



Neues Jahr, neue Karriere? Wir suchen dich als:

Betriebshandwerker / Mechatroniker (m/w/d)
Maschinenbediener (m/w/d)
Berufskraftfahrer (m/w/d)

Oder starte deine Ausbildung bei Rotpunkt Küchen:

Elektroniker für Betriebstechnik (m/w/d)
Holzmechaniker (m/w/d)
Industriekaufmann (m/w/d)

Zu unserer Rotpunkt Küchen-Familie zählen über 300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an den Standorten Bünde und Getmold. Jede und jeder von ihnen verbindet eine ganz persönliche Geschichte mit Rotpunkt Küchen – und jede und jeder von ihnen hat mindestens einen guten Grund dafür, Teil von Rotpunkt zu sein. Darüber hinaus profitierst du als Teil unserer Rotpunkt Küchen-Familie – egal, ob in der Verwaltung oder in der Produktion, egal, ob Führungskraft oder Azubi – von den folgenden Job-Pluspunkten:

- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Kollegiales Arbeitsumfeld
- Leistungsgerechte Vergütung
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- Wachstumsorientiertes
  Unternehmen

- E-Bike-Leasing
- Betriebliches
- Gesundheitsmanagement
- Tankgutscheine
- Flexible Arbeitszeiten
- Betriebliche Altersvorsorge

### Neugierig?

Nähere Details zu den Stellenausschreibungen und weitere offene Stellen findest du unter rotpunktkuechen.de/karriere.



# HALLO.

### **WAS MACHEN?**

EINEN SCHNELLEN HAKEN? HINTER DAS JAHR? SORGEN? UM DAS, WAS KOMMT?

### **ODER EINFACH:**

MAL NICHTS MACHEN.

MAL DIE BEINE HOCHLEGEN.

MAL WEIHNACHTEN SO FEIERN, WIE ES SICH GEHÖRT.

MIT PLÄTZCHENBACKEN UND BAUMSCHMÜCKEN.

MIT GESCHENKE EIN- UND WIEDER AUSPACKEN.

MIT FERNSEHER AUS, HANDY AUS, HERZ AN.

MIT ZEIT.

**VIEL ZEIT.** 

FÜR DICH.

FÜR DIE, DIE ZU KURZ GEKOMMEN SIND.

FÜR UNS.

**UND DEIN HOCH5.** 

VIEL FREUDE DABEI
TOBIAS & JULIE



- AUS GEWANDERT
- WEG GEWORFEN
- \_ AB GEFÜLLT
- \_\_ SCHÖN VERSCHENKT
- \_\_ BESTENS PRÄSENTIERT
  - \_ NEU ERÖFFNET
- \_ HIN GESTELLT
- \_ AUS GETRUNKEN
- \_ GROSS GEZAUBERT
- \_ SCHLAU GEMACHT

# Heiter bis



Es dauert nicht lang. Nicht mal fünf Minuten sind vergangen, seit der SPIEGEL Online-Artikel erschienen ist. Fünf Minuten, die im Internet reichen, wahrscheinlich sogar eine halbe Ewigkeit sind, wenn es darum geht, sich eine Meinung zu bilden, ein Urteil zu fällen. Christin Schwarz? Kann darüber lachen. Zumindest heute, jetzt, fast vier Jahre nach dem Start ihres Projekts, um das es im Artikel geht. Das war nicht immer so, sagt sie, und wird nicht immer so bleiben, weiß sie auch. Doch für den Moment? Schallt ihr ansteckendes Lachen beim Lesen der Kommentare durch die Küche des alten Hauses, in dem wir gerade stehen, zwischen Gasherd, Bialetti-Espressokochersammlung, Tomaten aus dem Gemüsegarten und jeder Menge Katzen, die sich über ihre gut gefüllten Näpfe hermachen. Es ist eine Szene, die ich kenne, schon oft gesehen habe, ohne je dabei gewesen zu sein. Instagram macht's möglich, denke ich, und:

> Schön, endlich hier zu sein. Bei Christin. Auf Sizilien. Bei AlmaGea. >







AlmaGea, das ist der Name des Lebenshofs, den Christin und ihr Partner Luca gemeinsam auf der italienischen Insel gegründet haben - und der Ort, an dem ich die nächsten zehn Tage verbringen werde. Was ein wenig nach Experiment klingt, ist alles andere als das - nämlich mein Urlaub. Und: Mein längst überfälliger Besuch einer guten Freundin. Denn bevor Christin nach Sizilien zog, studierten wir gemeinsam in Bielefeld, lebte und arbeitete sie in Frankfurt und Zürich. Bis sie nicht mehr konnte, nicht mehr wollte. Bis sie es endaültig satthatte, das ewige Nine-to-five, die sinnlose Schreibtisch-Arbeit, die Jobs bei der Bahn und bei der Airline, in denen es stets darum ging, Abläufe und Auslastungen zu optimieren. Als sie 2017 auf einer Reise nach Lissabon Luca kennenlernte und in ihm einen Gleichgesinnten fand, nahm die Idee der Lebenshof-Gründung schließlich immer konkretere Formen an. Christin wollte nicht länger Gewinne maximieren, sondern ihre Zeit in die Rettung von Nutztieren – wie zum Beispiel Hühnern, Schafen und Schweinen - investieren, ihnen ein lebenswertes Leben schenken, ihrer Ausbeutung ein Ende setzen – fernab von Massentierhaltung und Fleischwarenindustrie. Schon als ich Christin das erste Mal begegnete, 2006, trug die damals 19-Jährige diesen Wunsch in sich.

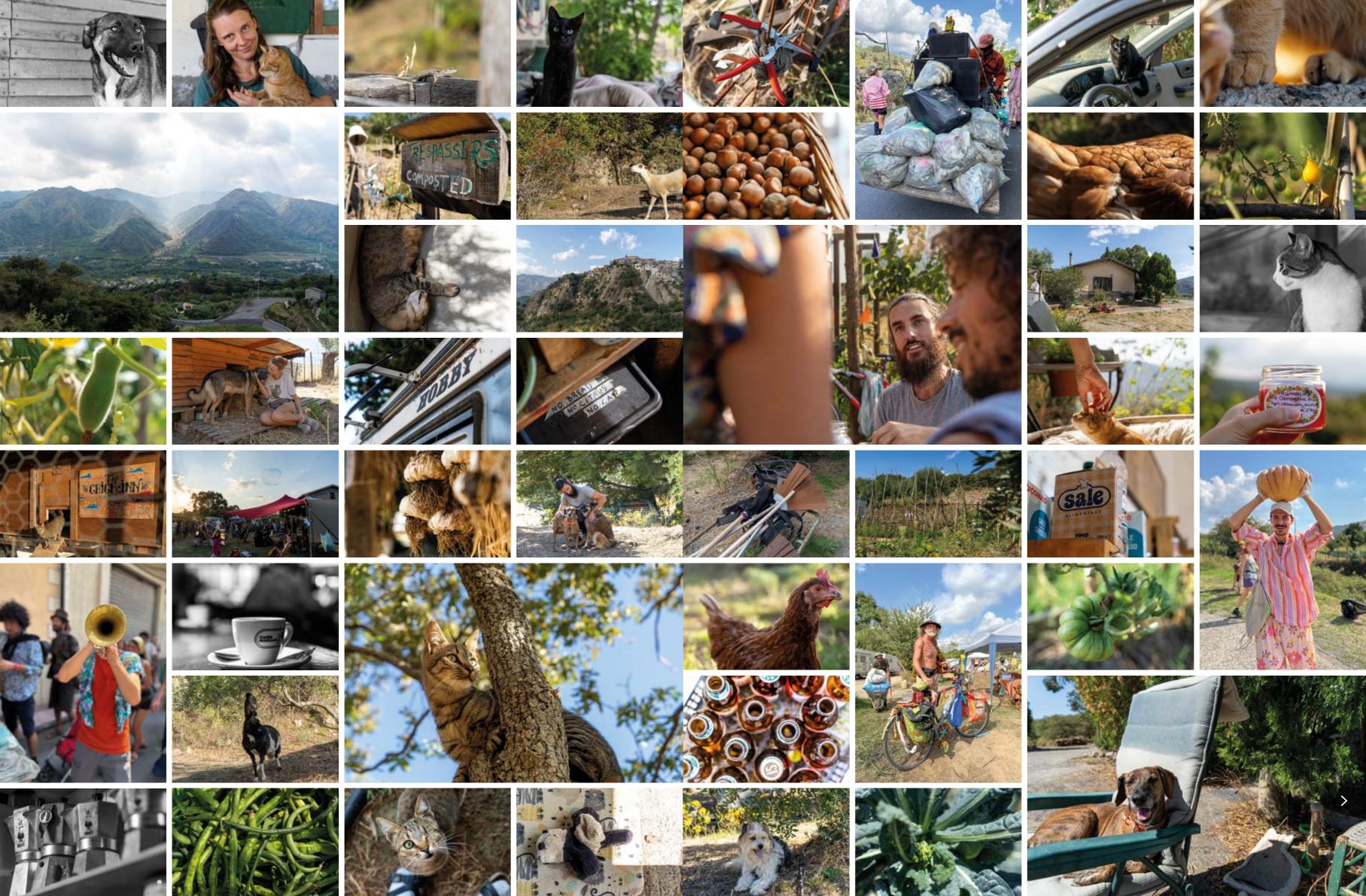
Jahre brauchen, bis aus der leidenschaftlichen Fleischesserin eine überzeugte Veganerin wurde, bis Klamotten, Konsum und Co. immer mehr an Bedeutung für sie verloren, bis sie all das hinter sich ließ, was in unserer Gesellschaft "so üblich" ist, und alles auf eine Karte setzte.

Heute, mit 36, wünscht sie sich manches Mal, sie hätte schon eher den Mut dazu gehabt, es früher versucht. Doch eigentlich ist es nie zu spät, um sich für die gute Sache zu engagieren, weiß sie auch.

Natürlich sei das nicht immer einfach, natürlich gäbe es Tage, Phasen, in denen die unschönen Kommentare und Nachrichten schmerzen, in denen sie an ihre psychischen und physischen Grenzen gelange.

Auf dem Hof, der so weit abgeschieden liegt, dass er nicht einmal eine Adresse hat, leben Christin und Luca aktuell gemeinsam mit 27 Tieren – darunter 14 Katzen, 6 Hunde, 5 Hühner und 2 Schafe. Insgesamt über 100 Tiere haben in 3 Jahren bereits ein sicheres Zuhause auf dem Hof gefunden.

Die meisten von ihnen konnten erfolgreich an Besitzerinnen und Besitzer vermittelt werden, andere und auch das gehört zu Christins Alltag – waren zu schwer verletzt, misshandelt oder krank, um sie vor dem Tod bewahren zu können. Futter, Tierarztbesuche, Kastrationsaktionen, Betten, Katzenstreu, Ställe, Heu – all das und noch viel mehr kostet Geld ohne das sich das Projekt nicht realisieren lässt. Ihr Erspartes, knapp 40.000 Euro, hat Christin längst aufgebraucht – den Großteil davon für das 2.5 Hektar große Grundstück inklusive marodem Haus und Blick auf den Vulkan Ätna. Neben der Arbeit auf dem Hof verdient sie sich kleine Beträge mit Übersetzungsarbeiten dazu – für Lebensmittel, die sie selbst nicht anbauen können. Der Großteil der laufenden Lebenshof-Kosten wird daher durch Spenden gedeckt. So ist es beispielsweise möglich. Patenschaften für Tiere zu übernehmen oder per Crowdfunding konkrete Projekte zu finanzieren. So plant Christin derzeit die Anschaffung eines Katzen-Containers, der Frida und Thea über die nahenden Wintermonate ein warmes Zuhause bieten soll. Denn: Beide Katzen sind guerschnittsgelähmt. Da sie sich allein auf ihren Vorderbeinen fortbewegen, sind sie aufgrund des kühlen Bodens häufig von einer Blasenentzündung betroffen. >



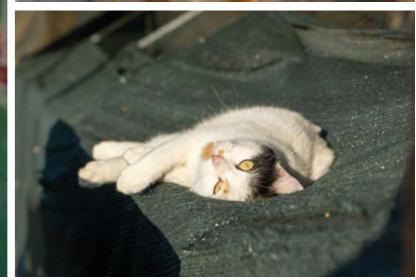












Ohne Christin, die den Katzen mehrfach täglich händisch die Blase entleert, wären die beiden längst tot. "Lieben die Katzen dieses Leben? Oder glaubt Frau Schwarz das nur? Tiere haben ein Recht auf einen humanen Tod. Euthanasie wäre aus meiner Sicht im Sinne des Tierwohls wohl der bessere Weg", heißt es dazu in einem der Kommentare, die unter dem SPIEGEL Online-Artikel landen. "Soll die Frau machen, solange sie nicht in 20 Jahren nach Deutschland zurückkommt und dann vom Staat leben will", in einem anderen. Zugegeben: Das, was Christin hier leistet, ist weit weg vom Alltag, den viele von uns kennen und leben. Auswandern, sich ganz und gar dem Tier- und Umweltschutz verschreiben, aber möglicherweise eines Tages in die deutsche Heimat zurückkehren? Diese Kritik bekommt Christin nicht das erste Mal zu lesen und zu spüren – doch inzwischen hat sie gelernt, damit zu leben. Während wir darüber sprechen und ich

merke, dass die Wahrheit wohl irgendwo zwischen Schwarz und Weiß liegen muss, flitzen Frida und Thea an uns vorbei – zwei der schönsten, stärksten und cleversten Katzen, die ich jemals kennengelernt habe – und die, da bin ich sicher, dieses Leben bei AlmaGea lieben.

Obwohl auf dem Lebenshof jeder Morgen gleich startet – in zwei Etappen die Katzen füttern, dann die Hunde, dann die Hühner und Schafe, ehe das eigene Frühstück dran ist – gleicht kein Tag dem anderen. So entscheiden etliche Faktoren, wie das Wetter, die Gesundheit der Tiere, der Verschmutzungsgrad der Ställe oder der Reifegrad des Gemüses, über das, was gerade wichtig ist – und was eben nicht. Jetzt, Anfang Oktober, steht die Olivenernte auf der Insel kurz bevor. Freiwilligenhelferinnen und -helfer werden gesucht, zehn Personen wären optimal, rechnet Luca. Der 31-jährige Italiener, der in Turin

geboren und aufgewachsen ist, plant die anstehende Ernte – noch nicht ahnend, dass sie die Erträge der vergangenen Jahre noch einmal toppen wird. Sechs Wochen lang wird er gemeinsam mit dem Team insgesamt knapp 9.000 Kilogramm Oliven ernten. In einer nahegelegenen Presse entsteht daraus schließlich erstklassiges kaltgepresstes extra natives Olivenöl, das er und Christin gegen eine Spende für den Lebenshof auch nach Deutschland versenden. Die Einnahmen, versichert Christin, kommen ausschließlich dem Projekt zugute.

Tiere versorgen, Spenden generieren, Volunteers finden, auf der Insel Fuß fassen – all das hatten sich Christin und Luca anfangs einfacher vorgestellt. Ganz geordnet wollten sie ankommen, ihr Grundstück für die Aufnahme von Tieren vorbereiten, einen Gemüsegarten anlegen, das in die Jahre gekommene Haus durch einen neuen, von der Regierung geförderten Bau ersetzen. Doch schließlich kam alles anders: Über Nacht zog mit Alma das erste Straßenkätzchen bei ihnen ein, sprach sich das Projekt herum, kamen immer mehr Anfragen und immer mehr Tiere. Vom Gedanken, Nutztiere zu retten, mussten sich Christin und Luca anfangs erst einmal verabschieden, zu wenig Zeit, zu wenig Ressourcen, zu viel auf einmal. Zäune mussten her, Ställe, eine Komposttoilette, ein Plan B für das Haus, für das das Förderprogramm eines Tages eingestampft wurde. Fünf Tage Arbeit pro Woche, fünf Stunden Arbeit am Tag im Tausch für Kost und Logis – das ist die Vereinbarung, die Freiwilligenhelferinnen und -helfer eingehen, wenn sie bei Alma-Gea mit anfassen. Viele von ihnen kommen aus Deutschland, haben ihr Abi gerade in der Tasche oder eine Auszeit vom Job genommen, andere aus Italien, England oder Australien. Während sie sie – so wie ich aktuell - in Christins altem Camper

wohnen oder auf dem Grundstück ihr Zelt aufschlagen, können sich Christin und Luca seit wenigen Monaten endlich in ihr privates Tinyhouse zurückziehen. Nicht nur viel Geld, sondern auch etliche Nerven habe sie dieses gekostet, sagt Christin. So waren beispielsweise die Fenster nicht richtig abgedichtet, gab es zahlreiche weitere Makel, die sie selbst beheben mussten, weil die zuständige Firma nach der Lieferung nicht mehr reagierte. Willst du nach Sizilien auswandern, pack Geduld ein, scherzt Christin.

Der Regen der ersten Tage hat sich verzogen. Ätna pustet ein paar weiße Rauchwolken in den blauen Himmel. Für einen Moment fühlt sich alles friedlich an, schön und warm. Dann zeigt Christin in die Ferne: Siehst du den Qualm dort, wieder hat jemand ein Feuer gelegt, fragt und antwortet sie im selben Atemzug. Schäfer und Kuhhirten seien es, jedenfalls in den allermeisten Fällen, die sich durch die Feuer

mehr Weideland für ihre Tiere verschaffen wollen, und dabei billigend in Kauf nehmen, die Natur unwiederbringlich zu zerstören. Mehrfach schon haben sie und Luca in diesem Sommer dabei geholfen, außer Kontrolle geratene Brände zu löschen, zu denen die Feuerwehr offmals aus Personalmangel gar nicht erst ausrücke, erzählt sie mir, und zeigt auf die Feuerklatschen, die griffbereit in der Nähe des Autos liegen. Einmal mehr schüttle ich mit dem Kopf.

War es naiv zu glauben, dass die Brände nicht menschengemacht sind? Und wie hält man all das eigentlich aus? >

# Zukunft

Wer Zukunft sicher will, muss sie gestalten!



www.ld-medienhaus.de

Ihre Zeit ist das Wertvollste, was Sie haben. Dienstleister, die Ihnen davon immer noch mehr klauen, gibt es genug. Das machen wir anders – grundlegend. Unsere Struktur ist in jedem Winkel vom LD Medienhaus so aufgebaut, dass wir Zeit sparen. Uns und Ihnen! Dabei tragen wir eine Verantwortung gegenüber Mitarbeitern, Dienstleistern, der Gesellschaft und der Umwelt. Die soziale und ökonomische Verantwortung wird bei uns in allen Bereichen gelebt.

# MEDIENHAUS

Ihr Ansprechpartner Andreas Wessels Tel.: +49 231 9059 2053 Mobil +49 151 4460 6448 andreas.wessels@ld-medienhaus.de

LD Medienhaus GmbH & Co. KG Van-Delden-Straße 6-8 • 48683 Ahaus Tel.: +49 2561 697 20 • info@ld-medienhaus.de



Eine der Antworten auf diese Frage ist Settevoci. Was übersetzt so viel bedeutet wie "Sieben Stimmen" ist ein Projekt, zufällig gerade einmal fünf Autominuten vom AlmaGea-Lebenshof entfernt. Die Menschen, die hier leben, die hier zu Gast sind, teilen die gleichen Werte, haben ähnliche Vorstellungen vom Leben – und sind mittlerweile zu guten Freunden von Christin und Luca geworden. Das Wohnhaus aus dem 19. Jahrhundert, das längst nicht mehr bewohnbar war, haben sie zusammen wieder aufgebaut - genauso wie die Bar, den Permakultur-Garten und vieles mehr. Sie sind Kreative, Artistinnen oder Musiker, auf Sizilien geboren oder früher oder später hierhergekommen. Fünf Tage lang veranstalten sie gerade ein Festival für sich und ihre Freunde. "La Rimpatriata" ist das große Wiedersehen mit Workshops, selbst gemachten Produkten zum Verkauf, mit Kunst, Pizza, Konzerten, DJ-Sets, Tomatensamen-Tauschbörse, Seifenblasen und "Spassatura" – einer Müllsammelaktion, die vom Haus aus bis in den nächstgelegenen Ort Francavilla führt.

Knapp zwei Stunden lang sammeln wir entlang der drei Kilometer langen Strecke alles auf, was nicht in die Landschaft gehört: Zigarettenstummel, Getränkedosen, aber auch ganze Autoreifen sowie jede Menge Plastikmüll und Metallschrott.

Während schnell vierzig Säcke Abfall zusammenkommen, sorgen die Settevoci-Musiker mit Schlagzeug, Saxofon und Trompete für Aufmerksamkeit bei der einheimischen Bevölkerung, klären Megafon-Durchsagen über die Aktion auf. Zwar fühlt sich all das – in Anbetracht des Mülls, der mir während meiner Reise in freier Natur begegnet – nur an wie ein Tropfen auf den heißen Stein. Doch ich verstehe immer mehr, warum Aktionen wie diese und Projekte wie Settevoci und AlmaGea wichtig sind – besonders auf Sizilien.



### AlmaGea unterstützen

Du möchtest mehr über AlmaGea wissen, eine Tier-Patenschaft übernehmen, etwas spenden oder Olivenöl (zu Weihnachten) verschenken? Alle Infos dazu findest du auf Instagram: @almagea.sanctuary

Die letzten Tage bei AlmaGea fühlen sich schon fast nach Routine an. Während Christin die Katzen und Hunde versorgt, mache ich mich auf den Weg zu den Hühnern, öffne ihren Freilauf und füttere anschließend Greta und Maya, die Schafe. Mittlerweile ist auch Lorena, eine Freiwilligenhelferin aus Deutschland, bei uns angekommen. Mit Luca und ihr baue ich ein Stroh-Bett für Greta und Maya, bevor wir gemeinsam Bohnen und Zucchini für das Abendessen ernten, für das meist Luca am Herd steht. Richtig viel zu tun, so Christin, gibt es im Augenblick nicht, und so sind während meines Besuchs ein paar Ausflüge drin. Zusammen schlendern wir durch den Touristen-Ort Taormina, besuchen ein Walnuss-Fest, unternehmen mit den Hunden Vento. Nixv und Lewv eine kleine Wanderung, fahren zum Strand, baden im Meer. Die Sonne geht jetzt, da der Herbst näher rückt, schon früh unter. Im Licht der Dämmerung schauen wir den Wellen beim Kommen und Gehen zu.

Wenn sie noch einmal die Wahl hätte, sagt Christin, würde sie sich wieder für dieses Leben entscheiden. Für die gute Sache. Für ihre Überzeugung. Und vor allem: für AlmaGea.  $\bigcirc$ 

# Auf uns warten unvergessliche Momente

# Spiegelzelt in Bielefeld

Die Bielefelder Weihnachtsgeschichte nach Charles Dickens

Weitere Highlights im Spiegelzelt 11.12. \* Brick Town Big Band 12.12. \* Groophonik 26.12. \* Seltaebs



30.11. - 30.12.2023

LUKE MOCKRIDGE



















MARTIN RÜTTER 14.02.2024 • Münster 25.02.2024 • Bielefeld 18.12.2024 • Osnabrück 04.04.2025 • Lemgo







ten & weitere Informationen: karten-online.de & stratmann-event.de

# Events im Dezember

Im Spiegelzelt in Bielefeld









### **DIE BIELEFELDER** WEIHNACHTSGESCHICHTE

NOCH BIS ZUM 30.12.2023 MITTWOCH-SONNTAG 19:30 UHR. **SAMSTAG 14:00 UHR UND 19:30 UHR** 

Tickets ab: 34,50€

Das Spiegelzelt kehrt im November nach Bielefeld zurück, nachdem es 2022 mit über 30 ausverkauften Shows begeisterte. Vom 30.11. bis 30.12.2023 erzählt es die Weihnachtsgeschichte nach Charles Dickens mit regionalen Elementen. Karten sind online und an Vorverkaufsstellen erhältlich. Im zauberhaften Ravensberger Park wird die weltbekannte Geschichte in ostwestfälischer Variante präsentiert – Mittwoch bis Sonntag. Die Neuinszenierung im Spiegelzelttheater verlegt Mr. Scrooges Geschichte ins Herz der Stadt, wo Engel den Kniepekopp an die Liebe des Festes erinnern. Die zweistündige Show begeistert mit Lokalbezügen, berührendem Gesang, verzaubernder Akrobatik und unverkennbarem Witz - ein unvergessliches Weihnachtserlebnis.





# **BRICK TOWN BIG BAND**

MONTAG, 11.12.2023 | 19:30 UHR Tickets: PK1: 22,70€; PK2: 18,30€

Lust auf Jazz, Pop, Rock und Swing? In voller Besetzung präsentiert die seit 2010 agierende, weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannte Band der Musikschule Lage ein weit gefächertes, anspruchsvolles Programm sowohl des klassischen als auch des modernen Big-Band-Sektors. Bekanntes wie zum Beispiel Pink Panther, American Patrol, Flashdance, Jailhouse Rock, Isn't she lovely, aber auch weitgehend Unbekanntes wird den Besuchern geboten. Die Musikerinnen und Musiker der klassischen Big-Band-Besetzung (Trompeten, Posaunen, Saxofone, Keyboard, Gitarre, Bass, Drums und Gesang) sowie Bandleader Tobias Richter freuen sich auf zahlreiche Zuhörer und Zuschauer.





#### **GROOPHONIK**

**DIENSTAG, 12.12.2023 | 19:30 UHR** 

Tickets: PK1: 28,20€; PK2: 24,90€

Groophonik ist mehr als nur Musik - es ist Groove. Harmonie. Show und Power. Seit 2010 formen 24 Stimmen einen einzigartigen Vokalklang, der das Publikum verzaubert. Vom kleinen Proberaum aus eroberte die Gruppe die Welt, von großen Bühnen bis hin zu vertraulichen Orten. Ob im WDR Fernsehen, auf der NRW-Ladebühne in Düsseldorf oder bei intimeren Events wie den Bielefelder Nachtansichten -Groophonik singt für sein Publikum. Erfolge wie Spitzenplatzierungen bei WDR-Wettbewerben und der Titel "Meisterchor Sing & Swing" zeigen, dass ihre energetischen Grooves, harmonischer Gesang und unterhaltsame Show überall begeistern. Mit "Come Alive" schreibt Groophonik das nächste Kapitel seiner Erfolgsgeschichte, verbindet Publikumslieblinge mit neuen Highlights und setzt die musikalische Reise fort.

### SELTAEBS -**ENDLICH WIEDER WEIHNACHTEN**

**DIENSTAG**, 26.12.2023 | 19:30 UHR

Tickets ab: 18,30€

Weihnachten ohne die SELTAEBS, das war lange Jahre in Bielefeld undenkbar. Zu jedem Weihnachtsfest gab es ihr ganz spezielles, leicht abgedrehtes Konzert der besonderen Art. Nix mit "Stille Nacht", sondern eher wild und schräg. Aber dann kam erst Corona und dann eine weitere Zwangspause. Doch 2023 geht es endlich wieder los. Akustische Versionen bekannter Hits aus der Rock und Popgeschichte, genüßlich durch den eigenen Wolf gedreht, vorgetragen mit viel Anarchocomedy. Feiern Sie Weihnachten mit einem Musikschulleiter, einem Anwalt, einem Heilerzeihungspfleger und Musikpädagogen und einem Kindermusiker. Achtung: ab diesem Jahr am 2.Weihnachtstag!



# LOS, JETZT

# WIRF DOCH

Ach, wir wären gerne dabei gewesen. Als Lena Sportbudget ihrer Schumit ihrem Mann Felix im eigenen Wohnzimmer saß und 800 Trockene Schneebälle anfertigte. Es muss, so glauben wir für Softbälle ausgibst, zumindest, sehr chaotisch oder sehr, sehr organisiert ausgesehen haben. Wobei Lena, die mit Nachnamen Burmeister heißt, einen alles andere als chaotischen Eindruck macht. Sie ist Grundschullehre-

rin mit dem Schwerpunkt Sport, ihr Mann Dozent für Sport an der Uni und

mit verschiedenen Materialien waren am eigenen Ehrgeiz

Beide waren für das len verantwortlich. Und wenn du irgendwann merkst, dass du dein gesamtes Geld nur noch dann machst du dir schon Gedanken, ob es nicht eine bessere und gleichzeitig günstigere Alternative gibt.

Dabei sind die Bälle, die für das Spiel eingesetzt werden, das früher Völkerball hieß und heute Zweifeldball heißt, eigentlich ganz robust. Aber irgendwann nimmt sie dann doch eine Schülerin, ein Schüler nicht in die Hand, sondern nutzt sie als Fußball. Dann reißt die sogenannte Elefantenhaut, kommt das Innere zum Vorschein und ist der Softball unbrauchbar. Lena und Felix experimentierten also vorzuführen. Wir

Wir sind mittlerweile von vielen Schulen eingeladen worden, um unsere Trockenen Schneebälle nehmen an Events teil, führen vor und merken schnell: Wenn ein Lehrer einem anderen etwas

gepackt und landeten am Ende bei einem Recyclingstoff, der übrig bleibt, wenn Malerrollen gefertigt werden. Wer unsere Trockenen

Schneebälle zum ersten Mal sieht, saat immer direkt: Sieht ja aus wie eine Walnuss, wie ein Gehirn. Und fragt sich dann: Fliegt der überhaupt? Die Antwort müssen Lena und Felix fast nie gegeben. Sie lassen lieber ausprobieren. Drücken dem Verdutzten wahlweise einen weißen, schwarzen, blauen, orangen oder roten Ball in die Hand. Das Ergebnis? Eines, das weit fliegt. Und





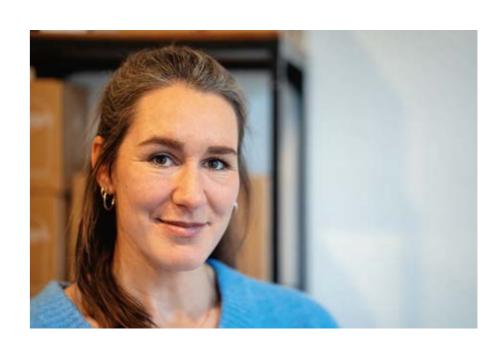


Sagt Lena und weiß auch, warum so viele Schulen sich deshalb für dunklere Bälle entscheiden. Produziert wird mittlerweile in den Werkstätten in Gütersloh, wo Menschen mit Behinderung dafür sorgen, dass aus dem Abfallmaterial Bälle werden, die wie überdimensionale Schneebälle aussehen. Natürlich kann hier nicht jeder Mensch jeden Handgriff erledigen, ist

gerade bei der Bearbeitung mit Messer oder Schere Vorsicht geboten. So wandern die Bälle durch viele Hände, ehe sie ganz am Ende darauf warten, doch in eine Halle geworfen zu werden und ihr Ziel zu finden.

Die Nachfrage reißt dabei nicht ab, längst verbringen Lena und Felix Feierabend(e) und Wochenenden damit, die Idee des Trockenen

Schneeballs vorzustellen, Produktion und Vertrieb zu organisieren. All das: nebenberuflich. Und das soll auch so bleiben: Wir sind ja unheimlich gerne Lehrer, wissen auch, dass wir gerade durch unseren Beruf eine so große Akzeptanz bei unseren Kunden haben. Sagt Lena. Auch wenn das Geschäft mit den Trockenen Schneebällen zu jeder Jahreszeit gerade erst richtig Fahrt aufnimmt. 🎧



Freut sich über möglichst viele, die sich auf eine Schneeballschlacht freuen – indoor und auch im Sommer: Lena Burmeister.



Der Weg nach Werther ist alles andere als weit eigentlich aber müsste man viele hundert Kilometer weiterfahren, um die Geschichte der Fairytale-Distillery komplett zu erzählen. Denn angefangen hat alles in den schottischen Highlands. Direkt gegenüber der Burg Eilean Donan Castle, auf dem der "Highlander" gedreht wurde. Hierher ist Thomas Gottwald vor einem guten Jahrzehnt ausgewandert ehe erst seine Frau das Hobby Backen zum Beruf machte, ehe er sich der Gin-Produktion widmete. In einem kleinen, selbstgezimmerten Hexenhäuschen setzt er die Zutaten an, die natürlich aus schottischem Wasser, aber auch aus Inhaltsstoffen bestehen, die er aus aller Welt zusammenkauft. Der erste Gin der Fairytale-Distillery war geboren – und wurde direkt mit Preisen und Auszeichnungen überschüttet. Heute, fünf Jahre später, wird der Gin nicht nur nur in Schottland, sondern eben auch in Werther vertrieben. Es gab mal die Überschrift, dass das

22

eine Schnapsidee sei – aber eigentlich ist es das genaue Gegenteil davon, erzählt Thomas' Schwester Doris Gehring. Die führt den lokalen Verkauf und kümmert sich um den Webshop. Sohn Heiko klebt abends beim Fernsehgucken die Etiketten auf die schweren Tonflaschen, Ehemann Uli kümmert sich ebenfalls, wenn in Kanistern und auf Palette Hochprozentiges aus Schottland angeliefert wird. Sie nennen ihre Arbeit hier in Werther Finishing, füllen millilitergenau ab, sorgen für Verpackung und Vertrieb. All das: reines Hobby. Betonen die drei gerne. Und wissen doch: Die Geschäfte könnten schlechter laufen. Denn der ostwestfälische Kunde nippt immer erst am sogenannten No6, lehnt erst dankend ab, wenn ihm der No57 angeboten wird, bei dem Name und Alkoholgehalt in Prozent identisch sind. Noch ein leichtes Bitten und sie nicken, nippen und wundern sich dann doch. Donnerwetter. Ganz schön stark. Und Donnerwetter, ganz schön lecker.



Gin muss über einen Mindest-Alkoholanteil von 39 % verfügen. Dieser hier hat 57 und ist doch, oder gerade deshalb, einer der beliebtesten bei der Fairytale-Distillery



Herzlich Willkommen im Tierpark Olderdissen

Flocon und Jojo sind in ihrem neuen Gehege angekommen, das unsere Stiftung im Jahr 2000 errichtet hat.

sparkasse-bielefeld.de

Medaillen, die der Gin aus dem hohen Norden Jahr für Jahr einfährt, nicht erstaunt. Und auch der Bekanntheitsgrad wächst – was wohl auch daran liegt, dass Doris, Heiko und Uli auch auf Weihnachtsmärkten, dann mit Glüh-Gin, zu finden sind. Auch hier ist die Zurückhaltung der Ostwestfalen zu spüren. Wer mit dem Kopf schüttelt und weitergeht, dem rufe ich schon mal hinterher, dass er mal kehrtmachen, mal probieren solle. Sagt Doris Gehring und weiß: Das hilft fast immer. Wer sich erst einmal rangetraut hat, wer auch die Variante mit rosafarbenem Tonic-Water probiert hat, wer sich auch mal von Hot-Aperol von innen erwärmen ließ, der merkt schnell, dass es nicht immer Glühwein aus großem Gebinde sein muss.

Die Qualität passt also, was ja bei all den Awards und

Viele trinken aus und gehen mit einer 700ml-Flasche Gin in der Tasche nach Hause – und eine neue Kundenbindung ist beschlossene Sache. Natürlich ist auch diese Verkaufshütte als Bausatz selbst aufgebaut und erinnert an das Hexendesign aus den Highlands, in denen mittlerweile Bäckerei, Destille und eine kleine Pizzeria eingezogen sind. Menschen aus ganz Großbritannien pilgern hierher, drehen Social Media-Filme und erfreuen sich an deutschem Gebäck, an Pizza und an Gin im Land des Whiskys.



Geschenk gesucht? Geschenk gefunden! Natürlich gibt es auch Probier- und Geschenkpackungen im Shop.







Freuen sich auf viele Kunden auf den Weihnachtsmärkten: Doris und Uli Gehring in ihrer urigen Verkaufshütte.

Jetzt, im Winter, ist all das geschlossen. Da atmen die Gottwalds in Schottland durch und schicken nur nach Deutschland, wenn die Anfrage der Schwester kommt. Das geht ganz einfach, erzählt sie. Wenn eine Sorte zu Neige geht, wenn Nachschub gebraucht wird, dann verschickt Doris Gehring eine Mail und trotz Brexit und Zoll dauert es nicht lange, und der Speditions-LKW fährt vor. Schnell abladen, kontrollieren und dann rein in den Abfüllraum, den ein Mann vom Amt anfangs begutachtete, nickte und für gut befand. Es konnte direkt losgehen. Heute ist all das längst Routine.

Die Kontrolleure kommen immer wieder – und nicken genauso regelmäßig. Die Lieferungen treffen ein, werden abgefüllt und dann geht es – vor Weihnachten häufig auch in der Geschenkbox – schnell raus an die Online-Kunden. Zwischenzeitlich stehen Hütte und Familie Gehring auf den Weihnachtsmärkten in Werther und Halle. Und auch im Januar, auch im Sommer ist der Gin aus Schottland und Werther gefragt. Nur eins, das mag Doris Gehring gar nicht. Gin mit Gurke. Da muss sie sich schütteln. Das gehe gar nicht. Also für sie. Andere mögen das anders sehen, jedem das seine, selbstverständlich.

Aber für die Macher des Fairytale-Distillery? Nicht vorstellbar. Nicht in Werther. Und in Schottland? Erstrecht nicht.



TICKETS JETZT UNTER: www.theater.herford.de

Verschenken Sie zu Weihnachten ein unvergessliches Theatererlebnis!

Stöbern Sie in unserem Programm.







# HOCH5 X-MAS-TIPPS

Ein paar Tage sind es ja noch. Doch damit wird eine Frage immer drängender: Was sich wünschen, was anderen schenken? Natürlich kann man sich schon jetzt mit Elektroschrott von morgen vollladen, kann sich Gutscheine wünschen, Geld schenken. Es geht aber auch anders. So wie hier. Also: Lesen, Wunschzettel schreiben, auspacken, freuen. Und an uns denken.



# **GELBES HEFTCHEN**

Reclam-Hefte? Verhießen früher, in der weit entfernt liegenden Schulzeit, meist nichts Gutes. Schwere Kost also? Nicht immer. Zumindest nicht, seitdem es auch Wondraks Lebensweisheiten in dem gelben Miniformat gibt. Wenn also das Wetter aufs Gemüt schlägt, Lebenslagen drohen, kompliziert zu werden oder die Welt noch undurchsichtiger erscheint, als sie ohnehin schon ist, dann lohnt ein Blick auf die kleinen, bunten Zeichnungen und vor allem die Tipps, die hier gegeben werden. Gegen die schlechte Laune. Und vor allem für das Leben.

> reclam.de



# **HEISSES EISEN**

Die meisten Raclette-Grills sind wackelig, verfügen über zu wenig Power und sorgen dafür, dass Hochstapler die Hälfte ihres aufgetürmten Käses nicht auf dem Teller, sondern im Inneren des Raclette-Grills wiederfinden. Dieser hier ist anders. Mit 1450 Watt hat er Leistung ohne Ende. da wackelt nichts, da zerkratzt nichts, da liegen die acht Pfannen perfekt in der Hand und oben drauf hast du die Wahl: Natursteinplatte oder Gussplatte - beides ist Teil des Lieferumfangs, beides zaubert sogar auf ein Steak Röstaromen. Fast könnte man meinen, der RC3 Plus wäre auch etwas für die Zeit nach Weihnachten. Aber da stehst du ja am Grill und hast Pfannen in der Hand, so groß wie Klodeckel.

# **BITTE LÄCHELN**

Zugegeben: Ein Fotobuch ist nicht die innovativste Idee für das Geschenk an Heiligabend. Und ja, das Internet ist voll mit okayen Anbietern, die okaye Bücher in okayer Qualität liefern. Aber okay ist eben nicht das, was wir suchen. Stattdessen wollen wir unsere Fotos vom Urlaub, der Hochzeit, dem Abi - in diesem Jahr in einem hochwertigen Fotobuch verewigen und verschenken. In einem, das mit Soft- oder Hardcover daherkommt, mit Stoffeinband oder mit Heißfolienveredelung. Egal, ob Hochformat, Querformat oder Quadrat: Gedruckt werden die Fotos auf FSC®-zertifizierten Premiumpapieren. Zusätzlich sind bei Rosemood Geschenkboxen im passenden Format erhältlich. Also, worauf wartest du noch? Gönn dir und deinen Fotos in diesem Jahr was Gutes. Okay?

> rosemood.de



# **KUSHELPARTNER(IN)**

Nein, hier hat sich unsere Lektorin nicht verlesen. Denn: Das Label deiner neuen Lieblings-Sofadecke schreibt sich tatsächlich ganz ohne c. Das ist aber auch das Einzige, worauf du bei Kushel verzichten muss. Die Decken, die aus Buchenholz und Bio-Baumwolle bestehen, sind weich, vegan und wärmeregulierend wie eine Wolldecke. Gleichzeitig sind sie atmungsaktiv, für Allergikerinnen und Allergiker geeignet sowie umweltfreundlich und fair in Deutschland produziert. Und als wäre das noch nicht genug, ist Kushel für all das auch noch prämiert und zertifiziert. Du willst dieses Jahr eine(n) echte(n) Kuschelpartner(in) verschenken? Dann machst du mit dieser Decke alles richtig.

> kushel.de

# WELTREISEBEGLEITER

30

eine relaxte Position auf dem Rad. Beides bietet das neue Adlar vom italienischen Bikebauer Wilier. Die Kategorie, in der es zuhause ist? Noch nicht erfunden. Es ist irgendetwas zwischen Mountainund Gravelbike. Aber, jede Wette, das wird sich ändern. Denn mit 30 Kilogramm möglicher Zuladung, mit extra Bikepacking-Set, mit neuer Lenkerkonstruktion und der Möglichkeit, auch Schutzbleche anzuschrauben, ist es das perfekte Bikepacking-Rad. Und wird eine weitere, neue Welle lostreten. Aber dann,

Der Trend zum Gravelbike ist ja längst kein Trend mehr,

sondern eine echte, ernstzunehmende Radkategorie, die da entstanden ist. Man nehme: Eine moderate Rennradrahmengeometrie, setze breite(re) Reifen daran, garniere es mit einer robusten Schaltung und fertig ist das Rad, mit dem du um die Welt radeln kannst. Was etwas zu kurz kommt: die Möglichkeiten, Gepäck mitzunehmen. Was auch etwas zu kurz kommt: der Fahrkomfort, sprich

dann sind wir längst über alle Berge. Mit ihm.

> wilier.com

# **ABGEFÜLLT**

Stell dir vor, du könntest einfach eine Portion Kraft, Balance oder Ruhe verschenken – abgefüllt in Flaschen. Geht nicht? Geht doch! Nämlich mit den Oxymels von kruut. Bei Oxymel handelt es sich um eine Rezeptur aus rohem Honig, naturtrübem Apfelessig und einer Auswahl heimischer Wildkräuter. Die Oxymel-Sorten von kruut sind 100% naturrein und alkoholfrei, werden nie erhitzt und basieren auf lokalen Bio-Zutaten. Neben Kraft, Balance und Ruhe gibt es spezielle Sorten für die Unterstützung des Immunsystems, des weiblichen Zyklus oder der Verdauung, Auch Tinkturen, Wildpflanzenpulver, Räucherbündel und mehr gehören zum Sortiment von kruut.

> kruut.de





Bei uns gibt's
Konzepte, Logos,
Layouts von
Visitenkarte bis
Buch, Texte, Fotos,
Illustrationen,
Websites und
-shops, Social Media
und Podcasts.

Und manchmal auch Magazine.

Durchrufen, anmailen, weiterkommen.



Vor genau 900 Jahren wurde das Adelshaus Lippe zum ersten Mal in einer mittelalterlichen Urkunde erwähnt. Die Familie Lippe legte den Grundstein für eine lange Geschichte, die zur Entwicklung des Landes Lippe führte. Ihre Entscheidungen und Einflüsse waren vielfältig, sie übertrug ihren Namen auf den Landstrich nördlich des Teutoburger Waldes und ihr Wappenbild der sogenannten Lippischen Rose ist noch heute ein wichtiges Symbol der Region.

Erleben Sie die lippische Geschichte in drei Museen hautnah! Die Ausstellung "Herrschaftszeiten?! 900 Jahre Haus Lippe" entführt Sie auf eine spannende Reise durch die Vergangenheit. Begleiten Sie bedeutende Persönlichkeiten der lippischen Geschichte an drei verschiedenen Standorten. Tauchen Sie ein in die Vergangenheit und entdecken Sie die faszinierende Geschichte Lippes von der Entstehung des Landes bis zur Eingliederung in das Bundesland Nordrhein-Westfalen.

Drei Standorte - Eine Ausstellung:

Lippisches Landesmuseum Detmold Ameide 4, 32756 Detmold

Weserrenaissance-Museum Schloss Brake Schloßstraße 18, 32657 Lemgo

Fürstliches Residenzschloss Detmold Schloßplatz 1, 32756 Detmold





forder Straße 197 · 33609 Bielefeld · Tel.: 05 21/ 3 23 73-0 · www.autohaus-berning.de

Als Werbeagentur sind wir in Bielefeld, Bünde 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 HOCH5, 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.

# **AQUA FUN SOCIAL-MEDIA-BETREUUNG**

Was ist eigentlich los im Familienbad Aqua Fun in Kirchlengern? Wer das wissen will, schaut ganz einfach auf Instagram oder Facebook vorbei und bleibt so stets auf dem Laufenden. Neben aktuellen Veranstaltungen informieren die von uns betreuten Kanäle über Wissenswertes rund um das Schwimmbad und den Saunabereich. Auch Newsmeldungen und Gewinnspiele finden hier einen festen Platz. Also: Nichts wie los - und eingetaucht ins Aqua Fun auf Social Media.

> @aquafun\_kirchlengern



35



### Was ist Ihr Ziel fürs neue Jahr?

Entdecken Sie es jetzt. Wir unterstützen Sie bei Ihrem Vorhaben mit der passenden Leistung: ikk-classic.de/vorsatz-finden





# **COPPENRATH & WIESE**

MITARBEITER-MAGAZIN

Es gibt wohl kaum jemanden, der noch nie in den Genuss der Tiefkühl-Torten und -Brötchen von Coppenrath & Wiese gekommen ist. Umso mehr freuen wir uns, mit der Conditorei einen neuen Kunden gewonnen zu haben, für den wir ab sofort das Mitarbeitermagazin "Echt Cowie" gestalten dürfen. Auch Konzept und Fotografie gehören zu unserem Leistungsumfang. Ausgabe Nummer 1? Erscheint übrigens noch pünktlich vor Weihnachten – als kleines Geschenk für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.









Das Upgrade für Ihre PV-Anlage

- Individuelle Speichergrößen
- Passende Wechselrichter
- 0 % Mehrwertsteuer
- Technische Unterstützung
- Einfache Installation
- Hoher Autarkiegrad



www.oat-solar.de







Speicher und Wechselrichter vom Spezialisten egal ob Privat oder Gewerbe

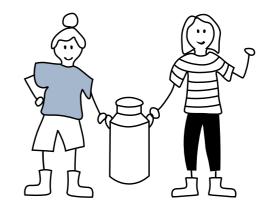
**OAT GmbH** · August-Thyssen-Str. 7 · 32278 Kirchlengern · Tel.: 05223 18309-11

# **GUT WILHELMSDORF**

# **CORPORATE & PACKAGING DESIGN**

Schon gesehen? Nachdem wir kürzlich das Logo des Bielefelder Biohofs Gut Wilhelmsdorf relaunchen durften, erstrahlen nun auch sämtliche Verpackungen – von Milchkarton über Joghurtbecher bis hin zu Honigglas – im neuen, von uns entwickelten Packaging Design. Das besticht durch einen hohen Blauanteil,

eine klare Kommunikation der Produkteigenschaften und illustrierte Versionen von Maike, Rike, Jan und Caro – der neuen Generation von Landwirtinnen und -wirten auf dem Hof. Mehr zu sehen und alles zu probieren? Gibt's im Supermarkt eures













Mail: Telefon:



artverwandt@fn.de

artverwandt-cologne.de

01732892773

Instagram: @artverwandt\_cologne





#### Bereit für einen gesunden Neustart?

Als zertifizierte Ernährungsberaterin stehe ich dir persönlich zur Seite oder entwickle maßgeschneiderte Programme für Unternehmen, die das Wohlbefinden ihrer Mitarbeiter fördern wollen. Gönne dir oder deinem Team das Beste für eine energiegeladene Zukunft!



#### **PRAKTISCHE TIPPS**

Alltagstaugliche Empfehlungen für eine langfristig gesunde Lebensweise.



#### INTENSIVE 1:1 BERATUNG

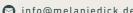
Gemeinsam finden wir heraus, welche Ernährung am besten zu dir passt!

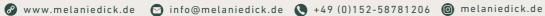


#### **GANZHEITLICHES** WOHLBEFINDEN

Gesundheit ist mehr als nur Ernährung -Lass uns ganzheitlich denken.









# **BURNOUT KITCHEN**

## **KONFIGURATOR**

Wer denkt denn im Winter ans Grillen? Na, wir. Und noch viel mehr Menschen, die sich doch von ein paar Schneeflocken nicht vom Versengen der Unterarmhaare abhalten lassen. Wer es groß mag, der denkt direkt über eine Outdoorküche nach. Und wer nicht nur darüber nachdenken, sondern auch schon mal hin- und herschieben. Grills ein- und wieder ausbauen, Kühlschränke verplanen und Spülen ansetzen

möchte, der landet schnell beim Bissendorfer Unternehmen Burnout Kitchen. Der Name? Ist uns unter der Dusche eingefallen. Und der Konfigurator? Ist ein Produkt jahrelanger Arbeit, bei der kontinuierlich mehr Module, Farben, Zubehör und Ausstattungslinien hinzukommen. Damit man im Winter in Ruhe planen, im Frühjahr bestellen, im Sommer grillen kann. Wenn man kein 366/31/7/24-Griller ist.



# **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 Bielefeld, in Bünde, in Berlin – und natürlich darüber hinaus. Stets nach der Devise: Gute Werbung erzählt nichts vom Pferd.



hoch5.com projekte@hoch5.com 0 521 949 895 61 0 5223 49 39 00





### "CAVALLUNA – Land der Tausend Träume": Ein fantastischer Ritt durch Asien









Erlebe die faszinierende Pferdeshow "CAVALLUNA – Land der Tausend Träume"! Diese europaweit beliebte Show entführt die Zuschauer in eine atemberaubende Welt auf dem asiatischen Kontinent. Mit wunderschönen Pferden, höchster Reitkunst, beeindruckenden Schaubildern und gefühlvoller Musik erzählt sie eine abenteuerliche Geschichte aus dem alten Asien.

Die Hauptfigur, Yuen, verfolgt aufgrund einer Weissagung der böse königliche Berater Merl. Auf der Flucht erfährt sie von einem fernen Land, dem "Land der Tausend Träume", in dem jeder seine Begabungen frei ausleben kann. Ihre Suche führt sie zu einem Shaolin-Meister, Kung-Fu-Kämpfern und einem Pferdeflüsterer. Doch ihre Verfolger sind ihr stets dicht auf den Fersen. Wird es Yuen gelingen, das sagenumwobene Land zu erreichen?

Die Show präsentiert die besten Reitteams aus ganz Europa, darunter Dressureinlagen der portugiesischen Equipe Valença, Trickreiten der französischen Hasta Luego Academy und Freiheitsdressuren von Bartolo Messina. Die Equipe Pfeifer beeindruckt mit Feuereffekten, während der Spanier Alejandro Barrionuevo in der Rolle des Bösewichts Merl glänzt. Von Oktober 2023 bis Juni 2024 gastiert "CAVALLUNA – Land der Tausend Träume" in 33 Städten in ganz Europa – ein unvergessliches Erlebnis für Groß und Klein!"

Die Zuschauer erwartet spannende Action, tiefes Vertrauen und pure Leidenschaft für Pferde. Eine Auswahl von Pressebildern sowie das Artwork zur Show finden Sie hier in unserem digitalen Pressecenter zum Download. www.cavalluna.com/presseportal/land-der-tausend-traeume

Informationen und Tickets zur Show gibt es unter www.cavalluna.com und unter 01806 −733333. (0,20€/Anruf inkl. MwSt. aus dem deutschen Festnetz, max. 0,60€/Anruf inkl. MwSt. aus den Mobilfunknetzen)









Hektik? Kommt nicht auf. Nicht einmal jetzt, wo die Eröffnung kurz bevor, der Lieferant der Fensterbeklebungen aber irgendwie noch auf dem Schlauch zu stehen scheint. Aber sich stressen lassen?
Bringt alles nichts. Sagt Milan Walburg, 31 Jahre jung und dennoch ein ausgeschlafener Hase, wenn es darum geht, in der Gastronomie zu arbeiten.
Dass er das wollte – und dass er irgendwann etwas Eigenes wollte –, wusste er schon im Alter von vier Jahren. Damals sah er den Nachbarn zu, die ein großes Grillfest organisierten, schaute fasziniert den Kellnerinnen zu, die stapelweise Teller wuchteten und wusste: Irgendwann schaffe ich das auch. Es folgten: Schule, Ausbildung zum Hotelfachmann, Mitarbeiter im Nichtschwimmer, im

Mellow Gold als Schichtleiter, dann als rechte Hand im Café Gemach von Inhaber Benjamin Wabnitz, den irgendwie alle nur Benni nennen. Auch da stand fest: Wenn wir etwas Passendes finden, dann machen wir gemeinsam etwas Weiteres auf. Zwei Jahre lang suchten sie im Bielefelder Westen. Und fanden: Nichts. Dann nahm Milans Vater seinen Sohn mit in den Stadtteil, der ihre Heimat ist: Sieker. Da machte gerade ein Café zu. Warum also nicht genau da eins aufmachen? Fragte sich Milan nicht lange, sondern wusste direkt: Das wird's. Das Café Gemach 2.0. Aber so nennen konnte er es natürlich nicht. Und so öffnet nun, ganz gleich ob mit Logobeklebung oder ohne an den Fenstern, das Café Gemach Bäckerplatz. >



- Photovoltaik
- Speichersysteme
- E-Mobilität
- Wartung und Service







- Ganzheitliche Energiekonzepte
- Ertragsprognosen
- Projektmanagement
- Thermografie



Block & Kirchhoff elektrotechnik GmbH Dunlopweg 2-4 32130 Enger 05224-9374553 info@bkelektrotechnik.de



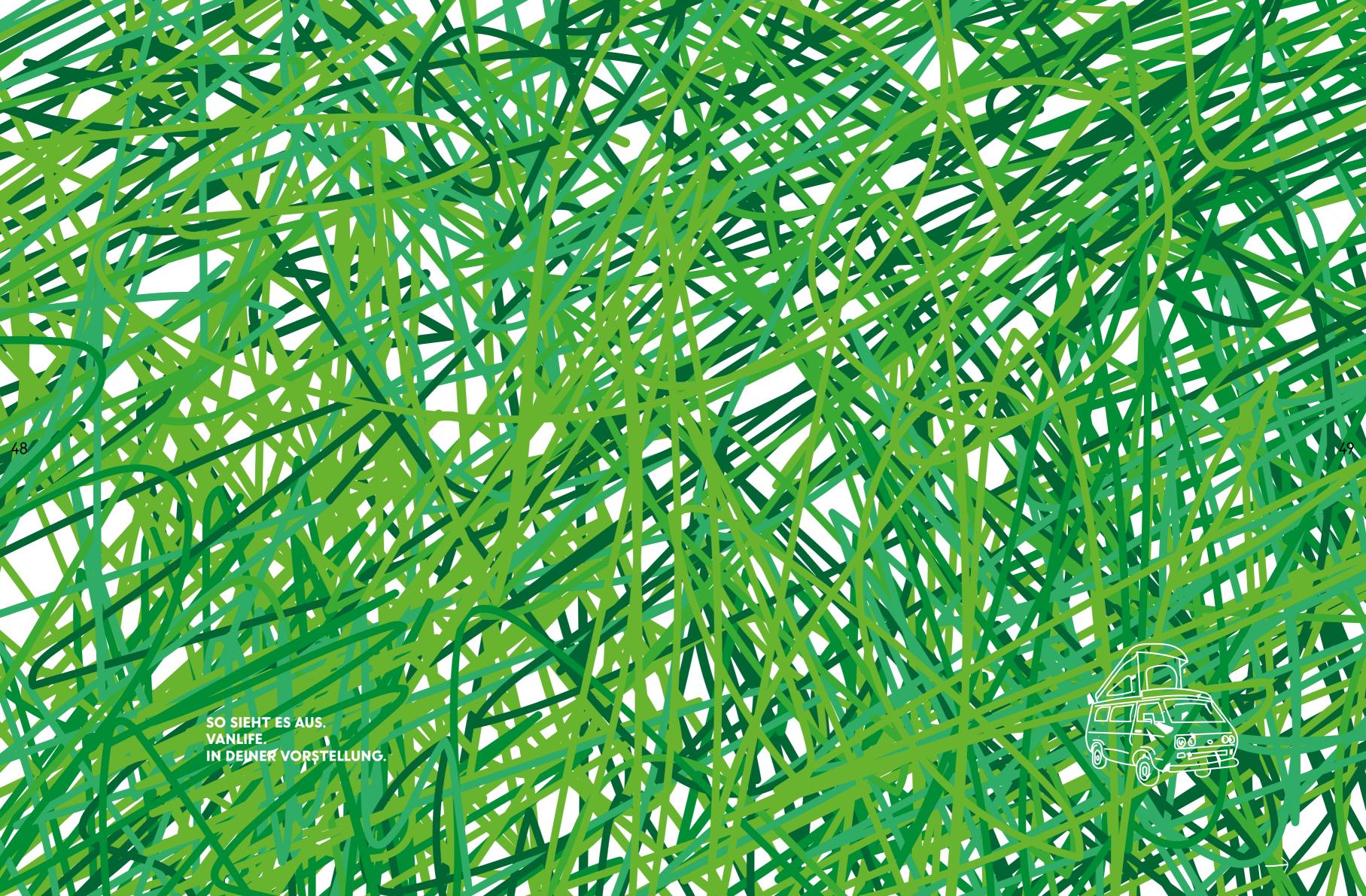
Das ist vor allem eins: Konkurrenzlos. Weil es gar keine Mitbewerber gibt. Laufkundschaft? Wohl auch eher Fehlanzeige. Aber das war anfangs beim Café Gemach in der Altstadt nicht anders und außerdem wird es genug Menschen rundherum geben, die sich sagen: 'N Kaffee, 'n Stück Kuchen wäre jetzt schön. Aber die Fahrt in die Innenstadt? Eher nicht so. Die kommen dann hierher. Setzen sich an einen der insgesamt 18 Plätze und finden etwas vor, das dem Mutter-Café an der Neustädter Straße aufs Haar gleicht. Gleiche Lampen, gleiche Speisekarte, gleiche Tische, Stühle, Stimmung, Linie, Stil. Also auf den ersten Blick. Der Kenner sieht: 90 Prozent stimmen überein. Die anderen 10? Sind kleine, feine Unterschiede. Am Sonntag gibt es hier auch einen Brötchenverkauf, die Frühstückszeit endet hier erst um 13 Uhr, eine Mittagskarte sucht der Neugierige vergeblich und abgeschlossen wird eine halbe Stunde eher, um 17:30 Uhr. Auch das ein Grund, warum Milan und Benni nicht stöhnen mussten, als sie Personal suchten – sondern lächeln, sich die Crème de la Crème aussuchen konnten. Beide kommen sie aus der Abendgastroszene, beide wissen sie: Das will eigentlich niemand. Der Partner nicht, das

Umfeld nicht - und man selbst eigentlich auch nicht. Da ist es nur verlockend, jeden Abend nicht an Gäste, sondern an sich selbst denken zu können.

Damit das nun auch am Bäckerplatz klappt, wurde gute drei Wochen lang geputzt und aufgeräumt, gestrichen und angebracht, gebohrt, aufgestellt und angeschlossen, ehe es jetzt, Anfang Dezember, direkt losgehen kann. Ein paar Tage vorher füllt sich schon das dicke Buch mit ersten Reservierungen, stapeln sich die Speisekarten, ist die Kuchentheke wohl zum letzten Mal leer. Mittendrin: Milan, der sich das Grinsen kaum verkneifen kann. Fühlt sich gut an. So richtig gut. Sagt er nicht. Aber sieht man ihm an. Ob er auch selbst kellnern, selbst Teller zu den Tischen bringen wird? Natürlich. Ob es mehr sind als damals, bei den Kellnerinnen, in frühester Kindheit? Schwer zu beantworten. So wie die Frage, ob es irgendwann doch noch klappt, mit dem Café Gemach 3.0 im Bielefelder Westen. Ist jetzt kein Thema mehr. Erst einmal. Erst einmal das Pflänzchen hier großziehen. Und dann weiter sehen. Er sagt das wirklich so: Nur keine Eile. Gemach, gemach.

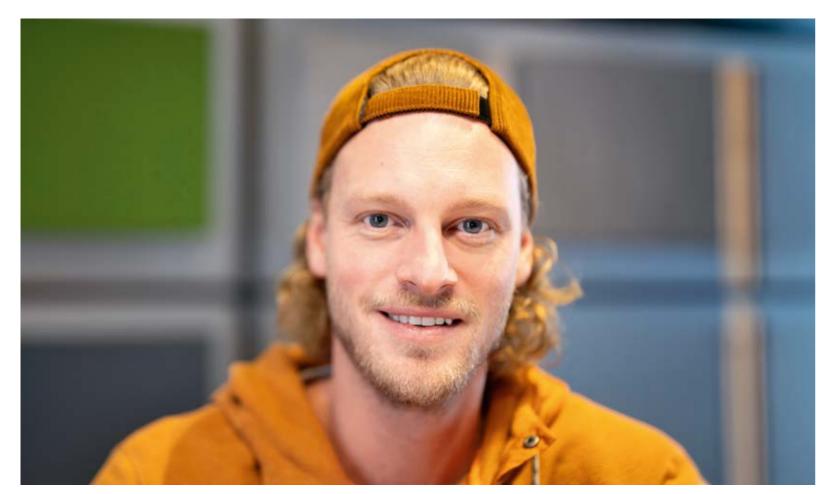












Surfer, Camper, Gründer: Maximilian Buschmeyer.



Hundefreund, Familienmensch, Wohnwagenliebhaber und natürlich auch Gründer: Sebastian Siegbert.

Vanlife? Das klingt nach einsamen Stränden, nach winzigen Lichtungen in unendlichen Wälderweiten, nach menschenleeren Bergwelten, nach nicht enden wollenden Dünenlandschaften – in denen genau ein Wohnmobil steht. Autark, von der Außenwelt abgeschnitten.

52

Vanlife? Das sieht ganz anders aus, wissen Sebastian und Maximilian. Der eine, Sebastian nämlich, war vor ein paar Jahren mit seiner Familie und vor allem mit der romantischen Vorstellung von Einsamkeit und Camperdasein in Skandinavien. Und erlebte das genaue Gegenteil. Der andere, Maximilian, kennt das auch: Da freust du dich auf das echte, das wilde Abenteuer – und stehst entweder Stirn an Stirn mit einem Grundbesitzer oder gleich erst Schlange, dann in einer Reihe mit hunderten anderen Campern, die allein sein wollen und in der Menge untergehen.

Das muss auch anders gehen. Sind sich die beiden sicher, als sie wieder zuhause sind, in der Mensa der Paderborner Uni sitzen. Beide studieren gerade Wirtschaftsingenieurwesen, Masterstudiengang, und denken sich: Lass uns doch einfach mal versuchen, das Problem zu lösen.

Drei weitere Mitstreiter und ein paar Investoren waren schnell gefunden, der Name Vansite ebenso und so begann eine Reise, die genau dann startete, als die Camperbranche explodierte. Plötzlich war die Coronakrise und damit die Hochzeit der Camper da – Bestellungen aus damaliger Zeit werden sogar noch heute abgearbeitet. Mit immer mehr Fahrzeugen wurden aber auch immer mehr Probleme sichtbar. Wo sollen die alle stehen, wie kommt das Abenteuer nicht zu kurz? Die Antwort: mit neuen Gastgebern.

Sebastian, Maximilian und ihre Freunde und Geschäftspartner recherchierten und telefonierten, fuhren vorbei und klingelten durch. Die Antworten waren meist identisch: Ja, klingt spannend, können wir uns vorstellen. Sagten Forstbesitzer und Landwirte, Wieseneigentümer und Großgrundstückbesitzer. Sagten aber auch: Hauptsache, jeder nimmt auch seinen Müll mit, hinterlässt alles so, wie er es vorgefunden hat.

All das: Anfangs auch die größte Sorge der Vansite-Gründer. Heute wissen sie: Die Sorgen hätten sie sich nicht zu machen brauchen. Denn wer heute campt, wer mit einem meist teuren Camper unterwegs ist, der weiß sich zu benehmen, die Natur zu schützen, seinen Müll feinsäuberlich zusammenzusammeln, mitzunehmen.

Eine Ausnahme hat es mal gegeben. Da hat ein Camper und Nutzer von Vansite tatsächlich eine gefüllte Mülltüte an die Tür des Gastgebers gehängt - allerdings auch einen Zehn-Euro-Schein als Dankeschön für die Entsorgung. Geht schlechter. Sagen die beiden, die jedem Camper ein unschlagbares Angebot über ihre Plattform machen. Wenn du magst, zahlst du jährlich 349 Euro und darfst jeden der rund 3.000 Stellplätze bei 1.700 Gastgebern nutzen. Wenn du es ungebundener magst, dann buch einfach einfach und zahle dann auch pro Übernachtung. Eine gut fünfstellige Anzahl an Vansite-Nutzern entscheidet sich aktuell zwischen den beiden Varianten -Tendenz steigend. Und damit das so bleibt, damit nicht doch plötzlich mehr versprochen als gehalten wird, setzte sich Maximilian auch in diesem Sommer in den Camper und fuhr los. Über Deutschland nach Österreich, weiter nach Italien bis runter zum Ätna nach Sizilien. Selbst da gibt es einen Vansite-Gastgeber, der nicht nur mit Blick auf, sondern direkt am Fuße des Vulkans einen Stellplatz vermietet. Jede Nacht verbrachte Maximilian an anderer Stelle, schaute nach und genau hin, fotografierte, ließ die Drohne aufsteigen und verteilte – in digitaler Form – Plaketten,, wenn alles so wie gedacht und gewünscht vorgefunden wurde. Kontrolle ist eben doch besser als blankes Vertrauen. Aber auch hier: Beschweren

können sie sich nicht, ihre Gastgeber wissen, dass sie ohne Plattform kaum eine Chance haben, ihre Stellplätze zu vermieten. Und verhalten sich entsprechend. Bei 40 Prozent von ihnen gibt es auch Strom, Wasser und WC. Wer auch noch außerhalb der eigenen vier Wände auf vier Rädern duschen möchte, kommt bei rund 30 Prozent der Gastgeber zum Zuge.

Apropos zum Zuge: Selbst, also nicht beruflich campen? Waren die beiden schon lange nicht mehr. Zu viel zu tun. Aber für den kommenden Sommer haben sie sich das fest vorgenommen. An passenden Stellplätzen, entlegen, einsam, mit keinem oder maximal zwei Nachbarn auf vier Rädern, wird es ihnen dann nicht mangeln.



#### Reise- und Eventveranstalter

Gruppenreisen und Firmen-Incentives weltweit – ab 10 Personen. Teilen Sie mir einfach Ihre Wünsche mit und ich entwerfe Ihre Traumreise! Für Ihr stationäres Event liefere ich Show-Ideen, Konzeption, Realisation, Künstler, Pressearbeit – entweder als Allround-Service oder einzelne Komponenten.

#### Moderato

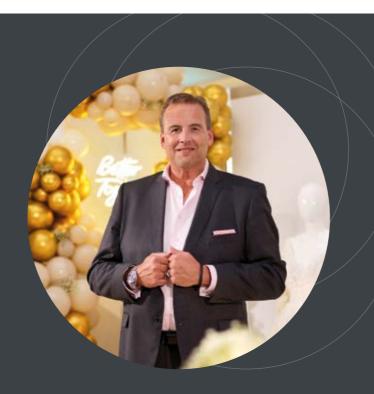
Meine fast 30-jährige Bühnenerfahrung garantiert verlässliche Souveränität und frischen Wind "live on stage" – ich stehe für Unterhaltung und Information – es kommt niemals Langeweile auf! Positive Ausstrahlung gibt es "on top"! Übrigens: auch in Englisch und Französisch.

#### Talkshow-Produzent

Ich biete Ihnen unterschiedliche Formate, um Ihr Anliegen und Ihre News medienwirksam zu veröffentlichen. "Live dabei" und "Ostwestfälisches Bettgeflüster" sind bestehende Formate, wenn Sie ein eigenes Format benötigen – sprechen Sie mich einfach an. Übrigens: TV-Studio, Kamerateams, Ton, Schnitt etc. gehört zu meinem Service dazu! Meine Partner sind absolute Profis!

#### Markenbotschafter

Sie benötigen mehr Aufmerksamkeit für Ihr Unternehmen? Nutzen Sie meinen Bekanntheitsgrad und profitieren Sie von meinen Followern! Als "DocEmba" stehe ich in zahlreichen Produktvideos vor der Kamera – so oder ganz nach Ihren Anforderungen kann ich auch Ihr Unternehmen repräsentieren!



CR-Events

Schulstraße 91 • D – 32120 Hiddenhausen

- M +49 (0)160 97078358
- E christoph.rodermund@berlin.de

www.christoph-rodermund.de

h5.com





JETZT AN GUTSCHEINE FÜR WEIHNACHTEN DENKEN! ZEIT FÜR GESUNDHEIT

SAUNIEREN IM AQUA FUN

BADE- UND SAUNASPASS FÜR DIE

aquafun-kirchlengern.de

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



# NUR NOCH 6 MONATE

Eigentlich sollte es ja Whisky werden. Aber das dauert. Lange. Sehr lange. Dann vielleicht doch mit einem echten, einem ostwestfälischen Korn starten? Und ganz heimlich doch daran glauben, dass aus ihm mal ein Whisky werden könnte?

55





Die Geschichte fängt an, wie Jungsgeschichten so anfangen. Corona, Ausgangssperre, Langeweile, Durst und Tatendrang sind die Inhaltsstoffe für etwas, das eigentlich ein Whiskey werden sollte. Also wenn es nach Kevin, Maik und Patrick ging. Mit Whisky – also vor allem dem Trinken – kennen sie sich aus, nur ahnen sie damals, zum Start von Corona nicht, dass die edlen Tropfen nicht nur in 225-Liter-Fässern gelagert werden müssen, sondern sich viele Vorschriften um ihn ranken.

Dann eben nicht. Haben sich die drei Jungs gesagt.
Und sind umgeschwenkt. Auf Korn. Schlicht, hart, mit
Wumms. Bei Korn, da denken die Älteren unter uns an
Fanta-Korn, an günstiges Betrinken in kürzester Zeit.
Oder an noch Ältere, die sich einen Korn einkippten,
wenn die Füße kalt, das Herz schwer ist. Müsste das



nicht auch anders gehen? Weniger Wumms, mehr Geschmack? Die Frage ließ sich nur im Selbsttest beantworten. Also begannen die drei, man muss das so sagen, zu trinken. Tranken sich durchs Angebot, durch die Mitbewerber, tranken weiter und fanden eine passende Manufaktur im Münsterland, welche den gewünschten Korn, nach den eigenen Vorstellungen und Wünschen für sie brannte. Somit war der STURKOPF Korn geboren.

Es habe schließlich etwas gedauert, bis die Rezeptur stand, das Logo designt, die erste Flasche abgefüllt war. Auch dieser Weg: eher feuchtfröhlich. Manches Mal mussten sie in der Destillerie sogar übernachten, weil an Nachhausefahren nicht mehr zu denken war. Heute ist das anders. Heute bekommen sie die Flaschen mit Korken und Schrumpfkapseln nach Bielefeld geliefert. Das Finishing, das kleben des Etikettes, ist dann noch echte Handarbeit in Bielefeld. Verkauft wird dann im Shop, auch bei REWE Quermann, wo nicht lange gefragt, sondern gleich ein kleiner Aufsteller freigeräumt wurde. Schnaps

Als wir zum Tasting gefahren sind, mussten wir – während Corona natürlich verboten – auch mal in der Destillerie übernachten, weil niemand von uns mehr fahrtüchtig war. aus Ostwestfalen? Klingt doch nach echter Tradition. Und tatsächlich hat es den hier eigentlich immer gegeben, nur eben nicht als edlen Tropfen, sondern in der Glasflasche zu sieben Euro.

Als die drei nach einem Arminia-Spiel durchgefroren vor der Bar 383 in Bielefelder Bermuda-Dreieck stehen, heißt es erst: wegen Überfüllung geschlossen. Irgendwann hilft das Betteln und Flehen dann doch, man kommt ins Gespräch, erzählt vom STURKOPF Korn, kommt am nächsten Morgen wieder und seitdem steht nicht nur der Schnaps, sondern auch der "Ostwestfalen-Mule", der Cocktail, der auf dem STURKOPF basiert, mit Kreide auf den großen Tafeln. 500 bis 700 Flaschen mit dem Eseletikett werden so Jahr für Jahr abgefüllt, werden pur oder eben mit Gingerbeer, Limette, einem Schuss Apfelsaft und Minze verfeinert. Eine Erfolgsgeschichte also, eine hochprozentige sogar.

Nur das mit dem Whisky haben sie nicht ganz vergessen. Und auf dem Weg dahin ihren STURKOPF Korn schon mal zwei Jahre und fünf Monate lang in einem Eichenfass gelagert. Das Ergebnis: So schnell vergriffen, dass sie selbst auf der Messe in Bremen nach anderthalb Tagen mit den Achseln zucken mussten. Sorry. Alles weg. Drei Flaschen haben sie noch – allerdings eher fürs Archiv und nicht für den Verkauf. Aber Nachschub kommt. Und irgendwann auch der Sturkopf-Whisky. Wenn es den dann überhaupt noch braucht.





Eigentlich heißt er Hans-Paul Kaschinski. Aber: Eigentlich kennen ihn alle nur unter seinem Spitznamen Kaschi.

die ganze Show zu planen, zu organisieren und dem Stil des Flic Flac anzupassen. Nummern werden gekürzt, Kostüme angepasst und Musik ausgewählt, um am Ende eine abwechslungsreiche und außergewöhnliche Show auf die Beine zu stellen.

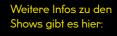
Doch wie ist das eigentlich mit Weihnachten und Silvester? Wie feiert man diese Tage zwischen den 39 Shows, die im Laufe der Tage stattfinden? "Heiligabend gehen wir alle zusammen essen und genießen den freien Abend. An Silvester ist es ähnlich, nach der letzten Show wird noch fleißig gefeiert. Auch wenn alle müde sind, Party geht immer, selbst wenn am folgenden Tag schon die nächsten Shows anstehen", erzählt Kaschinski. Für viele Bielefelder Familien ist ein Besuch der X-Mas-Show schon zu einer Tradition geworden und sie kommen jedes Jahr wieder. Dies ist vor allem möglich, da sich die Eintrittspreise seit ein paar Jahren nicht weiter erhöht haben. Der Zirkus legt großen Wert darauf, dass die Tickets für alle bezahlbar bleiben und die Besucher ihren Aufenthalt weiterhin genießen können. Der eine oder andere mag sich jetzt fragen, ob es nicht langweilig wird, sich die Show alle Jahre wieder anzuschauen.

Der Flic Flac sagt dazu ganz klar nein. "Wir versuchen, das Programm immer zu verändern, abwechslungsreich zu gestalten und neuen Wind reinzubringen. Abgesehen davon unterscheiden sich unsere Shows von einem klassischen Zirkus, dieses Jahr nutzen wir beispielsweise passend zum Titel der Show "Firetage" viel Pyrotechnik und Lichteffekte, um eine besondere Atmosphäre zu schaffen", so die beiden.

Neben der Show als Highlight, bietet auch das weihnacht-

lich geschmückte Vorzelt einen gemütlichen Platz, um vor oder auch nach der Aufführung noch etwas zu essen und Getränke zu besorgen, oder auch um sich mit Freunden oder den Artisten auszutauschen.

Es ist also beides: Alles wie immer – und alles neu. Also: Frohe Firetage in einem Zirkus, der 1990 zum ersten Mal in Bielefeld – damals noch auf dem Johannisberg – seine Zelte aufschlug und heute aus der Advents- und Weihnachtszeit nicht mehr wegzudenken ist.







Creative Board: Tobias Heyer, Julie Pitke Grafikdesign: Vivian Luks Bildbearbeitung: Vivian Luks Fotografie: Tobias Heyer, Julie Pitke Texte: Tobias Heyer, Julie Pitke Lektorat: Anne Lüneburg, Julie Pitke

Seien wir ehrlich. Was wir ja immer sind und man eigentlich nicht dazuschreiben, dazusagen sollte. Also: Wir wissen nicht genau, wann das kommende HOCH5-Magazin erscheint. Also nicht ganz genau. Es wird Frühjahr werden. Dann, wenn wir uns vom vielen Schnee erholt haben, wir den azurblauen Himmel nicht mehr sehen können, der sich bestimmt im Winter über unsere schneebedeckte, ostwestfälische Landschaft spannen wird. Etwas wahrscheinlicher: Dann, wenn wir uns nach den ersten Sonnenstrahlen sehnen, den trist-grauen Himmel nicht mehr sehen können. Wir also auf echte Lichtblicke warten. Und genau der dann mit unserem ersten HOCH5-Magazin des Jahres bei euch in den Briefkästen landet.

#### Impressum

Herausgeber: HOCH5 Verlags GmbH & Co. KG Zum Stellwerk 10, 32257 Bünde 0 5223 49 39 00 V.i. S. d. P.: Tobias Heyer

Auflage: 10.000 Stück Druck: LD Medienhaus GmbH & Co. KG Van-Delden-Str. 6–8, 48683 Ahaus

Medienberatung: Nina Wehmeier 0 521 949 891 39 0 151 10 34 90 48 wehmeier@hoch5.com

Anita Hanke 0 5223 493 90 18 0 170 55 296 86 hanke@hoch5.com

Grit Schewe 0 5223 493 90 18 0 173 295 59 25 schewe@hoch5.com

hoch5.com hoch5-verlag.com

# WECHSEL? WIRKUNG!

Neues Jahr, neue Agentur. Neue Werbung, neue Wirkung.

Jetzt wechseln! hoch5.com



# EIN PROJEKTLEITER WEIB, WAS EIN PROJEKT-LEITER ZU TUN HAT

