

## Kochkurse

Ernährungsbildung ist eine tragende Säule der praktischen Gesundheitsbildung an der Volkshochschule. Es werden Kompetenzen zu Ernährung und Essen vermittelt, welche die Gesundheit und Leistungsfähigkeit fördern.



Einsteigerinnen und Einsteiger lernen grundlegende Kochtechniken und Abläufe in der Küche kennen, Fortgeschrittene reisen kulinarisch durch fremde Länder und erfahren nebenbei Wissenswertes über Land und Leute. Außerdem vermitteln die fachkundigen Kursleiterinnen und Kursleiter Kenntnisse zur Lebensmittelkunde und zur gesunden Ernährung. Das Lernen in der Gruppe, der Austausch untereinander und das gemeinsame Essen runden jeden Kochkurs ab.

Teilnehmende werden gebeten Schürze, Geschirrtuch, scharfes Messer, Behälter für Reste sowie Schreibzeug und ein eigene Getränke mit zu bringen.

[Kursbereiche](#) >> [Schule - Schulabschlüsse - Förderangebote für Kinder](#) >> Allgemeine Hochschulreife

(Abitur)

**Jahresmotto 2024 - Es kommt darauf an, das Hoffen zu lernen (9 Kurse)**

**Kostenfreie Angebote (34 Kurse)**

**Online Lernen (29 Kurse)**

**Digitales Leben**

**Grundbildung - Inklusion**

**Politik - Gesellschaft - Umwelt**

**Bürgerschaftliches Engagement, Ehrenamt (1 Kurs)**

**Kultur - Gestalten**

**Gesundes Leben**

**Integration - Deutsch lernen**

**Fremdsprachen**

**Arbeit und Beruf**

**EDV**

**Schule - Schulabschlüsse - Förderangebote für Kinder**

**Hauptschulabschluss TZ-Tageskurs (3 Kurse)**

**Hauptschulabschluss TZ-Abendkurs (3 Kurse)**

**Realschulabschluss TZ-Tageskurs (4 Kurse)**

**Realschulabschluss TZ-Abendkurs (2 Kurse)**

**Junge vhs**

**Aktiv im Alter - Seniorinnen und Senioren**