

Die Musikschule Neu-Isenburg e.V. informiert:

Stipendienwettbewerb

Unterstützt von der Stiftung Jugendförderung und Beruf wird die Musikschule Neu-Isenburg im September 2011 einen Stipendienwettbewerb durchführen.

Teilnahmeberechtigt sind:

- Instrumental- und Gesangsschülerinnen und -schüler bis zum vollendeten 18. Lebensjahr.
- Ensembles mit 2 und mehr Schülerinnen und Schülern (der überwiegende Teil des Ensembles muss den o.g. Altersangaben entsprechen).

Voraussetzungen:

- Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer müssen ihren Hauptwohnsitz in Neu-Isenburg haben und/oder an der Musikschule Neu-Isenburg Unterricht erhalten.
- Teilnehmerinnen und Teilnehmer müssen zum Zeitpunkt des Wettbewerbes mindestens 1 Jahr Unterricht im gemeldeten Fach absolviert haben.

Zu gewinnen gibt es bis zu einem Jahr kostenlosen Unterricht an der Musikschule Neu-Isenburg e.V.

Die detaillierten Wettbewerbsbedingungen und das Anmeldeformular stehen ab Anfang Juni zur Verfügung und können im Büro der Musikschule angefordert werden oder von der Internetseite heruntergeladen werden:

Musikschule Neu-Isenburg e.V.

Alicestraße 107, 63263 Neu-Isenburg, www.jms-ni.de



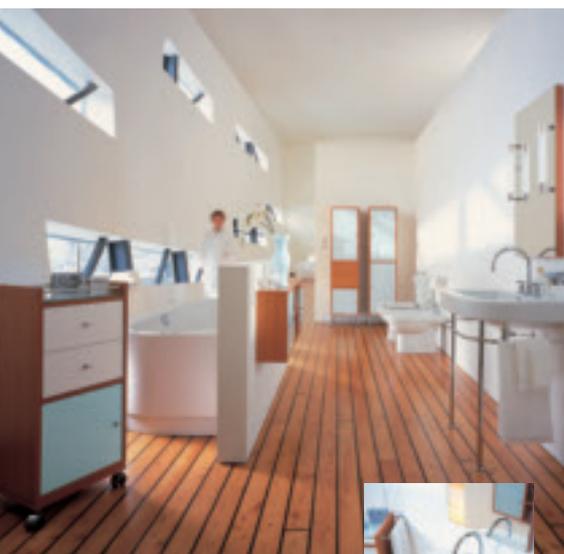
zellermann@online.de



Bummeln Sie durch unsere außergewöhnliche Ausstellung in einem ehemaligen Ballsaal des

Jahres 1898. Auf über 1.000 qm Fläche präsentieren wir Ihnen dauerhafte Werte für's eigene Zuhause.

küche:absolut



Mehrfach ausgezeichnet, als eine der besten Adressen Deutschlands für Planung und Einrichtung mit Top-

Service aus Meisterhand, können wir uns vorstellen, Ihren Ansprüchen gerecht zu werden.

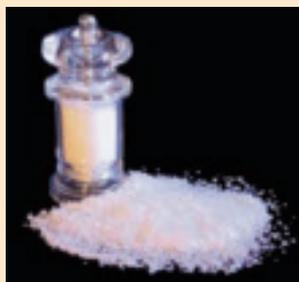
ABSOLUT BAD

Vier Fachgeschäfte unter einem Dach:

Frankfurter Str. 74-76 · 63263 Neu-Isenburg
www.absolut-bad.de · www.kueche-absolut.de

Fax: 061 02-71 56-11 · Tel. 061 02-71 56-0

SALZ IST LEBEN!



Die „Tour de France der Käse“ bei Feinkost Kümmerle startet in diesem Jahr mit Salz! Mit Rotem aus dem Himalaya, Schwarzem von Hawaii, italienischem Trüffel-Salz, Salz aus Mallorca und – vor allem – das Fleur du Sel vom Atlantik . . .

Dort, wo letztere Spezialität „geerntet“ wird, setzen wir uns am 2. Juli (Samstag) virtuell aufs Rad und fahren gemeinsam über die „Passage du Gois“, die erste Etappe der „Tour du Salz“. Hier beginnen wir mit einer interessanten Salz-Probe oben angeführter Spezialitäten.

Am Etappenziel, dem „Mont des Aluettes“ werden die Käse-Spezialitäten dieser Region verkostet. So fahren wir die ersten elf Etappen und probieren zu passenden Weinen die Köstlichkeiten des jeweiligen Zielortes.

Ab 9. Juli „schmausen“ wir uns dann durch die zweite Hälfte der Tour, lernen die Vielfalt der französischen Käse kennen, erfahren Geschichtliches, Kulturelles und Witziges der Etappen-Landschaften.

Seit mehr als 20 Jahren moderiert Hans Kümmerle – quasi als „Maître Fromager“ – dieses lohnenswerte Event vor seinem Feinkost-Geschäft in der Bahnhofstraße. Ein unvergessliches Erlebnis, zu dem Anmeldungen unbedingt erforderlich sind.



Telefon und Fax: 06102 22397