

Unsere Lieblingsrezepte aus Japan, Vietnam und Indien

Termine

28.02.2026 17:00:00 - 21 Uhr

13.03.2026 18:00:00 - 22 Uhr

17.04.2026 18:00:00 - 22 Uhr

24.05.2026 11:00:00 - 15 Uhr

Eine vegetarische Hommage an die vielseitige Küche Asiens

Erlebe die vielfältigen Aromen Asiens und entdecke, wie kräftige Geschmäcker, aromatische Gewürze und frische Zutaten zu einzigartigen vegetarischen Gerichten verschmelzen. In unserem Kochkurs in Berlin lernst du die Grundlagen der vegetarischen asiatischen Küche, probierst spannende Rezepte aus unterschiedlichen Ländern des Kontinents und bringst dir neue Techniken für deine eigene Küche bei.

Natürlich können wir nicht alles abbilden, was wir lieben. Deshalb teilen wir unsere Lieblingsrezepte, die uns im Laufe der Jahre besonders begeistert haben. Du lernst, Gemüse und Gewürze gekonnt zu kombinieren, erhältst Inspiration für authentische asiatische Aromen zuhause und erfährst beim gemeinsamen Kochen und Genießen außerdem mehr über die kulinarischen Traditionen, die diese Gerichte geprägt haben.

Folgende Gerichte erwarten dich

- **Vorspeise:** Auberginen Thăng Nước Màu mit Wirsingsalat und gepickelter Gurke
- **Hauptgang:** Schwarzer Reis-Walnuss Kuchlein mit Pflaumen Teriyaki und Pilzen
- **Dessert:** Gajar Ka Halwa, Chai und Mohn

Was dich erwartet

Der Kurs beginnt mit einem Sektempfang und einem kleinen Gruß aus der Bonvivant Cocktail Bistro Sterne-Küche. Danach tauchst du gemeinsam mit unseren Küchen-Profis in die kreative vegetarische asiatische Küche ein.

Du lernst:

- Zubereitungstechniken für frisches Gemüse, Reis, Teigwaren und Desserts
- Anwendung authentischer asiatischer Gewürze und Aromen
- Praktische Tipps zu Geschmackskombinationen, Texturen und Präsentation

Alle Teilnehmer:innen arbeiten in kleinen Gruppen an den einzelnen Rezepten, bevor das Menü gemeinsam serviert und genossen wird. Getränke sind inklusive, niemand geht hungrig nach Hause.

Unsere Zutaten-Philosophie

Wir stellen sicher, dass unsere Kochkurse nicht nur köstliche Gerichte produzieren, sondern auch im Einklang mit unseren Werten stehen. Deshalb verwenden wir ausschließlich frische, qualitativ hochwertige und nachhaltige Zutaten, die größtenteils von regionalen Bio-Produzenten stammen. Dabei arbeiten wir eng mit lokalen Händlern und Herstellern zusammen.

Inklusivleistungen

- Sektempfang und alle Getränke inklusive: Weiß- und Rotwein, Bier, Softdrinks, Schorlen und Mineralwasser
- 3-stündiger vegetarischer Asiatisch-Kochkurs in Berlin
- Erfahrene Profi-Köche, die dich Schritt für Schritt begleiten

- Alle Zutaten, Küchengeräte und Equipment
- Rezepte und Tipps für die Nachbereitung zuhause

Ziele des Kochkurses

Neben einem aufregenden kulinarischen Erlebnis, vermitteln wir verschiedene Kochtechniken und Handwerkszeug, die ambitionierten Köchinnen und Köchen als Inspiration für Ihre nächsten Gerichte dienen können:

- Wichtiges Handwerkszeug und Fähig- und Fertigkeiten
- Anwendung von verschiedenen Kochtechniken
- Fokus auf Vielfalt der asiatischen Küche
- Spannende Rezepte

Zusammen kocht Ihr ein köstliches 3-Gänge Menü, wobei Ihr immer wieder den Fokus auf spezielle, besonders wichtige Koch- und Herstellungsschritte legen werdet, die unter Anleitung unserer Küchen-Profis garantiert gelingen.

Für wen geeignet

Dieser Kurs richtet sich an alle, die die asiatische Küche lieben, vegetarische Rezepte neu entdecken möchten und Freude am gemeinsamen Kochen haben. Ideal für Paare, Freund:innen, Foodies, Hobbyköch:innen und auch für Teams oder Gruppen, die ein kreatives Teamerlebnis suchen.

Was du mit nach Hause nimmst

- Praktische Fertigkeiten in der vegetarischen asiatischen Küche
- Rezepte für Vorspeise, Hauptgang und Dessert
- Tipps und Tricks von Profi-Köch:innen für authentische Aromen
- Selbstvertrauen, um asiatische Gemüsegerichte zuhause kreativ zu variieren

Ort und Teilnahme

In der Regel finden unsere Kurse in unserem studio32 in Berlin-Schöneberg, Goltzstraße 32, statt. Aus Kapazitätsgründen verschieben wir einige Kurse in unser neues studio32 in Berlin-Kreuzberg, Kottbusser Damm 74. Bitte behalte in den

Tagen vor deinem Kurs dein Emailpostfach inkl. SPAM im Auge, damit dich mögliche Informationen zu einem Locationwechsel erreichen.

Jetzt Platz sichern und die vegetarische asiatische Küche im Studio32 erleben!

Hinweis: Alle Gerichte im Kurs sind vegetarisch. Bitte informiere uns vorab über Allergien oder besondere Ernährungsbedürfnisse. **Bitte bringe Behältnisse mit, um übrig gebliebene Speisen zu retten!**

Die im Kurs zubereiteten Gerichte sind Teil des Menüs. Je nach Saison, Verfügbarkeit und Qualität der Zutaten kann das Menü leicht variieren.