

Musikervermittlung für feierliche Zeremonien

Publireportage

ChurchMusic ist ein junges Unternehmen mit Sitz im Limmattal, das sich auf die Musikervermittlung für Zeremonien konzentriert (kirchliche, aber auch freie Zeremonien).

Ein Brautpaar wünscht sich eine individuelle und persönliche Hochzeitszeremonie. Schliesslich soll es der schönste Tag im Leben werden. Hierzu kann beispielsweise eine Sängerin das Liebeslied des Brautpaares beim Einzug in die Kirche live singen. Die Feier ist mit der musikalischen Umrahmung also passend auf das Hochzeitspaar abgestimmt. Gleiches gilt auch für eine Abdankungsfeier: So sollen Abschiedsrituale berührend und würdevoll gestaltet sein. «Wir erleben oft, dass man der verstorbenen Person die letzte Ehre auf eine wunderbare Art gerade auch in Form von Musik erweisen möchte. Ist es doch am schönsten, wenn die Lieblingsmusik der verstorbenen Person live



Vermitteln rund 100 Musiker: Susanne Dietze (l.) und Rita Sidler. F: zvz.

gesungen oder instrumentiert wird. Das bestätigt uns auch die rundum zufriedene Kundschaft», sagt Susanne Dietze. Oft fehlt es aber vor allem bei einem Todesfall an Zeit und Kraft, um den Ablauf der Abdankungsfeier zu gestalten. Gerne beraten wir Sie kompetent und einfühlsam und fügen die Musikstücke an die passenden Stellen Ihrer Trauerfeier ein.

ChurchMusic.ch vermittelt rund 100 Musiker verschiedenster Stile auch für Geschäftseröffnungen, Jubiläen, Weihnachtsanlässe und Vernissagen, Seniorenfeiern, Gastronomie-Anlässe und vieles mehr. Die Internetsuche nach dem geeigneten Künstler nimmt viel Zeit in Anspruch. Wir bündeln beste Profis zusammen, die wir grösstenteils persönlich kennen, und können eine umfassende Kartei aus einer Hand aufweisen. Gestalten Sie Ihre Feier individuell und unvergesslich. Sie machen sich und den Gästen damit eine spezielle und nachhaltige Herzensfreude! (pd.)

Rita Sidler & Susanne Dietze
www.churchmusic.ch / 079 640 88 24
info@churchmusic.ch



René Epprecht (r.) erhält von Thomi Peter die Tankkarte. Foto: zvz.

René Epprecht gewinnt Sofortpreis

Publireportage

In der Autosenkung «Tacho» hat René Epprecht aus Eglisau einen Sofortpreis gewonnen. Kürzlich wurde ihm eine Agrola energy card im Wert von 1000 Franken überreicht.

Agrola ist einer von drei Sponsoren des SRF-Automagazins «Tacho». Das Automagazin informiert und erzählt Geschichten über Fahrzeuge sowie die Menschen dahinter und deren Faszination. (pd.)

ANZEIGEN

Ackermann Wärmetechnik

- Brenner
- Heizungen
- Steuerungen
- Installation
- Service
- Notfalldienst

044 886 66 88
www.ackermann-waerme.ch

Für mich und dich.

center dielsdorf

SONNTAGSVERKAUF

29. MÄRZ, 11 – 17 UHR

Oster-Kinderschminken
12 – 16 Uhr
Konzert Akkordeon-Orchester Dielsdorf
15 Uhr

Sonntagsbrunch
Coop Restaurant
9 – 14:30 Uhr
CHF 14.50 statt CHF 19.50

Sonntagsrabatte
10% Rabatt bei Coop, Import Parfumerie, Christ, express yourself, Fust, Apotheke und Coiffina

Sonntagsangebot
CHF 10.– Rabatt ab einem Einkauf von CHF 49.90 bei Dosenbach

Brunch von 9 – 14:30 Uhr

Donnerstag, 2. April, 9* – 20 Uhr | Ostersonntag, 4. April, 8 – 20 Uhr**
Center Dielsdorf, Niederhaslistrasse 5, 8157 Dielsdorf
* Coop ab 8 Uhr geöffnet ** Coop ab 7:30 Uhr geöffnet

Ben's Kamelfarm

Im Hof 20, 8154 Oberglatt
Tel. 052 620 32 83 oder 079 672 22 00

Ab 15. März bis 31. Oktober 2015 ist unsere Farm wieder offen.
Nächster Termin:
Osterbrunch: Sonntag 5.4.15, 10.00 – 15.00 Uhr
Es hat noch Plätze frei.

Ben's Kamelfarm, Oberglatt
E-Mail benskamelfarm@bluemail.ch
Homepage www.benskamelfarm.ch

Ihr Experte für chronische Erkrankungen und Therapien, die wirklich heilen.

- > Autoimmunerkrankungen
- > Krebs und Metastasen
- > Rheumatismus

**Alternativ- und Komplementärmedizin
Praxis Felauris**

Zürcherstrasse 26, 8107 Buchs ZH, 043 557 39 03
www.felauris.com

FRISCHE KOCH-IDEE VON IHREM VOLG

Das heutige Rezept: Lammierstück mit Fetagemüse

Zutaten für 4 Personen

- 4 Thymianzweige
- 3 Lammierstücke
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL Olivenöl
- 1,5 dl Rotwein
- 1,5 dl Bouillon
- 40 g Butter, eiskalt

Feta-Gemüse

- 4 Peperoni, gelb und rot
- ½ Bund Spargel, grün
- 1 EL Olivenöl
- 2 Zwiebeln, grob geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, Scheiben
- 50 g Oliven, schwarz
- 100 g Feta
- ½ Bund Basilikum

Zubereitung

1. Ofen auf 80° C vorheizen und Blech mitwärmen. Thymianblätter von Zweigen streifen. Fleisch salzen, pfeffern und Thymian darüberstreuen. Öl erhitzen, das Fleisch rundum darin ca. 4 Min. braten. Auf Blech legen und ca. 25 Min. niedergaren. Bratensatz mit Wein und Bouillon ablöschen auf die Hälfte einkochen lassen.
2. Inzwischen fürs Gemüse Peperoni entkernen, in grobe Stücke schneiden. Spargelenden frisch schneiden, schräg vierteln. Beides im Olivenöl bei mittlerer Hitze 15 Min. braten, regelmässig umrühren. Zwiebeln, Knoblauch und Oliven begeben, 5 Min. mitbraten.
3. Sauce erhitzen, Butter in Stücke schneiden, unter Sauce rühren, Feta zerbröckeln, mit Basilikumblättern unter Gemüse mischen, mit dem Fleisch anrichten.

Tipp: Dazu knusprig gebackenes Pitabrot servieren. Es passt aber auch Polenta oder Risotto.

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Herzlich willkommen am Samstag 28. März 2015 9-17 Uhr

Niederhasler Saisonmarkt

Ein buntes Angebot wartet auf Sie:

- Grosser Warenmarkt
- Viele Verpflegungsstände
- Mit diversen Attraktionen ist für Jung und Alt gesorgt

Lueg doch au verbii, mir freued eus. Bis bald in Niederhasli!

Für alles unter einem Dach

frisch und fründlich

Volg

www.volg.ch