



## Suppen Kurzlehrgang mit Thomas Bissegger

Freizeit & Hobby  
Kurse mit nur 1 Kurstag / 1 Lektion  
Kurse via Nicht-3 Tage / Lektionen und mehr  
Kurse mit nur 1-2 Kurstag / Lektion

### Adresse

EHL Hotelfachschule Passugg  
Hauptstrasse 12  
7062 Passugg

### Kontakt

EHL Hotelfachschule Passugg  
Hauptstrasse 12  
7062 Passugg  
[info.passugg@ehl.ch](mailto:info.passugg@ehl.ch)  
+41 81 255 11 11

Suppen Kurzlehrgang



Thomas Bissegger

### Veranstalter

EHL Swiss School of Tourism and Hospitality

### Datum

3.6.2024 | 18:00 bis 21:00 Uhr

### Zusammenfassung

Die TeilnehmerInnen erfahren vom Sternekoch und Fachdozenten Thomas Bissegger, wie man nachhaltige, klassische Suppen erstellt und ihnen seine persönliche Note verleiht.

### Beschreibung

Tauche ein in die Geheimnisse köstlicher Suppen und bringe deine kulinarischen Fähigkeiten auf das nächste Level! Unser interaktiver Suppenkurs unter der Leitung von Thomas Bissegger zeigt dir, wie du klassische Suppen von Grund auf frisch und nachhaltig zubereitest. Lerne, Rezepte zu verfeinern und innovative Variationen zu kreieren, die deinen Gerichten eine persönliche Note verleihen.

Dieser Kurs richtet sich an alle Hobbyköche und Amateure, die ihre Kochkünste verbessern möchten. Von der Auswahl der Zutaten bis zur kunstvollen Anrichtung – hier erfährst du alles, was du brauchst, um zum Suppenmeister zu werden.

Thomas Bissegger gewährt kulinarischen Enthusiasten Einblicke in seinen Kreativ-Prozess und lehrt sie einige seiner beliebtesten Suppenrezepte. Er war vor seiner Funktion als Fachdozent an der EHL Hotelfachschule Passugg zuletzt 16-Punkte-Koch im 1904 Lagonda in Zürich.



Suppen Kurzlehrgang

### Webseite

<https://ateliers.ehl.edu/de/homepage>

### Video

<https://www.youtube.com/watch?v=26js5phSQEA&t=2s>

### Preis

CHF 95.00 pro Person

### Vorverkauf

<https://ateliers.ehl.edu/de/suppen-kurzlehrgang-1?campus=passugg>



Suppen Kurzlehrgang

### Originalbild 1

[https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/b/db/9d/bdb9d2d8808c45a9d0a3d3ee39f6461033da0450\\_797482828.jpg](https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/b/db/9d/bdb9d2d8808c45a9d0a3d3ee39f6461033da0450_797482828.jpg)

### Originalbild 2

[https://ik.imagekit.io/guidle/tr:n-medium/b/db/9d/bdb9d2d8808c45a9d0a3d3ee39f6461033da0450\\_797482828.jpg](https://ik.imagekit.io/guidle/tr:n-medium/b/db/9d/bdb9d2d8808c45a9d0a3d3ee39f6461033da0450_797482828.jpg)

### Bild 2

[https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/9/e8/fb/9e8fb8bd4a339b5fcd368f92cb9828da86998d3e\\_773986153.jpg](https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/9/e8/fb/9e8fb8bd4a339b5fcd368f92cb9828da86998d3e_773986153.jpg)

### Originalbild 3

[https://ik.imagekit.io/guidle/tr:n-medium/9/e8/fb/9e8fb8bd4a339b5fcd368f92cb9828da86998d3e\\_773986153.jpg](https://ik.imagekit.io/guidle/tr:n-medium/9/e8/fb/9e8fb8bd4a339b5fcd368f92cb9828da86998d3e_773986153.jpg)

[https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/5/22/d7/522d715c18a0b0380fa923e1c0e666bfb77771ea5\\_797482829.png](https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/5/22/d7/522d715c18a0b0380fa923e1c0e666bfb77771ea5_797482829.png)

### Bild 3

[https://ik.imagekit.io/guidle/tr:n-medium/5/22/d7/522d715c18a0b0380fa923e1c0e666bfb77771ea5\\_797482829.png](https://ik.imagekit.io/guidle/tr:n-medium/5/22/d7/522d715c18a0b0380fa923e1c0e666bfb77771ea5_797482829.png)

### Originalbild 4

[https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/f/13/11/f13110043a1c68b6297553d4bafbab6398e1dbd0\\_797482830.jpg](https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/f/13/11/f13110043a1c68b6297553d4bafbab6398e1dbd0_797482830.jpg)

[https://ik.imagekit.io/guidle/tr:n-medium/f/13/11/f13110043a1c68b6297553d4bafbab6398e1dbd0\\_797482830.jpg](https://ik.imagekit.io/guidle/tr:n-medium/f/13/11/f13110043a1c68b6297553d4bafbab6398e1dbd0_797482830.jpg)

### Schlagwörter

**Kategorie:** Der Kochkurs nach Ihren Wünschen | Weitere Angebote Kochen, **Art der Aus- / Weiterbildung:** Kurs / Seminar, **Niveau:** Basiskurs, **Klassengröße:** Mindestanzahl Teilnehmer: 6 Personen | Maximale Anzahl Teilnehmer: 10 Personen, **Zeitpunkt des Unterrichts:** Abend, **Anzahl Kurstage:** 1 Kurstag, **Anzahl Lektionen:** 1 Lektion, **Abschluss:** Kursbestätigung / Teilnahmebestätigung

**guide ID** 1058273157