

GPB

College



Das Festival der asiatischen Sprachen

PROGRAMMHEFT 2019



ようこそ!・热烈欢迎!・환영합니다!

Herzlich willkommen beim Festival der asiatischen Sprachen! Wir freuen uns, dich in den Räumlichkeiten des GPB College begrüßen zu dürfen!

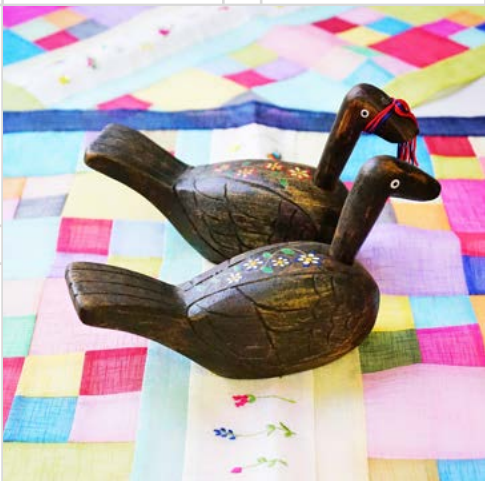
Für jeden ist etwas dabei. Genieße unser Event und hab Spaß! Unser ganzes Team wünscht dir ein wunderschönes Festival!

Auf mehreren Etagen unserer Schule möchten wir dir die asiatische Kultur zeigen. Sei es Japanisch, Koreanisch oder Chinesisch. Wir haben viele verschiedene Workshops vorbereitet, bieten asiatisches Essen an und du kannst dich in chinesischer Kampfkunst ausprobieren!

#festivalgpbcollege
Halte deine Eindrücke auf
Instagram und Facebook fest!



Japanische Köstlichkeit



Adresse:
 GPB College gGmbH
 Beuthstraße 8
 10117 Berlin

ÖPNV-Berlin:
 U-Bhf. Spittelmarkt (U2)
 U-Bhf. Spittelmarkt
 (Bus M48, 248, 265)

030 390481-0
 info@gpb-college.de
 www.gpb-college.de

/gpbcollege
 /gpbcollege



Hausordnung		6-7
Programm		
	Etage 2 (Japanisch)	8-9
	Etage 3 (Koreanisch)	10-11
	Etage 4 (Chinesisch)	12-13
	Etage 6 (K-POP Dance / Taiji)	14-15
	Etage 7 (Informationsveranstaltungen zum GPB College Ausbildungsangebot)	16-17
	Beuthstraße 7 (Informationsveranstaltungen zum GPB Ausbildungsangebot / Chinesische Teekultur)	18
GPB College		19-20
GPB Berlin		21
Rezept	Jiaozi	22-23
Rezept	Soba	24
Wunschbaum		25
Workshops		26-28
Köstlichkeiten		29
Rezept	Bibimbap	32-33
Impressum & Gewinnspiel		34



Kimono



Chinesische Teekultur

Allgemeines

- Drogen, Alkohol, Glasbehälter, Waffen und Gegenstände, deren Umgang potentiell gefährlich ist, sowie Tiere (ausgenommen Blindenhunde) sind verboten.
- Es erfolgt ein Geländeverweis gegenüber Personen, die unter Einfluss von Rauschmitteln oder Alkohol stehen.
- Im gesamten Gebäude herrscht Rauchverbot.
- Vandalismus und Beschädigungen von Eigentum des GPB College werden geahndet.
- Das Verteilen von Flyern und Werbematerial, der Verkauf von Waren und das Filmen zu gewerblichen Zwecken ist nur nach Absprache mit den Organisatoren des GPB College erlaubt.
- Die zulässige Teilnehmeranzahl pro Workshop ist unbedingt einzuhalten.
- Den Weisungen des Personals des GPB College ist Folge zu leisten.
- Flucht- und Rettungswege sind freizuhalten.

Garderobe (5. Etage)

- Für die unentgeltliche Entgegennahme der Garderobe übernimmt das GPB College keine Haftung.

REGELN!

Foto-, Video- & Tonaufnahmen

- Das GPB College behält sich vor, während der Veranstaltung Aufnahmen in Form von Foto-, Ton- und Videomaterialien zu machen, auf denen Abbildungen deiner Person im Kontext der Veranstaltung entstehen können.
- Es besteht die Möglichkeit der Veröffentlichung dieser Aufnahmen im Internet (auch auf den GPB College Social-Media-Kanälen) sowie in Printmedien.
- Die Aufnahmen können unter Wahrung deines Persönlichkeitsrechts bearbeitet und umgestaltet werden (z. B. Montage, Schnitt, Kombinationen, fototechnische Verfremdung, Colorierung).
- Die Aufnahmen werden ausschließlich in den Geschäftsbereichen des GPB College (bildungsnahe Themen) und nicht für politische oder religiöse Zwecke verwendet.
- Du kannst deine konkludente Einverständniserklärung jederzeit frei widerrufen.

— ANZEIGE —

Sendagaya Japanese Institute

千駄ヶ谷日本語学校
SENDAGAYA JAPANESE COLLEGE

◆ Eine der größten Japanischschulen ◆

◆ Lange Geschichte sowie langjähriges Vertrauen ◆





Langfristiges Programm: Kurzzeitiges Programm:
Dauer von 1,5 bis 2 Jahren Mindestdauer von 2 Wochen

Verbindet Sie mit Japan seit 1975

<https://www.jp-sjs.ac.jp/de/> info@jp-sji.org



Etage 2 - Japanisch

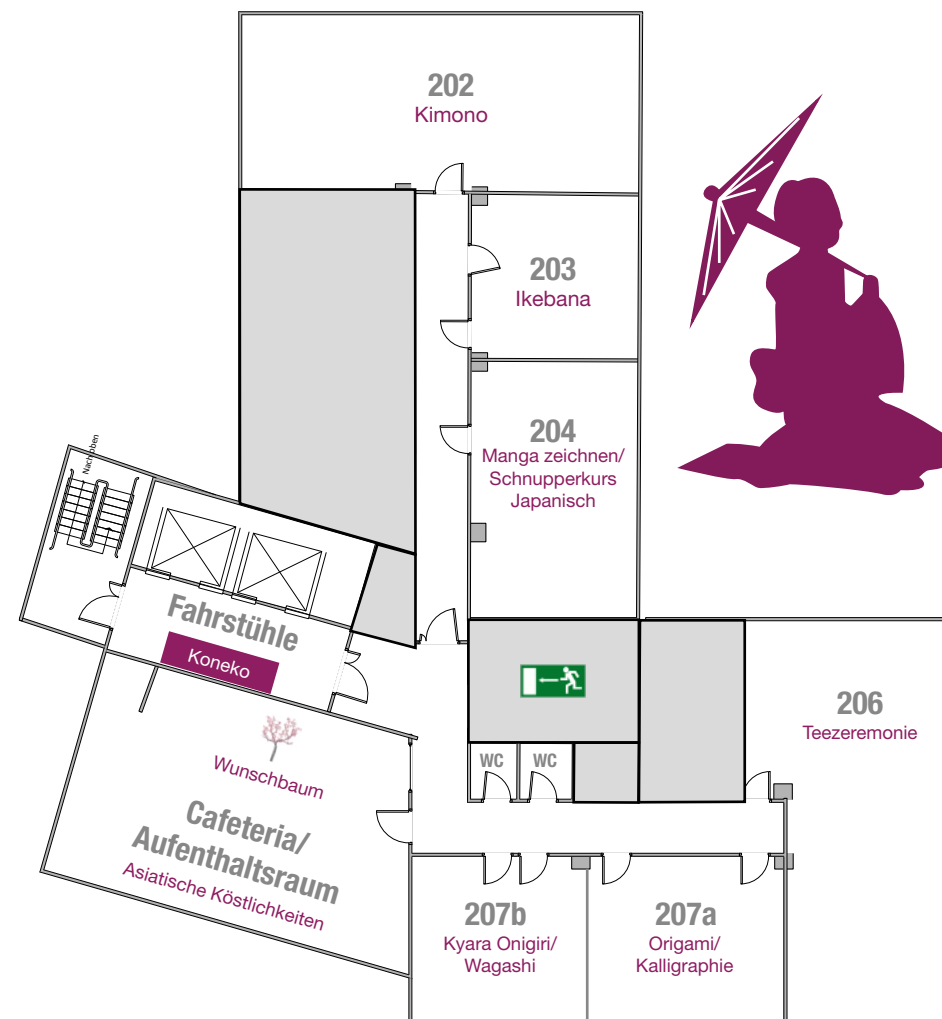
Uhrzeit/ Raum	202	203	204	206	207a	207b
10:00 Uhr - 10:45 Uhr	Kimono (6 TN*)		Manga zeichnen (10 TN*)			
11:00 Uhr - 11:45 Uhr	Kimono (6 TN*)		Manga zeichnen (10 TN*)	Teezere- monie (10 TN*)		
12:00 Uhr - 12:45 Uhr				Teezere- monie (10 TN*)	Origami (8 TN*)	
13:00 Uhr - 13:45 Uhr		Ikebana (6 TN*)	Schnup- perkurs Japanisch (8 TN*)			Kyara Onigiri (6 TN*)
14:00 Uhr - 14:45 Uhr		Ikebana (6 TN*)		Teezere- monie (10 TN*)	Kalligra- phie (8 TN*)	Wagashi (8 TN*)
15:00 Uhr - 15:45 Uhr				Teezere- monie (10 TN*)		

* TN = Teilnehmende Personen

Die begrenzte TN-Anzahl muss aus Sicherheitsgründen eingehalten werden!

Programmänderungen vorbehalten

#festivalgpbcollege
Halte deine Eindrücke auf
Instagram und Facebook fest!



Legende:

Raum 202: Kimono (Traditionelle Kleidung)

Raum 203: Ikebana (Blumensteckkunst)

Raum 204: Manga zeichnen / Schnupperkurs Japanisch

Raum 206: Teezeremonie




Raum 207a: Origami (Papierfalten) / Kalligraphie

Raum 207b: Kyara Onigiri (Reisköstlichkeit) / Wagashi (Japanische Süßigkeit)





Etage 3 - Koreanisch

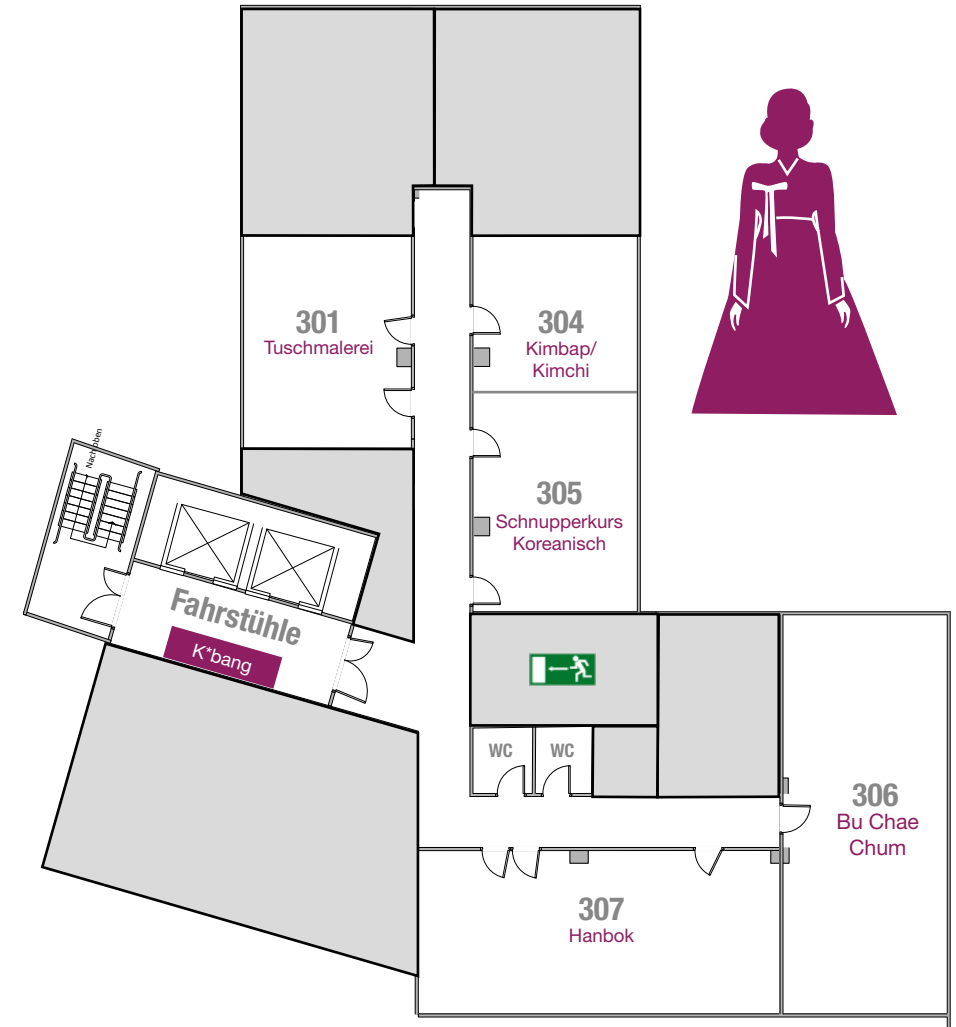
Uhrzeit/ Raum	301	304	305	306	307
10:00 Uhr - 10:45 Uhr		Kimbap (8 TN*)	Schnupperkurs Koreanisch (8 TN*)	Fächertanz Bu Chae Chum (10 TN*)	
11:00 Uhr - 11:45 Uhr	Tuschmalerei (8 TN*)				
12:00 Uhr - 12:45 Uhr		Kimchi (8 TN*)		Fächertanz Bu Chae Chum (10 TN*)	Hanbok (6 TN*)
13:00 Uhr - 13:45 Uhr	Tuschmalerei (8 TN*)				
14:00 Uhr - 14:45 Uhr		Kimchi (8 TN*)			Hanbok (6 TN*)
15:00 Uhr - 15:45 Uhr					

* TN = Teilnehmende Personen

Die begrenzte TN-Anzahl muss aus Sicherheitsgründen eingehalten werden!

Programmänderungen vorbehalten

#festivalgpbcollege
Halte deine Eindrücke auf
Instagram und Facebook fest!



Legende:

Raum 301: Tuschmalerei

Raum 304: Kimbap (Sushi) / Kimchi (Nationalgericht)

Raum 305: Schnupperkurs Koreanisch





Raum 306: Bu Chae Chum (Fächertanz)

Raum 307: Hanbok (Traditionelle Kleidung)





Etage 4 - Chinesisch

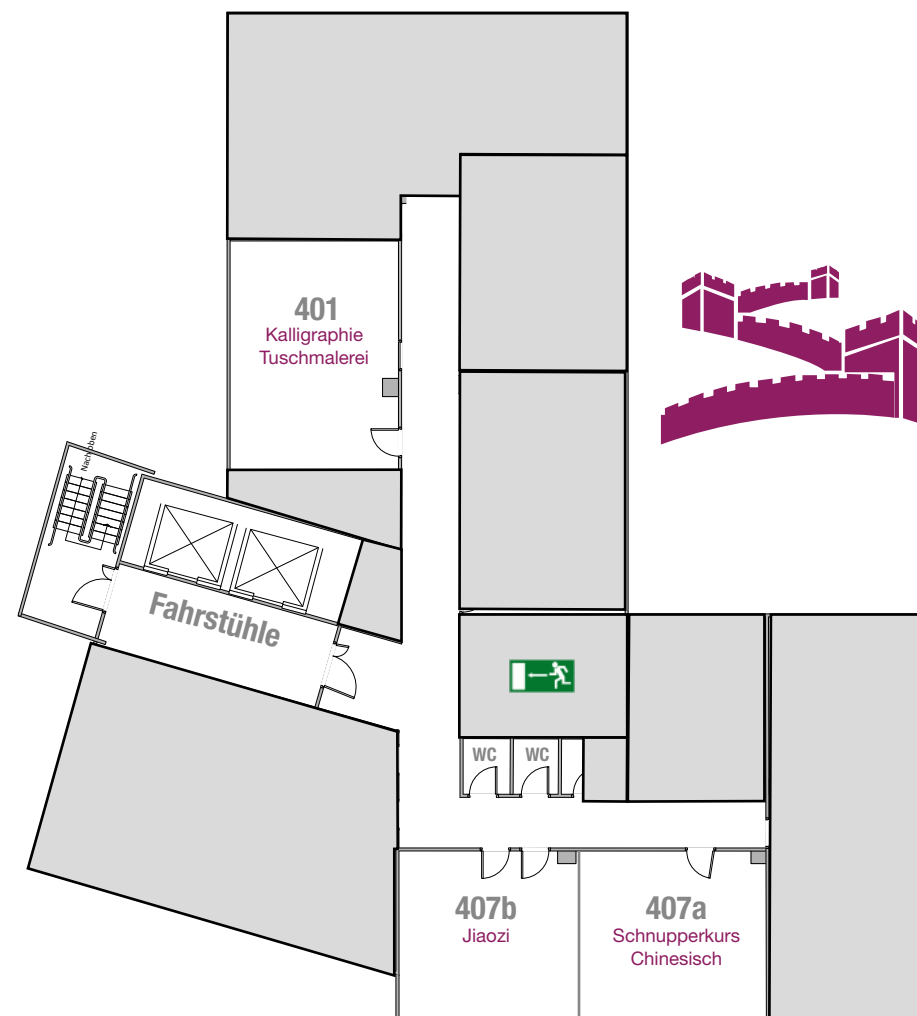
Uhrzeit/ Raum	401	407a	407b
10:00 Uhr - 10:45 Uhr	Kalligraphie (8 TN*)		Jiaozi (Maultaschen) (8 TN*)
11:00 Uhr - 11:45 Uhr	Tuschmalerei (8 TN*)	Schnupperkurs Chinesisch (8 TN*)	
12:00 Uhr - 12:45 Uhr	Kalligraphie (8 TN*)		Jiaozi (Maultaschen) (8 TN*)
13:00 Uhr - 13:45 Uhr	Tuschmalerei (8 TN*)		
14:00 Uhr - 14:45 Uhr			Jiaozi (Maultaschen) (8 TN*)
15:00 Uhr - 15:45 Uhr			

* TN = Teilnehmende Personen

Die begrenzte TN-Anzahl muss aus Sicherheitsgründen eingehalten werden!

Programmänderungen vorbehalten

#festivalgpbcollege
Halte deine Eindrücke auf
Instagram und Facebook fest!



Legende:

Raum 401: Kalligraphie / Tuschmalerei

Raum 407a: Schnupperkurs Chinesisch

Raum 407b: Jiaozi (Maultaschen)



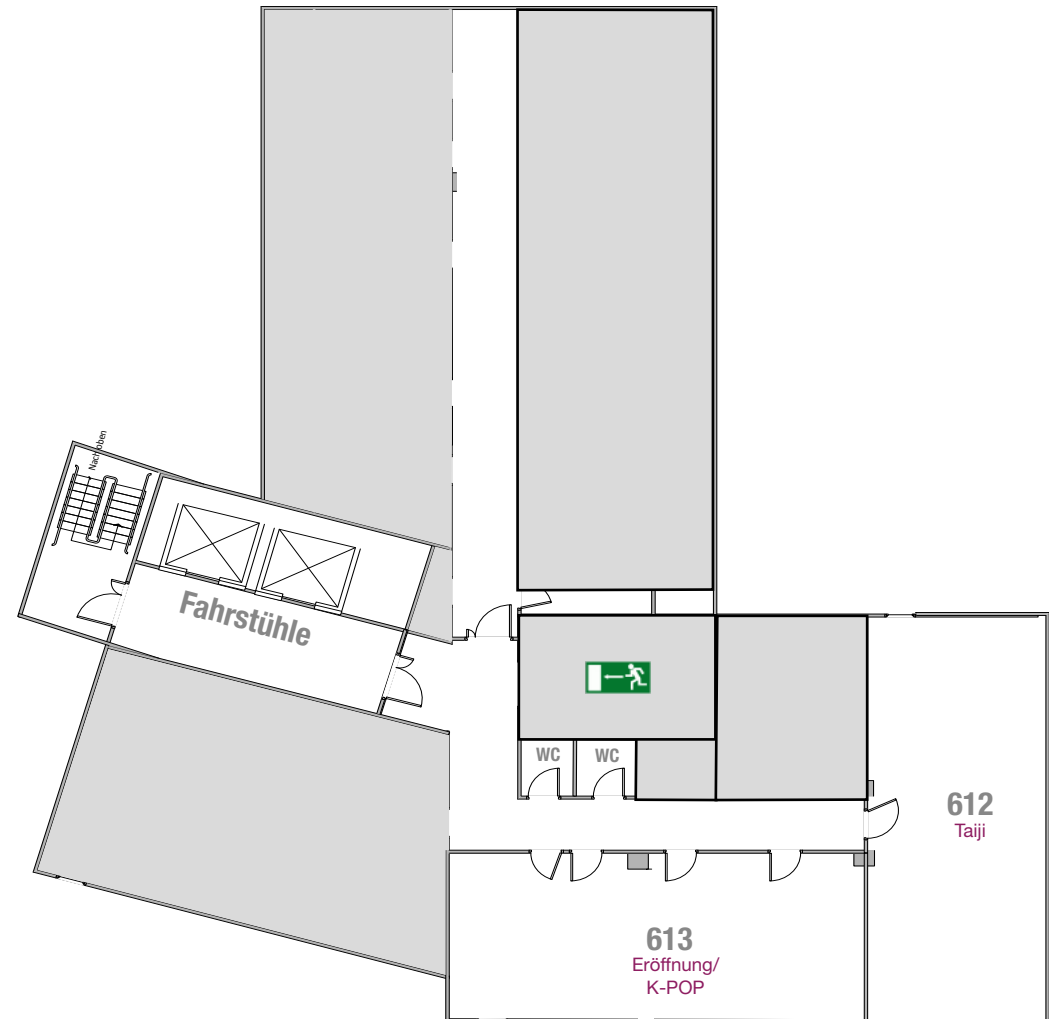


Etage 6 - Eröffnung / K-POP / Taiji

Uhrzeit/ Raum	612	613
9:30 Uhr		Eröffnung: Das GPB College stellt sich vor
12:00 Uhr - 12:45 Uhr	Taiji Kampfkunst (8 TN*)	
13:00 Uhr - 13:45 Uhr	Taiji Kampfkunst (8 TN*)	K-POP Workshop 1 Black Pink (11 TN*)
14:00 Uhr - 14:45 Uhr	Taiji Kampfkunst (8 TN*)	
15:00 Uhr - 15:45 Uhr		K-POP Workshop 2 BTS (9 TN*)



#festivalgpbcollege
Halte deine Eindrücke auf
Instagram und Facebook fest!



Legende:

Raum 612: Taiji (Kampfkunst)

Raum 613: Eröffnung / K-POP Dance

* TN = Teilnehmende Personen

Die begrenzte TN-Anzahl muss aus Sicherheitsgründen eingehalten werden!

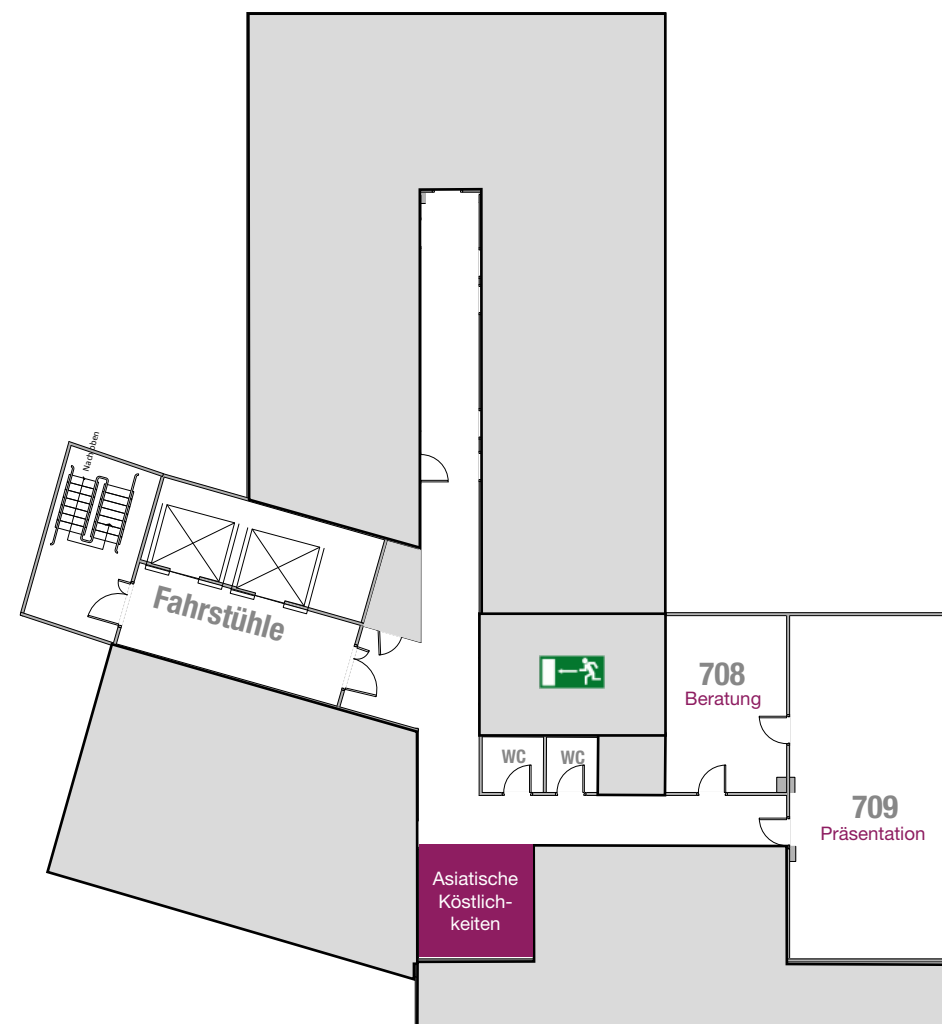
Programmänderungen vorbehalten



Etage 7 - Informationsveranstaltungen

Uhrzeit/ Raum	708	709
10:00 Uhr - 10:45 Uhr	Beratung	Präsentation Fremdsprachenberufe
11:00 Uhr - 11:45 Uhr	Beratung	Präsentation Ausbildungsangebot des GPB College
12:00 Uhr - 12:45 Uhr	Beratung	Präsentation Fremdsprachenberufe
13:00 Uhr - 13:45 Uhr	Beratung	Präsentation Ausbildungsangebot des GPB College
14:00 Uhr - 14:45 Uhr	Beratung	Präsentation Fremdsprachenberufe
15:00 Uhr - 15:45 Uhr	Beratung	Präsentation Ausbildungsangebot des GPB College

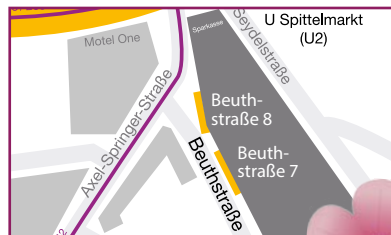
#festivalgpbcollege
Halte deine Eindrücke auf
Instagram und Facebook fest!



Legende:

Raum 708: Beratung

Raum 709: Präsentation Ausbildungsangebot des GPB College / Fremdsprachenberufe



Beuthstraße 7

Uhrzeit/ Raum	Workshop-Raum	Eingangsbereich
10:00 Uhr - 10:45 Uhr	Chinesische Teekultur (8 TN*)	Beratung GPB Berlin Beratung GPB College
11:00 Uhr - 11:45 Uhr	Chinesische Teekultur (8 TN*)	Beratung GPB Berlin Beratung GPB College
12:00 Uhr - 12:45 Uhr		Beratung GPB Berlin Beratung GPB College
13:00 Uhr - 13:45 Uhr	Chinesische Teekultur (8 TN*)	Beratung GPB Berlin Beratung GPB College
14:00 Uhr - 14:45 Uhr	Chinesische Teekultur (8 TN*)	Beratung GPB Berlin Beratung GPB College
15:00 Uhr - 15:45 Uhr		Beratung GPB Berlin Beratung GPB College

* TN = Teilnehmende Personen

Die begrenzte TN-Anzahl muss aus Sicherheitsgründen eingehalten werden!

Programmänderungen vorbehalten

Ausbildungen mit Fremdsprachen

„Hauptsache etwas mit Sprachen!“

Fremdsprachenberufe bieten ideale Zukunftschancen, denn aufgrund der wachsenden Globalisierung agieren Unternehmen heutzutage international.



Wir, das GPB College als staatlich anerkannte Fachschule/Berufsfachschule, bieten praxisorientierte Ausbildungen für Fremdsprachenberufe an, die systematisch aufeinander aufbauen und an unterschiedliche Voraussetzungen geknüpft sind. Die kaufmännischen Assistent*innen für Fremdsprachen bilden die Basis, die Dolmetscher*innen die Spitze und somit den höchstqualifizierten Abschluss. Alle Ausbildungen beinhalten zudem ein mehrwöchiges Praktikum.

Die erste Fremdsprache, die du in deiner Ausbildung lernen und vertiefen wirst, ist **Englisch**. Dazu kannst du noch zwei weitere Sprachen auswählen:

Japanisch, Koreanisch, Chinesisch, Spanisch oder Französisch

Übrigens sind unsere Lehrer*innen Muttersprachler*innen und legen den Fokus im Unterricht neben dem Spracherwerb auch auf kulturelle Themenbereiche.



Ausbildungen und Schulabschlüsse

Gemeinsam zum Erfolg

Wir, das GPB College, sind eine staatlich anerkannte Berufsfachschule, Fachschule und Fachoberschule in Berlin-Mitte.



Du kannst bei uns einen Schulabschluss erlangen oder eine Berufsausbildung im technischen, kaufmännischen oder Fremdsprachenbereich absolvieren:

- Kaufleute für Büromanagement
- Kaufmännische Assistent*innen für Betriebswirtschaft
- Kaufmännische Assistent*innen für Fremdsprachen
- Fremdsprachenkorrespondent*innen
- Elektrotechnische Assistent*innen Elektronik und Datentechnik
- IT-Systemkaufleute
- IBA-Integrierte Berufsausbildungsvorbereitung (BBR, eBBR, MSA)
- Fachhochschulreife

Damit wir dich optimal auf den Berufseinstieg vorbereiten können, gehören zum PLUS der Ausbildung Zusatzqualifikationen und Zertifikate sowie ein Praktikum und unser Jobcoaching.

Lass dich unter info@gpb-college.de oder **030 390481-0** beraten!

Informationsveranstaltungen zu unserem Ausbildungsangebot finden in der 7. Etage, Beuthstraße 8 statt!

Wir bilden die Hauptstadt!

Dein beruflicher Erfolg steht bei uns an erster Stelle! Wir nehmen uns Zeit, um mit dir deinen Traumberuf zu finden, begleiten dich durch deine Ausbildung und bereiten dich auf die Abschlussprüfung vor.



Unser Angebot umfasst Ausbildungen, Umschulungen und Weiterbildungen im kaufmännischen, Medien- und IT-Bereich. Lass dich unverbindlich von unserem Team beraten unter: beratung@gpb.de oder **030 403665940**

Wir bieten dir:

- Bis zu acht Starttermine im Jahr
- Überdurchschnittliche IHK-Abschlussquoten
- Langjährige Erfahrung am Berliner Bildungsmarkt
- Modularer Unterrichtsaufbau
- Starke Praxisorientierung: viel Projektarbeit
- Flexible Zeiteinteilung und vielfältige Methodenkompetenz
- Zusatzqualifikationen
- Betriebliches Praktikum: bis zu 18 Monate
- Intensive Prüfungsvorbereitung

Informationsveranstaltungen zu unserem Ausbildungsangebot finden in der Beuthstraße 7 statt!

Tag der offenen Tür



28. März 2020
11-14 Uhr

info@gpb-college.de • www.gpb-college.de



Ausbildungsperspektiven für eBBR, MSA + Abitur!

WELCHER INFORMATIKTYP BIST DU?

BAUEN, REPARIEREN, VERNETZEN, PROGRAMMIEREN?

it-beruf-erlernen.de

WELCHER MEDIENTYP BIST DU?

GESTALTEN, UMSETZEN, PLANEN, ANALYSIEREN?

medienberuf-erlernen.de

Finde es heraus und starte deine Ausbildung bei uns!

Jiaozi



Zutaten • 配料 Pèilìào:

白菜	大约800 - 1000 克	Chinakohl	ca. 800 - 1000 g
猪肉馅	500 克	Schweinehackfleisch	500 g
鲜虾或虾仁	200 克	Garnelen	200 g
生姜	一块 (核桃大小)	Ingwer	1 Stück (walnussgroß)
葱	2 根	Frühlingszwiebel	2 Stangen
花椒粉	1 茶匙	Sichuan-Chili-Pulver	1 TL
胡椒粉	1 茶匙	Pfeffer	1 TL
酱油 (黄豆酱油)	2 汤匙	Sojasoße	2 EL
蚝油	1 汤匙	Austernsoße	1 EL
糖	半茶匙	Zucker	1/2 TL
盐	适量	Salz	nach Belieben
食用油	约100 克	Pflanzenöl	ca. 100 g
芝麻油	1 汤匙	Sesamöl	1 EL
面粉	800 克	Mehl	800 g
温水	440 克 (根据面粉吸水性调整, 大约面粉一半重量)	Lauwarmes Wasser	440 g (ca. 1/2 vom Mehl)

- 白菜洗净沥干水, 剁碎或者用料理机切碎。加入盐颠盆晃匀, 杀出水。先挤出大约一小碗的白菜汁待用。
- 面粉中加入少许盐, 分次倒入大约35°C温水, 先搅拌成棉絮状再手揉成光滑面团, 包保鲜膜或盖盖子醒面半个小时。
- 虾仁剁成虾蓉, 生姜擦泥或切末, 葱切末, 放入盛肉馅的盆中, 加入半小勺糖、酱油、蚝油和虾油, 把胡椒粉和花椒粉撒在葱末上。
- 锅中倒油加热至冒烟, 泼在葱花和调料上激出香味。然后顺时针搅拌, 一边搅拌一边加入预先挤出的白菜汁, 一点点的加入, 直到肉馅出胶成团。搅拌好的肉馅最好放入冰箱中呆一个小时。
- 白菜全部用力挤干水分, 加入到肉馅中, 加一勺芝麻油翻拌均匀。最后根据个人口味放盐调味。
- 包饺子:
 - 取饺子皮, 手弯成窝形, 放入15 克的馅
 - 对折成半圆, 捏牢中间

- 由两边向中间封口
- 双手拇指和食指按住边
- 同时向中间轻轻推挤
- 双手一挤, 中间鼓起成木鱼状

7. 煮饺子:

锅中放水, 水开后下饺子, 加冷水至饺子再次浮起即可捞出食用



- Den Chinakohl waschen, sehr fein hacken, großzügig salzen und in einer Schüssel 30 min ruhen lassen. Den Saft vom Chinakohl auspressen (der Chinakohl soll nicht nass sein, aber auch nicht zu trocken).
- Das Mehl in eine Schüssel geben und so viel Wasser hinzugeben und unterkneten, dass ein geschmeidiger, fester Teig entsteht – etwa wie Nudelteig. Mindestens eine Stunde zugedeckt ruhen lassen, am besten im Kühlschrank.
- Die Garnelen, den Ingwer und die Frühlingszwiebel fein hacken.
- Das Hackfleisch mit Sojasoße, Austernsoße, Zucker, Pfeffer, Sichuan-Chili-Pulver, Frühlingszwiebel und Ingwer verrühren, bis das Fleisch pastenartig wird, dabei nach und nach das Wasser zum Fleisch geben. Dann 30 min im Kühlschrank ruhen lassen.
- Chinakohl und Fleisch mischen, mit Sesamöl und Salz abschmecken.
- Jiaozi füllen:**
 - Den Nudelteig in mehrere Portionen teilen und jedes Teil auf einer bemehlten Fläche mit den Händen zu einer Rolle von etwa 2 cm Durchmesser rollen.
 - Mit dem Messer in gleichmäßige kleine Stücke von ca. 1,5 cm Länge schneiden.
 - Jedes Teil etwas kugelig formen und zu möglichst runden Teigscheiben von etwa 7-8 cm Durchmesser ausrollen.
 - Auf die Mitte jedes Teigblatts die Füllung (ca. 15 g) geben. Die gegenüberliegenden Ränder zusammenklappen und gut zusammendrücken, damit sie beim Kochen nicht aufgehen.
 - Die Jiaozi auf ein bemehltes Brett oder Backblech legen, bis alle fertig sind.
- Jiaozi kochen:**
 - Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Jiaozi ins Wasser geben und vorsichtig rühren. Das Wasser noch einmal aufkochen lassen. Dann etwas kaltes Wasser hinzufügen, kurz rühren und dreimal aufkochen lassen.
 - Wenn alle Jiaozi auf der Wasseroberfläche schwimmen, kann man die Jiaozi mit einem Sieb auf dem Teller anrichten.

好好享受美味! hǎohǎo xiǎngshòu měiwèi!

Soba



Zutaten ▪ 材料 Zairyou:

そば	150から180g	Sobanudeln	150 - 180 g
ねぎ	みじんぎり 少々	gehackte Frühlingszwiebel	1 EL
わかめ	少々	Seetang (wakame)	1 EL
いんげん	ゆでたもの少々 (その他お好みで、天ぷら、かまぼこ等)	Grüne Bohnen	3 Stück
醤油	大さじ3	Dashisuppe	400 ml
みりん	大さじ2	Mirin	2 EL
だし汁	400 ml	Sojasoße	3 EL

1. そばを適度な硬さにゆで、どんぶりに入れる。
2. かけ汁を煮立て、1にいれ、ねぎ、わかめ等の具を添えて、できあがり

1. In einem Topf Wasser kochen und wenn es aufkocht, Sobanudeln hinzugeben und 1 Minute kürzer als in der Packungsanweisung angegeben kochen. Dann abschütten und stehen lassen.
2. In einen Topf Mirin, Sojasoße und Dashisuppe geben und kochen. Wenn es kocht, die Sobanudeln hinzugeben und 1 Minute kochen lassen. In einer Donburi (Reisschale) mit Frühlingszwiebeln, Wakame und Gemüse servieren.

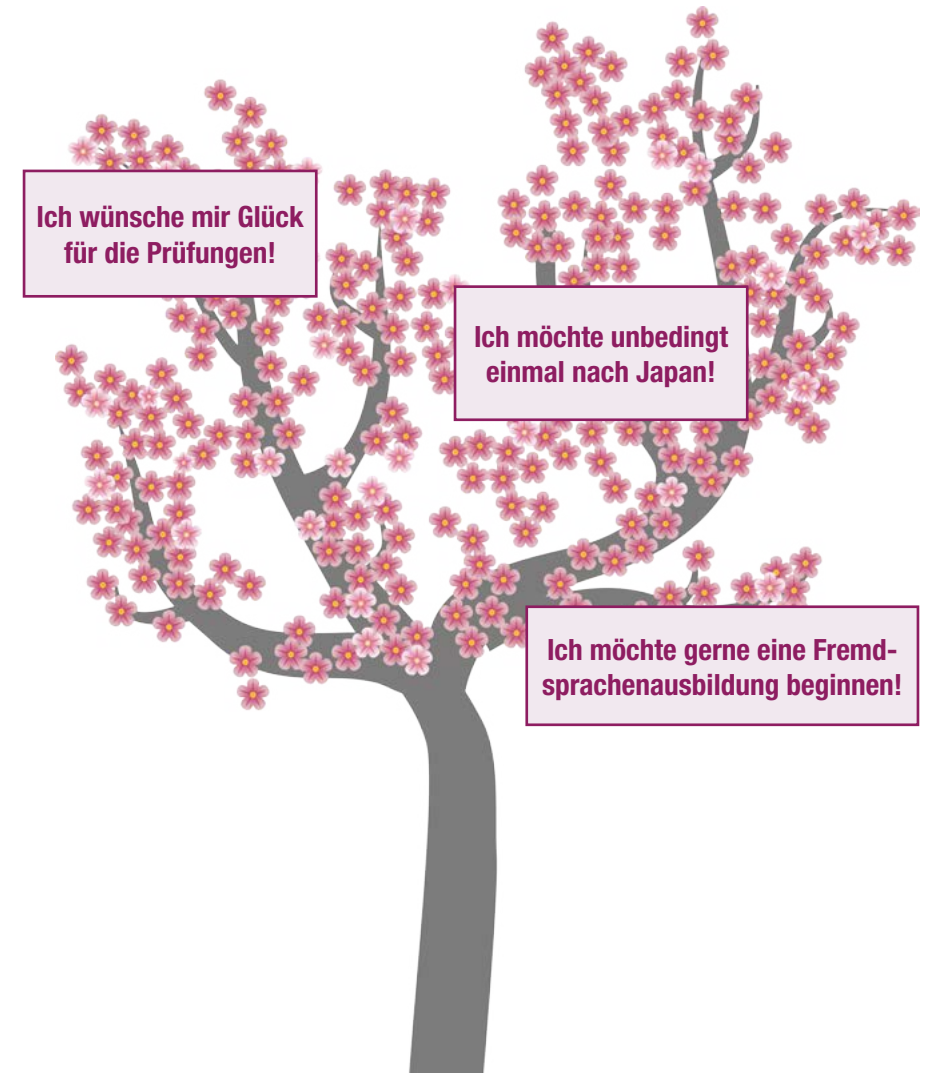
いただきます! Itadakimasu!



Wünsch dir was!

Schon gesehen?

In der 2. Etage in unserer Cafeteria gibt es einen Wunschbaum an der Wand. Dort kannst du deinen Wunsch auf ein Blütenblatt schreiben und ihn an den Baum kleben. Vielleicht geht er ja in Erfüllung?





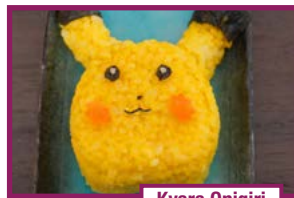
Ikebana

Erlebe die japanische Blumensteckkunst, die dich mit ihrer ästhetischen Einfachheit begeistern wird.



Kimono

Ziehe das traditionelle japanische kaftanartige Kleidungsstück an und lass dich von uns fotografieren.



Kyara Onigiri

Bereite mit deinen eigenen Händen die ur-japanische Reis-Köstlichkeit zu und überzeuge dich bei der anschließenden Verkostung selbst vom Geschmack.



Origami

Begegne der faszinierenden Kunst des Papierfaltens und falte traditionelle und moderne Origami.



Schnupperkurs Japanisch

Erhalte einen ersten Einblick in die japanische Sprache und lerne erste Zeichen mit der Hilfe unserer muttersprachlichen Lehrerin.



Teezeremonie

Genieße ein ganz besonderes Tee-Erlebnis und lass dich von der harmonischen Atmosphäre beeindrucken.



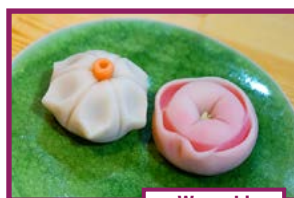
Kalligraphie

Entdecke die japanische Schrift durch die Kunst der Kalligraphie und probiere dich im Schönschreiben aus.



Manga zeichnen

Lerne, wie du deinen eigenen Manga-Charakter aufs Papier bringst und profitiere von hilfreichen Tipps und Tricks.



Wagashi

Entdecke die süße Welt der Wagashi und stelle unter Anleitung einer Japanerin deine eigene traditionelle japanische Süßigkeit her.



Taiji

Absolviere eine kleine Trainingseinheit in der chinesischen Kampfkunst und lerne einzelne Bewegungsabläufe kennen.



Teekultur

Tauche in die chinesische Kultur ein und lass dich von der chinesischen Teemeisterin verzaubern.



Schnupperkurs Chinesisch

Mache eine erste Annäherung mit der chinesischen Sprache und der Schrift und lerne einfache Alltagsausdrücke.



Jiaozi

Lerne die hohe Kunst der Jiaozi-Zubereitung und lass dir die chinesischen Maultaschen auf der Zunge zergehen.



Kalligraphie

Entdecke die chinesische Schrift durch die Kunst der Kalligraphie und probiere dich im Schönschreiben aus.



Tuschmalerei

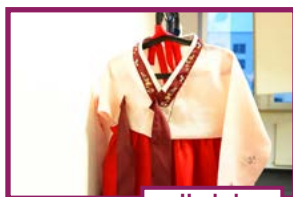
Tauche in die Welt der alten chinesischen Malerei ein, lerne Techniken und Motive der Tuschmalerei kennen und bringe diese gleich mit dem Pinsel aufs Papier.





Kimbap

Erfahre hilfreiche Tipps für die Herstellung dieser Köstlichkeiten und probiere dich im Rollen der koreanischen Sushi-Variante aus.



Hanbok

Schlüpfe in die traditionelle koreanische Tracht und lass einen Schnapsschuss von dir machen.



Bu Chae Chum

Probiere dich im traditionellen koreanischen Fächertanz aus und lerne erste Bewegungen und Schritte.



Schnupperkurs Koreanisch

Taste dich an das koreanische Alphabet heran und lerne erste grundlegende Kenntnisse der Sprache und Kultur.



Kimchi

Nimm teil und lass dir zeigen, wie das koreanische Nationalgericht zubereitet wird. Genieße im Anschluss dein eigenes Kimchi hier oder zu Hause.



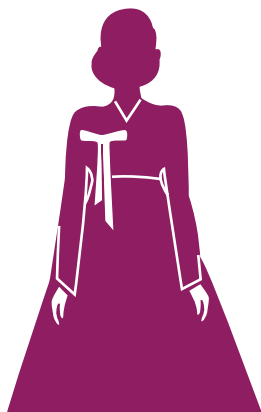
Tuschmalerei

Tauche in die Welt der alten koreanischen Malerei ein, lerne Techniken und Motive der Tuschmalerei kennen und bringe diese gleich mit dem Pinsel aufs Papier.



K-POP Dance

Lass dich mitreißen und anstecken von der K-Pop-Welle und lerne Schritt für Schritt die Choreografien zu den neuesten und beliebtesten Songs der koreanischen Popmusik.



Asiatische Köstlichkeiten für euch Naschkatzen gibt es in der 2. Etage in der Cafeteria und in der 7. Etage!

ANZEIGE



**Kimono & Ikebana
in Berlin**

Ikebana: If you have interest to get lessons of the Japanese art of flower arrangement, please feel free to contact me.

Kimono –wearing class: I can teach you everything you need to know about your kimono, so you are able to dress yourself.

Kimono dressing: I can help you to dress a kimono on your special day.

<http://hana-ikebana-ikenobou.jimdo.com>

ANZEIGE

Koreanische Kultur und Kunst Erleben

Teezeremoine · Seidenpapier Kunst · Papierfalten · Traditionelles Tracht etc.



문예원 MunYeWon e.V.
Institut fuer Koreanische Kultur und Kunst

Marktplatz 12b, 65824 Schwalbach · +49 6196 6405562 · munyewon2009@naver.com

ANZEIGE



Teeweg-Unterricht
Teezusammenkunft
Teeweg-Vorführung

Chado Urasenke Teeweg-Verein Berlin e.V.
茶道裏千家淡交会ベルリン協会

Was ist Chado?

„Chado ist in erster Linie ein Lebensweg, der sich an den ethischen Grundprinzipien des Menschen orientiert und uns erkennen lässt, was wirklich wichtig ist und in welcher Weise wir unser Leben leben.“
Zabosai Soshitsu Sen
(XVI Grossmeister der Urasenke)

FB: Chado Urasenke Teeweg-Verein Berlin e.V. - 茶道裏千家淡交会ベルリン協会
HP: <http://teeweg-berlin.de>
Email: mail@teeweg-berlin.de
Urasenke Japan HP: www.urasenke.or.jp

ANZEIGE



Bibimbap

Zutaten • 재료 Jeryo:

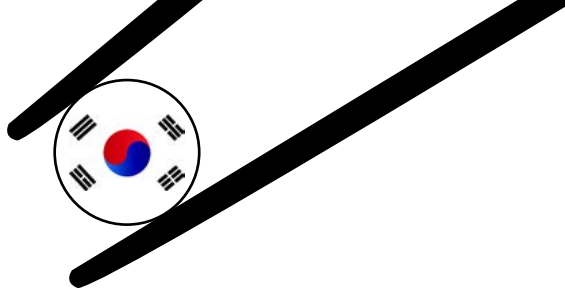
쌀	450 g
물	600 ml
호박	300 g
소금	1/4 TL
도라지	200 g
쇠고기	120 g
불린 고사리	200 g

소고기 양념:

간장	1 EL
설탕	1/2 EL
다진파	2 TL
다진마늘	1 TL
깨소금	1 TL
후추	1/8 TL
참기름	1 TL
계란	2
다시마	3 g
식용유	2 EL

고추장 양념:

고추장	5 EL
다진 쇠고기	20 g
다진파	2 TL
다진마늘	1 TL
설탕	1 EL
참기름	1,5 EL
물	6 EL



Reis	450 g
Wasser	600 ml
Zucchini	300 g
Salz	1/4 TL
Ballonblumenwurz	200 g
Rindfleisch aus der Oberschale	120 g
eingeweichtes Farn	200 g

Für die Marinade:

Sojasaße	1 EL
Zucker	1/2 EL
fein gehackte Lauchzwiebeln	2 TL
fein gehackter Knoblauch	1 TL
Sesamsalz	1 TL
schwarzer gemahlener Pfeffer	1/8 TL
Sesamöl	1 TL
Eier	2
Kelp (Dasima)	3 g
neutrales Öl	2 EL

Für die Würzpaste:

rote Chilipaste	5 EL
Rinderhackfleisch	20 g
fein gehackte Lauchzwiebeln	2 TL
fein gehackter Knoblauch	1 TL
Zucker	1 EL
Sesamöl	1,5 EL
Wasser	6 EL

재료 준비

1. 쌀을 씻어 30분 정도 불린 후 체에 받혀 약 10분 동안 물기를 뺀다.
2. 호박은 5-6 cm 길이로 썬 후 3mm로 돌려 깎기로 쥌 썬다. 소금물에 약 10분 동안 담갔다가 면 수건으로 물기를 제거한다. 도라지는 5-6 cm 길이, 3 mm 두께로 채 썬다. 소금을 넣고 2분 정도 주무른 후 10분 정도 둔다. 찬물로 헹구고 물기를 짰다.
3. 쇠고기는 면 행주로 피를 제거하고 6cm 길이, 3 mm 너비로 채 썬다. 고사리는 씻어서 5 cm 길이로 썬 후 각각 양념장과 섞는다.
4. 흰자와 노른자를 분리해 각기 3mm 두께로 지단을 부친 후 5cm 길이로 자른다.

만드는 법

1. 쌀과 물을 냄비에 넣고 강한 불에서 약 4분간 끓인다. 4분 동안 강불에서 더 끓이다가 3분간 중불에서 끓인다. 불을 줄인 후 약 10분간 약불에서 익힌다.
2. 프라이팬에 식용유를 가열한 후 호박을 넣고 약 30초 동안 강불에서 볶는다. 팬에서 꺼내 펼쳐서 식힌다.
3. 팬에 식용유를 가열한 후 도라지를 넣고 중불에서 약 5분간 볶는다.
4. 식용유를 가열한 후 양념에 쥌 쇠고기를 넣고 중불에서 약 3분 동안 볶는다. 고사리도 똑같은 방법으로 볶는다.
5. 팬에 식용유를 붓고 180도 가열한 후 다시마를 넣고 약 10초 동안 중불에서 튀긴다. 튀긴 다시마를 적당한 크기로 부순다.
6. 고추장 양념: 다진 쇠고기, 다진 파, 다진 마늘, 참기름의 반을 냄비에 넣고 2분간 중불에서 볶는다. 여기에 고추장, 설탕, 남은 참기름을 넣고 약 5분 동안 더 볶다가 물을 넣고 3분 동안 더 볶는다.
7. 그릇에 밥을 넣고 채소, 고기, 계란지단, 고추장 소스를 올린다.

Vorbereitung der Zutaten:

1. Reis waschen und ca. 30 min in Wasser einweichen, im Anschluss abgießen.
2. Zucchini in Stücke schneiden und mit Salz ziehen lassen. Ballonblumenwurz in Streifen schneiden. Salz hinzugeben und vermischen. 10 min stehen lassen und mit kaltem Wasser abspülen.
3. Rindfleisch und Farn in Streifen schneiden und jeweils mit der Marinade vermischen.
4. Eiweiß und Eigelb getrennt verquirlen und als dünnes Omelett anbraten, dann in Streifen schneiden.

Zubereitung:

1. Reis und Wasser in einen Topf geben und aufkochen lassen.
2. Speiseöl in der Pfanne erhitzen und die Zucchini anbraten, im Anschluss zur Seite legen. Genauso mit der Ballonblumenwurz sowie mit dem marinierten Rindfleisch und Farn verfahren.
3. Speiseöl in der Pfanne erhitzen, Kelp hineingeben und frittieren. Anschließend grob zerbröseln.
4. Für die Soße: Rindfleisch, Lauchzwiebeln und Knoblauch sowie Sesamöl in einen Topf geben und kurz anbraten. Dann Chilipaste, Zucker und Sesamöl dazugeben und anbraten. Wasser angießen und kurz braten.
5. Reis portionsweise in Schüsseln geben und Gemüse, Fleisch, Eierstreifen sowie die Soße darauf anrichten.

맛있게 드세요! Masitge duseyo!



Impressum

Herausgeber GPB College gGmbH
Beuthstraße 8
10117 Berlin

Redaktion/Gestaltung Angelique Lehmann
Katja Rommel
Lucie Eckardt
Laëtitia Daviet

printed by:



Gewinnspiel

Auf deiner Entdeckungstour durch das GPB College ist dir doch bestimmt der Origami-Tannenbaum im Eingangsbereich aufgefallen. Was meinst du:

Wie viele Origami hängen dort?

Schicke deine Antwort an gewinnspiel@gpb-college.de und mit etwas Glück gehört dir einer der Preise! Die ersten drei Personen, die am besten geschätzt haben, gewinnen:

Preise:

1. Platz:
Sprachkurs (Chinesisch,
Japanisch oder Koreanisch)

2. Platz:
2x Tickets für das
JapanFestival Berlin 2020

3. Platz:
1x Koneko Kalender 2020



Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Auszahlung ist nicht möglich. Teilnahme ab 16 Jahren.



Mochi-Eis
made in Berlin

Demnächst eröffnen wir unseren ersten Laden.
Folgt uns auf Instagram ([chubby_cheeks_mochis](https://www.instagram.com/chubby_cheeks_mochis)) oder
Facebook ([chubbycheeksmochis](https://www.facebook.com/chubbycheeksmochis)) für weitere Infos.



Danke für deinen Besuch und bis bald!

どうもありがとう! Doumo Arigatou!
非常感谢! Xièxie!
감사합니다! Gamsahamnida!



GPB College gGmbH
Beuthstraße 8
10117 Berlin

[f](https://www.facebook.com/gpbcollege) /gpbcollege
[i](https://www.instagram.com/gpbcollege) /gpbcollege

info@gpb-college.de
www.gpb-college.de