

## Freiwillige Feuerwehr Hohenstadt



### Einsatzabteilung:

Am Montag, 6. September 2021 findet um 20 Uhr eine Übung für Gruppe 1+2 statt.

Am Freitag, 10. September 2021 beginnt das Schülerferienprogramm Wasser Marsch bei der Feuerwehr um 14 Uhr – 17 Uhr.

Kommandant J. Götz

## Parteien

CDU Stadtverband Wiesensteig Oberes Filstal  
S. u. Wiesensteig

### REDAKTIONSSCHLUSS BEACHTEN

Bitte denken Sie an die rechtzeitige Übermittlung Ihrer Textbeiträge.



# Gemeinde Mühlhausen i.T.

## Amtliche Mitteilungen

### Sammel- und Abfuhrtermine 2021

#### Müllabfuhr Eselhöfe und Mühlhausen i.T.

Freitag, 10. September 2021, ab 6.00 Uhr  
(14-tägliche mit 4-wöchentlicher Abfuhr)

Freitag, 24. September 2021, ab 6.00 Uhr  
(14-tägliche Abfuhr)

#### Gelber Sack Mühlhausen i.T.

Montag, 13. September 2021

#### Gelber Sack Eselhöfe

Mittwoch, 15. September 2021

#### Bioabfall Eselhöfe und Mühlhausen i.T.

wöchentlich mittwochs ab 6.00 Uhr  
(Kostenlose Müllbeutel durch Gutscheinversendung mit dem Abfallgebührenbescheid ab 2021 mit Einlösung bis 2022!)

#### Altpapierzone Firma Fetzer

Dienstag, 14. September 2021

#### Altpapiersammlung der Vereine

Derzeit kein Termin!

#### Problemmüll

Nächster Termin 2022!

#### Grünmüllmassesammlung Eselhöfe und Mühlhausen i.T.

Donnerstag, 14. Oktober 2021

#### 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

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! Bestellschein für die Sperrmüllabfuhr liegt beim Jahresgebührenbescheid dabei.

Bei Fragen der Bürger\*innen zum Sperrmüll bitte direkt beim AWB Göppingen melden, Tel. 07161 202888.

#### 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

- wieder ohne Terminvergabe

- nur mit Maske

- 1,5 m Abstand halten

#### Ein Defibrillator kann Leben retten!

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

#### Jubilare

##### Glückwünsche zum Geburtstag

##### 7. September

Bela Hornok, Dürrenbergstraße 19, 70 Jahre

Wir gratulieren ganz herzlich und wünschen alles Gute!

## Mitteilungen aus den Vereinen und Organisationen

#### Wanderfreunde

#### Mühlhausen im Täle e.V.



#### Einladung zur Hauptversammlung 2021

am **17. September 2021** um **19.00 Uhr** im Bürgersaal der Gemeinde Mühlhausen im Täle.

#### Tagesordnung:

1. Begrüßung
2. Totengedenken
3. Bericht des Vorstands
4. Bericht des Schriftführers
5. Bericht des Kassiers
6. Bericht der Kassenprüfer
7. Entlastungen
8. Wahlen
9. Anträge
10. Verschiedenes

Mit freundlichen Grüßen!

Der Vorstand

**Frühschoppen**

Am **Sonntag, 5. September 2021**, findet in der Vereinshütte ein Frühschoppen statt.

Wie immer sind alle Freunde und Gönner des Vereins recht herzlich eingeladen.

## Parteien

### CDU Stadtverband Wiesensteig Oberes Filstal

S. u. Wiesensteig

## Was ● Wann ● Wo

### KINDER KLEIDER



### SELBSTVERKÄUFER FLOHMARKT

**am 11. September 2021**

an und um die Sporthalle in Merklingen

Aufbau: 9.00 - 11.00 Uhr;

Verkauf: 11.00 - 16.00 Uhr

Standgebühr: 5,00 €; Standgröße: 3 m

- Verkaufstische müssen selber mitgebracht werden.
- Auf jedem Tisch muss ein Desinfektionsmittel aufgestellt werden.
- Bitte verbindliche Anmeldung über die E-Mail-Adresse [flohmarkt.merklingen@gmx.de](mailto:flohmarkt.merklingen@gmx.de) bis spätestens 7.9.2021.
- Platzvergabe nach Eingang der E-Mail.
- Die Verkäufer bitte **unbedingt** am Infostand melden, wegen der Zuteilung der Verkaufsplätze.
- Kuchenverkauf zum Mitnehmen, außerdem Leberkäswecken und Butterbrezeln
- Aktuelle Corona-Vorschriften sind zu beachten.
- **Bei Regen fällt die Veranstaltung aus!**



## Wassonstnoch interessiert

## Aus dem Verlag

### Gute-Nacht-Tee

**Ein Entspannungstee für den Abend und einen geruhsamen Schlaf.**

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Rezeptautor/Rezeptautorin: Björn Deinert

#### Zutaten

##### Für die Teemischung:

- 6 Teile Zitronenmelisse, getrocknet oder frisch
- 3 Teile Kamille, getrocknet oder frisch
- 2 Teile getrocknete Apfelstückchen
- 1 Teil Malvenblüten, getrocknet oder frisch

#### Zubereitung

Zwei Teelöffel des Kräutertees in eine Tasse mit 0,3 Liter heißem Wasser aufgießen. Kräutertee wiederum 8 bis 10 Minuten abgedeckt ziehen lassen.

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

### Fischfrikadellen mit Zucchini-Gurkensalat

**Frikadellen einmal anders: mit Fisch und vielen Kräutern. Jens Jakob nimmt Saibling. Dazu gibt es selbstgemachte Pommes frites und einen Zucchini-Gurkensalat.**

Portionen: 4

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Schwierigkeitsgrad: leicht

Koch/Köchin: Jens Jakob

#### Zutaten

##### Für die Pommes frites:

- 1,2 kg Kartoffeln (mehligkochend, z. B. Bintje)
- 2 kg Kokosfett
- etwas Salz

##### Für die Frikadellen:

- 800 g Saiblingsfilet (alternativ Lachs, Seelachs, auch TK-Fisch ist geeignet)
- 1 Bio-Zitrone
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Bund Kräuter, gemischt (z. B. Petersilie, Schnittlauch)
- 80 g Semmelbrösel
- 100 g Sahne
- 1 TL Senf
- 1 Ei (Größe M)
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 8 EL Butterschmalz oder Rapsöl

##### Für den Zucchini-Gurkensalat:

- 300 g Zucchini
- 300 g Salatgurke
- 1 Bio-Zitrone, Saft und (1 TL) Schale davon
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- etwas Zucker
- 8 EL Olivenöl
- 1 Beet Gartenkresse

#### Zubereitung

1. **Für die Pommes frites** Kartoffeln schälen und abbrausen. Kartoffeln zuerst in ca. 1 cm dicke Scheiben, danach in 1 cm dicke Stifte schneiden. Die Kartoffelstifte in kaltes Wasser legen.
2. Fett in einem Topf oder einer Fritteuse auf 160 Grad erhitzen. Kartoffeln aus dem Wasser nehmen und trockentupfen.
3. Kartoffeln portionsweise ca. 5-6 Minuten vorfrittieren. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen.
4. **Den Fisch** in einer Küchenmaschine oder mit einem Messer fein hacken.
5. Zitrone heiß abbrausen. Etwas Schale abreiben. Zitrone halbieren. Eine Hälfte auspressen, die andere Hälfte in Scheiben schneiden. Lauchzwiebeln und Kräuter putzen, abbrausen und klein schneiden.
6. Brösel, Sahne, Senf, Lauchzwiebeln, Kräuter, Zitronensaft, -schale, Ei, Salz und Pfeffer zum Fisch geben und verkneten. Aus dem Teig 8 oder 16 Frikadellen formen.
7. Butterschmalz in einer Pfanne portionsweise erhitzen. Frikadellen darin von beiden Seiten ca. 4 Minuten goldbraun braten. Frikadellen im Ofen bei 100 Grad warm stellen.
8. **Für den Salat** Zucchini und Gurke putzen (Gurke nach Belieben schälen), Zucchini und Gurke in dünne Scheiben hobeln.
9. Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Zucker und Öl verrühren. Mit Zucchini und Gurke mischen, Kresse vom Beet schneiden und untermischen.
10. Inzwischen die Pommes portionsweise ca. 2-3 Minuten goldbraun frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Meersalz würzen.
11. Frikadellen mit Pommes und Salat anrichten und servieren.

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