

## SEPTEMBER

FR 10	<b>Thai Cuisine</b> Die Klassiker mit Siripen Lingk	€60 19 Uhr
SA 11	<b>Französische Tartes</b> mit Vera Gawlak	€30 12 Uhr
SA 11	<b>Persische Küche</b> mit Yasmin Farhumand	€60 18 Uhr
DO 16	<b>Weine aus Österreich</b> Weinseminar und -tasting mit Sascha Rimkus	€30 20 Uhr
FR 17	<b>California Fusion</b> das Beste aus Mexiko, Italien und Asien mit Lisa Shoemaker	€60 19 Uhr
SA 18	<b>Französische Küche</b> Bœuf und Crème Brûlée mit Jan Kreuzinger	€70 18 Uhr
MI 22	<b>Cocina Contemporánea</b> Zeitgenössische Küche aus Lateinamerika mit Sabine Hueck	€70 19 Uhr
FR 24	<b>Basiskurs Kochen</b> mit Vera Gawlak	€50 19 Uhr
SA 25	<b>Oberleckere Tartes</b> Secrets sucré mit Ido Meirav	€30 12 Uhr
SA 25	<b>Liebesgrüße aus Mexiko</b> mit Olivia de Alba und Lourdes Marines	€50 18 Uhr
MI 29	<b>Chicchetti</b> Die venezianische Version von Tapas mit Lisa Shoemaker	€50 19 Uhr
DO 30	<b>Single Malt Whiskies</b> Whiskyseminar und -tasting mit Sascha Rimkus	€30 20 Uhr
<b>OKTOBER</b>		
FR 1	<b>Basiskurs Fisch</b> mit Petra Fiegler	€70 19 Uhr

SA 2	<b>Basiskurs Fleisch</b> mit Jan Kreuzinger	€70 18 Uhr
<b>Middle Eastern Mezze</b> a cooking session with James Walters from arabica- foodandspice.com, more details coming shortly		

## Kursbuchung

in unserem Onlineshop unter  
[www.goldhahnundsampson.de/shop](http://www.goldhahnundsampson.de/shop)

oder direkt in unserem Geschäft am  
Helmholtzplatz: Goldhahn & Sampson,  
Dunckerstraße 9, 10437 Berlin

Im Kurspreis inbegriffen sind Wasser und Wein.  
Ausführliche Informationen, Kochkurs-FAQ und  
Buchung von Kurstickets: [goldhahnundsampson.de](http://goldhahnundsampson.de)

Als Geschenk empfehlen wir unsere Gutscheine:  
Mit einem Gutschein kann der Beschenkte sich  
seinen Kochkurs, sein Lieblingsbuch oder seinen  
Lieblingswein in aller Ruhe aussuchen. Bei Online-  
Kursbuchung kann mit Gutscheinen bezahlt werden.

Wir bieten übrigens auch Firmenkurse oder  
individuelle Gruppenkochkurse an. Einfach auf  
unserer Website einen Kurs aussuchen und per  
E-Mail nachfragen: [hallo@goldhahnundsampson.de](mailto:hallo@goldhahnundsampson.de)

Der nächste Kursplan Oktober-Dezember 2010  
erscheint am 20. August 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. Telefonisch (keine  
Kursbuchung möglich!) sind wir montags bis sam-  
stags von 12 bis 18 Uhr unter 030 / 411 98 366  
für Sie da.

*Goldhahn  
& Sampson*

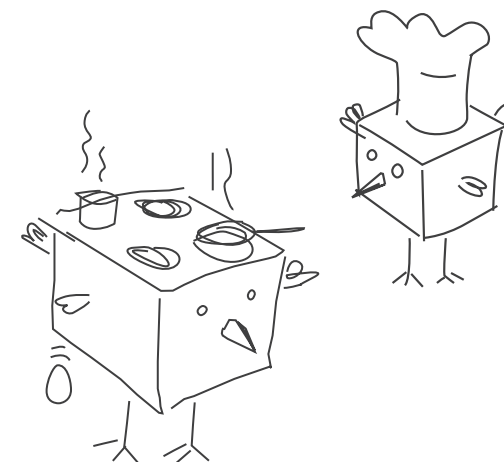


*Goldhahn  
& Sampson*

## KOCHKURSE

und Weinseminare

Juni bis September 2010



Ausführliche Informationen  
und Kursbuchung:  
[www.goldhahnundsampson.de](http://www.goldhahnundsampson.de)

<b>JUNI</b>		
MI 16	<b>Zen-Kloster-Küche</b> japanisch-vegan mit Kaoru Iriyama	€60 19 Uhr
DO 17	<b>Basiskurs Wein</b> Weinseminar und -tasting mit Sascha Rimkus	€30 20 Uhr
FR 18	<b>Koreanische Küche</b> mit Lauren Lee	€60 19 Uhr
SA 19	<b>Indische Küche</b> inkl. Basiskurs indische Gewürze mit Andreas Klöckner	€60 18 Uhr
DO 24	<b>Alles über Sake</b> Sakeseminar und -tasting mit Sascha Rimkus	€30 20 Uhr
FR 25	<b>Das Geheimnis des Niedergarens</b> Fisch & Fleisch rosa + zart mit Fanny Kreczi	€60 19 Uhr
SA 26	<b>Fisch &amp; Meeresfrüchte</b> Shrimps, Pulpo, Seeteufel und Frutti di Mare mit Petra Fiegler	€70 18 Uhr
MI 30	<b>Französische Küche</b> Bœuf und Crème Brûlée mit Jan Kreuzinger	€70 19 Uhr
<b>JULI</b>		
FR 2	<b>Cajun-Creole</b> Die Küche von New Orleans mit Lisa Shoemaker	€60 19 Uhr
SA 3	<b>Liebesgrüße aus Mexiko</b> mit Olivia de Alba und Lourdes Marins	€50 18 Uhr
MI 7	<b>Basiskurs Italien</b> Panzanella, Risotto, Vitello und Tortinos mit Bator Bowakow	€60 19 Uhr
FR 9	<b>Persische Küche</b> Die Französische Küche des Orients mit Yasmin Farhumand	€60 19 Uhr

SA 10	<b>Japanische Küche</b> Basiskurs mit Kaoru Iriyama	€70 18 Uhr
DO 15	<b>Basiskurs Wein</b> Weinseminar und -tasting mit Sascha Rimkus	€30 20 Uhr
FR 16	<b>Thai Cuisine</b> Die Klassiker mit Siripen Lingk	€60 19 Uhr
SA 17	<b>Louisiana Grillparty</b> mit Donna Lee	€60 18 Uhr
MI 21	<b>Spanische Tapas</b> mit Fanny Kreczi	€50 19 Uhr
SA 24	<b>Oberleckere Tartes</b> Secrets sucré mit Ido Meirav	€30 12 Uhr
SA 24	<b>Basiskurs Fisch</b> mit Petra Fiegler	€70 18 Uhr
DO 29	<b>Schampus &amp; Co.</b> Schaumweinseminar und -tasting mit Sascha Rimkus	€30 20 Uhr
FR 30	<b>Chinesische Dumplings</b> Jiaozi non stop mit Fang Han	€50 19 Uhr
SA 31	<b>Alles fürs Picknick</b> garantiert kültaschengeeignet mit Petra Fiegler	€50 18 Uhr
<b>AUGUST</b>		
MI 4	<b>Das Beste vom Sommer</b> Gazpacho, Mezze und Gegrilltes mit Lisa Shoemaker	€50 19 Uhr
FR 6	<b>Tomaten</b> Hochsaison! Tomatenklassiker mit Twist mit Sara Gretzer	€60 19 Uhr

**Kursbuchung**  
und ausführliche Infos  
zu allen Kursen und Kochlehrern:  
[www.goldhahnundsampson.de](http://www.goldhahnundsampson.de)

<b>AUGUST</b>		
SA 7	<b>Südindische Küche</b> mit Andreas Klöckner	€60 18 Uhr
DO 12	<b>Französische Weine</b> Weinseminar und -tasting mit Sascha Rimkus	€30 20 Uhr
FR 13	<b>Raw Food &amp; Smoothies</b> Detox deluxe mit Fabian Lübke	€60 19 Uhr
SA 14	<b>Persische Küche</b> Vegetarische Köstlichkeiten mit Yasmin Farhumand	€50 18 Uhr
FR 20	<b>Thai Cuisine</b> mit Siripen Lingk	€60 19 Uhr
SA 21	<b>Mediterrane Meeresfrüchte</b> Pulpo, Prawns und Pfrutti di Mare mit Petra Fiegler	€70 18 Uhr
DO 26	<b>Alles über Riesling</b> Weinseminar und -tasting mit Sascha Rimkus	€30 20 Uhr
FR 27	<b>Koreanische Küche</b> mit Lauren Lee	€60 19 Uhr
SA 28	<b>Zen-Kloster-Küche</b> japanisch-vegan mit Kaoru Iriyama	€60 18 Uhr
<b>SEPTEMBER</b>		
MI 1	<b>Istanbul 2010</b> Essen in Europas Kulturhauptstadt mit Lisa Shoemaker	€50 19 Uhr
FR 3	<b>Das Geheimnis des Niedergarens</b> Fisch & Fleisch rosa + zart mit Fanny Kreczi	€60 19 Uhr
SA 4	<b>In Cucina con Amore</b> mit Daniel Dembski	€60 18 Uhr
MI 8	<b>Kochen mit Yin und Yang</b> Traditionelle chinesische Medizin in der Küche mit Fang Han	€50 19 Uhr