



SENDEN

SPD

Andreas' GrillBÜCHle

Grillrezepte & Infos zur Kommunalwahl

*Mit Bürgermeisterkandidat Andreas Büch
und den SPD-Kandidierenden 2026*

INHALTSVERZEICHNIS

Grußwort Bürgermeisterkandidat	3
Vorstellung Andreas Büch	4-5
Grillen mit unseren Stadtratskandidaten:	
Andreas Büch, Rinder-und Thunfischsteak	6-7
Maren Bachmann, Marinierte Garnelenspieße, Auberginenröllchen	8-9
Bernd Bachmann, Gegrillte Forelle, Gefüllte Champignons	10-11
Tanja Kuchenbecker, Putenbruststreifen, Gegrillte Paprika	12-13
Markus Marek, Gegrillte Hähnchenschenkel, Knusprige Süßkartoffel	14-15
Alexandra Mager, Lachs-Burger, Schweinefiletspieße	16-17
Andreas Rusch, Gegrillte BBQ-Rippchen, Schweinenackensteaks	18-19
Katharina Büch, Cheese-Burger, Bratwurst mit Senfzwiebeln	20-21
Martin Mayr, Veggie-Burger, Gefüllte Zucchini-Boote	22-23
Alina Geßler, Räuchertofu-Gemüse-Spieße, Würzige Maiskolben	24-25
Stadtratskandidaten Platz 11-30	26-27



Herausgeber: SPD Senden
V.i.S.d.P.: Andreas Büch, Hauptstraße 11a, 89250 Senden.
Transparenzinfos: www.spd-senden.de/transparenz

Grußwort an die Bürgerinnen und Bürger der Stadt Senden

Liebe Bürgerinnen und Bürger,

wir leben in herausfordernden Zeiten, die uns alle vor neue Aufgaben stellen. Gerade deshalb ist es uns wichtig, als Gemeinschaft zusammenzustehen, aufmerksam zuzuhören und konstruktiv nach vorne zu schauen. Wir möchten die kommenden Jahre gemeinsam mit Ihnen gestalten, offen, verlässlich und im Dialog.

Gleichzeitig wissen wir, wie wertvoll Momente der Leichtigkeit sind. Ein guter Austausch gelingt oft dort am besten, wo Menschen zusammenkommen, miteinander reden und gemeinsam genießen. Deshalb haben unsere ersten zehn Kandidatinnen und Kandidaten ihre liebsten Grillrezepte zusammengestellt, kleine Ideen, die den Alltag ein bisschen schöner machen sollen.

Ob herzhaft oder vegetarisch, wir hoffen, dass diese Rezepte Sie inspirieren und vielleicht sogar zu einem geselligen Abend mit Familie, Freunden oder Nachbarn anregen.

Wir freuen uns auf viele Begegnungen, Gespräche und Impulse aus unserer Stadt. Gemeinsam können wir viel bewegen, für ein starkes, lebendiges und zuversichtliches Senden.

*Herzliche Grüße
Ihr Andreas Büch mit Kandidatinnen und Kandidaten*

Andreas
Büch

Grußwort



Liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger,

seit 12 Jahren engagiere ich mich politisch für unser Zusammenleben. Durch meine Bundestagskandidatur kenne ich die großen politischen Fragen, und oft höre ich, ich solle Politik anders machen. Genau das motiviert mich.

2017 kam ich für meine Frau nach Senden und wechselte von der Wissenschaft in die Praxis. Heute leite ich ein Team am Logistikstandort meines Arbeitgebers und vertrete als Betriebsrat rund 200 Kolleginnen und Kollegen. Diese Aufgaben haben meinen Blick auf Politik geprägt: Engagement beginnt nicht in Berlin, sondern hier vor Ort, in Senden.

Als Teamleiter weiß ich, wie wichtig klare Linien und Freiräume sind. Als Betriebsrat, wie anspruchsvoll es ist, unterschiedliche Interessen zu vereinen. Ich möchte jedem zuhören und dennoch das Allgemeinwohl im Blick behalten – Eigenschaften, die ein Bürgermeister braucht.

Ich will einen klaren Kurs für Senden vorgeben und Ziele gemeinsam erreichen, über Parteigrenzen hinweg. Das Wohl unserer Stadt muss an erster Stelle stehen. Für ein zukunftsorientiertes Senden brauchen wir Stabilität, Teamgeist und Vertrauen.

Lassen Sie uns unsere Stadt gemeinsam gestalten, mit Respekt, Zuversicht und Mut für Neues. Um dies umzusetzen, fokussiere ich mich auf folgende Schwerpunkte:

Finanzen, Wirtschaft und Infrastruktur

Senden muss solide wirtschaften, da die finanziellen Spielräume klein sind und steigende Umlagekosten drohen. Fördermittel von Land und Bund sollen konsequent genutzt werden. Gleichzeitig braucht Senden ein nachhaltiges, gut gesteuertes Wachstum: neue Unternehmen sollen bewusst ausgewählt werden, da Gewerbeflächen begrenzt sind. Die Infrastruktur, Verkehr, ÖPNV, Glasfaser, Wohnraum und Kitaplätze, müssen mit dem Wachstum mithalten, damit neue Einwohner gute Bedingungen vorfinden.

Digitalisierung für eine moderne, bürgernahe Verwaltung

Digitalisierung soll Verwaltung effizienter, einfacher und besser zugänglich machen. Junge Menschen und Berufstätige sollen mehr digital erledigen können, während für Ältere weiterhin Angebote vor Ort bestehen müssen. Vereine und Ehrenamt profitieren ebenfalls von klaren und modernen Abläufen. Digitale Prozesse können Fachkräftemangel abfedern und steigenden Verwaltungskosten entgegenwirken, ohne Personalabbau. Ziel ist Entlastung der Mitarbeitenden, effizientere Abläufe und Kostenkontrolle.

Nachhaltigkeit, Klima- und Umweltschutz

Die Innenstadtentwicklung muss lebenswert sein und zugleich auf Klimafolgen reagieren. Extreme Hitze und Starkregen stellen besondere Herausforderungen dar. Aufbauend auf dem neuen Klimaschutzmanagement braucht Senden langfristige Strategien für Temperatur- und Niederschlagsmanagement. Mehr Begrünung, weniger Versiegelung, energetische Sanierungen öffentlicher Gebäude und der Umstieg auf erneuerbare Energien gehören dazu. Zudem soll die Ladeinfrastruktur für E-Mobilität weiter ausgebaut werden, da sie künftig eine zentrale Rolle im Verkehr spielen wird.

Herzliche Grüße



Andreas Büch

Andreas
Büch

stellt sich vor



Ihr Bürgermeisterkandidat





RINDERSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER

Für 2 Personen

Zutaten: 2 Rindersteaks (z. B. Rumpsteak oder Ribeye, à ca. 250 g), 2 EL Olivenöl, 1 Knoblauchzehe halbiert, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 50 g weiche Butter, 1 TL gehackte Petersilie, 1 TL gehackter Schnittlauch, 1 TL Zitronensaft
Beilage: Ofenkartoffeln oder Grillgemüse

Zubereitung:

- Steaks ca. 30 Minuten vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen.
- Mit Olivenöl und Knoblauch einreiben.
- Grill stark vorheizen. Steaks je nach gewünschtem Gargrad grillen (ca. 2–4 Minuten pro Seite für medium rare).
- Butter mit Kräutern und Zitronensaft vermischen. Nach dem Grillen Steaks mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Kräuterbutter servieren.
- Dazu passen knusprige Ofenkartoffeln oder frisches Grillgemüse.



Stadtratskandidat auf Platz

Andreas Büch

Teamleiter Logistik, M.A.
Bürgermeisterkandidat,
Vorsitzender SPD Senden

1

Kreistag Platz 15

THUNFISCHSTEAK MIT SESAMKRUSTE

Für 2 Personen

Zutaten: 2 Thunfischsteaks à 180 g, 2 EL Sesamsamen (hell + schwarz gemischt), 2 EL Sojasauce, 1 TL Sesamöl, 1 TL Limettensaft, 1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

- Thunfisch in Sojasauce, Sesamöl, Limettensaft marinieren.
- In Sesamsamen wenden.
- Auf heißem Grill je Seite 1–2 Minuten grillen (innen noch rosa).



SENDEN

SPD

MARINIERTE GARNELENSPIESSE MIT KNOBLAUCH UND ZITRONE

Für 2 Personen

Zutaten: 300 g Garnelen (roh, geschält, entdarmt), 2 EL Olivenöl, 2 Knoblauchzehen, fein gehackt, 1 Bio-Zitrone (Saft und etwas Schale), 1 TL Honig, 1 TL Paprikapulver (edelsüß), 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, frische Petersilie zum Garnieren, Holz- oder Metallspieße

Zubereitung:

- Garnelen mit Olivenöl, Knoblauch, Zitronensaft und -schale, Honig, Paprikapulver, Salz und Pfeffer marinieren. 15–20 Minuten ziehen lassen.
- Auf Spieße stecken.
- Grill vorheizen und die Garnelenspieße 2–3 Minuten pro Seite grillen, bis sie rosa und leicht gebräunt sind.
- Mit frischer Petersilie bestreuen und sofort servieren – dazu passt ein frisches Baguette oder ein leichter Sommersalat.



Stadtratskandidatin auf Platz

Maren Bachmann

Dipl.-Betriebswirtin (FH)
Stadträtin, Fraktions-
vorsitzende, Kreisrätin,
SPD-Kreisvorsitzende,
ehrenamtliche RichterIn

2

Kreistag Platz 2



AUBERGINENRÖLLCHEN MIT RICOTTA

Für 2 Personen

Zutaten: 1 Aubergine, 150 g Ricotta, 1 Knoblauchzehe, gehackt, 1 TL Basilikum, gehackt, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, Olivenöl

Zubereitung:

- Aubergine in dünne Scheiben schneiden, mit Öl bestreichen, kurz grillen.
- Ricotta mit Knoblauch, Basilikum, Salz, Pfeffer verrühren.
- Auf die Auberginenscheiben geben, einrollen, fixieren.
- Nochmals kurz grillen, warm servieren.



GEGRILLTE FORELLE MIT KRÄUTERN UND ZITRONE

Für 2 Personen

Zutaten: 2 küchenfertige Forellen (à ca. 300–350 g), 2 Bio-Zitronen (eine in Scheiben, eine zum Beträufeln), 2 Zweige frischer Dill oder Petersilie, 2 Knoblauchzehen, in Scheiben, 2 EL Olivenöl, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

- Forellen innen und außen waschen, trocken tupfen und die Haut mehrmals leicht einschneiden.
- Innen mit Salz, Pfeffer, Zitronenscheiben, Knoblauch und Kräutern füllen.
- Außen mit Olivenöl einreiben und nochmals salzen.
- Grill auf mittlere Hitze vorheizen, die Forellen ca. 5–6 Minuten pro Seite grillen, bis die Haut knusprig und das Fleisch glasig ist.
- Mit Zitronensaft beträufeln und direkt auf einem rustikalen Holzbrett mit Brot oder Grillgemüse servieren.



Stadtratskandidat auf Platz

Bernd Bachmann

Elektrotechnikermeister,
2. Bürgermeister, Stadtrat,
Stellv. Vorsitzender SPD Senden

3

Kreistag Platz 25

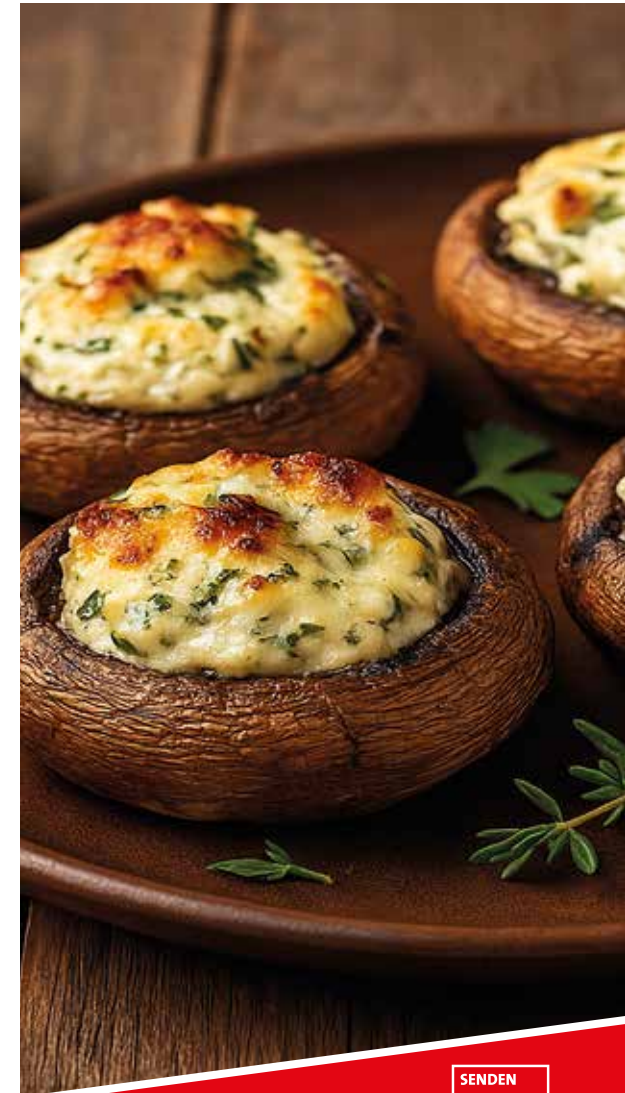
GEFÜLLTE CHAMPIGNONS MIT KRÄUTER- FRISCHKÄSE

Für 2 Personen

Zutaten: 6 große Champignons, 100 g Frischkäse, 1 Knoblauchzehe, fein gehackt, 1 TL Petersilie, 1 TL Schnittlauch, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

- Champignons putzen, Stiele entfernen.
- Frischkäse mit den kleingeschnittenen Stielen, Knoblauch und Kräutern verrühren, würzen.
- Füllung in die Champignonköpfe geben.
- Auf dem Grill 8–10 Minuten garen, bis die Pilze weich sind.



SENDEN

SPD

PUTENBRUSTSTREIFEN IN JOGHURT-MARINADE

Für 2 Personen

Zutaten: 300 g Putenbrust, 100 g Naturjoghurt, 1 Knoblauchzehe, 1 TL Currypulver, 1 TL Zitronensaft, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

- Putenbrust in Streifen schneiden.
- Mit Joghurt, Knoblauch, Curry, Zitronensaft, Salz und Pfeffer marinieren (mind. 1 Stunde).
- Auf Grillspieße stecken, 8–10 Minuten grillen.



Stadtratskandidatin auf Platz

Tanja Kuchenbecker

Sozialpädagogin,
Stadträtin,
Stellv. Vorsitzende SPD Senden

4

Kreistag Platz 10



GEGRILLTE PAPRIKA MIT FETA-FÜLLUNG

Für 2 Personen

Zutaten: 2 rote Paprika, 150 g Feta, 1 EL Olivenöl, 1 Knoblauchzehe, gehackt, 1 Prise Pfeffer, frische Kräuter

Zubereitung:

- Paprika halbieren und entkernen.
- Feta mit Olivenöl, Knoblauch und Kräutern vermischen und in die Paprikahälften füllen.
- Auf dem Grill bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten garen, bis die Paprika weich und der Käse leicht gebräunt ist.
- Mit frischem Baguette servieren.



GEGRILLTE HÄHNCHENSCHENKEL MIT KRÄUTER-MARINADE

Für 2 Personen

Zutaten: 4 Hähnchenschenkel, 2 EL Olivenöl, 2 Knoblauchzehen, fein gehackt, 1 TL Paprikapulver (edelsüß), 1 TL getrockneter Thymian, 1 TL Zitronensaft, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 2 Zweige frische Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

- Aus Olivenöl, Knoblauch, Paprikapulver, Thymian, Zitronensaft, Salz und Pfeffer eine Marinade herstellen.
- Hähnchenschenkel damit einreiben und mindestens 30 Minuten marinieren (besser länger).
- Grill auf mittlere Hitze vorbereiten. Hähnchenschenkel 25–30 Minuten grillen, regelmäßig wenden, bis die Haut knusprig und das Fleisch durchgegart ist.
- Mit Petersilie bestreuen und mit einem leichten Beilagensalat oder Grillkartoffeln servieren.



Stadtratskandidat auf Platz

Markus Marek

Auszubildender, Vorstandsmitglied SPD Senden, Juso-Vorsitzender Kreis Neu-Ulm, Pfarrgemeinderat, Jugendleiter kath. Kirche Senden

5

Kreistag Platz 47

KNUSPRIGE SÜSSKARTOFFEL MIT KRÄUTER- QUARK

Für 2 Personen

Zutaten: 1 große Süßkartoffel, 2 EL Olivenöl, 1 TL Paprikapulver (edelsüß), 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 150 g Quark, 1 EL Joghurt, 1 EL frische Kräuter (z. B. Schnittlauch oder Petersilie), 1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

- Süßkartoffel waschen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Olivenöl, Paprikapulver, Salz und Pfeffer vermengen.
- Bei mittlerer Hitze ca. 10–12 Minuten grillen.
- Für den Kräuterquark Quark und Joghurt glatt rühren, Kräuter unterheben und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Süßkartoffelscheiben mit dem Kräuterquark servieren.



LACHS-BURGER MIT DILL-SAUCE

Für 2 Personen

Zutaten: 2 Burgerbrötchen, 2 Lachsfilets à 150 g, 2 EL Joghurt, 1 EL Mayonnaise, 1 TL Senf, 1 TL frischer Dill, gehackt, 2 Blätter Salat, 2 Scheiben Tomate, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

- Lachsfilets mit Salz und Pfeffer würzen, 3–4 Minuten pro Seite grillen.
- Sauce aus Joghurt, Mayo, Senf und Dill anrühren.
- Brötchen anrösten, mit Sauce, Salat, Tomate und Lachs belegen.



Stadtratskandidatin auf Platz

Alexandra Mager

Köchin

Stellv. Juso-Vorsitzende Kreis Neu-Ulm

6

Kreistag Platz 38



SCHWEINEFILETSPIESSE MIT PAPRIKA UND ZUCCHINI

Für 2 Personen

Zutaten: 300 g Schweinefilet, 1 rote Paprika, 1 kleine Zucchini, 1 kleine Zwiebel, 2 EL Olivenöl, 1 TL Paprikapulver, 1 TL Senf, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, Holz- oder Metallspieße

Zubereitung:

- Schweinefilet in Würfel schneiden. Paprika, Zucchini und Zwiebel ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden.
- Fleisch und Gemüse abwechselnd auf Spieße stecken.
- Aus Olivenöl, Paprikapulver, Senf, Salz und Pfeffer eine Marinade rühren und die Spieße damit bestreichen.
- Auf dem Grill ca. 10–12 Minuten grillen, dabei regelmäßig wenden, bis das Fleisch gar und leicht gebräunt ist.



GEGRILLTE BBQ-RIPPCHEN MIT MAISKOLBEN

Für 2 Personen

Zutaten: 600 g Schweinerippchen (Spareribs), 100 ml BBQ-Sauce (nach Geschmack), 1 TL Paprikapulver (geräuchert), 1 TL Honig, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 2 kleine Maiskolben, 1 EL Butter

Zubereitung:

- Rippchen mit Paprika, Salz und Pfeffer einreiben, anschließend mit BBQ-Sauce und Honig marinieren (mindestens 1 Stunde, besser über Nacht).
- Grill auf mittlere Hitze vorbereiten. Rippchen bei indirekter Hitze ca. 30–40 Minuten grillen, dabei regelmäßig mit der restlichen Marinade bepinseln.
- Maiskolben mit etwas Butter bestreichen und parallel auf dem Grill 10–15 Minuten garen, bis sie goldbraun sind.
- Alles zusammen auf einem Teller oder Holzbrett servieren.



Stadtratskandidat auf Platz

7

Andreas Rusch
Technischer Angestellter

SCHWEINE- NACKENSTEAKS MIT SENF- MARINADE

Für 2 Personen

Zutaten: 2 Schweinenackensteaks à 200 g, 1 EL Senf (mittelscharf), 1 EL Honig, 2 EL Olivenöl, 1 Knoblauchzehe, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

- Marinade aus Senf, Honig, Öl, Knoblauch, Salz und Pfeffer anrühren.
- Steaks damit bestreichen, mind. 1 Stunde ziehen lassen.
- Bei mittlerer Hitze 6–7 Minuten pro Seite grillen.



KLASSISCHER CHEESE-BURGER

Für 2 Personen

Zutaten: 2 Burgerbrötchen, 2 Rinder-Patties à 150 g, 2 Scheiben Cheddar, 1 kleine Zwiebel (in Ringe), 2 Scheiben Tomate, 2 Blätter Salat, 2 TL Ketchup oder Burgersauce, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

- Patties mit Salz und Pfeffer würzen.
- Auf dem Grill bei starker Hitze 3–4 Minuten je Seite grillen.
- Kurz vor Ende den Käse auflegen, schmelzen lassen.
- Brötchen anrösten, mit Sauce, Salat, Tomate, Zwiebel und Patty belegen.



Stadtratskandidatin auf Platz

Katharina Büch

Fachkraft für Lagerlogistik,
Vorstandsmitglied SPD Senden

8

Kreistag Platz 30



BRATWURST MIT BIER-SENF-ZWIEBELN

Für 2 Personen

Zutaten: 2 Bratwürste, 2 Zwiebeln, 100 ml Bier (hell), 1 TL Senf, 1 TL Honig, 1 TL Öl, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

- Zwiebeln in Ringe schneiden, in Öl anbraten.
- Mit Bier ablöschen, Senf und Honig zugeben, einkochen lassen.
- Bratwürste 8–10 Minuten grillen.
- Mit den Bier-Senf-Zwiebeln servieren.



VEGGIE-BURGER-PATTIES

Für 2 Personen

Zutaten: 1 Dose Kichererbsen (240 g Abtropfgewicht), 1 kleine Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 TL Kreuzkümmel, 2 EL Haferflocken, 1 EL Paniermehl, 1 EL Öl, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

- Kichererbsen, Zwiebel, Knoblauch, Gewürze, Haferflocken und Paniermehl pürieren.
- Masse zu 2 Patties formen.
- Mit Öl bestreichen und je Seite 4–5 Minuten grillen.
- Nach Belieben in Burgerbrötchen mit Salat und Sauce servieren.



Stadtratskandidat auf Platz

Martin Mayr
Geschäftsführer

9

Kreistag Platz 51

GEFÜLLTE ZUCCHINI-BOOTE

Für 2 Personen

Zutaten: 2 kleine Zucchini, 100 g Feta (zerbröselt), 1 Tomate (gewürfelt), 1 Knoblauchzehe gepresst, 1 EL Olivenöl, Oregano, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

- Zucchini längs halbieren und aushöhlen.
- Feta mit Tomate, Knoblauch, Öl und Gewürzen vermengen.
- Masse in die Zucchinihälften füllen.
- Auf dem Grill bei mittlerer Hitze 10–12 Minuten garen.



RÄUCHERTOFU-GEMÜSE-SPIESSE

Für 2 Personen

Zutaten: 200–250 g Räuchertofu, 1 kleine Zucchini, 1 rote Paprika, 1 rote Zwiebel, 6–8 Kirschtomaten, 2 EL Olivenöl, 1 TL Zitronensaft, 1 TL Ahornsirup oder Honig, 1 TL getrockneter Oregano, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

- Räuchertofu in Würfel schneiden. Zucchini und Paprika in mundgerechte Stücke schneiden, Zwiebel vierteln.
- Alles abwechselnd mit den Tomaten auf Holz- oder Metallspieße stecken.
- Aus Olivenöl, Zitronensaft, Ahornsirup/Honig, Oregano, Salz und Pfeffer eine Marinade rühren und die Spieße damit einpinseln.
- Auf dem heißen Grill bei mittlerer Hitze ca. 8–10 Minuten grillen, dabei mehrmals wenden, bis das Gemüse leicht gebräunt ist und der Tofu eine schöne Röstaroma-Kruste hat.
- Mit frischem Baguette oder einem leichten Kräuter-Dip servieren.



Stadtratskandidatin auf Platz

Alina Geßler

Projektkoordinatorin
Vorstandsmitglied SPD Senden,
Beisitzerin Jusos Kreis Neu-Ulm

10

Kreistag Platz 42



WÜRZIGE MAISKOLBEN MIT CHILI-BUTTER

Für 2 Personen

Zutaten: 2 frische Maiskolben, 40 g weiche Butter oder Margarine, 1 kleine rote Chilischote (fein gehackt, ohne Kerne), 1 Knoblauchzehe (gepresst), 1 TL Limettensaft, frische Koriander- oder Petersilienblätter zum Garnieren, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

- Maiskolben in leicht gesalzenem Wasser 10 Minuten vorkochen (verkürzt die Grillzeit).
- Butter mit Chili, Knoblauch, Limettensaft, Salz und Pfeffer verrühren.
- Grill vorheizen. Maiskolben rundum mit der Chili-Butter bestreichen und 8–10 Minuten grillen, regelmäßig wenden, bis sie goldbraun und leicht angeröstet sind.
- Mit frischen Kräutern bestreuen und sofort servieren.

UNSERE STADTRATSKANDIDATEN PLATZ 11-30

Unsere Kandidatinnen und Kandidaten stehen für unsere Stadt Senden, die zusammenhält und in der sich alle Menschen wiederfinden können. Sie stammen aus ganz unterschiedlichen Bereichen unseres gesellschaftlichen Lebens – aus Handwerk und Handel, aus Vereinen und Ehrenamt, aus Verwaltung, Bildung, Kultur und Wirtschaft. Ihre vielfältigen beruflichen Hintergründe und persönlichen Geschichten machen deutlich, wie bunt und lebendig unsere Stadt ist.

Mit ihren unterschiedlichen Lebenswegen und Erfahrungen repräsentieren sie sämtliche Generationen: junge Menschen, die mit frischen Ideen und einem klaren Blick auf die kommenden Herausforderungen neue Impulse setzen wollen; engagierte Berufstätige, die mitten im Leben stehen und genau wissen, wo im Alltag Verbesserungen notwendig sind; sowie erfahrene Persönlichkeiten, die unsere Stadt Senden seit vielen Jahren aktiv begleiten und deren Wissen und Weitblick wertvolle Orientierung bieten.

Was all diese Menschen verbindet, ist ein gemeinsames Ziel: Sie möchten sich mit Herz, Verstand und Kompetenz für eine Stadt einsetzen, die lebenswert, zukunftsfähig und solidarisch ist. Eine Stadt, in der sich alle Menschen willkommen fühlen, in der der Zusammenhalt großgeschrieben wird und in der gute Ideen Raum bekommen, damit wir in Senden gemeinsam weiter vorankommen.

Bitte unterstützen Sie auch unsere Sendener Kreistagskandidatinnen und -kandidaten mit jeweils bis zu drei Stimmen. Damit Senden im Kreistag Gewicht bekommt und wichtige Entscheidungen aktiv mitgestalten kann.



Thomas Donath
Kaufmann



Sarah Wentsch
Servicekraft



Thomas Axmann
Arbeitsvermittler



Sylvia Blaas
Rentnerin



Ursula Hammer
Krankenschwester
Leiterin Sendener Tafel,
Beisitzerin SPD Senden



Lars Bachmann
Auszubildender



Angelika Pochert
Rentnerin



Andreas Harder
IT-Techniker



Christoph Rusch
Projekt Manager, B.Sc.
Wirtschaftspsychologie



Waltraud Mnich
Beamtin



Thomas Scherer
Maurer



Karin Bachmann
Rentnerin



Claudia Riecker
Kaufm. Angestellte



Gerd Blochinger
Industriemeister Metall



Anja Thalmann
Kundenbetreuerin



Uwe Blaas
Rentner,
Feldgeschworener,
Schriftführer SPD Senden



Konstantin Iodice
Technischer Betriebswirt (IHK),
Vorstandsmitglied SPD Senden



Nurdan Parlak
Bankangestellte



Sinan Parlak
Arbeiter



Klaus-Walter Bentrup
Rentner

Kreistag Platz 62

So wählen Sie richtig!

Kommunalwahl für den Stadtrat

Die maximale Anzahl der Stimmen, die Sie vergeben können, sind **30** Stimmen. Jede Kandidatin bzw. jeder Kandidat kann von Ihnen maximal **3** Stimmen erhalten. Um keine Stimme zu verschenken, machen Sie bitte auf alle Fälle Ihr Listenkreuz bei dem Wahlvorschlag der SPD.



Tipp 1:

Beantragen Sie Briefwahl.
Zu Hause haben Sie mehr Ruhe und Zeit zum Ausfüllen.

Tipp 2:

Wenn Sie einen Fehler beim Ausfüllen des Stimmzettels gemacht haben, dann fragen Sie in Ihrem Wahllokal nach einem neuen Stimmzettel. Bei Briefwahlunterlagen müssen Sie in das Briefwahllokal.

Sie müssen aber immer den falsch ausgefüllten Stimmzettel mitbringen.

Was macht Ihre Stimme ungültig?

- Einzelnen Kandidaten*innen mehr als 3 Stimmen geben.
- Zu viele Stimmen insgesamt vergeben.
- Etwas auf den Zettel schreiben wie z. B. Kommentare, Beleidigungen, Zeichnungen.
- Einen leeren Stimmzettel abgeben.

	Wahlvorschlag Kennwort Sozialdemokratische Partei Deutschlands (SPD)
X	
1	Büch, Andreas Teamleiter Logistik (M.A.)
2	Bachmann, Maren Dipl.-Betriebswirtin (FH)
3	Bachmann, Bernd Elektrotechnikermeister
4	Kuchenbecker, Tanja Sozialpädagogin
5	Marek, Markus Auszubildender
6	Mager, Alexandra Köchin
7	Rusch, Andreas Technischer Angestellter
8	Büch, Katharina Fachkraft für Lagerlogistik
9	Mayr, Martin Geschäftsführer
10	Geßler, Alina Projektkoordinatorin
11	Donath, Thomas Kaufmann
12	Hammer, Ursula Krankenschwester
13	Rusch, Christoph Projekt Manager
14	Riecker, Claudia kaufm. Angestellte
15	Iodice, Konstantin Techn. Betriebswirt IHK
16	Wentsch, Sarah Servicekraft
17	Bachmann, Lars Auszubildender
18	Mnich, Waltraud Beamtin
19	Bloching, Gerd Industriemeister Metall
20	Parlak, Nurdan Bankangestellte
21	Axmann, Thomas Arbeitsvermittler
22	Pochert, Angelika Rentnerin
23	Scherer, Thomas Maurer
24	Thalmann, Anja Kundenbetreuerin
25	Parlak, Sinan Arbeiter
26	Blaas, Sylvia Rentnerin
27	Harder, Andreas IT-Techniker
28	Bachmann, Karin Rentnerin
29	Blaas, Uwe Rentner
30	Bentrup, Klaus-Walter Rentner

Kommunalwahl zum 1. Bürgermeister
Geben Sie unserem Bürgermeisterkandidaten
Andreas Büch Ihre Stimme:
Auf diesem Wahlzettel haben Sie nur **EINE STIMME**.