



PARK Seite 10
Finale des „GQ Gentleman 2015“

KLINIKEN Seite 28
Detlef Bätz blickt auf 18 Jahre in den Gräflichen Kliniken zurück

QUELLEN Seite 32
Ein schwarz-blaues Jahr – Paderborn im Fußball-Fieber

UGOS

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



Peer Kraatz (Foto: Julia Zelonzewski)

Sommerzeit: endlich Zeit für Ferien, den verdienten Urlaub oder um nach getaner Arbeit einfach mal zu entspannen und das schöne Wetter zu genießen. So geht es sicher den meisten von uns. Für mich persönlich ist es aber auch die Zeit, einmal auf die erste Jahreshälfte 2015 zurückzublicken. In der Organisationsstruktur der Gräflichen Kliniken und für mich persönlich hat sich einiges verändert. Und das ist auch gut so, schließlich ist Stillstand Rückschritt.

Durch das Ausscheiden von Christian von der Becke hat sich seit Jahresbeginn das Aufgabengebiet von Sebastian Bergholz und mir deutlich erweitert. Zunächst haben wir durch Graf Oeynhausen die Einzelprokura für die jeweiligen Kliniken erhalten. Auch die weiteren Aufgaben haben wir neu zugeordnet. Ich bin als Verwaltungsleiter der Caspar Heinrich Klinik und der Marcus Klinik für die operativen Bereiche, also das „Tagesgeschäft“ der Kliniken zuständig. Sebastian Bergholz kümmert sich insbesondere um die Bereiche Marketing und Vertrieb. Verwaltungsleiter der Moritz Klinik ist weiterhin Ralf Winkhaus, inzwischen ebenfalls mit Einzelprokura ausgestattet. Die strategische Entwicklung der Gräflichen Kliniken treiben wir drei gemeinsam mit Graf Oeynhausen voran.

Zu meinem weiteren Tätigkeitsbereichen gehören unter anderem der enge Kontakt zu den Verbänden, Vertragsverhandlungen mit Kostenträgern, das Qualitätsmanagement, die Präsenz vor Ort in den beiden **Fortsetzung auf Seite 2**

INHALT

Editorial	S. 1
UGOS	
Drei Fragen an	S. 2
Von wegen Provinz...leben und arbeiten in Bad Driburg	S. 3
Kurztrip, Fernreise oder Partyurlaub? Tipps aus der UGOS	S. 4
UGOS in Zahlen: 43 – 10 oder 1 aus 1.459	S. 5
Initiativen für den ländlichen Raum	S. 6
Elisabeth Wiegers: fast ein halbes Jahrhundert in der UGOS	S. 6
Das UGOS-Kleinanzeigenportal	S. 7
Heinz D. Brandt: vom Beruf ins Ehrenamt	S. 8
GRÄFLICHER PARK	
Oscar im Park: die neue Kinderrallye	S. 9
Finale des „Gentleman of the Year“	S. 10
WDR und ZDF drehen im Gräflichen Park	S. 11
Neuer Reiseführer über das Kulturland Kreis Höxter	S. 12
Rückblick 8. Ladies' Lunch	S. 12
Ausblick Westfalen Gourmetfestival 2015	S. 14
Lesung Alexander von Schönburg aus „Smalltalk“	S. 15
„HoFa! Das ist doch voll der Frauenjob!“	S. 15
Unsere Azubis blicken auf drei Jahre Ausbildung zurück	S. 16
Was tun wenn's brennt?	S. 17
GRÄFLICHE KLINIKEN	
Ausstellung: Berühmten Persönlichkeiten auf der Spur	S. 18
Abschied Dr. Walter Dürrfeld	S. 19
Gesundheit erlebbar machen	S. 20
Marcus Klinik unter den Top 50	S. 22
Die Zeit heilt nicht alle Wunden	S. 22
Gefahr erkannt, Gefahr gebannt	S. 23
Wundmanagement: viel investiert, noch mehr gewonnen	S. 24
Berufe-Tausch in der Moritz Klinik	S. 25
Neuropsychologische Therapie auf höchstem Niveau	S. 26
Laufen für den guten Zweck	S. 27
Detlef Bätz blickt auf 18 Jahre in der Moritz Klinik zurück	S. 28
Ausstellungen vermitteln Zuversicht und Hoffnung	S. 30
Park Klinik feiert ihr 90. Jubiläum	S. 30
Sommerfest: „Ein Hoch auf uns“	S. 31
GRÄFLICHE QUELLEN	
Paderborn erlebt ein schwarz-blaues Fußballjahr	S. 32
Premiere bei den Bad Driburger Naturparkquellen	S. 33
Neue Produkte treffen den Geschmacksnerv	S. 34
S. Driburg Therme – AOK Firmenlauf	S. 34
Bad Driburger präsentiert 1. Open Air-Kino	S. 35
Sommerfest: Wir können Was(ser)!	S. 35
Bad Driburger on Tour: Sommer, Sonne, Louis	S. 36
„Wimpelgruppe“ aus Bad Harzburg besucht Bad Driburg	S. 37
Expertentipps	S. 38
Personalien	S. 42
Aktuelles	S. 43
Neuigkeiten zum Schluss	S. 47

Fortsetzung von Seite 1 Kliniken und viele organisatorische Aufgaben. Ich möchte dafür sorgen, dass die Rahmenbedingungen unserer Kliniken so gut sind, dass meine Teams weiterhin täglich ihre tolle Qualität für unsere Patienten erbringen können. Das bindet natürlich viele Ressourcen und es ist manchmal auch eine Herausforderung, für zwei Kliniken alles zu geben.

Natürlich dürfen wir auch den Reha-Markt nicht aus den Augen verlieren. Sowohl die Caspar Heinrich Klinik als auch die Marcus Klinik sind am Markt mit hochwertigen Rehabilitationsleistungen gut etabliert, haben eine gute Auslastung und eine überregionale Reputation. Aber der Preiswettbewerb wächst, nirgendwo ist die Bettendichte so hoch wie in NRW. Daher ist es essenziell, sich zu spezialisieren. Wir müssen unsere Alleinstellungsmerkmale stärker herausarbeiten und immer wieder neue Leuchtturm-Projekte vorantreiben. Mit der Marcus Klinik wollen wir uns noch stärker zu einer Rehabilitationsklinik für neurologische Phase-B-Patienten entwickeln. In der Caspar Heinrich Klinik wird unter anderem innerhalb des Schwerpunktes Kardio-

logie der Bereich der Behandlungen von Patienten mit Herzunterstützungssystemen an Bedeutung gewinnen. Auch die Zukunftsausrichtung der Park Klinik ist Bestandteil unserer täglichen Arbeit.

All das geht natürlich nur mit engagierten und gut ausgebildeten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Trotz des ausgefüllten Zeitplans liegt es mir daher besonders am Herzen, das Thema betriebliches Gesundheitsmanagement (BGM) weiter voranzutreiben. Dies ist für mich nicht einfach Teil meines Aufgabengebiets, sondern eine Lebenseinstellung. Nur wer gesund und zufrieden an seinem Arbeitsplatz ist, wird auch auf Dauer die ständig neuen Herausforderungen meistern können und dabei Spaß an seiner Arbeit haben. In der UGOS rücken wir beim Thema betriebliches Gesundheitsmanagement daher auch aktuell enger zusammen und sind auf einem guten Weg. Ideen dazu kommen nicht nur aus den Gräflichen Kliniken, sondern auch aus dem Gräflichen Park und anderen Abteilungen. Dazu ist ein regelmäßiger Austausch zwischen allen Geschäftsbereichen der UGOS

sehr wichtig. Ich nenne das gern GMB, Gedankenaustausch mit Brötchen, und bin immer wieder überrascht, welche tollen Ideen unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter haben, wenn man sie mit einbezieht. Wenn das auch bereichsübergreifend funktioniert, können wir auch mal die Vogelperspektive einnehmen und so Verbesserungspotenziale erkennen.

In der vorliegenden Ausgabe werden Sie ein Beispiel einer Mitarbeiterin finden, die einen Tag in einen ganz anderen Bereich eingetaucht ist und jetzt erst richtig nachvollziehen kann, was die Kollegen dort leisten. Ich kann aus eigener Erfahrung sagen, dass sich diese Selbsterfahrung lohnt. Für mich war es gut, einmal einen Tag in der Pflege mitzuarbeiten, um auch zu schauen, wie man die Arbeit der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter „an der Front“ ein Stück weit erleichtern kann. Das werde ich auch weiterhin in anderen Bereichen wiederholen.

Wenn wir den Blick über den Teller- rand wagen, vermeiden wir, betriebsblind zu werden und vor allem rücken wir näher zusammen, und

man ist dann eben nicht mehr „nur“ noch Mitarbeiter der Gräflichen Kliniken oder vom Gräflichen Park, sondern Teil der UGOS-Familie. Diese enge Verzahnung aller Unternehmensbereiche wird dazu führen, dass wir unsere Kräfte noch mehr bündeln können und ist aus meiner Sicht der Schlüssel zum Erfolg für die Zukunft als erfolgreiches Familienunternehmen. Ich freue mich sehr darauf, diesen Erfolg mit Ihnen weiterhin aktiv mitzugestalten und dabei immer besser als der Markt zu sein.

Ihr Peer Kraatz

Drei Fragen an:

Sabrina Brummel, Food & Beverage-Managerin „Gräflicher Park Hotel & Spa“

Wenn Sie drei Wünsche für Ihre Tätigkeit hier frei hätten, welche wären das?

(Jochen A. Lohmar, Director Business Development, Gräflicher Park)

Mein größter Wunsch wäre, dass sich mehr junge Menschen für diesen tollen und abwechslungsreichen Beruf entscheiden würden. Ich denke, man hat nicht in vielen Berufen die Gelegenheit, eine solche Bandbreite kennen zu lernen. Sie können für eine bestimmte Zeit im Ausland arbeiten oder zur See fahren, in einem Familienunternehmen oder bei einem Catering-Unternehmen beschäftigt sein, die eigene Kreativität ausleben beim Erstellen neuer Gerichte in der Küche oder beim Kreieren fruchtiger Cocktails. Sie können Gastgeber oder Eventplaner sein, die Möglichkeiten sind grenzenlos.

Woher nehmen Sie Ihre Gelassenheit, auch wenn manchmal noch auf die letzte Minute Änderungen gemacht werden müssen, zum Beispiel bei der Tischordnung?

(Karen Walterscheid, Public Relations, UGOS)

Die Änderungen in letzter Minute „liebe“ ich. Das sind diese Überraschungen, die wir bei all unseren Planungen einfach nicht mit einbeziehen können. Hier hilft nur eins: kurz ein- und ausatmen und schnell die passende Lösung finden. In solchen Situationen darf man auch nicht nervös werden, dies würde sich auf die Gäste und Kollegen übertragen und das ist Gift für jede Veranstaltung.

Was war für Sie die bisher größte Herausforderung in Ihrer Tätigkeit?

(Ina Happe, Marketingleitung & Vertriebsinnendienst, Bad Driburger Naturparkquellen)

Kein Tag ist wie der andere. Die größte Herausforderung an meiner Tätigkeit sind die unterschiedlichen Menschen. Jeden Tag lernen wir neue Charaktere mit den unterschiedlichsten Wünschen kennen, auf die wir uns einstellen müssen. Es gehört zu meinen obersten Zielen, unseren Gästen bei ihrem Aufenthalt im Gräflichen Park jeden Wunsch zu erfüllen. Diese kleine Auszeit sollen unsere Gäste in guter Erinnerung behalten. Aber nicht nur die Arbeit mit unseren Gästen ist eine Herausforderung auch die Zusammenarbeit mit Kollegen funktioniert nur, wenn wir als Team Hand in Hand arbeiten und viel miteinander kommunizieren.



Sabrina Brummel
(Foto: Charlotte Löneke)

Von wegen Provinz...

LEBEN UND ARBEITEN IN BAD DRIBURG

„Wähle einen Beruf, den du liebst, und du brauchst keinen Tag in deinem Leben mehr zu arbeiten“, riet Konfuzius.

Ein Ort, an dem sich Arbeiten und Leben bestmöglich verbinden und wo Beruf und Familie sich vereinbaren lassen, wo Work-Life-Balance möglich ist und wo man sich wohlfühlt – das ist Bad Driburg. Die Stadt mit rund 18.500 Einwohnern im Kreis Höxter, die am östlichen Steilabfall des Eggegebirges im Naturpark Teutoburger Wald liegt, zeichnet sich vor allem durch ihre idyllische Lage aus. Umgeben von Wäldern und Feldern sorgt die Natur hier für das gewisse Flair. Eine Vielzahl von Freizeit- und Sportmöglichkeiten laden zu Entspannung und Aktivität ein und machen die Stadt und die Region erlebbar. Besonders bekannt war und ist Bad Driburg von jeher als Heilbad, für den in seiner Art einmaligen Gräflichen Park, für Glasproduktion und -handel sowie die Kohlensäure-Industrie.

Aber nicht nur die Natur ist für die Stadt bezeichnend: Leben und Arbeiten lassen sich hier attraktiv miteinander verbinden. Während Natur, Umwelt und Kultur der Region für den Wohlühlcharakter sorgen, tragen die äußerst attraktiven Lebenshaltungskosten zu einer hohen Lebensqualität bei. Die Stadt Bad Driburg bietet eine Vielzahl an qualitativ hochwertigen Schulformen sowie zahlreiche Möglichkeiten der Kinderbetreuung an.

Die UGOS – ein Unternehmen, das Möglichkeiten schafft

Die Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorpff (UGOS) mit ihren drei Geschäftsbereichen – der „Gräfliche Park“ mit dem „Gräflicher Park Hotel & Spa“, die „Gräflichen Kliniken“ mit fünf Rehabilitationseinrichtungen und die „Gräflichen Quellen“ mit den „Bad Driburger Naturparkquellen“ – ist mit rund 1.400 Mitarbeitern der größte Arbeitgeber in Bad Driburg und der zweitgrößte im Kreis Höxter.

„Als familiengeführtes Unternehmen wissen wir seit mehr als 230 Jahren wie wichtig Familie ist. Daher bieten wir unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern flexible Arbeitszeiten und Beschäftigungsmöglichkeiten. Der Anteil weiblicher Mitarbeiterinnen liegt gruppenweit in allen Hierarchieebenen bei rund 75%, von denen ein großer Teil in Teilzeitbeschäftigungen tätig ist. Wir wollen, dass Sie Beruf und Familie vereinen können“, so Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff.

Aber es ist natürlich ebenso wichtig, die eigene berufliche Weiterentwicklung nicht außer Acht zu lassen. Hierbei unterstützen wir Sie mit umfangreichen Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten. Wir fördern den Fachkräftenachwuchs der Region, indem wir gruppenweit regelmäßig mehr als 30 Ausbildungsplätze zur Verfügung stellen, von denen ein Großteil nach Abschluss der Ausbildung übernommen wird. Um unsere Mitarbeiter gesund und leistungsfähig zu erhalten, haben wir ein Betriebliches Gesundheitsmanagement eingerichtet.

„Unternehmer im eigenen Unternehmen sein“ – im Sinne dieses Leitsatzes versuchen wir unseren Mitarbeitern höchstmögliche Selbstständigkeit und Verantwortung zu gewähren, damit die tägliche Arbeit Spaß macht, denn nur so erreicht man Zufriedenheit und damit Leistungsbereitschaft.

Markt- und leistungsgerechte tarif-

liche Vergütung sowie die Absicherung durch die Betriebliche Altersvorsorge sind für uns selbstverständlich. Ein 13. Monatsgehalt, 30 Tage Urlaub und zusätzliches Urlaubsgeld runden unser Angebot für Sie ab. Dass unsere Mitarbeiter einschließlich unserer Auszubildenden offenbar überwiegend zufrieden mit ihrem Arbeitsplatz sind, zeigt sich neben guten Bewertungen bei unseren Mitarbeiterbefragungen und einer hohen durchschnittlichen Betriebszugehörigkeit auch darin, dass wir mit wenigen Ausnahmen trotz zunehmenden Fachkräftemangels alle Planstellen besetzt haben.

Wir haben Ihr Interesse geweckt? Dann werfen Sie doch jetzt einen Blick auf unsere aktuellen Stellenangebote: <http://www.ugos.de/karriere/aktuelle-stellenangebote.html>

In Bewegung bleiben und Bewegung schaffen

Ständig selbst in Bewegung bleiben, Bestehendes in Frage stellen, Veränderungen schaffen und damit das Unternehmen bewegen – das ist es, was Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff als Inhaber der Unternehmensgruppe in Fortsetzung der Tradition seiner Familie seit 1782 antreibt.

Neben seinem persönlichen Einsatz im eigenen Unternehmen liegt ihm vor allem aber auch der Standort am Herzen. So engagieren sich Graf und Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff und viele ihrer leitenden Mitarbeiter persönlich in unterschiedlichsten Projekten und Institutionen, um Bad Driburg und den Kreis Höxter als Wirtschafts- und Kulturregion bekannt zu machen und zu fördern. So hat Graf Oeynhausen beispielsweise in dem Projekt „X-Faktor Höxter“ (www.xregion.de), das den Kreis Höxter als Wirtschaftsstandort bekannter machen soll, die Rolle eines Botschafters übernommen, Gräfin Oeynhausen ist als Vorsitzende der Diotima Gesellschaft (www.diotimagesellschaft.de) aktiv bei der Gewinnung von Künstlern und Kulturschaffenden für Bad Driburg.

Die Unternehmensgruppe engagiert sich des Weiteren in überregionalen Jobportalen wie www.byznet.com oder als Gründungsmitglied von Projekten zur Standortförderung und Fachkräftegewinnung wie der „WIH-Wirtschaftsinitiative Kreis Höxter“ (www.wih-hoexter.de).

Nähere Informationen zur Wirtschaftsinitiative und zur Kampagne X-Region erhalten Sie im Artikel auf Seite 6.

Lutz Peter Reuter, Leitung Zentralbereich Personal in der UGOS
Julia Zelonzewski, Referentin Marketing Gräfliche Kliniken



Die UGOS bietet nicht nur eine ansprechende Arbeitsumgebung. (Foto: medicopter)

Kurztrip, Fernreise oder Partyurlaub?

URLAUBSTIPPS AUS DER UGOS

Ich habe mich in der UGOS mal ein bisschen umgehört, wo es für die Mitarbeiter im Urlaub dieses Jahr denn so hingehet, wo sie schon immer mal hinwollten und was ihnen besonders wichtig ist. Auch ein paar interessante Reisetipps konnte ich meinen Umfrageteilnehmern entlocken, die vielleicht den einen oder anderen für seine nächste Reiseplanung inspirieren. Aber lesen Sie selbst...

Charlotte Löneke, Praktikantin UGOS



(Foto: Charlotte Löneke)

MONIKA SUĐE

UGOS, Assistentin der Geschäftsführung

Mein Sommerurlaub beinhaltet in diesem Jahr keine typische Urlaubs- oder Reiseplanung. Meine jüngere Tochter bekommt Besuch von ihrer Gastschülerin aus den USA, die für vier Wochen bei uns wohnen wird. Daher haben wir für diesen Sommer ein paar Kurztrips gemeinsam geplant, um ihr einiges in Deutschland zu zeigen. Wir haben Ausflüge nach Berlin und Köln geplant und in die nähere Umgebung. Wenn es zu heiß wird, gehen wir im Twistesee schwimmen ☺.

Wenn ich mir aussuchen dürfte, wo es hingehet, würde ich eine Städtereise nach Italien wählen. Ich liebe Italien. In

Rom war ich noch nicht. Die Stadt stelle ich mir fantastisch und total interessant vor. Da möchte ich am liebsten hinfahren. Eine Tour mit dem Auto von Südtirol bis Sizilien wäre auch nicht zu verachten. Ich würde dann da bleiben, wo es mir gefällt und vielleicht auch nicht mehr nach Hause fahren. Am wichtigsten ist mir im Urlaub, dass man den Tag ganz relaxed verbringen kann, ohne auf die Uhr zu schauen. Schönes Wetter wäre toll und ich brauche im Urlaub Bücher!



(Foto: Charlotte Löneke)

CHRISTEL KRAWINKEL

Gräflicher Park, Revenue Manager

Dieses Jahr verbringe ich meinen Urlaub an der Ostsee in Grömitz. Obwohl es sicher spektakulärere Urlaubsziele als die Ostsee gibt, fahren mein Mann und ich regelmäßig hin. Wir lieben das Meer und lassen es uns an der Küste gut gehen. Bislang hat auch das Wetter immer mitgespielt. Wir kennen den Ort wie unsere Westentasche, und so kann der Urlaub direkt nach Ankunft beginnen.

Meinen schönsten Urlaub habe ich in Namibia verbracht. Wir sind mit dem Auto von Windhoek aus erst Richtung Norden in die Etosha-Pfanne aufgebrochen und von da aus an der Küste entlang ganz in den Süden des Landes. Wir haben insgesamt 5.000 aufregende Kilometer zurückgelegt und konnten Land, Leute und wilde Tiere in

der Zeit gut kennen- und lieben lernen. Namibia ist wahnsinnig abwechslungsreich mit dem Etosha-Nationalpark, in dem wir Löwen, Geparden, Elefantenherden und andere spannende Tiere sehen konnten. An der Küste fühlt man sich fast wie in deutschen Badeorten und in der Wüste haben wir den tollsten Sternenhimmel überhaupt erlebt. Der Temperaturunterschied ist enorm und das Land ein Traum!



(Foto: Privat)

ANDREA SCHÄFERS

Gräflicher Park, Assistentin der Geschäftsführung

Wir verbringen unsere Urlaube abwechselnd in Südtirol, Spanien und an der Nordsee, tauchen ein in die Welt der Menschen, die dort leben, und sammeln immer wieder neue Eindrücke. Unseren Sommerurlaub haben mein Mann und ich im Juni mit Freunden auf der wunderschönen Insel Mallorca verbracht. Mallorca bietet sportlich und kulinarisch so viele Möglichkeiten, da bleibt kein Wunsch offen.

Wenn mich jemand nach einem besonderen Tipp fragen würde, dann würde ich Spanien als Reiseziel empfehlen. Ein Urlaub in Spanien ist etwas für jedermann: Sportbegeisterte kommen hier ebenso auf ihre Kosten wie Erholungssuchende und Naturfreunde. Aufgrund der Größe des Festlandes und der Vielzahl an Inseln begeis-

tert Spanien durch vielfältige Freizeitmöglichkeiten. Von der lieblichen, abwechslungsreichen Landschaft mit ihren Olivenhainen und Weinbergen kann ich gar nicht genug bekommen. Immer eine „Kurztrip“-Reise wert: Salzburg im Advent!

Wenn ich nur 100 Euro hätte, würde ich mich über die Mitfahrzentralen nach einer Mitfahrgelegenheit umsehen und nach Berlin reisen. Ist nicht nur besonders günstig, sondern man lernt auch noch nette Leute kennen. Berlin selbst ist ein Genuss für Kunst- und Kulturfreunde, ein Erlebnis für Party-Gänger und eine Freude für jeden. Diese Stadt, die immer auf der Suche nach sich selbst ist, ist an Vielfalt kaum zu überbieten.

LUTZ PETER REUTER
UGOS, Zentralbereich Personal

Dieses Jahr verbringe ich den Urlaub mit meinem alten Segelboot auf der Ostsee. Am liebsten würde ich mal nach Ushuaia (Argentinien) auf Feuerland fahren. Mein schönster Urlaub war bis jetzt im Winter – da bin ich auf die Aran-Inseln vor Irland gefahren. Egal wo es hingehet, besonders wichtig ist mir, dass ich im Urlaub runterkommen, entspannen und mich wieder aufbauen kann. Falls ich nur vier Dinge mitnehmen dürfte, wären das eine Kamera, ein Buch, ein Telefon und Geld. Hier noch ein Urlaubstipp von mir: Jeder sollte mindestens einmal in seinem Leben an die südschwedische Küste fahren!



(Foto: Privat)

DANA TRITTIN
Gräfliche Kliniken, Assistentin der
Verwaltungsleitung

Meinen Haupturlaub verbringe ich dieses Jahr gemeinsam mit meinem Freund, seiner Schwester und ihrem Freund. Außerdem dürfen unsere zwei Hunde natürlich nicht fehlen. Zunächst heißt es zwei Nächte in Paris bleiben und die Stadt mit dem Fahrrad erkunden. Anschließend wird unter Pinien oder direkt am wunderschönen Atlantikstrand entspannt.

Wenn ich ein Budget von 100 Euro hätte, könnte ich trotzdem einiges damit anfangen. Es sollten nur die richtigen Dinge eingepackt werden und man muss irgendwie günstig von A nach B kommen. Vor Ort genügt es mir schon, wenn ich Menschen und die Natur beobachten kann. Es



(Foto: Stefanie Rasche)

wäre schön, wenn das Wetter noch mitspielt und ich jemanden dabei habe, der mir wichtig ist. Zwischendurch einen Supermarkt zu finden, um auf dem Campinggaskocher etwas zu essen zu zaubern, wäre auch nicht schlecht. Ohne Essen kann ich gar nichts genießen.

LISA MAUSBACH
Auszubildende

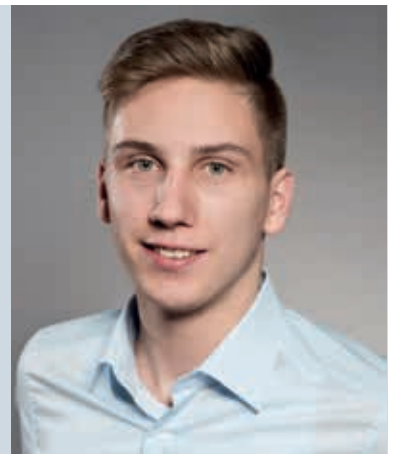
Unseren schönsten Sommerurlaub haben wir letztes Jahr in der Türkei verbracht. Für mich ist es wichtig, einfach mal die Seele baumeln zu lassen und den Alltag zu vergessen. Es hat uns so gut gefallen, dass wir beschlossen haben, dieses Jahr erneut unseren Sommerurlaub (im Oktober) in der Türkei zu verbringen. Wenn ich nur vier Dinge mit in den Urlaub nehmen dürfte, würde ich ein tolles Buch, mein Kopfkissen, Schokolade und natürlich eine Flasche Bad Driburger mitnehmen.



(Foto: Charlotte Löneke)

GEORG BERNARD
Praktikant

Ich wollte immer schon mal nach Amerika. Mit einem Wohnwagen die Route 66 befahren und einmal quer durch Amerika reisen oder einfach mal in eine große Stadt wie New York, Chicago oder Los Angeles, ist ein großer Traum von mir. Mein schönster Urlaub war in Spanien in Calella, wo ich vor drei Jahren mit meiner Clique mit einem Reiseveranstalter hingereist bin. Der Strand, die Stadt, die Discotheken und das Hotel sind sehr empfehlenswert! Besonders wichtig für mich im Urlaub ist der Ort, den ich mir ausgesucht habe, und die Menschen mit



(Foto: Daniel Schlicht, Bad Wünnenberg)

denen ich meinen Urlaub teile. Die Atmosphäre muss einfach passen, man muss sich wohlfühlen und darf endlich mal vom Alltag abschalten.

43 – 10 oder 1 aus 1.459

KENNEN SIE DEN TYPISCHEN UGOS-MITARBEITER?

Wie sieht sie / er wohl aus, die typische Mitarbeiterin / der typische Mitarbeiter der UGOS? Groß? Schlank? Sportlich? Sind Sie das? Respekt! Aber der typische UGOS-Mitarbeiter hat noch ganz andere Qualitäten.

Der „durchschnittliche“ UGOS-Mitarbeiter ist weiblich (75% Frauenanteil in der UGOS!) und arbeitet in einer unserer Kliniken, zusammen mit weiteren 1.149 Kolleginnen und Kollegen von insgesamt 1.459 Mitar-

beitern. Es folgen der Gräfliche Park mit 245 Mitarbeitern, die Bad Driburger Naturparkquellen mit 48 Mitarbeitern und die Holding mit 16 Mitarbeitern. Der „durchschnittliche“ UGOS-Mitarbeiter ist 43 Jahre alt und damit etwas jünger als seine Kolleginnen und Kollegen in den Kliniken und den Bad Driburger Naturparkquellen, aber dafür älter – oder sagen wir lieber erfahrener – als seine anderen Kolleginnen und Kollegen aus dem Gräflichen Park (Durch-

schnittsalter 35,3 Jahre) und der Holding (Durchschnittsalter 39,1 Jahre). Zudem hilft er schon zehn Jahre dabei, die Geschicke des Betriebs zu lenken. Damit kennt er das Unternehmen zwar wesentlich besser als der durchschnittliche Mitarbeiter des Gräflichen Parks (durchschnittliche Betriebszugehörigkeit 4,4 Jahre), aber auch nicht besser als die anderen Mitarbeiter der Kliniken und der Holding und kann von seinen Kolleginnen und Kollegen der Bad Dribur-

ger Naturparkquellen sogar noch einiges lernen (durchschnittliche Betriebszugehörigkeit 15,5 Jahre). Bei der Frage nach dem bevorzugten Arbeitszeitenmodell ist er ganz flexibel. Ihm sagt sowohl das Vollzeit- (732 Mitarbeiter) als auch das Teilzeitarbeitsmodell (697 Mitarbeiter) zu.

Und erkennen Sie sich wieder? Da dürften Sie nicht die / der Einzige sein ☺.

Charlotte Löneke, Praktikantin UGOS

Initiativen für den ländlichen Raum

UGOS ALS VORREITER IN DER REGION

In einer Anfang Juli veröffentlichten Studie prognostiziert die Bertelsmann-Stiftung, dass Deutschland bis zum Jahr 2030 um mehr als eine halbe Million Einwohner schrumpfen wird. Der demografische Wandel wird die Unterschiede zwischen Stadt und Land deutlich verstärken, so die Experten. Der bestehende Trend, dass städtische Regionen wachsen, während der ländliche Raum verliert, werde sich weiter fortsetzen. Besonders stark betroffen hiervon ist seit Jahren der Kreis Höxter.

Die Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorff (UGOS) steht daher umso mehr vor der Herausforderung, offene Stellen mit den passenden Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern zu besetzen. In den letzten Jahren war es schon in zunehmendem Maße schwieriger, alle vorhandenen Ausbildungsplätze zur / zum Hotelkauffrau/-mann und zur Köchin / zum Koch zu besetzen.

„Als größter Arbeitgeber der Stadt Bad Driburg und zweitgrößter Arbeitgeber im Kreis Höxter sind wir uns der Verantwortung für die Region auch im Bereich der Nachwuchsförderung sehr bewusst“, so Lutz Peter Reuter, Leiter Personal der UGOS.

Daher hat die UGOS bereits vor drei Jahren zusammen mit anderen Unternehmen als Gründungsmitglied die „Wirtschaftsinitiative im Kreis Höxter zur Verbesserung der Ausbildungs- und Fachkräftesituation e.V.“ (WIH e.V.) ins Leben gerufen. Mittlerweile sind über 60 Unternehmen und Einrichtungen Mitglieder der WIH. Die Zielsetzung ist klar definiert: den Herausforderungen aus der demografischen Entwicklung im Kreis Höxter, wissenschaftlich begleitet, wirksam zu begegnen. Die Hauptaufgabe besteht darin, Menschen aus der Region für den Arbeitsmarkt vor Ort zu binden und externe Arbeitskräfte für den Kreis zu gewinnen. Die WIH arbeitet hier eng mit der Agentur für Arbeit, der IHK, den Schulen sowie den in der Region vorhandenen Hochschulen mit ihrem Expertenwissen zusammen.

Aber auch die Imageförderung des Kreises Höxter als Wirtschaftsstandort ist eine wichtige Maßnahme. Viel zu lange wurden ausschließlich die touristischen und kulturellen Highlights der Region beworben. Die Wirtschaftsinitiative will nachhaltig zur positiven Außenwahrnehmung und zur Profilierung des Kreises als Wirtschaftsregion beitragen. Dabei werden vor allem die für Fach- und Nachwuchskräfte, aber auch für Unternehmensansiedlungen interessanten Standortvorteile herausgestellt und kommuniziert. „Wir würden uns sehr freuen, wenn sich noch viele weitere Unternehmen als Mitglieder

der WIH anschließen. So könnten wir die Kräfte bündeln und gemeinsam noch mehr bewegen“, so Lutz Peter Reuter.

Eine Kampagne zur Steigerung der positiven Außenwahrnehmung, die die Gesellschaft für Wirtschaftsförderung im Kreis Höxter mbH in Kooperation mit der Wirtschaftsinitiative WIH ins Leben gerufen hat, hat die UGOS ebenfalls aktiv unterstützt: Kreis Höxter – Die Region plus X. Das X steht für viele Standortfaktoren und Vorteile, die das Leben und Arbeiten im Kreis Höxter attraktiv machen.

Im Kreis Höxter „prägen vor allem familiengeführte, mittelständische Unternehmen das dynamische Wirtschaftsleben. In ganz verschiedenen Branchen zeigt sich diese besondere Allianz von Bodenständigkeit und Innovationskraft, die man so wohl nur hier findet. Es daher also nicht unbedingt verwunderlich, dass eine Reihe von Unternehmen, die im Kreis Höxter ihren Stammsitz haben, zu den Hidden Champions auf den internationalen Märkten zählen,“ so heißt es in der Imagebroschüre mit dem bunten X auf dem Cover. Botschafter ist neben vielen anderen namhaften Unternehmern selbstverständlich auch Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorff.

Karen Walterscheid, Public Relations UGOS



Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorff ist einer der Botschafter für die X-Region-Kampagne. Seine Familie setzt sich seit über 230 Jahren für die Attraktivität der Region ein und möchte auch weiterhin etwas bewegen. (Foto: Charlotte Löneke)

Fast ein halbes Jahrhundert im Unternehmen

ELISABETH WIEGERS IN DEN RUHESTAND VERABSCHIEDET

1967, da waren viele Kolleginnen und Kollegen aus der UGOS noch nicht einmal in Planung und Neil Armstrong noch nicht auf dem Mond gelandet. Es gab noch keine Mobiltelefone und in der Lohnbuchhaltung wurde noch mit der Rechenmaschine und nicht mit dem Computer gear-

beitet. Genau in dieser Abteilung, damals nannte man sie noch Lohnbüro, startete die damals 14-jährige (!) Elisabeth Wiegers am 1. April 1967 ihre Ausbildung als Industriekauffrau. Leiterin des „Bad Driburger Brunnen“ war damals Theresia Kösters. Sie hatte eine sogenannte

„Ausbilderbefähigung“, über die sonst niemand in der damaligen Kurverwaltung verfügte und damit war eigentlich nur sie dazu befugt, auszubilden. Allerdings war Elisabeth Wiegers im Rahmen ihrer Ausbildung nie beim Brunnen. Vom ersten Tag an war sie bei Georg Mergard im Lohn-

büro und dort blieb sie bis zu ihrem Ausstand im Sommer 2015. Damals war es also noch nicht unbedingt üblich, dass Auszubildende verschiedene Bereiche durchliefen. Aber das Aufgabengebiet von Elisabeth Wiegers war trotzdem sehr vielfältig: die komplette Lohnabrechnung für den



Sichtlich bewegt nahm Elisabeth Wiegers die besten Wünsche und Geschenke der Kolleginnen und Kollegen entgegen wie hier von Lutz Peter Reuter und Andrea Schäfers. (Fotos: Josef Diekmann und Karen Walterscheid)



Kurbereich (Park, Badehäuser, Kurgastschalterbereich usw.), Kurhaus, Brunnen und Forst wurden vom Lohnbüro erledigt. Schon 1967 war das Lohnbüro in dem Verwaltungsgebäude angesiedelt, in dem heute die Lohnbuchhaltung der Holding sitzt. Frau Wiegers hat also vom ersten Ausbildungstag bis zu ihrem Ausstand Ende April 2015 immer im gleichen Gebäude gearbeitet, innerhalb des Gebäudes ist sie allerdings fünf Mal umgezogen.

48 Jahre im Unternehmen, das werden die meisten von uns nicht erreichen. In dieser langen Zeit hat Elisabeth Wiegers unzählige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie die

Eltern und Großeltern von Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorff kennengelernt und unter sechs verschiedenen Abteilungsleitern gearbeitet, bis sie im Jahr 1994 selbst die Leitung der heutigen Lohnbuchhaltung der UGOS übernahm.

Privat reist die heute 62-jährige Willedadessenerin gern zusammen mit ihrem Mann, der schon seit ein paar Jahren die Freuden des Rentnerdaseins genießt. In Europa hat Elisabeth schon fast alle Länder bereist, besonders liebt sie Asien. Außerdem war sie schon in Ägypten, Birma, Costa Rica, der Dominikanischen Republik, Indonesien, Israel, Jamaika, Jordanien, Marokko, Mexiko, Nepal,

Kenia, auf einigen Kanarischen Inseln und auf Kuba, in Libyen, Russland, Sri Lanka, Syrien, Tansania und Thailand - teilweise sogar mehrmals. Wir wünschen ihr, dass noch viele schöne Reiseziele hinzukommen und vor allem Gesundheit, um die kommende Zeit in vollen Zügen genießen zu können. Elisabeth Wiegers hinterlässt als die langjährigste Mitarbeiterin aller Zeiten eine große Lücke im Unternehmen. Am Tag ihres Ausstands, den sie im Kreise vieler Kolleginnen und Kollegen und ehemaligen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern bei einem leckeren Imbiss verbrachte, war ihr deutlich anzumerken, dass ihr der Abschied auch

nicht leicht fällt. Kein Wunder, dass ihr Lutz Peter Reuter, Leiter Personal, einen Vertrag als Aushilfe anbot, um die Kolleginnen und Kollegen der Lohnbuchhaltung bei Bedarf weiter zu unterstützen. Schließlich gehört Elisabeth Wiegers auch nach 48 Jahren im Unternehmen noch lange nicht zum alten Eisen.

Karen Walterscheid, Public Relations UGOS

Zum Wegwerfen viel zu schade?

DAS UGOS-KLEINANZEIGENPORTAL WARTET AUF SIE!

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

ich möchte Sie hiermit daran erinnern, dass es das UGOS-Kleinanzeigenportal nun schon seit über einem Jahr gibt und Ihnen auf der Startseite des Intranets zur Verfügung steht. Sie finden es dort gleich an zweiter Stelle.

Hier nochmal wichtige Hinweise zur Nutzung des Portals:

Egal, ob Schränke, Schmuck, Bücher oder sonstige Dinge – das Kleinanzei-

gen-Portal bietet Ihnen die Möglichkeit, alles, was Sie nicht mehr benötigen, hier zu verkaufen oder sogar zu verschenken. Oder Sie suchen etwas Bestimmtes, zum Beispiel eine Mitfahrgelegenheit? Bequem können Sie in den drei Kategorien (verkaufen, verschenken, suchen) eine Anzeige schalten.

Bevor Sie überhaupt eine Anzeige aufgeben, müssen Sie sich registrieren. Dies gelingt über die Startseite. Der Zugriff auf das Portal ist nicht von zu Hause, sondern nur von

Ihrem Firmen-Computer aus möglich. Sie möchten zu Ihrer Anzeige Bilder hochladen? Dann können Sie die Fotos vorher von zu Hause an Ihren Account im Unternehmen schicken.

Sollten Sie firmenintern keine E-Mailadresse haben, so können Sie die Bilder von zu Hause auch an mich schicken und wir erstellen Ihre Anzeige gemeinsam.

Ich freue mich auf Ihre Ideen!

Bei Fragen können Sie mich gerne kontaktieren. Sie erreichen mich von montags bis freitags in der Zeit von 8 bis 13 Uhr unter der Telefonnummer 05253. 95 2752 oder schreiben Sie mir eine Mail an linda.weber@bad-driburger.de

Linda Weber, Kaufmännische Mitarbeiterin
Bad Driburger Naturparkquellen

Vom Beruf ins Ehrenamt

ELF JAHRE BEIRATSTÄTIGKEIT IN DER UGOS



| Heinz D. Brandt (Fotos: Karen Walterscheid)

Elf Jahre sind eine lange Zeit, wenn sie vor einem liegt. Rückwärts betrachtet sind sie wie im Flug vergangen, scheinen eher eine kurze Periode zu sein. Es war Februar 2004, als die damaligen Gesellschafter der UGOS, die Grafen Caspar und Marcus von Oeynhausen-Sierstorpf, mich zum Vorsitzenden des Beirats der Holding-Gesellschaft bestellten, dem seinerzeit neben Dr. Reinhard Zinkann (Gesellschafter der Firma Miele & Cie. KG, Gütersloh) auch noch Graf Caspar angehörte.

Aufgaben und Arbeit gab es entsprechend der Beiratsordnung bereits zu Beginn in Hülle und Fülle. Die Aufgabenfelder - Beratung der Geschäftsführung, die Erarbeitung einer Unternehmensstrategie gemeinsam mit der Geschäftsführung, die Verabschiedung der strategischen Unternehmensplanung sowie die Verabschiedung der jährlichen Unternehmensplanung und Kontrolle deren Einhaltung - waren und sind die Rahmenbedingungen für Beiräte und Aufsichtsräte von Unternehmen. Das herausragende Projekt des Jahres 2004 war auch für mich persönlich neben der Neuordnung und Erweiterung der IT-Struktur zweifellos das „Hotelprojekt“ (Um-/Neubau Gräflicher Park Hotel & Spa) sowohl hinsichtlich des geplanten Investitionsvolumens als auch des Zeitaufwands. Die baulichen Projektplanungen und die Sicherstellung der Finanzierung dieser während der Umsetzungsphase „stark wachsenden“ Investition waren für lange Zeit die beherrschenden Themen der periodischen und manchmal auch spontanen Beiratssitzungen. Um die Planungssicherheit für die verschiedenen beschlossenen Investitionsprojekte aber auch die operative Unternehmensführung zu erhöhen, wurde durch den

Beirat ein umfangreiches Informationssystem erarbeitet, das bis heute der Unternehmensführung sowie auch den uns begleitenden Geldinstituten einen Überblick über unsere finanziellen Anstrengungen und deren Umsetzungsfähigkeit gibt. Eine wichtige Voraussetzung für die nennenswerten Finanzierungen war die hierdurch erreichte Glaubwürdigkeit unserer Aussagen bei den Banken.

Eine weitere große finanzielle Anstrengung waren im Brunnenbereich die Investitionen in eine neue Generation eigener Getränkekästen und Getränkeflaschen sowie in eine moderne Kombi-Abfüllanlage. Diese Investitionen stellten für das Unternehmen eine weitere Herausforderung dar.

Aber auch im Klinikbereich hatten sich Geschäftsführung und Beirat großen Herausforderungen zu stellen. Die Akquisition der Park Klinik in Bad Hermannsborn sowie der Aufbau des Ambulanten Reha Zentrums Jena ergänzten das Angebot in den Fachbereichen, geografisch und in der Gesundheitsprävention.

An Aufgaben und Arbeit hat es in den vergangenen elf Jahren nicht gemangelt. Nicht alle Vorhaben konnten erfolgreich umgesetzt werden, jedoch sind viele Anstrengungen mit Erfolg belohnt worden. Zurückschauend auf mein Mitwirken bin ich stolz, neben meiner Tätigkeit in Aufsichtsräten anderer Familiengesellschaften auch bei der UGOS mit vollem Engagement und hoher Motivation dabei gewesen zu sein. Wenn ich nunmehr aufgrund des Alters mit 75 Jahren (die Altersgrenzen von 65 und 70 Jahren wurden für mich aufgehoben) aus dem Beirat ausscheide, so tue ich dies in dem Bewusstsein, dass es für die UGOS und für mich eine nützliche Zeit und Aufgabe war. Aber was wäre ein solcher Abschied, wenn nicht auch ein bisschen Wehmut dabei wäre.

Der Beirat in seiner neuen Zusammensetzung und besonders der mir nachfolgende Beiratsvorsitzende, Philipp Graf Schack von Wittenau, wird auch in Zukunft wichtige und herausfordernde Themen zu besprechen und Planungen zu erarbeiten haben. Nach ersten Stationen bei Goldman Sachs und JP Morgan in London ist Graf Schack seit 20 Jahren als Unternehmer aktiv – zuletzt als Geschäftsführer und Hauptgesellschafter der TITAL GmbH, dem Marktführer in Europa für Aluminium und Titan-Feinguss im Bereich der Luftfahrtindustrie. Der gelernte Bankkaufmann und Diplomkaufmann hat an der wissenschaftlichen Hochschule für Unternehmensführung (WHU) sowie in Frankreich und Kanada studiert. Der 50-jährige hat es sich zum Ziel seiner Beiratstätigkeit gesetzt, dem Unternehmen mit seinem umfassenden Wissen und eigenen Erfahrungen bei allen strategischen Projekten mit „Rat und Tat“ zur Seite zu stehen. Dafür wünsche ich dem Beirat bei allem vorhandenen Sachverstand viel Glück und allzeit eine glückliche Hand. Auch von Ihnen, der Belegschaft, verabschiede ich mich hiermit und wünsche Ihnen und Ihrem Unternehmen für die Zukunft ein Wohlergehen und die Beibehaltung der



| Das neue Beiratsmitglied Philipp Graf Schack von Wittenau (links) mit Heinz D. Brandt und Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpf

unternehmerischen Selbständigkeit des Familienunternehmens. Alle, die ich persönlich kennengelernt habe, werde ich in guter Erinnerung behalten und bei meinen gelegentlichen Besuchen gerne wieder treffen.

Ruhiger wird es für mich nicht werden. Mit dem Wissen, Können und der Bereitschaft der Gesellschaft zu helfen, werde ich mich nicht lediglich in den heimischen Garten in Osterholz-Scharmbeck zurückziehen. Das bürgerschaftliche Engagement in freiwillige soziale Arbeit nehmen heute in Europa geschätzte 100 Millionen Bürger wahr, in Deutschland jeder Dritte. Als Anerkennung und Dank für diesen Einsatz hat die Deutsche Post im Jahre 2008 eine Briefmarke herausgegeben. Schon 500 v. Chr. schrieb der griechische Staatsmann Perikles: „Wer an den Dingen der Stadt (heute: Gesellschaft) keinen Anteil nimmt, ist kein stiller sondern ein schlechter Bürger.“

Ich habe mich für zwei Ehrenämter entschieden, in denen ich mit meinem Wissen und Wollen helfen kann. Dies ist zum einen das so genannte Patenmodell der Diakonie Berlin-Brandenburg. Bei dem Patenmodell helfen ehrenamtliche Jobpaten langzeitarbeitslosen Menschen, Schülern aus der achten und neunten Klasse sowie Menschen mit Behinderungen dabei, Arbeit zu finden.

Das Verfahren im Projekt stabilisiert die Menschen in ihrer Eigenständigkeit, da sie die neue Arbeitsstelle aufgrund eigener Anstrengungen erreichen. Das

Rüstzeug der Bewerbungstechnik, der Vorbereitung des Bewerbungsgesprächs und das Bewusstsein Erfolg zu haben wird dabei vom Paten vermittelt.

Mit meinem zweiten Ehrenamt bin ich im Bistum Hildesheim als Rendant (Rechnungsführer) für vier katholische Pfarrgemeinden in Bremen, Osterholz-Scharmbeck, Lilienthal und Worpswede tätig.

Dieser übernimmt nach Maßgabe der Beschlüsse der einzelnen Kirchenvorstände haupt- oder nebenamtlich die Vermögens- und auch die Personalverwaltung für die einzelnen Kirchengemeinden und unterstützt die Gemeinden und Gemeindeverbände in Angelegenheiten der Verwaltung des kirchlichen Vermögens.

Ich hoffe dennoch zuversichtlich, dass mir auch immer noch Zeit für das Reisen und das Golfspielen bleibt. Nicht in sportlich-ehrgeiziger Form, sondern aus Spaß und Vergnügen. Deshalb wird auch der Golfplatz Bad Driburg immer ein Anreiz sein, Sie und meine alte Wirkungsstätte zu besuchen.

Heinz D. Brandt, ehemals Beiratsvorsitzender der UGOS

GRÄFLICHER PARK

Oscar im Park

DIE NEUE KINDERRALLYE

„Schauen Sie mal auf die Seite der Herrenhäuser Gärten, da gibt es Rallies speziell für Kinder, das ist bestimmt auch für die Kinder der Hotelgäste interessant“ – so begann das Briefing von Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff, mit dem der Startschuss für unsere eigene Kinderrallye durch den Gräflichen Park gegeben wurde.

Ausgehend von dem historischen Hintergrund der Herrenhäuser Gärten hatte sich dabei eine Agentur Quizfragen und Themenrundgänge für Kinder ausgedacht, um den Kleinsten die Geschichte der Gärten und Parks auf spielerische Art und Weise näher zu bringen. Genau diese Agentur, „Büro für Naturetainment“ von Verena und Volker Stahnke, wurde nun kontaktiert, um gemeinsam ein Konzept auszuarbeiten. Schnell war klar, dass wir einen Protagonisten brauchten, der die Kinder fiktiv durch die einzelnen Rätselfragen führte. Außerdem war es mit nur einer Rallye nicht getan – der Park hat so viele schöne Ecken, die interessant für die Jüngeren sind, dass es gleich drei Routen wurden.

Wir überlegten lange, welcher Protagonist sich eignen würde, um die Geschichte authentisch zu machen. Eine Hotelmitarbeiterin? Graf und Gräfin? Dann kam mir der Einfall, ein Tier auszuwählen. Irgendwann hatte

ich die Geschichte gehört, dass die Hotelbar „Oscar's Bar“ nach einem Hund der Grafenfamilie benannt worden war. Der Recherchebericht dazu ist in der COSMOS-Ausgabe 11 vom letzten Jahr zu finden. So ist nun der schwarze Scotch Terrier „Oscar“ nicht nur Namensgeber der Bar, sondern auch der Hund, der die Geschichten rund um unsere Kinderrallye erzählt.

Nach einem Vor-Ort-Besuch der Agentur wurde gemeinsam das Grobkonzept erstellt und anschließend von der Druckerei Egeling grafisch aufbereitet. In diesem Prozess wurden viele Rätselfragen noch umgeschmissen, verändert oder ganz weggelassen. Natürlich liefen wir die Route auch mehrmals teilweise und einmal komplett ab und ließen andere Personen die Fragen beantworten, um zu sehen, wo noch Optimierungsbedarf bestand.

Ganz zum Schluss wurde die Rallye intern zur Freigabe vorgelegt und konnte anschließend gedruckt werden. Zum „Tag der Gärten und Parks“ im Juni lagen die ersten Exemplare von „Oscars Entdeckungsreise

durch den Gräflichen Park“ dann in den Kassenhäuschen am Park zum Verkauf aus – aber das Projekt war damit für mich noch nicht abgeschlossen. Der nächste Schritt nach den Sommerferien besteht nämlich darin, eine Kooperation mit den regionalen Grundschulen zu beginnen.

Und auch unsere neuen Azubis wurden mit den Quizfragen einmal durch den Park geschickt, um sich zu Beginn ihrer Ausbildung ganz genau über ihren Betrieb zu informieren! 😊

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



Annegret Kagerbauer zeigt die Broschüre zur Kinderrallye, die für drei Euro an den Parkkassen erhältlich ist. (Foto: Charlotte Löneke)

Veranstaltung der besonderen Art

Finale des „GQ Gentleman 2015“

2 Tage – 10 Männer – viele Challenges, der Gräfliche Park wurde zur Location einer ganz besonderen Veranstaltung.

Es ging um den „GQ Gentleman 2015“, den das Männer-Stil-Magazin GQ Gentlemen's Quaterly jedes Jahr sucht. Die zehn Finalisten fanden sich am 9. Juli 2015 im Gräflichen Park ein, um an zwei Tagen in verschiedenen Challenges unter Beweis zu stellen, wie viel Gentleman in ihnen steckt. Und am Ende gab es einen Sieger, der nun ein Jahr lang Markenbotschafter von GQ ist - Adrian Wegner.

In dem zweitägigen Finale mussten sich die zehn Kandidaten verschiedenen Herausforderungen stellen. Sowohl klassische Eigenschaften, die einen GQ Gentleman ausmachen, wurden geprüft, als auch Prüfungen von den Kandidaten absolviert. Die Zeit wurde gestoppt, ob es um das Knopfannähen ging oder um das Bügeln eines Hemdes. Es wurde tief getaucht und schnell gefahren, politische Themen diskutiert und vor der Kamera posiert. Dabei standen die Finalisten immer unter der kritischen Beobachtung einer Fach-Jury. Mit dabei waren neben den Fachleuten der GQ-Redaktion, den Kooperationspartnern Tudor, Baldessarini, Cinque und Seat auch prominente Gesichter wie Wayne Carpendale und Raúl Richter. Auch Marcus Graf von Oeynhausens-Sierstorpff hatte in der Jury Platz genommen und war am Ende mit der Entscheidung für den natürlich und authentisch wirkenden Sieger sehr zufrieden.

Für mich war es als Verantwortliche für die Planung seitens des Hotels



Was für ein Anblick...die zehn Kandidaten (von links): Matthias Faul, Renato Leo, Maik Eichhorn, Adrian Wegner, Johannes Laschet, Stefan Hoppe, Andreas Pandrick, Björn Gühnemann, Ralph Widmer, Kenneth Chorengel (Fotos: Heiko Laschitzki für GQ)

eine tolle Veranstaltung, die mir sowohl in der Vorbereitung als auch in der Betreuung viel Freude bereitet hat.

Aber was passiert eigentlich vor und während eines solchen Events hinter den Kulissen?

Bereits Wochen vorher stand ich im regelmäßigen Kontakt mit der Agentur KOLLEKTIV K, die sich im Auftrag von GQ um die Planung dieser außergewöhnlichen Veranstaltung kümmerte. Besichtigungen unserer Räumlichkeiten und das erste Austauschen der Anforderungen standen zunächst ganz oben auf der Planungsliste. Über einen immer größer werdenden Fragenkatalog und regelmäßige Telefontermine stiegen wir dann

immer tiefer in die konkrete Planung ein.

Speisen und Getränkevorschlüsse für ein Abendessen im „Restaurant Pferdeshall“ sowie einem Dinnerabend im „Festsaal“, Crew-Catering, Verteilaktionen auf den Hotelzimmern, Anlieferungen von Veranstaltungsmaterialien der Kooperationspartner im Vorfeld, Brandings wie Fahnen, Roll ups, Aufstellern, gebrandete Autos sowie ein großes „G“ und „Q“, die von Challenge zu Challenge wanderten, Blumendekoration, sind nur ein Teil der Themen und Aufgaben, die zur Planung dazu gehörten. Es warteten auch ungewöhnliche Herausforderungen wie das Organisieren einer Schneiderin auf mich,

außerdem musste ich viele Fragen beantworten wie: „Können wir den Pool für eine Challenge sperren?“, „Haben Sie die Möglichkeit, die Badehosen der Kandidaten zu trocknen?“, „Welche Maße hat Ihr Bügelbrett?“ und „Wie groß ist der Abstand vom Fußboden bis zur oberen Bildkante im Raum „Ramona“?“. Am Schluss blieb keine Frage unbearbeitet und kein Problem ungelöst. Auch die Betreuung der Veranstaltung vor Ort war für mich spannend, aufregend, anstrengend, zum Teil auch neu, aber vor allem hat sie mir unglaublich viel Spaß gemacht. Ein zufriedener Kunde ist dann am Ende das Ergebnis einer intensiven Planung und Betreuung und der Grund, sich auf alle neuen Aufgaben und zukünftigen Events zu freuen.

Bei dieser Challenge mussten die Kandidaten ein großes Puzzle im Pool zusammenfügen.



Jury-Mitglied Marcus Graf von Oeynhausens-Sierstorpff (links) gratuliert dem GQ Gentleman 2015 Adrian Wegner.

Luisa Paleschke,
Mitarbeiterin im Bankett Verkauf

Hollywood-Feeling im Gräflichen Park

Ein Drehtag mit ZDF und WDR

Wer wäre nicht gern bei einem Dreh dabei, um hinter die Kulissen des Fernsehens zu schauen? Ich hatte gleich zweimal das Glück dabei sein zu dürfen, einmal mit dem ZDF und einmal mit dem WDR. Da ich für beide Drehteams als Statist mitarbeiten durfte, wurde dieser Tag zu einem ganz besonderen Erlebnis für mich. Trotz Hitze konnten auch die Sauna und das Japan-Becken meinem Glücksgefühl beim Dreh nichts anhaben und so begab ich mich mit dem Fernseh-Team in eine spannende neue Erfahrung.

Es ist kaum zu fassen, wie viel Arbeit hinter so einem Dreh steckt. Vor allem wie viel gefilmt werden muss, um einen Beitrag fertig zu stellen, auch wenn dieser am Ende nur ein paar Minuten läuft. Beim Dreh für die ZDF-Sendung „sonntags“ war das Thema „Kuren - früher und heute“. Neben anderen Kurorten in Deutschland, für die die Gesundheitsreform große Herausforderungen mit sich gebracht hat, wurde auch das einzige Privatbad Deutschlands vorgestellt und gezeigt, wie sich unser Hotel vom Kurhotel zum Wellness-Resort gewandelt hat. Die Sendung wurde am 14. Juni ausgestrahlt und war eine gute Werbung für unser Haus. Für die WDR-Sendung „markt“ waren wir hauptsächlich Drehort, das heißt, in unserem Unternehmen ließen sich immer Bezüge zu allgemeinen Gesundheitsthemen finden. Ein Teil der Sendung, die am 27. Juli ausgestrahlt wurde, drehte sich zum Beispiel um „Fitness für Faule“. Dazu verriet Andrea Bickmann, Leiterin des Therapiezentrums, einige Tricks wie man „Couch Potatoes“ zu Fitnessübungen oder

Yoga motivieren kann. Und zum Thema Laktoseintoleranz wurde ein kurzes Interview mit Anna Blümel, Küchenleiterin im Restaurant „Pferdestall“, durchgeführt. Zu guter Letzt stieg die Fernsehmoderatorin sogar noch in ein Moorbad und drehte eine Runde in unserem Außenpool.

Um alles zu schaffen, fingen wir an den Drehtagen um 10 Uhr an die Drehbücher abzuarbeiten. Es war nicht immer leicht zeitlich alles unter einen Hut zu bringen, zum Beispiel die Termine mit den Interviewpartnern genau einzuhalten. Schließlich

Bei den Interviews mit Graf und Gräfin Oeynhausen für die ZDF-Sendung „sonntags“ ging es inhaltlich um die Zeit vor dem Umbau und wie der Wandel von damals auf heute aufgenommen wurde. Bei diesem Ausflug in die Geschichte des Parks erzählte Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff einiges über Caspar Heinrich von Sierstorpff, den Begründer des Kur- und Bäderbetriebes. Der Spabereich samt Spa-Suite und Pool wurde zum Filmen genutzt. Das Drehteam durfte sogar eine Anwendung aufnehmen und Gäste befragen,

wurden. Diese kam ganz zum Schluss zum Einsatz und filmte das ganze Hotelgelände aus der Draufsicht. Zur Freude aller gab es an dem Tag strahlenden Sonnenschein und einen nahezu wolkenlosen Himmel.

Doch nicht nur der Zeitfaktor und die vielen Drehorte waren eine Herausforderung. Alle Mitarbeiter der Drehteams hatten einiges zu schleppen, vor allem die Kameramänner taten mir leid, da ich mir vorstellen kann, dass auch für einen geübten Fachmann die Kamera auf Dauer ziemlich schwer wird.

Graf und Gräfin Oeynhausen berichten dem ZDF-Fernsehteam von der Entwicklung des Gräflichen Parks vom Kurhotel zum Wellness-Resort und versprechen: „Hier werden die Gäste geadelt!“ (Fotos: Mathias Kölling)



wurde ja auch Zeit für das Einrichten der vielen Kameras benötigt oder es wurden teilweise zusätzliche Lichtquellen eingesetzt. Wenn sich jemand versprach oder Hintergrundgeräusche zu laut waren, ging der Dreh der entsprechenden Sequenz noch einmal von vorne los.

worüber sie sich natürlich sehr freuten. Unsere gesamte Parkanlage wurde bei den Dreharbeiten mit einbezogen. Innen wurden das Stahlbadhaus mit Schönheitsfarm und die Moorbäder gefilmt. Besonders beeindruckend wurden die Bilder, die für das ZDF mit der Drohne gefilmt

Es ist wirklich interessant, wenn man einen Drehtag live erleben kann, ich kann es nur jedem empfehlen, dem sich die Möglichkeit bietet, mal dabei zu sein. Ich würde jedes Mal wieder „ja“ zu so einer faszinierenden Erfahrung sagen.

Mathias Kölling,
Auszubildender Gräflicher Park

Die Polizisten, die gerade im Therapiezentrum zu Gast waren, erklärten sich dazu bereit, für den WDR-Dreh als Statisten zu dienen. Als Dankeschön gab es ein Erinnerungsfoto mit der Moderatorin Anna Planken.



Diätköchin Anna Blümel erklärt Anna Planken alles über die laktosefreie Küche im Gräflichen Park.



Nächster Stopp: Gräflicher Park!

Neuer Reiseführer über das Kulturland Kreis Höxter erschienen

Imposante Klöster und Schlösser, zauberhafte Gärten und Parks, romantische Städte und malerische Dörfer: All das erwartet den Leser im neuen Reiseführer „3in1 Kulturland Kreis Höxter“, verfasst von der Journalistin Martina Schäfer, die selbst im Kreis Höxter zu Hause ist. Denn nicht nur Urlaubern, sondern auch Einheimischen soll der Reiseführer einen Anreiz geben, im Herzen von Deutschland eine der abwechslungsreichsten Kulturlandschaften (neu) zu entdecken. Idyllisch eingebettet zwischen Weserbergland, Eggegebirge und Teutoburger Wald, fasziniert das Kulturland Kreis Höxter durch weite Wiesen, tiefe Wälder und sanft hügelige Landschaften. Ob Naturliebhaber, Aktivurlauber, Wellness-Fan oder Ruhesuchender, die Region bietet für jeden vielfältige Möglichkeiten, vom Alltag Abstand zu gewinnen, Körper und Geist wieder in Balance zu bringen und darüber hinaus ein attraktives Feriengziel zu erkunden.

Hinter alten Gemäuern lockt nicht nur Geschichte, sondern dort eröffnen sich auch Kulissen für Kunst, Musik und Literatur: Mit dem UNESCO-Weltkulturerbe Corvey reihen sich 28 Klöster, Abteien und Stifte wie in einer Perlenkette ein und prägen eine reiche Klosterregion, die jenseits der Alpen ihresgleichen sucht. Das Europäische Naturerbe der „Erlesenen Natur“ punktet mit einer außergewöhnlichen Flora und Fauna und grandiosen Ausblicken wie vom Weser-Skywalk auf den Hannoverschen Klippen. Alte Hansestädte wie Höxter oder Warburg mit ihren Weserrenaissance- und Fachwerkgebäuden laden zu einer Zeitreise ein. Das einzige Privatbad Deutschlands, Bad Driburg, das mit einem ganzen Kapitel im Buch bedacht wird, begeistert mit



Autorin Martina Schäfer im Piet Oudolf-Garten

Selbstverständlich ist der Gräfliche Park ein Tipp im neuen Reiseführer. (Fotos: Charlotte Löneke)



dem Gräflichen Park, einem der schönsten Landschaftsparks Deutschlands, und mit einer langen Tradition in Sachen Gesundheit und Kultur. Auch in der breitgefächerten Museumslandschaft der Region erhalten Gäste Einblicke in zeitgenössische Kunst oder können beispielsweise in der Nieheimer Erlebnismeile des Westfalen Culinariums in den westfälischen Feinschmecker-Himmel eintauchen.

Der „3in1-Reiseführer“ Kulturland Kreis Höxter nimmt in 20 ausgewählten Wander- und Radtouren mit auf die aktive Reise durch das Kulturland. Neben anspruchsvollen, themenbezogenen Touren in der Erlesenen Natur unter dem Motto wie „Wo der Bock zum Gärtner wird“ können Wanderer auf dem „Hitgenheierweg“ rund um Willebadessen Natur und Kultur verknüpfen. Entspannt lässt es sich auf dem Netheradweg radeln und mit dem Lauf des Flusses die landschaftlichen Schönheiten des Kulturlandes entdecken. Wer mehr Zeit und Muße hat, der sollte wie die Pilger auf der 190 Kilometer langen „Kloster-Garten-Route“ tiefen klösterlichen Spuren und grünen Oasen folgen.

Der Reiseführer „3in1 Kulturland Kreis Höxter“ ist mit 192 Seiten, 20 ausgewählten Wander- und Radtouren und Karten für 9,99 Euro im Buchhandel, ISBN (978-3-89920-833-7), im Internet, in den Tourist-Informationen und in unserem Hotelshop erhältlich.

Charlotte Löneke, Praktikantin UGOS

Kultur, Wirtschaft und Gesellschaft trifft sich

8. Ladies' Lunch bei Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorff

Rasant geht es heute zu auf der sonst so beschaulichen Landstraße nach Bad Driburg. Mein kleines Auto aus Schwedenstahl wird in einer Tour schnittig überholt. Bentleys, Porsches, Mercedes Cabrios. Am Steuer Damen in style. Sie alle sind auf dem Weg zum Ladies' Lunch bei Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorff. Ein Ladies' Lunch ist kein Spazier-

gang. Man isst nicht einfach gemütlich zusammen, sondern man macht auf sich und seine „Projekte“ aufmerksam und netzwerkt. Schließlich sind Chefredakteurinnen und Industrielengattinnen da, dazu etliche Fotografen und eine Kamerafrau vom WDR. Deren Linsen und Objektive richten sich auf die Damen, die den höchsten Promi-Faktor haben, am

gekonntesten posieren, am strahlendsten lächeln oder die ihre Kleidung strategisch besonders geschickt einsetzen. Beliebt ist Stilmittel ist Großblumiges zur koffergrößen It-Bag in Leuchtfarben zum 15 cm hohen Stiletto.

Ich trage Schwarz zum 5 cm Blockabsatz und fühle mich trotzdem wohl. Es liegt an der charmanten, champag-

nerlaunigen Gastgeberin. Sie beherrscht die Kunst, jeder Dame das Gefühl zu geben, dass sie sich gerade über ihr Kommen ganz besonders freue. Ihren Lunch komponiert sie jedes Jahr wie ein Gesamtkunstwerk. Elegante Inneneinrichtung, Blumenschmuck, Kerzenbeleuchtung, handgeschriebene Menükarten, ausgeklügelte Sitzordnung, kulinarischer

Genuss, perfekter Service – alles ist aufeinander abgestimmt und vermittelt den Eindruck vollendeter Harmonie.

Höhepunkt der Veranstaltung ist eine Fashion Show der Luxusmarke AKRIS aus St. Gallen, die seit Jahren zum Aufregendsten zählt, was die Mode zu bieten hat. Chefdesigner Albert Kriemler, der sich immer wieder von Kunst anregen lässt, fand die Inspiration für Teile der aktuellen Kollektion im Museum, in einer Ausstellung des russischen Avantgardisten Kazimir Malevich. Dessen künstlerische Farb- und Formensprache überträgt Kriemler in Stoffe. Er verwendet Malevichs berühmtes schwarzes Quadrat auf weißem Grund, indem er zum Beispiel Quadrate aus schwarzem Georgette auf durchsichtigen schwarzen Seidentüll appliziert. Ein weiteres interessantes Stilmittel ist eine gitterartig gearbeitete St. Galler Spitze, aus der er Hosen, Kurzparkas, Blousons und Mänteln schneidert, die puristisch, leicht und luftig wirken. Mein Lieblingsoutfit: ein himbeerroter Leder-Bolero zum himbeerroten Kleid. Alle Modelle wurden mit Akris-Handtaschen, darunter die wunderschöne Trapeztasche mit dem Namen Ai, und zumeist flachen (!) Schnürschuhen kombiniert.

Albert Kriemler zeichnet sich durch eine feinsinnige, distinguierte Handschrift aus. „Ich möchte stets, dass man die Frau wahrnimmt, die einen Raum betritt, deren Persönlichkeit – und nicht den Mantel, den sie trägt.“, so drückt es Kriemler aus. Ein zeitloses, selbstverständliches und unaufgeregtes Bekleidungskonzept. Auch die Damen im Publikum, deren Auftritt wie ein Gegenentwurf zu Kriemlers Mode wirkte, waren begeistert.

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

Ursel Braun probiert unser neues Trendgetränk „Louis“. Alexei Solgalow und Alexander Geilhorn vom Gräflichen Park (von links) freuten sich an diesem Tag über viele weitere „Testerinnen“. (Foto: Karen Walterscheid)



Die Models präsentieren den gespannten Gästen die eleganten Schnitte der Modefirma Akris. (Foto: Ralf Meier)



Die Möglichkeit, das Makeup vom professionellen Clarins-Team auffrischen zu lassen, nutzten viele der geladenen Damen. (Foto: Karen Walterscheid)

Freuten sich über die positive Resonanz und die lockere Atmosphäre beim Ladies' Lunch (von links): Nadja Greven (Akris), Andrea Grun (Chopard), Gastgeberin Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpf, Kinga Schraner (Clarins) sowie Laura Matter (Akris). (Foto: Ralf Meier)

Sterneköche Simon Stirnal und Elmar Simon im Gräflichen Park

Ausblick Westfalen Gourmetfestival 2015



| Elmar Simon



| Simon Stirnal



| Heiner Eysers



| Benedikt Paus

Westfalen

GOURMETFESTIVAL 2015

Im Oktober ist es wieder soweit: Zum sechsten Mal gastiert das Westfalen Gourmetfestival für einige Tage im Gräflichen Park. Organisiert von dem Westfalen Institut sendet es mit Hilfe vieler guter Restaurants, kulinarischen Ideen und erstklassigen Köchinnen und Köchen die Botschaft, dass in Westfalen auf hohem Niveau bestens genossen werden kann. Ziel der Veranstaltungsreihe ist es laut Westfalen Institut, „das Angebot und das Bewusstsein für eine gute Küche weiter zu verbessern“. Dies gelingt unter anderem mit der Einladung von Spitzenköchinnen und -köchen aus ganz Deutschland und dem europäischen Ausland.

Im Gräflichen Park sind in diesem Jahr die Köche Simon Stirnal (1 Michelin-Stern, Restaurant „Schloss Loersfeld“, Kerpen), Elmar Simon (1 Michelin-Stern, Restaurant „Balthasar“, Paderborn), Benedikt Paus (Restaurant „El Chingón“, Paderborn), Marc Conrad (Mercedes-Benz Restaurant „gottlieb“, Bremen) und Heiner Eysers (Hotel „Am Rosenberg“, Bad Driburg) zu Gast.

Den Auftakt des Westfalen Gourmetfestivals gestaltet am 30. Oktober 2015 gleich eine ganze Gruppe gut gelaunter Köche: „Caspar’s Restaurant“-Küchenchef Thomas Blümel zaubert gemeinsam mit seinen Kollegen aus der Region sowie Marc Conrad aus Bremen ein fünfgängiges Festivalmenü. Ebenfalls dabei sind in diesem Jahr der Paderborner Sterne Koch Elmar Simon und der ehemalige „Caspar’s Restaurant“-Mitarbeiter Benedikt Paus, der inzwischen sein eigenes Restaurant in Paderborn eröffnet hat.

Gastkoch Simon Stirnal, der am 31. Oktober folgt, kann nicht nur mit einem Michelin-Stern aufwarten, der Gault Millaut bedachte ihn außerdem mit 15 Punkten. Der junge Küchenchef (Jahrgang 1982) schätzt die klassische französisch-deutsche Küche, die er ständig weiterentwickelt – klar und auf die Produkte fixiert. Hohe handwerkliche Qualität spielt eine große Rolle, während er auf die Molekular- oder Fusionsküche komplett verzichtet. Seine persönliche Lieblingsspeise sind Tagliatelle mit Wintertrüffel.

Während des Westfalen Gourmetfestivals wird er am 31. Oktober erst

das Galamenü kochen und anschließend alle Gäste zum Ausklang und zu einem gemütlichen Feierabendbier in die Restaurantküche einladen.

Den Abschluss bildet am 1. November das viergängige Mittagmenü „Maine Lobster und Champagner“, das noch einmal zum Probieren und Genießen einlädt.

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

Das Gourmetfestival 2015 im Überblick

„Kochen mit Freunden“

Fünfgängiges Festivalmenü von „Caspar’s Restaurant“-Küchenchef Thomas Blümel und den Gastköchen

Freitag, 30. Oktober 2015, 19 Uhr,
79 Euro pro Person

Festivalgala

Galamenü von Simon Stirnal mit anschließendem Austausch und „Feierabendbier“ in der Küche
Samstag, 31. Oktober 2015, 19 Uhr,
149 Euro pro Person inklusive korrespondierender Weine

„Maine Lobster und Champagner“

Viergängiges Hummermenü von Thomas Blümel inklusive einem Glas Champagner
Sonntag, 1. November 2015, 12 Uhr,
59 Euro pro Person

Weitere Informationen und Reservierungen:
reservierungen@graeflicher-park.de oder Tel.: 0 52 53.95 23-161.

Absurditäten mit milder Ironie bedacht

Alexander von Schönburg liest aus seinem Buch „Smalltalk – Die Kunst des stilvollen Mitredens“

„Sei wer du bist, dann hast du die Chance, der zu werden, die du sein kannst“: Auf diese Formel lässt sich der nicht so ganz ernst gemeinte Small-Talk-Ratgeber von Alexander von Schönburg bringen. Der Journalist hat vor großem und höchst amüsierten Publikum im Gräflichen Parkhotel auf Einladung der Diotima Gesellschaft aus seinem neuesten Buch gelesen.

Schon mit „Die Kunst des stilvollen Verarmens“ hat der vielfache Autor, Bruder von Gloria von Thurn und Taxis und Mitglied der Chefredaktion einer bekannten deutschen Boulevardzeitung einen Bestseller gelandet. Sein neuestes Buch „Smalltalk – die Kunst des stilvollen Mitredens“ ist wohl auf dem Weg dahin, wenn man nach den vielen positiven Kritiken urteilen kann.

Denn in dem jetzigen Selbstdarstellungs-, im Selfie-Zeitalter, erscheint vielen die Kunst des interessanten Plauderns noch wichtiger als früher. Doch von Schönburg ist weit davon entfernt, seinen Lesern Tipps zu geben, wie sie sich richtig und effektiv in Szene setzen können. Vielmehr fordert er sie auf, sich mit ihrer Natur zu versöhnen: „Lächerlich wird es, wenn man einen Bullen in

ein Rennpferd verkleidet.“ Dann lieber Bulle bleiben.

Das Reizvolle an dem Buch – das spürte man schon bald bei der Lesung, die der Autor häufig und gern durch frei improvisierte Erzählpassagen unterbrach – ist der witzige, stilsichere und unterhaltsame Plauderton. Er offenbart sich als scharfer Beobachter des Zeitgeistes, an dem er nicht viel Gutes lässt. Er bedenkt die alltäglichen Absurditäten mit milder, aber treffsicherer Ironie. Gern würzt er seine Plaudereien mit Anekdoten, von denen man nicht weiß, wie viel davon erfunden ist. So berichtet er von eigenen Small-Talk-Desastern auf einer Pre-Oscar-Gartenparty der Modekönigin Diane von Furstenberg in Hollywood. Über die Oscar-Verleihung sollte er als junger Reporter für das bekannte Magazin „Vanity Fair“ berichten. Auf der Party habe er sich dem Schauspieler Peter O' Toole mit der Bemerkung angebidert: „Ich liebe Lawrence of Arabia.“ Der Star, der als Lawrence of Arabia eine seiner erfolgreichsten Rollen gespielt hatte, habe nur geantwortet „Und?“ und habe dann an ihm vorbei gesehen. Und Paris Hilton höchstselbst, der er seine Unsicherheit auf Partys gestand, habe ihm den



Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorff mit Alexander von Schönburg (Foto: Wolfgang Braun)

Rat gegeben, sich diese Unsicherheit ruhig einzugestehen und erst einmal zum Beobachter zu werden und abzuwarten – auch Michelle Obama mache das so.

In dem Buch handelt er von Essen über Fußball, Adel, Sex und Luxushotels bis hin zur Zukunft über 30 Themen ab, über die es sich zu smalltalken lohnt. Dabei geht es ihm aber offenbar mehr darum, diese Bereiche mit scharfem Auge ins Blickfeld zu

nehmen und pointiert-plaudernd abzuhandeln. Man sollte sich aber im Gespräch auf jeden Fall vor Besserwisserei oder einem In-die-Tiefe-Gehen hüten und es am besten mit Oscar Wilde halten, der in dem Stück „Ein idealer Gatte“ einen Lord sagen lässt: „Ich liebe es über nichts zu reden. Das ist das einzige, wovon ich etwas verstehe.“

Wolfgang Braun, Westfalen-Blatt

„Das ist doch voll der Frauenjob!“

Ein angehender Hotelfachmann über die Vor(ur)teile seiner Ausbildung



„Wie bitte, du machst eine Ausbildung zum Hotelfachmann? Das ist doch voll der Frauenjob.“ Diesen Satz bekomme ich öfter mal zu Ohren, aber so langsam blendet man das aus.

Ein anderes Vorurteil: „Als Hotelfachmann bist du doch den ganzen Tag am Polieren.“ Natürlich gehört das zu meinen Aufgaben, das Besteck und die Gläser werden schließlich für den ganzen Tag benötigt, aber es ist sicher nicht die Hauptaufgabe eines Hotelfachmanns. Er ist nicht nur für den Service am Gast, sondern auch für die Vorbereitung von Veranstaltungen und Verwaltungsaufgaben zuständig.

Mathias Kölling
(Foto: Charlotte Löneke)

Natürlich sind nicht alle Vorurteile falsch. Es gibt schon Herausforderungen während der Ausbildung, die sicher auch als Nachteil gelten können. Zum Beispiel hat man teilweise lange Arbeitsschichten, man muss auch mal an Feiertagen arbeiten und das Gehalt ist geringer als bei anderen Berufsgruppen, doch für mich persönlich sind es gar nicht so schlimme Nachteile.

Lange Arbeitsschichten entstehen nur wenn viel zu tun ist, zum Beispiel wenn eine Hochzeit in unserem Hause stattfindet. Dann kann man ja schlecht um Mitternacht sagen: „So jetzt ist Feierabend.“ Wir wollen, dass die Gäste eine schöne Hochzeit haben und diese auch ausgiebig feiern können. Außerdem geht die Zeit viel schneller um wenn viel los ist; das

heißt man merkt oft gar nicht, dass man wesentlich länger geblieben ist.

Als Auszubildender im Gastronomiegewerbe hat man verschiedene Arbeitszeiten, das liegt unter anderem daran, dass man in viele verschiedene Bereiche kommt. Das heißt für mich, dass mein Arbeitstag zwischen 6.00 Uhr morgens und 17.00 Uhr nachmittags beginnen kann, natürlich auch an Wochenenden und Feiertagen. Die Möglichkeit während der Ausbildung im Gräflichen Park in so vielen Abteilungen arbeiten zu dürfen ist aber ein großer Vorteil, um wirklich jeden Geschäftsbereich kennenzulernen. Bei uns im Hotel bekommt man in folgende Bereiche einen Einblick: Service in unseren Restaurants, Küche, Bar, **Fortsetzung auf Seite 16**

Fortsetzung von Seite 15 Bankettservice und Bankettverkauf, Marketing, Housekeeping, Empfang, die Reservierungsannahme, die hauseigene Wäscherei, den Einkauf und die Warenannahme.

So kann man für sich selbst herausfinden welche Abteilung einem am besten liegt. Mein Favorit war die Bar, weil ich dort wirklich viel Neues gelernt habe und man dort besonders gut Eigeninitiative zeigen und Verant-

wortung übernehmen kann. Aber alle Bereiche sind interessant und das Motto bleibt stets das Gleiche: Freundlichkeit steht an erster Stelle!

Für die Arbeit die man verrichtet erhält man im Vergleich zu anderen Branchen ein kleines Gehalt, aber wenn man das Trinkgeld dazurechnet bekommt man doch noch ein schönes „Sümmchen“ zusammen.

Könnten Sie sich eine Welt ohne Gastronomen, die an Wochenenden und

Feiertagen arbeiten, vorstellen? Sie könnten nicht mit der Familie Essen gehen, Sie müssten alles mühsam zu Hause vor- und zubereiten und könnten auch während des Essens nicht mit Ihrer Familie gemütlich sitzen bleiben, da es ständig etwas in der Küche zu tun gibt. Deshalb sind wir da, damit Sie einen schönen Tag mit ihrer Familie im Restaurant oder auch mal eine kleine Auszeit im Hotel verbringen können. Leider habe ich

die Erfahrung gemacht, dass es immer weniger Menschen gibt, die unsere Arbeit wertschätzen. Vielleicht ist dieser Artikel ja ein kleiner Gedankenanstoß und ich konnte einige Vorurteile zu meinem Ausbildungsberuf aus dem Weg räumen. Für das Jahr 2016 sind übrigens wieder Ausbildungsplätze im Gräflichen Park zu vergeben!

Mathias Kölling,
Auszubildender Gräflicher Park

„Wie schnell sind doch drei Jahre vergangen“

ACHT HOTELFACH- UND KOCHAZUBIS HABEN IHRE ABSCHLUSSPRÜFUNG ERFOLGREICH ABSOLVIERT

Am 24. Juni 2015 haben die fünf Hotelfachleute (Hofa) Jennifer Ehling, Alexander Geilhorn, Christina Meschede, Anna Carolin Müller, zwei Köchinnen (Liz Allroggen und Michelle Nautsch) und ein Koch (Bastian Kriesten) feierlich ihr IHK-Abschlusszeugnis entgegen nehmen dürfen.

Geladen wurden alle Absolventinnen und Absolventen der Gastronomischen Berufe des Kreises Paderborn in das BEST WESTERN PREMIER Park Hotel & Spa in Bad Lippspringe. Gemeinsam mit den Familienangehörigen, Freunden, den Hoteldirektionen und den Abteilungsleitern wurden alle fachgerecht platziert und warteten gespannt auf den weiteren Ablauf. Nach zahlreichen Reden der IHK- und DEHOGA-Vorstandsmitglieder und deren Vertretern folgte die ehrwürdige Zeugnisübergabe, der wir Azubis mit einem lachenden und einem weinenden Auge entgegen sahen.

Denn spätestens ab diesem Moment wurde uns allen klar, dass von nun an drei lehr- und erfahrungsreiche aber auch wunderschöne Jahre schlagartig zu Ende waren. Nach dem offiziellen Teil folgte der gemütliche, in Form eines arrangierten Grillbuffets, bei dem für jeden Geschmack etwas dabei war.

Wir haben in diesen drei Jahren viel erleben dürfen, wir sind sowohl durch Höhen als auch Tiefen gegangen, die uns zu dem gemacht haben, was wir heute sind. Wir durften Fragen stellen, wenn wir nicht weiter wussten, uns wurden Hilfestellungen gegeben, wenn wir sie benötigten. Wir haben Situationen gemeistert, von denen wir vielleicht anfangs nicht gedacht hätten, dass wir sie bewältigen können. Aber vor allem hatten wir untereinander einen ganz tollen Zusammenhalt, der uns so sehr gestärkt hat, dass an Aufgeben überhaupt nicht zu denken war.

Uns wurden Werte vermittelt, die

nicht einfach der Norm entsprachen, sondern weit darüber hinaus reichten. Wir haben uns ein gesundes Maß an Menschenkenntnis aneignen können, um im weiteren Leben unterscheiden zu können, welche Personen uns gut tun und welche man besser meiden sollte. Ganz getreu dem Motto „leben und leben lassen.“ Und von nun an sind wir „groß“. Was allerdings nicht heißt, dass wir perfekt sind. Ab jetzt fängt für uns das Lernen erst richtig an. Denn Stillstand ist bekanntlich das Ende...

Nach diesem eindrucksvollen Tag haben uns der Geschäftsführende Direktor des „Gräflicher Park Hotel & Spa“, Dirk Schäfer, und unsere Ausbildungsleiterin, Andrea Schäfers, am 7. Juli 2015 zu einem unvergesslich schönen, gemütlichen Abschlusssessen im Caspar's Restaurant eingeladen.

Dort erwartete uns ein imposantes 5-Gang-Menü als Dankeschön für unsere Leistung in den Ausbildungsjahren, welches von Küchenchef Thomas Blümel zusammen mit seinem Team zubereitet worden war. Es war ein außerordentliches Geschmackserlebnis und mehr als empfehlenswert für diejenigen, die bisher noch nicht im „Caspar's“ zu Gast waren. Danke – für dieses tolle, abschließende Highlight nicht nur an das Küchenteam! Dirk Schäfer, Andrea Schäfers, die Abteilungsleiter

und Mitarbeiter der Bereiche, die wir in den letzten drei Jahren durchlaufen haben, haben uns in jeder Situation mit Rat und Tat zur Seite gestanden und immer an uns und unsere Fähigkeiten geglaubt. Danke an Sie alle!

Aber natürlich ist die Reise nun nicht zu Ende für uns. An diesem Abend verkündeten alle frisch ernannten Köchinnen/Köche und Hotelfachfrauen/-männer wie sie ihren zukünftigen Lebensweg gestalten werden. Bastian Kriesten (Koch) berichtete stolz, dass er voraussichtlich in der „Caspar's“ Küche bleiben würde, zusammen mit Liz Allroggen und Michelle Nautsch, die bereits jetzt schon fest involviert sind. Anna Carolin Müller erzählte freudig, dass sie als Hotelfachfrau im Bilster Berg Drive Resort anfangen wird. Jennifer Ehling (Hofa) wird in einem Hotel in Detmold anfangen. Alexander Geilhorn und René Rhode (Hofa) bleiben dem Unternehmen treu. Alexander Geilhorn arbeitet von nun an im „Caspar's Restaurant“, René Rhode in der hoteleigenen Bankettabteilung. Christina Meschede (Hofa) beginnt im Oktober ihr Studium an der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern.

„Last but not least“ danken wir an dieser Stelle besonders Graf und Gräfin Oeynhausens dafür, dass wir in ihrem Familienunternehmen in diesen historischen Gebäuden und dem prachtvollen Gelände unsere Ausbildungszeit verbringen durften. Denn mit ihrem vorauseilenden, positiven Unternehmensimage stehen uns von nun an alle internationalen „Hoteltüren“ offen.

Christina Meschede,
ehemalige Auszubildende Gräflicher Park



Die stolzen Absolventen (von links): Jennifer Ehling, René Rhode, Anna Carolin Müller, Alexander Geilhorn, Michelle Nautsch, Christina Meschede und Liz Allroggen. Es fehlt Bastian Kriesten. (Fotos: Silke Schicker)



Ein „Tag am Strand“ nach Küchenchef Thomas Blümel.

Was tun wenn's brennt?

Brandschutzschulung im Gräflichen Park

Die Ausbildung und Schulung der Mitarbeiter im Brandschutz spielt im „Gräflicher Park Hotel & Spa“ eine wichtige Rolle, die von Technikleiter Ulrich Brödling übernommen wird. Unsere ehemalige Auszubildende Anna Carolin Müller hat den Brandschutzbeauftragten zu seinen Aufgaben befragt und berichtet über die zurückliegende Schulung.

Anfang April hatten wir bei unserem Brandschutzbeauftragten Ulrich Brödling eine Brandschutzschulung. Das Thema war die Bedienung der Feuerlöcher. Zuerst sahen wir uns einen Film über das richtige Bedienen eines Feuerlöschers an, anschließend erklärte uns Ulrich Brödling die Bedienung dann noch ausführlich. Dann gab es einen praktischen Teil – dabei durfte jeder selber einen Feuerlöscher bedienen.

Herr Brödling, was macht eigentlich ein Brandschutzbeauftragter?

Ein Brandschutzbeauftragter muss zuerst einmal einige wichtige Dokumente zur Verfügung stellen. Dazu gehört das Aufstellen einer Brandschutzordnung, die Erstellung der Flucht- und Rettungswegpläne, der Alarmpläne, sowie, falls notwendig, die Erstellung von Räumplänen. Dann folgt die Organisation und Überwachung der Beseitigung von brandschutztechnischen Mängeln, damit im Vorfeld potenzielle Gefahren gebannt werden. Anschließend müssen Einsatzmaßnahmen im Falle eines Ausfalls oder einer Außerbetriebsetzung von Brandschutzeinrichtungen festgelegt werden. Ein weiteres wichtiges Aufgabenfeld ist die Beratung in Fragen des Brandschutzes bei der Planung von Neu-/Umbauten oder Betriebsveränderungen. Und „last but not least“ – ist der Brandschutzbeauftragte fortlaufend für die Aus-

bildung der Mitarbeiter im Brandschutz sowie für Planungen von Übungen und Begehungen mit der Feuerwehr verantwortlich.

Warum sind Sie Brandschutzbeauftragter des Hotels geworden?

Bedingt durch meine Tätigkeiten in der Feuerwehr Bad Driburg bot sich meine Bestellung für die Geschäftsleitung an.

Was macht Ihnen an dieser Aufgabe am meisten Freude?

Die Schulung von Mitarbeitern.

Anna Carolin Müller,
ehemalige Auszubildende Gräflicher Park

Brandschutzbeauftragter
Ulrich Brödling beobachtet
Anna Carolin Müller beim
Löschen des Feuers.
(Foto: Lena Mäkler)

Allgemeine Informationen zu Feuerlöschern

Einige wichtige Details sind bei der Bedienung und richtigen Überprüfung von Feuerlöschern zu beachten:

Feuerlöcher müssen von den Prüfdiensten der Herstellerfirma oder durch unabhängige Prüfer alle zwei Jahre überprüft werden. Es gibt unterschiedliche Feuerlöcher für flüssige, gasförmige, feste Stoffe oder auch für Öle und Speisefette. Die Menge der Feuerlöcher ist abhängig von den vorhandenen Brandlasten und wird in LE (Löscheinheiten) angegeben.

Bedienung eines Feuerlöschers

1. Feuerlöscher aus der Halterung nehmen und zum Brandort begeben.
2. Einschlag-Sicherung entfernen.
3. Schlagknopf mit kurzem festen Schlag einschlagen oder vorhandenen Hebel ziehen.

Erst am Brandherd wird die Pistole der Auswurfvorrichtung auf den Brandherd gerichtet und betätigt, das Feuer sollte in leicht gebückter Haltung bekämpft werden.

Wichtig zu beachten!

- Brand in Windrichtung löschen!
- Flächenbrände von vorn beginnend ablöschen!
- Tropf- und Fließbrände von oben löschen!
- Wandbrände von unten nach oben löschen!
- Ausreichend Feuerlöcher gleichzeitig einsetzen, nicht nacheinander!
- Rückzündungen beachten!
- Nach Gebrauch Feuerlöcher nicht wieder an die Halterung hängen. Neu befüllen lassen!



Gespannte Gesichter: Mitarbeiter aus den verschiedenen Bereichen des Gräflichen Parks bei der diesjährigen Brandschutzschulung (Foto: Anna Carolin Müller)



Berühmten Persönlichkeiten auf der Spur

**AUSSTELLUNG DES PROJEKTKURSES KUNST DES GYMNASIUMS ST. XAVER
IN DER CASPAR HEINRICH KLINIK**

Wer hätte nicht Interesse, sich näher mit einer Person zu beschäftigen, die einem persönlich zum Vorbild geworden ist? Schüler der Jahrgangsstufe 11 des Gymnasiums St. Xaver sind diesem Wunsch über ein Schuljahr hinweg gefolgt: Im Rahmen eines Projektkurses begaben sie sich – unterstützt von ihrer Kunstlehrerin Dorthe Schmallenbach – auf eine künstlerische Spurensuche nach ihrem Idol. Entstanden sind dabei ganz unterschiedliche Arbeiten, die sowohl prominente Persönlichkeiten unserer Zeit als auch fiktive Charaktere aus Film und Fernsehen in verschiedenen Momenten ihres Lebens zeigen und die von Ende Mai bis Ende Juli in einer gemeinsamen Ausstellung in der Caspar Heinrich Klinik in Bad Driburg gezeigt wurden.

Alle präsentierten Werke haben einen gemeinsamen Ausgangspunkt: den Wunsch, einer bedeutenden Persönlichkeit – wenn auch nicht real, so wenigstens im Rahmen einer künstlerischen Auseinandersetzung – näher

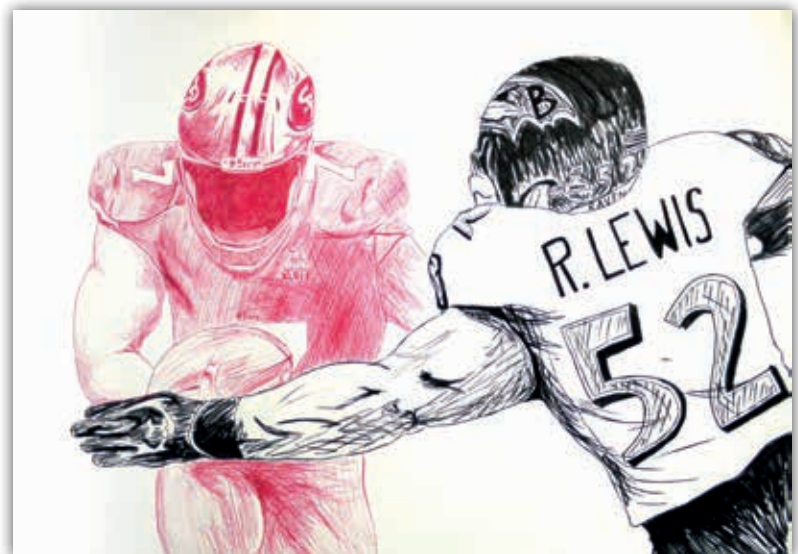


Die Schüler des Projektkurses Kunst freuten sich zusammen mit dem Verwaltungsleiter der Caspar Heinrich Klinik Peer Kraatz (links), Schulleiter Dr. Peter Kleine (2. von links) und Kunstlehrerin Dorthe Schmallenbach (rechts) über die gelungene Eröffnung ihrer Ausstellung.



Neben aufwendigen Malereien über Fantasiefiguren ...

zu kommen. Dazu fertigte jeder Schüler zunächst eine fiktive Landkarte an, auf der der Lebensweg des gewählten Prominenten mit Hinweisen auf entscheidende biografische Momente und Orte festgehalten wurde. Diese „menschliche Kartographie“ bot für das weitere Vorgehen eine Vielzahl an Anregungen. „Die Ideen entstanden von da an mehr oder weniger von selbst“, wusste Kunstlehrerin Dorthe Schmallenbach während der Eröffnung der Ausstellung zu berichten.



wurden unter anderem eindrucksvolle Zeichnungen über einschneidende Momente im Leben von Prominenten (hier: der Football-Spieler Ray Lewis während eines entscheidenden Spielzuges)



oder Plastiken mit Gegenständen berühmter Persönlichkeiten (hier: der „Schnatz“ aus den Harry Potter-Romanen) gezeigt.

Diese Begeisterung spiegelt sich auch in der Vielfalt der Werke wider: Neben großformatigen Malereien wurden fantasievolle Portraits ebenso wie ausdrucksstarke Collagen und einfallsreiche Plastiken präsentiert. Dementsprechend angetan zeigte sich auch Schulleiter Dr. Peter Kleine von der Ausstellung. Er hob in seiner Eröffnungsrede den großen Einsatz hervor, den die beteiligten Schüler über ein Schuljahr hinweg durch den Besuch des Projektkurses Kunst

bewiesen hätten. Der Verwaltungsleiter der Caspar Heinrich Klinik Peer Kraatz zeigte sich ebenso erfreut darüber, dass die Ausstellung in den Räumlichkeiten der Klinik verwirklicht werden konnte, und dankte allen Beteiligten für die Kraft und das Engagement, die sie in den vergangenen Monaten zur Umsetzung dieses Projektes investiert hätten.

Bemerkenswert an der Ausstellung: Sie zeugte nicht nur von einer tiefe-

henden Auseinandersetzung der Schüler mit ihrem jeweiligen Idol. Vielmehr weckten die vielseitigen Werke auch das Interesse dafür, sich näher mit den Persönlichkeiten auseinanderzusetzen, die in den einzelnen Arbeiten dargestellt wurden und mit ihren Emotionen und Gefühlen zum Ausdruck kamen. Insofern wurden auch die Besucher der Ausstellung dazu angeregt, es den Schülern gleich zu tun und Schauspielern wie Johnny Depp oder Helena Bonham

Carter, Fantasy-Helden wie Harry Potter oder Alice im Wunderland oder Filmfiguren wie Forrest Gump oder Ray Lewis näher auf die Spur zu kommen.

Christoph Paetzold,
Lehrer am St. Xaver Gymnasium, Bad Driburg

„Es war an der Zeit zu gehen“

NACH 26 JAHREN IN DER CASPAR HEINRICH KLINIK NIMMT DR. WALTER DÜRRFELD ABSCHIED

Dr. Walter Dürrfeld ist schon ein Urgestein der Caspar Heinrich Klinik (CHK). Über 20 Jahre war er Chefarzt der Fachabteilung Orthopädie. Doch irgendwann ist es auch einmal an der Zeit zu gehen und sich vor allem seiner Frau, seinen Kindern und Enkelkindern zu widmen. Um gemeinsam mit Dr. Dürrfeld Abschied zu feiern, versammelten sich seine Kolleginnen und Kollegen und genossen gemeinsam mit ihm die letzten Stunden seines aktiven Berufslebens in der CHK.

Doch ein paar Fragen wollten wir schon noch beantwortet haben. Jonas Algas, Jahrespraktikant der UGOS, hat sie an Dr. Walter Dürrfeld gestellt.

Wie viele Jahre waren Sie insgesamt im Unternehmen tätig?

Seit dem 1. April 1989 bin ich Chefarzt der Orthopädischen Abteilung der Caspar Heinrich Klinik. Das sind insgesamt mehr als 26 Jahre gewesen.

Wie hat Ihre berufliche Laufbahn begonnen? Wie sind Sie zur Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorff gekommen?

Nach meinem Diplom-Sportlehrer-Examen habe ich mehr als fünf Jahre als Dozent an der Deutschen Sporthochschule Köln gearbeitet. Das Medizinstudium habe ich an der Universität zu Köln mit der Approbation 1979 beendet. Die Promotion erfolgte bei Prof. Dr. Kummer. In den folgenden Jahren habe ich die Weiterbildung zum Facharzt für Orthopädie erfolgreich abgeschlossen und war als Chefarztvertreter in der Orthopädischen Abteilung des Kreiskrankenhauses Mechernich tätig.

Im Jahr 1985 erhielt ich die Anerkennung der Zusatzbezeichnung Sportmedizin, zwei Jahre später erwarb ich die Zusatzbezeichnung Chirotherapie und absolvierte zudem eine erfolgreiche Akupunkturausbildung mit Tätigkeit in China.

Im Jahr 1992 ließ ich mich weiter im Bereich der physikalischen Therapie ausbilden. Drei Jahre später bestand ich erfolgreich die Facharztprüfung zum Facharzt für physikalische und rehabilitative Medizin und erwarb die Zusatzbezeichnung Rehabilitationswesen.

Obwohl ich als Chefarzt bereits für eine andere Klinik ausgewählt worden war, konnte mich der damalige Geschäftsführer und Kurdirektor Dr. Graf von Wedel dennoch davon überzeugen, die Chefarzt-Stelle in der CHK anzunehmen.

Was haben Sie an Ihrem Job so geschätzt?

An meinem verantwortungsvollen Beruf war mir der Umgang mit Menschen besonders wichtig. Für mich ist es als Arzt selbstverständlich, kranken Menschen mit meinem ganzen Wissen und Können zu helfen. Dabei freue ich mich besonders, wenn sich die Patienten von ihrem Leiden wieder erholen.

Fortsetzung auf Seite 20



Am Tag des Abschieds in den Ruhestand regnete es für Dr. Walter Dürrfeld Rosen von seinen Kolleginnen und Kollegen. (Foto: Julia Zelonzewski)



Dr. Ulrich Lenz überreicht ein Glücksschwein im Namen der Kollegen.
(Fotos: Julia Zelonzewski)

Wie sehen Ihre Zukunftspläne aus? Gibt es Ziele, die Sie noch erreichen oder Träume, die Sie sich noch erfüllen möchten?

Ich möchte weiterhin mit tollen Freunden Leistungssport und mit meiner sportlichen Familie, insbesondere auch mit unseren vier Enkelkindern, mit großem Spaß viele verschiedene Sportarten betreiben, Weltreisen machen und noch viel Freude an meiner Privatpraxis haben.

Was wollten Sie werden, als Sie noch klein waren? Konnten Sie sich vorstellen, eines Tages mal Arzt zu sein?

Als Kind wollte ich Profifußballer werden. Vor dem Abitur interessierte mich plötzlich der Lehrer- und auch der Arztberuf.

Fortsetzung von Seite 19

Wieso haben Sie sich damals für den Bereich der Rehabilitation entschieden?

An der Deutschen Sporthochschule Köln habe ich mich bereits intensiv mit Rehabilitation und Versehrten-sport beschäftigt. Als operativ tätiger Arzt habe ich früh erkannt, dass die Rehabilitation mindestens genauso wichtig ist wie die zuvor durchgeführte Operation.

Was war Ihr unvergesslichstes Erlebnis, was Sie in den ganzen Jahren in der UGOS erlebt haben?

Da gibt es sehr viele und vor allem schöne Erinnerungen. Ich denke gerne an die erfolgreichen Behandlungen von Sportlern und Berufsmusikern zurück, die nach schwerwiegenden Verletzungen und Erkrankungen mit Lähmungen und Taubheitsgefühlen sowie stärksten Schmerzen geheilt werden konnten. Ein besonders einprägsames Erlebnis war für mich die Bekanntschaft mit einer Krankenschwester aus Köln. Die Dame hatte nicht nur Angst vor der bevorstehenden Wirbelsäulen-OP, sondern litt auch noch an einer Nadel-Phobie (Angst vor Nadeln). Nach der Reha in der CHK war sie geheilt. Die Akupunkturbehandlungen hat sie ab dem dritten Mal wunderbar toleriert, daher freute es mich besonders als sie sagte: „Jetzt habe ich auch keine Nadel-Phobie mehr!“



Dr. Walter Dürrfeld stellt seinen Kollegen Dr. Stephan Bambach vor, der die Kommissarische Leitung des Chefarztes Orthopädie übernimmt.

Gesundheit erlebbar machen

EHRENAMTLICHE MITARBEITER DER TECHNIKER KRANKENKASSE ZU BESUCH IN BAD DRIBURG

Bereits zum zweiten Mal und damit als Wiederholungstäter hat die Techniker Krankenkasse (TK) für ihre ehrenamtlichen Berater in Ostwestfalen-Lippe (OWL) ein Wochenende in Bad Driburg in der Marcus Klinik gesponsert. Einmal danke sagen und darüber hinaus das Thema Gesundheit ein Stück weit erlebbar machen – darum ging es auch dieses Mal. 17 Beraterinnen und Berater wollten sich dieses Rundum-Programm vom 13. bis zum 14. Juni 2015 nicht entgehen lassen und kamen mit Sack und Pack nach Bad Driburg.

Wie bereits im vergangenen Jahr habe ich diese Veranstaltung gemeinsam mit Sascha Gutmann, Berater für betriebliche Gesundheitsförderung bei der TK, organisiert. Und ich finde, dass uns wieder einmal ein tolles Programm geglückt ist. So auch die Rückmeldung der Teilnehmer.

Am Samstag begann der Tag mit einem Vortrag zum Thema „Gesunde Ernährung“ am Beispiel des Frühstücks von Ludger Spille, Leitender Diätassistent in der Marcus Klinik. Während die eine Hälfte der Gruppe

gut zuhörte, legte die andere Hälfte ein wenig Hand an. Unter der Leitung von Lisa Rüsing, Diätassistentin der Marcus Klinik, wurden fleißig Smoothies zubereitet und damit eine leckere Möglichkeit für eine gesunde Frühstücksmahlzeit vorgestellt. Kunterbunt ging es in der Lehrküche zu. Denn neben Pfirsichen, Melonen, Grapefruits und Bananen wurden auch Gurken, Spinat, Buttermilch, Quark sowie Möhrensaft für die Zubereitung verwendet. Dabei hatten alle sichtlich Spaß und auch das Ergebnis konnte sich nicht nur sehen,

sondern auch schmecken lassen. Nach ein wenig Bewegung und einer vitaminreichen Stärkung gab es von Karl-Julius Sängler, Vertriebsleiter OWL der TK, Neuigkeiten hinsichtlich der Entwicklungen bei der Techniker Krankenkasse.

Anschließend folgte eine Führung durch die historischen Badehäuser im Gräflichen Park. Unter dem Motto „Wie die Natur uns schön macht“ konnten sich alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer von den Therapie- und Entspannungsräumen über die

Kohlensäuremineralbäder bis hin zur Moorküche einen guten Überblick darüber verschaffen, welche Schätze sich hinter den historischen Fassaden verbergen.

Und wer dann noch nicht genug Bewegung hatte, der nahm im Anschluss an einer Yoga-Stunde mit Alexandra Knipping im Therapiezentrum teil. Wer nicht dabei sein wollte, konnte den Park eigenständig erkunden und ein wenig entspannen. Eine wahre Gaumenfreude war am Abend das Grillbuffet im Restaurant „Pferdestall“ im Gräflichen Park.

Der zweite Tag begann mit einem Vortrag von Dr. Henk C. Hietkamp, Leiter F.X.Mayr-Zentrum im Gräflichen Park zum Thema „Optimale Gesundheit“, bei dem er den Menschen mit seinen ganzheitlichen Bedürfnissen und unter Einbeziehung der seelisch-emotionalen Ebene fokussierte.

Dr. Heinke Michels, Leiter Sporttherapie in der Marcus Klinik, referierte zum Thema „Kraft“ und zu der Tatsache, dass man mit Bewegung und vor allem Krafttraining in jedem Alter Erfolge erzielen kann.

Jeder Teilnehmer konnte an diesem Wochenende hilfreiche Informationen sowie Tipps zur Verbesserung



„Do it yourself!“ – Smoothies selbstgemacht. (Fotos: Julia Zelonzewski)

der eigenen Gesundheit mitnehmen. Wir wünschen den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Techniker Krankenkasse weiterhin gutes Gelingen bei ihrem ehrenamtlichen Engagement und freuen uns auf ein hoffentliches Wiedersehen im nächsten Jahr.

Julia Zelonzewski,
Referentin Marketing Gräfliche Kliniken

17 ehrenamtliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Techniker Krankenkasse waren erneut zu Besuch in Bad Driburg.



Hilfe für pflegende Angehörige

MARCUS KLINIK UNTER DEN TOP 50!

Der Jahresabschluss 2014 der Universität Bielefeld hinsichtlich des Modellprogramms Familiäre Pflege steht fest: Unter 360 Allgemeinkrankenhäusern, Psychiatrien und Rehakliniken ist die Marcus Klinik auf Platz 46 und somit unter den Top 50 Kliniken.

Ziel des Modellprogramms ist es, pflegende Angehörige zu informieren, zu beraten, anzuleiten und zu bilden. Die Top 100 Kliniken sind die eigentlichen Motoren des Modellprogramms, denn sie stehen für 35.486 erreichte Angehörige oder 74 Prozent der Gesamtmenge. Im Durchschnitt haben die Top 100 Kliniken im vergangenen Jahr 355 Angehörige begleitet, 50 mehr als im Vorjahr. Sie gewährleisten so einen besonders wirksamen Mitteleinsatz zugunsten der pflegenden Familien und ihrer Netzwerke. Die Marcus Klinik hat 225 Angehörige erreicht und damit

einen maßgebenden Beitrag für das Projekt geleistet.

„Ich danke insbesondere Maria Kukuk, die als Pflegekraft dieses Modellprojekt in den Gräfliche Kliniken und für die Region federführend umgesetzt hat und somit auch externe Gelder für die Klinik erarbeiten konnte“, so Peer Kraatz, Verwaltungsleiter der Marcus Klinik und der Caspar Heinrich Klinik.

Julia Zelonczewski,
Referentin Marketing Gräfliche Kliniken

Maria Kukuk, Pflegeexpertin in der Marcus Klinik, bietet regelmäßig kostenlose Kurse für pflegende Angehörige an.
(Foto: Jekaterina Knyasewa)



Die Zeit heilt nicht alle Wunden

20. SITZUNG DER ARBEITSGRUPPE DER INITIATIVE CHRONISCHE WUNDEN (ICW) IN BAD DRIBURG

Menschen mit chronischen Wunden bedürfen einer intensiven Behandlung und Fürsorge. Inwieweit sich hier Schnittstellen innerhalb der Verantwortlichkeiten ergeben und welche Möglichkeiten insbesondere mit Hilfe der Ernährung angestoßen werden können, diesen Fragen widmete sich der Vortrag „Update: Ernährung und chronische Wunden“, gehalten anlässlich der 20. Sitzung der Arbeitsgruppe der Initiative chronische Wunden (icw). Tagungsort war das Reha-Zentrum Bad Driburg Klinik Berlin.

Die Darstellungen ließen keinen Zweifel, dass dem Pflegedienst in der Behandlungssituation eine herausragende Rolle zukommt, wobei die koordinierende Kompetenz von großer Wichtigkeit ist. Bei einem sich abzeichnenden ernährungstherapeutischem Bedarf wird seitens der

Pflege das entsprechende Fachpersonal, in der Regel die Diätassistenz, hinzugezogen. Gemeinsam werden Weichen für eine optimale Behandlungsstrategie gestellt (Screening, Assessments). Aber auch die Einbindung des Patienten wie auch der Angehörigen ist besonders zu fördern.

Es gilt, den Status des Patienten festzustellen, das heißt, die tatsächliche Versorgungsmenge sowie den realen Bedarf an Nährstoffen zu ermitteln.

Bei der Umsetzung der Empfehlungen sind jedoch nicht nur diätetische Maßnahmen zu erfüllen, sondern es geht auch um die Akzeptanzsteigerung durch Berücksichtigung der Bedürfnisse des Patienten. Die Darbietung einer bedarfsgerechten Ernährung ist anzustreben. Gesamtkalorien, Eiweißbedarf (bei chro-

nischen Wunden erheblich erhöht) und Flüssigkeitszufuhr sind zu berücksichtigen. Aber auch die Fragen nach der Versorgung mit Vitaminen, Mineralien und Spurenelementen sind besonders zu stellen. Oft zeigen die Ernährungsrealitäten des zu Behandelnden, dass eine Unterversorgung vorherrscht. Sollten die diätetischen Korrekturen jedoch nicht ausreichen, so sind weitere Handlungsfelder zu eröffnen, zum Beispiel das Angebot von Nahrungsergänzungen. Die regelmäßige Kontrolle der ernährungstherapeutischen Leistungen sowie eine entsprechende Korrektur im Bedarfsfall sind Bestandteile einer optimalen Versorgung des Patienten im interdisziplinären Behandlungsteam.

Die Arbeitsgruppe der Initiative chronische Wunden (Raum Pader-

born) besteht seit 2008 und hat bereits mehrfach in der Marcus Klinik getagt.

Ludger Spille, Leitender Diätassistent
in der Marcus Klinik

Gefahr erkannt, Gefahr gebannt

MORITZ KLINIK IST VORREITER BEI DER VERSORGUNG VON BRANDVERLETZTEN

Hilfe, es brennt!... und Hilfe kommt. Umherstehende eilen herbei, löschen die Flammen, entfernen anklebende Kleidung, kühlen mit Leitungswasser und achten darauf, dass es nicht zu einer Unterkühlung kommt. Offene Wunden werden möglichst sauber und steril abgedeckt und die „112“ gerufen. An allen Orten in Deutschland dauert es dann weniger als zehn Minuten, bis die professionellen Helfer eintreffen. Danach erfolgt die Erstversorgung der Brandverletzten, während die Feuerwehr den Brand löscht.

„Trotz des statistischen Rückganges von Verletzung durch Hitze oder Chemikalien wurden in 2014 nahezu 1.900 schwer Brandverletzte in einem der 26 speziellen Brandverletzententren in Deutschland einer sehr komplexen und hoch spezialisierten intensivtherapeutischen und plastisch-chirurgischen Versorgung zugeführt“, berichtet Privatdozent Dr. Frank Siemers, der das Brandverletzententrum an den Berufsgenossenschaftlichen Kliniken Bergmannstrost in Halle/Saale leitet. Nach Stabilisierung der Lebensfunktionen, einer grundlegenden Säuberung der betroffenen Hautareale, dem Abtragen des nekrotischen das heißt abgestorbenen Gewebes kommen mittels modernster Hautersatzverfahren gitterförmige Eigenhauttransplantate zur Anwendung. Teilweise werden Hautersatzmaterialien aus den Bausteinen der Haut (Kollagenen oder Keratinozyten) in speziellen Labors individuell für den Patienten gezüchtet und transplantiert. So werden Hautdefekte zur Abheilung gebracht und dabei auftretende Komplikationen behandelt.

Dank effizienter Versorgungsstrukturen überleben aktuell mehr als 80 % der Brandverletzten. Diese benötigen dringend weiterer Hilfe in Form einer spezialisierten Rehabilitation. Seit 1998 hat sich das Team des Reha-Zentrums für Brandverletzte der Moritz Klinik (MOK) in Bad Klosterlausnitz darauf spezialisiert. Mit seither mehr als 1.900 betreuten Brandverletzten verfügt es deutschlandweit über eine der größten Expertisen auf diesem Gebiet. Die in 2014 behandelten 224 Patienten sind überwiegend im mitteldeutschen Raum zu Hause. Aber auch Patienten aus Berlin, Köln, Lübeck, Nürnberg und Stuttgart suchen regelmäßig Hilfe bei den Spezialisten der Gräflichen Kliniken. Ob engagierte rehabilitative Reha-Pflege, die speziellen Griffe der Narbenmassage, die Fürsorge der Bademeister in der Bäderabteilung, eine individuelle alltagsorientierte Bewegungstherapie in Krankengymnastik und Ergotherapie, der Sozialdienst als Netzwerker zwischen Kostenträger, Angehörigen und Patienten, die einfühlsame traumapsychologische Betreuung sowie die vielen nicht speziell genannten Helfer im Team ermöglichen den Betroffenen eine Rückkehr in ein neues, sicher nicht immer einfaches Leben.

Dabei ließen sich viele Brandverletzungen bereits im Vorfeld vermeiden. „Wir dürfen nicht vergessen“, so der Leitende Arzt Dr. Hans Ziegenthaler, „dass mehr als 50 % der Unfälle im häuslichen Umfeld angesiedelt sind. Gerade endet die Zeit des leichtfertigen Umgangs mit offenem Kerzenlicht am Weih-

nachtsbaum oder dem Tischgesteck, schon beginnt die Grillsaison mit schwerwiegenden Verbrennungen durch unsachgemäßen Gebrauch von Spiritus als Brandbeschleuniger am Holzkohlegrill. Zudem ist in den letzten Jahren eine gehäufte Gefährdung durch Bioethanol-betriebene Brennquellen zu konstatieren. Davor können wir aus der leidvollen Erfahrung unserer Patienten nur warnen!“

Unermüdet muss auf diese Gefahrenquellen immer wieder hingewiesen werden. Mit einer Geldzuwendung von je 500 Euro haben die Gräflichen Kliniken daher im letzten Jahr das besondere Engagement der Vereine „Cicatrix e.V. Gemeinschaft für Menschen mit Verbrennungen und Narben“ und „Paulinchen e.V.“, Initiative für brandverletzte Kinder und Jugendliche, auf diesem Gebiet zweckgebunden für die präventive Öffentlichkeitsarbeit gefördert.

Zugleich bringen sich Spezialisten unseres Teams als Fachreferenten bei wissenschaftlichen Kongressen und bei Weiterbildungsveranstaltungen ein. Unter anderem wurden Dagmar Lacheim (Leitende Ergotherapeutin, MOK) und Dr. Hans Ziegenthaler 2015 drei Mal als Referenten an die Bundesfachschule für Orthopädietechnik nach Dortmund eingeladen. Sie gestalten dort einen Weiterbildungskurs für Bandagisten, um die von den Krankenkassen geforderte Qualitätssicherung in der Versorgung Brandverletzter mit Kompressionsbekleidung sicherzustellen. So werden nicht nur durch die alltägliche Tätigkeit in der Klinik ein hohes Niveau in der Versorgung dieser speziellen und sehr dankbaren Patienten gewährleistet, sondern auch Behandlungsmaßstäbe für die Zukunft mit gestaltet. Dr. Vanessa Hammerl und Dr. Hans Ziegenthaler freuen sich, das Konzept zur Rehabilitation von Brandverletzten auf Wunsch der Organisatoren der europäischen Fachtagung der Verbrennungsmediziner (EBA) im September 2015 den Teilnehmern in Hannover zu präsentieren.

Dr. med. Hans Ziegenthaler, Leitender Arzt
Reha-Zentrum für Brandverletzte in der Moritz Klinik



Die neu ernannte Ehrenpräsidentin Regina Heeß (links) und die neu gewählte Präsidentin Petra Lubosch von Cicatrix e.V. nehmen im Rahmen des Festabends anlässlich des 10-jährigen Bestehens des Vereins den Scheck über 500 Euro von Dr. med. Hans Ziegenthaler entgegen. (Foto: Sabine Schlaak, Berlin)

Viel investiert, noch mehr gewonnen

WUNDMANAGEMENT IN DER MORITZ KLINIK

In der Rehabilitation erwartet man, dass Patienten so schnell wie möglich aktiviert werden, um wieder selbstständig ihr Leben in die Hand zu nehmen. In den letzten Jahren ist jedoch eine steigende Anzahl von Patienten zu verzeichnen, die neben ihrer neurologischen Grunderkrankung Wunden aufweisen. Die Ursachen der Wunden sind vielfältig. Häufig treten sie krankheitsbedingt auf, aber entstehen leider auch durch schlechte pflegerische Sorgfalt. Die betroffenen Patienten werden mit diesen schweren Wunden aus den Akuthäusern zu uns verlegt.

Für die Pflege heißt das, sich einem modernen Wundmanagement zu widmen. Die Moritz Klinik verfügt zurzeit über vier zertifizierte Wundmanagerinnen/Wundmanager. Ab November 2015 wird die fünfte Pflegekraft ausgebildet. Im Qualitätszirkel arbeiten diese Pflegekräfte mit zwei Oberärzten (Neurologie und Orthopädie) auf Augenhöhe zusammen und entscheiden interdisziplinär und gleichberechtigt, welche Verbandstoffe und Materialien zum Wundmanagement in der Klinik angewendet werden.

In diesem Artikel möchte ich von einem Patienten berichten und an dessen Beispiel unsere spezielle pflegerische Arbeit bezüglich des Wund-

managements vorstellen. Nach vielen Monaten im Akutkrankenhaus und einer langen Krankengeschichte kam Herr F.H. am 9. Juni 2015 zu uns auf die Station Neurologie 5/Phase C.

Nach der durchgeführten Pflegeanamnese stellte sich ein dramatischer Hautzustand dar. Wir stellten multiple Dekubiti (offene Wunden durch Druck auf die Körperregion) mit großflächigen tiefen Arealen fest, die in einem solchen Ausmaß auch für unser erfahrenes Pflegepersonal nicht alltäglich waren. Die Behandlung des Patienten war hochaufwändig, da auch von geringfügiger Selbstständigkeit nicht die Rede sein konnte. Der Patient hatte einen Barthelindex (Bewertung zur Erfassung der Selbstständigkeit eines Patienten) von 20 Punkten (Höchstanzahl von 100), dieser Wert entspricht der Phase B (das heißt es lag noch viel Arbeit vor uns). Nach Beratung mit unseren zuständigen Ärzten, beschlossen wir, uns dieser anspruchsvollen Wundversorgung zu stellen. Anhand der Informationen des Patienten, der Überleitungspflege des Akuthauses und unserer Pflegeanamnese erstellten wir unseren Pflegeplan.

Aufgrund von Besiedelung mit pathogenen (potenziell krankmachenden)

Unser Fazit zum Erfolg der Behandlung:

- Interdisziplinäre, gemeinsame Behandlungskonzepte aller Professionen bilden die Grundlage des Erfolges.
- Intensive Gespräche mit dem Patient erhöhen seine Compliance und Motivation zur Mitwirkung an seiner Genesung.
- Pflegekräfte benötigen spezielle Ausbildungen, um diesen Anforderungen gewachsen zu sein.
- Modernste Verbandsmaterialien unterstützen das fachliche Können der pflegenden Kollegen.
- Die durchdachte Stationsorganisation des gesamten Teams trägt dazu bei, dass der erhöhte Zeitaufwand der Pflege überhaupt geleistet werden kann.
- Eine phasengerechte Belegung der Patienten ist Voraussetzung, um pflegerische Spezialisierung optimal einzusetzen und damit einen Behandlungserfolg zu sichern. Dabei ist die aktive Unterstützung des ärztlichen Dienstes von besonderer Bedeutung.

Keimen musste der Patient konsequent isoliert werden, das bedeutete, dass er sein Zimmer nicht verlassen durfte. Diese Notwendigkeit einzusehen und umzusetzen fiel dem Patienten sehr schwer, da er in der vorbehandelnden Einrichtung trotz Isolationspflicht sein Zimmer zum

Rauchen verlassen durfte. Das Rauchen war natürlich für die Heilung der Wunden absolut kontraindiziert. Mit viel Geduld und überzeugenden Argumenten haben wir es als Team geschafft, Herrn H. zu motivieren. Er sah ein, dass eine Änderung seines Verhaltens sowie die Einhaltung das



Das Wundteam der Neurologie in der Moritz Klinik: (hinten stehend von links) Janett Vogel, ICW Wundmanagerin, Heike Lieber, Praxisanleiterin Kinästhetik und Christine Hofmann, examinierte Krankenschwester, (vorne sitzend von links): Romy Herzig, Stomatherapeutin und Kerstin Hänsel, Stationsleiterin (Foto: Gabriele Wendland)

Rauchverbotes seinem Genesungszustandes im Allgemeinen und seinem Wundverlauf im Speziellen zum Erfolg verhelfen könnte.

Folgende Körperregionen waren von teilweise tiefen, nekrotischen (abgestorbenes Gewebe) und mit starken Belegen versehenen Wunden betroffen: Kreuzbein, Sitzbein, Teile des Oberschenkelknochens, die Fersen, der rechte Außenknöchel und der rechte Spann.

Diese Bestandsaufnahme stellte sich als sehr große fachliche und zeitliche Herausforderung dar. Das Management dieser Wunden dauert zu Beginn der Behandlungsserie täglich mit zwei examinierten Pflegekräften circa 85 Minuten. Das bedeutete für mich als Stationsleitung eine perfekte Planung und Anpassung der Abläufe im Alltag der Station. Durch Urlaubszeit, krankheitsbedingte Mitarbeiterausfälle und aufwendige Verbandswechsel bei unseren schwerstbrand-

verletzten Patienten auf der Station, war es jeden Tag erneut eine besondere Herausforderung für die gesamte Stationsorganisation und das Pflegeteam. Unterstützung erhielten wir hierzu durch die Stations- und Oberärzte. Es fanden tägliche Absprachen zur Stationsbelegung statt, so dass die Belastung der Pflegekräfte ermittelt und notwendige organisatorische Anpassungen getroffen wurden. Es wurde unter anderem entschieden, einen weiteren Patienten, der sich nach Aufnahme als Phase B-Patient herausstellte, nicht bei uns auf Phase C zu belassen, sondern auf die Phase B zu verlegen. Das gab uns die Möglichkeit, sich auf Patient F.H. zu konzentrieren und somit pflegerische Prozesse in optimaler Qualität zu leisten.

Durch unsere kompetenten, gut ausgebildeten Pflegekräfte, den neuesten Verbandstoffen und mit Unterstützung der Ärzte, haben wir schon

nach den ersten Tagen Fortschritte in der Wundheilung erkennen können. Für den Patienten wurde eine Vielzahl von Verbandstoffen und Materialien eingesetzt, deren Gesamtkosten sich inklusive des pflegerischen Zeitaufwands auf knapp 170 Euro pro Kalendertag beliefen. Doch der hohe Aufwand hat sich gelohnt: Nach dieser Behandlung wurde eine deutliche Verbesserung des Wundzustandes verzeichnet. Zusätzlich erhielt Herr H. eine spezielle Antidekubitusmatratze sowie konsequente Bewegungsplanung und Durchführung. Für etwa eine halbe Stunde am Tag war Herr H. in der Lage, aus dem Bett in den Rollstuhl mobilisiert zu werden. Weitere Mobilisationen am Tag waren aufgrund seines geschwächten Allgemeinzustandes noch nicht möglich.

Durch ständige, wiederholende Gespräche zu seiner Mitwirkungspflicht gelang es uns, seine Motiva-

tion und das nötige kooperative Verhalten (Compliance) zu verbessern. Der Patient akzeptierte die Isolation und das damit verbundene Rauchverbot. Den Erfolg der Maßnahmen konnte der Patient täglich erleben. Nach etwa 14 Tagen Aufenthalt auf unserer Station wurde der Patient im vorbehandelnden Krankenhaus wieder vorgestellt. Die Ärzte waren hochzufrieden und sehr beeindruckt von den erzielten sichtbaren Verbesserungen der Wundzustände, die wir in der Moritz Klinik erreicht haben. Vor allem Herr H. tat seine sehr hohe Zufriedenheit mit der Behandlung auf unserer Station kund.

Kerstin Hänsel, Stationsleitung
der Station N5/6 – Neurologie Phase C
in der Moritz Klinik

Berufe-Tausch in der Moritz Klinik

MEIN „SCHNUPPERTAG“ AUF DER STATION N7

Hallo, mein Name ist Mandy Niepel, ich arbeite seit über 21 Jahren in der Terminierung der Moritz Klinik in Bad Klosterlausnitz. Im Rahmen unseres Qualitätsmanagements wurde angeregt, innerhalb unserer Abteilung einmal den Arbeitsplatz des anderen kennenzulernen oder andere Tätigkeitsfelder im Unternehmen zu durchlaufen. Für mich fasste ich den Entschluss, nicht nur innerhalb der Abteilung zu wechseln, sondern innerhalb des Unternehmens in einen anderen Bereich zu schnuppern. Meine Wahl fiel auf die Phase C-Station N7 in unserem Haus. Ich wollte die Tätigkeiten einer Pflegefachkraft kennenlernen und den Therapietag eines schwerer betroffenen Patienten miterleben. In kurzer Absprache mit der Pflegedienstleitung Gabriele Wendland wurde mir dieser Wunsch ermöglicht. Meine erforderliche Dienstkleidung hatte ich bereits am Vortag organisiert.

Um 7 Uhr war für mich Dienstbeginn an diesem Tag. Es begann mit einer Schwesternbesprechung im Dienstzimmer über die vorangegangene Nacht und eventuellen Vorkommnis-

sen. Weiterhin wurde der aktuelle Tagesablauf besprochen.

Ich wurde Schwester Liane zugeteilt und dann ging es auch schon los. Nach dem Anlegen der erforderlichen Schutzkleidung wurde begonnen, die Patienten im Bett zu waschen, gegebenenfalls zu duschen und einigen auch die Haare zu waschen. Das Tragen von Schutzhandschuhen war immer das oberste Gebot.

Auch das Reinigen der Bettische, das Austeilen neuer Wasserflaschen und Gläser sowie die Betreuung der Patienten im Frühstücksraum fiel an diesem Tag in meinen Tätigkeitsbereich. Dazu gehörte auch, verschiedenen Patienten Hilfestellung beim Essen zu leisten. Während einer kurzen Stippvisite beim „Aphasikerfrühstück“ unter der Leitung von Logopädin Kati Matteredne konnte ich miterleben, wie Patienten mit leichten bis mittelschweren sprachlichen Störungen ihre Alltagshandlungen und -kommunikation während eines gemeinsamen Frühstücks üben. Nach Frühstücksende begleitete ich die Patienten gemäß dem vorlie-

genden Stationsterminplan zu den entsprechenden Therapien und holte sie nach Therapieende wieder ab.

In der Therapieeinheit „Ergo“ konnte ich bei Nadine Reinhardt Eindrücke über deren Tätigkeitsfeld sammeln. Das Umsetzen eines Patienten aus dem Bett in einen Pflegerollstuhl erfordert sehr viel Kraft und Zeit

vom Therapeuten. Mit Physiotherapeut Alexander Kuhn erlebte ich, wie ein Patient durch die richtige persönliche Motivation des Therapeuten aktiv an der Rehabilitation teilnahm. Für mich steht ganz klar fest, dass ein freundlicher und aufgeschlossener Therapeut für eine erfolgreiche Rehabilitation **Fortsetzung auf Seite 26**

Yvonne Hoßfeld, Stationsleitung N7, (links) zeigt Mandy Niepel das Dokumentationsprogramm. (Foto: Jens Müller)



Fortsetzung von Seite 25 von großer Bedeutung ist.

Mit Schwester Yvonne Hoßfeld konnte ich erste Informationen zum Dokumentationsprogramm „LEMOK“ sammeln und mir wurde

klar, wie viel Zeitaufwand die medizinische Dokumentation bedeutet.

Am Ende dieses erlebnisreichen Tages zog ich für mich ein überaus positives Resümee von der Arbeit auf dieser Station: Es war bewegend zu

sehen, mit welcher Freundlichkeit, mit welchem Mitgefühl und immer mit einem offenen Ohr mit den Patienten umgegangen wird.

Trotz eng gestecktem Zeitplan und großem Dokumentationsaufwand leisten die Mitarbeiter der Station N7 zusätzlich noch eine hervorragende Seelenarbeit. Vor allem unter dem Aspekt der schweren körperlichen Arbeit und psychischen Belastung durch Schicksale der Patienten, die am Nervenkostüm des Pflegepersonals zehren. Im Umgang mit anspruchsvollen Patienten und schwierigen Situationen ist es für die Pflegekräfte unter Zeitdruck nicht immer einfach, freundlich, höflich und professionell zugewandt zu bleiben. Ich habe erfahren, dass die Kolleginnen und Kollegen unseres Hauses dies jedoch sehr souverän meistern.

Die Erfolge der geleisteten Therapiearbeit zu sehen, war ein beeindruckendes Erlebnis.

Ich wünsche den Mitarbeitern der Station N7 sowie den anderen Stationen der Moritz Klinik alles Gute und weiterhin viel Erfolg, damit sie noch vielen weiteren Patienten einen erfolgreichen Therapieweg ermöglichen können.

Dazu möchte auch ich von meinem Arbeitsplatz der Terminierung aus meinen kleinen Beitrag leisten.

Mandy Niepel, Abteilung Terminierung,
Moritz Klinik Bad Klosterlausnitz



Mandy Niepel und Physiotherapeut Alexander Kuhn helfen geduldig einem Patienten.
(Foto: Jens Müller)

Neuropsychologische Therapie auf höchstem Niveau

DAS MOBILE KOGNITIVE ZENTRUM (MOKO) DER MORITZ KLINIK

Nach einem Schlaganfall oder Schädelhirntrauma, bei Multipler Sklerose oder anderen Erkrankungen können Patienten auch langfristig unter kognitiven Einschränkungen, also zum Beispiel Gedächtnis- oder Aufmerksamkeitsstörungen, leiden. Auch im Verlauf des Alterns treten bei einem Teil der Menschen kognitive Beeinträchtigungen auf. Eine ausreichende ambulante Versorgung im Bereich der Neuropsychologie ist nicht flächendeckend gegeben.

Das Mobile Kognitive Zentrum (MoKo) der Gräflichen Kliniken hat daher das Ziel, eine ambulante intensiviertere neuropsychologische Therapie anzubieten und Betroffene in ihrem Alltag und in ihrem Berufsleben (oder beim Wiedereinstieg ins Berufsleben) zu unterstützen.

Unser Angebot

Zu Beginn bieten wir ein kostenloses Vorstellungsgespräch, in dem interessierte Informationen zu den einzelnen Therapiemöglichkeiten und zum Ablauf der Therapie im MoKo erhalten. Weiterführende Fragen zu entstehenden Kosten, einer benötigten Unterkunft oder anderen Anliegen können ebenfalls besprochen werden. Auch dient dieser Erstkontakt dazu, anhand medizinischer Voruntersuchungen und Befunde zu klären, ob MoKo die geeignete Therapieform darstellt.

Nach einer differenzierten Eingangsuntersuchung bieten wir den Betroffenen eine individuell angepasste intensiviertere neuropsychologische Therapie an. In regelmäßigen Gesprächsterminen besprechen unsere Psychologinnen und Psychologen die Therapiefortschritte und begleiten den Genesungsverlauf sowie gegebenenfalls dabei auftretende Schwierigkeiten. Zusätzlich werden auf das individuelle Lebensumfeld angepasste Strategien zum Umgang mit möglicherweise noch bestehenden kognitiven Einschränkungen erarbeitet und erprobt.

Auf Wunsch können weitere Therapiemöglichkeiten wie zum Beispiel logopädische, physio- und ergotherapeutische Behandlungsmaßnahmen wahrgenommen werden. Zusätzlich kann eine Abklärung der Voraussetzungen zur Fahrtauglichkeit durch eine Kooperation mit dem Verkehrsmedizinischen Zentrum der Moritz Klinik (VMZ) erfolgen.

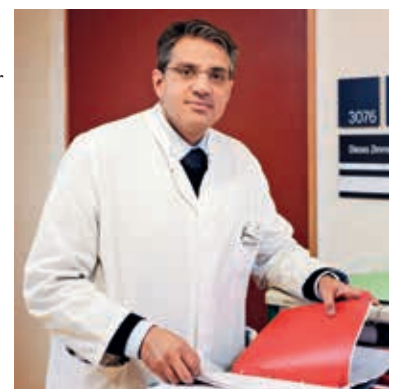
Ärztlicher Leiter des MoKo ist Prof. Dr. med. Farsin Hamzei und als Neuropsychologin ist Ellen von Schenk zuständig, die seit sieben Jahren als Psychologin in der Moritz Klinik tätig ist und die Weiterbildung „Klinische Neuropsychologie“ absolviert hat.

Ellen von Schenk, Neuropsychologin in der Moritz Klinik



Die Psychologinnen Ellen von Schenk, Dr. Gundula Seidel und Romy Richtsteiger (von links) betreuen die Patienten im MoKo.
(Foto: Dr. Farsin Hamzei)

Prof. Dr. med. Farsin Hamzei, ärztlicher Leiter des MoKo
(Foto: Gräfliche Kliniken)



Laufen für den guten Zweck

42 MITARBEITER DES AMBULANTEN REHA ZENTRUMS JENA UND DER MORITZ KLINIK STARTEN BEIM 5. JENAER FIRMLAUF

„Ein großes Dankeschön an alle Läuferinnen und Läufer!“ So bedankte sich das Team des 5. Jenaer Firmenlaufes bei allen aktiven Mitläufern. Dem können wir uns nur anschließen. Sowohl für die Läufer als auch für die Zuschauer war es wieder ein beeindruckendes Erlebnis, Teil dieses Events zu sein, an dem über zweitausend Starter auf dem fünf Kilometer langen, etwas geänderten Stadtkurs in Jena unterwegs waren.

Unter der Überschrift „Gemeinsam laufen, gemeinsam feiern, gemeinsam Gutes tun“ wurden mit den Startgeldern auch in diesem Jahr wieder gemeinnützige Projekte in Jena unterstützt. Hierzu gehörte zum Beispiel das Projekt des Vereins Tausend Taten e.V. „Paten für Demenz“.

Mit insgesamt 42 angemeldeten Läuferinnen und Läufern der Gräflichen Kliniken – die Moritz Klinik (MOK) mit 35 und das Ambulante Reha Zentrum (ARZ) mit 7 Startern – waren wir dabei – zumeist mit Wiederholungstättern.

Obleich nicht das Ergebnis im Vordergrund stand sondern das Miteinander konnten einige der Teilnehmer der Gräflichen Kliniken sehr gute Plätze in der Gesamtwertung erzielen.

Christina Rottenbach (Ärztlicher Dienst-Neurologie / MOK) wurde in der Bewertungsklasse Jedermann (JDM) weiblich mit einer Laufzeit von 00:19:38 h dritte – und das nach nur ein paar Tagen Regeneration nach dem „GutsMuths-Rennsteiglauf Marathon“, bei dem sie ebenfalls den 3. Platz belegte! Wir alle gratulieren nachträglich!

Etwas schneller, aber in seiner Bewertungsklasse JDM – männlich

„nur“ den 25. Platz, belegte Ronny Härtel (Sporttherapeut / ARZ) mit einer Laufzeit von 00:19:06 h und war somit der schnellste Läufer der „Gräflichen“.

Doch nicht nur der Lauf selbst, auch die Vorbereitungen auf den großen Tag haben viel Spaß gemacht. Nachdem wir möglichst viel Werbung gemacht haben, um viele von der Teilnahme überzeugen zu können, musste an vieles gedacht werden. Dazu gehörte die Auswahl des gemeinsamen Trikots und die darauf folgende Suche eines Sponsors, der einen Teil der Shirt-Kosten übernehmen sollte. Hier bedanken wir uns bei der Dorfner Gruppe ganz herzlich für die Unterstützung.

Nachdem die Anmeldungen gelaufen waren, kamen die ersten Änderungen / Abmeldungen, da Dienste in der Klinik gesichert werden mussten, spontane Nachmeldungen, erneute Ummeldungen ... Zum Glück hatten wir im Vorfeld eine „Ersatzliste“ zusammengestellt. So konnten wir die „Nachwuchskräfte“, zu denen auch die Kinder einiger Mitarbeiter gehörten, auf den Firmenlauf vorbereiten.

Dann kam der große Tag, der 20. Mai 2015. Unser Treffpunkt war am Haupteingang der Klinik. Mit dem „Service-Mobil“ (Klinik-Bulli), der mit reichlich Getränken der Bad Driburger Naturparkquellen und Obst ausgestattet war, ging es los zum Eichplatz in Jena. Der Parkplatz war schnell gefunden – direkt am Zielbereich. Es folgte das Sammeln der Läufer, Fotos, Aufwärmen und schon ging es los.

Angefeuert vom Fan- und Service-Team konnten alle Teilnehmer den

Teilnehmer der MOK

Detlef Bätz - Geschäftsführung
Lara Bätz - Nachwuchsläuferin/Ersatzfrau
Max Bocklisch - Pflegedienst Neurologie
Evelin Clauß - Pflegedienst Orthopädie
Sebastian Franke - Pflegedienst Neurol.
Karin Friedrich - Ergotherapie
Stephanie Gerstner - Physiotherapie
Mirko Groß - ÄD Neurologie
Jan Hammerl - unterwegs mit seiner Mutter für den ÄD Orthopädie
Vanessa Hammerl - ÄD Orthopädie
Ursula Huhn - ÄD Neurologie
Stefanie Klähn - Physioth. in Elternzeit
Kristin Klich - Physiotherapie
Carolin Köhler - Physiotherapie
Linda Kriedemann - Ergotherapie
Alexander Kuhn - Physiotherapie
Hendrik Lendorf - Physiotherapie
Kati Mattered - Logopädie
Christoph Müller - Nachwuchsläufer / Ersatzläufer für die Physiotherapie
Jens Müller - Physiotherapie
Kathleen Müller - Ersatzläuferin für die Physiotherapie
Svenja Müller - unterwegs mit ihrem Vater für die Physiotherapie
Anke Oertel - Logopädie
Hannah Oertel - unterwegs mit ihrer Mutter für die Logopädie
Lydia Pasemann - Assistenz Geschäftsführung in Elternzeit

Kristin Pechmann - Pflegedienst Neurol
Renate Poster - Pflegedienst Ortho i.R.
Nadine Reinhardt - Ergotherapie
Simona Riedel - Pflegedienst Neurologie
Christina Rottenbach - ÄD Neurologie
Tim Rudolph - Praktikant Physiotherapie
Julia Seliger - Physiotherapie
Uwe Sieler - Pflegedienst Neurologie
Antonia Stier - Logopädie
Uwe Trinks - Bäder/Massagen

Teilnehmer des ARZ:

Marie Fernau - Praktikantin Sporttherapie
Henning Föhre - Physiotherapie
Gerald Grün - Physiotherapie
Ronny Härtel - Sporttherapie
Wolfram Loose - Sporttherapie
Eva Rothenberger - Ergotherapie
André Schmidt - Physiotherapie

Service- und Fan-Gemeinschaft

Katrin Bätz - Physiotherapie
Annett Dobrochowski - Sekretariat Orthopädie
Jacqueline Ebersbach - Diagnostik
Kathrin Feigl - Physiotherapie
Kevin Feuerstein - Ergotherapie
Jana Hesse - Physiotherapie
Doris Höfer - Diagnostik
Ralf Winkhaus - Verwaltung

Lauf mit guten und persönlichen Bestleistungen ins Ziel bringen. Mit einem gemeinsamen Abendessen bei einem in der Nähe liegenden italienischen Restaurant fand der Abend einen schönen Ausklang. Etwas kalt war es schon – aber das konnte die ausgelassene Stimmung nicht trüben. Auch wenn der Spaß im Vordergrund stand: Laufen und körperliche Betätigung im Allgemeinen hilft gegen den

Stress des Alltags. Anfänglich mit einer kleinen Dosis beginnen, würde der Apotheker sagen, (zum Beispiel 1 - 2 mal die Woche) und langsam steigern. So einfach hilft man dem Körper, Stress abzubauen, den Kopf frei zu bekommen und so ganz nebenbei auch noch das Immunsystem zu stärken. Das Schöne daran: es kann fast jeder ohne große Vorbereitungen oder Ausstattung zu jeder Tages- und Nachtzeit. Das nennt man auch „gelebtes berufliches Gesundheitsmanagement“. Das vielleicht als Ansporn für die Kolleginnen und Kollegen, die sich dieses Jahr noch nicht aufrufen konnten – der Jenaer Firmenlauf geht im Mai 2016 in seine 6. Auflage. Wir freuen uns auf viele Teilnehmer aus unseren Reihen – Ihr Orga-Team!

Ralf Winkhaus, Verwaltungsleiter MOK



Haben erfolgreich am Firmenlauf teilgenommen: die Mitarbeiter des ARZ und der MOK. (Foto: Katrin Bätz)

Alles begann mit einer gerissenen Achillessehne

DETLEF BÄTZ BLICKT AUF 18 JAHRE IN DEN GRÄFLICHEN KLINIKEN ZURÜCK

Irgendwie war schnell klar, dass sich gar nicht so viel geändert hat...

Überall gibt es Herausforderungen, nur eben andere. So ungefähr kam es mir vor, als ich im September 1997 in der Unternehmensgruppe Graf von Oeynhaus-Sierstorpff angefangen hatte. War es bis dato meine Aufgabe, für die Krankenkasse freie Reha-Betten zu akquirieren, sollte ich nun freie Reha-Betten vermeiden. Da es aber bis 1997 keine freien Kapazitäten gab, hatten wir nun in Thüringen mehr als genug davon. Aber der Reihe nach.

Nachdem ich Ende 1991 von der AOK Schweinfurt als Abschnittsleiter Krankenhäuser/stationäre Rehabilitation zur AOK Südthüringen nach Suhl wechselte, war damals das bestimmende Element das „Unbestimmte“. Obwohl seit dem 1. Januar 1991 Rechtsansprüche für die Versicherten auf Rehabilitation bestanden, gab es in Thüringen kaum adäquate stationäre Rehabilitationsstrukturen. Die Krankenhäuser standen vor großen Aufgaben, um den baulichen und wirtschaftlichen Hausforderungen zu begegnen...

Extrem spannende Jahre, gerade für einen 24-jährigen, der als (Miniatur-)Rädchen an dieser riesigen Anpassungsaufgabe mitgestalten durfte. Als Fachverantwortlicher Rehabilitation in der Hauptverwaltung der 1994 fusionierten AOK Thüringen habe ich zusammen mit meinen Partnern aus den anderen Krankenkassen und Rentenversicherungsträgern bis Mitte der 90er Jahre die Versorgungsverträge für eine ausreichende und wirtschaftliche rehabilitative Struktur in Thüringen verhandelt.

Obwohl zwischenzeitlich bis zum Amtsrat aufgestiegen und mit den „beamtenähnlichen“ Versorgungsprivilegien ausgestattet, hatte ich Anfang 1996 beschlossen, einen anderen Weg einzuschlagen und in die Privatwirtschaft zu wechseln.

Nach einem kurzen Intermezzo als Vorstandsreferent Kostenträgermanagement für eine bayerische Klinikgruppe mit insgesamt acht Einrichtungen in der Schweiz und in vier Bundesländern, erreichte mich im Frühjahr 1997 die Anfrage vom damaligen Geschäftsführer der Moritz Klinik, Hubert Möstl, ob ich ihm nicht einen geeigneten Nachfolger für den ausgeschiedenen Klinikreferenten Achim Susebach benennen könnte. Auf Nachfrage zum gewünschten Stellenprofil wurde mir erst bewusst, wie viele Gemeinsamkeiten ich mit Achim Susebach gehabt haben muss...verblüffend wie das Stellenprofil zu mir passte.

Die Moritz Klinik kannte ich schon seit ihrer offiziellen Eröffnung, an der ich für die AOK Thüringen teilnehmen durfte. Sie war nicht nur die schönste und größte (und weißeste) Klinik in Thüringen - sie hatte auch durch ein seriöses und umtriebigen Management positive Aufmerksamkeit auf sich gezogen. Und Thüringen mochte ich. Es war auch 1997 immer noch ein Land im Aufbruch, wo sich mit rasanter Geschwindigkeit die Veränderungen vollzogen. Überall sichtbar auf den Autobahnen oder in den Städten oder eben in der Verwaltung. Die Thüringer selbst hatte ich oft mit dem Volksstamm der Franken vergleichbar erlebt, unter denen ich aufgewachsen bin. Zuerst durchaus zurückhaltend, aber im Grunde sehr herzlich (natürlich gibt es überall weniger und mehr herzliche Menschen). Also ideale Voraussetzungen für eine erbauliche Arbeitsumgebung.

Doch weit gefehlt – drei Personen hatten etwas dagegen.

1. Horst Seehofer, damaliger Gesundheitsminister und Initiator des GKV-Neuordnungsgesetzes, setzte die Axt 1997 ausgerechnet bei der Rehabilitation an. Mit der Folge, dass die durchschnittliche Auslastung der stationären Rehabilitationseinrichtungen in Thüringen 1997 quasi von der Vollaustattung auf zwischenzeitlich unter 60 % abgesackt waren.

2. Das Management eines Nachbarkrankenhauses, das bis dato die Orthopädie der Moritz Klinik mit ca. 30 – 40 Prozent belegte und über Nacht die



Detlef Bätz
(Foto: Frank Schinski, Ostkreuz)

Belegung auf „Null“ fuhr, weil angeblich die Qualität in der Moritz Klinik nicht mehr stimmen würde.

3. Der damalige leitende Krankengymnast der Moritz Klinik, Gerd Fehlberg, der bei einer gemeinsamen Badminton-Schlacht einfach nicht aufgeben wollte, mit der Folge, dass es meine Achillessehne tat – sechs Wochen nachdem ich in der Moritz Klinik meinen Dienst angetreten hatte – was für ein Start (vor allem wenn man weiß, wie langwierig Achillessehnenrupturen sind).

Heute, 18 Jahre später, sieht man das natürlich alles etwas entspannter – aber es waren damals große Herausforderungen, die gemeistert werden mussten und irgendwie auch stellvertretend für die folgenden Jahre standen.

Auf die veränderten gesetzlichen Rahmenbedingungen reagierten wir, indem eine stringente Ausrichtung am Bedarf und den Erwartungen der Kostenträger, Patienten und anderer Partner erfolgte. Die Moritz Klinik hat in diesem Zuge sehr frühzeitig – und in der Rückwärtsbetrachtung auch absolut wegweisend und richtig – sich auf die Zusammenarbeit mit Krankenhäusern und AHB-Patienten (AHB steht für Anschlussheilbehandlung) ausgerichtet. Zu einer Zeit, als es auch „einfacher“ gegangen wäre.

Die Animositäten mit dem Partner-Krankenhaus konnten unter Vermittlung des für beide Kliniken zuständigen Medizinischen Dienstes der Krankenkassen geklärt werden – es gab objektiv keine Qualitätsmängel. Das Management in dem Akuthaus hat sich dann kurz darauf geändert und seitdem gibt es auch wieder seit fast 20 Jahren eine vernünftige und vertrauensvolle Zusammenarbeit.

Und die Achillessehnenruptur? Für die muss ich Gerd Fehlberg heute noch dankbar sein. Als Rehareferent der Krankenkassen war ich über Jahre hinweg ein guter Theoretiker in Sachen Rehabilitation. Aber nun konnte ich die „wahre Rehabilitation“ – quasi aus der „Froschperspektive“ - erfahren. Zudem durfte ich dabei meine jetzige Frau – meine damalige Therapeutin – kennenlernen, aber das ist eine ganz andere Geschichte.

Wichtig war, dass ich verstanden habe, wie Rehabilitanden fühlen, zum Beispiel wenn sie keine Kaffeetassen tragen können und wie sie denken. Und ich habe vieles selbst probiert – inklusive einer 4-wöchigen Reduktionskost.

Welche Botschaften stecken nun hinter diesen Anekdoten? Der Rehabilitationsmarkt ist nicht einfach. Bei einem Überangebot von Rehabilitationsbetten ist es wichtig, die Bedürfnisse der unterschiedlichen Partner, also verlegende Krankenhäuser, Kostenträger, aber natürlich insbesondere auch der Patienten, aufzunehmen und sich für die richtigen Strategien zu entscheiden. Dabei gibt es keine Garantie auf ein Gelingen, wie diverse Insolvenzen von Rehabilitationskliniken in Thüringen belegen. Es ist besonders wichtig zu akzeptieren, dass Stillstand eigentlich „Rückschritt“ bedeutet, da sich das Umfeld ebenfalls permanent und dynamisch weiterentwickelt.

Sich als Klinik weiterentwickeln, das haben wir mit vielen „Meilensteinen“ getan. Stellvertretend sei hier nur der Aufbau der Brandverletztenrehabilitation oder der neurologischen Phase B in der Moritz Klinik oder das Ambulante Reha Zentrum in Jena genannt. Bei diesen herausfordernden Aufgaben ist es wichtig, dass wirklich alle Teammitglieder in der Klinik diese Herausforderung annehmen und sich tagtäglich, jeder an seinem Platz, für die Klinik engagieren, um den Patienten eine möglichst optimale Behandlung zukommen zu lassen und den Ruf der Klinik zu fördern. Neben der Konzentration auf den Patienten zählt dazu auch ein empathischer oder doch zumindest professioneller Umgang aller Mitarbeiter untereinander. Wichtig ist, dass es einen „Team-Spirit“ gibt, da der Einzelne in der Klinik nicht viel bewegen kann. Vor diesem Hintergrund empfand ich auch einige Aktionen zuletzt eher unglücklich, da es nicht darum gehen kann, einen Keil zwischen die Arbeitnehmer und das Management zu treiben, denn alle sitzen in einem Boot.

In diesem Bewusstsein habe ich immer versucht, allen Mitarbeitern, für die ich Verantwortung in den Kliniken getragen habe, wertschätzend entgegenzutreten. Ich durfte in den letzten 18 Jahren unterschiedlichste Persönlichkeiten kennenlernen, von denen ich viele positive Impulse erhalten habe, wofür ich sehr dankbar bin.

Zuletzt war ich neben meiner „politischen“ Funktion als Geschäftsführer und Vorstand des Verbandes der Privatkliniken in Thüringen e. V. hauptsächlich für die Moritz Klinik und das Ambulante Reha Zentrum in Jena als Geschäftsführer verantwortlich. Die Moritz Klinik und das Ambulante Reha Zentrum in Jena sind fantastische Kliniken mit gutem Ruf und tollen Mitarbeitern, die sich in außerordentlicher Weise um ihre Patienten bemühen. Dieses Feedback durfte ich von vielen Patienten entgegennehmen. Dazu ist ein Handlungsrahmen notwendig, der von der Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorpff gestaltet und getragen wird. Sowohl die Moritz Klinik, das Ambulante Reha Zentrum in Jena als auch die UGOS mit ihren weiteren Kliniken und Unternehmen verfügen über eine ausgezeichnete Reputation, auf die man auch in Zukunft bauen kann.

Vor diesem Hintergrund stellt sich natürlich die Fragen, warum ich das Unternehmen nun verlasse. Kürzlich habe ich bei einer Veranstaltung behauptet, dass Männer, wenn sie auf die 50 zulaufen, „schrullig“ werden. Viele im Publikum (vor allem Frauen) haben genickt. Das mag eine „unwissenschaftliche“ Erklärung sein (wobei

ich seit kurzem Marathons laufe und einen Tauchschein erworben habe – alles Aktivitäten, die diese Annahme durchaus stützen). Fakt ist aber auch, dass ich für diese Szene schon ungewöhnlich lange in der UGOS tätig bin und damit durchaus der Wunsch auf Neues reift. Insofern traf das Angebot, noch einmal in anderer Funktion als Vorstand einer kleinen AG mit zwei Kliniken in Norddeutschland tätig zu werden, auf fruchtbaren Boden.

Trotzdem fällt ein Wechsel nach 18 Jahren alles andere als leicht. Mein Dank gilt Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff dafür, dass er mir die Chance gegeben hat, in sein Unternehmen einzutreten und für das Vertrauen, das er mir entgegen gebracht hat, so dass ich mich im Laufe der letzten 18 Jahre vom Key Account Manager der Unternehmensgruppe (kaum jemand wusste übrigens Mitte der 90er Jahre was das sein soll – halt irgendetwas mit Schlüsseln) bis zum Geschäftsführer der Moritz Klinik und des Ambulanten Reha Zentrums entwickeln durfte.

Besonderen Dank allen, die mich in den letzten 18 Jahren begleitet und in dieser Zeit unterstützt oder „geerdet“ haben, für Kritik und Zuspruch oder einfach nur ein vertrauensvolles Miteinander.

Detlef Bätz



Die Moritz Klinik war 18 Jahre lang die zweite Heimat von Detlef Bätz. (Fotos: Steffen Raschke)



Detlef Bätz mit dem Landtagsabgeordneten des Saale-Holzland Kreises Dr. Mario Voigt

„Zuversicht und Hoffnung“

BILDERAUSSTELLUNGEN IN DER MORITZ KLINIK

Wer schon einmal in der Moritz Klinik gewesen ist, dem ist die Bilderausstellung in den Gängen mit Sicherheit aufgefallen. Pro Jahr gibt es in der Klinik fünf Ausstellungen, die jeweils für zehn Wochen vor Ort zu bestaunen sind.

An der Organisation wirken viele mit: Verwaltungsleiter Ralf Winkhaus, seine Sekretärin Carmen Förster sowie Freizeitpädagogin Silvia Mlinarsky und das Team der Haustechniker mit ihrem Leiter Steffen Raschke. Cordula Leidner, die Hauptverantwortliche der Galerie, ist regelmäßig auf Ausstellungen und Vernissagen unterwegs und kommt hier mit geeigneten Künstlern ins Gespräch. Am Ende steht dann die Frage, ob sich die Künstler vorstellen könnten, in einer Rehabilitations-Fachklinik wie der Moritz Klinik ihre Werke auszustellen. Erfreulicherweise ist die Resonanz immer wieder sehr positiv.

„Bei den Bildern ist es besonders wichtig, dass die Künstlerin bzw. der Künstler damit Zuversicht und Hoffnung zum Ausdruck bringt. Es spricht für den Künstler, wenn er

seine Art zu sehen in unterschiedlicher Weise umsetzen kann - dann sind Blumen nicht gleich Blumen. Auch die Vielfalt der Themen die er bearbeitet spricht für ihn. Außerdem spielen ganz praktische Aspekte eine Rolle. Der Künstler sollte zum Beispiel eine stattliche Anzahl an großen Bildern zur Auswahl haben, da nicht alle Bilder optisch zueinander passen. Dies ist gerade bei jungen Künstlern oft ein Problem. Letztendlich ist es schwer, einen vollständigen Kriterienkatalog aufzustellen. Es gibt sogar immer wieder Ausstellungen von Künstlern, die die Moritz Klinik selbst als Patient erlebt haben“, berichtet Cordula Leidner.

Die Kosten für die passende Anbringung sowie die Kosten der Vernissage mit Büffet und Musik trägt die Moritz Klinik. Den Laudator bezahlt der Künstler. Für jede neue Ausstellung wird die Presse eingeladen und jedes Mal wird in der Zeitung darüber berichtet. Es sei jedoch darauf hingewiesen, dass es sich bei der Galerie um keine Verkaufsgalerie handelt. Die Künstler zeigen ihre Bilder, gewinnen dadurch Anerkennung und Bekanntheit und knüpfen den ein oder anderen Kontakt.

Die nächste Ausstellung wird am 31. August eröffnet. Hubertus Blase aus Greiz zeigt Werke in Acryl, Aquarell, Pastell, Grafik und Bleistift. Sie ist bis zum 12. November zu sehen.

Cordula Leidner,
Hauptverantwortliche der Galerie
Julia Zelonczewski,
Referentin Marketing Gräfliche Kliniken



„Natürliches Zusammentreffen“ und ...

... „Blick in die Ferne“ sind zwei Werke aus der nächsten Ausstellung von Hubertus Blase. (Fotos: Cordula Leidner)



Erfolgsrezept : Spezialisierung, Individualität und Menschlichkeit im besonderen Ambiente

PARK KLINIK FEIERT IHR 90. JUBILÄUM MIT VIELEN GÄSTEN

Rund 60 geladene Gäste aus der Gesundheitsbranche, Politik und Wirtschaft feierten am Freitag, den 29. Mai das 90-jährige Jubiläum der Park Klinik Bad Hermannsborn. Am 22. Mai 1925 war die Rehabilitations-Fachklinik durch die Barmer Ersatzkasse eröffnet worden. Seit dem 1. September 2006 gehört sie zum Verbund der Gräflichen Kliniken in Bad Driburg.

Auch wenn Bad Hermannsborn als Ortsteil von Bad Driburg nicht sonderlich groß ist, so lohnt sich ein Besuch in der Park Klinik allemal. Die geladenen Gäste der Jubiläumsfeier 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 18 Hektar großen Park. Vorbei an der imposanten Kastanienallee fällt der Blick über das zentrale Blumenrondell auf das historische Hauptgebäude des Bad Hermannsborner Kurhauses.

Fast wie in einem Grand Hotel können sich Patienten in der Park Klinik fühlen. Dafür gestaltete man die Klinik so unklinisch wie möglich: Die Einrichtung der Zimmer und des Cafés sowie die schöne Umgebung sind nur einige Cha-

rakteristika, die die Klinik von anderen unterscheidet – damals wie heute. Für diese exklusive Atmosphäre sorgt auch der persönliche Stil, den die Grafen von Oeynhausen-Sierstorpff immer wieder einfließen lassen. Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff zeichnet zum Beispiel verantwortlich für die Gestaltung der Räume und Zimmer.

Die ausgesuchte Qualität – natürlich nicht nur sichtbar anhand der Räumlichkeiten, sondern vor allen Dingen auch spürbar in der Therapie – überzeugt die Patienten offensichtlich seit 90 Jahren. „Über eine hundertprozentige Belegung aller 216 Betten können wir uns auch heute fast durchgehend freuen. Geschuldet ist dies dem hohen Spezialisierungsgrad unserer Fachabteilungen sowie der wunderschönen Lage. Hier ist Ruhe und Erholung garantiert“, so Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff, Geschäftsführer der Gräflichen Kliniken in Bad Driburg.

Trotz der alten Mauern ist die Historie der Klinik, übrigens die längste aller Gräflichen Kliniken, immer davon geprägt gewesen, Vorreiter zu sein und modernste Therapien anzubieten. Seit der Übernahme von der Barmer GEK



Blickten gemeinsam auf die letzten 90 Jahre zurück (von links): Heiner Beckmann, Landesgeschäftsführer NRW der BARMER GEK, Sebastian Bergholz, Verwaltungsleiter der Park Klinik, Elmar Brok, MdEP, Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff, Christa Heinemann, 1. Stellvertretende Bürgermeisterin von Bad Driburg und Landrat Friedhelm Spieker. (Fotos: Achim Kuhn-Osius, Bad Driburger Kurier)

therapieformen auch indikationsbezogene sport- und bewegungstherapeutische, physio- und ergotherapeutische Behandlungen. Die Behandlung wird individuell auf jeden einzelnen Patienten abgestimmt. Neue Angebote zur Prävention und die Vermarktung der medizinischen Kompetenz der Gräflichen Kliniken bilden eine der Säulen, auf der auch die Park Klinik zukünftig zusätzlich neben dem hochspezialisierten Reha-Angebot stehen soll.

Verwaltungsleiter Sebastian Bergholz: „Die vielen Spezialisten, die es braucht, um gute Reha zu machen, geben jeden Tag ihr Bestes und beweisen, dass eine Klinik ein Ort ist, an dem es sehr menschlich und auch emotional zugeht.“

Karen Walterscheid, Public Relations UGOS

Geschenke zum Jubiläum: Christa Heinemann überreichte Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff ein Bild mit historischen Fotos, Heiner Beckmann die Original-Festschrift von der Ersteröffnung aus dem Jahr 1925.



in 2006 hat sich die Park Klinik stetig weiterentwickelt und bildet heute die Schwerpunkte Kardiologie, Diabetologie und Psychosomatik ab. Die Park Klinik hat im Bereich der Zivilisationskrankheiten bereits heute ein Alleinstellungsmerkmal. Neben der Rehabilitation von Erkrankten mit chronischer Herzinsuffizienz sowie nach Implantation eines Defibrillators oder Herzschrittmachers und mit Diabetes werden hier ebenfalls Patienten mit einem breiten Spektrum psychischer und psychosomatischer Erkrankungen behandelt. Im Mittelpunkt stehen dabei Trauerbewältigung, berufsbezogene Belastungssyndrome wie „Burn-out“ und „Mobbing“, Angst- und Panikstörungen sowie präventive Psychosomatik. Der Ansatz beinhaltet neben den Psycho-

„Ein Hoch auf uns“

SOMMERFEST DER PARK KLINIK BAD HERMANNSBORN

Gemeinsam die Woche ausklingen lassen und mit Kolleginnen und Kollegen auf den 90-jährigen Geburtstag der Park Klinik Bad Hermannsborn anstoßen – das hatte Sebastian Bergholz, Verwaltungsleiter und Prokurist der Park Klinik Bad Hermannsborn, im Sinn, als er auf der Mitarbeiterversammlung Anfang Juli das Sommerfest ankündigte und hierzu einlud.

„90 Jahre Park Klinik Bad Hermannsborn – das muss man sich erst einmal durch den Kopf gehen lassen. Umso mehr habe ich mich gefreut, diesen Geburtstag bei einem kleinen Sommerfest mit einem tollen Klinikteam feiern zu können,“ so Sebastian Bergholz.

Ein kühles Getränk und ein kleines Barbecue waren am 10. Juli für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Park Klinik hinter der geschlossenen Schwimmhalle vorbereitet. Und auch das Wetter meinte es an diesem Tag gut. Blauer Himmel und Sonne über Bad Hermannsborn sorgten bei allen für gute Stimmung.

In entspannter Atmosphäre wurde gegessen und geplaudert, viele Themen diskutiert und über Geschichten aus dem Klinikalltag oder ganz privater Natur gelacht.

Julia Zelonczewski,
Referentin Marketing Gräfliche Kliniken

Pünktlich um 14 Uhr begann das Sommerfest der Park Klinik und der Parkplatz füllte sich. (Fotos: Dana Trittin)



In gemütlicher Runde zusammen (von links): Inge Aufderheide, Norbert Golüke, Oleg Hanselmann, Christina Hasse, Jennifer Lausen, Lennard Katona

Maik Prager, Prokurist der Servicegesellschaften, sorgte an diesem Nachmittag für die Verpflegung.



Ein schwarz-blaues Jahr

PADERBORN IM FUSSBALL FIEBER

Der Aufstieg

Was war das damals eine Sensation, als am 11. Mai 2014 nach dem Sieg gegen den VfR Aalen feststand: Der SC Paderborn (SCP) ist in der nächsten Saison erstklassig! Ich war damals im Stadion und weiß noch genau, dass ich es kaum glauben konnte. Der SCP hatte es tatsächlich gepackt und ich hatte Gänsehaut, als endlich der langersehnte Schlusspfiff kam – Wahnsinn, ein Verein direkt vor der Haustür spielt in der kommenden Saison in der 1. Bundesliga.

Die Euphorie

Was in der Stadt Paderborn, aber auch ringsherum in den darauffolgenden Monaten los war, das war schon beeindruckend. Und auch mich hatte das Fieber gepackt. Trafen wir uns im Familien- und Freundeskreis, so gab es jetzt nicht mehr nur Schalke-, Bayern- und Dortmund-Anhänger – nein es gab dort jetzt auch den SCP, dem wir alle die Daumen drückten. Die regionale Verbundenheit, aber auch das sympathische Auftreten des Teams machte uns alle zu SCP-Fans. Und auch für die Stadt Paderborn hätte es wohl keine effektivere Marketingmaßnahme geben können, Paderborn so bekannt zu machen, wie es die Stadt von heute auf morgen durch den Aufstieg war.

Auch außerhalb des Stadions unterstützten wir den Verein mit unseren LKW-Aufklebern „Lass mal #erstklassig bleiben“.



Besonders die kleinen Fans des SCP freuen sich darüber, in der Fanbox ihre Stars anfeuern zu können. (Fotos: Ina Happe)

Bad Driburger & der SCP

Die Bad Driburger Naturparkquellen sind schon seit einigen Jahren als Sponsor beim SC Paderborn aktiv und so freuten auch wir uns riesig, nun den Verein sogar in der 1. Bundesliga unterstützen zu dürfen. Unsere FANBOX, deren Einführung schon lange bevor überhaupt daran zu denken war, dass Paderborn tatsächlich in der höchsten deutschen Liga spielen wird, feststand, war für alle Beteiligten ein absolutes Highlight. Und natürlich war die Euphorie,

die überall herrschte, auch ein super Bonus für unsere FANBOX, denn die Fans hatten sofort Spaß daran, hier ihre Begeisterung und Liebe zum Verein zu zeigen.

Saisonverlauf – Hinrunde

Der Start bzw. eigentlich die gesamte Hinrunde hätte nicht besser laufen können. Alle Kritiker, die der Mannschaft mit dem kleinsten Etat in der 1. Bundesliga aller Zeiten nicht viel zugetraut haben, verstummten. Denn der SCP konnte tatsächlich mithalten

und brachte beachtliche Leistungen. Getragen von der Euphorie und der Unterstützung der Fans, aber auch von einer gewissen Unbekümmertheit, machte das Team einen tollen Eindruck und erhielt nicht nur Sympathien von Fußball-Fans aus der Region, sondern deutschlandweit.

Lass mal #erstklassig bleiben

Der Verein startete in der Rückrunde eine tolle Kampagne unter dem Motto „#Lass mal erstklassig bleiben“.



Das Team brauchte außergewöhnliche Unterstützung und so wurden Fans, Sponsoren und Partner aufgefordert, sich an der Kampagne zu beteiligen – und das taten sie auch. So tauchte überall der Slogan auf, sei es auf Großplakaten in der Stadt, in Form von Magneten, die von den Fans an den witzigsten Stellen angebracht wurden bis hin zum Bad Driburger LKW, welcher ebenfalls mit einer „Lass mal erstklassig bleiben“-Beklebung unterwegs war.

Saisonverlauf - Rückrunde

Leider ging es in der Rückrunde nicht so weiter, wie die Hinrunde endete. Der SCP trat nicht mehr so selbstbewusst und unbekümmert auf und es folgten einige Niederlagen. Doch die Paderborner Jungs gaben nicht auf und kämpften, so dass sie schließlich bis zum letzten Spieltag den Klassenerhalt in der höchsten deutschen Spielklasse offen halten konnten, am Ende hat es allerdings nicht ganz gereicht.

Auch einige Spieler des SCP (unten von links: Süleyman Koç, Michael Heinloth, Uwe Hünemeier und Marvin Bakalorz) besuchten die Fanbox und machten vor und hinter der Kamera eine gute Figur. (Fotos: Make Medien)

Neues Team, neuer Trainer: Auf ein Neues!

Die Konstellation der Mannschaften in der 2. Bundesliga ist sehr attraktiv und so sind viele namhafte Teams in der neuen Saison Gegner des SCP, allen voran natürlich – ein echtes Highlight – das Ostwestfalen-Derby gegen Arminia Bielefeld. Und auch wir werden mit der „Bad Driburger FANBOX“ wieder vor Ort sein und hoffen natürlich, wie auch schon die letzte Saison, auf viele kreative Grüße, Fangesänge und Sprüche der Fans.

Die Erfahrung 1. Bundesliga war mit Sicherheit für alle toll – für den Verein, die Fans und auch für uns als Sponsor! Aber jetzt freuen wir uns auf eine neue spannende 2. Liga-Saison und wer weiß, vielleicht ist ja dieses kleine Fußballer-Wunder irgendwann erneut möglich!

Ina Happe, Marketingleitung & Vertriebsinnendienst Bad Driburger Naturparkquellen



Premiere bei den Bad Driburger Naturparkquellen

ERSTER AUSZUBILDENDER BESTEHT SEINE ABSCHLUSSPRÜFUNG MIT ERFOLG



Gelungene Premiere: Ulrich Fraune und Silvia Correll von der Volkshochschule Höxter, Ausbildungsleiter Frank Jodlauk (hinten) und Michael Hielscher, Betriebsleiter Bad Driburger Naturparkquellen (rechts) freuen sich mit Engin Saygin (2. von links). (Foto: Elisabeth Reske)

Im Juni diesen Jahres beendete Engin Saygin aus Steinheim seine Ausbildung zum Maschinen- und Anlagenführer mit sehr großem Erfolg: Gesamtnote GUT!

Engin Saygin ist unser erster Auszubildender, daher freuen sich alle Beteiligten umso mehr, dass er die Prüfungen mit so großem Erfolg abgeschlossen hat und einen unbefri-

steten Arbeitsvertrag entgegennehmen durfte. An dieser Stelle nochmals herzlichen Glückwunsch und alles Gute für die Zukunft.

Die Gründe für die Maßnahme, sich als Ausbildungsbetrieb zu etablieren, waren vielfältig. Der wichtigste: den Bedarf an Arbeitskräften für die kommenden Jahre selbst zu decken und damit dem drohenden Fachkräftemangel entgegen zu wirken, der unter anderem durch das altersbedingte Ausscheiden einiger Mitarbeiter in den nächsten Jahren im Raum stand.

Am Anfang stand die Frage: Welche Voraussetzungen muss ein Betrieb mitbringen, wenn er ausbilden möchte?

Als „neuer“ Ausbildungsbetrieb müssen wir bestimmte Richtlinien und Rahmenbedingungen berücksichtigen. Gemeinsam mit Vertretern der Volkshochschule, der IHK, dem

Arbeitsamt sowie unserem Zentralleiter Personal Lutz Peter Reuter wurde im Vorfeld die Komplexität einer Ausbildung besprochen. Als direkter Ansprechpartner und Ausbildungsleiter stehe ich, Frank Jodlauk (Getränkebetriebsmeister), zur Verfügung.

Auch im Jahr 2014 startete ein weiterer Kollege seine Ausbildung und durchläuft derzeit die einzelnen Bereiche der Produktion.

Frank Jodlauk, Ausbildungsleiter und Getränkebetriebsmeister bei den Bad Driburger Naturparkquellen

Die „Cola“ von Bad Driburger

NEUES PRODUKT TRIFFT GESCHMACKSNERV

Einen richtig tollen Verkaufsstart hat die erstmals vom Brunnenbetrieb auf den Markt gebrachte „Bad Driburger Cola“ hingelegt. Das Cola-Getränk von den Bad Driburger Naturparkquellen trifft offensichtlich genau den Geschmacksnerv und sorgt für enorm positives Aufsehen im Markt. Zudem wurden auch noch die Sorten „Cola MIX“ und „Orange“ überaus erfolgreich platziert.

Das praktische und attraktive 0,5 l PET Gebinde umfasst nun insgesamt acht Sorten und ist selbstverständlich auch im Mitarbeiterverkauf zu erlangen.

Unsere Öffnungszeiten nochmals zur Erinnerung:

Freitag von 12 bis 18 Uhr
Samstag von 9 bis 12 Uhr

Thomas Dörpinghaus, Geschäftsführer
Bad Driburger Naturparkquellen



Ganz neu und schon richtig erfolgreich: die Cola aus dem Hause Bad Driburger. (Fotos: Dietmar Flach, Phomax)

Diese acht Sorten gibt es jetzt in der praktischen 0,5 l PET Mehrwegflasche.



5. Driburg Therme-AOK Firmenlauf

SPONTANE ANMELDUNG NOCH MÖGLICH

Am 28. August startet der „5. Driburg Therme – AOK Firmenlauf“ um 18.30 Uhr an der Driburg Therme. Erstmals findet dieses beliebte Breitensportevent an einem Freitagabend als „After-Work-Lauf“ statt.



Die AOK und die Bad Driburger Naturparkquellen freuen sich erneut auf viele Mitläufer und Mitwälder beim 5. Driburg Therme-AOK Firmenlauf. (Foto: AOK)

Unter dem Motto „Mit Spaß statt Tempo“ können sich alle Firmen, Betriebe und Verwaltungen mit einem oder mehreren Teams à vier Läufer beteiligen. Der Rundkurs mit Start und Ziel an der Driburg Therme ist vier Kilometer lang. Teilnehmer können die Strecke laufen, walken oder im Nordic Walking absolvieren, somit ist für jeden und jede Altersgruppe etwas dabei. Anmeldungen sind noch in allen AOK-Geschäftsstellen oder im Internet unter www.aok-firmenlauf.de möglich.

Neu ist in diesem Jahr ein gemütlicher Ausklang bei einem sportlichen Imbiss oder einem erfrischenden Getränk nach dem Lauf. Die gesamten Startgelder kommen wieder einer gemeinnützigen Institution in Bad Driburg zugute.

Im Jahr 2014 stellten die „Gräflichen Kliniken“ die meisten Teilnehmer und konnten somit einen der gestifteten Preise gewinnen. Auch in diesem Jahr werden wieder attraktive Preise verlost bzw. an die teilnehmerstärkste Firma übergeben. Die Preise werden von der Driburg Therme, den Bad Driburger Naturparkquellen, Sport Maas und der AOK NORDWEST bereitgestellt. Zudem sorgen die Bad Driburger Naturparkquellen für die schnelle Erfrischung direkt nach dem Lauf.

Hans-Jürgen Nolte, AOK NORDWEST Regionaldirektion Paderborn

Bad Driburger präsentiert 1. Open Air-Kino

SOMMERNACHT MIT KINO UNTER FREIEM HIMMEL

Im Rahmen des 725-jährigen Jubiläums der Stadt Bad Driburg veranstalten die Bad Driburger Naturparkquellen in Kooperation mit dem Kino Bad Driburg erstmals ein Freiluftkino.

Am Samstag, 29. August 2015 verwandelt sich die große Grünfläche auf dem Betriebsgelände des Bad Driburger Brunnens in einen wohl einzigartigen Kinosaal unter freiem Himmel.

Nach Einbruch der Dunkelheit gegen 21:00 Uhr können die Besucher den bewegenden Film „Honig im Kopf“ sehen. Das rührende Roadmovie handelt von einem Mädchen (Emma Schweiger), das ihren an Alzheimer erkrankten Opa, großartig gespielt von Dieter Hallervorden, kurzerhand auf eine Reise nach Venedig entführt. Die Komödie von und mit Til Schweiger ist ein Film für Groß und Klein, zum Weinen und Lachen, mit ernstem Unterton, der Herz und Bauch anspricht.

Natürlich ist vor Ort auch für das leibliche Wohl gesorgt. So gibt es neben den typischen süßen und herzhaften Kino-Snacks natürlich auch Bad Driburger Getränke und den sommerlichen Apfel-Rhabarber-Aperitif „Louis“.

Einlass ist bereits ab 19.30 Uhr. Die Tickets gibt es ausschließlich an der Abendkasse für 7 Euro.

Ina Happe, Marketingleitung & Vertriebsinnendienst Bad Driburger Naturparkquellen



Freuen sich gemeinsam auf das Event (von links nach rechts): Thomas Dörpinghaus, Geschäftsführer Bad Driburger Naturparkquellen, Thomas und Elina Wirth, Geschäftsführung Bad Driburger Kino und Ina Happe, Marketing Bad Driburger Naturparkquellen. (Foto: Mathias Kölling)

Wir können Was(ser)!

SOMMERFEST BEI DEN BAD DRIBURGER NATURPARKQUELLEN



Altes Team, neuer Spruch: die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Bad Driburger Naturparkquellen können Was(ser)! (Foto: Christopher Göke)

Am 18. Juli 2015 fand das alljährliche Sommerfest der Bad Driburger Naturparkquellen statt. Veranstaltung wie jedes Jahr? Nein, dieses Mal gab es etwas ganz Neues! Das gesamte Team kam in einheitlichen T-Shirts mit der Aufschrift „Wir können Was(ser)!“ und auf der Rückseite „Team Bad Driburger“.

Bei hochsommerlichen Temperaturen wurde bis spät in den Abend gegrillt und auch das ein oder andere Bierchen getrunken. ;) Für Abwechslung zwischendurch sorgte ein „Nagelwettbewerb“ und eine Tischtennisplatte, wo einige unter Beweis stellten, dass sie auch sportlich „was können“. Dies sorgte für ausgelassene und lockere Stimmung.

Linda Weber, Kaufmännische Mitarbeiterin,
Bad Driburger Naturparkquellen

Sommer, Sonne, Louis

BAD DRIBURGER „ON TOUR“

Der Frühling und Sommer 2015 standen bei den Bad Driburger Naturparkquellen ganz im Zeichen von Louis. Aber natürlich haben wir auch wieder mit unseren Produkten der Kernmarke „Bad Driburger“ zahlreiche Veranstaltungen und Events unterstützt.

Um unsere Produkte noch bekannter zu machen, waren wir auf Tour im Kreis Paderborn und im Kreis Höxter. Das war nicht nur erfolgreich, sondern hat auch riesigen Spaß gemacht.

Ina Happe, Marketingleitung & Vertriebsinnendienst Bad Driburger Naturparkquellen



Sommernachts-shopping:
Unsere Promotion-Mädels Lea & Johanna waren für uns im Einsatz beim Bad Driburger Sommernachtsshopping. (Fotos: Ina Happe)



Steffen Haarstudio:
Bei der sechswöchigen Aktion „Friendsday“ bietet das Team des Haarstudios „M. Steffen“ in Bad Salzuflen ein komplettes Stylingpaket an – dazu gibt es jedes Jahr ein neues Trendgetränk als Aperitif. Dieses Mal waren wir mit Louis dabei. (Foto: Monika Steffen, Geschäftsführerin)



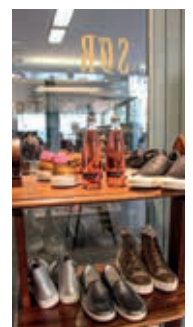
Paderborner Skate Night:
Paderborns Straßen werden gesperrt und hunderte von Skatern fahren, begleitet von Musik, durch die Stadt. Eine einzigartige Aktion, die immer mehr Teilnehmer anzieht. Alle Helmträger bekommen im Anschluss zur Erfrischung Bad Driburger Getränke. (Fotos: Veranstalter)



Sommernachts-shopping:
Das Wetter war sommerlich, und Groß und Klein waren bester Laune... (Foto: Daniel Winkler)



Ladies Night Soer:
Das Team von „SØR“ in Paderborn begrüßt Ihre Stammkunden bei der Ladies Night mit „Louis“. (Fotos: Ina Happe)



Die perfekte Mischung auf der Ladies Night: Shoppen & Louis 😊



Beachturnier:
Bei sehr heißen Temperaturen fand Anfang Juli das 4. Duo Mixed Beach-Turnier des SC Grün Weiß Paderborn statt. Alle Teilnehmer waren dankbar über unsere Erfrischung.



18 Teams hatten die Herausforderung an diesem Tag angenommen. (Fotos: Veranstalter)



Genusswanderung:

Der Arbeitskreis der Unternehmerfrauen im Handwerk Paderborn nahm im Vorfeld zum Deutschen Wandertag 2015 an einer Genusswanderung durch die Paderstadt teil. Zum Empfang gab es unseren sommerlichen Apfel-Rhabarber-Aperitif „Louis“! (Foto: Ulrike Rhode, Leiterin ServiceCentrum Handwerk, Kreishandwerkerschaft Paderborn-Lippe)



Frühlingserwachen in Paderborn:

Auch beim Paderborner Frühlingserwachen waren wir mit einem Louis-Stand dabei – der Paderborner Thilo Pohlschmidt (Bild rechts unten im Hintergrund zu sehen) sorgte vor Ort für die passende chillige Musik ... und viel Zulauf. Natalia und Antonia haben jeden Besucher professionell betreut. (Fotos: Suzan Ochmann, Gebietsverkaufsleitung Gastronomie)



11. Etappe: Bad Driburg

„WIMPELGRUPPE“ AUS BAD HARZBURG BESUCHT ANLÄSSLICH DES 115. DEUTSCHEN WANDERTAGES DEN GRÄFLICHEN PARK

Seit 1883 veranstaltet der Deutsche Wanderverband jedes Jahr den „Deutschen Wandertag“ in einem anderen wanderbegeisterten Austragungsort. Dieses Jahr empfing Paderborn vom 17. bis 22. Juni über 40.000 Wanderfreunde unter dem Motto „Wandern an Quellen“, die Bad Driburger Naturparkquellen waren passenderweise einer der Sponsoren der Veranstaltung. Die Stadt Paderborn stellte gemeinsam mit den Geschäftsführern des Deutschen Wandertag 2015 gGmbH, dem Kreis und dem Eggegebirgsverein e.V. ein spannendes Wander-, Kultur- und Bühnenprogramm auf die Beine.

Aber auch der Austragungsort des letztjährigen Wandertages hat eine wichtige Aufgabe, nämlich den „Transport“ des Wandertag-Wimpels vom Austragungsort des Vorjahres zum neuen Austragungsort zu organisieren, wo der Wimpel pünktlich zum Auftakt des Festes überreicht werden musste. Letztes Jahr fand der 114. Deutsche Wandertag in Bad Harzburg statt. Vom dortigen Rathaus brach am 7. Juni 2015 eine elfköpfige Truppe vom Harzklub Zweigverein Bad Harzburg e.V. auf und legte in zwölf Etappen den 250 Kilometer langen Weg nach Paderborn zurück. Ein strammes Programm!

Im Vorfeld hatte sich die so genannte Wimpelgruppe die Wanderstrecke, die Unterkünfte, die Etappenlänge usw. selbst ausgesucht und die Verpflegung organisiert, teilweise mit der Unterstützung der Verbandsvereine, durch deren Gebiet gewandert wurde. Am 14. Juni erreichte die Gruppe den Kreis Höxter und wurde dort von Wanderfreunden aus dem Eggegebirgsverein (EGV), unter anderem von Willi Glunz, dem Hauptwanderwart des Vereins, begleitet. So ging es am nächsten Tag von Höxter nach Brakel und am 16. Juni auf der elften Etappe von Brakel nach Bad Driburg. Nach einer Einkehr in Alhausen beim Weber-Haus ging es

weiter durch den Rosenberg, vorbei am Mausoleum und dem Obelisken zum Gräflichen Park. Dort konnten sich die Wanderinnen und Wanderer nach einem Willkommensgruß von Graf Marcus von Oeynhausen-Sierstorpff in den Brunnenarkaden mit dem Bad Driburger Heilwasser erfrischen. Anschließend ging es für die Wimpelgruppe zum offiziellen Empfang durch Bürgermeister Deppe, dem EGV Hauptvorsitzenden Werner Hoppe und dem Heimatverein, vertreten durch Renate Mügge, weiter zum Rathaus.

Karen Walterscheid, Public Relations UGOS



Wimpelträger Dieter Runge war bereits zum zweiten Mal Teilnehmer einer Wimpelgruppe und probierte mit den anderen Wanderinnen und Wanderern das Bad Driburger Heilwasser. (Fotos: Karen Walterscheid)



Die Wanderfreunde aus Bad Harzburg mit den Vertretern des EGV und Graf Oeynhausen vor den Brunnenarkaden.

Sommer, Sonne, Wahnsinnshitze:

DIE ZWEITE JAHRESZEIT UND IHRE TÜCKEN



Endlich Sommer!
Aber Vorsicht: die
Hitze birgt auch
Gefahren.
(Foto: pixelio/
Jörg Trampert)

Endlich ist er da: Der Sommer. So lange haben wir uns die warmen Tage herbeigesehnt. Für viele Menschen heißt Sommerzeit Urlaubszeit. Sich entspannen und die Seele baumeln lassen. Raus ans Meer, am Strand sonnen und gemeinsam mit der Familie oder dem Partner die Zeit genießen.

Denn insbesondere nach den Wintermonaten sehnen wir uns nach der Sonne. Dies liegt vor allem auch am Vitamin D-Mangel. Vitamin D hat eine Schlüsselfunktion für die Gesundheit. Es ist an Tausenden von Regulierungsvorgängen in den menschlichen Körperzellen beteiligt. Folglich erhöht ein Vitamin-D-Mangel das Krankheitsrisiko ganz erheblich - vor allem im Winter, wenn die Sonne in den nördlichen Regionen der Erde viel zu tief steht, um für die erforderliche UV-Strahlung zu sorgen. Genau auf diese UV-Strahlung aber ist der Körper angewiesen, denn Vitamin D wird zu rund 90 Prozent in der Haut gebildet – jedoch nur unter dem Einfluss der Sonne.

Ist die Sonne dann endlich da, so erscheint sie wie ein Magnet. Früher als sonst sitzen wir im Büro, um den Feierabend zeitig einläuten zu können und dann noch so viel wie möglich von der Sonne zu haben. Doch mit steigender guter Laune und der Unternehmungslust vergessen wir auch oft, dass die heißen Temperaturen von 35 Grad aufwärts auch ihre Tücken haben und mehr Fluch als Segen sein können.

Unter anderem kann es schnell zu Kreislaufbeschwerden kommen, oft fühlt man sich schwach und erschöpft. Aber auch Übelkeit, Schwindel- oder Unruhegefühle können Anzeichen von großer Hitzebelastung sein. Heiße Sommertage kön-

nen insbesondere für Menschen mit Herzproblemen eine große Herausforderung darstellen. Nicht selten kommt es zu vermehrter Müdigkeit, Erschöpfung und Konzentrationsstörungen bis hin zu Muskelkrämpfen oder Herzrhythmusstörungen. Unser Tipp: immer auf den Körper hören und eventuelle Anzeichen ernst nehmen. Besonders für kleine Kinder, ältere Menschen und Menschen mit Herz-Kreislauf-Erkrankung besteht ein erhöhtes Risiko.

Doch wie schützt man sich gegen die Hitze? Hier ein paar Tipps:



... und viel trinken.
(Foto: pixelio/
Bernd Kasper)

Viel trinken

Ganz wichtig ist es, immer ausreichend zu trinken: zwei bis drei Liter pro Tag und das regelmäßig. Am besten eignet sich dafür Mineralwasser: pur oder als Schorle. Auf zu viel Kaffee, Limonade oder Alkohol sollte man besser verzichten. Das trocknet den Körper zusätzlich aus. Dies sollte bedacht werden, denn beim Schwitzen können ebenfalls schnell einige Liter Flüssigkeit und mit ihr Kochsalz und die Elektrolyte Kalium und Magnesium verloren gehen.

Menschen, die wegen einer Herzschwäche normalerweise nicht so viel Flüssigkeit aufnehmen dürfen, sollten jedoch bei Hitze ebenfalls etwas mehr trinken. Bei Unklar-

heiten über die korrekte Menge ist mit dem behandelnden Arzt Rücksprache zu halten. Die Trinkmenge sollte bei Herzkranken zwei Liter pro Tag nicht übersteigen. Wer sich nicht sicher über die richtige Trinkmenge ist, kann sich am Abend wiegen. Die Trinkmenge ist genau richtig, wenn das Körpergewicht unverändert geblieben ist.

Sie für ausreichende Kochsalzzufuhr, indem Sie stärker gesalzene Speisen verzehren oder in ihre Getränke jeweils eine Prise Salz dazugeben. Dabei sollte man allerdings auf die Zusammensetzung des Salzes achten, da bei einigen im Supermarkt erhältlichen Salzen im Vorfeld wichtige Mineralien herausgefiltert werden. Auch die Essgewohnheiten lassen sich im Sommer unkompliziert an die



Unsere Tipps:
leichtes Essen ...
(Foto: pixelio/
Moni Sertel)

Leichtes Essen

Essen Sie leichte, gut verdauliche Kost mit wenig Eiweiß und wenig Fett. Besser sind Obst, Salate, Roh-

höheren Temperaturen anpassen. Um den Körper an warmen Tagen nicht unnötig zu belasten, bieten sich statt wenigen üppigen Mahlzeiten zum Beispiel viele kleine Portionen an, die sich gut über den Tag verteilen lassen. Bewährt hat sich im Sommer allen voran die mediterrane Ernährungsweise, die viel frisches Obst und Gemüse beinhaltet und damit auch an heißen Tagen gut verträglich ist. Zwei Rezepte aus der mediterranen Küche finden Sie auf der folgenden Seite.

Aktivitäten in der Mittagssonne vermeiden und lieber Schatten suchen
(Foto: Fotolia.de)



kost. Und mehrere kleine Portionen als drei große Mahlzeiten am Tag sind auch verträglicher. Außerdem muss der Körper durch starkes Schwitzen einen Salzverlust ausgleichen. Sorgen

Aktivität in Maßen

Große körperliche Anstrengung sollte bei hohen Temperaturen vermieden oder zumindest reduziert werden. Verlegen Sie Ihre sport-

lichen Aktivitäten in die frühen Morgenstunden.

Luftige Kleidung

Auch auf die Kleidung kommt es an. Hauptsache luftig und weit, Leinen und leichte Baumwollstoffe sind genau richtig. Möglichst auf Kunstfaser verzichten.

kaltes Wasser über die Innenseite der Handgelenke laufen, das bringt den Kreislauf wieder auf Trab. Oder duschen Sie die Beine mit kaltem Wasser von unten nach oben ab. Feuchte Lappen auf Stirn und Kopf haben ebenfalls kühlende Wirkung. Zudem kühlt eine lauwarne Dusche bei heißem Wetter am besten ab.



Eine kleine Abkühlung wirkt oft Wunder. (Foto: Fotolia.de)

Kurze Abkühlung

Für eine Erfrischung zwischendurch bietet sich natürlich ein Besuch im Schwimmbad oder am See an. Aber auch kühlende Fuß- und Armbäder in den eigenen vier Wänden. Lassen Sie

Wenn man gerade aus der prallen Hitze kommt und anschließend sofort in eine eiskalte Dusche springt, kann der schnelle Temperaturwechsel zu Schäden am Herz-Kreislauf-System führen.

Überhitzte Autos meiden. In einem Cabrio macht das Fahren deutlich mehr Freude. (Foto: Fotolia.de)



Auto fahren vermeiden

Vor allem für Autofahrer ist warmes Wetter anstrengend. Denn bei circa 30 Grad gehört das Auto zu den unangenehmsten Orten überhaupt. Schon ab 32 Grad aufwärts steigt die Wahrscheinlichkeit einen Unfall zu bauen um 15 %. Warum? Hohe Temperaturen können bei Autofahrern zu Stress führen – das Herz schlägt schneller und außerdem kommt es zu Schweißausbrüchen und Nervosität. So richtig tun kann man dagegen nichts, außer: Klimaanlage einschalten oder falls nicht vorhanden gut durchlüften. Auf längeren Fahrten

sollten die Fenster lieber geschlossen bleiben, da durch den Zugwind die Gefahr einer Ohrentzündung oder Erkältung steigt, außerdem führt die Geräuschkulisse wiederum zu Stress.

Julia Zelonczewski, Referentin Marketing
Gräfliche Kliniken
Jonas Algas, Jahrespraktikant UGOS

Zwei Empfehlungen für die leichte Sommerküche

Saiblingsfilet mit Basilikum, Orangen und Zitronen

Leckere Fischgerichte gehören zu den typischen Bestandteilen der gesundheitsfördernden Mittelmeerküche. Hervorzuheben ist bei dem Gericht nicht nur der Geschmack, sondern auch die kurze Zubereitungszeit von 20 Minuten.

Zutaten (für 4 Personen)

- 800 g Saiblingsfilet
- 6 Esslöffel (EL) natives Olivenöl extra
- 10 schwarze Pfefferkörner zerdrückt
- 2 Orangen (eine in Scheiben geschnitten, eine ausgepresst)
- 2 Zitronen
- 4 EL Mehl
- 4 EL frisches Basilikum geschnitten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Fischfilets nebeneinander in eine Form legen, mit vier Esslöffeln Olivenöl begießen und mit den Pfefferkörnern bestreuen. Die Fischfilets mit den Orangenscheiben belegen und mindestens vier Stunden im Kühlschrank marinieren. Eine Zitrone halbieren und auspressen, eine Zitrone schälen und in Scheiben schneiden. Den Fisch aus der Marinade nehmen und mit Küchenpapier trockentupfen.

Die Marinade beiseite stellen. Die Filets mit Salz würzen und kurz in Mehl wenden. In einer Pfanne drei Esslöffel der Marinade erhitzen, den Fisch darin von jeder Seite zwei Minuten braten und warm stellen. Die Marinade aus der Pfanne wegschütten. Die restlichen zwei Esslöffel Olivenöl erhitzen, den Orangensaft und den Zitronensaft angießen, abschmecken, etwas einkochen und das geschnittene Basilikum unterziehen.

Risotto mit Fenchel und Gorgonzola

Auch wer nur für sich selbst kocht, darf sich verwöhnen. Zum Beispiel mit diesem unkomplizierten Rezept, das in weniger als 30 Minuten servierfertig ist.

Zutaten (für 1 Person)

- 100 g Risottoreis
- 100 g Fenchelknolle mit Grün
- 1 Teelöffel natives Olivenöl extra
- 1 kleine Schalotte gewürfelt
- 50 ml Weißwein
- 250 ml Gemüsebrühe
- 40 g Gorgonzola
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Den Fenchel putzen, halbieren und in Streifen schneiden, das Fenchelgrün kleinschneiden und zur Seite stellen. Schalottenwürfel und Fenchelstreifen im Olivenöl andünsten. Den Reis zugeben und ebenfalls andünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und mit etwas Gemüsebrühe auffüllen. Brühe nach und nach zugeben, bis der Reis bissfest gegart ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss den Gorgonzola in grobe Würfel schneiden und unter das Risotto rühren.

Lass dich überraschen...

CARMEN BICKMANN, LEITERIN DER GRÄFLICHEN GÄRTNEREI STELLT DAS BLACKBOX GARDENING VOR

„Blackbox Gardening? Was ist das denn?!“ werde ich immer sofort gefragt.

Für die Antwort muss ich ein wenig ausholen: In der Regel legen wir einen Garten mit Beeten an und haben den Wunsch, dass alle Pflanzen - genauso wie wir es geplant haben - bitteschön auch auf ihrem Platz bleiben und die auf dem Pflanzschild angegebene Form und Größe über Jahre behalten. Aus Erfahrung wissen wir jedoch, dass unsere Blumen nicht im Traum daran denken, sich daran zu halten und das ist auch gut so.

Pflanzen kaufen, austopfen und einpflanzen war gestern! Wer will denn schon einen Garten wie aus dem Katalog? Macht nicht gerade der natürliche Pflanzenwachstum den Charme eines eigenen Gartens aus? Heute wird nicht mehr gegen die Natur gearbeitet, Dynamik und Zufall nehmen jetzt eine bedeutende Rolle ein. Dabei ist Blackbox-Gardening nichts Unbekanntes, sondern die Weiterentwicklung eines gestalte-

rischen und philosophischen Ansatzes, der zu ganz neuen, hochdynamischen und dadurch lebendigen Gärten führt.

Lassen Sie Ihre ganz eigene Gartenmystik zu. Auch beim Blackbox Gardening existiert am Anfang eine Vorstellung davon, wie der Garten einmal aussehen könnte. Aber anders als bei einem traditionellen Gartenkonzept werden hier statt vieler Pflanzen an einem „endgültigen“ Standort einige Samen und Initialpflanzen in die Planung eingebracht. Mit der Zeit „suchen“ sich deren Abkömmlinge Stellen, an denen sie sich dauerhaft ansiedeln. So entsteht von selbst eine natürliche Pflanzung.

Ab jetzt heißt es beobachten und experimentieren, denn wenn es zu eng oder bunt wird, muss regulierend eingegriffen werden. Wem das zu viel Überraschung ist: Natürlich können Sie auch in Ihre traditionellen Pflanzungen einfach ein bisschen Blackbox Gardening einfließen lassen. Es harmoniert sehr gut miteinander und kann sich in der Wirkung gegenseitig

verstärken. Lassen Sie sich überraschen, zu welchen verblüffenden Anordnungen sich Ihre Pflanzen entscheiden.

Für weitere Tipps und Anregungen rund um das Thema „Blackbox Gardening“ können Sie gerne an einem meiner Kurse teilnehmen, der zwei Stunden dauert und 20 Euro pro Per-

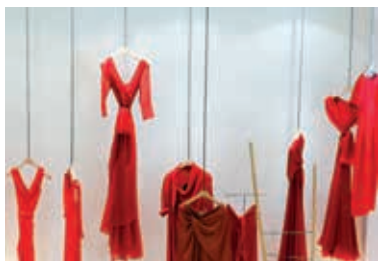
son kostet. Sie erwartet ein Vortrag mit praktischen Erklärungen an den Beeten der Gräflichen Gärtnerei. Der nächste Termin ist am Mittwoch, 2. September 2015 von 17 bis 19 Uhr. Anmeldungen sind unter der Telefonnummer 05253 – 93 53 277 und per Email an gaertnerei@carmen-bickmann.de möglich.



Nicht nur Indianernessel und Borretsch können sich beim Black Box Gardening frei entfalten. (Foto: Carmen Bickmann)

Rot – coole Farbe für heiße Tage

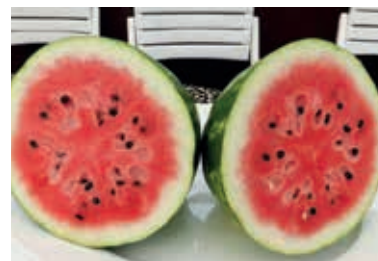
URSEL BRAUN ERZÄHLT IN COSMOS WIE DIE FARBE SIE DURCH DEN SOMMER BEGLEITET HAT



Na endlich! Da ist er ja, der Sommer. Jetzt muss ein kleines Rotes her. Rot mag es fließend, also feiner Jersey, Chiffon oder Crepe de Chine. Einfach geschnitten, gerne als Wickelkleid. Das wirkt sehr weiblich, superelegant und ist dabei doch unbeschwert zu tragen.



Mein Lieblingskuchen ist fruchtig, frisch, matschig, saftig, süß und selbstredend rot.



Wassermelone, Kirschen, Erdbeeren, Rhabarber, Johannisbeeren, Himbeeren. So schmeckt der Sommer und so köstlich ist Rot!



Ein Fuß-Treatment ist eigentlich nicht meine Sache. Man sitzt in einem Kabuff, eine wildfremde Person zieht sich Plastikhandschuhe an und nestelt einem an den Füßen herum, es tut weh, im besten Fall kitzelt es nur und es dauert Stunden, bis der Nagellack getrocknet ist. Doch zu Sommerbeginn führt kein Weg um die Pediküre herum. Wenn schon, dann soll wenigstens jeder sehen, dass man die Strapaze auf sich genommen hat. Rot oder transparent? Keine Frage. Heute sehe ich Rot. Genau gesagt: „Watermelon Fizz“-Rot.

Intelligent, vernetzt und individuell

ELEKTRO BECKHOFF ENTHÜLLT DIE ZUKUNFT DES WOHNENS

Um ein Haus ganz nach seinen Wünschen und Vorstellungen zu bauen, braucht man versierte Fachleute, die die eigenen Ideen fachgerecht umsetzen. Moderne Gebäudetechnik spielt dabei eine ganz besondere Rolle: Die Ansprüche an mehr Wohnkomfort und Sicherheit wachsen ebenso wie das Bedürfnis, bewusster mit Energie umzugehen und Kosten zu sparen. Möglich wird das mit innovativer Haus- und Gebäudetechnik. Und guter Beratung.

Elektro Beckhoff mit Hauptsitz in Verl weiß, wie man Gebäude ausstattet, um sie wirtschaftlicher, effizienter und sicherer zu machen. Vorteilhaft für Bauherren: Beckhoff bündelt alle Gewerke moderner Gebäudetechnik unter einem Dach.

Individuelle Anforderungen kombiniert mit Expertenwissen

„Die Elektroinstallation ist das Herzstück eines jeden Gebäudes. In diesem wichtigen Bereich steckt riesiges Potenzial, um Gebäude flexibel, sicher, effizient und komfortabel zu machen“, weiß Frank Human, Projektleiter bei Elektro Beckhoff. Die Verler Fachleute bringen große Erfahrung, Expertenwissen und Fingerspitzengefühl mit, wenn es darum geht, intelligente Technik in Wohn- und Geschäftsgebäuden zu realisieren. In enger Zusammenarbeit mit dem Kunden entstehen ganz individuelle Lösungen.

Gute Beratung, denn was technisch möglich ist, ist nicht immer sinnvoll

Wichtig: „Bevor wir loslegen, beraten wir die Kunden ausführlich, was aus technischer Sicht sinnvoll ist. Ein Bauherr hat beim Neu- oder Umbau meist bestimmte Vorstellungen, auf deren Grundlage wir unsere Empfehlungen aussprechen. Da wir alle am Markt gängigen Produkte und Systeme kennen, können wir die jeweiligen Vor- und Nachteile in Bezug auf sein Vorhaben erklären und so bei der Entscheidungsfindung unterstützen“, erläutert der Experte.

Optimale Beleuchtung erfordert gute Beratung – egal ob zuhause oder im Büro. (Fotos: CP-IMAC, Paderborn)



Automatisierung in Gebäuden kann zum Beispiel die Steuerung von Lichtszenen in den einzelnen Räumen bedeuten. Oder die Beschattung der Fenster, die Tageslichtregulierung mithilfe von Jalousien, die Heizungs-, Lüftungs- und Klimaregulierung oder die Bewässerung und Beleuchtung des Gartens. Über das Beckhoff-Busklemmensystem kommuniziert die gesamte Haustechnik miteinander. In dieses System können auch die Brandmelde- sowie die Video- und Einbruchmeldeanlage, die Medientechnik inklusive Musikarchiv sowie eine Störmeldeverwaltung integriert werden. Gesteuert wird alles übersichtlich, komfortabel und mobil über ein Tablet. Und was passiert bei technischen Ausfällen? Das Störmeldesystem meldet sofort Art und Ort der Störung und benachrichtigt auf Wunsch den hinterlegten Dienstleister.

Gebäude der Zukunft sind intelligent und vernetzt

Und während manche Dinge wie von Zauberhand vollautomatisch ablaufen, sind andere Bereiche wunschgemäß voreingestellt und können bei Bedarf jederzeit verändert werden. So lassen sich bestimmte Beleuchtungsszenen für jeden Raum ganz individuell programmieren. Ein optimales Lichtdesign mit direktem und indirektem Licht erzeugt zum Beispiel in Büro- oder Industriebauten die optimale Beleuchtung und in Wohnräumen ein angenehmes Wohngefühl. Egal ob modernste Medientechnik in Besprechungsräumen oder im eigenen Haus installiert wird, immer sorgt sie für kinderleicht und gezielt abrufbare Daten. So kann zum Beispiel Musik über die in jedem Raum installierte Audioanlage gleichzeitig in allen Räumen oder in einzel-

nen Zimmern per Touchpanel oder mit dem Smartphone abgerufen werden. Sämtliche Technik ist übrigens auch per Handy mobil steuerbar. Und was im privaten Wohnhaus für hohen Komfort und große Sicherheit sorgt, bedeutet im Industrie- und Gewerbebau Nachhaltigkeit, Flexibilität und wirtschaftliche Effizienz.

Fred Kerkhoff, Leitung Personal und Marketing
Elektro Beckhoff, Verl
www.elektro-beckhoff.de



Intelligent vernetzt: mit Hilfe des Touchpanels lässt sich die gesamte Technik im Haus steuern.

Jochen Andrew Lohmar



Seit dem 1. Juni 2015 ist Jochen Andrew Lohmar in der UGOS für den Geschäftsbereich Business Development verantwortlich.

Der 52-jährige ist gebürtiger Schotte und hat die letzten 16 Jahre in Berlin gelebt.

Nach einer Ausbildung zum Hotelfachmann bei Kempinski Hotels in Gravenbruch bei Frankfurt am Main absolvierte er ein European Business Management-Studium in Großbritannien und übernahm verschiedene Positionen im In- und Ausland, z.B. bei Philippine Airlines, der Kempinski Hotel Group, der IHG Intercontinental Hotel Group, der ACCOR Group, IFH und KOGAG. In den letzten 12 Jahren war er als Geschäftsführer des AXICA Kon-

gress- und Tagungszentrums tätig – eine Premium-Eventlocation in Berlin.

Sein Ziel ist die Ausrichtung des „Gräflicher Park Hotel & Spa“ auf das gehobene Veranstaltungssegment, die Positionierung als außergewöhnliche Veranstaltungs-Destination für besondere Anlässe sowie die Integration einer eigenen Live-Kommunikationsagentur.

„Die einzigartige Kombination mit dem Bilster Berg Drive Resort machen die Aufgabenstellung hochinteressant und sind eine neue Herausforderung.“

Ich erwarte, dass wir gemeinsam die Herausforderungen der Zukunft meistern, in Teamarbeit die Neuausrich-

tung erfolgreich voran treiben und den Standort national und international als außergewöhnliche Destination bekannt machen, um damit das Veranstaltungsgeschäft signifikant auszubauen“, so Jochen A. Lohmar.

In seiner Freizeit betätigt sich Jochen A. Lohmar gern sportlich – insbesondere im Rad-, Ruder- und Golfsport. Außerdem interessiert er sich für Architektur, Design und Autos. Bei aller Kreativität darf natürlich der Humor nicht fehlen, besonders schätzt er den „von der Insel“ (seiner Heimat).

Julia Mader



Seit dem 1. März 2015 ist Julia Mader als Leitende Hausdame im Gräflichen Park beschäftigt. „Für mich ist dies die erste Position als Abteilungsleiterin und ich bin froh, dass der Gräfliche Park mir die Möglichkeit gegeben hat, mich hier zu beweisen. Ich bin gespannt und freue mich auf die Herausforderungen, die die neue Aufgabe mit sich bringen wird“, so die 36-jährige.

Julia Mader ist in Norddeutschland aufgewachsen und hat zwischenzeitlich drei Jahre in den Niederlanden gelebt. Ihre Ausbildung zur Hotelfachfrau hat sie im Schlosshotel Herrenstein in der Nähe von Prenzlau

absolviert. Im Anschluss arbeitete sie drei Jahre in Berlin – in der „Bar am Lützowplatz“ und im Kaisersaal am Potsdamer Platz im Bankett-Service. 2004 zog es Julia Mader dann wieder Richtung Heimat, sie wurde zum „Inselkind“ und hat die folgenden elf Jahre auf Sylt verbracht. Dort ist sie dann auch aus dem Food & Beverage-Bereich zum Housekeeping gewechselt, zunächst unter anderem als stellvertretende Hausdame im Hotel Miramar und die letzten Jahre im Arosa auf Sylt.

„Die Entscheidung, die Insel zu verlassen, ist mir zugegebenermaßen nicht leicht gefallen. Im Endeffekt hat

dann aber die Möglichkeit, die sich mir hier bot, den Ausschlag gegeben, mich noch einmal zu verändern. Und vor allem die Chance zu nutzen, mich beruflich noch weiter zu entwickeln und zu wachsen“, so Julia Mader.

Ihre Freizeit verbringt Julia Mader gerne draußen an der frischen Luft, vorzugsweise am Strand – mit schwimmen und surfen. Dafür ist sie hier in der Gegend gerade auf der Suche nach einer Alternative (Vorschläge willkommen).

Dominik Pieper



Seit dem 1. Juli 2015 hat Dominik Pieper die Position des Küchenleiters in der Caspar Heinrich Klinik übernommen und ist dort nun hauptverantwortlich für das gesamte Küchenteam zuständig. Der 26-jährige machte zunächst eine dreijährige Ausbildung als Koch in der Park Klinik Bad Hermannsborn und wechselte kurz darauf für zwei Jahre in das „Caspar's Restaurant“ des Gräflichen Park Hotel & Spa in Bad Driburg. Bis er schließlich aufgrund einer zufällig entdeckten Stellenausschreibung in die Marcus Klinik kam. Nach nur einem Jahr in der Marcus Klinik wurde er dort dann bereits stellvertretender Küchenleiter. Nach nur

kurzer Zeit wurde Dominik Pieper dann die Position als Küchenleiter in der Caspar Heinrich Klinik angeboten. „Ich sehe die neue Position als eine große Chance und Herausforderung und bin sehr dankbar, dass mich mein altes und mein neues Team bei meiner neuen Aufgabe so tatkräftig unterstützen“, so der 26-jährige.

Um einen Ausgleich zum Arbeitsalltag zu bekommen, fährt Dominik Pieper gerne Fahrrad und ist begeisterter Sportschütze.

Termine Gräfliche Kliniken

NOVEMBER

- **Dienstag, den 17. November 2015, 16 – 18 Uhr**

TREFFEN DER REGIONALEN ARBEITSGRUPPE DER ICW E.V.

Der Dozent Carsten Hampel-Kalthoff, Geschäftsführer der ORGAMed Dortmund, ist Fachexperte für chronische Wunden und spricht in der Park Klinik Bad Hermannsborn über die neuen Erkenntnisse der Studien zur Venenkompression. (Anmeldung erbeten unter kerstin.gallmann@kbh.de)

Termine Gräfliche Quellen

SEPTEMBER

- **Donnerstag, den 10. bis Sonntag, den 13. September 2015**

PADERBORN CHALLENGE

Der Schützenplatz in Paderborn ist jedes Jahr Treffpunkt der Spitzen-Springreiter. Vom 10. – 13. September ist die Paderborn Challenge erneut Standort für ein großes internationales Event. Das CSI ist Gastgeber der DKB-Riders Tour und birgt die letzte Etappe der internationalen Springsportserie unter freiem Himmel. Nur für die Paderborn Challenge wird aus dem sattgrünen Schützenplatz für vier Tage ein Sandplatz – wetterfest und auf allerfeinstem Niveau. Der Abreiteplatz ist überdacht und damit einer der modernsten überhaupt in Europa. Die Paderborn Challenge bringt die gesamte Region zu diesem Treffpunkt und bietet außerdem das Finale der Sparkassen-Trophy und die Janz Team Trophy für die besten Reiterinnen und Reiter aus Ostwestfalen.

- **Samstag, den 19. bis Sonntage, den 20. September 2015**

GEWERBESCHAU

Die Bad Driburger Unternehmen informieren an diesem Wochenende im Rahmen der von der Unternehmerngemeinschaft organisierten Gewerbeschau über ihre Produkte und Dienstleistungen und bieten ein vielfältiges Programm mit zahlreichen Aktionen an. Und die Naturparkquellen sind natürlich auch dabei!

BAD DRIBURGER FANBOX

Anfeuerungen, Grüße, Sprüche, Fangesänge – je origineller desto besser, um den SC Paderborn bei jedem Heimspiel in der Benteler Arena anzufeuern:

29.08.2015	13:00 Uhr	SC Paderborn 07 – Arminia Bielefeld
19.09.2015	13:00 Uhr	SC Paderborn 07 – Karlsruher SC
26.09.2015	13:00 Uhr	SC Paderborn 07 – FC St. Pauli
16.-18.10.2015 *		SC Paderborn 07 – Eintracht Braunschweig
30.10.-01.11.2015 *		SC Paderborn 07 – FSV Frankfurt
06.-08.11.2015 *		SC Paderborn 07 – 1. FC Heidenheim

* diese Spieltage sind noch nicht genau terminiert.

Termine Gräflicher Park

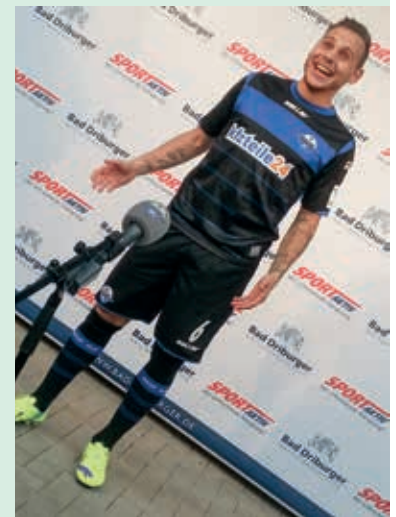
- **Jeden ersten Donnerstag im Monat, ab 19 Uhr**

TAPAS-ABENDE IN DER „OSCAR'S BAR“

Erleben Sie mit uns eine Reise in den Süden und entdecken Sie die vielseitigen Geschmacksrichtungen mediterraner Tapas. Dazu genießen Sie bei einem Glas Rotwein oder einem Cocktail die Sommerterrasse im Platanenhof. Preis 17,90 Euro pro Person (weitere Informationen und Anmeldungen unter reservierungen@graeflicher-park.de oder Tel. 0 52 53.95 23-161).



Springreiten der Spitzenklasse bei der Paderborn Challenge im September (Foto: Thomas Hellmann)



Unsere Fanbox: Der SCP-Spieler Marvin Bakalorz zeigt wie's geht. (Foto: Make Medien)



Tapas: die perfekten Begleiter für die kulinarische Reise in den Süden (Foto: shutterstock)

Termine Gräflicher Park

SEPTEMBER

• Den ganzen September lang

URLAUB VOM ALLTAG

Für unsere Gäste aus der Region bieten wir einen ganzen Tag Kurzurlaub im Park. Starten Sie mit unserem ausgewogenen Frühstücksbuffet mit frischen Säften, leckeren Brot- und Brötchensorten, hausgemachten Marmeladen und Honig und Käse von regionalen Lieferanten bis 11 Uhr in den Tag. Anschließend erwartet Sie unser Spa-Bereich mit einer 20-minütigen Rückenmassage, dem Außenpool und Saunen und Dampfbädern. Tagesaufenthalt inklusive Frühstücksbuffet und Massage 53 Euro pro Person (buchbar von Montag bis Freitag außer an Feiertagen, Anmeldung erbeten unter spa@graeflicher-park.de).

• Den ganzen September lang

DIE LEICHTIGKEIT DES SEINS

Sich ganz leicht und entspannt fühlen - das geht mit unserem Verwöhnprogramm aus einer Garshan-Massage mit Seidenhandschuhen in den historischen Badehäusern im Gräflichen Park und danach einem leichten, köstlichen Mittagessen im „Pferdestall“. Verleiht Seelenflügel! Massage, Schwimmen, Sauna und Mittagessen im Restaurant „Pferdestall“ für 75 Euro pro Person (Anmeldung erbeten unter gaeste-service@graeflicher-park.de oder unter Tel. 0 52 53.95 23-700).

• Den ganzen September lang

ENTSPANNUNG²

Entspannung hoch zwei können Sie mit einer Packung oder einem Vollbad mit dem natürlichen Heilmittel Moor erleben. Empfehlenswert bei Gelenkschmerzen, Muskelkater oder anderen Beschwerden in Kombination mit einer angenehmen 50-minütigen Ganzkörpermassage in den historischen Badehäusern. Preis 80 Euro pro Person (Anmeldung erbeten unter gaeste-service@graeflicher-park.de oder unter Tel. 0 52 53.95 23-700).

• Donnerstag, den 24. September 2015, 19:30 Uhr

HANNS ZISCHLER LIEST AUS HENRY JAMES' ROMAN „DIE EUROPÄER“

Was unterscheidet Europäer von Amerikanern? In seiner leichtfüßigen Komödie bringt Henry James Frauen und Männer von beiden Seiten des Atlantiks erst miteinander ins Gespräch und dann unter die Haube. Einhundert Jahre nach James' Tod erscheint dieses Frühwerk des geschätzten Autors nun in neuer Übersetzung. Der in Nürnberg geborene Schauspieler, Fotograf und Autor Hanns Zischler liest an diesem Abend die temperamentvolle Geschichte eines Geschwisterpaares auf der Suche nach einer guten Partie vor und schildert die wechselnden Paarungen konkurrierender Temperamente und Vorstellungen der Alten Welt mit Werten und Moral der Neuen. Preis zwischen 14 Euro und 20 Euro, Schüler und Studenten haben nach Vorlage ihres Schüler-/Studentenausweises freien Eintritt (Karten unter gaeste-service@graeflicher-park.de oder Tel. 0 52 53.95 23-700).

OKTOBER

• Jeden Dienstag im Oktober, ab 18 Uhr

TATAR IM PFERDESTALL

Für das rustikale Tatar-Essen wird fettarmes, ausgesuchtes Rindfleisch traditionell zusammen mit Eigelb, Zwiebeln, Sardellenfilets und Kapern gereicht. Genießen Sie dieses ursprüngliche Gericht den ganzen Oktober lang im Restaurant „Pferdestall“. Preis 16 Euro pro Person (Reservierung erbeten unter reservierungen@graeflicher-park.de oder Tel. 0 52 53.95 23-161).

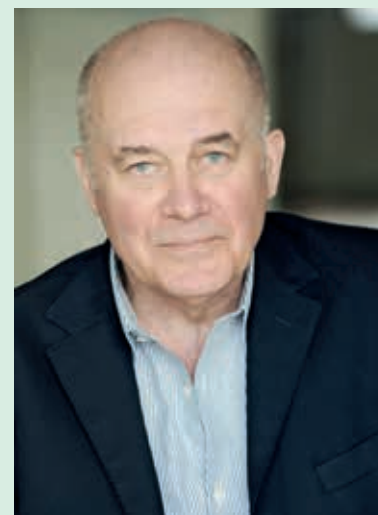
• Den ganzen Oktober lang

FRISCH UND GESUND

Gönnen Sie Ihrem Körper eine sanfte, aber effiziente Auszeit. Hierfür bieten wir Ihnen ein nachhaltiges Einzelcoaching mit einem frei wählbaren Trainingsfokus auf Yoga, Pilates, autogenem Training oder Faszientechnik (ca. 30 Minuten), eine warme oder kalte Moorpackung gegen Verspannungen (ca. 40 Minuten) und eine entspannende Relax-Massage zum Träumen (ca. 30 Minuten). Zudem erhalten Sie von uns einen aktivierenden Fitness-Snack, eine große Auswahl an Heilwasser und Tees, einen Leihbademantel und ein Handtuchpaket und



Genießen Sie ein leichtes Mittagessen zu unserem Verwöhnprogramm im September. (Foto: Lena Mäkler)



Hanns Zischler liest aus der leichtfüßigen Komödie „Die Europäer“ von Henry James. (Foto: Jennifer Fey)



Bleiben Sie frisch und gesund – mit unserem Fitnessangebot im Oktober. (Foto: Sascha Reichert)

haben den ganzen Tag über die Möglichkeit in unserem Innenpool und unserer Sauna zu entspannen. Sie möchten dieses Erlebnis teilen? Kein Problem - auf Anfrage sind auch individuelle Anwendungen für größere Gruppen buchbar. Preis 99 Euro pro Person (buchbar auf Anfrage unter gaeste-service@graeflicher-park.de oder unter Tel. 05253.9523-700)

• **Montag, den 19. Oktober 2015, 19:30 Uhr**

„GUT GEGEN NORDWIND“ –

EIN THEATERSTÜCK MIT ALEXANDRA KAMP UND RONALD SPIESS

Am Anfang steht ein hartnäckiger Tippfehler. Emmi möchte per E-Mail ein Stadtmagazin kündigen – und schreibt versehentlich an Leo. Es entspinnt sich ein digitaler Flirt der Extraklasse, der aber nicht harmlos bleibt, die Gefühle werden stark, Emmi und Leo lieben und leiden – auf Distanz. „Gut gegen Nordwind“ ist romantisch, lebendig, tempo- und pointenreich, spannend, unterhaltsam und originell und zieht die Besucher der Theateradaption ebenso in den Bann wie die Leser des Bestsellerromans von Daniel Glattauer! Alexandra Kamp und Ronald Spiess haben bereits mehrere tausend Zuschauer in Braunschweig, Hannover, Baden-Baden und Stuttgart begeistert. Preis zwischen 19 Euro und 27 Euro inklusive eines Pausendrinks, Schüler und Studenten haben nach Vorlage ihres Schüler-/Studentenausweises freien Eintritt (Karten unter gaeste-service@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.95 23-700).

• **GOURMETFESTIVAL 2015**

Zum sechsten Mal gastiert das „Westfalen Gourmetfestival“ im Oktober im Park.

Zu Gast sind in diesem Jahr die Köche Simon Stirnal (1 Michelin-Stern), Elmar Simon (1 Michelin-Stern), Benedikt Paus, Marc Conrad und Heiner Eysers in unserem „Caspar's Restaurant“ im Gräflichen Park.

• **Freitag, den 30. Oktober 2015, 19 Uhr**

KOCHEN MIT FREUNDEN

Genießen Sie ein fünfgängiges Festivalmenü von „Caspar's“-Küchenchef Thomas Blümel und den Gastköchen. Preis 79 Euro pro Person.

• **Samstag, den 31. Oktober 2015, 19 Uhr**

FESTIVALGALA

Erleben Sie die Kochkünste des Gastkochs Simon Stirnal mit anschließendem Austausch und „Feierabendbier“ in der Küche. Preis 149 Euro pro Person inklusive korrespondierender Weine.

NOVEMBER

• **Sonntag, den 01. November 2015, 12 Uhr**

MAINE LOBSTER UND CHAMPAGNER

Zum Abschluss unseres Gourmetfestivals genießen Sie ein viergängiges Hummermenü von Thomas Blümel. Preis 59 Euro pro Person inklusive 1 Glas Champagner.

• **Den ganzen November lang**

GÄNSEZEIT IM CASPAR'S

Ein Festessen für Gänseliebhaber erwartet Sie mit unserem dreigängigem Gänse-Menü. Unser Team zaubert das Federtier in allen Variationen auf Ihren Teller. Lassen Sie sich von unserem Gänse-Menü begeistern – auch als Weihnachtsfeier buchbar. Preis 32 Euro pro Person (Reservierung erbeten unter reservierungen@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.9523-161).

• **Ab dem 11. November 2015**

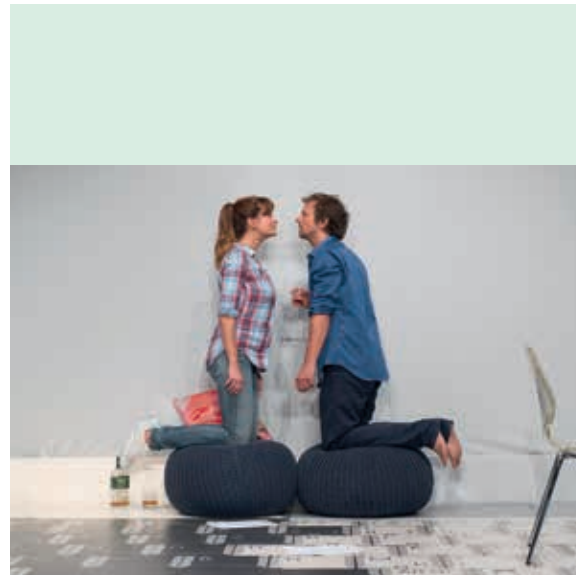
GANS LECKER IM PFERDESTALL

Ab heute ist Gänsezeit! Suchen Sie sich Ihr Lieblings-Gänsegericht von der Mittags- oder Abendkarte des „Pferdestalls“ aus. Hier erwarten Sie rustikale westfälische Rezepte rund um die Martinsgans. (Reservierung erbeten unter reservierungen@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.9523-161).

• **Freitag, 20. November 2015, 19:30 Uhr**

MICHAEL KRÜGER LIEST AUS „DER GOTT HINTER DEM FENSTER“

In den Geschichten von Michael Krüger geht es nicht ganz geheuer zu: Ein Mann hinter dem Fenster bildet sich ein, alle Menschen seines Viertels am Gang und an ihren Gesten zu erkennen – bis auf einen, der regelmäßig im Zwielicht kommt und sich beharrlich den gie-



„Gut gegen Nordwind“: Alexandra Kamp und Ronald Spiess werden uns im Oktober im Gräflichen Park begeistern. (Foto: www.imagemooove.de)



Gaumenfreuden im Oktober: Sternekoch Simon Stirnal beim Gourmetfestival 2015. (Foto: privat)



Im November gibt es leckere Variationen rund um die Gans, sowohl im „Caspar's Restaurant“ als auch im „Pferdestall“. (Foto: shutterstock)

rigen Blicken des Beobachters entzieht. Dem Wanderer in den Schweizer Bergen geht es nicht besser – nicht genug, dass er auf Spuren von Wölfen stößt, hat er bald einen Weggenossen, der aus dem Nichts auftaucht und versucht, den einsamen Spaziergänger in seine Gewalt zu bringen. Und auch das Mädchen auf der Haustreppe erscheint ohne Vorwarnung und zieht in das Leben des perplexen Bewohners ein, in dem kein Stein auf dem anderen bleibt. So frohgemut und selbstsicher die Figuren in Michael Krügers Erzählungen auftreten, scheitern sie letztlich an ihrem Glauben, die Welt sei eine geordnete. Sie alle finden sich früher oder später an dem Punkt wieder, an dem die Wirklichkeit den Blick freigibt auf ihre Bodenlosigkeit. Was dann zum Vorschein kommt, bringt Krüger atmosphärisch dicht zur Sprache. Mit herzbewegender Komik und sanfter Melancholie erzählt er von Zuwendung und Abkehr, von Widersprüchen und Harmonie, von Nähe und Distanz. Und über allem schweift der Blick eines unbestechlichen Beobachters, der auch die hintersten Winkel der Seele durchdringt – und den Leser direkt in seinem Innersten berührt. Preis zwischen 11 Euro und 17 Euro, Schüler und Studenten haben nach Vorlage ihres Schüler-/Studentenausweises freien Eintritt (Karten unter gaeste-service@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.9523-700).

• **Sonntag, den 22. November 2015, 15 bis 18 Uhr**

CONFISERIE-KURS

Ein besonderes Highlight erwartet Sie diesen Monat in unserer Restaurantküche des „Caspar’s Restaurant“. Unser Pâtissier zeigt Ihnen unsere Tipps und Tricks beim Zubereiten von süßen, schokoladigen Sünden. Genau richtig zum Naschen oder Verschenken in der kommenden Adventszeit! Preis 59 Euro pro Person, Mindestteilnehmerzahl 8 Personen (Anmeldung erbeten unter reservierungen@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.9523-161).

DEZEMBER

• **Den ganzen Dezember lang**

WEIHNACHTSFEIERN

Suchen Sie nach einer geeigneten Location für Ihre Weihnachtsfeier? Das Team des Gräflichen Parks berät Sie gern. Ob in großer Runde im rustikalen „Pferdestall“ oder klein und exquisit im „Caspar’s Restaurant“ – wir bieten für Gruppen von 5 bis 500 Personen einen stilvollen und weihnachtlichen Rahmen. Preis ab 79 Euro pro Person (weitere Informationen unter events@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.9523-502).

• **Sonntag, den 6., 13., und 20. Dezember 2015, 11 bis 14 Uhr**

ADVENTSBRUNCH

Advent, Advent, ein Lichtlein brennt... und bei uns gibt es jeden Adventssonntag im „Caspar’s“ einen vorweihnachtlichen Brunch in einladender Atmosphäre. Preis 29 Euro pro Person (Reservierung erbeten unter reservierungen@graeflicher-park.de oder Tel. 0 52 53.95 23-161).

• **24. – 26. Dezember 2015**

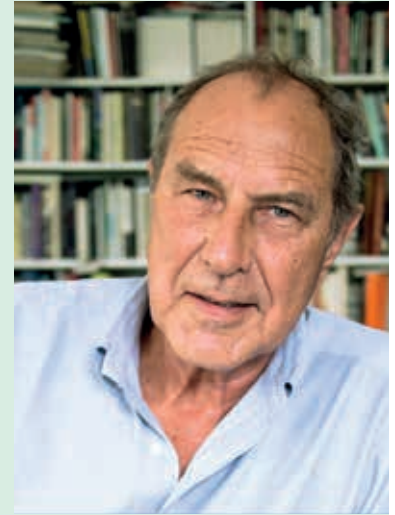
WEIHNACHTEN IM GRÄFLICHEN PARK

Warmer Kerzenschein und dazu weihnachtliche Küchenkompositionen: Reservieren Sie jetzt schon Ihren Lieblingstisch für das Weihnachtsfest im „Caspar’s“ oder im Restaurant „Pferdestall“. Das „Caspar’s“ hat am 24., 25. und 26. Dezember jeweils ab 18 Uhr und am 25. und 26. Dezember auch mittags von 12 bis 14 Uhr geöffnet. Im „Pferdestall“ können Sie an Heiligabend, am ersten und zweiten Weihnachtsfeiertag von 12 bis 14 Uhr und ab 18 Uhr gemeinsam die leckeren Kompositionen aus der Küche mit Freunden und Familie genießen. (Reservierung erbeten unter reservierungen@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.9523-161).

• **Donnerstag, den 31. Dezember 2015, ab 21:30 Uhr**

SILVESTER 2015

Die „Golden Twenties“ sind zurück! Wir feiern Silvester mit Ihnen im Stil der Zwanziger und Dreißiger Jahre. Federboas, die Comedian Harmonists und natürlich ein ordentlicher Schuss Glamour dürfen dabei nicht fehlen. Mit dabei sind selbstverständlich auch aktuelle Hits, damit bis weit nach Mitternacht getanzt werden kann. Erleben Sie mit uns eine Silvesterparty im historischen Saal für 99 Euro pro Person inklusive Weinen, Bier, Spirituosen, Cocktails, Kaffee und reichhaltigem Snackbuffet (Tickets unter reservierungen@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.9523-161).



Michael Krüger liest im November aus seinem Buch „Der Gott hinter dem Fenster“. (Foto: Peter-Andreas Hassiepen)



Tipps und Tricks zu den kleinen Köstlichkeiten gibt es aus erster Hand bei unserem Pâtissier im November. (Foto: shutterstock)



Nicht nur in der (Vor-)Weihnachtszeit wird im Gräflichen Park für jeden Geschmack etwas geboten. (Foto: Gräflicher Park)

Gleich zwei Premieren am 1. August

FÜNF AZUBIS STARTEN IHRE AUSBILDUNG IM GRÄFLICHEN PARK

Premiere, wieso? Bisher hatten wir doch jedes Jahr Auszubildende im Gräflichen Park. Das stimmt. Und doch gab es in diesem Jahr einige Besonderheiten. Zum einen startete dieses Mal eine Konditorin ihre Ausbildung in unserem Haus. Imke Weber ist die erste, die in diesem für uns neuen Ausbildungsberuf im Gräflichen Park startet. Erfreulicherweise haben in diesem Jahr außerdem drei angehende Hotelfachfrauen (Maren Blatt, Verena Jansen und Alina Lose) und nach zwei Jahren ohne „Nachwuchs für die Küche“ auch ein angehender Koch ihre Ausbildung in unserem Haus begonnen. Kochazubi Michael Köllner ist übrigens der Hahn im Korb und das ist dann auch die zweite Premiere. Zwar gab es meistens mehr weibliche Azubis, aber einen „Quotenmann“ hatten wir noch nie.

Die Einführungswoche für die neuen Auszubildenden hatte es im wahrsten Sinne des Wortes in sich. Viele Eindrücke und noch mehr Input warteten auf die fünf Berufsstarter. Von Arbeitssicherheit bis Social Media, von Hygieneschulung bis hin zum richtigen Verhalten am Telefon reichten die Themen, die den jungen Leuten an den ersten beiden Tagen näher gebracht wurden. Am Dienstagnachmittag mussten die fünf dann bei einer Parkrallye unter Beweis stellen, was sie schon über ihren neuen Arbeitsplatz und dessen Geschichte wissen. Der komplette dritte Tag wurde durch eine richtige Knigge-Schulung ausgefüllt. Gute Umgangsformen kommen eben nie aus der Mode und sind gerade in unserer Branche enorm wichtig. Am vierten Tag lernten die fünf Auszubil-

denden die verschiedenen Bereiche und ihre neue Arbeitsumgebung näher kennen. Nach einer EDV-Schulung folgten eine Führung bei den Bad Driburger Naturparkquellen und eine Parkführung. Danach ging es für die Gruppe zum Bilster Berg Drive Resort als passendem Abschluss für eine turbulente Woche.

Wir wünschen den neuen Auszubildenden viel Erfolg für die kommenden drei Jahre und heißen Sie in unserer Unternehmensgruppe ganz herzlich willkommen.

Karen Walterscheid, Public Relations UGOS

Auf geht's für unsere neuen Azubis (von links): Imke Weber (Konditorin), Ausbildungsleiterin Andrea Schäfers, Alina Lose (Hofa), Michael Köllner (Koch), Dirk Schäfer, Geschäftsführender Direktor Gräflicher Park Hotel & Spa, Maren Blatt (Hofa) und Verena Jansen (Hofa) (Foto: Lena Mäkler)



Impressum

Redaktion: Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorff, 33014 Bad Driburg, Kristina Schütze (Chefredaktion), Ina Happe, Lena Mäkler, Karen Walterscheid, Julia Zelonczewski

Anzeigenverkauf: Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorff, 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.

Ihr Partner für moderne Gebäudetechnik



- Elektroinstallation
- Gebäudeautomatisierung
- Datennetzwerktechnik
- Beleuchtungsanlagen
- Brandmeldeanlagen
- Schaltanlagenbau
- Videoanlagen
- Medientechnik
- Photovoltaik
- Beschallungsanlagen
- E-Check / BGV A 3
- Telefonanlagen
- Kundendienst
- 24-Stunden-Notdienst

**ELEKTRO
BECKHOFF**

Westweg 6
33415 Verl
Telefon 0 52 46 | 70 07-0
www.elektro-beckhoff.de