



HASEL

informiert



Donnerstag, 23. Juli 2026 • KW 30 • Nr. 15

Hasel - lebendiges Erdmannsdorf mit Weitblick

Das Rathaus informiert

Hinweis: Feuerstelle am Grillplatz an der Erdmannshöhle abgesperrt

Zum Schutz von Mensch und Natur ist aufgrund der weiterhin akuten Brandgefahr das Grillen mittels offenen Feuers auf dem Grillplatz an der Erdmannshöhle verboten. Die Feuerstelle ist abgesperrt und darf nicht benutzt werden. Das Verbot gilt bis auf weiteres. Um dringende Beachtung wird gebeten.

Hasel, den 20.07.2026

Bürgermeisteramt



Abfallwirtschaft Landkreis Lörrach

Grünschnittabholung, Samstag, den 25.07.2026
von 10:00 Uhr - 12:00 Uhr, Parkplatz Erdmannshöhle



Bitte beachten Sie den nachstehenden Termin:

Ausgabe Nr. 16 / KW 32 / 2026

Nächster Abgabetermin: Montag, der 03.08.2026,
Später eingehende Berichte können nicht mehr berücksichtigt werden!

Amtliche Bekanntmachungen

Öffentliche Gemeinderatssitzung

Die nächste öffentliche Gemeinderatssitzung findet statt am **Montag, 27. Juli 2026 um 19:00 Uhr im Sitzungssaal im Bürgerhaus.**

Tagesordnung:

1. Bürgerfragestunde
2. Genehmigung des Protokolls der letzten Sitzung
3. Grundschule Hasel; Vorgehen Schulumbau und Schulhofgestaltung
4. Auftragsvergabe „Fußgängerbrücke am Dreschschopf“
5. Auftragsvergabe Ersatzbeschaffung Spülmaschine im Bürger-saal
6. Anfragen
7. Bekanntgaben

Die Bevölkerung wird zu dieser Sitzung recht herzlich eingeladen.

Frank-Michael Littwin
Bürgermeister

Landratsamt Lörrach und alle Außenstellen am Freitag, 24. Juli, geschlossen

Landkreis Lörrach. Am Freitag, 24. Juli, bleiben das Landratsamt Lörrach und alle Außenstellen für den Publikumsverkehr geschlossen, einschließlich der Kfz-Zulassungsstellen, dem Kreismedienzentrum und dem Servicepoint der Abfallwirtschaft.

Die Mitarbeitenden nutzen den Tag, um Akten und digitale Ablagesysteme zu ordnen sowie veraltete und nicht mehr benötigte Unterlagen unter Berücksichtigung gesetzlicher Aufbewahrungspflichten fachgerecht zu entsorgen. Damit wird der tägliche Arbeitsprozess optimiert. Der interne Aktionstag wird seit 2012 in unregelmäßigen Abständen durchgeführt und fand zuletzt 2022 statt.

Ab Montag, 27. Juli, stehen das Landratsamt und alle Außenstellen wieder vollumfänglich zur Verfügung.



Vereinsmitteilungen

Krankenpflegeverein

Kaffee- Nachmittag des Krankenpflegeverein Hasel

Die nächsten Termine sind am:

**Am Donnerstag, 30.07.2026 Beginn um 16:00 Uhr.
Es gibt mal wieder Wurstsalat!**

Am Donnerstag, 13.08.2026 und Donnerstag, 27.08.2026
jeweils von 14:30 bis 17:00 Uhr.

Wie immer treffen wir uns im Evang. Gemeindehaus
Bündenfeldstraße 2.

Wir laden ein unser Angebot zu nutzen und freuen uns über
eine zahlreiche Teilnahme.

Das Kaffeeteam

Sportverein Hasel e.V.



Vorschau neue Saison

Der Start in die neue Saison ist mit dem Eröffnungstraining am 16.07. bereits erfolgt. Das Trainerteam konnte dazu über 20 Spieler begrüßen, die es nun gilt, in den nächsten 6 Wochen bis zum offiziellen Saisonstart zu einer homogenen Mannschaft zu formen. Dies soll mit einer Reihe von Vorbereitungsspielen geschehen:

So 26.07., 16 Uhr **SV Hasel** – Spvgg Wehr
So 02.08., 15 Uhr **SV Hasel** – FC Steinen/Höllst.2

Dauerkarten-Angebot

Einzel-/Partnerdauerkarten (€30/€50) können bei den Vorbereitungsspielen, per Mail sv-hasel@gmx.de oder Tel. 0170/3816776 bestellt werden, Ausgabe beim 1.Heimspiel an der Kasse.

Aktueller Stand Kunstrasenprojekt

Die Erdarbeiten für den Untergrund des Kunstrasenbelags sind in vollem Gange, und wir können wohl wie geplant bis Mitte September mit der Fertigstellung des Kunstrasenplatzes für den Trainingsbetrieb rechnen. In diesem Zusammenhang möchten wir uns bei den vom LKW-Verkehr betroffenen **Straßenanliegern** für die bisher aufgetretenen **Lärm- und Staubbeeinträchtigungen** entschuldigen, die leider bei so einem Projekt nicht zu vermeiden sind. Wir gehen davon aus, dass sich diese im Zuge der weiteren Arbeiten deutlich reduzieren.

Für den **Freizeitbereich** erreichte uns nun leider die Information, dass die geplanten Mittel aus dem **ELR-Fördertopf des Landes Baden-Württemberg** für 2026 nicht mehr ausgezahlt werden können, sondern erst in 2027 zur Verfügung stehen werden. Dies wird eventuell zu einem verspäteten Start der Bauarbeiten für den Freizeitbereich führen.

Da der **Parzellenverkauf** (HP: sv-hasel.fussball-kunstrasen.de) noch bis Ende des Jahres auf unserer Homepage freigeschaltet ist, würden wir uns über weitere Spenden sehr freuen. **Jeder kleine Beitrag unterstützt uns bei der Finanzierung des Projekts!**

Kirchliche Nachrichten

Evangelische Kirchengemeinde Hasel

Wandelt als Kinder des Lichts; die Frucht des Lichts ist lauter Güte und Gerechtigkeit und Wahrheit. (Eph. 5, 8b.9)

Gottesdienste

Sonntag, 26. Juli 2026

10.00 Uhr Gottesdienst in **Hasel** mit Segnung der Schulanfänger mit Pfr. i.R. Clemens Ickelheimer

Sonntag, 02. August 2026

In Hasel und Dossenbach finden keine Gottesdienste statt. Die Reihe der Sommergottesdienste in der Region beginnt mit Gottesdiensten um 10 Uhr in der Alten Kirche St. Michael in Schopfheim und auf dem Bolzplatz in Raitbach (Nähe Friedhof) sowie einem Abendgottesdienst um 19 Uhr in Gersbach in der Barockschanze (bei Schlechtwetter in der Kirche).

Sonntag, 09. August 2026

10.00 Uhr Sommer-Gottesdienst in **Hasel** mit Pfarrer i.R. Clemens Ickelheimer

Sonntag, 16. August 2026

In Hasel und Dossenbach finden keine Gottesdienste statt.

In allen Wochen im August findet wieder unsere regionale Reihe der Sommergottesdienste statt – dieses Mal zum Thema „In 150 Psalmen mit Gott reden“. Eine Übersicht liegt in der Kirche, Infos gibt es außerdem in den Schaukästen und im Pfarrbüro.

Ich wünsche Ihnen angenehme Sommertage!
Ihre Pfarrerin Ulrike Krumm

Ulrike.Krumm@kbz.ekiba.de
Tel: 07622 / 672 2663
Mobil: 0151 68 121 849

Evang. Pfarramt Hasel, Bündenfeldstraße 2
Tel. 707009 (bitte sprechen Sie auf den AB, Sie werden zurückgerufen)
E-Mail: Hasel@kbz.ekiba.de
Bürozeit: mittwochs von 9-13 Uhr

Römisch-katholische Kirchengemeinde Hochrhein-Südschwarzwald KdöR

Gottesdienstordnung der Röm.-kath. Kirchengemeinde Hochrhein-Südschwarzwald KdöR für die Kirchen St. Martin, Wehr | St. Ulrich, Wehr-Öflingen | St. Clemens und Urban, Schwörstadt

Kath. Pfarrbüro Wehr: Dienstag - Freitag 09:00 Uhr – 12:00 Uhr,
Donnerstag von 15:30 Uhr – 17:30 Uhr
Kirchplatz 1, Tel. 07762/52210. Email: info@seelsorgeeinheit-wehr.de

Gottesdienstzeiten:

Abkürzungen:

W = Wehr, Ö = Öflingen, S = Schwörstadt, SE = Seelsorgeeinheit

Samstag, 18.07.2026 * Mariengedächtnis am Samstag

W 14:00 Uhr Trauung des Paares Nico Zirkenbach und Lorena Munno in der St. Josefskapelle

Ö 18:00 Uhr Eucharistiefeier, Vorabendmesse

Sonntag, 19.07.2026 + 16. SONNTAG IM JAHRESKREIS

W 10:30 Uhr Eucharistiefeier

Ö 10:30 Uhr ökum. Kindergottesdienst

Montag, 20.07.2026 * Heilige Margareta, Jungfrau, Märtyrin in Antiochien

S 18:00 Uhr Eucharistiefeier mit Bischof Ricardo Garcia Garcia

Dienstag, 21.07.2026 * Heiliger Arbogast

W 15:30 Uhr Rosenkranz mit Kommunionfeier im Pflegeheim

Ö 18:00 Uhr Eucharistiefeier

Mittwoch, 22.07.2026 * Heilige Maria Magdalena

W 18:00 Uhr Eucharistiefeier

Donnerstag, 23.07.2026 * Heilige Birgitta von Schweden

W 09:00 Uhr – Eucharistische Anbetung -

16:00 Uhr Gebet um geistliche Berufungen

S 16:00 Uhr – 18:00 Uhr Eucharistische Anbetung

S 18:00 Uhr Eucharistiefeier – findet nicht statt

Freitag, 24.07.2026 * Heiliger Christophorus, Märtyrer in Kleinasien

Ö 8:30 Uhr Schulabschlussgottesdienst für die Kinder der Grundschule Öflingen

W 18:00 Uhr Eucharistiefeier in der St. Josefskapelle - findet nicht statt

W 19:30 Uhr Taize Gottesdienst

Samstag, 25.07.2026 * Heiliger Jakobus

Ö 16:00 Uhr Dankmesse anlässlich Silberner Hochzeit von Antonio und Maria Ciliberti

W 18:00 Uhr Eucharistiefeier, Vorabendmesse

Sonntag, 26.07.2026 + 17. Sonntag im Jahreskreis

S 10:30 Uhr Eucharistiefeier (Familiengottesdienst)

S 11:30 Uhr Taufe von Erik Probst

Dienstag, 28.07.2026 * 17. Dienstag im Jahreskreis

W 08:30 Uhr Schulabschlussgottesdienst für die Kinder der Zelgschule

S 08:30 Uhr Schulabschlussgottesdienst für die Kinder der Grundschule in der Festhalle

W 15:30 Uhr Rosenkranz im Pflegeheim

W 16:00 Uhr Eucharistiefeier im Pflegeheim

Mittwoch, 29.07.2026 * Hl. Marta, Maria und Lazarus

W 09:00 Uhr Schulabschlussgottesdienst für die Kinder der Talsschule

W 18:00 Uhr Eucharistiefeier

Donnerstag, 30.07.2026 * Heiliger Petrus Chrysologus, Bischof von Ravenna

W 09:00 Uhr – Eucharistische Anbetung -

16:00 Uhr Gebet um geistliche Berufungen

S 16:00 Uhr – 18:00 Uhr Eucharistische Anbetung

S 18:00 Uhr Eucharistiefeier – findet nicht statt

Samstag, 01.08.2026 * Heiliger Alfons Maria von Liguori, Bischof

W 18:00 Uhr Eucharistiefeier, Vorabendmesse

Sonntag, 02.08.2026 * 18. Sonntag im Jahreskreis

Ö 10:30 Uhr Eucharistiefeier

Kirchliche Mitteilungen: www.kath-suedschwarzwald.de**Sonstiges**

stadt schopfheim >
traditionsbewusst in die zukunft

Gewerbeakademie muss erhalten bleiben!

Bürgermeister der Region appellieren an die Handwerkskammer Schopfheim. Mit großer Sorge verfolgen die Bürgermeisterinnen und Bürgermeister des Mittleren und Oberen Wiesentals, Weil am Rhein, Binzen sowie der angrenzenden Kommunen im Landkreis Waldshut die aktuellen Entwicklungen rund um den Standort der Gewerbeakademie Schopfheim. Die derzeit im Raum stehende

Schließung der für das regionale Handwerk bedeutenden Ausbildungsstätte wäre ein schwerer Rückschlag für die gesamte Region.

Zwar ist eine endgültige Entscheidung über die Zukunft der Gewerbeakademie noch nicht gefallen und obliegt der Vollversammlung der Handwerkskammer, die im Herbst darüber beraten wird. Nach den bisherigen Aussagen der Spitze der Handwerkskammer erscheint eine Schließung des Standorts jedoch wahrscheinlich. Hintergrund ist die derzeit fehlende Förderfähigkeit aufgrund einer zu geringen Auslastung.



Bereits im vergangenen Jahr hat sich deshalb eine Interessengemeinschaft (IG) zum Erhalt der Gewerbeakademie Schopfheim gebildet, in der sich unter anderem Bürgermeisterinnen und Bürgermeister der Region engagieren. Die IG hat der Handwerkskammer bereits konkrete und umsetzbare Vorschläge unterbreitet, wie der Standort Schopfheim erhalten und gleichzeitig deutlich besser ausgelastet werden kann. Aus Sicht der Kommunen sollte dieses Potenzial genutzt werden, anstatt vorschnell eine Schließung in Betracht zu ziehen.

Für die Bürgermeisterinnen und Bürgermeister ist klar: Statt den Standort aufzugeben, müssen alle Beteiligten gemeinsam nach Lösungen suchen, um die Zahl der Auszubildenden in Schopfheim wieder zu erhöhen und die langfristige Zukunft der Gewerbeakademie zu sichern.

Schopfheims Bürgermeister Dirk Harscher betont: „Die Gewerbeakademie ist ein unverzichtbarer Baustein der beruflichen Bildung und der Fachkräftesicherung in unserer Region. Eine Schließung hätte weitreichende Folgen für das Handwerk, die Ausbildungsbetriebe und die jungen Menschen im Wiesental und den angrenzenden Gemeinden.“

Gerade die wohnortnahe Ausbildung sei ein entscheidender Standortvorteil. Kurze Wege erleichtern Auszubildenden den Zugang zur überbetrieblichen Ausbildung und entlasten sowohl die jungen Menschen als auch die Ausbildungsbetriebe. Müssten die Auszubildenden künftig deutlich längere Anfahrtswege in Kauf nehmen, bestehe die Gefahr, dass sich weniger junge Menschen für eine handwerkliche Ausbildung entscheiden oder Betriebe bei der Gewinnung von Nachwuchs zusätzlich vor Herausforderungen stehen.

Darüber hinaus hätte eine Schließung auch erhebliche Auswirkungen auf die Berufsorientierung in der Region. Insbesondere die sogenannten JET-Tage, an denen Schülerinnen und Schüler verschiedene Ausbildungsberufe praxisnah kennenlernen können, würden einen wichtigen Standort verlieren. Gerade das Angebot in Schopfheim ermöglicht es jungen Menschen, an einem Ort eine Vielzahl unterschiedlicher Handwerksberufe kennenzulernen und erste praktische Eindrücke zu gewinnen. Für die Schulen der gesamten Raumschaft wäre der Wegfall dieses Angebots ein herber Verlust.

Die Kommunen sehen darin nicht nur ein Problem für einzelne Betriebe, sondern für die wirtschaftliche Entwicklung der gesamten Region. Das Handwerk sei ein unverzichtbarer Pfeiler der regionalen Wirtschaft und leiste einen wesentlichen Beitrag zur Sicherung qualifizierter Arbeitsplätze.

Die Bürgermeisterinnen und Bürgermeister appellieren daher eindringlich an die Verantwortlichen der Handwerkskammer, den Standort Schopfheim nicht vorschnell aufzugeben. Vielmehr müsse gemeinsam mit allen beteiligten Akteuren auf Grundlage der bereits vorliegenden Vorschläge nach tragfähigen Konzepten gesucht werden, um die Auslastung der Gewerbeakademie nachhaltig zu steigern und die Förderfähigkeit wieder zu erreichen.

Harscher: „Die Zukunft des Handwerks entscheidet sich auch vor Ort. Deshalb brauchen wir starke Ausbildungsstandorte in der Fläche. Die Gewerbeakademie Schopfheim ist für unsere Region von zentraler Bedeutung und verdient eine echte Zukunftsperspektive. Wir fordern die Handwerkskammer auf, gemeinsam mit allen Beteiligten die bereits aufgezeigten Lösungsansätze aufzugreifen und konstruktiv weiterzuentwickeln, anstatt den Standort zu schließen.“

Pressekontakt

Stadt Schopfheim

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

presse@schopfheim.de

07622 396-110

Zur Information

Mitteilungen von Vereinen und Organisationen werden von diesen eigenverantwortlich veröffentlicht.

Die Verwaltung hat auf die Richtigkeit und Vollständigkeit der Mitteilungen keinen Einfluss.

Im Seniorenzentrum Mühlehof in Steinen

gibt es ab Herbst 2026 auch dieses Jahr interessante Schulungsangebote für pflegende Angehörige und alle Personen, die an Informationen zum Alter werden interessiert sind. Merken Sie sich gerne untenstehende Termine vor. **Nähere Informationen und Anmeldung für alle Kursangebote bei Annette Dahlmann, Leitung Nachbarschaftshilfe: Telefon 07627 9200-704; Mail nbh@muehlehof.de.**

Kursangebot für pflegende Angehörige

Viele Menschen möchten im Alter so lange wie möglich in ihrer vertrauten Umgebung wohnen bleiben. Für die Angehörigen ist es meist schwer, Berufstätigkeit und Fürsorge zu vereinbaren. Versierte Referenten informieren in Theorie und Praxis über alle Themen rund ums Altern. Start ist am Montag, 5. Oktober 2026. Die Qualifikation umfasst 16 Abende. Wir treffen uns immer montags von 18.30 Uhr bis 21 Uhr im Schulungsraum des Seniorenzentrums Mühlehof in Steinen, Mühlenweg 5 (Erdgeschoss). Die Kurskosten werden von der AOK-Krankenkasse getragen.

Alltagsgestaltung mit demenziell erkrankten Menschen

Ein Angebot für pflegende Angehörige und interessierte Menschen.

Samstag 07.11. und Samstag 14.11.2026

jeweils 9 – 17 Uhr im Seniorenzentrum Mühlehof in Steinen.

Das Seminar vermittelt Grundlagen, um Menschen mit einer Demenz besser zu verstehen. Vermittelt wird Handwerkszeug für eine Betreuung, die Gewohntem und Vertrautem in den Aufgaben des Alltags Raum gibt. Es wird geübt, Brücken zu bauen, wenn im Tun oder in Gesprächen Lücken entstehen. Es geht auch um das Entwickeln von Lösungen, wenn Situationen in der Betreuung zu Herausforderungen werden.

Referentin: Frau Elfriede Marino. Sie ist Fachkraft für Gerontopsychiatrie.

Die Kurskosten übernimmt die AOK-Pflegekasse – unabhängig von Ihrer Kasse. (Voraussetzung: Teilnahme an beiden Tagen).

ENDE DES REDAKTIONELLEN TEILS



MEDITERRANES EXPERIMENTIERVERGNÜGEN: MARINIERTER RÄUCHERLACHS AN KNUSPRIGER ZUCCHINI- TOMATEN-FETA-WAFFEL UND SOMMERLICHER DIP-TRILOGIE

ZUTATEN

FÜR JEWEILS 4 PORTIONEN

1. LIMETTEN-RÄUCHERLACHS AN KNUSPRIGER ZUCCHINI-TOMATEN-FETA-WAFFEL LACHS

4 - 5 Limetten, Saft und Abrieb
1 TL Honig
1 Bund frischer Salbei, gewaschen, in dünnen Streifen.
Jeweils Pfeffer/(Rauch-)Salz nach Geschmack
400 - 500 g Räucherlachs, in 3 cm-Streifen
100 g Crème fraîche
WAFFELN
240 g Dinkelmehl
Je 1 TL Backpulver und Salz
Je 1 Prise Zucker und Pfeffer
80 g Zucchini, fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe geschält, fein gewürfelt
3 EL Tomatenmark
350 ml Milch, lauwarm
4 Eier

6 - 7 EL Sonnenblumenöl
100 g Feta, abgetropft
2. SOMMERLICHE DIP-TRILOGIE
ESTRAGON-THYMIAN-OREGANO-MASCARPONE
200 g Mascarpone
Je 2 Stiele Estragon/Thymian, abgebraust
2 EL frische Oregano-Blättchen, abgebraust
wenig Salz/ Pfeffer
TOMATE-PFIRSICH
1 Tomate, gewaschen, halbiert
1 - 2 Pfirsiche, gewaschen, entsteint, gehäutet
2 TL Getrocknete Tomaten, in feinen Streifen
5 EL Schmand
Chili und Salz nach Geschmack
GARTEN- UND WIESENKRÄUTER
125 g gemischte Garten- und Wiesenkräuter
(z. B. Kerbel, Petersilie, Sauerampfer, Borretsch)
250 g Mayonnaise (Glas)
350 g Griechischer Joghurt
1 Knoblauchzehe, geschält, grob gehackt
Je 1 Prise Salz/ Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. LIMETTEN-RÄUCHERLACHS AN KNUSPRIGEN ZUCCHINI-TOMATEN-FETA-WAFFEL:

Für den LACHS Limettensaft und -abrieb, Salbei, Pfeffer/Salz vermischen, Lachsstreifen darin 40 Min. marinieren. Herausnehmen. Lachs auf Tellern anrichten. Marinade durch ein Sieb gießen, Flüssigkeit mit Crème fraîche mischen, abschmecken mit Pfeffer/ Salz, zum Lachs in servieren. TEIG: Mehl mit Backpulver, Salz, Zucker, Pfeffer vermischen, Zucchini, Knoblauch, Tomatenmark, Milch, Eier und Olivenöl hinzufügen. Alles zu einem Teig verarbeiten. Feta mit den Fingern zerbröseln und unterheben. Mit etwas Öl das Waffeleisen ausfetten, erhitzen, ca. 2 EL Teig hinein geben. Sind die Waffeln knusprig, dann herausnehmen (sofort servieren oder warmstellen); den Arbeitsgang mehrmals wiederholen.

2. SOMMERLICHE DIP-TRILOGIE:

Für das ESTRAGON-THYMIAN-OREGANO-MASCARPONE-Rezept Estragon und Thymian vom Stiel abstreifen, fein hacken. Mascarpone in eine Schüssel geben, alle drei Kräuter hinzufügen, vermischen und mit Salz/ Pfeffer abschmecken. TOMATE-PFIRSICH: Tomatenkerne mit einem Löffel aus der Tomate schaben. Pfirsich und Tomate würfeln, in eine Schüssel geben. Getrocknete Tomate und Schmand hinzufügen, gut verrühren. Abschmecken mit Chili und Salz. GARTEN- UND WIESENKRÄUTER: Kräuter waschen, grob hacken. Mayonnaise, Joghurt, Knoblauch, Salz/Pfeffer und Kräuter mit dem Handmixer (oder im Mixgerät) so lange mixen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Vor dem Servieren den Dip kühlen.

INFO & TIPPS

Wer kein Dinkelmehl hat, nimmt Weizenmehl (am besten Typ 405) oder wagt vielleicht mal etwas ganz Neues und weicht auf Buchweizenmehl aus. Reste aller drei Dips kann man in einem Glas mit fest verschlossenem Schraubdeckel mehrere Wochen im Kühlschrank aufbewahren. Die Dips schmecken übrigens auch, wenn man sie wie Pesto unter Tagliatelle, Spaghetti oder Bandnudeln mischt. Als Ersatz für Mascarpone empfiehlt sich Frischkäse natur, die frischen Kräuter lassen sich problemlos durch TK-Kräuter austauschen.



Das brauchst du:

- zehn flache, runde und etwa gleich große Steine
- Acryllack in Schwarz, Rot und Gelb
- einen weißen und einen schwarzen Lackstift
- Pinsel
- Straßenmalkreide

So geht es:

Bemale fünf der Steine mit roter und schwarzer Farbe als Marienkäfer, die anderen fünf mit Schwarz und Gelb als Bienen. Wenn die Farben getrocknet sind, kannst du mit schwarzem und weißem Lackstift die Augen aufmalen.



2

Zeichne mit Straßenmalkreide ein kleines Spielfeld mit 3x3 Feldern auf den Boden. Und schon kann es losgehen!

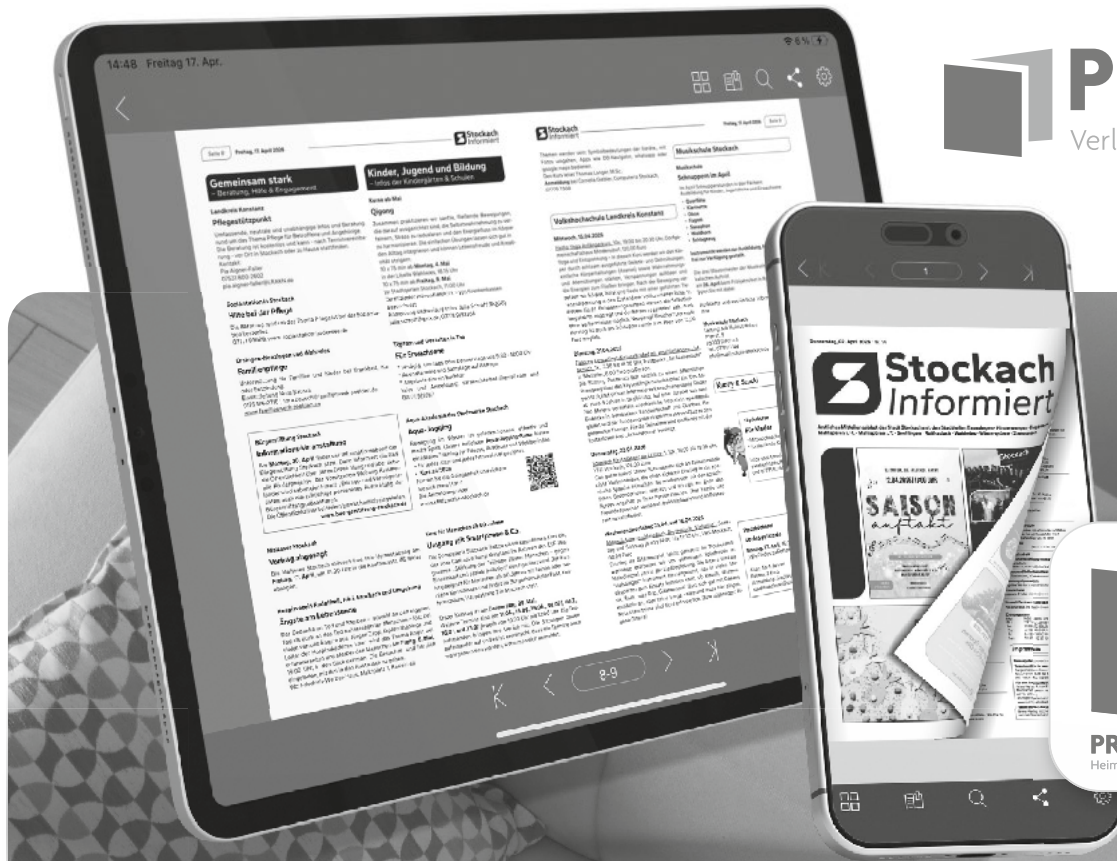


ANLEITUNG:

Zunächst brauchst du einen Mitspieler:

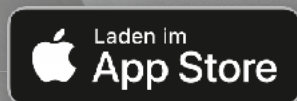
Eine Person bekommt die fünf Marienkäfer, die andere die fünf Bienen als Spielsteine. Nun beginnt einer von euch beiden das Spiel, indem er einen Stein auf eines der freien Felder setzt.

Danach darf der andere einen Stein ablegen – so geht es immer abwechselnd weiter. Wer zuerst drei seiner Spielsteine in eine Zeile, eine Spalte oder eine Diagonale gesetzt hat, hat das Spiel gewonnen.



Wo du bist, ist Blättle!

Couch. Kaffee.
Gemeinde-News.
Einfacher geht's nicht.





Wir suchen eine Fachkraft für die Lohnbuchhaltung

Weitere Informationen und
Bewerbung über unsere Website

79664 Wehr
SLG-SOLUTION.DE



- Täglich Mittagstisch
- Location für Ihr Fest
- Spatzenterrasse geöffnet

Restaurant täglich geöffnet
Warme Küche von 11:30 - 14:00 Uhr
und von 17:00 - 21:30 Uhr

www.adler-weil.de

Hauptstraße 139, 79576 Weil am Rhein
Parkplatz via Hinterdorfstrasse 80



ADLER

Hotel & Restaurant
hotel@adler-weil.de
Tel. 07621 98230



SERVICE RUND UM DIE UHR

ONLINE ANZEIGE BUCHEN:
WWW.PRIMO-STOCKACH.DE

Buchen Sie mit dem Online-Kalkulator bequem
Ihre Anzeige und berechnen Sie direkt den Preis.

Wir stehen Ihnen gerne zur Verfügung:

Tel. 0 77 71 / 93 17 - 11

anzeigen@primo-stockach.de



**An alle Camper! Seriöses Ehepaar sucht ein gepflegtes
Wohnmobil evtl. auch einen Kastenwagen zum Kauf.**

Es kann gerne neuer und gepflegt sein, aber auch älter und gepflegt.
Es kommt in gute Hände. Danke für Angebote. Tel. 0175 8970 591

ABNEHMEN

IM LIEGEN

Ohne Sport und Diät!

Gutschein für
Kennenlernbehandlung
„Sommeraktion“
nur 59,90 €
Mit Geld-zurück-
Garantie!



vorher nachher

Exklusiv nur bei uns in Lörrach, Steinen, Bad Säckingen
und Waldshut-Tiengen. Tel.-Nr./WhatsApp für
Terminvereinbarung +49 (0) 152 26 93 85 46

Mit der
Abnehmen im
Liegen-Technologie
verlierst du schon nach
der ersten Behandlung
2-5 cm an Umfang.
Garantiert!

- Restaurant mit schöner
Terrasse
- Location für Ihr Fest
- Jeden Sonntag Brunch

Restaurant täglich geöffnet
Warme Küche von 17:00 - 21:30 Uhr
sowie sonntags von 11:30 - 14:00 Uhr
www.landhotel-tanne.de
Dorfstraße 31, 79592 Fischingen



info@landhotel-tanne.de
Tel. 07628 805 58 89

...auf nach Fischingen!

Flohmarkt am Sa., 1.8. von 9 - 15 Uhr Warmbach 1 (Rheinfelden) Festplatz

79618 Warmbach, Tutti-Kiesi-Weg 1

Keine Anmeldung erforderlich!

www.marktveranstaltung-andreas-hempel.de A. Hempel, 07631-74 95 42

Roleg's

TAXI & MIETWAGEN

Tel 0 77 62 511 88

www.rolegs-taxi.de

IN WEHR



PRIMO
Verlag | Druck | Service



NEU!

kalkulator.primo-stockach.de

ANZEIGE SELBER GESTALTEN?

Schritt für Schritt Familien-, Trauer- und Kleinanzeigen selber gestalten.
Einfach direkt online und ohne Vorwissen mit Gestaltungstool.

Primo-Verlag Anton Stähle GmbH & Co. KG