

CSU-Listenplatz 109

Heinrich Förtsch

Hesselbach, 51 Jahre, verheiratet, 1 Kind,
techn. Beamter/Lebensmittelkontrolleur

Ehrenämter:

CSU-Ortsvorsitzender, KAB-Kassier, Stellv. Vorsitzender
Dorfgemeinschaft Hesselbach, Stellv. Landesvorsitzender
des Verbandes der Lebensmittelkontrolleure Bayerns e. V.,
Ehrenvorsitzender FFW-Hesselbach e. V., Referent bei der
IHK-Oberfranken.

Kernkompetenzen:

Wirtschaft, Kommunale Zusammenarbeit,
Gemeindefinanzen



... für Hesselbach in den Gemeinderat

Mein Rezept für den Wahlsonntag ...

Schweinebauch mit Brezenfüllung

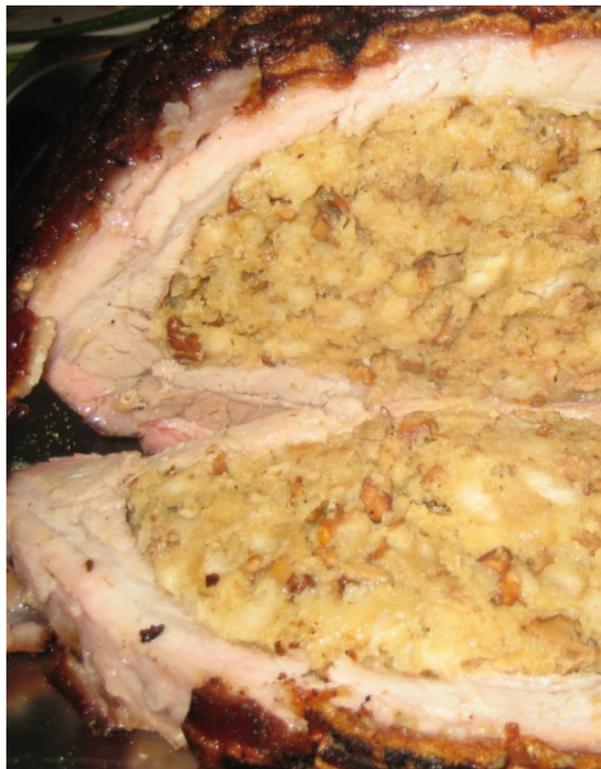
Zubereitung:

In den Schweinebauch (ca. 1,5 kg) eine Tasche schneiden und die Schwarte einritzen. Von innen und außen kräftig mit Salz, Pfeffer, gem. Kümmel und Paprika würzen. Schmorgemüse putzen und grob würfeln.

Für die Füllung 150 g Laugenbrezen in feine Würfel schneiden und mit ca. 150 ml heißer Milch übergießen. 20 Min. ziehen lassen. 1 Zwiebel fein würfeln, Petersilie hacken und in reichlich Öl kurz anschwitzen. 3 Eier, Zwiebelgemisch zu den Brezenwürfel geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit etwas Semmelmehl binden. In die Tasche füllen. Öffnung gut verschließen. Bei 180 Grad C im Ofen mit dem Schmorgemüse anbraten, mit Dunkelbier und Brühe aufgießen und ca. 2 Std. braten. Soße ziehen und mit Gewürzen abschmecken.

Dazu passt Sauerkraut, Blaukraut oder Krautsalat.

Guten Appetit!



CSU-Listenplatz 107**Gerhard Eidelloth**

Lahm, 63 Jahre, verheiratet, 2 Kinder
Bankfachwirt i. R.

Ehrenämter:

Ortssprecher Lahm, Kirchenpfleger St. Ägidius Lahm,
Ehrevorsitzender FFW Lahm,
Kassier FFW Lahm,
Jagdvorsteher Jagdgenossenschaft Lahm

Kernkompetenzen:

Gemeindefinanzen, Ortsentwicklung



... für Lahm in den Gemeinderat

Mein Rezept für den Wahlsonntag ...

Oma's Ghackta Gerst Suppe

Zubereitung:

7 gehäufte Löffel Mehl in eine kleine Schüssel geben.
2 Eier dazu schlagen und mit einen Löffel verrühren.

1 Liter Wasser zum Kochen bringen. Mit klarer Brühe abschmecken.

Die angerührte Masse in die kochende Brühe geben, mit einem Löffel zerkleinern, dass keine großen Klumpen entstehen. 5 Minuten köcheln lassen, dabei öfter umrühren.

Wer es mag kann die Suppe mit etwas Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Mit Schnittlauch bestreuen.

Einfach, schnell, gut!

Guten Appetit!



CSU-Listenplatz 106

Jürgen Hempfling

Gifting, 43 Jahre, verheiratet, 2 Kinder
Straßenwärter

Ehrenämter:

Ortssprecher, CSU-Ortsvorsitzender,
2. Vorsitzender FFW-Gifting, Vertrauensmann Verband
Deutscher Straßenwärter, Verbandsrat Zweckverband
Wasserversorgung FWG

Kernkompetenzen:

Verkehr und Ortsentwicklung



... für Gifting in den Gemeinderat



Mein Rezept für den Wahlsonntag ...

Rinderschmorbraten

Zubereitung:

1 kg Rindfleisch (z. B. Hochrippe) von den Häuten und Sehnen befreien mit Salz und Pfeffer würzen und in ausgelassenem Fett von allen Seiten kräftig anbraten.

1 Bund Suppengrün waschen, schneiden und mitrösten, Lorbeerblatt und Pfefferkörner und mit ca. ½ l. Fleischbrühe auffüllen. Bei 200 Grad Umluft ca. 2-2 ½ Std. im Ofen schmoren. Den fertigen Braten in dünne Scheiben schneiden und warm halten. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Zucker nach belieben würzen, evtl. etwas saure Sahne einrühren, abbinden und durch ein Sieb passieren.

Als Beilage: Wirsing und Klöße.

Guten Appetit!



CSU-Listenplatz 105

Oswald Letsch

Roßlach, 56 Jahre, verheiratet, 5 Kinder
Spediteur

Ehrenämter:

Vorsitzender der FFW- Roßlach, Stellv. Vorsitzender des
CSU- Ortsverbandes Roßlach

Kernkompetenzen:

Kommunalpolitische Erfahrung



... für Roßlach in den Gemeinderat



Mein Rezept für den Wahlsonntag ...

Filet-Topf

Zubereitung:

1 kg Schweinefilet, 2 Zwiebeln, etwas Petersilie, 1 kg frische Champignons oder 1 Dose Champignons (Scheiben), 1 Becher süße Sahne, ½ Fleisch- oder Gemüsebrühe, 1 Pck. Rahmsoße, 1 Schuss Weißwein, Käse, Salz, Pfeffer, Paprika

Die Filetscheiben mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, in Butter braun anbraten und anschließend in eine feuerfeste Form legen. Die Zwiebeln klein hacken und mit etwas Petersilie andämpfen. Die Champignons abtropfen lassen, zu den Zwiebeln geben, mit Sahne ablöschen und kurz mit anbräunen lassen.

Mit Fleischbrühe aufgießen, Rahmsoße und Weißwein einrühren und kurz aufkochen lassen. Die Zwiebel-Pilz-Sauce über die Filetstücke geben und mit Käse bedecken. Bei 200° ca. 25-35 Min. überbacken.

Guten Appetit!



CSU-Listenplatz 110

Johann Gareis

Effelter, 64 Jahre, verheiratet,
Rentner, Dozent bei der Caritas

Ehrenämter:

Stellv. CSU-Ortsvorsitzender, stellv. Vorsitzender der Soldatenkameradschaft (SK) Effelter, Vorstandsmitglied im BKV (Bayer. Kameradschaft Vereinigung) Kreisverband KC, Vorstandsmitglied im Förderverein Effeltermühle

Kernkompetenzen:

Kommunale Wirtschaftspolitik, Seniorenarbeit, Dorfgestaltung

... für Effelter in den Gemeinderat



Mein Rezept für den Wahlsonntag ...

Himmelstochter

Zubereitung:

100 g Butter, 100 g Zucker, 5 Eigelb, 1 P. Vanillezucker, 125 g Mehl, 1/2 P. Backpulver, 5 Eiweiß, 200 g Zucker, 100 g Mandelplättchen. Füllung: 1/2 l Sahne, 1 P. Vanillezucker, 2 P. Sahnesteif, 1 kl. Dose Mandarinen oder Preiselbeeren.

Butter mit 100 g Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach das Eigelb dazugeben. Mehl und Backpulver mischen und auf die Eigelbmasse sieben und vorsichtig unterziehen. Den Teig in zwei gefettete Springformen verteilen. Eiweiß mit 200 g Zucker sehr steif schlagen. Den schnittfesten Schnee auf beide Böden verteilen, darüber die Mandelplättchen streuen. Backzeit: 30 Min. bei 180° C. Für die Füllung die Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif fest schlagen. Die abgetropften Früchte unter die Sahne geben. Die Frucht-Sahne-Masse auf einen der beiden Böden geben. Den zweiten Boden in Stücke schneiden und auf die Sahne setzen. Die Torte ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Erst vor dem Servieren vollständig in Stücke schneiden.

Guten Appetit!

