



Gemeinde Mühlhausen i.T.

Amtliche Mitteilungen

Sammel- und Abfuhrtermine 2023

Müllabfuhr Eselhöfe und Mühlhausen i.T.
Samstag, 6. Mai 2023, ab 6.00 Uhr

Gelber Sack Mühlhausen i.T.
Montag, 8. Mai 2023

Gelber Sack Eselhöfe
Mittwoch, 10. Mai 2023

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, 23. Mai 2023

Altpapiersammlung der Vereine
Derzeit kein Termin.

Problemmüll
Mittwoch, 17. Mai 2023

Grünmüllmassesammlung Eselhöfe und Mühlhausen i.T.
Dienstag, 6. Juni 2023

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
Bestellkarten/„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, 14.00 bis 18.00 Uhr
2. 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
3. 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.muehlhausen-taele.de

Ein Defibrillator kann Leben retten!

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

Gemeindehalle geschlossen

Am **Mittwoch, 10. Mai 2023**, kann kein Sportbetrieb in der Gemeindehalle stattfinden.
Es finden notwendige Montagearbeiten statt.
Bitte beachten! Herzlichen Dank für Ihr Verständnis.

Kinder und Jugend

Kath. Kindergarten "Pustebume" Mühlhausen



„Hin und her, hin und her, Zähne putzen ist nicht schwer“
Am Donnerstag, 20.4.2023, besuchte uns Frau Giuliano vom Gesundheitsamt Göppingen. Zusammen mit ihrem „Klapper Max“ erklärte sie den Kindern wie man gründlich Zähne putzt. Hierzu lernten die Kinder passende Sprüche, die ihnen das Zähneputzen erleichtern können. Anschließend konnten die Kinder mit ihren neuen Zahnbürsten und Zahnputzbechern die richtige Zahnputztechnik üben.
Wir bedanken uns bei Frau Giuliano für den spannenden und liebevoll gestalteten Vormittag.
Die Kinder und Erzieherinnen vom Kindergarten Pustebume



Foto: N. B.

Mitteilungen aus den Vereinen und Organisationen

Vdk-Nachrichten

Siehe „VdK-Nachrichten“ der Stadt Wiesensteig.

Freiwillige Feuerwehr Mühlhausen im Täle



Aktive

Feuerwehr Mühlhausen auf Social Media

Die Freiwillige Feuerwehr Mühlhausen ist auf der Internetplattform „Facebook“ und „Instagram“ mit einem sog. Blog vertreten. Auf diesem Blog erhalten Sie noch aktuellere Informationen zu laufenden Einsätzen, Unwetterwarnungen, Aktivitäten im Bereich der Jugend- bzw. Einsatzabteilung.



Facebook/Instagram

Foto: Feuerwehr

Schauen Sie doch einmal vorbei und lassen uns ein „Like“ da. Ihre Feuerwehr Mühlhausen



Jugendfeuerwehr Mühlhausen im Täle

12-Stunden-Übung

Am morgigen **Samstag, 6.5.2023**, veranstalten die Jugendfeuerwehren Wiesensteig und Mühlhausen i.T. eine gemeinsame 12-Stunden-Übung.

Zwischen 9.00 und 21.00 Uhr haben die Jugendlichen verschiedene Übungen und auch kleinere „Einsätze“ innerhalb der zwei Gemeindegebiete zu meistern. Die Einsätze werden von erfahrenen Betreuern aus der aktiven Wehr inszeniert und beaufsichtigt. Die Übung wird in diesem Jahr am Standort Mühlhausen i.T. ausgerichtet. „Alarmierte“ Fahrzeuge werden daher im Mühlhäuser Feuerwehrmagazin stationiert und abgerufen, so dass im Tagesverlauf eine erhöhte Präsenz mehrerer Feuerwehrfahrzeuge zu erwarten ist, welche aber die Bevölkerung nicht zu beunruhigen braucht. Für eventuelle Lärmstörungen sowie Rauchbildungen bitten wir um Ihr Verständnis. Team Jugendfeuerwehr

Musik-Gruppe Mühlhausen im Täle e.V.



Aufruf an spielfreudige Laienmusiker

Die Musik-Gruppe startet einen Neubeginn mit einer tollen musikalischen Leiterin. Um unsere Gruppe zu vergrößern, suchen wir nun Musikerinnen und Musiker, die Lust hätten, bei uns mitzuspielen. Wir sind eine Art Salonorchester, in der das Akkordeon das Hauptinstrument ist, dabei ist jedes Instrument willkommen. Besonders dringend suchen wir eine/-n Keyboarder/-in. Unser Repertoire umfasst Schlager, Oldies, Volksmusik und Filmmelodien. Wer also Lust an gemeinsamen Spielen hat, kann ab sofort in unsere Probe am **Freitagabend um 19.00 Uhr** nach Mühlhausen ins Vereinszimmer des Rathauses kommen. Für weitere Informationen stehen alle Spielerinnen und Spieler gerne zur Verfügung, ebenso Josef Blum, Tel. 07335 6051 und Klaus Herrmann, Tel. 07334 6148.

Was ● Wann ● Wo

„Testament - Übergabe - Vorsorge“ - Fachvortrag am 11. Mai 2023 in Mühlhausen im Täle

Der Volksbund Deutsche Kriegsgräberfürsorge e.V., Bezirksverband Nordwürttemberg, lädt in Kooperation mit der Gemeinde Mühlhausen im Täle ein zu einem kostenlosen Vortrag **am Donnerstag, 11. Mai 2023, um 15.30 Uhr im „Bürgersaal“ der Gemeinde Mühlhausen im Täle, Gosbacher Straße 16, 73347 Mühlhausen im Täle.**

Unter dem Motto „Testament - Übergabe - Vorsorge“ gibt

Rechtsanwalt Alexander Fischer aus Stuttgart einen umfassenden Überblick über den derzeitigen Sachstand bei Fragen rund um juristische Vorsorgemaßnahmen. Der Volksbund Deutsche Kriegsgräberfürsorge e.V. ist in den letzten Jahren besonders auf dieses Thema angesprochen worden. Zahlreiche Förderer des Vereins wollen Vorsorge treffen und über 300.000 Mitglieder haben entsprechendes Informationsmaterial beim Volksbund angefordert. Dem Wunsch nach mehr fachlicher Information kommt der Verein mit dem Angebot von Vorträgen wie oben angegeben nach. Dabei wird er unterstützt durch die Deutsche Vereinigung für Erbrecht und Vermögensnachfolge (DVEV), aus deren Reihe fachlich qualifizierte Anwälte als Referenten kostenlos die Vorträge gestalten.

Die Teilnahme an dem Vortrag ist kostenlos, alle interessierten Bürgerinnen und Bürger sind herzlich willkommen.

Da das Interesse an diesem Thema besonders groß und die Teilnehmerzahl begrenzt ist, wird um vorherige Anmeldung bis zum 9. Mai 2023 beim Volksbund, Bezirksverband Nordwürttemberg, unter Tel. 0711 621826 oder per E-Mail an: erbinfo@volksbund.de gebeten.

Bitte beachten Sie: Die Veranstaltung findet unter den geltenden Bestimmungen statt.

Volksbund Deutsche Kriegsgräberfürsorge e.V.

Bezirksverband Nordwürttemberg

Nürnbergstraße 184, 70374 Stuttgart

bv-stuttgart@volksbund.de



Wassonstnoch *interessiert*

Aus dem Verlag

Veganer Eiersalat

Dieser vegane Eiersalat aus Kichererbsen ist eine tolle Alternative zum klassischen Eiersalat. Wer will, ersetzt den Sojajoghurt einfach durch normalen Milchjoghurt.

Portionen: 2

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Rezeptautor/Rezeptautorin: Stefanie Ackermann

Zutaten

- 1 Glas Kichererbsen (Abtropfgewicht ca. 250 g)
- 4 Gewürzgurken aus dem Glas
- 1 kleine rote Zwiebel oder 2 Frühlingszwiebeln
- 0,5 Bund Schnittlauch
- 4 EL Soja- oder Naturjoghurt
- 4 EL vom Sud der Gewürzgurken (ca.)
- 1-2 TL mittelscharfer Senf
- Salz und Pfeffer
- optional: Schwefelsalz „Kala Namak“ nach Geschmack (verleiht aufgrund der enthaltenen Schwefelverbindungen typischen Eier-Geschmack)

Zubereitung

1. Kichererbsen abgießen und gut abspülen, bis es nicht mehr schäumt.
2. In eine große Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken, sodass eine stückige Konsistenz entsteht.
3. Schnittlauch hacken, Zwiebel schälen und fein würfeln, Gewürzgürkchen ebenfalls und alles zu den Kichererbsen geben.
4. Naturjoghurt, Gurkensud und Senf zufügen und gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und ggf. Kala Namak abschmecken.

Tipp: Lassen Sie den „Salat“ für 1-2 Stunden im Kühlschrank durchziehen. Gekühlt und luftdicht verschlossen ist er bis zu 4 Tagen haltbar.

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