

52 8+

Das HOCH5 Wirtschaftsmagazin

39

LECKER

Der besondere Imbiss
um die Ecke

LEISE

Gebraucht deutlich
besser als neu

ABGESCHLEPPT

Großer Haken für
schwere Brummis





Ein langer Tag

Morgens um 4 Uhr ging der Wecker. Aufwachen, abfahren, am Flughafen ankommen. Via München geht es weiter nach Mailand, der Taxifahrer meinte, der Weg über die Autobahn sei leicht verstopft, also nehmen wir die Tour durch die Innenstadt (mittelmäßig verstopft) und verbringen Stunden auf der Messe, die ostwestfälische Unternehmen magisch anzieht: die EuroCucina.

Ein paar Stunden und unzählige Augenblicke später sitzen wir im Taxi (jetzt über die komplett verstopfte Autobahn) zurück zum Flughafen und liegen weit nach Mitternacht wieder im eigenen Bett.

Was sich nach Fiebertraum anfühlt, findet sich in dieser 52 8+ Ausgabe. So wie viele andere Geschichten, die nichts, aber auch gar nichts miteinander zu tun haben. Außer vielleicht das: Sie existieren nicht in der flüchtigen Tagespresse, nicht in den hektischen Online-Gazetten, nicht in grundlos süchtig machenden sozialen Netzwerken.

Sondern hier.

Mit Raum zum Atmen, Bildern ohne Wischmöglichkeit und Wortbergen ohne Leitplanken.

Dass es so etwas noch gibt, ist ein großes Glück.

Für uns.

Und hoffentlich für alle, die das hier lesen.

Tobias

06–13

LeCa Imbiss
Alles lecker bei LeCa



34–37

TIP**TOP**
Tipps



14–23

Bigfoot-Guitars
Aus Alt mach Neu



38–49

Milano
EuroCucina



50–57

HOCH5 präsentiert:
HIGH FIVE!

24–31

RD Transporte
Von der Werkstatt in die Selbstständigkeit



58–65

Stadttheater Herford
Tanz



66
Vorschau
+
Impressum



Bei Jennifer geht es ganz schnell. Grillzange in die Hand nehmen, Schublade auf, Würstchen auf den Rost, wenden und aufpassen, dass die Wurst zwar knackig braun, aber eben nicht schwarz wird. Es gibt kaum etwas, das der 34-Jährigen mehr Freude bereitet. Wenn sie hier im Imbiss *LeCa-Grill* im Interkommunalen Gewerbegebiet am Grill steht, ist für die junge Frau die Welt in Ordnung. An ihrer Seite: Michelle, 28 Jahre alt, und auch Beschäftigte bei der Betriebsstätte „Oberbehme“ der *Lebenshilfe Lübbecke* hier am Standort *Kirchlengern*.

Alles lecker bei LeCa

Der einzige inklusive Imbiss
Deutschlands stellt sich vor

Hier wird nicht nur gegrillt, frittiert und belegt – hier wird Inklusion gelebt:
Das Team des LeCa-Grills sorgt jeden Tag mit viel Freude, Können und Herzblut
dafür, dass die Gäste gerne wiederkommen.



„Wir sind auf der einen Seite der wohl einzige inklusive Imbiss bundesweit und gleichzeitig schmeckt es bei uns natürlich genauso wie in jedem anderen Imbiss – wenn nicht besser“, sagt dann auch Betriebsleiter Jörg Ellerbrock. Vor 18 Jahren hatte er die Idee, genau hier, an der Bundesstraße, in der Nähe der Autobahn und vor allem direkt neben der Betriebsstätte „Oberbehme“ der Lübbecker Werkstätten im Gewerbegebiet einen etwas anderen Imbiss zu eröffnen. „Anfangs war da natürlich Skepsis, ergaben sich viele Fragen. Und ja, als wir gestartet sind war das Ganze ein Prestigeobjekt“, erzählt Jörg Ellerbrock. Heute aber trägt sich der Imbiss, dessen Name LeCa-Grill sich als Abkürzung von Lebenshilfe Catering ableitet und doch auch erklärt, wie gut es hier schmeckt, selbst.

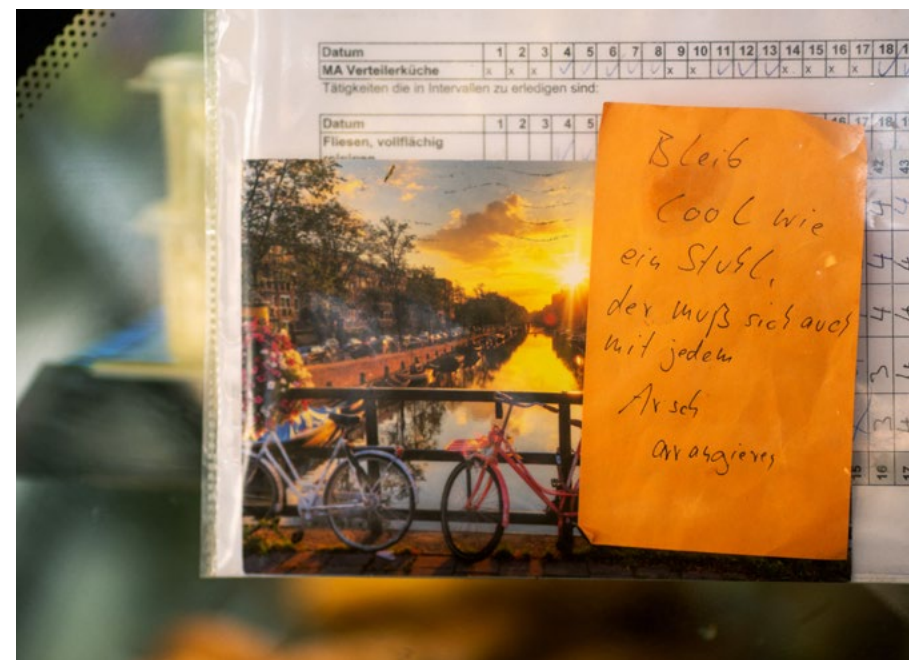
Verantwortlich dafür ist auch Irene Möller, Mitarbeiterin der Betriebsstätte „Oberbehme“, die den Imbiss leitet. „Ich habe immer gesagt, dass ich eigentlich nicht in der Gastronomie arbeiten will. Jetzt bin ich hier und genieße es jeden Tag“, berichtet Irene Möller, die hier die Bestellungen aufnimmt, ans Telefon geht, einkauft und organisiert, und jetzt erst einmal zwei der Cheeseburger zubereitet, für die der LeCa-Grill auch bekannt ist. „Der Imbiss ist einzigartig. Und das schmeckt man dann auch“,

ist sich Jörg Ellerbrock sicher.

Viele Stammgäste kommen immer wieder her, aber auch Truckerfahrer, die hier häufig stoppen, Menschen, die im Industriegebiet arbeiten und mittags etwas Deftiges auf die Pommesgabel, morgens ein frisch geschmiertes Brötchen ordern. Die Brötchen selbst bringt Jörg Ellerbrock Morgen für Morgen auf dem Weg zur Arbeit von heimischen Bäckern mit, für das Belegen ist dann meist Michelle zuständig. Sie belegt wahlweise mit Wurst und Käse, verziert mit Gurke und Tomate und sorgt auch so dafür, dass es hier Qualitätsware mit dem gewissen Etwas gibt.

Beim Blick auf die Preise könnte man denken, dass hier seitens der Lebenshilfe nachgeholfen, sprich unterstützt wird. „Aber wir machen genauso eine wirtschaftliche Einnahmen-Ausgabenrechnung wie alle anderen Wirtschaftsbetriebe auch.“, so Ellerbrock. Dem Kunden ist all das recht. Er wird freundlich bedient, die Preise stimmen, die Qualität sowieso. Und sollte sich doch einmal jemand, was sehr, sehr selten vorkommt, über mangelndes Tempo hinter der Verkaufstheke beschweren, „dann kann er sich gerne direkt bei mir melden“, sagt Jörg Ellerbrock augenzwinkernd.

EINE



PRISE



GELASSENHEIT



Langsam sieht es allerdings nicht aus, wenn Michelle und Jennifer hier gerade Leckerer auf die Teller zaubern. Längst wissen sie, wie lange genau die Pommes in der Fritteuse schwimmen müssen, dass es sie noch etwas krosser macht, wenn sie kurz einmal an der frischen Luft pausieren dürfen, ehe es danach noch einmal ins sprudelnde Öl geht. Wer mag, dem werden Bratwurst, Schnitzel & Co. entweder direkt eingepackt oder draußen auf einer der Bierzeltgarnituren serviert. Alles wird

von oben nach unten auf den Bestelllisten abgearbeitet, Michelle beschriftet die Verpackungen, die gleich die Cheese- und Geflügelburger warmhalten werden. Die Zutaten für all das liefern unter anderem die Unternehmen Windmann und Prima Food, die Frikadellen kommen von Spengemann, die Wurst von Fleischerei Pilz. "Was regional möglich ist, kaufen wir regional", so Ellerbrock, der eigentlich alles möglich macht, um den LeCa-Grill auf Kurs zu halten – nur eins nicht.

„Die Öffnungszeiten sind *nicht* verhandelbar“



sagt er denen, die sich wünschen, dass der Imbiss doch nicht schon um 15 Uhr schließen, generell auch am Wochenende öffnen würde.



12

Am Ende aber bestimmt der Takt in den Lübbecker Werkstätten auch die Öffnungszeiten vom Imbiss nebenan. Hier wollen Fahrdienste koordiniert werden, sind Überstunden eine große Ausnahme, arbeiten die Beschäftigten, die hier Würste wenden und Schnitzel braten, auch immer wieder drüben in den Hallen der Lebenshilfe. Michelle kümmert sich dann um Industriemontagen, Jennifer um das aus Lübbecke angelieferte Essen für alle 110 Mitarbeitenden. Viele von denen gehen aber auch gerne mal rüber in den Imbiss und lassen sich hier Bratwurst und Pommes auf den Teller legen. „Die Mantaplatte ist auch bei uns das unangefochtene Gericht Nummer eins“, sagt Ellerbrock, der im Laufe der Zeit dennoch auch neue Dinge wie Süßkartoffel- und Twisterpommes erfolgreich mit ins Programm aufgenommen hat.

Sechs Kolleginnen arbeiten aktuell hier im LeCa-Grill, erfreuen sich daran, wenn es den Kunden schmeckt und wissen auch: Es gibt Schöneres, als den Grill zu schrubben, das alte Öl abzulassen. Auch das wäre und ist in allen anderen Imbissen nicht anders. Und Ziel ist es natürlich auch hier, so wie überall in den Lübbecker Werkstätten, Menschen in den ersten Arbeitsmarkt zu bringen. „Wenn wir das bei dem einen oder anderen Menschen pro Jahr schaffen, dann sind wir schon zufrieden“, erklärt Jörg Ellerbrock. Wohlwissend, dass es viele Beschäftigte gibt, die das gar nicht wollen.

„Wir
fühlen
uns *hier*
rundum
wohl“

sagen dann auch Michelle und Jennifer und widmen sich wieder Gästen und Bratwürsten. „Auch das ist vollkommen in Ordnung“, sind sich Jörg Ellerbrock und Irene Möller einig. Hauptsache, der Imbiss läuft, die Beteiligten haben Spaß, lernen für den Alltag, gehen mutig auf Menschen zu und fügen sich in den Ablauf ein. Wenn es dann am Ende sogar noch so richtig lecker im LeCa-Grill schmeckt: Umso besser. ■



Aus Alt mach Neu

Da wird es ja wohl laut sein. Gitarrenriffs, die durch die Flure jagen, Soli, die sich von Raum zu Raum hin und her bewegen, zumindest aber mal rockige, mal jazzige Musik aus der Konserve, die hier an jedem Arbeitsplatz gespielt wird. Dachten wir zumindest, als wir endlich einen Parkplatz an der stark befahrenen Straße in Schloss Neuhaus, dann auch noch den Hinterhof-Eingang gefunden hatten und die Treppen hochgestiegen sind, ehe wir – ja, wo eigentlich? – gelandet waren.

Bigfoot-Guitars heißt das Unternehmen, das ganz bewusst ein örtliches Schattendasein führt, nur über einen überschaubar kleinen Showroom verfügt und bei dem es meist vor allem eins ist: unglaublich still. Wer ganz genau hinhört, der kann das Stimmen einer Gitarre hören. Wer aber Fragen stellt, so wie wir, der erhält erstaunliche Antworten. Gegründet hat das hier, was irgendwie aussieht wie eine Mischung aus Wohngemeinschaft und Musikgeschäft,

Fotostudio und Instrumentenlager, Felix Dütting. Der war mal angehender Verkehrspilot, dann Lehrer, spielt leidenschaftlich Gitarre und merkte irgendwann: Biete ich meine gebrauchten, aber perfekt wieder auf Vordermann gebrachten Gitarren auf einschlägigen Portalen an, gehen sie direkt weg – in wenigen Augenblicken. Das könnte, dachte sich Felix, eine Geschäftsidee sein, die beides perfekt miteinander verbindet: Lebensunterhalt und Leidenschaft.





Als dann noch Tobias Kersten als Partner hinzukommt, von Hause aus Banker, auch Gitarrenspieler und der Mann für die Zahlen, den Service, die Außendarstellung, ist die Firmenstruktur komplett. Ein ehemaliger Anwalt wollte die Räumlichkeiten hier loswerden, die beiden Geschäftsführer schlagen zu und bleiben damit ihrem Motto treu: Was wirtschaftliche Zwänge und Verpflichtungen angeht, den Ball flach halten, lieber in Technik investieren. Letzteres gelingt mit dem Kauf zweier sogenannter Plek-Maschinen, die sie weit von den Mitbewerbern, gar von Gitarrenproduzenten, abheben. Mit ihnen machen sie aus gebrauchten nicht nur neuwertige, sondern Instrumente, die besser als die sind, die neu gekauft werden. Wie das geht, ist ein bisschen ein Firmengeheimnis und ein anderes bisschen sehr, sehr technisch. Für den Laien: Die Maschinen vermessen und stellen die Gitarren optimal ein. Für den Profi: Die Maschine vermisst die Gitarren, kann Bundstäbchen präzise fräsen und anhand der Messdaten das Instrument für den Kunden perfekt einstellen. So gut, dass jede Menge Profimusiker hier ihre Instrumente vorbeibringen, sich neue kaufen, die schon mal gespielt wurden. Genannt werden wollen sie lieber nicht, auch das: Firmengeheimnis. Dabei macht die Maschine übrigens ein Geräusch, als bohre ein Zahnarzt permanent an Weisheitszähnen herum – spätestens dann ist es vorbei mit der Stille.

Viel wichtiger als die ungenannt bleiben wollenen Profis aber sind all die normalen Gitarrenspieler, die hier ihre Instrumente hinschicken, neue bestellen. Wer durch die Firmenräume geführt wird, der sieht vor allem eins: Gitarren und Bässe in Koffern und Gigbags, die sich bis zur Decke stapeln. Gekennzeichnet mit Klebestreifen, die mit Eddings beschriftet wurden, mal schon komplett aufgearbeitet, dann noch darauf wartend, dass etwa Mitarbeiter, Musiker und Gitarrentechniker Nils sie in die Hand nimmt, kurz abschätzt, was zu tun ist, und dann aufpoliert und Saiten ersetzt, die weitere Technik checkt und alles für die Nacharbeitung in den Maschinen vorbereitet. Zwischendurch: die Saiten stimmen, ganz leicht an ihnen zupfen, nochmal genau hinschauen, wieder nachjustieren, das Prüfprotokoll auslesen, das maschinelle Feintuning starten.

Ganz gleich, wie hochwertig die Gitarren sind, ob Jazz- oder Metal-Modell, ob nur aus Prestige Gründen gekauft und ins Wohnzimmer gestellt oder auf den Bühnen dieser Welt durchgespielt: Alle erhalten den gleichen Check, die gleiche Hingabe bei der Aufarbeitung. Ist die abgeschlossen, wird professionell fotografiert und in den eigenen Webshop gestellt – ehe meist schon nach wenigen Stunden das Paket gepackt werden kann. Lange liegen – beziehungsweise hängen – hier nur die wenigsten Modelle.



Allerdings zeigt sich hier – zumindest bei einem von zehn Verkäufen – der Schwachpunkt eines jeden Onlinevertriebs. Eine Gitarre einfach so online zu kaufen, gerade wenn sie mehrere tausend Euro kostet, ist nicht so einfach. Mal kommen sie mit aufwändigen Erklärungen, dann ganz ohne Worte zurück. All das entlockt den Kollegen von Bigfoot-Guitars meist nur ein Achselzucken. Termin vereinbaren, vorbeikommen, mal in die Hand nehmen, Alternativen ausprobieren, mal einfach anspielen wäre die deutlich bessere Möglichkeit. Auch dann ist Schluss mit der Stille. Aber weil hier eben nicht OWL, sondern halb Europa einkauft, wird dann doch meist verkauft, was sich der Kunde virtuell ausgesucht hat. Was ja auch meistens klappt und für Begeisterung und Verwunderung bei der Kundschaft sorgt. Kann eine gebrauchte Gitarre tatsächlich besser als die fabrikneue Variante klingen? Kann sie. Weiß er dann. Und wissen sie bei Bigfoot-Guitars sowieso. Das klappt auch mit der eigenen Gitarre, die eine halbe Ewigkeit im Koffer verweilte und nun wiedererweckt werden soll – ganz gleich wie teuer oder vermeintlich hochwertig das Instrument war oder ist.

Natürlich könnten sie einen Showroom in Hamburg, in Berlin eröffnen – da, wo die Musik im doppelten Wortsinne spielt. Aber wer weiß, was er will, ist mit dem Onlinekauf bestens bedient. Und wachsen, sich vergrößern, mit all den Nöten und Sorgen, die damit verbunden sind? Wollen sie hier bei Bigfoot eh nicht. Rund 2.000 gebrauchte Instrumente packen sie hier jährlich aus und später wieder besser als neu ein. Es kommen Liebhaber her, die gleich die gesamte Sammlung im Kofferraum haben und loswerden wollen, dann die, die auf ein Tauschgeschäft aus sind, Enthusiasten, die sich das Objekt der Begierde nur gebraucht leisten können, Musiker, die ihr Instrument einfach reparieren, optimieren lassen und direkt wieder mitnehmen wollen. Möglich? Ist dann fast alles. Sagt Tobias Kersten, der nicht nur das für den Erfolg ausgemacht hat. Noch wichtiger: das rasante und fachlich fundierte Beantworten von An- und Nachfragen, nicht nur von 8 bis 17 Uhr, sondern auch mal zu später Stunde, an Feiertagen und sogar einmal an Heiligabend, als Tobias gerade auf dem Weg zur Kirche war. Hier antwortet kein Computer, hier chattet niemand aus dem Callcenter, hier greifen Chefs und Kollegen zum Handy oder – wie jetzt Nils – zum Mobilteil der Telefonanlage und beantworten auf Englisch, was eigentlich klar sein sollte: Hypothetische Vorbestellung, quasi ein Bestellen von dem, was irgendwann erst einmal reinkommen könnte, ist nicht möglich. Was da ist, findet sich im Webshop. Was sich da nicht findet, gibt es nicht.



RUND 2.000 GEBRAUCHTE
INSTRUMENTE PACKEN SIE HIER
JÄHRLICH AUS – UND SPÄTER
WIEDER BESSER ALS NEU EIN.



Wie lange das noch so weitergeht, mit der Nachfrage, mit dem Gitarrenspiel nicht für Insta & Co., sondern für die eigenen und viele fremde Ohren, wird sich zeigen. Auch die Beantwortung der Frage, wie lange noch Menschen bestimmte Gitarren bestimmten Musikern wie etwa Jimmy Page zuordnen können, ist nicht einfach. Das wird wahrscheinlich alles abnehmen. Schätzen die beiden

Firmeninhaber realistisch ein. Aber die, die nicht nur blenden, sondern spielen, genießen wollen, wird es immer geben. Und wenn dann aus gut besser entsteht, wenn aus gebraucht besser als neu wird, dann wird ihnen – natürlich ostwestfälisch zurückhaltend, keinesfalls laut, sondern eher bescheiden leise, nicht bange. ■



„NIMM DEN LKW EINFACH MIT“



Von der Werkstatt in die
Selbstständigkeit

Das Leben dreht manchmal merkwürdige Extraschleifen. Und manches Mal kommt es auch mit echten Überraschungen um die Ecke, die nun wirklich nicht zu erwarten waren. Eine solche Überraschung erlebt Rocco Daniel Jendroska 2015, als er als junger Nutzfahrzeugmechaniker für einen Freund einen Lkw in der Nähe von Osnabrück begutachten sollte. Sein Urteil fiel vernichtend aus, der

Verkäufer war aber nicht sauer, sondern machte ein denkwürdiges Angebot: Was, wenn er diesen Lkw einfach mitnehmen, ihn auf Vordermann bringen, damit ein eigenes Unternehmen starten würde? Er schrieb noch die Kontaktdaten potentieller Kunden auf, gab Kfz-Brief und -Schein gleich mit und wollte von einem Kaufpreis nichts wissen – der würde sich schon später irgendwann finden.







Was genau hier am Lkw verstellt wird? Keine Ahnung. Ist ja ein Spezial-Lkw mit Spezialisten am Steuer. Und der weiß, was er tut.

Selbst heute, elf Jahre später, muss sich Rocco Daniel Jendroska noch an der Stirn kratzen, wenn er sich zurückerinnert. Das war der Start von allem. Sagt er dann. Und von allem, das meint die Firma RD Transporte im Interkommunalen Gewerbegebiet in Kirchlingern, die heute elf Mitarbeiter umfasst und sich um die Transporte kümmert, bei denen andere mangels Spezialfahrzeugen dankend ablehnen müssen. Mehrere Monate lang schraubte und lackierte, schweißte und feilte der heute 33-Jährige an Lkw Nummer eins, ehe er sich endlich der Vertriebsliste widmen konnte. Erst hagelte es nur Absagen, aber dann kam Auftrag Nummer eins, sprach sich herum, dass Rocco Daniel nicht nur von A nach B transportiere, sondern mit beim Auf- und

Abladen half, hilfsbereit war, Zeitpläne einhielt.

Irgendwie bin ich, sind wir dann durchgestartet. Sagt der Unternehmer und lässt dabei sein Handy nicht aus den Augen. Sein Mitarbeiter, der normalerweise für die Notfälle zuständig ist, hat die Nacht über durchgearbeitet und sich gerade schlafen gelegt, also liegt das Notfallhandy nun beim Chef. Ein Anruf, und der gelbe XXL-Abschlepper wird angeworfen, der liegengebliebene Lastwagen abschleppen, die Böschung heruntergerutschte Zugmaschinen bergen, umgefallene Kranwagen wieder aufrichten kann. Drei der vier Achsen sind angetrieben von einem Motor, der über mehr als 500 Pferdestärken, vor allem aber über noch deutlich mehr Drehmoment verfügt.



Sieht aus wie eine normale Zugmaschine – für den Laien. Der Kenner sieht aber, wie individuell dieses Fahrzeug ausgestattet ist.

Neben dem gelben Truck stehen die anderen Fahrzeuge in Rot, individuell umgebaut, um Baumaschinen in Steinbrüchen umzusetzen, große Brecheranlagen oder Kettenbagger von A nach B zu bringen. Wer in der Region als Bauunternehmer seine Baumaschinen zum Bauplatz und wieder zurück bringen muss, der meldet sich bei RD Transporte. Zugmaschine und Auflieger haben dann schon mal satte Überlänge, bis zu fünf Begleitfahrzeuge sichern den Weg, bauen schnell mal Verkehrszeichen auf und wieder ab, damit die Kolonne sicher und ohne Schäden anzurichten ans Ziel kommt.

Dabei sind die Auftragsbücher von Rocco Daniel Jendroska gut gefüllt, setzen Polizei und örtliche Werkstätten, Bauunternehmen im In- und benachbarten Ausland und sogar Bergbauunternehmen aus der Eifel auf RD Transporte. Das Unternehmen kann mit seinen Spezialaufliegern bis zu 131 Tonnen Gesamtgewicht transportieren, schreckt vor Überbreite und -länge nicht zurück und wird vor allem dann angefragt, wenn der Standard verlassen wird.



MUT

Was uns wichtig ist,

Was auch immer Ihr Herz für Printmedien höher schlagen lässt, bei uns sind Sie genau richtig! Wir haben Mut, Gewohntes in Frage zu stellen und neue Wege zu gehen. Vordenker und Ideenpartner – das ist LUC.

LUC GmbH

Ludgerstraße 13, 59379 Selm, T 02592 927-0
Hansaring 118, 48268 Greven, T 02571 9385-0
kontakt@luc-medienhaus.de

luc-medienhaus.de

Heute bleibt das Notfallhandy still – dachten wir. Aber dann doch der Anruf: Ein Lkw hat sich unter einer Unterführung in Herford festgefahren, also gelbe Warnjacke anziehen, in die Zugmaschine schwingen, Motor anlassen und auf zum Einsatzort. Bis zu 110 Liter Diesel gönnt sich das Fahrzeug dabei – auf 100 Kilometern. „Bei den heutigen Spritpreisen kann ich nur versuchen, die Mehrkosten direkt durchzureichen“, sagt Rocco Daniel Jendroska und weiß gleichzeitig, wie schwer das ist. Dabei sind die Dieselskosten meist die kleinsten Posten auf der Rechnung, sind es vor allem die vielen Stunden, die ins Geld gehen, ehe

ein Lkw wieder auf den Achsen steht, fahr- oder zumindest abschleppbereit ist. Geht es für ihn dann in die Werkstatt, wird auch bei RD Transporte immer wieder an den Fahrzeugen nach- und verbessert. „Zum Schrauben komme ich heute leider nicht mehr – das übernehmen meine Werkstattkollegen. Aber Lkw-Fahren tue ich immer noch für mein Leben gern“, sagt Rocco Daniel Jendroska, der mit dem Gönner von damals heute ein Verhältnis pflegt, das er als väterlich bezeichnet: „Hätte er damals nicht an mich geglaubt, mich so unterstützt, wäre ich lange nicht da, wo ich heute bin.“ ■



Verwirrend? Vor allem, wenn man weiß, dass der Haken, an dem Hochwertiges auf sechs, acht oder mehr Rädern hängt, damit gesteuert wird. Selbsterklärend! Sagen die Jungs von RD Transporte.

**Machen die bei HOCH5
eigentlich nur Magazine?**

Nein!

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

**Und manchmal eben auch Magazine.
Durchrufen, anmailen,
weiterkommen.**

+49 5223 493900
projekte@hoch5.com
hoch5.com

HOCH5



TIP TOP Tipps

Seit vielen, vielen Ausgaben schon empfehlen wir an dieser Stelle Ausgefallenes, Gegenständliches. Damit ist – zumindest für diese Ausgabe – Schluss. Denn irgendwann hat man sich so viele Rolex-Modelle gekauft, dass der Überblick schwindet, weiß man nicht mehr, ob es mehr ADIDAS Samba-Modelle gibt, die man hat oder die, die man nicht hat. Von Gadgets für Grill und Küche, Bade- und Spielzimmer ganz zu schweigen. Hier also: Tipps für alles, was man kaufen, aber nicht direkt einpacken, nicht wegstellen, nicht verlieren kann.

1 Lecker, es blüht!

Wenn es bei unseren Kindheitserinnerungen kulinarisch wird, liegt uns vor allem eins im wahrsten Sinne des Wortes auf der Zunge: Frittierte Holunderblüten in Bierteig. Doof ist, dass das Zeitfenster, das sich dafür öffnet, nur sehr gering ist. Hoffen wir, dass die diesjährige Holunderblüte und das Erscheinen dieser Ausgabe zusammenfallen. Dann einfach Blüten abschneiden, Bierteig ansetzen, Blüten eintauchen und vorsichtig ins heiße Fett tunken, ohne den Stiel loszulassen, und alles mit Puderzucker einstäuben. Sicher ist: All das gibt es nun wirklich nicht zu kaufen. Noch sicherer: Das ist verdammt gut so.



2 Verdeck auf, Frischluft rein

Erschreckend ist, dass die Zahl der neu zugelassenen Cabrios Jahr für Jahr sinkt. So dramatisch, dass das Audi TT Cabrio, der Mercedes SLK, der BMW Z4 und viele andere Fabrikate mit zu öffnendem Verdeck nicht mehr hergestellt werden – vom Niedergang des Saab Cabrios wollen wir erst gar nicht anfangen, tränenreich zu berichten. Nun ist es nicht so, dass wir zum Kauf der letzten Exemplare an fragwürdigen Autoplätzen raten wollen. Sicher aber kennen Sie jemanden, der ein Cabrio besitzt, das in irgendeiner Halle zustaubt, während der Druck in den Reifen nachlässt, die Verdeckmechanik einrostet und die TÜV-Plakette eine letzte Ausfahrt zulässt. Mit warmen Worten und dem ernst gemeinten Hinweis, dass der Wagen doch endlich einmal wieder bewegt werden müsse, borgen Sie sich also dieses Cabrio und machen zweierlei: Das Verdeck auf und nie wieder zu. Brausen Sie, gleiten Sie, kurven Sie. Und vor allem: Atmen Sie tief ein, pfeifen Sie auf die gutgemeinten Tipps Ihres Friseurs, der den Zusammenhang zwischen wenig Haar und viel stürmischer Verwirbelung erst herstellt und gleichzeitig davor warnt. Lassen Sie sich von dem Zugwind ein Grinsen ins Gesicht zaubern, das erst wieder dann vergeht, wenn Sie das Cabrio wieder zurück in die Scheune schicken.

3 Platte auflegen

Wir hatten mal eine sehr, sehr große und vor allem vielfältige Vinylsammlung, die mit dem Aufkommen der CD erst ins Abseits, dann in den Keller und irgendwann für lächerlich wenig Geld an einen Profi ging, dessen schallendes Gelächter ob des Preises noch heute in unseren Ohren nachklingt. Sollte sich in Ihrem Keller nicht nur noch eine solche Sammlung, sondern auch ein Plattenspieler finden, können Sie direkt starten. Wenn nicht, suchen Sie nach alten Kassetten plus Recorder oder nach CDs und CD-Player. Irgendwas Passendes findet sich schon. Und dann legen Sie Ihre alte Lieblingsplatte auf. Die, die Sie immer hörten. Vor dem ersten Date und bei Liebeskummer, auf dem Weg an die See und beim Trip in die Alpen. Und hören meint: Richtig hören. Von vorne bis hinten. Ohne Handy, ohne Ablenkung. Am besten mit Licht aus und Augen zu. Sie werden Ihr Spotify-Abo kündigen, auf der Blaupunkt-Webseite nach Retro-Kassettenautoradios fahnden und dann vermutlich leider doch einkaufen gehen: Eine sehr teure HiFi-Anlage in analog, die das Konto schmälern, den Hörgenuss aber nicht steigern wird.





4 **Picken und nicken**

Hand aufs Herz: Wann waren Sie das letzte Mal picknicken? Schon sehr lange her. Aber verlernen tut man das ja nicht. Hier also unser Tipp: Handy zuhause lassen, Decke einpacken, Pitataschen entweder bei Begabung selber backen oder kaufen. Hähnchenbrust kleinschneiden, mit Rauchpaprikapulver einpudern und scharf anbraten. Joghurt mit Salz, Pfeffer, einem mutigen Spritzer Zitrone, etwas Zucker und einer ausgewachsenen Portion Knoblauch vermengen und kalt stellen. Dazu dann noch etwas Gemüse kleinschneiden und daraus vor Ort die beste Pitatasche der Welt befüllen. Limonade selber herstellen – also Zitronen- und Orangenscheiben grillen und in Sprudelwasser geben und gekühlt zu dem Ort bringen, an dem a) Picknicken erlaubt ist, b) kein Fleckvieh Territorialansprüche stellt und c) Mücken gerne auf Urlaub und damit außer Haus sind. Ein paar Kartenspiele einpacken, die Uhren vergraben und denken: Wieso genau war das letzte Picknick nochmal so lange her?

5 **Zwei Farben – und alles dazwischen**

Ja doch, Schwarz ist keine Farbe. Und Weiß auch nicht. In der Kombination aber werden sie zu etwas, was die Farbwelt alt aussehen lässt. Vor allem, wenn man die grauen Zwischentöne betrachtet. Nun könnten wir natürlich empfehlen, sich die deutlich überbeuerte Leica M6 zuzulegen und ins Abenteuer analoge Schwarzweiß-Fotografie zu starten. Jede Wette aber, dass irgendwo bei Ihnen zuhause noch eine alte, in die Jahre gekommene, aber dennoch einsatzbereite Spiegelreflexkamera auf ihre Wiederbelebung wartet. Kaufen Sie also ein paar Ilford-Filme (ja, die gibt es immer noch), lernen Sie, sich auf 36 Bilder zu beschränken und erleben Sie das Sehen, das Fotografieren, vor allem aber das Staunen auf ganz neue Art und Weise. Kleiner Tipp als Fußnote: Tragen sie Ihre Filme nicht zu dm, sondern senden Sie sie in ein Fachlabor und lassen Sie direkt 13x18-Abzüge mit weißem Rand anfertigen. Gänsehaut inklusive.

6 **Dem Italo-Nachbarn Konkurrenz machen**

Es gehört zu einer ausgewachsenen Midlife-Crisis, dass man sich ein Gravelbike kauft, eine Espressomaschine zulegt und in einen Pizzaofen investiert. Bevor Sie Letzteres überlegen, sollten Sie aus Testzwecken erst einmal ganz einfach beginnen. Sie mischen – mit den Händen, nicht mit der teuren Knetmaschine – ein Kilogramm 00-Mehl, 600ml sehr kaltes Wasser und 10g frische Hefe, anschließend geben Sie noch zwei Teelöffel Meersalz hinzu. Bevor Sie nun dehnen und falten, sich Gedanken über Zimmertemperatur und Hydration, Holzfeuer und Laserthermometer machen, formen Sie einfach eine Kugel, lassen diese eine halbe Stunde gehen, formen daraus kleinere, rund 200g schwere Kugeln und schieben diese in einem fest verschlossenen

Behälter für acht Stunden in den Kühlschrank. Eine halbe Stunde vor dem Backen holen Sie sie aus dem Kühlschrank, stellen Ihren Backofen auf die allerhöchste Stufe, die er bei Ober-/Unterhitze zu bieten hat, und belegen Ihre ausgerollten Pizzen nach Herzenslust. Sollten Sie dabei und vor allem danach nicht überlegen, jetzt in Pizzaofen, Pizzakursteilnahme und Auswanderung nach Neapel zu investieren, gratulieren wir herzlich. Unsere Top-Tipps sind tatsächlich nicht mit Investitionen in Verbindung zu bringen. Wenn Sie doch schon jetzt nebenbei auf einschlägigen Pizzaofenhersteller-Webseiten surfen, sagen wir artig Entschuldigung. Hier endet unser No Budget-Projekt. Viel Freude bei der Eröffnung der eigenen Pizzeria. ■



B2B?

Startschuss – und los! Die Mailänder Messe gilt gerade in den Jahren, in denen die EuroCucina hier zuhause ist, als wahrer Publikumsmagnet. So wie in diesem Jahr wurde die Veranstaltung noch nie gestürmt. Ob das an den B2B-Tagen gleich zu Beginn aber alles echte Händler waren, werden nur sie selbst beantworten können.

Vorsicht, spritzig!



Morgens schon in Schwung kommen? Auf der Messe „Salone del Mobile“ kein Problem. Wer mag, gönnt sich hier Spritziges mit viel Eis im Becher und zahlt dafür 12 Euro – den angeheiterten Start in den Messetag inklusive.

Spiegelkabinett.

Wenn das Entrée schon so ausgefallen wie auf dem Miele-Stand ausschaut, dann darf man gespannt sein, was sich dahinter verbirgt. Natürlich: jede Menge Gerätetechnik – die am Ende längst nicht so häufig fotografiert wurde wie der Bereich ganz vorne am Empfang.



Innere Werte.

Von Ostwestfalen in die italienische Metropole ist es nur ein kleiner Schritt. Zumindest für die heimischen Küchenhersteller wie Nolte, Nobilia und Häcker Küchen. Hier werden ganze Wohnwelten geschaffen – bei denen sich nur wenige Besucher fragten: Was passiert mit ihnen eigentlich, wenn der letzte Gast gegangen ist?



Alles neu?



Echte Neuigkeiten präsentiert die Küchenbranche nicht hier in Italien, sondern daheim auf der jeweiligen Hausmesse.

Für Glanz und Gloria sorgt sie aber dennoch auf der Mailänder Messe, die als Drehkreuz für den europäischen und asiatischen Markt gilt – und viel NEO für die bereithält, die es ob der Distanz nun wirklich nicht bis nach Ostwestfalen schaffen.

Was?

Die Carabinieri schieben Neugierige zur Seite, Securitymitarbeiter sichern den Weg, Leibwächter weichen nicht von ihrer Seite: Auch Italiens Ministerpräsidentin Giorgia Meloni kam zur EuroCucina. Und schien ihren Augen nicht trauen zu wollen – auch wenn sie leider nur Ausstellungsräume italienischer Produzenten besuchte. ■



HIGH5

Machen die von HOCH5 eigentlich nur Magazine?
Nö.

Für das, was wir täglich leisten, gibt es viele Namen.
Marketing, Kommunikation, Design, Werbung –
um nur einige zu nennen.
Uns? Ist das gar nicht so wichtig.

Wenn die Chemie stimmt.
Gespräche die richtige Flughöhe erreichen.
Vertrauen und Humor zusammenkommen.
Und so ehrliche Ergebnisse entstehen.

Wir sind in **Bünde**, in **Bielefeld**, in **Berlin** zuhause.
Unsere Kunden? Kommen aus Ostwestfalen-Lippe
und der ganzen Welt.

Sind klitzeklein und riesengroß, unbekannt und namhaft,
konservativ und hungrig auf Neues. Brauchen häufig alles –
und manchmal nur 'ne Kleinigkeit.
Sie alle: Sind bei uns genau richtig.



Neugierig?
Dann schreib uns –
und wir lernen uns kennen.

Tobias Heyer | Julie Pitke
projekte@hoch5.com



1

Der weiteste Weg Webseite und Intranet

Es wird doch wohl zwischen dem kleinen Bünde und dem gar nicht mal so riesigen Regensburg eine Werbeagentur geben, die der Regensburger Stadtbau GmbH hilft, eine neue Webseite zu erstellen. Dachten wir. Aber: Pustekuchen. Also sind wir nach München geflogen, sind mal mit der Bahn, mal mit dem Mietwagen in die Domstadt gefahren und haben so an einer Webseite gearbeitet, die vor allem eins macht: Menschen und Wohnraum zusammenbringen. Am Ende wussten wir: Das wird richtig gut. Und die Distanz zwischen Bünde, Berlin und Regensburg? Ist am Ende nur eine klitzekleine Zahl. Die man gerne vernachlässigen kann, wenn es allein ums Ergebnis geht. Und wenn schon, denn schon: Wer von uns eine Webseite bekommt, dem packen wir gerne noch ein komplettes Intranet mit in die Einkaufstüte.

stadtbau-regensburg.de



M



ve

2

MOOOVE
Immer in Bewegung

Als unser Neukunde Stieglmeyer anfragte, ob wir für sie arbeiten wollten, verstanden wir die Frage nicht. Warum denn wohl nicht? Viele Meetings und einige Präsentationen später wissen wir: Krankenhausbetten und HOCH5 – das geht richtig gut zusammen. Vor allem dann, wenn man Angestaubtes wegpusten und ganz von vorne, mit einem blitzblanken Papier starten darf. Herausgekommen sind: Ein Name, ein Konzept, eine Landingpage, ein Film, ein Flyer und – bisher und zukünftig – noch viel mehr für die zunehmende Ambulantisierung im Krankenhausbetten-Business. Wir bleiben also gemeinsam in Bewegung. Auf allen Ebenen. MOOOVE on!



3

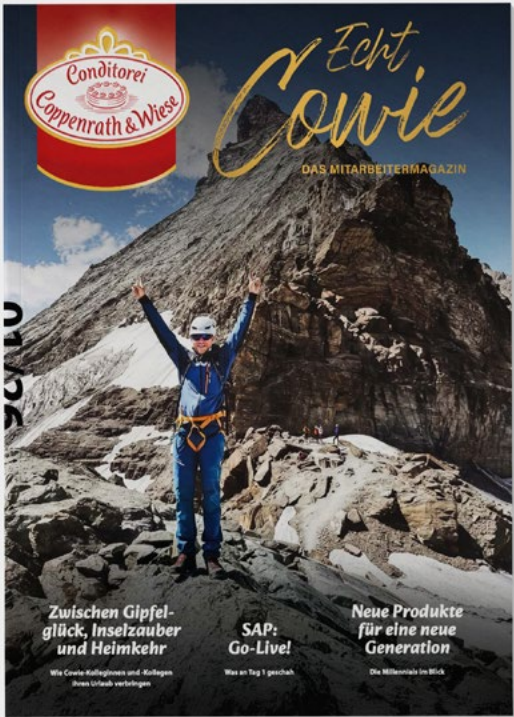
Inhalt, der bewegt
Magazingestaltung

Mehrere Male im Jahr legen wir den Taschenrechner aus der Hand, reiben uns die Augen, schauen auch mal lieber weg und gestalten ein Magazin, bei dem wir uns eigentlich wünschten, dass es das gar nicht geben würde. Oder besser: müsste. Für das Hammer Forum sind wir schon durch die Teile der Welt gereist, in denen vor allem Kinder um das nackte Überleben kämpfen. Nach Eritrea, nach Ruanda, in den Jemen. Damit möglichst viele Menschen davon nicht nur wissen und lesen, sondern mit kleinen Beträgen große Hilfe leisten, gibt es das Magazin für Mitglieder, Gönner und Menschen, die sich für Schicksale interessieren, die sehr weit weg sind. Und doch sehr, sehr nahe gehen.

4

Inhalt, der duftet
Magazingestaltung

Noch ein Magazin – und doch so anders, dass der Kontrast nicht größer sein könnte. Hier dürfen wir am XXL-Backofen stehen, wenn die noch geheime Zimtschnecke zum allerersten Mal ausgebacken wird. Hier begleiten wir die SAP-Einführung, stehen in der Versuchsbackerei und wissen nun: Wenn bei Coppenrath & Wiese jemand Geburtstag hat, dann greift er nicht ins Kühlregal, sondern bringt Selbstgebackenes mit. Alles andere wäre ja auch viel zu einfach. Zwei Mal pro Jahr schreiben, fotografieren, gestalten wir das Mitarbeitermagazin der Großbackerei – und wünschen uns, dass unsere Hefte mal nicht nach Druckerschwärze riechen, sondern nach Hefeschnecke duften.



HÖHER
ARBEITEN.
SICHER
MIETEN.

jetzt auch
MiniKrane
NEU

Flexibel. Zuverlässig. Regional.
Ihre Arbeitsbühne für jedes Projekt.

- 

GROSSE AUSWAHL
moderne Geräte
für jede Anforderung
- 

FLEXIBEL MIETEN
Kurz- oder Langzeit
einfach bedarfsgerecht
- 

GEPRÜFTE SICHERHEIT
regelmäßig gewartet
für maximale Sicherheit
- 

REGIONAL STARK
schneller Service
in Ihrer Nähe

und bundesweit:
PARTNER
Mitgliedsbetrieb

jetzt die passende
Maschine finden:



bollmeyer.com
Arbeitsbühnen-Vermietung
info@bollmeyer.com
05223 - 7 940 940



GRILLBÜCHER VON
HOCH5 UND KLAUS BREINIG



KONZEPTION

BERATUNG

CORPORATE DESIGN

LAYOUT

ILLUSTRATION

SOCIAL MEDIA

TEXT

FOTO

MAGAZIN

WEB

APP

FILM



5

GENERATION

Generation G
Personalmarketing-Kampagne

Wenn man sich Gedanken für einen Gummihersteller macht, dann landet man schnell bei Gummistiefeln, Kondomen und Autoreifen. All das aber: Ein alter Hut für das Unternehmen aus Melle.

Vielleicht brauchte es genau deshalb etwas ganz Neues, um die Nasen potenzieller Bewerber sanft auf das Unternehmen zu stupsen. Wir haben dabei nicht nur Anzeigenmotive kreiert, sondern das große Ganze angepackt. Ein Key Visual erdacht, eine Social-Media-Kampagne auf den Weg gebracht, eine Landingpage produziert. Auf dass möglichst viele wissen, dass Gummi mehr ist als schwarz und weich. Und es sich lohnt, genau daran mitzuarbeiten.

Übrigens:
Alles kann, nichts muss.
Wir beraten dich und dein
Business ganz individuell.
projekte@hoch5.com

KAMPAGNEN

PACKAGING

MESSE

PODCAST



Leise sein.
Nichts fallen lassen.
Nicht niesen.
Nicht husten.
Nicht laut atmen.

Am besten gar nicht erkennbar da sein. Also für die, die da oben auf der Bühne stehen. Volle Konzentration auf Stück und Muskel, Schritt und Ausdruck.

Da darf nichts stören, nichts knarzen, nichts prusten, geschweige denn fragen.

Denkt man.

Aber heute Abend ist alles ganz anders. Die Bremer Formation OF CURIOUS NATURE steht versammelt auf der Bühne des Stadttheaters Herford und freut sich. Über Leben im Publikum. Über Fragen. Über Neugierde und Austausch.

Morgen erst ist die eigentliche Aufführung von UN-ZEIT / A LATE SUMMER NIGHT'S DREAM, heute eine offene Probe. Während ein Theaterensemble man morgens anreist, das Bühnenbild auf- und die Spannung abbaut, abends spielt und nachts wieder alles mitnimmt und weiterzieht, brauchen Tänzer mehr.



Mehr Licht. Mehr Zeit. Mehr Probe.

Dass dabei auch Publikum mit im Saal sitzt – kein Problem. Dass erst zaghaft schüchtern, dann etwas lebhafter Fragen gestellt werden – gewollt. Tanz ist immer noch etwas, das nicht so sehr zieht wie die klassische Komödie. Weiß und sagt Marlies Leibitzki als Leiterin des Stadttheaters Herford. Das kannst du hinnehmen, da kannst du dich dran reiben, das kannst du aber auch versuchen zu ändern. Etwa durch solch offene Proben, auch durch Workshops, bei denen Tänzer vorab anreisen, sich eine Szene aus dem Stück herausgreifen und dann mit Neugierigen zusammen, ja, beginnen zu tanzen. Hier kommen 14- und 70-Jährige, hier setzt man sich mal auf den Bühnenrand und schaut nur zu, wenn es plötzlich doch zu wild, zu anspruchsvoll, zu viel ist. Sonst aber: immer mal rauf auf die Bühne, rein in die.

Helfen tut auch, wenn man die Leidenschaft zur Auseinandersetzung mit dem Tanz zu entzünden versucht, dass man weiß: Man muss nicht alles verstehen. Der Clou besteht nicht darin, perfekt zu entschlüsseln. Sondern zuzulassen, aufzunehmen, zu spüren. Das reiche schon. Sagt Marlies Leibitzki und ist sich nicht nur sicher, dass das für eine noch höhere Akzeptanz sorgt, sondern schon jetzt viel Interesse hervorruft. Der Herforder ist, das könne man auch so pauschal sagen, schon neugierig und offen, was Vorstellungen fernab des Theater-Mainstreams angehe.

Noch einen Schritt müssen, ach was, dürfen die gehen, die in der kommenden Spielzeit aus dem Theater aus und ins Hotel einziehen. ANIMA heißt das Werk, das hier so puristisch wie nur möglich dargeboten wird. Zwei Räume, kein künstliches Licht, kein Bühnenbild. Das dreißigköpfige Publikum teilt sich in zwei Hälften, wird durch das Hotel geführt, schaut den beiden Seelen, die nicht zueinanderfinden, direkt und nicht nur sprichwörtlich über die Schulter, aus nächster Nähe mitten ins Gesicht. Spannend.

Spannend.
Finden die, die erstmals davon hören.

Interessant.
Denken die, die sich damit beschäftigen.

Intensiv.
Erleben es die, die zu den dreißig Menschen im Publikum gehören.



Und darum geht es generell. Mal ab- und eintauchen, sich mal, wie man so sagt, locker zu machen, Vorgefertigtes, vielleicht sogar Ängste beiseite zu schieben und mal so spüren, wie sich das so anfühlt. Unter der Gänsehaut. Sicher, sowas kann auch mal voyeuristisch, auch mal ungemütlich werden. Aber das muss ja nicht verkehrt sein.

Wichtig ist – für das Publikum und das Theater an sich – neue Wege zu gehen, das Ausgetretene zu verlassen. Und wenn wir Glück haben, dann stolpert genau dabei der eine oder andere über uns, der genau damit nicht gerechnet hat. Sagt Marlies Leibitzki und ist vor drei Jahren hier exakt damit angetreten: Mal was wagen. Und auch mal reden, fragen, näher heranrücken dürfen. Wenn auch nur bei der Probe.

Dann aber gleich so richtig nah.

Im Dialog. Im Scheinwerferlicht. Mittendrin. ■

Vorschau

Wir waren ja eigentlich noch gar nicht so weit. Also mit der Ausgabe hier. Aber irgendwie sind uns die Geschichten nur so zugeflogen und dabei gilt eben nicht, was bei Weinen so gilt (und was wir bis heute nicht glauben): je älter, desto besser. Eine Geschichte will nicht nur direkt geschrieben, sondern sofort auch gelesen werden. Also bitte: Hier ist unsere gefühlte Weihnachtsausgabe. Wann dann aber die echte Winterausgabe erscheint, wissen wir – zugegeben – selbst noch nicht. Wir lassen uns einfach überraschen. Um dann wiederum selbst überraschen zu können. Segeln uns neue Geschichten in den Schoß, legen wir direkt wieder los. Und legen das kommende 52 8+ dann irgendwie zwischen Spätsommer und Vorweihnachtszeit etwas verfrüht unter den Weihnachtsbaum.

Impressum

Wir haben es schon häufig erzählt und geschrieben, dass wir es nicht immer und immer wiederholen wollen. Daher die Kurzform: Die Stadt Bünde wollte dieses Magazin nicht, der Kreistag Herford auch nicht, die IWKH irgendwann auch nicht mehr. Wir aber dafür immer und immer wieder. Und unsere Leserschaft auch. Deshalb gibt es das 52 8+ auch in der 39. Ausgabe und viele, viele Jahre schon. Damit das so bleibt, freuen wir uns auf Anzeigenkunden. Und auf Politiker, die alle Vorurteile, die man ihnen so andichtet, auch erfüllen. Bleibt, wie ihr seid.

Und lasst uns unser 52 8+ machen. Ohne euch. Für uns. Und alle anderen.

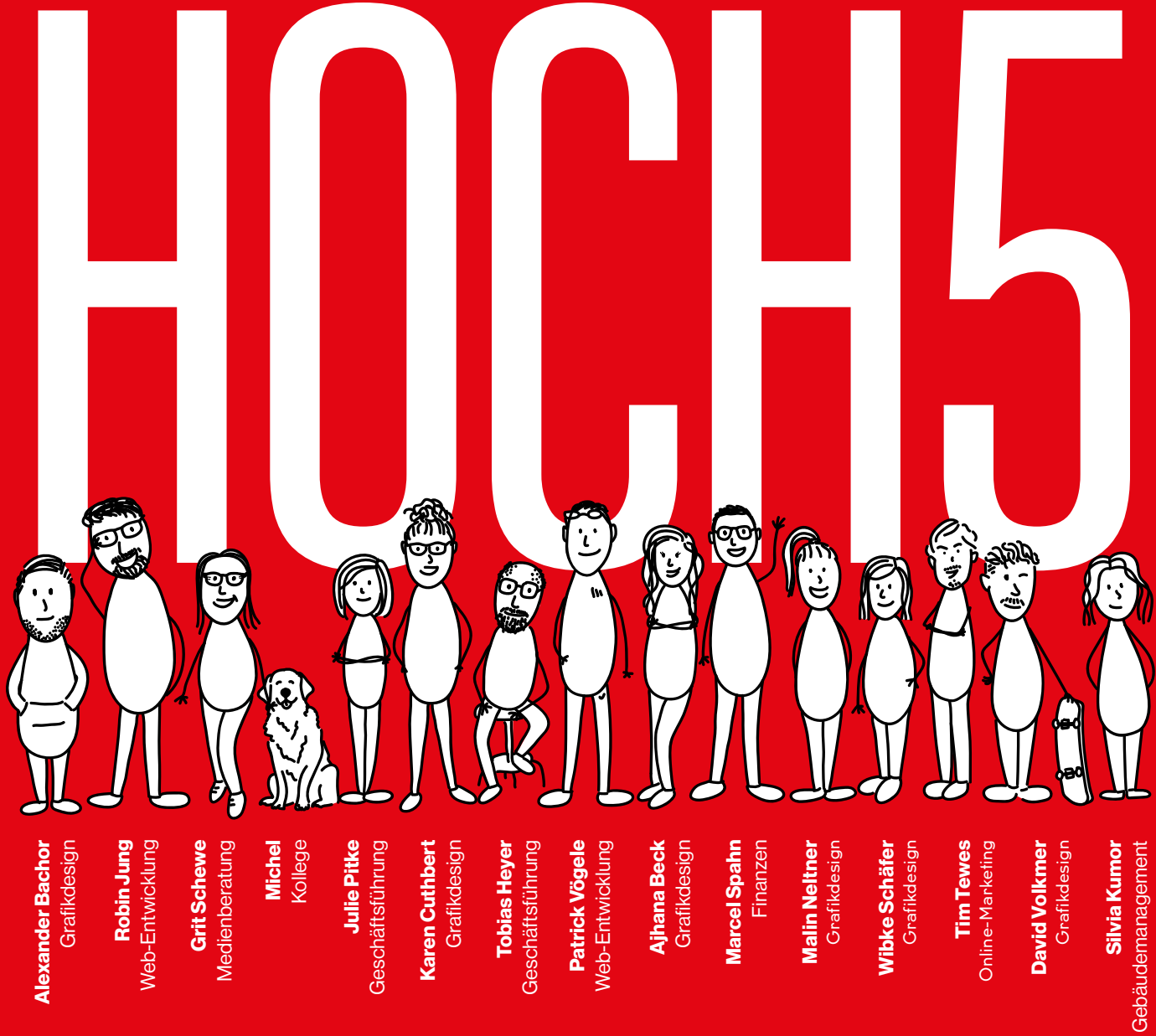
Tobias Heyer: Creative Direction, Fotografie und Text
Ajhana Beck: Art Direction
Julie Pitke: Lektorat

Herausgeber:
HOCH5 Verlags GmbH & Co. KG
Zum Stellwerk 10 | 32257 Bünde
hoch5-verlag.com

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

Konzept, Redaktion, Art Direction, Illustrationen und Texte:
HOCH5 GmbH & Co. KG
Zum Stellwerk 10 | 32257 Bünde
+49 5223 493900
info@hoch5.com
hoch5.com

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



Als HOCH5-Team sind wir nicht nur für die Texte, Fotos und das Design des 528+ 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? Erfährst du hier: **hoch5.com**



