

DO 27	Französische Weine Weinseminar und -tasting mit Sascha Rimkus	€30 20 Uhr
FR 28	Persische Küche Die französische Küche des Orients mit Yasmin Farhumand	€60 19 Uhr
SA 29	Coffee-Shop-Baking Cheesecake, Brownies, Cupcakes... mit Sabine Kray	€30 12 Uhr
SA 29	Japanische Küche Basiskurs. Omelettes, Tempura, Hijiki... mit Kaoru Iriyama	€70 18 Uhr
JUNI		
DI 1	Cooking with Essential Oils Elevating Food with Aroma with Suzy Fracassa (engl.)	€60 19 Uhr
MI 2	Basiskurs Italien Pasta, Saltimbocca, Risotto, Tiramisu... mit Daniel Dembski	€60 19 Uhr
DO 3	Alles über Riesling Weinseminar und -tasting mit Sascha Rimkus	€30 20 Uhr
FR 4	Thai Cuisine Die Klassiker mit Siripen Lingk	€60 19 Uhr
SA 5	Basiskurs Fleisch braten, schmoren, Saucenfonds... mit Jan Kreuzinger	€70 20 Uhr
MI 9	Die Tropen in der Küche Höllisch scharf und himmlisch süß mit Sabine Hueck	€70 19 Uhr
FR 11	The Vegan Gourmet Vegan!? Was esst Ihr denn da noch??? weiß Björn Moschinski	€60 19 Uhr
SA 12	California Fusion das Beste aus Mexiko, Italien und Asien mit Lisa Shoemaker	€60 18 Uhr
MI 16	Zen-Kloster-Küche japanisch-vegetarisch mit Kaoru Iriyama	€60 19 Uhr
DO 17	Basiskurs Wein Weinseminar und -tasting mit Sascha Rimkus	€30 20 Uhr

FR 18	Korean Cuisine Duk-Guk, Bulgogi, Spicy Chicken wings... with Lauren Lee (engl.)	€60 19 Uhr
SA 19	Indische Küche inkl. Basiskurs indische Gewürze mit Andreas Klöckner	€60 18 Uhr
DO 24	Alles über Sake Sakeseminar und -tasting mit Sascha Rimkus	€30 20 Uhr
FR 25	Österreichische Küche Das Geheimnis des Niedergarens mit Fanny Kreczi	€60 19 Uhr
SA 26	Fisch & Meeresfrüchte Shrimps, Pulpo, Seeteufel und Frutti di Mare mit Petra Fiegler	€70 18 Uhr
MI 30	Französische Küche Bœuf und Crème Brûlée mit Jan Kreuzinger	€70 19 Uhr

Wasser und Wein sind im Kurspreis inbegriffen.
Ausführliche Informationen, Kochkurs-FAQ und
Kursbuchung: goldhahnundsampson.de

Wir bieten auch Kochkursgutscheine,
z. B. als Geschenk, wenn man sich
terminlich noch nicht festlegen möchte.

Telefon: 030 / 411 98 366 (12 bis 18 Uhr)

Der Kursplan Juli-September 2010
erscheint am 1. Juni 2010.

Stumpfe Messer? Dann in unserem Onlineshop zum
Messerschleifkurs durchklicken, und bei "Kundenerin-
nerung" die E-Mail-Adresse eintragen. Sobald der
nächste Kurs bekannt ist, senden wir eine Mail.

Goldhahn & Sampson – Lebensmittel, Getränke,
Kochbücher, Kochutensilien und Kochkurse – Geöffnet
montags bis freitags von 8 bis 20 Uhr und
samstags von 10 bis 20 Uhr – Dunckerstraße 9 am
Helmholtzplatz – 10437 Berlin-Prenzlauer Berg

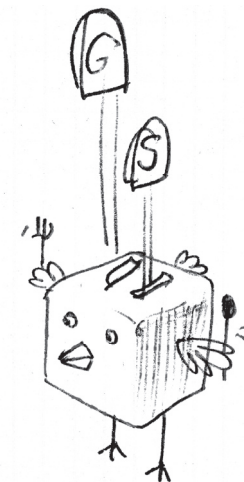
Goldhahn
& Sampson



Goldhahn
& Sampson

KOCHKURSE

März bis Juni 2010



Ausführliche Informationen und Kursbuchung:
goldhahnundsampson.de

MÄRZ

MI 10	Zen-Kloster-Küche Japanisch-vegetarisch mit Kaoru Iriyama	€60 19 Uhr
DO 11	Alles über Riesling Weinseminar und -tasting mit Sascha Rimkus	€30 20 Uhr
FR 12	Das Geheimnis des Niedergarens Fisch & Fleisch, rosa und zart mit Fanny Kreczi	€60 19 Uhr
SA 13	Indische Küche inkl. Basiskurs indische Gewürze mit Andreas Klöckner	€60 18 Uhr
MI 17	Auf Kurs! Wir navigieren durch das Abenteuer Essen. mit Merle Vorwald & Danny Kwee	€60 19 Uhr
DO 18	Secrets sucré Oberleckere Tartes mit Ido Meirav (engl.)	€30 19 Uhr
FR 19	Französische Küche Bœuf und Crème Brûlée mit Jan Kreuzinger	€70 19 Uhr
SA 20	Istanbul 2010 Leckerer aus der Kulturhauptstadt Europas mit Lisa Shoemaker	€50 18 Uhr
MI 24	The Vegetarian Gourmet Fünfgangmenü ohne Pasta und Tofu mit Stephan Hentschel	€60 19 Uhr
DO 25	Weine aus Österreich Weinseminar und -tasting mit Sascha Rimkus	€30 20 Uhr
FR 26	Thai Cuisine In siamesischen Palastküchen mit Som mit Siripen Lingk	€60 19 Uhr
SA 27	Coffee-Shop-Baking Cheesecake, Brownies, Cupcakes... mit Sabine Kray	€30 13 Uhr
SA 27	Fisch & Meeresfrüchte Pulpo, Bouillabaisse, Vongole & Seeteufel mit Petra Fiegler	€70 18 Uhr
MI 31	In cucina con amore Italienische Küche: Il primo piatto mit Daniel Dembski	€60 19 Uhr

APRIL

DO 1	Cooking with Essential Oils Elevating Food with Aroma with Suzy Fracassa (engl.)	€60 19 Uhr
MI 7	Dumplings & Co. Teigtaschen aus aller Welt mit Lisa Shoemaker	€60 19 Uhr
DO 8	Basiskurs Wein Weinseminar und -tasting mit Sascha Rimkus	€30 20 Uhr
SA 10	Thai Cuisine Die Klassiker mit Siripen Lingk	€60 18 Uhr
MI 14	Persische Küche Die Französische Küche des Orients mit Yasmin Farhumand	€60 19 Uhr
DO 15	Detox Deluxe Raw Food & Smoothies mit Fabian Lübke	€60 19 Uhr
MI 21	In cucina con amore Italienische Küche: Il primo piatto mit Daniel Dembski	€60 19 Uhr
DO 22	Alles über Rotwein Weinseminar und -tasting mit Sascha Rimkus	€30 20 Uhr
FR 23	Japanischer Hot Pot Sukiyaki und Mizutaki mit Kaoru Iriyama	€60 19 Uhr
SA 24	Cajun-Creole Die Küche von New Orleans mit Lisa Shoemaker	€60 18 Uhr
DI 27	Klassische Desserts Mousse, Sorbet und Crème bavaroise mit Vera Gawiak	€30 19 Uhr
DO 29	Weinsensorik Donnerstag, 29. April 2010 um 20 Uhr mit Marc-Oliver Kleist	€50 20 Uhr

Ausführliche Informationen und Kursbuchung:
goldhahnundsampson.de

MAI

DI 4	Cooking with Essential Oils Elevating Food with Aroma with Suzy Fracassa (engl.)	€60 19 Uhr
MI 5	Korean Cuisine Duk-Guk, Bulgogi, Spicy Chicken wings... with Lauren Lee (engl.)	€60 19 Uhr
DO 6	Single Malt Whiskies Whiskyseminar und -tasting mit Sascha Rimkus	€30 20 Uhr
FR 7	Thai Cuisine Die Klassiker mit Siripen Lingk	€60 19 Uhr
SA 8	Französische Tartes Tarte tatin, die einzig wahre... mit Vera Gawiak	€30 12 Uhr
SA 8	Fisch & Meeresfrüchte Shrimps, Pulpo, Seeteufel und Frutti di Mare mit Petra Fiegler	€70 18 Uhr
DI 11	Spargel Total Lustige Stengel, klassisch und modern mit Petra Fiegler	€50 19 Uhr
FR 14	Französische Küche Bœuf und Crème Brûlée mit Jan Kreuzinger	€70 19 Uhr
SA 15	Tea & Scones Die Zeit zwischen Lunch und Dinner war einfach zu lang... mit Lisa Shoemaker	€30 12 Uhr
SA 15	The Vegan Gourmet Vegan!? Was esst Ihr denn da noch??? weiß Björn Moschinski	€60 18 Uhr
MI 19	Deutschland im Frühling Ein 4-gängiges Frühlingsmenü mit Lisa Shoemaker	€60 19 Uhr
DO 20	Sushi-Variationen Die beliebten Rollen und ihre Verwandtschaft mit Kaoru Iriyama	€60 19 Uhr
FR 21	Polnische Küche Pieroggen, Hofhühner und Obstkompott mit Magdalena Laskowicz	€60 19 Uhr
MI 26	Spanische Tapas facil y rapido mit Fanny Kreczi	€60 19 Uhr