Abteilung Freizeitsport

Abteilung Freizeitsport

Nach den Sommerferien startet unsere gemischte Sportgruppe wieder

Mittwochs um 19 Uhr in der Sport-/Gemeindehalle Perouse.

In dieser Zeit können Interessierte auch direkt vorbeikommen und schauen und ausprobieren, ob die Mischung aus Gymnastik und geeigneten Spielen passt und geeignet ist. Zum Mitmachen sind nur Hallenturnschuhe erforderlich.

Die Kosten sind beim Sportverein unschlagbar günstig, die Integration völlig umsonst.

Kontakt/Rückfragen: 07152 518 92

Tennisclub Rutesheim

Liebe Tennis-Freunde und Mitglieder des TC Rutesheim,
hier findet ihr die aktuellen **Ergebnisse** der **Winterhallenrunde:**
TC BW Vaihingen/Rohr 1 gegen **Junioren U15/1**: 6:0
Juniorinnen U12 gegen TC Empfingen 1: 1:5

Die nächsten **Begegnungen** der **Winterhallenrunde** stehen an: Sonntag, 22. Januar 2023
12 Uhr: **Juniorinnen U12** gegen TC Ergenzingen 1 (Spielort: TC Rutesheim)

Das **TC Rutesheim Club Restaurant** mit Familie Guri, Köchin Maria und dem ganzen Team heißt alle Gäste herzlich willkommen. Die Öffnungszeiten, Speisekarte sowie Kontaktdaten findet Ihr hier: https://www.tennisclub-rutesheim.de/ueber-uns/club-restaurant/

VdK Ortsverband Rutesheim

Termine

- **Freitag, 27. Januar 2023: VdK-Kaffeeklatsch**, ab 15 Uhr im Café Philippin
- **Freitag, 24. Februar 2023: VdK-Stammtisch**, ab 18 Uhr im Gasthaus zum Saibeck
- **Freitag, 31. März 2023: VdK-Kaffeeklatsch,** ab 15 Uhr im Café Philippin
- **Freitag, 21. April 2023: VdK-Stammtisch**, ab 18 Uhr im Uhlenspiegel
- **Samstag, 6. Mai 2023: VdK-Frühlingsfest**
- **Freitag, 26. Mai 2023: VdK-Kaffeeklatsch**, ab 15 Uhr im Café Philippin
- **Freitag, 23. Juni 2023: VdK-Stammtisch**, ab 18 Uhr im Kraxl-Alm-Biergarten
- **Samstag, 22. Juli 2023: VdK-Sommerfest** (unter Vorbehalt)
- **Freitag, 28. Juli 2023: VdK-Kaffeeklatsch**, ab 15 Uhr im Café Annarosa in Perouse
- **Freitag, 29. September 2023: VdK-Kaffeeklatsch**, ab 15 Uhr im Café Philippin
- **Freitag, 27. Oktober 2023: VdK-Stammtisch**, ab 18 Uhr im TC Rutesheim Club-Restaurant
- **Freitag, 24. November 2023: VdK-Kaffeeklatsch**, ab 15 Uhr im Café Philippin
- **Sonntag, 3. Dezember 2023: VdK-Weihnachtsfeier**

Ihr ehrenamtlicher Ansprechpartner beim **VdK Ortsverband Rutesheim:** Arndt Minter, Tel. 0172-2820678, E-Mail: ov-rutesheim@vdk.de; besuchen Sie uns im Internet: www.vdk.de/ov-rutesheim oder bei Facebook

Verein der Selbstständigen (VdS) Rutesheim

„Und je weniger junge Leute ein Handwerk erlernen wollen, desto wertvoller werden die wenigen Menschen, die eins beherrschen."
Mit diesen Worten eröffnete der Vorsitzende des VdS Rutesheim, Winfried Albrecht den ersten VdS Stammtisch im neuen Jahr.

Eingeladen hatten Frau und Herr Kienitz, die Inhaber der Rutesheimer **Zimmerei Kienitz** am Wasserturm.
Simon Kienitz gelang es, die Teilnehmerinnen und Teilnehmer mit der Geschichte der Zimmerei, dem Bau der Halle und der Hallenführung fast 45 Minuten zu fesseln. Besonders beeindruckend war der Maschinenpark und die Vorrichtwand für den Holzbau.
Bei Kienitz gibt es, von „A" wie Altbausanierung, über „E" wie energetische Sanierung bis „V" wie Vordächer alles aus einer Hand, von der Planung bis zur Durchführung.
Die Eheleute Kienitz haben schon sehr früh auf ökologische Bauweise gesetzt und sind damit schon einen Schritt weiter als viele andere.
Ein gemütliches Vesper rundete den Abend ab.

Der VdS Stammtisch findet immer einmal im Monat statt. Neu ist, dass seit diesem Jahr Mitgliedsfirmen in Rutesheim die Gelegenheit gegeben wird, den Stammtisch auszurichten und sich zu zeigen.
„Rutesheim hat so viel und oft wissen nicht einmal wir als VdS und unsere Mitglieder, was es alles gibt. Das müssen wir ändern. Regionalität und Vertrauen werden schlagende Argumente für die Zukunft", sagt Albrecht und bedankt sich nochmal bei den Eheleuten Kienitz für den sehr schönen und interessanten Abend.

Was sonst noch interessiert

Aus dem Verlag

Käsechips

Eberhard Braun hat ein paar Ideen für schnelle und köstliche Geschenke aus der Küche. Er macht Käsechips. Alles ist fix zubereitet.

Zubereitungszeit: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht
Nährwert: Nährwerte pro Stück: Kcal: 13, Kj: 53
Koch/Köchin: Eberhard Braun

Zutaten

- 200 g Harzer Käse
- etwas Paprikapulver
- etwas Knoblauchpulver
- etwas Zwiebelpulver

Zubereitung

1. Harzer Käse zwischen den Händen zerbröseln. Die Brösel in Häufchen auf ein mit Backpapier (Backpapier einölen!) belegtes Blech legen. Dabei ca. 6 cm Platz zwischen den Häufchen lassen.
2. Im Ofen bei 180 Grad Umluft 20 Minuten backen. Ofen ausschalten und die Chips noch 5 Minuten nachziehen lassen.
3. Chips aus dem Ofen nehmen, 3 Minuten auskühlen lassen. Vorsichtig vom Backpapier lösen und fertig sind die kalorienarmen Käsekracherle.

Tipp: Wer möchte, streut vor dem Backen noch etwas Paprikapulver, Knoblauch- oder Zwiebelsalz unter die Häufchen, damit sie – von der Hitze geschützt – das Aroma sanft in den Käse abgeben.

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