



Mit Baguette servieren.

Carpaccio vom Rind

Zutaten (4 Personen):
400 g Rinderfilet, oder Roastbeef, hauchdünn geschnitten
1 Pck. Rucola
1 Stück Parmesan
Saft von 2 Zitronen
Balsamico
Olivenöl, extra vergine
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Meersalz
Baguette

Zubereitung:

Vier Teller mit Balsamico beträufeln und mit einem Pinsel verteilen, so dass der gesamte Teller dünn bedeckt ist.

Die dünnen Rinderfilet-Scheiben und den Rucola auf die Teller geben und den Parmesan hauchdünn darüber hobeln. Jetzt mit Salz, Zitronensaft und Pfeffer würzen und das Olivenöl darüber träufeln.

Damit das Rinderfilet leichter in hauchdünne Scheiben geschnitten werden kann, friert man das Filet vorher etwas an. Zum Schneiden eignet sich ein sehr scharfes Messer oder eine Aufschnittmaschine.

Gemeinderat
Listenplatz Nr.

3

Kreistag
Listenplatz Nr.

3

**Gründer und
Unternehmer
mehr fördern
und Interessen
aller Generationen
berücksichtigen.**

"Im Alter von 24 Jahren habe ich meine eigene Medienagentur gegründet. Gerade als Jungunternehmer bekomme ich an vielen Stellen mit, wo Förderung für junge Gründer und Unternehmer fehlt. Der Standort Bad Dürrhein muss für junge Unternehmen attraktiver gestaltet werden, um auch in Zukunft wirtschaftliche Vielfalt und Arbeitsplätze zu schaffen!

Allgemein ist es Zeit für frischen Wind im Gemeinderat und Kreistag. Zeit, dass sich mehr innovative und junge Leute in der Kommunalpolitik engagieren und man zusammen eine Zukunft schafft, die die Interessen aller Generationen vertritt."

Meine Schwerpunkte:

Attraktivität der Bad Dürzheimer Innenstadt.
Junge Unternehmen und Gründer fördern.
Interessen der jungen Generation vertreten.

Jahrgang: 1993

Beruf: Fotograf & Filmemacher, Social Media Manager

Vereine: Mitglied der Narrenzunft Bad Dürrhein

Mitglied der Freiwilligen Feuerwehr Bad Dürrhein



Patrick vom Berg

Geschäftsführer Blackwood Media



**Freie
Demokraten**

FDP