



Gemeinde Mühlhausen i.T.

Amtliche Mitteilungen

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

Sammel- und Abfuhrtermine 2020

Müllabfuhr Eselhöfe und Mühlhausen i.T.

Freitag, 19. Juni 2020, ab 6.00 Uhr
(14-tägliche mit 4-wöchentlicher Abfuhr)
Freitag, 3. Juli 2020, ab 6.00 Uhr
(14-tägliche Abfuhr)

Bioabfall Eselhöfe und Mühlhausen i.T.

wöchentlich mittwochs, ab 6.00 Uhr

Gelber Sack Mühlhausen im Täle

Montag, 22. Juni 2020, ab 6.00 Uhr

Gelber Sack Eselhöfe

Mittwoch, 24. Juni 2020, ab 6.00 Uhr

Altpapiertonne Firma Fetzer

Dienstag, 23. Juni 2020

Altpapiersammlung der Vereine

Derzeit kein Termin!

Problemmüll

Nächster Termin 2021!

Grünmüllmassesammlung Eselhöfe und Mühlhausen i.T.

Donnerstag, 25. Juni 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. Grübingen 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

Bürgermeisteramt geschlossen

Aufgrund des Brückentages bleibt das Bürgermeisteramt am **Freitag, 12. Juni 2020**, geschlossen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Ihr Bürgermeisteramt

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.

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".

Der Klassiker

Käsekuchen mit frischen Erdbeeren

Von Käsekuchen bekommen wir nie genug – hier mit einem spannenden Boden und frischen Erdbeeren.

Zubereitungszeit: 2 Stunden

Schwierigkeitsgrad: mittel

Nährwert: Pro Stück: kcal: 494, kJ: 2069, E: 15 g, F: 30 g, KH: 37 g

Koch/Köchin: Dorothea Steffen

Einkaufsliste:

Für den Boden

- 50 g Haferflocken
- 50 g Kokosflocken
- 50 g gemahlene Mandeln
- 80 g Reismehl
- 5 EL flüssiges Kokosöl
- 1 EL Honig

Für die Quarkmasse

- 4 Eier (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 200 g Zucker
- 40 g Weizenmehl (Type 405)
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- 500 g Quark
- 250 g Frischkäse
- 250 g Schmand
- 2 Bio-Zitronen (Saft)
- 100 ml Milch
- 200 ml Sahne

Für den Guss

- 500 g Erdbeeren
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Blatt Gelatine

Zubereitung:

1. Für den Käsekuchen den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform (Durchmesser 26 cm) einfetten.
2. Für den Boden in einer Rührschüssel Haferflocken, Kokosflocken, gemahlene Mandeln, Reismehl, Kokosöl und Honig vermischen und den Teig in die Springform drücken. Den Boden ca. 15 Minuten im Backofen vorbacken.
3. Zum Backen der Quarkmasse den Backofen auf 230 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Für die Quarkmasse Eier, Salz und Zucker schaumig schlagen. Mehl mit Puddingpulver vermischen. Quark, Frischkäse, Schmand und Zitronensaft dazurühren und alles unter die Eimasse rühren. Milch zugeben, Sahne aufschlagen und unter die Quarkmasse heben.
5. Die Quarkmasse auf dem vorgebackenen Kuchenboden gleichmäßig verteilen und im Backofen ca. 60 Minuten goldbraun backen. Dabei nach 20 Minuten den Rand mit einem Messer einschneiden, damit er nicht reißt. Den Kuchen kurz weiterbacken, dann aus dem Ofen nehmen. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze herunterschalten und den Kuchen wieder in den Ofen schieben. Weitere 10 Minuten backen, bis er wieder etwas hochgeht. Danach den Kuchen wieder aus dem Ofen nehmen, dann setzt sich die Käsemasse ein bisschen ab. Nun noch einmal den Käsekuchen weitere 20 Minuten in den Ofen schieben und fertig backen, bis der Käsekuchen in der Mitte nicht mehr „wackelig“ ist.
6. Den Käsekuchen auskühlen lassen.
7. Für den Guss 200 g Erdbeeren putzen, pürieren, durch ein Sieb streichen und Vanillezucker zugeben.
8. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, in einem Topf unter Rühren auflösen und unter das Püree rühren. Das Püree abkühlen lassen.
9. Das abgekühlte Püree auf dem Käsekuchen gleichmäßig verstreichen. Die restlichen 300 g Erdbeeren putzen, vierteln und auf dem Kuchen verteilen.

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



Wassonstnoch*interessiert*

Aus dem Verlag

Haferdrink

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Koch/Köchin: Sabrina Dürr

Einkaufsliste:

- 1 Liter Wasser
- 70 g Haferflocken
- 1 Prise Salz
- etwas Honig/Zucker

Zubereitung:

Wasser in eine Schüssel oder in einen Krug geben. Dann die Haferflocken 5 bis 10 Minuten einweichen lassen. Mit Hilfe einer Pressstempelkanne („French Press“) die Mischung gut durchdrücken.

Alternativ: Pürieren Sie die Mischung mit einem Pürrierstab oder einem Standmixer. Dann schütten Sie das Pürierte in ein Leinentuch und lassen Sie die Flüssigkeit in einen Behälter laufen und pressen das Gemisch gut aus, sodass die gesamte Flüssigkeit austritt. Zum Süßen und Verfeinern geben Sie etwas Honig oder Zucker hinzu.

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