

Amtsblatt

Verantwortlich für den amtlichen Teil:

Bürgermeister Florian Pfitscher • 88367 Hohentengen
Tel. 0 75 72 / 76 020 • Fax 76 02 250 • www.hohentengen-online.de

Verantwortlich für den Anzeigenteil/Druck:

Primo-Verlag • Anton Stähle GmbH & Co. KG • Meßkircher Straße 45 • 78333 Stockach
Tel. 0 77 71/ 93 17 -11 • Fax 93 17 -60
E-Mail: anzeigen@primo-stockach.de • Homepage: www.primo-stockach.de

Redaktionsschluss für den redaktionellen Teil:

Dienstag bis 9 Uhr an info@hohentengen-online.de • ausgenommen vorgez. Redaktionsschluss



Freitag, 23. Januar 2026 • 50. Jahrgang • Nummer 04

WOCHENENDDIENST

Arzt, Apotheke, Sozialstation:

Allgemein ärztlicher Notdienst / HNO / Augenärztl. Bereitschaftsdienst:
Telefonisch erreichbar über die Leitstellenvermittlung: **Tel. 116 117**

Für Hausbesuche **Tel. 116 117**

Kinder- und Jugendärztlicher Notdienst **Tel. 116 117**

**Notfallpraxis, Oberschwabenklinik GmbH,
Elisabethenstr.15, 88212 Ravensburg**

Samstags, Sonn- und Feiertags:

09.00 Uhr - 13.00 Uhr / 15.00 Uhr - 19.00 Uhr **Tel. 0751-870**

Augenärztlicher und HNO Bereitschaftsdienst **Tel. 116 117**

Zahnärztlicher Bereitschaftsdienst **Tel. 01801-116 116**
(Festnetzpreis 14 ct/Min.; Mobilfunkpreise max. 42 ct/Min.; Bandansage)

Bei lebensbedrohenden Notfällen: Notarzt unter **Tel. 112**

Apotheke: Der Dienst dauert jeweils (24 Stunden) von 8.30 Uhr bis 8.30 Uhr
Samstag, 24.01.2026 Vital Apotheke, Bad Saulgau, Tel. 07581 484 900

Sonntag, 25.01.2026 Adler Apotheke, Sigmaringendorf, Tel. 07571 128 64
Die Apotheke St. Michael in Hohentengen hat **samstags** von 8.30 Uhr - 12.30 Uhr geöffnet!

Forstrevier Bad Saulgau, Herr Harald Müller **Tel. 07572-606808**

Hospizverein Mengen e.V.

Begleitung von sterbenden und schwerstkranken
Personen und ihrer Angehörigen; Einsatzleitung **Tel. 0174-9784636**

Sozialstation St. Anna Hohentengen

Häusliche Kranken- und Altenpflege, Familienpflege,
Haushaltshilfen, Hausnotruf 24 Std. Rufbereitschaft: **Tel. 07572-76293**

Information & Beratung rund um das Thema „Pflege“

Pflegestützpunkt Landkreis Sigmaringen **Tel. 07572-7137-431**

Telefax: -289 oder pflegestuetzpunkt@lrasig.de

Sozialpunkt Göge

Hauptstraße 6, Hohentengen

Öffnungszeiten Mo. bis Fr. von 10.00 bis 11.00 Uhr **Tel. 07572-4958810**
buero@sozialpunkt-goegel.de

Caritas Zentrum Bad Saulgau, Kaiserstraße 62 **Tel. 07581-906496-0**

Sozial- und Lebensberatung, kath. Schwangerschaftsberatung,
psychol. Ehe- und Paarberatung, christl. Patientenvorsorge, Hilfen im Alter

Hebammensprechstunde

Kostenlose Einzelberatung (ohne Terminvereinbarung).

Sigmaringen: dienstags 9.00 bis 11.30 Uhr und donnerstags von 9.00 bis 11.30 Uhr, im Hauptgebäude des Landratsamtes Sigmaringen,
Hohenzollernstr. 12, 72488 Sigmaringen

Bad Saulgau: montags 9.00 bis 11.30 Uhr und freitags 9.30 bis 11.30 Uhr im
Haus Rosengarten, Kaiserstraße 62, 88348 Bad Saulgau **Tel. 07581-90649617**

Pfullendorf: mittwochs 9.00 bis 11.30 Uhr im Alno Park (EG),
Heiligenberger Straße 47, 88630 Pfullendorf

Infos: www.landkreis-sigmaringen.de/hebammensprechstunde

Telefonseelsorge rund um die Uhr **Tel. 0800-1110222**
oder Internet www.telefonseelsorge.de

Zuhören für Familien (rund um die Uhr) **Tel. 0170-2208012**

Berater/Therapeuten von Beratungsstelle für Kinder und Jugendliche bei
sexueller Gewalt, Beratungsstelle Häusliche Gewalt, Suchtberatung Ehe-
und Lebensberatungsstelle und Haus Nazareth

Notruf 110, Feuerwehr 112 – Gas-Stördienst, Tel. 0800 082 45 05
Stördienst Netze BW Tel. 0800 362 94 77

AMTLICHE BEKANNTMACHUNGEN

Nahwärmeversorgung in Völkkofen am Samstag, 24.01.2026 eingeschränkt

In Völkkofen im Bereich der Kolpingstraße bis zum Ortsausgang
Richtung Hohentengen ist die Nahwärmeversorgung am Samstag,
24.01.2026 von ca. 8.00 – 12.00 Uhr eingeschränkt. Grund
hierfür ist die erforderliche Trennung des Kindergartens vom
Nahwämenetz.

Personalveränderungen bei der Gemeindeverwaltung

Wir begrüßen unsere neue Kollegin Anna Holl ganz herzlich als neue Mitarbeiterinnen im Rathaus!

Frau Holl aus Krauchenwies verstärkt seit 07.01.2026 das Rathaus-
team. Sie wurde als Nachfolgerin für Frau Bader im Einwohnermel-
deamt eingestellt.



Wir wünschen unserer neue Kollegin einen guten Start und
freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit!

Neue Telefon-Durchwahlnummern der Rathausmitarbeiter

| Mitarbeiter | Abteilung | Zimmer-Nr. | Tel.-Durchw. |
|------------------------|-----------------------------------|------------|---------------|
| Telefonzentrale | | 2.03 | 7602 -0 |
| Baumgärtner, Christine | Sachbearbeiterin Kämmerei | 3.05 | -305 |
| Bayram, Nazife | Kämmerei | 3.06 | -306 |
| Bea, Alexander | Hauptamtsleiter | 2.13 | -213 |
| Brendle, Katja | Sekretariat Haupt- u. Bauamt | 2.09 | -209 |
| Brotzer, Maria | Sekretariat Haupt- u. Bauamt | 2.11 | -211 |
| Dufner, Anna-Lena | Leiterin Kämmerei | 3.03 | -303 |
| Gulde-Maier, Brigitte | Standesamt, Rente | 2.02 | -202 |
| Herre, Beate | Zentrales Sekretariat, Gewerbeamt | 2.03 | -203 |
| Holl, Anna | Einwohnermeldeamt, Fundamt | 2.01 | -201 |
| Horst, Cornelia | Kassenverwalter | 3.07 | -307 |
| Lorenz, Janina | Sachbearbeiterin Kämmerei | 3.05 | -315 |
| Pfitscher, Florian | Bürgermeister | 2.05 | -205 |
| Rauch, Monika | Ortsbauamt | 2.12 | -212 |
| Schenk, Brigitte | Zentrales Sekretariat | 2.03 | -204 |
| Stehmer, Christine | Sekretariat Haupt- u. Bauamt | 2.10 | -210 |
| Straub, Anna | Friedhof, Personal | 2.14 | -214 |
| Stulp, Christin | Sachbearb. Steuern u. Gebühren | 3.04 | -304 |
| Zimmermann, Markus | Bauhofleiter | Bauhof | 0152 38709820 |

Fax-Nr. (07572) 7602 - 250

zentrale E-Mail-Adresse: info@hohentengen-online.de

Homepage: www.hohentengen-online.de

Landesfamilienpass 2026

Der Landesfamilienpass 2026 ist ab sofort in unserer Gemeinde erhältlich. Familien, die bereits einen Landesfamilienpass besitzen, können die neuen Gutscheinkarten für das Jahr 2026 ab sofort und unter Vorlage des Passes im Bürgerbüro der Gemeinde Hohentengen abholen.

Was ist der Landesfamilienpass?

Mit dem Landesfamilienpass und der dazugehörigen jährlich neuen Gutscheinkarte können Familien derzeit bis zu 25 Mal kostenlos oder zu einem ermäßigten Eintritt zahlreiche Attraktionen wie Schlösser, Gärten oder Museen in ganz Baden-Württemberg besuchen. Der Landesfamilienpass wurde im Jahr 1979 im Rahmen eines Programms zur Förderung von Familien eingeführt. Er ist einkommensunabhängig und eine freiwillige Leistung des Landes.

Wer kann den Landesfamilienpass beantragen?

- Familien mit mindestens drei kindergeldberechtigenden Kindern (dies können auch Pflege- oder Adoptivkinder sein), die mit ihren Eltern in häuslicher Gemeinschaft leben,
- Alleinerziehende, die mit mindestens einem kindergeldberechtigenden Kind in häuslicher Gemeinschaft leben,
- Familien, die mit mindestens einem kindergeldberechtigenden schwer behinderten Kind mit mindestens 50 v. H. Erwerbsminderung in häuslicher Gemeinschaft leben,
- Familien, die Kinderzuschlags-, Wohngeld- oder Bürgergeldberechtigten sind und mit mindestens einem kindergeldberechtigenden Kind in häuslicher Gemeinschaft leben,
- Familien, die Leistungen aus dem Asylbewerberleistungsgesetz (AsylbLG) erhalten und mit mindestens einem Kind in häuslicher Gemeinschaft leben

Wo kann ich den Landesfamilienpass beantragen?

Den Landesfamilienpass können Sie beim Bürgermeisteramt Ihrer Wohnsitzgemeinde beantragen.

Wozu benötige ich die Gutscheinkarte zum Landesfamilienpass?

Die Gutscheinkarte, die Sie jedes Jahr neu bei der zuständigen Stelle Ihrer Stadt oder Gemeinde abholen können, enthält Wertmarken für teilnehmende Einrichtungen. Unter Vorlage des Landesfamilienpasses und der Gutscheine können Sie mit Ihren Kindern die Staatlichen Schlösser und Gärten sowie die Staatlichen Museen in Baden-Württemberg oder auch eines der nicht staatlichen Angebote unentgeltlich oder zu einem ermäßigten Eintritt besuchen. Die speziell bezeichneten Gutscheine berechtigen zum einmaligen kostenfreien oder ermäßigten Eintritt in die benannte Einrichtung. Mit den Gutscheinen „Sonstiges Staatliches Schloss oder Museum nach Wahl“ können Sie die anderen staatlichen Schlösser, Gärten und Museen – auch mehrfach im Jahr – kostenfrei besuchen. Bei Sonderveranstaltungen informieren Sie sich bitte vorher, ob auch dort der Eintritt kostenfrei ist. Können Angebote auch ohne Gutscheinkarten besucht werden? Bei Vorlage des Landesfamilienpasses können Sie beispielsweise die folgenden Angebote auch ohne Gutschein kostenfrei oder ermäßigt besuchen:

- Miniaturwelten Stuttgart
- Schloss Waldburg
- Biosphärenreservat Schwäbische Alb
- Schiller-Nationalmuseum
- Literaturmuseum der Moderne
- Teilnahme an der Historischen Stadtführung Esslingen
- Teilnahme an der Stadtführung in Besigheim
- Kraichtaler Museen
- Naturkundliches Bildungszentrum Ulm
- Römermuseum Göggingen
- die meisten Gedenkstätten und literarischen Museen

Wer kann zusammen mit den Kindern den Landesfamilienpass nutzen?

Neben den Kindern und der antragstellenden Person können bis

zu vier weitere Erwachsene in den Familienpass eingetragen werden, wie zum Beispiel ein getrennt lebender leiblicher Elternteil der Kinder, Oma und/oder Opa oder ein Familienbegleiter. Von den eingetragenen Personen können dann bei Ausflügen bis zu zwei Erwachsene zusammen mit den Kindern die Vergünstigung des Landesfamilienpasses in Anspruch nehmen. Die grundsätzlichen Voraussetzungen für den Erhalt des Familienpasses bleiben gleich. Eine Inanspruchnahme ohne Kind(er) ist nicht möglich. Weitere Informationen und eine Liste mit allen Angeboten erhalten Sie unter www.sm.baden-wuerttemberg.de/landesfamilienpass

Freiwillige Feuerwehr – Altersabteilung –



Nächstes Treffen der Altersabteilung am
Freitag, 23.01.2026 um 18.00 Uhr im Feuerwehrgerätehaus.

Alle Mitglieder und Feuerwehrangehörige, die zur Altersabteilung kommen möchten, werden hiermit herzlich eingeladen.

Walter Schlegel
Leiter der Altersabteilung



**CHRISTLICHE SOZIALSTIFTUNG
HOHENTENGEN**
„Die Bürgerstiftung der Göge“

Der SozialPunkt lädt ein:

Mittwoch, 28.01.2026

9.00 Uhr **Gottesdienst** mit anschließendem Treff bei Kaffee & Weißbrot im Alten Amtshaus.

VORANKÜNDIGUNG:

Montag, 02.02.2026

14.00 Uhr **„Auf a Schwätzle“** im Alten Amtshaus.
Bei Kaffee & Kuchen wird gschwätzt, gesungen und gelacht. Man kann etwas vortragen, handarbeiten oder ein Tischspiel spielen und ganz einfach in Gesellschaft die Zeit genießen.

Gut zu wissen:

Sie haben ein Anliegen? Termine sind nach Absprache gerne auch außerhalb der Öffnungszeiten möglich.

*Frieden ist nie allein
Sache der anderen,
sondern immer auch ein Stück Arbeit
an dir selbst.*

Adalbert Ludwig Balling

SozialPunkt

Bürozeiten:
Montag – Freitag, 10.00 – 11.00 Uhr
SozialPunkt Göge
Hauptstr. 6
88367 Hohentengen
Tel. 07572 4 95 88 10



LANDRATSAMT SIGMARINGEN

Neue Kochworkshops zur Feierabendküche und zur Zubereitung von Hackfleisch

Der Fachbereich Landwirtschaft des Landratsamts Sigmaringen baut mit zwei weiteren Themenbereichen sein Angebot an Kochworkshops aus. Deren Teilnehmerinnen und Teilnehmer können sich im Januar mit der „bunten Feierabendküche“ und im Februar mit verschiedenen Zubereitungsmöglichkeiten von Hackfleisch vertraut machen. Die Workshops finden statt in einer Lehrküche der ehemaligen Bertha-Benz-Schule, in der Talwiese 18 in Sigmaringen. Eine ausgewogene Feierabendküche kann mit einfachen Tricks, schnellen Rezepten, Planung und einem Vorrat an Lebensmitteln gut gelingen. Im Workshop „Bunte Feierabendküche“ erfahren die Teilnehmenden, wie so auch nach einem langen Arbeitstag eine ausgewogene und leckere Mahlzeit aus regionalen und saisonalen Produkten entstehen kann. Neben vielen Tipps zur Vorbereitung bekommen sie umsetzbare Rezepte an die Hand, die perfekt für die Zubereitung am Feierabend geeignet sind. Termine sind Montag, 26., und Donnerstag, 29. Januar, jeweils von 16.30 bis 20.00 Uhr.

Kaum eine Fleisch-Art lässt sich auf so vielfältige und kreative Art zubereiten wie Hackfleisch. Die Gerichte können gebraten, gekocht, gegrillt oder gebacken werden. Das Hackfleisch lässt sich mit einer Vielzahl an Gewürzen, Gemüse, Getreide oder Kartoffeln verfeinern oder ergänzen. Hackfleisch ist eine beliebte Fleisch-Art, die sowohl in der schnellen heimischen Küche als auch in der vielfältigen internationalen Küche zu finden ist. Im Workshop erfahren die Teilnehmenden alles Wichtige zum hygienischen Umgang mit dem empfindlichen Fleisch, zu verschiedenen Zubereitungsmöglichkeiten, zur Bevorratung der Gerichte und über Abwandlungsmöglichkeiten. Termine sind Montag, 9. Februar, von 16.30 bis 20.00 Uhr und Dienstag, 10. Februar, von 9.00 bis 12.30 Uhr.

Die Teilnahme an einem Workshop kostet 12 Euro pro Person. Erforderlich ist eine Anmeldung über den Veranstaltungskalender des Landkreises im Internet unter www.landkreis-sigmaringen.de/veranstaltungen beziehungsweise über untenstehenden QR-Code. Dort sind auch weitere Hinweise und ein Lageplan zu finden.



DEUTSCHE RENTENVERSICHERUNG BADEN-WÜRTTEMBERG

Die Deutsche Rentenversicherung informiert: Informationen für die Steuererklärung

Kostenfreie Bescheinigung für Rentnerinnen und Rentner: Viele Rentenempfänger sind verpflichtet, eine Steuererklärung abzugeben. Dafür erhalten Rentenbeziehende die kostenfreie „Information über die Meldung an die Finanzverwaltung“ von der gesetzlichen Rentenversicherung. Diese Bescheinigung enthält steuerrechtlich relevante Beträge für die Steuererklärung, wie die Höhe der gezahlten Beiträge zur Kranken- und Pflegeversicherung oder die Rentenhöhe für das vergangene Kalenderjahr.

Erstmaliger Antrag – dann automatischer Bezug: Rentenempfänger, die diese Info bereits in einem der Vorjahre angefragt haben,

erhalten diese 2026 automatisch. Wer die „Information über die Meldung an die Finanzverwaltung“ zum ersten Mal benötigt, kann diese ganz einfach über die Online-Services der Deutschen Rentenversicherung unter www.deutsche-rentenversicherung.de/steuerbescheinigung anfordern.

Auskunft, **wer überhaupt eine Steuererklärung abgeben** muss erteilt das Finanzamt, die Lohnsteuerhilfevereine oder ein Steuerberater.

Infos enthält die Broschüre „Versicherte und Rentner: Informationen zum Steuerrecht“ Diese kann auf www.deutsche-rentenversicherung.de heruntergeladen werden.

Sprechtag der Deutschen Rentenversicherung mit Beratung

Zusätzlich zur regulären Rentenberatung in Sigmaringen finden folgende weitere Beratungstermine im jeweiligen Rathaus statt:

- in Bad Saulgau am: **Di. 03.02.2026 und Di. 03.03.2026**
- in Pfullendorf am: **Di. 20.01.2026 und Di. 10.02.2026**

Bitte vereinbaren Sie einen Termin unter Tel. 07571-74520 (Außenstelle der DRV Sigmaringen). **Infos** rund um die Rente erhalten Sie unter: **www.deutsche-rentenversicherung-bw.de**. Dort können Sie auch Ihren **Rentenanspruch selbstständig online** stellen.

KIRCHLICHE NACHRICHTEN



KATHOLISCHE KIRCHENGEMEINDE



Kath. Pfarramt St. Michael, Hauptstraße 1, 88367 Hohentengen

Tel. 9761, Fax 2996, stmichael.hohentengen@drs.de

Pfarrer Jürgen Brummwinkel, Administrator Dekan Peter Müller,

Vakanzbegleiter Dekanatsreferent Björn Held

Pfarrvikar Ronald Bopp,

Hauptstraße 5, 88518 Herbertingen

Pastoralreferentin Maria Strigel de Gutiérrez

Past. Mitarbeiterin Sigrid Zimmermann

Kath. Kindergarten St. Maria, Hohentengen

Kath. Kindergarten St. Nikolaus, Völkofen

Die Pfarrbüros sind geöffnet:

Tel. 07586 918431

Tel. 01759971075

Tel. 07572 7679635

Tel. 07572 1641

Tel. 07572 4670053

| Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---------------------------------|---------------|---------------|--------------------------------|---------------|
| Hohentengen (07572 9761) | | | | |
| --- | 14.00 - 17.00 | 08.30 - 10.00 | 08.30 - 12.00 14.00 - 17.00 | 08.30 - 12.00 |
| Herbertingen (07586 375) | | | | |
| 08.30 - 12.00 14.00 - 17.00 | 08.30 - 12.00 | 14.00 - 17.00 | --- | --- |

Kath. Gottesdienste in der Seelsorgeeinheit Göge-Donau-Schwarzachtal KW 5 Gottesdienstplan 23.01. – 01.02.2026

Freitag, 23.01. – Sel. Heinrich Seuse

07.50 Uhr Herbertingen, St. Oswald – Schülergottesdienst

10.15 Uhr Herbertingen, Pflegeheim

10.30 Uhr Hohentengen, Pflegeheim – Wortgottesfeier

Samstag, 24.01. – Hl. Franz von Sales

18.30 Uhr Mieterkingen, Peter und Paul – Pfarrsaal

Sonntag, 25.01. – 3. Sonntag im Jahreskreis – Bekehrung Paulus

08.30 Uhr Hohentengen, St. Michael

(+ Theresia König, 1. Jahrtag

+ Hugo König

+ Maria Reck, gest. Jahrtag

+ Friedrich Kugler, gest. Jahrtag

+ Hildegard Stütze)

10.00 Uhr Herbertingen, St. Oswald – zeitgleich Kinderkirche

13.00 Uhr Enzkofen, St. Antonius – Rosenkranzgebet

Montag, 26.01. – Hl. Thimotheus, Hl. Titus

18.00 Uhr Ursendorf, St. Antonius – Rosenkranzgebet

Dienstag, 27.01. – Hl. Angela Merici „für Opfer der NS“

08.00 Uhr Hohentengen, St. Michael – Schülergottesdienst

Mittwoch, 28.01. – Hl. Thomas von Aquin

09.00 Uhr Hohentengen, St. Michael

(+ Max Löw)

16.00 Uhr Völkofen, Unbefleckte Empfängnis – Rosenkranzgebet

17.30 Uhr Ölkofen, St. Leonhard – Rosenkranzgebet

18.00 Uhr Eichen, St. Wendelin – Rosenkranzgebet

18.00 Uhr Bremen, Maria Königin – Rosenkranzgebet

18.30 Uhr Hohentengen, Marienkapelle – Mittwochsgebet

18.30 Uhr Hundersingen, St. Martinus

Donnerstag, 29.01.

09.00 Uhr Herbertingen, Nikolauskapelle

18.30 Uhr Mieterkingen, St. Peter und Paul – Pfarrsaal

Kerzensegnung und Spende des Blasiussegens

Freitag, 30.01.

07.50 Uhr Herbertingen, St. Oswald – Schülergottesdienst

10.15 Uhr Herbertingen, Pflegeheim – Wortgottesfeier

10.30 Uhr Hohentengen, Pflegeheim – ev. Gottesdienst

Samstag, 31.01. – Hl. Don Bosco

10.00 Uhr Schwarzach, St. Blasius – Kapellenfest und Blasiussegen

18.30 Uhr Hohentengen, St. Michael – mit den Erstkommunionkindern – Kerzensegnung und Spende des Blasiussegens

Sonntag, 01.02. – 4. Sonntag im Jahreskreis

08.30 Uhr Hohentengen, St. Michael – Wortgottesfeier mit den Narren mit Kommunionsausteilung

08.30 Uhr Hundersingen, St. Martinus Kerzensegnung und Spende des Blasiussegens

10.00 Uhr Herbertingen, St. Oswald – mit den Erstkommunionkindern Kerzensegnung und Spende des Blasiussegens

13.00 Uhr Enzkofen, St. Antonius – Rosenkranzgebet

Verstorben aus unserer Gemeinde ist Herr Manfred Matheis und Herr Friedrich Brendle.

Sie mögen leben in Gottes Frieden.

Krankenkommunion

Wir bringen unseren älteren und kranken Gemeindemitgliedern gerne am Freitag, 06. Februar 2026 ab 14.00 Uhr die Krankenkommunion.

Wir bitten um Anmeldung im Pfarrbüro Tel. 07572 9761

Ihr Pastoralteam

Liebe Kinder, herzliche Einladung

zur **Kinderkirche** am **Sonntag, 25. Januar**

um 10.00 Uhr im Kath. Gemeindehaus St. Oswald.

Zum Segen kommen wir wieder wie gewohnt zum Gottesdienst in die Kirche dazu!

Wir freuen uns auf euch!

Das Kinderkirche-Team



Bad Saulgau - Kath. Frauenbund: Begegnungstag

Steh auf, fass Mut und handle!

Herzliche Einladung zum Begegnungstag am Mittwoch, 28. Januar 2026, Bad Saulgau

Begegnungstag für Frauen – jede ist willkommen!

09.00 Uhr Gottesdienst in St. Johannes

Pfarrer Dr. Stephan Sproll

10.00 Uhr Beginn der Versammlung im Haus am Markt

10.30 Uhr Steh auf, fass Mut und handle! Pfarrer Dr. Stephan Sproll

12.00 Uhr Mittagessen im Haus am Markt
14.00 Uhr Lebe, lache, liebe..... und sag den Sorgen Gute Nacht,
Schwester Teresa Zukic
16.00 Uhr Ende der Veranstaltung

Leitung: Teresa Harsch, Hochberg
Kostenbeitrag: 7 Euro

Tauchstunde zum Valentinstag am Freitag, 06.02.2025, um 19.30 Uhr

Anbetung und Lobpreis mit Band und Impulsvortrag in der Kirche in Kanzach

Impuls: „... und jährlich grüßt ... der Valentinstag“ mit Ehepaar Verena und Markus Maucher

Dieser besondere Gottesdienst lädt dazu ein, den Alltag hinter sich zu lassen und einzutauchen in Lobpreis, in die eucharistische Anbetung, in die Liebe Gottes. Die Lobpreisband wird wieder zum Mitsingen der Lobpreislieder einladen und den Abend bereichern. Das Ehepaar Verena und Markus Maucher werden einen Impuls geben zum Thema „... und jährlich grüßt ... der Valentinstag“.

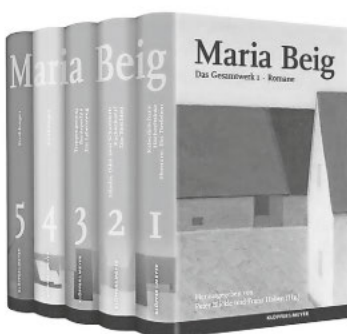
Ist dieser Tag tatsächlich so bedeutsam? Geht es nicht vielmehr darum, den Beziehungs- und Ehealltag mit wiederkehrenden „Valentinsmomenten“ zu bereichern, um so schöne Sternstunden erleben zu dürfen und die Stürme gestärkt überstehen zu können?

Hierzu gibt das Ehepaar Maucher eigene Erfahrungen und Gedankenanstöße mit auf den Weg. Vorab wird mit einem kurzen, unterhaltsamen Anspiel in das Thema eingeleitet.

Bei der Tauchstunde gibt es auch die Möglichkeit zur Beichte, dem Sakrament der Versöhnung. Für Ihre persönliche Sorge betet auf Ihren Wunsch gerne das Gebetsteam. Wie gewohnt gibt es in der Valentinstauchstunde auf Wunsch auch einen Einzel- oder Ehepaar-segen.

Im Anschluss lädt das Nachtcafé zu Imbiss und Getränken und zu Begegnung und Gespräch in die Pfarrscheuer ein.

Eine Stimme Oberschwabens – Maria Beig ist unsere Autorin des Monats Januar



Maria Beig wurde 1920 in der Nähe von Tettmang geboren und wuchs auf einem Bauernhof auf. Später lebte sie viele Jahre in Friedrichshafen.

Im Alter von 62 Jahren begann Maria mit dem Schreiben von Heimatromanen.

Authentisch und eindrucksvoll berichtet Maria Beig von ihrem Leben, das von kurz nach dem 1. Weltkrieg bis in die Gegenwart reicht. Für ihre Werke bekam sie mehrere Preise. Heute gilt sie als eine der bedeutendsten Heimatautorinnen Oberschwabens.

Entleihen Sie jetzt das Gesamtwerk von Maria Beig in der Bücherei Sankt Michael in Hohentengen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Ihr Büchereiteam

VEREINSMITTEILUNGEN



HEIMAT, FREIZEIT UND NARRENVEREIN ÖLKOFEN

Wichtige Kinderballinformation

Alle Kinder, welche beim Kinderball mitwirken möchten, treffen sich am **Samstag, 24.01.2026 um 10.00 Uhr** im DGH in Ölkofen. Auf euer Kommen freut sich das Kinderball-Team



NARRENVEREIN HOHENTENGEN-BEIZKOFEN E.V.

Kommende Ausfahrten / Veranstaltungen

- Freitag, 23.01.2026: Nachtumzug in Langenenslingen. Der Bus fährt um 17.30 Uhr am DGH ab.
- Sonntag, 25.01.2026: Umzug ins Langenenslingen. Der Bus fährt um 12.00 Uhr am DGH ab.
- Samstag, 07.02.2026: Kinderball in der Göge-Halle von 14.00 bis 17.00 Uhr.
- Sonntag, 08.02.2026: Umzug in Oberstetten. Der Bus fährt um 12.00 Uhr am DGH ab.

Herzliche Einladung zum Obere Donau Bruderschaftstreffen

Liebe Gögerner,
wir laden Sie alle ganz herzlich zum Bruderschaftstreffen der Narrenbruderschaft Obere Donau 2026 in Hohentengen ein. Sämtliche Veranstaltungen können Sie dem folgenden Flyer entnehmen. Wer möchte, kann sein Haus entlang des Umzugsweges in der Beizkofer Straße fasnetsgetreu (Luftballons, Luftschlangen, etc.) schmücken.
!!Der Bündelvorverkauf für den Obere Donau Umzug ist ab Samstag, 24.01.2026 bei der Bäckerei Zink zum ermäßigten Preis von 3,00 € möglich!!



WISSENSWERTES



Ein Haus. Viele Möglichkeiten.

Du bist fertig mit der Schule?
Du bist aufgeschlossen und zuverlässig?
Du arbeitest gerne mit Kindern und Jugendlichen?
Du möchtest die soziale Arbeit im Kinder- und Jugendhilfebereich kennenlernen?
Du möchtest Teil eines jungen und engagierten Teams werden?

! Dann wird es Zeit für **DEIN FSJ*** bei uns!
Das Haus Nazareth ist eine der größten Kinder- und Jugendhilfeeinrichtungen in der Region und bietet viele Möglichkeiten an für ein FSJ, eine Ausbildung oder ein Studium.

Bewirb Dich jetzt und starte durch, z.B. in **Ertingen, Herbertingen, Hohentengen oder Mengen**.
Aber auch an vielen weiteren Standorten.

Gleich reinschauen, Standorte prüfen und bewerben!

*Der Beginn des FSJs ist nach Absprache zu jedem Zeitpunkt möglich. Ein FSJ bei uns beinhaltet eine professionelle Begleitung, monatliches Taschengeld, Seminartage, tolle Teamevents u.v.m. Wir beantworten gerne Deine Fragen und freuen uns auf Deine Kontaktaufnahme!

Erzb. Kinderheim Haus Nazareth · Brunnenbergstr. 34
72488 Sigmaringen · Tel. 07571 7203-0
bewerbung@haus-nazareth-sig.de · www.haus-nazareth-sig.de

Infotag an der Sonnenlugschule Mengen

Gemeinschaftsschule öffnet am Freitag, den 06. Februar die Türen
Eltern, Schüler und die interessierte Öffentlichkeit sind am Freitag, den 06. Februar 2026 von 14.00 Uhr bis 17.00 Uhr zum Infotag der Sonnenlugschule Mengen eingeladen.

Die Sonnenlugschule Mengen ist eine zweizügige Gemeinschaftsschule, die Kinder und Jugendliche mit unterschiedlichen Begabungen leistungsorientiert auf verschiedenen Niveaus, dem G-Niveau, dem M-Niveau und dem E-Niveau, fördert. Inzwischen hat der vierte Jahrgang die Gemeinschaftsschule erfolgreich mit dem Realschulabschluss (Mittlere Reife) verlassen. Lehrer und Schüler geben am Infotag Einblick in den Schulalltag, das Lernen an der Gemeinschaftsschule, die Sport- und Bewegungsangebote, unterschiedliche Projekte sowie in die Berufswegeplanung. Vorgestellt wird außerdem, wie mit der Lernplattform, der schul.cloud und Lern-Apps das digitale Lernen an der Sonnenlugschule funktioniert. Auch die modern ausgestatteten Räume des Lernhauses, der naturwissenschaftlichen und technischen Fächer oder des Schülerhauses können am Infotag besichtigt werden.

Auftaktpräsentationen mit geführten Rundgängen bieten Einblicke

Das Pädagogische Konzept der Gemeinschaftsschule sieht eine andere Art des Lernens vor, die sich in einigen Bereichen von traditio-

nellen Lernformen unterscheidet. Gezeigt wird, wie das individualisierte Lernen mit Lernwegelisten, das Lernen in Teams sowie das Coaching organisiert werden. Unter dem Titel „Mehr Vielfalt“ stellt Schulleiter Joachim Wolf in Auftaktpräsentationen die Grundzüge der Schulart in Baden-Württemberg und das Konzept der Sonnenlugschule vor (Beginn jeweils um 14.15, 15.15 und 16.15 Uhr, Aula/Schülerhaus/Gebäude M). Daran schließen sich von Lehrkräften geführte Rundgänge in kleinen Gruppen an, bei denen man viel über die Profildomäne der Sonnenlugschule wie die Geoparkschule, die Wahlpflichtfächer, die Berufswegeplanung oder die Bereiche Sport und Bewegung erfahren kann. Besucher erfahren außerdem, wie in der Sprachförderklasse gelernt wird, wie Schüler zu Mentoren ausgebildet werden oder wie der jahrgangsübergreifende Projektunterricht und die Kooperation mit Vereinen funktionieren. Auch die Inklusion, also die Förderung von Kindern mit sonderpädagogischem Förderbedarf, wird vorgestellt.

Die Eltern des Elternbeirates organisieren eine Cafeteria mit Kaffee, Kuchen, Getränken und einem kleinen Snack. Für kleinere Geschwisterkinder bietet die Schulsozialarbeit ein Spiel- und Betreuungsprogramm im Schülerhaus an. Nähere Informationen zum Infotag finden Sie auch unter www.sonnenlugschule-mengen.de.

Wirtschaftsförderung
Sigmaringen WFS

ZUKUNFT
STANDORT
MENSCHEN

Seminare Akademie Innovationscampus Sigmaringen

+++ MS OneNote: Einführung in die digitale Notizen- und Informationsverwaltung – ESF-geförderter Kurs

Dieser Kurs ist ein Fachkurs, Sie erhalten bis zu 70% ESF-Förderung (Europäischer Sozialfonds Plus Baden-Württemberg). Was Sie tun müssen und wie hoch Ihre Förderung ausfällt, lesen Sie auf unserer Homepage.

Lernen Sie in dieser Einführungsschulung, wie Sie Microsoft OneNote effektiv für die digitale Verwaltung Ihrer Notizen und Informationen einsetzen können. In 7 Zeitstunden erhalten Sie einen umfassenden Überblick über die vielfältigen Funktionen und Möglichkeiten von OneNote und entwickeln ein systematisches Vorgehen für Ihre tägliche Arbeit.

Termine: Dienstag, 03.02.2026 und Donnerstag, 05.02.2026, jeweils von 8.30 Uhr bis 12.00 Uhr

Dozent: Maximilian Groß

Veranstaltungsort: Kreismedienzentrum Sigmaringen

+++ KI-Stammtisch

Für wen ist die Runde gedacht?

- Menschen, die bisher keine Berührung mit KI hatten
- Verantwortliche, die KI in ihre Organisation bringen möchten
- Anwender, die schon mit Tools arbeiten und ihre Erfahrung teilen wollen
- Alle, die KI verstehen wollen, bevor sie darüber urteilen

Der Impulsvortrag des Referenten handelt von folgendem Thema: Wohin entwickelt sich KI? Was kommt nach ChatGPT, KI-Agenten, ...? Wir schauen zurück, wie KI seit ChatGPT unsere Arbeitsweise bereits verändert hat und welche neuen Möglichkeiten heute durch KI-Agenten und Automatisierung entstehen. Anschließend werfen wir einen Blick in die Zukunft: Wie könnte KI unsere Jobs, Routinen und Zusammenarbeit in 3, 5 und 10 Jahren beeinflussen – und wie können wir uns darauf vorbereiten? Ein offenes Gespräch über das, was schon spürbar ist, und das, was realistisch kommen könnte.

Termin: Donnerstag, 05.02.2026, 18.00 Uhr – 20.00 Uhr
Dozent: Dominique Saile
Veranstaltungsort: Innovationscampus Sigmaringen

+++ MS Excel für Einsteiger: ESF-geförderter Kurs

Dieser Kurs ist ein Fachkurs, Sie erhalten bis zu 70% ESF-Förderung (Europäischer Sozialfonds Plus Baden-Württemberg). Was Sie tun müssen und wie hoch Ihre Förderung ausfällt, lesen Sie auf unserer Homepage.

Entdecken Sie die vielseitigen Möglichkeiten von Microsoft Excel in unserer praxisorientierten Einsteigerschulung. In entspannter Atmosphäre vermitteln wir Ihnen die wichtigsten Funktionen und Techniken, um mit Zahlen, Daten und Tabellen erfolgreich zu arbeiten.

Für wen geeignet: Diese Schulung richtet sich an absolute Einsteiger ohne Excel-Vorkenntnisse. Egal ob Sie im Büro, in der Verwaltung oder im privaten Umfeld arbeiten – nach diesem Kurs können Sie selbstständig einfache Kalkulationen durchführen und übersichtliche Tabellen erstellen.

Termine: Montag, 23.02.2026 und Mittwoch, 25.02.2026, jeweils von 8.30 Uhr bis 12.00 Uhr
Dozent: Maximilian Groß
Veranstaltungsort: Kreismedienzentrum Sigmaringen

+++ Social Media professionell nutzen – ESF-geförderter Kurs

Ob kleines Unternehmen oder Solo-Selbstständig: Wer heute sichtbar sein möchte, kommt an Social Media nicht vorbei. Doch oft bleibt für die Pflege der sozialen Netzwerke im Arbeitsalltag wenig bis keine Zeit und teilweise fehlt es auch an klaren Strategien.

In kompakter, praxisnaher Form vermitteln die unterschiedlichen Module das nötige Handwerkszeug, um Social Media effizient und professionell zu nutzen - auch wenn es nicht zu den Hauptaufgaben im Arbeitsalltag gehört.

Bei Buchung aller Module erhalten Sie bis zu 70% ESF-Förderung (Europäischer Sozialfonds Plus Baden-Württemberg). Was Sie tun müssen und wie hoch Ihre Förderung ausfällt, lesen Sie auf unserer Homepage.

Modul 1 (Donnerstag, 26.02.2026): Öffentlichkeitsarbeit und Social Media
Modul 2 (Donnerstag, 05.03.2026): Instagram, Facebook, TikTok, YouTube & LinkedIn für Unternehmen
Modul 3 (Donnerstag, 12.03.2026): Regionales Marketing mit Google Business & Umgang mit negativen Bewertungen
Modul 4.1 (Montag, 16.03.2026): KI-gestützte Content-Erstellung und Redaktionsplanung
Modul 4.2 (Freitag, 20.03.2026): Visuelle Inhalte mit KI (Bilder, Videos) & Fortgeschrittene Nutzungsmöglichkeiten
Modul 5: (Mittwoch, 25.03.2026): Videos erstellen
Modul 6 (Mittwoch, 15.04.2026): Abschlussprojekt

Alle Module finden von 8.30 Uhr bis 13.00 Uhr in Präsenz im Innovationscampus Sigmaringen statt.

Mehr Informationen zu den einzelnen Modulen erfahren Sie auf unserer Homepage unter www.innovationscampus-sigmaringen.de

+++ KI-Kurs mit 4 Modulen – ESF-geförderter Kurs

Künstliche Intelligenz (KI) ist längst im Alltag angekommen - doch viele Menschen stehen vor der Frage: Was kann ich konkret damit anfangen? Genau hier setzt dieser Kurs an. In vier aufeinander abgestimmten Modulen führt KI-Berater Dominique Saile Schritt für Schritt durch die Welt der künstlichen Intelligenz - verständlich, praxisorientiert und mit viel Raum für individuelle Fragen. Die Module sind einzeln buchbar, die Förderung kann nur bei Buchung aller Module in Anspruch genommen werden.

Bei Buchung aller 4 Module erhalten Sie bis zu 70% ESF-Förderung (Europäischer Sozialfonds Plus Baden-Württemberg). Was Sie tun müssen und wie hoch Ihre Förderung ausfällt, lesen Sie auf unserer Homepage.

Modul 1 (Dienstag, 10.03.2026): Künstliche Intelligenz einfach erklärt

Modul 2 (Freitag, 13.03.2026): Arbeiten mit Text-KI: Schreiben, zusammenfassen, verstehen

Modul 3 (Dienstag, 17.03.2026): Gestaltung & Struktur für Excel und Powerpoint – Inhalte visuell & übersichtlich aufbereiten

Modul 4 (Donnerstag, 19.03.2026): Künstliche Intelligenz als persönlicher Assistent im Alltag

Alle Module finden von 8.30 Uhr bis 13.00 Uhr in Präsenz im Innovationscampus Sigmaringen statt.

Mehr Informationen zu den einzelnen Modulen erfahren Sie auf unserer Homepage unter www.innovationscampus-sigmaringen.de

Mehr Informationen und Anmeldung zu den Seminaren:
www.innovationscampus-sigmaringen.de

Aktiv vorsorgen, Darmkrebs früh erkennen: „DARMgesund leben“ – Informationsabend der SRH Kliniken Landkreis Sigmaringen zur Gesundheitsvorsorge

Referent:innen: PD Dr. med. Miriam Stengel, MHBA, Chefarztin Medizinische Klinik; Dr. med. Alexandros Kantas, MHBA, Chefarzt Allgemein- und Viszeralchirurgie

Donnerstag, 29. Januar 2026, 17.00 – 18.30 Uhr, SRH Kliniken Landkreis Sigmaringen, Hohenzollernstraße 40, 72488 Sigmaringen, Konferenzraum Neubau

Darmkrebs zählt zu den häufigsten Krebserkrankungen, ist aber bei rechtzeitiger Vorsorge oft gut behandelbar oder sogar vermeidbar. Beim Informationsabend „DARMgesund leben“ in den SRH Kliniken Landkreis Sigmaringen beantworten PD Dr. med. Miriam Stengel, MHBA (Chefarztin Medizinische Klinik) und Dr. med. Alexandros Kantas, MHBA (Chefarzt der Klinik für Allgemein- und Viszeralchirurgie) verständlich Fragen zu Risiko, Vorsorge und Therapie.

Im Fokus der Vortragsreihe „Medizin kompakt erklärt!“ stehen Themen wie:

Was bringen Ernährung und Sport – und wo sind ihre Grenzen? Warum ist eine Darmspiegelung sinnvoll, auch wenn man „gesund lebt“?

Was bedeutet familiäre Vorbelastung für mein Risiko?

Wie läuft eine Darmspiegelung ab, wie bereite ich mich vor und was hilft bei Angst?

Wann ist Darmkrebs heilbar und welche minimalinvasiven OP-Verfahren gibt es?

Der Abend zeigt, wie jede und jeder aktiv etwas für die eigene Darmgesundheit tun kann und welche Vorsorgeangebote rechtzeitig genutzt werden sollten. Eingeladen sind alle Interessierten, nicht nur Betroffene; es besteht ausreichend Zeit für Fragen aus dem Publikum.

Auf einen Blick

„DARMgesund leben – Fragen Sie die Darm-Expert:innen“

Referent:innen: PD Dr. med. Miriam Stengel, MHBA; Dr. med. Alexandros Kantas, MHBA

Donnerstag, 29. Januar 2026, 17:00 – 18:30 Uhr

SRH Kliniken Landkreis Sigmaringen, Hohenzollernstraße 40, 72488 Sigmaringen, Konferenzraum Neubau

Die Teilnahme ist kostenfrei, eine Anmeldung ist nicht erforderlich.

Geschichten aus der Geschichte der Göge

Fortsetzung:

Heute will ich doch noch einmal über die grundlegende Entwicklung unserer Göge-Dörfer berichten und zwar in Kurzform aus geschichtlichen Erzählungen des fantasiereichen Karl Wetzel.

Die Entstehung unserer Dörfer und des Handwerks

Wie viele Alemannen sich im Gebiet der Göge angesiedelt hatten, ist unbekannt, u.a. weil wohl auch ein Rest der nach Westen abgewanderten Kelten verblieben war. Es ist auch nicht bekannt, ob noch einige Zivilisten, Händler und Handwerker in unserer Raumschaft geblieben sind und sich mit den „Neuen“ vermischten. Angenommen wird, dass bereits die Kelten den Wald im Gebiet der inneren Göge gerodet und zurückgedrängt und auf dem Hohentenger Berg schon ein Urdorf gebildet hatten. Zunächst werden kleine Familienverbände begonnen haben, an günstigen, immer an einem Bach gelegenen Plätzen, Hütten zu bauen. In der Mitte solcher Familiensiedlungen wurde ein Brunnen gegraben um die kleine Sippe mit Frischwasser zu versorgen. Aus den Sippensiedlungen, die zwar in gewissen Abständen, aber meist in Rufweite voneinander angelegt wurden, entstand nach und nach ein Dorf. In den Lücken zwischen den Anwesen ließen sich meist die „nachgeborenen Söhne als **Handwerker** nieder.

Das **Handwerk** entstand nach und nach, entweder aus verschiedensten Bedürfnissen, aus menschlichen Überlegungen heraus oder aus zufälligen „Erfindungen“. So war ja damals schon bekannt, dass verschiedenste Geräte aus Bronze, nämlich dem Zusammenguss von Kupfer und Zinn gewonnenen Werkstoff, gefertigt werden konnten, doch dürften sich zunächst die Arbeiten der neuen Siedler auf die Fertigung von bäuerlichen Geräten konzentriert haben, genauso wie auf den Bau von Unterkünften. Die Menschen entdeckten, dass sich Lehm und Mergel zu formbaren Bausteinen brennen ließen und dass gebrannter Kalkstein sich lösen ließ und als Kalk-Brei ein hervorragendes Bindemittel für die Steine abgab. Damit ließ sich dauerhaftes Mauerwerk errichten, das zumindest für die Fundamente Verwendung fand. Die Wände waren meist noch Riegelwerk aus Holz, das mit Steinen ausgemauert oder besonders in der Höhe mit Reisig-Geäst ausgeflochten und mit Lehm-Stroh-Gemisch beworfen wurde. Schon die Urmenschen erkannten die Verwendungsmöglichkeiten von Schilf zur Dachdeckung. Mit der Zeit spezialisierten sich „**Dachbinder**“ (**Dachdecker**), die wussten, wie man bessere, dichtere und wärmere Dächer fertigen konnte.

Das offene Feuer in der Hausmitte war jahrhundertlang eine Schwachstelle des nordischen Hauses, bis es zu gemauerten Brennstellen und Kaminabzügen kam. Die **Ziegelbrenner** (Ziegler) und **Ofenbauer** resultierten als frühe Handwerker daraus. Ziegeleien entstanden, abhängig von der Bodenbeschaffenheit (Lehmgruben). So errichtete zum Beispiel Jahrhundert später die Grundherrschaft von Scheer eine **Ziegelei in Ursendorf**, nachdem ein Kalksteinbruch in Scheer dazu den Kalk zu liefern imstande war. Mit jedem Ziegelbrand war ein Kalksteinbrand verbunden. Abnehmer der gebrannten Kalksteine waren die Maurermeister in der Umgebung. Sie holten die gebrannten Kalksteine mit dem Fuhrwerk aus der Ziegelei, zerkleinerten sie und gaben sie in ein flaches Gefäß, den Mörtelkasten, das bereits mit Wasser gefüllt war. Dabei weichte der gebrannte Stein auf unter starker Wärmeentwicklung und wurde zu Löschkalk verrührt. Damit ließen sich schon massive Mauerwerke erstellen. In **Bremen** entstanden viel später auch **Ziegleien**, zunächst durch die Familie **Kaufmann**, später durch Herrn **Gruber**, der beim Waldeck eine große, neue Ziegelei erstellte.

Der Beruf der **Maurer** war hauptsächlich durch die Verwendung von Ziegeln und der Errichtung von Ziegelmauerwerk entstanden. Verwendet wurde dieses Produkt schon um massive Mauerwerke zu erstellen; zunächst als Fundamente und dann vor allem zum Bau von Ställen und der Küche, während die Wohn- und Schlafräume zunächst ganz aus Holz hergestellt waren. Erst mit der Erfindung des gebrannten **Ziegels** ummauerte man auch die Wohnräume oder fachte die Holzfachwerke



Wohnhausbau zum „gesünderen“ ökologischen Bauen, ist der fach- und sachkundige Maurer mehr denn je gefragt.

Der **Hafner** wurde ein weiterer geschätzter Handwerker. Ein Problem waren lange die Fenster als pure Löcher in den Häusern, die zunächst nur mit der Haut der getrockneten Schweinsblase überzogen wurden. Erst die Römer brachten das Glas, das schon vor 2000 Jahren im Morgenland erfunden wurde, in kleinen Mengen nach Europa und verrieten das von den Syrern übernommene Geheimnis der Glasherstellung. Bald zog sich im Mittelalter über ganz Mitteleuropa ein Netz von **Glasbrennereien**, die sogenannten **Glashütten**.

Durch die Erfindung von Beil und Säge war die Herstellung von Dielen und Brettern möglich, die durch Abrieb oder später den Hobel geglättet wurden. Wohl durch Zufall fand man heraus, dass sich aus Haut und Knochen der Tiere eine Klebmasse (**Leim**) gewinnen ließ, mit der sich Holzteile dauerhaft verbinden ließen. **Tischler** oder **Schreiner** denen der **Zimmermann** schon vieles vorerfunden hatte, wurden ein bedeutende Handwerker. Das Schilf- und Strohdach blieb auf dem Lande bis ins 19. Jahrhundert vorherrschende Hausabdeckung, in den Städten wurde bald auf Ziegelabdeckung übergegangen. Mit der Dachform wurde eine zunehmende Dachkultur betrieben, das Dach wurde immer mehr zum Schmuck des Gebäudes. Die ebenfalls aus Kleinasien kommende Erfindung des Eisens und seiner Verarbeitung, brachte ein neues, sehr bedeutendes Handwerk hervor, den **Schmied**, der schon bald ein großes Ansehen genoss. Mit der Entwicklung der Eisenverhüttung steigerte sich die Qualität des Roheisens und damit seine Verwendungsmöglichkeit. Die Schmiede begannen sich zu spezialisieren in Hufschmiede, Wagenschmiede, Rüstungsschmiede, Kunstschmiede, Bauschmiede und Nagelschmiede.



Eine weitere wichtige Entdeckung war das **Leder**. Die Verarbeitung von tierischer Haut zu Leder durch behandeln mit Rauch oder Öl kannte man schon in der Altsteinzeit. Auch hier erwies sich der Orient als Wiege der Erfindung. Im Mittelalter war der Beruf des **Gerbers** bereits weitgehend spezialisiert, so in **Weiß- und Rotgerberei**. Für unsere Vorfahren war das Leder zur Herstellung von Fußbekleidung aller Art und zur Fertigung von Zuggeschirr für Pferd und Rind von besonderer Bedeutung. Die **Sattler** hatten in allen Dörfern und Städten reichlich Arbeit. Großbauern trieben einen regelrechten Kult mit ihren Kummetschirren und Sätteln.

Im Vergleich zum Sattler hatten die **Schuster**, zumindest in den Dörfern, weniger zahlungsfähige Kunden. Vielfach versuchten die Leute



die Schuhe nach Möglichkeit selbst zu flicken. Angemessene Schuhe und Stiefel kosteten ein Batzen Geld, das die Masse der Armen gar nicht aufbringen konnte. Arme Leute, besonders die Frauen und vor allem die Kinder, hatten barfuß zu gehen, solange es die Witterung erlaubte. Wo und wann es ging, trug man innerhalb der Familie voneinander das Schuhwerk. Ein weiterer Handwerker der Lederbranche war der **Täschner**.

Seinen Laden fand man nur in der Stadt, er verarbeitete nur feines, weiches Leder zu Taschen aller Art.



Ein besonderes Problem war lange die Beleuchtung. In Scheuer und Stallung war es streng verboten, mit offenem Licht umzugehen. Man gewöhnte sich einfach daran, sich auch im Dunkeln zurechtzufinden. Der einzig beleuchtete Raum war lange Zeit die Küche, einzige Beleuchtungsart war der **Kienspan**, der aus stark verharztem Kiefernholz abgespalten wurde. Da man noch kein Zündholz kannte,

bewahrte man unter der Asche im Herd/Ofen ständige Glut, an der man den Kienspan zum Brennen brachte. Erst im Mittelalter kam die Wachs- und Talgkerze auf. Das **Kerzenzieher-Handwerk** entstand im Mittelalter. Als Erfinder gilt das geheimnisvolle Volk der Etrusker in Italien. Später kamen dann die **Oellampen** auf, auch **Karbitlampen**, besonders unter dem letzten Krieg, waren in Betrieb. Mit dem Einzug der Elektrizität entstand das Handwerk des **Elektrikers**, das heute noch sehr vielfältig ist und hohe Ansprüche an das Können dieser Handwerker stellt.



Ein bedeutendes, ländliches Handwerk waren die **Wagner** oder **Stellmacher**, bei uns „**Wanger**“ geheißen. Neben dem Schmied waren die „**Wanger**“ sehr geachtete Handwerker im Dorf. Wagen und Schlitten waren von Anbeginn die wichtigsten Transportmittel. Die Herstellung des Rades war die kniffligste Leistung des Wangers, die von einem Laien nicht bewältigt werden konnte. Der Bauernwagen bekam bald nur noch Räder mit 8 Speichen, die durch ihren schrägen Einsatz in die Nabe, dem Rad eine große Stabilität gaben, zumal, wenn die Wagenachse später aus Eisen gefertigt worden war. Eine Eisenhülse durch die Mitte der Nabe sorgte für die Präzision des Radumlaufs. Die Schmiede stabilisierten die Räder durch den Aufzug von brandheissen Eisenreifen auf die Felgen, oft mit zusätzlichem Nagelverband mit dem Felgenholz. Ein gut mit Fahrnis ausgestatteter Bauernhof besaß den leichten „**Bernerwagen**“, den „**Binnenwagen**“ für den Transport von Kies und Erde, den Mistwagen für das transportieren von Mist, aber auch von Rüben und Kartoffeln, sowie mehrere Leiterwagen für das Heu, Öhmd und das Getreide. Wer sich mindestens zwei Pferde halten konnte, besaß gewöhnlich eine Kutsche (Chaise) und einen Rennschlitten als Status-

symbol. Für den Winter dienten auch große Fuhrschlitten, mit denen man das Holz aus dem Wald heimtransportierte oder den Mist auf die Wiese fuhr. (Anm.: Die Schlitten hingen meist im Sommer an der Wand unter den Vordächern der Scheunen). Der Wagner fertigte aber auch die „**Pflegel-Hölzer**“ sowie die hölzernen Mistkarren und andere Schubkarren.



Ein weiteres Handwerk führten die **Rechen- und Gabelmacher** aus. Anfänglich wurden alle Gabeln und Rechen aus Holz gefertigt. Es gab den Gras-Heu- und Stroherechen und den „**Höcklerechen**“ zum Häufeln des liegenden Getreides, den Klee- und Gartenrechen und die Antraggabel. Auch **Stiele** aller Art und **Axthalme** gehörten zum Herstellungsbereich des Gabelmachers, der heute so rar geworden ist wie der Drechsler.

Ein besonderes Handwerk stellten die **Mühlenbauer** dar. In unserer Gegend gab es fast ausschließlich die Wassermühlen, die die Wasserkraft der Mühlräder auf eine senkrechte Antriebsachse übersetzten, wodurch die schweren Mahlsteine in Bewegung gehalten wurden. Einfache Schrotmühlen bewegten sich auch durch den Göppelantrieb, der von Pferden oder Ochsen gezogen wurde. Das Mahlgut wurde durch Stoffe abgesiebt. Das Nobelgewerbe in den Dörfern waren die Müller. Ihre Häuser waren in der Regel die größten und gewöhnlich lebten sie auch am besten. Ihr Gewerbe hatte einen unbestreitbaren Vorteil, denn während Handwerker erst nach ihrer Leistung die Rechnung schreiben konnten, und oft ihre Not mit der Begleichung durch ihre Kunden hatten, ließ sich der **Müller** schon vor seiner Arbeit bezahlen. Er zog seinen Mahl-Lohn von vorneherein am Mahlgut ab und hatte so nie das Nachsehen. Mit den einbehaltenen Mengen belieferte er unter zusätzlichem Aufkauf von Brotgetreide die Bäcker in den Städten. Wer Geld brauchte in den Dörfern versuchte es bei den Müllern zu leihen. Meist hatte er ein Grundstück als Pfand zu geben und wenn er es nicht mehr auslösen konnte, vergrößerte sich das Anwesen des Müllers.



Während man auf dem Lande das Brot sehr lange selber buk, wurde es erforderlich, dass in den Marktflecken und Städten das Brot der Nichtbauern durch das ehrbare Handwerk der **Bäcker** gebacken wurde. Angeblich wurde in der Frühzeit der aus geschrotetem Getreide mit Wasser bereitete Teig roh gegessen, bis die Men-

schen darauf kamen, aus dem Teig Fladen zu fertigen und diese auf erhitzten Steinen rösteten. Der Weg von den heißen Steinen zum **Backofen** war nur ein kurzer Entwicklungsschritt. Bald kam man darauf, dass es besser war, den Teig eine Zeit lang stehen zu lassen, denn dann trat eine Gärung ein, die ihn auflockerte. Dieser so gewonnene Sauerteig war schon den alten Kulturvölkern im Orient bekannt und wird sogar im Alten Testament erwähnt. Es entstand das **Bäckerhandwerk**, das früher noch weit verzweigt auch auf den Dörfern vorhanden war, wobei vor allem die etwas größeren Höfen eigene, wegen der Feuersgefahr separat stehende „**Backhäuschen**“, die heute hie und da noch zu sehen sind, besaßen. Auch die Gemeinden betrieben eigene Backhäuser oder Backstuben, die zum Teil heute noch in Betrieb sind (Backfrauen).

Quelle: Gekürzte Geschichten des Karl Wetzel/Fotos: Wikipedia
Fortsetzung folgt. Franz Ott

WINTERLICHE ESSLUST MIT HÜHNCHEN IM WÄRMENDEN INGWER-MANTEL AN KOKOS-SAUCE, KLÖSSCHEN VON REIS UND WÜRZ-WEISSKOHL AUS DER PFANNE

ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

1. HÜHNCHEN IM WÄRMENDEN INGWER-MANTEL AN KOKOS-SAUCE

FÜLLUNG UND HUHN

25 g Butter
350 – 400 g frische
Champignons, geputzt,
in feinen Scheiben
4 EL trockener Weißwein Salz
Bunter Pfeffer
350 g Hühnerleber ohne Seh-
nen, fein gewürfelt
4 kl. Schalotten, geschält, fein
gehackt
1 küchenfertiges Huhn von ca.
1500 – 2000 g
Salz
30 g durchwachsender Speck, in
sehr dünnen Scheiben
30 g durchwachsender Speck, in
sehr dünnen Scheiben
25 g Margarine
INGWER-MANTEL
250 g Mehl
Salz
125 g Butter
2 Eier
1 EL Wasser
40 g Ingwerwurzel,
fein gerieben
1 Spritzer Chilisauce, super hot
1 Eigelb, verquirlt, zum Bestrei-
chen
KOKOSSAUCE
¾ – 1 l Kokosmilch
wenig Knoblauchpulver



2. KLÖSSCHEN VON REIS

1 ½ l Milch
50 g Butter
Salz
250 g weißer Reis
60 g Mehl
3 Eier

3. WÜRZ-WEISSKOHL AUS DER PFANNE

1 ½ – 2 EL Butterschmalz
1 mittelgroße Zwiebel,
geschält, gewürfelt
1 Knoblauchzehe, geschält,
gewürfelt
500 g Weißkohl, geputzt, fein
geschnitten
1 TL Kreuzkümmel
½ TL Fenchelsamen
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Muskat, frisch gerieben

4. EISSALAT MIT SKYR- DRESSING

125 g Skyr
2 EL Sonnenblumenöl
1 TL Zitronensaft
½ TL Delikatess-Senf
2 EL Schnittlauch, gewaschen,
gehackt
1 EL Petersilie, gewaschen,
gehackt
1 Prise Zucker
Salz, Pfeffer aus der Mühle
¾ Kopf Eissalat, gewaschen, in
feinen Streifen

ZUBEREITUNG

1. HÜHNCHEN IM WÄRMENDEN INGWER- WINTERMANTEL AN KOKOS-SAUCE

Für die FÜLLUNG die Butter in einem Topf erhitzen, die Champignons darin unter Schwenken ca. 3 Min. anbraten, Weißwein hinzugeben und alles 3 Min. dünsten. Würzen mit eher wenig Salz und Pfeffer. Leber und Schalotten mit den Champignons vermischen. Hühnchen unter fließendem Wasser abspülen (innen/ außen), mit Küchenkrepp trockentupfen. Mit Salz leicht einreiben, die Füllung in den Hühnerbauch geben, dann an der Bauchseite und am Hals mit Holzspießchen fest verschließen und mit Küchenschwamm über Kreuz umwickeln. Speckscheiben auf der Brustseite verteilen und mit einem dünnen Küchenfaden umwickeln. Die Margarine in einem Bräter erhitzen und das Huhn darin von allen Seiten insgesamt ca. 20 Min. anbraten. 1 Backblech mit Backpapier belegen, Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze (Umluft: 200 – 210°C) vorheizen.

INGWER-MANTEL: Mehl und Salz für den Teig in eine Schüssel geben. Butter zum Schmelzen bringen und hinzufügen, alles durchkneten. Eier, Wasser und Ingwer sowie 1 Spritzer Chilisauce ebenfalls dazu, erneut durchkneten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in einer Dicke von ca. ½ cm ausrollen. Das Huhn aus dem Bräter nehmen (Bratfond aufbewahren!), abtropfen/ leicht abkühlen lassen. Holzspießchen und Speckscheiben von der Hühnerbrust nehmen. Hühnchen mit der Brustseite auf den Teig legen, im Teig einschlagen. Die Teigenden mit wenig kaltem Wasser benetzen, diese dann fest zusammendrücken. Die Hühnchen-Brustseite mit Eigelb bestreichen. Huhn auf das Backblech legen und im Ofen bei 220°C Ober-/Unterhitze (Umluft: 200 – 210°C) auf der untersten Schiene ca. 45 bis 50 Min. garen. Für die KOKOSSAUCE den Bratfond des Huhns mit der Kokosmilch und etwas Knoblauchpulver einkochen, abschmecken, ggf mit Salz und Pfeffer würzen.

2. KLÖSSCHEN VON REIS

Milch, Butter und Salz in einem Topf aufkochen, den Reis hinzufügen. Reis bei niedriger Temperatur erst quellen und dann erkalten lassen. Nun den Reis mit Mehl und Eiern gründlich vermengen. Einen großen Topf Salzwasser erhitzen. Mit einem Esslöffel eher kleine Klöße formen und im nur noch leicht kochenden Salzwasser gut 25-45 Min. (je nach Größe) ziehen lassen, bis sie gar sind.

3. WÜRZ-WEISSKOHL AUS DER PFANNE:

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin anbraten. Kohl dazugeben und ca. 15 bis 20 Min. von allen Seiten mitrösten. Kreuzkümmel und Fenchelsamen unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

4. EISSALAT MIT SKYR-DRESSING

Alle Zutaten von Skyr bis Petersilie gut miteinander vermischen, dann abschmecken mit Zucker, Salz und Pfeffer. 5 Min. vor dem Servieren zum Salat geben und gut durchmischen.

INFO & TIPPS

Als nichtalkoholische Alternative für die 4 EL Weißwein bieten sich bei der Füllung des Hühnchen im Ingwer-Mantel auch 4 EL weißer Traubensaft (verdünnt mit einem Schuss weißem Balsamico) oder auch Apfelsaft (verdünnt mit einem Spritzer Apfelessig) an. Statt der Hühnerleber kann man Schweineleber nehmen, davon dann aber nur 300 g und dafür entsprechend mehr Champignons. Anstelle von Salat-Dressing (ist Joghurt im Salat-Dressing (ist dann aber etwas weniger aromatisch).



88367 Hohentengen, Steige 4
Telefon 07572 8082

Wochenangebot

23.01.2026 – 29.01.2026

Gerauchte Schälrippe 100 g **0,89 €**

Schaschlik 100 g **1,35 €**

Bierwurst 100 g **1,69 €**

Knusperbauch würzig 100 g **1,59 €**

Hinterschinken 100 g **1,89 €**

Schlemmertipp zum Wochenende

Saure Kutteln in der Dose 1 Dose **4,30 €**

Mittagsmenü täglich ab 11.30 Uhr

26.01.2026 – 30.01.2026

Montag: Schaschlik mit Bandnudeln und Gurkensalat

Dienstag: Fleischküchle mit Kartoffelsalat und Soße

Mittwoch: Schweinebraten mit Knödel u. Blaukraut

Donnerstag: Jägerschnitzel mit Spätzle und Salat

Freitag: Lasagne Bolognese

**Immer in
Ihrer Nähe**

**Taxi-Service
Strobel**

Inh. Alexander Fischer
Mengen-Rulfingen

- Fahrten zur Dialyse
 - Krankentransporte • Bestrahlungsfahrten
 - Flughafenzubringer
- Eil- und Kurierdienst im In- und Ausland bei Tag und Nacht.

Tel. 0 75 72 / 67 27

Der kommt wie gerufen.

Obacht, bitte lesen!

Auch Kleinigkeiten können Ihren Geldbeutel deutlich auffrischen!

Suche u. kaufe Möbel, Porzellan, Bleikristall,
Schnitzereien, Bilder, Teppiche, Zinn, Handtaschen, Abendkleider,
Trachten, Uhren, Tafelsilber, Schmuck und andere Nachlässe.

Pelzmäntel und Pelzjacken ab 500,00 bis 3.000,00 Euro.

Lammfell - Lederjacken.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf, Tel. 0781- 47 44 57 21
Familie Pauluna

PRIMO-KLEINANZEIGEN

KLEIN ABER OHO

Mit einer Kleinanzeige finden Sie den Traumjob oder bringen Ihr altes Sofa an den Mann. **Wir stehen Ihnen gerne zur Verfügung:**

☎ Tel. 0 77 71 / 93 17 - 11 📠 Fax 0 77 71 / 93 17 - 40 ✉ anzeigen@primo-stockach.de



**MY EBLÄTTLE - DIGITAL
IMMER INFORMIERT.**



PRIMO
Verlag | Druck | Service

Online lesen!
www.myeblättle.de

Laden im
App Store

JETZT BEI
Google Play

Spörl KG

Die sichere Entscheidung

Die Spörl KG ist eine renommierte Herstellerin von Feindrahtgeweben. 1956 gegründet haben wir uns zum Lösungsanbieter für Applikationen in praktisch allen Branchen entwickelt. Unsere Produkte werden beispielsweise in der Automobilindustrie, Umwelttechnik, Luft- & Raumfahrtindustrie, Pharmatechnik und vielen weiteren eingesetzt.

Wir suchen zur Unterstützung unseres Teams (m/w/d):

Industriemechaniker

Maschinenbediener

Produktionsmitarbeiter

Vertriebsmitarbeiter

Wenn Sie eine verantwortungsvolle Tätigkeit in einem langfristig orientierten Beschäftigungsverhältnis suchen, sind Sie bei uns genau richtig!


Wir bieten Ihnen eine leistungsorientierte Bezahlung, Urlaubs- und Weihnachtsgeld sowie eine monatliche Bezuschussung zum EGYM-Wellpass!

Weitere Informationen können Sie unserer Homepage www.spoerl.de entnehmen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen inkl. Lebenslauf, Zeugniskopien, Eintrittstermin sowie Ihre Gehaltsvorstellung an:

Spörl KG
Staudenweg 13
72517 Sigmaringendorf
bewerbung@spoerl.de
07571 - 7393 0



Ostrach, Sailergasse 4

| Wochenangebot 22.01.2026 – 28.01.2026 | | Tagesessen ab 11.30 Uhr | |
|--|---------------------------|----------------------------|---|
| Aus dem Bäckle S-Schnitzel | 100 g 1,29 € | Mo., 26. Januar | Kassler Hals mit Kartoffelpüree und Sauerkraut |
| Für den Backofen Bruzzelfleisch | 100 g 1,29 € | Di., 27. Januar | Bacon mit Kartoffelsalat oder kleine Portion mit gem. Salat |
| Super-Spar-Preis Bauernbratwurst/ Paprikabratwurst | 1 Paar 2,50/3,50 € | Mi., 28. Januar | Rindfleischcurry „Indische Art“ mit Reis |
| Fein aufgeschnitten R-Jagdwurst mit Pfeffer | 100 g 1,69 € | Do., 29. Januar | Currywurst mit Pommes oder Kartoffelsalat |
| Premiumqualität Wacholderschinken | 100 g 1,99 € | pro Portion 7,50 € | |

Guten Appetit wünscht Ihre Metzgerei Eberle mit Team

RENOVIERUNGSWOCHEN

Altes Tor raus – Neues Sektionaltor rein!



www.pfullendorfer.de

Kipptorstraße 1-3
88630 Pfullendorf
Ortsteil Aach-Linz
Tel. 07552 2602-0

Wir bieten Unterstützung im Haushalt

für Menschen jeden Alters mit Pflegegrad
Mitarbeiter*innen direkt vor Ort, Abrechnung
mit Pflegekassen **Tel. 07 4 6 1 1 7 1 3 4 5 7**
www.hittel-heilerziehungspflege.jimdo.com



**KENNEN SIE
SCHON UNSERE
DRUCKEREI?**
WIR DRUCKEN ALLES
AUSSER GELD!

**Fehlt Ihnen
noch Ihr
Plakat für
diesen
Rahmen?**

Wir erstellen
Ihnen gerne ein
unverbindliches
Angebot!



PRIMOPRINT
Offset- und Digitaldruckerei

 print@primo-stockach.de
 www.primo-stockach.de



Taxi - Service Kuchelmeister GmbH

07572 - 76 79 700

Knebelstrasse 12
72516 Scheer-Heudorf
info@taxi-kuchelmeister.de
www.taxi-kuchelmeister.de

wir bewegen Menschen - tatkvoll und kompetent!



Taxi- und Mietwagenservice
Großraumtaxen / Rollstuhlfahrten
Tragestuhltransport / Reha-Fahrten
Klinik-, Arzt- und Bestrahlungsfahrten
Chemo- und Dialysefahrten

Flughafentransfer
In- und Auslandsfahrten
Kurier- und Frachtguttransport
Vertragspartner aller Kassen
Besorgungsfahrten aller Art

**Ihr tatkvolles und kompetentes
Unternehmen erster Wahl**

Medientechnologie Druck/ Offsetdrucker (m/w/d)

Vollzeit (38 Std./Woche) |
Start: ab sofort oder nach Absprache



Die Primo-Verlag Anton Stähle GmbH & Co. KG ist ein zukunftsorientiertes Medien- und Dienstleistungsunternehmen im Süden Baden-Württembergs. Als Fachverlag für Amts-, Mitteilungs- und Infoblätter gehören wir zu den Top-Adressen in der Region. Für über **197 Kommunen und Verwaltungen** produzieren wir Woche für Woche das **Heimatblatt** – ein Stück Zuhause für tausende Leserinnen und Leser.

IHRE AUFGABEN

- Bedienung und Überwachung unserer Rollen- und Bogenoffsetmaschinen
- Einrichten, Rüsten und Justieren der Maschinen für den jeweiligen Auftrag
- Sicherstellung der Druckqualität und Kontrolle der laufenden Produktion
- Eigenverantwortliche Qualitätskontrolle während des gesamten Produktionsprozesses
- Verantwortungsvoller Umgang mit Materialien und Ressourcen
- Flexibler Einsatz auch in anderen Bereichen, etwa in der Weiterverarbeitung oder im Versand, um das Team bei Bedarf zu unterstützen
- Wartung und Pflege der Maschinen
- Zusammenarbeit mit der Druckvorstufe und Weiterverarbeitung

IHR PROFIL

- Abgeschlossene Ausbildung als Medientechnologie Druck (m/w/d) oder Offsetdrucker (m/w/d)
- Erfahrung im Rollenoffset und/oder Bogenoffset wünschenswert
- Auch engagierte Quereinsteiger mit technischem Verständnis sind herzlich willkommen
- Technisches Verständnis und Qualitätsbewusstsein
- Teamfähigkeit und Bereitschaft, auch abteilungsübergreifend mit anzupacken
- Selbstständige, sorgfältige und zuverlässige Arbeitsweise

WIR BIETEN IHNEN

- Eine abwechslungsreiche und vielseitige Tätigkeit
- Leistungsgerechte Vergütung
- Betriebliche Altersversorgung
- Arbeitskleidung mit Wäscheservice
- Selbstständiges und eigenverantwortliches Arbeiten
- Moderner und sicherer Arbeitsplatz
- Kostenloser Kaffee und Wasser
- Kostenlose Parkplätze direkt am Haus
- Flache Hierarchie und ein kollegiales Miteinander in unserem familiengeführten Unternehmen

INTERESSE GEWECKT?

Dann senden Sie Ihre aussagekräftigen Unterlagen mit Angabe Ihres frühestmöglichen Eintrittstermins und Ihrer Gehaltsvorstellung an: **stellenangebote@primo-stockach.de**

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine/n zusätzliche/n:

LKW-Fahrer m/w/d

Ihre Aufgaben:

- Sicherer Transport von Baumaterialien und Maschinen zu unseren Baustellen
- Bedienung und Pflege des Fahrzeugs
- Unterstützung bei der Be- und Entladung von Baumaterialien
- Einhaltung der geltenden Verkehrs- und Sicherheitsvorschriften

Sie bringen mit:

- Erfahrung im Führen von LKW's, idealerweise im Baugewerbe
- Kenntnisse im Umgang mit Baumaschinen von Vorteil
- Zuverlässigkeit, Pünktlichkeit und Teamfähigkeit
- Selbstständige und verantwortungsbewusste Arbeitsweise

>> Weitere Info's und Stellenangebote finden Sie online.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

Frau Nusser, Tel. 07572 76770-51
bewerbung@mloeffler-bau.de



LÖFFLER BAUUNTERNEHMEN

Färbebachstraße 2 | 88367 Hohentengen

Klavierstimmer Jacobi • Reparatur u. Verkauf

Tel. 07551 9 455 031 • 0170 81 58 400 • www.klavierbau-jacobi.de



Feurer GmbH & Co. KG • Donaust. 25 • 88512 Mengen

- Individuelle Planung
- Persönliche Betreuung
- Hochwertige Umsetzung

Jetzt Traumbad anfragen!

Unser Experte:
Jürgen Burth

www.feurer-mengen.de

TAXI Krall

Ostrach - Jettkofen

Taxifahrten aller Art,

Krankentransporte, Bestrahlungsfahrten,
Dialysefahrten, Chemofahrten, Rollstuhlfahrten,
Flughafen- und Bahnhofstransfer, Kurierfahrten
und vieles mehr

Tel. 0 75 85 / 7 88

Wenn Sie Hilfe benötigen beim Beantragen von
Genehmigungen bei Ihrer Krankenkasse, dann wenden
Sie sich bitte an uns.

Wir sind für Sie da

Neujahrsaktion

**Mit 15%
Rabatt
ins neue
Jahr!**


**Starten Sie erfolgreich ins neue Jahr –
mit 15 % Rabatt auf Ihre Anzeigenbuchung!**

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- **Frühbucher-Vorteil:** 15 % Rabatt auf alle Anzeigen, die zwischen **KW 2 und KW 7 (06.01. – 16.02. 2026)** erscheinen.
- **Starker Jahresauftakt:** Nutzen Sie die Aufmerksamkeit zum Jahresbeginn für Ihre Werbung.
- **Flexibel planbar:** Gilt für alle Formate und Erscheinungstermine im Aktionszeitraum.

So einfach funktioniert's:

1. Anzeigen im Zeitraum **KW 2 – KW 7 (06.01.–16.02.2026)** buchen.
2. **15 % Rabatt** automatisch sichern.
3. Ihre Botschaft erreicht die Region – frisch, wirksam und zum besten Start in 2026.

 **Sie haben Fragen oder wünschen eine individuelle Beratung?** Wir sind jederzeit für Sie da – gemeinsam sorgen wir für einen erfolgreichen Start ins neue Jahr!

BEDINGUNGEN DER AKTION:

- Es gelten unsere **AGB** (siehe www.primo-stockach.de) und die aktuelle Preisliste für Gewerbetreibende und Werbeagenturen.
- **Anzeigenvorlagen (Druckunterlagen):** Bitte bis donnerstags, 9 Uhr der Vorwoche einreichen.
- **Zahlungsmethoden:** Nur mit erteilter Abbuchungserlaubnis. Andere Zahlungsmethoden sind ausgeschlossen.
- **Bestehende Vereinbarungen:** Rabatt-, Abschluss- und Skontovereinbarungen mit unserem Verlag sind für diese Aktion außer Kraft gesetzt. Das mm-Volumen wird jedoch Ihrem Abschluss gutgeschrieben.
- **Farbzuschläge:** Nicht rabattierfähig.
- **Aktionszeitraum:** Alle Anzeigen müssen innerhalb des Aktionszeitraums geschaltet werden.
- **Aktionscode:** Bitte geben Sie bei der Anzeigenbestellung den Code **P-2026-01** an.



Dein AOK-Team von links nach rechts:
Nicole Stebl, Benita Grozynski, Jonas Ritter,
Michael Gailfuß, Stefanie Lewandowski, Peter Gast

Jetzt zur AOK wechseln und einen Profi-Reifenwechsel gewinnen!

Wechselwochen

Deine Winterreifen solltest du noch drauf lassen – zur AOK **wechseln** solltest du heute!

Wir bringen PS auf die Straße:
- attraktiver **Beitragssatz**
- maßgeschneiderte **Leistungen**
- immer die AOK, die du **brauchst**

GESUNDNAH
AOK Bodensee-Oberschwaben
Die Gesundheitskasse.



SCAN ME

Mitarbeiter im Verkauf / Kasse gesucht,

Minijob, Teilzeit nach Absprache.

Stengele-Owingen-GmbH, 88696 Owingen

Tel. 07551 949 90 • E-Mail: stengele-owingen@t-online.de



#gemeinsamstark

Starke Schulgemeinschaft von Klasse 5 bis zum Abitur.

...to be continued

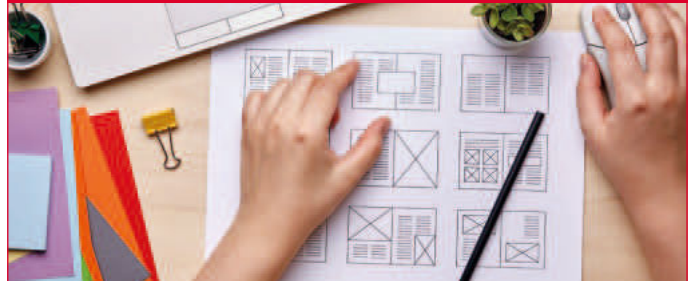
www.stoerckgymnasium.de



Mediengestalter/in Digital und Print (m/w/d)

EINTRITTSTERMIN: AB SOFORT

Beschäftigungsart: Vollzeit oder Teilzeit



Die Primo-Verlag Anton Stähle GmbH & Co. KG ist ein zukunftsorientiertes Medien- und Dienstleistungsunternehmen im Süden Baden-Württembergs. Als Fachverlag für Amts-, Mitteilungs- und Infoblätter gehören wir zu den Top-Adressen in der Region. Für über **197 Kommunen und Verwaltungen** produzieren wir Woche für Woche das **Heimatblatt** – ein Stück Zuhause für tausende Leserinnen und Leser.

IHRE AUFGABEN

- Layoutgestaltung des redaktionellen Teils unserer Heimatblätter, der kostenpflichtigen Anzeigen sowie der spezifischen Druckaufträge unserer Kunden
- Umsetzung und Adaption von Kundenvorlagen gemäß unseren Qualitätsrichtlinien
- Sicherstellung der druckfertigen Aufbereitung unter Einhaltung der technischen Vorgaben
- Mitgestaltung leserfreundlicher und ansprechender Heimatblätter
- Enge Zusammenarbeit mit dem Kundenservice und der Druckvorstufe

IHR PROFIL

- Abgeschlossene Ausbildung als Mediengestalter/in Digital und Print oder eine vergleichbare Qualifikation
- Sicherer Umgang mit der Adobe Creative Suite (InDesign, Illustrator, Photoshop, Acrobat) sowie mit MS Office
- Erfahrung im Layout oder in der Medienproduktion wünschenswert
- Gespür für Gestaltung, Leseführung und Typografie
- Sehr sorgfältige, strukturierte und eigenverantwortliche Arbeitsweise
- Qualitätsbewusstsein, Teamfähigkeit und Engagement
- Interesse an Technik und Softwarelösungen von Vorteil

WIR BIETEN IHNEN

- Einen sicheren Arbeitsplatz in einem familiengeführten Medienunternehmen
- Ein kollegiales, hilfsbereites Team mit flachen Hierarchien
- Moderne Arbeitsmittel und ein angenehmes Betriebsklima
- Verschiedene Arbeitszeitmodelle:
 - Vollzeit: Montag bis Freitag
 - Teilzeit Option 1: Montag bis Mittwoch ganztags
 - Teilzeit Option 2: Montag bis Mittwoch ganztags, Donnerstag vormittags

INTERESSE GEWECKT?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung – bitte ausschließlich per E-Mail an:

stellenangebote@primo-stockach.de



Immobilien verkaufen
ist einfach.

Wenn man für den Immobilienverkauf
einen Partner hat, der von der
Immobilienbewertung bis zur
Verkaufsabwicklung an alles denkt.

Jetzt Beratungstermin vereinbaren:
07571 / 103 - 1309
immobilien@ksk-sigmaringen.de

 Landesbank
Kreissparkasse

Auf ein Wort mit
CEM ÖZDEMİR



MIT
HANNA
STAUB

Samstag, 24.01.2026
11:30 Uhr Marktplatz Bad Saulgau

hanna-stauss.de


POLITISCHE ANZEIGE

Diese Anzeige ist eine politische Werbung im Sinne der EU-Verordnung 2024/900.

Auftraggeber: GRÜNE/Bündnis 90 - KV Sigmaringen

Sponsor: GRÜNE/Bündnis 90 - Landesverband Baden-Württemberg

Die Anzeige steht im Zusammenhang mit der Landtagswahl Baden-Württemberg am 8. März 2026.

 www.primo-stockach.de

OWINGER
MUSIKTAGE '26
im kultur|o



1756 – 1791

„Danke,
Mozart!“

Tickets unter
www.reservix.de
und bei allen Reservierungsaufstellungen

reservix

Vorverkauf im Rathaus
Owingen Zimmer 101

12.03. Do., 19:00 Uhr „ALLA ZINGARESE“
Mozart Divertimento in D-Dur KV136 | Klavierkonzert A-Dur KV414,
Solist: Dmitry Ishkhanov | Brahms – Klavierquartett in g-Moll op.25

13.03. Fr., 19:00 Uhr „PANTEELEV SPIELEN PANTEELEV“
KONZERT & AUSSTELLUNG Lida Panteleev Gemälde

14.03. Sa., 19:00 Uhr „TANGO UND EVERGREENS“
Tangos von Astor Piazzolla sowie Highlights aus der Klassik

15.03. So., 17:00 Uhr „ROMANTISCH & VIRTUOS“
Vivaldi „Die vier Jahreszeiten“ | Mozart Klavierquartett in g-Moll KV 478
Tschaikowski – Variationen über ein Rokoko-Thema für
Violoncello und Orchester op.33
Mit Martin Panteleev Violine & Leitung | Lida Panteleev Klavier
Sebastian Navarro Viola | Louise Weitzel Violine
Alexander Dimitrov Violoncello | Benjamin Wolff Klavier
Nikola Milo Akkordeon & Bandoneon

EINTRITTSPREISE
Einzelkonzert: 32,00 €, Kinder bis 12 J. 10,00 € (nur beim Veranstalter erhältlich)
3er-Festivalpass, drei Konzerte (nach Wahl): 82,00 €
4er-Festivalpass: 110,00 €

AUSFÜHRLICHES PROGRAMM & WEITERE INFORMATIONEN
www.owingen.de/kulturkreis

Weber
ZAHNTECHNIK
Vollkeramik & Implantologie

MUHLE
Pflaferhofener
Mühlentechnik

DIEHL
Defence

Z DESIGN
Umwelttechnik

Veit Zimmerei GmbH
Markus Veit David Bauer Wolfgang Weiser

BENZ
Kunststoff- und Holzverarbeitung

PRO SANA
Gesundheitszentrum
Physio- & Physiotherapie

Bäckerei
Flaver
Lebensmittel