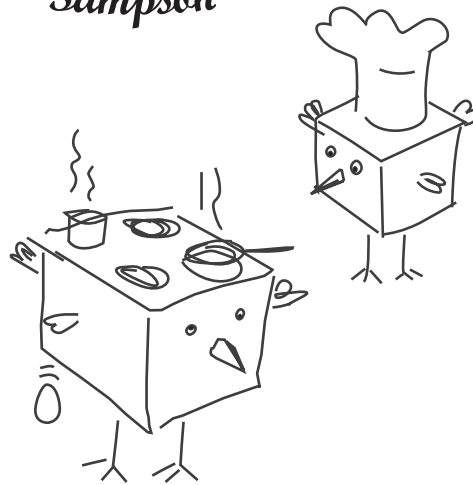


MÄRZ

MI 14	Spanische Tapas mit Fanny Kreczi	€ 55 19 Uhr
DO 15	Basiskurs Wein Weinseminar und -tasting mit Sascha Rimkus	€ 35 20 Uhr
FR 16	Die Fleischkochschule mit Fanny Kreczi	€ 70 19 Uhr
SA 17	Thai Cuisine / Kokos spezial Die Klassiker, mit Siripen Lingk	€ 65 18 Uhr
SO 18	Dim Sum & Jiaozi für Einsteiger, mit Lijuan Chen	€ 55 16 Uhr
MI 21	Mar y Seoul Korea und Mexiko: Eine scharfe Beziehung mit Lauren Lee	€ 55 19 Uhr
DO 22	Georgios' vegetarische Küche Ohne Fleisch durch die Krise mit Georgios Bitos	€ 55 19 Uhr
FR 23	Stadt, Land, Fluss Fisch, Fleisch, Gemüse - regional & saisonal mit Petra Fiegler	€ 70 19 Uhr
SA 24	Neue mexikanische Küche anders als Du denkst, mit Raul Oliver Arriaga	€ 65 18 Uhr
MO 26	Cucina italiana moderna Neue italienische Küche, Menü CLUB MED mit Guido Vinci vom Locanda Pane	€ 75 19 Uhr
MI 28	North Indian Night Indisch-vegetarisches Menü mit Krithika do Canto	€ 55 19 Uhr
DO 29	Schampus & Co. Schaumweinseminar und -tasting mit Sascha	€ 35 20 Uhr
FR 30	Basiskurs Fleisch mit Maximilian Haxel	€ 75 19 Uhr
SA 31	K A I S E K I Japanese Haute Cuisine mit Kaoru Iriyama	€ 70 18 Uhr

Der neue Kursplan (April-Juni 2012)
erscheint am 20. Februar 2012

**Goldhahn
und
Sampson**



Buchung von Kurstickets:

- Online auf www.goldhahnundsampson.de (Zahlung per Lastschrift, Visa, MasterCard, PayPal, Gutschein oder Vorkasse) mit ausführlichen Informationen zu den Kursen, Kochlehrern und Menüs.
- Oder direkt in unserem Geschäft am Helmholtzplatz: Goldhahn & Sampson, Dunckerstraße 9, 10437 Berlin, geöffnet MO-FR von 8-20 Uhr und SA von 10-20 Uhr

Im Kurspreis inbegriffen sind Wasser und Wein.

Als Geschenk empfehlen wir statt fest gebuchter Kurstickets unsere Gutscheine: Mit einem Gutschein kann der oder die Beschenkte sich den Lieblingskochkurs in aller Ruhe aussuchen und mit dem aufgedruckten Gutschein-Code bezahlen.

Für Gruppen ab 12 Teilnehmern bieten wir Kurse an: Bitte auf unserer Website ein Thema aussuchen und per E-Mail nachfragen: hallo@goldhahnundsampson.de

Veranstaltungsort: Goldhahn & Sampson, Lebensmittel, Kochbücher und Kochkurse, Dunckerstraße 9, 10437 Berlin

Die herbe Enttäuschung: Es gibt keine telefonische Kursbuchung. Es kommt noch schlimmer: Fragen zu Gutscheinen, Kochkursen und Kurstickets bitte nur per E-Mail. Nichtsdestotrotz sind wir telefonisch montags bis samstags von 12 bis 18 Uhr unter 030 / 411 98 366 zwischen Äpfelabwiegen, Cappuccinozapfen und Weinberaten für Sie da.

Foto: [kristina \(inopennyforthem.blogspot.com\)](http://kristina.inopennyforthem.blogspot.com)

**Goldhahn
und
Sampson**

KOCHKURSE und Weinseminare

Januar-März 2012



Ausführliche Informationen und Ticketshop:

www.goldhahnundsampson.de

DEZEMBER		
SO 18	bitterveld der weihnachtsheld Hi-End-Kakao-Geschenkproduktion samt Verpackung und Schleife, mit Holger in't Veld	€ 60 16 Uhr
JANUAR		
MI 11	Thai Cuisine / Kokos spezial Die Klassiker, mit Siripen Lingk	€ 65 19 Uhr
FR 13	Das Geheimnis des Niedergarens Fisch & Fleisch, rosa und zart mit Fanny Kreczi	€ 70 19 Uhr
SA 14	Petras Fischkochschule Gebeizter Lachs, schwarzes Risotto, Seeteufel mit Petra Fiegler	€ 70 18 Uhr
SO 15	Huhn kocht Thai Neue Thailändische Küche, mit Jarno Huhn	€ 70 14 Uhr
DO 19	Basiskurs Wein Weinseminar und -tasting mit Sascha Rimkus	€ 35 20 Uhr
FR 20	Taquiza! Tacos galore mit Raul Oliver Arriaga	€ 55 19 Uhr
SA 21	Persepolis 2.0 Persian Veggie Delights mit Mani Bakhshpour	€ 55 18 Uhr
SO 22	Coffee Shop Baking Cheesecake, Cupcakes, Frostings, Brownies mit Sabine Kray	€ 35 14 Uhr
MI 25	Georgios' vegetarische Küche Ohne Fleisch durch die Krise mit Georgios Bitos	€ 55 19 Uhr
DO 26	Mezze und Streetfood Von Damaskus nach Marrakesch mit Lisa Shoemaker	€ 55 19 Uhr
FR 27	S U S H I mit Kaoru Iriyama	€ 60 19 Uhr
SA 28	Basiskurs Fleisch mit Maximilian Haxel	€ 75 18 Uhr
MO 30	Cucina italiana moderna Neue italienische Küche, Menü SUD-EST mit Guido Vinci vom Locanda Pane	€ 75 19 Uhr

FEBRUAR		
MI 1	Pimp your Vegetables! Basiskurs Gemüse und Gewürze mit Lisa Shoemaker	€ 55 19 Uhr
DO 2	Whisky-Workshop Whiskyseminar und -tasting mit Sascha Rimkus	€ 40 20 Uhr
FR 3	Spanische Küche Buñuelos, Langostinos, Tortilla, Merlusa, Alioli mit Raul Oliver Arriaga	€ 60 19 Uhr
SA 4	Das Weinmenü mit Petra Fiegler und Sascha Rimkus	€ 75 18 Uhr
SO 5	La Dolce Vita Süßes aus Italien - mit Lisa Shoemaker	€ 35 14 Uhr
MI 8	Indian Veggie Delights Indisch-vegetarisches Menü zum HOLI-Fest mit Krithika do Canto	€ 55 19 Uhr
FR 10	Österreichische Küche Von Iberico-Schweinsbrat bis Marillenknödel mit Fanny Kreczi	€ 65 19 Uhr
SA 11	Z E N Vegane Japanische Klosterküche mit Kaoru Iriyama	€ 60 18 Uhr
SO 12	Bitterveld goes RAW Rohe Kakaobohnen genießen und verarbeiten mit Holger in't Veld	€ 50 16 Uhr
MI 15	Schwäb Cuisine Maultaschen, Rostbraten, Apfelkühle mit Petra Fiegler	€ 55 19 Uhr
DO 16	Wein-Masterclass Weinseminar und -tasting mit Sascha Rimkus	€ 40 20 Uhr
FR 17	Koreanische Küche Chicken Wing, Duk-Guk, Kimchi und Bulgogi mit Lauren Lee	€ 60 19 Uhr
SA 18	Messerschleifen für Einsteiger Das Küchenmesser und dessen Schärfe mit Matthew Sampson	€ 25 15 Uhr
SA 18	Fisch & Fleisch / Gemüse pur mit Maximilian Haxel	€ 75 18 Uhr
SO 19	Lisas Backschule süß & herzhaft Grundkurs 4 Teige: Biskuit, Hefe, Mürbe, Rühr mit Lisa Shoemaker	€ 35 14 Uhr

MO 20	Chinesische Küche für Einsteiger, mit Lijuan Chen	€ 55 19 Uhr
DI 21	Moderne Französische Küche Klassiker im neuen Gewand mit Martin Schaninger	€ 75 19 Uhr
MI 22	Vegetarian Thai Food mit Siripen Lingk	€ 55 19 Uhr
DO 23	Alles über Rotwein Weinseminar und -tasting mit Sascha Rimkus	€ 35 20 Uhr
FR 24	The modern vegetarian Fleischlos glücklich mit Raul Oliver Arriaga	€ 60 19 Uhr
SA 25	Mardi Gras Ball Cajun-Küche aus New Orleans mit Donna Lee	€ 60 18 Uhr
SO 26	B E N T O Japanese Lunchbox mit Kaoru Iriyama	€ 55 14 Uhr
MO 27	Cucina italiana moderna Neue italienische Küche, Menü MARI E MONTI mit Guido Vinci vom Locanda Pane	€ 75 19 Uhr
MI 29	Kochen für Einsteiger von Wiener Schnitzel bis Panna Cotta mit Petra Fiegler	€ 55 19 Uhr
MÄRZ		
FR 2	Persepolis 2.0 Persian Veggie Delights mit Mani Bakhshpour	€ 55 19 Uhr
SA 3	Kochen für den Alltag Inspirationen für Jedermann mit Lisa Shoemaker	€ 60 18 Uhr
SO 4	Coffee Shop Baking Cheesecake, Cupcakes, Frostings, Brownies mit Sabine Kray	€ 35 14 Uhr
MI 7	Saucen-Klassiker 30 Saucen lernen, mit Raul Oliver Arriaga	€ 65 19 Uhr
FR 9	Tagine, Couscous und Salzzitronen mit Lisa Shoemaker	€ 60 19 Uhr
SA 10	I Z A K A Y A Japanische Tapas mit Kaoru Iriyama	€ 60 18 Uhr
SO 11	Huhn kocht Thai Neue thailändische Küche, mit Jarno Huhn	€ 70 14 Uhr