

## Aktuelle Angebote der Volkshochschule

### Wie kommt der Hopfen vom Feld in die Flasche?

Unsere Region ist zwar nicht das Zentrum des deutschen Hopfenanbaus. Dennoch gibt es hier kleine, feine Anbau-gebiete. Die Pflanzen werden im August/September geerntet, die aromatischen Blüten bei der Weiterverarbeitung gepflückt, getrocknet und gepresst. Der Hopfen geht zum größten Teil in die Bierproduktion. Er macht das Getränk haltbar und verleiht ihm seine mehr oder minder herbe Note.

Wir laden Sie ein, bei der Ernte dieser ungewöhnlichen Ackerfrucht dabei zu sein. Weißensee ist immerhin der Ort einer der ältesten deutschen Brau-Vorschriften. Bis heute wird hier Bier gebraut. Da sind Hopfen und Malz sicher nicht verloren.

Überzeugen Sie sich gern bei einer anschließenden Brauereiführung. Die Veranstaltung findet statt mit freundlicher Unterstützung der Agrar-genossenschaft Weißensee, der Initiative Heimische Landwirtschaft und der Ratsbrauerei Weißensee.

- Termin:** 16. September 2022, 18.00 bis 20.30 Uhr  
**Treffpunkt:** Ortsausgang Weißensee, Richtung Günstedt  
letzte Gebäudegruppe linkerhand der Straße  
**Navi:** LB 51.2083025 11.0682513  
GMS N 51° 12' 29.889" E 11° 4' 5.705"  
**Kursgebühr:** 10 Euro pro Person  
**Wichtig:** Bringen Sie festes Schuhwerk und wetterfeste Kleidung mit.

### Gästeführer Ausbildung

Die Veranstaltungsreihe an der Volkshochschule des Landkreises Sömmerda richtet sich an ehrenamtlich Engagierte aus dem gesamten Kreisgebiet, die sich ausbilden lassen möchten, um Interessierte fachkundig durch die Sehenswürdigkeiten ihrer Heimatorte zu führen. In den fünf Kursblöcken erwerben Sie Kenntnisse zur zielgruppengerechten Konzeption einer Führung, zu Recherchemöglichkeiten in den lokalen Archiven, zur Entzifferung alter Schriften, zur Lokalgeschichte uvm. Die Kenntnisse werden anhand einer Probeführung in der Praxis getestet. Am Ende des Kurses steht eine kleine Prüfung, nach welcher die frischgebackenen Guides Führungen in Stadt und Kreis anbieten können. Die Stadtführer Ausbildung ist ein Gemeinschaftsprojekt des Landkreises Sömmerda, der Stadt Sömmerda sowie der Volkshochschule.

#### Geplante Termine:

07.10.2022	14.00-19.00 Uhr	15.10.2022	09.00-14.00 Uhr	28.10.2022	14.00-19.00 Uhr
08.10.2022	09.00-14.00 Uhr	21.10.2022	14.00-19.00 Uhr	04.11.2022	14.00-19.00 Uhr
14.10.2022	14.00-19.00 Uhr	22.10.2022	09.00-18.00 Uhr	05.11.2022	09.00-16.00 Uhr

- Ort:** Kreisvolkshochschule Sömmerda bzw. Schulungsorte  
**Kosten:** 100 Euro (50 Kursstunden zu je 2 Euro)

### Türkisch kochen

Vergessen Sie Döner Kebab und lernen Sie ein paar wirklich türkische Gerichte kennen. Die türkische Küche ist voller Vielfalt und Versuchung. In unserem Kurs begleitet Sie eine Dozentin, die in der Türkei als Köchin ausgebildet wurde, auf der kulinarischen Reise in die Region zwischen Mittelmeer und Nahem Osten. Sie werden Gerichte wie Karniyarik (gefüllte Auberginen), Firinda Kuzu Incik (Lammkeule), Piyaz (Bohnensalat) oder Sütlac (türkischer Milchreis) kennen lernen, zubereiten und gemeinsam verspeisen. Dabei erfahren Sie natürlich auch Manches über Land und Leute. Guten Appetit.

- Modus:** 5 Termine, einmal pro Woche, jeweils von 17.00 bis 20.00 Uhr  
**Ort:** Kreisvolkshochschule Sömmerda

### Sie haben Interesse an einem unserer Angebote? Wir beraten Sie gern:

Tel.: 03634 612640  
Fax: 03634 612641

Internet: [www.vhs-soemmerda.de](http://www.vhs-soemmerda.de)  
E-Mail: [schulleitung@vhs-soemmerda.de](mailto:schulleitung@vhs-soemmerda.de)