



Gemeinde Mühlhausen i.T.

Amtliche Mitteilungen

Sammel- und Abfuhrtermine 2020

Müllabfuhr Eselhöfe und Mühlhausen i.T.

Freitag, 8. Mai 2020, ab 6.00 Uhr
(mit 4-wöchentlicher und 14-täglicher Abfuhr)
Samstag, 23. Mai 2020, ab 6.00 Uhr
(14-täglicher Abfuhr)

Bioabfall Eselhöfe und Mühlhausen i.T.

wöchentlich mittwochs, ab 6.00 Uhr

Gelber Sack Mühlhausen im Täle

Montag, 11. Mai 2020, ab 6.00 Uhr

Gelber Sack Eselhöfe

Mittwoch, 13. Mai 2020, ab 6.00 Uhr

Altpapiertonne Firma Fetzer

Dienstag, 26. Mai 2020

Altpapiersammlung der Vereine

Samstag, 9. Mai 2020, ab 6.00 Uhr
durch den TSV Obere Fils

Problemüll

Dienstag, 12. Mai 2020

Grünmüllmassensammlung Eselhöfe und Mühlhausen i.T.

Donnerstag, 25. Juni 2020

Öffnungszeiten Grüngutplatz in Gosbach (Krähensteige) Seit 1.4.2020 gelten folgende Zeiten:

Donnerstag	von 12.00 bis 18.00 Uhr
Samstag	von 12.00 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

Terminvereinbarungen für Rathausbesuche

sind auch weiterhin notwendig

Das Rathausteam der Verwaltung in Mühlhausen im Täle ist auch weiterhin für Sie da. Jedoch bleibt das Rathaus für den offenen Besuch bis auf Weiteres geschlossen. Ihre Anliegen bearbeiten wir gerne telefonisch oder per E-Mail in der für Sie gewohnten Sorgfalt.

In dringenden oder gar unaufschiebbaren Fällen ist es nach Terminvereinbarung trotzdem möglich, Ihr Anliegen direkt mit uns im Rathaus zu besprechen. Hierzu vereinbaren Sie bitte telefonisch oder per E-Mail einen Termin.

Ein Rathausbesuch mit Mund- und Nasenbedeckung

Wir bitten jedoch um Verständnis, dass wir darauf achten, dass Sie bei einem Besuch im Rathaus eine Mund- und Nasenbedeckung tragen. Wir werden solch einen Schutz ebenfalls tragen. Das dient dem erweiterten Schutz von Ihnen und auch den Mitarbeiterinnen im Rathaus.

Kontaktmöglichkeiten:

- Tel. 07335 9601-0
- Fax 07335 9601-25
- gemeinde@muehlhausen-taele.de
- buergerbuero@muehlhausen-taele.de

Herzlichen Dank für Ihr Verständnis!
Ihr Rathausteam



Abfallwirtschaftsbetrieb des Landkreises Göppingen
Carl-Hermann-Gaiser-Straße 41, 73033 Göppingen
Tel. 07161 202-8888, Fax 07161 202-7777
info@awb-gp.de
www.awb-gp.de

Problemstoffsammlung 2020

Der Abfallwirtschaftsbetrieb des Landkreises Göppingen führt vom **18.4. bis 13.5.2020** wieder eine kreisweite **Sammlung von Problemstoffe aus Haushalten** durch.

Dienstag, 12. Mai

von 17.15 bis 17.45 Uhr Industriestraße
(neben den Glascontainern)

Folgende Problemstoffe werden angenommen:

- Batterien (Auto- und Haushaltsbatterien)
- Farb- und Lackreste
- Hobby- und Laborchemikalien
- Leuchtstoffröhren
- Lösungsmittelhaltige Produkte (z.B. Verdüner, Klebstoff, Fugendichtungsmittel)
- PCB-haltige Kondensatoren aus Leuchtstoffröhren
- Holzschutz-, Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel
- Quecksilberhaltige Mess- und Schaltinstrumente (z.B. Thermometer)
- Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel (z.B. Allzweckreiniger, Sanitärreiniger, Metallputzmittel, Entkalker)
- Spraydosen mit Restinhalt
- Altöl nur in kleinen Mengen, max. 10 Liter (Der Händler, bei dem es gekauft wurde, muss es kostenlos zurücknehmen. Die Entsorgungskosten haben Sie bereits mit dem Kaufpreis bezahlt.)

Diese Stoffe können kostenlos in haushaltsüblichen Mengen abgegeben werden.

Problemabfälle aus Gewerbebetrieben werden nicht angenommen.

Damit ein reibungsloser Verlauf der Sammlung gewährleistet ist und unnötige Wartezeiten vermieden werden, sind bei der Anlieferung folgende Punkte zu beachten:

- Für die Zeit der Corona-Pandemie gelten erhöhte Sicherheitshinweise: Während der Wartezeit ist zum Schutz gegen die Ansteckungsgefahr ein Abstand von 1,5 bis 2 Meter zur nächsten Person einzuhalten. Gleiches gilt auch im Umgang mit dem Betreuungspersonal der Fa. ETG.
- Die Abfälle dürfen nicht vor Eintreffen der Sammelfahrzeuge am Sammelplatz abgestellt werden. Jeder, der das tut, handelt in hohem Maße verantwortungslos, denn die z.T. hochgiftigen Substanzen können für spielende Kinder lebensgefährlich werden.
- Die Problemstoffe müssen verschlossen und möglichst in den Originalverpackungen angeliefert werden. Anliefergefäße werden nicht zurückgegeben. Abfälle in offenen Gefäßen werden nicht angenommen.
- Auf allen Gefäßen muss der jeweilige Inhalt bezeichnet sein. Unbekannte Substanzen werden ausschließlich bei Firma ETG in Göppingen-Holzheim angenommen.
- Verschiedene Stoffe, insbesondere Flüssigkeiten, dürfen nicht miteinander vermischt werden.
- Die Abfälle dürfen nicht von den Anlieferern selbst in die bereitgestellten Sammelbehälter geworfen werden. Sie müssen erst durch das fachkundige Begleitpersonal geprüft werden. Anlieferer müssen warten, bis das Material geprüft und sortiert ist, um Rückfragen zu beantworten.

Schadstoffhaltige Abfälle bergen ein erhebliches Gefährdungspotential für die Umwelt, wenn sie nicht fachgerecht entsorgt werden. Wer sich an der Problemstoffsammlung beteiligt, leistet somit einen aktiven Beitrag zum Umweltschutz. Außerhalb der mobilen Sammlungen können Privatpersonen schadstoffhaltige Abfälle bei Firma ETG in Göppingen-Holzheim kostenlos abgegeben werden (Montag - Freitag, 7.30 - 17.00 Uhr).

Sanierung der Brücke über den Hohlbach

Erster Teilabschnitt fertiggestellt Fußläufige Nutzung wieder möglich

Die Brückensanierung verläuft trotz kleinerer zeitlichen Verzögerungen wie geplant. Seit letztem Wochenende kann das Bauwerk zumindest fußläufig und mit dem Fahrrad (geschoben) wieder genutzt werden. Damit ist die Filstalroute und die Verbindung mit dem Oberen Filstal wieder hergestellt. Trotzdem wird eine erhöhte Achtsamkeit gefordert, da es sich immer noch um eine Baustelle handelt.



Das Befahren mit Pkws und mit Lkws darf allerdings auf keinen Fall erfolgen, weil der Beton für diese Last momentan noch nicht ausreichend ausgehärtet ist. Das wird noch mehrere Tage dauern, damit die Brücke ihre statisch berechnete Last tragen kann. Im Anschluss folgt dann noch die Herstellung eines neuen Geländers.

Albwasserversorgungsgruppe II

Todtsburgquelle geht wieder ans Netz
Siehe unter "Gemeinsame Mitteilungen"!

Mitteilungen aus den Vereinen und Organisationen

Wanderfreunde Mühlhausen im Täle e.V.



1.-Mai-Wanderung und Hock

Aufgrund der aktuellen Corona-Verordnung der Landesregierung finden unsere Wanderung und unser Hock nicht statt.



Was sonst noch interessiert

Aus dem Verlag

Ein deftiger Eintopf

Erbseintopf mit Kasseler und Würstchen

In einem Topf finden Fond, Fleisch und Gemüse zusammen. Simon Tress gart die Zutaten mit Bedacht, damit Brühe und Einlage ihre Aromen entfalten können.

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

Zubereitungszeit: 1,5 Stunden

Schwierigkeitsgrad: leicht

Koch/Köchin: Simon Tress

Einkaufsliste:

- 300 g Erbsen, getrocknet, grün
- 700 g Kasseler, mit Knochen, ausgelöst
- 3 L Wasser
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Pimentkörner
- 2 Bund Suppengemüse (Sellerie, Möhren, Lauch)
- 1 Stück Ingwer, ca. 3 cm
- 500 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 4 Stiele Majoran
- 0,5 Bund Petersilie
- 4 Würstchen
- 2 EL Weißweinessig

Zubereitung:

1. Am Vorabend die Erbsen in kaltem Wasser einweichen.
2. Am nächsten Tag Erbsen in einem Sieb abgießen und abbrausen.
3. Kasselerknochen, Wasser, Lorbeerblätter und Pimentkörner aufkochen. Erbsen zugeben und ca. 1 Stunde weich köcheln.
4. Knochen herausheben. Erbsen in einen Sieb gießen und den Fond dabei auffangen. Etwa 100 g Erbsen beiseite stellen.
5. Suppengemüse putzen bzw. schälen und in feine Würfel schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. Kartoffeln schälen, abbrausen und ebenfalls würfeln. Kasseler ebenfalls in Würfel schneiden.
6. Majoran und Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
7. Etwa 1,5 l Erbsenfond in einem Topf aufkochen.
8. Kasseler zugeben und ca. 20 Minuten garen.
9. Möhren und Sellerie zugeben und weitere ca. 7 Minuten garen. Dann Kartoffeln zufügen und 5 Minuten garen. Zuletzt Erbsen, Lauch, Ingwer und die Hälfte Majoran zugeben und nochmal 5 Minuten köcheln. Wird der Eintopf zu dickflüssig, noch etwas Fond zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
10. Zum Binden, etwa 200 g Gemüse aus dem Eintopf heben.
11. Das Gemüse kurz pürieren und mit den beiseite gestellten Erbsen zurück in den Eintopf geben und mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.
12. Würstchen, nach Belieben ganz oder in Scheiben geschnitten, zugeben und erwärmen. Eintopf mit übrigem Majoran und Petersilie anrichten und servieren.

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