

Jahresrückblick 2022 in Bildern



Christbaum-Abholaktion der CSU am Sonntag, 8.1.2023

Bitte stellen Sie Ihren
abgeschmückten Baum
(ohne Lametta!) bis 10 Uhr
an den Straßenrand.
Wir holen ihn kostenlos ab.

Wartenberger Rundschau

Weihnachten

2022

Liebe Wartenbergerinnen und Wartenberger,

auch das Jahr 2022 war für viele von uns wieder sehr herausfordernd. Getragen vom großen Zusammenhalt in unserer Gemeinde haben wir alle gemeinsam aber auch dieses schwierige Jahr insgesamt gut bewältigt. Und wir haben trotz der schwierigen Umstände in Wartenberg viel auf den Weg gebracht. Wir möchten uns an dieser Stelle bei Ihnen herzlich für den großen Zuspruch und die breite Unterstützung unserer Arbeit bedanken.

Die CSU Wartenberg wünscht Ihnen und Ihrer Familie von Herzen ein frohes Weihnachtsfest und ein gutes und gesundes 2023. Ein neues Jahr heißt immer auch neue Hoffnung, neue Gedanken und neue Wege zum Ziel. Wir freuen uns diese Wege weiter gemeinsam mit Ihnen zu gehen.

Frohe Weihnachten

Markus Straßberger

1. Vorsitzender CSU Wartenberg



www.csu-wartenberg.de

Liebe Wartenbergerinnen und Wartenberger,

das Jahr 2022 neigt sich dem Ende zu und es Zeit zurück zu blicken und auch einen Blick nach vorne zu wagen. Das Jahr 2022 war ein Jahr, das zum einen noch von Corona geprägt war und zum anderen vom Krieg in der Ukraine. Zum Glück verschwindet Corona immer mehr aus unserem Leben, das ist auch gut so und wir alle können uns wieder treffen und ganz normale Dinge tun. Wir konnten wieder ein Volksfest feiern,



wir konnten die vielen Konzerte beim Kultursommer am Nikolaiberg genießen



und auch ein Nikolausmarkt war wieder möglich.



Ich persönlich habe all diese Events sehr genossen, die Stimmung war bei allen sehr gut und man hat gemerkt, alle Wartenberger wollen sich wieder treffen, raten und die Zeit genießen. Es war einfach sehr lange nicht möglich. Ich möchte an dieser Stelle Danke sagen, Danke an all die fleißigen Helferinnen und Helfer und an die Vereine die diese Veranstaltungen unterstützt haben.

Leider herrscht noch immer Krieg in der Ukraine und mit dem Krieg kommen auch Veränderung auf uns zu. Wir haben nun auch Flüchtlinge aus der Ukraine in Wartenberg, die bei vielen Wartenbergern privat untergekommen sind. Vielen Dank an alle die hier mithelfen, das Leid zu lindern. Für uns alle bedeutet der Krieg Preissteigerungen, Unsicherheiten und auch Angst wie es weitergeht. Ich hoffe, dass der russische Kriegstreiber sein Vorhaben beendet und wir alle wieder in Frieden leben können.

Was im Jahr für uns alle sehr präsent war, waren die vielen Baustellen im Ort. Die Sanierung des Hauses für Kinder ist fast abgeschlossen und wir haben trotz der Preissteigerungen die Kosten bei 2,15 Mio halten können. Die Sanierung der Wasserleitung in der Strogerstraße ist abgeschlossen und die Vergrößerung der Durchführungen der Gräben in der Pesernlerner Straße sind auch beendet. Auch das neue Abwasserpumpwerk an der Stroger wurde fertiggestellt. Diese Baustellen waren eine große Belastung für uns alle und ich möchte mich ganz herzlich für Ihre Geduld bedanken.



Auch 2023 werden uns viele Baustelle belasten, aber es ist einfach Zeit die Dinge anzupacken. Nächstes Jahr werden wir die Strogerstraße von der Aufhamer Straße bis zur Erdinger Straße mit Gehwegen neu bauen. Die Zebrastreifen werden durch Drückampeln ersetzt und die Kreuzung Strogerstraße/Thenner Straße bekommt eine feste Ampel. Die Bushaltestellen werden barrierefrei gebaut.

Des Weiteren wollen die Deutsche Telekom und die „Unsere Grüne Glasfaser“ unser Gemeindegebiet mit Glasfaser versorgen. Die Telekom wohl nur in Wartenberg. Ich hoffe, dass wir beide Unternehmen dazu bewegen können, einen Graben zu nutzen und nicht zwei Gräben zu bauen. Das würde eine doppelte Baustellenbelastung bedeuten. Einen Rechtsanspruch dazu haben wir leider nicht. Wir wollen 2023 weiter an unserem Nahwärmenetz westlich der Stroger planen und 2024 mit dem Bau beginnen. Dazu sind viele Gespräche mit Stadtwerken und Anwälten notwendig, um hier keinen Fehler zu machen. Weiterhin wird die Erschließung des neuen Baugebietes Kleinfeld West und die Erschließung des Gewerbegebietes

Thenner gebaut. Im Frühjahr 2023 werden wir dann Klarheit über die Vergabemodalitäten im Marktgemeinderat schaffen.



Und zu guter Letzt möchte der Markt Wartenberg ein Ärztehaus an der Thenner Str. 5 errichten. Hier wird nun mittels eines europaweiten Vergabeverfahrens ein Planer ausgeschrieben, der das Projekt dann planen und umsetzen soll.

Wie Sie lesen können, haben wir in den nächsten Jahren sehr viel vor und ich hoffe, dass die Rahmenbedingungen dieses alles zulassen werden. In Zeiten wie diesen, kann sich die Lage sehr schnell ändern. Ich bin aber zuversichtlich, dass wir die Projekte umsetzen können und ich bitte um ihr Verständnis in der Bauphase. Lärm und Verkehrsbehinderungen sind im nächsten Jahr leider nicht zu vermeiden.

Ich wünsche Ihnen allen ein friedvolles Weihnachtsfest, einen guten Rutsch und für das neue Jahr viel Gesundheit und Zufriedenheit.

Herzlichst
ihr

Christian Pröbst
Erster Bürgermeister Markt Wartenberg

Der CSU-Ortsverband Wartenberg ist auch in den Sozialen Medien aktiv. Hier finden Sie Informationen über unsere Arbeit.



<https://www.instagram.com/csu.wartenberg/?hl=de>



https://www.facebook.com/CSUWartenberg/?epa=SEARCH_BOX

Glücksschweinchen backen

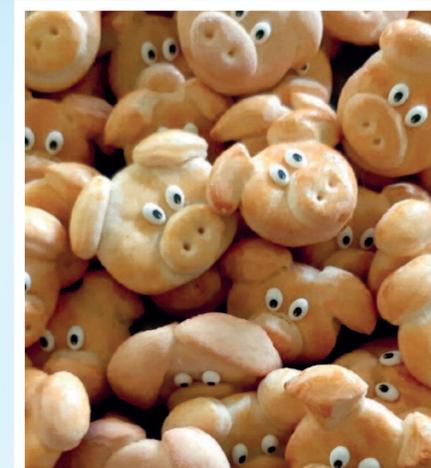
(die süßen Schweinchen dürfen an Silvester nicht fehlen - ideal zum Verschenken an Freunde, Nachbarn ...)

Zutaten:

- 150g Magerquark
- 6 EL Milch
- 3 EL Speiseöl
- 70g Zucker
- 1 Pk. Vanille-Zucker
- 225g Weizenmehl
- 1 Pk. Backpulver
- 100g abgezogene, gemahlene Mandeln
- 1 Eigelb
- 1 TL Milch
- Rosinen oder Zuckeraugen

Zubereitung:

Quark, Milch, Öl, Zucker und Vanille-Zucker gut verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und zusammen sieben. Die Hälfte davon unterrühren, restliches Mehlgemisch mit den gemahlenden Mandeln unterkneten, auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig ausrollen. Für die Schweinchen mit einem Glas runde Scheiben ausstechen (z.B. Limoglas oder Becher) und für die Nase einen kleineren Kreis (z.B. Schnapsglas). Für die Ohren den großen Kreis vierteln. Alle Teile zusammensetzen (siehe Bild).



Mit einem Zahnstocher Nasenlöcher in den kleinen Kreis bohren. Die Schweinchen mit dem Gemisch aus Eigelb und Milch bestreichen und Rosinen als Augen hineinsetzen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im Backofen backen.



Temperatur: 180 Grad (vorgeheizt) bei Ober-Unter-Hitze
Backzeit: ca. 15-20 Minuten
Bei der Verwendung von Zuckeraugen werden diese nach dem Backen mit Zuckerguss aufgeklebt.

