

Fremdsprachen

Für den Alltag, den Beruf, die Reise und den Urlaub können Sie bei uns intensiv, im Schrittempo oder mit geringer Zahl an Teilnehmenden 10 Sprachen lernen.



Die Formate der vhs Ludwigshafen umfassen Standard- und Intensivkurse, Unterricht in Kleingruppen sowie maßgeschneiderte Firmenschulungen. Jederzeit besteht auch die Möglichkeit, in bereits laufende Kurse einzusteigen.

Der Fremdsprachenbereich richtet sich nach dem Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmen.

Unsere Sprachkurse sind vielfältig

Die vhs bietet Sprachkurse für alle Bürgerinnen und Bürger. Unabhängig, ob für den Beruf, für den Urlaub oder aus Interesse, eine andere Sprache und ihre Kultur kennenzulernen – unsere Kursleiterinnen und Kursleiter führen Sie mit Freude in die neuen Sprachen ein. Menschen mit fundierten Fremdsprachenkenntnissen finden in der vhs Gleichgesinnte, mit denen sie sich über interessante Themen austauschen können. Die Themen werden gemeinsam mit der Kursleiter*in ausgewählt. Sie können sich jederzeit hier auf unserer Homepage über unser Kursangebot informieren.

Die Stadtbibliothek arbeitet eng mit der vhs zusammen, so dass Sie das passende Buch für Ihren Kurs dort auch ausleihen können.

Wie finde ich den richtigen Kurs?

Sprachkurse für Anfänger*innen ohne Vorkenntnisse sind mit A1. 1 gekennzeichnet. A1 bezeichnet das Sprachniveau. Die folgende 1 sagt aus, dass es der erste Kurs ist. Wenn der Kurs fortgesetzt wird, ändert sich die Bezeichnung in A1.2, dann A1.3 usw.

Wenn Sie bereits Sprachkenntnisse haben und sie wieder aktivieren möchten, können Sie unter www.sprachtest.de testen, auf welchem Stand Sie sind. Der Test ist kostenlos und gibt Ihnen eine objektive Einschätzung. Das ermöglicht Ihnen einen Quereinstieg in einen bestehenden Kurs. Für Wiedereinsteiger*innen auf dem Niveau A1/A2 bietet die vhs spezielle Kurse an.

Sie möchten als eigene Gruppe ab 6 Personen gemeinsam eine Fremdsprache erlernen? Dann organisieren wir gern den Kurs für Sie.

Was ist ein Sprachniveau?

Der Gemeinsame Europäische Referenzrahmen ist die Grundlage für die Einstufung Ihrer Sprachkenntnisse. Anfänger*innen starten auf dem Niveau A1.

Die Niveaustufen sind mit A1 bis C2 gekennzeichnet. Erklärungen siehe [Europäischer Referenzrahmen](#).

Über unsere Kurse

Ein Sprachkurs findet 1x in der Woche statt und umfasst 8 Termine. Die Unterrichtszeit beträgt 1,5 Stunden. In einem Semester folgt auf den ersten Sprachkurs ein Folgekurs (F). Die Kursgebühren richten sie nach der Anzahl der Teilnehmerinnen und Teilnehmer und der Kursdauer. Die Gebühren orientieren sich an der Anzahl der Teilnehmer*innen am ersten Kurstag. Die Berechnung für einen Kurs mit 8 Kurstagen sehen Sie hier. Bei Kursen, die eine längere Laufzeit haben, sind die Kursgebühren angepasst.

- bis 6 Teilnehmer*innen gilt der Grundpreis 66 Euro
- mit 4-5 Teilnehmer*innen ist die Kursgebühr 82 Euro
- mit 3 Teilnehmer*innen ist die Kursgebühr 107 Euro

Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Bestätigung mit allen wichtigen Informationen zu Ihrem Kurs. Wenn Sie sich zu einem Online-Kurs angemeldet haben, erhalten Sie zusätzlich weitere Informationen zu Ihrem Online-Kurs.

[Kursbereiche](#) >> [Gesundes Leben](#) >> Ernährung - Kochen/Backen - Genuss

Veranstaltung "Kochen auf Spanisch - Da órdenes o instrucciones" (Nr. EA30541) ist für Anmeldungen nicht freigegeben.

Seite 1 von 1

241EA30504: Männerkochkurs "Txoko"

Der Name "Txoko" leitet sich von den gastronomischen Bruderschaften baskischer Männer ab, die sich dem Erhalt der guten traditionellen Küche verschrieben haben. Auf dieser Grundlage erlernen Sie in diesem Kurs die Zusammenstellung und fachgerechte Zubereitung besonderer Gerichte. Es wird saisonal und - wenn möglich - mit regionalen Lebensmitteln gekocht.

Die erprobten Rezepte stehen den Teilnehmern zur Verfügung und sollen zum Nachkochen zu Hause anregen. Gute Kenntnisse im Kochen sind Voraussetzung.

Die Lebensmittelkosten werden unter den Teilnehmenden geteilt.

Beginndatum: Freitag, 09.02.2024, 17.30 Uhr

Rahn Rainer, Lehrmann Jörg

[🔍 Details](#) [📅 Kurstage](#) [✅ Anmelden](#) [🛒 In den Warenkorb](#) [✉ Empfehlung](#)

241EA30541: Kochen auf Spanisch - Da órdenes o instrucciones

Dieser Kurs ist eine Kombination aus Kochkurs und Spanischunterricht.

Dabei lernen Sie Vokabeln, Ausdrücke, Anweisungen sowie Zutaten und Konversation in Bezug auf lateinamerikanisches Essen. Einen Schwerpunkt bildet die Form des spanischen Imperativs, die in Kochrezepten häufig vorkommt.

Es werden neue Rezepte vorgestellt.

Das Sprachniveau entspricht A2 nach dem Europäischen Referenzrahmen, was bedeutet: "ich kann mich in einfachen Situationen verständigen, wenn es um vertraute Themen geht".

Beginndatum: Samstag, 04.05.2024, 10.30 Uhr

Schmitt Carolina

[🔍 Details](#) [📅 Kurstage](#) [✉ Empfehlung](#)

241EA30501: Vegetarisch mit Power: Proteinreich und vegetarisch kochen

Proteine sind ein wesentlicher Bestandteil einer ausgewogenen und gesunden Ernährung. Dabei ist es für viele Menschen oftmals überraschend, wie leicht es ist, ein proteinreiches Essen ohne eine Fleischquelle zu gestalten. Mit sorgfältig verarbeiteten vegetarischen Zutaten wird Ihnen die Kursleiterin zeigen, wie man vollwertige Gerichte zubereitet, die nicht nur schmackhaft sind, sondern auch den Körper mit wichtigen Nährstoffen versorgen. Dabei ist nicht nur das oftmals bekannte Soja ein Proteinlieferant, auch Hülsenfrüchte sind wahre Protein-Kraftpakete ebenso wie einige andere spannende pflanzliche Quellen.

Bianka Velte ist Ernährungswissenschaftlerin (B. Sc.) und Ernährungsberaterin.

Bitte geben Sie bei der Anmeldung an, wenn Sie vegan essen möchte, damit die Kursleiterin die entsprechenden Zutaten dabei hat.

Anmeldeschluss: 3 Tage vor Kursstart

Beginndatum: Samstag, 25.05.2024, 10.00 Uhr

Velte Bianka

[🔍 Details](#) [📅 Kurstage](#) [✅ Anmelden](#) [🛒 In den Warenkorb](#) [✉ Empfehlung](#)

241EA30534: Japanische Küche - vegetarisch

Viele Menschen in Deutschland verstehen unter der japanischen Küche vor allem Sushi; überall sind Sushibars und japanische Restaurants entstanden.

Wenn Sie die japanische Küche von einer anderen Seite kennen lernen möchten, dann stellen wir Ihnen hier zahlreiche vielseitige und gute Gerichte vor, die sehr gesund und lecker sind. In der japanischen Küche benutzt man sehr sparsam Gewürze, vielmehr soll der Eigengeschmack der frischen Produkte möglichst deutlich erhalten bleiben. In diesem Kurs erfahren Sie Wissenswertes über landestypische Zutaten (z.B. Tofu, Algen, Gemüse, Reis), die Zubereitungsarten sowie die unterschiedlichen Geschmacksrichtungen. Die verwendeten Gemüse, Öle und Eier sind Bio-Produkte, falls beim Einkauf verfügbar.

Bitte melden Sie sich drei Werktage vor Kursbeginn an, damit die Kursleiterin die Zutaten in der richtigen Menge besorgen kann.

Beginndatum: Mittwoch, 12.06.2024, 17.30 Uhr

Owada Kuniko

[🔍 Details](#) [📅 Kurstage](#) [✅ Anmelden](#) [🛒 In den Warenkorb](#) [✉ Empfehlung](#)

241EA30538: Spanische Küche

Nach den Rezepten meines Vaters bringe ich Euch bei, wie folgende Gerichte gekocht werden: Spanische Paella, selbstgemachtes Brot und Aioli, Tortillas, Patatas Bravas, Asadillo und zum krönenden Abschluss einen leckeren Nachtisch.

Das schmeckt nach Sonne, Urlaub und mediterranem Leben.

Anmeldeschluss: Montag vor dem Kurs

Beginndatum: Samstag, 15.06.2024, 11.00 Uhr

Bonelli Manuela

[🔍 Details](#) [📅 Kurstage](#) [✅ Anmelden](#) [🛒 In den Warenkorb](#) [✉ Empfehlung](#)

241EA30528: Teeseminar: Einführung in die japanische Teezeremonie

Die japanische Teespezialistin Mayumi Inayama-Thenent lädt Sie ein zu einer japanischen Teeparty. In diesem Kurs tauchen Sie ein in die Welt der traditionellen Teezeremonie - die Kunst des "Cha No Yu". "Cha No Yu", die japanische Teezeremonie ist ein Gesamtkunstwerk.

Zuerst sind Sie Gast einer solchen Teezeremonie und genießen feinen Matcha-Tee mit einer kleinen japanischen Süßigkeit. Anschließend lernen Sie selbst die Zubereitung von Matcha-Tee.

.

Beginndatum: Samstag, 22.06.2024, 15.00 Uhr

Inayama-Thenent Mayumi

[🔍 Details](#) [📅 Kurstage](#) [✅ Anmelden](#) [🛒 In den Warenkorb](#) [✉ Empfehlung](#)

Seite 1 von 1