



**SPD**

Rodenbach

*Ihr Erfolgsrezept  
für Rodenbach*



## Grußwort

Jan Lukas

SPD Vorsitzender Rodenbach

*Liebe Rodenbacherinnen, liebe Rodenbacher,*

zumindest in einem Punkt sind sich die Meinungsforscher heute einig: in Corona-Zeiten wird vermehrt zu Hause gekocht. Und dies nicht nur, weil Restaurantbesuche über längere Zeiträume nicht möglich waren. Auch die Lust am Selber-Kochen scheint in der Breite wieder zugenommen zu haben. Ob in der Küche oder draußen am Grill: Sowohl Männer als auch Frauen probieren neue Rezepte aus – meist mit frischen Zutaten von lokalen Erzeugern oder den größeren Wochenmärkten. Der Experimentierfreude sind kaum Grenzen gesetzt.

Dies hat das Team der Rodenbacher Sozialdemokraten zum Anlass genommen, unsere 16 Spitzenkandidatinnen und -kandidaten zur Kommunalwahl am 14. März 2021 um ihr persönliches Lieblingsrezept zu bitten. Dabei herausgekommen ist diese kleine Broschüre, die Ihnen unsere einzelnen Kandidaten hoffentlich noch etwas näher bringen kann.

Allein die breite Auswahl unserer Kandidaten nach Alter, Geschlecht, Herkunft, Beruf und Interessen hat dafür gesorgt, dass auch die Rezeptauswahl eine entsprechende Vielfalt hat. Sie können wählen zwischen Fleisch-, Fisch- und vegetarischen Gerichten, zwischen Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts sowie auch zwischen Gerichten unterschiedlicher Regionen.

Eine kleine Warnung möchte ich mir zum Schluss gleichwohl nicht verkneifen. Gerne hätten wir als Team alle hier vorgestellten Rezepte in der Gruppe selbst ausprobiert. Dies war wegen Corona leider nicht möglich. Mein Vertrauen in die Kochleidenschaft und -künste meiner Teamkollegen ist jedoch riesengroß - geprägt durch Erfahrungswerte und natürlich auch durch einige Stichproben.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren und setze darauf, dass auch Sie uns Vertrauen schenken – und dies nicht nur beim Kochen.

Allein das Wohl und die Zukunft Rodenbachs sind für uns das Maß der Dinge. Seit über 30 Jahren haben Sie uns mit der absoluten Mehrheit in der Gemeindevertretung ausgestattet. Das hat für Stabilität und Kontinuität, aber auch für Fortschritt gesorgt. Gerade in diesen unruhigen Zeiten sollten wir dies bewahren.

Es braucht Klarheit, Umsetzungskraft und gutes Krisenmanagement. Dafür brauchen wir Sie: bei der Wahl am 14. März (Liste 3, SPD).

Herzlichst  
Ihr

  
Jan Lukas





## Regionale Einkaufstipps:

### FRIEDRICH SCHAAF

Feinkostmetzgerei  
Bahnhofstraße 4  
63517 Rodenbach  
Tel. 0 61 84-50 174  
Email: feinkost@metzgereischaaf.de  
www.metzgereischaaf.de

### METZGEREI DEDIO

Hanauer Landstr. 11  
63517 Rodenbach  
Tel. 0 61 84-50576  
www.metzgerei-dedio.de

### EINE WELT LADEN

Gelnhäuser Str. 3,  
63517 Rodenbach  
Dienstag bis Samstag 10.00 bis 12:30 Uhr  
Dienstag bis Freitag 15:00 - 18:00 Uhr

### PETRA'S HOFLADEN

**Bauernhof Römer**  
Wurst und Fleisch sowie Gemüse und Spargel vom eigenen Landwirtschaftsbetrieb  
Alzenauer Str. 86  
63517 Rodenbach  
Tel. 0 61 84-56 432



### LA BONNE CAVE

Christoph Varennes, M.A.  
Wein - Käse - Kräuter  
Hauptstraße 10  
63517 Rodenbach  
Telefon: 0 61 84-53 181  
E-Mail: info@labonnecave.de

### BÄCKEREI SCHÖPF

Odenwaldstr. 8  
63517 Rodenbach  
Tel.: 0 61 84 - 99 36 45

### BÄCKEREI KUNZMANN

Hanauer Straße 13  
63517 Rodenbach

### WALDLADEN

Forstamt Hanau-Wolfgang  
Rodenbacher Chaussee 10a  
63457 Hanau.  
Öffnungszeiten:  
Mittwoch von 14:00 – 17:00 Uhr und  
Freitag von 12:00 – 14:00 Uhr  
Küchenfertiges Wildfleisch und Wildwurst von Tieren aus heimischer Jagd  
Tel. 0 61 81-95 01 917

### KLOSTERHÖFER ZIEGENKÄSE

Gomfritz 3  
36381 Schlüchtern  
Öffnungszeiten:  
Mittwoch 14.00 - 19.00 Uhr  
Samstag 10.00 - 14.00 Uhr  
Telefon: 0 66 61-72 802



### OBST-UND GEMÜSEHOF WURBS

Eigener Anbau  
Speckweg 2  
63456 Hanau / Klein Auheim  
Tel. 0 61 81-60 939  
Hofladen aktuell nur Dienstag bis  
Samstag geöffnet



### WEIDENHOFADEN

Milch - Käse - Joghurt - Topfen  
Weidenstraße 5-7  
63607 Wächtersbach  
Tel. 0 60 53-60 19 22  
www.weidenhof-online.de

### DIETER HAAS

Freilandgeflügelhaltung  
Lärchenhof in Bruchköbel  
Außenliegend Ois 4  
63486 Bruchköbel  
Tel. 0 61 83-26 49

### WEINGUT HÖFLER VDP WINZER

Albstädter Straße 1  
D-63755 Alzenau - OT Michelbach  
Tel: 0 60 23-54 95  
www.weingut-hoefler.de

Ein bevorzugter und beliebter Einkaufsschwerpunkt ist der Wochenmarkt in Hanau.  
Öffnungszeiten: Mittwoch und Samstag  
von 6:00 bis 14:00 Uhr



### **Monika Pütz**

Stammt aus dem Rheinland und liebt daher sowohl rheinische Küche als auch den Kölner Karneval.

### **An Rodenbach mag ich:**

... die bei allen Gelegenheiten spürbare Ortsgemeinschaft.



## **Rheinische Rievkooche (Reibekuchen/Kartoffelpuffer)**

### **Zutaten für 4 Personen**

#### **Reibekuchen**

- 1 ½ kg Kartoffeln (festkochend)
- 2 Eier
- 1 Esslöffel Mehl oder Haferflocken
- 1 Teelöffel Salz
- Muskat
- Öl zum Ausbacken

#### **Kräuterquark (optional)**

- 200 gr Quark 40%
- 200 gr Schmand
- 1 Schalotte
- 1 Bund Schnittlauch
- 1/3 Bund Petersilie
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

### **Zubereitung Reibekuchen**

Die Kartoffeln schälen, waschen und raspeln, in ein sauberes Küchentuch geben und darin ausdrücken. Kartoffelraspel und Mehl (bzw. Haferflocken) mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Öl in einer Pfanne erhitzen und darin die Puffer von beiden Seiten goldbraun bis knusprig braten.

### **Zubereitung Kräuterquark**

Die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden, Schnittlauch und Petersilie fein hacken. Alles miteinander vermengen und abschmecken.

### **Empfehlung:**

„Mam, Mam schnapp d'r de Pann, mir wolle Rievkoche han“  
(Mutter, hol die Pfanne heraus, wir möchten Reibekuchen haben)

So besingen die Bläck Fööss, eine über Köln hinaus bekannte Popgruppe, seit Jahren die Leib- und Magenspeise der Kölner.

Zum Essen passen daher am besten Lieder der Bläck Fööss sowie natürlich Bier (übersetzt: Kölsch) und hinterher ein einfacher oder doppelter Korn.



### **Richard Uhl**

Er steht am Liebsten am Grill, ob Sommer oder Winter.

### **An Rodenbach mag ich:**

... den Weihnachtsmarkt und unser kleines Theater „Stein`s Tivoli“.



## **Spare Ribs nach der Barbecue Methode langsam gegart**

### **Zutaten für 4 Personen**

- 6 Racks Babyback Ribs oder Leiterchen
- BBQ - Beef (Ingo Holland)
- 500ml Apfelwein
- Räucherchips
- Frischhaltefolie
- feste Aluminiumfolie und einen Bräter mit Rosteinlage
- BBQ Soße nach Wahl

### **Zubereitung:**

Die Ribs am Vortag etwas parieren und die dünne Membran auf der Rückseite entfernen. Die Gewürzmischung auf den einzelnen Racks verteilen und eng in Frischhaltefolie verpacken oder in Vakuumbbeutel einschweißen und über Nacht im Kühlschrank einwirken lassen.

Eine gute Hand voll Räucherchips ca. 1h wässern. Den Grill auf indirekte niedrige Temperatur (100 – 120 Grad) einregeln.

Das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und etwas Temperatur nehmen lassen. Die Tropfschale mit heißem Wasser füllen. Die Räucherchips auf die Glut legen. Bei einem Gasgrill eine Tasche aus Aluminiumfolie bauen und die Chips hineingeben. Die Tasche gut verschließen und auf der Oberseite zwei bis drei kleine Löcher hineinstecken und auf dem Rost oder Brenner platzieren. Den Brenner aufheizen, bis die ersten Rauchschwaden aufsteigen und dann den Brenner zurückdrehen.

Die Spareribs auf dem Rost nebeneinander oder in einem Halter platzieren und für ca. 3 Stunden bei 100 – 120 Grad zugedeckt garen.

Den Apfelwein in den Bräter füllen (der Rost sollte nicht im Apfelwein liegen) und die Racks darauf platzieren. Den Bräter sehr gut mit Alufolie verschließen. Es soll keine Feuchtigkeit

austrreten können. Sollte kein Bräter vorhanden sein, dann jedes einzelne Rack gut mit Alufolie verschließen und in jedes Päckchen vor dem verschließen 2 CL Apfelwein geben. Den Grill auf ca. 150 Grad hochfahren und die Spareribs für ca. 2 Stunden zugedeckt dünstern.

Die BBQ Soße erhitzen und BBQ-Beef einrühren. Das Ganze zu einer Glaze reduzieren.

Die Alufolie von den Ribs entfernen und etwas von der Flüssigkeit im Bräter, bzw. in der Alufolie zu der Soße geben und nochmals etwas reduzieren. Die Ribs wieder auf den Grill legen und mit der Soße glasieren. Nach ca. 15 min. nochmals glasieren, kurz trocknen lassen und servieren. Nach dem Auftragen der Glaze aufpassen, dass die Soße nicht zu dunkel wird, da der Zucker in der Soße sehr schnell zu karamellisieren anfängt und dann bitter wird.



**Stefan Brehm**

Er liebt die leichte Küche. Da kommt der Wolfsbarsch gerade recht.

**An Rodenbach mag ich:**

... die seit Jahren soliden Gemeindefinanzen.



## Wolfsbarschfilet mit Artischocken-Olivensalat

### Zutaten für 4 Personen

- je 1 Wolfsbarschfilet
- 1 fein gewürfelte Zwiebel
- 2 Artischockenböden
- Schwarze fleischige Oliven
- Getrocknete Tomaten
- Olivenöl
- Aceto di Balsamico
- Basilikum
- Weißen Pfeffer
- Salz

### Zubereitung:

Zwiebeln in etwas Olivenöl anschwitzen. Die in Dreiecke geschnittenen Artischockenböden dazu geben und leicht Farbe annehmen lassen. Mit etwas Weißwein ablöschen, gar dünsten. Oliven- und Tomaten- Stücke zufügen, würzen und mit Brühe, Olivenöl und Aceto marinieren. Salat auskühlen lassen und vor dem Servieren fein geschnittenen Basilikum unterheben.

### Empfehlung:

Wolfsbarschfilet würzen, bei hoher Hitze anbraten und 6 Minuten in den 180 ° C heißen Ofen schieben. Auf den Artischockensalat anrichten und ev. mit etwas Pesto und Friséesalat garnieren.



**Klaus Schejna**  
Hobbykoch. Kochen ist für ihn  
Entspannung pur.

**An Rodenbach mag ich:**  
... den Waldreichtum mit seinen  
vielfältigen Freizeitmöglichkeiten  
sowie den aktiven EINTRACHT  
Fanclub „Adler Squad“.



## Gefüllte Hirschschnitzel mit glasiertem Rosenkohl-Maronengemüse

### Zutaten für 4 Personen

- 500g Hirschoberschale
- 60g Pilze, bevorzugt Steinpilze
- Salz, Pfeffer und etwas frischen Knoblauch
- 60-80g kleine Gemüsegewürfel aus Karotte, Lauch und Sellerie
- Schnittlauch und Petersilie
- 6-10 große Spinatblätter
- 200g Rosenkohl
- 100g Äpfel
- Gemüsebrühe
- 150g Maronen (gekochte)
- Frischer Thymian

### Zubereitung:

Die Hirschoberschale in sechs gleichmäßige Scheiben schneiden bzw. schon schneiden lassen und dünn klopfen. Frischhaltefolie dazwischen hilft!

#### Füllung:

Pilze in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit einem Daumen Butter etwas anbraten. Mit Salz, Pfeffer und etwas frischem Knoblauch abschmecken. Die kleinen Gemüsegewürfel aus Karotte, Lauch und Sellerie kurz in Salzwasser blanchieren und mit etwas klein geschnittenen Schnittlauch-Röllchen sowie gehackter Petersilie zu den Pilzen in die Pfanne geben.

Die Spinatblätter kurz blanchieren, auf die Hirschschnitzel legen und die vorbereitete Pilz-Gemüse-Füllung darauf verteilen. Die Hirsch Schnitzel nun zu klappen oder rollen und mit Rouladennadeln oder Garn fixieren. Die gefüllten Hirschschnitzel nun mit Salz und Pfeffer würzen

und in Mehl wenden. Anschließend in einer heißen Pfanne kurz anbraten und im Ofen bei 80°-100° ziehen lassen.

#### Rosenkohl Maronen Gemüse

Rosenkohl in Salzwasser blanchieren. Äpfel schälen und klein schneiden. Einen Daumen Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen und etwas Zucker dazugeben, leicht karamellisieren. Jetzt den Rosenkohl zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchschwenken. Nun mit etwas Gemüsebrühe aufgießen und Deckel drauf. Gelegentlich wieder durchschwenken. Kurz bevor der Rosenkohl gar ist, die Apfelstücke und die ebenfalls kleingeschnittenen Maronen (gekochte) ca. 150 g hinzufügen und kurz durchziehen lassen. Zum Abschluss noch mit frisch gehacktem Thymian verfeinern und durchschwenken.

Die Spätzle erspare ich mir an dieser Stelle! Es gibt sie zu kaufen und auch gute Rezepte zum selber machen.  
regional –bio– fair



**Alexander Rohrbeck**  
Kulinarisch international interessiert

**An Rodenbach mag ich:**  
... die guten Sporthallen und -plätze.



## Kürbis-Orangen-Suppe

### Zutaten für 4 Personen

- 400g Butternut (geschält) oder Hokkaido-Kürbis
- 1 Zwiebel
- 1 TL Olivenöl
- 500ml Gemüsebrühe
- 220ml frischer Orangensaft (mit Fruchtfleisch)
- 100g Crème fraîche
- 0,5 TL Currypulver
- 1 TL Paprika rosenscharf
- ¼ TL frischer Muskat
- Chiliflocken
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Die Zwiebel würfeln und in einem Topf in 1 TL Olivenöl glasig anbraten. Den Kürbis in grobe Würfel schneiden und zu den Zwiebeln hinzugeben. Den Kürbis für ca. weitere 2 min andünsten und leicht anrösten.

Mit Gemüsebrühe und Orangensaft ablöschen und für ca. 20 min bei geschlossenem Topf köcheln lassen.

Sobald der Kürbis gar ist, das Ganze mit dem Pürierstab fein mixen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Ist die Suppe noch zu sämig, ggf. mit Gemüsebrühe und Orangensaft nachjustieren.

Anschließend Crème fraîche, Salz und Pfeffer, Muskat, Paprika rosenscharf und Chiliflocken hinzugeben und die Suppe erneut mit dem Pürierstab für ca. 20 Sek mixen.

Die Suppe je nach Geschmack nachwürzen und insbesondere mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe in tiefen Tellern oder auch in Weckgläsern anrichten. In die Mitte eine Flocke Crème fraîche setzen und mit Kürbiskernen, Granatapfelkernen sowie Kürbiskernöl garnieren.

Die Suppe eignet sich wunderbar für kalte Herbst- und Wintertage. Guten Appetit!

### Anrichten:

- Kürbiskerne
- Crème fraîche
- Granatapfelkerne
- Kürbiskernöl



**Lucia Walter**

... für neue Rezepte immer offen.

**An Rodenbach mag ich:**

... die guten Verkehrsanbindungen  
und den Bahnhof mitten im Ort.



## Jäger-Frikadellen mit Kartoffel-Möhren-Stampf

### Zutaten für 4 Personen

- 300g Champignons
- 2 Zwiebeln
- ½ Bund Petersilie
- 3 Scheiben Toastbrot
- 500g mehlig Kartoffeln
- 500g Möhren
- Salz
- 1 EL Butter
- 150ml Milch
- Geriebene Muskatnuss
- 500g gemischtes Hackfleisch
- 1 TL Senf
- 1 Ei (Größe M)
- Pfeffer
- 1 TL Edelsüß-Paprika
- 2-3 EL Öl
- 200g Schlagsahne

### Zubereitung:

Pilze putzen. Je nach Größe halbieren oder in dicke Scheiben schneiden. 1 Zwiebel fein würfeln, 1 in dünne Ringe schneiden. Petersilie waschen, Blättchen abzupfen und, bis auf etwas, fein hacken.

Toast in kaltem Wasser einweichen. Kartoffeln und Möhren schälen, waschen und in Stücke schneiden. In Salzwasser ca. 20 Minuten kochen, abgießen und abtropfen lassen. Mit Butter und Milch grob stampfen. Mit Salz und Muskat würzen.

Toast ausdrücken. Mit Hack, Zwiebelwürfeln, gehackter Petersilie, Senf und Ei verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Aus der Masse ca. 8 Frikadellen formen. Öl in einer Pfanne

erhitzen. Frikadellen darin unter wenden ca. 8 Minuten braten. Herausnehmen.

Pilze im heißen Bratfett ca. 5 Minuten braten. Nach ca. 3 Minuten Zwiebelringe zugeben und mit braten. Mit Sahne ablöschen und 3-5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Frikadellen mit Kartoffel-Möhren-Stampf anrichten. Mit Soße beträufeln und mit Rest Petersilie verziern.



**Martina Eichhöfer**  
Immer was Neues ausprobieren

**An Rodenbach mag ich:**  
... die aktiven Kirchengemeinden mit  
ihrem großen sozialen Engagement.



## Schichtfleisch im Dutch Oven

### Zutaten für 6 -8 Personen

- 2,5 kg Schweinenacken
- 1 kg Schweinebauch gepökelt ohne Knorpel und Schwarte
- 6 Gemüsezwiebeln
- 6 Fleischtomaten
- Barbecuesoße nach Wahl
- Rub Magic Dust ( Gewürzmischung)
- Zum Ausgleich der Flüssigkeit durch Abdampfen etwa 0,5 Liter Bier bereithalten
- Die benötigte Hardware sind ein Dutch Oven der Größe von knapp 6 Liter, ein Anzündkamin, Holzkohle-Grillbriketts.

### Zubereitung:

Zuerst werden der Dutch Oven und der Deckel gut mit Palmfett eingefettet und dann zur Seite gestellt. Danach wird der Schweinenacken in ca. 1cm dicke Scheiben geschnitten und mit dem Rub eingerieben.

Der Schweinebauch wird in ca. 2-3 mm dünne Scheiben geschnitten. Die Gemüsezwiebeln und die Tomaten werden auch in dünne Scheiben geschnitten.

Den Dutch Oven legt man komplett mit einer Schicht Schweinebauchscheiben aus. Die Scheiben ragen dabei etwa 2 cm über den Rand des Gusseisentopfes hinaus. Nun werden im Wechsel die eingeriebenen Schweinenackenscheiben, Zwiebeln und Tomaten eingeschichtet. Jeweils nach der Zwiebelschicht großzügig Barbecuesoße verteilen.

Die letzte Schicht besteht wieder aus Schweinebauchscheiben. Am Ende werden die überstehenden Bauchscheiben auf die Füllung geklappt. Den Deckel auflegen.

Den Dutch Oven stellt man auf eine feuerfeste Stelle. Unter den Dutch Oven legt man 12 Grillbriketts, die zuvor im Anzündkamin zur Glutreife gebracht wurden. Auf den Deckel des Dutch Ovens legt man ebenfalls 12 durchgeglühte Grillbriketts. Der gesamte Kochvorgang dauert etwa 3 – 3,5 Stunden. Nach Bedarf werden neue durchgeglühte Briketts aufgelegt. Nach etwa einer Stunde sollte man den Deckel abheben und eventuell abgedampfte Flüssigkeit durch Bier ergänzen. Den Vorgang stündlich wiederholen.

Am besten schmeckt es mit Baguette-oder Fladenbrot.

Guten Appetit!



**Jan Lukas**  
Genisst es, im Sommer für Familie  
und Freunde zu grillen.

**An Rodenbach mag ich:**  
... meinen Handballverein, der wie-  
der verdient aufgestiegen ist.



## Steak vom Rind rückwärts gegrillt (medium)

### Zutaten für 2 Personen

- 2 Rindersteaks á 250g (Hüfte, Entrecote, Metzgerstück, Filet)
- Olivenöl
- Frische Kräuter (Rosmarin, Thymian)
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Die Steaks mit Salz und Pfeffer würzen. Danach Rosmarin und Thymian schneiden und mit dem Olivenöl leicht mörsern. Mit dieser Mischung das Fleisch bestreichen und mindestens eine Stunde, besser aber länger ziehen lassen. Dadurch wird einerseits die Flüssigkeit, die durch das Salz austritt, wieder in das Fleisch gezogen und andererseits verliert

das Fleisch während des Grillens weniger Saft, da gesalzenes Fleisch auch beim Erhitzen besser Flüssigkeit speichern kann. Auch die Kräutermarinade hat so mehr Zeit in das Fleisch einzuziehen.

Nach ausreichender Ziehzeit den Grill/Backofen auf etwa 90-110 °C vorheizen und das Fleisch dort bis zu einer Kerntemperatur von maximal etwa 50°C indirekt erwärmen. Je nach Größe des Stückes und Temperatur dauert dies etwa 45-60 Minuten. Am besten mit einem Grillthermometer überprüfen.

Anschließend das Steak bei hoher direkter Hitze auf dem Grill oder in der Pfanne für etwa 90-120 Sekunden von jeder Seite scharf anbraten. Das Fleisch sollte dann eine Kerntemperatur von 55-56°C haben und perfekt Medium sein.

Anschließend noch kurz ruhen lassen und dann am besten mit Bratkartoffeln und Bohnen genießen. Dazu passt ein kühles Bier oder ein guter Rotwein.

Der Vorteil im rückwärts grillen liegt darin, dass das erwärmte Fleisch in der direkten Hitze schneller und besser bräunt und die entstehende Kruste durch das fehlende anschließende Garen im Ofen nicht verloren geht.

Nach vielen Versuchen bin ich zu dem Ergebnis gekommen, dass dies meine persönliche Lieblingsmethode ist, um Steak zuzubereiten.

# Was hat Kochen mit Politik zu tun?

Ein Gespräch unserer Spitzenkandidaten Klaus Schejna, Monika Pütz, Jan Lukas und Patricia Hudaff-Johnson



**Jan Lukas:** Das ist jetzt schon etwas merkwürdig, dass wir uns hier über eine Videokonferenz-Plattform treffen, um über unser Kochbuch zu sprechen. Aber im Augenblick geht es eben nicht anders, und die Berufstätigen unter uns sind ohnehin schon daran gewöhnt. Wie sieht es denn bei Euch aus? Denkt Ihr beim Kochen auch schon mal an Politik?

**Patricia Hudaff-Johnson:** Beim Kochen selbst eigentlich eher weniger. Beim Vorbereiten, und hier insbesondere beim Einkaufen, sieht das schon anders aus. Ich versuche sehr, auf Qualität zu achten, vor allem bei Frischeprodukten wie Fisch, Fleisch, Brot und Gemüse. Und da fallen dann schon Unterschiede auf, die mich manchmal an der Wirkung politischer Bemühungen um Tierwohl und Landschafts- bzw. Umweltschutz zweifeln lassen.

**Monika Pütz:** Ich muss mich beim Kochen konzentrieren und insofern denke ich dann auch nicht an Politik. Das passiert dann schon eher beim Essen, mit der Familie oder mit Freunden und Verwandten. Da wird kein politisches Thema ausgearbeitet, und da kann es auch kontroverser gehen.

**Klaus Schejna:** Mir geht es wie Monika. Beim Kochen denke ich nicht an Politik. Diese Zeit nutze ich zum Abschalten. Umgekehrt würde bei mir eher passen: bei der Politik denke ich häufiger schon mal ans Kochen, oder besser noch ans Essen.

Vor allem, wenn die vielen Sitzungen sich in die Länge ziehen und kein Ende abzusehen ist.

**Jan Lukas:** Aber, Klaus, Du gehst doch mit dem Thema auch schon mal politisch in den Ring. „Rotes Kochen“ mit Dir und Deinem Freund, dem Landtagsabgeordneten Christoph Degen, ist ja schon fast Tradition in Oberrodobach im Schützenhof. Klaus Schejna: Da gehe ich das Thema schon etwas anders an. Zwar will ich auch – wie zu Hause – ein gutes und vertrautes Klima schaffen, in dem sich die Teilnehmer wohl fühlen und wir einen guten Austausch haben können. Gleichwohl muss ich mich aber viel stärker auf die wechselnden politischen Themen konzentrieren. Aber ohne Zweifel: einen unglaublichen Spaß macht mir das trotzdem.



**Monika Pütz:** Zusammen kochen und dann gemeinsam essen: ich denke, dass dies immer ein gutes Mittel ist, um Vertrauen neu oder auch wieder aufzubauen. Ein gutes Beispiel hierfür ist das traditionelle Weihnachtsessen, das sehr unterschiedliche Formen haben kann. Bei meinen Eltern gab es Kartoffelsalat, bei uns heute gibt es seit Jahren immer Rehrücken. Das Kochen übernimmt mein Sohn, den Abwasch mein Mann. Gleichzeitig hat ein solches Weihnachtsessen aber auch immer zum Ziel, Vertrauen und damit ein harmonisches Miteinander herzustellen. Gerade wenn es um Meinungsverschiedenheiten geht. Man erinnert sich, dass es trotz unterschiedlicher Positionen positive gemeinsame Erfahrungen oder auch gemeinsame Ziele gibt.

**Patricia Hudaff-Johnson:** Da gibt es ja auch ganz viele Beispiele aus dem politischen Bereich oder von Spitzenpolitikern. Helmut Kohl lud seine Gäste häufig in die Pfalz nach Deidesheim ein, um mit Ihnen Saumagen zu essen. Vertraute Umgebung, gutes Essen und entsprechende Getränke sorgten für eine gute Atmosphäre. Bezüglich der traditionellen Weihnachtsessen fallen mir noch Manuela Schwesig und Markus Söder ein, die mit Gans und Klößen bzw. mit rotem Heringsalat für gute Gespräche sorgen.

**Jan Lukas:** Man könnte also durchaus sagen, dass gemeinsames Essen Vertrauen schafft und man sich auch gut besser kennenlernen kann. 2015 und 2016, als auch viele Flüchtlinge aus Syrien, Afghanistan oder Irak und Iran in Rodenbach ankamen, wurde mir das so richtig bewusst. Die gemeinsamen Zusammenkünfte beim Internationalen Café bzw. die gemeinsamen abendlichen Essen mit Spezialitäten aus den verschiedensten Ländern brachten die Neubürger mit vielen Rodenbachern aus allen Ortsteilen zusammen. Auch das dürfte geholfen haben, die notwendige Integration zu beschleunigen und sie relativ problemfrei zu gestalten. Es sind sogar Netzwerke entstanden, die bis heute bestehen.



Patricia Hudaff-Johnson

**Patricia Hudaff-Johnson:** Das heißt also, dass gemeinsames Kochen und/oder gemeinsames Essen – wie auch bei mir zu Hause mit den Kindern beim Abendbrot – neben dem Genuss auch einen sehr politischen Aspekt hat. Es hilft, unterschiedlichste Meinungen miteinander auszutauschen. Es hilft zuzuhören. Und es hilft auch dabei, schneller Verständnis für die jeweils andere Position zu zeigen. Das genaue Gegenteil erleben wir seit einigen Jahren nicht nur in den Vereinigten Staaten, sondern eben auch bei uns in Deutschland. Stichworte: Pegida und Quer-

denker. Viele Menschen bewegen sich nur noch in ihrem eigenen Meinungsumfeld und sind gegenüber Argumenten geradezu blind und taub geworden.

**Jan Lukas:** Gott sei Dank ist das bis heute weitgehend an Rodenbach vorbeigegangen. Im Gemeindeparlament sehe ich ganz überwiegend einen großen Konsens zwischen den politischen Parteien. Man hört sich zu, tauscht Argumente aus, verzichtet auf persönliche Angriffe und versucht, sachlich zu bleiben. Bei Durchsicht aller in der letzten Wahlperiode beratenen Vorlagen ist mir in diesem Zusammenhang aufgefallen, dass sie zu 99% einstimmig verabschiedet wurden. Das zeigt doch sehr deutlich, wie groß der Zusammenhalt in unserer Gemeinde ist – trotz teilweise unterschiedlicher politischer Zielvorstellungen und Ansatzpunkte.

**Monika Pütz:** Kommunalpolitik ist eben in erster Linie Sachpolitik. Das erlebe ich hautnah seit nunmehr 10 Jahren auch im Gemeindevorstand. Alle wollen das Beste für Rodenbach, und so verstehen sie auch ihre Aufgabe. Und natürlich ist es daneben hilfreich, dass man sich über die Jahre kennengelernt hat und vielleicht hier und da ein Glas Wein oder Bier zusammen getrunken oder zusammen gegessen hat. Man ist halt Rodenbacher. Und das meist schon sehr lange.



Klaus Schejna

**Klaus Schejna:** Dann hoffen wir mal, dass die nächsten Jahre auch so konstruktiv ablaufen werden wie die letzten. Das Team der SPD hat jedenfalls die Motivation und den Willen hierzu.

**Jan Lukas:** Das ist ein gutes Schlusswort. Ich danke Euch für das Gespräch.



**Walter Geppert**

Der Kaiserschmarrn erinnert mich immer an die schönen Wanderungen in den Alpen.

**An Rodenbach mag ich:**

... die ausgeprägte Vereinskultur mit vielen Möglichkeiten für Alt und Jung.



## Kaiserschmarrn

### Zutaten für 4 Personen

- 240g Mehl (Instand Mehl)
- 400 ml Milch
- 2 Prise Salz
- 2 Päck. Vanillezucker
- 2 St. Vanilleschoten
- 1 abgeriebene Orange
- 4-6 Eßl. Strohrum, Grand Marnier/ Cointreau
- 12 Eier
- Butterschmalz oder Fett
- 250g Butter
- Puderzucker
- Rosinen oder Mandeln nach Geschmack

### Zubereitung:

Die Rosinen ca. 1 Stunde in Wasser oder Rum einweichen, so dass sie aufquellen können. Ca. 100 g Butter in 1 cm große Würfel schneiden. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Das gesiebte Mehl mit Milch, Salz, Orangenschale, Vanillezucker und Alkohol glatt rühren. Falls sich Klumpen bilden, mit dem elektrischen Mixer durcharbeiten. Die Eier nicht trennen, sondern nur leicht unter den Teig ziehen und auf keinen Fall vollständig verschlagen. Die Masse sollte marmoriert aussehen, d.h. Eiweiß und Eigelb sind noch gut getrennt voneinander sichtbar. Am besten nimmt man einen großen Löffel oder Schneebesen.

Das Butterschmalz in einer klebefreien Pfanne erhitzen, den Teig hinein geben und mit den Ro-

sinen und Mandeln bestreuen. Die Pfanne in den Ofen schieben.

Wenn der Teig an der Oberfläche beginnt „abzutrocknen“ ein paar Butterstückchen zugeben und den Schmarrn wenden. Sobald er eine schöne goldgelbe Farbe bekommen hat, wird der Schmarrn mit zwei großen Löffeln in mundgroße Stücke gerissen. Nun die restlichen Butterflöckchen hinzufügen, mit Puderzucker stäuben und zurück in den Ofen stellen, der mittlerweile auf Oberhitze umgestellt wurde. Durch die stärkere Oberhitze karamellisiert der Puderzucker und der Schmarrn geht nochmals auf. Vor dem Anrichten erneut mit Puderzucker bestäuben.

Dazu passen Teepflaumen und Gewürzeis.



**Martin Fahrendorf**

Wenn Wild, dann nur regional - aus unseren Spessart-Wäldern!

**An Rodenbach mag ich:**

... die große Auswahl an guten Spielplätzen.



## Carpaccio vom Reh mit Feldsalat

### Zutaten für 4 Personen

- 400g Rehrücken, ausgelöst
- 200g Feldsalat
- 1 Granatapfel
- 1 mittelgroße Rote Beete
- 1 Schalotte
- 1 Bund Schnittlauch
- 40g Haselnüsse
- 80ml Haselnussöl
- 20 ml dunkler Balsamico
- 1 TL süßer Senf
- Pfeffer
- Salz
- 30g Zucker

### Zubereitung:

Rote Beete in leicht gesalzenem Wasser gar kochen, auskühlen lassen, schälen und in feine Würfel schneiden.

Den Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen.

Rehrücken in dünne Scheiben schneiden. Diese zwischen zwei Backpapierblätter verteilen und wie ein Schnitzel leicht plattieren.

Die Scheiben auf Tellern anrichten, mit 20 ml Haselnussöl bestreichen, leicht salzen und pfeffern.

Balsamico, Senf, restliches Öl, sowie etwas Salz zu einer Vinaigrette verrühren.

Haselnüsse im Ofen bei 170 g ca. 5 Minuten rösten. Herausnehmen und „abrubbeln“, so dass die Schale abgeht.

Nun zusammen mit dem Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren.

Schnittlauch fein schneiden und zusammen mit der Rote Beete unter die Vinaigrette mischen. Den Salat mit Vinaigrette anmachen und zusammen mit Granatapfel und Nüssen auf dem Carpaccio anrichten.



**Niklas Schäfer**  
Was Süßes geht immer.

**An Rodenbach mag ich:**  
... das hier Umwelt- und Naturschutz an der Tagesordnung ist.



## Mohnparfait mit Rotweibirne und Spekulatiuscrumble

### Zutaten für 4 Personen

- 300g Sahne
- 4 Eigelb
- 300g Birnen
- 10 ml Kirschwasser
- 1 EL gemahlener Mohn
- 250g Portwein
- 150g Zucker
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis
- 1 Gewürznelken
- 1 Korianderkorn
- 30g Mehl
- 40g Gewürzspekulatius
- 30g Butter, Zimmerwarm
- Speisestärke

### Zubereitung:

Eigelb mit Kirschwasser auf dem Wasserbad schaumig schlagen. Mohn unter die Eigelbmasse rühren. Die Masse kaltrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Eigelbmasse heben. In Förmchen füllen in den Tiefkühler stellen. Später vorsichtig herauslösen und stürzen.

Birnen schälen und vierteln. Portwein mit Gewürzen, 50g Zucker und Birnenvierteln aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Mit Speisestärke leicht abbinden und auskühlen lassen.

Spekulatius im Mixer zu feinen Bröseln mixen und mit der Butter, 20g Zucker und dem Mehl verkneten, kalt stellen.

Birnen auf den Teller verteilen. Mit dem gestürzten Parfait und den Streuseln servieren.



**Jose De Sousa Cunha**  
Hessische Küche mit einem guten  
Schoppen schmeckt lecker.

**An Rodenbach mag ich:**  
... den weithin bekannten Schützen-  
hof mit seinem vielfältigen  
Angebot.



## Handkäs' - Tatar „Oberrodenbach“

### Zutaten für 4 Personen

- 4 Bauernhandkäse – durchgeifft
- 2 Frühlingszwiebeln mit etwas Grün
- 6 getrocknete Tomaten
- 7 EL Apfelbalsamico
- 1 EL Apfelessig
- 8 EL Rapsöl oder Sonnenblumenöl oder gemischt
- 1–2 EL Schnittlauch geschnitten
- evtl. Salz
- schwarzer Pfeffer gemahlen
- Chiliflocken

### Zubereitung:

Handkäse in Würfel schneiden,  
Frühlingszwiebeln in Röllchen schneiden,  
Tomaten kleinschneiden,

Aus Apfelbalsamico, Essig, Öl ein Dressing rühren, mit den Gewürzen abschmecken und mit den anderen Zutaten mischen.

Mindestens 1 Stunde durchziehen lassen und mit den Schnittlauchröllchen garnieren. Dazu Bauernbrot und evt. Butter reichen.





**Patricia Hudaff-Johnson**

Essen mit meiner Familie ist für mich das Größte.

**An Rodenbach mag ich:**

... die ernsthaften Bemühungen um eine Vereinbarkeit von Familie und Beruf.



## Rote Grütze Traum

### Zutaten für 4 - 5 Personen

- 500g Rote Grütze
- 500g Magerquark
- 2 Becher Schmand
- 6 Eßl. Zucker
- 2 Becher geschlagene Sahne
- ½ Beutel Amarettini
- 2 Eßl. Rohrzucker

### Zubereitung:

Den Magerquark mit dem Schmand und der geschlagenen Sahne und dem Zucker vermischen. Abwechselnd die Quarkmasse mit der Roten Grütze in Dessertgläser schichten und für mehrere Stunden kalt stellen.

Die Amarettini zerkleinern und mit dem Rohrzucker vor dem Servieren über das Dessert verteilen.

Guten Appetit





### **Ralf Betz**

Bei Oma hat es immer am Besten geschmeckt.

### **An Rodenbach mag ich:**

... meinen aktiven „Volkschor“ sowie unsere engagierten Fußballvereine.



## **Linsensuppe mit Würstchen**

### **Zutaten für 4 Personen**

- 150g Speck durchwachsen
- 1 Zwiebel
- 3 EL Olivenöl
- 1 Bund Suppengrün
- 3 Kartoffeln
- 150g Tellerlinsen
- 1 L Hühnerbrühe
- 1/4 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Zucker
- 3 TL Weißweinessig
- 3 Frankfurter Würstchen
- Salz und Pfeffer

### **Zubereitung:**

Dieses einfache Rezept für Omas Linsensuppe mit Würstchen schmeckt original wie in Kindertagen und ist super schnell gemacht. Unbedingt probieren!

Speck fein würfeln. Zwiebel schälen und fein würfeln. Öl in einem großen Topf erhitzen und Speck und Zwiebel bei mittlerer Hitze glasig anbraten.

Suppengrün waschen. Porree in dünne Ringe schneiden, Karotten und Sellerie schälen und fein würfeln, mit in den Topf geben, Hitze etwas erhöhen und anbraten. Kartoffeln schälen und fein würfeln. Linsen abspülen. Kartoffeln, Linsen

und Brühe in den Topf geben und mit Deckel 30 Minuten köcheln lassen.

Mit Kreuzkümmel, Zucker, Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Würstchen in Scheiben schneiden und ein paar Minuten in der Suppe warm werden lassen. Heiß genießen.

### **Ralf's Tipps**

Die Linsensuppe hält sich im Kühlschrank luftdicht verpackt ca. 3-4 Tage. Wenn man die doppelte Menge kocht, kann die eine Hälfte für stressige Tage eingefroren werden.



### Volker Herold

Wer nur daran denkt seinen Magen zu füllen, lässt seinen Kopf hungern!

### An Rodenbach mag ich:

... die vielen Feste und Veranstaltungen unserer Vereine.



## Wasabi Garnelen

### Zutaten für 4 Personen

- 8 Stück Riesengarnelen U5, roh, geschält, entdarmt
- Stärke
- Öl zum Braten
- 30 g Grüne Reisflakes
- Öl zum Frittieren
- Meersalz
- 200g Mangopüree
- Mangopüree in eine Spritzflasche füllen.
- 100g Karotten in feinen Streifen
- 100g Sellerie in feinen Streifen
- 100g Lauch in feinen Streifen
- 200g Mungo Sprossen
- 100g Champignons

- Sesamöl zum anbraten
- 200 ml KEWPiE WAFU GOMAIRI DRESSING
- Salz, Pfeffer, Curry, Knoblauch, gekörnte Gemüsebrühe
- 50 g Mayonnaise
- 20 g Wasabi Pulver
- 1 TL Grüner Tabasco
- Blattpetersilie zum Garnieren
- Koriandergrün fein geschnitten

### Zubereitung:

Pilze in heißem Sesamöl anbraten und nach und nach Gemüse zugeben und dünsten, so dass es noch Biss hat. Würzen mit Salz, Pfeffer, Curry, Knoblauch, gekörnter Gemüsebrühe.

Evtl. etwas Wasser zugeben. Vom Herd nehmen

und mit dem Dressing marinieren.

Die Reisflakes einige Sekunden in reichlich heißem Fett frittieren. Auf ein Küchenpapier geben, abtropfen lassen und mit Meersalz würzen.

Mayonnaise mit Wasabi Pulver und Tabasco verrühren.

Garnelen waschen und trocken tupfen. Mit Stärke abpudern und in heißem Öl 4 Minuten ausbacken. Die Garnelen auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Mit der Wasabimayonnaise bepinseln und in den Reisflakes wenden.

Mit dem Mangopüree einen Kreis ziehen. Darin 2-3 EL Gemüse anrichten. Garnelen auf dem Gemüse anrichten.



### Ronaldo Jose De Sousa Cunha

Er steht am liebsten in der Küche, um Dessert und alle Arten von Torten für seine Mitmenschen zuzubereiten.

### An Rodenbach mag ich:

... dass ich die Chance bekomme, mich künftig noch stärker jugendpolitisch engagieren kann.



## Genuss in 5 Schichten – Baileys Schichtdessert

### Zutaten für 4 Personen

- 200ml Schlagsahne
- 4 Pkg. Vanillezucker
- 250g Mascarpone
- 250g gefrorene Himbeeren/Waldfrüchte
- 200g Amarettini Kekse
- 30g Weiße Schokolade
- 30g Kakao
- Baileys Likör
- Gefrierbeutel
- 4 Gläschen

### Zubereitung:

Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Anschließend die Sahne mit der

Mascarpone verrühren und dabei den verbleibenden Vanillezucker einrühren. Zuletzt wird der Baileys nach Bedarf dazugegeben (2-6EL). Die fertige Masse je nach Umgebungstemperatur 20-45 min kühl stellen.

Währenddessen die Kekse in einen Gefrierbeutel füllen, diesen Zusammenrollen sodass keine Krümel entstehen, und folgend mit der Hand oder einem Fleischhammer zerkleinern. Dabei sollte darauf geachtet werden, dass lediglich kleinere Stücke und nicht zu viele feine Brösel entstehen.

Die Gläser werden je nach Durchmesser und Form 1-2,5 cm mit einer Schicht Creme gefüllt. Als zweite Schicht folgen die Kekse. Diese werden erneut mit einer Schicht Creme überdeckt. Die gefrorenen Früchte werden 2-3 cm hoch in das Glas geschichtet und anschließend je nach verbleibender Höhe in die darunterliegende Cremeschicht eingedrückt. Die Beeren werden mit einer weiteren

Schicht Creme bedeckt.

Zur Verzierung mit einem kleinen Sieb eine kleine Menge Kakao reiben. Anschließend mit einer Käsereib die Weiße Schokolade darüber reiben. Zuletzt eine Himbeere oder Waldfrucht mittig auf der verzierten Schicht platzieren.

**TIPP:** Bei der Befüllung der Gläser mit einem Esslöffel die Creme aus der Schüssel nehmen und anschließend mit einem Teelöffel runter streichen. Durch das Drehen des Glases beim Verteilen der Creme kann eine gleichmäßige Höhe der Creme sichergestellt werden. Es empfiehlt sich die Gläser nicht einzeln zu befüllen sondern mehrere gleichzeitig. So kann die Dicke der Cremeschicht optimal an die Form des Glases angepasst werden ohne, dass Creme übrig bleibt oder fehlt.

# WEITERE KANDIDATEN DER SPD (LISTE 3)

Auch unsere weiteren Kandidaten kochen und essen gern – mit der Familie, mit Freunden und Verwandten oder auch mit politischen Weggefährten. Wir stellen Sie hier nochmals kurz vor, damit Sie, liebe Rodenbacherinnen und Rodenbacher, auch alle direkt in Ihrer Nähe die Möglichkeit haben, Ideen, Anregungen und Kritik unmittelbar weiterzugeben. Wir freuen uns über jede Nachricht.

## HELMUT ROSNER

### RENTNER

*Als leidenschaftlicher Musiker weiß ich, wie wichtig die Unterstützung und Förderung unserer Kultur- und Musikvereine ist. Dies ist in Corona-Zeiten nochmals wichtiger geworden.*

LISTENPLATZ 17

## ENGELBERT FISCHER

### RENTNER

*Wie bereits in den letzten 5 Jahren will ich mich beim Thema Kultur stärker einbringen. Gerade kleinere Gemeinden können hier viel im Hinblick auf ein stärkeres Engagement auch der jüngeren Generationen tun.*

LISTENPLATZ 18

## PATRICK ENDERS

### DIPLOM-KAUFMANN (FH)

*Als Berufstätiger und Pendler weiß ich, wie wichtig gute Anbindungen im Personennahverkehr sind. Ob mit Auto, Bus oder Bahn: Das Wohnen im grünen Rodenbach erfordert nun mal besondere Anstrengungen bei den Verkehrskonzepten.*

LISTENPLATZ 19

## ELLEN KOWALSKY

### VERSICHERUNGS-KAUFFRAU

*Vereinbarkeit von Familie und Beruf ist ein besonders bedeutsames Thema nicht nur für Rodenbach. Hier wurde in den letzten Jahren bereits viel getan und daran müssen wir weiterarbeiten. Ein noch stärkeres Engagement von Frauen in der Politik würde der Sache guttun.*

LISTENPLATZ 20

## ANDREAS JÄGER

### ANGESTELLTER

*Mein Interesse liegt auf Natur- und Umweltschutz. Die besonders schöne Lage zwischen dem Ballungsraum Frankfurt sowie dem Vorderspessart macht unsere Gemeinde nicht nur für Wohnungssuchende, sondern auch für Ausflügler hochinteressant. „Natürlich Rodenbach“ eben.*

LISTENPLATZ 21

## JOCHEN ZIERES

### KFM. ANGESTELLTER

*Meine Erfahrung ist: Wer einmal aus Rodenbach weg war, weiß nach kurzer Zeit, wohin es ihn wieder zurückzieht. Sport, Kultur und Vereine sind einfach Spitze, ebenso wie das hervorragende W-LAN an allen öffentlichen Gebäuden oder auch die effiziente Abfallentsorgung am Bauhof.*

LISTENPLATZ 22

## JÖRG MAIR

### DIPLOM-SOZIALARBEITER

*Seit Jahren bin ich sowohl auf Gemeindeebene in Erlensee als auch im Kreistag politisch aktiv. Als Neubürger in Rodenbach will ich mich auch hier schwerpunktmäßig mit den Themen Arbeit, Gesundheit und Soziales beschäftigen.*

LISTENPLATZ 23

## NORBERT RUTH

### SELBST. FINANZBERATER

*Das große Engagement der Rodenbacher für die Allgemeinheit beeindruckt mich immer wieder aufs Neue. Durch den großen Zusammenhalt und unsere gute Infrastruktur für Veranstaltungen werden viele der zuletzt leider ausgefallenen Feiern nachgeholt werden können.*

LISTENPLATZ 24

## ROLAND BRUCKMEIER

### DIPL-ING. (FH)/RENTNER

*Wohnen und Leben, Naherholung und Umwelt gehören für eine nachhaltige Umweltpolitik zusammen. Dem hat die Kommunalpolitik in Rodenbach auch stets Rechnung getragen und dafür will ich weiterhin sorgen.*

LISTENPLATZ 25

## MICHAEL JURACKA

### VERWALTUNGSFACHWIRT

*Auf der soliden Finanzlage unserer Gemeinde können wir in den nächsten Jahren gut aufbauen. Zukunftsinvestitionen wie in den Strassenbau oder in die geplante Rodenbacher Bildungs- und Begegnungsstätte (RoBBe) werden erheblich erleichtert.*

LISTENPLATZ 26

## THOMAS PETER

### DIPLOM-INGENIEUR

*Die Digitalisierung schreitet zunehmend schnell voran. Unser in Rodenbach flächendeckendes Internetangebot ist jedoch nur der Anfang eines langen Prozesses. Hierzu zählen sowohl eine Infrastruktur in allen lüftlich-rechtlichen sowie gewerblichen und privaten Einrichtungen als auch entsprechende Ausbildungsmassnahmen. „Rodenbach will mehr Internet“.*

LISTENPLATZ 27

## DANIEL GEIBORG

### ELEKTROTECHNIKER

*Bauliche Massnahmen unterliegen zu Recht zunehmenden Umweltanforderungen. Unsere Gemeinde hat hier bereits viele Dinge auf den Weg gebracht: die energetische Sanierung der gemeindeeigenen Gebäude, die Modernisierung der Kläranlage und die energiesparende Umstellung der Straßenlaternen auf LED-Leuchten. An diesen Themen will ich weiterarbeiten.*

LISTENPLATZ 28

## BEATE ROSNER

### RENTNERIN

*Wir brauchen ein breiteres ärztliches Angebot, also hoffentlich ein Ärztezentrum mit einigen Fachärzten im Neubaugebiet an der Adolf-Reichwein-Strasse sowie dringend eine Vor-Ort-Betreuung in Oberrodenbach.*

LISTENPLATZ 29

## JOHANNES WENZEL

### BLINDENLEHRER/ANGESTELLTER

*Jugend- und Senioreninteressen in Einklang zu bringen – das habe ich mir vorgenommen und dafür wird unser neues Vorzeigeprojekt der Rodenbacher Bildungs- und Begegnungsstätte RoBBe eine gute Ausgangsbasis bilden.*

LISTENPLATZ 30

## MICHAEL SCHÖN

### SELBSTÄNDIG IN IT-BRANCHE

*Ich will helfen, digitales Lernen zu erleichtern. Wir werden dies auch in Nach-Corona-Zeiten brauchen und wir müssen herausfinden, welchen Beitrag eine politische Gemeinde wie Rodenbach hierzu leisten kann.*

LISTENPLATZ 31

## BAHADIR TOPUZ

### PROJEKTSTEUERER

LISTENPLATZ 32

## HELIA HILDEBRAND

### IT-CONSULTANT

LISTENPLATZ 33

## EVLIES MICHEL

### BANKANGESTELLTE A.D./RENTNERIN

LISTENPLATZ 34

## CHRISTOPH PFEIFER

### RECHTSANWALT

LISTENPLATZ 35

## DANIEL HILDEBRAND

### VERWALTUNGSANGESTELLTER

LISTENPLATZ 36

## SANDRA HOFMANN

### ARCHITEKTIN

LISTENPLATZ 37

## CORINNA-SABINE DE SOUSA CUNHA

### KINDERKRANKENSCHWESTER

LISTENPLATZ 38

## LUDGER GRONEWÄLLER

### SACHVERSTÄNDIGER UMWELT

LISTENPLATZ 39

## ANTON HOFMANN

### GESCHÄFTSFÜHRER A.D./RENTNER

LISTENPLATZ 40

## HELMUT SCHWINDT

### RENTNER

LISTENPLATZ 41

# SPD Rodenbach:

## Grundzüge Wahlprogramm 2021 - 2026

### Unveränderte programmatische Leitlinien

- nachhaltige Sicherung der Lebensqualität (Infrastruktur, Versorgung, Umwelt)
- gleichzeitig Erhöhung der Attraktivität für uns alle
- Vereinbarkeit von Familie und Beruf
- Ausbau des Bildungs- und Betreuungsangebots für Jung und Alt
- Erhalt und Ausbau des umfangreichen Kultur- und Sportangebots für alle Altersgruppen
- noch breitere Bürgerbeteiligung bei öffentlichen Anliegen
- Integrations- und Hilfsangebote für Neubürgerinnen und Neubürger
- kluge und vorausschauende Finanzpolitik

### Infrastruktur

- vorhandene Baulücken weiter schließen
- neu ausgewiesene Baugebiete fertigstellen (Kinderbetreuung, Lebensmittelmarkt, Ärztezentrum)
- bezahlbaren Wohnraum schaffen, altersgerechtes Wohnen und Gewerbeansiedlung ermöglichen
- Verbesserung öffentl. Personennahverkehr zu Nachbargemeinden sowie neuer Bahnhof
- Sondierung neuer Wege der Selbsthilfe („Mitfahrgelegenheit“, „Car Sharing“, „Gemeindebus“)
- Ärztezentrum in Adolf-Reichwein-Straße und ärztliche Vor-Ort-Betreuung in Oberrodenbach
- generell erweiterte Einkaufsmöglichkeiten, für Oberrodenbach Erhalt der Poststelle sowie eines fußläufigen Angebots für den täglichen Bedarf
- neues Gewerbegebiet Rodenbach Nord
- kontinuierliche Verbesserung der Zugänge zu schnellem Internet und weitere schnelle Digitalisierung (sowohl der öffentlichen Verwaltung als auch der Bildungs- und Betreuungseinrichtungen)
- sukzessive Erneuerung der teilweise bereits älteren Straßen
- Prüfung einer weiteren Hotelansiedlung für Berufstätige und Touristen

### Nachhaltigkeit und Umweltfreundlichkeit

- „natürlich Rodenbach“ bleibt Programm
- Unterstützung des Ausbaus und des Erhalts der natürlichen Umgebung (Wander- und Radwege)
- Fair Trade Gemeinde
- fortwährendes Energiemanagement, stetige Steigerung der Energieeffizienz
- Energieerzeugung durch Photovoltaik bei allen zu erneuernden öffentlichen Gebäuden
- E-Mobilität
- konsequente Umstellung auf LED Beleuchtung
- Modernisierung der Kläranlage in Höhe von EUR 2 Mio

### Bildungs- und Betreuungsangebote

- neue Kindertagesstätten an der Kinzigstraße, an der Adolf-Reichwein-Straße sowie am Rathaus
- Errichtung von 2sprachigen Gruppen (internationaler Kindergarten)
- erweiterte Betreuungsmöglichkeiten für Jung und Alt, Vereine, Interessengruppen und ausl. Neubürger (RoBBE)
- Förderung von Verbesserungen bei der Nutzung neuer Medien in Schulen und im Medientreff
- Jugendarbeit (gemeindeeigene und Förderung durch Vereine; Strandbad, Ferienspiele, Medientreff, Sportcoaches)
- konsequente Fortführung und weiterer Ausbau der erfolgreichen Seniorenarbeit
- Grundrenovierung der breit genutzten Bulauhalle mit öffentl. Fördermitteln

### Solide Finanzpolitik

- konstante Steuern und Gebühren sowie klare Ausgabenprioritäten
- weiterer Ausbau der Digitalisierung
- Intensivierung der interkommunalen Zusammenarbeit
- effizienter Einsatz öffentl. Mittel (u.a. Zusammenarbeit der Feuerwehren im zentralen Feuerwehrgerätehaus)

Weitere Informationen erhalten Sie hier:

SPD Ortsverein Rodenbach

c/o Jan Lukas

Riedstr. 32a

63517 Rodenbach

Telefon 0170 8101449 - E-Mails: Jan.lukas@spd-rodenbach.de

[www.spd-rodenbach.de](http://www.spd-rodenbach.de)

Oder Sie besuchen sie uns auf:  + 