

SEPTEMBER		
FR 10	Thai Cuisine Die Klassiker mit Siripen Lingk	€60 19 Uhr
SA 11	Französische Tartes mit Vera Gawlak	€30 12 Uhr
SA 11	Persische Küche mit Yasmin Farhumand	€60 18 Uhr
DO 16	Weine aus Österreich Weinseminar und -tasting mit Sascha Rimkus	€30 20 Uhr
FR 17	California Fusion das Beste aus Mexiko, Italien und Asien mit Lisa Shoemaker	€60 19 Uhr
SA 18	Französische Küche Bœuf und Crème Brûlée mit Jan Kreuzinger	€70 18 Uhr
MI 22	Cocina Contemporánea Zeitgenössische Küche aus Lateinamerika mit Sabine Hueck	€70 19 Uhr
FR 24	Basiskurs Kochen mit Vera Gawlak	€50 19 Uhr
SA 25	Oberleckere Tartes Secrets sucré mit Ido Meirav	€30 12 Uhr
SA 25	Liebesgrüße aus Mexiko mit Olivia de Alba und Lourdes Marines	€50 18 Uhr
MI 29	Chicchetti Die venezianische Version von Tapas mit Lisa Shoemaker	€50 19 Uhr
DO 30	Single Malt Whiskies Whiskyseminar und -tasting mit Sascha Rimkus	€30 20 Uhr
OKTOBER		
FR 1	Basiskurs Fisch mit Petra Fiegler	€70 19 Uhr

SA 2	Basiskurs Fleisch mit Jan Kreuzinger	€70 18 Uhr
Middle Eastern Mezze a cooking session with James Walters from arabica- foodandspice.com, more details coming shortly		

Kursbuchung

in unserem Onlineshop unter
www.goldhahnundsampson.de/shop

oder direkt in unserem Geschäft am
Helmholtzplatz: Goldhahn & Sampson,
Dunckerstraße 9, 10437 Berlin

Im Kurspreis inbegriffen sind Wasser und Wein.
Ausführliche Informationen, Kochkurs-FAQ und
Buchung von Kurstickets: goldhahnundsampson.de

Als Geschenk empfehlen wir unsere Gutscheine:
Mit einem Gutschein kann der Beschenkte sich
seinen Kochkurs, sein Lieblingsbuch oder seinen
Lieblingswein in aller Ruhe aussuchen. Bei Online-
Kursbuchung kann mit Gutscheinen bezahlt werden.

Wir bieten übrigens auch Firmenkurse oder
individuelle Gruppenkochkurse an. Einfach auf
unserer Website einen Kurs aussuchen und per
E-Mail nachfragen: hallo@goldhahnundsampson.de

Der nächste Kursplan Oktober-Dezember 2010
erscheint am 20. August 2010.

Stumpfe Messer? Dann in unserem Onlineshop zum
Messerschleifkurs durchklicken, und bei "Kundenerin-
nerung" die E-Mail-Adresse eintragen. Sobald der
nächste Kurs bekannt ist, senden wir eine Mail.

Goldhahn & Sampson – Lebensmittel, Getränke,
Kochbücher, Kochutensilien und Kochkurse
Geöffnet montags bis freitags von 8 bis 20 Uhr und
samstags von 10 bis 20 Uhr. Telefonisch (keine
Kursbuchung möglich!) sind wir montags bis sam-
stags von 12 bis 18 Uhr unter 030 / 411 98 366
für Sie da.

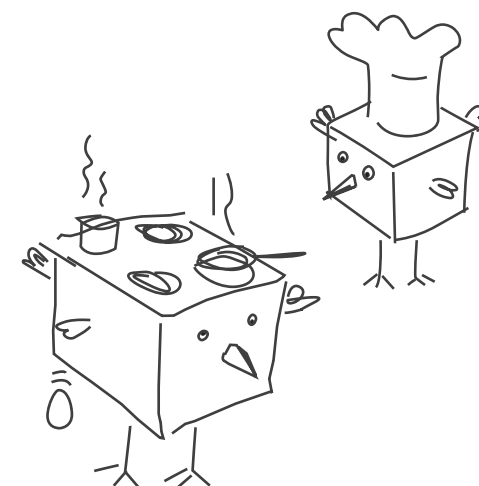
*Goldhahn
& Sampson*



*Goldhahn
& Sampson*

KOCHKURSE und Weinseminare

Juni - September 2010



Ausführliche Informationen und Ticketshop:
www.goldhahnundsampson.de

JUNI		
MI 16	Zen-Kloster-Küche japanisch-vegan mit Kaoru Iriyama	€60 19 Uhr
DO 17	Basiskurs Wein Weinseminar und -tasting mit Sascha Rimkus	€30 20 Uhr
FR 18	Koreanische Küche mit Lauren Lee	€60 19 Uhr
SA 19	Indische Küche inkl. Basiskurs indische Gewürze mit Andreas Klöckner	€60 18 Uhr
DO 24	Alles über Sake Sakeseminar und -tasting mit Sascha Rimkus	€30 20 Uhr
FR 25	Das Geheimnis des Niedergarens Fisch & Fleisch rosa + zart mit Fanny Kreczi	€60 19 Uhr
SA 26	Fisch & Meeresfrüchte Shrimps, Pulpo, Seeteufel und Frutti di Mare mit Petra Fiegler	€70 18 Uhr
MI 30	Französische Küche Bœuf und Crème Brûlée mit Jan Kreuzinger	€70 19 Uhr
JULI		
FR 2	Cajun-Creole Die Küche von New Orleans mit Lisa Shoemaker	€60 19 Uhr
SA 3	Liebesgrüße aus Mexiko mit Olivia de Alba und Lourdes Marins	€50 18 Uhr
MI 7	Basiskurs Italien Panzanella, Risotto, Vitello und Tortinos mit Bator Bowakow	€60 19 Uhr
FR 9	Persische Küche Die Französische Küche des Orients mit Yasmin Farhumand	€60 19 Uhr

SA 10	Japanische Küche Basiskurs mit Kaoru Iriyama	€70 18 Uhr
DO 15	Basiskurs Wein Weinseminar und -tasting mit Sascha Rimkus	€30 20 Uhr
FR 16	Thai Cuisine Die Klassiker mit Siripen Lingk	€60 19 Uhr
SA 17	Louisiana Grillparty mit Donna Lee	€60 18 Uhr
MI 21	Spanische Tapas mit Fanny Kreczi	€50 19 Uhr
SA 24	Oberleckere Tartes Secrets sucré mit Ido Meirav	€30 12 Uhr
SA 24	Basiskurs Fisch mit Petra Fiegler	€70 18 Uhr
DO 29	Schampus & Co. Schaumweinseminar und -tasting mit Sascha Rimkus	€30 20 Uhr
FR 30	Chinesische Dumplings Jiaozi non stop mit Fang Han	€50 19 Uhr
SA 31	Alles fürs Picknick garantiert kühltschengeeignet mit Petra Fiegler	€50 18 Uhr
AUGUST		
MI 4	Das Beste vom Sommer Gazpacho, Mezze und Gegrilltes mit Lisa Shoemaker	€50 19 Uhr
FR 6	Tomaten Hochsaison! Tomatenklassiker mit Twist mit Sara Gretzer	€60 19 Uhr

Kursbuchung
und ausführliche Infos
zu allen Kursen und Kochlehrern:
www.goldhahnundsampson.de

AUGUST		
SA 7	Südindische Küche mit Andreas Klöckner	€60 18 Uhr
DO 12	Französische Weine Weinseminar und -tasting mit Sascha Rimkus	€30 20 Uhr
FR 13	Raw Food & Smoothies Detox deluxe mit Fabian Lübke	€60 19 Uhr
SA 14	Vegetarisches Persien Schmausen mit Yasmin Farhumand	€50 18 Uhr
FR 20	Thai Cuisine mit Siripen Lingk	€60 19 Uhr
SA 21	Mediterrane Meeresfrüchte Pulpo, Prawns und Pfrutti di Mare mit Petra Fiegler	€70 18 Uhr
DO 26	Alles über Riesling Weinseminar und -tasting mit Sascha Rimkus	€30 20 Uhr
FR 27	Koreanische Küche mit Lauren Lee	€60 19 Uhr
SA 28	Zen-Kloster-Küche japanisch-vegan mit Kaoru Iriyama	€60 18 Uhr
SEPTEMBER		
MI 1	Istanbul 2010 Essen in Europas Kulturhauptstadt mit Lisa Shoemaker	€50 19 Uhr
FR 3	Das Geheimnis des Niedergarens Fisch & Fleisch rosa + zart mit Fanny Kreczi	€60 19 Uhr
SA 4	In Cucina con Amore mit Daniel Dembski	€60 18 Uhr
MI 8	Kochen mit Yin und Yang Traditionelle chinesische Medizin in der Küche mit Fang Han	€50 19 Uhr