



Mitteilungsblatt

der Großen Kreisstadt **BACKNANG**  für die Stadtteile
Heiningen Maubach Waldrems

4

Mittwoch
27. Januar 2021

INHALT

Seite 2
Bereitschaftsdienste

Seite 5
Amtliches

Seite 5
Aus den Ortschaften

Seite 6
Aus dem Rathaus

Seite 7
Soziales

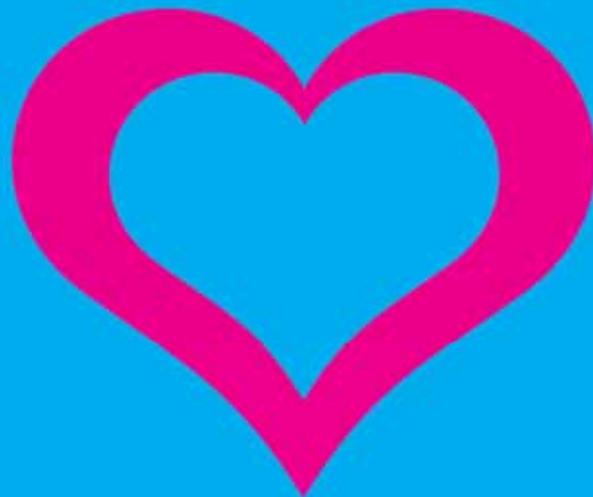
Seite 8
Aus den Kirchen

Seite 9
Wissenswertes

ab Seite 9
Werbung

CLICK & COLLECT

Liefer- und Abholangebote eurer
Backnanger Lieblingshändler unter
backnangliebe.de



#backnangliebe: Kauf vor Ort!

BEREITSCHAFTSDIENSTE

Notruf	110
Feuerwehr	112
Polizei in Backnang	909-0
Rettungsdienst Krankentransporter	112

Rems-Murr-Klinikum Winnenden
Am Jakobsweg 1, 71364 Winnenden, Tel. **07195 5 91-0**

Ärztlicher Bereitschaftsdienst

Ärztlicher Bereitschaftsdienst an den Wochenenden und Feiertagen und außerhalb der Sprechstunden: Ärztliche Notfallpraxis im Gesundheitszentrum, Stuttgarter Str. 107, www.notfallpraxis-backnang.de oder Tel. **116 117 (ohne Vorwahl)**.

An den Werktagen von 09:00 bis 19:00 Uhr: docdirekt - Kostenfreie Onlinesprechstunde von niedergelassenen Haus- und Kinderärzten, nur für gesetzlich Versicherte, doc-direkt.de oder Tel. **0711 96 58 97 00**.

Apotheken-Bereitschaftsdienst

Samstag, 30. Januar 2021

Apotheke im Gesundheitszentrum, Karl-Krische-Str. 4, 71522 Backnang, Tel.Nr.: **34 31 00**

Sonntag, 31. Januar 2021

Raphael-Apotheke Backnang, Gerberstr. 13, 71522 Backnang, Tel.Nr.: **9 03 43 33**

Apotheken-Bereitschaftsdienst

Apothekennotdienst auch unter **0800 0 02 28 33** (kostenfrei) oder www.aponet.de

Zahnärztlicher Notfalldienst

Jeweils von 10:00 Uhr bis 11:00 Uhr und von 17:00 Uhr bis 18:00 Uhr, zentrale Notfalldienst-Ansage über den Anrufbeantworter Tel. **0711 7 87 77 44**

Augenärztlicher Notfalldienst

Augenärztlicher Notfalldienst für den Rems-Murr-Kreis wird unter Tel. **01806 07 11 22** bekannt gegeben.

HNO – Ärztlicher Notfalldienst

Außerhalb der Sprechstunden, am Wochenende und an Feiertagen, unter Tel. **01805 00 36 56**.

Kinderärztlicher Notfalldienst

Zentrale Rufnummer für den Notfalldienst der Kinder- und Jugendärzte am Wochenende und an Feiertagen von 18:00 Uhr bis 08:00 Uhr, Tel. **01806 07 36 14**.

Montag bis Freitag von 18.00 Uhr bis 08:00 Uhr

Die Dienst habende Praxis erfahren Sie über den Anrufbeantworter Ihres Kinderarztes.

– **Telefonische Voranmeldung erbeten** –

Tierärztlicher Bereitschaftsdienst

Tierarztpraxis Krüger, Akazienweg 48, Backnang, Tel. **90 22 84**

Hinweise: Anrufe unter den angegebenen Telefonnummern sind kostenpflichtig. Bitte vollständige Rufnummern wählen.

SPRECHZEITEN und Rufnummern der Stadtteilgeschäftsstellen

ACHTUNG

Die Stadtteilgeschäftsstellen stehen allen Einwohnerinnen und Einwohnern nach **vorheriger Terminvereinbarung unter Telefonnummer 07191 / 894 - 444 oder per Mail an buergeramt@backnang.de zur Verfügung:**

Heiningen

Tübinger Straße 28

Montag	8:00 – 12:00 Uhr
Dienstag	8:00 – 12:00 Uhr
Mittwoch	8:00 – 12:00 Uhr
Donnerstag	14:00 – 18:00 Uhr

Maubach

Bregenzer Straße 8

Montag	14:00 – 18:00 Uhr
Mittwoch	8:00 – 12:00 Uhr und 14:00 – 18:00 Uhr
Donnerstag	8:00 – 12:00 Uhr

Waldrems

Neckarstraße 40

Dienstag	8:00 - 12:00 Uhr und 16:00 – 18:00 Uhr
Donnerstag	8:00 – 12:00 Uhr und 14:00 – 18:00 Uhr
Freitag	8:00 – 12:00 Uhr

Bitte achten Sie auch auf eventuelle Änderungen unter der Rubrik „Aus den Ortschaften“ sowie auf die Aushänge an den Stadtteilgeschäftsstellen.

Impressum

Herausgeber: Stadtverwaltung Backnang

Verantwortlich für den gesamten amtlichen und redaktionellen Teil i.S.d.P.:

Oberbürgermeister Dr. Frank Nopper
oder dessen Vertreter im Amt

Verantwortlich für den Anzeigenteil:

Knöpfle Druck GmbH & Co. KG

Verlag, Gesamtherstellung, Vertrieb:

Knöpfle Druck GmbH & Co. KG
Winnender Straße 20 · 71522 Backnang
Tel. 07191 34 33 8-0 · Fax 07191 34 33 8-17
Mail: info@knoepfle-druck.de

Erscheinung: i.d.R. wöchentlich mittwochs

Redaktionsschluss: i.d.R. freitags, 12:00 Uhr

Mail: mitteilungsblatt@backnang.de

Besonderheiten der Stadtteile

Aus dem Heiningen Dorfleben:

Der Hausschlachter

Das Maibaumsymbol zeigt einen Metzger mit einem Schwein. Es soll für die damalige Zeit einen typischen Hausschlachter darstellen. Der Name Hausschlachter oder Hausmetzger bedeutet nichts anderes, als dass der Schlachter zum Kunde ins Haus kommt und das gewünschte Stück Schlachtvieh in seinen eigenen Räumlichkeiten schlachtet und verarbeitet. Erwähnenswert dürfte auch noch sein, dass dieses Symbol der Urtyp ist und zur Vorlage für alle Maibaumschilder wurde. Die Gestaltung, die Art und Weise etwas aus dem Bauerndorf Heiningen darzustellen, die Größe und die



verwendeten Materialien wurden dabei festgelegt. In Heiningen wurden die Hausschlachtungen und die Weiterverarbeitung meist von einem in Heiningen, oder in der Umgebung wohnenden Metzger durchgeführt. In Heiningen der fünfziger Jahre waren dies Ernst Schäfer und Hermann Schaal. Von der in Württemberg auch üblichen Art, für die Hausschlachtung einen so genannten fahrenden Metzger, der von Dorf zu Dorf reist zu beauftragen, ist mir in Heiningen nicht bekannt geworden. Für den Eigengebrauch können die Bauern auch ohne Ausbildung ihr Vieh selbst schlachten und auch verwerten. Mit diesem Maibaumsymbol, dem Hausschlachter, möchte ich diesen ehemaligen kulturellen Brauch der Hausschlachtung und deren einstigen Notwendigkeit erzählen. Die Hausschlachtung war ein wichtiger Faktor in Sachen der damaligen Lebensmittelselbstversorgung. Vielleicht kann auf diese Weise etwas vom Heiningen Dorfleben im zwanzigsten Jahrhundert auch lange in der Erinnerung bewahrt bleiben. Bis in die Mitte des zwanzigsten Jahrhunderts war auch in Heiningen die meiste bäuerliche Bevölkerung auf eine möglichst umfangreiche Selbstversorgung eingerichtet. Auf allen Bauernhöfen wurde gegessen und getrunken, was mit Vieh, Acker und Garten erwirtschaftet werden konnte. Um Lebensmittel kaufen zu können, fehlten zu einem das Geld und die notwendigen Transportmittel, zum anderen aber in den Dörfern auch das entsprechende Angebot. Zur Vorratshaltung gehörte auch, ein Höhepunkt im bäuerlichen Wirtschaftsjahr, das Schlachten. In Württemberg pflegte man in der Regel zwei bis dreimal im Jahr zu schlachten, an Kirchweih, im Herbst, gegebenenfalls noch vor Weihnachten und zur Fasnacht beziehungsweise im zeitigen Frühjahr. Jedenfalls in der kühleren Jahreszeit, in der das Fleisch länger haltbar blieb. Wichtigster Fleischlieferant war in der Regel das Schwein. Je nach Hofgröße hatte ein Bauer bis zu zehn Schweine im Besitz. Von denen wurden zwei bis sechs geschlachtet, je nach Personenzahl des Haushaltes. Die restlichen Schweine wurden verkauft. Nebenerwerbsbauern in Heiningen und auch Haushalte die ein Äckerchen hatten, fütterten sich ein bis drei Schweine für den Eigenbedarf. Wegen des Speckbedarfes wurde mindestens ein Schwein extra länger und intensiver gemästet um ja richtig Speck zu haben. Natürlich gab es auch Haushalte die sich diese Mühe ersparten und sich ein Schlachtschwein kauften. Hier in Heiningen wurde zu besonderen Anlässen, so wurde mir zugetragen, auch mal ein Kälbchen geschlachtet. Kalbfleisch galt als besonders hochwertige Nahrung für geschwächte Wöchnerinnen und auch für verwöhnte Gaumen soll es ein Leckerbissen gewesen sein. Seltener wurde ein Großvieh geschlachtet, vielleicht mal ein „Rendle“ (ein fast erwachsenes weibliches Rind) Ganz anders war die Sache natürlich bei den so genannten Not-schlachtungen, da kam praktisch alles dran. Brach sich ein Tier etwas oder erkrankte es, so lange es noch lebte wurde das Tier gestochen. Die meist bittere Not und die obligatorischen Probleme mit der Nahrungsmittelversorgung haben der damaligen Bevölkerung kaum eine andere Wahl gelassen. Solche bitteren Ereignisse waren für die betroffenen Familien immer eine Tragödie. Ihre wirtschaftliche Existenz stand dabei oft auf dem Spiel.

In der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts wurden Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen, Pferde, Esel, Maultiere und Hunde als Schlachtvieh bezeichnet. In Heiningen wurden nur Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen geschlachtet.

Beim Hausschlachten wurde ein Großteil des Fleisches eingepökelt, eingeweckt oder in Büchsen gekocht, einige Fleischstücke wurden auch geräuchert. Reststücke und Innereien zu Blut oder Leberwurst verarbeitet. Besonderen Wert legte man auf die großen und dicken Speckseiten, denn Speck war geräuchert sehr lange haltbar. Ein großer Teil des Specks und jedes noch so kleine Stückchen wurde zu kleinen Würfeln geschnitten und ausgekocht, im schwäbischen „ausgelassen“. In den gebrannten und glasierten „Schmalzhäfen“ aufbewahrt war dieses Fett sehr lange haltbar. Schweinefett (Schmalz) war in der damaligen Küche unverzichtbar.

Fortsetzung auf der nächsten Seite

Die ausgekochten Fettwürfel, Grieben genannt, wurden natürlich als Nahrungsmittel verwendet. Griebenschmalz, ausgekochte Fettwürfel mit Schmalz vermischt wird heute oft auf diversen Festen, auf Bauernbrot aufgetragen und als Delikatesse angeboten.

Begehrt waren aber auch die mit einem Brät aus Fleisch und Fett gefüllten Bratwürste. Wo geschlachtet wurde, war auch die so genannte Metzelsuppe nicht weit, eine kräftige Wurst und Fleischbrühe in der zusätzlich die Produkte des Schlachttages wie Kesselfleisch, Blut- und Leberwurst gekocht wurden.

Das anschließende Schlachtfest mit den Helfern, Bekannten und Nachbarn war immer ein Grund zur großen Freude, denn da gab es Erzeugnisse der Hausschlachtung wie Innereien, Kesselfleisch, Leber- und Blutwürste oder Presssack.

Bei diesen Festen ging es meist feucht und fröhlich zu. Hausmetzger Hermann kam dabei meistens in Hochform. Mindestens einmal bei jedem Fest erzählte er dazu seine Lieblingsanekdoten. Auch wenn man sie schon hundertmal gehört hat, wurde immer wieder darüber gelacht. Es sind eben Klassiker aus dem Metzgerleben. Doch davon später mehr.

Ein besonderer Brauch am Tag der Hausschlachtung war das „Häfelestupfa“. Das Häfelestupfa wurde je nach Gegend etwas anders gehandhabt. Es war bei den hungrigen Jugendlichen und Erwachsenen sehr beliebt. Um nicht erkannt zu werden klopften sie nach Einbruch der Dunkelheit mit einem langen Stock an ein Fenster des Hauses, an dem abends das Schlachtfest stattfinden sollte, und stellten eine Schüssel oder Kanne ab. Die Bauersfrau füllte nun in das Gefäß etwas Metzelsuppe und Kesselfleisch, manchmal auch eine Leber- oder Griebenwurst. Kaum war die Bauersfrau wieder im Haus, wurde „das Häfele“ schnell heimlich abgeholt und der Inhalt zu Hause verspeist.

Eine etwas andere Vorgehensweise wurde mir so erzählt. Am Schlachttag, bei Einbruch der Dunkelheit, kam für die Heranwachsenden im Dorf die Zeit zum „Häfala“. Stark verummt zogen sie los, um nicht erkannt zu werden. Oben an einer Stange wurde eine kleine Milchkanne angebunden. Mit dieser Stange klopfte man das Küchenfenster des Bauernhauses. Wenn geöffnet wurde, hatte man einen Spruch auf Lager, den man mit verstellter Stimme vortrug. Einer hat mir so gut gefallen, dass ich ihn zum Weitererzählen behalten konnte:

„An der Stange do hangt a Kennle.

Isch kloiner als a Wennle.

Deant halt a bissle nai.

Muaß ja net a haufa sai.

Onser Dank isch euch gewiss.

Dann guata Nacht ond viele Griaß.“

Zwei kleine Anekdoten zu den vergangenen Bräuchen möchte ich ergänzend anschließen.

1. Anekdote: Häfelestupfa bei Oma Frieda

Auch bei meiner Oma wurde nach ihren Erzählungen immer Häfele gestupft. Einmal lag im bereitgestellten Gefäß ein Zettel mit dem Bibelspruch. „Einen fröhlichen Geber hat Gott lieb“. Oma Frieda, nicht weniger bibelkundig, legte der extra etwas dürrig gemachten Schlachtschüssel ihrerseits den Bibelspruch bei: „Lasset euch genügen, an dem was da ist“.

Von einer Wiederholung dieser Vorgehensweise wurde nie etwas erwähnt.

2. Anekdote: Eine klassische Schwarzschlachtung

Während des Krieges und kurz danach genehmigten die Behörden ein Schwein pro Jahr für den Eigenbedarf eines Haushaltes. Jede weitere Sau musste so still und heimlich wie möglich geschlachtet werden. In der Schlachtküche wurde das Fenster verdunkelt, die Türen mit Decken abgedichtet und alle Ritzen zugestopft, dass möglichst kein Geruch nach außen drang. Alle, vor allem aber die Kinder, wurde immer wieder ermahnt, ja niemandem etwas zu erzählen. Wenn ein zweites Schwein geschlachtet wurde, durfte dies keiner erfahren. Aber was tat man nicht alles für einen Bollen Floisch. Eine lustige Geschichte, eine nette kleine Anekdote halt, von Hermann immer gern erzählt, die sich folgendermaßen in einem kleinen Nachbarort zugetragen hat: Ein Metzgerlehrling im dritten Lehrjahr hatte sich einem Bauern gegen Entlohnung mit Naturalien angeboten, diese verbotene Aktion durchzuführen. Als zum Vesper gerufen wurde, saßen auch zwei Landjäger (Dorfpolizisten) am Tisch. Der junge Mann erzählte später noch lange, dass er beim Anblick der Obrigkeit das große Zittern bekam und beinahe vor Angst in die Hose gemacht hätte. Die Bäuerin beruhigte ihn aber:

„Bua, doa brauchst koi Angst han, dia wollat au bloß veschbara“.

AMTLICHES

**Sitzung des Betriebsausschusses Stadtentwässerung und Sitzung des Ausschusses für Technik und Umwelt
Donnerstag, 28. Januar 2021, 18:00 Uhr
Backnanger Bürgerhaus**

TAGESORDNUNG:

I. Öffentliche Sitzung des Betriebsausschusses Stadtentwässerung

1. Stadtentwässerung Backnang
- Jahresabschluss 2019
2. Bericht des Rechnungsprüfungsamts zum Geschäftsbericht und Jahresabschluss des Eigenbetriebs Stadtentwässerung 2019
3. Umstellung der Wirtschaftsführung und des Rechnungswesens der Stadtentwässerung sowie Änderung der Betriebssatzung für die Stadtentwässerung Backnang auf die kommunale Doppik
- Beschluss
4. Hochwasserschutzmaßnahmen Backnang (BA 1.4) + Neubau Vorflutsicherungspumpwerk
- Bekanntgabe der Vergabe
5. Verschiedenes

II. Öffentliche Sitzung des Ausschusses für Technik und Umwelt

1. Einziehung einer dem verkehrsberuhigten Bereich und Fußgängerzone gewidmeten Teilfläche des Flurstücks 155 in der Kesselgasse Gemarkung Backnang
2. Neugestaltung in Teilbereichen der Maubacher Straße, des Heiningers Weges / Friedrich-Stroh-Straße / der Blumenstraße
- Bekanntgabe der Vergabe
3. Erstellung einer Oberflächenentwässerung im Bereich des P+R Parkplatzes am Bahnhof Backnang-Maubach - Baubeschluss
4. Hochwasserschutzmaßnahmen Backnang (BA 1.4) + Neubau Vorflutsicherungspumpwerk - Bekanntgabe der Vergabe
5. Jahresbaumpflege 2021 - 2022
- Bekanntgabe der Vergabe
6. Blühflächenkonzept
- Sachstandsbericht
7. Baugesuche
8. Zustimmung zu über- und außerplanmäßigen Ausgaben
9. Anträge der Fraktionen/Stadträte
10. Verschiedenes
11. Bekanntgaben
12. Anfragen

Dr. Frank Nopper
Oberbürgermeister

AUS DEN ORTSCHAFTEN

Entsorgungstermine

Entsorgungstermine Februar 2021

Restmülleimer	Donnerstag (2-wöchentlich)	11.02.2021
	Donnerstag	25.02.2021
Biomüll	Donnerstag	04.02.2021
	Donnerstag	18.02.2021
Blaue Tonne	Montag	08.02.2021
Gelbe Tonne	Mittwoch	10.02.2021

Bitte alles bis 6.00 Uhr am Straßenrand bereitstellen.

Öffnungszeiten der Kreismülledeponien:

Deponie Backnang:	Mo. – Fr.	8:00 Uhr bis 12:00 Uhr 13:00 Uhr bis 16:30 Uhr
Deponie Kaisersbach:	Mo., Mi., Fr.	8:30 Uhr bis 12:00 Uhr 13:00 Uhr bis 16:30 Uhr
	Di., Do.	ganztäglich geschlossen
Wertstoffstation Schorndorf:		
	Mo. – Fr.	13:00 Uhr bis 16:30 Uhr
Deponie Winnenden:	Mo. – Fr.	8:30 Uhr bis 12:00 Uhr 13:00 Uhr bis 16:30 Uhr
alle Deponien + Wertstoffstation:	Sa.	8:30 Uhr bis 12:30 Uhr

AWG Service-Telefon:

Fragen zur Vermeidung, Verwertung und Entsorgung von Müll werden von der Abfallwirtschaftsgesellschaft unter den Telefonnummern 07151/501-9535 und 07191/501-9538 beantwortet. Anfragen per Telefax sind unter 07151/501 95 50 möglich. E-Mail: info@awg-rem-murr.de, Internet: <http://www.awg-rem-murr.de>

Abholung von Sperrmüll, Elektro-Altgeräte und Metallschrott (maximal zweimal im Jahr): Die Anforderungskarten für die Abholung von Metallschrott und Elektro-Altgeräte ist kostenfrei und befindet sich im Umschlag der Informationsbroschüre, die Anforderungskarte für die Sperrmüll-Abholung für 15 Euro und die Anforderungskarte für Express-Sperrmüll 35 Euro sind bei den vom Landkreis eingerichteten Verkaufsstellen erhältlich.

Umweltmobil

Nächster Termin in den Stadtteilen: **Mittwoch, 3. Februar 2021**
Maubach, Rathaus, Bregenzer Straße 8 9:30 – 10:00 Uhr
Heiningen, Parkplatz „Rössle“, Tübinger Straße 31 10:30 – 11:00 Uhr
Waldrems, Rathaus, Neckarstraße 40 12:00 – 12:30 Uhr

Schulen und Kindergärten

Förderverein der Talschule e.V.

Mit Hand und Herz unterstützen und Kinderaugen zum Leuchten bringen
– Eine Spielgerätehütte für die Talschulkinder

Auch in Zeiten von dynamischer Pandemieentwicklung und diesbezüglichen Einschränkungen darf der Blick in die Zukunft nicht verloren gehen. Unter diesem Gesichtspunkt entstand bereits



Förderverein
der Talschule e.U.

im Laufe des Schuljahres 2019/2020 der Plan, den Schülern und Schülerinnen der Talschule Backnang eine Spielgerätehütte für den Pausenhof zu ermöglichen. Dieses geplante Projekt konnte trotz der diesjährigen ungewöhnlichen Umstände in die Tat umgesetzt werden. Es konnte hauptsächlich deshalb realisiert werden, da von allen Seiten Hand in Hand zusammengearbeitet wurde.



Unterstützung erhielt die Schule durch ihren Förderverein, engagierte Eltern und örtlich ansässige Firmen, die zum Gelingen des Projektes auf unterschiedliche Weise maßgeblich beigetragen haben. Finanziell unterstützt wurde das Projekt von der Stiftung für Bildung und Soziales der Sparda-Bank BW, der Pizzeria Rössle, der Firma Leix Bodenbeläge GmbH, der Firma Harro Höfliger Verpackungsmaschinen GmbH, dem EK-Kfz Service, der Jürgen Wragge GmbH und dem Bestattungsinstitut Kurt Häußler. Gestiftet wurde außerdem das Fundament der Spielgerätehütte. Dieses wurde von der Firma Lukert GmbH zur Verfügung gestellt und bereits im Frühjahr 2020 verlegt, sodass ab Mitte Juni mit dem Aufbau der Hütte begonnen werden konnte.



Es folgten nach der Rodung des Standortes und dem Aufbau der Hütte der Außen- sowie Innenanstrich. Dies übernahm der Vorstand des Fördervereins sowie engagierte Eltern. Nach den Herbstferien des Schuljahres 2020/21 konnte der Förderverein

in kleinem Rahmen nun die Schlüssel der neuen Spielgerätehütte an die Schulleitung, Sieglinde Baumgart, übergeben. In Folge dessen konnte die Hütte samt neuem Inhalt von den Schülern in Betrieb genommen und auf Herz und Nieren geprüft werden. Eine Spielgerätehütte mit genügend Raum und Platz für all das, was eine Bewegungspause in der Grundschule noch aktiver und erlebnisreicher werden lässt, hat schon jetzt viele Kinderaugen zum Leuchten gebracht und wird noch für lange Zeit das Talschulleben bereichern. Die Talschule und der Förderverein danken deshalb all denjenigen, die dieses Projekt durch ihre Unterstützung möglich gemacht haben, und freuen sich auf zukünftige gemeinsame Projekte.



AUS DEM RATHAUS

Busse der Linie 361 halten wieder in der Maubacher Straße Maubacher Straße wieder einspurig befahrbar

Nachdem zunächst die Blumenstraße saniert und neu gestaltet wurde, wurde von Juli 2019 bis Dezember 2020 auch die Maubacher Straße von der Einmündung in die Blumenstraße bis auf Höhe der Lerchenstraße saniert. Bis zum Ende der weiteren Baumaßnahmen auf dem ehemaligen „Feucht-Areal“ ist die Maubacher Straße in diesem Bereich jedoch halbseitig gesperrt. Daher können Autofahrer die Maubacher Straße derzeit lediglich aus der Blumenstraße kommend in Richtung Maubacher Höhe befahren. Für die Busse der Linie 361, die wieder auf ihrem eigentlichen Linienweg, die Maubacher Straße in beide Richtungen befahren, wurde auf Höhe der halbseitigen Sperrung eine Bedarfsampel eingerichtet. Ab Mittwoch, 20. Januar, wird die Linie 361 außerdem wieder die Haltestelle Maubacher Straße anfahren. Da die neu gebauten barrierefreien Bushaltestellen jedoch im Bereich der halbseitigen Sperrung liegen, wurden bis zum Ende der Baumaßnahmen Ersatzhaltestellen in der Nähe der Einmündung der Maubacher Straße in die Blumenstraße aufgestellt.

Hinweis an alle Hundehalter und Pferdebesitzer

Für viele vorbildliche Hundebesitzer ist das Entfernen des abgesetzten Hundekots auf Grünland und Wiesenwegen bereits eine Selbstverständlichkeit. Dennoch gehen bei der Stadt Backnang nach wie vor Beschwerden über Verunreinigungen durch Hundekot auf Bürgersteigen, Rad- und Fußwegen sowie Spielplätzen ein. Auch auf Wiesen sind Kothaufen und Hundekotbeutel zu finden. Neben dem ästhetischen Aspekt stellt Hundekot insbesondere auf landwirtschaftlich genutztem Grünland ein Problem dar. Hundekot ist nicht gleich Kuhfladen und somit kein Dünger. Die Kothaufen verunreinigen vielmehr

die Feldfrüchte und sind gefährlich für Nutztiere. Kühe sind Pflanzenfresser und weisen eine andere Nahrungsgrundlage als Hunde auf. Die verbleibenden Futterreste im Hundekot würde eine Kuh nicht fressen, bekommt diese aber durch die im Heu enthaltenen Reste vorgesetzt. Hundekot auf landwirtschaftlichen Flächen ist daher nicht nur ekelerregend, sondern auch gesundheitsschädlich und stellen eine Ordnungswidrigkeit dar. Leidtragende sind aber nicht nur die Tiere, sondern auch Spaziergänger, die in die „Häufchen“ hineintreten und die Anlieger, die den Hundekot dann entfernen müssen. Hundehalter werden daher gebeten beim Gassi gehen einen Hundekotbeutel, zum Beispiel aus den vorhandenen Dog-Stations, mitzunehmen und den Hundekot auch ordnungsgemäß zu recyceln. Aber nicht nur Hunde, sondern auch Pferde können Verschmutzungen auf öffentlichen Wegen hinterlassen und führen zum Ärger bei darauffolgenden Spaziergängern. Die Stadt Backnang weist daraufhin, dass auch Reiter dazu verpflichtet sind, Pferdeäpfel auf öffentlichen Wegen zu beseitigen.

Nopper: B 14-Weiterbau darf keine „Never Ending Story“ werden

Aufgrund offensichtlich noch fehlender Eisenbahn-Kreuzungsvereinbarungen zeichnen sich Verzögerungen beim Weiterbau der B 14 zwischen der Opti-Kreuzung in Waldrems und der Krähenbachkreuzung ab. Oberbürgermeister Dr. Frank Nopper hat hierfür überhaupt kein Verständnis. Vor wenigen Tagen hat die Stadt Backnang die Nachricht erreicht, dass die Finanzmittel für den Ausbau der B 14 vom Bundesverkehrsministerium bisher nicht freigegeben wurden. Nopper appelliert nunmehr an Bund und Land, für die Ausbaustrecke neue Abschnitte zu bilden. Dies hat die Stadt Backnang dem Regierungspräsidium Stuttgart bereits vorgeschlagen. Durch diese Vorgehensweise könnte vor Abschluss der Eisenbahn-Kreuzungsvereinbarung der Bau des zweiten Teils des Murrtalesviadukts zügig vorangetrieben werden. Hierfür liegt bereits die Ausführungsplanung vor. In Sachen des Autobahnzubringers, der bisherigen Landesstraße 1115, fordert Nopper Bund und Land überdies auf, unverzüglich mit den Ausbauplanungen zu beginnen. Eine vierspurige B 14 bis zur Krähenbachkreuzung muss mit einem ausgebauten Autobahnzubringer einhergehen, da ansonsten unzumutbare Stausituationen auf B 14 und Autobahnzubringer vorprogrammiert sind. Nopper abschließend: „Es muss unser aller Ziel sein, den vierstreifigen B 14-Ausbau nicht auf die lange Bank zu schieben, sondern mit vereinten Kräften beherrsigt anzugehen. Der B 14-Weiterbau darf keine unendliche Geschichte, keine „Never Ending Story“ werden.“

Stellenausschreibungen

KOMM NACH BACKNANG
WERDE TEIL DES TEAMS!

BACKNANG BK
Die Murr-Metropole

Leitung
Backnanger Bürgerhaus
und stellvertretende Amtsleitung
Kultur- und Sportamt

100% Stelle, BesGrp A12
backnang.de/stellenanzeigen

SOZIALES

Arbeiterwohlfahrt – Ortsverein Backnang



Aspacher Straße 32, Tel. 8 38 56

Mail: awo-backnang@t-online.de

Vorsitzender: Ullrich Naumann

Sprechzeiten: dienstags, 15:00 – 17:00 Uhr und donnerstags, 10:00 – 12:00 Uhr sowie nach Vereinbarung

- Behinderten-Freizeitclub: freitags ab 14:30 Uhr im Haus der AWO
- Info Patientenverfügung, Vorsorgevollmacht, Betreuungsverfügung - Termin nach Absprache
- Waldheimfreizeit in den Sommerferien im Plattenwald für Kinder von 6 – 10 Jahren

Deutsches Rotes Kreuz – Ortsverein Backnang



Öhringer Straße 8, Tel. 6 85 41, Fax 7 21 88 ,

Homepage: mach-mit@drk-backnang.de

Kontakte zur Bereitschaft/Bereitschaftsabend

Organisations- und Übungsabende an jedem Mittwoch von 20:00 bis 22:00 Uhr. Informationen unter der Tel. 68541.

Erste-Hilfe-Lehrgänge

Auf Anfrage - Anmeldung und Auskunft unter der Tel. 68541 oder per Mail unter ausbildung@drk-backnang.de.

Mobile Dienste Backnang

Das DRK macht mobil!



Fahrdienst: Unser Team fährt Sie nicht nur ins Krankenhaus, zum Arzt oder zu Behörden.

Hauswirtschaftlichen Hilfen: Wir bieten Entlastung bei der Bewältigung des Alltags.

Schülerbetreuungen: Für Menschen mit seelischen, körperlichen oder geistigen Beeinträchtigung.

Hausnotruf: Auf Knopfdruck erhalten Sie schnellstmöglich Hilfe – jederzeit!

Auskunft, Informationen und Beratung:

Fabian Frasch + Irma Hettich, Wanne 3/2, 71522 Backnang

Tel.: 07191 88311 / Fax: 07191 953690

Mail: Mobicdienste.Backnang@drk-rem-murr.de

Homepage: www.drk-rem-murr.de

Frauen- und Kinderschutzhaus Rems-Murr und Frauenberatungsstelle

Das Frauen- und Kinderschutzhaus bietet Schutz für von häuslicher Gewalt betroffene Frauen und deren Kinder.

Kontaktbüro Frauenberatungsstelle: ☎ 07191 9308655

Bundesweite Hilfetelefon (24 Std.): ☎ 0800 0116016

Polizei Notruf (nachts und am Wochenende): ☎ 110

Jugendrotkreuz

Findet jeden 1. und 3. Mittwoch im Monat von 18:00 bis 19:30 Uhr statt.

Auskunft bei Kevin Huhnen unter Tel. 4890187 oder per Mail unter jrk@drk-backnang.de

Gemeinschaft Sozialarbeit, Bewegungsprogramme

- Seniorengymnastik
- Yoga
- Line Dance
- Kraft und Balance (Sturzprophylaxe)
- Gymnastik für Herren ab 60 Jahren
- Wassergymnastik

Informationen unter der Tel. 60931 oder per Mail unter www.drk-backnang.de.

Kleiderkammer Annahme und Ausgabe

Öhringer Straße 8, Tel. 343139,

Mail: kleider@drk-backnang.de, Leiterin Anne Fix

montags 09:00-12:00 Uhr

mittwochs 14:00-17:00 Uhr

samstags 09:00-12:00 Uhr (jeden 1. Samstag im Monat)

Für die Blutspende-Termine werden Helfer gesucht

Mithilfe in der Küche (Vesperbereitung), beim Aufbau sowie bei der Begleitung der Spender während und nach der Blutspende.

Bei Interesse melden Sie sich bitte unter der Tel. 6 09 31.

Hospizstiftung Rems-Murr-Kreis e.V.

Bonhoefferstraße 2, Tel. 92 79 70

Mail: info@hospiz-remsmurr.de

Homepage: www.hospiz-remsmurr.de

Begleitung Schwerstkranker, Sterbender und ihrer Angehörigen**Ambulanter Hospizdienst**

Einsatzleitung für den gesamten Rems-Murr-Kreis
Unterstützung zu Hause, im Krankenhaus und im Pflegeheim
Erreichbar per Mail unter info@hospiz-remsmurr.de

Kinder- und Jugendhospizdienst Pustebume

Begleitungen von Kindern und Jugendlichen bei Krankheit, Tod und Trauer

Erreichbar per Mail unter kinder@hospiz-remsmurr.de

Stationäres Hospiz Backnang

Erreichbar unter Tel. 92 79 70-40 bzw. per Mail unter stationaeres@hospiz-remsmurr.de

AUS DEN KIRCHEN

EVANGELISCHE KIRCHENGEMEINDE
WALDREMS MAUBACH HEININGEN

Ammerstraße 18, 71522 Backnang-Waldrems

Telefon: 6 85 27, Fax 34 03 20

Mail: pfarramt.backnang.waldrems@elkw.de

Homepage: www.kirche-wahema.de

Bürozeiten der Pfarramtssekretärin Frau Anja Braun:
dienstags und donnerstags von 09:00 Uhr – 12:00 Uhr

Sonntag, 31. Januar 2021**Letzter Sonntag nach Epiphania**

„Über dir geht auf der Herr,
und seine Herrlichkeit erscheint über dir.“
Jesaja 60,2b

Donnerstag, 28. Januar 2021

19:00 Uhr Teenkreis (online). Informationen bei Jonas Wintergerst, Tel. 0157 34588444

Freitag, 29. Januar 2021

18:00 Uhr Jungschar zum Mitnehmen (1.-4. Klasse), GH Waldrems-Heiningen

20:00 Uhr Jugendkreis (online). Informationen bei Jonas Wintergerst, Tel. 0157 34588444

Sonntag, 31. Januar 2021

In der Auferstehungskirche Waldrems-Heiningen findet heute kein Gottesdienst statt.

10:15 Uhr Gottesdienst in der Pauluskirche Maubach mit Lobpreis-Musik (Pfarrerin Hoffmann)

Mittwoch, 3. Februar 2021

15:00 Uhr Konfirmandenunterricht (online)

Neue Regel zur Maskenpflicht im Gottesdienst

Auch in den Gottesdiensten wird das Tragen einer FFP2-Maske oder medizinischen Maske verbindlich. Einige medizinische Masken halten wir am Eingang für Besucher bereit.

Gruppen und Kreise

Etliche unserer Gruppen und Kreise pausieren, anderen finden alternative Wege, um in Kontakt zu bleiben. Zum Zeitpunkt der Abgabe dieses Beitrags an die Redaktion ist noch nicht absehbar, welche Gruppen und Kreise stattfinden können. Nähere Informationen erhalten Sie von den jeweiligen Gruppenverantwortlichen.

Folgende Sonntage sind für Taufen vorgesehen:

Für einen Tauftermin melden Sie sich bitte direkt im Pfarramt.

Moment mal – mit aufmerksamem Blick durch die Passionszeit - Eine Fotoaktion zum Teilen

Manch einer nimmt sich für die Fastenzeit vor, seine Bildschirmzeit zu reduzieren. Bei „Moment mal“ dagegen werden Handy-Kamera und Möglichkeiten des digitalen Austausches in den Dienst genommen, um miteinander über Leben und Glauben ins Gespräch zu kommen.



So funktioniert es:

- **Fotografiere** besondere Momente oder erhebe scheinbar Selbstverständliches zum Besonderen, indem du es mit der Kamera festhältst. Aber nicht nur das offensichtlich Schöne, auch das, was nachdenklich stimmt oder Betroffenheit auslöst, darf fotografiert werden.
- Suche am Ende jeder Fastenwoche ein Foto aus und schicke es anderen Teilnehmern. Es darf nur **ein Foto gesendet** werden! Bei regem Interesse werden Kleingruppen von max. fünf Teilnehmern gebildet, damit keine Bilderflut entsteht. Beginn ist der 20./21.2.

- Schreibe zu deinem Bild einen kurzen Kommentar: eine Erklärung zum Bild, eigene Gedanken, Bitte oder Dank, ein passender Bibelvers – vieles ist hier möglich.
- Das Foto soll aktuell und möglichst nicht aus deinem Archiv sein. Es geht darum, mit **achtsamem Blick** durch die Fasten- und Passionszeit zu gehen. Das Leben steckt im Augenblick!
- Die Aktion bietet außerdem die Möglichkeit, in Coronazeiten mit anderen in **Kontakt** zu sein. Lerne andere Leute aus deiner Nähe (noch besser) kennen und erfahre, was sie bewegt!
- Mit der Anmeldung geht zugleich das Einverständnis einher, dass die eigene E-Mail-Adresse an die anderen Teilnehmer (der Kleingruppe) weitergegeben werden darf. Nach Rücksprache werden einzelne Fotos in einem Gottesdienst in der Karwoche/Ostern gezeigt.

Lust mitzumachen? Anmeldung und weitere Infos bei Pfarrerin Stefanie Hoffmann: stefanie.hoffmann@elkw.de Tel.: 07191/3677657



**Katholische Kirchengemeinde
St. Johannes
Heiningen, Maubach und Waldrems**

Obere Bahnhofstr. 26, 71522 Backnang
Tel. 07191 6 86 52, Fax 07191 7 10 38
Mail: pfarramt.johannes@katholisch-backnang.de
Homepage: www.katholisch-backnang.de

Donnerstag, 28. Januar 2021

08:30 Eucharistiefeier, Johanneskirche
19:00 Eucharistische Anbetung, Johanneskirche

Sonntag, 31. Januar 2021

09:00 Eucharistiefeier, Johanneskirche
10:30 Kroat. Eucharistiefeier, Johanneskirche
15:30 Poln. Eucharistiefeier, Johanneskirche

Dienstag, 2. Februar 2021

19:00 Eucharistiefeier, Johanneskirche

Donnerstag, 4. Februar 2021

08:30 Eucharistiefeier, Johanneskirche
19:00 Eucharistische Anbetung, Johanneskirche

WISSENSWERTES

Verschiedenes

Das Finanzamt Backnang informiert: Änderung der Bankverbindung des Finanzamts Backnang ab 27.02.2021

Das Kreissparkassenkonto des Finanzamts Backnang bei der Kreissparkasse Waiblingen (DE76 6025 0010 0000 0002 44) wird zum 26.02.2021 aufgelöst und steht ab 27.02. 2021 nicht mehr als Bankverbindung zur Verfügung.

Es wird darauf hingewiesen, dass Überweisungen, die nach dem 26.02.2021 auf das geschlossene Konto bei der Kreissparkasse Waiblingen vorgenommen werden, an die Einzahler zurückgebucht werden. Eine wirksame Steuerzahlung ist dann nicht erfolgt.

Muss die Zahlung erneut angewiesen werden und geht danach verspätet beim Finanzamt Backnang ein, fallen entsprechend Säumniszuschläge an.

Überweisungen an das Finanzamt Backnang sind ab 27.02.2021 nur noch auf das Konto der Deutschen Bundesbank Filiale Stuttgart **IBAN DE07 6000 0000 0060 2015 01, BIC MARKDEF1600** möglich.

Es wird auch empfohlen, bestehende Daueraufträge bereits jetzt, spätestens bis zum 26.02.2021 anzupassen. Einzugsermächtigungen sind hiervon nicht betroffen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis und Ihre Bemühungen, Ihr Finanzamt Backnang.

Gez. Tillmann Berroth; Amtsleiter und Pressereferent des Finanzamts Backnang

Hilfe bei der Steuererklärung

Auch Rentnerinnen und Rentner müssen Steuern zahlen, wenn das zu versteuernde Einkommen den jährlichen Grundfreibetrag überschreitet. 2020 lag der Grundfreibetrag für Alleinstehende bei 9.408 Euro und für Verheiratete bei 18.816 Euro.

Wer eine Steuererklärung machen muss, nutzt dafür gern die »Mitteilung zur Vorlage beim Finanzamt«. Mit dieser Mitteilung bescheinigt die Deutsche Rentenversicherung (DRV) den Ruheständlern kostenlos die Rentenhöhe für das abgelaufene Jahr. Wer die Bescheinigung schon einmal angefragt hat, bekommt sie ab Mitte Januar wieder automatisch von der DRV zugesandt. Wer sie erstmals benötigt, kann sie kostenlos unter www.deutsche-rentenversicherung.de/steuerbescheinigung anfordern.

Weitere Informationen enthält die Broschüre »Versicherte und Rentner: Informationen zum Steuerrecht«. Sie kann kostenlos unter der Telefonnummer 0721 825-23888 oder per E-Mail (presse@drv-bw.de) bestellt werden. Im Internet unter www.deutsche-rentenversicherung.de steht die Broschüre ebenfalls als PDF zum Herunterladen zur Verfügung.

WERBUNG

VORANKÜNDIGUNG



Leben & Wohnen im Alter

In der Kalenderwoche 5/2021 wird die Sonderseite

„Leben und Wohnen im Alter“

in den Mitteilungsblättern Aspach und Backnang-Heiningen/Maubach/Waldrems erscheinen.

Neben Wissenswertem rund um das Sonderthema besteht hier die Möglichkeit den Seniorinnen und Senioren vor Ort Ihre Dienstleistungen anzubieten. Nutzen Sie diese Gelegenheit in Ihrem Mitteilungsblatt in schön gestalteter Umgebung auf sich und Ihre Leistungen aufmerksam zu machen.

Die mm-Preise (zzgl. MwSt.)

	Erscheinungstag	mm-Preis (2-sp., 90 mm breit)	
		s/w	fbg.
Aspach	Donnerstag	0,65	0,90
BK-H/M/W	Mittwoch	0,64	0,89
Kombi 10% Rabatt	Mi + Do	1,16	1,61

Anzeigenschluss ist Freitag, der 29. Januar 2021

Telefon: 071 91 3433 8-20, E-Mail: anzeigen@knoepfle-druck.de

Leckere Rezepte

zum Nachkochen oder Nachbacken!



Vorspeise

Chinesischer Salat mit Putenbrust

Zutaten:

300 g Möhren
2 Bund Frühlingszwiebel
500 g Putenbrust
1 Glas Mungobohnensprossen
6 EL Sojasoße
3 EL Zitronensaft
1 Knoblauchzehe
1 EL frisch geriebener Ingwer
100 ml Geflügelfond



Salz, Pfeffer
1 EL Honig
3 EL Öl
1 TL Soßenbinder

- Möhren und Frühlingszwiebel waschen und putzen, Möhren in Stifte, Frühlingszwiebel schräg in Stücke schneiden.
- Mungobohnensprossen mit den Möhren und den Frühlingszwiebeln in eine Schüssel geben und mit der Sojasoße und dem Zitronensaft marinieren
- Putenbrust in Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Öl braten.
- Das Fleisch herausnehmen, Ingwer und Honig in die Pfanne geben und den Knoblauch hineinpressen, umrühren. Mit dem Fond ablöschen, den Soßenbinder einrühren und aufkochen lassen.
- Die Soße mit der Putenbrust über das Gemüse geben, gut vermischen und 15 Minuten ziehen lassen.

Rezept von Gisela Knoll (aus Blättle-Rezepte-Sammlung)

Hauptspeise

Schweineröllchen mit Käse

Zutaten: (für 4 Portionen)

4 Schweineschnitzel (a 100 g)
1 rote Paprikaschote
2 Zwiebeln
Salz, gemahlener Kümmel
1 EL Butter
oder Margarine
½ Dose geschälte Tomaten
½ Becher Joghurt
½ TL Speisestärke
4 Scheiben Käse



- Die Paprikaschote vierteln, entkernen, waschen und in Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein hacken.
- Die dünngeklopften Schweineschnitzel mit Salz und gemahlenem Kümmel bestreuen und mit den Paprikastreifen belegen. Zusammenrollen und mit Zahnstochern feststecken.
- Fett in einer Pfanne erhitzen, die Schnitzel darin gut anbraten, die Zwiebeln dazu geben und kurz mitbraten. Die Tomaten hinzufügen, zudecken und etwa 40 Minuten leise schmoren lassen.
- Dann Joghurt mit Speisestärke verquirlen, die Soße damit binden. Die Schweineröllchen mit Käse kurz überbacken.

Rezept von Irmtraud Knöpfle (aus Blättle-Rezepte-Sammlung)

Nachtisch

Raffinierte Fruchtecken

Zutaten: (für 16 Stk.)

75 g getrocknete Kirschen
(gehackte getrocknete
Aprikosen oder Rosinen)
3 EL Brandy
175 g Vollkornkeks
75 g getrocknete Datteln
25 g Pecannüsse
25 g Pistazien
50 g Butter
200 g weiße Schokolade
1 EL Puderzucker



150 ml süße Sahne
Butter für die Form

- Die getrockneten Früchte mit dem Brandy in einer Pfanne erhitzen. Dann herausnehmen und abkühlen lassen.
- Die Kekse zerkrümeln. Datteln und die Nüsse fein hacken, Butter würfeln.
- Die Pfanne halb mit Wasser füllen und zum Kochen bringen. Eine feuerfeste Schüssel darauf setzen, die Schokolade hineinbröckeln. Butter zufügen und alles schmelzen lassen.
- Abgetropfte Früchte mit Keksen, Datteln und Nüssen unter die Schokomasse rühren. In ausgefettete quadratische Form drücken. 16 Dreiecke markieren, eine Stunde kalt stellen.
- Die Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen. Die Fruchtecken aus der Form lösen und in Dreiecke schneiden. Mit der Sahne servieren.

Rezept von unbekannt (aus Blättle-Rezepte-Sammlung)

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

BACKNANG hält zusammen –

Wir sind für Sie da.



Clevere Tricks fürs appetitliche Essen mit den Fingern (Teil III)

Maiskolben: À la Schreibmaschine

Das Problem: Auch wenn Sie für Ihren noch heißen Maiskolben einen praktischen Maiskolbenhalter benutzen – die geschmolzene Butter tropft beim Essen trotzdem herunter oder verschmiert Ihr Gesicht.

Unser Tipp: Drehen Sie den Kolben nicht permanent, sondern nagen Sie ihn nach Art einer Schreibmaschine ab: von links nach rechts, dann wieder links beginnen. Bevor Sie wieder links ansetzen, gegebenenfalls erneut buttern!

Obstbaum und Sträucherpflege

fachgerecht und preiswert

Tel. 0157-58946463

Pizza: gerollt

Das Problem: Besteht Ihre Pizza aus dünnem Boden mit reichlich Belag, fällt die leckere Auflage beim Essen leicht herunter. Besonders dann, wenn Sie das Stück bei einem Imbiss gekauft haben und unterwegs verzehren.

Unser Tipp: Lassen Sie sich Ihr Pizzasegment noch einmal halbieren. Dann können Sie es zusammenrollen (an der Spitze beginnen) und bequem in die Hand nehmen. Kreisrunde Pizzen lassen sich zusammenfalten.



**Schwäbisches
Gelenkzentrum**
Prof. Dr. med. Maier

Privatpraxis
für

Orthopädie, Spezielle Orthopädische Chirurgie,
Arthrose- und Knorpeltherapie,
Gelenkschmerztherapie, Sportmedizin

In der ehemaligen Praxis Dr. Rösch, Neckarsulmer Straße 5 in Backnang-Heiningen

07191 914 28 22 oder termin@sgz-backnang.de

Eis am Stiel: simpler Tropfenfänger

Das Problem: Viele Eltern finden Eis-am-Stiel-Vorräte in der Gefriertruhe praktisch, da sie dadurch mit ihren Kindern nicht über die Größe der Eisportion verhandeln müssen. Unpraktisch daran ist allerdings, dass das Eis schnell anfängt zu schmelzen und dann Spuren auf Kleidung, Sofa oder Fußboden hinterlässt.

Bali's TEESCHENKE

Wir sind gerne für Sie da!



TEE – Entschlackung, Immunität, Fitness, Genuss, Wellness

GENUSS – regionale Feinkost, Eins & Alles-Kaffee, Walkers, Zotter

GESCHENKE – Restbestand an Büchern und Kalendern 2021

PORZELLAN – Becher paarweise und Kannensets günstiger

Unser UPS-Accesspoint steht Ihnen gerne zur Verfügung.

Unterweissach, Forststr. 2
Tel.: 071 91 / 4 95 21 31
www.balis-teeschenke.de

Mo - Fr: 10:00 - 13:00 Uhr
15:00 - 18:00 Uhr
Sa: 10:00 - 13:00 Uhr

Unser Tipp: Nutzen Sie ein Muffin-Papierförmchen als Auffangschale für das Eisrinnsal. Einfach den Stiel mittig durchstecken und das Förmchen nach oben schieben – fertig. Alternativ eine Papierserviette um den Stiel schlingen.

Wie man isst, so ist man

Die Art und Weise, wie jemand isst, sagt meist einiges über sein Wesen aus. Beim gemeinsamen Essen können Sie sich daher oft ein gutes Bild von Menschen machen, die Sie noch nicht so gut kennen. (Umgekehrt gilt das allerdings auch!)

Beobachten Sie mal genauer:

- Isst der andere mit Genuss? Das erkennen Sie meist schon am Gesichtsausdruck. Menschen, die die schönen Dinge des Lebens genießen, sind tendenziell ausgeglichener.
- Hat der andere viele besondere Wünsche? Dann wird er sich wohl auch in anderen Lebensbereichen ähnlich verhalten. Das lässt sich übrigens sowohl positiv („Weiß genau, was er will“) als auch negativ („Braucht immer eine Extrawurst“) deuten.
- Wie geht der andere mit der Bedienung um? Wer im Restaurant unfreundlich ist, behandelt so oft auch andere Menschen, auf die es ihm nicht ankommt.
- Würzt der andere nach, ohne probiert zu haben? Wenn es sich nicht gerade um sein Stammlokal handelt, ist er vermutlich ein Zeitgenosse, der zu (vor)schnellen Urteilen neigt.

FERNSEHKLINIK

Martin Stoiber-Lipp, RF- und FS-Techniker-Meister

Burgstall - Pestalozzistr. 8

Fachbetrieb vor Ort seit 1980

Fernsehgeräte • HiFi • Video • CD • DVD
Satellitenantennen • PC • Internet

Verkauf - Reparatur - Installation
- Handling auch von Fremdware -

Telefon 07191 - 63603

Handy 0171 - 5027786

www.fernsehklinik.de

Wir helfen Ihnen gerne, schnell und günstig !!

Kurt Häußer
ERSTES BACKNANGER BESTATTUNGSINSTITUT SEIT 1961

Wir sind für Sie da, wenn Sie uns brauchen.

Sie erreichen uns unter:
Tel. 07191 960403

Kurt Häußer Bestattungen
Lange Äcker 2 · 71522 Backnang
www.kurthaeusser.de

BESTATTER
Zertifiziert und von Handwerkern geprüft

LGAD InterCert
Zertifiziertes QM-System
DIN EN ISO 9001:2008

Wir kommen wieder!

Verschenken Sie gerne Vorfreude auf ein Kinoerlebnis mit unseren Gutscheinen - erhältlich unter www.backnangerkinos.de

Wir freuen uns auf ein Wiedersehen mit Ihnen!

Universum   www.backnangerkinos.de
[@kinouniversumbacknang](https://www.facebook.com/Kfz-Service-Aladar-GmbH)



Kfz-Service Aladar GmbH 

Dieselstr. 9+24 · 71546 Aspach
Tel. 07191 / 25 55 · info@kfz-service-aladar.de
www.kfz-service-aladar.de
www.facebook.com/Kfz-Service-Aladar-GmbH

Öffnungszeiten
Mo.- Fr.: 7.00 – 18.00 Uhr
Sa.: 8.00 – 12.00 Uhr

Unsere Stärken – Ihre Vorteile:

- Reparaturen aller Marken (Pkw, Kleintransporter, Leicht-LKW, Wohnmobile)
- Elektronikdiagnose
- Autoglasservice
- Klimaservice
- Karosserieinstandsetzung
- DEKRA-Prüfstützpunkt

Mit dem Neuwagen zur freien Werkstatt!

Eine regelmäßige fachgerechte Wartung dient dem Erhalt Ihrer Garantieansprüche gegenüber dem Kfz-Hersteller – Sie behalten die volle Gewährleistung (laut EU-Kommissions-Leitfaden zur Kfz-GVO 1400/2002)!

Regelmäßig vorbeischauen lohnt sich.

Schon gewusst? Redewendungen und ihr Ursprung

Aus der Bahn geworfen = scheitern



Wer beim ritterlichen Turnier aus der (Turnier-)Bahn geworfen wurde, hatte den Kampf verloren.

Sie haben Coupons für FFP2- Masken erhalten?



Ihre Maske bekommen Sie bei uns:

Sie können Ihre unterschriebenen Berechtigungsscheine...

...direkt in einer unserer Apotheken abgeben. Dies kann auch eine andere Person für Sie übernehmen.

Selbstverständlich liefern wir auch kontaktlos bis an Ihre Haustüre!



Bitte beachten Sie: Den ersten Coupon für sechs Masken können Sie in dem Zeitraum vom **1. Januar bis 28. Februar** einlösen. Den Zweiten können Sie vom **16. Februar bis 15. April** einlösen.

Rats-Apotheke
Allmersbach im Tal
Backnanger Straße 49
Telefon 07191 / 35 90 20
info@apotheke-allmersbach.de
Mo. – Fr. 8.00 bis 12.30 und 14.00 bis 18.30 Uhr
Sa. 8.00 Uhr bis 12.30 Uhr

Auenwald Apotheke
Unterbrüden
Talstraße 4
Telefon 07191 / 907530
info@apotheke-auenwald.de
Mo. – Fr. 8.30 bis 12.30 und 14.00 bis 18.30 Uhr
Sa. 8.30 Uhr bis 12.30 Uhr

Täles-Apotheke
Weissach im Tal
Welzheimer Straße 42
Telefon 07191 / 34 51 65-0
info@talapo.de
Mo. – Fr. 8.00 bis 19.00 Uhr
Sa. 8.00 Uhr bis 14.00 Uhr

www.heigoldt-apotheken.de

www.gleffken.net

Im Lockdown sind wir verlässlich für Sie da!