

KORBACH

SPD

ROTE REZEPTE FÜR KORBACH



KORBACH DIE STADT FÜR DICH

www.spd-korbach.de

KORBACH DIE STADT FÜR DICH

WAHLPROGRAMM 2016-2021

IN BILDUNG INVESTIEREN

Unsere Stadt soll ein Zuhause für Familien werden, hier können Kinder gut groß werden.

Allen Eltern, die eine Betreuung für ihr Kind ab einem Lebensalter von einem Jahr wünschen, wollen wir einen Platz oder eine adäquate Betreuung anbieten. Und diese Angebote sollen noch ausgebaut werden. Bis hin zu einzelnen 24-Stunden Angeboten für Ausnahmesituationen.

Auch die Ganztagesbetreuung an Schulen wollen wir weiter ausbauen durch zusätzliche Plätze in den Grund- und Sekundarschulen und Mensen für die Übermittagsbetreuung.

DABEI WOLLEN WIR SOZIALARBEIT AN JEDER SCHULE BEREITSTELLEN.

Spielplätze sind ebenfalls Bildungsorte: Bolzplätze für Sportererfahrungen und ein innenstadtnaher Erlebnisspielplatz.

Die Sportförderung wollen wir stärker an die Kinder- und Jugendarbeit anbinden.

Und auch die Kultur ist Teil ganzheitlicher Bildung, die von uns gefördert wird. Darum haben wir zum Beispiel einen kostengünstigen Büchereiausweis für Kinder.

WIRTSCHAFT UND HANDEL

Korbach ist ein starker Standort. Die meisten sozialversicherungspflichtig Beschäftigten arbeiten in den vielen kleinen und mittleren Betrieben Korbachs. Von beidem brauchen wir in Zukunft noch mehr. Im Rahmen der kommunalen Wirtschaftspolitik wollen wir die strategische und zielgruppenorientierte Arbeit weiter verbessern. Erhebliche Potenziale zur Steigerung der Wirtschaftskraft sehen wir dabei in der gezielten Ansprache von Migrantinnen und Migranten.

Durch den Erhalt der bürgernahen Infrastruktur und Versorgung stellt die SPD die Lebensqualität in der innerstädtischen Lage sicher.

Korbach muss als die zentrale Einkaufsstadt weiter gestärkt werden. Fachgeschäfte statt Billigläden. Moderne Markenfilialen statt gesichtsloser Handelsketten.

Die touristische Zukunft darf nicht nur auf den Tagestourismus beschränkt bleiben. Unsere touristischen Highlights wie Museum, „Korbacher Spalte“ sowie der nahe gelegene Kellerwald müssen besser vermarktet werden.



Liebe Korbacherinnen und Korbacher,

zum dritten Mal nach 2006 und 2011
möchten wir Ihnen zur diesjährigen
Kommunalwahl heute unsere **guten
Rezepte** vorstellen.

Gute Rezepte von allen unseren Kandidatinnen und Kandidaten aus Korbach, die sich für die nächste Stadtverordnetenversammlung oder den Kreistag des Landkreises Waldeck-Frankenberg bewerben.

Diesmal haben wir um deren Lieblingsrezepte für ein Hauptgericht gebeten. So bieten wir Ihnen ein breit gefächertes Angebot überzeugender Rezept-Ideen für Sie.

Genauso wie unsere politischen Rezepte, die wir Ihnen in diesem Heft zusammengefasst als unser Wahlprogramm 2016 anbieten.

Unsere politischen Rezepte für Korbach sind teils sehr einfach umzusetzende, pragmatische Anliegen teils aber auch langfristige, mitunter auch schwer zu realisierende Ziele, für die wir aber einstehen und für deren Verwirklichung wir beharrlich arbeiten werden.

Das versprechen wir Ihnen!

Bei der Kommunalwahl am 06. März 2016 können Sie darüber mitentscheiden, wer in den nächsten fünf Jahren die Geschicke unserer schönen alten und doch so jung gebliebenen Hansestadt maßgeblich gestalten kann.

Wir, die Korbacher Sozialdemokratinnen und Sozialdemokraten, haben die Entwicklung Korbachs in der Vergangenheit entscheidend geprägt und viele Dinge erfolgreich auf den Weg gebracht. Das waren gute Zeiten für unsere Stadt und dahin wollen wir wieder zurück.

Wir werden das respektvolle Miteinander aller Korbacher Bürgerinnen und Bürger hin zu einer echten Bürgerstadt entwickeln und wieder kultivieren. Wir wollen Korbach als leistungsfähige, lebens- und liebenswerte Stadt mit allen unseren Mitbewohnerinnen und Mitbewohnern gemeinsam in eine erfolgreiche Zukunft führen.

Darum bitten wir Sie um Ihr Vertrauen.

Gehen Sie deshalb am **6. März 2016** wählen.

KORBACH DIE STADT FÜR DICH

KORBACH

SPD

> Für Sie ins Stadtparlament

Listenplatz 01

Henrik Ludwig

Geb. am 06.01.1977 in Friedrichroda,
verheiratet, 4 Kinder (13, 9, 6 Jahre, 8 Monate)

Beruf: Richter

Stellv. Ortsvereinsvorsitzender der SPD Korbach,
Stadtverordneter seit 2011,
Fraktionsvorsitzender seit 2014

Hobbys: Mein Hund, Motorrad fahren,
Fußball (Jugendtrainer beim TSV Korbach)

E-Mail: post@henrik-ludwig.de



Hirschgulasch

Zutaten für 4 Personen

1 kg	Gulasch vom Hirsch	1 EL	Tomatenmark
3 EL	Butterschmalz	6	Wacholderbeeren, zerdrückt
200 g	klein gewürfelte Zwiebeln	3	Nelken, zerdrückt
1	klein gewürfelte Möhre	200 ml	trockener Rotwein
1	klein gewürfeltes Stück Knollensellerie	400 ml	Wildfond
1	Hand voll getrocknete Pilze (Steinpilze, Pfifferlinge oder Champignons)	1 EL	Balsamico
		4 EL	Preiselbeerkompott Pfeffer, Salz, Thymian, Zucker

Zubereitung:

Pilze ca. 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen, auspressen und in kleine Stücke schneiden. Butterschmalz im Bräter erhitzen, die trocken getupften Gulaschstücke darin scharf anbraten und wieder herausnehmen. Zwiebeln, Möhre, Sellerie und Pilze im Bräter anbraten. Tomatenmark anschwitzen und nach und nach mit etwas von dem Rotwein, Wildfond und Pilzwasser ablöschen. Maximal vom Wein etc. die Hälfte nehmen. Fleisch dazu geben, salzen und pfeffern. Restlichen Rotwein, Einweichwasser, Wacholderbeeren, Nelken, Essig und 2 EL von den Preiselbeeren und evtl. eine Prise Zucker hinzugeben. Bei geschlossenem Deckel ca. 2 ½ – 3 Stunden schmoren, bis das Fleisch schön zart ist, gelegentlich umrühren nicht vergessen. Evtl. die letzte halbe Stunde ohne Deckel schmoren, damit die Sauce besser eindicken kann. Zum Schluss die restlichen Preiselbeeren hinzufügen, evtl. mit Salz, Pfeffer, Rotwein abschmecken. Dazu essen wir am liebsten Thüringer Klöße oder Nudeln und mit Rotkohl.

Listenplatz 02

Lieselotte Hiller

Geb. am 01.12.1958 in Korbach, verheiratet, drei erwachsene Kinder

Beruf: Staatlich geprüfte Betriebswirtin
Stadtverordnete seit 2001, Mitglied im Aufsichtsrat des Stadtkrankenhauses seit 2004, Mitglied im Aufsichtsrat EWF seit 2015, Stadtverordnetenvorsteherin seit 2011

Hobbys: Zeit mit der Familie verbringen, Reisen, Wandern, Radfahren

Anschrift: Moersstr. 3, 34497 Korbach, Tel. 05631 - 1586, E-Mail: lilohiller@gmx.de



Geschmortes Kaninchen

Zutaten für 6 Personen

250 g	getrocknete Pflaumen ohne Stein	200 g	gekochter Schinken
1 Tasse	Armagnac oder Pflaumensaft	3	mittelgroße Möhren
1	Kaninchen oder Kaninchenteile (ca. 2 kg)	3 – 4 EL	Olivöl
150 g	geräucherter durchwachsener Speck	2	Lorbeerblätter
4	mittelgroße Zwiebeln	2	Stängel Thymian
400 g	frische Champignons	200 g	süße Sahne
			Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Am Tag vorher die Pflaumen halbieren und in Armagnac oder Pflaumensaft einweichen.

Fleisch in ca. 8 Teile zerlegen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Speck, Zwiebeln, Champignons, gekochten Schinken und Möhren in Würfel schneiden und mit dem Öl in einen großen Bratentopf oder in eine hohe große Auflaufform geben. Pflaumen mit der Flüssigkeit und etwas Salz und Pfeffer zugeben und alles gut durchmischen. Lorbeerblätter durchbrechen, Thymian abzupfen und über den Zutaten verteilen. Die Fleischteile darauf verteilen. Im geschlossenen Topf bei 200 °C in den vorgeheizten Backofen geben und

90 Min. schmoren. Den Deckel abnehmen und die Hälfte der süßen Sahne über das Fleisch geben und ohne Deckel weitere 15 Minuten schmoren lassen. Die restliche süße Sahne über das Fleisch geben und nochmals 10 bis 15 Min schmoren – bis das Fleisch schön braun ist.

Wir essen dazu Semmelknödel und Rotkraut.

> Für Sie ins Stadtparlament

Listenplatz 03

Achim van der Horst

Geb. am 26.09.1961 in Münden, verheiratet

Beruf: Polizeibeamter

Ortsbeiratsmitglied in Meininghausen
2005-2011, Stadtverordneter 2011-2016,
Ortsvereinsvorsitzender

Hobbys: Motorrad, Hunde, Kochen

Anschrift: Brunnenweg 2,
34497 Korbach-Meininghausen,
Tel.: 05631/61985, E-Mail: achimvdh@gmx.de



Hähnchenragout mit Paprika

Zutaten für 4 Personen

750 g	kleine festkochende Kartoffeln	600 ml	Gemüsebrühe
½ Bund	Petersilie	100 g	Schlagsahne
1 Bund	Lauchzwiebeln	2-3 EL	heller Soßenbinder
2	Knoblauchzehen	1 Prise	Zucker
350 g	frische Champignons		Salz, Pfeffer
2	rote Paprikaschoten		
500 g	Hähnchenfilet		
2 EL	Öl		

Zubereitung:

Kartoffeln zugedeckt in Wasser ca. 20 Minuten kochen. Petersilienblättchen abzupfen und fein hacken. Lauchzwiebeln putzen und in Stücke schneiden. Knoblauch fein würfeln. Pilze putzen und halbieren. Paprika vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Fleisch würfeln.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Fleisch darin unter Wenden goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Lauchzwiebeln, Knoblauch, Pilze und Paprika zufügen und ca. 5 Minuten mitbraten. Unter Rühren mit Brühe und Sahne ablöschen, aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln.

Kartoffeln abgießen, kalt abschrecken und pellen. Soßenbinder unter das Ragout rühren und nochmal kurz aufkochen. Kartoffeln mit der Petersilie bestreuen. Ragout mit Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker abschmecken.

Listenplatz 04

Sabine Weinreich

Geb. am 18.05.1965 in Korbach, verheiratet,
1 Sohn (11 Jahre)

Beruf: Sozialversicherungsangestellte

Stellv. Vorsitzende SPD-Ortsverein Korbach

Hobbys: Nordic Walking, Garten

Anschrift: Ascher 10, 34497 Korbach,

E-Mail: sweinreich1965@gmail.com



Kartoffelauflauf

Zutaten für 4 Personen

500 g	gemischtes Hack	1 EL	Mehl
3	Zwiebeln	1	Lorbeerblatt
1	rote Chilischote	2 EL	Öl
800 g	Kartoffeln	100 g	Gouda (geraspelt)
1 Dose	Tomaten (ca. 400 g)	Salz	
2	Knoblauchzehen		
2 Dosen	Kidneybohnen (je Dose ca. 400 g)		
2 EL	Tomatenmark		

Zubereitung:

Für das Chili Zwiebeln und Knoblauch schälen. Chili waschen und entkernen. Alles fein würfeln. Hackfleisch in 1 EL heißem Öl krümelig anbraten. Mit Zwiebeln und Knoblauch weitere ca. 5 Minuten braten. Mit Salz würzen. Tomatenmark einrühren. Mehl darüber stäuben und kurz anschwitzen. Tomaten hacken und mit ca. 1/8 l Wasser dazu geben. Chili und Lorbeer zufügen. Alles aufkochen und zugedeckt ca. 20 Minuten schmoren.

Kidneybohnen abspülen und abtropfen und ca. 5 Minuten vor Garzeitende zum Hack geben.

Kartoffeln schälen, waschen und in dicke Scheiben schneiden.

1/3 der Kartoffelscheiben auf dem Boden einer gefetteten Auflaufform auslegen. Hälfte der Hackfleisch-Mischung darauf verteilen und die Hälfte vom Käse darüber streuen. 1/3 Kartoffeln darauf schichten. Rest Hackfleisch-Mischung darauf verteilen. Mit übrigen Kartoffeln abschließen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C) ca. 1 Stunde backen.

> Für Sie ins Stadtparlament

Listenplatz 05

Karsten Zolna

Geb. am 31.08.1994 in Korbach, ledig

Beruf: Student

Vorsitzender im Ring Politischer Jugend – RPJ Korbach, gewähltes Mitglied im Pfarrgemeinderat der Katholischen Kirchengemeinde St. Marien Korbach

Hobbys: Lesen, Schach, Orgelspiel

Anschrift: Schlesische Str. 43,
34497 Korbach



Gemüsestrudel

Zutaten für 5 Personen

250 g	Weizenmehl	3 EL	Semmelbrösel
½ TL	Salz	1 Bund	Petersilie, feingehackt
4 EL	Öl	20 g	Butter, flüssig
125 ml	Wasser	2 EL	Nüsse, gemahlen
600 g	Gemüse der Saison (Möhren, Fenchel, Lauch ..)	1	Eiweiß
150 g	Gouda	1	Eigelb
3 EL	Crème fraîche		Salz, Pfeffer, Thymian
2	Eier		

Zubereitung:

Mehl, Salz, Öl und Wasser in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren und gut durchkneten. Den Teig dann 30 min. zugedeckt ruhen lassen. In der Zwischenzeit das Gemüse Würfeln in einen Topf mit etwas Wasser geben und bei mittlerer Stufe aufheizen. Danach auf niedrigste Stufe schalten und das Gemüse etwa 15 min. garen. Gouda grob raspeln. Das abgekühlte Gemüse für die Füllung mit Gouda, Crème fraîche, Eiern, Semmelbröseln und Gewürzen vermischen.

Den Teig auf einer bemehlten Unterlage dünn ausrollen. Mit flüssiger Butter bestreichen und mit gemahlene Nüssen bestreuen. Anschließend darauf die Gemüsefüllung verteilen, wobei rundherum ein kleiner Rand freigelassen wird. Eiweiß verrühren und den Teigrand damit bestreichen. Anschließend den Teig von der schmalen Seite her aufrollen und mit der „Naht“ nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Eigelb pinseln und bei 200°C ca. 45 Minuten backen.

