



Fotos: Kindergarten Hohenstadt

Freiwillige Feuerwehr Hohenstadt



Einsatzabteilung:

Die Einsatzabteilung veranstaltet am **16.6.2023 um 19.30 Uhr** einen Infoabend.

Alle Feuerwehrinteressierten sind hierzu herzlichst in das Feuerwehr- und Dorfhaus eingeladen. Ab 10 Jahre für die Jugendfeuerwehr und ab 18 Jahre für die Einsatzabteilung, suchen wir Dich! Für das leibliche Wohl ist gesorgt.
Kommandant Heiko Ramminger

Jugendfeuerwehr:

Am **Freitag, 16.6.2023, um 19.30 Uhr** findet eine Übung statt. Der Infoabend der Einsatzabteilung wird durch die Jugendfeuerwehr unterstützt.
Jugendwarte Uli und Tobias

Altersabteilung:

Am **Montag, 12.6.2023**, findet um **19.30 Uhr** ein Treffen der Alterswehr statt.
Alterszugführer August Füller

Mitteilungen der Vereine

Aufruf an spielfreudige Laienmusiker

Die Musik-Gruppe Mühlhausen i.T. sucht dringend neue Musiker! Lesen Sie dazu den Beitrag unter den gemeinsamen Vereinsnachrichten.

VdK

Ortsverband Wiesensteig



VdK-Nachrichten

Siehe „VdK-Nachrichten“ der Stadt Wiesensteig.



Gemeinde Mühlhausen i.T.

Amtliche Mitteilungen

Sammel- und Abfuhrtermine 2023

Müllabfuhr Eselhöfe und Mühlhausen i.T.

Freitag, 16. Juni 2023, ab 6.00 Uhr

Gelber Sack Mühlhausen i.T.

Montag, 19. Juni 2023

Gelber Sack Eselhöfe

Mittwoch, 21. Juni 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, 20. Juni 2023

Altpapiersammlung der Vereine

Derzeit kein Termin.

Problemmüll

2023 kein Termin mehr!

Grünmüllmassesammlung Eselhöfe und Mühlhausen i.T.

Freitag, 4. August 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

Schließtag Gemeindehalle

Die Gemeindehalle ist an folgenden Tagen für den Sportbetrieb **gesperrt**. Bitte beachten!

Freitag, 30. Juni, bis einschl. Sonntag, 2. Juli 2023

Private Vermietung

Mittwoch, 5. Juli, ab 12.00 Uhr bis einschl. Dienstag, 11. Juli 2023

Kuckucksfest und Kreisfeuerwehrtag

Freitag, 14. Juli, ab 12.00 Uhr bis einschl. Sonntag, 16. Juli 2023

Veranstaltung AC Helfenstein

Donnerstag, 27. Juli, bis einschl. Sonntag, 10. September 2023

Sommerferien

Allgemeiner Hinweis:

Während der Sperrung für den Sportbetrieb kann die Verkehrssicherheit nicht gewährleistet werden.

Es besteht eine erhebliche Unfallgefahr.

Kartierungen von Tieren und Pflanzen

In unserer Gemeinde werden seit April bis Ende November 2023 Kartierungen von Arten der Fauna-Flora-Habitat (FFH)-Richtlinie sowie weiteren Tieren und/oder Pflanzen durchgeführt. Dabei wird unsere Gemeindefläche nicht flächendeckend untersucht. Vielmehr erfolgen die Untersuchungen auf **wenigen Stichprobenflächen**, überwiegend im Außenbereich unserer Gemeinde. Ziel ist es, langfristig die Qualität von Lebensräumen bzw. das Vorkommen und Bestandstrends von Tier- und Pflanzenarten zu erfassen.

Die Untersuchungen erfolgen im Auftrag der Landesanstalt für Umwelt Baden-Württemberg (LUBW). Eine Zuordnung von Ergebnissen zu Grundstückseigentümerinnen und -eigentümern oder Bewirtschaftenden findet bei der Erfassung und Auswertung der Kartierungen nicht statt. Es werden auch keine dauerhaften Markierungen auf der Fläche vorgenommen und keine neuen Schutzflächen abgegrenzt.

Im Rahmen dieser Erhebungen ist es den Kartierenden als Beauftragte der LUBW grundsätzlich erlaubt, Grundstücke ohne vorherige Anmeldung zu betreten (§ 52 Naturschutzgesetz). Die Kartierenden betreten nur offene Landschaft und Wald im Außenbereich bzw. nutzen das vorhandene Wegenetz. Fest umzäunte Privatgärten werden ohne Zustimmung nicht betreten. Die von der LUBW beauftragten Personen haben eine Kartierbescheinigung erhalten, die sie im Gelände mit sich führen.

Mitteilungen aus den Vereinen und Organisationen

Vdk-Nachrichten

Siehe „VdK-Nachrichten“ der Stadt Wiesensteig.



BENUTZE DEN MÜLLEIMER
DENKT AN DIE UMWELT

Grafik: NataliPopova/Stock/Getty Images Plus

Freiwillige Feuerwehr Mühlhausen im Täle



Aktive

175 Jahre FEUERWEHR

08.- 09. Juli 2023

Samstag 08. Juli 2023

14:00 Uhr	Fassanstich zum 175-jährigen Jubiläum der Feuerwehr
15:00 Uhr	Kuckucksspiele um den Wanderpokal
18:00 Uhr	Kuckucksparty mit dem Lindach Quartett aus Neidlingen

Sonntag 09. Juli 2023

8:00 Uhr	Delegiertenversammlung des Kreisfeuerwehrverbands
10:30 Uhr	Kreisfeuerwehrtag mit den Fanfaren- und Spielmannszüge der Feuerwehren
13:00 Uhr	Fire – Olympics der Feuerwehren
14:30 Uhr	Festakt 175 Jahre der Feuerwehr Mühlhausen im Täle

Für das leibliche Wohl ist gesorgt auf euer Kommen freut sich die
Feuerwehr Mühlhausen im Täle

Plakat: Feuerwehr

Feuerwehriebier zum Jubiläum



Feuerwehriebier
Foto: Feuerwehr

Zu seinem 175-jährigem Jubiläum hat die Feuerwehr Mühlhausen i.T. ein eigenes Feuerwehriebier. Verkauft wird das Feuerwehriebier im Brauereiladle der Brauerei Hilsenbeck in Gruibingen und beim Edeka-Markt Mändle in Gosbach.

Für jede verkaufte Kiste in diesem Jahr spendet die Brauerei Hilsenbeck 1,00 € an uns, die wir für unsere Jugendarbeit einsetzen wollen.

Also kauft kräftig und lasst es euch schmecken!

Eure Feuerwehr Mühlhausen i.T.

Altersabteilung

Einladung

Wir treffen uns am **Freitag, 9. Juni 2023, um 19.30 Uhr** im Feuerwehrmagazin.

Um pünktliches Erscheinen wird gebeten.

Heimatverein Mühlhausen im Täle e.V.



Heimatverein Mühlhausen im Täle e.V. / Vorstand Jaimie Kleinmann, Sommerbergstr. 62, 73349 Wiesensteig, Tel. 0178-6425361

HERZLICHE EINLADUNG ZUM
ZELTLAGER / SOMMERFEST
HEIMATVEREIN MÜHLHAUSEN I.T.

WANN: 21.07.2023 16:00 UHR – 23.07.2023 11:00 UHR
WO: ESELHÖFE GRILLPLATZ
FÜR JUNGE UND JUNGGEBLIEBENE (AB 6 JAHREN OHNE BEGLEITUNG / MAX. 50 KINDER)
UNKOSTENBEITRAG: MITGLIEDER – 30 € / NICHTMITGLIEDER 50 €
(KOMPLETTE VERPFLEGUNG ENTHALTEN)

DAS ERWARTET EUCH:
SPIEL / SPAß /
ABENTEUER / NACHTWANDERUNG /
HÖHLENFÜHRUNG DURCH DEN SCHULTES /
EIN TOLLES MITEINANDER / UND VIELES MEHR

AM 22.07.2023 AB 15:00 UHR LADEN WIR ALLE UNSEREN FLEIßIGEN
HELPERLEIN (UNSERER LETZTEN FESTE) SOWIE UNSERE MITGLIEDER ZU UNSEREM
SOMMERFEST EIN.

UM BESSER PLANEN ZU KÖNNEN, BITTE RÜCKMELDUNG BZW. ANMELDUNG BIS ZUM 30.06.2023
BEZÜGLICH ZELTLAGER SOWIE SOMMERFEST
HANDYNR.: 0178-6425361 / E-MAIL: VORSTAND@HMV-IM-TAELE.DE
ANSPRECHPARTNER: JAIMIE KLEINMANN

Wir freuen uns auf Euch!

Plakat: Jaimie Kleinmann

Musik-Gruppe Mühlhausen im Täle e.V.



Aufruf an spielffreudige Laienmusiker

Die Musik-Gruppe Mühlhausen 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 am 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 auch J. Blum, Tel. 07335 6051 oder K. Herrmann, Tel. 07334 6148.



Wassonstnochinteressiert

Aus dem Verlag

Erdbeerquark ohne Zucker

Dieses leckere Dessert aus Joghurt, Erdbeeren und Bananen kommt ganz ohne Zucker aus. Es ist nicht nur gesund, sondern auch total lecker!

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Rezeptautor/Rezeptautorin: Melina Ebert

Zutaten

- 500 g Sojaquark
- 250 g Erdbeeren
- 0,5 Banane

Zubereitung

1. Die Erdbeeren (bis auf 3 Stück) mit der Banane pürieren.
 2. Erdbeermasse mit dem Quark mischen.
 3. Die restlichen Erdbeeren fein schneiden und unterheben.
- Tipp:** Wenn die Erdbeeren sehr reif und süß sind, kann die Banane auch weggelassen werden.
Quelle: Kaffee oder Tee, Mo. – Fr., 16.05 – 18.00 Uhr, im SWR

Tagliatelle mit Kräuter-Sahne-Soße

Martin Gehrlein macht Tagliatelle in Kräuter-Sahne-Soße. Es gesellen sich noch gebratene Champignons dazu, die das Essen etwas überraschender machen.

Portionen: 4

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Nährwert: pro Person: Kcal: 661, KJ: 2762, E: 19 g, F: 21 g, KH: 96 g

Koch/Köchin: Martin Gehrlein

Zutaten

Für die Soße:

- 300 g Champignons
- 2 TL Zitronensaft
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Butter oder Olivenöl
- 200 g Sahne oder Pflanzencreme
- 150 ml Gemüsebrühe
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 1 Bund Kräuter, gemischt, z. B. Petersilie, Kerbel, Schnittlauch
- 4 Stiele Basilikum

Für die Tagliatelle:

- 500 g Tagliatelle, z. B. aus dem Kühlregal
- etwas Salz

Zubereitung

1. **Für die Soße** Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Mit 1 TL Zitronensaft beträufeln.
2. Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken.
3. In einem Topf 1 EL Butter erhitzen. Knoblauch zugeben und ca. 1-2 Minuten andünsten.
4. Sahne und Brühe unterrühren und cremig einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und übrigem Zitronensaft würzen.
5. Die übrige Butter in einer Pfanne erhitzen. Pilze darin portionsweise anbraten. Anschließend alle Pilze zurück in die Pfanne geben und weitergaren, bis die entstandene Flüssigkeit fast verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Gemischte Kräuter abbrausen und fein schneiden, Basilikumblättchen von den Stielen zupfen.
7. Kräuter, bis auf Basilikum, unter die Soße mischen. Erneut abschmecken.
8. Tagliatelle nach Packungsanleitung ca. 2-3 Minuten garen. Abgießen und abtropfen lassen.
9. Tagliatelle mit der Soße mischen. Pilze darübergeben und mit Basilikum bestreuen und servieren.

Tipp: Wer Butter und Sahne durch pflanzliche Alternativen ersetzt, bekommt ein veganes Essen. Auch Tagliatelle kann ohne Ei zubereitet werden, diese gibt es dann nur als trockene Variante, nicht im Kühlregal.

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