



Mitteilungsblatt

der Gemeinde Sulzfeld a. Main

KEIN AMTSBLATT. Amtliche Bekanntmachungen, Satzungen und Verordnungen werden in der Geschäftsstelle der Verwaltungsgemeinschaft Kitzingen, 97318 Kitzingen, Friedrich-Ebert-Str. 5, niedergelegt und durch Aushang an den Amtstafeln der Gemeinde Sulzfeld bekanntgegeben.

Herausgeber: Gemeinde Sulzfeld a. Main (V.i.S.d.P) • Tel. (09321) 5474

Redaktion: D. Stamm • e-mail: wo.stamm@t-online.de

66. Jahrgang

FREITAG, 19. JULI 2024

KW 29

Gemeindliche Nachrichten

Öffnungszeiten der Verwaltungsgemeinschaft

Mo - Fr: 08:30 Uhr - 12:00 Uhr

Nachmittags nur mit Terminvereinbarung

Telefon: 09321/9166-0

Telefax: 09321/9166-150

E-Mail: info@vgem-kitzingen.de

Weitere Infos finden Sie unter www.vgem-kitzingen.de

Vereinsnachrichten

TSV Sulzfeld

Fußball Testspiele

Sonntag, 21.07.2024

15:00 Uhr, SV Tüchelhausen/Hohestadt – TSV II (in Tüchelhausen)

17:00 Uhr, TSV Reichenberg – TSV I

Erwachsenen-Fitness

Frauengymnastik (Reinhilde Müller):

Montags, 19.00 Uhr, Schulturnhalle

Männerymnastik (Alena Rott):

Donnerstags, 20.15 Uhr, Sportheim

Nordic Walking (Christine Gerber):

Montags, 19.00 Uhr, Linde/Friedhof

Ganzkörper-Training (Steffen Süpitz):

Donnerstags, 18.00 Uhr, Sportheim

Aerobic (Steffen Süpitz):

Donnerstags, 19.00 Uhr, Sportheim

Rückenschule (Carolin Trabold):

Dienstags, 08.30 Uhr, Sportheim

Yoga (Roswitha Baumann):

Dienstags, 19.15 Uhr, Sportheim

Cross-Fit (Caroline Trabold):

Mittwochs 18.00 Uhr, Sportheim

Anmeldung zu den einzelnen Angeboten bitte beim

Abteilungsleiter Roland Blohberger

0151/64503504; 09321/7576

roland.blohberger@gmail.com

Weinhalllauf e.V.

Der 16. Weinhalllauf startet am Weinfestsonntag, 4. August um 10:30 Uhr, der Schülerlauf bereits um 9:30 Uhr. Der Schülerlauf ist Startgeld befreit!

Weitere Infos und Anmeldung unter www.weinhalllauf.de.

HOV Sulzfeld

Einladung zur erneuten Mitgliederversammlung

Der Heimat- und Ortsverschönerungsverein Sulzfeld am Main e.V. lädt alle Mitglieder am 19.09.2024 um 19.30 Uhr ins Lehrerhaus die Kulturwerkstatt zu einer erneuten Versammlung ein. Im direkten Anschluss findet die Ausschusssitzung statt.

Tagesordnungspunkte:

- Eröffnung und Begrüßung durch die Vorsitzenden
- Neufassung der Vereinssatzung: Änderung der Vorstandschaft in einen Teamvorstand
- Neuwahlen
- Wünsche und Anträge

Kirchliche Nachrichten

Sonntag, 21. Juli 2024

9.00 Uhr Messfeier

für Alois u. Augusta Mend, Eltern u. Geschwister

für Stifter und Wohltäter (SM)

für Alfred Metzger u. Angeh.

für Urban u. Maria Schenkel u. Angeh.

für Luzia Schwenzer

für die Musikerkollegen Fritz Schad, Benno Süßmeier, Heinrich Hofmann u. Norbert Mahr

Der Gottesdienst wird musikalisch von den Sulzfelder Kirchenmusiker getaltet

Ministranten: Isabella A., Alena B.

Mittwoch, 24. Juli 2024

18.30 Uhr Messfeier

Sonntag, 28. Juli 2024

9.00 Uhr Wort-Gottes-Feier mit Kommunionfeier

Ministranten: Maximilian W., Ludwig St.

Pressemitteilung

Ehrenamtspreis 2024

Wer soll einen Ehrenamtspreis im Bereich „Jugendarbeit“ erhalten?

Das Landratsamt informiert, dass Sie als Bürgerin oder Bürger des Landkreises Kitzingen die Möglichkeit haben, bis zum 27. September 2024 Vorschläge für den Ehrenamtspreis des Landkreises Kitzingen zum Schwerpunktbereich „Jugendarbeit“ einzureichen.

Vielleicht kennen Sie einen engagierten ehrenamtlich aktiven Landkreisbürger, der für seinen Einsatz Anerkennung und Wertschätzung verdient?

Es können Einzelpersonen oder Gruppen gemeldet werden, die besondere ehrenamtliche Leistungen in der „Jugendarbeit“ erbracht haben.

Wichtig: die Vorschläge müssen bei der jeweiligen Heimatgemeinde eingereicht werden, in der der Ehrenamtliche wohnt, denn nur die Gemeinden sind vorschlagsberechtigt. Diese berücksichtigen allerdings die Vorschläge aus der Bevölkerung bei der Einreichung ihrer Nominierungen an das Landratsamt Kitzingen.

Der Ehrenamtsempfang des Landkreises Kitzingen findet am 5. Dezember 2024, dem Tag des Ehrenamtes, im Landratsamt Kitzingen statt. Mit der Vergabe des Ehrenamtspreises wird die außergewöhnliche Arbeit und Leistung der vielen Ehrenamtlichen gewürdigt, die im Landkreis Kitzingen aktiv sind. Drei Preisträger erhalten Geldpreise.

Für Infos und Rückfragen können sich die Bürger an die Fachstelle für Bürgerschaftliches Engagement und Seniorenfragen im Landratsamt Kitzingen wenden.

Ansprechpartner: Herbert Köhl, Tel. 09321 928-5010, E-Mail: herbert.koehl@kitzingen.de und Manuela Link, Tel. 09321 928-5015, E-Mail: manuela.link@kitzingen.de

Wir stellen uns vor:

Die Bäckerei Gebert

Wir sind eine familiäre Handwerksbäckerei aus Gnodstadt, einem Ortsteil der Stadt Marktbreit, mittlerweile in der 5. Generation.

In der Backstube arbeiten wir handwerklich nach traditionellen Verfahren und unter Auswahl hochwertiger, möglichst regionaler Rohstoffe. Wir verzichten auf Vormischungen und kaufen auch keine Teiglinge zu, denn unsere Backwaren sollen nach „Gebert“ schmecken und nicht austauschbar sein. Mit Vorteigkulturen oder Langzeitführungen lassen wir unseren Teigen viel Zeit zur Entwicklung von produkttypischen Aromen und Vitalstoffen. Dadurch halten sich unsere Backwaren auch

lange frisch und sind sehr bekömmlich. Viele unserer Rezepte wurden über Jahrzehnte in der Familie weitergereicht und immer wieder verbessert, z.B. für unser mehrstufig geführtes Roggenbrot oder unseren typisch fränkischen Bloutz.

Für unsere Standard-Backwaren verbacken wir regionales Mehl von der Gründleinsmühle aus Obervolkach. Dort beziehen wir auch unser weniger gedüngtes Wasserschutz-Weizenmehl her.

Bereits seit 1974 backen wir zudem Vollkornbackwaren in Bio-Qualität als Demeter-Vertragspartner. Das Demeter-Getreide beziehen wir von den Demeter-Landwirten Striffler in Waldmannshofen und Gärtling in Hemmersheim. Wir vermahlen für die Demeter-Backwaren das Getreide täglich frisch und schonend auf unserer hauseigenen Hieble Wirbelmühle und unserer Elsässer-Getreidemühle. So können wir alle Vitalstoffe des Getreidekorns verbacken.

Außerdem liegt uns die Bewahrung patentfreier alter Getreidesorten sehr am Herzen. Wir bauen auf unseren beiden Feldern in Gnodstadt seit 2018 die alten Getreidesorten „Champagnerroggen“ und „Grells unterfränkischer Landweizen“ an. Daraus backen wir täglich wechselnd einzigartige Brotsorten wie z.B. das „Drei-Getreide-Brot“ am Samstag, welches zusätzlich noch die alte Getreidesorte „Rauweizen“ enthält.

Unser Umweltbewusstsein spiegelt sich auch technisch in unserer Backstube wider: Durch ein umfangreiches Wärmerückgewinnungssystem nutzen wir die Abwärme unserer Backöfen und unserer Kälteanlage zur Gewinnung von heißem Wasser in der Backstube.

Vom „Feinschmecker“ wurde unsere Bäckerei 2013, 2017 und 2023 als eine der besten Bäckereien in Deutschland ausgezeichnet.

Wir freuen uns seit dem 8.6.2024 allen Sulzfeldern unsere handwerklichen Backwaren im Bestellmodus für den Samstag anbieten zu können:

Gerne nehmen wir Ihre Wünsche telefonisch (Tel. 09332/8637) während unserer regulären Öffnungszeiten (Montag-Samstag von 5-12.30 Uhr) entgegen!

Danksagung

Mizzi Luger

Dank allen, die sie im Leben schätzten,
in der Stunde des Abschieds ehrten
und ihr gedachten.

In stiller Trauer
Fam. Luger-Matthis, Wahner und Kräutlein