



PARK Seite 24

Interview mit Paul Sorby:
Vom Fire Controller zum Baumpfleger.

KLINIKEN Seite 35

WDR dreht in der Marcus Klinik für den
Faktencheck.

QUELLEN Seite 44

Philipp Hofmann, Star des SC Paderborn 07,
besucht die Bad Driburger Naturpark-
quellen.

Liebe COSMOS- Leserinnen und Leser,



Detlef Bätz

„Das ist wirklich ungewöhnlich“ – eine häufige Reaktion von Partnern, wenn wir die Gräflichen Kliniken vorstellen. Ungewöhnlich an sich ist erst einmal eine neutrale Aussage – ungewöhnlich gut? Oder gar ungewöhnlich schlecht?

Tatsächlich bewerten die Partner als ungewöhnlich oft die Geschichte, die Entwicklung und die Verantwortung der Gräflichen Kliniken für ihre Standorte. Eingebettet sind die vier Kliniken in eine über 230-jährige Unternehmensgruppe, die sich seit sieben Generationen in Familienhand befindet und seit ihrer Gründung Gesundheitsdienstleistungen anbietet.

Bemerkenswert ist auch die Historie und die Entwicklung der einzelnen Kliniken mit der Caspar Heinrich Klinik – eine Pionierin moderner Rehabilitation, der Marcus Klinik – Entwicklerin der Post-Primären-Rehabilitation und damit Gestalterin wegweisender neurologischer Strukturen, der Park Klinik, eine gekonnte Symbiose aus einem schlossähnlichen Altbau und modernster Rehabilitation – alle am Standort Bad Driburg. Dazu kommt die auf Anregung der Bundesversicherungsanstalt für Angestellte (jetzt Deutsche Rentenversicherung Bund) 1993 eröffnete Moritz Klinik, die u. a. wegen der Entwicklung der Brandverletztenrehabilitation und der neurologischen Phase B in der mitteldeutschen Rehabilitationsszene sehr anerkannt ist.

Die Konzentration auf die Region und die verlässliche kontinuierliche Entwicklung der eigenen Kliniken sind ein Trumpf unserer Kliniken – und für unsere Partner oft ein wohlthuender Widerspruch zu den jüngsten Entwicklungen in der Rehabilitationsszene. Dort kaufen sich mittlerweile – auch ausländische – Fondsgesellschaften in Klinikgruppen ein. Welche langfristigen Strategien diese Betreiber verfolgen, ist für die Vertragspartner unklar. [Fortsetzung auf Seite 2](#)

UGOS

INHALT

Editorial	S. 1
UGOS	
Drei Fragen an Christian von der Becke	S. 2
Weihnachtsgruß der gräflichen Familie	S. 3
Ehrung der Jubilare und Ruheständler	S. 4
Bilster Berg: Neustart im Februar	S. 5
Endlich geschafft – Job und Weiterbildung	S. 6
Wege in der Therapie der Betriebsblindheit	S. 6
Fürstliche Leibspeisen: Désirée Nick überzeugend	S. 8
Dritter Hallen-Fußball-Cup	S. 9
Einkauf: Moderne Strategie, viel Verantwortung	S. 10
IT talks to me!	S. 11
Mehr Flair für Bad Driburg	S. 11
Ausbildung in der UGOS: Nie langweilig	S. 13
GRÄFLICHER PARK	
Neues Küchenteam kocht mit Leidenschaft	S. 13
Gourmetfestival: Kochen mit Freunden	S. 14
Gourmetfestival: Azubis heißen willkommen	S. 15
Relax Guide: Gräflicher Park hervorragend	S. 16
Heinzelmännchen oder Housekeeping?	S. 16
Neue Wege in der Kundenakquise	S. 17
Herbsttage: Impressionen ländlichen Vergnügens	S. 18
Gastico Cup kommt mit Oldtimern	S. 20
Hotelcamp 2012 bringt Erkenntnisgewinn	S. 20
Vier Sterne für Gräfliches Golfen	S. 21
Stille Tage in Bad Driburg	S. 22
F.X. Mayr: Fine Tuning für den Körper	S. 23
Interview mit Baumpfleger Paul Sorby	S. 24
Zeitreise und geheimnisvolle Geschichten	S. 24
Der Gräfliche Park als Inspirationsquelle?	S. 25
Gräflicher Park wirbt mit neun Bestleistern	S. 27
Interviewfrühstück mit Thilo Sarrazin	S. 27
GRÄFLICHE KLINIKEN	
Mit dem Ziel vor Augen: Leben mit Prothesen	S. 29
Geschmeidig wie ein Aal – Grüße aus Driburg	S. 30
Zusammenwachsen in grün-weiß	S. 31
Zu Gast in der Marcus Klinik: Wiederholungstäter	S. 31
Erinnerungen und neue Herausforderungen	S. 32
Sozialarbeitertreffen	S. 32
Neues Fortbildungsprogramm 2013	S. 33
Bäder- und Rehatour in Bad Driburg	S. 34
WDR dreht für „Faktencheck“	S. 35
in der Marcus Klinik	S. 36
Dr. Thomas Brand über die 60	S. 37
Elf Jahre Moritz Klinik als Ärztin	S. 37
Baufortschritte Ambulantes Reha-Zentrum in Jena	S. 38
Moderne Technik: Blasenscanner	S. 39
Work-Life-Balance in der Moritz Klinik	S. 40
Bluthochdruck – jedes Organ wird geschädigt	S. 41
GRÄFLICHE QUELLEN	
Classic Cars, classic Bad Driburger	S. 42
Rezept: Schneefeuier	S. 42
Tischtennis: Exklusives Zweitliga-Spiel	S. 43
AOK Firmenlauf	S. 44
SCP-Fotoshooting bei Bad Driburger	S. 44
Heilwasser macht schön und gesund	S. 45
Grillfest im Harzer Kristallbrunnen	S. 46
Expertentipps	S. 47
Personalien	S. 48
Aktuelles	S. 50

Fortsetzung von Seite 1 Eine gute Unternehmenskultur ist aber nur ein Baustein für den Erfolg.

Daneben bedarf es der richtigen Strategien, um im dynamischen Rehabilitationsmarkt bestehen zu können. Erfahrene Mitarbeiter können sich noch an die katastrophalen Folgen eines neuen Gesetzes im Jahr 1996 für die stationäre Rehabilitation erinnern. Seitdem gibt es ein signifikantes Überangebot an Rehabilitationsbetten. Das bedeutet verstärkten Wettbewerb. Daraus resultiert die Herausforderung an die Kliniken, Angebote zu schaffen, die Alleinstellungsmerkmale ermöglichen – beim Preis oder in der Leistungsgestaltung, aber auch in der Qualität. Es muss eine Positionierung gefunden werden, die erkennbar und vermittelbar ist.

Das ist den Gräflichen Kliniken in der Vergangenheit gut gelungen. Aber die größte Gefahr für den Erfolg von morgen ist der Erfolg heute. Das Umfeld verändert sich permanent. Das heißt, die Bedürfnisse und Erwartungen der „Kunden“, also Patienten, Kostenträger und den zuweisenden Krankenhäusern, entwickeln sich. Schlüsselthemen der Vergangenheit waren die Entwicklung verbindlicher interner und externer Qualitätsmanagementverfahren. Für die Zukunft zeichnet sich eine noch stärkere Ausrichtung auf die medizinisch-beruflich orientierte Rehabilitation ab. Pflegebedürftigkeit soll vermieden werden. Die Erwartungen der Patienten wachsen.

Auf die neuen Erwartungen gilt es Antworten zu finden.

Leistungen müssen nicht nur in den Bereichen angeboten werden, in denen eine Nachfrage besteht, sondern auch dort, wo perspektivisch Erträge zu erwirtschaften sind. Dabei gilt es einen Spagat zu bewältigen. Einerseits steigen die Erwartungen von Kostenträgern und Patienten, andererseits verändern sich die Umfeldbedingungen rasant. Unsere Patienten werden überwiegend im Rahmen des AHB-Verfahrens, also direkt oder in der Regel bis zu maximal 14 Tage nach einem Krankenhausaufenthalt in den Gräflichen Kliniken aufgenommen. Die durchschnittliche Verweildauer in den Krankenhäusern hat sich von 1991 bis 2011 von 14,0 Tagen auf 7,7 Tage reduziert. Das heißt, Patienten kommen heute in der Regel früher und mit anderen Bedürfnissen in die Rehabilitation.

Gleichzeitig hat sich der Wettbewerbsdruck für die Kliniken aufgrund der Überkapazitäten im Rehabilitationsmarkt sowie des sich auf Krankenkassenseite ebenfalls verschärfenden Wettbewerbes erheblich verschärft. Das seit kurzem ausgeschöpfte Rehabilitationsbudget der größten Belegergruppe, der Rentenversicherungen, hat ebenfalls zu Reaktionen geführt. Die Folge sind nicht adäquate Vergütungssatzsteigerungen und Reduzierungen der Ver-

weildauern in der Rehabilitation über Vorgaben oder Fallpauschalen. Ein ziel führendes Kostenmanagement und die Hebung von Synergien sind deshalb notwendige Antworten.

Ist die Rehabilitation unter diesen Bedingungen nun ein Auslaufmodell?

Ein klares Nein – die Perspektiven für Rehabilitation waren seit langem nicht so positiv und klar. Die sich verändernde demografische Entwicklung mit einer immer älter werdenden Bevölkerung erfordert intelligente Lösungen. Immer mehr Menschen scheiden aus dem Erwerbsleben aus. Daraus resultiert ein sich zuspitzender Fachkräftemangel. Aber auch die Verlängerung der Lebensarbeitszeit wirkt sich auf den Rehabilitationsbedarf aus.

Rehabilitation bietet für diese Herausforderungen Lösungen. Es ist eine schöne Vision, wenn ältere Menschen möglichst lange selbstbestimmt in ihrem gewohnten sozialen Umfeld leben können, weil Rehabilitationsmaßnahmen ihnen ihre Selbständigkeit länger erhalten hat. Sich verändernde Erwerbsbiografien und reduzierte soziale Absicherungen, z.B. durch den Abbau der Möglichkeiten zur Frühverrentung, führen dazu, dass Erwerbstätige immer stärker Rehabilitation als Chance zur Erhaltung ihrer Leistungs- und Erwerbsfähigkeit verstehen. In einem kürzlich geführten Gespräch mit Vertretern der Deutschen Rentenver-

sicherung Bund wurde dies bestätigt. Aus deren Sicht war die letzte Dekade dadurch bestimmt, einen verlässlichen Rahmen für die Rehabilitation zu bilden, z. B. durch Strukturvorgaben, Therapieleitlinien, Qualitätsmanagementverfahren etc. Die nächste Dekade werde dagegen wieder durch eine höhere Individualisierung der Rehabilitation geprägt sein. Welcher Versicherte/Patient braucht welche Rehabilitationsinhalte zu welcher Zeit? Ein schöner Übergang zu einer wichtigen Schlussbetrachtung.

Was ist Rehabilitation eigentlich?

Ist Rehabilitation nur eine abstrakte Betrachtung unter strategischen Erwägungen? Nein – Rehabilitation ist eine Gesundheitsdienstleistung. Sie wird von Menschen für Menschen durchgeführt. Menschen, die oft nach schweren Krankheitsverläufen mit hohen Erwartungen in die Gräflichen Kliniken kommen. Menschen, die oft eines treibt – Hoffnung. Wenn diese Hoffnungen erfüllt werden – wenn Nutzen für den Betroffenen geschaffen wird, dann ist dies die eigentliche Rehabilitation.

Natürlich darf man dabei die Rahmenbedingungen nicht außer Acht lassen. Aber Rehabilitation wirkt – für den Einzelnen – für die Gesellschaft und damit auch für und durch die Gräflichen Kliniken.

Ihr Detlef Bätz
Geschäftsführer Moritz Klinik,
Gräfliche Kliniken

Drei Fragen an:

Christian von der Becke (53), Geschäftsführer Gräfliche Kliniken

An welchen bestehenden Strukturen der Gräflichen Kliniken wird Ihre Arbeit ansetzen bzw. hat sie bereits angesetzt? Welche neuen Strukturen sollten Ihrer Meinung nach zukünftig unbedingt geschaffen werden?

(Julia Zelonczewski, Gräfliche Kliniken)

Unsere Gräflichen Kliniken erbringen ihre Leistungen erfolgreich in einem hart umkämpften „Markt“, auf dem die von uns erbrachte Qualität nicht unbedingt vergütet wird. Umso mehr wird es also darum gehen, die ohnehin knappen Mitarbeiterressourcen und die ebenfalls knappen finanziellen Mittel bestmöglich einzusetzen. Ein Fokus meiner Tätigkeit wird sicher auf der Darstellung der Leistungsfähigkeit unserer Gräflichen Kliniken nach außen liegen. Aber auch die Organisation von Verwaltungsprozessen und -strukturen betrachte ich übergreifend. Hier sind viele Abläufe heute noch klinikspezifisch organisiert, obwohl einer Standardisierung nichts entgegensteht.

Was hat Sie bewogen, von der Automobilindustrie in das Gesundheitswesen zu wechseln?

(Mitarbeiter der Gräflichen Kliniken)

Nach rund 15 Jahren beruflicher Tätigkeit in der Automobilindustrie stand ich im Jahr 2002 vor einem räumlichen Wechsel ins angrenzende Ausland.

Doch kurz vor diesem Schritt habe ich den Vorsitzenden der Malteser Trägergesellschaft, Karl-Ferdinand Prinz von Thurn und Taxis, kennenlernen dürfen. Es dauerte nicht lang, bis ich von dem Gedanken eines Wechsels in die Gesundheitswirtschaft begeistert war. Daran hatte Prinz Taxis einen großen Anteil, aber auch die damit verbundene eigene Herausforderung stellte meine wesentliche Motivation dar.

Welches Stück spielen Sie am liebsten auf dem Saxophon?

(Olaf P. Beck, UGOS)

Ich höre besonders gern Musik der Saxofonisten Candy Dulfer oder Kenny G., aber hier eine Sequenz nachzuspielen, stellt mich schon vor eine große Herausforderung.

Insofern beschränkt sich mein „Können“ eher auf das freie Spiel und die Intonation von Gefühlen.



Liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, liebe UGOS-Familie,

wie immer in der Vorweihnachtszeit halten wir auch dieses Jahr inne und möchten auf das vergangene Jahr zurückblicken, aber auch nach vorne schauen.

In den Gräflichen Kliniken in Bad Driburg gibt es seit kurzem eine neue Führungsstruktur. Der seit Oktober tätige Geschäftsführer Christian von der Becke und ein neues Verwaltungsleiter-Team aus Peter Kraatz und Sebastian Bergholz bringen frischen Wind in die drei Kliniken.

Einem wachsenden Markt schaut die Indikation Psychosomatik in der Park Klinik entgegen. Von allen Krankheitsbildern ist inzwischen bereits jede siebte eine psychosomatische Erkrankung, wie z.B. Burnout, Depression, etc. Die im April 2012 offiziell in Betrieb genommene Abteilung mit Chefarzt PD Dr. Dr. Arno Möller und seinem Team verzeichnet seitdem stets wachsende Patientenzahlen. Auch die Orthopädie und die Neurologie gehören zu den demografisch bedingt wachsenden Indikationen, woraus sich ableiten lässt, dass unsere Kliniken für die Zukunft gut aufgestellt sind.

Die Moritz Klinik ist intensiv mit dem Bau und der Inbetriebnahme des Ambulanten Reha Zentrums in Jena beschäftigt. Wir sehen mit Freude der Eröffnung Mitte 2013 entgegen.

Leider sind die Ergebnisse der Gräflichen Kliniken in Summe in den vergangenen Jahren – trotz der oben erwähnten positiven Ansätze und der teilweise hohen Belegung – rückläufig gewesen. Wir gehen davon aus, dass wir mit der neuen Führungsmannschaft unsere Ziele für 2013 wieder erreichen können. Dabei sind wir alle selbst verantwortlich für das, was wir im Sinne der Kliniken tun und nicht tun.

Bei den Gräflichen Quellen ist es uns gelungen, die Personal- und Sachkosten in diesem Jahr deutlich zu senken. Damit, und mit dem intensiven Ausbau des neu aufgebauten Vertriebs, sind die Bad Driburger Naturparkquellen für das neue Jahr wesentlich besser vorbereitet. Ziel ist es, die bestehenden Minuszahlen rasch weiter abzubauen, sprich keine roten Zahlen mehr zu schreiben.

Im Gräflichen Park haben wir trotz diverser Auszeichnungen (im Mai wurde dem „Gräflicher Park Hotel & Spa“ der SPA DIAMOND AWARD 2012 verliehen und der RELAX GUIDE vergab die Note „Hervorragend“ mit 17 von 20 Punkten) ein „kleines“ Katastrophenjahr erlebt. Sie müssen wissen, dass das Schicksal, sprich das Ergebnis, des Hotels mit der Zahl der Firmenveranstaltungen steht oder fällt. Die Wochenenden sind nach wie vor sehr gut mit Wellnessgästen gebucht. Aber das sind nur zwei Nächte von insgesamt sieben in einer Woche. Da für 2012 in Deutschland ein negatives Wirtschaftswachstum prognostiziert wurde, haben die Firmen in der ersten Jahreshälfte nur verhalten Tagungen und Mitarbeiter- oder Kundenveranstaltungen gebucht.

Weil das Bilster Berg Drive Resort am 1. Juli nicht in Betrieb genommen werden konnte und im Gegensatz zu den Vorjahren wegen der Bauarbeiten nicht für Präsentationen wie die des VW Amarok oder die von John Deere zur Verfügung stand, sind uns Aufträge im Wert von einer Million Euro entgangen bzw. storniert worden. Das ist nicht so schnell wieder wett zu machen. Wie Sie sich vorstellen können, war die Stimmung bei den Mitarbeitern des Hotels ziemlich niedergeschlagen. Aber nicht nur bei ihnen, auch wir haben mit großer Sorge die Situation beobachtet. Die Marketing- und Vertriebsabteilung ist mit Hochdruck dabei, neue Firmenkunden zu akquirieren. Die Erfolge sieht man aber leider erst viel später.

Die gute Nachricht ist: Der Bilster Berg kann den Betrieb ab Februar 2013 aufnehmen. Das gibt uns Planungssicherheit und macht uns im Tagungs- und Veranstaltungshotelmarkt einzigartig! Kein anderer Standort in Europa kann eine Kombination aus „Gräflicher Park Hotel & Spa“ und „Bilster Berg Drive Resort“ bieten.



| Graf Marcus und Gräfin Annabelle von Oeynhausen-Sierstorff

In 2013 müssen wir gewiss unsere ganze Kraft mobilisieren, viel familienunternehmerisches Bewusstsein einsetzen und uns alle für den wirtschaftlichen Aufschwung gemeinsam engagieren. Nur so können wir die Zukunft gemeinsam positiv gestalten. Wir wissen, dass Sie alle Ihr Bestes geben, damit es dem Kunden, Patienten und Gast an nichts fehlt. Dafür bedanken wir uns sehr herzlich bei Ihnen! Einige Parameter liegen allerdings nicht in unserer Hand, aber das, was wir selber mit unserer Arbeitskraft und unserem Einsatz leisten können, ist ausschlaggebend für das GESAMTE Wohl der Unternehmensgruppe. Natürlich haben Sie alle nach Kräften und bestem Gewissen für Ihren Bereich gearbeitet, aber alles in allem kann es uns allen nur gut gehen, wenn die gesamte UGOS gut aufgestellt ist. Frei nach dem Motto: „Alle (drei Geschäftsfelder) für einen, einer für alle!“

Aber jetzt vergessen wir erstmal alle Sorgen und den Ärger, den wir haben oder gehabt haben. Wichtig ist, dass Sie die Weihnachtszeit auch genießen können und sich Zeit nehmen für Ihre Familien und Angehörigen. Folgen Sie dem Stern, der der christlichen Welt als Zeichen für Hoffnung, Frieden und Liebe steht. Wir wünschen Ihnen persönlich vor allem Gesundheit und Glück, ein harmonisches Miteinander in Familie und Beruf, Spaß und Erfüllung an allem, was Sie tun. Der UGOS und uns wünschen wir, dass wir in 2013 weiterhin attraktive Arbeitsplätze bieten können und wir uns mit hoher Qualität, außergewöhnlichem Dienstleistungsbewusstsein und zukunftsorientierten Projekten und Themen im Markt behaupten können!

Ihnen und Ihren Angehörigen wünschen wir ein schöne Weihnachtszeit und alles Gute für 2013!

Graf Marcus und Gräfin Annabelle von Oeynhausen-Sierstorff

Ein Jahr Vorbereitung für einen besonderen Moment

EINMAL IM JAHR WERDEN JUBILARE UND IN DEN RUHESTAND GEHENDE MITARBEITER IM GRÄFLICHEN HAUS GEEHRT

Schon seit 15 Jahren betreue ich die Organisation der alljährlichen Ehrungen der Jubilare, die 25 oder 40 Jahre im Unternehmen sind, und der Mitarbeiter, die in Rente gehen, mit. Dieser Termin findet jedes Jahr, meistens im November, im Privathaus der gräflichen Familie, im so genannten Gräflichen Haus, statt. Die Vorbereitungen starten allerdings schon zu Beginn des jeweiligen Jahres. In Absprache mit allen Personalsachbearbeitern sowie der Lohnbuchhaltung wird eine Liste erstellt, in der alle für das aktuelle Jahr infrage kommenden Mitarbeiter aufgeführt werden. Anhand dieser Liste werden im April/Mai dann über den Zentraleinkauf die Uhren, Urkunden und entsprechenden Rahmen bestellt. Die Kollegen, die in den Ruhestand gehen, erhalten bei ihrer Verabschiedung eine silberne Caspar-Heinrich-Gedenkmünze, die auf den Gründer des Unternehmens, Graf Caspar Heinrich von Sierstorpf, verweist.

Nach Festlegung des Termins für die Ehrungen/Verabschiedungen im Sommer werden acht Wochen vorher die schriftlichen Einladungen vorbereitet und verschickt. Gleichzeitig erhalten diese Information die betreffenden Geschäftsführer sowie der Konzernbetriebsratsvorsitzende, und die PR-Referentin lädt die lokale Presse ein. Das Bankettbüro des Hotels wird beauftragt, sich um das Catering zu kümmern. Auch die Mitarbeiter im Gräflichen Haus erhalten eine entsprechende Information über diesen Tag.

Zwischenzeitlich ist jede Uhr verpackt und jede Urkunde in einen Rahmen gesteckt worden. Über die Personalsachbearbeiter, Abteilungsleiter bzw. Kollegen erhalten wir den Werdegang der Jubilare/Rentner, die oft interessante Details beinhalten, gemischt mit kleinen Anekdoten aus dem täglichen Arbeitsablauf. Da ist zum Beispiel eine Ergotherapeutin, die erst eine Ausbildung zur Friseurin gemacht hat oder ein ehemaliger technischer Leiter, der den Leitsatz hatte: „Geht nicht – gibts nicht“. Diese Texte werden anschließend für Graf Oeynhausens zusammengestellt.



Nach der Ehrung durch Marcus Graf von Oeynhausens-Sierstorpf das traditionelle Gruppenfoto auf der Terrasse des gräflichen Hauses: Karl Ernst Rothgerber, Michael Roßbach, Ursula Rhode, Ulrich Schlosser, Norbert Bade und Andreas Niggemeier (erste Reihe vorne von links); Reinhold Gropppe, Ludger Süper, Lydia Volkov, Susanne Fögen, Helga Brümmer sowie Marcus und Annabelle Graf von Oeynhausens-Sierstorpf (2. Reihe von links); Petra Aust, Marianne Klocke, Reinhold Peters, Ursula Weskamp, Ingrid Neermann, Michael Laaser, Hildegard Geffroy, Gabriele Wiemers, Martina Koch-Ising, Elisabeth Küting und Susanne Kersting.

Die PR-Abteilung bereitet einen Presstext vor, der dann mit einem Foto an die Lokalpresse verschickt wird.

Ungefähr zwei Wochen vorher bestellen wir in der Gräflichen Gärtnerei für alle Damen einen Blumenstrauß. Drei Tage vor dem Termin „erinnern“ kurze Anrufe alle Beteiligten an den Termin: Bankett wegen Catering, Gärtnerei wegen rechtzeitiger Anlieferung der Blumen, Rück-

sprache mit dem Gräflichen Haus.

Am eigentlichen Termin werden die Uhren, Urkunden und Münzen zusammengepackt. Personalleiter Lutz Peter Reuter nimmt alle vorbereiteten Geschenke und Unterlagen sowie eine Kamera für das Abschlussbild mit ins Gräfliche Haus.

Für viele Mitarbeiter ist dieser Termin der Ehrungen/Verabschiedungen im Ambiente des Gräflichen Hauses

etwas ganz Wichtiges. Jeder hat sich chic gekleidet und nach anfänglicher Aufregung genießen alle diesen besonderen Moment.

Petra Wüllner,
Assistentin der Personalleitung, UGOS

Nach Zielflagge Neustart im Februar

BILSTER BERG DRIVE RESORT DARF ENDLICH AN DEN START GEHEN

Ich hatte es Ihnen ja in der vorletzten Ausgabe des COSMOS Journals versprochen: Das Bilster Berg Drive Resort wird in Betrieb gehen. Am 31. Oktober 2012 hat das Verwaltungsgericht in Minden die Änderungsgenehmigung des Kreises Höxter vollumfänglich bestätigt und alle vier Klagen der Nachbarn ohne Zulassung der Berufung abgewiesen. Die vorsitzende Richterin bestätigte in der Urteilsbegründung, dass mit dieser Änderungsgenehmigung den Bedenken hinsichtlich der sicheren Einhaltung der Emissionsrichtwerte, die auch das Oberverwaltungsgericht Münster hatte, Rechnung getragen worden sei. Das Gericht hatte weiter angekündigt, unseren Anträgen auf Sofortvollzug der Genehmigung stattzugeben. Damit sind wir jetzt in der Lage, die Inbetriebnahme der Anlage weiter vorzubereiten.

Wie geht es jetzt weiter?

Die Strecke selbst ist schon seit längerer Zeit fertiggestellt. Nicht nur der Asphalt liegt, auch die Sicherheitseinrichtungen wie Auslaufzonen, Reifenstapel, Fangzäune und die Kiesbetten sind einsatzbereit. Momentan werden noch insgesamt 26 HD-Kameras zur lückenlosen Streckenüberwachung installiert. In den Gebäuden erfolgt derzeit der Innenausbau. Im Clubhaus und in der Ostschleifenterrasse werden die Küchen eingebaut und in der Streckenüberwachungszentrale wird hochmoderne Technik installiert, um dem hohen Anspruch an die Sicherheit der Anlage Rechnung zu tragen. Eine weitere Komponente, deren Einbau in den nächsten Tagen erfolgt, ist das System zur permanenten Schallüberwachung. Dieses System misst rund um die Uhr die Geräuschentwicklung an der Strecke. Es hilft uns dabei, die ohnehin schon strengen Regeln des Lärmschutzes zusätz-

lich zu überwachen, um zügig eingreifen zu können und zu laute Fahrzeuge binnen kürzester Zeit von der Strecke zu holen. Im November wurden die für die Kalibrierung des Systems erforderlichen Prüf- und Einstellfahrten nach genauen Vorgaben durchgeführt. Im Anschluss daran werden wir den Probebetrieb aufnehmen, um dann im

aber gleichzeitig der Start in ein neues Rennen. Die Bauphase wird beendet und der Beteiligungsfonds ist bereits geschlossen. Insgesamt 165 Gesellschafter haben Anteile gekauft und geholfen, aus der ursprünglich



Luftaufnahme November 2012

Februar 2013 den ersten Kunden auf der Anlage begrüßen zu können. Die Aussichten für unser erstes Betriebsjahr sind übrigens ganz hervorragend: Schon jetzt liegt die Auslastung der Anlage bei über 75 Prozent und es gibt zwischen März und November nur noch wenige freie Termine am Wochenende.

Nach fast sieben Jahren ist es nun soweit, die Zielflagge ist praktisch schon in Sicht. Die Zieldurchfahrt ist für uns

vielleicht verrückten Idee Realität werden zu lassen. Zeit für uns, Tschüss und Danke zu sagen, denn auch unsere Büros auf dem Bilster Berg sind bezugsfertig. Um mich herum hier im dritten Stock im Sierstorpff-Haus wird bereits gepackt und geräumt. Wir alle vom Team möchten uns bei den Kollegen im Gräflichen Park für die gute Zusammenarbeit und das angenehme Miteinander der letzten Jahre bedanken. Doch Sie wissen, es ist kein wirklicher Abschied. Die Zusammenarbeit geht weiter und wir sehen uns, entweder hier im Gräflichen Park oder auf dem Bilster Berg. Wir freuen uns über Besuch, schauen Sie doch mal vorbei...

Matthias Staiger, Pressesprecher Bilster Berg Drive Resort



Clubhaus Warteschleife

„Die Gesetze waren immer da, wo ich auch war...“

ENDLICH GESCHAFFT - JOB UND WEITERBILDUNG



Wer so viel tut, muss auch feiern: Christina Wolff lud nach bestandenen Prüfungen zu einem Frühstück ein und bekam neben Blümchen von Graf Oeynhausens Zubehör von den Kollegen für eine ihre Leiden-schaften – das Auto(fahren).

Mein Name ist Christina Wolff, ich bin 27 Jahre alt und die meisten kennen mich als Assistentin von Thomas Dörpinghaus. Seit August 2006, also über sechs Jahre, bin ich hier im Unternehmen beschäftigt. Ich durfte hier meine Ausbildung zur Bürokauffrau absolvieren und im Anschluss daran in der Finanzbuchhaltung arbeiten. Vor gut zwei Jahren war es mir nach einer neuen beruflichen Herausforderung – „nur“ Buchhaltung war mir irgendwie nicht mehr genug. Nach zahlreichen Überle-

gungen, einigen Gesprächen und Besuchen von Info-Veranstaltungen entschied ich mich dann im November 2010 für eine Weiterbildung zur Bilanzbuchhalterin.

Im April 2011 ging es dann los – der erste Samstagslehrgang. Anfangs noch voller Enthusiasmus und Wissensdurst wurde schnell deutlich: Das ist echt anstrengend. Von nun an nicht nur von montags bis freitags arbeiten, sondern auch noch samstags den ganzen Tag zum Lernen – die Abende und der Sonntag waren dann für die Nachbearbeitung des Unterrichtsmaterials, Hausaufgaben und eventuelle Probeklausuren verplant.

Schön war jedoch, dass ich bereits während des ersten Kurses auch hier in der UGOS einige zusätzliche Aufgaben übernehmen durfte und somit mein „Neu-Erlerntes“ unmittelbar anwenden konnte – so macht das Spaß.

Im September 2011 stand dann auch schon die erste Prüfung an. In der Vorbereitungsphase zur Prüfung wurde es immer anstrengender, den Job und die Weiterbildung unter einen Hut zu bekommen, das Privatleben stand eh schon hinten an. In die neu übernommenen Aufgabenfelder musste ich mich natürlich erst einmal hineinarbeiten, was recht viel Zeit in Anspruch genommen hat. Die Arbeitstage wurden immer länger und danach musste ich mich noch zum Lernen aufraffen. Naja, dafür hatte ich mich eben entschieden.

Im November 2011 ging es dann mit dem zweiten Teil des Kurses weiter. Ganz neue Themenbereiche kamen nun dran. Die Steuer- und Wirtschaftsgesetze sowie die Steuerrichtlinien und internationalen Rechnungslegungsvorschriften waren von nun an meine ständigen „Begleiter“. Einer unserer Dozenten sagte immer: „Die Gesetze müssen Sie wie einen guten Freund behandeln, ab und an auch mal in den Arm nehmen, dann klappt das schon.“ Klingt wahrscheinlich komisch, aber die Gesetze waren wirklich fast immer da, wo ich auch war...

Vom Anspruch her war der zweite Teil des Kurses sehr viel herausfordernder und anstrengender. Die Freizeit wurde immer weniger – natürlich immer mit dem Ziel vor Augen, auch diese Prüfungen zu bestehen. Dennoch hat das ziemlich an den Nerven gezehrt und war auch körperlich sehr aufreibend. Ziemlich oft war ich kurz davor alles hinzuwerfen, aber die aufbauenden Worte meiner lieben Kolleginnen und Kollegen und die moralische Unterstützung während der Lernphasen hat mich dann doch immer wieder auf den richtigen Kurs gebracht. Ein „Du schaffst das...“/„Sie schaffen das...“ hilft wirklich. Noch einmal vielen Dank an dieser Stelle!

Im Herbst dieses Jahres konnte ich dann endlich die letzten schriftlichen Prüfungen ablegen. Nach einer kurzen Welle der Erleichterung war in den folgenden Wochen die Anspannung größer denn je – Warten auf die Ergebnisse – hab ich bestanden, bin ich durchgefallen, muss ich zur Nachprüfung... Mitte Oktober kam dann die erfreuliche Nachricht – auch Teil B war bestanden und somit war ich für den Teil C (die mündliche Prüfung) zugelassen. Am 4. November konnte ich dann auch den letzten Teil der Prüfung erfolgreich ablegen und jetzt bin ich endlich Bilanzbuchhalterin.

Mein Fazit: Egal wie oft man dabei an seine Grenzen gegangen ist, das Gefühl, wenn man das erfolgreich hinter sich gebracht hat, ist einfach toll. Für meinen Job war das Ganze doppelt gut. Ich konnte mich auf der einen Seite zusätzlich qualifizieren, aber auf der anderen Seite auch lernen, effizienter zu arbeiten, durch die beschränkte Zeit die ich hatte. Ich kann das nur jedem empfehlen, wenn man bereit ist, dafür sehr viel Freizeit zu opfern.

Ich freue mich jetzt jedenfalls darauf, Samstags endlich mal wieder auszuschlafen und natürlich noch viel mehr auf die künftigen Herausforderungen und darauf, all das, was ich gelernt habe, nun anwenden zu dürfen!

Christina Wolff, Kaufmännische Assistentin UGOS

Neue Wege in der Therapie der Betriebsblindheit

ERFAHRUNGEN EINES ORTHOPÄDEN IM HARZER KRISTALLBRUNNEN

Für viele Krankheiten gibt es meist auch eine adäquate Therapie, so auch für die Betriebsblindheit. Ein entsprechendes Therapiekonzept wurde von der UGOS-Geschäftsführung anlässlich des diesjährigen Neujahrsempfangs der Führungskräfte vorge-

stellt. Jedem der Führungskräfte sollte die Möglichkeit geboten werden, in einem fachfremden Bereich des Unternehmens tätig zu werden.

Eigentlich weiß ich heute noch nicht so recht warum, aber ich entschied

mich innerhalb von Sekunden spontan für den Harzer Kristallbrunnen. Aber das ist eben so mit Bauchentscheidungen, die sind nunmal nicht die schlechtesten oder – wie im Bezug auf den Harzer Kristallbrunnen – die besten. Wer sich mit Bau-

entscheidungen vertiefend beschäftigen möchte, hier gibt es übrigens ein ausgezeichnetes Buch des Psychologen Gerd Gigerenzer „Die Intelligenz des Unbewussten und die Macht der Intuition“ aus dem Jahre 2007. Soviel zur Theorie...

Die Anreise am letzten September-tag an sich war ein Erlebnis: Meine Route führte mich Sonntagnachmittag, mit einigen Umleitungen, zur Zeit des Sonnenunterganges durch den herbstlich bunt gefärbten Harz über, ich glaube 32 Serpentina nach Langelsheim, dem Sitz des Harzer Kristallbrunnens. Am Ende durchfuhr ich dann die dunklen Harzer Wälder, wobei die Fahrt kurzzeitig durch eine blitzartige Beleuchtung mit Fotofunktion erhellt wurde. Nun gut, für ein solches Erinnerungsfoto gibt man doch gern etwas aus.

Im Hotel traf ich mich dann mit Dr. Thomas Brand, dem neurologischen Chefarzt der Marcus Klinik, der sich auch der gleichen Therapie wie ich unterziehen wollte. Wir fachsimplen über Gott und die Welt und unsere Vorlieben für Krafttraining. Er als Milon- und ich als Kieser-Anhänger. Mal sehen, wie es mit den verschiedenen Trainingskonzepten am nächsten Tag bestellt sein würde.

Los gings dann am nächsten Morgen. Wir wurden vom Verwaltungsleiter Hartwin Gehrman begrüßt, der sich bereits im Vorfeld viel Mühe mit der Planung gegeben hatte. Wir erfuhren zunächst einige Dinge zum Unternehmen und zur Lage auf dem Mineralwasser- und Getränkemarkt. Von der Wand lugte mich eine Karikatur Jürgen Trittins an und auf die Frage, was es denn damit auf sich habe, erfuhr ich einiges zu den Auswirkungen des von ihm hochgelobten Dosenpfandes. Hier ist in Folge der 2004 erlassenen Verpackungsverordnung der Anteil an Mehrwegflaschen von damals 64 Prozent (überwiegend Glas) auf aktuell knapp unter 50 Prozent (Glas und PET) im Jahr 2009 zurückgegangen. Der Rest landet – wie jeder am Pfan-

dautomaten hören kann – in der Gelben Tonne. Aber dies ist leider nur einer von vielen ökologischen Irrtümern und wenn wir vorhin schon bei Literaturempfehlungen waren, empfiehlt sich hierzu das wirklich lesenswerte Buch „Ökofimmel: Wie wir versuchen, die Welt zu retten – und was wir damit anrichten“ von Alexander Neubacher aus diesem Jahr.

Nun aber zur Arbeit. Nach kurzer Demonstration der Qualitätskontrollen stand ich dann in der Abfüllanlage und ich muss sagen, es ist beeindruckend, wie automatisiert die Kästen mit den Leerflaschen entleert, sortiert, gereinigt, überprüft, wiederbefüllt und verpackt werden. Hier läuft fast alles automatisiert und es resultieren eher Überwachungsaufgaben oder Arbeiten zur Beseitigung von Störungen. Also nichts mit den in unseren Reha-Entlassungsberichten beschriebenen schweren und mittelschweren Arbeiten. Die Mitarbeiter waren allesamt sehr aufgeschlossen und nett und konnten mir meine laienhaften Fragen beantworten.

Das Wasser des Harzer Kristallbrunnens kommt übrigens direkt aus einer Quelle unter dem Unternehmen. Die zweite Abfüllung stammt aus dem Tiefharzer Bergwaldquell ein paar Kilometer entfernt. Hier hatten wir auch Gelegenheit, die Quelle in einer wunderschönen Herbstlandschaft zu besichtigen. Nach dem Mittag ging es dann zusammen mit dem Kollegen Brand ans Kommissionieren, was nichts anderes heißt, als die Getränkekästen entsprechend der Bestellungen auf Paletten zusammenzustellen. Orthopädisch betrachtet eine mittelschwere bis schwere körperliche Arbeit in Zwangshaltungen.



Dr. Uwe Neumann im LKW der Gräflichen Quellen. Das Praktikum war alles, aber nicht spaßfrei.

Mit unserem Trainingszustand konnten wir dies aber meistern und ich konnte ehrlich gesagt keine Vorteile zwischen dem Trainingszustand nach Kieser- bzw. Milon-Training feststellen. Mit anderen Worten gesagt, Rückenschmerzen plagten uns nicht. Verblieben ist bei mir lediglich eine Blase durch das Tragen der etwas zu großen Sicherheitsschuhe, aber als Arzt mit BG-Erfahrung nimmt man das gern in Kauf, zudem hier auch immer wieder Glasscherben am Boden liegen.

Fazit: Alles in allem ein toller Tag mit rundum netten Kollegen und einem engagierten Verwaltungsleiter Hartwin Gehrman. Verbleiben werden positive Eindrücke fernab der Medizin und zwei baumelnde Harzer Kristallhexen über dem Bett meiner Tochter. Ich selbst schraube nunmehr jede Getränkeflasche viel bewusster als früher auf. Vielen herzlichen Dank an Herrn Gehrman und sein Team.



Begeisternde Technik gibt es nicht nur in der Medizin, durfte Dr. Thomas Brand feststellen.

Dr. Uwe Neumann, Chefarzt der Abt. Orthopädie und Traumatologie, Moritz Klinik, Gräfliche Kliniken

Kisten schleppen, stapeln, fahren, stemmen... – alles kein Problem für gut trainierte Orthopäden und Neurologen



Der Gräfliche Park in „Fürstliche Leibspeisen“

DÉSIRÉE NICK ÜBERZEUGEND UND MIT NEUEM BUCH

Vor Jahren traf ich Désirée Nick bei einem Empfang des Erbprinzen zur Lippe im Detmolder Schloss. Natürlich dachte ich schon damals, dass die Diotima Gesellschaft einmal Désirée Nick vielleicht für eine Veranstaltung gewinnen könnte. Aber irgendwie hatte es sich nicht ergeben, doch wir blieben im lockeren Kontakt. Vor allem über Facebook verfolgten wir gegenseitig unsere Aktivitäten.

Schließlich schrieb mir die Künstlerin, ob ich Lust hätte bei einem Kochbuch mitzumachen, in dem sie adlige Damen nach ihren Lieblingsrezepten fragt. Da ich es im normalen Alltag neben meiner Arbeit schon lange nicht mehr schaffe, täglich zu kochen und mir auch die Begeisterung dafür fehlt, antwortete ich, dass sie bei mir an der falschen Adresse sei. Mein Mann und ich sind auch grundsätzlich gegen „Homestories“, also wenn die Presse zu uns nach Hause kommen will. Wir haben zu viele schlechte Erfahrungen gemacht und es bringt keinen Kunden mehr ins Hotel- oder Klinikbett bzw. wird keine Flasche aus den Gräflichen Quellen mehr deswegen getrunken, nur weil wir uns in der Küche oder im Wohnzimmer fotografieren lassen.

Désirée Nick ließ sich nicht beirren und überredete mich letztendlich dazu, doch mitzumachen. Sie müssen wissen, dass sie privat und beruflich eine Kämpferin ist. Hier stelle ich sie kurz vor:



Désirée Nick und Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpf bei der gemeinsamen Zubereitung des gräflich-westfälischen Gerichts

Rehrücken „aus gräflicher Jagd“ im Kastenpickertmantel mit Rosinensoße und Steckrübennudeln

Zutaten:

600 g Rehrücken, schier
500 g Rehknochen
2 EL Öl
2 Stück Möhren
1 Stange Lauch
2 Stück Zwiebeln
Rotwein
1 EL Tomatenmark
Wacholderbeeren, Piment,
Pfefferkörner, Lorbeer
50 g Rosinen
2 EL kalte Butter zum Abbinden
der Soße

Für die Farce:

70 g Geflügelbrust
70 g Sahne

Für den Pickert

(eigentlich mit Rosinen, aber wir machen sie ja in die Soße):

500 g Mehl
250 g Milch
2 EL Zucker
1 kg Kartoffeln, grob gerieben
32 g Hefe
2 Eier
Salz

600 g Steckrüben
3-4 EL Creme fraîche
Petersilie
Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

- Rehknochen mit etwas Öl anrösten
- Zwiebeln, Möhren und Lauch in grobe Würfel schneiden, zu den Knochen geben und mit anrösten
- Tomatenmark dazu und mit einem Teil des Rotweins ablöschen
- weiter anrösten – wieder mit Rotwein ablöschen, diesen Arbeitsschritt bis zur gewünschten Farbe wiederholen
- ca. 2 L Wasser dazugeben und geringer Hitze ca. 4 Stunden köcheln lassen
- den Fond durch ein feines Sieb passieren und um die Hälfte einkochen/reduzieren
- Geflügelfleisch mit der Sahne, Salz und Pfeffer zu einer feinen Masse mixen, anschließend kalt stellen
- Kartoffeln schälen und grob reiben
- Mehl in eine Schüssel geben, die aufgelöste Hefe, Zucker, Eier und die Kartoffeln dazu / ca. 1 bis 2 Stunden abgedeckt gehen lassen
- Teig in eine Brot- oder Kuchenform geben und bei 200° C 30 bis 40 min (je nach Größe und Dicke der Form) backen ...auskühlen lassen ...am besten einen Tag zuvor machen
- den Rehrücken in gleich große Stücke schneiden
- Kastenpickert in dünne Scheiben schneiden, anschl. mit der Farce bestreichen und den Rehrücken darin einwickeln
- mit Klarsichtfolie ganz stramm einwickeln und kalt stellen
- die Steckrüben waschen und anschl. schälen
- auf einer Aufschnittmaschine/Brotmaschine in 1,5 mm dicke Scheiben und danach in Streifen schneiden
- den Rehrücken vorsichtig in einer Pfanne auf allen Seiten anbraten, für sieben Minuten in den Ofen geben bei 160 °C, dann Rehrücken herausnehmen und an einem warmen Ort ruhen lassen
- in der Zeit die Steckrüben mit der Creme fraîche und den Gewürzen fertig kochen
- Soße aufsetzen, Rosinen dazu und mit Hilfe eines Schneebesens die kalte Butter nach und nach einrühren

Anrichten:

Steckrüben mit der gehackten Petersilie zusammen in die Mitte des Tellers geben, Rehrücken einmal aufschneiden und mit der Schnittkante nach oben auf die Steckrüben setzen, Soße darum geben

In: Désirée Nick: „Fürstliche Leibspeisen – Gerichte mit Geschichte“, Lingen Verlag
Fotografiert von Karl Graf zu Castell-Rüdenhausen
ISBN 978-3-941118-92-8, 19,95 Euro

Désirée Nick wuchs als waschechte Berlinerin in Charlottenburg auf. Nach ihrer Ballettausbildung folgte das Studium der katholischen Theologie, als Interior Designerin arbeitete sie in London, wo sie sieben Jahre lebte. Die Wende 1989 bewog Désirée Nick, in ihre Heimatstadt zurückzukehren, wo sie mit ihren progressiven Personality-Shows zum Kultstar der jungen Hauptstadtzone avancierte. Seit ihrem endgültigen Bekanntwerden durch die Teilnahme am RTL-Format „Ich bin ein Star – Holt mich hier raus!“ erstürmt sie als Autorin die Bestsellerlisten mit ihren Büchern „Gibt es ein Leben nach 40?“, „Gibt es ein Leben nach 50?“ und „Eva go home“. Parallel dazu: Theatergastspiele und Entertainmentshows der begeisterten Hausfrau und Köchin. Sie ist alleinerziehende Mutter eines Sohnes.

Meine Maßgabe war, dass das Gericht typisch für die Küche des „Caspar’s Restaurant“ sein sollte, mit Produkten (Wild von unserer Jagd) aus unserer Region und mit einem typisch westfälischen Einfluss (Pickert ist das westfälischste aller westfälischen Gerichte!).

So ergab es sich, dass wir im September 2011 in der Hotelküche des „Gräflichen Park Hotel & Spa“ und im „Caspar’s Restaurant“ Fotos machten. Ich brachte Porzellan, Gläser, Besteck und Dekoration von zu Hause mit. Carmen Bick-

mann, Leiterin der Gräflichen Gärtnerei, fertigte die Blumendekoration, das Küchenteam kochte in der Küche, das Serviceteam servierte und Désirée und ich unterhielten uns sehr entspannt. Ja genau: aus der Interviewsituation wurde ein vertrautes Gespräch zwischen zwei Frauen. Das war sehr schön und lebendig, weil Désirée nicht nur auf der Bühne und vor der Kamera eine kluge, schlagfertige und lustige Frau ist, sondern auch als Privatperson. Nicht zu vergessen: Wir aßen natürlich das vorzügliche Gericht vollständig auf und sie wollte auch noch Nachschlag.

Vor kurzem schickte uns der Verlag das fertige Buch und wir waren begeistert. Am 5. November hat Désirée Nick unter großem Presse-Echo das Kochbuch „Fürstliche Leibspeisen – Gerichte mit Geschichte“ im Gräflichen Park vorgestellt. Der Saal war voll und sie hat es geschafft, trockene Familiengeschichten rund um die Rezepte und die Besuche zu beschreiben und verpacken. So lernt der Leser z.B. nebenbei gleichzeitig etwas über die Geschichte der Habsburger und über die perfekte Zubereitung einer Esterhazy-Torte. Das Publikum hat sehr gelacht.

Vor und nach der Veranstaltung im Gräflichen Park ist Désirée Nick mit ihrem Buch beim ZDF-Morgenmagazin, bei

Markus Lanz, bei Tietjen & Hirschhausen und diversen anderen Shows gewesen. Ich hätte nie gedacht, dass das

**DÉSIRÉE NICK
LIESS SICH
NICHT BEIRREN
UND ÜBER-
REDETE MICH
LETZTENDLICH
DAZU, DOCH
MITZUMACHEN.**

Thema eine so breite Öffentlichkeit interessieren könnte. Die erste und zweite Auflage ist bereits ausverkauft! Man kann über Désirée Nick denken, was man will, und sicher sehen manche Leute in ihr keine Künstlerin, aber ich bin davon überzeugt, dass der Erfolg des Buches

UND Désirée Nicks auf ihrem Fleiß und ihrer außergewöhnlichen Art beruht. Sie ist eine interessante Persönlichkeit und ich bewundere sie für das, was sie geschafft hat! Es war ein großes Vergnügen bei den „Fürstlichen Leibspeisen“ mitzumachen und ich wünsche ihr alles Glück der Welt, privat und beruflich.

Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpf,
Leiterin CI/Unternehmenskommunikation
UGOS

Moritz Klinik vor dem Titel-Hattrick?

DRITTER HALLEN-FUSSBALL-CUP

Bereits mit der aktuellen Ausgabe des COSMOS-Journal möchten wir auf das fußballerische Highlight im kommenden Jahr hinweisen: den dritten Hallen-Fußball-Cup der UGOS im März/April 2013 (der genaue Termin wird noch bekanntgegeben).

Somit kann frühzeitig mit dem Teambuilding begonnen werden und die Vorbereitung in den Trainingscamps erfolgen. Sicherlich werden sich auch wieder die Fans einiges an Ideen zur Unterstützung ihrer Mannschaft einfallen lassen. Wir sind auf jeden Fall sehr gespannt darauf, ob die Moritz Klinik nach 2011 und 2012 erneut den Titel gewinnen kann.

Thomas Dörpinghaus,
Kaufmännischer Leiter UGOS und
Geschäftsführer der Gräflichen Quellen



Schon zwei Mal siegreich in 2011 und 2012:
Die Mannschaft der Moritz Klinik

Moderne Strategie, viel Verantwortung

DIE EINKÄUFER DER UNTERNEHMENSGRUPPE

Am 12. September trafen sich die Einkäufer der UGOS zu ihrem Quartalsmeeting in der Marcus Klinik. In diesen regelmäßig stattfindenden Treffen tauschen sich die Einkäufer zu verschiedensten Themen aus. Im folgenden Beitrag möchten wir auch Ihnen die Strategie und Ziele des zentralen und dezentralen Einkaufs der UGOS näher bringen sowie über den aktuellen Stand und die zukünftige Ausrichtung informieren.

Wie ist der Einkauf organisiert?

Jedes Unternehmen der Gruppe hat eine eigene Einkaufs-Abteilung. Diese wickelt in enger Zusammenarbeit mit den Fachabteilungen die Beschaffungsvorgänge ab. Dabei ist zu erwähnen, dass die für den Einkauf zuständigen Personen auch noch weitere Tätigkeitsbereiche innehaben, wie zum Beispiel die Verwaltung der Kasse in den Kliniken, Vertriebs- und Organisationsaufgaben, IT-Beauftragte usw.

Was macht der Zentraleinkauf?

Der Zentraleinkauf ist für die Beschaffung unternehmensübergreifender Produktgruppen und Dienstleistungen verantwortlich. Zu diesen gehören zum Beispiel die Energieversorgung, Telefonie, Entsorgung, diverse Projektaufgaben und der Abschluss von Rahmenverträgen. Auch hier wird eng mit den Fachabteilungen zusammen gearbeitet. Zudem kümmert sich der Zentraleinkauf um die Vereinheitlichung, Koordination und Optimierung der Einkaufsprozesse.

Was hat sich im Einkauf organisatorisch verändert?

In diesem Jahr wurde ein Dokumentenmanagement (DMS) mit den Modulen „Rechnungsworkflow“ und „Vertragsakte“ eingeführt. Mit Hilfe des Rechnungsworkflows werden alle Rechnungen für Waren und Dienstleistungen eingescannt, kontiert, zu den Fachabteilungen zur sachlichen sowie dann zur Geschäftsführung zur Zahlungsfreigabe geschickt, um abschließend zur Finanzbuchhaltung zur Zahlung übermittelt zu werden. Dieses System hat den Vorteil, dass Rechnungen nicht mehr in Papierform archiviert und den Freigabeprozess durchlaufen müssen. Der jeweilige Aufenthaltsort der Rechnung bzw. der Bearbeitungsstand ist im System ersichtlich. Der Durchlauf konnte hiermit beschleunigt werden. Zudem stehen alle Rechnungen im Archiv für die jeweiligen Verantwortlichen jetzt jederzeit digital zur Verfügung.

In der Vertragsakte werden alle Verträge der Unternehmen archiviert und verwaltet. Auch hier ist ein Workflow hinterlegt, der die Termine der Verträge überwacht und auf Kündigungsfristen und Vertragsende hinweist. Ein Teil der aktiven Verträge ist im System schon eingepflegt worden. Die restlichen Verträge werden in nächster Zeit hinzukommen. Auch hier stehen die Verträge den Verantwortlichen jederzeit digital zur Verfügung.

Was wird sich zukünftig noch organisatorisch ändern?

In Planung ist die Einführung eines Warenwirtschaftssystems (WWS). Ein WWS bildet die Warenströme im Geschäftsprozess eines Unternehmens ab. Im Bereich Einkauf wird von der Bedarfsermittlung, der Preis-anfrage, der Bestellgenerierung über den Wareneingang bis hin

zur Buchung der Wareneingangsrechnung alles über das WWS abgewickelt. Eine Neueinführung eines WWS ist kostenintensiv. Daher wird auf das in der Unternehmensgruppe bereits früher eingesetzte Programm „DELECO“ zurückgegriffen. In Verbindung mit dem oben genannten Dokumentenmanagementsystem wird dann der gesamte Einkaufsvorgang abgebildet und archiviert. Bis zum Ende des zweiten Quartals 2013 soll die Einführung abgeschlossen sein.

Bis die Vorteile eines WWS zum Tragen kommen, muss erst eine längere Zeit damit gearbeitet werden. Stammdaten (Lieferanten, Artikel, Artikelgruppen, Liefer-/Zahlungskonditionen, etc.) müssen angelegt und verwaltet und die Einkaufsvorgänge über das WWS abgewickelt werden. Dann jedoch hat man ein Werkzeug, das die tägliche Arbeit des Einkäufers erheblich erleichtert und verkürzt. Es sind verschiedenste Auswertungen möglich, die den Fachabteilungen und der Geschäftsführung als Entscheidungshilfe dienen und den Einkauf beim Controlling unterstützen. Auswertungen, wie zum Beispiel Umsatzstatistiken, ABC-Analysen (über Lieferanten, Artikel oder Artikelgruppen) oder XYZ-Analysen sind sofort abrufbar. Darauf aufbauend können Kennzahlen für den Einkauf festgelegt werden und deren Einhaltung und Entwicklung überprüft werden. Messbare Ziele können festgelegt werden, deren Einhaltung überwacht und entsprechende Maßnahmen in die Wege geleitet werden.

Wo wollen wir hin?

Wie alle anderen Abteilungen trägt auch der Einkauf seinen Teil zur Wertschöpfung der Unternehmen bei. Um uns für die Zukunft aufzustellen, sind die oben genannten Punkte die ersten Maßnahmen. Im Blickpunkt steht dabei auch immer, die Fachabteilungen von administrativen Aufgaben zu entlasten, mehr Verantwortung auf den Einkauf zu übertragen und dies durch schlanke Prozesse zu gewährleisten. Wir verstehen uns dabei als Dienstleistungserbringer für die Fachabteilungen. Den großen Kostenblock „Beschaffung von Gütern und Dienstleistungen“ gilt es professionell zu managen.

BIS DIE VORTEILE EINES WWS ZUM TRAGEN KOMMEN, MUSS ERST EINE LÄNGERE ZEIT DAMIT GEARBEITET WERDEN.

Ein frohes Weihnachtsfest und einen Guten Rutsch ins Jahr 2013 wünschen die „Einkäufer der Unternehmensgruppe“.

Georg Bernard, Leiter Zentraleinkauf UGOS



Die Einkäufer (v.l.): Pascal Gräfllich (Park Klinik), Georg Bernard (Leiter Zentraleinkauf), Martina Paetsch (Moritz Klinik), Christina Wolff (Holding), Heike Engelmann (Marcus Klinik), Ulrich Koehn (Caspar Heinrich Klinik), Miriam Reineke (Caspar Heinrich Klinik), Andre Scholtis (Marcus Klinik), Ina Happe (Bad Driburger Naturparkquellen), Elisabeth Reske (Bad Driburger Naturparkquellen) und Simone Wolf (Gräflicher Park). Auf dem Foto fehlt Stefanie Schuldt (Holding).

IT talks to me!

KOMMUNIKATIONSTRAINING ZUR OPTIMIERUNG DER „KUNDENZUFRIEDENHEIT“



| Marcus Schandelle

Haben Sie das auch schon mal erlebt? Es ist Montagmorgen, auf Ihrem Schreibtisch liegt jede Menge Arbeit, Ihr Terminkalender ist prall gefüllt und die Woche beginnt damit, dass Sie Ihren PC einschalten und er nicht so will, wie Sie es wollen. Dies kann einen schon mal leicht verzweifeln lassen. Nun brauchen Sie technische Hilfe, und zwar schnell! Sie greifen zum Hörer, wählen die 2580 und – es beginnt die telefonische Kommunikation.

Wir möchten auch da guten Service bieten, wo die technische Seite der IT aufhört: bei der Kommunikation. Denn guter IT-Service umfasst nicht nur den technischen, sondern auch

einen optimal funktionierenden kommunikativen Bereich! Doch was heißt überhaupt Kommunikation? Wo fängt sie an und wo hört sie auf? Watzlawick sei Dank wissen wir, dass man nicht nicht kommunizieren kann. Das ist uns jedoch zu allgemein. Wir wollen es genauer wissen. Welche Aspekte impliziert die Kommunikation und wie können wir sie positiv beeinflussen? Auf welchen Ebenen kann man überhaupt kommunizieren? Wie empfindet mich mein Gegenüber im Gespräch und wie lassen sich mögliche – für ein erfolgreiches Gespräch destruktive – Emotionen, Missverständnisse oder Konflikte vermeiden?

Diesen Fragen wollen wir in regelmäßigen Kommunikationstrainings speziell für den IT-Service nachgehen und sie beantworten. Dabei bekommen wir Hilfe von einem echten Profi. Unser Kollege Marcus Schandelle ist als ehemaliger Kommunikationstrainer des Volkswagen Service-Call-Centers und des Customer-Service-Centers der Toyota Deutschland GmbH für diese Aufgabe prädestiniert. Er bringt Erfahrungen aus dem Kunden-Beschwerdemanagement der beiden weltweit größten Automobilhersteller mit; wir wollen eben solche Beschwerden natürlich vermeiden!

Sowohl im Rahmen meiner beruflichen als auch privaten Tätigkeiten stelle ich immer wieder fest, dass die Art der zwischenmenschlichen Kommunikation und das Wissen darum ausschlaggebend sind für den sich hinter jeder kommunikativen Begegnung verborgenen Erfolg. Sei es die Unterstützung bei einer Problemlösung, das Überzeugen anderer von geplanten Projekten oder eine fachlich Schilderung von Sachverhalten – die Art und Weise der Kommunikation ist immer maßgeblich. Natürlich spielen Fachkompetenz und die Beherrschung von berufsspezifischen Arbeitstechniken, wie Zeitmanagement oder Projektplanung, eine große Rolle; im Servicebereich bedürfen diese jedoch der Unterstützung durch weitere Schlüssel-

kompetenzen. Auffällig ist, dass viele Diskrepanzen und Missverständnisse oft aus der Unsicherheit über die vorhandene Kommunikationsfähigkeit resultieren. Deshalb wollen wir genau hier ansetzen, um – mit Schandelles Worten auf den Punkt gebracht – „nicht nur die Augen, sondern auch die Ohren zu öffnen“. Denn nicht nur die verbale, sondern im größeren Maß auch die para- und nonverbale Kommunikationsebenen sind jene Aspekte, die es zu beachten und zu optimieren – im Sinne der Förderung der Kundenzufriedenheit – gilt.

Die IT-Service-Mitarbeiter kommunizieren mit ihren Kunden in erster Linie verbal am Telefon. Unser Ziel ist es, innerhalb eines jeden Servicegesprächs eine positive Beziehung zum Kunden zu entwickeln. Dazu gilt es, die Kundenbedürfnisse auf der geschäftlichen und auf der menschlichen Ebene herauszufinden, bei der Entscheidungsfindung zu unterstützen und vor allem das Gefühl von Zufriedenheit, Zuverlässigkeit und Vertrauen zu vermitteln.

Diese Herausforderung packen wir – verbal wie nonverbal – an und freuen uns auf ein nachhaltiges Gelingen!

Steven Pollaris, Leiter IT Operations
Management & Customer Service

Mehr ortstypisches Flair

„AKTIVES STADTZENTRUM BAD DRIBURG“ – EINE UMFANGREICHE STÄDTEBAUFÖRDERUNGSMASSNAHME VON 2008 BIS 2014

Bad Driburg besitzt im Bereich des Kur- und Gesundheitstourismus im nationalen Vergleich ein sehr hohes Niveau. In Nordrhein-Westfalen konnte die Kurstadt gemäß einer Vergleichsstudie aus dem Jahr 2008 sogar den ersten Platz belegen. Zu einer attraktiven Kur- und Badestadt gehört aber nicht nur ein hervorragender Kurbereich mit einem weit über die regionalen Grenzen hinausstrahlenden Gräflichen Park, sondern auch eine lebendige Innenstadt.

Im Jahr 2008 ist Bad Driburg in das Städtebauförderungsprogramm „Aktive Stadt- und Ortsteilzentren“ aufgenommen worden und hat somit die einmalige Chance erhalten, bis Ende des Jahres 2014 eine hohe finanzielle Förderung für die Attraktivierung der Innenstadt in Anspruch zu nehmen.

Lebendige Innenstädte sind die Mittelpunkte des gesellschaftlichen Lebens. Ihre Funktionstüchtigkeit wird jedoch durch Veränderungen im

Einzelhandelsbereich und den demografischen Wandel stark gefährdet. Das Städtebauförderungsprogramm „Aktive Stadt- und Ortsteilzentren“ will mit einem Bündel an Fördermaßnahmen dieser Tendenz entgegenwirken und verfolgt insbesondere den Ansatz, auch örtliche Akteure wie Einzelhändler und Anwohner für die Entwicklung der Innenstädte zu gewinnen.

Die Bad Driburger Innenstadt leidet an rückläufigen Zahlen bei den inha-

bergeführten Geschäften, rückläufigen Übernachtungszahlen, einer zunehmenden Einzelhandelskonkurrenz auf der grünen Wiese, einem Investitionsstau im Gastronomie- und Beherbergungswesen sowie an einem teils erheblichen Modernisierungsbedarf bei den Wohngebäuden. Ein integriertes Handlungskonzept für die Innenstadt schlägt zahlreiche Maßnahmen vor, um die Situation zu verbessern. Im Bereich der Altstadt soll ein touristischer Schwerpunkt

Fortsetzung auf Seite 12

Fortsetzung von Seite 11 mit Dienstleistern ausgebildet werden. Der mittlere Abschnitt der Langen Straße sowie der Hellweg sollen als Haupteinkaufslagen gestärkt werden. Durch eine einheitliche Gestaltung werden die unterschiedlichen Bereiche miteinander verknüpft. Weitere Gestaltungsschwerpunkte sind z.B. der Umbau des Rathausplatzes, die Achse Bahnhof – Innenstadt, die Aufwertung der Caspar-Heinrich-Straße oder auch des Bereiches um den Katzohlbach als innerstädtische Aufenthaltszone.

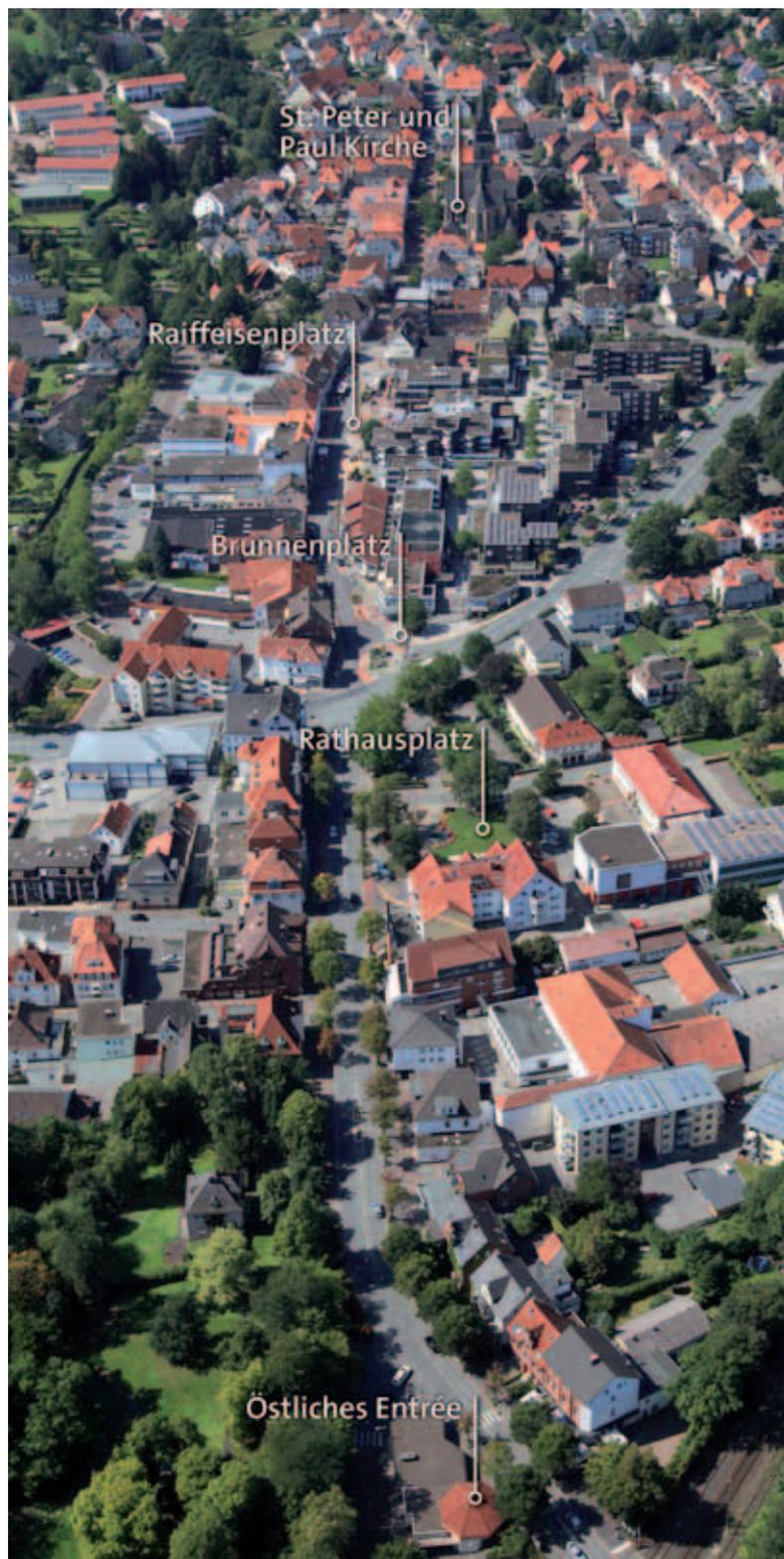
Umbau der Langen Straße

Ein sichtbares Beispiel dafür, dass

sich in der Innenstadt Bad Driburgs vieles bewegt, ist der Umbau der Langen Straße. Sie ist die zentrale Flaniermeile zwischen Innenstadt mit dem historischen Stadtkern und dem Gräflichen Park. Die Abfolge vom großzügigen Boulevard zur einladenden Einkaufsstraße bis hin zu kleinen Altstadtgasen prägt die Lange Straße.



Baustellenmarketing direkt vor Ort: Bad Driburger Kindergartenkinder mit Bauhelmen zum Start der ersten Bauphase im Jahr 2011.



Sie wird von der zum historischen Stadtkern ansteigenden Topographie und den Ausblick auf die bewaldeten Hügel der Umgebung unterstützt. Das heutige Erscheinungsbild der Langen Straße wird dieser interessanten räumlichen Abfolge jedoch nicht mehr gerecht. Insgesamt mangelt es dem Kurort Bad Driburg an angemessenem und ortstypischem Flair in der Innenstadt. Dies soll sich jedoch in den nächsten Jahren grundlegend ändern. Mit einer einheitlichen Materialsprache, einem modernen Begrünungskonzept, besonderen Wasserelementen und hochwertigen Ausstattungsgegenständen soll ein durchgängiger Bereich mit höchster Aufenthaltsqualität geschaffen werden.

Auch die Bewohner müssen aktiv werden

Aber nicht nur die Kommunalverwaltung ist gefragt, wenn es um die Entwicklung der Bad Driburger Innenstadt geht. Privates Engagement ist unerlässlich, um den Erfolg der Maßnahmen zu steigern. Dazu bieten zwei Instrumente finanzielle Anreize: Mit dem Fassadenprogramm möchte die Stadt Bad Driburg zu einer nachhaltigen Verbesserung des Ortsbildes in der Innenstadt beitragen. In diesem Sinne unterstützt die Stadt mit Mitteln der Städtebauförderung die Initiative privater Hauseigentümer, die die Fassaden ihrer Häuser neu gestalten und aufwerten wollen. Außerdem dient ein

Verfügungsfonds der Umsetzung kleinerer Projekte, die durch Bürger oder Gewerbetreibende eingebracht werden können. Der Fonds umfasst jährlich ein Volumen von 25.000 Euro.

Baustellenmarketing

Bei all diesen Aktivitäten bleiben Staub und Lärm vor den Geschäften nicht aus. Damit Bad Driburger und Gäste weiterhin gut gelaunt in der Innenstadt einkaufen können, haben sich einige Einzelhändler zu einer „Baustelleninitiative“ zusammengesetzt. Diese arbeitet unter dem Motto „Alles wird schön!“. Die Initiative wird im Rahmen des Stadtmarketings von Mitarbeitern der Bad Driburger Touristik GmbH und der städtischen Wirtschaftsförderung unterstützt und koordiniert. Das vordringliche Ziel besteht darin, die Unannehmlichkeiten eines Baustellenbetriebes und damit einhergehende etwaige Umsatzeinbußen bei den Einzelhändlern abzufedern. Daneben dienen positive Inszenierungen der Baustelle auch dazu, bei allen Akteuren die Motivation bis zur Vollendung der Baumaßnahmen aufrecht zu erhalten.

In Bad Driburg tut sich also etwas. Die bereits fertiggestellten Straßenabschnitte in der Fußgängerzone zeigen jetzt schon einen kleinen Ausschnitt von dem neu eingerichteten Wohnzimmer der Stadt. In ein paar Jahren wird der städtebauliche Qualitätsunterschied zwischen dem herausragenden Gräflichen Park und der Innenstadt nicht mehr so groß sein, damit Bad Driburgs Gäste und Bewohner sich in beiden Räumen wohl fühlen. Damit profitiert sowohl der eine als auch der andere Standort.

Die Innenstadt Bad Driburgs aus der Luft.

Markus Baier und Nicole Schirmer, Stadt Bad Driburg

Der Alltag wird nie langweilig

MEINE VIELFÄLTIGE AUSBILDUNG BEI DER UNTERNEHMENSGRUPPE GRAF VON OEYNHAUSEN-SIERSTORPFF GMBH & CO. KG

Letztes Jahr im August habe ich meine zweieinhalbjährige Ausbildung zur Bürokauffrau bei der UGOS begonnen. Schon bei meinem Vorstellungsgespräch war ich von der Struktur und Größe des Unternehmens begeistert, was meine Vorfreude noch steigerte!

Die ersten sieben Monate war ich in der Rehaklinik Caspar Heinrich Klinik in Bad Driburg tätig, wo es mir sehr gut gefallen hat. Noch immer gehe ich meine Kollegen dort gerne besuchen. Es wird sich wirklich jeder Patient und auch Mitarbeiter dort wohlfühlen, denn jeden Tag wird hier gute Laune verbreitet. Das ist sehr wichtig, denn viele Schicksale treffen hier aufeinander und ich glaube, allein der Umgang unter den Mitarbeitern und mit den Patienten trägt schon ein kleines bisschen zur Genesung bei.

Im April diesen Jahres habe ich dann zu den Bad Driburger Naturparkquellen gewechselt. Der Alltag und die Aufgaben dort sind abwechslungsreich und machen sehr viel Spaß. Einen Rundgang oder eine Führung durch den Betrieb und der Produktionsstätte kann ich nur empfehlen. Wirklich sehr interessant!

Zurzeit sitze ich hier in der Buchhaltung bei Beate Stromberg und Michael Roßbach. Der Alltag wird nie langweilig, denn hier wird ein ganz anderer Themenbereich angesprochen, als in der Klinik, und ich muss mich erstmal an die vielen neuen Begriffe und Arbeitsaufgaben gewöhnen, was sehr spannend ist. Bei Beate Stromberg steht das Rechnungen schreiben an erster Stelle. Täglich werden

hier zahlreiche Dokumente erstellt und mit der Post an unsere Kunden verschickt. Außerdem werden hier Monats- und Jahresstatistiken erstellt, Kontoauszüge bearbeitet und Buchungen vorgenommen, was einen guten Einblick in diesen Unternehmensbereich liefert.

Besonders interessant ist dann die Arbeit von Michael Roßbach, der täglich die Auslieferungstouren der LKW-Fahrer plant. Eine anspruchsvolle Aufgabe! Unter anderem steht hier freitags der Personalverkauf auf der Tagesordnung. Hier lernt man den Betriebsablauf ein wenig besser kennen und kann seine Kollegen mit Getränken versorgen.

Unter anderem bin ich auch in der Zentrale bei unserer neuen Kollegin Ina Happe, die seit dem 1. Juni für den Vertriebsinnendienst verantwortlich ist, aktiv. Dort wird hauptsächlich die Eingangspost bearbeitet und Telefongespräche angenommen. Die Rechnungsbearbeitung ist hier sehr wichtig. In drei Arbeitsschritten werden sie sorgfältig bearbeitet und entsprechend weitergeleitet. Jede Rechnung muss genau kontrolliert werden, bevor es mit dem Buchungsverlauf weitergeht. In dieser Position ist man Ansprechpartner für alle! Eine sehr spannende Arbeit mit täglich neuen Aufgaben!

Ein anderer Bereich hier ist die Finanzbuchhaltung, wo jeder Kollege seinen entsprechenden Unternehmensbereich hat und sich um die Buchhaltung kümmert. Aber dort werde ich erst im kommenden Jahr eingesetzt.

Und das ist nicht die letzte Station meiner Ausbildung bei der Unternehmensgruppe. Ich freue mich jetzt schon auf viele neue Eindrücke und bin froh, dass ich die Chance bekomme habe, hier meine Ausbildung zu absolvieren. So eine vielfältige Ausbildung findet man nicht überall.

Linda Weber (17 Jahre),
Auszubildende in der UGOS



Linda Weber

GRÄFLICHER PARK

Kochen mit Herz und Leidenschaft

NEUE KÜCHENCHEFS IM GRÄFLICHEN PARK VERWÖHNEN FEINSCHMECKER MIT MODERNEN REGIONALEN GERICHTEN



Sie sind das neue Dreigestirn am Kochhimmel des Gräflichen Parks in Bad Driburg: Thomas Blümel (28) ist neuer Küchenchef von „Caspar’s Restaurant“, Anna Schocke (27) leitet künftig die Geschicke in der Showküche des „Restaurant Pferdestall“, und Dominique Kirchhoff (29) kümmert sich intensiv um die kulinarischen Genüsse des Bankett- und Veranstaltungsbereichs. Die drei renommierten Köche treten die Nachfolge von Silvio Eberlein an, der drei Jahre lang die Küchencrew in Bad Driburg geführt hatte. Dieser hat nun in einer der höchstgelegenen Orte in Deutschland, auf mehr als 1044 Metern, eine neue berufliche Herausforderung gefunden. Im exklusiven Vier-Sterne-Hotel Hubertus Alpine Lodge in Balderschwang leitet Eberlein nun die Küche.

Niveauvoll zu kochen mit Herz und Leidenschaft, das haben sich die drei Küchenchefs im Gräflichen Park auf ihre Fahnen geschrieben. Und die künftige Ausrichtung? „Witzig, modern und mit vielen frischen regionalen Produkten“, so beschreibt es die neue, junge Crew. Das Vorhaben sollte kein Problem sein, schließlich stammt das Wild aus der gräflichen Jagd, Rind und Lamm von regionalen Erzeugern. Außerdem: Seit einiger Zeit werden in der eigenen Gärtnerei auch Gemüse und Kräuter angebaut. [Fortsetzung auf Seite 14](#)

Fortsetzung von Seite 13 Hohe Kochkunst mit besonderen westfälischen Elementen zu verbinden, gehört für die neue Crew selbstverständlich dazu. So findet sich auf den „relaunchten“ Speisekarten auch ein Steckrüben-Eintopf mit Ingwer, Chili und Chorizo (spanischer Paprikawurst) sowie eine Peking-Ente in Knoblauch-Zimtcreme und Lauch oder ein witzig gestaltetes Dessert aus Aprikose und Apfelmousse unter dem Titel „N Appel und 'n Ei“. Auch vegetarische Menüs gehören inzwischen als fester Bestandteil zum gastronomischen Angebot. In den vergangenen Monaten kamen die ausgefallenen Kochkünste der Restaurants bereits gut an. „Und das nicht nur bei den Hausgästen, sondern auch bei vielen Feinschmeckern aus der Region“, freut sich Thomas Blümel über die Resonanz.

Mit dem Weggang Silvio Eberleins ist auch ein zentrales System in der Küchenleitung aufgelöst und nun in einzelne Verantwortungsbereiche aufgeteilt worden. Für die drei kreativen Küchenchefs bedeutet das neue Konzept eine echte Erleichterung. „Man hat den Kopf frei für seinen Bereich, kann mehr ausprobieren und sich kreativ weiterentwickeln“, sagt Thomas Blümel, der bereits im

NIVEAUVOLL ZU KOCHEN MIT HERZ UND LEIDENSCHAFT, DAS HABEN SICH DIE DREI KÜCHENCHEFS IM GRÄFLICHEN PARK AUF IHRE FAHNEN GESCHRIEBEN.

„Ritz Carlton“ in Wolfsburg unter Drei-Sterne-Koch Sven Elverfeld, auf Sylt mit Jörg Müller (übrigens Bruder von Dieter Müller) sowie als Küchenschef im „Wathhof Rantum“ gearbeitet hat. Im Gräflichen Park war Blümel, der aus Weimar stammt, bis vor kurzem noch als Sous-chef angestellt.

Auch die 27-jährige Anna Schocke freut sich über ihre neue Aufgabe: „So kann ich mich ganz auf eine Sache konzentrieren, kann mich stets mit den anderen abstimmen und habe so auch mehr die Möglichkeit, auf die Wünsche der Gäste einzugehen“, zählt die Küchenchefin die Vorteile auf. Die gebürtige Niedersächsin hat ebenfalls auf der Nordseeinsel Sylt ihre kreativen Erfahrungen gemacht, im renommierten „Landhaus Stricker“ in Tinum war sie ebenso tätig wie im Gourmet-Restaurant des Romantik-Hotels „Benen Diken Hof“ in Keitum.

Auf dem richtigen Weg in Sachen Kulinarik sieht Dominique Kirchhoff den Bankettbereich, der größere Steigerungen zu verzeichnen hat. „Besonders Hochzeiten sind sehr stark gebucht“, berichtet der 29-Jährige, der schon im „Landschloss Fasanerie“ in Zweibrücken sowie im

„Grandhotel Schloss Bensberg“ in Bergisch Gladbach gekocht hat. Zudem bildete sich Kirchhoff an einer Hotelfachschule weiter.

Kürzliches Highlight für das Team war das Westfalen Gourmetfestival im Herbst. Zum zweiten Mal war in der Gourmetwoche Ende Oktober/Anfang November Drei-Sterne-Koch Dieter Müller zu Gast in Bad Driburg und überraschte die Gäste mit einem Sechs-Gänge-Festivalmenü. Die Küchenchefs freuten sich über den Abstecher des Starkochs. „Mit Dieter Müller zu arbeiten, ist unkompliziert und entspannt“, beschreibt Thomas Blümel. Und irgendwann will auch der 28-Jährige zu den Sternen greifen. Hoffentlich mit seiner Kochkunst im „Caspar's Restaurant“.

Martina Schäfer, Freie Journalistin/Autorin, schreibt für Welt am Sonntag, Kulturmagazin Kassel, Westfalenspiegel und Neue Westfälische

„Kochen mit Freunden“

FEINSCHMECKER ERLEBTEN GENUSSREICHEN ABEND MIT DEN BESTEN KÜCHENCHEFS DER REGION

Nach dem Auftritt des Dreisterne-Kochs Dieter Müller während des Westfalen Gourmetfestivals gehörte am 2. November den großen Lokalmatadoren die kulinarische Bühne: Thomas Blümel vom „Caspar's Restaurant“, Heiner Eyers vom „Hotel am Rosenberg“, Claudius Böhler von „Böhler's Landgasthaus“ und Ingo Seidensticker vom „Hotel & Restaurant Germanenhof“ in Sandebeck bewiesen im Gräflichen Park eindrucksvoll, dass sie ohne Zweifel zu den besten Köchen der Region zählen.

Unter Koordination von Thomas Blümel entstand ein edles Sechs-Gänge-Menü, das keine Wünsche offen ließ. Das „Kochen mit Freunden“ erwies sich als voller Erfolg, die rund 70 Feinschmecker im „Caspar's Restaurant“ ließen sich von den deliziösen Kreationen faszinieren. Ob Carpaccio vom Thunfisch und Makrele mit Ingwer und grünem Meerrettich oder Brust von der Wachtel mit Cous Cous und Kichererbsen-Humus sowie Zweierlei vom Lamm-Carree und rundes Sandwich vom Filet auf lauwarmen Linsensalat, die Chefköche kombinierten auf feinste Weise frische regionale Produkte mit fernöstlichen und orientalischen Geschmackswelten.



Nach der Anspannung folgt die Entspannung: (v.l.) Ingo Seidensticker („Germanenhof“ Sandebeck), Heiner Eyers („Am Rosenberg“), Thomas Blümel („Caspar's Restaurant“) und Claudius Böhler („Böhler's Landgasthaus“) genossen die lockere Atmosphäre beim „Kochen mit Freunden“. Unterstützt wurden die Chefköche von Helmut Ingebrand, Dominique Kirchhoff und David Günther.

Und die „Freunde“, die in der Küche die entspannte Atmosphäre und den lockeren Umgang miteinander lobten, zeigten, dass das Sprichwort: „Viele Köche verderben den Brei“ ein wirklich alter Hut ist, wenn alle so gekonnt an einem Strang ziehen. Ihr leichtes Menü wirkte harmonisch wie aus einem Guss, der intensive Geschmack der natürlichen Zutaten begeisterte. Komplettiert wurde der

genussreiche Abend von einer vielschichtigen Weinreise, die von der Nahe und Toskana bis ins sonnige Kalifornien reichte. Das Westfalen Gourmetfestival, welches nun zum dritten Mal in Bad Driburg Station macht, ist inzwischen gut etabliert und hat durch ein vielfältiges Programm dafür gesorgt, dass die westfälische Region kein weißer Fleck mehr auf der kulinarischen

Landkarte ist. Aus der gräflichen Patisserie: Diese süßen Sünden, kreiert vom Chefpâtissier Peter Bonhof, rundeten das delikate Sechs-Gänge-Menü ab.

Martina Schäfer, Freie Journalistin/Autorin, schreibt für Welt am Sonntag, Kulturmagazin Kassel, Westfalenspiegel und Neue Westfälische

Ein besonderer Tag mit geduldigen Gästen

GRÄFLICHER NACHWUCHS HEISST ZUM GOURMETFESTIVAL WILLKOMMEN

Wie schon im letzten COSMOS Journal beschrieben, bekamen wir Auszubildenden in diesem Herbst die Möglichkeit, uns an einem selbst organisierten und ausgeführten Event zu versuchen. All das geschah im Rahmen des Westfalen Gourmetfestivals.

In den letzten Tagen vor dem 4. November liefen die Vorbereitungen auf unseren großen Tag auf Hochtouren. Letzte Verbesserungsarbeiten am Tischplan, an der Tischdekoration und dem gesamten Ablauf wurden durchgeführt.

Am Sonntagmorgen waren wir alle sehr aufgeregt, aber optimistisch, dass wir dieses einmalige Erlebnis ohne große Schwierigkeiten mit unseren Gästen erleben durften. Nach dem Sektempfang auf der Südveranda führten wir die Gäste in den Festsaal an ihre Plätze. Nach einer kurzen auf den Punkt gebrachten Begrüßungsrede und dem Servieren der Getränke starteten wir mit einem Durcheinander von Vorspeisen.

Im Anschluss folgte eine längere Wartezeit für unsere Gäste, welche durch Verständigungsschwierigkeiten unsererseits zustande kamen. Trotz alledem waren die Gäste nach Hauptspeise und Dessert satt, glücklich und zufrieden. Die Musik des Jazzduos und die netten Stationskellner bereiteten den Gästen die Wartezeit so angenehm, dass es nicht auffiel, wie viel Zeit vergangen war.

Am Schluss folgte die Vorstellung der einzelnen Auszubildenden und ein Dankeschön für die Geduld der Gäste. Im Großen und Ganzen können wir sagen, dass das Event für uns sehr lehrreich war und wir viele positive, aber auch negative Feedbacks für unsere weitere Laufbahn in der Gastronomie mitnehmen können. Gelernt haben wir aus dem ganzen Projekt, dass es doch nicht so einfach ist, wie es immer aussieht, eine solche Veranstaltung perfekt auf die Beine zu stellen.

Miriam Eikel und Nicolai Meyer-Polydoros,
Auszubildende im Gräflichen Park

Die Begrüßung im Festsaal mit allen beteiligten Azubis (v.l.): Alexander Geihorn, Konstantin Hoffmann, Jana Schmale, Katharina Maisinger, Nicolai Meyer-Polydoros, Marius Scheiber, Florian Schlüter, Bastian Kriesten, Carolin Schäfer, Isabell Schütz, Christopher Figge, Anna Carolin Müller, Daria Zimmermann, Miriam Eikel, Lisa Spehr, Christina Meschede, Martin Czechowicz, Jennifer Ehling, Anna-Maria Hartmann, Angela Cardamone, Luisa Paleschke und Pia Dewald.



Die festlich gedeckten Tische gehörten auch zum großen Ganzen.



Maßarbeit im Akkord: die Vorspeise.



Gräflicher Park erneut „hervorragend“

„RELAX GUIDE 2013“ BEWERTET SPA RESORT



Das Naturmoor aus den Mooreichen des Gräflichen Parks hat unter anderem heilende Wirkung bei rheumatischen Erkrankungen, Stoffwechselstörungen und auf die Haut. Ein Bad oder eine Packung mit dem eigenen Moor ist fester Bestandteil des Medical-Wellness-Angebots, zum Beispiel auch im Rahmen der F.X. Mayr-Kur



Mit 17 von 20 möglichen Punkten im gerade erschienenen „Relax Guide 2013“ ist das „Gräflicher Park Hotel & Spa“ auch in diesem Jahr wieder mit einer „hervorragenden“ Bewertung ausgezeichnet worden. Der „Relax Guide“ ist der einzige und unabhängige Guide für Wellness- und Gesundheits-hotels.

Absolut kein „normales Hotel, sondern ein Ensemble aus historischen und modernen Gebäuden in außergewöhnlich schöner Umgebung, sei das „Gräflicher Park Hotel & Spa“, heißt es dort auf Seite 87. Das umfangreiche Angebot und die geschmackvolle Gestaltung des Spas sowie die zusätzlichen speziellen Medical-Wellness-Angebote, wie z.B. die F.X.-Mayr-Kuren oder Burnout-Prävention, werden unter anderem ebenfalls gelobt. Auch der natürlich-freundliche Service und die gute Küche finden positive Erwähnung. Einziger Kritikpunkt: Zu wenig Ruheliegen.

„Nachdem wir in diesem Jahr schon den ‚Spa Diamond‘ gewonnen haben, bin ich total stolz, dass wir mit unserem super Team das hohe Niveau von 17 Punkten halten konnten“, so Astrid Grewe, Managerin im GARTEN SPA. „Eine Qualität, die für eine so hohe Bewertung notwendig ist, zu halten, erfordert schon sehr viel Engagement und Motivation jedes Einzelnen.“

Die Bewertungskriterien des „Relax Guide“ sind unter anderem die umgebende Natur und die Lage, Ausstattung und Service, Bademöglichkeiten rund um die Uhr, kompetente Beratung und das Preis-Leistungs-Verhältnis.

In den Genuss der Vorzüge des 1.500 m² große Spa Bereichs im „Gräflicher Park Hotel & Spa“ können übrigens auch Erholungssuchende kommen, die keine Hotelgäste sind: 29 Euro pro Person kotet ein Tag im GARTEN SPA.

Kristina Schütze, Public Relations UGOS

Die Luxus-Spa-Suite im Gräflichen Park ist das private Spa im Spa und kann exklusiv gebucht werden.

Gibt es im Gräflichen Park noch Heinzelmännchen?

NEIN, LEIDER GIBT ES DIE AUCH IN BAD DRIBURG NICHT MEHR...

Aber WER bewältigt dann die anfallenden Arbeiten, egal ob es um die Reinigung der Hotelzimmer oder die Pflege der öffentlichen Bereiche geht?

Ich denke, diese Frage stellen sich viele Menschen, die unser Hotel, die verschiedenen Gastronomien und die Brunnenarkaden besuchen. Alle dürfen und können erwarten, dass jeder Bereich zu jeder Zeit sauber, aufgeräumt und im bestmöglichen Zustand präsentiert wird!

Dafür werden natürlich viele fleißige Mitarbeiterinnen benötigt, die diese Aufgaben erfüllen. (im Housekeeping sind die Männer leider sehr unterbesetzt, hier sollte mal über eine „Männerquote“ nachgedacht werden ☺). In der von mir geleiteten Abteilung „Housekeeping“ – eine der personalstärkeren Abteilungen im Hotel – gibt es zehn

fest angestellte Mitarbeiter plus die wechselnden Auszubildenden. Diese sind für die Bereiche „Frühdienst im öffentlichen Bereich“, „SPA-Reinigung“ inklusive Personalräume und den „Spätdienst“ zuständig. Dazu kommen noch die Verteilung der Hotelwäsche und der Minibar-Service.

Weil das Hotel bekanntlich nicht nur aus einem Gebäude besteht, in dem von der Warenannahme über die Wäsche-Offices und Warenlager bis zu den Hotelzimmern alles in einem Haus untergebracht ist, erfordert es eine ausgeklügelte Logistik und Organisation, alle sechs Häuser entsprechend der Belegung zu pflegen und zu unterhalten. Vor allem, wenn im Bankettbereich die vielen Veranstaltungsräume belegt sind und dazu noch ein

größeres Event in den Sälen stattfindet, wird es manchmal schon ein bisschen eng. Dann müssen die an dem Tag eingeteilten Damen noch schneller laufen, um alle Punkte auf der täglich aktualisierten Arbeitsliste abzuarbeiten.

Durch die Tatsache, dass alle Frauen schon sehr lange im Unternehmen arbeiten und das Hotel und die restlichen Gebäude sehr gut kennen, weiß jede von ihnen, wo schneller Einsatz sofort notwendig ist oder wo vielleicht etwas später geputzt

werden könnte. Die kontinuierlich durchgeführten Arbeiten machen es überhaupt erst möglich, das Hotel und die anderen Gebäude auf Stand zu halten. In der Zeit von 6 Uhr morgen bis mindestens 21 Uhr abends (bei größeren Feiern entsprechend länger) ist das Housekeeping immer zu erreichen, um Gästewünsche zu erfüllen und, um – fast unsichtbar wie die Heinzelmännchen – für Sauberkeit und Ordnung zu sorgen.

Gerade durch die lange Betriebszugehörigkeit meiner Mitarbeiterinnen, die in der Hotellerie so nicht üblich ist, habe ich es als Abteilungsleiterin etwas einfacher, meinen Job zu machen. Darüber bin ich sehr glücklich. Während meiner Zeit in Hamburg wechselten die Mitarbeiter fast halbjährlich und ich war ständig dabei, neu zu suchen und wieder einzuarbeiten. Hier weiß jede, was anfällt und sieht die Punkte, die eventuell durchs Raster gefallen sind, um mich darauf aufmerksam zu machen.

Allein können wir die Instandhaltung natürlich nicht wuppen, aber unsere „schnelle Eingreiftruppe“ von der Technik ist immer sofort zur Stelle, wenn mal wieder die Türschloss-Batterie leer ist, das Raffrollo klemmt, der Abfluss nicht abläuft oder ein Bild von der Wand gefallen ist. Danke Jungs, ihr seid spitze!

Langweilig wird es in unserer Abteilung nie! Vielleicht manchmal etwas hektisch, vielleicht klappt manchmal auch nicht so wie gewünscht, aber ich möchte meinen Beruf mit niemandem tauschen! Der Umgang mit Menschen macht ihn so spannend und abwechslungsreich und wenn ich auf meine Frage: „Ich hoffe, es hat Ihnen bei uns gefallen?“ ein begeistertes: „Ja es war rundum schön!“ zu

Leise und gründlich wie die Heinzelmännchen:
Marita Berwanger (vorne);
zweite Reihe (v.l.):
Eva Jung, Sabine Loke,
Lydia Krüger, Angela Dentel, Josefina Wolf,
Barbara Kühlewind,
Anna Kelbach;
dritte Reihe (v.l.):
Lilly Tolstoschein,
Nicole Reifenscheid,
Olesja Schneider,
Elena Reichert; vierte
Reihe (v.l.):
Azubi Lars Elsen,
Cornelia Wagner und
Inna Kubach.



hören bekomme, weiß ich, dass wir doch ein bisschen die Heinzelmännchen sind, deren Arbeit man zwar nicht immer vor Augen hat, die aber dafür sorgen, dass es „rund“ läuft!

Dafür bedanke ich mich bei meinem gesamten Team und hoffe, dass wir alle weiter so toll zusammenarbeiten.

P.S.: Für alle, die sich jetzt fragen „Aber wer putzt den Gästen die Hotelzimmer?“, gibt es in der nächsten Ausgabe des COSMOS Journal die Antwort.

Marita Berwanger,
Hausdame/Leitung Housekeeping,
Gräflicher Park

Neue Wege in der Kundenakquise

BRANCHENFREMDE MESSEN ALS TÜRÖFFNER

14.139 Personalverantwortliche kamen vom 25. bis 27. September nach Köln zur „Zukunft Personal“, Europas größter Messe für Personalmanagement. Dort präsentierten 654 Aussteller aktuelle Produkte und Dienstleistungen für Recruiting, betriebliche Weiterbildung oder Personaladministration und hochkarätige Referenten sprachen über aktuelle Themen in der HR-Branche. Einer der Stände gehörte dem Gräflichen Park, besetzt durch Sales-Regionalleiterin Annemarie Rossa und Chief Marketing Officer Olaf P. Beck.

Annemarie Rossa (r.) im Gespräch mit Messegästen:
Im persönlichen Kontakt ist es leichter, Entscheider vom Gräflichen Park als Top-Location zu überzeugen.



Was das Vertriebsteam eines Hotels auf einer Personalmesse sucht, erklärt Annemarie Rossa im Interview.

Aus welchen Motiven seid ihr zur „Zukunft Personal“ gefahren bzw. welches „höhere“ Ziel wird damit verfolgt?

„Unser erstes Ziel war es, die Ansprechpartner der Personalbranche auf dieser Messe persönlich anzutreffen und den Gräflichen Park als Location für Workshops, Seminare und Tagungen vorzustellen. Das übergeordnete Ziel: ‚Heads in Beds‘ des Hotels und den Bekanntheitsgrad des Gräflichen Parks steigern.“

Mit wem habt ihr sprechen können und worüber?

„Unsere Ansprechpartner waren eigentlich ein bunter Mix. Natürlich bestand die Mehrheit aus Personalentscheidern, welche immer wieder auf der Suche nach neuen Tagungshotels sind, um zum Beispiel eine Seminarreihe, ein Meeting oder ähnliche Veranstaltungen zu platzieren. Daneben waren viele Seminaranbieter von der Einzigartigkeit des Gräflichen Parks begeistert, da sie sich hier tolle Workshops oder Trainings vorstellen können.“

Haben sich eure Erwartungen an dieses erste „Experiment“ denn erfüllt?

„Ja. Auf einer branchenfremden Messe, also einer Messe, deren Thema nicht MICE (Meetings Incentives Conference Event) ist, präsent zu sein, ist für die Besucher immer wieder überraschend, da sie hier mit dem Gräf-

lichen Park nicht rechnen. So haben wir eine Abwechslung geboten, die uns sehr guten Zugang verschafft hat.

Gab es Überraschungen oder ganz neue Sichtweisen für euch?

„Auf Messen ist es ja immer so, dass auch ‚Verkäufer‘ von Stand zu Stand gehen und ihr Produkt verkaufen wollen. Dieses Mal war auch ich einer dieser ‚Verkäufer‘, der diese Möglichkeit aktiv auf der Messe genutzt hat, anstatt ‚nur‘ hinter dem Stand zu stehen. Von allen Ausstellern, die ich sprechen konnte, habe ich konkrete Kontakte zu Ansprechpartnern für MICE erhalten. Darum werden wir diesen Ansatz auch in 2013 aufgreifen und als Besucher bzw. Gast die Messen der Top-Five-Branchen, die im Gräflichen Park nachgewiesenermaßen buchen, besuchen, um hier schon einmal den Erstkontakt herzustellen.“

Das Interview wurde geführt von Kristina Schütze,
Public Relations UGOS

Ländliches Vergnügen in der goldenen Jahreszeit

VIELE BESUCHER FANDEN DEN WEG ZU DEN GRÄFLICHEN HERBSTTAGEN

„Einen Ort des ländlichen Vergnügens“ wollte Caspar Heinrich von Sierstorff schaffen, als er vor 230 Jahren sein Kurbad am Fuße des Teutoburger Waldes gründete. Zum ländlichen Vergnügen gehörten damals wie heute die Jagd, Angeln, Reiten und andere Aktivitäten in der Natur. Am vierten September-Wochenende lockten die Herbsttage zum dritten Mal mit einer Verkaufsausstellung zu verschiedenen Lifestyle-Themen, originellem Rahmenprogramm für Groß und Klein und kulinarischen Genüssen in den Gräflichen Park.

„Weil im Sommer sehr viele Garten-Festivals stattfinden und unser Park gerade auch im Herbst etwas ganz besonderes ist, hatten wir die Idee, ein Herbst-Event zu machen“, so Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorff zum Ursprung der Veranstaltung. „Während im Sommer alles farbenfroh blüht, bekommt der Park im Herbst eine ganz besonders warme Atmosphäre.“

Darüber hinaus wurden auch Parkführungen angeboten. Eine Besichtigungstour durch das Team des „Gräflicher Park Hotel & Spa“ ließ Neugierige auch einen Blick hinter die Kulissen des Hotels werfen und informierte über die Angebote des Therapiezentrums.

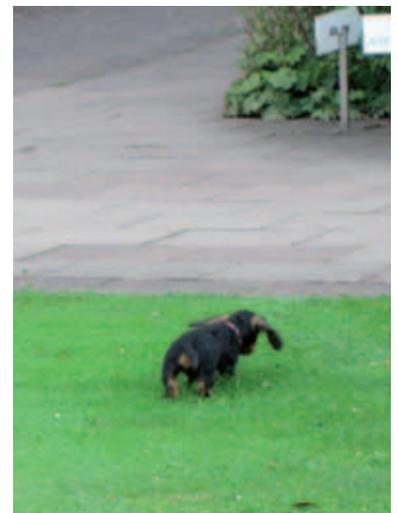
Kristina Schütze, Public Relations UGOS
Fotos: Martin Przdionio



Warme Farben, hochwertige Waren und geschmackvolle Arrangements machten die Stände zu einer Augenweide.



Antje Mergard, Anna Oeynhausen und Anna-Lena Jork (v.l.) vertreten die Bad Driburger Naturparkquellen dieses Mal mit einem ganz speziellen Thema: dem Heilwasser.



Das Programm war geeignet für Klein und Groß.

Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorff posierte auf Wunsch auch gerne zum Thema „Landhausstil“ für die Presse. Natürlich mit Accessoires aus dem Shop in der Schönheitsfarm.



Viel schauen, aber auch einfach mal innehalten und genießen – für alle Bedürfnisse war gesorgt.



Die Sonne lud im noch frühherbstlichen Park auch zum Verweilen im Freien ein.



Neben regionalen Ausstellern – wie der Schaukäseerei aus Nieheim – fanden sich unter den rund 40 Ausstellern auch welche aus Süddeutschland und Düsseldorf.



Kleines Mädchen, großer Gummistiefel – dank der vielen großen Brüder kann Hannah mit vier Jahren schon gut mit unhandlichen Wurfobjekten fertig werden.



Die Bloodhounds (Bluthunde) der „Weser Vale Hound“-Meute waren auch im letzten Jahr schon ein Publikumsmagnet



Auf Angela Freise aus Detmold hören die Hunde, die als die älteste Jagdhundrasse der Welt gelten, aufs Wort.



Oberst a.D. Gavin Peebles brachte mit dem bekannten Pferdesport Polo einen Hauch englischer Country-Atmosphäre in den englischen Landschaftspark. Der elfjährige Simon aus Warburg traf die Bälle vom Rücken des Holzpferdes „Pinto“ aus schon ganz gut.



Die Herbsttage waren Treffpunkt für Fans von Outdoor, Jagd, Natur und Lifestyle.

Der Herbst ist die Haupterntezeit für Früchte und Nüsse. Hier gab es sie in allen erdenklichen Variationen. Wildbratwurst und andere herbstliche Gerichte wurden vom Küchen-Team des Gräflichen Parks frisch zubereitet.



In den Brunnenarkaden tummelten sich zwischen den Ausstellern viele Besucher. Carmen Bickmann zeigte mit der Gräflichen Gärtnerei, was der Garten nach dem Sommer noch alles hergibt.



Freundschaftliches Buffet der anderen Art für Oldtimer-Liebhaber

„GASTICO CUP“ MACHT STATION IM GRÄFLICHEN PARK

Die Bertelsmann AG richtete in diesem Jahr den dritten „Gastico Cup“ aus, an dem auch der Gräfliche Park teilnahm. Die Gastico ist ein Tochterunternehmen der Bertelsmann AG und ein großer Catering- und Partyservice. Der Cup ist eine Charity-Veranstaltung, die unter dem Motto „Schönes erleben, um Gutes zu tun“ steht und zugunsten der Deutschen Schlaganfallhilfe ausgerichtet wird.



Dutzende Klassiker rollten im Rahmen des Gastico Cups durch die Einfahrt des Gräflichen Parks.

Im Rahmen der Veranstaltung treffen sich Liebhaber der automobilen Kultur, um ihr Hobby miteinander zu teilen. Der Gräfliche Park war einer der Zwischenstopps des Cups. Die Oldtimerliebhaber wurden im „Restaurant Pferdestall“ unter dem Motto „Kochen mit Freunden“ kulinarisch verwöhnt.

An diesem Tag hießen die hiesigen Küchenchefs Thomas Blümel, Dominique Kirchhoff und Anna Schocke den Gastkoch Gerhard Völlm aus dem Parkhotel Gütersloh herzlich willkommen. Gemeinsam wurde für die Gäste im

„Restaurant Pferdestall“ eine etwas andere Art des Buffets aufgebaut: Auf jedem Pass, rund um die Showküche und auf einer Tafel an der Theke, konnten die Gäste jeweils eine andere Speise auswählen, die dann direkt vor Ort angerichtet wurde.

Am Ende der Veranstaltung waren sowohl die Gäste als auch alle Köche sehr zufrieden. Besonders für uns Azubis



Gastkoch Gerhard Völlm und sein Team verwöhnten die Teilnehmer dabei mit folgenden Leckereien:

- Steinpilzmaultaschen mit Kartoffel-Kürbisragout, dicke Bohnen und Schalotten-Jus
- Geschmortes Kalbsbäckchen mit Pfifferlingen und Selleriepüree
- Geräucherte Wachtelbrust in Ananas-Chutney, Ingwerspitzkohl und Wasabi-Püree

Das Küchenteam des „Gräflicher Park Hotel & Spa“ ließ die Gäste weitere kulinarische Highlights genießen:

- Seeteufel mit Chorizo-Soße, Tapioka und Gemüsechips
- Tarte von der Valrhona-Tainori-Schokolade mit Erdbeersorbet
- Caipirinha mal anders mit Limette, Muscovadozucker und weißer Schokolade

war es sehr interessant, bei einem solchen kleinen „Experiment“ dabei sein zu können und die unterschiedlichen Handschriften der verschiedenen Köche zu erleben.

Isabell Schütz, Auszubildende im Gräflichen Park

Der Gastkoch aus Gütersloh in Aktion im „Restaurant Pferdestall“: Gerhard Völlm aus dem Parkhotel.



Themen, Twitter, Tipps und Tobleronemousse

HOTELCAMP 2012 – ZWEITE AUFLAGE FÜR DAS „GRÄFLICHER PARK HOTEL & SPA“

Das Hotelcamp 2012 im Hotel „friends“ in der Nähe von Koblenz vom 12. bis 14. Oktober fand nun schon in vierter Auflage und für mich das zweite Mal statt – und brachte viel Input, der hier erst einmal knapp aufbereitet werden soll. Organisiert von der „Hospitality Sales & Marketing Association“ und „Tourismuszukunft – Akademie für eTourismus“, diskutierten an diesem Wochenende Vertreter aus der Hotellerie und von Bewertungsportalen sowie Dienstleister und Agenturen über generelle Entwicklungen in der Hotelbranche in einem variationsreichen Sessionplan. Schwerpunkt war das Internet und seine Bedeutung für die Hotellerie, aber auch andere Themen, wie „Unternehmenskommunikation und Newslettermarketing“, „Bildrechte

und Bildnutzung“ oder „Nachwuchskarrieren im Hotel“ fanden Platz in den jeweils circa einstündigen Workshops.

Das Hotelcamp als „Anti-Konferenz“, ohne vorher festgelegten Themenplan oder steife Podiumsdiskussionen, faszinierte mich auch in der zweiten Auflage sehr. Mit der lockeren und interaktiven Atmosphäre schaffte das Camp mit Spontaneität und Impulsgebung die richtige Balance zwischen improvisiert und überorganisiert. Das Hotelcamp ist ein Spezifikum der mittlerweile in vielen Themenbereichen stattfindenden „Barcamps“, die aus offenen, partizipativen Vorträgen und Diskussionsrunden bestehen, die morgens von den Teilneh-

mern selbst vorgeschlagen und koordiniert werden und immer unter dem Motto „Wissen teilen, um das eigene Wissen zu vermehren“ stehen.

Nach einem freitäglichen Get-together, bei dem sich die Teilnehmer beschnuppern konnten, stiegen wir am Samstagmorgen gleich in die Sessionplanung ein. Es gab sehr viele Themenvorschläge und Fragestellungen unterschiedlichsten Charakters – schwer, sich dabei zwischen parallel laufenden Veranstaltungen zu entscheiden. Auch am Sonntag stand noch viel Input auf dem Programm. Besonders hervorheben möchte ich hierbei die Session „5 Schritte auf dem richtigen Weg zum erfolgreichen SEO (Suchmaschinenoptimierung)“ von Jeremy Armes von der Firma protel. Jeremy schaffte es, die „müde Meute“ nach einem intensiven Samstagabend mit Hilfe lebensnaher Beispiele, einer liebenswerten Hands-on-Einstellung zum Thema und konkreten Tipps wach und bei der Stange zu halten. Auch der interaktive Workshop „Unternehmenskommunikation und Newslettermarketing“ von Katja Verhoeven und Wolf-Thomas Karl zeichnete sich durch informative Inhalte und brauchbare Tipps aus. Gerade hier habe ich für den Gräflichen Park mitgenommen, dass das Thema „Online-PR“ für 2013 noch intensiviert werden muss. In klassischer PR ist das Hotel jedoch dank der professionellen Arbeit von Kristina Schütze schon sehr weit vorne mit dabei!

Besonders hervorzuheben war die wie im Vorjahr gute, straffe und abwechslungsreiche Organisation und die Unterstützung des Hotels „friends“. Gewohnt riesige Süßigkeitenmengen, eine „Juice Bar“ mit Ladegeräten für die unterschiedlichsten mobilen Endgeräte, der Schweizer Abend auf der Burg Sayn mit vorheriger Fackelwanderung und dem Ausklang am Kamin schufen Wohlfühlmosphäre mit gleichzeitigen Vernetzungsmöglichkeiten und viel



Im Hotelcamp ist man in bester Gesellschaft: Lena Mäkler zwischen Dominik Sobotka (l.) und Wolf-Thomas Karl. Die Teilnehmer des Camps rekrutieren sich sowohl aus Agenturen, als auch aus Hotels.

Erfahrungsaustausch. Da war auch das ein oder andere kleine Augenpaar und die etwas weniger umfangreiche Twitterwall am Sonntagmorgen zu verzeichnen, weil man sich nicht so gut von den nächtlichen Fachdiskussionen bei Tobleronemousse und Wein losreißen konnte! ☺

Lena Mäkler, Marketing- und Social-Media-Managerin, Gräflicher Park

Vier Sterne für Gräfliches Golfen

„HOTELS AUF DEM GOLFPLATZ“ GARANTIERT HOHE QUALITÄT IM BAD DRIBURGER GOLFCLUB UND GRÄFLICHEN PARK



Zehn Gehminuten ist der Golfplatz des Bad Driburger Golfclubs vom Gräflichen Park entfernt. Dann kann jeder Golfspieler diese atemberaubende Aussicht genießen.

Mit vier Sternen ist der Golfplatz des Bad Driburger Golfclubs in Kooperation mit dem „Gräflicher Park Hotel & Spa“ im Rahmen der Mitgliedschaft im Verbund „Hotels auf dem Golfplatz“ durch die Deutsche Golfanlagenklassifizierung des Bundesverband Golfanlagen e. V. ausgezeichnet worden. Damit ist die Anlage eine von insgesamt 27 in Deutschland, Österreich, Dänemark, Italien und der Schweiz, die den Golfurlaubern die Suche nach geeigneten Hotels

erleichtert und hohe Qualität garantiert.

Wer in einem der Mitglieds-Hotels Urlaub macht, wohnt maximal ein „Par 4“ – also 430 Meter – vom Golfplatz entfernt, garantiert „Hotels auf dem Golfplatz“. Weitere Vorteile sind unter anderem ein gleichbleibend hoher Qualitätsstandard auf allen Anlagen (alle Golfanlagen wurden mit mindestens vier von fünf möglichen Sternen ausgezeich-

net), mindestens ein 18-Loch-Golfplatz plus Driving Range und erstklassige Übungsanlagen.

„Die Golfanlagenklassifizierung setzt sich aus Mindestkriterien und einem detaillierten Erhebungsbogen zusammen, die mit zunehmender Anzahl der Sterne anspruchsvollere Anforderungen stellen“, so Peter Wilhelm Koziel, Präsident des Bad Driburger

Golfclubs. „Dabei werden alle Bereiche der Golfanlage nach objektiv messbaren Kriterien exakt durchleuchtet. Mit vier Sternen sind wir sehr zufrieden, und die Zusammenarbeit mit dem Gräflichen Park, unter anderem jetzt auch im Rahmen von ‚Hotels auf dem Golfplatz‘, verschafft uns natürlich Publikum aus einem weit größeren Umkreis.“

Auch Dirk Schäfer, Geschäftsführender Direktor des Gräflichen Parks, freut sich über die Zertifizierung und die Kooperation. „Dass wir durch

die Mitgliedschaft im April nächsten Jahres auch Gastgeber des Golfkongresses 2013 sind, ist natürlich das Sahnehäubchen. So werden viele weitere hochkarätige Entscheider und Meinungsbildner das „Gräflicher Park Hotel & Spa“ als erstklassiges Golfhotel kennen und schätzen lernen.“

Der Golfkongress 2013 steht unter dem Motto „Erfolg durch Profession-

alität“. Golfplatzbetreiber, Golfplatzinvestoren, Golfplatzinitiatoren, Geschäftsführer und Manager von Golfanlagen, Kooperationspartner, Vertreter der Wirtschaft, Industrie und Presse treffen sich, um neue Geschäftskontakte zu knüpfen, wertvolle Erfahrungen auszutauschen sowie Trends und Entwicklungen im Golfmarkt zu diskutieren.

Kristina Schütze, Public Relations UGOS

Stille Tage in Driburg

FRIEDRICH HÖLDERLIN UND SUSETTE GONTARD VERLEBTEN EINEN SCHÖNEN SOMMER BEI CASPAR HEINRICH GRAF VON SIERSTORPFF

Es war schon eine merkwürdig anmutende Reisegruppe, die sich am 9. August 1796 von Kassel aus auf den Weg machte. Mit dabei waren die 25-jährige Susette Gontard, vierfache Mutter und Ehefrau des Frankfurter Bankiers Jacob Friedrich Gontard, ihre Kinder Henriette, Helene, Amalie und Henry, die Gouvernante sowie der Hauslehrer (ausgestattet mit dem hochtrabenden, aber mit 400 Gulden pro Jahr durchaus ordentlich dotierten Titel „Hofmeister“) namens Friedrich Hölderlin und ein paar weitere Personen. Die Reisegesellschaft war vor den angreifenden französischen Revolutionsheeren von Frankfurt nach Kassel geflohen, während der durchs Börsengeschäft gleichsam kampferprobte Bankier Gontard die Stellung im Haus am Main hielt.

Etliche tausend Flüchtlinge hielten sich in jener Zeit im (noch) sicheren Kassel

Sechs Wochen blieb die Reisegesellschaft um Madame Gontard am Ort und Hölderlin, der nach seiner Rückkehr nach Frankfurt an seinen Bruder schrieb: „In unserem Bade lebten wir sehr sehr still und machten weiters keine Bekanntschaften, brauchten auch keine, denn wir wohnten unter herrlichen Bergen und Wäldern und machten unter uns selbst den besten Cirkel aus... Ich brauchte das Bad ein wenig und trank das köstliche stärkende und reinigende Mineralwasser und befinde mich ungewöhnlich gut davon.“ Der Eigentümer des Kurbades, Caspar Heinrich Graf Sierstorpf, vermeldet Ähnliches in einem Brief an seine Frau: „Hier ist alles vorbei, und die Paar Leute, die hier sind, werden in den nächsten Tagen abgehen. Nur die Gontardsche Familie wird hier auf unbestimmte Zeit bleiben, man sieht sie fast gar nicht, sie bleiben immer auf ihren Zimmern, eine Anecdote davon mündlich.“

Warum hat der Graf die erwähnte „Anecdote“ nicht auch seiner Frau geschrieben? Vielleicht hätte gerade sie näheren Aufschluss darüber geben können, was viele Wissenschaftler, Dichter, Denker und Autoren seit Jahrzehnten umtreibt: Hat sich der Hauslehrer nicht nur intensiv um seinen achtjährigen Zögling Henry bemüht, sondern sich auch mit höchster sinnlichgeistreicher Energie um die Hausherrin kümmerte, deren Mann überwiegend eingespannt war durch Börsengeschäfte und Geldverdienen? Dass sich Friedrich Hölderlin höchst intensiv um die Mutter seines Zöglings gekümmert, ihr vorgelesen, mit ihr Liebesbriefe ausgetauscht, ihr sogar in seinem Werk „Hyperion oder Der Eremit in Griechenland“ als Diotima, der weisen Frau aus Platons Dialog über die Natur des Eros (der erotischen Liebe) ein literarisches Denkmal gesetzt hat, ist unbestritten. Doch: War es tatsächlich so, wie es angeblich die Spatzen von den Frankfurter Dächern piffen, dass nämlich die beiden fast Gleichaltrigen keineswegs nur Platonisches verband?

Und so stehen wir etwas ratlos vor der Frage, wie denn der Aufenthalt in Bad Driburg einzuschätzen ist. Gab es, wie Beatrix Langner schreibt, außer dem „Brunnengeist“, wie man die chemisch noch nicht analysierte Kohlensäure nannte, noch weitere die Sinne belebende Dinge – abgesehen von dem äußerst preiswerten französischen Landwein oder den vorzüglichen Krebsen und Forellen aus dem Weserbergland? Konnten sich die beiden Protagonisten hier in der Abgeschiedenheit Westfalens endlich ihrer (gesellschaftlich) unmöglichen Liebe (sie Mitglied der Frankfurter Hautevolee, er Hauslehrer, dem Status nach Domestike!) voll und ganz hingeben? Oder kam es hier – man sollte den guten französischen Landwein nicht außer acht lassen – nach der bis dahin platonischen Zuneigung auch zur körperlichen Vereinigung der beiden? Niemand wird wohl dieses Geheimnis je lüften können.

„Welch eine schwere Kunst ist Liebe! Wer kann sie verstehen? Und wer muß ihr nicht folgen?“ Diese Sätze von Susette Gontard lassen aufhorchen. Das Ende der Geschichte ist wie zu erraten ein trauriges: Nach der Rückkehr an den Main ist nichts mehr, wie es war. Die Gefühle der beiden Liebenden und das unselige Dreiecksverhältnis (wenn es denn so war) machten offenbar allen Hausbewohnern das Leben schwer, so wohl auch dem Hausherrn, der, so scheint es, nicht zufällig eines Tages früher von seinen Börsengeschäften nach Hause kam. „Ist meine Frau zu Hause“, soll er das Dienstmädchen gefragt haben. Die antwortete wahrheitsgemäß: „Herr Hölderlin liest ihr vor.“ Das war scheints zu viel für den Ehemann: „Sitzt denn dieser Mensch beständig bei meiner Frau“, soll er lauthals geschrien haben, als er ins Zimmer stürzte und sich seines angestauten Zorns entledigte. Das Ergebnis der verbalen Auseinandersetzung ist schnell erzählt: „Hofmeister“ Hölderlin packte seine Sachen und verließ Frankfurt, bezog aber in Bad Homburg, drei Stunden entfernt, Quartier. Es war September 1798.

Friedrich Hölderlin und Susette Gontard sahen sich noch acht Monate lang – heimlich, diskret, unter Aufbietung aller organisatorischen Kräfte: Der Ehemann im Club, das Gesinde beschäftigt, die Kinder lernend, dann lief er „leicht und schnell die Treppe hinauf wie sonst, die Türe zu meinem Zimmer wird dir schon geöffnet sein.“ Platonisch klingt dies eher nicht. An einem Maitag des Jahres 1800 sahen sich die beiden dann zum letzten Mal und nahmen Abschied – wohl wissend, dass dieser für immer sein musste...



Die Diotima-Büste auf der Diotima-Insel erinnert an den Aufenthalt Hölderlins mit „seiner Diotima“ Susette Gontard. Die Büste schaut in Richtung Hölderlin-Hain, was symbolisiert, dass die beiden nicht zueinander kommen konnten, obwohl sie sich sahen.

auf. Vier Wochen blieb die Gesellschaft am Fuße des Herkules, ehe sie sich an jenem besagten 9. August auf machte, „über die Weser, über kahle Berge, schmutzige unbeschreiblich ärmliche Dörfer und noch schmutzigere, ärmlichere holperige Wege“ nach Driburg. Dort hatte 14 Jahre zuvor Caspar Heinrich Graf Sierstorpf ein kleines, nun aber schon aufstrebendes Kurbad gegründet, das aber immer noch ein Geheimtipp für Eingeweihte gewesen sein dürfte. Vielleicht 60 bis 80 Kurgäste dürften sich in jenen Tagen hier auf einer Insel der Ruhe und Erholung aufgehalten haben.



Badbegründer Graf Caspar Heinrich von Sierstorpff hieß Friedrich Hölderlin und Susette Gontard in Bad Driburg willkommen.

Der Druck auf Susette von Seiten ihres sich wohl nicht zu Unrecht betrogen fühlenden Ehemanns hatte offenbar ständig zugenommen wie auch die Pflichten, die sie als Repräsentantin eines wichtigen Bankhauses zu erfüllen hatte. Madame Gontard, so schreibt Ilona Jeismann, „war noch immer die Königin der Frankfurter Hautevolee“. An einem Juniabend 1802 trat sie auf im schwarzen Tüllkleid

mit kurzen Ärmeln. Durch den Tüll leuchtete weiß der Atlas des Unterkleids. Ihr Gesicht, die nackten Arme, der Busen seien, berichtet eine Augenzeugin, weiß gewesen wie Alabaster. Schmuck habe sie nicht getragen, nur einen kleinen weißen Crepehut mit Feder. Die anwesenden Herren seien nicht von ihrer Seite gewichen. Insbesondere der französische und der österreichische Gesandte und dessen Attaché hätten den ganzen Abend mit ihr geplaudert. Friedrich Hölderlin war derweil Hofmeister in der Schweiz und anschließend in Frankreich, was ihm sicherlich angenehmer erschien als den Ratschlägen seiner Mutter zu folgen, die ihm schon während seiner Hauslehrer-Tätigkeit im Haus Gontard mit einer Stelle als Hilfspfarrer „nebst der ledigen Pfarrerstochter als Beigabe“ die Rückkehr in die württembergische Heimat schmackhaft machen wollte...

Noch im Juni 1802 starb Susette Gontard überraschend, offenbar an den Folgen der Röteln, die ihre Kinder überstanden hatten, oder an einer Lungenerkrankung. Nicht bekannt ist, wann Hölderlin von ihrem Tod erfuhr, er soll ihn jedenfalls psychisch so mitgenommen haben, dass er mehr als drei Jahrzehnte in geistiger Umnachtung lebte. Ob Susettes Tod und sein späterer Zustand tatsächlich kausal zusammenhängen, ist oft schon erörtert worden: Ergebnis offen – fest steht nur: Der Dichter Friedrich Hölderlin, der Hauslehrer, und der Bankier Jakob Friedrich Gontard, der Ehemann von Susette Gontard, segneten beide im Jahr 1843 das Zeitliche – Zufall!

Festzuhalten bleibt, dass wohl für beide Protagonisten unseres Stückes die gut sechs Wochen in Bad Driburg die schönsten ihres Lebens gewesen sind! Und selbstredend waren die beiden auch nicht immer nur auf ihren Zimmern. Sie waren auch des öfteren unterwegs an der frischen Luft und im dunklen Hain rund um Driburg. An seinen Bruder schreibt der Dichter: „Was Dich besonders freuen wird, ist, daß ich sagen kann, daß wir wahrscheinlich nur eine halbe Stunde von dem Thale wohnten, wo Hermann die Legionen des Varus schlug. Ich dachte, wie ich auf dieser Stelle stand, an den schönen Mainachmittag, wo wir im Wald bei Hardt bei einem Krüge Obstwein auf dem Felsen die Hermannschlacht zusammen lasen...“

Dr. Peter Kracht, Journalist und Historiker (erschieden im „Jahrbuch Westfalen 2013“)

Fine-Tuning für den Körper

EINLADUNG ZUM KAUF- UND ESSTRAINING INS F.X. MAYR-RESTAURANT IM HÖLDERLINHAUS

Unter Zeitdruck und Stress lässt sich nicht gut und genüsslich kauen. Im Gegenteil, die Dauer der Mahlzeiten tendieren immer mehr in Richtung Boxenstopp. Dabei sind die beiden „Magen-Darm-Signale“ Hunger und Sättigung geniale Steuerelemente, deren Beachtung einen wesentlichen Beitrag zu unserer Gesundheit leisten.

Die Sättigung, die durch „gutes“ Kauen schließlich ausgelöst wird, zeigt die Menge an, die für den Organismus in jenem Moment, in der gegebenen körperlichen und seelischen Verfassung, das optimale Maß darstellt. Auch hier gilt: Weniger ist mehr!

Um die Auswirkung eines „fine tuning“ dieser Art am eigenen Körper zu erleben, dazu lade ich alle interessierten Mitarbeiter ab dem 14. Januar zu einem Ess- und Kaustraining ins F.X. Mayr-Restaurant des Hölderlin-Hauses ein. Beobachten Sie an sich selbst die Reaktion auf Ihre körperliche und geistige Leistungsfähigkeit und Gemütslage!

Wie alle guten Dinge hat auch das Ess- und Kaustraining seinen Preis. Planen Sie für die Mahlzeit mindestens eine halbe Stunde ein. Diese „Mahl-Zeit“ wird Ihnen gut bekommen!



Habe ich Ihr Interesse geweckt? Dann setzen Sie sich mit Monika Fockel, Sekretariat F.X. Mayr-Zentrum, in Verbindung: Tel. 052 53.95-236 52

Dr. Henk C. Hietkamp, Ärztlicher Leiter des F.X.-Mayr-Zentrums, Gräflicher Park

In Ruhe essen, in schöner Umgebung, und sich voll auf das Kauen konzentrieren – das ist gut für den Körper und kann auch ein erster Schritt zum Abnehmen sein.

„In Deutschland ist der way of life ein viel besserer...“

INTERVIEW MIT PAUL SORBY, BAUMPFLEGER IM GÄRTNERTEAM DES GRÄFLICHEN PARKS

Nach 26 Jahren in der britischen Armee und in den Krisen- und Kriegsgebieten dieser Welt eingesetzt, ist Paul Sorby in Bad Driburg gelandet. Im Gärtner-Team des Gräflichen Parks ist er der Spezialist für die Pflege der Bäume, in deren teilweise 20 Meter hohen Ästen er sich frei bewegt, klettert und springt – mal mit Kettensäge, mal ohne. Über sein Verhältnis zu Bäumen und was ein Baumpfleger mit einem Soldaten gemeinsam hat, erzählt der 43-jährige Vater zweier Söhne im Interview.

Herr Sorby, wie lautet Ihre konkrete Berufsbezeichnung?

„Baumpfleger. Vorher war ich Infantry Advanced Mortar Fire Controller.“

Sie haben erst Mörser-Granaten auf vorher von Ihnen festgelegte Ziele geschossen und jetzt pflegen Sie Bäume?

„Genau. Bis Ende des Jahres 2010 war ich in der Army und bin von dort aus in England, Deutschland, Kanada, Hongkong, Brunei und vielen weiteren Ländern eingesetzt worden. Auch in gefährlichen Gebieten, wie dem Irak-Krieg oder Nordirland.“

Wann hatten Sie das erste Mal den Wunsch, mit Pflanzen zu arbeiten?

„So vor sechs Jahren ungefähr. Als klar wurde, dass ich nicht mehr lange bei der Army sein würde, weil man dann zu alt ist. Der Job des Baumpflegers kommt aus England und ist dort wesentlich bekannter als hier. Ich dachte, das ist Arbeit an der frischen Luft und – Thrill. Auf den kann ich nicht ganz verzichten. Da habe ich dann direkt im Januar 2011 mit meiner Ausbildung in England angefangen.“

War das ein glücklicher oder ein trauriger Moment für Sie, dieser Wechsel?

„Beides.“

Ist die Arbeit im Gräflichen Park für Sie insofern etwas besonderes, als dass es sich um einen englischen Landschaftspark handelt?

„Ja, schon. Es ist insgesamt der Top-Job hier für mich. A good place to work, friendly atmosphere. Nach meiner Ausbildung bin ich nach Deutschland gekommen und habe zuerst als Baumpfleger in Wehrden gearbeitet, nahe bei Beverungen, wo ich wohne. Seit Mai 2012 bin ich jetzt hier in Bad Driburg und finde das viel schöner, weil ich nicht an der Straße arbeiten muss und es hier viel mehr Bäume gibt.“

Was schätzen Sie besonders an England und was an Deutschland?

„In England mag ich Rugby. Und man kann besser shoppen. In Deutschland aber ist der way of life ein viel besserer. Die Qualität des Lebens. Es gibt weniger Verbrechen und die Menschen sind freundlicher.“

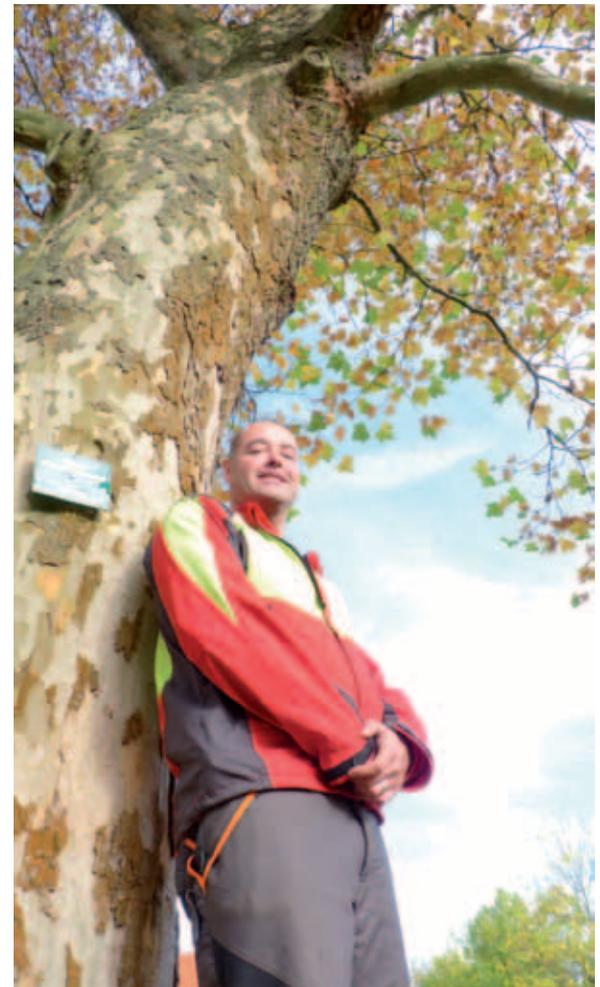
Haben Sie einen Lieblingsbaum?

„Ich mag Eichen, Buchen, Birken... Die sind nicht so kompakt, es ist mehr Platz zwischen den Ästen zum Klettern und die Äste sind größer und fester. Hier im Park mag ich am liebsten die Platane vor dem Hotel. Aber nicht im Sommer. Dann sondern die Blüten einen Staub ab, von dem man husten und niesen muss. Aber jetzt ist sie genau richtig zum Klettern.“

Kennen Sie „Friedwälder“ und wenn ja, finden Sie die Idee gut?

„That's where I wanna go.“

Das Interview wurde geführt von Kristina Schütze, Public Relations UGOS



| Paul Sorby vor seiner Lieblings-Platane

Zeitreise

ANNETTE BRÜGGEMANN, STAMMGAST IM GRÄFLICHEN PARK, ERZÄHLT VON GEHEIMNISVOLLEN GESCHICHTEN IN „IHREM“ GRÄFLICHEN PARK

„Wir wohnten unter herrlichen Bergen und Wäldern und machten unter uns selbst den besten Cirkel aus“, schrieb Friedrich Hölderlin (1770-1843) über seinen Aufenthalt mit Susette Gontard, der „Diotima“ seiner Dichtung, im Herbst 1796 in Bad Driburg. Ein Aufenthalt im Gräflichen Park ist wie eine Zeitreise.

Die sprudelnden Mineralquellen erzählen davon. Sie erlangten frühe Berühmtheit. Das in Flaschen abgefüllte Driburger Wasser wurde bereits um 1720 nach Amsterdam, London und Stockholm transportiert. 1781 erwarb Freiherr Caspar Heinrich von Sierstorpf den Brunnen und das benachbarte Landgut der Familie von der Lippe und begann mit dem Bau der Bad- und Logierhäuser, der Gestaltung des Gartens und der Kuranlage. Für mich atmet der

Gräfliche Park noch heute den Charme des ausgehenden 18. Jahrhunderts. Annabelle Gräfin von Oeynhausensierstorpf und Marcus Graf von Oeynhausensierstorpf haben den traditionsreichen Ort in ein modernes Spa-Hotel verwandelt, ohne die alten Quellen versiegen zu lassen. Dazu trägt das exzellente Kulturprogramm der Diotima Gesellschaft bei, für das Gräfin Annabelle sich mit Neugier, Eleganz und Empathie verantwortlich zeichnet.

Auch der Baumbestand des Gräflichen Parks geht mit seinen Kastanien, Linden und Eichen bis ins 18. Jahrhundert zurück. Ein jeder Wald, so schrieb der französische Schriftsteller Francis Ponge (1899-1988) einmal, „gleichet einem natürlichen Sanatorium, auch einem Musiksalon... einer weiträumigen

Kathedrale der Besinnung (einer Kathedrale ohne Kanzel, glücklicherweise).“ Der Wald bietet, weit und undurchschaubar wie die Liebe, einen transzendenten Moment. In ihm kannst du dich wie in einem Labyrinth verirren und den „Wald vor lauter Bäumen nicht mehr sehen“. Zugleich kannst du in einem Wald, wie an keinem anderen Ort der Welt, zu dir finden. Der amerikanische Philosoph Henry David Thoreau (1817-1862) beschrieb dieses Phänomen in seinem Buch „Walden oder Leben in den Wäldern“: „Erst wenn wir uns selbst verlieren, mit anderen Worten, erst wenn wir die Welt verlieren, finden wir uns selbst und begreifen den unermesslichen Reichtum unserer Beziehungen.“ Henry David Thoreau lebte etwa zwei Jahre in einer selbstgebauten Blockhütte auf dem Grundstück des befreundeten Philosophen und Transzendentalisten Ralph Waldo Emerson – am Walden-See nahe der Stadt Concord in Massachusetts.

Der Geruch des Waldes hat sich seit meiner Kindheit in einem ostwestfälischen Dorf für immer eingeprägt. Die zärtliche Vielfalt von Vogelstimmen. Die aufregende Unzählbarkeit eines Fuchses. Das illustre Treiben der Insekten. Mein Schulweg führte von Fissenknick durch den Bad Meinberger Wald, am frühen Morgen, Tau lag auf den Spinnweben. Ich hüpfte vor meiner Mutter her, fernab des Fußwegs, durch Gräser, Blätter und Äste und kam fast jedes Mal zu spät. „Indianerpfade“ nannte meine Mutter unser Spiel.

Sie hat mir zum ersten Mal von der westfälischen Dichterin Annette von Droste-Hülshoff (1797-1848) erzählt. Sie sei eine „Spökenkiekerin“ gewesen, eine mit prophetischem Gespür: „Mein äußeres Auge sank, mein innres ward erschlossen: Wie wild die Klippenbank!“ (aus dem Gedicht: „Die Verbannten“). Annette von Droste-Hülshoff war in den Jahren 1816, 1818 und 1819 zu Kuraufenthalten in Bad Driburg. An sie erinnert heute noch das „Droste Haus“.

Geheimnisvolle Liebes- und Hochzeitsgeschichten ranken sich im Gräflichen Park wie Goldfäden um eine Spindel. Der Ort selbst ist ein romantisches Labyrinth, wie es das READ-Festival („Laboratorium der Romantik“) im Januar 2012 gezeigt hat. Kuratiert von dem Schriftsteller Albert Ostermaier, mit so einzigartigen Künstlern wie dem Kölner Musiker und Autor Peter

Licht. Bei einer unvergesslichen Veranstaltung mit dem Philosophen und Autor Richard David Precht in den prall gefüllten Brunnenarkaden im Januar 2011 fing es plötzlich an zu schneien. Wir alle blickten durch die bodentiefen Fenster in ein von Schneeflocken durchwirbeltes Schwarz und waren für Sekunden verzaubert.



Alte Bäume umarmen im Gräflichen Park – Annette Brüggemann, 1973 in Detmold geboren

In der Bar knistert der Kamin, draußen schwimmen Hotelgäste im warmen, dampfenden Pool ihre Bahnen, Rehe springen durch den angrenzenden Wald und auf dem Rosenberg wirft das Mausoleum seinen Schatten in den Himmel. Zwischen den Badehäusern, der Mineralquelle und den verwinkelten Wegen im Park ertönt noch immer das alte, verheißungsvolle Lied, während die Erde sich im leuchtenden Dickicht der Planeten lautlos um ihre Achse dreht, als habe sie sich von selbst geträumt.

Annette Brüggemann, Autorin und Moderatorin, Managerin von u.a. Richard David Precht, seit 2003 Gast im Gräflichen Park

Der „Gräfliche Park“ als Inspirationsquelle?

ARMIN GÖBEL ÜBER SEINE BESONDERE VERBINDUNG ZUM GRÄFLICHEN PARK



Ja, genau das wurde der Gräfliche Park für mich. Und unter „Gräflicher Park“ (GP) verstehe ich das Hotel-Resort, den Spa, die Gebäudearchitektur und natürlich die Parkanlage selbst sowie auch das freundliche Servicepersonal.

Es liegt nun sechs Jahre zurück, als mich gesundheitliche Rekonvaleszenz nach Bad Driburg führte. Während der medizinischen Anwendungspausen, die ich für Spazierwege in Driburg verwendete, lernte ich zwangsläufig den eindrucksvollen Park kennen, wie auch die vielen,

Fortsetzung auf Seite 26

Bilder und Collagen: Armin Göbel |

Fortsetzung von Seite 25 Gebäude, über deren Funktion ich anfänglich im Unklaren war. Das änderte sich freilich recht bald, da die Neugier geweckt war und nach ausgiebigen Führungen durch die verschiedenen Häuser der Hotelanlage wurde mir rasch klar: Hier möchte ich in Ruhe und Frieden das angebotene Ambiente genießen und mich im Spa verwöhnen lassen.

Ich bin wahrscheinlich nicht der typische Hotelgast, denn ich liebe neben der schönen Jahreszeit auch ausdrücklich die eher trüben Monate des Jahres, die mir besondere Gelegenheiten geben, zu mir zu finden. Hier bieten die Parkspaziergänge, die zum Tiergehege oder sogar bis nach Alhausen ausgedehnt werden können, eine wunderbare Gelegenheit dazu, wobei der frühe Morgen oder auch der Spätnachmittag im Zwiellicht einen besonderen Reiz ausmachen können.

Ein gesundes, sehr vielfältiges Frühstück nach einem erholsamen Schlaf kann dazu der beste Start sein, und am Abend freue ich mich ins „Caspar’s Restaurant“, bzw. das „Restaurant Pferdestall“ gehen zu können, wo ich mich an schmackhaften, kreativen Dinner-Angeboten erfreuen kann. Inzwischen kenne ich viele Hotel- und Spa-Mitarbeiter mit Namen und auch diese fast persönliche Atmosphäre trägt eindeutig zu meinem Wohlbefinden bei. Sonderwünsche werden – wenn eben möglich – gerne erfüllt, und obwohl ich eigentlich fast gar nichts tun wollte, eben nur entspannen und achtsam die Naturstimmungen beobachten, saust ein Tag im „Gräflicher Park Hotel & Spa“ so schnell an mir vorüber.

Ich liebe es auch, nachmittags eine gewisse Zeit dem „Salon Orchester“ in den Brunnenarkaden zu zuhören und auch das hilft mir sehr, meine Seele baumeln zu lassen. Ja, der GP ist ein Eldorado für mich als foto- und filmbegeisterten Menschen geworden. In meinem Youtube-Film „Vorweihnachtlicher Gräflicher Park“ sage ich absolut zutreffend: „Wir sind jetzt schon so oft hier gewesen, aber die Foto- und Filmausbeute wird jedes Mal größer...“

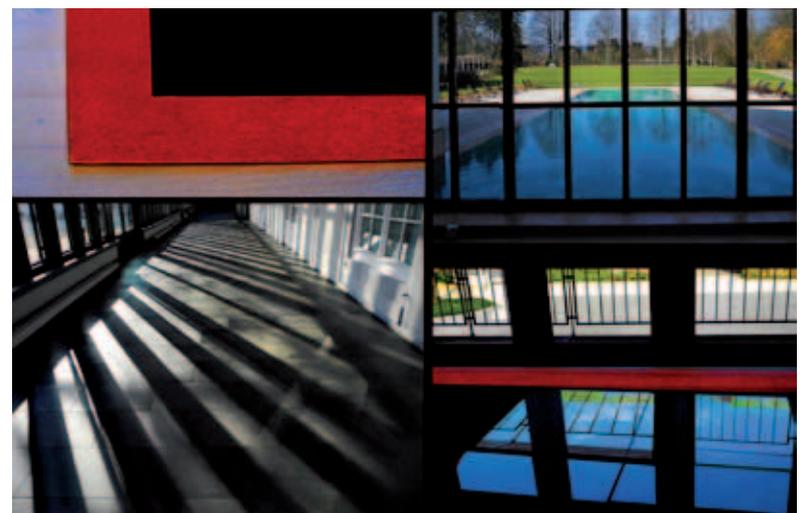
Ich liebe die Ruhe in der gesamten Hotelanlage, und auch wenn mehrere Seminare gleichzeitig abgehalten werden, gibt es hier keine lärmende Unruhe. Foto- und filmetechnisch entdeckte ich bis auf den heutigen Tag immer aufs Neue reizvolle Objekte und Sujets im Innen- und Außenbereich



Schöner kann man von einem Frühlingmorgen nicht begrüßt werden.

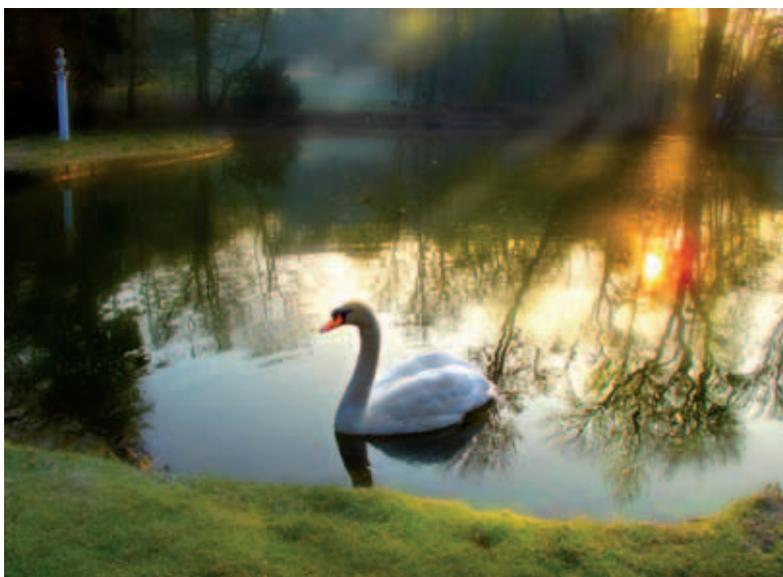
der Hotelanlage, die ich dann gerne in einen Zusammenhang mit der jeweiligen Jahreszeit bringe, wobei mir die Bearbeitung des Rohmaterials Zuhause am PC noch Tage und Wochen der schönen intensiven Erinnerung schenken. Ja, und was ich im Piet-Oudolf-Garten im Jahreszeitenverlauf alles entdeckte, ist dann eher ein separates Thema für die „Inspirationsquelle Gräflicher Park“.

Armin Göbel, Stammgast im Gräflichen Park



Bilder und Collagen: Armin Göbel

An einem sehr frühen Morgen im Sommer noch vor dem Frühstück



Eigentlich mag ich gerne Eier mit gebratenem Speck, aber im GP macht mir gesundes Frühstück richtig Spass.

Gräflicher Park wirbt mit neun Bestleistern für NRW

MIT „SPA DIAMOND“ BEI „GERMANY AT ITS BEST“

Eine hochrangig besetzte Jury wählte unter Vorsitz von Nordrhein-Westfalens Wirtschaftsminister Garrelt Duin 100 Unternehmen, Institutionen und Persönlichkeiten des Landes für ein Buch der Standortmarketingkampagne „Germany at its best: Nordrhein-Westfalen“ aus – darunter auch zehn Bestleister aus Ost-WestfalenLippe. Das „Gräflicher Park Hotel & Spa“ ist einer der zehn aus der Region und repräsentiert die Kategorie Freizeit/Leben.

Mit einer seiner Bestleistungen des Jahres 2012 hatte sich der Gräfliche Park erfolgreich auf der Internetseite des Landes NRW (www.germany-at-its-best.de) beworben: Das Spa-Resort hatte im Mai den „Spa Diamond“ in der Kategorie Hotellerie für sein innovatives Spa-Konzept in idyllischer Natur verliehen bekommen. Die „Spa Guide“-Redaktion des Busche-Verlags hatte das Hotel für sein besonderes Konzept aus Erholung und Medical Wellness prämiert.

Rund 500 Bestleister aus allen Regionen des Landes hatten sich in den Kategorien Wirtschaft, Wissenschaft, Technologie und Innovation, Kunst und Kultur sowie Freizeit und Sport beworben. Wirtschaftsminister Duin: „Es freut mich besonders, dass viele kleine und mittelständische Unternehmen an der Kampagne teilnehmen, darunter auch echte Hidden Champions. Sie belegen, dass Ideen, Produkte und Verfahren aus Nordrhein-Westfalen in sehr vielen Bereichen das Beste sind, das Deutschland zu bieten hat.“

Die Jury bewertete unter anderem, wie innovativ und einzigartig die Bestleistungen sind. Besonders technologische Themen sowie kulturelle Highlights setzten sich innerhalb der großen Bandbreite an Bestleistungen durch. Zu den Favoriten der Jury gehören auch etwa Phoenix Contact, Gildemeister und Claas.

„Wir sind total stolz, mit dem Gräflichen Park zwischen diesen bedeu-

tenden Namen für Nordrhein-Westfalen werben zu dürfen“, so Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorff zur Wahl der Jury. „Es ist sowohl für unsere Mitarbeiter als auch für meinen Mann und mich eine tolle Auszeichnung, dass unsere Leistungen hier in Bad Driburg immer mehr wahrgenommen und geschätzt werden.“

Das Buch zur Kampagne soll im In- und Ausland für den Wirtschaftsstandort Nordrhein-Westfalen werben und erscheint im Frühjahr 2013 im Essener Klartext-Verlag. Mit der Standortmarketingkampagne will die landeseigene Wirtschaftsförderung NRW.INVEST gemeinsam mit der OstWestfalenLippe GmbH und weiteren regionalen Partnern ausländische Investitionen für den Wirtschaftsstandort gewinnen und das Bundesland als Deutschlands Investitionsstandort Nummer eins positionieren. Neben herausragenden wirtschaftlichen Spitzenleistungen stellt die Kampagne auch bedeutende

Leistungen aus Wissenschaft, Kultur und Sport vor.

Kristina Schütze, Public Relations UGOS



Gräf Marcus und Gräfin Annabelle von Oeynhausen-Sierstorff mit der Auszeichnung für das Spa-Resort.

Geld ist doch alles nur Papier

INTERVIEWFRÜHSTÜCK MIT THILO SARRAZIN IM „CASPAR'S RESTAURANT“

Punkt 8 Uhr in der Früh, „Caspar's Restaurant“ im Gräflichen Park, und der „Euromörder“ kommt an unseren Tisch. Am Abend zuvor hatte er sich noch eine lebhaftere, aber dennoch recht einseitige öffentliche Diskussion mit Prof. Max Otte geliefert. Kein Wunder, da Professor Otte die ähnliche Meinung zum Euro vertritt. Interessant und kurzweilig wurde es für alle Gäste aber dennoch. Aber diese Talkrunde soll hier nicht unser Thema sein, uns geht es nur um Sarrazin.

Zunächst hatten wir uns aber gefragt: Was sagt eigentlich WIKIPEDIA zu Sarrazin?

„Thilo Sarrazin (* 12. Februar 1945 in Gera) ist ein deutscher Verwaltungsspezialist und Autor sowie Mitglied der SPD. Von 1975 bis 2010 war er im öffentlichen Dienst tätig und von 2000 bis 2001 in leitender Position bei der Deutschen Bahn AG beschäftigt. Von 2002 bis April 2009 war Sarrazin Finanzsenator im Berliner Senat und anschließend bis Ende September 2010 Mitglied des Vorstands der Deutschen Bundesbank.“

Sarrazin stieß durch provokant formulierte und kontroverse Thesen zur Finanz-, Sozial- und Bevölkerungspolitik verschiedene gesellschaftliche Diskussionen an. Nachdem Sarrazin mit Ratschlägen an Hartz-IV-Empfänger überregional bekannt geworden war und mit „Deutschland schafft sich ab“ einen umstrittenen Bestseller geschrieben hatte, schied er aus dem Bundesbankvorstand aus. Zwei gegen Sarrazin angestrebte Parteiordnungsverfahren mit dem Ziel seines Ausschlusses aus der SPD scheiterten. [...]“

(Sehr erhellend soweit; der Mann ist ja weit herumgekommen! Dann versuchen wir doch jetzt mal herauszubekommen, wie dieser Provokateur eigentlich tickt!)

Herr Sarrazin, was an Ihnen ist sozialdemokratisch?

„An mir sozialdemokratisch ist der Glaube, den wir brauchen, damit wir eine sozial gerechte Gesellschaft haben. Zum Beispiel eine vernünftige Sozialpolitik, welche die

Menschen aktiviert anstatt sie zu verwalten. Das ist sozialdemokratisch.“

Herr Sarrazin, warum haben Sie sich gegen das Parteiausschlussverfahren der SPD gewehrt? Sie hätten es doch wie Clement machen können!

„Weil man mich dann in die rechte Ecke abgedrängt hätte, was man ja gerne wollte. Ganz pragmatisch, ich lasse mich von niemandem in die rechte Ecke abdrängen.“

Das hat Sie also gefuchst?

„Ja, das war ein wichtiger Grund für mich. Und nachdem das Parteiausschlussverfahren lief, hat dann nun die Schiedskommission festgestellt: Nichts was er gesagt hat, ist Grund für ein Parteiausschlussverfahren...“

Mit Sigmar Gabriel an der Spitze der SPD!

„Das war eine gewaltige Blamage für den Parteivorstand. Aber das ist ja nun mal amtlich festgestellt.“

(Lehnt sich zurück.)

Bedauern Sie irgendetwas in Ihrem Leben?

(Sofortiges Kopfschütteln. Es folgt ein saftiger Biss ins Honigbrötchen.)

(Okay! Dann ist jetzt wohl mal Zeit für unseren EURO-Test: Vor ihm liegen nun sechs aktuelle Währungen: Dollar, Euro, Dänische Krone, Englische Pfund, ein Monopoly-Hunderter und Schweizer Franken. Viel Spaß beim Wählen!) Fortsetzung auf Seite 28

Fortsetzung von Seite 27

Für welchen Schein würden Sie sich entscheiden?

„Sie erwarten von mir nun eine Inflationsprognose. Aber der habe ich mich, wie Sie sich erinnern werden, schon gestern Abend verweigert. Nun?! Alles... hm, alles nix als Papier!“

Was haben Sie mit 14 gelesen?

„Mit 14 Jahren habe ich die ‚Hornblower‘-Romane gelesen, vom Autor C. S. Forester. Ich habe gelesen ‚Brasilianisches Abenteuer‘ von Robert Flemming, ‚Der weiße Süden‘ von Hammond Innes, ‚Der Zug der Rentiere‘...“

Das hört sich so ein bisschen nach Abenteuerromanen an.

„Ja, viele Abenteuerromane, aber auch viele Klassiker der Literatur.“

„Moby Dick“?

„Ja, ‚Moby Dick‘ habe ich natürlich auch gelesen.“

„Jack London“?

„Ja, ‚Wolfsblut‘, ‚Lockruf des Goldes‘, ...oder ‚Lederstrumpf‘ von Cooper...“

War Ihr beruflicher Werdegang eine Vorbereitung auf das Leben danach?

„Wissen Sie, das ist immer so, also jeder sucht sich das Leben aus, das zu ihm passt. Darum steigt Reinhold Messner auf hohe Berge und Sie haben eine Agentur für Öffentlichkeitsarbeit. Und letztlich kann man gar nicht unterscheiden. Die Menschen suchen das, was zu ihnen passt und das was zu ihnen passt, prägt sie auch wiederum. Können Sie bei jedem Tier sehen. Wenn Sie beobachten, wie sich eine Katze in ihrem Umfeld bewegt, die sieht die Welt mit Katzenaugen. Sie sieht, dass sich überall was bewegt. Sie sieht nicht die Schönheit der Blumen, sie sieht, dass sich da unten was regt, da könnte eine Maus sitzen. Das ist ihre Art, die Welt zu sehen und wenn sie nach ihrer Art funktionieren kann, dann ist die Katze auch zufrieden. Und so ist das auch mit dem Menschen.“

Was reizt Sie noch zu schreiben? Bücher schreiben ist wie?

„Ach, das kann man so generell nicht sagen. So oft schreibe ich ja gar keine Bücher. Ich schreibe vielleicht mal alle zwei Jahre eins. Aber wenn sich mir ein Thema so aufdrängt, wie die Eurokrise, dann bringt man mit dem Schreiben geistige Ordnung in einen kleinen Teil der Welt!“

Für Sie selber?

„Ja, für mich selber. Zum Beispiel das Buch, das ich über den Euro geschrieben habe, bedient ja das ganze große Spektrum der Meinungen und Geschehnisse, Abläufe oder Risiken unterschiedlicher Positionen, die ich mir angeschaut habe. Und am Ende, wenn man das lange genug tut, dann entsteht im Kopf Ordnung und die kommt dann auch im Buch zum Ausdruck. Damit habe ich einen Teil der Wirklichkeit geistig in den Griff bekommen.“

Der Ankauf von Steuer-CDs ist für Sie staatspolitische Notwendigkeit oder strafbares Handeln?

„Also, strafbar ist das ja allenfalls nach dem Schweizer Strafrecht, nicht nach dem deutschen. Nach deutschem Recht ist das eindeutig keine strafbare Handlung.“

Ja, aber es gibt in Deutschland zumindest eine Anzeige wegen der Verwendung von Daten...

„Das ist dann aber wirklich von hinten rum über das Datenschutzthema irgendwie konstruiert.“

Was halten Sie denn von dem Gesetzesvorschlag unserer Bundesjustizministerin, Frau Leutheusser-Schnarrenberger, dass auch der Handel von Daten als Hehlerei eingeordnet werden soll?

„Ich nehme Frau Leutheusser-Schnarrenberger grundsätzlich nie ernst, das können Sie sich schon mal notieren. Sie wollen mich bitte auch genauso zitieren! Zweitens krankt das an einer schiefen Analogie. Wenn Sie jetzt ein Interview mit mir machen, an dem Sie publizistische Rechte haben, dieses dann von jemand anderem gestohlen und einer Zeitung untergejubelt würde, dann wäre das Hehlerei, weil Ihr geistiges Eigentum gestohlen wurde. Aber Daten über mein Verhalten als Steuerbürger sind ja nun nicht mein geistiges Eigentum und darum kann man damit auch nicht hehlen. Man kann nur hehlen mit fremdem Gut, was jemand anderem gestohlen wurde.“

Halten Sie es denn, unabhängig davon, nun für richtig, dass die CDs gekauft werden?

„Also, ich halte alles für richtig, was die Menschen in Deutschland zu einem steuerehrlichen Verhalten erzieht. Das tut das ohne Frage.“

Das heißt für Sie, frei übersetzt, der Kauf hat einen Erziehungseffekt?

„Ja, es gibt Selbstanzeigen ohne Ende. Die Leute haben alle die Hosen voll. Ich sage Ihnen das schlicht und ergreifend, ICH zahle von jedem zusätzlich verdienten Euro 50 Cent an den Staat.“

(Wohlgemerkt, dieser Mann ist Spitzenverdiener!)

Gibt es in diesem Zusammenhang ein Amt in der Regierung, das Sie noch reizen würde?

„Ich wäre immer gerne Bundesfinanzminister gewesen. Ich bin ja aus dem Hause.“

Ist Macht sexy oder lieber mächtiger Sex?

„Das ist keine Alternative. Der Haken ist der: Die Wahrheit in dieser Welt ist, die attraktiven Frauen kriegen nicht die schönen, die kriegen die mächtigen Männer. Wie sagte Talleyrand [franz. Politiker, Anm. d. Red.], der ein hässlicher, kleiner Mann war: ‚Schönheit gibt einem Mann einen Vorsprung von 14 Tagen.‘ Damals dauerten die Avancen noch ein bisschen länger und Kissinger, berühmt-berüchtigt für seine Affären, sagte: ‚Macht ist das beste Aphrodisiakum!‘ Sehen Sie sich den unansehnlich fetten, kleinen Strauß-Kahn an.“

So, und nun sagen Sie uns doch bitte noch: Landleben oder Stadtleben?

„Ich sehe das nicht als Alternative, muss ich sagen. Die meisten Menschen gehen in die Stadt und enden auf dem Lande. Meistens wird das Geld erst verdient und dann versucht man hinterher, die Ruhe einzukaufen – das klassische Muster eines Werdens, das man auch in der Literatur sehen kann: Man kommt als junger Mann oder junge Frau nach Paris, macht dort ein Vermögen und zieht sich dann im Alter auf seine Güter zurück.“

Herr Sarrazin, vielen Dank für das Gespräch.

Das Interview wurde geführt von Wolfgang K. Elges & Stefan Frese



Dem „Euromörder“ auf den Zahn gefühlt: Wolfgang K. Elges (links) und Thilo Sarrazin auf der Terrasse des „Caspar's Restaurant“. Foto: wolfgang k. elges photography

Mit dem Ziel vor Augen zurück in den Alltag

DURCH KAMPFGEIST, TRÄUME UND DIE REHA LEBT VANESSA LANGNER NACH EINEM UNFALL IHR LEBEN – AUCH MIT PROTHESEN

Patienten nach einem Unfall für ihren Alltag wieder so gut wie möglich zu mobilisieren, ihnen neue Kraft zu geben – darum geht es in einer Reha. Neben individuell zugeschnittenen Therapien sind es vor allem aber auch der Kampfgeist und die Träume, die für eine stetige Verbesserung der körperlichen Situation sorgen können. Wie wichtig die Rehazeit, aber auch die eigene Einstellung zum Leben sind, zeigt das Beispiel der 27-jährigen Vanessa Langner.

Vanessa Langner war mitten im Studium und erst Anfang 20, als sie auf dem Weg zum Tanzen von einem Auto erfasst wurde. Bei diesem Unfall hat die junge Frau beide Beine verloren. Heute ist sie 27 Jahre alt, arbeitet erfolgreich als Texterin, Redakteurin und DaF (Deutsch als Fremdsprache)-Lehrerin in Frankfurt a.M., ist verliebt und ihre täglichen Begleiter sind nun seit fast fünf Jahren zwei Beinprothesen.

Wie wichtig war für dich die Zeit in der Rehaklinik? Was war für dich in der Reha besonders wichtig? Was hättest du dir dort noch gewünscht?

„Die sieben Wochen in der Reha waren enorm wichtig, denn hier habe ich endlich Fortschritte gesehen. Im Krankenhaus ging mir noch alles zu langsam und in der Reha bekam ich dann schnell das C-Leg (Kniegelenk mit Computertechnologie) und vernünftige prothetische Versorgung. Am wichtigsten war natürlich die Gehschule, verschiedenste Lauf- und Gleichgewichtsübungen wurden gemacht und auch der Spaß unter Patienten und Therapeuten kam nicht zu kurz, was in der Zeit auch wichtig war. Ich glaube, vor allem die richtige Rehaklinik ist hier entscheidend und da hatte ich Glück, denn mein behandelnder Arzt kannte sich aus. In der Klinik, in der ich war, kannte man sich mit dem C-Leg gut aus, was wichtig ist, um auch alle Funktionen schnell zu beherrschen und zu verinnerlichen.“

Gab es Schlüsselmomente (im Krankenhaus, während deiner Rehazeit etc.), die die Sicht auf deine Situation und dein neues Leben verändert, wenn nicht sogar geprägt haben?

„Konkrete Schlüsselmomente gab es glaube ich nicht. Irgendwie habe ich schon im Krankenhaus Kampfgeist entwickelt. Dann habe ich mir viele Ziele gesetzt, die ich konkret verfolgt habe, was mir geholfen hat. Als erstes natürlich, direkt wieder ins Studium einzusteigen, ohne Zeit zu verlieren, wobei auch die Professoren und Dozenten mitgespielt haben, weil sie mich schon während der Reha mit Material versorgt

haben. Ich glaube, am Ende habe ich nur vier Wochen des neuen Semesters verloren. Das nächste Ziel war, wieder Walzer tanzen zu können (wenn auch nur einen langsamen), denn eine Karnevalsfeier stand an. Danach hatte ich dann nur noch das große Ziel ‚Chile‘ vor Augen, denn schon vor dem Unfall wollte ich ein halbes Jahr in das Land, um dort ein Praktikum zu machen und zu reisen. Ich musste die Reise zwar um ein Jahr verschieben, aber

DAS NÄCHSTE ZIEL WAR, WIEDER WALZER TANZEN ZU KÖNNEN

am Ende war ich in Chile und es war toll. Dann habe ich in meiner ersten Reha auch direkt noch eine Gleichgesinnte kennengelernt, die ein paar Jahre älter war als ich und die auch ein C-Leg hatte. Sie lief so großartig, dass man ihr eigentlich gar nichts angemerkt hat und da wusste ich, was möglich ist und das wollte ich dann auch, das gab Ansporn. Das war dann auch so der letzte Punkt, der mir gezeigt hat, dass alles annähernd so normal weiterlaufen kann wie vorher.

Wie sieht dein Leben heute aus?

„Arbeit, Sport, Reisen, Zeit mit Familie und Freunden verbringen, feiern... so alltäglich wie bei jedem anderen auch.“

Würdest du sagen, dass du dich als Mensch seitdem verändert hast? Wenn ja inwiefern?

„In den vergangenen fünf bis sechs Jahren habe ich mich sicher verändert, aber ich glaube nicht, dass das mit dem Unfall und der Zeit danach zusammenhängt. Das Studium, der erste Job etc. sind doch immer prägende Zeiten, oder? Fragt man aber in meinem Freundes- oder Familien-



| Vanessa Langner

kreis, dann werden sie sagen, dass ich mich nicht grundlegend verändert habe, was mich natürlich freut.“

Es gibt bestimmte Menschen, die behaupten, dass dieser Unfall dein Leben komplett verändert hat, einige deiner Träume nicht mehr realisierbar gewesen sind, du ständig auf die Hilfe anderer angewiesen und in vielen Situationen sehr eingeschränkt bist – stimmst du denen zu oder würdest du sie eines Besseren belehren?

„Die würde ich eines Besseren belehren, denn gerade mit der heutigen fortgeschrittenen prothetischen Technik ist so viel möglich. Man muss natürlich immer etwas dafür tun, denn ohne Sport oder ab und an eine erneute Reha wird man schnell zu unfit, aber Sport habe ich eh immer gemacht und das gehört

für mich dazu. In der ersten Zeit nach dem Unfall war ich natürlich auch auf andere angewiesen, da ging halt noch nicht so viel und man musste sich auf die Situation einstellen, aber heute ist das alles kein Problem mehr. Das einzige, was z. B. in der Wohnung daran erinnert, ist eigentlich nur der Rollstuhl, den ich morgens und abends kurz fürs Bad benutze, sonst sieht in der Wohnung alles aus wie bei anderen auch. Außerdem fahre ich Auto und komme so auch überall hin. Ich glaube, das ist alles aber auch häufig ein bisschen eine Charakterfrage, ich mochte es einfach noch nie, mich einschränken zu lassen und probiere deshalb auch jetzt immer noch alles aus und gehe so gern auch mal an meine Grenzen.

Fortsetzung auf Seite 30

Fortsetzung von Seite 29 Wenn dann etwas nicht klappt, habe ich es wenigstens probiert, das sind dann meist aber auch Dinge, die einfach nicht lebensnotwendig sind und die ich im normalen Alltag also auch nicht vermisste. Bis jetzt sind so dann auch noch alle Träume wahr geworden. Schade finde ich nur, dass manche offenbar gar nicht glauben können, dass man nach einem solchen Schicksalsschlag noch so positiv und gut drauf sein kann. Viele wollen einem Negatives geradezu in den Mund legen, anstatt dass sie sich freuen, dass man ein positives Vorbild ist. Das ärgert mich oft, aber ich glaube, das ist einfach ein gesellschaftliches Problem, da Skandale und Tragödien unsere Medien bestimmen – negative

Schlagzeilen machen sich halt einfach besser, damit kann ich mich allerdings überhaupt nicht identifizieren.“

Deine Prothesen: Feind oder Freund?

„Weder noch: sie gehören einfach zu mir.“

War „aufgeben“ jemals ein Thema für dich?

„Nein.“

Hast du ein Lebensmotto?

„Um nur nach einem Motto zu leben, dafür ist das Leben viel zu abwechslungsreich ☺“

Du bist ein tolles Beispiel dafür, dass einen „nichts so leicht umhauen kann“. Aber es gibt sicherlich auch Betroffene,

die nicht so viel Willenskraft aufbringen können und sich auf ihr weiteres Leben freuen. Was würdest du denjenigen raten?

„Natürlich ist es wichtig, auch ein stabiles Umfeld zu haben. Wenn Familie und Freunde zu einem halten und immer da sind, dann fällt vieles leichter. So war es bei mir. Ich denke, auch wenn man anfangs in ein Loch fällt. Das Leben geht halt trotzdem weiter und entweder man selbst macht etwas Schönes daraus oder man lässt sich von negativen Einflüssen mitziehen. Mir haben eben die Ziele geholfen, die ich mir gesetzt und mir am Ende auch erfüllt habe. Und die Frage nach dem „Warum“ sollte man auch schnell aus seinem

Kopf verbannen, die zieht einen nur runter und eine Antwort gibt es darauf sowieso nicht. Und annehmen muss man sich so, wie man jetzt ist, denn meine Meinung ist, wenn man das selbst nicht kann, dann können das auch andere nicht. Viel von dem, was man ist und wie man sich verhält, spiegelt man eben doch unbewusst nach außen. Dass ich nach dem Unfall dann auch noch meinen Freund gefunden habe und er mich von Anfang an so genommen hat wie ich bin, gibt natürlich Selbstbewusstsein.“

Das Interview wurde geführt von Julia Zelonzewski, Marketing Gräfliche Kliniken

Geschmeidig wie ein Aal

AMÜSANT UND ERFRISCHEND – POSTKARTEN AUS VERGANGENEN ZEITEN

„Hast im Leben du dich krank geschunden – komm nach Driburg, hier wirst du gesunden! Bade Moor und trinke Stahl, und du wirst geschmeidig wie ein Aal.“ So lautet der Text, mit dem auf einer Postkarte aus den 60er Jahren für die Stadt Bad Driburg und das Kurwesen geworben wurde. Durch Zufall bin ich im Internet auf diese beiden Postkarten gestoßen und wollte sie Ihnen nicht vorenthalten. Denn sie sind schon ein kleines Schmunzeln wert.

Außenwerbung war auch in den 1960er Jahren schon ein Thema. Gerade in dieser Zeit hat jedoch ein Wandel stattgefunden. Denn Traditionen wurden abgebaut und bestimmte Konventionen gelockert. Dies zeigte sich insbesondere daran, dass der Körper in den Vordergrund trat und etwas fülligere Menschen auf Werbematerialien auftauchten. Auch der Kreativität waren anscheinend keine Grenzen gesetzt, wie sich auf unseren beiden Karten zeigt. Auf amüsante und erfrischende Art und Weise präsentieren die beiden Postkarten die Stadt Bad Driburg und den dort ansässigen Gräflichen Park schon damals als einen Ort der Erholung, an dem der Mensch bzw. der Patient im Mittelpunkt steht. Und wie wir ja wissen, ist dies heute noch immer so!

Julia Zelonzewski, Assistentin Marketing Gräfliche Kliniken

Das Moor und die Brunnenarkaden als Ort der Quellen standen in den 1960ern im Vordergrund der Marketing-Aktivitäten, wie auf diesen beiden Postkarten zu sehen ist.



Zusammenwachsen in grün-weiß

NEUES OUTFIT FÜR MITARBEITER DER SERVICE GMBH

Jetzt wird der Wechsel auch optisch vollzogen: Seit Mai 2012 werden die Küchen, der Patientenservice und die Cafés der vier Gräflichen Kliniken durch die Service GmbH als Tochterunternehmen der Kliniken geführt. Nach der Übernahme des Managements in die Service GmbH der Gräflichen Kliniken war es nun auch Zeit, den Führungswechsel optisch zu unterstreichen.

Dafür wurde mit dem Lieferanten der Mitarbeiter-Berufswäsche, der Firma AlSCO, ein neuer Vertrag geschlossen. In den vergangenen Monaten hat AlSCO dann die nötigen Schritte zur Neueinkleidung der 120 Mitarbeiter in diesen Bereichen vorbereitet. Dazu gehören ein einheitliches Erscheinungsbild im Service und den Cafés sowie die Erneuerung der Schutzbekleidung in den Küchen.

Neben der mittlerweile verschlissenen Berufsbekleidung werden wir uns mit der Neueinkleidung und den neuen Farben weiß und grün an den Farben der Kliniken orientieren. Für die Patienten und die Mitarbeiter der Service GmbH soll der Farbwechsel mit dem gräflichen Logo auf der Brust die zusammenwachsende Zugehörigkeit zum Unternehmen symbolisieren.

Wir bieten damit eine hauseigene Dienstleistung, die in vielen anderen Kliniken aus Kostengründen immer wieder in externe Hände vergeben wird.

Maik Prager, Prokurist der Service GmbH, Gräfliche Kliniken



Gehüllt in ein neues Küchengewand und glücklich darüber (v.l.): Servicemitarbeiterin Jasmin Vlatten, Koch Rainer Jakobs und die leitende Diätassistentin der Caspar Heinrich Klinik, Veronika Mikus.

Wiederholungstäter

EXPERTISE UND GASTFREUNDSCHAFT DER MARCUS KLINIK HABEN ÜBERZEUGT



Ulrike Wiedemann

Mein Name ist Ulrike Wiedemann und ich bin Übungsleiterin für Sport in der Rehabilitation, Prävention, Entspannungstechniken und Rückentrainerin in Voerde und Dinslaken (Niederrhein).

Da ich auch Therapeutin und Leiterin einer Osteoporosegruppe aus Voerde bin, habe ich im Frühjahr 2011 eine Fachklinik für Osteoporose gesucht, die meine Gruppe einmal besuchen könnte, um noch mehr Informationen über das Krankheitsbild der Osteoporose zu bekommen: Was ist Osteoporose?

Wer kann Osteoporose bekommen? Wie soll ich mich nach der Diagnose Osteoporose verhalten? Welche Medikamente gibt es?

Durch Recherchen im Internet bin ich dann auf die Marcus Klinik aufmerksam geworden. Diese Klinik ist nicht nur für ihre besondere Weise der Spezialisierung auf dem Gebiet der Betreuung von Osteoporose-Patienten bekannt, sondern auch für ihre traditionelle Gastlichkeit. Selbsthilfegruppen werden gerne in der Marcus Klinik Bad Driburg begrüßt. So habe ich mich mit der Marketing-Abteilung der Klinik in Verbindung gesetzt und unsere Selbsthilfegruppe konnte im August 2011 die Marcus Klinik besuchen.

SELBSTHILFEGRUPPEN WERDEN GERNE IN DER MARCUS KLINIK BAD DRIBURG BEGRÜSST.

Nach Ankunft und Begrüßung stand ein medizinischer Vortrag auf unserem Programm. Danach Klinikführung, Mittagessen und eine Führung durch den Gräflichen Park. Die Gruppe und ich, wir waren so begeistert von diesen tollen, informativen Stunden in Ihrer Klinik, dass ich in diesem Jahr noch einmal wiederkommen musste. Am 6. September war ich in der Marcus Klinik wieder mit einer Gruppe von Mitgliedern aus einem Sportverein „Reha-Aktiv“ aus Dinslaken zu Gast. Unser Programm war ähnlich und wieder wurden wir in der Klinik herzlich aufgenommen. Der Vortrag von Dr. Heinke Michels

über „Sport im Alter“ war super und hat dafür gesorgt, dass gleich in der nächsten Woche die Übungsstunde überfüllt war. Es war wieder ein toller Besuch!

Leider war die Zeit in dem wunderschönen Gräflichen Park zu kurz und das heißt für mich, ich muss noch einmal wiederkommen! Ich bedanke mich für alles!

Ulrike Wiedemann, Übungsleiterin für Sport in der Rehabilitation, Prävention, Entspannungstechniken und Rückentrainerin in Voerde und Dinslaken

Wenn Erinnerungen bleiben und neue Herausforderungen warten

ABSCHIED VON THOMAS BOLD UND KARIN SCHNABEL

Mit einem lachenden und einem weinenden Auge verabschiedeten sich Ende August Thomas Bold und Karin Schnabel von ihren Kollegen der Caspar Heinrich Klinik, der Marcus Klinik sowie der Park Klinik Bad Hermansborn. Über mehrere Jahre hinweg war aus Thomas Bold als Geschäftsführer bzw. Sprecher der Geschäftsführung der Gräflichen Kliniken und Karin Schnabel als seiner Assistentin ein starkes Team geworden, das Hand in Hand zusammenarbeitete und dies nun auch weiterhin tun möchte. Und so lag es nah, dass Thomas Bold seine Assistentin auch im Rahmen seiner neuen beruflichen Station bei den Paracelsus Kliniken an seiner Seite wissen wollte.

Zahlreich waren sie gekommen, die den beiden über mehrere Jahre hinweg vertrauten Gesichter, zu denen sich über den langen Zeitraum teilweise auch enge Freundschaften entwickelt hatten. Bei einem kühlen Getränk und einem kleinen Imbiss erinnerte man sich gemeinsam in netter Runde an vergangene Zeiten, aber sprach auch über die zukünftigen beruflichen Herausforderungen der beiden Protagonisten. Anekdoten, unvergessliche Momente und gemeinsam erreichte Ziele der vergangenen Jahre füllten den Raum, die Zeit verging wie im Flug.

Zuvor aber hatten viele Kollegen kleine Überraschungen präsentiert. So sorgte Renate Mügge, Sekretärin vom Chefarzt für Innere Medizin, und Dr. Markus Wrenger gemeinsam mit allen Anwesenden für eine musikalische Einlage und präsentierten Thomas Bold auf ihre humorvolle kecke Art ein kleines Gemälde, das sinnbildlich für seinen bisherigen Weg stehen sollte. Von seiner ehemaligen Sekretärin Sabine Schieberle-Thiel, die sich bereits von Beginn der Veranstaltung – wie auch einige andere – in einem Wanderoutfit mit Rucksack zeigte, bekam der begeisterte Hobbywanderer Thomas Bold einen Gutschein, um sich im wahrsten Sinne es Wortes für zukünftige Wandertouren zu rüsten. Und auch der Chefarzt Dr. Markus Wrenger höchstpersönlich ließ es sich nicht nehmen und orderte gleich einige seiner Chorkollegen in die Caspar Heinrich Klinik, um die beiden mit einem unvergesslichen Ständchen zu verabschieden.

Julia Zelonzewski, Assistentin Marketing Gräfliche Kliniken

Ein bisschen ernst und traurig war die Stimmung, als Thomas Bold und Karin Schnabel kurze, aber eindringliche Worte des Abschieds fanden.



Später war die Stimmung gelöst und jeder hatte etwas über Begegnungen mit den beiden zu erzählen.



Wesentlicher Eckpfeiler auf dem Weg in die Normalität

SOZIALARBEITER TREFFEN SICH IN DER MARCUS KLINIK

Das Treffen des Arbeitskreises „Sozialdienste in Krankenhäusern und Rehakliniken“ fand in diesem Herbst am 19. September in der Marcus Klinik statt. Als Referent wurde dieses Mal Norbert Koch, Bereichsleiter Rehabilitation, von der Berufsgenossenschaft Verwaltung in Bielefeld eingeladen. Diese ist auch Beleger für die Marcus Klinik. Das Thema des Referenten: „Case-Manager und ihr Aufgabenfeld – Begleitung nach Entlassung aus der

Reha: Klärung der beruflichen Situation und häusliche Versorgung“.

Der Arbeitskreis wurde vor vielen Jahren gegründet. Kollegen aus den Kreisen Paderborn, Höxter und Lippe treffen sich seitdem vier Mal im Jahr, um über politische und sozialrechtliche Neuerungen auf dem aktuellen Stand zu sein. Sozialarbeiter sind ein wesentlicher Eckpfeiler für Patienten, die sich zu einem Aufenthalt im Krankenhaus oder in der

Rehaklinik befinden.

So hat sich auch der Sozialdienst der Marcus Klinik die Schnittstellenarbeit auf die Fahne geschrieben. Fragen zur Rückkehr in den beruflichen Alltag bzw. in das soziale Umfeld sind vorrangige Beratungsinhalte der täglichen Arbeit. Individuell und mit allen am Rehaprozess beteiligten Berufsgruppen werden spezifische Lösungsansätze erarbeitet und eine Kontaktaufnahme zu weiterführenden Kostenträgern (zur beruflichen Rehabilitation) oder Leistungserbringern von pflegerischer Versorgung hergestellt. Auch Angehörige finden bei den Mitarbeitern immer ein offenes Ohr, wenn es um mögliche Entlastungsangebote für die Familienmitglieder zur häuslichen Pflege geht.

Aus diesem Grund bestand auch das verstärkte Interesse an der Berufsgenossenschaft (BG): Dieser Kostenträger wird wirksam, wenn Versi-

cherte am Arbeitsplatz oder auf dem Weg dorthin bzw. von dort nach Hause einen Unfall oder eine Verletzung erleiden. Wir wollten vor allem wissen, welche Angebote seitens der BG zur beruflichen Wiedereingliederung und zur pflegerischen Versorgung zu Hause gemacht werden. Außerdem übernimmt die BG auch die finanzielle Absicherung im Schadensfall und darüber hinaus, wenn bei dauerhafter Beeinträchtigung eine Rente unabwendbar wird. Norbert Koch zeigte sich durch seine langjährige Erfahrung allen Fragen gegenüber offen und kompetent und berichtete zum Teil mit Einzelfallbeispielen über Art und Umfang der bewilligten Leistungen.

Patienten in Krankenhäusern und Kliniken profitieren unmittelbar von den Treffen unseres Arbeitskreises, weil wir so bezüglich aktueller The-

men und Informationen immer auf dem neuesten Stand sind. Diese Veranstaltung war mit rund 20 Teilnehmern gut besucht und rundherum gelungen, wie alle fanden.

Petra Kemper-Struk (Diplom-Pädagogin),
Sabine Ciupka (Sozialarbeiterin B.A.),
Sandra Kloppenburg (Sozialarbeiterin B.A.),
Marcus Klinik, Gräfliche Kliniken

Das Sozialdienst-
Team in der
Marcus Klinik (v.l.):
Sabine Ciupka,
Petra Kemper-Struk
und Sandra
Kloppenburg.



Am Puls der Therapie sein

MARCUS KLINIK UND MORITZ KLINIK PRÄSENTIEREN DAS NEUE FORTBILDUNGSPROGRAMM 2013

Getreu dem Motto „Lebenslanges Lernen“ ist das Konzept des Fort- und Weiterbildungsinstitutes der Marcus Klinik bereits im Jahr 1995 entstanden. Die Idee: Mitarbeitern der Gräflichen Kliniken qualifizierte Fortbildungsmaßnahmen intern vor Ort, aber auch extern anzubieten. Therapeuten, Ärzten, aber auch Menschen, die sich für Kurse wie zum Beispiel QiGong, Nordic Walking oder Feldenkrais interessieren, wird hier die Möglichkeit gege-



ben, ihr vorhandenes Know-how auszubauen. Darüber hinaus sollten aber auch Patienten von den Angeboten profitieren können.

Erst seit 2011 existiert ein gemeinsames Programmheft der Marcus Klinik und der Moritz Klinik mit dem Titel „100% Weiterentwicklung“. Und die berufliche Weiterentwicklung ist es auch, die im Fokus des Institutes stehen soll. Wissen und Fähigkeiten der Berufsausbildung und der ersten Berufsjahre genügen nicht mehr, um eine 30 bis 40 Jahre lange Berufslaufbahn sinnvoll zu durchlaufen. Darüber hinaus besteht aber häufig auch ein Wissensdurst, sich fortzubilden und neue Erkenntnisse auf dem eigenen Fachgebiet zu gewinnen. „Fortbildung heißt aber auch immer, Abstand vom Berufsalltag und Zeit zum Lernen zu haben“, so Bettina Blumenkamp, Leiterin des Fort- und Weiterbildungsinstitutes sowie Leiterin der Sport- und Physiotherapie in der Marcus Klinik. Lernen im Alltag, wechselnde Arbeitsbedingungen sowie wechselnde Ansprüche einer sich ständig wandelnden Gesellschaft erfordern außerdem neue Formen des informellen Lernens.

So machen es sich Bettina Blumenkamp sowie die zwei Therapeuten aus der Moritz Klinik, Jens Müller und Katja Wittig, jedes Jahr aufs Neue zur Aufgabe, am Puls der Therapie zu sein und ein facettenreiches Fortbildungsprogramm zusammenzustellen. Rückmeldungen, Anregungen und Bedürfnissen der Kursteilnehmer sorgen

dafür, dass sich das Fortbildungsinstitut stetig weiterentwickelt. Weiterentwicklung heißt aber auch, dass international erfahrene Dozenten Therapiekonzepte vermitteln, die auf den neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen basieren.

2013 präsentiert sich das Programmheft in neuem Layout und mit insgesamt 23 Hauptkursen: 15 Kurse in der Marcus Klinik und acht in der Moritz Klinik. Aufbau- und Refresher-Kurse ergänzen das Angebot. Während der Umfang der Broschüre inzwischen fast dem eines Buches gleicht, ist im Innenteil für eine übersichtlichere Struktur gesorgt. Bereits das Inhaltsverzeichnis ermöglicht einen Überblick über alle Kurse.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Und wollen auch Sie ein paar Fortbildungstage mit Gleichgesinnten verbringen, fachsimpeln, Erfahrungen austauschen und von hochkarätigen Referenten lernen? Gerne senden wir Ihnen unsere Broschüre „100% Weiterentwicklung“ zu. Kontakt: Julia Zelonzewski, Marketingassistentin Gräfliche Kliniken, E-Mail: julia.zelonzewski@ugos.de, Telefon: 052 53.9523-158.

Jedes Jahr mit Kompetenz und Liebe zusammengestellt:
Das Fortbildungsprogramm für Mitarbeiter und alle, die
es interessiert.

Julia Zelonzewski,
Assistentin Marketing Gräfliche Kliniken

Den Glauben an sich selbst nicht verlieren

BÄDER- UND REHATOUR MACHT STATION IN BAD DRIBURG

Der Begriff Rehabilitation leitet sich vom lateinischen Wort „rehabilitatio“ ab und bedeutet „Wiederherstellung“. Es geht um den Erfolg, einen Menschen nach einer Erkrankung oder einem Unfall wieder in seinen vorherigen körperlichen oder auch geistigen bzw. psychischen Zustand zu versetzen. Körperliche Funktionen, Organfunktionen und die Teilhabe am gesellschaftlichen Leben können mit Hilfe von physiotherapeutischen und ergotherapeutischen Maßnahmen sowie Mitteln der klinischen Psychologie und Anleitungen zur Selbstaktivierung sowie Motivation wiedererlangt werden.

Viel zentraler aber noch ist der Punkt, dass betroffene Menschen den Glauben an selbst nicht verlieren und bereit sind, zu kämpfen für die Rückkehr in ihren Alltag und ein eigenständiges Leben. Und genau dies demonstrieren die behinderten Teilnehmer der Bäder- und Rehatour eindrucksvoll: Ein Projekt, das sich für die Rehabilitation als wichtiges Angebot zur Wiedereingliederung von behinderten und chronisch kranken Menschen in Beruf und Gesellschaft einsetzt. Nach erfolgreicher Rehabilitation zeigen sie großen Einsatz und enorme Willensstärke.

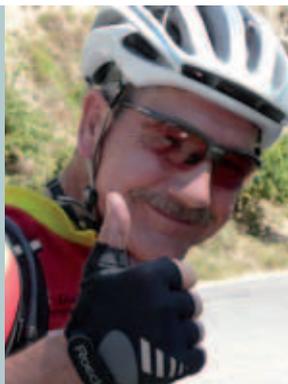
Die Bäder- und Rehatour – die von Hubert Seiter, Geschäftsführer der DRV Baden-Württemberg und ehrenamtlicher geschäftsführender Vorstand des Krebsverbandes Baden-Württemberg, ins Leben gerufen wurde – fand in

diesem Jahr bereits zum fünften Mal statt. Und bereits zum fünften Mal haben behinderte und nicht behinderte Teilnehmer gezeigt, „was möglich ist“: In sieben Tagen ging es gemeinsam rund 600 Kilometer mit Rädern, Handbikes oder Trikes quer durch Baden-Württemberg, Rheinland-Pfalz, Niedersachsen und Nordrhein-Westfalen. Und so lag es natürlich nah, auch in Bad Driburg einen Zwischenstopp zu machen. Die Gruppe wurde – mit großer Freude meinerseits – vom stellvertretenden Bürgermeister Bad Driburgs, Horst Verhoeven, und der Geschäftsführerin der Bad Driburger Touristik GmbH, Sylvie Thormann, empfangen. Am Abend ließ es sich dann auch Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorff nicht nehmen, alle Teilnehmer persönlich und mit einigen geschichtlichen Auszügen sowie Anekdoten zur Unternehmensgruppe – aber natürlich insbesondere zu den Gräflichen Kliniken - zu begrüßen. Dann aber war es an der Zeit, sich nach der „Königsetappe“ von 130 Kilometern endlich zu stärken und neue Energie für den nächsten Tag zu tanken. Gemeinsam ging es dann zu einem deftigen Buffet in das „Restaurant Pferdeshall“, wonach auch mich die Begeisterung hinsichtlich dieses Projektes überkam.

Julia Zelonzewski, Assistentin Marketing Gräfliche Kliniken

Tourteilnehmer Guido Gutje:

„Nach einer hervorragenden, individuellen Krebsbehandlung gab mir erst der Erfahrungsaustausch mit gleichermaßen Betroffenen und mein geliebter Radsport wieder den Mut und die Kraft, um mit meiner Kunststimme wieder richtig am Leben teilnehmen zu wollen.“



Tourteilnehmer Andreas Reuter:

„Ohne Arbeit wird das Überleben schwer. 20 Jahre, zwei Drittel meines Berufslebens hatte ich immer wieder mit dem Krebs zu kämpfen – mein Arbeitgeber, meine Kollegen haben mich trotzdem nicht fallen gelassen, wahrscheinlich wäre ich sonst nicht mehr am Leben.“



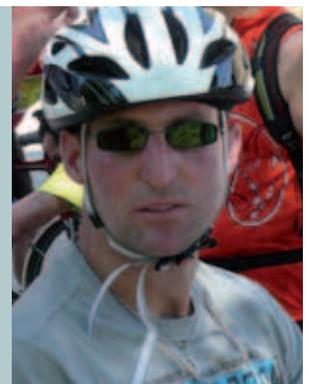
Tourteilnehmer Eberhard Wolf:

„Ich trete bei der Bäder- und Rehatour in die Pedale, um für geriatrische Reha Werbung zu machen. Sie ermöglicht einen erfüllten Lebensabend. Dies erreichen wir durch eine gezielte und qualitative hochwertige Behandlung in einer menschlichen und freundlichen Atmosphäre. Wir unterstützen nachhaltig bei der Wiedereingliederung in das häusliche Umfeld und bei der Rückkehr in die Familie und die Teilhabe am gesellschaftlichen Leben.“



Tourteilnehmer Marco Longobucco:

„Mein Unfall am 24. September 1998, an dem niemand Schuld trägt, hatte mich völlig aus meiner Lebensplanung und -erwartung heraus katapultiert. Da ich aber schon vorher viel Sport, insbesondere Judo, gemacht habe, fiel mir es etwas leichter, meine Genesung in Angriff zu nehmen, als vielleicht jemandem, der unsportlich ist. Ich habe schnell erkannt, dass ich nur wieder auf die Beine komme, wenn ich mir erstens helfen lasse und mich zweitens nicht hängen lasse. Meine Therapien gaben mir die nötige Hilfe, mir selber zu helfen. Ich übte und übe noch jeden Tag, indem ich konsequent meine Therapie besuchte, aber auch selber im Alltag trainierte. Da ich meinen Kampfsport nicht mehr ausüben kann, aber gerne Fahrrad fahre, besorgte ich mir ein Trike-Liegefahrrad, um fahren zu können. Wer eine gute Ausdauer hat, hat ein starkes Herz und lebt gesünder. So fahre ich jährlich, je nach Wetter, knapp 10.000 Kilometer. Zusätzlich besuche ich drei Mal wöchentlich ein Fitnessstudio, um eigene und gelernte Übungen zu machen. Ohne Sport wäre ich isoliert, dumm und krank. Sport wirkt sich positiv auf Körper, Intellekt und Charakter aus. Wer keinen Sport macht, verpasst Gesundheit, Kraft und Lebensqualität.“

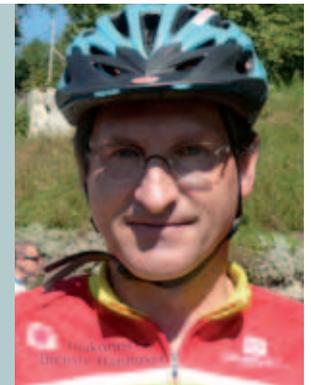


Tourteilnehmerin Andrea Nordmann, Leiterin Zentrum Beruf+Gesundheit, Bad Krozingen:



„Ich habe viele Einzelschicksale in meiner Arbeit im Rahmen der medizinisch-beruflichen Rehabilitation begleitet. Aus scheinbar aussichtslosen Situationen konnten langfristige berufliche Perspektiven für betroffene Menschen erarbeitet werden. Gemeinsam mit anderen Engagierten und Betroffenen möchte ich gerne auf diese wichtige und unterstützenswerte Arbeit aufmerksam machen. Dafür lohnt es sich, in die Pedale zu treten. Es wird höchste Zeit, dass der Öffentlichkeit bewusst wird, welche enorme Bedeutung das Angebot einer qualifizierten medizinisch-beruflichen Rehabilitation für uns alle hat und zunehmend haben wird!“

Tourteilnehmer Ernst Klauke, Leiter Zentrum Beruf+Gesundheit, Bad Krozingen:



„Mit meiner Teilnahme an der Bäder und Reha-Tour möchte ich berufliche Reha bekannter machen. Als Mitarbeiter einer medizinisch-beruflichen Reha-Einrichtung weiß ich, dass es immer noch vorkommt, dass Menschen Monate oder Jahre verlieren, weil sie die Hilfs- und Unterstützungsangebote nicht kennen. Glücklicherweise gibt es in Deutschland vielfältige Möglichkeiten der beruflichen Rehabilitation. Sie bietet betroffenen Menschen und ihren Arbeitgebern professionelle Unterstützung. Ziel ist, vorhandene Arbeitsplätze zu erhalten oder neue Arbeitsplätze – auch mit neuen Qualifikationen – zu finden.“

WDR dreht für „Faktencheck“ in der Marcus Klinik

ALS PATIENT IM MITTELPUNKT: ADAC-AUSLANDSKRANKENTRANSPORT WIRD ZUM THEMA DER SENDUNG

Der 25. Oktober 2012 war für mich als Patient in der Marcus Klinik ein besonders spannender Tag. Schon seit zwei Wochen war ich bis zu diesem Tag hier Gast, und alle Mitarbeiter beeindruckten mich täglich mit Einfühlungsvermögen und Professionalität. Doch dieser Tag würde zusätzlich noch zeigen, dass auch ungewöhnliche Situationen positiv und mit viel Freude gemeistert werden können.

Den Weg in die Marcus Klinik hat mich mein letzter Urlaub geführt, der leider nicht wie geplant endete.

An einem Strand der Insel La Gomera hat mich eine hohe Welle erfasst und auf den Sand geschlagen. Ich zog mir komplizierte Brüche beider Oberarme zu und brauchte dringend Hilfe. Der ADAC brachte mich schnell wieder nach Deutschland und damit letztlich auch in die Marcus Klinik. Zu diesem Thema („Wie gut ist der ADAC wirklich?“) fanden nun am 25. Oktober vor Ort Dreharbeiten mit dem WDR für die Sendung „Faktencheck“ statt. Im Mittelpunkt: Die Therapeuten und ich als Patient – sehr aufregend und ein spannendes Extra zur täglichen Praxis.

Wir starten den Dreh in der Ergotherapie. Das vierköpfige Kamerteam, Therapeutinnen und Technik (und auch ich) passten kaum in den Raum. Das war jedoch kein Problem für die Mitarbeiterinnen der Marcus Klinik: Mir wurde dieselbe aufmerksame Behandlung zuteil, wie gewohnt. Ungewöhnlich dagegen die Kameraausrüstung und so viele Menschen um uns herum. Weiter ging es zur Physiotherapie – auch hier wurde ich perfekt mobilisiert, während das Team vom WDR fast geräuschlos seine Arbeit verrichtete. Hier arbeiten, genau wie in der Klinik, Menschen, die ihr Handwerk verstehen.

Zum guten Schluss wird auf meinem Zimmer der Station O-2 ein Interview zum Thema ADAC mit mir geführt. Das Team richtete sich blitzschnell auf die neue Situation vor Ort ein – Licht, Möbel, Blickwinkel: alles will für die Aufnahmen exakt berücksichtigt sein.

Nach insgesamt vier Stunden vor Ort verabschiedet sich das Team vom WDR von uns – alle Bilder und Töne sind komplett im Kasten. Der Rückweg führt das Team zurück nach

Köln und mich zur nächsten Anwendung in der Marcus Klinik. In ein paar Wochen werde auch ich meinen Heimweg antreten.

Der in der Marcus Klinik gedrehte Besuch wird voraussichtlich Mitte Januar 2013 in der ARD-Sendung „Faktencheck“ (immer montags um 20:15 Uhr) zu sehen sein. Ein genauer Sendetermin stand zum jetzigen Zeitpunkt noch nicht genau fest.

Georg Oliver Dahl, Patient in der Marcus Klinik, Gräfliche Kliniken

Üben, um bald wieder das Lenkrad eines echten Autos halten zu können: Ergotherapeutin Anika Förster und Georg Oliver Dahl arbeiten vor laufender Kamera daran, wieder „Alltagstauglichkeit“ herzustellen.



„Im Inneren verändert sich gar nichts“

DR. THOMAS BRAND, CHEFARZT DER NEUROLOGIE IN DER MARCUS KLINIK, RESÜMIERT DEN TAG MIT DER SECHS VOR DER NULL



Am 60. resümiert man Privates und Berufliches. Die gräfliche Familie – hier Marcus und Annabelle Graf von Oeynhausen-Sierstorff mit dem Geburtstagskind in der Mitte – ist ein langer Wegbegleiter...



Ganz lange her und etwas länger her...

Wenn ich in der Vergangenheit zu einem 60. Geburtstag eingeladen war, habe ich mich als Gast immer gefragt, was würde das Geburtstagskind wirklich sagen wollen, wenn es ehrlich sein dürfte, jenseits der üblichen Höflichkeitsfloskeln. Was hätte ein Mensch am 60. Geburtstag, so etwas wie der Zenit des Lebens, wirklich weiterzugeben, über das Leben, über das Glück, an Erfahrungen? Am 31. August 2012 hatte ich aus Anlass meines eigenen 60. Geburtstages die unfreiwillige Gelegenheit, mir diese Fragen selber zu beantworten.

Das Leben ist ein Kontinuum

Es gibt schönere runde Geburtstage als den 60. Mit der Sechs vor der Null fällt es schon schwerer, sich nicht nur als noch jung zu fühlen, sondern sich auch als solcher darzustellen. Im inneren Erleben verändert sich aber gar nichts: Das Leben ist ein Kontinuum und insofern bleiben Gefühle, Gedanken, Träume, Pläne, Begehren, Verlangen, also alles das, was das Leben schön macht, konstant. Denn man war einen Tag vorher noch 59, und warum sollte sich das über Nacht ändern?

Glück ist verborgen im Alltäglichen und Vertrautem

Das Glück des Lebens liegt überwiegend und wider Erwarten im Alltag, im Hier und Jetzt. Es ist verborgen im Alltäglichen, Vertrautem, unter Umständen zur Gewohnheit Gewordenen. Es ist wohl eher nicht der große Lottogewinn – angeblich sind nur wenige Lottomillionäre wirklich glücklich geworden. Das Glück ist klein, oft unbemerkt, benötigt bewusste Wahrnehmung, denn es liegt nicht selten hinter Banalem, Selbstverständlichem verborgen: Das Lachen eines eigenen gesunden Kindes, das Gefühl, in Gesundheit potentiell alles in Angriff nehmen zu können. Unsere Patienten lehren uns jeden Tag, welches Leid entsteht, wenn das nicht mehr der Fall ist. An seinem Arbeitsplatz Expertise, Fachlichkeit, Sozialkontakte und Erfolgserlebnisse zu haben, von einem Partner mit Liebe, Lust und Verehrung bedacht zu werden oder in einem freien, moralisch vielleicht dem frei-

esten Land der Erde, zudem geordneten und in vielen Bereichen funktionierenden Land, wie dem unsrigen zu leben. Gibt es also sogar nichts Negatives, was man an sich selber als 60-Jähriger verspürt? Doch, man schläft weniger. Selbst wenn es in der Nacht spät geworden sein sollte, oder man morgens lange ausschlafen könnte. Eigentlich schade!

Und man kriegt als frischgebackener 60-Jähriger bedeutungsschwangere Fragen von COSMOS gestellt.

Hier meine Antwortversuche: *Den Kinderschuhen entwachsen, die Pubertät überstanden, die Schule hinter sich gelassen: Wann entstand bei Ihnen der Wunsch, sich der Medizin hinzugeben und Arzt zu werden? Gab es hierfür vielleicht sogar ein Schlüsselerlebnis?* Mein Wunsch, Medizin zu studieren, entstand zum Zeitpunkt der elften Schulklasse, spontan, ohne Schlüsselerlebnis, und es war die bis heute absolut richtige Berufsentscheidung.

Sie blicken nicht nur auf viel Lebens-, sondern auch auf viel Berufserfahrung zurück. Welcher Leitsatz hat Sie dennoch immer auf Ihrem Weg begleitet? Zum einen die Hoffnung auf die berühmte zweite Chance im Leben,



...genauso, wie auch viele andere Kollegen aus der Marcus Klinik und der UGOS.

wenn man die erste versiebt haben sollte. Und zum anderen, dass für mich Arbeitsalltag auch immer Therapie war, im Sinne des roten Fadens, der sich durch das Leben zieht und einem nicht nur Stress, Frust, Niederlagen und Strapazen abfordert, sondern viel öfter Erfolgserlebnisse, Verantwortungsgefühl, Sozialkontakte etc. bietet, gerade in der Medizin zu unglaublich vielen faszinierenden Mitarbeitern und Patienten.

32 Jahre Berufserfahrung als Arzt, 22 Jahre Chefarzt der Abteilung Neurologie in der Marcus Klinik. Wenn Sie auf diese Jahre zurückblicken, was fällt Ihnen als erstes ein?

Dass ich in diesen 32 Jahren nicht

einen einzigen Tag je darüber habe nachdenken müssen, ob die berufliche Entscheidung als Arzt und für das Fach Neurologie die richtige gewesen ist. Für mein Leben war es also ein großes Glück (s. o.), in diesem Beruf und in diesem Fach, egal, ob akut oder Reha, meine berufliche Erfüllung gefunden zu haben.

Ein runder Geburtstag, gemütliche Stunden mit Freunden und Arbeitskollegen, eine tolle Möglichkeit des Gedankenaustausches, aber vielleicht auch gemeinsamer Erlebnisse. Wie haben Sie den Tag Ihres 60. Geburtstages erlebt, wie haben Sie sich gefühlt?

Im Kreise von über 100 Gratulanten auf meinem Geburtstagsempfang

vormittags war ich aufgrund der vielen Gäste, Glückwünsche und unglaublich gleichermaßen großzügigen wie fantasievollen Geschenken aus dem Kreis der Mitarbeiter, Kollegen, beruflichen Weggefährten bis hin zu treuen Patienten glücklich (s.o.). Am Nachmittag auf der Bahnfahrt nach Paris mit meinem Sohn Philipp habe ich die Ruhe und Kraft dieses schönen Vater-Sohn-Verhältnisses genossen.

Noch am selben Tag sind Sie mit Ihrem Sohn übers Wochenende nach Paris gefahren. Kann man sagen, dass dies der schönste Moment an Ihrem Geburtstag war?

Ja, wir gingen nach Ankunft im Gare

du Nord durch den nächtlichen Stadtteil Montmatre zum Hotel. Es war warm, das Leben auf den Straßen durch die vielen Restaurants, Bars und Nachtclubs quicklebendig, laut, wuselig, frivol, einfach geil – da spürte ich, es ist das Leben, das weitergeht, wenn man will, auch als 60-Jähriger.

Dr. Thomas Brand,
Chefarzt Neurologie Marcus Klinik,
Gräfliche Kliniken

Den Weg für jeden Patienten bahnen und selbst auf Kurs bleiben

ELF JAHRE MORITZ KLINIK UND EIN NEUER ABSCHLUSS

Im Jahre 2001 sagte ich „ja“ zur Tätigkeit in der Neurologie, nachdem ich zuvor als Fachärztin für Allgemeinmedizin in einer eigenen Praxis tätig war. Die neue Tätigkeit ist seitdem sehr interessant, abwechslungsreich und läuft in ausgesprochen kollegialer Arbeitsatmosphäre ab. Es besteht ein unkompliziertes Miteinander der verschiedenen Fachbereiche. Ich wurde Teil eines guten Teams. Auch in stressigen Zeiten behalten wir die Nerven.

Neu war für mich das Patientenkontakt. Es ist wesentlich spezieller als im ambulanten Bereich, teils multimorbide (von mehreren Erkrankungen gleichzeitig betroffen), mitunter leidender und vielschichtiger in der Problematik. Der Umgang mit den Patienten erfordert hohe Einsatzbereitschaft. Einzelne Schicksale sind bedrückend, schwer mit zu tragen, belastend. Außer der neurologischen Symptomatik gibt es einen hohen Anteil hirnorganischer und psychischer Erkrankungen. Was kann ich tun, um hier besser gerüstet zu sein?

Dabei möchte ich verstehen, mitfühlen, echt bleiben, ohne selbst zu leiden. Ein Ziel ist auch, das geforderte Arbeitspensum in guter Qualität mit entsprechend fachlich kompetenten Strukturen zu schaffen. Die zuneh-

mend stärker begrenzten zeitlichen Vorgaben der einzelnen Kostenträger sind ebenfalls einzuhalten.

Ab 2006 begann ich meine Weiterbildung im Bereich Psychotherapie zu intensivieren. Zahlreiche Wochenendkurse, Fortbildungen über mehrere Jahre und Supervisionen in den Abendstunden waren erforderlich. Jede Ausbildung kostet Geld. Hier erhielt ich Unterstützung vom Haus. Manchmal mit einem tiefen Seufzer oder einer anteiligen Übernahme der Fortbildungskosten. Das war hilfreich. Am Ende der Ausbildung erhielt ich ein Zertifikat. Um diese Ausbildung als berufliche Qualifikation geltend zu machen, ist der Abschluss vor der Ärztekammer notwendig. Als ich mich dazu entschloss, bewegte ich viele Gedanken im Kopf und prüfte mich selbst. Alte Prüfungssängste wollten hervorkommen – aber Prüfungen haben wir doch fast jeden Tag auf unterschiedliche Weise zu bestehen. Dazu die Angst vor der Blamage, falls es schief geht. Dann habe ich mich für eine positive Herangehensweise entschieden: Es ist eine zu bewältigende Aufgabe.

Dr. Ellen Roth an ihrem Arbeitsplatz:
Hier werden erste Gespräche geführt mit Patienten und Angehörigen, die oft darüber entscheiden, wie gut die spätere Zusammenarbeit funktioniert.

Ran an die Vorbereitung! Am 9. Juli 2012 habe ich die Prüfung bestanden. Geschafft!

Die Mühe hat sich gelohnt. Es war eine gute Ausbildung und ich habe Tag für Tag Gelegenheit, das Gelernte zu leben und im klinischen Alltag anzuwenden. Inzwischen ist auch hier im Haus spürbar, dass durch die zunehmende Ökonomisierung der Druck größer wird. Das beeinflusst unsere Arbeit. Das zuverlässige Miteinander im Haus, der freundliche kollegiale Austausch und die gut funktionierenden Arbeitsabläufe kompensieren vieles. Dafür bin

ich dankbar und setze mich ebenfalls mit ein, diese gewachsenen Werte zu wahren.

Meine zusätzliche Ausbildung ermöglicht mir im Patientenkontakt zielorientierter und effizienter eine Perspektive mit dem Patienten zu erarbeiten. So können wir während des stationären Aufenthaltes hier in unserer Einrichtung gemeinsam die Wege bahnen, die auch ambulant weiter realisierbar sind.

Dr. med. Ellen Roth,
Neurologie Moritz Klinik, Gräfliche Kliniken



Baufortschritte in Jena

AMBULANTES REHA ZENTRUM WÄCHST SEIT GRUNDSTEINLEGUNG IM APRIL

Meine Kollegen aus Bad Driburg fragen mich oft, wie denn der aktuelle Stand des Ambulanten Reha Zentrums sei. Da ich mich in regelmäßigen Abständen im Stadtgebiet Jena-Lobeda befinde und der Baufortschritt über die Entfernung schwer mit Worten zu beschreiben ist, habe ich mir gedacht, ich könnte meinen Kollegen einfach den aktuellen Stand des Therapiezentrums fotografieren. Graf Oeynhausen fand dann, das könnte auch alle Leser des COSMOS Journal interessieren. Hier nun das Ergebnis.

Kristina Stein, Personalreferentin Moritz Klinik, Gräfliche Kliniken



Blick vom Salvador-Allende-Platz, hier befindet sich eine kleine Einkaufsmeile.



Ebenfalls vom Salvador-Allende-Platz, der Vorplatz vom neuen Therapiezentrum.



Man kann leider nur einen kleinen Ausschnitt sehen, da die Sonne zu diesem Zeitpunkt sehr tief steht: Das linke Objekt ist schon lange fertig gestellt, das entstehende Rechte soll dazu eine Art Spiegelung bilden.



Dieses Foto wurde von der anderen Seite der Erlanger Allee (Schnellstraße, ein direkter Zubringer der Autobahn) aus aufgenommen. In der Mitte der Straße befinden sich die Straßenbahnlinien, so dass das neue Zentrum günstig an den Verkehr angebunden ist. Hinter mir als Fotografin befindet sich das Universitätsklinikum Jena.

Kontinenzförderung durch moderne Technik

EINSATZ VON BLASESCANNER OPTIMIERT DIE RESTHARNBESTIMMUNG

Aus den Akut-Krankenhäusern werden Patienten häufig mit einem transurethralen Katheter („Blasen-Katheter“) in die Rehabilitation entlassen. Es ist jedoch klar, dass diese Lösung nur eine vorübergehende sein kann. Das Ziel der Rehabilitation ist, dass wir die Normalität des Alltags trainieren, also eine soweit wie mögliche normale Miktion (Entleerung der Blase). Daher ist es natürlich wichtiges Ziel, je nach Zustand und Befund des Patienten, den transurethralen Katheter zu entfernen.

Dieses Therapieziel wird durch den ärztlichen Dienst festgelegt und die Pflegekräfte nehmen die Anordnung in die Pflegeplanung mit auf. Als erste Maßnahme wird dann ein Katheterauslassversuch durchgeführt. Hierbei ist es wichtig, den Restharn, der in der Blase zurückbleibt, zu kontrollieren. Mittels traditioneller pflegerischer Arbeitsweise muss der Patient nach seinem Toilettengang katheterisiert werden, um die Restharnentwicklung zu kontrollieren. Jedem ist klar, dass das Katheterisieren nicht die Pflegemaßnahme ist, die sich der Patient wünscht. Diese Maßnahme ist unangenehm, birgt hygienische Gefahren, ist zudem noch materiell sowie personell aufwändig und der Zeitfaktor spielt eine erhebliche Rolle.

Einmal in der Woche konnte früher die Sonografie (Ultraschall) der Blase ermöglicht werden. Diese Untersuchung führte ein Arzt aus, der extra dafür terminiert wurde, und die Patienten mussten teilweise mit großem Aufwand durch eine Pflegekraft dorthin gebracht werden. Die Pflege suchte nach Alternativlösungen, das Prozedere effizienter, in guter Qualität und für den Patienten angenehmer zu gestalten. Für diese spezielle Maßnahme, den Restharn zu bestimmen, haben wir durch einen Messebesuch eine völlig andere Vorgehensweise kennengelernt. Dort wurde uns ein mobiles Ultraschallgerät, der „Blasenscanner“ vorgestellt, der problemlos durch das Pflegepersonal selbst eingesetzt werden konnte.

Im Jahre 2005 kauften wir den „Bladder scan ®“ von Veraton, der bereits eine erhebliche Verbesserung für alle darstellte. Die Firma war zu der Zeit Marktführer und daher waren das Gerät und auch die Wartung mit den Reparaturen preisintensiv. Dennoch konnte der Pro-

zess der Restharmessung derart optimiert worden, dass die zeitlichen und personellen Einsparungen entscheidende Vorteile brachte. Für den Patienten bedeutet diese Art der Restharnbestimmung ein enormer Fortschritt: Ohne in den Körper „eingreifen“ zu müssen, erhält das medizinisch-pflegerische Personal in kürzester Zeit korrekte Werte, die sie zur Therapieentscheidung benötigen.

In diesem Jahr haben wir uns für einen neuen Blasenscanner von Kreienbaum „Cubescan®“ entschieden, der wesentlich preisgünstiger ist, aber die gleichen technischen Parameter aufweist. Im Interesse der Patienten-

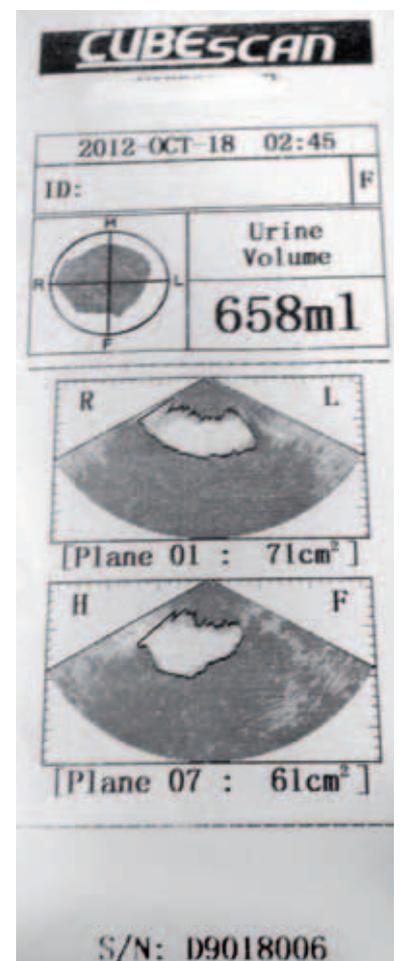
betreuung und im Interesse der Optimierung der Pflegeprozesse ist dieser Blasenscanner eine echte Innovation. Die Kollegen der Pflege möchten dieses mobile Ultraschallgerät nie mehr missen.

Petra Malisch, Gesundheits- und Krankenpflegerin und Fachkraft für Kontinenzförderung, Moritz Klinik, Gräfliche Kliniken



Dank der modernen Ultraschall-Methode muss der Kopf des Blasenscanners nur über den Unterbauch des Patienten geführt werden. Kein Vergleich zur Anwendung eines Katheters.

Auf dem Bildschirm und dem späteren Ausdruck des Gerätes ist dann leicht zu erkennen, wie viel Restharn sich noch in der Blase des jeweiligen Patienten befindet. So kann mit Sicherheit vermieden werden, dass sich zum Beispiel Infektionen entwickeln.



Gelebte Work-Life-Balance

MITARBEITERINNERN DER MORITZ KLINIK OBJEKT GMBH IN IHRER FREIZEIT

Im Mai 1998 übernahm die Dorfner KG den Bereich der Reinigungsarbeiten in der Moritz Klinik in Bad Klosterlausnitz. Die Möglichkeit, in einer der Gräflichen Reha-Kliniken zu arbeiten, erfüllte uns mit Stolz. Nach dem Entschluss der Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorff, eine Service- und Objektgesellschaft zu gründen, beteiligte sich die Dorfner KG erfolgreich an der Ausschreibung und erhielt den Managementauftrag für die Gebäudereinigung der (MOK) Objekt GmbH. Die damaligen Mitarbeiter der Dorfner KG gingen in die Servicegesellschaft über und sind heute wie damals ein fester Bestandteil des Personals der MOK.

Wie für alle anderen Mitarbeiter auch, ist es ebenso für die bei der MOK Objekt GmbH beschäftigten Mitarbeiter wichtig, den Stress im Job durch aktive Gestaltung der freien Zeit auszugleichen. Ines Vavris, Ingrid Häseler und



Jugend Kartgruppe MC Hermsdorfer Kreuz e.V.
(Ines Vavris – 1. Reihe von vorne, 5. von links)

Sohn von Ines Vavris im Go-Kart



Ines Vavris



Cornelia Boxhorn sind nicht nur während ihrer Tätigkeit als Objektleiterin bzw. als Reinigungskräfte höchst motiviert, sondern auch in ihrer Freizeitgestaltung.

Für Ines Vavris (Objektleiterin Reinigung) ist Freizeitgestaltung gleich Vollgas geben. Im Motorclub Hermsdorfer Kreuz e.V. sorgt sie bei Veranstaltungen der Kinder- und Jugend Kartgruppe für das leibliche Wohl und betreut die Kinder und Jugendlichen. Gegründet wurde diese 1995 unter der Führung von Jens Schütze als Jugendleiter und den Trainern Gerti und Volkmar Rumpel. „Den Kindern und Jugendlichen wird die Gelegenheit gegeben, einer sinnvollen Freizeitgestaltung nachzugehen, und auch deren

Eltern sind vollständig in die Gruppe integriert.“ Aktiv dabei ist die 48-jährige, seitdem ihr Sohn 2004 den Sport für sich entdeckte.

Ingrid Häseler, die neben ihrer Tätigkeit als Reinigungskraft noch einen Landwirtschaftsbetrieb zu führen hat, findet ihren Ausgleich im Landfrauenverein e.V. Reichenbach. Gemeinsam mit anderen Mitstreiterinnen organisiert die 58-jährige hier unter anderem Blutspendetermine, Fahrrad-

touren und Rentnernachmittage. Im Sportverein e.V. tankt sie Kraft und Ruhe und hält sich körperlich fit. Ob beim Yoga oder Nordic Walking, es ist stets mit viel Spaß und guter Laune verbunden.

„Ablenkung vom Arbeitsstress“ findet Cornelia Boxhorn (48 Jahre), ebenfalls als Reinigungskraft beschäftigt, im wunderschönen Elstertal. Gemeinsam mit ihrem Mann betreibt sie eine kleine Schafzucht. Es ist ein sehr zeitintensives Hobby, aber für die beiden ein sehr schönes.

Auch, wenn der Beruf Spaß macht, ist die Arbeit oft mit Stress verbunden. Umso wichtiger ist es, sich einen Ausgleich zu schaffen. Unsere drei Frauen beweisen eindrucksvoll, wie es gehen kann.

Nicole Schmidt
(Kfm. Angestellte Dorfner KG, HB Jena)

Gruppenfoto des Sportverein e.V.
(Ingrid Häseler - 2. Reihe von vorne, 1. von links)



Cornelia Boxhorn | Schafherde der Familie Boxhorn



Bluthochdruck – jedes Organ wird langfristig geschädigt

INTERVIEW MIT DR. MARKUS WRENGER, CHEFARZT DER ABTEILUNG INNERE MEDIZIN IN DER CASPAR HEINRICH KLINIK, ÜBER EIN KRANKHEITSBILD MIT RISIKO

Herr Dr. Wrenger, wann sprechen wir von einem Bluthochdruck-Normbereich?

„Liegt die Messung beim Arzt oder im Krankenhaus unter 140/90 sowie die Selbstmessung unter 135/85, so befindet sich der Bluthochdruck im Normbereich. Auch bei einer 24-Stunden-Messung mit dem Wert 125/80 mmHg (als 24 Std.-Durchschnittswert und darunter) gibt es nichts zu bedenken.“

Was sind typische Symptome für Bluthochdruck?

„Das Problem: Charakteristische Symptome gibt es leider nicht. Es finden sich aber eine Reihe von Beschwerden, die an einen erhöhten Blutdruck zumindest denken lassen müssen: übermäßiges, also unangemessenes Schwitzen, verminderte körperliche Belastbarkeit, Atemnot, Angina pectoris (Engegefühl in der Brust), heftiges Nasenbluten, Kopfschmerzen, kräftiges Herzklopfen oder innere Unruhe.“

Was macht hohen Blutdruck eigentlich so gefährlich?

„Das sind so genannte Endorganschäden. Jedes Organ unseres Körpers wird durch den hohen Blutdruck langfristig geschädigt. In unserem Körper gibt es vier ‚Mimosen‘, die in

besonderem Maße auf den hohen Blutdruck reagieren: das zentrale Nervensystem (insbesondere Augen und Gehirn), das Herz, die Nieren und die Arterien. Leider sind die entstandenen Schäden in nur sehr begrenztem Umfang umkehrbar. Es gilt also, diesen irreparablen Schäden vorzubeugen.“

Was sollte man dann beachten?

„Jeder Bluthochdruck-Patient gehört nicht nur effektiv behandelt, sondern auch gut überwacht. In regelmäßigen Abständen sollten Untersuchungen im Hinblick auf die genannten Endorganschäden durchgeführt werden. Je nach Entwicklung muss eine bisherige Therapie modifiziert werden, die neu entstandenen Erkrankungen zusätzlich erfasst und behandelt werden.“

Welche Therapiemöglichkeiten setzen Sie als Hypertensiologe ein, um kritische Werte zu senken?

„Grundsätzlich müssen so genannte Allgemeinmaßnahmen mit dem Patienten besprochen werden. Das sind z.B. Nikotinkarenz, vernünftiger Umgang mit Alkohol, Gewichtsnormalisierung, regelmäßige körperliche Bewegung, eine ausgewogene obst- und gemüsereiche sowie gleichzeitig

salzarme Ernährung, aber auch gelegentliche Ruhephasen. Zu berücksichtigen ist, dass sich bestimmte Medikamente wie ‚die Pille‘, Kortison in Tablettenform und nicht steroidale Antiphlogistica (Schmerzmittel bei Gelenk-/Rückenschmerzen wie z. B. Diclophenac, Ibuprofen, Indometazin, Celecoxib, Etoricoxib) erhöhte Blutdruckwerte als Nebenwirkung verursachen können. Derartige Allgemeinmaßnahmen sind durchaus effektiv, reichen aber leider oft nicht aus, um den Blutdruck in seine Grenzen zu verweisen. Hinzu kommen dann Medikamente, die individuell, also abgestimmt auf die Bedürfnisse und Begleiterkrankungen eines jeden Patienten, ausgewählt werden.“

Ist es richtig, dass Bluthochdruck vererbbar ist?

„Hoher Blutdruck tritt gehäuft familiär auf. Der Vererbungsmodus ist aber nicht einheitlich. Das Auftreten innerhalb einiger Generationen variiert z.T. beträchtlich und wird zusätzlich durch weitere Faktoren mit geprägt.“

Welche Bedeutung kommt dem Bereich „Hypertonie“ (Bluthochdruck) in der Caspar Heinrich Klinik zu?

„Bluthochdruck stellt einen wesent-



lichen Risikofaktor von Gefäß- und Herzerkrankungen dar. Bei vielen unserer Patienten hat der hohe Blutdruck zumindest zum Teil zum Herzinfarkt oder zur Notwendigkeit einer Bypass-Operation geführt. Der arterielle Hypertonus, wie der Bluthochdruck in der Fachsprache genannt wird, macht also einen erheblichen Bestandteil unserer täglichen Arbeit aus.“

Sind Maßnahmen geplant, die Klinik in diesem Bereich noch breiter aufzustellen?

„Wir werden uns auf die sich ändernden gesellschaftlichen Gegebenheiten wie Altersentwicklung, Bewegungs- und Ernährungsverhalten sicherlich einstellen, neue Konzepte liegen bereits in der Schublade.“

Sie selbst sind Hypertensiologe. Wann darf man sich so bezeichnen?

„Diese Zusatzqualifikation der Deutschen Hochdruckliga beinhaltet neben einer Facharztanerkennung eine mindestens einmal jährliche curriculäre Fortbildung und anschließende Prüfung. Analog verläuft die Anerkennung zur/zum Hypertonieassistentin/Hypertonieassistenten, von denen einige in der Caspar Heinrich Klinik beschäftigt und in diesem Bereich sehr engagiert sind.“

Das Interview wurde geführt von
Julia Zelonzewski,
Assistentin Marketing Gräfliche Kliniken



Dr. Markus Wrenger |

Classic Cars, classic Bad Driburger

OLDTIMER ROLLEN MIT DEN BAD DRIBURGER NATURPARKQUELLEN IM GEPÄCK VOR DEN DOM

75 Oldtimer haben sich am ersten Sonntag im September in der Paderborner Innenstadt zur „4. Paderborner Classic Cars“ getroffen. Erstmals waren in diesem Jahr auch alte historische Motorräder zugelassen. Die veranstaltende Interessengemeinschaft „Oldtimer & Classic Cars Paderborn“ organisiert das überregionale Treffen, das alle zwei Jahre stattfindet, bereits zum vierten Mal.

Schirmherr dieser Veranstaltung ist der Bürgermeister der Stadt Paderborn, Heinz Paus. Die Organisatoren erwarteten Fahrzeuge mit einem Alter von mindestens 30 Jahren bis hin zum Baujahr 1982. Zum Start der Fahrt durch das Paderborner Land und das Lipperland bekamen alle Oldtimer-Fahrer ein erfrischendes Getränk von den charmanten Hostessen der Bad Driburger Naturparkquellen geschenkt. So versorgt, stand dem Ausflug nichts mehr im Wege. Wir bedanken uns bei allen Beteiligten für die tolle Veranstaltung!

Theresa Kriegesmann, Assistentin Marketing
UGOS

Das klassische Wasser von Bad Driburger durfte auch bei dieser Autorallye der „Paderborner Classic Cars“ nicht fehlen.



Die charmanten Hostessen Selina Fesenmeier und Mara Dörpinghaus (v.l.) schenken allen Oldtimer-Fahrern eine Flasche Bad Driburger Mineralwasser – und ein breites Lächeln.

Schneefeuher

APFEL-RHABARBER FÜR SOMMERLICHE WÄRME IM HERZEN AUCH IM WINTER



Die gute Nachricht: Apfel-Rhabarber wird auch über den Sommer 2012 hinaus weiterproduziert. Meine Sommerliebe muss also keine Eintagsfliege bleiben... Blöd nur, dass im Winter keiner so richtig Lust hat auf eisgekühlte Getränke, Weißweinschorle und alle Varianten, in denen Apfel-Rhabarber bekannterweise so schmeckt.

In Anbetracht dieser Problematik habe ich es mir gemeinsam mit ein paar Freunden an einem geselligen Herbstabend zur Aufgabe gemacht, ein Winter-Rezept für Apfel-Rhabarber zu entwickeln. So wie Glühwein oder Feuerzangenbowle. Etwas, dass das Herz, den Bauch und die Hände wärmt.

Wir brauchten gar nicht so viele Versuche am Herd, bis wir zu diesem überaus leckeren, wohltuenden und wär-

Etwas, dass das Herz,
den Bauch und die Hände wärmt:
Im Winter sind wir Fan von der heißen
Apfel-Rhabarber-Version.

menden Rezept kamen, das wir „Schneefeuher“ genannt haben. Die alkoholischen Zutaten können zur Not weggelassen werden bzw. deren Menge nach Geschmack und Bedarf variiert werden. Mit einem jeweils „sehr ordentlichen Schuss“ der unten angegebenen Spirituosen wird das Schneefeuher schmackhaft und der Abend lustig, haben wir beim Experimentieren jedenfalls festgestellt.

Zutaten

(in einen großen Kochtopf geben, erhitzen und ein bisschen ziehen lassen, ohne dass es kocht):

- Vier Flaschen Apfel-Rhabarber (0,2 Liter)
- Vier halbe Äpfel (z.B. Boskop)
- Saft einer Bio-Orange, die beiden ausgepressten Orangenhälften mit in den Topf geben
- Saft zweier kleiner Bio-Zitronen, die beiden ausgepressten Zitronenhälften mit in den Topf geben
- Zwei circa haselnussgroße Stücke frischen geschälten Ingwer
- Likör 43
- Brauner Rum

Kristina Schütze, Public Relations UGOS

Der Sommer 2012 war nicht nur für mich der Beginn einer großen Leidenschaft. Im September erreichte uns diese Anfrage per E-Mail:

„Sehr geehrte Damen und Herren,

ich wende mich mit einer Bitte an Sie. Mein Vater hat Ihr Getränk Sommerliebe 2012 getrunken und wie Sie es schon erwähnen, sich in dieses Getränk verliebt. Meine Bitte bzw. meine Frage an Sie ist, ob wir dieses Getränk irgendwie käuflich erwerben können (das wäre mal ein super Geschenk für ihn, da er sonst nie Wünsche hat). Wir würden dann auch gleich eine größere Menge erwerben.

Auf eine Rückantwort Ihrerseits freue ich mich und verbleibe mit freundlichen Grüßen...“

Für die Dame konnte natürlich eine Lösung gefunden werden!

Exklusives Zweitliga-Spiel

BAD DRIBURGER NATURPARKQUELLEN PRÄSENTIEREN TISCHTENNISTURNIER

Zum ersten Mal präsentieren die Bad Driburger Naturparkquellen exklusiv ein Spiel der zweiten Tischtennisbundesliga des TUS Bad Driburg gegen ein Spitzenteam und unterstreichen damit ihre Strategie, vor allen Dingen junge aufstrebende Sportler und Mannschaften zu unterstützen. Die Damenmannschaft des TuS Bad Driburg spielt derzeit mit jungen Talenten in der Zweiten Bundesliga. Jüngste Spielerin ist die 15-jährige Nina Mittelhamm.

Am Sonntag, den 13. Januar 2013 um 14 Uhr präsentieren die Bad Driburger Naturparkquellen das Spiel TuS Bad Driburg gegen die TTVg WRW Kleve (aktueller Tabellenplatz 3) in der Sporthalle an der Jahnstraße in Bad Driburg.

Alle Karten sind zu einem vergünstigten Preis von einem Euro zu haben. Der Erlös aller verkauften Karten wird an die Bad Driburger Speisekammer e.V. gespendet.

Wir freuen uns auf zahlreiche Besucher und ein spannendes Spiel!

Theresa Kriegesmann, Assistentin Marketing UGOS



Kartenvorverkaufsstellen:

Gästedienst-Center
Tel. 052.53.95-23.704

Theresa Kriegesmann (UGOS)
Tel. 052.53.95-25.06

Ina Happe
(Bad Driburger Naturparkquellen)
Tel. 052.53.95-27.11

Freuen sich zusammen auf die Premiere des ersten Bad Driburger Exklusiv-Spiels (v.l.): Kristina Kont, Stefan Brockmann, Eva Jung (Bad Driburger Naturparkquellen), Franz-Josef Lings, Nina Mittelham, Sonja Obradovic, Andrea Todorovic, Katja Brauner und Thomas Dörpinghaus (Bad Driburger Naturparkquellen).

Vier Kilometer gemeinsamer Spaß

BAD DRIBURGER NATURPARKQUELLEN BEIM AOK FIRMIENLAUF

Unter dem Motto „Laufen für das Betriebsklima“ starteten die Bad Driburger Naturparkquellen am 6. Oktober mit zwei Teams, den „Brunnenflitzern“ (Thomas Dörpinghaus, Rüdiger Uhle, Engelbert Schlun und Frank Jodlauck) sowie dem Team „Sport Aktiv“ (Beate Stromberg, Linda Weber, Christina Wolff und Ina

Happe) beim „2. AOK Firmenlauf“. Im Vordergrund des sportlichen Nachmittages standen vor allem der Teamgedanke und der gemeinsame Spaß.

Vor dem Start gerieten bereits die ersten Teilnehmer durch ein „leichtes“ Aufwärmprogramm ins Schwitzen.

Gestartet sind wir im Anschluss an das Aufwärmtraining an der Driburg-Therme. Weiter ging es Richtung Georg-Nave-Straße, am Bahndamm vorbei zum Rosenberg. Der „Berg“ stellte für den Einen oder Anderen bereits die erste größere Hürde dar. Aber mit viel Kampfgeist haben beide

Teams diese erfolgreich gemeistert. Dann liefen wir weiter in Richtung Mühlengrund – hier ging es erstmal nur bergab – Entspannung für die Beine und ein wenig Zeit zum Durchatmen – weiter zur Moritz-Allee, entlang der Tennishalle, dann kam endlich der Endspurt zur Driburg-Therme. Rund vier Kilometer waren geschafft und wir auch ☺.

Am Ziel warteten bereits unsere Mädels, die alle Teilnehmer mit erfrischenden und wohlverdienten Getränken der Bad Driburger Naturparkquellen versorgten. Nach dem gemeinsamen Ausklang an der Driburg-Therme machten sich unsere Teams zufrieden auf den Heimweg. Wir sind uns sicher, auch im nächsten Jahr wieder dabei zu sein und setzen auf Sieg.

Christina Wolff (Kaufmännische Assistentin, UGOS)
und Ina Happe (Vertriebsinnendienst,
Bad Driburger Naturparkquellen)

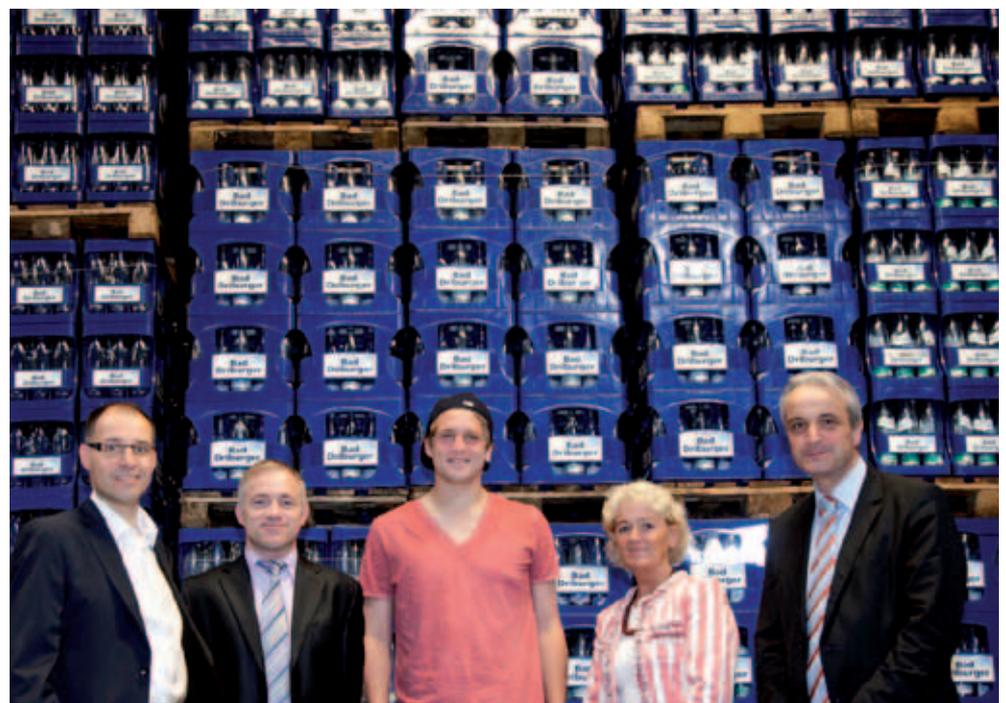


Das Team der Bad Driburger Naturparkquellen mit Ina Happe, Christina Wolff, Thomas Dörpinghaus, Engelbert Schlun, Frank Jodlauck, Beate Stromberg, Linda Weber und Rüdiger Uhle nach dem Lauf (v.l.).

SC Paderborn 07 in der Wasser-Location

PHILIPP HOFMANN, NEUZUGANG UND MITTELSTÜRMER, BESUCHT DIE BAD DRIBURGER NATURPARKQUELLEN

Um mehr Spielpraxis zu sammeln, wurde der 19-jährige gebürtige Sauerländer für die Saison 2012/2013 vom FC Schalke 04 an den SCP 07 ausgeliehen. Im Rahmen der Spielervorstellung für die Stadionzeitung Arena News, in der auch Sponsoren wie die Bad Driburger Naturparkquellen die Möglichkeit haben, ihre Produktionsstätte als Location für ein Spielerportrait zur Verfügung zu stellen, besuchte uns am 22. Oktober das junge Nachwuchstalents Philipp Hofmann. Bei der gemeinsamen Führung in Begleitung von Rüdiger Uhle (Leiter Vertrieb) und Thomas Dörpinghaus (Geschäftsführer) konnte sich Philipp Hofmann



Matthias Hack (Pressesprecher SCP 07), Rüdiger Uhle, Philipp Hoffmann, Eva Jung und Thomas Dörpinghaus waren zusammen auf der Suche nach Perspektiven für Motive in der Produktion.

an den diversen Produktionsstätten ein Bild davon machen, wie das Wasser, das er selber trinkt, in die Flasche kommt.

Eva Jung, Gebietsverkaufsleiterin Gastronomie & Eventmarketing,
Bad Driburger Naturparkquellen



Die Bad Driburger Naturparkquellen sind nicht nur interessant zu erforschen, sondern auch eine coole Location für Fotoshootings: Philipp Hofmann bei den Gräflichen Quellen.



Macht schön und gesund

HEILWASSER – GESCHÄTZT SEIT VIELEN HUNDERT JAHREN

Bereits die alten Römer nutzten die Quelle aus dem Teutoburger Wald, Friedrich Hölderlin wusste die Wirkung des Mineralwassers zu schätzen und auch heute steht das Bad Driburger Mineralwasser für Gesundheit und Wohlbefinden. Insbesondere das Heilwasser „Caspar Heinrich Quelle“ – das Wasser mit der längsten Tradition in Bad Driburg – hat positive Auswirkungen auf die Gesundheit und ist damit auch ganz aktuell ein natürliches Mittel, sich „von innen zu pflegen“.

„Ich brauchte das Bad ein wenig und trank das köstliche und reinigende Mineralwasser und befand und befinde mich ungewöhnlich gut davon,“ schrieb der Dichter Hölderlin während seines Aufenthalts in Bad Driburg im Jahr 1796. Entschlackend – oder ganz modern ausgedrückt unter dem Schlagwort „Detox“ – wirkt die „Caspar Heinrich Quelle“ und ist damit ein Heilmittel aus der Natur, das den Körper von innen reinigt. Außerdem regt das Heilwasser die Verdauung an, ist gut für den Stoffwechsel und wirkt sich positiv auf die ableitenden Harnwege aus. Wer das kostbare Nass aus Bad Driburg regelmäßig trinkt, fühlt sich wohl.

Diese positive Wirkung ist natürlich auch wissenschaftlich nachgewiesen, sonst dürften die Bad Driburger Naturparkquellen die „Caspar Heinrich Quelle“ nicht als Heilwasser bezeichnen. Heilwasser fällt nämlich unter das Arzneimittelgesetz und wird deshalb sehr streng kontrolliert.

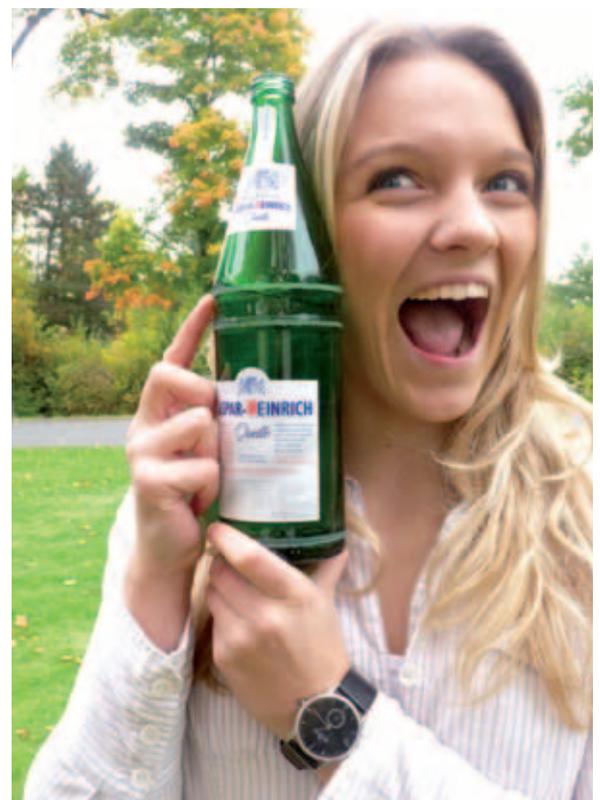
Und was ist genau drin? Calcium, Magnesium und Hydrogencarbonat sind die Inhaltsstoffe, die das Bad Driburger Heilwasser so gesund machen. Ein Mangel an Calcium kann z.B. zu Muskelkrämpfen führen, ohne Magnesium werden wir nervös, unkonzentriert und können nicht schlafen. Neben gesund macht insbesondere der Stoff Hydrogencarbonat übrigens auch schön: Weil es den

Körper gegen Übersäuerung schützt, strahlt die Haut ganz besonders frisch und rosig.

Der aufgrund seiner Inhaltsstoffe so genannte „Säuerling“, der schon von Natur aus eine ganz leichte Kohlensäure besitzt, wird schon seit mehreren hundert Jahren in Flaschen abgefüllt und wurde früher durch ganz Europa geschickt. Auch heute trinken die Menschen der Region das Wasser aus der markanten grünen Flasche. Wer das „Caspar Heinrich Heilwasser“ einmal gänzlich unverfälscht direkt aus der Quelle probieren möchte, kann dies im Gräflichen Park in den Brunnenarkaden tun. Dort sprudelt der Stoff, der Driburg zum Bad machte, direkt aus der Quelle ins Glas.

Kristina Schütze, Public Relations UGOS

Wie geschätzt das Caspar Heinrich Heilwasser auch heute noch über die Grenzen der Region hinaus ist, machte im Herbst ein Anruf deutlich: Heiko Ernst aus Essen, Bewohner eines Seniorenstifts, hatte Urlaub in Bad Driburg gemacht und wollte fortan nicht mehr ohne das Heilwasser sein, das er hier kennengelernt hatte, weil es ihm so gut getan hatte...



Heilwasser macht,
dass man sich einfach gut fühlt.

Kicken und „grillen lassen“

GRILLFEST IM HARZER KRISTALL-BRUNNEN

Bei einem der Besuche von Geschäftsführer Thomas Dörpinghaus und Betriebsleiter Martin Lehmann kam die Sprache auf ein Grillfest im Harzer Kristall-Brunnen (HKB). In Bad Driburg bei den Bad Driburger Naturparkquellen hatte so ein Fest auch sehr viel Freude gemacht. Wäre doch schön, hier in Langelsheim auch ein solches Fest durchzuführen.

Die Belegschaft war sehr erfreut über den Vorschlag, also wurde schnell ein Termin gefunden, der 14. September 2012 ab 13 Uhr sollte es sein. Jetzt stellte sich die Frage: „Grillen wir selber oder lassen wir grillen?“ „Ja wir lassen grillen.“ Hartwin Gehrman (Verwaltung/Vertrieb HKB) ließ seine Beziehungen zu Karl-Heinz Belger (langjähriger Kunde und Freund des HKB) spielen, der einen großen Grillwagen für einen richtig großen Schinken hat. Außerdem wollten wir eine Torwand organisieren und die Jugend der Freiwilligen Feuerwehr Langelsheim stellte uns diese zur Verfügung.

Das Fest startete. Grillmeister Karl-Heinz Belger musste aufgrund der immensen Größe des Schinkens schon am frühen Vormittag mit dem Grillen beginnen, so dass himmlische und ungewohnte Gerüche durch unsere Hallen zogen. Pünktlich um 13 Uhr war alles bereit, der Schinken lecker gegrillt, und dazu gab es Krautsalat und Brot.

Nach der Stärkung wurde auf die Torwand gekickt. Es war ein großer Spaß für uns alle. Als Sieger ging Hartwin Gehrman nach einem Stechen mit Martin Lehmann hervor. Mit einer Tasse Kaffee und einem Stück Kuchen ließen wir den Nachmittag gemütlich ausklingen.

Gesine Hoos, Sachbearbeiterin/Vertrieb Innen,
Harzer Kristall-Brunnen



| Schlemmen in der Halle, in der sonst nur gearbeitet wird: Lecker wars, fanden alle.



| Der Grillfest-Torschützenkönig



| Der Schinken des Tages |

Gegen den Winterblues im Garten

CARMEN BICKMANN, GRÄFLICHE GÄRTNEREI & FLORALE WERKSTATT, GIBT TIPPS, MIT WELCHEN PFLANZEN DER GARTEN AUCH IM WINTER LEBENDIG AUSSIEHT

Jedes Jahr im November beginnt in vielen Gärten die Zeit der Tristesse. Diese ungeliebte Saison zieht sich oft bis in den März. Wer sich ein bisschen auskennt, kann gerade mit Hilfe von Stauden dennoch ein wenig Leben in die Beete bringen. Weitere Tipps und Infos auch auf der Facebook-Seite der „Gräfliche Gärtnerei Florale Werkstatt“.



Allee mit Pfeifengras (*Molinia caerulea* „Heidebraut“) zusammen mit Katzenminze (*Nepeta fass.* „Walkers Low“): Dies ist ein so genanntes Warm Season Grass, das eine besonders schöne Herbstfärbung zeigt und bis zum Ende des Winters eine schöne aufrechte Struktur behält



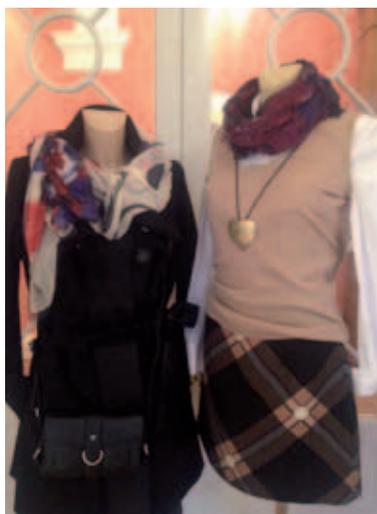
Das Diamantgras (*Calamagrostis brachytricha*) beginnt im Spätsommer zu blühen und macht seinem Namen alle Ehre, wenn es auf einem Platz mit gutem Sonneneinfall steht. Es gehört zu den Cool Season Grasses.



Die Waldschmiele (*Deschampsia cespitosa* „Tardiflora“) ist ein Cool Season Grass. Es ist wintergrün und deckt sehr schön den Boden ab. Im Frühsommer beginnt es zu blühen und hält diesen Flor bis in den Winter. Im Vordergrund steht die Große Fetthenne (*Sedum telephium* „Matrona“). Diese Staude bildet vom Sommer an einen wunderschönen Kontrast zu den Gräsern. Diese Pflanzkombination braucht kaum Pflege und ist eine gute Alternative zu den gewohnten Bodendeckern

NIETEN, LEDER UND PELZ

MODETIPPS FÜR DEN WINTER VOM TEAM DER GRÄFLICHEN SCHÖNHEITSFARM



Die Gräfliche Schönheitsfarm, bei den historischen Badehäusern gelegen, bietet nicht nur verschiedene Wellness- und Kosmetik-Anwendungen, sondern wird noch ergänzt durch einen Shop. Hier gibt es exklusive Mode und Accessoires für die Damenwelt.

„Top-Marken in bester Qualität zu einem vernünftigen Preis-Leitungs-Verhältnis bestimmen das Sortiment“, berichtet Ivanca Sakic, die den Shop leitet und die dort angebotenen Waren selbst stilsicher aussucht und einkauft. Für den Winter hat sie zusammen mit ihren Kolleginnen aus dem Beauty-Bereich folgende Styling-Tipps:

Must-Haves für den Kleiderschrank sind derzeit...

- ...Parkas und Lederjacken mit edler Goldbeschichtung.
- ...das kleine Schwarze mit üppiger Collierkette! Ein Hingucker, der die Saison erobert!
- ...eine gut sitzende Jeans als Basis für jedes Outfit: zum coolen T-Shirt, zur Bluse oder Sakko.

Unser ganz persönlicher Winter-Tipp

Lust auf einen glamourösen Rockdiva-Look? Pelzjacken zu Lederhosen und Stiefeletten!

Oder ganz mal was anderes:

Cooler Lederhemd kombiniert mit einem klassischen Faltenrock, dazu schwarze Nieten-Boots, ein schlichter Gürtel und Statement-Clutch in Patchworkoptik.

Für ein tolles Tages Make up...

...werden die Augenkonturen mit dunklen Tönen aus der „Metallic Eye Shadow Collection“ nur umrandet. Die Wimpern dezent tuschen. Für den Abend darf es dann etwas mehr sein!

Herzlichst, Ihr Team der Gräflichen Schönheitsfarm

WEIHNACHTSFLECKEN...

TIPPS VON DER WÄSCHEREI SCHOPP, WIE ROTWEIN, SCHOKOLADE UND CO. MIT EINFACHEN HAUSMITTELN ZU LEIBE GERÜCKT WERDEN KANN

In der Advents- und Weihnachtszeit genießen wir allerlei Köstlichkeiten auf den Weihnachtsmärkten, im Kreis der Familie oder mit Freunden. Schokolade, Glühwein, Saucen, Rotwein – Gefahren für unsere Textilien lauern dabei überall. Leider funktioniert die Entfernung der Flecken nicht immer so leicht, wie es die Werbung oft verspricht.

Grundsätzlich gilt es, Flecken zeitnah zu bearbeiten. Dabei ist kaltes Wasser das beste Hilfsmittel, um den Fleck vorzubereiten. Jetzt ist es an der Zeit, sich an altbewährte Hausmittel und Methoden zu erinnern:

Rotwein

Das bekannteste Hausmittel ist Salz. Geben Sie das Salz direkt auf den Fleck. Das Salz saugt die Feuchtigkeit des Rotweins auf, danach ausbürsten. Diese Methode lässt sich mit etwas Zitronensaft noch verbessern. Dazu geben Sie vor dem Salz etwas Zitronensaft auf den Fleck. Ist der Rotweinfleck besonders hartnäckig, können Sie die Textilien in das Kochwasser von Kartoffeln einlegen, bitte kein Salz ins Kochwasser geben. Danach die Kleidung oder die Tischwäsche, wie vom Hersteller erlaubt, waschen.

Schokoladenfleck in der Tischdecke

Ist die Schokolade angetrocknet, muss sie zuerst vorsichtig mit einem Messer entfernt werden. Handelt es sich um kochfeste Stoffe (Damast, Leinen), zuerst den Fleck mit kaltem Wasser befeuchten, mit Borax bestreuen und in handwarmen Wasser ausspülen. Danach das Tischtuch, wie angegeben, in der Maschine waschen.

Kaffee

Je nach Kaffeesorte ist der Fleck leichter oder schwieriger zu entfernen. Glycerin ist ein sehr guter Fleckenentferner. Das Gewebe behutsam betupfen und anschließend wie gewohnt waschen. Backpulver, in fast in jedem Haushalt griffbereit, auf den Fleck geben und mit Wasser befeuchten, anschließend waschen.

Tee

Spülmittel für Geschirrspüler können Teeflecken entfernen. Das Mittel in sehr heißem Wasser auflösen und das Gewebe zwei Stunden einweichen, allerdings nur den vom Fleck betroffenen Bereich. Anschließend sofort waschen.

Der Soßenfleck...

...ist sehr hartnäckig. Den Fleck mit Wasser anfeuchten und das handelsübliche Waschmittel in kleinen Portionen auf den Fleck geben. Mit Hilfe eines Teelöffels gießt man nun soviel Wasser dazu, dass über dem Fleck ein Brei entsteht. Einwirkzeit: mindestens zehn Minuten. Entfernen Sie nun den Waschmittelpaste und sprühen Sie den Fleck zusätzlich mit einem Vorwaschspray ein, danach die Textilien mit der angegebenen Temperatur waschen.

Leider wird es immer wieder passieren, dass Sie Flecken nicht entfernen können. Das sollte Sie aber nicht verzweifeln lassen, denn es gibt ja noch die Möglichkeit, mit chemischer Unterstützung auf den Fleck einzuwirken, oder in einem Fachbetrieb nachzufragen. Sollten auch diese Versuche scheitern, ist das sicher die Aufforderung und Gelegenheit, etwas Neues zu kaufen um sich daran zu erfreuen. In dieser Zeit kann auch der Wunschzettel eine echte Alternative sein.

Das Team der Wäscherei Schopp
in Bad Driburg



AKTUELLES

Events mit den Gräflichen Quellen

5. bis 6. Januar

13. Januar

17. März

30. März

Volksbank Padercup

Bad Driburger Tischtennisturnier

Bad Driburg öffnet Tür und Tor
(mit verkaufsoffenem Sonntag)

Paderborner Osterlauf



Termine Gräflicher Park

JANUAR

• Sonntag, 20. Januar 2013, 19.30 Uhr

THOMAS KNUBBEN LIEST AUS „HÖLDERLIN. EINE WINTERREISE“

Eine poetische Reise auf den Spuren Hölderlins mit Thomas Knubben: Hölderlins Reise nach Bordeaux im Winter 1801/1802 stellt bis heute ein großes Rätsel dar. Sicher ist nur: Sie wurde zum entscheidenden Wendepunkt im Leben und Schreiben des Dichters. Thomas Knubben ist der Route Hölderlins zu Fuß gefolgt. Von Nürtingen aus wanderte er über die Alb, über den Schwarzwald, über Straßburg, Lyon, die Auvergne nach Bordeaux. Im Winter und allein.

Er unternimmt eine poetische Wanderung. Er will wissen, ob auf diese Weise Neues zu erfahren ist über Hölderlins „fatale Reise“. Und ob es gelingen kann, den in den Dichterolymp Entschwundenen wieder ein Stück weit zurückzuholen in den Erfahrungshorizont der Gegenwart.

Während der 1.470 Kilometer langen Wanderung innerhalb von 53 Tagen hat sich Knubbens Hölderlin-Bild nach und nach geändert. „Erwandert“: Entstanden ist so ein Buch, das zwischen der Winterreise Hölderlins und der eigenen Winterwanderung oszilliert, dabei auch die Kulturgeschichte der vielen anderen Winterreisen von Wilhelm Müller und Franz Schubert über Johann Georg Seume bis hin zu Werner Herzog und Richard Long einbezieht und so ein faszinierendes Panorama der Welterfahrung im Gehen schafft.

Karten im Vorverkauf für 7 Euro, Mitarbeiter zahlen die Hälfte, im Gästeservice-Center im Gräflichen Park (gaesteservice@graeflicher-park.de oder Tel.: 05253.9523-700)

FEBRUAR

• Sonntag, 24. Februar 2013, 19.30 Uhr

KONZERT DES LEIPZIGER STREICHQUARTETTS MIT HARFE

Fast schon zur Tradition geworden, ist der Auftritt des Spitzenensembles (Stefan Arzberger/1. Violine, Tilman Brüning/2. Violine, Ivo Bauer/Viola, Matthias Moosdorf/Violoncello). Dieses Mal wird das Ensemble noch ergänzt durch die mehrfach ausgezeichnete Harfinistin Hanna Rabe. Auch dieses Jahr wird das auf internationalen Bühnen arbeitende Quartett einen Meisterkurs für Laien anbieten. Nach drei Tagen intensiver Arbeit kommt dann zum krönenden Abschluss das Konzert.

Das Leipziger Streichquartett hat sich mittlerweile als „bestes deutsches Quartett“ (Gramophone) und zu den bekanntesten und vielseitigsten Ensembles profiliert. Im Oktober 2012 gewann es zum wiederholten Male den Echo-Preis als bestes Ensemble. Um an das READ Festival 01 zu erinnern, spielen dieses Mal die vier Leipziger mit der jungen Harfenistin Hanna Rabe unter anderem ein Quintett von E.T.A. Hoffmann. Was viele nicht wissen, Hoffmann war nicht nur ein Dichter sondern auch ein Komponist der Romantik. Auch das restliche Programm steht im Zeichen der Romantik:

PROGRAMM

N.W.Gade Quartett über „Willkommen und Abschied“ von Goethe...

Mendelssohn op. 13 „Ist es wahr...?“

Robert Schumann, Streichquartett A-Dur op. 41 Nr. 3

E.T.A. Hoffmann Quintett für Harfe und Streichquartett

Franz Schubert, „Willkommen und Abschied“ D 767



Thomas Knubben



Hanna Rabe



MÄRZ

• Sonntag, den 10. März 2013, 19 Uhr

PROF. WERNER SPIES LIEST AUS „MEIN GLÜCK. ERINNERUNGEN“

Max Ernst, Pablo Picasso, Samuel Beckett und viele mehr: Werner Spies hat alle gekannt, die Paris zur Metropole der Künste und der Literatur machten. Seine wunderbaren Erinnerungen sind ein großes Buch über das 20. Jahrhundert. Ende der fünfziger Jahre macht sich ein junger Mann aus der schwäbischen Provinz auf den Weg nach Paris. Er hat Kunstgeschichte studiert und schon ein paar journalistische Erfahrungen gesammelt, aber tatsächlich ist es seine unstillbare Leidenschaft für die Kunst und die Literatur dieser Jahre, die ihm die Türen der Metropole öffnet. Werner Spies wird für immer in Paris bleiben. Hochtalentiert für Freundschaften, lernt er Samuel Beckett, Max Ernst, Pablo Picasso und viele andere große Künstler kennen, die er dem deutschen Publikum vorstellt. Daneben betätigt er sich als Wissenschaftler, Schriftsteller und Kurator. Drei Jahre leitet er die Sammlungen des Musée National d'Art Moderne im Pariser Centre Pompidou, ein Amt, das gewöhnlich Franzosen vorbehalten ist. Nun hat er seine Erinnerungen aufgeschrieben, ein großes Panorama der Kunst und der Künstler in der zweiten Hälfte des letzten Jahrhunderts. Kaum ein anderer hat so viele Akteure dieser Zeit persönlich gekannt: ein Glück, dass er auch noch ein begnadeter Erzähler ist, der freilich auch auf seine unglückliche Rolle im Kölner Fälschungsskandal eingeht. Auf dieses Buch können sich alle freuen, die von der großen Kunst und Literatur des 20. Jahrhunderts fasziniert sind.

Karten im Vorverkauf für 8 Euro im Gästeservice-Center im Gräflichen Park (gaesteservice@graeflicher-park.de oder Tel.: 05253.9523-700)



Werner Spies



PERSONALIEN



Peer Kraatz

Peer Kraatz und Sebastian Bergholz

Zum 1. Januar 2013 wird es für die Park Klinik sowie gemeinsam für die Caspar Heinrich Klinik und die Marcus Klinik jeweils einen Verwaltungsleiter geben.

Der Diplom-Kaufmann Sebastian Bergholz aus Hannover wird sich zukünftig um die Abläufe in Bad Hermannsborn kümmern. Der 31-Jährige ist zurzeit als kaufmännischer Direktor sowie als Qualitätsmanagementkoordinator in der Salze Klinik Bad Salzedtfurth (Lielje Gruppe) tätig. Sebastian Bergholz hat zudem ein nebenberufliches Studium im Bereich „Gesundheitsmanagement/Health Management“ absolviert.

Mit Peer Kraatz, 42 Jahre alt, gewinnen die Caspar Heinrich Klinik und die Marcus Klinik einen neuen Mitarbeiter, der für die Führung der beiden Kliniken als Verwaltungsleiter zuständig sein wird. Der studierte Diplom-Ökonom aus Hannover besetzt derzeit die Position des Verwaltungsdirektors in der Paracelsus-Klinik am Silbersee in Hannover-Langenhagen.

Die Hauptaufgaben beider Verwaltungsleiter bestehen vor allem in der Betriebsführung der jeweiligen Klinik, sprich Mitarbeiterführung, Belegungssicherung, Pflege der Kontakte zu Kostenträgern, Sicherstellung einer höchstmöglichen Patientenzufriedenheit, Wahrnehmung vertrieblicher Aufgaben, Prozess- und Qualitätsmanagement sowie in der Unterstützung der Geschäftsführung, unter anderem bei der Strategieerarbeitung operativer Ziele.



Sebastian Bergholz

Kristina Stein



Bereits seit dem 5. März 2012 ist Kristina Stein in der Moritz Klinik Bad Klosterlausnitz als Personalmanagerin tätig und übernimmt damit voraussichtlich bis zum August 2013 die Elternzeitvertretung für Linda Segler. Zu ihren Aufgaben im Personalmanagement zählen unter anderem das Anfertigen von Arbeitsverträgen, Reisekostenabrechnung und die Zuarbeit der Lohnbuchhaltung. Darüber hinaus kümmert sich die 26-Jährige um das Fortbildungsinstitut und ist selbst im Fortbildungsausschuss tätig. Kristina Stein ist – wie sie selbst sagt – eine waschechte

„Jenenserin“, denn sie ist in Jena geboren und aufgewachsen. Nach sieben Jahren Berufserfahrung als Köchin entschied sie sich dann dazu, eine Weiterbildung als Betriebswirtin zu machen. Nach einem erfolgreichen Abschluss 2009 arbeitete sie als Assistentin der Geschäftsführung in einem Hotel in Jena sowie im Anschluss bei einem Biokunststoffunternehmen. Zum Ausgleich genießt Kristina Stein ausgiebige Spaziergänge mit ihrem Hund. „Früher habe ich leidenschaftlich gerne Fußball im Verein gespielt, aber leider habe ich jetzt keine Zeit mehr dafür.“

Jörn-Mathias Strauß



Seit dem 1. Oktober wird die „Oscar's Bar“ im Gräflichen Park von Jörn-Mathias Strauß geleitet. Mit dem neuen Barchef, der ein Anhänger des klassischen Barstils ist, soll sich das Niveau der perfekten Gastlichkeit in der „Oscar's Bar“ weiter steigern. In enger Zusammenarbeit mit dem „Caspar's Restaurant“ stehen den Gästen hochwertige Spirituosen und klassische Getränke zur Auswahl. Ziel des 41-Jährigen ist es, jedem Gast den passenden Digestif zum vorherigen Essen im „Caspar's Restaurant“ oder im „Restaurant Pferdestall“ anbieten zu können.

Stationen des Hotelbetriebswirts und Ausbilders waren unter anderem das Romantik Hotel „Zum Stern“ in Bad Hersfeld, ein Auslandsaufenthalt in Ägypten und die Funktion des Floormanagers in den „Center Parcs“. Als Dozent für Gastronomie hat Jörn-Mathias Strauß außerdem sozial benachteiligte junge Erwachsene auf ihrem Weg in eine Ausbildung betreut, zuletzt bei der Volkshochschule Höxter. Seine Funktion als Gastgeber sieht der leidenschaftliche Golfspieler, der in Beverungen-Drenke wohnt, als Berufung an.

Michael Hielscher



Seit dem 1. November ist Michael Hielscher als Mitarbeiter bei den Gräflichen Quellen beschäftigt. Er wird dem aktuellen Betriebsleiter Martin Lehmann nach dessen Ausscheiden im März 2013 nachfolgen. Der 39-Jährige war bereits von 1999 bis 2008 als Betriebskontrolleur und Leiter Qualitätssicherung bei den Bad Driburger Naturparkquellen tätig. Jetzt in leitender Position mit neuen Aufgaben in ein bekanntes Umfeld zurückzukehren, sieht der Lemgoer als Ansporn und Herausforderung.

Nach seiner Ausbildung war Michael Hielscher im Institut für Umweltanalyse in Bielefeld (IfUA) beschäftigt. Zuletzt arbeitete er für die Wessling Laboratorien (Umweltanalytik) in Altenberge und kümmerte sich dort um die Spezialanalytik im Bereich Gaschromatographie.

Michael Hielscher besucht mit seiner langjährigen Partnerin gern die Insel Norderney, liest gerne, interessiert sich für Fußball und genießt bei selbstgekochten Gerichten auch mal ein Glas guten Wein.

Lydia Faltus



Lydia Faltus ist seit dem 1. Oktober 2012 als Assistentin der Geschäftsführung der Moritz Klinik Bad Klosterlausnitz (Detlef Bätz) tätig. Die 24-Jährige hat sich nach ihrem dualen Studium im Bereich Betriebswirtschaftslehre/Management im Gesundheitswesen für ein weiterführendes, vertiefendes Studium im Masterstudiengang Gesundheitsökonomie entschieden. Durch diverse Praktika im Bereich des Krankenhausmanagements, in der Verwaltung von Reha-Einrichtungen und im Consulting sowie bei ihrem Thema „Perspektiven des Rehabilitationsmarktes“ ihrer Abschlussarbeit hat sie weitere Erfahrungen und Kenntnisse im Rehawesen gesammelt.

„Ich freue mich besonders über einen nahtlosen Übergang vom Studium ins Berufsleben. Schön finde ich, dass sich das Thema meiner Masterarbeit im Berufsalltag wiederfindet – das ist Motivation“, so die ausgebildete Gesundheitsökonomin (M.A.). Zu ihrem vielseitigen Aufgabengebiet gehören die Einarbeitung in wichtige, verwaltungsinterne Aufgaben sowie Sachbearbeitung, Erstellung von Analysen für die Klinikleitung, die Begleitung bei Projekten und Gesprächen der Geschäftsführung (z.B. in Vorbereitung für das Ambulante Reha Zentrum in Jena) oder die Unterstützung in der Verbandstätigkeit von Detlef Bätz (VPKT). Als Ausgleich zum Berufsalltag ist Lydia Faltus vor allem Sport wichtig. Vereinzelt nimmt sie an Triathlon-Wettkämpfen teil. Und wenn sie nicht gerade beim Sport neue Kraft tankt, dann bei Rockkonzerten.

Impressum

Redaktion: Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorpff, 33014 Bad Driburg, Kristina Schütze (Chefredaktion), Julia Zelonzewski
Anzeigenverkauf: Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorpff, 33014 Bad Driburg, Kristina Schütze
Auflage: 3.000
Layout und Druck: Druckerei Egeling, Bad Driburg
Die Redaktion ist nicht für den Inhalt der Beiträge verantwortlich und behält sich vor, Texte zu kürzen.

**Fachbetrieb für Krankenhaus,
Klinik, Senioreneinrichtung,
Gastronomie und Hotel**

Textile Mietdienste

WÄSCHEREI

SCHOPP



Tischwäsche - Verleih Ihre Feier - Unser Service



Schopp GmbH
Gewerbegebiet Süd

Groppendiek 1
33014 Bad Driburg

Fon 0 52 53 - 94 00 66
Fax 0 52 53 - 94 08 11

www.waescherei-schopp.de

RAL
GÜTEZEICHEN

