



Kurzlehrgang: vegane Küche - kreativ & innovativ 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

DSC09714

info.passugg@ehl.ch
+41 81 255 11 11



Veranstalter

EHL Swiss School of Tourism and Hospitality

Datum

19.11.2024 | 17:30 bis 21:00 Uhr

Zusammenfassung

Erleben Sie mit Sternekoch Thomas Bissegger die Kunst der veganen Küche und entdecken Sie innovative und kreative Rezepte.

Thomas Bissegger

Beschreibung

Willkommen zu unserem veganen Kochkurs – einem tiefen Einblick in die Kunst der pflanzlichen Küche! Sternekoch Thomas Bissegger zeigt Ihnen, wie Sie raffinierte vegane Gerichte zubereiten, von der Auswahl der Zutaten bis zum Anrichten. In einer gemütlichen Atmosphäre lernen Sie, innovative, vegane Rezepte wie Auberginen-Tartar mit Salz-Zitronen, frittierte Topinambur mit schwarzem Trüffel und sautierten Lattich mit Ponzu-Gurken zu zaubern. Egal ob Anfänger oder erfahrener Hobbykoch – dieser Kurs bietet Theorie und Praxis für alle, die ihre veganen Kochkünste perfektionieren möchten!

Nehmen Sie teil und verbessern Sie Ihre veganen Kochkünste! Freuen Sie sich auf einen inspirierenden Abend mit Gleichgesinnten, neuen veganen Rezepten und frischer Inspiration zum Mitnehmen.



Bild 3

Webseite

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

Video

<https://www.youtube.com/watch?v=YFUGunrt2rU>

Preis

CHF 129.00

Vorverkauf

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



Bild 4

Originalbild 1

Bild 1

Originalbild 2

Bild 2

Originalbild 3

Bild 3

Originalbild 4

Bild 4

https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/b/21/a4/b21a4169848066c1e8cfd6b8b89af9cb7d3f184d_834887990.jpg
https://ik.imagekit.io/guidle/tr:n-medium/b/21/a4/b21a4169848066c1e8cfd6b8b89af9cb7d3f184d_834887990.jpg
https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/9/e8/fb/9e8fb8bd4a339b5fcd368f92cb9828da86998d3e_773986153.jpg
https://ik.imagekit.io/guidle/tr:n-medium/9/e8/fb/9e8fb8bd4a339b5fcd368f92cb9828da86998d3e_773986153.jpg
https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/e/2d/21/e2d211612f076c40ef33f09d39d17253b8aad1c2_723590801.jpg
https://ik.imagekit.io/guidle/tr:n-medium/e/2d/21/e2d211612f076c40ef33f09d39d17253b8aad1c2_723590801.jpg
https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/2/bf/02/2bf02477aa925fdb23d6b8d499575be50957438e_723590799.jpg
https://ik.imagekit.io/guidle/tr:n-medium/2/bf/02/2bf02477aa925fdb23d6b8d499575be50957438e_723590799.jpg

Schlagwörter

Kategorie: Fit / Gesund | Experimentelle Küche / Neue Trends | Vegetarische / Vegane Küche, **Art der Aus- / Weiterbildung:** Kurs / Seminar, **Niveau:** Crashkurs | Basiskurs, **Klassengröße:** Mindestanzahl Teilnehmer: 6 Personen | Maximale Anzahl Teilnehmer: 12 Personen, **Kurstag:** Dienstag, **Zeitpunkt des Unterrichts:** Abend, **Anzahl Kurstage:** 1 Kurstag, **Abschluss:** Kursbestätigung / Teilnahmebestätigung

guide ID

1118932514