

Kochbuch 2.0 ...

Mainhausen

SPD



Wir sind weiter rührig!

#MainhausenWeiterErfolgreich

#GemeinsamMachen

www.spd-mainhausen.de

Eine Bilanz, die sich sehen lassen kann!

Liebe Mainhäuserinnen und Mainhäuser, liebe Nachbarinnen und Nachbarn, am 14. März entscheiden Sie darüber, wer zukünftig Ihre Interessen in der Kommunalpolitik vertritt und welchen Kurs unsere Gemeinde in den kommenden fünf Jahren einschlägt.

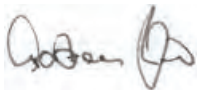
Die Politik der SPD in Mainhausen hat in den 2010er Jahren gezeigt, wie unsere Heimat im Standortwettbewerb optimal positioniert und gleichzeitig ein lebenswertes Umfeld erhalten bleiben wird. Neubürger als auch Einheimische fühlen sich hier wohl. Dies ist vor allem deshalb gelungen, weil wir immer auf einen Ausgleich der Interessen geachtet und unser Programm stets im Dialog mit den Bürgerinnen und Bürgern aktualisiert haben.

Unsere Bilanz kann sich sehen lassen:


- Haushaltskonsolidierung / Halbierung Schuldenstand
- Niedrige Grund- und Gewerbesteuersätze
- Seniorengerechtes Wohnen Spessartblick und Caritas
- Beteiligung am Hospiz in Rodgau
- Planung von Wohnraum durch Zellhausen-Süd
- Glasfasererschließung im kompl. Gemeindegebiet
- Verbesserung des Online-Angebotes der Verwaltung
- Neubau der Krippe Panama
- Neue Gemeindebücherei
- Doppelte Aufwendungen für die Kinderbetreuung
- Mittagsbetreuung an den Grundschulen
- Ferienspiele auch an Ostern und im Herbst, Kinderkino
- Fertigstellung Spielplatz Mainfächer
- Umstellung auf LED-Beleuchtung
- Einstieg in die Elektromobilität
- Einführung des Hoppers
- Buslinie nach Aschaffenburg und Weiskirchen
- Barrierefreier Umbau Bushaltestellen
- Aufstellung und Umsetzung Klimaschutzkonzept
- Anlage von Blühflächen / Verbot von Glyphosat
- Planung Radweg Hillerkreuzung/Schwalbennest
- Verkehrssicherungskonzept Babenhäuser Straße
- Startschuss Jugendfreizeitanlage in Zellhausen
- Umfassende Sanierung Sporthalle Zellhausen
- Energetische Sanierung Bürgerhaus Mainflingen
- Neues Betriebsgebäude Campingplatz Mainflingen
- Bereitstellung UNICO-Gebäude als Vereinsheim
- Komplettsanierung Mainbrücke
- Sicherung des Brandschutzes (neuer Einsatzwagen)
- Umstellung auf Wiederkehrende Straßenbeiträge
- Geschwindigkeitskontrollen an den Ortseinfahrten
- Ansiedlung Tegut in Mainflingen
- Eröffnung Bürgerbüro Mainflingen
- Gewerbeneuansiedlungen in beiden Ortsteilen

Auf Basis des bisher Erreichten wollen wir unseren erfolgreichen Weg gemeinsam mit Ihnen fortsetzen und unsere Heimatorte weiter modernisieren und auf die künftigen Herausforderungen vorbereiten.

Auf den kommenden Seiten präsentieren wir Ihnen unser ausführliches Wahlprogramm und unser vielfältiges personelles Angebot. Wir bitten Sie gleichzeitig um Ihre Stimme!



Ihr Torsten Reuter, Listenplatz 1



Ihre Gisela Schobbe, Ortsvereinsvorsitzende

Torsten Reuter

Kommunalpolitik hat für mich viele Gemeinsamkeiten mit dem Einrichten einer Wohnung: Ein beschränktes Platzangebot, ein vorgegebenes Budget, der aktuelle Zustand und die unterschiedlichen Interessen und Vorstellungen der Bewohner müssen unter einen Hut gebracht werden.

Unter diesen Rahmenbedingungen mit Ideen und Kreativität das bestmögliche Ergebnis zu erreichen, lohnt sich und kann ein lebenswertes Umfeld für alle Betroffenen schaffen. Das gilt für die eigenen vier Wände und umso mehr für eine Wohn- und Lebensgemeinschaft wie die Gemeinde Mainhausen. Wird solches Engagement auch mit sozialen und nachhaltigen Aspekten verbunden, entspricht dies meinem Verständnis von Kommunalpolitik und motiviert für weitere fünf Jahre.



Torsten Reuter

Mein Lieblingsrezept Spitzkohlpfanne mit Nudeln

Zutaten für 4 Personen:

500 g Spitzkohl	500 ml passierte Tomaten
200 g Paprika	2 EL Olivenöl
180 g Karotten	Salz
2 große Zwiebeln	Pfeffer
1 Bund frische Petersilie	500 g Nudeln

Zubereitung:

Nudeln wie auf der Packung angegeben zubereiten. Zwiebeln fein würfeln. Paprika und Spitzkohl in feine Streifen schneiden. Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Petersilie grob hacken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln darin glasig dünsten. Anschließend Paprika und Karotten hinzugeben und für 5 Minuten anbraten. Nun den Spitzkohl hinzugeben und gemeinsam für 3 Minuten garen lassen. Mit den passierten Tomaten ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. 5 Minuten köcheln lassen.

Die gekochten Nudeln zu der Soße geben und alles gemeinsam vermengen. Mit der Petersilie garniert heiß servieren.

Geschäftsführer, Dipl.-Kaufmann
58 Jahre
verheiratet, 2 Töchter

Am Alten Forsthaus 2
t.reuter@spd-mainhausen.de

Mandate und Funktionen

Erster Beigeordneter der
Gemeinde Mainhausen

Vereinsmitgliedschaften

Luftsportverein
Die Hütte
KMV
Feuerwehr Zellhausen
SPD Mainhausen



Felicitas Mohler-Kaczor

Dipl. Juristin
37 Jahre
verheiratet, 3 Kinder

Schulstraße 34
f.mohler-kaczor@spd-mainhausen.de

Hobbys

Hobbys sind mit drei kleinen Kindern nicht einfach zu pflegen, daher genieße ich es in Ruhe zu lesen und mit unserem Hund spazieren zu gehen

Vereinsmitgliedschaften

Vorstandsmitglied pro interplast
Seligenstadt
TGZ
SPD

Felicitas Mohler-Kaczor

Viele Menschen glauben, dass sie keinen Einfluss auf die Politikentwicklung haben. Aber dieser Gedanke täuscht. Eine Stimme kann nur gehört werden, wenn sie auch erhoben wird. Probleme wie z.B. die Vereinbarkeit von Familie und Beruf aufgrund fehlender Betreuungsmöglichkeiten, können nur gelöst werden, wenn Betroffene sich beteiligen. Denn Politik passiert überall, zu jeder Zeit und geht jeden etwas an.

Mein Lieblingsrezept Hessischer Schmandkuchen

Zutaten für eine quadratische Form von 23 x 23 cm oder eine 24 cm Springform:

Teig:

100 g Quark
75 ml Milch
3 EL neutrales Öl (z.B. Rapsöl)
50 g Zucker
1 Prise Salz
150 g Mehl
1 geh. TL Backpulver
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

Belag:

800 Schmand
100 ml Sahne
1 sehr frisches Eigelb
50 g Zucker
Ordentlich Zimt-Zucker
zum Bestreuen

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad Ober- Unterhitze vorheizen. Backform mit Backpapier auslegen. Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und miteinander verquirlen. In die Backform verstreichen.

Schmand mit der Sahne, dem Eigelb und Zucker glatt rühren.

Ca. 2/3 der Schmandcreme auf dem Boden verteilen und das Ganze für ca. 35-40 Minuten backen.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und dann die restliche Schmandcreme auf dem Kuchen verteilen. Für mindestens zwei Stunden, besser über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

Aus der Form lösen und vor dem Servieren dick mit Zimt-Zucker betreuen.

Dieter Jahn

Ich kandidiere, weil ich mich verpflichtet fühle für die Bürgerschaft meiner Heimat-gemeinde gute Kommunalpolitik zu machen. Dies ist in den letzten Jahren dank der stabilen politischen Mehrheit in den Gremien der Gemeinde hervorragend ge-lungen. In einem ausgewogenen Verhältnis von neuen Investitionen und Schulden-abbau ist Mainhausen gut aufgestellt.

Ich setze mich auch weiterhin dafür ein, durch verantwortungsbewusste Politik die Handlungsfähigkeit Mainhausens zu erhalten und das soziale Gleichgewicht und das gesellschaftliche und kulturelle Leben zu erhalten und weiter zu fördern. Da-rauf werde ich meine politische Tätigkeit konzentrieren und dafür lohnt es sich zu kämpfen. Dies gelingt aber nur mit einer weiterhin stabilen politischen Mehrheit im Gemeindeparlament. Und dafür werbe ich hiermit.

Mein Lieblingsrezept Hähnchen-Kartoffel-Pfanne mit Speck und Salbei

Zutaten für 4 Personen:

360 g Hähnchenbrust
150 g durchwachsener Speck
3 Knoblauchzehen
½ Bund Salbei

600 g festkochende Kartoffeln
3 Stangen Frühlingslauch
Salz, Pfeffer aus der Mühle
50 g Butterschmalz
4 Eier

Zubereitung:

Hühnerbrust und Speck in Scheiben schneiden. Knoblauchzehen mit Hilfe des Messerrückens leicht andrücken. Kartoffeln waschen und vierteln. Frühlingslauch waschen und in Ringe schneiden. Salbei waschen und die Blätter von den Stielen zupfen. Den Backofen auf 175° vorheizen. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Hähnchenbrust darin goldbraun anbraten, dann herausnehmen. Speck zusammen mit dem Knoblauch in derselben Pfanne 2-3 Minuten braten. Kartoffeln dazugeben und bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten mitbraten. Frühlingslauch und Salbei zufügen, Fleisch ebenfalls wieder zu den Kartoffeln geben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier vorsichtig in die Pfanne aufschlagen. Diese dann auf die mittlere Schiene in den Backofen geben und etwa 12 Minuten knusprig backen. Das Gericht in der Pfanne servieren.



Dieter Jahn

Leitender Verwaltungsdirektor a.D.
Dipl. Verwaltungswirt
76 Jahre
verheiratet, 2 erwachsene Kinder

Gartenstraße 1
d.jahn@spd-mainhausen.de

Mandate und Funktionen

Vorsitzender der Gemeinde-
vertretung Mainhausen
Vorsitzender der Verbandsversammlung
des Sparkassenzweckverbandes
Langen-Seligenstadt
Erster stellv. Verbandsvorsteher des Ab-
wasserverbandes Schleifbach
Seit 48 Jahren Kassierer und Vorstands-
mitglied SPD Mainhausen

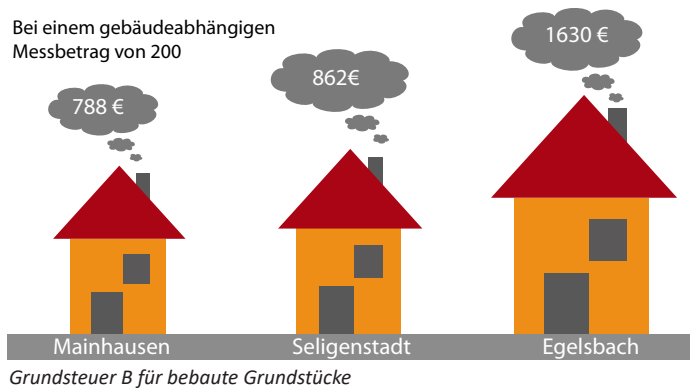
Vereinsmitgliedschaften

ADAC, ver.di
Arbeiterwohlfahrt Mainflingen
Freiwillige Feuerwehr Mainflingen
Sängervereinigung Mainflingen
Skatclub Zellhausen
SPD Mainhausen (Vorstand)
TSG Mainflingen
Volksbund Deutsche Kriegsgräberfürsorge

Wirtschaftliches Handeln mit Augenmaß und Kreativität

Kommunales Wirtschaften heißt für uns: verantwortliches Handeln, verbunden mit der notwendigen Erfahrung und Kompetenz. Finanziellen Experimenten erteilen wir eine klare Absage. Die im Vergleich zum Durchschnitt im Kreis Offenbach niedrigen Steuer- bzw. Hebesätze unterstreichen, dass der wirtschaftliche Kurs der SPD in die richtige Richtung geht.

Bei einem gebäudeabhängigen
Messbetrag von 200



Dabei ist und bleibt die Haushalts- und Finanzplanung ein Schwerpunkt der SPD in Mainhausen. Nur durch ständiges Überwachen der aktuellen Situation – gerade auch während der aktuellen Corona-Krise – und rechtzeitiges Einlenken können Fehlentwicklungen korrigiert und sich langfristig auswirkende Probleme verhindert werden.

Neben kurzfristig notwendigen Entscheidungen (z.B. einer besonderen Vereinsförderung im Krisenjahr) wollen wir die vorhandenen Mittel vor allem nachhaltig und in Verbindung mit einer sozialen Komponente investieren. Idealerweise führt diese Nachhaltigkeit zur mittel- und langfristigen Reduzierung der laufenden Ausgaben und der Aufwände für die Instandhaltung.

Gleichzeitig wollen wir Entscheidungen, die sich bewährt haben, in Mainhausen weiterhin uneingeschränkt umsetzen. Die neue Form der Erhebung der Straßenbeiträge ist ein solches Beispiel.

Langfristig orientiertes Handeln wollen wir aber auch mit kreativen Ideen und mutigen Schritten außerhalb der ausgetretenen Pfade untermauern:

- Muss etwa ein neues Rathaus tatsächlich von der Kommune geplant und gebaut werden? Oder kann man Räume für den Verwaltungsbetrieb nicht auch kostengünstig mieten und durch einen anpassbaren Mietvertrag auch in Zukunft nur die tatsächlich benötigten Flächen bezahlen?
- Oder können neue Kitas bereits bei der Planung so flexibel konzipiert werden, dass sie bei geringerem Betreuungsbedarf später auch ohne großen Aufwand anders genutzt werden können?

Damit Mainhausen sich weiterhin gesund entwickelt, werden wir sparsam wirtschaften und die uns zur Verfügung stehenden Mittel – Ihre und unsere Steuergelder – sinnvoll und mit angemessenen Prioritäten einsetzen.

Konkrete Ziele:

- Nachhaltige Verwendung der Steuermittel
- Sanierung der Liegenschaften anstelle teurer Neubauten
- Einführung wiederkehrender Straßenausbaubeiträge
- Folgekosten beim Neubau des Rathauses abwägen / Prüfen von Alternativen
- Fortsetzung der Verwaltungsdigitalisierung

Annekathrin Uecker

„Sei die Veränderung, die du dir wünschst für diese Welt“

- Gandhi-

Ganz im Sinne des Zitates möchte ich mich in der Gemeinde engagieren, um Dinge zum Positiven zu verbessern.

Zu wenige Mülleimer beim Spaziergang durch die Gemeinde, schlechte Parksituation, ungünstige Verkehrsführung, unzureichende Anzahl an Betreuungsplätzen für Kinder, ungenügende Grünbepflanzung, mangelhafte Spielplatzgestaltung und -pflege. Die Liste von großen und weniger großen Dingen, die uns im Alltag stören, ist individuell und vielschichtig. Dies macht die Arbeit in der Gemeindevertretung für mich reizvoll.



Annekathrin Uecker

Mein Lieblingsrezept Tandoori Chicken

Zutaten für 4 Personen:

2 Kardamomkapseln
1 TL Koriandersamen
3 TL Garam Masala
2-3 gestr. TL Chilipulver
1 TL gemahlener Kurkuma
3 Knoblauchzehen

1 Stück (ca. 20 g) Ingwer
Saft von 1/2 Limette
500 g Sahnejoghurt
4 Hähnchenfilets (à ca. 200 g)
etwas Salz
1 großer Gefrierbeutel, Backpapier

Zubereitung:

Kardamomkapseln und Koriandersamen in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis es duftet. Herausnehmen und im Mörser fein zermahlen. Mit Gewürzmischung Garam Masala, Chilipulver und Kurkuma mischen. Knoblauchzehen und Ingwer schälen und sehr fein hacken. Limettensaft, Knoblauch, Ingwer, Gewürzmischung und 300 g Joghurt verrühren. Hähnchenfilets waschen, trocken tupfen und in sehr breite Streifen schneiden. Hähnchenstücke und Joghurtmarinade in einen Gefrierbeutel geben und fest verschließen. Mit den Händen die Marinade gut in das Fleisch einmassieren. Ca. 4 Stunden kalt stellen.

Ofen vorheizen (E-Herd: 225 °C/Umluft: 200 °C/Gas: Stufe 4). Backblech mit Backpapier auslegen. Hähnchen mit der Marinade aus dem Gefrierbeutel direkt auf dem Blech verteilen. Im heißen Ofen 10-12 Minuten braten. Tandoori Chicken salzen und mit dem Rest Joghurt und einigen Gurkenscheiben anrichten. Dazu schmeckt Naan-Brot oder Basmati Reis.

Biologin
37 Jahre
unverheiratet, 2 Kinder

Klein-Welzheimer Straße 3
a.uecker@spd-mainhausen.de



Kai Gerfelder

Diplom-Politikwissenschaftler
Geschäftsführer

44 Jahre
verheiratet, 1 Sohn

Am Zellerbruch 4
k.gerfelder@spd-mainhausen.de
www.kai-gerfelder.de

Mandate und Funktionen

Gemeindevertreter seit 1997
Kreistagsabgeordneter seit 2009
Mitglied der Regionalversammlung
Süd Hessen seit 2011
Mitglied der Verbandskammer
des Regionalverbandes seit 2011
Geschäftsführender Vorstand
Abwasserverband Schleifbach

Vereinsmitgliedschaften

Freiwillige Feuerwehren
Zellhausen + Mainflingen,
Kerbfreunde Zellhausen,
Liederkrans Zellhausen,
Zellhäuser Fastnachtssnarren,
Hütte Zellhausen, pro interplast,
MainÄppelHaus Frankfurt, ver.di,
Bürger Sonnenstrom Mainhausen,
Treue HSV Jungs Otzberg
und andere

Kai Gerfelder

Wir haben Mainhausen zum gefragten Standort im Rhein-Main-Gebiet entwickelt: Der Gleichklang von Ökonomie, Ökologie und Sozialem führt dazu, dass sowohl Alteingesessene als auch Neubürger sich hier wohlfühlen. Das ist Ergebnis einer strukturierten und durchdachten Politik: Stetige Investitionen in die gemeindlichen Liegenschaften, flächendeckender Glasfaserausbau, Wohnraum für Senioren, Betreuungs- und Freizeitangebote für Kinder, bei gleichzeitiger Berücksichtigung des Klimawandels, bezeugen diesen Ansatz.

Eine Finanzpolitik mit Augenmaß sorgt zudem für niedrige Steuersätze und mäßigem Schuldenstand. Im stetigen Dialog mit der Wirtschaft, den Vereinen und den Bürgern, finden alle Interessierten Gehör.

Diese Politik will ich fortsetzen: Schaffung von bezahlbarem, energieeffizientem Wohnraum, ausreichende Betreuungsangebote von der Krippe bis zum Hort, klimafreundliche Verkehrsangebote und zukunftsfähige Lösungen für Rat- und Bürgerhaus stehen ganz oben auf der Agenda.

Mein Lieblingsrezept Fränkisches Schäufelchen

Zutaten für 4-6 Personen:

1,5 - 2 kg Schäufelchen
(Schweineschulter) mit
Knochen und Schwarte
1 Liter dunkles Bier (kein Pils!)

Bratfett

1 Zwiebel
1 Bund Suppengrün (Karotte, Sellerie, Lauch,
Petersilienwurzel)
Salz, Pfeffer, gemahlener Kümmel,
Majoran, Rosmarin, Muskat, klare Brühe

Zubereitung:

Schäufelchen trocken tupfen, Schwarte diagonal überkreuz einschneiden. Anschließend Gewürze ins Fleisch einreiben und scharf anbraten. (Die Schwarte nicht würzen und anbraten!). Das Fleisch aus dem Bräter nehmen, gewürfelte Zwiebel und Suppengrün ebenso anbraten. Das Fleisch zurück, anschließend mit Wasser und Bier bis zur Schwarte aufgießen und bei 160 Grad (Umluft) für vier Stunden (!) in den Ofen. Gelegentlich mit dem Sud bepinseln und entsprechend Wasser und Bier nachgießen.

Vor dem Servieren mit Grillfunktion die Schwarte bei 250 Grad knusprig braten. Das Gemüse zum Binden der Soße pürieren, eventuell vorher Fett abschöpfen. Mit Brühe etwas abschmecken. Klassisch Kartoffelklöße und Rotkraut dazu - und ein dunkles Bier, falls noch eins übrig ist.

Gisela Schobbe

Ich kandidiere, weil ich mich weiterhin aktiv für die Menschen und ihre Belange in unserer Gemeinde einsetzen möchte.

Als Ziel setze ich mir die Weiterentwicklung der Infrastruktur in unserer lebenswerten Gemeinde unter sozialen und gerechten Gesichtspunkten. Dabei stelle ich mir für mich die drei folgenden Arbeitsschwerpunkte in der nächsten Legislaturperiode vor:

- Ausbau und Weiterentwicklung der Kinderbetreuung,
- Mobilität im ländlichen Raum mit Stärkung des öffentlichen Personennahverkehrs
- und die Entwicklung hin zu einer fahrradfreundlichen Gemeinde.

Mein Lieblingsrezept Apfelsinen-Schokoladenplätzchen

Zutaten für 1,5 Bleche:

200g Mehl
60 g Stärkemehl
1 gestr. Teelöffel Backpulver
100 g Zucker
1 Vanillezucker
abgeriebene Schale einer ungespritzten Apfelsine
1 Ei
125 g Butter
100 g Schokolade (zartbitter), gehackt

Zubereitung:

Außer der Schokolade alles zu einem Teig verarbeiten. Am Schluss die gehackte Schokolade unterheben. Kalt stellen (auch über Nacht).

Zwischen Klarsichtfolie portionsweise ausrollen (ca 4 mm dick) und ausstechen.

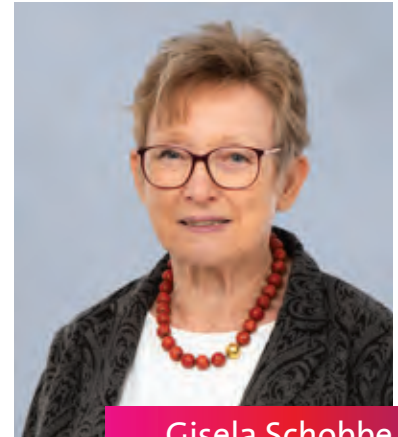
Backen :

170 Grad Unter-und Oberhitze (je nach Herd auch 175 Grad).

Zweite Schiebeleiste von oben, 11- bis 12 Minuten.

Auskühlen lassen, in einer Blechdose aufbewahren. Der Orangengeschmack wird nach einer Woche intensiver. (Haltbarkeit ca vier Wochen).

Schmeckt nicht nur zur Weihnachtszeit hervorragend.



Gisela Schobbe

pensionierte Lehrerin
und Schulleiterin
76 Jahre
geschieden, 2 erw. Kinder

Querstraße 8
g.schobbe@spd-mainhausen.de

Mandate und Funktionen

Gemeindevertreterin
Vorsitzende im Sozialausschuss
Mitglied im Abwasserverband
Schleifbach
Mitglied im Unterbezirksvorstand
der SPD Kreis Offenbach
Delegierte bei Parteitag

Vereinsmitgliedschaften

Gute Sache
Pro Interplast
AWO
DRK
Freiwillige Feuerwehr Mainflingen
SPD Mainhausen
(Ortsvereins-vorsitzende)

Klima und Umweltschutz überall und ständig

Umwelt- und Klimaschutz ist für die SPD in Mainhausen nicht einfach ein Programmpunkt. Für uns ist der Schutz unserer Ressourcen DAS Querschnittsthema. Es beeinflusst ausnahmslos alle anderen Überlegungen und findet dort Berücksichtigung.

Nachhaltigkeit ist uns nicht nur bei Investitionen wichtig, sondern umfasst alle Aspekte des kommunalen Handelns. Dabei ist uns bewusst, dass die öffentliche Hand mit gutem Beispiel vorangehen muss. Das haben wir in der auslaufenden Wahlperiode getan und werden wir wegen der Dringlichkeit des Themas noch verstärken.

Themen wie das Einsparen von Energie in öffentlichen Gebäuden, der schonende Umgang mit den vorhandenen Ressourcen, der Erhalt der Landschaft einschließlich des Waldes rund um das Gemeindegebiet sowie moderne und zeitgemäße Vorgaben und Richtlinien bezüglich neuer Baugebiete, wollen wir in den Mittelpunkt stellen.



Dabei werden wir sorgfältig abwägen und uns die Entscheidungsprozesse nicht einfach machen.

Wo immer möglich, wollen wir moderne Technologie und Bauweisen wie z.B. Nahwärmeversorgung, LED-Technik oder e-Mobilität nutzen, um auch über den Zeitraum der kommenden Wahlperiode hinaus einen zunehmend klima- und umweltfreundlichen Wohnort zu gestalten.

Uns ist aber auch bewusst, dass die Umweltthemen und -herausforderungen ständige und fortlaufende Bemühungen mit sich bringen und nicht in wenigen Jahren zum Abschluss gebracht werden können.

Konkrete Ziele:

- Klimaschonende Energieversorgung in Zellhausen-Süd
- Schrittweise Umsetzung des Klimaschutzgutachtens
- Erneuerbare Energien für unsere Liegenschaften
- Vollendung des Umbaus auf LED-Straßenbeleuchtung
- Fuhrpark auf Wasserstoff und E-Mobilität umstellen
- Frühzeitige Anpassung der Waldstruktur an die Folgen des Klimawandels
- Flächenentsiegelung wo möglich
- Mehr Blühflächen und Straßenbegleitgrün
- Dialog zur Koordination der Freiflächennutzung (Landwirtschaft, Naturschutz, Freizeitgestaltung)
- Energieberatung durch Verbraucherzentrale fortsetzen

Marco Schreiner

Die Kommunalpolitik gestaltet unser direktes Umfeld und macht unser Zuhause lebenswert. Aus diesem Grunde möchte ich als Ansprechpartner für die Jüngeren fungieren, sie in den politischen Prozess einbinden und ihnen die Kommunalpolitik näherbringen.

Mein Ziel ist es als junger Mitbürger die Gemeinde stets progressiv weiter zu entwickeln und zu verbessern. Ein besonderes Augenmerk möchte ich auf das Vereinsleben legen, denn Vereine sind ein großer Bestandteil des gemeinschaftlichen Zusammenhalts. Ich kandidiere für ein zukunftsfähiges und gemeinschaftliches Mainhausen.

Mein Lieblingsrezept Mexikanische Burritos

Zutaten für 4 Personen:

200 g Tomaten aus der Dose

125 g Maiskörner

jeweils eine rote und gelbe Paprikaschote

2 Zwiebeln

4 EL Olivenöl

400 g Hackfleisch

1 EL Tomatenmark

6 Weizentortillas

6 EL Crème Fraiche

200 g geriebenen Käse

Salz & Pfeffer,

Prise Zucker und Cayennepfeffer

1/2 TL Kreuzkümmel

Zubereitung:

Die Tomaten fein hacken und wieder in den Saft zurückgeben. Den Mais abtropfen lassen. Die Paprika entkernen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und würfeln.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin scharf anbraten. Zwiebeln und Paprika dazugeben und alles etwa 5 Minuten garen, bis das Fleisch durchgebraten ist. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Kreuzkümmel kräftig würzen. Das Tomatenmark dazugeben, kurz mitrösten, dann die gehackten Tomaten mit dem Saft und den Mais unterrühren. Die Masse einige Minuten einkochen lassen, bis fast die gesamte Flüssigkeit verdampft ist.

Mit den Gewürzen und etwas Zucker abschmecken. Die Tortillas mit der Creme fraiche bestreichen und die Hackfleischmasse gleichmäßig darauf verteilen. Mit etwas geriebenem Käse bestreuen. Die Tortillas zu Burritos aufrollen und in eine Auflaufform legen.

Mit dem restlichen geriebenen Käse bestreuen und im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 4–5 Minuten überbacken, bis der Käse zerlaufen ist. Sofort servieren



Marco Schreiner

Student (Politikwissenschaft &
Soziologie)
18 Jahre
ledig

Haagstraße 2
m.schreiner@spd-mainhausen.de

Hobbys
Jugendarbeit
Sport

Vereinsmitgliedschaften
KSV Mainhausen
HSV Mainflingen
Freiwillige Feuerwehr Mainflingen
Die treuen Bazis
Seligenstadt / Mainhausen
FC Bayern München
SPD Mainhausen



Amir Shaikh

Dipl.-Ing. Architekt, Abteilungsleiter
52 Jahre
verheiratet, 2 Kinder

Stockstädter Straße 11
a.shaikh@spd-mainhausen.de

Mandate und Funktionen
Gemeindevertreter
Geschäftsführer der SPD Fraktion

Hobbys
Kunst
Literatur
Geschichte
Handwerkliche Arbeiten

Vereinsmitgliedschaften
Freiwillige Feuerwehr Zellhausen
Kerbfreunde Zellhausen
Eintracht Frankfurt
SPD Mainhausen (Mitglied im Vorstand)

Amir Shaikh

Wir haben in den letzten Jahren als Sozialdemokraten_innen einiges bewegt und viele Projekte mit Hilfe einer stabilen politischen Mehrheit in den politischen Gremien angestoßen. Diese Verantwortung, die uns zuteil wurde, setzten wir zielorientiert und zum Wohle unserer Gemeinde ein. Das möchten wir gerne mit einer klaren SPD-Mehrheit weiter fortführen.

Ein wirtschaftliches und sozialpolitisches Agieren ist mir wichtig, insbesondere auf die aktuellen Herausforderungen bezogen. Hierzu zählt auch eine ausgewogene, vernünftige Energiepolitik mit einem Ausbau von erneuerbaren Energien, insbesondere in dem geplanten Neubaugebiet.

Auch über den Tellerrand hinausblickend, stehe ich für selbstkritisches Handeln, um am Ende die richtigen Entscheidungen zu treffen.

Das ist mir Mainhausen wert!

Mein Lieblingsrezept Sizilianisches Risotto

Zutaten:

1 mittelgroße Zwiebel
2-3 Knoblauchzehen
125 g schwarze Oliven
1-2 EL Kapern
6 reife Tomaten oder
eine große Dose geschälte Tomaten
1 unbehandelte Zitrone

Salz
6 EL Olivenöl
400 g Risotto-Reis
1 1/2 Gläser Weißwein
1/4 TL getrockneter Oregano
1-2 Peperoncini
Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauchzehen pellen und in Würfel schneiden. Die Oliven mit den Kapern grob hacken. Frische Tomaten werden kurz überbrüht, gehäutet und entkernt. Zitrone heiß waschen, und die Schale hauchdünn abziehen. 1,5 l Salzwasser erhitzen und köcheln lassen. In einem anderen Topf die Hälfte vom Olivenöl erhitzen, die Zwiebel- und Knoblauchwürfel bei kleiner Hitze weich dünsten. Den Risotto-Reis einstreuen und unter Rühren so lange anrösten bis die Körner glasig sind. Den Weißwein angießen und den Reis unter Rühren quellen lassen, bis der Wein aufgesogen ist. Mit einer Schöpfkelle etwas heißes Wasser zum Reis geben und dabei ständig rühren. Nach etwa 20 min. ist das Risotto cremig. Jetzt die Oliven, Kapern, Tomatenstücke, die Zitronenzesten, den Oregano und Peperoncini untermischen und 8 bis 10 min. weiter rühren. Das restliche Olivenöl unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Frank Kollmus

Ich kandidiere für die Gemeindevertretung, weil ich weiterhin aktiv an der Gestaltung und Fortentwicklung unserer schönen Gemeinde mitwirken möchte.

Dabei liegen meine Schwerpunkte in den Themenfeldern Soziales und Senioren. Hier bringe ich meine langjährige Berufserfahrung als Sozialarbeiter in der Seniorenberatung und Mitarbeitervertreter bei einem Wohlfahrtsverband ein.

Mein Lieblingsrezept Böhmisches Biergulasch

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Rindfleisch (Schaufelbug oder Wade)
750 g Zwiebeln
500 g Paprika
50 g Tomatenmark
1 Flasche Dunkelbier (oder Kellerbier)
500 ml Brühe

Paprikapulver (1 EL edelsüß und
1/2 TL rosenscharf)
1 knapper TL Salz
etwas Pfeffer
1/2 TL Kümmel (gemahlen)
1/2 TL Majoran
1 Lorbeerblatt

Zubereitung:

Das Fleisch in Würfel schneiden und in einem Bräter mit den kleingeschnittenen Zwiebeln zusammen in etwas Öl scharf anbraten. Dann mit dem Bier ablöschen, die gewürfelten Paprika hinzugeben und mit Brühe auffüllen, bis das Fleisch gut bedeckt ist. Die Gewürze und das Tomatenmark hinzugeben und aufkochen lassen.

Dann den Bräter in den Backofen und bei 180 Grad für ca. 1,5 bis 2 Stunden schmoren lassen, bis das Fleisch schön zart ist. Bei Bedarf nach der Hälfte der Zeit noch etwas Brühe auffüllen und auf 150 Grad zurückgehen.

Wenn das Gulasch am Vortag zubereitet wird, zerfallen über Nacht schön die Zwiebeln und sorgen für eine Bindung der Soße.

Dazu passen am besten Böhmische Knödel oder Spätzle sowie Rotkraut.



Frank Kollmus

Dipl.-Sozialarbeiter (Schwerpunkt
Seniorenberatung) und Vorsitzender
der Mitarbeitervertretung
(Vertretung von
ca. 600 Mitarbeiter/innen)
53 Jahre
verheiratet, 2 Söhne, 1 Enkeltochter

Schillerstraße 19
f.kollmus@spd-mainhausen.de

Mandate und Funktionen

Beigeordneter im
Gemeindevorstand
Vorsitzender der Betriebs-
kommission Eigenbetrieb
Mitglied im Verwaltungsrat
der Pfarrei St. Kilian
Stellv. Vorsitzender der
SPD Mainhausen

Vereinsmitgliedschaften

Freiwillige Feuerwehr Mainflingen
SPD Mainhausen (seit 37 Jahren)
Seniorenhilfe „Hand in Hand“
(Gründungsmitglied)
DJH
Auto Club Europa



Christiane Brzoska

Rechtsanwältin
Patientenverfügung + Bankrecht
58 Jahre
verheiratet, 3 erwachsene Töchter
und 2 erwachsene Söhne

Niedergärtenstraße 23
c.brzoska@spd-mainhausen.de

Hobbys

Sport und Dichtung

Vereinsmitgliedschaften

Unternehmerinnen Netzwerk
Seligenstadt (Vorstand)
Queer Hanau (Pressesprecherin)
TGZ Zellhausen
Verdi Gewerkschaft
Homöopathie im Krankenhaus
SPD Mainhausen

Christiane Brzoska

Ich möchte etwas für die Gemeinde bewirken und meine Ideen einbringen. Als Rechtsanwältin kenne ich mich mit Kommunalrecht aus. Außerdem bin ich jetzt schon engagiert in Vereinen und bin da, wenn eine helfende Hand gebraucht wird, auch rechtlich.

Soziale Gerechtigkeit ist die Grundlage meines Handelns und der Grund für die Berufswahl.

Da meine Kinder jetzt erwachsen sind, habe ich Zeit, mich politisch zu engagieren.

Mein Lieblingsrezept Blätterteig mit Tomaten

Zutaten:

Eine Pckg Tiefkühl Blätterteig
Creme Fraiche
Ziegenfrischkäse
Schwarze Oliven
4 Tomaten
1 Frühlingszwiebel
Etwas flüssigen Honig
Salz
Basilikum

Zubereitung:

Blätterteig 10-20 Minuten auftauen lassen. Daraus eine Teigplatte für ein Backblech formen, entweder direkt aufs Blech oder auf Backpapier.
Den Teig mit der Creme Fraiche dünn bestreichen. Tomaten in dünne Scheiben schneiden und auf die Creme Fraiche legen.

Das Ganze salzen und mit Basilikum würzen. Etwas Honig darauf verteilen. Die Oliven auflegen. Stückchen vom Ziegenfrischkäse verteilen. Frühlingszwiebel in Scheiben schneiden und auf den Kuchen geben.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Auf der mittleren Stufe 20-25 Minuten backen.
Ein frischer Salat schmeckt gut dazu.
Guten Appetit!





Jens Malsy

Steuerfachangestellter
36 Jahre
ledig

Niedergärtenstraße 20
j.malsy@spd-mainhausen.de

Hobbys

Lesen
Kochen
etwas mit Freunden unternehmen

Mandate und Funktionen

Gemeindevertreter
stellv. Fraktionsvorsitzender
Vorsitzender des Haupt- und
Finanzausschusses

Vereinsmitgliedschaften

Die Hütte
Freiwillige Feuerwehr Zellhausen
Zellhäuser Fastnachtsnarren
SPD Mainhausen

Jens Malsy

In der vergangenen Wahlperiode, welche meine erste war, habe ich gemerkt, wie viel Spaß es bereiten kann, mit einem guten Team Kommunalpolitik zu machen und sich dabei nah am Bürger zu bewegen. Dabei zu sein, wie die Entstehung aus dem Denkprozess in der Fraktion, über die Erarbeitung der Themen in den Ausschüssen und die letztliche Beschlussfassung in der Gemeindevertretung vorstatten geht, war anregend.

Man kann es niemals allen recht machen: aber das ist es, worauf es ankommt, das Abwägen, meistens einen Mittelweg zu finden und genau das gibt mir Spaß und Freude. Ich möchte mich weiter in der Kommunalpolitik engagieren und aktiv an der Zukunft Mainhausens mitarbeiten.

Mein Lieblingsrezept

Schaschlik mit selbstgemachter Schaschliksoße

Zutaten für 4 Personen:

500 g Schweinefleisch

300 g Schweinespeck

3 Paprikaschoten (rot, gelb, grün)

3 Zwiebeln

2 Pck. passierte Tomaten

3 EL Honig

3 TL Kreuzkümmel

Salz und Pfeffer

Currypulver

Knoblauchgranulat oder frischer Knoblauch

Paprikapulver

3 EL Öl

150 ml Fleischbrühe

ein Spritzer Essig

Zubereitung:

Schweinefleisch, Schinkenspeck, Zwiebeln und Paprikaschoten in nicht zu kleine Würfel schneiden. Alles abwechselnd auf Spieße stecken, gut andrücken. Am Ende des Spießes am besten Fleisch oder Schinkenspeck verwenden, dann hält es besser. In einer Pfanne die Spieße in Öl kräftig anbraten und herausnehmen.

Die übrig gebliebenen Zwiebeln, Schinkenspeck und Paprika in kleinere Würfel schneiden und in der gleichen Pfanne kurz anbraten und 10 Minuten dünsten. Mit der Fleischbrühe ablöschen. Die passierten Tomaten hinzufügen und mit Currypulver kräftig würzen. Mit dem Honig, dem Essig und den restlichen Gewürzen nach Geschmack abschmecken. Dann ca. 10 Minuten die Hitze etwas reduzieren und die Schaschlik-Spieße hinzugeben. 90 Minuten auf kleinster Stufe köcheln lassen. Dazu gibt es Pommes oder Reis.

Kinderbetreuung als Zukunftsinvestition

Die Nachfrage an Kinderbetreuungsplätzen in Mainhausen wächst – wir wollen auch weiterhin mit aller Kraft den angefragten Bedarf schritthaltend decken. Auch wenn in der Vergangenheit bereits zahlreiche Projekte erfolgreich realisiert werden konnten, erfordern neue Herausforderungen ein ständig angepasstes Handeln.

Nach der Inbetriebnahme der neuen Kita „Pustebume“ in Mainflingen gehören hierzu die Umsetzung der sich in Planung befindlichen KiTa im Mainfächer sowie die frühzeitige Planung und Errichtung einer Krippe und KiTa im Neubaugebiet Zellhausen-Süd.

Für die SPD in Mainhausen steht ein Betreuungsangebot im Vordergrund, das sich an den Bedürfnissen der Kinder und Eltern orientiert. Auch in Zukunft liegt unser Augenmerk daher auf dem Ausbau der U3-Betreuung und einem bedarfsge rechten Angebot an ganztägigen Betreuungsplätzen in den KiTas. Zudem wollen wir die Platzvergabe effizient und noch transparenter gestalten, sodass Eltern ihren Wiedereinstieg in den Beruf erfolgreich planen und gestalten können.



All diese Ziele können wir nur gemeinsam mit qualifiziertem Personal erreichen. Wir werden daher auch weiterhin überproportional neue Stellen schaffen. Gleichzeitig streben wir eine hinreichende Qualifizierung und Entlohnung der Erzieherinnen und Erzieher in Mainhausen an. Denn wir sind überzeugt, dass nur zufriedenes Personal eine wirklich gute Betreuung leisten kann.

Die Tagespflege soll das Angebot an Betreuungsplätzen auch in Zukunft ergänzen. Hier gilt es potentielle Tagesmütter und -väter für eine künftige Zusammenarbeit zu gewinnen. Unser erhebliches finanzielles Engagement an der Schülergondel und der Schülerburg wollen wir fortsetzen, damit auch nach Verlassen der Kindertagesstätten ein Betreuungsangebot vorhanden ist.

Konkrete Ziele:

- Betreuungszeit von 07:00 bis 17:00 Uhr in Kinderbetreuungseinrichtungen
- Alternative und flexible Betreuungszeiten prüfen
- Transparente Platzvergabe bei der Kinderbetreuung
- Bau von Krippe und KiTa in Zellhausen-Süd
- Umsetzung der geplanten KiTa am Mainfächer
- Gute Qualifizierung und Entlohnung für ErzieherInnen
- Angebotsvielfalt von kirchlichen, freien und gemeindlichen Trägern
- Intensive Gespräche mit dem Kreis Offenbach für den Bau einer Schulturnhalle
- Ausbau und Unterstützung der Tagespflege als wichtige ergänzende Betreuungsform
- Attraktive und kindgerechte Spielplätze
- Zusammenarbeit mit Schülergondel und Schülerburg

Unternehmen fördern – Mainhausen fördern

Eine gute Unternehmensentwicklung, unabhängig von deren Größe, bringt mehrfache Vorteile für die Gemeinde mit sich: neben entsprechenden Gewerbesteuer-Einnahmen sorgen unternehmerische Aktivitäten für Arbeitsplätze und kommunale Bindung. Zusammenarbeit und reger Austausch standen und stehen für uns an vorderster Stelle.

Die regelmäßigen Termine der SPD-Fraktion in den Betrieben vor Ort waren nicht nur informativ für alle Beteiligten, sondern haben mehrfach neue Möglichkeiten und Erfahrungen mit sich gebracht. Damit einhergehende politische Entscheidungen sind auf diese Weise besser fundiert und oftmals zielführender.

Diesen Austausch werden wir fortsetzen und damit nicht nur am grünen Tisch diskutieren, sondern uns ganz bewusst unmittelbar informieren.



Als Sprachrohr der Unternehmen ist der Gewerbeverein für uns ein wichtiger zentraler Ansprechpartner. Das gute Verhältnis dorthin wollen wir weiter fördern und ausbauen.

Eine umfassende Übersicht der noch offenen Flächen in den Gewerbegebieten soll eine Nachverdichtung ermöglichen und Betrieben neue bzw. alternative Flächen im Bestand aufzeigen. Für den Erhalt der Gewerbegebiete und künftige Unternehmensneuansiedlungen werden wir auch die vor kurzem in Kraft gesetzte Vorkaufssatzung in Anwendung bringen.

Durch Bereitstellung notwendiger Mittel soll die Wirtschaftsförderung in Mainhausen weiterentwickelt werden. Attraktiv ist der Standort durch das flächendeckende Glasfaser-Angebot und die geringen Hebesätze bereits jetzt schon. Innovativen und beschäftigungsfördernden Unternehmen aber wollen wir durch attraktive Angebote weitere Anreize zur Ansiedlung schaffen.

Konkrete Ziele:

- Regelmäßiger Austausch mit den örtlichen Unternehmen
- Zusammenarbeit mit der Wirtschaftsförderung von Kreis Offenbach und IHK
- Anwendung der Vorkaufssatzung in den Gewerbegebieten, wenn ökonomisch sinnvoll
- Enge Zusammenarbeit mit dem Gewerbeverein
- Schaffung von Wohnraum für dringend benötigte Fachkräfte

Andreas Horn

Meine Motivation sind konkrete Projekte für Mainhausen:

- Konsequenter Einsatz der erneuerbaren Energien in der Gemeinde:
PV-Anlagen auf allen öffentlichen und gemeindeeigenen Gebäuden und ausschließliche Nutzung von Elektromobilität beim Gemeinde-Fuhrpark.
- Verbesserung des Freizeitangebotes wie der Badeseen, Gestaltung der Spielplätze und Jugendspielfelder:
Schwerpunkt auf die Qualität der Seen und der Infrastruktur für die Badegäste.
Innovativere Gestaltung der Spielplätze und Jugendspielfelder.
- Konzept und Umsetzung eines Angebotes für Jugendliche:
Angebot von Jugendfahrten, Einsatz von Sozialarbeiter*innen als Ansprechpartner für die Jugendlichen.
Jugendtreffpunkt.
- Stärkung des ÖPNV mit Anbindung an bestehende Netze rund um Mainhausen:
Direkte Vernetzung der Ortsteile und der Ostkreiskommunen mit einem „E-Bürgerbus“.
- Einbindung der Bürgerinnen und Bürger bei Planungen und Entscheidungen durch mehr Transparenz in der Gemeindegarbeit und aktive Beteiligung:
Bürgerumfragen, Online-Übertragung der Gemeindevertreter-Sitzungen, Bürgerentscheide.

Kommunale Politik ist gelebte Demokratie, zur Verbesserung der Lebensqualität aller Bürgerinnen und Bürger.

Mein Lieblingsrezept

Unterstützen Sie die ortsansässigen Gastronominnen und Gastronomen

Zutaten:

Nutzen Sie Liefer- und Abholservice
Und hoffentlich, bald auch wieder vor Ort.
-See you-

Zubereitung:

www.mainhausen.de/gaststaetten



Andreas Horn

Energieelektroniker
50 Jahre
verheiratet, 2 Kinder

Eichenstraße 15
a.horn@spd-mainhausen.de

Mandate und Funktionen
Gemeindevertreter

Hobbys
Sport, Lesen

Vereinsmitgliedschaften
Freie Schule Seligenstadt
Mainhausen e.V.
SPD Mainhausen
(Mitglied im Vorstand)



Adelheid Schreiner

Heilpädagogin im Ruhestand
64 Jahre
verheiratet

Grenzweg 2A
a.schreiner@spd-mainhausen.de

Hobbys

Walken, Städtereisen, Lesen

Mandate und Funktionen

Gemeindevertreterin
Mitglied im Sozialausschuss

Vereinsmitgliedschaften

Sportverein
Freiwillige Feuerwehr Mainflingen
GEW
Pro Interplast
Frauen helfen Frauen
SPD Mainhausen
(Vorstandsmitglied im Ortsverein)

Adelheid Schreiner

Ich kandidiere, da ich mich weiterhin in der Kommunalpolitik engagieren und die Zukunft Mainhausens aktiv mitgestalten möchte.

Mainhäuser Bürgerinnen und Bürger sollen sich durch die kommunale SPD-Politik gut vertreten fühlen. Ein funktionierendes Gemeinwesen braucht aktive und engagierte Menschen. Ich möchte mich für ein zukunftsfähiges Mainhausen einsetzen und die begonnenen Projekte wie z.B. familiengerechtes Wohnen, Ausbau der Kinderbetreuung, seniorengerechtes Wohnen weiter aktiv begleiten.

Mein Lieblingsrezept Backofengemüse auf Schafskäse

Zutaten für 4 Personen:

2 Paprikaschoten
2 Zucchini
6 Tomaten
3 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
500 g Schafskäse

3 EL Olivenöl
Oregano (frisch oder getrocknet)
Thymian
Basilikum (frisch oder getrocknet)
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Das Gemüse kleinschneiden, alle Gemüsesorten in eine Schüssel geben und miteinander vermengen. Mit dem Olivenöl mischen, den Knoblauch und die Zwiebeln hinzufügen. Kräftig mit Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schafskäse in vier Teile schneiden und in eine Auflaufform legen. Darauf das angemachte Gemüse verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C Umluft eine halbe Stunde braten. Dazu schmeckt Reis und Ajvar sehr gut.

Guten Appetit

Zubereitung ca. 30 Minuten.

Kinder- und Jugendarbeit neu gedacht

Mit dem neuen Jugendspielfeld im Ortsteil Zellhausen wird die SPD ein langfristig vorbereitetes Vorhaben zum erfolgreichen Abschluss bringen. Gleichzeitig ist diese Investition aber nur ein weiterer Baustein auf dem Weg zu einer umfassenderen und noch zu intensivierenden Jugendarbeit in Mainhausen. Neben der personellen Ausstattung benötigt eine solche Arbeit aber auch Räumlichkeiten.

Derzeit bieten beide Ortsteile praktisch keine Optionen und es besteht dringender Handlungsbedarf. Die SPD wird sich dafür einsetzen, diesen Mangel zu beseitigen und in der kommenden Wahlperiode die Voraussetzungen für eine strukturierte Kinder- und Jugendarbeit schaffen.

Gleichzeitig wollen wir den Betroffenen eine Stimme geben: durch die Schaffung eines Jugendbeirats oder alternativen Beteiligungsformen wollen wir sowohl Meinungsäußerung ermöglichen und andere Sichtweisen erkennen können, aber auch das Verständnis für gesellschaftliche Diskussion und parlamentarische Prinzipien fördern.



Konkrete Ziele:

- Fertigstellung des Jugendspielfeldes in Zellhausen
- Regelmäßige Veranstaltungen für Kinder- und Jugendliche (Kinder-Kino, Zirkusprojekt, Ferienspiele)
- Einrichtung eines Jugendbeirates oder alternativer Beteiligungsprojekte
- Stärkere Berücksichtigung und strukturiertes Angebot an die Altersgruppe Ü12

Seniorengerechte Kommune – jetzt durchstarten!

Bei aller Digitalisierung: Wir wollen sicherstellen, dass unsere älteren Mitbürgerinnen und Mitbürger auch ohne Computer und Internet am öffentlichen Leben teilhaben und Informationen auf gewohnten Wegen beziehen können. Niemand soll sich abgehängt fühlen. Jeder behördliche Antrag soll auch weiterhin in Papierform gestellt werden können, jede Auskunft auch telefonisch erhältlich sein.

Im Hinblick auf die Tatsache, dass unsere älteren MitbürgerInnen rüstig sind und immer älter werden, ist der Bedarf entstanden, hier als Kommune aktiver zu werden und neue Vorhaben anzugehen. Dabei ist die vollständige Barrierefreiheit bei Um- und Neubauten im öffentlichen Raum bereits eine Selbstverständlichkeit.

Durch das Einbinden sozialer Träger und die Erleichterung entsprechender Bauvorhaben muss dringend die Schaffung seniorengerechten Wohnraums oder Mehrgenerationen-Immobilien verstärkt werden. Dies ermöglicht nicht nur



einen altersgerechten Übergang mit flexiblen Betreuungsstufen, sondern vermeidet auch das Blockieren überdimensionierten Wohnraums durch ältere MitbürgerInnen, denen Alternativen fehlen, sich im Hinblick auf ihre Wohnverhältnisse neu zu orientieren.

Den Wirtschaftswunder-Jahrgängen folgen die geburtenstärksten Jahrgänge der sechziger Jahre. Für deren Übergang in das Rentenalter wollen wir Mainhausen rechtzeitig ausstatten.



Konkrete Ziele:

- Schaffung von Betreutem Wohnen im Neubaugebiet Zellhausen-Süd
- Barrierefreiheit in gemeindlichen Liegenschaften und im öffentlichen Raum
- Anpassung des Freizeitprogramms an die "rüstigen Rentner"

Hans-Christian Falkenberg

Vernunft und Sachverstand im Programm und Team, eine klare Mehrheit. Verantwortung für Entscheidungen, die klar, nachvollziehbar und konkreten Personen zuzuordnen ist. Durchaus auch Kompromisse machen, aber nach Sachkriterien und nicht politischen Abmachungen.

Mein Lieblingsrezept Schinkennudeln

Zutaten:

250 g breite Nudeln
200 g gekochten Schinken (oder Putenbrust)
250 g saure Sahne (oder Joghurt)
1 Ei
150 g geriebener Käse (Gouda)
Etwas Butter oder Margarine
Etwas Semmelmehl
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Nudeln kochen und, sobald sie bissfest sind, abgießen.
In der Zwischenzeit Schinken würfeln.
Sahne mit dem Ei verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles vermischen und in gebutterte Auflaufform füllen.
Mit Semmelmehl bestreuen und darüber Butterflöckchen und den geriebenen Käse verteilen.

Gut schmeckt auch eine Lage Tomatenscheiben dazwischen.

Bei 220 Grad im Backofen 25 Minuten backen.



Hans-Chr. Falkenberg

Versicherungsangestellter
61 Jahre
ledig

Seligenstädter Straße 30
hc.falkenberg@spd-mainhausen.de

Mandate und Funktionen

Gemeindevertreter
Mitglied im Haupt- und
Finanzausschuss

Hobbys

Wissenschaft
Sport

Vereinsmitgliedschaften

Sängervereinigung 1887
Mainflingen
SPD Mainhausen







Benjamin Schlett-Salchow

Sozialpädagoge im Schuldienst
34 Jahre
verheiratet, 2 Kinder

Wendelinusstraße 3
b.schlett-salchow
@spd-mainhausen.de

Hobbys

Sport
Musik
Familie
Natur

Vereinsmitgliedschaften

SVZ
Villa Kunterbunt
Die Hütte
u.v.m.

Benjamin Schlett-Salchow

Ich freue mich darauf, das politische Geschehen aktiv mitzugestalten. Wichtig ist mir, dass sich alle MainhäuserInnen in den Entscheidungen wiederfinden können.

Politik ist für mich Diskussion, Moderation und Kompromissfindung, damit jeder mit seiner Meinung wertgeschätzt wird. Denn Gemeinde geht nur gemeinsam.

Mein Lieblingsrezept

Bunter Krautsalat (perfekt zu Burger)

Zutaten:

Menge je nach Bedarf

Spitzkohl

Rotkohl

Karotten

Frühlingszwiebeln

Mayonnaise

Weißweinessig

Zucker

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Spitzkohl (3 Teile), Rotkohl, Karotten, Frühlingszwiebeln (jeweils 1 Teil) in feine Streifen schneiden und vermischen.

Aus Mayonnaise, Weißweinessig und je nach Bedarf Zucker ein Dressing rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und unter den Salat mischen.

Fertig, lecker...



Moderne Mobilität bei gegebenen Rahmenbedingungen

In Sachen Mobilität und Verkehr hat Mainhausen viele Herausforderungen zu bewältigen. Die besondere Lage am Ostrand sowohl des Kreises und des Landes ist für die Anbindung an den öffentlichen Nahverkehr nicht einfach. Gleichzeitig ist die Zahl der Pendler in Richtung Rhein-Main-Gebiet, Aschaffenburg und Darmstadt überdurchschnittlich hoch.

Aus Sicht der SPD in Mainhausen ist eine adäquate Anbindung mittels öffentlicher Verkehrsmittel daher unabdingbar. Wo der "Hopper" eine Lücke im Nahbereich schließen kann, müssen Busse und Bahnen die genannten Entfernungen in Richtung der Wirtschaftszentren zuverlässig und mit ausreichendem Angebot bewältigen. Das verbesserte Angebot der Busverbindungen für den Ortsteil Mainflingen ist dabei ebenso wichtig wie der Ausbau des Schienenverkehrs mit Haltepunkt in Zellhausen. Strategisch wird sich das Wohnraum-Angebot Mainhausens in diese Richtung erweitern. Daher gilt es jetzt, dort die Weichen für diese Zukunft zu stellen.

Wo möglich wollen wir die Radwegeangebote fördern. Noch immer gibt es keine wirkliche Anbindung nach Babenhäusen und das sich dort anschließende Radwegnetz. Auch hier ist

der Übergang zum nächsten Landkreis ein Hindernis, das es zu überwinden gilt.

Uns ist bewusst, dass der Übergang zu neuen Formen der Mobilität nicht über Nacht geschehen kann. Daher bleibt – nicht zuletzt wegen der unterdurchschnittlichen Versorgung durch den öffentlichen Nahverkehr – ein Großteil der Bevölkerung auf den PKW und das Straßennetz noch über Jahre hinaus angewiesen.

Die neue, von uns initiierte Straßenbeitragsregelung wird einen kontinuierlicheren Ausbau der innerörtlichen Straßen gewährleisten, Beruhigungsmaßnahmen an den Ortseingängen Mainflingen (aus Richtung Kl.-Welzheim) und Zellhausen (Höhe Mainring) werden wir umsetzen. Gleichmaßen fehlt es aber an Investitionen überregionaler Behörden. Die SPD-Initiative „Babenhäuser Straße“ werden wir weiter vorantreiben.



Konkrete Ziele:

- Fortsetzung des Hoppers über die Pilotphase Ende 2023 hinaus
- Kapazitätsverstärkungen auf der Odenwaldbahn
- Ausbau der Fahrradwege (Hillerkreuzung / Schwalbennest)
- Schließen der Radwegelücke nach Babenhäusen
- Anbindung Mainhausens an den geplanten Schnellradweg FRM 9 in Seligenstadt
- Verkehrsberuhigung an Babenhäuser Straße
- Kreisverkehre am Tegut in Mainflingen und am Mainring Zellhausen
- Verkehrsberuhigte Wohngebiete / verstärkte Kontrollen
- Prüfung einer Neuorganisation der Busanbindung des Ortsteils Mainflingen
- Sicheres Fahrradfahren im Ort

Vereine – Träger der Gesellschaft und des Miteinanders

Die Arbeit der Mainhäuser Vereine möglichst umfassend finanziell zu unterstützen, ist politischer Konsens. Die dort geleistete Kinder- und Jugendarbeit sowie der kulturelle und sportliche Beitrag kann von den Bürgern und Politikern nicht hoch genug eingeschätzt werden. Umso wichtiger ist es, den Fortbestand der Vereine und deren Leistungen für die Gemeinschaft mit zukunftsweisenden Entscheidungen zu unterstützen.

Neben finanziellen Zuschüssen, die sich an geeigneten Verteilungsschlüsseln orientieren und der Förderung und Anerkennung des Ehrenamts, sehen wir hier vor allem die Unterstützung bei der Beschaffung von Ausstattung, Flächen und Räumlichkeiten. Ob notwendige Sanierungen oder Neubauten – ohne geeignete Voraussetzungen geht wenig.

Wir möchten diese Vorhaben aber einmal mehr möglichst kreativ und gewinnbringend für alle umsetzen. So wollen wir nicht einfach ein Bürgerhaus in Zellhausen neu bauen oder sanieren, sondern Anforderungen der Vereine, Funktion und Umgebung möglichst effektiv aufeinander abstimmen.

Wo Flächen benötigt werden, wollen wir Mehrwert durch Synergien, erweiterte Nutzungsmöglichkeiten und neue Ideen schaffen. Dieser Ansatz erfordert eine offene und intensive Kommunikation zwischen allen Verantwortlichen. Dabei ist die Verwaltung so sehr gefragt wie die mitwirkenden Kommunalpolitiker.



Konkrete Ziele:

- Fortführung der Planung für ein neues Bürgerhaus in Zellhausen
- Investitionen in den Bürgerhaus-Saal Mainflingen
- Sanierung der Sporthalle Mainflingen
- Fortführung der Vereinsförderung

Robert Steil

Unser Heimatort liegt mir sehr am Herzen. Darum möchte ich, da ich nun Rentner bin und über mehr Freizeit verfüge, helfen, Kommunalpolitik aktiv mitzugestalten. Die Herausforderungen des 21. Jahrhunderts an Bürger, Kommunen und Staat sind gewaltig.

Mainhausen braucht eine starke Gemeindevertretung und Menschen, die sich engagieren und für das Allgemeinwohl einsetzen. Parteiübergreifend sollten wir daher die vor uns liegenden Aufgaben sachlich, kompromissbereit und zielführend angehen. Dafür stehe ich und werde mich mit aller Kraft einsetzen.



Robert Steil

Mein Lieblingsrezept Nudeln mit Garnelen und Tomatensahnesoße

Zutaten für 2 Personen:

220 g Spaghetti
2 Knoblauchzehen
1-2 Schalotten
2 EL Olivenöl

225-250g küchenfertige Garnelen
100 ml süße Sahne
90ml halbtrockner Weißwein
2 EL Tomatenmark
Salz/Cheyennepeffer

Zubereitung:

Pasta in reichlich Salzwasser al dente garen.

In der Zwischenzeit Knoblauch und Schalotten schälen und hacken. Garnelen mit Küchenpapier trocken tupfen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Garnelen 2-3 Minuten anbraten. Wenden und Knoblauch, Schalotten, Weißwein, Sahne, Tomatenmark hinzufügen. Gut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nudeln hinzufügen und alles vermischen.

Nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bankkaufmann
64 Jahre
verheiratet, 2 Söhne

Feldstraße 10
r.steil@spd-mainhausen.de

Mandate und Funktionen
Ortsgerichtsvorsteher Mainflingen

Hobbys
Tennis und Fastnacht

Vereinsmitgliedschaften
Sängerbund Mainflingen
Sängervereinigung Mainflingen
DLRG
TSG Mainflingen
VdK
Freunde des Mainflinger
Dreigestirns



Harald Rücker

Angestellter der Fraport AG
52 Jahre
verheiratet, 2 Töchter

Neckarstraße 3
h.ruecker@spd-mainhausen.de

Hobbys

Angeln und Campen

Mandate und Funktionen

22 Jahre Betriebsratsmitglied der
Fraport AG

Vereinsmitgliedschaften

Vorsitzender des ASV „Petri Heil“
Zellhausen 1957 e.V.
SPD Mainhausen

Harald Rücker

Mir ist das Leben in unserer Gemeinde sehr wichtig und ich übernehme daher gerne Verantwortung. Ich kandidiere, weil ich meinen Teil zum Gelingen einer guten Gemeindearbeit aktiv beitragen möchte. Insbesondere der Ausbau der Vereinsförderung ist mit der wichtigste Baustein zur Aufrechterhaltung der Ehrenamtsfunktionen in unserer Gemeinde.

Mein Lieblingsrezept Apfelkuchen mit Streusel

Zutaten für 1 Kuchenblech:

500 Gramm Mehl

1/4 l Milch

ca. 60 g Butter

1 Hefe

2 Eier

Prise Zucker und Salz

2 Kilogramm Äpfel

Streusel:

300 Gramm Mehl

150 Gramm Zucker

1 Päckchen Butter

(weiteres Mehl erforderlich)

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben, Milch mit Butter, zerbröselter Hefe, Zucker und Salz leicht erhitzen, bis sich alle Zutaten in der Milch aufgelöst haben.

Achtung: Die Milch nur leicht erhitzen, da ansonsten die Hefe ihre Wirkung verliert! Anschließend die Milchlösung mit den Eiern zum Mehl hinzugeben und vermengen, ev. etwas Mehl hinzugeben, bis der Teig nicht mehr kleben bleibt. Anschließend abdecken und bis zu dreimal gehen lassen.

Zubereitung Streusel:

Butter erwärmen, Mehl und Zucker in einer Schüssel vermengen. Anschließend die zerlaufene Butter (nicht heiß) darüber gießen und verrühren. Nach und nach etwas Mehl hinzugeben, bis der Teig anfängt, in kleine Streusel zu zerfallen.

Äpfel schälen, entkernen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden.

Teig ausrollen und die Äpfel gleichmäßig darauf verteilen. Die Streusel darüber streuen und ebenfalls gleichmäßig verteilen.

Den Kuchen bei ca. 180 Grad für ungefähr 35 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Wenn sich der Kuchenboden an den vorderen Ecken problemlos mit einem Messer anheben lässt, ist er fertig gebacken!

Peter Triefenbach

Ich bin als Offenbacher seit 1981 mit meiner Frau Silvia in Mainflingen wohnhaft (wo sie herkommt). Ich habe zwei erwachsene Kinder und eine Enkelin und mich frühzeitig engagiert in Kindergarten, Schule und verschiedenen Vereinen. Seit 2005 bin ich SPD-Mitglied und seit über 10 Jahren in der Gemeindevertretung und im Sozialausschuss tätig, dieser ist zuständig, unter anderem, für Kinder und Jugendliche.

Ich fühle mich sehr wohl in Mainhausen und das soll so bleiben!

Mein Lieblingsrezept Handkäs mit Rucola

Zutaten:

300 g Rucola, gewaschen
4 Handkäs
1 TL Weißweinessig
3 TL Sonnenblumenöl
Salz und Pfeffer
1 Champignon
¼ Bund Lauchzwiebel(n)
1 Schälchen Kirschtomaten
1 Schuss Rotweinessig

Zubereitung:

Handkäs pro Stück in 3 Scheiben schneiden. In einem Suppenteller gleichmäßig verteilen. Mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen und über den Käse träufeln. Einige Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Tomaten und den Champignon waschen und abtropfen lassen. Nun den gewaschenen Rucola auf dem Käse anrichten, sodass der Käse fast verdeckt ist. Den Champignon in kleine Scheiben schneiden und auf dem Salat verteilen. Wieder ziehen lassen. Zum Schluss die Tomaten als Deko am Rand verteilen. Mit Rotweinessig beträufeln.



Peter Triefenbach

Vertriebsleiter im Ruhestand
66 Jahre
verheiratet, 2 erw. Söhne,
1 Enkeltochter

Konrad-Adenauer-Straße 35
p.triefenbach@spd-mainhausen.de

Mandate und Funktionen
Gemeindevertreter
Mitglied im Sozialausschuss

Hobbys
Kochen, Wandern, Radfahren, Reisen

Vereinsmitgliedschaften
Vereinsringvorsitzender Mainflingen
Gude Sache
Freiwillige Feuerwehr Mainflingen
Geschichts- und Heimatverein
Sängerbund Mainflingen, Schifferverein
Arbeiter-Samariter-Bund Offenbach
Die treuen Bazis
Freunde des Mainflinger Dreigestirns,
TSG Mainflingen
Kerbfreunde Zellhausen
SPD Mainhausen
(Mitglied im Vorstand)



Rainer Sattler

Projektleiter im Ruhestand
71 Jahre
verheiratet

Martinstraße 34
r.sattler@spd-mainhausen.de

Hobbys

Wandern
Radfahren

Mandate und Funktionen

Gemeindevertreter
Mitglied im Sozialausschuss
Schöffe am Ortsgericht

Vereinsmitgliedschaften

IG Metall
Freiwillige Feuerwehr Mainhausen

Rainer Sattler

Ich möchte an den begonnenen und an den zukünftigen Projekten der SPD-Fraktion weiterhin mitarbeiten.

Außerdem freue ich mich auf eine gute Zusammenarbeit mit unserem neuen Bürgermeister.

Mein Lieblingsrezept Roggenmischbrot

Zutaten für 4 Personen:

600 g Roggenvollkornmehl
400 g Weizenvollkornmehl
2 P. Backhefe
1 P. Sauerteigextrakt
3 TL Salz
1 TL Brotgewürz
800 ml lauwarmes Wasser

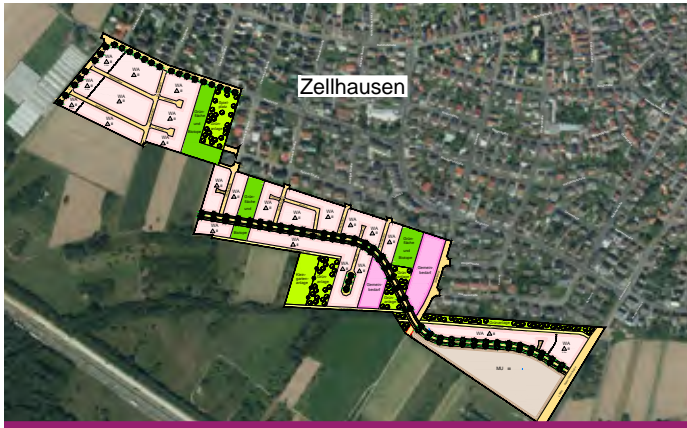
Zubereitung:

Alle Zutaten mischen und zu einem Teig kneten. Abgedeckt an einem warmen Ort mind. 20 Minuten gehen lassen.

Danach gut durchkneten. In eine Form geben und erneut 25 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 250° 20 Minuten anbacken und bei 200° 40 bis 50 Minuten ausbacken.

Schmeckt vorzüglich.

Lebenswerter Wohnraum und Wohnqualität



Mit dem Prinzip der treuhänderischen Verwaltung bei gleichzeitig voller Steuerungs- und Einflussmöglichkeit der Kommune sind wir mit dem Neubaugebiet „Zellhausen-Süd“ neue Wege gegangen. Der Balance-Akt zwischen über-regionalen Forderungen nach erhöhter Wohndichte und den örtlichen Interessen nach ausgewogener Wohnbebauung kann damit besser gesteuert werden und bleibt nicht Investoren überlassen.

Dieses Konzept muss in den nächsten Jahren auch im Detail weiterverfolgt werden, zunächst in „Zellhausen-Süd“, langfristig auch darüber hinaus. Hierbei wollen wir unter anderem die Interessen junger Familien und deren finanzielle Situation berücksichtigen sowie die besonderen Anforderungen älterer Mitbürger.

Dazu braucht es eine geeignete Bebauung für die seniorengerechte Versorgung und Betreuung und die Durchmischung günstigen Wohnraums mit anspruchsvolleren Immobilien. Nicht zuletzt müssen wir eine verkehrsgerechte und gleichzeitig zukunftsorientierte Infrastruktur umsetzen.

Wo immer möglich wollen wir „nachhaltiges Bauen“, d.h. ökologisches und klimaneutrales Bauen ermöglichen und fördern. Diese Bauweise soll nicht erzwungen werden, aber wir möchten auch solchen Vorhaben eine Tür öffnen.

Moderne und nachhaltige Konzepte der Energieversorgung prüfen wir bereits, damit auch von kommunaler Seite eine zukunftsweisende energetische Ausrichtung für die kommenden Jahrzehnte sichergestellt sein wird.



Konkrete Ziele:

- Fortsetzung des Bürgerdialoges zu Zellhausen-Süd
- Schaffung von Wohnraum bei gleichzeitiger Erhaltung des Ortsbildes
- Berücksichtigung junger Familien bei der Bauplatzvergabe
- Bezahlbarer und seniorengerechter Wohnraum
- Flächenbevorratung für eine steuerbare künftige Entwicklung
- Fortschreibung des Leerstandskatasters / Aktivierung freier Bauflächen im Innenbereich

Innovation bei Wasser, Brandschutz und Bestattungswesen

Klassische Felder der Kommunalpolitik sind Wasserver- und entsorgung, Brandschutz und Bestattungswesen. Wir haben in den vergangenen Jahren stets darauf geachtet, dass die Freiwilligen Feuerwehren mit modernen Gerätehäusern, einem hochwertigen Fuhrpark und funktionaler Ausstattung die Sicherheit der Bürger gewährleisten können. In den kommenden Jahren werden wir weiter an der Umsetzung des Bedarfs- und Entwicklungsplanes arbeiten und diesen fortschreiben. Auf der Sicherung der Einsatzfähigkeit durch ausreichende Gewinnung ehrenamtlichen Personals muss ein Schwerpunkt liegen.



Die drei Friedhöfe stehen seit jeher im Fokus unserer Arbeit. Inzwischen setzten sich neue Trends in der Bestattungskultur durch. Erdbestattungen sind rückläufig, die Nachfrage nach Urnengräbern und -wänden steigt. Dieses veränderte Nutzerverhalten wollen wir entsprechend in Planungen mit einbeziehen. Den Alten Friedhof in Zellhausen werden wir schrittweise zu einer attraktiven Grünanlage umbauen.



Die Wasserversorgung wird in Zukunft angesichts des Klimawandels eine immer wichtigere Rolle spielen. Dass unser Allgemeingut Wasser in öffentlicher Hand bleiben muss, ist selbstverständlich. Wir müssen aber auch dafür Sorge tragen, dass die Einträge von Spurenstoffen aus Arzneimitteln und Mikroplastik in den Wasserkreislauf reduziert werden. Deshalb werden wir die Einführung einer vierten Reinigungsstufe an unserer Kläranlage am Schleifbach vorantreiben.

Konkrete Ziele:

- Fortlaufende Investitionen in den Brandschutz für die Sicherheit der Bürgerinnen und Bürger
- Umbau des alten Friedhofes in Zellhausen zu einer attraktiven Grünfläche
- Anpassung der Bestattungsmöglichkeiten an die veränderte Nachfrage
- "Vierte Reinigungsstufe" an der Kläranlage zur Beseitigung von Spurenstoffen und Mikroplastik

Karl-Heinz Bergwein

Mainhausen ist seit 4 Jahren meine neue Wahlheimat und liegt mir sehr am Herzen. Als Neu-Rentner will ich mich für ein weiterhin lebenswertes Mainhausen für alle - jetzt und in Zukunft einsetzen.

Ich kandidiere, um mich für ausreichend und bezahlbaren Wohnraum, innovative Verkehrskonzepte und ein gesundes Klima in unserer Gemeinde einzusetzen.

Mein Lieblingsrezept Frankfurter Grüne Soße

Zutaten für 4 Personen:

1 Pck Kräutermischung für
Frankfurter Grüne Soße
200 g Saure Sahne
200 g Crème Fraîche
1 EL mittelscharfer Senf
Saft von 1 Zitrone

1 EL Weißweinessig
1 TL Honig
1/2 TL Salz
weißer Pfeffer, frisch gemahlen
4 Eier, hartgekocht

Zubereitung:

Die Kräuter waschen und trockenschleudern, anschließend grob vorhacken, so dass sich die Stiele nicht mehr um das Mixermesser schlingen. Alles zusammen in den Mixer geben und ab geht's.

Mit den übrigen Zutaten verrühren, ein Teelöffel Honig darf rein, um die Säure etwas auszugleichen und am Ende alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Konsistenz des Ganzen sollte nicht zu flüssig sein. TIPP: Die Soße bindet im Kühlschrank noch etwas ab.

Lieber noch mache ich es aber so: Die Eier pellen und mit einem Ei-Schneider jeweils zweimal schneiden, so dass Stifte entstehen. Diese unter die Soße rühren, so bindet die Soße noch besser ab. Ist das nicht gewünscht, dann die Eier halbiert mit der Soße servieren.

Die Grüne Soße für 2 Stunden kalt stellen, ehe Ihr sie mit heißen Pellkartoffeln serviert.

Wer es mit Fleisch mag, der kann Scheiben von gesottenem Tafelspitz oder Rinderbrust dazu servieren. Hier soll's heute aber etwas schicker zugehen, daher interpretieren wir das Ganze modern als „Frankfurter Grie Soß Deluxe“.



Karl-Heinz Bergwein

Rentner
verheiratet

Mainring 35
k.h.bergwein@spd-mainhausen.de

Hobbys
Familie
Haus
Garten
Hund



Peter Heddendorp

Ruheständler
64 Jahre

Konrad-Adenauer-Straße 25
p.heddendorp@spd-mainhausen.de

Hobbys

Reisen
Enkelkinder

Mandate und Funktionen

ehemaliger Gemeindevertreter
1997-2004

Vereinsmitgliedschaften

TSG Mainflingen
Sängervereinigung Mainflingen
Sängerbund Mainflingen
FFW Mainflingen
VDK
Freunde des Mainflinger
Dreigestirns
Schiffverein Mainflingen
SPD Mainhausen

Peter Heddendorp

„Es nützt nichts, nur ein guter Mensch zu sein, wenn man nichts tut.“
- Buddha-

Mein Lieblingsrezept Apple Crumble (Dessert)

Zutaten für 4 Personen:

5 große Äpfel
90 g Zucker
150 g Mehl
90 g Butter & etwas Zimt

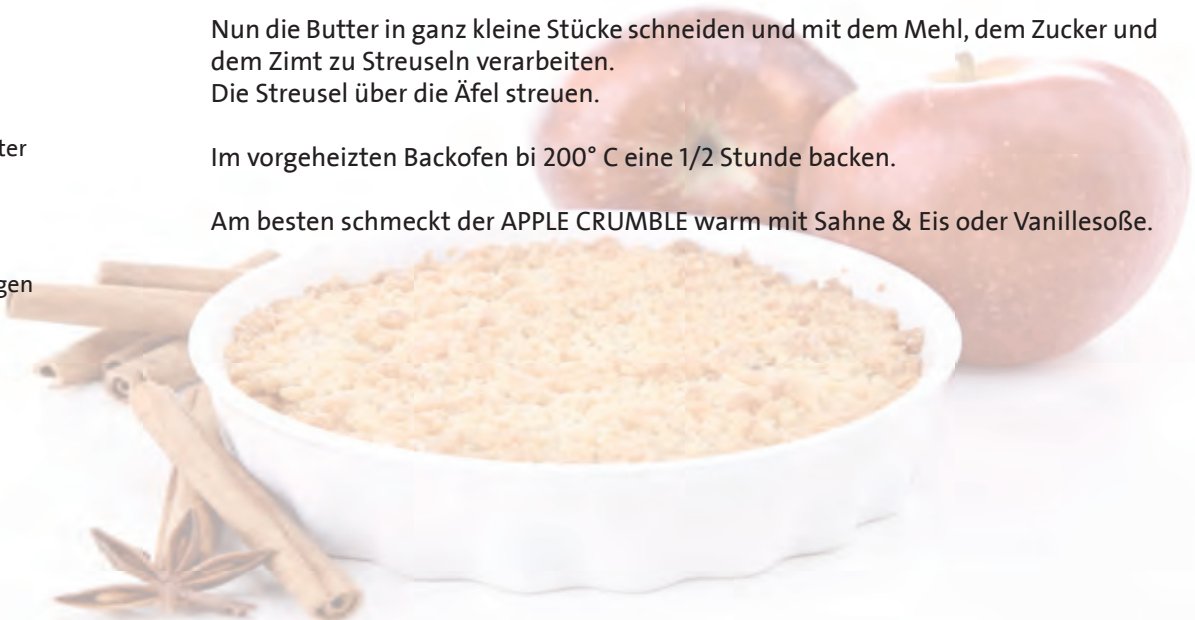
Zubereitung:

Zuerst die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden.
Diese in eine ofenfeste Form geben.

Nun die Butter in ganz kleine Stücke schneiden und mit dem Mehl, dem Zucker und dem Zimt zu Streuseln verarbeiten.
Die Streusel über die Äpfel streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C eine 1/2 Stunde backen.

Am besten schmeckt der APPLE CRUMBLE warm mit Sahne & Eis oder Vanillesoße.



Unsere Badeseen - Aushängeschilder der Freizeiteinrichtungen

Seit der Gründung des Eigenbetriebes Badeseen / Campingplatz haben wir die Wirtschaftlichkeit der beiden Badeseen entscheidend erhöht und konnten eine nachhaltige Modernisierung vorantreiben.

Der Campingplatz wird bereits in den kommenden Monaten unter Einbindung erheblicher Fördermittel ein neues Eingangsgebäude erhalten, das den Ansprüchen des modernen Campingurlaubes genügt.

In Zellhausen planen wir für die kommenden Jahre eine Renovierung der Funktionsräume und eine damit verbundene Anpassung an das Nutzerverhalten. Dabei sollte auch das gastronomische Angebot berücksichtigt werden. Gleichzeitig bieten die Seen eine hervorragende Kulisse für weitere Freizeitangebote wie Open-Air-Kino oder Abendveranstaltungen, deren Implementierung ggf. mit Partnern geprüft werden sollte.

Selbstverständlich gilt der Sicherung der Wasserqualität an beiden Badegewässern weiterhin höchste Priorität.



Konkrete Ziele:

- Bau des Eingangsgebäudes am Campingplatz
- Investitionen in das Versorgungsgebäude in Zellhausen
- Prüfung der Nutzung weiterer Freizeitangebote und der vorhandenen Gastronomie
- Maßnahmen zur Sicherung der Wasserqualität an beiden Badeseen





Ulrich Volm

Dipl. Betriebswirt
50 Jahre
verheiratet, 1 Tochter

Wiesenstraße 27
u.volm@spd-mainhausen.de

Hobbys

Imkerei
kochen
joggen

Vereinsmitgliedschaften

Bienenzuchtverein Seligenstadt,
Mainhausen, Hainburg

Ulrich Volm

Politik geht alle an und betrifft jeden. In einer zunehmend globalen Welt ist die gefühlte Einflussnahme auf Entscheidungen gering. Deshalb ist es um so wichtiger, die lokalen Lebensbedingungen vor Ort so gut wie möglich positiv zu beeinflussen. Die Ansatzpunkte dazu sind genauso vielfältig wie das Leben: von Gewerbeansiedlung bis bezahlbarer Wohnraum, von Kinder- bis Seniorenbetreuung, von Infrastruktur bis Umwelt- und Naturschutz, von Vereinsleben bis zu Kulturveranstaltung.

Alle haben eines gemeinsam: sie brauchen ständig neue Ideen und Leute, die diese umsetzen und sich dafür einsetzen. Nur die ständige Weiterentwicklung und Veränderung kann Mainhausen erhalten, so dass wir auch in Zukunft Ort voller Leben und Freude bleiben. Dies ist Motivation genug für mich, um mich aktiv zu engagieren.

Mein Lieblingsrezept Rheinische Rievkooche

Zutaten:

3-4 große mehlig kochende Kartoffeln
1 große Zwiebel
2 Eier
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Muskat, frisch gerieben
Rapsöl

Für den Schmand:

Saure Sahne, etwas Meerrettich, Abrieb einer halben Zitronenschale, weißer Pfeffer, Salz und etwas Petersilie (gehackt) miteinander verrühren.

Zubereitung:

Kartoffeln und Zwiebeln schälen und reiben. Beides in eine Rührschüssel geben. Über einem Sieb ausdrücken und austropfen lassen. Die Teigmasse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Pfanne mit einem halben bis ganzen Fingerbreit Öl bedecken und richtig heiß werden lassen (am besten bei offenen Fenster oder auf dem Balkon). Eine halbe Schöpfkelle in eine Pfanne geben und die Masse flach drücken, damit sie gleichmäßig gart. Hitze im Blick behalten! Und immer ausreichend Öl in der Pfanne vorhalten. Anfangs klebt der Puffer an der Pfanne. Wenn er sich lösen lässt, kann er mit einem Pfannenwender gewendet und fertig gebraten werden.

Nach dem Braten die Kartoffelpuffer noch etwas auf Küchenpapier abtropfen. Serviert mit Apfelmus oder Schmand und Räucherlachs.

Offener Dialog mit allen Mainhäuserinnen und Mainhäusern

In den vergangenen Jahren haben wir unsere Politik stets transparent und nachvollziehbar gestaltet. Dabei haben wir sowohl die klassischen Zeitungsmedien und als einzige Partei kontinuierlich die moderne Technologie via Homepage und Social-Media-Plattformen genutzt. Unser Roter Bote informiert Sie zudem mindestens einmal im Jahr ausführlich über unsere Arbeit.

Zum besseren Informationsfluss aus der Verwaltung haben wir für die „Mainhausen-App“ gesorgt.

Zum ortsansässigen Gewerbe- und zum Vereinsleben halten wir Kontakt. Unsere Informationsbesuche unter dem Motto „Mainhausen im Dialog“ bringen immer neue Erkenntnisse zum gesellschaftlichen Miteinander.

Die SPD Mainhausen unterstützt auch weiterhin die Arbeit des sozialen Netzwerkes. Dieses leistet einen großen Beitrag zur Integration der Migranten in unserer Gemeinde.

Dem kommunalen Ausländerbeirat, der erstmals in Mainhausen mit der Kommunalwahl 2021 zusammen gewählt wird, sichern wir unsere volle Unterstützung zu.



- Steter Dialog mit den Bürgerinnen und Bürgern
- Informationen rund um die Kommunalpolitik auf allen Kanälen
- Bürgerforen bei wichtigen Entscheidungen wie „Zellhausen-Süd“
- Unterstützung des sozialen Netzwerkes
- Kommunikation mit den Nutzern gemeindeeigener Liegenschaften
- Volle Unterstützung der Arbeit des künftigen Ausländerbeirates

Wir sind für Sie ansprechbar!

Wir laden Sie herzlich ein, sich an der Gestaltung unserer Gemeinde zu beteiligen. Ihre Anregungen, Hinweise und Ihre konstruktive Kritik nehmen wir gerne entgegen.

Sie können sich jederzeit informieren unter:

www.spd-mainhausen.de oder bei Facebook, Instagram oder Twitter.

Dort finden Sie auch die Kontaktdaten aller Ansprechpartnerinnen & Ansprechpartner sowie ein Kontaktformular.



Johannes Kollmus

Gärtner Fachrichtung Garten- und
Landschaftsbau
21 Jahre
ledig

Schillerstraße 19
j.kollmus@spd-mainhausen.de

Hobbys

Musik (Trompete), Feuerwehr

Mandate und Funktionen

Schriftführer im Pfarrgemeinderat
St. Kilian Mainflingen
stellvertretender Vorsitzender bei
den Jusos Ostkreis

Vereinsmitgliedschaften

Feuerwehr Mainflingen (Einsatz-
abteilung)
Kapelle der Freiwilligen Feuerwehr
Mainflingen
TGS Musikcorps
Traktorenfreunde Seligenstadt
SPD Mainhausen

Johannes Kollmus

Ich kandidiere für die Gemeindevertretung, weil ich politisches Engagement wichtig finde.

Jeder kann dazu beitragen, mit seinen Ideen, die Gemeinde zu gestalten.
Daran möchte ich gerne mitwirken.

Mein Lieblingsrezept Lasagne Bolognese

Zutaten für 5-6 Personen:

1 Packung Lasagneblätter 500g
500g mageres Rinderhack
2 Dosen gehackte Tomaten
Tomatenmark
1 Zwiebel
800ml Vollmilch

4 EL Mehl
50g Butter
50g Parmesan gerieben
200g Reibekäse (Gratinkäse)
italienische Kräutermischung
Salz, Pfeffer, Brühwürze (glutamatfrei)

Zubereitung:

Bolognesesoße: Zwiebel kleinschneiden und mit dem Rinderhack in etwas Öl fest anbraten. Mit 300ml Wasser ablöschen. Gehackte Tomaten dazu und etwas Tomatenmark sowie Brühwürze und italienische Kräuter. 30 Minuten leicht köcheln. In einem weiteren Topf die Butter schmelzen und mit Mehl eine Mehlschwitze bereiten. Die angewärmte Milch langsam zugeben, damit es klumpenfrei bindet. Parmesan hinzugeben sowie Pfeffer und Salz.

In einer Auflaufform etwas Flüssigkeit der Bolognesesoße reingeben und dann die erste Lage Lasagneblätter darauflegen. Jetzt folgen zwei Lagen Bolognesesoße und Lasagneblätter. Nach der zweiten Schicht etwas Reibekäse hinzugeben (ca. 1/3).

Zum Schluss die Mehlschwitze auf die oberste Schicht Lasagneblätter geben und gut verteilen. Darauf den restlichen Reibekäse verteilen.

Die Auflaufform kommt nun für 50 Minuten bei 160 Grad Umluft in den Backofen.

Bo Bülow-Johansen

Zusammenrücken für Mainhausen.

Mein Lieblingsrezept

Hackbällchen in Tomaten-Orangen-Soße

Zutaten:

500 g Rinder-/Lamm-Hackfleisch
1 Zwiebel
2-3 Knoblauchzehen
50 ml Weißwein
Petersilie
Kreuzkümmel
Salz und Pfeffer
etwas Suppenfond
500 g Orangen
2 Dosen Tomaten gehackt
300ml Orangensaft
evtl. etwas Honig

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch mit Weißwein pürieren und zusammen mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Petersilie unter das Hack mengen.

Mischung zu wallnussgroßen Bällchen formen und ausbraten.

Soft und Tomaten mit etwas Suppenfond, Salz und Pfeffer erhitzen. Nach eigenem Geschmack würzen. Evtl etwas Honig gegen die Säure.

Orangen filetieren. Filets mit Bällchen erst kurz vorm Servieren zur Sosse geben.

Dazu Ofenkartoffeln, Brot und / oder Reis.
Zeit: etwa 30-40 Minuten



Bo Bülow-Johansen

Klinische Forschung
44 Jahre
ledig, 2 Kinder

Hirtengasse 9
b.buelow-johansen@
spd-mainhausen.de

Hobbys
Kochen
Fussball
Handball

Vereinsmitgliedschaften
Eintracht Frankfurt e.V.



Simon Koch

Teamleiter
39 Jahre
verheiratet, 2 Kinder

Röhrigstraße 39
s.koch@spd-mainhausen.de

Hobbys

Bücher
Comics
Brettspiele
Zeit mit der Familie

Mandate und Funktionen

Gemeindevertreter

Vereinsmitgliedschaften

SPD Mainhausen
SP Schweiz
SP Schweiz International

Simon Koch

Nur wer was tut, kann was bewegen.

Als Zugezogener kann ich sagen: Hier fühle ich mich wohl, hier bin ich zuhause. Damit das so bleibt, will ich mitarbeiten.

Wie wir gerade erleben, ist es wichtig, dass wir eine funktionierende Gemeinde haben, dass wir einen Zusammenhalt in der Gemeinde haben, dass wir zusammen Mainhausen sind - dass wir alle Mainhausen zusammen vorwärts bringen wollen. Dazu will ich meinen Teil leisten.

Keinen Millimeter nach Rechts! Mainhausen ist bunt - Mainhausen soll bunt bleiben!

Mein Lieblingsrezept

Schokoladen-Crêpes mit Mandel-Parfait

Zutaten:

50 g Mandelplättchen
1 EL Zucker
1 EL Honig
1 Eiweiß
1 Ei
Salz
5 EL Puderzucker

1 TL Vanillezucker
100 g Sahne
2 EL Mehl
1 EL Schokoladenpulver
2 TL Kakaopulver
100 ml Milch
2 TL Butter

Zubereitung:

Mandelparfait: Mandelplättchen in einer Bratpfanne leicht anrösten, Zucker und Honig begeben und etwas karamellisieren lassen. Auf ein Backpapier geben, auskühlen lassen und in kleine Stücke brechen.

Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. 3 EL Puderzucker und 1 TL Vanillezucker begeben und weiter schlagen. 100g Sahne steif schlagen und die Mandelsplitter und das Eiweiß unterheben. 3 Stunden Tiefkühlen

Crêpes: 2 EL Mehl, 1 Prise Salz, 1 EL Schokoladenpulver, 2 TL Kakaopulver mischen und 100ml Milch zugeben und glatt rühren. 1 Ei, 1 EL Puderzucker und 2 TL Butter (flüssig) zugeben und verrühren. Ca. 30 min ruhen lassen und mit etwas Öl Pfannkuchen ausbacken.

Pfannkuchen in ein Schälchen legen und darauf eine Kugel Parfait geben.





Katja Jochum

Selbständige Web- und
Grafikdesignerin
48 Jahre
verheiratet

Eichenstraße 17
k.jochum@spd-mainhausen.de

Mandate und Funktionen

Gemeindevertreterin
Mitglied im Haupt- und
Finanzausschuss
Mitglied in der Betriebskommission
des Eigenbetriebes
Stellvertr. Vorsitzende der SPD
Fraktion

Hobbys

Lesen, mein Garten, die Natur
genießen

Vereinsmitgliedschaften

Gewerbeverein Mainhausen
(Schriftführerin)
Feuerwehr Zellhausen
SPD Mainhausen
(stellvertr. Vorsitzende)

Katja Jochum

Ich lebe und arbeite sehr gerne in Mainhausen.

Daher ist es mir besonders wichtig, dass Mainhausen ein lebens- und liebenswerter Wohn- und Gewerbestandort bleibt. In den kommunalen Parlamenten entscheidet sich direkt, wie attraktiv eine Kommune ist und wie gut die Lebensbedingungen für die Bürgerinnen und Bürger sind - vom Kitaplatz, über schnelles Internet bis zu guten Straßen und Gehwegen.

Eine vernünftige Umwelt- und Energiepolitik liegt mir ganz besonders am Herzen. Wir brauchen vernünftige und mutige Klimakonzepte, denn mit einem ‚weiter-so‘ werden wir schon bald erleben, was Klimaveränderung wirklich bedeutet.

Mein Lieblingsrezept **Veganer Döner**

Zutaten für 2-3 Personen:

1 Fladenbrot
1/4- 1/8 Rotkohl (je nach Größe)
einige Salatblätter z.B. Eisbergsalat
1-2 Tomaten (je nach Größe)
1 rote Zwiebel
1/4 Gurke
1 Pck. Like-Meat Döner

Für die Knoblauch Soße:

1 Becher Soja Joghurt
etwas Essig
Salz
Knoblauch
Chilli
Öl zum Anbraten

Zubereitung:

Soja Joghurt mit Essig, Salz, Knoblauch und Chilli verrühren und abschmecken.
Die rohen Gemüse-Zutaten in feine Scheiben schneiden oder raspeln und auf dem Tisch servieren.
Like-Meat Döner in einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl kräftig anbraten, bis die Stücke kross sind und ebenfalls servieren.

Parallel im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad das Fladenbrot aufwärmen, nach dem Backen platt drücken, in vier Teile schneiden und die Viertel zum Befüllen aufschneiden. Am Tisch kann nun jede(r) den Döner nach Gusto füllen und genießen.
Guten Appetit!

Frank Simon

Ich möchte mit meiner Kandidatur nochmals die Verbindung zu einem kommunalpolitisch starken Team unterstreichen.

Nur mit einem solchen Team im Rücken lassen sich die Themen aus meinem Wahlprogramm zielführend umsetzen.

Mein Lieblingsrezept Tacco Salat

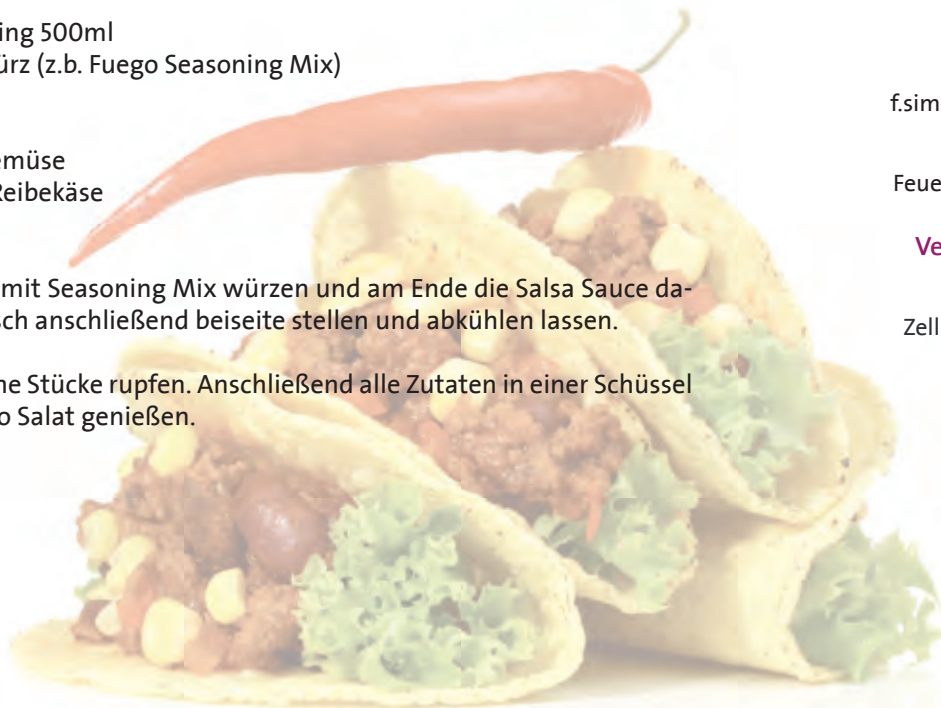
Zutaten für 4 Personen:

500 g Rinderhackfleisch
1 Eisbergsalat
1 Flasche French Dressing 500ml
1 Päckchen Tacco Gewürz (z.b. Fuego Seasoning Mix)
1 Tacco Sauce Salsa
1 Beutel Taccos
1 Mexiko Mix Dosengemüse
1 Beutel Emmentaler Reibekäse

Zubereitung:

Hackfleisch anbraten, mit Seasoning Mix würzen und am Ende die Salsa Sauce darüber geben. Hackfleisch anschließend beiseite stellen und abkühlen lassen.

Salat waschen und in kleine Stücke rupfen. Anschließend alle Zutaten in einer Schüssel mischen und den Tacco Salat genießen.



Frank Simon

Bürgermeister
35 Jahre
verheiratet

Wingertsplatz 18
f.simon@spd-mainhausen.de

Hobbys
Feuerwehr, Fußball, Wandern

Vereinsmitgliedschaften
Feuerwehr Zellhausen
KJG Zellhausen
Zellhäuser Fastnachtsnarren
Kerbverein Zellhausen
Gude Sache
SPD Mainhausen

Richtig und sicher wählen - Jede Stimme zählt!

1. Auf Nummer sicher gehen

Wer bei der Kommunalwahl auf Nummer sicher gehen will, kreuzt einfach die SPD-Liste an - mehr nicht. Dann kommen alle Stimmen der SPD-Liste zugute und werden von oben nach unten auf alle 27 Kandidatinnen und Kandidaten verteilt.

2. Kumulieren

Man kann aber auch einzelnen Kandidatinnen und Kandidaten auf der Liste jeweils bis zu drei Stimmen geben. Das erhöht dann deren Chancen, ein Mandat zu bekommen. Die Höchstzahl der zu vergebenden Stimmen von 27 darf auf keinen Fall überschritten werden, sonst ist der Stimmzettel ungültig. Wichtig ist aber immer, erst mal die SPD-Liste anzukreuzen, so dass nicht vergebene Stimmen nicht verfallen.

3. Panaschieren

Beim Panaschieren kann man seine Stimmen auf mehrere Listen verteilen. Die Höchstzahl der zu vergebenden Stimmen von 27 darf auf keinen Fall überschritten werden, sonst ist der Stimmzettel ungültig. Nicht vergessen: Jede Stimme für einen Kandidaten/ eine Kandidatin ist auch eine Stimme für dessen / deren Partei.

**WICHTIG IST ABER:
Immer SPD ankreuzen!**



4. Streichen

Natürlich kann man auch Kandidatinnen und Kandidaten durchstreichen, denen man keine Stimme geben möchte. Dies macht aber nur dann Sinn, wenn man vorher eine Liste angekreuzt hat, denn die Stimmen werden dann von oben her auf die bleibenden Kandidatinnen und Kandidaten verteilt.

Bevorzugt per Briefwahl wählen

Nutzen Sie die Briefwahlmöglichkeit, um die umfangreichen Wahlunterlagen sicher und in Ruhe zuhause auszufüllen.

Ihre Briefwahlunterlagen können Sie im Rathaus oder über die Webseite der Gemeinde Mainhausen beantragen: www.mainhausen.de.



Für Mainhausen in den Kreistag

Liebe Mainhäuserinnen und Mainhäuser,

gemeinsam mit der Wahl zur Gemeindevertretung entscheiden Sie auch über die Zusammensetzung des Kreistages Offenbach. Für die SPD-Mainhausen kandidieren drei versierte Kommunalpolitiker, um auch dort Ihre Interessen zu vertreten:

Kai Gerfelder ist mit Listenplatz fünf einer der Spitzenkandidaten zur Kreistagswahl. Seit dem Jahr 2009 gehört er dem Kreistag an und bearbeitet als Mitglied des Fraktionsvorstandes federführend die Bereiche Umwelt, Energie, Verkehr und Planung. Den Kreis repräsentiert er zudem in der Regionalversammlung Südhessen.

Auf Listenplatz 29 tritt Amir Shaikh an. Der Architekt und Vater zweier Söhne wohnt seit knapp zehn Jahren im Ortsteil Zellhausen. Zu seinen Schwerpunkten zählen die Bereiche Bauen und Infrastruktur.

Gisela Schobbe komplettiert das Trio der Kreistags-Aspiranten auf Platz 56. Die pensionierte Schulrektorin hat sich insbesondere in den Themenfeldern Bildung und Betreuung einen Namen gemacht.

Weitere Informationen zu Kandidatinnen und Kandidaten und dem Wahlprogramm finden Sie unter www.spd-kreis-offenbach.de.



Kai Gerfelder (Mitte)	Listenplatz 5
Amir Shaikh (links)	Listenplatz 29
Gisela Schobbe (rechts)	Listenplatz 56

IMPRESSUM:

V.i.S.d.P.R.: SPD Mainhausen
Gisela Schobbe
Querstraße 8
63533 Mainhausen

REDAKTION:

Torsten Reuter, Kai Gerfelder, Katja Jochum,
Gisela Schobbe, Harald Hofmann, Michael
Jochum

Die Kandidatinnen und Kandidaten der SPD Mainhausen

- | | | |
|------------------------------|------------------------|-------------------------|
| 1 Torsten Reuter | 16 Robert Steil | 31 Michael W. Buhr |
| 2 Felicitas Mohler-Kaczor | 17 Harald Rücker | 32 Michael Jochum |
| 3 Dieter Jahn | 18 Peter Triefenbach | 33 Katrin Koch |
| 4 Annekathrin Uecker | 19 Rainer Sattler | 34 Wolfgang Löbnau |
| 5 Kai Gerfelder | 20 Karl-Heinz Bergwein | 35 Heike Löbnau |
| 6 Gisela Schobbe | 21 Peter Heddendorf | 36 Karl Borst |
| 7 Marco Schreiner | 22 Ulrich Volm | 37 Dr. Ludwig Noll |
| 8 Amir Shaikh | 23 Johannes Kollmus | 38 Herwig Guschlbauer |
| 9 Frank Kollmus | 24 Bo Bülow-Johansen | 39 Gerlinde Glaser |
| 10 Christiane Brzoska | 25 Simon Koch | 40 Hermann Glaser |
| 11 Jens Malsy | 26 Katja Jochum | 41 Edith Mohler |
| 12 Andreas Horn | 27 Frank Simon | 42 Albert Hitzel |
| 13 Adelheid Schreiner | 28 Claudia Stegmann | 43 Norbert Hassenpflug |
| 14 Hans-Christian Falkenberg | 29 Harald Hofmann | 44 Rudolf Venuleth |
| 15 Benjamin Schlett-Salchow | 30 Alexandra Kollmus | 45 Hans-Joachim Funkert |
| | | 46 Egon Laber |

#MainhausenWeiterErfolgreich

#SPDMainhausen

#GemeinsamMachen

Mainhausen

SPD