

COS MOS

№ 24

Journal der Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorff | Dezember 2018



LIEBE MITARBEITERINNEN,
LIEBE MITARBEITER,
LIEBE COSMOS-LESERINNEN
UND LIEBE COSMOS-LESER!



DR. ALMUT HEYNE

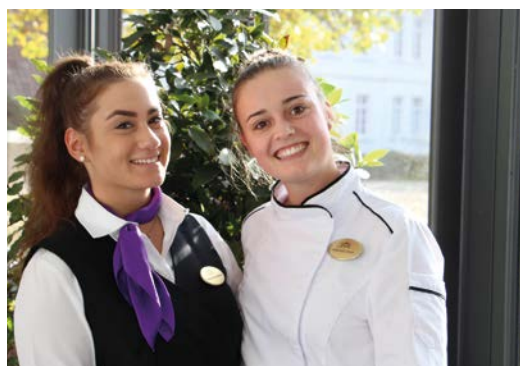
Ich kann kaum glauben, dass die Eröffnung des Ambulanten Reha Zentrums schon fünf Jahre her sein soll. Ich erinnere mich noch genau, wie die ursprünglichen Pläne, sich in der Stadtmitte anzusiedeln, verworfen wurden. Alles begann mit einem Angebot für einen Zwillingebau am Salvador-Allende-Platz in Jena. Umfangreiche Planungen starteten, wie wir die uns zur Verfügung stehenden knapp 4.000 m² nutzen können. Für eine rein ambulante Einrichtung war dies zu viel Raum. Nach etlichen Struktur- und Funktions-

Fortsetzung auf Seite 2

KLINIKEN

Das Team des Ambulanten Reha Zentrums (ARZ) in Jena feiert in diesem Jahr den fünften Geburtstag des Gesundheits- und Präventionszentrums.

Seite 10



PARK

Efthalia-Selin Melissinos und Anna-Lena Weiß haben im August ihre Ausbildung im Gräflichen Park begonnen.

Seite 5



QUELLEN

Thomas Dörpinghaus freut sich gemeinsam mit Martin Hornberger über die Verlängerung der Sponsoring-Vereinbarung

Seite 42

EDITORIAL	S. 1
UGOS	
Weihnachtsgruß von Graf und Gräfin	S. 2
Personalinformation	S. 4
UGOS bildet vielfältig aus	S. 4
Jubilare 2018	S. 7
Azubi-Tag 2018	S. 8
Ideenmanagement 2017	S. 9
Die Katze aus der Kiste	S. 10
Sie küssen einfach gerne	S. 10
Kommunale Europaarbeit	S. 11
Datenschutz in der Praxis	S. 12
Kribbeln für die Gesundheit	S. 13
GRÄFLICHER PARK	
Neupositionierung Health & Balance Resort	S. 14
Das verflixte siebte Jahr	S. 16
Barfuß das Moor umrunden	S. 17
Gräflicher Park an der Autobahn ausgeschildert	S. 18
Bayerischer Abend 2.0	S. 18
Küchenparty mit Genuss	S. 19
Making of	S. 20
Sprechende Laterne	S. 21
Gräflicher Park ausgezeichnet	S. 22
Lesungen im Gräflichen Park	S. 23
Es gruselte im Gräflichen Park	S. 24
GRÄFLICHE KLINIKEN	
5 Jahre ARZ	S. 25
Premium Ernährung in der Moritz Klinik	S. 27
Tag der offenen Tür im ARZ	S. 28
Abwechslung in der Ausbildung	S. 29
Azubis vs. Chef	S. 30
Gesundheitsangebot der Gräflichen Kliniken	S. 31
Historischer Fund	S. 32
Dann aber richtig – Heike Lütkehaus	S. 33
Helden des Alltags	S. 34
Sozialarbeitertagung	S. 34
Park Klinik erhält ICW Wundsiegel	S. 36
360° Projekt – Thomas Graßhoff	S. 37
Bebo- Meeting	S. 39
Therapiehunde-Ausbildung von Susanne Tingelhoff	S. 40
Wanderfieber der Caspar Heinrich Klinik	S. 41
Gräfliche Kliniken sponsern BGM- Award	S. 42
GRÄFLICHE QUELLEN	
Bad Driburg goes Wimmelbild	S. 43
Veranstaltungssommer	S. 44
U20-Poetryslam-Meisterschaft	S. 46
Wie die Zeit vergeht	S. 47
EXPERTENTIPPS	S. 48
PERSONALIEN	S. 50
TERMINE	S. 51

Fotos von Seite 1
 Kliniken: Kristin Döpel-Rabe, Fotostudio Ebenbild
 Park: Johanna Niebuhr
 Quellen: Verena Eickmann

Fortsetzung von Titelseite

planungen (ich kann nicht sagen, wie oft ich in den eineinhalb Jahren Bauzeit auf der Baustelle war) stand fest: Wir errichten ein Gesundheits- und Präventionszentrum mit dem Schwerpunkt der Ambulanten Rehabilitation. Im September 2013 starteten wir in dem einzigen fertigen Raum mit unseren ersten 25 Mitarbeitern. Das Gebäude um uns herum nahm nach und nach immer mehr Gestalt an. Für die Inneneinrichtung konnten wir auf die Expertise von Gräfin Oeynhausen zurückgreifen und so wurde aus den unfertigen Einzelteilen das sehr ansehnliche fertige Ganze.

Auch die Verträge und Zulassungen entstanden nach und nach, Kontakte wurden geknüpft und Verbindungen genutzt. Bis heute können wir auf eine stetige Weiterentwicklung zurückblicken: unsere Patientenzahlen steigen, der Bekanntheitsgrad unserer Qualität wächst weiterhin und aus 25 sind 75 Mitarbeiter geworden. Wenn wir auch nicht in allen Bereichen schon die volle Auslastung erreicht haben, so haben wir doch eine Menge geschafft. Es ist gut, noch weitere Ziele im Auge haben zu können.

Für mich persönlich ist am wichtigsten, dass unsere Patienten sich wohl fühlen. Wenn jemand unser Haus nach Abschluss seiner Reha verlässt und sagt: „Da ist es gut, da kannst Du hingehen“, dann haben wir alles richtig gemacht. Wir haben Patienten, die der ambulanten Maßnahme anfangs skeptisch gegenüberstanden, von uns überzeugen können – darauf bin ich aufrichtig stolz. Bis heute haben wir mehr als 4.000 Patienten behandelt. Ich finde, das kann sich sehen lassen.

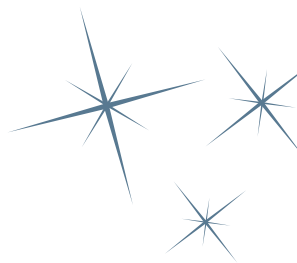
Unser Team im Ambulanten Reha Zentrum ist engagiert und dynamisch, jeder bringt sich auf seine Art ein, egal ob jung oder alt. Auch unsere Patienten sind bunt gemischt, es treffen zum Beispiel Olympiasportler auf Rentner. Diese Mischung und das Interesse am Gegenüber und vor allem an der Zufriedenheit der Patienten schweiß das Team zusammen. Eine konstruktive Zusammenarbeit funktioniert, wenn es auf allen Ebenen klappt, wenn sich jeder auf den anderen verlassen kann und darauf vertrauen kann.

Wer mich kennt, weiß, dass ich am liebsten das Maximale erreichen möchte. Zumindest will ich nicht sitzenbleiben, sondern immer weiterkommen. Dieser „spirit“ findet sich auch in unserem Team wieder. Die Offenheit und Fröhlichkeit der Mitarbeiter überträgt sich meiner Meinung nach auf die Patienten und das gesamte Ambiente im ARZ.

Mit der Überzeugung, Gutes zu tun, wünsche ich uns allen, dass der Gedanke der Bewegung in all seinen Facetten uns auf unserem weiteren Weg noch lange begleitet.

Herzlich
 Ihre Dr. Almut Heyne

WEIHNACHTSGRUSS VON GRAF UND GRÄFIN VON OEYNHAUSEN-SIERSTORPFF



Liebe Mitarbeiterinnen, liebe Mitarbeiter, sehr geehrte Damen und Herren,

was für ein fantastischer Sommer liegt hinter uns. Von April bis Oktober haben wir das herrliche Wetter genossen. Die Natur und diejenigen, die körperlich in der Hitze schwer arbeiten mussten, haben gewiss einiges ertragen, aber das Wetter bot den meisten von uns wenig Grund zum Klagen. Klagen bringen uns ohnehin nicht weiter. Gerade in unserer medialisierten Gesellschaft, in der

schlechte Dinge sehr schnell passieren und gute Dinge hingegen viel Zeit benötigen, bis sie sich etabliert haben, hilft Jammern und die Hände in den Schoß legen nicht. Es lähmt nur und ändert nicht die Situation. Immer schon galt es Herausforderungen anzunehmen, daraus zu lernen, um die Situation nachhaltig zu verbessern.

In den vergangenen Jahren hat sich die Regierung mit einem Thema besonders intensiv befasst und doch keine tragfähige Lösung gefunden: die Regelung der Zuwanderung ist und bleibt demnach präsent. Dabei geraten viele andere Themen, die uns mindestens ebenso wichtig sein sollten, in den

Hintergrund: Bildung, Digitalisierung, Gesundheitswesen, Infrastruktur etc.

Immerhin geht es uns heute so gut wie nie. Wir werden immer älter, wir leben gesünder, bleiben länger jung und wir können uns etwas leisten. Die Arbeitslosigkeit war im August dank dem staatspolitischen Triumph von Hartz IV mit 3,4% so niedrig wie seit Jahrzehnten nicht mehr. Vor 10 Jahren lag sie bei 8%, vor 20 Jahren bei 11%. Die Deutschen sind Reiseweltmeister, die Konsumbereitschaft ist hoch, wir haben Pressefreiheit, die Würde der Menschen wird in unserem Land geachtet und die Justiz funktioniert.

Wir leben in Deutschland und in Europa in Freiheit und Demokratie. Das ist im weltweiten Vergleich nicht selbstverständlich und auch sonst entwickelt sich die Weltpolitik insgesamt doch ziemlich turbulent.

Auch die UGOS muss sich permanent neuen Herausforderungen stellen. Nach einem schwierigen Jahr 2017 haben wir uns den Markt und die Bedürfnisse unserer Kunden und Patienten sehr genau angeschaut. Wir haben die Patientenaufnahme für die Gräflichen Kliniken am Standort Bad Driburg zentralisiert und damit sehr gute indikationsorientierte Belegungsergebnisse in allen Häusern erzielt.

Die Bad Driburger Naturparkquellen konnten den Aufwärtstrend weiter fortsetzen und auch wegen des lange andauernden Sommerwetters das Ergebnis entscheidend verbessern.



Grafin Annabelle und Graf Marcus von Oeynhausen-Sierstorff
(Foto: Kristin Döbel-Rabe, Fotostudio Ebenbild)



Winterlicher Blick aus den Brunnenarkaden
(Foto: Gräflicher Park)

Im Gräflichen Park gehen wir seit September 2018 als „Health & Balance Resort“ zurück zu unserem Ursprung. Vor 237 Jahren wurde nämlich wegen der Heilquellen das Kurbad durch Graf Caspar Heinrich von Sierstorff gegründet. Die Gäste kamen nach Bad Driburg, um mit Trinkkuren gesund zu werden. Nichts anderes machen wir heute noch immer. In den historischen Badehäusern werden nach wie vor Anwendungen mit den Naturheilmitteln Heilwasser und Moor in Verbindung mit Physiotherapie usw. angeboten. Seit über 20 Jahren leitet Dr. Henk Hietkamp das F.X. Mayr-Zentrum, wo unsere Gäste auf gesunde Weise ihr Gewicht reduzieren, chronische Krankheiten und Allergien lindern können. Das Ayurveda-Zentrum mit Vaidya Kumaran Rajsekhar ist seit eineinhalb Jahren erfolgreich im Stahlbadehaus etabliert. Die Menschen suchen nach medical Wellness. Viele wollen dafür nicht ins Ausland reisen. Im Gegenteil: das Ausland ist inzwischen auf unsere wunderbaren Heilangebote in der einmalig schönen Umgebung des Gräflichen Parks aufmerksam geworden.

Umso mehr freut es uns, dass auch die Mehrheit der Stadtratsabgeordneten in Bad Driburg den Wirtschaftsfaktor Kurort als prädikatisiertes Heilbad erkannt hat und wir nach 3-jährigen

Verhandlungen zu einer gemeinsamen und annähernd kostendeckenden Lösung im Rahmen eines neuen Dienstleistungsvertrags gekommen sind. Weder die Bürger der Stadt Bad Driburg noch die Haushaltskasse der Stadt werden durch diese Kosten belastet. Im Gegenteil: die UGOS steuert ca. ein Drittel zum gesamten Kurtaxaufkommen an die Stadt bei.

Darum können wir gemeinsam mit viel Optimismus in das neue Jahr schauen. Stillstand bedeutet Rückschritt und wir sind ein bewegliches Familienunternehmen und behaupten unseren Status bereits seit 7 Generationen. Wir freuen uns darauf, dass Sie gemeinsam mit uns weiter vorangehen – dahin, wohin der Markt, unsere Kunden und Patienten uns führen.

Zum Weihnachtsfest wünschen wir Ihnen Ruhe, Fröhlichkeit und Besinnung, hoffentlich im Kreis Ihrer Angehörigen und für das neue Jahr viel Gesundheit, Glück, Erfüllung, Zufriedenheit, Zuversicht und Erfolg.

Herzlich, Ihre
Graf und Gräfin von Oeynhausen-Sierstorff



PERSONALINFORMATION

Wechsel in der Geschäftsführung des Gräflichen Parks

Zum 15. November 2018 übergibt Dirk Schäfer die Geschäftsführung des ‚Gräflicher Park Health & Balance Resort‘ an seinen Nachfolger, Herrn Volker Schwartz. In fast 25 Jahren hatte Herr Schäfer verschiedene Positionen in unserer Unternehmensgruppe inne. Er wird zum 1. Dezember 2018 auf eigenen Wunsch unser Unternehmen verlassen, um sich neuen Aufgaben zuzuwenden.

Wir danken Herrn Schäfer an dieser Stelle für sein großes Engagement, seine Loyalität und seine hervorragende Leistung und wünschen ihm für seine private und berufliche Zukunft alles Gute und viel Erfolg.

Mit Herrn Volker Schwartz haben wir einen Resortexperten gewonnen, der bereits seit vielen Jahren erfolgreich in sehr verantwortungsvollen Positionen in der gehobenen Hotellerie und der Touristik tätig ist und über fundierte Erfahrung in der Markenführung und im Vertrieb verfügt. Herr Schwartz wird nun die Verantwortung für die Umsetzung unseres Healing-Konzepts übernehmen. Gemeinsam werden wir darüber hinaus weitere neue, tragfähige Produkte für unsere anspruchsvollen Gäste entwickeln.

Wir freuen uns, ihn als neuen Geschäftsführer im ‚Gräflicher Park Health & Balance Resort‘ begrüßen zu können und heißen ihn herzlich willkommen. Für seine neue Aufgabe wünschen wir ihm viel Erfolg!



Volker Schwartz leitet ab 15. November 2018 den Gräflichen Park
(Foto: Johanna Niehbur)

von Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorff

UGOS BILDET VIELFÄLTIG AUS

In allen Bereichen der Unternehmensgruppe haben 2018 neue Azubis begonnen. Hier stellen sie sich vor.

■ BAD DRIBURGER NATURPARKQUELLEN

Zwei Maschinen- und Anlageführer haben ihre Ausbildung begonnen

Die Ausbildung zum Maschinen- und Anlageführer dauert zwei Jahre. Voraussetzung ist ein Hauptschulabschluss. Mitbringen sollte man handwerkliches

Geschick und Interesse an Mathematik und Physik.



Erik Kloos
(Foto: Johanna Niehbur)

ERIK KLOOS

„Ich interessiere mich für Maschinen und ihre Technik, also habe ich einen Beruf in diesem Bereich gesucht. Mein Opa arbeitet bei den Naturparkquellen und hat mich auf diesen Ausbildungsberuf aufmerksam gemacht“, sagt der 18-Jährige. Er mag

es, den Arbeitstag früh zu beginnen und den Tag entsprechend am Nachmittag noch nutzen zu können. Über seinen ersten Arbeitstag sagt er: „Ich war sehr gespannt, was mich erwarten würde und wie das Team sein wird. Ich dachte, dass die Kollegen

mich direkt in die Arbeit einbeziehen würden und so war es auch.“



Fabian Seck
(Foto: Johanna Niebuhr)

FABIAN SECK

„Ich kannte den Betrieb bereits, da ich vorher ein Jahr im Personalverkauf gearbeitet habe. Ich habe mir den Beruf dann während eines Praktikums angeschaut und einiges ausprobiert. Es hat mir sehr gefallen, also habe ich mich dazu entschlossen, hier meine

Ausbildung anzufangen.“ Auch Fabian ist zufrieden damit, den Arbeitstag um 6 Uhr am Morgen zu beginnen und genießt es, um 14 Uhr Feierabend zu haben. Am ersten Tag der Ausbildung war der 18-Jährige aufgeregt, obwohl er schon den ein oder ande-

ren Kollegen kannte: „Es ist doch wieder etwas anderes, wenn man letztendlich Tag für Tag zusammen arbeitet und ein Team wird.“

■ GRÄFLICHER PARK HEALTH & BALANCE RESORT

Die Neankömmlinge im Hotel werden mit einem umfangreichen Programm begrüßt. Sechs Hotelfachfrauen und -männer, ein Koch und eine Konditorin haben im August ihre Ausbildung im Hotel begonnen. Andrea Schäfers, Assistentin der

Geschäftsführung und Ausbildungsbetreuerin, nimmt die jungen Leute unter ihre Fittiche. Schon in den ersten Tagen erhalten die Neankömmlinge eine intensive Einführung, die sie auf ihre Aufgaben vorbereitet. Telefon- und EDV-Schulung, eine

Brandschutzunterweisung und ein KNIGGE-Leitfaden stehen auf dem Plan. „Die Auszubildenden im Hotelfach haben eine große Verantwortung unseren Gästen gegenüber. Wir lassen Sie damit natürlich nicht alleine, sondern unterstützen sie mit

all unseren Möglichkeiten. Meine Tür steht ihnen immer offen“, beschreibt Andrea Schäfers, die sich mit viel Einsatz um ihre Schützlinge kümmert. „Das Besondere an der Arbeit in unserem Hause ist der hohe Anspruch der Gäste“, weiß auch Dirk Schäfer, langjähriger Geschäftsführer des Gräflichen Parks. „Andererseits sind die ländliche Lage und die Zugehörigkeit zu einem traditionellen Familienunternehmen Aspekte, die das Arbeiten hier besonders machen.“



Oben, von links: Felix Kleibrink, Andrea Schäfers, Linus Petzold, Laura Kasperczyk, Jonathan Weskamp, Dirk Schäfer
Vorn von links: Mert Say, Eftalia-Selin Melissinos, Anna-Lena Weiß und Nicole Schmidt
(Foto: Sara Wüllner)

Die Ausbildung zur Hotelfachfrau bzw. zum Hotelfachmann dauert drei Jahre, empfohlen wird ein mittlerer Schulabschluss. Die Auszubildenden durchlaufen alle Bereiche eines Hotels, von der Küche über das House-keeping, vom Front Office bis zur Event-Abteilung. Den Ausbildungsberuf Hotelfach erlernen Linus Petzold, Laura Kasperczyk, Jonathan Weskamp, Mert Say, Eftalia-Selin Melissinos und Nicole Schmidt.

Koch und Köchin lernen ebenso wie Konditor oder Konditorin drei Jahre. Empfohlen wird ein Hauptschulabschluss. Kreativität und Flexibilität sollten vorhanden sein, genauso wie die Bereitschaft, auch mal früh aufzustehen. Auszubildender Koch ist Felix Keibrink, Anna-Lena Weiß möchte gerne Konditorin werden.

Betreut werden die Auszubildenden von Andrea Schäfers (Assistentin der Geschäftsführung und Ausbildungsbetreuerin).



v.l.: Eftalia-Selin Melissinos und Anna-Lena Weiß haben sich für das Hotelfach und die Konditorei entschieden.
(Foto: Johanna Niebuhr)

Anna-Lena Weiß und Eftalia-Selin Melissinos mögen ihre Ausbildung. Anna-Lena hat sich für den Beruf der Konditorin entschieden, weil sie mit ihrem Studium nicht zufrieden war. „Es sollte etwas Praktisches sein, bei dem ich am Ende ein Ergebnis habe. So kam ich dazu, mein „Hobby“ zu meinem Beruf zu machen“, erklärt die 22-Jährige ihre Berufswahl.

Fortsetzung auf Seite 6

Fortsetzung von Seite 5

■ UNTERNEHMENSGRUPPE GRAF VON OEYNHAUSEN-SIERSTORPFF (UGOS)



Hanna Hoblitz
(Foto: Sophie Antenbrink)

HANNA HOBLITZ

Hanna Hoblitz hat ihre Ausbildung zur Kauffrau für Büromanagement im Verwaltungsbereich der Unternehmensgruppe aufgenommen. „Auf diese Ausbildung bin ich durch einen Ferienjob im Getränkeladen meiner Eltern gekommen. Die Aufgaben, die ich während des Praktikums dort erledigen durfte, haben mir sehr zugesagt. Außerdem bin ich dadurch auf den Bad Driburger Brunnen und somit auf die UGOS gekommen.“

Hannas erste Station war in der Caspar Heinrich Klinik: „Ab und zu durfte ich schon vorne an der Rezeption aushelfen, wo es mir sehr gefallen hat. Besonders gut fand ich, dass man dort auch etwas mehr Kontakt mit den Patienten hat.“ Die ersten Tage der Ausbildung waren natürlich sehr aufregend, doch das ging schnell vorbei: „Durch die freundliche Atmosphäre und einen sehr positiven ersten Eindruck meinerseits hat sich

meine Aufregung sehr schnell gelegt und ich bin gut angekommen.“

Die Ausbildung zur Kauffrau im Büromanagement dauert regulär drei Jahre. Es gibt keine verbindliche Vorgabe für einen erforderlichen Schulabschluss. In der Praxis steigen die Chancen auf eine Anstellung mit einem mittleren Schulabschluss oder der Hochschulreife.

■ GRÄFLICHE KLINIKEN

In der Marcus Klinik und in der Park Klinik haben zwei junge Frauen ihre Ausbildung zur Kauffrau im Gesundheitswesen aufgenommen. „Wir freuen uns immer, wenn wir den Nachwuchs fördern können und geben jungen Menschen

gern die Chance, sich ins Berufsleben zu integrieren“, sagt Peer Kraatz, Geschäftsführer der drei Bad Driburger Reha-Kliniken.



Maria Kaufmann
(Foto: Johanna Niebur)

MARIA KAUFMANN

Maria Kaufmann hat nach ihrem Fachabitur mit dem Schwerpunkt Gesundheit und Soziales auf dem Berufskolleg Kreis Höxter in Brakel ihre Ausbildung in der Marcus Klinik begonnen. „Durch die Schule war mir schon klar, dass mir das Gesundheitswesen im kaufmännischen Bereich liegt“, sagt sie über ihre Berufswahl. „Bis Dezember 2018 bin ich an der Rezeption tätig. Wenn man als Schülerin in die Ausbildung startet, ist es am Anfang immer etwas schwierig, so lange konzentriert zu bleiben. Mittlerweile habe ich mich aber gut daran gewöhnt. Die Arbeitszeiten von

8 bis 16.45 Uhr sind toll!“

Vor dem Ausbildungsbeginn waren viele Fragen offen: „Eine Woche vor Ausbildungsbeginn war ich total nervös und habe meine Familie damit regelrecht genervt. Mir gingen Dinge durch den Kopf wie „wie werden meine Arbeitskollegen sein, wie werde ich aufgenommen und wie wird es mir gefallen?“ An meinem ersten Arbeitstag wurde ich herzlich empfangen und ich bekam einen Rundgang durch die Marcus Klinik. Ich habe viele nette und freundliche Arbeitskollegen kennengelernt und durfte überall schon mal etwas rein-

schnuppern. Ich hatte mir sehr gewünscht, dass ich freundlich aufgenommen würde und man mir bei Fragen zur Seite steht – diese Wünsche wurden mir erfüllt. Die Ausbildung gefällt mir bis jetzt sehr gut. Mit meinen Arbeitskollegen verstehe ich mich super und wir haben viel Spaß zusammen.

Meine hauptsächlichen Aufgaben bestehen derzeit darin, dass ich die Patienten einchecke und die Aufnahmegespräche mache. Ich verteile die Laborergebnisse und die Post in den Stationsfächern und versuche Fragen an der Rezeption zu beantworten.“



Ashley Durrant
(Foto: Johanna Niebur)

ASHLEY DURRANT

Ashley Durrant lernt den Beruf der Kauffrau im Gesundheitswesen. Die Ausbildung zur Kauffrau im Gesundheitswesen dauert drei Jahre, empfohlen wird das Fachabitur. Kauf-

leute im Gesundheitswesen kümmern sich um alles, was in einer Klinik an Verwaltungsarbeiten anfällt und kümmern sich hierbei auch um die Angelegenheiten der Patienten.

von Johanna Niebuhr,
Auszubildende Kauffrau im
Gesundheitswesen und
Anneka J. Hilgenberg,
Public Relations, UGOS

JUBILARE WERDEN IM GRÄFLICHEN HAUS EMPFANGEN

Insgesamt 102 Mitarbeiter wurden in diesem Jahr an zwei Terminen im Gräflichen Haus empfangen – Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff findet persönliche Worte für jeden



An zwei Terminen wurden im Gräflichen Haus insgesamt 102 Mitarbeiter empfangen. Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff (in beiden Bildern vorne links) und seine Frau Annabelle (in beiden Bildern vorne rechts) lassen es sich nicht nehmen, ihren Mitarbeitern persönlich zu danken. (Fotos: Anneka J. Hilgenberg)

Sozusagen eine Silberhochzeit feiern in diesem Jahr rund 20 Mitarbeiter aus Bad Driburg. Zwei MitarbeiterInnen sind schon seit 40 Jahren dabei, weitere drei blicken auf eine noch längere Zeit im Unternehmen zurück. 14 Personen werden in 2018 in den wohlverdienten Ruhestand entlassen. Rund 70 Mitarbeiter aus der Moritz Klinik in Bad Klosterlausnitz sind seit Eröffnung der Einrichtung dabei und halten somit dem Unternehmen seit einem Vierteljahrhundert die Treue. An zwei Terminen sind sie jeweils am Vortag mit dem Bus angereist und haben die Gelegenheit genutzt, ihr „Schwester-Unternehmen“, das „Gräflicher Park Health & Balance Resort“, zu besichtigen. Für manche von ihnen war dies eine Premiere, andere

„Wir haben diesen Tag sehr genossen und viele Eindrücke mit nach Hause genommen.“

Carmen Förster aus der Moritz Klinik

waren zuletzt vor 23 Jahren im Gräflichen Park in Bad Driburg. Christoph Essmann, seit Oktober 2018 Geschäftsführer der Moritz Klinik Bad

„Der persönliche Händedruck von Graf Oeynhausen ist für die Mitarbeiter eine enorme Wertschätzung und damit unbezahlbar.“

*Christoph Essmann,
Geschäftsführer der Moritz Klinik und des ARZ*

Klosterlausnitz und des Ambulanten Reha Zentrums in Jena, war zum ersten Mal dabei. Er zeigte sich von der Geste beeindruckt: „Das war für mich wirklich eine außergewöhnliche Veranstaltung. Für die Mitarbeiter ist der persönliche Händedruck vom Unternehmenseigentümer eine enorme Wertschätzung und damit unbezahlbar.“

Die Tradition, die Jubilare im Gräflichen Haus zu empfangen, führte schon der Großvater des heutigen Unternehmenseigners ein. Auch Marcus Graf von Oeynhausen als heutigem Inhaber des Familienunternehmens ist diese Form der Wertschätzung der Mitarbeiter sehr wichtig. Gemeinsam mit seiner Frau Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff empfängt er die Jubilare und alle in den

Ruhestand gehenden Mitarbeiter im Gräflichen Haus, um sich persönlich für deren Einsatz zu bedanken. „Ich freue mich zu sehen, dass so viele Mitarbeiter uns so lange die Treue gehalten haben. Unser Familienunternehmen zeichnet sich durch

„Auch wir als Mitarbeiter möchten uns aufrichtig für die lange Zeit und Treue bedanken. Ich habe mich in der Moritz Klinik immer gut aufgehoben gefühlt!“

Ulrike Ring aus der Moritz Klinik

seine Vielfältigkeit aus, das macht es spannend. Wir möchten das, was wir zukünftig an die folgende Generation übergeben, attraktiv gestalten“, so der Unternehmenseigner.

von Anneka J. Hilgenberg, Public Relations, UGOS

BUBBLE SOCCER AM AZUBI-TAG

Zwei Tage gemeinsam mit allen Auszubildenden der UGOS

Die erste Woche als Auszubildender in solch einem großen Unternehmen ist sehr aufregend: Viele neue Kolleginnen und Kollegen, neue Herausforderungen, neue Erfahrungen und jede Menge Eindrücke. Nach erfolgreicher Premiere im Jahr 2017 hat sich der Azubi-Tag schnell als Begrüßungsritual etabliert. Ein konstruktiver Erfahrungsaustausch zwischen „alten“ und neuen Azubis ist der Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorf sehr wichtig. Die neuen Azubis sollen sich von Beginn an wohlfühlen und direkt in das Team integriert werden.

Nach dem positiven Feedback im Nachgang des letzten Azubi-Tages haben Brigitte Grosch (Leiterin Zentralbereich Personal), Johanna Niebuhr (Auszubildende Kauffrau im Gesundheitswesen) und Anna-Lena Thuns (Auszubildende Kauffrau für Büromanagement) gemeinsam beschlossen, in 2018 eine Neuauflage zu starten, um den Azubis auch in diesem Jahr den Start in ihre Ausbildung zu erleichtern.

Durch lange Überlegungen und Diskussionen nahm das Programm immer mehr Gestalt an. Fest stand, dass die Veranstaltung an zwei Tagen interaktiv, informativ und unterhaltsam zugleich sein sollte.

KLAPPE DIE ERSTE

Zusammen mit allen neuen Azubis der UGOS haben wir uns in der Hotellobby getroffen. Nach einem gemeinsamen Spaziergang zu den Bad Driburger Naturparkquellen wurden wir herzlich von Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorf begrüßt. Jeder Azubi hatte die Chance, Graf Oeynhausen kennenzulernen und ihm Fragen zum Unternehmen zu stellen. Nachdem alle reichlich gefrühstückt hatten, stand ein von Antje Mergard



Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorf begrüßt die Auszubildenden und steht für Fragen zur Verfügung. (Foto: Jannik Lessmann)



Dank guter Polsterung, durch den Bubble sorgen auch bei Johanna Niebuhr schmerzfreie Kollisionen für einen Riesenspaß. (Foto: Sophie Antenbrink)

geführter Rundgang auf dem Programm: Wir sind nun bestens informiert, wie genau das Wasser eigentlich aus der Quelle in die Flaschen kommt. Für eine Pause war keine Zeit, denn der nächste Programmpunkt stand schon an: Eine Führung durch die Caspar Heinrich Klinik. Nina Prothe, stellvertretende Verwaltungsleiterin, nahm uns in Empfang und vermittelte uns Einblicke in den Klinikalltag, das Therapiezentrum und die Bäderabteilung. Viele der neuen Azubis haben sich positiv geäußert, dass es interessant sei, als Hotel-Angestellter eine Klinik zu besichtigen. Nach der Mittagspause konnten alle gemeinsam das Teambuilding in der Tennishalle starten. Wie bereits im letzten Jahr wurde dies von Sandra Nowak organisiert. Einander Kennenlernen, gegenseitiges Vertrauen aufbauen und der Spaß standen im Vordergrund. Los ging's mit einem Spiel, bei dem sich alle Azubis auf einem Blatt Papier charakterisieren sollten. Dabei konnte jeder frei entscheiden, welche Charaktereigenschaft ihn am besten widerspiegelt – ein spannendes Hobby oder eine besondere Eigenart. Nachdem alle das Blatt Papier mit ihrem Wiedererkennungswert bemalt hatten, nahm das Erraten der Personen in der Runde seinen Lauf.

SPORT, SPASS UND GESTRANDETE SCHILDKRÖTEN

Als letzter Punkt für den ersten Tag stand „Bubble Soccer“ auf dem Programm. Hierbei stülpen die

Teilnehmer aufblasbare, transparente XXL-„Kugeln“ über sich, die den gesamten Oberkörper bedecken. Und dann? Wird Fußball gespielt! Ein Riesenspaß, denn das neu gewonnene Körpervolumen sorgt für eingeschränkte Sicht, schlechteres Erreichen des Balles und führt regelmäßig zum Zusammenprall mit den Mitspielern. Dank der guten Polsterung ist dies zum Glück schmerzfrei und so mit einer Menge Spaß verbunden! Nach kurzer Zeit lagen die ersten Azubis bereits wie gestrandete Schildkröten auf dem Boden: Das Aufstehen in der Plastikkugel ist so schon schwierig. Mit einem Lachkrampf wird es schier unmöglich... Jeder hatte somit ein Grinsen im Gesicht – ein gelungener, erster Tag!



Bei der Führung durch die Hallen sind Sicherheitswesten Pflicht. (Foto: Jannik Lessmann)

KLAPPE DIE ZWEITE

Wir wollten den Azubi-Tag möglichst abwechslungsreich und interessant gestalten: Hausintern einen Blick hinter die Kulissen werfen, das Miteinander fördern und Impulse von außen bekommen! Wir, das Organisationsteam, haben uns überlegt, was man den Azubis mit auf den weiteren Berufsweg geben kann. Heutzutage ist Kommunikation das A & O – also wollten wir im Rahmen des Azubi-Tages auch hierzu einen entsprechenden Programmpunkt anbieten. Wir haben uns etliche Workshop-Angebote angesehen und uns einstimmig für „Erfolgreich kommunizieren in der Ausbildung“ der IHK entschieden. Jede Menge Informationen und reichlich Teamübungen machten den vierstündigen Workshop unter der Leitung von Anja Helm (IHK) informativ und abwechslungsreich. Die vielen konkreten und leicht umsetzbaren Tipps und Empfehlungen begleiten uns nun im Berufsalltag. Im Anschluss folgte das gemeinsame Mittagessen im Pferdestall sowie eine kurze Hotel-führung, bei der die Azubis einen Einblick in den SPA-Bereich und die Zimmer erhielten. Um beide Tage mit Spaß ausklingen zu lassen, planten und organisierten wir eine Entdeckungsreise durch den Gräflichen Park, bei der die Azubis wie bei einer Schnitzeljagd verschiedene Denksportaufgaben im Park lösen mussten.

RESUMÉE

Auch 2018 blicken wir auf einen gelungenen Azubi-Tag zurück: Wir freuen uns über die positiven Rückmeldungen der Auszubildenden und die gute Annahme des Programms sowie das tolle Feedback seitens der IHK. „Der Azubi-Tag und das tolle Ambiente der Gruppe waren beeindruckend“, so Anja Helm von der IHK.

Wir – Johanna Niebuhr und Anna-Lena Thuns – sind sehr glücklich, dieses Projekt „Azubi-Tag 2018“ gemeinsam mit Brigitte Grosch geplant und durchgeführt zu haben. „Wir haben wirklich viel lernen können. Es ist spannend, ein Projekt von Anfang an zu begleiten und zu erleben, wie es langsam Form annimmt“, reflektiert Anna-Lena Thuns. „Stimmt“, pflichtet Johanna Niebuhr ihr bei und ergänzt: „Besonders schön ist es natürlich, wenn alles so gut klappt und einen hinterher so viel positives Feedback erreicht. „Natürlich war nicht alles eitel Sonnenschein, denn ein Projekt von A bis Z zu planen, durchzuführen und nachzubereiten bedeutet auch viel Arbeit und Verantwortung.“ „Aber auch das gehört dazu und ist als Erfahrung ein wichtiger Lernerfolg, den Anna-Lena Thuns und Johanna Niebuhr für sich verbuchen können“, ergänzt Brigitte Grosch.

Für die Zukunft wünschen wir uns, dass der Azubi-Tag sich etabliert. Wir stehen dem nächsten Orga-



Knobeln beim Workshop: (von rechts) Johanna Niebuhr, Selina Mae Johnson, Denise Thiele, mit dem Rücken zu uns Ashley Durrant

nisationsteam für Fragen zu dem Azubi-Tag 2019 zur Verfügung und unterstützen jederzeit gern!

von Anna-Lena Thuns, Auszubildende Kauffrau im Büromanagement und Johanna Niebuhr, Auszubildende Kauffrau im Gesundheitswesen

IDEENMANAGEMENT 2017

Das Ideenmanagement ist seit 2011 fest in der Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorpff verankert. Jeder kann seine Ideen über das entsprechende Formular oder per E-Mail einreichen: In den Kliniken sammeln die QM-Beauftragten die Ideen, im Brunnen und Park die Sekretariate und in der Holding der Personalbereich. Wer nicht genannt werden möchte, kann seinen Vorschlag auch anonym abgeben!



In der Marcus Klinik überreicht Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff persönlich den Preis an die Gewinnerin des Ideenmanagements 2017, Helena Dirks. Von links: Dr. Manfred Mühlberg, Chefarzt Neurologie; Bianca Sander, stellvertretende Pflegedienstleitung; Helena Dirks, Schwester in der Marcus Klinik, Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff und Thomas Graßhoff, Pflegedienstleiter in der Marcus Klinik (Foto: Anneka J. Hilgenberg)

deshalb schwierig, weil nicht alle Vorschläge vergleichbar sind. Ob eine Idee als gut oder schlecht angesehen wird, ist oft subjektiv. Zudem wären möglicherweise ein Kostenfaktor oder eine Relevanz zu beurteilen. Es geht beim Ideenmanagement also nicht um die (Be-)Wertung einer Idee, sondern um's Mitmachen!

In 2017 wurden insgesamt 29 Ideen eingereicht. Gewinner ist die Patienten-Infomappe in der Marcus Klinik. Die Idee dazu hat Helena Dirks beigesteuert, sie ist Schwester in der Klinik. In der Mappe ist alles Wissenswerte rund um die Klinik und den Aufenthalt der Patienten gebündelt.

von Anneka J. Hilgenberg, Public Relations, UGOS

DER ZUFALL ENTSCHIEDET – MITMACHEN LOHNT SICH!

Unabhängig davon, ob ein Vorschlag umgesetzt wird oder nicht – für die Auswahl des Gewinners

kommen alle eingereichten und genehmigten Ideen in den großen Topf für die symbolische Lottofee. Wer gewinnt, entscheidet nämlich der Zufall! Eine Bewertung der Ideen wäre schon

DIE KATZE AUS DER KISTE

Glück im Unglück für die kleine Neele

Die Geschichte, die Karin Volkhausen zu ihrem Katzenfund erzählen kann, ist schon ein wenig „spooky“, wie sie selbst sagt. Das kleine Kätzchen war wahrscheinlich gerade mal vier Wochen alt, als es in einer Kiste im Feld gefunden wurde – offensichtlich einfach ausgesetzt. Ein Bekannter hatte das Tierchen entdeckt und wusste, dass Karin Volkhausen und ihr Mann erst vor Kurzem ihre heißgeliebte Katze Lucy verloren hatten. „Nie, nie wieder wollten wir eine Katze. Nach 16 Jahren mit Lucy hatten wir echte Staatstrauer“, erzählt Karin Volkhausen. „Und eine schwarze Katze käme schon gar nicht in Frage – nie im Leben!“ Da waren sie sich einig, ihr Mann und sie. Doch erstens kommt es anders...

.. und zweitens half der Bekannte nach. Er schickte ein Bild des rabenschwarzen Findelkinds an Karin Volkhausen. Das „Bewerbungsfoto“ von Neele, wie sie es heute nennt, ist herzerweichend. Kaum größer als ein Tennisball hockt das kleine dunkle Knäuel in einer Ecke und schaut mit großen Augen in die Linse. In der folgenden Nacht träumte Karin Volkhausen von Lucy: Aus dem Katzenhimmel überbrachte diese die Botschaft, dass Neele von nun an auf sie und ihren Mann aufpassen würde... Wenn das kein Wink des Schicksals war! Mit dem ersten Treffen war es dann auch sofort um alle Beteiligten geschehen: die Bedenken flogen über Bord und Neele zog bei Volkhausens ein! Inzwischen ist sie „tagsüber der Held und abends noch immer wie ein „nuckelndes Baby“, wie Karin Volkhausen Neele liebevoll beschreibt.

von Aneka J. Hilgenberg, Public Relations, UGOS



Das Bewerbungsfoto von Neele ließ das Herz erweichen.
(Fotos: privat)



Wer so klein ist, kann sich auch schonmal im Topfpflanzen-Dschungel verirren!

SIE KÜSSEN EINFACH GERNE

Alpakas im Pfarrgarten? Aber immer doch!



Mara, Othello, Santiago, Urte und Momo (im Hintergrund) geht es richtig gut auf der Wiese. Hier sind sie mit Edgar Zoor, dem Krankenhauspfarrer, unterwegs.
(Fotos: Dominique Zapfe-Nolte)



Santiago ist das männliche Herdenoberhaupt. Mechthild Multhaupt hat ihn besonders gern.

Ein Alpaka ist zwar kein Tier, das man im Haus hält, ist aber dennoch ein sanftes und neugieriges Wesen, das sich gerne mit dem Menschen befasst. „Es küsst sogar gerne“ erzählt Mechthild Multhaupt, Personalreferentin und seit 1971 in der Park Klinik beschäftigt. Sie hat eine kleine Herde von fünf Tieren gemeinsam mit dem Krankenhauspfarrer Edgar Zoor in Pömbesen. Eigentlich sollen diese schönen Tiere mit den großen Kulleraugen den Pfarrgarten beleben. Geschätzt werden sie aber auch für ihr besonders weiches Edelhaar, das zu feiner Wolle gesponnen in der Bekleidungsindustrie Gefallen findet. Regelmäßig werden die Tiere spazieren geführt und bewähren sich dabei besonders in der Therapie psychisch kranker Menschen. Die Tiere suchen den engen Kontakt, sie beschnuppern ihr Gegenüber ausgiebig und lassen sich gerne führen. Ganz zur Freude großer und kleiner Gäste, die gerne dazu eingeladen werden, sich mit den Tieren zu befassen. „Dabei haben sie einen beruhigenden Einfluss auf die Menschen. Schon der Griff ins weiche Fell ist ein Erlebnis“, weiß Edgar Zoor zu berichten. Seit 2012 sind die Kameltiere aus den chilenischen Anden im Bergdorf Pömbesen ansässig. Aber die fünf Alpakas machen auch Arbeit, weiß Mechthild Multhaupt. Einmal im Jahr werden sie geschoren, das Haar ist dann etwa 12 Zentimeter lang. Zweimal im Jahr müssen die Klauen und Zähne gekürzt werden, die sich bei den Boden- und Futterverhältnissen in unserer Region nicht von alleine abnutzen. Der Umgang mit diesen Haustieren ist für Mechthild Multhaupt ein schöner Ausgleich zu ihrer beruflichen Tätigkeit.

von Dominique Zapfe-Nolte, Park Klinik;
Fotografin und freie Mitarbeiterin bei Bad Driburg im Blick

KOMMUNALE EUROPAARBEIT IN BAD DRIBURG

Chancen für eine Kur- und Badestadt

Nicht erst seit dem Beginn der Finanz- und Wirtschaftskrise ab dem Jahr 2009 durchläuft die Staatengemeinschaft der Europäischen Union eine ihrer schwersten Krisen. Die Uneinigkeit im Umgang mit Flüchtlingen und die BREXIT-Volksabstimmung im Vereinigten Königreich vom Juni 2016 markieren den scheinbar bisherigen Tiefpunkt der Europäischen Integration.

Ein Europa mit vorrangigen Zielen der Wahrung des Friedens und der Mehrung des allgemeinen Wohlstands wird von den Bürgerinnen und Bürgern der Union getragen und muss von der Basis her aufgebaut werden. In den Kommunen stellt sich die Frage, wie diesen Idealen Rechnung getragen werden kann.

Seit mehr als einem halben Jahrhundert weist Bad Driburg durch seine früheren spanischen und portugiesischen Gastarbeiter, die ab den 1950er Jahren von der heimischen Industrie angeworben wurden, wie auch durch den ‚spanischen Zweig‘ des damaligen Missionshauses, eine internationale Ausrichtung auf. Das heutige Gymnasium St. Xaver unterhält Schulpartnerschaften in Frankreich und Ungarn und darf für seine europäischen Bemühungen vor allem im Bereich des Schüleraustauschs seit Herbst 2017 den beachteten Titel „Europaschule“ führen. Der Rotary Club Bad Driburg zählt nicht weniger als sechs befreundete Clubs in Süd- und Westeuropa mit jährlichen Kontakttreffen und einem Internationalen Jugendmusikfestival, welches im Sommer 2019 in der Kur- und Badestadt ausgerichtet werden wird. Eine alte Freundschaft besteht zwischen der gräflichen Familie von Oeynhausen-Sierstorf und dem niederländischen Königshaus.

PILGERN NACH NEUENHEERSE

Der Ortsteil Neuenheerse unterhält seit Jahrzehnten eine vitale Städtefreundschaft mit dem nordfranzösischen Ort Sains-lès-Marquion unweit der Metropole Lille. Die Freundschaft geht auf eine Legende um die Heilige Saturnina zurück. Bis heute



Unterzeichnung der Freundschaftsurkunde zwischen den Orten Neuenheerse und Sains-lès-Marquion in Frankreich (Foto: Stadtarchiv)

folgen Schüleraustausche und wechselseitige Besuche auch als Pilgerreise zu Fuß oder mit dem Fahrrad über die gesamte Distanz von rund 500 Kilometern. Die Stadt Bad Driburg unterhält eine Städtefreundschaft mit dem brandenburgischen Uebigau-Wahrenbrück, die seit Jahren insbesondere von der Schützengilde mit viel Leben gefüllt wird. Hinzu tritt auch die Integrationsarbeit durch die Volkshochschule, die in vier Verbandsstädten mit insgesamt etwa 56.000 Einwohnern präsent ist. Integration von Migranten und Sprachförderung sind Themen, mit denen sich der Zweckverband seit über acht Jahren aktiv auseinandersetzt. Die Verwaltung leistet alltägliche Hilfestellungen für Flüchtlinge und Vertriebene. Der Bad Driburger Asylkreis konnte in diesem Jahr auf eine stolze 35-jährige Arbeit zurückblicken. Dazu zählen auch die Veranstaltungen von ‚Pulse of Europe‘ in Bad Driburg in den Jahren 2016 und 2017, die sich appellierend an die bürgerlichen Kräfte in Europa und gegen jede weitere Form der Desintegration wenden. Zahlreiche Praktikanten aus der EU und aus Drittstaaten arbeiteten bislang in Bad Driburger Unternehmen. Die Bad Driburger Touristik GmbH unterhält ein reges Austauschprogramm mit einer belgischen Hochschule.



Übergabe von Dankurkunden des Bürgermeisters von Kladanj im Rathaus, Weihnachten 2015
V.l.: Karl-Heinz Rieckmann vom Asylkreis, Bürgermeister Burkhard Deppe, Vahid Omeragic, Marion Henneböhl vom Asylkreis, Dr. Mahmoud Affani, Präsident des Bad Driburger Rotary-Clubs, und Wirtschaftsförderer Dr. Heinz-Jörg Wiegand. (Foto: Silke Riethmüller)

MEHRSPRACHIGKEIT PUNKTET

Ohnehin sollte jede Kur- und Badestadt insbesondere mit Blick auf die BENELUX-Staaten ein Stückweit eine internationale Ausrichtung aufweisen, wofür bereits die Zwei- oder gar Dreisprachigkeit von Internetplattformen und Druckerzeugnissen ein Beleg ist.

Kommunalpolitik und Verwaltungen können immer auch Impulsgeber mit Vorbildfunktion sein. Auszeichnungen dienen der Visualisierung der Europaarbeit, sollen eigenes Handeln stärken und

Dritte motivieren.

In 2012, dem zeitlichen Höhepunkt der damaligen Eurofinanzkrise, widmete die Bertelsmann-Stiftung der Stadt Bad Driburg ein Kapitel im Buch ‚Europa liegt um die Ecke‘. Der Autor Michael Esser würdigt darin Menschen und Institutionen, die sich in vielfältiger Weise in den Kommunen für Europa einsetzen.

SONDERPREIS LEBEN UND LERNEN

Bad Driburg wurde seitens des Ministeriums in Düsseldorf und der Jury in den Jahren 2014 und 2017 mit einem Sonderpreis beim Landeswettbewerb „Kommunen in NRW - aktiv für Europa!“ in der Kategorie ‚Leben und Lernen‘ ausgezeichnet. Für die bisherigen Anstrengungen im Rahmen der Europäischen Integration gilt es, allen Beteiligten Dank auszusprechen und sie zu bestärken, bestehende Partnerschaften weiter auszubauen und das Projekt Europa im Spannungsfeld zwischen Ost und West weiter mit Leben zu füllen.

Schließlich ist auch das Jahr 2018 ein besonderes für das heutige Europa und erinnert an die Unterzeichnung des Élysée-Vertrags von Charles de Gaulle und Konrad Adenauer vor 55 Jahren. Dieser ist ein Meilenstein in den Beziehungen zwischen den beiden Nachbarländern und somit ein Grundpfeiler der europäischen Integration. Die Idee Europa erhält damit historisches Legitimationsfundament. Aus den Katastrophen von 1914 und 1939 ist eine übernationale Gemeinschaft erwachsen, die mit dem Mauerfall 1989 und den Erweiterungen von Europäischer Gemeinschaft und Union von einem west- zu einem gesamteuropäischen Projekt geworden ist.

von Dr. Heinz-Jörg Wiegand, Stadtverwaltung Bad Driburg; Europabeauftragter und Lehrbeauftragter für Politikwissenschaft an der Universität der Bundeswehr Hamburg



Menschenkette bei ‚Pulse of Europe‘ im März 2017 auf dem Rathausplatz in Bad Driburg (Foto: Hubert Meiners)

WIE SIEHT DATENSCHUTZ EIGENTLICH IN DER PRAXIS AUS?

Natalia Feller koordiniert die Umsetzung der DS-GVO in der UGOS

Im COSMOS Journal Nr. 23 haben wir Oliver Baldner vorgestellt. Er ist der Datenschutzbeauftragte der UGOS und arbeitet eng mit Natalia Feller zusammen, die für die Koordination der Datenschutz-Grundverordnung DS-GVO im Unternehmen zuständig ist. Hier erzählt die 30-Jährige im Interview, was sie eigentlich macht.

Seit wann sind Sie bei der UGOS und was haben Sie vorher gemacht?

„Seit März 2018 bin ich als interne Koordinationsangestellte für Datenschutz der Holding tätig. Ehe ich meine Tätigkeit in der UGOS aufnahm, war ich im Vertriebsinnendienst in der Arbeitsvorbereitung tätig. Ich wollte während meiner Elternzeit gern einen Job, bei dem ich auch als Mutter gut klarkomme. Mein Sohn ist jetzt knapp 2 Jahre alt und ich arbeite vorwiegend aus dem Home Office.“

Wie würden Sie Ihre Arbeit beschreiben?

„Ich bin sozusagen die Schnittstelle zwischen unserem externen Datenschutzbeauftragten Oliver Baldner und den Kollegen der UGOS. Meine Aufgabe ist es, die Formulare der Datenschutzgrundverordnung anzupassen und den Mitarbeitern bei Fragen zur DS-GVO zur Seite zu stehen.“

Was heißt das konkret?

„Meine Aufgabe ist es, die entsprechenden Personen zu kontaktieren, sobald eine Problematik in Sachen DS-GVO auftaucht. Wir müssen dann die Materie besprechen und eventuell gemeinsam etwas ausarbeiten. Ich versuche dann, gedanklich in den Arbeitsbereich des Kollegen zu schlüpfen, um diesen so gut möglich und nötig zu unterstützen. Es geht auch umgekehrt: Eine Kollegin oder ein Kollege fragt mich bezüglich eines Formulars oder ähnlichem zur DS-GVO und ich bespreche die Thematik mit Oliver Baldner.“

Mit wem arbeiten Sie hauptsächlich zusammen?

„Mit den Geschäftsführern und Mitarbeitern aus allen Bereichen der gesamten Unternehmensgruppe und natürlich mit Oliver Baldner. Auch einige externe Stellen wie Softwarefirmen oder die Deutsche Rentenversicherung gehören dazu.“

Was bedeutet aus Ihrer Sicht die Einführung der DS-GVO für Unternehmen?

„Die Datenschutz-Grundverordnung hat die Unternehmen und damit natürlich auch uns vor große Herausforderungen gestellt. Und diese Herausforderungen haben wir angenommen! Nicht nur die Umsetzung der gesetzlichen Vorgaben wie erweiterte Informationspflichten nach der DS-GVO oder umfangreiche Betroffenenrechte müssen erfüllt werden, sondern auch ganz praktische Auswirkungen wie das Verbot des Einsatzes des wohl meistgenutzten Messengers sind zu beachten.“

Können Sie die Zielsetzung der DS-GVO in einem Satz zusammenfassen?

„Ziel der DS-GVO ist es, alle personenbezogenen Daten, die erhoben und verarbeitet werden, noch stärker zu schützen, dies zu dokumentieren und auf Anfrage nachweisen zu können.“

Hat sich Ihr Arbeitsvolumen ein paar Monate nach Einführung der DS-GVO verändert?

„Wenn ich mich an die Anfangszeit zurück erinnere, dann denke ich bis Mai 2018, also bis zur offiziellen Einführung, an einen Marathonlauf... Wie man heute noch immer den aktuellen Medienberichten entnehmen kann, gibt es weiterhin Klärungsbedarf. Insofern denke ich, dass der Datenschutz uns immer wieder begleiten wird und eine entsprechende Bearbeitungsintensität verlangt.“

Was macht Ihnen am meisten Spaß, was am wenigsten?

„Am meisten Spaß macht mir die Abwechslung. Es gefällt mir, nicht nur als Mutter zuhause zu sein, sondern auch beruflich mitzuwirken und mich den anfallenden Herausforderungen zu stellen. Explizit in meinem Beruf mag ich es, die unterschiedlichsten Charaktere kennenzulernen.“

Vielen Dank für das Interview!

„Gerne!“

Das Interview führte Anneka J. Hilgenberg, Public Relations, UGOS



Natalia Feller ist Koordinatorin für Datenschutz in der Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorpf (Foto: Johanna Niebuhr)

KNEIPPEN WIE MIT OMA

Kribbeln für die Gesundheit



Kneippen geht ganz ohne ärztliches Rezept! Nach ein paar Runden durch das Wasser hat sich der Körper an den Wechsel zwischen kalt und warm gewöhnt. (Foto: Gräflicher Park)

Als mir gesagt wurde, dass ich das Kneipp-Becken ausprobieren könne, wusste ich nichts damit anzufangen, also habe ich mich erstmal schlau gemacht! Als ich las, dass damit ein Tretbecken gemeint ist, musste ich total lachen, denn ich bin in der Kindergartenzeit jeden Freitag mit meinen Großeltern und ihren Freunden nach Brakel zum Tretbecken gefahren und dort durchgewatet. Was mich immer sehr gefreut hat, da ich dann freitags nicht in den Kindergarten musste.

PEELING INKLUSIVE

Als ich beim Kneipp-Becken im Therapiezentrum des Gräflichen Park ankam, war ich total aufgeregt. Als man mir sagte, dass ich vorher in die Badewanne soll, war ich auch etwas geschockt – ich wusste schließlich nicht, dass man vor dem Beckentreten mit einer harten Bürste gepeelt wird. In der Wanne angekommen wurde Badezusatz in das Wasser gegeben und ich wurde von unten bis oben mit einer Bürste abgeschuppt. Nachdem ich damit fertig war, wurde ich einmal kalt abgeduscht und konnte mich wieder anziehen, damit ich endlich mit dem Kneippen loslegen konnte.

ES KRIBBELT!

Im Kneippbecken bin ich langsam durch das 12° kalte Wasser gegangen –beim ersten Durchlaufen war es superkalt! Direkt im Anschluss steigt man in das 38° warme Wasser – dies fühlt sich in diesem Moment extrem heiß an. Bei der zweiten Runde wurden meine Beine auf einmal total rot und haben gekribbelt und auch ein bisschen gebrannt.

Insgesamt sechs Runden bin ich durch das Kneippbecken gegangen, nach ungefähr drei Runden hatte sich der Körper an den Temperaturwechsel gewöhnt. Beides, kalt und warm, war sehr angenehm. Es war spannend zu sehen, dass wir so etwas hier im Therapiezentrum haben. Interessant fand ich auch, dass man dafür keine Verordnung vom Arzt braucht, sondern jeder dieses Angebot nutzen kann! Für mich war es jedenfalls ein abwechslungsreicher Arbeitstag, bei dem ich auch ein wenig entspannen konnte.

von Sophie Antenbrink, Auszubildende Kauffrau im Gesundheitswesen



SAVE THE DATE!

AM 22. JUNI 2019 FINDET ERSTMALS DER
„UGOS Fun & Games Day“ STATT.

Tolle Nachricht: Gemeinsam mit allen Mitarbeitern der Unternehmensgruppe wird quasi in Nachfolge zum „UGOS Hallen-Fußball Cup“ der „UGOS Fun & Games Day“ in 2019 erstmals durchgeführt. Egal ob jung oder alt, männlich oder weiblich, aus Thüringen oder NRW: alle sind herzlich eingeladen, sich an Spiel & Spaß zu beteiligen! Zu viel wollen wir an dieser Stelle aber nicht verraten...

Die Geschäftsleitung
der Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorpf



NEUPOSITIONIERUNG ALS GRÄFLICHER PARK HEALTH & BALANCE RESORT

Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpf beantwortet nach dem Kick-Off-Meeting Fragen zur Neupositionierung

Welche Healing-Konzepte / Angebote wird es geben?

„Der Gräfliche Park ist 1782 auf Grund der Heilquellen vor Ort gegründet worden, das heißt es war schon immer ein Ort der Heilung. Sogar die Römer haben vor über 2.000 Jahren über die Heilquellen geschrieben. Der Gründer des Kurbades, Graf Caspar Heinrich von Sierstorpf, führte dann Kohlen säure- und Moorbäder ein, die auch heute noch in den historischen Badehäusern zum Einsatz kommen. Physiotherapie, manuelle Therapie, Kneipp-Anwendungen etc. sind schon seit langem bei uns im Programm. Seit über 20 Jahren bieten wir die Entgiftungskur nach Dr. Franz Xaver Mayr, die F.X. Mayr-Kur an. Seit letztem Jahr ist in die ehemalige Schönheitsfarm das Ayurveda-Zentrum eingezogen und wir haben eine Kooperation mit Prof. Dr. Dietrich Grönemeyer, mit dem wir die Rückenwellnesskur® entwickelt haben. Dass Visiting Masters, also externe Experten für eine gewisse Zeit für Workshops, besondere Therapieformen oder Achtsamkeitsexperten in den Gräflichen Park kommen, werden wir ausweiten. Zudem bieten wir immer wieder Yoga-Retreats an.“

Welche Bereiche werden neben Ayurveda / F.X. Mayr / Moorkur / Grönemeyer angeboten?

„Schon jetzt werden die Ärzte und Therapeuten aus den Gräflichen Kliniken bei bestimmten Bedürfnissen der Gäste herangezogen. Die neurologischen, psychosomatischen, kardiologischen und orthopädischen Experten sind ja alle vor Ort und wir sollten dieses Knowhow für unsere Hotelgäste nutzen. Andere Hotels wären heilfroh, wenn sie eine solch geballte Kraft an Expertise vor der Tür hätte. Wir werden das Angebot um medizinische Checkups erweitern. Das Thema Ernährung ist besonders wichtig. Küchenchef Thomas

Blümel und seine Frau Anna Blümel, die Diätköchin ist, stellen sich schon jetzt auf die individuellen Wünsche der Ayurveda- und F.X. Mayr-Gäste ein. Das Sport- und Freizeitprogramm soll ausgeweitet werden. Aber auch eine psychologische Beratung ist das A und O in der heutigen Zeit, vor allem wenn es um Stressmanagement geht.“

Welche Teilbereiche der Medizin werden angesprochen?

„Orthopädie / Innere Medizin / Neurologie. Bis jetzt sind die Psychosomatik, die Kardiologie und die Orthopädie besonders gefragt gewesen. Aber das kann noch ausgeweitet werden.“

Welche professionellen Ansprechpartner wird es neben Dr. Hietkamp und Vaidya geben? Ärzte aus den Kliniken?

„Ja, alle Chefärzte sowie Dr. Heinke Michels, die die Therapieleitung für die Gräflichen Kliniken in Bad Driburg verantwortet. Es kommen aber auch Therapeuten wie zum Beispiel Osteopathen in das Hotel. An dieser Stelle möchte ich betonen, dass wir ja schon sehr lange ein Healing-Angebot haben und deshalb nicht von Null anfangen. Aber wir müssen und wollen den Bereich ausbauen, weil wir die Expertise haben. Das geht aber nicht von heute auf morgen, sondern wird stetig wachsen.“

Welche konkreten Angebote / Packages wird es geben? (Kurzarrangements, Kuren, ambulante Maßnahmen)?

„Wir haben bereits eine Vielzahl von Gesundheits-Packages, die je nach Jahreszeit oder nach Schwerpunkt wechseln. Wir haben ja auch ein umfangreiches ambulantes Angebot im Garten Spa, im Therapiezentrum und auch



Beim Kick-Off-Meeting zur Neupositionierung des Gräflichen Parks wurde etliches erklärt. Wer nicht dabei sein konnte, kann sich die Präsentation ansehen, außerdem sind Fragen immer willkommen. (Foto: Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpf)

bei F.X. Mayr und Ayurveda. Ziel ist es, vor allem die Auslastung des Hotels zu steigern und deshalb Programme mit mehreren Übernachtungen anzubieten. Womit wir demnächst auf den Markt gehen wollen, ist eine Kinderwunsch-Kur. Eine Moorkur kann da fast Wunder bewirken!"

Wie genau wird unsere Zielgruppe definiert? Wen wollen wir damit ansprechen?

„Wir haben Anfang des Jahres eine Marktstudie in Auftrag gegeben, die uns gezeigt hat, dass es eine interessierte Zielgruppe von fast 3 Mio. Menschen in Deutschland gibt, die mindestens 150 Euro für eine Übernachtung und einen Gesundheitsurlaub mit mehreren Anwendungen am Tag ausgeben würden. Die Zielgruppe sind gutverdienende Menschen (vor allem Frauen) ab 40 Jahre, die gesundheitsbewusst sind und sich selbstverantwortlich um ihre Gesundheit kümmern. Sie mögen Sport, suchen die Ruhe und Entspannung, spielen auch Golf, gehen gern in den Wellness-Bereich und wollen sich aber nicht nur verwöhnen lassen, sondern aktiv und nachhaltig etwas für ihre Gesundheit tun. Genussreiche, aber gesunde Ernährung sowie ein Sport-, Achtsamkeits- und Freizeitangebot sind wichtig.“

Was für Angebote wird es im Bereich Sport geben?

Schon jetzt bieten wir eine Joggingstrecke durch den Park an sowie ein 18-Loch-Golfplatz, Tennisplätze auf Rasen, auf Asche und in der Halle, täglich wechselndes Aktivprogramm wie Yoga, Aquagymnastik, Gymnastik am Morgen und 2 Fitnessräume. Dazu kommt ab 2019 der neue 1.250 m lange Naturrasen-Barfußweg im Park. Um ein jüngeres und gesundheitsbewusstes Klientel anzusprechen MÜSSEN wir mehr Sport und Personal Training anbieten. Wie auch Prof. Dietrich Grönemeyer Turnvater Jahn immer so schön zitiert: „Turne bis zur Urne.“

Wo wird der Schwerpunkt liegen? Rehabilitation oder Prävention?

Bis jetzt liegt unser Schwerpunkt auf Prävention, aber wir sind gegenüber Gästen, die nach einem akuten Krankheitsfall ins Hotel kommen wollen, nicht verschlossen. So mancher möchte sich vielleicht auch nach der Reha weiter erholen und unsere Therapieangebote in Anspruch nehmen, abnehmen oder sich verwöhnen lassen.

Wird es personelle Veränderungen geben?

Ganz sicher werden wir einen Sporttherapeuten / eine Sporttherapeutin brauchen und einen CWO = einen Chief Wellness Officer, also jemanden, der das ganz Healing- bzw. Medical Health-Programm mit den entsprechenden Experten und Therapeuten verantwortet. Einen „Healing-Concierge“ fände ich super. Das ist jemand, der sich um die ganzen persönlichen Belange der Gäste kümmert, vor allem, wenn sie gerade einen gesundheitlichen Durchhänger haben.

Welche Kommunikationskanäle werden angestrebt / genutzt werden?

Internet, Social Media, Fachpresse, Messen. Als erstes werden jetzt die Broschüren neu konzipiert und die Webseite so umgestellt, dass das Thema „Health & Balance“ im Vordergrund steht. Außerdem muss die Webseite ins Englische übersetzt werden, weil wir mit einer PR-Beraterin aus England zusammenarbeiten, die schon jetzt die wichtigen Vertreter der internationalen Lifestyle-Magazine zu uns holt. Im November war schon Vanity Fair im Gräflichen Park, Tatler und Condé Nast Traveller haben sich auch schon angekündigt. Mit dem Jahreszeiten-Verlag haben wir eine Marketing-Kooperation. Wir schalten in der VITAL und FÜR SIE Anzeigen und bekommen redaktionelle Beiträge. Das wird natürlich auf wichtige Gesundheits- und Lifestyle-Medien ausgeweitet. In den sozialen Medien, vor allem bei Facebook, wollen wir erreichen, dass die Gäste auf die Webseite gehen, um konkrete Angebote zu buchen.

Wird es Kooperationen geben?

Wir sind gerade dabei auszuloten, ob und mit wem wir Kooperationen eingehen werden. Da die Mitgliedschaft bei Marketing Organisationen oft mit viel Geld verbunden ist, prüfen wir, mit wem es eine Win-Win-Kooperation gäbe. Mit Sporthochschulen macht es Sinn zusammenzuarbeiten, um junge MitarbeiterInnen zu akquirieren.

Wie werden die einzelnen Abteilungen miteinander verknüpft?

Wir versuchen die einzelnen Abteilungen durch die Programme miteinander zu verbinden. Das heißt, ein F.X. Mayr-Gast wird immer auch eine Behandlung im GARTEN SPA haben. Bei der Ayurveda-Kur ist das etwas schwieriger, da die Kur sehr streng ist und kein Sport oder keine Behandlung mit chemischen Produkten erlaubt. Wir planen, den Abteilungen und Mitarbeitern des Gräflichen Parks Supervision anzubieten, um nicht nur mit dem anspruchsvollen Healing-Gast umzugehen zu lernen, sondern auch um die Kommunikation zwischen den Abteilungen zu verbessern. Denn es geht immer darum, dass es unser aller Gast ist. Alle Gäste sind gleichberechtigt und die zuständigen Abteilungen müssen sich über deren Bedürfnisse informieren, um ein maximales Ergebnis beim Kunden zu erreichen.

Wie wird der GARTEN SPA in das Konzept integriert?

Der GARTEN SPA ist die Grundlage unseres Angebots im Gräflichen Park. Ohne den Wellness-Bereich geht es nicht. Wir werden – wie bereits gesagt – immer in die Gesundheitsprogramme auch Wohlfühlbehandlungen im GARTEN SPA integrieren. Dafür sitzen die Abteilungsleiter und der Marketing-Leiter Mark Heinemann zusammen.

Wird es Weiterbildungsmöglichkeiten für die Mitarbeiter in diesen Bereichen geben?

Wir haben schon mit Englischunterricht angefangen. Es wird noch weitere Weiterbildungen geben, zum Beispiel im Bereich Teamcoachings/Supervision, Ernährung (Kochen), Therapie, Achtsamkeit und natürlich Meditation usw.

Wird die Präsentation mit den Inhalten zur Neupositionierung den Mitarbeitern zur Verfügung stehen?

Die Präsentation ist in der Gruppenablage unter Allgemein\Health & Balance für alle MitarbeiterInnen zu finden.



Im Gräflichen Park Health & Balance Resort steht Balance und Healing im Vordergrund. (Foto: Horst Hamann)

Den Fragenkatalog von Dana Peuschel aus dem GARTEN SPA hat Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff gemeinsam mit Dirk Schäfer, dem ehemaligen Geschäftsführer des Gräflichen Park Health & Balance Resort, beantwortet.

DAS VERFLIXTE SIEBTE JAHR

Monika Sude im Interview – Die Verhandlungen mit der Stadt Bad Driburg hat sie hautnah miterlebt

Monika Sude ist seit fast sieben Jahren in der Unternehmensgruppe als „die rechte Hand von Graf und Gräfin Oeynhausensierstorpf“ beschäftigt. Im Interview erzählt Sie von turbulenten Zeiten.



Monika Sude (Foto: Anneka J. Hilgenberg)

Frau Sude, manche Ehe geht im verflixten siebten Jahr zu Ende. Sie bleiben der Unternehmensgruppe aber hoffentlich erhalten?

„Klar! Ich mag meinen Job sehr, es ist nach wie vor spannend und wird niemals langweilig. Morgens weiß ich nicht, was der Tag bringen wird.“

Was macht den Hauptteil Ihrer Aufgabe aus?

„Ich habe Kontakt zu allen Unternehmensbereichen. Es macht Spaß, mit so vielen Kollegen so unterschiedliche Themenbereiche zu bearbeiten. Ich lerne immer noch neue Gesichter kennen.“

Ihr Arbeitsplatz ist im Gräflichen Park im Verwaltungsgebäude mit Blick auf die Grünflächen. Ist das noch etwas Besonderes für Sie?

„Ja, auf jeden Fall. Ich kann mich gut erinnern, dass ich schon zu Beginn sehr beeindruckt war. Das ganze Ambiente ist ja wirklich „gräflich“, das ist schon eine Art Markenzeichen. Der Park hat zu jeder Jahreszeit einen besonderen Reiz und ich gehe privat auch gern zu den Veranstaltungen der Diotima Gesellschaft. Abends ist die Atmosphäre im Hotel und im Park nochmal ganz anders.“

HINTERGRUND & ZUKUNFT

In vielen Städten wird derzeit eine „Tourismusabgabe“ oder die Erhebung einer „Gästetaxe“ umgesetzt. Der Kurbeitrag für Gäste in Bad Driburg wurde seit 20 Jahren nicht mehr angepasst. Derzeit liegt er bei 2,60 Euro pro Tag und Gast, wohingegen die Beiträge in anderen Kurorten bei bis zu 3,80 Euro liegen. Auch der Eintritt in den Kurpark mit effektiv 2,50 Euro liegt weit unter dem heute gängigen Preis-Niveau und die Gäste erhalten einen Verzehrgutschein von 50 bzw. 100%.

Zahlen: In 2015 führte der Gesundheitstourismus zu einem Positiv-Saldo der Stadt von 540.000 Euro. In 2019 erhält die Stadt eine Kurortehilfe in Höhe von rund 725.000 Euro.

In 2019 wird auf Basis einer Preisprüfung eine europaweite, diskriminierungsfreie Ausschreibung der gesamten ortsgebundenen Heilmittel über den Kurpark bis hin zu der denkmalgeschützten Infrastruktur einschließlich aller Dienstleistungen erfolgen. Dies ist interessant, da bisher immer nur Kosten aufgelistet und nie Preisaufschläge kalkuliert wurden. Damit sollen die prädikatisierten Heilmittel und die vermarktungsspezifischen Alleinstellungsmerkmale von Bad Driburg weiterhin ein gewinnbringendes Fundament für den Wirtschaftsfaktor Heilbad sein. Bis zum Abschluss dieser Ausschreibung gilt der aktuell unterzeichnete Dienstleistungsvertrag.

Sie erwähnen das Markenzeichen „gräflich“. Macht sich das in Ihrer täglichen Arbeit bemerkbar und wenn ja, wie?

„In erster Linie spürt man immer, dass es sich um ein Familienunternehmen handelt. Der Zusammenhalt ist anders und es steckt eine Menge Herzblut darin. Man muss sich vor Augen führen, dass die Familie das Kurbad seit sieben Generationen führt und es als staatlich anerkanntes Heilbad komplett in privater Hand liegt – das gibt es in Deutschland kein zweites Mal. Ich finde es imponierend, wie die Familie dieses große Unternehmen mit so viel Fürsorge für ihre Mitarbeiter, die Bad Driburger Bürger und Gäste und letztlich auch für die Erhaltung der Gebäude führt und erhält.“

Dann waren die letzten Wochen mit den Verhandlungen über den neuen Dienstleistungsvertrag für Sie sicher sehr aufregend?

„Auf jeden Fall waren es turbulente Zeiten. Es war tatsächlich existenziell. Vor dem Verhandlungs-

Der Gräfliche Park eingebettet in die Kulisse der Stadt Bad Driburg (Foto: Gräflicher Park)



termin war ich richtig aufgeregt, zumal sich im Vorfeld schon viele Fragestellungen auftaten. Ich kenne die Analysen der unabhängigen Wirtschaftsprüfer, die belegen, welche Kosten für die Unterhaltung der Kureinrichtungen anfallen, die Dokumentationen, die wir der Stadt seit Jahren offenlegen und bei der regelmäßigen Rezertifizierung als anerkanntes Heilbad war ich involviert. Als ich in der Presse zuletzt die halb wahren Veröffentlichungen las die - entstanden aus gefährlichem Halbwissen - sehr subjektiv und verurteilend waren, habe ich die Situation doch als sehr bedrohlich empfunden.

Ich glaube, die Stadt Bad Driburg wird gedanklich außerordentlich eng mit dem Gräflichen Park verknüpft. Der Status als staatlich anerkanntes Heilbad ist ein absolut charakteristisches Merkmal und auch ein wesentlicher Wirtschaftsfaktor für die Stadt.“

Was ändert sich denn nun genau?

Mit dem neuen Dienstleistungsvertrag geht es jetzt um die Erstattung der Kosten für den Betrieb. Vorher wurde im Rahmen einer 80:20-Regelung nach Höhe der Kurtaxeinnahmen abgerechnet. Dieses System hätte bei korrekter Gebührenerhebung auch tatsächlich kostendeckend funktioniert, wenn nicht einige Bad Driburger Betriebe, die ja auch vom Kurpark leben, aus der Solidargemeinschaft ausgebrochen wären und die Kurbeiträge einfach nicht mehr abgeführt haben. Die Lösung, die man jetzt gemeinsam erarbeitet hat, ist unabhängig von den Kurtaxeinnahmen.“ Das ist gut so, denn in den letzten Jahren hat die Gräfliche Familie regelmäßig eine achtstellige Summe draufgelegt.

Haben Sie selbst schon Heilmittel oder Behandlungen getestet?

„Ich würde gern einmal ein Moorbad probieren. Ich kann mir die Wirkung überhaupt nicht vorstel-

len und auch nicht das Gefühl, im Moor zu liegen. Ayurvedische Massagen kann ich jedem empfehlen. Das tut richtig gut, aber man muss sich vorher untersuchen lassen. Dann bekommt man auch die richtige Behandlung und das passende Öl von Vaidya.

In diesem Sinne freue ich natürlich mich sehr, dass uns allen diese Optionen weiterhin erhalten bleiben und das verflixte 7. Jahr doch nicht so verflucht für mich endet.“

Vielen Dank für das Interview!

„Gerne!“

Das Interview führte Anneka J. Hilgenberg, Public Relations, UGOS

BARFUSS DAS MOOR UMRUNDEN

Im Gräflichen Park entsteht ein Naturrasen-Barfußweg

Der Gräfliche Park erweitert sein Gästeangebot ab Sommer 2019 mit einem 1.250 Meter langen Naturrasen-Barfußlaufweg. Dieser führt im nördlichen Bereich des Parks hinter den Tennisplätzen entlang der Moorteiche, die als prädikatisiertes Heilmittel einen bedeutenden Standortfaktor für das Kurheilbad darstellen.

Der Gräfliche Park unterhält bereits als einer der größten und ausgezeichneten Kurparkanlagen Deutschlands 16 Kilometer Park- und Wanderwege. In dem 64 Hektar großen Landschaftspark laufen derzeit die Arbeiten für ein therapeutisch und erlebnisorientiertes weiteres Alleinstellungsmerkmal, welches von allen Gästen und Besuchern des Parks ab Sommer 2019 genutzt werden kann.

Den Anstoß zu dem Naturrasen-Barfußweg gaben Nachfragen von Parkbesuchern und Gästen, ob man den Rasen des Parks barfuß betreten dürfe. Insbesondere Reha-Patienten aus den anliegenden Kliniken nutzen den Zugang zum Park. „Das Angebot eines solchen Barfußweges fügt sich perfekt in unser

„Die Moorteiche strahlen Ruhe und Kraft aus und verleihen dem Weg eine ganz besondere Atmosphäre.“

Konzept der Nutzung der natürlichen Heilmittel ein und passt wunderbar in die weitläufige Landschaft“, so Marcus Graf von Oeynhausens-Sierstorff. Barfußlaufen fühlt sich nicht nur gut an, es ist durch die Stimulation der Fußreflexzonen auch gesund und wirkt sich positiv auf den Organismus aus.

von Anneka J. Hilgenberg, Public Relations, UGOS



Der Rasen ist schon eingesät, damit er im Frühjahr 2019 saftig grün sein wird. Der Weg geht hinter den Tennisplätzen entlang. (Fotos: Sophie Antenbrink)



Barfuß das Moor umrunden: Wenn der neue Rasen-Barfußweg fertig ist, kann man darauf die Moorteiche umrunden.

GRÄFLICHER PARK AN DER AUTOBAHN AUSGESCHILDERT

Unterrichtungstafel mit Hinweis auf den Gräflichen Park an der A44 montiert

Zwischen den Abfahrten Marsberg und Lichtenau prangt er nun: der Hinweis auf den Gräflichen Park an der Autobahn. Werktäglich passieren etwa 30.000 Fahrer die typisch in braun und weiß gehaltene Unterrichtungstafel für Touristen auf der A44 bei Kilometer 57.000 in Richtung Dortmund.

Von der Idee bis zur Aufstellung des Hinweisschildes vergingen einige Jahre. Involviert waren neben der Stadt Bad Driburg und dem Gräflichen Park die Bezirksregierung Detmold für die Standortsuche und die Autobahn niederlassung Hamm für die technische Durchführung.

Die Vorgaben der Regierung für eine solche

Hinweistafel sind restriktiv: Der Standort des Schildes muss auf NRW-Gebiet sein, weitere touristische Hinweis- oder andere Tafeln dürfen nicht in unmittelbarer Nähe stehen. Auch das Layout muss genehmigt werden.

Der Gräfliche Park zählt mit jährlich 150.000 zahlenden Gästen in der Saison zwischen April und Oktober zu den größten touristischen Attraktionen in der Region.

von Anneka J. Hilgenberg,
Public Relations, UGOS



Der Hinweis auf den Gräflichen Park prangt nun bei Kilometer 57.000 an der A44 (Foto: Stadt Bad Driburg)

BAYRISCHER ABEND 2.0

Zünftig ging's zu bei der zweiten Auflage des Bayrischen Abends im Gräflichen Park



Eine fröhliche Runde!
V.l.: Ida Farkas, Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff, Tamara Ostermann, Barbara Jäger, Susanne Müller, Ingrid Stinner

Eine Weihnachtsfeier zu organisieren ist in der Gastronomie ein schwieriges Unterfangen. Somit ist der Gräfliche Park in 2017 dazu übergegangen, im Oktober zu feiern. Hier ein kleiner Eindruck!



Wie es sich gehört kamen Shahira Golüke, Alena Lorenz, Carina Pott, Hannah Langhardt (v.l.) im Dirndl!



Waren zum ersten Mal dabei: v.l. Laura Kasperczyk, Linus Petzold, Nicole Schmid



Beim traditionellen Bierglasstemmen zählt Frauenpower!
V.l.: Andrea Schäfers, Silke Kurz, Barbara Jäger, Helena Bauer, Vera Baschliw, Petra Mikus

KÜCHENPARTY MIT GENUSS

„Kochen mit Freunden“ in der Küche des Caspar's Restaurant

Im Rahmen des Westfalen Gourmet Festivals hat sich im Gräflichen Park das Event hinter den Kulissen bewährt. In der Küche des Fine-Dine-Restaurants „Caspar's“ lässt sich Küchenchef Thomas Blümel gemeinsam weiteren erstklassigen Köchen aus der Region über die Schulter schauen. Die Freunde kochen in Partyatmosphäre, um mit exklusiven Genüssen die Gaumen der Gäste zu verwöhnen.

Normalerweise sind in der Küche des Fine Dine Restaurants selten Gäste unterwegs. Küchenchef Thomas Blümel hält sich hier eher allein mit seinem Team auf. Einmal im Jahr aber ist alles anders: Bei der Küchenparty liegt der Focus auf dem Spaß des Gastes. Lässig und jung wie immer sind die Gerichte von Thomas Blümel auch an diesem Tag. Und weil geselliges Kochen noch mehr Spaß macht, widmen sich drei weitere, hochkarätige Köche öffentlich ihrer Kochkunst. Die vier lassen sich bei der Zubereitung ihrer Menüs über die Schulter blicken und erklären und präsentieren Zutaten und Zubereitung. Die Gäste wandern von Station zu Station und bekommen die ein oder andere Anekdote rund um die Gerichte zu Ohren. Ganz besonders ist an diesem Abend die Atmosphäre, die von den kochenden Freunden ausgeht. Es ist spürbar, dass sie alle die Leidenschaft des Kochens teilen und dass dies heute ein entspannter Abend in heimeligem Ambiente ist.



Das Team in entspannter Atmosphäre (von links nach rechts): Thomas Blümel, Sebastian Höptner, Peter Bohnhof, Benedikt Paus, Matthias Ewers, Alexander Brozmann und Jan Bodeker (Foto: Anneka J. Hilgenberg)

DIE KÖCHE

Neben Thomas Blümel und seinem Küchenteam sind Alexander Brozmann, Patron im Paderborner Edel-Imbiss „Kitzgams“, Benedikt Paus, Inhaber und Küchenchef des Paderborner Restaurants „El Chingon“ und Sebastian Höptner, Inhaber des „Höptners Abendmahl“ in Bielefeld mit von der Partie.

Restaurant“ übernommen. Ehe er in Bad Driburg heimisch wurde, hat es ihn schon fast durch das ganze Weserbergland gezogen. Gekocht hat er unter anderem im Ritz Carlton Wolfsburg unter Sven Elverfeld und im Watthof in Rantum sowie unter Jörg Müller auf Sylt. Er selbst mag einfache Gerichte, doch auch hier achtet er darauf, dass die Zutaten qualitativ hochwertig und regional sind.

von Anneka J. Hilgenberg,
Public Relations, UGOS

Thomas Blümel füllt das Goldene Ei mit Kriteriaiki, Pancetta und Liebstöckel (Foto: Dr. Peter Kracht)



Bewusst, regional und kreativ ist der Output bei der Küchenparty. So wurde zum Beispiel das „Überraschungsei“ mit Kriteriaiki, Pancetta und Liebstöckel in goldener Schale serviert. „Hier habe ich Freiraum, auch mal etwas Neues zu kreieren“, meint Thomas Blümel. „Es ist nicht wichtig, dass die Gerichte einer Kategorisierung standhalten. Erlaubt ist, was schmeckt“, so Blümel. Der 34-Jährige hat 2012 die Leitung des „Caspar's

So sieht es gefüllt aus, das Goldene Ei. (Foto: Thorsten Piepenbrink)



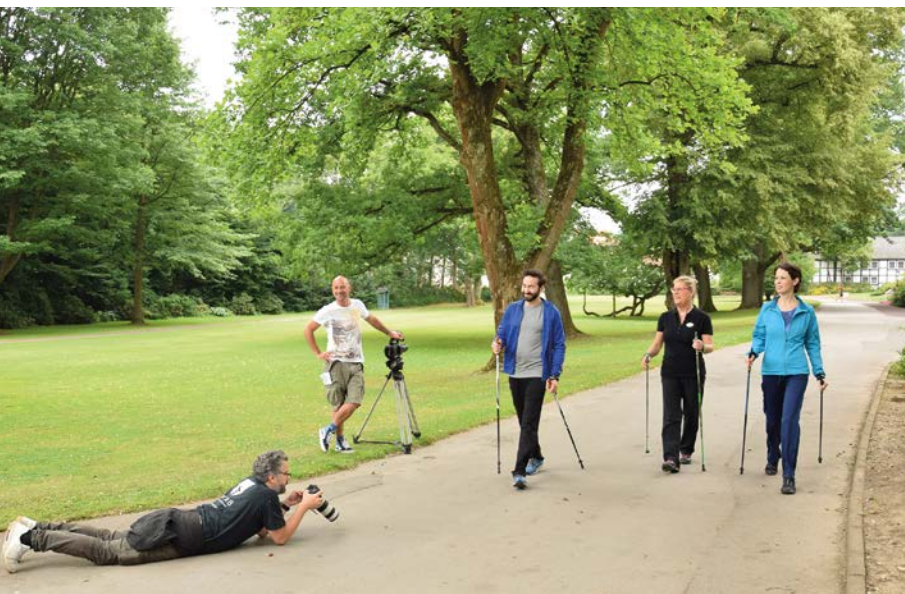
Pina Colada mal anders: Peter Bohnhof aus dem Gräflichen Park hat diese Nachspeise zubereitet (Foto: Thorsten Piepenbrink)



MAKING OF...

TV-Dreh und Fotoshooting im Gräflichen Park

FOTOSHOOTING IM RAHMEN DES PROJEKTS GESUNDHEITSTOURISMUS 4.0



Was muss das Team von Plan B aus Kiel nicht alles auf sich nehmen: bäuchlings liegt Apo auf dem Boden, um den richtigen Moment der Nordic Walker abzufassen. Tobia Pallas weist die Models Carolin und Angelo ein, damit es auch professionell aussieht. (Fotos: Aneka J. Hilgenberg)

TV-DREH „HEALTH TV“



Letzte Regieanweisungen für das Interview: Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpf wird vom Regisseur Ulli Thienemann (ganz links) gebrieft. Im Hintergrund: Schauspielerin Yvonne de Bark ist schon bereit für den Besuch im Wellness-Bereich (Foto: Anna-Lena Thuns)



Für Apo hat sich der Besuch im Gräflichen Park allein schon gelohnt, weil ihm ein Kindheits-traum erfüllt wurde: Immer schon wollte er ein Golf-Cart fahren! Levin darf lenken.



Im Moorbadehaus ist es traditionell. Wer telefonieren möchte, muss nur der Schnur folgen! Hat für das Shooting alles vorbereitet: Anita Schöning.



Im F.X. Mayr Behandlungszimmer bei Dr. Henk C. Hietkamp wird es eng mit der Kameraausstattung.



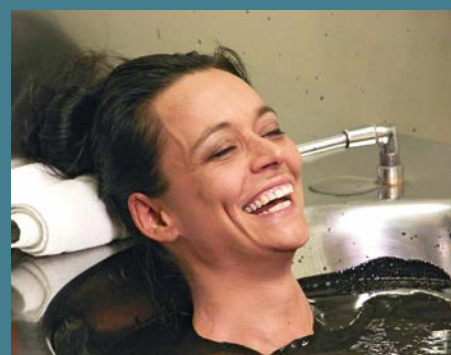
Kaum bemerkt betreten Yvonne de Bark und Jason Anousheh das Ayurveda Zentrum.



So entspannt sieht Carolin VOR der Kamera aus und so DAHINTER!



Auch das Qi Gong ist nicht so ruhig wie sonst. Peter Würtz weist die Schauspieler vor laufender Kamers in die Geheimnisse des Qi Gong ein.



Yvonne de Bark durfte ebenfalls ein Moorbad nehmen. Auch wenn der Erholungseffekt aufgrund des Kamera-teams vielleicht nicht ganz so groß ist, ein schönes Erlebnis.

KOMPLIMENTE INS RECHTE LICHT GERÜCKT

Künstler Murray Gaylard zeigt im Gräflichen Park Installation und Stiche



Der Künstler Murray Gaylard und Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorff erstrahlen bei der Vernissage unter der Installation »Street lamp for an inferiority complex« (Foto: Frank Spiegel, Westfalenblatt)

Wie Elke Gruhn, künstlerische Leiterin des Nassauischen Kunstvereins in Wiesbaden, in ihrer Einführung erläuterte, war der 1974 geborene Murray Gaylard schon in seiner Kindheit ein Beobachter aus Leidenschaft. Und das Beobachten ist auch ein wesentliches Element des Kunstwerks. »Wir und unsere Reaktion sind Ziel der Installation«, führte Gruhn aus.

Die konnten der Künstler und die Gäste der Vernissage bei selbiger schon ausgiebig betrachten. Während manche spontan den Automatismus auslösten und sich am Kompliment erfreuten, suchten andere Mitstreiter, wieder andere waren verhaltener. »Ich komme später wieder, wenn ich allein hier bin«, sagte eine Frau schmunzelnd.

Das Werk beweist Gaylards Interesse an sozialen Prozessen und wurde erstmals im Rahmen der »Melanchotopia«-Ausstellung am Witte de With Center for Contemporary Art in Rotterdam gezeigt, die 40 Künstler dazu einlud, Werke im öffentlichen Raum zu realisieren. Später, von Oktober 2013 bis April 2014, war sie auch in Wiesbaden zu sehen.

»Komplimente tun gut«, sagte Elke Gruhn und nannte auch den Grund dafür: »Alle haben Minderwertigkeitskomplexe, um nicht größensinnig zu werden.«

In der Orangerie des »Gräflicher Park Health & Balance Resort« sind zudem neue Papierarbeiten des Künstlers zu sehen. Murray Gaylard hat Stiche aus dem Besitz der gräflichen Familie verfremdet. »Er hat sie aus ihrem Korsett, ihren Rahmen,

Wem ein Licht aufgeht, kann sich in der Regel glücklich schätzen. Wer zusätzlich noch ein Kompliment bekommen möchte, ist seit Oktober im Gräflichen Park in Bad Driburg richtig.

Die Diotima Gesellschaft präsentiert bis zum 1. April dort die Installation »Street lamp for an inferiority complex« (»Straßenlampe für einen Minderwertigkeitskomplex«) des Künstlers Murray Gaylard.

BEOBSACHTER AUS LEIDENSCHAFT

Es handelt sich um eine Licht- und Soundinstallation an einer Parklaterne. Läuft ein Parkbesucher an ihr vorbei, schaltet sich durch einen Sensor zunächst ein Ring aus mehreren hellen LED-Strahlern ein. Nach wenigen Sekunden ertönt die Stimme des Künstlers, die Vorbeilafenden ein Kompliment macht: »Even in this most unflattering light, you are beautiful« (»Selbst in diesem unvorteilhaftesten Licht siehst Du wunderschön aus.«)



Elke Gruhn, künstlerische Leiterin des Nassauischen Kunstvereins in Wiesbaden, hat in die Ausstellung eingeführt. (Fotos: Frank Spiegel)

befreit«, so Elke Gruhn. Dann sei etwas Wunderbares geschehen: »Er hat diese unglaubliche handwerkliche Präzision und die Schönheit der eigentlichen Arbeit in den Arbeiten gesehen – ganz unabhängig von den Motiven.« Der Künstler habe dann einen Großteil seiner Energie auf die Stiche fokussiert. Aus anfangs zwei geplanten Arbeiten seien so schließlich zehn geworden. Die Stiche machten nach ihrer Bearbeitung ihren Namen aller Ehre. »Aber sie gehen niemals über die Political Correctness hinaus«, sagte die künstlerische Leiterin.

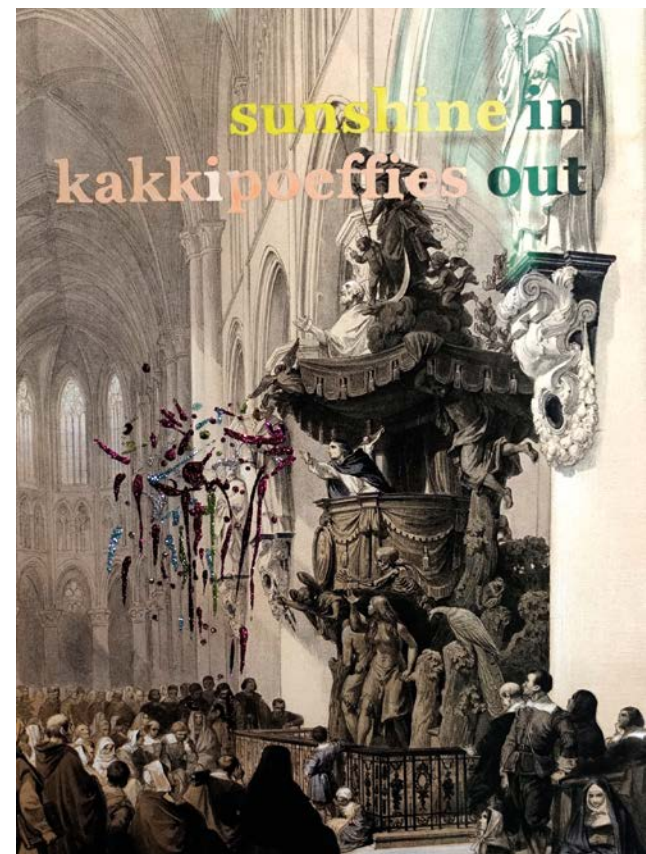
Die Stiche können käuflich erworben werden, ein Teil des Erlöses kommt der Diotima-Gesellschaft zugute.

WAS ES HEISST, MENSCH ZU SEIN

Im großen Ganzen interessiert Murray Gaylard, was es heißt Mensch zu sein. Er glaubt weder an neutrale Worte, noch an unschuldige Sätze. »Alles, was wir sagen, ist eine Neudefinition dessen, wer wir sind und spielt eine maßgebende Rolle in der Konstruktion unserer gesellschaftlichen Realität«, sagt er. Der Künstler wurde 1974 in Kapstadt in Südafrika geboren. Nach seinem Soziologie- und Psychologiestudium an der Universität Kapstadt absolvierte Murray Gaylard das

Studium der Bildenden Kunst an der Städelschule in Frankfurt am Main. Seine Arbeiten umfassen Zeichnungen, Performances und Skulpturen und wurden bereits in mehreren Gruppen- und Einzelausstellungen gezeigt. Zu seinen jüngsten Gruppenausstellungen gehören New Frankfurt Internationals, Stories and Stages, Frankfurter Kunstverein; Funktionen der Zeichnung, Konzeptuelle Kunst auf Papier aus der Sammlung des MMK, Museum für Moderne Kunst in Frankfurt am Main

von Frank Spiegel,
Redakteur beim Westfalen-Blatt



Der Künstler lässt in dieser Stich-Verfremdung Konfetti und Luftschlangen von der Kanzel regnen.

GRÄFLICHER PARK AUSGEZEICHNET ALS TAGUNGSSORT MIT CHARAKTER

Das Gräflicher Park Health & Balance Resort in der Kategorie „Event“ auf Platz 18 von 250 ausgewählten Tagungshotels



Die Urkunde von Top 250 – Die besten Tagungshotels in Deutschland nahm Dirk Schäfer in Empfang. (Foto: Gräflicher Park)

Das Projekt „Top 250 – Die besten Tagungshotels in Deutschland“ hat es sich zur Aufgabe gemacht, besondere Orte auszuzeichnen. Viele Tausend Tagungsprofessionals geben per Stimmzettel oder online ihre Stimme ab und entscheiden so über die Top Twenty aus den im Projekt vertretenen Hotels, die zuvor von Fachjournalisten geprüft wurden. Auch positive Bewertungen von Tagungsbesuchern fließen in die Ergebnisse ein.

Das Gräflicher Park Health & Balance Resort landet gleich beim ersten Mal auf Platz 18 in der Kategorie „Event“. Ausgezeichnet werden in dieser Kategorie Veranstaltungsorte, die besondere Voraussetzungen bieten. Der Focus liegt auf den besonderen Erlebnissen: Die Kopflastigkeit von Tagungen soll abgebaut werden, ein nachhaltiger Erinnerungswert für den Teilnehmer soll auf der

emotionalen Ebene erreicht werden. Voraussetzung für den Event-Charakter einer Tagung, eines Kundenevents oder eines Mitarbeitertreffens kann eine entsprechend hochwertige technische Ausstattung sein oder ein besonderes Ambiente. Im Gräflichen Park finden Gäste beides: Die 12 Tagungsräume des 4-Sterne-Superior-Hotels können mit rollenden E-Screens mit großem Touch-Pad, Office-Software und Internetzugang bestückt werden. Neben einer besonders komfortablen Arbeitsmöglichkeit bieten sich umfangreiche Möglichkeiten für Show-Effekte und Inszenierungen. Ein Veranstaltungstechniker vor Ort sorgt für reibungslose Abläufe. Für Event-Charakter können auch Outdoor-Aktivitäten und hoteleigene

Wellness-Angebote sorgen. Es geht dabei um die emotionalen Erlebnisse, die den Teilnehmern zur Umsetzung konkreter Unternehmensziele verhelfen sollen. Produktmerkmale und Botschaften werden durch originelle Erlebnisse unterstrichen.

SERIE VON AUSZEICHNUNGEN FORTGESETZT

In diesem Jahr wurde das „Gräflicher Park Health & Balance Resort“ bereits als „Certified Conference Hotel“ und „Certified Green Hotel“ des Geschäftsreise-Verbands VDR ausgezeichnet. Die Platzierung in der Kategorie „Event“ des Projekts „Top 250 – die besten Tagungshotels in Deutschland“ knüpft thematisch an den Jurypreis als

„Tagungshideaway 2018/2019“ von „Mein Tagungshotel“ an.

Der Hotelführer „TOP 250 Germany“ von Thomas Kühn und Norbert Völkner erscheint mit einer Auflage von 13.000 Exemplaren bereits zum 17. Mal.

von Anneka J. Hilgenberg Public Relations, UGOS

EIN KLEINER RÜCKBLICK DER LESUNGEN IM GRÄFLICHEN PARK

Humorvoll, sarkastisch, amüsan

Ildikó von Kürthy präsentierte mit **Jan Christof Scheibe** ihre „Show zum Buch: **Hilde – Mein neues Leben als Frauchen**“



Was man nicht alles tut für seinen vierbeinigen Liebling! Hundebesitzer und ihre Erziehungsmethoden wurden humorvoll unter die Lupe genommen. Sehr zum Amusement der Zuschauer im vollbesetzten Saal! (Foto: Anneka J. Hilgenberg)



Hilde wartete bis zum Ende der Show hinter den Kulissen! Jan Christof Scheibe war kurzfristig für Jörg Thadeusz eingesprungen und sorgte besonders in den Szenen, in denen es um Haarstyling ging, für spontane Lacher. (Foto: Anneka J. Hilgenberg)

Karen Duve las aus ihrem frisch erschienen Roman „**Fräulein Nettes kurzer Sommer**“



Karen Duve unterhielt die gespannt lauschende und oft amüsierte Zuhörerschaft mit ihren Einsichten in das Leben der Dichterin Annette von Droste-Hülshoff. Die junge Frau interessierte sich herzlich wenig für Sticken und Stricken, sondern verstand es, die Welt durcheinanderzubringen... Auch Kapitel über die Kuraufenthalte im Gräflichen Park las Duve vor. (Foto: Wolfgang Braun)

ES GRUSELTE IM GRÄFLICHEN PARK

Gelungene Premiere der „Nacht des Schreckens“

Es sollte eigentlich ein ganz normaler 60. Geburtstag des Lord Ashtonburry werden. Was dann passierte, war nicht vorauszusehen... Die Gäste im Saal des Gräflichen Parks wurden in die Szenerie des altherwürdigen Herrenhauses Schloss Darkwood in Schottland versetzt. Für die Premiere des ORIGINAL Krimidinner© war festlich eingedeckt, die Gäste erschienen dem Anlass entsprechend in Anzügen und Roben. Am Einlass werden die Gäste namentlich vom Butler in Empfang genommen, ehe sie in vornehmer Manier zu ihrem Platz geleitet werden. Zunächst erklärte Lady Ashtonburry den rund 70 Anwesenden das „Absinth-Ritual“, das nach exakt elf Sekunden seinen brennenden Höhepunkt findet.

MIT BLITZ UND DONNER

Plötzliche Blitze und grollender Donner im Saal lassen die Geladenen hochschrecken - eine schaurige Gestalt taucht auf der Bildfläche auf. Es handelt sich um einen Schatten aus der Vergangenheit des Lord Ashtonburry, der auf der Suche nach Rache ist. Die Stimmung im Saal ist angespannt, die Zuschauer verfolgen gebannt, wie sich ein Fluch auf Lord Ashtonburry legt. Dieser schafft es gerade noch, sein Testament niederzuschreiben, ehe die mysteriösen Geschehnisse ihren Lauf nehmen....



Der Saal im Gräflichen Park wurde zum Herrenhaus Schloss Darkwood. Die Gäste wurden Zeuge, wie sich ein Fluch auf Lord Ashtonburry legte... (Fotos: Johanna Niebuhr)

Das Ensemble von World Of Dinner bindet einige der Besucher mit Gastrollen aktiv in das Geschehen ein – so wird plötzlich der Arzt aus dem Publikum benötigt oder die Mitglieder des Pudding-Clubs, die einstige schottische Brauchtümer aufrecht erhalten, müssen aktiv werden. Die Schauspie-

ler verkörpern ihre Rollen überzeugend und authentisch.

Im Laufe des Abends wechseln sich die Show-Acts mit den vier Gängen des Menüs ab. Die Schauspieler mischen sich unter die Gäste und binden sie unterschiedlich stark ein. So können die Mitratenden schriftlich

ihre Vermutungen abgeben oder Überlegungen festhalten. Wer richtig geraten hat oder originelle Antworten gab, wurde am Ende der Veranstaltung belohnt.

Die „Nacht des Schreckens“ ist eine von sechs spannenden dunklen Geschichten, die in einer köstlichen kulinarischen Welt präsentiert werden und sich steigender Beliebtheit erfreuen. Der Folgetermin des ORIGINAL KRIMIDINNER® im Gräflichen Park am 19. Januar ist bereits ausverkauft, die nächste Chance auf ein gruseliges Stelldichein gibt es am 16. März 2019. Mehr Infos dazu unter www.graeflicher-park.de.



Das Absinth-Ritual dauert genau elf Sekunden.

von Johanna Niebuhr, Auszubildende
Kauffrau im Gesundheitswesen
und Anneka J. Hilgenberg,
Public Relations, UGOS

5 JAHRE ARZ: GEBURTSTAG MIT NEUEM GESCHÄFTSFÜHRER

Seit fünf Jahren bietet das ARZ ein breites Spektrum an Behandlungsmöglichkeiten rund um die Gesundheit - Christoph Essmann startet als neuer Geschäftsführer

Schon vor der offiziellen Eröffnung der modernen Räumlichkeiten im November 2013 wurden die ersten Patienten im Heilmittelbereich behandelt. Das Team bestand damals aus 25 Mitarbeitern. Kürzlich feierten die mittlerweile 75 Angestellten das fünfjährige Bestehen des ARZ. Mit von der Partie waren der Unternehmenseigentümer, Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff und seine Frau, Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff. Gemeinsam begrüßten sie Christoph Essmann, der seit 1. Oktober neuer alleinvertretungsberechtigter Geschäftsführer der Moritz Klinik in Bad Klosterlausnitz und des Ambulanten Reha Zentrums in Jena ist. Zukünftig soll die Zusammenarbeit der beiden zum Verbund der insgesamt fünf Gräflichen Kliniken gehörenden Häuser noch verstärkt werden. „Wir freuen uns, dass wir Christoph Essmann mit seiner Erfahrung auf dem Gebiet der ambulanten Rehabilitation als neuen Geschäftsführer gewinnen konnten“, so Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff. Christoph Essmann, der unter anderem als Regionaldirektor bei dem größten Anbieter ambulanter Reha-Zentren „Nanz medico GmbH & Co. KG“ tätig war, freut sich auf seine neuen Aufgabe: „Das ARZ bietet eine erstklassige Therapie an und hat in den fünf Jahren seines Bestehens schon viel erreicht. Die Abläufe sind strukturiert, die Räumlichkeiten durchdacht. Zudem wurde ich in dem motivierten Team gut aufgenommen.“ Der 43-jährige Diplom-Kaufmann empfindet die geplante Verstärkung der Zusammenarbeit der Moritz Klinik und des ARZ als hervorragende Chance, die Vorzüge der stationären und der ambulanten Rehabilitation für das Wohl des Patienten miteinander zu verbinden.

LEBENSQUALITÄT

Vor fünf Jahren startete das ARZ in Jena mit einer orthopädischen und neurologischen Reha. Seither steht der Mensch dort im Mittelpunkt. Alles dreht sich darum, die Gesundheit der Patienten wieder herzustellen oder zu erhalten. ‚Lebensqualität‘ ist das Schlagwort, dem hier konkrete Bedeutung zukommt. Mittlerweile hat das ARZ aufgestockt und bietet umfangreiche Möglichkeiten auch



Christoph Essmann wird offiziell von Graf und Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff und Dr. Almut Heyne, ärztliche Leitung des ARZ in seinem neuen Amt begrüßt. (Foto: Kristin Döpel-Rabe, Fotostudio Ebenbild)

außerhalb der reinen Reha. Im Heilmittelbereich können Kinder und Erwachsene ihre Ergo-, Logo- oder Physiotherapie-Rezepte einlösen. Das Bewegungsbad wird für Sporttherapie genutzt, Selbstzahler können an etlichen Präventionskursen teilnehmen. Die 3.800 m² des Zentrums sind modern ausgestattet, die Patienten finden hier die gleichen Möglichkeiten wie bei einer stationären Behandlung auf einem entsprechend hohen Niveau. Gleichzeitig können sie ihre eigene Reha mit den Vorteilen der zeitlich begrenzten Anwesenheit kombinieren.

AMBULANTE REHA

Bei der ambulanten Form der Rehabilitation können Betroffene ihre Behandlung mit der Bequemlichkeit, die Nächte in den eigenen vier Wänden zu verbringen, kombinieren. Die Behandlungspläne sind durch ihren ambulanten Charakter

straff organisiert und erfordern wenig Wartezeit. Patienten, die zuhause unabhkömmlich sind, können sich so trotzdem ganz in Ruhe ihrer eigenen Genesung widmen.

von Anneka J. Hilgenberg, Public Relations, UGOS

5 JAHRE ARZ – DAS MUSS GEFEIERT WERDEN!



Das Ambulante Reha Zentrum in Jena wurde im November 2013 offiziell mit 25 Mitarbeitern eröffnet. Heute feiern 75 Mitarbeiter den fünften Geburtstag des Gesundheits- und Reha Zentrums.

Anlässlich des Jubiläums trafen sich die 75 Mitarbeiter des Ambulanten Reha Zentrums Jena zu einer lockeren Feier im Rahmen des Kollegenkreises. Der Unternehmenseigner, Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff und seine Frau Annabelle begleiteten das Team beim Aufstieg zur Lobdeburgklause.

ERST DIE ARBEIT – DANN DAS VERGNÜGEN

Die Gelegenheit, dass alle beisammen sind, musste genutzt werden: bevor die Feierlichkeit begann, stand das Fotoshooting auf dem Programm. Gar nicht so leicht, alle so aufzustellen, dass die Formation der Buchstaben ARZ (siehe Titelseite) von oben erkennbar ist. Als Hilfestellung wurden die Buchstaben mit Kreide auf den Asphalt gemalt, so

dass die Aufstellung zügig ging. Die Fotografin Kristin Döpel-Rabe vom Fotostudio Ebenbild musste aus der Physiotherapiekabine im ersten Stock nur wenig dirigieren und nur paar kleine Änderungen vornehmen, ehe sie das Bild im Kasten hatte.



1



2



3



4

1, 2, 3, 4, 5 |
Einen gemütlichen Abend in kollegialer Runde hat das Team des ARZ sich verdient.
(Fotos: Kristin Döpel-Rabe, Fotostudio Ebenbild)



5

AUF ZUR BURG

Beim Aufstieg zur Lobdeburgklause hatte das Team ein gutes Tempo drauf. Daniela Janke aus der Sporttherapie ging voraus und gab die Geschwindigkeit vor. Wie beim Wandern üblich, zog sich die Gruppe auf der Strecke immer mal wieder auseinander und dann wartete der erste Teil vorn, bis der Rest wieder aufschloss. Auch Marcus Kietzer fuhr mit seinem Rolli den Berg hoch und wurde von Kollegen beim Schieben unterstützt. Die Stimmung war bei allen gut.

Während des Sektempfangs hielt Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorf eine kurze Ansprache und bedankte sich für die bisher geleistete Arbeit. Er erzählte kurz, wie es überhaupt dazu kam, ein Ambulantes Reha Zentrum zu gründen und wie es bei der Grundsteinlegung war.



Genießen die lockere Abendstimmung: Nancy Juschka, Julia Seliger, Torsten Schaaf, Jana Wänke (von links)

Nach diesem kleinen Ausflug in die Vergangenheit stellte sich Christoph Essmann noch einmal persönlich vor, ehe es dann in die Lobdeburgklause ging.

23 UND EIN HUND

Beim Buffet „Burgfest“ mit zünftigen und deftigen Thüringer Spezialitäten konnte die Mannschaft sich für den Abend stärken, denn es stand noch einiges auf dem Programm. Dr. Almut Heyne und Prof. Dr. Ottmar Leidner hatten ein Quiz mit Fragen rund um das ARZ vorbereitet. Für das lustige Rätseln gab es zwei „Promiteams“. Team 1: Gräfin Annabelle mit Dr. Bastian Loosberg und Gerhard Landes, Team 2: Graf Marcus mit Barbara Daffinger und Dr. Kerstin Eler. Beide Teams traten gegeneinander an und mussten Fragen beantworten wie „Wann genau war die Grundsteinlegung des ARZ?“ oder „Wie viele Menschen sind auf dem Bild im Schwimmbad abgebildet?“ oder „Wer hatte die Idee, unsere Gruppenräume nach den Sehenswürdigkeiten von Jena zu benennen?“

10 JAHRE DABEI

Auch wenn das ARZ erst seinen fünften Geburtstag feiert, gab es zwei zehnjährige Jubiläen: Dr. Almut Heyne und Linda Mackenstein waren schon vor Gründung des ARZ in der Moritz Klinik tätig und erhielten zu diesem Anlass eine Urkunde und ein kleines Präsent.

Der musikalisch hinterlegte Zusammenschnitt aller Power- Point- Präsentationen aus den vergange-



Sehen in schwarzweiß beinahe nostalgisch aus: Linda Mackenstein, Maren Kürbis, Babette Wendrock, Katja Petrat (von links)

nen Jahren sorgte für heitere Erinnerungen. Jedes Jahr hatte Daniela Janke für die Neujahrsfeierlichkeiten im ARZ eine solche Präsentation vorbereitet. Durch den Zusammenschnitt konnten alle noch einmal bildlich verfolgen, wie sich das ARZ entwickelte, wie es ganz zu Beginn aussah und welche Highlights wie Feiern, Firmenläufe, oder Fußballspiele stattgefunden hatten. Der Abend klang mit einem gemütlichen Beisammensein aus.

von Linda Mackenstein,
Personalmanagement / QM, ARZ

PREMIUM ERNÄHRUNG BIS 2021 BESTÄTIGT

DGE lobt perfekte Umsetzung der Richtlinien in der Servicegesellschaft der Moritz Klinik



Liesbeth Schulze freut sich über die Zertifizierungsurkunde (Foto: Maik Prager)

Die Premium-Zertifizierung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) hatte die Servicegesellschaft der Moritz Klinik in Bad Klosterlausnitz bereits im Dezember 2016 erhalten. Die Mitarbeiter haben damals 98 % aller Anforderungen erfüllen können, so dass sie sich für zwei Jahre mit der Prämierung schmücken durften. Nun, im Oktober 2018, haben sie erneut das Audit der DGE bestanden. Dieses Mal haben sie es geschafft, 100% der zu prüfenden Punkte zu erreichen – somit haben sie sich das PREMIUM-ZERTIFIKAT „Station Ernährung für



Rehakliniken“ für die kommenden drei Jahre bis Dezember 2021 verdient.

Die DGE-Zertifizierung belegt, dass in den geprüften Kliniken eine gesundheitsfördernde Vollverpflegung angeboten wird. Für so ein Audit müssen sich die Mitarbeiter im Vorfeld ausführlich mit den von der DGE geforderten „Qualitätsstandards für die Verpflegung in Krankenhäusern“ auseinandersetzen. Zentraler Bestandteil sind zum Beispiel intensiv und umfangreich berechnete Rezepturen, die einem nährstoffoptimierten Speiseplan zugrunde liegen. Ordnerweise wurde die gesamte Dokumentation bei der DGE eingereicht, ehe diese überhaupt zu einem Audit-Termin in die Klinik kam. Zwei Tage lang

Fortsetzung auf Seite 26

Fortsetzung von Seite 25

begutachteten die Mitarbeiter der DGE vor Ort dann alles ganz genau: Von der Warenannahme über die Einhaltung von Hygienestandards bis hin zum Fachwissen der Mitarbeiter prüften sie alles auf Herz und Nieren. Die mühsame Arbeit hat sich aber gelohnt: „Nicht überall werden die Vorgaben so perfekt umgesetzt“, lobte die Prüferin der DGE die Gräflichen Kliniken.

von Maik Prager, Prokurist der Service-Gesellschaften der Gräflichen Kliniken

KRITERIEN FÜR EINE VOLLWERTIGE VERPFLEGUNG...

...sind im Bereich **LEBENSMITTEL** eine optimale Lebensmittelauswahl und Anforderungen an den Speiseplan. Dazu gehört die Überprüfung von Vorgaben über die wöchentliche Verfügbarkeit von Brot, Brötchen, Kartoffeln, Reis, Teigwaren, Getreideprodukten, Vollkornprodukten, Gemüse, Hülsenfrüchten, Salaten, Rohkost, Obst, Käse, Milch und Milchprodukten. Auch die Menükomponenten wie Fleisch, Fleisch-Erzeugnisse, Wurstwaren, Seefisch und fettreicher Fisch werden auf Maximal- und Mindestwerte überprüft. Die Verwendung von Rapsöl als Standard war dabei schon im Vorfeld selbstverständlich. Wichtig ist auch die Bereitstellung von Getränken. Hier in erster Linie Wasser. Genau geprüft werden von der DGE die Bereiche

- Lebensmittel einer Vollverpflegung (Qualität und Häufigkeit)
- Speisenplanung und Herstellung
- Lebenswelt
- Nährwerte

AKTIONSREICHER TAG DER OFFENEN TÜR IM AMBULANTEN REHA ZENTRUM

Fachvorträge, Sportangebote und Torwandschießen laden ein, einen Blick hinter die Kulissen zu werfen



Christoph Essmann, Geschäftsführer des ARZ und Dr. Almut Heyne, ärztliche Leiterin, freuen sich über den Besucherandrang und das positive Feedback.

Tatjana Nebb, Henning Föhre, Marion Schmidt, Katrin Hagenbruch (von links) zeigen, wie unsere Gelenke funktionieren.



Das Team des ARZ in Jena hat im November zu einem Tag der Offenen Tür eingeladen. Interessierte konnten das komplette Angebot des Hauses kennenlernen. Mit einem bunten Programm präsentierte sich das Zentrum an diesem Tag für Jedermann und bot Beratungen, Fachvorträge, eine Tombola und Schnupper-Kurse an. Vor Ort war außerdem sportliche Prominenz: Spieler des FC Carl Zeiss Jena stellten sich zum Torwandschießen.

Die 3.800 m² großen und hellen Räumlichkeiten in der Ebereschenstraße 1 + 3 in Jena standen an diesem Tag komplett zur Besichtigung offen. Normalerweise dreht sich hier alles um Gesundheit und ihre Erhaltung und Wieder-

GRÄFLICHE KLINIKEN

5 JAHRE AMBULANTES REHA ZENTRUM JENA

Tag der offenen Tür

SAMSTAG, 17. NOV. 2018

10:00 BIS 15:00 UHR

- Beratung und Anmeldung zu Präventionskursen und Reha Sport
- SPANNENDE FACH VORTRÄGE**
Zugang zur Reha, Neurologie, Orthopädie...
- 10% RABATT** auf die Selbstzahlerleistungen MTT und Massagen
- KÖRBE WERFEN** mit den Jena Caputs
- Torwandschießen mit dem FC Carl Zeiss Jena
Verlosung 5x2 Freikarten zu den Heimspielen
- Tombola**
1. Preis: 10er Karte MTT
2. Preis: Osteopathische Behandlung bei Dirk Hesse
3. Preis: Klassische Massage
+ viele tolle Sachpreise
Der Erlös wird gespendet.
- Geschichte des Hauses** Graf Oeynhausens trägt vor
- Cafeteria GEÖFFNET**
- SCHNUPPER-ANGEBOTE**
Entspannung, Lehrküche, Bewegungskurse (Sportbekleidung erforderlich)
- TEDDY-AMBULANZ**

Wir stellen unser Haus vor.

AMBULANTES REHA ZENTRUM JENA GMBH & CO. KG
Ebereschenstraße 1+3 // 07747 Jena // © 03641 4824103 // www.arz-jena.de

herstellung. An diesem Tag aber konnten Besucher einen Blick hinter die Kulissen werfen. Ärzte hielten Fachvorträge zu den Themen Rehabilitation, Schlaganfall und Prothesen. Die Besucher konnten sich in der Cafeteria stärken oder Körbe werfen mit den Jena Caputs, außerdem wurden beim Torwandschießen mit dem FC Carl Zeiss Jena 5 x 2 Freikarten zu den Heimspielen verlost. Ganz im Sinne der Ambulanz konnten Kinder ihre kranken Kuscheltiere professionell in der Teddy-Klinik verarzten lassen.

Der Unternehmenseigner, Marcus Graf von Oeynhausensierstorpf, aus Bad Driburg gab in einem kleinen Vortrag einen Einblick in die Geschichte des ARZ.

von Annela J. Hilgenberg, Public Relations, UGOS

ÜBER DAS ARZ

Das Ambulante Reha Zentrum Jena (ARZ) hat es in sich. Alles begann mit dem Angebot einer orthopädischen und neurologischen Reha, doch mittlerweile ist das Angebot weit umfassender. Mit einer modernen Ausstattung bietet das ARZ Gesundheitsinteressierten umfangreiche Möglichkeiten. Im Heilmittelbereich können Kinder und Erwachsene ihre Ergo-, Logo- oder Physiotherapie-Rezepte einlösen. Das Bewegungsbad wird für den Präventionskurs Aquafitness und für das Funktionstraining genutzt. Interessierte können an verschiedenen Präventionskursen wie der Neuen Rückenschule, Progressiven Relaxation oder der Beckenbodenschule teilnehmen. In allen Bereichen gibt es Angebote für Selbstzahler. Auch eine Ernährungsberatung ist im ARZ mit Dr. Silvia Steiner ansässig.



1



2



3



4



5

- 1 | Die Vorstellung der Beckenbodenschule und der Physikalischen Therapie war gut besucht! Von links: Elisabeth Zirnsack-Liehr (verdeckt), Sarah Franke und Silva Hofmann
- 2 | Die kleine Mirabell Landgraf ist glücklich, dass der Teddy wieder gesund ist. Schwester Janine Grund und ihre Tante Lea Malich, Logopädin im ARZ, haben in der Teddyklinik nachgeholfen.
- 3 | Dr. Katrin Bergmann und Prof. Dr. Ottmar Leidner sind ebenfalls zufrieden mit dem Tag
- 4 | Marcus Kietzer (2. von links) konnte mit den Kollegen von den Jena Caputs jede Menge Körbe treffen
- 5 | Pünktlich zum Tag der offenen Tür wurde die Broschüre fertig, nur die Einlegeblätter mussten noch eingefügt werden. Bei 2.500 Stück keine Kleinigkeit..... Vielen Dank für's Anpacken an Marcus Wolt, Cindy Wirrwa und Sabine Ackermann sagen Annela Hilgenberg (rechts) und Julia Günther

DIE ABWECHSLUNGSREICHEN SEITEN DER AUSBILDUNG

Kauffrau im Gesundheitswesen

Seit dem 1. August 2016 bin ich Auszubildende als Kauffrau im Gesundheitswesen in der Marcus Klinik. Schon den ersten Tag habe ich trotz meiner Nervosität als sehr herzlich empfunden, denn ich wurde von den Mitarbeitern sofort offen aufgenommen. Die Abteilungen, die ich durchlief, waren interessant und vielseitig gestaltet. Wie zum Beispiel die Rezeption mit dem direkten Patientenkontakt. Hier musste man den richtigen Umgang mit den Patienten erst einmal erlernen, was mir sehr viel Freude bereitet hat. Auch Abteilungen wie Patientenaufnahme, Therapieplanung oder Pflege waren spannend. Und

als ich mit der Unterstützung der Mitarbeiter meine Aufgaben zum Schluss selbstständig erledigen konnte, habe ich mich sehr gut gefühlt und war sogar ein wenig stolz auf mich.

Doch gab es nicht nur die Marcus Klinik, sondern ich durfte während meiner Ausbildung auch die Zentrale Finanzbuchhaltung der Unternehmensgruppe in den Räumen der Bad Driburger Naturparkquellen und die Abteilung Public Relations in der Holding erleben.

Fortsetzung auf Seite 28

Fortsetzung von Seite 28

EINDRÜCKE IN DER PARK KLINIK

In der Park Klinik konnte ich im Marketing ebenfalls viele Eindrücke sammeln. Zunächst war es schwierig, sich erneut in einer Klinik zurecht zu finden. Neue Mitarbeiter und viele verschachtelte Wege. Doch mit der Unterstützung der Kollegen habe ich mich von Tag zu Tag sicherer gefühlt und konnte mich immer besser in der Park Klinik orientieren. Die Atmosphäre war stets locker. Die Mitarbeiter haben ein freundschaftliches Verhältnis und Hilfsbereitschaft wird hier groß geschrieben. Das konnte ich spüren! Es hat mir hier sehr viel Spaß gemacht. Der morgendliche Weg durch den Park, hoch zur Klinik, war jeden Tag aufs Neue schön. Nochmal vor Arbeitsbeginn die Vögel zwitschern hören und die Landschaft genießen, sodass man oben angekommen munter und voll aufgeweckt in den Tag starten konnte. Auch nach Feierabend war der Weg runter nochmal eine gute Gelegenheit abzuschalten und entspannt zu Hause anzukommen.

Da Julia Günther, Referentin für Marketing der Gräflichen Kliniken, für alle Kliniken der UGOS zuständig ist, waren wir auch oft in der Caspar Heinrich Klinik und in der Marcus Klinik unterwegs.

In der Caspar Heinrich Klinik wurden wir beim Eintreten stets freundlich von der Rezeption empfangen. Da sich der Speisesaal und der Therapiebereich im Erdgeschoss befinden, war es in der Caspar Heinrich Klinik stets sehr lebendig, was ich als sehr positiv empfunden habe. In dem Sporttherapeutischen Zentrum der Klinik durfte ich bei einem Fotoshooting mit dabei sein und habe den Raum noch sehr schön in Erinnerung. Sehr offen gestaltet und mit dem Blick auf den Park und die Therme, radelt man doch gerne auf dem Ergometer. Ganz besonders habe ich mich immer gefreut, wenn ein Termin in der Marcus Klinik anstand. Die bekannten Gesichter wiederzusehen, mit denen alles angefangen hat, war jedes Mal sehr schön. Auch die Kollegen haben sich immer gefreut, wenn ich mal wieder zu Besuch kam. Ein offenes Ohr, auch wenn der Arbeitsalltag einmal stressig ist, haben alle immer für mich gehabt.



Auszubildende Christina Meier berichtet über ihre Erfahrungen.
(Foto: Julia Günther)

HERAUSFORDERUNGEN IN DER FIBU

Alles in allem kann ich sagen, dass die drei Monate in der Abteilung Marketing wirklich spannend, abwechslungsreich und interessant waren. Man lernt noch mehr von den Unternehmensbereichen kennen und kann sehr kreativ arbeiten.

Nun erwartet mich die Personalabteilung in der Marcus Klinik, die sicherlich auch sehr aufregend sein wird. Im Januar 2019 werde ich meine Ausbildung voraussichtlich abschließen und freue mich dann auf eine spannende Zeit mit neuen Herausforderungen in der Finanzbuchhaltung der Unternehmensgruppe.

von Christina Maier, Auszubildende Kauffrau
im Gesundheitswesen, Marcus Klinik

WER HAT DIE NASE VORN?

„Azubis vs. Chefs“ für einen guten Zweck



Geschäftsführer Peer Kraatz und der Auszubildende Jannik Lessmann stehen sich trotz hartem Wettkampf fair gegenüber
(Foto: Jan Nowak)

Für die diesjährige Veranstaltung wurden heimische Unternehmen zur Unterstützung herangezogen: Zehn Vorgesetzte traten gegen fünfzehn Auszubildende an. Unter ihnen Peer Kraatz als Chef (Geschäftsführer der Gräflichen

„Es ist eine super Idee, dass Chefs und Azubis sich bei einem solchen Match mal auf einer ganz anderen Ebene treffen. Der Ehrgeiz beider Gruppen ist förmlich spürbar!“

Peer Kraatz

chen Kliniken) und der Auszubildende Kaufmann im Gesundheitswesen Jannik Lessmann. Zwei Monate vor dem Spiel konnten alle sich in freiwilligen Trainingseinheiten an den Ballsport herantasten oder – je nach Kenntnisstand - sich weiterbilden. Organisiert wurde die Veranstaltung von Florian Hegemann mit dem TV Jahn im Rücken. Ein gewisser Ehrgeiz herrscht in beiden Teams: Die Chefs sind in der Regel älter als ihre Kontrahenten und im Berufsleben die Tonangeber. Die Azubis hätten schon gern mal die Chefs mal in die Tasche gesteckt....

MIT JUBEL UND SHOW

Beim Match in der Sporthalle auf dem Krähenhügel herrschte eine Atmosphäre wie bei einem richtigen Basketballerby: Musik und Showeinlage heizten die rund 200 Zuschauer an, es wurde gejubelt und angefeuert. Obwohl die Azubis einen guten Start hinlegten, mussten sie am Ende eine Schlappe von 46:37 einstecken. Und das, obwohl

sie zahlenmäßig überlegen waren! Die Chefs und vor allem auch die Azubis nahmen es mit Humor – schließlich haben die Azubis beim vorherigen Match gewonnen. Zumal die Einnahmen für einen guten Zweck sich sehen lassen können: insgesamt 2.000 Euro kamen zusammen.

„Leider konnte ich aufgrund einer Verletzung gar nicht so lange spielen. Aber es hat wirklich Spaß gemacht und die Stimmung war richtig aufgeladen!“

Jannik Lessmann

von Johanna Niebuhr, Auszubildende Kauffrau im Gesundheitswesen und Annela J. Hilgenberg, Public Relations, UGOS



Ein spannendes Match: Chefs und Azubis traten ehrgeizig beim Basketball gegeneinander an. Die Stimmung in der Halle war geladen und die Chefs gingen als Sieger hervor... (Foto: Jörg Wiechers-Wiemers)

DIE ZEIT, DIE WIR UNS NEHMEN

Gesundheitsangebote der Gräflichen Kliniken

ÜBER UNS KLINIKGRUPPE FACHGEBIETE KARRIERE PRESSEINFO SUCHEN

UNSERE ANGEBOTE FÜR PRIVATZÄHLER

Gönnen Sie sich eine Auszeit, in der Sie etwas für Ihren Körper und damit für Ihre Gesundheit tun! Unsere Gesundheitspauschalen können einen Anstoß bieten, möglichst lange gesund und aktiv zu bleiben.

Für jeden Anspruch haben wir ein entsprechendes Angebot zusammengestellt, bei dem Sie sowohl die stilvolle Atmosphäre in Bad Driburg genießen, als auch sich aktiv betätigen können. Treffen Sie für sich die passende Wahl und stimmen Sie gerne individuelle Wünsche mit unseren Therapeuten ab.

IHRE GANZ PERSÖNLICHEN GESUNDHEITSTAGE

Gesundheit ist ein Zustand kompletter Harmonie des Körpers, Verstandes und Geistes.

Wie wäre es also mit einer Extraportion Gesundheit? Gemeinsam mit Ihnen stellen wir das für Sie richtige Therapiepaket zusammen. Besuchen Sie uns in Bad Driburg und finden Sie hier einen Ort in wunderbarer Natur vor, an dem Sie sich wohlfühlen und etwas Gutes für Ihre Gesundheit tun können. Genießen Sie Ihren Aufenthalt in der Driburg Therme mit ihren verschiedenen Saunen, dem Innen- und Außenbereich. Nutzen Sie die wohlige Wärme des Thermalwassers, um sich zu entspannen und Energie zu tanken. Außerdem stehen Ihnen verschiedene Angebote für Ihre Fitness zur Verfügung.

Hinweise

IHRE ANSPRECHPARTNER

Caspar Heinrich Klinik

- Programm und Preise in der Caspar Heinrich Klinik
- Programm und Preise in der Marcus Klinik
- Programm und Preise in der Park Klinik

Einfach mal ein paar Tage sich selbst und der eigenen Gesundheit widmen! Unsere Pauschalangebote finden Sie auf www.grae-fliche-Kliniken.de unter dem Punkt „Klinikgruppe“ und „Angebote für Selbstzahler“. (Foto: screenshot)

„Gesundheit ist ein Zustand kompletter Harmonie des Körpers, Verstandes und Geistes“ – wie wäre es also mit einer Extraportion Gesundheit? Die Gräflichen Kliniken in Bad Driburg bieten schon seit einigen Jahren ihre sogenannten Gesundheitspauschalen an. Ehemalige Patienten, ihre Begleitpersonen oder weitere Interessierte haben damit die Möglichkeit, sich ein paar Tage Gesundheitsurlaub zu gönnen.

Bisher waren die Gesundheitspauschalen nur ein Angebot der Caspar Heinrich Klinik und der Marcus Klinik. Doch dies hat sich mit diesem Jahr geändert. Es war uns wichtig, auch die Park Klinik nicht außer Acht zu lassen. Denn wie könnten wir jemandem nur die unglaublich schöne Lage der Klinik in Bad Hermannsborn mit ihrem eigenen Park vorenthalten? Um einmal richtig durchatmen zu können und die Seele baumeln zu lassen, gibt es wohl keinen besseren Ort. Somit gibt es nun auch in der Park Klinik vier Angebote, um der Gesundheit etwas Gutes zu tun.

Fortsetzung auf Seite 30

Fortsetzung von Seite 29



Von September bis Februar bieten die Kliniken spezielle Angebote rund um Gesundheit an. Mit Festtagsmenüs und besinnlichen Zeiten. (Foto: Julia Günther)

In Zusammenarbeit mit allen involvierten Kolleginnen und Kollegen wurden die bestehenden Angebote ein wenig überarbeitet oder angepasst und

weiter entwickelt. Daraus ist dann eine neue Broschüre entstanden, in der sich insgesamt acht Gesundheitspauschalen präsentieren.

Alle Angebote auf einen Blick:

- Das Kreuz mit dem Kreuz-Gesundheitstage
- Ihre ganz persönlichen-Gesundheitstage
- Wohlfühl-Gesundheitstage
- Fitnesstage
- Herz-Kreislauf-Gesundheitstage
- Golf-Gesundheitstage
- Kleine Auszeit
- Ich fühl mich gut-Gesundheitstage

Wie sich die Angebote der Gesundheitspauschalen zusammensetzen und was genau dazu gehört, ist auf www.graefliche-kliniken.de unter „Klinikgruppe“/ „Angebote für Privatzahler“ zu finden und auch direkt buchbar.

WINTERSPEZIALANGEBOT

Darüber hinaus bieten die Caspar Heinrich Klinik, die Marcus Klinik, die Park Klinik sowie die Moritz Klinik von September bis Februar ein spezielles Weihnachtsangebot für alle, die über die Feiertage nicht allein sein wollen, an. Selbstzahler haben die Möglichkeit, besinnliche Gesundheitstage in der Zeit rund um den Jahreswechsel zu erleben. Der Dezember bietet ein weihnachtliches Freizeitprogramm und an den Feiertagen warten leckere Festtagsmenüs.

von Julia Günther, Referentin für Marketing,
Gräfliche Kliniken

HISTORISCHER FUND

Alte Bad Hermannsborner Limonade entdeckt



Eine alte Flasche mit der Aufschrift „Bad Hermannsborner Edellimonade“ hat Klaus Vandieken neugierig gemacht. Hier präsentiert er seinen Fund. (Foto: privat)

Während des Einzäunens einer Wiese nahe der Ortschaft Holzhausen und den dazugehörigen Erdarbeiten stießen mein Vater, Wolfgang Vandieken, und ich, Klaus Vandieken, auf eine Glasflasche. Diese war sehr stark verdreckt, doch nach grober Reinigung war klar, dass diese Flasche aus dem nah gelegenen Ort Bad Hermannsborn stammt!

DAS ALKOHOLFREIE EDELGETRÄNK

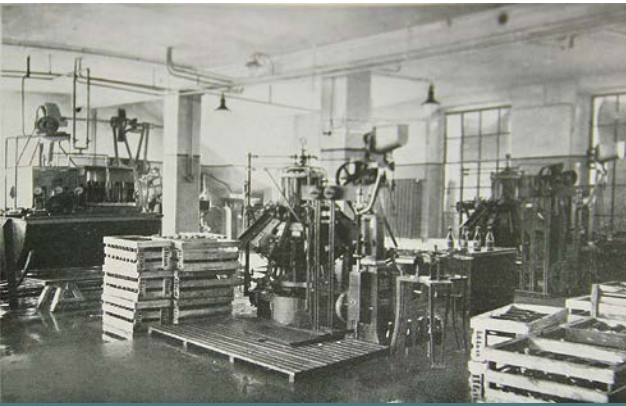
Die Aufschrift „Hermannsborner Limonade - Das alkoholfreie Edelgetränk“ und die Ätzung auf der Rückseite machten mich neugierig. Nach Gesprächen mit einigen älteren Ortskundigen fand ich heraus, dass niemand sich an Getränke aus Bad Hermannsborn erinnern kann. Dieses machte die Geschichte der Flasche noch interessanter, doch

auch das Internet gab nicht viel mehr preis, als dass die Quellen seit 1860 unter anderem zur Getränkegewinnung genutzt wurden. Viel mehr konnte ich leider nicht herausfinden.

von Klaus Vandieken, Finder einer
historischen Flasche

WAS DIE FORSCHUNGEN DER UGOS ERGABEN

Der Flaschenfund hat auch uns neugierig gemacht und ich, Johanna Niebuhr, bin noch einmal losgezogen, um weiter zu forschen. Mir ist eingefallen, dass Martin Stanek eine Menge zu der Geschichte rund um Bad Hermannsborn weiß und siehe da – ich bin fündig geworden! Zu meinem Glück war



Flaschenfüllstation in Bad Hermannsborn

So sah damals die Werbung für das edle Getränk aus!
(Foto: Johanna Niebuhr)

außerdem gerade der ehemalige Getränkegroßhändler Hubert Schwartländer in der Park Klinik zur Reha und es ist uns gelungen ein paar Grunddaten über die Abfüllanlage herauszufinden. Der Grundstein wurde am 10. Mai 1924 gelegt. Es ist nicht klar, wie viele Jahre die Abfüllstation in Betrieb war, ehe die Großhändler den kleinen Betrieb aus Bad Hermannsborn ablösten und die Anlage stillgelegt wurde. Hubert Schwartländer, der seinen Vertrieb in Aschenberg hatte, erinnert sich, dass er damals sehr enttäuscht war über die Stilllegung. „Die Bad Hermannsborner Edellimonade war damals viel leckerer und besser, als die der Großunternehmen“, erinnert er sich.

Ein Exemplar der Limonadenflasche steht in der Park Klinik in der kleinen Ausstellung bei der Bäderabteilung. Wer weiß, vielleicht gibt es ja nach diesem Artikel noch eine Fortsetzung der Geschichte??

von Johanna Niebuhr,
Auszubildende Kauffrau Gesundheitswesen

Martin Stanek und Hubert Schwartländer erinnern sich noch gut an die leckere Bad Hermannsborner Edellimonade
(Foto: Johanna Niebuhr)

DANN ABER RICHTIG!

Heike Lütkehaus ist jetzt Fachfrau für Bäder, Güsse, Wickel, Waschungen und Bürstenmassagen

Die Ausbildung zur Gesundheitstrainerin ist geschafft, freut sich Heike Lütkehaus über ihren Erfolg. Sie hat insgesamt 150 Lerneinheiten in drei Phasen absolviert und ist jetzt bestens gerüstet für ihren Beruf.

Die gelernte Gärtnerin konnte vor zwei Jahren aus der Abteilung Reinigung in die Bäderabteilung der Park Klinik wechseln und hatte sofort Spaß an ihrer neuen Arbeit. „Dann aber richtig“ fasste sie den Entschluss, eine dreiwöchige Ausbildung in Bad Lauterberg an der Oder zu absolvieren. „Ich wollte einfach wissen, was ich den Patienten Gutes tue.“ Als Kneipp- Gesundheitstrainerin kann sie jetzt die Gesundheitsverfahren des Badearztes Sebastian Kneipp vermitteln. Bäder, Güsse, Wickel, Waschungen und Bürstenmassagen dienen der Gesunderhaltung und Heilung. Die Kraft des Wassers nutzen kann man aber auch beim Wassertreten. Dieses Thema wählte sie für die Abschlussprüfung.

Sie empfiehlt das Wassertreten bei Einschlafstörungen, bei Beginn arterieller Durchblutungsstörungen, Krampfadern, nach Venenentzündungen, Störung der Wärmeregulation, Infektanfälligkeit und Neigung zu hohem Blutdruck. „Abends durchgeführt hilft es besser einzuschlafen, morgens belebt es“. Sie vermittelt diese Anwendungen nicht nur, sondern macht auch selbst regen Gebrauch davon. „Für unsere Gesundheit tragen wir selbst die Verantwortung.“

Die fünf Elemente der Gesundheit (nach Kneipp) sind auch ihr Lebensmotto: Ordnung, Bewegung, Ernährung, Hydro- und Phytotherapie. Heike Lütkehaus liebt die Arbeit im Garten und Pflanzen, macht gerne Sport und achtet auf die

Ernährung. Kneipp meint dabei die Lebensordnung und das Lebenselixier aus Wasser und Pflanzen.

von Dominique Zapfe-Nolte, Park Klinik; Fotografin und freie Mitarbeiterin bei Bad Driburg im Blick

Kneipp-Gesundheitstrainerin Heike Lütkehaus: In der gräflichen Gärtnerei machte sie zuerst eine Ausbildung, arbeitete später als Reinigungskraft und jetzt als Bäderhilfe in der Park Klinik Bad Hermannsborn
(Foto: Dominique Zapfe-Nolte)

HELDEN DES ALLTAGS

Manchmal muss man handeln, ohne lang nachzudenken

Im Oktober kam es in der Park Klinik Bad Hermannsborn zu einem akuten Notfall. Ein aufgeregter Patient kam an die Rezeption gelaufen und rief: „Auf dem Platz vor dem Park Café ist jemand zusammengebrochen und bewegt sich nicht mehr!“ Daniela Brayshaw informierte sofort das medizinische Personal der Klinik, während ein Mitarbeiter des Sicherheitsdienstes spontan auf den Parkplatz lief. Dort war schon eine weitere Ersthelferin vor Ort, die er anwies, den Kopf des Patienten zu stützen. Er stellte fest, dass der Patient nicht ansprechbar ist und konnte keinen Puls erfühlen. Beherzt begann er mit einer kräftigen Herzrhythmusmassage. „Ich kann nicht mehr sagen, wie lange ich die Massage durchgeführt habe. In so einer Situation hat man ein sehr unbestimmtes Zeitempfinden - ich glaube, es ging aber

alles relativ schnell, das Eintreffen des medizinischen Personals des Hauses, wie auch das der Notärztin“, beschreibt der Retter die Situation hinterher. Es war für ihn selbstverständlich, nicht lang zu zögern: „Da wir von der Freiwilligen Feuerwehr mehrmals im Jahr ähnliche Situationen üben und ich darüber hinaus das Erlernte im Ernstfall schon einmal einsetzen musste, habe ich total automatisch reagiert. Ich habe „gar nichts“ gedacht, ich habe einfach nur gehandelt, beschreibt er den Impuls. Mit Erfolg, denn der Patient konnte von den eintreffenden Ärzten ins Leben zurückgeholt werden und war schon kurze Zeit später auf dem Weg der Besserung.

von Anneka J. Hilgenberg nach Protokoll des heimlichen Lebensretters



Hauptsache handeln! Schnelle Hilfe kann Leben retten – wer spontan eingreift, macht oft instinktiv das Richtige. (Foto: shutterstock)

DIE SOZIALARBEITERTAGUNG DER GRÄFLICHEN KLINIKEN

Jedes Jahr ein Überraschungspaket



Sozialarbeitertagung in der Caspar Heinrich Klinik (Foto: Christina Maier)

Am 28. und 29. September 2018 fand in der Caspar Heinrich Klinik die 34. Sozialarbeitertagung statt. Wieder haben wir es geschafft, für die rund 70 Teilnehmer dieser Veranstaltung ein fachlich interessantes und dabei buntes sowie abwechslungsreiches und dieses Mal vor allem humorvolles Programm auf die Beine zu stellen. Zwei rundum gelungene Tage liegen hinter uns. Grund genug,

sich schon jetzt auf die nächste Veranstaltung in 2019 zu freuen.

Die Sozialarbeitertagung der Gräflichen Kliniken ist bei aller vorhandenen Erfahrung und präziser Vorbereitung auch immer wieder aufs Neue ein Überraschungspaket. Zum einen wissen wir nie, ob wir mit unserem Programm, der Themenwahl sowie den Referenten bei den Teilnehmern ins Schwarze treffen werden, zum anderen ist die Teilnehmerzahl auch erst einige Tage vor Veranstaltungsbeginn wirklich konkret. Ebenso wie das Wetter an diesen beiden Tagen, lässt sich auch die Gesamtstimmung nicht vorhersagen.

BUNT GEMISCHTES ORGA-TEAM

Schon zu Jahresbeginn startet unsere Planung. „Unsere Planung“ heißt, dass sich hier immer ein Team aus Kolleginnen und Kollegen formiert, die aus den Bereichen Vertrieb, Marketing, Sozialdienst, Ärzte, Verwaltung, Küche und Technik kommen. Nur gemeinsam lässt sich eine solche Veranstaltung auf die Beine stellen sowie organisieren und dann auch durchführen.

Erst nach Sichtung der Feedback-Fragenbögen aus dem vorherigen Jahr, einigen Gesprächen und Diskussionen stehen dann die Hauptthemen der Veranstaltung fest. Denn hierbei ist es uns besonders wichtig, dass die Teilnehmer einen Mehrwert haben und in für sie relevanten Themen ihr Wissen erweitern können. Auch der Spaßfaktor darf natürlich nie fehlen! Fest steht von Anfang an, dass wir die Sozialarbeitertagung dafür nutzen möchten, um unsere Leistungen in den Kliniken vorzustellen, unsere Netzwerke zu pflegen, neue Gesichter kennenzulernen und Kontakte zu knüpfen.

WARTEN AUF DIE HUMORPILLE

Für das diesjährige Programm haben wir uns von der Aktualität der Themen und der Bedeutung für die Arbeit der Sozialarbeiter leiten lassen. Aber auch der Blick über die Alltagsarbeit hinaus sollte auf keinen Fall fehlen. Nach den einleitenden Worten von Peer Kraatz, Geschäftsführer der Gräflichen Kliniken Bad Driburg, konnte Vertriebsleiter Ulrich Clemens dann den Mann ankündigen, auf den – so haben wir es dann gehört – schon

viele erwartet hatten: Matthias Prehm von „Humorpille“. Denn die Kraft des Humors ist auch im Krankenhaus- und Medizinbetrieb mittlerweile unbestritten. Bei aller Empathie tut es sowohl den Beteiligten als auch den Betroffenen in bestimmten Situationen gut, auch durch einen Spritzer Humor Abstand zu bekommen und vielleicht hierdurch einen hilfreichen Perspektivewechsel zu erfahren. Wie geht das? Und wo sind dem Humor Grenzen gesetzt? Wann ist er erlaubt und wo ist er unangebracht? Matthias Prehm zeigte an vielen Beispielen, wie ein wertschätzender, mitnehmender Humor gelingen kann. Seine Beispiele waren zudem mit anschaulich ernsten und heiteren Anekdoten aus seinem Berufsleben als Intensivkrankenpfleger durchsetzt. Mit großem Engagement schilderte er eindrucksvoll Situationen, in denen Humor mal mehr und mal weniger angebracht war bzw. ist. Sein Können, dies aus verschiedenen Perspektiven zu erzählen, sorgte bei allen Teilnehmern für große Zustimmung und Spaß. Es gab sicherlich niemanden, der nicht berührt wurde oder am Ende sogar mitlachen musste.

BBQ AUF DER RENNSTRECKE

Und so schön wie der erste Tag auch begonnen hatte, sollte er auch enden. Für die Abendveranstaltung hatten wir in diesem Jahr den Bilster Berg auserwählt. Die Teilnehmer wurden mit einem Bus in Bad Driburg abgeholt und zur Rennstrecke in Merlsheim gefahren. Doch wer jetzt dachte, dass er dort einfach nur abgesetzt werden würde, der hatte sich getäuscht. Jetzt ging es doch erst so richtig los. Denn der Bus nahm nicht den Weg zum Parkplatz, sondern zur Rennstrecke, über die er einige Male mit den Teilnehmern „schoss“. Beim anschließenden BBQ war dann ausreichend Zeit für gute Gespräche.



Referentin Ulrike Kramer machte das Entlassmanagement zum Thema ihres Vortrags (Fotos: Christina Maier)

So hatte der erste Tag der Fortbildung eine günstige und aufnahmebereite Stimmung für den zweiten Tag vorbereitet. Hier ging es um wichtige Gesetzesänderungen im Krankenhausrecht, von denen alle Sozialdienste in den Akutkrankenhäusern betroffen sind. Das Entlassmanagement wie es heute im Gesetz steht, war für die Krankenhäuser zunächst ein ungeliebtes Kind. Seit Oktober 2017 sind die Abläufe und Vorgaben in § 39, Absatz 1a in SGB V geregelt. Der Entlassplan, der Entlassbrief und der Medikationsplan sind hier verpflichtend vorgegeben. Doch wie weit ist dieses spannende Thema in den Krankenhäusern mittlerweile verankert? Wie sind hier die Zuständigkeiten geregelt? Und an welchen Stellen gibt es nach wie vor Handlungsbedarf? Alles, was hierzu wissenswert ist, konnte Ulrike Kramer kenntnisreich vermitteln. Sie ist die 2. Vorsitzende der DVSG (Deutscher Vereinigung für soziale Arbeit im Gesund-

heitswesen) und leitet seit knapp einem Jahr das Stationäre Patientenmanagement in der Universitätsklinik in Düsseldorf.

EINSICHTEN ZUR PSYCHOKARDIOLOGISCHEN BETREUUNG

Eingebettet war dieser Vortrag in zwei spannende Beiträge unserer Chefärzte Dr. Markus Wrenger und Dr. Stephan Bambach, wobei Dr. Wrenger nach kurzen einleitenden Worten an seine Kollegin, die Diplom-Psychologin Margarita Sawadski übergab. Sie stellte das neue Konzept der „Psychokardiologischen Betreuung“ in der Caspar Heinrich Klinik vor und eröffnete vielen Zuhörern neue Einsichten. Der Einfluss der psychischen Verfassung ist oft von großer Bedeutung für das vermeintlich objektive kardiologische Krankheitsbild. Hier hat die Caspar Heinrich Klinik die gute Gelegenheit genutzt, mit einem besonders spannenden Schwerpunkt im Bereich der Kardiologie auf sich aufmerksam zu machen.

EIN GESUNDER RÜCKEN

Dr. Stephan Bambach, Chefarzt der Orthopädie, trug einmal mehr den aktuellen Stand der medizinischen Wissenschaft bei Wirbelsäulenproblemen, deren Vorbeugung und Folgen bei möglichen operativen Eingriffen vor. Dass die fachlich gute Rehabilitation hierbei selbstverständlich eine besondere Rolle spielt, ist einleuchtend. Dr. Stephan Bambach gelang es aber auch, launig und mit viel Wissen die wichtige Rolle der Prävention und den Zusammenhang mit dem eigenen Lebensstil gerade für einen gesunden Rücken zu beschreiben.

von Julia Günther, Referentin für Marketing Gräflische Kliniken und Ulrich Clemens, Vertrieb Gräflische Kliniken Bad Driburg



Stefan Prehm referierte humorvoll über die richtige Prise Humor und den Einsatz der „Humorpille“

Die Diplom-Psychologin Margarita Sawadski stellte heraus, welchen Einfluss die psychische Verfassung bei vermeintlich kardiologischen Krankheitsbildern spielen kann.



GRATULATION! PARK KLINIK BAD HERMANNSBORN ERHÄLT ICW WUNDSIEGEL



Präsentieren stolz das Zertifikat für das ICW Wundsiegel, ein Qualitätssiegel für die Ausführung von zeitgemäßem und professionellem Wundmanagement. Von links: Kerstin Gallmann, Peer Kraatz, Sabine Möwis, Tanja Beynon und Nicole Festl (Foto: Julia Günther)

Was für eine großartige Nachricht – im August diesen Jahres hat die Park Klinik Bad Hermannsborn das ICW Wundsiegel für den Bereich des Stationären Wundmanagements erhalten. Unter Leitung von Sabine Möwis, stellvertretende Pflegedienstleitung und leitende Wundexpertin, kann die Park Klinik nach fünf Jahren intensiver Vorbereitung auf ein tolles Ergebnis blicken. Damit ist sie eine von insgesamt drei Rehakliniken in Nordrhein-Westfalen, die sich das Wundsiegel erarbeitet haben.

ABER WAS IST DAS WUNDSIEGEL GENAU?

Es handelt sich um ein Qualitätssiegel für die Ausführung von zeitgemäßem und professionellem Wundmanagement. Entwickelt wurde das Qualitätssiegel unter der Federführung der Initiative Chronische Wunden e. V. (ICW), des Wundzentrums Hamburg und zahlreicher medizinischer Fachgesellschaften sowie der Zertifizierungsgesellschaft DQS.

MODERNE WUNDVERSORGUNG IN DER PARK KLINIK BAD HERMANNSBORN

Bundesweit leiden bis zu vier Millionen Menschen an chronischen Wunden – gemeint sind damit ausschließlich Wunden, die innerhalb von vier Wochen nach ihrer Entstehung trotz Therapie nicht heilen. Unterschiedliche Behandlungsverfahren,

fehlende standardisierte Diagnostik und unter den einzelnen Akteuren nicht abgestimmte Therapien erschweren einen kontinuierlichen Behandlungserfolg für den Patienten oder können diesen sogar verhindern. Die Park Klinik Bad Hermannsborn begegnet dieser Situation seit langem durch den Einsatz eines Wundmanagements, welches eine einheitliche und nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen durchgeführte Wundtherapie sicherstellen soll. Das bedeutet Wundversorgung nach den neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen sowie den Nachweis für eine hochwertige Versorgung. Chronischen und schwer heilenden Wunden geht häufig ein langer Leidensweg mit Schmerzen und einer massiven Einschränkung der Lebensqualität voraus. Ursachen wie Diabetes mellitus oder

Durchblutungsstörungen sind so vielfältig wie ihre Behandlungsmethoden. Durch unser Wundmanagement stellen wir sicher, dass Patienten und ihre Wunde nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen und Behandlungsprinzipien behandelt und versorgt werden.

WUNDEN RICHTIG DOKUMENTIEREN

Durch kontinuierliche Weiterbildung auf dem Gebiet der hydroaktiven Wundbehandlung, der fachgerechten Kompression, der Vakuumtherapie und der eventuellen Infektbekämpfung können unsere zertifizierten Wundexperten (ICW) eine gleichbleibende hohe Qualität ihrer Arbeit gewährleisten. Eine begleitende bedarfsgerechte Schmerztherapie durch unsere Algesiologische Fachassistentin und eine enge Zusammenarbeit aller Fachabteilungen wie Chirurgie, Diabetesfachkraft, Diätberatung sind für uns selbstverständlich. Ein modernes Wunddokumentationssystem zur ständigen Kontrolle der Wundsituation, die professionelle Schulung von Mitarbeitern, Patienten und eventuell ihren Angehörigen sowie ein Entlassungsmanagement zur Sicherstellung der



adäquaten Versorgung nach dem Reha-Aufenthalt dürfen ebenfalls als selbstverständlich angesehen werden.

WIE IST DER ABLAUF IN UNSERER KLINIK?

Alle Patienten mit akuten, chronischen, komplizierten oder infizierten Wunden werden unseren

Wundmanagern vorgestellt. In Zusammenarbeit mit dem leitenden Oberarzt erstellt das Team mit dem jeweiligen Patient einen individuellen Behandlungsplan. Während des gesamten Aufenthaltes organisiert, dokumentiert und begleitet unser Wundexperte den Therapieablauf.

Im Anschluss an die stationäre Reha werden der behandelnde Arzt (Hausarzt), die Angehörigen

und gegebenenfalls der Pflegedienst über die durchgeführte und weiter empfohlene Wundbehandlung informiert, sodass die Weiterversorgung auch im häuslichen Umfeld sichergestellt und fortgeführt werden kann.

von Julia Günther, Referentin für Marketing,
Gräflische Kliniken



SABINE MÖWIS

Stellvertretende Pflegedienstleitung und leitende Wundexpertin:

„Seit 2006 gibt es ein eigens eingerichtetes Wundzimmer mit einer zentralen Wundversorgung in der Park Klinik. Dieses Zimmer wurde von den Kollegen und mir mit viel Enthusiasmus und Engagement aufgebaut und geführt. Die Qualität unserer Arbeit konnte sich von Anfang an sehen lassen, trotzdem haben sich immer mehr Kollegen weitergebildet.“

Bei einer meiner zahlreichen Besuche auf Fachmes- sen und Kongressen erfuhr ich von der Möglichkeit einer Zertifizierung durch die ICW. Wir waren sofort alle Feuer und Flamme, aber manchmal ist es auch gut, wenn man am Anfang nicht weiß, was alles auf einen zukommt.

Letztendlich hat es dann doch 5 Jahre gedauert bis wir mit viel Durchhaltevermögen und genauso viel Teamgeist alles auf einem guten Stand hatten und die notwendigen Anforderungen erfüllten.

Im August diesen Jahres war es dann soweit. Zwei Tage wurden wir auditiert, es war einerseits eine sehr angenehme Atmosphäre, andererseits aber auch für alle sehr aufregend.

Als die positive Nachricht kam, dass wir das Siegel erhalten, liefen schon Tränen der Freude und Erleichterung. Es war mir von Anfang an eine Herzensangelegenheit unsere gute Arbeit ganz offiziell und mit Siegel für alle sichtbar zu machen. Aber wie sagt man so schön? „Nach dem Audit ist vor dem Audit...!“

Denn diese Zertifikat ist auch eine Verpflichtung uns weiter zu entwickeln und immer auf dem neusten Stand zu bleiben.“



KERSTIN GALLMANN

Pflegedienstleitung:

„Ich bin sehr stolz auf meine Mannschaft, die ein wirklich hohes Ziel gemeinsam erreicht hat. Denn die Park Klinik ist bundesweit erst die vierte Rehaklinik, die dieses Siegel bekommen hat.“

MIT 360° ALLES IM BLICK

Thomas Graßhoff, Pflegedienstleiter in der Marcus Klinik, arbeitet mit der Robert Bosch Stiftung am Projekt „360° Pflege – Qualifikationsmix für den Patienten“

Was bedeutet eigentlich „Pflege“ und was verbirgt sich genau dahinter? Das Verständnis der Pflege hat sich in den vergangenen Jahren stark gewandelt. Mittlerweile steht eine große Anzahl von Studiengängen rund um die Pflege zur Verfügung, doch es hapert noch mit der systematischen Verankerung in der Versorgungspraxis.

Vor diesem Hintergrund hat die Robert Bosch Stiftung rund 40 Vertreter der Pflege eingeladen, um die weiteren notwendigen Schritte in der Entwicklung der Pflege zu erarbeiten. Unter ihnen waren Praktiker, Personalverantwortliche, Wissenschaftler und Experten aus Akuthäusern, ambulanten Abteilungen, Altenpflege und Reha-Kliniken. Thomas Graßhoff stieß 2016 über die damalige Pflegedienstleiterin, Gudrun Gille, auf das Projekt.

Über einen Zeitraum von zwei Jahren reiste der Pflegedienstleiter aus der Marcus Klinik neun Mal nach Stuttgart, um sich dort in seiner bunt gemixten Arbeitsgruppe „Rehabilitationspflege“ den vorgegebenen Fragestellungen (siehe Kasten) zu widmen.

Die jeweiligen Sprecher der Arbeitskreise haben die Gruppen-Ergebnisse besprochen und die Resultate gebündelt. Im Februar 2018 wurden

deutschlandweit Vertreter aus allen Kliniken zur Ergebnisdarstellung in Essen eingeladen. Die Veranstaltung war interaktiv und dynamisch angelegt, so dass auch hier wieder Ideen und Vorschläge aufgegriffen wurden.

PFLEGE – NA KLAR! UND WIE WEITER?

Thomas Graßhoff beschreibt die Treffen so: „Wir haben verschiedene Settings weiterentwickelt. Dass wir Pflege benötigen, ist ja klar, aber was passiert genau? Wir haben einen Fachkräftemangel, außerdem fehlen Ärzte. Die Kliniken müssen zunächst herausfinden, welche Qualifikationen bei ihnen bereits vorhanden sind. Welche Aufgaben fallen im Detail an, welche Qualifikation benötige

Fortsetzung auf Seite 36

Fortsetzung von Seite 35

ich dafür? Es geht auch darum, dass der Einzelne Verantwortung für das eigene Handeln übernimmt. Und nicht zuletzt muss ich mich fragen: Wie kann ich die vorhandene Qualifikation am Patienten einsetzen, welches Mehrwissen könnte ich nutzen? Grundsätzlich müssen wir beleuchten, ob ein Strukturwandel und ein Umdenken stattfinden müssen.“ Der 35-Jährige war einer der jüngsten Teilnehmer bei den Workshops, neben ihm saßen Professoren, Chefarzte und andere Pflegedienstleiter /Innen, die zum großen Teil über 60 Jahre alt waren. Sprecher seiner Gruppe war Prof. Dr. Johann Behrens von der medizinischen Fakultät der Martin-Luther-Universität in Halle-Wittenberg.

HORIZONTALE WEITERBILDUNG

Der Begriff der Qualifikation wird horizontal und vertikal betrachtet.

Im vertikalen Karriereverlauf finden sich die klassischen akademischen Schritte, von der Ausbildung bis zur Habilitation. Die horizontale Ebene bildet die fachlichen Schritte ab: Hier finden sich zahlreiche Möglichkeiten der Weiterbildung, und zwar auf jeder Ebene. So kann der Altenpflegehelfer an Fortbildungen teilnehmen, studierte Pflegekräfte können sich der Fachpflege widmen. „Um Wundmanager zu werden, ist kein Master notwendig“, erklärt Thomas Grasshoff. Er selbst ist aus reiner Eigeninitiative bis zum Pflegedienstleiter aufgestiegen. In der Dokumentationsschrift zum 360°-Projekt lautet sein Kapitel „Rehabilitationspflege auf Augenhöhe mit allen Akteuren“.

REHA-PFLEGE AUF AUGENHÖHE

„Bei uns in der Marcus Klinik hat der Qualifikations-Mix bereits einen hohen Stellenwert. Wir kennen die Kompetenzen aller Mitarbeiter und bilden sie gezielt weiter. Wir trauen unseren Mitarbeitern etwas zu und erwarten selbstständiges Denken und Arbeiten.“

Kooperationen mit Pflegeschulen, flexible Arbeitszeiten, ein Bonussystem beim Einspringen für Dienste und nicht zuletzt ein betriebliches Gesundheitsmanagement, das bis in die Führungsebene gelebt wird, sind Strategien, die in der Marcus Klinik angewandt werden und die Thomas Grasshoff dem Fachkräftemangel entgegenhält. Außerdem tauschen sich die Mitglieder des „Netzwerk Pflege“ aus dem Landkreis Hötter untereinander aus.

Natürlich ist das Projekt mit der Präsentation der Ergebnisse noch nicht beendet. Die Robert Bosch Stiftung hat 600.000 Euro für die Umsetzung freigegeben. Pilot-Kliniken können sich bewerben und Thomas Grasshoff entscheidet im Beirat mit, welche Klinik den Zuschlag erhält.

von Thomas Grasshoff, Pflegedienstleitung,
Marcus Klinik
und Annela J. Hilgenberg, Public Relations, UGOS

TEAMWORK

Die Teams befassten sich im Projekt mit folgenden Fragestellungen:

- Wie kann das Zusammenwirken verschiedener Qualifikationen im Pflegeteam für den Menschen mit Pflegebedarf und dessen bedarfsgerechte Versorgung gelingen – in der Organisation und über die Versorgungssektoren hinweg?
- Wie sollten die notwendigen Rahmenbedingungen hierfür gestaltet sein?
- Wie funktioniert die interprofessionelle Kooperation mit den weiteren Gesundheitsberufen?
- Wie können attraktive Berufs- und Karriereverläufe aussehen und aufgebaut werden; in Teams, Sektoren und über Sektorengrenzen hinweg?

QUALIFIKATIONSMIX

bedeutet, dass in einem Pflegeteam systematisch Pflegefachpersonen mit verschiedenen qualifizierten Abschlüssen, die zum Pflegeberuf befähigen, zusammengestellt und dann bedarfsgerecht und effizient in der Versorgung eingesetzt werden. Außerdem sollten in den Teams Aspekte wie Berufserfahrung und Spezialisierung einzelner Personen Berücksichtigung finden.

ZUR PERSON: THOMAS GRASSHOFF

Thomas Grasshoff hat beim Projekt „360°-Pflege Qualifikationsmix für den Patienten“ der Robert-Koch-Stiftung mitgewirkt und sein Wissen einbringen können.

Thomas Grasshoff, Jahrgang 1983, hat seine Schullaufbahn mit dem Hauptschulabschluss 10 B beendet. Das reichte ihm aber nicht, und im Grunde legte er erst danach erst so richtig los. Im Anschluss an seinen Schulabschluss machte er sein Fachabitur im Sozial- und Gesundheitswesen und danach die dreijährige Ausbildung zum Gesundheits – und Krankenpfleger. Seine Lieblingsfächer waren Krankheitslehre, Anatomie und Sport. Als OP-Pfleger konnte er sich wunderbar in der Anatomie weiterbilden. Seit 2005 ist er – wenn auch mit Unterbrechungen – in der Unternehmensgruppe Graf von Oeynhaus-Sierstorf tätig. Ziemlich schnell wurde er bei seinem Wiedereinstieg vom Team und der damaligen Pflegedienstleitung im Januar 2008 zur Stationsleitung berufen. Ganz nebenbei bildete

er sich im Wundmanagement und in der Hygiene weiter und absolvierte den Leitungslehrgang zur Leitung eines Pflegebereichs und Pflegeeinheit von 2010 bis 2011 im Bildungszentrum Detmold. Seit März 2012 ist er Pflegedienstleiter in der Marcus Klinik. Genug hatte er damit noch immer nicht: 2013 nahm er berufsbegleitend das Fernstudium „Pflegemanagement“ auf, das er 2017 erfolgreich mit dem Bachelor abschloss. Jetzt will er erst einmal „nur arbeiten“ und vorerst nichts anstreben. Schließlich züchtet er mit seiner Frau und zwei Töchtern in seiner Freizeit auch noch Westernpferde. 35 Tiere hält er in seinen Stallungen und ist in Kennerkreisen für seine Ausbildungsmethode „Erziehen ohne Strafen“ bekannt.

DRITTES BEBO®-MEETING BEWEIST GUTE ZUSAMMENARBEIT

Das BeBo®-Meeting in der Marcus Klinik zeigt, wie gut das Team um BeBo® mit dem Fortbildungsinstitut zusammenarbeitet.



Nach einer sehr herzlichen Begrüßung durch Bettina Blumenkamp (Leitung Fortbildungszentrum der Marcus Klinik) startete das Beckenboden (BeBo®)-Meeting am 6. Oktober 2018. Der erste Vortrag „Lust auf Lust - Eine Einladung zu mehr Lebensenergie“ versprach nicht nur so einiges, sondern überzeugte besonders durch die Referentin Dr. med. Brigitte Krings-Ney (Gynäkologin und Psychotherapeutin). Sie beschrieb, dass in unserer Sexualität viele Faktoren eine Rolle spielen, in vorderster Front aber die Kommunikation entscheidend ist. Dies führte zur Erkenntnis unter den begeisterten Teilnehmern, die überwiegend Therapeuten waren: „Jetzt weiß ich, wie ich mit meinen Frauen reden muss.“

GLÜCKSMOMENTE DURCH HYPNOSE

Im nächsten Vortrag „Hypnose - wie funktioniert sie“ war es sehr spannend zu beobachten, dass sich viele Teilnehmer zu diesem Thema etwas völlig anderes vorgestellt hatten. Wichtig war es für den Referenten Peter Fuest (Schmerztherapeut und Heilpraktiker), die Berührungspunkte mit Hypnose zu senken und zu zeigen, wie wertvoll und effektiv sie in der Beckenbodenarbeit ist. So hat Peter jeden Teilnehmer abgeholt und ihn in

die faszinierende Welt der Sprache eingeführt. Völlig begeistert von der authentischen und offenen Art des Referenten konnten sich alle Teilnehmenden ausnahmslos auf eine großartige Möglichkeit einlassen, die Hypnose selbst zu erleben. Einprägend war hierbei nicht nur, dass die schönsten Glücksmomente im Leben wiedergefunden wurden, sondern auch, dass die eigenen inneren Werte nicht durch Hypnose beeinflusst werden können.

Es folgte zu einem spannenden Thema „Kiefermuskulatur trifft auf den Beckenboden - wie ich den Beckenboden noch erreichen kann“ mit Friederike Dewald und Anika Halinde ein Vortrag, der die Zusammenhänge von Kiefer - Halswirbelsäule - Rumpf und speziell zum Beckenboden erklärt hat. Mit ihren praktischen Übungen, die zur Entspannung und Lockerung der Kiefermuskulatur führten, haben es beide Therapeuten geschafft, ihren Teilnehmern im Sitzen und Liegen verschiedenste Ansätze für ihre Arbeit mitzugeben. Hierbei haben sie mit ihrem Fachwissen überzeugt und für viele Aha-Momente gesorgt.

Nach einer Mittagspause mit Augen- und Gaumenfreuden starteten die Workshop.

HOCHLEISTUNGS-TRAININGSEINHEIT

Hier durften wir als erstes die hochgeschätzte Referentin Maria Müller aus dem Saarland begrüßen. Mit ihrem Workshop „Wirbelsäule - Haltung - Atmung. Wenn's rund laufen soll“ hat sie es wieder einmal geschafft, in kleinsten Details und perfektionierter Ausarbeitung den Teilnehmern Bewegungsabläufe näher zu bringen. Bei dem letzten Workshop „Die Komplexität einer Übung“ mit Christine Kaffer waren alle Teil-

nehmer hellwach und völlig begeistert, wie einfachste Sportübungen für jeden individuellen Bedarf und Anspruch angepasst werden können. Viele Fragen kamen auf und wurden durch die erfahrene Referentin gut gelöst. Hier war es besonders schön zu sehen, dass verstanden wurde, dass die elementarsten Übungen zu einer Hochleistungs-Trainingseinheit aufgebaut werden können.

Als Aussteller durften wir Kevin Schultes von der Firma Sayco Ltd. begrüßen. Er konnte über die Pessartherapie den sehr interessierten Teilnehmern einiges näher erklären. Die Firma Innocept Biobedded Medizinprodukte war mit ihren Musterproben ihres Produktes ProDry dabei. Hier konnten sich die Teilnehmer auch mit Infolyern gut versorgen. Ebenfalls konnten wir die Produkte von TOGU® Sportgeräte – Made in Germany mit einem Ausstellerstand vorstellen.

Besonders möchten wir erwähnen, dass auch in diesem Jahr die Stimmung und die Atmosphäre in den schönen Räumlichkeiten der Marcus Klinik nicht nur fantastisch war, sondern auch sehr persönlich und nah.

An dieser Stelle möchten wir uns nochmal bei unseren Referenten bedanken, dass sie ihr Wissen mit uns geteilt haben. Den Ausstellern für Ihre Informationen, den Teilnehmern für Ihr Interesse, die Aufgeschlossenheit und das durch und durch positive Feedback. Ein besonderer Dank an alle, die uns vor Ort unterstützt haben und an unsere am Meeting-Tag „unsichtbaren“ Helfer. Wir freuen uns sehr auf ein Wiedersehen!

Herzlichen Dank, euer BeBo® Team

von Ilka Kaffer, Geschäftsleitung
BeBo® Deutschland



„Lust auf Lust“ - Dr. med. Brigitte Krings-Ney, Gynäkologin und Psychotherapeutin machte deutlich, dass auch in der Sexualität die Kommunikation eine große Rolle spielt. (Fotos: Ilka Kaffer)



Peter Fuest, Schmerztherapeut und Heilpraktiker, nahm den Teilnehmern einfühlsam mögliche Berührungspunkte mit Hypnose



Nicht quatschen – machen! So lautete die Devise beim Workshop „Wirbelsäule-Haltung-Atmung – Wenn's rund laufen soll“.

TERMINVORSCHAU

Terminvorschau: Der nächste Termin für das BeBo® Meeting in Bad Driburg ist für den 2. November 2019 geplant. Als nächstes folgt unser Beckenbodentag in Waldenburg am 23. März 2019 und das BeBo® Meeting in Augsburg am 4./ 5. Mai 2019.

THERAPIEHUNDE-AUSBILDUNG IN BAD DRIBURG

Susanne Tingelhoff darf Teams selbst ausbilden



Susanne Tingelhoff mit ihren beiden Lieblingen Paul (unten) und Phibie (oben). In Sachen ‚Zuneigung zueinander‘ stehen die drei sich in nichts nach... (Foto: Tingelhoff)

Es war ein langer und steiniger Weg, doch er hat sich gelohnt. Susanne Tingelhoff hat ihre Ausbildung zur „Therapiehunde-Team-Trainer“ in der Prignitz in Brandenburg erfolgreich beendet. Die 1. Vorsitzende des Vereins für tiergestützte Therapie e.V., Ingrid Buchner, kam persönlich zu ihr nach Hause, um ihr die Urkunde zu überreichen.

HUNDE SIND ALTE HASEN

Die beiden Therapiehunde Paul und Phibie sind „alte Hasen“ in der tiergestützten Therapie. 2009 hat Paul, ein sanfter Labrador-Retriever, seine

Ausbildung abgeschlossen. Phibie, eine liebevolle französische Wasserhündin, zog 2015 nach. Um die Sache rund zu machen, hat nun auch die Besitzerin der beiden nach zahlreichen Fortbildungen ihren Trainerschein erfolgreich absolviert. Fortan darf sie selbst Therapiehunde-Teams ausbilden. „Es war ein steiniger Weg“, sagt Susanne Tingelhoff. Die Ausbildung beim Verein der tiergestützten Therapie e.V. in der Prignitz in Brandenburg begann im Sommer 2017. Häufig waren längere Aufenthalte vor Ort notwendig. „Das Schlimmste war, dass ich meine Hunde nicht bei mir hatte“,

JEDER BEISSUNFALL IST EINER ZU VIEL

Weil es ihr ein Herzenswunsch ist, dass Kinder den richtigen Umgang mit Hunden lernen und umsetzen können, bietet Susanne Tingelhoff in Kindergärten, Grundschulen und über die VHS den Kurs „Kind und Hund – Ein starkes Team“ an. „Jeder Beißenfall ist einer zu viel“, ist Susanne Tingelhoff überzeugt. Spielerisch lernen die Kinder die 12 Goldenen Regeln im richtigen Umgang mit ihrem Hund. Mehr Informationen finden Sie auf www.therapiehunde-altenbeken.de

schmunzelt die Tierliebhaberin im Nachhinein. Nach Facharbeiten, einem Trainerseminar und weiterem Kurs folgte die Abschlussprüfung Anfang September 2018. „In diesen 14 Monaten der Ausbildung habe ich viel Papier beschrieben, oft telefoniert und gemailt und bin viele, viele Kilometer mit dem Auto gefahren“, beschreibt die frischgebackene Trainerin die aufreibende Zeit. Doch der Aufwand hat sich gelohnt, denn die tiergestützte Therapie liegt Susanne Tingelhoff sehr am Herzen.



Susanne Tingelhoff übt mit Steffi Bauer und Oskar die sogenannte „Rollstuhletikette“ (Foto: privat)

EIGNUNGSTEST FÜR MENSCH UND HUND

Schon im Frühjahr 2019 plant sie die erste berufsbegleitende Ausbildung für Therapiehundeteams in dieser Region. Informationen können Interessierte unter www.verein-mensch-und-tier.de erhalten. Auftakt für eine Ausbildung zum Therapiehundeteam ist ein Eignungstest für Mensch und Hund. Zum Frühjahr werden die Teams aus Hund und Halter geprüft, ehe dann die sechsmo- natige Ausbildung in Blockseminaren stattfindet. „Ich plane eine Regionalgruppe West des Vereins der tiergestützten Therapie. So kann ich nach der Prüfung weiter für die Teams da sein und beratend zur Seite stehen“, beschreibt Tingelhoff ihre Pläne.

Susanne Tingelhoff ist hauptberuflich Nachschwester in der Marcus Klinik. Die Ausbildung zum Therapiehundeteamtrainer hat sie berufsbegleitend gemacht und dabei große Unterstützung in der Marcus Klinik erfahren. „Ohne diesen Rückhalt hätte ich die Ausbildung nicht machen können“, freut sie sich. Ihre Tätigkeit und die Einsätze mit Paul und Phibie im Senioren- und Demenzbereich, in der Gerontopsychiatrie und bei Wachkomapatienten wird sie zukünftig wie gehabt weiterführen.

von Anneka J. Hilgenberg, Public Relations, UGOS



Ingrid Buchner, 1. Vorsitzende des Vereins für tiergestützte Therapie e.V. überreicht Susanne Tingelhoff die Urkunde für die Trainerprüfung (Foto: Tingelhoff)

DER BERG RUFT!

Caspar Heinrich Klinik im Wanderfieber

Ein neblig tristes Grau-in-Grau – ungemütlich windiges Regenwetter – Herbstblues... Solch trübe Gedanken kommen mir in den Sinn, wenn ich heute aus dem Fenster schaue... Ein passender Augenblick, mich noch zeitlich zurückzusetzen und Euch / Sie alle an meinen Erinnerungen teilhaben zu lassen...

Ein wunderbar goldener Herbstnachmittag – die Sonne scheint – die Natur zeigt sich in ihrer bunten Farbenpracht von ihrer schönsten Seite – und eine kleine (aber dafür umso feinere) bunt

zusammengewürfelte Runde aus 13 wanderbegeisterten CHK-Mitarbeitern unterschiedlicher Abteilungen versammelt sich am Klinikeingang, um wenig später zu einer 6,5 Kilometer langen Wanderung zur „Driburger Hütte“ des Eggebirgsvereins aufzubrechen.

MIT HANDTASCHE ODER OHNE?

Nachdem noch schnell das eine oder andere Getränk für die Marschverpflegung organisiert, erste Überlegungen zur Wandertauglichkeit von Handtaschen angestellt, Glückwünsche ausge-

sprochen (ja – wir hatten tatsächlich ein Geburtstagskind in unseren Reihen!) und die durch einige Krankmeldungen leider recht überschaubare Reisegruppe auf Vollständigkeit überprüft worden waren, konnte es auch schon losgehen!

Der erste Teil der Strecke – vorbei am Reelser Kreuz und hinauf auf den Knochen – war durch seine anhaltenden Anstiege geprägt, belohnte uns dafür allerdings auch mit traumhaften Aus- und Anblicken. Sogar ein verwunschen anmutendes Anwesen, das fast ein wenig aus der Zeit gefallen scheint, schmückte unseren Weg.

Noch einmal die Strahlen der untergehenden Sonne für den Endspurt genutzt und das letzte Stück des Weges querfeldein der Driburger Hütte entgegen. Dort angekommen, gab es – als besondere Überraschung – ein Wiedersehen mit einer lieben ehemaligen Kollegin: unsere Frau Mügge hat es sich nicht nehmen lassen, uns als Vorsitzende des Heimatvereins selbst zu bewirten und die trockenen Kehlen mit kühlen Getränken zu versorgen. Natürlich kam auch das leibliche Wohl nicht zu kurz. Bei Erbsensuppe und Würstchen konnten wir uns schließlich für den Heimweg stärken, der dann allerdings doch von allen per Familientaxi oder zuvor bereit gestelltem Wagen zurückgelegt wurde.

Bevor es allerdings soweit war, ließen wir den Tag gemütlich mit Liedern und Witzen (auf deren Wiedergabe an dieser Stelle verzichtet wird – die Daheimgebliebenen sollen ja schließlich auch spüren, dass sie etwas verpasst haben) ausklingen. Ein gelungener Nachmittag, der Lust auf mehr macht und uns um einige positive Erfahrungen reicher in den nun inzwischen doch eingebrochenen Herbst entlässt.

von Julia Kubiak, Diplom-Psychologin Caspar Heinrich Klinik



Das Selfie mit Gruppencharakter spiegelt gute Stimmung wider! Von links Andreas Röbbennack (blaues Hemd), Frau Eichwald (weißer Pulli), Galina Lehmann (weißes Oberteil), Viktor Rau (blaues Poloshirt), Margarita Sawadski (Karo Hemd), Dr. Marcus Wrenger (rotes Poloshirt), Anja Egeling (Levis T-Shirt), Julia Kubiak (blaues Oberteil), Sascha Schönbrunn (weißes Hemd). Seitlich halb zu sehen: Alexandra Tuszynski (grau-weißes Oberteil). Nur der Kopf ist zu sehen von Friederike Flemming-Schmidt, vorne im Bild die Fotografin: Kristina Guse

ÜBER DEN ZUSAMMENHANG VON SPORT UND ARBEITGEBERATTRAKTIVITÄT

Gräfliche Kliniken sponsern BGM-Award beim Symposium zum Betrieblichen Gesundheitsmanagement



Marika Hoost (4. von links) freute sich über den Preis, der von den Gräflichen Kliniken gestiftet wurde und von Dr. Markus Wrenger (3. von rechts) persönlich überreicht wurde. Weitere Teilnehmer und Referenten beim Symposium waren (von links nach rechts) Jürgen Behlke von der IHK OWL zu Bielefeld, Marie Strunz (ELHA-Maschinenbau), Prof. Dr. Heiko Meier (Universität Paderborn), Marika Hoost (Preisträgerin), Uli Naechster (Uni Baskets Paderborn), Lisa Sennfelder (Universität Paderborn), Dr. Markus Wrenger (Caspar Heinrich Klinik Bad Driburg), Stefan Jonas (Universität Paderborn) und Johannes Lötfering (Wöhler-Technik GmbH) (Foto: Universität Paderborn)

Rund 50 Interessierte aus verschiedenen Wirtschaftsbereichen der Region OWL nahmen an dem Symposium zum Betrieblichen Gesundheitsmanagement (BGM) an der Uni Paderborn teil. Welche Strategien sollten Unternehmen beim BGM verfolgen? Ist BGM als Imagegewinn oder Kostenfaktor anzusehen? Wie wirkt sich BGM auf die Arbeitsfähigkeit der Beschäftigten aus? Mit diesen und ähnlichen Themen gab das Symposium Einblicke in die Bedeutung des Betrieblichen Gesundheitsmanagement in Unternehmen und den daraus resultierenden Einfluss auf die Arbeitgeberattraktivität. Auch die Möglichkeiten, BGM als werblichen Faktor zur Gewinnung von Mitarbeitern zu nutzen, wurden beleuchtet. Alle Referentinnen und Referenten waren sich einig, dass eine gute Kommunikationsstruktur und eine intakte Vertrauenskultur sich positiv auf das Image als guter Arbeitgeber auswirken. Betriebliches Gesundheitsmanagement kann hier als Instrument eingesetzt werden. Uli Naechster, Headcoach und Sportdirektor der Uni Baskets Paderborn, hielt einen Vortrag zum modernen Teambuilding und

schlug damit die Brücke zwischen Teamprozessen im Sport und im Unternehmen. Es wurde deutlich, wie dem Fachkräftemangel durch sportliche Maßnahmen im Rahmen des BGM begegnet werden kann.

VERTRAUEN IM TEAM.

Im Rahmen des Symposiums erhielt die Sportstudierende Marika Hoost den BGM-Award für herausragende innovative und praxisnahe Forschungsarbeiten. In ihrer Masterarbeit untersuchte sie, wie Vertrauen und Kommunikation im Betrieb durch erlebnisorientierte Aktivitäten gefördert werden können. Unter anderem hat sie hierfür Daten aus der Caspar Heinrich Klinik in Bad Driburg verwertet. Aus der Klinik nahm Chef-

arzt Dr. Markus Wrenger am Symposium teil. Der Forschungspreis wurde bereits zum vierten Mal verliehen. Er zeichnet herausragende, innovative oder sich durch besondere Praxisnähe auszeichnende Arbeiten von Sportstudierenden der Universität im Themenbereich BGM / Betriebliche Gesundheitsförderung aus. In diesem Jahr wurde das Preisgeld von 500 Euro von den Gräflichen Kliniken in Bad Driburg gestiftet und persönlich von Dr. Markus Wrenger überreicht.

von Annela J. Hilgenberg, Public Relations, UGOS

ORGANISATION UND KOORDINATION

Es war bereits das 6. Symposium zum BGM an der Universität Paderborn. Die Veranstaltung wurde vom Arbeitsgebiet Sportsoziologie unter Leitung von Prof. Dr. Heiko Meier ausgerichtet. Kooperationspartner war in diesem Jahr die Industrie- und Handelskammer OWL zu Bielefeld. Teilgenommen haben außerdem die Firmen ELHA Maschinenbau aus Hövelhof, Wöhler-Technik GmbH aus Wünnenberg.

BAD DRIBURGER GOES WIMMELBILD

oder: „Wer findet Herrn Dörpinghaus?“

Rückblick: Sommer 2018. Hitze nonstop. Ich schaue in meinen Kalender und lese folgende Erinnerung: „Brainstorming Adventskalender“. „Puh“, denke ich und schaue aus dem Fenster, „inspirierendes Wetter“. An die 30 Grad, strahlend blauer Himmel und schönster Sonnenschein.

Doch all die sommerliche Gegenwehr nutzte nichts, denn der Adventskalender ist ein zeitintensives Projekt: Ideenfindung, Konsens, Organisation, Umsetzung, Nachbearbeitung und – WARTEN.

Ein unternehmenseigener Adventskalender ist bei den Bad Driburger Naturparkquellen seit einigen Jahren Brauch, und liebgewonnene Traditionen gilt es ja bekanntlich zu pflegen...

Also fand ich mich kurze Zeit später zu Recherchezwecken im Internet inmitten von Plätzchen, Lebkuchen, Christkindern und Tannenbäumen wieder. Nachdem wir uns im vergangenen Jahr für ein eher klassisches Motiv entschieden hatten, sollte es dieses Jahr etwas ausgefallener werden. Besondere Herausforderung: Der Adventskalender, welcher ursprünglich mit der Abbildung einiger weniger Mitarbeiter begann, umfasst mittlerweile 14 Personen- keine leichte Aufgabe, diese in ansprechender Form und ausreichend erkennbarer Größe auf ein ca. DIN A4 großes Format zu bringen.

ES WIMMELT VOR IDEEN

Also sammelte ich munter Ideen, welche letztendlich innerhalb des Vertriebsmeetings vorgestellt und diskutiert wurden. Am Ende der Debatte standen zwei Favoriten. Nach Beratung mit dem für das Projekt engagierten Fotografen, Jan Braun (BRAUN media GmbH), fiel die Entscheidung: Bad Driburger goes Wimmelbild. Der ein oder andere mag aus Kindheitstagen ebenso schöne



WWW.BAD-DRIBURGER.DE
Gehen auch Sie gern auf die Suche und schauen, ob Sie jemanden entdecken oder finden Sie vielleicht ein paar unserer Produkte wieder? Viel Spaß! (Foto: Braun Media Group GmbH)

Erinnerungen an diese actionreichen Illustrationen haben wie ich. „Wo ist der kleine Junge mit der Zuckerwatte versteckt?“, „Wer findet den Tannenbaum zuerst?“ – Aufgaben und kleine Wettbewerbe wie diese schwirren mir beim Zurückdenken an Wimmelbilder durch den Kopf. Ein Adventskalender begleitet einen 24 Tage. Da ist es doch schön, wenn man viel zu entdecken hat

und außerdem: Auf einem Wimmelbild muss per Definition viel los sein. Passt also, so der Grundgedanke.

WINTERSHOOTING AM SOMMERTAG

Die Vorlage von Carmen Hochmann, einer Künstlerin aus der Region, zeigt eine winterliche
Fortsetzung auf Seite 44



So sieht das Bild beim echten Fotoshooting aus ... (Foto: Braun Media Group GmbH)



... so im Rohbau ...



... und so nachher im Endprodukt!

Fortsetzung auf Seite 44

Szenerie, in die es die 14-köpfige Mannschaft einzuarbeiten galt. Hierfür konnte sich jeder Mitarbeiter eine Person aus dem Original aussuchen, die er imitieren (bzw. ersetzen) wollte. Am Shootingtag schmissen sich alle winterlich in Schale – Gott sei Dank war es ein für den Sommer ein verhältnismäßig milder Tag – und dann hieß es „ACTION“. Der Perfektion zuliebe feuerten uns der Fotograf und sein Team zu Höchstleistungen an, denn die ein oder andere Pose verlangte vollen Körpereinsatz: Unser Verkaufsleiter, Marcus Kloss, lag gar am Boden, um sein verunglücktes zeichne-

risches Vorbild nachzuahmen. Thomas Kwasny (Logistikleitung) fiel vor Linda Weber (kaufmännische Angestellte) auf die Knie, Betriebsleiter Michael Hielscher tat so, als spiele er mit Ina Happe (Marketingleitung) Eishockey und Antje Mergard legte mit der Praktikantin des Fotografen ein kleines Tänzchen aufs Parkett. Unser kaufmännischer Leiter, Christian Gora, verwickelte unsere Auszubildende, Sara Wüllner, in eine Schneeballschlacht, während diese – nichts ahnend vom nahendem Schneeball – einen imaginären Schneemann-Unterbau formte. (...). Sie merken: Das

Fotoshooting zum Adventskalender 2018 war ein lustiges Unterfangen.

Der schwierige Teil folgte jedoch noch: unsere Fotos wurden aufwendig vektorisiert und in Illustrationen umgewandelt, so dass wir im Wimmelbild-Szenario Platz finden konnten. Das Ergebnis: Ein individueller Kalender mit vielen kleinen Details und für alle Beteiligten bestenfalls tolle Erinnerungen.

von Verena Eickmann, Marketing,
Bad Driburger Naturparkquellen

UNSER VERANSTALTUNGSSOMMER

Wie jedes Jahr war der Brunnen auch 2018 (fast ☺) überall dort, wo was los war. Gerne geben wir einen kleinen Einblick in den Veranstaltungssommer der Bad Driburger Naturparkquellen.

ADEL TAWIL KONZERT

Am 3. August beehrte wieder einmal ein Hochkaräter die Dreckburg in Salzkotten. Adel Tawil begeisterte mehrere Tausend Zuschauer bei sommerlichen Temperaturen vor traumhafter Kulisse – auch wir waren, mit einem dem Anlass entsprechend geschmückten Louis-Stand, mit von der Partie



1 | Einen lauen Sommerabend, nette Leute, gute Musik und etwas leckeres zu trinken. Viel mehr braucht es eigentlich nicht.

2 | Annika Leßmann (im Bild) servierte gemeinsam mit ihrer Schwester Johanna Leßmann unseren „Louis“.

3 | Nach einem tollen Konzert von Adel Tawil klang der Abend gemütlich bis in die Abendstunden aus.

(Fotos: Johanna Leßmann, Promo-Team Bad Driburger Naturparkquellen)

STADTSTRAND

In Brakel fand dieses Jahr eine sommerliche Premiere statt, auf dem Marktplatz wurde erstmals ein „Stadtstrand“ installiert. Dieser sollte vielseitig bespielt werden und Groß und Klein den Sommer versüßen. Zum Glück lud die diesjährige, langanhaltende Hitzeperiode förmlich zum Verweilen ein.

Die Bad Driburger Naturparkquellen beteiligten sich mit Erfrischungsgetränken und einem Kistenparcours für die Kleinen an der Eröffnungsveranstaltung am 17. August 2018.



4 | Unsere Mädels, Johanna und Annika Leßmann, betreuten den Stand der Bad Driburger Naturparkquellen, bei dem es auch etwas zu gewinnen gab

5 | Wettrennen durch den Kisten-Parcours.

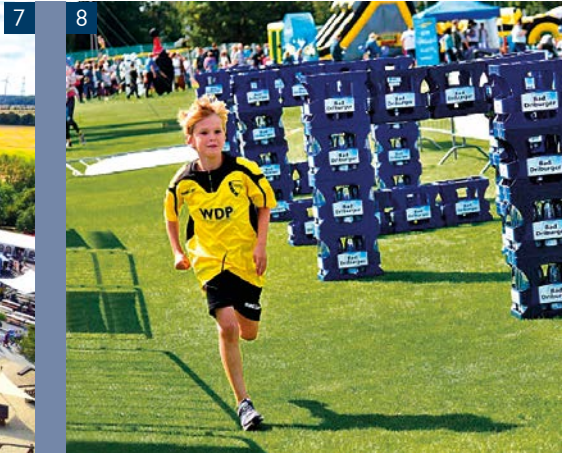
6 | Die gut besuchte Eröffnungsveranstaltung war vor allem für die Kleinen ein voller Erfolg. Was könnte schöner sein als ein XXL-„Sandkasten“?

(Fotos: Verena Eickmann)



FERIENFINALE

Auch 2018 ging's beim „Radio Hochstift Ferienfinale“ wieder hoch her. Die jährlich stattfindende Veranstaltung ist für viele aus der Region DAS Ereignis am Ende der Ferien: Auf dem Gelände des Ahorn Sportparks lädt ein riesiger Outdoor-Freizeitpark zu jeder Menge Spaß und Action ein. Die Bad Driburger Naturparkquellen beteiligen sich seit einigen Jahren mit einem „Mitmach“-Stand, so auch 2018 wieder. Tausende Besucher, sensationelles Wetter und eine ausgelassene Stimmung machten das Ferienfinale auch in diesem Jahr zu einem echten Veranstaltungs-Highlight.



7 | Etliche Attraktionen lockten zum Ende der Sommerferien zahlreiche Besucher an.

8 | Manchmal sind es die vermeintlich kleinen Dinge, die Freude bereiten. Auch in diesem Jahr bildeten sich lange Warteschlangen vor unserem Kistenparcours.

(Fotos: Braun Media GmbH)

„FOODTRUCK ROUNDUP“ & VERKAUFSOFFENER SONNTAG MEETS ALT-OPEL-FREUNDE E.V.

Am 16. September 2018 gab es in Bad Driburg gleich mehrere gute Gründe für einen Ausflug in die Innenstadt. Neben dem für diesen Spätsommer fast schon charakteristischem Sonnenschein, punktete das dritte Septemberwochenende mit Streetfood-Leckereien und geöffneten Ladentüren. Darüber hinaus kamen auch Oldtimer-Interessierte nicht zu kurz: Der Alt-Opel-Freunde e.V. stellte einige Schätzchen zur Schau und zierte die Innenstadt mit klassischen Autos verschiedener Epochen. Auch die Bad Driburger Naturparkquellen waren vor Ort und kredenzten verschiedene Getränke zu Aktionspreisen.



9 | Verena Eickmann, Marketing Bad Driburger, versorgte alle durstigen Besucher mit Getränken des heimischen Mineralbrunnens

10 | Den Stand der Bad Driburger Naturparkquellen zierte sowohl sommerliche Farbtupfer als auch die bunte Vielfalt der Erfrischungsgetränke

11 | Blick auf das langsam ausklingende abendliche Treiben.

(Fotos: Bad Driburger Naturparkquellen)



LAUFVERANSTALTUNGEN

In unserer Region gibt es viele aktive Läufer und Läuferinnen. Klar, dass es da auch viele Laufveranstaltungen gibt! Die Bad Driburger Naturparkquellen sind neben dem Almetal-Marathon oder dem Osterlauf auch Partner vieler weiterer Sportevents. Hier ein paar Impressionen...



Brunnenlauf 12.08.2018

12 | Michael Hielscher, Betriebsleiter der BDN schaute vorbei und überreichte den Gewinnern & Gewinnerinnen ihre Präsente

13 | 3...2...1... und LOS! Michael Hielscher, Betriebsleiter BDN, fängt den Moment des Startschusses ein.

(Fotos: Michael Hielscher)



LAUFVERANSTALTUNGEN

Nachdem die Premiere 2017 ein voller Erfolg war, ging der Almetal Marathon dieses Jahr in die zweite Runde. Die Läufer und Läuferinnen konnten sich wettertechnisch wirklich glücklich schätzen. Bereits 2017 strahlte ihnen bereits purer Sonnenschein entgegen und auch 2018 hielt das gute Wetter an...



14

Almetal Marathon

14 | Pressetermin im Vorfeld des Marathons. Die Bad Driburger Naturparkquellen sind Partner erster Stunde. Im Bild: Thomas Dörpinghaus (Geschäftsführer, Bad Driburger Naturparkquellen), die beiden Orga-Leiter Johannes Spenner & Ulrich Böckler (beide TSV Wewer) sowie Stefanie Fricke (Autohaus Fricke). (Foto: Thorsten Schneider).

15 | So sieht eine sportliche Truppe aus! (Foto: Ralf Pahlsmeier).



15



16

Laufveranstaltung im Doppelpack: 31.08.2018

16 | Am 31. August 2018 gab es gleich noch eine Laufveranstaltung mit Beteiligung der Bad Driburger Naturparkquellen: Zum neunten Mal startete in Brilon der hiesige Volksbank Firmenlauf.

17 | Die Bad Driburger Naturparkquellen versorgten die fleißigen Sportler des 8. Driburg Therme-AOK-Firmenlaufs am 31. August 2018.

(Fotos: Promotion-Team der BDN)



17

JUNGE WORTAKROBATEN GASTIEREN IN PADERBORN

Die sechste U20-Poetryslam-Meisterschaft ist grandios über die Bühne gegangen. Mit dabei: die Bad Driburger Naturquellen!

Ein Abend voller Gänsehautmomente erwartete die Besucher der Auftaktveranstaltung im Hohen Dom zu Paderborn. Im 950 Jahre alten Gemäuer präsentierten bekannte Slammer eigene Texte rund um das Thema „Respekt“.

Begeisterte Vorfreude stellte die vorherrschende Emotion am Donnerstag, dem 20. September dar. Am Vormittag checkten die Starter ein, dann wurde es zum ersten Mal ernst für die jungen Poeten. Die 60 Starter setzten sich zusammen aus den besten U20-Slammern aus ganz Deutschland, Österreich, Südtirol und der Schweiz. Das Publikum war begeistert, unbekannte Stimmen und bekannte Gesichter vereint in einem Wettbewerb zu erleben.

Die sechs Vorrunden mit jeweils zehn Poeten verteilten sich auf die Kulturwerkstatt, das Sputnik und den ASTA Stadtcampus in der Paderborner Innenstadt. Jede Veranstaltung wurde von zwei bekannten Gesichtern der Slam-

Szene moderiert, die ordentlich einheizten. Wie immer beim Slam bildeten zufällig ausgewählte Zuschauer, in diesem Fall sieben, die Jury. Von jeder Vorrunde schafften es jeweils die vier Poeten mit den besten Bewertungen ins Halbfinale. Zwischen den Programmpunkten versammelten sich die Festivalbesucher und Helfer oftmals in der Kulturwerkstatt. Diese diente für die gesamte Zeit als Festivalzentrum und beherbergte auch die „Wasserstelle“, die von den Bad Driburger Naturparkquellen gesponsert wurde und die stets Treffpunkt und erste Anlaufstelle war.

SPANNUNG, BANGEN UND ZITTERN

Am Freitag starteten dann 24 Poeten in die lang ersehnten Halbfinalrunden. Davor wurden im Festivalzentrum für die Slammer Workshops angeboten, die sich mit verschiedensten Aspekten des Poetry Slam und der Performancekunst befassten. Am Abend standen die Kulturwerkstatt und der Spiegelsaal



Die Siegerin Sarah Anna Fernbach beim Finale im Audimax Paderborn - durch den Regen von draußen fotografiert (Fotos: Tobias Heyel)



Der U20-Champion 2016 und 2017 Benjamin Poliak bei der Eröffnungsshow im Paderborner Dom

des Schloss Neuhaus vor Spannung in Flammen und schüttelten sich vor Lachen bei den Halbfinaltexten der Poeten.

Nach diesen spektakulären Veranstaltungen hatten sich noch zehn mutige junge Dichter für die letzte Runde qualifiziert. Beim Bangen, Zittern und Wegbleiben der Spucke wurden die Künstler und Helfer durch den Wasservorrat der Bad Driburger umfassend unterstützt.

Am nächsten Morgen, dem Morgen des großen Finales, erschien der Sonnenaufgang noch viel dramatischer. Die Vorbereitungen im Audimax der Uni Paderborn liefen bereits auf Hochtouren. Der Tag nahm seinen Lauf und so mancher bekam schwitzige Hände und hohe Erwartungen. Wie die Anspannung ist dann auch der Wasserverbrauch gestiegen, zum Glück waren wir versorgt.

Unter den zehn grandiosen Startern im Finale befand sich auch die Paderbornerin Daniela Sepehri. Als überraschende Sternenstunde der Veranstaltung entpuppte sich der stellvertretende Paderborner Bürgermeister Martin Pantke, der seine Rede kurzerhand als Slamtext vortrug. Das finale Stechen

lieferten sich Felix Treder (Kiel), Sarah Anna Fernbach (Wien) und Julius Althoetmar (München). Die Stimmung im Publikum tobte.

KOPF-AN-KOPF-RENNEN

Und dann passierte etwas ganz Besonderes: Sarah Anna Fernbach und Julius Althoetmar erreichten einen Punktegleichstand!! Aber auch bei dieser Meisterschaft konnte es nur eine/n Gewinner/in geben. Deswegen wurde die Publikumsjury gebeten, noch eine letzte Wertung zu zeigen und sich für einen der beiden zu entscheiden. Der Moment der Spannung war kaum auszuhalten. Dieses Jahr ist der U20-Meister eine Meisterin - und zwar die Österreicherin Sarah Anna Fernbach. Sie wurde gebührend von den Zuschauern und den gesamten Festivalteilnehmern eine ganze Nacht lang gefeiert und trägt nun für ein Jahr den Meister(innen)-Gürtel des Slams.

von Karsten Strack, Geschäftsführer der Lektora GmbH, Paderborn

WIE DIE ZEIT VERGEHT...

„Wahnsinn, man wundert sich immer, wie schnell die Zeit vergeht. Gefühlt haben wir den Vertrag gerade erst unterzeichnet – in Wahrheit ist die Laufzeit aber schon bald beendet“, schmunzelt Thomas Dörpinghaus, Geschäftsführer der Bad Driburger Naturparkquellen, denn wieder einmal neigten sich einige der vielen Kooperationen dem Ende.

So wurde die Zusammenarbeit mit dem „Ahorn Sport- und Freizeit-Club Paderborn e.V.“ bis Ende 2023 verlängert. „Die Kooperation mit dem ASC ist sehr lebendig. Wir ziehen am gleichen Strang und bereichern uns gegenseitig, daher freuen wir uns, weiterhin gemeinsame Wege zu gehen“, resümiert Verena Eickmann (Marketing Bad Driburger Naturparkquellen).

Ein anderer sportlicher Partner, mit dem die Bad Driburger Naturparkquellen bereits seit vielen Jahren eng verbunden sind, ist der SC Paderborn 07 e.V. Der Mineralbrunnen stand dem Verein bei Berg- und Talfahrten stets zur Seite, ganz gleich, ob in der 1., 2. oder 3. Bundesliga... Als Ergebnis einer guten, jahrelangen Partnerschaft wurde der Kooperationsvertrag gleich um weitere fünf Jahre verlängert. „Wir freuen uns über die gute Beziehung zum Verein und wünschen dem SCP viel Erfolg für den weiteren Saisonverlauf“, so Thomas Dörpinghaus, Geschäftsführer der Bad Driburger Naturparkquellen.



Christian Gora, kaufmännischer Leiter (BDN) und Verena Eickmann (Marketing BDN) freuen sich gemeinsam mit dem Geschäftsführer der Ahorn-Sportpark gGmbH Ralf Pahlmeier beim diesjährigen Radio Hochstift Ferienfinale im Ahorn Sportpark (Foto: BRAUN media GmbH)



Die Liga spielt keine Rolle: Martin Hornberger, Geschäftsführer des SC Paderborn 07 (links), besiegelt mit Thomas Dörpinghaus per Handschlag, dass die Kooperation um weitere fünf Jahre verlängert wird. (Foto: Verena Eickmann)

Auch die Vereinbarung mit der Werbegemeinschaft Paderborn, mit der die Bad Driburger Naturparkquellen seit etlichen Jahren ein vertrauensvolles Verhältnis pflegen, lief aus.

Gemeinsam mit Anne Kersting (1. Vorsitzende der Werbegemeinschaft) und Uwe Seibel (geschäftsführender Vorstand der Werbegemeinschaft PB) beschloss der Brunnen daher ein Fortführen der stets positiven Zusammenarbeit und unterzeichnete den Vertrag gleich für weitere fünf Jahre. „Wir freuen uns auch künftig auf gemeinsame Aktivitäten und blicken schon jetzt mit Vorfreude auf das Frühlingsfest, wenn Paderborn vom 3. bis 5. Mai 2019 feierlich aus dem Winterschlaf ‚geküsst‘ wird.“



Anne Kersting, 1. Vorsitzende der Werbegemeinschaft Paderborn (links) und Christian Gora, kaufmännische Leitung bei den Bad Driburger Naturparkquellen freuen sich schon auf das Frühjahr 2019, wenn Paderborn mit dem Frühlingsfest feierlich aus dem Winterschlaf geweckt wird und schlagen auf weitere gute Zusammenarbeit ein. (Foto: Verena Eickmann)

Die Zusammenarbeit mit dem Naturpark Teutoburger Wald/Eggegebirge neigte sich ebenso dem Ende. Entsprechend wurde ein Treffen arrangiert, bei dem sich die Bad Driburger Naturparkquellen und der Naturpark auf eine weitere Zusammenarbeit verständigten. Beide verfolgen die gleiche Leitidee und wollen die Natur erleben und schützen, sie erhalten und für die Menschen als Erholungsraum nachhaltig bewahren.



Beide haben das gleiche Ziel: Birgit Hübner von der Naturpark Teutoburger Wald/Eggegebirge und Thomas Dörpinghaus verlängern gern ihre Kooperation. Im Hintergrund: Christian Gora, kaufmännischer Leiter der Bad Driburger Naturparkquellen (Foto: Verena Eickmann)

EXPERTEN TIPP

AUSDRUCKSSTÄRKE FÜR IHR ZUHAUSE

Im Winter brauchen wir zuhause eine wohlige Atmosphäre



Wir danken der UGOS für mehr als 24 Jahre enge und vertrauensvolle Zusammenarbeit und freuen uns weiterhin darauf, für Sie tätig zu sein! Raumausstatter Markus Pott und sein Team haben auch in Oscar's Bar für eine harmonische Inneneinrichtung gesorgt. (Foto: Johanna Niebuhr)

In der winterlichen Jahreshälfte halten wir uns hauptsächlich in unseren Wohnräumen auf. Eine wohlige Atmosphäre lässt uns gern heimkommen! Dekorations- und Möbelstoffe können die Stimmung eines Interieurs und somit auch des Bewohners stark beeinflussen. Sie verwandeln einen Raum, verleihen ihm Charakter, Temperament und Individualität. Sie können lässig sein, zugleich auch zeitgeistig. Farbliche Harmonien sorgen für Ausgeglichenheit, sanfte Stoffe strahlen Wärme aus. Als Raumausstatter haben wir eine Fülle an Möglichkeiten, das Ambiente Ihres Interieurs gemeinsam mit Ihnen zu beeinflussen.

MEHR AUSDRUCKSSTÄRKE FÜR IHR ZUHAUSE

Sie wünschen sich einen neuen Look für Ihr Zuhause? Durch kontrastreiche Muster können Ihre Räumlichkeiten an Ausdrucksstärke gewinnen. Neue Vorhang- und Möbelstoffe können Ihrem Wohnraum eine neue Stilrichtung geben. Eine moderne Anmutung kreieren Sie beispielsweise durch geometrische Formen. Helle Muster wirken leicht und skandinavisch, während dunkle Kontraste eine extravagante Eleganz ausstrahlen.

SCHATTENSPIEL MIT VORHÄNGEN

Vorhänge können durch ein kreatives Spiel aus Licht und Schatten, Transparenz und Dichte von verschiedenen Jahreszeiten erzählen. Durch frische



Farbliche Harmonien sorgen für Ausgeglichenheit, natürliche Naturtöne stimmen auf die gemütliche Jahreszeit ein. (Foto: Ado Goldkante GmbH & Co KG).



Die Kollektion Gomera umfasst klassische Karos, ein kleines Rautenmuster sowie Unis. Sie fächert sich in vier Farbfamilien, ein prägnantes Rot-Grün auf einem Naturgrund, Terra mit Grün, Blau mit Orange sowie ein zurückhaltendes Beige-Grün. (Foto: JAB Anstoetz, Bielefeld)

Grüntöne oder Blumen, Blätter und Ranken können wir unserem Wohnraum auch in der winterlichen Zeit einen Hauch von Frische verleihen. Natürliche Strukturen und grafische

Muster können in feurigen Rotnuancen und harmonischen Naturtönen auf die gemütliche Jahreszeit einstimmen.

„SIMPLY THE BEST“

Wir sind stolz darauf, dass wir zum „Kreativsten Fachhändler des Jahres“ in unserer Region von der Firma ADO ausgewählt wurden und sich unsere

frisch gebackene Gesellin als „Beste Raumausstatterin NRWs“ qualifizieren konnte!

Raumausstatter-Meisterbetrieb
Markus Pott, Bad Driburg

PFEFFER STATT SALZ

Gesünder essen mit Kräutern & Co.

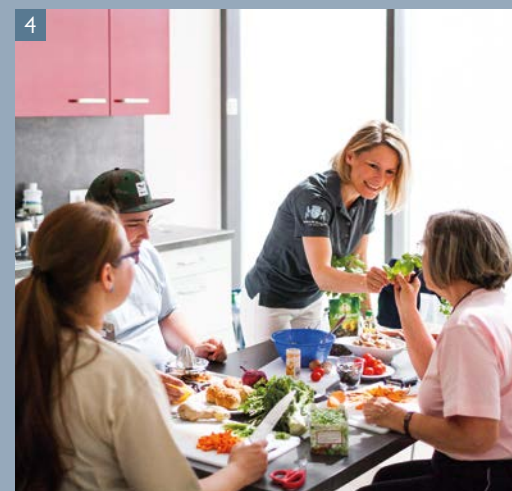
Kräuter und Gewürze gehören an jedes Essen, denn sie sind mehr als ein Ersatz für herkömmliches Kochsalz. Sie sind Geschmacksverbesserer, Kaliumspender, Arteriosklerosehemmer und Fettverbrenner zugleich. Durch zu viel Kochsalz in unserem täglichen Essen und vor allem durch den Verzehr industriell stark verarbeiteter Produkte wird die Kalium-Natrium-Bilanz nachhaltig gestört. Bluthochdruck als Folge ist bei keinem anderen Säugetier bekannt. Salz im Übermaß erhöht das Risiko für Herzinfarkt und Schlaganfall durch die Versteifung der Arterien. Kalium dagegen verbessert die Elastizität.

Fachgesellschaften empfehlen maximal 4 bis 6 g (sprich einen Teelöffel) Salz. Dafür lohnt sich ein Blick auf die Nährwertangaben. Meine Empfehlung: Essen Sie so oft es geht Naturbelassenes wie Haferflocken, Kürbiskerne, Nüsse, Obst und Gemüse anstatt Brot oder Brötchen vom Bäcker mit Käse, Räucherfisch oder Wurst. Es lohnt sich auch, Konservenkost, Chips und Fertiggerichte gegen unverarbeitete Produkte auszutauschen, um das Herz zu schützen. Einige Lebensmittel im Vergleich:

1 Scheibe Brot	1 g Salz	50 g Haferflocken	0,01 g Salz
100 g Räucherfisch	2,5 g Salz	100 g Fisch natur	0,1 g Salz
100 g Schnittkäse	1,5 g Salz	100 g Mozzarella	0,5 g Salz
50 g Chips	0,7 g Salz	50 g Cashewnüsse, natur	0,03 g Salz

Viele Kräuter und Gewürze enthalten nicht nur Kalium, sondern auch sekundäre Pflanzenstoffe, die gleichzeitig entzündungswirksam wirken. Dazu mehr in der nächsten Ausgabe.

von Dr. Silvia Steiner, Diplom-Ernährungswissenschaftlerin,
ARZ Jena



- 1 | Dr. Silvia Steiner
- 2 | Gewürze können mehr als schmecken! Unter anderem sind sie gut als Fettverbrenner und Kaliumspender
- 3 | Muss nicht aus der Konserve kommen: Frischer Basilikum kann vielseitig eingesetzt werden.
- 4 | In der Lehrküche wird allerlei Wissenswertes rund um Ernährung vorgestellt und ausprobiert.
(Fotos: AWO Carenet GmbH, Jena)



Foto: Johanna Niebuhr

Alina Beer

Seit Juli 2018 ist Alina Beer als Teamleader of Event Sales im Bankett des Gräflichen Parks tätig. Die heute 24-Jährige absolvierte ihre Ausbildung zur Veranstaltungskauffrau bei der 3hasen events GmbH in Paderborn. Nach ihrer Ausbildung war sie nicht nur weiter in ihrem Ausbildungsbetrieb, sondern auch für eine Eventagentur in Detmold tätig und organisierte verschiedene Veranstaltungen mittelständischer Unternehmen wie Firmenjubiläen, Kundenevents oder Produktpräsentationen. Darüber hinaus war sie international in der Konzert- und Tourneeorganisation tätig. Kurz nachdem sie den Gräflichen Park durch einen persönlichen Besuch kennen- und schätzengelernet hatte, kam wie ein Wink des Schicksals die Ausschreibung der Stelle im Bankett, die sie nun innehat. Sie ist dort verantwortlich für die Organisation aller Veranstaltungen, die im Gräflichen

Park stattfinden, unter anderem Tagungen, Lesungen und Hochzeiten.

Alina Beer ist es wichtig, dass sie ihre Vielseitigkeit im Beruf ausleben kann: „Jedes Event, jeder Kunde ist auf seine Art und Weise ein neues Erlebnis. Die Abwechslung, der Kontakt mit vielen verschiedenen Persönlichkeiten und die Erfahrungen, die man dabei sammelt, haben mich dazu gebracht diesen Berufsweg einzuschlagen“, sagt sie selbst über ihre Berufswahl.

Doris Wibbeke arbeitet seit September 2018 in der Park Klinik Bad Hermannsborn im Sekretariat der Geschäftsführung und Verwaltungsleitung. Nach dem Abitur und ihrer Ausbildung zur Hotelfachfrau im heutigen „Ringhotel Niedersachsen“ in Höxter arbeitete die heute 54-Jährige sechs Monate in einem Hotel in der Dominikanischen Republik. Es folgte eine 22-jährige Selbständigkeit in der Hotellerie in Bad Driburg. 2009 wechselte sie in eine Rehaklinik, ebenfalls in Bad Driburg, wo sie neun Jahre als Teamleiterin in der Verwaltung arbeitete.

Doris Wibbeke wollte sich aber gerne noch einmal beruflich verändern und wurde auf die Stelle als Sekretärin der Geschäftsführung in der Park Klinik aufmerksam. Als gebürtige Bad

Driburgerin sind ihr die UGOS und die Gräflichen Kliniken natürlich bekannt. Sie lebt bis heute mit Begeisterung hier.

Doris Wibbeke ist Mutter von drei erwachsenen Kindern und glückliche Oma eines zweijährigen Enkels. In ihrer Freizeit arbeitet sie gerne in ihrem Garten, fährt Fahrrad mit Freunden oder geht schwimmen. Und nicht zu vergessen die Samstagsabend-Clique und die lustige Truppe „Gräflicher Montag“, die an einem Montagabend in Oscar's Bar entstand. An ihrem neuen Job gefällt Doris Wibbeke besonders die Vielfältigkeit der Aufgaben, die Verantwortung für das Sekretariat und die netten Kolleginnen und Kollegen.



Foto: Julia Günther

Doris Wibbeke



Foto: Privat

Harry Barth

Ab Januar 2019 wird Harry Barth als Leiter Controlling der UGOS tätig sein. Nach dem Abschluss eines Studiums der Betriebswirtschaftslehre hat er langjährige Erfahrungen sowohl im Controlling als auch in der Beratung sammeln können.

In den Beratungsgesellschaften PricewaterhouseCoopers und skillnet konnte Harry Barth neben Projekten in den Bereichen Strategieentwicklung, Prozessoptimierung und Unternehmensfinanzierung auch mehrere IT-Einführungsprojekte erfolgreich umsetzen.

Ab dem Jahr 2002 war Harry Barth zunächst als Leiter Controlling der dSPACE GmbH und später als Leiter Controlling der Phoenix Contact E-Mobility GmbH im Tagesgeschäft für das Reporting, die Planung, die Kostenrechnung, die Kalkulation und die ständige Weiterentwicklung des Controllings verantwortlich. Daneben konnte

er IT-Projekte wie beispielsweise die Einführung der Software Corporate Planner erfolgreich realisieren. Der heute 52-jährige arbeitet aktiv im Internationalen Controller Verein mit und referiert auf Kongressen und an Hochschulen zu Themen rund um die Digitalisierung und zu den aktuellen Herausforderungen im Controlling. Er freut sich darauf, bei der UGOS gemeinsam mit den neuen Kollegen Themen voranzutreiben und damit am Erfolg des Unternehmens mitzuarbeiten.

Seit seinem Umzug 2002 aus Hamburg wohnt er mit seiner Ehefrau und seinen Söhnen in Paderborn. Seine Freizeit nutzt er, um sich auf den nächsten Hermannslauf vorzubereiten. Er liest gern und mag es, ins Theater zu gehen.

TERMINVORSCHAU

Kinderferienbetreuung Happy Holiday Kids

Auch 2019 wird es wieder eine Ferienbetreuung für Kinder im Alter zwischen drei und zwölf Jahren geben, allerdings nur noch jeweils über die halbe Dauer der Ferien. Die Betreuung findet nach wie vor in der Kapellenstraße 15 am Teilstandort der Gesamtschule Bad Driburg-Altenbeken statt und wird angeboten von der Projekt Begegnung gGmbH in Kooperation mit der Initiative „Beruf und Familie“ der Gräflichen Kliniken und der Stadt Bad Driburg. Betreuungszeit ist täglich von 7-17 Uhr.

Osterferien: 22. bis 26. April 2019; Sommerferien: 5. bis 23. August 2019; Herbstferien: 21. bis 25. Oktober 2019. Weitere Infos oder Anmeldung unter www.projekt-begegnung.de oder bei Anne-Dore Witt unter Telefon 0152.55278075.

Yoga-Retreats

Als Kraftort in der Mitte Deutschlands bieten wir Ihnen die Gelegenheit, sich für ein paar Tage ganz sich selbst zu widmen. Werden Sie für ein paar Tage Teil unseres Refugiums „Gräflicher Park Health & Balance Resort“ und genießen Sie die Ruhe und Kraft, die dieser Ort ausstrahlt. In die Retreats fließen neben Yoga-Einheiten mit renommierten Lehrern Anwendungen mit unseren natürlichen Heilmitteln Moor und Heilwasser ein. Auch ayurvedische Komponenten sind enthalten und unser Vaidya Kumaran Rajsekhar gibt wertvolle Einblicke in sein Wissen über die traditionelle Naturheilkunde. Mehr Informationen unter www.graeflicher-park.de/hotel/angebote.

FREITAG, 15. FEBRUAR BIS SONNTAG, 17. FEBRUAR 2019

Maren Brand: Ayurveda-Yoga-Wochenende

DONNERSTAG, 11. APRIL BIS SONNTAG, 15. APRIL 2019

Andrea Kubasch „Qbi“ und Dirk Bennewitz: Yoga & Ayurveda zur Aktivierung der Selbstheilungskräfte

TERMINE GRÄFLICHE QUELLEN

JANUAR

SONNTAG, 6. JANUAR UND SONNTAG 13. JANUAR

Hochzeitmesse

Heiratswillige aufgepasst! Anfang des Jahres gibt es gleich zwei schöne Messen, die alles parat halten was man(n) (und vor allem Frau) für den schönsten Tag des Lebens so braucht. Die Schützenhalle in Paderborn öffnet Interessierten am 6. Januar die Tore, am 13. Januar geht's mit der Hochzeitmesse in der Höxter Residenz Stadthalle ein weiteres Mal in die Vollen.

Die Bad Driburger Naturparkquellen begrüßen die Gäste an beiden Standorten mit einem leckeren Empfangsgetränk!

MITTWOCH, 12. JANUAR

Der Sportlerball

Der Sportlerball jährt sich 2019 zum 33. Mal! Einem Schnapszahl-Geburtstag entsprechend wird natürlich ordentlich gefeiert.

Doch nicht nur das: auch Sportler, Vereine und „sonstige“ Aktive, die sich besonders hervorgetan haben, werden im Rahmen der feierlichen Veranstaltung geehrt.

Jahr für Jahr ein schönes Event mit einem tollen Programm.

FEBRUAR

MONTAG, 28. FEBRUAR

Weiberfastnacht

Getreu dem Motto „drink doch ene met“ empfangen die Bad Driburger Naturparkquellen alljährlich die Jecken – gute Traditionen pflegt der Mineralbrunnen gern und freut sich auch 2019 wieder auf das karnevalistische Treiben in den „heiligen Hallen“.

APRIL

SAMSTAG, 20. APRIL

Osterlauf

2019 findet der Paderborner Osterlauf erst Ende April statt, was auf frühlingshaftes Wetter und eine schöne Veranstaltung hoffen lässt. Zwar haben auch Regen und kalte Temperaturen bisher nie dafür gesorgt, dass das treue Publikum fernblieb, aber Sonnenstrahlen und erste warme Stunden würden dem ohnehin großartigen Laufevent sicherlich das Sahnehäubchen aufsetzen. Als langjähriger Partner drücken wir die Daumen und freuen uns schon – völlig witterungsunabhängig.

TERMINE GRÄFLICHER PARK

DEZEMBER

SPORTLICHES

Herz Qi Gong

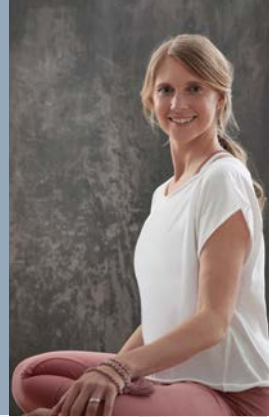
Bei schönem Wetter draußen im Park!

Samstag, 22. Dezember, 17.30 Uhr; Sonntag, 23. Dezember, 10.30 Uhr; Treffpunkt zehn Minuten vorher in der Orangerie. 8 Euro pro Person. Anmeldung unter spa@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.9523-601

Yoga-Retreats:

MAREN BRAND
(Foto: Bianca Lingner)

ANDREA KUBASCH „QBI“
UND DIRK BENNEWITZ
(Foto: PR Kubasch und Bennewitz)



Hochzeitmesse Paderborn: Kira Gehle war 2018 in der Paderborner Schützenhalle um die Gäste zu begrüßen.
(Foto: Verena Eickmann)



Die Karnevalsgesellschaft auf dem Gelände der Bad Driburger Naturparkquellen! Wir freuen uns auf den kommenden Besuch! HELAU! (Foto: Linda Weber)



Herz Qi Gong: Jeden Monat gibt es feste Termine für das Qi Gong im Gräflichen Park (Foto: Gräflicher Park)

KULINARISCHES

DEN GANZEN DEZEMBER LANG

Weihnachtsmenü – Caspar's Restaurant ab 18 Uhr

Wenn sich das Jahr dem Ende neigt, dann ist Zeit für Genuss. Unser Weihnachtsmenü umfasst ein 3-Gang-Menü inkl. Aperitif und Kaffee nach dem Essen. 42 Euro pro Person. Um Reservierung wird gebeten: info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.9523-0

DEN GANZEN DEZEMBER LANG

Entenkeulen – Restaurant Pferdestall von 18.30 Uhr bis 21.30 Uhr

Es hat wenig Fett und kaum Kalorien. Entenfleisch ist nicht nur vom Geschmack her ein Genuss. Unsere Köche servieren die Entenkeulen mit Klößen und Rotkohl. Bis 23. Dezember 2018. 19,90 Euro pro Person, exkl. Getränke. Um Reservierung wird gebeten: info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.9523-0

JEDEN SONNTAG IM DEZEMBER

Langschläfer-Frühstück – Caspar's Restaurant von 7 bis 13 Uhr

Am 7. Tag soll man ruhen. Daher gibt es am Sonntag ein ausgewogenes und reichhaltiges Frühstück für Langschläfer. Bedienen Sie sich am Buffet und lassen Sie es sich gutgehen!

22 Euro pro Person inkl. aller Heißgetränke, Säfte und Sekt vom Buffet.

Um Reservierung wird gebeten: info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.9523-0

JEDEN ADVENTSSONNTAG IM DEZEMBER

Adventsbrunch – Festsaal von 10 bis 14 Uhr

An allen Adventssonntagen verwöhnen wir Sie in unserem Festsaal mit einem reichhaltigen Frühstücks- und einem weihnachtlichen Lunchbuffet. 39 Euro pro Person inkl. Heißgetränke, Sekt, Mineralwasser, Säfte. Um Reservierung wird gebeten: info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.9523-0

DIENSTAG 25. DEZEMBER & MITTWOCH 26. DEZEMBER

Weihnachtsbrunch - Festsaal 10 bis 14 Uhr

Auch zwischen den Weihnachtstagen kommt der Genuss nicht zu kurz. Umso besser, wenn Sie sich um nichts kümmern müssen. In unserem Festsaal erwartet Sie ein reichhaltiges Frühstücks- und Lunchbuffet. 49 Euro pro Person inkl. Heißgetränke, Sekt, Mineralwasser, Säfte. Um Reservierung wird gebeten: info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.9523-0

MONTAG, 31. DEZEMBER

Silvesterparty - Festsaal ab 22 Uhr

Farbenfroh in das neue Jahr. Unter diesem Motto steht unsere diesjährige Silvesterparty im Festsaal. Livemusik, DJ, Snack-Buffet, Feuerwerk und Entertainment gibt es inklusive.

109 Euro pro Person inkl. Getränke. Um Reservierung wird gebeten: info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.9523-0

JANUAR

VERANSTALTUNGEN:

SAMSTAG, 19. JANUAR

Original KRIMIDINNER® – Ein Leichenschmaus

Wir wollen Ihnen eine besonderen Schmaus kredenzen. Das Original-Krimidinner lädt zu geheimnisvollen Kriminalgeschichten und Gänsehaut ein. Natürlich mit einem 4-Gänge-Menü.

Die Karten für den 19. Januar sind bereits ausverkauft – sichern Sie sich jetzt schon Ihre Karten für den Folgetermin am 16. März 2019!

SPORTLICHES

Herz Qi Gong

Bei schönem Wetter draußen im Park!

Samstag, 5. Januar, 17 Uhr; Samstag, 12. Januar, 17 Uhr; Samstag, 19. Januar, 17 Uhr; Samstag, 26. Januar, 17 Uhr; Treffpunkt zehn Minuten vorher in der Orangerie. Die Einheit dauert jeweils 45 Minuten. 8 Euro pro Person. Anmeldung unter spa@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.9523601

KULINARISCHES

DEN GANZEN JANUAR LANG

Feines vom Wild – Caspar's Restaurant – ab 18 Uhr

Zum Jahresanfang geht es gleich wild los. Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit den speziellen Köstlichkeiten. 3-Gang-Menü, 39 Euro pro Person, exkl. Getränke. Um Reservierung wird gebeten: info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.95230

DEN GANZEN JANUAR LANG

Grünkohl – Restaurant Pferdestall von 18 bis 22 Uhr

Der Grünkohl war eine der ersten Kohlsorten auf dem europäischen Kontinent und ist auch heutzutage noch weltweit beliebt. Zum Start in das neue Jahr ist das Gemüse auch in unserer Küche ein absolutes Muss. Lassen Sie sich einfach genussvoll überraschen. Um Reservierung wird gebeten: info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.9523-0

JEDEN MITTWOCH IM JANUAR

Back to the 70's – Caspar's Restaurant ab 18 Uhr

Flambieren, tranchieren, filieren. Wir machen das Restaurant wieder zur Bühne des Kellners und den Kellner zum Genussberater. So, wie es früher war. Um Reservierung wird gebeten: info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.9523-0

JEDEN SONNTAG IM JANUAR

Langschläfer-Frühstück – Caspar's Restaurant von 7 bis 13 Uhr

Am 7. Tag soll man ruhen. Daher gibt es am Sonntag ein ausgewogenes und reichhaltiges Frühstück für Langschläfer. Bedienen Sie sich am Buffet und lassen Sie es sich gutgehen!

22 Euro pro Person inkl. aller Heißgetränke und Säfte. Um Reservierung wird gebeten: info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.9523-0



Adventsbrunch: Advent, Advent ein Lichtlein brennt... Wir laden an den vier Advents-Sonntagen zu einem Brunch in unserem historischen Theatersaal ein (Foto: shutterstock)



Ein Klassiker: Wenig Fett, kaum Kalorien, reichlich Genuss: Entenkeulen mit Klößen und Rotkohl gibt's bis zum 23. Dezember im Pferdestall (Foto: shutterstock)



Silvesterparty: Farbenfroh in das neue Jahr. Unter dem Motto steht unsere diesjährige Silvesterparty (Foto: shutterstock)



Es geht wild los: Den ganzen Januar können Sie Feines vom Wild genießen! (Foto: shutterstock)

DONNERSTAG, 17. JANUAR*Pre-Weekend Cocktail – Oscar's Bar von 18 bis 22 Uhr*

Jeden 3. Donnerstag im Monat servieren wir Ihnen einen exklusiven Cocktail in Oscar's Bar. Jeder Cocktail kostet 5 €. Lassen Sie sich überraschen.

DONNERSTAG, 24. JANUAR*12 Gerichte – Ein Abend – Caspar's Restaurant ab 18 Uhr*

Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichte und Desserts. Stellen Sie sich Ihr individuelles Menü zusammen. Unsere Köche bereiten insgesamt 12 Gerichte in Probiergrößen vor. Sie essen nach Lust und Laune. Wir empfehlen eine Tischreservierung zwischen 18 und 19 Uhr. Die Gerichte sind bis 22 Uhr bestellbar. 39 Euro pro Person. Um Reservierung wird gebeten: info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.9523-0

FEBRUAR**SPORTLICHES***Herz Qi Gong*

Bei schönem Wetter draußen im Park!

Samstag, 2. Februar, 17 Uhr; Samstag, 9. Februar, 17 Uhr; Samstag, 16. Februar, 17 Uhr; Samstag, 23. Februar, 17 Uhr; Treffpunkt zehn Minuten vorher in der Orangerie. Die Einheit dauert jeweils 45 Minuten. 8 Euro pro Person. Anmeldung unter spa@graeflicher-park.de oder Tel. 052 53.95 23-601

KULINARISCHES**DEN GANZEN FEBRUAR LANG***Seafood meets Meat – Caspar's Restaurant ab 18 Uhr*

Wer sagt denn eigentlich, dass der Genuss aus dem Meer und die Köstlichkeiten vom Land immer getrennt sein müssen? Lassen Sie sich überraschen, was unsere Köche Ihnen zaubern. 3-Gang-Menü, 49 Euro pro Person, exkl. Getränke.

DEN GANZEN FEBRUAR LANG*Feines Filet – Restaurant Pferdestall – von 18 bis 22 Uhr*

Filet ist besonders zart, mager, saftig und einfach besonders lecker. Garniert mit den besten Zutaten bereiten Ihnen unsere Köche einen besonderen Genussmoment. Lassen Sie sich einfach genussvoll überraschen. Um Reservierung wird gebeten: info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.9523-0

JEDEN SONNTAG IM FEBRUAR*Langschläfer-Frühstück – Caspar's Restaurant von 7 bis 13 Uhr*

Am 7. Tag soll man ruhen. Daher gibt es am Sonntag ein ausgewogenes und reichhaltiges Frühstück für Langschläfer. Bedienen Sie sich am Buffet und lassen Sie es sich gutgehen!

Jeden Sonntag von 7 bis 13 Uhr, 22 Euro pro Person inkl. aller Heißgetränke und Säfte. Um Reservierung wird gebeten: info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.9523-0

JEDEN MITTWOCH IM FEBRUAR*Back to the 70's – Caspar's Restaurant ab 18 Uhr*

Flambieren, tranchieren, filieren. Wir machen das Restaurant wieder zur Bühne des Kellners und den Kellner zum Genussberater. So, wie es früher war. Um Reservierung wird gebeten: info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.9523-0

DONNERSTAG, 07. FEBRUAR*Tapas Abend – Oscar's Bar ab 19 Uhr*

Ein Hauch von spanischer Leichtigkeit. In der einladend, warmen Atmosphäre der Bar werden kleine Appetithäppchen zu Cocktails, Bier oder Wein gereicht.

Um vorige Anmeldung wird gebeten: info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.9523-0

DONNERSTAG, 14. FEBRUAR*Menü am Valentinstag – Caspar's Restaurant ab 18 Uhr*

Liebe geht bekanntlich durch den Magen. Besonders am 14. Februar, dem Valentinstag. Im Caspar's Restaurant servieren wir Ihnen an diesem Tag ein romantisches 3-Gang-Menü mit einem Glas Champagner, einer Flasche Wein und einer Flasche Wasser oder Kaffee inklusive. 149 Euro für zwei Personen. Um Reservierung wird gebeten: info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.9523-0

DONNERSTAG, 14. FEBRUAR*After-Work-Party – Oscar's Bar von 19 bis 23 Uhr*

Tanzen Sie bei guter Musik und ausgewählten Drinks in den Feierabend. Wir stimmen Sie in entspannender und stylischer Atmosphäre auf das Wochenende ein.

Um Reservierung wird gebeten: info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.9523-0

DONNERSTAG, 21. FEBRUAR*Pre-Weekend Cocktail – Oscar's Bar von 18 bis 22 Uhr*

Jeden 3. Donnerstag im Monat servieren wir Ihnen einen exklusiven Cocktail in Oscar's Bar. Jeder Cocktail kostet 5 €. Lassen Sie sich überraschen.

DONNERSTAG, 28. FEBRUAR*12 Gerichte – Ein Abend – Caspar's Restaurant ab 18 Uhr*

Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichte und Desserts. Stellen Sie sich Ihr individuelles Menü zusammen. Unsere Köche bereiten insgesamt 12 Gerichte in Probiergrößen vor. Sie essen nach Lust und Laune. Wir empfehlen eine Tischreservierung zwischen 18 und 19 Uhr. Die Gerichte sind bis 22 Uhr bestellbar. 39 Euro pro Person. Um Reservierung wird gebeten: info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.9523-0



Herz Qi Gong: Jeden Monat gibt es feste Termine für das Qi Gong im Gräflichen Park (Foto: Gräflicher Park)



Pre-Weekend Cocktail: Exclusive Cocktail und tolle Stimmung für wenig Geld. (Foto: shutterstock)



Tapas Abend: – Kleine Häppchen zu Cocktail, Bier oder Wein (FOTO: shutterstock)



Langschläfer-Frühstück: Am 7. Tag soll man ruhen. Daher gibt es am Sonntag ein ausgewogenes und reichhaltiges Frühstück für Langschläfer. Bedienen Sie sich am Buffet und lassen Sie es sich gutgehen! (Foto: Thorsten Henning)

MÄRZ

VERANSTALTUNGEN

SAMSTAG, 16. MÄRZ

Krimi-Dinner – Hochzeit in Schwarz ab 19 Uhr

Nach dem großen Erfolg der beiden letzten Krimi-Dinner-Veranstaltungen im Gräflichen Park, ist das Original auch im März wieder bei uns. Dieses Mal feiern wir mit Ihnen eine üppige Hochzeit in schwarz. Lassen Sie sich überraschen und holen Sie sich schnell Ihre Karten. 89 Euro pro Person. Die Tickets gibt es bei uns oder direkt beim Veranstalter World of Dinner. Per E-Mail an graeflicher-park.de oder Tel. 05253.95230-0

SPORTLICHES

Herz Qi Gong

Bei schönem Wetter draußen im Park!

Samstag, 2. März, 17 Uhr; Samstag, 9. März, 17 Uhr; Samstag, 16. März, 17 Uhr; Samstag, 23. März, 17 Uhr; Samstag, 30. März, 17 Uhr; Treffpunkt zehn Minuten vorher in der Orangerie. Die Einheit dauert jeweils 45 Minuten. 8 Euro pro Person. Anmeldung unter spa@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.9523-601

KULINARISCHES

DEN GANZEN MÄRZ LANG

Italienisches Soul Food – Caspar's Restaurant ab 18 Uhr

Bella Italia. Der Frühling naht und wir begrüßen ihn mit jeder Menge südländischer Lebensfreude. Kosten Sie italienische Spezialitäten für Körper, Geist und Seele. 3-Gang-Menü, 39 Euro pro Person, exkl. Getränke. Lassen Sie sich einfach genussvoll überraschen. Um Reservierung wird gebeten: info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.9523-0

DEN GANZEN MÄRZ LANG

Westfälische Klassiker – Restaurant Pferdestall von 18 bis 22 Uhr

„Typisch westfälisch“ heißt es im März wieder im Restaurant Pferdestall. Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich genussvoll von der Qualität regionaler Produkte überraschen. Um Reservierung wird gebeten: info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.9523-0

DONNERSTAG, 07. MÄRZ

Tapas Abend – Oscar's Bar ab 19 Uhr

Ein Hauch von spanischer Leichtigkeit. In der einladend, warmen Atmosphäre der Bar werden kleine Appetithäppchen zu Cocktails, Bier oder Wein gereicht.

Um vorige Anmeldung wird gebeten: info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.9523-0

DONNERSTAG, 14. MÄRZ

After-Work-Party – Oscar's Bar von 19 bis 23 Uhr

Tanzen Sie bei guter Musik und ausgewählten Drinks in den Feierabend. Wir stimmen Sie in entsprechender und stylischer Atmosphäre auf das Wochenende ein.

Um Reservierung wird gebeten: info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.9523-0

DONNERSTAG, 21. MÄRZ

Pre-Weekend Cocktail – „Oscar's Bar“ 18 bis 22 Uhr

Jeden 3. Donnerstag im Monat servieren wir Ihnen einen exklusiven Cocktail in Oscar's Bar. Jeder Cocktail kostet 5 €. Lassen Sie sich überraschen.

JEDEN MITTWOCH IM MÄRZ

Back to the 70's – Caspar's Restaurant ab 18 Uhr

Flambieren, tranchieren, filieren. Wir machen das Restaurant wieder zur Bühne des Kellners und den Kellner zum Genussberater. So, wie es früher war. Um Reservierung wird gebeten: info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.9523-0

JEDEN SONNTAG IM MÄRZ

Langschläfer-Frühstück – Caspar's Restaurant von 7 bis 13 Uhr

Am 7. Tag soll man ruhen. Daher gibt es am Sonntag ein ausgewogenes und reichhaltiges Frühstück für Langschläfer. Bedienen Sie sich am Buffet und lassen Sie es sich gutgehen!

Jeden Sonntag von 7 bis 13 Uhr, 22 Euro pro Person inkl. aller Heißgetränke und Säfte. Um Reservierung wird gebeten: info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.9523-0

DONNERSTAG, 28. MÄRZ

12 Gerichte – Ein Abend – Caspar's Restaurant ab 18 Uhr

Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichte und Desserts. Stellen Sie sich Ihr individuelles Menü zusammen. Unsere Köche bereiten insgesamt 12 Gerichte in Probierrößen vor. Sie essen nach Lust und Laune. Wir empfehlen eine Tischreservierung zwischen 18 und 19 Uhr. Die Gerichte sind bis 22 Uhr bestellbar. 39 Euro pro Person. Um Reservierung wird gebeten: info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.9523-0



Geisterstunde im Gräflichen Park! Das original Krimidinner® leudet eine Fortsetzung ein. (Foto: World of Dinner)



Südländischer Lebensfreude: Im Frühling locken italienische Spezialitäten ins Caspar's Restaurant. (Foto: shutterstock)



After-Work-Party: Starten Sie ab 19 Uhr bei guter Musik und ausgewählten Drinks in den Feierabend. (Foto: Gräflicher Park)

Bereitet viel Spaß:
Backen an Kindergeburtstagen
(Foto: Gräfliche Kliniken)



TERMINE GRÄFLICHE KLINIKEN

DEZEMBER

Jeden Samstag im Advent: Die Konditorei der Gräflichen Kliniken bietet Adventsbacken für Kinder an. Einzelheiten und Anfragen unter heike.kurtz@graeflicher-park.de

Jeden Samstag im Dezember bietet die Konditorei der Gräflichen Kliniken Kindergeburtstage an. Einzelheiten und Anfragen unter heike.kurtz@graeflicher-park.de

JANUAR

Jeden Samstag im Januar bietet die Konditorei der Gräflichen Kliniken Kindergeburtstage an. Einzelheiten und Anfragen unter heike.kurtz@graeflicher-park.de

FEBRUAR

Jeden Samstag im Februar bietet die Konditorei der Gräflichen Kliniken Kindergeburtstage an. Einzelheiten und Anfragen unter heike.kurtz@graeflicher-park.de

Termine Diotima Gesellschaft e.V.

MÄRZ

SONNTAG, 10. FEBRUAR, UM 18 UHR

Dominique Horwitz – Lesung aus „Tod in Weimar“

In der „Villa Gründgens“, dem Weimarer Alterssitz für Bühnenkünstler, wird die Probenarbeit des „Schiller-Zirkels“ jäh unterbrochen: Aus der greisen Theatergruppe stirbt unter mysteriösen Umständen einer nach dem anderen. Roman Kaminski, Kutscher und Stadtführer in der Goethe-Stadt, sieht sich gezwungen, der rätselhaften Todesserie auf den Grund zu gehen. Doch der ehrgeizige Kommissar Westphal scheint Kaminski in der Hand zu haben, der zu allem Überfluss auch noch zwischen zwei Frauen steht. Mit viel Herz verleiht Horwitz seinen Figuren Leben, humorvoll und doppelsinnig mischt er Spannung und Unterhaltung. In der Pause der Veranstaltung gibt es ein thüringisches Tellergericht.

SONNTAG, 17. MÄRZ, 19.30 UHR

Alexander von Schönburg – Lesung „Die Kunst des lässigen Anstands“

Mit dem Untertitel „Heldhaft im Alltag“ beschreibt Alexander von Schönburg die „Kunst des lässigen Anstands“. Überall gilt »Ich zuerst«, alles ist erlaubt, jeder will sich selbst optimieren. So wird übertrumpft, gedrängt und auf Facebook gepöbelt. Alexander von Schönburg plädiert für mehr Anstand, für Werte und Tugenden, die lange altmodisch erschienen und heute wieder aktuell sind. Dem »anything goes« der auf Selbsterfüllung, Vergnügen und Konsum getrimmten Gesellschaft stellt er die neue Ritterlichkeit gegenüber. Denn nobles Verhalten macht das Leben erst schön, und so empfiehlt er in seinem Buch, sich Eigenschaften wie Klugheit, Humor, Mut und Geduld, aber auch Demut und Treue anzueignen.

Karten für die oben stehenden Veranstaltungen der Diotima Gesellschaft können an den folgenden Vorverkaufsstellen erworben werden:

- Buchhandlung Saabel, Lange Str. 86, Bad Driburg, Tel. 05253.4596
- Bad Driburger Touristik GmbH, Lange Str. 140, Bad Driburg, Tel. 05253.9894-0
- Gästeservice Center im Gräflichen Park, Bad Driburg, Tel. 05253.9523700
- Buchhandlung Linnemann, Westernstr. 31, 33098 Paderborn, Tel. 05251.28550
- Buchhandlung Brandt, Westerbachstr. 8, 37671 Höxter, Tel. 05271.1233
- Buchhandlung Lesbar, Weserstraße 7, 37688 Beverungen, Tel. 05273.366922
- Online über www.eventim.de

BIS ZUM 1. APRIL 2019

„Streetlamp for an inferiority complex – KUNST IM PARK“ von Murray Gaylard

Ein Kompliment im Vorbeigehen: Die Licht- und Soundinstallation von Murray Gaylard an einer Laterne des Gräflichen Parks in Bad Driburg macht Hotelgästen und Parkbesuchern während der dunklen Jahreszeit ein erfrischendes Kompliment. Die Diotima Gesellschaft e.V. freut sich über die öffentlich zugängliche Installation im Gräflichen Park. Lassen Sie sich noch bis zum 1. April 2019 bewundern.



Dominique Horwitz hat in seinem Debutroman „Tod in Weimar“ eine Figur geschaffen, die ihn selbst widerspiegelt.
(Foto: Anke Neugebauer)



Alexander von Schönburg-Gauchau plädiert in „Die Kunst des lässigen Anstands“ dafür, alte Werte wieder aufleben zu lassen.
(Foto: Peter von Felbert)



Stimme aus dem Nichts: Die Streetlamp von Murray Garland überrascht die Besucher im Gräflichen Park bis zum 1. April 2019 mit Komplimenten
(Foto: Gräflicher Park)

IMPRESSUM

Redaktion: Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorpff GmbH & Co. KG, 33014 Bad Driburg, Kristina Schütze (Chefredaktion), Annela J. Hilgenberg, Verena Eickmann, Julia Günther
Anzeigenverkauf: Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorpff, 33014 Bad Driburg, Kristina Schütze
Auflage: 3000
Layout und Druck: Druckerei Egeling, Bad Driburg
Die Redaktion ist nicht für den Inhalt der Beiträge verantwortlich und behält sich vor, Texte zu kürzen.

— Akustikarbeiten

— Dachausbauten

— Wand- und
Deckenverkleidung

— Laminatarbeiten

— Zimmertürmontage



Tel.: 0 52 53 - 94 02 66

Im Kreuzbruch 6 // 33014 Bad Driburg

www.laackmann-trockenbau.de

FENSTERDEKORATIONEN POLSTERARBEITEN SONNEN- UND INSEKTENSCHUTZ BODENBELÄGE

MEISTERBETRIEB

Markus Pott

RAUMAUSSTATTER

...weil Wohnträume da sind, um sie zu leben.

