

KOCHKURSE & Weinseminare

Januar bis März 2019

Kochschule Prenzlauer Berg	JANUAR		Kochschule Charlottenburg
Philippinische Küche: Mediterranes Flair in Asien (in Deu+Eng) Klassiker von den kleinen Inseln, mit Minette De Asis & Kay Alave	18 ⁰⁰ 69 €	SA 05	18 ⁰⁰ 69 € Miss Vietnam: Vietnamesische Klassiker Sommerrollen, Bánh my und Pho, mit Mai Thy Nguyen
 Journey to Jerusalem (in English) Culinary Highlights from the Meltingpot of Religions, with Shay Dashevsky	18 ⁰⁰ 69 €	SO 06	12 ⁰⁰ 50 € Basiskurs Pâtisserie: Dreikönigskuchen - Galette des Rois Back-KönigIn für einen Tag, mit Marc Thiebaut
		MO 07	19 ⁰⁰ 75 € Italienische Küche Jenseits von Pizza und Pasta, mit Florencia Kral
Moderne französische Küche Klassiker im neuen Gewand, mit Florencia Kral	19 ⁰⁰ 75 €	DI 08	19 ⁰⁰ 79 € Basiskurs Fisch Beizen, pochieren, braten & niedriggaren, mit Petra Rimkus
Korean BBQ (in English) Perfect Korean Marinades, with Yurim Byun	19 ⁰⁰ 75 €	MI 09	19 ⁰⁰ 69 € Inside Aleppo Rezepte aus der Küche meiner syrischen Großmutter, mit Leis Bagdach 
		DO 10	19 ⁰⁰ 40 € Champagne ! Pop Til You Drop, mit Sascha Rimkus
		FR 11	19 ⁰⁰ 69 € Journey to Jerusalem Kulinarisches aus dem Meltingpot der Religionen, mit Shay Dashevsky 
		SA 12	18 ⁰⁰ 69 € Klassische Spanische Tapas Von Tortilla bis Crema catalana, mit Federico Carrasco
Wohl bekam's! In hundert Menus durch die Weltgeschichte Lesung mit 4-Gang-Menü, mit T. Roth und M. Rauchhaus mit F. Carrasco	18 ⁰⁰ 95 €	SO 13	14 ⁰⁰ 50 € Grundbackkurs Brot & Brötchen Tipps, Tricks und Sauerteig für's Backen zu Hause, mit Sebastian Bauer
Basiskurs Fleisch Fleisch richtig vor- und zubereiten, mit Fanny Kreczi	19 ⁰⁰ 79 €	MO 14	19 ⁰⁰ 75 € Kimchi Asado: Argentinien trifft Korea Das Kombinieren von Kochstilen und Länderküchen, mit Federico Carrasco
 Indian Veggie Delights PONGAL Ein indisches Erntedankmenü, mit Krithika do Canto	19 ⁰⁰ 69 €	DI 15	
Whiskey Workshop Alles über Lowland, Highland und Island Single Malts, mit Sascha Rimkus	20 ⁰⁰ 40 €	MI 16	
Stadt, Land, Fluss Fisch, Fleisch, Gemüse - regional & saisonal, mit Petra Rimkus	19 ⁰⁰ 75 €	DO 17	
		SA 19	18 ⁰⁰ 75 € Alles über Wild Reh und Hirsch von rosa gebraten bis geschmort, mit Petra Rimkus
Basiskurs Pâtisserie Französische Petits Fours zum Kaffee, mit Marc Thiebaut	12 ⁰⁰ 50 €	SO 20	12 ⁰⁰ 50 € Cheesecake Sunday Cheesecake gleich Cheesecake? Von wegen! mit Julia Schneider
Miss Saigon: Südvietnamesische Küche aus Ho-Chi-Minh-Stadt Frühlingsrollen, Reismehl Crepes und Bún Chà, mit Mai Thy Nguyen	19 ⁰⁰ 69 €	MO 21	19 ⁰⁰ 50 € Wurst machen mit dem Sausage Man Endlich selber köstliche Würste machen, mit Simon Ellery
 Inside Aleppo: Vegan Traditionell vegane Rezepte meiner syrischen Großmutter, mit Leis Bagdach	19 ⁰⁰ 69 €	DI 22	19 ⁰⁰ 69 € Von Kairo bis Marrakesch Nordafrikanische Küche, mit Lisa Shoemaker
Italienische Küche Jenseits von Pizza und Pasta, mit Florencia Kral	19 ⁰⁰ 75 €	MI 23	19 ⁰⁰ 69 € Kochen für den Alltag Vorratshaltung, Zeitmanagement und 3 Gänge in 30 min, mit Lisa Shoemaker
		DO 24	19 ⁰⁰ 69 € Basis Japan: Oso-zai Japanische Familienküche, mit Kaoru Iriyama
		FR 25	19 ⁰⁰ 69 € Meraki: Soulfood aus Griechenland Kochen, Essen und Leidenschaft, mit Eleni Miliou
Korean BBQ (in English) Perfect Korean Marinades, with Yurim Byun	18 ⁰⁰ 75 €	SA 26	18 ⁰⁰ 75 € Cowboys & Chili Queens Kulinarisches aus der Grenzregion USA/Mexiko, mit Lisa Shoemaker
B E N T O . Japanische Lunchbox Nahrhaft, hübsch und appetitlich, mit Kaoru Iriyama	14 ⁰⁰ 69 €	SO 27	12 ⁰⁰ 50 € Alfajores Argentinos Die besten Doppelkekse der Welt, mit Federico Carrasco
		MO 28	19 ⁰⁰ 75 € Strictly Pasta... UND Gnocchi Pasta selber machen von Parpadelle bis Tortelloni, mit Florencia Kral
Spanische Tapas Die Vielfalt der kleinen Speisen, mit Fanny Kreczi	19 ⁰⁰ 69 €	DI 29	19 ⁰⁰ 75 € From Nose to Tail: Rind Die unendlichen Möglichkeiten jenseits von Rinderfilet, mit Florencia Kral
 Glorious German Grub: Winter Never Ends (in English) Seasonal German Food, with Lisa Shoemaker	19 ⁰⁰ 69 €	MI 30	19 ⁰⁰ 75 € Basiskurs Saucen: Anfänger Fonds und Saucenklassiker für Einsteiger, mit Helena Friebl
Basiskurs Fisch Beizen, pochieren, braten & niedriggaren, mit Petra Rimkus	19 ⁰⁰ 79 €	DO 31	19 ⁰⁰ 79 € S U S H I - Werkstatt Maki und Nigri selber machen, mit Kaoru Iriyama
Kochschule Prenzlauer Berg	FEBRUAR		Kochschule Charlottenburg
Noch mehr spanische Tapas Durch die Tapas-Bars Barcelonas, mit Federico Carrasco	19 ⁰⁰ 69 €	FR 01	
The Wild East (in Deu+Eng) Von Tiflis nach Teheran, mit Shay Dashevsky	18 ⁰⁰ 69 €	SA 02	18 ⁰⁰ 69 € Miss Vegan Vietnam: vietnamesische, vegane Klassiker 
		SO 03	12 ⁰⁰ 50 € Vegan Baking Basics  Von Buttercreme bis Mürbeteig, mit Gabrielle Coffey und Angelina Conde
Let's Talk About Wine, Baby! Italian Edition Sensorik-Workshop mit italienischen Weinen, mit Florian Minzloff	20 ⁰⁰ 35 €	MO 04	19 ⁰⁰ 50 € Wurst machen mit dem Sausage Man Endlich selber köstliche Würste machen, mit Simon Ellery
Cuisine Intercontinental: Europa trifft Asien Das Kombinieren von Kochstilen und Länderküchen, mit Federico Carrasco	19 ⁰⁰ 75 €	DI 05	19 ⁰⁰ 75 € Geflügelgrundkurs Von entbeinten Wachteln, zerlegten Hühnern und konfierten Enten, mit Lisa Shoemaker
Street Food aus Palästina Moderne arabische Küche, mit Shay Dashevsky	19 ⁰⁰ 69 €	MI 06	19 ⁰⁰ 75 € Bahadur: Klassische indische Rezepte Kochen lernen mit den Chefs vom Restaurant Bahadur
 Journey to Jerusalem Kulinarisches aus dem Meltingpot der Religionen, mit Shay Dashevsky	19 ⁰⁰ 69 €	DO 07	19 ⁰⁰ 69 € Persepolis 2.0 - Persian Veggie Delights  Unvorstellbar, aber wahr: Persische Küche ohne Fleisch, mit Mani Bakhshpour
 Inside Aleppo Rezepte aus der Küche meiner syrischen Großmutter, mit Leis Bagdach	19 ⁰⁰ 69 €	FR 08	19 ⁰⁰ 69 € Kochen für den Alltag: Italienisch Schnell, einfach, italienisch, mit Lisa Shoemaker
Philippinische Küche: Mediterranes Flair in Asien (in Deu+Eng) Klassiker von den kleinen Inseln, mit Minette De Asis & Kay Alave	18 ⁰⁰ 69 €	SA 09	11 ⁰⁰ 55 € Backen mit Alfredo Sironi: Brot Weizen- und Hartweizenbrot mit dem Maestro aus der Markthalle Neun
		SO 10	12 ⁰⁰ 50 € Basiskurs Pâtisserie: Paris-Brest Kaffezeit mit einer hervorragenden französischen Torte, mit Marc Thiebaut
Basiskurs Fleisch Fleisch richtig vor- und zubereiten, mit Fanny Kreczi	19 ⁰⁰ 79 €	MO 11	19 ⁰⁰ 69 € Journey to Jerusalem  Kulinarisches aus dem Meltingpot der Religionen, mit Shay Dashevsky
Miss Vietnam: Vietnamesische Klassiker Sommerrollen, Bánh my und Pho, mit Mai Thy Nguyen	19 ⁰⁰ 69 €	DI 12	19 ⁰⁰ 69 € Tagine, Couscous und Salzzitronen Marokkanische Küche, mit Lisa Shoemaker
Korean BBQ (in English) Perfect Korean Marinades, with Yurim Byun	19 ⁰⁰ 75 €	MI 13	19 ⁰⁰ 55 € Backen mit Alfredo Sironi: Brot Weizen- und Hartweizenbrot mit dem Maestro aus der Markthalle Neun
		DO 14	19 ⁰⁰ 79 € Fünf Teller – Zehn Weine Seminar und Tasting, mit Sascha Rimkus
		FR 15	19 ⁰⁰ 80 € Bethlehem Kitchen Mittlerer Osten deluxe, mit Shay Dashevsky
 Z E N . Japanische Klosterküche Raffinierte vegane und vegetarische Gerichte, mit Kaoru Iriyama	18 ⁰⁰ 69 €	SA 16	12 ⁰⁰ 79 € „Copenhagen Food“ with Trine Hahnemann (in English) Baking Class and Book Presentation

	Macarons Kleine Kostbarkeiten – Große Wirkung, mit Anja Jühr	14 ⁰⁰ 50 €	SO 17	12 ⁰⁰ 50 €	Afternoon Tea Time Königliches Vergnügen, mit Julia Schneider	
			MO 18	19 ⁰⁰ 50 €	Wurst machen mit dem Sausage Man Endlich selber köstliche Würste machen, mit Simon Ellery	
			DI 19	19 ⁰⁰ 35 €	Basiskurs Wein Weintasting für Einsteiger, mit Sascha Rimkus	
	California Fusion Das Beste aus Mexiko, Italien und Asien, mit Lisa Shoemaker	19 ⁰⁰ 69 €	MI 20			
	Bordeaux Nouveaux Französische Weine von traditionell bis experimentell, mit Sascha Rimkus	20 ⁰⁰ 45 €	DO 21			
	Beyond Ceviche: Home Cooking from Lima (in English) Traditional food from the Peruvian coast, with Arianna Plevisani	19 ⁰⁰ 69 €	FR 22	19 ⁰⁰ 69 €	Journey to Jerusalem Kulinarisches aus dem Meltingpot der Religionen, mit Shay Dashevsky	
	Meraki: Soulfood aus Griechenland Kochen, Essen und Leidenschaft, mit Eleni Miliou	18 ⁰⁰ 69 €	SA 23	18 ⁰⁰ 75 €	Meine Freundin aus Japan Japanische Hausmannskost, mit Federico Carrasco	
	Ramen Vol.1: Tantan-Men Die Kult-Nudelsuppe aus Japan, mit Kaoru Iriyama	14 ⁰⁰ 75 €	SO 24			
	Let's talk about wine, baby! (in English) A Beginner's Guide to Wine Tasting, with Florian Minzlaff	20 ⁰⁰ 35 €	MO 25			
	Basiskurs Saucen: Anfänger Fonds und Grundsaucen für Einsteiger, mit Helena Friebe	19 ⁰⁰ 79 €	DI 26	19 ⁰⁰ 69 €	Introduction to the flavours of Burma (in English) Cooking class and book presentation, mit Naomi Duguid	
	Tapas aus Venedig Köstliche Geheimnisse aus der Serenissima, mit Lisa Shoemaker	19 ⁰⁰ 69 €	MI 27			
	Indian Veggie Delights - Colours of Holi Ayurvedische indische Küche, mit Krithika do Canto	19 ⁰⁰ 69 €	DO 28	19 ⁰⁰ 69 €	Inside Aleppo: Vegan Traditionell-vegane Rezepte meiner syrischen Großmutter, mit Leis Bagdach	

Kochschule Prenzlauer Berg		MÄRZ		Kochschule Charlottenburg	
		FR 01	19 ⁰⁰ 69 €	Street Food aus Palästina Moderne arabische Küche, mit Shay Dashevsky	
		SA 02	11 ⁰⁰ 45 €	Kaffeeklatsch mit Jonathan 6 Methoden 1 Kaffee, mit Jonathan Schneider	
	Korean BBQ (in English) Perfect Korean marinades, with Yurim Byun	18 ⁰⁰ 75 €	18 ⁰⁰ 69 €	Miss Saigon: Süd vietnamesische Küche aus Ho-Chi-Minh-Stadt Frühlingsrollen, Reismehl Crepes und Bún Chà, mit Mai Thy Nguyen	
		MO 04	19 ⁰⁰ 50 €	Wurst machen mit dem Sausage Man Endlich selber köstliche Würste machen, mit Simon Ellery	
	Libanesische Küche Die Erweiterung des kulinarisch-arabischen Horizonts, mit Lisa Shoemaker	19 ⁰⁰ 69 €	DI 05	19 ⁰⁰ 75 €	Paella perfecta Das Geheimnis der richtigen Technik, mit Federico Carrasco
	South Indian Special Indisch-Vegetarisch, mit Krithika do Canto	19 ⁰⁰ 69 €	MI 06	19 ⁰⁰ 69 €	Basiskurs japanische Küche Die Philosophie der japanischen Kochkunst, mit Kaoru Iriyama
	Kochen für den Alltag: Pimp Your Vegetables Schnell, einfach, vegetarisch, mit Lisa Shoemaker	19 ⁰⁰ 69 €	FR 08	19 ⁰⁰ 69 €	The Wild East (in Deu+Eng) Von Tiflis nach Teheran, mit Shay Dashevsky
	Philippinische Küche: Mediterranes Flair in Asien (in Deu+Eng) Klassiker von den kleinen Inseln, mit Minette De Asis & Kay Alave	89 ⁰⁰ 69 €	SA 09	18 ⁰⁰ 69 €	Noch mehr spanische Tapas Durch die Tapas-Bars Barcelonas, mit Federico Carrasco
		SO 10	12 ⁰⁰ 50 €	Vegan Baking Basics Von Buttercreme bis Mürbeteig, mit Gabrielle Coffey und Angelina Conde	
		MO 11	19 ⁰⁰ 35 €	Let's Talk About Wine, Baby! Östliches Mittelmeer Sensorik-Workshop mit griechischen und libanesischen Weinen, mit Florian Minzlaff	
	Journey to Jerusalem Kulinarisches aus dem Meltingpot der Religionen, mit Shay Dashevsky	19 ⁰⁰ 69 €	DI 12	18 ⁰⁰ 69 €	The Wild East Eine historische Reise durch West-Asien und den Mittleren Osten, mit Shay Dashevsky
	Inside Aleppo Rezepte aus der Küche meiner syrischen Großmutter, mit Leis Bagdach	19 ⁰⁰ 69 €	MI 13	19 ⁰⁰ 75 €	Bahadur: Klassische indische Rezepte Kochen lernen mit den Chefs vom Restaurant Bahadur
	Pull the Pork: Moderne Südstaatenküche Willkommen in Chattanooga, mit Lisa Shoemaker	19 ⁰⁰ 75 €	DO 14		
	Bethlehem Kitchen Mittlerer Osten deluxe, mit Shay Dashevsky	19 ⁰⁰ 80 €	FR 15	19 ⁰⁰ 69 €	Empanadas Argentinas Köstlich gefüllte kleine Pasteten, mit Federico Carrasco
	Kaiseki Japanische Haute Cuisine, mit Kaoru Iriyama	18 ⁰⁰ 75 €	SA 16	18 ⁰⁰ 69 €	Kochen mit Koji Shio Koji selberrichten, mit Markus Shimizu
		SO 17	14 ⁰⁰ 50 €	Macarons Kleine Kostbarkeiten – Große Wirkung, mit Anja Jühr	
	Kimchi Asado: Argentinien trifft Korea Das Kombinieren von Kochstilen und Länderküchen, mit Federico Carrasco	19 ⁰⁰ 75 €	DI 19		
	Kochen für den Alltag Vorratshaltung, Zeitmanagement und 3 Gänge in 30 min, mit Lisa Shoemaker	19 ⁰⁰ 69 €	MI 20	18 ⁰⁰ 79 €	Basiskurs Saucen: Fortgeschrittene Fonds und Saucenklassiker für alle mit Vorkenntnissen, mit Helena Friebe
	North Indian Night Ayurvedische indische Küche, mit Krithika do Canto	19 ⁰⁰ 69 €	FR 22	19 ⁰⁰ 69 €	Journey to Jerusalem (in English) Culinary Highlights from the Meltingpot of religions, with Shay Dashevsky
	Miss Vegan Vietnam: Vietnamesische, vegane Klassiker Vegane Sommerrollen, Bánh my und Pho, mit Mai Thy Nguyen	18 ⁰⁰ 69 €	SA 23	11 ⁰⁰ 45 €	Kaffeeklatsch mit Jonathan 6 Methoden 1 Kaffee, mit Jonathan Schneider
		SO 24	12 ⁰⁰ 50 €	Basiskurs Pâtisserie Französische Petits Fours zum Kaffee, mit Marc Thiebaut	
		MO 25	19 ⁰⁰ 50 €	Wurst machen mit dem Sausage Man Endlich selber köstliche Würste machen, mit Simon Ellery	
	Klassische spanische Tapas Von Tortilla bis Crema catalana, mit Federico Carrasco	19 ⁰⁰ 69 €	DI 26	19 ⁰⁰ 40 €	Heinzelcheese-Käseschule Seminar und Tasting, mit Ursula Heinzelmann
	Rohkost Fernost - Raw Asian Delights Ein asiatisches Menü der besonderen Art, mit Boris Lauser	19 ⁰⁰ 75 €	MI 27	19 ⁰⁰ 79 €	S U S H I - Werkstatt Maki und Nigri selber machen, mit Kaoru Iriyama
	Korean BBQ (in English) Perfect Korean marinades, with Yurim Byun	19 ⁰⁰ 75 €	DO 28	19 ⁰⁰ 69 €	Turkish Cuisine (in English) Turkish food meets English tongue and German wine, with Lisa Shoemaker
	Journey to Jerusalem Kulinarisches aus dem Meltingpot der Religionen, mit Shay Dashevsky	19 ⁰⁰ 69 €	FR 29		
	Beyond Ceviche: Home Cooking from Lima (in English) Traditional food from the Peruvian coast, with Arianna Plevisani	18 ⁰⁰ 69 €	SA 30	18 ⁰⁰ 69 €	Meraki: Soulfood aus Griechenland Kochen, Essen und Leidenschaft, mit Eleni Miliou
		SO 31	12 ⁰⁰ 50 €	Cheesecake Sunday Cheesecake gleich Cheesecake? Von wegen! mit Julia Schneider	



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.goldhahnundsampson.de

Ausführliche Informationen zu den Kursen, Kochlehrern und Menüs gibt es in unserem Ticketshop. Die Tickets werden unmittelbar nach Bestellabschluss gemailt.

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

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 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 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.

Geburtstag, 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@goldhahnundsampson.de

Die kommenden Kurstermine (April - Juni 2019) werden online zwischen dem 20. und 28. Februar veröffentlicht.