



Gemeinde Mühlhausen i.T.

Amtliche Mitteilungen

Sammel- und Abfuhrtermine 2022

Müllabfuhr Eselhöfe und Mühlhausen i.T.

Freitag, 15. Juli 2022, ab 6.00 Uhr

Gelber Sack Mühlhausen i.T.

Montag, 18. Juli 2022

Gelber Sack Eselhöfe

Mittwoch, 20. Juli 2022

Bioabfall Eselhöfe und Mühlhausen i.T.

wöchentlich mittwochs ab 6.00 Uhr

- Kostenlose Biomüllbeutelgutscheine können auf dem Rathaus eingelöst werden!
- Kostenpflichtige Biomüllbeutel (3,00 €/Rolle) können auf dem Rathaus erworben werden.

Altpapiertonne Firma Fetzer

Dienstag, 19. Juli 2022

Altpapiersammlung der Vereine

Derzeit kein Termin!

Problemmüll

Nächster Termin 2023!

Grünmüllmassesammlung Eselhöfe und Mühlhausen i.T.

Donnerstag, 4. August 2022

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

Eine Bestellkarte findet man 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 Ditzzenbach-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 und Kontakt des Rathauses

Montag - Freitag, 7.30 - 12.00 Uhr

Montagnachmittag, 14.00 - 18.00 Uhr

Tel. 07335 9601-0

Fax 07335 9601-25

E-Mail: gemeinde@muehlhausen-taele.de

Homepage: www.muehlhausen-taele.de

Ein Defibrillator kann Leben retten!

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

Bürgermeisteramt geschlossen

Am **Freitag, 8.7.2022**, bleibt das Rathaus aus personellen Gründen geschlossen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Ihr Bürgermeisteramt

Verband Region Schwäbische Alb

Einladung zur 15. Verbandsversammlung des Verbands Region Schwäbische Alb

am **Mittwoch, 20. Juli 2022**, um **18.00 Uhr** im Bürgerhaus
Bad Ditzzenbach, Hauptstraße 15, 73342 Bad Ditzzenbach.

Tagesordnung (öffentlich):

1. Bekanntgaben
2. Neubau Funktionsgebäude und Fahrradhaus
- Bericht über den Stand der Bauarbeiten
3. Bau einer zweiten Verbindungsrampe mit KVP
zur L 1230
- Bericht über den Stand der Bauarbeiten
4. Radwegkonzeption zum Bahnhof Merklingen
- Radweg Berghülen - Machtolsheim
- Radweg Machtolsheim - Merklingen
- Radweg Breithülen
- Radweg Hohenstadt
- Radweg Scharenstetten - Merklingen

Bericht über den Stand der Bauarbeiten sowie der Ausbauplanung

5. Ladestationen mit Überdachung und PV-Anlage
 - Baugesuch
 - Vergabe Trafostationen
 - Zeitrahmen Ausschreibung - Vollzug
6. P+R-Parkplatz beim Bahnhof Merklingen
 - Schwäbische Alb - Ausstattung
 - Bericht über den Bauablauf
7. Anfragen und Verschiedenes

Laichingen, den 4. Juli 2022

gez. Kaufmann, Bürgermeister
Verbandsvorsitzender

Kinder und Jugend

Kath. Kindergarten "Pustblume" Mühlhausen



Ausflug der Großen nach Geislingen auf die Burgruine Helfenstein

Am 28. Juni 2022 war es endlich so weit: Die „Großen“ starteten pünktlich um 8.50 Uhr zu ihrem Ausflug nach Geislingen. Die Busfahrt nach Geislingen mit dem Linienbus war für alle aufregend. Vom Bahnhof aus wanderten zehn begeisterte Kinder zur Burgruine Helfenstein. Dort wartete schon Frau Rigl, die als Gästeführerin bei der schwäbischen Landpartie Führungen macht, auf die Kinder. Sie erklärte viel zur Burg und die Kinder hörten aufmerksam zu. Im Anschluss ging's weiter zum großen Spielplatz in Weiler. Dort konnten die Kinder spielen, sich ausruhen und vespere. Viel zu schnell ging die Zeit vorbei und die Kinder mussten sich wieder auf den Fußweg nach Geislingen machen, damit sie wieder rechtzeitig mit dem Linienbus nach Hause fahren konnten. Das war eine Überraschung als Sie auf dem Weg zur Bushaltestelle an einer Eisdielen vorbeikamen und natürlich alle ihr Lieblingseis aussuchen durften. Pünktlich um 16.00 Uhr trafen alle „Großen“ müde an der Bushaltestelle in Mühlhausen ein, wo die Eltern sie in Empfang nahmen. Wir möchten uns ganz herzlich bei Frau Rigl bedanken, die sich auf die Kinder einließ und ihnen kindgerecht und bildlich Wissenswertes über die Burg Helfenstein erzählte.

Die Kinder und Erzieherinnen
vom kath. Kindergarten Pustblume

sogar, dabei das Salatblatt in der Hand zu halten. Das war eine Überraschung, als ein Kind in einem Hühnerhaus viele Eier fand. Jedes Kind durfte ein Ei aussuchen und mit nach Hause nehmen.

Wir bedanken uns herzlich bei Nadine Frey für den schönen Vormittag und freuen uns schon auf ein Wiedersehen.



Fotos: L. V.

Mitteilungen aus den Vereinen und Organisationen

Freiwillige Feuerwehr Mühlhausen im Täle



Aktive

Einsatzabteilung

Übung:

Nächste Übung ist am **Freitag, 8. Juli 2022, um 19.30 Uhr** am Feuerwehrmagazin.

Um vollzähliges und pünktliches Erscheinen wird gebeten!
Der Kommandant

Parteien

Mitteilung von Nicole Razavi MdL vom 4. Juli 2022: Geld vom Land für Freiwillige Feuerwehren

„Das Land unterstützt die Feuerwehren im Land mit Zuschüssen für die Ausrüstung und die Gemeinden Hohenstadt und Mühlhausen sind in diesem Jahr mit dabei“, berichtet die CDU-Landtagsabgeordnete Nicole Razavi MdL. „Das bedeutet, 1.800 Euro Förderung für die Beschaffung neuer Digitalfunkgeräte. Herzliche Gratulation! Über diese Nachricht aus dem Innenministerium freue ich mich sehr, denn wir brauchen gut ausgestattete Wehren, die zur Brandbekämpfung und zu technischen Hilfeleistungen wie bei Extremwetter schnell zur Stelle sind. Aber Feuerwehr ist noch viel mehr als das: sie steht mit Jugendfeuerwehr, Aktiven und Altersabteilung auch für lebenslanges Ehrenamt und Heimatpflege. Ganze Generationen von Kindern und Jugendlichen sind in unseren Kommunen im Kreis Göppingen in Jugendfeuerwehren groß und ausgebildet worden, haben gelernt, Ehrenamt zu leben und Verantwortung zu übernehmen. Feuerwehren schützen, helfen, organisieren, geben Identifikation und Freude, sie sind als altersübergreifende Institution aus unseren Gemeinden nicht wegzudenken. Mir ist es ein Anliegen, dass wir dieses Feuerwehrwesen mit seiner einzigartigen Bedeutung für die innere Sicherheit und für den gesellschaftlichen Zusammenhalt auch in Zukunft erhalten und dafür werde ich mich weiter einsetzen“, sagt Nicole Razavi MdL, die auch Ministerin für Landesentwicklung und Wohnen ist.



Besuch bei den Kuckucks-Hühnern von Familie Frey

Am Dienstag, 5.7.2022, durften sich alle Kleinen vom Kindergarten Pustblume auf den Weg zu Familie Frey in die Buchstraße machen. Dort wurden wir von dem Gockelhahn Röllchen mit lautem „Kikerikiii“ empfangen. Stolz präsentierte er seine ganze Hühnerschar mit einigen Küken. Mit frischen Salatblättern durfte jedes Kind in das Freilaufgehege steigen und die hungrigen Hühner füttern. Manches Kind traute sich

Was ● Wann ● Wo

Open Air Wiesensteig

36. Wiesensteiger Open Air am Skigelände
30. 7. 2022, 20 Uhr
mit **DEZEMBERKIND** und **UNSATURATE**
umsonst - was sonst!
www.clubquovadis.de | @clubquovadis.de



Was sonst noch interessiert

Aus dem Verlag

Himmlische Himbeertorte mit Baiser

Luftig leicht, wie Wolken auf dem Kuchenteller. Fruchttige Himbeeren, eine Creme aus Sahne, Crème fraîche, Zitrone und einem Hauch Kardamom und einem Boden aus Rührteig, Baiser und Mandeln.

Zubereitungszeit: mehr als 4 Stunden

Schwierigkeitsgrad: leicht

Nährwert: Pro Stück (12): Kcal: 459; KJ: 1922; E: 7 g; F: 30 g; KH: 42 g

Rezeptautorin: Gesa Kohlenbach

Zutaten

Für die Baisermasse:

- 5 Eiweiß (Eier: Größe M)
- 1 Prise Salz
- 220 g Zucker
- 50 g Mandeln, gehobelt
- Für den Rührteig:
- 5 Eigelb (Eier: Größe M)

- 150 g Zucker
- 5 EL Wasser
- 1 Bio-Zitrone, davon den Abrieb
- 150 g Weizenmehl Type 405
- 1 TL Backpulver
- 150 g Butter, flüssig

Für die Creme:

- 15 g Agar-Agar
- 150 ml Wasser
- 2 EL Zitronensaft
- 400 g frische Himbeeren
- 70 g Zucker
- 300 g Sahne
- 300 g Crème fraîche
- 1 Pck. Vanillezucker
- 0,5 TL Kardamom, gemahlen

Für die Deko:

- 100 g Himbeeren
- 1 EL Mandeln, gehobelt
- einige Gänseblümchen

Außerdem:

- 2 Springformen (je Ø 26 cm)
- Backpapier für die Formen
- 1 Tortenring (Ø 26 cm)

Zubereitung

Hinweis: Für 12 Stück

1. Den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Springformen mit Backpapier auslegen.
2. **Für die Baisermasse** das Eiweiß mit dem Salz in einer Schüssel steif schlagen. Dann nach und nach den Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse schön glänzt und sich Spitzen formen lassen.
3. **Für den Rührteig** das Eigelb mit Zucker, dem warmen Wasser und der Zitronenschale in einer Rührschüssel zu einer hellen Masse aufschlagen. Das Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Die flüssige (nicht heiße) Butter unterziehen.
4. Den Teig halbieren, in die vorbereiteten Springformen geben und glatt streichen. Dann die Baisermasse auf die Formen verteilen und vorsichtig verstreichen. Mit den Mandelblättchen bestreuen.
5. Böden im vorgeheizten Backofen 25–30 Minuten backen, bis das Baiser und die Mandeln leicht gebräunt sind. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Böden aus den Formen lösen.
6. **Für die Creme** Agar-Agar mit Wasser und Zitronensaft in einem kleinen Topf aufkochen. Dann zur Seite stellen. 150 g Himbeeren mit 1 EL Zucker grob zerdrücken und mit 2 EL Agar-Agar-Mischung verrühren.
7. Die Sahne steif schlagen. Crème fraîche mit dem übrigen Zucker (ca. 60 g), Vanillezucker und Kardamom kurz verrühren. Die restliche noch leicht warme Agar-Agar-Mischung zügig unterrühren. Anschließend die geschlagene Sahne unterheben.
8. Einen Boden auf eine Platte legen und einen Tortenring darum stellen. Die Hälfte der Creme auf dem Boden verteilen. Die übrigen Himbeeren (250 g) darauf verteilen. Lücken mit dem Himbeerpüree auffüllen. Die übrige Creme darauf verteilen und glatt streichen. Den zweiten Boden auflegen und leicht andrücken.
9. Die Torte für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Zum Servieren die Torte aus dem Tortenring lösen. Nach Belieben mit Himbeeren, Mandelblättchen und Gänseblümchen dekorieren.

Tipp: Die Himbeertorte schmeckt am besten frisch. Steht sie etwas länger, wird das Baiser weich.

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