






Prenzlauer Berg
Dunckerstraße 9
10437 Berlin

GOLDHAHN UND SAMPSON

Charlottenburg
Wilmerdorfer Str. 102/103
10629 Berlin

Kochkurse & Weinseminare Januar bis März 2016

Kochschule Prenzlauer Berg		JANUAR		Kochschule Charlottenburg	
KOCHKURS-PAUSE		FR - DO 01 - 07	KOCHKURS-PAUSE		
	Stadt, Land, Fluss Fisch, Fleisch, Gemüse - regional & saisonal mit Petra Rimkus	FR 08	19 ⁰⁰ 70 €	Thai Cuisine - Die Klassiker Currypasten und mehr mit Sirpen Lingk	
	Vegetarian Thai Food Tom Khaa Jeh, Panang Phak und mehr mit Sirpen Lingk	SA 09	18 ⁰⁰ 65 €	Vietnam Street Food: Sommerollen NEM CUON-Variationen mit Giang Nguyen	
	MACARONS Das beliebteste Kleingebäck Frankreichs mit Caroline Brüger	SO 10	14 ⁰⁰ 65 €	Making of many cheeses - in English The science behind the cheesemaking process with Antony Box	
	I LIKE FISH Fisch von der Pike auf mit Michael Wichter	DI 12	19 ⁰⁰ 70 €	Middle East meets Mittelmeer Vegetarisch rund ums Mittelmeer mit Mani Bakshpour	
	Basiskurs Fleisch Roh, englisch, rosa oder durch mit Fanny Kreczi	MI 13	19 ⁰⁰ 75 €	Französische Küche - Bistro-Klassiker Traditionelles - ein wenig modernisiert mit Maximilian Müller	
	Kraut und Rüben Vegetarisch, saisonal, rund um Berlin mit Petra Rimkus	DO 14	19 ⁰⁰ 70 €	Best of Burger! Burgerbegehren mit Helena Friebe	
	Indian Veggie Delights PONGAL Das Erntefest mit Krithika do Canto	FR 15	19 ⁰⁰ 65 €	Die Kreolische Küche Kochen mit echter Bourbon-Vanille mit Birgit Weidt	
	Frühling in Hanoi Das „JET-Fest“ kulinarisch mit Giang Nguyen	SA 16	18 ⁰⁰ 85 €	Das Weinmenü Kochkurs und Wertasting mit Petra und Sascha Rimkus	
	DIM SUM & JIAOZI für Einsteiger „Das Herz berühren“ mit Lijuan Chen	SO 17	14 ⁰⁰ 70 €	Bausteine des Kochens ohne Rezept, Teil A Variation und Improvisation mit Lisa Shoemaker	
	Whisky-Workshop Whiskies aus fast aller Welt mit Sascha Rimkus	DI 18	19 ⁰⁰ 65 €	La cucina della mamma Italienisches Sonntagessen mit Guido Vinci	
	Philippinische Küche: Mediterranes Flair in Asien Cooking Class in English mit Minette De Asis & Kay Alave	MI 19	19 ⁰⁰ 65 €	Yunnan Special Authentisches aus dem Süd-Westen Chinas mit Lijuan Chen	
	Kaiserlicher Knödelkochkurs Die kugelfrunde Vielfalt mit Fanny Kreczi	DI 20	19 ⁰⁰ 75 €	Alles über Wild Voller Geschmack aus der Natur mit Maximilian Müller	
	Türkische Küche Die Erweiterung des Döner-Horizonts mit Lisa Shoemaker	FR 21	19 ⁰⁰ 65 €	The Taste of Contemporary Middle East - in English How to work with the original flavours with Omer Shacham	
	Chinesisch für Einsteiger Basics aus dem Reich der Mitte mit Lijuan Chen	SA 22	18 ⁰⁰ 70 €	Mughal Cuisine - in English North Indian-Pakistani High Kitchen with Shaikh Tajuddin	
	Persepolis 2.0 - Persian Veggie Delights Persisch ohne Fleisch mit Mani Bakshpour	SO 23	14 ⁰⁰ 45 €	MACARONS Das beliebteste Kleingebäck Frankreichs mit Caroline Brüger	
	Spanische Tapas Eine Reise durch ganz Spanien mit Fanny Kreczi	DO 24	19 ⁰⁰ 65 €	!Taguizal! Tacos Galore Füllungen und Salsas mit Rauli Oliver Arriaga	
	Kochschule Prenzlauer Berg	SA 28	18 ⁰⁰ 65 €	New creative cookings: gluten and sugar free - in English Useful ideas for tasty dishes with Olga Shenkernan	
	FRANZÖSISCHE KÜCHE - BISTRO-KLASSIKER Traditionelles - ein wenig modernisiert mit Maximilian Müller	SO 30	14 ⁰⁰ 45 €	Grundbackkurs Brot & Brötchen Tipps und Tricks fürs Backen zu Hause mit Sebastian Bauer	
	Basiskurs Wein Weinseminar und -tasting mit Sascha Rimkus	MO 31	19 ⁰⁰ 70 €	Kochschule Charlottenburg	
	Traditionelle Vietnamesische Küche Esskultur aus dem Raum Hanoi mit Giang Nguyen	DI 01	18 ⁰⁰ 70 €	Salz, Zucker, Essig & Rauch Die Kunst des Konservierens mit Petra Rimkus	
	MACARONS Das beliebteste Kleingebäck Frankreichs mit Caroline Brüger	DI 02	19 ⁰⁰ 65 €	Koreanische Küche - in Denglish All About Kimchi mit Lauren Lee	
	Chinesisches Frühlingfest Chinese New Year mit Lijuan Chen	MI 03	19 ⁰⁰ 65 €	BEN T O Japanese Lunch Box Nährhaft, appetitlich und auch noch hübsch mit Kaoru Iriyama	
	Saucen-Klassiker Fond, Jus, Glace & Co mit Fanny Kreczi	DO 04	18 ⁰⁰ 65 €	Border Cooking - Cowboys & Chili Queens Kulinarisches aus der Grenzregion zu Mexiko mit Lisa Shoemaker	
	Greek food - in English So much more than a souvlaki! - Greek Mezze with Alexandra Stratou	FR 05	19 ⁰⁰ 70 €	Lisas Backschule Teigsorten, Triebmittel, Streusel & Co mit Lisa Shoemaker	
	Die Kreolische Küche Kochen mit echter Bourbon-Vanille mit Birgit Weidt	SA 06	18 ⁰⁰ 65 €	Apfelstrudel - in EnglishYe Olde German Baking 101 with Lisa Shoemaker	
	Indian Veggie Delights Colors of Hoffi mit Krithika do Canto	SO 07	14 ⁰⁰ 65 €	Persepolis 2.0 - Persian Veggie Delights Persisch ohne Fleisch mit Mani Bakshpour	
	Basiskurs Fleisch Roh, englisch, rosa oder durch mit Fanny Kreczi	MO 08	19 ⁰⁰ 65 €	Chinesisch für Einsteiger Basics aus dem Reich der Mitte mit Lijuan Chen	
	Stadt, Land, Fluss Fisch, Fleisch, Gemüse - regional & saisonal mit Petra Rimkus	DI 09	19 ⁰⁰ 70 €		

