

Korbacher Blättchen

Nummer 39 - Dezember 2011

Korbach

SPD

BESSER FÜR

KORBACH

In schwierigen Zeiten ist Sachverstand gefordert!

Martin Dörflinger - Kompetenz für Korbach!

Solide Finanzen und soziale Politik sind kein Widerspruch, sondern unabdingbare Voraussetzungen für ein funktionierendes Gemeinwesen. Aus diesem Grund ist für mich das oberste Ziel die Wiedererlangung unserer finanziellen Handlungsfähigkeit. Das heißt konkret: keine finanziellen Experimente mit ungewissem Ausgang wie ein Rathaus-Neubau für bis zu 15 Millionen Euro. Sparsamkeit und Maßhalten müssen wieder zu Tugenden und Kennzeichen Korbacher Politik werden.



Wir müssen die bestehenden Arbeitsplätze in Korbach erhalten und neue schaffen. Ich stehe für ein investitionsfreundliches Klima in unserer Stadt. Durch meine berufliche Erfahrung weiß ich, wo Unternehmer der Schuh drückt. Dabei brauchen unsere Kaufleute in Industrie, Gewerbe, Handel und Handwerk eindeutige Rahmenbedingungen und klare Aussagen. Dafür stehe ich!

Martin Dörflinger – die Zukunft im Blick!



Unsere schöne Altstadt, die „Perle Korbachs“, muss endlich richtig an unsere Fußgängerzone angebunden werden und diese braucht ein moderneres Gesicht mit einem breiten Angebot an

attraktiven Fachgeschäften. Wenn wir Korbach als die zentrale Einkaufsstadt in Waldeck-Frankenberg erhalten wollen, müssen wir endlich handeln.

Unsere Familien - Jung und Alt Hand in Hand!



Sobald es unsere finanziellen Rahmenbedingungen zulassen, werde ich den kostenfreien Kindergartenbesuch für alle Kinder umsetzen. Dies ist echte Sozialpolitik! Gleichzeitig braucht unser Jugendhaus neue Perspektiven. Hier stehe ich für eine Entwicklung hin zu



einem echten Kinder-, Jugend-, und Familienzentrum. Weiterhin unterstütze ich die Fortführung unserer Präventionsarbeit. Die Kindergartensozialarbeit wurde auf Drängen der SPD-Fraktion umgesetzt. Dies ist ein erster wichtiger Schritt.

Unser Krankenhaus muss in kommunaler Hand bleiben. Dennoch wollen wir gleiche Bezahlung für gleiche Arbeit. Hier darf es keine 2-Klassen Gesellschaft geben.

Unser Wasser – Grundlage unseres Lebens

Der Verkauf unserer Stadtwerke und unseres Wassers war ein schwerer politischer Fehler, der entgegen unseren Mahnungen begangen wurde. Heute macht uns dies beim Betrieb unserer

Bäder große Probleme. Ich stehe für den Rückkauf unseres Wassers für alle Bürgerinnen und Bürger.



Unsere Ortsteile – Vielfalt in der Einheit

Der Erhalt lebenswerter und lebensfähiger Ortsteile ist eine wichtige Aufgabe, um der Abwanderung von Bürgerinnen und Bürgern aus unseren Ortsteilen entgegenzuwirken. Hierzu müssen wir die allgemeine Daseinsvorsorge sowie die Anbindung durch den Öffentlichen Personennahverkehr in unseren Ortsteilen erhalten und neue Wege zu deren Sicherung beschreiten.

Die flächendeckende Breitbandversorgung, eine Revitalisierung der Ortskerne und eine lebendige Dorfgemeinschaft sind unabdingbare Grundlagen hierfür.



Impressum



Das **KORBACHER BLÄTTCHEN** wird herausgegeben vom SPD-Ortsverein Korbach, vertreten durch die Vorsitzende Gudrun Limperg. Redaktion: Helmut Schmidt.

Anschrift: SPD-Ortsverein Korbach, Briloner Landstraße 27, 34497 Korbach.

Druck: sprenger-druck, Korbach.
Auflage: 10.000 Exemplare

Liebe Korbacherinnen und Korbacher,



wie Sie vielleicht schon erfahren haben, bewerbe ich mich im nächsten Jahr um das Amt des Bürgermeisters in Korbach, meiner Heimatstadt. Dies ist für mich eine große Ehre und Herausforderung zugleich.

Ich bin 1968 in Korbach geboren, habe hier die Schule besucht und 1988 mein Abitur an der Alten Landesschule abgelegt. Nach meiner Ausbildung zum Bankkaufmann und der Ableistung des Zivildienstes im Alten- und Pflegeheim Landeshospital Flechtdorf habe ich ein Studium der Betriebswirtschaftslehre in Göttingen aufgenommen, das ich 1996 als Diplom-Kaufmann abgeschlossen habe. Heute bin ich Geschäftsbereichsleiter bei der Sparkasse Waldeck-Frankenberg in Korbach und für etwa 100 Mitarbeiter in 11 Geschäftsstellen verantwortlich.

In meiner Familie mit acht Neffen und Nichten, die mich auch mit den Sorgen und Nöten junger Menschen vertraut machen, sowie in meinem großen Freundeskreis und bei meinen Hobbies Lesen, Tennisspielen und Kochen finde ich Zeit zum Entspannen. Daneben bin ich in vielen Vereinen, z.B. als Zweiter Vorsitzender des TSV 1850/09 Korbach, bei der Bürgerhilfe „Wir Für Uns“ und dem Förderverein für die Kiliansorgel ehrenamtlich aktiv.

Wir leben heute unter völlig veränderten Rahmenbedingungen und besonders schwierigen wirtschaftlichen

Verhältnissen. Für die Zukunft unserer Stadt sind deshalb andere Qualifikationen gefordert als bisher. Ich bewerbe mich um das Amt des Bürgermeisters, weil ich durch meine Ausbildung und meine berufliche Tätigkeit wirtschaftliche Erfahrung, finanzwirtschaftliche Kompetenz und zugleich Augenmaß für einen gerechten Ausgleich von Wirtschaft und Sozialem mitbringe. Wir müssen Korbach fit machen für die Zukunft und brauchen dafür neue Ideen, sonst fällt unsere Stadt im Wettbewerb mit anderen Kommunen zurück. Diese Ideen biete ich an.

Dabei will ich nicht alles anders aber vieles besser machen und bewusst nicht allen alles versprechen, sondern nur das, was ich auch halten kann. Dafür können Sie mich beim Wort nehmen. Besuchen Sie mich auch auf meiner Internetseite (www.besser-fuer-korbach.de)

Ihnen und Ihren Familien wünsche ich frohe und besinnliche Weihnachten und alles Gute, Glück und Gesundheit für das Jahr 2012.

Herzlichst Ihr
Martin Dörflinger

Martin Dörflinger soll Bürgermeister werden

Die Korbacher SPD hat Martin Dörflinger am 18.11.2011 einstimmig zum Bürgermeisterkandidaten für die im Jahr 2012 anstehende Wahl nominiert. Wolfgang Hey, langjähriger Kommunalpolitiker und Erster Stadt, begründete den Wahlvorschlag.

Nachstehend finden Sie Auszüge aus seiner Rede:

Martin Dörflinger ist ein Korbacher Junge. Mit seiner Abiturnote von 1,3 hätte er alles studieren können. Er entschied sich aber für eine Ausbildung bei der Kreissparkasse Waldeck als Bankkaufmann, erneut mit sehr gutem Abschluss.

Es folgte im Anschluss ein Studium der Betriebswirtschaftslehre an der Georg-August-Universität in Göttingen unterstützt durch ein Stipendium der Sparkasse. Unterbrochen durch Wehrersatzdienst im Landeshospital Flechtdorf war er dann 1996 Diplomkaufmann und es begann sein Aufstieg bei der Sparkasse, heute ist er Sparkassendirektor des Geschäftsbereichs Korbach.

Als Siebzehnjähriger trat er 1985 in die SPD ein. Wir hielten ihn schon im Jahre 1989 für fähig, Stadtverordneter zu werden, mit seinen damals 21 Jahren einer der jüngsten, wenn nicht der jüngste Stadtverordnete aller Zeiten.



In dieser Zeit gehörte er dem Unterbezirksvorstand an, er war Mitglied im Haupt- und Finanzausschuss, Mitglied des Aufsichtsrats der Stadtwerke. Er war Vorsitzender des SPD Ortsvereins Korbach von 1997 bis 2001 und er ist in zahlreichen Vereinen und Organisationen der Kreisstadt.

Es folgte dann im Jahre 2001 der Ausstieg aus der Politik in vorderster

Linie, bedingt durch Druck von anderer Stelle; wir haben das damals bedauert, mussten seine Entscheidung aber schweren Herzens akzeptieren. Aber nun ist er wieder da, mit allem, was er zu bieten hat: freundliches Wesen, sympathisch, erstklassiges Wissen um die Chancen und Risiken der Kreisstadt Korbach, blendender Rhetoriker, sachkundig.

Wenn ich zusammenfassen soll: Ein wunderbarer Mensch und prächtiger Kandidat für das Bürgermeisteramt....

Wie heißt es doch? Aller guten Dinge sind 3. Nun, Martin Dörflinger ist der dritte Kandidat nach Bernd Hellmann und Walter Hartmann, der versucht, Klaus Friedrich zu besiegen. Und dass dies möglich ist, das hat unser neuer Landrat Reinhard Kubat vorgemacht.

Und Martin Dörflinger wäre der dritte sozialdemokratische Bürgermeister nach dem kreativen Dr. Horst Bökemeier und unserem unvergessenen Wolfgang Bonhage. Beide, Bökemeier und Bonhage, waren jeder auf seine Art segensreich für unsere Stadt.

Ich koche für Martin,



weil wir seit vielen Jahren gemeinsam im Kochclub Chuchi Kilian Korbach unser Hobby pflegen und wir uns darüber hinaus beide für Land und Leute Italiens begeistern, die Vorzüge der italienischen Küche genießen, die guten Weine Italiens nicht zu vergessen.

Martin zieht es mehrmals im Jahr nach Italien und ich habe längst Sardinien als zweite Heimat gewählt. Aus diesem Grunde habe ich auch für Martin, meinen netten Kochbruder und Freund, ein typisch sardisches Gericht ausgesucht.

Paul Schiffhauer



Porceddu arrosto con patate Gebratenes Spanferkel mit Pfefferkartoffeln

Zutaten für 4 Personen

1. Spanferkel

1 kg Spanferkelrücken oder einen Schweinerücken mit Knochen (Karree), 1 /2 EL Kümmel, 2 feingehackte Knoblauchzehen, geschroteter schwarzer Pfeffer, Schale von einer halben Zitrone, Olivenöl

2. Pfefferkartoffeln

1 kg festkochende Kartoffeln, Salz, 1 TL ganzer Kümmel, 3-4 Scheiben Frühstücksspeck
1 EL Öl, 1/2 Bund Frühlingszwiebeln, 2 EL flüssige Butter, 50 ml Gemüsebrühe, je 1/2 TL Paprikapulver und gemahlene Kurkuma (Kreuzkümmel), 1 TL Aglio-e-olio-Gewürzmischung bzw. Knoblauch und Öl, 1-2 TL 7er-Pfeffermischung, grobkörniges Salz

Zubereitung:

1. Spanferkel:

Aus den Gewürzen eine Gewürzmischung zubereiten und den Spanferkelrücken damit bestreichen. Rücken mit der Hautseite nach oben

mit etwas Wasser in eine Fettpfanne geben und im Backofen bei 180 Grad garen, immer wieder mit dem entstehenden Fond begießen. Nach 30 Minuten das Fleisch salzen und weitere ca. 45 Minuten garen, bis das Fleisch eine Innentemperatur von 60 Grad erreicht hat.



2. Pfefferkartoffeln

Für die Pfefferkartoffeln die Kartoffeln waschen und mit der Schale in einem Topf in Salzwasser mit dem Kümmel weich garen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen, pellen und mehrere Stunden auskühlen lassen.

Für die Kartoffeln den Speck in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in Öl auf beiden Seiten knusprig braten. Auf

Küchenpapier abtropfen lassen und klein schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in etwa 1 cm breite Stücke schneiden. Die Kartoffeln in Spalten schneiden und in einer Pfanne in 1 EL flüssiger Butter auf beiden Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Den Bratensatz mit der Brühe ablöschen, Paprikapulver, Kurkuma (Kreuzkümmel), Aglio-e-olio- (Knoblauchpulver) und Pfeffermischung dazugeben. Kurz ziehen lassen, die restliche braune Butter unterrühren, die Kartoffelspalten und die Frühlingszwiebeln dazugeben, erwärmen und mit grobkörnigem Salz würzen.

Auf Sardinien wird das Spanferkel fast ausschließlich gegrillt, mit Vorliebe an einem mit Motor betriebenen Drehspieß. Dabei kommt meist ein ganzes Spanferkel auf den Grill. Spanferkel gibt es in fast jeder guten Metzgerei zu kaufen. Die Sarden essen gerne grünen Salat zum Spanferkel.

Als Wein empfehle ich einen Vermentino di Sardegna, Costamolino, 2010, Cantine Antonio Argiolas