

KOCHKURSE & Weinseminare

Januar bis März 2018

NEU IM KURSPROGRAMM!

Fine Dining at Home, mit Simeon Rückert

Bei einer Dinner Party geht es um so viel mehr als nur zu kochen und Essen auf den Tisch zu stellen. Es geht um die Menschen, die um deinen Tisch herum sitzen. Es geht um Stimmungen, Emotionen, Drama, Höhen und Tiefen wie bei einem Theaterstück. Bestimmte Emotionen am Tisch erzeugt man durch den Aufbau des Tasting-Menüs - dazu muss man kein professioneller Koch sein.

Moderne französische Küche, mit Florencia Kral

Der Kurs vereint frische, zeitgemäße Aromen und Geschmackskombinationen und klassische Kochtechniken der französischen Küche. Tarte Tatin raffiniert-herzhaft belegt und Bouillabaisse mit Espuma dürfen da nicht fehlen. Lammkarree mit Granatapfelsauce gibt es als Hauptgang. Zum Dessert rundet ein Souffle mit einem Herz aus Schokolade das Menü ab.

Klassische Spanische Tapas, mit Federico Carrasco

In Spanien legte man einst einen kleinen Teller oder eine Scheibe Brot auf seinen Wein oder sein Bier, damit dort keine Fliegen hinein gelangten. Aus dieser Sitte entwickelten sich die köstlichsten kleinen Gerichte: von Oliven oder frittierten Erdnüsse bis zu Jabugo-Schinken oder auch sehr aufwändigen Rezepten. Die Gerichte des Kurses stammen aus einem Restaurant in Barcelona.

Das heilige Burgund, mit Sascha Rimkus

Für Fans ist es der heilige Gral der Weinwelt, für andere ist diese Haltung vollkommen unverständlich. Das Burgund polarisiert wie keine andere Weinregion. Die Klassifizierung ist kompliziert, es gibt starke Jahrgangsschwankungen und die Weine brauchen Reife. Ob aus Chardonnay, Pinot Noir oder Gamay, es sind echte Terroirweine zu entdecken.








Kimchi Asado: Argentinien trifft Korea, mit Federico Carrasco



In diesem Kurs werden echte Klassiker aus der südamerikanischen Küche mit ihren koreanischen Gegenstücken gepaart. Kochtechniken werden anhand von neuen Gerichten erlernt und neue Impulse für das Kombinieren von Kochstilen und Länderküchen werden gesetzt. Ein Kurs für alle, die sich auf eine neue Ebene am heimischen Herd begeben wollen.





Kaffeeklatsch, mit Jonathan Schneider




Dieser Kurs richtet sich an alle Kaffeeliebhaber, die einen Einblick in verschiedene Zubereitungsvarianten erhalten oder vertiefen möchten. Vom groben Drückerkaffee bis hin zur feinen Espressomaschine, werden anhand eines Kaffees, aber verschiedenen Zubereitungsmethoden unterschiedliche Aromen herausgefiltert. Am Ende soll jeder seinen Lieblingskaffee zu Hause zubereiten können.

Kochschule Prenzlauer Berg	DEZEMBER	Kochschule Charlottenburg
	SO 17	Basiskurs Pâtisserie: Bûche de Noël - Der Weihnachtsbaumstamm Klassische französische Weihnachtsbackkunst, mit Marc Thiebaut

Kochschule Prenzlauer Berg	JANUAR	Kochschule Charlottenburg
 Journey to Jerusalem Kulinarisches aus dem Meltingpot der Religionen, mit Ofir Graizer	19 ⁰⁰ FR 05 69 €	
Cowboys & Chili Queens Kulinarisches aus der Grenzregion USA/Mexiko, mit Lisa Shoemaker	18 ⁰⁰ SA 06 75 €	18 ⁰⁰ North Indian Night Ayurvedische indische Küche, mit Krithika do Canto 
Apfelstrudel in English Ye Olde German Baking 101, with Lisa Shoemaker	14 ⁰⁰ SO 07 50 €	12 ⁰⁰ Basiskurs Pâtisserie: Dreikönigskuchen - Galette des Rois Back-KönigIn für einen Tag, mit Marc Thiebaut
 Persepolis 2.0 - Persian Veggie Delight Unvorstellbar, aber wahr: Persische Küche ohne Fleisch, mit Mani Bakshpour	19 ⁰⁰ DI 09 69 €	19 ⁰⁰ Buchvorstellung: Cook Better - in English An evening with the authors Nikki Werner and Brandon de Kock
Basiskurs Japanische Küche Die Philosophie der japanischen Kochkunst, mit Kaoru Iriyama	19 ⁰⁰ MI 10 69 €	19 ⁰⁰ Moderne französische Küche Klassiker im neuen Gewand, mit Florencia Kral
 Journey to Jerusalem Kulinarisches aus dem Meltingpot der Religionen, mit Ofir Graizer	19 ⁰⁰ DO 11 69 €	19 ⁰⁰ Backen mit Alfredo Sironi: Brot Weizen- und Hartweizenbrot mit dem Maestro aus der Markthalle Neun
Dim Sum „Das Herz berühren“, mit Lijuan Chen	18 ⁰⁰ FR 12 79 €	19 ⁰⁰ SUSHI - Werkstatt Maki und Nigri selber machen, mit Kaoru Iriyama
		18 ⁰⁰ Von Jerusalem bis Ramallah Klassiker der palästinensischen Küche, mit Salem Abo Taleb
		14 ⁰⁰ SO 14 50 €
Macarons Das beliebteste Kleingebäck Frankreichs, mit Marc Thiebaut	14 ⁰⁰ SO 14 50 €	
Spanische Tapas Die Vielfalt der kleinen Speisen, mit Fanny Kreczi	19 ⁰⁰ DI 16 69 €	20 ⁰⁰ Basiskurs Wein Weintasting für Einsteiger, mit Sascha Rimkus
Wie man richtig gute Saucen macht Saucen-Klassiker von Bechamel bis Hummersauce, mit Fanny Kreczi	19 ⁰⁰ MI 17 75 €	19 ⁰⁰ Middle East meets Mittelmeer Vegetarisch, nahöstlich, mediterran, mit Mani Bakshpour 
Stadt, Land, Fluss Fisch, Fleisch, Gemüse - regional & saisonal, mit Petra Fiegler	19 ⁰⁰ DO 18 75 €	
 Indian Veggie Delights PONGAL Ein indisches Erntedankmenü, mit Krithika do Canto	19 ⁰⁰ FR 19 69 €	
Chinesische Küche für Einsteiger VBasics aus dem Reich der Mitte, mit Lijuan Chen	18 ⁰⁰ SA 20 69 €	
Kochen für den Alltag Vorratshaltung, Zeitmanagement und 3 Gänge in 30 Minuten, mit Lisa Shoemaker	19 ⁰⁰ MI 24 69 €	
 U D O N . Eine Reise in die japanische Nudelkultur Japanische Weizennudeln selbstgemacht, mit Kaoru Iriyama	19 ⁰⁰ DO 25 69 €	
Best of Burger Homemade Burgervielfalt, mit Helena Friebe	19 ⁰⁰ FR 26 69 €	19 ⁰⁰ Kraut und Rüben Vegetarisch, saisonal und regional, mit Petra Fiegler
Von Jerusalem bis Ramallah Klassiker der palästinensischen Küche, mit Salem Abo Taleb	18 ⁰⁰ SA 27 69 €	
La cucina della mamma Sonntagsessen wie bei der italienischen Mamma zu Hause, mit Guido Vinci	19 ⁰⁰ MO 29 75 €	
Basiskurs Fleisch I Fleisch richtig vor- und zubereiten, mit Fanny Kreczi	19 ⁰⁰ DI 30 79 €	19 ⁰⁰ From Nose to Tail: Rind Unendliche Möglichkeiten jenseits von Rinderfilet, mit Florencia Kral
		20 ⁰⁰ Das heilige Burgund Französische Weine kennenlernen, Weintasting mit Sascha Rimkus
		40 €

Kochschule Prenzlauer Berg	FEBRUAR	Kochschule Charlottenburg
		20 ⁰⁰ Heinzlcheese Käseschule - Seminar und Tasting, mit Ursula Heinzlmann
		40 €
 Beyond Ceviche: Home cooking from Lima - in English Traditional food from the Peruvian coast, with Arianna Plevisani	19 ⁰⁰ FR 02 69 €	19 ⁰⁰ Libanesische Küche Die Erweiterung des kulinarisch-arabischen Horizonts, mit Lisa Shoemaker
 Dim Sum vegetarisch Kleine vegetarische Köstlichkeiten, mit Lijuan Chen	18 ⁰⁰ SA 03 69 €	19 ⁰⁰ Wine and Dine: Weingut Jurtschitsch ist zu Gast Kamptaler Generationswechsel, mit Bettina Koller und Fanny Kreczi
Lisas Backschule Teigsorten, Triebmittel, Streusel & Co., mit Lisa Shoemaker	14 ⁰⁰ SO 04 50 €	
		19 ⁰⁰ Wurst machen mit dem Sausage Man Endlich selber köstliche Würste machen, mit Simon Ellery
		50 €

		DI 06	19 ⁰⁰ 115€	Hallo Hummer: Scheren, Bisque und Schwanz Der ultimative Hummer-Kurs, mit Florencia Kral	
		MI 07	19 ⁰⁰ 69 €	Von Kairo bis Marrakesch Nordafrikanische Küche, mit Lisa Shoemaker	
	California Fusion Das Beste aus Mexiko, Italien und Asien, mit Lisa Shoemaker	DO 08	19 ⁰⁰ 69 €	Fine Dining at Home Wie man unvergessliche Tasting-Menüs kreiert, mit Simeon Rückert	
	South Indian Special Indisch-Vegetarisch, mit Krithika do Canto	FR 09	19 ⁰⁰ 69 €	Das Weinmenü Weintasting und passendes, selbstgekochtes Menü, mit Petra Fiegler und Sascha Rimkus	
		SA 10	18 ⁰⁰ 69 €	Von Jerusalem bis Ramallah Klassiker der palästinensischen Küche, mit Salem Abo Taleb	
		SO 11	14 ⁰⁰ 50 €	Basiskurs Pâtisserie: Winter-Edition Französische Petits Fours zum Kaffee, mit Marc Thiebaut	
	Alles über Wild: Hirsch Vom Auslösen, Räuchern, Braten und Schmoren, mit Maximilian Müller	MO 12	19 ⁰⁰ 75 €		
	Wie man richtig gute Saucen macht Saucen-Klassiker von Bechamel bis Hummersauce, mit Fanny Kreczi	DI 13	19 ⁰⁰ 75 €		
	Österreich Vegetarisch Knödel, Nockerl und Schmarm, mit Fanny Kreczi	MI 14	19 ⁰⁰ 69 €		
	Whisky Workshop Alles über Lowland, Highland und Island Single Malts, mit Sascha Rimkus	DO 15	20 ⁰⁰ 40 €	Lesung: „Der Insulaner“ Henning Boëtius liest aus seinem lang erwarteten Spätwerk	
		FR 16	19 ⁰⁰ 75 €	Stadt, Land, Fluss Fisch, Fleisch, Gemüse - regional & saisonal, mit Petra Fiegler	
	Von Jerusalem bis Ramallah Klassiker der palästinensischen Küche, mit Salem Abo Taleb	SA 17	18 ⁰⁰ 69 €	Kochen mit Koji Shio Koji selber machen, mit Markus Shimizu	
	Kaiseki Japanische Haute Cuisine, mit Kaoru Iriyama	MI 21	19 ⁰⁰ 75 €	Best of Burger Homemade Burgervielfalt, mit Helena Friebe	
	Basiskurs Fisch Beizen, pochieren, braten & niedergaren, mit Petra Fiegler	DO 22	19 ⁰⁰ 69 €	Z E N . Japanische Klosterküche Raffinierte vegane und vegetarische Gerichte, mit Kaoru Iriyama	
		FR 23	19 ⁰⁰ 69 €	Klassische Spanische Tapas Von Patatas Bravas bis Natillas, mit Federico Carrasco	
		SA 24	18 ⁰⁰ 69 €	Von Jerusalem bis Ramallah Klassiker der palästinensischen Küche, mit Salem Abo Taleb	
		MO 26	19 ⁰⁰ 85 €	Cucina italiana moderna, menù STRAVAGANZE Traditionell italienisch, inspiriert von Aromen aus aller Welt, mit Guido Vinci	
	Österreichische Küche Liptauer, Zwiebelrostbraten und Nockerln, mit Fanny Kreczi	MI 28	19 ⁰⁰ 69 €		

Kochschule Prenzlauer Berg		MÄRZ		Kochschule Charlottenburg	
	Das Geheimnis des Niedergarens Fisch & Fleisch rosa und zart garen, mit Fanny Kreczi	DO 01	19 ⁰⁰ 75 €	20 ⁰⁰ 35 €	Alles über Riesling Von fruchtig kristallklar bis mineralisch mächtig, Tasting mit Sascha Rimkus
	Indian Veggie Delights - Colors of Holi Ayurvedische indische Küche, mit Krithika do Canto	FR 02	19 ⁰⁰ 69 €	19 ⁰⁰ 75 €	Kimchi Asado: Argentinien trifft Korea Das Kombinieren von Kochstilen und Länderküchen, mit Federico Carrasco
		SA 03	13 ⁰⁰ 45 €	18 ⁰⁰ 69 €	Kaffeeklatsch mit Jonathan 6 Methoden 1 Kaffee, mit Jonathan Schneider
	Dim Sum „Das Herz berühren“, mit Lijuan Chen	MI 07	18 ⁰⁰ 69 €	19 ⁰⁰ 69 €	Izakaya Japanische Tapas, mit Kaoru Iriyama
		DO 08	19 ⁰⁰ 75 €	19 ⁰⁰ 75 €	Empanadas Argentinas Köstlich gefüllte, kleine Pasteten, mit Federico Carrasco
		FR 09	19 ⁰⁰ 69 €	19 ⁰⁰ 75 €	Sous-Vide Masterclass: Fleisch Die Technik des Vakuumgarens, mit Simeon Rückert
	Libanesische Küche Die Erweiterung des kulinarisch-arabischen Horizonts, mit Lisa Shoemaker	DO 10	19 ⁰⁰ 69 €	19 ⁰⁰ 75 €	SUSHI - Werkstatt Maki und Nigri selber machen, mit Kaoru Iriyama
	B E N T O . Japanische Lunchbox Nahrhaft und zugleich hübsch und appetitlich, mit Kaoru Iriyama	SO 11	18 ⁰⁰ 69 €	12 ⁰⁰ 50 €	Geflügel Grundkurs Von entbeinten Wachteln, zerlegten Hühnern und konfierten Enten, mit Lisa Shoemaker
		MO 12	19 ⁰⁰ 75 €	19 ⁰⁰ 50 €	Basiskurs Pâtisserie: Gâteau Saint-Honoré Kaffeezeit mit einer hervorragenden französischen Torte, mit Marc Thiebaut
	Französische Küche Modern und trotzdem klassisch, mit Maximilian Müller	DO 15	19 ⁰⁰ 75 €	19 ⁰⁰ 75 €	Wurst machen mit dem Sausage Man Endlich selber köstliche Würste machen, mit Simon Ellery
		FR 16	19 ⁰⁰ 69 €	19 ⁰⁰ 69 €	Cuisine Intercontinental: Europa trifft Asien Das Kombinieren von Kochstilen und Länderküchen, mit Federico Carrasco
	Basiskurs Japanische Küche Die Philosophie der japanischen Kochkunst, mit Kaoru Iriyama	Di 20	19 ⁰⁰ 69 €	19 ⁰⁰ 69 €	Tapas aus Venedig Köstliche Geheimnisse aus der Serenissima, mit Lisa Shoemaker
	Der Geschmack Chinas Traditionelle Gerichte zum Wohlfühlen, mit Lijuan Chen	MI 21	18 ⁰⁰ 69 €	18 ⁰⁰ 69 €	Tagine, Couscous und Salzzitronen Marrokanische Küche, mit Lisa Shoemaker
		DO 22	19 ⁰⁰ 75 €	19 ⁰⁰ 75 €	Klassische Spanische Tapas Von Patatas Bravas bis Natillas, mit Federico Carrasco
		FR 23	19 ⁰⁰ 69 €	13 ⁰⁰ 45 €	Türkisch für Vegetarier Karottenköfte, Börek und Co., mit Lisa Shoemaker
	Glorious German Grub: Winter Never Ends - in English Seasonal German food featuring herbs, beef and apples, with Lisa Shoemaker	DO 22	19 ⁰⁰ 69 €	19 ⁰⁰ 75 €	Moderne französische Küche Klassiker im neuen Gewand, mit Florencia Kral
	Beyond Ceviche: Home cooking from Lima - in English Traditional food from the Peruvian coast, with Arianna Pleviani	FR 23	18 ⁰⁰ 69 €	19 ⁰⁰ 69 €	Kaffeeklatsch mit Jonathan 6 Methoden 1 Kaffee, mit Jonathan Schneider
	Macarons Das beliebteste Kleingebäck Frankreichs, mit Marc Thiebaut	SA 24	14 ⁰⁰ 50 €	18 ⁰⁰ 69 €	Kochen für den Alltag: Less Waste Über schnelle Gerichte und schlaue Resteverwertung, mit Lisa Shoemaker
	Spanische Tapas Die Vielfalt der kleinen Speisen, mit Fanny Kreczi	SO 25	19 ⁰⁰ 69 €		
	Basiskurs Fleisch I Fleisch richtig vor- und zubereiten, mit Fanny Kreczi	DI 27	19 ⁰⁰ 79 €		



veggie friendly



vegetarisch



vegan friendly

Kochen

Backen

Getränke

Workshops und Events

Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Gute Luft in der Kochschule dank freundlicher Unterstützung von **Kursbuchung:**
www.goldhahundsampson.de

In unserem Ticketshop finden Sie ausführliche Informationen zu den Kursen, Kochlehrern und Menüs.

Die Tickets werden unmittelbar nach Bestellabschluss gemailt.

Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Lastschrift, Visa, MasterCard, PayPal, Sofortüberweisung oder Gutscheine.

Getränke (Wasser & Wein bzw. Kaffee) sind immer im Kurspreis inbegriffen.

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

Wir bieten Ihnen zwei Arten von Gutscheinen:

- 1.) Unsere **goldenen Wertgutscheine** können sowohl online als auch in unseren beiden Berliner Ladengeschäften erworben werden. Die Einlösung dieser Gutscheine ist ebenfalls online und offline möglich.
- 2.) **Kochkursgutscheine** können nur online erworben und auch nur online eingelöst werden. Man kann eine eigene Widmung hinzufügen. Der Gutschein wird Ihnen unmittelbar nach Bestellabschluss gemailt. Sie sind - nomen es omen - nur für Kochkurse gültig. Man kann damit nicht shoppen. Kochkursgutscheine eignen sich besonders gut als spontanes Geschenk.

Sommerfest, Teambuilding, Off-Site, Firmenfeier?Wir bieten maßgeschneiderte Kochkurse für Gruppen von 12-65 Personen an. Für Freunde, Mitarbeiter, Kollegen, Kunden, Geschäftspartner ... Einfach auf unserer Website ein Thema aussuchen und per E-Mail nachfragen: hallo@goldhahundsampson.de**Die kommenden Kurstermine (April - Juni 2018) werden online zwischen dem 20. und 28. Februar veröffentlicht.**