



Gemeinderat
Listenplatz Nr.

13

Mit Sachverstand und Realismus für Bad Dürkheim.



Hans Buddeberg
Notariatsdirektor a.D.

"Nach der Übernahme der Leitung des Notariats Villingen zog ich Anfang 1998 vom Bodensee nach Bad Dürkheim und lebe seither sehr gern in dieser Stadt. Im Gemeinderat setze ich mich seit 2009 besonders für solide Finanzen und ein angemessenes Verhältnis von Aufwand und Ertrag bei allen ausgabewirksamen Entscheidungen ein, leider nicht immer mit befriedigendem Erfolg. Dennoch werde ich diesen Einsatz gerne fortsetzen, wenn mir die Bürger dafür am 26.5. nochmals ein Mandat erteilen. Ferner will ich eine Steigerung der Effizienz und Transparenz der Arbeit des Gemeinderats erreichen."

Mein Motto:

Quidquid agis, prudenter agas et respice finem
Frei übersetzt: Was auch immer Du tust, handle überlegt und bedenke die Folgen.

Meine Schwerpunkte:

Finanzen, Rechtsfragen, Wohnraumversorgung, Stärkung der Wirtschaftskraft der Stadt

Jahrgang: 1949

Hobbys: Angeln, Briefmarken, Geschichte

Vereine: Bürgerstiftung Bad Dürkheim
Deutsch-Ungarischer Freundeskreis
Heimat- und Geschichtsverein
Verein der Freunde und Förderer des Parasolhotel e.V.

Aus meiner norddeutschen Heimat:

Kohl und Pinkel

Zutaten:

- ca. 1 kg Grünkohl
- ca. 800 g Kartoffeln
- 1-2 Zwiebeln
- ca. 225 g Zuckerrübensirup (z.B. Graf-schafter Goldsaft)
- 4 Pinkelwürste (hier nicht zu bekommen, aber im Internet bei Herstellern im Raum Bremen/Oldenburg zu bestellen)
- 4 Rauchenden (Bauernbratwürste)
- 4 Scheiben Gelderländer Speck
- ca. 150 g Griebenschmalz

Am Vortag die Kartoffeln kochen und zum Braten vorbereiten.

Zubereitung:

Die Zwiebel(n) im Kochtopf blanchieren und dann den Kohl sowie 2-3 Glas Wasser zugeben. Mindestens 90 Minuten, besser länger, bei geringer Hitze kochen lassen.

Nach ca. 60 Minuten den Sirup zugeben und zudem das Ganze mit klarer Fleischsuppe (Pulver) würzen. Sodann die Rauchenden und den Speck auf den Kohl legen und mit diesem erhitzen. Ca. 15 Minuten vor dem Ende des Kochens werden die Würste und der Speck in den Kohl gedrückt. Oben die Pinkelwürste auflegen und mit einer Gabel anstecken, so dass das beim Erhitzen flüssig werdende Fett in den Kohl ausläuft.

Parallel in den letzten 20 Minuten die Kartoffeln im Schmalz braten.



Freie
Demokraten

FDP