

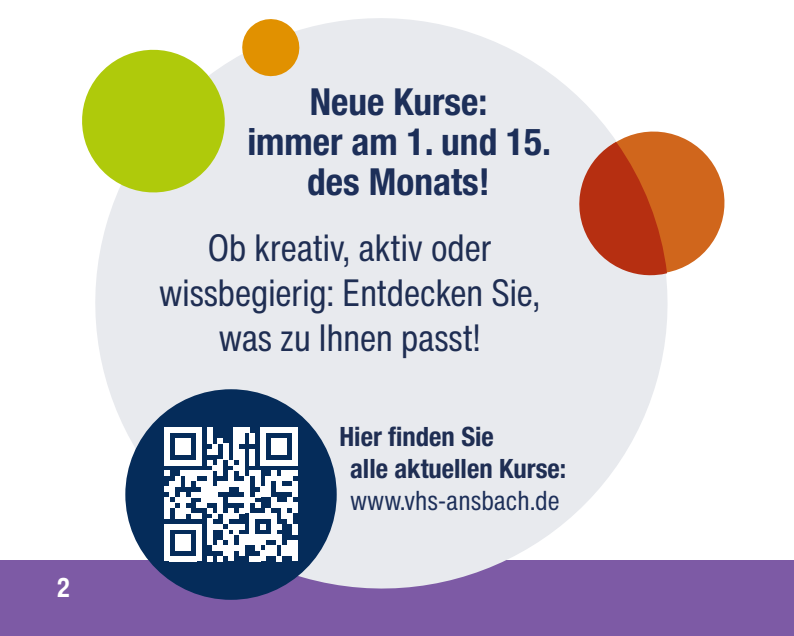
Kursprogramm November & Dezember 2026





Inhalt

EDV- und Smartphone-Kurse	4
Microsoft Office 2021	5
Fortbildungsreihe Kindertagespflege	7
Verbraucherwissen	8
Naturwissenschaftliche Vorträge	10
Bewegung, Entspannung, Yoga	12
Kochen & Backen	15
Traditionen & Bräuche	19
Erzählungen	19
Musizieren, Malen, Schmuckherstellung	20
Online-Veranstaltungen	22
Eltern-Kind-Turnen	27
Wassergewöhnung	27
Anfängerschwimmkurse	28
Backen & Basteln für Kinder	30



**Neue Kurse:
immer am 1. und 15.
des Monats!**

Ob kreativ, aktiv oder
wissbegierig: Entdecken Sie,
was zu Ihnen passt!



Hier finden Sie
alle aktuellen Kurse:
www.vhs-ansbach.de

Alles Wichtige auf einen Blick

Anmeldung und Information

Volkshochschule Stadt Ansbach
Kannenstraße 16
91522 Ansbach
Telefon 0981 51-311
E-Mail vhs@ansbach.de
Internet www.vhs-ansbach.de

Weitere Informationen zu Kursinhalten und Teilnahmebedingungen erhalten Sie online oder direkt bei uns.



Unsere Symbole kurz erklärt



Neues Kursangebot



Dieser Kurs ist kostenlos

Informationen zur Kursteilnahme

Damit bei Ihrem Kursstart alles glatt läuft, haben wir hier die wichtigsten Hinweise für Sie zusammengestellt:

- Es gelten die aktuellen AGB der Volkshochschule, die Sie auf unserer Internetseite oder in der Geschäftsstelle finden.
- Informationen zu Ermäßigungen und zur kostenlosen Teilnahme von Begleitpersonen bei Merkzeichen „B“ im Schwerbehindertenausweis finden Sie ebenfalls dort.
- Das komplette Kursangebot und weitere Details: www.vhs-ansbach.de



Sicher und fit mit Smartphone und PC

263-20193

Offener Digital-Treff für Ansbacher Seniorinnen und Senioren

Haben Sie ein Smartphone oder einen PC und wünschen sich mehr Sicherheit und Kontrolle im Umgang damit?

Nutzen Sie den offenen Digital-Treff! Unser erfahrener Kursleiter beantwortet Ihre Fragen und hilft Ihnen, die täglichen Hürden der digitalen Welt zu nehmen.

Mögliche Themen:

- Nützliche Apps entdecken und sicher anwenden
- Fotos und Videos verwalten und teilen
- Sicher kommunizieren mit WhatsApp, E-Mail & Co.
- Datenschutz, Virenschutz, sicheres Surfen und Schutz vor Betrug (Phishing)
- Dateien und Programme richtig organisieren

Der offene Digital-Treff richtet sich an Ansbacher Seniorinnen und Senioren mit ersten Erfahrungen am Computer oder Smartphone. Entdecken Sie neue Möglichkeiten, gewinnen Sie Sicherheit – und erleben Sie, wie viel Freude die digitale Welt machen kann!

Bitte beachten Sie:

- Voraussetzung für die Teilnahme: Erfahrungen im Umgang mit Microsoft Windows und dem Internet und / oder erste Erfahrungen mit einem Smartphone.
- Sie haben noch keine Kenntnisse? Die vhs bietet Einsteigerkurse für PC und Smartphone an.
- Es werden keine defekten PCs/Smartphones repariert oder neu eingerichtet.
- Das Gebäude ist nur bedingt barrierefrei zugänglich. Nähere Informationen erhalten Sie in der Geschäftsstelle der vhs.



Dozenten: Ingo Hermann

Do. 12.11.26, 15.00 - 17.00 Uhr,

1 Termin

5.- € (bereits ermäßigte Gebühr)

KO-OP Seniorenbeirat der Stadt Ansbach

Professionelle Präsentationen mit PowerPoint 2021

263-20230

Gestalten und überzeugen



Dozent: Thomas Böhm
Di. 17.11. - 01.12.26, 18.00 - 21.00 Uhr,
3 Termine
87.- €, bzw. ermäßigt 77.- €
inkl. Lehrbuch zum Kurs.



Microsoft OneNote für Einsteiger

263-20260

Notizen clever erfassen und verwalten

Zettelchaos ade! Microsoft OneNote ist ein digitales Notizbuch, das Ihnen hilft, Informationen übersichtlich, sicher und jederzeit griffbereit zu organisieren. Egal ob im privaten Alltag, im Beruf oder im Ehrenamt. In diesem Kurs lernen Sie, wie Sie Ihre Notizen, Ideen, Termine und Dokumente sinnvoll strukturieren, verknüpfen und effizient verwalten.

Inhalte:

- Aufbau und Struktur von Notizbüchern: Abschnitte und Seiten richtig nutzen
- Inhalte erfassen, einfügen, formatieren und exportieren
- Notizen mit Kategorien organisieren und schnell wiederfinden
- Querverweise und Verknüpfungen innerhalb von OneNote erstellen
- Zusammenarbeit mit Outlook (Aufgaben, Termine, E-Mails) und Microsoft To Do

Im Kurs wird mit der Windows-Desktop-App gearbeitet. Auf die Anwendung mit Mobilgeräten (Android, iOS/ipadOS) wird eingegangen.

Um am Kurs teilzunehmen, benötigen Sie EDV-Grundkenntnisse in Windows und Microsoft-Office-Anwenderprogrammen.



Dozent: Florian Frey

**Do. 03.12. - 17.12.26, 17.15 - 19.30 Uhr,
3 Termine**

**65.- €, bzw. ermäßigt 58.- €
inkl. Lehrbuch zum Kurs.**

Klangschalen in der Kindertagespflege: 263-22032 **praktisch und spielerisch**

Fortbildungsreihe Kindertagespflege



Dozentin: Rosita Tittmann
Sa. 14.11.26, 8.30 - 14.30 Uhr,
1 Termin
65.- €, bzw. ermäßigt 56.- €

Montessoripädagogik 263-22033 **in Krippe und Kindergarten**

Fortbildungsreihe Kindertagespflege



Dozentin: Rosita Tittmann
Sa. 28.11.26, 8.30 - 14.30 Uhr,
1 Termin
65.- €, bzw. ermäßigt 56.- €
zzgl. Materialkosten (nach Verbrauch)

Reflexion und Selbstreflexion 263-22041 **in der Tagespflege**

Fortbildungsreihe Kindertagespflege



Dozentin: Rosita Tittmann
Sa. 05.12.26, 8.30 - 14.30 Uhr,
1 Termin
65.- €, bzw. ermäßigt 56.- €

Clever investieren, sicher vorsorgen: Finanzstrategie für Frauen

263-34133

In diesem Kurs lernen Sie, wie Sie Ihr Vermögen klug verwalten und nachhaltig für die Zukunft sichern können. Und das ohne einen Bankberater! Unser erfahrender Kursleiter vermittelt Ihnen fundiertes Wissen über verschiedene Anlagestrategien und Altersvorsorgeoptionen. Neben den Grundlagen der Finanzplanung wird Ihnen gezeigt, wie Sie nicht nur für sich selbst, sondern auch für Ihre Kinder und Enkel finanziell vorsorgen können. Auf Basis von ETFs und Aktien entdecken Sie die Möglichkeiten, Ihr Vermögen gewinnbringend zu investieren und eine solide Basis für die kommenden Generationen zu schaffen.

Seminarinhalte:

- Auswahl ETFs und Sparpläne: Was ist zu beachten?
- Einfache Strategie zur Anlage in Aktien: Kann ich das auch?
- Mindset aufbauen: Die Beziehung zwischen Ihrem Kopf und Ihrem Kontostand verstehen
- Welches Vermögen ist im Alter notwendig?
- Wie kann ich jetzt schon für meine Kinder/Enkel finanziell vorsorgen?

Ingo Hermann ist zertifizierter Portfolio-Manager, hat BWL und Marketing studiert und ist seit 2011 in der Erwachsenenbildung tätig. Die finanzielle Bildung liegt ihm am Herzen. Er möchte Menschen in die Lage versetzen, ihre Altersvorsorge und ihren Vermögensaufbau selbst in die Hand zu nehmen. Er vermittelt Ihnen die Themen leicht verständlich und teilt mit Ihnen auch seine persönlichen Erfahrungen.



Dozent: Ingo Hermann
Mi. 18.11.26, 18.00 - 20.15 Uhr,
1 Termin
25.- €, bzw. ermäßigt 18.- €

Werbetricks und Rabattaktionen: So behalten Sie den Überblick im Supermarkt!

263-34872

Die großen Supermarktketten versuchen, uns mit vollmundigen Werbeversprechen und immer neuen Rabattaktionen zum Kauf zu animieren.

Doch wann gilt eine Werbung als irreführend?

Welche Regeln gelten bei Preisvergleichen?

Und was ist bei Supermarkt-Apps zu beachten?

In diesem Workshop lernen Sie anhand von Beispielen aus der Praxis die psychologischen Tricks der Händler kennen. Zudem geben wir Ihnen hilfreiche Tipps, wie Sie bei Ihrem nächsten Einkauf bares Geld sparen können.



Dozent: Thomas Gärtner
Mo. 16.11.26, 19.00 - 20.30 Uhr,
1 Termin
14.- €, bzw. ermäßigt 10.- €

neu

Sie interessieren sich für einen anderen Kurs?

Teilen Sie uns Ihren Wunsch mit.
Wir informieren Sie, sobald Ihr
Wunschkurs tatsächlich
angeboten wird.

ogy.de/kurswunsch



Wasserstoff verstehen

263-35503

Chancen, Grenzen und Perspektiven für unsere Energiewirtschaft

Wasserstoff wird oft als „Energie der Zukunft“ bezeichnet – doch was bedeutet das eigentlich für unseren Alltag, für unsere Region und für die Zukunft unseres Landes?

Dieser Vortrag erklärt verständlich und anschaulich, warum Wasserstoff eine wichtige Rolle in der Energiewende spielt und wo er uns weiterhilft. Dabei geht es nicht nur um technische Details, sondern auch um klare Antworten auf zentrale Fragen: Wo ist Wasserstoff sinnvoll? Wo nicht?

Brauchen Industrie, Verkehr und Energieversorgung diesen Energieträger überhaupt? Und welche Chancen ergeben sich daraus für Bayern und Deutschland?

Der Vortrag zeigt, wie Wasserstoff dazu beitragen kann, unsere Energieversorgung sicherer zu machen, Ressourcen zu schonen und Arbeitsplätze in wichtigen Industriezweigen zu erhalten. Gleichzeitig werden die Grenzen und Herausforderungen offen angesprochen, damit ein realistisches Bild entsteht. Ziel ist es, Orientierung zu geben und zu zeigen, wie Wasserstoff ganz praktisch Teil unserer Energiezukunft werden kann.



Dozent: Prof. Dr.-Ing. Jörg Kapischke

Do. 12.11.26, 19.00 - 20.30 Uhr,

1 Termin

Die Veranstaltung ist kostenlos.

Keine Anmeldung erforderlich.

Bitte informieren Sie sich etwa eine Woche vor der Veranstaltung über den Veranstaltungsort unter <https://nv-ansbach.de>.

KO-OP Naturwissenschaftlicher Verein Ansbach.



Der größte Ammonit der Welt

263-35504

Der größte Ammonit der Welt kommt aus Deutschland. Seit seinem Fund im Jahr 1895 ist er weltberühmt, war aber wegen seiner Größe bisher nicht mit anderen Ammoniten vergleichbar. Ähnliche Ammoniten wurden in Nordamerika gefunden.

Museumsleiterin Christina Ifrim hat die historischen und viele bislang unbekannte Exemplare mit einem internationalen Forscherteam bearbeitet und dabei zwei bisher kaum bekannte Fundstellen in Mexiko und England erforscht. Dort liegen die Giganten im Gelände, was den Vorteil hat, dass die Abfolgen mit modernen Methoden gut datierbar sind. Die Reisen waren mit einer Reihe von Abenteuern verbunden, aber der Einsatz hat sich gelohnt: Durch die vielen neuen Geländedaten und Exemplare ist der größte Ammonit der Welt inzwischen viel besser verstanden.

Der Vortrag gibt Einblicke in ein internationales Forschungsprojekt, das eine ganze Reihe überraschender Erkenntnisse brachte.



Dozentin: PD Dr. Christina Ifrim
Do. 10.12.26, 19.00 - 20.30 Uhr,
1 Termin

Die Veranstaltung ist kostenlos.

Keine Anmeldung erforderlich.

Bitte informieren Sie sich etwa eine Woche vor der Veranstaltung über den Veranstaltungsort unter <https://nv-ansbach.de>.

KO-OP Naturwissenschaftlicher Verein Ansbach.



Feldenkrais: Für mehr Beweglichkeit und Wohlbefinden

263-42602

Mehr Leichtigkeit, eine aufrechte Haltung und ein besseres Körpergefühl: Die Feldenkrais-Methode unterstützt Sie dabei, Bewegungen bewusster und müheloser auszuführen. Mit sanften, achtsam angeleiteten Bewegungslektionen, meist im Liegen, schulen Sie Ihre Körperwahrnehmung und entdecken neue, entspannte Bewegungsmöglichkeiten. So können unnötige Spannungen reduziert, die natürliche Aufrichtung gefördert sowie Beweglichkeit, Koordination und Gleichgewicht verbessert werden.

Der Kurs richtet sich an Menschen mit wenig oder keiner Erfahrung mit der Feldenkrais-Methode. Die Übungen werden ohne Leistungsdruck ausgeführt und können individuell an die eigenen Möglichkeiten angepasst werden.

Sie erhalten Anregungen, die sich leicht in den Alltag übertragen lassen und zu mehr Wohlbefinden und einer müheloserer Bewegung beitragen können.



Dozentin: Jana Dostalova

Di. 03.11. - 08.12.26, 9.00 - 10.30 Uhr,

6 Termine

60.- €, bzw. ermäßigt 42.- €



Yoga zwischen den Jahren

263-43216

Ruhe finden, loslassen und mit neuer Kraft
ins neue Jahr starten

Die Zeit zwischen Weihnachten und dem Jahreswechsel bietet eine besondere Gelegenheit, innezuhalten, zur Ruhe zu kommen und das vergangene Jahr bewusst abzuschließen. Ziel des Kurses ist es, Stress abzubauen, das Nervensystem zu entspannen und mit neuer Klarheit und Gelassenheit in das neue Jahr zu starten.

In einer wohltuenden Kombination aus sanften Yin-Yoga-Übungen, achtsamen Atemtechniken, Meditation und Tiefenentspannung schaffen wir Raum für Erholung und Regeneration.

Kleine Reflexionsimpulse laden dazu ein, das vergangene Jahr bewusst zu betrachten und persönliche Wünsche und Ziele für das kommende Jahr zu entwickeln. Der Kurs orientiert sich an der besonderen Atmosphäre der Zeit zwischen den Jahren und verbindet Bewegung, Entspannung und Achtsamkeit zu einer ganzheitlichen Auszeit.

Der Kurs richtet sich an Erwachsene jeden Alters. Es sind keine Vorkenntnisse erforderlich. Die Übungen werden achtsam angeleitet und können individuell an die eigenen Möglichkeiten angepasst werden.



Dozentin: Julia Hager

Mi. 02.12.26 - 27.01.27, 18.00 - 19.30 Uhr,

6 Termine

60.- €, bzw. ermäßigt 42.- €

neu

EuMovia

263-45105

Vielseitiges Bewegungstraining
für den ganzen Körper



Dozent: Dr. Julian Braun

Mo. 09.11.26 - 01.02.27, 16.00 - 17.00 Uhr,

10 Termine

80.- €, bzw. ermäßigt 56.- €

Zumba®

263-45216

Rhythmus, Power, gute Laune!



Dozentin: Kristell Loret de Mola

Sa. 21.11. - 12.12.26, 9.00 - 10.00 Uhr,

4 Termine

27.- €, bzw. ermäßigt 19.- €

Mindful Matwork:

263-45374

Training für Balance, Kraft und Achtsamkeit



Dozentin: Miriam Gerardi

Mi. 25.11.26 - 17.02.27, 18.30 - 20.00 Uhr,

10 Termine

88.- €, bzw. ermäßigt 62.- €

Ballett für Erwachsene

263-45244

Anfängerkurs

Tauchen Sie ein in die Welt des klassischen Balletts! In diesem Kurs lernen Sie die grundlegenden Positionen der Füße und Arme sowie die richtige Körperhaltung für anmutige Bewegungen.

Wir starten jede Stunde mit einem sanften Warm-up, um den Körper optimal vorzubereiten. Danach erarbeiten wir erste Übungen durch den Raum und kombinieren sie zu kleinen Sequenzen. Mit jeder Stunde vertiefen wir die Technik an der Ballettstange und wagen uns allmählich an kleine Sprünge. Eine Unterrichtsstunde besteht aus Warm-up, Übungen an der Stange und Bewegungen in der Mitte des Raums.

Dieser Kurs ist ideal für alle, die ohne Vorkenntnisse die Grundlagen des Balletts erlernen möchten. Kommen Sie vorbei und entdecken Sie die Freude an Bewegung, Musik und Ausdruck!



Dozentin: Kaya Consuma

Fr. 13.11. - 11.12.26, 18.00 - 19.00 Uhr,

5 Termine

34.- €, bzw. ermäßigt 24.- €

Aquafitness

263-46007

Effektives Training im Wasser



Dozentin: Anna-Maria Dietrich

**Di. 10.11.26 - 26.01.27, 13.30 - 14.15 Uhr,
10 Termine**

53.- €, bzw. ermäßigt 37.- €

zzgl. Eintritt Aquella

KO-OP Freizeitbad Aquella

Schnitzelvariationen

263-49034

Mal schnell aus der Pfanne, mal raffiniert oder als Topf für Gäste. Wir bereiten verschiedene Schnitzel aus unterschiedlichen Fleischarten zu – wie z. B. Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat, Schnitzel Nelson mit Tagliatelle, Kokosschnitzel mit Ananas-Porree. Lernen Sie auch verschiedene Panaden, wie die „Senf-Ei-Hülle“ kennen, und erfahren Sie, welche Tricks es gibt, damit diese während der Verarbeitung dort bleiben, wo sie hingehören. Wir werden außerdem knusprige Pommes ganz einfach selber machen, und als Nachtisch gibt es Versoffene Jungfern.

Während des Kurses werden u. a. folgende Fragen geklärt: Was ist bei der Zubereitung zu beachten, damit die Qualität des Fleisches erhalten bleibt? Woran erkenne ich hochwertiges Fleisch? Worauf ist beim Einkauf zu achten, und was muss bei der Lagerung beachtet werden?



Dozentin: Monika Haspel

**Di. 24.11.26, 18.45 - 21.45 Uhr,
1 Termin**

37.- €, bzw. ermäßigt 30.- €

inkl. 16.- € Lebensmittelkosten

Männer an den Herd! Kochen mit Bier

263-49035

Ein Abend ganz im Zeichen von Genuss, Geselligkeit und guter Küche: Gemeinsam bereiten Sie unter fachkundiger Anleitung ein abwechslungsreiches Menü zu, bei dem Bier nicht nur als Getränk, sondern auch als vielseitige Zutat zum Einsatz kommt. So entstehen überraschende Aromen und neue Geschmackserlebnisse.

Während des Kochens lernen Sie verschiedene Rezepte kennen und erhalten Anregungen für eine ausgewogene Küche sowie praktische Tipps für die Zubereitung zu Hause. Anschließend genießen Sie die gemeinsam zubereiteten Speisen in entspannter Runde.

Der Kurs richtet sich an Männer, die gerne kochen, neue Ideen ausprobieren und einen genussvollen Abend in geselliger Atmosphäre verbringen möchten.



Dozentin: Petra Müller
Fr. 13.11.26, 18.00 - 22.00 Uhr,
1 Termin
45.- €, bzw. ermäßigt 36.- €
inkl. 16.- € Lebensmittelkosten

neu

Kochen mit Freunden

263-49036

Ein Männerabend in der Küche

Verbringen Sie einen genussvollen Abend in entspannter Runde und kochen Sie gemeinsam einfache, leckere Gerichte. Der Spaß am Kochen steht dabei im Mittelpunkt – Lachen, ausprobieren und genießen sind ausdrücklich erwünscht!

Unter Anleitung unserer erfahrenen Kursleiterin bereiten Sie traditionelle Gerichte zu, wie geschmorte Rippchen, Schaschlik oder Pulled Pork. Dazu gibt es eine Auswahl an gesunden Beilagen, die sich unkompliziert zubereiten lassen. Entdecken Sie Tipps und Tricks für die Küche, tauschen Sie sich aus und genießen Sie am Ende die gemeinsam kreierten Speisen in gemütlicher Atmosphäre.



Dozentin: Petra Müller
Fr. 27.11.26, 18.00 - 22.00 Uhr,
1 Termin
45.- €, bzw. ermäßigt 36.- €
inkl. 16.- € Lebensmittelkosten

neu



Plätzchenparadies

263-49142

Entdecke die Vielfalt des Backens

Mit diesen Rezeptideen wird Ihr Plätzchenteller vielseitig und bunt – ein kleines Paradies für Plätzchenliebhaber!

Wir backen zum Beispiel Schneebälle, Dinkel-Mandel-Teelichter, Kokosnocken, Mohnblumen, Schokoladenbrot, Gewürzbuttertannen und gefüllte Herzen.

Lernen Sie, was es bei der Herstellung der verschiedenen Teige zu beachten gilt und wie Sie sich so organisieren, dass die Freude an der Weihnachtbäckerei erhalten bleibt und nicht in Weihnachtsstress ausartet. Erfahren Sie zudem, welche Tipps und Kniffe es gibt, damit die Plätzchen garantiert gelingen.

Es erwartet Sie auch ein kleiner herzhafter Snack.



Dozentin: Monika Haspel

Di. 08.12.26, 18.45 - 21.45 Uhr,

1 Termin

35.- €, bzw. ermäßigt 28.- €

inkl. 13.- € Lebensmittelkosten

Indonesisch Kochen

263-49243

Tauchen Sie ein in die Aromen und Traditionen Indonesiens! In diesem Kurs bereiten wir gemeinsam eine Auswahl authentischer Gerichte zu – sowohl vegetarisch als auch mit Fleisch. Dabei lernen Sie nicht nur neue Rezepte kennen, sondern erhalten auch spannende Einblicke in die fernöstliche Lebensweise. Lassen Sie sich inspirieren und genießen Sie den Geschmack Indonesiens!



Dozentin: Villy Wiegel

Fr. 20.11.26, 18.00 - 22.00 Uhr,

1 Termin

45.- €, bzw. ermäßigt 37.- €

inkl. 18.- € Lebensmittelkosten

Kulturelle Einblicke: Die Geschichte und Bräuche der Rauh Nächte

263-511130



Dozentin: Isabela Ramsey
Mo. 23.11.26, 18.00 - 19.30 Uhr,
1 Termin
8.- €, bzw. ermäßigt 6.- €

Geschichten am Nachmittag bei Tee und Plätzchen

263-51322

Gönnen Sie sich eine kleine Auszeit vom Alltag: Ein gemütlicher Nachmittag voller Geschichten, die das Herz erwärmen und berühren und zur Inspiration einladen. Bei einer Tasse Tee und Plätzchen genießen wir gemeinsam eine Atmosphäre der Ruhe und Muße.

In gemütlicher Runde lauschen Sie wundervollen Erzählungen – mal heiter, mal nachdenklich. Die Geschichten schenken Entspannung, laden zum Abschalten ein und öffnen Raum für kleine Momente des Staunens.

Eine der Geschichten, die uns begleiten wird, ist die berührende Wintererzählung „Zlateh, die Geiß“ von Isaac B. Singer.

Wer möchte, darf im Anschluss eigene Gedanken teilen – ganz ohne Verpflichtung.



Dozentin: Ingrid Margareta Rudolf
Sa. 28.11.26, 14.00 - 16.00 Uhr,
1 Termin
20.- €, bzw. ermäßigt 16.- €
inkl. 4.- € Lebensmittelkosten

neu

Anfängerkurs Mundharmonika

263-51810

Entdecken Sie Ihre musikalische Seite
mit der Blues Harp

Wie kein anderes Instrument lässt sich die Mundharmonika leicht überall hin mitnehmen und ist vor allem einfach zu erlernen. Es ist keine besondere Begabung erforderlich. Auch Notenkenntnisse werden nicht vorausgesetzt.

Dieser Kurs ist für Sie geeignet, wenn Sie gerne Rock, Blues oder Boogie spielen möchten. Wir beginnen mit einfachen Folk-Stücken nach einer Methode ohne Noten, um das Einzeltongspiel zu lernen. Anschließend üben Sie das Rhythmusspiel und die Crossharp-Technik (G auf der C-Harp) mit Bending (Herunterbiegen der Töne).

Unser erfahrener Kursleiter vermittelt Ihnen die elementaren Spieltechniken auf anschauliche Weise. Auch wenn Sie keine Kenntnisse haben, ist der Kurs der richtige Einstieg für Sie.



Dozent: Didi Neumann

So. 13.12.26, 11.00 - 18.00 Uhr,

1 Termin

60.- €, bzw. ermäßigt 42.- €

Kreatives Aquarellmalen am Abend

263-52101

Grundlagen und Techniken



Dozentin: Elke Mannke

Do. 12.11. - 17.12.26, 17.30 - 20.00 Uhr,

6 Termine

93.- €, bzw. ermäßigt 66.- €

Handgefertigte Unikate

263-52221

Freundschaftsringe und Wickelringe aus Silber



Dozentin: Renate Brandel-Motzel

Mi. 09.12.26, 18.00 - 21.00 Uhr,

1 Termin

30.- €, bzw. ermäßigt 21.- €

zzgl. Materialkosten nach Verbrauch

Art Clay: Einzigartige Schmuckstücke aus reinem Silber wie aus Ton formen

263-52222

Art Clay, Silberclay, Formsilber, PMC – hierbei handelt es sich um einen Werkstoff aus feinsten Silberpartikeln, gebunden in einem organischen Bindemittel. Der Stoff lässt sich etwa wie feiner Ton bearbeiten, aufbauen, strukturieren oder sogar als drahtiger Strang spritzen. Mit einer schlickartigen Paste können auch geäderte Blätter abgeformt werden.

Nach dem Formen wird Ihr Schmuckstück gebrannt. Dabei verfestigt sich die Masse zu solidem, praktisch reinem Silber, wobei auch feinste Strukturen erhalten bleiben. Die Stücke können, falls gewünscht, mit konventionellen Goldschmiedetechniken verfeinert oder mit ausgewählten Edelsteinen bestückt werden.

Entdecken Sie die Eigenschaften dieses spannenden Werkstoffes und lernen Sie die vielfältigen Techniken und Werkzeuge zur Bearbeitung kennen. Gestalten Sie ihren eigenen Schmuck und erschaffen Sie ein Unikat!



Dozentin: Renate Brandel-Motzel

Sa. 12.12.26, 10.00 - 18.00 Uhr,

1 Termin

65.- €, bzw. ermäßigt 48.- €

zzgl. Materialkosten nach Verbrauch

Superhirn:

263-63332

Vokabeln lernen im Sekundentakt

Online-Kurs (für Schüler)



Dozent: Helmut Lange
Do. 12.11.26, 16.00 - 18.00 Uhr,
1 Termin
21.- € (bereits ermäßigte Gebühr)
Anmeldeschluss: 09.11.26



Strategische Vermögensanlage und Altersvorsorge: finanzielle Sicherheit für Sie und Ihre Familie

263-63415

Online-Kurs



**Dozenten: Ingo Hermann und
Gerhard Artmann**
Mi. 11.11.26, 19.00 - 21.15 Uhr,
1 Termin
24.- €, bzw. ermäßigt 17.- €
Anmeldeschluss: 10.11.26



Alternativen zu Tagesgeldzinsen? Mehr Rendite mit ETFs und Aktien erwirtschaften

263-63416

Online-Kurs



Dozent: Ingo Hermann
Mi. 25.11.26, 19.00 - 21.15 Uhr,
1 Termin
24.- €, bzw. ermäßigt 17.- €
Anmeldeschluss: 24.11.26



KI und Polizeiarbeit:

263-63718

Im Spannungsfeld von Freiheit und Sicherheit

Online-Vortrag aus der Reihe Demokratie im Gespräch



**Dozenten: Prof. Dr. Marie Herberger
und Tobias Roppelt**

**Mi. 11.11.26, 19.00 - 20.00 Uhr,
1 Termin**

**Die Veranstaltung ist kostenlos.
Anmeldeschluss: 09.11.26**



Iran: Menschenrechte im

263-63807

Ausnahmestand: Unterdrückung, Widerstand und Krieg

Online-Vortrag aus der Reihe Politik Online



Dozent: Dieter Karg

**Mo. 09.11.26, 19.00 - 20.30 Uhr,
1 Termin**

**Die Veranstaltung ist kostenlos
Anmeldeschluss: 03.11.26**



Fakt oder Fake

263-63808

Wie man Desinformation erkennen kann

Online-Vortrag aus der Reihe Politik Online



Dozent: Fabian Dilger

**Mi. 11.11.26, 19.00 - 20.30 Uhr,
1 Termin**

**Die Veranstaltung ist kostenlos
Anmeldeschluss: 05.11.26**



Fake-Bilder. Hitlers Leibfotograf

263-63809

Heinrich Hoffmann und die national-sozialistische Fotopropaganda

Online-Vortrag aus der Reihe Politik Online



Dozent: Dr. Sebastian Peters
Mo. 16.11.26, 19.00 - 20.30 Uhr,
1 Termin
Die Veranstaltung ist kostenlos.
Anmeldeschluss: 10.11.26



Antisemitismus:

263-63810

(k)ein Problem der Vergangenheit

Online-Vortrag aus der Reihe Politik Online



Dozenten: Dr. Thomas Rink und
Helen Sophia Müller
Mi. 18.11.26, 19.00 - 20.30 Uhr,
1 Termin
Die Veranstaltung ist kostenlos.
Anmeldeschluss: 12.11.26



Insights Russia:

263-63811

Einblicke in ein fremd gewordenes Land

Online-Vortrag aus der Reihe Politik Online



Dozentin: Sabine Erdmann-Kutnevic
Mo. 23.11.26, 19.00 - 20.30 Uhr,
1 Termin
Die Veranstaltung ist kostenlos.
Anmeldeschluss: 17.11.26



Eskalation im Nahostkonflikt: eine Region kommt nicht zur Ruhe

263-63812

Online-Vortrag aus der Reihe Politik Online



Dozent: Dr. Jochen Zellner
Mi. 25.11.26, 19.00 - 20.30 Uhr,
1 Termin
Die Veranstaltung ist kostenlos.
Anmeldeschluss: 19.11.26



Wie funktioniert die Europäische Union?

263-63813

Online-Vortrag aus der Reihe Politik Online



Dozent: Birgit Boeser
Mo. 30.11.26, 19.00 - 20.30 Uhr,
1 Termin
Die Veranstaltung ist kostenlos.
Anmeldeschluss: 24.11.26



Aktuelle und vergessene Brennpunkte der Weltpolitik

263-63814

Online-Vortrag aus der Reihe Politik Online



Dozent: Dr. Jochen Zellner
Mi. 02.12.26, 19.00 - 20.30 Uhr,
1 Termin
Die Veranstaltung ist kostenlos.
Anmeldeschluss: 26.11.26



Vier Jahre nach Einführung von ChatGPT: 263-63815
Was können wir über künstliche Intelligenz
wissen, was sollen wir tun?

Online-Vortrag aus der Reihe Politik Online



Dozent: Dr. Steffen Albrecht
Mo. 07.12.26, 19.00 - 20.30 Uhr,
1 Termin
Die Veranstaltung ist kostenlos.
Anmeldeschluss: 01.12.26



Aktuelle Perspektiven auf den 263-63816
Bevölkerungsschutz: die Beispiele
KRITIS und Klimawandel

Online-Vortrag aus der Reihe Politik Online



Dozenten: René Kwiatkowski und
David Zabala Gepp
Mi. 09.12.26, 19.00 - 20.30 Uhr,
1 Termin
Die Veranstaltung ist kostenlos.
Anmeldeschluss: 03.12.26



Eltern-Kind-Turnen

263-74522

Für Kinder bis 4 Jahre

Gemeinsames Spielen und Turnen von Eltern und Kindern im Alter von bis zu 4 Jahren. Mit Unterstützung der Eltern erlernen bereits die Kleinsten den spielerischen Umgang mit Kleingeräten.

In Bewegungslandschaften werden Fertigkeiten im Klettern, Springen, Kriechen usw. geübt. Finger- und Singspiele lockern die Turnstunde auf.

Um am Kurs teilnehmen zu können, müssen die Kinder laufen können. Es gibt kein bestimmtes Mindestalter.



Dozentin: Doreen Baß

**Mo. 09.11.26 - 01.02.27, 16.00 - 17.30 Uhr,
10 Termine**

68.- € (bereits ermäßigte Gebühr)

**Die Kursgebühr ist für ein Kind (inkl. eines Eltern-
teils). Jedes weitere, eigene Kind kostet die Hälfte.**

Wassergewöhnung für Kleinkinder

263-746501

1 bis 2 Jahre

Gemeinsam mit einer vertrauten Begleitperson entdecken die Kleinsten spielerisch das Element Wasser. Durch altersgerechte Übungen und kleine Bewegungsspiele fördern wir die Wassergewöhnung, stärken die motorische Entwicklung und schaffen erste positive Erfahrungen im Wasser.

Der Kurs bietet Raum für gemeinsames Erleben, Spaß und Bewegung. Die Kinder lernen dabei, sich im Wasser sicherer zu fühlen und Vertrauen in die eigenen Fähigkeiten zu entwickeln.



Dozentin: Manuela Weißmann

**Mo. 09.11. - 14.12.26, 12.30 - 13.00 Uhr,
6 Termine**

43.- € (bereits ermäßigte Gebühr)

**Die Kursgebühr ist für ein Kind (inkl. eines
Elternteils), zzgl. Eintritt Aquella.**

KO-OP Freizeitbad Aquella

Anfängerschwimmkurs

Für Kinder von 5 bis 7 Jahren

Der Anfängerschwimmkurs beinhaltet eine Wassergewöhnung, das Erlernen der Brustschwimmtechnik und nach Möglichkeit das Absolvieren des Seepferdchens.

Ablauf des Kurses:

Die Kinder werden in der Umkleide bereits in Badebekleidung vom Schwimmlehrer abgeholt und nach Kursende wieder zurückgebracht.

Die Kinder müssen während des Umziehens von einer Begleitperson beaufsichtigt werden.

Der Schwimmkurs erfolgt nicht in Begleitung der Eltern.



**Dozent/in: Schwimmlehrer/in
des Freizeitbades**

263-746705

**Mo. u. Mi. 09.11. - 09.12.26,
14.45 - 15.45 Uhr, 10 Termine
87.- € (bereits ermäßigte Gebühr)
Gebühr zzgl. Eintritt Aquella
KO-OP Freizeitbad Aquella**



**Dozent/in: Schwimmlehrer/in
des Freizeitbades**

263-746706

**Mo. u. Mi. 09.11. - 09.12.26,
16.00 - 17.00 Uhr, 10 Termine
87.- € (bereits ermäßigte Gebühr)
Gebühr zzgl. Eintritt Aquella
KO-OP Freizeitbad Aquella**



Dozentin: Anna-Maria Dietrich
Di. u. Do. 10.11. - 10.12.26,
14.45 - 15.45 Uhr, 10 Termine
87.- € (bereits ermäßigte Gebühr)
Gebühr zzgl. Eintritt Aquella
KO-OP Freizeitbad Aquella

263-746707



Dozentin: Anna-Maria Dietrich
Di. u. Do. 10.11. - 10.12.26,
16.00 - 17.00 Uhr, 10 Termine
87.- € (bereits ermäßigte Gebühr)
Gebühr zzgl. Eintritt Aquella
KO-OP Freizeitbad Aquella

263-746708



Pizzabacken für Kinder

263-74922

Für Kinder ab 8 Jahren

In diesem Kurs können kleine Pizza-Fans selbst zu großen Pizzabäckern werden! Unter der liebevollen Anleitung unserer erfahrenen Kursleiterin lernen die Kinder Schritt für Schritt, wie eine leckere Pizza entsteht – vom Teig bis zum Belag. Dabei entdecken sie verschiedene Zutaten und dürfen ihre Pizza ganz nach ihrem eigenen Geschmack belegen. Gemeinsam bereiten die Kinder ein kleines Pizza-Menü zu: vegetarische Pizzastangen als Vorspeise, herzhafte Pizzaringe als Hauptgang und eine süße Beerenpizza zum Dessert. Dazu gibt es einen bunten Salat.

Der Kurs macht nicht nur Spaß, sondern stärkt auch Teamgeist und Kreativität: Die Kinder arbeiten in kleinen Gruppen, tauschen Ideen aus und probieren neue Pizza-Kreationen. Der Kurs findet in einer kleinen Gruppe mit maximal acht Kindern statt.



Dozentin: Petra Müller

Fr. 04.12.26, 15.00 - 18.30 Uhr,

1 Termin

28.- € (bereits ermäßigte Gebühr)

inkl. 10.- € Lebensmittelpauschale



Makramee:

263-75231

Weihnachtsschmuck und Anhänger

Für Eltern mit Kind (für Kinder ab 7 Jahren)

Werden Sie gemeinsam mit Ihrem Kind kreativ und tauchen Sie in die Welt des Makramees ein. In diesem Kurs gestalten Sie gemeinsam mit Ihrem Kind individuellen Christbaumschmuck. In entspannter Atmosphäre lernen Sie einfache Knüpftchniken kennen und fertigen daraus Makramee-Christbaumkugeln, dekorative Anhänger und kleine Weihnachtswichtel. Beim gemeinsamen Gestalten können Sie und Ihr Kind verschiedene Materialien und Knüpftchniken ausprobieren und dabei eigene kreative Ideen entwickeln. Vorkenntnisse sind nicht erforderlich.

Der Kurs bietet die Möglichkeit, gemeinsam kreativ zu sein, Zeit miteinander zu verbringen und handwerkliche Fähigkeiten auf spielerische Weise zu entdecken. Im Mittelpunkt stehen das gemeinsame Gestalten, Ausprobieren und die Freude am kreativen Tun.



Dozentin: Rosita Tittmann
Fr. 20.11.26, 14.00 - 17.00 Uhr,
1 Termin
23.- €, keine Ermäßigung
zzgl. Materialkosten

Wir suchen Sie!

Verstärken Sie unser Team –
unterrichten Sie freiberuflich
an Ihrer vhs!

Werden Sie Kursleiter/in für Anfängerschwimmen für Kinder



Jetzt direkt bewerben!
[ogy.de/vhs-unterrachten](https://www.vhs-ansbach.de/ogy.de/vhs-unterrachten)

Jetzt anmelden zu unserem Newsletter!

Nichts mehr verpassen:
keine Aktion, keinen Anmelde-
start, kein Kurs-Highlight. Wie?
QR-Code scannen, anmelden –
und schon sind Sie dabei!



Was uns wichtig ist: Wir möchten Sie
informieren, nicht bedrängen! Deshalb
versenden wir lediglich ein bis zwei
Newsletter pro Monat.

[ogy.de/vhsNewsletter](https://www.vhs-ansbach.de/ogy.de/vhsNewsletter)

