

# 52 8

Das widufix Wirtschaftsmagazin

# 34

## EINGELAGERT

Ein Glühweinstand wartet  
auf seinen Einsatz.

## ELEKTRISIERT

Wie aus einem Autoladen  
ein Handwerksbetrieb wird.

## EIN BLICK ZURÜCK

Jahresrückblicke gibt es viele.  
Den hier nur einmal.

Raus aus dem Alltag, rein ins Schloss.

## Besondere Momente erleben

bei Tagungen und Business-Events



SCHLOSS  
OVELGÖNNE

### Wir möchten...

- dass Sie Ihren Alltag ausblenden und sich voll auf Ihre Themen fokussieren können.
- dass Sie sich in Ruhe auf die Inhalte Ihrer Tagung vorbereiten können, das Drumherum regeln wir.
- dass Ihre Tagung in Erinnerung bleibt, dann bleiben es auch die Ergebnisse.
- dass Sie und Ihre Gäste sich bei uns wohlfühlen.
- dass Sie gerne wieder kommen.

### Schenken Sie uns Ihr Vertrauen und wir schenken Ihnen besondere Momente.

Das Wasserschloss Ovelgönne liegt in der ostwestfälischen Kurstadt Bad Oeynhausen nahe den Autobahnen A2 und A30. Das 1740 erbaute und 2017 umfangreich modernisierte Herrenhaus bietet flexible Tagungsräume für 5 bis 300 Personen.



### Ihr persönlicher Ansprechpartner:

Johannes Schweer  
Geschäftsführer  
Tel. 05731 7561 592  
js@schloss.nrw

 Eidinghausener Str. 197  
32549 Bad Oeynhausen

[www.schloss.nrw](http://www.schloss.nrw)

# Hallo.

Für dich als Unternehmer, als Unternehmerin spielt Weihnachten keine große Rolle? Gut.

Vielleicht kannst du es aber auch gar nicht erwarten, dass die Kunden endlich wieder das Sparen, die Zurückhaltung vergessen. Und beim Thema Schenken wieder richtig und vor allem bei dir zuschlagen.

So oder so: das hier ist unsere Weihnachtsausgabe. Die gar nicht mal weihnachtlich, ohne Sterne, ohne Glitzer und Tannenbaumduft daherkommt.

Weil Weihnachten dann doch eher ein Gefühl ist, sich im Kopf, nicht auf Papier abspielt.

Hier, auf den folgenden Seiten, findest du eher Menschen, die sich gerade in einer Aufbruchstimmung befinden. Wie du. Wie wir.

Und auch das passt ja irgendwie sehr zu Weihnachten.

Dir eine erfrischende Lektüre.  
Und ein frohes Fest.



### GLÜCKLICH TRINKEN

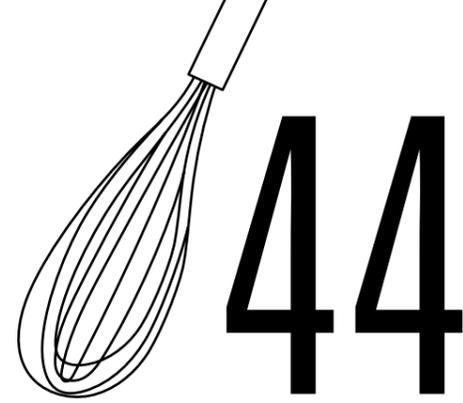
Ja, ist es denn schon Weihnachten? Ja. Fast.

# 06

# 18

### PROELECTRIFY

Eben noch Autoverkaufsfläche, jetzt Handwerkszentrum für Solar. Gibt's nicht? Gibt's doch!



### AUCH LECKER

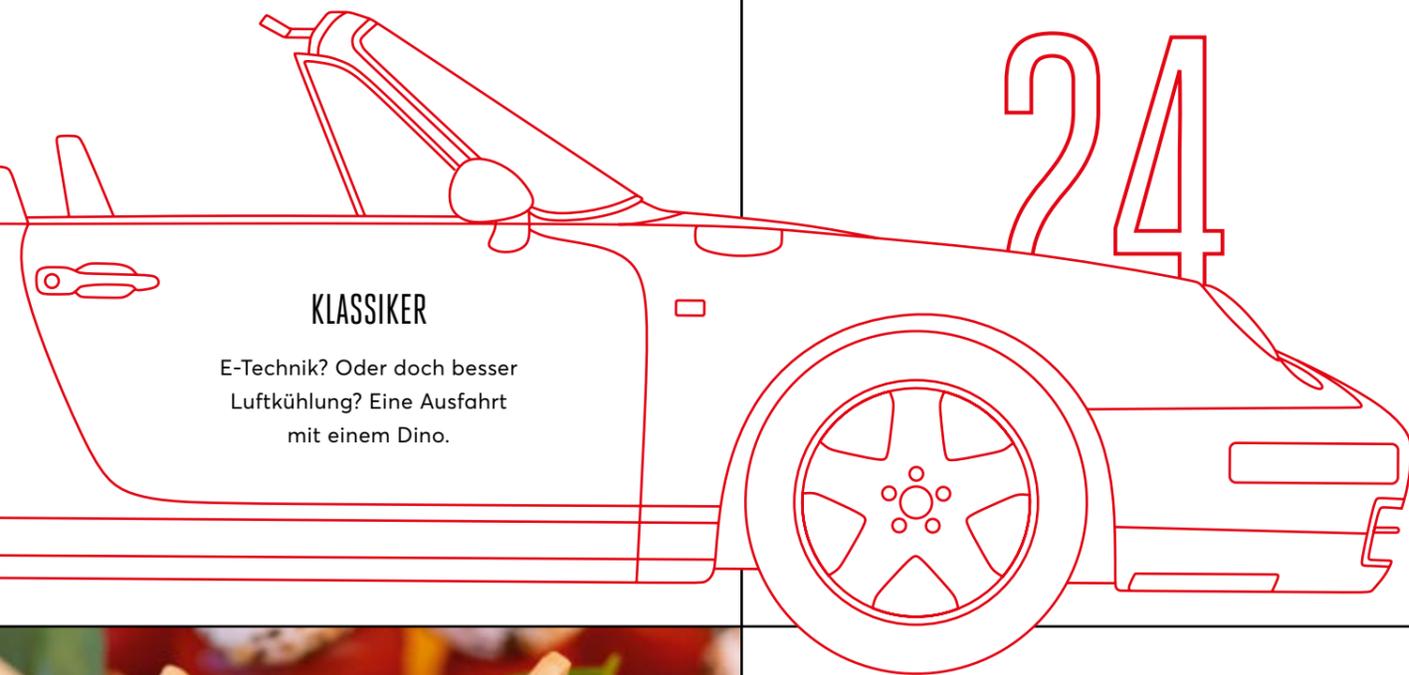
Der Grillweltmeister hat sein zweites Standbein in Bünde. Warum? Weil es sich hier besonders gut grillen und kochen lässt.



### BEST OF HOCH5

Was wir so machen, wenn wir Sachen machen, die wir so machen.

# 50



### KLASSIKER

E-Technik? Oder doch besser Luftkühlung? Eine Ausfahrt mit einem Dino.

# 24

### DÜRFEN DIE DAS?

Einfach mal die Straße, den Bürgersteig orange besprühen? Klingt nach Klimaklebern. Sind aber ganz andere.

# 54

# 56

### EIN BLICK ZURÜCK

Jahresrückblick? Kann er. Seit mehr als 25 Jahren.



### LECKER

Eine Küche, gefühlt so alt wie das Schloss, das sie umgibt. Und ein nagelneues Konzept darin.

# 30

# 36

### SKILLED

Eine App für die Generation Z, um sich einfach zu bewerben? Gibt's. Ab sofort.



### VOLL OHNE MILCH

Vegane Schokolade aus dem Hospiz – ganz in der Nähe.

# 60



# 66

### VORSCHAU / IMPRESSUM

Wer sich all das hier ausdenkt? Wir. Wer wir sind? Guck einfach nach.

# TRINKEN FÜR DEN GUTEN ZWECK

Eigene Tassen? Hat der Lions Club Bünde schon lange. Sogar so viele, dass er sie gerne verkauft und sich gegen ein Pfandsystem entschieden hat. >



Darf es etwas mehr Wumms,  
etwas mehr Schuss sein?  
Kein Problem. Hochprozentige  
Markenware steht schon  
bereit. ➤





Kleines Puzzle gefällig?  
Lieber nicht. Damit beim  
Aufbau nach rund elf  
Monaten nicht viel zu viel  
und vor allem zu lange  
ausprobiert werden muss,  
hat der Brennpeter einen  
guten Dienst auf Einzel-  
teilen geleistet. >

Wer schmeißt hier eine Runde?  
 Marcus Haubold sicherlich nicht. Aber er lässt die neue Glocke erklingen, wenn für den guten Zweck beim Bezahlen ordentlich aufgerundet wurde.

**N**ach Weihnachten sieht es hier noch nicht aus. Eher nach Abstell-Lager. Aber das ist auch nicht richtig. Es ist eher eine ganz normale Produktionshalle in Löhne – in der elf Monate lang steht, was in diesem Jahr dreieinhalb Wochen lang für eine kuriose Situation sorgt. Du kannst an dem Stand, der hier eingelagert ist, richtig leckeren Glühwein trinken. Und das sogar mit Schuss und gutem Gewissen: Denn der Gewinn landet nicht im Portemonnaie des Betreibers. Sondern bei denen, die Geld dringend brauchen.

Wenn sich der Richtige um die Einlagerung, um Ab- und Aufbau kümmert, dann reichen kleine Schilder, dünne Striche nicht aus. Dann wird zum Brennpeter gegriffen. Und dann ist ein für allemal klar, wie das

Ganze kurz nach Totensonntag auf- und kurz nach Weihnachten wieder abgebaut wird. Fehlt nur noch der passende Plan, und die Verwechslungsgefahr bei den vielen Teilen ist gebannt.

Hier sieht es nach allem aus – nur nicht nach Weihnachten. Riesige Mengen Papier, feinsäuberlich auf Rollen gewickelt, warten hier auf den Einsatz nebenan, von wo aus das Stampfen der Druckmaschine herüberwabert. Hier aber, im Papierlager, steht ganz hinten Kurioses. Ein Glühweinstand, ein weiterer Stand für den, der gerne überdacht trinkt und genießt – letzterer in vielen Einzelteilen und so gekennzeichnet, dass das Puzzle beim Aufbau vor Ort, auf dem Bündler Weihnachtsmarkt, schnell zu lösen ist. >



hoch5.com

**AQUA FUN**  
Freizeitbad Kirchlegern

**ZEIT FÜR  
GESUNDHEIT  
SAUNIEREN IM AQUA FUN**

**KOMBITICKET BAD & SAUNA  
FÜR NUR 12,50 €**

**BADE- UND SAUNASPASS  
FÜR DIE GANZE FAMILIE**

[aquafun-kirchlegern.de](http://aquafun-kirchlegern.de)

Di. – So.: 10–20 Uhr, Letzter Einlass: 19 Uhr | Di. – So.: 20–20:45 Uhr Sauna ohne Badebetrieb | Di.: Herrensauna, Mi.: Damensauna

Fotos © Teutoburger Wald Tourismus, D. Ketz

**„ Bildung, die sich anpasst „**

**vhs im Kreis Herford**

Für individuelle Lernziele bieten wir maßgeschneiderte Schulungen für ● Einzelpersonen ● Gruppen ● Firmen ● Verwaltungen ● u. s. w.

**Sie entscheiden!**  
■ was ■ wann ■ wo

Inhouse oder in unseren Räumlichkeiten, am Vor-, Nachmittag, am Abend oder am Wochenende. Wir planen gezielt nach Ihrem Bedarf.

**Sprechen Sie uns an!**

**FLEXIBEL  
INDIVIDUELL**

[vhs.link/individuell](http://vhs.link/individuell)



05221 5905-0  
[info@vhsimkreisherford.de](mailto:info@vhsimkreisherford.de)

Willkommen bei Haubold Druck & Medien in Löhne, mitten in einem überschaubaren Industriegebiet, da wo Marcus Haubold, aktuell Präsident bei den Bünde Lions, gemeinsam mit seinem Zwillingbruder Jörg Farbe, Zahlen und Buchstaben in Windeseile auf Papier druckt. 50.000 Blatt pro Stunde? Kein Problem. Auch kein Problem: Elf Monate lang den Glühweinstand hier zu deponieren, der in die-



Echte Gönner: Im Glühweinstand ist zu sehen, wer die Startfinanzierung mitübernommen hat.

sem Jahr gerade einmal dreieinhalb Wochen direkt vor dem Einkaufszentrum „In der Ort“ in Bünde stehen wird. Jahrzehntelang war der Aufstellplatz ein anderer, wurde ein in die Jahre gekommener Verkaufswagen hierhergezogen und -geschoben, ehe vor drei Jahren klar war: Wir müssen uns um einen neuen und modernen Wagen kümmern. Nun gibt es überall die, die nach vorne schauen und eben auch die, die gerne bewahren, und so folgte die ein oder andere Diskussion, ehe klar war: Der Lions Club investiert. Nicht, um mehr Umsatz oder mehr Gewinn zu machen. Obwohl: Eigentlich ja doch. Aber eben nicht im klassischen, nicht im ur-betriebswirtschaftlichen Sinne. Denn all das, was nach Abzug der Kosten in der Kasse bleibt, wandert nicht ins Clubvermögen, sondern zu denen, die es nötig haben. Unter vielen anderen zum Beispiel zum Kinderschutzbund, ins Jacobi-Haus, als Unterstützung für die Erstellung eines „Gartens der Sinne“, ins Wiehengebirge an die Kahle Wart, wo bald schon 2.800 neue Bäume gepflanzt werden – finanziell unterstützt vom Lions Club Bünde.

Wenn man so will, dann kann man bei uns für den guten Zweck trinken. Sagt Marcus Haubold, lacht und überlegt dann, ob man das wirklich so sagen, so schreiben könne. Doch, doch, kann man. Weil es ja stimme. Dafür ist der neue Stand mit seitlichem Anbau da, der eine längere Theke, eine echte Glühweinzapfanlage bietet. In ihr fließt Markenglühwein, aus, man ahnt es, Bünde. Und auch der Schuss, den viele wählen, um dem roten oder weißen Glühwein noch ein wenig Wumms zu verleihen: geliefert vom Markenunternehmen, nicht irgendein billiger Fusel. Wer das Rennen am Ende machen wird, also umsatztechnisch, roter oder weißer Glühwein, ist noch

nicht entschieden. Es ist jedes Jahr ein Kopf-an-Kopf-Rennen. Der Kassensturz findet traditionell am 23. Dezember mit dem gemeinsamen Abtrunk statt; in diesem Jahr passenderweise ein Samstag – nicht nur da wird die Kasse klingeln. An der Kasse, am Zapfhahn, ganz neu auch an der Messingglocke, die in diesem Jahr erstmals ertönen wird, wenn der Kunde großzügig aufrundet, auf Rückgeld verzichtet, stehen immer nur Lions-Freunde und ihre Partnerinnen. 41 gibt es davon in Bünde und Probleme, den Dienstplan vollzubekommen, gibt es nicht. Sagt Haubold. Und sagt dann auch: naja, es sei wie in jedem Verein, jedem Club. Es gibt die, die immer sofort dabei sind. Und die, die ein wenig gebeten werden wollen. Auch das: gelebter Alltag, Jahr für Jahr. So wie die, nennen wir es, freundliche Preisabsprache mit den Ausstellernachbarn. Wir wollen da keinen Ärger, nicht mal Diskussionen. Sondern eine gute Nachbarschaft. Sagt der Präsident und spricht gemeinsam mit seinen Lions-Freunden und vor allem all den anderen, die Glühwein & Co. auf dem Bünde Weihnachtsmarkt verkaufen, ehe feststeht, ob die Preise stabil bleiben oder steigen. Fest stehen sie am Mittwoch nach Totensonntag. Dann wird der Glühweinstand aus seinem Dornröschenschlaf geweckt, wird eine schwere Zugmaschine vorgespannt, die die gut 3,5 Tonnen schwere Last von Löhne nach Bünde ziehen kann. Am gleichen Tag ist Aufbau.

Das erste Zapfen – Zeit ist auch hier Geld – wenn die Stadt das offizielle Go zum Start gibt: am 30. November. Dann wollen auch



Stabile Preise? Eher nicht. Die kommerzielle Nachbarschaft redet mit, wenn es um die Preisfindung 2023 geht.

die Lions-Freunde am Start sein. Knappe vier Wochen lang stehen sie dann in der Bude, wundern sich vielleicht, warum hier niemand an eine Heizung, außer ein kleines Heizgebläse gedacht hat, – sie war konstruktiv einfach nicht mehr möglich – und werfen den Instinkt, sich selbst etwas von innen Wärmendes zu zapfen. Ist nahezu tabu. Sagt Marcus Haubold. Und meint damit nicht die letzte halbe Stunde beim Dienst. Da könne man schon mal vorsichtig anfangen. Also mit dem Genießen. Nicht mit dem Trinken. Das sollen die Menschen auf der anderen Seite der Theke tun. Für den guten Zweck, versteht sich. ■

# RÜDIGER MEIER STELLT SICH VOR

## Wer bin ich?

OWL-Gewächs mit vielseitigen Interessen. Fachjurist. Seit 18 Jahren Bürgermeister in Kirchlengern. Ich „brenne“ nicht nur für meine Familie und den Beruf sondern auch für die Feuerwehr, das Musizieren mit der Trompete, Biodiversität und Wirtschaftsförderung.

## Was ist meine Motivation?

Ich lebe mein Motto „Wirtschaftsförderung ist Chefsache“. Wenn es der Wirtschaft in der Region gut geht, profitieren die Kommunen sowie die dort lebenden und arbeitenden Menschen davon. Deshalb möchte ich die Firmen bedarfsgerecht unterstützen und vernetzen sowie auf allen Ebenen ein gutes Miteinander der beteiligten Akteure erreichen.

## Meine Rolle bei der IWKH?

Langjähriges Vorstandsmitglied und seit 2019 Vorsitzender der IWKH. Netzwerker für die Optimierung der vielfältigen Beziehungen zwischen Wirtschaft, Verwaltung und Politik. Ich bin Ideensammler und -multiplikator.



Rüdiger Meier,  
Vorstandsvorsitzender  
← der IWKH

## TERMINE

15. November 2023  
**Mitgliederversammlung der IWKH**  
Brüngers Land-Wirtschaft,  
Rödinghausen

28. November 2023  
**Wfg Kreis Herford X IWKH**  
**KI als Game-Changer im Marketing**  
Creditreform Herford & Minden, Löhne

> Weitergehende Informationen  
finden Sie online.

### **Initiative Wirtschaftsstandort Kreis Herford e.V. (IWKH)**

Goebenstraße 4–10  
32052 Herford  
Tel. 05221.13846-70

Informieren Sie sich jetzt:  
info@iwkh.de | www.iwkh.de

🌐 iwkh.ev

🌐 Initiative Wirtschaftsstandort  
Kreis Herford e.V.

Rot und allein. Genau ein Ordner verliert sich in den Regalen von ProElectrify.



# PROELECTRIFY

Wenn immer mehr Menschen Elektroautos kaufen, dann fragen sich auch immer mehr Menschen: Wo kommt eigentlich der Strom für all die, vor allem aber für mein Auto zukünftig her?

**G**ar nicht lange her, da standen hier exotische Sportwagen und warteten auf finanziell potente Käufer. Heute herrscht hier reges Treiben, wurden ein paar Büros abgetrennt, stapeln sich zu Demozwecken Solarmodule und Stromspeicher für den, der nicht nur den Gedanken gefasst hat, mit Sonne Strom zu produzieren. Sondern der anschauen, auch mal anfassen will. All das: Verständlich für den, der hier das Sagen hat, der selbst gerne den Schraubenzieher, den Akkuschauber zur Hand nimmt und sich auf dem Bau kein X für ein U vormachen lässt.

Philip Kleineberg empfängt uns an der vielbefahrenen Goebenstraße, Firmensitz der ProElectrify AG, und als er so erzählt, dass sie erst am 1. November vergangenen Jahres gestartet sind, sein Blick zurück zu den absoluten Anfängen geht, da wirkt es so, als müsse er sich selbst kneifen. Auch sein Werdegang: Keiner, der vermuten ließe, dass all das einmal hier enden würde. Kleineberg, gerade einmal 36 Jahre alt, ist gelernter Automobilkaufmann, bewegte sich immer in diesem Umfeld, erst bei den Daimler Nutzfahrzeugen, später beim Autohaus Mattern, auch in der Nutzfahrzeugsparte. Es ging weiter zu einer Leasingbank, Philip Kleineberg baute Teams und Strukturen auf, ließ aber alte Verbindungen nicht abreißen. Und blieb so immer in Kontakt mit der Familie Mattern, vor allem mit Jürgen Mattern.

Der wird von Kleineberg als Mann mit Sinn für das Geschäft charakterisiert und genau der fragte sich immer häufiger: Wenn immer mehr Menschen Elektroautos kaufen, dann fragen sich auch immer mehr Menschen: Wo kommt eigentlich der Strom für all die, vor allem aber für mein Auto zukünftig her? Naheliegender, dass man dann auch gleich darüber nachdenkt, dass „aus der Steckdose“ nimmer die passende Antwort sein dürfte und „selbst mithilfe der Sonne produziert“ besser, wirtschaftlicher und zukunftsorientierter wirkt.



Blau oder schwarz? Die Optik entscheidet mittlerweile beim Solarmodulkauf mit.

Es wurde also zum Telefon gegriffen, telefoniert und fest stand: Philip Kleineberg macht das. Für den stand auch da schon fest: Wenn ich das mache, dann richtig. Nicht so, wie die, die gerade die Welle aus Angst und Förderung, Versprechen und handwerklichem Unvermögen reiten und gefühlt als Drückerkolonnen über die Dörfer ziehen. Wenn, dann so: Ein Unternehmen für drei Leistungen – E-Technik, Dachdeckerei, Haustechnik. Weil du eh alle drei brauchst, wenn du

Wenn, dann so: Ein Unternehmen für drei Leistungen – E-Technik, Dachdeckerei, Haustechnik. Weil du eh alle drei brauchst, wenn du dein Zuhause umstellen willst.

# ZUKUNFT

dein Zuhause umstellen willst. Und weil du eins nicht brauchst: Ein Wirrwarr von drei individuellen Unternehmen, das erst einmal entwirrt werden will. Also sucht sich Kleineberg für den Start drei Meister, sattelt dann personell weiter auf und dirigiert heute 33 Mitarbeitende – und das vor allem digital. Wenn ich etwas von Anfang an wusste, dann, dass ich keine Zettelwirtschaft, nicht mal in Ordnern abgelegte, ausgedruckte Schreiben haben will. Hatte sich der 36-Jährige vorgenommen. Und durchgezogen.

Wobei: Ganz hat das nicht geklappt. Ein einzelner, signalroter Ordner verliert sich dann doch im Designerregal. Weil das Finanzamt eben keine Mails schickt. Sagt Kleineberg. Und lacht. Und es immer noch Lieferanten gibt, die nicht digital unterwegs sind. Was irgendwie nicht zum Lachen ist. Sagt Philip Kleineberg auch.

# DIGITAL

Wer bei ProElectrify arbeitet, der steht auf dem Dach, am Stromzähler, hinter der Heizung. Und sitzt nicht im Büro.

Noch wichtiger als die Digitalisierung: Die Abschaffung derer, die nichts schrauben und verbinden, montieren und anschließen. Soll heißen: Wer bei ProElectrify arbeitet, der steht auf dem Dach, am Stromzähler, hinter der Heizung. Und sitzt nicht im Büro. Zweieinhalb Leute – ich eingerechnet – sind unproduktiv. Sagt der Chef selbst und rudert natürlich gleich wieder zurück. Wichtig sind die natürlich auch. Aber eben nicht das, was die neue Firma nun einmal ist: Ein Team von Handwerkern.





MARISSA



## Ganzjährige Destination im skandinavischen Flair

Das skandinavische Resort am Dümmer-See präsentiert sich als exklusive Location für Events, Tagungen oder Workations.

Der Marissa Ferienpark bringt als Veranstaltungsort einfach alles mit: er überzeugt durch sein Design, die lichtdurchfluteten Räume mit Blick auf den See und die Möglichkeit zur Übernachtung im Park. Ob Kickoff-Veranstaltungen, Seminare oder Tagungen – Marissa bietet für jede Veranstaltung einen ganz individuell auf Ihre Bedürfnisse abgestimmten Entfaltungsspielraum. Auch für die kulinarische Verwöhnung wird durch Kaffeepausen, diverse Buffetmöglichkeiten oder exklusive Besuche in den zwei vorhandenen Restaurants gesorgt.

Wenn Sie morgens direkt frisch durchstarten möchten, dann wählen Sie sich aus den unterschiedlichen Größen an Apartments oder Ferienhäuser das für Sie passende aus. Gerade in den größeren Häusern lässt sich mit einer Gruppe eine einzigartige Workation umsetzen.



### DIE RÄUMLICHKEITEN

- Atrium | Veranstaltungsraum | < 280 Personen
- Skagen / Bornholm | einzeln oder als großer Raum ergänzend zum Atrium | < 99 Personen
- Hygge & Kranich | Boardrooms | 8 - 10 Personen
- Seegang & Wellenrauschen | < 35 Personen
- Eventraum See-Lodge
- Vielzahl an Penthäusern & Bungalows als ergänzende Workshop Räume | je 90-190 m<sup>2</sup>
- Auch für mehr als 280 Personen hat Marissa moderne Lösungen im Angebot.

### AUSSTATTUNG

- Tageslicht sowie Klimaanlage
- LED-Screen mit Videokonferenzausstattung
- Dancing Walls & Movingboards

Nicht nur die Destination ist etwas anderes, sondern das Gesamtkonzept des Resorts macht es zu einer einzigartigen Location. Es warten noch eine 700 m<sup>2</sup> Saunalandschaft, ein Schwimmbad und das Aktivitätenhaus „LYKKE LAND“ für Teambuildingmaßnahmen auf Sie!



Öl- und Gasheizungen? Da kommt noch einiges. All das: Stimmt Philip Kleineberg sehr optimistisch.

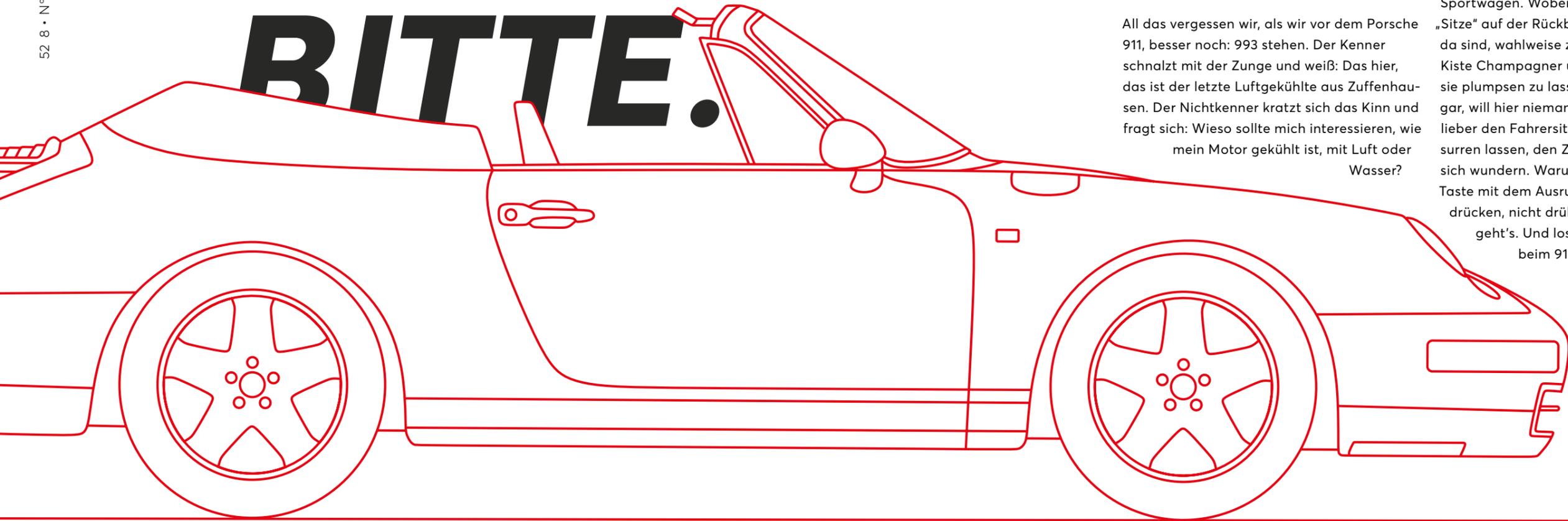
Das weiß auch: Die Welle, die da jetzt gerade durch Deutschland schwappt, wird abebben. Und das schon bald. Weil die Strompreise wieder sinken und irgendwann fast jeder versorgt sei. Aber Dächer? Müssen immer irgendwann geflickt werden. Und Solaranlagen? Kommen irgendwann in ein Alter, wo sie abgebaut, ersetzt, erneuert werden müssen. Öl- und Gasheizungen? Da kommt noch einiges. All das: Stimmt Philip Kleineberg sehr optimistisch. Für sich, für die Firma, für den alleinigen Gesellschafter. Der kann jetzt, wenn ein E-Auto-Kunde fragt, wie er denn laden solle, einfach weiterverweisen. An Kleineberg und das, was dieser als Riesenchance bezeichnet. Wo kannst du das schon, mal eben ein Handwerksunternehmen einfach aus dem Boden stampfen? Genau hier. ○



Ein Auto, so  
alt wie man  
selbst?...

# FRISCH LUFT. BITTE.

...muss längst  
nicht von  
gestern sein.



In Zeiten, in denen Reichweiten viel beachtet sind und nichts aussagen, tut es gut, sich mal zurückzubesinnen. Wer wusste eigentlich früher, wie weit man mit einer Tankfüllung kam? Also zu Zeiten, als es keinen Reichweitenrechner, ganz gleich, ob beim Verbrenner oder Stromer, an Bord gab? Niemand. Und irgendwie war es auch gut so. Man tankte einfach nach und voll. Wusste, dass der Bleifuß nicht nur deshalb so heiß, weil er wie Blei auf das Gaspedal, sondern direkt auch aufs Ersparte drückte.

All das vergessen wir, als wir vor dem Porsche 911, besser noch: 993 stehen. Der Kenner schnalzt mit der Zunge und weiß: Das hier, das ist der letzte Luftgekühlte aus Zuffenhausen. Der Nichtkenner kratzt sich das Kinn und fragt sich: Wieso sollte mich interessieren, wie mein Motor gekühlt ist, mit Luft oder Wasser?

Spüren, das vorweg, tut man die Luftkühlung nicht. Also die des Motors. Ganz anders sieht es beim Kopf aus. Aber dazu später. Wer heute vor einem rund 25 Jahre alten Porsche steht, der denkt zuerst eins: Wie klein ist der denn? Die Dimensionen haben sich in einem Vierteljahrhundert stark verschoben, was der eine merkt, der an sich selbst herunterschaut. Und der andere, der heutige mit älteren Autos vergleicht. Wer einsteigt, also in den 993, der bemerkt aber auch: Mehr Auto braucht es nicht. Der 911er war ja nie ein Lastenesel und doch alltagstauglicher als alle anderen Sportwagen. Wobei, zugegeben, die beiden „Sitze“ auf der Rückbank gerade einmal dazu da sind, wahlweise zwei Rucksäcke oder eine Kiste Champagner und eine Kiste Austern auf sie plumpsen zu lassen. Menschen, Freunde gar, will hier niemand unterbringen. Dann lieber den Fahrersitz elektrisch nach hinten surren lassen, den Zündschlüssel drehen und sich wundern. Warum leuchtet da jetzt die Taste mit dem Ausrufezeichen rot auf? Einfach drücken, nicht drüber nachdenken und los geht's. Und los geht's heißt seit eh und je beim 911er: Lass mal hören. ➤

Der Sound des Boxer-Sechszylinders? Auch vom noch so begabten Soundingenieur für Elektroautos nicht zu überbieten. Man verzichte beim nächsten Friseurtermin darauf, sich die Nackenhaare wegrasieren zu lassen, damit sich aufstellen kann, was vom Fahrtwind gleich wieder plattgebügelt wird. Denn: Der 993 als Cabrio ist eine Freiluftmaschine, ein Fön mit 2+2 Sitzen, ein ausgewachsener Durchpuster. Das mag daran liegen, dass damals, vor 30 Jahren, sich mehr Gedanken über Fahrfreude als über die Stabilität der eigenen Frisur gemacht wurden. Per Knopfdruck senkt sich das zusammengefaltete Dach hinten auf das Heck des 993, wer mag, knöpft noch zeitraubend eine Persenning drüber und dann aber nun endlich los. Natürlich gibt es den 993 als Turbo, als Allrad, als S und in was weiß denn ich noch alles für einer Version. Wer es puristisch mag, der entscheidet sich für den C2, sprich den Carrera mit Heckantrieb.

Weil er von Porsche so ursprünglich gedacht war, man mit dem 911er weder Pferdeanhänger zieht noch durch die Sahara cruist. Vor allem aber, weil der 911er mit seiner ganzen Grundidee, mit dem Aufbau, dem Motor, so gedacht ist, dass es von hinten schiebt. Und wie. 272 Pferdestärken leistet der Motor und das ist ungefähr so viel, wie heute ein normaler Golf auf den Asphalt bringt. Also gefühlt. Aber entweder sind die Pferdestärken heute auch nicht mehr das, was sie mal waren oder aber Gewicht und Leistung stehen beim 993 einfach in einem optimalen Verhältnis zueinander. Vielleicht liegt es aber auch daran, dass man im Porscheinneren einfach alles mitbekommt. Kraftvoll. Und laut. Wer mag, jagt mit dem 993 mit 280 Sachen über die Autobahn und lässt sich von einem der immer aggressiver werdenden BMW-/Audi-/Mercedes-Typen von links nach rechts jagen. Mit einem Lächeln, versteht sich.

Viel besser aufgehoben ist der Porsche allerdings auf der Landstraße, dann, wenn die Racecontrol gerade nicht mit der Laserpistole im Anschlag im Straßengraben hockt, sondern er fromm und frei zeigen kann, was er auf der Geraden, in der Kurve, über die Schikane fliegend zu leisten im Stande ist. Dabei sind auch hier keine Höchstleistungen zu erwarten, wenn es um Millisekunden in der Beschleunigung, wenn es um den Topspeed geht.

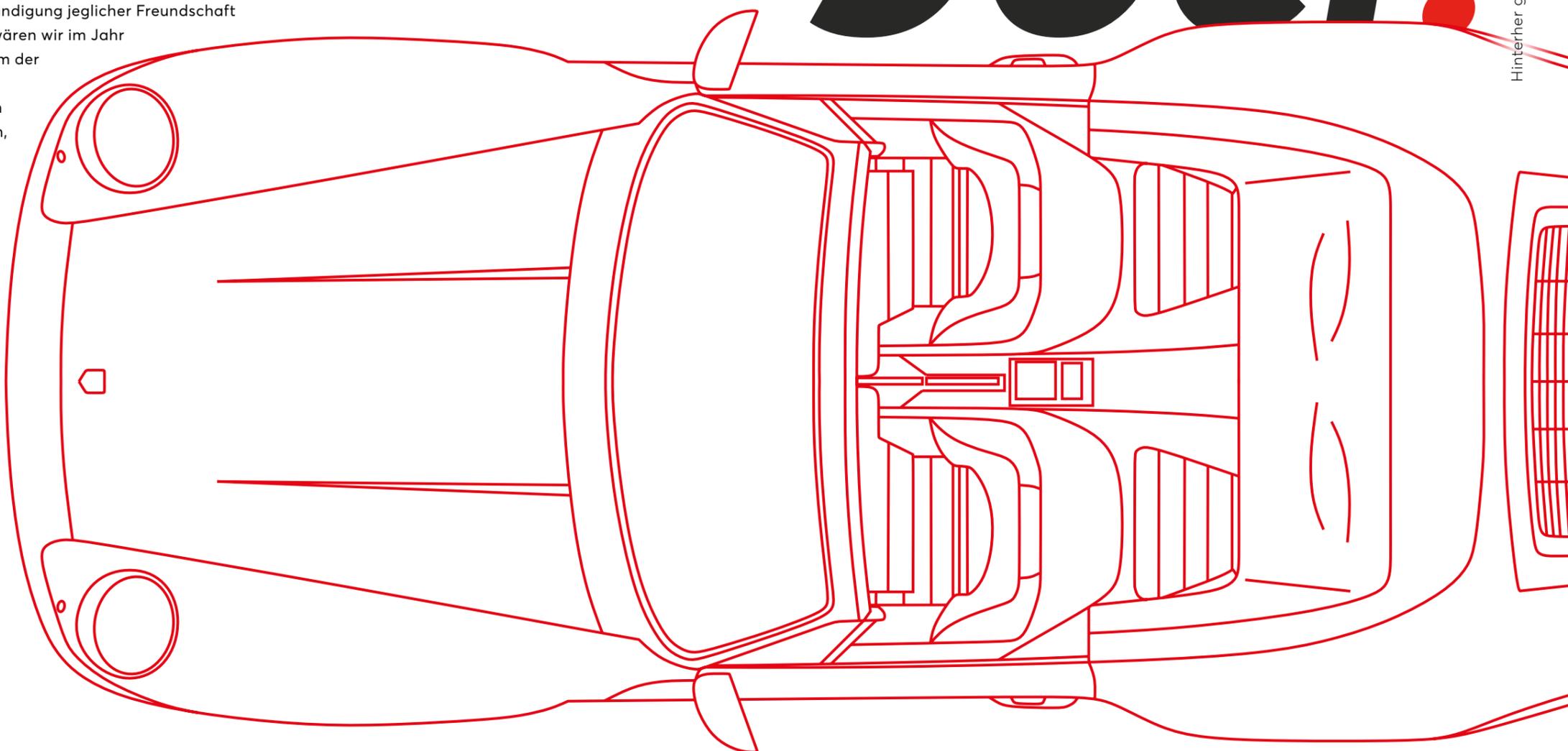
Das können die aufgeblasenen Kisten der Poser besser. Hier geht es vielmehr um Klasse. Um Stil. Um, wäre der Begriff nicht längst besetzt, Freude am Fahren. Am Vorwärtskommen, nicht am Zielerreichen. Ein Autoradio braucht im 993 kein Mensch, ein Navi, das sich an der Windschutzscheibe festsaugt, würde zur Kündigung jeglicher Freundschaft führen und wären wir im Jahr 1995, aus dem der 993 stammt, dann würden wir schreiben, dass es nur die perfekte Begleitung auf dem Beifahrersitz braucht, die lässig ihren gebräunten rechten Arm mit den kleinen, blonden, sich aufstellenden Härchen über die

Tür lehnt, sich nichts macht aus dem Wind, der ihre Frisur nicht zerstört, sondern noch ein wenig wilder, schicker macht. Die sich die Sonnenbrille auf die kleine Nase setzt und der festen Überzeugung ist, dass wahlweise Kopenhagen oder Mailand das perfekte Wochenendziel mit dem 993 wäre. Aber so was darf man ja heute nicht mehr schreiben. Nicht mehr denken.

Also rollen wir mit dem 993 zurück, steigen normal aus und springen nicht, wie früher manch ein überkandidelter TV-Moderator, über die Tür aus dem Wagen. Und streichen nach dem Abstellen ganz sanft vorne über den Kotflügel.

Autofahren?  
Ist so was von

# 90er.



Rena Blindell – Expertin, wenn es darum geht, den richtigen Denkansatz und die passende Lösung zu finden.

# DER GEMEINSAME BLICK NACH VORN



**W**er Rena Blindell in der schicken Villa im Herzen Herfords besucht, wer die vielen Treppen hochgestiegen ist und Platz genommen hat, der sollte Zeit mitbringen, wenn er erfahren will, was sein Gegenüber alles schon beruflich erlebt, angestoßen, abgeschlossen, vor allem aber: weiterentwickelt hat. Ich bin insgesamt 16-mal umgezogen, stamme aus Bad Holzhausen, habe im Allgäu BWL studiert und dann begann eine große, lange, spannende berufliche Reise, die mich auch mehrmals ins Ausland geführt hat.

Den größten Teil davon verbrachte die heute 60-Jährige bei IKEA, war etwa Personalleiterin in Bielefeld und leitete die Einrichtungshäuser in Bremen und Hamburg. blieb nie stehen, bildete sich ständig fort und das nicht nur auf höchstem Niveau, sondern manches Mal auch auf ungewöhnliche Art und Weise. Als ich bei IKEA begonnen habe, waren auch da

Frauen als Geschäftsführerinnen eher selten, wurde ich vor allem im Lager erst einmal ein wenig skeptisch beäugt. Also habe ich den Staplerschein gemacht – und war bestimmt die langsamste Staplerfahrerin, die IKEA je gesehen hat. Aber ich bewegte mich auf Augenhöhe. Und das war wichtig. Erzählt Rena Blindell heute. Und genau darum geht es ihr heute mit ihrem Unternehmen CONTURA CONSULTING auch: Sich auf Augenhöhe mit denen zu bewegen, die sie berät. Immer pragmatisch, nie von oben herab, immer sich in die Position des anderen versetzend, ohne dessen Sichtweise komplett zu übernehmen.

Ich sehe mich heute als Sparringspartnerin für Entscheider, verfüge über einen großen Erfahrungsschatz aus unterschiedlichsten Positionen, Branchen und Unternehmensgrößen und will mit meinen Gesprächspartnern vor allem in eine Richtung schauen: nach vorn.

Sagt Rena Blindell und reist dafür durch ganz Deutschland. Zukünftig dürfte die Zeit in Auto und Bahn aber gerne etwas weniger werden. Ich freue mich auf Anfragen aus der Region, ganz gleich, wie groß oder klein die Unternehmen, die Probleme und Herausforderungen sind, die wir dann gemeinsam angehen, unterstreicht Rena Blindell. Dabei gehe es immer darum, auseinanderlaufende Interessen zusammenzuführen, Strategien zu entwickeln, gemeinsame Ziele zu definieren – und natürlich auch zu erreichen. Klarheit, Struktur und Perspektive – das sind die Begriffe, die die Beraterin Rena Blindell in ihrer Arbeit charakterisieren. Moderation und Workshop bietet sie ebenfalls an, wertschätzendes Coaching und echten Kompetenzaufbau beim Kunden. Längst hat sie sich auch für die Arbeit als Aufsichtsrätin qualifiziert, kennt Unternehmertum von der Pike auf und hat doch ihre Wurzeln nicht vergessen. Wenn man bei IKEA groß geworden ist, dann weiß man heute, was Unternehmenskultur bedeutet, wie der Spagat zwischen Rendite und Wertschätzung jedes Einzelnen gelingen kann, so die Frau, die mit dem Begriff „Routine“ so ihre Probleme hat.

Vieles, was ich anbiete und tagtäglich umsetze, klingt erst einmal klassisch. Dabei bin ich eigentlich das genaue Gegenteil. Für mich ist das keine Routine, kein Alltag, nichts, was ich abspule, was immer und immer wieder anwendbar ist. Meine Arbeit und ich, wir sind wirklich alles – nur nichts von der Stange, sagt Rena Blindell. Wohl wissend, dass ihre Auftraggeber genau das an ihr schätzen. Das Andersdenken, das Zuhören, auch mal Kontra, vor allem aber neue Denkanstöße geben. Und die dann auch gemeinsam umsetzen, zum Ziel führen. ●



Das Büro „Unter den Linden“ bietet eine vertrauensvolle und ruhige Gesprächsatmosphäre.

## RENA BLINDELL

Unter den Linden 25  
32052 Herford

Telefon: +49 5221 994 86 80

Mobil: +49 172 681 97 96

E-Mail: rena.blindell@contura-consulting.de

www.contura-consulting.de



BERATUNG  
TRAINING.  
COACHING.



WAS AUF  
DIE  
ZÄHN  
GANGEN  
↓



**Die Küche ist ungefähr so alt wie das Schloss selbst. Könnte man denken. Aber das stimmt natürlich nicht. Viel wichtiger: Das Konzept, das in ihr gerade geboren wurde, ist komplett neu. Und das zählt.**



*Gut geordnet: Ob Dessert oder Milchkännchen – alles befindet sich am rechten Platz.*

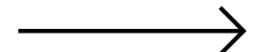
**D**ie große Hektik in der Küche des Schlosses Ovelgönne ist jetzt, kurz vor 19 Uhr, längst abgezogen – was ja, da kennt sich Alexandra Gießelmann aus, alles andere als normal in der Gastronomie ist. Aber hier, in der Ovelgönner Speisenmanufaktur, ist eh vieles anders und nur wenig normal. An ihrer Spitze: die 57-Jährige, die mal Einzelhandelskauffrau gelernt hat, dann im Service – auch hier auf dem Schloss – gearbeitet hat und seit April mit neuem Konzept neue Wege geht. Was so viel heißt wie: Wir denken neu. Verlassen uns nicht mehr allein auf unsere Cateringpartner, sondern machen auch mal selbst, rücken näher an den Kunden, sind das, wofür wir stehen: eine kleine, feine Küche. Die muss, weil eben doch in die Jahre gekommen und mangels Profi-Ablauf und diverser Auflagen ohne Herdplatte, ohne Backöfen auskommen. Noch. Wir arbeiten daran, dass wir das ändern, dass wir auch mal ein Schnitzel braten können. Sagt Alexandra Gießelmann. Und sagt nicht, dass es auch ohne geht. Dabei tut es genau das: Wenige Minuten später, nachdem das Küchen- und das Serviceteam einmal tief durchgeatmet haben, wird das Buffet aufgebaut. Türmen sich die Wraps, die Schnittchen, die sie hier nicht Kanapees, sondern Stullen nennen. Basilikum-Tomaten-Mozzarella-Spieße formen sich zu einem großen Ball, Parmaschinken wickelt sich um Grissinis und eigentlich möchte man direkt zugreifen und reinbeißen. Sagt Alexandra Gießelmann und weiß: geht natürlich nicht. Das erledigen ein paar Augenblicke später die gut 20 Seminarteilnehmer, die gerade eben oben in der ersten Etage noch etwas zum Thema Vertrieb lernten und dabei jede Menge Appetit angesammelt haben.



*Klassisch: Was auf dem Buffet steht, liest sich am besten auf den gerahmten Hinweisblättern.*

Man wundert sich immer, wie schnell das geht – und wie wenig übrig bleibt. Verrät die Küchenleiterin, die längst wieder an der langen Arbeitsplatte steht und schon den kommenden Tag durchgeht. Heute war zu Mittag eine Gruppe mit acht Personen da, es gab eine Kartoffelsuppe, in der Grundform vegetarisch, mit verschiedenen Toppings, aber auch für Fleischesser mehr als schmeckend. Das sei die Herausforderung heute, alle mitzunehmen, niemanden mit seinen kulinarischen Wünschen alleine zu lassen. So wie den Gast, der heute darum gebeten hat, bitte keine oder besser: seine Stullen nicht mit Butter zu bestreichen. Also wird auch dieser Wunsch erfüllt – und noch viel mehr: Auf dem Buffet steht nun ein Teller, auf dem sich ausschließlich butterfreie Stullen befinden, damit er nicht suchen muss oder andere ihm die Extra-Portion versehentlich wegessen.

Wundern? Tut Alexandra Gießelmann sich dabei längst nicht mehr. Warum auch? Hauptsache, es schmeckt allen. Alle greifen beim Fingerfood-Buffet mit vollen Händen zu, schlendern raus auf die Terrasse und erfreuen sich am Blick auf die grüne Landschaft. Schnell noch einen Sekt oder einen Espresso genießen und dann ruft meist schon der nächste Programmpunkt, verschwinden die eben noch Essenden hinter historischen Türen, ehe hinter ihnen aufgeräumt, das Buffet abgebaut wird.



Machen die bei HOCH5  
eigentlich nur Magazine?

# NÖ

Bei uns gib'ts Konzepte, Logos, Layouts von Visitenkarte bis Buch, Texte, Fotos, Illustrationen, Websites und -shops, Social Media und Podcasts. Und manchmal auch Magazine. Durchrufen, anmailen, weiterkommen.

[hoch5.com](http://hoch5.com)

HOCH5

TICKETS UND ALLE INFOS UNTER:  
[FLIC FLAC-BIELEFELD.DE](http://FLIC FLAC-BIELEFELD.DE)  
0203 975 199 67

Flic Flac

**19. DEZ**  
**-7. JAN** **X-MAS SHOW**  
**BIELEFELD**  
AN DER RADRENNBAHN

ERWIN  
nw.de/events

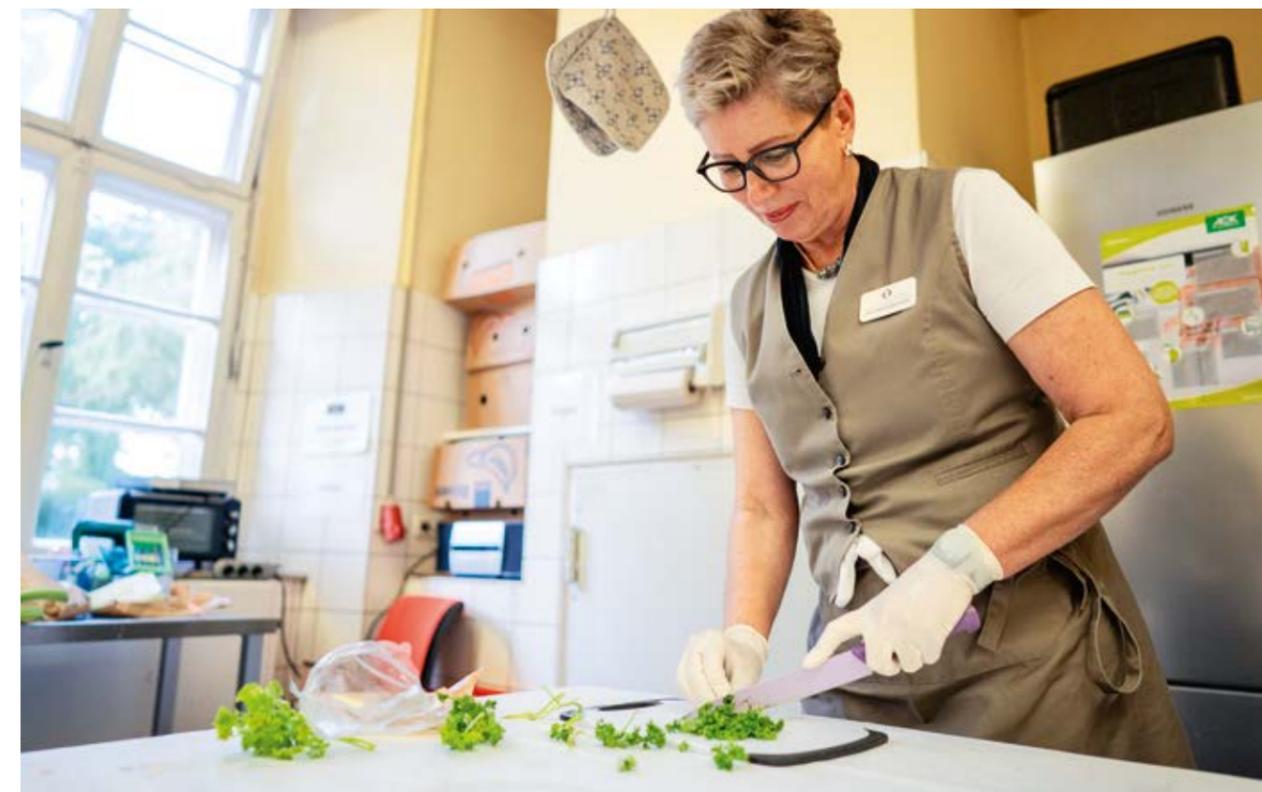
reservix  
dein ticketportal



Was ist noch da, was aus? Diese Liste gibt Aufschluss.

All das: von Minijobbern wie Alexandra Gießelmann. Wir sind hier ein richtig bunter Haufen. Jeder und jede hat irgendwie schon mal einen Berührungspunkt zu Service oder Küche gehabt und hat nun uns gefunden. Erzählt die Küchenleitung, während sie noch mal die Einkaufsliste für den kommenden Tag durchgeht. Hier rollen keine Kühltransporter vor, hier wird nicht im großen Stil, sondern von Veranstaltung zu Veranstaltung eingekauft. Es sei eben alles anders. Familiärer, lange nicht so hektisch wie in der normalen Gastronomie.

Sicher, der Anspruch an das Essen sei genauso hoch. Mindestens. Nur der Weg dahin eben ein anderer. Als die Kursteilnehmer all das Gelernte in Notizblöcken, Computer-Tablets und Köpfen verstaubt haben und sich auf den Nachhauseweg machen, ist die Küche nicht nur weiterhin kalt, sondern längst geschlossen, verwaist. Das ist ja das Schöne hier. Sagt Alexandra Gießelmann. Wenn du hier bist, konzentrierst du dich voll und ganz auf deinen Job, deine Aufgabe. Aber eben nicht acht Stunden lang, nicht bis tief in die Nacht hinein. Sondern stundenweise. Ganz ohne Hektik. •



Was ich bin? Oma, Hausfrau – und hier die Küchenchefin. Humor kommt in der Küche von Alexandra Gießelmann nicht zu kurz.



# EINFACH WISCHEN.

Weg. Oder hin.

**W**ischen, wenn dir etwas gefällt? Kennen viele. Allerdings aus einem anderen Kontext. Aber da kann Florian Herda nur schmunzeln. Ist doch gut, wenn alle schon vorab wissen, wie seine App funktioniert. Die kümmert sich zwar nicht um die große Liebe oder das flotte Abenteuer, dafür aber um ebenfalls Wichtiges: den nächsten Job, die zukünftige Ausbildung.

Das Problem, wie junge Menschen und suchende Unternehmen zusammenfinden, kennt Florian Herda, Erfinder der Skilled-App und Chef bei der CleverZumJob GmbH, die sich hinter der App verbirgt, selbst. Also: er kannte es. Erst suchte er bei Indeed, bei Stepstone, bei all den anderen Onlineanbietern, aber immer war ihm die Suche zu zeitaufwändig, nicht intuitiv genug und immer vom Arbeitgeber aus gedacht. Was aber, wenn ich den Spieß umdrehe? Dachte sich Herda, der dann doch einen Job fand, vier Jahre lang im IT-Bereich arbeitete, ehe ihn das Gefühl überkam, dass die Selbstständigkeit doch irgendwie cooler wäre, besser zu ihm passen würde.

Also dachte er das Thema Bewerbung neu. Und das geht so: Du legst dir ein Profil an, anfangs erst einmal anonym. Und klickst und swipest dich dann durch ein Angebot von rund 500 Stellen, die aktuell offen sind. Auf dem ostwestfälischen Markt wohl-gemerkt, nicht bundesweit. Weil wir glauben, dass die meisten eh regional suchen. Und wir nicht mit den Großen konkurrieren wollen, sondern wissen: Hier in Ostwestfalen gibt es genug junge Menschen, die suchen. Und genug Unternehmen, die ebenfalls suchen. Sagt Herda und kann direkt mit Fakten punkten.

8.500 junge Menschen nutzen bereits Skilled, schauen immer mal wieder, was sich denn da findet. Und das nicht nur wahllos. Sie geben den digitalen Vorschlägen Bewertungen und nach und nach formiert sich ein Bild, errechnet der Algorithmus ein immer schärferes Profil, werden die Angebote genauer, passender. Dann ist der Zeitpunkt gekommen, an dem das sogenannte Match da ist. Und das passiert schon sehr, sehr häufig. Sagt Florian Herda und verweist gerne auf das Seniorenzentrum an der Werre, das mithilfe von Skilled alle freien Stellen belegen konnte.



# SKILLED-APP

## Personalbeschaffung neu definiert

Erleben Sie eine innovative Plattform, die den Bewerbungsprozess sowohl für Bewerber als auch für Unternehmen digitalisiert und mit der Zeit geht.

### → Für Bewerber

Das Wisch-Prinzip: Mit unserem intuitiven Wisch-Prinzip können Bewerber schnell und einfach ihre Interessen signalisieren. Ein Wisch nach rechts zeigt Interesse, ein Wisch nach links bedeutet Weiterziehen.

### → Für Unternehmen

Als Unternehmen profitieren Sie von unserem übersichtlichen Portal. Verwalten Sie Bewerbungen, nehmen Sie Kontakt zu Bewerbern auf und integrieren Sie alles nahtlos in Ihr Bewerbermanagementsystem.



### Algorithmus-Mehrwert

Unser fortschrittlicher Algorithmus lernt aus den Interaktionen der Bewerber und stellt sicher, dass Ihnen die am besten geeigneten Kandidaten vorgeschlagen werden. Mit fast 7000 Bewerbern in unserer Datenbank ist Ihr nächstes Top-Talent nur einen Klick entfernt.

### Zusätzliche Dienstleistungen

Optimieren Sie Ihr Recruiting. Nach individueller Absprache übernehmen wir für Sie auch das Social Media und digitale Recruiting. So können Sie sich voll und ganz auf Ihr Kerngeschäft konzentrieren.

Die SKILLED-APP ist mehr als nur eine Bewerbungsapp. Es ist Ihre ganzheitliche Lösung für modernes Recruiting.

Jetzt für Ihr  
Unternehmen  
entdecken!



*Könnte schlechter laufen: Florian Herda freut sich über den Erfolg der von ihm erfundenen App.*

Was vielleicht auch daran liegt, dass die Bedienung spielend leicht ist, Herda das Ganze nicht mit großen Werbebudgets bewirbt, sondern auf Facebook und TikTok setzt. Am Ende musst du die jungen Menschen da erwischen, wo sie unterwegs sind. Das könne – direkt gesprochen – auch mal auf dem Klo sein. Wenn sie da bei TikTok rumdaddeln, könnten sie genauso gut auch mal das Angebot von der Skilled-App checken, so Herda. Kosten? Tut all das nichts. Also für den, der die App nutzt. Nur das um Mitarbeitende und Azubis buhlende Unternehmen zahlt – gerade einmal schlappe 29 Euro für sechs Wochen pro offener, beworbener Stelle. Rechnet

Herda vor und muss nicht lange Überzeugungsarbeit leisten. Die heimischen Unternehmen sind dabei. Und hoffen, dass die Bewerber, die Neugierigen mit ihren Smartphones in die richtige Richtung wischen, wenn ihr Angebot auf dem Bildschirm erscheint. Damit das System weiterwachsen, mehr Profile aufnehmen, sich weiterentwickeln kann, wächst auch das Team von Florian Herda, der längst in das Denkwirk gezogen ist, um auch hier die Netzwerke zu nutzen. All das aber: immer noch überschaubar, immer noch gut händelbar. Am Ende also wie die App: Alles spielend einfach. Und doch professionell. Bei der Hilfe. ○



Neue Farben, Dekore, Schranktypen, Lichtlösungen und vieles mehr zeigte Rotpunkt Küchen auf der diesjährigen Hausmesse.



# WILLKOMMEN ZUHAUSE

**F**arben, Dekore, Materialien, Schranktypen sowie Griff- und Lichtlösungen: Unter dem Motto „welcome home“ konnten Fachbesucherinnen und -besucher auf der diesjährigen Hausmesse von Rotpunkt Küchen zahlreiche Neuheiten entdecken und bestaunen. „Das Feedback unserer Handelspartnerinnen und -partner fiel insgesamt sehr positiv aus“, freut sich der geschäftsführende Gesellschafter Andreas Wagner. Eine Woche lang begrüßte er gemeinsam mit dem Rotpunkt Küchen-Team Menschen aus Deutschland und Europa am Produktionsstandort in Bünde-Ahle, begleitete sie durch die Ausstellung, präsentierte neue und optimierte Produkte, führte bereichernde Gespräche und pflegte wertvolle Kontakte.

Jahr für Jahr, immer im September, findet sie statt: die weltgrößte Küchenfachmesse für Profis aus Handel und Industrie, besser bekannt als „Küchenmeile Germany“. Als Hersteller von Küchen im Premiumsegment gehört auch Rotpunkt Küchen zu den zahlreichen Gastgebern aus dem Kreis Herford. „Die Küchenmeile ist zweifelsohne eine der wichtigsten Veranstaltungen in unserem Kalender“, betont Andreas Wagner mit zufriedenen Blick auf das diesjährige Event. Im Mittelpunkt standen dabei zeitgemäße Neuheiten für die individuelle Küchenplanung. Manche davon haben sich bereits seit Jahren im Markt bewährt, wurden aber weiter optimiert. Grundlage dafür ist der ständige Dialog mit den Fachhandelspartnern.

Was fehlt euch? Was kann noch besser werden? Diese Fragen gehören bei Rotpunkt Küchen zur alltäglichen Kommunikation mit den Händlern. Ein Ergebnis dieses Austauschs ist eine Modernisierung der Wood unlimited-Furnierkollektion, die ab 2024 supermatt und mit Anti-Fingerprint-Eigenschaft erhältlich sein wird. „Damit erfüllen wir den Wunsch nach immer matten und unempfindlicheren Oberflächen auch im hochwertigen Holzbereich“, erklärt Sven Herden, Geschäftsführer Marketing und Vertrieb. Daneben präsentierte das Unternehmen eine Weiterentwicklung der nachhaltigen Spanplatte „greenline BioBoard Gen2“, neue Frontenfarben und -materialien, optimierte Lichtlösungen, eine neue 75-cm-Breite für Hoch- und Unterschränke sowie eine Kooperation mit dem Griffhersteller Buster + Punch aus London. Auch neue, digitale Angebote und Lösungen – darunter eine Wissensdatenbank, die die webbasierte Kommunikation mit den Handelspartnerinnen und -partnern bereichert, sowie eine neu gestaltete Website für Endverbraucherinnen und -verbraucher – stießen auf Zuspruch. „Teilbereiche der Wissensdatenbank für den Fachhandel sind auch für private Küchenkundinnen und -kunden zugänglich. So profitieren auch sie bei ihrer Informations- und Inspirationssuche im Netz von den Inhalten“, fügt Sven Herden an. Als weiteres Feature nennt Herden zudem den neuen virtuellen 360-Grad-Rundgang, der allen Interessierten jederzeit online den Zugang zur Ausstellung in Bünde ermöglicht – und sie „willkommen zuhause“ heißt. ●

Freuen sich auf die 2024er-Neuheiten: Andreas Wagner, Heinz-Jürgen Meyer und Sven Herden, das Geschäftsführungs-Trio von Rotpunkt Küchen.



# WIR SIND PROFIS. UND ARBEITEN MIT PROFIS.

Also mit dir.

Und das sehr gerne.

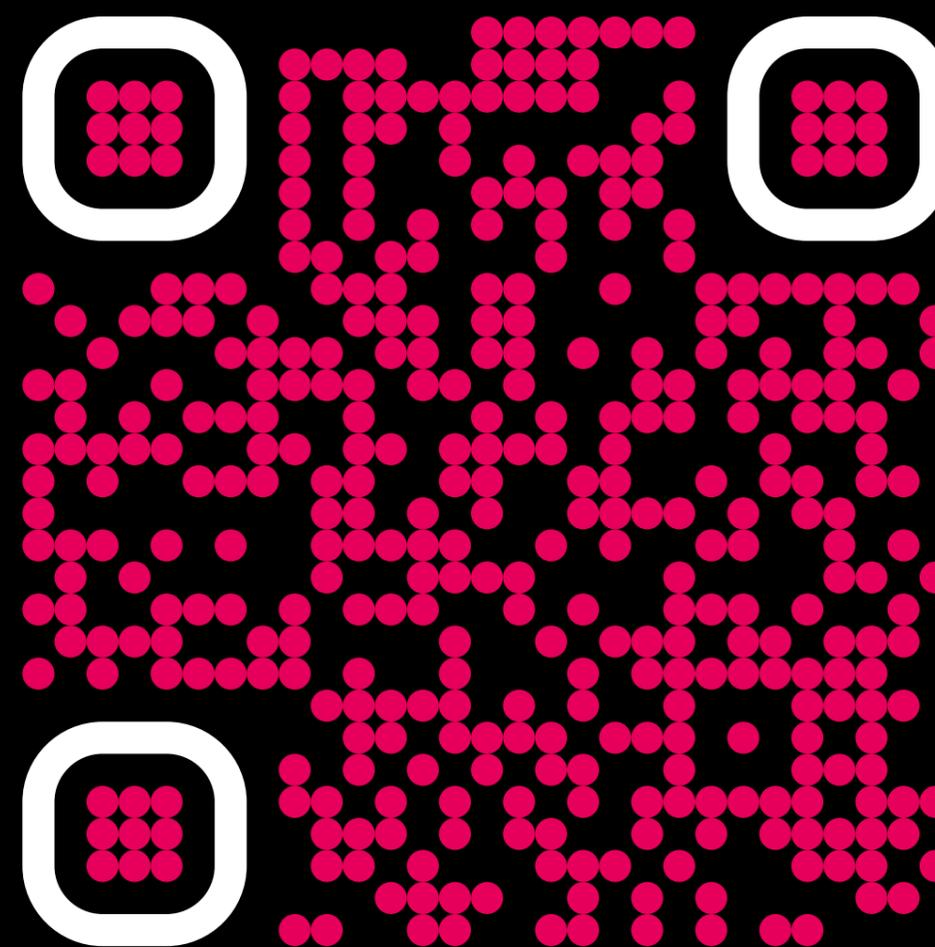
Wir haben keinen Feelgood-  
Manager, kein Bällebad.

Aber: Spannende Kunden,  
Projekte, Gleitzeit, Kaffee, Jobrad,  
Hunde, Aufstiegschancen.

Und vieles mehr.

## BEWIRB DICH JETZT. ALS PROFI.

[hoch5.com/jobs](https://hoch5.com/jobs)



HOCH5

Legt Steaks auf den Grill  
und lässt Gemüse aus  
der Pfanne fliegen: Grill-  
weltmeister Klaus Breinig.

44  
52 8 • N°34



JEDE  
MENGE  
AUF DER  
PFANNE.

45  
Gar gekocht

Der Wagen von **KLAUS BREINIG**  
ist unverkennbar. Keramische Grills  
sind darauf in XXL zu sehen, Namen,  
Logo, Titel, alles da. Es fehlt eigent-  
lich nur noch ein riesiges Steak, das  
auf der Seite des Transporters un-  
missverständlich klar macht: Hier ist  
der Grillweltmeister unterwegs.





Der neue vollelektrische  
**ID.7\***

Jetzt bei uns  
informieren

### So schön, da will man das Ziel nie erreichen

Das Wohlfühlen wird Ihnen hier leichtgemacht, denn der neue vollelektrische ID.7 punktet nicht nur mit seinem eleganten, futuristischen Design, sondern hat auch so einiges an Komfort zu bieten. Zum Beispiel die optionalen ergoActive Premium-Sitze mit Massagefunktion oder auch das serienmäßige Digital Cockpit, das mit dem neuesten, intuitiven Bedienkonzept zum echten Smart Device wird. Also, worauf warten Sie noch: Informieren Sie sich jetzt bei uns – wir freuen uns auf Ihren Besuch.

\* ID.7 Stromverbrauch in kWh/100 km: 16,3-14,1 (kombiniert); CO<sub>2</sub>-Emission in g/km: 0.

Für das Fahrzeug liegen nur noch Verbrauchs- und Emissionswerte nach WLTP und nicht nach NEFZ vor. Angaben zu Verbrauch und CO<sub>2</sub>-Emissionen bei Spannbreiten in Abhängigkeit von den gewählten Ausstattungen des Fahrzeugs.

#### ID.7 Pro Pro 210 kW 1-Gang-Automatik

Stromverbrauch kombiniert in kWh/100 km: 16,3-14,1; CO<sub>2</sub>-Emissionen kombiniert in g/km: 0.

**Ausstattung:** Parkassistent "Park Assist Plus" inkl. Einparkhilfe, Navigationssystem "Discover Pro Max", Umgebungssicht "Area View" inkl. Rückfahrkamera "RearView", Klimaanlage "Air Care Climatronic" u.v.m.

Leasing-Sonderzahlung:	<b>3.990,00 €</b>
Laufzeit:	<b>48 Monate</b>
Jährliche Fahrleistung:	<b>10.000 km</b>
<b>48 mtl. Leasingraten à</b>	<b>599,00 €<sup>1</sup></b>

Ein Angebot der Volkswagen Leasing GmbH, Gifhorn Str. 57, 38112 Braunschweig.

Fahrzeugabbildung zeigt Sonderausstattungen. Bildliche Darstellung kann vom Auslieferungsstand abweichen. Gültig bis zum 31.10.2023. Stand 09/2023. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. <sup>1</sup> Inkl. Überführungskosten. Bonität vorausgesetzt. Es besteht ein gesetzliches Widerrufsrecht für Verbraucher im Fernabsatz.



Ihr Volkswagen Partner

**Autohaus Gebr. Schwarte Bünde GmbH**

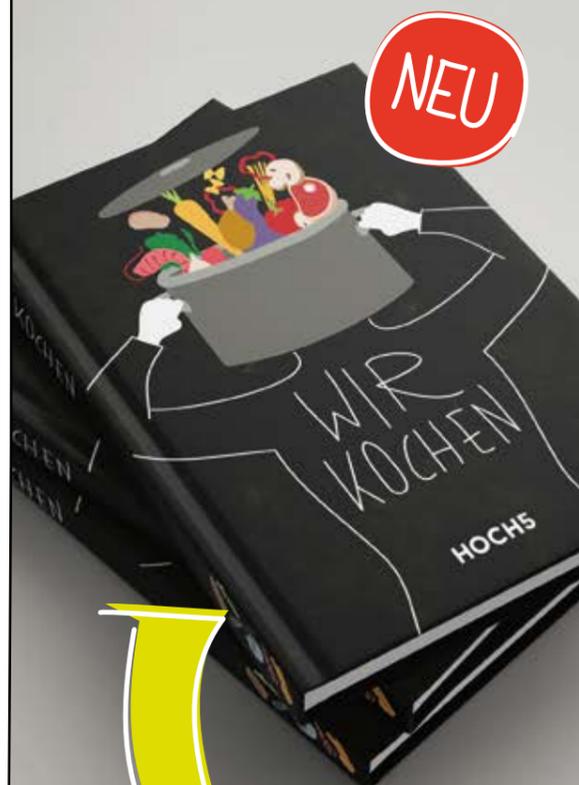
Enger Straße 13 + 15, 32257 Bünde

Tel. +49 5223 18590, <http://www.volkswagen-schwarte-buende.de>

## KOCH DOCH, WAS DU WILLST

Nach dem Überraschungserfolg unserer WIR GRILLEN-Buchserie hat sich Grillweltmeister Klaus Breinig nun an den Herd gestellt und drauflosgekocht. Was viele nicht wissen: Er ist auch gelernter Koch. Was noch weniger wissen: Kochen ist gar nicht so kompliziert, wie es häufig aussieht. In unserem neuen WIR KOCHEN-Kochbuch zeigt dir Klaus Schritt für Schritt, wie du die perfekte Stulle zubereitest, wie ein krosses Schnitzel gelingt und warum eine echte Bulette nicht zwingend aus Fleisch bestehen muss.

Apropos muss: Das Buch ist ein Muss für jeden, der eine Küche besitzt.



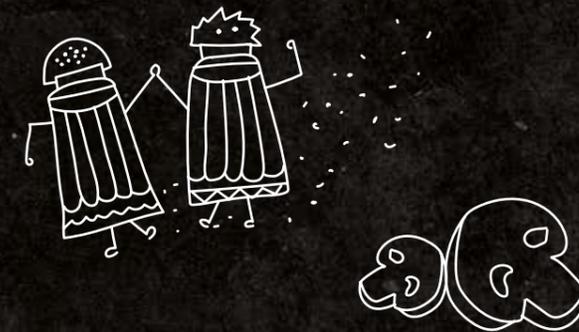
**JETZT BESTELLEN!**  
**WIRGRILLEN.COM**

hoch5.com

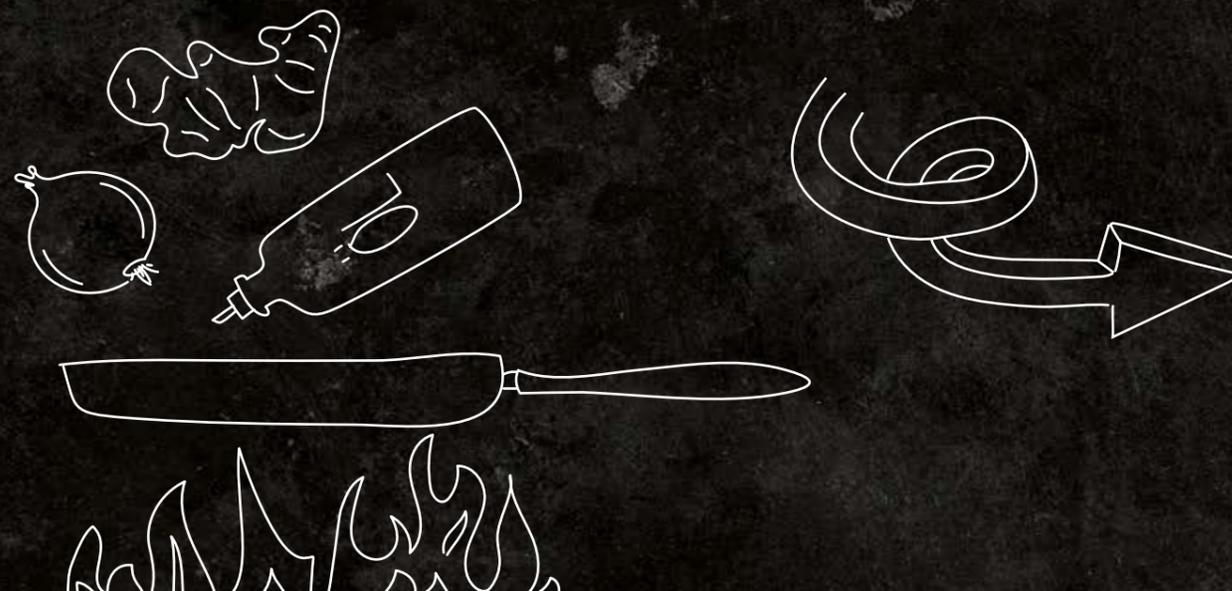


Zwei Jahre nacheinander wurde der Mann vom Edersee mit dem Team der BBQ Wiesel Grillweltmeister – und ist längst durch zahlreiche Auftritte im Fernsehen über die Grenzen Deutschlands bekannt. Immer wieder kommt er aber auch nach Bünde, stellt sein großflächig beklebtes Fahrzeug an der Agentur HOCH5 ab und kümmert sich hier neuerdings nicht nur um das Anfeuern der Grills.

„Viele kennen mich am Grill, wenige nur am Herd“, sagt der 52-Jährige, der heute vor allem in Robinson Clubs überall auf der Welt die Gäste mit Gegrilltem erfreut. In Bünde aber ist seine Aufgabe eine andere. „Wir haben jetzt drei sehr erfolgreiche Grillbücher gemeinsam mit HOCH5 auf den Markt gebracht. Da war es an der Zeit, mal etwas Neues auszuprobieren, die Reihe sinnvoll zu ergänzen“, so Breinig. Der erlernte in jungen Jahren das Kochhandwerk, ließ sich später zum Vollwert- und Gourmetkoch weiterbilden und betreibt in seiner Heimat nicht nur eine Grill-, sondern auch eine Kochschule. „Da war es naheliegend, dass wir bei dem neuen Projekt den Grill mal haben ruhen lassen und ich mich an das Induktionsfeld gestellt habe“, so Klaus Breinig, der gebürtig aus dem Rheinland stammt – und dem das Kölsche immer noch anzumerken ist.



Entstanden ist so ein Kochbuch, das sich von der Gestaltung her nahtlos in die Reihe der „WIR GRILLEN“-Kochbücher einreicht. „Darin geht es nicht um komplizierte Dinge, aber eben auch nicht um echte Klassiker. Wir haben vielmehr ein Kochbuch produziert, das wie schon bei den Grillbüchern Schritt für Schritt, Bild für Bild zeigt, wie man vorgeht. Und das mal bei Klassikern wie Wiener Schnitzel und lauwarmem Kartoffelsalat, dann aber auch bei unterschiedlichen Stullen, die schnell nachgekocht und doch überraschend anders sind“, so Breinig. Garniert wird das Ganze erstmals auch mit Getränketipps. Weinkenner Marcus Lagmüller hat dazu passend zu den Gerichten unterschiedliche Weine rausgesucht, Klaus Breinig mixte noch unterschiedliche Limos, damit nicht schnöde Softdrinks zum Selbstgeköchtem gereicht werden müssen.





## Sie möchten etwas besonderes verschenken?

Unsere Präsentboxen stellen wir individuell mit nachhaltiger Dekoration nach Ihren Wünschen zusammen.

Gerne legen wir auch eine Weihnachtskarte für Sie dazu. Der Versand erfolgt mit UPS oder DHL.

„Dem Peter sein Sohn“ Weinkontor  
Besuchen Sie mich auch gerne im Internet:  
[www.dempeterseinson.de](http://www.dempeterseinson.de)

Ackerstr. 36  
32051 Herford  
Büro 05221-176787  
Handy 0170-2979016




# GRUSZECKI & HILDEBRAND

steuerberater

Johannisstraße 45 · 32052 Herford

Fon 05221 / 12 14 90



[www.gh-die-steuerberater.de](http://www.gh-die-steuerberater.de)

## ABKE • HOFFMANN-GALLHOFF

Rechtsanwaltskanzlei

Rechtsanwältin  
Elisabeth Hoffmann-Gallhoff

Meine Schwerpunkte:

- Scheidung
- Unterhaltsrecht
- Sorgerecht
- Umgangsrecht
- Mediation
- Vermögensauseinandersetzung bei Trennung und Scheidung
- Zugewinnausgleich
- Gewaltschutzverfahren
- Erbstreitigkeiten

Ich berate und unterstütze Sie gerne.

Elisabeth Hoffmann-Gallhoff  
Rechtsanwältin  
Mediatorin

Rechtsanwälte  
J. Friedrich Abke - Notar a.D., RA i.R.  
Elisabeth Hoffmann-Gallhoff  
Jörg Detring

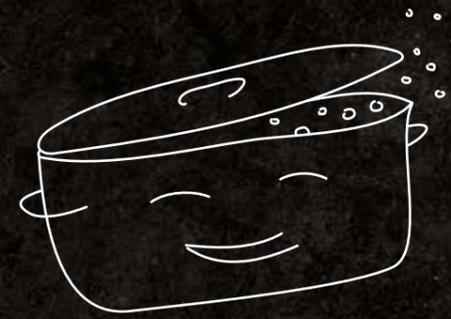
Herforder Straße 18  
32257 Bünde

Telefon 05 22 3-22 00 / 52 23 22  
Telefax 05 22 3-13 590

[www.rae-abke.de](http://www.rae-abke.de)  
[info@rae-abke.de](mailto:info@rae-abke.de)



»Immer auf Ihrer Seite«



272 Seiten umfasst das dicke Kochbuch, das eigentlich für jeden gedacht ist. „Wer seinen Kindern, die gerade ausziehen, etwas richtig Gutes mitgeben will, der liegt mit ‚WIR KOCHEN‘ genau richtig. Aber auch passionierte Köche finden hier bestimmt noch spannende Anregungen und neue Tipps für bekannte Gerichte“, so Klaus Breinig, der nicht nur wegen der Produktion der Kochbücher immer wieder nach Bünde reist.



Seit drei Jahren gibt es nun schon das Podcast-Format „WIR GRILLEN“ bei Spotify, Apple Podcast und Co. Am Mikrofon Tobias Heyer, Julie Pitke und eben Klaus Breinig, der in seiner humorvollen Art Tipps rund um das Grillen – und jetzt auch Kochen – gibt. Mehr als 100.000 Mal sind die Folgen bislang gestreamt worden, die selbstverständlich werbefrei und ohne jegliche wirtschaftliche Unterstützung als reines Spaßprojekt aufgenommen wurden. „Wir haben da keine große Themenliste, wir plaudern einfach drauflos und doch glaube ich, dass der Zuhörer am Ende viel Wissenswertes mitnehmen kann“, so Breinig. Geschnitten wird hier nichts, jede Folge wird exakt so gesendet, wie sie aufgenommen wurde. Auch das ist ein Grund, warum das auffällige Fahrzeug vom Grillweltmeister immer wieder in Bünde auftaucht – und meist erst nach Fotos, Podcastproduktion und häufig auch ausgedehnter Grillsession wieder den Parkplatz von HOCH5 verlässt. ☺



# BEST OF HOCH5

Als Werbeagentur sind wir von HOCH5 in Bünde, Bielefeld und Berlin zu Hause. Bieten **Marketing von A bis Z**, betreuen Kunden von klitzeklein bis riesengroß, aus Ostwestfalen-Lippe und der ganzen Welt. Zu unseren Leistungen gehören **Konzeption, Corporate Design, Webdesign und -entwicklung, Layout, Illustration, Text, Fotografie, Film, Packaging Design,**

**Personalmarketing, Messegestaltung, Social-Media-Betreuung** und noch viele, viele mehr. Darüber hinaus entwickeln wir leidenschaftlich gern Magazine – wie das 528, das du gerade in den Händen hältst. Auf den folgenden Seiten zeigen wir dir, welche Projekte wir in jüngster Zeit für einige unserer Kunden umgesetzt haben – unser **BEST OF HOCH5** eben. Viel Freude beim Entdecken.

## GUT WILHELMSDORF CORPORATE & PACKAGING DESIGN

Dass es bei unseren Kunden summt und brummt, kennen wir nur allzu gut. Hier, auf dem Gut Wilhelmsdorf, sorgen dafür nicht nur etliche Bienenvölker und Milchkühe, sondern auch eine neue Generation von Landwirtinnen und -wirten. Gemeinsam arbeiten Maïke, Rieke, Jan und Caro daran, den Biohof Gut Wilhelmsdorf zukünftig noch besser zu gestalten. Dazu gehört auch die Umstellung auf eine kuhgebundene Kälberaufzucht, die es den Jungtieren ermöglicht, bei Ammenkühen und in Kleingruppen aufzuwachsen. Noch dazu findet sich dieses Konzept für mehr Tierwohl ab sofort im Logo des Gut Wilhelmsdorf wieder, das wir ein wenig modernisieren und durch ein Kalb ergänzen durften. Und, so viel sei verraten: Das ist erst der Anfang. Mehr zu sehen? Gibt's spätestens ab November. Denn dann? Erstrahlen auch sämtliche Verpackungen – von Milchkarton über Joghurtbecher bis hin zu Honigglas – im neuen, von uns entwickelten Packaging Design.



## HANDEL BÜNDE CORPORATE DESIGN & KAMPAGNE

Nah bei dir – dafür steht der Einzelhandel der Stadt Bünde. Der neue Claim, das neue Logo und die dazugehörigen Materialien stellen die wesentlichen Pluspunkte – wie die persönliche Beratung, inhabergeführte Geschäfte und ein vielfältiges Veranstaltungsprogramm – in den Mittelpunkt und laden zum Einkaufen, Entdecken und Erleben ein. Egal, ob Late-Night-Shopping oder Weihnachtsmarkt: Das dicke B sorgt in Kombination mit wechselnden Farben für Klarheit und Wiedererkennung. Also: Komm rum! ▶



# HIER IN HIDDENHAUSEN MAGAZIN

Auf nach Hiddenhausen – manchmal kann eine Reise schneller starten als erwartet und gewohnt. Ein Anruf, ob man sich mal treffen könne, kurz beschnuppert, für sehr sympathisch befunden, weitere Meetings folgten und schon geben wir unser drittes Gemeindemagazin heraus. Prall auf 48 Seiten gefüllt mit allem, was das Leben in der Gemeinde im Kreis Herford ausmacht. Gibt es mindestens vier-, vielleicht sogar sechsmal im Jahr. Direkt mit der Post. Direkt von uns.

> hoch5.com/magazine/hier-in-hiddenhausen

52 • N°34



# KULTURAMT BIELEFELD PLAKATGESTALTUNG

Alle Jahre wieder – immer dann, wenn es draußen dunkler und drinnen muckeliger wird, lockt das Kulturamt Bielefeld mit den Bielefelder Songnächten zu Singer-Songwriter-Konzerten in verschiedene Locations. Für den passenden Kontrast zur dunklen Jahreszeit sorgen unsere Veranstaltungsplakate, die – mit einer Kombi aus Klaviertasten und Gitarrensaiten – durchs Dunkel leuchten. Jedes Jahr anders, dieses Mal in BlauGrünGelb. Und vor allem: Immer einladend, immer warm, immer wieder schön – so wie die Veranstaltung selbst.



Best of HOCH5

# DEIN PROJEKT

Du willst eines Tages auch hier auftauchen – mit deinem Projekt im BEST OF HOCH5? Dann schick uns ganz einfach deine Anfrage – egal, wie klein, wie groß, wie dick, wie dünn. Als Werbeagentur kennen wir uns mit Visitenkarten und Briefpapier genauso aus wie mit Flyern, Katalogen, Magazinen, Texten, Fotos, Filmen, Websites, Webshops, Social Media – und allem, was die Marketingklaviatur sonst noch zu bieten hat. Wir konzipieren, gestalten, schreiben, fotografieren, filmen, programmieren, beraten. Wir betreuen Kunden in Bünde, in Bielefeld, in Berlin – und natürlich darüber hinaus. Stets nach der Devise: Gute Werbung erzählt nichts vom Pferd. ●

Projekt starten →

hoch5.com  
projekte@hoch5.com  
+49 5223 49 39 00

# DÜRFEN DIE DAS?

JA. DIE DÜRFEN  
DAS. UND WIR  
AUCH.



**D**er erste Autofahrer tritt erst einmal kräftig in die Bremse. Fenster runter, Ellbogen raus. Ey! Was macht ihr da? Dürft ihr das? Dürfen wir. Sagt der, der sonst im Bündler Modehaus dafür verantwortlich ist, dass die Geschäfte laufen. Und hier, direkt an der Einkaufsstraße in Bündle eigentlich nichts anderes tut: Für Traffic sorgen. Auch wenn der Verkehr gerade stockt.

Mitten am Tag ziehen Geschäftsinhaber mit Rucksäcken voller Spraydosen durch die Innenstadt, legen große Schablonen auf Bürgersteige, auf Straßen und Pflastersteine und sprühen, was die Dosen hergeben. All das: natürlich genehmigt. All das: natürlich keine wirklich spontane Aktion, auch wenn sie wirkt, als würden sich Klimaaktivisten austoben, als wären erst die Straßen, dann die Autos, Hauswände, Schaufensterscheiben dran.

Wenn du etwas Neues vorstellen willst, dann darfst du ruhig ein wenig provozieren, sind sich alle Mitglieder von Handel Bündle einig. Und so ziehen sie sich Handschuhe über, schütteln die Spraydosen kräftig und versprühen, was ein, zwei Regen lang halten, und sich dann wieder auflösen wird. Aus flüssigen Kreidepigmenten besteht die leuchtend orange Farbe, die zeigt, was bald noch viel häufiger zu sehen sein wird: das neue Logo der Handel Bündle-Gemeinschaft. Es wird Plakate und Tüten zieren, wird Hauptbestandteil von Anzeigenstreifen sein, sich überall dort wiederfinden, wo sich zeigen soll: Regional einkaufen, direkt hier, in deiner Nähe, geht so richtig gut in Bündle.

Erfunden? Haben all das wir. Das Logo. Die Gesamtgestaltung. Auch die Sprühaktion. Weil gute Werbung nicht leise, sondern ruhig mal laut, bunt, kritisch beäugt werden darf. Wir? Dürfen das. Und die, die gesprüht haben, auch.

**HOCH5**

# DER BLICK ZURÜCK

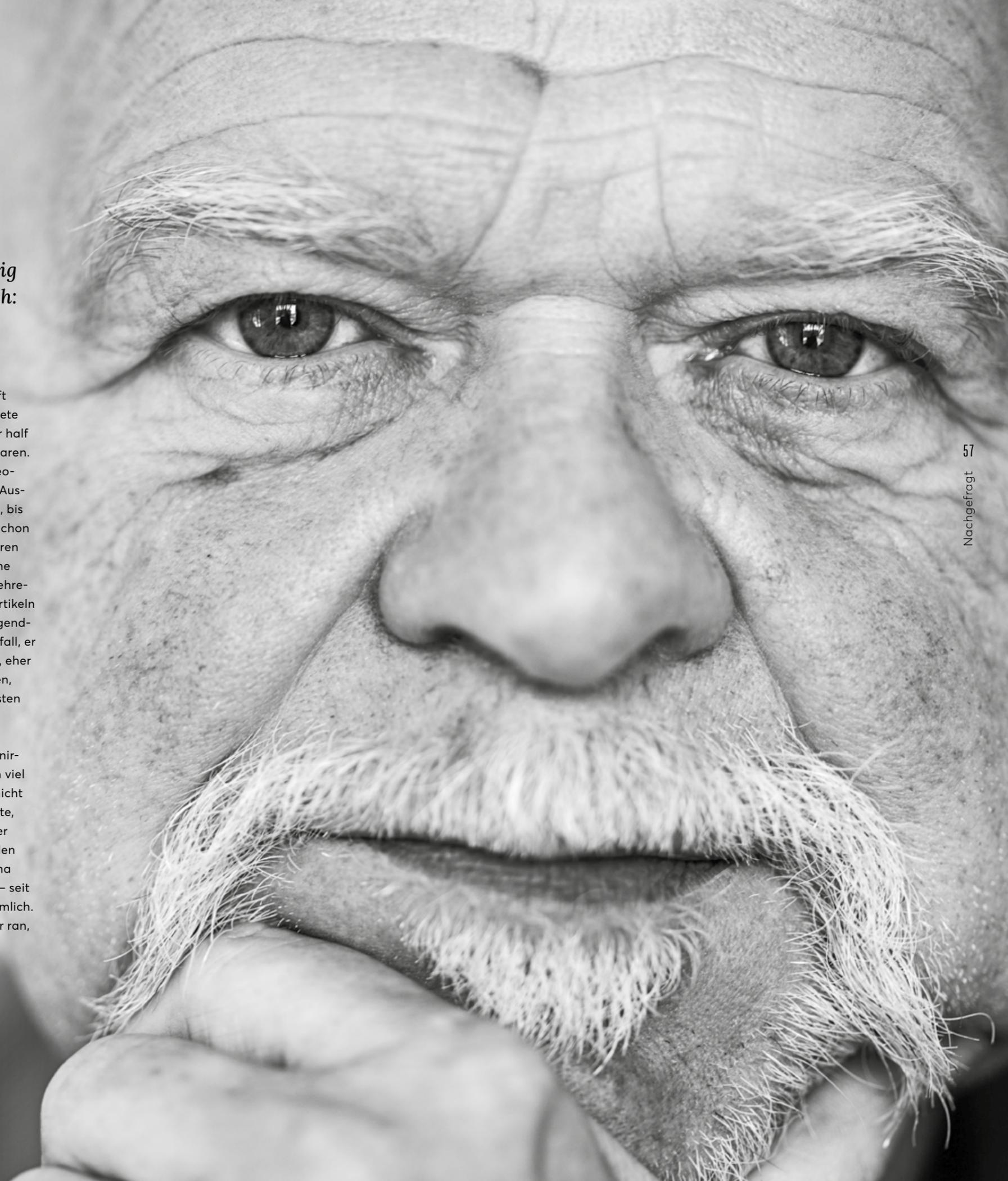
*Auf die Frage, wie alt er denn sei, muss Bernd Giesecking ein wenig überlegen. 64. Noch. Antwortet er dann doch. Und man denkt sich: wie lange hält so ein Noch? Wann wird aus der 64 die 65?*

Ist aber eigentlich auch egal, weil sich im Alter vieles relativiert – vor allem das Alter selbst. Dabei lebt Bernd Giesecking aber, wenn man so will, vom Wechsel von einem ins nächste Jahr. Denn seine Jahresrückblicke sind legendär, er startete, was heute von den Dieter Nuhrs dieser Welt fast inflationär aufgenommen und fortgeführt wurde. Starten tut der Kabarettist aus Minden mit den Notizen immer gleich zu Beginn des Jahres, wenn man so will am 1. Januar. Da ist er aber schon fast anderthalb Monate mit dem „alten“ Rückblick auf Tournee, der startet immer Ende November und geht bis in den Februar. Dann notiert er, wägt ab, überlegt sich, ob das, was da gerade in den Nachrichten läuft, nicht etwas für seinen Jahresrückblick sei. Der hat längst keinen Anspruch auf Vollständigkeit – die aktuelle Nachrichtenlage Sorge eh locker dafür, dass er mit einem Rückblick sein Publikum eine ganze Woche lang bespielen könne. Er geht da lieber ganz anders vor; seit 30 Jahren. Mixt Weltpolitisches mit dem Geschehen am eigenen Küchentisch, schaut mal Putin, dann sich selbst über die Schulter und weiß: All das, was ich erzähle, interessiert vor allem einen: mich.

Dass das so nicht richtig ist, weiß er selbst. Oder besser: Was ihn interessiert, interessiert auch viele andere. Dabei spielt er sein Programm erst in kleinen Locations. Das ist dann keine Probe, trotzdem ein Probieren, ein „Wirkungstest“, oft etwas zu lang. Giesecking erzählt nicht nur, sondern nimmt jede Reaktion wahr, feilt danach noch weiter an Inhalten, Tiefe und Tempo, ehe er seinen Stuhl auf die großen Bühnen in der Umgebung stellt.

Vielleicht lässt sich dieses Finetuning, dieses Heranarbeiten mit seiner beruflichen Herkunft erklären. Als gelernter Zimmermann bearbeitete er Holz, bis es passte. Als Zivildienstleistender half er denen, die nicht oder nur selten sesshaft waren. Danach dann das Studium der Kunst, der Theologie für das Lehramt und immer wieder das Ausprobieren, Verwerfen, Weiter-unterwegs-Sein, bis feststand: Ich werde, nein, ich bin eigentlich schon Solo-Kabarettist. Die Mindener Stichlinge waren nicht fern, sondern sehr nah, hier begann seine Bühnenkarriere, die er heute als Autor von mehreren Büchern und wiederkehrenden Zeitungsartikeln auf zwei sichere Beine gestellt hat. All das: Irgendwie immer eine Mischung aus Zu- und Glücksfall, er sei, sagt er selbst, ein Zehnkämpfer, kein Star, eher so gesundes Mittelfeld, mal im Radio zu finden, dann in der Zeitung, im Bücherregal, am liebsten auf der Bühne.

Corona traf auch ihn, er nannte es eine Riesenirritation, aber auch wenn er von Berufs wegen viel nach hinten schaut, will er jetzt seinen Blick nicht auf der Zeit ruhen lassen, in der er nicht wusste, wie was wann weitergehen würde. Den wirft er aktuell lieber auf alles, was sich in Ostwestfalen versteckt. Und gemeint sei da nicht das Thema Fachwerk, was ihn – Stichwort Zimmermann – seit jeher beschäftigt, anzieht, persönlich wie räumlich. Sehe ich ein Fachwerk, muss ich da hin, näher ran, anschauen, anfassen. Sagt er. ▶



Jetzt aber will er noch viel mehr sehen, entdecken. So fährt, wandert, reist er durch Ostwestfalen, trifft Menschen, notiert Geschichten, sammelt, speichert ab. Und wird schon wissen, was er aus alledem macht, was draus wird, für sein Publikum, für seine Leserschaft, die er als sehr, sehr treu bezeichnet.

Die lesen von ihm in der TAZ oder in Büchern, die häufig in Finnland entstehen. Dort ist er einmal im Jahr, war aber auch schon auf Lesereise, elf Tage lang zu neun Auftritten im ganzen Land, besuchte dabei fünf Saunen und war in zwei Eislöchern. Bei den Reisen entsteht fast immer der Stoff für Bücher, die den Wortwitz mit den Worten Finde und Finne aufnehmen, in Titeln wie „Finne dein Glück“ enden und die Themen Mitternachtssonne und Glücklichein erst vorder-, dann tiefgründig aufgreifen. Zurück in Ostwestfalen greift Bernd Giesecking zum Notiz- und Adressbuch, ruft, schreibt die an, die auch aus OWL stammen und sich dem Kabarett, der Kleinkunst verschrieben haben. Da fragt er nach, ob er mal vorbeikommen dürfe, sie mal auf Entdeckungsreise gehen könnten. Geile Sachen habe er da schon erlebt. Sagt Giesecking wirklich. Und noch viel geilere Sachen gäbe es noch zu entdecken. Ist er sich sicher. Auch wenn er das nicht so sagt.

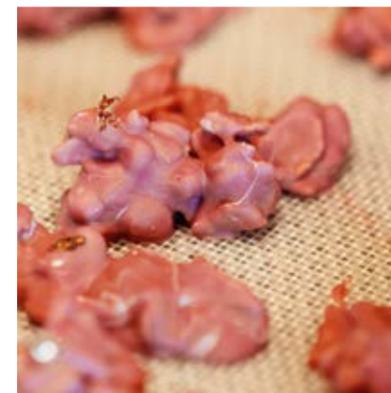
Am Ende unseres Gespräches sind wir wieder bei der 64. Oder der 65, wie man es nimmt, weil jetzt, wo der Text hier gedruckt ist, wird die 65 wohl erreicht sein. Da könnte man ans Aufhören denken. Fragen wir. Das könnte man auch ganz schnell wieder vergessen, das mit dem Aufhören. Antwortet Giesecking. Er sei schließlich in der formidablen Situation, dass durch seine leicht turbulente Vita am Ende etwas erreicht worden sei, was Leidenschaft und Lebenstraum perfekt miteinander verbinde. Kabarett, das sei doch der perfekte Weg, um in Würde zu altern. Fügt er noch an. Und jetzt, bitte, nicht weiter über das Alter sinnieren. Jetzt ist erst einmal Hochsaison beim Jahresrückblick, für den brauche es nun mal das Altern, das Abschließen eines Jahres, ganz ohne Sentimentalität. Und wer einen Blick auf die Termine Gieseckings, auf die Buchung des Jahresrückblicks zur Jahreswende wirft, der erkennt, das Programm heißt nicht ohne Grund: Ab dafür! Weil es ein echter Dauerläufer ist. Seit mehr als 30 Jahren. Auch mit 65. ●



# VOLL

ohne

# MILCH



**D**ie Situation könnte idyllischer kaum sein. Drinnen fließt warme Schokolade in eine gerade polierte Form, beim Blick durch das Fenster sieht man draußen drei Pferde auf der Wiese direkt am Haus grasen. Der Weimaraner „Batman“ liegt zu unseren Füßen, Frank Pape greift in ein hohes Glas, nimmt ein paar Erdnüsse heraus und lässt sie auf die Formen fallen, wo sie sofort in der warmen Schokolade versinken.

Ein Stockwerk tiefer aber ist alles anders. Wir sind ein ganz normales Hospiz, eines, wo gestorben wird. Sagt Frank Pape. Und es klingt wirklich so: normal. Dabei ist die Geschichte, die sich hinter alledem verbirgt, alles andere als das.

Du kennst die gar nicht? Fragt Frank Pape und es fühlt sich ein wenig unangenehm an, nicken zu müssen. Was dann folgt ist eine Flut von Informationen, ein Rundgang durch das Haus, raus zu den Pferden, in ein Sterbezimmer, an einem Filmplakat vorbei, das Til Schweiger zeigt und dessen Grundidee – also hinter dem Film, nicht hinter dem Plakat –, die auch etwas mit der ganzen Geschichte zu tun hat.

Wir könnten nun ganz von vorne anfangen, da, wo alles begann. Aber wir sind hier, um Schokolade zu probieren, rauszufinden, warum einer, der den Meisterbrief des Konditorenhandwerks in der Tasche hat, sagt: Ende 2024 gibt es bei uns nur noch vegane Schokolade. Milch? Braucht darin kein Mensch.

Besuchen können und kommen ihn nur wenige. Hier oben, im ersten Stockwerk, zu dem eine steile Treppe hinaufführt. Der Großteil des Geschäfts läuft eh über den Webshop, Pakete stapeln sich auf den Tischen, um mit Schokolade gefüllt an Privatpersonen und vor allem Unternehmen verschickt zu werden. Beide wissen: Das, wie hier hergestellt, produziert wird, nennt sich höfische Herstellung. Und meint vor allem: einen Mix aus sehr viel Erfahrung, Geduld und

Zeit – gepaart mit besten Zutaten, versteht sich. Aber eben auch: ganz ohne Milch. Bei dunkler Schokolade? Sei das selbstverständlich. Bei Voll„milch“schokolade ein weiter Weg gewesen. Aber das Ziel ist erreicht; Frank Pape nimmt einen kleinen Teelöffel, hält ihn in die hellbraune, flüssige Masse, reicht ihn rüber und ist nicht überrascht, als wir wieder nur nicken. Sehr gut. Sagen wir. Weiß er. Voll im Geschmack und vor allem lange, sehr lange immer neue Geschmacksnoten im Mund entwickelnd. Frank Pape nickt auch – genau das mache die von ihm hergestellte Schokolade aus, 35 Sekunden, um genau zu sein. So lange entwickelt, entfaltet sich das, was er reingegeben hat, an Erfahrung und Zutaten, an Qualität und Wissen. >





Bei der weißen Schokolade? Funktioniere das auch schon gut. Auch hier: Löffel nehmen, reinstecken, rüberreichen. Doch, schmeckt. Sagen wir. Aber eben noch nicht perfekt. Weiß Frank Pape und deshalb wird er weiter probieren, wird die Zusammenstellung um eine Winzigkeit verändern, wird den Herstellungsprozess dann doch noch ein wenig optimieren. Bis er sagen kann: Milch? Braucht kein Mensch. Und vor allem keine Schokolade.

Ob er eigentlich Milch in seinen Kaffee trinkt? Haben wir vergessen, zu fragen. Aber Vollmilch wird es wohl nicht sein. Dabei kennt er sich mit Kaffee sehr, sehr gut aus. Denn eigentlich war und ist das hier eine Kaffeerösterei, aber irgendwann stellte er einerseits fest, dass der Ertrag nicht ausreichte und andererseits, dass technisch gesehen das Rösten von Kaffee und die Herstellung von Schokolade sehr nah beieinander liegen. Also erst Kaffee, dann Schokolade, heute beides parallel nebeneinander, und welches Unternehmen verschenkt nicht gerne beides, bietet nicht beides in seinen Besuchs- und Besprechungsräumen an?

Das könnte eigentlich das Ende der Geschichte sein. Die eines 53-Jährigen in Preußisch Oldendorf, der viele Jahre lang Unternehmensberater war, dann begann, aus reiner Neugierde Kaffee zu rösten, Job gegen Hobby tauschte, irgendwann die Schokolade als zusätzliches Standbein entdeckte und seitdem die schwarze Konditorenjacke anzieht, die Mütze aufsetzt, rührt und Temperatur misst, Schokoformen poliert und befüllt, Päckchen packt und Rechnungen schreibt.



Aber die Geschichte ist eigentlich eine ganz andere. Als die Tochter von Frank und Nicole mit 15 Jahren erfährt, dass sie an Krebs erkrankt ist, ändert sich alles. Und das meint: Wirklich alles. 296 Tage später ist die Tochter verstorben, schreibt Frank Pape auf, wie genau diese Tage abgelaufen sind. Das Buch? Ein großer Erfolg. Der Plot daraus? So gut, dass sich Til Schweiger dafür nicht nur interessiert, sondern einen Kinofilm daraus dreht. Viel wichtiger aber: Frank und Nicole krempeln ihr Leben einmal auf links. Ab sofort begleiten sie die, deren Zeit bald abläuft. Die mal einen Rückzugsort auf Zeit, dann einen letzten Rückzugsort suchen. Und hier finden. Mit Pferden, die ein, zwei Mal am Tag ins Sterbezimmer kommen, wenn der Gast das wünscht. Mit einer Art Wohngemeinschaft, in der die, die kaum noch stehen können, doch mit kochen, vielleicht auch nur das Rezept mit vorlesen wollen. Mit Menschen, die die Staatsanwaltschaft schickt, weil sie eben noch Opfer einer Gewalttat waren und nun vor allem eins brauchen: Geborgenheit. >



# WIR SIND DORT ZU HAUSE, WO ES SPIELE GIBT!



## AUTOMATEN • BLACK JACK POKER • ROULETTE

[www.casino-badoeynhausen.de](http://www.casino-badoeynhausen.de)

MERKUR SPIELBANKEN NRW • Zutritt ab 18 Jahre •  
Suchtrisiko: Informationen über die Hotline der Bundeszentrale  
für gesundheitliche Aufklärung (BZgA) 0800 1372700 (kostenfrei)  
oder [www.merkur-spielbanken.de](http://www.merkur-spielbanken.de)



**CASINO  
BAD OEYNHAUSEN**

All das bietet dieser besondere Ort, an dem natürlich die, die hier auf Zeit leben, auch in der Rösterei, bei der Schokoladenproduktion mithelfen. Und, so langsam ahnen auch wir, dass all das, der Kaffee, die Schokolade in Stockwerk eins, nur der Finanzierung vom Leben – und Tod – in Stockwerk null dient. Frank Pape erzählt derweil Geschichten von Kindern, die auf Palliativstationen auf das Ende des Lebens warten und schreiben, dass sie einmal herkommen, einmal auf dem Pferd reiten wollen, dass ihrer Tochter wirklich alles bedeutete. Von Wasserschutzpolizisten, die zwei Kindern aus dem Hospiz ermöglichten, einmal mit einem Boot mitfahren zu dürfen – auch wenn das gegen alle Regeln sei und bitte nicht weiter erzählt werden dürfe. Wer mit Frank Pape über den ehemaligen Bauernhof geht, der steht irgendwann vor dem Beet mit den in Schalen gepflanzten Bonsaibäumen und muss gar nicht fragen, warum darin Anhänger und Schmuck hängen und für wen wohl jedes dieser Bäumchen steht.



Die vegane Schokolade? Mit allen ihren Geschmäckern? Längst vergessen.

Wir öffnen die Heckklappe unseres Autos, verstauen Notizbuch und Kameras, schauen noch mal auf das Schild, das draußen am Gebäude hängt und nur von der Familienrösterei, von der Schokoladerie Pape erzählt. Und viel mehr verschweigt.

Schokolade, ganz gleich ob vegan oder mit Milch? Kann

# BITTER SÜSS

*sein.* ●

# Vorschau

Das X-Mas Radio läuft bei uns in der Agentur gefühlt seit Oktober – und wird erst im Februar wieder abgeschaltet. Wir füttern uns gegenseitig mit Zimtschnecken, basteln aus Briefen vom Finanzamt Weihnachtssterne für den Christbaum und küssen den täglich kommenden DHL-Boten unterm Mistelzweig. Aber: Auch die schönste Jahreszeit geht irgendwann vorbei. Dann freuen wir uns wieder darauf, eine neue 52 8 Magazin-Ausgabe herausbringen zu können. Die folgt auch bei Ausgabe No35 ganz einfachen Regeln: Jetzt, zwischen Nussknacker und Weihnachtsmann, wissen wir noch nicht ansatzweise, was in ihr stehen wird. Aber dass etwas in ihr steht, das ist so sicher wie das HOHOHOCH5, das erklingt, wenn man versucht, uns zwischen den Festtagen zu erreichen. Also, freu dich auf unser nachträgliches Weihnachtsgeschenk an dich. Du darfst es Ende März auspacken.

Ein Magazin, das mal für die Stadt Bünde gedacht war, dann, schon vor Ausgabe No1, zur IWKH wanderte und jetzt gerade auf dem Weg ist, noch größere Kreise zu ziehen. Auch ein Magazin, das keinem wirtschaftlichen Zweck folgt, bei dem es keinen Controller gibt, der meint, dass die Papierqualität doch nun wirklich nicht sein müsse und Klammerbindung viel besser zum Taschenrechner als die kostspielige Klebebindung passe. Eben auch ein Magazin, bei dem man nicht reinkommt, weil man will. Sondern nur, wenn wir wollen. Ein Magazin also, das auf dem Lust-und-Laune-Prinzip basiert. Darauf fußt heute ja eh viel zu wenig. Deshalb ist es gut und wichtig, dass es dieses Magazin gibt.

**Tobias Heyer:** Creative Direction, Text, Fotografie

**Vivian Luks:** Art Direction, Bildretusche

**Anne Lüneburg:** Termin-Koordination, Lektorat

## IMPRESSUM

### Herausgeber:

HOCH5 Verlags GmbH & Co. KG  
Zum Stellwerk 10 | 32257 Bünde  
hoch5-verlag.com  
in Kooperation mit der Initiative  
Wirtschaftsstandort Kreis Herford e.V.

**V.i.S.d.P.:** Tobias Heyer

### Konzept, Redaktion, Art Direction, Illustrationen und Texte:

HOCH5 GmbH & Co. KG  
Zum Stellwerk 10 | 32257 Bünde  
info@hoch5.com  
hoch5.com

### Medienberatung:

Anita Hanke  
+49 5223 493 90 18  
+49 170 55 296 86  
hanke@hoch5.com

Grit Schewe  
+49 5223 493 90 18  
+49 173 295 59 25  
schewe@hoch5.com

Nina Wehmeier  
+49 521 94 98 91 39  
+49 151 103 490 48  
wehmeier@hoch5.com

Als HOCH5-Team sind wir nicht nur für die Texte, Fotos und das Design des 52 8 Magazins verantwortlich. Als Werbeagentur kümmern wir uns auch um Corporate Designs, Websites, Webshops, weitere Magazine, Kampagnen und noch vieles mehr – und das für die unterschiedlichsten regionalen und überregionalen Kunden. Was wir noch alles können? Erfahrt ihr hier: [hoch5.com](http://hoch5.com)



**Nina Wehmeier**  
Medienberatung

**Tim Christian Grankin**  
Web-Entwicklung

**Marcel Spahn**  
Finanzen

**Elisa Werfel**  
Grafikdesign

**Estella Riederer**  
Grafikdesign

**Vivian Luks**  
Grafikdesign

**Ajhana Beck**  
Grafikdesign

**Patrick Vögele**  
Web-Entwicklung

**Katharina Hoffmann**  
Bildbearbeitung

**Tobias Heyer**  
Geschäftsführung

**Karen Cuthbert**  
Grafikdesign

**Julie Pitke**  
Geschäftsführung

**Michel**  
Kollege

**Verena Biewald**  
Web-Entwicklung

**Grit Schewe**  
Medienberatung

**Anne Lüneburg**  
Office Management

**Robin Jung**  
Web-Entwicklung

**Anita Hanke**  
Vertrieb

**Alexander Bachor**  
Grafikdesign

# STANDORTVORTEIL GLASFASER.

## Glasfaser für Ihr Unternehmen.

Wir bieten Geschäftskunden leistungsstarke Internetprodukte mit symmetrischen Bandbreiten auf Basis der zukunftsfähigen Glasfaser.

**Gemeinsam Großes gestalten.**

Jetzt für  
**Glasfaser**  
entscheiden!

**Ausgezeichnete  
Netzqualität.**

