



Wat op'n Düsch kütt

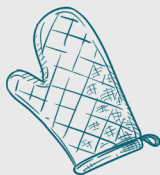
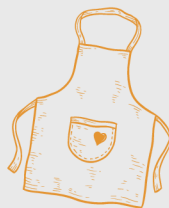


UNSERE REZEPTE. UNSERE KÖPPE.
UNSER WALDBRÖL



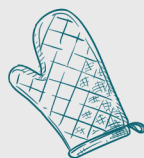
UWG
WALDBRÖL

UNABHÄNGIG GESTALTEN





Vorwort



**Liebe Leserinnen und Leser,
liebe Freundinnen und Freunde der guten Küche und der Waldbröler
Heimat,**

mit diesem Buch möchten wir euch nicht nur mit leckeren Rezepten versorgen – wir wollen euch auch ein Stück von uns mitgeben: unsere Lieblingsgerichte, unsere Erinnerungen, unsere Geschichten.

Denn Politik ist mehr als Verwaltung und Zahlen – sie lebt von Gemeinschaft, Zusammenhalt und nicht selten auch vom gemeinsamen Essen.

Deshalb teilen wir in diesem Kochbuch nicht nur Zutaten und Zubereitungen, sondern auch Persönliches.

Ihr findet hier 17 Rezepte von 17 Menschen, die sich für Waldbröl engagieren – unabhängig, bodenständig, heimatverbunden.

Wir hoffen, dass ihr Freude beim Nachkochen habt – und vielleicht auch ein wenig Appetit bekommt: auf mehr Miteinander, mehr Engagement und mehr Waldbröl.

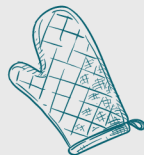
Viel Spaß beim Blättern, Lesen und Kochen!

**Eure UWG Waldbröl
Unabhängig gestalten.**





Inhaltsverzeichnis



Jan Oettershagen

Kartoffelklöße mit Sahne-Speck-Sauce

Dillon Weber

Dillons Feuerfladen

Frank Mettner

Bauertopf

Horst Steffens

Pfannenwatz

Ziele & Grundsätze der UWG

Jörg-Oliver Tietz

Hähnchen & Brokkoli Pasta Auflauf

Ursula Wagner

Spinatauflauf

Martina Kretschmer

Hackfleischkuchen vom Blech

Thomas Krieger

Reibekuchen mit Speck und Zwiebeln

Kreistagskandidaten

Jennifer Weber-Helzer

Halloumi-Burger

Maik Bethge

Schichtfleisch aus dem Dutch Oven

Stephan Althoff

Kartoffelpuffer-Rolle

Holger Klein

Curry-Gulasch

Helga Bender

Schokoladenkuchen

Roger Helzer

Paprikaschnitzel

Jens Kraneis

Folienkartoffel mit Kräuterquark

Martina Selter

Tortelliniauflauf

Dirk Dobrzewski

Hähnchen in Champignon-Sahne

Landratskandidat

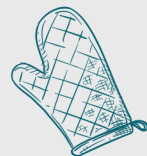
Ansprechpartner & Kontakt





Jan Oettershagen

-010 Alsberg-



51 Jahre



Puhl



Angestellter

Kartoffelklöße mit Sahne-Speck-Sauce

ZUTATEN (4 Portionen)

1000 g Kartoffeln
100 g Kartoffelstärke
1 Stück Zwiebel (klein gehackt)
etwas Olivenöl
250 g Würfelspeck
Salz und Pfeffer
Butter
etwas Essig
Muskat
etwas Mehl
n.B. Sahne

ZUBEREITUNG



Für die Klöße wird die Hälfte der Kartoffeln roh gerieben und kräftig ausgedrückt. Die andere Hälfte wird als Pellkartoffeln gekocht, geschält und gestampft. Anschließend die beiden Kartoffelmassen vermengen und mit Kartoffelstärke zu einem festen Teig verarbeiten. Nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Kleine Knödel aus dem Teig formen und in Salzwasser rund 20 Minuten sieden lassen (nicht kochen).

Für die Sauce werden klein gehackte Zwiebeln und der Speck in Butter angeröstet. Mehl darüber stäuben. Nach Belieben mit Knödelwasser ablöschen, dann etwas Essig hinzugeben und schließlich mit Sahne verfeinern.



Was ist mir an Waldbröl wichtig?

„Traditionen werden in Waldbröl gepflegt, ohne den Blick für die Zukunft zu verlieren.“





Dillon Weber

-020 Isengarten-



Dillons Feuerfladen

ZUTATEN (für 4 Pizzen)

500 g Weizenmehl (Typ 00 oder Pizzamehl)
300 ml kaltes Wasser
30 ml zusätzliches Wasser (zum Auflösen der Hefe)
2 g frische Hefe
15 g Salz

„Ob Teig oder Kommunalpolitik – wenn die Grundlage stimmt, braucht es nicht viele Zutaten für ein gutes Ergebnis.“



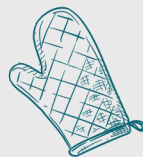
29 Jahre



Baumen



Werksleiter



ZUBEREITUNG

Für den Pizzateig Mehl mit 300ml Wasser vermischen und 30 Minuten ruhen lassen. Hefe in 30ml Wasser auflösen, mit 15g Salz zum Teig geben und gut vermengen. Teig 10 Minuten kneten und anschließend 15 Minuten ruhen lassen. Dann viermal im Abstand von 30 Minuten dehnen und falten. Anschließend 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig in vier Stücke teilen, zu Kugeln formen und 2 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Flach drücken, nach Belieben belegen und bei 250 °C 6–8 Minuten backen.

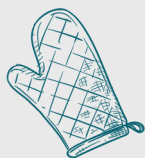
Dillons Tipp: *„Ein guter Teig braucht keine Geheimzutaten – nur Zeit, Geduld und saubere Arbeitsschritte. Das ist in der Politik nicht anders.“*



Was ist mir an Waldbröl wichtig?

„Mir ist wichtig, dass Waldbröl eine starke Gemeinschaft bleibt, in der Ehrenamt, Vereine und Nachbarschaft zählen.“





Frank Mettner

-030 Diezenkausen-



52 Jahre



Diezenkausen



**Elektroinstallateur
Meister**

Bauerntopf

ZUTATEN (4 Portionen)

800 g Kartoffeln
2 Stück Paprika (rot, gelb oder orange)
1 Stück Zwiebel
etwas Olivenöl
500 g Rinderhack
100 ml Rotwein (optional)
3 EL Tomatenmark
2 Zehe(n) Knoblauch
500 ml Rinderbrühe
½ TL Thymian
2 TL Paprika edelsüß
1 TL Paprika scharf
½ TL Paprika geräuchert (optional)
3 EL Petersilie
etwas Salz und Pfeffer
Stärke oder Saucenbinder (bei Bedarf)



ZUBEREITUNG

Zuerst die Kartoffeln schälen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Paprika ebenfalls waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Etwas Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und das Hackfleisch krümelig anbraten. Zwiebel, Knoblauch und Tomatenmark kurz mitrösten und mit Rotwein ablöschen. Paprika und Kartoffelwürfel hinzugeben und mit dünsten. Die Brühe anrühren (ca. 2 TL und 500 ml Wasser) und zu den Kartoffeln geben. Kräuter und Gewürze hinzugeben und den Topf für ca. 20 Minuten köcheln lassen. Die Sauce eventuell noch andicken und mit Petersilie verfeinern.



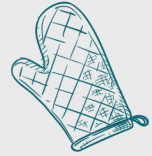
Was ist mir an Waldbröl wichtig?

„Ich bin in Waldbröl geboren, aufgewachsen und lebe heute immer noch sehr gerne hier. Hier fühle ich mich wohl.“





Horst Steffens -040 Maibuche-



Pfannenwatz

ZUTATEN (2 Portionen)

400–500 g Kartoffeln
2 Zwiebeln
Speck (nach Belieben)
1 Ei
Fett (z. B. Butter oder Öl zum Braten)
Salz
Pfeffer



75 Jahre



Wehn



Zerspanungsmechaniker i.R.



ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln schälen, kochen und anschließend in einer Schüssel zerstampfen. Das Ei, Salz, Pfeffer sowie den gewürfelten Speck unter die gestampften Kartoffeln mischen. Eine Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Fett glasig anbraten. Die Hälfte der Zwiebel aus der Pfanne nehmen und unter die Kartoffelmasse heben.

Nun die Kartoffelmasse portionsweise in die Pfanne geben, etwas flach drücken und von beiden Seiten goldbraun braten. Dabei mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertigen "Pfannenwätze" auf einen Teller geben. Dann die restlichen Zwiebeln in der Pfanne mit etwas Bratfett glasig braten und über die Kartoffelkuchlein geben. Dazu passen hervorragend Salat und Spiegeleier.



Was ist mir an Waldbröl wichtig?

„Mir ist die positive Entwicklung unserer Stadt besonders wichtig – ich lebe seit 23 Jahren in Waldbröl und habe miterlebt, wie sich vieles verändert und verbessert hat.“



Ziele & Grundsätze der UWG Waldbröl

Für ein starkes, nachhaltiges und lebenswertes Waldbröl

Wir gestalten Politik frei von Parteibüchern – pragmatisch, transparent und bürgernah. Unsere Ziele und Grundsätze bilden das Fundament unserer Arbeit für ein Waldbröl, in dem Menschen gern leben, arbeiten und sich einbringen.

Ziele:



Bürgerbeteiligung

- Wir fördern offene Dialoge und binden die Bürgerschaft aktiv in Entscheidungen ein.
- Mehr Mitspracherecht für die Menschen vor Ort statt Entscheidungen hinter verschlossenen Türen.
- Wir schaffen Möglichkeiten zur direkten Beteiligung – ob in unseren Sitzungen, online oder im Ratssaal.



Nachhaltigkeit

- Wir setzen auf regionale Wertschöpfung, Umwelt- und Klimaschutz.
- Nachhaltige Mobilität, Erhalt unserer Lebensgrundlagen und Ressourcenschonung sind zentrale Ziele.
- Unser Handeln orientiert sich an der Verantwortung für kommende Generationen.



Infrastruktur & Zukunft

- Wir investieren gezielt in Bildung, Digitalisierung und Daseinsvorsorge.
- Bezahlbarer Wohnraum, gute Verkehrsanbindung und starke Wirtschaftsförderung sichern unsere Zukunft.
- Wir bekennen uns zur Notwendigkeit des Autos im ländlichen Raum – eine gute Infrastruktur heißt für uns auch: erreichbare Orte, sichere Straßen und Parkmöglichkeiten.

Grundsätze:

Unabhängigkeit

Politik nur dem Wohl Waldbröls verpflichtet

Transparenz

Verständliche und nachvollziehbare Entscheidungen

Bürgernähe

Offener Austausch auf Augenhöhe

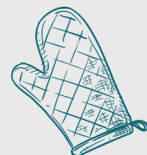
Pragmatismus

Sachorientiertes Handeln ohne Ideologie



Jörg-Oliver Tietz

-050 Dickhausen/ Thierseifen-



50 Jahre



Wilkenroth



Angestellter

Hähnchen & Brokkoli Pasta Auflauf

ZUTATEN (2-3 Portionen)

400 g Pasta
400 g Hühnerbrust
1 Brokkoli
100 g Parmesan (gerieben)
125 g Mozzarella
250 ml Cremefine
100 ml Milch
1 EL Tomatenmark
1 TL Oregano
1 Glas Pesto Calabrese
Getrocknete Chili

ZUBEREITUNG



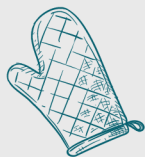
Zunächst 400 g Pasta nach Packungsanleitung kochen und abtropfen lassen. Parallel dazu 400 g Hühnerbrust in Stücke schneiden, würzen und in etwas Öl goldbraun anbraten. Einen Brokkoli vorkochen, sodass er noch bissfest ist. Dann 100g geriebenen Parmesan und 125g Mozzarella bereitstellen. Für die Sauce 250ml Cremefine zusammen mit 100ml Milch in einem Topf erhitzen. Einen Esslöffel Tomatenmark, einen Teelöffel Oregano, etwas getrocknete Chili sowie ein Glas Pesto Calabrese unterrühren und alles gut vermengen. Nun die gekochte Pasta, das angebratene Hähnchen, den Brokkoli und die Sauce in eine große Auflaufform geben und gut durchmischen. Zum Schluss mit dem Parmesan und dem Mozzarella bestreuen. Den Auflauf im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 °C (Ober-/Unterhitze) etwa 20–25 Minuten überbacken, bis der Käse schön goldbraun ist.



Was ist mir an Waldbröl wichtig?

„Waldbröl bedeutet für mich Heimat, Verantwortung und die Chance, gemeinsam etwas zu bewegen.“





Ursula Wagner

-060 Hermesdorf I-



Spinatauflauf

ZUTATEN (4 Portionen)

- 1 Packung Bandnudeln
- 1 Packung Blattspinat (TK oder frisch)
- 500 g gemischtes Hackfleisch (halb Rind, halb Schwein)
- 2-3 Zwiebeln
- Salz, Pfeffer
- Margarine (oder anderes Bratfett)
- 2 Kugeln Mozzarella



64 Jahre



Wehn



Pflegefachkraft i.R.



ZUBEREITUNG

Den Spinat auftauen (bzw. blanchieren, falls frisch) und gut abtropfen lassen. Die Bandnudeln in Salzwasser al dente kochen und abgießen. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Das Hackfleisch in einer Pfanne mit etwas Margarine scharf anbraten, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Dann den Spinat und die Hälfte der Zwiebeln hinzufügen und alles kurz mitbraten. In eine Auflaufform zunächst die Hälfte der gekochten Bandnudeln füllen. Dann die Hackfleisch-Spinat-Masse darüber verteilen. Eine Kugel Mozzarella in Scheiben schneiden und auf der Masse verteilen. Nun die restlichen Nudeln darüber geben, darauf den Rest der gebratenen Zwiebeln und nochmals eine Schicht Mozzarella legen.

Den Auflauf bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) etwa 45 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist.



Was ist mir an Waldbröl wichtig?

„Ich will, dass Waldbröl seinen ländlichen Charme behält und zugleich modern und offen für Neues bleibt.“





Martina Kretschmer

-070 Hermesdorf II-



66 Jahre



Romberg

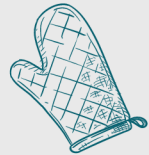


Näherin i.R.

Hackfleischkuchen vom Blech

ZUTATEN (6-8 Portionen)

1500 g Hackfleisch halb + halb
Salz, Pfeffer
2 Eier
1 Stück Zwiebel
2 Brötchen
ca. 10 Scheiben Käse (Gouda)
500 g Zwiebel
2 Dosen Pilze
1 Glas Paprikasauce
2 Päckchen süße Sahne



ZUBEREITUNG

Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit Ei, einer gewürfelten Zwiebel und eingeweichtem, ausgedrückten Brötchen mischen und auf eine Fettpfanne streichen. Bei ca. 200 °C 30 Minuten backen.

Herausnehmen und mit Käse belegen. In Scheiben geschnittene Pilze und in Ringe geschnittene Zwiebel darauf verteilen. Die süße Sahne mit der Paprikasauce verrühren und darüber gießen.

Nochmals 15 Minuten bei 200 °C backen.

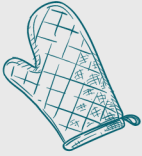
Den Hackfleischkuchen in Stücke schneiden.



Was ist mir an Waldbröl wichtig?

„Waldbröl ist meine Heimat. Sie soll als ganze Stadt ein attraktiver und lebenswerter Heimatort bleiben – mit starken Dörfern, lebendigem Stadtkern und guter Zukunftsperspektive für alle Generationen.“





Thomas Krieger

-080 Boxberg-



Reibekuchen mit Speck und Zwiebeln

ZUTATEN (4 Portionen)

1000 g Kartoffeln
2 Stück Zwiebel
2 Eier
100 g geräucherter Speck
Salz
Pfeffer aus der Mühle (schwarz)
Muskat
etwas Mehl
Öl



62 Jahre



Gerberstraße



Betriebsschlosser i.R.



ZUBEREITUNG

Kartoffeln und Zwiebeln schälen und halbieren. Beides fein reiben und in eine Schüssel geben. Eier, Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Mehl hinzufügen und verrühren. Speck in kleine Scheiben schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Kartoffelmasse zu kleinen Puffern formen. Den ersten Teil in der Pfanne von der Unterseite goldbraun und knusprig braten. Bevor die Puffer gewendet werden, jeweils 2 Stückchen Speck obenauf setzen und dann wenden. Auch diese Seite goldbraun braten. So weiter verfahren bis der Kartoffelteig verbraucht ist. Die Puffer auf Küchenkrepp legen, damit diese das überschüssige Öl aufnehmen.

Dazu passt Schwarzbrot.



Was ist mir an Waldbröl wichtig?

„Waldbröl verbindet ländlichen Charme mit einem starken Miteinander – hier kennt man sich noch.“



Kreistagskandidaten der UWG Oberberg

Ihre Stimme für Waldbröl und den Oberbergischen Kreis –
unabhängig & bürgernah!

***Keine Abnicker. Keine Parteisoldaten. Sondern starke Stimmen für
unsere Kommunen.***

Waldbröl I



Dillon Weber

Jung. Engagiert. Zukunftsorientiert.

Dillon Weber setzt sich ein für starke Unternehmen, Ausbildung vor Ort und eine moderne Verwaltung, die den Menschen dient. Er bringt frischen Wind in den Kreistag – unabhängig, bürgernah und pragmatisch.

„Ich will nicht zuschauen – ich will im Kreistag etwas bewegen.“

Waldbröl II



Roger Helzer

Erfahren. Zuhörend. Verlässlich.

Roger Helzer steht für eine starke Infrastruktur – ob Auto, Bus oder Fahrrad. Er will lebendige Vereine, gute Schulen, echte Bürgerbeteiligung und regionale Lösungen statt Parteipolitik von oben.

„Ich will Waldbröl im Kreis eine starke Stimme geben.“

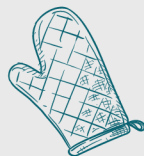
Kreistagswahl 2025 – UWG Oberberg





Jennifer Weber-Helzer

-090 Lützingen-



28 Jahre



Baumen



Lehrerin

Halloumi-Burger

ZUTATEN (4 Portionen)

½ Mango (ca. 200 g)
1 kleine Knoblauchzehe
2 EL Zitronensaft
1 EL Olivenöl
½ TL Senf
1 TL Currypulver
1 EL Weißweinessig
Salz und Pfeffer
2 Packungen Halloumi
2 Mini-Römersalatherzen
2 Tomaten
1 kleine rote Zwiebel
4 Hamburgerbrötchen (Brioche)
etwas Öl für die Pfanne

ZUBEREITUNG



Für die Sauce die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und grob würfeln. Den Knoblauch abziehen und halbieren. Mango, Knoblauch, Zitronensaft, Olivenöl, Senf, Essig, Weißweinessig sowie Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Den Halloumi in Scheiben schneiden und in einer leicht geölten Grillpfanne oder Pfanne von beiden Seiten je ca. 2 Minuten braten. Den Salat waschen. Tomaten in Scheiben schneiden, Zwiebel in feine Ringe hobeln. Die Brötchen in der Grillpfanne kurz anrösten. Die Unterhälften mit der Sauce bestreichen, mit Salat, Halloumi, Tomaten und Zwiebeln belegen. Etwas Sauce darübergeben, den Brötchendeckel aufsetzen und sofort servieren. Die übrige Sauce kann separat gereicht werden.



Was ist mir an Waldbröl wichtig?

„Ich will, dass Waldbröl ein Ort bleibt, an dem Kinder gut aufwachsen und Schulen stark aufgestellt sind.“





Maik Bethge

-100 Krankenhaus-



Schichtfleisch aus dem Dutch Oven

ZUTATEN (8-10 Portionen)

3,5 kg Schweinenacken
800 g Bacon
3 Gemüsezwiebeln
2 Paprikaschoten (optional)
ca. 140 g BBQ-Rub (z. B. Magic Dust oder Just Spices BBQ)
250 ml Barbecue-Sauce (z. B. BBQUE Original)
20 Briketts (z. B. Kokoko Eggs oder Greek Fire)



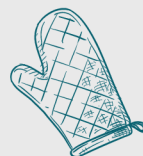
39 Jahre



Baumen



Städtischer
Angestellter



ZUBEREITUNG

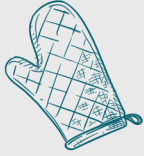
Am Vortag den Schweinenacken in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, mit BBQ-Rub einreiben, vakuumieren und über Nacht im Kühlschrank lagern. Am nächsten Tag 20 Briketts durchglühen lassen. Währenddessen Zwiebeln in Ringe und Paprika in Streifen schneiden. Den Dutch Oven (z. B. Petromax ft9) mit Bacon auslegen – auch an den Rändern. Anschließend abwechselnd Fleisch, Zwiebeln und Paprika schichten, bis der Topf voll ist. Barbecue-Sauce darübergeben, Deckel schließen und mit 7 Briketts unten und 13 oben ca. 2,5–3 Stunden bei 180°C schmoren. Ggf. Briketts nachlegen – das Ergebnis ist saftig, aromatisch und macht sich fast von allein.



Was ist mir an Waldbröl wichtig?

„Ich arbeite, lebe und engagiere mich hier – Waldbröl ist für mich mehr als nur ein Ort, es ist Heimat.“





Stephan Althoff

-110 Wiedenhof-



50 Jahre



Schnörringen



Kaufmann im Groß-
und Außenhandel

Kartoffelpuffer-Rolle

ZUTATEN (6-8 Portionen)

4 mittelgroße Kartoffeln
3 Karotten
2 gewürfelte Schalotten
30g gehackter Schnittlauch
3 Eier
1 Prise Muskatnuss
je 1 TL Salz & Pfeffer
400g Kräuterfrischkäse
6 große Scheiben Kochschinken
100g geriebener Käse



ZUBEREITUNG

Für die Kartoffelpuffer-Rolle werden geriebene Kartoffeln, Karotten, Schalotten, Schnittlauch, Eier, Muskat, Salz und Pfeffer vermischt und auf einem Backblech verteilt.

Nach 30 Minuten Backzeit bei 160°C Umluft wird die Masse mit Frischkäse bestrichen, mit Kochschinken belegt und erneut Frischkäse daraufgegeben. Anschließend wird sie mithilfe des Backpapiers aufgerollt, mit Käse bestreut und für 15 Minuten bei 160°C Oberhitze überbacken.

Fertig ist die herzhafteste Rolle!



Was ist mir an Waldbröl wichtig?

„In Waldbröl zählt nicht nur, wo man lebt – sondern wie man zusammenlebt.“





Holger Klein

-120 Schladener Straße-



Curry-Gulasch

ZUTATEN (4 Portionen)

500 g Rindergulasch
500 g Schweinegulasch
2 Flaschen Currysauce
1 Flasche Chilisauce
1 Päckchen Sahne



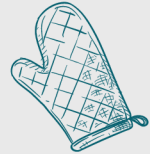
60 Jahre



Seifen



Tankwart



ZUBEREITUNG

Das Rinder- und Schweinegulasch in einen ofenfesten Topf geben. Die Currysauce, die Chilisauce sowie das Päckchen Sahne verrühren und über das Fleisch geben. Alles gut vermischen und für 2 ½ Stunden bei 180 °C Ober- und Unterhitze im Backofen garen.

Dazu passen Nudeln, Brot oder Reis.



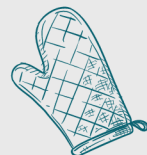
Was ist mir an Waldbröl wichtig?

„Was mir an Waldbröl besonders wichtig ist, sind die Dörfer: die kleinen, gewachsenen Gemeinschaften, in denen man sich kennt, hilft und zusammenhält – dort schlägt das wahre Herz unserer Heimat.“





Helga Bender -130 Büscherhof-



Schokoladenkuchen

ZUTATEN

8 Eigelb
100 g Mandeln
250 g Butter
250 g Zucker
200 g Schokoladenraspeln
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
1 Prise Nelken
1/2 TL Zimt



72 Jahre



Baumen



Selbstständige Buchhalterin i.R.

150 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
Eiweiß von 8 Eiern

ZUBEREITUNG



Alle Zutaten miteinander verrühren. 150 g Mehl und ein Päckchen Backpulver dazugeben. Die acht Eiweiß zu Eischnee schlagen und unterheben. In eine gefettete Springform geben und bei 170 °C ca. 60-70 Minuten auf Höhe 2 backen.

Dieses Rezept stammt von meiner Mutter und war bei uns im Kindesalter schon sehr beliebt. Familie, Freunde und Nachbarn nennen den Kuchen immer noch "Tante-Ida-Kuchen".



Was ist mir an Waldbröl wichtig?

„Waldbröl ist meine Heimat. Insbesondere liegt mir die Stadtentwicklung in der Innenstadt durch innovative Konzepte sowie die Förderung für Gründer am Herzen.“





Roger Helzer

-140 Schönenbach-



65 Jahre



Baumen



Polizeibeamter i.R.

Paprikaschnitzel

ZUTATEN (4 Portionen)

4 Stück Schnitzel (vom Kalb oder Schwein)
Salz
Pfeffer
Paprikapulver (edelsüß)
1 Schuss Öl zum Anbraten
½ Zwiebel
4 Stück Paprikaschoten (rot)
40 g Speck in Streifen geschnitten
1 TL Mehl
1 EL Tomatenmark
250 ml Gemüsebrühe
125 ml Sahne



ZUBEREITUNG

Das in Scheiben geschnittene Fleisch dünn klopfen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Danach das Fleisch in heißem Öl von beiden Seiten scharf anbraten und beiseite stellen. Im Bratrückstand die Zwiebelringe und den klein geschnittenen Speck anrösten, dann Paprikastreifen zugeben und mitrösten. Anschließend einen TL Paprikapulver dazugeben (nur kurz rösten!), mit Mehl bestäuben, Tomatenmark einrühren und mit Gemüsebrühe ablöschen. Nach kurzem Köcheln Sahne hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Fleischstücke zurück in die Pfanne geben und in der Sauce für etwa 10 Minuten mitdünsten.



Was ist mir an Waldbröl wichtig?

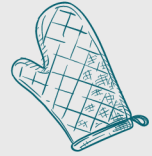
„Was mir an Waldbröl so wichtig ist, sind die Menschen – meine Familie, meine Freunde und das Gefühl von Heimat, das einen hier überall begleitet – in den Dörfern, auf den Straßen und bei jedem Wiedersehen.“





Jens Kraneis

-150 Realschule-



Folienkartoffel mit Kräuterquark

ZUTATEN (2 Portionen)

große mehligkochende Kartoffeln
Olivenöl
250 g Quark (Magerstufe oder 20%)
2 EL Milch oder Mineralwasser (für eine cremigere Konsistenz)
1 Bund Schnittlauch
1 Bund Petersilie
1 kleine Knoblauchzehe (optional)
Salz und Pfeffer
etwas Zitronensaft



46 Jahre



Ziegenhardt



Ortungstechniker

ZUBEREITUNG



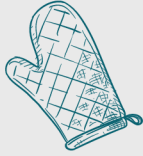
Die Kartoffeln gründlich waschen, mit einer Gabel mehrmals einstechen, leicht mit Olivenöl einreiben und in Alufolie wickeln. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) etwa 60 Minuten garen, bis sie weich sind. Währenddessen den Quark in eine Schüssel geben, mit Milch oder Mineralwasser glatt rühren und mit fein gehackten Kräutern, optional einer gepressten Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Nach dem Garen die Kartoffeln vorsichtig aus der Folie nehmen, kreuzweise einschneiden und leicht auseinanderdrücken. Den Kräuterquark darübergeben oder separat dazu reichen.



Was ist mir an Waldbröl wichtig?

„Waldbröl ist nicht einfach nur mein Wohnort – es ist der Mittelpunkt meines Lebens.“





Martina Selter

-160 Rossenbach-



60 Jahre



Ziegenhardt



Hausfrau

Tortelliniauflauf

ZUTATEN (2 Portionen)

250 g frische Tortellini (z. B. mit Käse- oder Spinatfüllung)
1 kleine Zucchini
1 rote Paprika
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
100 ml Sahne
100 ml Milch
1 TL Tomatenmark
1 TL italienische Kräuter (getrocknet oder frisch)
100 g geriebener Käse (z. B. Gouda oder Mozzarella)
1 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer



ZUBEREITUNG

Die Tortellini nach Packungsanleitung in leicht gesalzenem Wasser vorkochen, aber 1–2 Minuten kürzer als angegeben, da sie im Ofen noch nachgaren. Inzwischen Zucchini und Paprika waschen und in kleine Würfel schneiden, die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken. Das Gemüse in einer Pfanne mit Olivenöl kurz anbraten, dann Tomatenmark hinzufügen und kurz mitrösten. Sahne, Milch und Kräuter dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und einige Minuten köcheln lassen. Die Tortellini in eine Auflaufform geben, das Gemüse samt Sauce darüber verteilen und alles gut vermengen. Mit geriebenem Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze) etwa 20–25 Minuten überbacken, bis der Käse goldbraun ist.



Was ist mir an Waldbröl wichtig?

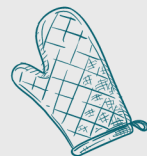
„Waldbröl ist für mich der Rahmen, in dem mein Alltag stattfindet – und genau deshalb ist mir seine Entwicklung so wichtig.“





Dirk Dobrzewski

-170 Bladersbach-



52 Jahre



Löher Weg



Angestellter

Hähnchen in Champignon-Sahne

ZUTATEN (2 Portionen)

2 Hähnchenbrustfilets
200 g frische Champignons
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
150 ml Sahne
100 ml Hühnerbrühe oder Wasser
1 TL Senf (optional, für eine fein-würzige Note)
1 EL Öl oder Butter zum Anbraten
Salz und Pfeffer
Frische Petersilie zum Garnieren

ZUBEREITUNG



Die Hähnchenbrustfilets trocken tupfen, salzen und pfeffern. In einer Pfanne mit etwas Öl oder Butter von beiden Seiten goldbraun anbraten, dann herausnehmen und beiseitestellen. In derselben Pfanne die fein gewürfelte Zwiebel und den Knoblauch glasig dünsten. Die geputzten und in Scheiben geschnittenen Champignons hinzufügen und bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Sahne und Brühe angießen, den Senf unterrühren (optional) und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hähnchenbrustfilets wieder in die Pfanne legen und bei niedriger Hitze etwa 10–15 Minuten in der Sauce gar ziehen lassen. Mit frisch gehackter Petersilie bestreuen und servieren.



Was ist mir an Waldbröl wichtig?

„Wenn man in Waldbröl verwurzelt ist, möchte man auch, dass hier etwas wächst.“



Landratskandidat Dillon Weber der UWG Oberberg



Vom Werkleiter zum Landrat?

Dillon Weber ist kein Berufspolitiker – sondern ein engagierter Oberberger, der anpackt, zuhört und Verantwortung übernimmt. Als junger Werksleiter kennt er die Herausforderungen des Mittelstands, den Wert von Handschlagqualität – und die Chancen, die in kluger Kommunalpolitik stecken.

*„Ich will nicht nur verwalten
– ich will gestalten. Für ein
starkes Oberberg.“*

Wofür Dillon Weber steht:

Moderne Verwaltung:

Ein digitales Bürgerservice-Portal „Oberberg direkt“ – schnell, transparent, papierlos.

Starke Wirtschaft & Arbeitsplätze:

Start-ups fördern, Unternehmensnachfolge sichern, Hidden Champions stärken.

Klimaschutz mit Augenmaß:

Naturschutz und Landwirtschaft verbinden – statt gegeneinander auszuspielen.

Bildung & Jugend:

Mehr Beteiligung, mehr Chancen – für alle jungen Menschen im Kreis.

Gesundheit im Fokus:

Mehr Telemedizin, stärkere Versorgung – gerade im ländlichen Raum.

Bürgerbeteiligung statt Frust:

Digitale Ideen-Plattform & regelmäßige Bürgersprechstunden.

Landratswahl 2025 – UWG Oberberg



Ansprechpartner & Kontakt

UWG Waldbröl

Fraktionsvorsitzender



Roger Helzer



Baumen 44, 51545 Waldbröl



0172/2620530



roger.helzer@uwg-waldbroel.de

Stadtverbandsvorsitzender



Dillon Weber



Baumen 44A, 51545 Waldbröl



0160/92827142



dillon.weber@uwg-waldbroel.de



www.uwg-waldbroel.de



UWG Waldbröl



uwgwaldbroel



0151/17695626

Politik hat keinen Beat? Jetzt schon.

Unser Song auf YouTube ist mehr als Musik – er ist Haltung.

Gegen das stumpfe Abnicken. Gegen Politik von oben. Für die Menschen vor Ort.



Jetzt Reinhören:



Impressum:

UWG Waldbröl

Dillon Weber | Baumen 44A 51545 Waldbröl | +4916092827142 | dillon.weber@uwg-waldbroel.de