

Die Unterkunft:

Wir übernachten in der schönen Jugendstätte Haidenaab!
Hier erwarten uns 42 Betten, ein großer Zeltplatz, ein Platz zum Fußballspielen, Tischtennisplatten, Grillplatz und vieles mehr!

Und viele Freizeitmöglichkeiten stehen uns zur Verfügung.
In unmittelbarer Nähe befindet sich das Freizeitbad Immenreuth. Schwimmsachen daher unbedingt mitnehmen!

Die Adresse:

Jugendstätte Haidenaab (gegenüber der Kirche)
95469 Haidenaab



Anmeldung und Teilnahme:

Name:
Vorname:
Straße:
Wohnort:
Klub:
Alter:

Die Teilnahmegebühr beträgt 30,00 €. Überweisung bitte auf das Konto der VR-Bank Bayreuth e.G., Kontonr. 8231419, BLZ 773 900 00. Die Anmeldung wird erst mit der Überweisung der Teilnahme verbindlich. Ein ausführliches Programm erfolgt an jeden Teilnehmer noch einmal mit separater Post. Teilnehmen können Jugendliche von 10-18 Jahre.

Die Teilnahme ist bis spätestens 31. Mai 2015 verbindlich zu richten an:

Katrin Reinsch, Kreisjugendwartin VBSK
Mail: jugend@kegeln-bayreuth.de

oder an

Verena Faßold, stv. Kreisjugendwartin VBSK
Mobil: 0176 61650418

Wir freuen uns bereits auf spannende und interessante Erlebnisse mit Euch!

gez.

Katrin Reinsch

Verena Faßold



**Die Jugendleitung des
Verein Bayreuther Sportkegler e.V.**

lädt ein:

03. – 05. Juli 2015

**Ein erfolgreiches Projekt
startet in die 2. Runde:**

**“Kegeln, Kunst und
Küche“**



©www.ClipProject.info

Kegeln:

Sprint, Tandem und Sudden Victory ...

diese drei Wettkampfformen wollen wir trainieren und in einem kleinen Turnier spielen.

Dabei sind natürlich die drei wichtigen „Ks“ beim Kegeln gefordert:

Konzentration, Kondition und Koordination!



Kunst:

Sind wir nicht alle individuelle Künstler? Dieser Programmpunkt fordert eure Kreativität. Mit Künstlern der Jungen Kunstschule aus Münchberg werden wir gemeinsam etwas „Kunstvolles“ schaffen.

Kunst mit Steinen oder mit Holz oder auch ein Schmuckstück nach eigener Vorstellung – hier könnt ihr euch auf verschiedene Weise verwirklichen.

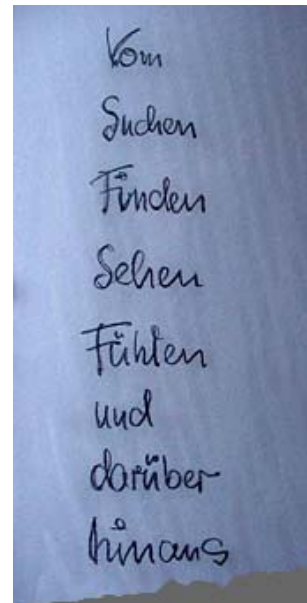


Foto: www.udoroedel.de

Küche:

Küche mal ganz anders: Wir wollen uns selbst versorgen. Und das wird eine spannende Angelegenheit. Von Bauern im Ort und einem Bauernladen holen wir uns unsere Lebensmittel und werden gemeinsam einen aktuellen Trend erleben:



Slow Food®

Das bedeutet bewusstes, genussvolles, regionales Essen.

Wir sind neugierig auf eure Küchenpläne und Rezepte.