

HAUPTSACHE
RADEVORMWALD



UWVG

U**na**bhängig, **W**ählerbezogen, **G**ründlich

Hauptsache Radevormwald





Liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger,

wieder einmal halten Sie unser beliebtes Kochbuch in einer etwas anderen Aufmachung in ihren Händen. Wir hoffen Ihnen auch diesmal mit unserer Zusammenstellung eine kleine Anregung für ihre Küche geben zu können.

Wir wollen aber auch mit diesem „Kochbuch“ ihr Interesse für die Kommunalpolitik wecken. Auch die UWG war in den letzten Jahren immer wieder von der allgemeinen Politikverdrossenheit betroffen. Dabei wird häufig die „große“ Politik, mit all ihren teilweise unverständlichen Entscheidungen, mit den Bemühungen der vielen ehrenamtlich arbeitenden Kommunalpolitiker in einen großen „Kochtopf“ geworfen. Das mag für die großen Parteien auch so richtig sein.

Deswegen haben wir uns in einer unabhängigen Wählervereinigung zusammengefunden um eine Politik zu gestalten die keine Rücksicht auf Vorgaben einer übergeordneten Partei nehmen muss. Erkennen kann man das an Aktionen ihrer UWG wie z. B. Stadtentwicklungskonzept, Nahversorgung, Haushaltskonsolidierung, Polizeipräsenz. Bei vielen Aktionen haben sich die großen Fraktionen im Stadtrat auch schon unserer Meinung angeschlossen. Das zeigt uns, dass wir mit unserem Weg, bürgernahe Politik in Radevormwald zu gestalten, richtig liegen.

Wir wollen aber besser und noch wirksamer werden. Deswegen benötigen wir ihre Unterstützung. Aber noch mehr als ihre Unterstützung bei der kommenden Kommunalwahl brauchen wir ihre Meinung, ihr Wissen und ihre Zusammenarbeit. Getreu der Weisheit das Viele mehr wissen als Einzelne brauchen wir ihre Ideen und Anregungen zu der Frage, wie sich die Stadt Radevormwald weiterentwickeln soll.

Bitte nehmen Sie Kontakt mit der UWG auf und gestalten mit uns zusammen die Zukunft unserer Stadt.

In diesem Sinne, viel Spaß mit unserem Buch zur Küche und Kommunalpolitik wünscht

Bernd-Eric Hoffmann
Fraktionsvorsitzender der UWG

**“Menschen mit einer neuen Idee gelten so lange als Spinner,
bis sich die Sache durchgesetzt hat.”**

(Mark Twain, Erzähler, 1835-1910)



Guten Tag Radevormwald!

Bis auf die Zeit meines Sportstudiums an der TU München ist Radevormwald für meine Familie seit fünf Generationen ein zu Hause. Wichtig ist mir, dass Radevormwald auch weiterhin für meine Kinder und Enkel ein lebenswerter Ort bleibt.

Rade, eine Stadt mit bedarfsorientierten Angeboten an Kindertagesstätten, Schulen, sowie attraktiven Angeboten für Kultur und Sport. Für alle Generationen ist das Krankenhaus eine wichtige Einrichtung auch in Verbindung mit dem Rettungsdienst und der Feuerwehr. Neben der städtischen dürfen wir die freiwilligen Landfeuerwehren und alle anderen ehrenamtlichen Bürger, die sich in Vereinen und anderen Institutionen engagieren, nicht vergessen.

Alle diese Mitbürger leisten eine Arbeit, ohne die unsere Stadt nicht existieren kann. In Zeiten einer sich ändernden Gesellschaft sind vielseitige Angebote für Senioren unverzichtbar.

Ursula Brand
Vorsitzende der **UWG** Radevormwald

Impressum

Verantwortlich für den Inhalt:

UWG - Unabhängige Wählergemeinschaft Radevormwald e.V.
Burgstr. 8 • 42477 Radevormwald • Tel.: 02195 - 932924
email: info@uwg-radevormwald.de • **Internet:** www.uwg-radevormwald.de

Vereinsvorsitzende:

Ursula Brand • Nelkenstraße 1 • 42477 Radevormwald

Gestaltung u. Layout:



Neustr. 7
Radevormwald

fon. 0 21 95 - 92 30 520
mail. d.kirschsieper@online.de

Druck:

Lippert Druck GmbH
Alte Landstraße 20
42477 Radevormwald

Auflage: 10.000 Stück

Ursula Brand

- Ursula („Uschi“) Brand
- Sportlehrerin
- geboren 1949
- 3 Töchter, 4 Enkelkinder



In den Ausschüssen:

- Jugendhilfe
- Sport-Soziales-Kultur
- Sparkassenzweckverband

- Gründungsmitglied der **UWG**
- Vorsitzende

Ehrenamtlich:

- Im Vorstand des TSV Radevormwald

Wahlbezirk 10

Mein Wahlkreis, mein zu Hause seit meiner Kindheit, ist traditionell (seit ca. 1900) eine Mischung aus Wohn- und Industriegebiet sowie Landwirtschaft.

Einige Firmengründer, z.B. mein Großvater Bernhard Mundorf, Robert Wagner,

HUgo DOrnseif **RA**devormwald

Emil Holzmann RAdevormwald

Gliersiepen RAdevormwald

bauten ihre Firmen und Wohnhäuser oft nebeneinander auf einem Grundstück. Die Verbundenheit zu Radevormwald geht auch aus einigen Firmennamen hervor.



Das Gewerbegebiet Mermbach setzt diese Tradition mit „alten“ und „neuen“ Unternehmen von internationalem Ruf fort.

Wirsingeintopf

Zutaten:

- 500 g Rindergehacktes
- 250 g Schweinemett
- 1 mittelgroßer Wirsing
- ca. 1,5 KG Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Ei
- ½-Becher Schmand oder Crème fraîche



Zubereitung:

- Gehacktes und Mett in eine Schüssel geben. Knoblauch und Zwiebel zerhacken und mit dem Ei zugeben. Alles vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Kartoffeln schälen und vierteln. Mit Salzwasser in großem Topf zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit Wirsing vierteln, Strunk rausschneiden und dann in schmale Streifen schneiden
- Wirsing im Wechsel mit dem Gehackten auf die kochenden Kartoffeln geben. Anschließend zugedeckt ca. 30 Minuten garen
- Schmand oder Crème fraîche zum Schluss vorsichtig unterrühren.

Guten Appetit!

Barbara Brand

- leitende MTRA
- geboren 1954
- ledig



Mein Hauptaugenmerk liegt auf der Weiterentwicklung unserer Stadt als Lebensraum für alle Generationen. Projekte des Mehr – Generationen – Wohnens inspirieren mich sehr.

Der Erhalt von Stadtgebieten, in denen -umwelt- und umgebungsverträglich- kleinere Firmen inmitten von Wohnbebauung existieren, hat in meinem Wahlbezirk Tradition.

Wo bis heute vier Generationen meiner Familie zur Schule gingen, ist ein solches Miteinander erhalten geblieben. Ich möchte dazu beitragen, dass demografisch bedingte Veränderungen Gutes erhalten und Neues mit Weitsicht schaffen.

Wahlbezirk 20

Der Wahlbezirk ist als begrünte Wohnumgebung nördlich und südlich der stadtauswärts führenden Kaiserstraße seit jeher auch Standort für Gewerbetreibende und kleinere Industriebetriebe. Die weltbekannte Firma BILORA sei nur als ein Beispiel genannt.

Heute sind -nicht immer umweltfreundliche- Unternehmen (z.B. Raybestos) der Wohnbebauung und der Umgebungsversorgung gewichen. Kleinere Traditionsunternehmen wurden aber erhalten, neue Firmen kamen hinzu. Wohngebiete wurden umgestaltet oder neu gebaut.

Leider ist es der demografischen Entwicklung geschuldet, dass die Schule Blumenstraße nicht mehr erhalten werden konnte. Dass die Kindergärten in der Blumen- und in der Rochollstraße weiterhin gut „gefüllt“ sind, gibt Hoffnung für die Zukunft unserer Stadt. Das ehemalige Schulgelände bietet aber auch die zukunftsweisende Möglichkeit, eine Mehr – Generationen – Wohnanlage zu errichten.



Kindergarten an der Rochollstraße



Ehemalige Grundschule Blumenstraße



Ricotta-Töpfchen mit Himbeeren

Zutaten:

- 4 Eier, getrennt
- 125 g Zucker
- 350 g Ricotta
- 30 g Pistazien, gehackt
- 1 TL geriebene Zitronenschale (unbehandelt)
- 2 EL Zitronensaft
- 1 EL Vanillezucker
- 200 g Himbeeren
- Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung:

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Eigelb und Zucker hellgelb cremig schlagen.
3. Ricotta, Pistazien, Zitronenschale und -saft zugeben, gut vermischen.
4. Eiweiß mit Vanillezucker steif schlagen, vorsichtig unter die Ricotta-Mischung heben.
5. 4 ofenfeste Förmchen a 250 ml leicht fetten, Himbeeren darin verteilen und mit Ricotta-Mischung bedecken.
6. 20 bis 25 Min. leicht braun backen, mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

Guten Appetit!

UWG Renate Haselhoff

- Krankenkassenbetriebswirtin -grad.- Angestellte der IKK classic
- 54 Jahre
- verheiratet, 2 Kinder



Ich wohne seit 1986 in Radevormwald und engagiere mich u.a.:

- Heimat- und Verkehrsverein
- IG Wiebachtal

Hobbies/Interessen:

- Radfahren, Wandern, Reisen, Lesen, Garten
- seit 1998 Mitglied der UWG

Ich vertrete alle Bürger, die mit dem Allgemeingut Radevormwalds verantwortlich umgehen. Meine drei wichtigsten Ziele?

1. Familien- und Schulpolitik (kinderfreundliche Stadt)
2. Umweltschutz (insbesondere Wiebachtal)
3. Liebenswerte Innenstadt

Dafür setze ich mich für Sie ein...

Wahlbezirk 30

Aus meinem Wahlbezirk kommt man über Ispingrade, auf dem Weg zur Wuppertalsperre und zum Wiebach bzw. Wiebachtal, zu „schönen Augenblicken“

- wenn man sie denn wahrnimmt -, ...

Dies zu schützen und für unsere Kinder zu bewahren ist auch ein Teil

meiner politischen Arbeit...



Apfeltaschen aus Quark-Ölteig

Zutaten:

- 150 g Magerquark
- 6 EL Milch
- 6 EL Öl
- 75 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- etwas Salz
- 300 g Mehl
- 1 P. Backpulver
- Apfelmus
- etwas Milch
- Puderzucker
- Zimt



Zubereitung:

- Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillezucker, und Salz verrühren. Die Hälfte des mit Backpulver gemischten Mehls unterrühren. Das restliche Mehl untermengen. Den Teig ausrollen und Kreise ausstechen (Durchmesser ca. 10 cm z.B. mit einem Kompottschälchen).
- In die Mitte Apfelmus geben. Den Rand mit Milch bestreichen und den Kreis zusammenklappen.
- Auf ein mit Backpapier ausgelegten Backblech geben.
- 20 Minuten bei 170 bis 180 Grad backen.
- Abgekühlte Apfeltaschen mit Zimt-Zuckerguss bestreichen.

Ist leicht, geht schnell!

- Polizeihauptkommissar, Verkehrsdienst
Oberbergischer Kreis
- Dipl. Verwaltungswirt
- 61 Jahre, verheiratet, 2 Kinder



Seit 1980 in Radevormwald

- 1998 Gründungsmitglied der UWG, stellvertretender Vorsitzender bis 1999, danach Vorsitzender bis 2003, ab 1999 Ratsmitglied und Mitglied diverser Ausschüsse, u.a. Verkehrsausschuss, Vorsitzender Personalausschuss, Hauptausschuss, Ältestenrat, Schulausschuss, Ausschuss Soziales Sport und Tourismus, 2003 - 2012 UWG-Fraktionsvorsitzender, z. Zt. stellvertretender Vorsitzender
- Heimat- und Verkehrsverein, Verein zur Förderung des Natur- und Umweltschutzes

Radevormwald e. V. (NUR), im Vorstand der IG Wiebachtal

- Organisation von Ausflügen und Reisen mit Seniorinnen und Senioren, Wandern, Reisen, Kochen, Lesen

Ich werde alle meine Möglichkeiten ausnutzen, um mich an der Sache orientiert für die Menschen in dieser Stadt einzusetzen, dabei sind mir Familien besonders wichtig!

Wahlbezirk 40

Dieser Wahlbezirk im südlichen Bereich Radevormwalds ist vor allem geprägt durch stadtnahes und gepflegtes Wohnen. Zwischen den Wohnbereichen gibt es viele Grünflächen.

Die **UWG** lehnt in diesem Bereichen weitere neue Baugebiete, die Grünflächen beanspruchen, ab. Die grüne ‚Lunge‘ muss erhalten bleiben ebenso wie Flächen für Kinder zum Spielen, beispielsweise die Rodelwiese am Höhweg. Viele Straßen müssen substanziiell besser werden. Dafür setzen wir uns ein.

Abgerundet wird der Bezirk durch das malerisch gelegene Wiebachtal an der Stadtgrenze von Hückeswagen und Radevormwald. Hügel, Bäche, Wälder und Feuchtwiesen ergeben einen harmonischen und idyllischen Gleichklang. Der goldprämierte Wanderweg ‚Wald-Wasser-Wolle‘ führt Einheimische und Gäste auch durch dieses Naturparadies. Durch einen Besitzerwechsel 2006 kam es durch massive Holzernten im Wald, auf den Wegen und in den Bachläufen zu großen Verwüstungen. Wir engagieren uns für eine natürliche Aufforstung.

Unsere Waldgebiete bieten für jeden etwas, um dem Stress und der Hektik des Alltags zu entfliehen:

- Ruhige Plätze für Muße und Entspannung.
- Wege zum Wandern, Joggen, Walken und Radfahren.

Nur ein gesunder Wald ist in der Lage diese vielfältigen Aufgaben langfristig zu meistern. Dabei ist ein umweltverträglicher Tourismus herzlich willkommen. Dazu müssen allerdings einige Wanderwege in einen gebhareen Zustand versetzt werden.

Bergischer Grünkohl mit Mettwurst und Bratkartoffeln

Zutaten:

- 2 kg frischen Grünkohl
- 1 kg Kartoffeln
- 250 gr. Bauchspeck
- 5 frische geräucherte Mettwürste
- 3 Zwiebeln
- etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 2 Nelken
- 1/3 l Gemüsebrühe
- etwas Mehl



Zubereitung:

- Die Grünkohlblätter werden gewaschen, die harten Teile der Blätter entfernt.
- Dann werden die Blätter kurz in heißem leicht gesalzenem Wasser angeköcht, herausgenommen und klein geschnitten. 200 gr. klein gewürfelter Speck wird in einem Bratentopf ausgelassen und der Grünkohl zugegeben. Die klein gehackten Zwiebeln hinzufügen und alles kurz anschmoren.
- Nun wird die Brühe eingerührt und der Kohl wird 1 Stunde bei mäßiger Hitze gegart. Ab und zu umrühren! Nun die Mettwürste, etwas Salz, Pfeffer und die Nelken hinzufügen und weitere 30 min. garen.
- In der Zwischenzeit werden die Bratkartoffeln mit den verbleibenden Speckwürfeln zubereitet.
- Am Ende der Garzeit wird der Grünkohl durch Einrühren des Mehls sämig gemacht.

Ich wünsche guten Appetit...

- Hausfrau
- wohne in den Radevormwalder Wupperorten
- ich bin 39 Jahre alt
- verheiratet, 1 Tochter



Ich bin in vielen Sachen ehrenamtlich tätig, wie z.B.:

- Beim Bergischen Blasorchester
- Beim alljährlichen Martinsumzug an der Wupper
- Beim Adventsmarkt an der Wupper
- Seit 2014 auch bei der [UWG](#)

Wahlbezirk 50

In meinem Wahlbezirk, südlich der alten Eisenbahnstrecke befinden sich sehr wichtige Einrichtungen unserer Stadt. Das Sana - Krankenhaus, die Feuer- und Rettungswache, der neue AWO - Kindergarten und eine Wohnanlage für Menschen mit Behinderungen. Umringt werden diese von attraktiven und mit viel Natur umgebene Wohnbebauungen.

Was möchte ich für Radevormwald erreichen?

Da mir Radevormwald am Herzen liegt, besonders die Wupperorte, möchte ich, dass unsere Stadt wieder attraktiver, lebens- sowie liebenswert wird für Jung und Alt, Familien und Touristen, für Jedermann eben. Ich möchte dass sich die Menschen Radevormwald in positiver Erinnerung behalten.

Philadelphiatorte

Zutaten:

- 200 g Löffelbiskuit
- 100 g Butter
- 2 Tütchen Götterspeise (Zitrone)
- ¾ Ltr. Süße Sahne
- 400 g Philadelphia Käse
- 4 Pck. Vanillezucker
- 4 Zitronen



Zubereitung:

- Die Biskuits zerstampfen, mit der Butter vermengen und fest in eine Springform drücken, die vorher mit Öl ausgepinselt wurde.
- Die Götterspeise mit 2 Tassen Wasser anrühren und ca. 10 Min. stehen lassen.
- Dann 8 gehäufte Esslöffel Zucker hinzu fügen, erhitzen bis sich alles gelöst hat (nicht kochen!).
- Die Flüssigkeit auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
- Käse mit 8 Eßl. Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft verrühren, dann die abgekühlte Götterspeise hinzufügen.
- Die steifgeschlagene Sahne darunter mengen und in die Form (auf die Biskuits) geben.
- 3 zerbröselte Biskuits darüber streuen.

Im Kühlschrank fest werden lassen und kalt servieren.

Besonders lecker auch im Sommer...

- Betriebswirt (VWA)
- geboren am 09.08.1963
- geschieden, ein Sohn



Engagement:

- Vors. der HSG Radevormwald/Herbeck
- Vorstandsmitglied TSV „Schwarz-Weiß“ Radevormwald e.V.
- Vorstandsmitglied Kulturkreis Radevormwald e.V.

Ratsmitglied (seit 2004):

- Mitglied im Hauptausschuss
- Mitglied im Rechnungsprüfungsausschuss (stellv. Vorsitzender)
- Mitglied im Verwaltungsrat Sparkasse Radevormwald-Hückeswagen

Statement:

Unter den gegebenen finanziellen Voraussetzungen des städtischen Haushaltes ist es Aufgabe der Kommunalpolitiker **gemeinsam durch kluges Haushalten** ein tragfähiges Stadtentwicklungskonzept (**Radevormwald 2030**) auf den Weg zu bringen. Dazu gehört als dringendste Aufgabe ein **zukunftsfähiges Schulentwicklungskonzept**, welches auch den demografischen Wandel (Geburtenrate) sinnvoll berücksichtigt. Dabei muss die Diskussion und die Entscheidungsfindung **frei von parteipolitischen Präferenzen** geführt werden.

Wahlbezirk 60

Vier Straßen und zwei Gebäude kennzeichnen u. a. den Wahlbezirk. Neben der dichten Wohnbebauung (Wohnbauprojekt Nordstadt 1) ist die schnelle fußläufige Erreichbarkeit von Naherholungsgebieten (Kollenberg & IV. Uelfe) und der Innenstadt ein weiteres Merkmal.

Direkt am Anfang der Carl-Diem-Str. befindet sich das Rathaus, welches aber posttalisch zur Hohenfuhstraße gehört. Es wurde nach dem Abriss des „alten“ Rathauses (heutiger Standort des Bürgerhauses) erbaut.

Im weiteren Verlauf der Carl-Diem-Str. stoßen wir auf Höhe der „Einfahrt“ zur Ritter-von-Halt-Str. linker Hand auf das dort in der „3. Generation“ (Felsquellbad => aqua-fun) stehende life-ness. Leider führte der Umbau des life-ness ab Mitte der 2000er zum größten finanziellen



Desaster der jüngeren Geschichte von Radevormwald. Hier stehen dem Schul- und Vereinssport, trotz der ungünstigen finanziellen Bedingungen, gute Voraussetzungen für den Schwimmsport zur Verfügung. Der angrenzende Fitnessbereich und die durch ortsansässige Architekten und Handwerker erweiterte Sauna (Außenbereich) runden das Angebot ab.



Kleine marinierte Fleischspieße

Zutaten (für 4 Personen):

- Je 200 g Kalbs-, Schweine- und Lammfilet
- 4 EL Sherry Fino
- 3 frische Knoblauchzehen
- 1 Zweig Rosmarin
- kleine gelbe Zucchini
- 1 kleine rote Paprikaschote
- 5 EL Olivenöl (kaltgepresst)
- Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer



Zubereitung:

1. Das Fleisch in ca. 2 cm große Würfel schneiden und 3 bis 4 Stunden im Sherry marinieren.
2. Den Knoblauch schälen und in dicke Scheiben schneiden.
3. Das Fleisch abtropfen lassen und eine Stunde in Öl mit dem Knoblauch und den gezupften Rosmarinblättchen einlegen.
4. Die Paprikaschote und die Zucchini waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.
5. Das Fleisch aus der Marinade herausnehmen und abtropfen lassen.
6. Fleisch- und Gemüsestücke abwechselnd auf vier Spieße stecken und mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Auf dem Holzkohlegrill oder in der Grillpfanne ca. 10 bis 12 Minuten grillen.

Beilage:

Gegrillte Maiskolben mit Butter (auch Knoblauch- oder Kräuterbutter) oder Maissalat.

Karlheinz Fischer

- seit 72 Jahren Radevormwalder
- seit 2013 verwitwet, 2 Söhne, 5 Enkel
- Stadtverordneter der **UWG** seit 2003
- Gründungsmitglied der **UWG** 1998
- Mitglied im Wahlausschuss
- Mitglied im Aufsichtsrat (Bäder Radevormwald GmbH)



Ziele:

Gesellschaftliche Bedingungen schaffen, unter denen es der Jugend möglich ist, sich zu verantwortlichen Mitgliedern unserer Gesellschaft zu entwickeln. Größere Anerkennung muss denen zukommen, die sich für hilfsbedürftige, kranke und alte Menschen einsetzen. Darum ist es wichtig, den demografischen Veränderungen (immer mehr ältere Menschen) Rechnung zu tragen. Es gilt dafür Sorge zu tragen, Krankenhaus, Alten- und Pflegeeinrichtungen zu erhalten und dem Bedarf entsprechend

auszubauen. Die Früchte des WHO - Projektes gilt es zu sichern und zu erweitern (z.B. Seniorenbüro).

Nicht zuletzt macht es unsere Stadt lebens- und lebenswert wenn es gelingt, diese sauber zu halten, Jugend- und Breitensport zu fördern, die Sicherheit zu gewährleisten und die schöne Natur auch für nachkommende Generationen zu erhalten.

Dafür werde ich mich einsetzen!

Wahlbezirk 70

In dem sich auch die Hermannstr. befindet zeigt den Charme unserer kleinen Stadt. Obgleich es bei Schulbeginn und Ende, sowie bei Sportveranstaltungen oft lebhaft zugeht, ist es zu beiden Seiten ruhig, fast erholend. Zwei Wege führen parallel zum Kommunalfriedhof. Oberer Weg, eine Allee mit schöner Aussicht. Der Untere wird meist von Freizeitsportlern genutzt. Ruhe findet man auch auf der anderen Seite der Hermannstraße. Die weitläufigen Friedhöfe sind zu allen Jahreszeiten Orte der Ruhe und Besinnung.



Weniger Ruhe herrscht im Schulzentrum; das muss aber auch sein. Die Sportler nutzen die beiden Sporthallen und bald soll ja auch noch ein Sportplatz dazu kommen.

Als besonderes Highlight ist auch noch die zweitälteste Jugendherberge zu nennen, die weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt ist.



Über die Kaiserstr. mit einigen Nebenstraßen, ragt der Wahlbezirk hinein in die Innenstadt, neu gestaltet, bis zum Schlossmacherplatz, der noch auf Verschönerung wartet.

Forelle in Folie

Zutaten (für 1 Person):

- 1 Forelle von etwa 350 g
- 20 g Butter
- Basilikum oder Oregano
- Pfeffer
- 2 Stängel Dost
- Estragon
- Salz
- Petersilie



Zubereitung:

Zu Beginn der Vorbereitungen den Ofen auf 220 Grad vorheizen. Die Forellen ausnehmen, auswaschen, aber die Schleimschicht auf der Haut nicht zerstören. Vorsichtig mit Küchenpapier abtrocknen, das man gleich wegwirft. Ein paar Butterstückchen in den Bauch legen, salzen und pfeffern, danach die Kräuterstängel hineinlegen. Ein großes Blatt Alufolie abreißen, glänzende Seite innen, und die Mitte, wo der Fisch zu liegen kommt, mit zimmerwarmer Butter einstreichen - das geht am besten mit den Fingerspitzen. Die Forelle darauf legen und das Paket verschließen: Die beiden Seiten hochnehmen und mehrmals über der Mitte der Forelle einkneifen, dann auch die Enden mehrmals einkneifen und hochbiegen. Die Forellen auf den Rost legen und auf der mittleren Schiene in den vorgeheizten Ofen schieben. Rechnen Sie 18 bis 20 Minuten.

Fingerprobe:

Wenn sich die Rückenflosse leicht herausziehen lässt, ist die Forelle gar. Die Pakete werden auf einer mit einer Serviette belegten Platte angerichtet und erst am Tisch geöffnet.

Beilage:

Kartoffeln - entweder Pell-, Dampf-, Salz- oder Butterkartoffeln und ein mit frischen Kräutern ganz einfach angemachter, grüner Salat.

Getränk:

Ein frischer, aber gehaltvoller, kräftiger Riesling, etwa aus Österreich, eine trockene Spätlese aus der Pfalz, von der Nahe oder aus dem Rheingau.

Anmerkung:

Man kann auch in die Folie ein wenig Gemüse geben - in Streifen geschnittene Möhren, Zwiebeln, Lauch und Sellerie, die man zuvor kurz blanchiert hat. Man kann auch Champignonstreifen dazwischen mischen, und ein paar frische Steinpilze passen gut! Die Hälfte des Gemüses auf der gebutterten Folie verteilen, die Forelle darauf legen und mit dem restlichen Gemüse bedecken. Dann auch noch einen Schuss trockenen, säurebetonten Weißwein (Riesling) dazugeben. Die Garzeit bleibt gleich. Wer auf besonders blaue Haut der Fische Wert legt, träufelt ein wenig Zitronensaft darüber - bei soeben gefangenen und geschlagenen Fischen ist das allerdings nicht nötig. Sollten die Forellen aber nicht makellos frisch sein oder waren sie tiefgekühlt, träufeln Sie in den Bauch ein wenig Zitronensaft.

Ich wünsche guten Appetit...

Bernd-Eric Hoffmann

- Diplom Informatiker (FH)
- Projektleiter (PMI)
- geboren am 30. Januar 1960
- verheiratet, zwei Kinder



Engagement:

- Mitglied im Runden Tisch gegen Rechts

Fraktionsvorsitzender / Ratsmitglied:

- Mitglied im Hauptausschuss
- Ausschussvorsitzenden in Ausschuss Eigenbetriebe
- Aufsichtsrat Wirtschaftsförderungsgesellschaft

Statement:

Das Beste für Radevormwald kann nur gemeinsam erreicht werden!!

Gemeinsam mit Bürgern, Verwaltung und Politik können wir die wichtigen Ziele für die Stadt erreichen. Wir müssen die Stadt lebenswert erhalten. Dazu gehören neben der Stadtentwicklung auch ein Haushalt der nur für wichtige und sinnvolle Dinge Mittel bereitstellt

Wahlbezirk 80

Viele Möglichkeiten seine Freizeit sinnvoll zu gestalten bietet die Gegend um den Kollenbergpark und den Sportplatz, an der Jahnstraße. Hier kann man sowohl die Seele baumeln lassen, sowie sich auf dem Kollenbergsportplatz und in der Sporthalle Jahnstraße sportlich betätigen. Der Sportplatz ist übrigens für jeden Bürger benutzbar und es kann in den Sommermonaten regelmäßig das Sportabzeichen gemacht werden. In der Vergangenheit wurde der Sportplatz auch für ein mediales Großereignis benutzt. Es fand am 16.5.1970 der Städtewettkampf dieser damals sehr beliebten Fernsehshow „Spiel ohne Grenze“ gegen die Stadt Bocholt statt. Aber auch viele große sportliche Talente Radevormwald wie z. B. Heide Rosendahl haben hier ihre internationale sportliche Karriere begonnen. Nicht weit entfernt kann auf den Tennisplätzen des TSV dem „weißen Sport“ gefrönt werden.



Das Alternativprogramm ist hierzu die besinnliche Ruhe die man im Kollenbergpark erleben kann. Hier kann man vom Alltag Abstand nehmen und zwischen uralten Bäumen die Natur genießen.

Aber auch hier kann man beim Spaziergang, an der zweitältesten Jugendherberge der Welt vorbei, die sportliche Geschichte von Radevormwald erleben. Zwischen den Installationen des ehemaligen Trimm Dich Pfades bis zu der in Radevormwald bekannte „Schwiewiese“, in deren Sumpf am Ende der Piste wohl jeder alte Radevormwalder schon mal gelandet ist, findet man die Ruhe und Gelassenheit, die in unserer hektischen Zeit oftmals verloren geht. Anschauen und genießen lohnt sich!



Haselnusskranz

Zutaten:

Für den Teig:

- 300 g Weizenmehl
- 2 gestrichene Teelöffel Backpulver
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 4 Esslöffel Milch
- 100 g Butter

Für die Füllung:

- 200 g Haselnusskerne
- 100 g Zucker
- Etwas Bittermandelöl
- Eiweiß von einem Ei
- 5 Esslöffel Wasser



Zubereitung:

Zubereitung des Teigs:

Mehl und Backpulver miteinander mischen und durch ein Sieb auf eine Backunterlage „pudern“. Eine Vertiefung ins Mehl drücken und dort hinein den Zucker und die Milch geben. Die Hälfte des Mehls zu einem Brei verarbeiten. Die andere Hälfte des Mehls mit der Butter verkneten und die beiden Teigteile zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig dann zu einer Größe von ca. 40 * 40 cm ausrollen.

Zubereitung der Füllung:

Die Haselnusskerne mahlen und mit dem Zucker, dem Bittermandelöl, dem Eiweiß und dem Wasser zu einer homogenen Masse verrühren.

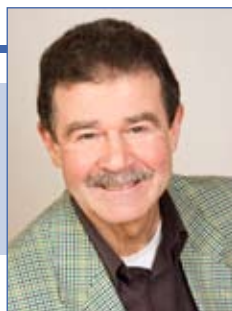
Zubereitung des Kranzes:

Die Masse auf dem ausgerollten Teig verstreichen und zu einer Rolle zusammenrollen. Als Kranz formen und mit etwas Eigelb bestreichen. Den Kranz dann bei 175 °C ca. 30 Minuten backen. Gelegentlich durch die Glasscheibe ins Backrohr sehen (hilft zwar nicht macht aber Spaß).

Alt, Erprobt -> Suchtverdächtig

Franz Friedrich Freitag

- Industriekaufmann/Wirtschaftsinformatiker
- geboren am 09.06.1951
- Witwer seit Februar 2013
- 4 Kinder, 3 Enkelkinder



Seit 1986 wohne ich in Radevormwald. Ich bin Gründungsmitglied, stellvertretender Pressesprecher und Webmaster der **UWG**.

Zurzeit bin ich als sachkundiger Bürger für Sie in folgenden Ausschüssen (Vertreter) tätig:

- Ausschuss für Eigenbetriebe u. Beteiligungen
- Ausschuss für Soziales, Sport u. Tourismus
- Ausschuss für Umwelt, Stadtentwicklung u. Verkehr
- Bauausschuss
Sowie beratend im Seniorenbeirat

Mir liegt die Ausbildung, Betreuung und Zukunft unserer Kinder besonders am Herzen. Dazu gehört aus meiner Sicht auch ein breites Angebot von Sport- und Kulturunterricht.

Aber auch eine gute und in Wohnortnähe erreichbare medizinische Versorgung und Einkaufsmöglichkeit muss gewährleistet sein.

Die Wirtschaft muss gefördert werden, damit die Finanzen stimmen und sich die Menschen in Radevormwald wohlfühlen. Die **UWG** setzt sich dafür ein, für eine liebenswerte Stadt. Bitte unterstützen Sie die **UWG** und mich mit Ihrer Stimme - **Danke!**

Wahlbezirk 90

In meinem Wahlbezirk habe ich mit meiner Familie mehr als 2-Jahrzehnte gelebt.

Die innenstadtnahe Lage einerseits und die Möglichkeit, über Kleinsiepen und Espert die schönen Wanderwege

- Bezirkswanderweg $\diamond 8$ (Radevormwald-Köln-Höhenhaus) des SGV Bezirks Bergisches Land
- Wald-Wasser-Wolle-Wander-Weg
- Ortsrundwanderweg A3

zu erreichen, haben wir für ausgiebiges Spazierengehen immer gerne genutzt.



An der Dietrich-Bonh.-Str. liegt auch die Feuerwache, ein paar Meter entfernt das Krankenhaus und seit 2013 auch gegenüber der Feuerwache der neue „Lore-Agnes“-Kindergarten.



Die UWG hat übrigens dafür gesorgt, dass im unmittelbaren Bereich des Kindergartens zur Sicherheit unserer Kinder eine „Tempo 30“-Beschränkung eingeführt wurde.



Kreolisches Huhn - Poulet rôti à la creole

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 Huhn (etwa 1,2 kg)
- 1 grüne, unreife Kochbanane (etwa 250 g)
- ½ Brötchen vom Vortag
- 1 Knoblauchzehe
- Saft von einer Limette
- 20 g Butter
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen!, Salz
- 2-Eßl. Rum (brauner)
- 1 Prise Cayenne-Pfeffer



Zubereitung: (Zubereitungszeit: etwa 2 Stunden)

1. Schritt:

Das Huhn innen und außen waschen und trocken tupfen. Dann mit Salz einreiben. Für die Füllung die Banane mit einem Messer schälen und klein hacken. Das Brötchen entrinden und fein würfeln. Den Knoblauch pellen und durchpressen. Die Banane, das Brötchen, den Knoblauch, den Limettensaft, den Pfeffer, den Rum und den Cayenne-pfeffer gut miteinander verkneten. Das Huhn damit füllen. Den Backofen auf 180° vorheizen.

2. Schritt:

Die Butter zerlassen. Das Huhn damit einpinseln und auf einen Bratrost legen. In den vorgeheizten Backofen (Mitte) schieben und eine Fettpfanne darunter stellen. Das Huhn im Backofen (Umluft 160°, Ober u. Unterhitze 180°) 1 ¼ bis 1 ½ -Stunden braten, dabei zweimal wenden und häufig mit dem Bratensaft begießen. Nach und nach etwa ½ l Wasser angießen.

3. Schritt:

Den Bratfond in einen kleinen Topf füllen. Alle Bratrückstände aus der Saftpfanne dazugeben. Den Bratfond etwas einkochen lassen.

4. Schritt:

Das Huhn herausnehmen und mit einer Geflügelschere in vier Teile schneiden. Die Teile auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Die Sauce getrennt dazu reichen.

Ich wünsche besten Appetit...



HAUPTSACHE
RADEVORMWALD



UWG

Unabhängig, Wählerbezogen, Gründlich

Hauptsache Radevormwald



Burkhard Wigge

- Rechtsanwalt
- Fachanwalt für Familienrecht
- 49 Jahre
- verheiratet, 2 Söhne



Meine Tätigkeiten:

- Mitglied im Aufsichtsrat der Stadtwerke Radevormwald GmbH
- Mitglied im Ausschuss Umwelt, Stadtentwicklung und Verkehr
- Stellv. Mitglied im Bauausschuss

Man sollte nur dann etwas versprechen, wenn man weiß, dass man es auch halten kann. Typische Politiker-Versprechungen wird es daher von mir nie geben.

Aber die Bürger können sich darauf verlassen, dass ich für ihre Anliegen ein offenes Ohr habe und diese in die Fraktion und soweit möglich auch in den betreffenden Ausschuss oder den Stadtrat tragen werde.

Wahlbezirk 100

Da, wo der Stadtteil Bergerhof an die Innenstadt grenzt, beginnt auch der Rad- und Fußweg zum Freizeitpark Kräwinkel.

Angelegt auf der ehemaligen Bahntrasse führt er zunächst am Kommunalfriedhof vorbei. Dort finden wir das zu Ehren der Opfer des schlimmen Zugunglücks von 1971 errichtete Kreuz. Zwischen Bergerhof und der Innenstadt befindet sich der Stadtteil „Am Kreuz“, wo auch das erste und damit älteste Hochhaus Radevormwalds steht. Im Weiteren führt der Rad-/Fußweg am alten Bahnhof Bergerhof vorbei, in dem heute eine Gastronomie untergebracht ist.



Auch die Armin-Maiwald-Schule, benannt nach dem Schöpfer der WDR-Sendung mit der Maus, liegt unmittelbar an der ehemaligen Bahntrasse.



Zwetschkuchen mit Guss

Zutaten:

- 1 kg entsteinte Zwetschgen

Für den Mürbeteig:

- 250 g Mehl
- 150 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Teelöffel Backpulver

Für den Guss:

- 100 g Butter
- 150 g Zucker
- 4 Eigelb
- 1 gestrichener Teelöffel Zimt
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1 Glas Rum
- 4 Eiweiß



Zubereitung:

- 2/3 der Teigmasse ausrollen und in eine Springform legen. Aus dem restlichen Teig einen 3 cm breiten Teigstreifen formen, am Springformrand entlang legen und leicht andrücken.
- Die Zwetschgen schuppenförmig auf dem Teigboden ausbreiten.
- Für den Guss zunächst die Butter und den Zucker schaumig rühren. Das Eigelb, den Zimt, die Mandeln und den Rum zugeben. Dann das Eiweiß schlagen und unterheben. Der fertige Guss wird jetzt gleichmäßig über den Zwetschgen verteilt.
- Bei 200 °C (Ober- und Unterhitze) 60 Min. backen und am besten noch warm servieren.

Ich wünsche einen guten Appetit...

- Montagearbeiterin bei BILORA
- Stellvertretende Betriebsratsvorsitzende
- 59 Jahre jung
- verwitwet



Statement:

Als Gründungsmitglied der UWG setze ich mich dafür ein, dass sich die UWG weiterhin unabhängig für die Belange unserer Bürgerinnen und Bürger einsetzt.

Wir wollen die Stadt bezahlbar weiter entwickeln, um allen Generationen auch zukünftig eine lebenswerte Heimat zu bieten.

Wahlbezirk 110

Einst war Bergerhof eine blühende kleine Vorstadt zu Radevormwald. Die Bergerhofer fanden ihre Versorgung vor Ort, hatten einen eigenen Bahnhof, kleinere Unternehmen und die große Bismarck – Fahrradfabrik als Garanten für Arbeit. Die Arbeitgeber wurden mit der Zeit immer weniger; im gleichen Masse schrumpfte auch die Nahversorgung. Mittlerweile wird das Wohnen – häufig im Grünen- in diesem Vorort immer attraktiver.



So war es eine logische Konsequenz, dass auf dem ehemaligen Bismarck – Gelände ein Nahversorgungszentrum entstand, das auch ein paar neue Arbeitsplätze bot. Gegen viele Widerstände hat die UWG dieses Projekt zur Vollendung gebracht.



Die Betreuung älterer Mitbürger ist ebenso gewährleistet, wie die der Kinder im Kindergarten und der Grundschüler. Die Modernisierung der alten Wohngebäude geht voran. Neue Baugebiete für junge und nicht mehr ganz so junge Familien sind auf dem Gelände des ehemaligen Sportplatzes und auf der Loh'schen Weide geschaffen worden.

Schweinefilet mit Gorgonzolafüllung

Zutaten (für 4 Personen):

- 2 x 500 g Schweinefilet
- 60 ml Milch lauwarm
- 1 EL Butter
- 200 g Gorgonzola (fein zerbröckelt)
- Öl für den Bräter
- 250 ml Geflügelfond
- 150 g Weißbrot altbacken
- 2 Schalotten
- 1 Ei
- Salz und Pfeffer (aus der Mühle)
- 100 ml trockener Weißwein
- Gartenkräuter für die Garnitur



Zubereitung:

Den Ofen auf 180°C Unter- und Oberhitze vorheizen. Das Schweinefilet häuten, entschnen und trocken tupfen. **Die flachen Endstücke und die Köpfe abschneiden und kühl aufbewahren für das Rezept beim Wahlbezirk 150.** In die Mittelstücke eine Tasche schneiden. Zum Füllen das Weißbrot würfeln und in einer Schüssel mit der Milch vermengen. Die Schalotten schälen, fein würfeln und in heißer Butter anschwitzen. Mit dem Ei und dem zerbröckelten Gorgonzola unter das Brot mengen und mit Salz und Pfeffer würzen. In die Tasche füllen, pfeffern und mit Küchengarn binden. In einer Pfanne rasch rundherum in heißem Öl anbraten, dann in den Bräter geben und den Wein und den Fond angießen. Ca. 30 Minuten weiter gar schmoren lassen. Währenddessen das Filet ab und zu wenden. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen, das Küchengarn entfernen und in Alufolie gewickelt ruhen lassen. Die zwei Filets jeweils in zwei Stücke schneiden mit kleingehackten Kräutern garnieren und servieren.

Beilagen:

Rosenkohl blanchieren und in Butterschmalz mit kleinen Speckwürfeln garen. Drillinge kräftig waschen und halbieren. Eine tiefe Pfanne mit reichlich Olivenöl füllen; 6 bis 8 frische, geschälte Knoblauchzehen hinzufügen (die werden später nicht mitgegessen).

Die Kartoffelhälften auf mittlerer Hitze ca. 16 – 18 Minuten garen. Die Flüssigkeit aus dem Bräter durchseien und etwas im Topf zur Soße binden.

UJWG Werner Nowara

- Industriekaufmann
- Rentner
- 71 Jahre
- verheiratet, 2 Töchter, 2 Söhne, 3 Enkelkinder



Seit 1970 in Radevormwald:

- Vorstandsmitglied im Freundeskreis Radevormwald - Nowy Targ e.V.
- Mitglied im Stadtrat und im Bauausschuss
- Vorstandsmitglied und Kassierer in der UJWG

Wir haben trotz des massiven Widerstandes aus den Reihen der Kommunalpolitik und des innerstädtischen Einzelhandels

das Projekt „Nahversorgungszentrum Bergerhof“ durchgesetzt. Viele Gespräche mit dem Investor, Architekten und Vermarkter und letztendlich auch die Unterstützung durch die Stadtverwaltung führten zum Erfolg.

Wir wollen uns auch weiterhin für die Belange der Einwohner einsetzen, die an uns herangetragene Wünsche sowie Anregungen ernst nehmen und im Rahmen unserer Möglichkeiten auch durchsetzen.

Dafür setze ich mich ein!

Wahlbezirk 120

Mein Lieblingswanderweg (ca. 8,5 km)

Von der Trasse kommend auf den „Oberm Kumpel“ einbiegen und nach ca. 50 m links in den Wald hineingehen. Dort immer geradeaus dem Trampelpfad folgen, den Wald verlassen und nach ca. 200 m an der Wegegabelung nach rechts abbiegen. Beim Erreichen der Honsberger Straße links abbiegen und ca. 150 m. der Straße folgen. Am Holzhäuschen rechts die Honsberger Straße verlassen und dem befestigten Weg bis zum Parkplatz an der Wppersperre folgen. Den Parkplatz diagonal überqueren und auf dem Wanderweg zur Wppersperre hinabsteigen. Links an der Wppersperre entlang gehen bis die Wochenendhäuschen am Klimop rechtsseitig auftauchen. Danach sofort rechts dem Wanderweg folgen. Dieser führt zur Talsperre hinab. Dem Wanderweg weiter folgen und am ehemaligen

Landgasthof Heidersteg wieder auf die Trasse hinaufsteigen. Dieser dann links bis zum Ausgangspunkt folgen.

Foto von der Wuppertalsperre (links) und der Trasse (rechts).



Rübstiel

Mein Lieblingsrezept: (weil ich es selbst zubereiten kann)

Zutaten (für 2-3 Personen):

- 500 g Rübstiel
- 500 g Kartoffeln
- 1-2 Eßl. Butter
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 2-3 geräucherte Mettenden



Zubereitung:

- Den geputzten, gewaschenen und in Stücke gehackten Rübstiel (man kann ihn auch bereits fertiggehackt kaufen) mit etwas Wasser aufsetzen.
- Mettenden darauf legen.
- ca. 20 min. garen.
- Kartoffeln schälen und ca. 25 min. kochen.
- Mettenden aus dem Rübstiel nehmen.
- Kartoffeln und Rübstiel zusammen geben und stampfen.
- Butter dazugeben, mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.
- Mettenden in Scheiben schneiden und untermischen.

Ich wünsche guten Appetit...

- gelernte Friseurin
- langjährig selbständige Gastronomin
- heute: gerne Hausfrau
- 50 Jahre, verheiratet, 2 Söhne



Meine Tätigkeiten:

- Mitglied im Ausschuss für Schule und Kultur
- Mitverantwortlich für den Eine-Welt-Laden der kath. Kirche.

Das wichtigste ist für mich Gradlinigkeit ohne Rücksicht auf Personen oder persönliche Vorteile.

Mir ist bewusst, dass man nicht immer alles richtig macht, Fehler müssen jedoch zugegeben werden damit sie in der Zukunft vermieden werden.

Dazu will ich beitragen.

Wahlbezirk 130

Etwas Geschichtliches aus meinem Wahlbezirk

Krebsöge

1514 wurde der Ort das erste Mal urkundlich erwähnt und zwar auf „Kirchenrechnungen“. Schreibweise der Erstnennung: Krevetz oge. Der Ort wurde durch den Bau der Wuppertalsperre stark beschnitten. Der Damm wurde mitten durch den Ort errichtet und südliche Teile des Orts mitsamt dem Bahnhof versanken 1989 in den Fluten.



Damm der Wuppertalsperre unterhalb Wallenberg



Der 1980 aufgelassene Bahnhof Krebsöge war in seinen besten Zeiten ein bedeutender Eisenbahnknotenpunkt. 1853 gründete der Unternehmer J.F. Lausberg hier die Kronen-Brauerei, deren Betrieb im Jahr 1917 wieder geschlossen wurde.

Eisenbahnbrücke zwischen Wilhelmstal und Dahlhausen

Vanille – Apfelkuchen

Zutaten:

- 7 – 8 kleingeschnittene Boskopäpfel

Für den Teig:

- 125 g Zucker
- 125 g Margarine
- 250 g Mehl
- 1 Ei
- 1 Pck Vanillezucker
- 1 Pck Backpulver

Für die Füllung:

- 3 Becher Sahne
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Pck. Vanillepudding
- 1 Pck. Vanillesauce



Zubereitung:

- Die Zutaten für den Teig gut vermischen und in eine Form füllen.
- Auf die mit Teig ausgefüllte Form, 7 – 8 kleingeschnittene Boskopäpfel geben.
- Danach werden die Zutaten für die Füllung vermengt und zum kochen gebracht.
- Die heiße Vanillefüllung wird nun gleichmäßig über die ausgelegten Apfelstücke gegeben.
- Zum Schluss bei 180 ° C (Ober- und Unterhitze) im Ofen backen.

Ich wünsche guten Appetit...

Armin Barg

- Diplom Pädagoge und Betriebswirt (VWA)
- selbständiger Versicherungskaufmann
- geboren am 21. Mai 1954
- zusammenlebend, eine Tochter



Engagement:

- Vorstand im Bürgerverein für die Wupperorte e.V.
- Vorstand im Förderverein Wpperschiene e.V.
- Stellv. Vorsitzender Runder Tisch gegen Rechts

Sachkundiger Bürger:

- Mitglied des Bauausschusses
- Mitglied des Ausschusses für Eigenbetriebe

- Vorstand in der **UWG** (Pressesprecher)

Die Verbesserung der Wohn-, Bildungs- und Arbeitsbedingungen und die Erhöhung der Lebensqualität in unserer Stadt sind meine größten Anliegen. Mein besonderes Interesse gilt dabei der Aufwertung der Wupperorte als Lebens-, Natur- und Erlebnisraum.

Alle sagten: „Es geht nicht“! Bis einer kam und es einfach machte.

Wahlbezirk 140

Die Keilbeck war die Hauptschlagader der Wupperorte Dahlhausen, Vogelsmühle und Dahlerau. Die Nahversorgung fanden die Wupperaner auf der linken und rechten Seite der Keilbecker Straße. Dinge des täglichen Bedarfs, Dienstleister wie z.B. der Arzt, der Friseur oder der Schumacher waren dort und in nächster Nähe ebenso zu finden, wie zahlreiche gastronomische Betriebe. Die Kirchen der evangelischen und katholischen Gemeinden und deren Zentren prägen noch heute das Bild dieses Ortsteils.



Die älteren Mitbürger haben eine hervorragende Seniorenbetreuung zur Verfügung. Die jungen Mitbürger finden Kindergarten, Grundschule und Jugendbetreuung in unmittelbarer Nähe. Die sportliche Ertüchtigung kommt in der Halle und im Freien dank DTV und Tuspo nicht zu kurz.

Heute ist die Nahversorgung stark reduziert und zumeist an den Wuppermarkt verschoben worden. Sie gilt es unbedingt zu erhalten und zu erweitern, damit das Leben an der Wupper ist für alle Generationen weiter Qualität hat.

Armins Chili con carne

Zutaten: (für 7 - 9 Suppenlöffelhalter)

- 1,5 kg Rinderhüfte oder falsches Filet vom Rind
- 1,5 kg grüner oder bunter Paprika
- 1 kg Fleischtomaten
- 1,5 kg neue Kartoffeln (festkochend)
- 3 Metzgerzwiebeln
- 2 Bund Zwiebellauch
- 3 Zehen frischer Knoblauch
- 6 kl. Dosen Chilli- oder Kidney – Beans
- 2 Flaschen Hot Chilli Sauce (siehe „Achtung“ weiter Unten)
- ¾ lt. Rinderbouillon
- 5 El natives Olivenöl (kaltgepresst)



Zubereitung:

1. Paprika waschen und entkernen, Zwiebeln enthäuten, Tomaten waschen und entstiele. Das Gemüse grob würfeln in einen großen Topf geben und mit Wasser leicht bedecken. Aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunde köcheln lassen.
2. Eine große Pfanne mit Olivenöl gleichmäßig bestreichen. Das Rindfleisch entsehnen und enthäuten und in 2 cm lange und dicke Stücke schneiden. Ungewürzt scharf anbraten und dann auf Stufe 3 (von 6) auf dem Herd ca. 45 Min. schmoren lassen. Danach je drei Prisen Salz, Pfeffer und gestoßenen Chilli drüber streuen.
3. Kartoffeln mit einer Gemüsebürste schrubben. Dann in kleine Würfel schneiden. 3/4 Liter Wasser aufkochen und drei Esslöffel Rinderbouillon darin aufkochen. Die Kartoffelstückchen hinzufügen und bissfest garen lassen.
4. Das gekochte Gemüse mit einem Pürestampfer zerdrücken und durch eine Seihe in einen noch größeren Topf passieren. Die gegarten Kartoffeln mit der Bouillon hinzufügen. Dann das Rindfleisch untermischen. Alles leicht abkühlen lassen.
5. Den Knoblauch sehr fein schneiden. Den gewaschenen Zwiebellauch in 5 mm breite Ringe schneiden. Ggf. die Jalapenoringe klein hacken. Die Beans abgießen und gemeinsam mit Knofi, Lauch und Jalapenos im großen Topf untermischen. **Achtung!** Wenn die Gemüse - Zutaten gute Marktqualität mit starkem Eigengeschmack haben, kann auf die Beigabe von fertiger Chilli – Sauce verzichtet werden. Alles zusammen kurz aufkochen und auf kleiner Hitze ca. 20 Min. ziehen lassen.
6. Zum Essen Knüppelbrot servieren. Insbesondere, wenn „Schärfungszutaten“, wie Jalapenos eingearbeitet sind, keine wasserhaltige Getränke reichen. Statt dessen ein Glas Milch (1,5 %) oder je einen Löffel kalte Butter bereitstellen.

Marina Müller

- Kriminalkommissarin
- geboren 1976
- verheiratet, 1 Tochter



Meine Tätigkeiten:

- Sachkundige Bürgerin
- Mitglied im Wahlausschuss (stellv.)

Als Mutter ist es mir ein besonderes Anliegen, dass unsere Kinder in Radevormwald mit seinen Wupperorten eine gute und Erfolg versprechende Zukunft haben.

Wir alle sollen uns sicher fühlen in unserer Stadt. Hierzu gehört aber auch eine verbesserte Polizeipräsenz.

Wahlbezirk 150



Vier Wege kennzeichnen das Tal der Wupper von der Hardtstraße bis nach Oede Schlenke. Die alten Fabrikgebäude zeugen noch heute von der Blütezeit der Wupperorte. Während sich in Vogelsmühle die Nahversorgung und einige Dienstleister niedergelassen haben, wird Dahlerau durch die Textilstadt Wülfig geprägt. Ein vergleichbares Ensemble der Industriekultur gibt es nur noch zweimal in Europa.

Der Besuch im Wülfig - Museum ist ein Muss.

Eine Straße und eine Eisenbahnstrecke schlängeln sich entlang des Wasserwegs Wupper. Links und rechts davon findet man ein Netz von Wanderwegen, (z.B. der Wald-Wasser-Wolle-Wanderweg), die meist für Spaziergänger, Radfahrer oder Reiter gleichermaßen nutzbar sind.

Vorbei an alten Wohnhäusern und Fabrikanlagen, historischen Kraftwerken und Bahnhofsanlagen schaut das aufmerksame Auge immer wieder in die reine Natur. Auf der Schiene kann man bereits heute mit der Fahrraddraisine all diese Schönheiten sportlich erkunden. Demnächst soll dies auch wieder bequemer mit der Eisenbahn möglich sein.



Beeilung, 2015 kommt der Zug.

Schweinefiletpfanne

Zutaten:

- Ca. 400 g Schweinefilet (**End- und Mittelstücke aus Wahlbezirk 110**)
- 250 g Schalotten
- 1 Bund Zwiebellauch
- 500 g braune Champignons
- 250 g Erbsen extra fein
- 500 ml Gemüsefond
- 250 ml Sahne
- 250 g Butterschmalz
- Salz und Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Filetstücke in ca. 2 mm dünne und 5 mm breite Stücke schneiden. In ca. 200 g heißem Butterschmalz schnell und leicht kross anbraten. Filetstreifen absieben und Bratenfond auffangen. Die Filetstreifen in einen leicht mit Wasser bedeckten, vorgewärmten Topf geben.

Champignons putzen und klein würfeln. Schalotten schälen und in kleine Ringe schneiden. Beides in den Bratenfond geben und leicht bräunend dünsten. Dann abseihen, den Fond auffangen und das Gemüse dem Fleisch zufügen.

Zwiebellauch waschen und in 2 mm breite Ringe schneiden. Zusammen mit den Erbsen in einer kleinen, separaten Pfanne in 50 g Butterschmalz kurz andünsten und alles zum Fleisch geben.

Den aufgefangenen Bratenfond mit dem Gemüsefond und der Sahne verlängern, einrühren und kurz aufkochen lassen. Den Fond dem Fleischtopf zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Beilage:

Spätzle

Ich wünsche guten Appetit...

Alfred Baßler

- pensionierter Polizeibeamter
- 67 Jahre alt
- verheiratet, zwei Kinder, zwei Enkel



Engagement:

Ich bin Trainer in verschiedenen Sportarten (Judo, Ju-Jutsu, Aikido) und habe auch einige Lizenzen (Inline-Skating, Nordic-Walking, Rückenschule, Herz-Kreislauf und Selbstbehauptung/Selbstverteidigung für Frauen und Sport statt Gewalt bei Jugendlichen).

Ich bin ehrenamtlich für die Grundschule (Förderband) und das Familienzentrum Brede (Kurse für sicheres Inline - Skating) tätig.

Ich möchte dafür sorgen,

- dass Radevormwald, auch die Wupperortschaften, für Touristen und Bewohner noch attraktiver werden.
- dass die Leerstände in der Innenstadt sowie am Wuppermarkt beseitigt werden.
- dass die maroden Straßen in und um Radevormwald endlich saniert werden.
- dass das Negativeimage von den Wupperorten und auf der Brede beseitigt wird und die Wohnhäuser auf der Brede wieder für Menschen bewohnbarer gemacht werden.

Wahlbezirk 160

In den Wupperortschaften gibt es viele schöne Wanderwege. Mein Lieblingswanderweg ist von der Brede über die

H
E
I
M
E
C
K
E



weiter auf die Höhen von Eistringhausen, am hohlem Baum rechts und 50 m weiter wieder rechts, runter zum Wasserfall Eistringhauser Bach.

Von hier weiter runter zum Ülfetalbach, diesen überqueren. Dann „bergauf“ Richtung im Hagen und weiter zum Ülfabad. Über Önkfeld und Heide dann zurück zur Brede.

Hähnchen auf Ananas

Zutaten:

- Hähnchenkeulen oder Brüste
- Pfeffer
- 1 rote, gelbe, grüne Paprikaschote
- 1 Dose Ananas in Stücken (825 Gr.)
- 2 Teel. Speisestärke
- 1/8 Ltr. Essig
- 100 gr. Zucker
- 1 Teel. Sojasose
- 1 Messerspitze gemahlene Ingwer
- 2 Teel. klare Hühnersuppe (Instand)
- Zitronenmelisse oder Petersilie zum Verzieren



Zubereitung:

- Hähnchenteile von allen Seiten würzen und anbraten.
- Dann in eine feuerfeste Auflaufform legen.
- Ananas durch ein Sieb gießen und den Saft auffangen.
- Falls nötig mit Wasser auf ¼ Ltr. ergänzen und mit der Speisestärke verrühren. Essig, Zucker, Sojasoße, Ingwer und Instandbrühe zum Ananassaft geben und zum Kochen bringen, mit der Speisestärke binden. Ca. 2 Min. leicht köcheln lassen.
- Die Soße mit Pfeffer und Sojasoße abschmecken und über die Hähnchenteile gießen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd) 200 Grad / Gasofen stufe 3 ca. 30 Min. garen.
- Paprikaschoten in Streifen schneiden und mit den Ananasstückchen zum Fleisch geben.
- Weitere 30 Min. schmoren lassen.

**Mit Melisse oder Petersilie garnieren, fertig.
Guten Appetit**

Dietmar Danowski

- Kriminalhauptkommissar i.R.
- 64 Jahre alt
- verheiratet, zwei Kinder



Mitglied im Ausschuss für:

- Umwelt
- Stadtentwicklung
- Verkehr

Statement:

Wahlversprechen sind oft dazu da, gebrochen zu werden. Daher werden Sie von mir hierzu keine Aussage erhalten.

Wichtig ist jedoch, dass alle Entscheidungen zum Wohle der Bürger und auch unserer schönen Stadt erfolgen, ohne Rücksichtnahme auf übergeordnete Politik.

Dazu will ich beitragen.

Wahlbezirk 170

Ein paar Bilder aus meinem schönen, ländlichen Wahlbezirk...

Segelflughafen Leye (Flugzeug bei der Landung)



Oberste Mühle



Die Oberste Mühle, eine ehemalige Kornmühle mit zeitweise zwei überschlägigen Wasserrädern, liegt im Grüngürtel von Radevormwald, im schönen Ülfetal.

Das Objekt wurde von der Familie Naumann als Ruine erworben und völlig neu aufgebaut. Am 24. Juni 1984 wurde dann in der Obersten Mühle das Restaurant „Oberste Mühle“ von der Fam. Naumann, eröffnet und wird bis zum heutigen Tag betrieben.

Erstmals erwähnt wird Oberste Mühle - 1512 - in Kirchenrechnungen der reformierten Kirchengemeinde Radevormwald mit der Benennung „overste Moelle / superiori mola“.

Bierkutscherpfanne

Zutaten (für 4 Personen):

- 8 Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Butterschmalz
- 250 g Bratwurstbrät
- Salz
- Pfeffer
- Majoran
- 1 TL Kümmel
- 1 EL frisch gehackte Petersilie



Zubereitung: (Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten)

1. Die Kartoffeln schälen und in eine Schüssel reiben. Die Zwiebeln schälen und hacken. Den Backofen auf 220 °C (Umluft 200 °C) vorheizen.
2. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Bratwurstbrät hinzufügen und gut braten.
3. Kartoffeln zugeben und unterrühren, die Mischung mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und etwa 3 Minuten schmoren.
4. Eine Auflaufform einfetten. Kartoffel-Fleischmasse in die Auflaufform geben. Den Kümmel darüber streuen. Im Ofen etwa 30 Minuten backen. Mit Petersilie bestreut servieren.

Alexander Kohtz

- Bankkaufmann (Sparkasse Radevormwald-Hückeswagen)
- geboren am 13.11.1981 in Radevormwald
- zusammenlebend, eine Tochter



Statement:

Mein ganzes politisches Streben und Handeln dreht sich darum, für die Bürger Radevormwalds das Leben attraktiv und lebenswert zu gestalten und die Rahmenbedingungen zu optimieren.

Dafür setze ich mich für Sie ein...

Wahlbezirk 180

Impressionen aus meinem Wahlbezirk...



Finkensiepen



Klauckenburg



Fischstäbchen in Blätterteig

Zutaten:

- 450 g Rahmspinat
- Pkg. Blätterteig (Kühltheke)
- 8-10 Fischstäbchen



Zubereitung:

- Spinat auftauen lassen.
- Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.
- Blätterteig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Hälfte des Spinats in einer länglichen Bahn auf dem Blätterteig verteilen und die Fischstäbchen darauflegen. Mit restlichem Spinat bedecken. Teig einrollen und festdrücken, die Enden einschlagen.
- Im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 25 min. goldbraun backen.

Ich wünsche guten Appetit...

Was die UWG erreicht hat:

- **Stadtentwicklung**
 - Die UWG hat, gegen alle Widerstände, ein Stadtentwicklungskonzept initiiert.
- **Nahversorgung**
 - Das Nahversorgungszentrum in Bergerhof ist, gegen alle Widerstände, zur Realität geworden.
- **Sicherheit für Schulen**
 - UWG fordert „offenes Denken“ bei den Schulfragen.
- **Haushaltskonsolidierung**
 - Kein sinnvoller Haushalt ohne Steuerung.
 - Sinnvolles Sparen statt unsinniges Zusammenstreichen.
- **Einzelhandelskonzept**
 - Ansiedlung von Einzelhandel wird erleichtert.

Die UWG steht



- für eine ehrliche, unabhängige Politik.
- für eine Stärkung des Einzelhandels.
- für die Sicherung der Versorgung von Alt und Jung.
- für ein sicheres Leben, Wohnen und Arbeiten.
- für den Erhalt des Sport- und Kulturangebotes.
- für Umweltschutz.
- für realistische Schulpolitik.
- für die Anerkennung des Ehrenamtes.
- für Sparen am richtigen Ort.
- für investieren wo es nötig ist.
- für Gemeinsamkeit in Verwaltung und Politik.

Die UWG ist

- ihr Vertreter bei Verwaltung und Rat.
- ihr Ohr und Stimme.
- ihr Ansprechpartner.



Radevormwald

UJWG

Unabhängig, Wählerbezogen, Gründlich

UMSICHTIG UMSICHTIG UMSICHTIG
STADTENTWICKLUNG STADT
WIRKSAM WIRKSAM WIRKSAM WIRKSAM
HAUSHALT(EN) HAUSHALT(EN)
GEMEINSAM GEMEINSAM GEMEINSAM

Hauptsache Radevormwald



4	Hoffmann, Bernd-Eric Geburtsjahr 1960 Diplom-Informatiker (FH) Jahnstr. 18 42477 Radevormwald	Unabhängige Wählergemeinschaft Radevormwald Hoffmann, Bernd-Eric Steinmüller, Klaus Brand, Ursula	UWG	
---	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----	-----------------------------------------------------------------------------------

Gehen Sie wählen!

4	Steinmüller, Klaus Geburtsjahr 1963 Betriebswirt (VWA) Ritter-von-Halt Str. 4 42477 Radevormwald	Unabhängige Wählergemeinschaft Radevormwald Hoffmann, Bernd-Eric Steinmüller, Klaus Brand, Ursula	UWG	
---	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----	-----------------------------------------------------------------------------------

Wählen Sie bitte UWG

4	Brand, Ursula Geburtsjahr 1949 Dipl. Sportlehrerin Nelkenstr. 1 42477 Radevormwald	Unabhängige Wählergemeinschaft Radevormwald Hoffmann, Bernd-Eric Steinmüller, Klaus Brand, Ursula	UWG	
---	-------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----	-------------------------------------------------------------------------------------

Danke!