



WIR SIND DAS DORF

Ortsverwaltung Sulz

Telefonische Erreichbarkeit

Montag - Freitag 8.30 - 12.00 Uhr

Telefon 0 78 21 / 98 35 70, Fax 0 78 21 / 910-75140
E-Mail: ovsulz@lahr.de
www.lahr.de

Wichtige Rufnummern

Sulzberghalle	Tel. 0 78 21 / 3 75 44 Fax 0 78 21 / 98 95 23
Grundschule	Tel. 0 78 21 / 2 34 12
Kindergarten St. Elisabeth	Tel. 0 78 21 / 3 20 12
Kindergarten St. Landolin	Tel. 0 78 21 / 3 06 95
Erdaushubdeponie	Tel. 0 78 21 / 9821444

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

Störungsdienste

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

Information der Ortsverwaltung

Die Ortsverwaltung Sulz hält weiterhin ihr Dienstleistungsangebot an die Bürgerinnen und Bürger aufrecht. Bitte beachten Sie, dass lediglich der Zugang zum Rathaus Sulz geschlossen ist. Der Zutritt zum Rathaus wird unseren Kundinnen und Kunden nur nach vorheriger Terminabsprache und unter Einhaltung der Hygienevorgaben gewährt.

Das Tragen von Masken sowie die Desinfektion bei Eintritt in das Gebäude sind zum Schutz der Kunden sowie der Mitarbeitenden Pflicht.

Diese bisher bereits so praktizierte Form des eingeschränkten Zugangs zu den Verwaltungsgebäuden wird bis auf weiteres beibehalten.

Für Ihre Anliegen und für Terminabsprachen sind wir montags bis freitags von 08:30 Uhr bis 12:00 Uhr telefonisch unter 07821-983570 sowie jederzeit per E-Mail ovsulz@lahr.de erreichbar.

Ortsverwaltung Sulz

Fundsache

- 1 Kettchen

Der Besitzer kann sich morgens bei der Ortsverwaltung von 08:30 Uhr bis 12:00 Uhr melden.

Der nächste Abfallabfuhrtermin

Dienstag, 06. April 2021 - Gelber Sack

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 Abfuhrtag zu informieren. Sowohl auf den gedruckten als auch auf den PDF-Abfallkalendern auf der Internetseite sind sämtliche Termine verbindlich abgedruckt. Verschiebungen aufgrund von Feiertagen sind darin bereits berücksichtigt.

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-ortenau.de

kreis.de gibt es direkte Links zum Apple Store und GooglePlay Store sowie einen QR-Code zum Download. Weitere Informationen zur Abfallentsorgung im Ortenaukreis gibt es bei der Abfallberatung des Eigenbetriebs Abfallwirtschaft Ortenaukreis unter Telefon 0781 805 9600 oder per E-Mail an abfallwirtschaft@ortenaukreis.de.



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 Salsicca 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 kulinarischen Erbes der Seefahrer. Das Gericht stammt ursprünglich aus der Walfängerzeit und ist im Original mit Pökelfleisch oder vegetarisch mit modernen Verfeinerungen angereichert, 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 Artischockengemüse, 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: vhs.lahr@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 Zugangslink versendet. Die Teilnahme ist kostenfrei und ist mit einem Laptop, PC mit Webcam, Tablet oder Smartphone möglich. Voraussetzung ist eine stabile Internetverbindung.

Service Information

Neues EU-Energielabel bei Elektrogeräten

Bei der Anschaffung von neuen Elektrogeräten hatte man bisher die Qual der Wahl - seit März 2021 gilt für einige Elektrogeräte eine einheitliche Verbrauchskennzeichnung. Mit dieser kann man viel leichter den Strom- und/oder den Wasserverbrauch von Produkten vergleichen und damit ihre Klimarelevanz deutlich machen.

Die Devise lautet nun: „Reparieren statt Wegschmeißen“. Mit

Einführung des neuen Energielabs treten strengere Anforderungen in Kraft, mit dem Ziel, den Produktlebenszyklus zu verlängern. Die Hersteller sind somit verpflichtet für einen bestimmten Zeitraum Ersatzteile vorzuhalten.

Folgende Produkte erhalten das neue EU-Energielabel:

- Kühl- und Gefriergeräte inkl. Weinlagerschränke
 - Geschirrspüler
 - Waschmaschinen und Waschtrockner
 - Elektronische Displays
 - TV-Geräte und Computermonitore
 - Ab September erfolgt die Umstellung für Leuchtmittel
- Weitere Produktgruppen werden nach und nach angepasst, mit dem Ziel, dass alle Geräte bis 2030 auf das EU-Energielabel umgestellt sind.
- Was ändert sich konkret? - die bisherige farbige bekannte Effizienzskala bleibt erhalten
- die bisherigen Plusklassen A+ bis A+++ entfallen
 - die Verteilung erfolgt wieder über die gesamte farbige Effizienzskala von A bis G – hinter dem Buchstaben wird es kein „+/-/+/-“ mehr geben
 - mit der Verschiebung von Klassengrenzen können alle Produkte wieder über die gesamte Bandbreite eingeteilt werden

Allein in der Produktgruppe des Geschirrspülers geht man von einer Einsparung bis 2030 von 2,1 Terawattstunden und einer jährlichen Reduzierung des Wasserverbrauchs von ca. 16 Millionen m³ aus. Am Beispiel einer Spülmaschine müssen Kleinteile wie Sprüharme, Dichtungen oder Besteckkörbe bis zu 10 Jahren vom Hersteller zur Verfügung gestellt werden. Mit der beigefügten Reparaturinformation sollten die Produkte so gestaltet sein, dass man selbst bestimmte Komponenten mit herkömmlichen Werkzeugen zerstörungsfrei auseinander- und wieder zusammenbauen kann.

Das dient dem „Umwelt und Klimaschutz“ und man spart obendrein bares Geld in der eigenen Haushaltstasse. Weitere Tipps und Informationen erhält man bei badenova oder auch bei anderen örtlichen Energiedienstleistern sowie bei den Energieagenturen.

- Regelmäßige Kontrolle der Persönlichen Schutzausrüstung
- Verhalten beim Loslassen der Pferde

Für Schweinehalter:

- Ferkelkastration darf nicht die Gesundheit der Tierbetreuer gefährden

Für alle Nutztierhalter:

- Tiere aus dem Bestand entfernen, die sich aggressiv verhalten und Menschen gefährden können, spätestens nach einem Angriff

Übergangsfrist

Um die neuen baulichen Anforderungen umzusetzen, wird den Unternehmern für bestehende Anlagen eine dreijährige Übergangsfrist eingeräumt. Das heißt, die notwendigen Umbauten können bis zum 1. April 2024 erfolgen. Neue Stallbauten müssen bereits ab 1. April 2021 den Neuanforderungen entsprechen. Die VSG 4.1 ist im Internet abrufbar: www.svlgf.de/gesetze-vorschriften-im-Arbeitsschutz

Hintergrundinformation

Laut Unfallstatistik der SVLFG ereignen sich über ein Drittel der meldepflichtigen Arbeitsunfälle in der Tierhaltung, davon fast alle tödlichen Unfälle im direkten Umgang mit den Tieren. Der Hauptgrund hierfür liegt im instinktiv geprägten Verhalten aller Nutztiere, das für den Menschen nicht immer vorhersehbar ist. Ein kurzes Erschrecken, eine ungewohnte oder hektische Begegnung können bereits zur Flucht oder Abwehrreaktion des Tieres führen. Diese Situationen sind für Tierhalter gefährlich. Besonders unfallträchtig sind das Melken, Treiben und Behandeln von Rindern sowie in der Pferdehaltung das Reiten und Führen.



Mitteilungen des Landratsamtes

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

Sozialversicherung für Landwirtschaft, Forsten und Gartenbau

Tierhaltung:- Arbeits- und Gesundheitsschutz im Fokus

Ab 1. April gilt die überarbeitete Unfallverhütungsvorschrift Tierhaltung (VSG 4.1). Damit werden Tierbetreuer noch besser geschützt.

Die VSG definieren Schutzziele und geben Hinweise auf Vorsichtsmaßnahmen. So beinhaltet die „VSG 4.1 Tierhaltung“ zum Beispiel Vorgaben für den Bau und Betrieb von Einrichtungen in der Nutztierhaltung sowie für den Umgang mit Tieren. Sie beschreibt, welche baulich-technischen Einrichtungen vorhanden sein müssen, wie diese beschaffen sein sollen und was zur Persönlichen Schutzausrüstung gehört. Die Vorgaben in der VSG sind rechtlich bindend für alle Versicherten der SVLFG. Der Unternehmer ist dafür verantwortlich, dass sie umgesetzt werden. Die Neuerungen in der VSG 4.1 im Überblick:

Für Rinderhalter:

- In Anlagen ausreichend Fixier- und Separier-Einrichtungen für Einzeltiere und Gruppen
- Beim Besamen/Behandeln dürfen sich keine weiteren freilaufenden Tiere in dem Bereich aufhalten
- Deckbullen in der Milchviehhaltung:
 - Separate Unterbringung
 - Mitlaufen im Milchviehstall ist unzulässig
 - Fixieren oder Separieren beim Zusammenführen und vor Betreten der Bucht
 - Helfer benötigen Tierkenntnisse zum sicheren Umgang mit Rindern

Für Pferdehalter:

- Ausstattung von Reithallen (u. a. hinsichtlich Höhe, Banden und Spiegel)
- Tierbetreuer benötigen Kenntnisse zum sicheren Umgang mit Pferden

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.

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.

Für seelsorgerliche Belange sind wir unter 07825 / 69949-15 erreichbar.

Pfarrbüros

Unsere Pfarrbüros sind momentan nur noch telefonisch oder per E-Mail zu erreichen. In dringenden Angelegenheiten bitte einen Termin vereinbaren.

Sulz: 07821 / 22485 (Di. 16-18 Uhr)

Kippenheim: 07825 / 69949-0

Den Besuch der Gottesdienste ist auch weiterhin nur mit telefonischer Anmeldung in den Pfarrbüros möglich 07825/699490 oder ab Freitagnachmittag unter 0160/2231916

Für den Besuch der Kar- und Ostergottesdienste bitten wir um Anmeldung bis spätestens Gründonnerstag.

Menschen, die einer Risikogruppe angehören bitten wir zu überlegen, ob die Teilnahme richtig ist.

Gründonnerstag

19:00 Uhr	Eucharistiefeier - Feier des Abendmahls Pfr. M. Ibach Mitfeiern der Gemeinde und Erstkommunikanten	Kippenheim
-----------	--	------------

Karfreitag, 02.04.

15:00 Uhr	Liturgie vom Leiden und Sterben Jesu Diakon W. Kohler	Sulz
-----------	--	------

Karsamstag, 03.04.

20:30 Uhr	Eucharistiefeier -Festl. Ostergottesdienst Pfr. M. Honé und Diakon W. Kohler Feier der Auferstehung	Kippenheim
20:30 Uhr	Eucharistiefeier - Festl. Ostergottesdienst Feier der Auferstehung - Pfr M. Ibach	Mahlberg

Ostersonntag, 04.04.

09:00 Uhr	Eucharistiefeier Pfr. M. Ibach Festlicher Ostergottesdienst Die Mitfeier ist auch online möglich.	Ottenheim
10:30 Uhr	Eucharistiefeier Pfr. M. Ibach Festlicher Ostergottesdienst Die Mitfeier ist auch online möglich.	Sulz
17:00 Uhr	Feierliche Ostervesper - Pfr. M. Ibach	Sulz

Ostermontag, 05.04.

09:00 Uhr	Eucharistiefeier zu Ostern Pfr. M. Ibach Festlicher Ostergottesdienst	Mahlberg
10:30 Uhr	Eucharistiefeier zu Ostern Pfr. M. Ibach Festlicher Ostergottesdienst	Kippenheim

2. Sonntag der Osterzeit, 11.04. - Kollekte für den Schulden-dienst

10:30 Uhr	Eucharistiefeier Pfr. M. Ibach Die Mitfeier ist auch online möglich.	Ottenheim
-----------	---	-----------

Diese Gottesdienste finden unter den Maßnahmen und Regeln des aktuellen Infektionsschutzes statt. Weiterhin ist zu beachten ist, dass medizinische Masken verpflichtend sind.

Wichtige Informationen der Kirchengemeinde Kippenheim Maria Frieden

Es besteht weiterhin die Möglichkeit den Sonntagsgottesdienst aus einer unserer Kirchen oder Kapelle online mitzufeiern. Den Zugang zu diesem Gottesdienst finden Sie auf unserer Homepage www.mariafrieden-kippenheim.de. Sie können diesen Gottesdienst bereits samstags ab 18 Uhr online mitfeiern.

Osterweg

Wir wollen in Mahlberg und in Ottenheim einen Osterweg gestalten. In Mahlberg werden 2 Stationen in der evang. Kirche zu finden sein, Palmsonntag und Karfreitag. Gründonnerstag, Ostersonntag und Ostermontag werden in der kath. Kirche gestaltet. Die Frauengemeinschaft, die Kindertagesstätte und die Erstkommunionkinder gestalten die Stationen in der Kirche.

In Ottenheim werden alle Stationen in der kath. Kirche gestaltet. Hier wirken die Kindertagesstätte, das Gemeindeteam und die Ministranten mit.

Wir freuen uns auf Sie! Die Stationen werden ab Palmsonntag bis nach Ostern zu sehen sein!

Kirchliche Mitteilungen



Kath. Pfarrgemeinde St. Peter und Paul



Pfarramt: Heitergaß 1, Tel. 07821/22485

Email: sulz@mariafrieden-kippenheim.de

Homepage: www.mariafrieden-kippenheim.de

Büro geöffnet: Dienstag 16 – 18 Uhr

Pfarrer M. Ibach: 07825/69949-0, Gem.ref. R. Haas: 0160/2231916, Past.Ref. M. Stockinger (in Elternzeit)

Ausführliche Gottesdienstordnung und nähere Informationen siehe Pfarrbrief (Auslage in den Kirchen oder zu bestellen über das Pfarrbüro oder Homepage)

Kfd – Sulz

Weltgebetstag 2021 - D A N K E

Hiermit möchten wir uns recht herzlich für die großzügigen Spenden zum Weltgebetstag 2021 bedanken. Durch Ihre Mithilfe konnten wir insgesamt 615 € überweisen.
Nochmals ein herzliches Dankeschön!
Ihre kfd-Sulz



Evangelische Kreuzgemeinde - Johanneskirche

Pfarramt: Bei der Stiftskirche 2, Tel. 22375

Telefon: 22375, Fax: 991097, e-mail Adresse: Frank.Schleifer@kbz.ekiba.de oder Martina.Kalt@kbz.ekiba.de

Gründonnerstag, 01.04.2021 - Gründonnerstag

Spruch zum Tag: Er hat ein Gedächtnis gestiftet seiner Wunder, der gnädige und barmherzige HERR. Psalm 111,4

18.00 Uhr Gottesdienst – Pfr. Schleifer

Karfreitag, 02.04.2021 – Karfreitag

Spruch zum Tag: Also hat Gott die Welt geliebt, dass er seinen eingeborenen Sohn gab, auf das alle, die an ihn glauben, nicht verloren werden, sondern das ewige Leben haben.

Johannes 3,16

10.15 Uhr Gottesdienst – Pfr. Schleifer

Samstag, 03.04.2021 - Karsamstag

In der Johanneskirche wollen wir zu Ostern ein neues Gottesdienstangebot ausprobieren: das Gebet in der Osternacht. Es nimmt die Tradition der Osternachtsfeiern auf, in der Nacht zu Ostersonntag hin die Auferstehung Jesu Christi zu feiern und zu erleben, wie das Licht sich ausbreitet. Die Liturgie ist bei die-sem Gebet bewusst knapp gehalten und auf 30 Minuten begrenzt. Herzliche Einladung, Ostern einmal anders einzuleiten

23.00 Uhr Gebet in der Osternacht – Pfr. Schleifer

Ostersonntag, 04.04.2021 – Ostersonntag

Spruch zum Tag: Christus spricht: Ich war tot, und siehe, ich bin lebendig von Ewigkeit zu Ewigkeit und habe die Schlüssel des Todes und der Hölle. Offenbarung 1,18

10.15 Uhr Gottesdienst für Groß und Klein – Pfr. Schleifer

Sonntag, 11.04.2021 – 1. Sonntag nach Ostern – Quasimodo- genitii

Wochenspruch: Gelobt sei Gott, der Vater unseres Herrn Jesus Christus, der uns nach seiner großen Barmherzigkeit wiedergeboren hat zu einer lebendigen Hoffnung durch die Auferstehung Jesu Christi von den Toten.

09.00 Uhr Gottesdienst – Pfr. Schleifer

Anmeldung zu den Oster-Gottesdiensten

Wir hoffen, wir können mit Ihnen Präsenzgottesdienste feiern. Eine Anmeldung ist für alle Gottesdienste von Gründonnerstag bis Ostermontag nötig. Nur so können wir garantieren, dass Sie einen Platz bekommen. Anmeldung im Pfarramt Telefon: 9220730 oder per mail: kreuzgemeinde.lahr@kbz.ekiba.de.

Zusätzlich zu den Präsenzgottesdiensten werden auch online Gottesdienste angeboten. Am Gründonnerstag aus der Christuskirche, am Karfreitag aus der Martinskirche, am Ostersonntag aus der Stiftskirche. Anzuschauen unter: www.kreuzgemeinde-lahr.de, www.auferstehungsgemeinde-lahr.de oder www.bezirkskantorat-lahr.de.

Telefonseelsorge im Ortenaukreis
Tag und Nacht
0800 / 111 0 111 oder 0800 / 111 0 222

Anzeigen



Herzlichen Dank

Albert Trahasch

*10.11.1931 † 5.3.2021

Wir danken allen, die mit uns Abschied nahmen, sich in stiller Trauer mit uns verbunden fühlten und ihre Anteilnahme auf vielfältige Weise zum Ausdruck brachten.

Besonders bedanken möchten wir uns bei

- Herrn Pfarrer M. Ibach für die würdevolle Gestaltung der Trauerfeier (trotz Corona)
- Herrn Dr. A. Bayer für die ärztliche Begleitung und Unterstützung
- dem Bestattungsinstitut Kalt für jegliche Unterstützung
- allen Verwandten mit Angehörigen, Nachbarn, Freunden und Bekannten

Gertrud und Kinder Marco und Ilona

Helle sanierte 3-Zi. DG Wohnung in Sulz

76 qm, o. Blk., mit EBK, an beruft. Paar oder Einzelperson, NR, o. HT zu vermieten.

KM 665 € + 25 € Stellpl. + 150 € NK, 2 MM Kaution, frei ab 01.05.21, Kontakt: wohnungssulz@gmx.de

42-jähriger Mann, festes Einkommen, **sucht 1-2-Zimmer-Wohnung in Lahr-Sulz**, mit kleiner Katze, Katze kann mitbetreut werden, Warmmiete max. 600 Euro, Kontakt unter Handy: 0163 6168847 und E-Mail: bmaier690@gmail.com

Sulzer suchen Garten- oder Wiesengrundstück zum Kaufen oder Pachten.
Angebote gerne unter Handy-Nr. 0176-56904556.

Suche Gartengrundstück mit Zufahrt zum Kaufen
Tel. 0179-4714520

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
Insektenschutz



Wüst & Schabinger
FENSTER // TÜREN

Tullastraße 27 · 77933 Lahr
Tel. +49 (0) 7821/ 954876-0
info@wuest-schabinger.de
www.wuest-schabinger.de

Kollmer
Blech & Sanitär
Inhaber Matthias Hryhoruk
Heitergaß 20 | 77933 Lahr-Sulz | Telefon 07821 / 23422

Metzgerei Clemens Schätzle | 79336 Herbolzheim
Tel. 07643/913391 | www.metzgerei-schätzle.de

Schöne Osterfeiertage!
wünscht Ihnen Isabell Kollmer
instagram: [eclectic_izzy](https://www.instagram.com/eclectic_izzy)
Danke, dass Sie auch kleine und regionale KunstHandWerker unterstützen!

Suche in der näheren Umgebung
für eine Familie ein Haus am liebsten
mit ELW (für Oma) zum Kauf.
Bitte alles anbieten!!! Ihre Makler vor Ort
Bernd Himmelsbach, Telefon 0160 / 7768438
Garant Immobilien 07841 / 66 665-11

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

www.gasthaus-sterne.de'. The logo 'STERNEN Höhengasthaus' is at the bottom."/>

Topf sucht Deckel!
Wir suchen Dich ...
zur Verstärkung unseres
kleinen, engagierten und
motivierten Teams
... als **Koch** (m/w/d) in Vollzeit.
Infos auf unserer Homepage: www.gasthaus-sterne.de
Höhengasthaus Sternen | Hasenberg 1 | 77960 Seelbach | Tel.: 07823 - 96532