



## Fachbereichsleitung

### **Agnes Smeja-Lühr**

Stellv. Leiterin der VHS  
Tel.: 99 24 18  
E-Mail: [agnes.smeja-luehr@stadt-gladbeck.de](mailto:agnes.smeja-luehr@stadt-gladbeck.de)

### **Dr. Edesa Paheshti**

Tel.: 99 23 09  
E-Mail: [edesa.paheshti@stadt-gladbeck.de](mailto:edesa.paheshti@stadt-gladbeck.de)

# Haus- wirtschaft

## Kochen und Backen

Bei uns macht Kochen und Backen Spaß! In der Gemeinschaft brutzeln, neue Rezepte ausprobieren, Tipps und Informationen zur gesunden, schmackhaften Ernährung und für einen ökonomisch und ökologisch sinnvollen Einkauf zu erhalten, ist viel schöner, als allein am Herd zu stehen.

Erproben Sie neue und exklusive Rezepte für jeden Tag, jeden Geschmack und jedes Können. Vorbereitung, Garen, Anrichten, dazu Tipps und Tricks, das sind die Zutaten unseres Erfolgsrezeptes.

1125

### Echt bayerisch kochen – ein rustikales Erlebnis.

Wir machen original Semmelknödel, Biergulasch und Kässpätzten selber. Ein Menü, das Spaß macht. Bitte bringen Sie ein scharfes Messer, Geschirrtücher und Vorratsbehälter mit.

Letzter Rücktrittstermin: 7 Tage vor dem Kochabend.

**Leitung:** Gabriele Siegel  
**Termin:** Mi, 18.1.2023, 18.00 - 22.00 Uhr  
**Ort:** Erich-Fried-Schule im Schulzentrum Brauck, Kortenkamp 19/21  
**Entgelt:** 18,00 € (inkl. gesetzlicher Umsatzsteuer)

Die Sachkosten in Höhe von ca. 15,00 € für Lebensmittel zahlen Sie bitte direkt an die Kursleitung.



Gabriele Siegel

Für den gemütlichen Teil des Abends haben Sie an unserer Tafel viel Zeit zum Essen, Trinken und für interessante Gespräche. Lernen Sie nette Leute kennen und tauschen Sie sich nach dem Kochen beim Genießen mit unserem Selbstgekochten und einem Glas Wein aus.

Die Kochabende finden im Allgemeinen in der Lehrküche der Erich-Fried-Schule im Schulzentrum Brauck statt. Dort stehen für alle Zubereitungsarbeiten die entsprechenden Utensilien zur Verfügung.

### Kochevent nach Wunsch

Haben Sie Lust, mit Freunden, Arbeitskollegen, Nachbarn oder Vereinsmitgliedern gemeinsam zu kochen? Wenn Ihre Küche für ein solches Kochevent zu klein ist, bietet Ihnen die VHS eine Lehrküche an. Dabei steht Ihnen eine Kursleiterin zur Seite, die die Rezeptauswahl, den Einkauf und die Leitung des Kochabends übernimmt. Sie wählen das Thema und vereinbaren einen Termin mit der Fachbereichsleiterin. (Tel. 02043/99 23 09).

Die Sachkosten für Lebensmittel in Höhe von ca. 15,00 € pro Abend zahlen Sie bitte direkt an die Kursleiter. Bitte bringen Sie zu jedem Abend ein scharfes Messer, ein Geschirrtuch und eventuell einen Vorratsbehälter mit.



## Trinkkultur

### 3221 Großer Rotweinabend

Frankreich, Italien, Spanien Weinseminar Rotweine aus Frankreich (Bordeaux, Rhône, Languedoc-Roussillon etc.), Italien (Piemont, Toscana, Chianti classico, Valpolicella etc.), Spanien (La Rioja, Ribera del Duero) und Deutschland sollen in gewohnt entspannter Atmosphäre getrunken werden, um die Besonderheiten der jeweiligen Anbaugebiete, Lagen und Rebsorten herauszuschmecken.

Zu den rund 20 Weinen werden Kleinigkeiten zum Essen gereicht.

Eine Pauschale für Lebensmittel und Wein in Höhe von 38,00 € ist im Entgelt bereits enthalten.

Eine Veranstaltung in Kooperation mit der VHS Gelsenkirchen.

**Leitung:** Harald Burg  
**Termin:** Sa 21.01.23, 18.00 - 22.15 Uhr  
**Ort:** Linden-Karree, Hochstr. 40 - 44, Raum 3  
**Dauer:** 5 Ustd. an 1 Termin  
**Entgelt:** 50,00 €, keine Ermäßigung



### 3220 Welcher Wein zu welchem Anlass? Weinseminar

Wein ist so vielfältig wie seine zahlreichen Anbauregionen und die verwendeten Rebsorten. Ob Weißwein oder Rotwein, verschiedene Herkunftsgebiete, Ausbaustufen, Geschmacksnuancen und Qualitätsstufen machen eine gezielte Auswahl schwierig. In dieser Veranstaltung geht es um die Vielfalt des Weines und die richtige Auswahl.

Die Brandbreite reicht vom leichten Terrassenwein für den Sommer, typische Weiß- und Rotweine für die gesellige Runde, Kombinationen von Käse und Wein, passende Begleiter (weiß oder rot) zu einem guten Essen bis hin zum edelsüßen Dessertwein. So erhalten Laien aber auch Kenner der einen oder anderen Weinsorte die Möglichkeit, neue Geschmackswelten zu entdecken.

Zu den rund 20 Weinen werden Kleinigkeiten zum Essen gereicht.

Eine Pauschale für Lebensmittel und Wein in Höhe von 43,00 € ist im Entgelt bereits enthalten.

Eine Veranstaltung in Kooperation mit der VHS Gelsenkirchen.

**Leitung:** Harald Burg  
**Termin:** Sa 18.3., 18.00 - 22.15 Uhr  
**Ort:** Linden-Karree, Hochstr. 40 - 44, Raum 3  
**Dauer:** 5 Ustd. an 1 Termin  
**Entgelt:** 55,00 €, keine Ermäßigung

### 3221 Europäischer Weinabend Weinseminar

Rot- und Weißweine aus den bedeutendsten Weinanbaugebieten Frankreichs, Spaniens, Italiens und Deutschlands sollen probiert werden, um die Unterschiede und Besonderheiten der jeweiligen Anbaugebiete und ihrer Rebsorten herauszuschmecken wie z. B. Frucht, Mineralität, Bodentönigkeit (z. B. Schiefer), Frucht-Säure-Spiel. Es werden ca. 20 Weine vorgestellt. Weiterhin gibt es Informationen zum Weinetikett und der Technik der Weinherstellung.

Zu den Weinen werden Kleinigkeiten zum Essen gereicht, um sie in ihrer Eigenschaft als Essensbegleiter „zu schmecken“.

Eine Pauschale für Lebensmittel und Wein in Höhe von 43,00 € ist im Entgelt bereits enthalten.

Eine Veranstaltung in Kooperation mit der VHS Gelsenkirchen.

**Leitung:** Harald Burg  
**Termin:** Fr 26.5., 18.00 - 22.15 Uhr  
**Ort:** Linden-Karree, Hochstr. 40 - 44, Raum 3  
**Entgelt:** 55,00 €, keine Ermäßigung

Diese Seminare finden in Kooperation mit der VHS Gelsenkirchen statt. Anmeldungen unter Angabe der Kursnummern 3220 oder 3221 direkt bei der VHS Gelsenkirchen unter Tel. 0209 / 169 2637 oder [www.vhs-gelsenkirchen.de](http://www.vhs-gelsenkirchen.de).

## Nähen

In unserer Nähsschule 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 – von der alltäglichen Garderobe bis hin zum Abendkleid.



1151

### Schnittkonstruktion – das passende Kleid Kleingruppe (5 – 6 Teilnehmende)

Kleidergrundschnitt nach Maß! Gemeinsam nehmen wir 16 Maße und konstruieren daraus Ihren individuellen Oberteilgrundschnitt, sowie einen Rockgrundschnitt, die Grundlage für die Kleiderkonstruktion sind. Anschließend wird das Kleid zur Probe genäht, um die Passform zu überprüfen und ggf. kleine Änderungen vorzunehmen. Der Grundschnitt dient als Basis zur Entwicklung verschiedener Modelle – vom luftigen Sommerkleid bis zum eleganten Abendkleid. Gute Nähkenntnisse werden vorausgesetzt. Bitte so kleiden, dass man die Körpermaße gut messen kann.

**Bitte bringen Sie mit:** 1 Rolle Packpapier, Papierschere, Stoffschere, Bleistifte, Radiergummi, Anspitzer, Kleberolle, Taschenrechner, Geodreieck, langes Lineal, Maßband, Schneiderwinkel (falls vorhanden).

Das Papier (3,00 €) und der Probestoff (7,00 €) können vor Ort gekauft werden. Eine eigene Nähmaschine kann mitgebracht werden, es stehen aber auch Nähmaschinen für den Kurs zur Verfügung.

**Leitung:** Beate Lang

**Termine:** ab Mo, 6.2.2023, 17.00 - 20.00 Uhr

**Ort:** Berufskolleg Gladbeck, kaufmännische Abteilung, Herderstr. 3

**Dauer:** 10 Termine, 40 U.Std.

**Entgelt:** 160,00 € (keine Ermäßigung)

**Gesucht & nicht gefunden?**

**Bitte nennen Sie uns Ihre Programmwünsche.**



**SV13 FREIBAD GLADBECK**

**GANZJÄHRIG GEÖFFNET!**

**ÖFFNUNGSZEITEN UND AKTUELLE KURSTERMINE**

**UNTER: 02043 26044**

**WWW.SV13.DE**

Design by TYPODESIGN.INFO