

Kreismusikschule freute sich über viele Besucher zum „Tag der offenen Tür“



Hildburghausen. Der „Tag der offenen Tür“ in der Kreismusikschule „Carl Maria von Weber“ war am vergangenen Sonntag ein voller Erfolg. Viele Eltern kamen mit ihren musikinteressierten Kindern und informierten sich vor Ort über die vielfältigen Angebote der Kreismusikschule.

Die Besucher wurden zu Beginn der Veranstaltung mit einem kleinen Programm, dargeboten von vor allem jüngeren Schülern, begrüßt und herzlich willkommen geheißen.

Auch die Sparte „Tanz“, die neu von der Kreismusikschule angeboten wird und mit ihrem Stepp-Tanz überzeugen konnte, fand sofort Lernwillige, die sich spontan für Kurse angemeldet haben.

Insgesamt gab es am Sonntag 25 Neuanmeldungen und unzählige Anfragen, die den enormen Stellenwert der Kreismusikschule im musischen Bildungssektor widerspiegeln.

Mit der „Musikschule-App“

konnten interessierte Kinder an 8 verschiedenen Stationen Instrumente testen, um sie kennenzulernen und unter Anleitung von Lehrkräften ausprobieren. Wer mindestens 6 Stationen durchlaufen hatte, nahm an einer Verlosung teil. Über den 1. Preis - 1 Monat kostenlosen Unterricht (gesponsert durch den Freundeskreis der KMS) konnte sich Bianca Jäger freuen. 1 Blockflöte mit Lehrbuch erhielt als 2. Preis Leon Karrasch und als 3. Preisträger wurde Felix Fritsch gezogen, er freute sich über „Dies und Das“ - ein musikalisches Allerlei.

Insgesamt war der „Tag der offenen Tür“ mehr ein positives Spiegelbild, den die Kreismusikschule Hildburghausen in der Bevölkerung genießt.

Die Leiterin der Kreismusikschule, Manuela Holland-Merten nahm den „Tag der offenen Tür“ zum Anlaß, auf das Herzlichste Danke zu sagen - den jungen Künstlern für ihre Darbietungen und besonders dem Förderverein, den Eltern und Sponsoren für ihre ganzjährige Unterstützung und Hilfe, ohne diese weder der „Tag der offenen Tür“ noch andere Angebote für die kleinen Musiker möglich wären.



„Cister“ - neues Kursangebot in der Kreismusikschule Hildburghausen

Hildburghausen. Die Kreismusikschule „Karl Maria v. Weber“ in Hildburghausen bietet für Jung und etwas Ältere einen neuen Kurs „Cister“ an.

Die „Cister“ ist ein Zupfinstrument, der Klang ist ähnlich einer Gitarre, nur kräftiger und weicher. Um 1900 kam dieses Instrument in Thüringen auf und wurde in den letzten Jahren wieder entdeckt. Der Kurs umfasst 10 Unterrichtsstunden, die Gebühr beträgt 4/5 Euro pro Stunde. Instrumente zum Verleih sind vorhanden.

Anmeldungen sind ab sofort in der Kreismusikschule Hildburghausen, Obere Marktstraße 44 oder per E-Mail: musikschulehbn@web.de möglich.



Aus der Region - für die Region. • Aus der Region - für die Region.

One-Pot-Spätzle mit Hähnchen

Unser Rezept der Woche

Zutaten für 4 Portionen:
500 g Hähnchenbrustfilet
1 Stange Lauch
2 Möhren
1 EL Pflanzenöl
1 TL Tomatenmark
1 EL Sambal Oelek
100 ml Sahne
250 ml Geflügelbrühe
1 Packung Henglein Spätzle (= 400 g)
3 EL geriebener Gouda
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
1 EL gehackte Petersilie

Zubereitung:

1. Hähnchen trocken tupfen und in Würfel schneiden. Lauch waschen, putzen und in feine Ringe schneiden, Möhren schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und Hähnchen darin ca. 2 Minuten anbraten.

2. Lauch und Möhren zugeben und weitere ca. 2 Minuten braten. Tomatenmark und Sambal Oelek zugeben, kurz mitbraten



One-Pot-Spätzle mit Hähnchen.
Foto: Henglein

und mit Sahne und Brühe ablöschen. Spätzle zugeben und ca. 2 Minuten köcheln lassen.

3. One-Pot-Spätzle mit Käse verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten, davon aktiv: ca. 30 Minuten

Pro Portion:
kJ/kcal: 1755/421
EW: 32,4 g
F: 16,7 g
KH: 33,4 g
BE: 3



Angebot vom 29.08. bis 02.09.2017

Pizzafleischkäse 100g **0,79 €**
Lachsschinken 100g **1,29 €**
gefüllte Lende ... 100g **1,29 €**
Rinderbraten ... 100g **0,69 €**

Öffnungszeiten:
Di. & Mi. 8.00 - 12.30 Uhr
14.30 - 18.00 Uhr
Donnerstag 8.00 - 18.00 Uhr
Freitag 8.00 - 18.00 Uhr
Samstag 8.00 - 11.00 Uhr

Schloßstr. 1 • Weitersroda
☎ 03685 / 40 55 770

Landmetzgerei & Partyservice
Gleichamberg UG (Haftungsbeschränkt) • Römhilder Str. 18
98630 Römhild / OT Gleichamberg • Tel.: 03 68 75 / 6 75 22 • Fax: 6 75 25
➤ Qualität direkt vom Erzeuger ◀
• kontrollierte Produktion •

ANGEBOT DER WOCHE

(Angebot gültig vom 29.08. bis 02.09. - Solange der Vorrat reicht. Für Druckfehler keine Haftung)

Schnitzel, 100 g **0,85 €**
Hintereisbein, 100 g **0,47 €**
Kochmettwurst, 100 g **1,15 €**
Mittwochs-Kracher (Nur in der Verkaufsstelle)
Fleischsalat, 100 g **0,99 €**

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Öff.: Di. - Mi.: 8.-16. Uhr • Do. - Fr.: 8.-13. Uhr / 14.-18. Uhr • Sa.: 7.-11. Uhr

FLEISCHEREI

98646 Reurieth
Bahnhofstraße 201

Wir garantieren bei unseren Fleisch- und Wurstwaren die Herstellung aus heimischer Produktion.

Das Angebot ist gültig vom 28.08. bis 02.09.2017

Schweinekamm, ohne Knochen, 100 g 0,59 EUR
Rinderbeinscheiben, 100 g 0,49 EUR
Fleischwurst, 100 g 0,89 EUR
Schmalzfleisch, in Dosen 400 g nur 2,99 EUR
Schmalzfleisch, in Dosen 200 g nur 1,99 EUR

Agrargenossenschaft
„Werratal“ e.G. **AGW**

Tel.: (0 36 85) 70 96 97
Öffn.: Mo. 8.00-12.30 Uhr • Di.-Fr. 8.00-18.00 Uhr • Sa. 8.00-11.00 Uhr

FLEISCHEREI STEINER

Genuß aus dem Thüringer Land

Inh. Mirko Steiner: Am Frohnberg 11 (Gewerbegebiet) • 98646 Adelhausen
Telefon: (0 36 85) 40 52 63 • Fax: (0 36 85) 40 52 64
WWW.FLEISCHEREI-STEINER.DE

Verkauf • Partyservice • Frühstück • Stehimbiss

Rindersauerbraten, 100 g, **1,09 €**
Schweineschnitzel, aus der Oberschale, 100 g, **0,69 €**
Bockwürste, 100 g, **0,69 €**
Kochsalami, 100 g, **1,29 €**
Thüringer Leberkäse, 100 g, **0,99 €**

Mittwoch - Wellfleisch von 10.00 - 11.30 Uhr
Donnerstag - frische Pferdebutletten
Pferde-, Hirsch- und Wildschweinknackwurst im Angebot.

Öff.: Di. - Fr.: 8 - 18 Uhr • Sa.: 8 - 12 Uhr • Angebot gültig vom 29.08. bis 02.09.17

AGRAR GmbH Streufdorf

Steinfelder Straße 2
Telefon: (03 68 75) 6 19 19

Der Metzgermeister empfiehlt:

Angebot vom 28.08. bis 02.09.2017
• Schweinerouladen 100 g **0,69 €**
• Gulasch, gemischt 100 g **0,76 €**
• Knacker 100 g **0,96 €**
• Aufschnitt mit Bierschinken 100 g **0,86 €**
Mittwoch in Streufdorf, Donnerstag in Hildburghausen **ROSTBRATWURST.**
Zur Grillsaison **SPEZIALITÄTEN** aus unserer Fleischerei!

Suchen ab sofort **FLEISCHFACH-VERKÄUFERIN** in Vollzeitstellung.