

Broschüren und Flyer

Es liegen diverse Broschüren und Flyer kostenlos zur Info aus.

Neue Flyer:

- Ortsplan der Gemeinde Hohenstadt
- Tagesmütterverein Göppingen - Tagesmütter gesucht
- „Was läuft denn da?“ - Workshops und Seminare der Bundesagentur für Arbeit
- IBB - Informations- und Beratungsstelle für psychisch kranke Menschen und deren Angehörige
- Erlebnispark Tripsdrill - mit Gutschein in Höhe von 3,00 €
- Schwaben Park - Sommer 2020

Neue Broschüren:

- Wanderkarte Albtraufgänger, Verkaufspreis: 5,70 €
- Löwenpfade - Wandern im Landkreis Göppingen
- Bezug - das Projektmagazin Bahnprojekt Stuttgart - Ulm
- Freizeitkarte Rad

- Radkarte der Region Stuttgart
- Wertstoffe aus Elektrogeräten
- Verband katholisches Landvolk - Jahresprogramm 2020/2021

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

Mitteilungen der Vereine

VdK

Ortsverband Wiesensteig

Die Mitteilungen des VdK finden Sie bei der Stadt Wiesensteig unter Mitteilungen der Vereine.



Gemeinde Mühlhausen i.T.

Jubilare

25. August

Otto Ramming, Rosenstr. 1, 70 Jahre

Wir gratulieren ganz herzlich und wünschen alles Gute!

Amtliche Mitteilungen

Sammel- und Abfuhrtermine 2020

Müllabfuhr Eselhöfe und Mühlhausen i.T.

Freitag, 28. August 2020, ab 6.00 Uhr

(14-tägliche Abfuhr)

Freitag, 11. September 2020, ab 6.00 Uhr

(14-tägliche mit 4-wöchentlicher Abfuhr)

Gelber Sack Mühlhausen i.T.

Montag, 31. August 2020

Gelber Sack Eselhöfe

Mittwoch, 2. September 2020

Bioabfall Eselhöfe und Mühlhausen i.T.

wöchentlich mittwochs ab 6.00 Uhr

Altpapiertonne Firma Fetzer

Dienstag, 15. September 2020

Altpapiersammlung der Vereine

derzeit kein Termin

Problemmüll

Nächster Termin 2021

Grünmüllmassesammlung Eselhöfe und Mühlhausen i.T.

Donnerstag, 15. Oktober 2020

Öffnungszeiten Grüngutplatz in Gosbach (Krähensteige)

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 Ansammlungen 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! Die 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 Ditzgenbach-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

Jetzt im Rathaus Mühlhausen i.T.

Verkauf von Einzelbänderolen für die Bereitstellung zusätzlicher Mülleimer

Die Stellen, bei denen Einzelbänderolen käuflich erworben werden können, sind immer mehr rückläufig. Dem steuert das Rathaus Mühlhausen im Täle entgegen und bietet ab sofort die Bänderolen zu folgenden Preisen zum Kauf an:

- Eine 120-l-Bänderole kostet 4,30 €.
- Eine 240-l-Bänderole kostet 8,60 €.

Entsorgung von Fallobst

Wer Obst selbst anbaut oder sogar eine Streuobstwiese besitzt, kennt das Problem überreifer oder wurmstichiger Früchte, die herunterfallen und nicht mehr verwertet werden können. Insbesondere durch die in den letzten Jahren verstärkt auftretende Trockenheit werfen Bäume vorzeitig ihre Früchte ab. Diese locken Wespen an und führen im schlimmsten Fall zu unerwünschten Bodenpilzen. Die zu entsorgenden Mengen steigen im Landkreis Göppingen kontinuierlich und können bei der Kompostierung mit Gartenschnitt über einen längeren Zeitraum zu unangenehmen Gerüchen führen.

Der AWB hat deswegen erstmals im letzten Jahr versuchsweise auf einigen seiner Plätze Fallobst getrennt vom übrigen Grüngut angenommen. Trotz der mageren Obstsaison kamen dabei 700 Zentner an Äpfeln, Birnen und Zwetschgen zusammen. Nachdem der Versuch erfolgreich war, wird das System jetzt auf alle Grüngutplätze im Landkreis ausgedehnt. Um Geruchsbelästigungen vorzubeugen und auch größere Mengen annehmen zu können, wird das Fallobst in Containern gesammelt. Diese werden zeitnah zu lokalen Landwirten mit Biogasanlagen transportiert. Dort wird das Fallobst mit anderen Pflanzenabfällen gemischt und daraus regenerative Energie gewonnen.

Info Filstalbrücke

Vollsperrung Zufahrt Wurmhütte – Gewinn Häldele

Ab Mittwoch, **19. August** bis Montag, **26. Oktober 2020**, wird die Zufahrt zur Wurmhütte für sechs Wochen voll gesperrt. Die Umleitung erfolgt ausgeschildert über Wiesensteig. Grund für die Straßensperrung ist die Errichtung einer Behelfsstütze für den Bau der Filstalbrücke für die ICE-Trasse Wendlingen – Ulm. Wir bitten um Ihr Verständnis und um Beachtung! Ihr Bürgermeisteramt

Parteien

CDU Stadtverband Wiesensteig Oberes Filstal

Nicole Razavi MdL: „Drei Baudenkmäler in Wiesensteig und Mühlhausen im Täle erhalten zusammen 215.970 Euro an Fördermitteln aus dem Denkmalförderprogramm des Landes.“

„Unsere Baudenkmäler im Täle müssen wir pflegen, sie stehen für Geschichte und Heimat“, sagt Nicole Razavi MdL zum aktuellen Förderbescheid des Wirtschaftsministeriums. „Sieben Maßnahmen aus dem Landkreis Göppingen erhalten insgesamt 361.430 Euro aus der zweiten Tranche des Denkmalförderprogramms 2020, darunter sind drei Maßnahmen aus Wiesensteig und Mühlhausen im Täle“, so Nicole Razavi MdL weiter. Dies habe Staatssekretärin Katrin Schütz der CDU-Landtagsabgeordneten bestätigt.

„Das sind erfreuliche Nachrichten: Die katholische Stiftskirche St. Cyriakus in Wiesensteig wird mit 81.220 Euro für die Sanierung des ersten Bauabschnitts unterstützt. Ebenfalls in Wiesensteig werden mit 99.820 Euro die Sicherungs- und Sanierungsmaßnahmen an der Burgruine Reußenstein gefördert. In Mühlhausen im Täle wird die katholische Kirche St. Margaretha bei der Restaurierung der Innenschale und der Ausstattung mit 34.930 Euro unterstützt. Weitere Förderungen fließen nach Geislingen und Göppingen“, so die CDU-Landtagsabgeordnete Nicole Razavi MdL.

„Ich freue mich sehr, dass die Sanierung und Restaurierung dieser wichtigen Baudenkmäler mit der Unterstützung des Landes gefördert werden. Mit dieser Unterstützung leistet das Land einen ganz wichtigen Beitrag dafür, dass die Kirchen und Kommunen die Baudenkmäler überhaupt erhalten können. Die Kirchen und die Burgruine Reußenstein sind

prägend für unsere Kommunen im Oberen Filstal. Es bleibt also auch ein Stück Kulturgeschichte erhalten“, so Nicole Razavi MdL abschließend.



Wassonstnochinteressiert

Aus dem Verlag

Sauerrahmtarte

Beeren - kleine Fröchtchen ganz groß. Mit dieser Tarte wird einem ganz warm ums Herz: Die Tarte trimmen wir mit einer Füllung aus saurer Sahne und Crème Fraîche zu einem kleinen Goldstück.

Zubereitungszeit: 3 Stunden

Schwierigkeitsgrad: leicht

Nährwert: pro Stück: Kcal: 250, KJ: 1052, E: 5 g, F: 13 g, KH: 27 g;

Koch/Köchin: Claudia Hennicke-Pöschk

Einkaufsliste:

für den Mürbeteig

- 80 g Butter
- 80 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Größe S)
- 150 g Weizenmehl (Type 405)
- 6 g Backpulver

für den Belag

- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 30 g Speisestärke (alternativ Vanille-Puddingpulver)
- 400 g saure Sahne
- 200 g Crème fraîche
- 2 Eier (Größe M)
- 1 Eigelb (Größe M)
- 400 g frischer Beerenmix (Heidelbeeren, Himbeeren, Brombeeren etc.)

Außerdem

1 Tarteform (Ø 26 cm, alternativ eine Springform)

1 Pck. Tortenguss, klar

Zubereitung:

Hinweis: für 14 Stück

1. Für den **Mürbeteig** Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz glattarbeiten, das Ei zufügen und einarbeiten. Mehl und Backpulver mischen, sieben und kurz unter die Buttermasse kneten. Den Teig für ca. eine Stunde in den Kühlschrank geben.
2. Eine Tarteform (Ø 26 cm, alternativ eine Springform) mit Backpapier auslegen. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
3. Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und die vorbereitete Tarteform damit auslegen inklusive Rand.
4. Für den **Belag** Zucker, Vanillezucker und Speisestärke trocken mischen. Saure Sahne, Crème fraîche, Eier und Eigelb in eine Schüssel geben, glattrühren und zum Schluss das Zuckergemisch zufügen und glattarbeiten.
5. Die Masse auf den Mürbeteigboden geben. Die Beeren darauf verteilen und ca. 50 bis 60 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.
6. Die Tarte auskühlen lassen.
7. Den Tortenguss nach Packungsbeschreibung herstellen und die Sauerrahmtarte mit frischen Beeren abglänzen.

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