Gesundes Leben

Gesundheit ist viel mehr als die Abwesenheit von Krankheit. Wer gesund lebt und sich gesund fühlt, der empfindet auch auf der körperlichen, seelischen und psychischen Ebene Wohlbefinden und Zufriedenheit.

Darum baut die Gesundheitsbildung auf den drei Säulen Ernährung, Bewegung und Entspannung auf:

- Eine gesunde Ernährung versorgt unseren Körper und unser Gehirn mit der notwendigen Energie.
- Regelmäßige, gemäßigte Bewegung fördert unser Herz-Kreislaufsystem - den Motor, der unseren Körper am Laufen hält.
- Entspannungspausen helfen, den Kopf frei zu bekommen, um anschließend wieder leistungsfähig zu sein. Körperlichen, seelischen und psychischen Beeinträchtigungen wird vorbeugend begegnet.

Die Volkshochschule fördern Gesundheit

Volkshochschulen sind bundesweit der größte Anbieter der Gesundheitsbildung und mit ihrer Erfahrung, ihrer Kompetenz und ihrer flächendeckenden Präsenz angesehene Partner in der Gesundheitsförderung.

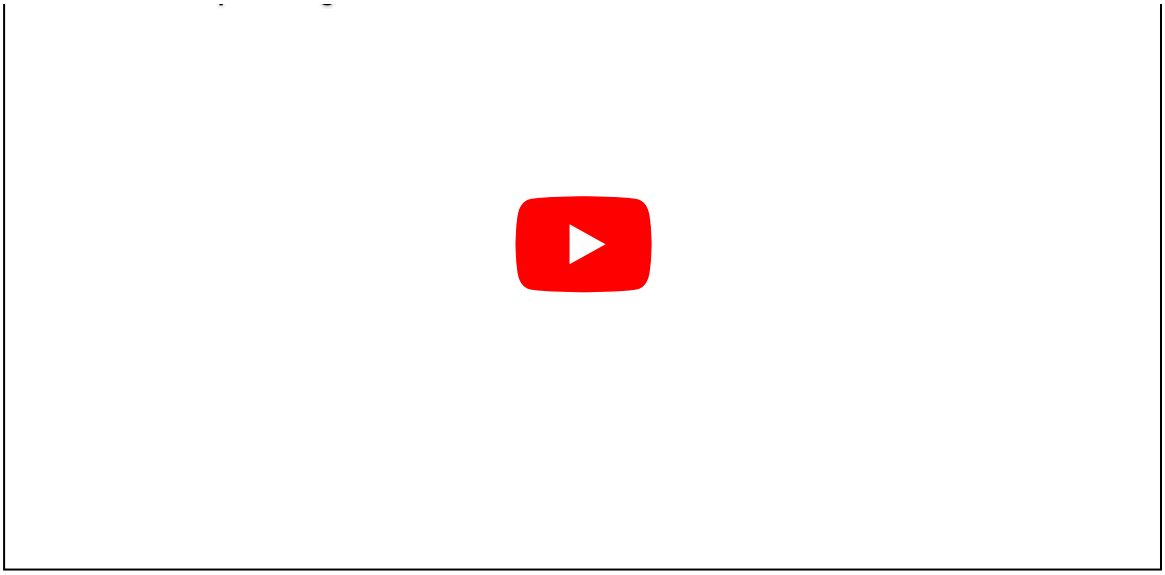
Der eigenverantwortliche Umgang mit Gesundheit und damit auch das Gesundheitslernen ist insbesondere in einer älter werdenden Gesellschaft als Schlüsselqualifikation ein unerlässlicher Teil unser Lebens- und Alltagskompetenzen geworden.

Gesundheitskompetenz zu ermöglichen ist auch eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe und dies nicht nur in der schulischen Bildung, sondern gerade auch in der Erwachsenenbildung. Die Volkshochschule nimmt diese Aufgabe gerne wahr.

Gesundheitsbildung an Volkshochschulen...

- stärkt das Vertrauen in die eigene Handlungskompetenz („Salutogenese“)
- bietet Menschen die Möglichkeit, den persönlich passenden Weg zu finden
- fokussiert verstärkt auf gesundheitsfördernde Faktoren und weniger auf krankmachende Faktoren (Ressourcenansatz)
- berücksichtigt die unterschiedlichen Belange und Bedürfnisse der Menschen (Subjektorientierung)
- verbindet körperliche, psychische, soziale und ökologische Faktoren (multifaktorielles Verständnis von Gesundheit)
- ist Lernen mit allen Sinnen
- verbindet Lernen mit Alltag und Lebenswelt
- heißt freiwillig, gemeinsam, selbstständig Lernen (Fokus Erwachsenenbildung)
- bedeutet lebensbegleitendes Lernen
- orientiert sich an der Nachfrage und gesellschaftlichen Entwicklungen

vhs-Spot Yogakurse



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