

# KOCHSCHULE UND EVENTS

Juli – Oktober 2026

GOLDHAHN UND SAMPSON

## Juli

<b>02</b>	<b>Spaniens neue Weine</b> Spanische Weine kennenlernen Sascha Rimkus PRENZLAUER BERG	55 €
<b>03</b>	<b>I like fish</b> Beizen, pochieren, braten und niedriggaren Petra Rimkus	105 €
<b>04</b>	<b>Miss Vietnam: Vietnamesische Klassiker</b> Sommerrollen, Bánh mì, Phở und Chuối nướng Mai Thy Hinz	105 €
<b>04</b>	<b>Vegan Journey to Jerusalem 2.0</b> Reise nach Jerusalem – in vegan Petra Rimkus	105 €
<b>05</b>	<b>Kochen mit dem WOK</b> Chinesische Küche ohne Fleisch Yaxin Yang	105 €
<b>05</b>	<b>Meze Magic</b> Vegetarische Schätze der türkischen Küche Aysegül Öztekin	105 €
<b>06</b>	<b>Katei Ryori: Japanese home cooking</b> Balanced and comforting family meals from Japan Jem Stevens	105 €
<b>07</b>	<b>Meine Tante aus der Levante</b> Ein Abend am östlichen Mittelmeer Leis Bagdach	105 €
<b>10</b>	<b>Thai Classics: From Bangkok with Love</b> Learn authentic dishes from a Thai home kitchen Wawa - Pattaranit Kosinpongarn	105 €
<b>11</b>	<b>Taste of Korea</b> Koreanisch kochen: Kimchi, Bulgogi und mehr Eun-Young Cho	105 €
<b>18</b>	<b>Jipbap: Koreanische Hausmannskost</b> Koreanisch kochen wie bei Mama zu Hause Eun-Young Cho	105 €



<b>19</b>	<b>Hand Pulled Noodles</b> Handgezogene Biang-Biang-Nudeln Yaxin Yang	105 €
<b>25</b>	<b>Dim Sum vegan: Das kleine Glück</b> Dumplings, die das Herz berühren Yaxin Yang	105 €
<b>25</b>	<b>Ceviche y acompañamientos</b> Erfrischende Ceviche und passende Beilagen Diana Römer Duque	120 €
<b>26</b>	<b>Mexican Comfort Food</b> Soulful dishes eaten at home Renata Lira	105 €
<b>30</b>	<b>Heinzelcheese Käseschule: die Basics</b> Käseseminar und Tasting Ursula Heinzelmann PRENZLAUER BERG	50 €

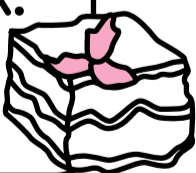


## August

<b>01</b>	<b>Meze Magic: Summer Edition in English</b> Vegetarian dishes from the Turkish summer table Aysegül Öztekin	105 €
<b>02</b>	<b>Wurst machen mit dem Sausage Man Team</b> Würsten mit den Profis Dave Chaplin	105 €
<b>08</b>	<b>Messer-Schleif-Workshop mit WÜSTHOF</b> Lerne Messer schleifen, pflegen und scharf halten WÜSTHOF	25 €
<b>08</b>	<b>Die Welt der Banchan – koreanische Tapas</b> Koreas Klassiker Eun-Young Cho	105 €
<b>08</b>	<b>Messer-Schleif-Workshop mit WÜSTHOF</b> Lerne Messer schleifen, pflegen und scharf halten WÜSTHOF PRENZLAUER BERG	25 €
<b>09</b>	<b>Hand Pulled Noodles</b> Handgezogene Biang-Biang-Nudeln Yaxin Yang	105 €
<b>09</b>	<b>Thai Classics: From Bangkok with Love</b> Learn authentic dishes from a Thai home kitchen Wawa - Pattaranit Kosinpongarn	105 €
<b>14</b>	<b>Cochinita Tacos</b> Slow-roasted pork with homemade corn tortillas Renata Lira	105 €
<b>15</b>	<b>Kolumbianisch Hausgemacht!</b> Traditionelle Gerichte aus Kolumbien Diana Römer Duque	105 €
<b>22</b>	<b>Taste of Korea</b> Koreanisch kochen: Kimchi, Bulgogi und mehr Eun-Young Cho	105 €
<b>22</b>	<b>Ceviche y acompañamientos</b> Erfrischende Ceviche und passende Beilagen Diana Römer Duque	120 €
<b>23</b>	<b>Hand Pulled Noodles</b> Handgezogene Biang-Biang-Nudeln Yaxin Yang	105 €
<b>24</b>	<b>Mein Onkel aus der Levante</b> Soulfood aus der Levante – Rezepte mit Geschichte Leis Bagdach	105 €
<b>24</b>	<b>Masterclass: Säure als Textur</b> Analytisches Verkosten jenseits von Aromen Max Tschudi PRENZLAUER BERG	85 €
<b>25</b>	<b>Pasta Fresca 101</b> Die Kunst der italienischen Pasta Said Suidan	105 €
<b>27</b>	<b>Maki Sushi</b> Roll your own sushi Jem Stevens	115 €
<b>27</b>	<b>Käseschule Special: Mozzarella und Co.</b> Käseseminar und Tasting: Käse vom Mittelmeer Ursula Heinzelmann PRENZLAUER BERG	50 €
<b>28</b>	<b>Nasi Padang: An Indonesian Banquet</b> A feast of Indonesian flavours Zi-Ting Law	105 €
<b>29</b>	<b>Mediterrane Reise: Kochen wie auf einer Yacht</b> Auf hoher See zwischen Sardinien & Korsika Federico Carrasco	105 €
<b>29</b>	<b>Armenische Küche: Ein Fest für die Sinne</b> Kulinarische Entdeckungen zwischen Asien & Europa Zara Safaryan	105 €
<b>30</b>	<b>Wurst machen mit dem Sausage Man Team</b> Würsten mit den Profis Dave Chaplin	105 €
<b>31</b>	<b>Bar Buenos Aires: Argentinische Tapas</b> Köstliche, kleine Gerichte aus Südamerika Federico Carrasco	105 €

Das ideale Geschenk:  
Unser Gutschein!

[www.goldhahnundsampson.de](http://www.goldhahnundsampson.de)



### Veranstaltungsort

Die Kochkurse finden in unserer Kochschule in Charlottenburg statt. Seminare und Tastings finden zum Teil auch im Prenzlauer Berg statt, bitte Hinweis beachten.

### Kochkurse für Gruppen

Anfrage per Mail an:  
[hallo@goldhahnundsampson.de](mailto:hallo@goldhahnundsampson.de)

### Kommende Kurstermine

Die Kurstermine für November, Dezember, Januar und Februar werden voraussichtlich am 24. September veröffentlicht.

### Kochschule Charlottenburg

Wilmerdorfer Straße 102–103  
10629 Berlin  
Ladenöffnungszeiten  
Montag – Samstag: 8–20 Uhr

### Filiale Kreuzberg

Eisenbahnstraße 42–43  
10997 Berlin  
Montag – Mittwoch 11–18 Uhr  
Donnerstag – Samstag: 10–18 Uhr

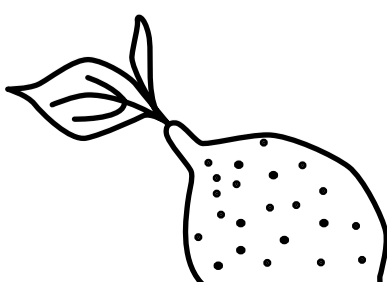
### Location Prenzlauer Berg

Dunckerstraße 9  
10437 Berlin  
Ladenöffnungszeiten  
Montag – Samstag: 8–20 Uhr

Kursbuchung  
nur online



Änderungen und Irrtümer vorbehalten



# September

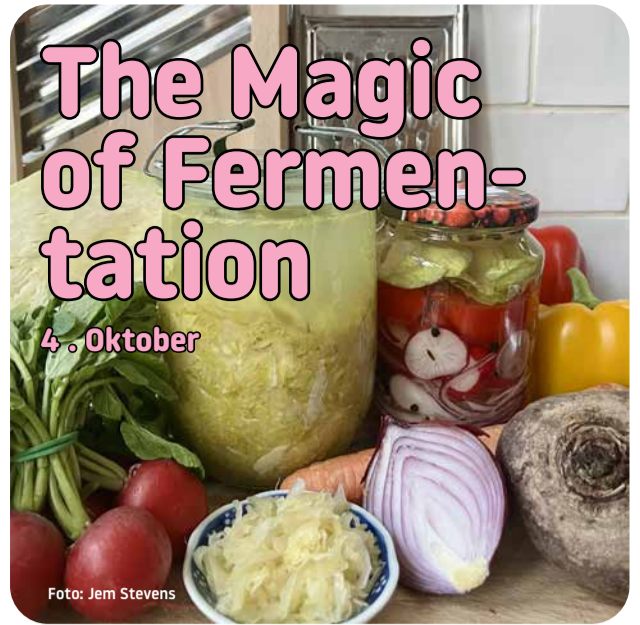
- 01** **Inside Aleppo: Levantinische Küche**  
Rezepte aus der Küche meiner syrischen Großmutter  
Di 19:00 Leis Bagdach 105 €
- 05** **Die Küche meiner vietnamesischen Familie**  
Vietnamesische Alltagsküche  
Sa 11:00 Mai Thy Hinz 105 €
- 06** **Meze Magic: Summer Edition** VEGETARISCH  
Vegetarische Schätze der türkischen Sommerküche NEU  
So 11:00 Aysegül Öztekin 105 €



- 06** **Phở dich – Vietnamesisch kochen für Singles** NEU  
Frisch, scharf und unvergesslich  
So 18:00 Mai Thy 105 €
- 07** **Katei Ryori: Japanese home cooking** EN  
Balanced and comforting family meals from Japan  
Mo 19:00 Jem Stevens 105 €
- 08** **Mein Onkel aus der Levante**  
Soulfood aus der Levante – Rezepte mit Geschichte  
Di 19:00 Leis Bagdach 105 €
- 10** **Die unentdeckten Weine Italiens**  
Italienische Weine kennenlernen  
Do 20:00 Sascha Rimkus 55 €  
PRENZLAUER BERG
- 11** **La cucina italiana: Die klassische italienische Küche** NEU  
Ein Menü zwischen Mailand und Rom  
Fr 19:00 Felix Schlink 105 €
- 12** **Taste of Puglia: Taralli** VEGAN EN  
Baking class with Italian aperitivo NEU  
Sa 11:00 Maria Angilecchia 85 €
- 12** **Philippine Cuisine in English** EN  
Mediterranean Flair in Asia  
Sa 18:00 Minette De Asis & Kay Alave 105 €
- 13** **Meine Freundin aus Japan**  
Japanische Hausmannskost  
So 11:00 Federico Carrasco 105 €
- 13** **Spanische Tapas: Die Klassiker**  
Eine Auswahl an Fleisch- und vegetarischen Tapas  
So 18:00 Federico Carrasco 105 €
- 14** **Korean Street Food**  
Koreanische Streetfood-Küche zum Selberkochen  
Mo 19:00 Eun-Young Cho 105 €
- 17** **Maki Sushi** EN  
Roll your own sushi NEU  
Do 19:00 Jem Stevens 115 €
- 17** **Käseschule Special: Käse aus den Alpen** VEGETARISCH  
Käseseminar und Tasting: Alpen NEU  
Do 20:00 Ursula Heinzlmann 50 €  
PRENZLAUER BERG
- 18** **Ceviche y acompañamientos**  
Erfrischende Ceviche und passende Beilagen  
Fr 19:00 Diana Römer Duque 120 €
- 19** **Thai Classics: From Bangkok with Love** EN  
Learn authentic dishes from a Thai home kitchen NEU  
Sa 11:00 Wawa - Pattaranit Kosinpongarnun 105 €
- 19** **Middle East Meets Mittelmeer** EN  
Köstlichkeiten aus Nahost & Mittelmeer  
Sa 18:00 Lisa Shoemaker 105 €
- 20** **Barbacoa Tacos** EN  
Slow-braised beef with fresh tortillas and salsa  
So 11:00 Renata Lira 105 €
- 20** **Grillen ohne Grill**  
Grillgenuss aus Ofen und Pfanne  
So 18:00 Lisa Shoemaker 105 €
- 21** **Nasi Padang: An Indonesian Banquet** EN  
A feast of Indonesian flavours NEU  
Mo 19:00 Zi-Ting Law 105 €



- 22** **Pasta Fresca 101** NEU  
Die Kunst der italienischen Pasta  
Di 19:00 Said Suidan 105 €
- 23** **Natural Wine** NEU  
Zwischen Weinfehler und Kultgetränk  
Mi 20:00 Sascha Rimkus 55 €  
PRENZLAUER BERG
- 25** **Chuseok Special – Erntedankfest in Korea**  
Traditionelle Festtagsgerichte aus Korea  
Fr 19:00 Eun-Young Cho 115 €
- 26** **Maki Sushi** EN  
Roll your own sushi NEU  
Sa 11:00 Jem Stevens 115 €
- 26** **Original Allgäuer Kässpätzlen** VEGETARISCH  
Das Geheimnis wirklich guter Käsespätzle  
Sa 18:00 Jan & Lucas 105 €
- 27** **Journey to Jerusalem 2.0**  
Reise nach Jerusalem  
So 11:00 Petra Rimkus 105 €
- 27** **Wurst machen mit dem Sausage Man Team**  
Wurstn mit den Profis  
So 18:00 Dave Chaplin 105 €
- 28** **Kochen mit dem Wok** VEGAN  
Chinesische Küche ohne Fleisch  
Mo 19:00 Yaxin Yang 105 €
- 28** **Masterclass: Die Architektur der Tannine** NEU  
Eine sensorische Heranführung an Struktur  
Mo 20:00 Max Tschudi 85 €  
PRENZLAUER BERG



# Oktober

- 04** **The Magic of Fermentation** VEGAN EN  
Making tasty, gut-friendly fermented veggies  
So 11:00 Jem Stevens 105 €
- 05** **Von Kairo bis Marrakesch**  
Nordafrikanische Küche  
Mo 19:00 Lisa Shoemaker 105 €
- 10** **Knife Sharpening Class with Hugo Petry** EN  
Sharpen, maintain, and perfect your kitchen knives  
Sa 11:00 Hugo Petry 115 €
- 10** **I like fish**  
Beizen, pochieren, braten und niedriggaren  
Sa 18:00 Petra Rimkus 105 €
- 11** **Grundkurs Baguette** VEGAN  
Der Klassiker der französischen Boulangerie  
So 11:00 Katharina Buch 85 €
- 11** **Cowboys und Chiliqueens**  
Kulinarisches aus der Grenzregion USA-Mexiko  
So 18:00 Lisa Shoemaker 105 €
- 12** **Thai Classics: From Bangkok with Love** EN  
Learn authentic dishes from a Thai home kitchen NEU  
Mo 19:00 Wawa - Pattaranit Kosinpongarnun 105 €
- 15** **Schampus & Co.**  
Schaumweinseminar und -tasting  
Do 20:00 Sascha Rimkus 65 €  
PRENZLAUER BERG
- 16** **Nasi Padang: An Indonesian Banquet** EN  
A feast of Indonesian flavours NEU  
Fr 19:00 Zi-Ting Law 105 €
- 17** **Miss Vietnam Vegan** VEGAN  
Sommerrollen, Bánh mì chay, Phở chay und Chuối nướng  
Sa 11:00 Mai Thy Hinz 105 €
- 17** **Filipino Street Food – Vegetarian edition** VEGETARISCH EN  
Dishes inspired by Philippine flavors and Southeast Asia  
Sa 18:00 Minette De Asis & Kay Alave 105 €



- 18** **Taste of Puglia: Taralli** VEGAN EN  
Baking class with Italian aperitivo NEU  
So 11:00 Maria Angilecchia 85 €
- 18** **Teigtaschen der Welt**  
Dumplings, Samosas, Empanadas und Piroggen  
So 18:00 Diana Römer Duque 105 €
- 19** **Caribe: Der Geschmack der karibischen Inseln**  
Ceviche, Tacos und Dulce de leche  
Mo 19:00 Diana Römer Duque 105 €
- 20** **Pasta Fresca 101 in English** EN  
The Art of Italian Pasta Making NEU  
Di 19:00 Said Suidan 105 €
- 22** **Käseschule Special: Deep Blue** VEGETARISCH  
Käseseminar und Tasting: Blauschimmel  
Do 20:00 Ursula Heinzlmann 50 €  
PRENZLAUER BERG
- 23** **Original Allgäuer Kässpätzlen** VEGETARISCH  
Das Geheimnis wirklich guter Käsespätzle  
Fr 19:00 Jan & Lucas 105 €
- 24** **Dim Sum vegan: Das kleine Glück** VEGAN  
Dumplings, die das Herz berühren  
Sa 11:00 Yaxin Yang 105 €
- 24** **All about Kimchi**  
Das koreanische Nationalgericht  
Sa 18:00 Eun-Young Cho 105 €
- 25** **Hand Pulled Noodles** VEGAN  
Handgezogene Biang-Biang-Nudeln  
So 11:00 Yaxin Yang 105 €
- 25** **Wurst machen mit dem Sausage Man Team**  
Wurstn mit den Profis  
So 18:00 Dave Chaplin 105 €
- 26** **Jipbap: Koreanische Hausmannskost** NEU  
Koreanisch kochen wie bei Mama zu Hause  
Mo 19:00 Eun-Young Cho 105 €
- 30** **La cucina italiana: Die klassische italienische Küche** NEU  
Ein Menü zwischen Mailand und Rom  
Fr 19:00 Felix Schlink 105 €
- 31** **Meze Magic** VEGETARISCH  
Vegetarische Schätze der türkischen Küche  
Sa 11:00 Aysegül Öztekin 105 €
- 31** **Mole, Tetelas, Tamales & Mezcal** EN  
Oaxaca's heritage served in every bite and sip  
Sa 18:00 Renata Lira 105 €

