



Ich gebe Texten den richtigen Feinschliff! Von der Optimierung bis zur kompletten Erstellung bringe ich frischen Schwung in Ihre Texte, ob einprägsame Headline, Werbetexte, Pressemitteilungen, packende Newsletter, Fachtexte oder qualitativ aufbereiteter Web-Content. Dabei trifft kreatives Know-How auf journalistisches Wissen. Hier ein erster Eindruck.

Ihre Hendrikje-Marei Höfig

### Texte aus dem Bereich Presse, Marketing & Film

#### 1. Flowerpower auf „Balkonien“ gegen den Herbstblues

Mit den ersten kühlen Nächten geht die Saison der Sommerblüher langsam zu Ende. Grund genug, Kästen und Kübel neu zu bepflanzen, um sich am goldenen Herbst vor der Wohnzimmertür ein letztes Mal zu erfreuen. Balkongärtner können ihren grünen Logenplatz mit diesen Herbstblühern auffrischen: Kombinationen aus Zierkohl, Heidekraut, Dahlien, Chrysanthemen und Strukturpflanzen. Die Blütenpracht in den kräftigen Herbsttönen wirkt wie eine Farbtherapie gegen trübe Tage. Eine belebende Dosis Natur über den Dächern der Stadt. Wir laden Sie ein unsere herbstlichen Landschaften zu entdecken und entspannt die letzten warmen Tage auf „Balkonien“ zu genießen!

#### 2. „Ich kann was!“ - Telekom Initiative für Kinder und Jugendliche

Chancengleichheit auf dem Arbeitsmarkt? Fehlanzeige! Gerade für Jugendliche aus schwierigen wirtschaftlichen und sozialen Verhältnissen ist der Weg zur Bildung oft verbaut. Die bundesweite Initiative „Ich kann was!“ der Deutschen Telekom setzt sich gezielt für Projekte in der Kinder- und Jugendarbeit ein. Immer öfter entscheiden in Deutschland Herkunft und sozialer Hintergrund über die Bildungschancen. Im Mittelpunkt der Initiative stehen deshalb Einrichtungen in sozialen Brennpunkten. Denn jeder Jugendliche hat seine ganz eigenen Begabungen und Fähigkeiten. Diese gilt es im Projekt zu entdecken und zu fördern. Damit jeder von sich sagen kann: „Ich kann was!“.

#### 3. Was ist schön? - Schönheit trifft auf Wissenschaft (L'Oréal)

Die Frage „Was ist schön?“ stellt sich jeder von uns. Der Schönheit auf der Spur ist auch der wissenschaftliche Blog „Beauty full Science“. Vornehme Blässe als Schönheitsideal wird im Netz genauso diskutiert wie ägyptisches Augen Make-up oder warum schöne Menschen mehr Aufmerksamkeit erhalten. Die virtuelle Diskussion im Internet bekommt jetzt ein reales Gesicht. Im Deutschen Museum in München lädt der Kosmetikkonzern L'Oréal zur Podiumsdiskussion ein. Schönheit trifft dabei auf Wissenschaft, so leicht lässt sich das Geheimnis der Schönheit zwar nicht entschlüsseln, ein Versuch aber ist es wert. Denn Schönheit ist eine Wissenschaft für sich - mit vielen Gesichtern und sie bleibt eine spannende Entdeckungsreise!

#### 4. Xavier Naidoo erhält den Oskar für außergewöhnliche Hörerlebnisse

Er ist der erfolgreichste deutsche Musiker der letzten Jahre: Xavier Naidoo. Vom Echo bis zum MTV-Award hat er alle wichtigen Musikpreise erhalten. Am 6. Dezember kommt eine weitere Ehrung dazu: in Frankfurt am Main wird der engagierte Künstler vom „Forum Besser Hören“ mit dem HELIX ausgezeichnet. Er folgt damit Künstlern wie Udo Jürgens, Mario Adorf, Anna-Maria Kaufmann und Iris Berben, die den Oskar für „außergewöhnliche Hörerlebnisse“ in den vergangenen Jahren erhalten haben. Die Verleihung möchte für bewusstes Hören und für einen besseren Umgang mit diesem wertvollen Sinn sensibilisieren.

Gut zu hören ist für viele Menschen eine Selbstverständlichkeit. Schließlich bedeutet „Hören“ Lebensqualität. Hörprobleme sind hierzulande aber keine Seltenheit, im Gegenteil. Schätzungen zufolge hören mehr als 16 Millionen Bundesbürger schlecht, Tendenz steigend. Ein Massenphänomen, das auch jüngere Menschen betrifft. Das „Forum Besser Hören“ ehrt mit dem HELIX bereits zum fünften Mal hervorragende Hörerlebnisse, in diesem Jahr den Ausnahmekünstler Xavier Naidoo. Er begeistert mit tiefgründigen, spirituellen Texten, so die Jury. Eindringlich appelliert er in seinen Songs an Nächstenliebe und Mitmenschlichkeit. Beziehungen, große menschliche Gefühle, aber auch Politik stehen dabei im Mittelpunkt. Gerade in seinem Beruf ist gutes Hören von großer Bedeutung - ein kostbares und zu bewahrendes Gut - für uns alle!

#### 5. Eine blumige Überraschung im Nikolausstiefel

Am 6. Dezember ist es wieder soweit, dann stehen die geputzten Stiefel vor der Tür. Oft spielt Süßes dabei die Hauptrolle. In Maßen genossen machen die zuckersüßen Nikolausgeschenke glücklich und zufrieden. Doch nicht nur Schokolade setzt die Glückshormone frei. Mit blumigen Ideen im Stiefel gibt es eine Überraschung der etwas anderen Art. Schenken Sie zur Abwechslung doch einmal Blumen statt nur Süßes, die sind garantiert kalorienarm!

### **Webcontent**

#### 6. Moderne Klimaanlage - Wohlfühltechnik die begeistert

Im Auto sind Klimaanlage beinahe schon Standard und auch in den eigenen vier Wänden greifen immer mehr Menschen auf die klimatischen Wohlfühlösungen zurück. Sie sind kleine Temperatur- und Luftwunder. Doch die modernen Geräte leisten heute viel mehr als nur zu kühlen. Sie reinigen die angesaugte Außenluft mit einem Mikrofilter und befreien die Atemluft von Bakterien, Keimen, Staub und Pollen. Im Sommer kühlen sie Räume auf Wunschtemperatur herunter. Im Heizbetrieb bringen sie dank einer Wärmepumpe die warme Luft von Draußen nach Drinnen. Das ist ideal für die Übergangszeit im Frühling und Herbst oder für kalte Sommertage. Im Schlafbereich ist die Geräuschkentwicklung besonders wichtig. Hier sind Geräte in der Splittbauweise empfehlenswert. Ihr großes Plus: sie besitzen ein Innen- und ein Außengerät. Die Technik befindet sich im Außengerät, so läuft die Klimaanlage Drinnen - selbst in voller Aktion - sehr leise. 16 bis 18 Grad sind übrigens eine ideale Schlaftemperatur. Wichtig bei der Anschaffung ist der Energieverbrauch. Wer sich für eine Klimatisierung entscheidet, sollte immer auf die Energieklasse achten und sich an Geräten mit der Klasse „A“ orientieren. Als Faustformel für die private Nutzung gilt: ungefähr 60 bis 80 Watt werden pro Quadratmeter benötigt. Edel in der Optik, energieeffizient und besonders leise integrieren sich Klimaanlage heute ideal ins Wohnumfeld und sorgen so jede Nacht für frische Luft.

## 7. Fliegende Glücksschweine und zarte Winterbeauties zur Silvesternacht

Das neue Jahr begrüßen wir am liebsten in Gesellschaft und laden zur Nacht des Jahres gern Gäste ein. Nicht fehlen darf dabei eine florale Dekoration, die alle Blicke auf sich zieht. Trendfloristen setzen in diesem Jahr ganz auf Weiß und Silber. An Amaryllis und Christrose haben wir uns in der Vorweihnachtszeit satt gesehen, deshalb wird das neue Jahr mit diesen Winterbeauties in unschuldigem Weiß eingeläutet: Rosen und Calla. Sie tauchen ab in eine künstliche Schneelandschaft und treffen in Mini-Vasen auf kleine Spiegelkugeln. Eine Dekorationsidee mit Stil und Köpfchen! Denn sie hält länger als nur eine Nacht. Statt mit Schornsteinfeger und Glücksklee schweben die guten Vorsätze und Wünsche dank fliegender Glücksschweine in Silber hinüber ins neue Jahr. Auch sie nehmen Platz auf der gedeckten Silvestertafel. Und nach der Party sind die versiberten Schweinchen gleich noch ein tolles Gast-Geschenk. Passend zum diesjährigen Trend alles mit silbernen Luftschlangen dekorieren und die Gäste können kommen. Dann läuft er, der Countdown für Mitternacht!

## Informationstexte im Web zum TV-Beitrag

### 8. Pflegend - Florales in selbstgemachter Seife (Gartenmagazin)

Seife hat heute viele Gesichter. Vom Image als reines Waschstück hat sie sich längst reingewaschen und ist zum Kultobjekt im Badezimmer aufgestiegen! In der kreativen Seifenküche von Xenia Trost macht so manch schäumendes Kunstwerk Bekanntschaft mit Floralem wie Rosenblüten, Lavendel oder Ringelblumen, die zusammen mit pflanzlichen und ätherischen Ölen den Saubermacher zur feinen, handgemachten Seife adeln. Allerdings verkürzt die Zugabe von frischen und schnell verderblichen Naturstoffen auch deren Haltbarkeit. Deshalb kommen die floralen Bestandteilen nur getrocknet zur Seife. Einarbeiten lässt sich, was für die Hautpflege gut ist: Ringelblumenblüten oder Lavendelblüten. Rein für die Optik sehen Rosenblüten wunderbar in oder an dem schäumendem Kunstwerk aus. Je nach Rezept werden feste Pflanzenfette wie Oliven-, Mandel-, Sonnenblumen- oder Jojobaöl mit flüssigen Pflanzenölen wie Kokosfett, Shea- und Kakaobutter oder Palmfett genau abgewogen. Die Ausgangsfette bestimmen wie es später schäumt. Ist alles auf 40 Grad erhitzt und flüssig, gesellt sich Natronlauge dazu. Doch das ist nicht ganz ungefährlich! Pflanzenfette und Lauge reagieren miteinander und neutralisieren sich gegenseitig. Es entsteht schließlich Seife. Dann heißt es rühren: erst im elektrischen Mixer und später mit der Hand. Ist die Masse zum cremig, dickflüssigen Seifenbrei geworden, geht es mit hautpflegenden Zusätzen weiter: pflanzliche Öle zur Rückfettung, ätherische Öle als Duft-Note und ab und zu kommen auch Kräuter, Blüten, Früchte oder Gewürze zum Einsatz. In Form gegossen muss die Seifenmasse dann 24 Stunden abgedeckt ruhen. Danach verschwindet sie für 4 Wochen zum Ausreifen und Trocknen ins Regal.

Bei der Sonnenenergie-Seife treffen zum Beispiel getrocknete Ringelblumen und Distelblüten aufeinander. Mit ihrem süßen Duft und dem Hauch von Sommer ist sie ein schäumender Gruß an die florale Welt! Genauso wie die Traumfängerseife, hier verbergen sich Lorbeer und Eisenkraut. Lavendel spielt in der Lavendel-Seife die Hauptrolle. Alles scheint möglich in der Seifenwelt. Sogar eine eigene Gärtnerseife mit Tonerde, die wie ein sanftes Peeling auf strapazierte Hände aller Gartenfreunde wirkt, gibt es.

## 9. Mörderischer Gaumenkitzel in fünf Akten (kulinarisches Wissensmagazin)

Spannender Nervenkitzel, geheimnisvolle Köstlichkeiten und erlebnishungrige Feinschmecker - das ist die richtige Mischung für eine mörderische Dinnershow. Was kommt dabei auf den Teller? Wie wird die Küche zum Tatort? Verbirgt sich in dem Menü ein Hinweis auf den Mörder?

Es wird spannend im Königshof in Dresden, der historische Ballsaal ist Schauplatz für den mörderischen Gaumenkitzel. Vier Stunden lang wird er zum kulinarischen Tatort. Serviert werden: vier geheimnisvolle Gänge, fünf spannende Akte und ein mysteriöser Mord. Die Gäste: Genießer und Hobby-Detektive. Sie gehen als Ermittler und Zeugen auf Spurensuche. Einige Auserwählte bekommen sogar eine Gastrolle im Stück und tauchen dabei in die dubiose und gefährliche Welt der Mafia ein. Auf der Bühne garantieren sechs Schauspieler spannenden Nervenkitzel. Sechs Herdartisten in der Küche sorgen dafür, dass das Vier-Gänge Menü pünktlich nach jedem Akt den rund 130 Gäste serviert werden kann.

„Ein Gangster kommt selten allein“

Die Geschichte des Stücks: Mafia-Boss Don Pedro sucht mit seiner Mutter einen persönlichen Assistenten. Doch gerade als er nach einer letzten Auswahlrunde seinen Kandidaten ernennen möchte, fällt ein Schuss. Es gibt eine Leiche und einen Mörder. Im zweiten Akt schaltet sich der Kommissar ein. Zusammen mit den anwesenden Gästen ist er dem Mörder auf der Spur, prüft Alibis und mögliche Motive. Alle sind verdächtig, nicht nur die Schauspieler auf der Bühne. Bis zum Dessert, das nach dem vierten Akt serviert wird, haben auch die Gäste im Ballsaal Zeit zu ermitteln. Jeder Tisch bildet eine Ermittlungseinheit, kann die Schauspieler ins Kreuzverhör nehmen und am Ende einen Tipp abgeben, wer den Mord begangen hat. Soviel dürfen wir verraten: es war nicht der Gärtner! Im letzten und fünften Akt löst der Kommissar schließlich den kniffligen Fall und enttarnt den Mörder.

Das Krimi-Menü im Königshof

Thematisch ist das Menü auf das Gangster-Stück abgestimmt. Italienische Klassiker finden sich auf der Karte wieder. Auch die Namen der einzelnen Gänge lesen sich wie ein spannender Krimi. Die Dinnershow verbindet den Genuss des Krimistücks mit dem Genuss des Essens. Arne Lindemann ist Chefkoch im Königshof, er hat das Krimi-Menü kreiert. Und das steht ganz im Zeichen der Mafia. Aufgetischt werden: Zerhacktes, Ertränktes, Zerstückeltes und Geschmuggeltes. Auch die Küche wird so zum Tatort.

Der Räucherlachs ist sein erstes Opfer, er wird zum Tatar klein gehackt. Und was wird daraus? „Zerhacktes Lachstörtchen mit gefährlichen Blattsalatspitzen an blutüberströmtem Rote Beete-Relish“. Als zweiten Gang serviert Arne Lindemann ein „in der Essenz ertränktes Wachtelkeulchen mit Kartoffelbetonfuß“. Die Wachtel ist ein kleiner Hühnervogel, der heute nur noch als Zuchtware angeboten wird. Das Auslösen der Mini-Keule aus der Wachtel ist die aufwendigste Arbeit am ganzen Menü. Für 130 Portionen braucht man allein 6 Stunden! Doch die Mühe lohnt. In der Küche vom Königshof versteckt sich dieser seltene Vogel unter einem Mantel aus Kartoffelpüree und wird als Einlage im zweiten Gang in einer klaren Brühe versenkt.

Als Hauptgang bekommen die Gäste ein „im Pizzaofen weichgeschmortes Ossobucco mit geheimnisvollen Rosmarinkartoffeln und zerstückeltem Ratatouille“. Zwiebel, Zucchini, Aubergine, Karotte und Sellerie - die Auswahl der Opfer ist groß ... und die kommen mit Gewürzen und frischen Kräutern zum Schmoren in die Pfanne und werden in einer Mini-Paprika serviert. „Ossobucco“ ist ein Italo-Klassiker. Übersetzt heißt er „Kochen mit Loch“, denn hinter dem geheimnisvollen Namen verbirgt sich eine zersägte Kalbsbeinscheibe.

Hochprozentig wird es in der Küche im vierten Gang: der Amaretto hat seinen Auftritt. Zum getränkten Tiramisu treffen sich zuckersüße Johannisbeeren und zartschmelzende Bitterschokolade, garniert wird dieser Mix mit frischer Minze. Pünktlich zum Dessert, dem „geschmiertem Tiramisu aus geschmuggeltem Amaretto“, wird der Mord dann im Ballsaal aufgeklärt.

Nach vier Stunden geht ein spannendes Duell zwischen Künstlern, Gästen und Köchen zu Ende. Dabei wird der Genuss rund um den Krimi zelebriert und Kulinarisches einmal anders serviert und erlebt.