



Mitteilungsblatt 06

Donnerstag, 01.04.2021



Ortsverwaltung Mietersheim

Öffnungszeiten

Montag:	08:00 Uhr – 12:00 Uhr
Dienstag:	08:30 Uhr – 12:00 Uhr
	14:00 Uhr – 17:00 Uhr
Mittwoch:	08:00 Uhr – 12:00 Uhr
Donnerstag:	14:00 Uhr – 18:00 Uhr
Freitag:	geschlossen

Sprechstunden der Ortsvorsteherin

Donnerstag
17.00 - 18.00 Uhr
und nach Vereinbarung

Tel. 07821-43465, Fax 07821-91075130

E-Mail: ov.mietersheim@lahr.de

Wichtige Rufnummern

Grundschule Tel. 07821-41090
E-Mail: poststelle@mietersheim-gs.schule.bwl.de
Internet: www.gs-mietersheim.de
Förderverein der Grundschule, E-Mail: ischleimer@gmx.de
Ev. Kindergarten Tel. 07821-41810
E-Mail: KigaSpringbrunnen.Lahr@KBZ.ekiba.de

Notrufe

Polizei 110
Polizeirevier Lahr 0 78 21 / 27 70
Feuerwehr/DRK-Rettungsdienst 112
DRK-Krankentransport 07 81 / 1 92 22
Ärztlicher Notfalldienst
Ärztevermittlung 116 117
Zahnärztlicher Notruf 0180 / 3 22 25 55 11
Giftnotruf 0761 / 1 92 40

Störungsdienst

badenova / Entstörungsdienst Gas+Wasser 0800 / 2767767
EW Mittelbaden Lahr / Strom 0 78 21 / 280-0
Bau- u. Gartenbetrieb Lahr (BGL) 0 78 21 / 9146-0

Herausgeber: Stadt Lahr, Ortsverwaltung Mietersheim, verantwortlich für den amtlichen Teil: Ortsvorsteherin Diana Frei,
Verlag und Anzeigen: JV-Verlag, Georg-Vogel-Straße 4, 77933 Lahr,
Tel. 0 78 21 / 2 20 63, Fax 3 93 86, E-Mail: jv-verlag@t-online.de

MIETERSHEIMER BLÄTTEL-QUIZ

Liebe Leserinnen und Leser,

diesmal verlosen wir einen Wertgutschein für das Eiscafé DaClaudio im Fachmarktzentrum in Höhe von 10,00 Euro. Die Teilnahme ist per Anruf, Mail oder Briefkasteneinwurf möglich. Einsendeschluss: Dienstag, 13.04.2021 um 10:00 Uhr.

Bitte stets angeben: Vor- und Nachnamen, Anschrift und Telefonnummer.

(Die Daten werden ausschließlich zur Gewinnermittlung verwendet und unmittelbar danach vernichtet. Zudem erfolgt keine Weitergabe an Dritte.)

Viel Spaß beim Rätseln.

Ortsverwaltung Mietersheim

1. Von welchem Mietersheimer Verein wurde der Osterbrunnen geschmückt?

- a) Haus- und Gartenfreunde
- b) Schützenverein
- c) Narrenzunft Schärmies



2. Wie viele Einwohnerinnen und Einwohner hat Mietersheim?

- a) ca. 1.000
- b) ca. 2.000
- c) ca. 3.000

3. Auf welchem Tier kann am Badestrand des Seeparks geklettert werden?

- a) Wal
- b) Krokodil
- c) Krake

Auflösung Blättele-Quiz 5/21:

- 1.) richtig: c) Die Fahne stammt aus dem Jahr 1898.
- 2.) richtig: a) Die GSV-Halle wurde 1929 – 1931 erbaut.
- 3.) richtig: c) Der Gründungsname lautete Liederkranz Mietersheim.

Hinweise der Ortsverwaltung

Frohe Ostern

Ortsvorsteherin Diana Frei und die Ortsverwaltung wünschen Ihnen frohe Ostern!
Bleiben Sie gesund und zuversichtlich!

Herzliches Dankeschön

Wir möchten uns ganz herzlich beim Verein der Haus- und Gartenfreunde für das wundervolle Schmücken des Brunnens in der Mietersheimer Hauptstraße zur Osterzeit bedanken! Es ist sehr schön, dass sich die Mitglieder auch in dieser schwierigen Lage die Zeit genommen haben, um den Mietersheimer Bürgerinnen und Bürgern eine Freude zu bereiten!

Ortsverwaltung geschlossen

Am Gründonnerstag, 01. April 2021, bleibt die Ortsverwaltung geschlossen.

Mitteilungsblatt

Das nächste Mitteilungsblatt erscheint am Donnerstag, 15. April 2021. Bitte beachten Sie, dass der Annahmeschluss ausnahmsweise am Freitag, 09. April 2021, um 10:00 Uhr ist.

Schon gewusst?

Benötigen Sie beispielsweise einen neuen Personalausweis, ein Führungszeugnis oder eine Lebensbescheinigung? Gerne können Sie sich diesbezüglich an uns wenden und wir vereinbaren einen Termin hierfür.
Denn ein Blick in unsere Dienstleistungsübersicht (www.mietersheim.lahr.de) lohnt sich und erspart Ihnen unter Umständen den Weg in die Innenstadt.

Bitte bedenken Sie jedoch, dass wir derzeit nur nach Terminvereinbarung den Zutritt in das Rathaus gestatten dürfen.

Nächste Öffentliche Ortschaftsratssitzung (Änderungen vorbehalten)

Die nächste öffentliche Sitzung des Ortschaftsrates Mietersheim findet am Donnerstag, 29. April 2021, um 19.00 Uhr, im Bürgerhaus Mietersheim statt.

Die Sitzung erfolgt unter Einhaltung der erforderlichen Hygiene-maßnahmen.

Vor Betreten der Räumlichkeiten ist die Abgabe einer Erklärung zum Gesundheitszustand („Negativbescheinigung“) erforderlich. Bitte bringen Sie daher einen eigenen Stift zum Unterschreiben bzw. Ausfüllen des Formulars und einen Mund-Nasen-Schutz (medizinische Maske oder FFP2) mit. Des Weiteren bitten wir Sie mindestens 1,5 Meter Abstand zu anderen Personen einzuhalten und vor der Sitzung das zur Verfügung gestellte Desinfektionsmittel für Ihre Hände zu nutzen.

Vielen Dank.

Vandalismus

In letzter Zeit ist vermehrt festzustellen, dass öffentliches Eigentum gezielt beschädigt wird. Hierbei ist wichtig, zu wissen, dass Beschädigungen, für die keine Verantwortlichen bekannt sind, seitens der Stadt repariert und finanziert werden müssen. Es sind demnach Steuergelder, die hierfür herangezogen werden. Wir möchten daher in diesem Zusammenhang an Sie als Mitbürgerinnen und Mitbürger appellieren und Sie bitten, es unverzüglich der Polizei zu melden, sollten Sie Zeugin bzw. Zeuge eines derartigen Vorkommnisses werden.

Vielen Dank.

Sprechstage der Deutschen Rentenversicherung Baden-Württemberg

(DRV BW) Beratungen zu Rente und Reha in den Regionalzentren und Außenstellen der Deutschen Rentenversicherung (DRV) Baden-Württemberg sind derzeit nur nach einer vorherigen Terminvereinbarung möglich. Gerne können Sie sich hierfür telefonisch oder per Mail an die Auskunfts- und Beratungsstelle der Deutschen Rentenversicherung in Offenburg unter 0781/639150 oder aussenstelle.offenburg@drv-bw.de wenden. Auf der Seite www.deutsche-rentenversicherung-bw.de können auch Termine für eine Videoberatung online gebucht werden, die eine moderne und bequeme Alternative zur Beratung vor Ort darstellt.



Abendrealschule und Abendgymnasium Lahr - Information und Anmeldung

Auf dem zweiten Bildungsweg bietet die Volkshochschule Lahr engagierten Erwachsenen die Möglichkeit, sich mit einem höherwertigen Schulabschluss beruflich weiter zu qualifizieren, um den Realschulabschluss, die Fachhochschulreife oder das Abitur zu erlangen. Welche Voraussetzungen gibt es? Welche Fächer werden unterrichtet? Wie hoch ist mein Zeitaufwand? Wie läuft das Anmeldeverfahren? All diese Fragen werden gern beantwortet.

Für die Abendrealschule bietet Schulleiterin Monika Sattler-Hetzl unverbindlich telefonische Informationen unter Tel.: 07822 / 867 98 98. Interessierte können ggf. auf dem Anrufbeantworter eine Nachricht hinterlassen. Sie werden umgehend zurückgerufen.

Für das Abendgymnasium bietet Schulleiter Marc Rabenmüller unverbindliche telefonische Gesprächstermine an. Terminanfrage oder andere Fragen bitte per Email. Kontakt: Marc Rabenmüller, Tel.: 07824 / 66 14 28 Email: marc.rabenmueller@Lahr.de. Wenn man sich für eine Anmeldung entschlossen hat, erhält man hier Informationen zum Anmeldeverfahren: Volkshochschule Lahr, Barbara König, Tel.: 07821/ 918-120, Email: Barbara.Koenig@lahr.de oder unter www.vhs.lahr.de/schulabschlüsse

Kulinarische Reise: Zusammen isst man weniger allein - (Online-) Kochen mit der VHS Lahr

Reisen und neue Regionen entdecken ist in diesen Zeiten schwierig geworden, Kochkurse besuchen auch. Sieben Volkshochschulen haben sich deshalb etwas Besonderes ausgedacht: Kochend reisen und dabei Gerichte und Menschen aus vielen Regionen kennenlernen, soll mit der neuen Veranstaltungsreihe „Zusammen isst man weniger allein“ wieder möglich werden. Von der eigenen Küche aus nehmen kulinarisch Interessierte von März bis Juni an Kochevents in ganz Deutschland teil. Folgende Veranstaltungen sind im Angebot und können einzeln belegt werden:

08. April - (Bayerische) Mehlspeisen aus Kartoffelteig

Fingernudeln mit Apfelkompott & Flammkuchen mit Räucherlachs aus Niederbayern. Kartoffelteig ist sehr vielfältig und gar nicht so schwer selbst herzustellen - gemeinsam mit Bianca Zeithöfler wird neben - klassischen - Fingernudeln auch ein Flammkuchen mit Räucherlachs zubereitet.

15. April - Verwegen vegan kochen – Paella

Die Gruppe kocht zusammen aus frischen, saisonalen und rein pflanzlichen Zutaten ein leckeres und gesundes Gericht, das alltagstauglich und trotzdem raffiniert ist. Dabei soll weitestgehend auf hochverarbeitete Fertigprodukte verzichtet werden. Egal, ob man schon lange vegan lebt und neue Inspirationen sucht oder euer kulinarisches Spektrum erweitern möchtet, es wird gezeigt, dass vegane Ernährung keine Einschränkung sondern eine Bereicherung des Speiseplans ist. Die Reiseleiterin an diesem Abend ist Christin Maiwald, Küchenchefin des süß&salzig aus Leipzig.

21. April - Frühlingskochkurse - Spargel & Co.

Im Frühjahr passend zur Saison mit Salat von gebratenem

karamellisiertem Spargel mit jungem Frühlings-Pflücksalat und Kräutern in Himbeervinaigrette, dazu gebratene Salzwasser-Riesengarnelen; Maishähnchenbrust auf Getreiderisotto und Spargelgemüse, geeistes, klares Waldmeistersüppchen mit gebackenem Schmandküchlein, Früchten der Saison.

07. Mai - Rhabarber - das etwas andere Gemüse

Leuchtend rote Stängel mit einem großen grünen Blatt, so sieht man den Rhabarber meist in den Gärten stehen. Ob süß oder pikant, in Form von Kuchen, Kompott, Chutney, als Gemüse, Sirup usw. An diesem Abend probieren die Teilnehmer das Gemüse in verschiedenster Art zuzubereiten.

21. Mai - Italien - One Pot Salsiccia mit Pasta

Salsiccia erinnert an eine Bratwurst, ist aber pikanter und passt perfekt zu Nudeln mit einer Soße. Das Rezept ist lecker und schnell zubereitet.

26. Mai - Food for future – gut fürs Klima

Regionale Superfoods zum Kennenlernen. Hier werden beispielhaft Grundtechniken gezeigt, der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Mitkochen und inspirieren lassen!

07. Juni - „Pluckte Finken“ - Bremer Seefahrer-Eintopf

Klassisch Bremisch rustikal oder frisch und modern? Die Teilnehmer sind eingeladen auf eine Zeitreise ins historische Bremen und zurück. Sie entdecken den Genuss des kulinarisches Erbes der Seefahrer. Das Gericht stammt ursprünglich aus der Walfängerzeit und ist im Original mit Pökelfleisch oder vegetarisch mit modernen Verfeinerungen angerrichtet, ein wahrlicher Genuss.

30. Juni - Sommerkochkurs - „Mediterrane“

Im Sommer in mediterranem Flair mit: Gebeizte Rouget Barbet (Rotbarbe) auf Tomatenconfit mit Pistou, Lammrücken mit marokkanischem Cous Cous und mediterranem Artischocken-gemüse, Aprikosen-Lavendeltörtchen mit Honig-Sabayon und Mandeleisparfait.

Mit der Anmeldebestätigung erhalten die Teilnehmer neben den Zugangsdaten auch gleich Informationen zu den benötigten Küchenutensilien und eine Einkaufsliste mit den nötigen Zutaten. Alle Online-Kochkurse dieser Reihe laden zum gemeinsamen Kochen und Essen ein - eine Anmeldung gilt selbstverständlich auch für die ganze Familie. Die einzelnen Kursabende kosten 12 Euro. Eine Anmeldung ist vorher erforderlich.

Weitere Informationen und Anmeldung bei der Volkshochschule Lahr, Tel.: 07821 / 918-0, E-Mail: vhslahr@lahr.de oder im Internet unter www.vhs.lahr.de.

Stadtmühle startet mit Online-Vorträgen

Ab April bietet das Bürgerzentrum Treffpunkt Stadtmühle wöchentlich einen Online-Vortrag an. Los geht es am 6. April, 15 Uhr mit dem Online-Bildvortrag „Die Runddörfer von Fujian“. Rolf Grieshaber bereiste schon oft China und ist daher ein profunder Kenner der Volksrepublik. Im Vortrag stellt er die Rundhäuser der Hakka Volksgruppe in der Provinz Fujian und die alte Stadt Pingyao in der Provinz Shanxi vor, welche als Weltkulturerbe gelistet ist.

Am Dienstag, 13. April, 15 Uhr folgt der Online-Vortrag „Die alte Heimat wiedersehen!“ von Werner Pohl. Er zeigt Bilder und Eindrücke von verschiedenen Reisen nach Schlesien, vor allem nach Wroclaw (früher Breslau), das vor einigen Jahren Europäische Kulturhauptstadt war. Er ist selbst Niederschlesier und erzählt von seinen persönlichen Erfahrungen.

Bei den Online-Vorträgen ist eine Anmeldung telefonisch unter Telefon 07821/ 21787 oder per Mail an stadtmuehle@lahr.de erforderlich, danach wird per E-Mail oder WhatsApp der Zugangsslink versendet. Die Teilnahme ist kostenfrei und ist mit einem Laptop, PC mit Webcam, Tablet oder Smartphone möglich. Voraussetzung ist eine stabile Internetverbindung.

Stadt Lahr unterstützt beim Impftermin

Personen ab 70 Jahre sind jetzt impfberechtigt

Das Bürgerzentrum Treffpunkt Stadtmühle unterstützt auch wei-

terhin Seniorinnen und Senioren aus Lahr, die Hilfe bei der Vereinbarung eines Impftermins benötigen.

Seit kurzem sind auch Personen, die das 70. Lebensjahr vollendet haben, impfberechtigt. Für Personen ab 70 Jahre, die selbst keine Online-Impfterminvereinbarung vornehmen und auch keine familiäre Unterstützung bei der Online-Impfterminvereinbarung bekommen können, kümmern sich die Mitarbeiter der Stadtmühle darum, über die Website www.impfterminservice.de einen Termin zu vereinbaren. Allerdings kann es derzeit zu längeren Wartezeiten kommen.

Für Seniorinnen und Senioren ab 80 Jahren, die grundsätzlich impfbereit und zeitlich flexibel sind, besteht die Möglichkeit, sich auf eine spezielle Liste setzen zu lassen. Impfdosen des Kreisimpfzentrums, die wegen nicht wahrgenommener Termine nicht verabreicht werden konnten, werden auf diesem Wege neu vergeben und zeitnah an die Personen verimpft, die auf dieser Liste registriert wurden. Die Terminvergabe erfolgt hier durch die Stadtmühle in enger Absprache mit dem Kreisimpfzentrum.

Für Personen, die aufgrund einer Einschränkung ihrer Mobilität eine Begleitperson benötigen, aber niemanden im persönlichen Umfeld haben, der diese Begleitung wahrnehmen könnte, kann das Bürgerzentrum Treffpunkt Stadtmühle zudem einen Begleitdienst durch die Nachbarschaftshilfe Lahr vermitteln. Der Begleitdienst kostet 12,80 Euro pro Stunde. Die Kosten werden bei Personen, die eine Pflegestufe haben, von der Pflegekasse übernommen.

Impfberechtigte Personen können sich beim Bürgerzentrum Treffpunkt Stadtmühle von Dienstag bis Freitag, jeweils von 13.30 bis 17.30 Uhr unter Tel.: 07821 / 21787 melden.



Mitteilungen des Landratsamtes

Für Landwirte: Antragsannahme zum Gemeinsamen Antrag begonnen

Das Amt für Landwirtschaft des Ortenaukreises teilt mit, dass am 15. März 2021 die Antragsannahme zum Gemeinsamen Antrag 2021 begonnen hat. Aufgrund der derzeit geltenden Regelungen wird eine telefonische Antragsannahme nach Terminvereinbarung durchgeführt. Infoveranstaltungen finden nicht statt. Telefonische Antragstermine können wie im Vorjahr unter www.landwirtschaft.iraog.de und dem Menüpunkt Landwirtschaftsamt Gemeinsamer Antrag oder unter Tel 0781 805 7131 unter Angabe der Unternehmensnummer gebucht werden.

Deponien und Wertstoffhöfe am Karsamstag geschlossen/ Müllabfuhrtermine verschieben sich wegen der Osterfeiertage

AbfallApp Ortenaukreis informiert zuverlässig

Der Eigenbetrieb Abfallwirtschaft informiert, dass am Karsamstag, 3. April 2021 alle Deponien und Wertstoffhöfe im Ortenaukreis geschlossen sind.

Auch die Müllabfuhrtermine verschieben sich wegen der bevorstehenden Osterfeiertage. Um die Abfuhr nicht zu verpassen, empfiehlt die Abfallwirtschaft Ortenaukreis, sich im Abfallkalender 2021 über die Abfuhrstage zu informieren. Sowohl auf den gedruckten als auch auf den PDF-Abfallkalendern auf der Internetseite sind sämtliche Termine verbindlich abgedruckt. Wer bequem und zuverlässig immer einen Tag vorher an alle Termine erinnert werden will, kann sich rechtzeitig vor Ostern noch die kostenlose AbfallApp Ortenaukreis herunterladen.

Auf der Startseite der Internetseite www.abfallwirtschaft-ortenaukreis.de gibt es direkte Links zum Apple Store und GooglePlay Store sowie einen QR-Code zum Download.

Weitere Informationen zur Abfallsorgung im Ortenaukreis gibt es bei der Abfallberatung des Eigenbetriebs Abfallwirtschaft Ortenaukreis unter Telefon 0781 805 9600 oder per E-Mail an abfallwirtschaft@ortenaukreis.de.

Ortenauer Gastronomiekampagne „Lust auf...“

Mit der Kampagne „Lust auf...“ präsentiert die Tourismusabteilung des Landratsamts den Ortenauerinnen und Ortenauer eine Fülle an abwechslungsreichen Abhol- und Lieferangeboten heimischer Gastronomen. Dabei bieten Gaststätten aus der Region im Rhythmus von zwei Wochen Gerichte zu verschiedenen Themen an. Noch bis zum 04. April dürfen sich alle freuen, die „Lust auf...vegetarisch, kulinarisch?“ oder auf ein besonderes Ostermenü haben. Ab dem 5. April geht es dann unter der Devise „Lust auf... Fleisch?“ weiter. Das gesamte Angebot sowie alle Infos zu den Betrieben und zur Kampagne werden auf der Tourismuswebsite www.ortenau-tourismus.de/zusammenhalten/lust-auf veröffentlicht. Gastronomen, die sich beteiligen möchten, können sich unter tourismus@ortenaukreis.de melden.

Ortenaukreis qualifiziert zahlreiche Tagesmütter und -väter

Hohe Standards in der Kindertagespflege durch neues Ausbildungsmodell

Nachdem das Landratsamt Ortenaukreis in Kooperation mit seinen Partnern der Kindertagespflege im letzten Jahr ein neues, umfassendes Qualifizierungsmodell für Kindertagespflegepersonen gestartet hat, schlossen nun die ersten Teilnehmenden die Kurse erfolgreich ab. Mit sehr guten Ergebnissen haben sieben Teilnehmerinnen aus dem ganzen Ortenaukreis die unter Pandemiebedingungen stattfindenden 300 Unterrichtseinheiten absolviert. Weitere neun haben den ersten Block abgeschlossen und sind damit berechtigt, ihre Tätigkeit aufzunehmen, bevor sie den zweiten Teil des neuen Qualifizierungsmodells nebenberuflich fortsetzen werden. Hinzu kommen 15 bereits tätige Tagesmütter und Tagesväter, die im vergangenen Jahr im Rahmen eines 140-stündigen Abend- und Wochenendkurses ihre Qualifizierung aufgestockt haben.

„Wir legen großen Wert darauf, unsere Tagespflegepersonen nach den neuesten und höchsten Standards auszubilden. Die Qualifizierungen kommen gleichermaßen den Kindern sowie den Tagesmüttern und -vätern zugute. Nicht zuletzt tragen sie auch dazu bei, dass sich mehr Menschen in der Kindertagespflege engagieren möchten“, freut sich Heiko Faller, Leiter des Jugendamtes im Ortenaukreis über die rege Teilnahme am Kursangebot. Die Kindertagespflege sei nicht nur eine für Eltern interessante und pädagogisch wertvolle Form der Kleinkindbetreuung, sie sei auch ein abwechslungsreiches Berufsfeld, das auf die persönlichen Belange aller Beteiligten abgestimmt werden kann.

„Besonderer Dank gilt dem Diakonischen Werk und dem Tagesmütterverein Offenburg e.V., die flexibel reagiert haben und die Kurse unter Pandemiebedingungen zum Abschluss gebracht haben“, so Faller. Auch die aktuell laufenden Qualifizierungen finden laut dem Jugendamtsleiter in digitalen Lernformaten statt und sichern den Teilnehmenden einen zeitnahen Abschluss und damit eine neue berufliche Perspektive.

Für alle, die sich für diese Form der Kindertagesbetreuung als zukünftiges Berufsfeld interessieren, starten neue Qualifizierungskurse im Frühjahr 2021. Nähere Informationen erhalten Interessierte über die Internetseite www.familie-ortenau.de oder über ihre zuständigen Fachberatungen vor Ort.

Als einer von 48 Modellstandorten nimmt der Ortenaukreis am Bundesprogramm „ProKindertagespflege: Wo Bildung für die Kleinsten beginnt“ teil. Unter dem Motto „Ortenauer Kindertagespflege – kinderleicht groß werden“ soll die Vereinbarkeit von Familie und Beruf deutlich verbessert und familiennahe, flexible Betreuungsformen angeboten werden.

Mit dem Bundesprogramm stärkt das Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend (BMFSFJ) gezielt die Weiterentwicklung der Kindertagespflege. Von Januar 2019 bis Dezember 2021 werden 48 Modellstandorte gefördert. Nach der Devise „Qualifiziert Handeln und Betreuen“ setzt das Bundesprojekt auf die Qualifizierung der Tagesmütter und -väter, die Verbesserung der Rahmenbedingungen und die die Stärkung der Zusammenarbeit mit den Kommunen.

Entschädigung für Schäden durch Engerlinge: Antragsunterlagen im Internet abrufbar

Das Landratsamt Ortenaukreis, Amt für Landwirtschaft, teilt mit, dass alle Landwirte, die Schäden im Grünland durch die Engerlingslarven des Junktäfers haben, eine Förderung zur Wieder-

herstellung des Grünlands beantragen können. Berücksichtigt werden auch schon erfolgte Maßnahmen.

Ab sofort sind die Informationen und die Antragsunterlagen auf der Infodienstseite des Amtes für Landwirtschaft <https://ortenaukreis.landwirtschaft-bw.de> verfügbar.

Tipp der Polizei: Mit dem Rad sicher ans Ziel!

Jeder kann betroffen sein: Am häufigsten kracht es in den Gemeinden und Städten. Kurzstrecken werden oft unterschätzt. Deshalb: Fahren Sie aufmerksam, checken Sie regelmäßig Ihr Rad - und das Rad Ihrer Kinder und Enkel! Geben Sie den Jüngsten ein gutes Beispiel: Tragen Sie einen Radhelm und reflektierende Westen! Infos: www.gib-acht-im-verkehr.de



Kirchliche Nachrichten



Monatsspruch April

Christus ist Bild des unsichtbaren Gottes, der Erstgeborene der ganzen Schöpfung. Kol 1,15 (E)

Hier einige Infos „Mietersheimer Kirche“

Öffnungszeiten des Pfarramts NEU:

Mo., Di., Fr. von 9:00 Uhr bis 11:30 Uhr

Di. und Do. 15:30 Uhr bis 17:30 Uhr

Tel. 07821/2 25 30, Fax: 07821/33 02

Martin-Luther-Str. 5, 77933 Lahr/Schwarzwald

E-Mail: luther.paulus.lahr@kbz.ekiba.de

Evangelische Auferstehungsgemeinde Lahr

Tägliche Telefonandacht unter 07821/9220750 und aktueller Online-Gottesdienst unter www.auferstehungsgemeinde-lahr.de.

Gründonnerstag, 1. April 2021, um 19:00 Uhr Gottesdienst mit Abendmahl nur in der Martinskirche für die Auferstehungsgemeinde

Gottesdienste im Bürgerhaus Mietersheim:

Karfreitag, 02. April 2021, um 09:00 Uhr, Gottesdienst mit Pfarrer Fiehn ohne Abendmahl

Ostersonntag, 04. April 2021, um 09:00 Uhr, Gottesdienst mit Pfarrer Wasmuth-Hödicke evtl. mit Abendmahl

Für alle Gottesdienste ist eine Anmeldung erforderlich unter Tel. 07821 22530 (Pfarramt) oder 07821 41414 (Manfred Schmidt).

Hygienebeschutzbestimmungen müssen eingehalten werden.

Eventuelle Änderungen erfahren Sie aus der Tagespresse oder unter den oben angegebenen Telefonnummern.

Wir wünschen der Gemeinde ein frohes, gesundes und gesegnetes Osterfest.

Miteinander reden!

Telefonseelsorge im Ortenaukreis

Tag und Nacht

0800 / 111 0 111 oder 0800 / 111 0 222

Seelsorgeeinheit An der Schutter

Telefon 07821/92089-0,

Mo bis Fr von 9:30 bis 12:00 Uhr und von 14:00 bis 16:00 Uhr
info@kath-schutter.de, www.kath-schutter.de

Öffnungszeiten der Sekretariate:

Hl. Geist Lahr Bergstraße 83a	Mi 16:00 – 18:00Uhr
St. Peter und Paul Lahr Lotzbeckstraße 7	Mo 10:00 – 12:00 Uhr Di 16:00 – 17:30 Uhr
Sancta Maria Lahr im Caritasverband, Bismarckstraße 82	Mo 10:00 – 12:00 Uhr Fr 13:30 – 15:30 Uhr

Sonstige Mitteilungen

Ostereier: Bitte kein Ei mit der 3!

Bunte Eier sind ein typisches Ostersymbol, an dem nicht nur Kinder ihre Freude haben. Aber sind das wirklich „Eier von glücklichen Hühnern“?

Während die Ziffer „1“ Freilandhaltung ausweist, leben die Hühner bei „2“ („Bodenhaltung“) schon sehr beengt und ohne Auslauf, bei „3“ leben 13 Tiere auf einem Quadratmeter.

Auf vielen Ostereier-Packungen mit gefärbten Eiern fehlt die Kennzeichnung ganz. Denn gefärbte Eier gelten als „ehaltige Lebensmittel“ und für diese gilt keine Pflicht zur Haltungskennzeichnung. So stammen diese Eier häufig unbemerkt aus schlechten Haltungssystemen. Zwar ist die Käfighaltung in ganz Europa verboten, doch erlaubt bleibt die Haltung in Kleingruppenkäfigen. Hier stehen einer Henne gerade einmal 0,08 Quadratmeter Platz zur Verfügung, das ist etwas mehr als ein Blatt der Größe DIN A4. In verarbeitenden Produkten, die ebenfalls nicht gekennzeichnet werden müssen, ist der Anteil von Käfigeieren noch höher.

Nur mit der Ziffer „0“ gestempelte Bio-Eier garantieren den meisten Platz und Auslauf für die Tiere. Inzwischen gibt es auch Projekte zur Aufzucht der „Brüder“ der Legehennen, die bisher als Küken vernichtet wurden, weil sie nicht als Masthähnchen geeignet sind. Die Eier werden z.B. unter dem Namen Huhn & Hahn-Initiative, Spitz & Bube, Bruder-Hahn vermarktet.

Der BUND rät, Bio-Eier zu kaufen und selbst zu färben oder weiterzuverarbeiten.

Eierfärben – natürlich!

Besonders viel Spaß macht es, Eier selbst zu färben. Wer dafür rein pflanzliche Farben benutzt, kann sicher sein, dass diese garantiert keine umweltschädlichen Chemikalien enthalten.

Blaue Farbe kann aus getrockneten Heidelbeeren oder Holunderbeeren gewonnen werden. Birkenblätter, Kurkuma oder Johanniskraut färben die Eier gelb, Spinat, Petersilie, Gras oder Brennesseln grün. Für eine braune Färbung die Eier längere Zeit in einem Zwiebelschalensud legen oder in Kaffee oder Schwarzttee kochen. Rotkohl sorgt für eine violette Färbung.

Gebrauchsfertige Naturfarben gibt es auch in Bioläden, Drogerien oder Apotheken.

Clara-Schumann-Gymnasium

Einstiegen oder umsteigen – die Aufbauzüge am Clara-Schumann-Gymnasium – Virtueller Infoabend für den Einstieg in Klasse 7

Schülerinnen und Schüler können nach Klasse 6 auf das Clara-Schumann-Gymnasium wechseln und nach sieben Jahren die allgemeine Hochschulreife ablegen. Dieser Aufbauzug beginnt also mit Klassenstufe 7. Es gibt die Möglichkeit als Profilfach Mu-

sik oder NwT (Naturwissenschaft und Technik) zu wählen und mit der zweiten Fremdsprache Französisch neu zu beginnen. Der Aufbauzug, der ein Jahr mehr Zeit auf dem Weg zum Abitur lässt und damit dem 9-jährigen Gymnasium entspricht, steht auch interessierten Schülern und Schülerinnen von anderen Gymnasien offen und ist eine gute Alternative. Ein späterer Quereinstieg ist grundsätzlich in allen Klassenstufen ab Klasse 7 möglich.

Das CSG ist eine Schule mit Internat für Jungen und Mädchen. Alle Schüler, sowohl die internen als auch die externen, können täglich in der Schule ein Mittagessen einnehmen, das in der eigenen Schulküche frisch zubereitet wird.

Der virtuelle Infoabend für Schüler, die nach der 6ten Klasse auf das CSG wechseln möchten, findet am 14. April 2021 um 19.30 Uhr statt. Eltern und Schüler, die am virtuellen Infoabend teilnehmen möchten, werden gebeten sich bis spätesten Montag, 12.04.2021 unter Bekanntgabe ihrer Mail Adresse und ihrer Telefonnummer im Sekretariat anzumelden. Telefon: 07821/92910, E-Mail: poststelle@aufbaugym-lr.kv.bwl.de, Homepage: <https://www.csg-lahr.de>.

Die Anmeldegespräche sind für Montag, 26. April 2021 von 14.00 Uhr - 16.00 Uhr geplant.

Die Gespräche für den Einstieg in den dreijährigen Aufbauzug ab Klasse 11 sind soweit abgeschlossen. Es können aber noch Bewerbungen mit Unterbringung im Internat angenommen werden. Führungen durch das Internat können, nach vorheriger telefonischer Anmeldung, für einzelne Familien organisiert werden.

Gewerbe Akademie Offenburg

Buchhaltung und Rechnungswesen

An der Gewerbe Akademie der Handwerkskammer in Offenburg beginnt im Mai die zweijährige Fortbildung zum „Geprüften Bilanzbuchhalter (IHK)“. Dieser bundesweit anerkannte Abschluss qualifiziert Teilnehmerinnen und Teilnehmer dazu, in einem Betrieb Buchhaltung und Rechnungswesen zu verantworten. Als Experten in diesem Bereich organisieren sie den Zahlungsverkehr, überwachen die Einnahmen- und Ausgabenentwicklung, werten Kennzahlen aus und liefern der Geschäftsleitung damit die nötige Datengrundlage für wirtschaftliche Entscheidungen.

Der ursprünglich für April geplante Kursbeginn hat sich auf den 18. Mai verschoben. Der Unterricht findet Dienstagabend und Samstagvormittag statt. Die Teilnahme wie auch die Prüfungskosten können zu einem erheblichen Teil über das Aufstiegs-Bafög finanziert werden. Auskünfte erteilt Bärbel Hoffmann von der Gewerbe Akademie Offenburg, Telefon 0781/793 115. Infos im Netz: www.gewerbeakademie.de.

Frühlingsbeginn: Jetzt Balkon und Terrasse insektenfreundlich gestalten!

Der Frühling kommt: Überall werden Blumenkübel auf Balkon und Terrasse neu und farbenfroh bepflanzt. An warmen Tagen haben sich bereits die ersten Bienen, Hummeln und Schmetterlinge gezeigt und uns daran erinnert, dass sie auf unsere Unterstützung bei ihrer Nahrungssuche angewiesen sind.

Aber nicht alles, was schön aussieht, nutzt auch den Bestäubern. Von Geranien oder gefüllten Zierpflanzen können die meisten Insekten nicht profitieren – von heimischen Blütenpflanzen und blühenden Kräutern dagegen schon. Wichtig für eine insektenfreundliche Bepflanzung ist, dass möglichst zu jeder Jahreszeit etwas blüht – von den Frühblühern wie Krokus und Narzissen über Kapuzinerkresse, Löwenmäulchen, wilde Ringelblume und Sonnenhut bis hin zu Zinnie, Lavendel oder Küchenkräutern wie Thymian, Minze und Basilikum, die man stehen lässt, bis sie blühen.

Wer auf dem Balkon wenig Platz zur Verfügung hat, kann mit Kletterpflanzen wie der Waldrebe, Prunkwinde oder Duftwicke sowohl für ein bisschen Sichtschutz, als auch für Attraktionen für Wildbienen, Schmetterlinge und Co. sorgen.

Damit unsere Pflanzaktionen nicht anderswo zum Problem werden, empfiehlt der BUND (Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland e.V.) außerdem, darauf zu achten, dass nur torffreie Blumenerde zum Einsatz kommt. Für den Torfabbau werden Moore ausgebaggert und zerstört. Sie beheimaten jedoch be-

drohte Tier- und Pflanzenarten und binden zudem große Mengen klimaschädliches Kohlendioxid.

Die meisten Baumärkte und Gartencenter bieten mittlerweile auch torffreie Erden an, die entsprechend gekennzeichnet sind. Den Aufdruck „Bio“ findet man dagegen auch auf torfhaltigen Erden. Der beste Tofersatz ist Kompost, den es auch in gewerblichen und kommunalen Kompostieranlagen zu kaufen gibt.

Vereinsmitteilungen



Gesang- und Sportvereinigung Mietersheim e.V. gegr. 1895

www.gsv-mietersheim.de, Willi Ugi Vorst. Vorsitzender, Tel. 5490285, E-Mail: Vorstand@GSV-Mietersheim.de

Liebe Mitglieder, liebe Einwohnerinnen und Einwohner von Mietersheim,

wir wünschen Ihnen sowie Ihren Angehörigen, trotz coronabedingter Einschränkungen, frohe und erholsame Osterfeiertage. Bleiben Sie gesund.

**Mit den besten Wünschen und Grüßen
Ihre Gesang- und Sportvereinigung Mietersheim e.V.**

GSV-Jugendabteilung

INFO Altpapiersammlung

Die nächste Papier- und Kartonagensammlung findet am Samstag, den 17.04.2021 statt.

Ein großes Dankeschön an alle fleißigen Sammler.

Weitere Infos zu uns gibt es auf der GSV-Homepage: www.gsv-mietersheim.de oder persönlich bei unseren Jugendleitern, Tanja Del (Tel. 0152 56 109 129) und Annika Lenz (Tel. 0178 881 7686).

Anzeigen

SUCHE REINIGUNGSKRAFT

für Privathaushaltin Mietersheim (2 Std./Woche)
Tel.: 0152 04784780

Taxi Moßmann

Telefon 0 78 21 / 3 00 00

TAG- und NACHTDIENST

Sitzende Krankentransporte • Dialyse- und Strahlenfahrten • Eil-Kurierdienst
77933 Lahr • Marktplatz 17

Fenster // Türen
Rollläden // Jalousien
Überdachungen
Insekenschutz

Wüst & Schabinger
FENSTER // TÜREN

Friseurteam Fautz
BEATE NICKERT

Der Friseur ...



... für die ganze Familie!

> klimatisierte Räume > durchgehende Öffnungszeiten > kostenlose Parkplätze > spezielle Aktionstage

Schwarzwaldstraße 95 | 77933 Lahr | Telefon 0 78 21 / 4 12 44 + 5 18 24



Daheim ist daheim...

Wir sorgen für die notwendige Unterstützung, damit Sie auch im Alter selbstständig zu Hause wohnen können!



Wir beraten Sie gerne.

Arbeiterwohlfahrt Ortenau
Rufen Sie uns an: 0 78 21 / 2 15 53

Pflegedienst • Nachbarschaftshilfe • Essen auf Rädern

**Ihre Werbung
im Amtlichen
Mitteilungsblatt
ist erfolgreich!
Sie
wird gelesen.**



ENGEL & VÖLKERS Ortenau
Kreuzkirchstraße 11 - 77652 Offenburg
Tel. +49-(0)781-93 99 97 00 · www.engelvoelkers.com/ortenau

ENGEL & VÖLKERS

SPITAL
Wohnen und Pflege

- Dauerpflege
- Kurzzeitpflege
- Betreutes Wohnen



**Würde und
Vertrauen**

77933 Lahr • Bismarckstraße 9 • Telefon 0 78 21 / 90 36 0
E-Mail: info@spital-lahr.de · Internet: www.spital-lahr.de