26. Februar 2014 Seite 19

# Veranstaltungen Wo? Wann? Was?



Stellen Sie die Weichen auf Zukunft.

ZERTIFIZIERTER

# Aktuelle Weiterbildungen

Jetzt anmelden zum neuen Kurs: International anerkannte

# Schulung zum zertifizierten

#### Passivhaus-Handwerker ab dem 6. März 2014

Noch einige Plätze frei - verschaffen Sie Ihrem Unternehmen jetzt den entscheidenden Wettbewerbsvorteil!

• für alle Handwerksbetriebe am Bau: Unternehmer, Schreiner, Dachdecker, Heizung/Lüftung, Fenster, Innenausbau,

PASSIVHAUS Elektroinstallation, usw. • Do. 6. März : Start (alle Gewerke) • Fr. 7. + Sa. 8. März: Gebäudetechnik

· Sa. 15. März: Prüfung nach Prüfungsordnung des Passiv-Instituts Darmstadt mit internationaler Zertifizierung

Telefonieren kann doch jeder! ...oder? • ab Fr. 14. März, 4x freitags 13.30 - 16.30 Uhr

### Weinkunde für Geschäftsleute

• Do. 13. + Fr. 14. März: Gebäudehülle

• ab Mo. 10. März, 4x montags 19.00 - 22.00 Uhr

# Gabelstaplerführerschein

· Prüfung durch die DEKRA-Akademie

#### • Fr. 21. + Sa. 22. März, 8.00 - 17.00 Uhr AutoCAD Inventor

• ab Fr. 4. Apr., 10x freitags 19.00 - 22.00 Uhr

#### Gesunde schnelle Küche

• ab Di. 22. Apr., 5x dienstags 19.00 - 22.00 Uhr

# **Buchführung mit BOB**

· ab Do. 24. Apr., 8x donnerstags 19.00 - 22.00 Uhr

### Französisch - endlich sprachsicher

ab Mo. 28. Apr., 8x montags 19.00 - 21.30 Uhr

Info + Online-Anmeldung auf unserer Website:

www.weitermitbildung.be



ZENTRUM FÜR AUS- & WEITERBILDUNG **DES MITTELSTANDES V.o.G. - ST.VITH** 

Luxemburger Straße 2a | B -4780 St Vith Tel.: +32 (0)80/22 73 12 | info@zawm-st-vith.be

Fax: +32 (0)80/22 75 22 | www.zawm-st-vith.be

## Restaurant L'Avenue

Avenue Victor David, 28 4830 Dolhain-Limbourg Tel. 087/88 27 20

Montags und dienstags geschlossen Mittags bieten wir Ihnen unser Mittagsgericht zu 9,50

# Menu du mois de mars

La Mise en bouche

La petite lasagne de scampis et tomate

La tajine de veau aux poires

Sorbet

Le dos de cabillaud á l'origan ou

La pièce de bœuf façon Rossini et ses accompagnements

Le Javanais

27€

WO12265109

0241-1895400 JEDEN SAMSTAG! Melan Market Hall **SONNTAG 2.3.** AC Porta Am Gut Wolf

Mach mit! Überdachter Trödelmarkt jeden Sonntag Shopping-Center Eupen Plaza (Parkdeck & 4.Etage) 10-17 Uhr Info: **Tel. 0495/23.66.10** 



#### Das einzige Kunstmuseum der DG

Ganzjährig geöffnet: Dienstag – Sonntag, 13 bis 17 Uhr Loten 3, 4700 Eupen. Führungen: 087/560110

Spannende Kunst erwartet Sie!

#### Vital-Rezept der Woche \*\*\*\*\*\*\* Dazu schmecken Blumenkohl-Bratkartoffeln oder Butterspätzle. Tomaten Zutaten: Gratin 1 Blumenkohl ° Salz ca. 400 g Tomaten ° 250 g Mozzarella 30 g Kürbiskerne 50 g Butter Pfeffer aus der Mühle 1 EL Basilikum, frisch oder TK

Den Blumenkohl waschen, putzen und in Röschen teilen. 8 Minuten in kochendem Salzwasser garen, dann abtropfen lassen. Die Tomaten kurz überbrühen und häuten, dann vierteln und die Kerne herausdrücken. Mozzarella in Scheiben schneiden. Die Kürbiskerne in einer trockenen Pfanne rösten. Eine Gratinform mit Butter fetten. Blumenkohl, Tomaten, 2/3 des Basilikums und Mozzarella in die Form geben, salzen und pfeffern. Mit Kürbiskernen bestreuen. Im Backofen bei 250 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 25 Minuten gratinieren. Gratin mit dem restlichen Basilikum bestreut servieren.

Aachen [Jakobstraße 210-212]



Kammerbruchstr. 21-23 · 52152 Simmerath Tel. 0049 24 73 - 93 88 69 o. 92 79 22

# Begleitpersonen für Ferienlager gesucht

Du bist jung, motiviert, kreativ und offen für Neues? Du möchtest dich für stützen. August 2014) für Kinder und Jugendli- sekretariat@abh-web.org.

che mit und ohne Behinderung unter-

Menschen einsetzen? Wir suchen moti- Die Angebote finden im Raum St. Vith, vierte und engagierte Begleiter/innen Elsenborn und Eupen statt. Nähere Inab 16 Jahre, die uns während der ver- fos erhältlich bei der Vereinigung "ABH schiedenen Ferienlager (im Juli und im VoG" unter Tel. 0496/93 23 81 oder



Offen am Samstag, Sonntag und an Feiertagen

von 8 bis 16 Uhr

**KURSANGEBOTE IN EUPEN** Selbstverteidigung (Di, 17.00-18.00)

Kurs 1: Jugendliche & Erwachsene

Beginn: 11. März Kurs 2: Senioren Beginn: 06. Mai



Top-Kurse, fairer Preis! 8 Wochen: 55 Euro

im Lern- und Begegnungszentrum Kirchstraße 39c, Eupen

Infos + Anmeldungen 087-596.131 info@die-eiche.be

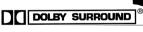
Zum letzten Mal im Cinema!





| Happy-go-lucky





05. Mär 2014

20:00 Uhr



Kinoprogramm unter: www.cinema-eupen.be







Vorverkauf Butgenbach: Axa, KBC und News Point Eupen: Wochenspiegel / St. Vith: Kurier Journal