



**PARK** Seite 12  
Neuer Name, neuer Look, neue Strategie

**KLINIKEN** Seite 32  
Neurologische Frührehabilitation:  
Versorgungslücke auch in NRW schließen

**QUELLEN** Seite 42  
Starkes Netzwerk mit alten und neuen  
Partnern

## UGOS

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



Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorff (Foto: René Antonoff)

ein außergewöhnliches Jahr geht zu Ende. Viele Menschen sind auf der Flucht. Einige sind im Erstaufnahmelager in Bad Driburg und Jena für kurze Zeit - zum Verschnaufen – angekommen, bevor sie ins Ungewisse weiterschickt werden. So ähnlich ging es Maria und Joseph, als sie kurz nach der Geburt des Christuskindes nach Ägypten fliehen mussten, um den mordenden Schlächtern von König Herodes zu entgehen. Dieser hatte angeordnet, alle Knaben zu töten, um den König Israels, Jesus von Nazareth, zu beseitigen.

Wir alle kennen außerdem die Geschichte, wie Maria und Joseph nur in einem Stall Obdach fanden, weil sie keiner aufnehmen wollte. Und dann beginnt das Wunder der Weihnachtsgeschichte.

Es ist also wahrlich nichts Neues, dass Menschen fliehen müssen. Nach dem 2. Weltkrieg nahmen wir 14 Millionen Flüchtlinge auf!! Heute suchen in Europa Menschen Zuflucht vor Mord, Folter, Terror, Willkür. Sie haben sich auf einen riskanten Weg gemacht, auf dem sie sterben könnten. Aber ihnen ist die Möglichkeit in Freiheit zu leben und eine Perspektive zu haben so viel wert, dass sie ihr Leben und das ihrer Kinder aufs Spiel setzen.

Europa wird nicht mehr das sein, wie wir es die letzten 50 Jahre gekannt haben. Aber wann war jemals etwas von Dauer? Die Welt wurde immer schon durch brutale Kriege, Hungersnöte oder Naturkatastrophen **Fortsetzung auf Seite 2**

## INHALT

Editorial	S. 1
<b>UGOS</b>	
Drei (dieses Mal vier) Fragen an UGOS in Zahlen: Umsatzsteigerung erwartet	S. 2
Die etwas andere „UGOS-Umfrage“	S. 4
Dankeschön an langjährige Mitarbeiter	S. 6
Windows 7 für die UGOS	S. 9
Ausblick 6. UGOS Hallen-Fußball-Cup	S. 9
Spendenlauf für das Gymnasium St. Xaver	S. 10
<b>GRÄFLICHER PARK</b>	
Portrait Barchef Roberto Giovannelli	S. 10
Alles neu: „Gräflicher Park Grand Resort“	S. 12
Rückblick Kulturveranstaltungen Diotima Gesellschaft	S. 14
„Restaurant Pferdestall“ unter den Restaurants des Jahres 2015	S. 15
Gourmefestival: Sterne-Genuss trifft Gräfliche Küche	S. 16
Clarins-Schulung für die Mitarbeiterinnen des Garten SPA	S. 18
Vorstellung: Gräfliche Jagdscheune in Donhausen	S. 19
Praktikumsbericht Louis Graf von Oeynhausen-Sierstorff	S. 20
Freundinnenabend beim Modehaus Klingenthal	S. 21
Bürgerpreis für Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorff	S. 22
Faszientraining im Therapiezentrum	S. 22
Tipps für stressfreie Weihnachten in der Küche	S. 23
Ausblick Silvesterparty 2015	S. 24
<b>GRÄFLICHE KLINIKEN</b>	
Weihnachts- und Silvesterangebot bei den Gräflichen Kliniken	S. 24
Jubiläumsveranstaltung 40 Jahre Caspar Heinrich Klinik	S. 25
14 Jubilare in der Caspar Heinrich Klinik und der Marcus Klinik	S. 27
Treffen der Therapiebegleithunde-Teams in Ost und West	S. 28
Park Klinik nun „Zertifiziertes Hypertonie-Zentrum DHL“	S. 29
Neue Rückenschule in der Marcus Klinik	S. 29
Therapie der Zukunft: „Bionics Ekso-Skelett“	S. 30
Firmenstaffel des ARZ beim 25. Jenaer Triathlon	S. 31
Ernährungsberatung in der Reha	S. 31
Rückblick Pressekonferenz Neurologische Früh-Reha	S. 32
Überraschung für langjährige Mitarbeiterin der Moritz Klinik	S. 34
Patient Alfred Zimmermann über seine Reha in der Park Klinik	S. 38
Hochzeitsüberraschung geglückt	S. 39
Personenrätsel	S. 39
Rückblick 31. Sozialarbeiter- und Rehaberater-Tagung	S. 40
<b>GRÄFLICHE QUELLEN</b>	
Neu: Louis 6er-Träger – perfektes Präsent für die Festtage	S. 41
Starkes Netzwerk, neue Partner	S. 42
Rückblick 1. Open Air-Kino	S. 44
Vorstellung Fußballabteilung TuS Bad Driburg	S. 44
Bad Driburger Tischtennis-Damen weiterhin erstklassig	S. 45
Expertentipps	S. 46
Personalien	S. 49
Aktuelles	S. 50

Fortsetzung von Seite 1 erschüttert und die Menschen haben sich angepasst, um nicht unterzugehen. Wir werden uns auch an die neue Situation anpassen und akzeptieren, dass die Menschen zu uns kommen wollen. Aber wer sagt denn, dass das schlecht sein muss? Eins ist sicher: Es wird nicht sofort alles geregelt werden und glatt gehen.

Es ist Sache der Politik, die Probleme in den Krisenregionen zu lösen, statt nur mit den Symptomen (Flüchtlinge vor Ort) umzugehen. Das heißt: Es müssen Lösungen für die Probleme in Syrien, der Türkei, der Ukraine, Afghanistan, Albanien, Nigeria, Liberia und allen vertrocknenden Ländern Afrikas gefunden werden. Aber auch hier geht es wie immer um Macht. Auch Herodes hatte Angst, seine Macht zu verlieren. Und das Römische Reich versuchte, seine Macht über Kontinente hinweg auszubauen. Ähnliche Szenarien können wir auch heute in der Weltpolitik beobachten.

Natürlich haben viele Europäer Angst, weil keiner weiß, wie die Zukunft aussehen wird. Angst lähmt

und macht starr. Aber wovor müssen wir denn Angst haben? Entscheidet die Integration der Flüchtlinge über Leben und Tod? Werden sie uns hindern, Pressefreiheit zu haben, unsere Meinung zu sagen, unsere Religion auszuüben? Werden wir durch sie ausgebeutet, verhungern, verdursten und gefoltert werden? Nein! Es geht nur darum, dass wir von unserem Kuchen etwas abgeben müssen.

Deutschland hat einen der größten Kuchen der Welt und dank unseres Fleißes, unserer Gründlichkeit, der Motivation und dem Lebenswillen der Neuankömmlinge wird der Kuchen noch größer werden. Deswegen ist es so wichtig mitzuhelfen, um möglichst bald wieder Frieden und Ordnung zu haben. Insofern kann jeder im Rahmen seiner Möglichkeiten etwas für unsere Zukunft tun. Das fängt schon damit an, dass wir die Schutzsuchenden nicht verurteilen, sondern Verständnis dafür haben, dass sie ihr Leben in die Hand genommen haben, um zu überleben.

### Was kann jeder von uns tun?

Im Moment ist es noch total unübersichtlich, was man als Privatperson oder als Unternehmen für die Asylsuchenden tun darf oder kann. Ich helfe ab und zu in der Kleiderausgabe im Flüchtlingsheim, andere geben Deutschunterricht. Wieder andere spielen mit den Kindern oder machen mit den Hilflosen Behördengänge. Für das neue Jahr haben wir eine neue Rubrik in der COSMOS geplant – mein Ehrenamt. Die Redaktion freut sich über Beiträge von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die sich ehrenamtlich engagieren – egal ob in der Flüchtlingshilfe, im Sport- oder Heimatverein, im Tierschutz oder in anderen Bereichen.

Doch zurück zu den Aktivitäten für Flüchtlinge: Unser Personalleiter Lutz Peter Reuter ist mit der Arbeitsagentur des Kreises Höxter im Gespräch, was die Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorpf tun kann, um Asylsuchende einzustellen. Denn gerade hier in dieser Region, die in den letzten Jahren immer mehr von Abwanderung und Überalterung geprägt ist, sehen wir in den Asylsuchenden durchaus ein Potential zur

Verbesserung der Fachkräftesituation in unseren Unternehmen.

Im neuen Jahr wissen wir mehr und dann hoffe ich, dass wir den neuen Kollegen die Chance geben, sich hier zu integrieren und wohl zu fühlen, einer Arbeit nachzugehen, um sich und seine Familie zu ernähren und eine Perspektive zu geben. Denn das ist doch das, was alle wollen. Wir genauso wie alle anderen auf der Welt!

Auch im Namen meines Mannes wünsche ich Ihnen allen und Ihren Angehörigen frohe Weihnachten und ein friedliches und gesundes Neues Jahr, liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, und allen Neuankömmlingen in unserem Land!

Ihre  
Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpf

## Drei (dieses mal vier) Fragen an:

GABRIELE WENDLAND, PFLEGEDIENSTLEITUNG MORITZ KLINIK, DIE AM 31. DEZEMBER 2015 IN DEN RUHESTAND GEHT

**1 Mehr als 45 Dienstjahre sind eine lange Zeit, in der sich vor allem in der Medizin viel bewegt hat. Können Sie uns einige Veränderungen seit Ihren Anfangsjahren als Krankenschwester nennen, die Ihnen besonders im Gedächtnis geblieben sind?**

Da fällt mir ganz viel ein: Wenn ich daran denke, mit welchen Materialien ich als junge Krankenschwester (seit 1966) gearbeitet habe. Gespritzt wurde mit Glasspritzen und man verwendete Metall- oder Glaskatheter. Diese Materialien mussten wir auch wieder selbst aufbereiten, also desinfizieren, reinigen und sterilisieren. Verworfen wurde nichts. Selbst die Gummihandschuhe wurden gewaschen, getrocknet und gepudert. Inkontinenzmaterialien gab es gar nicht. Wir mussten uns mit Gummi- und Zellstoffunterlagen behelfen. Die Matratzen in den Betten waren nicht gerade für die Dekubitusprophylaxe (Druckgeschwürprävention) geeignet. Die daraus resultierenden Wunden behandelten wir mit Mullkompressen und Zellstoff, die dann anklebten und mit Natrium-Chlorid-Lösung oder Aqua Destillata wieder abgelöst wurden. Nässten die Wunden stark, wurde das Föhnen angewandt, mit Wasserstoff gespült und mit Zinkpaste verschmiert. Man kann sich denken, dass die Wunden ganz sel-



Gabriele Wendland  
(Foto: Arlene Knipper)



ten zuheilen. Daher ist mir heute die ständige Entwicklung des modernen Wundmanagements so wichtig. In der Moritz Klinik werden meine Visionen und fachlichen Wünsche aus jungen Jahren umgesetzt.

Besonders fällt mir da auch die Dokumentation der Patientendaten ein. Es gab für jeden Patienten nur eine DIN A3 Pappe, auf der die Patientenkurven durch vier Pappecken gehalten wurden. Diverse Dienstbücher wurden geführt, wie Übergabebuch, Nachtwachenbuch, Apothekenbuch und so weiter. Wenn man einen Behandlungsverlauf eines Patienten hätte juristisch nachweisen müssen, wäre die Pflege mit mindestens sechs Dienstbüchern angereist und hätte die entsprechenden Antworten auf Fragen eines Juristen kaum geben können. Auch wenn heute über Dokumentation gestöhnt wird, wie professionell arbeitet die Pflege heute. Darauf bin ich stolz, aber diese unglaublichen Fortschritte kann man nur schätzen, wenn man „Dokumentation“ auf historische Art kennengelernt hat. Die Art zu dokumentieren kann man gar nicht vergleichen. Früher habe ich nur mit Füller und Tinte dokumentiert, heute mit Computer. Halt, ich hatte doch schon einen Kugelschreiber, der war aber von meiner Tante aus den USA. 1966 habe ich von Kommunikation und Dokumentation nicht mal in den utopischen Romanen gelesen.

## 2 Sie haben circa die Hälfte Ihres beruflichen Lebens in der Moritz Klinik verbracht. Warum haben Sie sich vor über 22 Jahren für die Klinik entschieden?

Das war keine spontane Entscheidung, sondern ein langer Prozess. Als Oberin des Rudolf-Elle-Krankenhauses hatte ich Kontakt mit der Unternehmensleitung Graf von Oeynhausen-Sierstorff, die sich als zukünftige Nachbarn vorstellten. Die Moritz Klinik in Bad Klosterlausnitz war in Vorbereitung, daher suchte man Kooperationspartner. Beim Vorstellungsbuchung des Grafen von Oeynhausen-Sierstorff brachte man ein wunderschönes Modell von der zukünftigen Moritz Klinik mit. In diesen Bau habe ich mich sofort verliebt, aber bewusst war mir das damals noch nicht. Dann war ich mit Schülern der Krankenpflege in den Kliniken in Bad Driburg zu Besuch. An diesen beiden Tagen wurde ich zum ersten Mal nachdenklich. War das nicht mein Traum, eine neu gebaute Klinik nach den Baracken des Rudolf-Elle-Krankenhauses mit einzurichten und moderne Krankenpflege zu etablieren? Als Pflegedienstleitung der Moritz Klinik war mir klar, dass ich eine völlig leere Klinik übernehme, die mit Personal, Ideen und Know-how gefüllt werden muss. Was für eine Herausforderung, aber genau das war meine Motivation! Endlich keine alten Zöpfe zu haben, die man nur kürzen konnte, aber nie abschneiden. Ich könnte eine moderne Krankenpflege aufbauen, die qualitativ in der Region anerkannt wird. Ja, genau das wollte ich!

14 Tage später reichte ich meine Bewerbung ein. Der damalige Geschäftsführer Hubert Möstl rief mich an und fragte, ob ich meine Bewerbung ernst meine. „Natürlich, was ich tue, meine ich immer ernst“, antwortete ich. Mein Einstellungsgespräch wurde bei einem Abendessen im noch vorhandenen Interhotel (ein besseres Restaurant gab es nicht) in Gera geführt. Offensichtlich habe ich beim Essen und der Konversation eine gute Figur gemacht, denn von meinen fachlichen Qualitäten konnte sich der Geschäftsführer bei seinen Besuchen im Rudolf-Elle-Krankenhaus bereits überzeugen. Nach einiger Zeit erhielt ich meine Zusage und einen Arbeitsvertrag. Ich wollte die Herausforderung annehmen und habe meine Entscheidung von damals bis heute nie bereut. Übrigens, das Gehalt war nicht meine Motivation. Das Anfangsgehalt war sogar etwas weniger als das des vorhergehenden Arbeitgebers. Aber das war o.k., denn ich musste ja erstmal zeigen, was ich kann...!

## 3 Bei Ihrer Ausbildung zur Krankenschwester ist es nicht geblieben. Erzählen Sie uns, warum Sie sich trotz Kind und Kegel für zwei zusätzliche Studiengänge entschieden haben und wie Sie das geschafft haben?

Nach zwei Jahren stationärem Dienst als examinierte Krankenschwester wurde in der Medizinischen Fachschule in Zwickau, meiner Ausbildungsstätte, eine Stelle als Lehrausbilder frei. Neue Herausforderungen liebe ich. Ich war zwar nur wenig älter als meine Schüler, aber dennoch konnte ich ihnen meine Erfahrungen und mein Wissen weitergeben. Um mein Wissen zu erweitern und qualifizierter vermitteln zu können, entschied ich mich, ein vierjähriges berufsbegleitendes Medizinpädagogik-Studium in Leipzig zu absolvieren. Zu dieser Zeit lernte ich meinen Mann kennen, der mich sehr unterstützt hat. Noch nicht mal verheiratet, in wilder Partnerschaft lebend, hat er mich auf dem Motorrad im Schlafanzug zum Bahnhof gefahren. Wir hatten verschlafen und ich musste den Zug nach Leipzig zum Studium erreichen. Später, als wir verheiratet waren, kam im 3. Studienjahr unsere Tochter zur Welt. Nur mit seiner Hilfe und seinem Talent in Babypflege konnte ich das 4. Studienjahr problemlos absolvieren und die Prüfung ablegen.

Jahre später, als ich angetragen bekam als Pflegedienstleitung zu arbeiten, war wieder der Wunsch vorhanden, die neue Aufgabe perfekt zu leisten. Daher entschied ich mich, Pflegewissenschaften/Pflegemanagement an der Humboldt-Universität in Berlin zu studieren. Auch hier benötigte ich die Unterstützung der Familie. In der Zwischenzeit ging meine Tochter in die 2. Klasse. Ich war mir im Klaren, dass das Studium sowohl fachlich als auch familiär eine echte Herausforderung sein würde. Beim Antritt im Hörsaal in Berlin war mir sehr mulmig zumute und die Knie zitterten. Vier Jahre später, es war eine schwere aber tolle Zeit, habe ich mein Studium mit summa cum Laude abgeschlossen. In der Humboldt-Uni kam das wohl nicht häufig vor, so der Rektor, der mir mein Diplom überreichte. Zurückgekehrt an die Basis revolutionierte ich zu allererst die Dokumentation der Pflege des Rudolf-Elle-Krankenhauses. Damals natürlich auf Papier. Dass damals das Papier in der DDR kontingentiert war, habe ich nicht bedacht. Ich hatte in meinem Eifer das gesamte Papierkontingent des Krankenhauses verbraucht. Eine Standpauke des Verwaltungsdirektors folgte auf dem Fuß. Diese Episoden haben mich aber nie aufgehalten, zukunftsorientiert zu denken und zu handeln. Ich glaube, die Pflegekräfte in der Moritz Klinik verstehen mich und wissen, wovon ich rede...! Geschafft habe ich das mit eisernem Willen, Neugier auf Neues und der großen Unterstützung und Hilfe meines Mannes. Das ist bis heute so geblieben.

## 4 Welches Ereignis in Ihrer beruflichen Tätigkeit werden Sie nie vergessen?

Eine Erinnerung, die sich sehr tief eingegraben hat, stammt aus den Anfangsjahren meines Berufslebens. Gerade mit der Ausbildung fertig geworden wurde ich auf einer traumatologischen Unfallstation eingesetzt. Als jüngste Kollegin musste ich sehr viel Nachtdienste leisten. Auch mal 14 Nächte hintereinander, obwohl ich keine Dauernachtwache war. Auf einer 42 Bettenstation arbeiteten wir als Pflegekräfte in der Nacht allein, obwohl jederzeit akute Zugänge kommen konnten. Das passierte auch in einer Nacht, in der ich Dienst hatte. Zwickau war eine Bergbaustadt. Es stürzte im Bergwerk in der Nachtschicht ein Stollen unter Tage ein. Sechs Bergleute waren schwer verletzt und wurden von 23 Uhr bis 1 Uhr nacheinander auf meine Station gebracht. Betten waren eigentlich nicht frei. Notbetten und Tragen wurden mir auf die Station gebracht. In der weißen Bettwäsche lagen nun schwarze, vor Schmerzen schreiende Männer, die ich zur Erstversorgung für den OP vorbereiten musste. Wo anfangen? Dass ich Stress hatte, wusste ich damals noch gar nicht. Das war wohl der Grund, dass ich diese Herausforderung bewältigte. Ich war allein, bei wem wollte ich mich beschweren? Ich war am Morgen natürlich fix und fertig, aber sehr glücklich alles unter einen Hut bekommen zu haben. Alle Bergleute wurden operiert, gepflegt und konnten das Krankenhaus verlassen. Nur Reha gab es noch nicht, daher haben sie das Laufen sicher nicht so gut wie heutzutage wieder gelernt.

# UGOS in Zahlen:

ERSTMALS ÜBER 90 MIO. EURO UMSATZ ERWARTET



Thomas Dörpinghaus  
(Foto: Lisa Mausbach)

Die Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorpff (UGOS) erwartet für das laufende Jahr 2015 erstmals einen Umsatz von über 90 Mio. Euro.

Mit geplanten 93,1 Mio. Euro wird der anvisierte Erlös aus dem Verkauf von Waren und Dienstleistungen dabei um positive 3,8 % bzw. 3,4 Mio. Euro über dem Vorjahr liegen.

### Gräfliche Kliniken

Als Hauptumsatzträger werden die Gräflichen Kliniken (incl. der Service- und Objektgesellschaften) 72.700 T€ oder ca. 78 % zum Gesamtumsatz beisteuern. Das Ende 2013 eröffnete Ambulante Rehasentrum in Jena ver-

bucht dabei einen Umsatz in Höhe von 2.330 T€. Größter Umsatzträger insgesamt ist die Moritz Klinik mit 26.080 T€, gefolgt von der Marcus Klinik mit 18.860 T€, der Caspar Heinrich Klinik mit 14.780 T€ und der Park Klinik mit 10.650 T€.

### Gräflicher Park

Der Gräfliche Park wird in 2015 voraussichtlich eine deutliche Umsatzausweitung von ca. 9,0 % bzw. 962 T€ auf dann 11.650 T€ erzielen. Die im Jahr 2013 neu gegründete Gesellschaft Gräflicher Park Creative Concepts steuert einen Umsatz von insgesamt 640 T€ hierzu bei.

### Gräfliche Quellen

Die Bad Driburger Naturparkquellen werden den Umsatz in 2015 um deutliche ca. 5,0 % steigern und damit den positiven Trend der letzten Jahre fortsetzen.

### Holding

Im Bereich der Holding ergibt sich der Umsatz im Wesentlichen aus der Vermietung und Verpachtung von Grundstücken und Gebäuden sowie aus Dienstleistungs- und Managementleistungen. Er wird in 2015 bei 2.650 T€ liegen.

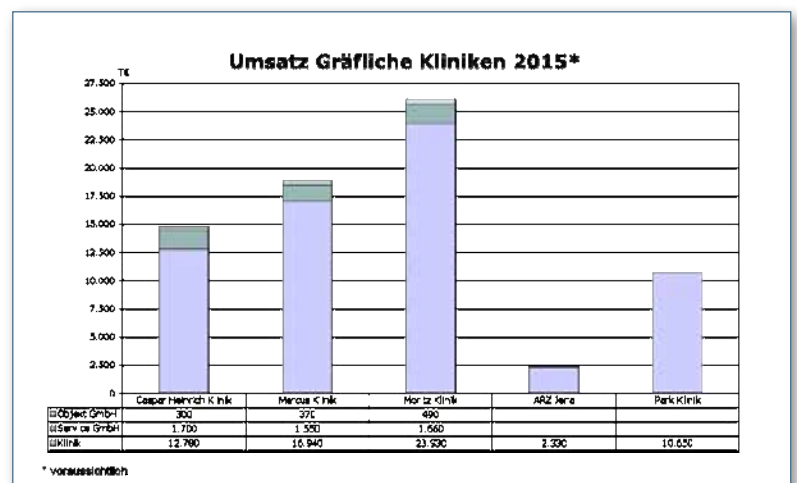
Der Umsatz zeigt sich erfreulicherweise über sämtliche Geschäftsbereiche – trotz zum Teil schwieriger Wettbewerbs- und Marktbedingungen – positiv.

Weiterhin fordern wird uns jedoch die unbefriedigende Ergebnissituation in der Gruppe. Es gilt, mit aller Kraft die Maßnahmen in den Einzelbetrieben erfolgreich umzusetzen.

Thomas Dörpinghaus, Kaufmännische Leitung der UGOS und Geschäftsführer der Bad Driburger Naturparkquellen

Unternehmensgruppe		
Umsatzentwicklung	2014 T€	2015* T€
➤ Gräfliche Kliniken	70.421	72.700
➤ Gräflicher Park	10.688	11.650
➤ Gräfliche Quellen	5.808	6.100
➤ Holding	2.785	2.650
➤ <b>Unternehmensgruppe</b>	<b>89.702</b>	<b>93.100</b>

\* voraussichtlich



# Das ist ja mal wieder typisch...

MÄNNER UND FRAUEN IN DER UGOS ERLEBEN DEN JAHRESWECHSEL

Steht Ihnen, lieber UGOS-Kollege, beim Gedanke an Weihnachten schon der Angstschweiß auf der Stirn, weil Sie immer noch nicht alle passenden Geschenke haben? Und stecken Sie, liebe UGOS-Kollegin, schon in den letzten Vorbereitungen für die Silvesterparty? Schließlich sollte man ja nichts dem Zufall überlassen.

Zugegeben, die folgenden Szenen einer Partnerschaft sind nicht unbedingt repräsentativ für die UGOS und bedienen sicher auch das ein oder andere Klischee, aber vielleicht erkennen Sie sich ja doch hier und da wieder. Viel Spaß bei der etwas anderen „UGOS-Umfrage“!

Charlotte Löneke,  
Praktikantin Public Relations UGOS

## WIE FRAUEN UND MÄNNER SCHENKEN

### Die Frau...

... überlegt sich Monate vorher, was IHM wohl gefallen könnte  
 ... guckt beim Bummeln durch die Geschäfte schon mal nach Ideen  
 ... ist sich nicht sicher, ob sie die Uhr oder die schicke Aktentasche nehmen soll  
 ... fragt ihn heimlich wochenlang aus, um herauszufinden, worüber er sich mehr freuen würde  
 ... denkt verzückt darüber nach, welche Gedanken ER sich wohl über ihr Geschenk macht  
 ... kauft noch ein paar nette Kleinigkeiten für IHN, die ihr beim Shoppen ins Auge fallen  
 ... beäugt neugierig jedes Paket, das ER die Wochen vor Weihnachten zugeschickt bekommt  
 ... entschließt sich die Uhr zu kaufen  
 ... tauscht sich beim nächsten Kaffeeklatsch mit ihrer Freundin aus, erfährt, dass die Freundin ihrem Mann Karten für ein Musical in Hamburg schenkt  
 ... überlegt sich, wie romantisch ein gemeinsames Wochenende in der Hafenstadt wäre  
 ... schickt die Uhr zurück und kauft zwei Musical-Karten im Angebot  
 ... verpackt eine Woche vor Weihnachten liebevoll die Karten und die Kleinigkeiten und überlegt sich gespannt seinen Gesichtsausdruck, wenn ER das Geschenk sieht

### Der Mann...

... wacht am 23.12. auf und denkt „Mist, morgen schon Weihnachten!“  
 ... googelt panisch im Internet  
 ... findet auf Amazon einen digitalen Bilderrahmen  
 ... kauft auch gleich noch einen passenden USB Stick dazu  
 ... lehnt sich entspannt zurück: per Express-Versand kommt das Geschenk morgen an



Typisch Mann: Letzter Ausweg Online-Shop oder doch lieber am 24.12. morgens noch ins Getümmel stürzen?  
 (Foto: Kai Rost, pixelio.de)

## WIE FRAUEN UND MÄNNER SICH AUF EINE PARTY VORBEREITEN

### Die Frau...

... findet im Briefkasten eine Karte mit der Aufschrift „Einladung“  
 ... liest sich aufgeregt die Einladung zur Silvesterparty ihrer Freundin durch  
 ... überlegt, was sie wohl anziehen soll, vielleicht das neue Kleid vom letzten Shoppingtrip?  
 ... legt die Karte auf den Esstisch und stürmt nach oben, um das Kleid nochmal anzuprobieren  
 ... möchte gerne ihre coole Glitzertasche tragen, die passt aber nicht zum Kleid  
 ... überlegt, ob sie jetzt ein neues Kleid braucht, das zur Tasche passt, oder eine neue Tasche, die zum Kleid passt  
 ... guckt die nächsten Tage im Internet nach Kleidern und Taschen  
 ... tauscht sich mit ihren Freundinnen aus, was die anderen auf der Party anziehen  
 ... verabredet sich mit ihren Freundinnen zum Shoppen  
 ... findet nichts und kauft sich aus Frust ein Paar Schuhe  
 ... stellt zu Hause fest, dass sie sich mit ihren Haaren auf keine Party trauen kann und vereinbart einen Friseurtermin  
 ... lässt sich die Haare färben und schneiden und vereinbart einen weiteren Friseurtermin für Silvester  
 ... findet in einer Zeitschrift eine Anleitung für „das perfekte Silvester Make-up“  
 ... lackiert sich einen Tag vor der Party die Nägel  
 ... steht am Tag der Feier um acht Uhr auf und bereitet sich ein „Vital-Frühstück“ zu  
 ... beginnt ihr Beauty-Programm mit einem Peeling und einer Rasur  
 ... macht eine Gesichtsmaske, ein Fußbad, eine Haarkur und geht anschließend zum Friseur  
 ... ist sich unsicher, ob sie nicht doch die Glitzertasche nehmen soll  
 ... schickt noch ein paar Nachrichten an ihre Mädels, ob jetzt auch wirklich ALLE ein Kleid anziehen  
 ... verzweifelt, weil ihr für „das perfekte Silvester Make-up“ der passende Lippenstift fehlt  
 ... jagt ihren Mann vom Sofa, damit er den überlebenswichtigen Lippenstift kauft  
 ... schminkt sich weiter und benutzt ihr Lieblingsparfüm  
 ... zieht das Kleid an  
 ... findet sich super schick, aber weiß nicht, welche Tasche sie jetzt nehmen soll  
 ... fragt ihren Mann, der meint, dass beide Taschen gleich aussehen  
 ... legt ihren Schmuck an und stellt erschrocken fest, dass sie keine passende Jacke besitzt  
 ... fragt sich verzückt, ob ihr Mann ihr wohl seine Jacke leiht wenn sie friert... wie süß!  
 ... kommt fröhlich bei der Feier an und tauscht sich mit ihren Freundinnen über ihren Stress mit dem Outfit aus.

### Der Mann...

... kommt nach Hause und setzt sich an den Esstisch, er hat Hunger  
 ... findet eine Karte mit der Aufschrift „Einladung“  
 ... liest sie durch und überlegt, was es wohl zu Essen gibt  
 ... schläft am Tag der Feier gemütlich aus  
 ... fragt sich, warum seine Frau schon wieder zum Friseur muss  
 ... wird von seiner Frau zum Lippenstift kaufen losgejagt, der aussieht wie die zehn Stifte, die sie schon hat  
 ... kauft sich auf dem Weg eine Currywurst  
 ... geht zehn Minuten bevor es losgeht ins Bad, putzt sich die Zähne und kämmt seine Haare  
 ... stylt zur Feier des Tages seine Haare mit ein bisschen Haargel und benutzt ein Parfüm  
 ... zieht sein Hemd an  
 ... ärgert sich, dass seine Frau keine Jacke mitnimmt, weil sie dann wieder so lange quengelt, bis er ihr seine Jacke geben muss  
 ... kommt bei der Feier an und fragt sich, ob er sich gleich ein Bier nehmen kann oder erst einen Sekt nehmen muss.



Typisch Frau: In Haare, Make-up und Outfit wird besonders zum Jahreswechsel viel Energie, Zeit und Geld investiert.  
 (Foto: Jörg Brinkheger, pixelio.de)



# Dankeschön für langjährige Mitarbeit

## GRAF UND GRÄFIN VON OEYNHAUSEN-SIERSTORPFF EHREN JUBILARE DES UNTERNEHMENS

Zwei Mal 40 Jahre, 24 (!) Mal 25 Jahre und acht Mal Treue bis zum Ruhestand – dafür bedankte sich Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff am 9. November 2015 bei 34 seiner Mitarbeiter. Wie schon sein Vater Graf Caspar empfangend der Inhaber der Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorpff (UGOS) die Jubilare und Mitarbeiter, die in den Ruhestand gehen, im Gräflichen Haus. Diese arbeiten teilweise schon über mehrere Familiengenerationen in den verschiedenen Unternehmensbereichen.

„24 mal ein Vierteljahrhundert Treue zum Unternehmen, das ist bemerkenswert. So viele 25-jährige Betriebsjubiläen wie in diesem Jahr hatten wir noch nie“, so Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff. „Als Familienunternehmen, das in der inzwischen siebten Generation geführt wird, schätzen wir – aber auch unsere Kunden, Patienten und Geschäftspartner, diese Loyalität sehr. Mir ist es ganz wichtig, das in einer persönlichen Atmosphäre jedem einzelnen gegenüber zum Ausdruck zu bringen, denn die Mitarbeiter sind die Seele jedes Betriebes unserer Gruppe und damit Teil der UGOS-Familie.“

### Zwei 40- und zwei Dutzend 25-jährige Jubiläen

Klaus Jung verbrachte das letzte halbe Jahr seiner Lehre zum Elektriker schon im Auftrag der Firma Ewers (jetzt Fa. Mergard) in der damaligen Kurverwaltung. Im Jahr 1975 arbeitete er dann zuerst als Moorkoch im Moorkeller, wurde aber schnell wieder in seinem erlernten Beruf im Gräflichen Park beschäftigt. Klaus Jung spezialisierte sich auf Kommunikationsanlagen, so dass dank dieser Kenntnisse das gesamte Daten- und Telefonnetz in Eigenleistung erstellt werden konnte. Er feiert nicht nur sein 40-jähriges Dienstjubiläum, sondern auch seinen Eintritt in den Ruhestand zum 31. Dezember 2015.

Schon im Eröffnungsjahr der Caspar Heinrich Klinik 1975 begann Alfred Bohnenkamp seine Tätigkeit als Koch. Ab September 1979 absolvierte er eine Zusatzausbildung zum „Diätetisch geschulten Koch DGE“. Bis heute ist ihm die Lust am Kochen nicht vergangen, was nicht nur die Patienten sehr zu schätzen wissen.

Weitere Jubilare mit 25-jähriger Betriebszugehörigkeit in der Caspar Heinrich Klinik sind Regina Aussel, Ute Beller, Corinna Frenzel und Erika Hagemeyer. Regina Aussel ist gelernte Verkäuferin und seit 25 Jahren als Servicekraft in der Caspar Heinrich Klinik tätig. Ute Beller (Arzthelferin im Stationsdienst)

und Corinna Frenzel (Gesundheits- und Krankenpflegerin) arbeiten immer noch in ihren erlernten Berufen und das mit viel Herz zum Wohl der Patienten. Erika Hagemeyer war als Verwaltungsangestellte in verschiedenen Bereichen der Caspar Heinrich Klinik tätig, unter anderem im Sekretariat der Inneren Medizin und in der Steuerung der Bettenbelegung. Sie befindet sich aktuell in der Freistellungsphase der Altersteilzeit.

Die meisten Jubilare - gleich sechs Mitarbeiterinnen - zählt in diesem Jahr die Park Klinik. Annegret Möhring hat als Diätassistentin im Küchenbereich der Park Klinik begonnen. Am Aufbau der Diabetesabteilung im Jahr 1998 war sie sowohl fachlich als auch organisatorisch maßgeblich beteiligt. Aber auch ihr privates Glück - ihren Mann Bernd - hat Annegret Möhring in der Park Klinik kennengelernt und 2002 geheiratet. Annette Kropp und Bärbel Schneider sind seit 25 Jahren Kolleginnen in der Badehilfe der Park Klinik. Als Badehelferinnen haben sie den gesamten Werdegang der Klinik miterlebt und geprägt. Bärbel Schneider kommt gebürtig aus Leipzig und war zu DDR-Zeiten eine der schnellsten Läuferinnen auf der Mittelstrecke. Auch die gebürtige Höxteranerin Annette Kropp betätigt sich sportlich und reist gerne. Diese Hobbys teilt Almut Grimm, die seit 25 Jahren als Spül- und Küchenhilfe in der Park Klinik tätig ist. Auch Anna Miebach, Zimmerfrau in der Park Klinik, feiert in diesem Jahr ein Vierteljahrhundert Betriebszugehörigkeit. Seit 2005 unterstützt sie die Hausdame bei ihren Aufgaben und übernimmt in deren Abwesenheit die Vertretung. Zu guter Letzt feiert auch Angelika Rösenberg in diesem Jahr ihre 25-jährige Betriebszugehörigkeit in der Park Klinik. Sie begann zunächst als Zimmerfrau, wechselte im Jahr 2000 in die Pflege als Stationshilfe und absolvierte anschließend den Lehrgang zur Schwesternhelferin. Angelika Rösenberg ist stolze Mutter von vier Kindern (davon einmal Zwillinge) und hat schon fünf Enkelkinder.

In der Marcus Klinik und bei den Bad Driburger Naturparkquellen feiern in diesem Jahr jeweils fünf Mitarbeiter ihr 25-jähriges Betriebsjubiläum. Einkaufsleiter Andre Scholtis kümmert sich nicht nur um die Beschaffung von Verbrauchs-/Gebrauchs- und Investitionsgütern für die Marcus Klinik, sondern übernimmt dort auch die Funktion des IT-Beauftragten. Michael Herwald arbeitet seit 25 Jahren in der Therapieplanung der Marcus Klinik und ist damit seit vielen Jahren in einem organisatorischen Herzstück der Klinik tätig. Außerdem vertritt er als Vorsitzender des Betriebsrates seit fast einem Jahrzehnt erfolgreich die Interessen der Beschäftigten.

Die Gesundheits- und Krankenpflegerinnen Maria Kukuk und Barbara Pott dürfen in diesem Jahr ebenfalls auf 25 Jahre Tätigkeit in der Marcus Klinik zurückblicken. Während das Einsatzgebiet von Schwester Barbara die Orthopädie ist, kümmert sich Schwester „Mary“ um die Beratung und Schulung von Patienten und deren Angehörigen sowie die Anleitung von Pflegeschülern und neuen Pflegekräften. Auch Elke Kockmann hat vor 25 Jahren als Krankenpflegehelferin in der Marcus Klinik begonnen und war schon auf vielen



Thomas Dörpinghaus, Geschäftsführer der Bad Driburger Naturparkquellen (links) gratulierte zusammen mit Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff (rechts) und Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff (hinten) fünf Jubilaren zum 25 Jahren Betriebszugehörigkeit (von links): Eduard Kloos, Elisabeth Reske, Antje Mergard, Ilyas Algas und Franz-Josef Grabsch. (Foto: Karen Walterscheid)



Einmal 40 Jahre und sieben Mal 25 Jahre in der Caspar Heinrich Klinik: Verwaltungsleiter Peer Kraatz (2. von links) beglückwünschte mit Graf und Gräfin Oeynhausen (rechts und 2. von rechts) die Jubilare und verabschiedete einige Mitarbeiter in den wohlverdienten Ruhestand: (von links) Alfred Bohnenkamp, Erika Hagemeyer, Marie-Luise Schiwiek, Regina Aussel, Dr. Walter Dürrfeld, Ute Beller, Corinna Frenzel und Marion Seidensticker. (Fotos: Karen Walterscheid)



Stationen im Einsatz - zur Zeit ist sie als Krankenpflegerin in der Neurologie tätig.

Bei den Bad Driburger Naturparkquellen ist Elisabeth Reske seit 25 Jahren die gute Seele des Betriebsbüros. Ihre Tätigkeit als kaufmännische Mitarbeiterin startete zunächst am Empfang, seit 1993 ist sie als Assistentin des Betriebsleiters tätig – zunächst lange Jahre für Martin Lehmann und danach für Michael Hiel-scher. Dabei hat sich ihr Verantwortungsbe-reich immer wieder verändert, so dass ihr die vielseitige Aufgabe auch heute noch viel Freude bereitet. Auch die seit 2012 zertifizierte Mineralwassersommelière Antje Mergard feiert dieses Jahr ihr 25-jähriges Betriebsjubiläum. Angefangen hat sie als Laborantin, heute gehö-ren aber nicht nur die chemisch-technische Qualitätskontrollen aller Halb- und Fertigprodukte, der Quellen und der Produktionswege zu ihren Aufga-ben. Antje Mergard führt regelmäßig interessierte Gruppen durch den Betrieb und lädt diese anschließend zu einer Schulung zum Thema Mineral-wasser mit Verkostung ein. Sie ist seit 10 Jahren im Betriebsrat tätig, dem sie derzeit als Vorsitzende vorsteht. Seit einem Vierteljahrhundert sind außer-dem die Gabelstaplerfahrer Ilyas Algas und Franz-Josef Grabsch - 2014 Schüt-zenkönig in Alhausen - für die Bad Driburger Naturparkquellen tätig. Zur Ver-tretung in Urlaubszeiten wechselt Ilyas Algas auf den Bürostuhl und über-nimmt die gesamte Tourenplanung, ist aber froh, wenn er wieder auf „seinem“ Stapler sitzt. Außerdem steht er seit 17 Jahren dem Betriebsrat, davon auch mehrere Jahre als Vorsitzender, mit Rat und Tat zur Verfügung. Ebenfalls seit 25 Jahren ist Eduard Kloos in der Produktion der Bad Driburger Naturparkquellen tätig. Die ersten zwei Jahre hat er mit seinem Schwiegervater Johann Moor an der Palettierung das Leergut sortiert. Von dort ist

Eduard Kloos zum Ein- und Auspacker gewechselt, den er seit dem zuverlässig den verschiedenen Produkten anpasst.

Der Gräfliche Park kann sich seit 25 Jahren auf Krankengymnastin Claudia Freudenberg-Sasse, Gärtner Arnd Michael und Andreas Wüllner, Fahrer der Wäscherei, verlassen. Powerfrau Claudia Freudenberg-Sasse ist Gymnastik-lehrerin im Therapiezentrum und betreut zudem seit vielen Jahren Gruppen der Deutschen Rheumaliga. Arnd Michael kam 1990 als gelernter Gartenbau-werker, Fachrichtung Zierpflanzenbau in unsere Gärtnerei und wechselte 2004 in die Abteilung Park. Seine Kollegen schätzen vor allem seine Zuverläs-sigkeit und Hilfsbereitschaft. Andreas Wüllner ist gelernter Schlosser und war zuerst als Wäschewagenfahrer tätig. Nach einer Fortbildung zum Medizi-nischen Bademeister arbeitete er viele Jahre in der Abteilung Moorbäder des Therapiezentrums. Seit Dezember 2008 ist er wieder als Fahrer der Wäsche-rei tätig.

In der Finanzbuchhaltung der Holding kann Beate Heinemann bereits auf 25 Jahre Betriebszugehörigkeit zurückblicken. Sie begann ihre Ausbildung zur Bürokauffrau im August 1990 bei den Bad Driburger Naturparkquellen, arbei-tete danach sowohl als Verkaufssachbearbeiterin und in der Telefonzentrale, bevor sie ab 1996 in die Abteilung Finanz-buchhaltung der Holding wechselte.



**Verabschiedungen in den Ruhestand**

Der Gräfliche Park verabschiedet drei Mitar-beiter in den Ruhestand. Eva Maria Jung war von Anfang in der Hausdamenabteilung des Hotels tätig und ist zum 1. März nach über 39-jähriger Betriebszugehörigkeit in den wohlverdienten Ruhestand gegangen. Regina Kunath ist eigentlich gelernte Maschinenbau-zeichnerin und absolvierte ein Fachhoch-  
**Fortsetzung auf Seite 8**

Die Jubilare des Gräflichen Parks und der Holding mit der Geschäftsleitung (von links): Thomas Dörpinghaus, Claudia Freudenberg-Sasse, Beate Heinemann, Arnd Michael, Regina Kunath, Gräfin Oeynhausen, Eva Maria Jung und Klaus Jung, die nach 39 bzw. 40 Jahren Betriebszugehörigkeit in den Ruhestand verabschiedet wurden, Andreas Wüllner und Graf Oeynhausen.





Peer Kraatz, Verwaltungsleiter der Marcus Klinik, (links) gratulierte mit Gräfin und Graf Oeynhausen (hinten und rechts) den Jubilarinnen (von links): Maria Kukuk, Helga Ebert, die nach 29 Jahren in den Ruhestand verabschiedet wurde, Andre Scholtis, Barbara Pott, Michael Herwald und Elke Kockmann. (Foto: Lutz Peter Reuter)

Fortsetzung von Seite 7 schulstudium an einer Ingenieurschule mit Fachrichtung Konstruktion, bevor sie 1997 zur Kosmetikerin umschulte. Seit März 1999 arbeitete sie in ihren Wunschberuf in der Gräflichen Schönheitsfarm, wobei sie immer die Belange ihrer Gäste in den Vordergrund stellte. Rupert Pischler begann 1988 als Forstwirt im Gräflichen Park, war aber vorher schon seit 1978 in ähnlicher Funktion durch einen Holzeinschlagunternehmer bei uns beschäftigt. Der gebürtige Österreicher absolvierte eine Tischlerlehre und arbeitete als Waldarbeiter erst in der Steiermark, später in Deutschland. Als Mann für alle Fälle ist er im Revier Trappisten (Rosenberg, Blankengrund und Klusenbergl) als Holzhauer, Landschaftspfleger und Zimmermann tätig.

Maria-Luise Schiwiek war zuerst im Therapiezentrum des Gräflichen Parks als Aushilfe tätig. Sie wurde als Urlaubsvertretung oder im Krankheitsfall im ganzen Haus als Springer eingesetzt, bis die Stelle im Bereich Kaltmoorpackungen in der Caspar Heinrich Klinik frei wurde. Sie war dort die gute Seele, die sich rührend um „ihre“ Patienten kümmerte und seit dem 1. März 2015 nach über 26 Jahren Betriebszugehörigkeit ihren Ruhestand genießt.

Helga Ebert war als Mitarbeiterin des Schreibdienstes bereits seit 1986 in der Marcus Klinik beschäftigt. Dort war sie verantwortlich für die Archivierung der Patientenakten. Sie war die gute Seele des Schreibdienstes und versorgte ihre Kolleginnen immer wieder gerne mit selbstgebackenem Kuchen oder Salaten.

Dr. Walter Dürrfeld war seit 1989 Chefarzt der Orthopädischen Abteilung der Caspar Heinrich Klinik. Der studierte Diplom-Sportlehrer begann sein Medizinstudium an der Uni Köln und spezialisierte sich zum Facharzt für Orthopädie. Im Laufe seines beruflichen Lebens erhielt er die Zusatzbezeichnung als Sportmediziner und Chiropraktiker sowie die Facharztterkennung für Physikalische und Rehabilitative Medizin. Seit Juni 2015 hat er das Unternehmen verlassen, arbeitet aber noch in seiner Privatpraxis weiter, hält sich durch Sport fit und bereist die Welt. Marion

125 Jahre Frauenpower aus der Park Klinik eingerahmt von Verwaltungsleiter Sebastian Bergholz (links) und Graf und Gräfin Oeynhausen (rechts): die Jubilarinnen (von links) Bärbel Schneider, Anna Miebach, Annette Kropp, Annegret Möhring und Almut Grimm (Foto: Karen Walterscheid)



Seidensticker ist in der Caspar Heinrich seit 1980 als examinierte Krankenschwester tätig. „Schwester Marion“ betreut jede zweite Woche vor allem am späten Nachmittag und Abend die Patienten. Seit Januar 2015 befindet sich Marion Seidensticker zwar offiziell im Ruhestand, allerdings ist sie immer noch als Aushilfe für uns tätig.

Bereits 1977 hat Bernhard Exner als Moorkoch in der Park Klinik Bad Hermannsborn angefangen, wechselte 2003 in die Therapieabteilung und hat als Badehelfer sein Werk vollendet. Er ist gelernter Bäcker, isst immer noch gerne und viel Kuchen. Obst und andere gesunde Sachen stehen aber auch auf seinem Speiseplan. In jungen Jahren war er auch ein begnadeter Fußballer. Er fährt gerne und viel Fahrrad, außerdem stehen Wanderungen von mehreren Stunden stehen in seiner Freizeit auf dem Programm. Nach 48 Berufsjahren, davon 38 Jahre in Bad Hermannsborn, konnte Bernhard Exner zum 1. Juni 2015 in den wohlverdienten Ruhestand treten.

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

Karen Walterscheid, Public Relations UGOS



# Hip oder Top?

## WINDOWS 7 FÜR DIE UGOS

Sie haben sicherlich die Medien zum Thema „neues Windows“ verfolgt. So viele neue Funktionen im Windows 10 Betriebssystem mit vielen tollen, bunten Apps – und das Ganze noch als kostenloses Update. Aber brauchen wir diese Technologie wirklich? Wir sagen: Nein! Windows 7 hat uns überzeugt und unterstützt uns in unserer Produktivität und Effizienz!

Beim genaueren Blick auf das neue Betriebssystem Windows 10 fallen viele Vor- und Nachteile auf. In Anbetracht der Kosten-Nutzen-Analyse sowie der Gefahr fehlender Unterstützung bei möglichen Problemen mit dem neuen Betriebssystem stand unsere Entscheidung fest: Windows 7! Schließlich hatten bereits viele Hersteller auf die mangelnde Akzeptanz von Windows 10 in der breiten Businesswelt reagiert und Software sowie Updates gar nicht erst angeboten.

Circa 1.100 Anwender unserer Unternehmensgruppe arbeiten seit diesem Jahr mit dem Betriebssystem

Windows 7. Dazu wurden 150 physikalische Endgeräte (Notebooks + PCs) und 466 virtuelle Desktops vom IT-Service-Team erneuert. Zusätzlich haben wir 250 Server auf die Nutzung von Windows 7 vorbereitet. Alles in allem dauerte die gesamte Umstellung (plan, do, check, act) etwa ein Jahr.

Dank unserem in der Unternehmensgruppe zum Einsatz gebrachten „Zugpferd-Betriebssystem“ konnten wir sämtliche Programme der UGOS lauffähig halten. Der Supportaufwand und die damit verbundenen Störungen sind extrem marginal, die Anwender kennen sich größtenteils mit der Bedienung aus und bedürfen nur geringer Einarbeitung oder Umschulung. Sprich, es geht mit dem wichtigen Werkzeug EDV uneingeschränkt, nachhaltig und fehlerfrei weiter.

Die Entscheidung war richtig, die Umstellung ein voller Erfolg ohne unternehmensschädigende Ausfälle. Der Online-Artikel der Zeit bestätigt unsere Einschätzung.

Siehe QR oder Link <http://www.zeit.de/digital/internet/2015-07/microsoft-windows-10-update-test-wechsel/seite-3>

### Fazit: Windows 10 ist zwar „hip“, bewährt hat sich aber Windows 7!

Wer gerne den neuesten Trend im Betriebssystemumfeld gehen möchte, kann dies im privaten Umfeld tun und experimentieren. Viele neue Gadgets von Windows 10 sind richtig cool. Gerade die Kombination Mobile, PC, Smartphone. Im Businessbereich hängt die Entscheidung ganz klar von

den Anforderungen des Unternehmens und der eingesetzten Software ab. Aber eine Anforderung hat jedes Unternehmen: Die EDV soll funktionieren und dauerhaft unterbrechungs- und störungsfrei laufen. Dies haben wir als Team vom IT-Service mit dem Produkt Windows 7 definitiv erfolgreich eingehalten!

Steven Pollaris, IT Leitung „IT-Operations Management & Customer Service“ UGOS

Bewährtes setzt sich durch: Windows 7 für die UGOS! (Foto: pexels.com)



# Reißt die Serie?

## 6. UGOS HALLEN-FUSSBALL-CUP NAHT!

Schon frühzeitig möchten wir auf den kommenden Fußball-Hallen-Cup im März/April 2016 (die genaue Terminierung wird noch bekanntgegeben) hinweisen. Gibt es dann endlich die von vielen Beteiligten „herbeige-

sehnte“ Wachablösung? Denn bislang gab es nur ein Siegerteam: die Moritz Klinik mit inzwischen fünf Titeln! Doch die Konkurrenz schläft nicht. Beobachter der Szene trauen einem anderen Team dieses Mal durchaus

den Titel zu. Bahnt sich da eine Überraschung an? Wir werden sehen. Zumindest ist eins wieder sicher: Spannung, Spaß und Leidenschaft! Deshalb bereits jetzt als Spieler und

Fan mit viel Vorfreude in die Vorbereitung gehen - Glück Auf!

Thomas Dörpinghaus, Kaufmännische Leitung der UGOS und Geschäftsführer der Bad Driburger Naturparkquellen



Ob sie 2016 wirklich zum sechsten Mal in Folge jubeln? Das siegreiche Team der Moritz Klinik nach dem UGOS Hallen-Fußball-Cup 2015. (Foto: Steven Pollaris)



# „Rasen für den Rasen“

UNTERNEHMENSBEREICHE DER UGOS UNTERSTÜTZEN SPENDENLAUF DES GYMNASIUMS ST. XAVER



Auch der Spaß kam natürlich nicht zu kurz: Christoph von Oeynhausen-Sierstorpf (links) zusammen mit Mitschülern beim Spendenlauf. (Foto: Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpf)

Gesellschaftliche Verantwortung insbesondere in der Region wahrzunehmen ist für die Gräfliche Familie und für die UGOS keine Floskel. Das hat auch der jüngste Spross der Familie Christoph Graf von Oeynhausen-Sierstorpf im Sommer unter Beweis gestellt und an einem Spendenlauf für das St. Xaver Gymnasium unter dem

Motto „Rasen für Rasen“ teilgenommen. Seit dem Abbruch des ehemaligen Internatsgebäudes auf dem Schulgelände lag dort nämlich eine Fläche von ca. 20 x 40 Metern brach. Notdürftig wurde diese mit Schotter angefüllt, doch das konnte im Ensemble des gesamten Schulhofes nur eine Notlösung sein. Aus diesem Grunde

entschloss sich die Fachgruppe Sport dazu, auf diesem Areal ein Multifunktionsfeld mit Kunstrasen anzulegen, das für den Sportunterricht, aber auch für die körperliche Bewegung in den Pausen zur Verfügung steht.

Um das Geld dafür zusammen zu bekommen, drehte am 28. August

2015 die gesamte Schulgemeinschaft unter dem Motto „Rasen für den Rasen“ gemeinsam für ihr Ziel im Iburg-Stadion ihre Runden. Vorab hatten sich die Schüler private „Sponsoren“ gesucht, die für jede gelaufene Runde einen frei wählbaren Geldbetrag spenden.

Neben Graf und Gräfin Oeynhausen konnte Christoph auch die Bad Driburger Naturparkquellen, das Bilster Berg Drive Resort, die Caspar Heinrich Klinik und die Marcus Klinik als Sponsoren gewinnen und „opferte“ sogar etwas von seinem eigenen Taschengeld. Nach neun gelaufenen Runden hat Christoph damit 334,17 Euro für das neue Multifunktionsfeld realisiert. Eine großartige Leistung!

Karen Walterscheid, Public Relations UGOS

## GRÄFLICHER PARK

# Winterzauber im Glas – gemixt mit italienischem Temperament

BARCHEF ROBERTO GIOVANNELLI

„Rusty Nail“, „Gin Basil Smash“ oder eine gute altbewährte „Caipirinha“ – Barchef Roberto Giovannelli kennt sie alle. Und hat seine Leidenschaft, die perfekte Bewirtung an der Bar, zum Beruf gemacht. Was bewegt den kreativen Kopf des Barteam im Park zu arbeiten? Wir haben ihn in der „Oscar's Bar“ besucht und etwas mehr über ihn erfahren.

Roberto Giovannelli hat italienische Wurzeln, aufgewachsen ist er aber hier in Deutschland. Sein Hang zum Bewirten zeigte sich schon zu seiner Zeit als Messdiener. Da ihm das Einschleppen von Wasser und Wein so viel Spaß machte, stand er freiwillig frühmorgens auf, um bei der Messe zu helfen. Nach einer Ausbildung als Autoelektriker sattelte er auf die Gastronomie um und arbeitete in

Heißer Drink für kalte Tage: der „Hot Apple“ (Foto: Debra Lipsewer)







Sympathischer Barchef mit italienischen Wurzeln: Roberto Giovannelli (Fotos: Debra Lipsewers)

gepimpt und sorgen für neue Geschmackserlebnisse. Wie die Neuentdeckung der „Buttermilk Margarita“, oder die Auferstehung der fast schon tot gesagten „Pina Colada“. Auch Küchenkräuter werden demnächst die Cocktailkarte ergänzen, sie geben wie im „Gin Basil Smash“ mit Büffelmozzarella und Basilikum einen neuen „gemüsigen“ Geschmack. Gin löst viele Spirituosen wie Rum, Wodka oder Whisky zunehmend ab. Als Konsequenz bietet übrigens auch die „Oscar’s Bar“ nun eine erweiterte Auswahl an Gin-Sorten. Für kalte Wintertage empfiehlt uns Roberto Giovannelli den „Hot Apple“. Der kann nicht nur mit alkoholfreien Flavours (zum Beispiel Amaretto-Sirup) verfeinert werden,

sondern auch mit Amaretto-Likör oder Rum und ist somit klassisch, aber wandelbar zugleich.

Wenn Roberto Giovannelli einmal nicht hinter dem Bartresen zu finden ist und Cocktails mixt, reist, kocht und liest er gerne. Außerdem gehört auch „Muay Thai“ (Thaiboxen) zu seinen Hobbies. Sein ganz persönlicher Lieblingscocktail ist ein „Chili-Mojito“ – wie ein klassischer „Mojito“, verfeinert mit Johannisbeersaft und einer hausgemachten Chilisubstanz aus Rosmarin, Pfefferkörnern, Chilischoten und geheimen Zutaten. Heizt gut ein – das bestätigt die Autorin aus eigener Erfahrung!

Roberto Giovannelli freut sich auf Ihren Besuch und wünscht allen Frohe Weihnachten und für das neue Jahr alles Gute!

Debra Lipsewers,

Auszubildende Gräflicher Park Grand Resort

der Paderborner Gastronomie. Vom Tresen des „Tossa del Mar“ über den „Kump“ und die „Bar Celona“, wo er sechs Jahre als Barchef tätig war, wechselte er nach Bad Lippspringe ins Parkhotel, bevor er sich für den Gräflichen Park entschied.

### Familiäre Verbindung zur „Oscar’s Bar“

Der Wechsel in die Bar in Bad Driburg reizte ihn nicht nur, weil er Lust auf Veränderung und ein anderes Arbeitsumfeld verspürte, sondern auch, weil sein Sohn „Oscar“ heißt. Somit war schon vor dem Antreten der neuen Stelle die Verbindung zur „Oscar’s Bar“ gegeben. ☺ Warum er Barkeeper werden wollte, erklärt er ausführlich: „Natürlich zuerst das Zubereiten von Getränken, den Gast zu 100 Prozent zufrieden zu stellen, Unmögliches möglich zu machen und die Wünsche der Gäste von den Augen abzulesen. Der Gast steht stets im Vordergrund und wird ganz individuell beraten. Der Barmitarbeiter sollte als Fachmann voraussehen, welche Bedürfnisse der Gast hat – der eine Gast möchte reden, der andere möchte lediglich sein Getränk trinken und in Ruhe gelassen werden.“ Dabei vertraut er uns an, dass die Arbeit nicht immer ohne Pannen

abläuft: „Ich hatte an der Hausbar eines Freundes ausgeholfen, wo auch Pizza serviert wurde. Ein Gästepaar bestellte dort zwei ‚Margarita‘ – als ich diese Getränke servierte, herrschte große Verwirrung. Gewünscht waren nämlich zwei Pizzen ‚Margherita‘. Das Missverständnis sorgte den ganzen Abend für viel Gelächter, und ich wurde auch noch in der folgenden Woche damit aufge-zogen...“

### Cocktailtrends

Viele Klassiker bewähren sich schon jahrelang wie die bekannten Cocktails „Bloody Mary“, „Cosmopolitan“ oder „Mojito“. Andere Mixgetränke sind jedoch Trends unterworfen und machen schnell Platz für neue Kreationen. Roberto Giovannelli verrät uns die neuen Cocktailtrends. Dabei werden die Klassiker von früher auf-

## Rezept „Hot Apple“

Für ca. 7 Gläser (à 200 ml) erwärmt man 1,5 Liter Apfelsaft (nicht aufkochen) mit einer Zimtstange, 3-4 Anissternen, einer halben Zitrone, drei Viertel einer Orange (beide in Scheiben geschnitten) und 10 - 12 schwarzen Pfefferkörnern (wahlweise kann man aber auch eine bunte Pfeffermischung verwenden). Danach wird der Saft (ohne die anderen Zutaten) in ein dekoratives Glas gegeben und zum Beispiel mit Apfel-, Orangen- und/oder Zitronenscheiben garniert. Der „Hot Apple“ kann mit jeder beliebigen Spirituose oder Sirup ergänzt werden. Der Kreativität sind in dem Fall keine Grenzen gesetzt!



Gin in vielen Varianten – der neue Trend darf auch in der „Oscar’s Bar“ nicht fehlen.

# Neuer Name, neuer Look, neue Strategie

„Gräflicher Park Hotel & Spa“ wird „Gräflicher Park Grand Resort“

Zum 1. Oktober 2015 hat sich der Gräfliche Park nicht nur ein neues Gesicht gegeben, sondern ist auch mit einer neuen Strategie gestartet. Dies soll die Grundlage für neue Geschäfts- und Wertschöpfungsfelder sowie gesundes Wachstum in der Region sein. Mit der Reformulierung der Marke und Neupositionierung als „Gräflicher Park Grand Resort“ soll die Einzigartigkeit und Alleinstellung des Gräflichen Parks betont und im Markt wahrnehmbar gemacht werden.

„Grand Resort drückt unsere Vielseitigkeit aus. Wir können auf verschiedene Kundenbedürfnisse eingehen und auch im Veranstaltungsbereich maßgeschneiderte Angebote bieten,“ so Dirk Schäfer, Geschäftsführender Direktor des „Gräflicher Park Grand Resort“. Marketingleiter Dirk Ernst erläutert: „Auf Basis einer Vermarktungsstrategie wurden umfangreiche Konzepte, Medien, Anzeigen etc. entwickelt. Ziel ist, die Bekanntheit Bad Driburgs und der Region mit den vielfältigen Erlebniswelten auszubauen, nationale Strahlkraft in relevanten Zielmärkten zu gewinnen und

neue, direkte Vermarktungskanäle zu erschließen.“ Die in Europa einzigartige Verbindung zweier besonderer Veranstaltungsdestinationen „Gräflicher Park Grand Resort“ und „Bilster Berg Drive Resort“ soll konsequent im Markt penetriert und bekannt gemacht werden. Fokus hierbei ist das Geschäftskundensegment und hier insbesondere der Markt der „Corporate Events“ (MICE). „So schaffen wir neue Möglichkeiten für immer mehr Corporate-Gäste unter der Woche und auch neue und attraktive Angebote für unsere privaten Wochenendgäste. Die Vielfalt der Möglichkeiten bekommt ein klares Profil, die Angebote werden als Teil eines leicht erfassbaren ‚Systems‘ und Produktportfolios an den Markt gebracht,“ so Dirk Ernst weiter.



**GRÄFLICHER PARK**  
GRAND RESORT

## Strategie für die Zukunft

Die neuen Fokusz Märkte des „Gräflicher Park Grand Resort“ sind Kunden aus den Bereichen Automotive, Dienstleistungen, Finanzen und Versicherungen, Luxusgüter, Medien, Pharma und Unternehmen der Regionalwirtschaft. Im letzten Jahr hat der Gräfliche Park damit begonnen, zielgerichtet Kooperationen und Netzwerke zu entwickeln, um schnell und effizient neue Kontakte aufzubauen und die Angebote in den verschiedenen Zielmärkte zu platzieren. Für Geschäftskunden und hier insbesondere den Bereich der „Corporate Events“ wurden Kooperationen mit Institutionen und Medien etabliert, die für mehr Dynamik und Reichweite sorgen sollen. Gleichzeitig wurde zum 1. Juni 2015 die neue Abteilung Business Development eta-

liert, die Jochen A. Lohmar leitet. Jochen A. Lohmar kommt aus der Hotellerie und verfügt über langjährige Erfahrung im Bereich der Destinationsvermarktung im gehobenen Veranstaltungssegment. In den letzten zwölf Jahren war er als Geschäftsführer des AXICA Kongress- und Tagungszentrums – einer Premium-Eventlocation in Berlin – tätig. Er steuert die zukünftigen Vermarktungs-Aktivitäten, um das Unternehmen erfolgreich im MICE-Markt zu den Zielgruppen zu bringen und systematisch in den relevanten Branchen und Märkten zu platzieren. In einem zweiten Schritt soll „Gräflicher Park Grand Resort“ auch international vermarktet werden.

## Relaunch des Internetauftritts

Der Internetauftritt [www.graeflicher-park.de](http://www.graeflicher-park.de) wurde in den letzten Monaten umfangreich verändert und auf die neuen Zielgruppen und Zielmärkte ausgerichtet. Er ist mehr als eine statische Webseite: Über verschiedene interaktive Kanäle und auf die Zielgruppen ausgerichtete „Landingpages“ werden die Adressaten kundengerecht bedient. Weniger Text,



Geste, Würdigung und Bekenntnis von Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff für die engagierten Mitarbeiter und ein aufforderungsstarkes Symbol, die Reise in die Zukunft aktiv gemeinsam zu gestalten.

„Wir adeln, was wir lieben“  
(von links): Dirk Ernst, Dirk Schäfer, Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff und Lutz Peter Reuter, Leiter Zentralbereich Personal mit den neuen Reisepässen.  
(Foto: Karen Walterscheid)





Gespannte Gesichter während der Infoveranstaltung im Theatersaal des „Gräflicher Park Grand Resort“. (Foto: Sascha Reichert)

Der neue Internetauftritt: zielgruppenorientiert, dynamisch und klar strukturiert

ausdrucksstarke, großformatige Bilder und der verstärkte Einsatz von Filmen soll eine direkte und stark emotionalisierende Kundenansprache erreichen. Mit der neuen dynamischen Online-Plattform ist „Gräflicher Park Grand Resort“ dem Trend voraus. Laut Studien kümmert sich nur ein Drittel der Gewerbetreibenden mit Online-Auftritt um die Optimierung von Suchmaschinen, damit sie im Netz gut sichtbar sind und von Kunden und Neukunden schnell gefunden werden. Auch über soziale Netzwerke wird „Gräflicher Park Grand Resort“ in Zukunft Kunden noch gezielter crossmedial und mit professionellem Content-Marketing ansprechen.

„Die neue Strategie, die neue Abteilung Business Development und unsere neue Online-Plattform werden dafür sorgen, dass wir am Markt noch präsenter werden und unsere Geschäft weiterentwickeln und ausbauen können. Das wird zusammen mit unseren engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern die Grundlage für den weiteren Erfolg in der Zukunft sein,“ so Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpf, Inhaber und Geschäftsführer der Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorpf.

**„Wir adeln, was wir lieben!“**

Die neue Strategie und der ansprechende Internetauftritt wurden den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern im Rahmen einer Abendveranstaltung am 1. Oktober 2015 vorgestellt. Schließlich sind sie direkt am Kunden und sorgen dafür, dass der neue Claim des Gräflichen Parks „Wir

adeln, was wir lieben!“ wirklich gelebt und auch erlebbar gemacht wird. In lockerer Atmosphäre bei Snacks und Getränken erläuterten Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpf und Marketingleiter Dirk Ernst die Idee hinter dem neuen Namen und der geänderten Strategie und wie viel Arbeit in den frischen Look des Unternehmens gesteckt wurde. Außerdem kamen langjährige und neue Mitarbeiter des Gräflichen Parks und der Holding zu Wort. Mit Hilfe von imposanten, bewegten Bildern schauten alle nach dem Motto „das Gestern, das ein Morgen wird“ auf die lange Historie des Unternehmens zurück. Zum Schluss erhielt jeder der anwesenden Mitarbeiter einen individuellen Zukunfts-Reisepass mit dem neuen Unternehmensnamen. Schließlich geht die Reise in eine bestimmt weiterhin erfolgreiche Zukunft als „Gräflicher Park Grand Resort“ jetzt erst richtig los!

Karen Walterscheid, Public Relations UGOS



Auch die Presse war an diesem Abend anwesend – hier Jochen A. Lohmar im Interview mit Radio Hochstift-Moderatorin Manuela Puls. (Foto: Karen Walterscheid)

# Patient überzeugt mit Bosheit und Spott

**Kabarettist Peter Vollmer begibt sich in die Mühlen des Gesundheitssystems**

Wer in die Mühlen des deutschen Gesundheitssystems gerät, hat oft nicht viel zu lachen. Grund genug, sich darüber lustig zu machen. Das tut der Kabarettist Peter Vollmer ausgiebig und – wie sich bei seinem Gastspiel im voll besetzten Theatersaal des „Gräflicher Park Grand Resort“ gezeigt hat – sehr zum Vergnügen des Publikums.

Wie gnadenlos Patienten das Geld aus der Tasche gezogen wird, zeigte er zum Beispiel an Hüftoperationen, die zwar teuer, aber in sehr vielen Fällen erwiesenermaßen überflüssig waren. Sie sind auch titelgebend bei dem neuen Programm und Buch des vielfach preisgekrönten Kölner Kabarettisten „Darf's noch eine Hüfte sein?“.

Natürlich ist Sich-Bewegen gut zur Vorbeugung und Heilung vieler Wehwechen und auch ernsthafte Krankheiten. Aber Vollmer stürzt sich mit Läster-Gier und zur Freude seiner Zuhörer auf Moden wie Jogging und Nordic Walking. Und er kreiert gleich noch ein Nordic Standing - mit entsprechend teurem Equipment. Und wenn er „atmungsaktiv“ in der Werbung für eine Spor-

those lies, zerbricht er sich intensiv darüber den Kopf, wann und wie die Hose denn eigentlich atmet.

Für ihn als „praktizierenden Patienten“ schälen sich vier Arzttypen heraus: Da gibt es den Sadisten, der am liebsten Zahnarzt ist, amputiert oder Prothesen einsetzt. Da gibt es den entscheidungsschwachen Dr. Zauderer mit sanfter Stimme und Teelichtern im Wartezimmer, der am liebsten Psychologe geworden wäre, da gibt es den sportlichen Arzt mit stahlblauen Augen aber ohne Mitleid und den Dr. Kumpel, der mit dem Rezept auch gleich die Krankenschreibung für den Arbeitgeber unterschreibt. Vollmer beleuchtet auch mit viel Bosheit und Spottlust den Gesundheitstourismus in medizinische Billigländer in Osteuropa oder Asien ebenso wie alternative Heilverfahren oder die Welten, die zwischen Privatpatienten und Kassenpatienten klaffen.

Vollmer besticht durch sein schauspielerisches Talent, durch seine brillante Formulierungsgabe, durch viel Talent fürs Blödeln, für Übertreibungen ins Absurde oder Bizarre – wo doch, und diese Erfahrung haben

viele machen müssen, ärztliches Handeln schon oft genug absurd und grotesk genug ist. Und er besticht durch seine Gitarrenauftritte, in denen er auf die Melodie von bekannten Songs Szenen aus dem Gesundheitswesen beschreibt. Zum Beispiel: Das „Muss i denn, muss i denn zum Städtelein hinaus...“ wird zu: „Muss i denn, muss i denn zur Klinik hinaus und das Raucherbein bleibt hier...“ Und sein

Singen war so motivierend, dass manche aus dem Publikum gerne mitsangen.

Ohne Zugabe ließen ihn seine begeisterten Zuhörer dann nicht an den Büchertisch, um sein neues Buch „Darf's noch eine Hüfte sein?“ zu signieren.

Wolfgang Braun, Westfalen-Blatt

Strotzt vor Bosheit und Spottlust: der Kabarettist Peter Vollmer. (Foto: Wolfgang Braun)



## Gefühlvoller Briefwechsel

**Alexandra Kamp und Ronald Spiess begeistern mit Theaterstück „Gut gegen Nordwind“**

Oberflächlich gesehen ist das Stück „Gut gegen Nordwind“ eine Komödie: Es gibt viel zu lachen. Aber dank der intensiven Schauspielkunst von Alexandra Kamp offenbaren sich auch emotional berührende Aspekte einer gescheiterten unwirklichen Liebesbeziehung, die bei Lichte gesehen nur in der Fantasie zweier Menschen existiert.

Alexandra Kamp, die mit dem gleichermaßen hervorragend spielenden Ronald Spiess im vollbesetzten Theatersaal des „Gräflicher Park Grand Resort“ auf der Bühne stand, waren Tränen der Rührung in die Augen getreten, als beide die Begeisterungstürme am Schluss in Empfang neh-

men konnten. Sie war schon mehrfach zu Gast in Bad Driburg. So unter anderem mit Volker Brandt in dem Katz-und-Maus-Spiel „Achterbahn“ und bei dem READ-Festival mit anderen prominenten Künstlerinnen und Künstlern und einer kulinarischen Lesung.

In „Gut gegen Nordwind“ – der österreichische Autor Daniel Glattauer war mit dem, dem Stück zugrunde liegenden Roman 2006 für den Deutschen Buchpreis nominiert worden – geht es um eine Liebesgeschichte, die nur in der Fantasie der Partner spielt: Jeder verliebt sich in das Bild des anderen, ohne ihn je gesehen zu haben. Verbunden sind

beide nur durch einen regen, wechselseitigen E-Mail-Austausch. Emmi Rothner, eine 34-jährige, glücklich verheiratete Webseiten-Gestalterin, kommt durch einen Tippfehler in der E-Mail-Adresse mit Leo Leike, einem 36-jährigen Sprachpsychologen in Kontakt. Er untersucht an der Uni das Transportieren von Emotionen in E-Mails. Aber die Beziehung zu Emmi entwickelt sich jenseits seines wissenschaftlichen Interesses. Er spürt, dass er dadurch über das Scheitern seiner Beziehung mit einer Marlene besser hinwegkommen kann. Auch spricht ihn der Ton in ihren E-Mails sehr an. Für Emmi ist der E-Mail-Verkehr eine Gelegenheit, aus dem All-

tagstrott einer eigentlich glücklichen Beziehung zu einem älteren, verwitweten Mann herauszutreten. Unabhängig davon verliebt sie sich bald in den Psychologen. Er ist für sie „Gut gegen Nordwind“.

Der Roman selbst und damit auch das Stück sind in ihrer Form nur ein Austausch von elektronischen Briefen. Diese Briefe werden aber mit großer Spannung erwartet, ihr Ausbleiben wird stets mit Enttäuschung appliziert. Die Briefe sind virtuell, die Emotionen dagegen echt. Und hier setzt die Schauspielkunst ein: bei den Akteuren gelingt es atemberaubend gut, Enttäuschungen, Frotzeleien, Zärtlichkeiten, Eifersüchteleien,



Staunen, Freude und Trauer auszudrücken. Der hervorragende Text, die meisterhaft gestrickten, oft witzigen, aber manchmal auch traurig machenden Dialoge erleichtern es Alexandra Kamp und Ronald Spiess, die Bühne mit ihrem Spiel zu beherrschen und die Zuschauer, mal erheitert, mal auch berührt in ihren Bann zu ziehen. Über weite Strecken interagieren die beiden nur sprachlich, indem sie E-Mails vorlesen, nie wirklich körperlich.

Dabei spart der Autor virtuelle erotische Szenen durchaus nicht aus. Der Kontakt bricht abrupt ab, weil sie einer verabredeten realen Begegnung im letzten Moment aus dem Wege geht, um ihre Ehe nicht zu ruinieren. Ihr Mann leidet unter dieser Fantasiebeziehung wie ein Tier.

Unter der Regie von Dominik Paetzold haben die beiden ein prachtvolles Stück Theater mit wenig Kulissen, aber mit viel sprecherischem und mimischen Können auf die Bühne gebracht. Sie haben ihre Erfolgsserie mit „Gut gegen Nordwind“, die sie bereits in Braunschweig, Hannover,



Baden-Baden, Hamburg und Stuttgart begonnen haben, auch in Bad Driburg fortgesetzt.

Ein Stück voller Dramatik im Theatersaal des „Gräflicher Park Grand Resort“, obwohl Alexandra Kamp als Emmi und Ronald Spiess als Leo eigentlich nur E-Mails vorlesen. (Foto: Wolfgang Braun)

Wolfgang Braun, Westfalen-Blatt

## Restaurant des Jahres 2015

### „Pferdestall“ erneut gut platziert

Von Platz 26 über Platz 20 bis hin zum 18. Platz – das bodenständige „Restaurant Pferdestall“ im Gräflichen Park hat sich innerhalb der letzten Jahre erfolgreich in der Rangliste „Restaurant des Jahres“ emporgekämpft. Dieser Titel gehört zum Westfälischen Gastronomiepreis des Westfalen-Magazins und wird von

tausenden Restaurantbesuchern verliehen, die während der mehrmonatigen Auswahlphase die 200 am Preis teilnehmenden Häuser mit Hilfe von Stimmkarten und online bewerten. Mit dem Westfälischen Gastronomiepreis werden jährlich die 40 besten Gastronomiebetriebe der Region ermittelt.

Die Endausscheidung wird von einer unabhängigen Jury vorgenommen, die Preise wurden in diesem Jahr in Schwerte bei einer Gala-Veranstaltung verliehen. Im nunmehr achten Jahr hat sich der Westfälische Gastronomiepreis zu einer begehrten Auszeichnung und einem wichtigen Marketinginstrument für die teilnehmenden Restaurants entwickelt.

In diesem Jahr nahmen anlässlich der Platzierung des „Pferdestalls“ Küchenchefin Anna Blümel und Food & Beverage-Managerin Sabrina Brummel an dem Gala-Event teil und freuten sich über die verliehene Urkunde als eines der „Restaurant des Jahres“.

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



Stolz: Anna Blümel (links) und Sabrina Brummel bei der Preisverleihung (Fotos: Veranstalter)

Platz	Restaurant des Jahres 2015	Werte
1.	Beigehotel Ackerkrone, Winterberg-Altsassenberg	1,33
2.	Banarolis und Wellnesshof Beckmann, Schmalenberg	1,34
3.	Üffts – cucina esclusiva, Detmold	1,18
4.	Almer Schlossenburg, Uriebr.	1,22
5.	Restaurant Ökzenheim, Ueda	1,23
6.	Restaurant Il Campo, Frödenberg	1,26
7.	Hotel Sonnenhof, Winterberg	1,29
8.	Restaurant Hugo im Dahl, Auhagen	1,30
9.	Küvers Ranch, Meschede	1,31
10.	Hotel & Restaurant Holländer Hof, Meschede	1,35
11.	Hotel Am Rosenberg, Bad Driburg	1,36
12.	Die Sperrle, Winterberg	1,38
13.	Haus Kalkstein, Dancow	1,38
14.	Hotel Liebigkück, Restaurant Astenkück, Winterberg	1,65
15.	Restaurant „Niers Pfälzhaus“	1,63
16.	Zwei Halbbrüder, Nollan	1,48
17.	Zwei Stockey, Löhren	1,43
18.	Parkhotel Gräflicher Park, Restaurant Pferdestall, Bad Driburg	1,42
19.	Gaestepfles Junga Köchel, Halle	1,45
20.	Hotel Restaurant Lammhof, Mari	1,51

Die Top 20 im Überblick. Der komplette Artikel zur Preisverleihung ist in der Jubiläumsausgabe des Westfalen Magazins zu finden.



# Sterne-Genuss trifft Gräfliche Küche

ABSCHLUSS DES 6. WESTFALEN-GOURMETFESTIVALS IM GRÄFLICHEN PARK



Sternekoch Elmar Simon (links) vom Restaurant „Balthasar“ probiert die „Sopa Azteca“ von Benedikt Paus (rechts) vom Restaurant „El Chingón“. Heiner Eyers vom „Hotel & Restaurant am Rosenberg“ wirft ebenfalls einen Blick in die Töpfe des Kollegen. (Foto: Ariane Lohmar)

Im „Gräflicher Park Grand Resort“ haben vom 30. Oktober 2015 bis zum 1. November 2015 die bundesweit renommierten Sterneköche Elmar Simon\* vom „Balthasar“ in Paderborn und Simon Stirnal\* aus dem Restaurant „Schloss Loersfeld“ in Kerpen für wahre Gaumenfreuden gesorgt. Gemeinsam mit Benedikt Paus aus dem „El Chingón“ (Paderborn), Marc Conrad aus dem Mercedes-Benz Restaurant „gottlieb“

(Bremen), Heiner Eyers aus dem „Hotel & Restaurant am Rosenberg“ (Bad Driburg) und Thomas Blümel, Küchenchef des „Caspar’s Restaurant“ im Gräflichen Park, entstanden hochwertige Küchenkreationen, die keinen gastronomischen Wunsch offen ließen.

Die frische Küche von Elmar Simon, die französisch inspirierten Kreationen von Simon Stirnal, das mexika-

nische Flair von Benedikt Paus und die biozertifizierte Küche von Marc Conrad ergaben eine reizvolle Mischung an Gaumenfreuden. Regional, international und kreativ kochen auch Küchenchef Thomas Blümel und sein Team im Gräflichen Park. Seit 2012 entwickelt der 31-jährige, der unter anderem bereits im Ritz Carlton Wolfsburg und im Watthof in Rantum sowie unter Jörg Müller auf Sylt gekocht hat, mit seiner Mannschaft innovative Gerichte mit regionalen Zutaten für die kreativ-moderne Küche des „Caspar’s Restaurant“ und das bodenständige „Restaurant Pferdestall“. Thomas Blümel und Gastkoch Simon Stirnal kennen sich schon länger, kochten Ende August zusammen auf dem Gourmet-Fest auf „Schloss Loersfeld“. Im Rahmen des Westfalen Gourmetfestivals stellten sie ihr kulinarisches Können erneut gemeinsam unter Beweis.

## Westfalen-Gourmetfestival

Das Westfalen-Gourmetfestival gastierte seit dem 20. August bis zum 1. November 2015 bereits zum sechsten Mal in allen Teilen der westfälischen Region. Die Veranstaltungen im Gräflichen Park bildeten somit den Abschluss des Gourmetfestivals,

das sich inzwischen als kulinarische Spitzenveranstaltung etablieren konnte. Insgesamt 15 Veranstaltungen in 14 Restaurants fanden in diesem Zeitraum statt. Neben dem „Gräflicher Park Grand Resort“ in Bad Driburg nahmen auch exklusive Restaurants aus Detmold, Unna oder Schmallenberg teil, die gemeinsam mit vielen prominenten aber auch aufstrebenden Gastköchen besondere Küchenkreationen für ihre Gäste zauberten.

## „Kochen mit Freunden“

Das „Kochen mit Freunden“ hat sich im Gräflichen Park mittlerweile zu einer Tradition im Zuge des Westfalen-Gourmetfestivals entwickelt. Alljährlich zu Beginn des Gourmetfestivals in Bad Driburg luden Thomas Blümel, Küchenchef des „Caspar’s Restaurant“ und seine Gastköche zu einem Fünf-Gänge-Menü ein. Das Motto des Abends ist dabei keine Floskel, sondern war für die Besucher deutlich spürbar. Dieses Jahr waren der Sternekoch Elmar Simon, Benedikt Paus, Marc Conrad und Heiner Eyers mit dabei. Nach einem Flying Buffet mit Fingerfood von Thomas Blümel in der Orangerie übernahmen er und die vier Gastköche je einen Gang (siehe Kasten). Zum



Auch der Service war gut vorbereitet und trug so zum reibungslosen Ablauf bei: (von links) Malin Fischer und Samantha Pfeiffer mit Koch Jan Bödeker. (Foto: Ariane Lohmar)



Wahre Gaumenfreuden an beiden Abenden des Westfalen Gourmetfestivals: Vitello tonnato à la Balthasar (Foto: Ariane Lohmar), der interessante vegetarische Gang „Maisfeld“ und das US-Prime-Beef an einer fruchtig-frischen Beilagenkomposition (Fotos: Karen Walterscheid)





Marc Conrad (links) aus dem Mercedes-Benz-Restaurant „gottlieb“ mit Peter Bohnhof, Chef-Pâtissier im „Gräflicher Park Grand Resort“ (Foto: Ariane Lohmar)

Liz Allroggen, Köchin im Gräflichen Park, beim Anrichten des ersten Gangs vom Menü „Kochen mit Freunden“ (Foto: Ariane Lohmar)



Nicht nur kulinarisch auf einer Wellenlänge: Thomas Blümel, Küchenchef im „Caspar’s Restaurant“, (links) mit Sternekoch Simon Stirnal (Foto: Karen Walterscheid)



Abschluss kredenzte Peter Bohnhof noch Petits Fours aus der Gräflichen Pâtisserie.

Die anwesenden Pressevertreter, darunter auch das WDR Fernsehen vom Studio Bielefeld, zeigten sich erstaunt, dass die Vorbereitung und das Anrichten so ruhig und ohne jegliche Hektik ablief. Thomas Blümel hatte dazu eine ganz einfache Begründung parat: „Die Aufgaben sind klar definiert und alles ist gut vorbereitet. Der Verantwortliche für den Gang hat den Hut auf und alle anderen arbeiten ihm zu.“ Das ist also das Erfolgsrezept für die gute Atmosphäre in der Küche des „Caspar’s Restaurant“, von der sich auch die anwesenden 90 Gäste nach dem abwechslungsreichen Menü bei einem Feierabendbier von der Dortmunder Brauerei Hövels überzeugen konnten. Viele Köche...bereichern eben die Küche!

#### Festivalgala mit Simon Stirnal

Am Samstag, den 31. Oktober 2015, folgte dann der kulinarische Höhepunkt des 6. Gourmetfestivals. Sternekoch Simon Stirnal\* kochte zusammen mit Thomas Blümel und seinem elfköpfigen Team das fünfgängige Festivalmenü. Bei angenehmer musikalischer Untermalung durch den Pianisten Pietro Pittari und einer exzellenten Auswahl von korrespondierenden Weinen - ausgesucht von Restaurantleiterin und Sommelière Silke Schicker - folgte auf den nussigen Gruß aus der Küche und eine Ziegenfrischkäse-Variation mit Macadamia und Feige mein persönlicher Favorit: Zanderfilet im Kräutermantel mit Sepia-Tagliatelle an Hummer-Tonkabohnenschäum. Danach überraschte das Küchenteam mit einem sehr schmackhaften vegetarischen Gang mit dem simplen Namen „Maisfeld“, hinter dem sich aber noch viel mehr verbarg. Auch die Fleischliebhaber kamen auf ihre Kosten: Im Anschluss gab es zwei besonders zarte Stücke vom

Stießen auf ein gutes Gelingen an: Heiner Eysers, Benedikt Paus, Jan Bödeker und Elmar Simon. (Foto: Ariane Lohmar)

### Das Menü des „Kochen mit Freunden“:

*Elmar Simon:*  
Vitello tonnato „à la Balthasar“

\*\*\*

*Benedikt Paus:*  
Sopa Azteca  
Tomatisierte Gemüsebrühe mit Guajillo Chili, Avocado, gebackenen Tortillastreifen, Frischkäse und Koriander

\*\*\*

*Heiner Eysers:*  
Zweierlei vom Wolfsbarsch mit Wasabi-Nuss-Risotto

\*\*\*

*Thomas Blümel:*  
Landhuhn „Hawaii style“  
Kokos / Serrano / Parmesan / Ananas

\*\*\*

*Marc Conrad:*  
Mousse von der Banane mit Schokoladensorbet, Vanillespuma und gebrannter Mandel

US-Prime-Beef mit einer fruchtig-frischen Beilage aus Süßkartoffel, Linsen, Apfel und Staudensellerie. Dieser Gang wurde übrigens auch noch auf andere Art zu einem besonderen Erlebnis. Angerichtet war er auf einem ganz besonderen Teller der Gourmetlinie BLANC der Porzellan-Manufaktur Fürstenberg, der nicht nur durch seine einmalige Form sondern auch durch eine sehr interessante Struktur bestach. Das Dessert mit dem klangvollen Namen „Délíce von Guanaja und Himbeere“ war nicht nur ein echter Hingucker, sondern auch ein wahrer Gaumenschmaus bevor die 60 Gäste den Abend gemeinsam mit den Köchen in der Küche ausklingen ließen.

Das 6. Westfalen-Gourmetfestival war erneut eine rundum gelungene Veranstaltung. Das Team des „Gräflicher Park Grand Resort“ freut sich schon auf das nächste Jahr. Haben Sie auch Appetit bekommen? Dann lassen Sie sich diese besondere Veranstaltung nicht entgehen!

Karen Walterscheid, Public Relations UGOS





# „Lernen ist wie der Horizont – es kommt kein Ende!“

## CLARINS-SCHULUNG FÜR DIE MITARBEITERINNEN DES GARTEN SPA

Seit nunmehr acht Jahren arbeiten wir im Garten SPA des „Gräflicher Park Grand Resort“ mit der exklusiven französischen Pflegelinie Clarins zusammen, der Nummer 1 für Gesichtspflege in Europa und in Sachen Körperpflege weltweit. Mit den einzigartigen Behandlungskonzepten und natürlichen Pflanzenwirkstoffen, die in allen Clarins-Produkten verwendet werden, passt die Produktlinie bestens zum Konzept unseres Garten SPA. Wie auch der Erfolg unserer Unternehmensgruppe auf die lange Geschichte der Familie von Oeynhaus-Sierstorpf zurück geht, gründet sich bei Clarins ebenfalls alles auf den Zusammenhalt und das Engagement einer außergewöhnlichen Familie.

Aber längst beschränkt sich die Zusammenarbeit mit Clarins nicht mehr nur darauf, dass unsere Wohlfühl-Experten die wertvollen Produkte in der Kabine einsetzen. Vielmehr sind die Beauty-Experten von Clarins zu unseren stetigen Beratern geworden. Ob Management- oder Make-up-Trends, Spa-Rituale, Events oder Treatment-Schulungen – wir werden bestens betreut. Da sich die Kosmetikbranche rasend schnell verändert, immer neue Beauty-Erkenntnisse und Pflegetipps dazu kommen, profitieren wir davon, dieses Know-how aus erster Hand von den Profis zu erfahren. In regelmäßigen Abständen fahren wir zu Schulungen oder begrüßen die erfahrenen Trainer bei

Die Teilnehmer des 5. SPA Manager Circle – darunter auch Dana Peuschel, stellvertretende SPA-Managerin (2. von links). (Foto: Clarins)



uns im Garten SPA, um uns auf den neuesten Stand bringen zu lassen und dann dieses gewonnene Wissen mit nützlichen Tipps an unsere Gäste weiterzugeben. Damit geben wir unseren Gästen das gute Gefühl, sich in kompetenten und professionellen Händen zu befinden.

Diesen Herbst jagte ein Training das nächste. Ende August hatte ich als stellvertretende SPA-Managerin die Möglichkeit, für zwei Tage in die Deutschlandzentrale von Clarins nach Starnberg zum 5. Clarins SPA Manager Circle zu fahren. An diesen Tagen trafen sich Spa-Manager aus 4- und 5-Sterne-Spa-Hotels aus ganz Deutschland, um sich unter dem Motto „Lernen ist

wie der Horizont: Es kommt kein Ende“ intensiv über neue Spa-Trends, Treatments, Verkaufen und Kommunikation mit Herz sowie Mitarbeiterführung und -motivation auszutauschen. In verschiedenen Workshops und Diskussionsrunden wurde das eigene Standing als Führungskraft geschult und gefestigt. Gekrönt wurde der Aufenthalt von einem tollen Abend in einem Restaurant direkt am Starnberger See mit hochinteressantem Erfahrungsaustausch.

Nur wenige Wochen später waren meine Kollegin Lorena Breker (Kosmetikerin und SPA-Rezeptionistin) und ich zu einer intensiven Produktschulung mit Antje-Christin Hakenkamp von Clarins, welche uns von Anfang an als Trainerin begleitet, nach Hannover eingeladen. An zwei Tagen wurden wir in die Produktvielfalt der exklusiven Gesichts- und Körperpflegeprodukte von Clarins eingeführt und erfuhren alles Wichtige zur Clarins-Philosophie, zu essentiellen Pflegeexperten, die Wirkung der ausschließlich pflanzlichen Wirkstoffe wie Majoran, Spitzweigerich, Acerola-Kirsche oder Awapuhi-Ingwer und die Anwendung sowohl in der Kabine als auch zuhause für den alltäglichen Gebrauch.

Gern möchten wir an dieser Stelle allen Lesern zwei Pflegetipps aus dem Hause Clarins für die kalte Jahreszeit, die uns bevorsteht, mitgeben:

Bei Minusgraden verengen sich die Gefäße und die Talgproduktion sinkt. Trockenalarm! Eine feuchtigkeitsspendende Pflegecreme wie die „Crème Riche Désalterante“ von Clarins kann diesen Effekt spielend ausgleichen. Dafür wirken die kalten Temperaturen wie eine Frischzellenkur: Wer dann viel an die frische Luft geht, erhöht die Sauerstoffzufuhr und regt den Zellstoffwechsel an. Die Haut kann mehr Kollagen produzieren und die oberste Hautschicht nimmt im Freien sogar mehr Sauerstoff auf, als sie sonst durch die Versorgung über die Blutgefäße erhält. Übrigens enthalten fast alle Tagescremes von Clarins einen „eingebauten“ Kälteschutz so dass Sie auch mit der reichhaltigen „Haute Exigence Jour“ (für die Dame ab 50) zum Beispiel optimal vor der Kälte geschützt sind. (Quelle: „la beauté – Das Magazin der Groupe Clarins“, Ausgabe Herbst/ Winter 2015, S. 35) Ein zweiter Wohlfühl Tipp für die kalte Jahreszeit: Das Bad wird zum Wohlfühltempel – Gerade wenn es draußen kalt ist, liebt es durstige



Die Produkte wurden nicht nur ausführlich erklärt, sondern auch direkt getestet. (Foto: Dana Peuschel)



Haut, reichhaltig verwöhnt zu werden. Ein sanftes Körperpeeling belebt Haut und Sinne. Das „Gommage ‚Tonic Corps‘“ ist dafür die perfekte Lösung. Das softe Körperpeeling mit essentiellen Ölen sorgt für ein himmlisch weiches Hautgefühl. Allerdings sollten man anschließend innerhalb von drei Minuten eine Bodylotion auftragen (zum Beispiel die „Baume Corps Super Hydratant“), sonst beginnt die Feuchtigkeit aus der Haut zu verdampfen, bevor die Pflege sie in der Haut versiegeln kann. Deswegen nach dem Duschen auch nicht gleich die Badezimmertür öffnen... je mehr warme Feuchtigkeit beim Eincremen im Raum steht, desto wohlgier für die Haut. (Quelle: „la beauté – Das Magazin der Groupe Clarins“, Ausgabe Herbst/ Winter 2015, S. 35)

Und weil wir so wissenshungrig sind, besuchte uns Mitte Oktober Antje-Christin Hakenkamp im Gräflichen Park für ein kurzes Inhouse-Training in dem alle Kosmetikerinnen über die neuesten Clarins Produkte sowie Kosmetiktipp und Make-up-Trends und Looks informiert wurden. Dabei kam uns die Idee, doch einen aktuellen Trend, der, wie es der Zufall will, perfekt zum Motto unserer Silvester-Gala „The Golden Twenties“ passt, aufzugreifen. So werden wir vom Garten SPA unsere Gäste an Silvester bereits tagsüber im Look der 20er Jahre mit Porzellanteint und rotem Kussmund, natürlich geschminkt mit der dekorativen Kosmetik von Clarins, begrüßen.

Dana Peuschel, stellvertretende SPA-Managerin  
Gräflicher Park Grand Resort

## Für alle, die diesen Look genauso lieben wie wir, zum Schluss noch eine kleine DIY-Anleitung für Zuhause:

In der Zeit der 20er Jahre nach dem Ersten Weltkrieg herrschte ein Wirtschaftsaufschwung, welcher sich auch im Make-up der feinen Damen wieder spiegelte – rote Lippen und Porzellanteint gehörten damals einfach dazu.

Das Make-up erinnert an eine Puppe – daher sollten vor allem Wangen, Augen und Lippen stark betont werden. Der passende Teint ist hell und mattiert – Puder eignet sich hier am besten, zum Beispiel das „Skin Illusion Puder Make Up No. 108/sand“. Als Grundierung am besten die „Lisse Minute Foundation Base“ auftragen. So erhalten Sie einen ebenmäßigen Teint, schon bevor das Make-up aufgetragen wurde. Betonen Sie anschließend die Wangen mit starkem Rouge in intensiven Tönen, zum Beispiel „Blush Prodiges 07/tawny pink“ oder „Multi Blush 04/rosewood“. Die Augenbrauen sollten schmal gezupft sein und dunkel betont werden. Am besten mit dem Augenbrauenstift „Crayon Sourcils 01/Dark Brown“. Die Augen werden mit dunklem Lidschatten betont. Besonders toll passen die Farben „Ombre minérale 13/dark chocolate“ oder „17/smokey plum“. Wer ein ruhiges Händchen hat, kann mit dem „Instant Liner 01/black“ einen schwarzen Lidstrich am oberen Wimpernrand ziehen. Danach kräftig tuschen, entweder mit der „Be Long“ oder der „Wonder Perfect Mascara“. Für das Finish noch die Lippen kräftig betonen. Für den perfekten 20er Jahre-Look eignen sich folgende Farben am besten: „Rouge Eclat 06/true aubergine“ oder „Jolie Rouge 737/spicy cinnamon“, „738/royal plum“, „742/jolie rouge“ und „744/soft plum“.

Wir wünschen allen viel Spaß beim Nachstylen!

# Dieser Weg wird kein leichter sein...

...aber er lohnt sich: Die Gräfliche Jagdscheune in Donhausen

Anlässlich der 31. Sozialarbeitertagung in der Caspar Heinrich Klinik sollte ich Fotos machen. Abends wurde das Barbecue zum gemütlichen Ausklang des Tags in die Gräfliche Jagdscheune Donhausen verlegt. „Klingt gut“, dachte ich. Da ich selber mit dem Auto fahren musste, habe ich gleich zu Hause recherchiert, wie ich dorthin finde. Bei Google Maps tauchte schon das erste Problem auf: Sobald man Donhausen eingibt, erscheint der Gräfliche Park als Ziel. Unter Wikipedia wird Donhausen als Kurzstreckennamen der B64 bezeichnet. Also habe ich wieder Google Maps aufgerufen und bin virtuell die B64 entlanggefahren. Gefunden! Jetzt wusste ich wenigstens, wo ich ungefähr

lang fahren muss. Bei der Sozialarbeitertagung habe ich mich auch nochmal erkundigt: „Hinter ‚Josephs Mühle‘ rechts reinfahren, zu Fuß ist der Weg zu weit. Parkplätze gibt es aber kaum und die Straße ist eigentlich nur für ein Auto angelegt!“ Mit meiner ausgedruckten Google Maps-Karte und den neuen Informationen fuhr ich also los. Da ich keine sichere Autofahrerin bin, entschied ich mich, bei der Kneipe „Josephs Mühle“ zu parken und von dort aus weiterzugehen. Schließlich bin ich noch jung und gut zu Fuß. Auch der zuvorkommende Wirt der Kneipe meinte: „Das ist kein Problem, das ist gar nicht so weit!“ und ließ mich netterweise bei ihm parken. Also wanderte ich

los und wanderte und wanderte...

Irgendwann kam mir der Weg doch zu weit vor und ich ging zurück zu einem kleinen Bauernhof. Eine junge Frau fragte direkt, als sie mich sah: „Na, wollen Sie zu der Veranstaltung in der Jagdscheune?“ Offensichtlich haben schon öfter Leute nach dem Weg gefragt. „Das ist doch viel zu weit zum Laufen!“ fügte sie hinzu. Ihr Freund bot daraufhin an, mich auf dem Trecker hinzufahren. Dankend nahm ich die freundliche Einladung an, auf einem Trecker bin ich schon immer gerne mitgefahren. An der Jagdhütte angekommen, sah ich schon eifrige Helfer am Grill und am Getränkestand. Sofort machte ich mich an die Arbeit und schoss schon einmal die ersten Fotos.

Fortsetzung auf Seite 20



Die lange Wanderung durch die abwechslungsreiche Umgebung lohnt sich!  
(Foto: Charlotte Löneke)



Außen eher schlicht, innen urgemütlich: die Gräfliche Jagdscheune in Donhausen (Fotos: Charlotte Löneke)



Ob Antipasti oder Bratwurst mit Kartoffelsalat: Beim Buffet war für jeden Geschmack etwas dabei.



Fortsetzung von Seite 19

### Außen eher schlicht, innen urgemütlich

Von außen sieht die Jagdscheune eher schlicht aus, umso gespannter war ich, wie sie von innen eingerichtet ist.

Neben einer langgezogenen Eingangshalle und Toiletten gibt es einen wunderschönen, gemütlichen Raum mit Sitzplätzen und Kamin. Vor allem die bunten Scheinwerfer, die Kronleuchter und gedeckten Tische schaffen eine wohlige Atmosphäre. Die staunenden „Ohs“ und „Ahs“ der langsam eintrudelnden Gäste spiegelten meine Gedanken wieder. Der rustikale Charme der Jagdscheune wurde perfekt mit dem gehobenen Ambiente des Gräflichen Parks verzweigt. Einen treffenderen Namen als „Gräfliche Jagdscheune“ könnte es

nicht geben. Neben Bratwurst, Bier und Rote Grütze gab es Fisch, Antipasti, leckere Dips und den leckeren Apfel-Rhabarber Aperitif „Louis“. Auch das Essen spiegelt also die Idee des „Rustikalen“ und „Gräflichen“ wieder und beweist, dass sich beide Stile nicht gegeneinander ausschließen. Fazit: Die Gräfliche Jagdscheune in Donhausen bietet am Ende des langen Weges ein besonderes Ambiente für jedes Fest!

Charlotte Löneke, Praktikantin Public Relations UGOS

# Neue Erfahrungen sammeln im Gräflichen Park

## Louis Graf von Oeynhausen-Sierstorpff absolviert dreiwöchiges Praktikum



Louis Graf von Oeynhausen-Sierstorpff in seinem Arbeits-Outfit (Foto: Charlotte Löneke)

In den letzten drei Wochen der Sommerferien hat Louis Graf von Oeynhausen-Sierstorpff, 16 Jahre, ein Praktikum im Gräflichen Park absolviert. Dabei hat er jeweils eine Woche im Bankett, im Service und im Housekeeping gearbeitet. Was er dort alles erlebt hat und welche Erfahrungen er für sich sammeln konnte, hat er mir in einem Interview verraten.

### Warum hast du dich für das Praktikum entschieden?

Ab diesem Sommer gehe ich auf eine andere Schule, da diese erst später anfängt, habe ich länger Ferien. Meine Freunde sind bereits wieder zur Schule gegangen, also hatte ich ganz schön viel Freizeit und mich deshalb dazu entschlossen, ein Praktikum zu machen.

### Welche Aufgaben hast du übernommen?

In der ersten Woche im Bankett habe ich dabei geholfen, alles für die Veranstaltungen auf- und abzubauen und ganz viele Sachen hin und her getragen. Teilweise war ich auch schon im Catering tätig. Im Service habe ich das Besteck poliert. Außerdem war ich morgens beim Frühstücksbüfett dabei und habe angepasst, dass die Platten und Schüsseln immer ausreichend für die Gäste gefüllt sind. Heute ist mein erster Tag im Housekeeping, bis jetzt habe ich beim Putzen geholfen.

### Gibt es ein Ereignis, das dir besonders in Erinnerung bleiben wird?

Besonders toll fand ich die Vorbereitungen der Events. Dabei bleibt mir vor allem der Auf- und Abbau eines Picknicks hinter den Brunnenarkaden

in Erinnerung. Ich habe nicht nur dabei geholfen, sondern war auch zusätzlich im Catering tätig. Das Picknick ist richtig schön geworden und es war eine super Erfahrung zu sehen, wie alles aufeinander aufgebaut hat und sich mit unserer Hilfe eine tolle Veranstaltung entwickeln konnte.

### Hat es dir gefallen? Was hat dir besonders Spaß gemacht?

Das Praktikum hat mir auf jeden Fall gefallen. Vor allem im Bankett hat mir die Arbeit besonders Spaß gemacht. Es gab immer neue Aufgaben, die es zu bewältigen galt. Somit hatte ich in der Woche viel Abwechslung.



**Was konntest du für dich in diesem Praktikum neues lernen?**

Ich habe viel Wissenswertes über das Hotel gelernt, was ich vorher noch nicht wusste. Aber vor allem hat mich der Aufwand hinter den Kulissen einer Veranstaltung überrascht. Ich konnte mir vorher gar nicht so vorstellen, wie viel Arbeit hinter einem Event steckt. Besonders kleine Details, an die man als Gast

gar nicht denkt, nehmen oft viel Zeit in Anspruch. Allein der Aufbau der Stuhlreihen birgt schon einige Tücken. Über „Kann man auf jedem Platz ausreichend sehen?“ bis hin zu „Wird die Person auf Platz xy vom Lichtstrahler geblendet?“ und „Wo setzen wir wen am besten hin?“ ist alles dabei.

**Könntest du dir vorstellen, nochmal ein Praktikum in diesem Bereich zu absolvieren oder würdest du gerne etwas anderes ausprobieren?**

Beides. Ich habe hier drei schöne Wochen erlebt und einige neue Erfahrungen gesammelt. Allerdings freue ich mich auch immer auf neue Herausforderungen. Deswegen bin ich schon sehr gespannt auf meine neue Schule in England, nordöstlich

von London, wo ich die restlichen zwei Jahre meiner Schulzeit verbringen werde.

Charlotte Löneke,  
Praktikantin Public Relations UGOS

# Fashion meets Gräflicher Park

## Freundinnenabend beim Modehaus Klingenthal in Gütersloh

Ein Abend der Extraklasse, gemeinsam mit der besten Freundin – das ist die Idee hinter dem alljährlichen Freundinnenabend beim Modehaus Klingenthal in Gütersloh. Das „Gräflicher Park Grand Resort“ war am 23. September 2015 mit Andrea Bickmann (Leiterin Therapiezentrum), Dana Peuschel (stellvertretende SPA-Managerin) und mir als Auszubildende zur Hotelfachfrau vor Ort vertreten und hat den interessierten Damen das vielfältige Angebot rund um das Hotel und das Therapiezentrum, sowie den SPA-Bereich und dessen Clarins-Produkte vorgestellt.

Ein Magnet war nicht nur unsere auffällige Messewand, sondern besonders auch das Gewinnspiel, bei dem ein Essen im „Caspar’s Restaurant“ für zwei Personen, eine zweihändige Ayurveda-Massage oder ein Day Spa-Gutschein als Preise lockten. Außerdem zog auch eine Schale voll Moor, frisch aus unseren eigenen Moor-

teichen, die Blicke der Besucherinnen an. Sehr von Interesse waren Arrangements wie „Kurz mal weg“, um mal mit der besten Freundin abschalten zu können oder auch das Day Spa Package „Urlaub vom Alltag“, nach dem viele scheinbar sehlich auf der Suche waren.

Nicht verraten – aber auch die männlichen Mitarbeiter des Kaufhauses, die an diesem Abend verkaufsberatend dabei waren, blinzelten das ein oder andere Mal zum Stand herüber. Ihnen ist wohl wieder eingefallen, wie schwer ihnen die Weihnachtsgeschenkideen für die Partnerin fallen und sahen in den Arrangements und Wellness-Angeboten die perfekte Möglichkeit, dieses Jahr unter dem Weihnachtsbaum ordentlich punkten zu können. 😊

Vertreten den Gräflichen Park gemeinsam (von links): Dana Peuschel, Debra Lipsewers und Andrea Bickmann. (Foto: Veranstalter)

Einige der Besucher werden die ausgehändigten Prospekte bestimmt einem ihrer Lieben unauffällig zu „schmuggeln“, um sich einen Aufenthalt oder ähnliches schenken zu lassen. Sicher ist es uns schlussendlich aber in jedem Fall gelungen, vielen den Besuch im Park, in einem unserer Restaurants, im Hotel oder

aber im Garten SPA oder Therapiezentrum ans Herz zu legen – die Resonanz war sehr erfolgsversprechend.

Debra Lipsewers,  
Auszubildende Gräflicher Park Grand Resort



Volles Haus beim Freundinnenabend im Modehaus Klingenthal: Für die passende musikalische Untermalung war ebenfalls gesorgt. (Foto: Debra Lipsewers)



Vielversprechende Resonanz: Der Messestand des „Gräflicher Park Grand Resort“ war immer gut besucht. (Foto: Debra Lipsewers)

# Mit Engagement und Herzblut für das kulturelle Erbe vor Ort

Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpf mit dem Deutschen Bürgerpreis ausgezeichnet

Tag für Tag engagieren sich 23 Millionen Menschen freiwillig für das soziale und gesellschaftliche Zusammenleben in Deutschland. Um ihnen für ihren gemeinnützigen Einsatz Anerkennung und Dank auszusprechen, wurde 2003 der Deutsche Bürgerpreis von der Initiative „für mich. für uns. für alle.“ ins Leben gerufen. Der Deutsche Bürgerpreis ehrt jährlich herausragendes Engagement von Personen, Vereinen und Unternehmen in den Kategorien „U21“, „Alltagshelden“, „Engagierte Unternehmer“, „Lebenswerk“ und mit einem Publikumspreis. Mit über 2.500 Bewerbungen im Jahr und Sach- und Geldpreisen im Gesamtwert von rund 400.000 Euro ist die Auszeichnung damit Deutschlands größter Ehrenamtspreis. Das Ziel des Deutschen Bürgerpreises ist es, möglichst viele Bereiche des Ehrenamts anzusprechen und die Vielfalt der Freiwilligentätigkeit zu würdigen. Deshalb widmet sich die Ehrung immer einem neuen Schwerpunkt. In diesem Jahr stand die Preisverleihung unter dem Motto: Kultur leben - Horizonte erweitern.



Stolz auf die Auszeichnung für ihr kulturelles Engagement:  
Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpf (Foto: privat)

## Geschenkidee

Ihnen fehlt noch das passende Weihnachtsgeschenk? Verschenken Sie doch Eintrittskarten für eine der nächsten Veranstaltungen. Die nächsten Veranstaltungen finden Sie unter [www.diotima-gesellschaft.de/veranstaltungen](http://www.diotima-gesellschaft.de/veranstaltungen) bzw. auf Seite 50 und 51 in dieser COSMOS-Ausgabe.

Oder wie wäre es, wenn Sie eine Mitgliedschaft für 2016 verschenken? Der Jahresbeitrag der Diotima Gesellschaft e.V. beträgt 48 Euro, Paare zahlen 72 Euro. Sie unterstützen mit dem Beitrag die Arbeit der Diotima Gesellschaft und bekommen als Mitglied auf manche Veranstaltungen ermäßigte Karten. Infos im Gästeservice-Center des Gräflichen Parks unter 05253.95-23700 oder unter [info@diotima-gesellschaft.de](mailto:info@diotima-gesellschaft.de).

Am 27. Oktober 2015 wurden im Gymnasium Marianum in Warburg acht Gruppen und fünf Personen aus dem Kreis Höxter, die sich ehrenamtlich engagieren, mit dem Deutschen Bürgerpreis 2015 ausgezeichnet. Die Jury hatte im Vorfeld eine Auswahl aus 57 Bewerbungen getroffen. In der Kategorie „Engagierte Unternehmer“ erhielt unter anderem Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpf den Bürgerpreis. In der Begründung der Jury heißt es dazu: „Das Gräfliche Bad mit dem schönen Kurpark sind prägende Bestandteile der Stadt Bad Driburg. Um das kulturelle Erbe vor Ort zu bewahren, gründeten Sie die Diotima Gesellschaft. Seither führen Sie neben vielen anderen Aktivitäten hochkarätige Veranstaltungen durch.“ Die engagierte Preisträgerin organisiert bereits seit 2007 Lesungen, Kunstaktionen, Konzerte, Filmabende, Vorträge, Theater- und Tanzvorführungen im Gräflichen Park. „Ich freue mich sehr über diese Auszeichnung für meine Arbeit, an die ich seit Jahren mit sehr viel Herzblut herangehe,“ so Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpf. Das Preisgeld in Höhe von 500 Euro steckt sie selbstverständlich in die Diotima Gesellschaft.

Karen Walterscheid, Public Relations UGOS  
(Quelle: [www.deutscher-buergerpreis.de](http://www.deutscher-buergerpreis.de))

## Von wegen von der Rolle

Faszientraining stärkt das körpereigene Netzwerk

Vielleicht sind sie Ihnen schon einmal ins Auge gefallen, diese länglichen Schaumstoffrollen in allen Farben, Größen und Härtegraden, die es jetzt sogar in Supermärkten zu kaufen gibt. Wozu benutzt man sie? Für die relativ neue Trainingsmethode Faszientraining zur Förderung des muskulären Bindegewebes, von einigen auch mit einem Augenzwinkern „die Folter-Einheit“ genannt. Denn das Training mit der Faszienrolle kann durchaus intensiv werden!

Grundsätzlich sitzen die Faszien als weißlich-transparentes faseriges Kollagen-gewebe im Bewegungsapparat und sind untereinander wie Spinnennetze verknüpft. Sie zu trainieren kann auch tiefersitzende Verspannungen und Verklebungen lösen. Grundsätzlich soll dadurch die Muskelelastizität gestärkt und

langfristig erhalten werden, da die Faszien als Bindegewebshüllen um die Muskeln herum angeordnet sind.

Der Grund, warum das Training als anstrengend empfunden wird, liegt in der Kombination aus der Druckeinwirkung durch das Bewegen mit der Faszienrolle in Kombination mit den kräftigenden Übungen. Berühmt-berüchtigt ist beispielsweise eine Übung, in der die Faszienrolle unter der Oberschenkelaußenseite platziert wird und nun der Oberschenkel langsam hin und her gerollt wird. Dabei kann man sehr gut die einzelnen tief sitzenden Verklebungen spüren!

Faszientraining erzielt schon in kurzer Zeit große Erfolge in der Lockerung und Kräftigung der Muskulatur und kann beispielsweise in den Übungsein-



heiten des Pilateskurses ausprobiert werden, der unter der Leitung von Dirk Müller, Physiotherapeut im Therapiezentrum im Gräflichen Park, angeboten wird. Der Kurs steht den Mitarbeitern der Unternehmensgruppe gegen eine geringe Gebühr offen. Selbstverständlich können auch Hotelgäste ein exklusives Faszientraining mit der Faszienrolle buchen. In 30 Minuten werden hier schnell und effizient Verklebungen unter fachkundiger Anleitung gelöst. Man kann aber auch bei Beschwerden in der Muskulatur und in der Schmerztherapie eine manuelle Faszientechnik anwenden, die ebenfalls im Gräflichen Park im Therapiezentrum angeboten wird. Schnell und effizient werden hierbei verklebte und verfilzte Faszien mit manuellen Techniken, also gezielten Handgriffen, gelöst. Die Diagnose beruht im Wesentlichen auf der Anamnese, der Schmerzgestik des Patienten und der Ursache.

Therapeut Dirk Müller (links) zeigt Mathias Kölling, Auszubildender im „Gräflicher Park Grand Resort“, den richtigen Umgang mit der Faszienrolle. (Fotos: Lena Mäkler)



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

Eine solche Behandlung ist sowohl für akute als auch für chronische Beschwerden geeignet, zum Beispiel bei Wirbelsäulenbeschwerden, Bandscheibenvorfällen, Sportverletzungen, Hüft-, Knie- oder Kopfschmerzen. Auch hier kann das Team im Therapiezentrum mit Informationen und Terminvereinbarungen weiterhelfen: erreichbar per Email an [gaeste-service@graeflicher-park.de](mailto:gaeste-service@graeflicher-park.de) oder telefonisch unter 0 52 53.95 23-700.

## Stressfreie Weihnachten in der Küche

### Tipps von Küchenchefin Anna Blümel

Alle Jahre wieder: Alles soll perfekt sein, alles nach Plan laufen und vor allem soll jeder zufrieden sein. Und doch ist es jedes Jahr dasselbe, den ganzen Tag aufgeregt und gestresst hinter dem Herd stehen und am Ende ist man frustriert, weil einfach gar nichts nach Plan läuft. Und dann heißt es wieder: „Aber nächstes Jahr wird alles besser!“ Die praktischen Vorschläge von Anna Blümel, Küchenchefin des Restaurants „Pferdestall“, sollen dabei helfen, dass es nicht nur bei einem guten Vorsatz bleibt, sondern dieses Jahr alles reibungslos funktioniert!

Ihr Geheimtipp für Weihnachten ohne Hektik in der Küche ist, dass man sich selbst nicht verrückt machen oder stressen lassen sollte. Wichtig: „an Weihnachten nicht mehr versuchen, als man auch wirklich kann.“ Die Experimentierfreude sollte man also einmal ruhen lassen. Besser: „Etwas kochen, bei dem man sich sicher ist und es bereits schon einmal gelungen ist, als ausgerechnet an Weihnachten etwas Neues auszuprobieren.“ Außerdem sei eine gute Vorbereitung das A&O. Also: Nicht erst am 24. Dezember, kurz bevor die massenhaft überfüllten Geschäfte für zwei Tage ihre Türen schließen,

mit der Planung beginnen! ☺ Wer es noch etwas einfacher möchte, kann im Vorfeld eine Suppe kochen und diese einfrieren. Einen Tag vor dem Weihnachtsessen sollte man diese langsam im Kühlschrank auftauen lassen. Eine Gans kann schon zwei Tage vorher auftauen. Diese sollte aber nicht im „eigenen Saft“ tauen, deshalb immer etwas zum Abtropfen darunter legen! Als Dessert eignen sich Eis und Parfait natürlich perfekt.

Das Weihnachtsfest ist ja bekanntlich das Fest der Liebe und Besinnlichkeit und sollte deshalb nicht in Stress und Perfektionismus enden, so Anna Blümel. Um es möglichst jedem in der Runde recht zu machen, empfiehlt sie daher, kein Menü vorzubereiten, sondern alles auf Platten auf der Weihnachtstafel zu platzieren, sodass jeder so viel er möchte und von dem was er mag genießen kann. So kann auch die Köchin oder der Koch des Hauses beim gemütlichen Zusammensein entspannen. „Entspannen“ ist das Stichwort. Wenn in der Küche manchmal wirklich einfach nichts nach Plan läuft: „Einfach mit Humor nehmen, es sind schließlich Feiertage!“ ☺ Ein super Tipp ist übrigens auch, einen guten Käse, Schinken, Brot mit Olivenöl und Wein vorrätig

zu haben, falls sich spontaner Überraschungsbesuch ankündigt. Eine einfache Möglichkeit bietet auch ein toller Eintopf. Den mag ja fast jeder und außerdem schmeckt er aufgewärmt immer noch ein bisschen besser. Jetzt kann doch nichts mehr schief gehen, oder? ☺ Und im Fall aller Fälle: Die leckeren Weihnachtsplätzchen gehen doch immer, meint auch Anna Blümel. Jobbedingt blieb das traditionelle Weihnachtsessen bei ihr bisher meist auf der Strecke, doch der Duft von Zimt, Sternanis, Karda-

mom, Lebkuchen und Spekulatius ruft auch bei ihr die berühmte weihnachtliche Stimmung hervor. Also: „Ran an den Speck (oder den Plätzchenteig)!“ In diesem Sinne allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern eine schöne und stressfreie Weihnacht und ein gesundes neues Jahr!

Debra Lipsewers,  
Auszubildende Gräflicher Park Grand Resort



Anna Blümel, Küchenchefin des Restaurants „Pferdestall“, ist derzeit im Mutterschutz mit anschließender Elternzeit. (Foto: Lena Mäkler)

# Federboas, Marlene Dietrich und ein kleiner grüner Kaktus

Silvester 2015/2016 im Stil der zwanziger und dreißiger Jahre

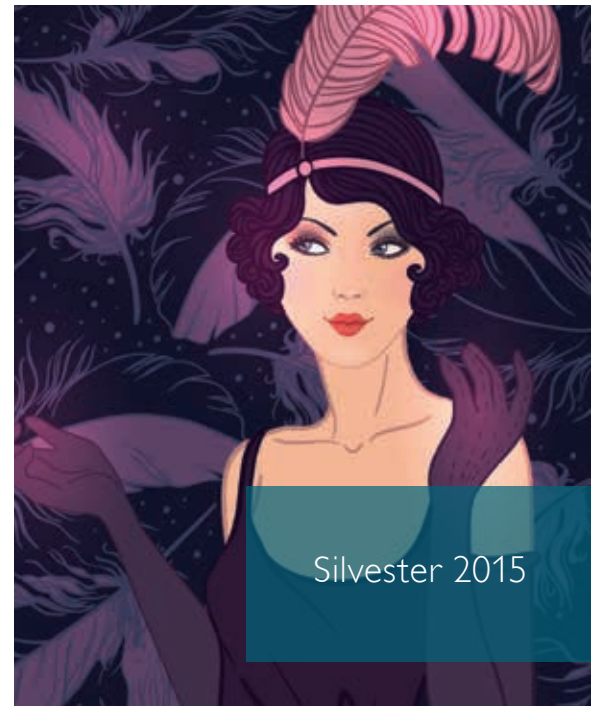
Mottoparty oder nicht? Nach dem großen Erfolg der Silvesterparty im vergangenen Jahr im Fifties-Style standen wir vor der Frage, inwiefern unsere Gäste gern noch einen Event unter einem bestimmten Thema wünschen. Die Ergebnisse einer Umfrage für unsere Gäste in unserem Hotel-Newsletter ergaben dann ganz eindeutig: Ja, es wird wieder ein Motto geben und es wird „Silvester im Stil der zwanziger und dreißiger Jahre“ heißen. Kostümierung ist dabei gern gesehen, aber natürlich keine Pflicht!

Nach umfangreicher Planung steht fest: Es sind nur noch wenige Restkarten für unsere Party übrig – wer dabei sein möchte, muss sich beeilen! Neben Glamour- und Glitzerdekoration im Stil der „Golden Twenties“ ist auch das Food- und Getränkekonzept an das Motto angepasst. So stehen beispielsweise die Cocktails „Marlene Dietrich“ oder ein zart-fruchtiger „Hemingway“ auf dem Programm. Genau wie Wein, Bier, Kaffee, Spirituosen und Snackbuffet sind die Cocktails im Preis von 99 Euro pro Person bereits enthalten.

Der Entertainmentfaktor wird hoch sein: Neben einigen Klassikern der Epoche werden die Band und der DJ auch genug aktuelle Hits spielen, so dass wirklich bis in die frühen Morgenstunden getanzt werden kann. Zu Mitternacht kann auch wieder das traditionelle Feuerwerk bestaunt und das neue Jahr begrüßt werden.

Karten erhältlich unter [reservierungen@graeflicher-park.de](mailto:reservierungen@graeflicher-park.de) oder telefonisch: 0 52 53.95 23-161.

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



GRÄFLICHE KLINIKEN

## Ausgewählte Momente genießen

DAS WEIHNACHTS- UND SILVESTERANGEBOT DER GRÄFLICHEN KLINIKEN



Einfach mal sich selbst beschenken – ein Gesundheitsurlaub in den Gräflichen Kliniken ist übrigens auch noch im Januar möglich. (Foto: Uwe Wagschal, pixelio.de)

Alle Jahre wieder besteht die Möglichkeit, die Weihnachts- und Silvestertage in einer der Gräflichen Kliniken zu verbringen. Von Entspannungsanwendungen über ein abwechslungsreiches Freizeitangebot bis hin zum persönlichen Therapiegespräch - für ehemalige Patienten und Gäste hat jede Klinik in der Zeit zwischen den Jahren ein spezielles Wohlfühlangebot zusammengestellt, das ein persönlich betreutes, festliches Weihnachtsprogramm beinhaltet. Darüber hinaus gibt es an den Weihnachtstagen und zu Silvester natürlich auch einen Gaumenschmaus aus unserer Küche. Jedes Jahr aufs Neue wird für unsere Gäste ein Festtagsmenü gezaubert. Wie schon der französische Schriftsteller und Philosoph Jean Anthèlme Brillat-Savarin sagte „jemanden zu Gast zu haben, heißt für sein Glück zu sorgen, solange er unter unserem Dache weilt.“ Getreu diesem Spruch möchten wir in unseren Kliniken etwas Gutes für Körper, Geist und Seele tun und bei uns in Bad Driburg und Bad Hermannsborn für „ausgewählte Momente“ sorgen.

Erkunden und entdecken

Wenn der Schnee die Landschaft in ein weißes Gewand hüllt und die Sonnenstrahlen alles zum Funkeln bringen, dann sollte man unbedingt den Gräflichen Park mit seiner Vielzahl an Bäumen und wunderbaren Plätzen erkunden oder dem Teutoburger Wald einen Besuch abstatten. An grauen Tagen kann man die Indoor-Möglichkeiten wie zum Beispiel das freie Schwimmen, Wasserretten oder Ergometer fahren in den Kliniken nutzen oder Momente in der Driburg Therme bzw. der Salzgrotte genießen.

Wer lieber die Umgebung erkunden möchte, der sollte sich entweder auf den Weg nach Paderborn machen und über den Weihnachtsmarkt schlendern oder eine Fahrt zum UNESCO-Weltkulturerbe, dem bekannten Schloss Corvey in der Nähe von Höxter, unternehmen. Ebenso sehenswert ist auch die „Rattenfängerstadt“ Hameln.

Julia Henkst, Auszubildende Kauffrau im Gesundheitswesen Park Klinik Bad Hermannsborn



# 40 Jahre Caspar Heinrich Klinik

**GESUNDEN IN EXKLUSIVER ATMOSPHÄRE MIT HILFE GEBÜNDELTER FACHEXPERTISE**

Eine Rehabilitations-Fachklinik mit vierzigjähriger Geschichte – das kann in diesem Jahr die Caspar Heinrich Klinik von sich behaupten. Als eine von fünf Reha-Einrichtungen der Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausensierstorpf steht das modern gestaltete Haus bereits seit vielen Jahren für qualitativ hochwertige Gesundheitsleistungen, stilvolle Unterbringung und herzliche Zuwendung zu seinen Patienten. In bevorzugter, ruhiger Lage von Bad Driburg, direkt neben der Therme und am Golfplatz, präsentiert sich die Caspar Heinrich Klinik als Rehabilitations-Fachklinik für Orthopädie, Innere Medizin und Gastroenterologie. Besondere Schwerpunkte sind die Behandlung von Herzinfarkt-, Herzklappen- und Leberpatienten sowie von Patienten mit Extremitätengelenkerkrankungen und Wirbelsäulenkrankheiten.

## Besonderes Ereignis mit besonderen Gästen

40 Jahre Caspar Heinrich Klinik – dieses Ereignis haben wir im August mit 80 Gästen aus dem Gesundheits- und Rehabilitationssektor sowie Unternehmern, Kostenträgern und Klinikgeschäftsführern aus der Region feiern dürfen. Für einen erfrischen-



40-jähriges Jubiläum der Caspar Heinrich Klinik mit besonderen Gästen: (v.l.) Heinz-Günter Koßmann (1. stellvertretender Landrat), Verwaltungsleiter Peer Kraatz, Brigitte Gross (Abteilungsleiterin Rehabilitation Deutsche Rentenversicherung Bund), Bürgermeister Burkhard Deppe, Marcus Graf von Oeynhausensierstorpf (Fotos: Charlotte Löneke)



Kabarettist Peter Vollmer sorgte für einen erfrischenden Auftakt der Jubiläumsveranstaltung.

schenden Auftakt sorgte der Kabarettist Peter Vollmer, der bereits am Vorabend im „Gräflicher Park Grand Resort“ sein Buch „Darf's noch eine Hüfte sein?“ vorgestellt hatte (siehe Bericht in dieser COSMOS-Ausgabe auf Seite 14). Nach weiteren Glückwünschen durch Brigitte Gross, Abteilungsleiterin Rehabilitation DRV Bund, Heinz-Günther Koßmann,

1. stellvertretende Landrat sowie Burkhard Deppe, Bürgermeister Bad Driburg, ließen wir es uns nicht nehmen, bei blauem Himmel und strahlender Sonne die Kommunikationsplattform nach draußen zu verlegen. Bei Essen und Trinken konnten die weiteren Stunden für einen Gedankenaustausch der Gäste genutzt werden.

## Gesunden in exklusiver Atmosphäre

Die Patienten sollen das stilvolle Ambiente der Gräflichen Gastlichkeit spüren: Hierfür sorgen die 269 in warmen Farben eingerichteten Zimmer und vor allem die 18 Zimmer auf der Privatstation mit eigenem Aufenthalts- und Speiseraum. Neben der Privatstation stellen auch das Sporttherapeutische Zentrum (STZ), das 2008 eröffnet wurde und auf 300 m<sup>2</sup> eine Vielzahl an Trainingsgeräten

bereitstellt, sowie die Zertifizierung als „Hypertonie-Zentrum DHL“ eine Besonderheit der Caspar Heinrich Klinik dar.

Aber auch das Café sowie die Umgebung sind nur einige Charakteristika, die die Klinik des einzigen privaten Klinikbetreibers in Bad Driburg von anderen unterscheidet – damals wie heute. Für diese exklusive Atmosphäre sorgt unter anderem auch der persönliche Stil, den die Grafen von Oeynhausensierstorpf immer wieder einfließen lassen. Bezeichnend dafür ist das Feingefühl für die Inneneinrichtung der Räume und Zimmer. Es gibt keine Stoffe, Teppiche oder Farben, die vorher nicht durch die Hände von Annabelle Gräfin von Oeynhausensierstorpf gegangen sind.

**Fortsetzung auf Seite 26**

Fortsetzung von Seite 25

### Gebündelte Fachexpertise

Die ausgesuchte Qualität – natürlich nicht nur sichtbar anhand der Räumlichkeiten, sondern vor allem spürbar in der Therapie – überzeugt die Patienten offensichtlich seit 40 Jahren: „Nach wie vor sorgt der hohe Spezialisierungsgrad unserer Fachabteilungen sowie die Nähe zum Gräflichen Park und die Vernetzung der Gräflichen Kliniken untereinander für die große Zufriedenheit unserer Patienten. Neben einem interdisziplinären Austausch unserer Fachbereiche sowie dem gehobenen Ambiente ist die Caspar Heinrich Klinik auch für ihre Kompetenz im medizinischen und therapeutischen Bereich – die Grundlage für eine effektive Reha-Medizin – bekannt“, berichtet Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff.

222 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sorgen heute dafür, dass jedes Jahr rund 4.000 gesetzlich und privat versicherte Patienten zurück in ihren Alltag finden. Unter Leitung des Chefarztes der Abteilung Innere Medizin, Dr. Markus Wrenger, und Dr. Stephan Bambach, kommissarische Leitung der Fachabteilung Orthopädie, wird jeden Tag aufs Neue in der Caspar Heinrich Klinik bewiesen, dass die Zusammenarbeit von vielen Spezialisten für eine gut funktionierende Reha sorgt. Darüber hinaus versteht sich die Caspar Heinrich Klinik nicht nur als professionelle medizinische Einrichtung, sondern auch als Ort der Menschlichkeit und Gastfreundschaft.

„Ich bin sehr stolz darauf, Teil der Unternehmensgruppe und verantwortlich für die Caspar Heinrich Klinik zu sein. Die Klinik genießt auch über die Grenzen Nordrhein-Westfalens einen ausgezeichneten Ruf und



Der Wohlfühlfaktor in den stilvoll eingerichteten Zimmern spielt bei einer erfolgreichen Rehabilitation eine wichtige Rolle. (Foto: Frank Schinski)

hat sich innerhalb der vergangenen Jahre in ihren Fachabteilungen stetig weiterentwickelt. Und trotzdem ist es auch zukünftig unser Ziel, am Puls der Zeit zu bleiben und nicht zum Stillstand zu kommen“, erklärt Peer

Kraatz, Verwaltungsleiter und Prokurist der Caspar Heinrich Klinik und der Marcus Klinik in Bad Driburg.

Julia Zelonzewski, Referentin Marketing  
Gräfliche Kliniken

## Von der Kur zur Reha

19. Jahrhundert Die Balneologie als eine Form der physikalischen Therapie gilt als ein wichtiger und anerkannter Zweig der Medizin. Auch in Bad Driburg dominieren zu dieser Zeit die passiven physikalischen (z.B. Bäder und Massagen) und balneologischen (z.B. Trinkkuren) Maßnahmen das Kurseschehen, während weitere medizinische Maßnahmen und Therapien noch sehr beschränkt sind.

1957 „Anschlussheilbehandlungen“ (AHB) werden gesetzlich verankert:

- Die Ablehnung eines Heilverfahrensantrages muss ab jetzt im Rechtsweg nachprüfbar sein.
- Heilbehandlungen sind jetzt direkt im Anschluss an einen Krankenhausaufenthalt für definierte Erkrankungsbilder (z.B. Herzinfarkte, Wirbelsäulen-OPs oder Schlaganfälle) möglich.

ab circa 1970 Ein neuer therapeutischer Trend wird gesetzt; weg von passiven, hin zu aktiven Anwendungen: Reha umfasst nun neben den Behandlungen mit den örtlichen Kurmitteln auch Gesundheitstraining und Bewegungstherapie bzw. „Heilgymnastik“. Offene Badekuren und stationäre Kuren stehen gleichberechtigt nebeneinander, der Trend geht allerdings zur „Klinikfizierung“, weil die Wirksamkeit der offenen Badekur angezweifelt wird.

1973 Driburg erhält den Titel „staatlich anerkanntes Heilbad“.

1975 Die Caspar Heinrich Klinik wird als Kurklinik (d.h. nicht spezialisiert auf bestimmte Erkrankungen) von Caspar Graf von Oeynhausen-Sierstorpff eröffnet.

Die Bundesversicherungsanstalt für Angestellte (BfA) unterstützt damals die Gründung der Klinik.

Offene Badekuren und stationäre Kuren stehen gleichberechtigt nebeneinander.

1977 Die Kurkliniken können nicht dauerhaft auf die stationären Kuren bauen.

So setzt die Caspar Heinrich Klinik zwei Jahre nach ihrer Eröffnung auf die AHB-Maßnahmen. Denn diese sind zukunftsweisend für die heutigen stationären Rehabilitationsmaßnahmen.

„Erst nachdem die Patienten ohne Zwischenschaltung eines Gutachters oder einer Prüfung der BfA direkt vom Akutkrankenhaus in eine AHB-Klinik verlegt werden konnten, wurde dieses Verfahren attraktiv für alle Beteiligten“, so Dr. Jörn Bücking, ehemaliger Chefarzt der Caspar Heinrich Klinik, in der Rückschau.

1982 Die Zeit der so genannten „Kur-Krise“:

– Verschiedene Gesundheitsreformen bewegen auch die Gräflichen Kliniken dazu, neue Wege zu gehen.

80er Jahre Dr. Bücking erinnert sich: „Alle 14 Tage kam ein Bus aus Berlin mit kerngesunden Menschen vor die Klinik vorgefahren. Die Menschen begrüßten alte Bekannte hier vor Ort, lachten, wollten der Großstadt und dem Trubel entfliehen und kamen deshalb zu uns. Das waren damals unsere „Gäste“ – nicht „Patienten“ – so sagten wir. Als Arzt fühlte man sich da oft auf dem „falschen Dampfer“, also irgendwie fehl am Platze.“

1989 Dr. Walter Dürrfeld wird als Chefarzt der orthopädischen Abteilung eingestellt. Wenige Jahre später führte er seine speziellen Behandlungskonzepte für erkrankte Leistungs- und Breitensportler sowie für Berufsmusiker ein.

Das Gesundheitsreformgesetz (1989) bewirkt, dass die Zahl der offenen Badekuren rückläufig ist. Zur gleichen Zeit steigen die AHB-Zahlen stetig an: Waren es 1982 in der Caspar Heinrich Klinik noch 34 %, so stieg die Zahl bis 1984 auf 50 % und 1995 auf 66 %.

2006 Dr. Markus Wrenger wird Chefarzt der Fachabteilung Innere Medizin.

Zudem erhält die Caspar Heinrich Klinik in diesem Jahr vier verschiedene Qualitätsmanagement-Zertifikate für ihre hervorragende Qualität.

2013 Der neue Verwaltungsleiter der Caspar Heinrich Klinik, Peer Kraatz, tritt zu Beginn des Jahres sein Amt an.

2015 Dr. Walter Dürrfeld verabschiedet sich in den Ruhestand.  
40 Jahre Caspar Heinrich Klinik



# 140 Jahre Betriebszugehörigkeit

## 10-JÄHRIGE DIENSTJUBILÄEN IN DER MARCUS KLINIK UND DER CASPAR HEINRICH KLINIK

Acht hoch zehn könnte man fast sagen, denn in diesem Jahr feierten acht Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Marcus Klinik ihr 10-jähriges Dienstjubiläum. Thomas Grasshoff arbeitet als Pflegedienstleiter in der Marcus Klinik und ist für den Stationseinsatz und die Weiterbildung des gesamten Pflegepersonals zuständig. Vielleicht war es die Leidenschaft zum Fußball, die Michael Radtke veranlasst hat, den Beruf des Physiotherapeuten zu ergreifen. Denn er war lange Jahre als Fußballprofi und dann als Trainer aktiv. Angefangen als Praktikantin verstärkt Katharina Bergen heute das Team der Physiotherapie. Ständig um Internationalität bemüht, kann die Abteilung Physiotherapie mit Laura Maria Laisceddu eine gute Kennerin der wunderschönen Sonneninsel Sardinien vorweisen. Bernd Schapöhler gehört ebenfalls zum Stamm des Physiotteams von sechs Therapeuten. Er ist der Liebling der älteren Patientinnen, die ganz besonders seinen Charme zu schätzen wissen. Bekannt für ihre temperamentvolle und freundliche Art ist Laurentina Pereira. Sie ist seit 2005 in der Marcus Klinik und als Leitung in der Cafeteria tätig. Für seine Unterstützung im Team der MCK Service GmbH möchten wir uns auch bei Aloys Leßmann, dem leidenschaftlichen Bäcker, bedanken. Ihr 10-jähriges Dienstjubiläum kann auch Birgit Rochelt feiern, die neben ihrer Zuverlässigkeit auch als Griechenland-Liebhaberin bekannt ist.

Ebenfalls 10 Jahre Teil der Unternehmensgruppe sind fünf Mitarbeiterinnen und ein Mitarbeiter der Caspar Heinrich Klinik. Dieses Jubiläum wurde am 5. November im Rahmen einer kleinen Feierstunde mit den jeweiligen Abteilungsleitern und der Verwaltungsleitung gefeiert. Galina Eichwald ist als Assistenzärztin der Orthopädie tätig. Die gebürtige Rusin ist seit 1976 Ärztin, ihre deutsche Approbation hat sie 1996 erworben. Als „Vollblut“-Physiotherapeutin unterstützt Carmen Rotermund das Therapeutenteam in der Caspar Heinrich Klinik. Dr. Hans-Werner Poppe ist als Funktionsoberarzt tätig. Nach einem kleinen Zwischenwechsel in die Marcus Klinik ist er nun doch wieder in der Georg-Nave Straße 26 gelandet. Auch Martina

Hartmann, Mitarbeiterin der CHK Service GmbH, kann sich über ihr 10-jähriges Jubiläum freuen. Christa Engemann gehört ebenfalls seit zehn Jahren zum CHK Service-Team und unterstützt dieses in der Küche. Zum

1. Mai 2005 begann Manuela Ortman ihre Tätigkeit als Diätassistentin in der Caspar Heinrich Klinik, seit 2009 ist sie Teil des CHK Service Teams.

Wir freuen uns auf die weiterhin gute Zusammenarbeit mit Ihnen allen!

Julia Zelonzewski,  
Referentin Marketing Gräflische Kliniken



Im Rahmen einer kleinen Feierstunde bedankte sich Verwaltungsleiter und Prokurist Peer Kraatz (rechts) bei den Mitarbeitern der Marcus Klinik für ihren langjährigen Einsatz (erste Reihe von links): Birgit Rochelt, Laurentina Pereira, Michael Radtke, Thomas Grasshoff, Bernd Schapöhler, Katharina Bergen, (zweite Reihe von links): Maik Prager (Prokurist der Service Gesellschaften), Michael Herwald (Terminierung/Betriebsrat) und Aloys Leßmann. Es fehlt: Laura Maria Laisceddu. (Foto: Christoph Batke)

Abteilungs- und Verwaltungsleitung gratulierten zum 10-jährigen Dienstjubiläum (von links): Maik Prager, Prokurist der Servicegesellschaften, Dr. med. Hans-Werner Poppe, Carmen Rotermund, Stefan Wahden, Leiter des Sporttherapeutischen Zentrums, Manuela Ortman, Christa Engemann, Martina Hartmann, Peer Kraatz, Verwaltungsleiter und Prokurist der Caspar Heinrich Klinik, Galina Eichwald und Dr. med. Ulrich Lenz, Oberarzt in der Orthopädie. (Foto: Sabine Schieberle-Thiel)





# Kompetenz ist keine Glückssache

## THERAPIEBEGLEITHUNDE-TEAMS TREFFEN SICH ZUM ERFAHRUNGSUSTAUSCH OST/WEST

Es hat sich längst herumgesprochen, dass Hunde in immer mehr Bereichen professionell eingesetzt werden – darunter auch im Gesundheitswesen. Wir wissen, welche positive Wirkung Hunde auf uns Menschen haben. Sie finden oft leichter Zugang zu den Patienten und steigern deren Motivation, Konzentration und Ausdrucksfähigkeit. Besonders bei schwer betroffenen Patienten, die auf herkömmliche Therapieansätze nicht ausreichend reagieren, stellt die tiergestützte Therapie eine sinnvolle zusätzliche Behandlungsoption dar. Um Hunderecht und individuell mit einem vielfältigen Methodenrepertoire integrieren zu können, bedarf es jedoch wichtiger Zusatzkompetenzen im Bereich der tiergestützten Therapie. Wenn - wie in der Marcus Klinik in Bad Driburg bereits praktiziert - Verwaltung, Ärzte und Pflegepersonal eine zuverlässige Brücke zwischen dem Therapiebegleithundeteam und den Patienten bauen, können sich Beziehungen entwickeln, die alle bereichern. In der Marcus Klinik wird schon seit einigen Jahren ergänzend zu den klassischen Therapien die tiergestützte Therapie durch Susanne Tingelhoff mit ihren beiden ausgebildeten Therapiebegleithunden Labrador Paul und Barbet-Hündin Phibie angeboten (COSMOS berichtete unter anderem in den Ausgaben Nummer 6 und 13). Susanne Tingelhoff arbeitet seit sechs Jahren in der tiergestützten Therapie, hat große Erfahrungen in der Neurologischen Rehabilitation, bei schwer betroffenen Phase-B-Patienten und im Senioren- und Demenzbereich, in der Gerontopsychiatrie, bei psycho-



Zwölf Therapiebegleithunde-Pfoten und ihre Zweibeiner vor der Moritz Klinik (von links): Lea mit Carolin Köhler, Paul mit Susanne Tingelhoff und Phibie. (Fotos: privat)

somatisch erkrankten Menschen und Wachkomapatienten.

### Therapiebegleithundeteam in der Moritz Klinik

Seit November 2014 gibt es dank Anke Oertel, Ressortleiterin in der Logopädie, die ihren Raum zu Verfügung stellt, auch in der Moritz Klinik das Angebot der tiergestützten Therapie. Carolin Köhler – seit 2007 Physiotherapeutin in der Frührehabilitation der Moritz Klinik - hat mit ihrer Labrador-Hündin Lea die Ausbildung zum Therapiebegleithundeteam im November 2012 erfolgreich abgeschlossen. Lea ist viereinhalb Jahre alt, aufgeschlossen, freudig und motiviert, die Menschen auf ihren Weg zurück ins Leben zu begleiten.

Jeden Donnerstag bringt Carolin Köhler die Hündin mit in die Klinik, um sie ergänzend in der Therapie der schwer betroffenen neurologischen Patienten einzusetzen. Dabei wird die tiergestützte Therapieeinheit teilweise von einer Logopädin, Ergotherapeutin oder Physiotherapeutin zusätzlich unterstützt. Erfahrungen zeigen, dass besonders Patienten mit einer Neglectsymptomatik (Aufmerksamkeitsstörung), Aphasiker (Patienten mit Sprachstörungen), Menschen mit einer starken Antriebsminderung/Depression und Wachkomapatienten von der tiergestützten Therapie mit Lea profitieren.

### Vier- und Zweibeiner treffen sich zum Erfahrungsaustausch

Nach vielen Telefonaten und Emails war es am 1. Oktober endlich soweit: die „tierischen Therapeuten“ und ihre Besitzer aus Ost und West lernten sich in der Moritz Klinik in Bad Klosterlausnitz persönlich kennen, um regen Erfahrungsaustausch zu halten. Schnell war klar: Es gibt sehr viele Gemeinsamkeiten, beispielsweise die Erkrankungen, bei denen die Hunde eingesetzt werden und die Therapieansätze. Neben theoretischen Themen wie Hundesachkunde, Beobachten und Auswerten der Hundekommunikation und Austausch von Informations-Literatur und -Material wurden auch praktische Tipps zur Hygiene, Qualitäts- und Risikomanagement, Angehörigenarbeit und Kooperation mit Fachkräften ausgetauscht.

Der Tag verging viel zu schnell und wir hätten noch so viel zu besprechen gehabt. Fazit unseres gemeinsamen Tages: Sorgfältige Ausbildung von Mensch und Tier ermöglicht den gezielten Einsatz unserer Hunde. Regelmäßige Fortbildungen und laufende Hygienekontrollen sind Voraussetzung für eine erfolgreiche Arbeit. Und ganz wichtig: Nur ein glücklicher Hund kann auch Freude an andere weitergeben!

Susanne Tingelhoff,  
Pflegedienst Station N1a, Marcus Klinik

Die „Wessis“: Labrador-Rüde Paul, Susanne Tingelhoff und Barbet-Hündin Phibie.



Labrador-Hündin Lea ist mit Carolin Köhler seit November 2014 in der Moritz Klinik in Bad Klosterlausnitz im Einsatz.





# Erfahrung und Kompetenz im Bereich Bluthochdruck

**PARK KLINIK BAD HERMANNSBORN IST NUN „ZERTIFIZIERTES HYPERTONIE-ZENTRUM DHL“**

Eine Studie des Robert-Koch-Instituts hat ergeben, dass fast die Hälfte der Deutschen an Bluthochdruck leiden. Knapp 40 Prozent der Betroffenen werden behandelt und nur ein Viertel erreicht gute Werte (Quelle: Bundes-Gesundheitssurvey 1998).

Bluthochdruck ist eine häufig unterschätzte Erkrankung, die langfristig alle Organe des menschlichen Körpers schädigt. Insbesondere das Risiko von Gefäß- und Herzerkrankungen steigt mit Hypertonie, so die medizinische Bezeichnung der Volkskrankheit Bluthochdruck, signifikant. Die Abteilung für Kardiologie in der Park Klinik Bad Hermansborn hat sich aus diesem Grund zertifizieren lassen und darf sich nun neben der Caspar Heinrich Klinik „Zertifiziertes Hypertonie-Zentrum DHL“ nennen.

Für die Zertifizierung als Hypertonie-Zentrum musste die Klinik vieles vorweisen:

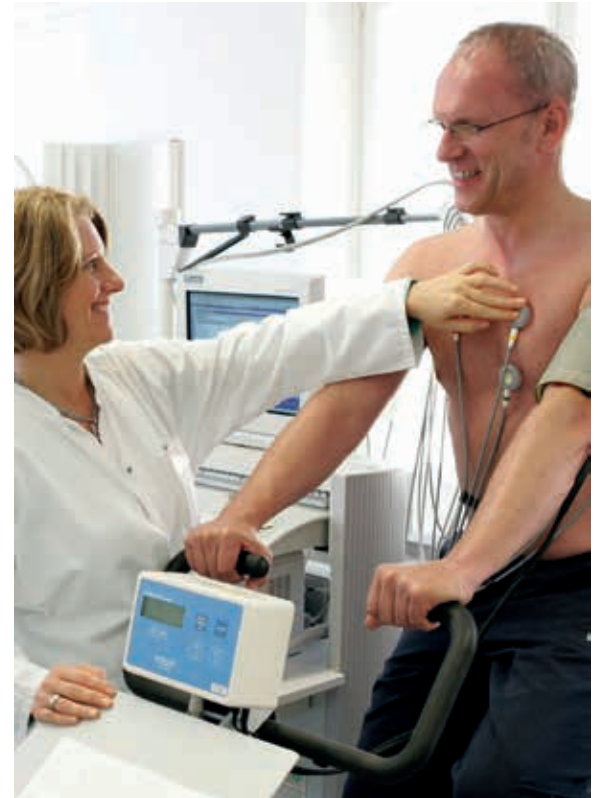


- unter anderem speziell aus- und weitergebildetes Personal bei Ärzten, Pflege und medizinischem Assistenzpersonal,
- eine entsprechende räumliche und apparative Ausstattung sowie
- Kooperationen für die Angebote, die nicht durch die Klinik selbst vorgehalten werden können.

Die Zahl der Menschen, die an Hypertonie erkranken, steigt. Dieser Tendenz tragen wir mit der weiteren Optimierung unseres Therapieangebotes Rechnung - das Zertifikat macht dieses für Patienten und Kostenträger greifbar. Im Fokus der Bluthochdruck-Therapie der Klinik stehen neben der medikamentösen Behandlung die Motivation und Mitarbeit der Patienten. Diese werden in die Behandlung eingebunden, so genannte Allgemeinmaßnahmen und Therapiemodalitäten werden den Patienten vermittelt. Dieses führt nachweislich zu einer Verbesserung der Bluthochdruckeinstellung - auch aufgrund einer guten Mitarbeit der Patienten.

Das Hypertonie-Zentrum ist nicht nur für die Patienten der Park Klinik von großer Wichtigkeit, sondern auch für die anderen Gräflichen Kliniken in Bad

Neben der medikamentösen Behandlung steht vor allem die Motivation und Mitarbeit der Patienten im Fokus.  
(Foto: Julia Zelonczewski)



Driburg. Patienten, die bei uns zum Beispiel aufgrund einer orthopädischen oder psychosomatischen Erkrankung behandelt werden, aber auch an Bluthochdruck leiden, können das Zentrum natürlich ebenfalls in Anspruch nehmen.

Julia Henkst, Auszubildende Kauffrau im Gesundheitswesen  
Park Klinik Bad Hermansborn

## „Ich hab Rücken“

**DIE NEUE RÜCKENSCHULE STELLT SICH VOR**



Neue Rückenschul-Lehrerinnen mit Zertifikat (von links):  
Christiane Beck und Cathleen Niggemann.

Hatten Sie schon einmal Rückenschmerzen? Wenn Sie diese Frage mit „Ja“ beantworten, gehören Sie zu den 89 Prozent der Deutschen, die während ihres Lebens mindestens einmal von Rückenschmerzen geplagt werden. Sie sind also nicht allein, und vielleicht haben Sie auch schon einmal eine klassische Rückenschule besucht.

### Wie läuft so eine Schulung ab?

Meist werden Sie in der Gruppe „unterrichtet“. Es wird viel zum Aufbau des Rückens erklärt, wie Sie richtig gehen, stehen, heben und tragen sollen, welche Bewegungen gut für Sie und Ihren Rücken sind und welche eher schädlich. Bisher gibt es keine Studie, die belegen konnte, dass diese Form der Rückenschule tatsächlich Rückenschmerzen verhindert, im Gegenteil:

- Es bleiben nur wenig Inhalte in Erinnerung, da alles sehr theoretisch vermittelt werden.
- Das Hauptaugenmerk liegt auf der Anatomie, das heißt Rückenschmerzen werden mit Bandscheiben, Gelenken und Muskeln in Verbindung gebracht.
- Es gibt sehr starre Vorgaben, ob eine Bewegung „richtig“ oder „falsch“ ist.

**Fortsetzung auf Seite 30**



Das Team der Ergotherapie freut sich über die positive Resonanz der Patienten auf die Neue Rückenschule (vorne von links): Melanie Hecker, Christiane Beck, Tanja Everding und Julia Zbick; (hinten von links): Heike Weber, Kathrin Wilk, Birgit Bömelburg, Birgit Itzigebl, Cathleen Niggemann, Lisa Plückebaum. (Fotos: Abteilung Ergotherapie)

**Fortsetzung von Seite 29** Aus diesen Gründen wurde seit 2006 an einem Konzept für die Neue Rückenschule gearbeitet. Im November 2014 haben meine Kollegin Christiane Beck und ich an einem mehrtägigen Seminar über die „Neue Rückenschule“ in Erfurt teilgenommen. Hier haben wir erfolgreich die Lizenz als Rückenschullehrer für die Neue Rückenschule erworben.

Wo liegt nun der Unterschied zur klassischen Rückenschule?

- Die neue Rückenschule belehrt nicht, sondern erarbeitet die theoretischen Schulungsinhalte zusammen mit den Teilnehmern.
- Es gibt keine starren Bewegungsmuster mit Aussagen zu richtig oder falsch, sondern Variationen mit viel Freude an Bewegung.
- Ursachen von Rückenbeschwerden sind nicht nur bei den Bandscheiben zu suchen, sondern auch in anderen Lebensbereichen. Hiermit rückt der biopsychosoziale Ansatz sehr stark in den Fokus. Körper-Psyche-Umwelt – auch das können Auslöser für Rückenschmerzen sein.
- Der Rücken lebt von Bewegung – es ist wichtig Gelenke, Muskeln und die Wirbelsäule beweglich, kräftig und stabil zu halten.

Ich finde den Ansatz der neuen Rückenschule für meine Arbeit als Ergotherapeutin der Marcus Klinik sehr bereichernd, da sie die Angst vor „falschen“ Bewegungen nimmt und den Menschen in seiner Gesamtheit positiv anspricht. Das Team der Ergotherapie ist mit viel Engagement dabei, dieses Konzept in unsere Haltungs- und Bewegungsschulung zu integrieren.

Cathleen Niggemann, Ergotherapie Marcus Klinik

## Therapie der Zukunft

### SCHNELLER ZURÜCK INS LEBEN MIT DEM „BIONICS EKSO-SKELETT“

„Wir fangen mit dem rechten Bein an, Herr Pelzl“, sagt Physiotherapeut Jens Müller und gibt damit seinem Patienten das Startsignal zum Gehtraining. Gottfried Pelzl steckt nach einem Schlaganfall mit einer Halbseitenlähmung in einem Ekso-Skelett – einem bionischen Anzug, der seine Beine wie ein Gerüst umschließt. Jens Müller bedient den rucksackartigen Computer des Ekso-Skeletts, der sich am Rücken des Patienten befindet. Dieses Hightech-„Herz“ überträgt Impulse auf den Anzug, stimuliert ihn und löst notwendige Impulse aus, damit Gottfried Pelzl Gehbewegungen ausführen kann. Physiotherapeutin Claudia Schubert gibt Gottfried Pelzl zusätzlich seitlich Stabilität. Das futuristisch anmutende Trio setzt sich in Bewegung und verblüfft alle, die das Dreiergespann bei den Gehübungen beobachten.

Seit rund fünf Wochen trainieren sie mit dem Patienten. Sein Laufpensum und sein Tempo haben sich deutlich gesteigert. Das wäre in gleicher Zeit mit nur herkömmlichen Therapien nicht möglich gewesen. Das Ekso-Skelett, ein in den USA entwickeltes Hilfsmittel, soll das Wiedererlernen des selbstständigen Laufens bei Schlaganfallpatienten oder Patienten mit Schädel-Hirn-Trauma fördern. „Es ist noch in der Erprobungsphase. Die Neurologie der Moritz Klinik Bad Klosterlausnitz hat eine Studie mit dem Ekso-Skelett ins Leben gerufen. Ziel ist es, dass Patienten früher selbstständig, weiter und länger laufen können.“

„Wir sehen es als ergänzendes Hilfsmittel zu den etablierten Therapien wie Physio- und Ergotherapie, um den Patienten so effektiv wie möglich zu behandeln und das Optimum für ihn herauszuholen. Es lindert somit schneller die Folgen des Schlaganfalls, besonders wichtig ist dabei die Wiederherstellung der Mobilität, damit mehr Selbstständigkeit, also Lebensqualität zurückgewonnen werden kann“, so der Chefarzt der Neurologie, Prof. Dr. med. Farsin Hamzei. Er ist froh, dass er in der Moritz Klinik die Möglichkeit hat, diese Studie zu initiieren, die vielen Patienten zusätzlich Hoffnung gibt. Stolz ist er darauf, sich dabei auf ein hochmotiviertes, engagiertes und qualifiziertes

Die Physiotherapeuten Claudia Schubert und Jens Müller bei der Übung mit Patient Gottfried Pelzl im „Bionics Ekso-Skelett“. (Foto: Kerrin Viererbe, Allgemeiner Anzeiger)



Therapeutenteam verlassen zu können. Sie alle hoffen auf ein positives Studienergebnis, denn schon jetzt zeigt sich die Wirksamkeit beim Einsatz des Ekso-Skeletts in der täglichen Klinikarbeit.

Ralf Winkhaus, Verwaltungsleitung Moritz Klinik



# Rehabilitation<sup>3</sup>

## FIRMENSTAFFEL DES AMBULANTEN REHA ZENTRUMS BEIM 25. JENAER TRIATHLON

Wie, Sie kennen die Sportart Triathlon nicht?! Die Ausdauersportart in der kombinierten Reihenfolge von Schwimmen, Radfahren und Laufen erfreut sich in der breiten Bevölkerung einer immer größeren Beliebtheit. Und da nahezu jeder schwimmen, laufen und Rad fahren kann, gibt es auch keine allzu großen Hindernisse, einmal bei einem Triathlon anzutreten. Die sportlich begeisterten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Ambulanten Reha Zentrums (ARZ) Jena nutzten jedenfalls die Gelegenheit, sich anlässlich des Sparkassen Triathlons Ende August zu vier Staffeln zusammenzufinden. Weiterhin war mit dem Lauflabor Jena ein Partner des ARZ am Start. Übrigens wurde der Sparkassen Triathlon in Jena in diesem Jahr schon zum 25. Mal ausgetragen, zum dritten Mal unter Option einer Firmenstaffel. Eben für alle, die mal „Triathlonluft“ schnuppern und sich gemeinsam mit Kolleginnen und Kollegen sportlich bewegen wollen.



Das Team „ARZ I - Die Leidwölfe“ bestehend aus Ronny Härtel, Mara Fürnberg und Eric Griebach (von links) belegte einen hervorragenden 4. Platz. (Fotos: Triathlon Verein Jena)



### 380 m im Wasser - 18 km auf dem Rad - 4,2 km Lauf

Je ein Teilnehmer schwimmt, fährt Rad und läuft und übergibt nach Ende seiner Disziplin an den nächsten Kollegen oder die nächste Kollegin. Schwüle 35 Grad Celsius am Schleichersee im Jenaer Paradies haben es den Staffelteilnehmern in diesem Jahr ganz schön schwer gemacht. Gut, wer da nur schwimmen musste. Im Vordergrund standen natürlich Spaß an der Bewegung und dass alle gesund die Ziellinie erreichen – egal, wie lang es dauert.

Da ist es um so erfreulicher, dass das Team „ARZ I – Die Leidwölfe“ auf einen hervorragenden 4. Platz landete. Immerhin ließen sie knapp 100 Staffeln hinter sich! Hier zeigt sich, dass ein gut funktionierendes und genau aufeinander abgestimmtes Team viel Leistung bringen kann. Am Ende gab es für alle also den Wow-Effekt hoch 3: Bewegung, Spaß und Teamspirit.

Lydia Pasemann, ARZ Jena

Sportliche Teamplayer: (vorne von links) Ronny Härtel, Gerald Grün, Barbara Daffinger, Christiane Werlich, Christian Ratz; (hinten von links) Mara Fürnberg, Kevin Feuerstein, Eva Rothenberger, Julia Seliger, Silva Hofmann, Eric Griebach, Michaela Ehrenreich

## Ein Blick hinter die Kulissen

### 20 JAHRE ERNÄHRUNGSBERATUNG IN DER MEDIZINISCHEN REHABILITATION

Der Ernährungsmedizin kommt „in der Rehabilitation eine zentrale Aufgabe zu. Ziel ist es zum einen, dem Rehabilitanden Wissen über seine Krankheit und den Zusammenhang mit der Ernährung zu vermitteln. Gleichzeitig soll die Motivation und Kompetenz zur

Verhaltensänderung gestärkt werden“. So formuliert Dr. Susanne Weinbrenner, die Leiterin des Geschäftsbereiches Sozialmedizin und Rehabilitation der Deutschen Rentenversicherung Bund in ihrem jüngst veröffentlichten Vorwort zum Handbuch

„Ernährungsmedizin in der Rehabilitation“.

Vielleicht waren es diese Visionen, die dazu geführt haben, dass die Marcus Klinik am 1. Oktober 1995 ein neues Kapitel in der Versorgung der Pati-

enten aufgeschlagen hat. Im Bereich Ernährung wurde speziell für die Schulung von Rehabilitanden eine Beratungsstelle in der Diätassistenz eingerichtet. Frühzeitig hatten Verantwortliche erkannt, dass der Patient in seiner

**Fortsetzung auf Seite 32**

**Fortsetzung von Seite 31** „Lebenswelt abzuholen“ ist und mit der Chance eines Reha-Aufenthaltes sinnhafte Möglichkeiten offen stehen, dem Patienten den Nutzen einer der Indikation angepassten Ernährung näher bringen zu können. Eigenverantwortlichkeit stärken und Motivation fördern – dazu waren die praktischen Übungen in der neu eingerichteten Lehrküche, die Einzelgespräche und die entsprechenden Schulungen von großem Nutzen. Schließlich wurde durch die Einführung des „Einkaufstrainings“ ein weiterer Baustein zur Ernährungsgestaltung zuhause in das Beratungsangebot aufgenommen.

### Ernährungsberatung mit Weichenstellung für zuhause

Den Patienten ist bewusst, dass eine gute Ernährung wichtig ist – auch für Erhalt und Wiederherstellung der Gesundheit. Daher ist und wird auch immer ein herausragendes Ziel sein, Hilfestellungen bei der Umsetzung einer gesunden Lebensweise anzubieten. Bei den Weichenstellungen für zuhause ist zu berücksichtigen, dass sich die Menschen heute sehr unterschiedlich ernähren. Sie haben bestimmte geschmackliche Vorlieben, werden von Freunden und Umwelt, durch Erziehung geprägt und entwickeln so die eigentypische Lebensmittel- und Speisenauswahl. Dieses gilt in der Ernährungsberatung angemessen zu berücksichtigen. Eine gemeinsame Lösungssuche muss daher bei der individuellen Lebenssituation beginnen.

Nur so können Alternativen für zuhause gefunden werden, die vom Patienten auch mitgetragen werden (Compliance). Die eigentliche Kunst einer guten Ernährungsberatung sind somit nicht fertige, in der Schublade liegende Einheitsvorgaben, sondern das gemeinsame Entwerfen individueller Lösungen. Und es ist schön zu sehen, wenn die Impulse wahrgenommen und umgesetzt werden. Durch das in der Klinik interdisziplinär arbeitende Ernährungsteam wird deutlich gemacht, dass Ernährung und Ernährungsberatung therapeutische Maßnahmen darstellen und unmittelbar mit dem Erfolg einer Rehabilitation verknüpft sind.

### Individuelle Programme für knapp 50.000 Patienten

Sind Schulungen und Seminare durchaus grundlegend für das Verständnis der eigenen Situation (Rehabilitand), so stellen Einzelberatungen – günstigenfalls in Kombination mit der praktischen Umsetzung – die herausragende Möglichkeit dar, den Patienten dort abzuholen, wo er steht und die richtigen Weichen für zuhause erkennen zu lassen. Hier liegt ein besonderer Vorteil der medizinischen Rehabilitation begründet: Wo sonst ist ein Patient einen derartig langen Zeitraum für die Ernährungsführung empfänglich? Gemeinsam sind diese Chancen zu nutzen: Rehabilitand und Diätassistent. Aus der Vergangenheit betrachtet bedeutet dieses für die Marcus Klinik konkret: Während der letzten zwanzig

Jahre haben nahezu 50.000 Rehabilitanden das Angebot aus dem Bereich „Ernährungsberatung und Diätetik“ wahrgenommen. Eine Einzel- oder Partner-Beratung haben dabei ca. 10.800 Patienten besucht. Die 1.650 Kochkurse nutzten ca. 11.200 Rehabilitanden – bisweilen auch zwei- oder dreimal.

Bei den Patienten kommt schon mal die Frage auf, ob es bei so vielen Kochkursen überhaupt noch Spaß macht? Und so viel verschiedene Rezepte gibt es doch gar nicht. Auf diese Frage kann eindeutig geantwortet werden: Kochkurse machen immer wieder von Neuem Spaß. Immer wieder neue Men-

schen, viele neue Fragen, manche Fragen sind Dauerbrenner, und zugegeben: Nicht über 10.000 Rezepte. Es wird je nach Indikation aus einem Fundus von ca. 80 Rezepten ausgewählt und auf die teilnehmende Personenanzahl abgestimmt. Der Geschmack ergibt sich letztendlich erst in der Stunde der Zubereitung: Gewürze und Kräuter werden individuell genutzt. Jeder ist seines Geschmacks Schmied. Auch nach zwanzig Jahren ist die Lehrküche immer wieder ein Erlebnis und macht viel Freude.

Ludger Spille,  
Leitender Diätassistent in der Marcus Klinik



Die Kochkurse mit Ludger Spille (rechts) sind bei den Patienten sehr beliebt. (Foto: Gräfliche Kliniken)

## „Alternative ist das Pflegeheim“

### EXPERTEN KRITISIEREN VERSORGLÜCKE IN DER NEUROLOGISCHEN FRÜHREHABILITATION IN NRW

Dieses Thema kann plötzlich jeden treffen: durch einen Schlaganfall oder etwa ein schweres Schädel-Hirn-Trauma nach einem Unfall ist nichts mehr wie zuvor. Doch wer in Nordrhein-Westfalen in eine solch oder ähnlich schwere Krankheitslage gerät, hat wesentlich schlechtere Karten als ein Patient etwa in Thüringen: Nach der Akutbehandlung im Krankenhaus fehlen in NRW Plätze für die intensive neurologische Frührehabilitation der Phase B. Das soll sich in Zukunft ändern. Die Marcus Klinik in Bad Driburg kämpft seit zwei Jahren dafür, die Versorgungslücke für Patienten,

die eine neurologische Frührehabilitation benötigen, zu schließen. „Wir haben als erste Reha-Klinik in Ostwestfalen-Lippe den Antrag bei der Bezirksregierung Detmold auf eine Phase-B-Station mit 48 Betten für die neurologische Frührehabilitation gestellt“, sagt Peer Kraatz, Prokurist und Verwaltungsleiter der Marcus Klinik. „Derzeit müssen wir jede Woche zwei bis drei dieser Fälle ablehnen“, ergänzt Dr. Thomas Brand als Chefarzt der Neurologie der Marcus Klinik. Obwohl sich die Krankenkassen als Kostenträger vor wenigen Wochen negativ zum Antrag der Mar-

cus Klinik geäußert haben, geht Prokurist Kraatz am Ende von einem positivem Bescheid aus: „Die Stellungnahme der Krankenkassen ist nicht bindend. Die Bezirksregierung bewertet den Antrag und gibt diesen dann an die Landesregierung weiter, die dann entscheidet.“ Und da der Bedarf definitiv existiere, wie auch Dr. Ronald Woltering, Leiter des Gesundheitsamtes des Kreises Höxter, bestätigt, und es eine gute Zusammenarbeit mit der Bezirksregierung gebe, geht Peer Kraatz von einem positiven Votum aus Detmold in Richtung Düsseldorf aus.

### Großer Bedarf, hoher Aufwand

Wie groß der Bedarf und der Mangel an solchen Plätzen in der neurologischen Frührehabilitation der Phase B in Nordrhein-Westfalen ist, haben in einer Podiumsdiskussion in Bad Driburg Experten erläutert. „Patienten, die eine solche Reha benötigen, sind grundsätzlich so schwer betroffen, dass sie nicht teilmobil sind. Das heißt, die Therapeuten müssen zum Patienten ans Bett kommen“, erklärt Chefarzt Dr. Thomas Brand. Tagtäglich müsse die Marcus Klinik Anmeldungen ablehnen, nur in





Haben in Bad Driburg über die Zukunft der neurologischen Frührehabilitation in NRW diskutiert (von links): Dr. Thomas Brand, Dr. Ursula Becker, Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorf, Prof. Dr. Farsin Hamzei, Dr. Ronald Woltering, Peer Kraatz und Dr. Dirk Bartig. (Fotos: Karen Walterscheid)

Einzelfällen, wenn die Kostenübernahme geregelt sei, käme es zur Aufnahme. „Doch wir können diese Reha nicht in dem Maß leisten, wie wir es uns wünschen“, beklagt der Neurologe. „Es gibt überhaupt keine Struktur in der Frührehabilitation in NRW“, kritisiert Dr. Ursula Becker von der Becker Unternehmensgruppe und Sprecherin der Landesarbeitsgemeinschaft neuroreha in NRW. „In unserem Bundesland gibt es lediglich 140 Betten in zwei Kliniken im Rheinland. Wir bräuchten aber zwischen 1.000 und 1.500 Betten, um auf den Standard anderer Bundesländer zu kommen.“ Auf politischer Ebene habe man sich über Jahre nicht mit dem Thema befasst, kritisiert Dr. Ursula Becker. Dieses Vakuum werde von Krankenkassen ausgefüllt, „die behaupten, es gebe

Prof. Dr. Farsin Hamzei hatte einige bewegende Filme über junge Patienten mitgebracht, die nach schweren Unfällen mit Hilfe der intensiven neurologischen Frührehabilitation in der Moritz Klinik langsam zurück ins Leben geholt werden konnten.



keinen Bedarf.“ Doch es sei vielmehr so, dass diese Patienten einfach irgendwo untergebracht würden, prangert die Expertin an. Welche Fortschritte Patienten, die ein schweres Schädel-Hirn-Trauma erlitten haben, durch eine intensive neurologische Frührehabilitation der Phase B machen können, zeigen Beispiele aus der ebenfalls zu den Gräflichen Kliniken zählenden Moritz Klinik in Thüringen. „Wir halten Strukturen quasi wie auf einer Intensivstation vor. Pro Tag und Patient bieten wir etwa 300 Minuten Reha an“, so Prof. Dr. Farsin Hamzei, Chefarzt der dortigen Neurologie. „Nach der Reha, die zwischen sechs Wochen und neun Monaten dauert, führt der Patient sicherlich nicht das Leben wie vor der Erkrankung, aber ein erfülltes.“

### Alternative Pflegeheim

Die Alternative zur Reha mit hohem Personalaufwand ist lediglich das Pflegeheim“, verdeutlicht Prof. Hamzei. Dies sei weder gut für den Patienten, noch für das Gesundheitssystem, das so durch hohe Kosten belastet werde. Zahlen und Daten zum Thema kennt insbesondere Dr. Dirk Bartig, Inhaber von DRG Market: „Die Versorgung von Schlaganfallpatienten ist noch recht gut. Das restliche Drittel fällt hinten über. Patienten aus NRW können momentan nicht wohnortnah versorgt werden. Wenn sie eine solche Reha erhalten, dann in einem anderen Bundesland. Von rund 170 Fällen im Regierungsbezirk Detmold im Jahr 2013 ist kein einziger hier versorgt worden.“ Das soll sich ändern, wünscht sich Dr. Thomas Brand als Chefarzt der Neurologie der Marcus Klinik: „Wir gehen in unserem Versorgungsgebiet, das den Kreis Höxter und den Kreis Paderborn umfasst, von 215 Fällen pro Jahr aus, beziehungsweise von 350 Fällen, wenn man die geriatrischen Patienten über 80 Jahre mit einbezieht. Mit unseren beantragten 48 Betten könnten wir im Jahr etwa 410 Patienten bestmöglich versorgen.“

Silvia Schonheim, Westfalen-Blatt



Moderatorin Sonja Kolonko (links), unter anderem bekannt aus dem WDR-Fernsehen, führte professionell durch die Podiumsdiskussion. (Foto: Julia Zelenczewski)



# Die Nr. 1 der Moritz Klinik geht in den Unruhestand

**JA, FRAU WENDLAND, SIE SIND GEMEINT!**

Wir hoffen, die Überraschung ist geglückt. Ich jedenfalls war sehr überrascht, wie viele Kolleginnen und Kollegen etwas zu diesem besonderen Artikel beitragen wollten. Eingestellt wurde das Ganze von Silke Radeck, Stationsleiterin auf der N8 der Moritz Klinik, die die Texte und Fotos von ehemaligen und aktuellen Kollegen für die COSMOS zusammengetragen hat. Herausgekommen ist ein berührender Rückblick auf die über 22 Jahre mit Gabriele Wendland, die damit die Hälfte ihres beruflichen Lebens in der Moritz Klinik verbracht hat. Wirklich beeindruckend und Grund genug, dieses Mal auch unsere obligatorischen drei Fragen an Gabriele Wendland zu stellen (siehe Artikel auf Seite 2 dieser COSMOS-Ausgabe).

Die Einsendungen der aktuellen und ehemaligen Weggefährten aus der Moritz Klinik waren so vielfältig, dass es mir zunächst fast unmöglich schien, diese unter einer passenden Überschrift zusammen zu fassen. Doch dann gelangte ich zur Einsendung von Verwaltungsleiter Ralf Winkhaus. Treffender hätte ich die Überschrift dieses Artikels nicht formulieren können, und daher starten wir gleich mit seinem Beitrag. Frau Wendland, halten Sie die Taschentücher bereit, und auch für alle anderen lohnt sich das Weiterlesen. Es ist die ein oder andere lustige Anekdote dabei und die Möglichkeit, einmal hinter die Kulissen des Arbeitsalltags in der Moritz Klinik zu blicken.

Karen Walterscheid, Public Relations UGOS



Auf der Bank sitzen nur die „wirklichen“ Rentner: (von links) Gabriele Wendland, Hubert Möstl und PD Dr. med. habil. Lutz Brückner – dahinter stehen die, die noch arbeiten dürfen (von links) Ralf Winkhaus und Prof. Dr. Ottmar Leidner (Foto: Archiv Moritz Klinik)

## Ralf Winkhaus, Verwaltungsleiter und Prokurist

Ich bin gefragt worden, was mir zu Gabriele Wendland einfällt und welche Erlebnisse mich mit ihr verbinden. Dieser Frage versuche ich ansatzweise nachzukommen, denn Geschichten und Anekdoten gäbe es viele zu erzählen. In der Klinikleitung immer an meiner linken Seite – hin und wieder wurden wir von den Chefärzten auch mit Herr Wendland oder mit Frau Winkhaus angesprochen – was so alles im Eifer des Gefechtes und im „Streit“ um die

Sache geschieht! Ich habe in den nun über 21 Jahren der guten Zusammenarbeit mit Gabriele Wendland vieles erlebt, wie und was sie von ihrer „Zunft“ verlangt, ist das, was sie selbst bereit ist zu geben – immer mit dem Blick darauf, keinen zu über- oder zu unterfordern. Greift aber irgendjemand unberechtigter Weise „ihre“ Pflege an, dann wird sie zur „Löwin“ und wirft sich mit voller Kraft vor ihr Team – egal, wer den Angriff wagt! Eine Eigenschaft, die ich besonders an ihr schätze!

Es gab auch nicht immer Einklang zwischen uns, aber wo wären wir heute mit der Klinik, wenn wir die Meinung des Anderen nicht schätzen würden und durch Gespräche immer wieder Konsens gefunden hätten? Einig sind wir uns immer geworden, auch wenn manchmal von Pflegenden Forderungen bei mir gestellt wurden, die von der „Chefin“ schon begründet abgelehnt bzw. nicht für den Fordernden zufriedenstellend gelöst werden konnten. Eben wie im wirklichen Leben, was macht der Nachwuchs, wenn Mama „Nein“ gesagt hat?

Eine meiner Lieblingsgeschichten mit Gabriele Wendland hat sich zum 70. Geburtstag von Caspar Graf von Oeynhausen-Sierstorpff zugetragen. Hierzu waren Mitarbeiter aller Unternehmensbereiche geladen, und wie das so ist vor einem Feiertag und aus der Ferne:

- Wer hat Zeit?
- Wer ist nicht über den Feiertag unterwegs?
- Wer hat Dienst?

Kurzentschlossen wurde die Vertretung der Moritz Klinik zusammengestellt. Gabriele Wendland war klar



und ihr zur Seite gestellt wurde ich. Feiertag – freie Fahrt? Von wegen! Mit Verspätung kamen wir in Bad Driburg an. Der Saal war rappellvoll und für mich war der Jubilar nirgends zu sehen, aber für Caspar Graf von Oeynhausensierstorff war auszumachen, dass Gabriele Wendland den Saal betrat. Ein Ruf „Meine Frau Wendland“ ließ die Massen wie einst

Moses das Wasser teilen und wir beide konnten ohne Hindernislauf direkt auf das Geburtstagskind zusteuern, um die Grüße aller Mitarbeiter der Moritz Klinik zu überbringen. Ich sag' Ihnen, das war ein Erlebnis!

Ob „Duschaktionen von Patienten“, ob Gespräche mit Patienten und Mitarbeitern, Pflegesymposium, Umset-

zung von gesetzlichen Vorgaben (ob immer sinnvoll sei dahingestellt), solange es um das Wohl „ihrer“ Klinik ging, stand sie parat. Für diesen Einsatz und dafür, dass Sie mir als „Seiteneinsteiger“ ins Gesundheitswesen immer zur Seite standen, möchte ich mich auch auf diesem Wege besonders bedanken. Ein tränendes Auge ist bei mir dabei,

wenn Sie nun Ihr Arbeitsleben – vermutlich nicht ganz – in den Hintergrund stellen, um sich Ihren Hobbies (Ehemann, Kind und Enkelkinder etc.) zu widmen.

Alles, alles Gute und genießen Sie die Zeit!

### Hubert Möstl, ehemaliger Geschäftsführer

Bereits im September 1990 entschloss sich Caspar Graf von Oeynhausensierstorff eine neue Rehaklinik in der ehemaligen DDR (der Begriff „Neue Bundesländer“ kam erst später) zu errichten. Nach Besuchen in Bad Liebenstein, Bad Berka und Bad Klosterlausnitz stand im Frühjahr Bad Klosterlausnitz als Standort fest. Für Graf Oeynhausensierstorff persönlich und die Unternehmensgruppe eine sehr große Entscheidung verbunden mit einem hohen Risiko. Nach viel „Auf und Ab“ konnte im Herbst 1991 der Grundstein gelegt werden und die Klinik zum 1. Juli 1993 den Betrieb aufnehmen.

Gabriele Wendland traf ich zum

ersten Mal im Frühjahr 1992. Führungskräfte aus Bad Driburg besuchten die Baustelle der Moritz Klinik und das Rudolf-Elle-Krankenhaus in Eisenberg. Bereits bei der Führung durch das Krankenhaus und dem anschließenden Mittagessen mit den Führungskräften machte Gabriele Wendland auf Graf Oeynhausensierstorff und mich einen besonderen Eindruck. Nicht nur durch ihre Körpergröße, sondern auch durch ihre Art „überragte“ sie die anderen männlichen Teilnehmer.

Es war ein Glück für die Moritz Klinik, Gabriele Wendland für die Position Pflegedienstleitung und Mitglied der Klinikleitung zu gewinnen. Ihre Vita war so beeindruckend, dass wir uns die Frage stellten, ob sie für diese Aufgabe nicht überqualifiziert sei. Im April 1993 startete sie nach

einer Hospitation in der Marcus Klinik Bad Driburg mit großem Elan in Bad Klosterlausnitz. Nicht nur die Aufgabe der Pflegedienstleitung, sondern auch das Hygienemanagement und weitere Aufgaben wie Lagerhaltung des Pflegematerials hat sie wahrgenommen.

Ihre Art, das große Team von Mitarbeitern im Pflegedienst zu führen, ist absolut souverän. Ihr großes Engagement, ihre menschliche Art mit Mitarbeitern und Patienten umzugehen, sich für deren Belange einzusetzen und nicht zuletzt ihre Vorbildfunktion machen sie zu einer überragenden Führungskraft. Sie verlangte von ihren Mitarbeitern nie etwas, was sie nicht selbst leistete. Ihre Mitarbeit in der Weiterentwicklung der Klinik für Phase-B-Patienten, Brandver-

letzte, Wundmanagement, Sturzprävention und Hygienerichtlinien sind ein Beispiel für den großen Einsatz. Die Aus-, Fort-, und Weiterbildung des Pflegenachwuchses war ihr immer ein besonders Anliegen. Sie war und ist „die Oberin“ schlechthin.

Gabriele Wendland hat mir – zusammen mit dem Klinikteam – meine Tätigkeit als Geschäftsführer der Moritz Klinik in den Jahren 1993 bis 2003 leicht gemacht. Daher einen ganz großen und herzlichen Dank für die Zusammenarbeit in dieser Zeit. Für den neuen Lebensabschnitt wünsche ich alles erdenklich Gute!

### PD Dr. med. habil. Lutz Brückner, ehemals Chefarzt Orthopädie

Für Sie, liebe Frau Wendland, geht eine lange, erfolgreiche Dienstzeit zu Ende und eine neue Zeit beginnt. Sie haben sich durch Ihr hohes Engagement, Ihre Vorbildwirkung, Ihr konsequentes Auftreten und aber auch durch Ihre „mütterliche“ Fürsorge für Ihre Mitarbeiter hohes Ansehen

in der Klinik erworben. Ich kann nur hoffen, dass allen Mitarbeitern bewusst ist, welche stabilisierende Wirkung für die Klinik von Ihnen ausgeht. Letztlich haben Sie damit auch Arbeitsplätze gesichert. Sie haben zur Einhaltung der Hygienestandards viel geleistet und mich in dieser Arbeit sehr unterstützt. Ihr Engagement war stets von Sachverstand und die Zusammenarbeit mit Ihnen

auf der Leitungsebene immer von fairer Kollegialität geprägt. Dazu haben Sie einen wichtigen Beitrag geleistet. Ich hoffe, dass nach einer so „starken“ Frau eine Nachfolgerin mit ähnlichen Eigenschaften gefunden wird. Leicht wird sie es nicht haben. Ich wünsche Ihnen im Ruhestand viele schöne Erlebnisse mit ihrer Familie und bedanke mich für die sehr gute Zusammenarbeit mit

Ihnen. Ihrer Nachfolgerin wünsche ich einen ähnlich souveränen Führungsstil, wie Sie ihn uns vorgelebt haben.

### Prof. Dr. med. Ottmar Leidner, Leitender Arzt Bereich Neurologie

Als ich „die Frau mit dem Goldhelm“ zum ersten Mal traf, war die Moritz Klinik noch nicht fertig. Ich wusste, dass sie bisher den Pflegedienst der größten universitären orthopädischen Klinik Deutschlands geleitet hatte und erlebte mit, dass sie sich in Bad Driburg mit den ersten Kolleginnen in die klinische Rehabilitation einarbeitete. Und wie sie dort loslegte!

Dass Gabriele Wendland andere um Haupteslänge überragte, sah jeder. Dass sie ihre Mitstreiterinnen nach langen anstrengenden Tagen noch in die Disco begleitete, sahen schon nicht mehr so viele. Mir kam sie anfangs vor allem freundlich-streng vor, aber die Fragen, die sie stellte, die Art, wie sie mit anpackte, die ruhigen, aber engagierten Aus- und Ansagen machten rasch klar, dass wir da eine echte Führungskraft gewonnen hatten.

Ich hatte 1989 auf einem Kongress miterlebt, wie der erfahrene Psychiater und Psychosomatiker Matakas aus der Haut fuhr, als ein Kollege die Pflegekräfte in die Reihe der Hilfskräfte stellte: „Über die therapeutische Qualität einer Klinik entscheiden in allererster Linie die Schwestern und Pfleger! Alles andere kriegen Sie draußen auch!“ Davon geprägt und überzeugt schaute und hörte ich ihr beim Führen oft mit großem Interesse zu.

Was ich dabei sah und schätzen lernte, war vieles:

- dass Einsatz, Engagement und hoher Anspruch an die eigene Arbeit der Königsweg zur Arbeitszufriedenheit der Mitarbeiter sind.
- dass der Albert-Schweitzer-Spruch über die drei wichtigsten Faktoren in Erziehung und Ausbildung wahr ist und wirkt: 1. Vorbild, 2. Vorbild, 3. Vorbild.
- dass natürliche Autorität viel, viel effektiver ist als autoritäre Aktionen. **Fortsetzung auf Seite 36**

**Fortsetzung von Seite 35**

- dass Gabriele Wendland ein Gespür für wichtige Entwicklungen wie die Rolle der Pflege in der Sturzprävention oder dem Thema Patientensicherheit hatte und hat.
- dass sinnvolle Innovationen am besten gelingen, wenn man sie nicht einfach defensiv hinnimmt,

sondern mit vorantreibt und gestaltet.

- dass Gabriele Wendland kluge Wege suchte und fand, ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von nervtötenden Pflichten zu entlasten - auch durch den Einsatz von IT mit Unterstützung ihres Ehemannes.

- dass ein selbstbewusster Pflegedienst sich nicht in Grabenkämpfe mit den Medizinern verstricken muss - ganz im Gegenteil!

Mir ist es ein persönliches Anliegen, mich für die vielen Jahre der gedeihlichen Zusammenarbeit zu bedanken, für alle eingebrachte Kompetenz und

allen Einsatz, aber auch für die offene und stets kollegiale Zusammenarbeit und vor allem für die vielen Gelegenheiten, bei denen wir herzlich miteinander lachen konnten. Und die besten Wünsche für die neue Freiheit, für die Familie und den erstaunlichen grünen Daumen!



**Kerstin Hänsel,  
Stationsleitung Phase C**

Während meiner Einarbeitungszeit im Frühjahr 1993 lernte ich unsere Pflegedienstleitung Gabriele Wendland kennen. Da sie vorher schon im nahegelegenen Rudolf-Elle-Krankenhaus in derselben Funktion tätig war, wehte ihr Ruf auch bis zu uns: Sehr streng und resolut sollte sie sein. Ich lernte Gabriele Wendland vor über 22 Jahren als eine entschlossene und durchsetzungsstarke Vorgesetzte ken-

(Foto: Silke Radeck) |

nen und schätzen. Sie stand in den ganzen Jahren immer als energische, sehr exakte und konsequente Chefin hinter uns und war immer interessiert, für „ihre“ Pflegekräfte die besten und modernsten Arbeitsbedingungen zu schaffen. Es war immer wieder eine große Herausforderung ihrem Vorbild zu entsprechen, da sie die gleiche Einsatzbereitschaft selbstverständlich von jedem Mitarbeiter forderte, uns aber auch förderte. Auch die sicherlich einzigartige Kombination von Praxis und EDV seitens des Ehepaars Wendland ist für uns in jeglicher Hinsicht ein sehr, sehr großer Gewinn gewesen.

Es gab kein Problem, das nicht lösbar gewesen wäre, auch wenn sie die Arbeit bis nach Hause nicht losließ. Es gab sicherlich Tage, an denen es für uns schwer war, ihren hohen qualitativen Ansprüchen gerecht zu werden, aber Gabriele Wendland hatte in vielen Dingen Recht, auch wenn wir es manchmal erst im Nachhinein sahen.

Aus meiner Sicht sind die Eigenschaften, die Gabriele Wendland auszeichnen, ein entscheidender Grund dafür, dass die Pflege in der Moritz Klinik heute das ist, was sie ist und dass sie das leistet, was sie leistet.

**Prof. Dr. med. Farsin Hamzei,  
Chefarzt Neurologie**

Nach vielen guten und schlechten Erfahrungen auf meinen Stationen in diversen Unikliniken in Bonn, Jena, Hamburg und Freiburg war mir gleich klar: In der Pflege in der Moritz Klinik unter der Leitung von Gabriele Wendland wird eine sehr strukturierte und qualitative hochwertige Arbeit geleistet. Von „primary nurse“ bis zum Wundmanagement in perfekt ausgearbeiteter und im Qualitätsmanagement abgebildeter Arbeitsschrittbeschreibung merkt man

die jahrelange detaillierte Arbeit und ganz eigene Handschrift von Gabriele Wendland. Man könnte sagen, es gibt nicht nur das DIN, sondern auch den „WIN“ (Wendlandscher Index für Normalpflege), der manchen Pflegenden aufgrund der präzisen Vorgaben in umfassender Form Alpträume beschafft. Davon profitiert das gesamte Therapeuten-Team, vor allem aber der Patient.



| (Foto: Gräfliche Kliniken)

**Dr. Stephan Hauch,  
Chefarzt Orthopädie**

Obwohl ich erst kurze Zeit bei den Gräflichen Kliniken tätig bin, ist mir Gabriele Wendland von Anbeginn als angenehm streitbares Mitglied der Klinikleitung begegnet, das die Rolle des Pflegedienstes im Rehabilitationsprozess als gleichberechtigter und gleichwertiger Partner aller beteiligten Berufsgruppen zu betonen weiß. Ihr stets offenes Ohr für die Probleme jedes einzelnen Mitarbeiters als auch für die Klinik als Ganzes, ihr strenger Blick auf Feh-

lerquellen gepaart mit der weitsichtig-konstruktiven Beseitigung derselben und vor allem ihr anerkennender Respekt gegenüber den anderen Leistungsträgern der Klinik charakterisieren Gabriele Wendland als die berufenste Pflegedienstleiterin, die ich in meiner über dreißigjährigen ärztlichen Tätigkeit kennenlernen durfte.



(Foto: Arlene Knipper) |





**Anita Seidemann, Assistenz  
Pflegedienstleitung / Einkauf  
Pflegedienst**

Vor gut vier Jahren übernahm ich ein völlig neues Tätigkeitsfeld innerhalb der Moritz Klinik. Etwas skeptisch und unsicher, ob ich den Anforderungen meiner neuen Position als Assistentin der Pflegedienstleitung gerecht werde, begann ich mich einzuarbeiten. Meine anfängliche Skepsis

(Foto: Silke Radeck) |

war schnell verflogen, was sicher in großem Maße der Unterstützung von Gabriele Wendland zu verdanken war.

Einen Großteil meiner Arbeitszeit verwende ich für die Lagerhaltung der medizinischen Verbrauchsmaterialien mit allem was dazu gehört. Eingearbeitet wurde ich von Gabriele Wendland persönlich. Sie kannte sich auch hier - wie in vielen anderen Bereichen - bestens aus. Nach Inbetriebnahme der Moritz Klinik hat sie das Lager mit viel Liebe zum Detail eingerichtet und bewirtschaftet. Erst viele Jahre später erhielt sie hierbei Unterstützung durch eine neue Kol-

legin. Bei den Tätigkeiten einer Pflegedienstleitung würde sicher niemand dieses Aufgabenfeld vermuten, aber in damaligen Zeiten war es nun mal so.

Überhaupt kann ich mich rückblickend nur positiv äußern. Noch heute finden wir in unseren Gesprächen stets klare und ehrliche Worte, ihr zukunftsorientiertes Denken und ihren Weitblick bewundere ich immer wieder aufs Neue. Jederzeit ansprechbar für Fragen, Probleme oder Diskussionen, sieht Gabriele Wendland selbst heute noch Dinge in mir, die ich selbst nicht sehe.

**Dr. med. Hans Ziegenthaler,  
Leitender Arzt Reha-Zentrum  
für Brandverletzte**

Es war einmal im Herbst 1994: ein junger Assistenzarzt beendet einen seiner ersten Hausdienste in der Moritz Klinik. Die Nacht war bewegt, mehrere Stunden bedurfte eine Patientin auf der Phase-C-Station intensive ärztliche und pflegerische Betreuung. Müde trifft er um sieben Uhr auf die Pflegedienstleiterin, die bereits zu dieser frühen Stunde informiert ist, interessiert und genau nachfragt: „War die Patientin in jeder Situation stabil? Wurde die Versorgung anderer Patienten dennoch abgesichert? War es richtig, sich gegen eine Verlegung zu entscheiden?“ Einvernehmlich konnten alle Fragen mit „Ja“ beantwortet werden.

Gabriele Wendlands Gespür für besondere Situationen hat die Entwicklung der Moritz Klinik befördert. Die Sicherheit der Patientenversorgung hatte immer eine hohe Priorität und dabei wurde auch auf die Belastungsgrenzen „ihrer“ Mitarbeiter geachtet. Sie suchte den Kontakt zum ärztlichen Dienst sowie zu den Therapeuten, verstand Rehabilitation als Team-Aufgabe, bei der nicht die Größe der Berufsgruppe, sondern das Gelingen des Reha-Auftrages zählt.

Einige Jahre später war wieder ein intensiver Austausch mit dem Pflegebereich erforderlich. Mit der Etablierung der Rehabilitation von Brandverletzten veränderte sich das Anforderungsprofil in der Pflege. Ein völlig neues Patienten Klientel kam, personal- und materialintensive Wundversorgungen sowie ungewohnt zeitintensive und emotional

berührende Pflege-Kontakte zum Patienten forderten das Pflegeteam. Auch wenn die organisatorische Umsetzung von Schwester Renate übernommen wurde, so hatte Gabriele Wendland immer ein wachsames Auge und zugleich ein offenes Ohr. Sie unterstützte damit wesentlich die Etablierung des Reha-Zentrums für Brandverletzte, einem „Leuchtturm“ in diesem Bereich. Dies ermöglichte den Pflegeteams in der Orthopädie und der Früh-Rehabilitation eine Entwicklung, die heute fachlich und qualitativ ihresgleichen sucht. Manch einer der Mitarbeiter ist mit dieser Aufgabe auch persönlich gewachsen.

Sich neuen Herausforderungen zu stellen war immer eine Devise von Gabriele Wendland, damit kann sie es im Ruhestand nun etwas „ruhiger“ angehen lassen. Ich wünsche ihr für diese Zeit alles



| (Foto: Arlene Knipper)

Gute, viele positive Erlebnisse und vor allem Gesundheit. Mögen sich viele der eigenen Erwartungen erfüllen.



**Silke Radeck, Stationsleitung N8**

„Wer soll uns denn unseren Beruf aufbauen, wenn wir es nicht selbst tun? Wir haben kein Recht zu verlangen, dass andere das tun!“ Das Zitat stammt aus dem Jahr 1903 von Agnes Karll, einer Reformerin der deutschen Krankenpflege. Es erinnerte mich sofort an Gabriele Wendland. Sie gab den Weg vor, nahm von Anfang an das Heft in die Hand. Sie war und ist der Motor der Pflege in unserer Klinik, angetrieben von eigener Leidenschaft. Der Beruf Pflege ist ihre Berufung. Ein hohes Selbstbewusstsein und Engagement für die Pflege, als ein gleichwertiger Partner im rehabilitativen Team wahrgenommen zu werden, lebte sie den Pflegekräften vor. Ihre Arbeit richtet sich

(Foto: Anita Seidemann)

stets nach den neuesten Erkenntnissen und Anforderungen im Gesundheitswesen, mit ihr sind wir immer einen Schritt voraus. Sie entwarf die Pflegestandards in unserem Haus, Hygienerichtlinien entwickelte sie von der grauen Theorie in eine gelebte Praxis. Unter ihrer Regie wurden vorgegebene, nationale Expertenstandards der Pflege im Alltag der Moritz Klinik umgesetzt.

Gabriele Wendland erkannte schon frühzeitig, dass die Tastatur den Stift ablösen wird. Die Digitalisierung verändert und erleichtert unsere Arbeitsabläufe. Nur durch ihr hohes Engagement und das ihres Mannes konnten Programme im Pflegealltag installiert werden, die uns einen deutlichen Vorsprung gegenüber anderen Häusern bringen. Gabriele

Wendland hat die Pflege der Moritz Klinik immer auf höchstem Niveau geführt, zum Beispiel bei der Arbeit mit modernstem Wundmanagement und der Förderung von Pflegeexperten. Großes Augenmerk legte sie auf Fort- und Weiterbildung und die Ausbildung des Pflegenachwuchses. Nur so können wir professionelle Arbeit auch in Zukunft durchführen. Gabriele Wendland hat schon längst erkannt, dass den Pflegedienst nur eigenes Engagement weiterbringt und innovativ arbeiten lässt.

# Schöne Momente im Leben festhalten

## ALFRED ZIMMERMANN ÜBER SEINE REHA IN DER PARK KLINIK UND SEINE LEIDENSCHAFT ZUM FOTOGRAFIEREN

Vor einiger Zeit erzählte mir Martin Stanek, Rezeptionist in der Park Klinik, dass einer unserer derzeitigen Patienten bei seinem ersten Reha-Aufenthalt in Bad Hermannsborn Bilder des Parks und der Klinik gemacht habe und uns diese gerne zur Verfügung stellen würde. Ich war begeistert und bat Martin Stanek darum, ein Treffen zwischen dem Patienten und mir zu organisieren.

Ich hatte meine Tür gerade hinter mir geschlossen, da klopfte es auch schon. Alfred Zimmermann, der besagte Patient, stand in meinem Büro und wir kamen ins Gespräch. Nur die Bilder zu verwenden ohne darüber zu berichten – das kam natürlich überhaupt nicht in Frage! Und somit schlug ich ihm vor, einen Beitrag für die COSMOS zu schreiben. Alfred Zimmermann fand meine Idee klasse und freute sich sehr darüber, unser Unternehmensjournal unterstützen zu können. Und so entstand dieser Beitrag.

Julia Zelonczewski, Referentin Marketing Gräfliche Kliniken

Gerichtsmedizin im Maßregelvollzug. Heute bin ich 77 Jahre alt und nun schon zum zweiten Mal für einen Reha-Aufenthalt in der Park Klinik Bad Hermannsborn. Wenn ich morgens aufwache, dann ist es manchmal als sei ich in einem falschen Film. Ich und krank? Das passt doch überhaupt nicht zusammen. Was meine Gesundheit betrifft, so hatte ich wirklich großes Glück. Denn bis 2013 musste ich nicht einmal ins Krankenhaus.

### Was war nur geschehen?

Bis vor zwei Jahren musste ich nicht einmal eine Tablette einnehmen. Aber auf einmal änderte sich alles: Ich erfuhr einen großen Schicksalsschlag: Innerhalb von elf Wochen verlor ich meine Frau, die an Krebs erkrankt war. Nun schien es nur noch bergab zu gehen. Oft überkam mich das Gefühl des Alleinseins. Nicht zu wissen, wo hin mit mir und meiner Zeit. Was mir dann immer geholfen hat: Ich nahm meine Kamera und hielt schöne Momente in Bildern fest. Konnte so dem Alltag einfach einmal gedanklich entfliehen.



Lieblingssotive aus Bad Hermannsborn: Alfred Zimmermann hielt während seines ersten Reha-Aufenthalts schöne Momente im Bild fest. (Fotos: privat)



Alfred Zimmermann bei seinem zweiten Reha-Aufenthalt in der Park Klinik (Foto: Julia Zelonczewski)



### Ich und krank? Das passt doch überhaupt nicht zusammen!

Mein Name ist Alfred Zimmermann. Ich wurde 1938 in Werl geboren. Mit 15 Jahren machte ich eine Lehre zum Maler. Anschließend verbrachte ich einige Jahre beim Bundeswehrdienst im Krankenhaus. 1967 absolvierte ich eine weitere Ausbildung zum Sozialtherapeut und besuchte anschließend eine Anästhesie-Ausbildung. Danach wurde ich Intensiv-Fachkrankenpfleger. Ab 1979 arbeitete ich in der

Das Fotografieren ist schon seit der Bundeswehrzeit eine große Leidenschaft von mir.

### Mein erster Reha-Aufenthalt

Als ich dann zum ersten Mal im August 2015 zur Reha nach Bad Hermannsborn musste, wusste ich überhaupt nicht, was mich dort erwarten würde. Gut, ich hatte zwar schon einmal von einer Rehabilitation und auch ihren Zielen gehört, aber das war es dann auch schon. Nicht einmal die klassische Kur war mir son-



derlich gut bekannt. Aber bereits der herzlich, locker und angenehme Empfang machte mir Hoffnung darauf, dass die nächsten Tage in der Park Klinik eine gute Zeit werden würden. Und dies sollte sich auch

bestätigen. Die Ärzte, Therapeuten und Schwestern – alle waren sehr nett. Zudem begeisterte ich mich für den Sportbereich. Das Fahrradtraining gefiel mir besonders gut. Und zum Speisesaal fällt mir nur ein: Tolle



Bewirtung! Nach meinem ersten Aufenthalt konnte ich einiges mit nach Hause nehmen. Zum Beispiel, dass das richtige Essen und mehr Bewegung für meine Genesung besonders wichtig sind und dass ich am Fahrrad fahren großen Gefallen fand.

### Dem Alltag entfliehen

Während meiner Tage in der Park Klinik holte mich Vergangenes immer wieder ein. Aber ich habe auch

gelernt, dass ich mich selbst – trotz dieses Schicksalsschlags und der darauffolgenden Zeit – nicht dabei vergessen darf. Welche Wünsche habe ich noch? Was begeistert mich? Was macht mir Spaß? Und somit durfte die Zeit zum Fotografieren während meines Reha-Aufenthaltes natürlich nicht fehlen. Meine Kamera war mein ständiger Begleiter. Ich genieße die Zeit des Fotografierens immer sehr, denn besonders in schweren Zeiten

konnte ich dann gedanklich meinem Alltag entfliehen und auf andere Gedanken kommen. Das gibt mir jedes Mal ein gutes Gefühl.

Schöne Momente, Erinnerungen oder Details in einem Bild festhalten – das begeistert mich besonders am Fotografieren. Dabei geht es nicht nur um „richtiges Sehen“, sondern auch um den „richtigen Augenblick“. Dadurch wird ein Bild besonders.

Landschaftsaufnahmen, Blumen oder Kirchen sind dabei meine Lieblingsmotive. Und so kam es auch, dass ich den Park der Klinik zum „Arbeitsort“ während meines Reha-Aufenthaltes auserkor. Fotografieren und in der Natur unterwegs sein – das ist einfach ein Erleben, das mir ein gutes Gefühl gibt und mich glücklich macht!

Alfred Zimmermann

## Hochzeitsüberraschung geglückt

### TEAM DER ERGOTHERAPIE BEGLEITET KOLLEGIN IN DEN NEUEN LEBENSABSCHNITT

Zusammenarbeiten und zusammenhalten über den üblichen Therapiealltag hinaus ist uns wichtig! Am Freitag, den 4. September hat sich unsere Kollegin Julia kurz entschlossen auf das Abenteuer „Ehe“ eingelassen und ihrem Lebensabschnittsgefährten das „Ja-Wort“ gegeben. Ein Start in diesen neuen Lebensabschnitt ohne uns? Nein, so geht das aber nicht! Schnell reifte aus der Idee die Umsetzung: Abstimmung mit der Verwaltung (war ja während der Dienstzeit) – Umplanung der Fortbildung (Therapiezeiten durften nicht verloren gehen) – Versicherungsschutz abklären (Ordnung muss sein) – Auto organisieren... und schon ging die Fahrt los, um das Brautpaar nach der Trauung in Jena zu überraschen.



Das Team der Ergotherapie freut sich mit dem frischgebackenen Brautpaar über die gelungene Überraschung. (Fotos: privat)

Als sich die schwere Holztür des Standesamtes öffnete, erwartete die beiden frisch Vermählten ein Spalier der besonderen Art. Völlig sprachlos und gerührt lief das Paar durch die Bögen aus Peddigrohr, begleitet von

einem auf sie zugeschnittenen Ständchen. Natürlich durfte das traditionelle Holzsägen nicht fehlen, denn das steht für Gleichberechtigung und gemeinschaftliches Wirken in einer Ehe. Diese Überraschung war gelun-

gen und die auf Fotos festgehaltenen Momente werden die beiden und auch wir als Team nie vergessen!

Dagmar Lacheim, Ressortleiterin Ergotherapie  
in der Moritz Klinik

## Eloquent, jung geblieben und mit gutem Musikgeschmack

### KENNEN SIE UNSERE GESUCHTE PERSON?

Dieser Person zuzuhören gleicht einem Trommelwirbel im Gehörgang, einem Genuss verbaler Akrobatik. Bei den Ausführungen ist jedes Komma, jeder Bindestrich gesetzt. Gesagtes füllt den Raum akustisch mit bestechend scharfer Formulierung. Gesprochene Worte wirken wie gedruckt. Es macht schon Spaß gedanklich den Ausführungen zu folgen. Harald Schmidt, Günther Jauch und Marcel Reich-Ranicki hätten Freude an der virtuellen Sprachgewalt. Noch keine Idee, wen wir meinen? Zur Vita der gesuchten Person:

Sie hat einige Jahre in der heimlichen Hauptstadt der Kurpfalz am Zentralinstitut gearbeitet. Ob die Eröffnung des Landesmuseums für Technik und Arbeit in Mannheim im Jahre 1990 den Anlass gegeben hat, sich geographisch zu verändern, ist noch zu klären. Vielleicht führten die Wege ja auch deshalb in das Zentrum Ostwestfalens, weil die neue Arbeitsstätte dem Erfindergeist freien Raum ermöglichte. Denn mit dem Phasenmodell gelang der gesuchten Person wohl der (Speer-)wurf in die medizinische Oberklasse.

### Leidenschaft für Modelleisenbahnen und gute Musik

Die Modelleisenbahn begeistert ihn schon lange. Hier kann Bad Driburg nun besonders aufwarten. Um 1990 war die Welt von Märklin und Egger in Bad Driburg aber eher in verstaubten Kellern zu finden. Welch ein Glück, das Miniaturwunderland ist noch nicht erschaffen, als die gesuchte Person nach Bad Driburg gewechselt ist. Sonst wäre sie vielleicht nach Hamburg gegangen und wäre zudem der Affinität des Berei-

gens skandinavischer Länder erlegen. Man möge bedenken, die A33 war zwar schon geplant, aber der Bau noch nicht vollendet! Eine Fahrt nach Schweden dauert, denn auch die A2 ist noch nicht dreispurig. Da wäre Hamburg echt attraktiv gewesen. Für den besonderen Musikgeschmack ist die gesuchte Person bekannt: The Who, The Doors, AC/DC, Bob Marley, um einige Favoriten zu benennen. Ist immer noch nicht klar, um wen es sich handelt?

**Unbedingt umblättern!**

Vom Alter her – bei Frauen würden wir jetzt schweigen. Die gesuchte Person ist männlich und hat im Sommer den 63. Geburtstag noch unter dem Motto „Frühstück statt Frühreha“ gefeiert. Am 1. Oktober durfte er sich anlässlich seines Betriebsjubiläums besonders feiern lassen. Oder muss man die Feierstunde nicht erweitern und sagen: Feiern lassen darf sich auch die Marcus Klinik? Er steht der Abteilung Neurologie vor. Ihm sei auf diese Weise ein besonderer Glückwunsch geschrieben und ich nehme an, viele werden sich

anschließen wollen, auch Hans-Günther aus Mönchengladbach...

Herzlichen Glückwunsch, Dr. Thomas Brand, für die 25 Jahre für und mit der Marcus Klinik!

Sie haben gleich erkannt, um wen es sich handelt. Dann dürfen Sie jetzt auch raten, wer den Artikel eingesandt hat. 😊



Unsere gesuchte Person: Dr. Thomas Brand, Chefarzt Neurologie in der Marcus Klinik (Foto: Gräfliche Kliniken)

## Neuer Termin, gewohnte Expertise

### 31. SOZIALARBEITER- UND REHABERATER-TAGUNG IN DER CASPAR HEINRICH KLINIK FAND GROSSEN ANKLANG UND VIELE NEUE FREUNDE

Nach dem letzten Vortrag und den Klinikführungen waren die Verantwortlichen in den Gräflichen Kliniken zufrieden, erschöpft und glücklich zugleich. Zwar hatten sich die gut 50 Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus 30 Akutkrankenhäusern in Hessen, Niedersachsen und NRW schon im Verlauf der Veranstaltung positiv geäußert. Aber die schnelle Durchsicht der Beurteilungsbögen bestätigte den ersten Eindruck noch einmal deutlich und differenziert: Inhaltlich und organisatorisch stellten die Gäste den Veranstaltern wieder einmal ein hervorragendes Zeugnis aus. Dabei war die Tagung zum ersten Mal vom traditionsreichen Novembertermin auf den September vorgezogen worden. Das war für die Ausrichter zunächst mit Unsicherheiten behaftet, entpuppte sich am Ende aber als Glücksfall. Denn die Fortbildungsteilnehmer genossen geradezu die „Bickmannsche Führung“ durch den sommerlichen, üppig blühenden Gräflichen Park. Der Leiter der Gräflichen Parkanlagen, Heinz Josef Bickmann, hatte seine Gäste so sehr begeistert, dass sich einige schon wieder für die nächste Tagung anmelden wollten, wenn sie denn mit einer erneuten Parkführung verbunden sei. Eine weitere große Gruppe der

Gäste wanderte am späten Freitagnachmittag zur Gräflichen Jagdhütte. Dort fand in diesem Jahr die Abendveranstaltung statt (siehe Bericht auf den Seiten 19/20 dieser Ausgabe). Die Organisatoren um Heike Mikus, Monika Niedrich, Sandra Schröder, Julia Zelonczewski und meine Wenigkeit hatten ein belastbares Bündnis mit dem Wettergott geschlossen und so blieb der Abend angenehm trocken; während es am darauffolgenden Samstag ab mittags heftig zu regnen begann.

#### Vielfältige Themen, hochkarätige Referenten

Das alles hatten sich die Gäste durch aufmerksame Teilnahme und lebhaft Diskussionen der Fachvorträge wie immer mehr als verdient: „Wenn das Leben Kopf steht – Nachdenken über Perspektiven von Krankheit und Gesundheit“ war das Generalthema der 31. Tagung. Nach der Begrüßung durch Verwaltungsleiter Peer Kraatz, beleuchtete Dr. Markus Wrenger, Chefarzt der Inneren Abteilung der Caspar Heinrich Klinik, in seinem

Einführungsvortrag die neuesten technischen Entwicklungen in der Medizin und beschrieb die Auswirkungen gerade für die älter werdende Bevölkerung und für die Rehabilitation. In der Marcus Klinik arbeitet Maria Kukuk seit einigen Jahren sehr engagiert in einem Modellprojekt zur familialen Pflege. Welchen hohen Stellenwert dieses Projekt im Kontext zwischen Akutkrankenhaus und Rehabilitationsklinik für die Patienten und für deren Angehörige hat, konnte sie in ihrem engagierten Vor-



Vertriebsleiter Ulrich Clemens führte die Teilnehmer durch die 31. Sozialarbeiter- und Rehabilerater-Tagung. (Fotos: Charlotte Löneke)



trag weiter eindrucksvoll darlegen. Zu beiden Vorträgen gab es – wie immer bei den Veranstaltungen der Gräflichen Kliniken – viele Nachfragen und anregende Diskussionsbeiträge. Aber auch die Gespräche untereinander, der Erfahrungsaustausch werden von allen Teilnehmern sehr geschätzt. Der ehemalige langjährige Chefarzt und Ärztliche Direktor des St. Vincenz Krankenhauses in Paderborn, Dr. Gerhard Markus, eröffnete den zweiten Tag. Er stellte die Patientenvorsorge aus der Sicht des Arztes in den Mittelpunkt seiner Ausführungen. Wer geglaubt hatte, zu diesem schwierigen Thema schon alles zu wissen, wurde auf kompetente und höchst unterhaltsame

Weise, manchmal auch nachdenklich, neuen Sichtweisen und Argumenten zugeführt.

Zu meiner besonderen Freude war es in diesem Jahr gelungen, Prof. Dr. Annelie Keil aus Bremen nach Bad Driburg einzuladen. Die emeritierte Lehrstuhlinhaberin und Dekanin der Universität Bremen vertritt in zahlreichen Büchern, Vorträgen und Fernsehdiskussionen nachdenkenswertes und spannende Einsichten und Thesen zum Verhältnis von Krankheit und Gesundheit. In ihrem neuesten Buch „Wenn die Organe ihr Schweigen brechen und die Seele streikt“ geht es ihr darum, Krankheit und Gesundheit komplementär oder als Einheit zu betrachten und „beide



Dr. Markus Wrenger beschrieb in seinem Einführungsvortrag die neuesten technischen Entwicklungen in der Medizin und deren Folgen.



neu zu denken“. Sie setzte in ihrem mit viel Freude erwarteten Vortrag pointiert, nachdenklich und einfühlsam ihre thematischen Akzente und hinterließ bei den zahlreichen Zuhörern einen sicher lange nachhaltenden überzeugenden Eindruck. Als letzten Programmpunkt leitete Stefan Wahden eine besondere

orthopädische Führung durch die Caspar Heinrich Klinik. Der Therapeleiter kennt den Weg eines orthopädischen Patienten in der Rehabilitation wie kein Zweiter und konnte zahlreiche und spezielle Fragen der Fortbildungsteilnehmer kompetent beantworten, ehe er sie in den Vortragsraum zurückführte.

An dieser Stelle noch einmal ein herzliches Dankeschön an alle Gäste für die engagierte Teilnahme an der Fortbildung!

Ulrich Clemens,  
Leiter Vertrieb Gräfliche Kliniken

„Am liebsten gesund – und was ist mit dem Leben?“ war das Thema des nachdenklich stimmenden Vortrags von Prof. Dr. Annelie Keil.

GRÄFLICHE QUELLEN

# NEU: Louis 6er-Träger

## DAS PERFEKTE PRÄSENT FÜR DIE FESTTAGE

Mit Sicherheit hat es der ein oder andere Mitarbeiter der UGOS schon mitbekommen: „Louis“ gibt es jetzt im handlichen 6er-Träger.

Natürlich wird der 6er-Träger auch beim Personalverkauf angeboten – und das sogar weihnachtlich verpackt!

Ina Happe, Marketingleitung & Vertriebsinnendienst Bad Driburger Naturparkquellen

Diese attraktive Verkaufseinheit stellt eine schöne Alternative zur Einzelflasche bzw. Kauf einer ganzen 24er-Kiste dar und ist super geeignet als Mitbringsel für die Weihnachts-Party oder das gemeinsame Abendessen an den Feiertagen mit Familie und Freunden. – Also einfach mal die klassische Flasche Wein zu Hause lassen und auf ein frisches, neues Getränk setzen!



Lisa Mausbach präsentiert den neuen 6er-Träger

Die beiden Auszubildenden der UGOS Stefanie Rasche (links) und Lisa Mausbach unterstützen beim Einpacken der weihnachtlich geschmückten 6er-Träger. (Fotos: Ina Happe)





# Starkes Netzwerk, neue Partner

**BAD DRIBURGER NATURPARKQUELLEN SETZEN WEITER AUF KOOPERATIONEN IN DER REGION**

Regionalität ist nicht nur ein Bestandteil unserer „Philosophie“, sondern wir leben dieses Motto auch. Wir sind als Brunnenbetrieb mit einem Kernabsatzgebiet rund um den Schornstein vor allem im Umkreis von bis zu 100 Kilometern bekannt und aktiv, daher liegen uns die Kooperationen und Partner vor Ort natürlich besonders am Herzen. Die bestehenden Partnerschaften zu pflegen, aber dieses Netzwerk auch weiter auszubauen, ist uns aus diesem Grund besonders wichtig. Umso mehr freuen wir uns, zwei bestehende Partnerschaften, mit denen wir schon lange Hand in Hand zusammenarbeiten, auch die nächsten Jahre weiter zu führen und eine neue, sehr interessante Kooperation in Angriff zu nehmen.

## Paderborner Osterlauf – Deutschlands ältester Straßenlauf

Im Jahr 2016 feiert der Paderborner Osterlauf sein 70. Jubiläum und ist Deutschlands ältester Straßenlauf. Über 10.000 Läufer und Läuferinnen nehmen mittlerweile an diesem Lauf-Highlight teil, welches weit über Ostwestfalen-Lippe hinaus bekannt ist. Die Bad Driburger Naturparkquellen sind ein langjähriger Partner dieses Sport-Events und haben den Vertrag



Für drei weitere Jahre stehen die Bad Driburger Naturparkquellen dem Osterlauf als Partner zur Seite (von links): Christian Stork, Matthias Vetter (Geschäftsführung Paderborner Osterlauf), Ina Happe (Marketing Bad Driburger Naturparkquellen) und Thomas Dörpinghaus (Geschäftsführer Bad Driburger Naturparkquellen). (Foto: SC Grün Weiß Paderborn)

um drei weitere Jahre verlängert. So werden die Teilnehmer und Teilnehmerinnen am Streckenrand weiterhin jedes Jahr mit unseren Getränken versorgt. Außerdem präsentieren

wir uns mit einem Stand auf der Sport- und Vitalitätsmesse. Neu dabei ist im kommenden Jahr unsere Mineralwasser-Sommelière Antje Mergard. Sie ist als Expertin zum

Thema Mineralwasser mit an Bord und wird die Gesundheitschecks, die im Vorfeld von teilnehmenden Unternehmen am praenet-Firmencup durchgeführt werden, begleiten.



## Ahorn Sport- und Freizeit-Club Paderborn – Der Gesundheitssport-Anbieter im Ahorn-Sportpark

Die Bad Driburger Naturparkquellen verlängern ihre Kooperation mit dem Ahorn Sport- und Freizeit-Club Paderborn e.V. Der Verein ist seit mehr als 25 Jahren auf die Organisation und Durchführung von Kursangeboten in den Bereichen Freizeit- und Breitensport sowie im Kindersport spezialisiert und einer der

Ralf Pahlmeier (Geschäftsführer Ahorn Sportpark GmbH), Jessica Spörhase (Sportkoordination) und Willi Lenz, (1. Vorsitzender vom Ahorn Sport- und Freizeit-Club Paderborn e.V.) (von links) freuen sich über die Verlängerung der Kooperation. (Foto: Ina Happe)





Zahlreiche Besucherinnen und Besucher des Sponsorenabends vom Paderborner Osterlauf lauschten dem interessanten Vortrag von Antje Mergard (Mineralwasser-Sommelière Bad Driburger Naturparkquellen) rund um das Thema Mineralwasser. (Fotos: Orga-Team Osterlauf)

größten Gesundheitssport-Anbieter in Paderborn. Der Verein ist im Ahorn-Sportpark Paderborn beheimatet, dem mit 100.000 Quadratmetern größten multifunktionalen Sportzentrum in der Stadt. Mit seinen 500.000 jährlichen Nutzern zählt die Einrichtung zu den bekanntesten und attraktivsten Sport- und Freizeiteinrichtungen in der Region.

**praenet – Das Gesundheitsnetzwerk für Unternehmen**

Wir freuen uns sehr, dass wir einen neuen, sehr interessanten Partner rund um den Themenbereich Gesundheit und Bewegung an unserer Seite haben: „praenet“! Praenet ist eine Gemeinschaft aus Ärzten, Therapeuten und Gesundheitsdienstleistern in Verbindung mit zahlreichen Sportvereinen und Trainern in Bezug auf gezielte und nachhaltige Gesundheitsprogramme in Unternehmen für die Betriebliche Gesundheitsförderung (BGF) und das

Betriebliche Gesundheitsmanagement (BGM). praenet erstellt individuell abgestimmte Konzepte, gibt Impulse und begleitet Unternehmen auf dem Weg zu einem „Gesunden Unternehmen“. Der Initiator Hans-Joachim Meier - durch bisherige Kooperationen bereits ein bekanntes Gesicht für uns - lernte im Rahmen einer Betriebsbesichtigung mit anschließender Mineralwasserschulung den Brunnen von einer komplett neuen Seite kennen. Recht schnell waren wir uns im Anschluss einig, dass das Thema „Mineralwasser“ auch für praenet sehr interessant sein könnte und ein

neues Projekt war geboren. Der Bad Driburger Mineralbrunnen, mit unserer Mitarbeiterin Antje Mergard als Mineralwasser-Expertin (zertifizierte Mineralwasser-Sommelière), ist nun Bestandteil dieses Gesundheitsnetzwerks. Hier wird Antje Mergard in Kooperation mit praenet Fachvorträge zum Thema Mineralwasser halten.

Wir freuen uns sehr, dass wir die bestehenden Kooperationen verlängern konnten und diese vertrauensvollen Partnerschaften weiter führen dürfen. Ebenso freuen wir uns natürlich auch auf das neue Projekt „praenet“, womit wir einen ganzen neuen Schritt wagen!

Ina Happe, Marketingleitung & Vertriebsinnendienst Bad Driburger Naturparkquellen



Eine neue spannende Aufgabe steht allen Beteiligten bevor: (von links) Hans-Joachim Meier (Teamleiter Gesundheitsnetzwerk praenet), Ina Happe (Marketing Bad Driburger Naturparkquellen), Antje Mergard (Mineralwasser-Sommelière Bad Driburger Naturparkquellen) und Manfred Faulhaber (Initiativpartner Gesundheitsnetzwerk praenet). (Foto: Christel Faulhaber)



# Ausverkaufte Vorstellung bei bestem Wetter

## 1. OPEN AIR-KINO DER BAD DRIBURGER NATURPARKQUELLEN EIN VOLLER ERFOLG

750 Besucherinnen und Besucher haben am Samstag, den 29. August 2015, die Open Air-Kino-Vorstellung im Park der Bad Driburger Naturparkquellen besucht. Im Rahmen des 725-jährigen Jubiläums der Stadt Bad Driburg hatten die Bad Driburger Naturparkquellen in Kooperation mit dem Kino Bad Driburg erstmals das Freiluftkino veranstaltet.

Bereits vor dem offiziellen Einlass um 19.30 Uhr waren viele Besucher gekommen. Nach der Begrüßung durch Thomas Dörpinghaus, Geschäftsführer der Bad Driburger Naturparkquellen, und Elina Wirth, Geschäftsführerin des Bad Driburger Kinos, startete um 21 Uhr der bewegende Film „Honig im Kopf“ von und mit Til Schweiger. Bei bestem Wetter und einem wunderschönen Ambiente konnten die 750 Besucher, darunter auch Christa Heinemann, 1. Stellvertretende Bürgermeisterin sowie Horst Verhoeven, 2. Stellvertretender Bürgermeister der Stadt Bad Driburg, den Kinoabend unter freiem Himmel besonders genießen.



„Insgesamt war es eine sehr stimmungsvolle und gelungene Veranstaltung“, freut sich Thomas Dörpinghaus. Wiederholung nicht ausgeschlossen, darin sind sich die Veranstalter einig.

Ina Happe, Marketingleitung & Vertriebsinnendienst Bad Driburger Naturparkquellen

Ausverkauft: 750 Besucher haben das 1. Bad Driburger Open Air-Kino besucht und die laue Sommernacht genossen. (Foto: Ina Happe)

# Die schönste Nebensache der Welt

## DIE FUSSBALLABTEILUNG DES TUS BAD DRIBURG STELLT SICH VOR



Die erste Mannschaft der Fußballabteilung des TuS Bad Driburg freut sich über die Unterstützung der Bad Driburger Naturparkquellen. (Foto: TuS Bad Driburg)



Jedes Wochenende heißt es für all unsere Mannschaften vom TuS Bad Driburg - von den Minikickern bis zu den Seniorenspielern - immer wieder aus Neue kämpfen und alles geben, um am Ende als Sieger mit drei Punkten vom Platz zu gehen. Schließlich ist Fußball die schönste Nebensache der Welt.

Dabei legen wir besonderen Wert auf unseren Nachwuchs. Durch ein neu entwickeltes Jugendkonzept, in dem neben den sportlichen Zielen auch die Weiterentwicklung der eigenen Persönlichkeit und der gesellschaftlich relevanten Werte im Mittelpunkt steht, möchte der TuS Bad Driburg allen jungen Fußballerinnen und Fußballern eine optimale fußballerische und nachhaltige menschliche Ausbildung vermitteln. Denn Fußball ist mehr als nur eine Ballsportart.

Die Nachwuchsabteilung des TuS Bad Driburg geht in dieser Saison mit 14 Mannschaften in sechs verschiedenen Altersklassen an den Start, so dass 180 Kinder und Jugendliche eine Vereinsheimat haben. Die Jüngsten in unserem Verein sind erst vier Jahre alt. Auch eine neu gegründete Mädchenmannschaft ist darunter.

Darüber hinaus hat der TuS Bad Driburg weitere Maßnahmen durchgeführt, um die Jugendarbeit voranzubringen. Umfangreiche Trainingsmaterialien für alle Jugendmannschaften wurden angeschafft und sollen zur Professionalisierung des Fußballtrainings beitragen. Besonderer Wert wird zudem auf die Qualifikation der Trainer und Betreuer beim TuS Bad Driburg gelegt. Es ist dem Verein wichtig, dass seine Mannschaftsverantwortlichen im Jugendbereich über fußballspezifisches und auch pädagogisches Fachwissen verfügen. Nur so kann in allen Altersklassen ein zielgerichtetes und kompetentes Training, verbunden mit besseren sportlichen Perspektiven geboten werden.

Der Seniorenbereich beinhaltet zwei Mannschaften: Die 1. Mannschaft geht nach dem Abstieg aus der Bezirksliga in der Kreisliga A auf Punkte- und Torejagd, wo spannende Kreisduelle gespielt werden. Mittelfristig soll der TuS Bad Driburg mit seiner 1. Mannschaft in der Bezirksliga beheimatet sein. Die 2. Seniorenmannschaft spielt in dieser Saison um den Aufstieg in die Kreisliga B. Der Vorstand der Fußballabteilung hat sich 2014 neu gefunden und aufgestellt. Es wurde ein Gesamtkonzept erarbeitet, in dem neben dem sportlichen und gesellschaftlichen Teil auch der Sponsorenteil einen wichtigen Baustein bildet. Mit seinen Bronze-, Silber- und Goldsponsoren werden verschiedene Marketingmaßnahmen umgesetzt. Besonders stolz ist der Verein auf die Partnerschaft mit den Bad Driburger Naturparkquellen, denn schließlich kommt der TuS Bad Driburg gleich hinter dem SC Paderborn. ☺ Dafür gilt der besondere Dank des gesamten Vorstandes der Fußballabteilung. Die Bad Driburger Naturparkquellen sind einer der Haupt-Partner neben anderen heimischen Unternehmen wie zum Beispiel Leonardo.

Liebe Fußballfreunde, freuen wir uns auf die schönste Nebensache der Welt, auf eine interessante Saison mit allen Mannschaften, die Sie begleiten möchten!

Wir vom Vorstand freuen uns auf Ihre Unterstützung und Ihren Zuspruch, auf spannenden Sport und auf ein gemeinsames Miteinander, denn auch das zeichnet einen Verein aus.

Ingo Schulte, Sportlicher Leiter TuS Bad Driburg, Abteilung Fußball

## Bad Driburger Tischtennis-Damen weiterhin erstklassig

### POSITIVES PUNKTEKONTO NACH SECHS SPIELEN

Nach unserem Aufstieg in die 1. Bundesliga in der Saison 2013/2014 und einem 7. Tabellenplatz unter zehn Mannschaften, starten wir nun seit Anfang September 2015 in unserer 2. Erstligasaison.

Weite Auswärtsfahrten stehen wieder bei unseren Spielen in Berlin, Leipzig, Rosenheim, München, Böblingen, Bingen und Karlsruhe an. Nur zwei weitere Vereine kommen mit Essen und Hövelhof (tolles Derby) aus Nordrhein-Westfalen.

Sportlich haben wir das Ziel, unseren letztjährigen 7. Saisonendplatz zu steigern. Platz 3 bis 6 wird angepeilt und ist wohl auch möglich, wenn alle Spielerinnen gesund bleiben. Der TTC Berlin Eastside gilt wieder als der ganz klare Meisterschaftsfavorit und die Mannschaft der DJK Kolbermoor (bei Rosenheim) als wohl einziger möglicher Verfolger. Aber alles muss erst einmal gespielt werden.

Bei den zwei Absteigern in die 2. Bundesliga sollten und wollen wir aber auf keinen Fall dabei sein. Diese



Prognosen scheinen sich schon nach den ersten sechs Spielen zu bestätigen.

Der Terminplan – verbunden auch mit unseren Wünschen – wollte es so, dass wir zunächst vier Mal auswärts antreten mussten. Und gleich

die ersten beiden Spiele führten uns nach Berlin und Kolbermoor, wo wir nur Chancen auf Ehrenpunkte hatten, die aber nicht genutzt wurden. Aber danach fing sich erwartungsgemäß unser Team und landete vier Siege in Folge.

Das Bad Driburger Damen-Bundesliga-Team (von links): Elena Waggermayer, Nina Mittelham, Katharina Michajlova, Sarah de Nutte, Qi Shi (Foto: Christoph Degner)

Fortsetzung auf Seite 46

**Fortsetzung von Seite 45**

Die Ergebnisse bisher im Einzelnen:

- DJK Kolbermoor - TuS Bad Driburg 6:0
- TTC Berlin Eastside - TuS Bad Driburg 6:0
- Leutzscher Fuchse Leipzig - TuS Bad Driburg 3:6
- TV Busenbach (Karlsruhe) - TuS Bad Driburg 3:6
- TuS Bad Driburg - TSV Schwabhausen (München) 6:2
- TuS Bad Driburg - TUSEM Essen 6:4

**Unser diesjähriges Team:**

**Position 1:** Nina Mittelham, 18 Jahre, Wohnort Willich, Training täglich seit ihrem 12. Lebensjahr im deutschen Tischtennis-Internat beim Bundestrainer in Düsseldorf, U18-Europameisterin 2013, gilt als ganz großes deutsches Talent, seit einem Jahr auch schon in der Damen-Nationalmannschaft und die 4. Saison bei uns.

**Position 2:** Qi Shi, 27 Jahre, aus China, Wohnort Essen, trainiert auch professionell in Düsseldorf, wo sie oft - von der deutschen Bundestrainerin berufen - als Sparringspartnerin für die deutschen Nationalspielerinnen fungiert. Qi ist diese Saison der einzige Neuzugang und zeigt sich als herausragende Verstärkung für uns.

**Position 3:** Sarah de Nutte, 23 Jahre, mehrfache luxemburgische Meisterin, lebt und trainiert täglich unter Profi-Bedingungen im Internat der Werner-Schlager-Akademie in Wien-Schwechat. Sarah geht in ihr 2. „Driburger“ Jahr und wird immer mehr zu einer sicheren Bank im unteren Paarkreuz.

**Position 4:** Katharina Michajlova, 26 Jahre, Studien-, Trainings- und Wohnort Bremen, Deutsche Studentenmeisterin 2015

Katharina spielt die 3. Saison bei uns und spielte schon letzte Saison eine der besten Einzelbilanzen im unteren Paarkreuz.

**Position 5:** Elena Waggermayer, 31 Jahre, Wohnort Laboe an der Ostsee, ex-russische und momentane österreichische National-Spielerin, geht in ihr 10. (!) „Driburger“ Jahr. Beruf und Familie haben mittlerweile Vorrang, aber sie bleibt der bestmögliche Ersatz für das Team.

Hiermit lade ich alle „COSMOS“-Leser ganz herzlich ein, sich doch einmal ein Bundesligaspiel anzusehen. Toller Hochleistungssport, Stimmung und Spannung sind immer garantiert!

Mit sportlichen Grüßen

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

**Die nächsten Heimspiele:**

- Sonntag, 20. Dezember 2015 um 14 Uhr gegen TTG Bingen
- Sonntag, 24. Januar 2016 um 14 Uhr gegen TTC Berlin Eastside
- Sonntag, 14. Februar 2016 um 14 Uhr gegen DJK Kolbermoor
- Sonntag, 21. Februar 2016 um 14 Uhr gegen TV Busenbach
- Sonntag, 27. März 2016 um 14 Uhr gegen TTV Hövelhof
- Sonntag, 3. April 2016 um 14 Uhr gegen Leutzscher Fuchse Leipzig
- Sonntag, 1. Mai 2016 um 14 Uhr gegen SV Böblingen

EXPERTENTIPP

# Keine Chance dem Weihnachtsstress

## ANGELIKA FEHRING UND IHR TEAM VOM HOTELSHOP HABEN EIN PAAR TIPPS FÜR DAS PASSENDE (LAST MINUTE-)GESCHENK

Was mit Liebe ausgesucht wird, bereitet immer Freude! Für die Dame bieten wir Ihnen stillichere Weihnachtsgeschenke von GANT und Sportalm, Kleider, schöne Seidenschals ab 49,90 Euro, Ledertaschen und Gürtel ab 39,90 Euro, Schmuck der Firma Leonardo, trendige Mützen von Norton und viele liebevoll ausgesuchte Kleinigkeiten. Für den Herrn bieten wir Ihnen: Vanzetti Gürtel ab 32,95 Euro, Socken von GANT für 9,95 Euro, Mützen von Norton und GANT, Strick, Shirts und Hemden von GANT, Pflegeprodukte und das Eau de Toilette unserer von Sierstorpf-Linie. Des Weiteren finden Sie bei uns hausgemachte Produkte wie Konfitüren und Salze, die ein besonderes Geschmackserlebnis sind.

Gegen Vorlage Ihres Mitarbeiterausweises erhalten Sie auf alle Produkte den bekannten Personalrabatt. Schenken Sie Qualität – selbstverständlich weihnachtlich und schön verpackt!

**Öffnungszeiten:**

- Montag bis Donnerstag: 10 bis 13 und 16 bis 19 Uhr
- Freitag und Samstag: 10 bis 13 und 15 bis 19 Uhr
- Sonntag: 10 bis 18 Uhr

Für die „Last-Minute-Typen“ oder alle, die erst nach Weihnachten ein Geschenk benötigen:

- Am Heiligen Abend: 10 bis 15 Uhr
- Erster und zweiter Weihnachtstag: 10 bis 13 Uhr und 15 bis 18 Uhr
- Silvester: 10 bis 15 Uhr
- Neujahr: 10 bis 13 Uhr und 15 bis 18 Uhr



### Das Modelabel GANT

blickt zurück auf eine langjährige Geschichte, deren traditionelle Wurzeln und Werte zurück bis in das Gründungsjahr 1949 gehen. In New Haven an der Ostküste Amerikas wurde die Marke vor mehr als 50 Jahren gegründet. Im Jahre 1980 erhielten drei schwedische Unternehmer die Rechte, die GANT Kollektion in Schweden zu vermarkten. Im Zuge des schwedischen Erfolges wurden die Rechte auf Märkte in der ganzen Welt ausgeweitet. Heute ist GANT in über 70 Ländern vertreten. Mehr als 300 GANT Stores und eine Vielzahl an ausgesuchten Einzelhandelspartnern tragen zu dem weltweiten Erfolg bei.

Charakteristische Faktoren sind Freizeit, Entspannung und Farbe. Letztendlich soll das Gefühl, das die Marke transportieren will, erhebend, optimistisch, unabhängig und freigeistig sein. Der Stil von GANT wird als moderne Sportswear bezeichnet, die sich zwar immer an aktuellen Modetrends orientiert, dabei aber trotzdem klassisch bleibt.

Die globale Premium Lifestyle-Marke ist in unserem Hotelshop erhältlich.

Angelika Fehring mit einer Auswahl von modischen und anderen Geschenkkideen (Foto: Elena Stutz)



# Basteltipp: Kerzen selber gießen

CHARLOTTE LÖNEKE, PRAKTIKANTIN PUBLIC RELATIONS UGOS, ERKLÄRT, WIE ES GEHT

## Was Sie brauchen:

- Wachsreste
- 2 Töpfe
- (Silikon-)Backformen, Behälter aus Pappe, Gläser
- Dochte

Einen Topf mit Wasser füllen und auf dem Herd erhitzen. In den zweiten Topf die Wachsreste geben und im Wasserbad schmelzen lassen. Dies kann einige Zeit dauern. Sobald das Wachs geschmolzen ist, kann man es in die dafür vorgesehenen Formen füllen. Silikonbackformen eignen sich aufgrund ihrer hohen Flexibilität besonders gut zum Lösen der Kerze. Sie können die Formen aber auch mit Backpapier oder Alufolie auslegen. Bei größeren Behältern sollte der Docht am Boden fixiert sein. Wenn das Wachs getrocknet ist, den Pappbehälter entfernen, bzw. die Backformen lösen. Aus dem Glas kann die Kerze nur schwierig gelöst werden, dafür bietet sich ein Glas allerdings gut als Kerzenständer an.

*„Die Flamme eines einzigen Kerzendochts reicht aus, um viele andere Kerzen zu entflammen.“* Emil Baschnonga

Tipp: Damit die Kerzen auch gut riechen, können Sie dem Wachs ein paar Tropfen Öl oder den Saft einer gepressten Frucht (Zitrone, Orange) hinzufügen.

Besonders begehrt sind Kerzen in der Vorweihnachtszeit auf dem Adventskranz. Aber wo kommt der eigentlich her? Erfunden wurde der Adventskranz vor 176 Jahren, im Jahr 1839 in Hamburg. Der evangelische Theologe Johann Hinrich Wichern (1808 – 1881) kümmerte sich damals in einer diakonischen Einrichtung um arme Kinder. Diese fragten ihn immer wieder, wann denn endlich Weihnachten sei. Irgendwann nahm er sich ein altes Wagenrad und befestigte an ihm zwanzig kleine und vier

große Kerzen, sodass die Kinder anhand der unangezündeten Kerzen die Tage bis Weihnachten zählen konnten. Im Laufe der Jahre blieben nur noch die vier großen Kerzen für die Adventssonntage erhalten und ab

1860 wurde der Adventskranz aus Tannenzweigen gemacht. Erst 86 Jahre später kam der Wichernsche Adventskranz erstmals in die katholischen Regionen Deutschlands.



Kerzen sorgen nicht nur im Advent für eine gemütliche Atmosphäre. (Foto: Andreas Hermsdorf, pixelio.de)

# Kübelpflanzen richtig überwintern – aber wie?

EXPERTENTIPP VON ELENA STUTZ, AUSZUBILDENDE GRÄFLICHER PARK GRAND RESORT

„Wie kann ich meine Kübelpflanzen richtig überwintern lassen?“ - diese Frage stellt sich jeder Hobbygärtner vor dem Winter.

Da Fuchsien, Petunien oder der Oleander aus deutlich wärmeren Regi-

onen stammen, würden sie unseren eisigen und frostigen Winter nicht ohne weiteres im Garten überstehen. Ideale Winterquartiere für diese Pflanzen sind natürlich warme Wintergärten oder Gewächshäuser, da aber nicht jedermann im Besitz eines

solchen Winterquartieres ist, kann man sich auch anders behelfen. Eine Möglichkeit ist es, die wärmeliebenden Pflanzen in die Garage oder in einen Kellerraum zu stellen. Auch das Wohnzimmer kann als Winterquartier genutzt werden, ist aber nicht die optimale Lösung, da die meisten Pflanzen am besten bei 5°C bis 12°C überwintern.

Es ist wichtig, die Pflanzen vor dem ersten Frost winterfest gemacht zu haben. Sie sollten in einem Raum untergebracht sein, der eine gleichbleibende Temperatur hat. Je kühler der Raum ist, desto dunkler darf er sein, dies hilft der Pflanze den Stoffwechsel herunter zu fahren und zu überwintern. Es ist darauf zu achten, dass die Pflanze während der Überwinterung so gut wie gar nicht gegossen werden muss.

Aber auch Pflanzen wie Buchsbaum, Kirschlorbeer und Bambus sollten winterfest gemacht werden. Sie können zwar draußen im Garten überwintern, aber man möchte schließlich nicht das Risiko eingehen, dass die Pflanze erfriert. Hierbei ist es wichtig, dass die Wurzeln vor dem Frost geschützt sind, in dem man die Kübel beispielsweise auf eine Styroporplatte stellt oder der Topf mit Noppenfolie umwickelt wird. Wem das noch nicht reicht, der kann Reisig auf die Pflanzen geben, sodass sie zwar noch Luft zum Atmen hat aber trotzdem relativ warm gehalten werden. Man darf auch bei diesen Kübelpflanzen nicht vergessen, dass das Gießen während der Überwinterung eingeschränkt werden muss.



Die Fuchsien des Gräflichen Parks, von der eine Sorte den Namen Annabelle trägt, sind schon in ihr Winterquartier im Gewächshaus umgezogen. (Foto: Heinz-Josef Bickmann)

# Erkältungsfrei durch den Winter

CHARLOTTE LÖNEKE, PRAKTIKANTIN PUBLIC RELATIONS UGOS, ZEIGT, WIE SIE SICH SCHÜTZEN KÖNNEN

Alle Jahre wieder... gehören typische Erkältungskrankheiten wie Husten, Schnupfen, Halsschmerzen aber auch Blasenentzündung zum Winter dazu. Damit aus dem „Alle Jahre wieder“ ein „Früher und nie wieder“ wird, können Sie sich bereits mit Hilfe einer gesunden Ernährung vor Wintererkrankungen schützen.

## Heilpflanze des Jahres – die Zwiebel

Zur Heilpflanze des Jahres wurde ein typisches Küchengemüse gewählt, das jeder im Haus hat – die Zwiebel. Sie wirkt antibakteriell und senkt den Blutdruck, die Blutfette und den Blutzucker. Äußerlich kann die Zwiebel bei Insektenstichen, Wunden, Furunkeln und Ohrenschmerzen eingesetzt werden. Gegen Ohrenschmerzen einfach eine Zwiebel hacken und auf Körpertemperatur erwärmen, anschließend in ein Baumwolltuch packen und mit Hilfe eines Stirnbandes oder einer Mütze das Zwiebelsäckchen ans Ohr drücken – damit der Zwiebelsaft leicht austritt. Das Säckchen etwa zwanzig Minuten

am Ohr lassen, die Prozedur kann mehrmals am Tag wiederholt werden.

## Ingwer

Ingwer heizt einem richtig ein – und den Bakterien und Viren gleich mit. Zudem wird dem Ingwer eine entzündungshemmende und Übelkeit mindernde Wirkung nachgesagt. Sie können die Wurzel sowohl als Tee zubereiten, als auch in einer leckeren Möhrencremesuppe verwenden.

## Cranberrys

Cranberrys enthalten, wie alle roten Früchte, Anthocyane. Das sind die roten Pflanzenfarbstoffe. Sie schützen uns vor freien Radikalen und wirken sich somit positiv auf unsere Gesundheit aus. Einige anthocyanreiche Lebensmittel sollen krebsvorbeugend wirken, andere haben eine antibakterielle Wirkung und werden daher zum Beispiel bei Harnwegsinfekten eingesetzt.

## Acerola-Kirsche

Die Acerola-Kirsche ist besonders

reich an Vitamin C. Mit 1.700 Milligramm Vitamin C pro 100 Gramm schlägt sie locker die Zitrone, die lediglich 51 Milligramm Vitamin C pro 100 Gramm beinhaltet. Somit stärkt sie unser Immunsystem und macht die freien Radikale, denen wir täglich ausgesetzt sind, unschädlich. Zusätzlich wird die Eisenaufnahme verbessert und die Entgiftung im Körper gefördert. Im Handel gibt es die Acerola-Kirsche als Saft oder Pulver.

## Tee und Wasser

Nicht nur im Sommer, sondern auch im Winter gilt – viel trinken! Denn über den Urin werden viele Bakterien ausgeschwemmt (siehe auch den folgenden Text).

Weitere Tipps für Ihr Wohlbefinden haben wir für Sie unter <http://blog.graefliche-kliniken.de> zusammengetragen.



Hatschi! Darauf können Sie mit den richtigen Hausmitteln in diesem Jahr verzichten. (Foto: S. Hofschlaeger, pixelio.de)

# Viel Trinken – auch im Winter?

ANTJE MERGARD, ZERTIFIZIERTE MINERALWASSER-SOMMELIÈRE & QUALITÄTSSICHERUNG BAD DRIBURGER NATURPARKQUELLEN, ERKLÄRT WARUM



Auch in der kalten Jahreszeit auf den Flüssigkeitshaushalt achten: Lisa Mausbach, Auszubildende der UGOS, zeigt, wie es geht. (Foto: Ina Happe)

Nun wird es wieder kälter, zuhause werden die Heizungen angedreht. Na dann muss ja nicht mehr soooo viel getrunken werden... – denken Sie!!!

Viele Menschen vergessen im Winter das Trinken, denn das Durstgefühl ist in der kalten Jahreszeit nicht ganz so ausgeprägt wie im Sommer.

Flüssigkeitsverlust macht aber nicht nur schläfrig, sondern kann auch für Kopfschmerzen sorgen. Außerdem lassen die kalte Luft draußen und die

trockene Luft durch die Heizung in den Räumen die Haut und vor allem die Schleimhäute austrocknen und der Körper wird anfällig für Krankheiten. Dies liegt daran, dass die ausgetrockneten Schleimhäute nur noch einen sehr geringen Schutz vor Krankheitserregern wie Viren bieten.

Um an das regelmäßige Trinken zu denken, sollte immer eine Flasche Mineralwasser in Reichweite stehen und auch für unterwegs bietet sich ja nun unsere praktische 0,5 Liter PET-Flasche an, da sie in jede Tasche passt. ☺

Mineralwasser ist ein Naturprodukt, belastet den Körper nicht mit unnötigen Kalorien, sorgt aber auch im Winter für eine strahlende Haut und gute Laune! Also tun Sie sich selbst und Ihrem Körper etwas Gutes...



## Dr. Gunter Wagner



Zum 1. September 2015 hat Dr. Gunter Wagner als neuer Chefarzt die Leitung der Fachabteilung für Psychosomatik, Psychiatrie und Psychotherapie in der Park Klinik übernommen. Der 56-jährige, gebürtig aus Marktheidenfeld/Main in Unterfranken, war bis zuletzt als Klinikdirektor der Vitos-Kliniken für Psychosomatik in Herborn und Weilmünster tätig. Nach seinem Studium in Würzburg und Assistenzarztzeit in den Bundeswehrkrankenhäusern in Gießen und Koblenz, Fachgebiet Neurologie und Psychiatrie, sowie Tätigkeiten in Drogentherapie- und Rehabilitationseinrichtungen für Alkoholiker in Hessen zog es Dr. Gunter Wagner 1997 ins Erzgebirge. Dort war er bis 2011 Chefarzt der Psychiatrie und Psychotherapie/Psychosomatik im Klinikum Mittleres Erzgebirge in

Zschopau/Sachsen. Seit 1996 ist Dr. Gunter Wagner Facharzt für Psychosomatik und Psychotherapie, später kamen noch Anerkennungen in den Bereichen Sozialmedizin und Verkehrsmedizin hinzu. Zahlreiche Publikationen aus den verschiedenen Fachbereichen runden die Expertise von Dr. Gunter Wagner ab. Seit 1991 ist er Facharzt für Psychiatrie und Psychotherapie. Für seine Aufbauarbeit wurde Dr. Gunter Wagner vom Landkreis Erzgebirge und der Sächsischen Landesärztekammer jeweils mit einer Ehrenurkunde ausgezeichnet.

## Dr. Gerhard Alexander Müller



Ebenfalls zum 1. Januar 2016 wird Dr. Gerhard Alexander Müller als neuer Chefarzt die Leitung der Fachabteilung Kardiologie und Diabetologie in der Park Klinik übernehmen. Der gebürtige Rheinländer ist seit nunmehr zehn Jahren in führender Position als Chefarzt und Ärztlicher Direktor - zuletzt bei Median und MediClin - tätig. Er hat in Köln Medizin studiert, in Aachen an der RWTH promoviert und seine kardiologische Ausbildung in der Schüchtermann-Klinik in Bad Rothenfelde absolviert. Dort war er zehn Jahre im Akut- und Reha-Bereich tätig. Die persönliche Prägung für seine spätere Reha-Tätigkeit erfuhr Dr. Gerhard Alexander Müller im Rahmen einer kardiologischen Ausbildung in einer DRV-eigenen Fachklinik mit Vorbild-

funktion im Verband der Rentenversicherungsträger. Dr. Gerhard Alexander Müller hat in Bielefeld, Kaiserslautern und Nürnberg mehrere Mastertitel für den Fachbereich des Gesundheitswesens erworben und ist seit längerem erfolgreich als Gesundheitsmanager aktiv. Als erfahrener Qualitätsmanager legt er besonderen Wert auf eine qualitativ hochwertige, abgesicherte und Leitlinien gerechte Medizin im Sinne der optimierten Patientenversorgung. Sein persönliches berufliches Steckbriefchen ist die Gesundheitsberatung der Patienten. In seiner Freizeit ist Dr. Gerhard Alexander Müller zusammen mit seiner Lebensgefährtin, die als Ärztin in der Herzchirurgie tätig ist, oft mit dem Fahrrad in der Natur unterwegs und geht gerne schwimmen. Seine Hobbys sind leidenschaftliches Heimwerken, Innenarchitektur und Motorsport (DTM). Er bezeichnet sich selbst als „audiophiler Hi-Fi-Enthusiast“ und ist an Kultur, Kunst sowie Musik interessiert. In der Stadt und zur Arbeit ist er umweltorientiert mit seinem Elektroauto unterwegs. Er ist aktiver Unterstützer im Förderkreis der universitären Herzstiftung Mainz.

Einen kleinen Film über das neue Team in der Park Klinik finden Sie unter <http://www.kbh.de/home.html>.

## Dr. Hartmut Heinze



Dr. Hartmut Heinze übernimmt zum 1. Januar 2016 die Leitung der Abteilung Orthopädie in der Marcus Klinik. Der 58-jährige ist derzeit noch als Chefarzt der orthopädischen Abteilung in der Asklepios Weserbergland-Klinik Höxter tätig, wo er auch 1988 als Oberarzt begann. Nach seinem Studium der Humanmedizin sowie seiner Promotion zum

Doktor der Medizin an der Medizinischen Hochschule Hannover erhielt er eine Assistenzarztstelle in der unfallchirurgischen Abteilung des St. Ansgar Krankenhauses Höxter und anschließend im St. Vincenz Krankenhaus Brakel. Sein beruflicher Schwerpunkt liegt zum einen auf der Schmerztherapie. Zum anderen ist er für das Bewegungsprogramm „Mach mit bei Felix Fit“ für Kinder im Vorschul- und Grundschulalter seit 1993 aktiv und hat 2013 einen Reha-Sportverein gegründet. Hartmut Heinze ist in Hardeberg geboren und wohnt heute mit seiner Frau in Höxter. In seiner Freizeit reist, fotografiert und tanzt er sehr gerne. Besonders genießt er aber die Zeit mit seiner Frau, seinen Kindern (30 und 27) sowie mit seinen Enkelkindern.

## Heike Kurtz



Seit dem 1. November 2015 ist Heike Kurtz als erste „gräfliche Konditorin“ in Bad Hermansborn tätig. Damit ist sie allerdings nicht nur für die Park Klinik, sondern auch für die Marcus Klinik und Caspar Heinrich Klinik zuständig. „Es ist wie ein Traum, der wahr geworden ist. Hier habe ich die Möglichkeit, meine eigenen Ideen einzubringen“ berichtet die 48-Jäh-

rige übergelukkig. Und das ist für Heike Kurtz überhaupt kein Problem, schließlich umfasst das Repertoire der zweifachen Mutter aus Dringenberg über 30 Tortenrezepte. Müsste sie ihr Lieblingsrezept auswählen, dann wäre das ein Apfelkuchen. Schon als kleines Mädchen hat Heike Kurtz mit ihrer Oma immer gebacken und hat in ihrem ersten Job in einer Bäckerei gearbeitet. Aber ihr Interesse galt vielmehr dem Geschehen hinter den Kulissen in einer Backstube. Somit machte sie 1983 bis 1986 in Gelsenkirchen eine Ausbildung zur Konditorin. Im Moment dreht sich bei Heike Kurtz alles um ihren neuen Traumjob. Hier in Bad Hermansborn wird sie gefordert und fühlt sich „angekommen“. Und wenn sie doch ein bisschen Zeit für sich findet, dann fährt sie gerne Motorrad, geht tanzen und hört Musik.

## Termine Gräfliche Quellen

### • Samstag, 16. Januar 2016

#### PADERBORNER SPORTLERBALL

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

### • Ostersonntag, 26. März 2016

#### 70. PADERBORNER OSTERLAUF

Als langjähriger Sponsor unterstützen die Bad Driburger Naturparkquellen auch 2016 wieder den ältesten deutschen Volks- und Straßenlauf: Der Osterlauf ist jedes Jahr ein sportliches Highlight in der Region und deutschlandweit bekannt.



Ein starkes Teilnehmerfeld aus allen Altersklassen wird auch in 2016 zur 70. Auflage des Paderborner Osterlaufs an den Start gehen. (Foto: Dieter Nolden)

## Termine Gräflicher Park

### JANUAR

#### • Den ganzen Januar lang

##### WOHLFÜHLMOMENTE

Starten Sie mit unserem ausgewogenen, regionalen Frühstücksbuffet bis 11 Uhr in den Tag. Anschließend erwartet Sie unser SPA-Bereich mit einer 20-minütigen Rückenmassage, dem Außenpool, Sauna und Dampfbädern. Tagesaufenthalt inkl. Frühstücksbuffet und Massage 53 Euro pro Person buchbar von Montag bis Freitag, außer an Feiertagen. (Anmeldung erbeten unter [spa@graeflicher-park.de](mailto:spa@graeflicher-park.de) oder Tel.: 05253.9523-602)

#### • Freitag, 15. Januar 2016, 19:30 Uhr

##### JAN WEILER LIEST AUS „MEIN LEBEN MIT DEM PUBERTIER UND ANDERE GESCHICHTEN“

Willkommen in der Pubertät, der für alle Familienmitglieder schlimmsten und schönsten Zeit im Leben eines jungen Menschen! Sie waren süß. Sie waren niedlich. Man hat jeden Milchzahn als Meilenstein gefeiert. Doch im zweiten Lebensjahrzehnt verwandeln sich die Kinder. Sie mutieren in rasender Geschwindigkeit von fröhlichen, neugierigen und nett anzuschauenden Mädchen und Jungen zu muffeligen, maulfaulen und hysterischen Pubertieren. Aus rosigen Kindergesichtern werden Pickelplantagen. Nasen, Beine und Hinterteile wachsen in beängstigendem Tempo. Stimmen klingen wie verstimmte Dudelsäcke, aber die Kommunikation scheint ohnehin phasenweise unmöglich, denn das Hirn ist wegen Umbaus zeitweise geschlossen.

Und doch ist da ein guter Kern. Irgendwo im Pubertier schlummert ein erwachsenes Wesen voller Güte und Vernunft. Man muss nur Geduld haben, bis es sich durch Berge von Klamotten und leeren Puddingbechern ans Tageslicht gewühlt hat. Verdammt noch mal. Dieses Buch richtet sich an alle Menschen, die mit einem Pubertier zusammen leben (müssen). Und an die vielen krass unverständenen Jugendlichen, denen echt keiner zuhört.

Die Eintrittspreise für die Lesung betragen im Vorverkauf in der Kategorie A 18 Euro und in der Kategorie B 13 Euro, an der Abendkasse jeweils 3 Euro mehr (außer Mitglieder der Diotima Gesellschaft). Weitere Informationen und Tickets unter [gaeste-service@graeflicher-park.de](mailto:gaeste-service@graeflicher-park.de) oder Tel. 0 52 53.95 23-700.

#### • Sonntag, 24. Januar 2016, 15 Uhr

##### KOCHKURS: VEGETARISCH LECKER

Kreativ fleischlos kochen! Bei diesem Kochkurs lernt man die vielen bunten Zutaten zuerst in den Beeten der Gräflichen Gärtnerei kennen, bevor das Küchenteam dann Tipps, Tricks und Rezepte bei der praktischen Zubereitung zeigt. Zum Schluss wird das vegetarische Menü gemeinsam genossen. Preis 69 Euro pro Person (weitere Informationen und Anmeldungen unter [reservierungen@graeflicher-park.de](mailto:reservierungen@graeflicher-park.de) oder Tel. 0 52 53.95 23-161)

### FEBRUAR

#### • Sonntag, 14. Februar 2016 ab 18 Uhr

##### VALENTINSTAG

Einfach ein schönes Abendessen zusammen genießen, sich Zeit und Aufmerksamkeit schenken und das „Restaurant Pferdeshall“ mal in romantischer Atmosphäre erleben. Preis 36 Euro pro Person (weitere Informationen und Anmeldungen unter [reservierungen@graeflicher-park.de](mailto:reservierungen@graeflicher-park.de) oder Tel. 0 52 53.95 23-161)



Ein tiefenentspannendes Angebot mit Frühstück, Day Spa und Massage bietet das „Gräflicher Park Grand Resort“ im ersten Monat des neuen Jahres an. (Foto: Frank Schinski)



Jan Weiler liest im Januar aus „Mein Leben mit dem Pubertier und andere Geschichten“. (Foto: Thomas Leininger)



Genießen Sie ein schönes Abendessen in romantischer Candle-Light-Dinner-Atmosphäre im „Restaurant Pferdeshall“. (Foto: shutterstock)



• **Samstag, 27. Februar 2016, 19:30 Uhr**

**BIRGIT SCHROWANGE LIEST AUS „ES DARF GERN EIN BISSCHEN MEHR SEIN!“**

Starke Frauen sind im Gräflichen Park schon immer gern gesehene Gäste. Nun besucht auch die beliebte Fernsehmoderatorin Birgit Schrowange auf Einladung der Diotima Gesellschaft Bad Driburg und liest aus ihrem Buch „Es darf gern ein bisschen mehr sein!“ Die alleinerziehende Mutter steht seit über dreißig Jahren vor der Kamera und hat sich das Leben geschaffen, das sie sich erträumt hat.

Alles begann mit einer aus einem Handtuch gefertigten Frotteeperücke und einem „Fernsehbildschirm“ aus Pappkarton: Mit diesen Requisiten übte die achtjährige Birgit schon einmal als „Ansagerin“ den großen Auftritt vor Publikum. Denn eines stand für Birgit Schrowange bereits in jungen Jahren fest: Sie wollte ins Fernsehen. Mit ungeheurer Zielstrebigkeit und großer Begeisterungsfähigkeit verwirklichte sie ihre Pläne, und das mit beispielhaftem Erfolg. Ihr Rezept: „Mit Bescheidenheit kommen Frauen nicht weiter, aber mit Verantwortung für das eigene Leben.“

In „Es darf gern ein bisschen mehr sein!“ erzählt die beliebte Fernsehmoderatorin entwandend ehrlich und mit viel Humor von ihrem Weg zum Fernsehen. Sie beschreibt, wie sie gelernt hat, mit Höhen und Tiefen des Lebens umzugehen und unwichtige Dinge loszulassen. Birgit Schrowange macht in ihrem Buch Mut, immer wieder Neues auszuprobieren, egal in welchem Alter, und für sich selbst einzustehen. Außerdem verrät sie ihre Schönheitsgeheimnisse und gibt persönliche Tipps für die Wechseljahre. Sie erzählt von ihrem sozialen Engagement für benachteiligte Kinder, von Freundschaften, von ihrer großen Leidenschaft, dem Singen, und von ihrem Ziel: Einmal eine richtig coole Alte zu werden.

Die Eintrittspreise für die Lesung betragen im Vorverkauf in der Kategorie A 18 Euro und in der Kategorie B 15 Euro, an der Abendkasse jeweils 3 Euro mehr (außer Mitglieder der Diotima Gesellschaft). (Karten unter [gaeste-service@graeflicher-park.de](mailto:gaeste-service@graeflicher-park.de) oder Tel.: 0 52 53.95 23-700)

• **Sonntag, 28. Februar 2016, 13 Uhr**

**GRÄFLICHER NACHWUCHS**

Unsere Azubis übernehmen das Kommando, kochen und servieren ein eigens erstelltes Dreigänge-Menü. Preis 27 Euro pro Person (weitere Informationen und Anmeldungen unter [reservierungen@graeflicher-park.de](mailto:reservierungen@graeflicher-park.de) oder Tel. 0 52 53.95 23-161)

## MÄRZ

### OSTERN IM PARK

• **Karfreitag, 25. März 2016**

„Restaurant Pferdestall“: Fischmenü und mehr

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

• **Ostersamstag, 26. März 2016**

„Restaurant Pferdestall“: Osterleckereien im Pferdestall

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

• **Ostersonntag, 27. März 2016**

„Restaurant Pferdestall“: Osterleckereien im Pferdestall

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

• **Ostermontag, 28. März 2016**

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

„Caspar’s Restaurant“: Osterausklang

## APRIL

• **Den ganzen April lang**

**APRIL, APRIL – MACHT, WAS ER WILL**

Erleben Sie unser Überraschungsmenü im „Caspar’s Restaurant“. Preis 34 Euro pro Person (weitere Informationen und Anmeldungen unter [reservierungen@graeflicher-park.de](mailto:reservierungen@graeflicher-park.de) oder Tel. 0 52 53.95 23-161)

• **Donnerstag, 7. April 2016, ab 19 Uhr**

**TAPAS-ABEND**

Erleben Sie mit uns eine Reise in den Süden und entdecken Sie die vielseitigen Geschmacksrichtungen mediterraner Tapas – ab April wieder an jedem ersten Donnerstag im Monat. Preis 17,90 Euro pro Person (weitere Informationen und Anmeldungen unter [reservierungen@graeflicher-park.de](mailto:reservierungen@graeflicher-park.de) oder Tel. 0 52 53.95 23-161)



Die beliebte Fernsehmoderatorin Birgit Schrowange besucht im Februar den Gräflichen Park und liest aus ihrer Autobiographie. (Foto: msc promotion)



Unsere Azubis werden auch im neuen Jahr kulinarisch auf ganzer Linie überzeugen! (Foto: Andrea Schäfers)



Die beiden Restaurants im Gräflichen Park kochen über die Osterfeiertage für jeden Geschmack, die ganze Familie und zu jeder Tageszeit. (Foto: pixabay)



**Bad Driburger**  
NATURPARKQUELLEN

UNSER WASSER VON HIER

**0,5 Liter PET**  
praktisch & leicht



[WWW.BAD-DRIBURGER.DE](http://WWW.BAD-DRIBURGER.DE)

