Pustekuchen by Hanna
Zunfthaus zu Appenzell
Poststrasse 8
CH-9050 Appenzell
+41 77 957 43 02
pustekuchenbyhanna.ch

SCHOGGIKURSE & EVENTS MIT HANNA

PUSTEKUCHEN BY HANNA

SCHOGGIKURSE & EVENTS MIT HANNA

**FEINE SCHOKOLADE.
HANDGEMACHT IN APPENZELL.**

Ob Firmenanlass, private Gruppe, JGAs oder einfach Schokoladenliebhaber – in meinen Workshops dreht sich alles um Genuss, Kreativität und gemeinsame Erlebnisse rund um Schokolade und Pralinés. Ich biete saisonale Kurse direkt in meiner Produktionsküche in Appenzell an – nur wenige Schritte vom Bahnhof Appenzell entfernt. Auf Wunsch auch mit Apéro. Oder ich komme zu euch – als besonderes Highlight bei eurem Event, Apéro oder in eurer Location nach Wahl.

Ich freue mich auf euch!

Hanna

KURSE
IM GANZEN JAHR

anmelden

PRALINÉSKURS

PRALINÉSKURS

Du wolltest schon immer wissen, wie man feine Pralinés selber herstellt? In diesem 2,5-stündigen Workshop lernst du die Grundlagen der Pralinésherstellung – ideal für Firmenanlässe, Gruppen, Geburtstage oder einfach als genussvolle Auszeit alleine.

WAS DICH ERWARTET

- wie eine Ganache (Pralinéfüllung) selbst gekocht wird
- wie du Pralinés fachgerecht befüllst und verschliesst
- viele Tipps & Tricks vom Profi für deine eigenen Schoggi-Kreationen zuhause
- Die Pralinéshüllen sind bereits vorbereitet, sodass wir uns ganz auf das kreative Füllen, verschliessen und natürlich das Geniessen konzentrieren können. Perfekt für alle, die einen unkomplizierten Einstieg suchen!

KURSDETAILS

- Dauer: ca. 2,5 Stunden
- Teilnehmerzahl: mind. 4 Personen / max. 15 Personen
- Alter: Teilnahme ab 12 Jahren
- Ort: Haus Semmler, Bahnhofstrasse 2, 9050 Appenzell (oder nach Absprache an einem Ort deiner Wahl)

INBEGRIFFEN IM KURS

- Deine selbst gefüllten Pralinés zum Mitnehmen
- Getränke während des Kurses
- Schürze zur Nutzung vor Ort
- Kursunterlagen mit Rezepten & Anleitung
- Profi-Tipps für kreative Stunden zuhause

KURSE
IM GANZEN JAHR

anmelden

SCHOGGITAFEL KURS

SCHOGGITAFEL KURS

Du bist eine Naschkatze und wolltest schon immer deine eigene Schoggitafel giessen? Oder möchtest du dich einmal kreativ mit Schokolade austoben? Dann ist dieser Workshop genau das Richtige für dich! In 1,5 Stunden gestalten wir gemeinsam feine Tafeln und Bruchschoggi ganz nach deinem Geschmack.

WAS DICH ERWARTET

- Eine Schoggitafel mit Alpaufzug Motiv
- Bruchschoggi mit kreativen Toppings
- deine ganz persönliche Lieblingskreation, mit Zutaten wie Haselnüssen, Cacaonibs, Trockenfrüchten & Co.
- Tipps & Tricks vom Profi
- Du wählst deine bevorzugte Schokolade (dunkel, hell oder weiss) und kombinierst sie mit Toppings deiner Wahl

KURSDETAILS

- Dauer: ca. 1,5 Stunden
- Teilnehmerzahl: mind. 4 Personen / max. 15 Personen
- Alter: Teilnahme ab 12 Jahren
- Ort: Haus Semmler, Bahnhofstrasse 2, 9050 Appenzell (oder nach Absprache an einem Ort deiner Wahl)

INBEGRIFFEN IM KURSPREIS

- Deine selbstgemachten Schoggitafeln & Bruchschoggi zum Mitnehmen
- Getränke während des Kurses
- Schürze zur Nutzung vor Ort
- Kursunterlagen mit Anleitung
- Tipps & Tricks vom Profi

KURSE
IM GANZEN JAHR

anmelden

SCHOGGI & CHAMPAGNER
JUNGGESELLINNENABSCHIED

SCHOGGI & CHAMPAGNER JUNGGESELLINNENABSCHIED

Ihr sucht nach einer besonderen Idee für euren Junggesellinnenabschied? Mit Schokolade, Kreativität und einem Gläschen Champagner wird dieser Anlass garantiert unvergesslich! In diesem verspielten, genussvollen Kurs gestalten wir gemeinsam Herz-Schoggitafeln.
Ideal für Trauzeuginnen, Freundinnen-Gruppen oder Bridal Crews, die das Besondere suchen.

WAS EUCH ERWARTET

- Dekorieren der eigenen Herz-Schoggitafel mit Pinsel & Kakaobutter
- Guss von zwei Herz-Schoggitafel mit feinster Schokolade
- Verpacken vom fertigen Schoggi-Herz
- ein Glas Champagner pro Person & kleine Snacks, sowie Mineral & alkoholfreie Alternative
- Tipps & Tricks vom Profi für kreative Schoggikunst

KURSDETAILS

- Dauer: ca. 2 Stunden inkl. Apero
- Teilnehmerzahl: mind. 4 Personen / max. 16 Personen
- Alter: Teilnahme ab 16 Jahren
- Ort: Haus Semmler, Bahnhofstrasse 2, 9050 Appenzell (oder nach Absprache an einem Ort deiner Wahl)

INBEGRIFFEN IM KURSPREIS

- Deine zwei selbstgemachten Schoggi-Herztafeln
- 1 Glas Champagner pro Person
- Snacks & alkoholfreie Getränke während des Kurses
- Schürze zur Nutzung vor Ort
- Verpackungsmaterial

KURSE
IM GANZEN JAHR

anmelden

DEKOZAUBER
DEKORIEREN WIE DIE PROFIS

DEKOZAUBER
DEKORIEREN WIE DIE PROFIS

Du liebst es, Torten, Desserts oder Kuchen stilvoll zu veredeln? Dann ist dieser Kurs genau das Richtige für dich! In rund 3 Stunden tauchen wir ein in die Welt der Schokoladen-dekorationen – elegant, kreativ und 100% handmade. Ob feine Federn, filigrane Spiralen oder kunstvolle Garnituren – du lernst Techniken, wie sie die Profis anwenden, und nimmst jede Menge Inspiration für deine nächsten süssen Projekte mit nach Hause.

WAS DICH ERWARTET

- Du lernst, wie du Schokolade richtig temperierst für ein perfektes Ergebnis
- Verschiedene Schokoladendekorationen kennenlernen: gegossen, gezogen oder geschnitten
- Tipps & Tricks aus der Profi Patisserie, damit du deine Torten, Kuchen & Desserts professionell verzieren kannst
- Kreatives Arbeiten mit hochwertiger Schokolade
- Am Ende nimmst du eine Auswahl an Dekorationen mit nach Hause – sowie das Know-how, wie du sie jederzeit wieder selbst herstellen kannst.

KURSDETAILS

- Dauer: ca. 3 Stunden
- Teilnehmerzahl: mind. 4 Personen / max. 10 Personen
- Alter: Teilnahme ab 16 Jahren
- Vorkenntnisse: Nicht zwingend, aber Erfahrung mit Schokolade oder Backen ist von Vorteil

INBEGRIFFEN IM KURSPREIS

- Deine selbstgemachten Schokoladendekorationen
- Getränke & Snacks während des Kurses
- Schürze zur Nutzung während des Workshops
- Kursunterlagen mit allen Rezepten & Anleitungen
- Tipps & Tricks vom Profi

KURSE
IM GANZEN JAHR

anmelden

PRALINÉSKURS FÜR FORTGESCHRITTENE

PRALINÉSKURS FÜR FORTGESCHRITTENE

Du hast bereits erste Erfahrungen in der Pralinésherstellung gesammelt und möchtest nun dein Können auf das nächste Level bringen? In diesem 4-stündigen Aufbaukurs für Fortgeschrittene lernst du, wie man kunstvolle Pralinés mit professionellen Techniken selbst herstellt – von Airbrush & Pinseltechnik bis hin zu selbstgegossenen Pralinéshüllen und perfekt abgestimmter Ganache-Füllung.

WAS DICH ERWARTET

- Dekorieren der Pralinésformen mit Airbrush und Pinsel
- Selbst Pralinéshüllen aus Schokolade giessen
- Du lernst wie du eine fein abgestimmte Ganache herstellst
- Du lernst wie du deine Pralinés professionell füllst und verschliesst

KURSDETAILS

- Dauer: ca. 4 Stunden
- Teilnehmerzahl: mind. 4 Personen / max. 10 Personen
- Alter: Teilnahme ab 16 Jahren (bei entsprechendem Vorwissen)
- Ort: Haus Semmler, Bahnhofstrasse 2, 9050 Appenzell
- Dieser Kurs baut auf meinem Grundkurs Pralinés auf und richtet sich explizit an Teilnehmer:innen mit Vorkenntnissen in der Pralinésherstellung.

INBEGRIFFEN IM KURSPREIS

- Deine selbstgemachten Pralinés, hübsch verpackt zum Mitnehmen
- Getränke & Snacks während des Kurses
- Schürze zur Nutzung während des Workshops
- Kursunterlagen mit allen Rezepten & Anleitungen
- Tipps & Tricks vom Profi

SAISONALER KURS
OSTERN

anmelden

SCHOGGI-OSTEREI SELBST GEMACHT

SCHOGGI-OSTEREI SELBST GEMACHT

Was wäre Ostern ohne ein richtig feines Schokoladen-Ei? In diesem kreativen Frühlingskurs giessen und gestalten wir gemeinsam dein ganz persönliches Schoggi-Osterei: Von Hand dekoriert, mit Schokolade ausgegossen und liebevoll verpackt. Ein genussvoller Osterkurs für Freunde, Gruppen, Teams oder alle, die gerne mit Schokolade arbeiten – und naschen!

WAS DICH ERWARTET

- Dekorieren von Osterei-Formen mit Kakaobutter & Pinsel
- Das Ei aus feiner Schweizer Schokolade giessen
- Selbst das fertige Werk schön verpacken
- Du bekommst Tipps & Tricks vom Profi, damit dein Schoggi-Ei nicht nur schmeckt, sondern auch optisch glänzt!

KURSDETAILS

- Dauer: ca. 2,5 Stunden
- Teilnehmerzahl: mind. 4 Personen / max. 12 Personen
- Alter: Teilnahme ab 16 Jahren
- Ort: Haus Semmler, Bahnhofstasse 2, 9050 Appenzell (oder nach Absprache an einem Ort deiner Wahl)

INBEGRIFFEN IM KURSPREIS

- Dein selbstgemachtes Schoggi-Osterei
- Getränke & Snacks während des Kurses
- Schürze zur Nutzung während des Workshops
- Kursunterlagen mit Anleitung & Tipps
- Verpackungsmaterial für den Heimweg

SAISONALER KURS
WEIHNACHTEN

anmelden

DEIN SCHOKOLADEN-SAMICHLAUS ZUM SELBERGIESSEN

DEIN SCHOKOLADEN-SAMICHLAUS ZUM SELBERGIESSEN

Du wolltest schon immer deinen eigenen Schokoladen-Samichlaus herstellen? In diesem kreativen Kurs gestalten wir gemeinsam – Schritt für Schritt – deinen ganz persönlichen Schoggi-Samichlaus: selbst dekoriert, gegossen und hübsch verpackt. Ein Erlebnis für Freunde, Firmen oder Teams in der Adventszeit.

WAS DICH ERWARTET

- Dekoration von deinem Schoggi-Samichlaus mit Pinsel und farbiger Kakaobutter
- Hohlkörper-Guss aus feiner Schokolade
- Verpacken vom fertigen Samichlaus
- Natürlich erhältst du dabei Tipps & Tricks vom Profi, damit dein Schoggi-Chlaus nicht nur lecker, sondern auch ein echter Hingucker wird.

KURSDETAILS

- Dauer: ca. 2,5 Stunden
- Teilnehmerzahl: mind. 4 Personen / max. 12 Personen
- Alter: Teilnahme ab 16 Jahren
- Ort: Haus Semmler, Bahnhofstrasse 2, 9050 Appenzell (oder nach Absprache an einem Ort deiner Wahl)

INBEGRIFFEN IM KURSPREIS

- Dein selbstgemachter Schokoladen-Samichlaus
- Getränke & Snacks während des Kurses
- Schürze zur Nutzung vor Ort
- Verpackungsmaterial für dein Samichlaus
- Tipps & Tricks vom Profi

GUT ZU WISSEN

Kühltasche mitnehmen
für den Heimweg bei warmem Wetter empfohlen.

Stornierung
bis 14 Tage vor Kursdatum kostenfrei möglich. Danach wird der Kursbetrag nicht mehr rückerstattet.

Standort
Haus Semmler, Bahnhofstasse. 2, 9050 Appenzell
Je nach Kurs ist auch ein anderer Standort nach Wahl möglich.

Alter
Ab 12 Jahren / ab 16 Jahren je nach Kurs

Parkplätze
Beim Kursraum sind keine Parkplätze vorhanden.
Parkplätze bitte im Dorf nutzen: Appenzeller Kantonalbank, Brauereiplatz oder im Dorfzentrum.

Auf Allergien- und Unverträglichkeiten
kann je nach Kurs Rücksicht genommen werden. Dafür Absprache im Voraus notwendig.

Kurssprache
Möglich in Deutsch, Englisch & Französisch.

Besonderes
Du möchtest einen speziellen und noch persönlicheren Kurs? Kein Problem! Melde dich bei mir.

pustekuchenbyhanna.ch

ÜBER HANNA VON PUSTEKUCHEN

Schon als Kind war ich fasziniert von Schokolade und süssen Kreationen. Meine Leidenschaft für die hohe Kunst der Pâtisserie entdeckte ich während eines Auslandsjahres in Paris – und sie liess mich nicht mehr los. Zurück in Deutschland absolvierte ich meine Ausbildung als Konditorin im The Ritz-Carlton Wolfsburg und sammelte wertvolle Erfahrung als Patissière im 3-Sterne-Restaurant Aqua bei Sven Elverfeld.

Seit 2019 lebe ich in der Schweiz und war unter anderem im Bürgenstock Resort Luzern und im Hotel Atlantis by Giardino in Zürich tätig. 2021 habe ich Pustekuchen by Hanna gegründet – eine kleine, feine Manufaktur im Herzen von Appenzell.

In meinen Schoggikursen teile ich mein Wissen und meine Leidenschaft für hochwertige Confiserie mit dir. Wir arbeiten ausschliesslich mit Grand Cru Kuvertüre von Felchlin, verzichten bewusst auf Konservierungsstoffe und setzen auf überwiegend lokale Zutaten.

Tauche ein in die Welt der Schokolade vom Profi – mit Herz, Handwerk und Genuss.