

## Wetterstation Hohenstadt

### Monatsrückblick November 2021

Nachstehend werden die Daten der Wetterstation Hohenstadt für den Monat November 2021 veröffentlicht (in Klammern die Werte des Monats des Vorjahres). Die aktuellen Werte und die 4-tägige Prognose können Sie jederzeit unter der Internet-Adresse ([www.hohenstadt-alb.de/wetterstation](http://www.hohenstadt-alb.de/wetterstation)) abrufen.

Monatsstatistik:		November 2021	November 2020
Niedrigste Temperatur	(Tmin):	- 5,4 °C	- 5,5 °C
Mittlere Temperatur	(Tmit):	2,1 °C	5,3 °C
Höchste Temperatur	(Tmax):	13,0 °C	15,8 °C
Gesamtdauer Sonnenschein	(Sges):	71,7 Stunden	133,4 Stunden
Gesamtregnenmenge	(Rges):	23,1 mm oder l/qm	28,7 mm oder l/qm
Minimum-Bodentemperatur	(Tbod):	- 7,3 °C	- 5,3 °C
Minimale Luftfeuchtigkeit	(RFmin):	20 %	15 %
Mittlere Luftfeuchtigkeit	(RFmit):	93,7 %	82,6 %
Maximale Luftfeuchtigkeit	(RFmax):	100 %	100 %
Mittlerer Wind	(Wmit):	11 km/h	11 km/h
Maximale Windboe	(WBmax):	89 km/h	63 km/h
Heizgradtagzahl	(20/12) :	536,7	-
Heizgradtagzahl	(20/15) :	536,7	-

(\* Messgeräte defekt!)

### Ihre Zählerstände sind gefragt

#### Selbstablesung des Wasserzählers für die Jahresabrechnung 2021

Zum Ende des Jahres ermitteln wir Ihren jährlichen Wasserverbrauch, damit für Sie die Jahresverbrauchsabrechnung erstellt werden kann. Dazu benötigen wir Ihre Zählerstände und Unterstützung.

Die Gemeinde Hohenstadt startete die Selbstablesung mit einer E-Mail-Kampagne, die jetzt abgeschlossen ist.

Ab kommender Woche erhalten alle eine Selbstablesekarte, bei denen uns der Zählerstand noch fehlt.

Von telefonischen Zählerstands-Meldungen bitten wir abzusehen, da die Ablesekarten in einem automatisierten Verfahren verarbeitet werden.

Für Ihre aktive Mithilfe bei der Jahresablesung bedanken wir uns schon jetzt.

### Jubilare

#### Herzlichen Glückwunsch

Wir gratulieren herzlich allen Jubilaren, die diese Woche einen Grund zum Feiern haben, besonders am **17.12.2021 Herrn Karl Buck**, Gartenstraße 48 zum 70. Geburtstag und wünschen weiterhin alles Gute, Gesundheit und Wohlergehen.

## Aus dem Gemeinderat

**Einladung zu einer öffentlichen Gemeinderatsitzung** am **Montag, 13. Dezember 2021**, um **20.00 Uhr** im Bürger-saal des Dorfhauses in der Hauptstraße 10.

### Tagesordnung:

1. Protokollbekanntgabe
2. Bausachen
  - 2.1 Antrag auf geänderte Ausführung Eichhörnchenweg 6, Eingangstür und Windfang entfällt an der Nord-seite, Garage wird dadurch größer, neuer Zugang erfolgt über Westseite Terrasse
  - 2.2 Antrag auf geänderte Ausführung Laichinger Straße 3, Neubau einer Doppelgarage
3. Nahwärmeversorgung
  - Beschluss über die Versorgung der öffentlichen Ge-bäude
4. Forstwirtschaftsplan 2022
5. Sonstiges und Bekanntgaben

Anschließend findet eine nichtöffentliche Sitzung statt.

Die Bevölkerung ist zur öffentlichen Gemeinderatsitzung herzlich eingeladen.

Günter Riebert  
Bürgermeister

## Mitteilungen der Vereine

### Hohenstadter Sportverein e.V.



### Hohenstadter Sportverein e.V. Tennisabteilung



### Verteilung der Gelben Säcke

Die Gelben Säcke werden **seit 6.12. bis 19.12.2021** in Ho-henstadt verteilt.

Jeder Haushalt erhält eine Rolle.

Sollten Sie keine Säcke erhalten, können Sie sich gerne bei Fam. Müller (Tel. 2316) melden.

### VdK Ortsverband Wiesensteig



Siehe „VdK-Nachrichten“ der Stadt Wiesensteig.



# Gemeinde Mühlhausen i.T.

## Amtliche Mitteilungen

### Sammel- und Abfuhrtermine 2021/22

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

Freitag, 17. Dezember 2021, ab 6.00 Uhr  
(14-tägliche Abfuhr)

Freitag, 31. Dezember 2021, ab 6.00 Uhr  
(14-tägliche mit 4-wöchentlicher Abfuhr)

#### Gelber Sack Mühlhausen im Täle

Montag, 20. Dezember 2021

#### Gelber Sack Eselhöfe

Mittwoch, 22. Dezember 2021

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

wöchentlich mittwochs ab 6.00 Uhr

- Kostenlose Biomüllbeutel durch Gutschein mit Einlösung bis 28.2.2022!
- Kostenpflichtige Biomüllbeutel können auf dem Rathaus erworben werden.

**Altpapiertonne Firma Fetzer**

Dienstag, 4. Januar 2022

**Altpapiersammlung der Vereine**

Derzeit kein Termin!

**Problemmüll**

Donnerstag, 19. Mai 2022

**Grünmüllmassesammlung****Eselhöfe und Mühlhausen i.T.**

Montag, 4. April 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**

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 Ditzgenbach-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 Kontakte 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

Tel. 07335 9601-0, Fax 07335 9601-25

E-Mail: [gemeinde@muehlhausen-taele.de](mailto:gemeinde@muehlhausen-taele.de)Homepage: [www.muehlhausen-taele.de](http://www.muehlhausen-taele.de)**Ein Defibrillator kann Leben retten!**

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

**Ihr Zählerstand ist gefragt****Selbstablesung des Wasserzählers für die Jahresabrechnung 2021**

Zum Ende des Jahres ermitteln wir Ihren jährlichen Wasserverbrauch, damit für Sie die Jahresverbrauchsabrechnung erstellt werden kann. Dazu benötigen wir Ihre Zählerstände und Unterstützung.

Die Gemeinde Mühlhausen startet die Selbstablesung mit einer E-Mail-Kampagne. Sollten Sie eine E-Mail erhalten haben, bitten wir Sie, uns Ihre Zählerstände bis zum 6.12.2021 online zu übermitteln. Sollte die Übermittlung bis dahin nicht erfolgt sein, erhalten alle Rechnungsempfänger von der von uns beauftragten Firma co.met GmbH ab dem 10.12.2021 eine Selbstablesekarte.

Von telefonischen Zählerstands-Meldungen bitten wir abzusehen, da die Ablesekarten in einem automatisierten Verfahren verarbeitet werden.

Sollte uns Ihr Zählerstand nicht termingerecht bis zum 7.1.2022 vorliegen, wird die Verbrauchsmenge entsprechend der gesetzlichen Regelungen auf der Basis der Vorjahre geschätzt und abgerechnet.

Für Ihre aktive Mithilfe bei der Jahresablesung bedanken wir uns schon jetzt.

**Kinder und Jugend****Kath. Kindergarten "Pustebume" Mühlhausen****St. Nikolaus besucht die Kinder**

Am 6.12.2021 feierten wir im Kindergarten Pustebume das Nikolausfest. In unserem Adventsstündle hörten alle Kinder die Legende vom Nikolaus. Die Freude war groß, als man die Glocke vom Nikolaus hören konnte. Er spazierte durch unseren Garten und zog einen Wagen mit den vielen Socken der Kinder hinter sich her. Wir öffneten unsere Terrassentür und begrüßten ihn mit großen Augen. Corona-bedingt blieb der Nikolaus an der Türe stehen. Wir sangen zusammen Nikolauslieder und sprachen unser Nikolausgedicht vor. Im Anschluss bekam jedes Kind seine gefüllte Socke mit persönlichen Worten vom Nikolaus überreicht.

Unserem Nikolaus möchten wir für seinen Besuch bei uns ganz herzlich „Dankeschön“ sagen.

Die Kinder und Erzieherinnen vom Kindergarten Pustebume



Foto: L. V.

## Mitteilungen aus den Vereinen und Organisationen

### Beeinträchtigungen

wegen der Durchführung einer revierübergreifenden Ansitz-Drückjagd

Am **Samstag, 11.12.2021**, findet von 8.00 bis 14.00 eine revierübergreifende Ansitz-Drückjagd auf Rehwild und Wildschweine statt.

Die Jagd erstreckt sich über die Bereiche Rufstein auf der Gemarkung Gruibingen sowie den Bereich Schönbach auf der Gemarkung Mühlhausen.

In diesen Gebieten ist daher mit Beeinträchtigungen zu rechnen.

**Spaziergänger und Grundstücksbesitzer werden aus Sicherheitsgründen gebeten in dieser Zeit die genannten Bereiche zu meiden.**

Ziel ist es, die Schwarzwildbestände und die damit verbundenen Schäden in der Landwirtschaft zu reduzieren.

Die Revierpächter Lena Eckert und Martin Eckert

## Was ● Wann ● Wo

### Testzentrum Mühlhausen im Täle

**HUBER**  
HEALTH CARE

**TESTZENTRUM**

> **ANTIGEN-SCHNELLTEST:** 13,50 € / TEST  
mit digitalem EU-Zertifikat.

> **PCR-EINZELTEST:** 69 € / TEST  
Übermittlung des Testergebnisses am Folgetag bis 18 Uhr.

> **PCR POOL - 5ER-GRUPPE:** 150 € / POOL  
Bis zu 5 Personen (vorab von Ihnen selbst festgelegt) werden zeitgleich getestet und als Sammelprobe ausgewertet. Übermittlung des Testergebnisses am Folgetag bis 18 Uhr.

> **PCR POOL - OFFENE GRUPPE:** 20 € / TEST  
Personen werden unabhängig voneinander getestet und als Sammelprobe ausgewertet. Übermittlung des Testergebnisses am Folgetag bis 18 Uhr.

**ANMELDUNG & TERMINE**

**STANDORT**

Testzentrum  
Huber Health Care  
Industrie- und Businesspark  
73347 Mühlhausen

**JETZT AUCH ALS APP VERFÜGBAR**  
MIT DER SMART HEALTH CHECK APP KÖNNEN TESTERGEBNISSE EINFACH ABGERUFEN, TERMINE GEBUCHT UND TESTZERTIFIKATE VERWALTET WERDEN.

Google Play, App Store, AppGallery



Was *sonst* noch *interessiert*

## Aus dem Verlag

### Würziger Hackbällchen-Eintopf

**Caroline Autenrieth macht einen würzigen Eintopf, in dem sich Hackbällchen, Kartoffeln, Spitzkohl und Möhren köstlich vereinen.**

Portionen: 4

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Schwierigkeitsgrad: leicht

Nährwert: Pro Person: Kcal 507; KJ: 2122; E: 24 g; F: 34 g; KH: 28 g

Koch/Köchin: Caroline Autenrieth

#### Zutaten

##### Für den Eintopf:

- 50 g Speck, durchwachsen
- 200 g Spitzkohl
- 4 Kartoffeln, festkochend
- 2 Möhren
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 3 EL Tomatenmark
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- etwas Zucker
- etwas Paprikapulver, rosenscharf
- 2 Lorbeerblätter
- 800 ml Gemüsebrühe
- 1 Biozitrone, der Saft und etwas abgeriebene Schale davon
- 150 g Crème fraîche

##### Für die Hackbällchen:

- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 0,5 Bund Petersilie
- 300 g Hackfleisch, gemischt
- 3 EL Semmelbrösel
- 1 Ei (Größe M)
- 1 EL Dijonsenf
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 2 EL Olivenöl

#### Zubereitung

1. **Für den Eintopf** Speck in Würfel schneiden. Kohl putzen, den harten Strunk entfernen, den Kohl in feine Streifen schneiden und kurz abrausen.
2. Kartoffeln und Möhren schälen, abrausen und würfeln. Schalotten und Knoblauch (auch für die Hackbällchen) abziehen und fein würfeln.
3. Öl in einem Topf erhitzen. Die Hälfte der Schalotten und Knoblauch darin glasig andünsten. Speck zugeben und kurz mitbraten. Kartoffeln und Möhren zugeben und etwa 2 Minuten mitbraten. Kohl zugeben und ebenfalls anbraten. Tomatenmark unterrühren und kurz anrösten.
4. Salz, Pfeffer, Zucker, Paprikapulver und Lorbeer untermischen. Mit Brühe auffüllen, aufkochen und zugedeckt ca. 45 Minuten köcheln lassen.
5. **In der Zwischenzeit für die Hackbällchen** Petersilie abrausen, trockenschütteln und grob hacken.
6. Hackfleisch mit übrigen Schalotten, Knoblauch, Semmelbröseln, Ei, Senf, Salz, Pfeffer und Petersilie (bis auf 1 EL) in eine Schüssel geben. Alles gut verkneten. Aus der Hackmasse mit angefeuchteten Händen etwa walnussgroße Bällchen formen.
7. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
8. Hackbällchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Auf mittlerer Schiene ca. 5 Minuten braten.
9. Eintopf mit Zucker, Salz, Pfeffer, 1 TL Zitronensaft und -schale abschmecken. Hackbällchen zum Eintopf geben und weitere ca. 8-10 Minuten garen.
10. Crème fraîche mit übrigem Zitronensaft verrühren. Eintopf mit übriger Petersilie und Zitronen-Crème fraîche anrichten und servieren. Nach Belieben noch mit Zitronenschnitzen garnieren.

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