



Jungingen

Aktuell

Ausgabe 33 • Donnerstag, 17. August 2023

NACHRICHTENBLATT DER GEMEINDE JUNGINGEN

www.jungingen.de



Bereitschaftsdienste



**Ärztlicher Bereitschaftsdienst
an Wochenenden/Feiertagen
abends ab 19.00 bis 8.00 Uhr morgens**
Tel. 116117

Die Sprechzeiten der Bereitschaftspraxen an den Krankenhäusern Albstadt und Balingen sind an Wochenenden und Feiertagen von 8.00 bis 22.00 Uhr. Mobile Patienten können jederzeit ohne Anmeldung dorthin kommen (auch in der Nacht). Patienten, die aus Krankheitsgründen nicht in der Lage sind, die Bereitschaftspraxen aufzusuchen, werden über die 116117 an den Fahrdienst vermittelt, der sie dann zu Hause aufsucht.

Zahnärztlicher Bereitschaftsdienst
Tel. 0761 12012000

Augenärztlicher Bereitschaftsdienst
Tel. 116117

Kinderärztlicher Bereitschaftsdienst
Tel. 116117

Die Kindernotfallsprechstunde ist an Sonntagen von 10.00 bis 13.00 Uhr und von 14.00 bis 18.00 Uhr in der allgemeinen Notfallpraxis Albstadt nach Umbaumaßnahmen wieder in Betrieb.

Öffnungszeiten und Anschrift der Kinder Notfallpraxis Albstadt:

Allgemeine Notfallpraxis Albstadt
Zollernalb Klinikum
Friedrichstr. 39, 72458 Albstadt

Öffnungszeiten:

So. 10.00 - 13.00 Uhr und 14.00 - 18.00 Uhr

Öffnungszeiten und Anschrift der Kinder Notfallpraxis Tübingen:

Kinder Notfallpraxis Tübingen
Universitätsklinikum Tübingen, Klinik für Kinder und Jugendmedizin
Hoppe-Seyler-Str. 1, 72076 Tübingen

Öffnungszeiten:

Sa., So. und Feiertage 10.00 - 19.00 Uhr

Öffnungszeiten und Anschrift der Kinder Notfallpraxis Reutlingen:

Kinder Notfallpraxis Reutlingen
Klinikum am Steinenberg
Steinenbergstr. 31, 72764 Reutlingen

Öffnungszeiten:

Sa., So. und Feiertage 9.00 - 13.00 Uhr und 15.00 - 20.00 Uhr

HNO-Bereitschaftsdienst

Tel. 116117
Samstag, Sonn- und Feiertag, 9.00 - 19.00 Uhr
HNO-Notfallpraxis Tübingen, Elfriede-Aulhorn-Straße 5

Gynäkologischer Notdienst/Geburtshilfe

Kreisklinik Balingen
Tel. 07433 9092-0

Unfallrettungsdienst

Deutsches Rotes Kreuz, Tel. 112 oder 19222

Sozialstationen

Sozialstation Hechingen und Umgebung e.V.
Tel. 07471 984860
Sozialstation St. Franziskus e.V.
Tel. 07475 91379

Pflegedienst

Sterbebegleitung/Trauerbewältigung

Hospizgemeinschaft Hechingen und Umgebung
Koordinatorin und Ansprechpartner:
Anna Hömens, Tel. 07471 9300125
a.hoemens-hospizgruppe@t-online.de
Hospizhandy 0159 04693741
Erwin Schäfer, Tel. 07471 93001-12
schaefer@skm-zollern.de
Zollernstr. 20, 72379 Hechingen

Tierärztlicher Notdienst

Den tierärztlichen Notdienst entnehmen Sie bitte den amtlichen Mitteilungen des Landratsamtes, den Tageszeitungen oder erfragen Sie ihn über Ihre Stammpraxis.

Apothekenbereitschaftsdienst

Donnerstag, 17.8.

Hirschberg-Apotheke, Lisztstr. 97, Balingen
Tel. 07433 5344

Freitag, 18.8.

Sonnen-Apotheke, Hauptstraße 2, Bisingen
Tel. 07476 1411

Samstag, 19.8.

Löwen-Apotheke, Bahnhofstraße 7, Hechingen
Tel. 07471 9840800

Sonntag, 20.8.

Bahnhof-Apotheke, Bahnhofstr. 21, Balingen
Tel. 07433 21418

Montag, 21.8.

Heidelberg-Apotheke, Heidelbergstraße 22
Bisingen, Tel. 07476 8411

Dienstag, 22.8.

Sonnen-Apotheke, Weilheimer Str. 31
Hechingen, Tel. 07471 9757562

Mittwoch, 23.8.

Mozart-Apotheke, Mozartstr. 31
Balingen, Tel. 07433 15553

Aktuelle Informationen



Deutsches Rotes Kreuz Kreisverband Zollernalb e.V.

Ab Herbst 2023 starten neue Kurse für Eltern, Babys und Kleinkinder an unseren Standorten Balingen, Albstadt und Hechingen!

Der Wunsch, die eigenen Kinder optimal zu fördern und sie gesund und glücklich aufwachsen zu sehen, eint alle Eltern. In der geschützten Atmosphäre der Gruppen finden Eltern und ihre Kinder Zeit und Raum, um vom Alltag abzuschalten, zur Ruhe zu kommen, zum Austausch und sich bewusst Zeit füreinander zu nehmen.

Erfahrene, ausgebildete Kursleiterinnen begleiten die Familien durch die ersten Lebensjahre.

Anmeldungen sind ab sofort möglich unter:

<https://www.drk-zollernalb.de/kurse/kurse-fuer-familien/kurs-kinder-und-familie.html>

Sicherheit zu Hause: der DRK-Hausnotruf

Der Hausnotruf hat sich seit über 30 Jahren im Alltag und bei Notfällen bewährt und ist seit 2005 zertifiziert durch den TÜV Süd. Besonders für alleinstehende, ältere Menschen bietet der Notruf Sicherheit. Er kann Angehörige entlasten und dazu beitragen, dass ältere Menschen länger in ihren eigenen vier Wänden leben können. Durch einen kleinen Sender, der am Körper getragen wird, kann der Alarm ausgelöst und damit eine direkte Sprechverbindung zur DRK-Hausnotrufzentrale hergestellt werden. Diese leitet umgehend weitere Hilfsmaßnahmen ein, wie zum Beispiel Anruf bei einem Angehörigen oder Entsendung des Rettungsdienstes. Weitere Informationen erhalten Sie unter Tel. 07433 909955 oder per E-Mail: hausnotruf@drk-zollernalb.de.

Unser DRK-Menü-Service für Senioren feiert 45. Geburtstag!

Zuverlässig, gesund, lecker – 7 Tage die Woche sind wir für Sie da

Lassen Sie sich nach unserem Speiseplan verwöhnen oder Sie wählen individuell aus dem „À la carte“-Angebot mit über 200 Gerichten ganz nach Ihren Wünschen aus. Sie möchten zeitlich unabhängig sein? Dann lassen Sie sich wöchentlich ein Paket mit 7 tiefgefrorenen Essen für Backofen oder Mikrowelle liefern. Beratung und Bestellung unter Telefon 07433 9099-29 oder meneservice@drk-zollernalb.de

Freie Lehrstellen im Landkreis Zollernalb für 2023

Für den **Landkreis Zollernalb** sehen die Zahlen wie folgt aus:

Für den Ausbildungsstart in 2023 sind aktuell noch 77 Lehrstellen in 48 Betrieben ausgeschrieben und schon 41 Ausbildungsplätze in 18 Betrieben für 2024 (www.hwk-reutlingen.de/lehrstellensuche). In der Praktikabörse sind außerdem 56 Praktikumsplätze veröffentlicht.

Für 2023 werden im **Landkreis Zollernalb** aktuell die meisten Auszubildenden in folgenden Berufen (jeweils m/w/d) gesucht: 6 Anlagenmechaniker für Sanitär-, Heizungs- und Klimatechnik, 3 Autofachwerker, 1 Bäcker, 2 Dachdecker, 5 Elektroniker, 1 Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk – Bäckerei, 1 Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk – Fleischerei, 1 Fahrzeuglackierer, 2 Feinwerkmechaniker, 2 Fleischer, 3 Gerüstbauer, 3 Glaser, 1 Hörakustiker, 5 Kaufmann/-frau für Büromanagement, 3 Klempner, 1 Konditor, 2 Kraftfahrzeugmechatroniker, 10 Maler und Lackierer, 10 Maurer, 1 Metallbauer, 5 Stuckateure, 4 Tischler, 1 Zahntechniker und 4 Zimmerer.

Kirchliche Mitteilungen



Katholische Kirchengemeinde

Öffnungs- und Telefonzeiten Pfarrbüro:

In den Ferien nur donnerstags von 9.00 bis 11.00 Uhr

Telefonisch erreichen Sie uns unter der Rufnummer **07475 351**. Gerne beantworten wir Ihre Fragen auch per **Mail über Sekretariat@kath-burladingen.de**.

Sie können uns auch Nachrichten auf dem Anrufbeantworter oder über den Briefkasten zukommen lassen.

In dringenden seelsorgerlichen Angelegenheiten erreichen Sie Herrn Pfarrer Greulich unter der Rufnummer 0176 111 293 68.

Gottesdienste

Über die Homepage www.kath-burladingen.de finden Sie alle aktuellen Informationen zu unseren Gottesdiensten. Auch gegebenenfalls kurzfristig notwendige Änderungen werden dort zeitnah bekannt gegeben.

Freitag, 18. August

8.30 Uhr Hechingen St. Jakobus: Laudes

20. Sonntag im Jahreskreis / Mt 15, 21-28

Samstag, 19. August - hl. Johannes Eudes

18.30 Uhr Burladingen St. Fidelis: Eucharistiefeier
Totengedenken für Rosina Löffler und Augusta Gomeringer;
Jahrtag für Konrad Bäuerle; für Xaver Löffler

Sonntag, 20. August - hl. Bernhard von Clairvaux

10.00 Uhr Hechingen St. Jakobus: Eucharistiefeier
10.00 Uhr Schlatt St. Dionysius: Eucharistiefeier
10.00 Uhr Hausen i.K. St. Nikolaus: Eucharistiefeier
18.30 Uhr Jungingen St. Silvester: Eucharistiefeier

Mittwoch, 23. August - hl. Rosa von Lima

9.30 Uhr Hechingen St. Jakobus: Gottesdienst - zwischen Markt und Café
19.00 Uhr Killer Mater Dolorosa: Eucharistiefeier

Freitag, 25. August - hl. Ludwig von Frankreich/hl. Josef von Calasanza

8.30 Uhr Hechingen St. Jakobus: Laudes
15.30 Uhr Burladingen St. Fidelis: Eucharistiefeier
zu Ehren der Muttergottes und für den Frieden in der Welt
Zuvor 14.50 Uhr Rosenkranz

21. Sonntag im Jahreskreis/Mt 16, 13-20

Sonntag, 27. August - hl. Gebhard/hl. Monika

10.00 Uhr Hechingen St. Jakobus: Eucharistiefeier
10.00 Uhr Burladingen St. Fidelis: Eucharistiefeier
11.15 Uhr Burladingen St. Fidelis: Tauffeier von Jana Dehner
18.30 Uhr Jungingen St. Silvester: Eucharistiefeier

Seelsorgeeinheit Burladingen-Jungingen

Dekanatswallfahrt für Senioren

**„Forum älter werden“ St. Fidelis Burladingen
Herzliche Einladung zur Dekanatswallfahrt der Seniorinnen und Senioren am Mittwoch, 6. September.**

Die diesjährige Dekanatswallfahrt führt uns nach Zwiefalten. Im Münster „Unserer lieben Frau“ beginnen wir um 14.30 Uhr mit dem Wallfahrtsgottesdienst.

Die Kollekte ist für das Babyhospital in Bethlehem bestimmt. Auf der Heimfahrt kehren wir zum Vesper im Gasthaus „Kreuz“ in Gammertingen ein.

Eingeladen sind die älteren Menschen der Stadt Burladingen.

Abfahrt:
12.30 Uhr ab Jungingen - Unterführung
12.40 Uhr ab Killer - an der Kirche
Anmeldung bei Annemarie Kanz, Tel. 07475 342
Anmeldeschluss: Mittwoch, 30. August 2023

Evangelische Kirchengemeinde

Freitag, 18. August

16.00 Uhr Marienheim, Altenheim-Gottesdienst (Würth)
19.30 Uhr Gemeindehaus, offener Bibelabend der Süddeutschen Gemeinschaft

Samstag, 19. August

19.00 Uhr Gemeindehaus Jungingen Gottesdienst
im Rahmen der Sommerferienpredigtreihe (Pfarrer Würth)
Thema: „Heilsames Unterwegssein“, 1. Kön. 19, 4-13

Sonntag, 20. August

9.00 Uhr Johanneskirche, Gottesdienst
im Rahmen der Sommerferienpredigtreihe (Prof. Dr. Jürgen Kampmann)
Thema: „Paulus segelt an Ephesus vorbei ...“, Apg. 20,15b-38

Montag, 21. August

14.30 Uhr Gemeindehaus Hechingen
Treffpunkt Kreativ „stricken, häkeln, Kaffee trinken, geselliges Beisammensein“

Freitag, 25. August

19.30 Uhr Gemeindehaus, offener Bibelabend der Süddeutschen Gemeinschaft

Sonntag, 27. August

9.00 Uhr Johanneskirche, Gottesdienst
im Rahmen der Sommerferienpredigtreihe (Pfarrerin Gudrun Ehmann)
Thema: „Sea-Watch 0.1 – Noahs unfreiwillige Reise in der Arche, 1. Mose 6-9 in Auszügen

- 200 g Sahne
- 100 g Schmand
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. **Die Schnitzel** evtl. trockentupfen und auf ca. 1 cm Dicke flachklopfen.
 2. Paprikaschoten, Zwiebeln und Knoblauch putzen bzw. Schalen abziehen. Paprikaschoten und Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Knoblauch hacken.
 3. Zitrone heiß abbrausen, trockenreiben und etwa 1 TL Schale dünn abreiben, den Saft auspressen, Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
 4. Öl portionsweise erhitzen. Schnitzel darin von beiden Seiten ca. 1-2 Minuten anbraten.
 5. **Inzwischen den Reis** kalt abbrausen und in Salzwasser nach Packungsanleitung garen.
 6. **Schnitzel** aus der Pfanne nehmen und warmstellen.
 7. Zwiebelstreifen im Bratfett glasig andünsten. Zucker darüberstreuen und leicht karamellisieren lassen.
 8. Paprikastreifen und Knoblauch zugeben und ca. 2 Minuten braten.
 9. Paprikamark, Paprikapulver unterrühren. Gemüfefond, Zitronensaft und -schale zugeben und weitere ca. 2 Minuten köcheln.
 10. Sahne untermischen und alles Weitere ca. 10 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen
 11. **Für den Reis** die Kräuter abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
 12. **Für die Schnitzel** die Temperatur herunterschalten. Schmand unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnitzel zugeben und weitere ca. 3-4 Minuten in der Soße erwärmen.
 13. **Den Reis** in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Reis zurück in den Topf geben und mit Kräutern und Butter mischen.
 14. Petersilie über die Paprikaschnitzel streuen. Mit Kräuterreis anrichten und servieren.
- Tipp:** Wer kein Schweineschnitzel nehmen möchte, kann auch Huhn oder Pute verwenden.

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



Wassonstnochinteressiert

Aus dem Verlag

Paprikaschnitzel mit Kräuterreis

Rainer Klutsch macht Schnitzel, die erst gebraten und anschließend in sahnig-soßigem Paprikagemüse fertig gegart werden. Dazu gibt es einen würzigen Kräuterreis.

Portionen: 4

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Schwierigkeitsgrad: schwer

Koch/Köchin: Rainer Klutsch

Zutaten

Für den Kräuterreis:

- 200 g Basmati-Reis oder Langkornreis
- etwas Salz
- 0,5 Bund Dill
- 0,5 Bund Petersilie
- 0,5 Bund Schnittlauch
- 20 g Butter

Für die Schnitzel:

- 4 Schweineschnitzel, á ca. 150 g oder 8 kleine á ca. 80 g
- 4 Paprikaschoten, rot und gelb
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 0,5 Biozitrone
- 0,5 Bund Petersilie
- 4 EL Rapsöl oder anderes Pflanzenöl
- etwas Zucker oder Honig
- 2 EL Paprikamark (Ajvar, im Supermarkt erhältlich)
- 2 TL Paprikapulver, edelsüß
- 400 ml Gemüfefond

Die Spenden-
plattform
für Ihren Verein

www.gemeinsamhelfen.de



IMPRESSUM

Amtsblatt der Gemeinde Jungingen

Herausgeber: Gemeindeverwaltung Jungingen

Druck und Verlag: Nussbaum Medien Weil der Stadt GmbH & Co. KG,
Opelstraße 29, 68789 St. Leon-Rot, www.nussbaum-medien.de

Verantwortlich für den amtlichen Teil, alle sonstigen Verlautbarungen und Mitteilungen: Bürgermeister Oliver Simmendinger, Lehrstraße 3, 72417 Jungingen, oder sein Vertreter im Amt.

Verantwortlich für „Was sonst noch interessiert“ und den Anzeigenteil: Klaus Nussbaum, Opelstraße 29, 68789 St. Leon-Rot

INFORMATIONEN

Der Textteil des Amtsblattes wird zusätzlich im Internet veröffentlicht.

Vertrieb (Abonnement und Zustellung):

G.S. Vertriebs GmbH, Josef-Beyerle-Str. 2, 71263 Weil der Stadt,
Tel. 07033 6924-0, E-Mail: info@gsvertrieb.de Internet: www.gsvertrieb.de

Anzeigenverkauf: wds@nussbaum-medien.de