



selbst gemacht

UNSERE REZEPTE FÜR MARGETSHÖCHHEIM

Unsere Kandidatinnen und Kandidaten für den Gemeinderat
stellen sich und ihre Ideen für Margetshöchheim vor –
und das, was sie gerne kochen und backen.

Aufgemerkt!
Spezial

GEMEINSAM FÜR
MARGETSHÖCHHEIM

Mit **Herz, Verstand und Tatkraft**
für unser Gartendorf am Main.



Unser Team im Überblick:

GEMEINSAM FÜR MARGETSHÖCHHEIM

Gemeinderatswahl am 08.03.2026



Lukas Götz • Listenplatz 1
42 • verheiratet • 2 Kinder
Schulpsychologe / Referent
Zur Mainfähre 11a



Beate Hogen • Listenplatz 2
63 • verheiratet
Frisörin
Georg-Büchner-Straße 13



Bernd Scheumann • Listenplatz 3
39 • ledig
Verwaltungsbeamter
Rosenstraße 5



Maria Brohm • Listenplatz 4
63 • verheiratet • 2 Kinder
Krankenpflegerin
Obere Steigstraße 3



Simon Haupt • Listenplatz 5
46 • verheiratet • 2 Kinder
Geschäftsführer
Heinrich-Böll-Straße 23



Daniela Oppmann • Listenplatz 6
34 • verheiratet • 2 Kinder
Sozialökonomin
Nelkenweg 40



Sven Jungbauer • Listenplatz 7
35 • ledig • 2 Kinder
staatlich geprüfter Bautechniker
Schmiedsgasse 6



Andreas Winkler • Listenplatz 8
51 • ledig
Sparkassen-Fachwirt
Gartenstraße 13



Anette Heinrich • Listenplatz 9
59 • verheiratet • 4 Kinder
Tierärzthelferin
Wiesenweg 2



Dr. Markus Hüller • Listenplatz 10
53 • verheiratet • 4 Kinder
Unfallchirurg
Brunostraße 2



Christian Boll • Listenplatz 11
32 • ledig
Angestellter öffentlicher Dienst
Sonnenstraße 1



Daniel Thienert • Listenplatz 12
29 • ledig • Finanzbeamter
Service Desk IT Bay. Landesamt
Thoma-Rieder-Straße 23



Fabian Pfeffer • Listenplatz 13
41 • ledig • Verwaltung/Teamassistent
freiberuflicher Musiker
Mainstraße 69



Simon Blaß • Listenplatz 14
56 • verheiratet • 1 Kind
Maschinenbautechniker/Konstrukteur
Erlebnerr Straße 15



Leonard Haupt • Listenplatz 15
20 • ledig
Student digitales Rettungsmanagement
Heinrich-Böll-Straße 23



Barbara Bittner • Listenplatz 16
51 • verheiratet
Lehrerin
Würzburger Straße 46

Ersatzkandidatinnen & Ersatzkandidaten:

Lukas Geyer • 24 • ledig • Student
Wirtschaftsingenieurwesen • Friedenstraße 13

Björn Jungbauer • 44 • verheiratet • 3 Kinder
Landtagsabgeordneter • Thoma-Rieder-Straße 3

Jutta Hackel • 60 • verheiratet • 2 Kinder
Sozialpädagogin • Margarethenstraße 25

Sandra Diemer • 34 • ledig
Pharma.-techn. Assistentin • Thoma-Rieder-Straße 35

Liebe Bürgerinnen und Bürger,

mit unserem Kochbuch möchten wir Ihnen heute unser Team für die Kommunalwahl 2026 vorstellen – unsere Kandidatinnen und Kandidaten persönlich, mit ihrer Motivation, ihrer Fachkompetenz, ihren Positionen und ihren Ideen für Margetshöchheim und natürlich einer kulinarischen Anregung für Sie im noch recht jungen neuen Jahr.

Wir haben uns als Team für das schlichte wie prägnante Motto – **Gemeinsam für Margetshöchheim** – entschieden. Das bringt zum Ausdruck, um was es uns geht: Im konstruktiven und wertschätzenden Miteinander und Dialog mit Ihnen wie im Gemeinderat Margetshöchheim für alle Altersgruppen zukunftsfähig zu gestalten – sei es bezogen auf die Finanzen, unsere Infrastruktur, Wohnraum, unsere Eigenwasserversorgung und unsere Umwelt sowie auf die sozialen Strukturen, das ehrenamtliche Engagement und den bürgerlichen Zusammenhalt. Dazu braucht es einerseits Weitsicht und Augenmaß, andererseits gegenseitige Offenheit, Ehrlichkeit und Kompromissbereitschaft. Gemeinsam können wir auch mit begrenzten Mitteln, mit Geschick und Zuversicht vieles für Margetshöchheim erreichen – *dank der vielseitigen Talente, die in unserer Gemeinde vorhanden sind.*

Vielfältig sind unsere Kandidatinnen und Kandidaten:

- ✓ Vom Alter von 20 bis 63 Jahren, im Durchschnitt 43,5 Jahre alt – mit unterschiedlichen Lebenserfahrungen und verschiedenen Perspektiven.
- ✓ Vom beruflichen Hintergrund und den fachlichen Kompetenzen – ob bei Finanzen, Bauwesen, Verwaltung, Umwelt, Soziales, Bildung oder Kultur.
- ✓ Vom ehrenamtlichem Engagement in unseren Vereinen und bürgerlichen Initiativen – im Dienst für den Mitmenschen.
- ✓ Von ihren Ideen und Themen, für die sie eintreten und unsere Gemeinde bereichern wollen – Lesen Sie gerne auf den folgenden Seiten mehr dazu.

Allen in unserem Team gemeinsam sind das Herzblut, sich für unsere Gemeinde einzubringen, und der Wille, pragmatisch wie überlegt die richtigen Weichen für Margetshöchheim zu stellen und neue Akzente zu setzen. Bei uns sind weder der Listenplatz noch irgendeine Parteipolitik maßgeblich. Bei uns zählen die Vielfalt, die Persönlichkeit und die Sache. Daher: **Gemeinsam für Margetshöchheim.**

Nun haben wir Ihnen hoffentlich etwas „Appetit“ auf unser Kochbuch gemacht.

Viel Freude bei der Lektüre und beim Nachkochen – in der Hoffnung, dass für jeden Geschmack etwas dabei ist!

Herzliche Grüße, Ihr



**Lukas Götz, Bürgermeisterkandidat
und Ihr Team – Gemeinsam für Margetshöchheim**



Lukas Götz

GEMEINSAM FÜR
MARGETSHÖCHHEIM

Mit *Herz, Verstand und Tatkraft*
für unser Gartendorf am Main.



LUKAS GÖTZ

Listenplatz 1

42 • verheiratet • 2 Kinder
Schulpsychologe, aktuell Referent
am Zentrum für Schulqualität und
Lehrerbildung in Stuttgart
Zur Mainfähre 11a

Was ist mir wichtig für Margetshöchheim:

Das gute Miteinander, gemeinsam Herausforderungen anzugehen und gute Lösungen zu suchen.

An Margetshöchheim gefällt mir:

Die wunderbare Lage am Main, in der Mitte Deutschlands und Europas – ein Privileg hier wohnen und leben zu dürfen. Viele nette, engagierte Menschen, Vereine, kulturelles Leben. Eine tolle Infrastruktur. Kurzum – ein toller Heimathafen.

Mein Lieblingsort:

Grundsätzlich gibt es da mehrere – natürlich zu Hause, am Main oder auf der Höhe, in Gesellschaft etwa im Rathaushof oder als kurzzeitiger Rückzugsort in unserer Pfarrkirche.

Kandidatur:

Warum ich kandidiere bzw. gewählt werden möchte?

Weil mir Margetshöchheim am Herzen liegt, ich viel von der guten Gemeinschaft profitiere und etwas zurückgeben möchte, weil ich überzeugt bin, dass ich mit meiner Persönlichkeit, meiner Tatkraft und meinen Ideen wichtige Akzente zum Wohle unserer Gemeinde setzen kann.

Freizeit:

Familie & Freunde, gerne mal Radfahren und Wandern, sich mit Zeitgeschichte und Sport beschäftigen. Im Ehrenamt im Gemeinderat tätig sein, im CSU-Ortsverband, in der Pfarrei, bei der Feuerwehr, im Elternbeirat des Kindergartens und gerne da und dort, wo Hilfe und Unterstützung benötigt wird.

Was ich persönlich bzw. thematisch im Gemeinderat einbringen möchte?

Ganz persönlich meinen Wunsch, Menschen zusammenzubringen, zu begeistern und wertzuschätzen, sich ehrenamtlich einzubringen.

Denn gemeinsam sind wir stärker und erreichen mehr.

Thematisch mein Augenmaß und meinen Weitblick, unsere finanziellen und materiellen Möglichkeiten gut zu nutzen bzw. zu erhalten (Umwelt, Wasser) bzw. gut aufzustellen (Energie).



Persönliches:

Was meine Rezeptwahl

über mich und meine Kandidatur verrät?

Der Rezepttitel ist natürlich ein klares Bekenntnis zu meiner Heimatgemeinde.

Der Inhalt des Gerichts steht für etwas Kraftvolles – durchaus für die nötige Ausdauer, um „dicke Bretter bohren“ zu können.

Über welche Eigenheit von mir

andere und ich schmunzeln können?

Mmh... vielleicht, wenn ich auf dem Rad vollbepackt Kinder, Rucksäcke, Taschen etc. zum Kindergarten balanciere und ich mir denke, warum nehme ich nicht einfach das Auto...

Wie man mich zum Lachen bringen kann?

Oft durch meine Kinder, ansonsten durch gutes (gerne politisches) Kabarett.

Wie man mir eine Freude machen kann?

Beruflich, wenn ein Plan aufgeht oder wenn ich positives Feedback bekomme;

Persönlich, wenn ich Zeit mit meiner Familie und meinen Freunden – etwa auf einem Ausflug – verbringen kann.



Margarethen-Töpfchen

Zutaten für 4 Personen:

1	Schweinelende (ca. 600g)
100 g	gekochten Schinken
1 Pck	Toast-Käse
500 g	Champions
1	Zwiebel
2	Becher Sahne
	Gewürze

Zubereitung:

- Champions putzen, schälen in Scheiben schneiden, zusammen mit gehackter Zwiebel dünsten.
- Lende in Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend anbraten und zu Champions und Zwiebel in einen Topf geben.
- Sahne dazu gießen und zusammen mit Speisestärke (in Glas Wasser davor aufrühren) aufkochen lassen, so dass Soße cremig wird.
- Im Anschluß den Topf in Auflaufform gießen.
- Darauf erst Schinkenscheiben, im Anschluss Käsescheiben legen, bis die ganze Auflaufform bedeckt ist.
- ca. 40 Min in den Backofen bei 180 Grad.
- Dazu Spätzle bzw. Gemüse, gerne andere Beilagen nach Wahl.





BEATE HOGEN

Listenplatz 2
63 • verheiratet
Frisörin
Georg-Büchner-Straße 13

Was ist mir wichtig für Margetshöchheim:

Margetshöchheim hat viel Potenzial.

Mir ist wichtig, dass wir als Gemeinde zusammenhalten. Vereine, Kultur, Ehrenamt und Nachbarschaft sollen gestärkt werden.

An Margetshöchheim gefällt mir:

Gut ausgebaute Infrastruktur und trotzdem Dorf- Charme. Die Lage am Main und die Natur.

Mein Lieblingsort:

Die Wiesen und Streuobstflächen direkt am Main. Mainfähre, Mainstraße, von hier aus hat man einen wunderbaren Blick auf den Main, perfekt für Sonnenuntergänge.

Kandidatur:

Mitgestalten statt nur zuschauen.

Ich möchte aktiv daran mitwirken, wie sich unsere Gemeinde entwickelt.

Freizeit:

Aktiv im Chor 1. Vorsitzende Sängerverein Margetshöchheim.

Walking, Radfahren, Fitness.

Was ich persönlich bzw. thematisch im Gemeinderat einbringen möchte?

Ein offenes Ohr für die Bürger und deren Anliegen ernst nehmen.

Stärkung von Kultur und Vereinen, die das Dorf zusammenbringen.

Persönliches:

Was meine Rezeptwahl über mich und meine Kandidatur verrät?

Bodenbeständigkeit, Bewahrung von Werten und Nähe zur Heimat.

Wie man mich zum Lachen bringen kann?

Da braucht es nicht viel, ich lache gerne!

Wie man mir eine Freude machen kann?

Zeit zusammen verbringen mit Familie und Freunden.





"Gräwes"

**Zutaten als Hauptgericht für 4 Personen
oder als Beilage für 6 Personen:**

125 g Rauchfleisch
1 Zwiebel
500 g Sauerkraut
750 ml Gemüse- oder Fleischbrühe
1,5 kg Kartoffeln
Pfeffer Salz

Zubereitung:

- Zwiebel grob hacken, das Rauchfleisch würfeln und beides in ein wenig Butter andünsten.
- Anschließend das Sauerkraut dazu und mit der Brühe aufgießen. Köcheln lassen, bis das Sauerkraut bissfest ist.
- Währenddessen Kartoffeln schälen, kochen und anschließend zerstampfen.
- Das Sauerkraut mit dem Rauchfleisch unter das Kartoffelpüree mischen mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Zu Gräwes als Beilage passt hervorragend deftiges Kassler oder Bratwurst, ein Glas Riesling oder Silvaner rundet das Gericht ab.

Mein Rezept Gräwes - ein Stück Mosel auf dem Teller

Mein Rezept Gräwes erinnert mich immer an meine Ferienzeit bei meiner Oma an der Mosel, wo ich geboren bin.

Seit langer Zeit lebe ich sehr gerne in Margetshöchheim und auch hier kommt Gräwes immer wieder gerne auf den Tisch, weil es einfach lecker ist - und mich ein kleines bisschen zurück an die Mosel bringt.





BERND SCHEUMANN

Listenplatz 3

39 • ledig

Verwaltungsbeamter

Rosenstraße 5

Was ist mir wichtig für Margetshöchheim:

Die kommenden Jahre werden für die Gemeinde sehr ambitioniert – Schulsanierung, Kita-Neubau oder der Umbau der Mainländer laufen oder stehen an. Wir wollen diese Projekte erfolgreich zu Ende führen und gleichzeitig den ein oder anderen Akzent setzen.

An Margetshöchheim gefällt mir:

Die lebendige Dorf- und Vereinsgemeinschaft, die Freundschaften im Ort, die gute und wichtige Infrastruktur.

Mein Lieblingsort:

Mein Lieblingsort ist der Hohlweg zum Lärchenbrünnlein. Der Weg ist zu jeder Jahreszeit abwechslungsreich und meist Teil eines Hundespaziergangs. Im Sommer ist es angenehm kühl und im Winter gibt es schöne schneebedeckte Bäume.

Kandidatur:

Ich will weiter die konstruktive und sachorientierte Arbeit im Gemeinderat mittragen. Als CSU-Fraktion haben wir uns für viele wichtige Themen eingesetzt (Mainländer, Freizeitareal Süd etc.) deren Erfolg sichtbar ist.

Freizeit:

Alles rund um den eigenen Garten, Wanderurlaube, Sport, CSU-Ortsvorsitzender, Gemeinderat, Hunde-Spaziergänge.

Was ich persönlich bzw. thematisch im Gemeinderat einbringen möchte?

Die Ausdauer, langwierige Projekte mit Vernunft und Ziel voranzutreiben.

Persönliches:

Was meine Rezeptwahl über mich und meine Kandidatur verrät?

Die Mangold-Spätzle sind ein abgewandeltes Hütten-Rezept. Beim Wandern zu den verschiedenen Berghütten bekommt man den Kopf frei und hat oft eine überraschende Rundumsicht auf die Landschaft – ohne ständigen Blick aufs Smartphone, Gedanken an den nächsten Termin etc. – einfach mal abschalten und aufs Wesentliche konzentrieren. Der Mangold und die Zwiebeln aus dem eigenen Garten passen dazu sehr gut. Wer es würziger mag, kann die Spätzle mit dem Zucchini-Relish genießen.

Über welche Eigenheit von mir andere und ich schmunzeln können?

Alle möglichen Details bei der Planung eines Projektes zu bedenken.

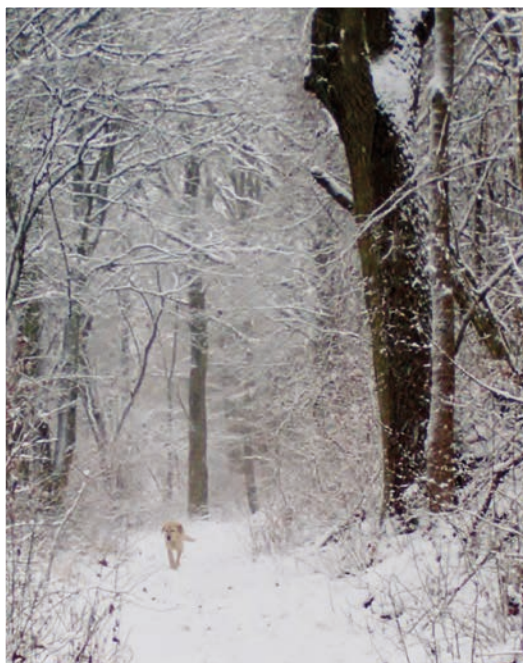
Wie man mich zum Lachen bringen kann?

Da braucht es oft nicht viel – eine kleiner Schwank über ein gemeinsames Erlebnis, eine lustige Anekdote oder die ein oder andere Blödelei.

Wie man mir eine Freude machen kann?

Ein gemeinsamer Abend unter Freunden bei guten Gesprächen, einer Veranstaltung oder auf Reisen.





Mangoldspätzle

Zutaten:

- 500 g Weizenmehl
- 1 TL Salz
- 5 Eier
- 150 ml lauwarmes Wasser
- Salz, Pfeffer zum Abschmecken
- Mangold nach Belieben
- 3 große Zwiebeln
- 300 g Emmentaler und/oder Bergkäse
- Butterschmalz zum anbraten

Zubereitung:

- Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden, in Mehl wenden und in einer Pfanne mit Butterschmalz rösten.
- Den Käse fein reiben.
- Mehl, Salz, Eier und Wasser in einer Rührschüssel so lange schlagen, bis Luftblasen entstehen.
- Dann den Teig ca. 10 Minuten lassen.
- Den Mangold waschen, Stängel entfernen und die Blätter klein schneiden. In kochendem Wasser kurz blanchieren, anschließend kräftig ausdrücken und sehr fein schneiden.
- Den Mangold mit dem Teig vermischen und nochmals schlagen.
- Der Teig sollte sich ziehen lassen ohne zu reißen. Anschließend den Teig mittels Spätzlehobel oder -schaber in kochendes Wasser verarbeiten.
- Die Spätzle einmal aufkochen, die oben schwimmenden Spätzle mit einem Schaumlöffel abschöpfen und warm halten.
- Die Spätzle mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Zwiebeln und Käse darüber geben.





MARIA BROHM

Listenplatz 4

63 • verheiratet • 2 Kinder

Krankenpflegerin

Obere Steigstraße 3

Was ist mir wichtig für Margetshöchheim:

Eine gesunde Weiterentwicklung unserer Gemeinde und der Erhalt der Lebensqualität.

An Margetshöchheim gefällt mir:

Margetshöchheim ist mein Heimatort, die Lage am Main, einerseits die dörflichen Strukturen, andererseits die Nähe zu Würzburg.

Mein Lieblingsort:

Zuhause und bei der Freiwilligen Feuerwehr.

Kandidatur:

Als lebenserfahrener, interessierter Mensch möchte ich sachlich, konstruktiv und menschlich zu einer weiterhin positiven Entwicklung meiner Heimatgemeinde beitragen.

Freizeit:

Aktives Mitglied in der Freiwilligen Feuerwehr und Ehrenvorsitzende, als Lektorin in der Pfarrei. Sportlich betätige ich mich im Milon-Zirkel der SG und bin auch gerne zusammen mit meinem Mann mit dem Fahrrad unterwegs.

Was ich persönlich bzw. thematisch im Gemeinderat einbringen möchte?

Die Weiterentwicklung des Klostergeländes. Unsere Jugendlichen, sowie die verschiedenen Gruppierungen benötigen dringend Räumlichkeiten für ihre ehrenamtlichen Tätigkeiten. Für unsere älteren Mitbürger wäre es schön, wenn dort eine barrierefreie Begegnungsstätte entstehen könnte.

Persönliches:

Was meine Rezeptwahl über mich und meine Kandidatur verrät:

Mein Ehrenamt, für das ich mich seit vielen Jahren engagiere.

Über welche Eigenheit von mir andere und ich schmunzeln können?

Ich habe panische Angst vor Spinnen. Sobald mir eine begegnet, bin ich weg.

Wie man mich zum Lachen bringen kann?

Mein Enkelkind bringt mich zum Lachen.

Wie kann man mir eine Freude machen?

Gemeinsame Unternehmungen mit meiner Familie, Freunden und meiner Enkelin.





Feuerwehrruchen

Zutaten Mürbteig:

200 g	Mehl	75 g	Margarine
75 g	Zucker	1 TL	Backpulver
1	Ei		

Zubereitung Mürbteig:

- Alles zu einem Knetteig verarbeiten.
- In eine Springform (ausgelegt mit Backpapier) geben und den Rand andrücken.

Zutaten Füllung:

- 1 Glas Sauerkirschen (gut abtropfen lassen)
Sauerkirschsaft mit Wasser oder Kirschsaft,
auf einen 1/2 l auffüllen
- 1 Pck Vanillepudding
- 2 TL Speisestärke
etwas Zucker nach Geschmack.

Zubereitung Füllung:

- Den Vanillepudding mit der Speisestärke nach Anleitung kochen
- Statt Milch den Sauerkirschwassersaft nehmen.
Sauerkirschen dazugeben.
- Alles in die Springform geben.

Zutaten Streusel:

- 100 g Zucker
- 100 g Butter
- 100 g Mehl
- 100 g gem. Haselnüsse
Zimt
- 1 Messerspitze Backpulver

Zubereitung Füllung:

- Die Streusel über die Füllung geben, dann den Kuchen in den Ofen.
- 175-185° Grad /Umluft 50-60 Min
- Über Nacht auskühlen lassen.

Zubereitung Oberbelag:

- 2 Becher Sahne mit 2 Päckchen Sahnefest und etwas Zucker schlagen.
Über den erkalteten Kuchen geben und darüber Kakao sieben.
- Den Kuchen gut durchkühlen lassen. Fertig.

Am Besten schmeckt der Kuchen,
wenn er am Vortag gebacken wird.





SIMON HAUPT

Listenplatz 5

46 • verheiratet • 2 Kinder

Geschäftsführer

Heinrich-Böll-Straße 23

Was ist mir wichtig für Margetshöchheim:

Den Dorf-Charakter erhalten.

Das Vereinsleben unterstützen und die Gemeinschaft im Ort fördern.

An Margetshöchheim gefällt mir:

Das Leben und die Gemeinschaft im Ort.

Mein Lieblingsort:

Ich liebe unseren Garten.

Kandidatur:

Seit 12 Jahren darf ich im Gemeinderat und in verschiedenen Ausschüssen die Gemeinde mitgestalten und versuche aus den vorhandenen Mitteln den größten Nutzen für die Gemeinde herauszuholen.

Das möchte ich auch weiterhin tun, auch wenn die Zeiten in finanzieller Hinsicht schwieriger werden.

Freizeit:

Mitglied im Gemeinderat seit 2014, Vorstand der Sportgemeinschaft, aktives Mitglied der Feuerwehr und wenn dann noch Zeit ist, mache ich selber auch mal Sport.

Was ich persönlich bzw. thematisch im Gemeinderat einbringen möchte?

Meine Erfahrung aus den vergangenen Jahren im Gemeinderat sowie die soziale und wirtschaftliche Kompetenz aus meinem Berufsleben. Außerdem möchte ich die Belange der Ortsvereine im Blick haben, die mir sehr am Herzen liegen.

Persönliches:

Was meine Rezeptwahl über mich und meine Kandidatur verrät?

Für alles offen, kann aber auch mal etwas schärfer sein.

Über welche Eigenheit von mir andere und ich schmunzeln können?

Ich kann nur schwer NEIN sagen.

Wie man mich zum Lachen bringen kann?

Das ist eigentlich ganz einfach.

Wie man mir eine Freude machen kann?

Gemeinsam ein gutes Glas Rotwein trinken.





Gulasch nach ungarischer Art

Zutaten:

500 g	Rindfleisch
100 g	Schweinefleisch
	Salz
	Pfeffer
1 EL	Paprikapulver, rosenscharf
5	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
2	rote Paprikaschoten
1 TL	Kümmel
1	Lorbeerblatt

Zubereitung:

- Rindfleisch und Schweinefleisch in Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer und 1 EL Paprikapulver, rosenscharf, würzen.
- 5 Zwiebeln grob hacken.
- 2 Knoblauchzehen in feine Stücke schneiden.
- 2 rote Paprikaschoten in Streifen schneiden.
- Das Fleisch in einen Topf geben und mit 2 EL Schweineschmalz rundherum scharf anbraten. Zum Ablöschen etwas Rotwein dazugeben. Die Zwiebeln und den Knoblauch dazugeben und weiter schmoren lassen, bis die Zwiebeln glasig werden.
- 2 EL Tomatenmark dazugeben und weiter schmoren lassen. Paprikastreifen hinzufügen – jetzt muss der Deckel auf den Topf. Bei mittlerer Hitze weitere 15 Minuten schmoren lassen. Mit ½ Liter Brühe aufgießen und aufkochen lassen.
- 1/ TL Kümmel, 1 Lorbeerblatt dazugeben und den Herd auf niedrige Hitze schalten.
- Bei gelegentlichem Umrühren ca. 2,5 Stunden köcheln lassen.

Dazu gibt es meistens Nudeln.





DANIELA OPPMANN

Listenplatz 6

34 • verheiratet • 2 Kinder

Sozialökonomin

Nelkenweg 40

Was ist mir wichtig für Margetshöchheim:

Die Gemeinde soll für alle Menschen lebenswert sein und bleiben. Daran können wir alle gemeinsam aktiv mitarbeiten!

An Margetshöchheim gefällt mir:

Ich fühle mich herzlich im Ort und in der Ortsgemeinschaft aufgenommen.

Ich kann alles im Ort fußläufig oder mit dem Fahrrad erreichen – z.B. Kindergarten, Schule, Sportangebote, Ärzte, Läden.

Das ist für mich als gebürtige Gadheimerin nicht selbstverständlich.

Mein Lieblingsort:

Zuhause und am Main – mit dem Blick in Richtung meines Herkunftsortes Gadheim.

Kandidatur:

2026 zählt es – wir müssen die Weichen für die Zukunft stellen.

Die Herausforderungen sind groß, aber wir werden sie angehen und dürfen uns nicht von Populismus leiten lassen. Ich will dazu beitragen, dass wir vernünftige Politik für unseren Ort machen.

Freizeit:

Ich habe zwei kleine Kinder. Zeit für Familie und Freunde ist mir immer wichtig. Ansonsten gehe ich gerne in den Garten und freue mich, wenn etwas wächst. Der CSU Veitshöchheim bin ich seit über 10 Jahren als Schriftführerin treu geblieben. Und wenn es die Zeit doch mal hergibt, lese ich gerne ein gutes (Fantasy)Buch.

Was ich persönlich bzw. thematisch im Gemeinderat einbringen möchte?

Gesunden Menschenverstand und Empathie

Persönliches:

Was meine Rezeptwahl über mich und meine Kandidatur verrät?

Ich backe gerne. Mit wenigen Mitteln kann man viel erreichen – man braucht nur die Ideen!

Über welche Eigenheit von mir andere und ich schmunzeln können?

Schon in der Grundschule wurde ich darauf hingewiesen, nicht so laut mitzusingen. Denn leider treffe ich keinen Ton...

Wie man mich zum Lachen bringen kann?

An den Füßen kitzeln.

Wie man mir eine Freude machen kann?

„Manchmal sind es die kleinsten Dinge, welche den meisten Platz in deinem Herzen einnehmen.“ Winnie Pooh.





Glücksschweinchen mit Nussfüllung

Zutaten Teig:

250 g	Quark
6 EL	Milch
1	Ei
8 EL	Öl (neutrales z.B. Sonnenblumenöl)
100 g	Zucker
420 g	Mehl
1/2 Pck	Backpulver
1	Zitronenschale (abgerieben)

Zum Bestreichen:

1	Ei
1 EL	Milch

Zum Verzieren:

Rosinen oder backfeste Schokotropfen
für die Augen

Für die Füllung:

50 g	Haselnüsse
50 g	Semmelbrösel
40 g	Zucker
1 TL	Kakao
150 ml	warme Milch

Zubereitung:

- Quark, Milch, Ei, Öl, abgeriebene Zitronenschale und Zucker in eine Schüssel geben. Das Backpulver mit Mehl mischen und dazugeben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- Den Teig etwa 0,5 cm dick ausrollen und pro Schweinchen zwei ca. 8 cm große Kreise (für den Kopf) und noch zwei etwa 4 cm große Kreise (für die Ohren und den Rüssel) ausstechen. Das geht am besten mit runden Plätzchenausstechern oder Gläsern mit entsprechendem Durchmesser.
- Für die Füllung Haselnüsse, Semmelbrösel, Zucker und Kakao in einer Schüssel vermischen. Die warme Milch zugeben und gut verrühren.
- Das Backblech mit Backpapier belegen. Das Ei mit der Milch verquirlen. Je einen großen Kreis auf das Backblech legen und in die Mitte etwas von der Nussfüllung geben. Den Rand etwas freilassen und mit dem verquirlten Ei bestreichen. Den zweiten großen Kreis darauflegen und alles mit den Fingern gut andrücken. Anschließend den oberen Kreis ebenfalls mit der Ei-Milch-Mischung bestreichen.
- Jetzt einen der kleinen Kreise als Schnauze auf den großen Kreis setzen. Den zweiten kleinen Kreis in der Mitte durchschneiden und als Ohren ebenfalls auf den großen Kreis setzen. Nun erneut mit dem verquirlten Ei bestreichen und mit einem Zahnstocher zwei Nasenlöcher in den Rüssel bohren. Mit einer durchgeschnittenen Rosine oder backfesten Schokotropfen als Augen verzieren.
- Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen und die Schweinchen ca. 20 Minuten schön hellbraun backen.
- Fertig!

Tipp:

Wenn es mal schnell gehen soll oder keine Nüsse gewünscht sind. Einfach die Nussfüllung weglassen und die Schweinchen aus einem großen Kreis (für den Kopf) und zwei kleinen Kreisen (für die Ohren und den Rüssel) zusammensetzen



SVEN JUNGBAUER

Listenplatz 7
35 • ledig • 2 Kinder
staatlich geprüfter Bautechniker
Schmiedsgasse 6

Was ist mir wichtig für Margetshöchheim:

Mir ist wichtig, dass wir neue Wohn- und Lebensräume für alle Generationen schaffen. Neuansiedlungen von jungen Familien würde ich mir wünschen.

An Margetshöchheim gefällt mir:

Die super Lage der Gemeinde!
Margetshöchheim ist ländlich geprägt und hat eine sehr gute Anbindung an die Stadt. Im Sommer gefällt mir ganz besonders unser Margaretenfest.

Mein Lieblingsort:

Für mich ist der Fußballplatz einer meiner Lieblingsorte in Margetshöchheim. Hier habe ich seit meiner Jugend sehr viel Zeit verbracht. Durch den Sport habe ich wichtige Dinge für mein Leben gelernt und verbinde mit ihm tolle Erlebnisse.

Kandidatur:

Ich möchte mich gerne noch aktiver in der Gemeinde einbringen. Durch meine Erfahrungen aus meiner Tätigkeit in der öffentlichen Verwaltung kann ich mitgestalten und Prozesse optimieren.

Freizeit:

Ich bin Jugendfußballtrainer der U 13 EMZ (Erlabrunn, Margetshöchheim, Zell). Zudem fahre ich in meiner Freizeit sehr gerne Fahrrad. Im Winter findet man mich auf der Skipiste.

Was ich persönlich bzw. thematisch im Gemeinderat einbringen möchte?

Ich möchte mich dafür einsetzen, dass Margetshöchheim maßvoll wächst und ein Ort bleibt, in dem man gerne wohnt.

Persönliches:

Was meine Rezeptwahl über mich und meine Kandidatur verrät?

Bier und Brezel = Tradition
Neue Kombination = Weiterentwicklung
Bewahren, was gut ist – verändern, was besser werden muss.

Über welche Eigenheit von mir andere und ich schmunzeln können?

Mein Gesangstalent.

Wie man mich zum Lachen bringen kann?

Durch gemeinsame Zeit mit meiner Familie oder Freunden.

Wie man mir eine Freude machen kann?

Die Rezepte aus diesem Kochbuch (für mich) zu kochen/backen.





Bratwurst-Laugenbrezel- Gorgonzola-Auflauf mit Bier

Zutaten:

- 4-5 grobe Bratwürste
- 3-4 Laugenbrezeln (vom Vortag)
- 200 g Gorgonzola
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe (optional)
- 200 ml Sahne
- 150 ml helles Bier
- 2 Eier
- 100 g geriebener Bergkäse oder Emmentaler
- 1 TL grober Senf
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Butter oder Öl für die Form
- Frische Kräuter (optional)

Zubereitung:

- Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und Auflaufform einfetten.
- Brezeln in Stücke schneiden, Bratwürste in Scheiben schneiden.
- Bratwürste in der Pfanne anbraten, Zwiebeln und Knoblauch glasig mitbraten.
- Sahne, Bier, Eier, Senf und Gewürze verrühren, Gorgonzola unterheben.
- Brezeln und Bratwurst in die Form geben, Sauce darüber gießen.
- Mit Käse bestreuen und 30-35 Minuten backen.





ANDREAS WINKLER

Listenplatz 8

51 • ledig

Sparkassen-Fachwirt

Gartenstraße 13

Was ist mir wichtig für Margetshöchheim:

MITEINANDER bewährtes erhalten und neues gestalten!

An Margetshöchheim gefällt mir:

Wir haben alles! Berge + Wasser u.v.m, sehr gute Nahversorgung + Infrastruktur und Natur.

Mein Lieblingsort:

Da gibt es viele.... Schön ist es auch oben auf der Höhe, wenn abends die Sonne untergeht und die Nacht über das Maintal zieht. Das bietet sich für eine kleine Feierabend-E-Bike-Tour an...

Kandidatur:

Freude am Mitgestalten.

Freizeit:

Gerne engagiere ich mich bei unserer Feuerwehr, wo ich unter anderem als langjähriger Jugendwart mitverantwortlich für die Ausbildung unseres Nachwuchses bin. Ebenso bin als Kassenführer in der Vorstandschaft der Jugendfeuerwehr des Landkreises tätig.

Als Ehrenmitglied unterstütze ich auch gerne die Veranstaltungen unseres Jugendkonvents.

Weiterhin fahre ich nebenberuflich leidenschaftlich gerne LKW und mag es, in der Natur unterwegs zu sein, sei es beim Wandern oder Radfahren. Ebenso versuche ich, möglichst viel Zeit mit meiner Nichte und meinem Neffen zu verbringen.

Interesse habe ich auch an Lokal-Historischem (besonders über Margetshöchheim und Umgebung) und wenn noch Zeit übrig bleibt, bastle ich auch gerne an meiner Modell-Eisenbahn.

Was ich persönlich bzw. thematisch im Gemeinderat einbringen möchte?

Aus beruflicher Erfahrung Finanzen, weiterhin besonders Soziales und Umwelt.



Persönliches:

Was meine Rezeptwahl

über mich und meine Kandidatur verrät?

Ich mag gerne Abwechslung!

Als „Allesesser“ esse ich auch gerne Fleisch, dennoch gibt es zahlreiche leckere Alternativen wie diesen Auflauf.

Über welche Eigenheit von mir

andere und ich schmunzeln können?

Man behauptet, ich könne lange ruhig und gelassen bleiben...

Wie man mich zum Lachen bringen kann?

Hmm.... Eher spontan!

Wie man mir eine Freude machen kann?

Mit den kleinen Dingen des Lebens....

Und Schokolade!



Spinat-Nudel-Auflauf

Zutaten für ca. 4-6 Personen:

500 g	Bandnudeln
100 g	Butter
750 g	frischer oder gefrorener Blattspinat
300 g	frische braune Champignons
100 g	frisch geriebener Parmesan
100 g	Crème fraîche
	Salz, Pfeffer, frisch geriebener Muskat
1 TL	Mehl
	Olivenöl
	etwas Sahne

Zubereitung:

- Bandnudeln al dente abkochen, abschrecken und in der mit Olivenöl ausgestrichenen Form verteilen.
- Die Butter im Topf schmelzen, den Spinat dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- Die geschnittenen Champignons dazugeben und mit dem Spinat zusammen dünsten. Wenn das Wasser verdampft ist, 1 TL Mehl darüber stäuben und mit Crème fraîche und etwas Sahne verfeinern.
- Anschließend alles auf den Nudeln verteilen und mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.
- Im Backofen bei 200 Grad Umluft goldbraun überbacken.





ANETTE HEINRICH

Listenplatz 9

59 • verheiratet • 4 Kinder

Tierarzthelferin

Wiesenweg 4

Was ist mir wichtig für Margetshöchheim:

Dass man sich noch kennt und grüßt.

An Margetshöchheim gefällt mir:

Nähe zur Natur und v.a. zum Main.

Mein Lieblingsort:

Große Kastanie am Bildstock auf der Höhe.

Kandidatur:

Nur wer sich einbringt, kann etwas verbessern bzw. einbringen.

Freizeit:

In erster Linie die Familie! Dazu neben der Landwirtschaft unsere Schafe und Pferde. Gerne reite ich auch mal eine weitere Strecke aus. Ansonsten bin ich aktiv bei der Feuerwehr und 2. Vorsitzende im Feuerwehrverein und engagiere mich bei der Kitzrettung, bringe Kindern gerne Tiere näher – nicht nur als St. Martin.

Was ich persönlich bzw. thematisch im Gemeinderat einbringen möchte?

Dass die menschliche Wertschätzung erhalten bleibt.
Dass die Infrastruktur für alle Generationen gut ist und bleibt.
Dass es einen vernünftigen Umgang mit Natur und Landwirtschaft gibt.
Dass man offen für neue Formen der Energiegewinnung ist, z.B. Wärmeableitung aus dem Main.

Persönliches:

Was meine Rezeptwahl über mich und meine Kandidatur verrät?

Eigentlich koche ich nicht nach Rezept, sondern habe meinen eigenen Plan vor Augen bzw. bin spontan.

Über welche Eigenheit von mir andere und ich schmunzeln können?

Dass ich herrenlose Tiere einfange, versuche den Besitzer zu ermitteln oder das Tier aufpäpple – zur Freude meines Mannes oft in unserem Badezimmer.

Wie man mich zum Lachen bringen kann?

Genau solche Situationen bringen mich dann zum Lachen oder – zumindest – Schmunzeln.

Wie man mir eine Freude machen kann?

Wenn man mit allen Menschen und der Schöpfung achtsam umgeht.





Mama's Schnellkuchen

Zutaten:

- 300 g Margarine
- 250 g Zucker
- 1 Pck Vanillezucker
- 50 g Kaba
- 6 Eier
- 150 g Schokoladen Stückchen
- >> Alles kräftig zusammen rühren
- 350 g Mehl
- 1 Pck Backpulver
- Vorsichtig unterheben

Zubereitung:

- Alle Zutaten vorsichtig unterheben.
- In einer Springform bei 165 Grad ca 45 Minuten backen.

Dieses Rezept ist eine Abwandlung von Rotweinkuchen und kommt aus der Zeit, als unsere Kinder den Geschmack von Rotwein im Kuchen nicht wollten.





DR. MARKUS HÜLLER

Listenplatz 10

53 • verheiratet • 4 Kinder

Unfallchirurg

Brunostraße 2

Was ist mir wichtig für Margetshöchheim:

Den Main/ die Mainlande in seiner/ihrer Schönheit zu erhalten, ein gutes Miteinander der Menschen hier, Wohlstand.

An Margetshöchheim gefällt mir:

Wenn ich an den Main laufe, fühle ich mich wie im Urlaub. Wenn man nette Menschen trifft.

Mein Lieblingsort:

Der Main.

Kandidatur:

Ich möchte gerne über die Geschicke des Dorfes informiert sein und diese, im besten Fall, auch mitbestimmen.

Freizeit:

Familie, Musizieren, Angeln, Freunde treffen, Ausspannen.

Was ich persönlich bzw. thematisch im Gemeinderat einbringen möchte?

Soziale Themen.

Persönliches:

Was meine Rezeptwahl über mich und meine Kandidatur verrät?

Das Rezept ist ähnlich einem alten Rezept meiner Mutter; Bodenständigkeit und familiärer Zusammenhalt sind mir sehr wichtig.

Über welche Eigenheit von mir andere und ich schmunzeln können?

Über meinen Humor.

Wie man mich zum Lachen bringen kann?

Spontanhumor, Schlagfertigkeit.

Wie man mir eine Freude machen kann?

Durch Zuhören.





Pfannkuchensuppe

Zutaten Pfannkuchen:

80-100 g Mehl, Salz
1-2 Eier
100-125 ml Milch
etwas Mineralwasser

Zutaten Suppe:

1,5 L kräftige, heiße Fleischbrühe
Salz, weißer Pfeffer
2-3 EL gehackter Schnittlauch

Zubereitung:

- Das Mehl mit dem Salz in eine Schüssel sieben. Die Eier hineinschlagen. Milch mit Mineralwasser mischen und langsam unter beständigem Rühren zu einem geschmeidigen Pfannkuchenteig verarbeiten. Hierzu am besten den Elektroquirl einsetzen. Anschließend den Teig etwa 30 Minuten quellen lassen.
- In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen. Etwas Teig hineingeben und durch Schwenken gleichmäßig verteilen. Kurz anbacken lassen, dann wenden und die andere Seite goldgelb fertig backen. Den restlichen Teig auf gleiche Art zubereiten.
- Noch warm aufrollen und in ca. 1/2 cm dicke Streifen schneiden.
- Auf vorgewärmte Suppenteller oder Suppentassen verteilen und mit der heißen Fleischbrühe übergießen. Jede Portion mit Schnittlauch garnieren.





CHRISTIAN BOLL

Listenplatz 11

32 • ledig

Angestellter öffentlicher Dienst

Sonnenstraße 1

Was ist mir wichtig für Margetshöchheim:

Ein gutes Miteinander im Ort über Generationen und Parteigrenzen hinweg, eine offene Kommunikation mit aktiver Einbindung der Bürger sowie viel ehrenamtliches Engagement in den Vereinen und darüber hinaus.

An Margetshöchheim gefällt mir:

Das soziale Umfeld und die lokale Vielfalt, ganz gleich ob in der Natur oder in den Vereinen.

Mein Lieblingsort:

In Margetshöchheim sehe ich nicht nur „den einen“ Lieblingsort.

Kandidatur:

Margetshöchheim ist mein Zuhause, für das ich mich als Teil eines starken Teams einsetzen kann und will. Und manchmal braucht es jemanden, der beim Mitgestalten und Mitentscheiden den Weg weist.

Freizeit:

In meiner Freizeit bin ich gerne aktiv und draußen unterwegs. Außerdem engagiere ich mich als aktives Mitglied in der Freiwilligen Feuerwehr Margetshöchheim. In einem weiteren Ehrenamt bin ich als Laienrichter im Jugendschöffengericht am Amtsgericht Würzburg tätig.

Was ich persönlich bzw. thematisch im Gemeinderat einbringen möchte?

Neben der Interessensvertretung meiner Generation sind die Themen Bauen, Finanzen, Energie, Jugendarbeit und Trinkwasser für mich von besonderem Interesse. Gewiss muss auch manchmal die nötige Balance in die Kommunalpolitik eingebracht werden, wenn die Anforderungen an die Kommunalpolitik und die tatsächlich realisierbaren Möglichkeiten aus dem Gleichgewicht sind.



Persönliches:

Was meine Rezeptwahl

über mich und meine Kandidatur verrät?

Vermutlich kann man mich in Teilen als „Schleckermaul“ bezeichnen, denn Süßspeisen, Kuchen und Desserts weiß ich stets zu schätzen. So wie bei der Zubereitungszeit eines guten Kaiserschmarrens ist mir bewusst, dass es auch in der Kommunalpolitik manchmal Zeit und Geduld für ein gutes Ergebnis braucht.

Über welche Eigenheit von mir andere und ich schmunzeln können?

Die Einstellung zur Pünktlichkeit (i.d.R. fünf Minuten vor der Zeit).

Wie man mich zum Lachen bringen kann?

Manchmal langt ein einziger Witz aus. Ansonsten gerne eine lustige Geschichte aus dem Alltag.

Wie man mir eine Freude machen kann?

Mit einem Stück Kuchen garantiert! Alternativ auch gerne ein Lächeln oder das Aussprechen eines Kompliments.



Kaiserschmarren

Zutaten:

- 4 Eier
- 125 g Mehl
- 125 ml Milch oder Sprudelwasser
(für einen besonders fluffigen Teig)
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- 50 g Zucker
(alternativ ein anderes Süßungsmittel, z.B. Agavendicksaft)
wer mag: 50 g Rosinen
- Butter oder Öl zum Ausbacken in der Pfanne
- Puderzucker zum Bestreuen.

Zubereitung:

- Eier trennen. Eigelb mit Mehl, Milch (oder Wasser), Salz, Backpulver und Zucker (oder Zuckerersatz) zu einem glatten Teig verarbeiten und kurz ruhen lassen.
- Derweil Eiweiß zu einem stabilen Eischnee schlagen und anschließend vorsichtig unter den Teig heben. Danach - wenn gewünscht - die Rosinen dazugeben.
- Butter oder Öl in die Pfanne (bestenfalls ein großer Durchmesser) geben und bei mittlerer Temperatur anbraten. Anschließend wenden und nach dem Backen in Stücke reißen. Mit Puderzucker bestreuen und gerne dazu Apfelmus servieren.

**Ein gutes Argument für alle, die das Rezept nicht nachkochen:
Am besten schmeckt der Kaiserschmarren ohnehin nicht
zu Hause, sondern nach einer Wanderung auf der Hütte mit Aussicht
in den Bergen.**





DANIEL THIENERT

Listenplatz 12

29 • ledig • Finanzbeamter

IT-ServiceDesk Bayerisches Landesamt für Steuern

Thoma-Rieder-Straße 23

Was ist mir wichtig für Margetshöchheim:

Dass unsere Gemeinde ihre hohe Lebensqualität beibehält und die großen Projekte – Schulsanierung und Mainländer – gut zu Ende gebracht werden.

Angesichts der angespannten Haushaltslage ist mir ein verantwortungsvoller Umgang mit den Mitteln wichtig.

An Margetshöchheim gefällt mir:

Die ideale Lage: nah an Würzburg und trotzdem eine gemeinsame, naturnahe Dorfgemeinschaft. Das macht unser Leben hier besonders lebenswert.

Mein Lieblingsort:

Zuhause – im Sommer auf der Terrasse bzw. im Garten bei meinen Großeltern, im Winter gemütlich auf der Couch.

Kandidatur:

Ich möchte mich aktiv in die Gemeinde einbringen und meinen Teil dazu beitragen, dass Margetshöchheim auch in Zukunft lebenswert bleibt.

Freizeit:

Im Sommer schwimme ich gern im Freibad oder fahre mit dem Fahrrad durch unsere schöne Landschaft. Wenn Zeit bleibt, lese ich und helfe im Familienkreis bei EDV-Themen. Außerdem bin ich Kassier der CSU und JU Margetshöchheim und betreue einmal im Monat die Ausleihe in der Katholischen öffentlichen Bücherei. Zuhause verbringe ich viel Zeit mit meiner Katze „Kiwi“ – und ich gebe zu: Aufräumen und Putzen macht mir tatsächlich Spaß.

Was ich persönlich bzw. thematisch im Gemeinderat einbringen möchte?

Durch meine Arbeit im öffentlichen Dienst und in der Finanzverwaltung habe ich einen praktischen Blick auf Verwaltungsabläufe. Ich möchte helfen, Prozesse – wo möglich – effizienter und digitaler zu gestalten.

Persönliches:

Was meine Rezeptwahl über mich und meine Kandidatur verrät?

Marmorkuchen – den backe ich selbst und habe ihn wohl perfektioniert. Einfach, aber zuverlässig – das passt ganz gut zu mir.

Über welche Eigenheit von mir andere und ich schmunzeln können?

Ich bin gelegentlich etwas tollpatschig und habe einen trockenen Humor – beides sorgt im Alltag immer wieder für ein Schmunzeln.

Wie man mich zum Lachen bringen kann?

Mit ehrlichem, nicht aufgesetztem Humor und kleinen Alltagsgeschichten – oft reicht schon ein Moment mit Familie, Freunden oder wenn „Kiwi“ Unsinn macht.

Wie man mir eine Freude machen kann?

Mit einem gemütlichen Abend in kleiner Runde – gern auch bei gutem Essen. Ich treffe mich sehr gern mit Familie oder Freunden.





Marmorkuchen Gugelhupf

Zutaten Rührteig:

300 g weiche Butter
275 g Zucker
1 Pck Vanillezucker
1 Prise Salz
5 Eier (Größe M)
375 g Weizenmehl
1 Pck Backpulver
3 EL Milch

Außerdem für den dunklen Teig:

20 g Kakao
20 g Zucker
etwa
2½ EL Milch

Zum Bestreuen:

30 g Puderzucker

Zubereitung:

- Gugelhupf-Form mit etwas Butter fetten. Backofen auf 160 °C Heißluft vorheizen.
- Butter in einer Rührschüssel mit dem Rührer geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker und Salz unterrühren, bis eine cremige Masse entsteht.
- Die Eier nacheinander je etwa 30 Sekunden auf höchster Stufe unterrühren.
- Mehl mit Backpulver mischen und portionsweise abwechselnd mit der Milch auf mittlerer Stufe unter den Teig rühren.
- Etwa 2/3 des Teigs in die vorbereitete Gugelhupf-Form füllen.
- Für den dunklen Teig Kakao sieben und mit Zucker und Milch unter den restlichen Teig rühren.
- Den dunklen Teig auf dem hellen Teig verteilen. Mit einer Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen, sodass ein Marmor-muster entsteht.

Backen & Fertigstellen:

- Im unteren Ofendrittel bei etwa 160 °C ca. 50 Minuten backen (Stäbchenprobe).
- Kuchen 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann vorsichtig aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen.
- Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestäuben oder alternativ mit Kuvertüre überziehen.

Hinweise:

Teigkonsistenz: Ist der Teig zu fest, esslöffelweise Milch zugeben.

Marmormuster: Für deutliche Marmorierung die Gabel nur 2-3 Mal spiralförmig durchziehen.





FABIAN PFEFFER

Listenplatz 13

41 • ledig

Verwaltung/Teamassistenz

freiberuflicher Musiker

Mainstraße 69

Was ist mir wichtig für Margetshöchheim:

Wir sind in den letzten Jahren beeindruckend gewachsen – in Infrastruktur wie z.B. der neuen Schule. Ich möchte darauf aufbauen und mit neuen Ideen dafür sorgen, dass unsere Gemeinde auch in Zukunft ein Ort bleibt, an dem man nicht nur zu lebt, sondern auch gerne zu Hause ist.

An Margetshöchheim gefällt mir:

Ich fühle mich in Margetshöchheim rundum wohl. Es gibt hier alles, was man zum Leben braucht – aber besonders schätze ich die Nähe zur Natur und die unmittelbare Lage am Main. Es liegt mir am Herzen, hier zu leben, bodenständig zu sein und wirklich hinter meinem Ort zu stehen.

Mein Lieblingsort:

Die Mitte des Mains, wo ich im Sommer auf meinem SUP über das Wasser gleite und mich in Ruhe sonnen kann. Der zweite Ort liegt still in den Fluren, wo ich Ruhe und Ausgeglichenheit finde. Wie Urlaub für Körper und Seele.

Kandidatur:

Ich bin von unserem Team überzeugt und sehe eine chancenreiche Gelegenheit für unsere Gemeinde wertschöpfend & innovativ meinen Beitrag zu leisten.

Freizeit:

In meiner Freizeit dreht sich vieles um die Musik – sie ist meine größte Leidenschaft und Seelen-Booster. Sport, mit Freunden unterwegs oder einfach gesellig am Stammtisch (Teamgeist inklusive). Wellnessmomente, um die Batterien wieder aufzuladen. Engagement mit Herzblut in mehreren Vereinen in Margetshöchheim.

Was ich persönlich bzw. thematisch im Gemeinderat einbringen möchte?

Als begeisterter Sportfan liegt mir die Förderung von Bewegung & Gesundheit besonders am Herzen. Ich möchte ein Konzept für eine moderne Trainingsanlage im Freien einbringen – einen Ort, der verbindet. Gerade ungenutzte Flächen wie an unserem alten Spielplatz bieten sich ideal an, um neuen Schwung in unsere Gemeinschaft zu bringen. Dort können Menschen jeden Alters zusammenkommen, etwas für ihre Fitness tun und neue Energie tanken. Eine solche Anlage wäre mehr als nur ein Sportplatz – sie wäre ein Symbol für Zusammenhalt, Lebensfreude und die nachhaltige Entwicklung unserer Gemeinde.



Persönliches:

Was meine Rezeptwahl

über mich und meine Kandidatur verrät?

Als Musiker bin ich das ganze Jahr über viel unterwegs – und auf Tour ist das Essen selten gesund oder leicht. Wenn ich zu Hause koche, achte ich deshalb auf einfache, frische Zutaten, wenig Kohlehydrate und leichte Kost.

Über welche Eigenheit von mir

andere und ich schmunzeln können?

Eine Eigenheit, über die andere (und – ehrlich gesagt – auch ich selbst) gerne schmunzeln, ist mein ganz eigenes Temperatur-Empfinden: Während andere schon in dicken Jacken zittern, laufe ich bei 10 Grad noch fröhlich in kurzer Hose und manchmal sogar Flipflops herum.

Wie man mich zum Lachen bringen kann?

Ich liebe Situationskomik – dieses, Das-kann-man-sich-nicht-ausdenken! – Gefühl. Es gibt nicht wirklich einen festen Witz, der bei mir immer zündet. Ich lache einfach, wenn das Leben mal wieder beschlossen hat, Slapstick zu spielen ... meistens auch auf meine Kosten.

Wie man mir eine Freude machen kann?

Mich kann man am meisten erfreuen, wenn ich selbst etwas geben darf. Ich bin ein Mensch, der mehr Erfüllung darin findet, anderen zu helfen, als etwas anzunehmen. Wenn ich für jemanden da sein, unterstützen oder einfach Freude schenken darf, erfüllt mich das zutiefst. Doch auch unerwartete Gesten – kleine Überraschungen, liebevolle Geschenke oder spontane Besuche, ob bei mir oder an einem anderen Ort – berühren mich sehr. Solche Momente zeigen mir, dass ich gesehen werde, und schenken mir das Gefühl echter Verbundenheit.



Huhn und Gemüse aus dem Wok

Zutaten:

- 1 rote Paprikaschote (grob gewürfelt)
- 4 Möhren (in Scheiben geschnitten)
- 1 Bund Lauchzwiebeln (in Scheiben geschnitten)
- 2 Hähnchenbrustfilets
- 200 g Sojasprossen
- verschiedene Gewürze (individueller Geschmack)
- Sojasauce
- Erdnussöl (kann auch Kokosöl sein)

Zubereitung:

- Das Hähnchenbrustfilet in Streifen schneiden und in etwas Erdnussöl bei großer Hitze kross anbraten.
- Danach zuerst die Möhren dazugeben und ca. 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze mit dem Fleisch garen.
- Anschließend die Paprika ebenfalls 2-3 Minuten mit garen lassen.
- Zum Schluss die Lauchzwiebeln und die Sprossen hinzufügen und ebenfalls ca. 2-3 Minuten mitgaren. Dabei immer wieder mal umrühren.
- Das Ganze reichlich würzen und mit Sojasauce ablöschen.
- Als Beilage, wenn koche ich noch Vollkornreis.





SIMON BLASS

Listenplatz 14

56 • verheiratet • 1 Kind

Maschinenbautechniker

Erlabrunner Straße 15

Was ist mir wichtig für Margetshöchheim:

Den Anforderungen angepasste/nötige Veränderungen mit Sachverstand, Augenmaß und deren klare Kommunikation mit den Einwohnern.

An Margetshöchheim gefällt mir:

Nicht zu klein, dass jeder über jeden alles weiß und nicht zu groß, sodass fast jeder jeden kennt...

Die landschaftliche und meteorologische Lage
- geht kaum besser ;)

Mein Lieblingsort:

Das Mainufer mit seinem schönen Rad- und Wanderwegen, hauptsächlich vom Segelboot aus. Auch die Feldwege oberhalb Margetshöchheims mit Blick auf das Maintal und die Wege durch den Wald.

Kandidatur:

Lange genug gewundert und kopfgeschüttelt - Zeit herauszufinden warum was, wann und wie abläuft bzw. abgelaufen ist.

Zudem reizt mich die Möglichkeit, mich künftig aktiv einzubringen.

Freizeit:

Segelboot (segeln / Pflege Reparatur), Orgateam (SGM), Ausflüge mit der Familie oder mit Freunden, Reisen, Fasching.

Was ich persönlich bzw. thematisch im Gemeinderat einbringen möchte?

Ich denke da nicht an ein bestimmtes Thema, sondern eher an sachliches, faktenbezogenes Beitragen zu Lösungen thematischer und fachlicher Aufgaben.

Persönliches:

Was meine Rezeptwahl über mich und meine Kandidatur verrät?

Meine Intension: einfach - schnell - geschmackvoll.

Über welche Eigenheit von mir andere und ich schmunzeln können?

Eine Situationskomik - nicht selten auf eigene Kosten.

Wie man mich zum Lachen bringen kann?

Mit einer Vogelfeder an der Fußsohle oder wenn jemand auch über sich selbst lachen kann...

Wie man mir eine Freude machen kann?

...Mit Höflichkeit...





Blätterteig Pizza mit Tomaten

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Pck Blätterteig aus dem Kühlregal (Rolle)
- 6 mittelgroße Tomate(n)
- 300 g Käse, deftiger (z. B. Bergkäse, Raclettekäse, Gruyere ...)
- 2 Zehe/n Knoblauch
- 1 EL Dijonsenf
- 3 EL Olivenöl
- etwas Thymian, frisch

Zubereitung:

- Die Blätterteigrolle im Kühlschrank lagern, bis der Rest vorbereitet ist. Der Backofen kann bereits nach Packungsanweisung vorgeheizt werden.
- Dann die Tomaten und den Käse komplett in Scheiben schneiden. Die 3 EL Öl in ein kleines Gefäß gießen, Thymianblätter (Menge nach Belieben) sowie die 2 gepressten Knoblauchzehen dazugeben. Falls keine Knoblauchpresse vorhanden ist, den Knoblauch in möglichste kleine Stücke hacken.
- Nun den Blätterteig auf einem Backblech ausrollen und mit Dijonsenf dünn bestreichen. Als Nächstes den Käse und danach die Tomatenscheiben auf dem Blätterteig verteilen. Wir haben „on top“ noch in Scheiben geschnittene Oliven drüber gegeben. Zu guter Letzt die ÖlKnoblauchThymian-Mischung auf die restlichen Zutaten träufeln.
- Die fertig zubereitete „Pizza“ kann nun in den vorgeheizten Ofen und ist nach ca. 20 - 25 min. fertig.
Dies ist das Rezept von Alfred Biolek. Es können aber gerne noch zusätzlich zu den Tomaten ein wenig Paprika, Oliven, Zucchini oder sonstige Zutaten verwendet werden.





LEONARD HAUPT

Listenplatz 15

20 • ledig • Student, digitales

Rettungsmanagement

Heinrich-Böll-Straße 23

Was ist mir wichtig für Margetshöchheim:

Weiterhin eine hohe Lebensqualität erhalten.

An Margetshöchheim gefällt mir:

Die Nähe zu Würzburg und die
Beschaulichkeit im Vergleich zur Stadt.

Mein Lieblingsort:

Alte Kastanie an der Jagdhütte.

Kandidatur:

Um die Interessen der Jüngeren zu vertreten und aktiv an der Verbesserung
und Verschönerung unseres Ortes mitzuwirken.

Freizeit:

Freiwillige Feuerwehr, Betreuer der Jugendfeuerwehr, Obstbau.

Was ich persönlich bzw. thematisch im Gemeinderat einbringen möchte?

Vertretung der Interessen der Jugend und der kommenden Generationen.
Förderung des lokalen Gewerbes, sowie neue Gewerbetreibende nach
Margetshöchheim zu locken.

Persönliches:

Was meine Rezeptwahl über mich und meine Kandidatur verrät?

Könnte ich jeden Tag essen.

Wie man mich zum Lachen bringen kann?

Ich kann über fast alles lachen.

Wie man mir eine Freude machen kann?

Freundlicher Umgang miteinander.





Currysauce für Currywurst

Zutaten:

- 1 rote Zwiebel
- 1 EL Rapsöl
- 1 TL Tomatenmark
- 250 g Tomatenketchup
- 1 EL Honig
- 1 EL Zucker
- 1 EL Balsamico
- 1 TL Sojasauce
- 1 EL Currypulver
- 0,5 TL Chilipulver

Zubereitung:

- Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.
- Das Öl in einem Topf erhitzen.
- Die Zwiebel dazu geben und bei mittlerer Hitze unter rühren goldgelb anbraten.
- Das Tomatenmark dazu geben und verrühren.
Für 1 Minute mit braten, dann mit 150 ml Wasser ablöschen.
- Ketchup, Balsamico, Honig, Currypulver, Chili und Sojasauce dazu geben und verrühren. Bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren in etwa 10 - 15 Minuten sämig kochen.
- Die Currysauce anschließend fein pürieren oder durch ein Sieb streichen, wenn man eine feine Sauce bevorzugt.
- Die noch kochend heiße Sauce dann sofort in sterile Flaschen abfüllen. Abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.
- Innerhalb von 14 Tagen aufbrauchen.





BARBARA BITTNER

Listenplatz 16
51 • verheiratet
Lehrerin
Würzburger Straße 46

Was ist mir wichtig für Margetshöchheim:

Für unsere Gemeinde wünsche ich mir, dass wir die gute Infrastruktur (Ärzte, Schulen und Kindergärten, Versorgung der Menschen vor Ort...) in den nächsten Jahren erhalten können und dass sich weiterhin viele Menschen in unseren Gruppen und Vereinen engagieren, damit wir eine lebendige Gemeinde bleiben.

An Margetshöchheim gefällt mir:

die Lage am Main, das beschauliche Ortsleben, dass alles, was man an Infrastruktur braucht, vor Ort ist.

Mein Lieblingsort:

ist die Espresso-Bar „De la suerte“ am neuen Mainsteg, die mehr oder weniger direkt vor meiner Haustür liegt und wo man mit Blick auf den Main den besten Cappuccino genießen kann.

Kandidatur:

Als Gemeinderätin kann ich die Entwicklung unserer Gemeinde mitgestalten.

Freizeit:

reisen, lesen, Sport, Ehrenämter: aktives Mitglied im Frauenchor, Mitarbeit im Gemeindeteam der Pfarrei St. Johannes und im CSU-Ortsverband als Schriftführerin.

Persönliches:

Was meine Rezeptwahl über mich und meine Kandidatur verrät?

Bei uns kocht eigentlich immer mein Mann und das ist auch gut so... Aber bei einem Gericht lässt er mir in unserer Küche den Vortritt – wenn er eine Quiche essen will. Ursprünglich aus Frankreich, unserem Lieblingsurlandsland stammend, gibt es auch eine fränkische Variante dieses deftigen Kuchens: mit Bratwurst und Wirsing.

Über welche Eigenheit von mir andere und ich schmunzeln können?

Ich neige in Kleinigkeiten zum Perfektionismus: So müssen Stifte auf dem Schreibtisch, Schuhe im Regal oder Handtuchstapel im Schrank immer perfekt ausgerichtet sein.

Wie man mich zum Lachen bringen kann?

Meist bringen mich Kinder zum Lachen, vor allem die Kinder meiner Schulklasse. Hier habe ich im Lauf meines Berufslebens schon viele lustige Situationen erlebt.

Wie man mir eine Freude machen kann?

Wenn mein Mann mir den Abwasch abnimmt...





Fränkische Quiche

Zutaten für 1 Spring- oder Tarteform von 26 cm Ø (12 Stücke):

- 200 g Mehl
- Salz
- 100 g kalte Butter
- 1 Ei
- 2 EL Weißweinessig
- Butter für die Form
- Mehl zum Arbeiten
- 1 kleiner Wirsing (ca. 800 g)
- 2 Zwiebeln
- 3 Thüringer Rostbratwürste (ersatzweise Nürnberger oder andere Bratwürste)
- 3 EL Öl
- 200 ml Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- 200 g saure Sahne
- 4 Eier
- frisch geriebene Muskatnuss
- 50 g Bergkäse



Zubereitung:

- Mit Mehl, Salz, Butter, Ei und Weißweinessig einen Mürbeteig zubereiten und diesen in Folie gewickelt ca. 30 Min. kühl stellen.
- Inzwischen für den Belag den Wirsing putzen, die äußeren Blätter abziehen und jeweils die dicke Blattrippe herausschneiden. Die Blatthälften quer in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Den restlichen Kohl vierteln, den Strunk keilförmig herausschneiden und die Viertel ebenfalls in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln, die Bratwürste in dünne Scheiben schneiden.
- In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen, Zwiebeln darin goldgelb andünsten. Den Wirsing dazugeben und unter Rühren ca. 2 Min. mitbraten. Brühe dazugießen, salzen, pfeffern und den Wirsing bei mittlerer Hitze offen ca. 8 Min. dünsten (dabei sollte möglichst viel Flüssigkeit verdunsten), dann herausnehmen. Übriges Öl in der Pfanne erhitzen, die Wurststücke darin rundum anbraten. Den Backofen auf 190° C vorheizen, die Form einfetten. Den Teig auf wenig Mehl ausrollen und in die Form legen, dabei einen Rand formen. Saure Sahne und Eier gut verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
- Den Käse reiben. Wirsing (evtl. überschüssige Garflüssigkeit ausdrücken), Wurst und Käse mischen und auf dem Teig verteilen, den Guss darübergießen. Die Quiche im Ofen (Mitte) bei 190°C in ca. 45 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und vor dem Anschneiden kurz abkühlen lassen.

Fertig ist ein leckeres französisch-fränkisches Gericht!



LUKAS GEYER

23 Jahre
ledig
Student Wirtschaftsingenieurwesen
Friedenstraße 13

Engagiert in unserer Jungen Union
und bei der Feuerwehr.

Gemüselasagne

Zutaten für 4 Personen:

200 g	geriebener Käse
2x	passierte Tomaten
	Lasagneplatten
40 g	Mehl
30 g	Butter
500 ml	Milch
2x	Paprika
4x	Zucchini
2x	Zwiebeln



Zubereitung:

- Zucchini in Scheiben schneiden, auf einem Backblech verteilen, mit Olivenöl beträufeln, ca. 20 min auf Umluft backen (180°C).
- Zwiebeln würfeln, in etwas Olivenöl andünsten, passierte Tomaten hinzufügen, würzen, eine Paprika würfeln und hinzufügen, auf niedriger Stufe köcheln lassen.
- Butter in einem Topf schmelzen, Mehl hinzufügen, Milch dazu geben, aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen, auf kleine Stufe stellen.
- Die zweite Paprika würfeln.
- Lasagne schichten von unten nach oben:
 - Béchamel
 - Nudeln
 - Paprika & Zucchini
 - Tomatensoße
 - Käse
- ca. 25-30 min bei 180°C auf Umluft backen.





BJÖRN JUNGBAUER

44 Jahre
verheiratet
3 Kinder
Landtagsabgeordneter
Thoma-Rieder-Straße 3

Engagiert in unserer Feuerwehr,
u.a. als First Responder, sowie als
Schriftführer in der Sozialstation
St. Burkard.



Björn's Käsespätzle

Zutaten für 4 Personen:

400 g	doppelgriffiges Mehl (Spätzlemehl)	200 g	Emmentaler
8	Eier	200 g	würziger Bergkäse
1 TL	Salz	100 g	Räbkäse
	Schuss sprudeliges Selterswasser		Salz & Pfeffer
50 g	Butter		aus der Mühle Mühle
1	Knoblauchzehe		Öl
		150 g	Zwiebeln
			Schnittlauch

Zubereitung:

- Das Mehl mit den Eiern, 1 TL Salz und einem Schuss Selterswasser in der Küchenmaschine oder mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten, bis der Teig Blasen wirft.
- Knoblauchzehe teilen, mit der geschnittenen Seite eine Ofenform einschmieren, danach Form mit Butter gut einstreichen.
- Käse reiben und miteinander vermischen.
- In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Mit einem Spätzlehobel die Spätzle in das siedende Wasser hobeln.
- Sobald die Spätzle an die Oberfläche steigen, noch einmal kurz (10 Sekunden) aufkochen lassen. Die Spätzle herausheben und in die vorbereitete Ofenform geben. Danach gleich mit dem geriebenen Käse vermischen, mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen.
- Käsespätzle in der Form bei 160 Grad (Umluft) ca. 20 Minuten im Backofen goldgelb backen.
- Zwiebeln schneiden und in reichlich Öl anschwitzen – je nach Belieben glasig oder rösten.
- Käsespätzle mit Zwiebeln und geschnittenem Schnittlauch servieren.



SANDRA DIEMER

35 Jahre
ledig
Pharma.-techn. Assistentin
Thoma-Rieder-Straße 35

Engagiert in der Jungen Union.

Karottenkuchen mit Frischkäsetopping

Zutaten:

1	Springform (26cm)	1	Prise Salz
375 g	Karotten	1/2 TL	Zimt, gemahlen
3	gestr. TL Backpulver	250 g	Öl, neutraler Geschmack
250 g	Mehl	4	Eier
275 g	Kristallzucker	100 g	gemahlene Mandeln &
100 g	Puderzucker	100 g	gehackte Mandeln
1	Päckchen Bourbon	200 g	Frischkäse, doppelrahm
	Vanillezucker	2 EL	Sahne

Zubereitung:

Vorarbeiten:

- Möhren mit der Gemüsereibe reiben und zur Seite stellen.

Teigzubereitung:

- 275g Kristallzucker, Vanillezucker, Eier und Öl in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät cremig rühren.
- Mehl, Backpulver, Salz und Zimt hinzufügen und mit dem Handrührgerät vermischen.
- Mandeln und Möhren hinzufügen, ebenfalls mit dem Handrührgerät auf unterer Stufe in den Teig einarbeiten.
- Teig in einer gefetteten Springform (26cm) oder passenden viereckigen Form (z.B. Auflaufform) verteilen und 50-60 min bei 150°C backen.

Frischkäsetopping:

Frischkäse mit Sahne und 100g Puderzucker mit Handrührgerät verrühren. Frischkäsetopping auf dem abgekühlten Kuchen verteilen.





JUTTA HACKEL

60 Jahre
verheiratet
2 Kinder
Sozialpädagogin
Margarethenstraße 25

Engagiert als Mitinitiatorin in der
Nachbarschaftshilfe sowie in der
katholischen Pfarrei und im
Partnerschaftskomitee.

Kiwi-Torte

Zutaten für den Tortenboden:

2	Eier
75 g	Zucker
1	Vanillezucker
80 g	Margarine flüssig
100 g	Mehl
2 TL	Backpulver

Zutaten für die Tortencreme:

1 Pck	Götterspeise Waldmeister
200 g	Frischkäse
2	Vanillezucker
2 EL	Zitronensaft
8 EL	Zucker
0,5 L	Sahne
4-5	Kiwi
1	Tortenguss klar

Zubereitung Tortenboden:

- Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren,
- flüssiges Fett umrühren, Mehl und Backpulver unterrühren.
- Teig in gefettete Tortenbackform füllen – bei 180 Grad 15 Min. backen.

Zubereitung Tortencreme:

- Götterspeisepulver in einer Tasse kaltem Wasser (gut 150 ml) 10 Minuten quellen lassen, mit 4 EL Zucker erhitzen – abkühlen lassen.
- Sahne schlagen. Käse mit 4 EL Zucker, 2 Vanillezucker und dem Zitronensaft verrühren.
- Kalte Götterspeise unterrühren.
- Sahne unterheben.
- Tortenrand um den Tortenboden.
- Tortencreme auftragen, Kiwis in Scheiben schneiden und die Torte damit belegen.
- Tortenguss nach Anleitung kochen und auf die Kiwis gleichmässig verteilen.
- Über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.





**Wir bitten um Ihre Stimme(n) für unseren Bürgermeisterkandidaten
LUKAS GÖTZ und unsere Kandidatinnen und Kandidaten
für den Gemeinderat!**

Bei der Wahl des Gemeinderats haben Sie 16 Stimmen.
Sie können einzelnen Kandidatinnen und Kandidaten bis zu 3 Stimmen geben,
insgesamt dürfen Sie jedoch nicht mehr als 16 Stimmen vergeben!

**Setzen Sie Ihr Listenkreuz bei der CSU,
damit gehen keine Stimmen verloren.**

Vielen Dank!

Vorgemerkt!

Dienstag, 03.02.2026

19 Uhr - Vereinszimmer in der Margarethenhalle

AUF EIN WORT MIT UNSEREM TEAM – ZUR SACHE

*Wir gestalten gemeinsam für Margetshöchheim -
Ihre und unsere Ideen für Margetshöchheim.
Ihre Fragen und unsere Antworten.*

Themen: Finanzen, Bau, Wohnraum, Wasser, Energie, Umwelt, Ehrenamt und Soziales.

Samstag, 21.02.2026

19.30 Uhr - Obsthalle

AUF EIN LIED MIT UNSEREM TEAM

*Finale unserer Wahlkampagne – mit Singer-Song-Writer Moritz Eckert und unserem Team.
Ein besonderer Abend mit stimmungsvoller Musik.
Ins Gespräch kommen mit unserem Bürgermeisterkandidaten und seinem Team.
SPECIAL: Wir kochen für Sie eine Kleinigkeit aus unserem Kochbuch!
Lassen Sie sich überraschen.*

**Stimmzettel zur Wahl des
Gemeinderates am 8. März 2026**



Wahlvorschlag Nr. 01

Bürgermeisterkandidat: Lukas Götz

GEMEINDERAT

- | | |
|----|-------------------|
| 1 | Lukas Götz |
| 2 | Beate Hogen |
| 3 | Bernd Scheumann |
| 4 | Maria Brohm |
| 5 | Simon Haupt |
| 6 | Daniela Oppmann |
| 7 | Sven Jungbauer |
| 8 | Andreas Winkler |
| 9 | Anette Heinrich |
| 10 | Dr. Markus Hüller |
| 11 | Christian Boll |
| 12 | Daniel Thienert |
| 13 | Fabian Pfeffer |
| 14 | Simon Blaß |
| 15 | Leonard Haupt |
| 16 | Barbara Bittner |

Impressum:

V.i.S.d.P.: Bernd Scheumann,
CSU Ortsvorsitzender,
Rosenstraße 5, 97276 Margetshöchheim

Redaktion:

Barbara Bittner, Daniela Oppmann,
Lukas Götz.

Layout: www.schuster-illustrationen.com



instagram
marokko.2020

facebook
CSU Margetshöchheim

CSU Ortsverband Margetshöchheim **JU** Margetshöchheim

**GEMEINSAM
FÜR MARGETSHÖCHHEIM**

www.csu-margetshoechheim.de

