

KOMMUNALWAHL
15. MÄRZ 2020

Pasta-Rezepte

Unsere Kandidaten
und ihre Lieblings-
rezepte 2.0

#HeimatStärkeZukunft

CSU 
Landvolk - Meeder

www.csu-meeder.de

Unsere Kandidaten und ihre Lieblingsrezepte 2.0

Bürgermeister- und Gemeinderatskandidat

01 **Bernd Höfer** Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten Seite 3

Gemeinderatskandidaten

02 **Matthias Korn** Spaghetti ai Frutti di Mare Seite 4

03 **Greta Albrecht** Wildragout mit Pilzen und Bandnudeln Seite 5

04 **Christian Flohrschütz** Rumpsteak an Bandnudeln und grünem Spargel Seite 6

05 **Silvia Wollinger** Spaghetti in Schinken-Sahne-Sauce Seite 7

06 **Tobias Bauersachs** Klassische Maultaschen Seite 8

07 **Hans-Jürgen Meiller** Lasagne Seite 9

08 **Martin Flurschütz** Spaghetti mit Spinat, Feta & Knoblauchsauce Seite 10

09 **Juliane Müller** Rigatoni alla Panna Seite 11

10 **Bernd Güntzel** Gebackene Nudeln Seite 12

11 **Matthias Theil** Bunte Bolognaise Seite 13

12 **Manfred Brückner** Nudelpfanne Seite 14

13 **Michael Fischer** Gnocchi-Auflauf Seite 15

14 **Frank Roschlau** Zimt-Zucker-Nudeln Seite 16

15 **Harald Goch** Pappardelle mit Rinderragout Seite 17

16 **Silke Blum** Kürbislasagne Seite 18

Ersatzkandidaten

Fabian Renner Tortellini mit Schinken-Käsesoße Seite 19

Manfred Höfer Gulaschauflauf Seite 20

Unsere Kandidaten für die Wahl des Kreistages Seite 21 - 25

Unsere Ziele Seite 25 - 26

Liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger,
liebe Freunde,

am 15. März stehen in Bayern wieder Kommunalwahlen an. Hierbei haben Sie die Möglichkeit neben dem Bürgermeister und einen neuen Gemeinderat auch einen neuen Kreistag zu wählen.

Mit unserer Kandidatenbroschüre möchten wir Ihnen unseren Kandidaten für das Amt des 1. Bürgermeisters der Gemeinde Meeder sowie das Team der CSU / Landvolk, das sich für den Gemeinderat bewirbt vorstellen. Die Kandidatinnen und Kandidaten der CSU und des Landvolkes stellen sich Ihnen jedoch nicht nur mit ihren persönlichen Daten vor, sondern verraten Ihnen auch ihr Lieblings-Pastarezept, welches Sie dann auch gerne nachkochen, dürfen.

Darüber hinaus finden Sie in dieser Broschüre unsere Kandidatinnen und Kandidaten aus der Gemeinde Meeder und den beiden Nachbarkommunen Lautertal und Bad Rodach, die sich für einen Sitz im nächsten Kreistag des Landkreises Coburg bewerben und dort für die Belange unserer Region und der Gemeinde Meeder eintreten möchten.

Liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger,
liebe Freunde,

mit unserer Gemeinderatsliste wollen wir Ihnen eine Auswahl an jungen und auch erfahrenen Kandidaten bieten, die sich für das Wohl der Gemeinde Meeder einsetzen wollen. Wir stehen mit unseren Kandidatinnen und Kandidaten für Heimat, Stärke und Zukunft in und für die Gemeinde Meeder, die wir mit Ihnen gemeinsam weiter



voranbringen wollen. Dazu möchten wir Sie recht herzlich einladen, beschreiten Sie diesen Weg mit uns gemeinsam, für eine starke Heimat, deren Zukunft uns allen am Herzen liegt.

Unsere Ziele, die wir mit Ihnen gemeinsam erreichen wollen, stellen wir Ihnen ab Seite 25 vor.

Helfen Sie mit, die Gemeinde Meeder weiter nach vorne zu bringen.

SIE haben es in der Hand!

Herzlichst Ihr / Euer

A handwritten signature in blue ink that reads "Matthias Korn". The signature is fluid and cursive, written in a professional but personal style.

Matthias Korn
Vorsitzender der CSU Meeder



Bernd Höfer

1. Bürgermeister

48 Jahre, verheiratet, 2 Kinder

Obern Dorf 1, 96484 Meeder Ottowind

Email: bernd.hoefer@csu-meeder.de

(Ehren)ämter: 1. Vorsitzender TV 1869 Ottowind e.V., Kirchenvorstandsmitglied
Kirchengemeinde Ottowind

Gemeinsam mit einer starken CSU / Landvolkfraktion möchte ich in meine zweite Amtsperiode als IHR Bürgermeister starten. Lassen SIE uns gemeinsam die Zukunft unserer starken Gemeinde und Heimat weiter gestalten.

Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten

Zutaten:

1 Packung Penne
1 Bund Basilikum
50 g Pinienkerne
100 g Tomaten (getrocknet)
Olivenöl
Salz
Pfeffer
Knoblauch

Zubereitung:

Für diesen mediterranen Nudelsalat mit getrockneten Tomaten zunächst die Penne al dente kochen, abschrecken und leicht abkühlen lassen.

Basilikum und getrocknete Tomaten klein hacken und mitsamt einem guten Schuss (gutem!) Olivenöl und den Pinienkernen zu den Nudeln geben (Tipp: Pinienkerne vorher anrösten).

Gut umrühren und mit Salz, Pfeffer und kleingehacktem Knoblauch abschmecken.

Den Nudelsalat mindestens einen halben Tag ziehen lassen.

Noch ein Tipp: Wer den Nudelsalat noch mediterraner wünscht oder eine italienische Note hinzugeben möchte, verwendet neben den getrockneten Tomaten noch kleingehackte Oliven oder gewürfelte Mozzarella.



Matthias Korn

staatl. gepr. Bautechniker
44 Jahre, verheiratet, 1 Kind

Gartenacker 2, 96484 Meeder-Drossenhausen
Email: matthias.korn@csu-meeder.de

(Ehren)ämter: Gemeinderat, Fraktionsvorsitzender der CSU / Landvolk
Gemeinderatsfraktion, 1. Vorsitzender CSU Meeder, 1. Vorsitzender der Freiwilligen
Feuerwehr Wildenheid e.V.

Ich möchte unsere schöne Gemeinde weiterhin als CSU / Landvolk Fraktionsvorsitzender
durch „Ärmel hochkrepeln“ aktiv mitentwickeln und zukunftsfähig gestalten.

Spaghetti ai Frutti di Mare (Spaghetti mit Meeresfrüchten)

Zutaten: (für 4 Personen)

1 Bund Frühlingszwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Päckchen Kirschtomaten oder 1 Dose gehackte Tomaten
500 g gemischte gegarte Meeresfrüchte (z. B. Oktopus, Garnelen
und frisch gegarte Muscheln)
500 g Spaghetti
3 EL Tomatenmark
Salz und Pfeffer, Chilli, Zucker
3 EL Olivenöl
Parmesan
Rucola

Zubereitung:

Die Frühlingszwiebeln, Tomaten und Rucola waschen, Knoblauch
schälen.

Die Tomaten vierteln, Frühlingszwiebeln in feine Ringe,
Knoblauch in Scheiben und dann in Stifte schneiden.
Meeresfrüchte eventuell kleiner schneiden.

Inzwischen Öl erhitzen und den Knoblauch sowie die
geschnittenen Frühlingszwiebeln darin kurz andünsten.
Tomatenmark und eine Prise Zucker hinzugeben. Meeresfrüchte
und die geviertelten Kirschtomaten untermischen, alles mit Salz
und Pfeffer sowie etwas Chilli abschmecken. Zum Schluss noch
etwas Balsamico-Creme einrühren.

Zwischenzeitlich die Spaghetti in reichlich kochendem
Salzwasser al dente kochen.
Ein kleiner Tipp: beim Nudelkochen eine mehlig-kochende,
geschälte Kartoffel begeben. Diese gibt Stärke ab, welche die
Nudeln wieder aufnehmen und somit die Soße besser an sich
binden.

Nudeln abgießen, mit den Meeresfrüchten mischen. Alles in eine
große Schüssel geben und mit dem Rucola und frisch gehobelten
Parmesan servieren.



Greta Albrecht

Landwirtin, Hauswirtschafterin
29 Jahre, in einer Beziehung

Birkenmoor 1, 96484 Meeder-Birkenmoor
Email: greta.albrecht@csu-meeder.de

(Ehren)ämter: Gemeinderätin, Stellv. Vorsitzende Frauen Union Meeder, Mitglied im Reitverein und der Landjugend Meeder

Ich möchte mich als Landvolksprecherin im Gemeinderat weiterhin für unsere landwirtschaftlich geprägte Heimatgemeinde einsetzen und diese auch künftig aktiv mitgestalten.

Wildragout mit Pilzen und Bandnudeln

Zutaten: (für 4 Personen)

500 g Reh-oder Hirschfleisch (Schlegel, Schulter)
2 EL Mehl
3 EL Öl
Salz, Pfeffer, Rosmarinnadeln

Sauce:

30 g Butter, 1/2 Zwiebel, gewürfelt
1 Stange Bleichsellerie in Streifen
1 EL Tomatenmark, 1 TL Zucker
1 Schuss Wacholderschnaps (Gin)
125 ml Rotwein
300 ml Brühe (Wildfond)
etwa 100 g Sahne
Salz, Pfeffer, 2 TL Johannisbeergelee

Pilze:

200 g Pilze (z.B. Champignons, Pfifferlinge), geputzt und geschnitten
1 EL Butter
Salz, Pfeffer
fein geschnittene Petersilie

Zubereitung:

Das Fleisch von Haut und Sehnen befreien, in Scheiben / kleine Würfel schneiden oder in feine Streifen schnetzeln. Im Sieb leicht bemehlen, überschüssiges Mehl abschütteln.

In einer großen beschichteten Pfanne das Öl erhitzen, das Fleisch portionsweise rasch anbraten und dabei ständig bewegen. Herausnehmen, mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen und im vorgewärmten Geschirr warm halten, bis alles gebraten ist.

Für die Sauce in der gleichen Pfanne die Butter zerlassen, die Zwiebeln und den Bleichsellerie anschwitzen. Das Tomatenmark und den Zucker unterrühren und kurz mit schwitzen. Mit dem Wacholderschnaps ablöschen und verdampfen lassen. Den Rotwein und die Brühe zugießen und um ein Drittel einkochen. Die Sahne einrühren und erneut kurz einkochen. Abschließend die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und mit Johannisbeergelee abschmecken.

Die Pilze in der heißen Butter und unter häufigem Wenden braten, salzen und pfeffern, die Petersilie einstreuen und mit dem Geschnetzelteln vermischen.

Mit frisch gekochten breiten Bandnudeln servieren oder gleich unter die Nudeln mischen.



Christian Flohrschtütz

Agrarbetriebswirt

36 Jahre, in einer Beziehung, 1 Kind

Gut 2, 96484 Meeder-Kleinwalbur

Email: christian.flohrschtuetz@csu-meeder.de

(Ehren)ämter: Gemeinderat, Stellv. Vorsitzender CSU Meeder, Stellv. Kommandant der Freiwilligen Feuerwehr Kleinwalbur, Beisitzer JU Meeder und JU Coburg- Land, Vorsitzender Weizen EZG Coburg

Ich möchte die Zukunft in Meeder weiterhin als Gemeinderat aktiv mitgestalten. Ich möchte, dass sich meine Heimatgemeinde im Hinblick auf Bevölkerung, Landwirtschaft und Wirtschaft positiv nach vorne entwickelt, um die Attraktivität von Meeder zu erhalten und zu steigern.

Rumpsteak an Bandnudeln und grünem Spargel

Zutaten: (für 4 Personen)

1kg Rumpsteak (vom Metzger oder Direktvermarkter aus der Region)
300g Bandnudeln
800g Grüner Spargel (2 Bund)
Butterschmalz, Rapsöl, Salz und Pfeffer, etwas Kräuterbutter

Zubereitung:

Das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und in 4 gleichdicke (ca. 2 – 3 cm) Scheiben schneiden. Lassen Sie den Fettrand am Fleisch, um ein perfektes Geschmackserlebnis zu erreichen. Schneiden Sie Ihn alle 2cm quer zur Scheibe ein, damit das Fleisch in der Pfanne nicht wellig wird. Das Fleisch nun ca. 60 Minuten bei Zimmertemperatur liegen lassen und den Backofen auf 90°C vorheizen.

Nun den grünen Spargel waschen und die holzigen Enden (ca. 1-2 cm) abschneiden. Stellen Sie eine flache Glasform und Alufolie bereit. Bevor mit dem Braten begonnen wird, erhitzen Sie das Nudelwasser (ca. 3l), damit es später schneller kocht.

Wenn das Fleisch temperiert ist, erhitzen Sie eine Pfanne mit ein wenig Butterschmalz auf höchster Stufe. Die Pfanne muss richtig heiß sein, bevor das Fleisch hineingelegt wird. Nun die Rindersteaks mit einem Küchentuch trocken tupfen und einzeln in die Pfanne geben. Die Steaks ca. 2 - 3 Minuten (je nach Dicke)

erst von der einen, dann von der anderen Seite anbraten. Zum Wenden bitte nur Holzwerkzeug verwenden, keinesfalls mit der Gabel, da sonst der Fleischsaft austritt und das Steak trocken wird. Anschließend werden die Steaks einzeln in Alufolie gewickelt und in den vorgeheizten Backofen gegeben. Hier sollte man ihnen ca. 10 Minuten Ruhezeit gönnen.

Nun das Nudelwasser zum Kochen bringen, ca. 3TL Salz und 1TL Rapsöl eingeben und die Nudeln einrühren. Gelegentlich umrühren und ca. 8 Minuten kochen (Nudeln sollten Bissfest sein). Während die Nudeln kochen, die grünen Spargelstangen in die mit Rapsöl erhitze Pfanne geben und von allen Seiten anbraten. Dauer ca. 8 Minuten. Der Spargel sollte leicht gebräunt, aber immer noch bissfest sein! Kurz vor Bratende mit Salz und Pfeffer würzen und noch einmal gut in der Pfanne durchmischen.

Zum Schluss die Nudeln abgießen, abtropfen lassen, ein paar Kräuterbutterflocken unterheben und auf den vorgewärmten Tellern als „Nudelnest“ anrichten. Die Spargelstangen auf die Nudelnester geben und die Steaks daneben anrichten. Am Tisch kann jeder nach eigenem Geschmack sein Steak mit Salz und Pfeffer würzen.

Alternativ kann man die Nudeln und den Spargel auch weglassen...Rumpsteak schmeckt im Notfall auch ohne Beilagen.



Silvia Wollinger

Anwendungsentwicklerin

40 Jahre, verheiratet, 2 Kinder

Kleinwalburer Straße 29, 96484 Meeder

Email: silvia.wollinger@csu-meeder.de

(Ehren)ämter: Vorsitzende der Frauen Union Meeder, Elternbeirat Kiga Großwalbur, Unterstützung Kinderturnen in Bad Rodach

Ich kandidiere erstmals für den Gemeinderat und möchte mich vor allem für die Belange von Familien einbringen.

5

Spaghetti in Schinken-Sahne-Sauce

Zutaten: (für 4 Personen)

400 g Spaghetti

Salz

Öl

ca. 4 l Wasser

180 g gekochter Schinken

70 g Butter

300 ml Sahne

120 g geriebener Käse (je nach Geschmack würziger oder nicht)

frisch gemahlener Pfeffer

Muskatnuß

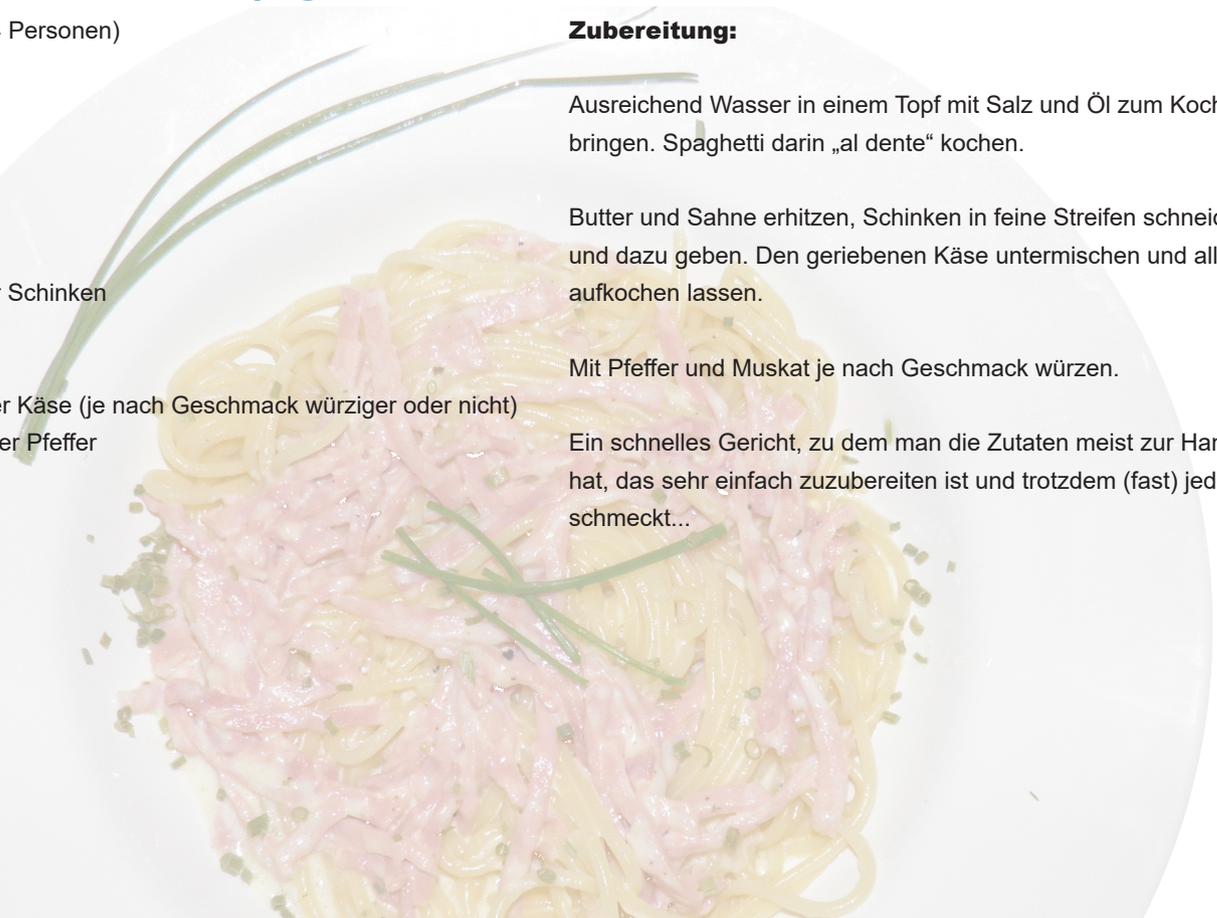
Zubereitung:

Ausreichend Wasser in einem Topf mit Salz und Öl zum Kochen bringen. Spaghetti darin „al dente“ kochen.

Butter und Sahne erhitzen, Schinken in feine Streifen schneiden und dazu geben. Den geriebenen Käse untermischen und alles aufkochen lassen.

Mit Pfeffer und Muskat je nach Geschmack würzen.

Ein schnelles Gericht, zu dem man die Zutaten meist zur Hand hat, das sehr einfach zuzubereiten ist und trotzdem (fast) jedem schmeckt...





Tobias Bauersachs

Agrarbetriebswirt

40 Jahre, verheiratet, 2 Kinder

Glender Straße 2, 96484 Meeder-Beuerfeld

Email: tobias.bauersachs@csu-meeder.de

(Ehren)ämter: Gemeinderat, Beisitzer im CSU Kreis- und Ortsverband, Vorstandschaft Landwirtschaftsmeister und Maschinenring, Feuerwehr und Gesangverein

Ich möchte auch in den kommenden sechs Jahren die Dinge im Gemeinderat so ansprechen, wie sie mir auf dem Herzen liegen. Ehrlich und leidenschaftlich.

Klassische Maultaschen

Zutaten: (für 4 Personen)

Teig:

Grundrezept von 500g Mehl

4 Eier

Prise Salz

etwas Wasser

Füllung:

300g Kalbsbrät

300g Hackfleisch

200 g frischer Blattspinat

2 Brötchen (Weißbrötchen)

2 Zwiebeln

1/3 Stange Lauch

50 g Speck

1 kleiner Bund Petersilie

2 Eier

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Außerdem:

1,5 l gute Rinderbrühe

etwas Öl zum Anschwitzen

etwas Mehl zum Ausrollen

Schnittlauchröllchen zum Bestreuen

Zubereitung:

Den Teig auf etwas Mehl dünn ausrollen oder mit der Nudelmaschine auswalzen und in Bahnen auslegen.

Für die Füllung die Brötchen in Wasser einweichen. Den Spinat putzen, waschen und blanchieren. Spinat und Brötchen gut ausdrücken. Die Zwiebeln abziehen, den Lauch waschen und beides fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Den Speck würfeln und mit Zwiebeln und Lauch in Öl anschwitzen. Etwas abgekühlt mit Petersilie, Brötchen und Spinat durch den Fleischwolf geben. Die Masse mit Hackfleisch, Kalbsbrät und Eiern zu einer gut streichfähigen Masse vermengen (eventuell noch ein Ei zugeben). Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Die Teigbahnen gleichmäßig mit der Masse bestreichen, die Ränder frei lassen. Von der breiten Seite her aufrollen, andrücken und in schräge Stücke schneiden. Oder die Füllung in kleinen Häufchen auf Teigbahnen verteilen. Teigränder mit Eigelb bestreichen. Mit einer weiteren Teigbahn bedecken und ausstechen. Maultaschen zum Garen in die kochende Brühe geben. Kurz aufkochen und 15 Minuten gar ziehen lassen. Mit etwas Schnittlauch garnieren.





Hans-Jürgen Meiller

Angestellter, Dipl. Wirtschaftsingenieur (FH)
53 Jahre, verheiratet, 2 Kinder

Grundäckerweg 2, 96484 Meeder Neida
Email: hans-juergen.meiller@csu-meeder.de

(Ehren)ämter: Ortssprecher Neida, Schriftführer der CSU Meeder, Mitkoordinator Roll und Renn / Friedensdankfest Meeder

Als Neidicher Ortssprecher konnte ich bereits einiges im Gemeinderat erreichen. Zukünftig würde ich gerne als Gemeinderat anpacken wollen, damit die gesamte Gemeinde Meeder eine lebens-und liebenswerte Gemeinde bleibt.

Lasagne

Zutaten: (für 4 Personen)

Hackfleischsoße:

400g Hackfleisch
2 Zwiebeln
1 Dose gehackte Tomaten
Salz, Pfeffer, Oregano
Öl zum Anbraten

Pilzsoße:

200g Champignons
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Becher süße Sahne
Etwas Öl
Mehl zum Binden

200g Lasagneplatten
200g geriebener Käse

Zubereitung:

In einer Pfanne das Öl erhitzen, das Hackfleisch darin rundherum anbraten und die gehackten Zwiebeln dazugeben. Tomaten dazu rühren und mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Die Soße 20 Minuten leicht köcheln lassen.

Champignons, Zwiebel und Knoblauchzehe putzen und fein schneiden. In Öl leicht anbraten und mit Sahne aufgiesen. 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend nach Bedarf mit Mehl binden.

In einer gebutterten, feuerfesten Form eine Schicht Hackfleischsoße verteilen, nächste Schicht Pilzsoße und etwas Käse darüber geben. Anschließend eine Schicht Lasagneplatten darauf legen. So Schicht für Schicht die Form füllen. Die letzte Schicht sollte die Pilzsoße bilden. Dick mit geriebenem Käse bestreuen.

Die Lasagne bei 170 °C Umluft ca. 30 Minuten backen, bis die Kruste goldbraun ist.



Martin Flurschütz

Anlagenbediener

32 Jahre, verheiratet, 1 Kind

Schulstraße 11, 96484 Meeder

Email: martin.flurschuetz@csu-meeder.de

(Ehren)ämter: Mitglied der Fußballabteilung TSV 06 Meeder, Stellv. Schriftführer Bestattungsverein Unterlauter

Nicht nur Fußball-Abteilungsleiter beim TSV 06, sondern auch als Teamspieler möchte ich gemeinsam mit einer straken CSU / LV Mannschaft künftig politisch in der Gemeinde angreifen.

Spaghetti mit Spinat, Feta & Knoblauchsauce

Zutaten: (für 4 Personen)

2 Packungen Rahmspinat TK
2 Packungen Feta
2 Esslöffel Kräuterfrischkäse
3 Zehen Knoblauch
1 große Zwiebel
250g Schlagsahne
500g Spaghetti
Parmesan

Zubereitung:

Spaghetti kochen nach Verpackungsanweisung.

Zwiebel und Knoblauchzehen klein schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl glasig anbraten.

Kräuterfrischkäse, Spinat und Schlagsahne hinzu geben.

Köcheln lassen.

Nach Geschmack mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Parmesan zum Schluss über Spaghetti und Sauce raspeln.

Als Alternative schmecken auch Vollkornspaghetti.





Juliane Müller

Krankenschwester

43 Jahre, verheiratet, 4 Kinder

Obere Dorfstraße 6, 96484 Meeder Großwalbur

Email: juliane.mueller@csu-meeder.de

(Ehren)ämter: Stellv. Vorsitzende der Frauen Union Meeder

Viele kennen mich vielleicht als VHS Außenstellenleiterin. Ich möchte nicht nur wissen, was in unserer Gemeinde passiert, sondern will auch neue Ideen und frischen Wind in die Gemeindepolitik bringen.

Rigatoni alla Panna

Zutaten: (für 4 Personen)

500 g Rigatoni

500 ml Sahne

300 g gekochter Schinken

2 Eigelb

100 g gemahlener Parmesankäse

1 EL Olivenöl

1 Msp. geriebene Muskatnuss

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Zuerst wird ein großer Topf mit Salzwasser auf den Herd gestellt. Das Wasser wird zum Kochen gebracht und die Rigatoni werden ins sprudelnde Wasser gelegt.

Die Pasta muss nach Anleitung gekocht werden, damit die Teigwaren weder zu weich, noch zu hart ausfallen. Wenn die auf der Packung angegebene Zeit um ist, kann mit der Gabel eine

Nudel herausgefischt und vorsichtig probiert werden. Sind die Rigatoni gar, werden sie mithilfe eines Nudelsiebes abgossen. Während die Nudeln auf dem Herd stehen, wird der gekochte Schinken in kleine Würfelchen geschnitten.

Dann wird in einer Pfanne das Olivenöl erhitzt. Die Schinkenwürfel werden in das heiße Öl gegeben und langsam angebraten. Wenn sie eine ganz leichte braune Farbe haben, wird mit 400 Millilitern Sahne aufgegossen.

In einer kleinen Schüssel wird das Eigelb verklöppelt und mit dem Parmesankäse und der restlichen Sahne verrührt.

Anschließend wird die Käse-Ei-Mischung zu der Schinken-Sahne in der Pfanne gegossen. Es wird Muskat beigefügt. Dann darf die Soße bei mittlerer Hitze langsam köcheln, bis sie etwas dickflüssig geworden ist. Nun wird mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Die Nudeln werden in der heißen Schinken-Sahne-Soße noch einmal kurz erwärmt, dann kann das Gericht mit etwas gehobeltem Parmesan angerichtet und serviert werden.



Bernd Güntzel

Landwirtschaftsmeister

59 Jahre, verheiratet, 2 Kinder, 1 Enkelkind

Tremersdorfer Straße 1, 96484 Meeder Mirsdorf

Email: bernd.guentzel@csu-meeder.de

(Ehren)ämter: Ortssprecher Mirsdorf, 2. Ortsobmann Mirsdorf, Kassierer der Jagdgenossenschaft Mirsdorf

Ich möchte Gemeinderat in Meeder werden, weil ich eine gerechte und positive Kommunalpolitik mitgestalten will.

Gebackene Nudeln

Zutaten: (für 4 Personen)

500 g Makkaroni

500 g gekochter Schinken

250 g Emmentaler gerieben

5 Eier

500 ml Milch

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

Butterschmalz

Zubereitung:

Die Makkaroni in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, abgießen und abtropfen lassen. Den gekochten Schinken fein würfeln und mit etwas Butterschmalz in einer Pfanne anbraten. Anschließend die Nudeln dazugeben und vermischen.

Die Eier aufquirlen und mit der Milch verrühren, mit Salz und Pfeffer, evtl. etwas Muskatnuss würzen und über die Nudeln geben.

Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Die Mischung in eine leicht gefettete Form geben und mit geriebenem Käse bestreuen. Im Ofen etwa 40 Minuten backen, bis die Käsekruste goldbraun ist.

Dazu schmeckt am besten ein frischer Salat.

Die gebackenen Nudeln oder auch Schinkennudeln sind verwandt mit einer typischen Spezialität der österreichischen bzw. böhmischen Küche, den Schinkenfleckerln. Diese haben allerdings eine quadratische Form. Bei der Fleischauswahl können Sie deshalb auch nach Belieben variieren und statt gekochtem Schinken auch rohen Schinken, Schinkenspeck, Putenschinken, vorgegarte Hühnerbrust, oder Fleischwurst verwenden.





Matthias Theil

Elektroingenieur, Landwirtschaft im Nebenerwerb

35 Jahre, verheiratet, 1 Kind

Kleine Badergasse 1, 96484 Meeder

Email: matthias.theil@csu-meeder.de

(Ehren)ämter: Landjugend Meeder, Freiwillige Feuerwehr Meeder, Schützenverein Meeder

Ich möchte Gemeinderat in Meeder werden, weil ich meine weltweit gesammelten Erfahrungen in die Kommune einbringen möchte. Meiner Auffassung nach ist unsere Heimat inklusive ihrer nachhaltigen Zukunft eine Herzensangelegenheit.

11

Bunte Bolognese

Zutaten: (für 4 Personen)

500g Nudeln
1 große Zwiebel
500g gemischtes Hackfleisch
2 Zucchini
4 Karotten
1 kleine Knolle Sellerie
1 kleine Petersilienwurzel
2 bunte Paprika
1 Aubergine
1 Liter passierte Tomaten
Geriebenen Käse
Salz, Pfeffer, italienische Gewürze, Balsamicoessig, geriebenen Käse, Öl

Zubereitung:

Nudeln nach Anweisung kochen.

Zwiebeln in Öl andünsten, Hackfleisch dazu geben und durchbraten.

Das Gemüse waschen und putzen. Alles in kleine Würfel schneiden und zu dem Fleisch geben. Zügig mit den passierten Tomaten aufgießen. Bei mittlerer Hitze 20 Minuten durch garen lassen.

Nach Belieben mit Salz, Pfeffer, Gewürzmischung und Balsamicoessig würzen.

Nudeln mit der Gemüsemischung anrichten.

Nach Geschmack mit Käse bestreuen.

Spickzettel für die Wahlkabine - so wählen Sie richtig!

Auf dem Stimmzettel darf nur
eine Bewerberin oder ein Bewerber angekreuzt werden!

**Stimmzettel
zur Wahl des ersten Bürgermeisters
in Meeder
am 15.03.2020**

Wahlvorschlag Nr. 1 Kennwort Christlich- Soziale Union in Bayern e.V. / Landvolk (CSU / LV)	Höfer Bernd , 1. Bürgermeister, Meeder-Ottowind	
Wahlvorschlag Nr. 2		

Bürgermeisterwahl

- Jede Wählerin, jeder Wähler hat 1 Stimme für die Bürgermeisterwahl.

Gemeinderatswahl

- Jede Wählerin, jeder Wähler hat 16 Stimmen für die Gemeinderatswahl.

- Sie haben die Möglichkeit, entweder eine Liste zu wählen oder die Stimmen direkt an verschiedene Kandidatinnen und Kandidaten zu verteilen.

(Siehe die beiden Musterstimmzettel)

Listenwahl

- Wenn Sie eine Liste wählen wollen, dann machen Sie Ihr Kreuz beim jeweiligen Wahlvorschlag, dann erhält jede Kandidatin und jeder Kandidat auf dieser Liste eine Stimme.

Direktwahl

- Neben der Möglichkeit eine Liste zu wählen, können Sie auch Ihre Stimmen an einzelne Kandidatinnen und Kandidaten vergeben.

Dazu sollten Sie auf jeden Fall Ihr Listenkreuz oben in der Kopfleiste bei CSU/Landvolk nicht vergessen, damit keine Stimme verloren geht.

- Nun können Sie den gewünschten Kandidatinnen und Kandidaten jeweils bis zu 3 Direktstimmen geben.

Achten Sie aber darauf, dass Sie nicht mehr als Ihre 16 Stimmen vergeben, da der Stimmzettel sonst ungültig ist.

Jede Wählerin und jeder Wähler hat 16 Stimmen.

Keine Bewerberin oder kein Bewerber darf mehr als 3 Stimmen erhalten, auch dann nicht, wenn sie mehrfa

Stimmzettel zur Wahl des Gemeinderats in Meeder am 15.03.2020

Wahlvorschlag Nr. 1	
<input checked="" type="checkbox"/>	Kennwort Christlich-Soziale Union in Bayern e.V. / Landvolk (CSU / LV)
101	Höfer Bernd , 1. Bürgermeister, Meeder-Ottowind
102	Korn Matthias , Bautechniker, Gemeinderat, Meeder-Drossenhausen
103	Albrecht Greta , Landwirtin, Gemeinderat, Meeder-Birkenmoor
104	Floherschütz Christian , Agrarbetriebswirt, Gemeinderat, Meeder-Kleinwalbur
105	Wollinger Silvia , Anwendungsentwicklerin, Meeder
106	Bauersachs Tobias , Agrarbetriebswirt, Gemeinderat, Meeder-Beuerfeld
107	Meiller Hans-Jürgen , Dipl. Wirtschaftsingenieur (FH) Ortssprecher, Meeder-Neida
108	Flurschütz Martin , Anlagenbediener, Meeder
109	Müller Juliane , Krankenschwester, Meeder-Großwalbur
110	Güntzel Bernd , Landwirtschaftsmeister, Ortssprecher, Meeder-Mirsdorf
111	Theil Matthias , Ingenieur der Elektrotechnik, Meeder
112	Brückner Manfred , Reparatur-Mechaniker Gemeinderat, Kreisbrandmeister, Meeder-Großwalbur
113	Fischer Michael , Selbstständig, Meeder-Großwalbur
114	Roschlau Frank , Logistikleiter, Meeder-Wiesenfeld
115	Goch Harald , Werkzeugmachermeister, Gemeinderat, Meeder-Großwalbur
116	Blum Silke , Lehrerin Meeder-Wiesefeld

Wahlvors	K
<input type="checkbox"/>	K
	20
	20
	203
	204
	205
	206
	207
	208
	209
	210
	211
	212
	213
	214
	215
	216

Jede Wählerin und jeder Wähler hat 16 Stimmen.

Keine Bewerberin oder kein Bewerber darf mehr als 3 Stimmen erhalten, auch dann nicht, wenn sie mehrfa

Stimmzettel
zur Wahl des Gemeinderats in Meeder
am 15.03.2020

Wahlvorschlag Nr. 1		
<input checked="" type="checkbox"/>	Kennwort	
	Christlich-Soziale Union in Bayern e.V. / Landvolk (CSU / LV)	
3	101	Höfer Bernd , 1. Bürgermeister, Meeder-Ottowind
3	102	Korn Matthias , Bautechniker, Gemeinderat, Meeder-Drossenhausen
2	103	Albrecht Greta , Landwirtin, Gemeinderat, Meeder-Birkenmoor
1	104	Flohrschütz Christian , Agrarbetriebswirt, Gemeinderat, Meeder-Kleinwalbur
1	105	Wollinger Silvia , Anwendungsentwicklerin, Meeder
1	106	Bauersachs Tobias , Agrarbetriebswirt, Gemeinderat, Meeder-Beuerfeld
	107	Meiller Hans-Jürgen , Dipl. Wirtschaftsingenieur (FH) Ortssprecher, Meeder-Neida
	108	Flurschütz Martin , Anlagenbediener, Meeder
2	109	Müller Juliane , Krankenschwester, Meeder-Großwalbur
	110	Güntzel Bernd , Landwirtschaftsmeister, Ortssprecher, Meeder-Mirsdorf
	111	Theil Matthias , Ingenieur der Elektrotechnik, Meeder
2	112	Brückner Manfred , Reparatur-Mechaniker Gemeinderat, Kreisbrandmeister, Meeder-Großwalbur
	113	Fischer Michael , Selbstständig, Meeder-Großwalbur
	114	Roschlau Frank , Logistikleiter, Meeder-Wiesenfeld
	115	Goch Harald , Werkzeugmachermeister, Gemeinderat, Meeder-Großwalbur
1	116	Blum Silke , Lehrerin Meeder-Wiesefeld

Wahlvors	K
<input type="checkbox"/>	
	20
	20
	203
	204
	205
	206
	207
	208
	209
	210
	211
	212
	213
	214
	215
	216

Achtung

- Die beiden Stimmzettel sind jeweils nur ein Mustervorschlag, der nicht bindend ist.
- Diese Muster dienen nur zur Orientierung.
- Sie können Ihre Direktstimmen auch anders verteilen, als es hier vorgeschlagen ist!

Wir würden uns natürlich freuen, wenn Sie Ihre 16 Stimmen den Kandidatinnen und Kandidaten der CSU / Landvolk geben.

Sie dürfen Ihre 16 Stimmen aber auch querbeet durch alle Wahlvorschläge verteilen.

Kreistagswahl

Jede Wählerin und jeder Wähler hat 60 Stimmen.

Keine Bewerberin oder kein Bewerber darf mehr als 3 Stimmen erhalten, auch dann nicht, wenn sie mehrfach an

Stimmzettel
zur Wahl des Kreistages im Landkreis Coburg
am 15.03.2020

Wahlvorschlag Nr. 1		Wahlvorschlag	
<input checked="" type="checkbox"/>	Kennwort: Christlich-Soziale Union in Bayern e.V. / Landvolk (CSU / LV)	<input type="checkbox"/>	Kennwort:
3	108	Seitz Norbert , Forstwirtschaftsmeister, Gemeinderat, Lautertal-Tiefenlauter	208
3	110	Bauersachs Heidi , Hauswirtschaftsmeisterin, Kreisrätin, Meeder-Beuerfeld	210
3	121	Höfer Bernd , 1. Bürgermeister, Meeder-Ottowind	221
3	122	Herold Christoph , Sparkassenbetriebswirt, Stadtrat, Bad Rodach	222
3	137	Korn Matthias , Bautechniker, Gemeinderat, Meeder-Drossenhausen	237
3	139	Klett Nina , Erzieherin, Fachwirtin Erziehungswesen (KA), Stadträtin, 3. Bürgermeisterin, Bad Rodach	239
3	143	Süße Markus , Trainer / Coach, Gemeinderat, Lautertal-Oberlauter	243
3	145	Menzner Frank , Landwirt und Versicherungskaufmann, Lautertal-Unterlauter	245
3	150	Albrecht Greta , Landwirtin, Gemeinderat, Meeder-Birkenmoor	250
3	153	Regenspurger Moritz , Student, Bad Rodach	253
3	154	Flohrschütz Christian , Agrarbetriebswirt, Gemeinderat, Meeder-Kleinwalbur	254
3	156	Brungs Fabian , Projektleitung Logistik, Lautertal-Oberlauter	256
3	160	Stelzner Tobias , Landwirt, Lautertal-Oberlauter	260

- Jede Wählerin, jeder Wähler hat 60 Stimmen für die Kreistagswahl.
- Auf jeden Fall Listenkreuz oben in der Kopfleiste bei CSU/Landvolk nicht vergessen, damit keine Stimme verloren geht.
- Sie können trotzdem einzelnen Kandidatinnen und Kandidaten bis zu drei Stimmen geben.
- Bitte vergeben Sie nicht mehr als 60 Stimmen auf der Kreistagsliste, sonst ist Ihr Stimmzettel ungültig.

Wir würden uns natürlich freuen, wenn Sie zumindest 39 Ihrer 60 Stimmen den Kandidatinnen und Kandidaten der CSU / Landvolk aus, wie im Muster vorgeschlagen geben.

Somit bleiben auch Ihre Stimmen bei den Kandidaten aus Meeder und der umliegenden Nachbarkommunen, damit wir weiterhin eine starke Vertretung im Kreistag bekommen.

Nutzen Sie die Briefwahl!





Manfred Brückner

Reparatur-Mechaniker

60 Jahre, verheiratet, 2 Kinder, 2 Enkelkinder

Bahnweg 3, 96484 Meeder Großwalbur

Email: manfred.brueckner@csu-meeder.de

(Ehren)ämter: Gemeinderat, Kreisbrandmeister Unterkreis 2/2, 1. Vorsitzender der Freiwilligen Feuerwehr Großwalbur

Unser Kreisbrandmeister Manfred setzt sich nicht nur im Ehrenamt Feuerwehr für unsere Bürger ein, er ist auch unser Mann für die „Sicherheit“ im Gemeinderat.

Nudelpfanne

Zutaten: (für 6-8 Personen)

500 g Nudeln
500 gekochter Schinken
2 Zwiebeln
2 kl. Dosen Champignons
2 kl. Dosen Tomatenmark
2 Becher Sahne
2 Schmorbraten-Fix
Käse zum Überbacken

Zubereitung:

Nudeln in Salz und Fleischbrühe kochen. Den Schinken und die Zwiebeln in feine Würfel schneiden und mit den Champignons andünsten. Anschließend die Sahne und Tomatenmark dazugeben. Mit etwas Wasser aufgießen und Schmorbraten-Fix einrühren.

Die Nudeln in eine gefettete Auflaufform geben, Soße darüber gießen, mit Käse bestreuen und ca. 15 Min. im Backofen überbacken.





Michael Fischer

Selbstständiger Berater für Nutzfahrzeuge
63 Jahre, verheiratet, 3 Kinder, 1 Enkelkind

Heldburger Straße 20, 96484 Meeder Großwalbur
Email: michael.fischer@csu-meeder.de

(Ehren)ämter: Elternbeirat am Ernestinum in Coburg, Beisitzer im CSU Ortsverband

Ich möchte Gemeinderat in Meeder werden, weil mir das Wohl der Heimat am Herzen liegt und ich die Zukunft mitgestalten möchte.

Gnocchi-Auflauf

Zutaten: (für 4 Personen)

250g Kirschtomaten
2 Zucchini, klein
5 Frühlingszwiebeln
6 Scheiben Bacon oder 200 g Kochschinkenwürfel
100g Appenzeller oder auch Mozzarella, alternativ mittelalter Gouda
2 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer frisch gemahlen
4 EL Ketchup
1 Päckchen Gnocchi, 400g (aus dem Kühlregal)
1 Dose stückige Tomaten, 400g Füllmenge
1 kl. Dose Linsen

Zubereitung:

Tomaten halbieren, Zucchini längs halbieren, in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße und das helle Grün schräg in Ringe schneiden. Bacon in Streifen schneiden. Käse grob reiben.

Backofen auf 200 Grad (Umluft 180°) vorheizen. Öl in der Pfanne erhitzen. Zucchini goldbraun anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Gnocchi in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung erhitzen, abgießen und kurz abtropfen lassen.

Stückige Tomaten, Gnocchi, Ketchup und Linsen in Auflaufform mischen. Zucchini, Kirschtomaten, Zwiebeln und Bacon darauf verteilen, mit Käse bestreuen. Im Ofen 15 Minuten goldbraun überbacken

Lässt sich ohne Bacon vegetarisch oder auch vegan zubereiten, wenn man den Käse durch Cashewmus ersetzt.



Frank Roschlau

Lagerleiter

57 Jahre, verheiratet, 1 Kind

Unterer Maasweg 10, 96484 Meeder Wiesenfeld

Email: frank.roschlau@csu-meeder.de

Ich möchte Gemeinderat in Meeder werden, um künftig dazu beitragen zu können, dass unsere Gemeinde geordnet in eine erfolgreiche Zukunft blicken kann.

Zimt-Zucker-Nudeln

Zutaten: (für 4 Personen)

0,75 Liter Milch(Mandelmilch)

1,5 Tassen Hörnchennudeln oder Makkaroni

(Vollkorn oder Dinkel)

1 TL Zimt

4 TL Zucker (Kokosblütenzucker oder Birkenzucker)

1 EL Butter

evtl. frisches Obst oder Kompott

Zubereitung:

Milch in einem Topf zum Kochen bringen, die Nudeln einstreuen, umrühren und bei schwacher Hitze 10-20 Minuten (bissfest-weich) garen lassen.

Dabei häufig umrühren, sonst könnte es „anbrennen“!

Zum Schluss Butter zugeben.

Die Milchnudeln auf tiefe Teller füllen und reichlich mit Zimt-Zucker-Mischung bestreuen.

Evtl. mit Obst oder Kompott servieren.





Harald Goch

Werkzeugmachermeister

58 Jahre, verheiratet

Elsaer Weg 10, 96484 Meeder Großwalbur

Email: harald.goch@csu-meeder.de

(Ehren)ämter: Gemeinderat, Vorstandsmitglied im Bürgerverein Großwalbur e.V., Schützenmeister LGS-Oberfranken e.V.

Ich möchte wieder Gemeinderat in Meeder werden, weil es Spaß macht in einem erfolgreichem Gremium für unsere Gemeinde zu arbeiten

Pappardelle mit Rinderragout

Zutaten: (für 4 Personen)

1 kl. Zwiebel, gehackt
 1 Stange Staudensellerie, gehackt
 1 Karotte, gehackt
 2 EL Olivenöl
 50 g durchwachsener Speck, gehackt
 550 g Kronfleisch vom „jungen“ Rind in kleine Streifen geschnitten
 85 ml trockener Rotwein
 1 Bouquet garni (Kräutermischung)
 2 x 400 g Dosen ganze Tomaten, gut abgetropft, gehacktes Fruchtfleisch
 1 Prise getrocknete Chili-Flocken
 150 ml Rinderbrühe
 350 g Pappardelle
 2 EL Parmesan
 Meersalz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebel, den Staudensellerie und die Karotte fein hacken. Eine beschichtete Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Das Gemüse und den Speck darin bei mittlerer Hitze 1-2 Min. dünsten und gelegentlich umrühren. Die Hitze erhöhen und das Fleisch hinzufügen. Umrühren, bis alles vermischt ist und einige Minuten unter Rühren weiter dünsten, bis das Fleisch von allen Seiten angebraten ist. Den Wein dazu gießen und 2-3 Min. köcheln lassen, bis er reduziert ist.

Das Bouquet garni hinzugeben, salzen und pfeffern. Die Tomaten und die Chili-Flocken hinzufügen und weitere 2 Min. köcheln. Etwas der Brühe eingießen, alles abdecken und 1 1/2 Std. auf kleiner Flamme kochen. Gelegentlich umrühren, Brühe nachgießen, bis sie aufgebraucht ist und die Sauce etwas eingedickt ist. Nach Geschmack würzen.

Die Pappardelle in Salzwasser für 5-7 Min. kochen.

Abschließend die Nudeln gut mit der Sauce vermengen. Das Bouquet garni herausnehmen und frischen Parmesan darüber reiben.

Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden



Silke Blum

Lehrerin

38 Jahre, verheiratet, 2 Kinder

Maasrangen 9a, 96484 Meeder Wiesenfeld

Email: silke.blum@csu-meeder.de

(Ehren)ämter: Freiwillige Feuerwehr Wiesenfeld

Ich möchte Gemeinderätin in Meeder werden, weil die Gemeinde Meeder ein lebens- und liebenswerter Ort ist, den es voranzubringen gilt.

Kürbislasagne

Zutaten: (für 4 Personen)

300 g Rinderhack
1 Hokkaidokürbis (ca. 500 g)
1 Zwiebel
400 ml Napolisoße
600 ml Béchamelsoße
ca. 16 Lasagneblätter (ohne Vorkochen)
120 g Grana Padano gerieben
Salz, Pfeffer, Butterschmalz

Zubereitung:

Den Kürbis schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel in Würfel schneiden.

1 EL Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Rinderhack darin anbraten. Kürbis und Zwiebel dazugeben und alles einige Minuten bei geschlossenem Deckel dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Napolisoße dazugeben und alles einige Minuten köcheln lassen.

Gratinform fetten und mit einigen Lasagneblättern auslegen.

Ein wenig von der Hackfleisch-Kürbis-Mischung und etwas von der Béchamelsoße darüber geben und mit Lasagneblättern bedecken.

Auf diese Art zwei weitere Schichten darauf geben. Mit Béchamel abschließen.

Mit Grana Padano bestreuen und im Ofen bei ca. 200 Grad etwa eine halbe Stunde backen.





Fabian Renner

Lagermitarbeiter

24 Jahre

Grundweg 2, 96484 Meeder Kleinwalbur

Email: fabian.renner@csu-meeder.de

(Ehren)ämter: Vorsitzender der Jungen Union Meeder, Rotes Kreuz und Feuerwehr, Musikverein

Ich möchte Gemeinderat in Meeder werden, um in der Gemeinde mitbestimmen zu können.

Tortellini mit Schinken-Käsesoße

Zutaten: (für 4 Personen)

500 g Tortellini
1 Prise Jodsalz
100 g Gouda (jung)
150 ml Milch (fettarm)
5 EL Sahne
1 EL Vollkornmehl
1 TL Kräuter (gemischt)
etwas Pfeffer
200g Schinkenwürfel
je nach Geschmack evtl. noch etwas Suppengewürz zum Abschmecken

Zubereitung:

Die Tortellini in reichlich Salzwasser garen, bis sie al dente sind.

Währenddessen den Käse für die Soße in kleine Stücke schneiden oder auf der Käseibe hobeln. Die Milch zusammen mit der süßen Sahne und dem Mehl in einem kleinen Topf mit dem Schneebesen gründlich verrühren. Bei mittlerer Hitze bis zum Dampfen erwärmen, aber nicht aufkochen.

Den Käse dazugeben und unter ständigem Rühren schmelzen lassen, die Mischung darf jedoch noch nicht kochen. Erst zum Schluss die Soße einmal kurz aufkochen lassen, dann sofort vom Herd ziehen und mit den Kräutern sowie etwas frischgemahlenem Pfeffer und den feinen Schinkenwürfeln abschmecken. Die Tortellini in ein Sieb abgießen, kurz abtropfen lassen, sofort auf den Tellern anrichten und mit der Soße servieren.





Manfred Höfer

Straßenwärter, Kolonnenführer i. R.

65 Jahre, verheiratet, 3 Kinder; 3 Enkelkinder

Untere Dorfstraße 6, 96484 Meeder Ottowind

Email: manfred.hoefer@csu-meeder.de

(Ehren)ämter: Gemeinderat, 2. Vorsitzender TV 1869 Ottowind e.V., 2. Vorsitzender Freiwillige Feuerwehr Ottowind

Ich möchte wieder Gemeinderat in Meeder werden, weil ich mich am politischen Gemeindeleben beteiligen will.

Gulaschauflauf

Zutaten: (für 4 Personen)

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 3 Stück Paprika klein, (rot, gelb, grün)
- 275g Schweinegulasch
- 1 TL Pflanzenöl, Rapsöl oder Sonnenblumenöl
- 1 Prise Jodsalz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Paprikapulver
- 400g Tomaten, passiert
- 100 ml Gemüsebrühe, zubereitet
- 60g Käse, gerieben (kann auch mehr sein).
- 250g Spätzle (vorgegart)

Zubereitung:

Backofen auf 200° C (Gas: Stufe 3, Umluft: 180° C) vorheizen. Zwiebel und Paprika klein schneiden.

Schweinegulasch in Öl ca. 3 Minuten anbraten und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Zwiebel- und Paprikawürfel zufügen und kurz mitbraten. Mit passierten Tomaten und Brühe ablöschen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die kurz vorgegarten Spätzle in einer Auflaufform verteilen. Gulasch darüber geben, mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene ca. 30–40 Minuten garen.





Norbert Seitz

Platz 8 - Liste 1 CSU / Landvolk

Forstwirtschaftsmeister
48 Jahre,
ledig

Hühnerbergsweg 2
96486 Lautertal-Tiefenlauter

(Ehren)ämter:
Gemeinderat,
Jagdvorstand,
Jagdbeirat
Pistenwart beim WFC Neukirchen
Gruppenführer bei der Feuerwehr



Heidi Bauersachs

Platz 10 - Liste 1 CSU / Landvolk

Hauswirtschaftsmeisterin
64 Jahre,
verheiratet, 3 Kinder, 3 Enkelkinder

Glender Straße 2
96484 Meeder-Beuerfeld

(Ehren)ämter:
Kreisrätin,
Kreisbäuerin,
Patientenvertreterin Klinikum Coburg



Bernd Höfer

Platz 21 - Liste 1 CSU / Landvolk

1. Bürgermeister der Gemeinde Meeder
48 Jahre,
verheiratet, 2 Kinder

Obern Dorf 1
96484 Meeder-Ottowind

(Ehren)ämter:
1. Vorsitzender TV 1869 Ottowind e.V.
Kirchenvorstandsmitglied der Kirchengemeinde Ottowind



Christoph Herold

Platz 22 - Liste 1 CSU / Landvolk

Sparkassenbetriebswirt
47 Jahre,
verheiratet, 1 Kind

Steinfelderstraße 28
96476 Bad Rodach

(Ehren)ämter:
Stadtrat,
Fraktionsvorsitzender der CSU
Stadtratsfraktion



Matthias Korn

Platz 37 - Liste 1 CSU / Landvolk

Bautechniker
44 Jahre,
verheiratet, 1 Kind

Gartenacker 2
96484 Meeder-Drossenhausen

(Ehren)ämter:
Gemeinderat,
Fraktionsvorsitzender der CSU / Landvolk
Gemeinderatsfraktion,
1. Vorsitzender CSU Meeder,
1. Vorsitzender Freiwillige Feuerwehr
Wildenheid e.V.



Nina Klett

Platz 39 - Liste 1 CSU / Landvolk

Erzieherin, Fachwirtin Erziehungswesen (KA)
38 Jahre,
in Partnerschaft lebend, 2 Kinder

Siedlungsstraße 39
96476 Bad Rodach

(Ehren)ämter:
Stadträtin,
3. Bürgermeisterin,
Stellvertr. Kreisvorsitzende CSU
Coburg-Land,
Beisitzerin CSU Bad Rodach



Markus Süße

Platz 43 - Liste 1 CSU / Landvolk

Trainer / Coach bei der HUK
53 Jahre,
verheiratet, 2 Kinder

Langer Berg 17
96486 Lautertal-Oberlauter

(Ehren)ämter:
Gemeinderat,
Mitglied beim WFC Neukirchen,
der Freiwilligen Feuerwehr Lautertal,
beim Obst- und Gartenbauverein Lautertal,
IHK-Prüfer,
Wanderwegewart in Lautertal,
Sportausschuss in Lautertal
Elternbeirat am Gymnasium Albertinum,
Einsatz für fanconi-anämie erkrankte
Kinder



Frank Menzner

Platz 45 - Liste 1 CSU / Landvolk

Landwirt und Versicherungskaufmann
52 Jahre,
geschieden, 2 Kinder

Inselweg 4
96486 Lautertal-Unterland

(Ehren)ämter:
Vorstand Maschinenring
Coburg - Kronach - Lichtenfels



Greta Albrecht

Platz 50 - Liste 1 CSU / Landvolk

Landwirtin, Hauswirtschafterin
29 Jahre,
in einer Beziehung

Birkenmoor 1
96484 Meeder-Birkenmoor

(Ehren)ämter:
Gemeinderätin,
Stellv. Vorsitzender Frauen Union Meeder,
Mitglied im Reitverein Meeder
Mitglied der Landjugend Meeder



Moritz Regenspürger

Platz 53 - Liste 1 CSU / Landvolk

Wirtschafts- und Politikwissenschaftsstudent, Stipendiat der Hanns-Seidel-Stiftung
21 Jahre,
ledig

Feldstraße 13
96476 Bad Rodach

(Ehren)ämter:
Delegationsmitglied National-Model-United-Nations (NMUN), Vereinte Nationen New York
Mitglied der Hochschulgruppe für Außen- und Sicherheitspolitik
Mitglied der Freiwilligen Feuerwehr Bad Rodach
Vorstandschafsmittglied FC Bad Rodach
Mitglied der CSU-Akademie
Stellv. Vorsitzender CSU Bad Rodach
Stellv. Vorsitzender JU Bad Rodach
Referent Young European Professionals (YEPs)
Mitglied der Freunde und Förderer des Gymnasiums Ernestinums e.V.



Christian Flohrschütz

Platz 54 - Liste 1 CSU / Landvolk

Agrarbetriebswirt
36 Jahre,
in einer Beziehung, 1 Kind

Gut 2
96484 Meeder-Kleinwalbur

(Ehren)ämter:
Gemeinderat,
Stellv. Vorsitzender CSU Meeder, Stellv. Kommandant der Freiwilligen Feuerwehr Kleinwalbur,
Beisitzer JU Meeder und JU Coburg-Land,
Vorsitzender Weizen EZG Coburg



Fabian Brungs

Platz 56 - Liste 1 CSU / Landvolk

Projektleiter der Logistik
21 Jahre,
ledig

Beuerfelder Straße 19a
96486 Lautertal-Unterlauter

(Ehren)ämter:
Aktiv beim TV Altenkunstadt (Handball),
BHV Schiedsrichter für Herren der Bezirksoberliga und Jugend in der Bayernliga,
Schatzmeister der JU Lautergrund,
Stellv. Kreisvorsitzender der JU Coburg-Land



Tobias Stelzner

Platz 60 - Liste 1 CSU / Landvolk

Landwirtschaftsmeister
27 Jahre,
ledig

Am Brunnen 1
96486 Lautertal-Oberlauter

(Ehren)ämter:

Kreisvorsitzender der Landjugend im
Kreisverband Coburg,
Mitglied der Landjugend Meeder,
Mitglied der Feuerwehr Lautertal und
des TSV Oberlauter



#HeimatStärkeZukunft



Sicherung der Familiengrundlagen...

- Weitere Ausweisungen von kleinen, bedarfsgerechten Baugebieten
- Neue Wege beschreiten mit flexiblen sowie innovativen Baumöglichkeiten und gelockerten Bebauungsplänen
- Nachmittagsbetreuung und offene Ganztageschule
- Nahversorger an der ST2205 bei Wiesenfeld
- Sicherung und Erhaltung der Arztpraxen
- Optimierung der Jugend- und Seniorenarbeit

... für unsere Zukunft!



Ökologisches Potential unserer Gemeinde nutzen...

- Einsparungen bei Abwasserbeseitigung durch Vermeidung von Fremdwasser im Kanalsystem
- Natürlichen Retentionsraum in der Flur schaffen und nutzen
- Anreize für freiwillige Flächenentsiegelung schaffen
- Ökologischen Grundgedanken in den Bebauungsplänen einfließen lassen

... für unsere Umwelt!



Das heimische Handwerk, die Industrie und Landwirtschaft aktiv unterstützen...

- Weitere Sicherung von Lebensgrundlagen und Arbeitsplätzen
- Entwicklung von Wirtschaft und Landwirtschaft Hand in Hand
- Verzicht eines landschaftsplanerischen Regelwerks
- Sicherung und Wertschöpfung von Grundeigentum
- Runde Tische mit den Betrieben und Unternehmen

... für unsere Heimat!



Das Ehrenamt und die Vereine unterstützen...

- Weiterer Ausbau der Jugendförderung in den Vereinen
- Finanzielle Förderung der Seniorenarbeit
- Fortschreibung des Feuerwehrbedarfsplanes
- Einführung einer Ehrenordnung für Bürgerengagement

... für eine starke Gemeinschaft!



Impressum / Layout / V. i. S. d. P.

CSU Ortsverband Meeder
Ortsvorsitzender
Matthias Korn
Gartenacker 2
96484 Meeder

Auflage 2.000 Stück

Besuchen Sie uns doch auch auf

www.csu-meeder.de
oder bei Facebook