

Prenzlauer Berg
Dunckerstraße 9
10437 Berlin





GOLDHAHN UND SAMPSON

Charlottenburg
Wilmsdorfer Str. 102/103
10629 Berlin

KOCHKURSE & Weinseminare

April bis Juni 2019

Kochschule Prenzlauer Berg		APRIL		Kochschule Charlottenburg	
		MO 01	19 ⁰⁰ 35 €	Let's Talk About Wine, Baby! Italien-Edition Sensorik-Workshop mit italienischen Weinen, mit Florian Minzlaff	
	UDON . Eine Reise in die japanische Nudelkultur Japanische Weizennudeln selbstgemacht, mit Kaoru Iriyama	DI 02	19 ⁰⁰ 75 €	Libanesische Küche Die Erweiterung des kulinarisch-arabischen Horizonts, mit Lisa Shoemaker	
		MI 03	19 ⁰⁰ 69 €	Miss Vietnam: Vietnamesische Klassiker Sommerrollen, Bánh my und Pho, mit Mai Thy Nguyen	
	Basiskurs Fisch Beizen, pochieren, braten & niedriggaren, mit Petra Rimkus	DO 04	19 ⁰⁰ 79 €	Von Kairo bis Marrakesch Nordafrikanische Küche, mit Lisa Shoemaker	
	Korean BBQ (in English) Perfect Korean marinades, with Yurim Byun	FR 05	19 ⁰⁰ 75 €	Meraki: Soulfood aus Griechenland Kochen, Essen und Leidenschaft, mit Eleni Miliou	
	Journey to Jerusalem (in English) Culinary highlights from the meltingpot of religions, with Shay Dashevsky	DI 09	19 ⁰⁰ 69 €		
	Inside Aleppo: Vegan Traditionell-vegane Rezepte meiner syrischen Großmutter, mit Leis Bagdach	MI 10	19 ⁰⁰ 69 €	Basiskurs Saucen: Anfänger Fonds und Grundsaucen für Einsteiger, mit Helena Friebl	
	Indian Veggie Delights zum DUSSERA-Fest Ein indisch-vegetarisches Menü zum Frühlingsbeginn, mit Krithika do Canto	DO 11	19 ⁰⁰ 69 €		
		FR 12	19 ⁰⁰ 69 €	The Wild East (in Deu+Eng) Von Tiflis nach Teheran, mit Shay Dashevsky	
		SA 13	18 ⁰⁰ 69 €	Miss Saigon: Südvietnamesische Küche aus Ho-Chi-Minh-Stadt Frühlingsrollen, Reismehl Crêpes und Bún Chà, mit Mai Thy Nguyen	
		SO 14	14 ⁰⁰ 55 €	Macarons: Oster-Special Frühlingshafte Füllungen und Farben, mit Anja Juhr	
		MO 15	19 ⁰⁰ 50 €	Wurst machen mit dem Sausage Man Endlich selber köstliche Würste machen, mit Simon Ellery	
	Street Food aus Palästina Moderne arabische Küche, mit Shay Dashevsky	MI 17	19 ⁰⁰ 69 €		
	Tapas del Mar: Fisch und Meeresfrüchte Tapas von der spanischen Küste, mit Federico Carrasco	DO 18	19 ⁰⁰ 69 €	Inside Aleppo Rezepte aus der Küche meiner syrischen Großmutter, mit Leis Bagdach	
		DI 23	19 ⁰⁰ 75 €	Strictly Pasta... UND Gnocchi Pasta selber machen von Parpadelle bis Tortelloni, mit Florencia Kral	
	Basiskurs Wein Weintasting für Einsteiger, mit Sascha Rimkus	MI 24	20 ⁰⁰ 35 €	Von Barcelona bis Sevilla: Tapas aus ganz Spanien Gerichte aus verschiedenen Regionen Spaniens, mit Federico Carrasco	
	Persepolis 2.0 - Persian Veggie Delights Unvorstellbar, aber wahr: Persische Küche ohne Fleisch, mit Mani Bakhshpour	DO 25	19 ⁰⁰ 69 €	Stadt, Land, Fluss Fisch, Fleisch, Gemüse - regional & saisonal, mit Petra Rimkus	
	Bonjour Bistro! Klassiker der französischen Bistro-Küche Vier köstliche Gänge, garantiert französisch, mit Yogini Hufendiek	FR 26	19 ⁰⁰ 75 €	Fleisch deluxe: Irish Hereford, US Beef und Wagyu Beste Cuts als Tartar, Steaks und Co, mit Gunnar Tietz	
		SA 27	12 ⁰⁰ 45 €	Wagashi: Sakura Mochi Kirschblüten-Mochi selbstgemacht, mit Fumiko Suzuki 	
			18 ⁰⁰ 69 €	Everybody's Dumplings: Teigtaschen aus dem wilden Osten Pelmeni, Vareniki & Co, mit Shay Dashevsky	
		SO 28	12 ⁰⁰ 50 €	Vegan Baking Basics Von Buttercreme bis Mürbeteig, mit Gabrielle Coffey und Angelina Conde 	
		MO 29	19 ⁰⁰ 45 €	Let's Talk About Wine And Cheese, Baby! Wein, Käse und wie(so) passt es zusammen? mit Anika Mester und Florian Minzlaff	
		DI 30	19 ⁰⁰ 69 €	Journey to Jerusalem Kulinarisches aus dem Meltingpot der Religionen, mit Shay Dashevsky 	
Kochschule Prenzlauer Berg		MAI		Kochschule Charlottenburg	
	Meine Tante aus der LEVANTE Ein Abend am östlichen Mittelmeer, mit Leis Bagdach	DO 02	19 ⁰⁰ 75 €	S U S H I - Werkstatt Maki und Nigri selber machen, mit Kaoru Iriyama	
		FR 03	19 ⁰⁰ 85 €	Hauptsache Fleisch: Carpaccio, Steak und Schmorbraten Fleisch ist unser Gemüse: roh, kurz gebraten und geschmort, mit Yogini Hufendiek	
	Miss Vegan Vietnam: Vietnamesische, vegane Klassiker Vegane Sommerrollen, Bánh my und Pho, mit Mai Thy Nguyen	SA 04	18 ⁰⁰ 69 €	Spanische Tapas: Die Klassiker Eine Auswahl an Veggie, Fleisch und Fischtapas, mit Federico Carrasco	
	B E N T O . Japanische Lunchbox Nahrhaft, hübsch und appetitlich, mit Kaoru Iriyama	SO 05	14 ⁰⁰ 69 €	Grundbackkurs Brot & Brötchen Tipps, Tricks und Sauerteig fürs Backen zu Hause, mit Sebastian Bauer	
	Korean BBQ (in English) Perfect Korean marinades, with Yurim Byun	DI 07	19 ⁰⁰ 75 €	Geflügelgrundkurs Von entbeinten Wachteln, zerlegten Hühnern und konfierten Enten, mit Lisa Shoemaker	
	Kochen für den Alltag: Pimp Your Vegetables Schnell, einfach, vegetarisch, mit Lisa Shoemaker	MI 08	19 ⁰⁰ 69 €	Bahadur: Klassische indische Rezepte Kochen lernen mit den Chefköchen vom Restaurant Bahadur	
		DO 09	19 ⁰⁰ 75 €	Cowboys & Chili Queens Kulinarisches aus der Grenzregion USA/Mexiko, mit Lisa Shoemaker	
		FR 10	19 ⁰⁰ 69 €	Street Food aus Palästina Moderne arabische Küche, mit Shay Dashevsky	
	Journey to Jerusalem (in English) Culinary highlights from the meltingpot of religions, with Shay Dashevsky	SA 11	18 ⁰⁰ 69 €	Fünf Teller – Zehn Weine Dinnerabend mit Weinbegleitung / Kein Kochkurs, mit Petra und Sascha Rimkus	
		SO 12	12 ⁰⁰ 50 €	Cheesecake Sunday Cheesecake gleich Cheesecake? Von wegen! mit Julia Schneider	
	Italienische Küche Jenseits von Pizza und Pasta, mit Florencia Kral	MO 13	19 ⁰⁰ 75 €	Basiskurs japanische Küche Die Philosophie der japanischen Kochkunst, mit Kaoru Iriyama	
	Spargel: RAW und gekocht Neue Zubereitungen, kreative Rezepte, mit Boris Lauser	DI 14	19 ⁰⁰ 75 €	Inside Aleppo: Syrische Küche Vegan Traditionell-vegane Rezepte meiner syrischen Großmutter, mit Leis Bagdach 	
		MI 15	19 ⁰⁰ 79 €	Basiskurs Saucen: Anfänger Fonds und Grundsaucen für Einsteiger, mit Helena Friebl	
	Z E N . Japanische Klosterküche Raffinierte vegane und vegetarische Gerichte, mit Kaoru Iriyama	FR 17	19 ⁰⁰ 69 €	Miss Vietnam: Vietnamesische Klassiker Sommerrollen, Bánh my und Pho, mit Mai Thy Nguyen	
		SA 18	18 ⁰⁰ 69 €	Meraki: Soulfood aus Griechenland Kochen, Essen und Leidenschaft, mit Eleni Miliou 	
	Ramen Vol.1: Tantan-Men Die Kult-Nudelsuppe aus Japan, mit Kaoru Iriyama	SO 19	14 ⁰⁰ 75 €		
		DI 21	19 ⁰⁰ 40 €	C'est le terroir ! Weine aus Frankreich Französische Weine kennenlernen, mit Sascha Rimkus	
	Kaiseki Japanische Haute Cuisine, mit Kaoru Iriyama	MI 22	19 ⁰⁰ 75 €	Middle East meets Mittelmeer Vegetarisch, nahöstlich, mediterran, mit Mani Bakhshpour 	

	South Indian Special Indisch-Vegetarisch, mit Krithika do Canto	19 ⁰⁰ 69 €	DO 23	19 ⁰⁰ 79 €	Basiskurs Fisch Beizen, pochieren, braten & niedriggaren, mit Petra Rimkus	
	The Wild East (in Deu+Eng) Von Tiflis nach Teheran, mit Shay Dashevsky	19 ⁰⁰ 69 €	FR 24			
	Philippinische Küche: Mediterranes Flair in Asien (in Deu+Eng) Klassiker von den kleinen Inseln, mit Minette De Asis & Kay Alave	18 ⁰⁰ 69 €	SA 25	18 ⁰⁰ 69 €	Kochen mit Koji Shio Koji selber machen, mit Markus Shimizu	
	Basiskurs Pâtisserie Grundtechniken der französischen Backkunst, mit Marc Thiebaut	12 ⁰⁰ 50 €	SO 26	12 ⁰⁰ 50 €	Afternoon Tea Time Königliches Vergnügen, mit Julia Schneider	
	Cucina Argentina Gerichte aus dem italienischen Viertel in Buenos Aires, mit Florencia Kral	19 ⁰⁰ 75 €	MO 27	19 ⁰⁰ 69 €	California Fusion Das Beste aus Mexiko, Italien und Asien, mit Lisa Shoemaker	
			DI 28	19 ⁰⁰ 40 €	Heinzelcheese-Käseschule Seminar und Tasting, mit Ursula Heinzelmann	
	Kochen für den Alltag: Tahini, Za'atar, Sumach & Co Schnelle Rezepte, funktionieren immer und schmecken, mit Lisa Shoemaker	19 ⁰⁰ 69 €	MI 29	19 ⁰⁰ 79 €	S U S H I - Werkstatt Maki und Nigri selber machen, mit Kaoru Iriyama	
	Hauptsache Fleisch: Carpaccio, Steak und Schmorbraten Fleisch ist unser Gemüse: roh, kurz gebraten und geschmort, mit Yogini Hufendiek	19 ⁰⁰ 85 €	FR 31			

Kochschule Prenzlauer Berg		JUNI		Kochschule Charlottenburg		
	Miss Saigon: Südvietnamesische Küche aus Ho-Chi-Minh-Stadt Frühlingsrollen, Reismehl Crêpes und Bún Chà, mit Mai Thy Nguyen	18 ⁰⁰ 69 €	SA 01	18 ⁰⁰ 69 €	DONBURI Japanese Bowls (in English) A fast and easily prepared daily meal, mit Fumiko Suzuki	
			SO 02	12 ⁰⁰ 50 €	Vegan Baking: Torten Von Joghurt-Sahne bis Schwarzwälder, mit Gabrielle Coffey und Angelina Conde	
	Let's Talk About Wine, Baby! (in English) A Beginner's Guide to Wine Tasting, with Florian Minzlaff	20 ⁰⁰ 35 €	MO 03	19 ⁰⁰ 50 €	Wurst machen mit dem Sausage Man Endlich selber köstliche Würste machen, mit Simon Ellery	
			DO 06	19 ⁰⁰ 75 €	Bonjour Bistro! Klassiker der französischen Bistro-Küche Vier köstliche Gänge, garantiert Französisch, mit Yogini Hufendiek	
	Everybodys Dumplings: Teigtaschen aus dem wilden Osten Pelmeni, Vareniki & Co, mit Shay Dashevsky	19 ⁰⁰ 69 €	FR 07	19 ⁰⁰ 75 €	Cuisine Intercontinental: Europa trifft Asien Das Kombinieren von Kochstilen und Länderküchen, mit Federico Carrasco	
	Korean BBQ (in English) Perfect Korean marinades, with Yurim Byun	18 ⁰⁰ 75 €	SA 08			
			DI 11	19 ⁰⁰ 75 €	Strictly Pasta... UND Gnocchi Pasta selber machen von Parpadelle bis Tortelloni, mit Florencia Kral	
			MI 12	19 ⁰⁰ 75 €	Meine Tante aus der LEVANTE Ein Abend am östlichen Mittelmeer, mit Leis Bagdach	
	Von Barcelona bis Sevilla: Tapas aus ganz Spanien Gerichte aus verschiedenen Regionen Spaniens, mit Federico Carrasco	19 ⁰⁰ 69 €	DO 13			
	Journey to Jerusalem Kulinarisches aus dem Meltingpot der Religionen, mit Shay Dashevsky	19 ⁰⁰ 69 €	FR 14	19 ⁰⁰ 69 €	Turkish Cuisine (in English) Turkish food meets English tongue and German wine, with Lisa Shoemaker	
	Tagine, Couscous und Salzzitronen Marokkanische Küche, mit Lisa Shoemaker	18 ⁰⁰ 69 €	SA 15			
	Macarons Kleine Kostbarkeiten mit großer Wirkung, mit Anja Juhr	14 ⁰⁰ 50 €	SO 16	12 ⁰⁰ 50 €	Ice Cream Pâtisserie: Baked Alaska (in English) The classic dessert, with Fabiano Boretti	
			DI 18	19 ⁰⁰ 69 €	Kochen für den Alltag Vorratshaltung, Zeitmanagement und 3 Gänge in 30 min, mit Lisa Shoemaker	
	Monsoon Massala Ein indisch-vegetarischer Abend zu Beginn der Regenzeit, mit Krithika do Canto	19 ⁰⁰ 69 €	MI 19	19 ⁰⁰ 69 €	Japanische Küche: Oso-zai Japanische Familienküche, mit Kaoru Iriyama	
			DO 20	19 ⁰⁰ 69 €	Journey to Jerusalem Kulinarisches aus dem Meltingpot der Religionen, mit Shay Dashevsky	
	Spaniens neue Weine Seminar und Tasting, mit Sascha Rimkus	20 ⁰⁰ 35 €	FR 21	19 ⁰⁰ 79 €	Tatar, Seviche & Co. Rohes mariniert, aus aller Welt, mit Federico Carrasco	
	Stadt, Land, Fluss Fisch, Fleisch, Gemüse - regional & saisonal, mit Petra Rimkus	18 ⁰⁰ 75 €	SA 22	18 ⁰⁰ 69 €	Miss Vegan Vietnam: Vietnamesische, vegane Klassiker Vegane Sommerrollen, Bánh my und Pho, mit Mai Thy Nguyen	
			SO 23	12 ⁰⁰ 50 €	Basiskurs Pâtisserie: Erdbeer Spezial Erdbeervariationen, fein und köstlich, mit Marc Thiebaut	
			MO 24	19 ⁰⁰ 50 €	Wurst machen mit dem Sausage Man Endlich selber köstliche Würste machen, mit Simon Ellery	
	Moderne französische Küche Klassiker im neuen Gewand, mit Florencia Kral	19 ⁰⁰ 75 €	DI 25			
	Inside Aleppo: Syrische Küche Vegan Traditionell-vegane Rezepte meiner syrischen Großmutter, mit Leis Bagdach	19 ⁰⁰ 69 €	MI 26	19 ⁰⁰ 75 €	Bahadur: Klassische indische Rezepte Kochen lernen mit den Chefs vom Restaurant Bahadur	
	Spanische Tapas: Die Klassiker Eine Auswahl an Veggie, Fleisch und Fischtapas, mit Federico Carrasco	19 ⁰⁰ 69 €	DO 27	19 ⁰⁰ 69 €	Kochen für den Alltag: Currypasten, Miso und Sojasauce Schnelle Rezepte, funktionieren immer und schmecken, mit Lisa Shoemaker	
	Tapas aus Venedig Köstliche Geheimnisse aus der Serenissima, mit Lisa Shoemaker	19 ⁰⁰ 69 €	FR 28			
	Philippinische Küche: Mediterranes Flair in Asien (in Deu+Eng) Klassiker von den kleinen Inseln, mit Minette De Asis & Kay Alave	18 ⁰⁰ 69 €	SA 29	18 ⁰⁰ 69 €	Journey to Jerusalem (in English) Culinary Highlights from the Meltingpot of religions, with Shay Dashevsky	
			SO 30	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 (Juli - September 2019) werden online zwischen dem 20. und 28. Mai veröffentlicht.