



Gemeinde Mühlhausen i.T.

Amtliche Mitteilungen

Öffnungszeiten des Rathauses

Montag - Freitag	07.30 Uhr - 12.00 Uhr
Montagnachmittag	14.00 Uhr - 18.00 Uhr

Bürgermeisteramt geschlossen

Am **Freitag, 26. Mai 2017**, bleibt das Bürgermeisteramt Mühlhausen im Täle wegen dem Brückentag geschlossen. Wir bitten um Ihr Verständnis!
Ihr Bürgermeisteramt

Die Gemeindehalle inkl. Umkleide und Duschräume ist an folgenden Tagen

- von Freitag, 19. Mai, ab 12.00 Uhr bis einschl. Sonntag, 21. Mai, wegen der Schwäbischen-Alb-Classic (Historic Rally)

geschlossen. Bitte beachten!

Der Bürgersaal ist an folgenden Tagen

- **am Montag, 22. Mai**, ab 14.00 Uhr wegen einer Gemeinderatssitzung
- **von Freitag, 23. Juni, bis einschl. Sonntag, 25. Juni**, wegen einer privaten Veranstaltung
- **am Montag, 26. Juni**, ab 14.00 Uhr wegen einer Gemeinderatssitzung
- **am Montag, 24. Juli**, ab 14.00 Uhr wegen einer Gemeinderatssitzung
- **von Donnerstag, 27. Juli, bis einschl. Sonntag, 10. September**, wegen den Sommerferien

geschlossen. Bitte beachten!

Gemeinderat Mühlhausen im Täle

Einladung

zu der am **Montag, 22. Mai 2017**, um **19.30 Uhr** im **Bürgersaal** stattfindenden Gemeinderatssitzung.

Tagesordnung:

Öffentlich (Sitzungsbeginn: 19.30 Uhr)

1. Bekanntgabe der Niederschrift zur öffentlichen Gemeinderatssitzung vom 24. April 2017
2. Erschließung Gewerbegebiet „Sänder“
- Auftragsvergabe
3. Kanalsanierung Obere Sommerbergstraße
- Auftragsvergabe
4. Austausch von Fenstern Bahnhofstraße 35 und 35/1 - Auftragsvergabe
5. Annahme einer Spende
6. Bauangelegenheiten
 - 6.1. Neubau eines Wohnhauses mit Doppelgarage, Kreuzackerstraße 11, Flst. 125/7
 - 6.2. Neubau eines Lebensmittelmarktes, Erstellung von 67 Pkw-Stellplätzen, Anbringen von Werbetafeln auf Attika Flachdachvorbau und Aufstellen eines freistehenden Werbepylon, Filsaue, Flst. 1416
7. Bekanntgaben
8. Bürgerfragen
9. Anfragen/Sonstiges

Die Bürgerschaft ist recht herzlich eingeladen. Im Anschluss an die öffentliche Sitzung folgt ein nichtöffentlicher Teil.

Mühlhausen im Täle, 12. Mai 2017
gez.

Bernd Schaefer
Bürgermeister



**Das Gefühl der
Sicherheit**

Sammel- und Abfuhrtermine 2017

Müllabfuhr: Eselhöfe und Mühlhausen i.T.

Samstag, 27. Mai 2017 + HM4

Gelber Sack - Mühlhausen i.T.

Montag, 29. Mai 2017

Gelber Sack - Eselhöfe

Mittwoch, 31. Mai 2017

Altpapiersammlung

Kein Termin bekannt!

Fetzer-Papiertonne Eselhöfe und Mühlhausen i.T.

Freitag, 02. Juni 2017

Biomülltüte

Mittwoch, 24. Mai 2017

(Bereitstellung bitte ab 6.00 Uhr und gerne auch in einem Eimer mit Deckel wegen Tieren.)

Grünmassesammlung

Dienstag, 06. Juni 2017

Grünmüll

Grüngutplatz in Gosbach (Krähensteige)

März - Oktober

Mo. und Do.	von 14.00 bis 18.00 Uhr
Sa.	von 13.00 bis 18.00 Uhr

November

Mo. und Do.	von 14.00 bis 17.00 Uhr
Sa.	von 13.00 bis 17.00 Uhr

Dezember - Februar

Sa.	von 12.00 bis 16.00 Uhr
-----	-------------------------

Schrottabfuhr

Die jährliche Schrottabfuhr des Abfallwirtschaftsbetriebs wurde 2015 eingestellt!

Problemmüll

Nächster Termin 2018!

Elektrogeräte

Zwei Bestellkarten sind auf der Rückseite vom Abfall-Abc. Weitere „Grüne Karten“ sind auf dem Rathaus erhältlich.

Sperrmüll

nur auf Anforderung. Anforderungskarte wurde mit dem Müllgebührenbescheid versandt.

Wasserversorgung

Störungen/Notfälle: Bitte rufen Sie den Wassermeister Uwe Burghardt an unter Tel. 0172 760-5688.

Wertstoffhöfe

Gruibingen

auf dem Betriebsgelände der Firma Moll, Im Boden 3
freitags 14.00 - 18.00 Uhr

Bad Ditzenbach - Gosbach

im Gewerbegebiet „In der Au“

mittwochs	16.00 - 18.30 Uhr
freitags	13.00 - 18.00 Uhr
samstags	8.00 - 13.00 Uhr

Wiesensteig

beim städtischen Bauhof, Seestraße 26

freitags 12.30 - 16.30 Uhr

Fuchs erarbeitete mit den Kindern, wie sie in einem Notfall reagieren und agieren könnten. Dazu gehört einen Notruf absetzen, Pflaster und Verbände anlegen, die stabile Seitenlage und das Tragen eines Sturzhelms beim Fahrradfahren. Zum Vergleich mit ihrem Kopf, durfte jedes Kind ein rohes Ei so gut schützen, dass es nicht kaputt geht, wenn es aus größerer Höhe auf die Straße fällt. Mit großem Eifer und Geschick wurden die Eier in Watte gepackt, mit Styropor, Pappe und Stoff umklebt, es entstanden richtige Kunstwerke. Dann war es so weit: jedes Ei wurde aus dem Fenster auf die Straße geworfen und vorsichtig ausgepackt. Und siehe da, bis auf eines blieben alle Eier ganz. Die Kinder jubelten und waren sehr stolz auf ihre Ideen. Wir bedanken uns sehr herzlich bei Evelyn Fuchs für ihre Zeit und Mühe und freuen uns jetzt schon darauf, wenn sie mit dem Krankenwagen in den Kindergarten kommt, damit wir ihn anschauen können. Die Kinder und Erzieherinnen

Die Mitteilungen der Kirchen finden Sie ab sofort im vorderen Teil des Amtsblattes unter "Mitteilungen der Kirchen".

Mitteilungen aus den Vereinen und Organisationen



Heimatverein Mühlhausen im Täle e.V.

Naturkundlich geführte Wanderung zu den Jahrhundertsteinen

Am **Sonntag, 21.5.2017**, veranstaltet der Heimatverein für alle Interessierten eine naturkundlich geführte Wanderung. Wir fahren nach Gruibingen mit dem Privatauto und wandern zum Boßler und den Jahrhundertsteinen. Hubert Natter wird uns führen und so manche Seltenheit in unserer Natur erklären.

Treffpunkt ist um 13.30 Uhr bei der Gemeindehalle Mühlhausen oder um 14.00 Uhr am Parkplatz in Gruibingen vor der Abbiegung nach Bad Boll.



TSV Obere Fils e.V.

Bitte lesen Sie die Vereinsnachrichten unter der Rubrik "Vereine Wiesensteig"!

Kath. Kindergarten "Pustebblume" Mühlhausen



Erste-Hilfe-Kurs

Vom 27. April bis 11. Mai 2017 besuchte Evelyn Fuchs von den Maltesern die zukünftigen Schulkinder immer am Donnerstagnachmittag zum „**Erste-Hilfe-Kurs für die Großen**“ im Kindergarten. Die Kinder lernten Malte kennen (den Ritter der Malteser), der vor über 1.000 Jahren sehr mutig war und das Burgfräulein aus dem Feuer gerettet hatte. Evelyn

Rauchmelder retten Leben



Was • Wann • Wo

DLRG Jugendzeltlager

27.07 – 30.07.2017

Am Moorsee (bei Leutkirch im Allgäu)

Ganz unter dem Motto:

Mittelalter



Es erwartet euch jede Menge Spaß, Spiele, Action, Bootsfahren, Nachtwanderung, Baden, Lagerfeuer und viel Mittelalter.

Preise: 55 € fürs erste Kind / 50 € fürs zweite Kind / 10 € mehr für nicht DLRG Mitglieder

Anmeldungen werden ab Sonntag 21.05.2017 10:00 Uhr unter der Telefonnummer 0152/38261845 entgegen genommen.

DLRG OG Wiesensteig

weitere Infos unter www.wiesensteig.dlrg.de

Was sonst noch interessiert

Aus dem Verlag

Scholle mit Parmesan-Schinken-Kruste auf Spargelragout

Fisch, Spargel, Parmesan! Ein unschlagbares Trio! Und genau das Richtige für die leichte Frühlingsküche. Markus Buchholz präsentiert eine Scholle mit Parmesan-Schinken-Kruste. Dazu serviert er Spargelragout.

Rezept für 4 Personen

Koch/Köchin: Markus Buchholz

Einkaufsliste:

Für den Fisch:

8 Schollenfilets, 2 Salbeiblätter

Für die Käse-Kruste:

125 g Butter, 3 Scheiben Weißbrot ohne Rinde, 100 g Parmaschinkenwürfel, 50 g Parmesan, 1 Eigelb

Für die Kartoffeln:

6 kleine neue Kartoffeln, 2 EL Butter

Für die geschmorten Tomaten:

8 Kirschtomaten, 200 ml Olivenöl, 1 Zweig Rosmarin

2 Zweige Thymian

Für das Spargelragout:

600 g weißen Spargel

Salz/Zucker/Zitrone

10 g Butter

5 g Zwiebelwürfel

10 g Mehl

10 g Weißwein

125 ml Spargelbrühe

125 ml Sahne

Salz/Pfeffer/Zitronensaft

Zubereitung:

Scholle mit Parmesan-Schinken-Kruste

Den Salbei fein schneiden. Vom Fisch jeweils ein Oberfilet und ein Unterfilet zusammenlegen und mit dem Salbei füllen. Für die Kruste die Butter mit einer Küchenmaschine so lange aufschlagen, bis sie weiß ist. In der Zwischenzeit das Weißbrot fein mixen. Alle Zutaten für die Kruste in die aufgeschlagene Butter geben und das Eigelb dazu rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, und die Kruste auf ein mit Folie belegtes Blech streichen. Kalt stellen.

Die Kartoffeln in Salzwasser bissfest abkochen. Anschließend schälen und halbieren. Jetzt auf der Schnittfläche langsam goldbraun braten.

Die Tomaten kurz in heißem Wasser blanchieren, dann über Kopf häuten und zwirbeln. Nun mit den Kräutern in das Olivenöl geben und für ½ Stunde bei 160° C im Ofen garen.

In der Zwischenzeit den Spargel schälen und in dem gewürzten Wasser blanchieren. Anschließend abschrecken. Den Spargelfond passieren.

Für die Béchamelsauce Butter mit den Zwiebelwürfeln anschwitzen. Dann das Mehl dazugeben und dabei rühren. Anschließend alles mit dem Weißwein ablöschen und mit Brühe auffüllen. Danach noch mit der Sahne auffüllen und unter Rühren zum Kochen bringen. Mindestens 7 - 8 Minuten köcheln lassen, bis der Mehlgeschmack verschwunden ist. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die Schollenfilets von beiden Seiten kurz scharf anbraten und dann mit der Kruste belegen. Bei 200° C und Grillfunktion für 3 Minuten im Ofen überbacken.

Spargel in Streifen schneiden und in der Béchamelsauce erhitzen. Die Kirschtomaten dazulegen und das Schollenfilet darauf anrichten.

Getränkeempfehlung:

Dazu passt ein trockener Silvaner aus Rheinhessen.

Quelle: Kaffee oder Tee, Mo. - Fr. 16.05 – 18.00 Uhr im SWR

... WER MAG:
IN DIRNDL+LEDERHOSE!

DORFGAUDI

04.06.17 15:00 Uhr Kaffee & Kuchen
Jugendkapelle

PFINGST
SONNTAG 17:00 Uhr Musikverein
Holzmaden

**GRUIBINGEN
ALTE TURNHALLE**

**WIESENSTEIGER
STRASSENMUSIKANTEN**

ab 20:00 Uhr
5€ Eintritt
Barbetrieb

mv.gruibingen.de