

Wartenberger Rundschau

Ostern

2016

OSTEREIER SUCHE

Kostenlos

für Klein und Groß

Ostersonntag

27. März

**Achtung:
Zeitumstellung!**

nach dem Gottesdienst ca. **11:30-12:30 Uhr**

(solange der Vorrat reicht)

auf dem Nikolaiberg



Frohe Ostern

**Bei jeder
Witterung!**



Teilnahme auf eigene Gefahr. Eltern haften für ihre Kinder. Die Aufsichtspflicht obliegt den Eltern

Rückblick: Fischessen am Aschermittwoch



von links nach rechts: Ortsvorsitzender Markus Straßberger, Helmut Lechner, Eduard Ertl, Josef Adelsberger, Simon Grandinger und 3. Bürgermeister Christian Pröbst.

Den Aschermittwoch wollte die CSU-Wartenberg in ruhigem Umfeld zum gemeinsamen Fischessen begehen. Die Ehrenmitglieder der CSU Simon Grandinger und Eduard Ertl standen im Mittelpunkt.

Simon Grandinger wurde für 60 Jahre CSU-Mitgliedschaft geehrt. Landrat und CSU-Kreisvorsitzender Martin Bayerstorfer gab einen geschichtlichen Überblick von der CSU-Gründung bis heute und wies dabei immer wieder auf die Berührungspunkte, Initiativen und Verdienste von Simon Grandinger hin. Zu seinem Leidwesen musste er die Veranstaltung wegen anderer Termine vorzeitig verlassen und fehlt daher auf dem Bild.

Eduard Ertl konnte kürzlich seinen 90. Geburtstag feiern. Deshalb gab diese Veranstaltung den schönen Rahmen, ihm auch im Kreise der Parteifreunde noch einmal zu gratulieren.

Wer könnte das besser als Josef Adelsberger, besser bekannt als der „Saxn Sepp“?

Seine Gedichte in seinem Wartenberger Dialekt sind berühmt. So hat er die beiden Jubilare in ausführlichen und amüsanten Sprüchen geehrt.



www.csu-wartenberg.de

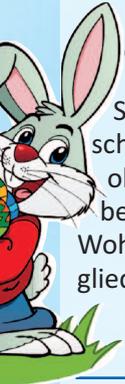
60 Jahre politisches Engagement und noch immer mit beiden Beinen auf dem Boden.

Simon Grandinger, ein Urgestein der CSU in Wartenberg, ist seit nun inzwischen 60 Jahren auf politische Mission für Wartenberg, den Landkreis Erding und die CSU.

Von 1966 bis 1972 gehörte er dem Auerbacher Gemeinderat an. Nach dem freiwilligen Anschluss der Gemeinde Auerbach an Wartenberg im Jahre 1972 war Simon Grandinger bis 2008 Mitglied des Marktgemeinderates von Wartenberg. Von 1998 bis 2002 war er zudem zweiter Bürgermeister.

1978 wählte die Bevölkerung des Landkreises Erding Simon Grandinger in den Kreistag, wo er ebenfalls bis 2008 – auch als Mitglied des Kreisausschuss – die positive Entwicklung des Landkreises Erding entscheidend mitgeprägt hat.

Simon Grandinger hat in diesen 60 Jahren eine unzählige Menge an politischen und ehrenamtlichen Aufgaben und Ämtern übernommen, sei es als Kreisobmann der Bauernverbandes, Schöffe in der Landwirtschaftskammer, später beim Landwirtschaftsgericht in München, Verwaltungsrat bei der Fischers Wohltätigkeitsstiftung, Mitglied der Kirchenverwaltung, oder als Gründungsmitglied des Schützenvereins St. Ulrich Pesenlern ...



Termine:

- 10.1. Christbaum-Abholaktion ✓
- 10.2. Fischessen ✓
- 27.3. 11:30 - 12:30 Uhr **Ostereiersuchen** auf dem Nikolaiberg
- 6.4. Jahreshauptversammlung
- 9.-10.4. Kommunalpolitische Fortbildung zur gemeindlichen Entwicklung Kloster Banz – es sind noch Plätze frei! Jeder ist herzlich eingeladen. Anmeldung/nähere Informationen in der Druckerei Gerstner, Tel. 08762 1266
- 19.4. Hans-Peter **Friedrich** referiert über Sicherheit, Innenpolitik und Flüchtlingsthematik, Gasthaus Bachmaier, Pesenlern
- 30.7. Sommerfest

CSU-Ortsverband Wartenberg

1. Vorsitzender	Dr. Markus Straßberger	Beisitzer	Martin Hamberger jun.
Stellvertreter	Irmgard Adelsberger		Werner Limmer
	Franz Gerstner jun.		Anton Neumaier
Schatzmeister	Willi Veit		Christian Pröbst
Schriftführer	Hans Schacherl		Josef Sedlmaier
Kassenprüfer	Franz Gerstner sen.		Dr. Jörg Basten
	Manfred Pratz		

Rübli-Ostertorte

Mürbeteig: 200g Mehl, 50g Zucker, Salz, 1 Ei, 100g Butter

Rübli-Kuchen: 4 Eier (getrennt), 150g Zucker, 1 Pckg. Vanillezucker, 1 TL abger. Zitronenschale, 100g Mehl, 2 TL Backpulver, 200g gem. Haselnüsse, 300g Möhren (fein geraspelt)

Außerdem: 150g Doppelrahmfrischkäse, 80g Puderzucker, 300g Sahne, 2 Pckg. Sahnesteif, 5 EL rotes Johannisbeergelee, 3 EL gehackte Pistazien



Zubereitung:

1. Mehl, Zucker, 1 Prise Salz, Ei und Butter verkneten. 30 Minuten kühlen. Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. 2/3 Teig ausrollen, in mit Backpapier ausgelegte Springform legen, mehrfach mit Gabel einstechen. 10 Minuten backen, aus der Form nehmen. Rest Teig ausrollen, Osterfiguren ausstechen. Auf mit Backpapier belegtem Blech 10 Minuten backen.

2. Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) herunterschalten. Eiweiß mit 2 EL kaltem Wasser steif schlagen, 50g Zucker einrieseln. Eigelbe mit Rest Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale schaumig schlagen. Mehl, Backpulver, Nüsse und Möhren einrühren. Eischnee unterziehen. Masse in die mit Backpapier ausgelegte Form füllen. Ca. 40 Minuten backen, abkühlen lassen.

3. Frischkäse mit Puderzucker verrühren. Sahne mit Sahnesteif aufschlagen, unterheben. Gelee erwärmen, auf Mürbeteig streichen. Rübli-Boden drauflegen. Frischkäsesahne aufstreichen, mit Pistazien bestreuen und mit den Osterplätzchen verzieren.

