

KOMMUNALWAHL

8. MÄRZ

SO SCHMECKT ZUKUNFT

Frische Zutaten für Veitshöchheims
erfolgreiche Kommunalpolitik.

CSU ♦
Näher am Menschen

GRUß AUS DER „KÜCHE“



JÜRGEN GÖTZ
IHR BÜRGERMEISTER
FÜR VEITSHÖCHHEIM

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

A handwritten signature in blue ink that reads "Jürgen Götz". The signature is fluid and cursive, with "Jürgen" on the left and "Götz" on the right, separated by a small flourish.

1. Bürgermeister der Gemeinde Veitshöchheim

DIE REZEPTE UNSERER KANDIDATEN



**JÜRGEN
GÖTZ**

GELBE-RÜBEN-CURRY-TARTE
Seite 6



**ANJA
LAMPATZER**

LINSENSUPPE MIT SPÄTZLE
Seite 8



**SIMON
KNEITZ**

RINDERBÄCKCHEN
Seite 10



**PETRA
DOSSLER**

OMA HELENES HEFEKLÖBÉ
Seite 12



**MARC
ZENNER**

OMA LENIS KÄSEKUCHEN
Seite 14



**JULIAN
SCHILLER**

LAHMACUN
Seite 16



**STEFFEN
MUCHA**

BURRITO
Seite 18



**ANDREA
KNORZ**

SCHNEEWITTCHEN TORTE
Seite 20



**STEFFEN
LUTZ**

CHICKEN-DÖNER-SALAT
Seite 22



**JÜRGEN
ARNTZ**

SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE
Seite 24



**MANUEL
SEEMANN**

PHANENG GAI/NUA
Seite 26



**NICOLE
FELLNER**

FRÄNK. KARTOF-FEL-HACKPFANNE
Seite 28



**BENJAMIN
TAUSCH**

FAJITA-HÄHNCHEN MIT REIS
Seite 30



**JOHANNES
ZOTT**

HAUSGEMACHTES PESTO
Seite 32



**DR. HILKA
RAUERT-
WUNDERLICH**

FLUFFIGES APFELGLÜCK
Seite 34



**LUKAS
MAUER**

KÜRBISLASAGNE
Seite 36



**MARTINA
SCHÖBERL**

PUMPKIN PIE
Seite 38



**MARTIN
KLUG**

RAGÙ ALLA BOLOGNESE
Seite 40



**WOLFGANG
HAGEDORN**

GEMÜSE-SCHNECKEN
Seite 42



**OSWALD
BAMBERGER**

PUTENWÜRFEL IN SENFSAUCE
Seite 44

WIR. FÜR EUCH.

FÜR VEITSCHHEIM.

KOMMUNALWAHL
8. MÄRZ

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
 $\frac{1}{2}$ Becher Schmand
100 g Magerquark
 $\frac{1}{2}$ 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, $\frac{1}{2}$ Becher Schmand, 100g Magerquark, $\frac{1}{2}$ 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 Semmelbröseln ausstreuen. 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



1. BÜRGERMEISTER

58 Jahre
verheiratet, 2 Kinder
Kerzenleite 13

ENGAGEMENT HOBBIES INTERESSEN

- Kreisrat LKR WÜ
- Vorsitzender AZV Maintal WÜ
- Aufsichtsratsvorsitzender Mainfranksäle 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



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 liebenswerter Ort bleibt.

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

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



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 Kirchen-verwaltung St. Vitus
- Vokalensemble St. Vitus
- Projektchor
- Fastnacht, Sportler & Vereinler



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.
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.
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.

PETRA
DOBLER

04



Angestellte

54 Jahre
verheiratet, 3 Kinder
Lindenthal

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
- Kreisrat 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 frühesten 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, Kreisrat, 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

- 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.
- Belag herstellen:** In der Zwischenzeit alle Zutaten für den Belag gut vermischen.
- 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.
- 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.
- Anschießend 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

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.



Sozialpädagoge, B.A.

24 Jahre
ledig
Gartensiedlung

ENGAGEMENT HOBBIES INTERESSEN

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



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 Gouda)
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 Crème 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 särfer mag, kann etwas Chili 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



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!

Biologielaborantin
Universität Würzburg

45 Jahre, ledig
Arndtstraße

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.

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 & Fahrradschrauben
- 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 gehäufter EL Kakao
½ TL Backpulver
50 g Mandeln, gemahlen
etwas Zimt und
Nelkenpulver

1 Glas Sauerkirschen

3 EL Kirschsaft

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. Kirschsaft 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!

Aus der Mitte der Gemeinde.
Mit Plan für morgen.

JÜRGEN
ARNTZ

10

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 Elferrat 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 Deligerter 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.



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

ENGAGEMENT HOBBIES INTERESSEN

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



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 Fischsauce
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 hinzufügen. 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 Fischsauce 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.

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.

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

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, herhaft 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 mitsrösten.
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**

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 Gütersleben. 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.



Sozialversicherungs- fachangestellte

30 Jahre
verheiratet, 2 Kinder
Schafhofstr. 20

ENGAGEMENT HOBBIES INTERESSEN

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

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

½ Avocado
1 Knoblauchzehe
2 EL Limettensaft

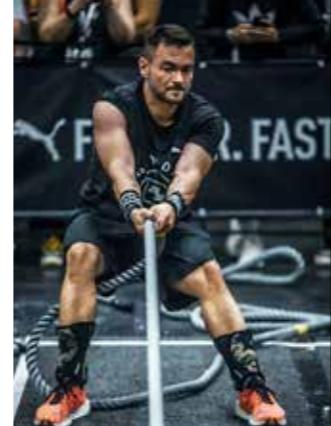
Reis und Hähnchen mal anders! Paprika und Kreuzkümmel verleihen der Hähnchenbrust eine mexikanische Würze und enthalten jede Menge entzündungshemmende Antioxidantien. Mit dem Wildreis tankt man Energie und zusammen mit Salsa, Guacamole und Limettensaft ist dieses Gericht einfach nur lecker!

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.

BENJAMIN
TAUSCH

13

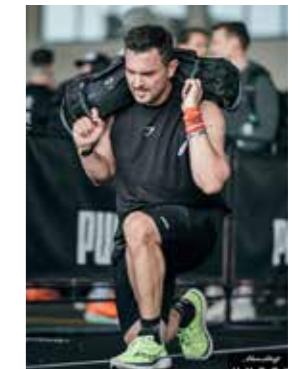


**Polizeibeamter,
Dipl. Verwaltungswirt
(FH)**

38 Jahre, ledig
Heidenfelderstr. 26

ENGAGEMENT HOBBIES INTERESSEN

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



31

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 Käsekennner 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



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

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 Tatkräft.



**Wissenschaftlerin,
Universität Würzburg**

42 Jahre
verheiratet, 1 Kind
Altort

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

BÉCHAMELOSSE

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.



**Auszubildender Kauf-
mann 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 einröhren, 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.
Für einander.
Veitshöchheim.

**MARTIN
KLUG**



**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 herhaft 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!

**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



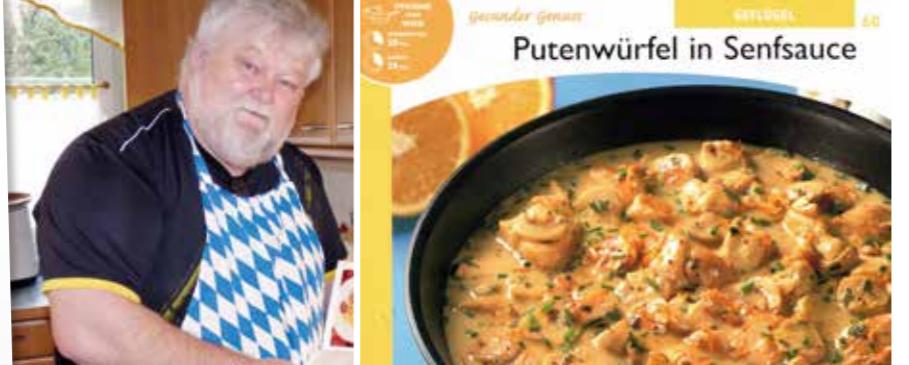
PUTENWÜRFEL IN SENFSAUCE

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 Gürz

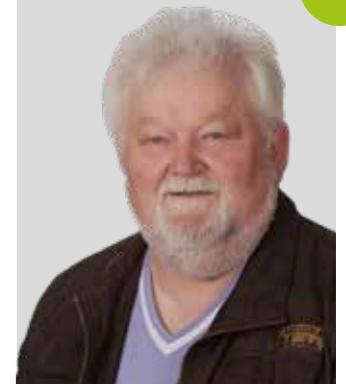


Foto:
Staatskanzlei

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.



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.

MEHR ÜBER UNS AUF...



CSU-VEITSHOECHHEIM.DE



WAS WIR ERREICHT HABEN

IN DER WAHLPERIODE 2020 - 2026

Bürgernah. Solide.
Zukunftsorientiert.

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., Güterslebener 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“**

- **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

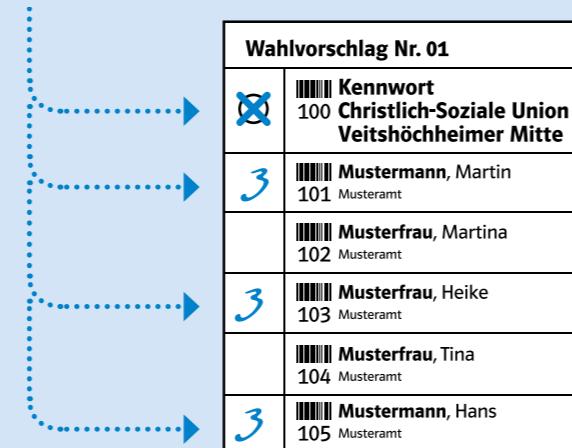
Stimmzettel zur Wahl des Gemeinderats in XXX Musterhausen am 15. März 2020		
Keine Bewerberin oder kein Wähler hat XXX Stimmen. Jeder Wähler und jeder Bewerber darf mehr als 3 Stimmen erhalten, auch dann nicht, wenn sie mehrfach aufgeführt sind.		
Wahlvorschlag Nr. 01 <input checked="" type="checkbox"/> Kennwort 100 Christlich-Soziale Union in Bayern e.V. (CSU) 100 Mustermann, Martin 101 Musterfrau, Martina 102 Musterfrau, Heike 103 Musterfrau, Tina 104 Mustermann, Hans	Wahlvorschlag Nr. 02 <input type="radio"/> Kennwort 200 Musterpartei Deutschlands 200 Mustermann, Martin 201 Musterfrau, Martina 202 Musterfrau, Heike 203 Musterfrau, Tina 204 Mustermann, Hans	Wahlvorschlag Nr. 03 <input type="radio"/> Kennwort 300 Musterpartei Deutschlands 300 Mustermann, Martin 301 Musterfrau, Martina 302 Musterfrau, Heike 303 Musterfrau, Tina 304 Mustermann, Hans

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.



Zum Beispiel steht auf Ihrem Stimmzettel:

"Jeder Wähler hat 20 Stimmen." 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.



WICHTIG!

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

Kommunalwahl

8. MÄRZ



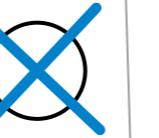
NUTZEN SIE AUCH
DIE BRIEFWAHL!



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 Lampatzer
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

WAHLTAG IST DER 8. MÄRZ 2026

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

Es werden 20 Gemeinderäteinnen 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**.

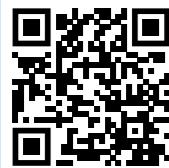
Schreiben Sie dazu z.B. eine 3 vor den Namen Ihrer Kandidatin/Ihres Kandidaten.

Beachten Sie die **Stimmenhöchstzahl von 20!**

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

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

<input checked="" type="checkbox"/>	CSU Christlich-Soziale Union in Bayern e. V.
	01. Jürgen Götz
	02. Anja Lampatzer
	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

CSU

TREten Sie mit uns in Verbindung!

CSU ORTSVERBAND VEITSHÖCHHEIM
Simon Kneitz
Hofweg 18
97209 Veitshöchheim

csu-veitshoechheim.de
 facebook.com/wirfuereuchfuerveitshoechheim
 instagram.com/csu.veitshoechheim/