



Gemeinde Mühlhausen i.T.

Amtliche Mitteilungen

Sammel- und Abfuhrtermine 2020

Müllabfuhr Eselhöfe und Mühlhausen i.T.

Freitag, 31. Januar 2020, ab 6.00 Uhr
(mit 4-wöchentlicher Abfuhr)
Freitag, 14. Februar 2020, ab 6.00 Uhr
(mit 14-täglicher Abfuhr)

Biomüll

Mittwoch, 29. Januar 2020, ab 6.00 Uhr

Gelber Sack Mühlhausen i.T.

Montag, 3. Februar 2020, ab 6.00 Uhr

Gelber Sack Eselhöfe

Mittwoch, 5. Februar 2020, ab 6.00 Uhr

Papiertonne

Dienstag, 4. Februar 2020, ab 6.00 Uhr

Altpapiersammlung

Derzeit ohne Termin!

Problemmüll

Dienstag, 12. Mai 2020

Grünmüllmassesammlung Eselhöfe und Mühlhausen i.T.

Montag, 20. April 2020

Öffnungszeiten Grüngutplatz in Gosbach (Krähensteige)

April - Oktober

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

November

Dienstag und Donnerstag von 14.00 bis 17.00 Uhr
Samstag von 13.00 bis 17.00 Uhr

Dezember - 14. Februar

Samstag von 12.00 bis 16.00 Uhr

15. Februar - 31. März

Donnerstag von 14.00 bis 17.00 Uhr
Samstag von 12.00 bis 16.00 Uhr

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
samstag 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

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

Neues am Infostand des Rathauses

Folgende Broschüre liegt auf dem Rathaus am Infostand zur kostenlosen Abholung bereit:

Volkshochschule Oberes Filstal- Programmheft
Semester 2020/1

Gegen Bezahlung kann von der Erlebnisregion Schwäbischer Albtrauf Folgendes im Rathaus erworben werden:

Schlüsselanhänger aus Filz:	1,80 €
Wanderkarte Albtraufgänger:	4,90 €
Taschenbuch „Wanderungen und Spaziergänge zwischen Fils und Rems“:	14,90 €

Ein Defibrillator kann Leben retten!

Im Foyer des Rathauses und der Gemeindehalle befindet sich ein öffentlich zugänglicher Defibrillator.

Neuaufgabe des Bildbandes „Mühlhausen im Täle in alten und neuen Bildern“



Auf dem Rathaus Mühlhausen i.T. ist es jetzt wieder möglich, den o.g. Bildband in 2. Auflage zu erwerben.

Im Jahre 2011 wurde dieser Dank der umfangreichen Bemühungen von Werner Mutschler im Rahmen der 1.150-Jahr-Feier erstmalig angeboten und war schnell vergriffen. Aufgrund der Nachfrage wurde der Bildband nun wieder limitiert aufgelegt und kann zum Preis von 14,00 € gekauft werden.

Holzbestellung

Der Förster informiert:

Brennholzbestellungen - ab sofort möglich!

Sie können ab sofort ihr „Brennholz lang“ direkt beim Förster bestellen. Die Bestellung muss schriftlich erfolgen!

Die Preise sind:

Buche und Hainbuche	63,00 €/fm
Sonstiges Laubholz	55,00 €/fm

Bei Bestellungen und Fragen wenden Sie sich an das:

Forstrevier Bad Ditzenbach
Rolf Kanaske, Tel. 07334 923265 oder 0173 6678575
Fax 07334 923423 oder per E-Mail: r.kanaske@lkgp.de



Hiermit bestelle ich:

Adresse:

Telefonnummer:

Brennholz lang, Buche: fm

Brennholz lang, sonstiges Laubholz: fm

Ausschneiden und faxen an 07334 923423!

Neuer Kreisfahrplan

Der neue Kreisfahrplan kann ab sofort für 2,00 € im Rathaus Mühlhausen i.T., Gosbacher Straße 16, während der Dienststunden käuflich erworben werden.

Die kleine Fahrplanvariante in Papierform, ist ersatzlos seit 01/2012 entfallen. Ein Abruf ist unter www.filsland.de online möglich!

Ihre Gemeindeverwaltung

Bürgermeisteramt geschlossen

Am Freitag, 24. Januar 2020, bleibt das Bürgermeisteramt Mühlhausen im Täle geschlossen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Ihr Bürgermeisteramt

Statistik über den Fahrzeugbestand

in Mühlhausen im Täle zum Stichtag 31.12. 2019

Gesamtzahl der Fahrzeuge	1.173
davon Anhänger	178
davon Krafträder	108
davon Lkw	25
davon Omnibusse	0
davon Pkw	777
davon E-Pkw	3
davon sonstige Kfz	10
davon Zugmaschinen	75

Gemeinderat Mühlhausen im Täle

Bekanntmachung

der am Montag, 27. Januar 2020, um 19.30 Uhr im **Bürger-saal, Gosbacher Straße 18, 73347 Mühlhausen i.T.** stattfindenden Sitzung des Gemeinderats.

Tagesordnung:

1. Bekanntgabe der Niederschriften zu den öffentlichen Gemeinderatssitzungen vom 25. November 2019 sowie vom 16. Dezember 2019
2. Bauvorhaben Neubau eines Einfamilienhauses mit Garage und Terrasse, Kreuzackerstr. 81, Flst. 174/3
3. Bauvorhaben Neubau eines Wohnhauses, Schulgasse 5, Flst. 206
4. Spendenbericht 2019
5. Annahme einer Spende
6. Bekanntgaben
7. Bürgerfragen
8. Sonstiges / Anfragen

Die Bürgerschaft ist recht herzlich eingeladen.

Im Anschluss an die öffentliche Sitzung folgt ein nichtöffentlicher Teil.

Mühlhausen im Täle, 17.01.2020

gez. Bernd Schaefer

Bürgermeister



Hydranten freihalten

Hydranten müssen immer frei sein, damit die Feuerwehr im Notfall schnell handeln kann.

Mitteilungen aus den Vereinen und Organisationen

Freiwillige Feuerwehr Mühlhausen



Jugendfeuerwehr Mühlhausen im Täle



Christbaumsammelaktion 2020

Am Samstag, 11.1.2020, haben wir die ausgedienten Christbäume der Bewohner von Mühlhausen im Täle eingesammelt. Herzlichen Dank an die Bevölkerung für die zahlreichen Spenden. Auch ein Dankeschön an die Kameraden Markus und Konrad für das Fahren mit Traktor und Anhänger. Zusätzlich haben wir eine Spende vom Team des Kinderbars Mühlhausen erhalten, wofür wir uns herzlich bedanken möchten!



Team Jugendfeuerwehr

Musik-Gruppe Mühlhausen im Täle e.V.



Einladung zur 22. ordentlichen Hauptversammlung der Musik-Gruppe Mühlhausen i.T., am **Freitag, 24.1.2020**, um 19.30 Uhr im Gasthof „Zum Hirsch“ in Mühlhausen i.T.

Tagesordnung:

1. Begrüßung durch den Vorstand
2. Jahresbericht der Vorstandschaft
3. Bericht des musikalischen Leiters
4. Kassen- und Kassenprüfungsbericht mit Aussprache
5. Entlastung des Vorstands
6. Veranstaltungen 2020
7. Sonstiges

Anträge an die Hauptversammlung waren bis **Freitag, 17.1.2020**, an den 1. Vorsitzenden Josef Blum oder den 2. Vorsitzenden Klaus Herrmann schriftlich einzureichen.

Der Vorstand



VERLAGSTIPPS:

Bei PDF-Dateien müssen alle Schriften eingebettet sein.



Was *sonst* noch *interessiert*

Aus dem Verlag

Waffeln backen

Warme Waffeln mit Schokomousse und Waldbeeren

Hannes Weber hat ein Herz für Waffeln - da kann keiner widerstehen. Hier eine Variante mit Schokoladenmousse und Waldbeeren. Hm, köstlich!

Zubereitungszeit: mehr als 4 Stunden

Schwierigkeitsgrad: leicht

Nährwert: Pro Stück: Kcal: 297, KJ: 1082, E: 4g, F: 15g, KH: 27g;

Koch/Köchin: Hannes Weber

Einkaufsliste:

Für das Schokomousse

- 400 g Sahne
- 80 g Kuvertüre, dunkel

Für den Waffelteig

- 100 g Butter
- 40 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Vanille
- 1 Bio-Zitrone, der Abrieb davon
- etwas Zimt
- 2 Eier (Größe S)
- 200 g Mehl (Type 405)
- 1/2 TL Backpulver
- 160 g Sahne
- 100 ml Milch

Für die Waldbeeren

- 20 g Zucker
- 200 g Waldbeeren, tiefgekühlt
- Puderzucker

Zubereitung:

Hinweis: Für ca. 10 Stück

1. Am Vortag: Für das Schokomousse die Sahne aufkochen. In die kochende Sahne die Kuvertüre geben und so lange rühren bis sie sich aufgelöst hat. Die fertige Schokomousse abkühlen lassen und mindestens eine Nacht im Kühlschrank kaltstellen. Danach die kaltgestellte Schokomousse leicht anfrosten und mit den Rührbesen des Handrührgeräts aufschlagen.
2. Am Tag selbst: Für den Waffelteig die Butter mit dem Zucker, dem Salz, der Vanille, der Zitronenschale, dem Zimt mischen. Die Eier nach und nach unterrühren. Das Mehl und das Backpulver unter die Masse heben. Zuerst die Sahne und dann die Milch unterrühren und nicht zu lange kneten. Den Teig eine Stunde quellen lassen.
3. Für die Waldbeeren den Zucker karamellisieren lassen. Die tiefgefrorenen Waldbeeren dazugeben und kurz köcheln lassen.
4. Die Waffeln im Waffeleisen ausbacken, mit der Schokomousse und den Waldbeeren anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Die Waldbeeren können auch vor dem Servieren mit 40 ml Waldbeerenlikör abgeschmeckt werden.

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