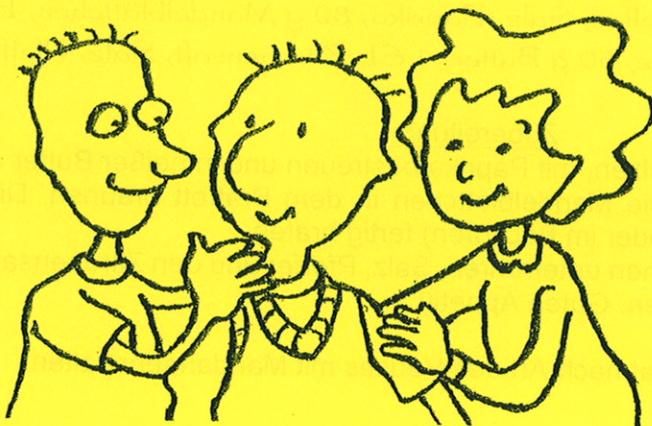


An alle Haushalte!

Grüne / Offene Liste Weismain

Wir stehen für politische Transparenz, Offenheit und demokratische Verhältnisse!

Wir kriegen einen neuen
Bürgermeister!!
Wisst' Ihr das schon?



Hey, das ist ja
cool, Män ...

Ja natürlich,
den
Hartmut Schulz!

• Liebe Mitbürgerinnen!
• Liebe Mitbürger!

Nach den gängigen bautechnischen Berechnungen kostet die Planung und Erschließung des Gewerbegebietes in Buckendorf, sowie der Kauf der nötigen Grundstücke (48 Hektar) mehrere Millionen EURO.

Von allen anderen Widersprüchen abgesehen, erübrigt sich bei unserem Schuldenstand daher jede weitere Diskussion zu diesem Thema!

Das Gerede um die Ansiedlung eines Gas-Dampfturbinenkraftwerkes erzeugt vermutlich mehr Dampf als die nachfolgenden Tatsachen. Denn allein um die gewaltige Abwärme eines Kraftwerks in der Größenordnung von 800 – 1600 Megawatt (MW) abzuleiten, müsste entweder der Main komplett hoch gepumpt werden oder eine Stadt fast so groß wie Nürnberg nebenan sein (zum Vergleich: Das Atomkraftwerk Grafenrheinfeld hat 1340 MW).

Das Kühlwasser in diesen enormen Mengen aus 1000 m Tiefe zu pumpen und mit Zisternen zu arbeiten, ist schlichtweg Unsinn. Dann könnte man ja die Erdwärme nutzen und – ganz logisch – gleich im Tal bauen, um die zusätzlichen Höhenmeter einzusparen!

Im Dezember war die Rede von 50 möglichen Arbeitsplätzen. Wie daraus auf einmal 80 werden, na, das müssen Sie schon den Bürgermeister fragen; - noch ist er ja da

Am 3.3. **Liste 3** = **Klasse statt Masse !!!**

Wir wollen ja nicht angeben, aber wir haben zu allem das bessere Rezept!

Zum Beispiel: Forellen aus dem Weismaintal in Mandelbutter

Man nehme: Weismaintal-Forellen, Salz, Paprika, 80 g Mandelblättchen, Butter;

Für die Soße: 1/4 l süße Sahne, 50 g Butter, 1 EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer;

Zubereitung:

Die Forellen säubern, säuern, salzen, mit Paprika bestreuen und in heißer Butter auf beiden Seiten gleichmäßig anbraten. Die Mandelblättchen in dem Bratfett bräunen. Die Forellen damit füllen und in der Pfanne (oder im Backofen) fertig braten.

Die Sahne erhitzen, Butterflöckchen unterrühren, Salz, Pfeffer und den Zitronensaft zugeben und die Forellen damit übergießen. Guten Appetit!

Beilagen: Salzkartoffeln und Salat nach Art des Hauses mit Mandarinenspalten.

Getränk: Ein Püls-Bierchen.

Möchten Sie weiterhin mit gutem Appetit frische Forellen aus dem Weismaintal essen? - Dann verhindern Sie diese absurde „Umgehung“ !

Unsere Kandidatinnen und Kandidaten helfen dabei:

1. Schardt Werner, Siedamsdorf, 48 Jahre, Hausmann, ehem. Verw. Angest., Stadtrat
2. Herschberger Bernhard, Schammendorf, 45 Jahre, Maurermeister, Fachlehrer für Bautechnik, Baubiologe
3. Dauer Josef, Waßmannsmühle, 56 Jahre, Kraftfahrer
4. Richter Harald, Altendorf, 62 Jahre, Metzger, Studiendirektor a.D.
5. Hatzold Matthias, Seubersdorf, 29 Jahre, Kfz-Mechaniker
6. Ultsch Siegmar, Giechkröttendorf, 48 Jahre, Küchenmeister
7. Scholz Nicola, Altendorf, 35 Jahre, Krankenschwester
8. Merklein Katja, Altendorf, 27 Jahre, Bürokauffrau
9. Scholz Wolfgang, Altendorf, 46 Jahre, Baumaschinenführer
10. Kremer Joachim, Weismain, 43 Jahre, Zahntechnikermeister
11. Schneider Ulrike, Schammendorf, 46 Jahre, Dipl. Religionspädagogin FHiK
12. Schardt Elisabeth, Siedamsdorf, 45 Jahre, Büroangestellte
13. Lauritzen Kirsten, Altendorf, 52 Jahre, Industriekauffrau, Lehrerin

Für den Kreistag:

3. Schardt Werner, Siedamsdorf, 48 Jahre, Hausmann, ehem. Verw. Angest., Kreisrat
42. Schardt Elisabeth, Siedamsdorf, 45 Jahre, Büroangestellte
46. Geißler-Wiener Maria, Weiden, 52 Jahre, Fachlehrerin

Unser klares Ziel: Ursachenbeseitigung!

→ **Weg mit der CSU-Mehrheit!**

→ **Her mit einem anderen Bürgermeister!**

→ **Unsere Kandidatinnen und Kandidaten
in den Stadtrat!**

Wir unterstützen:

→ **Hartmut Schulz**

Möchten Sie uns unterstützen? Bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung. Wäre toll !!
V.i.S.d.P: Bernhard Herrschberger, Werner Schardt, Siegmar Ultsch, Weismain, Grüne/Offene Liste