gleich im Ende der ersten Halbzeit. Luis Naujoks legt sich den Ball zum Freistoß zurecht und trifft zum 1:1. Im zweiten Durchgang kann der SVW weitere Akzente setzen und aus einem klugen Spielaufbau die Entscheidung herbeiführen. Andreas Jotz bringt mit seinem ersten Erfolgserlebnis in der 54. Minute die Gäste auf die Erfolgsspur. Der lange verletzte Robin Rauschmaier macht mit seinen Toren zum 4:1 in der 66. und 75. Minute alles klar. Das Ergebnis ist sicher die

Überraschung des Spieltags und spiegelt auch das Engagement und den Einsatz der Mannschaft des SVW wieder.

Kreisliga B1 Reserve

TSV Berghülen - SV Westerheim 4:0 (2:0)

Nichts zu erben gab es für die Reserve. Das Spiel im 9er-Flex-Modus bestimmten die Hausherren und schossen in regelmäßigen Abständen die Treffer zum deutlichen 4:0.



Gemeinde Mühlhausen i.T.

Amtliche Mitteilungen

Sammel- und Abfuhrtermine 2022

Müllabfuhr Eselhöfe und Mühlhausen i.T. Freitag, 23. September 2022, ab 6.00 Uhr

Gelber Sack Mühlhausen i.T. Montag, 26. September 2022

Gelber Sack Eselhöfe

Mittwoch, 28. September 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, 11. Oktober 2022

Altpapiersammlung der Vereine

Derzeit kein Termin.

Problemmüll

Nächster Termin 2023.

Grünmüllmassesammlung Eselhöfe und Mühlhausen i.T. Montag, 17. Oktober 2022

Öffnungszeiten Grüngutplatz in Gosbach (Krähensteige)

April bis Oktober

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

November

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

Dezember bis 14. Februar

Samstag, 12.00 bis 16.00 Uhr

15. Februar bis 31. März

Donnerstag, 14.00 bis 17.00 Uhr Samstag, 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

- Gruibingen auf dem Betriebsgelände der Firma Moll Im Boden 3 freitags, 14.00 bis 18.00 Uhr
- Bad Ditzenbach-Gosbach im Gewerbegebiet "In der Au" mittwochs, 16.00 bis 18.30 Uhr freitags, 13.00 bis 18.00 Uhr samstags, 8.00 bis 13.00 Uhr
- Wiesensteig, beim städtischen Bauhof, Seestraße 26 freitags, 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.muelhausen-taele.de

Fundtier

Es wurde im Tierheim Türkheim eine schwarze Katze (Fundort: Mühlhausen im Täle) abgegeben.

Eigentumsanspruch kann beim Tierschutzverein Geislingen und Umgebung e.V., Aufhausener Str. 46 in 73312 Geilingen-Türkheim unter Tel. 07331 931722 geltend gemacht werden.

Sperrung Gartenstraße

Achtung!

Bauarbeiten beginnen nach Aussage der Firma I. Regelmann erst ab Montag, 26.9.2022

Anstehende Bauarbeiten für eine neue Gasleitung in der Gartenstraße

Die Firma I. Regelmann GmbH aus Ebersbach/Fils wird im Auftrag der Energieversorgung Filstal in der Gartenstraße das Gasversorgungsnetz erweitern. Hierzu finden im Straßenbereich dementsprechende Bauarbeiten statt, wodurch es zu Beeinträchtigungen kommen wird. Teilweise wird es dabei auch zu Vollsperrungen kommen. Die Arbeiten sind auf eine Zeit von ca. zwei Wochen geplant.

Bitte beachten Sie die möglichen Einschränken insbesondere auch in Bezug auf Ihre An- und Abfahrten zu den Wohnhäusern und der Parkmöglichkeiten. Ausweichparkplätze stehen in der Bahnhofstraße oder am Rathaus zur Verfügung.

Gemeinderat Mühlhausen im Täle

Bekanntmachung

der am Montag, 26. September 2022, um 19.30 Uhr im Bürgersaal, Gosbacher Straße 18, 73347 Mühlhausen i.T., stattfindenden Sitzung des Gemeinderats.

Tagesordnung:

- Bekanntgabe der Niederschrift zur öffentlichen Gemeinderatssitzung vom 25.07.2022
- 2. Auftragsvergabe zum Filsgeländer am Filsweg

- Beschluss über ein Nachtragsangebot zur Baumaßnahme Filspromenade
- 4. Feststellung der Jahresrechnung 2020
- 5. Finanzzwischenbericht 2022
- Anschaffung und Installation von Ladestationen für eBikes am Rathaus und am Spielplatz Kuckucksnest
- 7. Planungsstand zur Anlage von Parkplätzen in der Kreuzäckerstraße Festlegung auf eine Planungsvariante
- 8. Bauangelegenheiten
- 8.1. Bekanntgabe über die Erteilung einer Baugenehmigung- Brühlstraße 8, Flst. 268
- 8.2. Bekanntgabe über die Erteilung einer Baugenehmigung
 Errichtung einer mobilen Antennenanlage mit Kontergewicht und Technikschränken, Flst. 684
- 9. Bekanntgaben
- 10. Bürgerfragen
- 11. Sonstiges/Anfragen

Die Bürgerschaft ist recht herzlich eingeladen.

Im Anschluss an die öffentliche Sitzung folgt ein nichtöffentlicher Teil.

Mühlhausen im Täle, 15.09.2022

Bernd Schaefer Bürgermeister Kindergarten gekocht und alle gemeinsam gegessen haben. Wir möchten uns recht herzlich bei Fr. Heller und Hr. Veit bedanken, die sich Zeit für uns genommen haben. Die Kinder und Erzieherinnen

vom katholischen Kindergarten Pusteblume



Fotos: KiGa

Kinder und Jugend

Kath. Kindergarten "Pusteblume" Mühlhausen



Kartoffelernte mit den Kindergartenkindern



Am Dienstag, 13.9.2022, machten sich alle Kinder vom Kindergarten Pusteblume auf dem Weg zum Kartoffelacker. Eine Gruppe besuchte Fr. Heller hinter der Schule und die andere Gruppe durfte zu Hr. Veit in den Garten kommen. Mit Gummistiefeln und Eimern ausgerüstet, marschierten wir los und als wir am Kartoffelacker ankamen, wurden beide Gruppen sehr herzlich begrüßt. Bevor es los ging mit der Ernte der braunen Knolle erfuhren wir etwas über die Sorte und die Herkunft der Kartoffel. Als dann die Erde aufgehackt wurde gab es kein Halten mehr für die Kinder und alle sammelten fleißig die vielen Kartoffeln ein. Die kleinen in einen Eimer, die großen in die Schubkarre. Als wir fertig waren, bekamen wir sogar noch Kartoffeln geschenkt, die wir dann im

Mitteilungen für Senioren

Seniorennachmittag

Senioren Mühlhausen

Alles hat seine Zeit: Der ökum. Seniorennachmittag ... gehört leider der Vergangenheit an!

Nach vielen Jahren der monatlichen Zusammenkünfte im Pfarrsaal des Pfarrhauses ist nun ein fester Bestandteil im Jahreskalender zu Ende gegangen. Wir - das Senioren-Team - sind inzwischen auch "in die Jahre gekommen" und sehen uns aus verschiedenen Gründen nicht mehr in der Lage, diese Nachmittage zu organisieren und durchzuführen. Wir bitten um Verständnis für diese Entscheidung.

Bedanken möchten wir uns bei den vielen Kuchenbäckerinnen, für die immer köstlichen Bäckereien, bei den Helferinnen, bei der Kirchengemeinde, bei der bürgerlichen Gemeinde, bei allen Referenten und Referentinnen über die Jahre und natürlich bei unseren treuen Besucherinnen und Besuchern dieser Nachmittage "Herzlichen Dank an alle!" Sollten wir bei der Aufzählung jemanden vergessen haben, so war das keine Absicht - fühlen Sie sich bitte in den Dank mit eingeschlossen.

Wir wünschen allen Gesundheit, Zufriedenheit und Wohlbefinden - und hoffen, dass man sich an anderem Ort/anderen Orten immer wieder trifft und ins Gespräch kommt. Es grüßt ganz herzlich

das Senioren-Team Mühlhausen

Mitteilungen aus den Vereinen und Organisationen

Freiwillige Feuerwehr Mühlhausen im Täle



Altersabteilung

Treffen

Wir treffen uns am Freitag, 23. September 2022, um 19.30 Uhr im Magazin.

Um pünktliches und vollzähliges Erscheinen wird gebeten.

Was ● Wann ● Wo





30.09.2022

in der





»Eine fast magische Erzählung über die erste Erfahrung mit dem Tod und das Aufblühen der allerersten Liebe. Die wunderbar kraftvolle, dunkle Naturpoesie hat mich sofort in das Buch gesogen und nicht mehr losgelassen.«

PMM I N ARFNZ

Beginn: 20.00 Uhr Einlass: 19:30 Uhr

Eintritt: 8,00€ VVK (Bücherei im Martinshaus, RaiBa Gruibingen)

10,00€ AK

Ort: Martinshaus in Gruibingen





Wassonstnochinteressiert

Aus dem Verlag

Flammkuchen mit Schinken, Zwiebeln und Rauke

Rainer Klutsch backt Flammkuchen. Er belegt ihn mit Schwarzwälder Schinken, Zwiebeln und Rauke - einfach fabelhaft!

Zubereitungszeit: 2 Stunden Schwierigkeitsgrad: mittel Koch/Köchin: Rainer Klutsch

Zutaten

Für den Teig:

- 500 g Weizenmehl (Type 550)
- 8 g Hefe, frisch
- 4 g Salz
- 40 g Rapsöl
- 125 ml Wasser, kalt, ca.

Für den Belag:

- 400 g Schmand
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 300 g Schinken, Schwarzwälder, in dünnen Scheiben
- 200 g Zwiebeln, rot
- 1 EL Rapsöl
- 200 g Emmentaler, gerieben
- 1 Bund Rauke

Außerdem:

Backstein

Zubereitung

Hinweis: Für 6 Stück

- Für den Teig Mehl, Hefe, Salz, Öl und Wasser in eine Rührschüssel geben und gut verkneten und ca. 30 Minuten gehen lassen (alternativ den Teig am Vorabend zubereiten und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen).
- 2. Den Teig in sechs Portionen teilen. Die Arbeitsfläche bemehlen
- Die Teigteile auf die Arbeitsfläche geben und nacheinander rund kneten. Dafür immer abwechselnd den Teig mit dem Handballen nach außen drücken und zur Mitte hin einschlagen. Am Ende sollte der Teig kugelförmig und glatt sein. Den Teig weitere ca. 30 Minuten ruhen lassen.
- 4. Inzwischen Backofen mit Backstein auf die maximale Temperatur (ca. 250 Grad) vorheizen.
- **5. Für den Belag** Schmand mit Salz und Pfeffer glatt rühren.
- 6. Den Schinken in feine Streifen schneiden.
- 7. Die Zwiebeln abziehen und in dünne Ringe schneiden und im Öl ca. 1-2 Minuten andünsten.
- Den Teig nach der Ruhezeit mit einem Nudelholz auf einem Backpapier so dünn wie möglich auf Backpapier ausrollen.
- 9. Den ausgerollten Teig mit der Schmandcreme bestreichen.
- 10. Den Teig mit Schinken, Zwiebeln und Käse bestreuen.
- 11. Den belegten Teig mit dem Backpapier von der Rückseite eines Backblechs auf den Pizzastein in den Ofen rutschen lassen und ca. 4-6 Minuten goldgelb backen.
- 12. Rauke abbrausen, trockenschütteln und grob zerzupfen oder schneiden.
- 13. Den fertigen Flammkuchen aus dem Ofen holen und mit Rauke bestreuen.
- 14. Für die übrigen Flammkuchen den Vorgang wiederholen und sofort servieren.

Tipp: Dazu passt grüner Salat.

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