



KOMMUNALWAHL

8. MÄRZ

SO SCHMECKT ZUKUNFT

**Frische Zutaten für Veitshöchheims
erfolgreiche Kommunalpolitik.**

CSU 
Näher am Menschen



JÜRGEN GÖTZ

**IHR BÜRGERMEISTER
FÜR VEITSHÖCHHEIM**

GRÜß AUS DER „KÜCHE“

LIEBE MITBÜRGERINNEN, LIEBE MITBÜRGER,

Veitshöchheim ist meine Heimat – und das von klein auf. Als "Ur-Veitshöchheimer" bin ich hier aufgewachsen, in unseren Vereinen und Gruppierungen groß geworden und seit jeher mit unserer Gemeinde tief verbunden. Diese Verbundenheit hat mich früh motiviert, mich ehrenamtlich zu engagieren – und seit fast 24 Jahren auch kommunalpolitisch im Gemeinderat.

Seit beinahe zwölf Jahren darf ich mit großer Verantwortung und viel Herzblut als Erster Bürgermeister an der Spitze unserer Gemeinde stehen. In dieser Zeit haben wir gemeinsam viel erreicht, wichtige Weichen gestellt und Veitshöchheim weiterentwickelt – mit Augenmaß, Engagement und einem klaren Kurs. Ich weiß um die Stärken unserer Gemeinde, sehe und kenne aber auch die Herausforderungen, die vor uns liegen.

Auch in Zukunft möchte ich zusammen mit Ihnen, liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger, meine Erfahrung und meine gesamte Kraft für Veitshöchheim und seine Menschen einsetzen. Dazu braucht es in unserer schnelllebigen Zeit klare Visionen und Ziele, die alle kommunalpolitischen Handlungsfelder einbeziehen und nicht nur auf einzelne Aspekte beschränkt bleiben.

Mit den engagierten Frauen und Männern der CSU setze ich auf ein Miteinander, das konstruktiv, ideenreich und zukunftsorientiert ist. Mehr zu meinen Zielen erfahren Sie auf den folgenden Seiten oder auf meiner Homepage unter www.jürgen-götz.info

Noch wichtiger als digitale Informationen ist mir der persönliche Austausch. Sprechen Sie mich und unsere Kandidaten an – wir freuen uns auf das Gespräch mit Ihnen!

So bitte ich Sie auch weiterhin um Ihr Vertrauen und Ihre Stimme, auch als Kreisrat. Gehen Sie am 8. März zur Wahl oder nutzen Sie die Möglichkeit der Briefwahl.

Mit besten Grüßen

Ihr

1. Bürgermeister der Gemeinde Veitshöchheim

DIE REZEPTE UNSERER KANDIDATEN



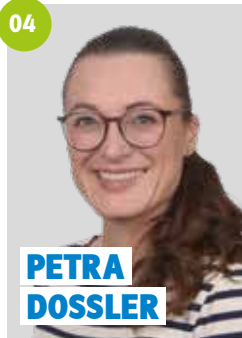
**GELBE-RÜBEN-
CURRY-TARTE**
Seite 6



**LINSENSUPPE
MIT SPÄTZLE**
Seite 8



RINDERBÄCKCHEN
Seite 10



**OMA HELENES
HEFEKLÖBE**
Seite 12



**OMA LENIS
KÄSEKUCHEN**
Seite 14



LAHMACUN
Seite 16



BURRITO
Seite 18



**SCHNEEWITTCHEN
TORTE**
Seite 20



**CHICKEN-DÖNER-
SALAT**
Seite 22



**SCHWARZWÄLDER
KIRSCHTORTE**
Seite 24



**PHANENG GAI/
NUA**
Seite 26



**FRÄNK. KARTOF-
FEL-HACKPFANNE**
Seite 28



**FAJITA-HÄHNCHEN
MIT REIS**
Seite 30



**HAUSGEMACHTES
PESTO**
Seite 32



**FLUFFIGES
APFELGLÜCK**
Seite 34



KÜRBISLASAGNE
Seite 36



PUMPKIN PIE
Seite 38



**RAGÙ ALLA
BOLOGNESE**
Seite 40



**GEMÜSE-
SCHNECKEN**
Seite 42



**PUTENWÜRFEL
IN SENFSAUCE**
Seite 44

GELBE-RÜBEN-CURRY-TARTE

DEFTIGES AUS BÜRGERMEISTERS OFEN



ZUTATEN

TEIG

250 g Mehl
150 g kalte Butter
1 Ei
Salz

FÜLLUNG

ca. 500 g gelbe Rüben
1 Zwiebel
3 Eier
½ Becher Schmand
100 g Magerquark
½ Becher Sahne
Semmelbrösel
geriebener Käse
Currypulver
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Zunächst den Mürbteig herstellen. Dafür die Butter, das Ei, das Mehl und Salz verkneten.

Für die Füllung die Möhren in kleine Scheiben schneiden und die Zwiebel würfeln. Anschließend Zwiebel und Möhren mit Öl anschwitzen, etwas abkühlen lassen.

Dann 3 Eier, ½ Becher Schmand, 100g Magerquark, ½ Becher Sahne, großzügig Currypulver, Salz und Pfeffer unterrühren.
(Die Mengen für die Füllung muss man etwas variabel handhaben – hängt sehr von der Höhe der Tarteform ab).

Tarteform ausbuttern und mit Semmelbrösel austreuen. Mit Mürbteig auskleiden und die Möhren-Currymasse einfüllen.
Danach mit etwas Käse bestreuen.

**Anschließend bei 160 Grad (Heißluft)
ca. 45 bis 60 Minuten im Ofen backen.**

Und jetzt viel Spass beim Nachkochen!



**Wir. Für Euch.
Für Veitshöchheim.**

**JÜRGEN
GÖTZ**

01



LIEBE VEITSHÖCHHEIMERINNEN UND VEITSHÖCHHEIMER,

am **8. März** wählen Sie die Mitglieder des neuen **Gemeinderates** und des **Kreistages** sowie den künftigen **Bürgermeister** und **den Landrat**.

Unter dem Motto „**Mit den Menschen – Für die Menschen!**“ engagiere ich mich nun **seit 24 Jahren** mit großer Freude in der Kommunalpolitik.

Dieser Leitgedanke begleitet mich nicht nur in meiner politischen Arbeit, sondern prägte auch schon mein Engagement in der **kirchlichen Jugendarbeit** und in den **Vereinen**, in denen ich seit meiner Jugend aktiv bin.

In meiner kommunalpolitischen Tätigkeit war und ist mir dieser Wahlspruch zugleich **Ansporn und Verpflichtung**, die Entwicklung unserer Gemeinde aktiv mitzugestalten und die Voraussetzungen für eine dauerhaft hohe **Wohn- und Lebensqualität** in Veitshöchheim zu schaffen.

Gemeinsam mit den Kandidatinnen und Kandidaten von **CSU / JU** sowie dem gesamten **Gemeinderat** möchte ich mich auch künftig mit voller Überzeugung **für unser Veitshöchheim** und seine Bürgerinnen und Bürger einsetzen. Dabei ist es mir besonders wichtig, die **Sorgen und Anliegen der Menschen** ernst zu nehmen und in den politischen Entscheidungsprozess einzubringen.
Darum bewerbe ich mich erneut um das Amt des 1. Bürgermeisters unserer schönen und liebenswerten Gemeinde – und **bitte Sie herzlich um Ihr Vertrauen und Ihre Unterstützung**.

1. BÜRGERMEISTER

58 Jahre
verheiratet, 2 Kinder
Kerzenleite 13

ENGAGEMENT HOBBIES INTERESSEN

- Kreisrat LKR WÜ
- Vorsitzender AZV Maintal Wü
- Aufsichtsratsvorsitzender Mainfrankensäle GmbH
- Ehrenvorsitzender Musikverein VHH
- Lektor Kirchengemeinde St. Vitus
- Mitglied in vielen örtlichen Vereinen

LINSENSUPPE MIT SPÄTZLE

ANJAS WOHLFÜHLESSEN



ZUTATEN

SUPPE

300-400 g braune Linsen
Sellerie, Lauch und
gelbe Rüben
(kleingeschnitten;
Menge nach Geschmack)

SPÄTZLE

Mehl (ca. 400 g)
4-5 Eier
Salz
Wasser nach Bedarf

DAZU PASST

Wiener oder
Fleischwurst

ZUBEREITUNG

Linsen mit Gemüse weichkochen (ca. 30 Minuten), nicht würzen, die Linsen werden sonst nicht weich!
Gemüse mit ca. ¼ der Linsen pürieren.
Dunkle „Einbrenn“ (Mehlschwitze) aus Fett/Öl, Mehl und Zucker herstellen, mit Kochwasser der Linsen ablöschen, Linsen und püriertes Gemüse dazugeben.
Abschmecken mit Essig, Salz, Pfeffer, Suppenwürze (nach Geschmack).

Spätzle zubereiten:

Alle Zutaten miteinander verrühren und so lange schlagen, bis der Teig Blasen bildet (mit Handrührgerät oder Kochlöffel). Der Teig muss sehr zähflüssig sein.
Teig portionsweise auf ein feuchtes Brett geben, mit Messer oder Teigkarte in kochendes Salzwasser schaben, Spätzle kurz aufkochen lassen, dann unter kaltem Wasser abschrecken.

Suppe mit Spätzle und Wienern bzw. Fleischwurst servieren.

Heute zuhören.
Morgen gestalten.

ANJA
LAMPATZER

02



Studienrätin an
Förderschulen

52 Jahre
verheiratet, 3 Kinder
Wolfstalstr. 25

ENGAGEMENT HOBBIES INTERESSEN

- Gemeinderätin
- Vergnügungswart SVV
- Schriftführerin Kindergartenverein Kuratie
- 3. Vorsitzende Eigenheimerbund VHH
- Blumenschmuckteam Kuratiekirche
- VCC, Hupfdohlen
- Clubfans VHH
- Freiwillige Feuerwehr VHH
- Nachbarschaftshilfe

ÜBER MICH

Ich bin 52 Jahre alt, verheiratet und habe drei Kinder, die inzwischen 17, 19 und 20 Jahre alt sind. Meine Familie ist mein Rückhalt. Veitshöchheim ist meine Heimat und mein Lebensmittelpunkt. Hier kenne ich die Vereine, die Feste und die Traditionen.

Beruflich bin ich seit vielen Jahren als Lehrerin an der Förderschule des Landkreises tätig.

Als bodenständiger Familienmensch weiß ich, wie wertvoll Gemeinschaft ist. In den verschiedenen Vereinen, in denen ich mich engagiere, erlebe ich dies immer wieder. So bin ich seit vielen Jahren im Sportverein für die Organisation von Festen, die Hütten am Weihnachtsmarkt und den Verkauf bei Heimspielen mitverantwortlich. Ich tanze von Beginn an bei den „Hupfdohlen“ des VCC, bin bei den Eigenheimern und im Trägerverein des Kuratiekindergartens aktiv und gestalte als Teil der „Flowerpower“-Mädels den Blumenschmuck der Kuratiekirche mit.

Politisch interessiert und aktiv bin ich schon seit langer Zeit, früher in der Jungen Union und mittlerweile seit sechs Jahren für die CSU im Gemeinderat. Ich möchte mich auch weiterhin für unsere Vereine, Familien und Traditionen einsetzen, damit Veitshöchheim so ein lebendiger und lebenswerter Ort bleibt.

Deshalb bitte ich erneut um Ihr Vertrauen am 8. März 2026.



SIMONS RINDERBÄCKCHEN

ZARTER GENUSS

ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

2 EL Butterschmalz
oder Öl
4 Rinderbäckchen
200 g Sellerie,
in Würfeln
200 g gelbe Rüben,
in Würfeln
1 halbe Stange Lauch,
in Scheiben
2 große Zwiebel,
in Würfeln
2 EL Tomatenmark
500 ml Rotwein
100 ml Portwein
1 L Rinderfond
2 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin
Salz
schwarzer Pfeffer
bei Bedarf Speisestärke



ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 160° Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Bräter erhitzen und das Butterschmalz hineingeben. Die Rinderbäckchen gut salzen und hineingeben und von beiden Seiten je 2-3 Minuten kräftig anbraten und herausnehmen. Zwiebeln, Lauch, Sellerie und Karotten in den Bräter geben und 3-4 Minuten rösten. Das Tomatenmark hinzugeben und 2-3 Minuten ebenfalls mitbraten.

Tipp: Ich nehme zum Anbraten des Fleisches bzw. des Gemüses eine große Pfanne und gebe es danach erst in den Bräter, ist einfach praktischer! Mit dem Rotwein ablöschen und diesen fast vollständig verkochen lassen. Das Fleisch wieder in den Bräter geben, Portwein und Rinderfond angießen. Rosmarin und Thymian hinzugeben und noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den zugedeckten Bräter 3 Stunden im vorgeheizten Ofen schmoren lassen. Das Fleisch ist danach butterzart und kann mit der Gabel zerdrückt werden...

Die Rinderbäckchen aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Die Soße mit dem Gemüse durch ein Sieb gegeben und die Soße in einem anderen Topf auffangen. Die Soße aufkochen, nach Belieben abschmecken und gegebenenfalls abbinden.

Tipp: Ich nehme zum Abbinden gerne ein Stück gefrorene Butter!

Jetzt kann man die die Soße mit dem Fleisch servieren, einfach lecker! Für mich muss es als Beilage zu den Rinderbäckchen Kartoffelbrei sein, zur Not gehen natürlich auch Spätzle, Klöße, usw. ...

Mit Erfahrung,
Kompetenz & Tatkraft
weiter für unser
Veitshöchheim engagiert.

SIMON
KNEITZ

03



Rechtsanwalt

44 Jahre
verheiratet, 2 Kinder
und 1 Hund
Hofweg 18

ENGAGEMENT HOBBIES INTERESSEN

- Gemeinderat
- Stv. Fraktionssprecher
- Mitglied d. Hauptausschusses
- Verbandsrat im Abwasser-zweckverband
- CSU-Ortsvorsitzender
- Mitglied der Kirchenverwaltung St. Vitus
- Vokalensemble St. Vitus
- Projektchor
- Fastnachter, Sportler & Vereiner

ÜBER MICH

Ich bin 44 Jahre alt, seit fast 18 Jahren mit meiner lieben Frau Silke verheiratet, wir haben zwei Kinder (Lara und Lukas, 15 Jahre) und einen Hund (Pepe 4 Jahre). Beruflich bin ich Rechtsanwalt und Fachanwalt für Arbeitsrecht in meiner Kanzlei Leschnig & Kollegen.

Als „Ur-Veitshöchheimer“ durfte ich in unserem wunderbaren Ort mit seinen vielfältigen Angeboten aufwachsen und bin seit diesen jungen Jahren verschiedentlich engagiert:

Neben meiner Zeit bei der Turngemeinde als Handballer, als Betreuer beim Abenteuerspielplatz, dem Engagement in der Kirchenverwaltung St. Vitus oder im Chor war es mir immer auch ein Anliegen, mich in unserer Demokratie aktiv einzubringen und mitzuarbeiten; auch dieser Weg begann mit 20 Jahren in der Jungen Union Veitshöchheim als Kandidat für die Gemeinderatswahl. So darf ich heute politisch nicht nur als Ortsvorsitzender der CSU, sondern seit 18 Jahren kommunalpolitisch vor allem als Gemeinderat aktiv sein. Wenn noch Zeit bleibt, versuche ich, mich fit und aktiv zu halten, neben Laufen und Krafttraining suche ich jetzt die Herausforderung beim Tanzen.

Auch für die Zukunft Veitshöchheims braucht es ein vitales, kompetentes Team um unseren bewährten Bürgermeister Jürgen Götz.

Ich bin davon überzeugt, dass wir Ihnen, liebe Veitshöchheimerinnen und Veitshöchheimer, wieder einen Wahlvorschlag unterbreiten können, der unseren Ort weiterhin erfolgreich gestalten kann. Dabei ist es mir ein besonderes Anliegen, hier auf die Zukunft zu setzen.

Ich bin im Moment mit meinen 44 Jahren der jüngste Gemeinderat, das darf nicht so bleiben. Nutzen Sie daher auch auf unserer Liste die Gelegenheit, die Junge Union zu unterstützen!



OMA HELENES HEFEKLÖßE

NACH BEWÄHRTEM REZEPT

ZUTATEN

FÜR ETWA 2 PFANNEN
(AM BESTEN MIT
GLASDECKEL)

750 g Mehl
1 Würfel frische Hefe
50 g Zucker

1 Prise Salz
Etwa 400 ml lauwarme
Milch

AUSSERDEM:

Margarine
Wasser (für die Pfanne)

ZUBEREITUNG

1. Salz und Mehl mischen. Hefe in kleine Mulde bröckeln. Zucker und lauwarme Milch dazugeben und alles kräftig durchkneten.
Tipp: Der Teig sollte die Konsistenz von Pizzateig haben. Ist er zu fest, noch etwas Milch dazugeben.
2. Den Teig zu einer Kugel formen und in einer leicht mit Mehl bestäubten Schüssel, abgedeckt mit einem Geschirrtuch, etwa 45-60 Minuten ruhen lassen.
Tipp: Am besten geschieht das im Backofen bei etwa 50° C.
3. Danach mit der Hand kleine runde Kugeln formen (ergibt etwa 12 bis 14 Stück). Teiglinge nochmals abgedeckt etwa 20 Minuten gehen lassen.
4. Jetzt pro Pfanne etwa 1 EL Margarine und ca. 130 ml Wasser aufkochen. Hefeklöße vorsichtig hineinsetzen. Ausreichend Zwischenraum lassen, weil die Klöße kräftig aufgehen. Pfanne mit einem Deckel verschließen.
Tipp: Pro Pfanne 5-6 Klöße, am besten in zwei Pfannen gleichzeitig ausbacken.
5. Sobald die Pfanne voller Dampf ist, die Hitze reduzieren. Alles in allem dauert der Vorgang etwa 20 Minuten.
Achtung: Während der Garzeit den Deckel NICHT von der Pfanne nehmen!
6. Ist das Wasser vollständig verdampft, erhalten die Klöße im zurückgebliebenen Fett ihre goldbraune Kruste, die knusprige „Schern“. Die ist das Beste!

Bei Oma Helene gab es zu den Hefeklößen immer Rinderzunge. Die mochte aber – außer Opa Hermann – eigentlich niemand...

Bei mir gibt es deshalb heute Ragout fin (mit Hähnchenbrust) dazu, natürlich mit Kapern und einem guten Schuss Silvaner.
Lasst es Euch schmecken!



Gemeinschaft stärken.
Zukunft gestalten.

ÜBER MICH

Zwei Amtsperioden bin ich jetzt im Gemeinderat. 12 Jahre... wo ist nur die Zeit geblieben?

Vieles hat sich verändert: zwei von drei Kindern sind bereits ausgezogen und auch die Jüngste wird bald – nach ihrem Abitur – folgen.

Auf kommunalpolitischer Ebene hat sich ebenfalls viel getan: wir haben viel erreicht und noch viel vor. Aber in Zeiten knapper Kassen wird es zunehmend schwerer, allen Anforderungen gerecht zu werden.

Nichtsdestotrotz sind gerade unsere Traditionen und unser aktives Vereinsleben das Herzstück unseres lebenswerten Veitshöchheims. Hier treffen sich Menschen aller Generationen, hier entstehen Freundschaften, Teamgeist und Zusammenhalt.

Ich möchte mich weiterhin dafür einsetzen, dass diese wertvolle Arbeit auch in Zukunft die Anerkennung und Unterstützung bekommt, die sie verdient. Ob Sportplatz, Trainingshalle oder Vereinsheim: wir brauchen gute Rahmenbedingungen, damit Ehrenamt und Engagement weiterhin stark bleiben. Vereinsleben verbindet Menschen, stärkt Gemeinschaft und hält unsere Gemeinde lebendig.

Ich würde mich freuen, auch in den kommenden sechs Jahren meine Arbeit für ein starkes, aktives und lebenswertes Veitshöchheim fortsetzen zu können.

Ich. Für Euch. Für Veitshöchheim.
Gemeinsam im Team der CSU mit unserem Bürgermeister Jürgen Götz.



PETRA
DOBLER

04



Angestellte

54 Jahre
verheiratet, 3 Kinder
Lindental

ENGAGEMENT HOBBIES INTERESSEN

- Gemeinderätin
- Referentin für Sport und Vereine
- Weinfest im Rokokogarten (WiR)
- Lektorin St. Vitus
- Vokalensemble St. Vitus
- Projektchor

OMA LENIS KÄSEKUCHEN

FAMILIENTRADITION PUR.

ZUTATEN

TEIG

130 g Butter
2 Eier L
1 Vanillezucker
80 g Zucker
350 g Mehl
1 TL Backpulver

KÄSEMASSE

500 g Magerquark
250 g Quark Vollfett
2 Eier
280 g Zucker
2 P Sahnepudding
½ L Milch
1 Tasse Öl

ZUBEREITUNG

Die Zutaten für die Käsemasse in einer Schüssel vermischen bis eine glatte Masse entsteht.

Die Zutaten für den Teig vermischen und kneten.

Eine Springform (24 cm) ausbuttern und dann den Teig gleichmäßig eindrücken. Käsemasse einfüllen.

Bei 180 Grad (Heißluft) zunächst 60 min. backen.

Danach bei 160 Grad weitere 30 min backen.

Abschließend noch ca. 20 Minuten im Ofen ruhen lassen.

Heimat
mit Zukunft.

MARC
ZENNER

05



Rechtsanwalt

44 Jahre
verheiratet
Birkentalstr. 36b

ENGAGEMENT HOBBIES INTERESSEN

- Gemeinderat
- Fraktionssprecher
- Kreirat a.D.
- Stv. Aufsichtsratsvorsitzender Mainfrankensäle
- Jagdberater Stadt und Landkreis Würzburg

ÜBER MICH

Seit 18 Jahren darf ich nun schon Ihre Interessen im Gemeinderat vertreten und auch fast so lange unserer CSU-Fraktion als Sprecher vorstehen. Wir haben viel bewegt, aber große Herausforderungen stehen vor uns: Diese erfordern Persönlichkeiten, die für klare Kante, deutliche Worte, Konfliktfähigkeit, aber auch Sachlichkeit und Fairness stehen. Und vor allem ist ein funktionierender Wertekompass gefragt.

Diese Attribute kennzeichnen mich als Anwalt, aber auch als Politiker. Als Veitshöchheimer, der von Geburt an hier lebt, habe ich trotz meiner (überschaubaren) 44 Lebensjahre seit frühester Jugend im Ort und überregional Verantwortung übernommen:

Mitarbeit im TGV-Vorstand, stv. Vorsitzender der Simon-Höchheimer-Gesellschaft, JU-Orts- und Kreisvorsitzender, stv. CSU-Kreisvorsitzender, stv. Vorsitzender Verein der Freunde des FKG Würzburg, Kreirat, Verwaltungsrat Kommunalunternehmen und so weiter...

Gerade deshalb möchte ich bei der Kommunalwahl gerne wieder meine Erfahrung einbringen und mit Ihrer Unterstützung persönlich dafür sorgen, dass unsere bürgerlichen Anliegen in der Gemeinde Gehör finden und Veitshöchheim sicher durch unruhige Zeiten geht.

Ich bitte daher wieder um Ihr Vertrauen und Ihre 3 Stimmen für den Gemeinderat.

Und auch 2026 gilt: Denn der wahre Kenner wählt nunmal den Zenner!

Wirklich alle Infos zu mir finden Sie unter
www.marc-zenner.info
oder folgen Sie mir bei
Instagram und Facebook



JULIANS LAHMACUN

FRISCH, WÜRZIG, GEMEINSAM GENIESSEN

ZUTATEN

FÜR 4 STÜCK

TEIG

500 g Mehl
1 P Trockenhefe oder
½ Würfel frische Hefe
250 ml lauwarmes Wasser
1 TL Zucker
1 TL Salz
2 EL Olivenöl

BELAG

300 g Rinderhack
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe, gepresst
1 Tomate, fein gewürfelt
1 EL Tomatenmark
1 EL Paprikamark
1 rote Paprika, sehr fein
gehackt
1 Bund Petersilie,
fein gehackt
Zitrone/Zitronensaft
Salz & Pfeffer
Paprikapulver
Kreuzkümmel
Chili nach Geschmack



Ein Stück Orient mitten in Veitshöchheim – und das ganz unkompliziert! Lahmacun ist das perfekte Gericht, wenn's mal schnell gehen soll und trotzdem nach etwas Besonderem schmecken darf. Frische Zutaten, aromatische Gewürze und ein Hauch Sommer – das bringt Freunde, Familie und Nachbarn an einen Tisch. Ob klassisch mit Hackfleisch oder vegetarisch mit Linsen – dieses Gericht steht für Offenheit, Gemeinschaft und Genuss.

ZUBEREITUNG

1. **Teig vorbereiten:** Hefe und Zucker im lauwarmen Wasser auflösen und kurz stehen lassen. Mehl, Salz und Olivenöl zugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Abgedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen.
2. **Belag herstellen:** In der Zwischenzeit alle Zutaten für den Belag gut vermischen.
3. **Lahmacun backen:** Den Teig in vier gleich große Stücke teilen, dünn ausrollen und gleichmäßig mit der Hackfleischmasse bestreichen. Auf Backpapier legen und im vorgeheizten Ofen bei 230 °C Ober-/Unterhitze ca. 10–12 Minuten knusprig backen.
4. **Frisch füllen & servieren:** Die fertig gebackenen Lahmacun aus dem Ofen nehmen und nach Belieben frisch belegen – z. B. mit: fein geschnittenen Zwiebeln, frischen Tomaten, knackigem Salat, Petersilie und einem Spritzer Zitronensaft.
5. **Anschließend einrollen** oder zusammenklappen und am besten sofort genießen.

Lahmacun – einfach, frisch, gemeinsam.

Ein Hauch Weltküche aus Veitshöchheim – offen, jung und mit Liebe gemacht. **GUTEN APPETIT!**

Politik beginnt
mit Zuhören.

JULIAN
SCHILLER

06



Sozialpädagoge, B.A.

24 Jahre

ledig

Gartensiedlung

ENGAGEMENT HOBBIES INTERESSEN

- Ortsvorsitzender JU VHH
- Beisitzer CSU-Kreisvorstand
- TGV, Kraftsport

ÜBER MICH

Ich bin 24 Jahre alt und lebe seit 2009 in Veitshöchheim. Unser Ort ist für mich nicht nur ein Wohnort, sondern mein Zuhause. Hier bin ich aufgewachsen, hier habe ich meine Freunde, mein Engagement und meine Wurzeln.

Ich arbeite als Sozialpädagoge in einer Wohngruppe für Menschen mit einer Autismus-Spektrum-Störung auf dem St. Markushof in Gadheim, einer Einrichtung der Caritas Don Bosco gGmbH. Ich unterstütze Menschen, übernehme Verantwortung und finde gemeinsam mit ihnen Lösungen. Für mich ist das nicht nur Beruf, sondern auch Überzeugung.

Seit Anfang des Jahres bin ich Ortsvorsitzender der neu gegründeten Jungen Union Veitshöchheim. Die Junge Union war einige Jahre inaktiv, aber jetzt haben wir sie wiederbelebt. Wir geben jungen Menschen in Veitshöchheim eine politische Stimme. Mir liegt besonders am Herzen, dass Politik wieder näher an die Menschen rückt – modern, verständlich und ehrlich.

Ich setze mich für Jugendarbeit, Digitalisierung und Modernisierung ein. Das sind die Themen, die unsere Gemeinde fit für die Zukunft machen. Veitshöchheim muss ein Ort bleiben, an dem sich alle Generationen wohlfühlen und mitgestalten können.

Ich packe gern an, höre zu und ich bin überzeugt, dass ich dazu beitragen kann, dass Veitshöchheim lebendig, zukunftsorientiert und nahbar bleibt. Ich bitte um Ihr Vertrauen – und Ihre drei Stimmen für Julian Schiller! Für ein Veitshöchheim, das jung denkt, modern handelt und gemeinsam gestaltet wird.



STEFFENS BURRITO

FRISCHES AUF DEN TISCH!



ZUTATEN

FÜR 4 PORTIONEN

500 g Rinderhackfleisch
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 P große Weizen-Tortillas (ca. 4-6 Stück)
1 Kopf Salat (z. B. Eisbergsalat, Romanasalat)
2 Tomaten
1 Salatgurke
1 Paprika
1 Avocado
1 B Crème fraîche
1 Flasche Maggi
Texicana Salsa
Salz & Pfeffer
Kreuzkümmelpulver
geriebener Käse (optional, z. B. Cheddar oder Gauda)
1-2 Bund frischer Koriander
Limette, geviertelt

ZUBEREITUNG

Vorbereitungen: Salat in feine Streifen schneiden, Tomaten, Gurke und Paprika waschen und in dünne Scheiben, feine Streifen oder Würfel schneiden, Avocado halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden. Koriander waschen und grob hacken. Alles in kleinen Schüsseln bereitstellen.

Hackfleisch anbraten: Zwiebel fein würfeln und in Öl in einer Pfanne glasig anbraten. Kleingehackte Knoblauchzehe dazu. Rinderhackfleisch hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen, krümelig anbraten bis es leicht gebräunt ist. Texicana Salza dazugeben und mit Kreuzkümmelpulver abschmecken. Kurz köcheln lassen, bis die Sauce leicht andickt.

Tortillas vorbereiten: Tortillas im Ofen (ca. 100 °C ca. 3 Minuten) oder in einer Pfanne kurz erwärmen, damit Sie weich und formbar werden.

Füllen: In der Mitte der Tortilla etwas Creme fraîche verstreichen, 3-4 Esslöffel Hackfleischmischung draufgeben. Danach Salat, Gemüse, Avocado, Koriander und optional Käse hinzufügen, zum Schluss einen Spritzer Limettensaft aufträufeln. Die Seiten der Tortilla seitlich einschlagen und straff einrollen.

Sofort servieren – pur oder mit zusätzlicher Salsa, Crème fraîche.

Tipp: Wer es schärfer mag, kann etwas Chilli oder Jalapenos hinzufügen. Für eine leichtere Variante lässt sich das Rinderhackfleisch durch Putenhack oder gebratene Bohnen ersetzen.

Guten Appetit!

Verwurzelt in
Veitshöchheim.
Mit Plan für
die Zukunft.

STEFFEN
MUCHA

07



ÜBER MICH

Mein Name ist Steffen Mucha, ich bin 53 Jahre alt. An meiner Seite unterstützen mich meine liebevolle Frau und zwei wunderbare erwachsene Töchter. Seit meiner Geburt bin ich Veitshöchheimer mit Herz und Seele. Hier bin ich aufgewachsen, hier möchte ich leben und hier möchte ich weiterhin Verantwortung übernehmen.

Veitshöchheim ist mein Zuhause. Ich engagiere mich seit vielen Jahren in Vereinen.

Beruflich bin ich beim Eigenbetrieb „Die Stadtreiniger“ der Stadt Würzburg in leitender Funktion tätig.

Nach zwei Legislaturperioden im Gemeinderat blicke ich auf viele wertvolle Erfahrungen zurück. Als 3. Bürgermeister, von 2020-2026, durfte ich Veitshöchheim bei einigen Veranstaltungen vertreten und unseren 1. Bürgermeister Jürgen Götz unterstützen.

Veitshöchheim ist lebens- und liebenswert. In den kommenden Jahren möchte ich an der Weiterentwicklung unseres Ortes mitwirken und unseren Bürgermeister Jürgen Götz stärken.

Für die Bürgerinnen und Bürger – für die Zukunft Veitshöchheims. Deshalb bitte ich um Ihre Stimme.

Verwaltungsangestellter

53 Jahre
verheiratet, 2 Töchter
Speckert V

ENGAGEMENT HOBBIES INTERESSEN

- 3. Bürgermeister
- Gemeinderat
- Vorsitzender des Rechnungsprüfungsausschusses
- 2. Vorsitzender des Kindergartenvereins Kuratie
- Projektchor und Orga-Team
- Singen
- Basketball Schiedsrichter



ANDREAS SCHNEEWITTCHEN TORTE

EIN GEDICHT FÜR KLEIN & GROSS!



ZUTATEN

TEIG

100 g Margarine
150 g Zucker
250 g Mehl
125 ml Milch
3 Eier
1 P Backpulver
1 P Vanillinzucker
2 EL Nutella
Fett für die Form

BELAG

1 Glas Sauerkirschen
2 B Sahne (à 200ml)
1 P Sahnesteif
500 g Magerquark
2 P Vanillezucker

FÜR DEN GUSS

1 P Tortenguss
250 ml Sauerkirschsaft

ZUBEREITUNG

1. Die Sauerkirschen abtropfen lassen, den Saft auffangen. Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform einfetten.

2. Aus Mehl, Margarine, Eier, Zucker, Vanillinzucker, Milch und Backpulver einen Rührteig zubereiten. Die Hälfte des Teigs auf den Boden einer gefetteten Springform geben. Die andere Hälfte mit Nutella verrühren und anschließend auf den hellen Teig streichen. Die gut abgetropften Sauerkirschen auf dem Teig verteilen.

45-60 Minuten bei 175°C backen.
Stäbchenprobe durchführen.
Den Kuchen vollständig auskühlen lassen.

3. Für den Belag:
Die Sahne mit Vanillinzucker und Sahnesteif schlagen und unter den Quark heben. Diese Masse auf den gut abgekühlten Kirschboden streichen.

4. Den Tortenguss mit dem Saft der Sauerkirschen nach Packungsanleitung zubereiten und gleichmäßig auf der Torte verteilen.

Geh' wählen!
Deine Stimme zählt!

ANDREA
KNORZ

08



Biologielaborantin
Universität Würzburg
45 Jahre, ledig
Arndtstraße

ÜBER MICH

Mein Name ist Andrea Knorz, ich lebe und wohne schon immer in unserer schönen Gemeinde. Weil ich aktiv mithelfen möchte, unsere Gemeinde lebenswert zu erhalten, kandidiere ich erneut für den Gemeinderat.

Bei der Universität Würzburg bin ich als Biologielaborantin am Lehrstuhl für Pharmazeutische Biologie beschäftigt.

Ehrenamtliches Engagement ist mir sehr wichtig, so bin seit Jahren bei der Freiwilligen Feuerwehr Veitshöchheim aktiv und leite dort die Ausbildung der Jugendgruppe. Als stellvertretende Vorsitzende des Kreisjugendrings Würzburg und Mitglied im Jugendhilfeausschuss des Landkreises Würzburg bringe ich mich auch überörtlich für Kinder, Jugendliche, Familien und Ehrenamtliche ein. Durch diese Tätigkeit habe ich Kontakt zu vielen Vereinen und Organisationen sowie zu Jugendlichen und jungen Erwachsenen, für deren Belange ich mich im Gemeinderat aktiv einsetzen möchte.

Bitte unterstützen Sie mich, damit wir gemeinsam für Veitshöchheim Impulse für die Zukunft setzen können!

ENGAGEMENT HOBBIES INTERESSEN

- Gemeinderätin
- 2. Vorsitzende Kreisjugendring Würzburg,
- Jugendwartin Freiwillige Feuerwehr VHH
- Mitglied German Flock e.V.



STEFFENS CHICKEN-DÖNER-SALAT

EIN KLASSIKER NEU INTERPRETIERT!

ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

300 g Nudeln
Olivenöl, Oregano,
Paprikapulver

FLEISCH-MARINADE

300 g Hähnchenbrust
2 EL Olivenöl

Döner-Würz-Mix:

Paprikapulver, Pfeffer,
Knoblauchpulver,
Chiliflocken, Oregano,
Kreuzkümmel

SALAT

½ Kopfsalat
½ Salatgurke
200 g Cherrytomaten
¼ Rotkohl
1 Zwiebel

DRESSING

200 g Naturjoghurt
Saft einer ½ Zitrone
2 TL Kräuter
Salz & Pfeffer
Knoblauch (ganz
nach Belieben!)



ZUBEREITUNG

Die Nudeln kochen und danach auf ein mit Backpapier belegtes Backblech auslegen. Etwas Olivenöl und die Gewürze darüber geben.

Bei 200° C für ca. 15-20 Minuten backen bis die Nudeln schön knusprig sind.

Die Hähnchenbrust in Streifen schneiden und für mind. 30 Minuten mit dem Döner-Gewürz-Mix und dem Olivenöl marinieren. Danach das Fleisch gut anbraten.

Die Nudeln und das Fleisch abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit den Salat putzen und das Gemüse klein schneiden. Nudeln, Fleisch, Salat und Gemüse in eine Schüssel geben.

Das Dressing über alle Zutaten verteilen und alles gut durchmischen. Schon ist der leckere Döner-Salat fertig und kann sofort genossen werden!

Lasst's euch schmecken!

Nachkochen, genießen – Kreuzchen setzen!



Veitshöchheim
im Herzen.
Die Bürger im Blick.

ÜBER MICH

Wie man an meinem Rezept sieht, kann man auch eines der Lieblingsessen der Deutschen mit Pfiff und Raffinesse noch mal aufwerten – ohne dabei seinen wesentlichen Grundcharakter zu verändern.

Mit ein bisschen frischem Wind, wie dem Pfiff bei meinem Rezept, und meinen persönlichen Kompetenzen möchte ich – Ihre Stimmen vorausgesetzt – die erfolgreiche Arbeit im Gemeinderat entscheidend bereichern.

Warum sollten Sie gerade mir 3 Stimmen geben?

Authentizität – wer mich kennt, weiß: Mit mir kriegen Sie genau den, den Sie gewählt haben – mit allen Ecken und Kanten. 💎

Einsatz für andere – schon seit mehr als 30 Jahren bin ich in verschiedenen Vereinen und Organisationen ehrenamtlich engagiert. Weil es mir ein besonderes Anliegen ist, anderen das zu ermöglichen, was mich begeistert.

Verstehen, was wen bewegt – den Mitmenschen gut zuzuhören, ist mir extrem wichtig. Meiner Überzeugung nach ist das der beste Weg sein Gegenüber wertzuschätzen und ernstzunehmen.

Das Ganze im Blick – ein Thema unvoreingenommen von mehreren Seiten zu beleuchten, die relevantesten Inputs durch zu denken und zu berücksichtigen, ist für mich als analytischer Mensch der nachhaltigste Weg, um hieraus eine fundierte Entscheidung abzuleiten.

Ich bin überzeugt:

Wenn sich jeder im Rahmen seiner Möglichkeiten einbringt, erschaffen wir ein Umfeld, das zum Wohl aller beiträgt.

STEFFEN
LUTZ

09



**Dipl.-Ing.,
Qualitätsmanager**

46 Jahre
verheiratet, 2 Kinder
Thüngersheimer Straße

ENGAGEMENT HOBBIES INTERESSEN

- Stv. CSU-Ortsvorsitzender
- Kirchenpfleger St. Vitus
- 1. Vorsitzender Eigenheimerbund VHH
- Orgateam Bonsai-Treff WÜ
- Mountainbiken & Fahrrad-schrauben
- Mitglied Judo TG Höchberg
- Mitglied Sportschützen Gesellschaft VHH

SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE

JÜRGENS LIEBLINGSTORTE



ZUTATEN

4 Eiweiß
Zitronensaft
100 g Zucker
4 Eigelb
75 g Mehl
30 g Stärkemehl
1 gehäufte EL Kakao
½ TL Backpulver
50 g Mandeln, gemahlen
etwas Zimt und
Nelkenpulver

1 Glas Sauerkirschen
3 EL Kirschsafft
3 EL Zucker
3 EL Stärkemehl
3 EL Kirschwasser

3 B Schlagsahne
2 P Sahnesteif
Schokostreusel

ZUBEREITUNG

4 Eiweiß mit etwas Zitronensaft und 2 Eßl. Wasser schaumig schlagen
100 g Zucker langsam untergeben und steif schlagen
4 Eigelb leicht unter den Eischnee rühren
75 g Mehl, 30 g Stärkemehl, 1 geh. Eßl. Kakao und ½ TL Backpulver auf die Masse sieben und unterheben.
50 g gemahlene Mandeln, etwas Zimt u. Nelkenpulver vorsichtig unterrühren

In eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und auf der unteren Schiene im Backofen bei ca. 170° C für 30 Minuten backen.
1 Glas Sauerkirschen mit 3 EL Zucker vermengen, 12 Kirschen hiervon entnehmen, 3 EL Stärkemehl mit 3 EL. Kirschsafft binden und zu den Kirschen geben, die Masse kurz aufkochen, kalt werden lassen und 3 EL Kirschwasser (nach Bedarf) unterrühren.

Den ausgekühlten Tortenboden einmal in der Mitte auseinander schneiden. Die Kirschen darauf verteilen, dann 2 Becher Schlagsahne mit 2 Päckchen Sahnesteif steif schlagen, auf die Kirschen verteilen und den zweiten Boden aufsetzen. Einen dritten Becher Sahne schlagen und die Torte nach Wunsch noch mit Schokostreuseln und Kirschen verzieren.

Viel Spaß beim Nachbacken!

**JÜRGEN
ARNTZ**

10



**Selbst. Gas-, Wasser-
Installations- und
Heizungsbaumeister**
62 Jahre
verheiratet
2 erwachsene Töchter
Sandstr. 7

ENGAGEMENT HOBBIES INTERESSEN

- Gemeinderat
- Referent für Wirtschaft
- VCC-Elferat und Senator
- Männergesangsverein

MEIN LEBENSMOTTO

Mit gesundem Menschenverstand und Freude durch's Leben gehen!

Ich lebe seit 60 Jahren in Veitshöchheim und bin seit 25 Jahren selbst und ständig in den Bereichen Heizung, Sanitär und Hausgeräte tätig.

Schon immer engagiere ich mich in verschiedenen Vereinen, wie z. B. beim VCC. Hier bin ich seit 33 Jahren Elferat und war 24 Jahre als Zugmarschall für die Faschingsumzüge zuständig. Seit 2024 bin ich auch als Senator dem Verein treu.

Aktiv bin ich auch beim Männergesangsverein, zuletzt als 2. Vorstand und immer noch als aktiver Sänger.

Sportlich bin ich gerne beim Wandern unterwegs und im Winter beim Skifahren.

Ich bin seit 7 Jahren Mitglied bei der CSU (sowie seit vielen Jahren Deligierter auf Landkreisebene), bei der ich die Interessen der Veitshöchheimer Bürgerinnen und Bürger mit unterstützen darf und möchte.

Ich möchte mich weiterhin gern aktiv im Gemeinderat einbringen für

- Erhaltung und Verbesserung der Infrastruktur
- Unterstützung der Vereine
- und ein offenes Ohr für die Belange der Bürgerinnen und Bürger

Deshalb bitte ich erneut um Ihr Vertrauen und Ihre 3 Stimmen am 8. März 2026.



MANUELS PHANENG GAI/NUA

ASIATISCHES URLAUBSFEELING DIREKT AUF DEN TELLER!

ZUTATEN

FÜR 1 PORTION

1 EL Pflanzenöl
30 g Phaneng Curry-
Paste
120 ml Kokosmilch
180 g Hähnchenbrust
oder Rinderfilet
2 EL Fische
sauce
2 EL Palmzucker
1 Stück Rote Chilli
2 Stück Kaffern-
Limettenblätter
30 g Basilikum

Reis



Thailändisches Curry mit Hähnchen oder Rindfleisch, Kokosmilch und Kaffir-Limettenblättern – SO GEHT’S!

ZUBEREITUNG

1. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Curry Paste hinzugeben. Bei mittlerer Hitze 1 Minute umrühren.
2. Die Kokosmilch hineingießen und 2 Minuten lang kochen lassen.
3. Die Hähnchenbrust oder das Rinderfilet in dünne Stücke schneiden, in die Pfanne beifügen und weitere 5 Minuten kochen lassen.
4. Die Fische
sauce und Palmzucker hinzugeben und den Geschmack überprüfen.
5. Die Pfanne von der Herdplatte nehmen und mit rotem Chili, Kaffir-Limettenblättern und Basilikum garnieren. Mit Reis servieren.



Tradition
bewahren.
Entwicklung
ermöglichen.

MANUEL
SEEMANN

11



**Betriebswirt,
Regionalverkaufsleiter
für Bauelemente**

36 Jahre

ledig
Unterer Graben 7

ENGAGEMENT HOBBIES INTERESSEN

- VCC Sitzungspräsident
- Schatzmeister JU VHH
- Beisitzer CSU VHH
- Theater am Hofgarten

ÜBER MICH

Veitshöchheim ist mein Zuhause. Hier bin ich aufgewachsen und habe früh gelernt, was unsere Gemeinde ausmacht: Zusammenhalt, Engagement und Verantwortung füreinander.

Als Regionalverkaufsleiter für die Bauelemente-Industrie verantworte ich die erfolgreiche Zusammenarbeit mit über 250 Fachpartnern in Bayern, Baden-Württemberg und Thüringen. In dieser Aufgabe erlebe ich täglich die konkreten Herausforderungen von Handwerksbetrieben und mittelständischen Unternehmen – praxisnah, lösungsorientiert und immer im direkten Austausch.

Neben meinem Beruf engagiere ich mich seit vielen Jahren im kulturellen und gesellschaftlichen Leben von Veitshöchheim. Seit 2007 bin ich beim Theater am Hofgarten auf und hinter der Bühne aktiv, um Gemeinschaft erlebbar zu machen.

Ein weiterer wichtiger Bestandteil meines Engagements ist die Fastnacht: 2007 als Mundschenk begonnen, habe ich seit 2010 als Elferrat und seit 2019 als Sitzungspräsident beim Veitshöchheimer Carneval Club die Veitshöchheimer Fastnacht, sowie zahlreiche Veranstaltungen im Jahresverlauf aktiv mitgestaltet.

Mit der Ortspolitik von Bürgermeister Jürgen Götz bin ich sehr zufrieden und möchte diesen Kurs konstruktiv unterstützen. Aus diesem Grund bin ich der CSU Veitshöchheim beigetreten. Anfang 2025 war ich Mitinitiator der Wiederbelebung der Jungen Union Veitshöchheim und übernahm das Amt des Schatzmeisters.

Für Veitshöchheim wünsche ich mir eine realistische, nachhaltige Politik mit Augenmaß – im Sinne der Menschen und verantwortungsvoll für kommende Generationen.

FRÄNKISCHE KARTOFFEL-HACKPFANNE

NICOLES FAMILIENGERICHT, DAS ALLE LIEBEN



ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

500 g Hackfleisch
(Rind oder gemischt)
800 g Kartoffeln
1 Zwiebel (gewürfelt)
1 Paprika oder
100 g Erbsen/Möhren
(nach Geschmack)
150 ml Brühe
100 ml Sahne oder Milch
Salz & Pfeffer
Majoran
Paprikapulver
Schnittlauch oder
Petersilie zum Garnieren

Schnell gemacht, herzhaft und bodenständig – dieses Gericht bringt Jung und Alt an einen Tisch. Kinder mögen die milden Aromen, Oma schätzt die vertrauten Zutaten, und auch für Ehemänner ist die Zubereitung kinderleicht. Mit fränkischen Kartoffeln und regionalem Hackfleisch steht ein einfaches Essen auf dem Teller, das Gemeinschaft schmecken lässt.

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden.
2. Zwiebel und Hackfleisch in einer großen Pfanne anbraten, mit Salz, Pfeffer, Majoran und Paprikapulver würzen.
3. Kartoffeln und Gemüse zugeben, kurz mitrösten.
4. Brühe und Sahne dazugießen, Deckel auflegen und etwa 20 Minuten schmoren lassen, bis alles weich ist.
5. Mit frischen Kräutern bestreuen und servieren.

Fränkische Kartoffel-Hackpfanne – Einfach. Ehrlich. Gemeinsam.
Ein Stück Heimat für die ganze Familie – gekocht mit Liebe und Blick nach vorne.

GUTEN APPETIT!

**Fest verwurzelt,
vorausschauend
gestalten.**

**NICOLE
FELLNER**

12



**Sozialversicherungs-
fachangestellte**

30 Jahre
verheiratet, 2 Kinder
Schafhofstr. 20

ENGAGEMENT HOBBIES INTERESSEN

- Elternbeirat
Kindergarten Kuratie
- Tanzsportgarde VHH
- Eigenheimerbund VHH
- Kolping Güntersleben

ÜBER MICH

Verheiratet, zweifache Mama und seit 2020 wieder zurück in Veitshöchheim – mit dem Wunsch, etwas zu bewegen und aktiv mitzugestalten.

Beruflich bin ich als Sozialversicherungsfachangestellte bei einer Krankenkasse tätig – Organisation, Verantwortung und der direkte Draht zu Menschen gehören für mich zum Alltag. Ein offenes Ohr für Ihre Anliegen und das Arbeiten an Lösungen sind für mich selbstverständlich.

In meiner Freizeit tanze ich bei der Tanzsportgarde, engagiere mich im Elternbeirat des Kindergartens und bin seit meiner Jugend aktives Mitglied der Kolpingsfamilie Güntersleben. Einen wichtigen Ausgleich finde ich in der Zeit mit meiner Familie – sei es im eigenen Garten, im Urlaub oder bei gemeinsamen Ausflügen.

Darüber hinaus bin ich Mitglied der Jungen Union Veitshöchheim, da die Meinungen und Interessen junger Menschen entscheidend für die Zukunft unseres Ortes sind. Mir ist wichtig, dass diese Stimmen gehört werden und im Ortsgeschehen Anklang finden – für eine moderne, greifbare und interessante Politik vor Ort.

Ich bin gerne mittendrin, packe mit an und will dazu beitragen, dass unser Ort stark, lebendig und zukunftsfähig bleibt – für Kinder, Jugendliche, Familien und alle Generationen.

Am Weltfrauentag bitte ich um Ihr Vertrauen:

Drei Stimmen für Nicole Fellner! Für ein Veitshöchheim, in dem Miteinander, Verantwortung und Engagement zählen.



FAJITA-HÄHNCHEN MIT REIS

SPORTLICH-GESUNDES MIT BENNI

ZUTATEN

FÜR 2 PERSONEN

2 Tassen Wildreis
oder brauner Reis
1 kleine Zwiebel
1 Paprika (rot oder gelb)
450 g Hähnchenbrust
1 EL Kokosöl zum Anbraten
Eine halbe Tasse Salsa
1 EL Paprikapulver
1/8 TL Kreuzkümmel
Salz und Pfeffer
Frühlingszwiebel optional

FÜR DIE GUACAMOLE

1/2 Avocado
1 Knoblauchzehe
2 EL Limettensaft

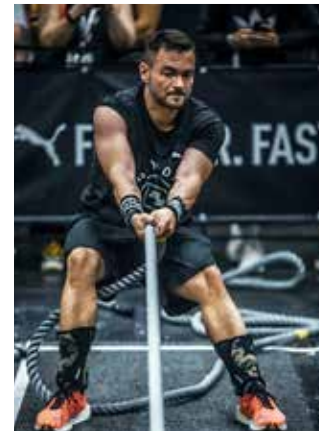
Reis und Hühnchen mal anders! Paprika und Kreuzkümmel verleihen der Hähnchenbrust eine mexikanische Würze und enthalten jede Menge entzündungshemmende Antioxidantien. Mit dem Wildreis tankt man Energie und zusammen mit Salsa, Guacamole und Limettensaft ist dieses Gericht einfach nur lecker!

Besonders wichtig ist mir beim Einkauf, dass die Produkte möglichst aus regionalem bzw. Bio-Anbau stammen. Dieses Gericht gibt wieder Kraft für neue sportliche sowie politische Herausforderungen!

ZUBEREITUNG

1. Den Reis nach Packungsanleitung kochen und im Topf warmhalten.
2. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen, die Paprika waschen und entkernen, beides in grobe Würfel schneiden. Die Hähnchenbrust in größere Stücke schneiden. Das Kokosöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Hähnchenbrust für 3-4 Minuten scharf anbraten, dann Zwiebel- und Paprikastücke dazugeben und weiterbraten, bis die Hähnchenbrust gar ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Den noch warmen Reis in einer großen Schüssel mit der Salsa, dem Paprikapulver und dem Kreuzkümmel vermengen.
4. Für die Guacamole die Avocado zerdrücken, den Knoblauch schälen und fein hacken und mit Limettensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Reis und Hähnchenbrust auf zwei Tellern verteilen und die Guacamole als Topping draufgeben.

GUTEN APPETIT!



DAMIT VEITSHÖCHHEIM
VEITSHÖCHHEIM BLEIBT.

ÜBER MICH

Ich bin in Veitshöchheim aufgewachsen, bin hier in Kindergarten und zur Schule gegangen und in vielen Vereinen in der Jugend aktiv gewesen. Engagement für die Jugend und junge Familien war mir schon immer wichtig. Im Jahr 2009 übernahm ich den Vorsitz der Jungen Union (JU) in Veitshöchheim, welchen ich knapp zehn Jahre innehatte. Im Jahr 2015 wurde ich zum Vorsitzenden des Kreisjugendrings (KJR) Würzburg gewählt, dieses Amt hatte ich ein Jahr inne. 2014 schaffte ich bei der Kommunalwahl den Sprung in den Veitshöchheimer Gemeinderat.

Mit den Kolleginnen und Kollegen machte die Arbeit im Gemeinderat sehr viel Spaß. Das Ringen um die beste Lösung im Sinne der Bürgerinnen und Bürger ist stets eine Herausforderung, welche man aber gerne annimmt.

Im September 2015 suchte ich eine neue berufliche Herausforderung. Ich begann eine Ausbildung im mittleren Polizeivollzugsdienst bei der Bundespolizei.

Nachdem diese u.a. im niederbayerischen Deggendorf stattfand, legte ich schweren Herzens mein Gemeinderatsmandat im Dezember 2016 nieder.

Besonders wichtig ist mir nach wie vor die Jugend – sie ist unsere Zukunft. Auch junge Familien liegen mir besonders am Herzen. Hier gilt es Angebote zu schaffen. Sei es eine Calisthenics-Anlage oder der Ausbau der Angebote für Kinder.

Aufgrund meines Berufes gilt aber auch: **Ordnung muss sein!** Veitshöchheim soll ein lebenswürdiger Ort sein. Es darf keine Plätze und Orte in Veitshöchheim geben, an denen man sich nicht wohlfühlt – egal ob bei Tag oder bei Nacht! Deshalb ist mir eine enge Zusammenarbeit der örtlichen Sicherheitswacht und den Polizeibehörden sehr wichtig.

Zu guter Letzt noch was zu meinen Hobbies: Ich mache gerne Sport, insbesondere die aktuelle Trendsportart HYROX sowie Crossfit (googlen Sie gerne mal). Auch Fußball ist eine große Leidenschaft, aber eher vor dem Fernseher als auf dem Platz. 😊

**BENJAMIN
TAUSCH**

13

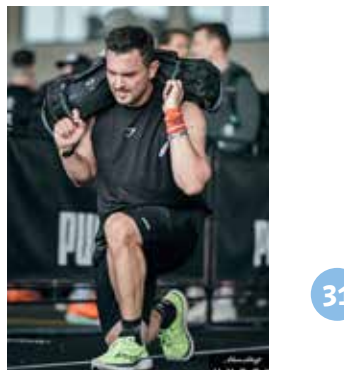


**Polizeibeamter,
Dipl. Verwaltungswirt
(FH)**

38 Jahre, ledig
Heidenfelderstr. 26

ENGAGEMENT HOBBIES INTERESSEN

- Gemeinderat a. D.
- Beisitzer CSU VHH
- Mitglied VCC
- Borussenfestung WÜ



JOHANNES' HAUSGEMACHTES PESTO

SCHNELL UND LECKER IN DEN FEIERABEND

ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

70 g Rucola
30 g Walnüsse
2 Knoblauchzehen
50 g Parmesan,
frisch gerieben
½ Zitrone, Abrieb & Saft
(Saft aus der Dose geht
auch)
1 TL Senf
1 TL Honig
5 EL Olivenöl

DAZU:

1 kg Schupfnudeln
1 G Tomaten, getrocknet



ZUBEREITUNG

Das alte Dilemma. Nach einem langen Arbeitstag gewaltig Hunger, keine Zeit groß zu kochen, aber der Griff zum Fertigprodukt soll's doch auch nicht sein. Für genau solche Momente ist dieses Rezept wie maßgeschneidert. Einfach alle Zutaten zusammengeben und in einem Mixer oder mit einem Pürierstab pürieren. Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig ist der Lachs. Wer sich Mühe geben will, röstet die Nüsse im Vorfeld in einer Pfanne an, für ein noch tieferes Aroma.

Baukastenprinzip

Das Beste an diesem Rezept? Alle Zutaten können in ihrer Menge variiert oder auch komplett ausgetauscht werden, um genau den eigenen Lieblingsgeschmack zu kreieren. Ich z.B. verwende gern viel und scharfen Senf für einen kleinen extra Kick. Wer die süße Seite lieber hat, nimmt einen mittelscharfen Senf und mehr Honig oder ersetzt die Walnüsse durch Cashews oder Haselnüsse. Statt Parmesan ist ebenso Pecorino Romano, oder jeder andere Hartkäse denkbar. Rucola ist "Bäh"? Kein Problem, nahezu jedes Blattgrün wie Spinat oder Basilikum funktioniert genauso gut. Die Möglichkeiten sind endlos, einfach durchprobieren.

Und was gibt's dazu:

Klassisch gehört zum Pesto die Pasta und das passt auch hier sehr gut. Aber warum da aufhören? Mir schmeckt's am besten mit gebratenen Schupfnudeln und schneller geht's wirklich nicht mehr. Ein paar kleine Tomaten runden das Gericht perfekt ab, am liebsten getrocknet und in Öl eingelegt. Frische, halbierte Kirschtomaten funktionieren aber mindestens genauso gut. Dem geneigten Käsekenner steht es natürlich frei, sich zusätzlich Parmesan frisch über das fertige Gericht zu reiben.

Heimatverbunden.
Zukunftsorientiert.

JOHANNES
ZOTT

14



Software Entwickler,
M.Sc.

33 Jahre
ledig
Adenauerstr. 16a

ENGAGEMENT HOBBIES INTERESSEN

- VCC Elferrat
- SVV Alte Herren
- TGV Kraftsport
- Symphonisches Blasorchester Grafenrheinfeld

ÜBER MICH

Dem Kenner unserer Rezeptbuchreihe könnte die kleine Lachs-Anspielung auf mein Rezept zur letzten Kommunalwahl aufgefallen sein. Hatte ich mich damals noch für ein aufwändiges Gericht aus vielen einzelnen Teilen entschieden, so fiel meine Wahl dieses Mal bewusst auf nebenstehendes Pesto. Einfach, dafür aber mindestens ebenso geschmackvoll und eben vor allem eines: alltagstauglich.

Eben das halte ich für die wichtigste Qualität einer funktionierenden Kommunalpolitik, da sie unser aller Alltag mehr als alle anderen politischen Institutionen prägt und bestimmt. Wirkliche, nachhaltige Verbesserung ist für mich kein großes „Einmal-Projekt“, sondern ein fortlaufender Prozess. Oftmals steinig und selten glanzvoll, aber gewissenhaft ausgeführt lohnt es sich für uns alle.

Mein Vorbild sind hier die vielen Ehrenamtlichen, die mit Einsatz und Engagement für die kleinen Dinge im Leben unseren Lebensstandard überhaupt erst ermöglichen. Feste brauchen Schank- und Grillmeister, Mannschaften einen Übungsleiter. Seit Jahren habe ich auf diese Art u.a. beim Sportverein Veitshöchheim als Jugendtrainer und beim Veitshöchheimer Carneval Club als Elferrat mit angepackt wo ich konnte und werde das auch stolz weiter tun. Mit Ihrer Zustimmung, ab März auch politisch im Gemeinderat für unser schönes Veitshöchheim.

Deshalb bitte ich Sie um Ihr Vertrauen und um 3 Stimmen für mich. Lassen Sie uns gemeinsam anpacken und unser Dorf noch besser machen.



HILKAS FLUFFIGES APFELGLÜCK

AUS DER REGION FÜR DIE REGION



ZUTATEN

ca. 1,5 kg Äpfel

TEIG

3 Eier
170 g sehr weiche Butter
150 g Zucker
200 g Naturjoghurt
280 g Mehl
1 P Vanillezucker
1 P Backpulver

Frische Äpfel aus der Region – in diesem Jahr gab es viele, ob von Familie, Freunden, Nachbarn oder von KOST-BAR Vhh e.V. – ein bisschen Zeit und ein Rezept, das einfach immer gelingt: mehr braucht es manchmal nicht.

Dieser fluffige und saftige Apfelkuchen ist mein kleiner Alltagsliebling: unkompliziert, und mit Liebe gemacht.

ZUBEREITUNG

Diese Zutaten zu einem lockeren Rührteig verarbeiten und dann geschälte und geschnittene Apfelstücke einfach unterrühren. Alles in eine mit Backpapier ausgelegte oder gefettete 24 cm Springform geben, evtl. noch mit einer Zimt-Zucker Mischung bestreuen und bei 180°C Heißluft für ca. 40-45 Minuten in den Ofen stellen. Stäbchenprobe nicht vergessen, und wenn nötig einfach ein paar Minuten länger backen.

Politik darf ruhig manchmal so sein wie dieser Kuchen: ehrlich, handgemacht und mit besten Zutaten aus unserer Region.

Zuhören. Mitdenken.
Gemeinsam gestalten.

DR. HILKA
RAUERT-WUNDERLICH

15



**Wissenschaftlerin,
Universität Würzburg**

42 Jahre
verheiratet, 1 Kind
Altort

ÜBER MICH

Mein Name ist Hilka Rauert-Wunderlich, ich bin verheiratet und Mutter einer 8-jährigen Tochter. Als gebürtige Ostfriesin bin ich eine „neigschmeckte“-Veitshöchheimerin und lebe nun bereits seit 2011 im Altort, wo ich mich von Herzen zuhause fühle.

Beruflich bin ich als Wissenschaftlerin in der Krebsforschung an der Universität Würzburg tätig. Daher gehören Organisation, Kommunikation, innovatives Denken und klare Entscheidungen zu meinem Alltag. So möchte ich auch im Gemeinderat wirken: strukturiert, lösungsorientiert und mit einem offenen Ohr für alle Generationen. Bildung und Fortschritt aber auch Familie und Zusammenhalt sowie eine lebendige, nachhaltige Entwicklung unserer Gemeinde liegen mir dabei am Herzen.

Mit Herz und Struktur für unsere Gemeinde.

Ich möchte zuhören, verbinden und anpacken – pragmatisch, herzlich und mit Tatkraft.

ENGAGEMENT HOBBIES INTERESSEN

- Bildung
- Begegnung
- Familie
- Fortschritt



KÜRBISLASAGNE

DEFTIG-FRISCH VON LUKAS

ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

1 kg Hokkaidokürbis
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
400 ml Gemüsebrühe
400 g gehackte Tomaten (Dose)
1 EL Olivenöl
Salz & Pfeffer
1 TL Curry
12 Lasagneplatten
150 g geriebener Käse

BÉCHAMELSOSSE

25 g Butter
25 g Mehl
600 ml Milch
Salz & Pfeffer
Muskat



ZUBEREITUNG

1. Kürbis würfeln, Zwiebel & Knoblauch hacken.
2. In Öl 2 Min. anbraten, Brühe & Tomaten zugeben, 10 Min. köcheln lassen, würzen.
3. Für die Béchamelsoße Butter schmelzen, Mehl einrühren, Milch zugeben, aufkochen, würzen.
4. Backofen auf 200 °C (O/U-Hitze) vorheizen.
5. In Auflaufform schichten:
Béchamelsoße → Lasagneplatten → Kürbisgemüse Käse
Mehrfach wiederholen!
6. 30 Minuten backen.

Verwurzelte
Gemeinschaft.
Moderne Gemeinde.

ÜBER MICH

Veitshöchheim ist meine Heimat. Seit meiner Geburt lebe ich hier und genau deshalb möchte ich Verantwortung für unsere Gemeinde übernehmen. Mit meinen 20 Jahren bringe ich frische Ideen, Einsatzbereitschaft und den festen Willen mit, etwas zu bewegen.

Ich absolviere eine Ausbildung zum Kaufmann im E-Commerce und arbeite zusätzlich nebenbei im Gastronomiebereich im Service. Leistung, Verlässlichkeit und der direkte Kontakt mit Menschen gehören für mich zum Alltag. Ehrenamt ist für mich keine Floskel, sondern Überzeugung. Als Leiter bei den Ministranten, Fußballer beim SV Veitshöchheim, Schiedsrichter beim BFV und aktives Mitglied der Jungen Union setze ich mich für Zusammenhalt, Fairness und Engagement ein.

Ich will ein Veitshöchheim, das lebenswert bleibt für alle Generationen. Eine Gemeinde, die Tradition schätzt, aber den Mut hat, nach vorne zu gehen. Besonders die junge Generation braucht eine starke Stimme im Gemeinderat. Diese Stimme möchte ich sein.

Ich bitte um Ihr Vertrauen und Ihre Stimme am 8. März 2026.

Lukas Mauer. Aus Veitshöchheim – für Veitshöchheim.



LUKAS
MAUER

16



Auszubildender Kaufmann im E-Commerce

20 Jahre

ledig

Schenkenfeld

ENGAGEMENT HOBBIES INTERESSEN

- Junge Union
- SVV
- Schiedsrichter BFV
- Leiter Ministranten
- TGV, Kraftsport

MARTINAS PUMPKIN PIE

SAISONFRISCH GENIESSEN

ZUTATEN

250 g Mehl
 ½ TL Backpulver
 75 g Zucker
 125 g Butter
 4 Eier
 350 g Kürbisfleisch
 vom Hokkaido
 150 g brauner Zucker
 ½ TL gem. Ingwer
 ½ TL Muskat
 1 TL Zimt
 1 Vanillezucker
 1 Prise Nelke
 2 EL Ahornsirup
 1 B Sahne



ZUBEREITUNG

Aus Mehl, Backpulver, Zucker, 1 Ei und Butter einen Mürbteig zubereiten, zu einer Kugel formen, in eine Klarsichtfolie wickeln und für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Mürbteig in eine gefettete Springform mit 26 cm Durchmesser ausrollen und dabei Teig von 3 cm an den Rand drücken.

Backofen auf 180° Ober- u. Unterhitze vorheizen.

Das gekochte und pürierte Kürbisfleisch und die restlichen Zutaten mit dem Rührgerät gut verquirlen und in die Form füllen und ca. 50 Min. backen.

Falls Teig übrig bleibt, kann man daraus kleine Plätzchen ausstechen und nach der Hälfte der Backzeit auf den Kuchen verteilen und fertig backen.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!



Mit Maß
und Weitblick.

MARTINA
SCHÖBERL

17



Beamtin i. R.

62 Jahre
 verheiratet, 1 Kind
 Humboldtstr. 8

ENGAGEMENT HOBBIES INTERESSEN

- Kindergartenverein Kuratie
- Nachbarschaftshilfe
- KOST-BAR VHH
- Vokalensemble St. Vitus
- Projektchor
- Schütz Kammerchor WÜ
- VCC
- Verschönerungsverein
- Vespa-Club WÜ

ÜBER MICH

Seit 32 Jahren wohne ich in meiner Wahlheimat. Veitshöchheim ist ein Ort, den ich sehr zu schätzen gelernt habe, ich lebe inmitten einer tollen Nachbarschaft und habe viele Freundschaften geschlossen. Wir befinden uns in ruhiger und trotzdem verkehrsgünstiger Lage in einer herrlichen Natur mit idyllischer Lage direkt am Main. Dazu besitzen wir eine Infrastruktur, mit der wir schon sehr privilegiert sind. Wir erfahren ein intaktes Gemeinwesen mit gutem menschlichen Miteinander und ein ausgeprägtes ehrenamtliches Engagement in den unterschiedlichsten Feldern bereichert unser Zusammenleben.

Nach 33-jähriger Tätigkeit bei der Deutschen Telekom AG wechselte ich zur Stadtverwaltung Arnstein. Hier wurde mir bewusst, was Gemeinde bedeutet. Sie besteht nicht nur aus der Verwaltung und den Menschen, die dort arbeiten, sondern aus jedem einzelnen, der in ihr lebt. Durch die gewonnenen Erfahrungen bei der Stadtverwaltung ist es mir ein persönliches Anliegen geworden, die Zukunft unserer großartigen Gemeinde mitzugestalten.

Da Singen eines meiner Hobbies ist, bin ich seit 25 Jahren beim Projektchor der Sing- und Musikschule und neu beim Vocalensemble St. Vitus. 6 Jahre war ich Schriftführerin des Förderkreises der Sing- und Musikschule, seit 2020 bin ich Beisitzerin im Kindergartenverein Heiligste Dreifaltigkeit Veitshöchheim e.V. und ich engagiere mich bei der Nachbarschaftshilfe und bei KOST-BAR Veitshöchheim e.V.

Bei den Aufgaben im Gemeinderat möchte ich mich fair und sachlich in die Gemeindepolitik einbringen. Dabei möchte ich Anregungen und Kritik von Mitbürgerinnen und Mitbürgern aufnehmen und in die Diskussionen des Gemeinderates mitnehmen.

Besonders liegt mir das Angebot von Bildung und Kultur am Herzen, dies zu erhalten und weiter auszubauen bestimmt wesentlich die Qualität des guten Miteinanders.

Daher bitte ich um Ihr Vertrauen und Ihre 3 Stimmen für den Gemeinderat.

RAGÙ ALLA BOLOGNESE

nach dem Rezept der Accademia Italiana della Cucina, Bologna

ZUTATEN

400 g Rinderhack,
grob gehackt
150 g Pancetta
(Schweinebauch)
½ Zwiebel,
geschält ca. 60 g
1 mittelgroße Karotte,
geschält ca. 60 g
1 Stange Sellerie,
geputzt: ca. 60 g
1 Glas Rotwein
200 g passierte Tomaten:
1 EL Tomatenmark
(doppelt konzentriert)
1 Glas Vollmilch (optional)
Fleisch- oder Gemüsebrühe
(oder Brühwürfel)
3 EL Natives Olivenöl extra
Salz & Pfeffer



ZUBEREITUNG

Schritt für Schritt zum perfekten Ragù alla Bolognese

1. Zwiebel, Karotte und Sellerie fein hacken. In Olivenöl langsam andünsten.
2. Die klein geschnittene Pancetta dazugeben und sanft anbraten.
3. Rinderhack hinzufügen, gut krümelig durchbraten, bis es Farbe annimmt.
4. Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen.
5. Tomaten und etwas Brühe hinzufügen. Bei niedriger Hitze mindestens 2 Stunden köcheln lassen. Eine lange Kochzeit ist unerlässlich für eine perfekte Bolognese Sauce. Je länger, desto besser.
6. Nach ca. 1 Stunde die Milch einrühren, um die Säure auszugleichen.
7. Abschmecken und bei Bedarf Brühe nachgießen.

Wir in Deutschland kennen das Gericht vor allem als Spaghetti Bolognese. Das Original-Ragù gehört jedoch auf Tagliatelle all'uovo oder in eine klassische Lasagne alla Bolognese. Etwas frisch geriebener Parmigiano Reggiano rundet das Gericht perfekt ab.

Buon appetito!!!



Miteinander.
Füreinander.
Veitshöchheim.

**MARTIN
KLUG**

18



ÜBER MICH

Mein Name ist Martin Klug, ich bin 55 Jahre alt und seit nunmehr 18 Jahren verheiratet. Ich bin in Veitshöchheim aufgewachsen und mittlerweile auch beruflich hier verwurzelt.

Seit 2019 bin ich Geschäftsführer der Caritas-Sozialstation St. Stephanus gGmbH – unserem ambulanten Pflegedienst vor Ort.

Ehrenamtlich engagiere ich mich als Beisitzer bei den Eigenheimern und als Rechnungsprüfer beim Sportverein.

In meiner Freizeit bin ich gerne mit meinem „Büßle“ unterwegs, um Italien – und alles was dazu gehört – zusammen mit meiner Frau zu genießen.

Meine kommunalpolitischen Schwerpunkte liegen – schon aufgrund meiner beruflichen Ausrichtung – im sozialen Bereich, wo ich verstärkt mitarbeiten und für die Interessen unserer Senioren eintreten möchte. Außerdem sind mir bürgernahe Entscheidungen und ein vernünftiger Umgang mit den Finanzen wichtig.

Veitshöchheim bietet viel für Jung und Alt. Deshalb müssen wir dafür Sorge tragen, dass dies so bleibt und die Zukunft aktiv mitgestalten. Dazu möchte ich meinen kleinen Beitrag leisten.



Geschäftsführer Sozialstation St. Stephanus, Dipl.-Wirtschaftsjurist (FH)

56 Jahre
verheiratet
Würzburger Str. 80

**ENGAGEMENT
HOBBIES
INTERESSEN**

- Beisitzer
Eigenheimerbund VHH
- Revisor des SVV

GEMÜSESCHNECKEN

Mit Käse herzhaft und pikant

ZUTATEN

FÜR 12 STÜCK

250 g Magerquark
2 Eier
6 EL Öl
225 g Weizenmehl,
Type 1050
75 g Dinkelmehl, Type 630
1 P Backpulver
100 g Karotten
1 dünne Stange Lauch
1 Bund gemischte Kräuter
(Petersilie o. Schnittlauch)
abgeriebene Schale von
½ Bio-Zitrone
80 g würziger Käse
(z. B. Bergkäse)
150 g Frischkäse, 4 % Fett,
natur
Salz, Pfeffer aus der Mühle

AUSSERDEM

1 Springform mit
24 cm Durchmesser
Backpapier
Öl für die Form

ZUBEREITUNG

Für den Teig 150 g Quark mit 1 Ei, 6 EL Öl und einer kräftigen Prise Salz verrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterarbeiten. Karotten schälen und raspeln. Den Lauch putzen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Kräuter abbrausen, trocken tupfen, Blättchen abzupfen, fein hacken. Gemüse und Kräuter mit der Zitronenschale, dem Frischkäse, dem restlichen Quark (100 g) und dem zweiten Ei mischen. Den Käse reiben und untermengen. Mit Pfeffer würzen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Teig zwischen Backpapier zu einem Rechteck aufrollen, die Füllung aufstreichen, den Teig aufrollen und in Scheiben schneiden. Die Form mit Backpapier auslegen, am Rand leicht einölen. Die Teigschnecken dicht an dicht in die Form setzen. Im Ofen ca. 55 Minuten backen (evtl. abdecken, falls die Schnecken zu dunkel werden).

Zubereitungszeit

ca. 30 Minuten plus ca. 50 Minuten Backzeit.

Pro Stück

ca. 212 kcal (= 886 kJ), 28 g Eiweiß, 12 g Fett, 60 g Kohlenhydrate, 2 g Ballaststoffe.

Viel Freude bei der Zubereitung und Guten Appetit!



Ihre Stimme
zählt – heute
und morgen!

ÜBER MICH

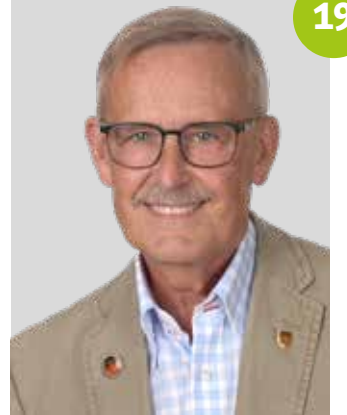
vor über 20 Jahren hat es mich mit meiner Familie (verheiratet, 3 erwachsene Kinder) aus beruflichen Gründen (Berufssoldat a.D.) nach Veitshöchheim verschlagen. Von Anfang an fühlten wir uns in dieser lebens- und liebenswerten Gemeinde vor den Toren Würzburgs sehr wohl und mit ihr verbunden. Bereits nach kurzer Zeit sollte die Entscheidung reifen, in Veitshöchheim ein neues, bleibendes Zuhause zu finden. Nach beruflichen Stationen in Koblenz und Berlin ist die Familie seit 2014 wieder in Veitshöchheim vereint, mittlerweile leben unsere Kinder in München, Dresden und Würzburg.

In mehreren Vereinen in Veitshöchheim sind meine Frau und ich aktiv und im Ehrenamt tätig. Als Präsident des Traditionsverbandes der 12. Panzerdivision liegt es mir am Herzen, das historische Erbe und das lebendige Gedenken an die mainfränkische Division in Veitshöchheim zu bewahren.

Nach über 40 Dienstjahren bin ich im wohlverdienten Ruhestand angekommen. In der mir nun zur Verfügung stehenden Zeit möchte ich mich für eine sachgerechte sowie fortschrittliche und nachhaltige Entwicklung unserer Gemeinde einsetzen. Dabei sehe ich die Stärkung des Ehrenamts als besondere Aufgabe und Herausforderung an und werde mich hier gezielt einbringen. Die Zukunft in Veitshöchheim aktiv im Gemeinderat mit zu gestalten, liegt mir sehr am Herzen. Gemeinsam mit unserem alten und sicher neuen Bürgermeister Jürgen Götz, der sich zu einer herausragenden Persönlichkeit in seinem Amt entwickelt hat und weit über die Grenzen Veitshöchheims hohes Ansehen genießt, möchte ich an der zukünftigen Gestaltung unserer Gemeinde verantwortungsvoll mitwirken.

Daher werbe ich um Ihre Zustimmung und bitte Sie um Ihre drei Stimmen bei der Kommunalwahl am 08. März 2026.

**WOLFGANG
HAGEDORN**



19

Berufssoldat a. D.

66 Jahre
verheiratet, 3 Kinder
Humboldtstr. 4

ENGAGEMENT HOBBIES INTERESSEN

- Schatzmeister CSU VHH
- Präsident Traditionsverband 12. Panzerdivision VHH
- Referent Weinfest TGV
- Musikverein VHH



PUTENWÜRFEL IN SENFSAUCE

WEIL'S SCHMECKT!

ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

450 g Putenbrust
1 EL Rapsöl
175 g Champignons
1 Bio-Orange: abgeriebene Schale und Saft
1 EL grobkörnigen Senf
90 ml trockenen Weißwein
300 ml Geflügelbrühe
150 ml süße Sahne
Salz
schwarzen Pfeffer
1 EL Schnittlauchröllchen



ZUBEREITUNG

Die Putenbrust in mundgerechte Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Putenbrust kurz (5-6 Minuten) scharf anbraten, herausnehmen und beiseite stellen. Champignons säubern und in Scheiben schneiden.

In die benutzte Fleischpfanne Orangenschale, Orangensaft und die Pilze geben. Die Pilze zugedeckt 2-3 Minuten garen und dann ohne Deckel garen lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Nun Senf, Weißwein und Brühe hinzufügen und bei Hitze 5 Minuten leicht köcheln lassen.

Das Putenfleisch hinzufügen und erhitzen bis es wieder heiß ist. Nicht länger, damit das Fleisch nicht trocken wird! Alles gut würzen, die Schnittlauchröllchen und die Sahne rein geben und sofort heiß servieren.

Dazu passen Reis oder Nudeln sehr gut.
Guten Appetit!



Foto:
Dieter Gürk



Foto:
Staatskanzlei

ÜBER MICH

Ich bin Ossi Bamberger, ich bin Rentner und seit 51 Jahren mit meiner Frau Franziska Bamberger verheiratet. Wir haben zwei erwachsene Töchter. Seit 48 Jahren bin ich für Sie im Gemeinderat tätig, wo ich das Amt des Verkehrsreferenten innehave. Zudem war ich zwölf Jahre lang im Kreisrat tätig.

Darüber hinaus setze ich mich insbesondere für folgende Themen ein:

- Eine am Bürger orientierte Gemeindepolitik
- Umwelt und Naturschutz
- Verbesserung und Erhaltung der Wohnqualität in unserem Ort
- Kultur, Freizeit und Erholung
- Verkehrsberuhigung
- Wirtschaftsförderung
- Förderung der Jugend
- Unterstützung der örtlichen Vereine und Verbände

Zudem bin ich Partnerschaftsbeauftragter der Gemeinde Veitshöchheim mit der Stadt Geithain in Sachsen.

Von 2013 bis 2025 war ich außerdem als Kirchenpfleger in der Kirchenverwaltung St. Vitus tätig.

Mein Ziel für die nächsten sechs Jahre ist die Verbesserung und Unterstützung der Seniorenarbeit der Gemeinde Veitshöchheim in den Bereichen Kurzzeitpflege, Tagespflege und Seniorenbetreuung, damit die Senioren ihren Lebensabend dort verbringen können, wo auch Ihr Lebensmittelpunkt liegt: in unserem lebens- und liebenswerten Veitshöchheim.

Ein lebendiges
Veitshöchheim für
alle Generationen.

OSWALD
BAMBERGER

20



Rentner

74 Jahre
verheiratet, 2 Kinder
Thüngersheimer Str. 111b

ENGAGEMENT HOBBIES INTERESSEN

- Gemeinderat
- Referent für Verkehr
- Partnerschaftsbeauftragter Geithain
- Kreisrat a. D.
- Träger des Ehrenrings der Gemeinde VHH (2024)
- Träger des Bundesverdienstkreuzes (2025)

Liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger,

ich bitte Sie auch in dieser Wahlperiode wieder um Ihr Vertrauen und 3 Stimmen, um mit Bürgermeister Jürgen Götz für Sie und unser schönes Veitshöchheim mein Bestes geben zu können.

UNSER REZEPT FÜR VEITSHÖCHHEIM

„Wir in Veitshöchheim“ – Gemeinschaft leben

Ein starkes Miteinander macht Veitshöchheim lebendig. Vereine, Feste und Engagement verbinden Generationen und schaffen Heimat. Gemeinsam gestalten wir ein Veitshöchheim, auf das alle stolz sein können.

Bezahlbarer Wohnraum & Wohnentwicklung

Wir sichern bezahlbaren, nachhaltigen Wohnraum – für Familien, Ältere und junge Menschen. Durch Bauen im Bestand, Nachverdichtung und Förderung von Eigentum verfolgen wir das Ziel, dass Wohnen bezahlbar und planbar ist.

Bestehenden Wohnraum aktiv nutzen

Wir wollen vorhandenen, aber ungenutzten Wohnraum wieder aktivieren. Ziel soll es sein Leerstände zu reduzieren und Eigentümer dabei zu unterstützen Wohnungen zurück auf den Markt zu bringen.

Mobilität & Anbindung

Gute Erreichbarkeit und verlässliche Verkehrswege sind Alltagsthemen. Wir setzen auf praktische, bürgernahe Lösungen für eine Mobilität, die Verbindungen schafft.

Digitalisierung mit Augenmaß

Wir modernisieren die Verwaltung: digitale Services, schnelle Bearbeitung und persönliche Ansprechpartner. Technik soll den Alltag erleichtern – für alle Generationen.



Für ein lebendiges
Veitshöchheim –
heute und morgen.



Kultur & Freizeit

Vereine, Traditionen und Feste prägen unser Gemeindeleben. Wir stärken Ehrenamt und Kulturarbeit und erhalten vielfältige, bezahlbare Freizeitangebote für Jung und Alt.

Finanzen

Wir stehen für eine solide, transparente und nachhaltige Finanzpolitik in Veitshöchheim. Ziel ist es, ohne unnötige Schulden handlungsfähig zu bleiben, sinnvoll in Bildung, Infrastruktur und Klimaschutz zu investieren und Fördermittel bestmöglich zu nutzen.

Bürger-Kulturstiftung

Mit einer Bürger-Kulturstiftung wollen wir Kulturprojekte, Vereine und Feste langfristig – getragen durch Spenden und Fördermittel – sichern. Für ein dauerhaft lebendiges Veitshöchheim.

Natur & Umwelt

Wir schützen Wälder, Grünflächen und Landschaften durch Pflege, Vernunft und aktives Handeln vor Ort. Natur schützen heißt Lebensqualität erhalten – heute und für kommende Generationen.

Gesundheit & Nahversorgung

Wir setzen uns für Hausärzte, Apotheken, Pflegeangebote und eine starke Nahversorgung ein. Denn kurze Wege und verlässliche Versorgung gehören zur Lebensqualität.

Wir. Für Euch.
Für Veitshöchheim.

MEHR ÜBER UNS AUF...



CSU-VEITSHOECHHEIM.DE

Sicherheit & Lebensqualität

Saubere Räume, sichere Wege, starke Zusammenarbeit mit Polizei und Ordnungsdiensten. Für ein Veitshöchheim, in dem sich alle sicher fühlen. Klare Regeln schützen Gemeinschaft und Lebensqualität.

Integration & Zusammenleben

Wir fördern Sprache, Bildung und Teilhabe – auf Basis gemeinsamer Werte und gegenseitigen Respekts. So gelingt ein friedliches Zusammenleben aller Generationen.

Ältere Generation & Teilhabe

Bewährte Angebote wie Seniorenbeirat, Nachbarschaftshilfe und Freizeitangebote stärken wir weiter. Altersgerechtes Wohnen, barrierefreie Wege und gute Pflege sollen ein selbstbestimmtes Leben ermöglichen.

Kinder & Jugend stärken

Wir wollen Jugendzentrum und bestehende Angebote erhalten. Neue Aufenthaltsflächen und Treffpunkte wie Skaterbahn sollen diese genauso ergänzen wie die Einführung einer Jugend-App.



WAS WIR ERREICHT HABEN

IN DER WAHLPERIODE 2020- 2026

Folgende Maßnahmen konnten erfolgreich umsetzen werden:

- **Verbesserungen im Klimaschutz**
(Umstellung auf LED in gemeindlichen Liegenschaften und bei Straßenbeleuchtung, Fortschreibung Klimaschutzkonzept, Energetischer Umbau der Kläranlage, Ausbau PV-Flächen, ...)
- **Sanierung und Ausbau etlicher Ortsstraßen**
(Friedenstraße, Oberdürrbacher Str., Günterslebener Str., Tiergartenstraße, Kirchstraße, Lindentalstraße, ...)
- **Erschließung Gewerbegebiet** Ost Teil II und Ansiedlung neuer Betriebe (z. B. Rockenstein, Strahlentherapie...)
- **Erschließung und Bebauung der Sandäcker**
- **Ausführung der Lärmschutzwände entlang der Bahnstrecke WÜ - AB**
- **Sanierung zahlreicher gemeindlicher Gebäude** (z. B. Mittelbau, Bundeswehrwohnanlage)
- **Neukonzeption und Sanierung Bücherei im Bahnhof**
- **Neukonzeption und Sanierung Jüdisches Kulturmuseum**
- **Fertigstellung „Höchheimer Mainsteg“**

Bürger nah. Solide.
Zukunftsfest.

- **Wiederbelebung des Weinfestes im Rokokogarten**
- **Bebauung der brachliegenden Flächen** an der Nordabfahrt B27 durch die Energieversorgung Lohr-Karlstadt und Umgebung
- **Tempolimit** an den Abfahrten der B27
- **Ausbau der Kinderbetreuungsplätze** (Kita und Hortbereich)
- **Schaffung von Wohnraum** für betreutes Wohnen, teilweise im sozialen Wohnungsbau

LAUFENDE PROJEKTE...

- **Generalsanierung Eichendorff- Schule** mit Bau eines Hauses der Nachmittagsbetreuung
- **Sanierung und Erweiterung Feuerwehrhaus**
- **Umbau und Aufwertung der „Neuen Lände“** am Main (Dreschplatz)



IMPRESSIONEN



NOTIZEN

KOMMUNALWAHL IN VEITSHÖCHHEIM

RICHTIG WÄHLEN

Ihre **Gemeinderäte** wählen Sie mit dem **grünen Stimmzettel**.



Hellgrün für die Gemeinderatsmitglieder

- Sie haben in der Regel so viele Stimmen, wie es Mandate in Ihrem Gemeinderat gibt. Diese Zahl steht ganz oben auf dem Stimmzettel.
- Sie können entweder ...

Ein Listenkreuz setzen: Musterbeispiel 1

Stimmzettel
zur Wahl des Gemeinderats in XXX Musterhausen
am 15. März 2020

Jeder Wähler hat 20 Stimmen.
Keine Bewerberin oder kein Bewerber darf mehr als 3 Stimmen erhalten, auch dann nicht, wenn sie mehrfach aufgeführt sind.

Wahlvorschlag Nr. 01	Wahlvorschlag Nr. 02	Wahlvorschlag Nr. 03
<input checked="" type="checkbox"/> Kennwort 100 Christlich-Soziale Union in Bayern e.V. (CSU)	<input type="checkbox"/> Kennwort 200 Musterpartei Deutschlands	<input type="checkbox"/> Kennwort 300 Musterpartei Deutschlands
<input type="checkbox"/> Mustermann, Martin 101 Musteramt	<input type="checkbox"/> Musterfrau, Martina 201 Musteramt	<input type="checkbox"/> Musterfrau, Martina 301 Musteramt
<input type="checkbox"/> Musterfrau, Martina 102 Musteramt	<input type="checkbox"/> Mustermann, Martin 202 Musteramt	<input type="checkbox"/> Mustermann, Martin 302 Musteramt
<input type="checkbox"/> Musterfrau, Heike 103 Musteramt	<input type="checkbox"/> Musterfrau, Tina 203 Musteramt	<input type="checkbox"/> Musterfrau, Martina 303 Musteramt
<input type="checkbox"/> Musterfrau, Tina 104 Musteramt	<input type="checkbox"/> Mustermann, Martin 204 Musteramt	<input type="checkbox"/> Mustermann, Martin 304 Musteramt
<input type="checkbox"/> Mustermann, Hans 105 Musteramt	<input type="checkbox"/> Musterfrau, Martina 205 Musteramt	<input type="checkbox"/> Musterfrau, Martina 305 Musteramt

Durch ein Listenkreuz wählen Sie den **kompletten Wahlvorschlag der CSU**. Dadurch erhält jeder Kandidat/ jede Kandidatin auf der CSU-Liste **eine Stimme**.

- oder Sie können ...

Stimmen kumulieren (häufeln) und Ihr **Listenkreuz** setzen:
Musterbeispiel 2:
Dieses Beispiel zeigt Ihnen die Möglichkeit, flexibel Ihre **persönlichen Favoriten** zu unterstützen.

Wahlvorschlag Nr. 01	
<input checked="" type="checkbox"/>	Kennwort 100 Christlich-Soziale Union Veitshöchheimer Mitte
3	Mustermann, Martin 101 Musteramt
	Musterfrau, Martina 102 Musteramt
3	Musterfrau, Heike 103 Musteramt
	Musterfrau, Tina 104 Musteramt
3	Mustermann, Hans 105 Musteramt

Zum Beispiel steht auf Ihrem Stimmzettel:
"Jeder Wähler hat 20 Stimmer." Dann dürfen Sie 20 Stimmen **individuell** auf die Kandidaten **verteilen** (kumulieren).

Pro Kandidat/in dürfen Sie maximal 3 Stimmen vergeben.

Setzen Sie auf jeden Fall **Ihr Listenkreuz**, damit Ihnen keine Stimmen verloren gehen.

KOMMUNALWAHL

8. MÄRZ



WENN SIE AM WAHLTAG VERHINDERT SIND:
Fordern Sie Ihre Unterlagen zur Briefwahl rechtzeitig bei der Gemeindeverwaltung an!

WAHLTAG IST DER 8. MÄRZ 2026

Damit Sie keine Stimme verschenken, kreuzen Sie **zuerst den Listenvorschlag Nr. 1** ganz oben an!

Es werden 20 Gemeinderätinnen und -räte gewählt – **Sie haben 20 Stimmen**.

Ihre Stimmen können gehäufelt werden, d.h. **Sie können jeder Kandidatin/jedem Kandidaten bis zu 3 Stimmen geben**. Schreiben Sie dazu z.B. eine 3 vor den Namen Ihrer Kandidatin/Ihres Kandidaten.

Beachten Sie die **Stimmenhöchstzahl von 20!**

Kommunalwahl AM 08. MÄRZ 2026

Hier in jedem Falle ankreuzen!
Damit keine Stimme verloren geht.

WAHLVORSCHLAG NR. 1



CSU

Christlich-Soziale Union in Bayern e. V.

- Jürgen Götz
- Anja Lampatzner
- Simon Kneitz
- Petra Doßler
- Marc Zenner
- Julian Schiller
- Steffen Mucha
- Andrea Knorz
- Steffen Lutz
- Jürgen Arntz
- Manuel Seemann
- Nicole Fellner
- Benjamin Tausch
- Johannes Zott
- Dr. Hilka Rauert-Wunderlich
- Lukas Mauer
- Martina Schöberl
- Martin Klug
- Wolfgang Hagedorn
- Oswald Bamberger



WICHTIG!

Wenn Sie mehr Stimmen abgeben als erlaubt, wird Ihr Stimmzettel ungültig.

WAHL ZUM BÜRGERMEISTER

Liste 1 CSU

**IHR BÜRGERMEISTER
FÜR VEITSHÖCHHEIM**



**IHRE STIMME FÜR
JÜRGEN GÖTZ, CSU**

01
Kennwort
Christlich-Soziale Union
(CSU) in Bayern e.V.

Götz Jürgen
Erster Bürgermeister, Kreisrat
Veitshöchheim



**JÜRGEN
GÖTZ**



WAHL ZUM LANDRAT

Liste 1 CSU

**IHR LANDRAT
FÜR DEN LANDKREIS
WÜRZBURG**



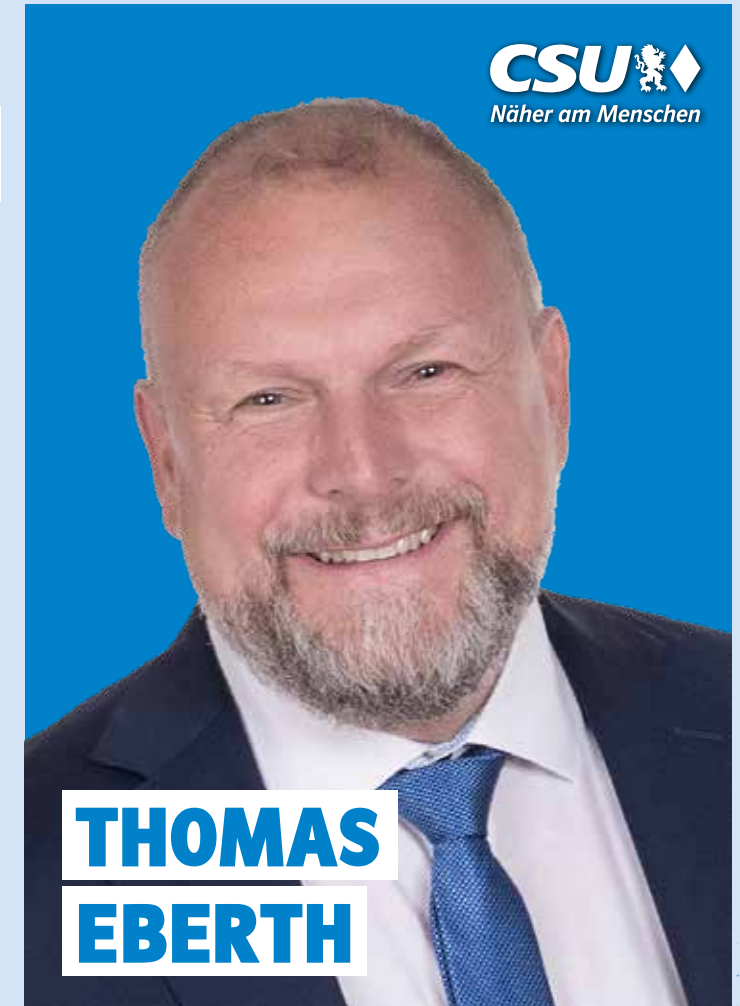
**IHRE STIMME FÜR
THOMAS EBERTH, CSU**

01
Kennwort
Christlich-Soziale Union
(CSU) in Bayern e.V.

Eberth Thomas
Dipl.-Kfm.,
Erster Bürgermeister, Kreisrat
Kürnach



**THOMAS
EBERTH**



WAHL IN DEN KREISTAG

UNSERE KANDIDATEN- LISTE 1 CSU WÄHLEN SIE MIT JE 3 STIMMEN:



**JÜRGEN GÖTZ,
PLATZ 7**



**JULIAN SCHILLER,
PLATZ 53**

SETZEN SIE IHR LISTENKREUZ!

01
Kennwort
Christlich-Soziale Union
(CSU) in Bayern e.V.

CSU
Christlich-Soziale Union
in Bayern e.V.



IMPRESSUM

CSU ORTSVERBAND VEITSHÖCHHEIM

Vorsitzender: Simon Kneitz
Hofweg 18
97209 Veitshöchheim
T. 0931 99 12 235

GRAFIK & DESIGN

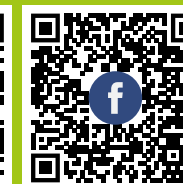
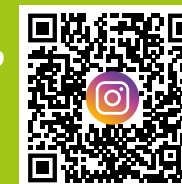
Maria Ziegler-Lutz

FOTOGRAFIE

Petra Winkelhardt, Dieter Gürz,
Julia Götz, Staatskanzlei,
Privatfotos der Kandidaten

© 2026 Alle Rechte vorbehalten

FOLGT UNS AUCH AUF...



[CSU-VEITSHOECHHEIM.DE](https://www.csu-veitshoechheim.de)

NÄHER AM MENSCHEN

AUS UNSEREN
BESTEN ZUTATEN:
Engagement,
Ideen,
Zusammenhalt.



WENN SIE AM WAHL-
TAG VERHINDERT SIND:
Fordern Sie Ihre
Unterlagen zur Brief-
wahl rechtzeitig
bei der Gemeinde-
verwaltung an!

Kommunalwahl AM 08. MÄRZ 2026

Hier in jedem Falle ankreuzen!
Damit keine Stimme verloren geht.

WAHLVORSCHLAG NR. 1



CSU

Christlich-Soziale Union in Bayern e. V.

- 01. Jürgen Götz
- 02. Anja Lampatzner
- 03. Simon Kneitz
- 04. Petra Doßler
- 05. Marc Zenner
- 06. Julian Schiller
- 07. Steffen Mucha
- 08. Andrea Knorz
- 09. Steffen Lutz
- 10. Jürgen Arntz
- 11. Manuel Seemann
- 12. Nicole Fellner
- 13. Benjamin Tausch
- 14. Johannes Zott
- 15. Dr. Hilka Rauert-Wunderlich
- 16. Lukas Mauer
- 17. Martina Schöberl
- 18. Martin Klug
- 19. Wolfgang Hagedorn
- 20. Oswald Bamberger

TRETEN SIE MIT UNS IN VERBINDUNG!

CSU ORTSVERBAND VEITSHÖCHHEIM

Simon Kneitz
Hofweg 18
97209 Veitshöchheim



[csu-veitshoechheim.de](https://www.csu-veitshoechheim.de)



facebook.com/wirfuereuchfuerveitshoechheim



instagram.com/csu.veitshoechheim/

