

COS MOS

- 12. JOURNAL DER UNTERNEHMENSGRUPPE GRAF VON OEYNHAUSEN-SIERSTORPFF - DEZEMBER 2014 -



PARK Seite 23

Travel- und Tagungsexperten wählen den Gräflichen Park zwei Mal unter die Top 15



KLINIKEN Seite 42

CDU-Politiker an der Pflegefront



QUELLEN Seite 51

Neuer Louis beim Schuh-Fashion-Flash auf Herz und Nieren geprüft

UGOS

Liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, liebe COSMOS-Leserinnen und Leser,



Dr. Walter Dürrfeld (Foto: Kristina Schütze)

„TAUSEND DANK, TAUSEND DANK!“ – das waren stets die Worte von Gräfin Ramona, nachdem ich sie behandeln durfte. Dr. Gabriele Wille (sie war die erste Chefärztin der Caspar Heinrich Klinik und danach Ärztliche Direktorin der BfA in Berlin) schickte gezielt chronisch orthopädisch-neurologisch erkrankte Berufsmusiker des Berliner Philharmonischen Orchesters zu uns. Sie war ebenso wie die behandelten Patienten sehr dankbar und voll des Lobes. („Der Arzt mit den goldenen Händen!“) Damals empfand ich Dank und Lob als maßlos übertrieben, spürte aber auch die große Freude über die erlangte Schmerzfreiheit sowie die verbesserte Beweglichkeit. Für mich ist es als Arzt immer selbstverständlich, kranken Menschen bestmöglich zu helfen und zu heilen. Ich freue mich mit, wenn es den Patienten wieder gut ergeht. Sigmund Freud (1856 – 1939) sagte einmal sehr treffend: „Gegen Angriffe kann man sich wehren, gegen Lob ist man machtlos.“

Bereits mehr als 25 Jahre durfte ich als Chefarzt der Orthopädischen Abteilung in der Caspar Heinrich Klinik (CHK) tätig sein. Ich bin besonders stolz auf das gesamte Reha-Team und sehr dankbar, dass ich diese verantwortungsvolle Aufgabe so lange und erfolgreich übernehmen durfte. Die CHK hat dank engagierter und hochmotivierter Mitarbeiter weit über die Grenzen NRW hinaus einen herausragenden Ruf erlangt.

Die hervorragende Zusammenarbeit mit meinem Chefarzt-Kollegen Fortsetzung auf Seite 2

INHALT

Editorial	S. 1
UGOS	
Drei Fragen an	S. 3
Weihnachtsgruß von Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpf	S. 3
Weihnachtsgeschenke in der UGOS	S. 4
Ballenernte im Gräflichen Park	S. 6
Dankeschön für Treue: Ehrung der Jubilare	S. 7
Stadtbildung: 725 Jahre Bad Driburg	S. 9
Gas für die UGOS: Günstige Preise gesichert	S. 10
Deutsches Zentrum für nachhaltiges Wirtschaften gegründet	S. 11
Interview: Die UGOS aus Sicht von Kommunikationsexperten	S. 12
Entdeckungspraktikum in der UGOS	S. 14
Fünfter Hallen-Fußball-Cup naht	S. 14
Diotima Gesellschaft steht für Kunst zum Anfassen	S. 15
Geliebte Plätzchenrezepte in der UGOS	S. 16
GRÄFLICHER PARK	
Relax Guide bewertet Gräflichen Park wieder hervorragend	S. 17
Symposium „Zukunft von Zusammenarbeit“	S. 18
Gourmetfestival wieder Erfolg: Von Döner bis Sashimi	S. 20
Das Vorbild einer Köchin – nix mit Männerdomäne	S. 22
Gräflicher Park gleich zweimal nominiert	S. 23
Das Therapiezentrum: Therapie, die hilft und glücklich macht	S. 24
Herbstzauber – erfolgreich die Zweite	S. 27
Volksbank schickt Führungskräfte zum Gesundheitstag	S. 28
Geschmeidig und schön dick: Spa-Treatment für Schwangere	S. 29
Betriebsratsfrischlinge berichten	S. 30
Hotelcamp – geballter Kompetenzzustausch	S. 30
F.X. Mayr als Impulsgeber: Ein Nachbericht	S. 31
Was wurde aus... vom Gräflichen Park in die Selbstständigkeit	S. 32
Sierstorpf-Haus wird renoviert	S. 33
„Motel One“-Gründer Heinz Heiler erzählt aus seinem Leben	S. 35
GRÄFLICHE KLINIKEN	
Zimmerrenovierungen in der Marcus Klinik	S. 36
Polar-Express bringt Spaß beim Training	S. 36
Gesundheit fördert Motivation: Gesundheitsmanagement	S. 37
Marcus Klinik ehrt zehnjährige Jubilare	S. 38
Robert Müller über seine „Wahre Krankengeschichte“	S. 38
Kreisrettungsdienst schult Pflege in der Park Klinik	S. 39
30. Sozialarbeitertagung erneut ein voller Erfolg	S. 40
Moritz Klinik hat Praktikanten aus dem Bundestag	S. 42
Diätassistentinnen im neuen Look	S. 43
ARZ ist Gesundheitspartner des FC Carl Zeiss Jena	S. 44
GRÄFLICHE QUELLEN	
Grundschneller machen Mineralwassererfahrungen	S. 45
Sponsoring für ehrenamtliche Schiedsrichter	S. 46
Köchevereinigung lässt sich mineralwässertlich schulen	S. 47
Bad-Driburger-Team bei Nena	S. 48
Rezept: Absolute Lieblingsnachspeise	S. 48
Neuer Fuhrpark bei den Quellen	S. 49
Tischtennisdamen in der Bundesliga: Blick nach vorne	S. 50
Louis kommt als neues Getränk gut an	S. 51
Expertentipps	S. 52
Personalien	S. 57
Aktuelles	S. 57

Fortsetzung von Seite 1 Dr. Markus Wrenger hat sich auch sehr positiv auf unsere Abteilungen ausgewirkt. Viele gemeinsame Erlebnisse, zum Beispiel auch auf unseren Rehabilitationswissenschaftlichen Kolloquien in Bremen, Münster, Leipzig, Hamburg, Bochum, Mainz und Karlsruhe, werden wir sicher nie vergessen.

Es gibt viele Menschen, denen ich unglaublich viel zu verdanken habe. Es würde den Rahmen sprengen, alle aufzuzählen. Seit mehr als 42 Jahren bin ich beruflich tätig, davon fünf Jahre als Diplom-Sportlehrer und seit etwa 37 Jahren als operativ- und konservativ tätiger Arzt.

Highlights

Während meiner Dozententätigkeit an der Deutschen Sporthochschule Köln durfte ich viele herausragende Spitzensportler kennenlernen, betreuen und unterrichten, wie zum Beispiel Ulrike Meyfarth, die zweifache Olympiasiegerin im Hochsprung, oder den damals weltbesten Handballspieler Joachim Deckarm, der leider später sehr schwer verunglückte.

**BEKANNTE
PERSÖNLICHKEITEN
(POLITIKER UND UNTER-
NEHMER, SPITZENSORT-
LER UND BERUFSMUSIKER,
BISCHÖFE UND ADELIGE,
UND ANDERE), ABER AUCH
EINFACHE LEUTE SIND MIR
ALS MENSCH UND PATIENT
IN BESTER ERINNERUNG
GEBLIEBEN.**

Während meiner Zeit als Arzt denke ich sehr gerne an sympathische Kollegen, mit denen ich zusammenarbeiten durfte. In Erinnerung bleiben viele Weiter- und Fortbildungen, gelungene Operationen, unglaublich viele Chirotherapien, Neuraltherapien, Akupunkturbehandlungen und wunderschöne Feiern, Wanderungen und Fahrradtouren mit netten Menschen... Langjährige interessante Dozententätigkeiten in Krankenpflegeschulen, an der Volkshochschule und seit 1994 in der Physiotherapieschule „ESTA“ in Bad Driburg haben mir viel Freude bereitet. Bekannte Persönlichkeiten (Politiker und Unternehmer, Spitzensportler und Berufsmusiker, Bischöfe und Adelige, und andere), aber auch einfache Leute sind mir als Mensch und Patient in bester Erinnerung geblieben.

Zu vielen bestehen auch heute noch freundschaftliche Beziehungen.

Außerordentlich erfolgreich waren auch die zahlreichen Symposien in der CHK und im „Gräflicher Park Hotel & Spa“, die gemeinsam mit den Chefärzten der Driburger Kliniken und namhaften Gast-Referenten gestaltet wurden. In bester Erinnerung behalte ich die 1999 ausgerichtete große Orthopädische Fachtagung über „Neue Wege in der Rehabilitation von Musikern“ mit Rehabilitationskonzept und Therapien, einschließlich Akupunkturbehandlungen bei Störungen der Bewegungsorgane. Zuvor behandelte Musiker des Berliner Philharmonischen Orchesters zeigten ihr außerordentliches Können im Theatersaal des Gräflichen Parks.

Welche Highlights habe ich in den letzten beiden Jahren erleben dürfen?

In den Jahren 2013 und 2014 durfte ich aktiv an verschiedenen Veranstaltungen im Kreis Höxter über das Thema „Rheumatische Gelenkerkrankungen“ teilnehmen. Der Geschäftsführer der Kommunalen Gesundheits- und Pflegekonferenz, mein Freund Alfred Wiemers, der Landrat Friedhelm Spieker und der Kreisdirektor und Vorsitzende, Klaus Schumacher, haben zur optimalen Versorgung betroffener Rheumapatienten so genannte Experten zusammengerufen. Die Brakeler Chefärzte Prof. Rolf Haaker und Dr. Michail Govorov, die Rheumatologin Dr. Birgit Avenhaus aus Höxter, der Warburger Chefarzt Dr. Ingo Müller, Karin Antpöhler als Vorsitzende der Rheumaliga und ich bildeten ein sehr gut harmonisierendes Referenten-Team.

Diese Veranstaltungen stießen auf eine enorme Resonanz und waren äußerst gut besucht. Beeindruckend, dass auch bei der Telefonaktion pausenlos die Telefone klingelten und zahlreiche interessierte Patienten im Alter von neun bis über 90 Jahren aus dem gesamten Bundesgebiet ihr Leid klagten und Rat suchten. Ein neunjähriger Junge fragte: „Können junge Menschen auch an Rheuma erkranken?“ Antwort: „Ja, das gibt es leider auch bei Kindern.“

Durch die gemeinsamen Aktivitäten im Kreis und durch meine Teilnahme als Referent im Rahmen des Brakeler Symposiums für Orthopädie und ihre Grenzgebiete haben sich bestehende Freundschaften weiter vertieft.

Wie konnte sich unsere Caspar Heinrich Klinik in den mehr als 25 Jahren immer weiterentwickeln?

Vor mehr als 40 Jahren begann die CHK als Kurklinik für Innere Medizin. Sie wurde vor über 25 Jahren zur AHB-Fachklinik für Innere Medizin und Orthopädie. Aufgrund der hoch qualifizierten Mitarbeiter in allen Abteilungen und der deutlich verbesserten räumlichen Ausstattung (Sporttherapeutisches Zentrum, Physiotherapie-, Physikalische Therapie-, Ergotherapie-Abteilungen, Privatpatienten-Station, moderne Therapiegeräte u. a.) wurde die CHK zu einer Rehabilitationsschwerpunktklinik für Innere Medizin und Orthopädie und zur Fachklinik für Physikalische und Rehabilitative Medizin.

Seit rund 25 Jahren bestehen die Schwerpunkte der Orthopädischen Abteilung in der Behandlung von Gelenkerkrankungen, Wirbelsäulenerkrankungen, Unfall- und Sportverletzungen mit individueller Schmerztherapie. Aufgrund eines sehr erfahrenen Reha-Teams besteht eine große Kompetenz in der Sportmedizinischen und Orthopädisch-Unfallchirurgischen Betreuung und Behandlung von Leistungs- und Breitensportlern.

Durch die Zusatzqualifikationen von Mitarbeitern und die besondere Ausstattung wird die Klinik ab 2015 ein „Kompetenzzentrum für Gesundes GOLFEN“. Hierbei soll der Schwerpunkt in der Betreuung und Behandlung von Hochleistungs-, Leistungs- und auch Breitensportlern gelegt werden. Dabei soll viel Freude an der Bewegung und den geliebten sportlichen Aktivitäten vermittelt werden, so dass eine hohe Lebensqualität erzielt wird.

Ich bin sehr froh und dankbar, dass ich seit mehr als 45 Jahren mit tollen Freunden Leistungssport und mit meiner sportlichen Familie, insbesondere auch mit unseren Enkelkindern, mit großem Spaß viele verschiedene Sportarten betreiben kann. Dabei kommt auch das freudvolle Lachen nie zu kurz: „Lachen ist die beste Medizin!“

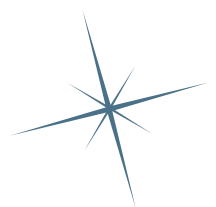
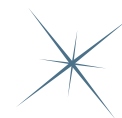
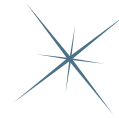
Ein Leben ohne Freude an der Bewegung und auch an der Arbeit habe ich mir nie vorstellen können.

Damit dies weiterhin so bleibt, stelle ich übrigens morgens meinen Wecker seit Jahren eine halbe Stunde früher, absolviere vor dem Aufstehen mein Gymnastikprogramm, fahre gut

gelaunt nach dem Frühstück mit dem Fahrrad in die Klinik und spiele gerne in der Freizeit und im Urlaub Tennis, Tischtennis, Volleyball und Golf oder betreibe verschiedene Wassersportarten. Dass dies alles so gut möglich ist und ich mit netten Menschen zusammen sein darf, stimmt mich froh, hält mich jung und erfüllt mich mit Dankbarkeit.

Ich wünsche allen Mitarbeitern der UGOS und allen netten Menschen mit ihren Familien eine schöne Adventszeit, ein frohes Weihnachtsfest und ein glückliches, gesundes, sportliches und erfolgreiches Neues Jahr.

Ihr Dr. Walter Dürrfeld,
Chefarzt der Orthopädie in der
Caspar Heinrich Klinik, Gräfliche Kliniken



Drei Fragen an:

Christina Wolff, Kaufmännische Assistentin in der UGOS

Als Controllerin der UGOS und Assistentin von Herrn Dörpinghaus ist Ihre Aufgabenpalette ja sehr umfangreich. Welcher Bereich gefällt Ihnen davon am besten?

(Georg Bernard, Leiter Zentraleinkauf)

„Also, als Erstes, und das ist ja das Wichtigste, machen mir alle Bereiche Freude. Mein Aufgabenbereich ist zwar ziemlich umfangreich, aber genau das macht Spaß – er sorgt eben auch für viel Abwechslung.“

Ich darf mit den verschiedensten Mitarbeitern der ganzen Unternehmensgruppe in Kontakt kommen – das ist richtig klasse. Am besten gefällt mir das Fuhrparkmanagement, weil ich mich recht gerne mit Autos beschäftige, und die Budgetphase gefällt mir auch gut. Wir konsolidieren in der Zeit sämtliche Zahlen der Unternehmensgruppe und führen diese zu unserer Mittelfristplanung (für drei Jahre) zusammen. Das ist immer eine anstrengende Zeit, aber auch sehr interessant, und ich kann viele Einblicke in die Unternehmensstrategien erlangen. Nach der Budgetphase freue ich mich dann immer, wenn ich einfach wieder „meine“ Buchhaltung für die Bad Driburger Naturparkquellen machen darf ☺.“

Woher kommt das Faible für Ihr Hobby: das Autofahren?

(Andrea Schäfers, Assistentin des Geschäftsführenden Direktors Gräflicher Park)

„Ganz ehrlich gesagt weiß ich das auch nicht so recht. Ich glaube, das liegt so ein bisschen bei uns in der Familie. Meine zwei Brüder und mein Papa kennen sich ganz gut mit Autos aus. Zuhause haben wir früher auch eher

immer Formel 1 als Fußball geschaut... vielleicht ist das ein Grund?! Wir sind zuhause eben alle so ein wenig ‚autoverrückt‘ bzw. mögen einfach gerne schöne und schnelle Autos und haben Spaß daran, diese zu fahren oder auch einfach nur fahren zu sehen. Also wurde mir das wohl in die Wiege gelegt.“

Wenn du dir was wünschst, welches Auto würdest du dir dann aussuchen und warum bzw. warum findest du, dieses Auto würde zu dir passen?

(Ute Ertner, Controlling UGOS)

„Richtig klasse fänd ich mal so einen alten SL von Mercedes oder einen alten Aston Martin – die finde ich richtig chic. Mir würde aber auch ein Aston Martin Vanquish oder ein Audi R8 gefallen – wenn ich ein bisschen träumen darf. Ich finde diese Autos einfach richtig schön. Mir gefällt aber auch mein Auto (Audi A3) ganz gut – ich denke der passt auch am ehesten zu mir, weil er am praktischsten ist und für mich auch ganz nett aussieht.“



Christina Wolff
(Foto: Karen Walterscheid)

WEIHNACHTSGRUSS

Liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, liebe UGOS-Familie,

das Jahr 2014 war sicher eines der turbulentesten Jahre auf der Weltbühne. 100 Jahre nach dem Beginn des Ersten Weltkriegs gab es rund

um den Erdball mehr Kriegshandlungen als je zuvor. Krieg ist eine Ursache dafür, dass sich nach Angaben der UNO-Flüchtlingshilfe derzeit weltweit fast 51,2 Millionen Menschen auf der Flucht befinden – eine wahnsinnig hohe Zahl. Auch bei uns in Bad Driburg im Clemensheim finden Flüchtlinge aus der ganzen Welt inzwischen Asyl, und wir fühlen mit diesen Menschen, die alles verloren haben. Was aber können wir tun? Was kann jeder einzelne persönlich tun, und wo fängt es an?

Die Familie ist die kleinste Einheit in der Gesellschaft. Jeder kann seinen Teil dazu beitragen, dass dort eine friedliche Atmosphäre herrscht. Auch für unsere UGOS-Familie wünsche ich mir das. Offen aufeinander zugehen, einander mit Respekt begegnen, eine gute Kommunikation pflegen, mögliche Konflikte gemeinsam lösen. Das sollte eine Selbstverständlichkeit für jeden Mitarbeiter innerhalb unserer Unternehmens-

gruppe sein; es ist vor allen Dingen auch eine wichtige Grundlage für unseren Erfolg als Familienunternehmen in den letzten über 230 Jahren. So lange am Markt zu sein ist nur zu schaffen, wenn wir nachhaltig denken und das Unternehmen permanent weiterentwickeln.

Das soll auch die Maxime für die Zukunft sein, damit wir auch für die zukünftigen Generationen Werte schaffen. Dies geht aber nur mit dem vollen Engagement jedes einzelnen Mitarbeiters. Jeder Einzelne muss sich immer weiter verbessern und auch Optimierungspotenzial innerhalb der Gruppe erkennen und nutzen. Stillstand ist Rückschritt. Auch in punkto Nachhaltigkeit kann jedes Mitglied der UGOS-Familie seinen Beitrag leisten und mit den vorhandenen Ressourcen sensibel umgehen. Nachhaltiges Denken bedeutet für mich persönlich aber nicht nur, im Einklang mit der Natur zu leben, sondern auch Verantwortung gegenüber

den Mitarbeitern zu übernehmen und das kulturelle Erbe in der Region zu erhalten. Meine Frau engagiert sich an dieser Stelle unglaublich hartnäckig – die jüngste „Ballernernte“ war mal wieder ein Meilenstein im kulturellen Leben Bad Driburgs.

Nachhaltigkeit hat auch etwas mit Regeneration zu tun, und dafür sollten wir uns jetzt auch als UGOS-Familie die Zeit nehmen. Wir alle können sehr dankbar sein, trotz der vielen Turbulenzen um uns herum ein paar ruhige, erholsame Tage zum Jahresende erleben zu können. Ich wünsche Ihnen und Ihren Familien daher von Herzen ein besinnliches Weihnachtsfest. Mit voller Kraft können wir dann alle gemeinsam in ein erneut erfolgreiches Jahr starten. Ich freue mich auf das neue Jahr mit Ihnen und bin gespannt, was es uns bringen wird!

Ihr Marcus Graf von Oeynhausensierstorff



Marcus Graf von Oeynhausensierstorff
(Foto: Sascha Reichert)

Von (un)erfüllten Träumen und Kindheitstraumata

WEIHNACHTSGESCHENKE IN DER UGOS

Über welche Geschenke haben wir uns als Kinder besonders gefreut und vor welchen gruseln wir uns heute noch? Die Barbie, die im Dunkeln leuchten konnte, eine Carrera-Bahn oder doch ein kratziger Wollpullover, dessen Fusseln der pflichtbewusste Träger irgendwie ständig auf der Zunge hatte – Kristina Schütze (Director Public Relations UGOS) hat in der UGOS gefragt. An welche Geschenke erinnert ihr euch ganz besonders und inwiefern beschenkt ihr deshalb vielleicht heute eure Kinder genau so oder ganz anders?

ULI BRÖDLING (56), Leiter Technik Gräflicher Park

„Ich bin ja schon ein bisschen älter und da gabs nicht so viel zu Weihnachten, deshalb haben wir uns über alles gefreut. Schreckliche Geschenke gab es für uns nicht! Ganz besonders gefreut habe ich mich damals über eine elektrische Eisenbahn von „Trix“, daran erinnere ich mich noch sehr gut und besitze diese auch noch. Neben zwei Töchtern (25 und 30) habe ich auch einen Sohn (33) – der hat natürlich auch eine elektrische Eisenbahn bekommen, von „Märklin“, die von Jahr zu Jahr erweitert wurde. Papa musste ja was zum Spielen haben... Heute steht die Eisenbahn eingemottet auf dem Dachboden, aber vielleicht freut sich ein Enkel ja auch mal darüber, oder der Opa, wenn er einmal Rentner ist.“



Uli Brödling
(Foto: Karen Walterscheid)

KRISTINA GUSE (29), Gesundheits- und Krankenpflegerin Caspar Heinrich Klinik, Gräfliche Kliniken

„Mein Bruder und ich wussten damals schon immer, wo unsere Eltern die Weihnachtsgeschenke versteckt hatten! Dann gab es endlich das erste Handy... Vorne auf der Verpackung vom neuen Handy inklusive Handykarte stand natürlich auch die neue Handynummer! Diese war schnell abgeschrieben und unter Freunden und Bekannten verteilt. An Heilig Abend wurde dann mit großer Vorfreude das neue Handy in Empfang genommen. Als die Karte im Handy drin war, bimmelte das Handy auch gleich freudig los, mit vielen Weihnachtsgrüßen von Freunden! Meine Eltern hatten ein großes Fragezeichen über dem Kopf, wie denn bitte alle schon an die Handynummer gekommen sind, da ich das Handy ja gerade erst bekommen hatte...“



Kristina Guse
(Foto: Privat)

CHRISTINA KRAUSE (27), Gesundheits- und Krankenpflegerin Caspar Heinrich Klinik, Gräfliche Kliniken

„Damals glaubte ich noch an das Christkind; wir saßen mit Mama immer in der Küche und lasen eine Weihnachtsgeschichte oder spielten Brettspiele. Die Türen rings um unser Wohnzimmer waren stets verschlossen. Leises Rascheln hörte man hin und wieder hinaus, und dann kam das lang ersehnte Schellen der goldenen Klingel, die immer auf unserem Kaminofen stand und nur Weihnachten ihren Einsatz fand. Das war das Zeichen, dass das Christkind da war! Ein kurzer Moment – und husch – war es bereits eilig weitergezogen zum nächsten Kind, so dass wir es nie zu sehen bekamen. Bis wir uns eines Jahres fragten, warum immer nur Mama mit uns in der Küche saß... 😊 Ich bin selbst gespannt, wie wir das Ganze die nächsten Jahre für unseren Sohn Louis, fast zwei Jahre alt, verpacken werden.“



Christina Krause
(Foto: Privat)

DANIEL HENKENÖTTER (41), Zentrale Lohnbuchhaltung UGOS mit Tochter Nele (3)

„Also, bei der Frage ist mir sehr schnell meine Dampfmaschine eingefallen. Die fand ich toll. Damit konnte man richtige kleine Maschinen antreiben. Ich muss unbedingt mal meine Mutter fragen, ob es die noch gibt. Eigentlich hat meine Mutter ja von früher alles aufbewahrt. So richtig gehasst habe ich kein Geschenk. Aber Kleidungsstücke haben wohl nicht gerade Begeisterungstürme ausgelöst. Ich finde, Geschenke sollen Spaß machen und die Kreativität fördern. Der praktische Nutzen muss jetzt nicht unbedingt im Vordergrund stehen. So suchen wir auch die Geschenke für unsere Kinder aus. Wenn sie dann noch aus Holz sind, um so besser.“



Daniel Henkenötter mit Tochter Nele
(Foto: Privat)

PETRA WÜLLNER (51), Assistentin Personalleitung, UGOS

„Meine Kindheitserinnerungen an Geschenke zu Weihnachten sind eigentlich nur positiv. Die einzig eher negativen Geschenke waren die für die „Aussteuer“ (so was gibt es heute gar nicht mehr, glaube ich), die ich im Alter von so elf, zwölf Jahren regelmäßig erhielt. So gab es dann Tischdecken mit Monogramm, Silberbesteck und Handtücher. Diese „Familientradition“ führe ich bei meinen Kindern nicht mehr fort!“

Simone Wolf, Petra Wüllner und Sara Wüllner (von links)
(Foto: Andreas Wüllner)



MARTIN HEUEL (41), Controlling Gräfliche Kliniken mit Tochter Emily (9)

„Weihnachten ist bei uns immer ein großes Familienfest gewesen. Die Spannung, die sich bei meinen vier Geschwistern und mir bis zur Bescherung steigerte – bis zum erlösenden Rufen der Eltern bzw. dem Ertönen der Weihnachtsglocke habe ich besonders geliebt.

Grundsätzlich war immer der süße Teller ein Highlight. Wenn Anziesachen wie Strümpfe etc. unter dem Weihnachtsbaum lagen, interessierte mich das nicht so sehr. Große Freude kam natürlich bei neuen Spielzeugautos auf. Ich erinnere mich noch an einen Siku-Kran, der immer noch existiert. Auch die Weihnachtsserien, die zwischen den Feiertagen liefen (zum Beispiel „Timm Thaler“, „Silas“ etc.), waren eine spannende Unterhaltung, da man früher ja nicht so viel Fernsehen geschaut hat.

Bemerkenswert ist, dass es heute ganz ähnlich abläuft. Meine Tochter bekommt auch etwas Nützliches sowie ein paar Dinge zum Spielen. Allerdings freut sie sich auch über Kleidung. Es gibt wohl doch einen kleinen Unterschied zwischen Mädchen und Jungen.“



Martin Heuel mit Tochter Emily
(Foto: Privat)

ELISABETH RESKE (45), Sekretariat Bad Driburger Naturparkquellen mit Hund Rufus sowie den Söhnen Lennart (16) und Janus (14)

„Eigentlich habe ich mir durch meine ganze Kindheit einen Hund gewünscht. Aber wie es mit den Eltern so ist, wurde dieser verboten. Da ich aber so traurig darüber war, bekam ich an einem Weihnachtsfest, ich war vermutlich sechs oder sieben Jahr alt, einen großen Stoffhund. Ich war überglücklich. Von da an war dieser Hund mein liebstes Spielzeug. Irgendwann ist er im Spielzimmer meiner Kinder gelandet. Er hat mich also lange begleitet.

Viele Jahre später, im Kreise meiner eigenen Familie, konnte ich mir diesen Wunsch nach einem eigenen Hund erfüllen. So sind wir zu unserem Rufus gekommen, ich denke, vielen ist er bekannt.

Heute versuche ich ebenfalls, wie meine Eltern, die Wünsche unsere Kinder zu respektieren und, wenn möglich, zu erfüllen.“



Elisabeth Reske mit Hund Rufus und ihren Kindern Lennart und Janus
(Foto: Privat)

MAGDALENA HANSELMANN (32), Physiotherapeutin Park Klinik, Gräfliche Kliniken

„Wie jedes Jahr saß ich mit Vorfreude und Herzklopfen unter dem Weihnachtsbaum und bekam von meinen Eltern zwei vielversprechende Päckchen. Mit freudiger Erwartung auf meine Reaktion und der Anmerkung „Du hast dir das schon so lange gewünscht“, nahm ich das liebevoll verpackte Geschenk. Doch kaum war das Papier ab, fragte ich mich, wie meine Eltern auf so eine absurde Idee gekommen seien... Die Vorgeschichte: Als die ersten schnurlosen Telefone rauskamen,

wollte ich für uns unbedingt auch so ein tolles hochmodernes Gerät. Nach monatelangen Bitten dachte sich mein Vater: Warum nicht das Praktische mit dem Nützlichen verbinden?! Somit hielt ich am besagten Heiligabend das neue Telefon in der Hand. Ich will betonen, dass es „der Familie“ dienen sollte, und behauptete, dass sich meine Eltern an diesen Weihnachten selbst beschenkt haben.

Die große Hoffnung lag nun auf dem zweiten Päckchen. Als ein Lockenstab hervorkam (für mich, die keine Locken mag), war die Enttäuschung allzu groß! Anstandsweise zauberte ich ein gequältes Lächeln aufs Gesicht und bedankte mich trotzdem, um meine Eltern nicht zu enttäuschen. Den Lockenstab besitze ich bis heute – unbenutzt in der hintersten Schublade.

Aber ich kann mich auch an ein für mich sehr bedeutendes Geschenk aus meiner Kindheit erinnern. Ich muss damals fünf Jahre alt gewesen sein und war total überfordert und reizüberflutet, da ich Päckchen von meinen Eltern, Großeltern und Tanten auszupacken hatte. Den meisten Sachen schenkte ich fünf Minuten an Aufmerksamkeit und legte sie dann desinteressiert zur Seite. Lediglich von meinem Opa bekam ich einen sehr, sehr kleinen Plüschhund geschenkt – das kleinste und am wenigsten teure Präsent, aber es hatte für mich den persönlichsten Wert. Ich liebte diesen kleinen Hund und hab ihn noch jahrelang mit mir getragen. An das andere Zeug kann ich mich nicht mal mehr richtig erinnern.“



Magdalena Hanselmann
(Foto: Privat)

CHRISTINE LANCASTER (31), Bankett-Sales Gräflicher Park mit Jack (2)

Ich kann mich an viele schöne Weihnachtsgeschenke aus meiner Kindheit erinnern, vor allem die großen Pakete, die von der Oma aus Thüringen kamen. Man glaubt es heute kaum, aber dadurch, dass wir keine Telefone hatten, wurden die persönlichen Weihnachtsgrüße und Freudenschreie beim Auspacken der Geschenke „vom Weihnachtsmann“ auf Kassette aufgezeichnet und ebenfalls mit der Post hin und her geschickt.

Beschwerden über schreckliche Geschenke in irgendeiner Form würde ich mich nie, denn ich kann mich immer wieder an die erwartungsvollen Augen unserer Eltern erinnern, wenn wir Kinder die Geschenke auspackten, um die Freude in unseren Augen zu sehen. Und wenn es mal nicht das war, was ich mir gewünscht hatte, strahlte ich trotzdem über beide Ohren, einfach um auch meinen Eltern eine Freude zu machen.

Heute kann ich das sehr gut verstehen. Was gibt es Schöneres, als kleine Kinderaugen an Weihnachten strahlen zu sehen. Trotzdem möchten wir nicht zu viel schenken und überlegen ganz genau, was wir kaufen für einen so kleinen Menschen, der das alles noch gar nicht richtig versteht. Natürlich möchte man alles geben, was man hat, und sein Kind verwöhnen, was sich jedoch auch zum Nachteil entwickeln kann. Ich selbst weiß die vielen Spielzeuge für meinen Sohn zu schätzen, weil ich früher nicht so viel hatte. Was aber nimmt er in die Zukunft mit, wenn er immer alles hat? Somit sind auch die Paten, Omas und Opas angehalten, ein gemeinsames Geschenk oder lieber etwas fürs Sparkonto zu schenken, damit die Geschenke wohl dosiert sind.

Ein wichtiges Geschenk an Weihnachten sind für uns auch die Menschen, die wir lieben, und die gemeinsame Zeit mit ihnen zu genießen. Auch diese Werte versuchen wir unserem Sohn beizubringen, damit es an diesen Tagen später nicht nur um das tollste Videospiele oder Lego-Schiff geht. Mal sehen, ob wir das schaffen...

Allen eine schöne Zeit mit den Lieben und frohe Feiertage!



Christine und Jack Lancaster
(Foto: Privat)

„Ballenernte“ im Gräflichen Park

BUNTE KUNSTWERKE SIND BIS ENDE JANUAR ZU SEHEN



Erntehelfer unter sich!
(Fotos: Silvia Schonheim)

Besonders für die Erntehelfer des Kunstprojekts war die „Ballenernte“ des Berliner Künstlers Michael Beutler ein einmaliges Erlebnis. „Alle haben großen Spaß“, sagte Lehrer Severin Girolstein und beobachtete dabei, wie einige seiner Schüler in die bunten Strohalm-Berge sprangen. Gemeinsam mit zwölf Mädchen und Jungen der Klasse 6b des Gymnasiums St. Xaver gehörte Girolstein zu den zahlreichen Erntehelfern. Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff begrüßte als Vorsitzende der Diotima Gesellschaft, Veranstalterin des Projektes, aber auch etliche Erwachsene zu dieser generationenübergreifenden Aktion. Mitglieder des Kulturvereins Kulturgut Holzhausen packten am Sonntag ebenso mit an wie Mitglieder des Kunstvereins ARTD Driburg oder auch einige Zuschauer.

Die Ballen waren bereits einige Tage zuvor von München – wo sie in einer ähnlichen Aktion zwischen den Pinaotheken entstanden und ausgestellt waren – nach Bad Driburg transportiert worden. Und so galt es für die Erntehelfer zunächst einmal die Ballen zu entwickeln und die farbigen Strohhalme zum Sangriatrinken neu anzuordnen.

„Jeweils zwei Bahnen legen wir aus“, rief Künstler Michael Beutler seinen



Der Berliner Künstler Michael Beutler (Mitte) hat seinen Erntehelfern, hier dem Lehrer Severin Girolstein (links) und Wolfgang Harhausen (rechts) vom Verein ARTD Driburg, zunächst beim Entwickeln der Ballen geholfen. Die losen Trinkhalme haben die Projektteilnehmer neu angeordnet und zu neuen Ballen pressen und wickeln lassen.

Die „Ballenernte“ hat den Zuschauern genauso viel Spaß gemacht wie den Helfern Chantal Volmary, Charlotte Groddeck, Lara Klunker (vorne von links), Laura Ring, Inga Buddenberg und Anna Stöver (hinten von links). Mitangepackt haben neben zwölf Sechstklässlern des Gymnasiums St. Xaver auch Mitglieder des Kulturguts Holzhausen und des Kunstvereins ARTD Driburg.





Die von den Schülern und Künstlern ausgelegten Trinkhalme sind von einem Traktor mit Strohballenpresse zu neuen Kunstwerken zusammengefasst worden.

Künstler Michael Beutler und Initiatorin Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff waren glücklich über den großen Zuspruch und die ansteckende Fröhlichkeit zur Ballenernte.

Helfern zu. Und so entstanden ganz neue Kunstwerke auf der Wiese. Die Jungen der Klasse 6b gestalteten etwa einen Ballen in den Vereinsfarben des TuS Bad Driburg.

„Das Pressen und Wickeln der Trinkhalme funktioniert wie bei Stroh, das haben wir vorher in einem Testlauf ausprobiert“, erklärte Michael Katt, der den Traktor mit Strohballenpresse über die Wiese steuerte. Unterstützt wurde er von Daniel Thiel. Beide arbeiten bei der Firma Agravis Technik Saltenbrock in Warburg und waren bereits einen Tag zuvor mit ihren modernen Geräten angereist.

Bis Ende Januar bleiben die rund 60 Ballen auf der Wiese zwischen Gräfin-Margarete-Allee und Moritz-Allee öffentlich zugänglich liegen. Danach wird das Kunstprojekt sicherlich von Künstler Michael Beutler weitergeführt: „Nach der Aktion in München gab es auch schon Anfragen aus Fernost. Vielleicht spielen wir aber auch die natürliche Routine der Strohernte weiter und die Ballen werden in einer Scheune gestapelt und ausgestellt. Nur gegessen werden diese Halme am Ende wohl eher nicht.“

Silvia Schonheim, Redakteurin Westfalen-Blatt, Redaktion Bad Driburg/Brakel



Am Ende des Kunstprojektes sind neue, bunte Ballen aus der Presse gefallen. Johann von der Borch (links) vom Kulturgut Holzhausen hat einen der ersten Rundballen in Empfang genommen. Die modernen landwirtschaftlichen Geräte haben Daniel Thiel (rechts) und Michael Katt von der Firma Agravis Technik Saltenbrock aus Warburg bedient.

Dankeschön für Treue – Unternehmen profitiert in jeder Hinsicht

FAMILIE GRAF VON OEYNHAUSEN-SIERSTORPFF EHRT JUBILARE DES UNTERNEHMENS

Vier mal 40 Jahre, 13 mal 25 Jahre und vier mal Treue bis zum Ruhestand – dafür bedankte sich Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff Ende Oktober bei 21 seiner Mitarbeiter. Getreu der Tradition, die bereits sein Vater Graf Caspar eingeführt hatte, empfing der Inhaber der UGOS die Jubilare und alle in den Ruhestand gehenden Mitarbeiter. Diese arbeiten teilweise schon über mehrere Familiengenerationen im Gräflichen Park, den Gräflichen Kliniken oder bei den Gräflichen Quellen.

„Einige der Mitarbeiter, die ich heute ehre, kenne ich schon seit meinem Teenager-Alter“, verdeutlicht Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff die Zeitspanne, über die einige der Mitarbeiter dem Bad Driburger Traditionsunternehmen die Treue gehalten haben. „Weil wir selbst ein Familienunternehmen sind, das in der inzwischen siebten Generation geführt

wird, schätzen wir diese Loyalität in einem sehr hohen Maße. Mir ist es ganz wichtig, das in einer persönlichen Atmosphäre jedem einzelnen gegenüber zum Ausdruck zu bringen, denn die Mitarbeiter sind ja die Seele jedes Betriebes unserer Gruppe.“ Das Kerngeschäft der UGOS – Dienstleistungen –

profitiere darüber hinaus in jeder Hinsicht von Mitarbeitern, die das Unternehmen gut und lange kennen.

DAS KERNGESCHÄFT DER UGOS – DIENSTLEISTUNGEN – PROFITIERE DARÜBER HINAUS IN JEDER HINSICHT VON MITARBEITERN, DIE DAS UNTERNEHMEN GUT UND LANGE KENNEN.

Vier 40- und dreizehn 25-jährige Jubiläen Maria-Elisabeth Falke, seit 1974 in der Finanzbuchhaltung der Holding, wollte eigentlich Krankenschwester werden, ihr buchhalterisches Talent wurde dann aber noch rechtzeitig im Rahmen eines Ferienjobs ent-

deckt. Ihrer wahren Bestimmung zugeführt wurde auch Christa Schreiber erst als Mitarbeiterin des Gräflichen Parks: Seit 1974 terminiert die gelernte Verkäuferin Anwendungen für das Therapiezentrum, **Fortsetzung auf Seite 8**



Wurden am letzten Mittwoch im Oktober im Gräflichen Haus geehrt (von links): Maria-Elisabeth Falke, Christel Weskamp, Franz Bönninghausen, Christa Schreiber, Anita Schlosser, Bodo Zickler, Luise Schrader, Ursula Kunze, Marie-Luise Schiwiek, Edeltraud Budde, Norbert Golüke, Nicole Reifenscheid, Jordis Robrecht, Monika Vergin, Gastgeber Annabelle und Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff sowie Antonius Gnade und Franz Schlüter. (Foto: Lutz Peter Reuter)

Fortsetzung von Seite 7 erstellt Abschlüsse und hat den Überblick über den Kartenverkauf für die Kulturevents – ist also kurz gesagt eine der guten Seelen im Gästeservice-Center. Masseurin Agnes Suermann geht nun nach 40 Jahren im Therapiezentrum in den Ruhestand, bleibt dem Gräflichen Park aber als Aushilfe weiterhin erhalten. Während das Herz von Franz Bönninghausen privat dem Fußballverein Schalke 04 gehört, schlägt es bei den Bad Driburger Naturparkquellen für die Produktion, das Zentrum des Betriebs. Seit 40 Jahren mischt und füllt er dort die verschiedenen Getränke, und seit 20 Jahren ist er auch Führer einer Schicht.

Die Bad Driburger Naturparkquellen haben aber noch einen weiteren Jubilar: Bodo Zickler ist seit 25 Jahren als Staplerfahrer für den Brunnen tätig, hilft aber auch oft als Fahrer aus. Ein Vierteljahrhundert für den Gräflichen Park arbeiten Marie-Luise Schiwiek (Kaltmoorpackungen), Luise Schrader (Therapiezentrum) und Nicole Reifenscheid (Zimmermädchen).

Die meisten Jubilare zählt in diesem Jahr die Caspar Heinrich Klinik: Chefarzt Dr. Walter Dürrfeld hat der Orthopädie in seinen 25 Dienstjahren seinen ganz persönlichen Stempel eingeprägt. Dabei geholfen hat unter anderem auch Edeltraud Budde, die in ihren 25 Jahren Betriebszugehörigkeit nicht nur im medizinischen Schreibbüro gewirkt, sondern auch im Chefarztsekretariat ausgeholfen hat. Franz Schlüter, gelernter Koch, hat seine 25 Jahre entsprechend seiner Ausbildung in der Küche der Klinik gearbeitet und Birgit Sonntag ihr Vierteljahrhundert als medizinische Bademeisterin und Masseurin in der physikalischen Therapie der Caspar Heinrich Klinik.

Jordis Robrecht (Chefarztsekretärin) ist seit 25 Jahren die gute Seele der Neurologie in der Marcus Klinik. Anneliese Bruchhausen arbeitet in der Klinik an der Brunnenstraße als Krankenschwester und hat ebenfalls ihr 25-jähriges

Jubiläum. Die Park Klinik darf sich seit 1989 auf Norbert Golüke in der Bäderabteilung, Antonius Gnade in der Haustechnik und Ursula Kunze als Spül- und Küchenhilfe verlassen.

Verabschiedungen in den Ruhestand

Wäsche und Wandern sind die zwei W, die im Leben von Monika Vergin eine große Rolle gespielt haben: Seit 2003 war sie in der Wäscherei des Gräflichen Parks tätig, jetzt – im Ruhestand – kann sie sich auf das Wander-W konzentrieren. Christel Weskamp arbeitete im Gräflichen Park immer unmittelbar mit Patienten und Gästen; im Therapiezentrum und der Wasserausgabe in den Brunnenarkaden stellte sie seit 1992 ihre Kontaktfreudigkeit unter Beweis. Anita Schlosser geht nach 30 Jahren in der Park Klinik in den Ruhestand. In dieser Zeit war sie unter anderem Wirtschaftsleiterin, hat das Haus dekoriert und das Magazin sowie die Wäsche verwaltet. Renate Mügges Herz brennt auch fürs Wandern; nun kann die ehemalige Chefarztsekretärin der Kardiologie in der Caspar Heinrich Klinik dieser Leidenschaft nach Herzenslust im Ruhestand fröhnen.

Dass die Mitarbeiter der UGOS im Durchschnitt zwölf bis 15 Jahre die Treue halten, sei ein nicht zu unterschätzender Faktor im Wettbewerb, sagt Lutz Peter Reuter, Leiter Zentralbereich Personal des Unternehmens. „Die lange Betriebszugehörigkeit wirkt sich nicht nur positiv auf die Qualität unserer Dienstleistungen aus. Im Kampf um die weniger werdenden Fachkräfte – gerade hier im ländlichen Raum – erleichtert uns jeder gut ausgebildete Mitarbeiter, der im Unternehmen bleibt, natürlich die Arbeit. Darüber hinaus spricht sich eine hohe Attraktivität als Arbeitgeber natürlich herum, so dass wir neue Fachkräfte leichter akquirieren können.“

Kristina Schütze, Director Public Relations UGOS

Akzente setzen für die Zukunft

STADTJUBILÄUM 2015 – 725 JAHRE BAD DRIBURG



Im Jahr 2015 begeht Bad Driburg sein 725-jähriges Stadtjubiläum. Natürlich gibt es viele Möglichkeiten, ein solches Jubiläum zu begehen. Wir haben uns dazu entschlossen, Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft mit einzubeziehen, denn Bad Driburg hat sowohl ein verpflichtendes Erbe als auch vielversprechendes Entwicklungspotenzial. Darauf gilt es aufzubauen, um in Zeiten demografischer Veränderungen und des gesellschaftlichen Wandels gute Voraussetzungen für die Gestaltung unserer Zukunft zu schaffen. Tradition und Moderne werden also thematisiert.

Bad Driburg für seine Bewohner und Gäste

Unser Stadtjubiläum soll deshalb auch Gelegenheit bieten, neue Ideen für Bad Driburg zu entwickeln: Ideen, die realistisch und mutig zugleich sind, die den Menschen dienen und in die Zukunft unserer Stadt gerichtet sind. Konkret soll die Identifikation der Bürger mit ihrer Stadt gestärkt und Bad Driburg als attraktiver Ort für Gäste und Bewohner präsentiert werden. Wir möchten im Jahr 2015 nicht nur feiern, sondern auch Akzente setzen. Mit der Vorbereitung wie auch teilweisen Umsetzung dieser Aufgaben sind die Bad Driburger Touristik GmbH und die städtische Wirtschaftsförderung sowie das Hauptamt betraut.

Bislang wurden etliche Grundsätze entwickelt: Die Nutzung des Stadtjubiläums zur Bündelung möglichst vieler Kräfte in der Stadt, die über das Jubiläumsjahr hinaus weiter wirken sollen. Als besonders wichtig erachten wir die Partizipation bzw. Bürgerbeteiligung mit der Einbringung von Bürgerideen, da sich das Jubiläum auf die Stadt als Kommune bezieht. Die ersten Vorbereitungen gehen bis in den Sommer 2013 zurück, in welchem bereits auf das Jubiläumsjahr aufmerksam gemacht und erste Konzepte entwickelt wurden. Bereits um die Jahreswende 2013/2014 war das Jubiläumslgo kreiert: ein Feuer-

werksball oberhalb der alten Stadtmauer und des ehemaligen östlichen Stadttors.

Eine breitgefächerte Auswahl von Aktivitäten und Projekten wird das Jubiläumsjahr in den Mittelpunkt stellen. Das Jubiläumsprogramm richtet sich dabei an eine dem Ort typische breite Öffentlichkeit aus Nah und Fern. Bereits an dieser Stelle sollen einige Projekte und Aktivitäten vorgestellt werden: Die Sensibilisierung für die historische Entwicklung Bad Driburg ist eine der Kernaufgaben des Jubiläums. Zu diesem Zweck wird die Geschichte Bad Driburgs nicht nur erstmals umfassend und populärwissenschaftlich in einem neuen Stadtgeschichtsbuch aufgearbeitet, sondern auf dem neu lancierten barrierearmen Stadtrundgang einem breiten Publikum auf vielseitige Art und Weise unmittelbar in der Innenstadt zugänglich gemacht.



Made in Bad Driburg

Ereignisse wie Jubiläen in größerem Umfang ziehen stets Geschäftsideen an: von fertigen Konzepten Dritter über Projektvorschläge bis hin zu kleinen Souvenirs. Vieles aber wollen wir selber erarbeiten und gestalten: Dazu gehört auch die Erstellung eines „Made in Bad Driburg“-Pakets mit Produkten von ortsansässigen Unternehmen, welches Bürger als Einladung kostenlos an Freunde und Verwandte versenden und Gäste als nettes Souvenir mitnehmen können. Ebenso werden neue Projekte wie der Jubiläumsladen die Bad Driburger Innenstadt noch attraktiver machen. Bürger, Vereine, Initiativen und Existenzgründer sind aufgerufen worden, Ideen zu entwickeln und zum Beispiel freistehende Ladenlokale zu nutzen. Auch dieses Projekt wird von Seiten der Stadt begleitet.



Das Jubiläumsjahr als Dach

Darüber hinaus wird das Jubiläumsjahr von Initiativen aus der Bevölke-

Feste sind in Bad Driburg immer gut besucht. Das Stadtjubiläum wird die Besucherzahlen der vergangenen Jahre noch toppen, erhoffen sich die Veranstalter. (Fotos: Wirtschaftsförderung Bad Driburg und Bad Driburger Touristik)



rung, von Vereinen, von Kulturschaffenden und aus der Wirtschaft geprägt sein. Im Rahmen einer breit angelegten Mitmachkampagne sollen im Jahr 2015 über 150 Aktivitäten – von kleineren Anlässen bis hin zu größeren Projekten – unter dem Dach des Stadtjubiläums vereint werden. Damit soll das Jubiläum zeitlich und inhaltlich möglichst breit und auf vielfältigste Art und Weise wahrgenommen werden. Projekte, welche eingereicht und umgesetzt werden, erhalten das Jubiläumslabel und werden in die Gesamtkommunikation des Jubiläumsprogramms einbezogen. Geplant, umgesetzt und finanziert werden die Mitmachprojekte von den jeweiligen Akteuren.

Das Festwochenende als Höhepunkt

Allein der September und frühe Oktober 2015 warten mit einer Palette von attraktiven Veranstaltungen auf: Nach jetzigem Stand wird erstmals ein Tag der Vereine und ein Empfang für Neubürger ausgerichtet werden, dem sich eine Woche später die traditionelle Gewerbeschau anschließen wird.

Einen Höhepunkt bildet das Festwochenende mit dem Stadtfest, einem Spiel ohne Grenzen und dem Festumzug, der sich aber inhaltlich etwas von dem des Jubiläumsjahres 1990 absetzen wird. Selbstverständlich werden hochrangige Künstler – Individualisten wie Thomas Philippen

Fortsetzung auf Seite 10



Die Veranstaltungsreihe inklusive Fest soll die Kurstadt für alle Generationen erlebbar machen.

Fortsetzung von Seite 9 oder Gruppen wie die Robin Masters Band, die Rexis oder Maniac – die verschiedenen Aktionen künstlerisch begleiten.

Verortung im gesamt-historischen Zusammenhang

Wie bereits 1990 fällt unser Stadtjubiläum mit einem nationalen Ereignis zusammen: die 25 Jahre der Deutschen Einheit in Europa und die Partnerschaft mit unserer Patengemeinde Uebigau-Wahrenbrück sollen im Rahmen eines Festakts am 2. Oktober gewürdigt werden. Im Rahmen eines Schulwettbewerbs gilt es in dem Zusammenhang, Themen zur Deutschen Teilung, Vereinigung und Europäischen Integration zu bearbeiten, die im Rahmen des Festakts ausgezeichnet werden sollen.

Kommunikation und Sponsoring

Nicht unerwähnt bleiben darf die mediale Umsetzung und das Sponso-

ring: Die inhaltliche Umsetzung des Jubiläumsjahres wird in einem Wechselspiel zwischen den Medien Print, Radio, Web und Social Media erfolgen. Insgesamt wird ein medienübergreifendes und umfassendes Kommunikationsprojekt entstehen. Ein solches Projekt kann zudem nur als Gemeinschaftswerk zwischen der öffentlichen Hand und privatwirtschaftlichen Partnern realisiert werden. Diesem Umstand trägt das Sponsoring des Stadtjubiläums Rechnung. Eine aktive Zusammenarbeit, ein ausgewogenes Verhältnis von Leistung und Gegenleistung sowie ein gemeinsames Ziel – nämlich den Standort Bad Driburg zu stärken – prägen die Partnerschaft zwischen dem Veranstalter und den Sponsoren.

Viele der in den vergangenen Jahren durchgeführten privaten und öffentlichen Anstrengungen, wie die Sanierung der Lange Straße, der neue Stadtrundgang oder touristische



Maßnahmen, sind bereits Bestandteile eines Gesamtkonzepts. Zuletzt wurde der Stadt Bad Driburg nach erfolgreichem Wettbewerb durch die Landesregierung der Titel einer „Europaaktiven Kommune“ verliehen. Darauf gilt es im oben genannten Zusammenhang aufzubauen – wozu alle Akteure in der Gemeinde Bad Driburg aufgerufen sind!

Bekannte Künstler wie Thomas Philipzen sollen die Veranstaltungen auch für Besucher von außerhalb besonders attraktiv machen.

Sylvie Thormann, Geschäftsführerin Bad Driburger Touristik GmbH, und Dr. Heinz-Jörg Wiegand, Städtische Wirtschaftsförderung Bad Driburg

Gas für die UGOS

GÜNSTIGE MARKTPREISE FÜR DIE JAHRE 2015 UND 2016 GESICHERT



Als Leiter des Zentraleinkaufs der UGOS konnte Georg Bernard nun auch beim Gas deutliche Einsparungen erreichen. (Foto: Sascha Reichert)

Im August 2014 wurde die Gasbelieferung für die Unternehmen der UGOS neu vergeben. Bisher waren die einzelnen Unternehmen noch bei unterschiedlichen Gasanbietern unter Vertrag. Im Zuge einer Gesamtausschreibung, an der zehn regionale und überregionale Anbieter teilnahmen, konnte der Gesamtauftrag nun an einen Anbieter vergeben werden.

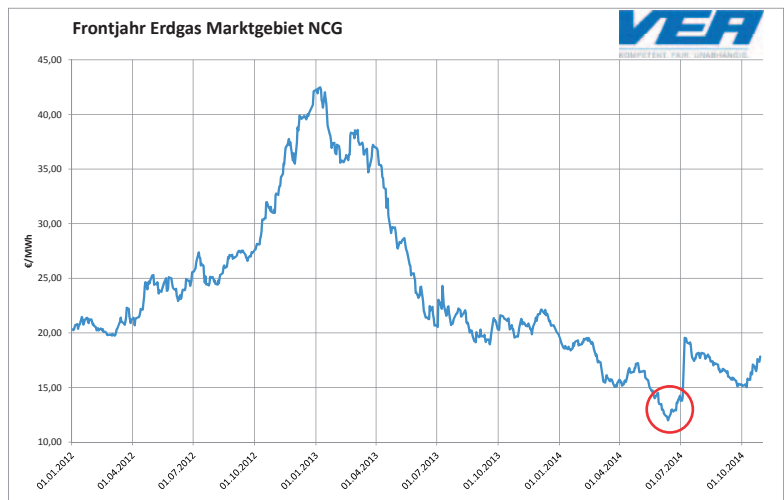
Wie auch beim Strom gibt es beim Gas unterschiedliche Bestandteile, welche den Gesamtpreis des Gasbezuges ausmachen. Nicht verhandelbare Kostenfaktoren ergeben sich aus der Netznutzung, welche vom lokalen Netzbetreiber erhoben werden, der Abgabe für die Gemeinde und die erhobenen Steuern (Energie- und Mehrwertsteuer). Verhandelbar ist nur der eigentliche Preis für das Gas an sich, der Arbeitspreis in Kilowattstunden.

Die Höhe des Gaspreises ist börsenorientiert. Seit 2007 findet der Handel für Gas an der Leipziger Energiebörse EEX statt. Dort werden zum einen die tagesaktuellen Preise dargestellt (Spotmarkt), welche das Verhältnis der augenblicklichen Nachfrage und dem Angebot widerspiegeln. Zum anderen werden die Preise des Terminmarktes abgebildet, welche für längerfristige Verträge, wie in unserem Fall für zwei Jahre, aussagekräftig sind. Die abgebil-

dete Grafik zeigt vereinfacht den Verlauf des Gaspreises für die vergangenen 34 Monate. Der rot gekennzeichnete Bereich stellt den Zeitraum dar, zu welchem die Belieferung für die Jahre 2015 und 2016 für uns fixiert wurde.

Einflüsse aus Russland und Amerika

Im Gegensatz zum Spotmarkt liegen den Preisen für langfristige Gaslieferverträge auf dem Terminmarkt, wie bei Börsenpreisen üblich, Erwartungshaltungen zugrunde. Hier sind Überlegungen zum zukünftigen Angebot und Verbrauch ein wichtiger Faktor. Aktuell Einfluss nehmende Fragestellungen zum Zeitpunkt der Auftragsvergabe waren unter anderem: Wie entwickeln sich



Quelle VEA - Bundesverband der Energie-Abnehmer e.V.

die politische Krisen in der Ostukraine und in Nahost? Wie reagiert Russland, als größter Gaslieferant Deutschlands, auf die angekündigten wirtschaftlichen Sanktionen? Wird, ausgelöst durch den Fracking-Boom in Amerika, auch der europäische Markt in naher Zukunft mit Flüssiggas (LPG) versorgt werden? Wird die umstrittene Fracking-Methode auch in Deutschland Anwendung finden? Wie beeinflussen die schlechten Konjunkturdaten aus der Eurozone den Gaspreis? Etc., etc...

Kräftige Ersparnisse durch Bündelung

Mit den jetzt neu ausgehandelten Gaslieferverträgen konnte der Arbeitspreis gegenüber den Altverträgen im Durchschnitt um rund 15 Prozent reduziert werden. Dies entspricht einer Reduzierung der Gesamtkosten für den Gasbezug über alle Unternehmen für die Jahre 2015 und 2016 von über 270.000 Euro. Diese Kostenvorteile ergeben sich nicht nur aus der Reduzierung der Gaspreise über die letzten Jahre, sondern auch durch die Bündelung des Bedarfes unserer Unternehmen.

Zudem laufen die neuen Verträge der Gasbelieferung jetzt zeitgleich mit den Stromlieferverträgen aus. Bei der nächsten Ausschreibung in 2016 können wir jetzt unsere gesamte Energie in die Waagschale werfen und uns für potenti-

elle Anbieter noch interessanter machen. Mit einem Gesamtvolumen an Gas in Höhe von ca. 33.000.000 kWh und an Strom von über 5.000.000 kWh sind durch Konzentration auf einen Komplettanbieter weitere Preiseffekte zu erwarten.

Vergleichen lohnt sich auch für zuhause

Zu guter Letzt: Auch für unsere „kleinen“ Liegenschaften, welche in die oben genannte Ausschreibung aufgrund des geringen Volumens nicht aufgenommen werden konnten, wurde die Gas- und Strombelieferung neu an einen lokalen Anbieter vergeben. Die Verbrauchswerte dieser Liegenschaften bewegen sich im Bereich von Normalhaushalten. Auch hier konnten Einsparungen zwischen zehn und 20 Prozent realisiert werden. Also: Vergleichen lohnt sich. Auch der Normalverbraucher kann von den Gaspreisreduzierungen der letzten Jahre profitieren. Nutzen Sie die diversen Portale im Internet und stellen Sie Ihren Gas- und Stromlieferanten auf den Prüfstand.

Georg Bernard, Leiter Zentraleinkauf UGOS

Langfristig auf Ertrag ausgerichtet

GRÜNDUNG DES DEUTSCHEN ZENTRUMS FÜR NACHHALTIGES WIRTSCHAFTEN UND FACHKRÄFTESICHERUNG (DZNF)



Die UGOS zählt seit einiger Zeit zu den rund zehn Impulsgebern, die mit ihrem Engagement in den Bereichen Ökologie, Gesellschaft/Region sowie Mitarbeiterorientierung die bundesweit ausgerichtete Initiative „Fokus Nachhaltigkeit“ unterstützen (COSMOS Journal berichtete im Juni 2014 in der Ausgabe 10). Weitere Partner des Projekts sind die Bertelsmann-Stiftung sowie namhafte Unternehmen der Region. Wissenschaftlich begleitet wird die Initiative von der Fachhochschule der Wirtschaft (FHDW) in Paderborn.

Das FHDW-Gründungsteam (von links): Michael Schüppel (Pressesprecher), Hartmut Klein (Verantwortlicher Zentrumsentwicklung), Prof. Dr. Stefan Nieland (Präsident der FHDW NRW) und Prof. Dr. Micha Bergsiek (Leiter DZNF). (Foto: FHDW)



Um die erarbeiteten Ideen noch besser in der Unternehmenswelt verbreiten zu können, wurde nun am 1. Dezember das „Deutsche Zen-

trum für nachhaltiges Wirtschaften und Fachkräftesicherung“ (DZNF) unter Leitung von Prof. Dr. Micha Bergsiek an der Hochschule gegründet. Im Mittelpunkt der Tätigkeiten des DZNF steht die Etablierung einer langfristig auf Ertrag ausgerichteten Unternehmensführung im Gegensatz zur häufig anzutreffenden Konzentration auf kurzfristige Gewinnziele. Nachhaltige Maßnahmen sollen vor allem in den Bereichen Umwelt/Ökologie, Gesellschaft/Region sowie Mitarbeiter gefördert werden. Im letztgenannten Bereich steht vor allem das Thema der Fachkräftesicherung im Fokus. So erleichtert ein attraktives und angenehmes Arbeitsumfeld

langfristig die Gewinnung des benötigten Personals. Insbesondere die individuelle Förderung der Mitarbeiter nimmt dabei eine zentrale Rolle ein.

Zum Beirat des Deutschen Zentrums wurde unter anderem auch Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpf berufen. Die Beiratsmitglieder unterstützen durch ihre Impulse die praxisorientierte Ausrichtung des Zentrums und sind Partner im Rahmen der Umsetzung der erarbeiteten Forschungsansätze.

Mehr Informationen auch unter: <http://www.fhdw.de/kompetenzzentren.aspx>

Prof. Dr. Micha Bergsiek, Fachhochschule der Wirtschaft (FHDW)

SO ERLEICHTERT EIN
ATTRAKTIVES UND
ANGENEHMES ARBEITSUM-
FELD LANGFRISTIG
DIE GEWINNUNG DES
BENÖTIGTEN PERSONALS.

trum für nachhaltiges Wirtschaften und Fachkräftesicherung“ (DZNF) unter Leitung von Prof. Dr. Micha

„Das Unternehmen strahlt sehr viel positive Energie und Dynamik aus“

ZWEI PROFESSOREN DER MACROMEDIA HOCHSCHULE ÜBER DIE KOOPERATION MIT DER UGOS

Seit Anfang 2014 gibt es auf Initiative von CMO Dirk Ernst eine Kooperation zwischen der UGOS, dem Gräflichen Park, dem Bilster Berg und der Hochschule Macromedia in Hamburg (wir berichteten im COSMOS Journal 11). Ziel ist es, ganz neue Türen in der Kommunikation aufzustoßen und so einen Benefit auf beiden Seiten zu erreichen. Hier erzählen Prof. Dr. Barbara Stelzner (Prodekanin der Media School an der Hochschule Macromedia und Projektleiterin) und Prof. Dr. Martin Jastorff (Professor für Medienmanagement und Direktor des Macromedia Campus Hamburg) im Interview über ihre Erwartungen.

Wie kam es zu dieser ungewöhnlichen Kooperation zwischen dem Gräflichen Park, der Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorff und der Hochschule Macromedia?

Prof. Stelzner: „Ungewöhnlich ist diese Kooperation aus der Sicht der Hochschule Macromedia nicht. Wir arbeiten ständig mit einer ganzen Reihe interessanter Partner aus verschiedenen Bereichen zusammen.

Ich bin über einen gemeinsamen Kontakt aus meinem Netzwerk mit Dirk Ernst auf die UGOS aufmerksam geworden. Ein Kontakt, der die Unternehmensgruppe schon kannte, hat mir darüber berichtet und sowohl das Potenzial als auch die Herausforderungen umrissen. Ich fand das vielfältige Portfolio sofort reizvoll und natürlich auch die interessante Verbindung zum Bilster Berg, denn mit einer solchen Strecke können nicht viele Hotellerie-Betriebe aufwarten, ebenso wenig wie andere Strecken dies bieten können.“

Was hat Sie aus Sicht der MMHK besonders an der Zusammenarbeit interessiert?

Prof. Stelzner: „Es gibt Kunden, die ganz genaue Vorgaben machen und sich davon auch nicht leicht abbringen lassen. Die Studierenden müssen lernen, damit umzugehen, auch wenn sie nicht immer mit dem Kunden übereinstimmen.

Hier war es aber ganz anders: Schon im ersten Gespräch zeigte die UGOS eine große Offenheit, unkonventionell an den Entwurf einer neuen Kommunikations-Strategie heranzugehen. Die Ansage war: ‚Sie dürfen frei denken, ohne dass wir starre Vorgaben machen und räumen bewusst Freiheit ein, sich einfallen lassen, was Sie wollen, wir wollen neues Denken fördern‘. So ein Ansatz ist für die Studierenden eine spannende und wichtige Abwechslung zu der manchmal rigiden Vorgehensweise anderer Partner.“

Womit haben Sie die Zusammenarbeit konkret begonnen, wie war also die Vorgehensweise?

Prof. Stelzner: „Ich habe eine Gruppe von Studierenden aus dem zweiten Semester gewählt. Das ist ungewöhnlich, da Studierende im ersten Jahr noch sehr wenig Wissen mitbringen. Dafür haben sie oft eine viel größere Bereitschaft, der Kreativität freien Lauf zu lassen, und das passte aus Sicht der UGOS.



Interview mit Graf Oeynhausen: Als Familienunternehmer in der siebten Generation steht Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorff mit seiner Person mehr für sein Unternehmen als viele andere Geschäftsführer. Das hier eine besondere Chance in der Vermarktung besteht, haben die Studenten sofort erkannt. (Foto: Judith Bobbert)

SCHON IM ERSTEN GESPRÄCH ZEIGTE DIE UGOS EINE GROSSE OFFENHEIT, UNKONVENTIONELL AN DEN ENTWURF EINER NEUEN KOMMUNIKATIONS-STRATEGIE HERANZUGEHEN.

Herr Ernst hat uns einen losen Leitfaden gegeben. Wir haben dann im Rahmen einer SWOT-Analyse zunächst den Ist-Zustand herausgearbeitet und auch die Markenpersönlichkeit UGOS umrissen. Daraus haben wir erste Schlüsse gezogen. Anschließend sind wir nach Bad Driburg gereist, um unsere – auf dem Papier entstandenen – Eindrücke zu überprüfen. Da fiel der Groschen.“

Was war Ihr persönlicher Eindruck, nachdem Sie erstmals in die Welt des Gräflichen Parks eingetaucht waren? Wie haben die Studierenden reagiert?

Prof. Stelzner: „Die Studierenden und ich waren erstaunt. Die Wirklichkeit sah ganz anders aus als das, was die Werbematerialien und der Onlineauftritt vermittelt hatten.

Wir hatten eine relativ steife und kühle Atmosphäre erwartet. Auch hatten die Studierenden eher einen recht konservativen Aristokraten vor Augen gehabt. Graf von Oeynhausen-Sierstorff und die Mitarbeiter haben das dann jedoch sehr schnell zurecht gerückt. Wir haben natürlich erkannt, dass Tradition in der UGOS eine wichtige Rolle spielt. Dazu kam aber eine ganz moderne, offene, neugierige und experimentierfreudige Komponente, die wir als erfrischend empfanden.“

Was haben Ihre ersten Analysen ergeben – was war die Essenz der Studentengruppen?

Prof. Stelzner: „Die UGOS hat durch ihr vielfältiges Portfolio ganz großes Potenzial, ist aber bislang wegen genau

dieses vielfältigen Portfolios schwer zu fassen. Es gibt viele Widersprüche. Schon alleine der Entwurf einer überzeugenden Dachmarke ist eine große Herausforderung.

Wir haben uns in unserem Projekt auf einen Ausschnitt konzentriert und versucht, die Widersprüche unter einen Hut zu bringen. Unter mehreren Dachthemen (Die Vier Jahreszeiten, Die Vier Elemente) haben wir verschiedene Angebote gebündelt. Vor allem haben wir auch viel Wert darauf gelegt, unsere Entwürfe mit Menschen zu füllen, denn um die geht es ja im Unternehmen selber und auch in der Kundschaft.“



Trailer-Dreh: „Fazination Fliehkraft - mit fünf Sinnen erleben“ auf dem Bilster Berg. Die Studentinnen mit Pilotin Rhea Sauter. (Fotos: Judith Bobbert)



Auch ein Medicopter war im Einsatz.

Was sind aus Ihrer Sicht die Chancen und Möglichkeiten der Marke „Gräflicher Park Hotel & Spa“ für den weiteren Auf- und Ausbau?

Prof. Stelzner: „Darüber kann und sollte man nur eine Aussage treffen, wenn man ein Unternehmen sehr gut kennt. Soviel kann ich aber zu diesem Zeitpunkt sagen: das Unternehmen strahlt sehr viel positive Energie und Dynamik aus, und das ist vielversprechend.“

Was wünschen Sie sich aus der Zusammenarbeit heraus – fachlich, inhaltlich, strukturell oder in Bezug auf Ihre eigene Kommunikation – zu gewinnen? Wie genau könnte die Zusammenarbeit in der nahen Zukunft konkret aussehen?

Prof. Stelzner: „Unsere Hochschule ist immer daran interessiert, tolle Kooperationspartner zu gewinnen, für kreativ-geprägte sowie auch wissenschaftliche Projekte. Natürlich weiß die UGOS, dass wir keine Agentur sind. Wir sollten uns immer überschaubare Projekte aussuchen, die sich in einem oder zwei Semestern realisieren lassen. Diese können im Bereich Kommunikationsmanagement liegen, im Bereich Journalismus, im Bereich Film- und Fernsehen. Da gibt es viele Möglichkeiten.“

Herr Professor Jastorff, Sie waren im Juli Gast und Teilnehmer des „Drivers Day“, der gemeinsamen Veranstaltung vom „Gräflicher Park Hotel & Spa“ und dem „Bilster Berg Drive Resort“, und konnten sich unter den Gästekreis der 100 geladenen Event-Agenturen mischen; wie war Ihr Eindruck vom Event?

Prof. Jastorff: „Der ‚Drivers Day‘ war eine professionell organisierte Veranstaltung, die nach meinen Eindrücken bei den Teilnehmern sehr gut angekommen ist. Sowohl die Abendveranstaltung mit ihrem ‚Brainfood‘ für die Teilnehmer als auch das Fahrprogramm am nächsten Tag waren inspirierend, erkenntnisreich und ‚schweißtreibend‘.

Die Mischung aus interessanten Vorträgen, Fahrprogramm und Animation war perfekt auf die autoaffine Zielgruppe zugeschnitten und hat sicher den Gräflichen Park und den Bilster Berg in den Köpfen der Teilnehmer als tolle Eventlocation verankert.“

Wie nehmen Sie die Verbindung der beiden sehr unterschiedlichen Welten des Gräflichen Parks als Ort der Entschleunigung und dem Bilster Berg als Ort der Beschleunigung wahr?

Prof. Stelzner: „Uns gefällt der Gegensatz. Wir arbeiten gerade an einem Konzept, das etwas anders aufgestellt ist. Das soll aber keinen Gegenentwurf darstellen, sondern lediglich eine andere Perspektive einbringen. Sobald das Konzept fertig ist, stellen wir es vor!“

Nur einmal angenommen, Sie können sich den Idealverlauf der Kooperation – unabhängig von äußeren Faktoren oder Grenzen – wünschen, auf was blicken wir gemeinsam zurück im Juli 2015?

Prof. Stelzner: „Auf eine Zusammenarbeit von Partnern, die beide auf unterschiedliche Art und Weise kaufmännische und kreative Komponenten in die Diskussion einbringen und bereit sind, voneinander zu lernen, um gemeinsam tolle Ergebnisse zu erzielen. Das ist eine typische Win-Win-Situation.“

Das Interview wurde geführt von Dirk Ernst, CMO UGOS

Drei Wochen, alle Bereiche

ENTDECKUNGSPRAKTIKUM IN DER UGOS



Hat drei Wochen lang die Bereiche der UGOS entdeckt – Schülerpraktikantin Alexandra Hafner (Foto: Julia Zelonzewski)

Mein Name ist Alexandra und ich bin 14 Jahre alt. Im Rahmen eines dreiwöchigen Schulpraktikums war ich

bei der Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorpff. Ziel des Praktikums sollte es sein, dass ich einen Einblick in den kaufmännischen Bereich bekomme, um mich schon ein wenig in der Berufswelt orientieren und herausfinden zu können, ob dieser Berufszweig meinen Vorstellungen entsprechen könnte.

In der ersten Woche war ich bei den Bad Driburger Naturparkquellen – einer der Unternehmensbereiche neben dem „Gräflicher Park Hotel & Spa“ und den Gräflichen Kliniken. Dort habe ich geholfen, Ausstellerstände beim „Herbstzauber“ aufzubauen, Rechnungen sortiert und verschickt, Geschenke verpackt und eine Liste mit Adressen von Firmen

kontrolliert. All dies hat mir sehr viel Spaß gemacht.

In der zweiten Woche war ich im Zentraleinkauf bei Georg Bernard. Dort bestand meine Aufgabe unter anderem darin, Ordner nachzukopieren, Rechnungen einzuscannen sowie zu bearbeiten. Des Weiteren habe ich ein Informationsmagazin erstellt und Rechnungen einsortiert.

In der letzten Woche war ich zwei Tage lang bei Wilfried Drüke und Diana Schrader im Bereich Gebäude/Technik/Umwelt. Dort habe ich Fluchtwegpläne ausgeschnitten und laminiert und mit Abteilungsleiter Wilfried Drüke einen Rundgang durch das Hotel gemacht. Meine

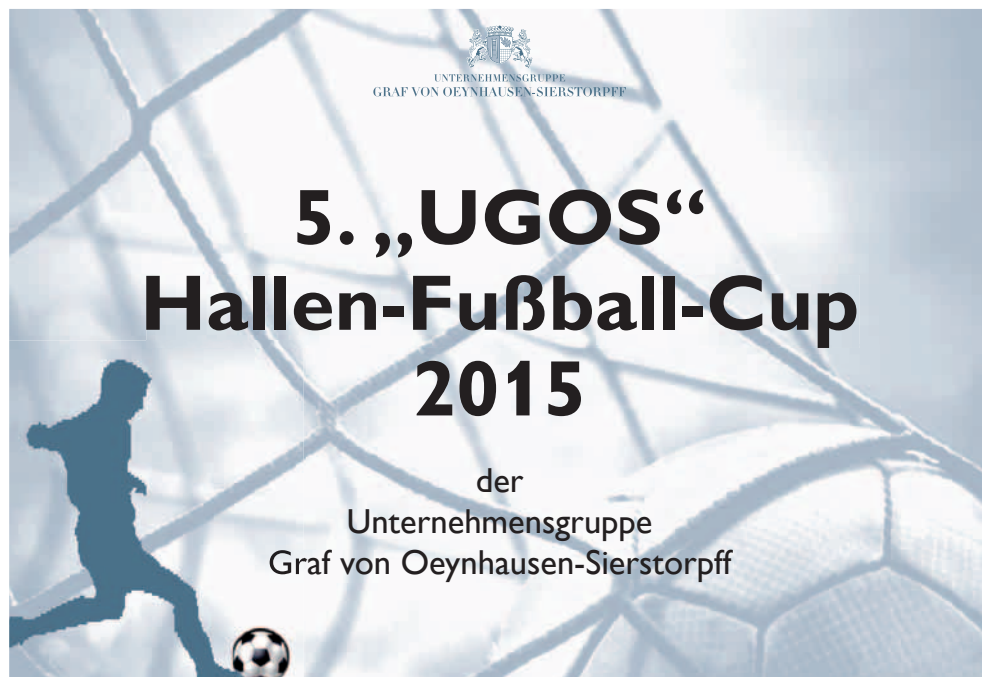
letzten zwei Tage war ich in der Marcus Klinik bei Julia Zelonzewski im Marketing. Um nicht nur die Marcus Klinik zu sehen, haben wir an diesem Tag eine Rundfahrt gemacht, und ich konnte mir auch die Caspar Heinrich Klinik sowie die Park Klinik Bad Hermannsborn anschauen. Hier konnte ich dann einige Unterschiede unter den drei Kliniken feststellen.

Mein dreiwöchiges Praktikum habe ich mit einem Tag bei André Scholtis im Einkauf in der Marcus Klinik abgeschlossen. Bei Julia Zelonzewski und Ina Happe hat es mir besonders gut gefallen.

Alexandra Hafner, 14 Jahre aus Bad Driburg

Serienende oder Murmeltier?

DER FÜNFTE HALLEN-FUSSBALL-CUP DER UGOS NAHT!



Vielleicht ist es die zahlreiche familiäre Unterstützung, die das Team der Moritz Klinik in den letzten vier Jahren hat gewinnen lassen?! Umso wichtiger also, dass auch aus Bad Driburg und Umgebung möglichst viele Fans anreisen!
(Foto: Lutz Peter Reuter)



Damit die Vorbereitungen im Trainingslager rechtzeitig beginnen können, möchten wir frühzeitig auf den kommenden Fußball-Hallen-Cup im März/April 2015 (die genaue Terminierung wird noch bekanntgegeben) hinweisen! Wer also außer Form aus den Feiertagen kommt, kann sich schon jetzt seelisch darauf einstellen,

Anfang des neuen Jahres umso härter zu trainieren ☺.

„Und täglich grüßt das Murmeltier“, so die Aussage vieler Beteiligten nach dem vierten Titel der Moritz-Klinik-Kicker in diesem Jahr. Jedoch auch die Ansage „... irgendwann geht jede Serie zu Ende ...“, die es zu hören

gab. Wir werden sehen, wer Recht behält. Eines ist zumindest sicher: Es wird wieder viel Spannung, Spaß und Leidenschaft geben!

Schon bald stehen die ersten Teambuildings und Trainingseinheiten bevor, zudem beginnt im Dezember die Organisation des Turniers. Und

auch die Fans sind gefragt – gibt es möglicherweise die erste Choreographie für ein Team? Warten wir es ab.

Mit viel Vorfreude auf das Fest – Glück Auf!

Thomas Dörpinghaus, Kaufmännischer Leiter UGOS und Geschäftsführer der Bad Driburger Naturparkquellen

Anfassen erwünscht!

DIE DIOTIMA GESELLSCHAFT: DEM KULTURELLEN ERBE IN BAD DRIBURG VERPFLICHTET

Kunst zum Anfassen. Wo gibt es so etwas? Üblicherweise heißt es doch „Bitte nicht berühren“ oder „Bitte nicht betreten“. Und bei diesem Kunststerlebnis – der Ballenernte des Künstlers Michael Beutler – war Anfassen sogar besonders gewünscht. Wer wollte, konnte sogar richtig mit zupacken. Und wer die glänzenden Augen der „kleinen“ Erntehelfer erblickt hatte, konnte ermessen, wieviel Spaß Kunst doch auslösen kann.

Mit der „Ballenernte“ ist es gelungen, Jung und Alt für die Kunst zu begeistern. Ob die Kinder in diesem Moment über die Nachhaltigkeit und den Umweltaspekt, die der Künstler mit seinem Werk zum Ausdruck bringen wollte, auf Anhieb erkannt haben, bleibt dahingestellt. Es war ein gelungenes Ereignis, Kunst als Erlebnis wirksam werden zu lassen.

Zudem besteht auch noch die Chance, das Kunstobjekt in der freien Natur bis Ende Januar zu betrachten und auf sich wirken zu lassen. Und hier wird auch ein tiefes Anliegen der Diotima Gesellschaft für Bad Driburg sichtbar: Kultur erfahrbar zu machen für jede Altersgruppe, Veranstaltungen zu inszenieren, wo Interessierte sagen können, „Das war toll!“, oder mit einem kulturellen Angebot einen schönen kurzweiligen Abend zu vermitteln. Hierfür werden Personen gesucht, gewonnen und eingeladen, die weit über die Region hinausstrahlen.

Wo kann es gelingen, den „Dinosaurier“ des deutschen Kulturbetriebes mit seiner tief liegenden Ironie zu erleben (Prof. Hellmuth Karasek)? Wann gibt es schon die Chance „mitwirkend in einer Glücksstunde“ zu sein (Dr. Eckart von Hirschhausen),

oder hautnah Einblicke der Berliner politischen Bühne zu erhalten (Wolfgang Bosbach)? Wo werden Ereignisse der aktuellen deutschen Geschichte so lebhaft mit den historischen Einblicken in die politische Lage aufgezeigt (Prof. Guido Knopp)? Um besondere Abende zu erleben, bedarf es nicht der Reise in die Ferne. In eine poetische Welt der Besonderheit konnte kürzlich exklusiv eingetaucht werden, als der Schauspieler Armin Mueller-Stahl in Bad Driburg verweilte.

Die inhaltliche Bandbreite der gewählten Veranstaltungen ist außergewöhnlich. Allseits verknüpfend ist jedoch immer wieder die Bindung zur Kultur. Für jeden ist etwas dabei. Und hier liegt auch die Chance der an Kultur Interessierten. Auf der einen Seite kann das Angebot aktiv genutzt werden als Interessierter am

kulturellen Leben. Es darf – und hier freuen sich die Verantwortlichen – auch jederzeit mitgewirkt werden, als aktives, aber auch als passives Mitglied der Diotima Gesellschaft. Die Vielzahl des kulturellen Angebots braucht Unterstützung.

Ludger Spille, Leitender Diätassistent in der Marcus Klinik, Gräfliche Kliniken, und Mitglied der Diotima Gesellschaft



Die Ballenernte war im wahrensten Sinne des Wortes Kunst zum Anfassen. Gut so, findet Ludger Spille und hält ein Plädoyer für das Engagement der Diotima Gesellschaft. (Fotos: Sascha Reichert)

Geschenkidee für Weihnachten

Noch keine Idee für einige Weihnachtsgeschenke? Für nur 25 Euro können UGOS-Mitarbeiter für ein Jahr Mitglied werden – oder für 50 Euro mit ihrem Partner zusammen. Es ist auch möglich, eine Mitgliedschaft für 2015 zu verschenken. Oder Sie verschenken einen Gutschein für eine Veranstaltung der Diotima Gesellschaft in 2015! Normalerweise kostet der Jahresbeitrag in der Diotima Gesellschaft e.V. 48 Euro, Paare zahlen 72 Euro. Sie unterstützen mit dem Beitrag die Arbeit der Diotima Gesellschaft und bekommen als Mitglied auf manche Veranstaltungen ermäßigte Karten. Infos unter 05253.95-23700.



Auch Dr. Eckart von Hirschhausen zählt zu den zahlreichen bekannten Künstlern, die der Einladung der Diotima Gesellschaft gefolgt sind. Im April 2013 zeigte er seine „Wunderheiler-Show“. (Foto: Lena Mäkler)

Geliebte Plätzchenrezepte in der UGOS

Himmlische Engelsäuglein

INKEN FRANKE, DIÄTASSISTENTIN IN DER CASPAR HEINRICH KLINIK, ISST AM LIEBSTEN DIESE PLÄTZCHEN – DIREKT AUS DEM HIMMEL

Zutaten für 40 Plätzchen:

- | | |
|------------------|--|
| 150 g Butter | 2 TL Vanillezucker |
| 240 g Mehl | 1 x Citrobäck |
| 2 Eigelb | 1 Prise Salz |
| 70 g Puderzucker | Konfitüre (Himbeer- und Johannisbeerkonfitüre) |
| | Puderzucker zum Bestäuben |

Zubereitung:

Das Mehl sieben und die Eier trennen. Alle Zutaten in einer Schüssel mit den Knethaken zu einem glatten Teig verkneten und für 30 Minuten kalt stellen. Backblech mit Backpapier auslegen. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und aufs Backblech setzen. Mit einem in Mehl getauchten Kochlöffelstiel Löcher in die Kugeln bohren (Achtung – bitte nicht durchbohren!). Die Konfitüre glattrühren und mit einem Spritzbeutel oder einem Espressolöffel in die Vertiefungen der Teigkugeln füllen. Dann im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft circa 180 Grad) zwischen 10 und 15 Minuten backen. Auskühlen lassen, dann mit Puderzucker bestäuben.



Diätassistentin Inken Franke in der Lehrküche der Caspar Heinrich Klinik mit den frisch gebackenen Engelsäuglein. (Foto: Kristina Schütze)

Lieblingskekse

MAIK PRAGER, GELERNTER KOCH UND PROKURIST DER SERVICE-GMBHS DER GRÄFLICHEN KLINIKEN, VERRÄT DIE LIEBLINGSKEKSREZEPTE SEINER FAMILIE



Sichtlich Spaß beim Keksebacken nach den Pragerschen Familien-Lieblingsrezepten hat Amelie Prager beim Opa Maik Prager. (Fotos: Maik Prager)

GRAPFEN MIT MARMELADE

- | |
|--------------------------|
| 200 g Butter |
| 300 g Mehl |
| 80 g gemahlene Mandeln |
| 2 Eigelb |
| 3 Päckchen Vanillezucker |
| 1 Prise Salz |

Aus den Zutaten einen Teig kneten und zwei Stunden kalt stellen. Aus dem Teig circa 2 cm große Kugeln formen und mit dem Stiel eines Holzlöffels ein Loch eindrücken. Bei 170 °C circa 20 Minuten backen. Danach in Puderzucker wälzen und die Mulde mit heißer Marmelade füllen.



SCHOKOPLÄTZCHEN MIT NUSS

- | |
|-------------------------------|
| 250 g Butter |
| 1 Päckchen Vanillezucker |
| 100 g Puderzucker |
| 250 g Weizenin (Weizenstärke) |
| 75 g Mehl |
| 30 g Kakao |

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten, circa 1,5 cm große Kugeln formen und in die Mitte eine Nuss (oder Mandel) drücken. Bei 170 °C circa 20 Minuten backen. Nach dem Backen das „Nussloch“ mit einem Klecks Glasur (Puderzucker/Zitrone) verschließen.



WALNUSPLÄTZCHEN

- | | |
|--------------------------|--|
| 500 g Mehl | Aus den Zutaten eine Teigrolle formen und in den folgenden Zutaten wälzen: |
| 300 g Butter | 1 TL Zimt |
| 200 g Zucker | 1 EL Kakao |
| 1 Ei | 2 EL Zucker |
| 1/2 Päckchen Backpulver | 1 EL Semmelmehl |
| 1 Päckchen Vanillezucker | 1 Päckchen Vanillezucker |

Die Rollen zwei Stunden kühl stellen, Plätzchen schneiden und auf ein Backblech legen. Auf die Mitte eine halbe Walnuss legen, andrücken und bei 170° C circa 20 Minuten backen.



SPITZBUBEN

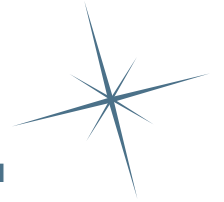
- | |
|--------------------------|
| 375 g Mehl |
| 200 g Zucker |
| 125 g gemahlene Mandeln |
| 250 g Margarine |
| 1 TL Backpulver |
| 1 Päckchen Vanillezucker |

Für nach dem Backen:
- Konfitüre zur Füllung
- bunte Zucker- und/oder Schokoglasur zum Verzieren

Die Zutaten links zu einem Teig verarbeiten, dünn ausrollen und zu großen

und kleinen Plätzchen ausstechen. Bei 170 °C circa 20 Minuten backen. Die großen Plätzchen mit einem Klecks Konfitüren (ich nehme Heidelbeere) bestreichen, die kleinere Plätzchen auflegen und nach belieben verzieren.

Lebkuchen vom Blech



LUDGER SPILLE, LEITENDER DIÄTASSISTENT IN DER MARCUS KLINIK, EMPFIEHLT DEN BRAUNEN PFEFFERKUCHEN VON DER PLATTE



Ludger Spille zusammen mit seiner Tochter Rebekka. Zusammen haben sie das Rezept beim COSMOS Journal eingereicht. (Foto: Familie Spille)

Für die Durchführung und die bildliche Dokumentation sagen wir vielen Dank an Rebekka Spille (14)!



Zutaten für den Rührteig:

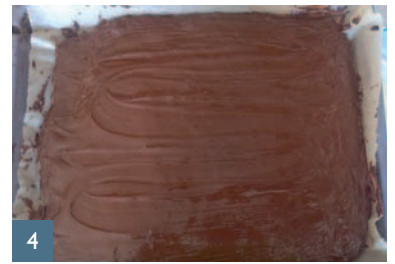
- 200 g Margarine
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Tüte Lebuchengewürz
- 200 g Milkschokoladenstreusel
- 1 Päckchen Schokoladen-Guss

Zubereitung:

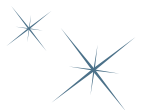
Rührteig aus den Zutaten herstellen und auf ein Backblech streichen. Bei 150°C circa 15 Minuten abbacken. Nach dem Auskühlen mit Schokoladenguss bestreichen und in Stücke schneiden.

Ober-/Unterhitze:
160° C - 180° C (vorgeheizt)
Umluft:
150° C (nicht vorgeheizt)

Backzeit: circa 15 Minuten



Die Genese des Gewürzkuchens in Bildern. (Fotos: Rebekka Spille)



GRÄFLICHER PARK

„Von außergewöhnlicher Schönheit umgeben“

RELAX GUIDE 2015 BEWERTET GRÄFLICHEN PARK WIEDER MIT „HERVORRAGEND“



In allerbesten Gesellschaft befindet sich das „Gräflicher Park Hotel & Spa“ wieder einmal in der gerade erst erschienenen Ausgabe der Wellness-Bibel „Relax Guide“ für 2015. Mit 14 anderen Hotels – darunter solchen wie dem „Budersand“ auf Sylt, „Das Tegernsee“ oder dem „Georgshöhe Strandhotel“ auf Norderney – teilt sich das Bad Driburger Spa-Resort die Bewertungskategorie „Drei Lilien“. Nur fünf Hotels haben eine Lilie mehr: Mit 17 von 20 möglichen Punkten ist der Gräfliche Park erneut mit einer „hervorragenden“ Bewertung ausgezeichnet worden. Der Fortsetzung auf Seite 17

Wellness in außergewöhnlich schöner Umgebung – das mag der Relax Guide unter anderem am Gräflichen Park. (Foto: Sascha Reichert)

Fortsetzung von Seite 17 „Relax Guide“ ist einer der bekanntesten unabhängigen Guides für Wellness- und Gesundheitshotels.

„Unvergleichlich und beeindruckend in seiner Kombination aus historischen und modernen Gebäuden, umgeben von einem Park“ von außergewöhnlicher Schönheit, heißt es auf Seite 80 und 81 in der Bewertung des „Gräflicher Park Hotel & Spa“. Der lange Außenpool, die kompetent durchgeführten Massagen sowie die umfangreichen medizinischen Leistungen, zu denen unter anderem auch die F.X.Mayr-Kur gehört, werden positiv hervorgehoben. Außerdem: Das „wunderbare Frühstück“, die gute Küche mit regionalen Zutaten und die „sehr freundliche Crew“. Als kritikwürdig empfanden es die Relax-Guide-Tester,

dass Tagungen und Hochzeiten im Haus für Unruhe sorgen könnten und dass das Parken auf dem Hotelparkplatz nicht kostenlos ist.

Mit vier Lilien dürfen sich nur fünf Häuser schmücken: Das „Friedrichsruhe Wald- & Schlosshotel“, das „Bareiss“ in Baiersbronn, „Schloss Elmau“, das „Kranzbach“ und der „Lanserhof Tegernsee“. „Langfristig muss es natürlich unser Ziel sein, im erlesenen Club der ‚Vier Lilien‘ mitzuspielen“, so Dirk Schäfer, Geschäftsführender Direktor des Gräflichen Parks. „Aktuell sind wir mit unserer Bewertung von 17 Punkten, die wir erneut erreichen konnten, aber sehr zufrieden. Das Niveau durchgehend so hoch zu halten, um diese Bewertung zu bekommen, verlangt allen Mitarbeitern äußerste Professionalität und Leidenschaft ab.

Danke dafür an meine ‚sehr freundliche Crew!‘“

Der kürzliche Launch einer hauseigenen Pflegeserie und der weitere Ausbau individualisierter Sportangebote mit eigenen Personal-Trainern sind laut Dirk Schäfer unter anderem Punkte, die das vielfältige Spa- und Medical-Wellness-Angebot im Profil weiter schärfen sollen. „Darüber hinaus wollen wir aber unsere Wurzeln mit den Naturheilmitteln Moor und Wasser sowie unserer hohen therapeutischen Expertise weiterhin pflegen.“ Diese Kernkompetenzen werden auch im aktuellen „Relax Guide“ gelobt.

Die Bewertungskriterien des „Relax Guide“ sind unter anderem die umgebende Natur und die Lage, Ambiente und gut gelaunte sowie professionelle Mitarbeiter, eine

lockere Atmosphäre, kompetente Beratung ohne Verkaufsdruck und das Preis-Leistungs-Verhältnis. Für Wellness-Liebhaber, die echte Erholung suchen, ist der „Relax-Guide“ der maßgebende Führer durch die Welt der Spa-Hotels.

Kristina Schütze,
Director Public Relations UGOS

Zukunft der Begegnung an einem inspirativen Ort für Begegnungen

GRÄFLICHER PARK KULTIVIERT BEGEGNUNGEN SEIT 230 JAHREN. JETZT BESCHÄFTIGT SICH EIN INTERDISZIPLINÄRES TEAM MIT DER „ZUKUNFT VON ZUSAMMENKUNFT“ IN BAD DRIBURG

Er gründete den Kurbetrieb in Bad Driburg: Caspar Heinrich Freiherr von Sierstorpf wusste um die Bedeutung des Ortes für die Begegnung von Menschen. „Geh an diesen Ort und kehre als die bessere Version deiner selbst wieder nach Hause“, sagte er vor 230 Jahren. So schuf Caspar Heinrich am Ort der „Quelle“ von Bad Driburg einen einmaligen Treffpunkt der Inspiration. Dieser magische Ort zog gleichermaßen Dichter und Denker an, Menschen unterschiedlichster Herkunft und Hemisphären nach Bad Driburg. Hier wurde kultiviert, gedacht, gelebt und mit Gästen geteilt und diskutiert. Das ist auch heute noch so im Gräflichen Park. Der Gast kann es förmlich spüren. Begegnungs-Kultur, die Verbindung zur Welt, der Austausch und die immerwährende, spannungsvolle Weiterentwicklung sind bis heute Teil dieser Kultur.



! Kulissen- und Perspektivenwechsel waren Programm... So bekommt neues Denken Raum. (Foto: Sascha Reichert)

Eine facettenreiche Welt der Gegensätze entstand, die bis heute den Charakter der gräflichen Kultur prägt. Hier verbindet sich vermeintlich Unvereinbares; in fünf Kliniken, einem Hotel und einem Mineralbrunnen. Medizin und Kultur. Luxus und Pflege. Gesundheit und Genuss. Der Gräfliche Park ist ein Ort, der Dingen eine neue Balance schenkt und dem Leben damit neue Fülle und Energien gibt.

Doch damit nicht genug. Heute hat sich dieses Kraft- und Spannungsfeld in der Kooperation mit dem Bilster Berg nochmals erweitert. Viele Inspirationen für diese Test- und Präsentationsstrecke für die Automobilindustrie hat auch der zweifache Rallye-Weltmeister Walter Röhrl nach Bad Driburg getragen. Entschleunigung im Hotelbetrieb, dem Park, den vorzüglichen Restaurants, Beschleunigung auf der Rennstrecke. Hier wird Neues erdacht –

oder dem Kunden schmackhaft gemacht. Mehr den je wünschen Marken und Unternehmen Orte, die „wahr“ genommen werden können, Denkräume bieten, die dem ganzen Körper, Geist, Seele und eine Bühne bieten

Zwei Orte – ein Kraftfeld für spannende Begegnungen. Denkraum und kreativer Nährboden, der dem Denken eine neue Richtung gibt.

Vor diesem Hintergrund ist es kein Zufall, dass die Freunde Prof. Stefan Luppold, Dekan der Dualen Hochschule in Ravensburg, und Dr. Torsten Fremer, Geschäftsführer von „Clubhaus – der Agentur für intelligente Kommunikation“ einen Ort suchten, wo Menschen zusammenkommen können. Sie fanden ihn im Gräflichen Park, der Funken überspringen und Ideen zünden ließ.

Luppold, der Mann der Lehre, und Fremer, ein Praktiker der Kommunikation, sowie UGOS-CMO Dirk Ernst luden zum „Symposium zur Zukunft der Zusammenkunft“.

schen, die beruflich Zusammenkunft tun hatten: Agenturer, die ihre Kunden kongress spannend zu Spezialisten, eine

DER GRÄFLICHE PARK UND SEINE RÄUMLICHKEITEN INSPIRIERTEN DIE TEILNEHMER.

ein Psychologe, zwei Wissenschaftler, die sich mit Zusammenkünften beschäftigen, der Geschäftsführer eines der großen Kongresszentren in Deutschland, der Chefredakteur einer Fachzeitschrift für Veranstaltungswirtschaft und viele andere, interessante Querdenker entdeckten, wie der Ort Gräflicher Park kreatives Denken beflügelte.

Dirk Ernst moderierte das spannende Symposium zusammen mit Prof. Luppold und Dr. Fremer. Weil die Ideen nur so sprudelten, derweil die Gäste ihren Durst mit Sprudel aus der gräflichen Quelle stillten, wird das Symposium eine Fortsetzung erfahren. Alle Gäste waren sich einig, dass der Ort eine große Rolle für die geistig fruchtbare Zusammenkunft von Menschen spielt. Der Gräfliche Park und seine Räumlichkeiten, das war am Ende der zwei Tage allen klar, inspirierten die Teilnehmer. Dirk Ernst hatte nicht zu viel



Format-Rahmen geben Inhalt und Struktur und schaffen Erlebbarkeit. (Fotos: Sascha Reichert)

versprochen. Der Gräfliche Park ist zur geistigen Heimat für die frischen Ideen für den Kongress der Zukunft geworden – und das soll so bleiben. Im nächsten Jahr freut sich Dirk Ernst, erneut Gastgeber für die interdisziplinäre Gruppe sein zu dürfen. In der Tradition von Caspar Heinrich Freiherr von Sierstorpf.

Dirk Ernst, CMO UGOS und Thomas Grether
(Mit freundlicher Genehmigung von Convention International. Das Magazin ist die älteste Fachzeitschrift für Meetings, Konferenzen, Kongresse und Events und erfreut sich eines erlesenen Leserkreises aus Kongressveranstaltern, Agenturen und Verantwortlichen für MICE in großen Unternehmen in Deutschland und dem deutschsprachigen Ausland.),
der Autor ist Chefredakteur von Convention International.



Lebendige Diskussionen – leidenschaftlich geführt. Hier: Monika Graf, Event-Regisseurin



Geballte Kompetenz aus Praxis und Lehre (von links): Johann Wagner, Andreas Greve, Prof. Stefan Luppold, Michael Bammann, Katrin Kaumann, Monika Graf, Thomas Grether, Stephan Grabmeier, Alexander Böning, Dr. Torsten Fremer und Dirk Ernst.

Von Döner über Sashimi bis dry aged Rind

FÜNFTES WESTFALEN GOURMETFESTIVAL MIT JUNGEN KÖCHEN WAR VOLLER ERFOLG



überraschenden und teilweise auch für den geübten Gourmetgaumen ganz neuen Geschmackserlebnissen. Hummer, Karotte, Kokos und Passionsfrucht bildeten die Vorspeise, es folgten Sashimi spicy mit Shiitake, Limette und Chili. Der dritte Gang – Ferkelbäckchen Szechuan mit weißem Bohnenpüree, Mandarine und Erdnuss – machte Sarah Henkes Maxime, dass alles, was sich auf dem Teller befindet, einen Sinn haben müsse, besonders anschaulich. Jeder „Klecks“ auf dem Teller bildete geschmacklich ein Mosaiksteinchen zum perfekten Geschmack des Ganges im Ganzen. Das Kalb thailändisch mit Sellerie, Ananas und Koriander sowie die Nachspeise aus Dreierlei Tee mit Vanille und Minze zeigte die Bandbreite der Aggregatzustände, die eine Komponente haben kann – allerdings ohne sich in der Verspieltheit der Molekularküche zu verlieren.

Starke Winzerinnen

Liebevoll, sorgfältig und mit hohem Weinverstand hatte Silke Schicker, die Sommelière und Leiterin des „Caspar's Restaurant“, die Weine an den vorangegangenen Abenden ausgesucht. Am Festivalsamstag, dem 4. Oktober, bekam sie Verstärkung

Thomas Blümel und Simon Stirnal beim konzentrierten Blick auf ein Handyfoto: Die digitalen Medien gehören heute zum Handwerkszeug junger Köche – genauso wie Messer, Herd und Pfanne.
(Foto: Sascha Reichert)

Kochen mit Freunden

Die fünfte Auflage des „Westfalen Gourmetfestivals“ startete im Gräflichen Park am Donnerstag, den 2. Oktober schon irgendwie kultig mit dem alljährlichen „Kochen mit Freunden“. „Der Abend mit den ‚Freunden‘, von denen jeder einen Gang kocht, ist inzwischen eine schöne Tradition und aufgrund der besonders lockeren Stimmung auch schon ein bisschen legendär“, sagte Dirk Schäfer, Geschäftsführender Direktor des „Gräflicher Park Hotel & Spa“, zu Begrüßung der Gäste am Auftaktabend.

Gezaubert haben in diesem Jahr die Sterneköche Elmar Simon* aus dem Paderborner „Balthasar“ und Simon Stirnal* vom Restaurant „Schloss Loersfeld“ in Kerpen sowie die Bad

Driburger Heiner Eysers (Hotel am Rosenberg) und Fatbardh Tominaj (Hotel Restaurant „Zum Braunen Hirschen“) – natürlich gemeinsam mit Küchenchef Thomas Blümel und Team. Starköchin Sarah Henke war an diesem Abend übrigens auch schon da, um sich in der Küche des „Caspar's Restaurant“ schon einmal warmzukochen.

Festival-Galaabend mit Sarah Henke*

Dass das Warmkochen erfolgreich war, bewies die aus Korea stammende Gastköchin, die bis zum vergangenen Frühjahr als Küchenchefin des „Spices“ im Arosa auf Sylt gekocht hat, am folgenden Freitagabend eindrucksvoll. Sie komponierte asiatische und europäische Einflüsse auf eine ganz eigene Art zu



Fatbardh Tominaj (links) und Heiner Eysers (rechts) hatten keinen so weiten Weg in den Gräflichen Park – sie sind mit ihren Bad Driburger Restaurants Nachbarn.
(Foto: Sascha Reichert)

durch die Winzerinnen Gesine Roll (Weingut Weedenborn), Theresa Breuer (Weingut Georg Breuer) und Dörte Meyer-Näkel (Weingut Meyer-Näkel). Küchenchef Thomas Blümel nahm seine Gäste an diesem Abend allein mit seinem eigenen Team mit auf eine fünfzügige Reise durch die Küche Westfalens und der ganzen Welt. Sardine, Reh und Livarschwein wurden unter anderem begleitet von Puffreis, Kürbis und Kokos.

Begeisterte Gäste, zufriedene Köche und Service-Mitarbeiter sowie drei unvergessliche Abende für alle Beteiligten – mehr brauche es nicht als Motivation für sechste Auflage in 2015, so Hotelchef Dirk Schäfer. „Natürlich machen wir nächstes Jahr wieder mit, auf die Veranstaltung freue ich mich jedes Jahr aufs Neue wie ein Kind auf Weihnachten!“

Kristina Schütze,
Director Public Relations UGOS

Sarah Henke schaute sich die Küche schon am Vorabend an und traf auf reichlich viele Kollegen: Hier die ehemalige „Spices“-Küchenschefin mit Simon Stinal aus Kerpen. (Foto: Sascha Reichert)



Elmar Simon (hinten links) war für den ersten Gang zuständig: „Döner Kebab“. (Foto: Sascha Reichert)



„Döner Kebab“ noch in der Genese
(Foto: Sascha Reichert)



Silke Schicker,
Dirk Schäfer,
Thomas Blümel
und Gastköchin
Sarah Henke (von
links) begrüßten die
Gäste zu Beginn des
Abends bei einem
Aperitif in der
Orangerie.
(Foto: Jennifer
Ehling)

„Das Vorbild einer Köchin“ – nix mit Männerdomäne

GOURMETFESTIVAL MIT DER ASIATISCH-DEUTSCHEN STERNE-KÖCHIN SARAH HENKE



Es gab viele erlesene Gänge an dem Abend, die nicht nur sehr interessant aussahen, sondern auch einen besonderen und unbeschreiblichen Geschmack hatten. Die Gäste fühlten sich in unserem Restaurant sehr wohl und haben einen schönen und langen Abend verbracht. Zum Schluss sagte mir Liz noch, dass Sarah Henke für sie das Vorbild einer Köchin ist. Eigentlich heißt es ja: „Die Küche ist eine reine Männerdomäne!“ Dieses Klischee wurde in Liz' Augen an dem Abend aber widerlegt, da sich die Starköchin sehr gut durchgesetzt hatte bei unseren Köchen. Sowohl Liz als auch ich fanden es sehr lehrreich und hatten einen schönen Abend mit einer sehr netten Sterne-Köchin Sarah Henke.

Jennifer Ehling, Azubildende Gräflicher Park

Am Freitag, den 3. Oktober 2014 machte das Gourmetfestivals mal wieder Station bei uns im Gräflichen Park. Dieses Mal mit der asiatisch-deutschen Sterne-Köchin Sarah Henke. Vom Marketing aus durfte ich (Jennifer Ehling, Auszubildende Hotelfachfrau im dritten Lehrjahr) dabei sein.

Das Westfalen Gourmetfestival, initiiert durch das Westfalen Institut in Lünen, findet jedes Jahr im Herbst statt. Daran nehmen viele Gastronomien aus der Region teil, und Spitzenköche aus ganz Deutschland und dem europäischen Ausland geben in zwölf ausgewählten Restaurants eine Kostprobe ihres Könnens ab.

Der Empfang fand in unserer schönen Orangerie statt: hier trafen sich alle Gäste und bekamen ein Glas Sekt zu Begrüßung. Viele Journalisten trafen auch ein, um in der Zeitung über den Abend zu berichten. Kurz bevor die Gäste in das Fine-Dining-Restaurant eingelassen wurden, gab es noch eine kleine Rede von unserem Geschäftsführenden Direktor Dirk Schäfer. Den einladenden Worten schlossen sich Thomas Blümel, unser Küchenchef, und auch Sarah Henke, die Star-Köchin des Abends, sowie Silke Schicker als Restaurantleiterin an.

Unsere netten Servicemitarbeiter führten die Anwesenden im „Caspar's Restaurant“ dann zu den vorgesehenen Tischen und nahmen direkt die Getränke auf. Nachdem jeder Gast vorab mit Getränken versorgt war, kam schon der erste Gang des Menüs.

In der Küche ging es derweil hoch her, aber Sarah Henke hatte alle Köche gut im Griff, und alles verlief Hand in Hand. Mit dabei sein durfte auch Liz Allroggen (Auszubildende Köchin im dritten Lehrjahr), die mir zwischendurch erzählte, wie sie es empfunden hatte, mit einer Sterne-Köchin zu arbeiten. Die Koch-Azubine fand es besonders interessant, die asiatische Küche mit der deutschen Küche zu verbinden und verschiedene Kompositionen daraus zu zaubern. Beim Anrichten der Gänge war immer äußerste Ruhe angesagt und vor allem Konzentration. Beim Anrichten wurde Liz von Sarah Henke direkt mit eingespannt und hat dabei viele kleine Tricks gelernt.

Kochazubine Liz Allroggen, die an diesem Abend gerne und freiwillig mithalf, Julia Komb und Sarah Henke (von links) bei der Vorbereitung des Amuse Gueule. (Fotos: Jennifer Ehling)



Zahlreiche Gäste kamen zum Galaabend des Festivals, um die junge deutsch-asiatische Starköchin zu erleben.

Gräflicher Park gleich zweimal unter den TOP 15

DIE EVENT- UND TRAVELBRANCHE HAT GEWÄHLT

Am 27. Oktober fand im Scandic Hotel in Berlin der zweitägige „Certified Hotel Summit“ statt. Höhepunkt der Veranstaltung war die Verleihung des „Certified Star-Award“. Dieser wurde in vier Kategorien an die jeweils 15 besten aus 150 zertifizierten Hotels bundesweit verliehen. Die Hotelzertifizierung des deutschen Geschäftsreise-Verbands (VDR) prämiiert damit die besten zertifizierten Geschäfts- und Tagungshotels.

„Der Certified Star-Award wird von den Menschen vergeben, die am meisten mit den Hotels vertraut sind“, so Till Runte, Geschäftsführer von Certified. Eine Fachjury aus Vertretern der Trägerverbände VDR, DGVM, Veranstaltungsplaner.de und dem Bundesverband Sekretariat und Büromanagement e.V. sowie den Prüfern (Travel- und Eventmanager aus Firmen wie zum Beispiel Beiersdorf, Merck, Siemens, Telekom, Schott, Ernst & Young) war für die Nominierung zuständig. Mitglieder der Verbände und die Geschäftsreisenden selbst wählten schließlich bis zum 15. September 2014 ihre Lieblingshotels aus und gaben insgesamt 14.684 Stimmen ab.

Das „Gräflicher Park Hotel & Spa“ wurde übrigens gleich in zwei Kategorien unter die Top 15 gewählt: Certified Conference Hotel (ausgezeichnetes Veranstaltungshotel an-

„FÜR UNS SIND DIE AUSZEICHNUNGEN NICHT NUR PAPIER, SONDERN EIN SICHTBARER BEWEIS FÜR UNSERE ARBEIT UND BESTREBUNGEN.“

hand von 65 Prüfkriterien) und Certified Green Hotel (ausgezeichnet für Nachhaltigkeit und ökologisches Handeln in den Kategorien Energie, Wasser, Müll, Essen & Trinken, Mobilität, gesellschaftliche Verantwortung/ CSR).

„Für uns sind die Auszeichnungen nicht nur Papier, sondern ein sichtbarer Beweis für unsere Arbeit und Bestrebungen“, beschreibt Dirk Schäfer, Geschäftsführender Direktor des Gräflichen Parks die Bedeutung der Prämierung. „Dass wir unseren Gästen viel Besonderes bieten können, wissen mein Team und ich. Dass das auch andere wissen, ist natürlich ein gutes Gefühl für uns alle.“

Als Marktführer in der Hotelzertifizierung für Geschäftsreisende setzt Certified auf Nachhaltigkeit und einen bewussten Umgang mit den vorhandenen Ressourcen. Im Mittelpunkt aller Bemühungen und Bestrebungen stehen immer der Gast und das gastgebende Haus.

Eingefasst war die Verleihung in den zweitägigen „Certified Hotel Summit“, der von Experten-Vorträgen zu Trends- und Branchenthemen, zum Beispiel dem Umgang mit Allergien und Hygiene im Hotel sowie Best-Practice-Beispielen bereichert worden ist. Nach EU-Verordnung müssen beispielsweise ab Dezember 2014 in der Gastronomie Allergene im Food & Beverage-Bereich gekennzeichnet werden.

Besonders begeistert ist auch die Erfolgsgeschichte von Michael Stober, Geschäftsführer des Landgut A. Borsig in Nauen bei Berlin. Mit dem Gütesiegel „Green“ des VDR, der Auszeichnung für nachhaltiges und ökologisches Handeln, hat es Michael Stober mit einer cleveren Marketingstrategie auf ein Umsatzwachstum von einer Million Euro geschafft. Er hat in seinem „BIO Hotel“ damit ein Umsatzplus von 25 Prozent erwirtschaftet. Ein Blick auf seine Homepage lohnt sich – hier lässt sich verkaufsfördernd erkennen, welchen hohen Stellenwert „Green“ in diesem Hotel hat.

Das „Certified Hotel Summit“ dient auch zum internen Networking. Viele Hoteldirektoren, Sales & Marketingfachleute sowie Travel- & Eventmanager sind vertreten, somit ergeben sich viele wertvolle Kontakte untereinander, die hier geknüpft werden – sei es mit Hotelkollegen zum Erfahrungsaustausch oder vertrieblisch in der Gewinnung von Firmenkunden für das Hotel. Die Vorträge: Top-Zukunftsthemen waren hier unter anderem Green Meetings, Nachhaltigkeit und die steigende Nachfrage auf Kundenseite.

Wissenswert für uns ist, dass immer mehr Unternehmen das Thema Nachhaltigkeit als Auswahlkriterium für die Event- und Hotelbuchung in ihr Hotelportfolio mit aufnehmen und extra kennzeichnen. Der „Bucher“ der Veranstaltung bzw. der Zimmer kann somit selbst entscheiden, ob er ein nachhaltiges, bzw. „Green-zertifiziertes“ Hotel buchen möchte. Der Gräfliche Park bietet hiermit einen zusätzlichen Mehrwert. Der Medienkonzern Bertelsmann zum Beispiel, bei dem wir in Gesprächen mit der Travelmanagerin kürzlich eine Listung als Partnerhotel erreicht haben, achtet auf diese Zertifizierung. So wird der Gräfliche Park ab 2015 für alle Bertelsmann-Mitarbeiter als Partnerhotel im internen Buchungsprogramm präsentiert und buchbar sein. Unser Green-Zertifikat wird dabei besonders herausgestellt.

Anika Pohlmann,
Sales-Managerin Gräflicher Park



Dirk Schäfer und Anika Pohlmann nahmen die beiden Auszeichnungen im Oktober in Berlin entgegen. Mit den beiden freut sich Bea Nöhre (rechts) von „Best of Events“. (Foto: VDR)

Natürliche Therapie, die hilft und glücklich macht

DAS THERAPIEZENTRUM IM GRÄFLICHEN PARK

Erfahrung, hohe und spezielle Qualifikationen sowie die Freude an der ganzheitlichen Arbeit mit dem Menschen – das zeichnet die Therapeuten des Therapiezentrums (TPZ) aus. Seit vielen Jahren bieten Leiterin Andrea Bickmann und ihr Team fortschrittliche und medizinische Anwendungen an, die natürlich auf den Körper und das Wohlbefinden wirken.

Die Mannschaft des Therapiezentrums am Innenpool, der übrigens allen Schwimmfreudigen zur Verfügung steht (von links): Monika Dördelmann und Sabine Bömelburg (Gäste-Servicecenter), Claudia Freudenberg-Sasse, Petra Knust-Schlender, Alexandra Brenneke, Tobia Pallas, Luise Schrader, Angelina Hafner, Anita Schöning, Claudia Säger, Cornelia Middeke, Gerd Dreykluft und Leiterin Andrea Bickmann. (Foto: Kristina Schütze)

Bei einem Besuch im Therapiezentrum warten historisches Ambiente und 18 ausgebildete und geschulte Therapeuten, die alle Gäste und/oder Patienten optimal nach ihren Wünschen und Bedürfnissen betreuen. Als gelernte Physiotherapeutin leitet Andrea Bickmann das Therapiezentrum seit 2011 und freut sich natürlich sehr über den jährlich wachsenden Erfolg.

Das gesamte Angebot ihres TPZ stellen die Mitarbeiter hier vor:



Kneipp-Güsse sorgen für Normalisierung der natürlichen Prozesse im Körper

Die Kneippgüsse werden als Teil- oder Vollgüsse durchgeführt. Der Strahl fließt aus einem Schlauch bei geringem Druck, so dass das Wasser nicht auf den Körper spritzt, sondern die Haut weich ummantelt.

Indikationen sind eine lokale Zirkulationsanregung (Durchblutungsförderung im Einsatzgebiet), Blutdruckregulationsstörungen, Kopfschmerzen, Hitzegefühl, Venenbeschwerden, Muskelkater und stumpfe Verletzungen.

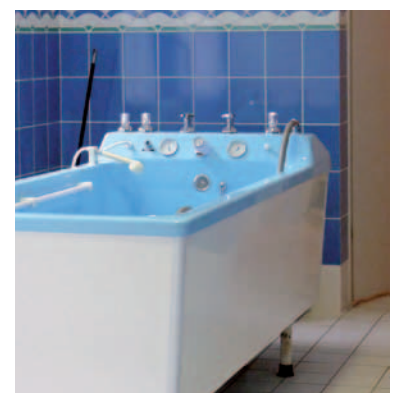
Die Wirkung von Kneipp-Güssen ist einfach, aber wirksam: Durch Kaltanwendungen ziehen sich die Gefäßwände zusammen, um sich bei Wärme wieder zu erweitern. Die Folge ist eine Normalisierung der Reaktionsfähigkeit. Auf das Herz-Kreislauf-System wirken die Güsse als Gefäßtraining und Blutdruckregulierung, verbessern die Durchblutung und haben eine krampflösende Wirkung auf Herzkranzgefäße. Bei der Haut sorgt die Anwendung für eine Erneuerung der Zellen und somit glatte, straffe Haut. Auch das Immunsystem profitiert: Abhärtung und eine Verbesserung der Widerstandskraft gegen Erkältung und Grippe sind die langfristigen Wirkungen hier.

Iris Schnappinger

Strom und Wasser – geht das überhaupt?

Ja, im Stangerbad – oder auch hydroelektrisches Vollbad genannt – liegt man in einer mit Wasser gefüllten Wanne, die mit Gleichstrom durchflutet wird. Dabei handelt es sich um eine Kombination aus einer elektro-physiologischen Anwendung mit Wärmereiz. Das sorgt für eine Muskelentspannung, stimuliert die Haut und Nerventätigkeit.

Die Spezialwanne ist mit gut sichtbaren Metallplatten an der Wannenninnenseite ausgestattet. Da der Strom von Plus zu Minus läuft, kann der Therapeut die Fließrichtung des Stromes bestimmen – **absteigend** (schmerzlindernd/muskelentspannend – wirkt bei Gelenkerkrankungen/Polyneuropathien/Arthrosen/Erkrankungen der rheumatischen Formenkreises), **aufsteigend** (wird unter anderem bei neurologischen Erkrankungen, zum Beispiel schlaffen Lähmungen nach einem Schlaganfall, eingesetzt) oder **querdurchflutend**.



Strom und Wasser in der Wanne geht eben doch – und tut sogar gut, nämlich im Stangerbad. (Foto: Lena Mäkler)

Alexandra Brenneke

Prickelnd: Kohlensäure-Mineralbäder

Diese herrlichen Bäder (wie sie uns die Natur liefert) haben eine Temperatur von 32 bis 36°C und dauern, je nach Gesundheitsbefinden, zehn bis 20 Minuten. Sie wirken auf natürliche Weise und regulieren so Kreislauf und Blutdruck, fördern die Durchblutung der Gefäße, stärken das Herz und wirken positiv auf die Psyche. Ein super prickelndes Bad, welches unsere Gäste auch gerne „ihr Champagnerbad“ nennen!

Angelika Müller



Den schönsten Blick aus dem ersten Stock des Therapiezentrums haben Gäste im Kohlensäuremineralbad – also ein Erlebnis für alle Sinne... (Foto: Sascha Reichert)

Bürstenbäder regen an und geben ein gutes Körpergefühl

Das Bürstenbad gehört zur Gruppe der Kneippschen Anwendungen. Hierbei liegt der Gast/Patient in einer mit Wasser gefüllten Wanne und wird von einem Therapeuten am ganzen Körper gebürstet. Die dabei verwendete Badebürste wird mit leichtem Druck strich- oder kreisförmig geführt, wodurch ein starker mechanischer Reiz auf der Haut ausgeführt wird.

Das Bürstenbad wirkt anregend und belebend, weshalb am besten eine morgendlicher Zeitpunkt dafür gewählt wird. Der Kreislauf wird in Schwung gebracht, der Stoffwechsel und Lymphfluss gefördert und die Haut gut durchblutet. Anschließend erfolgt eine kurze kalte Abgießung. Indikationen sind Kreislaufschwankungen, kalte Hände und Füße, bei Fastenkuren als unterstützende Anwendung und als Muntermacher am Morgen mit Rosmarinzusatz.

Tobia Pallas

MTT – die beste Waffe gegen Rückenschmerzen

Der Begriff „Medizinische Trainingstherapie“ (MTT) bezeichnet ein gezieltes Muskelaufbautraining an Kraftgeräten unter therapeutischer Betreuung. Dabei wird auf Beschwerden und Erkrankungen des Bewegungs- und Stützapparates eingegangen. Eine maßgebliche Indikation des MTT sind zum Beispiel Rückenschmerzen: Das Training dient den Aufbau und Kräftigung des Körpers.

Dirk Müller



Bei der Medizinischen Trainingstherapie (MTT) werden Muskelgruppen gezielt trainiert und schmerzende bzw. problematische Körperregionen so gestärkt. (Foto: Teutoburger Wald Tourismus/Dominik Ketz)

Unser Bewegungsbad mit Sauna: Für alle da!

Viel schöner als im öffentlichen Hallenbad: Unser Innenpool hat eine Größe von 14,5 mal 4,5 Meter und eine Tiefe von 1,35 Meter. Die Wassertemperatur beträgt angenehme 32° C.

Am Vormittag nutzen unsere Physiotherapeuten das Schwimmbad für Wassergymnastik. Ab 13 Uhr öffnen wir unser Bad und die angrenzende Sauna für alle Gäste, die gerne schwimmen oder saunieren (Saunatemperatur: 85° C). Ein Preis von 6,50 Euro für das Schwimmen und 8 Euro einschließlich Saunaaufguss und Laken garantiert eine ruhigere und persönlichere Atmosphäre als in jedem öffentlichen Schwimmbad und es sieht auch viel schöner aus!

Angelika Müller

Die Physiotherapie des Therapiezentrums stellt sich vor

Die Abteilung der Physiotherapie besteht aus acht Mitarbeitern und setzt sich aus Physiotherapeuten, Sportlehrern und Masseuren zusammen. Das Therapiezentrum (TPZ) besitzt eine Kassenzulassung; Behandlungen wie Moorbäder, Krankengymnastik, Teilmassagen, manuelle Therapie, Lymphdrainage und Elektrotherapie können also über Rezepte des Haus- oder Facharztes mit der Krankenkasse abgerechnet werden. Selbstverständlich können auch alle Anwendungen privat gebucht werden.

Die Qualifikation der Therapeuten ist breit gefächert: Das Angebot reicht von manueller Therapie, Akupunkt-Massage nach Penzel, Ohr-Akupunkt-Massage, Fußreflexzonenmassage, Ayurveda und Tibetischer Massage über Kundalini-Massage bis hin zu Shiatsu. Einige dieser Therapien werden nicht von den Krankenkassen erstattet, eignen sich aber hervorragend, um nette Menschen oder sich selbst zu beschenken und dem Körper und der Seele damit etwas Gutes zu tun.

Überraschen Sie sich und andere – vielleicht zu Weihnachten – mit einem Gutschein für ein Moorbad mit einer anschließenden wohltuenden Massage. Dies ist besonders in der bevorstehenden dunklen, kalten Jahreszeit eine Wohltat für Körper, Geist und Seele.

Das Team des Therapiezentrums freut sich auf Ihren Besuch!

Andrea Bickmann, Leiterin Therapie-Zentrum



Ein spezielles physiotherapeutisches Programm ist „Bodyweight“, das Andrea Bickmann und ihre Kollegen speziell auf jeden Gast bzw. Patient abstimmen. (Foto: Teutoburger Wald Tourismus/Dominik Ketz)

Wussten Sie schon, dass...

- ... bei uns die Rezepte aller Krankenkassen einlösbar sind?
- ... wir auch ambulante Badeskuren von Zuhause aus durchführen?
- ... alle Anwendungen auch privat buchbar und als Gutscheine zu verschenken sind?

Manuelle Therapie: Hinterher geht alles leichter

Die manuelle Therapie beschäftigt sich mit der Diagnostik und Behandlung von Funktionsstörungen des Bewegungsapparats (Gelenke, Muskeln, Bänder, Nerven) und ihrer pathologischen Folgeerscheinungen, welche auf Störungen der Arthrokinematik (Bewegungsabläufe innerhalb eines Gelenkes) zurückzuführen sind. Der Therapeut führt eine ausführliche Anamnese durch, um Problem und Beschwerdekompexe genau erkennen zu können.

Störungen oder Blockierungen der Gelenke und der Wirbelsäule bzw. der kleinen Wirbelgelenke, die vielfältige Beschwerden im ganzen Körper auslösen können, werden mit gezielten Handgriffen behoben. Mittels der manuellen Therapie können so Schmerzen sowie funktionelle, reflektorische und reversible, strukturelle Bewegungseinschränkungen der Gelenke behandelt werden.

Alexandra Brenneke

Ohr-Akupunkt-Massage (OAM)

Am Ohr werden alle Reflexzonen des menschlichen Körpers repräsentiert. Die Ohr-Reflexzonen sind die kürzesten Verbindungen zum Gehirn und sind auf Grund dieser Tatsache hervorragend zur Durchführung von Therapien geeignet. Die OAM versucht, auf reflektorischen Wege Krankheiten zu heilen bzw. zu lindern, indem sie Fehlsteuerungen im menschlichen Organismus erkennt und durch Reizung der Reflexzonen einen Umschwung bewirkt.

Die OAM kann eingesetzt werden bei Störungen im motorischen und sensiblen Nervensystem, bei Schmerzzuständen ohne definitiven Befund, Gelenkblockaden oder Störfeldern einzelner Wirbelsäulensegmente, Blockaden des Energiekreislaufs auf Grund von Dauermedikation und Erkrankungen im Kopfbereich wie Schwindel, Migräne oder Sehstörungen.

Petra Knust-Schlender

Die klassische Trinkkur

Der Gräfliche Park in Bad Driburg verfügt über zwei Naturparkquellen, die teilweise schon von den alten Römern zur Gesundheitspflege genutzt wurden. Die Caspar-Heinrich-Quelle weist eine spezielle Mineralkombination sowie den hohen Gehalt von Calcium, Magnesium und Hydrogencarbonat auf. Diese Quelle wird besonders bei Funktionsstörungen des Verdauungstrakts und Erkrankungen der Harnwege angewandt. Die Rabe-Quelle ist reich an Calcium und Sulfat.

Durch eine empfohlene Trinkkur normalisiert sich der Stoffwechsel im Magen-Gallen-Bereich und die Organfunktion bei der allergischen Diathese wird gestärkt und positiv beeinflusst.

Angelina Hafner

Akupunkt-Massage nach Penzel wirkt ganzheitlich auf den Menschen

Die Akupunkt-Massage (APM) ist eine Massageart, die ihre Basis in der Lehre der chinesischen Akupunktur findet und über nervösreflektorische Bahnen und Regulatoren wirkt. Mit der APM nach Penzel wird nicht nur ein einzelnes Krankheitssymptom therapiert, sondern der gesamte Organismus mit seiner Vielzahl von Störungen beeinflusst. Die APM wirkt auf den ganzen Menschen.

Über die APM ist eine positive Beeinflussung vieler Beschwerden und Krankheitsbilder mit der Ursache in funktionellen Störungen möglich. Sie kann somit gegen eben diese funktionellen Störungen wirken, jedoch nicht gegen massive Defekte. Bei der Behandlung wird mit einem Massagestäbchen entlang der Meridiane (Meridiane sind Energiebahnen) gestrichen und somit ein Energieausgleich geschaffen. Besonders gut sprechen die folgenden Beschwerdebilder auf die APM an: Wirbelsäulenbeschwerden, Erkrankungen der großen und kleinen Gelenke, Rheuma, Migräne, Akute oder chronische Nasennebenhöhlenentzündung, Neuralgien, Gastritis, Tennisellenbogen, Heuschnupfen und Hauterkrankungen.

Petra Knust-Schlender

Golfermassage für gesunden Schwung

Der Golfsport hat ganz spezifische Anforderungen, denn Golfschläge erfordern sehr komplexe Bewegungsabläufe, wie sie im Alltag in der Regel nicht vorkommen. Dementsprechend werden Sehnen, Gelenke und Muskeln anders beansprucht. Bei der Golfmassage werden Nacken, Schultern, Rücken, Arme und Hände, Beine und Füße sowie die Brustmuskulatur behandelt. Dadurch steigert sich die Vitalität und Beweglichkeit. Das Körpergefühl verbessert sich und die Bewegungen werden fließender für einen gesunden Schwung und Golfschlag.

Petra Knust-Schlender

Unsere Moorbäder machen schön und gesund

In unseren historischen Badehäusern gibt es eine besondere Wohltat – die 42 Grad warmen Moorbäder. Beim Eintauchen in diese schwarzen, sämigen, angenehmen Heiltorfbäder entspannt die gesamte Muskulatur sofort. Herrlich!

Der Stoffwechsel wird angeregt und über die Haut werden Huminsäuren, Naturschwefel, Mineralien und Phytohormone (Östrogene) aufgenommen: ein entgiftendes Schönheitsbad für die Haut und unseren Körper. Das Moor lindert Arthrose, Rheuma, Gicht und Muskelverspannungen gleichermaßen.

Ein Bad dauert, je nach Gesundheitsbefinden (Tagesform spielt auch eine Rolle), zwischen zehn und 20 Minuten. Die 20 Minuten „Nachruhe“ in ein warmes weißes Laken gehüllt und, wenn gewünscht, noch kuschelig zugeeckt, beenden diese wohlige Anwendung.

Für Gäste mit Herzschwäche, akuter Bronchitis oder ausgeprägten Krampfadern bieten wir unsere ebenso wirkungsvollen Moorpackungen bei 45 bis 48 Grad an. Diese wenden wir als Teil-, Voll- oder auch Kaltpackung (dann 4 Grad kühl, bei entzündlichen Prozessen zum Beispiel im Kniegelenk) an.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

Angelika Müller



Wohlig warm und voller gesunder Inhaltsstoffe – das Bad Driburger Moor. (Foto: Teutoburger Wald Tourismus/Dominik Ketz)

Erfolgreich, die Zweite

DER HERBSTZAUBER IM GRÄFLICHEN PARK 2014: EIN RESÜMEE DER VERANSTALTUNGSKOORDINATORIN



Luisa Paleschke, Mitarbeiterin im Bankett Verkauf, ist schon ein alter Herbstzauberhase: Den Gräflichen Herbstzauber in 2013 hat sie auch schon koordiniert. Hier erzählt sie, was hinter den Kulissen abläuft, während die Gäste durch die Ausstellungen lustwandeln. (Foto: Lena Mäkler)

Wenn mitten in der Woche Helfer Absperrgitter durch den Park tragen, wunderschöne Deko-Artikel aufgebaut werden und ein begehrtes Fass vor den Brunnenarkaden steht, wissen wir: Es ist wieder Zeit für den Gräflichen Herbstzauber! Nach der gelungenen Premiere im letzten Jahr folgte im September Teil II.

Was für die rund 6.000 Besucher eine schöne Gelegenheit ist, in Ruhe durch den Park zu spazieren, sich Anregungen für den heimischen Garten zu holen oder herbstliche Köstlichkeiten zu probieren, ist hinter den Kulissen viel Arbeit und Aufwand. Hauptansprechpartnerin im „Gräflicher Park Hotel & Spa“ für die

Herbstzauber aus Drohnensicht: Die ersten Besucher scharten sich schon am frühen Vormittag um die rund 100 Stände. (Foto: Stefan Kranz)

Koordination und Zusammenarbeit mit dem Veranstalter, der Agentur „Evergreen“, war auch in diesem Jahr Luisa Paleschke aus der Bankettabteilung. Damit war sie zuständig für die Kommunikation zwischen den Ansprechpartnern der Agentur und den hoteleigenen Abteilungen: Von Briefings über die Vorbereitung der Inhalte für den Herbstzauber-Flyer bis hin zum Ausbessern von kleinen Schwachstellen, die im letzten Jahr aufgefallen waren, kümmerte sie sich um viele große und kleine Details. Ob nun der Standort eines Pagodenzeltes geändert oder der zeitliche Ablauf des Aufbaus intern besprochen werden musste oder die Abteilungen auf Anlieferungssperren hingewiesen werden mussten: sie behielt den Überblick.

Da der Gräfliche Herbstzauber schon zum zweiten Mal stattfand, waren die Planung und Vorbereitung viel weniger zeitaufwendig. Luisa Paleschke resümiert: „Es gab wirklich keine großen Schwierigkeiten. Intern haben wir die bereits unabhängig vom Herbstzauber gebuchten Veranstaltungen, wie zum Beispiel Tagungen, bezüglich Ablauf und Räumlichkeiten abgestimmt. Ansonsten waren viele Abläufe und örtliche Gegebenheiten der Agentur schon bekannt und mussten nicht besprochen werden – so konnten wir viel Zeit sparen.“

Fortsetzung auf Seite 28



Schönes, Natürliches, Köstliches, Skurriles und Spezielles – die Aussteller haben beim Herbstzauber für jeden Geschmack, jeden Garten und jedes Haus etwas im Angebot. (Fotos: Silke Riethmüller)



Fortsetzung von Seite 27 Auch die Besucher-Resonanz war wieder sehr erfreulich. Auf Grund des leicht durchwachsenen Wetters waren zwar etwas weniger Besucher als im Vorjahr auf dem Gelände unterwegs, es gab jedoch viel positives Feedback. Luisa Paleschke war ebenfalls hochzufrieden: „Ich freue mich, diese Ver-

anstaltung nun schon das zweite Jahr seitens des Hotels vorbereitet haben zu dürfen, weil es einfach eine tolle und anspruchsvolle Aufgabe ist, die mir bei allem Stress viel Freude bereitet hat. Ich finde es klasse, dass diese Veranstaltung im Gräflichen Park stattfindet und Gästen aus der Region, aber auch von weiter weg die

Möglichkeit bietet, einen Blick hinter unsere Kulissen zu werfen und unser Haus vielleicht auch ‚ganz anders‘ kennenzulernen. Hoffentlich etabliert sich der Gräfliche Herbstzauber auch in den nächsten Jahren fest in unserem Veranstaltungskalender!“

Luisa Paleschke, Bankett Sales, und Lena Mäkler, Marketing- und Social-Media-Managerin, Gräflicher Park



Geheimnisvolle Fremde gaben den Besuchern Rätsel auf und machten die Veranstaltung noch bunter. (Foto: Stefan Kranz)



Dirk Schäfer (Geschäftsführender Direktor Gräflicher Park), Fabian Hartung (Evergreen), Christian Rode (Geschäftsführer Evergreen) und Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorppf eröffneten den Gräflichen Herbstzauber bei strahlendem Sonnenschein. (Foto: Silke Riethmüller)



Andere Perspektive: Der Gräfliche Park durch die Kugel gesehen. (Foto: Silke Riethmüller)

Innovation und Wohlfühlen

FÜHRUNGSKRÄFTEGESUNDHEITSTAG DER VOLKSBANK

Da Chefs wesentlich den „Wohlfühlfaktor“ der Mitarbeiter im Unternehmen prägen, haben Andrea Bickmann und ihr Team mit den Führungskräften aus dem Kreditressort der Volksbank Paderborn-Höxter-Detmold eG im Therapiezentrum des Gräflichen Parks ein ansprechendes Aktivprogramm absolviert. Zur Abwechslung für die Genossenschaftsbanker standen auf der Tagesordnung unter anderem ein durchaus anstrengendes Bodyweight-Training, ein individuelles Personalcoaching sowie ein interessanter Vortrag von Dr. med. Henk C. Hietkamp zum Thema „Gesundheitsprävention und Ernährung“.

Am Vortrag hatte sich das Führungsteam der Volksbank im Gräflichen Park im Rahmen eines „Innovationstages“ mit Zukunftsthemen beschäftigt. Bankvorstand Heinz Peterburs resümiert: „Das Ambiente des Gräflichen Parks und nicht zuletzt auch die engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter dort haben zum guten Erfolg unserer Klausurtagung in Bad Driburg beigetragen. Jetzt gilt es, die gewonnenen Eindrücke, Erkenntnisse und Ratschläge für uns in der Volksbank Paderborn-Höxter-Detmold umzusetzen.“

Julia König, Vorstandssekretariat, Volksbank Paderborn-Höxter-Detmold eG



Ließ sich in Bad Driburg für gesundheitliche Themen sensibilisieren: Das Führungsteam des Kreditressorts der Volksbank Paderborn-Höxter-Detmold mit Bankvorstand Heinz Peterburs (von rechts), Meinolf Winkelheide, Jürgen Faupel, Bernd Henkes, Helmut Rütters, Meinolf Körner (hintere Reihe von rechts nach links), Kerstin Koch, Beatrice Mang, Martina Olesch (vordere Reihe von rechts nach links). (Foto: Volksbank)

Federleicht, geschmeidig und schön dick

WARUM SCHWANGERE VERSUCHSKANINCHEN IM GRÄFLICHEN PARK SO GUT AUFGEHOBEN SIND

Sich in eine Situation zu begeben, die im Zusammenhang mit dem Begriff „Versuchskarnickel“ stehen könnte, versuchen die meisten Menschen ja eher zu vermeiden. Im Gräflichen Park bin ich manchmal ganz gerne das Objekt für Versuche – vorzugsweise dann, wenn diese sich in der Restaurantküche, im Spa, in den historischen Badehäusern oder im F.X.Mayr-Zentrum abspielen.

Anfang Oktober hatte ich das Glück, das quasi einzig verfügbare passende Kaninchen zu sein: Spa-Managerin Elvira Schmitz und ihre Kolleginnen wurden von einer Clarins-Trainerin geschult, und zwar für ein Treatment, das schwangere Frauen bei uns im GARTEN SPA buchen können – entweder vom dritten bis zum sechsten oder vom sechsten bis zum neunten Monat. Zwei Stunden Wellness-Behandlung in der Spa-Suite mit den schönsten Clarins-Produkten und damit noch was Nützliches tun – NATÜRLICH habe ich das gerne gemacht.

Wellness in der Schwangerschaft...

Und: Ich habe es nicht bereut. Elvira Schmitz vermittelte mir – nach gründlicher Befragung nach meinem Befinden und einem Hautcheck – den Eindruck, es könnte nichts Schöneres geben, als mich vom Kinn abwärts am ganzen Körper zu massieren. Nachdem das Baby in meinem Bauch erst ganz unruhig war, weil seine Mutter sich vormittags niemals in der Waagerechten befindet, schienen wir die Behand-

lung nach kurzer Zeit beide sehr zu genießen; zumindest kehrte in meinem Kopf und in meinem Bauch Ruhe ein. Nach der Anwendung, bei der ich – insbesondere natürlich mein Bauch – mit duftenden und speziell abgestimmten Clarins-Cremes und -Ölen bearbeitet wurde, fühlte ich mich ganz leicht und beflügelt und das Spannungsgefühl, das einen schwangeren Bauch im letzten Drittel der Schwangerschaft des Öfteren heimsucht, war weg. Sehr schön war das!

...spezielles Treatment oder nur ein anderer Name?

„Aber wieso bekommt eine schwangere Frau ein so speziell ausgewiesenes Treatment?“, habe ich Elvira Schmitz anschließend gefragt. „Und inwiefern unterscheidet sich die Behandlung so deutlich von den anderen?“ Leicht und beflügelt sollen sich ja schließlich auch alle anderen fühlen, wenn sie bei uns im Spa von der Liege steigen...

Bauchlage unmöglich!

Nicht alle Griffe einer „normalen Massage“ dürfen bei einer Schwangeren angewandt werden, erfahre ich. Manche Griffe seien zu anregend, deshalb arbeite man im Rahmen dieses Treatments mit speziell von Ärzten entwickelten Griffen. „Clarins ist die einzige Firma, die soooo lange Erfahrungen in Körperbehandlungen hat – nämlich seit 1954“, erklärt mir Elvira Schmitz weiter. „Seit über zehn Jahren gibt es diese speziellen Schwangerschaftsbehandlungen. Die Anwendungen heben sich



Elvira Schmitz während der Behandlung, die es für werdende Mütter einmal vom dritten bis zum sechsten und vom sechsten bis zum neunten Monat gibt. (Fotos: Lena Mäklär)



Neben den Ölen und Lotionen, die der gespannten Haut des wachsenden Bauches gut tun, bewirken die Massagetechniken, dass sich der Bauch nach der Behandlung ganz leicht anfühlt.

auch insofern von einer ‚normalen‘ Körperbehandlung ab, als dass sich ja der ganze Körper verändert. Liegen in der Bauchlage ist unmöglich. Trotzdem wird der Rücken der Schwangeren komplett massiert, sie liegt dabei bequem in der Seitenlage.“

Ganzheitliche Beratung über die Haut und das Spa hinaus

Während der gesamten zwei Stunden des Treatments stehen die Beschwerden, die eine schwangere Frau oft hat, im Mittelpunkt: Schwere Beine, Schmerzen im Ischiasnerv oder im Bereich der Lendenwirbel, Hautprobleme, die so genannte Schwangerschaftsmaske oder andere Pigmentverschiebungen, Hautunreinheiten, gereizte sensible Haut und noch einiges mehr. Die Spa-Mitarbeiterin führt ein intensives Beratungsgespräch, bei dem nicht der Verkauf von Clarins-Produkten im Vordergrund steht. Dieses Konzept findet sich auch in einem Ratgeber wieder, den Clarins seit vielen Jahren an werdende Mamas weltweit und in vielen verschiedenen

Sprachen herausgibt. Hier werden ausführlich verschiedene gymnastische Übungen für zuhause erklärt und Tipps zu Ernährung, Pflege und generelles Wohlfühlen gegeben.

Versuche am lebenden Original-Objekt sind wichtig!

Ist es denn allein zum Üben für das Team im Spa so ein großer Unterschied, ob das Versuchskaninchen wirklich schwanger ist oder nicht, will ich wissen? „Wir haben es bei Ihnen gut sehen können. Toilettengänge mussten mit eingeplant werden, genauso wie vermehrter Durst. Sie sind sehr beweglich gewesen, dies ist allerdings nicht bei jeder Frau so“, macht Elvira Schmitz den Unterschied deutlich. „Und: ganz klar der Bauch! Es ist einfach ganz anders und schöner, so einen festen Bauch zu massieren! Und Ihr Feedback war gut. ‚Ich habe jetzt einen viel leichteren Bauch!‘ So fühlt sich hoffentlich jede Kundin nach unserer Anwendung.“

Kristina Schütze, Director Public Relations

Macht wirklich Sinn!

Nachdem ich schon zu Beginn dieses Beitrags schwärmte, kann ich die Anwendung, die gemeinsam mit Clarins in unserem GARTEN SPA angeboten wird, natürlich nur weiterempfehlen. Das „Tonic Body Treatment Oil“, das mir außerdem ans Herz gelegt wurde, um Dehnungsstreifen am Bauch zu vermeiden, benutze ich nach jeder Dusche. Es fühlt sich sehr belebend an – wie ein leichter Wind auf der Haut – so dass schwere Bäuche und Beine gar keine Chance haben.

Tut wirklich gut!

Was ich darüber hinaus noch empfehlen kann: Einmal in der Woche 25 Minuten Physiotherapie bei uns im Therapiezentrum! Um auch Rückenschmerzen erst keine Chance zu geben, begeben sich mich dort einmal in der Woche in die Hände von Leiterin Andrea Bickmann. Sie löst kleine Blockaden und zeigt mir Übungen, die helfen, den gesamten Rumpf weiter kräftig zu halten – er muss ja viel tragen. Hinterher fühle ich mich wieder ganz geschmeidig und Rückenschmerzen sind bis jetzt kein Thema! Die Therapie gibts übrigens auf Rezept, das jede schwangere Frau von ihrem Frauenarzt bekommt.

Bunt gewürfelt und für alle ein offenes Ohr

FÜR ALLE MITARBEITER DA: DIE BETRIEBSRATSFRISCHLINGE BERICHTEN

„Betriebsratsarbeit? Da kenne ich mich ja überhaupt nicht aus...“, – das schoss uns als allererstes durch den Kopf, als wir zur Betriebsratswahl 2014 als Kandidaten vorgeschlagen wurden. Aber was noch nicht ist, kann ja noch werden – und so ließen wir uns im Frühjahr zur Wahl aufstellen. Und es klappte auf Anhieb. Als frisch gebackene Mitglieder ging es für uns reichlich nervös zur ersten Sitzung.

Begriffe wie Betriebsverfassungsgesetz, Konzernbetriebsrat und JAV schwirrten uns um die Ohren und dazu immer wieder das Wort BZO. „Da müsst ihr eigentlich auch hin, in das BZO nach Oberjosbach!“, schlug Betriebsratsvorsitzender Tobias Menne uns vor. Das BZO ist das Bildungszentrum Oberjosbach bei Frankfurt, das spezielle Seminare zur Betriebsratsarbeit anbietet, unter anderem einen Grundlagenkurs für frisch reingewählte Mitglieder wie uns. In einer Woche werden dabei wichtige Basics, Gesetze und Arbeitsschritte erklärt und geübt. Schnell hatten wir unser Seminar beantragt und uns angemeldet, so dass wir im August fünf Tage lang gründlich geschult wurden.

In diesem Seminar, das sehr hilfreich für unsere Arbeit und unser Verständnis für den Betriebsrat war, erhielten wir zusätzliche Anregungen und erfuhren, wie in anderen Betrieben Betriebsratsarbeit organisiert ist. Teilweise brummte uns der Kopf, während wir in Gruppenarbeiten über Gesetzestexten brüteten, teilweise wurde viel gelacht, während

Lena Mäkler (links) und Sabine Bömelburg sind in 2014 erstmals in den Betriebsrat des Gräflichen Parks gewählt worden. Hier berichten sie über ihre ersten Erfahrungen. (Foto: Jennifer Ehling)



wir unsere Seminarleiter mit unabhäbigen Verläufen und kreativen Ideen in Planspielen zur Verzweigung trieben. Abends wurde der Austausch untereinander in der Lobby des Bildungszentrums intensiviert und wir erfuhren viel über die Arbeit in anderen Betrieben, darunter auch die Hotels „Sofitel Hamburg“ oder das „Radisson Düsseldorf“.

Solchermaßen geschult gingen wir voller Motivation und Eifer zurück in unseren Betriebsratsalltag – und mussten erst einmal den Realitätscheck durchlaufen. Nichtsdesto-trotz haben wir einen anderen Blick auf die Betriebsratsarbeit erhalten und uns Projekte gesucht, die wir gern stärker unterstützen möchten. Dazu zählt zum Beispiel die Vorbereitung der Betriebsversammlung

oder die Steigerung des Bekanntheitsgrades des Betriebsrates. Weil wir das Seminar so sinnvoll fanden, haben wir auch zwei weitere Betriebsratsmitglieder animiert, ebenfalls zur Grundschulung nach Oberjosbach zu fahren.

Generell gilt: Wer Sorgen oder Ärger mit Vorgesetzten oder beispielsweise Dienstplänen, Urlaubsplanung etc. hat, kann sich jederzeit gerne an den Betriebsrat wenden. Wir sind eine bunt zusammengewürfelte Truppe aus vielen verschiedenen Abteilungen, zum Beispiel aus dem GARTEN SPA, der Technik oder auch der Wäscherei. So haben wir verschiedene Ansprechpartner im Betriebsrat für die Kollegen, die immer ein offenes Ohr haben. Im Normalfall treffen wir uns einmal

wöchentlich im Betriebsratsbüro bei Tobias Menne, um dort die anfallenden Punkte zu diskutieren, neue Vorschläge zur Verbesserung der Arbeit zu entwerfen oder uns über die aktuelle Lage des Gräflichen Parks auszutauschen. Darüber hinaus unterstützen wir die JAV (Jugend- und Auszubildendenvertretung) in ihrer Arbeit für die jüngeren Kollegen.

Wer dazu Fragen oder Wünsche hat, kann sich gerne jederzeit an uns wenden!

Sabine Bömelburg, Mitarbeiterin Gäste-Service-Center, und Lena Mäkler, Marketing- und Social-Media-Managerin, Gräflicher Park

Hotelcamp mit vier Sternen

GEBALLTER KOMPETENZAUSTAUSCH

Bahnhof Engers in der rheinland-pfälzischen Provinz: Ich bin wieder angekommen in der Region, in der an dem Wochenende vom 24. bis 26. Oktober im „hotel friends“ geballte Hotelleriekompetenz auf Agentur-Know-How und Beratertipps treffen wird. Beim mittlerweile sechsten Hotelcamp, veranstaltet durch die Hospitality Sales und Marketing Association (HSMA) und durch Tourismuszukunft, das Institut für eTourismus, bin ich nun im vierten Jahr dabei und freue mich auf bekannte Gesichter, neuen Input und viel Austausch.

Das Hotelcamp ist ein so genanntes Barcamp – eine Mischung aus Konferenz und Branchentreff abseits von steifen Podiumsdiskussionen und vorgefertigten Themenplänen. Die Themen sind eingeteilt in so genannte Sessions von

circa einer Stunde Dauer und werden von den Teilnehmern selbst zu Beginn vor Ort vorgeschlagen – und auch selbst gehalten. Ob dies nun eine Präsentation ist oder ein Gesprächskreis zum Austausch, ob es ein halbe Stunde dauert oder die Teilnehmer sich nach der Session noch bei der Kaffeepause treffen, weil es einfach noch viel mehr zu diskutieren gibt, entscheidet sich spontan. Um noch einfacher ins Gespräch zu kommen und eine lockere Atmosphäre zu schaffen, duzen sich die Teilnehmer sofort und ausnahmslos.

Samstagmorgen: Das größte Hotelcamp aller Zeiten mit 110 Teilnehmern nimmt Fahrt auf. Nach einer kurzen Vorstellungsrunde mit jeweils drei # (Hashtags) – also Stichworten zur eigenen Person oder Arbeit – werden die

Themen vorgeschlagen. Viele Newbies, also Teilnehmer, die zum ersten Mal dabei sind, wollen erfreulicherweise eine Session halten. Erkennbar sind sie an der Anzahl von Sternen auf den T-Shirts, die wir erhalten haben – pro teilgenommenem Hotelcamp ein Stern. Es sind sogar einige „Sechs-Sterne-Camper“ dabei – Teilnehmer der ersten Stunde.

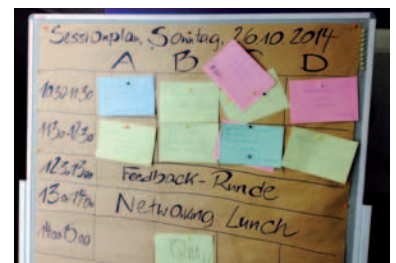
Anschließend folgt Session auf Session, unterbrochen nur vom Networking-Lunch und den Kaffeepausen. Viel Wissen und noch mehr neue Ideen nehme ich auf: Von Trends im Tagungsbereich über Tipps zur besseren Zusammenarbeit mit Buchungsportalen bis hin zu einem meiner Lieblingsthemen, dem Nachhaltigkeitstrend und seinen Auswirkungen auf die Hotellerie. Am Ende bleibt nur wenig Zeit, sich schnell umzuziehen und zum köstlichen Teil des Abends überzugehen: Tiroler Abendessen auf der historischen Burg Sayn.

Sonntagmorgen: Leicht müde Gesichter, aber dennoch full house. Teil zwei der Sessionplanung beginnt und danach wieder geballter Austausch. Es ist hilfreich, im Gespräch zu erfahren, wo man mit seinem Marketing-, Verkaufs- oder Revenueaktivitäten steht, wie andere Hotels bekannte Probleme meistern oder wo man selbst noch etwas nachrüsten könnte. Auch die Beratungsagenturen, die ebenfalls zum Hotelcamp zugelassen sind, können anschauliche Praxistipps liefern. Sehr schnell ist es schon Abreisezeit, die die Veranstalter in diesem Jahr etwas vorverlegt haben, um auch den weitesten Heimweg komfortabler zu gestalten. So heißt es Abschied nehmen – bis zum nächsten Mal, dann mit fünf Sternen!

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



Lebhafte Diskussion in großer Runde
(Fotos: Lena Mäkler)



Sessionplan

Impulsgeber!

F.X. MAYR-KUR IM GRÄFLICHEN PARK, BAD DRIBURG: LEBEN MAL ANDERS!



Frische Luft und Bewegung sind neben der Ernährung maßgebliche Bestandteile der F.X. Mayr-Kur. Im Gräflichen Park fand Ute Knaup sogar am Nordic Walking Gefallen. (Fotos: Stephan Burghoff für den „Ich kann nicht mehr leben ohne“-Blog, Outfit von „Marc Aurel“)

„Rückblick“. 2014. Noch drei Wochen bis Ostern. Irgendwo in Ostwestfalen...

„Willst Du das wirklich? Tee! Dinkelbrot! Darmreinigung...!“

Ja, ich will! Obwohl – eigentlich lebe ich gar nicht so ungesund. Ich rauche nicht und trinke wenig. Zugegeben, dass die Hosen mittlerweile ziemlich kneifen, mag an man-

gelnder Bewegung und zuviel Schokolade liegen. Ich habe einen stressigen Beruf! Ich muss funktionieren! Kein Wunder, wenn der Blutdruck steigt! Da bin ich froh, wenn ich abends auf dem Sofa liegen kann, und Salzstangen habe ich schon immer gern gegessen. Immerhin bin ich schon lange im Sportstudio um die Ecke angemeldet und die Zeitschrift aus dem Bioladen lese ich regelmäßig! Aber vielleicht bin ich doch mehr der intellektuelle Sofatyp, und einfach liegend denken geht auch!

„Durchblick“. Zwei Wochen vor Ostern. Bad Driburg. Gräflicher Park. Hölderlin-Haus.

Meine F.X. Mayr Kur beginnt. Im schmucken Hölderlin-Haus in Bad Driburg ist (frühes) Aufstehen besser! Tatsächlich: Kautraining an Dinkelbrot, Quark, Mineralwasser und Tee à la carte! Mittags eine Basensuppe an der weiß gedeckten Tafel bei Kerzenlicht. Nachdenken über Ernährungsgewohnheiten... Die persönliche Zuwendung von Dr. Henk C. Hietkamp, Monika Fockel und Team tut gut. Plötzlich treibe ich Sport (Nordic Walking funktioniert

auch mit mir!), finde mich bei der Wassergymnastik und genieße herrlich entspannende Massagen und auf meine Bedürfnisse abgestimmte Anwendungen in wunderschöner Ambiente! Ich spreche über Ernährungsumstellung, komme in Bewegung und erstaunlicherweise überhaupt nicht in Versuchung, Sahnetörtchen im Cafe im „Pferdestall“ zu bestellen!

Ich fahre um zwei Kilos leichter, mit vielen guten Vorsätzen und einem beachtlichen Vorrat an Dinkelbrot (kann man einfrieren...) nach Hause.

„Schöne Aussichten“. Oktober 2014. Zwei Monate vor Weihnachten! Ostwestfalen.

Bielefeld ist mittlerweile zu „Liebefeld“ geworden, die Ostereier sind lange verteilt und Lebkuchen und Dominosteine versuchen schon ab September, die Vorweihnachtszeit anzukündigen. Immer leichter widerstehe ich der Menge an süßen Versuchungen, verzichte zunehmend auf Fertigprodukte und trinke mehr Mineralwasser. Pfefferminz wächst noch üppig im eigenen Garten, und es freut mich **Fortsetzung auf Seite 32**

Fortsetzung von Seite 31 immer wieder aufs Neue, die kleinen Blättchen zu pflücken und den Tee am Nachmittag zu bereiten.

Das Blatt „Die Kur-Ausleitung“, erstellt von Dr. Hietkamp und mir mit auf den Nachhauseweg gegeben, lese ich gründlich: „Essen wie ein Gourmet: Langsam und genussvoll!“ Kann ich! „Trinken Sie nach wie vor reichlich zwischen den Mahlzeiten...“ fällt mir schwer. Ich kann den Anblick, der an ihren Trinkflaschen dauernuckelnd hängenden Menschen nicht leiden. Ich will ein Glas, und wenn ich das nicht bekomme, verschiebe ich das Trinken auf unbestimmte Zeit. Nicht gut.

Gar nicht gut, dass ich merke, wie schwer es mir fällt, auf das ein oder andere Glas Wein zu verzichten. „Meiden Sie Alkohol und andere Genussgifte vier bis sechs Wochen ab Kurbeginn; falls möglich für immer.“ Oje... Auf Bittersalz und Basenpulver habe ich bald verzichtet. „Die Dauereinnahme ist nicht nötig.“ „Öle guter Qualität aus dem Omega-3-Bereich“ verwende ich sowieso und kaufe sie weiterhin nun also auf ärztlichen Rat!



Therapeutische Anwendungen, die auf die individuellen Bedürfnisse jedes Gastes abgestimmt werden, gehören auch zum mayr'schen Programm. Neben den F.X.Mayr-Zentrum gehören das Therapiezentrum zusammen mit der Gräflichen Schönheitsfarm zu den Anlaufstellen der F.X.Mayr-Gäste. (Bademantel von „Yella Maris“)

Mittlerweile kenne auch ich die Bäckerei in unserer Stadt mit den besten Dinkelfladen! Den morgendlichen Kaffee möchte ich nicht missen, aber mehr Fisch als Fleisch zu essen ist kein Problem. Noch immer bin ich ein wenig erstaunt, dass plötzlich kleine Getreide-Fladen nicht mehr von meinem Speiseplan wegzudenken sind. Nicht immer habe ich Zeit oder Lust, am Mittag aufwändig zu kochen, doch Kräuterquark und Dinkelfladen schmecken, sind sättigend und schnell serviert. Wenn ich mal wieder das Gefühl habe, meiner Waage aus dem Weg gehen zu müssen, bleibt es auch abends bei diesem Speiseplan. Ansonsten probiere ich sehr viele unterschiedliche Gemüse Rezepte aus. Unglaublich, was sich mit unterschiedlichen Kürbissorten und Roter Bete im Herbst kochen, braten, backen lässt!

Dass mein Sportstudio im Sommer renoviert wurde, habe ich erst letzte Woche festgestellt, habe aber schon Familie und Freunden mitgeteilt, wie gut es mir gefällt, und dass es sich dort sicherlich prima trainieren lässt.

Aber noch scheinen die mayr'schen Energiereserven nicht aufgebraucht, mein Bauchgefühl ist gut, und mein Kopf erinnert mich daran, Mahlzeiten bewusst zu genießen und kleine Ruheinseln auch im stressigen Alltagsgeschehen in der Adventszeit zu suchen und zu finden.

Ein vorweihnachtliches Freundinnenwochenende im Spa des Gräflichen Parks ist geplant! Nur so, zur Sicherheit...

F.X.Mayr lebt...

Weihnachten kann kommen!

Mehr über meine F.X. Mayr Kurerlebnisse in Bad Driburg können Sie auf unserem Fashion- und Lifestyle-Blog lesen: „Ich kann nicht mehr leben ohne“, Rubrik „Spas und Salons“ (<http://ichkannnichtmehrlebenohne.de>)

Ute Knaup, Bloggerin und F.X.Mayr-Fan

Was wurde aus...

BERUFSERFAHRUNGEN IM GRÄFLICHEN PARK – BIS ZUR SELBSTSTÄNDIGKEIT!

Im Gräflichen Park haben wir Mitarbeiter, die davon träumen, sich eventuell irgendwann selbstständig zu machen. Einige von ihnen erfüllen sich diesen Traum tatsächlich und leben ihn in vollen Zügen. Ich (Jennifer Ehling, Auszubildende im dritten Lehrjahr) durfte ehemalige Mitarbeiter, die beruflich

inzwischen auf eigenen Füßen stehen, besuchen, und kann nun hier über sie berichten. Die zwei Restaurants der besuchten ehemaligen Kollegen könnten in diesem Fall nicht unterschiedlicher sein.

Das „El Chingón“

Es ist ein mexikanisches Restaurant, das von einem unsere ehemaligen Köche geführt wird: Benedikt Paus

machte seine Koch-Ausbildung im bekannten Sternerrestaurant „Balthasar“ in Paderborn und arbeitete dann als Koch im Gräflichen Park. Sein

größter Wunsch war es schon immer, ein außergewöhnliches Restaurant zu eröffnen. Durch seine mexikanische Ehefrau lernte er die Riten, Bräuche und vor allem die mexikanische Küche kennen und lieben. Zu dem Namen „El Chingón“ kam es durch Gesprächen mit einheimischen Mexikanern – der Begriff „El Chingón“ heißt übersetzt „Der Beste“. Am 12. April 2014 hat Benedikt Paus sein kleines, mexikanisches

und sehr geschmackvoll eingerichtetes Restaurant eröffnet, das durch die qualitativen Möbel und Einrichtung zum Wohlfühlen einlädt.

Das Besondere am Restaurant des ehemaligen Gräflichen-Park-Kochs ist, dass er alles originalgetreu der mexikanischen Küche und ganz frisch kocht. In Paderborn gibt es kaum weitere Restaurants, deren Küche so authentisch mexikanisch ist. Obwohl alles frisch gekocht wird und qualitativ hochwertige Produkte benutzt werden, ist das Preis-Leistungs-Verhältnis super. Die Besonderheit der Getränke im „El Chingón“ ist, dass der 31-jährige unsere Bad Driburger Natur-



Benedikt Paus in seinem wahrgewordenen Traum, dem „El Chingón“. (Foto: Jennifer Ehling)

parkquellen anbietet. Und: Es gibt besondere Tequilas aus Mexiko, die ebenfalls original in mexikanischen Tequila-Gläsern angeboten werden. Wer seinem Gaumen also gerne mal mit etwas Außergewöhnlichem verführen möchte, der ist im „El Chingón“ genau richtig, denn die besonderen Gewürze machen die Gerichte zu einem puren Geschmackserlebnis.

„El Chingón“
Kamp 31
33098 Paderborn
Tel.: 05251.2052821
www.el-chingon.de

Mexikanischer Rezepttipp aus der Küche des „El Chingón“: Tostadas de Picadillo de res

Zutaten:

16 Stk.	Gebackene gelbe Maistortillas
160 g	Bohnenmus
200 g	Schmand
2 EL	Chile Chipotle en adobo
400 g	Rinderhackfleisch
400 g	festkochende Kartoffeln
1 Bund	Frühlingslauch
1 Tasse	TK-Erbsen
1 Tasse	geriebenen Frischkäse (Feta)
1 Stk.	Karotte
1/2	Eisbergsalat
	Salz, Pfeffer, Öl, Knoblauch

Zubereitung:

Zuerst den Chile Chipotle fein hacken und unter den Schmand geben. Die Kartoffeln gar kochen, pellen und würfeln. Das Hackfleisch körnig anbraten und die Kartoffeln, die Erbsen und den geschnittenen Frühlingslauch unterheben.

Nun die Tortillas erst mit etwas Bohnenmus und dann mit einem Klecks Schmand bestreichen. Die Hackmasse darauf geben und mit fein geschnittenem Salat und Frischkäse bestreuen.

Dies ist ein klassisches Straßenessen und wird somit mit den Fingern gegessen. Alle Zutaten können Sie in einem Großhandel kaufen!

„Zur Leuchte“

Das Restaurant „Zur Leuchte“ wurde von im November 2013 von Christopher Figge eröffnet. Der 25-Jährige hat bei uns im Gräflichen Park seine Ausbildung zum Restaurantfachmann abgeschlossen und nach der Ausbildung noch ein halbes Jahr im Service des Hotels gearbeitet, um Berufserfahrungen zu sammeln. Das Restaurant bietet frische Hausmannskost, die vom Preis-Leistungs-Verhältnis super ist: Kasseler im Blätterteig, Cheeseburger, Käse-Lauch-Suppe oder Flammkuchen sind nur einige der deftigen Gerichte auf der Karte. Da dieses Jahr ja die Bundesliga für viele sehr wichtig ist, bietet Christopher Figge alle Spiele live in seiner „Leuchte“ an. Das kommt bei den Fußballfans sehr gut an und wird dementsprechend gut besucht. Neben dem Fußball-Angebot verfügt

das Restaurant über einen 120 m² großen Partyraum und zwei Kegelbahnen.

Als ehemaliger Azubi des Gräflichen Parks serviert Christopher Figge seinen Gästen natürlich auch unsere Bad Driburger Naturparkquellen. Außerdem gibt es bei der „Zur Leuchte“, die übrigens in den ehemaligen Räumlichkeiten der bekannten Studentenkneipe „Grüner Frosch“ zuhause ist, sechs verschiedene Biere vom Fass, was ungewöhnlich ist. Die

unterschiedlichen Biere sind: König Pilsener, Köstritzer, Duckstein, Erdinger Urweiße, Kölsch (früh) und Frankenheim Alt.

Jennifer Ehling, Auszubildende Gräflicher Park

„Zur Leuchte“
Im Lichtenfelde 4
33100 Paderborn
Tel.: 05251.2987635
www.zur-leuchte.de

Der gelernte Restaurantfachmann Christopher Figge hat sich mit seiner „Zur Leuchte“ selbstständig gemacht. (Foto: Jennifer Ehling)



Warme Farben und edle Materialien für das Sierstorpff-Haus

ÄLTESTES LOGIERHAUS WIRD RENOVIERT, MUSTERZIMMER VERMITTELT ERSTEN EINDRUCK

Zum 225-jährigen Jubiläum im Jahr 2007 wurde das „Gräflicher Park Hotel & Spa“ grundlegend renoviert, erweitert und schließlich neueröffnet. Seitdem ist der Gräfliche Park ein Vier-Sterne-Superior Spa-Resort – also das, was er heute ist.

Die denkmalgeschützten Gäste- oder auch Logierhäuser, die beiden großen Säle und der Pferdestall wurden unter anderem renoviert. Neu gebaut und in die vorhandenen Gebäudeanordnungen eingefügt wurde der öffentliche Bereich mit

Empfangshalle und Orangerie, dem GARTEN SPA mit Außenpool sowie die Küche. Nun wird das Hotel mit der Renovierung des Sierstorpff-Hauses, dem ältesten und deshalb nach dem Badbegründer benannten Logierhaus, in seiner Wertigkeit und

Ausstattung komplettiert. Das Sierstorpff-Haus war das einzige Gästehaus, das im Zuge des Relaunches in 2007 nicht renoviert worden war.

Die Gebäudesubstanz und Anordnung der [Fortsetzung auf Seite 34](#)

Fortsetzung von Seite 33 Fachwerkwände soll nicht verändert werden. Das Hauptaugenmerk wurde bei der Planung auf die Gästezimmer der beiden oberen Geschosse gelegt. Zudem wird die Sicherheitstechnik, wie Brandschutz und Alarmierung der Hotelgäste für den Ernstfall, sowie die Versorgungstechnik mit Heizung, Wasser und Strom auf den aktuell erforderlichen Stand gebracht. Die Bäder und Zimmer erhalten neue moderne Wandflächen, Möbel und Leuchten.

Das Design wurde von Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff gemeinsam mit der Innenarchitektin Helen Prinzessin zu Oettingen-Wallerstein erarbeitet. Unter der Führung von Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff ist die Abteilung Gebäude/Technik/Umwelt der UGOS nun für alle weiteren Maßnahmen zuständig. Projektleitung, Ausschreibungen, Vergaben sowie die Bauleitung werden von der Abteilung selbst ausgeführt und müssen daher nicht extern beauftragt werden. Technische Planungen erfolgen in Verbindung mit der technischen Abteilung vom Gräflichen Park und den beteiligten Firmen. Sämtliche Möbel, Teppiche und Leuchten wurden von Prinzessin Oettingen vorgeschlagen,

**SÄMTLICHE MÖBEL,
TEPPICHE UND LEUCHTEN
WURDEN VON PRINZESSIN
OETTINGEN
VORGESCHLAGEN.**

zur Ausführung vom Bauherrn freigegeben und vom zentralen Einkauf der UGOS bestellt.

Bis auf die Möbel werden die Leistungen übrigens zum überwiegenden Teil von heimischen Firmen ausgeführt. Begonnen haben die Bauarbeiten Mitte November. Ende Februar werden die ersten Gäste voraussichtlich in die frischen Zimmer einziehen können.

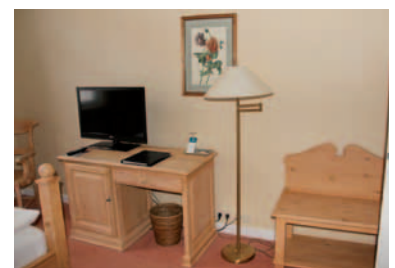


Wilfried Drüke ist als Bauleiter verantwortlich für die Renovierung des Sierstorpff-Hauses und zeigt hier das Musterzimmer. (Fotos: Kristina Schütze)



Impressionen der Materialien, wie sie bald in allen Gästezimmern des ältesten Logierhauses im Gräflichen Park zu finden sein werden. Wer Ende Februar herkommt, kann vielleicht eine Jungfern-Nacht in einem der Zimmer verbringen.

Wilfried Drüke,
Leiter Gebäude/Technik/Umwelt UGOS



Zum Vergleich: So sahen die Zimmer im Sierstorpff-Haus bis Ende 2014 aus.

Vom Sparkassenlehrling zum Weingutbesitzer

ZU GAST BEIM MITBEGRÜNDER DER HOTELKETTE „MOTEL ONE“

Der Herbstworkshop Süd der Marketingkooperation „Hotels auf dem Golfplatz“ fand 2014 in kleiner feiner Runde im Schwarzwald, nahe der schweizerischen Grenze statt – im „Öschberghof“ in Donaueschingen (das „Aldi-Hotel“, gegründet von Karl Albrecht im Jahre 1976). Hier kamen sechs Hoteliers zusammen, um über die Vertriebs- und Marketingaktivitäten 2015 der „Hotels auf dem Golfplatz“ zu diskutieren.

Zunächst stellte der Präsident der Gruppe sich und seine Neuigkeiten vor, danach die jeweiligen Hoteliers. Darunter befand sich auch ein adreter Herr um die Siebziger, der froh und munter begann, seine Erfolgsgeschichte zu erzählen. Sein Name sei Heinz Heiler, 74 Jahre. Ehemaliger Banklehrling, später Bauunternehmer, Mitinhaber von der damaligen Astron Hotelgesellschaft (heute NH Hoteles) und Gründungs-Mitaktionär der erfolgreichen Motel One Hotelgruppe, bei der er aktuell im Aufsichtsrat tätig ist. Damit nicht genug, ist Heiler inzwischen Eigentümer der „Heitlinger Welt“ im Kraichgau (Nordbaden). Darin vorzufinden: ein 18-Loch-Meisterschaftsgolfplatz, ein eigenes Weingut (das zweitgrößte ökologische Weingut Deutschlands), zwei Restaurants sowie ein kürzlich neu erbautes Hotel. WOW! Was für ein Lebenslauf! Das hat mich neugierig gemacht...

Sein ganzer Werdegang sei eine Folge von Zufällen gewesen. Auch seine Winzerkarriere. Nachdem Heinz Heiler vor circa 16 Jahren den Golfplatz „Baden Golf and Country Club“ übernommen hat, ist er vor knapp fünf Jahren „auf den Wein gekommen“ und hat das anliegende, damals insolvente Weingut erworben, das er im Laufe der Jahre zu einem der größten ökologisch wirtschaftenden Weingüter Deutschlands und dem zweitgrößten privaten Weingut Baden-Württembergs ausgebaut hat (laut Heiler sei der Markgraf von Baden noch ein bisschen größer!). Doch damit nicht genug...

Es gab bis dato keine Übernachtungsmöglichkeiten für Weinliebhaber, Feinschmecker und Golfreisende direkt am Ort. Die Nachfrage war groß und so ging Heiler erneut in die Planungen, diesmal mit seiner Tochter Christine Jacklin, Architektin.



Fahrt durch die Weinberge mit Heinz Heiler und Anika Pohlmann. (Fotos: Anika Pohlmann)

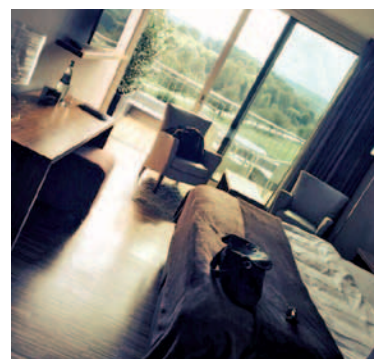


Blick auf die Weinberge

Barriquelager in der Heitlinger Kellerei: Die Fässer sind aus Eichenholz und werden in Frankreich gefertigt.



Zimmer mit Ausblick



Im September 2014 ist so inmitten der Kraichgauer Weinidylle, neben den Restaurants und nur einen Abschlagen neben dem „Baden Golf &

Country Club“, das Hotel „Heitlinger Hof“ eröffnet worden. Das stilvolle Hotel bietet sich an für Golfreisen sowie Feierlichkeiten und Veran-

Kostprobe vom späteren Heitlinger „Black Tie“



staltungen; 31 Zimmer und Suiten, ein Spa und eine Lounge mit Weinbibliothek sind hier entstanden. Das Ganze mit herrlichem Weitblick auf die Weinberge.

Während Heinz Heiler seine Erfolgsgeschichte erzählt, spürt er meine Begeisterung und Neugier, diesen Ort persönlich kennenzulernen. Der Zufall will es, dass uns unsere nächste anstehende Roadshow (Vertriebstour mit Terminen bei Firmenkunden, die wir für den Gräflichen Park gewinnen) zu Porsche nach Stuttgart führte. So ergab es sich, dass Heinz Heiler Dirk Schäfer und mich zu einem Wiedersehen inklusive Besichtigung seiner Anlage nach Östringen, nur knapp eine Stunde von Stuttgart entfernt, einlud.

Was wir erst vor Ort erfuhren: Nur einen Tag später fand die offizielle Eröffnung des Hotels statt. Ein Pre-Opening für uns, sozusagen 😊 Einen großen Dank an dieser Stelle an Heinz Heiler, der es sich, trotz des Voreröffnungstrubels, nicht nehmen ließ, mit uns eine höchst spannende, ausführliche Tour durch die „Heitlinger Welt“ zu unternehmen. Vom Pflücken der Trauben über die Abfüllung bis hin zur Verkostung ein wunderbares Erlebnis!

Lieber Herr Heiler, wir freuen uns auf den Gegenbesuch im Gräflichen Park!

Anika Pohlmann,
Sales-Managerin Gräflicher Park

HOTEL HEITLINGER HOF

Am Mühlberg 1-3
76684 Östringen-Tiefenbach
Telefon: 07259 464010
E-Mail: reservierung@heitlingerhof.de
Internet: www.heitlingerhof.de

Wohlfühlatmosphäre und ein einheitliches Bild schaffen

ZIMMERRENOVIERUNGSARBEITEN IN DER MARCUS KLINIK ABGESCHLOSSEN

Für einen erholsamen Reha-Aufenthalt spielen viele Faktoren eine Rolle – neben den medizinisch-therapeutischen Einheiten ist auch das eigene Wohlbefinden von großer Bedeutung. Sehr wichtig ist zum Beispiel, dass die Patienten nach einem ausgefüllten Therapietag in ihrem eigenen „kleinen Reich“ die Seele baumeln lassen können. Aktuell sind daher umfangreiche Renovierungsmaßnahmen in der Marcus Klinik abgeschlossen worden. Insgesamt sind in den letzten Monaten 36 Räumlichkeiten renoviert worden.

Ein besonderes Augenmerk gilt der Ausstattung: Ein modernes, höhenverstellbares Pflegebett stellt sowohl für Patienten als auch für das Pflegepersonal eine Erleichterung dar. Der Teppich weicht einem hygienisch pflegeleichten Boden und im Badezimmer sorgen neue Haltegriffe für mehr Sicherheit. Kleine praktische Details wie zum Beispiel eine Kofferablage runden den neuen Look der Zimmer ab. Die Verbesserungsmaßnahmen sollen insbesondere den Wohlfühlfaktor für die Patienten erhöhen. Ziel ist es außerdem, ein einheitliches Erscheinungsbild in

So sollen bald schon alle Zimmer in der Marcus Klinik aussehen: Hell, gemütlich und trotzdem auch praktisch. (Foto: Christoph Batke)



jedem Zimmer zu schaffen. Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff hat das neue Design mit den warmen Farben persönlich ausgesucht. Für die Fertigstellung aller geplanten Räumlichkeiten wird eine Gesamtdauer von zwölf Wochen benötigt.

Es ist eine Herausforderung, die Renovierungsarbeiten während des

laufenden Betriebs umzusetzen. Insbesondere die Lärmbelastigung darf nicht zu hoch sein, um weiterhin für alle Patienten eine gute Rehabilitation gewährleisten zu können. Die Planung der Zimmerbelegung und die Koordination der Handwerker sind ebenfalls sehr wichtig, um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren. Bisher laufen die Renovierungsarbeiten schnell und ohne große Verzö-

gerungen – dank der engen Zusammenarbeit und der guten Kommunikation aller Beteiligten vom Team der Marcus Klinik.

Christoph Batke,
Auszubildender Gräflische Kliniken

Mit dem Polar-Express Richtung Gesundheit

DAS POLAR CARDIO GX-SYSTEM BRINGT SPASS AM TRAINING



Seit April 2014 heißt es montags und mittwochs in der Caspar Heinrich Klinik: Auf gehts zum Polar-Express! Das „Polar Cardio GX-System“ ermöglicht es uns, mit den Patienten ein herzfrequenz-basiertes Gruppentraining auf den Fahrradergometern zu absolvieren.

Wofür das gut sein soll? Herzfrequenz, Trainingsintensität und Kalorienverbrauch der Teilnehmer werden mittels Bluetooth-Brustgurt über einen Beamer auf die Leinwand projiziert. Wie bei einer Ampel gibt es einen grünen (85 bis 89 Prozent), gelben (90 bis 94 Prozent) und einen roten (95 bis 100 Prozent) Bereich, der die Trainingsintensität (in Prozent) bezugnehmend auf den

Ulrike Hanschke (Diplom-Sportwissenschaftlerin) passt im Therapeutischen Zentrum der Caspar Heinrich Klinik auf, dass sich niemand übernimmt, Übungen korrekt ausgeführt werden und jeder das Programm absolviert, das individuell auf ihn zugeschnitten ist. Peer Kraatz durfte auf dem Polar-Express ordentlich Gas geben...



... und half dabei, die gemeinsamen sportlichen Ziele zu erreichen. (Fotos: Julia Zelonzewski)

vorgegeben Trainingspuls anzeigt. Die Patienten werden angehalten, die Wattzahl und die Trittfrequenz selbständig anzupassen. Ziel ist, gemeinsam einen der drei Farb- bzw. Intensitätsbereiche zu erreichen und zu halten.

Die langfristigen Ziele des Trainings sind: eine Verbesserung der Ausdauerfähigkeit, eine Erhöhung der Leistungsfähigkeit, die Schulung der subjektiven Wahrnehmung bezüglich der Herzfrequenz bei einer bestimmten Belastung oder Beanspruchung, eine effektive Nutzung der Trainingszeit und natürlich: Spaß! Denn wer Spaß am Training hat, bleibt auch gerne dabei.

Teilnehmen dürfen fitte Herzpatienten, die es schaffen, 45 Minuten Ergometer zu fahren und mindestens 75 Watt treten können. Auch unser Verwaltungsleiter Peer Kraatz ist im September auf den Polar-Express aufgesprungen und fuhr gemeinsam mit den Patienten das 45-minütige Intervalltraining.

Stefan Wahden, Therapieleiter Caspar Heinrich Klinik, Gräfliche Kliniken

Gesundheit fördert Motivation

BAD DRIBURGER UNTERNEHMEN NUTZT DAS ANGEBOT DER GRÄFLICHEN KLINIKEN ZUR UMSETZUNG DES BETRIEBLICHEN GESUNDHEITSMANAGEMENTS

Eine motivierte und gesunde Belegschaft ist die Basis eines erfolgreichen Unternehmens. Das Thema „Betriebliches Gesundheitsmanagement (BGM)“ gewinnt daher für immer mehr Unternehmen an Bedeutung und wird zunehmend in der Firmenpolitik verankert. Gute Arbeitsbedingungen und Lebensqualität am Arbeitsplatz fördern auf der einen Seite nachhaltig Gesundheit und Motivation und erhöhen auf der anderen Seite die Produkt- und Dienstleistungsqualität sowie Innovationsfähigkeit eines Unternehmens.

Mit dem Ziel, die Belastungsfähigkeit der Beschäftigten zu optimieren und die persönlichen Ressourcen zu stärken, war kürzlich auch das Bad Driburger Unternehmen UKL IT & Logistik GmbH mit zehn Mitarbeitern in der Caspar Heinrich Klinik zu Besuch.

Nach Feierabend stand das Thema Gesundheit für das Team der UKL IT & Logistik GmbH für drei Stunden im Fokus. Nach einem Einführungsvortrag von Stefan Wahden, Therapieleiter des Sporttherapeutischen Zentrums in der Caspar Heinrich Klinik, sorgte Melissa Nölle, Ergotherapeutin in der Caspar Heinrich Klinik, für Aufklärung in punkto rückengerechtes Verhalten am Arbeitsplatz. In einem kurzweiligen, praxisnahen Vortrag erhielten alle Teilnehmer hilfreiche Tipps für eine optimale Körperhaltung am eigenen Schreibtisch, um so Schäden vorzubeugen.

Nach dem theoretischen Teil stand Bewegung auf dem Programm. Hierzu gab es zunächst eine Geräteeinweisung von Stefan Wahden im Sporttherapeutischen Zentrum, so dass sich jeder Teilnehmer anschließend sein Wunschgerät individuell einstellen konnte. Während die einen aktiv etwas für Bauch, Beine und Po taten, wurde einer nach dem anderen einem Check-up unterzogen, bei dem Blutdruck und der Körperfettanteil gemessen wurden.

Abschließend wartete ein absolutes Highlight auf die Mitarbeiter der UKL

Melissa Nölle, Ergotherapeutin in der Caspar Heinrich Klinik, gab als Expertin Tipps für die optimale Haltung am Arbeitsplatz.



Beim therapeutischen Klettern lernten die Teilnehmer, ihren Körper richtig einzuschätzen und zu kontrollieren. (Fotos: Julia Zelonzewski)

IT & Logistik GmbH: Unter Anleitung von Dagmar Bartsch, Physiotherapeutin in der Caspar Heinrich Klinik, konnten alle die Möglichkeit nutzen, das Therapeutische Klettern in der Klinik auszuprobieren. Ziel ist es dabei, seinen Körper einerseits besser kennenzulernen und andererseits einschätzen zu können.

Alles in allem ein rundum gelungenes Programm, das bestimmt noch viele Unternehmen für ihre Mitarbeiter nutzen werden.

Julia Zelonzewski, Referentin Marketing Gräfliche Kliniken

Zehn Jahre Zugehörigkeit zur Marcus Klinik

MITARBEITEREHRUNG MIT STRAHLENDEN GESICHTERN

Viele Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind schon seit Jahren in der Marcus Klinik tätig und kennen diese wie ihre Westentasche. Einige haben sogar ihre Ausbildung hier absolviert und seither viele Veränderungen miterlebt. Über die letzten rund zehn Jahre Zugehörigkeit zur Marcus Klinik gibt es auf jeden Fall spannende Geschichten zu erzählen.

Für ihr Engagement und ihre Treue zur Marcus Klinik in den vergangenen zehn Jahren wurden nun einige Mitarbeiterinnen geehrt: Magdalena Cheikh-Moussa, Svetlana Dück, Theresia Kuhr, Beate Lohse, Anja Muszkieta, Iris Rüter und Rüveyde Sezgin.

Als Dank überreichte Christian von der Becke, Geschäftsführer der Gräflichen Kliniken Bad Driburg, den Mitarbeiterinnen eine Urkunde und eine Uhr. Bei Kaffee und Kuchen blieb dann noch Zeit, sich etwas besser kennen zu lernen und einen Rückblick auf die ereignisreichen Jahre zu halten.

Julia Zelonczewski,
Referentin Marketing Gräfliche Kliniken



Christian von der Becke mit den Jubilaren und weiteren Mitarbeitern (von links): Magdalena Cheikh-Moussa, Rüveyde Sezgin, Theresia Kuhr, Svetlana Dück, Miriam Ziemer (Leitung Marcus Klinik Objekt Gesellschaft), Iris Rüter und Maik Prager (Prokurist Marcus Klinik Service Gesellschaft) sowie (hinten) Anja Muszkieta, Beate Lohse, Bettina Blumenkamp (Leitung Physiotherapie), Gabriele Fritze (Leitung Diagnostik), Dr. Thomas Brand (Chefarzt Neurologie), Thomas Graßhoff (Pflegedienstleitung) und Michael Herwald (Betriebsratsvorsitzender). (Foto: Julia Zelonczewski)

„Ein Herz, das kann man reparieren“ – ins Leben zurückgekämpft

ROBERT MÜLLER, EHEMALIGER PATIENT DER MARCUS KLINIK, HAT EIN BUCH ÜBER SEINE „WAHRE KRANKENGESCHICHTE“ VERÖFFENTLICHT



Am 24. März 2011 brach Robert Müller (geb. 1956) vor seiner Wohnung wegen akuter Luftnot fast zusammen und kam ins Krankenhaus. Doch die dortigen Mediziner erkannten nicht den Zusammenhang zwischen dieser Luftnot und seiner massiv undichten Herzklappe. Dabei stand in seiner Krankenakte, dass der inzwischen

Das Cover von Robert Müllers Buch „Ein Herz, das kann man reparieren“

pensionierte Polizist bereits seit mehreren Jahren eine beschädigte Mitralklappe hatte. Er wurde ins künstliche Koma versetzt und verlor über zwanzig Kilo Gewicht.

„Doch alle Maßnahmen, die im Krankenhaus ergriffen wurden, brachten keine Verbesserung. Nur dem couragierten Eingreifen seiner Lebensgefährtin verdankt Robert Müller, dass er heute noch lebt. Sie setzte gegen den Willen der behandelnden Ärzte durch, dass er in eine Spezialklinik verlegt wurde. Dort erkannte man endlich die wahre Ursache für seinen Zusammenbruch und setzte dem

ehemaligen Polizisten eine neue, künstliche Herzklappe ein. Hätte dieser Eingriff nur wenige Tage später stattgefunden, dann wäre Robert Müller heute nicht mehr am Leben.

Nach sechs Wochen im Koma begann dann der zweite Kampf. Der Autor musste alles wieder ganz neu erlernen, dazu gehörten auch scheinbar einfache Dinge wie sprechen, essen oder laufen. Doch ans Aufgeben dachte er nie, auch wenn es noch so schwierig war. Unterstützt wurde Robert Müller dabei von der Bad Driburger Reha-Klinik, der Marcus Klinik. „Die sieben Wochen, die

ich dort verbrachte, haben mich erst wieder richtig nach vorn gebracht“, erzählt der heute 58-Jährige. „Am Anfang musste ich noch mit dem Rollstuhl in den Park fahren, bald konnte ich jedoch schon wieder auf eigenen Füßen stehen.“

Besonders angetan war er von der Freundlichkeit des Personals: „Wenn es ein Problem gab, konnte man sich jederzeit an die Krankenschwestern, Physiotherapeuten oder Ärzte wenden. Jeder, aber auch wirklich jeder Mitarbeiter hatte stets ein offenes

Ohr für die Sorgen und Nöte der Patienten. Zusammen mit der medizinisch optimalen Behandlung war der Aufenthalt in Bad Driburg ein voller Erfolg für mich.“

Robert Müller möchte mit seinem Buch allen Menschen Mut machen, die ein ähnliches Schicksal erleiden. Es lohnt sich zu kämpfen, denn wer nicht kämpft, der hat schon verloren. Davon ist er fest überzeugt. Das Buch ist für 9,00 € im Buchhandel erhältlich (ISBN: 978-3-7357-2278-2), als E-Book für 6,99 €.

Maria Böddeker,
Biographiewerkstatt Böddeker

Robert Müller berichtet in seiner Biografie über seine wechselhafte Krankengeschichte, wie ihm die Mitarbeiter der Marcus Klinik zurück ins Leben halfen und wie am Ende alles ziemlich gut geworden ist.
(Foto: Thomas Nack)



Wo „Rettungswagen“ drauf steht, ist auch „Rettung“ drin

KREISRETTUNGSDIENST ZEIGT KOMPETENZ UND AUSSTATTUNG

Dass ein Rettungswagen (RTW) tatsächlich das rettende Equipment beinhaltet, davon konnten sich die Mitarbeiter der Pflege der Park Klinik Bad Hermannsborn am 25. September selbst überzeugen. Dr. Matthias Gernhardt, Ärztlicher Leiter des Rettungsdienstes des Kreises Höxter, und Matthias Außel, Rettungsassistent, kamen der Einladung von Sabine Möwis (stv. Pflegedienstleitung der Park Klinik) gerne nach und nutzten die Gelegenheit, um das

gegenseitige Verständnis weiter auszubauen.

In einer informativen Präsentation stellte Dr. Gernhardt, im Übrigen ein ehemaliger Oberarzt der Park Klinik, nochmals alle relevanten Punkte bei einem Notfall zusammen:

Was ist wichtig bei einer Verlegung/ bei einem Notfall?

Was muss mitgegeben werden?

Welche Informationen braucht der Notarzt?

Wer weist wen wie ein?

Dabei durften die Pflegekräfte nicht nur einen ausführlichen Blick in den Wagen werfen, sondern sie bekamen auch detailliert und verständlich Ausstattung und Funktionen erklärt. Alle waren beeindruckt ob der Möglichkeiten, die eine solche Hightech-Ausrüstung bietet. So ist der Rettungswagen (RTW DIN EN 1789) zum Beispiel mit Folgendem ausgestattet: Automatisches Beatmungsgerät, Ab-

saugpumpe, EKG-Defibrillator, Perfusor, diverse Notfallmedikamente, Sauerstoff, Verbandmaterial, Faltragen, Vakuummattmatratze, Schaufeltrage, Schienen zur Stabilisierung der Halswirbelsäule etc.

Aber nicht nur die Technik beeindruckte, sondern auch die stetige Fort- und Weiterbildung aller Mitarbeiter im Rettungsdienst. So beschäftigt der Kreis Höxter hauptsächlich Rettungsassistenten, die die vorgegebenen Anforderungen gem. §§ 4 und 5 RettG NRW hinsichtlich Ausbildung, Verhalten und Fortbildung erfüllen. Unterstützt werden diese zusätzlich von Jahrespraktikanten, Bundesfreiwilligendienstleistenden und ehrenamtlichen Aushilfen der Hilfsorganisationen. Alle Mitarbeiter belegen jedes Jahr eine 30-stündige Pflichtfortbildung mit allen relevanten Themen.

Da sich sowohl Rettungsassistent als auch Arzt für diese Schulung unentgeltlich fast zwei Stunden Zeit nahmen, bedankten sich die Pflegekräfte mit einem Präsentkorb vom hiesigen Bauer Peine. Die Pflege wusste schon vor der Schulung, dass die Patienten bei einer Verlegung in guten Händen sind. Jetzt sind sie noch sicherer!

Kerstin Gallmann, Pflegedienstleiterin
Park Klinik Bad Hermannsborn,
Gräfliche Kliniken



Nahmen den RTW genau unter die Lupe (von links): Dr. Matthias Gernhardt, Michaela Notthoff, Nicole Cerny, Reinhilde Assig, Claudia Urban und Sabine Möwis (Reihe vorne); Bernd Meyer, Kerstin Gallmann, Stephanie Mikus-Homisse, Bettina Brüntrup, Marian Krzewitz (Reihe Mitte) sowie Matthias Außel und Uli Brandt (hinten). (Foto: Julia Zelonzewski)

„Sozialmedizin im Wandel – Über Rehabilitation, Prävention und Gesundheitsökonomie“ –

30. SOZIALARBEITER- UND REHA-BERATERTAGUNG DER GRÄFLICHEN KLINIKEN

Auch wenn Bad Hermannsborn als Ortsteil von Bad Driburg nicht sonderlich groß ist, lohnt sich ein Besuch in der Park Klinik allemal. Dies haben auch die Teilnehmerinnen und Teilnehmer der 30. Sozialarbeiter- und Reha-Beratertagung der Gräflichen Kliniken festgestellt. Am 7. und 8. November gab es ein facettenreiches Programm zum Thema „Sozialmedizin im Wandel – Über Rehabilitation, Prävention und Gesundheitsökonomie“.

Die rund 50 geladenen Teilnehmerinnen und Teilnehmer zur Sozialarbeiter- und Reha-Beratertagung waren begeistert von dem schönen Ambiente. Bereits beim Eintritt durch die beiden Torgebäude mit den konvex gewölbten Anbauten, eröffnet sich Besuchern der Park Klinik an den Kolonnaden der Blick auf den Park. Vorbei an der imposanten Kastanienallee fällt der Blick über das zentrale Blumenrondell auf das historische Hauptgebäude des Bad Hermannsborner Kurhauses. Um an diesem Wochenende auch noch ein wenig mehr über die Park Klinik zu erfahren, gab Sebastian Bergholz, Verwaltungsleiter der Park Klinik, einen kurzen Überblick über die Geschichte der Klinik, die schon 1925 begann.

Mit seinem Vortrag „Let's talk about Sex – Herzerkrankungen und Sexualität“ sorgte Dr. Stefan Hochreuther im Anschluss einerseits für amüsierte Gemüter, andererseits thematisierte er damit aber auch ein Tabu, mit dem nicht nur er als Chefarzt der Fachabteilung Kardiologie und Diabetologie in der Park Klinik Bad Hermannsborn in Berührung gekommen ist. Mit seinen Ausführungen wies er darauf hin, dass sexuelle Betätigung in jedem Alter für



Dr. med. Volker Rust, Geschäftsführer und wissenschaftlicher Leiter der Sächsischen Akademie für Sozial- und Rehabilitationsmedizin in Beucha (Fotos: Marius Spier)

die eigene Gesundheit und das Glücksgefühl von großer Bedeutung seien und eine Kommunikation darüber für Ärzte wie auch Sozialarbeiter keine Hemmschwelle darstellen sollte.

Dr. med. Volker Rust, Geschäftsführer und wissenschaftlicher Leiter der Sächsischen Akademie für Sozial- und Rehabilitationsmedizin in Beucha bei Leipzig, schloss den ersten Tag mit seinem Vortrag „Der Mensch als Ganzes fühlt sich wohl – Geschichte ganzheitlichen, sozialen Denkens als Grundlage heutigen Handelns“ ab. Er zeigte auf, dass Sozialarbeiter im weitesten Sinne als „Katalysatoren“ angesehen werden könnten – Beschleuniger und teils „Ermöglicher“ des ganzheitlichen Wohlbefindens seitens der Patienten.



Das Abendprogramm wurde auch in diesem Jahr wieder im „Gräflicher Park Hotel & Spa“ ausgerichtet. Alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer kamen zu einem westfälischen Abend zusammen und konnten die gemütliche und stilvolle Atmosphäre für anregende Gespräche nutzen. Auf besonders große Begeisterung bei allen stieß an diesem Abend der Schnellzeichner Stefan Wein, der seinen Stift kaum aus der Hand legen konnte. Das Dessert wurde dann auf der Nordveranda bei Loungeatmosphäre serviert und die lockere Wohlfühlstimmung durch ein Trio der Detmolder Musikhochschule unterstützt. Für diejenigen, die es dann noch nach draußen zog, standen Feuerkörbe sowie eine wärmende Feuerzangenbowle zur Verfügung.

Impression von der Abendveranstaltung |

Pünktlich um 9:15 Uhr ging es dann am nächsten Tag weiter. „Miss es oder vergiss es! Gilt das auch für die Soziale Arbeit?“, so lautete der erste Vortrag an diesem Tag. Ulrike Kramer, Leitung Sozialdienst / Case Management am Universitätsklinikum Essen, referierte über Kennzahlen in der Sozialarbeit und der damit verbundenen Überprüfung von Patientenzufriedenheit sowie dem unerlässlichen Qualitätsmanagement.

Prof. Dr. med. Diplolm-Psychologe Joachim Kugler, Lehrstuhl für Gesundheitswissenschaften an der technischen Universität Dresden, machte die Frage „Prävention versus Kuration – wohin sollen die Ressourcen?“ zum Mittelpunkt seines Vortrags. Er fokussierte damit ein Zukunftsthema und gab einen Ausblick auf die Gesundheitspolitik der Zukunft. Bei den Ausgaben in der Kuration, besonders in den letzten Lebensjahren und den Anstrengungen bei der Prävention hinsichtlich der chronischen Erkrankungen, herrscht aktuell ein Mißverhältnis. Durch Präventionsmaßnahmen kann ganz klar der Krankheitsbeginn von chronischen Krankheiten verzögert werden. Das Bemühen um die eigene Gesundheit ist daher eine wichtige Voraussetzung, um eine hohe Lebenserwartung zu garantieren.

Danach berichtete Inge Mönikes aus Unna über ihren Reha-Aufenthalt in der Park Klinik und die damit verbundene gelungene Rehabilitation. Heute engagiert sie sich in Hilfsprojekten in Brasilien. Die Gräflichen Kliniken waren anlässlich ihres Fortbildungsjubiläums sehr glücklich, Inge Mönikes einen Scheck in Höhe von 700 € überreichen zu dürfen.

Bei einem abschließenden gemeinsamen Mittagessen hatten dann noch einmal alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer die Möglichkeit, das neu gewonnene Wissen und die hilfreichen Tipps revue passieren zu lassen.

Die 30. Sozialarbeiter- und Reha-Beratertagung der Gräflichen Kliniken war auch in diesem Jahr wieder ein großer Erfolg und konnte mit der Themenauswahl sowie dem Rahmenprogramm auf ganzer Linie überzeugen. Ulrich Clemens, Vertriebsleiter der Gräflichen Kliniken und bereits zum 18. Mal für die Organisation der Sozialarbeiter- und Reha-Beratertagung verantwortlich, war besonders glücklich über die gelungene Veranstaltung und bedankt sich an dieser Stelle noch einmal recht herzlich bei dem gesamten Organisationsteam.

„Nach dem Spiel ist vor dem Spiel – wie man so schön im Fußball sagt. Und so ist nach der Sozialarbeiterertagung auch vor der Sozialarbeiterertagung. Schon jetzt freuen wir uns aufs nächste Jahr“, so Ulrich Clemens.

Julia Zelonczewski,
Referentin für Marketing Gräfliche Kliniken



Schnellzeichner
Stefan Wein in
Aktion



Ulrich Clemens,
Vertriebsleiter
der Gräflichen
Kliniken,
bedankt sich bei
Inge Mönikes
für den Bericht
über ihren
Reha-Aufenthalt
in der Park
Klinik.



Die Teilnehmer lauschen gespannt dem Vortrag von
Ulrike Kramer vom Universitätsklinikum Essen.

„Hier geht es um den Menschen“

BUNDESTAGSABGEORDNETER ALBERT WEILER ALS PRAKTIKANT IN DER MORITZ KLINIK

Auf ein Schreiben des Bundesverbandes Deutscher Privatkliniken e. V. an die Bundestagsabgeordneten über die Möglichkeit eines eintägigen Praktikums in einer Klinik reagierte Albert Weiler sofort und vereinbarte einen Termin mit der Moritz Klinik in Bad Klosterlausnitz.

Am 29. Oktober war es soweit: Von 8 bis 15 Uhr reichte der Arbeitstag in der neurologisch und orthopädisch-traumatologisch ausgerichteten Fachklinik für Rehabilitation, die unter anderem auch schwerstverletzte Brandopfer behandelt. Der Bundestagsabgeordnete wollte nicht nur zuschauen und die Klinik kennenlernen, sondern richtig mit anpacken. Dafür streifte er den Pflegekittel über. „Ich will als Praktikant die Aufgaben am Reha-Patienten mittun, die vom Pflegepersonal täglich geleistet werden müssen“, sagte Albert Weiler motiviert.

Nach einem Einführungsgespräch am Morgen mit Verwaltungsleiter Ralf Winkhaus erwarteten ihn große Herausforderungen auf seiner ersten



Der Bundestagsabgeordnete mit Schwester Silke Radeck an der Tafel, an der individuell die Therapien aller Phase-B-Patienten geplant werden – um auf kurzfristige Krisen beim Patienten unverzüglich reagieren zu können.

Station, der neurologischen Frührehabilitation. „Wir haben Wachkoma-, Schädel-Hirntrauma- sowie schwerstbetroffene Reha-Patienten.

Alle Aufgaben werden hier vom Pflegepersonal bis hin zur zeitaufwendigen Dokumentation in höchster Qualität geleistet“, informierte Stationsleiterin Silke Radeck. Darunter fallen auch die Dekubitus-Prophylaxe – um Druckstellen am Körper, sprich Wundliegen, zu verhindern – bis zur kompletten Betreuung und Versorgung des Reha-Patienten. Das sei keine leichte Aufgabe, erst recht

nicht für Leute, die so etwas noch nie gemacht haben. An der Seite von zwei examinierten Krankenpflegerinnen, Doreen Gemser und Nicole Michaelis, habe sich Albert Weiler sehr gut geschlagen, sprach Silke Radeck dem Politiker ein Kompliment aus. Dieser wiederum zeigte sich sehr beeindruckt von der Leistung der Pflegekräfte. Er selbst habe keine Berührungängste beim Umgang mit Patienten gehabt. Obwohl es ihm anfangs nicht immer leicht gefallen sei. „Aber spätestens, wenn man am Bett steht, handelt man“, sagte Weiler.

„Umso mehr habe ich die Überzeugung erlangt, dass die Arbeit an und mit dem Menschen ein hohes Engagement der Mitarbeiter erfordert. Neben der fachlichen Leistung, die die Gesundheitspflegerinnen und Pfleger zu erbringen haben, müssen sie schwere körperliche Arbeit leisten, und beim Umgang mit den Patienten auch psychologische Aspekte einbringen. Dafür zolle ich ihnen meinen vollsten Respekt“, beschrieb der Abgeordnete seine Eindrücke.

Nach einem gemeinsamen Mittagessen mit der Klinikleitung und einem ersten Fazit des Vormittages nahm



In der Ergotherapie: Sensibilitäts-training mit Hilfe von erwärmtem Quarzkies.

Albert Weiler an einer Therapie in der Brandverletztenrehabilitation teil. In der Ergotherapie konnte der Bundestagsabgeordnete eigene Erfahrungen im Rahmen der Armeo-Therapie für Patienten mit Armlähmung sammeln. Anschließend nahm er zusammen mit zwei Patienten an einer sehr interessanten und anspruchsvollen Therapie der Logopädin Anke Oertel teil.

Neben seinen praktischen Erfahrungen wollte Albert Weiler aber auch die Probleme direkt vor Ort aufnehmen. So habe er erfahren, dass die akribisch geführte Patientendokumentation jede Menge bürokratischen Aufwand für das Pflegepersonal bedeutet. „Alle Bögen müssen ausgedruckt und jeder Vorgang per Unterschrift abgezeichnet werden. Zeit, die die Pflegekräfte für die eigentliche Arbeit verlieren. Und hier geht es um den Menschen“, so der 49-Jährige. Das wolle er unter anderem mit in den Bundestag nehmen und auf Veränderungen drängen. Zudem plädiere er auch mit Blick auf den Demografiefaktor für eine ordentliche Bezahlung des Pflegepersonals.

Weil künftig wesentlich mehr qualifizierte Pflegekräfte gebraucht werden, wolle er sich besonders für einen höheren gesellschaftlichen Stellenwert von Menschen, die in der

Er wolle die Aufgaben am Reha-Patienten mittun, die vom Pflegepersonal täglich geleistet werden müssen, hatte Albert Weiler vor seinem Praktikum gesagt. Und das tat er dann auch tatsächlich, wie hier zum Beispiel bei der Dekubitus-Prophylaxe. (Fotos: Ralf Winkhaus)

Pflege arbeiten, einsetzen. Möglich sein müsse es auch für Rehabilitationskliniken wie der Moritz Klinik, Fördermittel über den Bund zu akquirieren, um zum Beispiel im pflegerischen Bereich über ausreichend Personal verfügen zu können. „In der Verwaltung kann man mal eine Akte am nächsten Tag bearbeiten. Bei der Arbeit mit dem Patienten geht das nicht“, erfuhr Weiler. Nicht abreißen lassen will er den Kontakt zur Fachklinik. Zudem habe er darum gebeten, ihm die Probleme aus Sicht der Klinik schriftlich zukommen zu lassen. Dieser Bitte werde man gern nachkommen, garantierte Verwaltungsleiter Ralf Winkhaus.



„Ich habe heute einen spannenden und lehrreichen Tag als Praktikant in der Moritz Klinik erlebt und bin beeindruckt von der Arbeit, die das Pflegepersonal täglich leistet“, resümierte der Bundestagsabgeordnete

und bedankte sich bei der Klinikleitung für die tolle Organisation.

Simone Bielinski, Mitarbeiterin des Bundestagsabgeordneten Albert Weiler

Unverkennbar

DIÄTASSISTENTINNEN DER GRÄFLICHEN KLINIKEN MIT NEUEM LOOK!



Seit September sind die Diätassistentinnen in den Gräflichen Kliniken Bad Driburg gleich auf den ersten Blick zu erkennen. Gekleidet in ein grünes T-Shirt mit der Aufschrift „Diätassistentin“ auf dem Rücken fallen die acht Mitarbeiterinnen (Lisa Rüsing, Franka Damrau, Britta Mollemer in der Marcus Klinik und Veronika Mikus, Manuela Ortmann, Elfgard Möhring, Katja Maywald, Katrin Franke in der Caspar Heinrich Klinik) jedem Patienten ins Auge.

Mit den neuen T-Shirts heben sich die Diätassistentinnen vom Service ab und sind so direkt für die Patienten als Ansprechpartner zu erkennen.

Julia Zelonczewski, Referentin für Marketing Gräfliche Kliniken

Die Diätassistentinnen Veronika Mikus und Britta Mollemer: Von hinten wie von vorne – einfach unverkennbar! (Foto: Christoph Batke)

1:0 für die Gesundheit im Sport

AMBULANTES REHA ZENTRUM IST GESUNDHEITSPARTNER VOM FC CARL ZEISS JENA

Das Ambulante Reha Zentrum (ARZ) in Jena bietet seit Ende 2013 umfangreiche Gesundheitsleistungen an. Dazu zählen Rehabilitationsleistungen in den Bereichen Orthopädie und Neurologie sowie eine Vielzahl von Präventionskursen und Reha-Sport. In den hauseigenen Praxen für Physiotherapie, Ergotherapie und Logopädie können Patienten auch über Heilmittelverordnungen behandelt werden. Dazu steht ein erfahrenes und qualifiziertes Team zur Verfügung. Von dieser hohen Fachkompetenz profitiert nun auch der Spitzensport in Jena.

Ab sofort kooperiert das ARZ mit dem traditionsreichen Fußballclub

Carl Zeiss Jena und ist nun der offizielle Gesundheitspartner des Vereins. Der FC Carl Zeiss Jena ist dreimaliger DDR-Fußballmeister, war mehrfach europäisch vertreten und spielte bis 2008 in der Zweiten Fußball-Bundesliga. Der ambitionierte Verein will dabei in Zukunft wieder an alte Erfolge anknüpfen.

Die Zusammenarbeit beider Unternehmen läuft zunächst für ein Jahr. Das ARZ präsentiert sich im Rahmen dieser Partnerschaft einer breiteren Öffentlichkeit und der FC Carl Zeiss Jena hat einen starken und kompetenten Partner für Gesundheitsfragen an seiner Seite. Bei jedem Heimspiel des Regionalligisten wird nun

der Schriftzug des Ambulanten Reha Zentrums Jena im Stadion sowie in der Berichterstattung im Fernsehen zu sehen sein.

Am Beispiel des Spitzensports können die Vorteile der Rehabilitation besonders herausgestellt werden. Es ist erstaunlich, wie schnell Sportler - oft auch nach schwersten Verletzungen - dank einer qualifizierten Betreuung wieder auf höchstem Niveau aktiv sind. Gut, dass diese Leistungen nicht nur einer kleinen Gruppe vorbehalten bleiben, sondern nun auch der gesamten Bevölkerung von Jena und den umliegenden Regionen im Ambulanten Reha Zentrum Jena zur Verfügung stehen.

Die gesamte Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorpff wünscht dem FC Carl Zeiss Jena eine erfolgreiche Saison.

Detlef Bätz, Geschäftsführer des Ambulanten Reha Zentrums Jena, und Christoph Batke, Auszubildender Gräfliche Kliniken



Der FC Carl Zeiss Jena hat in Thüringen eine lange Tradition. Durch die Zusammenarbeit profitieren sowohl das ARZ als auch der Fußballverein.
(Fotos: FC Carl Zeiss Jena)



Wenn die Flaschen Achterbahn fahren

MINERALWASSERAUSSTELLUNG: GRUNDSCHÜLER BERICHTEN ÜBER IHRE ERLEBNISSE BEI BAD DRIBURGER

Im Rahmen der Aktion „Mineralwasser erleben“ waren vom 29. bis 31. Oktober über 220 Schüler zu Besuch bei den Bad Driburger Naturparkquellen, um viel Spannendes und Wissenswertes zum Thema „Mineralwasser“ zu erfahren. Gestartet wurde zunächst mit einer Betriebsbesichtigung. Hier wurde direkt in der Produktionsstätte der Weg von der Quelle bis in die Flasche gezeigt und erklärt. Später konnten die Schulklassen aus der Region natürlich auch noch unsere Getränke probieren und in einer kleinen Mineralwasser-Ausstellung in Kooperation mit der „Informationszentrale Deutsches Mineralwasser“ das erlangte Wissen vertiefen.

Wie unsere jüngsten Besucher, die Klassen 4a und 4c der Grundschule Altenbeken, diesen Besuch bei den Bad Driburger Naturparkquellen erlebten, erfahren Sie hier aus den Tagebucheinträgen der Schüler:

Tagebucheintrag am 30. Oktober 2014

Heute sind wir mit dem Bus nach Bad Driburg gefahren. Wir waren bei den Bad Driburger Naturparkquellen. Dort wurden wir durch den Betrieb geführt. Uns wurden die verschiedenen Anlagen gezeigt. Es war spannend, was wir dort alles erlebt haben! Viele von uns fanden besonders gut, wie die Flaschen auf den Bändern „Achterbahn“ fahren. Aber es gab noch viel mehr zu sehen:

„Wir sahen große Tanks, in die das Quellwasser aus der Erde gepumpt wurde. In einer Anlage wurden die leeren Flaschen gesäubert und kaputte Flaschen aussortiert. Auch die Flaschenkisten wurden gesäubert.“

Robin, 10 Jahre

„Es gab mehrere große Körbe. Da waren Flaschendeckel drin. Gut fand ich die Anlage, bei der das Getränk in die Flaschen gefüllt wurde. Am Schluss wurden die Flaschenkisten mit Folie eingewickelt.“

Thomas, 9 Jahre

„Am Anfang wurden die Flaschen und Getränkekisten in einer Anlage gesäubert. Danach wurde das Wasser in die sauberen Flaschen gefüllt. In einer anderen Anlage kamen die Flaschen in die Kisten. Am Schluss wurden die Flaschen in den Kisten mit Folie verpackt.“

Olga, 9 Jahre

In einer Anlage wurden die Flaschen wieder mit einem Getränk gefüllt. Diese Anlage fand ich am besten. Auf die Flaschen kam ein Deckel und danach wurden die Flaschen mit Folie umwickelt.“

Eschwa, 9 Jahre

Nach der Führung konnten wir noch Mineralwasser und andere Getränke probieren – lecker! Es war ein toller Vormittag!

Die Klassen 4a und 4c auf Mineralwassererkundungstour
(Foto: Ina Happe)

Klasse 4a und 4c, Grundschulverbund Altenbeken – Buke – Schwaney



Schönste Nebensache verdient Unterstützung

SPONSORING DER BESONDEREN ART FÜRS EHRENAMT



Übergabe der einheitlichen „Schiri-Uniform“ bei einer kleinen Feierstunde: Die Schiedsrichter werden eingearbeitet von Martin Derenthal (stellv. Kreisvorsitzender), Burkhard Sarrazin (Vereinigte Volksbank), Klaus Rehermann (Nüßing Baubeschläge) – links, sowie von rechts Sebastian Queren (Funtastic Print), Thomas Dörpinghaus (Bad Driburger Naturparkquellen) und Hermann-Josef Koch (Kreisvorsitzender). (Fotos: Marcel Rehermann)

Die Bad Driburger Naturparkquellen bauen ihre Unterstützung für den regionalen Sport weiter aus: Der Brunnen hat erstmals einen Sponsoringvertrag mit der Schiedsrichtervereinigung des Kreises Höxter abgeschlossen.

Der Vertrag umfasst zum Beispiel, dass die Schiedsrichter während der Fußball-Spiele auf dem linken Ärmel des Trikots das Bad-Driburger-Logo präsentieren. Neben diesem exklusiven und erstmals vergebenen Recht zeigen sich die Naturparkquellen auch auf den Trainingsanzügen der zahlreichen Spielleiter des Kreises.

Die Philosophie der Bad Driburger Naturparkquellen dahinter: Die ehrenamtliche Leistung der vielen Frauen und Männer, die Wochenende für Wochenende mit enormem persönlichen Engagement die für

viele Menschen schönste Nebensache der Welt aufrecht halten und leiten, zu unterstützen. Zudem setzen wir mit dieser Exklusivität den Weg des qualitativen und besonderen Sponsorings bzw. Marketings fort.

Marcel Rehermann, Vorsitzender des Kreis-Schiedsrichter-Ausschusses und stellvertretender Vorsitzender des Kreis-Fußball-Ausschusses, sagt dazu: „Ohne dessen finanzielle Bezuschussung wäre die Anschaffung einheitlicher Trikots und Trainingsanzüge nicht möglich gewesen. Wir sind froh, dass wir diese Unternehmen für unser Vorhaben überzeugen konnten.“

Thomas Dörpinghaus,
Kaufmännischer Leiter UGOS und
Geschäftsführer der Bad Driburger
Naturparkquellen



Ihsan Memis, Florian Greger und Benjamin Petermichl (von links) zeigen die neue Arbeitskleidung, die vom Logo der Bad Driburger Naturparkquellen geziert wird.

Mineralwasserschule auf dem Berg

DIE KÖCHEVEREINIGUNG ÜBER IHR WASSERSEMINAR BEI DEN BAD DRIBURGER NATURPARKQUELLEN AUF DEM BILSTER BERG

Nach einer gemeinsamen Fahrt von den Paderborner Fischteichen zum Bilster Berg Drive Resort in Nieheim wurden wir dort am frühen Nachmittag von Eva Jung und Antje Mergard von den Bad Driburger Naturparkquellen in Empfang genommen. Im hellen freundlichen Tagungsraum gab uns Antje Mergard sehr routiniert einen Überblick über die Förderung von Mineralwasser und die gesetzlichen Vorschriften. So darf das geförderte Mineralwasser nicht verändert werden. Doch keine Regel ohne Ausnahme, es darf entschwefelt und bei stark eisenhaltigem Wasser darf das Eisen entnommen werden.

Weiter erzählte sie uns, unter welchen Bedingungen neue Brunnen gebohrt werden dürfen, und dass eine neue Bohrung Kosten von circa zwei Millionen Euro verursachen würde. Bei der Förderung darf nur so viel Wasser entnommen werden, wie auf natürlichem Wege nachläuft. Beim Driburger Brunnen werden pro Stunde rund 2,5 m³ Mineralwasser verbraucht. Damit die Abfüllung reibungslos über die Bühne gehen kann, wird das Wasser nach der

Förderung zwischengelagert. Weiter erklärte Antje Mergard, dass das Mineralwasser zur Anerkennung eine Analyse braucht. Im Unterschied zum Mineralwasser wird Leitungswasser nur im Wasserwerk geprüft und kann,

BEI DER FÖRDERUNG DARF NUR SO VIEL WASSER ENTNOMMEN WERDEN, WIE AUF NATÜRLICHEM WEGE NACHLÄUFT.

wenn es in den Haushalten ankommt, auf dem langen Weg durch die Rohrleitungen durchaus verschmutzt sein.

Als Antje Mergard die Mineralien und Spurenelemente, die im Mineralwasser enthalten sind, erklärt, spricht sie auch über das Fluorid, welches wichtig für die Knochen und die Zähne ist. In dem Zusammenhang wird uns erläutert, dass überschüssiges Fluorid in den Zähnen eingelagert wird. Kollege Fechner vom Westfalenhof (Alten- und Pflegeheim) fragte dazu, wo denn bei seinen Essensteilnehmern das überschüssige Fluorid eingelagert wird, sie seien ja alle Gebiss-

träger. Mit dieser nicht ganz ernst gemeinten Frage hatte er die Lacher alle auf seiner Seite.

Wir durften dann auch acht Mineralwässer verkosten, wobei uns Antje Mergard, die auch ausgebildete Mineralwassersommelière ist, erzählte, worauf wir achten müssen. Nach einem gut anderthalbstündigen Vortrag durften wir uns mit einem kleinen Imbiss stärken. Dann wurden wir vom Leiter der Teststrecke, Frank Igelbrinck, begrüßt. Von ihm bekamen wir einige Daten und interessante Informationen zur Historie und den Hintergründen des Drive Resorts.

Nach den Ausführungen ging es auf die Strecke. Wir durften drei Runden fahren und uns als Rennfahrer fühlen. Möglicherweise wurde dabei so mancher Traum, als Rennfahrer zu arbeiten, jäh ausgeträumt. Nach einem interessanten und vergnüglichen Nachmittag traten wir anschließend die Heimreise an.

Wolf Ekkehard Gelbert, Schriftführer der Köchevereinigung Paderborner Land e.V.

Regelmäßig macht die Paderborner Köchevereinigung Ausflüge an interessante Orte in der Region, um sich weiterzubilden, oft auch mit der ganzen Familie. Ende September gab es eine Mineralwasserschule der Bad Driburger Naturparkquellen auf dem Bilster Berg.
(Foto: Köchevereinigung Paderborn)



99 Luftballons...

BAD-DRIBURGER-TEAM BEIM NENA-KONZERT IN SCHLOSS NEUHAUS

Am 27. August machten wir, das Team der Bad Driburger Naturparkquellen, einen Betriebsausflug zum Open-Air Konzert mit Nena nach Schloß Neuhaus. Mit einem kleinen Bus ging es von der Gräfin-Margarete-Allee in Bad Driburg zum ehemaligen Bundesgartenschau Gelände in Schloß Neuhaus. Einige Mitarbeiter, die in Paderborn wohnten, kamen bei diesen spätsommerlichen Temperaturen sogar mit dem Fahrrad zum Konzert.

Alle freuten sich vorher schon auf Nenas größte Hits wie „99 Luftballons“, „Nur geträumt“ oder „Irgendwie, Irgendwo, Irgendwann“, und waren begeistert von der Pop-Legende und ihrer Band. Bei allen Liedern tobten die rund 4.000 Fans vor der großen Bühne. Nena verbreitete beste Stimmung mit einem bunten Mix aus den 1980er Jahren zum Mitsingen und ihren aktuellen Songs. Es war ein gelungener Abend!

Linda Weber, Kaufmännische Mitarbeiterin,
Bad Driburger Naturparkquellen

Das Team der Bad Driburger Naturparkquellen hatte Spaß mit Nena (von links): Michael Hielscher, Peter Koch, Elisabeth Reske, Beate Stromberg, Bodo Zickler, Ilyas Algas, Michael Laaser, Linda Weber, Rüdiger Uhle, Marcus Kloss und Geschäftsführer Thomas Dörpinghaus



Nena und ihre Band hatten ebenfalls sichtlich Spaß mit den Fans aus dem Hochstift. (Fotos: Bad Driburger Naturparkquellen)

Antje Mergards „absolute Lieblingsnachspeise“

DIE MINERALWASSERSOMMELIÈRE DER BAD DRIBURGER NATURPARKQUELLEN VERRÄT IHR REZEPT – NATÜRLICH MIT MINERALWASSER

Passend zu den Festtagen plaudert Antje Mergard darüber, wie uns der Genuss von Mineralwasser die schweren Genüsse leichter macht. Mehr dazu auch unter den Expertentipps auf Seite 55. Mineralwasser kann aber auch direkt im Rezept helfen, indem es einen Teil Sahne, Butter oder sonstige geschmacksfördernde oder cremigmachende Zutaten ersetzt.



Spekulatius-Creme light – schmeckt aber voll gut!
(Foto: Ina Happe)

Spekulatius-Creme für sechs bis acht Personen:

Für die Creme:

400 g	Frischkäse
50 - 100 ml	Mineralwasser medium oder classic
100 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
200 ml	Sahne

Für die Apfelmasse:

1 Glas	Apfelmus
1 TL	Zimt
2 - 3	Äpfel in feinen Scheiben

Zubereitung:

Frischkäse mit Mineralwasser cremig rühren (darf nicht zu flüssig werden). Sahne schlagen, Zucker und Vanillezucker dazu, unter den Frischkäse heben. Anschließend die Masse und die Creme abwechselnd schichten, kalt stellen. Kurz vor dem Servieren zehn Spekulatius drüberkrümeln.

Lecker 😊

Nachhaltig, sicher und schick

NATURPARKQUELLEN ERNEUERN FUHRPARK



Seit Anfang November ist die Flotte der Bad Driburger Naturparkquellen mit neuen Fahrzeugen und neuem erfrischenden Design auf den Straßen unterwegs. Dabei konnte Mercedes Benz zusammen mit dem Autohaus Rosier als Partner gewonnen werden, und die Wahl fiel auf den Mercedes Actros 2543 L.

Insgesamt wurden drei LKW und zwei Anhänger in Dienst gestellt.

Alle Fahrzeuge entsprechen der Euro-6-Norm, was einen Beitrag für den nachhaltigen und umweltfreundlichen Warenverkehr bedeutet. Die 428-PS-starken Fahrzeuge können nun die gestiegene Nachfrage der

Bad Driburger Produkte mit einem attraktiven Auftritt bewältigen.

Den Kraftfahrern der Bad Driburger Naturparkquellen wünschen wir auf diesem Wege weiterhin eine gute und sichere Fahrt mit den neuen Fahrzeugen!

Michael Hielscher,
Betriebsleiter Bad Driburger Naturparkquellen

Die neuen Bad-Driburger-Trucks – natürlich mit unserer Werbung drauf – hier auf dem Bilster Berg, quasi beim Schaufahren. (Foto: Michael Hielscher)



Nach vorne schauen

KEIN GUTER START FÜR DIE BAD DRIBURGER TISCHTENNIS-ERSTLIGA-DAMEN

So hatten wir uns den Saisonstart nach den ersten sechs Spielen in der Ersten Tischtennis-Damen-Bundesliga sicher alle nicht vorgestellt: Nur ein Sieg steht auf der Haben-seite und so stehen wir mit 2:10 Punkten unter zehn Vereinen vorläufig auf dem vorletzten neunten Tabellenplatz. Vor allem beim ersten Spiel am 6. September in Busenbach (bei Karlsruhe) und beim Heimspiel am 26. Oktober gegen Leipzig waren Punkte möglich und eigentlich auch eingeplant.

Pech

Aber die erste Bundesliga ist auch kein Wunschkonzert und in allen Vereinen treten Spielerinnen mit mindestens Top-Europa-Niveau gegen uns an. Und wenn es dann auch nicht gut läuft, kommt natürlich auch immer noch Pech dazu. Die Hauptgründe für den verpatzten Start sind zum einen, dass uns aus Krankheits- und Verletzungsgründen bei drei der ersten vier Spiele unsere Nr. 1, das große deutsche Toptalent Nina Mittelham, nicht zur Verfügung stand.

Aber auch unsere Nr. 2, die serbische Meisterin Andrea Todorovic, und unsere Nr. 3, die luxemburgische Meisterin Sarah de Nutte, sind noch nicht richtig in der Ersten Bundesliga angekommen und konnten noch nicht ihre Bestform abrufen.

Katharina Michajlova hält sich beim Training und während des Spiels mit SportAktiv fit.



Die indische Meisterin Shamini Kumaresan ist seit dieser Saison neu im Team und verstärkt die Tischtennis-Damenmannschaft in der ersten Liga. (Fotos: Kevin Kösling)

Licht am Ende des Tunnels

Mehr als einen Hoffnungsschimmer konnte die Mannschaft bei den beiden tollen Heimspielen am 1. und 2. November erkennen lassen, wo sie den beiden Spitzenvereinen aus Bingen und Kolbermoor (Rosenheim) in vielen Spielen Paroli bot und die zahlreichen Zuschauer begeisterte. Hinzu kommt, dass jetzt endlich unsere Neuverpflichtung, die indi-

sche Meisterin Shamini Kumaresan, eingetroffen ist und das Team verstärkt.

Die aktuelle Saison läuft noch bis Mai 2015. Wir werden mit Sicherheit bis dahin noch unsere nötigen Punkte machen, um in unserem ersten Erstligajahr am Ende mindestens den Nichtabstiegsplatz acht belegen zu können.

Liebe Tischtennis-Freunde, besuchen Sie doch mal eins unserer noch anstehenden Heimspiele.

Es lohnt sich bestimmt: Stimmung, Spannung und absolutes Tischtennis-Top-Niveau sind garantiert.

Mit sportlichen Grüßen, Euer

Franz-Josef Lingens, Manager der Damen- und Tischtennis-Mannschaft des TuS Bad Driburg

Die nächsten Termine:

Sonntag, 21. Dezember 2014:
TuS Bad Driburg - TUSEM Essen

Samstag, 7. Februar 2015:
TuS Bad Driburg - TV Busenbach (Karlsruhe)

Sonntag, 12. April 2015:
TuS Bad Driburg - NSC Watzenborn-Steinberg (Gießen)

Sonntag, 19. April 2015:
TuS Bad Driburg - TSV Schwabhausen (München)

Samstag, 9. Mai 2015:
TuS Bad Driburg - SV Böblingen (Stuttgart)

Prickelnd!

„LOUIS“ – NEUER APFEL-RHABARBER-APERITIF KOMMT ÜBERALL GUT AN

Ein neues Trendgetränk für die Gastronomie, und dann noch mit Alkohol?! Eher ungewöhnlich für einen Mineralbrunnenbetrieb – das stimmt! Und genau deshalb macht es uns besonderen Spaß, dass wir uns auf diesem für uns neuen Terrain bewegen dürfen.

Seit August haben wir mit „Louis“, benannt nach dem Sohn von Graf und Gräfin Oeynhausen, ein neues und erfrischendes Getränk im Angebot. „Louis“ ist ein Mixgetränk aus Apfel-Rhabarber und Fruchtwein mit einem leichten Alkoholgehalt von 3 % Vol. Serviert wird der Newcomer in unserer schicken Gastronomieflasche mit modernem Design und gebrandeten Trinkhalm oder aber im eleganten Weinglas mit Eiswürfeln aufgefüllt.

Die ersten Louis-Flaschen haben wir bereits vor einigen Wochen gefüllt. Nun sind wir dabei, unseren „Neuling“ bei unseren Kunden und Geschäftspartnern bekannt zu machen. So haben wir „Louis“ kürzlich beim „Paderborner Fashion Flash“, einem Schuh-Outlet-Event, zum Empfang angeboten. Die Resonanz der überwiegend weiblichen Gäste war hervorragend und bestärkt uns in unserem Glauben, dass uns ein tolles Getränk gelungen ist. Das Fazit dieser Veranstaltung war ganz klar: „Schuhe & Louis“ ist eine super Kombination!

Einige Tage zuvor waren wir auch beim Gräflichen Herbstzauber mit einem Stand vertreten und haben dort ebenfalls unser neues Getränk präsentiert. Auch hier durften wir uns über ein positives Feedback der Gäste freuen: „Prickelnd, erfrischend, lecker, süffig, ein schöner leichter Aperitif ...“

Wir sind gespannt, was noch alles kommen wird und hoffen, dass es demnächst in der Bar, im Restaurant oder auf der Party nicht mehr heißen wird: „Einen Hugo bitte“, sondern „Heute trinken wir Louis!“

Übrigens: Wir bieten „Louis“ auch im Personalverkauf an!

Ina Happe,
Marketingleitung & Vertriebsinnendienst,
Bad Driburger Naturparkquellen



Impressionen vom Louis-Empfang beim „Paderborner Fashion Flash“

oben: Super Kombination beim „Paderborner Fashion Flash“: Schuhe & Louis!

links: Selina Fresemeier hat im Eingangsbereich des Schützenhofs auf die Gäste des „Paderborner Fashion Flash“ gewartet.

unten: Das Feedback der überwiegend weiblichen jungen Gäste war durchweg positiv. (Fotos: Bad Driburger Naturparkquellen)



Zwölf Monate ein Traum!

GARTENDIREKTOR HEINZ-JOSEF BICKMANN GIBT ANHAND DES PIET-LOUDOLF-GARTENS TIPPS FÜR EINEN SCHÖNEN STAUDENGARTEN ZUHAUSE – AUCH IM WINTER

Der Staudengarten des international renommierten Gartenkünstlers Piet Oudolf im Gräflichen Park hat kaum Winterpflege nötig. Gutes Düngen, gründliche Säuberung, Nachpflanzen und ein eventuelles Fixieren mancher Pflanzen in Frühjahr, Sommer und Herbst – also eine insgesamt gute Pflege – sind dafür natürlich Voraussetzung. Es gilt also generell: Ein gut vorbereiteter Garten macht im Winter kaum Arbeit.

EIN GUT VORBEREITETER GARTEN MACHT IM WINTER KAUM ARBEIT.

Die Besonderheit eines winterlichen Staudengartens sind zum einen die Farben: Unzählige Brauntöne und auch noch die verschiedensten Grüntöne geben den eindrucksvollen Höhenunterschieden noch mehr Struktur. Imposante Fruchtstände, die sich mit Raureif und Schnee überziehen, aber auch Spinnweben verzaubern den Garten.

Wichtig im Winter

Mäuse und andere Nagetiere müssen ferngehalten werden, da der Garten den ganzen Winter über ein so genanntes „Fünf-Sterne-Restaurant“ für die Tiere ist. Bei strengen Wintern mit viel Schnee hat gibt es allerdings wenig Möglichkeiten, den Nagern nachzustellen. Unter dem Schnee haben die Tiere ihr eigenes, für uns unsichtbares Straßennetz. Wenn der Schnee geschmolzen ist, ist es meist zu spät.

Der März

Der Staudengarten ist im Jahr elf Monate zu bewundern. Nur im März nicht: Dann ist der Rückschnitt erfolgt, aber die Stauden lassen noch auf sich warten. Damit im Gräflichen Park ein zwölfmonatiger Staudengarten bewundert werden kann, haben wir rund 100.000 Geofüten (Frühblüher) in die Staudenpflanzen miteingebracht. Bevor die Stauden gedeihen, blühen bereits die Geofüten.

Zwölf Monate Freude im heimischen Garten

Das geht natürlich auch im heimischen Staudenbeet. Es sollten Sorten von Frühblüherzwiebeln (Geofüten) ausgesucht werden, die zum Verwildern geeignet sind, dann gibt es einige Jahre eine tolle Blüte im Frühjahr. Die Geofüten müssen im Oktober in die Erde gepflanzt werden. Das heißt, einmal muss der Staudengarten schon im Oktober heruntergeschnitten werden und hat dann den Wintereffekt nicht. Die Staudenfläche liegt dann brach und nackt da. Aber es lohnt sich!

Solche Gärten sind übrigens häufig zu sehen – achten Sie mal drauf! Die Kunst von Piet Oudolf ist es, einen Staudengarten so anzulegen, dass er das Auge nicht nur im Sommer, sondern auch im Winter erfreut. Zuhause kann sich jeder seinen eigenen Staudengarten mit einer ganzjährigen Schönheit anlegen, indem die persönlichen Lieblingspflanzen gemischt werden. Bad Driburger sind

natürlich klar im Vorteil: Sie haben den schönen Piet-Oudolf-Staudengarten vor Ort und können sich die Sorten vor Ort aussuchen!

Im Herbst 2014 musste mal wieder ein kleiner Teil des Piet-Oudolf-Gartens zurückgeschnitten werden, um einige Frühblüherzwiebeln zu ersetzen. Im Hintergrund ist aber die volle herbstliche Staudenpracht zu sehen. Das Gärtnerteam des Gräflichen Parks (jeweils von links) – Florian Sperber und Stefan Unterrainer (hinten), Lukasz und Damian Kuzor (mittlere Reihe) sowie Heinz-Josef Bickmann, Hubertus Sievers und Hubertus Vogt (vorne) – freut sich, den Staudengarten in Obhut zu haben.
(Foto: Kristina Schütze)



Schmuck

PERLEN, GROSSE GESTEN UND GROSSSCHENKER – MODEBLOGGERIN URSEL BRAUN ÜBER SCHMUCK UND WAS ER WIRKLICH BEDEUTET

Meine Schwiegermutter, eine ebenso elegante wie lebenskluge Frau, beherrschte die Kunst, erlesene Geschenke zu machen. Ihr Credo: Frauen schenken Frauen den kleinen Luxus zum Noch-Schöner-Sein. Männer schenken Frauen Schmuck. Punkt.

In ihrer über fünfzigjährigen Ehe bekam meine Schwiegermutter zwei Mal im Jahr von ihrem Mann Schmuck geschenkt. Die Folge davon war neben einer mit beachtlichem Inhalt gefüllten Schatulle ihre Überzeugung, dass es niemals eine größere Liebe gegeben habe als die ihres Mannes zu ihr. Kurz vor ihrem 90. Geburtstag, nachdem sie schon ein Jahrzehnt lang verwitwet war, gestattete sie einem langjährigen Verehrer, sie einmal in der Woche zum Mittagessen einzuladen. Doch nur für kurze Zeit, bis er den unverzeihlichen Fehler beging, der Frau, die es gewohnt war, dass ihr verstorbener Mann freiwillig mehrere Monatsgehälter in den Inhalt kleiner, schwarzer, mit Samt ausgeschlagener Kästchen investierte, eine Flasche Parfüm zum Geburtstag zu schenken. Immerhin, denn er hätte ja auch mit einem Rührmix oder einem Satz Biberbettwäsche angetrottelt kommen können. Auf jeden Fall hatte es sich für ihn nun ausgegessen am Mittag.

In der Generation meiner Mutter und meiner Schwiegermutter war es Schmuck, der etwas darüber aussagte, ob der Mann es zu etwas gebracht hatte im Wirtschaftswunder-Deutschland. Und so legten beide Mütter an, was die Schatullen hergaben. Vor allem pfundweise Perlen. Kurze Perlenketten über

Wette und taxierten einander nach dem Motto: Wer bringt mehr auf die Waage? Leider zog meine Mutter immer den Kürzeren, denn sie war eine Mutter, die einen großen Garten bewirtschaftete, Marmeladen einkochte und dabei bunte Kittel mit kleinen Mustern trug. Gegen die prächtige Schwiegermutter hatte sie keine Chance und damit war das Weihnachtsfest für sie gelaufen.

Als ich zum ersten Mal Schmuck geschenkt bekam, war ich 14. Ich hatte Konfirmation. Gegen Ende der Feier, als am Nachmittag die Buttercrêmetorten verspeist waren, durfte ich meine Geschenke auspacken. Irrsinnigerweise schenkte man damals einem Mädchen zur Konfirmation eine „Aussteuer“. Hellblaue Frotteetücher mit der Aufschrift „ER“, blassrosa Handtücher mit der Aufschrift „SIE“, zwölfteilige Silberbestecke und jede Menge „Maria Weiß“. Nichts davon habe ich je benutzt. Allein die Armbanduhr und die Perlenkette, die ich von meiner Patentante bekam, gefielen mir. Vor allem die Perlenkette. Perlen gehörten Ende der Sechziger Jahre zum Leben einer Frau. Ich gehörte jetzt zu ihnen, den Frauen, und das machte mich froh.

Meine Schwiegermutter, wie gesagt: eine lebenskluge Frau, brachte ihren Söhnen bei, dass ein Mann nicht zu hinterfragen hat, warum er mehrere Monatsgehälter in kleine, schwarze, mit Samt ausgeschlagene Kästchen investieren soll. Sie erklärte ihnen, dass der Inhalt des Kästchens so viel

Bei einem der ersten Treffen, zu dem Ursel Braun und ich (Kristina Schütze, Director Public Relations UGOS) uns verabredet hatten, trug Ursel eine Bad-Driburg-Brosche... (Fotos: Ursel Braun und Kristina Schütze)



mehr war als das Körnchen Schmutz, um das herum sich Perlmutter gebildet hatte. Die Perlen sagten der Frau, dass sie die Eine sei, die Einzige, die für immer und ewig bleiben würde. Dem Mann gaben sie die Sicherheit, dass seine Frau in den nächsten Monaten seine Großzügigkeit loben würde und er seine Ruhe hätte und seiner Wege gehen konnte.

Auch Großschenker wie Gunter Sachs und Richard Burton wussten das. Doch trotzdem suchte Brigitte Bardot bald das Weite und auch Liz Taylor ließ sich durch Richards Klunker nicht zum Bleiben veranlassen.

Was ist also los mit den Frauen der Nach-Mütter-Generation? Wollen wir keinen Schmuck mehr? Aber klar doch! Nur haben wir studiert, haben einen Beruf, sind dadurch finanziell unabhängig und können uns unseren Schmuck selbst kaufen. Der Mann ist zuständig für ein bisschen Glitzer, aber vor allem für die große Geste. Meinetwegen einen Spielzeugring aus dem Automaten, aus dem Helikopter überm Haus abgeworfen.

Ursel Braun ist eine von vier Autorinnen des Blogs „Ich kann nicht mehr leben ohne“ (www.ichkannnichtmehrlebenohne.de)

SIE FUNKELTEN WEIHNACHTEN MIT DEM CHRISTBAUM UM DIE WETTE UND TAXIERTEN EINANDER NACH DEM MOTTO: WER BRINGT MEHR AUF DIE WAAGE?

langen Perlenketten, vielreihige Perlenarmbänder, Broschen und Ringe mit Perlen. Sie funkelten Weihnachten mit dem Christbaum um die



Schneewittchen-Teint und Beeren-Töne

TIPPS GEGEN BLEICHE WINTERHAUT VON CARSTEN FISCHER, MANAGER MAKEUP ARTISTS/TRAINER BEI CLARINS

Die kalten Temperaturen im Winter und die warme Heizungsluft in geschlossenen Räumen beanspruchen die Haut besonders. Sie trocknet viel schneller aus und verliert an Glanz, daher ist der erste richtige Step vor dem „Winter-Makeup“ eine gut pflegende Tagescreme passend zum Hauttyp.

Es kann durchaus sein, dass die Foundation im Winter eine andere sein muss als im Sommer. Im Winter braucht die Haut oftmals mehr

Feuchtigkeit („Skin Illusion SPF 10“ von Clarins) oder auch etwas Reichhaltiges. Hier empfehle ich gerne die reichhaltige Foundation „Extra-Comfort SPF 15“ von Clarins. Dieses Makeup ist angereichert mit biologischem Arganöl (Omega 6 und 9), welches die Haut vor dem Austrocknen schützt, ihre Geschmeidigkeit bewahrt und ihr absolutes Wohlfühlgefühl schenkt.

Ein wichtiges Thema beim „Winter-Makeup“ ist immer wieder die RICHTIGE Farbe. Bitte nehmen Sie auch im Winter kein Makeup, das dunkler ist als Ihre Hautfarbe. Sollten Sie sich im Winter zu „blass“ fühlen, tragen Sie zum Schluss etwas Sonnenpuder über der Foundation auf dem gesamten Gesicht auf. Ein Sonnenpuder schenkt der Haut natürliche Sonnenbräune („Bronzing Duo SPF 15“ von Clarins) und hüllt den Teint in warme Farben.

„Clarins Experte“ Carsten Fischer weiß, wie aus der Not eine Tugend wird: Aus bleicher Winterhaut machen die richtigen Tricks den edlen Schneewittchen-Teint.

Im Winter gehören Beeren-Töne zu den besten Tipps für ein schönes Makeup. Welche Farbe zu Ihnen passt, hängt immer davon ab, welcher Hauttyp Sie sind. Kühle Hauttypen unterstreichen Ihren Teint am besten mit blautichigen Farben beim Augen- und Lippen-Makeup. Warmen Hauttypen stehen hingegen braunstichige Töne.

Ein „Winter-Makeup“ mit Beeren-Tönen kommt am besten zur Geltung, wenn das Gesicht nicht zu sehr mit Farbe überladen ist. Ein Lippenstift in einem Brombeer-Ton wirkt immer besser, wenn die Augen etwas dezenter geschminkt sind. Denken Sie immer daran, dass auch im Winter die Farben in der Natur etwas zurücktreten.

Zum Schluss noch eine kleine Hilfe, mit welchen Farben Sie Ihre Augen auch im Winter perfekt in Szene setzen und den bevorstehenden Sommer schon etwas locken können: Zu braunen Augen sind Töne wie Flieder, Blau, Aubergine oder auch Grün ideal. Blauen Augen stehen Braun- und Naturtöne in allen Schattien-

rungen besonderes gut. Bei grünen Augen kommen Gold, Kupfer, aber auch Violett und Grau toll zu Geltung.



Beeren-töne sind diesen Winter schwer angesagt. Auf den Lippen machen sie sich klassischerweise besonders gut. (Fotos: Clarins)



Schick und schön – so erzielen Sie mit Ihrem Verein Aufmerksamkeit

EXPERTENTIPP VON DER DRUCKEREI EGELING ZU VEREINSLOGO UND CO.

Sie sind in einem Verein? Spielen dort Dart, Schach, Skat, Fußball oder Theater, laufen oder walken in einer Gruppe, betreiben Tanzsport, sind Linedancer, Tennisspieler, Leichtathlet, Schwimmer, Sie kegeln in einem der vielen Kegelclubs, singen in einem Chor oder spielen ein Instrument in eine Kapelle, einem Fanfarenzug oder einer Band? Deutschland ist ein Land der Vereine. Und das ist gut so. Vereine und Clubs bieten viele soziale Kontakte. Die Mitglieder haben Anlaufpunkte, um ihre Freizeit mit Gleichgesinnten zu gestalten. In

der Regel entsteht ein Gruppengefühl, in dem sich alle Mitglieder wohlfühlen und Spaß haben.

Verstärkt werden kann dieses Gruppengefühl zum Beispiel durch ein schönes Logo oder einen einheit-

Das Männerbalett die „12 Tornados“ mit einheitlichem Outfit: Der stilisierte Tänzer als Logo ist das Wiedererkennungszeichen. (Foto: Tornados)



lichen Schriftzug, der nach außen immer wieder gleich dargestellt wird. Kreative Mitglieder gibt es überall und über Geschmack lässt sich bekanntlich nicht streiten. Wichtig ist aber, dass Ihre Ideen auch umsetzbar sind und ihre Wirkung erzielen. Hierbei helfen Ihnen dann die Profis. Bevor Sie anfangen, Ihre Ideen in einem Grafikprogramm zu realisieren, sollten Sie sich in der Druckerei

vor Ort (gerne auch bei uns), bei der Sie vielleicht einheitliche Sweat-, Polo- oder T-Shirts bestellen wollen, beraten lassen. Hier wird Ihnen gesagt, wie Sie die Daten anzulegen haben oder mit welchem Programm Sie arbeiten können.

Haben Sie keinen PC-Experten, werden Ihre Ideen hier auch professionell umgesetzt oder aber auch ganz

neue Vorschläge unterbreitet. Das ist die Voraussetzung für einen guten Auftritt in der Öffentlichkeit. Außerdem können Sie sich hier Muster von Textilien zeigen und sich Größenmuster mitgeben lassen. Es ist immer besser, Textilien einmal angefasst zu haben, als dieses nur aus einem Katalog zu bestellen. Mit individuellem Druck versehen können sie dann auch nicht mehr umgetauscht wer-

den. Wenn die Gruppe dann einheitlich zum nächsten Turnier fährt, wird sie positiv auffallen und bestimmt auch noch motivierter sein.

Schlemmen ohne Völle

MINERALWASSERSOMMELIÈRE ANTJE MERGARD GIBT TIPPS, WIE RICHTIGES TRINKEN GEGEN FESTTAGSUNWOHLSEIN HELFEN KANN

Da stehen sie wieder vor der Tür – die Feiertage mit viel leckerem Essen, Süßkram und Alkohol. Nicht selten kommt es durch die Schlemmerei und wenig Bewegung zu einem Völlegefühl oder Sodbrennen. Bevor jetzt zu Pülverchen und Mittelchen aus der Apotheke gegriffen wird, hier einige Tipps, wie man mit Heil- und Mineralwasser vorbeugen oder lindern kann:

Wer vor dem Essen ein Glas kohlenensäurehaltiges Mineralwasser trinkt, füllt den Magen und dämpft somit das Hungergefühl (auch nach den Feiertagen, wenn man lästige Pfunde wieder loswerden will ;-)). Außerdem werden durch die Kohlensäure die Geschmackspapillen auf der Zunge gereinigt und geöffnet, die somit für die volle Geschmacksaufnahme vorbereitet sind. So steht dem Genuss nichts mehr im Weg.

Kommt es durch das Festmahl und Alkohol zu Sodbrennen, kann unsere gute Caspar-Heinrich-Quelle helfen. Das Hydrogencarbonat im Heilwasser sorgt für einen ausgeglichenen Säure-Basen-Haushalt, neutralisiert Säuren und lässt das Sodbrennen verschwinden.

Zum Alkohol sei gesagt: dieser ist ein Flüssigkeitsräuber im Körper und entzieht den Organen wichtige Mineralien. So kommt es oft zu Kopfschmerzen oder Muskelkrämpfen. Deshalb gehört zu jedem Glas Alkohol auch ein Glas Mineralwasser. Zum Wein ist es ein idealer Beglei-

ter. Doch nicht jedes Mineralwasser passt zu jedem Wein. Je trockener der Wein ist, desto weniger Kohlensäure sollte im Mineralwasser sein (Still oder besser Naturell). Die Kohlensäure öffnet wie gesagt ja die Geschmacksknospen und die Säure im Wein würde sich geschmacklich verdoppeln. Ist der Wein lieblich, kann Kohlensäure dafür sorgen, dass Restsäure hervortritt und diese erst dann wahrgenommen wird (Medium oder Classic). „Spielen“ Sie einfach mal mit der Kohlensäure, es kann zu einem überraschenden Geschmackserlebnis kommen!

Wer richtig zugeschlagen hat, sich vollgestopft und aufgebläht fühlt, sollte nach dem Essen wieder zum kohlenensäurehaltigen Mineralwasser greifen, denn Kohlensäure regt die Verdauung an und räumt den Magen auf!

Zur dicken Weihnachtsgans passt allerdings keine Kohlensäure! Fett verträgt sich nicht mit Kohlensäure und es kommt zu einem unangenehmen metallischem Aroma (wenn es nicht schmeckt, muss es also nicht an mangelnden Kochkünsten liegen...). Bei der Zubereitung der Speisen kann Mineralwasser mit viel Kohlensäure aber prima verwendet werden. Zum Kochen, Backen, Braten, für Salatdressings, in cremigen Suppen – um Fett zu sparen und sahnigen Suppen oder Desserts die Schwere zu nehmen... Rezepte gibt es als kostenlosen Download in der Broschüre „Mineralwasser für Genießer“ bei der Informationszentrale Deutsches Mineralwasser.

Da Weihnachten ja alles perfekt sein soll (was Quatsch ist, denn das Leben läuft nicht perfekt und man sollte es nicht an drei Tagen im Jahr festmachen, darum hat mein Weihnachtsbaum auch jedes Jahr ne Macke!), wer also Stress hat, braucht viel Magnesium – das Salz der inneren Ruhe. Dieses findet sich auch im Mineralwasser. Um Stress vorzubeugen, sollte es aber schon einen

Gehalt von 50 mg/l aufweisen. Hier ist unser Wohlfühlwasser Caspar-Heinrich-Quelle die richtige Wahl.

Nun wünsche ich allen ruhige, besinnliche und genussvolle Festtage!



Beim Dessert doppelt zugeschlagen? Trinken hilft, verrät Mineralwassersommelière Antje Mergard. Auf Seite 48 verrät sie übrigens auch das Rezept zu dieser Spekulatius-creme – natürlich mit Mineralwasser! (Foto: Ina Happe)

Vitamin K2 – das unterschätzte Vitamin

WAFFE GEGEN OSTEOPOROSE, VERSTOPFTE ARTERIEN, KREBS?

Für die Entdeckung des Vitamin K bekam der dänische Wissenschaftler Henrick Dam 1943 den Nobelpreis. Er hatte beschrieben, dass es zur Vermeidung von Blutungen einer Substanz bedurfte, die er als Vitamin K bezeichnete (K steht für Koagulation, zu Deutsch: Gerinnung). Dieses fettlösliche Vitamin ist für die Bildung von Gerinnungsfaktoren, die in der Leber produziert werden, wichtig. Weil Vitamin K in größeren Mengen besonders in dunklem Blattgemüse vorkommt, hielt man die Versorgung bei ausreichendem Gemüsekonsum für gegeben.



Die Entscheidung für gesunde oder ungesunde Ernährung muss gar nicht so radikal ausfallen, um den Vitaminbedarf des Körpers zu decken. (Foto: Shutterstock)

Erst sehr viel später wurde zunehmend deutlich, dass Vitamin K verschiedene Formen aufweist. Die zuerst als „Vitamin K“ beschriebene Substanz wird heute als Vitamin K1 (Phyllochinon) bezeichnet. Das Vitamin K2 (Menachinon) weist eine Vielzahl von Vertretern auf, die teilweise nur in tierischen, teilweise nur in pflanzlichen Produkten vorkommen.

Frisst das Tier gesund, ist es auch für den Menschen gesund

Tiere, die Grünes auf der Weide fressen, können in ihrem Darm durch die Einwirkung von bestimmten Bakterien Vitamin K1 in Vitamin K2 umwandeln. Deshalb kommt Vitamin K2 besonders in fetthaltigen tierischen Organen und Produkten vor, wie zum Beispiel Leber, Brie, Gouda, Butter und Eiern. Hatten die Tiere jedoch keine Möglichkeit, Grünzeug zu fressen, ist der Vitamin K2-Gehalt deutlich geringer. Milchprodukte enthalten in Abhängigkeit vom Fettgehalt Vitamin K2; Joghurt zum Beispiel enthält kaum etwas davon.

Vergorenes Gemüse als K2-Lieferant

Vitamin K2 kann auch durch Fermentierung pflanzlicher Produkte erreicht werden. Wenn zum Beispiel Kohl durch die Wirkung bestimmter Bakterien gärt, dann entsteht bekannterweise Sauerkraut. Auch milch-sauer vergorene Gurken und Rote Beete werden durch Fermentierung haltbar gemacht. Im Handel werden diese Produkte als „milch-sauer vergoren“ oder als „naturtrüb“ bezeichnet; bei in Weinessig haltbar gemachten Gemüsen hingegen hat keine Fermentierung stattgefunden. In Japan wird ein gegärter Sojakäse namens Natto gegessen. Es ist das Vitamin K2-reichste Lebensmittel, leider dem westlichen Gaumen nicht zumutbar! Wer trotzdem den Versuch wagen will: Bezüglich Natto wird man am ehesten in einem japanischen Restaurant fündig! Früher wurden – bedingt durch den Haltbarkeitsfaktor – viel mehr vergorene Gemüseprodukte gegessen. In der modernen Lebensmittelherstellung werden Bakterien eher als Feinde gesehen, da in der Masse alles steril produziert werden muss.

K2, Vitamin D und Kalzium im komplexen Wechselspiel

Die ersten Studien mit Vitamin K2 zeigten einen Zusammenhang zur Knochengesundheit auf. Je weniger Vitamin K2 vorliegt, um so größer das Osteoporose-Risiko. Dabei zeigt sich ein komplexes Zusammenspiel: Vitamin D löst am Knochen die Produktion von Osteocalcin aus. Dieses wird durch Vitamin K2 aktiviert und jetzt kann Osteocalcin Kalzium in die Knochen einbauen.

Kalziumlager am richtigen Ort

Ein weiteres Eiweiß, das durch Vitamin K2 aktiviert wird, ist Matrix GLA. Diese Substanz bindet ebenfalls Kalzium, und da sie unter anderem im Gefäßsystem vorkommt, kann sie dort abgelagertes Kalzium aufnehmen. Im Tierversuch lässt sich dieser Effekt unter Vitamin K2 deutlich zeigen; erste Einzelberichte beim Menschen sind auch ermutigend. Nicht nur in den arteriellen Gefäßen, die unter hohem Druck stehen, sondern auch im Niederdruckbereich der Venen ist Vitamin K2 für eine vermehrte Elastizität verantwortlich. Auf dem Hintergrund dieser Zusammenhänge hat man das „Kalzium-Paradoxon“ formuliert: Oft beobachtet man bei Osteoporose eine Arteriosklerose: In den Knochen ist zu wenig, in den Blutgefäßen zuviel Kalzium. Es ist genügend Kalzium da, aber am falschen Platz.

Vitamin K2 hat eine große gesundheitliche Bedeutung, die in der Forschung immer deutlicher wird und von der viele in Zukunft profitieren werden. Ein Beitrag kann über die Ernährung geleistet werden; bei gesundheitlichen Problemen wie zum Beispiel Osteoporose, Arteriosklerose, Diabetes, Nierenleiden und Venenleiden ist eine begleitende Substitution sinnvoll.

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

Mehr Wissenswertes über Vitamin K2

Ein weiterer Hinweis ergab die Behandlung mit Gerinnungshemmern vom Cumarin-Typ (Warfarin; Phenprocoumon). Sie hemmen einen Schritt im Vitamin-K1-Stoffwechsel und damit fällt die Bildung von Blutgerinnungsfaktoren ab. Es kommt sozusagen über einen künstlichen Vitamin K(1)-Mangel zu einer erhöhten Gerinnbarkeit des Blutes. Bei Patienten, die Cumarin-Präparate einnehmen, können sowohl eine Verringerung der Knochendichte als auch eine vermehrte Verkalkung der Gefäße und der Weichteile auftreten – das „Kalzium-Paradoxon“. Was bei diesen Beobachtungen deutlich wurde ist, dass Vitamin K1 eine geringe, aber doch wahrnehmbare Vitamin-K2-Wirkung hat, wie auch umgekehrt.

An der Bauchspeicheldrüse führt durch Vitamin K2 aktiviertes Osteocalcin zu einer deutlichen Steigerung der Insulinempfindlichkeit. Da bei der Zuckerkrankheit Gefäßleiden und die Osteoporose gehäuft vorkommen, dürfte Vitamin K2 in Zukunft auch hier eine größere Rolle spielen.

Ein weiteres durch Vitamin K2 aktiviertes Protein ist GAS6 (Growth Arrest Specific Protein), das durch weiße Blutkörperchen und der Gefäßwand gebildet wird. Dieses Eiweiß kontrolliert Zell-Wachstum, -Differenzierung und -Tod. In der Literatur gibt es verschiedene Untersuchungen zu Vitamin K2 in der Behandlung von bösartigen Erkrankungen einschließlich Leukämie. In den letzten Jahren sind auch größere epidemiologische Studien gemacht worden, die in diesem Bereich positive Hinweise ergaben (insbesondere für das Prostata-Karzinom).

In den Hoden werden ebenfalls Vitamin K2 abhängige Proteine gebildet. Bei männlich bedingter Kinderlosigkeit sollte an Vitamin K2 gedacht werden.

In allen Wachstumsphasen spielt Vitamin K2 durch den erhöhten Knochenaufbau eine wichtige Rolle, zum Beispiel in der Schwangerschaft und im Wachstumsspurst des Teenagers. Auch auf das Knochenwachstum im Kiefer- und Zahnbereich trifft das zu. Eine optimale Zufuhr an Vitaminen D, K2 und A kann Karies verhindern.

Und – last but not least – Vitamin K2 hat auch was mit der Haut zu tun. Durch Kalziumeinlagerung in der Haut verliert diese ihre Spannkraft; durch die vermehrte Aktivierung Vitamin K2 abhängiger Proteine wird Kalzium dem Gewebe entzogen und die Haut gewinnt an Spannkraft.

Simone Bee-Seyfarth



Seit dem 1. September 2014 ist Simone Bee-Seyfarth als neue Leitung der Bankett-Sales-Abteilung im „Gräflicher Park Hotel & Spa“ tätig. Nach ihrer Ausbildung zur Hotelfachfrau im Maritim Hotel Schnitterhof in Bad Sassendorf hat die gebürtige Bad Lipp-springerin in verschiedenen Fünf-Sterne-Häusern in Düsseldorf, London und der Schweiz Erfahrungen gesammelt. Von 2001 bis 2009 hat die heute 36-Jährige in der Schweiz gelebt und war in Luzern im Schweizer Hof, in Lausanne im Beau Rivage Palace direkt am Genfer See und schließlich in Inter-laken im renommierten Luxus-Resort Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa beschäftigt.

Nachdem sie die klassische Karriereleiter im Servicebereich vom Commis de rang bis zur Restaurantleiterin hinter sich hatte, erhielt Simone Bee-Seyfarth 2008 in diesem Hotel im Berner Oberland die Auszeichnung zur „Restaurant-leiterin des Jahres“ vom Schweizer Wirtschafts-magazin BILANZ. Nach einer weiteren Station in Kitzbühel kam sie im Sommer 2011 zurück nach Deutschland. In Hamburg arbeitete Simone Bee-Seyfarth mit dem Sterne-Koch Karlheinz Hauser auf dem Süll-berg in Blankenese zusammen. Dort war sie für den Veranstaltungsverkauf verantwortlich und organisierte viele exklusive Hochzeiten und umfang-reiche Events mit bis zu 1.400 Gästen.

Nach 18 Jahren ist die gebürtige West-fälin nun in ihre Heimat zurückgekehrt und freut sich, ein Privatunternehmen mit Familienanschluss und eine große Herausforderung gefunden zu haben, in dem sie sich weiterhin verwirklichen und ihren Beruf mit Leidenschaft ausüben kann. Ihr Ziel ist es, die Erwartun-gen der anspruchsvollen Gäste stets zu übertreffen und mit einem moti-vierten Team, einem gesunden Maß an Ehrgeiz und viel Freude an der täg-lichen Arbeit, Höchstleistungen zu erreichen.

Ihr Motto: „Wer aufhört, besser zu werden, hat aufgehört, gut zu sein.“ (Philip Rosenthal)

AKTUELLES

Events mit den Gräflichen Quellen

• Samstag, 10. Januar 2015

PADERBORNER SPORTLERBALL

Beim traditionellen Sportlerball in der PaderHalle wird das ereignisreiche und erfolgreiche vergangene Paderborner Sportjahr gefeiert. Außerdem küren der Stadtsportverband Paderborn e.V. und die heimischen Medien die „Sportlerin“, den „Sportler“ und die „Mann-schaft“ des Jahres.

• Samstag, 4. April 2015

PADERBORNER OSTERLAUF

Als langjähriger Sponsor unterstützen die Bad Driburger Naturparkquellen auch 2015 wieder den ältesten deutschen Volks- und Straßenlauf: Der Osterlauf ist jedes Jahr ein sportliches Highlight in der Region und deutschlandweit bekannt.



Der Paderborner Osterlauf ist als Deutschlands ältester Volkslauf beliebt in allen Altersgruppen. (Foto: Dieter Nolden)

Termine Gräflicher Park

JANUAR

• Den ganzen Januar lang

GRÜNKOHL SATT

Das deftige Wintergericht in verschiedenen Variationen im „Restaurant Pferdestall“ genießen – wie für die Region typisch mit einem Kurzen dazu.

• Den ganzen Januar lang

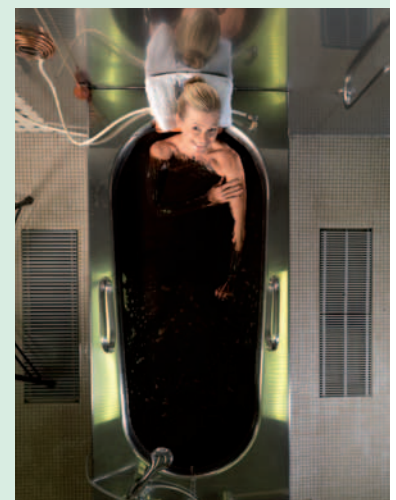
ENTSPANNUNG HOCH 2

Zweierlei Entspannung kann man mit dieser Kombination aus dem natürlichen Heilmittel Moor als Vollbad oder Packung und einer angenehmen 50-minütigen Ganzkörpermassage in den historischen Badehäusern erleben. Preis 80 Euro pro Person (weitere Informationen und Anmeldungen unter gaeste-service@graeflicher-park.de oder Tel. 0 52 53.95 23-700)

• Sonntag, 18. Januar 2015 um 19:30 Uhr

KONZERT DES LEIPZIGER STREICHQUARTETTS ZUM KRÖNENDEN ABSCHLUSS DES MEISTERKURSES

Zum fünften Mal tritt das Spitzenensemble Leipziger Streichquartett (LSQ) im Gräflichen Park (Stefan Arzberger/1. Violine, Tilman Brüning/2. Violine, Ivo Bauer/Viola, Matthias Moosdorf/Violoncello) auf. Auf Einladung der Diotima Gesellschaft [Fortsetzung auf Seite 54](#)



Ein tiefenentspannendes Angebot mit Moor und Massage bietet das Therapiezentrum im ersten Monat des neuen Jahres an. (Foto: Gräflicher Park)

Fortsetzung von Seite 53 und der Musikgesellschaft Bad Driburg spielt das Quartett traditionell zum krönenden Abschluss des alljährlichen dreitägigen Meisterkurses für Laien. Das LSQ hat sich mittlerweile als „bestes deutsches Quartett“ (Gramophone) profiliert und gehört zu den bekanntesten und vielseitigsten Ensembles. Im Oktober 2012 gewann es zum wiederholten Male den Echo-Preis als bestes Ensemble.

Im Vorverkauf ist der Eintrittspreis 25 Euro (in der Kat. A) und 20 Euro (in der Kategorie B), Mitarbeiter der UGOS zahlen die Hälfte (weitere Informationen und Tickets unter gaeste-service@graeflicher-park.de oder Tel. 0 52 53.95 23-700).

FEBRUAR

• Sonntag, 8. Februar 2015 ab 17 Uhr COCKTAILKURS WINTERCOCKTAILS

Cocktails schmecken auch im Winter – das erfahrene Team zeigt an der Bar, welche Zutaten sich jetzt in der kalten Jahreszeit besonders gut im Glas machen. Anschließend werden die Köstlichkeiten in gemütlicher Runde gemeinsam probiert. Preis 59 Euro pro Person (weitere Informationen und Anmeldungen unter reservierungen@graeflicher-park.de oder Tel. 0 52 53.95 23-161)

• Samstag, 14. Februar 2015 ab 18 Uhr VALENTINSTAG

Für den romantischen Abend zu zweit bietet das „Restaurant Pferdestall“ ein schönes Abendessen in Candle-Light-Dinner-Atmosphäre. Preis 36 Euro pro Person (weitere Informationen und Anmeldungen unter reservierungen@graeflicher-park.de oder Tel. 0 52 53.95 23-161)

• Freitag, 20. Februar 2015, 19:30 Uhr „STERNESCHANZE“ – LESUNG MIT ILDIKÓ VON KÜRTHY UND JÖRG THADEUSZ „Wenn du nichts mehr zu verlieren hast, kannst du nur gewinnen!“

Silvester. Ein Babyphon, eine unpassende Kostümierung und extrem ungünstige Umstände haben aus Nicola Lubitz über Nacht eine Frau ohne Mann, ohne Geld und ohne nennenswertes Selbstbewusstsein gemacht. Sie kippt aus ihrem Luxusleben und fragt sich, wie man neu anfangen soll, wenn man eigentlich gar nicht aufhören will. Sie reißt alte Wunden auf, findet neue Freunde und eine Wohnung im Hamburger Stadtteil Sternschanze. Befristeter Mietvertrag. Rettung auf Zeit. Sie nimmt endlich endgültige Abschiede, erlebt die Tücken von SMS-Erotik und begreift, dass sie zum erfolgreichen Seitensprung den Liebhaber genauso dringend braucht wie den Ehemann. „Sternschanze“ ist die Geschichte einer Frau, die wieder bei null anfangen muss. Es geht um Hoffnung und darum, wie man sie am besten aufgibt. Es geht um Sex, um Betrug, um Verzeihen, um Tod, um Schlupflider, um Geld, um Liebe und um Hornhaut an den Fersen. Um das Leben einer ganz normalen Frau eben. Ildikó von Kürthy ist freie Journalistin und lebt in Hamburg. Ihre Bestseller wurden mehr als fünf Millionen Mal gekauft und in 21 Sprachen übersetzt. Ihr Roman „Mondscheintarif“ wurde fürs Kino verfilmt. Sie ist 2010 zum zweiten Mal Mutter geworden.

(Karten unter gaeste-service@graeflicher-park.de oder Tel.: 0 52 53.95 23-700)

• Sonntag, 22. Februar 2015 ab 12 Uhr GRÄFLICHER NACHWUCHS

Unsere Azubis übernehmen die Regie, kochen und servieren ein eigens erstelltes Menü – den Preis hierfür bestimmt der Gast (weitere Informationen und Anmeldungen unter reservierungen@graeflicher-park.de oder Tel. 0 52 53.95 23-161).

MÄRZ

• Den ganzen März lang „DIE LEICHTIGKEIT DES SEINS“

Ein Verwöhnprogramm mit Garshan-Massage in der Gräflichen Schönheitsfarm im Park und ein ganz leichtes, köstliches Mittagessen im „Restaurant Pferdestall“ sorgen für einen richtigen „Seelenflügeltag“. Preis 75 Euro pro Person (weitere Informationen und Anmeldungen unter gaeste-service@graeflicher-park.de oder Tel. 0 52 53.95 23-700)

• Sonntag, 8. März 2015 ab 19.30 Uhr

„HITLERS RACHE“ – LESUNG MIT PROF. DR. FRIEDRICH-WILHELM VON HASE UND DR. FRANZISKA POLANSKI

20. Juli 1944. Stauffenberg zündet eine Bombe, um Hitler zu töten. In Berlin läuft der Putsch Walküre an. Wehrmachtkommandant Paul von Hase soll das Regierungsviertel abriegeln. Sein Sohn Prof. Dr. Friedrich-Wilhelm von Hase veröffentlicht nun in seinem Buch „Hitlers Rache“ Berichte aus dem Familienarchiv. Er wurde nach dem fehlgeschlagenen Attentat im Alter von sieben Jahren von der Familie getrennt und mit 45 weiteren Kindern der anderen Verschwörer in ein Heim bei Bad Sachsa verschleppt. Zusammen mit berührenden Schilderungen der Angehörigen des Grafen Stauffenberg und weiterer Widerständler wird die bisher wenig bekannte menschliche Dimension des Attentats für die Familien deutlich. Ergänzend erläutern Experten geschichtliche Hintergründe, darunter die wenig bekannte christliche Motivation der Verschwörer. Auf Einladung der Grafen von



Tradition: Das Leipziger Streichquartett kommt zum fünften Mal in den Gräflichen Park. (Foto: LSQ)



Schmecken Cocktails im Winter anders, weil es kalt ist? Oder gibt es sogar spezielle Wintercocktail-Zutaten? Antworten auf diese Fragen gibt der Cocktailkurs im Februar. (Foto: Shutterstock)



Im April 2014 hat die Autorin Ildikó von Kürthy ihren Hamburg-Roman „Sternschanze“ veröffentlicht. (Foto: Ildikó von Kürthy)

Oeynhausensierstorpf flüchtete die mit diesen befreundete Familie von Hase nach dem Zweiten Weltkrieg nach Bad Driburg. Hier fand sie eine neue Bleibe. Prof. Dr. Friedrich-Wilhelm von Hase, geboren 1937, studierte nach Kriegsende in Göttingen und Rom Klassische Archäologie, Vor- und Frühgeschichte, Ethnologie und Alte Geschichte. Es folgten Stellen in bedeutenden Museen. Seit 2002 engagiert er sich als Gastkurator und Berater für internationale Ausstellungsprojekte. (Karten unter gaeste-service@graeflicher-park.de oder Tel.: 0 52 53.95 23-700)

• **Freitag, 20. März 2015 ab 17 Uhr**

KOCHKURS: VEGETARISCH VOM FEINSTEN

Kreativ fleischlos kochen! Bei diesem Kochkurs lernt man die vielen bunten Zutaten zuerst kennen, bevor das Küchenteam dann Tipps, Tricks und Rezepte bei der praktischen Zubereitung zeigt. Zum Schluss wird das vegetarische Menü gemeinsam genossen. Preis 79 Euro pro Person (weitere Informationen und Anmeldungen unter reservierungen@graeflicher-park.de oder Tel. 0 52 53.95 23-161)

APRIL

OSTERN IM PARK

• **Karfreitag, 3. April 2015**

„Restaurant Pferdeshall“: Fischmenü und mehr

„Caspar’s Restaurant“: Viergängiges Karfreitagmenü und Saisonales von der Karte, 45 Euro pro Person

• **Ostersamstag, 4. April 2015**

„Restaurant Pferdeshall“: Osterleckereien im Pferdeshall

„Caspar’s Restaurant“: Osterauftakt-Menü und mehr, ab 18 Uhr, 45 Euro pro Person

• **Ostersonntag, 5. April 2015**

„Restaurant Pferdeshall“: Osterleckereien im Pferdeshall

„Caspar’s Restaurant“: Osterbrunch, ab 11 Uhr, 32 Euro pro Person

• **Ostermontag, 6. April 2015**

„Restaurant Pferdeshall“: Osterbuffet mit Ostereiersuche, ab 12 Uhr, 34 Euro pro Person, Kinder bis acht Jahre kostenfrei

„Caspar’s Restaurant“: Osterausklang

OSTERGOLD

• **Karfreitag, 3. April bis einschließlich Ostermontag, 6. April 2015**

Das „schwarze Gold“ Moor und das „weiße Gold“ Salz gehen zusammen eine unschlagbare Oster-Kombination ein. In der Gräflichen Schönheitsfarm im Park erhält der Gast am Osterwochenende eine Moorteilpackung mit einem reinigenden Salzpeeling inklusive einer kleinen Überraschung! Preis 48 Euro pro Person (weitere Informationen und Anmeldungen unter gaeste-service@graeflicher-park.de oder Tel. 0 52 53.95 23-700).

• **Sonntag, 26. April 2015, ab 19.30 Uhr**

„DU SOLLST NICHT FUNKTIONIEREN“ – LESUNG MIT ARIADNE VON SCHIRACH

„Wie geht ein Mensch verloren und mit ihm das Gefühl, dass es nicht nur schön, sondern auch bedeutungsvoll ist, auf der Welt zu sein? Und wie geht zugleich die Welt verloren als ein Ort, an dem es Sinn und Liebe und Genießen gibt? Und was hat das eine mit dem anderen zu tun? Denn etwas stimmt nicht. Etwas stimmt ganz und gar nicht, und dieses Buch ist der Versuch, mein eigenes Unbehagen in Worte zu fassen. Denn es scheint, als würde sich die Welt nicht nur immer stärker beschleunigen, sondern dabei auch zunehmend aus dem Takt geraten.“, so Ariadne von Schirach in ihrem 2014 erschienenen Buch „Du sollst nicht funktionieren“. Es ist eine kluge Polemik gegen den Selbstoptimierungswahn, eine leidenschaftliche Beschwörung des echten Lebens und ein Plädoyer für eine neue Lebenskunst.

Ariadne von Schirach wurde 1978 in München geboren. Die Philosophin lehrt an der Berliner Universität der Künste und arbeitet als freie Journalistin und Kritikerin für Deutschlandradio Kultur und das Philosophie Magazin. Ihr 2007 erschienenen Buch „Der Tanz um die Lust“ wurde zum Bestseller (Karten unter gaeste-service@graeflicher-park.de oder Tel.: 0 52 53.95 23-700).



Friedrich-Wilhelm von Hase berichtet in „Hitlers Rache“ als Sohn eines der Verschwörer. Die Familie Graf von Oeynhausensierstorpf kommt übrigens auch vor. (Foto: SCM Verlag)



Zu Ostern erwachen jedes Jahr die Abertausenden von Frühblüher im Gräflichen Park. (Foto: Lena Mäkler)



Für eine neue Lebenskunst – Ariadne von Schirach liest aus ihrem 2014 erschienenen Buch „Du sollst nicht funktionieren“. (Foto: Detlef Eden)

Impressum

Redaktion: Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausensierstorpf, 33014 Bad Driburg, Kristina Schütze (Chefredaktion), Ina Happe, Karen Walterscheid

Anzeigenverkauf: Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausensierstorpf, 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.

