



1 Andreas Hueber



2 Günther Straub



3 Hedwig Divos



4 Katalin Kratochwill



5 Andreas Jagschitz



6 Rafael Brzezowsky



7 Bernhard Eschig



8 Roman Kahrer



9 Martin Hausmann



10 Viktoria Zitzler



11 Patricia Riegler



12 Christoph Hausmann



13 Anton Haderer



14 Lukas Farnleitner



15 Monika Hueber



16 Kemal Baydilek



17 Peter Lerch



18 Linus Stieber



19 Stephanie Dufek



20 Nursen Yilmaz



21 Thomas Fisher



22 Jasmin Haderer



23 Irfan Zeyniğüzel



24 Sarah Kratochwill



25 Andreas Müller



26 Nina Wippel

27. Ilse Horejs
28. Patrick Kratochwill
29. Rene Sailer
30. Walter Kahrer
31. Thomas Güney
32. Rene Reichart
33. Moana Heller
34. Hannes Dietrich

35. Denise Herbert
36. Marina Ginner
37. Karl Kölner
38. Christine Oelgarte
39. Dietmar Wötzl
40. Nesrin Ökten
41. Stefan Hebenstreit
42. Gerhard Pramhas

43. Mithat Kaynak
44. Julius Jagschitz
45. Doris Eichberger
46. Verica Pešić-Sovilj
47. Roswitha Reichhart
48. Brigitta Helmreich
49. Tina Ziegler
50. Tobias Pöcksteiner



Spitzenkandidat, Bgm.
Andreas Hueber, MSc.

SO WÄHLEN SIE RICHTIG!

→ per Briefwahl

Sollten Sie am Wahltag verhindert sein, dann beantragen Sie die Briefwahlkarte auf der Gemeinde Felixdorf und schon können Sie frühzeitig wählen.

→ am Wahltag

Am 26. Jänner 2025 in Ihrem Wahllokal (7:00 - 15:00 Uhr) mit einem gültigen Lichtbildausweis

1. LISTE 1: **SPÖ** ankreuzen

2. Ihren Kandidaten unterstützen mit Vergabe von bis zu **5 Vorzugsstimmen**

Antlicher Stimmzettel
für die Gemeinderatswahl am 26. Jänner 2025 in der Marktgemeinde Felixdorf

Hinweise für das Ausfüllen des Stimmzettels:
Sie wählen eine Partei, indem Sie in den Kreis neben der Parteibezeichnung ein X setzen. Sie können bis zu fünf wahlwerbenden Personen, die für ein und die gleiche Partei kandidieren, als Vorzugsstimme geben. Setzen Sie für eine Vorzugsstimme ein X in den Kreis vor dem Namen der bevorzugten wahlwerbenden Person.

LISTE 1		LISTE 2	
1.	<input checked="" type="checkbox"/> SPÖ Felixdorf (SPÖ)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.	Wahlwerber <input checked="" type="checkbox"/> 1. Andreas Hueber, 1985 <input type="checkbox"/> 2. Günther Straub, 1967 <input type="checkbox"/> 3. Hedwig Divos, 1960 <input type="checkbox"/> 4. Katalin Kratochwill, 1975 <input type="checkbox"/> 5. Andreas Jagschitz, 1993 <input type="checkbox"/> 6. Rafael Brzezowsky, 1986 <input type="checkbox"/> 7. Bernhard Eschig, 1997 <input type="checkbox"/> 8. Roman Kahrer, 1974 <input type="checkbox"/> 9. Martin Hausmann, 1964 <input type="checkbox"/> 10. Viktoria Zitzler, 1993 <input type="checkbox"/> 11. Patricia Riegler, 1991 <input type="checkbox"/> 12. Christoph Hausmann, 1995 <input type="checkbox"/> 13. Anton Haderer, 1970 <input type="checkbox"/> 14. Lukas Farnleitner, 1990 <input type="checkbox"/> 15. Monika Hueber, 1994 <input type="checkbox"/> 16. Kemal Baydilek, 1992 <input type="checkbox"/> 17. Peter Lerch, 1964 <input type="checkbox"/> 18. Linus Stieber, 2003 <input type="checkbox"/> 19. Stephanie Dufek, 1997 <input type="checkbox"/> 20. Nursen Yilmaz, 1983 <input type="checkbox"/> 21. Thomas Fisher, 1977 <input type="checkbox"/> 22. Jasmin Haderer, 1993 <input type="checkbox"/> 23. İrfan Zeynigüzel, 1986 <input type="checkbox"/> 24. Sarah Kratochwill, 2003 <input type="checkbox"/> 25. Andreas Müller, 1976 <input type="checkbox"/> 26. Nina Wippel, 1988	Wahlwerber	Wahlwerber

1. SPÖ Felixdorf (SPÖ) ankreuzen

2. Bis zu 5 Kandidat:innen ankreuzen
So können Sie Ihre persönliche Vorzugsstimme abgeben.



Listen-
platz
1



Bgm. **Andreas Hueber**, MSc.

” Die Zukunft von Felixdorf
gestalten – mit Herz,
Tatkraft und Verstand. “

Sehr geehrte Felixdorfer:innen,

ich möchte eine gute Zukunft für unser Felixdorf, eine gute Zukunft für unsere Bevölkerung und als werdender Vater eine gute Zukunft für unsere Kinder. Als ich mich entschlossen habe, das Amt des Bürgermeisters zu übernehmen, haben mich viele Personen gefragt: „Andi, warum tust du dir das an? Es handelt sich dabei um eine schwierige Arbeit mit großer Verantwortung, voller Anfeindung und wenig Dank.“ Einiges davon hat sich vor allem jetzt in der Zeit des Wahlkampfes bewahrheitet. Politische Auseinandersetzungen mit mir wurden ausschließlich über Medien und Anzeigen gegen meine Person bei der Gemeindeaufsicht ausgetragen. Darüber hinaus wurden Phantomprojekte (Bebauung der alten B17) und Massenzug erfunden, um Angst und Unsicherheit in der Bevölkerung zu schüren, um daraus im Zuge der Gemeinderatswahlen politisch Kapital zu schlagen. Dabei sollte doch die Zusammenarbeit zum Wohle unseres schönen Ortes an oberster Stelle stehen! Miteinander reden statt übereinander reden. „Als Bürgermeister brauchst a dicke Haut!“, hat man mir gesagt. Also warum tut man sich das an?

Liebe Felixdorfer:innen,

- wenn Sie in die Augen der Kinder sehen, wenn Sie Süßigkeiten vom Nikolaus erhalten;
- wenn Ihnen Schulkinder auf der Straße freundlich zurufen: „Hallo, Herr Bürgermeister!“;
- wenn gediente Jubilare bei den Gratulationen sich freuen, dass ein junger Bürgermeister die Zeit findet, um zum Geburtstag zu gratulieren und interessiert den Geschichten von Felixdorf – wie es früher einmal war – lauscht;
- wenn sich Menschen in Ihrer größten Trauer über Beileidsbekundungen und tröstende Worte vom Bürgermeister freuen;
- wenn einem die Menschen auf der Straße ein freundliches Lächeln schenken;
- wenn Sie sich für Förderungen recht herzlich bedanken, ...
- wenn Sie all diese Momente erleben, wissen Sie, wofür man sich das alles antut: nämlich für die Felixdorfer:innen, die mir vor allem in den letzten beiden Jahren als Bürgermeister sehr ans Herz gewachsen sind.

Ich wohne seit meiner Geburt in Felixdorf, bin hier in den Kindergarten und in die Volksschule gegangen.

Meine Freizeit habe ich als junger Bursche bei den Kinderfreunden verbracht, hier den einen oder anderen Kindermaskenball miterlebt und bin am ersten Mai jedes Jahr mit den Rädern zur Maiauffahrt mitgefahren. Später habe ich einen Jugendverein gegründet, in dem sich die Jugendlichen engagieren und verwirklichen konnten und bis heute nach wie vor können. Zur Faschingszeit bin ich mit den Närrinnen und Narren auf der Bühne aufgetreten, habe über die Faschingsgilde meine Frau kennen und lieben gelernt. Felixdorf, seine Vereine und Menschen waren gut zu mir! Hier ist meine Familie, hier ist mein Zuhause.

In meiner Antrittsrede habe ich gesagt, dass ich als Bürgermeister sicherlich nicht alles richtig machen werde und nicht allen helfen kann, aber wenn es mir gelingt nur einem oder einer Felixdorfer:in zu helfen und sein bzw. ihr Leben zu verbessern, dann habe ich einiges richtig gemacht. Und ich denke, das ist mir und meinem Team in meiner ersten Amtszeit auch gelungen.

Neben der Bepflanzung des Hauptplatzes, für die wir viel Lob erhalten haben, sowie der Sanierung und Restauration unserer Denkmäler aus Respekt vor unserer Vergangenheit, wurde auch der Friedhof neu gestaltet. Außerdem wurden sowohl der Wasserleitungs- und Straßenbau in der Neugasse inklusive Glasfaser-Internet-Leitungen als auch die Straßen- und Radwegbrücke nach Matzendorf durch uns fertiggestellt. Es wurden weitere 3.900 m² im Auegebiet aufgeforstet - generell wird die Waldfläche von uns in enger Zusammenarbeit mit dem Bezirksförster bewirtschaftet, damit ein gesunder junger Wald dort gedeihen kann und als Naherholungsfläche für Felixdorf erhalten bleibt. Der Kindergartenzubau in der Bräunlichgasse ermöglicht es uns, zukünftig jedem Kind ab 2 Jahren bei Bedarf einen Kindergartenplatz anbieten zu können.

Für unser Gemeindewirtshaus bzw. die Versorgung der Kantine im Freibad konnten wir einen geeigneten Wirten finden.

Wir haben das Bürgerservice am Gemeindeamt ausgebaut und mit der Digitalisierung des Gemeindeamts begonnen. Seit Kurzem bieten wir auch die Müll-Service-Card der WNSKS an, mit der Sperrmüll und Grünschnitt auch außerhalb der Bauhoföffnungszeiten in der Wertstoffsammelstelle in Wiener Neustadt kostenlos entsorgt werden können. Auch Reisepässe, e-card und Personalausweise können nun am Gemeindeamt beantragt werden, wodurch der Weg zur Bezirkshauptmannschaft nach Wiener Neustadt entfällt. Für den öffentlichen Verkehr gibt es die Möglichkeit, sich Klimatickets am Gemeindeamt auszuborgen.

Als Bürgermeister habe ich dem Schwerverkehr den Kampf angesagt und wir werden auch in Zukunft weiters alles daransetzen, den LKW-Verkehr durch Felixdorf zu minimieren. Außerdem haben wir zur Erhöhung der Verkehrssicherheit die Rahmenbedingungen für eine Radarüberwachung der Fahrgeschwindigkeit in Felixdorf geschaffen, sollte die Mehrheit der Bevölkerung dies befürworten. Wie Sie sehen, haben „WIR“ durchaus viel geleistet. Es ist mir dabei äußerst wichtig, das „WIR“ zu betonen, denn all dies könnte ich als Bürgermeister nicht alleine bewerkstelligen!

Dazu bedarf es eines engagierten Teams, das ich Ihnen in diesem Wahlfolder zur Gemeinderatswahl 2025 freudig präsentieren darf. Es setzt sich zusammen aus jungen, neuen, frischen Kräften sowie erfahrenen Mandatären, die ein gemeinsames Ziel verfolgen: **Felixdorf, unser schönes Zuhause, liebevoll zu gestalten.** In den folgenden Seiten werden sich die Kandidat:innen der SPÖ Felixdorf bei Ihnen vorstellen und ihre Ziele für die Zukunft präsentieren.

Denn es gibt noch viel zu tun. Deshalb möchte ich Sie einladen, diesen Weg am 26.01.2025 durch Ihre Stimme mit uns gemeinsam zu gehen. Für Felixdorf braucht's G'spür - und wir haben die richtigen Rezepte dafür!

BILDUNG UND SOZIALES

- ✓ **Erweiterung und Sanierung der bilingualen Volksschule:** Die Planungen sind fertig, Förderungen wurden durch das Land NÖ genehmigt. Ausschreibungen werden durchgeführt, der Ausbau steht bevor.
- ✓ **Angebotserweiterung für Ferienbetreuung:** Neben den 5 Wochen Ferienbetreuung durch die Gemeinde im Sommer wurde eine zusätzliche Ferienbetreuung in den Herbstferien eingeführt - ein Tag davon sogar mit unserem Bürgermeister!
- ✓ **Ausbau des Kindergartens Bräunlichgasse:** Somit kann in Felixdorf jedem Kind ab 2 Jahren bei Bedarf ein Kindergartenplatz garantiert werden.

ENERGIEAUTARKE GEMEINDE

- ✓ **Photovoltaikanlage:** Anlagen am Gemeindeamt und Tennisplatz wurden wie vorgesehen installiert, zusätzlich wurden weitere Anlagen am Bauhof, Kindergarten Bräunlichgasse, im Freizeitzentrum und in der Volksschule Felixdorf realisiert.

ORTSBILD OFFENSIVE

- ✓ **Soziale Projekte/Workshops Müllvermeidung, Vandalismus:** In Kooperation mit Jugendarbeit 07 und den Schulen wurden Aktionen zur Vermeidung von Vandalismus gesetzt, beispielsweise die Umsetzung einer Graffiti-Wand beim Waldspielplatz.
 - ✓ **Bepflanzung der Gemeindegebäude:** Blumentröge am Gemeindeamt wurden bepflanzt und der Ankauf zusätzlicher Blumenkisten durchgeführt.
 - ✓ **Blumenschmuckwettbewerb:** Anlässlich der 200-Jahr-Feier wurde ein Blumenschmuckwettbewerb durchgeführt.
 - ✓ **Verschönerung der Ortseinfahrt Matzendorf, neue Brücke (Projekt Hochwasserschutz):** Der Brückenbau wurde abgeschlossen, Bepflanzungen sind in Planung.
 - ✓ **Denkmalsanierung:** Im Zuge der Ortsbildoffensive wurden der Hauptplatz bepflanzt, die Denkmäler saniert und der Friedhof gestaltet.
-
- ✓ **Investitionen zur Vermeidung von Plastikmüll:** Der Ankauf eines Geschirrmobils steht bevor, ein Probetrieb dazu wurde beim Dorffest 2024 durchgeführt.
 - ✓ **Baumpflanzungen und Aufforstung:** Aufforstung von 3.900 m² Mischwald im Augebiet hat stattgefunden, die Bewirtschaftung der Au zur Regeneration des Waldgebietes und langfristigen, gesunden Erhaltung des Waldes ist im Gange.

INFRASTRUKTUR, SICHERHEIT UND VERKEHR

- ✓ **Investitionen in Straße, Kanal und Wasser:** Der Wasserleitungs- und Straßenbau in der Neugasse wurde fertiggestellt, im Zuge dessen wurde außerdem Glasfaserinternet verlegt.
- ✓ **Verkehrskonzept:**
 - Gebiet Bahnstraße - neuer Waldspielplatz und Spinnereigasse: Durch Straßen- und Brückenverengungen und Wartepflicht bei Gegenverkehr wurde eine Verkehrsberuhigung erzielt. Weitere Maßnahmen folgen!
 - Aktion „scharf“ gegen illegalen LKW-Verkehr: Aufgrund mehrfacher Anzeigen gegen den Schwerverkehr durch unseren Bürgermeister wurde ein Schwerverkehrsgipfel mit Bezirk und Land initiiert, weitere Maßnahmen wurden hierbei geplant.
 - Mobile Radarboxen: Rahmenbedingungen für Radarboxen wurden geschaffen, bei mehrheitlicher Zustimmung der Bevölkerung können solche aufgestellt werden.

SPORT, FREIZEIT UND KULTUR

- ✓ **Mehr Veranstaltungen für Kinder:** Durchführung eines jährlichen Kinderfestes am Waldspielplatz durch die Gemeinde.
 - ✓ **Ausbau des Kinderspielplatzes bei der Volksschule:** Ausbau wurde fertiggestellt.
 - ✓ **Waldspielplatz:** Der Waldspielplatz wurde fertiggestellt und soll durch einen Jugendbereich erweitert werden.
 - ✓ **Sanierung der Sportanlagen:** Die Sanierung des Trainingsfeldes am Sportplatz wurde durchgeführt, der Anstrich der Tribünen bereits beauftragt. Die Sanierung der Tennisplätze ist für 2025 im Budget veranschlagt.
-
- ✓ **Ausbau des Bürgerservice auf der Gemeinde:** Pässe, e-card, Personalausweise, Klimaticket oder Service Card für die WNSKS können am Gemeindeamt bezogen werden.
 - ✓ **Digitalisierung des Gemeindeamts:** Das Gemeindeamt wird fit für die Zukunft gemacht (digitale Zeiterfassung, Digitalisierung der Geburten-, Heirats- und Sterbebücher im Standesamt, Einführung des elektronischen Akts (ELAK), ...)

UNSER REZEPTE FÜR EINE GUTE ZUKUNFT:

AM 26.1.2025

~~AM 26.1.2025~~ ANDREAS HUEBER, MSc.
und sein Team

„Gesunde Zukunft“ auf gesunder Basis

→ Umwelt

- Grünraumkonzept „Had“
- Stromtankstellen
- Erneuerbare Energien

→ Verkehr

- Verkehrsberuhigende Maßnahmen
- Schutz unserer Kinder
- Verkehrskonzept Hauptstraße Felixdorf
- Ortseinfahrten

→ Bauen und Wohnen

- Erhaltung der Nahversorgung: Neubau SPAR
- Neugestaltung der Grünräume im Bereich der Gemeindebauten
- Zusätzliche Bänke im Gemeindegebiet und entlang der Spazierwege

→ Kinder, Jugend, Pensionisten

- Zu- und Umbau Volksschule
- Jugendbereich Waldspielplatz
- Betreubares Wohnen, zusätzliche Wohneinheiten für unsere Senioren

→ Vereine, Kultur und Freizeit

- Erhalt des Freibades und Eislaufplatzes
- Regelmäßige Freizeit- und Sportveranstaltungen

→ Infrastruktur

- Verbesserung Infrastruktur Sportanlagen
- Ausbau High-Speed-Internet

→ Sicherheit

- Ankauf Tanklöschfahrzeug
- Zivilschutz, Black-Out-Vorsorge

→ Digitalisierung

- Modernisierung des Gemeindeamts und der Verwaltung
- Ausbau der Onlinepräsenz (digitale Anträge) bei gleichzeitiger Erhaltung des persönlichen Bürgerservice für unsere Senioren

Mein Rezept:

SPANISCHE PAELLA

de Andi



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 60 ml Olivenöl nativ Extra
- 400 g Hühnerflügel
- 400 g Hühnerbrust
- 150 g Stangenbohnen
- 200 g Erbsen
- 2 Stk. rote Paprika
- 2 Stk. Karotten
- 2 TL süßes Paprikapulver
- 1 Pkg. Tomaten
- 20 Fäden Safran
- 2,5 l Hühnersuppe
- 1 Zweig Rosmarin
- 400 g Albufera Reis
- Salz, ital. Kräutermischung

ZUBEREITUNG

Die Paellapfanne auf mittlere Hitze stellen und das Olivenöl hineingeben. Die Hühnerflügel und Hühnerbrust hinzufügen und braten, bis das Fleisch eine schöne goldbraune Farbe hat, etwas Salz hinzufügen. Stangenbohnen, Erbsen, geschnittene rote Paprika und Karotten hinzufügen und braten, bis sie Farbe annehmen. In der Mitte der Pfanne Platz schaffen und das Paprikapulver einstreuen. Sofort danach die geriebenen Tomaten hinzufügen und mit dem Paprikapulver vermischen. Die Safranfäden (einschließlich Feuchtigkeit) hinzugeben und sofort mit den restlichen Zutaten vermischen.

Die Hühnersuppe und Rosmarinzwieg hinzufügen. Die Hitze erhöhen und die Paella zum Kochen bringen. Die Paella bei großer Hitze kochen, damit sich eine Brühe bilden kann. Nach Geschmack etwas Salz und italienische Kräuter hinzufügen. Den Paella-Reis und die anderen Zutaten gleichmäßig in der Paellapfanne verteilen.

Vergewissern Sie sich, dass der Reis vollständig von der Flüssigkeit bedeckt ist, und nehmen Sie den Rosmarinzwieg aus der Pfanne. Die Paella zum Kochen bringen und etwa 8 Min. bei starker Hitze kochen. Nun die Paella noch etwa 8 Min. bei geringer Hitze kochen, bis die gesamte Flüssigkeit verdampft ist.

Die Paella etwa 5 Min. ruhen lassen und dann servieren.



Listen-
platz
2



Günther Straub

”

Felixdorf setzt auf erneuerbare Energie - Gemeinsam für eine grüne Zukunft. “

GEMEINSAM FÜR EINE GRÜNE ZUKUNFT

Die Zukunft unserer Gemeinde liegt in unseren Händen - und wir haben die Chance, sie „Zukunftsfit“ und umweltbewusst zu gestalten. Felixdorf setzt auf erneuerbare Energie, weil wir fest daran glauben, dass die Schaffung eines lebenswerten Umfelds für kommende Generationen nur durch konsequentes Handeln und innovative Lösungen möglich ist.

Unsere Ziele:

- **Erneuerbare Energie fördern:** Wir setzen auf die Nutzung von erneuerbarer Energie, um die Energieversorgung unserer Gemeinde weiter umweltbewusst, aber auch kosteneffizient zu gestalten.
- **Energieverbrauch senken:** Durch gezielte Maßnahmen zur Verbesserung der Energiebilanz in Haushalten und öffentlichen Gebäuden möchten wir unseren Verbrauch optimieren und die Kosten für alle senken.

Lassen Sie uns Felixdorf im Hinblick auf erneuerbare Energie den erfolgreichen Weg weitergehen!



Mein Rezept:

HASCHEEHÖRNCHEN

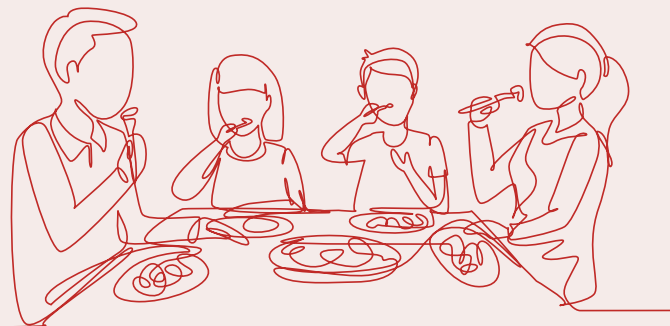
von Jü - Opa



ZUTATEN

- 500 g Spiralnudeln
- 600 g Faschiertes (gemischt)
- 2 rote Zwiebel
- ein wenig Butter
- Salz, Pfeffer und Vegeta
- Petersilie (gehackt)

*Wie viele Kinder satt werden,
hängt von den Kindern ab
(gilt auch für die Großen)!*



ZUBEREITUNG

- Zwiebel hacken und in Butter anschwitzen.
- Faschiertes dazugeben und gut anbraten.
- Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen - Ich nehme halt zusätzlich Vegeta.
- Die Nudeln (oder Teigwaren deiner Wahl) bissfest kochen, abgießen und danach unterrühren.
- Am Schluss mit Petersilie bestreuen.

TIPP: Als Beilage empfehle ich einen „Roten Rübensalat“.



Listen-
platz
3

 Hedwig Divos

„ Gemeinsam stark für
Senioren – für ein lebens-
wertes Miteinander
in unserer Gemeinde. “

GEMEINSAM STARK FÜR SENIOREN

Wir setzen uns für ein lebenswertes Miteinander ein, in dem ältere Menschen aktiv am gesellschaftlichen Leben teilnehmen können. Dabei geht es uns nicht nur um die Verbesserung der Pflege und der medizinischen Versorgung, sondern auch um die Förderung von Teilhabe, sozialen Kontakten und einem respektvollen Umgang miteinander.

Unsere Ziele:



- **Förderung der sozialen Teilhabe:** Wir wollen ein starkes Netzwerk für Senioren – wie den Pensionistenverband – schaffen, in dem jeder die Möglichkeit hat, aktiv zu bleiben – sei es durch Freizeitangebote oder Gemeinschaftsprojekte.
- **Generationenübergreifende Zusammenarbeit:** Ein respektvoller Austausch zwischen Jung und Alt fördert das Verständnis und stärkt den Zusammenhalt. Wir möchten mehr Gelegenheiten schaffen, bei denen sich die Generationen gegenseitig bereichern.

Gemeinsam können wir ein Miteinander gestalten, das auf Respekt, Fürsorge und Wertschätzung basiert.

Mein Rezept:

SCHOKO-NUSS- STANGERL



ZUTATEN

- 26 dag Zucker
- 26 dag Margarine
- 6 Eier (Eidotter/Schnee)
- 26 dag Mehl (universal)
- ½ Pack. Backpulver
- 26 dag gehackte Kochschokolade
- 10 dag gehackte Haselnüsse

ZUBEREITUNG

- Die Margarine schaumig rühren, dann Zucker und Eidotter abwechselnd dazugeben und weiter rühren.
- Das Mehl und das Backpulver vermengen und dann die Kochschokolade und die geriebenen Haselnüsse untermischen.
- Anschließend die Masse mit der Margarine vermengen und den steif geschlagenen Eischnee zum Schluss unterheben.
- Auf dem befetteten Backblech gleichmäßig verteilen.
- Danach 10 dag gehackte Haselnüsse darüber streuen.
- 20 - 25 Min. bei 170 Grad backen.

Ich wünsche gutes Gelingen.



Listen-
platz
4

 Katalin Kratochwill

„ Eine Dorfgemeinschaft,
die zusammenhält
und Familien
willkommen heißt! “

FELIXDORF - EIN DORF, DAS FÜR FAMILIEN EIN ZUHAUSE BIETET

Unsere Dorfgemeinschaft gestalten wir durch neue Projekte, die das Leben in unserer Gemeinde bereichern - sei es durch den Ausbau von Freizeitmöglichkeiten, bessere Kinderbetreuung oder die Unterstützung von lokalen Initiativen. Gemeinsam schaffen wir ein lebenswertes Umfeld, in dem alle Generationen heute für morgen ihre Zukunft gestalten können.

Unsere Ziele:

- **Ausbau der Kinderbetreuungseinrichtungen:** Um den Bedürfnissen unserer wachsenden Familien gerecht zu werden, haben wir die Kindergärten ausgebaut. In Felixdorf kann jedem Kind ab 2 Jahren ein Kindergartenplatz garantiert werden.
- **Neue Freizeit- und Ferienangebote:** Wir organisieren eine „Schnitzeljagd durch Felixdorf“, einen Familienwandertag im Herbst, damit wir uns als Familien besser austauschen und uns vernetzen können. Und wir erweitern unser Ferienprogramm auch für die Herbstferien.



Mein Rezept:

UNGARISCHES GULASCH



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 500 g Rindfleisch
- 2 große Zwiebeln
- 3 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Majoran
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL edelsüßes Paprikapulver
- 150 ml Rotwein
- 1 ¼ l Gemüsebrühe
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 500 g Kartoffeln

ZUBEREITUNG

- Fleisch 1 cm groß und Zwiebel fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen, Fleisch scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, Zwiebeln zugeben und weitere 3 Min. braten. Kümmel in einem Mörser zerstoßen, mit Tomatenmark und Paprikapulver unter das Fleisch mischen, kurz anrösten. Wein angießen und fast vollständig einkochen lassen.
- Die Gemüsebrühe und den Majoran zugeben, aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 30 Min. kochen lassen.
- Die Paprika putzen und 1 cm groß würfeln. Kartoffeln schälen, 1 cm groß würfeln. Nach 30 Min. mit in die Suppe geben und weitere 20 Min. garen.
- Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

TIPP: Dazu passt sehr gut ein Sauerrahm und frisches Weißbrot.



Listen-
platz
5

~~✗~~ **Andreas Jagschitz**

” Wir setzen auf Vorsorge und Zivilschutz, damit wir auch in schwierigen Zeiten gut vorbereitet sind.“

ZIVILSCHUTZ FÜR EINE SICHERE ZUKUNFT

Wir setzen auf Black-Out-Vorsorge und Zivilschutz, damit wir auch in schwierigen Zeiten gut vorbereitet sind. Nur durch frühzeitige und umfassende Planung können wir sicherstellen, dass unsere Bevölkerung in Krisen geschützt und gut versorgt ist.

Unsere Ziele:

- **Gemeinsam stark im Notfall:** Sicherheit ist das Fundament einer stabilen Gesellschaft. In unsicheren Zeiten zählt jede Minute. Durch Schutzkonzepte, schnelle Kommunikation und regelmäßige Notfallübungen stellen wir sicher, dass auch in schwierigen Zeiten jeder Mensch gut geschützt ist.
- **Zivilschutz für die Zukunft:** Wir brauchen einen Zivilschutz, der den Herausforderungen der Zukunft gewachsen ist. Durch den Klimawandel und zunehmende Naturkatastrophen sind schnelle Reaktionen gefragt.

Mein Rezept:

PASTA ASCIUTTA

alla Faschi



ZUTATEN

- 500 g Spaghetti oder Farfalle
- 1 große Zwiebel
- 650 g Rinderfaschiertes
- 1 Schuss Öl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Schuss Wasser oder Weißwein
- 200 g Tomatenmark (*am besten mit Basilikum*)
- 200 g passierte Tomaten oder kleingeschnittene Tomaten
- Prise Majoran, Salz, Schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Die klein geschnittene Zwiebel mit einem Schuss Öl und einer Prise Salz glasig anrösten und mit dem Faschierten anbraten, des Weiteren je nach Geschmack Majoran hineinmischen.
- Mit einem kleinen Schuss Wasser (oder Wein) aufgießen und danach gleich das Tomatenmark und die passierten Tomaten in den Topf geben.
- Dann den Knoblauch hineinpressen, je nach Geschmack mit Salz, Pfeffer, Majoran, Oregano oder auch sonstige Lieblingsgewürzmischungen wie Vegeta würzen und abschmecken. Jetzt nur mehr auf leichter Stufe ziehen lassen, bis die Teigwaren soweit sind.
- In der Zwischenzeit einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Köcheln bringen und die 500 g Teigwaren hinzufügen. Je nach Wunsch der Garstufe kochen lassen (10 bis 15 Min.). Danach die Nudeln in einem Sieb abgießen und in einen gesonderten Behälter geben.
- Die Nudeln mit der Sauce servieren, eventuell frische Kräuter darüberstreuen oder mit Parmesan überdecken.



Listen-
platz
6

~~✗~~ **Rafael Brzezowsky**

“ Felixdorf wächst -
nicht in der Größe,
sondern in seiner
wirtschaftlichen Stärke. ”

MODERATES WACHSTUM FÜR WIRTSCHAFTLICHE STABILITÄT

Wirtschaftliches Wachstum ist eine Schlüsselstrategie, um langfristige Stabilität und Wohlstand in einer Gemeinde zu gewährleisten. Es bedeutet, das Wachstum in einem Tempo zu fördern, das sowohl Chancen für Entwicklung schafft als auch die bestehenden sozialen und ökologischen Ressourcen nicht überlastet. Hier sind einige Ansätze, wie moderates Wachstum in einer Gemeinde umgesetzt werden kann:

- **Nachhaltige Ortsentwicklung:** Eine gut durchdachte Orts- und Regionalplanung ist entscheidend, um Wachstum und gleichzeitig Lebensqualität zu fördern.
- **Förderung lokaler Unternehmen:** Eine florierende lokale Wirtschaft ist oft stabiler als eine von großen multinationalen Konzernen dominierte.
- **Regionale Zusammenarbeit:** Eine Gemeinde sollte in regionalen Netzwerken aktiv sein, um sich von den benachbarten Gemeinden abzugrenzen, aber auch von deren Stärken und Wachstumspotenzial zu profitieren.

Mein Rezept:



HONIG-SESAM- HÜHNCHEN MIT REIS

ZUTATEN

- 500 g Hühnerbrust
- 2 Eier
- Mehl (*nach Bedarf*)
- Paniermehl (*nach Bedarf*)
- 4 Knoblauchzehen
- 2 EL Sesamkörner
- 1 EL Sesamöl
- Reis als Beilage

Für die Marinade:

- 4 EL Honig
- 8 EL Sojasauce
- 6 EL Ketchup
- 3 EL brauner Zucker
- 3 EL weißer Balsamico-Essig
- 1 EL Sesamöl

ZUBEREITUNG

- Das Hühnerfleisch waschen und in mittelgroße Würfel schneiden. Reis als Beilage nach Packungsanleitung zubereiten.
- Die Eier mit etwas Salz verschlagen, auf einen weiteren Teller Mehl und auf den anderen Teller Paniermehl geben. Dann die Hähnchenwürfel panieren. Erst Mehl, dann Ei und zum Schluss Paniermehl.
- Anschließend Sesamöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Hähnchenstücke knusprig braten.
- Alle Zutaten für die Marinade (Honig, Sojasauce, Ketchup, braunen Zucker, Balsamico-Essig und Sesamöl) in einer Schüssel vermengen.
- Erneut etwas Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und gepressten Knoblauch darin anbraten. Die Hühnerstücke dazugeben und mit der Marinade übergießen.



Listen-
platz
7

 Bernhard Eschig

” Felixdorf ist mehr als ein Ort – es ist eine lebendige Gemeinschaft, die Kultur in allen Formen liebt. “

KULTUR ALS BRÜCKE FÜR ZUSAMMENHALT

Kulturveranstaltungen spielen eine zentrale Rolle in der Förderung einer lebendigen Gemeinschaft. Sie bieten nicht nur Raum für kreative Ausdrucksformen, sondern fördern auch den Austausch und das gegenseitige Verständnis zwischen unterschiedlichen Menschen und Kulturen.

Ob Winzerfest, Kinderfest, Dorffest, Badfest – die Teilnahme an Festen in Felixdorf stärkt das Zugehörigkeitsgefühl – durch das Teilen von Erlebnissen und das gemeinsame Erleben von Kunst und Kultur wird das Gemeinschaftsgefühl intensiviert.

Unser Ziel:

- **Förderung der Gemeinschaft:** Das Vernetzen bei Kulturveranstaltungen fördert nicht nur persönliche Verbindungen, sondern unterstützt auch den Austausch von Ideen und die Entstehung neuer Kooperationen. In einer globalisierten Welt ist es wichtig lokale Gemeinschaften zu stärken und die Möglichkeit zu bieten, über kulturelle Veranstaltungen miteinander in Kontakt zu treten und voneinander zu lernen.



Mein Rezept:



FASCHIERTE LAIBCHEN MIT PÜREE

ZUTATEN

- 500 g Rinderfaschiertes
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Eier
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 EL Senf
- Salz und Pfeffer
- Majoran und Petersilie

Kartoffelpüree:

- 400 g Kartoffeln (*mehlig*)
- 125 ml Milch
- 45 g Butter
- Salz

ZUBEREITUNG

- Zuerst das Faschierte in eine große Schüssel geben. Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken und hinzufügen.
- Semmelbrösel, Senf, Eier, Petersilie und die Gewürze hinzufügen.
- Alles gut mit der Hand vermengen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
- Aus der Fleischmasse kleine Laibchen formen und beidseitig in Semmelbröseln wenden.
- Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Laibchen in die heiße Pfanne legen und bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten jeweils 5 Minuten goldbraun anbraten.
- Die Laibchen aus der Pfanne geben und abtropfen lassen.
- Die Kartoffel schälen, in gleichmäßige Stücke schneiden und in einem Topf mit gesalzenem Wasser weichkochen.
- Die gekochten Kartoffeln abgießen und gut ausdampfen lassen.
- Milch, Butter und Salz zu den Erdäpfeln geben und zu einer glatten Masse zerstampfen.



Listen-
platz
8



Roman Kahrer

”

In Felixdorf arbeiten wir eng zusammen, um unser Dorf zu schützen und im Notfall rasch zu handeln. “

DIE FEUERWEHR IST EIN WICHTIGER TEIL DER SOZIALEN STRUKTUR IN FELIXDORF

Die Feuerwehr spielt eine essenzielle Rolle in einer Dorfgemeinschaft, da sie für den Schutz der Bewohner und deren Eigentum vor Bränden und anderen Notfällen verantwortlich ist. Sie trägt zur Sicherheit bei, indem sie Brände schnell löscht, Unfälle bei Naturkatastrophen bewältigt und Menschenleben rettet.

Die Feuerwehr ist auch ein wichtiger Teil der sozialen Struktur eines Dorfes. Die Feuerwehrleute sind ehrenamtlich tätig und bilden einen wichtigen sozialen Kern der Gemeinschaft. Sie pflegen enge Beziehungen zu den Dorfbewohnern und sind oft in lokale Veranstaltungen integriert, was das Gemeinschaftsgefühl stärkt.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass die Feuerwehr in einer Dorfgemeinschaft nicht nur für den Brandschutz und die Rettung zuständig ist, sondern auch eine tragende Säule der sozialen und organisatorischen Struktur darstellt.



Mein Rezept:

TOPFENGOLATSCHEN

von Roman



ZUTATEN FÜR 8 STÜCK

- 250 g Magertopfen
- 1 EL Vanillepuddingpulver
- 1 Zitronenschale (*gerieben*)
- 1 TL Vanillezucker
- 40 g Butter
- 70 g Staubzucker
- 1 Eidotter
- 50 g Rosinen (*eingelegt in Rum*)
- 2 Pkg. Blätterteig

Zum Bestreichen:

- 1 verquirltes Eiklar
- 1 Eidotter, mit 2 EL Milch verrührt

ZUBEREITUNG

- Topfen mit Vanillepuddingpulver, Zitronenschale, Vanillezucker, Butter, Staubzucker und Eidotter glatt rühren. Zum Schluss die Rosinen untermischen. Das Backrohr auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Den aufgetauten Blätterteig flach auflegen und in 18 x 18 cm große Quadrate schneiden.
- Auf jedes Teigquadrat in die Mitte mit einem Esslöffel ein Häufchen Topfenmasse setzen.
- Eine Ecke des Teigs über die Füllung klappen und die Spitze mit Eiklar bestreichen.
- Die gegenüberliegende Spitze in die Mitte klappen und auf die eingestrichene Teigspitze drücken. Die restlichen beiden Teigspitzen in die Mitte klappen und sorgfältig mit Eiklar zusammenkleben. Die Golatschen im Kühlschrank 15 Minuten rasten lassen, damit das Eiklar trocknen kann.
- Die Topfengolatschen nicht zu eng auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und mit Dottermilch bepinseln. Im Ofen ca. 15 Minuten knusprig braun backen.



Listen-
platz
9



Martin Hausmann

”

Es geht darum, ein lebenswertes, gerechtes Felixdorf für alle zu schaffen.

“

EINE LEBENSWERTE GEMEINDE ZEICHNET SICH DURCH STARKE GEMEINSCHAFT AUS

Eine lebenswerte Gemeinde zeichnet sich durch starke Gemeinschaft und einen hohen sozialen Zusammenhalt aus. In solch einer Gemeinde sind die Menschen füreinander da, unterstützen sich gegenseitig und pflegen ein aktives, respektvolles Miteinander.

Ein zentraler Bestandteil dieser Gemeinschaft kann eine Bücherei sein, die nicht nur als Ort der Bildung und Information dient, sondern auch als Treffpunkt für Jung und Alt. Sie fördert den Austausch, bietet kulturelle Angebote und trägt zur persönlichen und gemeinschaftlichen Entwicklung bei.

Eine gut geführte Bücherei stärkt somit den Zusammenhalt und trägt zur Lebensqualität in der Gemeinde bei.



Mein Rezept:



GEFÜLLTE MELANZANI

von Martin

ZUTATEN

- 2 Stk. Melanzani
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL italienische Kräuter
- ½ Stange Lauch
- 1 Dose passierte Tomaten
- Salz, Pfeffer, Knoblauch
- 4 große Knoblauchzehen
- 1 EL Ketchup
- 1 EL Semmelbrösel
- ½ kg gemischtes Faschiertes
- 1 Messerspitze Sambal Oleg
- 250 g geriebener Käse

ZUBEREITUNG

Guten Appetit

- Die Melanzani der Länge nach halbieren und mit einem Esslöffel vorsichtig aushöhlen. Es sollte noch ein Fruchtrand bleiben (siehe Foto). In eine mit Olivenöl bestrichene Pfanne geben.
- Die Melanzani-Schiffchen salzen und mit Pfeffer und Knoblauchgranulat würzen.
- In einem Topf das Faschierte in Olivenöl rasch anbraten. Das Melanzani-Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden und den Lauch ebenfalls. Alles mit dem Faschierten durchrösten und anschließend mit den passierten Tomaten aufgießen. Das Ketchup, die gepressten Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, die italienischen Kräuter und Sambal Oleg hinzufügen und bei mittlerer Hitze ca. 25 Min. dünsten. Umrühren nicht vergessen. Abschmecken und mit einem Esslöffel Semmelbrösel binden.
- In die vorbereiteten Melanzani-Schiffchen füllen und mit dem geriebenen Käse bestreuen.
- Im Backrohr bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 40 Min. backen.



Listen-
platz
10



Viktoria Zitzler

”

Unsere Umwelt liegt uns
am Herzen und jeder kleine
Schritt zählt - gemeinsam für
eine grüne Zukunft. “

UNSERE UMWELT LIEGT UNS AM HERZEN

In Felixdorf wird ein besonderes Augenmerk auf den Umweltschutz gelegt. Ein bedeutendes Projekt ist die Ortsbildoffensive, die darauf abzielt, das Ortsbild zu verschönern und die Lebensqualität zu erhöhen. Hierbei werden sowohl Grünflächen gepflegt als auch Maßnahmen zur Reduktion von Umweltbelastungen ergriffen.

Ein zentrales Anliegen ist dabei die Förderung der Baumpflanzung in unserer Gemeinde. Mit der Pflanzung von Bäumen schaffen wir nicht nur einen grünen Ort, sondern tragen aktiv zur Verbesserung der Lebensqualität aller bei. Auch die richtige Pflege des Waldes trägt wesentlich zur Erhaltung der ökologischen Balance und zur Förderung der Artenvielfalt bei.

Ein weiteres Projekt, das mir am Herzen liegt, ist ein eigener Honig aus Felixdorf für Felixdorf. Das Ziel ist, wertvolle Lebensräume für Bienen und andere bestäubende Insekten zu bieten und zu erhalten. Der Genuss von regionalem Honig hat den Vorteil, ein Produkt zu erhalten, das nicht nur frisch, sondern auch gesund und umweltfreundlich produziert wird.



Mein Rezept:

STEFANIEBRATEN

von Viki



ZUTATEN

- 400 g Wasser
- 4 Eier
- 600 g Suppengemüse
- 150 g Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1-2 Bund frische Petersilie
- 20 g Butter
- 160 g Semmelbrösel
- 3 TL Senf
- 1 kg Rindsfaschiertes
- 4-6 Essiggurken
- 100 g Speck, geräuchert
- 1 Gemüsesuppenwürfel
- Majoran, Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Die 4 Eier hartkochen und das Suppengemüse (z.B. Karotte, gelbe Rübe, Sellerie, Petersilienwurzel) schälen und in Würfel schneiden.
- Zwiebel, Knoblauch und Petersilie klein hacken und in Butter schmelzen lassen.
- Den Backofen auf 170 Grad vorheizen und eine feste Auflaufform mit etwas Butter einfetten.
- Die Semmelbrösel mit 100 g Wasser, 1 rohem Ei, Majoran, Salz, Pfeffer und 1 TL Senf gut vermischen.
- Das Faschierte dazugeben, gut miteinander verkneten und auf eine Alufolie verteilen.
- Die geschälten Eier in einer Reihe auflegen, links und rechts davon, mit etwas Abstand die Essiggurken aufreihen.
- Die Masse dicht mit den Speckscheiben überlappend belegen und das geschnittene Suppengemüse rund um den Braten verteilen.
- Den Braten in den Ofen schieben und für 40 Min. garen. Währenddessen 300 ml Wasser, Gewürzpaste und 2 TL Senf erhitzen und nach 40 Min. den Saft über den Braten gießen, das Gemüse wenden und weitere 40 Min. garen.
- Den Braten in Scheiben schneiden und mit Kartoffelpüree und Bratensaft servieren.



Listen-
platz
11

 **Patricia Riegler**

”

Mit Engagement, Kreativität
und Leidenschaft gestalten
wir unser Felixdorf. “

MIT ENGAGEMENT, KREATIVITÄT & LEIDENSCHAFT GESTALTEN WIR UNSER FELIXDORF

Wir setzen uns aktiv für unsere Gemeinde ein. Durch Engagement und Kreativität schaffen wir neue Ideen, um das Leben in Felixdorf zu bereichern und zu verbessern. Ob bei der Gestaltung öffentlicher Räume, der Förderung von Kultur- und Freizeitangeboten oder bei der Unterstützung von sozialen Projekten - die Menschen in Felixdorf bringen ihre individuellen Talente und Ideen ein. Dabei wird Wert auf Zusammenarbeit und gemeinschaftliches Handeln gelegt, um die Lebensqualität zu erhöhen und die Ortsgemeinschaft zu stärken.

Die aktive Mitgestaltung wird durch verschiedene Initiativen, Events und Projekte unterstützt, die das Miteinander fördern. Die Vision einer lebendigen, zukunftsorientierten Gemeinde wird durch die kreative Einbindung aller Generationen und Interessen wahrgenommen.

Zusammengefasst zeigt sich, dass Felixdorf ein Ort ist, an dem Ideen und Engagement der Bürger:innen zusammenkommen, um das Dorf nachhaltig und mit viel Herzblut weiterzuentwickeln.

Mein Rezept:

PARADEISNUDELN

von Haderer Oma



ZUTATEN

- 1 kg Tomaten
- 1 Pkg. Bandnudeln
- 500 g Faschiertes
- Salz, Majoran

ZUBEREITUNG

- Die Tomaten vierteln und in Salzwasser weichkochen.
- Das Faschierte in Öl anrösten.
- Die Nudeln bissfest kochen, abseihen und salzen.
- Die Tomaten durch ein Sieb passieren.
- Die Nudeln zum Faschierten geben und gut durchmischen.
- Zum Schluss die passierten Tomaten dazu geben.
- Wenn nötig, nachsalzen und mit Majoran würzen.

TIPP: Am besten schmeckt es mit grünem Salat dazu.





Listen-
platz
12



Christoph Hausmann

”

Unsere Jugendlichen sind nicht nur die Zukunft sondern auch der Puls des Dorfes. “

UNSERE JUGEND IST DER PULS DES DORFES

Jugendliche stehen vor der Herausforderung, ihre Zukunft aktiv zu gestalten. Sie sind in einer entscheidenden Phase ihres Lebens, in der sie Werte, Ziele und Perspektiven entwickeln.

Die Felixdorfer Gemeinde spielt dabei eine wichtige Rolle, indem sie den jungen Menschen einen Raum bietet, sich einzubringen, sich zu vernetzen und Verantwortung zu übernehmen. Indem die Gemeinde auf die Bedürfnisse und Wünsche der Jugendlichen eingeht, kann sie ihre Entwicklung fördern und sie in die Gestaltung einer nachhaltigen und inklusiven Zukunft einbeziehen.

Gleichzeitig sollten Jugendliche ermutigt werden, sich in sozialen, politischen und kulturellen Prozessen zu engagieren, um ihre Zukunft selbstbestimmt und im Einklang mit der Gemeinschaft zu gestalten.



Mein Rezept:



SCHWEINSBRATEN MIT SEMMELKNÖDEL

ZUTATEN

- 1 kg Schweinsschopfbraten
- 1 Zwiebel
- 10 Knoblauchzehen (*gepresst*)
- 3 EL Schmalz
- 2 EL Salz und Kümmel

Zutaten Semmelknödel:

- 600 g Semmelwürfel
- 400 ml Milch
- 2 Zwiebel
- 60 g Butter
- 1/2 Bund Petersilie
- 3 Eier
- 1 EL Mineralwasser

ZUBEREITUNG

- Gepressten Knoblauch, Salz, Kümmel und die gehackte Zwiebel miteinander vermischen und mit dieser Paste das Fleisch einreiben.
- Das Fleisch in eine Bratpfanne legen, Schmalz dazugeben und ca. ein Viertel Liter Wasser zugießen. Bei 170 °C im Backrohr etwa 2 Stunden braten lassen.
- Das „Angebratene“ vom Rand der Bratpfanne abschaben und in den Bratensaft geben. Eventuell etwas Wasser zugießen. Der Braten ist nach 3 Stunden zart und weich.
- Semmelbrösel in eine Schüssel geben. Milch erhitzen und darübergießen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin goldgelb anbraten. Die Petersilie abwaschen, trockenschütteln und fein hacken.
- Die Eier verquirlen, salzen, mit Zwiebel und Petersilie zur Semmelbröselmasse geben. 1 EL Mineralwasser in den Teig rühren und 10 Min. ruhen lassen.
- In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Mit nassen Händen 8 Knödel aus der Masse formen, in den Topf geben und bei kleiner Hitze zugedeckt 12-15 Min. ziehen lassen.



Listen-
platz
13



Anton Haderer

”

In Felixdorf sind Sport und Gemeinschaft mehr als nur ein Hobby – sie sind unser Herzstück. “

EINE GEMEINDE, DIE DURCH SPORT LEBT

Besonders der Fußball hat in unserer Gemeinde eine lange Tradition, und es ist uns ein Anliegen, diese Tradition auch für die kommenden Generationen zu bewahren und auszubauen. Wir setzen uns dafür ein, dass die Jugendlichen in Felixdorf die besten Voraussetzungen für ihre sportliche und persönliche Entwicklung erhalten.

Unsere Ziele:

• **Förderung des Sports für alle Altersgruppen**

Die Sportvereine sind ein wichtiger Teil unseres Dorfes, und wir wollen sicherstellen, dass jedes Kind und jeder Jugendliche in Felixdorf die Möglichkeit hat, Sport auszuüben. Wir streben nach einer intensiven Förderung von Jugendmannschaften und einer gezielten Talententwicklung.

• **Verbesserung der Infrastruktur**

Ein funktionierendes Sportangebot benötigt auch die richtige Infrastruktur. Wir setzen uns für die Sanierung und den Ausbau der Sportstätten ein, damit Spieler:innen und Zuschauer:innen sich wohlfühlen und optimale Bedingungen vorfinden.

Mein Rezept:



KNOBLAUCH- CREMESUPPE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 3 EL Mehl
- 3 EL Butter
- 10 Knoblauchzehen
- 750 ml Klare Rindsuppe
- 1 Becher Schlagobers
- Salz, Pfeffer
- 5 EL Schnittlauch
- Croûtons

ZUBEREITUNG

- Knoblauch schälen und fein hacken.
- Butter zerlassen und Mehl bei ständigem Rühren dazugeben.
- Danach den Knoblauch hinzufügen und sofort mit Suppe und Schlagobers aufgießen und schnell mit dem Schneebesen verrühren, damit sich keine Klumpen bilden.
- Die Suppe aufkochen und danach 20 Minuten ziehen lassen, mit Salz, Pfeffer und Schnittlauch würzen.
- In einem Suppenteller anrichten und Croûtons einlegen.



Listen-
platz
14



Lukas Farnleitner

”

In Felixdorf pulsiert das Leben - und das verdanken wir vor allem unseren Vereinen.

“

IN FELIXDORF PULSIERT DAS LEBEN

In unserer Gemeinde spielt das Vereinsleben eine zentrale Rolle. Zahlreiche lokale Vereine prägen das gesellschaftliche Leben und bieten den Felixdorfer:innen eine Vielzahl von Möglichkeiten, sich zu engagieren und gemeinsame Freizeitaktivitäten zu genießen.

Besonders hervorgeraten hat sich die Faschingszeit, in der die Gemeinde mit zahlreichen Faschingssitzungen beeindruckt. Der Fasching in Felixdorf ist ein Highlight des Jahres und verbindet Tradition mit Spaß. Vereine sind somit nicht nur Freizeitangebote, sondern tragen zur Schaffung eines lebendigen, aktiven und solidarischen Gemeinwesens bei.

Unsere Ziele:

- **Förderung des Gemeinschaftsgefühls:**

Vereine sind Orte, an denen sich Menschen mit ähnlichen Interessen treffen und zusammenarbeiten können. Sie stärken den sozialen Zusammenhalt in der Gemeinde.

- **Aktive Freizeitgestaltung:** Besonders für Kinder, Jugendliche und Erwachsene bieten die Vereine zahlreiche Freizeitmöglichkeiten, die sportliche, kulturelle oder gesellschaftliche Aktivitäten umfassen.

Mein Rezept:



FANI TOPF "NUDELAUFLAUF"



ZUTATEN

- 1 kg Faschiertes
- 2 Zwiebeln
- 2 grüne Paprika
- 1 Becher Sauerrahm
- Tomatenmark
- Ketchup
- 2 EL Rindsbouillon
- 500 g Bandnudeln

ZUBEREITUNG

- Die Zwiebel mit Faschiertem anbraten und mit 2 EL Rindsbouillon oder Suppenwürfel verfeinern.
- In der Zwischenzeit einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Köcheln bringen und die 500 g Bandnudeln hinzufügen, danach abseihen und mit etwas Ketchup und Tomatenmark vermischen.
- Die grüne Paprika in Spalten schneiden.
- In einem großen Glasschmortopf das Faschierte und die Bandnudeln Schicht für Schicht hineingeben.
- Zum Schluss die Paprikastücke verteilen und einen Becher Sauerrahm darüber gießen.
- Im Backrohr bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 35 Min. backen (davon die letzten 10 Min. ohne Deckel).

TIPP: Mit einem Knoblauchbrot schmeckt es am besten!



Listen-
platz
15



Monika Hueber



**Gemeinsam wachsen,
lachen und leben –
Felixdorf ist der perfekte
Ort für Familien. “**

GEMEINSAM WACHSEN, LACHEN & LEBEN

Felixdorf ist ein Ort, an dem Familien sich zu Hause fühlen können. Das in Gehweite im Ort vorhandene Angebot an Einkaufsmöglichkeiten für den täglichen Bedarf machen das Wohnen in Felixdorf einfach und komfortabel. Hier können Kinder in sicherer Umgebung aufwachsen, in einer Nachbarschaft, die von einem starken Gemeinschaftsgefühl geprägt ist.

Ob beim gemeinsamen Spielen am Waldspielplatz, beim Entdecken der Umgebung oder bei den zahlreichen Freizeitmöglichkeiten – in Felixdorf gibt es immer etwas zu erleben. Der Ort verbindet den Charme eines ländlichen Lebens mit den Annehmlichkeiten einer modernen Infrastruktur. Schulen, Kindergärten und ein breites Freizeitangebot machen Felixdorf zum perfekten Platz, um als Familie zu leben und zu wachsen.

Hier wird das Leben nicht nur genossen, sondern auch aktiv gestaltet – mit viel Raum für gemeinsames Lachen und das Erleben unvergesslicher Momente.



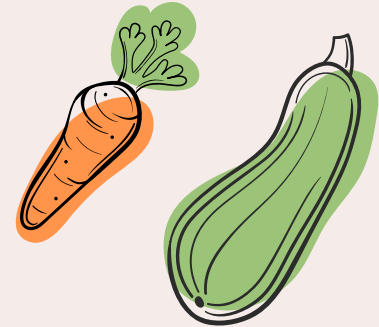
Mein Rezept:



ZOODLES MIT KOKOSGARNELEN

ZUTATEN

- 225 g Garnelen
- 1 Zwiebel
- 1-2 Zucchini
- 2-3 Karotten
- 200 ml Kokosmilch
- 1-2 TL rote Currypaste
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 TL Kokosöl
- Salz und Pfeffer zum Würzen



ZUBEREITUNG

- Zucchini und Karotten waschen und mit einem Spiralschneider oder einer Reibe längs in Streifen schneiden. Zwiebel klein würfeln.
- Kokosöl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebel gemeinsam mit roter Currypaste anschwitzen, Garnelen hinzugeben und auf mittlerer Hitze anbraten.
- Gemüsenudeln hinzugeben und kurz mit anbraten, anschließend Kokosmilch hinzufügen und bei hoher Hitze ca. 1 Minute aufkochen.
- Nach Bedarf mit Salz, Pfeffer und Currypaste abschmecken.
- Auf Tellern anrichten, Frühlingszwiebel in Scheiben schneiden und darüber streuen.



Listen-
platz
16



Kemal Baydilek

”

**Chancengleichheit für alle
- unabhängig von Herkunft,
Kultur oder Sprache.**

“

CHANCENGLEICHHEIT FÜR ALLE

Felixdorf ist eine multikulturelle Gemeinschaft, dessen Vielfalt man jeden Tag aufs Neue sehen kann. Das mag einigen nicht behagen, die nicht die Vorteile einer diversen Gesellschaft sehen wollen oder können. Genau hier möchten wir ansetzen, um alle Felixdorfer:innen zu einer noch enger verknüpften Community zu machen.

Dazu brauchen wir echte Fairness im Umgang miteinander und ein aktives Einbinden der unterschiedlichen Kulturen in unseren Alltag. Damit es keinen Unterschied im täglichen Leben mehr macht, woher jemand kommt oder welche Sprachen er spricht.

Die Barrieren sind im Kopf - auf beiden Seiten - und damit diese Barrieren fallen, braucht es Geduld und behutsames gegenseitiges Öffnen. Für diese Offenheit steht auch das Team der SPÖ Felixdorf und daran wollen wir jeden Tag arbeiten!

Unsere Vision ist eine Gesellschaft, in der jeder Mensch, unabhängig von seiner Herkunft oder seinem sozialen Umfeld, die gleichen Chancen hat, ein erfülltes und selbstbestimmtes Leben zu führen. Gemeinsam für Chancengleichheit - für alle!

Mein Rezept:

KÜRBISCREME

SUPPE vom Kemal



ZUTATEN

- 800 g Kürbis (*Hokkaido*)
- 1 große Zwiebel
- 2 EL Butter
- 1 Kartoffel (ca. 150 g)
- 1-2 Karotten
- 3 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer, ein Prise Ingwerpulver
- 500 ml Gemüsebrühe
- 250 g Rama Cremefine

ZUBEREITUNG

- Die Zwiebel und das Gemüse schälen, die Zwiebel fein hacken und die Kartoffel in Würfel schneiden. Den Hokkaido-Kürbis teilen, die Kerne entfernen und das Kürbisfleisch ebenfalls in Würfel schneiden. Bei einem Hokkaido-Kürbis kann die Schale mitverwendet werden.
- Die Butter in einem Topf schmelzen und die Zwiebel darin glasig braten. Den Kürbis, die Kartoffel und die geschnittenen Karotten zugeben und kurz mit anbraten.
- Anschließend mit 500 ml Gemüsebrühe ablöschen, sodass das Gemüse leicht bedeckt ist.
- Alles für ca. 20-25 Min. kochen lassen, bis das Gemüse weich ist.
- Die Cremefine hinzufügen und alles pürieren.

TIPP: Die Suppe mit Kürbiskernen, etwas Kürbiskernöl oder Crème fraîche garnieren. Frische Kräuter wie Petersilie oder Schnittlauch runden das Ganze ebenfalls schön ab.



Listen-
platz
17



Peter Lerch

”

**Aktive Gemeindepolitik
für echte Lösungen -
wir stehen für die
Bürgeranliegen ein. “**

WIR STEHEN FÜR DIE BÜRGERANLIEGEN EIN

Wir kennen sie, die Zwischenrufe von der Seite, die nur kritisieren, ohne irgendeine echte Lösung anzubieten. Alle Wahljahre wieder, während zwischendurch wenig Konstruktives beigetragen wird. Wir wollen weiterhin gute Lösungen und nachhaltige Konzepte liefern, damit Felixdorf den guten Weg der vergangenen Jahre weiter beschreiten kann. Lassen wir uns das Erreichte nicht schlechtreden, die Liste der Errungenschaften unserer Arbeit ist lang und zum Vorteil aller Felixdorfer:innen!

Wir wollen auch weiterhin auf die Felixdorfer:innen hören, auf ihre Sorgen und Nöte eingehen und als Gemeinde Politik betreiben, die unser schönes Dorf weiter aufblühen lassen. Ohne kurzfristige Befindlichkeiten, sondern mit dem langfristigen Fokus, und das trotz aller Unkenrufe, die nur mit Angst und Negativität arbeiten können.



Mein Rezept:

CHILI CON CARNE

de Pedro



ZUTATEN

- 400 g Rindfleisch
- 1-2 Zwiebel
- 2-3 EL Olivenöl
- 400 g gehackte Tomaten (*Dose*)
- 300 g Mais (*Dose*)
- 300 g Kidneybohnen (*Dose*)
- 300 ml kräftiger Rotwein
- 125 ml Rinderbrühe
- Gewürze:** 2 TL Salz, 1 TL Pfeffer, 1 TL Kreuzkümmel, 2 TL Paprika, 1 TL Oregano, 1 TL Zucker, 1 TL Kakaopulver, 1 Messerspitze Zimt, 1 Messerspitze Nelken Chilis nach Geschmack

ZUBEREITUNG

- Alle Gewürze bis auf die Chilischoten in einer kleinen Schüssel mischen.
- Zwiebeln klein schneiden und das Rindfleisch in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
- Zwiebel glasig andünsten, Fleisch dazugeben und scharf anbraten
- Wenn das Fleisch durchgebraten ist, mit Rotwein ablöschen und die gewürfelten Tomaten hinzufügen. Ca. für etwa 1 Stunde bei niedriger Hitze abgedeckt köcheln lassen.
- Dann die Gewürzmischung untermengen und abschmecken.
- Sollte das Chili zu fest sein, mit Rinderbrühe oder Wein je nach gewünschter Konsistenz aufgießen oder wenn zu flüssig, etwas einkochen lassen.
- Danach werden die gewaschenen Kidneybohnen und Maiskörner hinzugefügt.
- Nach weiteren 20 - 30 Minuten bei schwacher Hitze ist das Chili fertig.

Buen provecho!



Listen-
platz
18



Linus Stieber

”

Stärken wir das Gemeinschaftsgefühl und machen unser Dorf zu einem besonderen Ort. “

STÄRKEN WIR DIE DORFGEMEINSCHAFT

Eine Dorfgemeinschaft lebt vor allem vom Wort Gemeinschaft. Viele von uns können sich nicht vorstellen in einer großen Stadt zu leben – aus gutem Grund: Wir haben hier alles, was wir brauchen, ohne den Stress, den Lärm, den Schmutz und die Anonymität, die das Leben in einer Stadt wie Wien mit sich bringt.

Gemeinschaft kommt aber nicht von selbst, sie muss stets gefördert und gelebt werden. Felixdorf macht hier vieles richtig – unser Dorfleben wird von vielen, auch größeren Gemeinden, fast neidisch betrachtet. Das wollen wir so beibehalten, indem wir Vereinsleben weiter fördern, laufende Events, Kulturveranstaltungen und gemeinschaftliche Aktivitäten sicherstellen und auch die Räume dafür pflegen und erweitern, wie den Hauptplatz oder das Kulturhaus.

Dafür möchten wir arbeiten und gemeinsam dafür sorgen, dass unser Felixdorf weiter ein ganz besonderer Ort für uns alle bleibt!



Mein Rezept:

SALZBURGER BIERFLEISCH



ZUTATEN

- 1 Zwiebel
- Butter zum Anbraten
- 500 g Bandnudeln
- 750 g Rindfleisch
- 150 g Schinken
- 2 EL Mehl
- 0,5 l dunkles Bier
- ein wenig Essig
- Salz, Pfeffer, Thymian, Lorbeerblatt, Zucker
- gehackte Petersilie

ZUBEREITUNG

- Zwiebel schälen, fein schneiden und in Butter anschwitzen.
- Fleisch und Schinken in fingerdicke Streifen schneiden, zugeben und alles gut durchrösten.
- Mit Mehl stauben, weiterrösten und mit dem Bier aufgießen.
- Bandnudeln in gesalzenem Wasser kochen, bis sie noch bissfest sind.
- Salzen, pfeffern, Thymian und Lorbeerblatt zugeben.
- Das Fleisch zirka 1 Stunde zugedeckt weich dünsten.
- Dann mit Zucker und Essig abschmecken.
- Mit gehackter Petersilie bestreuen und mit Bandnudeln servieren.



Listen-
platz
19



Stephanie Dufek

”

Durch vielfältige Angebote möchten wir junge Menschen in ihrer Entwicklung unterstützen.“

VIELFÄLTIGERE ANGEBOTE FÜR UNSERE JUNGE GENERATION

In einer kleineren, naturnahen Gemeinde wie Felixdorf aufzuwachsen hat einerseits viele Vorteile, jedoch bieten viele Dörfer kaum Freizeitaktivitäten an und Jugendliche haben kaum Möglichkeiten, sich altersgerecht zu entfalten.

Wir wollen allen Altersgruppen entsprechende Angebote bieten, wie den Jugendtreff, Sport und Spiel und nicht zuletzt gemeinschaftliche Aktivitäten wie Ortsreinigung oder Feste. Dort können sie einfach Jugendliche sein, ohne als Störung oder Unruhefaktor empfunden zu werden.

Wir wollen auch Verständnis der Generationen füreinander und die gegenseitigen Bedürfnisse schaffen, damit in Felixdorf alle unabhängig ihres Alters aktiv miteinander leben können.



Mein Rezept:

GEMÜSELASAGNE

alla Steffi



ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- 1 Zucchini
- 1 große Karotte (od. 2 kleine)
- 3 große Tomaten
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 Karfiol
- 1 Zwiebel
- 125 g Crème fraîche
- 500 g passierte Tomaten
- 200 g geriebener Gouda/Mozzarella
- Lasagneblätter
- Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Tomatenmark, Oregano, Basilikum

ZUBEREITUNG

• **Sauce:** Gehackte Zwiebel mit Tomatenmark anrösten, gehobelte Karotten sowie gewürfelte Zucchini beimengen und alles gemeinsam kurz anrösten.

Passierte Tomaten dazu geben und mit Knoblauch sowie mit den Gewürzen Salz, Pfeffer, Oregano und Basilikum abschmecken. Zuletzt die gewürfelten Tomaten hinzufügen.

• **„Béchamelsauce“:** Kleingeschnittenen Karfiol in einer Gemüsebrühe weichkochen. Danach abseihen und in einer Schüssel gemeinsam mit dem Crème fraîche pürieren. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

• **Lasagne schichten:** Zuerst den Boden von der Ofenform mit ein bisschen „Béchamel“ bedecken. Danach in der Reihenfolge - Lasagneblätter, Sauce, Béchamel, Lasagneblätter, Sauce, Béchamel, Lasagneblätter und on top den geriebenen Käse. Die Lasagne für 30 Min. bei 180° C in den Ofen.



Listen-
platz
20



Nursen Yilmaz

”

**Erfolgreich wirtschaften
und eine lebenswerte
Heimat sichern.**

“

ERFOLGREICH WIRTSCHAFTEN UND EINE LEBENSWERTE HEIMAT SICHERN

Erfolgreiche Betriebe in einer Gemeinde sorgen nicht nur für Arbeitsplätze und direkte Einnahmen in Form der Kommunalsteuer, sie bereichern den Standort und erweitern die Auswahl für die Konsument:innen.

Gerade in einer flächenmäßig kleinen Gemeinde ohne großen Gewerbepark wie es Felixdorf nun einmal ist, stellt die Ansiedlung von Unternehmer:innen und Betrieben eine besondere Herausforderung dar. Daher wollen wir die bestehenden Betriebe halten und bestmöglich unterstützen und Anreize für kleine und mittlere Unternehmen schaffen, sich im Felixdorfer Umfeld anzusiedeln.

Jeder Arbeitsplatz, der ohne Pendeln erreicht werden kann, entlastet auch den schon stark beanspruchten Verkehr in Felixdorf und bildet die Basis für nachhaltigen Wohlstand in der Gemeinde!

Mein Rezept:

BEYTI KEBAB

von Nursen



ZUTATEN

- 1 Zwiebel, mittelgroß
- 2 Knoblauchzehen
- 500 g Faschiertes vom Rind
- 5 EL Paniermehl
- 1/2 TL Pul-Biber-Chilipulver
- 1/2 TL Basilikum, getrocknet
- Salz und Pfeffer
- 1 Ei (Größe M)
- 50 ml Olivenöl
- 50 ml Sonnenblumenöl
- 300 g Yufkablätter, rund

Für die Sauce:

- 3 EL Butter
- 2 EL Tomatenmark
- 300 g Joghurt, 3,5 % Fett
- 2 EL Minze, frisch
- 2 EL Petersilie, frisch

ZUBEREITUNG

- Die Zwiebel und den Knoblauch in feine Würfel schneiden. Zwiebel, Knoblauch, Faschiertes, Paniermehl und die Gewürze in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Nun das Ei aufschlagen und mit in die Füllung kneten. Kurz beiseitestellen.
- Das Olivenöl und das Sonnenblumenöl verrühren. Ein Yufkablatt in der Mitte schneiden, sodass ein Halbkreis entsteht. Mit einem Pinsel die Ölmischung gleichmäßig auf den Teig verteilen. Auf die gerade Seite des Yufkablattes ungefähr die Hälfte des Fleisches geben, dann die Seiten des Yufkablattes zuklappen und einrollen. Diesen Schritt mit dem anderen Yufkablättern wiederholen.
- Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Häppchen darauf verteilen und nochmal mit der Ölmischung bepinseln. Jetzt für ca. 30 Minuten backen.
- Für die Tomatensauce die Butter schmelzen und Tomatenmark hinzufügen. Alles gut verrühren und mit dem Wasser verdünnen. Mit Salz und Minze würzen.
- Das Joghurt in die Mitte des Tellers geben und Beyti Kebab rundherum verteilen.



Listen-
platz
21



Thomas Fisher



**Wir investieren in
ein leistbares Leben und
in unsere Zukunft.**



INVESTIEREN IN EIN LEISTBARES LEBEN

Als „frisch“ zugezogener Felixdorfer waren für mich die gute Erreichbarkeit mit der Bahn und die hohe Lebensqualität durch die gute Infrastruktur von entscheidender Bedeutung, hier meinen Lebensmittelpunkt aufzuschlagen. Diese Qualitäten sind in jahrzehntelanger harter Arbeit entstanden und sind keine Selbstverständlichkeit.

Während in den Ballungszentren das Leben nahezu unleistbar wird, haben wir hier in Felixdorf die besten Voraussetzungen, die Gemeinde nachhaltig für die Zukunft zu entwickeln. Das Erreichte schlechtreden ist weder konstruktiv noch bietet ein rückwärts gerichtetes Denken die Basis für eine gesunde Zukunft. Arbeiten wir gemeinsam an einem Felixdorf für alle.

Unser Ziele:

- **Aufrechterhaltung und weitere Verbesserung der öffentlichen Anbindung in Zusammenarbeit mit Land und Verkehrsbetrieben**
- **Erhalt und Ausbau der weiteren Verkehrsinfrastruktur für alle Felixdorfer:innen**
- **Nachhaltige Entwicklung der Gemeinde zum Vorteil aller**

Mein Rezept:



GLUTENFREIE SCHOKOMUFFINS

ZUTATEN

- 175 g Butter
- 175 g Feinkristallzucker
- 3 große Eier
- 175 g glutenfreies Mehl
- 1 Teelöffel Vanille-Extrakt oder
- 1 Sackerl Vanillezucker
- 1 Esslöffel Kakaopulver
- Optional: 100g Schokoladestückchen

ZUBEREITUNG

- Butter und Zucker (und ggfs. Vanillezucker) zu einer cremigen Masse verrühren.
- Eier verquirlen und darunter mischen. Gegebenenfalls noch Vanille-Extrakt dazugeben.
- Kakaopulver und Mehl sieben und unter die Eimasse heben.
- Optional Schokostückchen unterheben.
- Masse in 12 Muffinformen portionieren und bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 15-20 Min. backen.

TIPP: Man kann die Schokomuffins noch mit Staubzucker berieseln oder mit bunten Streuseln oder gehackten Nüssen verzieren.



Listen-
platz
22



Jasmin Haderer

”

**Unser Felixdorf -
wo Familien wachsen
und Kinder strahlen.**

“

UNSER FELIXDORF - WO FAMILIEN WACHSEN UND KINDER STRAHLEN.

Mit einer Neuen Mittelschule, einer Volksschule und drei Kindergärten verfügt Felixdorf für eine Gemeinde dieser Größe über ein umfassendes Bildungsangebot.

Zusätzliche Betreuungsangebote wie Ferienspiel und zahlreiche Feste tun das Ihrige, um das Aufwachsen in Felixdorf ohne große Pendelwege möglich zu machen. Das hilft auch den Eltern, das Leben in unserem schönen Felixdorf so angenehm wie möglich zu machen. Das soll so bleiben und das wollen wir weiter ausbauen, denn auch die nächste Generation Felixdorfer:innen soll es bei uns gut haben und dazu gehören leistbarer Wohnraum, Bildungs- und Freizeitangebote und ein aktives Gemeindeleben, das nicht durch falsche Prioritätensetzung kaputtgespart wird.

Gerade Wohnraum für die kommende Generation ist dabei wichtig, denn wo sollen unsere Kinder denn dereinst wohnen, wenn nicht in einem Felixdorf, das sich behutsam vergrößert, anstatt Parolen der Stagnation zu schwingen. Wir wollen, dass Felixdorfer Familien in einer Umgebung leben, die nach vorne schaut und die Bedürfnisse der nächsten Generationen nicht vergisst.

Mein Rezept:

PASTA ALFREDO

alla Jasmin



ZUTATEN

- 500 g Bandnudeln
- 400 g frische Garnelen
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 700 g Brokkoli
- 1 EL Olivenöl
- 100 ml Weißwein trocken
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 250 g Rama Cremefine

ZUBEREITUNG

- Knoblauch schälen und hacken, Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer darin andünsten.
- In der Zwischenzeit Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln darin gar kochen.
- Garnelen waschen und gegebenenfalls schälen. Brokkoli putzen und in mundgerechte Röschen schneiden. Beides mit in die Pfanne geben und kurz anbraten.
- Mit Weißwein ablöschen und mit Cremefine aufgießen. Alles 10 Min. köcheln lassen.

TIPP: Mit geriebenem, frischem Parmesan und italienischen Kräutern verfeinern.



Listen-
platz
23



Irfan Zeynigüzel



Sport verbindet, stärkt und fördert - wir investieren in die sportliche Zukunft unserer Jugendlichen. “

SPORT VERBINDET, STÄRKT & FÖRDERT

Zu einem aktiven Gemeindeleben gehört der Sport unverzichtbar dazu. Gerade Felixdorf verfügt über eine Reihe von attraktiven Sportvereinen, die dazu beitragen, dass für Jung und Alt ein aktives Angebot an Sportarten zur Verfügung steht. Gemeinsam können wir viel erreichen. Deshalb lade ich euch ein, euch aktiv in die Vereinsarbeit einzubringen. Ob als Trainer:in, Helfer:in bei Veranstaltungen oder einfach als Unterstützer:in - jede Hand wird gebraucht. Denn Sport und körperliche Aktivität im Allgemeinen sind für die Entwicklung von großer Bedeutung - es heißt ja nicht umsonst: Ein gesunder Geist in einem gesunden Körper.

Unser Ziel: **Förderung des Nachwuchses:** Wir möchten Kindern und Jugendlichen die Möglichkeit geben, sich sportlich zu entfalten. Mit einem breiten Angebot an Trainingsmöglichkeiten und der Unterstützung durch engagierte Trainer:innen wollen wir die Talente von morgen entdecken und fördern.

Das ist keine Selbstverständlichkeit, Felixdorf als Gemeinde fördert das Sportvereinsleben intensiv und wir wollen, dass dies so bleibt und gerade in Richtung Jugendliche weiter ausgebaut wird!

Mein Rezept:

ZIGARRENBÖREK

von Irfan



ZUTATEN

- 1 Pkg. Yufka-Teig
- 1 Zwiebel
- 350 g Schafskäse
- 1 Schuss Öl
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Petersilie
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Die Zwiebel schälen und in Stücke hacken und in etwas Öl erhitzen und anschwitzen.
- Den Schafskäse in die Pfanne bröseln und anschmelzen lassen. Die Petersilie und den Thymian waschen, trocken schütteln, die Stängel entfernen und den Rest hacken. Zum Schafskäse in die Pfanne geben, vermischen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 180 °C) vorheizen.
- Den Yufka-Teig (bitte die dreieckige Form kaufen) auf der Arbeitsfläche auslegen. Die Füllung zur breiten Teigkante mit 2 cm Abstand zum Rand verteilen, das breite Ende des Teigdreiecks befeuchten und die Seiten einschlagen und dann ganz einfach vom breiten zum spitzen Ende zusammenrollen. Diese Schritte wiederholst du, bis die Füllung und der Teig verbraucht sind.
- Die fertig gerollten Zigarrenböreks nun mit etwas Öl bestreichen und anschließend für 15 Min. im Ofen backen. Zwischendurch wenden. Alternativ lassen sich die gefüllten Stangen auch in der Pfanne zubereiten. Dazu einfach ausreichend Öl in einer Pfanne erhitzen und die kleinen Röllchen rundherum goldbraun braten.



Listen-
platz
24



Sarah Kratochwill

”

Lasst uns gemeinsam die nächste Generation fördern und unterstützen.

“

FÖRDERUNG DER FELIXDORER:INNEN VON MORGEN

Kinder sind unsere Zukunft – das mag abgedroschen klingen, aber man kann es nicht oft genug sagen und danach handeln. Um die kommende Generation bestmöglich zu unterstützen und ihnen einen guten Platz in Felixdorf zu schaffen, wollen wir Kindergärten, Schulen und auch in der Freizeit bestmöglich unterstützen und Aktivitäten setzen, die unsere Kinder in ihrer Entwicklung fördern und darüber hinaus vor allem Spaß machen und die eine sinnvolle Beschäftigung bieten. Bereits jetzt ist Felixdorf eine kinderfreundliche Gemeinde – nicht zuletzt durch zahlreiche Events der Kinderfreunde und während der Schulferien.

Diese wichtige Arbeit wollen wir fortführen und intensivieren, damit jedem Kind und Jugendlichen in Felixdorf die Möglichkeit zur unterhaltsamen und sinnvollen Freizeitgestaltung geboten wird und die Jugend gerne in Felixdorf aufwächst und in Felixdorf bleiben möchte!



Mein Rezept:



LACHSNUDELN MIT PESTO & SPINAT

ZUTATEN

- 250 g Lachsfilet
- 170 g Blattspinat
- 200 g Bandnudeln
- 60 g Pesto, grün
- 250 ml Schlagobers
- 50 g Parmesan, gerieben
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- 1 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG

- Den Lachs von der Haut befreien und in mundgerechte Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.
- Einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und die Nudeln kochen.
- In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen. Zuerst die Zwiebelwürfel darin glasig anschwitzen, dann den Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten. Danach die Lachswürfel in die Pfanne geben. Den Lachs von allen Seiten anbraten – das dauert etwa 5 Minuten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Den gewaschenen Blattspinat nach und nach in die Pfanne geben und zerfallen lassen.
- Mit Schlagobers ablöschen und den Zitronensaft hinzufügen. Für kurze Zeit aufkochen lassen. Anschließend den geriebenen Parmesan und das Pesto in die Pfanne geben. Gut umrühren, bis die Sauce schön cremig ist.
- Die gekochten Nudeln direkt in die Pfanne zur Sauce geben. Alles gut miteinander vermengen.



Listen-
platz
25



Andreas Müller

”

Verkehrssicherheit für unsere Kinder - Felixdorf schützt die Kleinsten. “

VERKEHRSSICHERHEIT FÜR KINDER

Kinder sind die schwächsten Verkehrsteilnehmer und verdienen besonderen Schutz. Ob am Schulweg, am Weg zu Freunden oder zum Spielplatz, der Straßenverkehr ist immer noch eine Hauptursache für Verletzungen. Wir wollen hier ansetzen und Felixdorf zu einer sicheren Umgebung für die jungen Felixdorfer:innen machen!

Unsere Ziele:

- **Evaluierung von Gefahrenstellen:** Welche Straßen in Felixdorf sind für Kinder besonders gefährlich?
- **Setzen von Maßnahmen zur Erhöhung der Sicherheit:** Wir wollen die häufigsten Wege unserer Kinder sicherer machen!
- **Verkehrserziehung von klein auf:** Ein selbstbewusstes Kind bewegt sich sicherer im Verkehr - hier wollen wir bereits im Kindergarten stärker ansetzen.



Mein Rezept:

PIKANTE SALATTORTE



ZUTATEN

- 1 Stk. Eisbergsalat
- 6 - 8 große Tomaten *(in Scheiben geschnitten)*
- 1 Bund Radieschen *(in Scheiben geschnitten)*
- 1 Gurke *(in Scheiben geschnitten)*
- 8 - 10 gekochte Eier *(in Scheiben geschnitten)*
- 16 Scheiben Schinken
- 16 Scheiben Blattkäse
- 1 Bund Jungzwiebel *(in Scheiben geschnitten)*
- 1 Bund Schnittlauch *(klein geschnitten)*
- 1 Tasse Cherrytomaten
- 1 Pkg. geriebener Käse
- 1 Pkg. Brunch Kräuter *(zum Garnieren)*

ZUBEREITUNG

Einen Tortenring auf einen Servierteller legen. Den Boden mit Salatblättern ausfüllen und fest andrücken. Eine Schicht Radieschen auf die Salatblätter geben und fest andrücken. Eine Schicht Gurkenscheiben darüber und fest andrücken. Eine Schicht geschnittene Tomaten darüber und fest andrücken. Eine Schicht Schinken darüber und fest andrücken. Eine Schicht Scheibenkäse darüber und fest andrücken. Eine Schicht geschnittener Jungzwiebel darüber und fest andrücken. Eine Schicht geschnittene Eier darüber und fest andrücken.

Punkt 2 bis 9 wiederholen bis der Tortenring fast gefüllt ist. Die letzte Schicht sollte geschnittener Käse sein. Auf diesen die Packung geriebenen Käse verteilen.

Danach mit Backpapier abdecken und beschweren (eventuell mit einem runden Brett) und mindestens 6 - 7 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Beim Herausnehmen Papier abziehen, den Bruch in einen Dressiersack füllen und am Rand der Torte kleine Punkte setzen, auf denen die Cherrytomaten platziert werden.



Listen-
platz
26



Nina Wippel

„Eine nachhaltige, tier-
freundliche und naturnahe
Gemeinde ist unser Ziel.“

TIER- & NATURFREUNDLICHE GEMEINDE

Eine nachhaltige, tierfreundliche und naturnahe Gemeinde ist unser Ziel. Unsere Vision ist eine Gemeinde, die für ihre tierfreundlichen Maßnahmen bekannt ist, in der die Natur respektiert wird und in der Menschen, Tiere und Pflanzen in einem harmonischen Umfeld zusammenleben. Dabei wollen wir die lokale Biodiversität fördern, die Lebensräume von Wildtieren sichern und gleichzeitig den Bürgern die Möglichkeit geben, sich aktiv für den Umweltschutz einzusetzen.

Unsere Ziele:

- **Erhalt und Pflege von natürlichen Lebensräumen:** Unsere Waldgebiete sollen als wichtiger Naturraum für Flora und Fauna gesichert werden.
- **Aufklärung und Bewusstseinsbildung:** Die Gemeinde wird den Dialog zwischen Bürgern und Naturschutzorganisationen fördern.

Lassen Sie uns gemeinsam die Weichen für eine nachhaltige Zukunft stellen - für uns, unsere Kinder und die kommenden Generationen.



Mein Rezept:



ITALIENISCHER

NUDELSALAT *alla Nina*

ZUTATEN

- 350 g Nudeln
- 150 g passierte Tomaten
- 4 EL Balsamico
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Zucker
- 100 g getrocknete Tomaten in Öl abgetropft
- 2 große Handvoll Rucola
- 250 g Cherrytomaten
- 1 Mozzarella
- 1 Handvoll Pinienkerne
- Salz & Pfeffer, Parmesan Flocken

ZUBEREITUNG

- Nudeln al dente garen (ich verwende am liebsten Mini Farfalle)
- In der Zwischenzeit in einer großen Schüssel aus passierten Tomaten, Essig, Öl, Zucker, Salz, Pfeffer und das Dressing anrühren. Würzig abschmecken.
- Pinienkerne ohne Fett in Pfanne kurz anrösten.
- Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden, Rucola schneiden und Tomaten halbieren.
- Nudeln kalt abschrecken, dann mit der Sauce vermischen. Restliche Zutaten hinzufügen und Mozzarella in die Schüssel zupfen.
- Alles gut vermischen, nach Bedarf noch einmal abschmecken
- Mit Pinienkernen garnieren.

TIPP: Am besten Rucola erst kurz vorm Servieren untermischen, damit er knackig bleibt.

Die Zukunft von Felixdorf gestalten:

- ✓ **Sicherung der Nahversorgung durch SPAR-Neubau**
- ✓ **Investitionen in Straße, Kanal und Wasser**
- ✓ **Ortsbildoffensive mit Bepflanzungen**
- ✓ **Nutzung von erneuerbarer Energie**
- ✓ **Erhöhung der Verkehrssicherheit**
- ✓ **Familienfreundliche Projekte: Familienwandertag, Sommerkino, ...**
- ✓ **Mehr Schulplätze durch Ausbau der Volksschule**
- ✓ **Zivilschutz und Black-Out-Vorsorge**
- ✓ **Erweiterung des Ferienprogramms**
- ✓ **Pflege der Au, Baumpflanzungen & Felixdorfer Honig**
- ✓ **Umsetzung von Jugendförderungsmaßnahmen**
- ✓ **Moderates Wachstum für wirtschaftliche Stabilität**
- ✓ **Bürgermeister on tour - Bürgermeister ganz nah!**

**Den Weg
gemeinsam
gehen.**

Gemeinsam als Team
setzen wir uns für Felixdorf ein.



jung.
kompetent.
fair.

www.spoe-felixdorf.at



Impressum & Offenlegung gem. §§ 25 Mediengesetz: Medieninhaber, Herausgeber und Eigentümer (zu 100%): SPÖ Bezirksorganisation Wr. Neustadt (politische Partei), Wienerstraße 6 , 2700 Wr. Neustadt / T: 02622 29401 / M: wien.neustadt@spoe.at • Bezirksvorsitzende: Petra Tanzler / Bezirksgeschäftsführer: Admir Mehmedovic • Redaktion: SPÖ Felixdorf Andreas Jagschitz, Ortsvorsitzender der SPÖ Felixdorf / M: info@spoe-felixdorf.at • Grafik & Druck: katigrafik.at, 2603 Felixdorf • Fotorechte: Andrea Hausmann, Adobe Stock • Grundlegende Richtung: Die Zeitung der SPÖ ist ein Diskussions- und Informationsorgan der SPÖ und will einen Beitrag zum freien politischen Diskurs und zu einer umfassenden und kritischen politischen Information der Öffentlichkeit leisten.