

Musicals

Perschenken Sie
schöne Stunden zu Zweit

Besuchen Sie uns in einem unserer
AZ Service-Center im Allgäu!



Kempten

8. Oktober 2017	YAKARI LIVE	ab € 29.90
18. Januar 2018	PHANTOM DER OPER	ab € 43.90
23. Februar 2018	PETER PAN – DAS MUSICAL	ab € 17.00
2. März 2018	BOYBANDS FOREVER	ab € 47.90
20. April 2018	GREASE	ab € 49.90

Füssen

2. Oktober 2017 19.30 Uhr	ABACO ORCHESTER Festspielhaus	ab € 15.00
17. November 2017 19.30 Uhr	JETZT ERSTMAL FÜR IMMER Kleinkunst Royal, Vorderhaus	€ 24.00
25. November 2017 19.30 Uhr	DER LETZTE BAY. SCHARFRICHTER Kleinkunst Royal, Panorama Saal	€ 24.00
20. Januar 2018	DIE NACHT DER MUSICALS	ab € 45.90

Hamburg

ab September 2017	TANZ DER VAMPIRE	ab € 49.90
Oktober 2017	GREASE – DAS ERFOLGSMUSICAL	ab € 39.90
ab Dezember 2017 – April 2018	KINKY BOOTS	ab € 59.90
Februar 2018	PETER PAN – DAS NIMMERLANDSMUSICAL	ab € 18.00

München

Oktober 2017	GREASE – DAS MUSICAL	ab € 45.17
6. Januar 2018	DER KLEINE PRINZ – DAS MUSICAL	ab € 39.65
14. Januar 2018	PHANTOM DER OPER	ab € 47.90
29. Januar 2018	PLEASE MR. POSTMAN THE BEATLES MUSICAL	ab € 49.95
Januar 2018	CINDERELLA – DAS POPMUSICAL: WUNDER WERDEN WAHR	ab € 27.20
Februar / März 2018	DIE SCHNEEKÖNIGIN – DAS MUSICAL	ab € 23.95
April 2018	LAURAS STERN – DAS MUSICAL	ab € 25.99

Stuttgart

ab August 2017	MARY POPPINS – DAS MUSICAL	ab € 52.90
ab September 2017	TANZ DER VAMPIRE	ab € 64.90
11. September 2017	SUPERSTARS DES MUSICALS – HOLLYWOOD DREAMS	ab € 47.90
Oktober 2017	PINOCCHIO – DAS MUSICAL	ab € 14.00
22. November 2017	SATURDAY NIGHT FEVER – DAS MUSICAL	ab € 40.85
Dezember 2017	EINE WEIHNACHTSGESCHICHTE – das Musical für die ganze Familie	ab € 23.65
April 2018	GREASE – DAS ERFOLGSMUSICAL	ab € 34.90
24. April 2018	ELVIS – DAS MUSICAL	ab € 43.90

Dies ist ein kleiner Auszug aus unserem
umfangreichen Angebot verschiedener
Kultur- und Sportveranstaltungen.
Ihr Kartenservice bei den bekannten
Vorverkaufsstellen der Allgäuer Zeitung.

Ticket-Hotline 0831 / 2 06 - 5555

Zzgl. erheben wir eine Bearbeitungsgebühr von 1,- € pro Ticket.

Ein Angebot Ihrer
**Allgäuer
Zeitung**

ANZEIGE

HUBERT SCHMID Unternehmensgruppe – Ausbildungsstart zum 1.9.2017



Ganz rechts im Bild: Juniorchef Florian Schmid, hintere Reihe rechts Ausbildungsleiter bei Hubert Schmid: Dieter Schlotterbeck und vorne links Ausbildungsleiter bei Xaver Schmid: Holger Vongerichten

Die Firma Hubert Schmid ist seit über 45 Jahren kontinuierlich gewachsen. Mit über 800 Mitarbeitern in Festanstellung ist die Firma Hubert Schmid der zweitgrößte Arbeitgeber in Marktoberdorf. Die Vielseitigkeit der Firma mit u.a. Hochbau, (Spezial-)Tiefbau, Holzbau/Zimmererei, Behälterbau, Betonfertigteile und Entsorgung, bietet jungen Menschen die Auswahl zwischen 15 Ausbildungsberufen. In den letzten 10 Jahren wurden rund 330 junge Leute in der Firma ausgebildet.

Auch heuer starten wieder 21 Auszubildende ins Berufsleben, 16 bei der Fa. Hubert Schmid und 5 bei der Fa. Xaver Schmid. Damit sind insgesamt über 70 junge Menschen bei der HUBERT SCHMID Unternehmensgruppe in der Lehre, um nach positivem Abschluss die erworbenen Kenntnisse, Fähigkeiten sowie die Qualifikation und ihr Wissen in ihrem künftigen Beruf bei der Firma einzubringen. Um die neuen Lehrlinge optimal ins Berufsleben einzuführen, bekommen die neuen Maurerlehrlinge eine Berufseinstiegsbegleitung (Paten). Erfahrene Mitarbeiter übernehmen diese.

Als besonderes Extra ermöglicht die Unternehmensgruppe für Abiturienten das duale Studium, das Studieren und berufspraktische Ausbildung verbindet. Auch in diesem Jahr haben wir wieder eine Auszubildende im dualen Studium zur „Bauingenieurin Plus“. Bei der Firma Hubert Schmid wird ein Asylbewerber zum Maurer ausgebildet, ebenso hat sich ein Abiturient für eine Ausbildung zum Beton- und Stahlbetonbauer entschieden. Für 2017 sind noch freie Lehrstellen in den Handwerksberufen zu besetzen. Sollte sich jemand in seiner Berufswahl noch nicht ganz sicher sein – Praktikanten sind herzlich willkommen.



Iglauer Straße 2
87616 Marktoberdorf
Telefon 083 42 / 96 10-01
www.hubert-schmid.de

ANZEIGE

Das „Pferdeparadies an der Gennach“ bleibt bestehen

Perfekte Bedingungen für Pferd und Reiter



„Grüß Dich Hermann!“

„Griß Di!“

„Du, der Dingsda, na wie heißt er schnell wieder, also der hat mir gesagt, dass Du das Pferdeparadies verkaufen willst.“

„A Schmarre! An dem übelwollenden Gerede ist aber auch nichts richtig oder wahr. Sag' das deinem Dingsda!“

Wahr ist, dass Hermann und Sonja Rauch die Pferde am Herzen liegen und sie auch in Zukunft die Reitanlage „Pferdeparadies an der Gennach“ betreiben werden. Dafür wurde zum Beispiel der Reitplatz deutlich vergrößert und neu eingezäunt. Der neue Round Penn steht Interessierten zur Verfügung, ebenso den ganzen Tag die geräumige Reithalle. In der Halle und auf dem Platz finden sich beste Bodenverhältnisse für die Pferde.

Wahr ist, dass im Pferdeparadies große Einzelboxen zur langfristigen Pferdeeinstellung bereit stehen. Diese werden täglich gemistet und mit geschnittenem Stroh reichlich eingestreut. Die Pferde werden mit gutem Heu und Hafer je nach Bedarf

zweimal täglich morgens und abends gefüttert, dazwischen sind sie täglich in Gruppen mehrere Stunden lang auf den Koppeln. Um den Koppelgang muss sich kein Einsteller selbst kümmern oder gar extra bezahlen, wie man es zum Teil von anderen Betrieben erfahren kann.

Wahr ist weiterhin, dass das Pferdeparadies unter recht vernünftigen Bedingungen auf dem Betriebsgelände alle Möglichkeiten für sportorientierte Reiter und Freizeitreiter bietet. Die angrenzenden Fluren mit Wiesen, Feldern, Wäldern und schönen Wegen laden zu kurzen oder langen Ausritten ein. Herzlich willkommen im Pferdeparadies sind die im Gegensatz zu vielen Menschen meist gutmütigen Pferde. Und dieser Willkommensgruß schließt auch ihre mit gutem Willen und Vernunft ausgestatteten Besitzer erwartungsvoll ein.

„Pferdeparadies an der Gennach“

Mauerstettenerstraße 1 | 87679 Dörsingen
Mobil 01 51/58 86 08 82 | Mobil 01 60/99 88 42 66
www.pferdeparadies-an-der-gennach.de

Unserer Umwelt zuliebe.

Weil unsere Zeitung schon heute zu über
90% aus Altpapier hergestellt ist steht Umweltschutz
bei uns nicht nur auf dem Papier.

Tag der offenen Tür
und große Hausmesse
am 09.09. & 10.09.2017

OFENSTADT
OFENSTUDIO KAMINE SAUNA & SPA

10% 20% 40% 20% 10% 50%

VIELE NEUIGKEITEN & SCHARFE RABATTE
Heiße Tage im Ofenstadt in Goßmannshofen am 09. & 10.09., jeweils von 10 bis 18 Uhr. Besuchen Sie unsere neuen Ausstellungsräume und entdecken Sie Ihren Wunschofen und **teuflich heiße Angebote** ...
*Schausonntag – ohne Beratung & Verkauf

Lachen-Goßmannshofen · Tel. 083 31-48888 · www.ofenstadt.de

REZEPT-TIPP

Papayasalat

Zubereitungszeit: 30 Minuten



Foto: Rama Cremefine

Zutaten für 4 Portionen:

- 450 g Papaya
- 500 g Salatgurke
- 125 g Mozzarella light
- 1 EL Rapsöl
- 1 Beutel Knorr Salatkrönung „Französische Art“
- 1/2 TL flüssiger Honig
- 2 Stiele Zitronenmelisse
- 4 Scheiben Vollkorntoast

Zubereitung:

1. Papaya halbieren und die dunklen Kerne mit einem Löffel herauschaben. Fruchthälften schälen und in dünne Spalten schneiden.
2. Gurke schälen, der Länge nach halbieren, Kerne entfernen und die Gurkenhälften in Scheiben schneiden. Mozzarella abtropfen lassen und in feine Scheiben schneiden.
3. Papaya, Gurken und Mozzarella auf einer Platte oder einem Teller verteilen. Beutelinhalt Knorr Salatkrönung „Französische Art“ mit 5 EL Wasser, Rapsöl und Honig verrühren und über den Salat träufeln.
4. Zitronenmelisse waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und auf dem Papayasalat verteilen. Brot toasten und dazu servieren.

Tipp: Auch die knackigen dunklen Kerne der Papaya sind essbar. Ihr scharfer, ein wenig rettichartiger Geschmack passt gut zu Herzhaftem. Sehr hübsch: Kerne als Garnitur auf den Salat streuen.



RÖSLE Shop Allgäu
Marktoberdorf

Vor dem Einkauf informieren

Griß di'
Baby

Griß di'
neuer
Allgäuer

das Forum für alle
frischgebackenen
Eltern, Großeltern,
Verwandte und Freunde.

Informationen
rund ums Baby:

- ✗ Erfahrungsaustausch
- ✗ Hilfreiche Tipps und Tricks
- ✗ Aktuelle Termine

Jetzt kostenlos
anmelden!

baby.griassdi.de