



Gemeinde Mühlhausen i.T.

Amtliche Mitteilungen

Sammel- und Abfuhrtermine 2020

Müllabfuhr Eselhöfe und Mühlhausen i.T.

Freitag, 17. Juli 2020, ab 6.00 Uhr
(14-tägliche mit 4-wöchentlicher Abfuhr)
Freitag, 31. Juli 2020, ab 6.00 Uhr
(14-tägliche Abfuhr)

Gelber Sack Mühlhausen i. T.

Montag, 20. Juli 2020

Gelber Sack Eselhöfe

Mittwoch, 22. Juli 2020

Bioabfall Eselhöfe und Mühlhausen i.T.

wöchentlich mittwochs, ab 6.00 Uhr

Altpapiertonne Firma Fetzer

Dienstag, 21. Juli 2020

Altpapiersammlung der Vereine

Derzeit kein Termin!

Problemmüll

Nächster Termin 2021!

Grünmüllmassesammlung Eselhöfe und Mühlhausen i.T.

Donnerstag, 30. Juli 2020

Öffnungszeiten Grüngutplatz in Gosbach (Krähensteige)

Bis 31.5.2020 galten folgende Zeiten:

Donnerstag	von 12.00 bis 18.00 Uhr
Samstag	von 12.00 bis 18.00 Uhr

Seit 1.6.2020 gelten wieder die Sommeröffnungszeiten!

Juni - Oktober

Dienstag und Donnerstag	von 14.00 bis 18.00 Uhr
Samstag	von 13.00 bis 18.00 Uhr

Um Anhäufungen von Personen an den Abladestellen zu vermeiden, gibt es Einlassregelungen für die Anlieferfahrzeuge. Durch diese Sicherheitsmaßnahmen muss mit längeren Wartezeiten vor den Sammelstellen gerechnet werden.

Elektrogeräte

Zwei Bestellkarten finden sich 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

Bei Störungen/Notfällen rufen Sie bitte: 07335 9601-99

Wertstoffhöfe

1. Gruibingen auf dem Betriebsgelände der Firma Moll
Im Boden 3
freitags von 14.00 bis 18.00 Uhr
2. Bad Ditzenbach-Gosbach im Gewerbegebiet „In der Au“
mittwochs von 16.00 bis 18.30 Uhr
freitags von 13.00 bis 18.00 Uhr
samstags von 8.00 bis 13.00 Uhr
3. Wiesensteig beim städtischen Bauhof, Seestraße 26
freitags von 12.30 bis 16.30 Uhr

Öffnungszeiten des Rathauses

Montag - Freitag	7.30 - 12.00 Uhr
Montagnachmittag	14.00 - 18.00 Uhr

Zum gegenseitigen Schutz bitten wir Sie aber um **vorherige telefonische Terminvereinbarung**.

Außerdem bitten wir Sie, ausreichend Abstand einzuhalten sowie einen Mund- und Nasenschutz zu tragen.

Tel. 07335 9601-0, Fax 07335 9601-25

E-Mail: gemeinde@muehlhausen-taele.de

Ferienzeit ist Reisezeit

Auch wenn es dieses Jahr wegen Corona vielleicht nicht der Strand mit Palmen auf den Bahamas wird... vielleicht ist aber ein Urlaub in der Europäischen Union oder der Schweiz möglich.

Prüfen Sie aber bitte rechtzeitig vor Reisebeginn die Gültigkeit Ihrer Ausweisdokumente und beantragen Sie ggf. neue Dokumente rechtzeitig!

Mit welchem Ausweisdokument Sie in Ihr Reiseland einreisen können, erfahren Sie auf der Internetseite des Auswärtigen Amtes unter: www.auswaertiges-amt.de (Menüpunkt „Sicher Reisen“).

Wichtig: Auch bei der Einreise in Ländern der Europäischen Union (Schengen-Raum) müssen Sie sich ggf. ausweisen. Der Personalausweis darf dabei nicht länger wie ein Jahr abgelaufen sein.

Die Bearbeitungszeit für einen regulären Reisepass liegt momentan bei drei bis vier Wochen, für einen Personalausweis bei ca. zwei Wochen. Ein Kinderreisepass kann bei Vorliegen aller Unterlagen (Passbild, ausgefüllte Zustimmungserklärung der Eltern sowie Kopie Geburtsurkunde) innerhalb von einem Werktag ausgestellt werden. Fragen beantwortet Frau Grözinger unter Tel. 07335 9601-11 oder [buergerbuero\(@\)muehlhausen-taele.de](mailto:buergerbuero(@)muehlhausen-taele.de).

Bitte beachten Sie auch die Pressemitteilung des Ministerium für Inneres, Digitalisierung und Migration Baden-Württemberg zu Ausweisdokumenten während Corona unter der Rubrik „Interessant und Aktuell“.

Kinder und Jugend

Kath. Kindergarten "Pustebume" Mühlhausen



Große Baumschneideaktion im Kath. Kindergarten Pustebume

Am vergangenen Samstag, 11. Juli 2020, morgens pünktlich um 7.30 Uhr, kamen David Benz und Tobi Werner in voller Arbeitsmontur hoch motiviert in den Kindergarten, um die alte große Birke, die im Garten steht, wieder auf Vordermann zu bringen.

Nachdem die Vorarbeiten beendet waren und diverse Sicherungs- und Aufstiegsseile in der Birke hingen, ging's los: David kletterte in die Birke, entfernte abgestorbenes morsches Holz und kürzte stark und schwer gewordene Äste ein. Es war ziemlich aufregend zu beobachten, wie David hoch oben im Baum hin und her kletterte und dafür sorgte, dass unsere Birke wieder ein ordentliches Aussehen bekommt. Tobi unterdessen, sammelte unermüdlich die abgesägten Äste zusammen und warf sie in den mitgebrachten großen Hänger.



Erst am späten Nachmittag waren die beiden mit der Baumpflegearbeit fertig, und wir alle waren uns einig: Unsere Birke kann sich wieder sehen lassen.

Wir alle möchten uns ganz herzlich bei David und Tobi für ihren großartigen Einsatz bedanken, dafür dass sie sich einen ganzen Samstag lang Zeit dafür genommen haben, die Birke wieder so herzurichten, dass keine Gefahr durch herabfallende morsche Äste besteht, und wir sicher im Garten sein können. Ein Dankeschön auch an Anja Benitsch für Kaffee und Milch und ein besonderer Dank an die Firma David Benz, die den ganzen Auftrag entgeltlos ausgeführt hat, als zweckgebundene Spende zur Anschaffung einer Malwand für den Kindergarten.

Die Kinder und Erzieherinnen vom Kath. Kindergarten Pustebume

Parteien

CDU Stadtverband Wiesensteig Oberes Filstal

Einladung zur Wahlkreis-Mitgliederversammlung
siehe unter „Wiesensteig“!



Wassonstnochinteressiert

Aus dem Verlag

Johannisbeer-Zimt-Kuchen

Johannisbeere müsste man sein: Man dürfte auf saftigem Mürbeteigboden und in locker-leichter Eiweiß-Haselnussmasse leuchten und Gäste beglücken. Saftig, frisch und fruchtig geht der weg wie nix.

Zubereitungszeit: mehr als 4 Stunden

Schwierigkeitsgrad: leicht

Nährwert: Pro Stück: Kcal: 354, KJ: 1471, E: 6 g, F: 16 g, KH: 44 g;

Koch/Köchin: Robert Schorp

Einkaufsliste:

Für den Mürbeteig

- 150 g Butter
- 75 g Zucker (alternativ Puderzucker)
- 2 g Salz
- 1 Eigelb (Größe M)
- 225 g Weizenmehl (Type 550)
- 2 g Backpulver

Für den Johannisbeerbelag

- 1 kg Johannisbeeren
- 7 Eiweiße (ca. 210 g; Größe M)
- 250 g Zucker
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 75 g Maisstärke
- 16 g Zimtpulver

Zubereitung:

Hinweis: Für 14 Stück

Achtung: Die Herstellung des Mürbeteigs erfolgt bereits 2 Stunden, optimal einen Tag, vor dem Backen!

1. Für den Mürbeteig Butter, Zucker und Salz in einer Rührschüssel verkneten. Eigelb kurz unter die Buttermasse kneten. Mehl mit Backpulver mischen, in die Buttermasse sieben und ebenfalls unterkneten. Mürbeteig zu einer Kugel formen, mit Frischhaltefolie umwickeln und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden, besser über Nacht, ruhen lassen.
2. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform (Ø 28 - 32 cm) einfetten.
3. Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dünn ausrollen, den Boden der vorbereiteten Springform damit auslegen, den Rand der Springform aussparen. Den restlichen Mürbeteig beiseitelegen. Den Mürbeteigboden mit der Gabel mehrmals einstechen und im vorgeheizten Backofen 10 bis 12 Minuten vorbacken. Danach den Mürbeteigboden etwas abkühlen lassen.
4. Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
5. Den abgekühlten Rand der Springform mit dem restlichen Mürbeteig auslegen und andrücken.
6. Für den Johannisbeerbelag Johannisbeeren vorsichtig waschen und die Beeren mit einer Gabel von den Rispen streifen.
7. Eiweiße und Zucker schaumig schlagen. Johannisbeeren vorsichtig unter den Eischnee heben. Haselnüsse, Maisstärke und Zimt mischen und unter die Johannisbeer-Eischneemasse heben.
8. Johannisbeerbelag in die vorbereitete Springform füllen, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 50 bis 60 Minuten backen

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