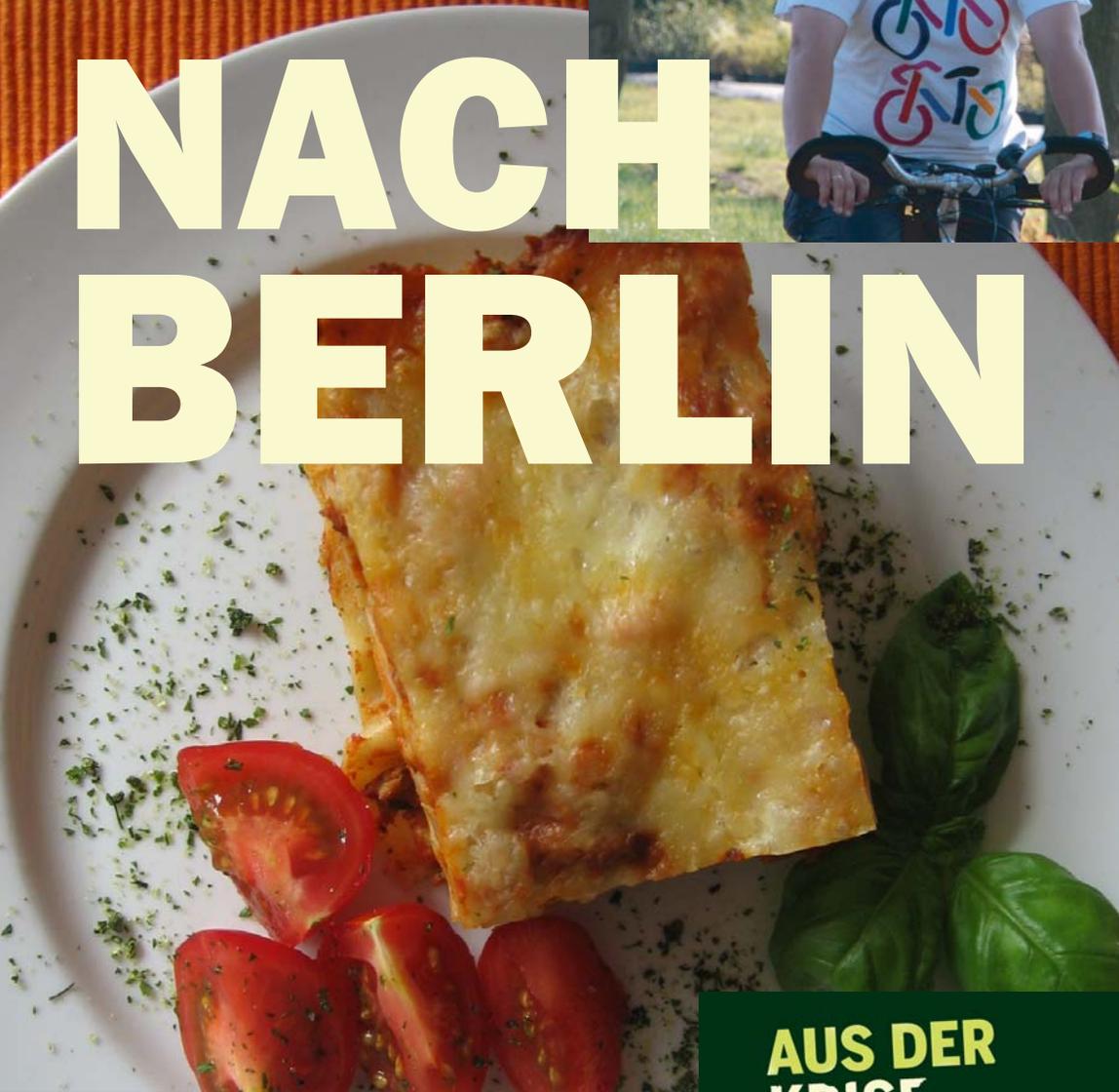


www.peternachberlin.de

PETER NACH BERLIN



Eine kulinarische
Entscheidungshilfe

**AUS DER
KRISE
HILFT NUR
GRÜN.**



PETER ERGREIFT PARTEI

Liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger,

**ich bin Peter Meiwald, Bundestagskandidat
von Bündnis90/Die Grünen
für den Wahlkreis 28 Oldenburg/Ammerland.**

Unser Programm zur Bundestagswahl am 27. September erreicht Sie in einer Zeit großer Umbrüche und auch Sorgen. Die Folgen der Wirtschafts- und Finanzkrise belasten viele Menschen.

Immer mehr Menschen fürchten den Verlust des Arbeitsplatzes und die, die arbeitslos sind, sehen ihre Chancen schwinden, bald wieder in Beschäftigung zu kommen.

Wir können nicht länger so tun, als ob das alles nichts mit der Art und Weise, wie wir wirtschaften und leben, zu tun hat. Die Krise ist Ausdruck einer Denkweise, die kurzfristige Profitinteressen über alles andere gestellt hat. Viele Gesellschaften haben über

ihre Verhältnisse gelebt und mehr konsumiert, als es ihre eigene Leistungsfähigkeit eigentlich erlaubte.

Wir stehen an einer Zeitenwende und können es uns nicht leisten, so weiterzumachen wie bisher.

Auch vor Ort beschäftigen uns Themen, die mit unserem Leben und unserer Lebensqualität zu tun haben:

- der geplante Bau der überflüssigen Küstenautobahn A22
- das gefährlich nahe an Oldenburg und dem Ammerland gelegene alte AKW Esenshamm
- bessere Bildungschancen für unsere Kinder durch Integrierte Gesamtschulen
- die geplanten klimaschädlichen Kohlekraftwerke in Wilhelmshaven und Emden
- der Ausbau des öffentlichen Personennahverkehrs im Ammerland
- der dringend benötigte Lärmschutz an der wieder mehr genutzten Eisenbahnstrecke Oldenburg-Wilhelmshaven

Diese Liste ließe sich noch weiter fortführen.

Peter Meiwald,
1966 in Oldenburg
geboren,
wohnt seit 1997 in
Westerstede,
zunächst in Ihorst,
seit 2001 in
Moorburg,
verheiratet mit
Friederike, 4 Kinder,
Dipl. Sozialpädago-
ge, freiberuflich in
der Jugendhilfe tätig

Doch ich bin sicher, sie ist lang genug um Ihnen aufzuzeigen, dass es nicht egal sein darf, wer uns nach dem 27. September 2009 regieren wird!

Meine persönlichen Positionen zu einigen der oben genannten Themen, möchte ich Ihnen nun gerne als kulinarisch garnierte Entscheidungshilfe darlegen und hoffe, Sie haben Freude an diesem politischen Kochbuch.

Sie haben die Wahl!

Peter Meiwald



PETER... IST GEGNER DER A22

Peter ist Initiator und
Mitbegründer des
A22-Widerstandes
im
Ammerland



Ammerländer Kürbissuppe

Zutaten: 1 Hokkaidokürbis, 1 Zwiebel, 1 EL Butter, 3 Kartoffeln, 3 Äpfel oder Möhren, Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung: Den Kürbis halbieren und mit der Schnittfläche auf ein Backblech legen. Im Ofen bei 175 Grad garen, bis der Hokkaido weich ist. Danach das Kürbisfleisch aus der Schale lösen. Zwiebel in Würfel schneiden und in der Butter glasig dünsten. Die Kartoffeln klein schneiden, ebenso die Äpfel/Möhren, zu den Zwiebeln geben und mit Gemüsebrühe ablöschen bis alles bedeckt ist.

Wenn die Kartoffelstücke fast gar sind, das Kürbisfleisch dazu geben und würzen.

Zum Schluss alles pürieren.

PETER... UND DIE KULTURELLE VIELFALT



**Kulturelle Vielfalt,
künstlerische Freiheit,
der Zugang zu kultureller Bildung
sind zentrale Voraussetzungen
für Freiheit und
Selbstbestimmung.**

Sauerkrautrösti aus der Pfanne

Zutaten: 500 g Kartoffeln, 500 g Sauerkraut, 2 EL Butter,
100 g Käse, 50 g Speck, Gewürze

Zubereitung: Die gekochten Kartoffeln werden in Scheiben
geschnitten. Das Sauerkraut fein schneiden.
Den Speck würfeln. Den Käse reiben.
Die Butter in der Pfanne erhitzen und den Speck dazu geben und
anbraten. Die Kartoffelscheiben und das Sauerkraut in die Pfanne
geben und alles gut mischen und evtl. würzen.
Den Pfanneninhalte zu einem Kuchen zusammen drücken
und den Käse darauf streuen.
Den Deckel auf die Pfanne legen und das Rösti ca. 20 Min.
bei mittlerer bis schwacher Hitze braten lassen.



PETER... UND DAS NATÜRLICHE LEBEN

DER SCHUTZ DER NATUR UND DER
BIOLOGISCHEN VIELFALT WIE AUCH
EINE NACHHALTIGE UND GERECHTE
NUTZUNG DER NATÜRLICHEN
RESSOURCEN SIND WICHTIGE
BESTANDTEILE MEINER
GRÜNEN POLITIK.

EINE INTAKTE UMWELT IST DIE
LEBENSGRUNDLAGE FÜR UNS UND
UNSERE KINDER

Pastinaken in Weißwein

Zutaten: 2-3 Pastinaken, 2-3 Möhren, Butter, 1,5 Tassen Weißwein,
Gewürze

Zubereitung: Die Pastinaken bürsten, evtl. dünn schälen und in
gleichmäßige, fingerdicke Stücke schneiden.
Das gleiche Verfahren gilt auch für die Möhren.
Die Butter in die Pfanne geben, das Gemüse sowie den Weißwein
dazu geben und alles ca. 15 Minuten dünsten.
Mit Salz abschmecken.
Wenn mit Curry und Schwarzkümmel gewürzt wird, bekommt das
Essen eine orientalische Note.

PETER... FÜR 100% ERNEUERBARE ENERGIE



**Die Zukunft ist erneuerbar!
Mit neuer Energie
gegen Atom, Kohle und
Wirtschaftskrise!**

Möhrenlasagne

Zutaten: 50 g Butter, 60 g Mehl, 160 g saure Sahne, 750 ml Milch, 1 TL gemahlener schwarzer Pfeffer, 100 g Cheddar oder Gouda, 4 Eier, 2 EL Pesto, 750 g geraspelte Möhren, 250 g Lasagneblätter, 50 g geriebener Gouda bzw. Cheddar

Zubereitung: Butter im Topf erhitzen, Mehl zufügen, bei schwacher Hitze rühren bis die Mischung goldgelb ist und Blasen wirft.

Saure Sahne, Milch und Pfeffer verrühren und nach und nach dazu gießen. Häufiger glattrühren damit die Sauce nicht klumpt.

Ca. 5 Min unter ständigem Rühren erhitzen bis die Sauce kocht und eindickt. Den geriebenen Käse einrühren, den Topf vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen.

Nach und nach die verquirlten Eier unter ständigem Rühren dazu geben. 1/3 der Sauce in eine andere Schüssel geben und beiseite stellen! In die 2/3 das Pesto und die Möhren unterrühren.

Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Die mit Pesto vermischte Sauce in der Auflaufform mit den Lasagneblättern schichten. Als letzte Lage mit Lasagneblättern abschließen. Den Rest der Sauce übergießen und mit restlichem Cheddar bestreuen. Vor dem Backen 15 Min. ziehen lassen, dann 40 Min. backen und danach kurz ruhen lassen.



PETER... FORDERT VON DER BAHN

**BAHNHALTEPUNKTE IN OFENERDIEK, OSTERNBURG,
HAHN, APEN UND KAYHAUSERFELD EINZURICHTEN**

**DIE ZUSAGEN ZUM ERHÖHTEN LÄRMSCHUTZ FÜR DIE
ANWOHNER AUCH ÜBER DIE WAHL
HINAUS EINZUHALTEN!**

Oldenburger Steckrübeneintopf

Zutaten: 1 Steckrübe, 2 große Kartoffeln, 2 Zwiebeln,
1 Knoblauchzehe, 2-3 Kochwürste, 1 EL Butter, 1 L Gemüsebrühe,
2 Lorbeerblätter, Kräutersalz, Pfeffer, Petersilie

Zubereitung: Die Steckrübe und die Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden.

Die Zwiebeln, die Knoblauchzehe sowie die Lorbeerblätter in der Butter andünsten und die Steckrübe samt der Kartoffeln dazugeben, mit der Gemüsebrühe auffüllen und köcheln lassen.

Die Kochwürste klein schneiden und in den Topf geben.

Wenn alle Zutaten gar sind, wird abgeschmeckt. Ganz zum Schluss wird die fein geschnittene Petersilie untergehoben.

Statt Kochwurst kann auch Aal genommen werden. Dann hat der Steckrübeneintopf ein feines Raucharoma.

Der Aal wird aber erst kurz vor dem Servieren in den Topf gegeben, damit der Fisch nur erwärmt aber nicht gekocht wird.

PETER... ÜBERNIMMT VERANT- WORTUNG



Manchmal vergessen wir es:

Wir leben alle in der Einen Welt,
auch wenn wir in unterschiedlichen
Welten aufwachsen. Kurzsichtige
Interessenpolitik und
ungerechte Wirtschaftsbeziehungen
spalten die Welt in Verlierer und
Gewinner. Ein grüner Neuer
Gesellschaftsvertrag verpflichtet uns zu
helfen, diese Spaltung zu überwinden.

Bunter Kartoffelsalat

Zutaten: 750 g Kartoffeln, 2 Zwiebeln, 300 g Salatgurke,
300 g Tomaten, 1 grüne Paprika, 150 g Schmand, 100 ml Sahne,
1 EL Essig, 1 TL Senf, 2-3 EL Kräuter, Salz, Pfeffer, Paprika

Zubereitung: Die Kartoffeln kochen, abkühlen, pellen und
in Scheiben schneiden.
Die Zwiebeln, die Salatgurke und die Paprika in Würfel schneiden,
die Tomaten achteln.
Ein Dressing aus dem Schmand, Sahne, Essig, Senf, Kräutern
und den Gewürzen herstellen.
Alle Zutaten vorsichtig vermengen.



PETER... MACHT SICH STARK FÜR VERBRAUCHERINNEN & VERBRAUCHER

Wer Grün wählt, ...

- ... stärkt die Rechte der Verbraucherinnen und Verbraucher.
- ... wählt Essen und Felder ohne Gentechnik.
- ... will nicht nur wissen, was auf den Tisch kommt, sondern auch was drin ist.
- ... stimmt für einen besseren Schutz vor den schwarzen Schafen der Finanz- und Energiewirtschaft.
- ... stimmt für ein Nachhaltigkeitssiegel – gegen Kinderarbeit, Umweltsauereien und Ausbeutung.

Peters Nusssauce

Zutaten: 150 g Walnusskerne, 400 g Tomaten,
3 EL Butter, Salz, Pfeffer, Chilipulver

Zubereitung: Die Walnusskerne hacken und in der Pfanne rösten. Die Tomaten klein schneiden und in die Pfanne geben und köcheln. Die Butter unter die Sauce geben, abschmecken mit milder Schärfe oder richtig feurig. Dazu gibt es Nudeln oder Reis.

**BÜNDNIS 90
DIE GRÜNEN**



KLIMA ARBEIT GERECHTIGKEIT FREIHEIT

**AUS DER
KRISE
HILFT NUR
GRÜN.**

Ich will...

- ...mehr Informationen*
- ...in den Emailverteiler aufgenommen werden*
- ...Mitglied bei Bündnis 90/Die Grünen werden*
- ...spenden*
- ...etwas fragen, anregen oder kritisieren*

**Wer sich weiter
informieren möchte,
findet vieles unter:**

Homepage:

<http://www.peternachberlin.de>

Twitter:

<http://twitter.com/peternachberlin>

MeinVZ:

[http://www.meinvz.net/Profile/
75c7b5e9afc5dfef/tid/102](http://www.meinvz.net/Profile/75c7b5e9afc5dfef/tid/102)

Youtube:

[http://www.youtube.com/
peternachberlin?gl=DE&hl=de](http://www.youtube.com/peternachberlin?gl=DE&hl=de)



Herausgeber:

KV Ammerland Bündnis90/Die Grünen,
Susanne Mijs, Tel. 0441-683690

www.gruene-ammerland.de

Auflage: 10.000 Exemplare,

Layout: Günter Teusner

Ich will mehr...

Vorname:

Nachname:

Straße:

PLZ, Ort:

Telefon:

Email:



Bündnis 90 / Die Grünen
Kreisverband Ammerland
Peter Meiwald
Leerer Str. 18

26655 Westerstede