

Thomas Bissegger
Schweizer Sternekoch

Thomas Bissegger, geboren und aufgewachsen im Aargau, ist ein absoluter Profi in der Welt der Kulinarik. Das Kochen ist sein Beruf und seine Berufung, die er rund um die Uhr mit viel Passion, Kreativität und Disziplin verfolgt.

Seine Karriere startete er ganz klassisch mit einer Kochlehre. Die weiteren Stationen seines Lebenslaufs sind hochkarätig: Er lernte unter anderem vom Schweizer Spitzenkoch Daniel Humm im Eleven Madison Park in New York und verfeinerte seine Fähigkeiten im The Test Kitchen in Kapstadt. Darüber hinaus konnte er bei nationalen und internationalen Wettbewerben als Teil der Schweizer Jugend- und Kochnationalmannschaft seine Kochkünste unter Beweis stellen, und gleich zweimal den Weltmeistertitel gewinnen.

Von 2019 bis 2021 leitete er das Restaurant 1904 Designed by Lagonda in Zürich, welches nach nur einem Jahr bereits mit einem Michelin Stern ausgezeichnet wurde.

Seit August 2021 gibt er sein Wissen und seine Passion mit viel Engagement an Studierende der EHL Passugg weiter. Als Fachdozent liegen seine Schwerpunkte in den Bereichen Küche, Innovationen und Konzepte. Aktuell absolviert er den MAS in Digital Education an der FFHS in Zürich, um sich im Bereich des digitalen Lehrens und Lernens weiterzubilden.