KOCHEN MIT HONG

Kochkurse seit über 10 Jahren

Chinesischer Kochkurse

Authentische Küche aus erster Hand

Kursinhalte & Preise 2026

Liebe Freunde der chinesischen Küche

Die chinesische Küche ist für ihre große Vielfalt bekannt. Schön, dass du dich für diese aromatische Welt interessierst. Wenn du gerne selbst kochst - statt dich nur im Restaurant bedienen zu lassen und Freude daran hast, Neues auszuprobieren, bist du bei mir genau richtig.

Ich zeige dir alles von der Vorbereitung bis zum Anrichten. Du lernst Tricks und Kniffe, die in keinem Kochbuch stehen, und kochst aktiv unter meiner Anleitung. Schritt für Schritt begleite ich dich, damit du die wichtigsten Zubereitungsarten und Grundtechniken sicher anwenden kannst. Dazu erhältst du viele praktische Tipps.

Wir werden braten, dämpfen, frittieren und garen, aber keine Sorge: Wir machen alles zuerst gemeinsam, klar erklärt und gut machbar. Danach bist du an der Reihe, und ich stehe dir mit Rat und Tat zur Seite. So kannst du die gelernten Menüs später selbstständig zu Hause nachkochen.

Ich teile mit dir das Wissen, das ich aus China mitgebracht habe. So lernst du die echte, traditionelle und authentische Küche kennen - genauso, wie sie in meiner Familie gelebt und geliebt wurde: vielfältig, überraschend und oft anders, als du sie vielleicht kennst. Nicht nachgeahmt, sondern echt und unverfälscht.

Meine Kurse eignen sich für interessierte Neueinsteiger, geübte Hobbyköche bis zu Profis die Neues kennen lernen wollen.

Ich wünsche mir, dass du in meinen Kursen genau das findest, was dich begeistert. Gemeinsam begeben wir uns auf eine kulinarische Reise durch Chinas abwechslungsreiche und schmackhafte Küche, die sowohl Anfänger als auch erfahrene Köche inspiriert.

Termine und Auskünfte direkt bei mir. Ich freue mich auf den Kontakt mit dir.

Liebe Grüße

Hong Dörig

HT Dörig GmbH - Hong Dörig
Kirchweg 17 - 9453 Eichberg
071 422 34 40 / 079 842 25 05
hong@hong-kochen.ch / www.hong-kochen.ch

KOCHEN MIT HONG

Kochkurse seit über 10 Jahren

Kursangebote (Eine Auswahl)

Kleine Gruppen ab 4 bis 8 Personen

Die Koch-Kurse finden hauptsächlich bei mir Zuhause im Eichberg in privater Atmosphäre statt. Alle Preise sind pro Person in CHF. Im Preis inbegriffen sind die Rezepte und die Einkaufsliste. Bier und Wein biete ich zu einem günstigen Preis an.
Termine gemäss Abmachung.

Kursinhalte und Ablauf:

- Begrüssung - Empfang der Teilnehmer, kurze Vorstellung und Überblick über den Kurs
- Einführung - Erklärung des Ablaufs
- Allgemeines und Wissenswertes - Vorstellung der Zutaten, Kocharten und Techniken
- Ich koche vor - Demonstration aller Gerichte, damit du den originalen Geschmack kennenlernen kannst

Praktischer Teil:

- Du kochst selbstständig - Zubereitung der Gerichte unter meiner Anleitung
- Wir essen gemeinsam in gemütlicher Runde - Zeit für Austausch
- Aufräumen & Abwasch - Gemeinsames Reinigen des Arbeitsplatzes und Abschlussrunde

Immer wieder erlebe ich, wie zufrieden und begeistert die Kursteilnehmer sie nach Hause gehen - voller neuer Eindrücke und mit dem Wunsch, ihre Liebsten mit selbstgekochten Köstlichkeiten zu überraschen.

Schon gewusst ☝

Wenn du ein Fest machst oder ganz einfach Zuhause ein wunderbares privates Dinner mit Deinen Liebsten geniessen willst - Ich komme auch gerne zu Dir. Alle hier vorgestellten Gerichte (und noch vieles mehr), kann ich auch bei Dir Zuhause zubereiten. Gerne mach ich Dir ein Angebot.

Kurs A · Basiskurs für chinesische Gerichte mit geschmackvollen Speisen ca. 4.5 Std. 128

Schritt für Schritt schmackhafte Menüs zuzubereiten

1x Vorspeise
1x Hauptgericht
1x Beilage

Kurspreis inkl. Mineralwasser, Tee, Kaffee.
Dazu offeriere ich ein chinesisches Dessert im Wert von Fr. 8.50.
Menüvorschläge gemäss meinen Vorschlägen oder deinen Wünschen ev. mit Zuschlag

KOCHEN MIT HONG

Kochkurse seit über 10 Jahren

Kurs B · Das wunderbare Dinner mit Apéro — ca. 6 Std. — 145

Die reichhaltigen traditionellen chinesischen Gerichte für den Alltag
Datum: Sa. 24.10.2026 14:00 So. 22.11.2026 11:00

1x Vorspeise
2x Hauptgericht
1x Beilage

Kurspreis inkl. Apéro, Mineralwasser, Tee, Kaffee.
Dazu offeriere ich ein chinesisches Dessert im Wert von Fr. 8.50.
Menüvorschläge gemäss meinen Vorschlägen oder deinen Wünschen ev. mit Zuschlag

Kurs C · Das Schnelle Alltagsmenü. Sehr beliebt bei Chinesen. — ca. 3.5 Std. — 115

Geeignet auch für Allergiker (Glutenfrei Vegetarisch Vegan)

Im Kurs lernst du alles - von der Vorspeise bis zum Dessert

- Vorspeise: Frittierte Wantan, chinesische Ravioli mit Gemüsefüllung oder chinesischer Salat.
- Hauptgang: Gebratene Reisnudeln mit Gemüse
- Chinesisches Dessert: Klebreis-Roulade mit/ohne Nüsse
- wenig Zucker, Fett und Kalorien

Kurspreis inkl. Mineralwasser, Tee, Kaffee

Korchkurs für Anfänger Ideal auch für Vegetarier. — ca. 3 Std. — 110

Ein klassisches chinesisches Familiengericht – schlicht, herzhaft und bei Groß und Klein beliebt. Mit einfachen Zutaten zubereitet, schnell gekocht und wunderbar preiswert. Perfekt für den Alltag. Immer ein Genuss.

- Glasnudelsalat, schmeckt herrlich frisch, knackig
- Gebratene Tomaten mit Ei, aus der Alltagsküche Chinas
- Gebratener Reis ist ein hervorragendes, schnelles und vielseitiges Gericht

Kurspreis inkl. Mineralwasser, Tee, Kaffee

Dumpling Kurs, Jiaozi - chinesische traditionelle Teigtaschen — Dauer ca. 5.5-6 Std. — 145

Du lernst unter professioneller Anleitung selbst Dumplings herzustellen. Sehr beliebte, gefüllte Teigtaschen der chinesischen Küche. Du lernst:

- Teig selber herstellen
- Verschieden Füllungen vorbereiten
- Teigtaschen in verschiedenen Formen falten
- Passende Saucen kreieren
- Verschiedene Methoden diese zu kochen:
- Dämpfen, Braten, im Wasser kochen

Kurspreis inkl. Apéro, Mineralwasser, Tee, Kaffee.
Dazu offeriere ich ein chinesisches Dessert im Wert von Fr. 8.50.

KOCHEN MIT HONG

Kochkurse seit über 10 Jahren

Vorspeise DimSum-Kurse

	1x Vorspeise: ca. 1.5-2 Std.	40
ab 6 bis 15 Personen	2x Vorspeise: ca. 2.5-3 Std.	75
	3x Vorspeise: ca. 3.5 Std.	110

DimSum Auswahl:

- chinesische Frühlingsrollen, Füllung anbraten, Rollen falten
- Vietnamesische Frühlingsrollen und passende Saucen herstellen
- Sommerrollen herrlich frischer Genuss für heisse Tage
- Wantan Teigtaschen (chinesische Ravioli, mit/ohne Fleisch)
- Curry Ecken, Diese sind beliebte Snacks und Vorspeisen
- Poulet Toast nach Hongkong Art, beliebter Dim-Sum-Klassiker
- chinesischer Salat, fein und schnell, leicht scharf, knackig
- Szechuan Suppe, klassische chinesische Sauer-Scharf-Suppe
- Usw..

Kurspreis inkl. Mineralwasser, Tee, Kaffee

Chinesischer Dessert Kurs

	1x Dessert: ca. 1.5 Std.	40
ab 6 bis 15 Personen	2x Dessert: ca. 2.5 Std.	75
	3x Dessert: ca. 3.5 Std.	110

Die typischen chinesischen Desserts sind Europa praktisch unbekannt. Sie überraschen mit abwechslungsreichen oft unbekannten Geschmäckern. Sie sind sehr bekömmlich, da wenig Zucker, Fett und somit weniger Kalorien.

Kurspreis inkl. Mineralwasser, Tee, Kaffee.

Sushi Kurs

ca. 4.5 Std. 135

Im Kurs lernst du, wie der Sushi-Reis optimal gekocht wird. Es werden verschiedene Arten von Sushi wie Maki, Nigiri, California Roll zubereitet. Du lernst, den Fisch richtig zu schneiden und welche Zutaten benötigt werden, sowie die richtigen Rolltechniken.

Tauch mit mir in die Welt der Sushi-Spezialitäten ein und lass dir von mir Schritt für Schritt zeigen, wie du die leckeren Sushis zubereiten kannst.

Kurspreis inkl. Apéro, Mineralwasser, Tee, Kaffee.
Dazu offeriere ich ein chinesisches Dessert im Wert von Fr. 8.50.

KOCHEN MIT HONG
Kochkurse seit über 10 Jahren

Echt Unbekannt Einzigartig

Zongzi Kurs – Klebreis im Bambusblatt

Eine echte traditionelle chinesische Speise

ca. 5 Std. 150

ab 4 bis 10 Personen

Für Chinesen haben Zongzi eine besondere kulturelle Bedeutung. Sie sind nicht nur eine beliebte Speise, sondern sie stehen auch für eine emotionale und familiäre Verbindung.
Sie werden aus Klebreis hergestellt und können mit verschiedenen Füllungen gemacht werden. Man umwickelt die Zongzis mit einem Bambusblatt, das mit Schnüren befestigt zusammen gebunden wird.

Lerne unter meiner Anleitung selbst Zongzi herzustellen.
Wir bereiten verschiede Füllungen und die dazu passende Saucen vor.
Falten sie auf diversen Arten
Kochen sie mit verschiedenen Methoden.

Kurspreis inkl. Apéro, Mineralwasser, Tee, Kaffee.
Dazu offeriere ich ein chinesisches Dessert im Wert von Fr. 8.50.

Lo Mai Gai Kurs - Klebreis im Lotus Blatt verpakt

Ein klassisches Dim-Sum-Gericht aus Südchina. Mein Lieblingsessen.

ca. 5 Std. 150

ab 4 bis 10 Personen

Lo Mai Gai besteht aus klebrigem Reis, gefüllt mit Huhn, chinesischen Pilzen, chinesischer Wurst, Frühlingszwiebeln und manchmal getrockneten Garnelen oder gesalzenem Ei. In einem einzigen Gericht vereinen sich all diese Zutaten zusammen mit dem feinen Kräuteraroma des duftenden, rehydrierten Lotusblatts.

Heute gehört Lo Mai Gai zu den beliebtesten Gerichten in Dim-Sum-Restaurants auf der ganzen Welt.

Unter meiner Anleitung lernst du, Lo Mai Gai selbst herzustellen.
Ich zeige dir die Bearbeitung aller Zutaten, das Marinieren und Anbraten des Fleisches.
Du erfährst, wie man Lotusblätter einweicht, zuschneidet, ölt und anschließend alles darin einwickelt.
Außerdem zeige ich dir verschiedene Methoden zum Dämpfen.

Kurspreis inkl. Apéro, Mineralwasser, Tee, Kaffee.
Dazu offeriere ich ein chinesisches Dessert im Wert von Fr. 8.50.

KOCHEN MIT HONG

Kochkurse seit über 10 Jahren

Das Spezielle Angebot

Chinesischer Feuer Topf

ca. 6.5 Std. 165

Die traditionelle Speise für Festtage
und gemütlichem Beisammensein mit Freunden

Kurspreis inkl. Apéro, Mineralwasser, Tee, Kaffee.
Dazu ein chinesisches Dessert im Wert von Fr. 8.50.

(Nicht zu verwechseln mit Fondue chinois)

Die chinesische Küche ist weltweit für ihre unglaublich Vielfalt bekannt. Feuertopf ist in China da keine Ausnahme. Im Kurs zeige ich euch Schritt für Schritt die ganzen Vorbereitungen und Kochprozesse.

Kursinhalt: Von den Basics bis zum echten Erlebnis

Grundsuppe selbst herstellen
Von klarer Brühe bis zur würzigen Mala-Suppe: Zutaten, Aromaten, Kochzeiten und Varianten.

Teigtaschen & Fleischbällchen
Herstellung von klassischen Wantan und hausgemachten Fleischkugeln: füllen, formen und verschiedene Falttechniken kennenlernen.

Fleisch richtig schneiden
Rind, Schwein und Poulet in feine Hotpot-Stücke schneiden - inklusive Schnitttechniken für zarte, gleichmäßig gegarte Stücke.

Asia-Gemüse vorbereiten
Taro, Lotuswurzel, Blattgemüse, Pilze und mehr: Schneiden, blanchieren, lagern und optimale Garzeiten.

Nudelsorten kochen
Udon, Reisnudeln, Glasnudeln, Eiernudeln, Jamsnudeln: Unterschiede, Kochzeiten und wie sie im Feuertopf perfekt gelingen.

Saucen & Dips herstellen
Sesam-Dip, Chili-Öl, Knoblauch-Mischungen, Sojasaucen-Varianten - Wie man eigene Signature-Dips kreiert und richtig nutzt.

Tofu vorbereiten & kochen
Seidentofu, fester Tofu, Tofu Taschen, Tofuhaut: Schneiden, marinieren, garen und sicher handhaben.

Hotpot richtig kochen und nutzen
Wie funktioniert der Topf? Welche Zutaten kommen zuerst hinein? Gibt es allgemeine Regeln? Wie gehe ich vor? Wie bereite ich mich auf einen Event vor?

Weitere Angebote

Grosse Gruppen ab 8 Personen

Preis je nach Angebot

Ein Miete Kochlokal und Getränke müssen vom Veranstalter zur Verfügung gestellt werden

Kurs G1 und G2
Gerne stelle ich euch ein Menü nach euren speziellen Vorlieben für euch zusammen.

Kurs G1:
Klassische Küche

1x Vorspeise
1x Hauptgänge
1x gebratener Reis oder gebratene Nudeln

8-12 Personen inkl. Material	Dauer ca. 4.5 Std.	112
ab 13 Personen inkl. Material	Dauer ca. 4.5 Std.	108

Kurs G2:
Das chinesische Dinner

1x Vorspeise
2x Hauptgänge
1x gebratener Reis oder gebratene Nudeln

8-12 Personen inkl. Material	Dauer ca. 5.5 Std.	130
ab 13 Personen inkl. Material	Dauer ca. 5.5 Std.	125

Restaurant Betriebe - Catering

Preis auf Anfrage

Asiatische Speisen auf deiner Menükarte

Auch in deiner Region gibt es immer mehr asiatische Gäste. Sie wollen gerne Gerichte die sie kennen. Aber auch eure Stammkunden kannst Du mit frischen auserlesenen chinesische Speisen aus Deiner Küche überraschen.

Ergänze deinen Speiseplan mit einem kleinen aber feinen Angebot an asiatischen Gerichten. Damit holst du zusätzliche Gäste in die Gaststube. Mit den von mir instruierten chinesischen Gerichten kannst du bei den immer mehr werdenden asiatischen Gästen punkten. Aber auch deine Stammgäste werden die Erweiterung der Menükarte zu schätzen wissen.
Mit der Erweiterung deiner Menükarte mit chinesischen Speisen bist du der Konkurrenz voraus und erzielst einen echten Mehrwert.

Stand Juli 2026