



Fachbereichsleitung

Dr. Edesa Paheshti

Tel.: 99 23 09 / 47 93 758

E-Mail: edesa.paheshti@stadt-gladbeck.de

**Haus-
wirtschaft**



Kochen und Backen – ein Genuss für alle Sinne!

Gemeinsam kochen macht nicht nur Spaß, sondern bringt auch Abwechslung und Freude in den Alltag. In der Gruppe neue Rezepte auszuprobieren, sich über gesunde und leckere Ernährung auszutauschen sowie wertvolle Tipps für einen nachhaltigen Einkauf zu erhalten, ist viel schöner als allein am Herd zu stehen.

Entdecken Sie bei uns exklusive Rezepte für jeden Tag, jeden Geschmack und jedes Können. Von der Vorbereitung über das Garen bis hin zum kunstvollen Anrichten – begleitet von praktischen Tipps und Tricks, die das Kochen einfacher und erfolgreicher machen.

Nach dem gemeinsamen Kochen erwartet Sie an unserer einladenden Tafel ein gemütlicher Abend voller Genuss. Lassen Sie den Abend bei leckerem Essen und interessanten Gesprächen ausklingen. Nutzen Sie die Gelegenheit, nette Menschen kennenzulernen und sich über Ihre Kocherlebnisse auszutauschen.

Unsere Kochabende finden in der Lehrküche der Erich-Fried-Schule im Schulzentrum Brauck statt. Hier stehen Ihnen alle notwendigen Utensilien zur Verfügung, um gemeinsam kreative und köstliche Gerichte zu zaubern.

Kinder kochen

Wir bereiten einfache und lustige Gerichte zu, die gesund sind und lecker schmecken.

Das Entgelt und die Lebensmittelumlage beziehen sich auf einen Erwachsenen mit einem Kind. Wird ein zweites Kind zum Kurs mitgebracht, erhöht sich die Lebensmittelumlage um 6,00 €.

Bitte bringen Sie mit: eine Schürze, 2-3 Küchenhandtücher, eventuell Ihr gewohntes Messer und einige Vorratsdosen für Kostproben.

1121

Groß und Klein gemeinsam am Herd
Großeltern kochen mit den Enkelkindern
Alter der Kinder: 6 bis 12 Jahre

Im Herbstsemester ist es zur schönen Tradition geworden, dass wir im Kinderkochkurs gemeinsam Weihnachtsleckereien backen. Dabei gibt es Rezepte mit unterschiedlichen Schwierigkeitsgraden, sodass Kinder jeden Alters spannende Aufgaben finden.

Neben dem duftenden Gebäck bereiten wir auch ein leckeres Mittagessen und einen Nachtisch zu.

Leitung: Martina Büscher
Termin: Sa, 15.11.2025, 11.00 - 15.00 Uhr
Ort: Erich-Fried-Schule im Schulzentrum Brauck, Kortenkamp 19/21
Entgelt: 18,10 €
Lebensmittelumlage: 17,00 € (inkl. gesetzlicher Umsatzsteuer)

Letzter Rücktrittstermin: 7 Tage vor dem Kochkurs.



Martina Büscher

Kochevent nach Wunsch

Sie möchten mit Freundinnen und Freunden, Kolleginnen und Kollegen, Nachbarinnen und Nachbarn oder Vereinsmitgliedern einen besonderen Kochabend erleben?

Wenn Ihre Küche zu klein ist, bietet die VHS Ihnen die Möglichkeit, unsere Lehrküche zu nutzen. Eine erfahrene Kursleiterin übernimmt die Planung und Organisation, von der Auswahl der Rezepte über den Einkauf bis hin zur Leitung des Abends.

Sie wählen das Thema und vereinbaren einfach einen Termin mit unserer Fachbereichsleiterin (Tel. 02043/99 23 09 oder 47 93 758).

1122

Jugendliche kochen italienisch
Für Jugendliche von 12 bis 16 Jahren mit einer erwachsenen Begleitperson

Zu alt für den Kinderkochkurs, aber noch nicht bereit für einen Erwachsenenkurs? Dann ist dieser Kochkurs genau das Richtige für Dich! Gemeinsam mit einer erwachsenen Begleitperson – egal ob Mama, Papa, Oma oder Tante – erkunden wir die italienische Küche. Neben Klassikern wie Lasagne und Spaghetti Bolognese entdecken wir auch neue Gerichte und erweitern unser kulinarisches Repertoire.

Leitung: Martina Büscher
Termin: Sa, 20.9.2025, 11.00 - 15.00 Uhr
Ort: Erich-Fried-Schule im Schulzentrum Brauck, Kortenkamp 19/21
Entgelt: 18,10 €
Lebensmittelumlage: 20,00 € (inkl. gesetzlicher Umsatzsteuer)

Letzter Rücktrittstermin: 7 Tage vor dem Kochkurs.

i

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

1123 Sapori segreti – die sizilianische Kochkunst entdecken

Lassen Sie sich in die sizilianische Hausmannskost verführen. Tauchen Sie ein in die Aromen und Traditionen dieser faszinierenden Region, während wir gemeinsam Delikatessen zubereiten und die kulinarische Exzellenz Siziliens entdecken. Buon Appetito!

Bitte bringen Sie mit: eine Schürze, 2-3 Küchenhandtücher, eventuell Ihr gewohntes Messer und einige Vorratsdosen für Kostproben.

Leitung: Angela Cosenza
Termin: Di, 9.9.2025, 18.00 - 22.00 Uhr
Ort: Erich-Fried-Schule im Schulzentrum Brauck, Kortenkamp 19/21
Entgelt: 18,10 €
Lebensmittelumlage: 18,00 € (inkl. gesetzlicher Umsatzsteuer)

Letzter Rücktrittstermin: 7 Tage vor dem Kochabend.

1124 Aromen der Sonne: Kochabend für authentische sizilianische Küche

Entdecken Sie die Geheimnisse der traditionellen Kochkunst der sizilianischen Kulinarik und lassen Sie sich von den Aromen dieser faszinierenden Region verführen. Unter der Leitung unserer Dozentin erleben Sie nicht nur das Zubereiten von authentischen Gerichten, sondern auch die Leidenschaft, die hinter der sizilianischen Küche steht. Ein genussvolles Abenteuer erwartet Sie – seien Sie bereit, Ihre Sinne zu verwöhnen!

Bitte bringen Sie mit: eine Schürze, 2-3 Küchenhandtücher, eventuell Ihr gewohntes Messer und einige Vorratsdosen für Kostproben.

1125 Oktoberfest dahoam – Zünftige Gerichte leicht gemacht

Das Oktoberfest ist längst nicht mehr nur in Bayern ein Highlight – überall genießen wir im Herbst traditionelle Schmankerl! In diesem Kurs bereiten wir typische Festtagsgerichte zu, aber mit einem modernen Twist: weniger deftig, dafür einfach nachzukochen und gut vorzubereiten. So gelingt das bayerische Festmahl auch zu Hause ganz entspannt!

Freuen Sie sich auf Klassiker wie Schweinebraten, Laugensemmelknödel, verschiedene Krautsalate und süße Leckereien.

Bitte bringen Sie mit: eine Schürze, 2-3 Küchenhandtücher, eventuell Ihr gewohntes Messer und einige Vorratsdosen für Kostproben.

Letzter Rücktrittstermin: 7 Tage vor dem Kochabend.



Leitung: Angela Cosenza
Termin: Di, 28.10.2025, 18.00 - 22.00 Uhr
Ort: Erich-Fried-Schule im Schulzentrum Brauck, Kortenkamp 19/21
Entgelt: 18,10 €
Lebensmittelumlage: 18,00 € (inkl. gesetzlicher Umsatzsteuer)

Letzter Rücktrittstermin: 7 Tage vor dem Kochabend.



Leitung: Martina Büscher
Termin: Do, 18.9.2025, 18.00 - 22.00 Uhr
Ort: Erich-Fried-Schule im Schulzentrum Brauck, Kortenkamp 19/21
Entgelt: 18,10 €
Lebensmittelumlage: 20,00 € (inkl. gesetzlicher Umsatzsteuer)

1126 La Cuisine Française Kochabend für städtische Mitarbeitende

Die französische Küche ist weltbekannt für ihre Raffinesse – besonders die traditionellen Küche begeistert mit einfachen, aber feinen Gerichten, die durch hochwertige Zutaten glänzen. Gemeinsam schmoren wir Hähnchen in Calvados, bereiten ein herzhaftes Cassoulet zu und backen eine köstliche Tarte Tatin. Doch das ist nur ein Vorgeschmack – lassen Sie sich überraschen!

Bitte bringen Sie mit: eine Schürze, 2-3 Küchenhandtücher, eventuell Ihr gewohntes Messer und einige Vorratsdosen für Kostproben.

Leitung: Martina Büscher
Termin: Mi, 19.11.2025, 18.00 - 22.00 Uhr
Ort: Erich-Fried-Schule im Schulzentrum Brauck, Kortenkamp 19/21
Entgelt: 18,10 €
Lebensmittelumlage: 22,00 € (inkl. gesetzlicher Umsatzsteuer)

Letzter Rücktrittstermin: 7 Tage vor dem Kochabend.

1127 Fermentieren und Einlegen – Gemüse haltbar machen

Saisonales Gemüse haltbar machen und verfeinern – mit Fermentation und Einlegen gelingt das ganz einfach. Der Kurs vermittelt theoretisches Grundwissen und praktische Techniken, eingelegtes Gemüse selbst herzustellen.



Ein eigenes Glas eingelegtes Gemüse wird direkt vorbereitet und darf zuhause reifen. Ideal für alle, die Genuss und Selbstversorgung verbinden möchten.

Bitte bringen Sie mit: eine Schürze, eine Schneideunterlage, ein kleines und ein großes Küchenmesser, eine große Schüssel, zwei saubere Bügelgläser 1 Liter Inhalt und 2-3 Küchenhandtücher.

Leitung: Semiha Bozoglu
Termin: Do, 20.11.2025, 18.00 - 21.00 Uhr
Ort: Erich-Fried-Schule im Schulzentrum Brauck, Kortenkamp 19/21
Entgelt: 13,60 €
Lebensmittelumlage: 12,00 € (inkl. gesetzlicher Umsatzsteuer)

Letzter Rücktrittstermin: 7 Tage vor dem Kochabend.

1128 Weihnachtliches Gebäck mal anders

Genießen Sie die süße Weihnachtszeit – ganz ohne raffinierten Zucker!

In diesem Kochkurs entdecken Sie köstliche Alternativen wie Honig, Datteln oder andere trockene Früchte und lernen, wie sich klassisches Weihnachtsg Gebäck auf natürliche Weise süßen lässt. Gemeinsam backen wir aromatische, festliche Leckereien, die nicht nur köstlich, sondern auch gesünder sind. Lassen Sie sich inspirieren und erfahren Sie, wie einfach es ist, bewussten Genuss in die Weihnachtsbäckerei zu integrieren!



Sigrid Stienen

Bitte bringen Sie mit: eine Schürze, 2-3 Küchenhandtücher, eventuell Ihr gewohntes Messer und einige Vorratsdosen für Kostproben.

Leitung: Sigrid Stienen
Termin: Mo, 24.11.2025, 18.00 - 22.00 Uhr
Ort: Erich-Fried-Schule im Schulzentrum Brauck, Kortenkamp 19/21
Entgelt: 18,10 €
Lebensmittelumlage: 14,00 € (inkl. gesetzlicher Umsatzsteuer)

Letzter Rücktrittstermin: 7 Tage vor dem Workshop

WDR 2

Früh raus? Geht besser zusammen!

RADIO AN SEI DABEI

WIR SIND DER WESTEN





Nähen

In unserer Nähschule werden Sie unter fachkundiger Anleitung in die Geheimnisse des Selbstschneiderns eingeweiht: vom Umgang mit der Nähmaschine, der Stoff- und Schnitta Auswahl, Zuschneiden, Anprobieren bis zum fertigen Kleidungsstück. Hier haben Sie die Möglichkeit herzustellen, was Ihrem Geschmack und Ihren Wünschen entspricht.

Geschenkidee gesucht?



Weihnachten, Geburtstag, Valentinstag ... und noch kein Geschenk?

Da haben wir etwas für Sie! Verschenken Sie Aktivität, Gemeinschaft, Lust auf Neues mit den Gutscheinkarten der VHS. Zum Kauf wenden Sie sich bitte an unsere Geschäftsstelle.

1152

Nähen mit Freude - für Anfänger:innen und Fortgeschrittene Kleingruppe (5 - 8 Teilnehmende)

Ob Sie das Nähen gerade erst für sich entdecken oder bereits Erfahrung haben – in diesem Kurs erlernen und vertiefen Sie die Grundlagen des Zuschneidens und Nähens. Unter fachkundiger Anleitung entstehen kreative und individuelle Nähprojekte.

Bitte bringen Sie zum ersten Abend folgende Materialien mit: Stoffreste, Nähmaschinennadeln (Flachkolben), Nähgarn, Stecknadeln, Maßband und eine Schere. Eine eigene Nähmaschine kann mitgebracht werden, es stehen aber auch Maschinen vor Ort zur Verfügung.

Freuen Sie sich auf entspannte Stunden voller Inspiration, handwerklichem Geschick und schönen Ergebnissen!

Leitung: Semiha Bozoglu
Termine: ab Mo, 8.9.2025, 17.00 - 20.00 Uhr
Ort: Berufskolleg Gladbeck, kaufmännische Abteilung, Herderstr. 3
Dauer: 5 Termine, 20 U.Std.
Entgelt: 90,00 €

1153

Upstyle statt Wegwerfen - Kleidung anpassen, retten, verschönern

Liebingsstücke, die nicht mehr perfekt sitzen? Kleidung mit kleinen Makeln? In diesem Kurs lernen Sie, wie Sie Ihre Garderobe mit einfachen Änderungen und kreativen Upcycling-Ideen aufwerten. Ob kürzen, weiten, anpassen oder verschönern – unter fachkundiger Anleitung verwandeln Sie alte Stücke in neue Lieblinge.

Bringen Sie Kleidung mit, die Sie ändern oder aufwerten möchten, sowie grundlegende Nähutensilien (z. B. Nähmaschinennadeln (Flachkolben), Nähgarn, Stecknadeln, Maßband und Schere). Eine eigene Nähmaschine kann mitgebracht werden, es stehen aber auch Maschinen vor Ort zur Verfügung.

Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und geben Sie Ihrer Kleidung eine zweite Chance!

Leitung: Semiha Bozoglu
Termin: Mo, 24.11.2025, 17.00 - 20.00 Uhr
Ort: Berufskolleg Gladbeck, kaufmännische Abteilung, Herderstr. 3
Entgelt: 18,00 €

Letzter Rücktrittstermin: 7 Tage vor dem Workshop.

Online-Anmeldungen sind über die VHS-Homepage möglich:
www.vhs-gladbeck.de

