An alle Haushalte

Hej HERFORD

Zuhause in der Krise

Gans ehrlich – lecker schmeckt's

Ein dickes Fell ist von Vorteil

Drei Gänge Ein Genuss



Winter 2026

WECHSEL?
WIRKUNG!

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

Jetzt wechseln!
hoch5.com

HOCH5

Hej

DA SIND WIR.

Ab sofort gibt es uns von **HOCH5** auch in Herford.
Mit einem Magazin, das nach keinerlei Musik
tanzt, niemandem folgt, jedem das Wasser reicht,
nirgends auf Ecken und Kanten verzichtet.

Wir mögen Geschichten. Die kleinen, die, die
erst beim Auspacken groß und kuschelig werden.
Die sich zuvor erfolgreich versteckt haben und
nun vor allem eins benötigen: Raum. Nicht
zusammengepfercht in Social-Media-Posts, nicht
runtergestutzt auf ein paar Zeilen im Newsbereich,
nicht zusammengestrichen auf zwei Sätze im Radio.

Wir lassen sie atmen.
Und atmen mit. Tief. Ein.

Das hier ist eigentlich nur unsere Testausgabe.
Mal schauen, wer sie sich so anschaut.
Wie sie so ankommt.
Dabei steht schon jetzt fest:
Sie kommt wieder.
2027.
Mehrfach.
Aber das ist eine andere Geschichte.
Die noch ein bisschen größer ist, als sie jetzt wirkt.

Viel Freude.
Mit unserer neuen Nummer eins.

Julie & Tobias

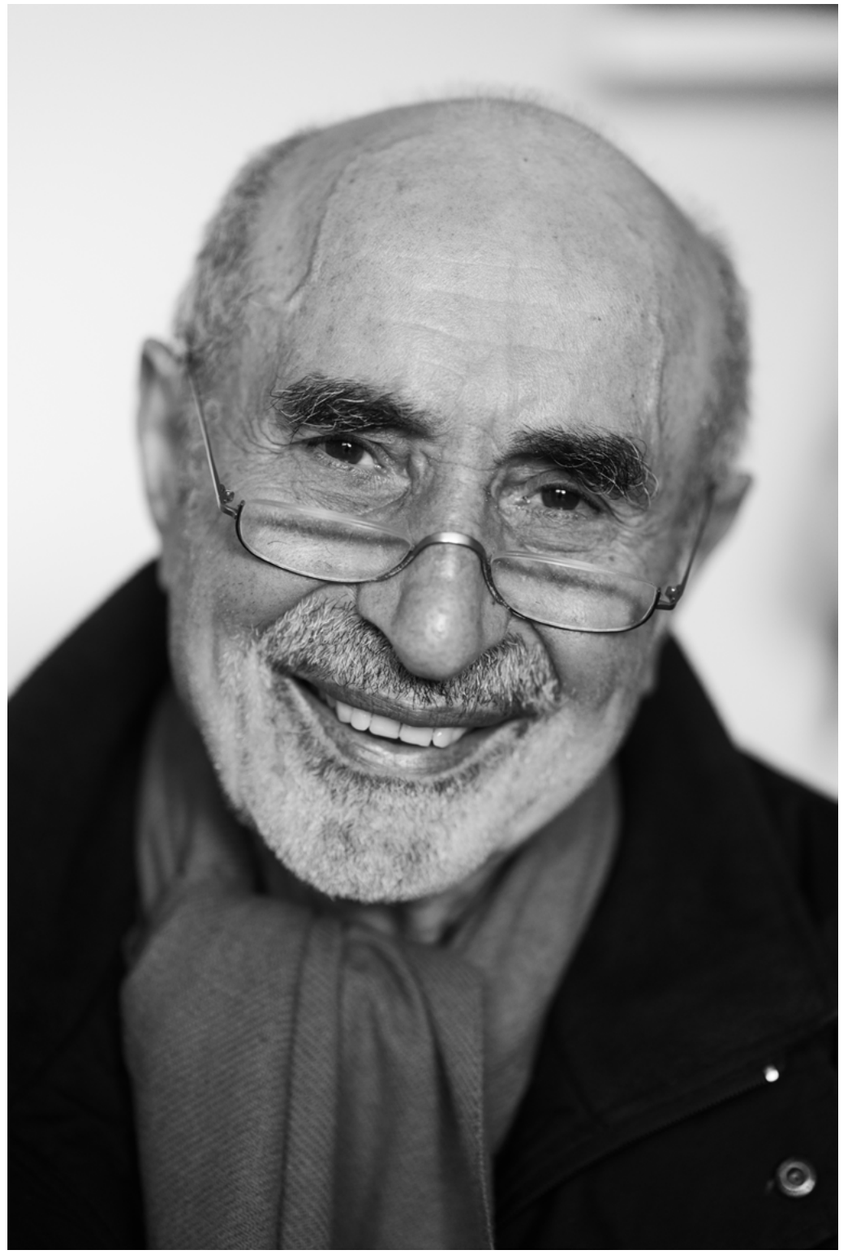
INHALT

4 **DR. EMMA**
14 **RESTAURANT DREIGANG**
18 **GANS & GENUSS**
24 **WEINRICH SCHOKOLADE**
28 **STADTTHEATER HERFORD**
30 **ANKE THEISEN**
40 **IMPRESSUM**
42 **CAFÉ KLEINE**

„ICH BIN NOCH NICHT FERTIG“

DR. EMMA IM INTERVIEW

INTERVIEW:
TOBIAS HEYER
FOTOS:
TOBIAS HEYER



Seit mehr als 30 Jahren reist Dr. Theophylaktos Emmanouilidis, den alle eigentlich nur Dr. Emma nennen, für und mit dem Hammer Forum e.V. in Krisengebiete, um dort Kindern zu helfen, sie zu operieren und medizinisch zu betreuen. Auch das Amt des ersten Vorsitzenden des Vereins bekleidet Dr. Emma bis heute. Tobias Heyer von **HOCH5**, der ihn schon lange und auch vor Ort in Eritrea und im Jemen mehrfach begleitete, spricht mit ihm über eine Welt voller Krisen, über die Spendenbereitschaft der Gesellschaft und über die Art, wie Dr. Emma das bewältigt und verarbeitet, was er auf seinen Reisen sieht und erlebt. ⇨

THEO, WIE ALT BIST DU JETZT?

Ich bin heute 87 Jahre alt.

UND WIE LANGE WILLST DU NOCH IN DIE WELT REISEN, UNTER WIDRIGSTEN BEDINGUNGEN OPERIEREN UND KINDERN HELFEN?

Das ist einfach zu beantworten. So lange, wie ich kann.

NIMMST DU DICH DENN JETZT WENIGSTENS EIN BISSCHEN ZURÜCK, SCHONST DICH AUCH EINMAL?

Ich bin einfach ein Allround-Chirurg, so einen wie mich gibt es heute gar nicht mehr, da bin ich nicht zu ersetzen. Also kann ich mich auch nicht zurücknehmen oder kürzer treten. Es ist schade, dass es das, was ich als Ausbildung genossen habe, nicht mehr gibt. Auch wenn wir – ich muss das so sagen – wie Tiere gearbeitet haben. Mein Wochenenddienst damals im Krankenhaus begann am Freitag in der Frühe und ging bis Montagabend. Wenn du da irgendwann schlafen konntest, hattest du Glück. Wenn nicht, dann nicht. Ansonsten haben wir täglich bis zu zwölf Stunden gearbeitet. Da musste man durch. Aber man hat eben auch sehr viel gelernt, so viel gesehen. Ich bin in der Rückschau wirklich froh und glücklich, dass ich diese Zeit mitgemacht habe, miterleben durfte. Ich lebe und ich liebe das.

„Ich habe mich noch nie in meinem Leben irgendwo hingesetzt und *nichts* gemacht.“

GIBT ES DENN – WAS JA MIT 87 JAHREN KEIN WUNDER WÄRE – ETWAS, DAS DU VOR ORT, IM OP, AUF DEN REISEN NICHT MEHR KANNST?

Ich mache alles wie immer; ich bin kräftig, ich habe keine Wehwehchen, ich nehme keine Medikamente. Solange das so bleibt, mache ich weiter.

UND DENKST DU DENNOCH AN DIE ZEIT, IN DER DU NICHT MEHR OPERIEREN, DEN VEREIN AUCH ALS ERSTER VORSITZENDER NICHT MEHR LENKEN KANNST?

Natürlich tue ich das. Aber den jungen Kollegen fehlt einfach die Zeit. Sie sagen auf der einen Seite: Das, was du da machst, das können wir nicht leisten. Meine Frau hat mal ausgerechnet, dass ich mindestens sechs Stunden am Tag arbeite. Also auch, wenn ich hier, zuhause in Bünde bin. Ich muss mit Krankenhäusern, mit Ministerien, mit Botschaften überall in der Welt telefonieren, viel organisieren – das frisst einfach viel Zeit, die andere nicht haben. Für mich ist das normal. Ich habe mich noch nie in meinem Leben irgendwo hingesetzt und nichts gemacht. Das kann ich einfach nicht, das bin ich einfach nicht.

KANNST DU EIGENTLICH URLAUB MACHEN?

Wenn du mit „Urlaub machen“ meinst, nichts zu machen, dann lautet die Antwort: Nein, ich will irgendwie immer was machen. Wenn meine Frau shoppen gehen, sich Schaufenster anschauen, Dinge anfassen, anprobieren möchte, dann geht sie allein. Mir fehlt da einfach die Geduld. Sie kennt mich lange genug, sie weiß, dass das nichts ist. Also für mich nicht. Und für sie mit mir auch nicht *(lacht).*

ZUR PERSON

DR. EMMA IST EIN ERFAHRENER CHIRURG UND LANGJÄHRIGER HUMANITÄRER HELFER. ALS EHEMALIGER CHEFARZT ENGAGIERT ER SICH SEIT VIELEN JAHREN FÜR DAS HAMMER FORUM UND LEISTET EHRENAMTLICHE MEDIZINISCHE HILFE IN KRISEN- UND ENTWICKLUNGSREGIONEN WELTWEIT.



„Das bleibt einfach, das geht nicht mit dem Alter, mit dem *Ruhestand* weg.“

UND HAST DU EINE VORSTELLUNG, WAS DU MACHST, WENN DIE KRÄFTE EINMAL NACHLASSEN?

Nein.

WOBEI 87JA EIN GUTES ALTER WÄRE, UM KÜRZER ZU TRETEN.

Absolut. Aber das geht bei mir nicht. Vom Kopf her nicht. Und vom Herzen her auch nicht. Weißt du, ich habe das Privileg, beruflich etwas gelernt zu haben, mit dem ich Menschen helfen kann. Das bleibt einfach, das geht nicht mit dem Alter, mit dem Ruhestand weg. Es gibt einfach so viele Menschen in der Welt, die genau das brauchen, denen ich noch helfen kann. Und irgendwie, wenn ich in mich horche, auch muss.

HAST DU IN DER HEUTIGEN WELT, BEI ALL DEN KRISEN, DENN NICHT DAS GEFÜHL, DASS DU GEGEN WINDMÜHLEN KÄMPFST?

Doch, natürlich. Aber was ist die Alternative? Nichts zu tun? Ganz am Anfang, vor 30 Jahren, da haben wir gedacht: Wir fliegen in diese Länder, zeigen den Menschen, den Ärzten, wie es geht und dann lernen sie das, wissen, wie sie helfen können. Und wir sind dort fertig. Aber da haben wir uns sehr stark geirrt. Die Ärzte vor Ort müssen Geld verdienen, ihre Familien ernähren. Wenn sie einen gewissen Kenntnisstand haben, dann ziehen sie weiter, dann lassen sie sich vom Geld locken – und das ist irgendwie auch verständlich. Selten haben wir es geschafft, dass Kolleginnen oder Kollegen, die in den Ländern beheimatet sind, länger als drei, vier Jahre bei uns waren, vor Ort die Projekte weitergeführt haben. Ein Mediziner in diesen Ländern will einfach schnell und viel Geld verdienen. Wenn man Angestellter des Staats ist, dann ist nicht mal sicher, ob man ein Gehalt bekommt. Ich habe erlebt, dass derjenige, der die Gehälter etwa im Jemen oder im Kongo auszahlt, sagt: Entweder ich bekomme zehn Prozent von deinem Gehalt, oder du bekommst gar nichts. Das ist für uns schwer ⇨

„Ich habe das Privileg, beruflich etwas gelernt zu haben, mit dem ich *Menschen helfen* kann.“

vorstellbar, aber Korruption gibt es überall. Heute weiß ich: Wir müssen immer wieder kommen, immer weitermachen.

APROPOS KONGO UND JEMEN: WIE SICHER IST ES DENN FÜR DICH UND DAS TEAM DES HAMMER FORUMS IN DIESEN GEBIETEN?

Die Sicherheitslage ist im Kongo gut. Ebola gibt es in der Nähe von Ruanda und Uganda, aber davon sind wir an unserem Krankenhaus rund 2.200 Kilometer entfernt. Malaria hatte ich gleich drei Mal – unter Prophylaxe. Jetzt mache ich das nicht mehr – und habe mir seitdem nie wieder eine Malariaerkrankung eingefangen.

EIGENTLICH HATTE ICH BEIM THEMA SICHERHEIT EHER AN EURE SICHERHEIT UND DIE KRIMINALITÄT VOR ORT GEDACHT.

Klar gibt es die. Wir haben im Kongo über das gesamte Jahr ein Haus gemietet, in das schon zwei Mal eingebrochen und wirklich alles mitgenommen wurde. Das Mieten ist aber, selbst wenn wir nur zwei Mal im Jahr hierherkommen, billiger, als wenn wir ins Hotel gehen würden. Und das Mieten hat noch einen anderen Vorteil. Wenn wir hierherkommen, dann kennen wir uns untereinander kaum, lernen uns manchmal erst am Flughafen kennen. In dem gemieteten Haus wachsen wir als Team zusammen, wir kochen, wir essen, wir unterhalten uns jeden Abend. Das schweißt zusammen.

ES GIBT SO VIELE KRISENHERDE AUF DER WELT. WIE WÄHLT IHR DIE PROJEKTE AUS? DENKT IHR NICHT MANCHES MAL, DASS IHR NICHT WISST, WO IHR ZUERST, WO ZULETZT HELFEN SOLLTET?

Das ist ein echtes Problem. Es gibt ja eine Liste der Länder, geordnet nach ihrem Reichtum. Wenn man die Liste von hinten abarbeitet, dann weiß man, dass man bei den letzten zehn, zwanzig Ländern genau richtig ist, weil da die Not am größten ist. Auf der anderen Seite sind es auch persönliche Kontakte und Anfragen, die uns etwa in Länder wie Eritrea oder den Jemen gebracht haben. Das waren ehemalige Kollegen aus meiner aktiven Chefarztzeit, denen ich gerne geholfen habe.

„Dort zu helfen, wo die *Not* am größten ist.“

UND WIE SIEHT ES MIT NEUEN LÄNDERN AUS, IN DENEN IHR HELFT?

Auch die gibt es. Burkina Faso haben wir zum Beispiel gerade abgeschlossen, jetzt wollen wir in Somalia starten.

WAS HEISST DENN GENAU ABGESCHLOSSEN, WENN ES SO ETWAS WIE NACHHALTIGKEIT GAR NICHT GIBT?

Die Sicherheitslage ist vor Ort so wackelig, dass wir da nicht mehr arbeiten können. Der Islamische Staat ist in Grenznähe so aktiv geworden, dass uns selbst der Krankenhausdirektor gesagt hat: Wir können nicht mehr für eure Sicherheit garantieren, kommt bitte nicht mehr. Das muss man akzeptieren, auch wenn mir das sehr schwerfällt.

UND WIE SIEHT ES IN SOMALIA AUS?

Wir sind nicht in Mogadischu gewesen, sondern durch einen anderen Teil des Landes in der Nähe zu Äthiopien gereist und haben da sehr viel Elend gesehen. Erst haben wir versucht zu erreichen, dass die vielen Kinder mit Missbildungen, Erkrankungen und Verletzungen zu uns nach Somaliland kommen. Aber das ist politisch sehr schwierig durchsetzbar und nicht gewünscht. Also gehen wir jetzt nach Somalia als Hammer Forum, um hier direkt vor Ort zu helfen. Der Ersteinsatz ist da für 2027 geplant.

WAS STEHT SONST NOCH AUF DEINER REISELISTE FÜR DAS KOMMENDE JAHR?

Ach, da geht es für mich in den Kongo, nach Bissau, nach Somaliland, eventuell auch in den Jemen und Gambia. Wir haben auch noch Anfragen aus dem Tschad und Kambodscha. Wir sind ein kleiner Verein, wir können nicht überall sein. Und ich muss gerade zum Projektstart mit dabei, vor Ort sein, um alles zu organisieren und aufzubauen. Da schafft man einfach nicht alles. ➪



HABT IHR AUCH EINMAL ÜBER EINEN EINSATZ IM GAZA-STREIFEN NACHGEDACHT?

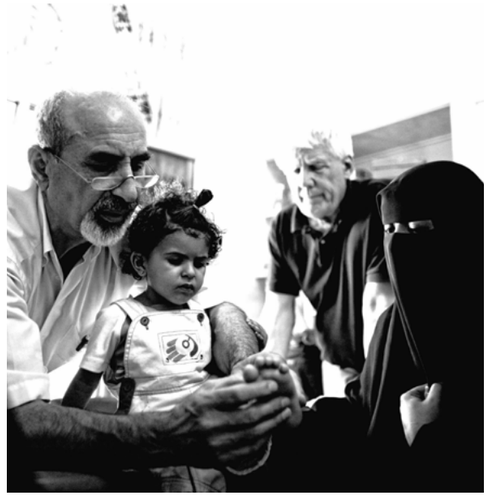
Ja, auch darüber denken wir nach. Aber da ist einfach nichts mehr vorhanden, da steht kein Krankenhaus, kein Stein mehr aufeinander, da sind uns die Hände gebunden. Ich war zwei Mal da, aber da ist Hilfe nicht mehr möglich. Das ist bitter, aber das muss man aktuell so sagen und akzeptieren. Da ist alles verloren. Dahin geht nicht einmal die UN, da muss dich Israel erst einmal reinlassen – wir als kleines Hammer Forum haben da tatsächlich keine Chance, um zu helfen.

GIBT ES NOCH ANDERE LÄNDER? WIE SIEHT ODER SÄHE ES NACH EINEM KRIEGSENDE IN DER UKRAINE AUS?

Man könnte denken: Warum nicht? Aber das Land braucht unsere eigentliche Hilfe nicht, weil die Menschen dort Unterstützung in ganz anderer Form benötigen. Die Ärzte dort sind sehr gut ausgebildet, es scheitert eher an Infrastruktur, Equipment und Material. Das können wir nicht bieten, das sind andere Herausforderungen, die dann auch anders gemeistert werden müssen.

WIE SCHWER IST ES DENN, FÜR ALL DIESE REISEN UND PROJEKTE JUNGE EUROPÄISCHE ÄRZTE ZU FINDEN, DIE SICH LÄNGER BEI EUCH ENGAGIEREN?

Das ist sehr schwer, gerade bei jungen Ärzten. Wenn du mit 30 oder 32 Jahren fertig mit deiner Facharztausbildung geworden bist, dann gründest du eine Familie, dann kaufst du ein Haus, da ist dein Leben, deine Zeit voll. Da ist es sehr schwer – und auch verständlich –, den Urlaub zu opfern, um in Länder zu reisen, in denen wir tätig sind. Es sind dann meist ältere Kollegen, die selbständig sind, die sich die Freiräume selbst schaffen, bei denen die Kinder aus dem Haus sind, die langfristig zu uns kommen. Das, was ich mache, kann aber kaum jemand. Wer opfert schon so viel seiner Zeit? Meine





Frau hält mir den Rücken frei, macht das alles mit – und meine Kinder auch. Das ist alles andere als selbstverständlich. Es gibt viele, die ein, zwei Wochen mitkommen. Aber nur sehr wenige, die mehr Zeit haben, um lange mitzuarbeiten.

WENN DU IN DIE WELT SCHAUST UND VOR ORT, AUS NÄCHSTER NÄHE, BEI DEN ÄRMSTEN DER ARMEN SO VIEL ELEND SIEHST, SCHLÄGST DU DANN NICHT DIE HÄNDE ÜBER DEM KOPF ZUSAMMEN?

Oh ja, das tue ich. Es ist schwer auszuhalten. Ich frage mich immer: Wie kann es sein, dass so viele Egoisten an der Macht sind? Das Leben von uns allen ist doch im Grunde genommen so kurz. Wir hätten genug Geld und Ressourcen, damit niemand in Armut leben müsste. Das wäre möglich. Aber die Welt entwickelt sich gerade in eine ganz andere Richtung. Das kann man nur bedauern, man kann nur versuchen, die Demokratie zu schützen, für sie zu kämpfen. Das ist schwer. Man muss miteinander sprechen. Auch mit dem Feind. Das ist nicht einfach, aber es gibt dazu doch keine Alternative. Man muss aufeinander zugehen, leben und leben lassen, sich einigen, sich helfen. Zu verstehen ist das, was da gerade abläuft, nicht.

WIE SIEHST DU DAS THEMA ENTWICKLUNGSHILFE?

Sehr differenziert und auch kritisch, so wie wir sie leisten. Es macht keinen Sinn, jemandem einfach Geld zu geben. Geld macht immer schwach, jeder strebt danach, reicher zu werden, mehr Geld zu besitzen. Man muss einfach anders helfen, aufklären, Projekte vorwärtsbringen. Uns wurden immer falsche Rechnungen aufgemacht, falsche Zahlen präsentiert. Wenn wir als Staat etwa in den Kongo eine Million gegeben haben, dann war es immer so: Die, die sich um die Verteilung gekümmert haben, wurden damit bezahlt – ihre Gehälter, ihre Mieten, ihre Autos. Das ist aber keine Hilfe, die bei denen ankommt, die sie auch wirklich brauchen. Da schmilzt so eine Million schnell zusammen, ehe sie überhaupt im Kongo angekommen ist.

„Wir können nicht überall helfen, aber dort, wo wir sind, wollen wir etwas *verändern.*“

WIE IST DAS BEIM HAMMER FORUM?

Wir haben nur noch vier Angestellte, die sich um das Administrative kümmern, die den Overhead bilden. Das ist für das, was wir leisten, schon sehr schmal. Alle anderen arbeiten – so wie ich – ehrenamtlich. Als wir früher noch viele Kinder zur Behandlung hier nach Deutschland gebracht haben, war das anders. Da war der Aufwand viel höher, da mussten wir Kontakt zu Krankenhäusern, zu Botschaften, zu den Kindern halten. Dieser ganze Aufwand ist jetzt ja weggefallen.

WIESO MACHT IHR DAS ÜBERHAUPT NICHT MEHR, WIESO BRINGT IHR KEINE KINDER MEHR NACH DEUTSCHLAND?

Das hat mehrere Gründe. Früher gab es einige Krankenhäuser in Deutschland, die diese Kinder einfach mit aufgenommen und unentgeltlich versorgt haben. Das gibt es heute nicht mehr, das leistet sich kein Haus, dazu ist der Kostendruck zu hoch. Gleichzeitig haben wir auch erkannt, dass wir mit 1.000 Euro in den Ländern, in denen wir sind, viel mehr erreichen können als mit 1.000 Euro hier bei uns. Wenn die ganzen Transportkosten wegfallen, dann können wir vor Ort, in den Krankenhäusern mehr Kinder operieren, mehr Kindern helfen, mehr Leben retten. Also sind wir nur noch vor Ort aktiv, um die Spendengelder möglichst effizient einzusetzen.

WIE HAT SICH DAS SPENDENAUFKOMMEN DENN GENERELL BEI EUCH ENTWICKELT?

Das ist sehr unterschiedlich und schwankend – leider. Vor Corona war es sehr konstant, danach ist es etwas abgesunken. Als der Ukraine-Krieg ausgebrochen ist, ging es rapide bergab, da haben wir echte Tiefpunkte erreicht und es war schwer, weiterzuarbeiten, uns und vor allem unsere Projekte zu finanzieren. Jetzt erleben wir einen ganz leichten Aufwärtstrend, aber jede neue Auseinandersetzung, jeder neue Krieg droht ⇨



wieder, alles kaputtzumachen. Es gibt die Aktion Deutschland Hilft (ADH), die uns unterstützt, viele Einzelspender und auch zweckgebundene Spenden, die wir bekommen. Es ist aber ein steter Kampf, um finanzielle Mittel zu bekommen, die wir benötigen.

HAST DU IN ALL DEN JAHREN NIE DARAN GEDACHT, EIN KIND MIT ZU DIR, IN DEINE FAMILIE AUFZUNEHMEN?

Nein, ich bin Mediziner, ich kenne die Rahmenbedingungen, in denen ich mich bewege. Die Emotionen kommen zweifellos, aber ich kann sie zurückhalten. Ich kann vor Ort helfen – aber die Kinder gehören zu ihren Eltern. Ich habe viele auch privat wirtschaftlich über Jahre hinweg unterstützt, ihren Weg auch persönlich begleitet. Aber ich weiß: Niemand kann die Eltern ersetzen.

HAST DU NOCH KONTAKT ZU KINDERN, DIE DU VOR VIELEN JAHREN OPERIERT HAST?

Ja, natürlich. Das sind die schönsten Momente. Einige von ihnen sind sogar Mediziner geworden, helfen jetzt anderen. Besser geht es nicht.

„Alles und jeden kannst du nicht retten. *Also mach das, was du machst, gut.*“

WENN DU MIT DEN TEAMS VOR ORT BIST, WIE SIEHT EUER TAGESABLAUF AUS, WIE VIEL OPERIERT IHR?

Das sind schon mal 150 OPs in 14 Tagen. Wir stehen acht Stunden lang im OP, sind zehn bis zwölf Stunden vor Ort im Krankenhaus. Mehr schaffe ich nicht mehr, vor allem mental nicht. Das Klima in Afrika macht mir nichts mehr aus, aber irgendwann hast du so viel gesehen, so viel zu verarbeiten, dass du das irgendwie auch verarbeiten musst. Da merke ich: Da brauche ich mehr Zeit, da kann ich nicht noch mehr und länger am Tag operieren.

WIE SCHAFFST DU ES DENN ÜBERHAUPT, ALL DIESE EINDRÜCKE ZU VERARBEITEN, ALSO DAMIT ABZUSCHLIESSEN?

Irgendwann stellt sich die Vernunft ein, dann merkst du: Das nimmt kein Ende. Und du weißt: Alles und jeden kannst du nicht retten. Also mach das, was du machst, gut. Mach so viel, wie du kannst, so lange wie möglich. Und genauso denke und lebe ich. ●

WER DIE HUMANITÄRE ARBEIT DES HAMMER FORUMS UNTERSTÜTZEN MÖCHTE, KANN SPENDEN:

VOLKSBANK IN OSTWESTFALEN EG
IBAN: DE57 4786 0125 0150 7313 00

PAYPAL: PAYPALHFO@HAMMER-FORUM.DE

WEITERE INFORMATIONEN:
HAMMER-FORUM.DE/AKTIV-HELFEN/ALS-SPENDER

Drei Gänge
EIN TRAUM

Drei Jahre lang gibt es das Restaurant Dreigang schon. Der Start ist gemacht, alles hat sich ein wenig gesetzt, sich etabliert. Man könnte also mit Inhaberin Laura Ottensmann einmal zurück-, vor allem aber nach vorne blicken. Wie schaut es mit Träumen aus, wie mit Sternen, die sich vielleicht irgendwann mal neben die Eingangstür schrauben lassen könnten?



Bei allem winkt die junge Frau aber nur lächelnd ab. Ich will einfach nur toll kochen, Menschen begeistern, mich stetig mit meinem Team weiterentwickeln und Spaß bei der Arbeit haben. Punkt.

Wir sitzen also mit ihr an einem Freitagmorgen in ihrem Restaurant DREIGANG in Herford, die Küche ist noch, ja, muss man so sagen, dunkel und kalt, keiner da, niemand vom Personal, Gäste natürlich eh nicht. Zeit also, von den alten Zeiten zu erzählen. Als Laura vor rund zwölf Jahren ein paar Meter entfernt im Herforder Friedrichsgymnasium am Abitur und nebenbei in Vlotho in der Spülküche eines Restaurants arbeitete. Die Gastrobranche schien so schillernd und anspruchsvoll zugleich, dass die Berufswahl feststand: Köchin sollte es sein. Die Freunde nickten. Die Familie nicht ganz so sehr. Abi und Kochlehre? Die Kombination schien nicht für alle folgerichtig zu sein.

Den einfachsten Weg wählte sie von Beginn an nicht, checkte also im Hotel Büscher in Bielefeld ein, harte Schule in einer Branche, die eh schon als hart und rau bekannt ist und vor allem war. Da musstest du funktionieren, besser nicht groß nach-, vor allem aber nicht hinterfragen. Erzählt Laura heute und hat doch die Lehre als Jahrgangsbeste abgeschlossen und so direkt Urkunde gegen Kündigung getauscht – bleiben wollte sie nicht, sich weiterentwickeln schon. Also weiter nach Gütersloh, ins Parkhotel, Riesenladen, einfach mal mitschwimmen, lernen, in der WG nur mit Jungs aus Service und Küche nebenan wohnen und leben – also irgendwie die verpasste Studentenzeit nachholen und eine geile Zeit trotz noch mehr Arbeit verbringen.

Nach einem Jahr in Gütersloh dann das große Abenteuer, ab auf die MS Europa 2, Hochleistungsküche auf hoher See, noch mehr Arbeit, noch seltener Schlaf, noch weniger frei – dafür aber nach sechs Monaten auf See die Taschen so voller Geld, dass sie mit ihrem damaligen Partner, der auf die Idee mit dem gemeinsamen Arbeiten auf dem Kreuzfahrtschiff gekommen war und hier als Hotelfachmann arbeitete, in die USA, nach Kanada und auf die Bahamas reisen konnte. Zurück in Ostwestfalen den Kopf voller Farben, das Portemonnaie aber gerade noch so gefüllt, dass beide die Kaution für die erste eigene Wohnung in Bielefeld hinterlegen konnten. Es ging ab ins Law & Order, später dann in die Alte Apotheke in Bünde, aber bei beiden Stationen wusste die junge, zierliche Frau schon damals: Wird Zeit, dass ich was Eigenes mache.

Selbst wenn du schon länger in der Gastroszene arbeitest, weißt du längst nicht, wie die Gastroszene eigentlich wirtschaftlich, buchhalterisch, steuerlich abläuft. Also schob sie noch ein sechsmonatiges Praktikum beim Steuerberater ein, nahm Mut und Geld zusammen, fand den ehemaligen Adria-Grill in Herford und setzte vielleicht nicht alles, aber doch sehr, sehr viel auf eine Karte.

Sie ließ die dunklen Holzelemente in Salbeigrün streichen, ließ die alten Tische aufmöbeln, baute in der Küche um und konnte vor allem ein Team zusammenstellen, aus dem sie zwei nicht nur schon kannte, sondern mit denen sie schon zuvor zusammengearbeitet hatte. Nach nicht mal einem Jahr kam dann der erste Bruch – und mit ihm die ersten wirtschaftlichen Entscheidungen: Diese zwei angehenden Geschäftsführer aus dem Service mussten gehen, weil sie Verantwortung übernehmen, aber nicht Teilhaber sein wollten. Halbe Sachen? Sind nicht das Ding von Laura Ottensmann. ⇨

„Die Freunde nickten. Die Familie nicht ganz so sehr.“

Laura sitzt auch heute stundenlang mit ihren beiden Köchen zusammen, denkt sich Neues aus, lässt sich inspirieren und entwirft die Speisen zusammen im Team. Ich bin die, die das letzte Wort hat, ganz klar, aber jeder darf zum besten Ergebnis für unsere Gäste beitragen.

als zufrieden gehen – und hoffentlich bald und häufig wiederkommen. Hat sie sich vorgenommen – und erreicht. Der Laden laufe, der Herforder habe langsam verstanden, dass die Speisekarte klein und das Dreigang-Menü kein Muss sei. Wir sind ein À-la-carte-Restaurant mit Dreigang-Angebot,

„Ich will hier einfach geile Sachen machen. *Jetzt.* Und in den kommenden 20 Jahren.“

Die Verantwortung ist groß, aber trotzdem wird realistisch in die Zukunft geblickt: Laura ist vollkommen klar, dass es sein kann, dass Teile ihres momentan toll funktionierenden Teams eines Tages weiterziehen wollen, so wie das bei ihr ja auch der Fall war. Die Gastrobranche ist so.

Noch lieber ist sie aber im Hier und Jetzt und vor allem hier, jetzt, in ihrem Restaurant unterwegs. Ich will jeden Tag mit Freude zur Arbeit kommen und mindestens die gleiche Freude bei meinen Gästen aufflammen lassen, wenn sie hier sind, wenn sie mehr

erklärt sie gerne. Weil die Drei in der Küche finden, dass diese drei Gänge auf der Speisekarte so gut zusammenpassen, dass man sie als Dreigang-Menü genießen sollte.

Wer das nicht mag: Stellt sich was Eigenes von der Speisekarte zusammen. Wer da nichts findet: Spricht, fragt lieber vorab. Laura und ihr Team erfüllen mit genug Vorlaufzeit auch gerne Essenswünsche.

Was ich nicht mag, sagt Laura Ottensmann, die eigentlich immer lacht, jetzt aber doch ein wenig ernst wird, ist, wenn Gäste sich nicht vorher mit dem Konzept oder zumindest mit der Speisekarte beschäftigen. Wer die Novemberkarte von 2024 bei Instagram ausgespielt bekommt und im Hochsommer gerne Rehrücken bei uns essen möchte, dem kann ich leider in diesem Moment nicht weiterhelfen. Man könne sich vorher informieren.



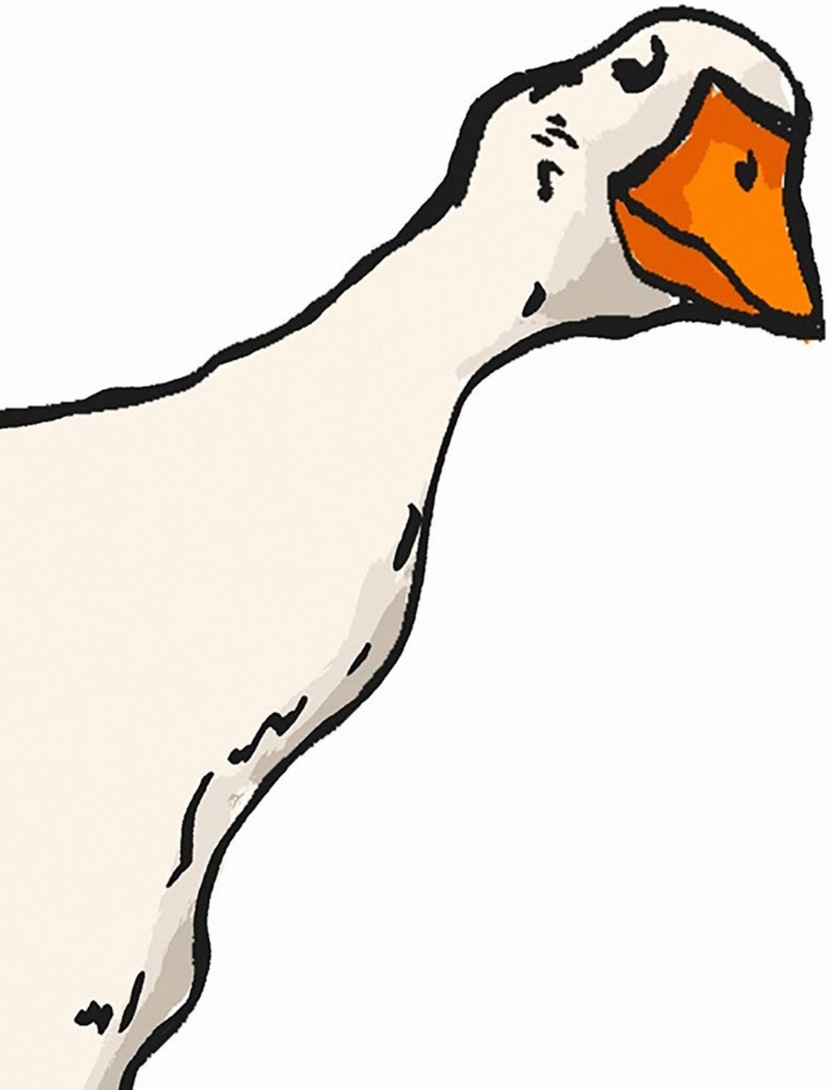
Bei Insta, auf der Webseite, spätestens direkt am Eingang, da, wo die alle sechs bis acht Wochen wechselnde Speisekarte hängt. Sicher, sie machen hier auch Extrawünsche möglich. Gerne sogar. Und freuen sich genauso gerne über Feedback und Kritik. Noch etwas lieber nicht später per Online-Rezension, sondern direkt am Tisch, ins Gesicht. Wie sollen sie sonst (noch) besser werden? Nur sprechenden Gästen kann geholfen werden. Dafür kochen sie mit Saisonalem, mit dem, wie es Laura nennt, Geilsten, was man kaufen und sich aufs Schneidbrett legen kann. Die Messlatte immer hoch, den Taschenrechner auch mal aus der Hand legend – Qualität und Handwerk haben leider ihren Preis.

Wenn der alltägliche Sturm durch das DREIGANG gezogen, das letzte Dessert, der letzte Espresso serviert worden, der letzte Gast gegangen ist, zücken Laura und ihr Team die Feuerzeuge und stehen rauchend – Zigaretten wie Köpfe – vor dem Restaurant und ziehen Abend für Abend Fazit. Was lief gut, was perfekt, was hinkte, humpelte? Was ließe sich verbessern, wo hatte der Gast mit seiner Kritik recht, wo war der Applaus eine Spur zu

aufgesetzt, wo versteckte sich dann vielleicht doch irgendwann mal ein Restaurantkritiker? Und wie vor allem schaffen wir es, die Freude, die wir alle an dem, was wir machen, verspüren, aufrechtzuerhalten und an unsere Gäste weiterzugeben?

Das ist vielleicht die größte Herausforderung, der dickste Traum, wenn es um das Berufliche geht. Ich will hier einfach geile Sachen machen. Jetzt. Und in den kommenden 20 Jahren. Die sie gerne hier, ein paar Treppenstufen tiefer als der Gehweg, in ihrem, ach, komm, man darf es ruhig so nennen, Traumrestaurant verbringen will. ●

GANS



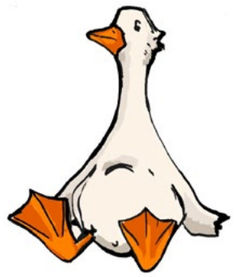
ODER GAR NICHT

ANZEIGE

hoch5.com



Einmal nicht aufgepasst, und schon hat sich die Henne ein ruhiges und vor allem kaum einsehbares Nest gebaut, neun Eier ausgebrütet und steht nun mit den Küken im Hinterhof von Frank Kenter – und das Ende Oktober. „Verrückt – aber vielleicht zeigt es, dass der Winter mild wird", sagt der Mann von der Kneipe „Zur Post" an Herfords Stadtgrenze, und muss doch schmunzeln. Geflügel? Macht, was es will. Und mit Geflügel kennt er sich aus.



Meist allerdings schon in gerupfter Form, im Bräter, auf dem Teller. Es gab Jahre, Spitzenzeiten, da sind hier in der Vorweihnachtszeit mehr als 120 Tiere über den Tisch und durch die Mägen gegangen. Heute sieht das ganz anders aus. „Erst einmal musst du die richtigen Tiere finden", sagt der 66-Jährige und reist dazu seit Jahren schon nach Sankt Vit bei Wiedenbrück. Keinen Blick wirft er mehr in Tiefkühltruhen, kaufen tut er auch nicht bei denen, die mit Prozenten winken und bei denen den Tieren selbst nach ihrem Tod anzusehen ist, wie es ihnen noch zu Lebzeiten gegangen sein muss, was sie erlitten haben müssen. „Wenn du sie aus dem Karton nimmst und du siehst gebrochene Flügel, gebrochene Brustbeine, weißt, dass sie nur für die Stopfleber gehalten wurden und der Körper eigentlich nur Abfall ist, dann empfindest du nur eins: Wut."

Dann also lieber auf nach Sankt Vit, da, wo die Tiere sieben, acht Monate alt, erst auf der Wiese, dann im Maisfeld groß werden. Wenn es nicht schüttet, nicht hagelt, dann leben die Gänse in großen Gruppen draußen. Tagsüber. Nachtsüber. Auch ihr letzter Gang ist schnell und kurz; das Schlachthaus steht direkt nebenan, kein Stress, keine quälend lange Fahrt, kurzes Ende. Aus.

Erst der *Gottesdienst*, dann die *Gans*

Wenn es darum geht, wie solche Freilaufgänse, die sogar das Bio-Siegel bekommen könnten, die nicht mit Industriefutter, sondern Selbstgemischtem zugefüttert werden, zubereitet werden, wird Frank eher einsilbig. Seine Mutter, Gott hab sie selig, war einmal zu Gast bei einer nahezu Hundertjährigen in der Nachbarschaft, die ihr geheimes Haus- und Bauernhofrezept verriet. Den Ofen stark, sehr stark vorheizen. „Am besten so viel, wie geht", so der Koch von der Post. Dann das Tier auf die Brust in den Bräter legen, ein Liter kochendes Wasser dazu, Deckel drauf, ab in den Ofen und dann sehr, sehr lange in Ruhe lassen. Früher reichte die Zeit, um zur Kirche zu fahren, den Gottesdienst zu besuchen. Wieder zuhause angekommen, die Glut im Ofen schüren, die Gans einmal wenden, und ohne Deckel und bei gelegentlichem Begießen braun werden lassen.

Im Gansinneren findet sich bei ihm, für seine Gäste, das Immergleiche: eine kleine Zwiebel und drei Boskop-Äpfel, gefüllt mit Rosinen und Butter. Dazu gibt es für Frank Kenter nur wenig: Kartoffeln, Soße, zwei, drei Löffel Rotkohl – mehr braucht es nicht. Wer hier „Zur Post" aber Gans ordert und vor allem früh genug vorbestellt, der startet erst einmal mit Brot und Gänseschmalz, erfreut sich dann an einem Salat ⇨

mit, wenn gewünscht, Gänseleber und lädt dann Klöße oder Kartoffeln, Soße und Rotkohl auf seinen Teller. Die Gans kommt am Stück zum Tisch und dann folgt, was viele bewundern und wenige können: Der Küchenchef greift zu einem vergleichsweise kleinen Tranchiermesser, setzt chirurgengleich nur wenige Schnitte, ehe sich Keule, Brust, Knochen und weiteres Fleisch voneinander trennen. Vier Personen mit großem Hunger werden so immer satt, für fünf reicht es meist auch. Es gab aber auch einmal das Paar, das neidisch mit ansah, wie sich ihre Tischnachbarn,

3 Äpfel, *1* Zwiebel und *1* scharfes Messer

mit denen sie sich das Federvieh teilen, für beide Keulen und die gesamte Brust entschieden. Im Folgejahr kamen die beiden alleine wieder – und aßen eine komplette Gans auf. Früher war man deutlich genügsamer. Da reichte eine Davidis-Holle-Gans für sieben bis neun Personen.

Knappe vier Kilogramm bringen die Tiere aus der Nähe von Wiedenbrück auf die Waage. Und damit deutlich weniger als die Gänse aus Dänemark oder Polen, die heute vor allem in den Tiefkühltruhen der Supermarktketten lagern. Wer sich selbst an das Abenteuer Gänsebraten wagen möchte, dem gibt Frank Kenter gerne Tipps. Möglichst regional, beim Bauernhof um die Ecke, auf dem Wochenmarkt kaufen und frühzeitig reservieren. Dann viel Zeit nehmen, den Ofen bis an seine Leistungsgrenze bringen und wissen: Eine krosse Haut und ein saftiges Fleisch gleichzeitig ist Herausforderung und Kunst zugleich. Müsste er sich entscheiden, würde er mehr Wert auf das Fleisch legen. Denn nichts sei schlimmer als eine Gans, die zu lange im Ofen geblieben, zu trocken geworden sei. Kein Tier hätte das verdient. Auch das ist ein Grund, warum er bei sich im Restaurant nicht zur Eile, aber doch zur Pünktlichkeit mahnt. Gänsefleisch lässt sich – wenn Geschmack und kulinarisches Erlebnis auf hohem Niveau bleiben sollen – nicht aufwärmen. Also schnell Platz genommen und losgelegt. Ordern an einem Tag im Dezember viele Gäste Gans, dann bollern nicht nur die Öfen in der Kneipenküche vor sich hin, sondern wird auch oben in der privaten Küche Gans gebraten, helfen auch mal die Öfen in der Deele aus und gab es sogar schon Jahre, wo sie mit dem Bräter rüber zum Nachbarn gelaufen sind und dort weitergearbeitet haben. Heute aber wird all das seltener. Gänsebraten kommt zwar nicht aus der Mode, aber meist findet er eher bei Instagram, bei YouTube statt. „Was man da sieht, ist schon erstaunlich. Da sieht vieles gut aus, was in der Praxis weder funktionieren noch schmecken kann“, so der Mann mit der Leidenschaft für Geflügel skeptisch.

Die *Gans* bleibt, das *Bier* geht

Wenn es um das passende Getränk geht, rät er zum Bier. Jahrzehntelang floss hier Herforder Pils durch die Leitungen, ehe 2005, beim Übergang von Herforder zu Warsteiner, das erste Mal alles ins Stocken geriet. „Da haben wir verkostet, verglichen und bekamen erste Zweifel.“ Als dann in diesem Sommer das Ende vom Bier aus Herford kam, wurde das letzte 50-Liter-Fass abgekoppelt und viel



und weiträumig zur Probe getrunken. Heute gibt es hier Hohenfelder aus Langenberg und Barre aus Lübbecke – und so richtig trauern sie „Zur Post“ zwar der Tradition, aber nicht dem Bier an sich, schon gar nicht dem der letzten Jahre aus Herford, hinterher.

Wenn es dann, später, nach dem Dessert und mit gut gefülltem Magen, ans Bezahlen geht, passiert das, was Frank Kenter wehmütig macht. Ein Armeleuteessen ist Gans schon lange nicht mehr. Was ja eigentlich für alles in der Kneipenwelt gilt. Kostet das Bier in Großbritannien im Pub nahezu genauso viel wie im Supermarkt, sieht es in Deutschland ganz anders aus. „Das tut schon weh“, fühlt dann auch der gelernte Werkzeugmacher Frank Kenter, wenn er selbst neue Preise macht. Ein Gänseessen kostet, inklusive Beilagen, ohne Dessert und je Person knapp 50 Euro – abhängig davon, wie viele Personen sich die Gans teilen. Was vergleichsweise günstig ist. Und doch viel Geld. Weiß er selbst und kann es nicht ändern. Die Kosten steigen einfach, ob Versicherung, Wareneinkauf, Personal undundund.

Wenn es dann irgendwann Heiligabend ist, Silvester noch weit, schließt Frank die schwere Kneipentür ab und geht langsam – der Rücken schmerzt zunehmend – die Treppe nach oben. In der eigenen, der privaten Küche? Wird dann tatsächlich keine Gans zubereitet. Sondern eine Ente. Aber das ist eine andere Geschichte. ●

Bei ihm kommt am Ende *Ente* auf den Tisch



Zum *Anbeißen*

WEINRICH-SCHOKOLADE BEREITET SICH AUF DAS WEIHNACHTSFEST VOR

Die Tür, die man öffnet, um ins Innere zu gelangen, ist silbern und wirkt ein wenig, nun, zerknittert. Zusammen mit der Fassade in gleichem Stil und Material, sieht es aus wie ein überdimensionales Stück Silberfolie, in die – früher immer, heute seltener – Schokolade eingewickelt wird. Willkommen also bei Weinrich, dem Unternehmen für, ja, was eigentlich? Schokolade. So viel ist sicher. Aber nur zwei, drei Prozent der Produkte, die hier das Werk verlassen, tragen auch den Namen, das neue Weinrich-Logo. Alles andere: mal andere Eigenmarken, dann Süß-Schokoladiges für Fremdkunden. ⇨





„Ohne irgendeinen Hipsterhype.“

Wer da den Überblick gewinnen und behalten, wer verstehen will, wer denn von hier aus weltweit beliefert wird, der trifft sich am besten mit Regina Rogalla aus dem Marketingteam. Die breitet vor dem Besucher zuerst viele Tafeln Schokolade und doch nur einen kleinen Teil des Sortiments aus. Zu vielfältig ist es. Und teilweise auch zu geheim. Während die großen Lebensmitteleinzelhändler ihre Produzenten ungern ins Rampenlicht rücken – und es andersherum nicht anders ist –, darf man die vorstellen, die Lücken besetzen, für das Besondere stehen. Etwa VIVANI, eine Mischung aus Kunst und Genuss, wenn man sich die Verpackungen und die Geschmacksrichtungen anschaut. Unser Favorit: Feine Bitter – Mallorca Flor de Sal. Aber das wussten wir erst, nachdem wir pfeifend und mit einer gut gefüllten Jutetasche die Staniolsilberfolien-Tür wieder verschlossen und uns abends durch die verschiedenen Sorten gefuttert hatten.

Eine Tafel, viele *Geheimnisse*

Oder Gepa-Schokolade, bio, Fairtrade, nachhaltig verpackt, aber vor allem: wunderbar schmeckend. Noch etwas „fairer“: Die Marke Divine für den englischen und amerikanischen Markt, bei dem Marke und Unternehmen zum Teil Weinrich, zum Teil aber auch der Kakao-Kooperative Kuapa Kokoo, einem Zusammenschluss von ca. 200.000 Kakaoproduzenten aus Ghana, gehört. Fairer geht es kaum, natürlicher schmeckend auch nicht.

Wenn sich so ausgefallene Geschmacksrichtungen wie Dattel- und Dubai-Schokolade, Lemon Crisp und White Mandel Cassis vor einem auffächern, dann gibt es doch eine Schokolade, die einfacher, authentischer – und gerade in dieser Zeit gefragter kaum sein könnte: die Weihnachtsschokolade von Weinrich. Erwartet der kulinarische Abenteurer hier die Beigabe von Zimt und Nüssen, von weihnachtlichen Gewürzen, Nougat, Blätterkrokant und was es sonst noch alles vor allem dann gibt, wenn der Advent im Kalender aufploppt, ist die Weinrich-Weihnachtsschokolade ganz anders. Und vor allem: aus feincremiger Vollmilchschokolade mit 32% Kakao. Als wir also abends daheim den Ofen angeworfen, es uns auf dem Sofa gemütlich gemacht haben, schauen wir uns – verbotenerweise schon im Oktober – die Weihnachtsschokolade nicht nur an, sondern packen aus und probieren. Erster Eindruck: Schmeckt nach Kindheit. Zweite Idee auf der Zunge: Ganz schön mild-schokoladig. Am Ende – der Testung und der Schokolade: So muss Schokolade schmecken. Ohne Schnickschnack, ohne Chichi, ohne irgendeinen Hipsterhype, sondern einfach: Leckeres zur Weihnachtszeit passend verpackt.

Und das in Zeiten, in denen der Dubai-Schokoladenhype tatsächlich noch nicht abgeebbt ist, sondern Pistazie in Kombination mit Schokolade immer noch sehr gut rennt. In denen es Lemon-Cheesecake längst auch in die Schokolade geschafft hat und es eigentlich nichts gibt, was es nicht gibt. Dabei haben sie hier in Herford – viele Jahrzehnte früher – sogar mal Kekse, Lebkuchen und Pralinen, im Zweiten Weltkrieg gar Nudeln produziert. Aber all das: Geschichte. Selbst die immer wiederkehrenden Anfragen nach Osterhasen und Schokonikoläusen muss Regina Rogalla freundlich, aber dann doch bestimmt und auch für die Zukunft ausschließend beantworten: Machen, können wir nicht. Weil die Produktionsstätte dafür nicht ausgelegt ist und die Entscheidung vor langer Zeit schon gefällt wurde. Hier gibt es Schokolade als Tafel, Riegel, Kuvertüre. Aber nicht als Nikolaus, als Osterhase.

Elf Monate warten auf den *süßen* Auftritt

Weihnachtlich aber geht es hier dennoch in den Monaten vor dem Fest zu. Der Appetit auf Kakao steigt in der Bevölkerung, die Nachfrage in der „Bruchbude“ direkt am Gänsemarkt auch und bis Anfang Januar wandert die Weihnachtstafel dann in Sortiment, Auslage, Warenkorb, auf Zunge und in Mägen. Danach ist sie Geschichte. Für elf Monate. Ehe sie wiederkommt. Als sei nichts gewesen.





© Kyanh Tran

Vietnam meets Germany

Das stärkste Geschenk des Jahres:

(S)TRONG im Stadttheater Herford

Die Biografie von (S)TRONG ist geprägt von kultureller Vielfalt und persönlicher Beharrlichkeit. In Deutschland geboren und mit vietnamesischen Wurzeln aufgewachsen, fand er seinen künstlerischen Durchbruch in Vietnam und wurde dort zu einer der prägenden Stimmen der modernen Popmusik. Seine Karriere steht exemplarisch für eine neue Generation asiatischer Popkünstler: international orientiert, stilistisch offen und zugleich tief in der eigenen kulturellen Identität verwurzelt.

Mit (S)TRONG 2GETHER präsentiert er nun erstmals in Deutschland ein Konzertformat, das diese Welten bewusst miteinander verbindet. Am Sonntag, 21.02.2027, macht er Station im Stadttheater Herford. Sein Programm umfasst eigene V-Pop-Titel ebenso wie ausgewählte K-Pop-Cover, interpretiert in einem zeitgemäßen, choreografisch anspruchsvollen Showkonzept. Dabei geht es nicht allein um Musik, sondern um Haltung: um Zugehörigkeit, Selbstvertrauen und die Kraft, den eigenen Weg zwischen Kulturen zu finden. Die Veranstaltung versteht sich als kultureller Brückenschlag – zwischen Vietnam und Deutschland, zwischen Popkultur und persönlicher Geschichte, zwischen Herkunft und Gegenwart.

Sie sind noch auf der Suche nach einem besonderen Weihnachtsgeschenk?

Tickets für (S)TRONG 2GETHER sind die perfekte Überraschung für alle K-Pop-Fans – oder für alle, die es noch werden wollen. Ein Geschenk, das man nicht auspackt, sondern erlebt:

theater.herford.de

STADT THEATER HERFORD

„MAN BRAUCHT EIN DICKES FELL“

INTERVIEW + FOTO:
TOBIAS HEYER

BÜRGERMEISTERIN ANKE THEISEN IM INTERVIEW



Der Terminplan von Herfords Bürgermeisterin Anke Theisen ist übervoll. Und doch hat sie sich die Zeit genommen, um einmal nicht die alltäglichen Fragen zu beantworten – sondern die, die eher am Rande auftauchen Und deren Antworten viel mehr über sie als Bürgermeisterin, vor allem aber als Person aussagen.

Müssen Sie sich manchmal noch kneifen, dass Sie hier, jetzt, im Büro der Bürgermeisterin sitzen, jetzt schon ein gutes Jahr lang das Amt der Bürgermeisterin der Stadt Herford bekleiden? Oder ist das alles noch nicht so, salopp formuliert, in Fleisch und Blut übergegangen, so richtig angekommen?

Anfangs war das tatsächlich so, heute aber nicht mehr. Gerade in der ersten Zeit nach meiner Wahl hat sich das alles wie ein riesiger Traum angefühlt. Der Ausgang der Wahl war bis zuletzt, zumindest aus meiner Sicht, offen.

Und waren Sie während des Wahlkampfes optimistisch? Also im Sinne von „Ich schaff das“ – oder als es dann plötzlich hieß: Sie werden es – waren Sie dann doch überrascht?

Am Wahlabend selbst war es für mich nicht mehr ganz so überraschend. Im Laufe des Wahlkampfes hatte sich bereits eine gewisse Entwicklung abgezeichnet. Ich habe sehr viel Haustürwahlkampf gemacht und mit vielen Menschen gesprochen – ganz anders als in meinem ersten Wahlkampf. Ich war ja bereits 2020, während der Corona-Pandemie, Kandidatin, als man kaum mit Menschen persönlich in Kontakt kommen konnte. Das war damals eine ganz andere Situation – und dieses Mal habe ich bei den persönlichen Begegnungen unheimlich viel gutes Feedback bekommen. Ich kann das nicht exakt in Prozenten ausdrücken, aber bei gefühlt 95 Prozent der Haushalte, die ich besucht habe, waren die Rückmeldungen durchweg positiv. Irgendwann im Sommer habe ich dann gedacht: Das könnte tatsächlich klappen. Natürlich muss man auch sagen, dass die Ausgangslage, gegen einen amtierenden Bürgermeister anzutreten, für mich nicht optimal war. Aber als es zur Auszählung ging, war ich durchaus zuversichtlich. Und trotzdem war ich natürlich auch ein Stück weit überrascht, als es dann tatsächlich geklappt hat.

Heute sagen Sie, dass Sie sich nicht mehr kneifen müssen, wenn Sie hier sitzen. Wissen Sie noch, wann die Stimmung kippte, wann es sich nicht mehr wie ein großer Traum anfühlte?

Ja, ich kann sogar den genauen Zeitpunkt benennen. Das hat so lange angedauert, bis ich in meinen Sommerurlaub gegangen bin, einfach mal zwei Wochen weg war und Abstand gewinnen konnte. Wie soll ich das beschreiben? Ich stand die gesamte Zeit davor unter Strom. Ich bin ins kalte Wasser gesprungen und habe versucht, schwimmen zu lernen oder mich zumindest über Wasser zu halten. Dabei hatte ich natürlich einen sehr hohen Anspruch an mich selbst. Hinzu kamen der Druck von außen, die Erwartungshaltungen und die Fragen: Kann sie es, kann sie es nicht, schafft sie es? Ich habe mich selbst zusätzlich unter Druck gesetzt, weil ich meinte, all den vielen Themen gerecht werden zu müssen, mit denen ich in dieser Fülle nicht unbedingt gerechnet hatte. Man weiß, von außen betrachtet, was ein Bürgermeister oder eine Bürgermeisterin macht. Wenn man dann aber tatsächlich im Amt ist und diese Vielzahl an Themen und ➪

Entscheidungen erlebt, die getroffen werden müssen – oder bei denen man selbst gar nicht entscheiden kann, weil die Entscheidung bei der Politik liegt –, dann ist das im wahrsten Sinne des Wortes überwältigend. Ich habe damals gedacht, ich muss mich jetzt in kürzester Zeit in jedes Thema auf einem sehr hohen Niveau einarbeiten, und habe deshalb auch nachts viel gelesen und versucht, mir in jeder freien Minute das entsprechende Wissen anzueignen. Aber irgendwann ist mir bewusst geworden: Ich habe eine wirklich hervorragende Verwaltung. Ich habe Menschen an meiner Seite, denen ich vertrauen kann und an die ich Aufgaben delegieren kann – und auch delegieren muss. Ich muss als Bürgermeisterin nicht jede kleine Entscheidung selbst treffen. Ich muss auch nicht jedes Detail kennen und wissen, denn ich habe Menschen, auf die ich mich verlassen kann. Dieses Loslassen ist mir schon immer schwergefallen, auch bei der Polizei, wenn ich Verantwortung getragen habe. Dabei macht es gute Führung eigentlich gerade aus, dass man Verantwortung übertragen kann.

Und was haben Sie dann in den Sommerferien gemacht, damit dieser Kurswechsel so gut geklappt hat?

Ich war mit dem Schiff auf dem Mittelmeer unterwegs. Niemand kannte mich. Niemand wollte etwas von mir. Ich konnte einfach einmal in Ruhe zu mir selbst finden.

Und als Sie dann wiedergekommen sind, haben Sie gesagt: So, jetzt bin ich so richtig angekommen und nehme die Dinge gelassener?

Ich war deutlich entspannter. Ich bin sehr, sehr erholt aus dem Urlaub zurückgekommen, habe die Zeit für mich genutzt, um meine Gedanken zu sortieren, mich in meinem Amt neu zu sortieren und mir vor allem den Druck zu nehmen, den ich mir zuvor immer selbst aufgebaut hatte: Was sagen die anderen, was denken die anderen? Ich bin ein Mensch, der stärker auf Kritik als auf Lob hört. Von diesem Anspruch, immer perfekt sein zu müssen oder sein zu wollen, bin ich ein Stück weit abgerückt und habe mir gesagt: Ich möchte authentisch sein und authentisch bleiben. Und dann gibt es eben auch Dinge, bei denen ich loslasse, andere entscheiden lasse und mir Rat von anderen hole. Das war es letztlich, was mir geholfen hat.

Man kennt das ja: Man kommt aus dem Urlaub, nimmt sich viel vor, und dann dauert es eine gewisse Zeit, und die Urlaubsentspannung ist wieder weg, man ist im Alltag angekommen und alles ist wieder wie vor dem Urlaub. Das ist aber nicht passiert?

Nein. Nach dem Urlaub ist man natürlich zunächst einmal tiefenentspannt und etwas ruhiger. Bei mir war es zudem so, dass nach meinem Urlaub die offiziellen Sommerferien noch drei Wochen andauerten und es ohnehin etwas ruhiger hier im Haus war. Dann nehmen die Aufgaben wieder zu, und natürlich verfällt man auch immer wieder ein Stück weit in alte Muster und arbeitet sich intensiv in die Themen hinein. Das ist auch richtig und wichtig. Aber die gewisse Gelassenheit, die mir der Urlaub gebracht hat, habe ich mir zumindest in großen Teilen bis heute bewahrt. Natürlich gibt es immer wieder Momente – wenn es politisch gerade schwierig wird, im Rat oder wenn man die Zeitung aufschlägt und regelmäßig nicht nur lobende, sondern auch kritische Worte liest –, die einen trotzdem berühren. Das macht auch etwas mit einem. Aber ich weiß, oder ich sage mir zumindest häufig: Damit ist mein Amt gemeint. Nicht ich als Person. Ich habe eine Zeit lang vieles sehr persönlich genommen. Aber ich hoffe doch, dass in den meisten Fällen das Amt und nicht unbedingt die Person gemeint ist.

Es war für Sie ein Traum, Bürgermeisterin zu werden. Fühlt sich das immer noch wie ein Traum an? Ist das immer noch der Traumberuf? Oder sagen Sie jetzt, wo Sie das ein Jahr lang sind: Ich bin in der Realität angekommen?

Nein, es ist nach wie vor so: Ich fahre jeden Tag gerne ins Rathaus. Ich freue mich jeden Tag, wenn ich die Tür öffne und meine tollen Kolleginnen aus dem Vorzimmer sehe. Ich komme hier immer mit einem Strahlen herein.



Die Zeiten sind ja turbulent. Sie haben wenig Geld in der Kasse und politisch ist es in Herford mit zehn Parteien und Wählergemeinschaften nicht gerade einfach. Das klingt nach großen Hürden, um Mehrheiten zu finden und Entscheidungen treffen zu können. Nehmen Sie das auch so wahr?

Tatsächlich, das möchte ich auch nicht schönreden. Natürlich ist es angenehmer, wenn man über große und eindeutige Mehrheiten verfügt. Wir haben die AfD als drittgrößte Fraktion im Rat, und das macht die Mehrheitsfindung natürlich sehr, sehr schwierig. Momentan versuchen wir, für jede einzelne Vorlage entsprechende Mehrheiten zu finden.

Und muss man dann mehr Abstriche machen, als einem eigentlich lieb ist? Oder ist es so, dass Sie sagen: Das gehört zum demokratischen Prozess dazu?

Ich habe mir diese Frage selbst schon einmal gestellt, weil mir jemand erzählt hat – ich kann mich selbst nicht daran erinnern –, dass die CDU hier zwischen 1999 und 2004 sogar die absolute Mehrheit hatte. Das macht es auf der einen Seite natürlich sehr einfach – im Grunde kann man alles durchsetzen, was man möchte. Auf der anderen Seite habe ich mich tatsächlich gefragt: In wie vielen Fällen ist man dann überhaupt noch bereit, über den Tellerrand zu schauen, mit anderen zu sprechen und größere Mehrheiten zu organisieren? Eine Mehrheit ist am Ende des Tages eine Mehrheit, aber eigentlich möchte man ja auch eine breite Mehrheit erreichen. Heute ist man – so ehrlich muss man sein – manchmal schon fast froh, wenn man überhaupt eine Mehrheit findet. Die Mehrheiten im Herforder Rat sind heute in sehr vielen Fällen äußerst knapp. Nichtsdestotrotz finde ich es gut, dass man miteinander spricht. Wir versuchen zunächst immer, mit der SPD zu sprechen, weil sie die zweitgrößte Fraktion ist. Wir sprechen aber selbstverständlich auch mit den kleineren Parteien, Wählergemeinschaften und Fraktionen. Es ist einfach anstrengender. Man muss wesentlich mehr Kompromisse finden und eingehen und am Ende auch mit diesen Kompromissen zufrieden sein. Eine der großen Stärken unserer Demokratie ist ja gerade der Kompromiss. Wenn ich aber über die absolute Mehrheit verfüge, muss ich keine Kompromisse mehr eingehen – dann muss ich mich allerdings jedes Mal selbst hinterfragen: Entspricht meine Entscheidung wirklich noch dem, was die Bürgerinnen und Bürger wollen?

Drosselt diese schwere Mehrheitsfindung auch das Tempo von Entscheidungen?

Natürlich muss man sich immer bemühen, rechtzeitig eine Mehrheit zu finden – oder sich darüber klar werden, dass man sich mit seiner Position möglicherweise nicht durchsetzen wird. Bislang würde ich sagen, dass wir zwischen den Ratssitzungen ausreichend Zeit haben, um an Mehrheiten zu arbeiten oder festzustellen: Wir finden in dieser Frage nicht zueinander. Das Wichtigste ist für mich, wenn man zueinandergefunden hat, dass man sich auf den Partner oder diejenigen, mit denen man eine Mehrheit organisiert hat, am Ende des Tages auch verlassen ⇨

kann und das gemeinsam Besprochene tatsächlich umgesetzt wird. Das ist hin und wieder nicht der Fall, und deshalb sind die Mehrheiten oftmals sehr unsicher.

Wie sind Ihre Erwartungen bei solchen Prozessen rund um den Haushalt, der jetzt eingebracht wurde?

Ich bin zunächst einmal froh und dankbar, dass es der Kämmerei und dem Kämmerer gelungen ist, einen Haushalt einzubringen, mit dem wir die Haushaltssicherung vermeiden können. Wir haben uns sehr lange und intensiv auf diesen Haushaltsentwurf vorbereitet und nach Möglichkeiten gesucht, wo wir bei uns selbst Einsparungen erzielen können, um die Bürgerinnen und Bürger nicht so stark zu belasten, wie es möglicherweise hätte sein können – oder in mancher Hinsicht auch der Fall sein wird. Jeder wird die angespannte Haushaltslage zu spüren bekommen. Aber ich habe zuallererst hier in der Verwaltung angefangen. Ich habe ganz klar gesagt: Ich werde jede offene und jede neu angemeldete Stelle kritisch hinterfragen. Das hatte zur Folge, dass mehrere Stellen nicht besetzt beziehungsweise entsprechende Stellenanmeldungen zunächst zurückgenommen wurden. Der Kämmerer hat sich darüber hinaus die vergangenen fünf Jahre und sämtliche Budgetverantwortlichkeiten angeschaut: Was war geplant, und was wurde tatsächlich ausgegeben? Auf dieser Grundlage hat er entschieden, die Budgets in eigener Verantwortung um weitere 2,16 Millionen Euro zu reduzieren, weil diese Mittel in der Vergangenheit nicht vollständig ausgeschöpft wurden und man mit weniger Geld ausgekommen ist. Das ist ein Teil unseres Haushaltsentwurfs. Der andere Teil ist natürlich, dass wir auch Beiträge erhöhen müssen. Die Grundsteuer B wurde im Entwurf erhöht, was allerdings keine Überraschung ist, weil diese Erhöhung bereits vor Jahren in der mittelfristigen Finanzplanung vorgesehen, aber noch nicht umgesetzt worden war. Man hatte sich damals entschieden, bei einem Hebesatz von 776 Punkten für die Grundsteuer B zu bleiben – wohl wissend, dass dadurch eine Einnahmelücke von vier Millionen Euro entstanden war. In der mittelfristigen Finanzplanung war die entsprechende Erhöhung für 2027 aber bereits eingeplant. Jetzt bin ich im Amt und setze diese mittelfristig vorgesehene Erhöhung der Grundsteuer um. Man kann diese Einnahmelücke von vier Millionen Euro nicht dauerhaft vor sich herschieben, sondern muss sie irgendwann auch schließen.

Haben Sie denn die Hoffnung, dass sich diese finanzielle Drucksituation bessert?

Ja, ich habe tatsächlich diese Hoffnung. Sonst würde ich diesen Weg nicht gehen, dann könnte man auch gleich kapitulieren. Ich hoffe schon, dass wir jetzt durch ein Tal gehen, aus dem wir auch wieder herauskommen – natürlich nicht allein aus eigener Kraft.

„Jeder wird die *angespannte Haushaltslage* zu spüren bekommen.“

Wohin guckt man da? Nach Düsseldorf? Nach Berlin?

Natürlich. Der Druck der Kommunen auf das Land wird immer größer. Die Verbundquote ist inzwischen von 23 auf 23,5 Prozent gestiegen – das hat zumindest ein wenig geholfen. Der Deutsche Städtetag und der Städte- und Gemeindebund fordern eine Anhebung auf bis zu 28 Prozent. Davon sind wir allerdings noch weit entfernt. Ich weiß aber auch, dass wir selbst sparsamer werden müssen. „Sparen“ ist heute häufig ein negativ besetztes Wort. Bei meinen Eltern und Großeltern war Sparen noch etwas sehr Positives. Das hat sich irgendwie verändert. Wenn die Bürgermeisterin sagt: „Wir sparen“, dann heißt es auf der anderen Seite schnell: Sparen bedeutet fehlenden Mut, keine Investitionen und Stillstand. Das sind die Dinge, die heute häufig mit dem Begriff „Sparen“ verbunden werden. Für mich bedeutet sparsamer zu sein aber, Prioritäten zu setzen, nicht alles auf einmal machen zu wollen und auch einmal sagen zu können und sagen zu dürfen, was nicht möglich ist. Und vielleicht auch den Menschen einmal zu sagen – selbst wenn das jedem von uns schwerfällt –, dass wir auf das eine oder andere verzichten müssen. Es ist uns lange gut gegangen, und jetzt müssen wir einfach sagen: Wir müssen den Gürtel enger schnallen.
Ich habe das ganz am Anfang meiner Amtszeit bereits gesagt: Wir alle müssen den Gürtel enger schnallen. Damit meinte ich damals insbesondere auch die Verwaltung. Wir haben in der Vergangenheit viele großzügige Angebote gemacht, vor allem im Bereich der freiwilligen Leistungen. Das ist grundsätzlich auch etwas sehr Schönes: Wenn es einer Stadt finanziell gut geht, sollen auch die Menschen davon profitieren. Aber es ist schwierig, Leistungen, die man über einen längeren Zeitraum freiwillig erbracht hat, wieder zurückzunehmen.

Gibt es ein Projekt oder eine Planung, wo Ihnen genau das wirklich wehtut, weil es eigentlich ein Herzensprojekt ist?

Ein konkretes Projekt an sich? Nein, eigentlich nicht. Ich weiß, dass es viele Wünsche gibt, auch sehr große Wünsche. Ob es nun ein großer Eishockeyverein ist, der sich eine hochmoderne Eishalle wünscht – die ich übrigens, glaube ich, heute zum ersten Mal öffentlich erwähne. Ich habe weder im Wahlkampf eine neue Eishalle versprochen noch jemals gesagt, dass dieses Projekt für mich ganz oben auf der Prioritätenliste steht. Aber ich kann diese Menschen verstehen. Ich bin selbst nicht so häufig dort, aber wenn man freitagabends in der Eishalle ist, herrscht dort eine wahnsinnige Stimmung. Und ich verstehe die Menschen, die sagen: Wir möchten unbedingt eine solche Eishalle, Eishockey ist das Aushängeschild Nummer eins unserer Stadt – so sieht es zumindest dieser Fanblock. Dann gibt es diejenigen, die sagen: Wir müssen jetzt viel schneller eine Spielstätte für die Nordwestdeutsche Philharmonie (NWD) finden. Das sind beides große Vorhaben und große Wünsche, die man zunächst einmal richtig einordnen muss.



Wie kann man so etwas überhaupt objektiv priorisieren?

Nun, vollkommen objektiv ist das wahrscheinlich nie. Ich formuliere es einmal so: ➪

Eine Bürgermeisterin hat auch ihre persönlichen Visionen. Natürlich muss ich versuchen, das Fingerspitzengefühl dafür zu entwickeln, was die Prioritäten der Menschen sind: Was würden sie sich wünschen? Wenn ich zur Eishalle gehe und frage: „Was wollt ihr – lieber eine Eishalle oder lieber ein Konzerthaus?“, dann weiß ich, wie die Antwort ausfallen wird. Gehe ich zur NWD und frage dort, wird die Antwort ganz anders ausfallen. Das ist jetzt ein extremes Beispiel, das ich hier einmal gegenüberstelle. Ich treffe damit keine Entscheidung zwischen der NWD und einer Eishalle, nur weil Sie mich gefragt haben, was ich gerne machen würde. Wenn ich aber einen Perspektivwechsel vornehme, kann ich sehr gut nachvollziehen, dass die Menschen sagen: Wir wünschen uns unbedingt das eine oder das andere.

Und ist das ein schöner Beruf, wenn man den Leuten immer sagen muss: Nein, das gibt das Budget nicht her?

Ich empfinde es nicht zwangsläufig als etwas Negatives, wenn ich zunächst einmal sage, dass ich auf Sicht fahre. Natürlich erwartet man von einer Bürgermeisterin, dass sie große Visionen hat. Aber gerade jetzt sehe ich meine wichtigste Aufgabe darin, unsere Finanzen zusammenzuhalten, um am Ende noch Handlungsspielräume und Gestaltungsmöglichkeiten zu haben – und seien sie zunächst auch noch so klein. Und natürlich hoffe ich, dass sowohl unsere Einsparmaßnahmen als auch weitere Maßnahmen von Land oder Bund greifen und möglicherweise wieder gute Förderprogramme aufgelegt werden, die wir für unsere Vorhaben nutzen können. Ich bin nicht der Typ, der sagt: Wir schauen erst einmal, was gerade gefördert wird, und überlegen dann, welches Projekt wir darunter fassen können und was wir daraus für Herford machen können. Sondern ich sage momentan: Gibt es für das, was wir ohnehin an Sanierungen vorhaben – ob bei Schwimmbädern, Sporthallen oder Kultureinrichtungen –, die passenden Fördermöglichkeiten? Für mich ist es derzeit tatsächlich besonders wichtig, den Wirtschaftsstandort Herford zu erhalten und gute Rahmenbedingungen für unsere Unternehmerinnen und Unternehmer zu schaffen, gerade für die mittelständischen Unternehmen, die hier in Herford wirklich das Rückgrat unserer Wirtschaft bilden. Das sind nicht nur Unternehmerinnen und Unternehmer, die hier Geld verdienen, sondern vor allem auch diejenigen, die Arbeitsplätze schaffen. Und damit tragen sie auch ganz wesentlich dazu bei, was den Menschen am Ende des Monats im Portemonnaie bleibt.



Wenn wir jetzt über die Diskussion rund um den Haushalt sprechen: Glauben Sie, dass es da wirklich um die Sache geht, oder nicht auch um politische Profilierung?

Ja, so kurz vor der Landtagswahl in Nordrhein-Westfalen ist es durchaus denkbar, dass es zumindest manchen auch um die bevorstehenden Wahlen und um politische Profilierung geht. Ich würde mir wünschen, dass das nicht so wäre und dass wir im Rat der Stadt Herford tatsächlich in erster Linie an Herford und die Herforderinnen und Herforder denken.

Jetzt sind Sie ein Jahr lang im Amt, also sind 20 Prozent schon vorbei, wenn man so will. Wie fühlt sich das an? Fühlen sich diese vier Jahre, die vor Ihnen liegen, noch an wie ein riesengroßer Zeitraum, um gestalten zu können? Oder sagen Sie: Naja, mir bleiben – rechnen wir mal – drei Jahre zum Gestalten, das vierte ist dann eh schon wieder Wahlkampf?

„Es braucht seine Zeit.“

Sie haben vorhin nach Schnelligkeit, nach Tempo gefragt und danach, ob es das Tempo drosselt, dass so viele Fraktionen und Parteien im Rat vertreten sind. Ich bin eigentlich ein sehr ungeduldiger Mensch. Ich kenne das aus meiner vorherigen Tätigkeit bei der Polizei ganz anders: Man trifft Entscheidungen, und diese müssen dann zügig umgesetzt werden. Mit diesem Verständnis bin ich anfangs auch hier ein Stück weit an die Dinge herangegangen. Wenn Sie mich jetzt fragen: Was habe ich denn in einem Jahr geschafft?, dann frage ich durchaus kritisch zurück: Was wollen Sie in zwölf Monaten erreichen? Ich habe natürlich einige Dinge im Rahmen der Geschäfte der laufenden Verwaltung sehr schnell umgesetzt. Zu Beginn des Jahres war das Rathaus wieder geöffnet, nachdem es sechs Jahre lang geschlossen gewesen war. Das war etwas, das ich ganz selbstverständlich hier ins Rathaus eingebracht habe: Wir öffnen jetzt das Rathaus; es kann nicht sein, dass wir uns hier einschließen, denn wir sind für die Menschen da. Ich habe auch vieles hier innerhalb der Verwaltung verändert. Aber die Dinge, die man nach außen hin verändern möchte, lassen sich vielfach gar nicht innerhalb von zwölf Monaten umsetzen. Ich bin jetzt häufig mit den Worten konfrontiert oder auch kritisiert worden: „Es ist ja überhaupt noch nichts passiert.“ Das finde ich ein wenig übertrieben, denn es gibt durchaus einige Dinge, die auch nach außen hin bereits sichtbar sind. Aber was ich gelernt habe, ist: Es braucht tatsächlich Zeit. Es braucht Zeit, ein Müllkonzept umzusetzen – und zunächst einmal alle Beteiligten mitzunehmen. Ich hätte schon längst gerne mehr sichtbare Zeichen nach außen gesetzt, als ich es bislang getan habe. Es braucht auch Zeit, ein Sicherheitskonzept umzusetzen. Und es braucht Zeit, möglicherweise die Entscheidung für einen Schulstandort umzusetzen. Ich bin zudem ein Mensch – und davon ist die Presse vielleicht nicht immer ganz so begeistert –, der nicht alle paar Wochen mit etwas Neuem an die Öffentlichkeit geht, ohne wirklich sicher zu sein, ob es sich umsetzen lässt und wie es ausgeht. Natürlich kann ich immer sagen: Das und das habe ich vor. Aber ich bin auch ehrlich genug, Fehler einzugestehen oder zu sagen: Das hatte ich zwar vor, aber es ist gescheitert. Das gehört zur Demokratie, und das kann ich aushalten. Nehmen wir die Entscheidung zur Mindener Straße. Jeder kennt meine Position: Ich hätte mir eine andere Entscheidung gewünscht, insbesondere einen echten Bürgerentscheid nach dem Bürgerbegehren, weil mir die direkte Bürgerbeteiligung in dieser Frage wichtig war. Aber auch eine solche Bürgerbeteiligung braucht Zeit. Sie ist richtig und wichtig. Auf der anderen Seite erwarten die Bürgerinnen und Bürger aber auch eine zügige Umsetzung von Entscheidungen. Und das ist für mich derzeit die wichtigste Erkenntnis: Zum Glück habe ich noch ein bisschen Zeit. Es fühlt sich für mich nicht nach wenig Zeit an. Es ist auch nicht zu wenig Zeit, wenn man sich erst einmal klarmacht: Manche Dinge dauern einfach. Ich war immer ein sehr ungeduldiger Mensch, bin inzwischen aber geduldiger geworden. ⇨

ANZEIGE



Lieber in Ruhe den Ruhestand planen.

Gemeinsam finden wir die optimale Lösung für dein staatlich gefördertes S-Altersvorsorgedepot.

Einfach beraten lassen.
s.de/altersvorsorgedepot

Weil's um mehr als Geld geht.

Sparkasse Herford



HIER KÖNNTE IHRE ANZEIGE STEHEN.

Medienberatung:
+49 5223 493 90 18
anzeigen@hoch5.com

hoch5-verlag.com

Hej HOCH5



Da würde ich gerne wissen: Wie schafft man das, von ungeduldig zu geduldig zu werden?

Nun, weil es einem letztlich nicht hilft, ungeduldig zu sein. Die Dinge gehen dadurch trotzdem nicht schneller. Es arbeitet hier niemand in der Verwaltung so langsam, dass ich sagen müsste: Ihr arbeitet zu langsam, jetzt aber ein bisschen schneller, schneller, schneller. Hier macht jeder seine Arbeit, nur die Prozesse brauchen eben ihre Zeit. Und solange ich das Gefühl habe, dass kontinuierlich an einem Prozess gearbeitet wird, bin ich auch nicht der Mensch, der zusätzlichen Druck ausübt. Wenn ich irgendwann das Gefühl hätte, dass an einer Sache nicht weitergearbeitet wird und sie deshalb nicht vorankommt, wäre das etwas anderes. Und deshalb sage ich: Gott sei Dank habe ich noch ein bisschen Zeit. Ich habe noch einiges in der Pipeline, aber das sind auch Dinge, mit denen ich jetzt noch gar nicht an die Öffentlichkeit gehe, weil ich noch nicht weiß, wie sie sich entwickeln werden.

Wird das Fell ein bisschen dicker, wenn man das Amt der Bürgermeisterin übernommen hat?

Ja. Wenn man dieses dicke Fell nicht hat, kann ich die Aufgabe niemandem empfehlen. Ich würde jedem, der dieses Amt übernehmen möchte, sagen: Lege dir ein dickes Fell zu.

Und, letzte Frage: Macht es Ihnen auch Freude?

Ja, auf jeden Fall. Es macht mir Freude. Es gibt natürlich auch Momente, in denen ich nicht sagen kann: Das belastet mich nicht, das macht mir nichts aus. Ich bin ein emotionaler Mensch, ich bin auch sehr selbstkritisch, und ich nehme – auch wenn mir das der eine oder andere vielleicht nicht glaubt – Kritik sehr ernst und auch sehr persönlich und denke darüber nach: Hat der andere vielleicht recht, oder haben die anderen recht? Was kann ich besser machen? Aber ich habe auch für mich gelernt: Ich lasse mich davon nicht verunsichern. Ich weiß, ob ich mir meiner Meinung sehr sicher bin und fest zu meinen Zielen stehe – oder ob ich selbst bereits Zweifel habe. Und wenn ich diese Zweifel nicht habe, dann gehe ich zunächst einmal meinen Weg weiter und versuche, für diese Ziele zu kämpfen und alles dafür zu tun, sie zu erreichen. Es macht mir vor allem auch Freude, durch die Stadt zu gehen, den Menschen in ihrem Alltag zu begegnen, ihnen zuzuhören und oftmals auch noch von ihnen zu lernen. ●





Danke, **Julia,** für deine wunderbaren Gänse-Illus

Hej HOCH5

Man könnte meinen, wir alle hier machen dieses Magazin. Aber das stimmt natürlich nicht. Ja, wir sind viele. Und ja, **HOCH5** gibt es in Bünde, Bielefeld und Berlin. Sicher doch, wir machen auch viele Magazine – fast jede Woche schieben wir eine Ausgabe in den Druck. Vor allem sind wir aber eine klassische Werbeagentur, die alles bietet, was man heute braucht. Warum wir dann solche Magazine wie das **Hej** machen? Damit Sie das hier lesen und sich denken: Eine Werbeagentur, frischen Wind, neue Ideen? Brauche ich. Und schwupps: Brauchen Sie viel mehr Menschen als die, die dieses Magazin bauen. Also: Uns.

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 493 90 0
info@hoch5.com
hoch5.com

Medienberatung:
+49 5223 493 90 18
anzeigen@hoch5.com

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

Hej kommt wieder: Ganz ehrlich? Wir wissen nicht ansatzweise, was in der kommenden Ausgabe an Themen enthalten sein wird. Was wir wissen: Ende Februar. Sie kommt

EIN BAUM VON EINEM KUCHEN

Flink bewegt Heinz Kleine seine Hände und lässt den Baumkuchen um seine eigene Achse drehen, während sich die flüssige Schokolade langsam auf der Teigoberfläche verteilt. Seine Hände bleiben aber erstaunlicherweise unberührt von dem, was der Laie Schokolade, der Profi Kuvertüre nennt. Und wenn sich jemand mit Baumkuchen auskennt, dann ist es der 58-jährige Besitzer des Café Kleine in der Rennstraße im Herzen Herfords.

Gefragt sind die Baumkuchenstücke das ganze Jahr über – aber zu Weihnachten nimmt der Appetit auf den Kuchen mit den vielen Schichten merklich zu. „Wenn ich mal keine halben Ringe, wie wir sie nennen, hier habe, dann schmollen meine Kunden“, erzählt Kleine, dessen Mitarbeiterinnen jetzt, in der Adventszeit, auch häufig gleich drei zusammenhängende Ringe über die Ladentheke reichen. ⇨

Produziert werden halbe und ganze Ringe immer gleich. Das Rezept bleibt im Kopf von Heinz Kleine und ist nichts für den Fragenden. Beim Anschlagen, beim Aufbringen auf die Welle, lässt er sich aber gerne über die Schulter schauen. Zuerst wird das runde Metall noch mit Papier eingewickelt, dann der Gasofen vorgeheizt, den man sich ruhig wie einen horizontalen Gyrosspieß, nur mit Klappe davor, vorstellen dürfe, so der Konditormeister. 300 Grad sind im Inneren des Ofens schnell erreicht, zu viel schadet nur, zu wenig macht nicht richtig braun – doch am Ende zeigt nicht das Infrarotthermometer den passenden Wert an, sondern die Hand des Meisters. Der lässt sie immer wieder prüfend durch den Ofen fahren, fasst auch nachher abermals das Gebäck an, um dann entscheiden zu können: Rausnehmen oder sich noch weiter drehen lassen.

Für die unterschiedlichen Schichten, die, die dem Baumkuchen seinen Namen gaben, ihn auch heute noch ausmachen, gießt Heinz Kleine vorsichtig mit einem riesigen Löffel in gleichmäßigen Bewegungen Teig über den Spieß. Der wächst so Stück für Stück, ehe er eine Dicke erreicht hat, die sich in der Anzahl der Ringe auch mal unterscheiden kann. „Bei den Baumkuchenbäckern in München und Düsseldorf dürfen das schon mal zwanzig und mehr sein – hier in Herford sind es dann doch etwas weniger“, erzählt der, der selber in Göttingen, in München in Backstuben stand, in denen kiloweise Baumkuchen gefertigt und vorne im Verkaufsraum verkauft wurden. ⇨

In Herford ist der Hunger auf das, was Kleine die Königsklasse der Backkunst nennt, etwas geringer – aber nie ganz gestillt. „Wer tut sich heute schon so etwas Zeitraubendes an?“, fragt sich Heinz Kleine selbst. Müsste er heute noch mal entscheiden, würde ihm die Antwort auf die eigene Frage schwerfallen. So aber wissen die Herforder Baumkuchenliebhaber: Wenn, dann hier. Und auch Kleine greift gerne zu, wenn er die Ringe mal einzeln, mal im Dreierpack von der Welle geschnitten, sie abkühlen lassen und mit Kuvertüre überzogen hat. Eigentlich sogar jeden Tag. Und eben nicht nur zu Weihnachten. O



Gänsehaut erzeugen,
Funken überspringen,
Herzen hüpfen,
Liebe zufliegen lassen?

Kann KI nicht.

SXILLS
Design. Hand. Made.

start(at)sxills.de
sxills.de

ANZEIGE

Ottensmeyer
wohndesign

Komm rein!

Jetzt wirds gemütlich.



Charmante Kissen von PAD



Kuschelige Decken von Klippan



Modernes Porzellan von dottir



Lieblingsstücke von marimekko

Viele weitere Geschenkideen finden Sie in unserem DesignStore.

www.ottensmeyer-wohndesign.de · 05221/969760 · Bünder Straße 233 · 32120 Hiddenhausen