

DI 16	Basiskurs Fleisch mit Kai Rasmus	€ 75 19 Uhr
MI 17	Whisky-Workshop Seminar und Tasting mit Sascha Rimkus	€ 40 20 Uhr
DO 18	Italian Home Cooking with Luisa Weiss (in English)	€ 60 19 Uhr
FR 19	Vegetarian Thai Food mit Siripen Lingk	€ 60 19 Uhr
SA 20	Stadt, Land, Fluss mit Petra Fiegler	€ 70 18 Uhr
SO 21	MACARONS mit Caroline Brüger	€ 45 14 Uhr
MO 22	All about Kimchi - Koreanische Küche mit Lauren Lee aka Fräulein Kimchi	€ 60 19 Uhr
DI 23	Burger Party Burgerbegehren mit Caroline Brüger	€ 65 19 Uhr
MI 24	A WARM WELCOME TO SHABBAT Festliche jüdische vegetarische Küche mit Ofir Graizer	€ 65 19 Uhr
DO 25	C'est le terroir! - Weine aus Frankreich Weinseminar und -tasting mit Sascha Rimkus	€ 40 20 Uhr
FR 26	K A I S E K I - Japanes Haute Cuisine mit Kaoru Iriyama	€ 70 19 Uhr
SA 27	Vietnamesische Küche mit Giang Nguyen	€ 65 18 Uhr
SO 28	DIM SUM & JIAOZI für Einsteiger - mit Lijuan Chen	€ 60 14 Uhr
MO 29	Vegetarian Dinner Party mit Claudia Peppel	€ 60 19 Uhr
DI 30	Von Hamburg nach Haiti mit Kai Rasmus	€ 75 19 Uhr

Goldhahn und Sampson

Kursbuchung:

Sowohl online auf www.goldhahnundsampson.de
(Zahlung per Lastschrift, Visa, MasterCard, PayPal,
Sofortüberweisung oder Gutschein) mit
ausführlichen Informationen zu
den Kursen, Kochlehrern und Menüs.

Als auch in unserem Laden am Helmholtzplatz:
Goldhahn & Sampson, Dunckerstraße 9, 10437 Berlin,
geöffnet Mo-Fr von 8-20 Uhr und Sa von 10-20 Uhr

Getränke (Wasser & Wein) sind im Kurspreis inbegriffen.

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

Die Gutscheine können online bestellt werden und werden bei
Bestellung bis 16 Uhr am gleichen Tag versendet (Mo-Sa).

Für **Gruppen** ab 12 Teilnehmern bieten wir individuelle Kurse an.
Einfach 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

Kundenservice: hallo@goldhahnundsampson.de

Die kommenden Kurstermine (Oktober-Dezember 2014)
werden am 20. August 2014 veröffentlicht

Foto Titel: Claudia Peppel



KOCHKURSE und Weinseminare

Goldhahn
und
Sampson

Juni bis September 2014



JUNI		
MI 04	Vegetarian Thai Food mit Siripen Lingk	€ 60 19 Uhr
DO 05	Japanische Küche Basiskurs mit Kaoru Iriyama	€ 60 19 Uhr
FR 06	Französische Küche Basiskurs mit Caroline Brüger	€ 70 19 Uhr
SA 07	Türkisch für Vegetarier mit Lisa Shoemaker	€ 60 18 Uhr
DI 10	Basiskurs Fleisch mit Kai Rasmus	€ 75 19 Uhr
SA 14	Cowboys & Chili Queens Border Cooking mit Lisa Shoemaker	€ 60 18 Uhr
SO 15	MACARONS mit Caroline Brüger	€ 45 14 Uhr
MI 18	A WARM WELCOME TO SHABBAT Festliche jüdische vegetarische Küche mit Ofir Graizer	€ 65 19 Uhr

SA 21	Vietnamesische Küche mit Giang Nguyen	€ 65 18 Uhr
FR 27	Monsoon Massala mit Krithika do Canto	€ 60 19 Uhr
SA 28	Kochen für den Alltag mit Lisa Shoemaker	€ 60 18 Uhr
JULI		
MI 02	Persepolis 2.0 Persian Veggie Delights mit Mani Bakhshpour	€ 65 19 Uhr
DO 03	S U S H I mit Kaoru Iriyama	€ 60 19 Uhr
SO 06	Brot & Brötchen Grundbackkurs mit Sebastian Bauer	€ 60 14 Uhr
MO 07	Vegetarian Dinner Party mit Claudia Peppel	€ 60 19 Uhr
DO 10	Burger Party Burgerbegehren mit Caroline Brüger	€ 65 19 Uhr
FR 11	Basiskurs Fleisch mit Kai Rasmus	€ 75 19 Uhr
SA 12	California Fusion Wenn Mexiko, Italien & Asien verschmelzen - mit Lisa Shoemaker	€ 60 18 Uhr
MI 16	Basiskurs Wein mit Sascha Rimkus	€ 35 20 Uhr
DO 17	In the Land of Milk & Honey Israelisch-palästinensisch mit Ofir Graizer	€ 65 19 Uhr
SA 19	Thai Jungle Curries mit Siripen Lingk	€ 60 18 Uhr
SO 20	MACARONS mit Caroline Brüger	€ 45 14 Uhr
DO 24	Saucen-Klassiker mit Raul Oliver Arriaga	€ 65 19 Uhr
FR 25	Turkish Cuisine in English with Lisa Shoemaker	€ 60 19 Uhr

SA 26	Vietnamesische Küche mit Giang Nguyen	€ 65 18 Uhr
SO 27	Jam-Making for everyone with Luisa Weiss (in English)	€ 45 14 Uhr
AUGUST		
FR 01	Französische Küche Basiskurs mit Caroline Brüger	€ 70 19 Uhr
MI 06	Journey to Jerusalem mit Ofir Graizer	€ 65 19 Uhr
DO 07	Rohkost - Raw Italian Summer vegan und roh - mit Boris Lauser	€ 65 19 Uhr
FR 08	Royal Thai Cuisine mit Siripen Lingk	€ 70 19 Uhr
SA 09	Vegetarian Dinner Party mit Claudia Peppel	€ 60 18 Uhr
MI 13	Middle East meets Mittelmeer East-Western Veggie Delights mit Mani Bakhshpour	€ 65 19 Uhr
DO 14	The Modern Vegetarian mit Raul Oliver Arriaga	€ 65 19 Uhr
FR 15	Basiskurs Fleisch mit Kai Rasmus	€ 75 19 Uhr
SA 16	Pimp your vegetables Gemüse und Gewürze - mit Lisa Shoemaker	€ 60 18 Uhr
SO 17	MACARONS mit Caroline Brüger	€ 45 14 Uhr
FR 22	South Indian Special - Veggie Delights mit Krithika do Canto	€ 60 19 Uhr
SA 23	Hue, Saigon, Hanoi Das Feinste aus drei Städten - vietnamesische Küche mit Giang Nguyen	€ 65 18 Uhr
MI 27	Thai Cuisine - Die Klassiker mit Siripen Lingk	€ 60 19 Uhr
DO 28	Scent of Al'Arabiya Middle Eastern Meze - with Ofir Graizer (in English)	€ 65 19 Uhr

FR 29	I Z A K A Y A Japanische Tapas mit Kaoru Iriyama	€ 60 19 Uhr
SA 30	Französische Küche Basiskurs mit Caroline Brüger	€ 70 18 Uhr
SO 31	Tartes & Quiches Backkurs mit Caroline Brüger	€ 50 14 Uhr
SEPTEMBER		
MO 01	La cucina della mamma mit Guido Vinci	€ 65 19 Uhr
DI 02	Basiskurs Chinesische Küche mit Lijuan Chen	€ 60 19 Uhr
MI 03	Champagne ! Schaumweinseminar und -tasting mit Sascha Rimkus	€ 40 20 Uhr
DO 04	Journey to Jerusalem mit Ofir Graizer	€ 65 19 Uhr
FR 05	Stuart Pigott: Riesling - Best White Wine on Earth Buchvorstellung, Weinseminar und -tasting mit Stuart Pigott	€ 30 20 Uhr
SO 07	Brot & Brötchen Grundbackkurs mit Sebastian Bauer	€ 60 14 Uhr
DI 09	Kochen für den Alltag mit Lisa Shoemaker	€ 60 19 Uhr
MI 10	Persepolis 2.0 Persian Veggie Delights mit Mani Bakhshpour	€ 65 19 Uhr
DO 11	Taquiza! Tacos Galore mit Raul Oliver Arriaga	€ 60 19 Uhr
FR 12	Z E N . Vegane Japanische Klosterküche mit Kaoru Iriyama	€ 60 19 Uhr
SA 13	Korean-Bavarian - Fräulein Kimchis Ode to Bavaria mit Lauren Lee	€ 60 18 Uhr
SO 14	Lisas Backschule Das Einmaleins des Backen mit Lisa Shoemaker	€ 45 14 Uhr