



Wildgericht

Kochkurs: Wild auf Wild – herbstlich & aromatisch

Freizeit & Hobby
Kurse via Nicht-3 Tage / Lektionen und mehr

Adresse

EHL Hotelfachschule Passugg
Hauptstrasse 12
7062 Passugg

Kontakt

EHL Hotelfachschule Passugg
Hauptstrasse 12
7062 Passugg

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



Wildgericht

Veranstalter

EHL Swiss School of Tourism and Hospitality

Datum

22.9.2025 | 17:30 bis 21:00 Uhr

Zusammenfassung

Entdecken Sie die aromatische Welt der Wildküche – raffiniert, regional und herbstlich.

Beschreibung

Lernen Sie von Fachdozent Michael Pilman, wie Sie aus hochwertigem Wildfleisch und saisonalen Zutaten herbstliche Genussmomente kreieren. Im Kurs erfahren Sie, wie Sie mit Respekt und Know-how Wildgerichte wie Rehhüftchen, Hirsch-Entrecôte oder Wildschweinschinken zubereiten. Entdecken Sie raffinierte Techniken wie das Räuchern oder Sous-vide-Garen – und begleiten Sie das Menü mit selbstgemachter Senfbutter, Preiselbeer-Konfitüre oder fermentierten Trauben. Ein kulinarischer Streifzug durch die aromatische Welt der Wildküche.

Nehmen Sie teil und entdecken Sie, wie Sie mit raffinierten Techniken und regionalen Zutaten eindrucksvolle Wildgerichte zubereiten! Freuen Sie sich auf spannende Rezeptideen, praktisches Küchenwissen und jede Menge Inspiration für Ihren herbstlichen Genussmoment.

Webseite

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

Preis

CHF 139.00

Vorverkauf

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



Michael Pilman Fachdozent
an der EHL Hotelfachschule
Passugg

Originalbild 1

Bild 1

Originalbild 2

Bild 2

Originalbild 3

Bild 3

Originalbild 4

Bild 4

https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/4/f6/c0/4f6c02cdc6ee2d6c23625490dfc6dbd5993c6b59_888451849.jpeg
https://ik.imagekit.io/guide/tr:n-medium/4/f6/c0/4f6c02cdc6ee2d6c23625490dfc6dbd5993c6b59_888451849.jpeg
https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/0/e8/4a/0e84a0acac62351055573bf130119033cb5f19a6_888451850.jpeg
https://ik.imagekit.io/guide/tr:n-medium/0/e8/4a/0e84a0acac62351055573bf130119033cb5f19a6_888451850.jpeg
https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/4/aa/55/4aa55e0a469a5b284d7c28a73322c5bfac3e3de8_858589116.jpg
https://ik.imagekit.io/guide/tr:n-medium/4/aa/55/4aa55e0a469a5b284d7c28a73322c5bfac3e3de8_858589116.jpg
https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/a/70/d7/a70d7e046382b955be77213b9d43feaae4f385d3_858589117.jpg
https://ik.imagekit.io/guide/tr:n-medium/a/70/d7/a70d7e046382b955be77213b9d43feaae4f385d3_858589117.jpg

Schlagwörter

Kategorie: Wild | Wildküche | Fleisch im Fokus (spezielle Fleischküche), **Art der Aus- / Weiterbildung:** Kurs / Seminar, **Niveau:** Crashkurs | Basiskurs, **Klassengröße:** Mindestanzahl Teilnehmer: 6 Personen | Maximale Anzahl Teilnehmer: 12 Personen, **Kurstag:** Montag, **Zeitpunkt des Unterrichts:** Abend, **Abschluss:** Kursbestätigung / Teilnahmebestätigung

guide ID

1196894912



Vergangener Kochkurs