

Nachrichten



Nummer 14
Freitag, 09. April 2021

Amtsblatt der Gemeinde Unterkirnach
Diese Ausgabe erscheint auch online



EINLADUNG

Landschaftsputzaktion Samstag, 10.04.2021

Liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger,

wir möchten trotz Zeiten von Corona eine liebgewonnene Gewohnheit beibehalten und laden Sie herzlich zu unserer diesjährigen Landschaftsputzaktion ein.

Treffpunkt ist um 9 Uhr auf dem Mühlenplatz

Wie jedes Jahr werden wir unser Dorf und die engere Umgebung nach festgelegten Routen abgehen und von Unrat befreien.

Den Ablauf und die Organisation werden wir selbstverständlich der geltenden Corona-Verordnung anpassen. Um uns weiterhin gegenseitig vor Ansteckung zu schützen, werden wir nur in Kleinstgruppen losziehen und uns großzügig verteilen.

Für ausreichend Handschuhe und Müllsäcke ist gesorgt, Sie können diese jedoch auch selbst mitbringen.

Nach der Putzaktion erwartet Sie auf dem Mühlenplatz eine kleine wohlverdiente Stärkung in Form eines Snacks auf die Hand und Getränke.

Wir freuen uns über zahlreiche kleine und große Helfer!

Getreu dem Motto *Viele Hände - schnelles Ende.*

Herzlichst, Ihr

Andreas Braum
Bürgermeister



Gemeindeverwaltung

Villinger Str. 5, 78089 Unterkirnach

Telefon 07721 / 8008-0, Telefax 07721 / 8008-40

gemeinde@unterkirnach.de

www.unterkirnach.de

Öffnungszeiten

Montag, Donnerstag und Freitag	08.00 Uhr – 12.00 Uhr
Mittwoch	08.00 Uhr – 13.00 Uhr
Montag	14.00 Uhr – 16.00 Uhr
Donnerstag	16.00 Uhr – 18.00 Uhr
Dienstag	geschlossen

Störungsmeldestelle

Wasserversorgung, Strom (EGU) und Gas außerhalb der Dienstzeiten der Gemeinde,

24-Std.-Rufbereitschaft EGT Triberg, Telefon 07722 / 861-0

Bürgermeister

Andreas Braun 8008-20

Assistenz Bürgermeister

Heike Brunner 8008-20

Personal

Ulrike Haberstroh 8008-22

Bianca Schweiger 8008-54

Amt für Bürgerservice und öffentliche Ordnung

Agnes Zinapold 8008-24

Ute Weißer 8008-26

Amt für Finanzen und Liegenschaften

Lutz Kunz 8008-23

Ralf Scherer 8008-28

Arthur Makowe 8008-41

Sandra Beha 8008-50

Gemeindekasse

Sabine Schwarzmüller 8008-27

Tourist-Information

Silke Müller 8008-37

Corinna Schneider 8008-53

Sabine Bader 8008-56

Auszubildende

Franziska Kuner 8008-59

Hallenbad

8008-44

Spielscheune

8008-55

Feuerwehrgerätehaus

1797

Kindergarten St. Elisabeth

St. Jakobusweg 2 07721 / 59114

Roggenbachschule Unterkirnach

Esperantoweg 13 07721 / 887968-0

Wichtige Telefonnummern:

Arztpraxen

Gemeinschaftspraxis Dr. Mohm, Fr. Kolepke-Kloess
Rathausplatz 2 07721 / 9955500

Außerhalb der Sprechzeiten in Unterkirnach:

Villingen, Wöschhalde 50 07721 / 72626

Zahnarztpraxis

Dr. med. dent. Gottfried Käs
Villinger Straße 4 07721 / 57777

Apotheke

Silvia Wilhelm, Villinger Straße 2 07721 / 53970

Apotheken-Notdienstnummer

Vom Festnetz kostenfrei 0800 0022833

Vom Mobilnetz (max. 69 ct/Min) 22833

Sozialstation – Kirchplatz 4

(Krankenpflege, Nachbarschaftshilfe, Altenpflege)
Pflegedienstleiterin Lesli-Ann Altstetter 07721 / 9169475

Betreutes Wohnen Unterkirnach

Betreuungsservice: Caritasverband e.V.
Gerwigstraße 6, 78050 Villingen-Schwenningen
Tel. 07721 / 8407-0

Betreuungskraft: Frau Ilona Auber, Büro Wohnanlage
Tel. 07721 / 206 04 33

Notrufe

Polizei 110

Polizeirevier Villingen 6010

Rettungsdienst 112

Krankentransport 07721 / 19 222

Allgemeinärztlicher Notfalldienst

im Schwarzwald-Baar-Klinikum Villingen-Schwenningen:
Freitags von 16.00 Uhr bis 23.00 Uhr,
Samstag, Sonntag, Feiertag von 08.00 bis 23.00 Uhr
(ohne Voranmeldung) 116117

Kinderärztlicher Notfalldienst

Tel. 116 117 (kostenfrei)
im Schwarzwald-Baar-Klinikum Villingen-Schwenningen
Montag – Donnerstag von 19.00 Uhr – 21.00 Uhr, Freitag
von 18.00 Uhr – 21.00 Uhr, Samstag, Sonntag und Feiertag
von 09.00 Uhr – 21.00 Uhr

Hals-Nasen-Ohren-ärztlicher Notfalldienst

im Schwarzwald-Baar-Klinikum Villingen-Schwenningen
(1. OG Hauptgebäude): Samstag, Sonntag, Feiertag von
10.00 bis 20.00 Uhr (ohne Voranmeldung)
Tel. 116 117 (kostenfrei)

IMPRESSUM

Herausgeber: Gemeinde Unterkirnach

Druck und Verlag: Nussbaum Medien Rottweil GmbH & Co. KG, 78628 Rottweil,
Durschstraße 70, Telefon 0741 5340-0, www.nussbaum-medien.de

INFORMATIONEN

Anzeigenverkauf: rottweil@nussbaum-medien.de

Verantwortlich für den amtlichen Teil, alle sonstigen Verlautbarungen und Mitteilungen: Bürgermeister Andreas Braun, 78089 Unterkirnach, Villinger Straße 5, oder sein Vertreter im Amt.

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

Theatralische Mühlenführung

Informationsveranstaltung zu historischen Mythen und Geheimnissen in und um Unterkirnach mit gleichzeitiger Suche nach weiteren Laienschauspielern

Seit vergangenem Jahr finden die Unterkirnacher theatralischen Orts- und Mühlenführungen in regelmäßigen Abständen statt. Auch zahlreiche Gruppen aus nah und fern konnten bereits mit dem Unterkirnacher Schauspiel begeistert werden.



Das Führungsangebot soll in diesem Jahr noch erweitert werden. Um die Unterkirnacher Geschichte sowohl bei den Orts- und Mühlenführungen als auch bei der neuen Führung „Dunkel war's“ authentisch rüberzubringen, sind wir auf der Suche nach Laienschauspielern, die sich mit der Unterkirnacher Historie verbunden fühlen. Einen ersten Eindruck von unserem Vorhaben erhalten Sie

**am Mittwoch, 21.4.21
um 19:00 Uhr
in der Schlossberghalle.**

Wenn Sie weitere Personen kennen, die leidenschaftlich Theater spielen – bringen Sie diese einfach zum Infoabend mit.

Wir freuen uns auf zahlreiche Interessenten und bitten um telefonische Anmeldung bei Sabine Bader unter 07721/80 08-56 oder per E-Mail: sabine.bader@unterkirnach.de





Mitteilungen

Fleißige Helfer für Testungen

WIR SUCHEN FLEISSIGE HELFER

UnterKirnach
Leitwort der Schwarzmaier

für die Durchführung von Corona Testungen

Haben Sie medizinische Fachkenntnisse und Interesse uns in unserem Testzentrum zu unterstützen?

Wir würden uns sehr über Ihre Unterstützung freuen!

Nähere Infos erhalten Sie hier:
Bürgermeister Andreas Braun, Telefon 07721 8008-20,
andreas.braun@unterkirnach.de

WIR SAGEN DANK!

Das Ausbringen und Lagern von Gülle und Schädlingsbekämpfungsmitteln

- wassergefährdenden Stoffen - ist im Bereich von fünf Metern an Gewässern verboten, weil dadurch ein Fischsterben und die Zerstörung der Nahrungsquellen für die Fische verursacht werden kann. Auch genehmigte Spritzmittel können unter Umständen Gift für die Fische sein. Deshalb ist unbedingt die jeweilige Anleitung für das Mittel zu beachten. Jeder Landwirt und Gärtner ist selbst dafür verantwortlich, dass keine Stoffe in das Gewässer gelangen, die schädlich sind für die Wasserpflanzen und -tiere.

Zur Unterstützung der Straßenanlieger

wird voraussichtlich ab Montag, 12.04.2021 eine Kehrmaschine den restlichen Streusplitt abfahren.

Wir verweisen auf die Reinigungspflicht der Straßenanlieger und empfehlen den Splitt rechtzeitig vom Gehweg an den Fahrbahnrand zu kehren.

Die Reinigungspflicht gilt auch für die Anlieger, die im Winter beim Räumen und Streuen mit dem Fahrzeug von der Gemeinde unterstützt werden.

Der Splitt muss nicht angehäuft werden, im Gegenteil, die Kehrmaschine kann den Splitt besser aufnehmen, wenn er verteilt am Fahrbahnrand liegt.

Freies Herumlaufen lassen von Hunden

Von frei laufenden Hunden können vielfältige Gefahren für die öffentliche Sicherheit ausgehen, z. B. Gefährdung von Passanten, insbesondere Kindern, Spaziergängern, und anderen Tieren, Verunreinigung von öffentlichen Flächen und landwirtschaftlichen Grundstücken usw. Wir weisen deshalb alle Hundehalter auf Folgendes hin:

Gemäß der Polizeiverordnung der Gemeinde Unterkirnach gegen umweltschädliches Verhalten sind Hunde im Innerortsbereich auf öffentlichen Straßen und Gehwegen sowie in den Grün- und Erholungsanlagen an der Leine zu führen. Ansonsten dürfen Hunde ohne Begleitung einer Person, die durch Zuruf auf das Tier einwirken kann, nicht frei herumlaufen.

Nach der Polizeiverordnung des Innenministeriums und des Ministeriums Ländlicher Raum über das Halten gefährlicher Hunde dürfen Kampfhunde und gefährliche Hunde außerhalb des befriedeten Besitztums nur Personen überlassen werden, die die Gewähr dafür bieten, dass der Hund sicher geführt wird. Für diese Hunde besteht Leinen- und Maulkorbzwang. Diese Bestimmungen sind besonders auch bei Waldspaziergängen zu beachten, da Hunde aufgrund ihres Jagdinstinktes

zum Wildern neigen und dann bei entsprechender Entfernung vom Halter nicht mehr zurückgerufen werden können. Nach dem Landesjagdgesetz müssen Hundehalter mit hohen Geldbußen rechnen.

Die Verantwortung trägt der Hundehalter!

Naturschutzgroßprojekt Baar: Waldnutzung wird aufgegeben

Im Rahmen des Naturschutzgroßprojektes Baar wurde die dauerhafte Aufgabe der Nutzung von rund 81.900 Quadratmeter Wald beschlossen.

Mitte März unterzeichneten Landrat Sven Hinterseh und die beiden Bürgermeister Martin Numberger, Geisingen und Michael Kollmeier, Hüfingen die entsprechenden Verträge, um Waldflächen südlich von Gutmadingen und östlich des Fürstenberges dauerhaft aus der Nutzung zu nehmen.

Als Ausgleich für den entgangenen potentiellen Gewinn aus dem Holzverkauf erhielt die Stadt Geisingen einen finanziellen Ausgleich in Höhe von rund 104.000 Euro, bei zirka 51.300 Quadratmeter Stilllegungsfläche und die Stadt Hüfingen rund 64.000 Euro, bei zirka 30.600 Quadratmetern. Diese Zahlungen wurden, wie das gesamte Naturschutzgroßprojekt Baar, durch das Programm „chance.natur – Bundesförderung Naturschutz“ gefördert. Die Fördermittel kommen dabei vom Bundesamt für Naturschutz und dem Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit sowie dem Land Baden-Württemberg.

Die Stilllegungsflächen sind auf Dauer eingerichtete Waldflächen, die weitestgehend ohne direkten menschlichen Eingriff ihrer natürlichen Entwicklung überlassen werden. Bäume können alt werden und bleiben sich selbst bis zu ihrem Zerfall überlassen.

Infokasten und Hintergrundinformationen zum Naturschutzgroßprojekt Baar:

- Im Naturschutzgroßprojekt Baar werden Habitatstrukturen für Arten erhalten und entwickelt, die auf Altholz-Bestände besonders angewiesen sind. Als vorkommende und wertgebende Arten sind der Mittelspecht (*Leopicus medius*), der Grauspecht (*Picus canus*) und die Hohлтаube (*Columba oenas*) sowie die Mopsfledermaus (*Barbastella barbastellus*) zu nennen. Darüber hinaus nehmen die Bäume CO₂ auf, binden diesen Kohlenstoff dauerhaft und tragen so zum Klimaschutz bei.

Die nun ausgewiesenen Stilllegungsflächen sind bestens für die Erreichung dieser Ziele geeignet. So stocken dort bereits viele 80- bis 140-jährige Buchen (*Fagus sylvatica*) und einige 80- bis 120-jährige Fichten (*Picea abies*). Und die nächsten Generationen an Bäumen wachsen bereits heran.

- Als Naturschutzgroßprojekte (NGP) werden seit 1979 national bedeutsame und repräsentative Naturräume vom Bund gefördert. Seit März 2013 werden Teile der Baar und der Baaralb, aufgrund ihrer gesamtstaatlichen und internationalen Bedeutung für den Naturschutz, als „Naturschutzgroßprojekt Baar“ durch das Bundesamt für Naturschutz (BfN) mit Mitteln des Bundesministeriums für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit (BMU) und des Landes Baden-Württemberg gefördert. Ziel des NGP Baar ist es zum einen, die Wald-, Trocken- und Feucht-lebensräume für den Arten- und Biotopschutz sowie den regionalen und internationalen Biotopverbund zu sichern. Zum anderen wird aber auch die qualitative und quantitative Verbesserung von bedeutsamen Lebensräumen angestrebt. Damit leistet das Naturschutzgroßprojekt einen wichtigen Beitrag zum Erhalt und zur Verbesserung der Biodiversität, also der biologischen Vielfalt.

- Der Schwarzwald-Baar-Kreis ist Träger des Naturschutzgroßprojektes Baar. Daneben sind der Landkreis Tuttlingen und die folgenden zehn Kommunen beteiligt: Bad Dür rheim, Blumberg, Bräunlingen, Brigachtal, Donaueschingen, Geisingen, Hüfingen, Königsfeld, Mönchweiler und Villingen-Schwenningen. Die Gesamtfläche der Fördergebiete von 4.289 Hektar gliedert sich in 17 Teilflächen.

Kostenlose Kühlgeräteannahme auf den Wertstoffhöfen

Auf den Wertstoffhöfen des Schwarzwald-Baar-Kreises findet im April an drei Tagen eine Sondersammlung für Kühlgeräte statt. Am Samstag, 17. April sowie Mittwoch, 21. April (außer Gütenbach) und Samstag, 24. April können dort zu den üblichen Öffnungszeiten kostenlos gebrauchte Kühlschränke und Gefriertruhen aus Privathaushalten abgegeben werden. In den Recyclingzentren des Kreises werden diese Kühlgeräte ganzjährig angenommen.

Kühlschränke und Gefriertruhen können halogenierte Kohlenwasserstoffe (FCKW oder Fluorkohlenwasserstoffe bzw. FKW) enthalten, welche in der Atmosphäre die Ozonschicht zerstören können und stark klimawirksam sind. Um zu verhindern, dass die schädlichen Gase in die Atmosphäre gelangen, müssen die alten Kühlgeräte fachgerecht entsorgt werden.

Beim Transportieren besteht die Gefahr, dass die Leitungen der Kühlgeräte (Kühlschlangen), in denen die klimaschädlichen Substanzen enthalten sind, beschädigt werden. Daher dürfen alte Kühlgeräte auf keinen Fall geworfen, umgekippt oder fallen gelassen werden! Die Kühlgeräte sollen aufrecht stehend aufgeladen, transportiert und jedenfalls nicht auf die Rückseite gelegt werden.

Die im Schwarzwald-Baar-Kreis gesammelten Kühlgeräte werden den Herstellerfirmen übergeben. In Fachbetrieben wird dann das schadstoffhaltige Kältemittel abgesaugt und anschließend in der chemischen Industrie ordnungsgemäß entsorgt.

Geflügelpest: Landratsamt erlässt Allgemeinverfügung

Nachdem das Veterinäramt des Schwarzwald-Baar-Kreises am Mittwoch, 24. März in bisher fünf Geflügel-Kleinbeständen die Geflügelpest feststellen musste, wurde jetzt eine Allgemeinverfügung durch das Amt erlassen, die bis einschließlich 30. April in Kraft ist. Darin wird ein Sperrbezirk und ein Beobachtungsgebiet festgelegt. Die Geflügelpest ist in den Gemeinden Furtwangen, Schönwald und Schonach im Schwarzwald-Baar-Kreis ausgebrochen. Aufgrund von erweiterten Anforderungen zur Seuchenbekämpfung der EU-Kommission und des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft muss für die mit der Geflügelpest betroffenen Kleinhaltungen nun jeweils auch eine Sperrzone und ein Beobachtungsgebiet eingerichtet werden. Ferner wird der Schwarzwald-Baar-Kreis durch Ausbruchsbetriebe in anderen angrenzenden Landkreisen mit weiteren Kontrollzonen betroffen. Insofern hat die Anzahl der Sperrzonen sowie der Beobachtungsgebiete im Landkreis deutlich zugenommen.

Zum Sperrbezirk wurden folgende Städte und Gemeinden erklärt: Schonach, Schönwald, Furtwangen, Gütenbach, Triberg-Stadt und Triberg-Nußbach, St. Georgen-Oberkirnach, Vöhrenbach-Langenbach und -Urach.

Zum Beobachtungsgebiet wurden folgende Städte und Gemeinden erklärt: Unterkirnach, VS-Villingen und VS-Herzogenweiler, Triberg-Gremelsbach, St. Georgen-Stadt, St. Georgen-Langenschiltach, -Peterzell, -Brigach und -Stockburg, Vöhrenbach und Hammereisenbach-Bregenbach sowie Blumberg.

Für den Sperrbezirk und das Beobachtungsgebiet wurden unter anderem folgende Maßnahmen angeordnet: Wer im Sperrbezirk Geflügel hält, muss diese ab Donnerstag, 1. April in geschlossenen Ställen oder unter einer Schutzvorrichtung halten. Die Tierhalter müssen dem Amt für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung schnellstmöglich die Anzahl der gehaltenen Vögel (mit Nutzungsart und Standort) und der verendeten gehaltenen Vögel sowie jede Änderung anzeigen. Gehaltene Vögel, Säugetiere, Fleisch von Geflügel und Federwild, Eier sowie von Geflügel und Federwild stammende sonstige Erzeugnisse und tierische Nebenprodukte dürfen weder in einen noch aus einem Bestand, Futtermittel dürfen nicht aus einem Bestand verbracht werden.

Die weiteren Maßnahmen können der Allgemeinverfügung entnommen werden.

<https://www.lrasbk.de/Öffentliche-Bekanntmachungen/Hintergrundinfo>:

Bei einem Aufzuchtbetrieb in Nordrhein-Westfalen ist die Geflügelpest ausgebrochen. Dies wirkt sich auch auf den Schwarzwald-Baar-Kreis aus. In den vergangenen Tagen wurden von diesem Aufzuchtbetrieb Jungentchen an zahlreiche Kleinhaltungen in mehreren Landkreisen – so auch in den Schwarzwald-Baar-Kreis - geliefert. Zwischenzeitlich sind Tiere in mehreren dieser Bestände sichtbar erkrankt und teils verendet.

Der Schwarzwald-Baar-Kreis ist davon mit bisher fünf Geflügel-Kleinbeständen betroffen. Das Veterinäramt des Landratsamtes Schwarzwald-Baar-Kreis musste tätig werden und am Dienstag, 23. sowie am Mittwoch, 24. März insgesamt etwas mehr als 100 Hühner keulen. In allen Beständen waren die Symptome der Geflügelpest, das heißt tote und moribide Hühner, eindeutig vorhanden. Die Mitarbeiter des Veterinäramtes haben zahlreiche Proben zur Diagnosesicherung entnommen und bereits an das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt (CVUA) Freiburg versandt. In der Zwischenzeit wurden die hochpathogenen Geflügelpesterreger in sämtlichen Proben durch das Labor nachgewiesen. Eine Gefährdung der menschlichen Gesundheit besteht derzeit nicht. Dennoch sollen keine toten Vögel mit ungeschützten Händen angefasst werden.

Offen ist, inwieweit bereits mit der Geflügelpest infizierte Hühner durch den fahrenden Händler an weitere Geflügelhalter im Schwarzwald-Baar-Kreis verkauft wurden.

Dr. Michael Langer: „Wir rufen alle Geflügelhalter im Schwarzwald-Baar-Kreis, die Tiere im Zeitraum vom 1. bis 22. März 2021 bei einem fahrenden Geflügelhändler erworben haben dazu auf, sich schnellstmöglich mit uns in Verbindung zu setzen.“

Das Veterinäramt weist alle Geflügelhalter im Landkreis darauf hin, dass zum Schutz von Nutzgeflügel die geforderten Biosicherheitsvorkehrungen sorgfältig umgesetzt werden müssen. Ansprechpartnerin beim Veterinäramt des Landratsamtes Schwarzwald-Baar-Kreis ist Dr. Diana Engesser, Telefon: 07721-913-5071, Mail: veta@lrasbk.de.

Fünf neue Gesichter im Pflegestützpunkt Schwarzwald-Baar-Kreis

Im letzten Jahr gab es einige Personalveränderungen im Pflegestützpunkt mit den Standorten Villingen und Donaueschingen. Seit März dieses Jahres sind nun beide Standorte vollständig besetzt. Das Landratsamt freut sich, den Bürgerinnen und Bürgerinnen des Landkreises die neuen Ansprechpersonen offiziell vorzustellen.

Das Team des Pflegestützpunkt Nord in Villingen wird seit März 2020 von Viola Schumpp verstärkt. Sie ist Ansprechpartnerin im neuen Projekt „Präventive Hausbesuche“, was vorerst in den Kommunen Schonach und Schönwald angeboten wird. Ein weiteres neues Teammitglied ist Sina Rapp, die seit November 2020 Simone Moosmann unterstützt.

Der frische Wind aus dem Pflegestützpunkt Nord hält auch im zweiten Standort in Donaueschingen Einzug. Die Bürgerinnen und Bürgerinnen aus der südlichen Region des Landkreises können sich seit März 2020 zu einem an Maren Koffler und seit Kurzem auch an Ines Adamietz, sowie Jacqueline Schulz wenden.

Was ist der Pflegestützpunkt und wann kann dieser sinnvoll sein? Verschiedene Gründe führen dazu, dass sich eine Hilfe- bzw. Pflegebedürftigkeit entwickelt. Die neue Situation wirft bei den Betroffenen und ihren Angehörigen Fragen und Unsicherheiten auf, in denen sie sich oftmals alleine gelassen fühlen. Und auch die Vielzahl an Leistungen und Möglichkeiten aus der Pflegeversicherung wirkt überwältigend. Hier bietet der Pflegestützpunkt Unterstützung zum immer komplexer werdenden Thema an und übernimmt eine Art Lotsenfunktion. Das Angebot ist kostenlos und neutral.

Für Rückfragen an den Pflegestützpunkt Schwarzwald-Baar-Kreis stehen die Mitarbeiterinnen zur Verfügung unter Telefon: 07721/913-7456 (nördliches Kreisgebiet) und 07721/913-

5456 (südliches Kreisgebiet) sowie per E-Mail: pflegestuetzpunkt@Lrasbk.de
Für Fragen im Bereich Präventive Hausbesuche steht Viola Schumpp unter 07721/913-7458 zur Verfügung.
Mehr Informationen können der Homepage: www.Lrasbk.de/ Pflegestuetzpunkt entnommen werden.

Kontaktachverfolgung jetzt im Schwarzwald-Baar-Kreis über Luca-App möglich

Ab sofort ist es möglich, im Schwarzwald-Baar-Kreis die Kontaktachverfolgungs-App Luca zu nutzen. Das Land Baden-Württemberg plant derzeit, die Luca-App landesweit einzuführen. Der Startschuss für den Einzelhandel, Unternehmen und Kunden im Schwarzwald-Baar-Kreis wurde heute am Montag, 29. März auf Initiative von Landrat Sven Hinterseh gegeben. Ab sofort können beispielsweise Einzelhändler mit einem QR-Code, der von den Kunden mit dem Smartphone eingescannt werden kann, die Kontaktdaten einfach und komfortabel erfassen, so dass auch der Datenschutz gewahrt ist.

Sollte der Fall auftreten, dass eine Person positiv auf das Corona-Virus getestet wurde, können die Kontaktdaten unkompliziert auf „Knopfdruck“ elektronisch an das Gesundheitsamt weitergegeben werden, hierfür bedarf es lediglich noch eines sogenannten Zertifikates der Bundesdruckerei, das in diesen Tagen erwartet wird. Beim Gesundheitsamt werden die Daten in das Kontaktpersonennachverfolgungsprogramm Sormas durch eine Schnittstelle übernommen und die Mitarbeiter des Gesundheitsamtes können sich so sehr schnell mit den Kontaktpersonen in Verbindung setzen.

Wenn es wieder zu weiteren Lockerungen kommen kann, ist der Einsatz der Luca-App vor allem auch für die Gastronomie- und Hotelleriebetriebe eine Unterstützung zur Kontaktpersonenerfassung.

Aufgrund der aktuellen Regelungen der Corona-Verordnung des Landes, können derzeit beispielsweise Einzelhandelsbetriebe, Museen, Galerien, aber auch Unternehmen oder öffentliche Einrichtungen die App im praktischen Betrieb einsetzen.

Luca unterstützt Restaurants, Cafés, Einrichtungsbetreiber und Veranstaltungen bei der Pflicht zur Kontaktdatenerfassung der Besucher. „Sobald es wieder möglich wird, dass weitere Öffnungen für die Veranstaltungsbranche, Gastronomen und Hotelbetreiber umgesetzt werden, kann die Luca-App eine Erleichterung für die Kontaktachverfolgung darstellen. Für das gesellschaftliche und kulturelle Leben sind solche Maßnahmen dringend erforderlich“, so Landrat Sven Hinterseh, Thomas Albiez, Hauptgeschäftsführer der IHK Schwarzwald-Baar-Heuberg und Jürgen Roth, Oberbürgermeister der Stadt Villingen-Schwenningen.

Anklang findet die Einführung der Luca-App im Schwarzwald-Baar-Kreis bei den Vertretern von Handel und Gastronomie. Michael Steiger, Vorsitzender des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes Schwarzwald-Baar (DEHOGA) und Tanja Broghammer, Vorständin und Vertreterin der Sparte Handel und Gewerbe des Gewerbeverbandes Oberzentrum e. V. (GVO) freuen sich, dass die Einführung der Luca-App so zügig umgesetzt wurde: „Der Einzelhandel und die Gastronomie haben mit einer Einschränkung durch die Maßnahmen zur Eindämmung der Corona-Pandemie eine schwere Last zu tragen. Wir sind froh, wenn Möglichkeiten für eine schnellere Öffnung gesehen und umgesetzt werden.“

Die Industrie- und Handelskammer Schwarzwald-Baar-Heuberg (IHK) ist bei der Einführung der Luca-App im Schwarzwald-Baar-Kreis ein wichtiger Partner für den Landkreis und steht den Betrieben im Schwarzwald-Baar-Kreis mit Informationen zur App und für Fragen bereit. Ansprechpartnerin bei der IHK ist Daniela Hermann, Mail: hermann@vs.ihk.de. Beim Landratsamt Schwarzwald-Baar-Kreis steht als Ansprechpartnerin Stefanie Kramer unter Telefon: 07721 913 7031, Mail: stefanie.kramer@lrasbk.de bereit.

Weitere Infos sind unter www.lrasbk.de/luca oder www.schwarzwald-baar-heuberg.ihk.de erhältlich.

Tourismus

Öffnungszeiten Tourist-Information

Aufgrund der aktuellen Situation bleibt die Tourist-Information bis auf Weiteres geschlossen.

Gerne sind wir telefonisch oder per E-Mail für Sie erreichbar. Telefon: 07721 8008-37

Montag und Donnerstag 9.00 Uhr bis 12.00 Uhr

E-Mail: info@unterkirnach.de

Die bekannten Geschenkartikel (Dörfle-Gutscheine, Honig usw.) können Sie im Rathaus erwerben.

Öffnungszeiten Jugendtreff

Aufgrund der aktuellen Situation findet momentan kein Jugendtreff statt.



Kirchliche Nachrichten

Bücherei

Die Bücherei hat wieder geöffnet.

Öffnungszeiten:

Montag 11.00 - 12.00 Uhr

Dienstag 15.30 - 17.00 Uhr

Mittwoch 17.30 - 18.30 Uhr

Ausleihe ohne vorherigen Termin.



Kath. Kirche St. Jakobus

Gottesdienste in unserer Seelsorgeeinheit

Uk = Kirche St. Jakobus, Unterkirnach, Ki = Allerheiligenkirche Brigachtal-Kirchdorf, Ta = Kirche St. Gallus, Tannheim, Pf = Kirche Hl. Dreifaltigkeit, Pfaffenweiler, Kle = Kirche St. Blasius, Klengen, Hzw = Kirche St. Wendelin, Herzogenweiler, Ma = Kirche St. Jakobus, Marbach, Üb = Kirche St. Nikolaus, Überauchen

SONNTAG, den 11.04.2021 - 2. Sonntag der Osterzeit

10.00 Ki Eucharistiefeyer mit Erstkommunion - Anmeldung erforderlich!

10.00 Ta Wortgottesfeier

10.00 Uk Wortgottesfeier

DIENSTAG, den 13.04.2021 - Hl. Martin I.

18.00 Kle Rosenkranzgebet

MITTWOCH, den 14.04.2021 - Mittwoch der 2. Osterwoche

16.00 Ki Andacht (Pfarrer i. R. Ernst Gicklhorn)

Thema: Halleluja! der Herr lebt! mit IHM auch wir!

DONNERSTAG, den 15.04.2021 - Donnerstag der 2. Osterwoche

17.45 Pf Rosenkranzgebet

18.00 Ma Eucharistiefeyer - anschließend Eucharistische Anbetung

FREITAG, den 16.04.2021 - Freitag der 2. Osterwoche

18.30 Ki Einführung ins meditative Beten - Brigachtal Pfarrzentrum St.-Martinssaal -

SAMSTAG, den 17.04.2021 - Samstag der 2. Osterwoche

10.00 Uk Eucharistiefeyer mit Erstkommunion - Anmeldung erforderlich! Die Gemeinde ist herzlich eingeladen.

18.00 Ki Eucharistiefeyer mit Elementen des Bibelteilens - Brigachtal Pfarrzentrum St.-Martinssaal -

SONNTAG, den 18.04.2021 - 3. Sonntag der Osterzeit

10.00 Ta Eucharistiefeyer mit Erstkommunion - Anmeldung erforderlich!

10.00 Ki Eucharistiefeyer mit Pfarrer i. R. Ernst Gicklhorn - gleichzeitig Kinderkirche, Beginn im Martinssaal - Anmeldung erforderlich!

10.00 Pf Wortgottesfeier

Aus Unterkirnach feiern ihre erste hl. Kommunion

am Samstag, 17. April: Jaron Straub, Lea Vollmer
am Donnerstag, 13. Mai (Christi Himmelfahrt): Robin Peter,
Finn Schweiger, Felix und Paula Weißer
Wir wünschen den Familien einen schönen Festtag und bitten
die Gemeinde um ihr begleitendes Gebet.

Evangelische Kirchengemeinde



Infos und Aktuelles des Ev. Gemeindebezirks Paulus

Wochenspruch:

„Gelobt sei Gott, der Vater unseres Herrn Jesus Christus, der uns nach seiner großen Barmherzigkeit wiedergeboren hat zu einer lebendigen Hoffnung durch die Auferstehung Jesu Christi von den Toten.“
(1. Petr 1,3)

Aus Solidarität und der Verantwortung für unsere Kirchenglieder hat der Ältestenkreis beschlossen, die Präsenzgottesdienste während des Lockdowns auszusetzen. Bitte beachten Sie auch die Pressemitteilungen in den Zeitungen.

Auch der Konfi-Unterricht findet bis auf weiteres digital statt. Nicht alles ist abgesagt: Digitale Angebote der Stadtgemeinde finden Sie auf unserer Homepage www.evangelisch-villingen.de, z. B. sonntags online „Zoom-Gottesdienste“.

Gerne dürfen Sie auch die wöchentlichen Hausandachten über die Homepage www.evangelisch-villingen.de oder schriftlich zu sich nach Hause bestellen.

In der Regel erscheint wöchentlich:

Telefonandacht „Verschnaufpause mit Gott“ unter 07721/296 83 74

Bananen-Karamell-Torte

Diese englische Liaison begeistert mit einem krümelig-buttrigem Keksboden und einem herrlich luftigem süßen Belag aus Bananen, Sahnecreme und selbstgemachtem Karamell. Eine unverschämte süße Sünde!

Zubereitungszeit: 3 Stunden

Schwierigkeitsgrad: mittel

Nährwert: Pro Stück: Kcal: 420, KJ: 1583, E: 7 g, F: 24 g, KH: 32 g;

Rezeptautor/Rezeptautorin: Gesa Kohlenbach

Zutaten

Für die Füllung:

- 1 Dose Kondensmilch, gezuckert (á 400 ml)
- 3,5 Bananen
- 1 Spritzer Zitronensaft

Für den Keksboden:

- 250 g Haferkekse
- 100 g Haferflocken, zart
- 50 g brauner Zucker
- 0,25 TL Salz
- 0,5 TL Zimt
- 100 g Butter

Für die Sahnecreme:

- 250 ml Sahne
- 3 EL Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 150 g Schmand

Für die Deko:

- Schokoladenraspeln oder -späne, Zartbitter

Zubereitung

Hinweis: Für ca. 12 Stück

- 1. Für die Füllung** die geschlossene Dose gezuckerte Kondensmilch in einen großen Topf mit Wasser geben, zum Kochen bringen und auf kleiner Stufe zwei Stunden köcheln und damit karamellisieren lassen. **WICHTIG:** Die Dose muss immer mit Wasser bedeckt bleiben. Gegebenenfalls kochendes Wasser (z. B. aus dem Wasserkocher) nachgießen. Nach Ablauf der Zeit die Dose abkühlen lassen und dann erst öffnen. Die Kondensmilch sollte schön hellbraun karamellisiert sein. Nach dem Karamellisieren nennt man die Kondensmilch auch „Dulce de Leche“. **Alternativ** kann man den Inhalt der Dose in eine kleine Auflaufform geben und mit Alufolie abdecken. Die abgedeckte Auflaufform in eine zweite Form oder auf ein tiefes Blech stellen und darin dann heißes Wasser angießen bis die kleine Auflaufform zur Hälfte im Wasser steht und dann für ca. eine Stunde bei 200 Grad Ober-/Unterhitze karamellisieren.
- 2. Für den Keksboden** eine Tarteform (Ø 22 - 24 cm) mit Backpapier auslegen.
- 3.** Die Haferkekse fein vermahlen. Das geht am besten mit einer Küchenmaschine oder auch in einer Tüte mit dem Nudelholz. Die gemahlene Kekse mit den Haferflocken, braunem Zucker, Salz und Zimt in einer Schüssel gut vermengen. In einem Topf die Butter schmelzen lassen, unter die Keksmasse rühren und mit der Hand verkneten bis es zusammenklebt.
- 4.** Die Keksmasse gleichmäßig in der vorbereiteten Tarteform verteilen, fest andrücken und kurz kühl stellen.
- 5.** Auf den gekühlten Keksboden die karamellierte Kondensmilch verstreichen. Bananen schälen, in Scheiben schneiden und mit einem Spritzer Zitronensaft vermischen. Den Keksboden üppig mit den Bananenscheiben belegen.
- 6. Für die Sahnecreme** die Sahne mit dem Puderzucker und Vanillezucker aufschlagen und den Schmand unterheben. Die Sahnecreme gleichmäßig auf den Bananenscheiben verteilen und glatt streichen.
- 7.** Die fertige Torte mit Schokoladenraspeln dekorieren und genießen. **Unser Tipp:** Man kann hervorragend gleichzeitig mehrere Dosen der karamellisierten Kondensmilch, auch „Dulce de Leche“ genannt, herstellen. Die Dosen sind ungeöffnet mehrere Jahre haltbar und eignen sich für jede Art von Süßspeise wie Kuchen, Eiscreme, Keksfüllungen usw..

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



Wassonstnochinteressiert

Aus dem Verlag

Thunfisch-Aufstrich

Aus Thunfisch, Mascarpone und Quark entsteht dieser leckere Aufstrich. Genau das Richtige fürs Brot oder zum Dippen!

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Rezeptautor/Rezeptautorin: Sabrina Dürr

Zutaten

- 1 Dose Thunfisch
- 100 g Mascarpone
- 200 g Quark
- 2 Möhren
- 0,5 Zwiebel
- frische Petersilie oder Schnittlauch
- 0,5 Zitronen, der Saft davon
- Pfeffer und Salz

Zubereitung

- 1.** Den Thunfisch gut abtropfen lassen und mit einer Gabel zerdrücken.
- 2.** Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Möhren raspeln oder fein hacken. Die Kräuter waschen, trockentupfen und fein hacken.
- 3.** Den Quark mit der Mascarpone vermengen und die Zwiebelwürfel, den Thunfisch sowie die gehackten Kräuter unterheben. Alles mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

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