

COS MOS

№ 20

Journal der Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorff | August 2017



PARK

Die Skulptur „Kopf und Körper Bad Driburg“ des Künstlers Michael Sailstorfer (Mitte) bildet seit Juni diesen Jahres den Mittelpunkt des Irrgartens im Gräflichen Park.

Seite 18

FOTO: RALF MEIER/MEIERPRESS

LIEBE COSMOS-LESERINNEN UND -LESER,



DR. HARTMUT HEINZE
(FOTO: SASCHA REICHERT)

seit dem 1. Oktober des vergangenen Jahres leite ich neben der orthopädischen Abteilung der Marcus Klinik Bad Driburg auch die neu geschaffene Orthopädie in der Park Klinik Bad Hermannsborn. Das verschafft mir den Einblick in zwei der Gräflichen Kliniken. Dabei konnte ich „Gemeinsamkeiten“, aber auch „Unterschiede“ feststellen. So fand ich in der Park Klinik ebenso wie in der Marcus Klinik motivierte und engagierte Mitarbeiter vor. Mit dem Aufbau der orthopädischen Abteilung kamen für die Mitarbeiter der Park Klinik neue fachliche Inhalte und auch neue Strukturen hinzu, die schrittweise erarbeitet und

Fortsetzung auf Seite 2



KLINIKEN

Jena: Erster Walking-Tag mit Unterstützung der Olympiasiegerin Heike Drechsler und der Gräflichen Kliniken. (Foto: ARZ)

Seite 38



QUELLEN

Sport für alle auf den Paderborner Paderwiesen mit den Bad Driburger Naturparkquellen. (Foto: Verena Eickmann)

Seite 39

EDITORIAL	S. 1
UGOS	
Focus listet Deutschlands beste Jobs mit Zukunft	S. 2
„Bleibt Ihr selbst“- Hineinwachsen in ein Familienunternehmen	S. 3
Erster Azubitag	S. 5
Neue Stadtgeschichte Bad Driburg	S. 5
Familienportraits gestern und heute	S. 7
Sporteln im Sommer und im Winter	S. 8
Frischer Wind im Beruf- und Familie-Team	S. 9
Gewinnerin des Ideenmanagement 2016	S. 9

GRÄFLICHER PARK

Ayurveda-Zentrum eröffnet	S. 10
Erste Blogger-Lounge in Bad Driburg	S. 12
Tage der Gärten & Parks in Bad Driburg	S. 13
Lohmeyer liest Enzensberger	S. 15
Nachhaltigkeit im Gräflichen Park	S. 15
Begehbare Skulptur im Irrgarten eröffnet	S. 18
Azubis schließen Ausbildung ab	S. 20
Dirk Schäfer unter den 50 Top-Hoteliern	S. 21
GQ-Gentleman-Wahl 2017	S. 22
Kurzinterview mit Henning Baum	S. 24
Wo unser Fleisch herkommt: Ein Tag bei Bauer Peine	S. 24
Gutes Abschneiden auf Holiday Check	S. 25
Gourmetfestival: Freunde Kochen	S. 26
Neue Azubis beginnen ihre Ausbildung	S. 27
Erlebnisse aus dem Moorbad	S. 28

GRÄFLICHE KLINIKEN

Projektarbeit: Relaunch der Websites	S. 27
Abschluss als Starkonditorin	S. 28
Therapeutisches Boxen	S. 29
Gemeinsames Achtsamkeitstraining	S. 30
25 Jahre Herzsportgruppe	S. 31
Elektromobilität in den Kliniken	S. 32
25. Sozialarbeitertagung in der Moritz Klinik	S. 33
Verbrennungssymposium in Bad Klosterlausnitz	S. 35
Jenaer Firmenlauf 2017	S. 36
FC Carl Zeiss Jena steigt in die dritte Liga auf	S. 37
Walking-Tag in Jena mit olympischer Unterstützung	S. 37

GRÄFLICHE QUELLEN

„Sport im Park“ in Paderborn	S. 38
Quellen sponsern „Jugend musiziert“	S. 39
50 Jahre Wochenmarkt Bad Driburg	S. 40
American Football	S. 41

Expertentipps	S. 43
Personalien	S. 48
Termine	S. 49

Fortsetzung von Seite 1

installiert werden mussten. Dies ist uns gemeinsam bis zum heutigen Tage gut gelungen – die orthopädischen Patienten sind mit dem Aufenthalt und der Therapie in der Park Klinik überwiegend sehr zufrieden.

Auch ist es uns gemeinsam gelungen, die neue orthopädische Abteilung der Park Klinik – nicht zuletzt auf Grund des guten Rufes der Gräflichen Kliniken – bei den ärztlichen Kollegen, den Sozialdiensten und Kostenträgern und auch bei den Patienten bekannt zu machen, so dass sich die Belegung kontinuierlich auf sehr erfreuliche Zahlen steigern ließ. Dafür möchte ich an dieser Stelle allen Beteiligten meinen Dank aussprechen.

In diesem Zusammenhang möchte ich die gegenseitige Unterstützung der drei Kliniken in Bad Driburg in Bezug auf die Bereitstellung von Personal hervorheben. Die Personalgewinnung stellt sich heute – trotz aller Anstrengungen – nicht nur bei den Ärzten, sondern auch beim pflegerischen und therapeutischen Personal zunehmend

schwierig dar. Von daher ist es hilfreich und wohl auch für die Zukunft notwendig, das vorhandene Personal, je nach Bedarf, flexibel in den Kliniken einsetzen zu können. So waren zum Beispiel die Therapeuten der Marcus Klinik nicht nur beim Wissenstransfer in Bezug auf die Behandlung orthopädischer Patienten hilfreich, sie haben auch personell, bei bestehenden Engpässen, die Therapeuten der Park Klinik unterstützt und verstärkt. Gleiches gilt für den Bereich der Pflege, wo ebenso eine gegenseitige Unterstützung der Pflegeteams der drei Kliniken stattfindet.

Ich habe aber auch Unterschiede zwischen den Kliniken kennen gelernt. Als ein Beispiel sei der Prozess der Patientenaufnahme genannt, der in jeder der drei Kliniken unterschiedlich abläuft – aber bisher in noch keiner Klinik optimal. Somit gibt es hier ein gemeinsames Arbeitsfeld für alle drei Kliniken. Die Angleichung der einzelnen Therapieprogramme ist bereits als Projekt begonnen worden, darü-

ber hinaus gibt es weitere Themen, die alle Bad Driburger Gräflichen Kliniken betreffen.

In den Besprechungen der einzelnen Klinikleitungen und Abteilungsleiter-sitzungen stellen wir immer wieder fest, dass wir eigentlich alle sehr ähnliche Probleme haben. Diese zu lösen, ist gemeinsam sehr viel einfacher und auch ökonomischer und effizienter. Darüber hinaus erleichtern gleiche Abläufe in den Kliniken den flexiblen, klinikübergreifenden Einsatz der Mitarbeiter.

Ich bin fest davon überzeugt, dass es uns am besten gemeinsam gelingen wird, die Gräflichen Kliniken in eine gute und gesicherte Zukunft zu führen.

Ihr Dr. Hartmut Heinze,
Chefarzt Orthopädie
Marcus Klinik und Park Klinik

FOCUS LISTET DEUTSCHLANDS BESTE JOBS MIT ZUKUNFT

UGOS gehört zu sichersten Arbeitgebern

Unter dem Titel „Deutschland Test – Deutschlands beste Jobs mit Zukunft“ hat das Magazin „Focus“ bundesweit 5.000 Unternehmen getestet. Ziel der Studie war es, die Unternehmen zu ermitteln, die die sichersten Arbeitsplätze bieten können. Die UGOS gehört zu den 491 Testsiegern, die es auf die Liste des Magazins geschafft haben.

„Die Platzierung auf der Liste – ‚Focus‘ ist ja immerhin ein sehr renommiertes Medium – freut uns natürlich“, so Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff, Inhaber der Unternehmensbereiche „Gräfliche Kliniken“, „Gräflicher Park Grand Resort“ und „Bad Driburger Natur-



Bieten in Bad Driburg sichere Jobs: Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff und seine Frau Anabelle führen die UGOS in siebter Generation. (Foto: Sascha Reichert)

parkquellen“. „Dass wir unseren Mitarbeitern ein hohes Maß an Beständigkeit bieten können, wussten wir natürlich schon vorher. Immerhin gibt es uns als Familienunternehmen seit 235 Jahren am Markt, in der siebten Generation. Das schaffen Sie nur mit einer nachhaltigen Strategie.“

Die UGOS ist auf der Liste, die 52 Branchen von „Agentur“ bis „Wirtschaftsprüfer“ aufführt, unter der Überschrift „Gesundheit und Sozial-

wesen“ zu finden. Die Studie wurde laut „Focus“ in Zusammenarbeit mit einem der führenden Wissenschaftler und Berater zu dem Thema durchgeführt. Drei unterschiedliche Kennzahlen die Mitarbeiterzahl, den Umsatz sowie den Gewinn betreffend aus einem Zeitraum von fünf Jahren (2011-2015) lägen der Analyse zugrunde.

Auch der langjährige Personalleiter Lutz Peter Reuter empfindet die Aus-

zeichnung als Anerkennung der Unternehmenskultur des Bad Driburger Familienunternehmens: „Schön, wenn Werte wie Sicherheit und Beständigkeit ein gutes Echo in der Öffentlichkeit erfahren. Aus meiner Erfahrung weiß ich, dass vielen Arbeitnehmern diese Parameter oft wichtiger sind als ein schickes Büro oder ein maximales Gehalt.“ Die Zukunftsfähigkeit der Jobs in der UGOS stehe aber natürlich auch mit der Branche in Zusammenhang,

erläutert der Manager: „Im Gesundheitswesen werden in den nächsten Jahren immer mehr Mitarbeiter gesucht werden.“

von Kristina Schütze,
Director Public Relations, UGOS

„BLEIBT IHR SELBST!“ – ÜBER DAS HINEINWACHSEN IN EIN FAMILIENUNTERNEHMEN

„Family Business Day“ der Banque de Luxembourg

Schon vor zwei Jahren hatte Theo Demmeler, bei der Banque de Luxembourg für deutsche Familienunternehmen zuständig, meinen Mann und mich angesprochen, ob wir bereit wären, beim jährlichen „Family Business Day“ der Bank über uns bzw. unser Unternehmen zu sprechen.

Im letzten Jahr ist mein Mann in Luxemburg gewesen und dieses Jahr war ich dran. Im Vorhinein wurde ein sehr aufwendiger Film über uns beide gedreht, in dem wir und die UGOS vorgestellt wurden. Zum „Family Business Day“ werden Familienunternehmer aus dem deutschsprachigen Raum eingeladen, also aus Luxemburg, Österreich, der Schweiz und Deutschland. Der Hintergrund der Veranstaltung ist es, sich über die Themen auszutauschen, die spezifisch für Familienunternehmer sind, zum Beispiel Nachfolge, Erbschaft oder Sanierung. In diesem Jahr lautete der Titel der anderthalbtägigen Tagung:



Im Gespräch darüber, wie es sich so hineinwächst in ein traditionsreiches Familienunternehmen: Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorff. (Foto: Banque de Luxembourg)

„WENN NICHT NUR DIE LIEBE ZÄHLT...“

Hinter diesem Titel stand die Frage, was passiert, wenn Frauen, Kinder, Schwiegerkinder oder Männer in

einem Unternehmen aktiv werden oder ausscheiden. Es ging einmal um das persönliche Erleben der Beteiligten, aber auch darum, was für Auswirkungen es auf das Unternehmen

hatte. Es wurden teilweise erschreckende Schicksale beschrieben, wie zum Beispiel das einer Tochter einer Unternehmerfamilie, die in die Hände

Fortsetzung auf Seite 4

Fortsetzung von Seite 3

einer Sekte geraten war. Fast wären der Betrieb und damit viele Arbeitsplätze drauf gegangen, wenn nicht die Mutter eingegriffen hätte, obwohl sie als Lehrerin und Hobby-Clown eigentlich keine Ahnung davon hatte.

Der Titel meines Parts hieß „Ganz so schön wie Aschenputtel ist es nicht“. Ich hatte den Titel nicht ausgesucht und fand ihn etwas zu klischeemäßig, aber natürlich machen sich Menschen darüber Gedanken, wie es ist, einen Adligen zu heiraten, und ob man dann nur noch auf Rosen gebettet ist bzw. ausgesorgt hat.

GEBETTET AUF ROSEN ODER GOLDENER KÄFIG?

Die erste Frage von Theo Demmeler, der das Gespräch moderierte, war dann auch, wie man sich als Bürgerliche einen Grafen angelt, was natürlich provokant und scherzhaft gemeint war. Ich habe beschrieben, wie es für mich war, als totale Stadtpflanze nach Bad Driburg in ein Familienunternehmen einzuheiraten, dass es die ersten zehn Jahre sehr schwierig war und wie ich damit umgegangen bin.

Unter anderem war es deswegen auch so schwierig, weil es keine Stellenbeschreibung für eine Unternehmergattin gibt. Wie sollte ich mich darauf vorbereiten, in die UGOS einzuheiraten? Wie sollte ich ahnen,

welche Kenntnisse oder Fähigkeiten ich haben sollte, als ich nach der Schule meine Ausbildung und dann mein Studium absolvierte? Ich hatte meinen Mann ja aus Liebe geheiratet und nicht, um mich beruflich auf ein fremdes Terrain zu begeben.

IHR KÖNNT VIEL BEWIRKEN

Die wichtigste Frage war, was ich jungen Frauen, die in ein Familienunternehmen eintreten, raten würde. Ich kann aus tiefer Überzeugung sagen: Bleibt ihr selbst! Bleibt authentisch! Wenn ihr mögt, bringt euch mit euren Talenten und Fähigkeiten ein. Ihr seid ebenso wichtig, wie jedes andere Mitglied eines Familienunternehmens. Wenn ihr euch nicht einbringen wollt, dann lasst euch Zeit. Es wird vielleicht später der Zeitpunkt kommen, an dem eure Kraft und eure Persönlichkeit viel bewirken kann. Und das ist das Schöne: Man kann in einem Familienunternehmen viel bewegen mit dem, was man gelernt hat oder was einem liegt.

Als ich vor 21 Jahren nach Bad Driburg zog, haben mich alle meine Freunde bedauert, weil ich nicht mehr mit Kunst zu tun hatte. Ich war weg vom Fenster, also von der Kunstszene. Damals habe ich immer gesagt, dass die zehn Jahre meines Lebens in der Kunstszene nicht umsonst gewesen sein würden. Wie glücklich bin ich, dass ich durch die Gründung der

„Ganz so schön wie bei Aschenputtel ist es nicht“

Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpf (UGOS), Bad Driburg
Eigentlich träumte Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpf von einem Leben in der großen weiten Welt, nachdem sie ihr Studium der Kunstgeschichte abgeschlossen hatte. Doch es kam anders – sie heiratete als Bürgerliche einen Grafen und zog für ihn ins östliche Westfalen. Im beschaulichen Bad Driburg führt ihr Mann in siebter Generation das Familienunternehmen, bestehend aus fünf Rehakliniken, einer Mineralwasserquelle und dem Gräflichen Park Grand Resort mit mehr als 1500 Mitarbeitern. Doch wer denkt, dass Gräfin Annabelle nun ein Leben mit goldenen Löffeln à la Aschenputtel führt, der irrt sich. Sie gibt Einblicke in ihre Geschichte sowie die täglichen Herausforderungen als Unternehmer-Ehefrau, Mutter von drei Kindern, der adligen Höfe-Ordnung und dem eigenen Anspruch, selbst eine aktive Rolle im Familienunternehmen einzunehmen. [Ankündigungstext im Programm des Veranstalters]

Diotima Gesellschaft e.V., dank überzeugter Mitglieder und vielen Spendern, seit einigen Jahren Kulturveranstaltungen und Kunstprojekte im Gräflichen Park realisieren kann. Wie hat sich das Kulturleben Bad Driburgs verändert und was für wunderbare Künstler und Persönlichkeiten sind dadurch zu uns gekommen. Über diese Entwicklung bin ich sehr glücklich und stolz!

Aber das ist nicht alles: Wie aufregend, dass ich bei der Neupositionierung des Gräflichen Parks mitwirken durfte, obwohl ich nie Hotelfach, Marketing, Landschaftsarchitektur oder Öffentlichkeitsarbeit gelernt habe. Nicht nur im Park darf ich

gestalten, sondern auch im Hotel. Was für wunderbare Chancen haben sich mir eröffnet, weil ich mich im wahrsten Sinne des Wortes „getraut“ habe. Darüber bin ich unendlich dankbar!

GUTES FEEDBACK AUF AUTHENTISCHE ERFABRUNGEN

Die Reaktion der Zuhörer in Luxemburg war überwältigend. Warum? Ich glaube, weil es nicht um Daten und Fakten ging, sondern weil ich an meinen Erfahrungen und Gefühlen habe teilhaben lassen. Dann haben alle was davon und können vielleicht davon lernen und sich als Familienunternehmer in seine Frau, Schwiegertochter oder Tochter einfühlen. Ich freue mich, die Gelegenheit gehabt zu haben, meine Geschichte zu erzählen und ich andere damit berührt habe. Und vielleicht überlegt sich der eine oder die andere FamilienunternehmerIn, privat oder zum Tag, Feiern und Genießen in den Gräflichen Park zu kommen, oder ab sofort Bad Driburger zu trinken. Oder die Gräflichen Kliniken für sich oder für Familienmitglieder für eine Reha auszusuchen. Denn darum geht es am Ende des Tages: Möglichst viele sollen unser tolles Unternehmen kennenlernen und sich von der Qualität unserer Dienstleistungen überzeugen lassen.

von Annabelle
Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpf



Die Zuschauer bekamen einen umfassenden Einblick über die Grafen von Oeynhausen-Sierstorpf dank eines zuvor aufwendig produzierten Filmes. (Fotos: Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpf)

VON AZUBIS FÜR AZUBIS

Kennlerntag für Azubis im August



Jan Nowak und Sara Wüllner (Auszubildende bei den Bad Driburger Naturparkquellen) bereiteten den Azubi-Tag federführend vor. (Foto: Kristina Schütze)

Unsere Ausbildungsberufe:

GRÄFLICHER PARK

Hotelfachmann/frau
Restaurantfachmann/frau
Koch/Köchin
Konditor/Konditorin

GRÄFLICHE KLINIKEN

Kaufmann/frau im Gesundheitswesen

GRÄFLICHE QUELLEN

Maschinen- und Anlagenführer/in

UNTERNEHMENSBEREICHSÜBERGREIFEND (HOLDING)

Kaufmann/frau für Büromanagement

Ein ganzer Tag nur von Azubis organisiert? „Das wird doch eh nichts!“ – Wird es doch! Der erste unternehmensübergreifende „Azubi-Tag“ fand am Donnerstag, den 3. August in allen Bereichen der Unternehmensgruppe statt.

Ich, Jan Nowak – Azubi der UGOS, habe leider relativ wenig Kontakt zu den anderen Azubis der Unternehmensgruppe. Egal, ob es Azubis aus dem „Gräflichen Park“, den „Gräflichen Kliniken“ oder der „Holding“ sind, die Bekanntschaften sind meist nur kurz und flüchtig. Aber es interessiert einen schon, wer die Anderen sind.

Um dieses Problem zu lösen, habe ich den UGOS Azubi-Tag ins Leben gerufen. Ich möchte, dass wir

uns so kennenlernen und uns über die Schule, die jeweiligen Abteilungen und über das Unternehmen austauschen können. Das stärkt die Kommunikation unter den Azubis. Zudem soll das den Start der neuen Azubis erleichtern. Sie treffen schon am dritten Tag auf Azubis der gleichen Altersgruppe, die sich nur ein Jahr weiter befinden, und so die neuen Azubis an die Hand nehmen können.

Um all' diese Ziele zu erreichen, trafen sich zunächst nur alle neuen Azubis bei den Bad Driburger Naturparkquellen in einer kurzen Vorstellungsrunde. Anschließend wurden den neuen Azubis alle Unternehmensbereiche gezeigt – von den Naturparkquellen, über die Caspar Heinrich Klinik

bis hin zum Hotel. Mittags stärkten sich im Pferdestall alle ausreichend für die am Nachmittag folgenden Teambuilding-Maßnahmen. Die Teambuilding-Maßnahmen sollen die Zusammenarbeit und das Vertrauen in der Gruppe stärken – und natürlich Spaß machen!

Mehr Eindrücke vom Azubi-Tag gibt es im kommenden „COSMOS Journal, denn der Redaktionsschluss für diese Ausgabe lag schon vor dem Event! Bis dahin!

von Jan Nowak,
Auszubildender (Büromanagement), UGOS

GUT LESBAR, WISSENSCHAFTLICH FUNDIERT, REICH BEBILDERT

Neue „Stadtgeschichte“ von Bad Driburg auf über 800 Seiten fertiggestellt

Startschuss war im Jahr 2010: Der Bad Driburger Stadtheimatpfleger Hermann Großvollmer lud zur Auftaktsitzung für ein lang ersehntes neues Stadtgeschichtsbuch ein. Die alte „Stadtgeschichte“ von 1966 war längst vergriffen und sowohl methodisch als auch fachlich nicht mehr auf der Höhe der Zeit. Die Epochen nach 1918 wur-

den hier auf nur insgesamt neun Seiten abgehandelt. In dem neuen Buch sollte sich das gehörig ändern: Zwei Drittel der geplanten Buchseiten waren für die Neuere Geschichte reserviert.

ZIEL ERREICHT!

Nummehr sind es über 440 Buchseiten, die das 20.

und 21. Jahrhundert betreffen. Und jede der insgesamt 816 Seiten enthält mindestens eine Abbildung. Es gibt also viel zu gucken!

Der Stadtheimatpfleger favorisierte wegen der Übersichtlichkeit das klar strukturierte Konzept der einbändigen epochengeschichtlich orientierten

Fortsetzung auf Seite 6



In der neuen „Stadtgeschichte“ findet die Neuere Geschichte nach dem Ersten Weltkrieg wesentlich mehr Platz als in der Ausgabe der Ausgabe aus den 1960er Jahren.
(Foto: Aufklärungsfoto der US-Luftwaffe, März 1945)

Fortsetzung von Seite 5

Darstellung. Er fand dafür neben einem eigenen Beitrag zwölf versierte Autorinnen und Autoren aus dem Umfeld von Bad Driburg und holte die Stadt mit ins Boot.

DAS BESONDERE: DIE REICHE BEBILDERUNG

Und der Buchtitel „Bad Driburg – Epochen der Stadtgeschichte“ war schnell gefunden, er ergibt sich aus seiner Konzeption. Die Beiträge sind flott geschrieben und wissenschaftlich fundiert mit Quellenbelegen sowie einem Literaturverzeichnis ausgestattet. Zahlreiche Zwischenüberschriften

Bad Driburg Epochen der Stadtgeschichte

Hermann Großvollmer (Hg.)
2017, Aschendorff Verlag, 816 Seiten, umfangreich bebildert, mit Karten und Grafiken, geb.
ISBN 978-3-402-13229-6
39,90 EUR

erleichtern die Lesbarkeit. Die Darstellung ist klar und übersichtlich gegliedert und bietet für jeden Interessierten etwas. Die Anlage der Einzelbeiträge ist konzentriert auf das Wesentliche, aber das ist es nicht allein. Selten findet man eine derart reiche Bildbegleitung der Texte. Es handelt sich deshalb zugleich um eine illustrierte Geschichte Bad Driburgs – kurzum ein Werk aus einem Guss.

ENTWICKLUNG BAD DRIBURGS ZUR BEKANNTEN GLAS- UND BADESTADT

Der äußere Eindruck setzt sich inhaltlich nahtlos fort. Die Beiträge verbinden aber nicht nur Stadt mit Nationalgeschichte seit dem frühen Mittelalter, sondern vor allem die Entwicklung des Orts von der mittelalterlichen Bauernsiedlung mit Burgmannen, Handwerkern und Händlern bis hin zur deutschlandweit bekannten Badestadt. Das in langer Familientradition geführte, einzige Privatheilbad Deutschlands stellt mit seinen bereits im 16. Jahrhundert belegten Mineralquellen und dem natürlichen Schwefelmoor das äußere Gesicht Bad Driburgs dar. Dass deren Historie noch anderes mehr zu bieten hat, etwa als Standort einer bedeutenden Glasindustrie, die bereits im Hochmittelalter nachweisbar ist und nach dem Eisenbahnanschluss Bad Driburgs große Bedeutung für die Region erfuhr, wird ebenfalls ausgiebig behandelt.

Die Autoren und der Herausgeber waren komplett ehrenamtlich tätig. Sie betrachten ihre enorme Leistung als unentgeltlichen Dienst an der Bad Driburger Geschichtsschreibung und Stadtheimpflege. Zu Recht blicken sie daher mit Stolz auf ihre Leistungen, die das Ergebnis jahrelanger, oft mühevoller Arbeit waren.

Die seitens des Herausgebers Hermann Großvollmer aufgeworfene Frage nach der historischen „Haltbarkeit“ der Stadtgeschichte Bad Driburgs beantwortet sich von selbst: Sie wird lange nachwirken.

von Silke Haunfelder, Aschendorff-Verlag



Herausgeber, Autor und Stadtheimpfeger Hermann Großvollmer (links) überreicht Bürgermeister Burkhard Deppe das erste Exemplar des Stadtgeschichtsbuchs. (Foto: Aschendorff Verlag)



Mit Hermann Großvollmer (Herausgeber, Autor, Stadtheimpfeger; ganz links) freuen sich die Vorsitzende des Heimatvereins Renate Mügge (2. von rechts) sowie die Autorin und Autoren (untere Reihe von links) Franz-Josef Eilebrecht, Peter Möhring, Nicole Sude, Dr. Manuel Koch, (obere Reihe von links) Horst-Dieter Krus, Dr. Udo Stroop, Privat-Dozent Dr. Michael Ströhmer und Waldemar Becker über das Erscheinen der neuen Bad Driburger „Stadtgeschichte“. Nicht mit auf dem Bild sind die Autorin und die Autoren Dina van Faassen, Dr. Heinz-Jörg Wiegand, Karl-Heinz Menne und Markus Baier. (Foto: Aschendorff Verlag)

FAMILIEN- PORTRAITS GESTERN UND HEUTE

Warum Portraitgemälde in der „Selfie-Ära“ immer noch gefragt sind



Jüngst entstanden: Die Portraitgemälde von Caspar und Louis Grafen zu Stolberg. (Bilder: Léonie Gräfin von Wedel)



Die Portraitgemälde von Caspar Heinrich von Sierstorpff sowie der Kinder von Ernst Graf von Sierstorpff-Driburg und seiner Frau Caroline Sophie Freiin von Vincke. (Beide Bilder: Besitz der Grafen von Oeynhausen-Sierstorpff)

Die heutige Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorpff ist durch sieben Generationen und ihre jeweiligen Persönlichkeiten geprägt und weiterentwickelt worden. Wenn man einen Exkurs in die Geschichte macht, so wird diese insbesondere durch diverse Portraits der Familie, die noch heute das Haus Driburg schmücken, lebendig gemacht.

DAS ABBILD – EINE URALTE KULTUR-TECHNIK

Das Bildnis des Menschen gehört zu den ältesten Themen der Malerei. Im Wesentlichen hat sich das Portrait aus der Grabplastik entwickelt, und wie diese übernimmt es die Funktion, die Person über den Tod hinaus lebendig zu halten. Wie keine zweite Gattung lässt sich das Portrait durch nahezu alle Epochen der abendländischen Kunst verfolgen. An den mitunter gewaltigen Veränderungen in der Wiedergabe des Portraitierten können gesellschaftliche und religiöse Tendenzen der jeweiligen Zeit abgelesen werden.

Bis ins 19. Jahrhundert waren Portraits nur wenigen Personen vorbehalten, dazu gehörten der

Adel, der hohe Klerus, der Künstler selbst, deren Familien und Freunde.

DAS PORTRAITGEMÄLDE BEI DEN GRAFEN VON OEYNHAUSEN-SIERSTORPFF

An den Anfang der Unternehmensgeschichte Graf von Oeynhausen-Sierstorpff führt uns ein Portraitgemälde von Pascha Weitsch, welches den außergewöhnlichen Gründer des Gräflichen Kurbads, Caspar Heinrich Freiherr von Sierstorpff (1750-1842), zeigt. Ebenso sind die Nachkommen seines Sohnes Ernst (1813-1855) als Kinder auf einem weiteren riesigen Gemälde mit diversen Ausschmückungen abgebildet. Diese und viele weitere Portraits der Familie regen unsere Phantasie dazu an, eine ganz eigene Betrachtungsweise auf die Personen und die jeweilige Zeit zu bekommen.

PORTRAITS IN DER GEGENWART ALS BLEIBENDER WERT

Aber wie steht es heute um ein gemaltes Portrait? Immerhin ist die Fotografie längst erfunden worden und wir befinden uns im Zeitalter der inflationären „Selfies“. Léonie Gräfin von Wedel, eine

Cousine der Gräflichen Familie und Tochter des 2014 verstorbenen ehemaligen Kurdirektors Dr. Peter Graf von Wedel, hat sich diesem Genre gegen den Zeitgeist verschrieben. Aktuell hat sie zwei Familienportraits gemalt, es handelt sich dabei um die beiden Neffen Louis und Caspar Grafen zu Stolberg.

„Ich beobachte den Menschen in seiner Ganzheit, um ihn dann mit Pinsel und Farbe festzuhalten. Jedes Gegenüber sehe ich als neue Herausforderung. Beim Malen lasse ich mich von meinem Gefühl und meiner Wahrnehmung leiten. Dabei gilt es das Gesicht zu lesen, also in gewisser Weise wie ein Psychologe vorzugehen und die Leinwand zum Spiegelbild des Charakters zu machen. Jeder Mensch hat eine eigene Schönheit, die gilt es heraus zu arbeiten“, so die Malerin.

Mehr Infos unter www.malraum-weimar.de

von Léonie Gräfin von Wedel,
Malerin „Der MalRaum“, Weimar

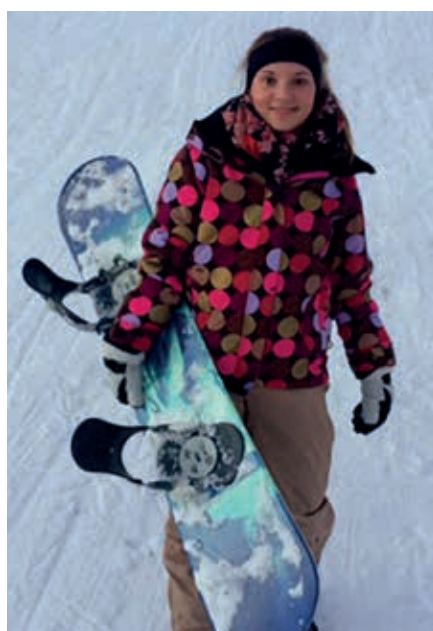


Léonie Gräfin von Wedel lebt und arbeitet als Auftragsmalerin in Weimar, dort betreibt sie auch einen Malort. (Foto: privat)

RADELN, RENNEN ODER REITEN?

Im Sommer bewegen wir uns viel – aber welche Sportarten machen wir auch gerne in der kühleren Jahreszeit? Azubi Jan Nowak hat bei den Kollegen nachgefragt...

„SNOWBOARDEN MACHT MIR IM WINTER AM MEISTEN SPASS.“



Sarah Braun beim Snowboard fahren in den Bergen (Foto: privat)

Sarah Braun (24),
Patientenaufnahme in der Caspar Heinrich Klinik

„Mein Ziel für diesen Sommer war es, einen Halbmarathon zu laufen. Durch die intensive Vorbereitung gelang es mir sogar, meine persönliche Wunschzeit zu unterbieten.“

Auf der Suche nach sportlichen Alternativen bin ich im letzten Winter erstmalig Snowboard gefahren. Das hat super viel Spaß gemacht und ich kann mir gut vorstellen, im nächsten Winter wieder aufs Board zu steigen.“

„ICH TURNE FÜR MEIN LEBEN GERN, OB IM SOMMER ODER WINTER.“



Samantha Pfeifer während der Arbeit im Caspars Restaurant (Foto: Gräflicher Park)

Samantha Pfeifer (20), angehende Hotelfachfrau Gräflicher Park

„Hauptsächlich bin ich im Turnverein, turnen kann man natürlich das ganze Jahr über, da wir in das in der Halle machen. Aber damit ich etwas zur Abwechslung habe, reite ich im Sommer auf meinem Pferd durch das Gelände, um die Natur zu genießen. Gelegentlich gehe ich auch Mountainbike fahren, dafür haben wir in unserer Nähe eine extra angelegte Strecke.“

„IM WINTER TRAINIERE ICH EINFACH ZUHAUSE.“



Jan Nowak beim Fußball spielen für seinen Heimatverein TuS 1910 Willebadessen (Foto: Florian Guse)

Jan Nowak (20),
Auszubildender der UGOS

„Am liebsten spiele ich Fußball, es macht unglaublich viel Spaß mit dem Team Woche für Woche alles zu geben und meistens auch als Sieger vom Platz zu gehen. Ab Oktober/November ist es allerdings meistens schwer, auf den Amateurplätzen hier in der Gegend zu spielen, die Plätze sind oft matschig oder zugefroren. Deshalb gehen wir im Winter meistens in die Halle, allerdings nicht regelmäßig. Damit ich trotzdem ausgelastet bin, mache ich zusätzlich einfache Fitnessübungen für Zuhause mit oder ohne Geräten, meistens für circa 45 Minuten und das drei bis vier Mal die Woche.“

„DER SPASS STEHT AN ERSTER STELLE“

Verena Eickmann (27), Marketing Bad Driburger Naturparkquellen



Verena Eickmann (Foto: Bad Driburger Naturparkquellen)

„Gerade im Winter gehöre ich ganz klischeehaft zu denen, die es gemütlich mögen. Allerdings bin ich fest davon überzeugt, dass es gerade dann, wenn die Tage kalt, dunkel und trüb sind, besonders schön ist, sich zu bewegen. Für mich persönlich muss es dabei nicht primär um besonders ambitionierte Leistungen gehen: Ich mag es, daheim einfach die Musik aufzudrehen und nach Lust und Laune mein eigenes kleines Workout zu machen; für ein paar effektive Übungen braucht man außer

einer Matte nicht viel und der gute alte Hula-Hoop-Reifen sorgt für Schwung und ganz nebenbei für gute Laune. Ansonsten gehts mir im Winter um lockere Bewegung in netter Gesellschaft – das vertreibt den Winterblues am besten: Wir spielen zum Beispiel Badminton, gehen Schlittschuh laufen oder schwimmen – letzteres lässt sich bekanntlich ganz wunderbar mit einem Saunagang verbinden – und so passt dann auch wieder mit der winterlichen Gemütlichkeit...“

FRISCHER WIND IM „BERUF- UND FAMILIE-TEAM“

Jan Nowak (Auszubildender der UGOS), über die Arbeit für ein möglichst familienfreundliches Unternehmen.

Das „Beruf- und Familie-Team“ (kurz BuF) ist in der Marcus Klinik zur Fachkräftegewinnung und -bindung da. Das Team soll die Klinik attraktiver und einzigartiger für neue Bewerber machen. Außerdem soll es Probleme der Mitarbeiter erkennen und diese, je nach Möglichkeit, lösen oder dabei helfen.

Aber wie kommt der Azubi der UGOS in ein Team, das sonst nur aus Klinik-Mitarbeitern besteht?

Es gibt drei Gründe warum ich in diesem Team bin. Zunächst brauche ich für meine Ausbildung kleine Projekte, die ich selber organisiere. Da kam mir das „BuF-Projekt“ sehr gelegen. Ein Projekt, bei dem ich von Anfang an dabei sein konnte und das viele Möglichkeiten für kleine Projekte bietet. Dort entstand zum Beispiel auch die Grundidee des „Azubi-Tages“ (UGOS übergreifend).



Poster zum Thema Beruf und Familie (Gräfliche Kliniken)

Dann profitiert auch das „BuF-Team“ von mir als Azubi. Ich bin unvoreingenommen in das Projekt gekommen und bringe frischen Wind mit, das sorgt für neue Ideen und eine andere Sicht auf die Dinge.

Und zu guter Letzt: Es macht unglaublich viel Spaß in diesem Team mitzuwirken. Das Team ist toll und besteht aus motivierten Leuten aus verschiedenen Bereichen der Klinik. Aber auch die Themen, die dort behandelt werden sind sehr interessant und vielseitig. Zudem hat man in diesem Team die Möglichkeit, etwas zu bewirken. Ziele, wie zum Beispiel das Mitnehmen von Kantinenessen oder

die Möglichkeit des Povernappings wurden bereits erfolgreich umgesetzt und werden sehr gut angenommen. Beim Povernapping hat der Mitarbeiter während der Mittagspause die Chance, in den Therapieräumen ungestört ein kurzes Nickerchen zu halten, um somit wieder mehr Leistungsfähigkeit zu erlangen. Ein weiteres wichtiges Ziel ist unter anderem die Kinderferienbetreuung.

MEHR DURCHBLICK IM DUNKELN

Sandra Nowak aus der Marcus Klinik gewinnt „Ideenmanagement 2016“

Wer nachts wach wird und vielleicht mal muss, findet zuhause meist auch im Dunkeln das entsprechende Örtchen. Schwieriger wirds dann schon in fremder Umgebung – zum Beispiel im Hotel oder: der Klinik. Da knipsen wir doch lieber das Licht an – vor allen Dingen dann, wenn wir vielleicht körperlich auch noch eingeschränkt sind. Aber wie im Dunkeln den Lichtschalter finden?

Dazu hatte Sandra Nowak (Diagnostik sowie Projekt Beruf und Familie, Marcus Klinik) eine Idee: Fluoreszierende Leuchtpunkte auf den Lichtschaltern. „Meine Idee mit den fluoreszierenden Leuchtpunkten empfinde ich als winzige Zutat, sie ist aber wahrscheinlich recht hilfreich im alltäglichen Gebrauch“, so die 43-Jährige, die mit ihrer Idee das „Ideenmanagement 2016“ gewann. „Eine

Patientin machte mich darauf aufmerksam, dass sie den Lichtschalter bei Dunkelheit schwer finden könne, ich brachte es zu Papier, und nun freuen sich mein Schatz und ich uns über ein Dreigangmenü mit Weinreise im ‚Caspar’s Restaurant!‘, erzählt Sandra Nowak.

Wer den Preis, wie in diesem Jahr den Gutschein für das ‚Caspar’s‘, bekommt, entscheidet übrigens die Unternehmensführung. Das monatlich tagende „General Management Meeting“ aus Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff und den Geschäftsführern der einzelnen Geschäftsbereiche fungiert als Jury für die besten Ideen der UGOS-Mitarbeiter.

von Kristina Schütze,
Director Public Relations, UGOS



Für die beste Idee gibts einen Preis: Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff übergab diesen persönlich an Sandra Nowak. (Foto: Kristina Schütze)

AYURVEDA-ZENTRUM IM „GRÄFLICHER PARK GRAND RESORT“ ERÖFFNET

Vaidya Kumaran Rajsekhar und Kochkünstler Eckhard Fischer praktizieren in Bad Driburg



Zur Eröffnung mit Tee angestoßen (von links): Geschäftsführer Dirk Schäfer, Ingrun Weiß (Ayurveda-Zentrum), Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff und Vaidya Kumaran Rajsekhar. (Foto: Jan Nowak)

Seit dem Frühjahr gibt es für Anhänger der Heillehre Ayurveda im deutschsprachigen Raum eine neue hochkarätige Adresse: das „Gräflicher Park Grand Resort“. Der renommierte Ayurveda-Experte Vaidya Kumaran Rajsekhar und der Kochkünstler Eckhard Fischer (beide vorher u.a. Parkschlößchen in Traben-Trarbach) konnten mit ihrem Konzept für das neue Zentrum gewonnen werden.

Die indische Lehre des Ayurvedas in einem privaten Kurbad in Westfalen? „Präventionsmedizin ist unsere Kernkompetenz“, sagt Dirk Schäfer, Geschäftsführer des „Gräflicher Park Grand Resort“. „Wir bieten seit 235 Jahren Kuren mit den Naturheilmitteln Moor und Heilwasser. Seit 20 Jahren auch die Entgiftungskur nach F.X. Mayr. Der Einklang von Körper, Seele und Geist steht für uns im Vordergrund, um gesund zu werden oder zu bleiben.“ Ayurveda sei deshalb in seinen Augen die sinnvolle Ergänzung des bewährten Konzeptes im Gräflichen Park, so Dirk Schäfer.

Die Angebote im nun offiziell eröffneten Ayurveda-Zentrum konnten schon einige Gäste in Anspruch nehmen. Die zumeist ayurvedaerfahrenen Anhänger Vaidya Kumaran Rajsekhar zeigten sich begeistert vom Konzept und der Umgebung. Seit Beginn des laufenden Jahres haben der Ayurveda-Experte und die Therapieleitung des „Gräflicher Park Grand Resort“ Therapeuten

geschult und eingearbeitet. Die historischen Räumlichkeiten des Stahlbadehauses wurden umgebaut und innenarchitektonisch von Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff persönlich angepasst.

Wer sich nicht in einer Reinigungskur, wie zum Beispiel der bekannten Panchakarma-Kur befindet, kann übrigens auch auf höchstem Niveau kulinarisch genießen. Ayurveda-Kochkünstler Eckhard Fischer und Thomas Blümel, Küchenchef des „Caspar's Restaurant“, haben gemeinsam eine „Fine Dining Ayurveda Küche“ entwickelt, die so einzigartig ist im deutschsprachigen Raum.

Einzigartig soll auch das Dach sein, unter dem sich das neue Ayurveda-Zentrum und die bereits bestehenden Zentren für F.X. Mayr und Therapie bald befinden werden: Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff, Inhaber des „Gräflicher Park Grand Resort“, und ein renommierter und bekannter Mediziner gründen in Bad Driburg gemeinsam das „Medical Health Spa“. Das neue Ayurveda-Zentrum ist Teil dieses umfassenden Konzeptes, das voraussichtlich im kommenden Herbst abschließend umgesetzt sein soll. Die Eröffnung dieses „Großen Ganzen“ soll dann im September erfolgen.

von Kristina Schütze, Director Public Relations, UGOS



Seine Anhänger folgen ihm in den Gräflichen Park: Vaidya Kumaran Rajsekhar spürt in den historischen Mauern des Therapiecenters die alte Heilungsenergie. (Foto: Horst Hamann)

VAIDYA KUMARAN RAJSEKHAR

In der sechsten Generation übt Kumaran Rajsekhar die jahrtausendealte indische Heilkunst „Ayurveda“ als Vaidya aus. Von seinem Vater wurde er als Vierjähriger in die Verse der weltweit bekannten Lehre eingeweiht, später lernte er an Vaidyasalas, den traditionellen vedischen Schulungsstätten in Indien.

Dabei ist die ayurvedische Lehre, die ihren Ursprung im Hinduismus hat, schon lange keine Heilkunde mehr, die nur in Indien wirkt. „Ayurveda ist universal. Es gibt keine grundsätzlichen Unterschiede zwischen den Menschen auf der Erde, wir sind alle Erdlinge, Kinder von Mutter Universum,“ betont Vaidya Kumaran Rajsekhar auf die Frage hin, welche Unterschiede er empfunden habe auf seinen Stationen in verschiedenen Ländern, an denen er als ayurvedischer Gesundheitsexperte die Heillehre zu den Dortigen gebracht habe. Einen länderspezifischen Ayurveda gebe es nicht, nur einen universellen.

STATIONEN

Im Jahr 1956 in Cochin im Bundestaat Kerala, der „Wiege des Ayurveda“, geboren, hat der charismatische Vaidya die ayurvedische Lehre schon in vielen Teilen der Welt verbreitet: Lateinamerika, die USA, Italien, die Schweiz, Deutschland und Spanien gehören dazu. „Ich bin nur ein Botschafter von Ayurveda und bringe ihn dorthin, wo er gebraucht wird“, sagt Vaidya Kumaran Rajsekhar. Seine letzten Stationen als Botschafter der Heilkunst, die auch im deutschsprachigen Raum immer mehr Anhänger findet, waren das Seeschlößchen in Senftenberg, das NUYU in Zürich und Murten sowie das in Deutschland für sein Ayurveda-Konzept besonders bekannte Parkschlößchen in Traben-Trarbach. Das Maharishi Ayur-Veda Gesundheits- und Seminarzentrum in Bad Ems sowie das Kerckhoff-Rehabilitations-Zentrum und die Neue-Wicker-Kliniken in Bad Nauheim gehören ebenfalls zu seinen ehemaligen Wirkungsstätten.

AYURVEDA IM „GRÄFLICHER PARK GRAND RESORT“

Der Einklang von Körper, Geist und Seele ist – wie auch im Vedischen – seit 235 Jahren das Ziel der Naturheilkunde im „Gräflicher Park Grand Resort“. Einer der Gründe für Vaidya Kumaran Rajsekhar, sein Konzept gerade hier umzusetzen. „Die alten Bäume in dem atemberaubenden Park und die Heilquellen haben eine natürliche Heilungsenergie. Auch die historischen Gebäude mit ihrer Kur-Geschichte warten nur darauf, wieder wirken zu können“, erklärt der Vaidya seine Verbundenheit zum Gräflichen Park. Hier, inmitten der Natur, steht der ayurvedische Experte in den historischen Gebäuden selbst in der Ölküche und macht mit Kräutern aus Öl Medizin.

WARUM IST DAS INTERESSE AN AYURVEDA IN DEN LETZTEN JAHREN SO GEWACHSEN?

„Die Menschen leben in den letzten Jahren bewusster, deshalb ist Ayurveda beliebter geworden“, schätzt der Vaidya die Entwicklung ein. „Ayurveda ist die ‚natural balance‘, der natürliche Ausgleich zum Stress im Alltag in einer immer schnelllebigeren Gesellschaft.“ Viele Prinzipien von Ayurveda leben wir jeden Tag – bewusst oder unbewusst. „Nur wenn wir uns wiederholt von unseren typgerechten Bedürfnissen entfernen, provozieren wir ein inneres Ungleichgewicht, das zu Krankheiten führen kann.“ Ayurvedische Prinzipien helfen, eine innere Balance zu erlangen. Ein gesundes und erfülltes Leben zu führen, sei das, was Ayurveda erreichen wolle.

WAS IST EIN „VAIDYA“?

„Vaidya“ ist ein Titel. Er bezeichnet einen Ayurveda-Arzt, der zugleich ein Gelehrter der Veden, der altindischen heiligen Schriften, ist. Das Wort „Vaidya“ leitet sich ab von dem Sanskritwort „vidya“, das „die Weisheit, das Wissen“ bedeutet und ein universelles, ewiges Wissen gemäß der vedischen Überlieferung meint. Ein Vaidya ist sinngemäß „der Träger des allumfassenden Wissens“. Erworben wird der Titel nach alter Tradition in so genannten Vaidyasalas, den traditionellen vedischen Lehrstätten. Die Weitergabe des jahrtausendealten Wissens erfolgt bis heute durch den Lehrer (Guru) auf seinen von ihm auserwählten Schüler. Am Ende der Ausbildung verfügt ein Vaidya als traditioneller Ayurveda-Experte über das umfassende Wissen zur Heilung von Krankheiten.

Pulsdiagnostik, die Herstellung von Kräutermedizin und therapeutischen Ölen, die Kenntnisse von Massagetechniken, Ernährungslehre, Heilkräuterkunde sowie Yoga und Meditation gehören zum Spektrum des Könnens eines Vaidyas.



Ayurveda am Teutoburger Wald passt bestens, schließlich machen die Menschen hier im Gräflichen Park seit 235 Jahren Kuren, um gesund zu bleiben. (Foto: Horst Hamann)



Kochkünstler Eckhard Fischer (links) und Thomas Blümel haben zusammen eine „Ayurveda Fine Dine“-Küche kreiert. Zur Eröffnungs- Pressekonferenz bekamen die anwesenden Journalisten eine Kostprobe. (Foto: Jan Nowak)

ECKHARD FISCHER

„Ayurveda macht frei“, sagt Eckhard Fischer, einer der bekanntesten ayurvedischen Köche im deutschsprachigen Raum, auf die Frage hin, was die ayurvedische Küche ausmache. Der 66 Jahre alte Kochkünstler muss es wissen, hat er die indische Heilkunst in den 1980er und 90er Jahren doch von den damals renommiertesten Gurus, Ärzten und Professoren der ayurvedischen Lehre erlernt. Und: er kochte auch für sie, so dass er sich schnell einen Namen machte in der damaligen Ayurveda-Szene. Gemeinsam mit den heilenden Koryphäen entwickelte er die Kochkunst als Teil der Heilkunst weiter und prägte sie für den deutschsprachigen Raum später maßgeblich.

Nach der Küchenleitung in einem Ashram in New Delhi wurde Eckhard Fischer 1989 Küchenchef in der ersten großen Ayurveda-Klinik in Deutschland in Sasbachwalden/Breitenbrunnen. Mitten im Schwarzwald habe er schnell gemerkt, dass er den Gästen dort nicht über Wochen täglich Reis anbieten könne, erzählt der Koch, der auch eine Ausbildung als Ayurveda-Therapeut gemacht hat. „Inzwischen kann ich Ayurveda in jeder Kultur kochen. Den Prinzipien folgen ist wichtig, es muss nicht indisch sein“, sagt Eckhard Fischer. Einschränkungen gebe es natürlich für den, der sich in einer Reinigungskur befinde.

Eckhard Fischer selbst hat sich mit Ayurveda und der richtigen Ernährung von chronischen Knieschmerzen befreit. Das abgestimmte Kochen auf die drei Typen (Doshas), die das vedische System kenne, sei ideal, aber kein Muss. „Man kann gut für alle Doshas geeignet (tridoshic) kochen. Bei gesunden Menschen stellt sich nach dem Genuss der Gerichte dann ein gewisses Zufriedenheitsgefühl ein, die Gäste haben dann kein Verlangen nach zusätzlichem Essen.“

Zuletzt hat der Kochkünstler, der unter vielen anderen Promis auch schon für Frank Elstner, Peter Lindbergh, Hannelore Elsner und Rudolf Schenker (Scorpions) gekocht hat, im Parkschlösschen in Traben-Trarbach gewirkt. Gemeinsam mit Vaidya Kumaran Rajsekhar hat sich Eckhard Fischer nun im „Gräflicher Park Grand Resort“ niedergelassen, um Ayurveda zu praktizieren. Beide wollen hier noch einmal mit viel Erfahrung gemeinsam etwas Neues initiieren.

Ayurveda im „Gräflicher Park Grand Resort“ sei eine perfekte Kombination, sagt Eckhard Fischer auf die Frage hin, warum gerade hier: „Das Hotelresort inmitten der Natur des wunderschönen Parks, gut ausgebildete und freundliche Mitarbeiter und: mitten in Deutschland sehr gut erreichbar.“

„BAD DRIBURG FEELS WELL“

Erste Blogger-Lounge in Bad Driburg zeigt die Vielfalt des traditionellen Moorbades

Samstag, 29. April – pünktlich um 10 Uhr begrüßten Britta Pollmann vom „Gräflicher Park Grand Resort“ und Katja Busch von der Bad Driburger Touristik GmbH 15 Travel-, Lifestyle- und Beauty-Blogger aus dem gesamten Bundesgebiet zu einem spannenden Blogger-Event. Begleitet wurden die Blogger von Fotografen, Partnern, Freunden oder anderen Bloggern.

EXPERTENWISSEN FÜR INFLUENCER

Auf den Aufruf der Bad Driburger Touristik GmbH in Kooperation mit dem „Gräflicher Park Grand Resort“ bei Facebook im Herbst letzten Jahres hatten sich über 60 Blogger für diese Veranstal-

Faszien-Yoga im Therapiezentrum des Gräflichen Parks war eines der Angebote für die Blogger. (Foto: Isabell Jankowski)





Fachwissen vom Social-Media-Experten: Thorsten Ising im Workshop mit den Bloggern. (Fotos: Bad Driburger Touristik GmbH)

tung beworben. 15 wurden ausgewählt und standen trotz teilweise weiter Anreise pünktlich bei einem Begrüßungsgetränk der Bad Driburger Naturparkquellen beisammen. Interessiert lauschten die Teilnehmer beim ersten Programmpunkt den Ausführungen von Thorsten Ising zum Thema „Website-Optimierung für Mensch und Maschine“. Allein der Veranstaltungsort, der Festsaal im „Gräflicher Park Grand Resort“, sorgte schon für Begeisterung. Die vielen Fragen im Anschluss an den Fachvortrag zeigten, wie groß das Interesse an diesem Thema ist.

IM GRÄFLICHEN PARK

Zur Stärkung ging es anschließend zum Lunch ins „Caspar’s Restaurant“, wo auf die Blogger ein leckeres Buffet wartete. Nach einer kurzen Mittagspause, in der die Blogger ihre Zimmer im Hotel beziehen konnten, lernten die Teilnehmer bei einer lockeren Führung mit Kristina Schütze, Director Public Relations der UGOS, die Vielfalt des Gräflichen Parks kennen, eingebunden in die Geschichte des Heilbades und der Grafen von Oeynhausen-Sierstorpf. Ganz neu und erstmals für „Außenstehende“ geöffnet, durften die Blogger einen exklusiven Blick in das neue Ayurveda-Zentrum werfen, das zu diesem Zeitpunkt schon in den Startlöchern stand, aber noch nicht offiziell eröffnet war.

WELLNESS UND MEDICAL IM GRAND RESORT UND IN BAD DRIBURG

Dann übernahm die Therapeuleiterin Andrea Bickmann die Gruppe. Sie zeigte die Anwendungsräume und machte damit schon einmal Lust auf den nächsten Programmpunkt. Jeder Blogger durfte sich im Vorfeld eine individuelle Wellness-Anwendung aussuchen: Ein „Gräfliches Ritual“ im Spa, Moorpackungen, Faszien-Yoga im „Gräflicher

Park Grand Resort“, ein Dr.-Hauschka-Workshop oder eine SEYO-Sauerstoff-Behandlung bei „Beauty and Care“ in Bad Driburg, Klangschalen-Meditation oder Lachyoga in der Salzgrotte und ein Besuch der Driburg Therme inklusive Dreamwater-Lounge standen zur Wahl. Für einige Teilnehmer Neuland, für andere Tiefenentspannung.

GUTE STIMMUNG BEI CRYOCOOKING AUF DEM ROSENBERG

Der gemeinsame Spaziergang am Abend führte die Gruppe zum Hotel-Restaurant „Am Rosenberg“, wo Heiner Eyers und sein Team die Blogger mit einem Molekularen Abend überraschten, der mit sechs Gängen zum Thema Cryocooking für viel Spaß und Begeisterung sorgte und den Followern und Fans direkt auf Instagram, Facebook & Co. mitgeteilt wurde. Es wurde viel gelacht, neue Beziehungen geknüpft und sich interessiert unterhalten. Um Mitternacht ging ein spannender Tag zu Ende. Die Berichte der Blogger findet man im Netz unter #baddriburg und #gräflicherpark. Viele der Blogger sind von Bad Driburg und der

Landschaft positiv überrascht und vom Ambiente und der Freundlichkeit des „Gräflicher Park Grand Resorts“ begeistert. Sie möchten auf jeden Fall wiederkommen – Bad Driburg heißt sie herzlich willkommen!

von Katja Busch, Bad Driburger Touristik GmbH



Im Piet-Oudolf-Garten: Im Rahmen der Führung durch den Gräflichen Park durfte ein Abstecher in den Staudengarten des berühmten Gartenkünstlers natürlich nicht fehlen.



Bunter Haufen: Fast alle Altersgruppen mit entsprechend unterschiedlichen Zielgruppen waren auf dem Event vertreten.



Die unterschiedlichen Themengärten – hier der Rosengarten aus der Luftperspektive – machen den Gräflichen Park jedes Jahr zum Anziehungspunkt des „Tag der Gärten und Parks“. (Foto: Mateo Hamann)

„GARTENLIEBHABER SIND EINFACH LIEBENSWERTE MENSCHEN“

Standortmarketing: Die Tage der Gärten & Parks in Bad Driburg

Neben vielen oft aufwändig gestalteten Privatgärten gibt es in Westfalen-Lippe über 300 kulturell herausragende Gärten und Parks. Die Gartenkultur ist ein wesentlicher Teil der Identität der Region. Ganz gleich, ob Land oder Stadt, ob naturbelassen oder kunstvoll gestaltet, die Veranstaltung „Tag der Gärten & Parks“ des Landschaftsverbandes Westfalen-Lippe (LWL) will dieses kulturelle Gut in den Fokus rücken, egal, ob es sich um weitläufige Parks oder liebevoll gepflegte Kleinode handelt. Zudem soll das Bewusstsein für die oft unterschätzten grünen Kostbarkeiten geschärft und der Tourismus gestärkt werden. „Gärten & Parks in Westfalen-Lippe“ ist eine Initiative des Landschaftsverbandes Westfalen-Lippe und des Projektes „Kultur in Westfalen“, das von der LWL-Kulturstiftung

und der Westfalen-Initiative getragen und vom NRW-Kulturministerium gefördert wird.

Seit 2012 präsentieren sich am „Tag der Gärten & Parks in Westfalen-Lippe“ jährlich zwischen 150 und 180 Privatgärten und öffentliche Gärten und Parks, die ihre Pforten für etwa 30.000 begeisterte Besucher öffnen. Diese Veranstaltung gilt als ein gemeinsames Projekt des ausrichtenden Landschaftsverbandes Westfalen-Lippe mit interessierten privaten und öffentlichen Eigentümern von Gärten und Parks, die Koordinierung des Programms erfolgt in Bad Driburg seitens der Touristik GmbH und der städtischen Wirtschaftsförderung. Das Ziel dieser Veranstaltung ist weniger ein Kommerzielles, sondern

Fortsetzung auf Seite 14



Wandergruppe im Arboretum in Bad Driburg am 11. Juni (Foto: Dr. Heinz Jörg Wiegand)



Die Bad Driburgerin Claire Düchting lud in diesem Jahr erstmals in ihren Privatgarten „Claire's Oase“. (Fotos auf dieser Seite: Dr. Heinz-Jörg Wiegand)

Fortsetzung von Seite 13

vielmehr die visuelle Teilhabe am eigenen Grün und das Vermitteln von Wissen für Interessierte in einem ästhetisch ansprechenden Ambiente.

DAS KONZEPT

Neben regelmäßigen Fotowettbewerben werden die Tage der Gärten und Parks seit dem Jahr 2014 unter ein bestimmtes Motto gestellt: der „Farbe Weiß“ schloss sich 2015 das gemeinsame und verbindende Motto „Westfalens Gärten - Natürlich schön“ sowie 2016 der einladende Slogan „Hereinspaziert“ und in diesem Jahr „Hier blüht Dir was“, an. Der Phantasie der Garteneigentümer und Parkbesitzer sind keine Grenzen gesetzt. Nicht die Größe der Anlagen ist dabei entscheidend, sondern deren Originalität, schließlich gleicht keine der anderen. Individuelle Veranstaltungen rund um das Thema Garten, wie Gartenlesungen, Gartenkunst und Rauminstallationen, Licht und Klang, Vorträge, Führungen, Verkauf von Accessoires, aber auch kulinarische Spezialitäten verleihen dem „Tag der Gärten & Parks“ zusätzlich eine attraktive Note.

„TAG DER GÄRTEN & PARKS 2017“

Auch der diesjährige „Tag der Gärten & Parks“ kann als voller Erfolg gewertet werden: Tausende nutzten am 10.

und 11. Juni 2017 bei sehr schöner Witterung die Gelegenheit, durch Westfalens grüne Oasen zu flanieren, sich von den Anlagen inspirieren zu lassen und interessante oder einfach kurzweilige Gespräche zu führen. Hunderte Besucher gingen allein in den fünf teilnehmenden Bad Driburger Gärten und Parks auf Entdeckungstour.

Insgesamt hatten über 170 Anlagen zur Reise durch die Gartenkultur in Westfalen-Lippe geladen: hochherrschaftliche Parks an Burgen und Schlössern ebenso wie Klostergärten, Stadt- und Kurparks, Gartenschau-parks, botanische Gärten, Lehrgärten sowie eine Reihe besonders schön angelegter Privatgärten, die teils exklusiv ihre Pforten öffneten.

Blumenpracht, fantasievoll geschnittene Hecken, Skulpturen, Teiche und Wasserspiele ernten jedes Jahr aufs Neue bewundernde Blicke. Insbesondere neue Besucher und Auswärtige zeigen sich über die Vielfalt der westfälischen Gartenlandschaft sehr erfreut. Für viele von ihnen war es nicht der letzte Besuch beim „Tag der Gärten & Parks“. Etliche Besucher nutzen sogar beide Wochenend-Tage zu Garten-Expeditionen, brachten Freunde und Bekannte mit, genossen die Atmosphäre und freuten sich über praxisnahe Anregungen zur Gestal-

tung des eigenen Gartens. „Gartenliebhaber sind einfach liebenswerte Menschen“, brachte es eine Besucherin auf den Punkt.

BAD DRIBURG AN DER SPITZE

Bad Driburg liegt mit regelmäßig vier bis sechs teilnehmenden Gärten und Parks unter den Städten im Kreis Höxter an der Spitze. Das Bemühen der städtischen Wirtschaftsförderung richtet sich jährlich auf die Akquise alter und neuer Akteure, auf die Koordination untereinander, bei Bedarf auf eine fachliche Begleitung und – gemeinsam mit der Touristik GmbH – auf das Marketing vor und während der Veranstaltung.

Ein herzlicher Dank gilt allen bisherigen Bad Driburger Beteiligten, wobei die Anzahl der Teilnahmen jeweils in Klammern gesetzt ist: den Teams der Gräflichen Parks in Bad Driburg (6) und in Bad Hermannsborn (1), dem Arbeitskreis Buddenberg-Arboretum (5), Carmen Bickmann von der damaligen Gräflichen Gärtnerei (3), den Eheleuten Kurze-Heidgerken (2), Seliger (2) und Holdgrewe (1) sowie Claire Düchting (1) mit ihren schönen Privatgärten, der Stiftung Senfkorn der Evangelischen Kirchengemeinde mit ihrem ‚Bibelgarten‘ (2), der Familie Wiegand mit der Gartenanlage der Pension ‚Haus am

Steinberg‘ (1), Björn Straubel und Christian Böhner vom Gartenbauunternehmen ‚Kreative Gärten‘ (1), Antonius Oeynhaus von der Arbeitsgemeinschaft des Kräuter- und Obstbaumpfad in Herste (1) sowie dem Bauhof der Stadt Bad Driburg – dem Motto des Jahres 2014 folgend – mit einer weiß gestalteten öffentlichen Fläche (1).

Ein weiteres Dankeschön ist an das Team des Landschaftsverbands Westfalen-Lippe und selbstverständlich auch an alle Besucher zu richten. Jeweils Anfang September richtet der Landschaftsverband in wechselnden Städten ein Treffen aus, im Rahmen dessen der zurückliegende Tag der Gärten und Parks rekapituliert und Vorschläge wie ein neues Motto für die Veranstaltung im folgenden Jahr erörtert werden. Wir freuen uns auf weitere erfolgreiche und schöne Veranstaltungen. Die Fotos zeigen einige Impressionen teilnehmender Gärten und Parks in Bad Driburg.

Die Website www.gaerten-in-westfalen.de bietet zu 130 ausgewählten Gärten und Parks ganzjährig umfassende Informationen.

von Dr. Heinz-Jörg Wiegand,
Städtische Wirtschaftsförderung
Bad Driburg



In Herste konnte der Obstbaum- und Kräuterpfad erlebt werden.

LOHMEYER LIEST ENZENSBERGER

Schauspieler zu Gast im „Gräflicher Park Grand Resort“

Der bekannte Schauspieler Peter Lohmeyer hat auf Einladung der Diotima Gesellschaft im Gräflichen Park aus dem Essay „Die große Wanderung“ von Hans Magnus Enzensberger gelesen und damit die Frage nach dem Umgang mit den aktuellen Einwanderungsbewegungen neu gestellt.

Und das, obwohl der Text schon 1992 erschienen war: der „geniale Essayist“ (Lohmeyer über Enzensberger) hatte ihn angesichts der heftig geführten Asyldebatte der 1990er Jahre geschrieben. Sie mündete in einer grundgesetzlichen Einschränkung des Asylrechts. Die zum Text gehörende „Fußnote über einige Besonderheiten bei der Menschenjagd“ bezieht sich auf rassistische Ausschreitungen, wie die gegen Flüchtlingswohnheime im September 1991 in Hoyerswerda und im August 1992 in Rostock-Lichtenhagen. Hier wirft er der Staatsgewalt Versagen vor, weil sie nicht schnell und konsequent genug eingeschritten ist. Ein Vorwurf, der bei den aktuellen Anschlägen auf Asylanten-Unterkünfte aber nicht mehr gelten kann. Da wird bekanntlich schnell und mit aller Härte des Gesetzes durchgegriffen.

Der Text von Enzensberger konnte die aktuelle Entwicklung („Flüchtlingskrise“) natürlich nicht berücksichtigen. Dennoch zeichnet er sich dadurch aus, dass er mit großer intellektueller Klarheit das Problem der Wanderungsbewegungen auch im historischen Zusammenhang beleuchtet. Fremdenfeindlichkeit sei dabei eine uralte anthropologische Konstante. Er spricht dabei auch manchen linken Kritikern das Privileg ab, Deutschland als fremdenfeindlichste Nation der Welt betrachten zu dürfen. Und: „Es scheint, als stünde die eigentliche Völkerwanderung noch bevor“, ist er sich mit vielen Beobachtern einig, die nicht nur Bürgerkriege, sondern auch Umwelt-Katastrophen als Wanderungsursachen in Betracht ziehen.

Natürlich gibt er keine Antwort auf die so entstehenden Probleme. Er bezieht auch keine Stellung und bietet keine Lösungen an. Aber scharf attackiert er nicht nur „die fortwährende ethische Selbstüberforderung der Linken“, die von der Utopie einer multikulturellen Gesellschaft träumen. Andererseits



Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff hatte den Schauspieler Peter Lohmeyer als Vorsitzende der Diotima Gesellschaft eingeladen. (Foto: Wolfgang Braun)

sieht er angesichts der zunehmenden rechtsradikalen Straftaten gegen Ausländer ein „zivilisatorisches Minimum“ gefährdet. Er zeigt sich erschreckt von der „Banalität des Bösen“, mit der Gewalttaten gegen Minderheiten von den Tätern gerechtfertigt würden.

Zum Abschluss las Peter Lohmeyer, der an seinem persönlichen Engagement keinen Zweifel ließ, einen Text des 1995 gestorbenen Dramatikers Heiner Müller, in dem dieser in einer Horrordisziplin sich das Jahr 2000 vorstellt. So gewalttätig, wie er es imaginierte, kam es dann doch nicht. Müller beschwört darin aber die Sisyphusarbeit, Frieden in der Gesellschaft herzustellen und zu bewahren. Peter Lohmeyer unterstützt als Botschafter die Initiative „Respekt! Kein Platz für Rassismus“.

Im Anschluss an die Lesung, die schon um 18 Uhr begonnen hatte, gab es ein syrisches Buffet im „Caspar's Restaurant“. Angeboten wurden die leckeren, landestypischen Spezialitäten vom Küchenteam des Gräflichen Parks, zu dem auch ein Koch aus Syrien gehört.

von Wolfgang Braun, freier Mitarbeiter Westfalen-Blatt

NACHHALTIG GRÜN AUS TRADITION

Das „Gräflicher Park Grand Resort“ versorgt sich selbst mit Strom und Wasser. Gelebt wird die Nähe zur Natur schon seit 1782.

135 Zimmer in sechs Logierhäusern, 13 Tagungsräume mit den dazugehörigen Tagungs- und Wellness-Gästen. Dazu ein 64 Hektar großer englischer Landschaftspark, der gepflegt und bewässert werden muss. Der Energieverbrauch eines Hotels von der Größe des „Gräflicher Park Grand Resort“ ist enorm. Normalerweise. Denn das 4* Superior-Wellness & Spa-Hotel geht bereits seit einiger Zeit seinen eigenen grünen Weg.

DER UMGANG MIT ENERGIE

„Wir betreiben drei Blockheizkraftwerke und erzeugen rund 85 Prozent unseres Jahresbedarfs an Strom selbst. Die Wärmeenergie für beide Liegenschaften wird durch die gasbetriebenen Blockheizkraftwerke und moderne Brennwertkessel erzeugt“, sagt Ulrich Bröding. Der 59-Jährige ist schon seit zehn Jahren für die Technik im Resort verantwortlich und kennt das Hotel wie

seine Westentasche. „Wir verbrauchen durch die Maßnahmen im Vergleich zu früher bis zu 30 Prozent weniger Energie“, führt Ulrich Brödling weiter aus.

Die Lampen auf dem Gelände sind bereits zu rund 80 Prozent auf moderne LED-Technik umgestellt. Auf Klimaanlage in den Gebäuden wird verzichtet. „Die Häuser bestehen aus Lehm, Stroh, Fachwerk und anderen traditionellen Elementen. Sie sorgen für ein optimales Raumklima ohne künstliche Stoffe. Alle Gebäude sind CO₂-neutral“, betont Jochen Müller, der Stellvertreter von Ulrich Brödling. Der 59-Jährige ist seit 2005 im Gräflichen Park.

GRÜNER GEDANKE ALS BESTANDTEIL DER UNTERNEHMENS-DNA

Die nachhaltige Energieversorgung ist allerdings nur ein Element der Nachhaltigkeitsphilosophie des Hotels. Diese wurde eigens in einem Protokoll niedergeschrieben und steht unter dem Leitspruch: „Es werden nur so viele Bäume aus dem Wald geholt, wie auch nachwachsen können.“ Ein Anspruch, der die Grafen von Oeynhausen-Sierstorpf als Eigentümer des Hotels bereits in siebter Generation antreibt. Unbestritten hat das „Gräflicher Park Grand Resort“ schon von Haus aus die besten Voraussetzungen, um den grünen Gedanken zu leben. Die Natur und das Wasser waren von Beginn an elementare Bestandteile.

Bereits 1593 wurden am heutigen Standort kohlenstoffhaltige Heil- und Mineralquellen entdeckt. 1665 erfasste Ferdinand von Fürstenberg die Quellen für die gesundheitliche Nutzung. Der Paderborner Fürstbischof war es auch, der mit der Anlage einer doppelreihigen Lindenallee an den Quellen die Basis für den heutigen englischen Landschaftspark legte. Der Kurbetrieb



Techniker: Ulrich Brödling (l.) und Jochen Müller stehen vor einem der insgesamt drei Blockheizkraftwerke, durch die sich das Gräflicher Park Grand Resort selbst mit Strom versorgt. (Alle Fotos: Mark Heinemann)



Sauberes Wasser: Der stellvertretende Technikleiter Jochen Müller weiß genau, wozu die einzelnen Rohre der Ultra- und Nano-Filtrationsanlage da sind.



Nachhaltig grün: Das Gräflicher Park Grand Resort in Bad Driburg setzt auf den Einklang mit der Natur und hat schon seit Jahrhunderten eine nachhaltige Strategie.



begann 1782, nachdem Caspar Heinrich Graf von Sierstorpf das Gelände erworben hatte. Er ist der Vorfahre der heutigen Inhaberfamilie. „Sanus per Aquam“, übersetzt „Gesundheit durch Wasser“, war damals und ist noch heute ein Leitspruch des Betriebs – und das nicht nur in den offensichtlichen Bereichen Wellness, Spa und Gesundheit.

WIRTSCHAFTEN MIT DEM EIGENEN WASSER

Auch für das Hotel an sich hat Wasser eine zentrale Bedeutung. Die hauseigene Wäscherei arbeitet nur mit quellenem Wasser. Um es ohne Chemie keimfrei zu halten, wird es durch ein Ultra- und Nano-Filtrationsverfahren gereinigt. Die Parkbewässerung erfolgt ausschließlich mit Oberflächenwasser, welches durch ein separates Rohrnetz in den Parkteichen gespeichert wird. Die pro Saison eingesetzten rund 30.000 Pflanzen werden mit hauseigenem Moor gedüngt. Dieses wird später in den eigenen Teichen regeneriert und wiederverwertet. Auf den Zimmern gibt es Mineralwasser, welches ebenfalls aus den eigenen Quellen gewonnen und in den Bad Driburger Naturparkquellen hauseigen produziert wird.

NACHHALTIGKEIT IN ALLEN BEREICHEN

Und die Mitarbeiter? Die bewegen sich überwiegend auf Dienstfahrrädern über das Gelände. Für Müller ist das kein Problem: „Das fördert die Bewegung.“ Im kulinarischen Bereich bezieht Küchenchef Thomas Blümel etwa 80 Prozent der benötigten Lebensmittel von den Bauern und den Unternehmen aus der Region. Convenience-Produkte werden nicht eingesetzt. Das Wildfleisch ist aus der gräflichen Jagd. Am Ende angekommen ist der Gräfliche Park mit seiner nachhaltigen Philosophie allerdings noch nicht. Bereits jetzt können E-Fahrzeuge zwar aufladen, in Zukunft sollen die Parkplätze aber noch mit einer E-Tanksäule ausgestattet werden. Welcher Strom dann in die Autos fließt? „Ökostrom natürlich“, schmunzelt Technikleiter Ulrich Brödling. Natürlich.

von Mark Heinemann, Marketing „Gräflicher Park Grand Resort“

Begehbare Skulptur im Irrgarten eröffnet

„Kopf und Körper Bad Driburg“ von Michael Sailstorfer neuer Anziehungspunkt im Gräflichen Park

Traditionell gehört in die Mitte eines Irrgartens ein Aussichtspunkt. Die Suche von Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpf als Vorsitzender der Diotima Gesellschaft e.V. und Roland Nachtigäller, Künstlerischer Direktor des Museums Marta Herford, nach dem geeigneten Künstler, der diese im Gräflichen Park realisieren sollte, mündete bei Michael Sailstorfer. Mit „Kopf und Körper Bad Driburg“ hat der in Berlin ansässige Künstler einen hölzernen Hochsitz geschaffen: einen Kopf, der in die Landschaft schaut und in dem man in die Landschaft schauen kann.



Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpf, Michael Sailstorfer und dessen Freundin Marina Wolf (rechts) (Foto: Ralf Meier, meierpress)

Am 30. Mai wurde die Skulptur, die nicht nur für Kunstkenner eine Attraktion ist, im Rahmen einer hochkarätigen Vernissage eingeweiht. „Sailstorfers Kopffüßler ist eine Herzensangelegenheit von mir, für den die Diotima Gesellschaft seit Jahren Spenden eingesammelt hat“, sagte Annabelle Gräfin von Oeynhausen als Hauptinitiatorin. „Der Irrgarten ist erst durch den Aussichtsturm zentriert und damit vollständig. Wir freuen uns, dass wir die Skulptur dauerhaft für die Besucher des Gräflichen Parks anbieten können.“



Strahlender Sonnenschein: pünktlich zu Beginn der Vernissage verbreitete eine ausgelassene Stimmung. (Foto: Ralf Meier, meierpress)

Im Sommer 2017 finden die „documenta 14“ in Kassel und gleichzeitig die „Skulptur-Projekte“ in Münster statt. Der Gräfliche Park in Bad Driburg liegt zwischen den beiden Großausstellungen. Das war der Anlass, Michael Sailstorfer mit einer begehbaren Skulptur im öffentlichen 235 Jahre alten Landschaftspark zu beauftragen. Ein Rundgang im 64 Hektar großen Park lohnt auch wegen der

„Modified Social Bench #1“ von Jeppe Hein und des Stauden- und Gräsergartens von Piet Oudolf.

Die Arbeit knüpft an Michael Sailstorfers früheren „Kopf über Körper“-Skulpturen sowie an seine Masken an und fügt sich bezüglich des Labyrinths in seine Serie der „Maze“-Arbeiten ein. Die Skulptur für den Gräflichen

Park ist demnach sowohl eine Kombination als auch eine Weiterentwicklung der Idee, die Sailstorfer schon seit Jahren verfolgt.

Die Diotima Gesellschaft hat bis jetzt vor allem temporäre Kunstwerke im Gräflichen Park gezeigt: Tony Oursler (Shock Rock 2002), Erik Schmidt (Bogged Down 2010), Bettina Khano

(Wolke 2013), Michael Beutler (Ballenernte 2014) und Ina Weber (Trümbahnen-Minigolf 2016).

von Kristina Schütze,
Director Public Relations, UGOS



Kunstsammler: Thomas und Ingrid Jochheim. (Foto: Ralf Meier, meierpress)



Anne Erbprinzessin zu Salm-Salm (Foto: Ralf Meier, meierpress)



Maximilian und Marissa Fürst zu Bentheim-Tecklenburg (Foto: Ralf Meier, meierpress)



Elisabeth (links) und Brigitte von Reden (Foto: Ralf Meier, meierpress)



Bianca und Oliver Kleine, Inhaber der Firma Glaskoch (Leonardo) (Foto: Ralf Meier, meierpress)



Erika Baronin von Diergardt hatte Hund Frieda aus dem gräflichen Haus „entführt“. (Foto: Ralf Meier, meierpress)



Der Fotokünstler Horst Wackerbarth hat auch Graf und Gräfin Oeynhausen schon auf seiner „Roten Couch“ fotografiert. (Foto: Ralf Meier, meierpress)



Benita von Maltzahn (links, Volkswagen), Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpf und Bettina Simpelkamp (Directorbank) (Foto: Ralf Meier, meierpress)



Aus Lerchenholz ist Michael Sailstorfers Aussichtsturm gefertigt. Mit der Zeit wird das Holz eine silbriggraue Patina bekommen. (Foto: Helmut Claus)

Michael Sailstorfer

1979 in Velden geboren, lebt und arbeitet in Berlin. Seit seinem Studium an der Akademie der Bildenden Künste in München (bei Olaf Metzler 1999-2005), und am Goldsmiths College in London (2003-2004) stützt sich Sailstorfers skulpturale Praxis auf die kinetische, minimalistische und Pop-Tradition der 1960er- und 1970er-Jahre, aktualisiert durch Inspirationen, die von alltäglichen oder technischen Materialien ausgehen. Indem er diese dekontextualisiert und rekonfiguriert, veranlasst der Künstler radikale Bedeutungsverschiebungen. Die künstlerische Transformation von Objekten und Räumen, nicht zuletzt durch Licht, Ton oder Geruch, fordert physische Grenzen heraus und erzeugt originelle Bilder, die oft eine poetische Dimension vergegenwärtigen.

Darüber hinaus befasst sich ein Großteil seiner Arbeit mit natürlichen Kräften und mit der Art, wie wir sie durch Form und physischen Raum wahrnehmen. Oft taucht ein Hauch von Spleen und visuellem Witz in Sailstorfers Kunst auf. Seine Kunstwerke sind immer präzise Antworten auf die Attribute der Orte, für die sie konzipiert sind – sei es die Galerie oder öffentliche Innen- oder Außenräume. Durch internationale Residencies wie Villa Aurora Residency, Los Angeles (2005) oder das Internationale Atelierprogramm, Büro für zeitgenössische Kunst Norwegen, Oslo (2006), sowie durch eine große Anzahl von Einzel- und Gruppenausstellungen und öffentlichen Kunstprojekten hat Sailstorfers Arbeit weltweite Aufmerksamkeit und Anerkennung gewonnen.

„Es stehen so viele Türen offen!“

Azubis schließen Ausbildung im Gräflichen Park erfolgreich ab

Acht Auszubildende haben Anfang Juli 2017 erfolgreich ihre Lehrzeit als Hotelfachfrau (HoFa) im „Gräflichen Park Grand Resort“ beenden können. Mit dem Ziel, möglichst viele Bereiche der Hotellerie kennenlernen zu können, haben sie vor drei Jahren ihre Ausbildung begonnen und alle Abteilungen des Hotelbetriebes durchlaufen. Einige der jungen HoFas bleiben dem Park – wenn auch teilweise vorerst – treu.

Die anderen frischgebackenen Absolventinnen werden in die Welt entlassen und haben ganz unterschiedliche Pläne. Einige von ihnen überbrücken ein paar Monate, um danach weitere Ziele anzustreben: Auslandsaufenthalte, das Studium des Hotelmanagements oder die Arbeit auf einem Kreuzfahrtschiff stehen auf dem Plan. Andere nehmen eine Tätigkeit in anderen Betrieben auf.

ABSCHLUSS MIT AUSZEICHNUNG

Insgesamt 51 Auszubildende haben ihren Abschluss im Gastgewerbe in 2017 absolviert.

Die 22-jährige Debra Lipsewers aus Delbrück hat sich selbst mit einem prämierten Abschluss überrascht: Sie wurde vom Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Ostwestfalen Paderborn Höxter als „Beste Auszubildende HoFa des Jahres“ ausgezeichnet. Zukünftig wird sie eine Stelle im Front Office eines Vier-Sterne-Hotels im bayerischen Freising antreten. Auch Sophia Homisse hat es mit ihrem Abschluss als Hotelfachfrau unter die besten elf geschafft.

AUSBILDUNG ZUR HOTELFACHFRAU: „FLEXIBEL MUSS MAN SEIN!“

Arbeiten im Team genauso wie Selbstständigkeit und Verantwortungsbewusstsein zählen zu den Fähigkeiten, die die jungen Frauen aus ihrer Ausbildung mitnehmen. Aber auch, sich nicht von kleinen Misserfolgen aus der Ruhe bringen zu lassen und Durchhaltevermögen zu beweisen, haben sie gelernt. Eine Ausbildung zur HoFa erfordert außerdem jede Menge Kontaktfreude, denn der Umgang mit Kollegen und natürlich den Gästen setzt Offenheit und die Fähigkeit, bei Stress einen kühlen Kopf zu bewahren, voraus. Die fertigen HoFas sind sich einig, dass man während der Ausbildung flexibel sein muss und „alles mitnehmen sollte, was einem beigebracht wird.“

Debra Lipsewers, Samantha Pfeifer, Alisa Venh, Alessia Cardamone, Malin Fischer, Fabienne Werneke, Sophia Homisse und Lorena Schäfers freuen sich über ihre erfolgreich abgeschlossene Ausbildung zur Hotelfachfrau. (Foto: Andrea Schäfers)



ZWEI AUSBILDUNGEN IN VIER JAHREN

Aber nicht nur im Bereich der Hotellerie haben Azubis ihre Ausbildung erfolgreich beendet: Vera Jeuken ist mit 18 Jahren im August 2013 in die Unternehmensgruppe gekommen, um sich als Köchin ausbilden zu lassen. Wegen ihres Abiturs konnte sie die Ausbildung auf zweieinhalb Jahre verkürzen. Doch damit nicht genug: Gleich nach dem erfolgreichen Abschluss als Köchin hat sie beschlossen, noch eine Ausbildung als Konditorin dranzuhängen. Durch die Vorgeschichte ist ihr dies in einem Zeitraum von anderthalb Jahren gelungen, so dass sie mit 22 Jahren und nach vier Jahren Ausbildungszeit gleich zwei Abschlüsse in der Tasche hat.

Auch sie sagt, dass Offenheit gegenüber Kollegen und Gästen wichtig ist und erinnert sich an Spaß im Team, eigenständiges Arbeiten und viele Rezepte und Erlebnisse. Als positiv empfindet sie die Arbeitszeiten, die im Gräflichen Park für Gastronomieverhältnisse sehr geregelt sind. Vera Jeuken hat sich entschieden, im Hotel zu bleiben und wird zukünftig als Köchin und Konditorin im Gräflichen Park arbeiten. Die Frage, ob es sie noch

weiterzieht, verneint sie: „Ich möchte gern hierbleiben, weil ich durch meine Hunde und Hobbies doch recht heimatabhängig bin.“

von Anneka Hilgenberg, PR Assistent, UGOS

Zwei Ausbildungen in Rekordzeit: Vera Jeuken hat in vier Jahren Köchin und Konditorin gelernt. (Foto: privat)





Debra Lipsewers mit dem Wander-Pokal, der sie als jahrgangsbeste Hotelfachfrau OWLs ausweist. *
(Foto: Andrea Schäfers)

Nachgefragt bei Debra Lipsewers:

Warum haben Sie sich für eine Ausbildung im „Gräflicher Park Grand Resort“ entschieden?

„Mir war es wichtig, dass ich in der Ausbildung möglichst viele verschiedene Bereiche der Hotellerie kennenlernen kann, damit ich einen umfassenden Eindruck des Berufes bekommen kann. Der Gräfliche Park erschien mir für dieses Anliegen perfekt und während meiner Ausbildung hat sich diese Annahme für mich dann auch vollkommen bestätigt. Außerdem hat mich das Ambiente fasziniert und der Standard des Hauses überzeugt.“

Ist es Ihnen leicht gefallen, so gut abzuschließen?

„Mir war es wichtig, dass ich einen guten Abschluss erreiche. Dass dieser sich am Ende als so gut herausstellt, hat mich selbst sehr überrascht. Dadurch, dass ich mich in dem Beruf während meiner Ausbildung immer wohl gefühlt habe und denke, dass ich in der Branche richtig bin, ist mir der gute Abschluss so gesehen leicht gefallen.“

Haben Sie eine Lieblingsabteilung?

„Mir gefällt der Kontakt mit Gästen in Verbindung mit organisatorischen Aufgaben am besten. An der Hotelrezeption habe ich deshalb, was die Arbeit betrifft, meine Lieblingsabteilung gefunden. Trotzdem muss ich sagen, dass man durch nette Kollegen auch an allen anderen Abteilungen Gefallen finden kann.“

War die Ausbildung so, wie Sie es sich vorher ausgemalt haben?

„Nein. Auch ich habe mir, wie viele andere sicher auch, den Beruf körperlich nicht so anspruchsvoll vorgestellt. Außerdem habe ich die Vielseitigkeit unterschätzt.“

Was würden Sie anderen mit auf den Weg geben, die eine Ausbildung im „Gräflicher Park Grand Resort“ anstreben?

„Mit einer Ausbildung im Gräflichen Park stehen so viele Türen offen. Man sollte diese Chance unbedingt nutzen und sich von kleinen Misserfolgen nicht entmutigen lassen.“

Für herausragende Leistungen als Hotelier

Dirk Schäfer, Chef des „Gräflicher Park Grand Resort“, unter Top 50 Hoteliers

Auszeichnung zum Top-Hotelier: Dirk Schäfer, Geschäftsführer des Gräflichen Parks, ist kürzlich zum „Schlummer Atlas Top 50 Hotelier 2017“ ausgezeichnet worden. Der Busche Verlag vergibt die Auszeichnung traditionell im Rahmen des jährlichen Branchentreffs im Frühjahr – dieses Jahr im Grandhotel „Hessischer Hof“ in Frankfurt. Ausgewählt werden die Hoteliers jeweils von der Redaktion des Hotel-Führers „Schlummer Atlas“ und dem international bekannten Hotelkritiker Heinz Horrmann.

„Als besondere Auszeichnung und höchste Anerkennung für herausragende Leistungen auf den Gebieten Service, Food & Beverage, Sales/Marketing, Personal, Controlling und Einkauf“, steht auf der Urkunde zum Top-Hotelier. „Natürlich ist man da stolz“, sagt Dirk Schäfer, der seit über 20 Jahren in den Diensten der Inhaberfamilie des Gräflichen Parks, der Grafen von Oeynhausen-Sierstorff, steht. „Unser Hotel wird ja erfreulicherweise häufiger ausgezeichnet – ob als Wellness- oder Tagungslocation. Eine persönliche Auszeichnung zu erhalten, ist für mich natürlich besonders schön, gebe ich ehrlich zu.“ Die Mannschaft, der im Grunde aber alle Auszeichnungen zu verdanken seien, vergisst er natürlich dennoch nicht: Ohne

mein Team, das mit mir durch dick und dünn geht, wäre ich nur Dirk Schäfer aus Warburg und nicht Top-Hotelier des großartigsten Hotels überhaupt“, so der Hotelchef.

Der 47-Jährige befindet sich als Top-50-Hotelier übrigens in bester Gesellschaft: Nikolai Bloyd vom Hotel „Schloss Elmau“ im Allgäu, Frank Marren-

bach vom „Brenners Park Hotel“ in Baden-Baden und das „Weissenhaus Grand Village Resort & Spa am Meer“ mit Frank Nagel sind nur einige der ersten Hotel-Adressen, die der Busche Verlag mit der Auszeichnung ehrte.

von Kristina Schütze,
Director Public Relations, UGOS



Der Top-Hotelier an seiner Wirkungsstätte: Dirk Schäfer ist stolz auf die Auszeichnung und seinem Team dankbar für dessen gute Arbeit. (Foto: Kristina Schütze)

Florian Molzahn ist „GQ Gentleman 2017“

Der Leipziger setzte sich beim Finale im „Gräflicher Park Grand Resort“ gegen neun Konkurrenten durch / Prominente Jury mit Henning Baum, Massimo Sinató und Johannes Laschet



Die zehn 10 Finalisten und Jury-Mitglied und VIP-Chefin bei „RTL Guten Morgen Deutschland“, Susanne Klehn, im Spa. (Alle Fotos: Florian Reimann)

Das Stil-Magazin „GQ Gentlemen's Quarterly“ hat Florian Molzahn aus Leipzig zum „GQ Gentleman 2017“ gekürt. Beim Finale am 29. und 30. Juni, das zum dritten Mal in Folge im „Gräflicher Park Grand Resort“ stattfand, überzeugte der 33-Jährige die Jury von seinen Gentleman-Qualitäten. Der ehemalige Mister Germany, der ursprünglich aus Solingen stammt, arbeitet als Personal- und Athletik-Trainer. Als Sieger wird er ein Jahr lang als Markenbotschafter an exklusiven Events teilnehmen und einen eigenen Blog führen. Auf den zweiten Platz schaffte es Sami Falk Taha aus Wuppertal. Drittplatzierter wurde Enis Bayik aus München. Alle drei erhielten hochwertige Sachpreise.

ANSPRUCHSVOLLE GENTLEMAN-PRÜFUNGEN BEIM FINALE

Von ursprünglich rund 120 Gentleman-Aspiranten qualifizierten sich zehn Kandidaten für das Finale im Gräflichen Park. In anspruchsvollen Prüfungen galt es, die Gentleman-Fähigkeiten unter Beweis zu stellen. Auf Ruhe und Präzision kam es beim Tontaubenschießen an, um möglichst viele Treffer zu erzielen. Kreativität war bei der Tape-Art-Challenge gefragt, in der die Finalisten mit Klebeband aus einem Auto ein Kunstwerk machten und mit

einer originellen Story dazu überzeugen mussten. In weiteren Prüfungen testete die Jury die Finalisten auf Eloquenz, Geschmack, Intellekt, Kulturvielfalt und Style.

PROMINENTE JURY MIT HENNING BAUM, MASSIMO SINATÓ UND JOHANNES LASCHET

Eine fachkundige Jury, darunter Schauspieler Henning Baum, Profitänzer Massimo Sinató, YouTube-Star Sami Slimani, RTL-Moderatorin Susanne Klehn und der ehemalige „GQ Gentleman“-Finalist Johannes Laschet, vergab die entscheidenden Punkte. „In diesem Jahr befanden sich viele starke Charaktere unter den Finalisten – so blieb die Entscheidung bis zum Schluss spannend. Florian hat uns letztlich mit seiner charmanten Art überzeugt. In allen Prüfungen bewies Florian, dass er die Qualitäten eines Gentleman in sich trägt: Sowohl Stilsicherheit und Sportlichkeit als auch Humor und Intellekt. Das macht ihn zum perfekten Botschafter für GQ“, kommentiert Tom Junkersdorf, GQ-Chefredakteur und Jury-Vorsitzender, das Finale.





Die Jury war auch in diesem Jahr prominent besetzt (von links): Andrea Kleespies, Massimo Sinató, Sami Slimani, Susanne Klehn, Johannes Laschet, Tom Junkersdorf (hinten), Stephan Kemen, Kathrin Kerler, André Pollmann, Dagmar Holick, Kerstin Pooth, Henning Baum und Johannes Patzig.

DER GEWINN: EINTRITT IN DIE GQ-WELT UND HOCHWERTIGE PREISE

Ab sofort ist Florian Molzahn ein Jahr lang GQ-Markenbotschafter: Er wird zu Fashion-Shows reisen und dabei sein, wenn GQ prominente Größen aus Mode und Show-Business trifft. Außerdem wird er von Fotograf und GQ-Blogger Simon Lohmeyer für eine Promotionstrecke im Heft fotografiert. In seinem eigenen Blog auf GQ.de hält Florian Molzahn seine Erlebnisse fest und wird so ein Teil des Redaktionsteams. Darüber hinaus

gewann er hochwertige Preise, unter anderem von den vier Hauptsponsoren der Aktion: Er darf ein Jahr lang einen Jeep Compass fahren, nimmt an einem Duftseminar von Baldessarini Fragrances teil, wird mit Mode der Kollektion Wolfskin Tech Lab ausgestattet und erhält ein Schmuckset von Thomas Sabo.

von Annemarie Salewski, PR/Unternehmenskommunikation, Condé Nast Verlag

Die Platzierungen des Finaltages:

- 1. Platz: FLORIAN MOLZAHN
33 Jahre, Fußball- und Athletik-Trainer aus Leipzig
- 2. Platz: SAMI FALK TAHA
29 Jahre, Model und Entrepreneur aus Wuppertal
- 3. Platz: ENIS BAYIK
29 Jahre, Senior Sales Manager aus München

Die Jury:

- Tom Junkersdorf, Chefredakteur GQ
- André Pollmann, Publisher GQ
- Johannes Patzig, Redaktionsleiter GQ Digital
- Henning Baum, Schauspieler
- Massimo Sinató, Profitänzer
- Sami Slimani, YouTube-Star und Digital Entrepreneur
- Susanne Klehn, Society-Expertin & VIP-Chefin bei RTL „Guten Morgen Deutschland“
- Johannes Laschet, GQ Gentleman Finalist 2015
- Kerstin Pooth, Wolfskin Tech Lab
- Stephan Kemen, Baldessarini Fragrances
- Andrea Kleespies, Jeep Deutschland
- Kathrin Kerler, Thomas Sabo
- Dagmar Holick, Clarins Deutschland



3

- 1 | Futuristische Location: Im „Leonardo Glascube“ in Bad Driburg batten die Finalisten an der Bar.
- 2 | Die Gewinner: Sieger Florian Molzahn (Mitte), der zweitplatzierte Sami Falk Taha (links) und der drittplatzierte Enis Bayik.
- 3 | Wer am besten trifft: Tontaubenschießen am Jagdparcours in Buke.
- 4 | Tanzchallenge auf der Terrasse des Glas Cubes
- 5 | Ein Gentleman muss in Form bleiben. Hier beim Früh-sport im Park.
- 6 | Früh morgens im Hotelpool...
- 7 | Auch die Köpfe mussten qualmen. Der Wissenstest im historischen Theatersaal verlangte den Finalisten einiges ab.



6



4



5



7

KURZINTERVIEW:

Schauspieler Henning Baum im Gräflichen Park über Stil und Paderborn

Am Rande des großen „GQ Gentleman 2017“ Finales hatte Azubi Jan Nowak die Gelegenheit, das Jurymitglied und den bekannten Schauspieler Henning Baum (2004 mit dem deutschen Fernsehpreis ausgezeichnet) ein paar Fragen zu stellen.

Sie kommen immer stilsicher rüber, gerade hier bei GQ. Aber was tragen Sie in Ihrer Freizeit?

„Ich bin nicht stilsicher und habe auch keine Ahnung von den neusten Modetrends. Ich habe einfach meinen eigenen Stil, der relativ schlicht ist. So laufe ich auch in meiner Freizeit rum.“

Oft verirren sich nur Kenner hier ins östliche Westfalen, obwohl wir mitten in Deutschland liegen. Waren Sie schon mal bei uns oder in der Umgebung?

„Ja, ich war schon in Paderborn und habe mir auch dort alles angeschaut, das Paderquellgebiet, den Dom und die Pader. Es ist schön hier.“

Sie kommen gerade erst aus Südtirol, dort haben Sie „Burg Schreckenstein 2“ gedreht. Was sind Ihre Pläne für die Zukunft?

„In der Zukunft gibt es viele Pläne, als nächstes allerdings etwas Größeres. Es soll ein zweiteiliger Thriller fürs Fernsehen gedreht werden.“



Der Schauspieler Henning Baum (links, u.a. „Der letzte Bulle“) und NRW-Ministersohn Johannes Laschet beim Drink vor dem „Caspar's Restaurant“. (Foto: Florian Reimann)

WO SCHWEINE UND HÜHNER IHRE TAGE SELBST PLANEN: FILMDREH AUF DEM BAUERNHOF

Zu Gast bei Bauer Peine aus Bad Driburg, Lebensmittellieferant des „Gräflicher Park Grand Resort“ und regionaler Hofladen

Als Azubi bekommt man viele Spezialaufträge. Kürzlich wurde ich zu Bauer Michael Peine geschickt, um zu recherchieren, ob die Schweine und Hühner, deren Fleisch wir in den Restaurants des Gräflichen Parks anbieten, wirklich glückliche Tiere sind. Nachdem feststand, dass ich Michael Peine auf seinem Hof besuchen darf, war die Vorfreude groß – ein Tag draußen mit Tieren und das bei schönem Wetter. Doch als ich mit Stift, Kamera, und Drehbuch bewaffnet vor dem Hof stand, war nicht mehr die Vorfreude überwiegend, sondern die Nervosität. Es sollte mein erster Film werden, mit Drehbuch, Interview, Schnitt und dem ganzen Schnickschnack. Um mir die Aufregung zu nehmen, führte mich Michael Peine zunächst herum und zeigte mir die Schweine. Die einen sonnten sich draußen, die anderen spielten drinnen oder aßen gerade. Ein traumhaftes Leben – schlafen, essen, spielen. Ganz anders, als man es aus den Nachrichten über die Schweinezucht gewohnt ist.

Fortsetzung auf Seite 26



Michael Peine ist stolz auf sein Familienunternehmen und erfreut sich an den Tieren. (Alle Fotos: Jan Nowak)

Fortsetzung von Seite 25

DAS IST NATÜRLICH NICHT STANDARD,...

denn Bauer Peine hat einen besonderen Hof. Die Schweine können im Prinzip ihren Tag selber planen, es gibt weder eine Futterzeit noch eine bestimmte Zeit, in der die Schweine rein oder raus müssen. Zudem ist der ganze Stall mit Stroh ausgelegt, was das Laufen und Liegen noch angenehmer macht. Dadurch haben die Schweine ein sehr stressfreies und entspanntes Leben.

Weiter ging es zum Geflügel: Ein riesiges Gehege mit ganz vielen verschiedenen Geflügeltieren; von Pfau über Schwan bis hin zur Gans und zur Ente war nahezu alles dabei. Und natürlich durfte auch ein großes Hühnergehege nicht fehlen. Diese Tiere

haben mehrere Besonderheiten: Zum einen sind es so genannte Retrohühner. Sie wachsen im Gegensatz zum Zuchthuhn sehr langsam. Zum anderen werden die Hühner bei Michael Peine nur Ende Frühling bis Anfang Herbst gehalten, damit es Freilandhühner bleiben, denn auch hier kann das Tier selbst entscheiden, ob es in das Hühnerhaus möchte oder lieber unter freiem Himmel bleibt. Außerdem wachsen die Hennen und Hähne dort zusammen auf, es gibt keine reinen Legehennen oder reine Masthähnchen.

ÜBERZEUGENDE TIERLIEBE

Fasziniert von den Schweinen und dem Leben meiner Träume war das Drehbuch mehr oder weniger nur noch ein Notizzettel, denn es war ganz anders

als erwartet. Zwei Wochen Planung und Überlegung dahin, aber nie hätte ich damit gerechnet, so schöne Bilder bzw. so tolle Aufnahmen zu bekommen. Es war richtig zu merken, dass es den Tieren dort gut geht; sie haben Spaß, spielen miteinander, beschäftigen sich und haben kaum Angst vor Menschen. Bei Bauer Peine kann man guten Gewissens sagen: „Hier wird das Tier geliebt und gelebt!“

von Jan Nowak, Auszubildender
(Kaufmann für Büromanagement) UGOS

Mehr über Bauer Peine und seine Tiere im Film auf dem Gräflichen Blog und der Facebook-Seite des „Gräflicher Park Grand Resort“.



An diesem Karussell vergnügen sich die Schweine besonders gern.



Auch die Hühner verbringen die meiste Zeit draußen und genießen das schöne Wetter.



Den Schweinen geht es gut, sie liegen gerne draußen in der Sonne und genießen den Tag.

GRANDTASTISCHE NOTE FÜR DAS GRAND RESORT

Das „Gräflicher Park Grand Resort“ erzielt erneut sehr guten Wert auf HolidayCheck

„Das wiederholt gute Abschneiden haben wir in der Summe allen Abteilungen zu verdanken“, so Dirk Schäfer, Geschäftsführer des „Gräflicher Park Grand Resort“. „Unser Aushängeschild bleibt natürlich unsere Gastfreundschaft.“

Die Urkunde für eine hervorragende Bewertung (5,6 von 6 Sonnen) wird jedes Jahr vom Online-Hotelbewertungsportal „HolidayCheck“ verliehen. Das Hotel wird von den Gästen direkt online bewertet, so dass die ungefilterte Meinung der Gäste, die ein Hotel besucht haben, direkt in eine Gesamtbewertung mit einfließt. „Das Besondere an unserer Bewertung ist, dass wir mittlerweile über 350 Bewertungen haben, so viele Bewertungen hat kein anderes Hotel in der Gegend“, fügt der vom „Schlummer Atlas“ ausgezeichnete „Top 50 Hotelier“ hinzu.

Vergleichbar gut abgeschnitten haben unter anderem auch das Grandhotel „Hessischer Hof“ in

Frankfurt am Main oder das Althoff Grandhotel „Schloss Bensberg“ in Bergisch Gladbach.

von Jan Nowak, Auszubildender
(Büromanagement), UGOS

Was ist HolidayCheck?

HolidayCheck ist das größte deutschsprachige Meinungsportal für Reise und Urlaub im Internet. Mittlerweile sind auf HolidayCheck über 7,7 Millionen Hotelbewertungen und mehr als 690.000 Hotels zu finden.



Betina Klatt (links, Rooms Division Managerin und Leiterin des Front Office) und Sarah Schnitzer (Auszubildende HoFa) sind stolz auf die hervorragende Bewertung, die auf der HolidayCheck-Urkunde festgehalten ist. Auch sie bekommen im direkten Kontakt mit den Gästen oft die ungefilterten Eindrücke mitgeteilt. (Foto: Jan Nowak)

Küchenparty: Freunde kochen für Gourmets

Westfalen Gourmetfestival im „Gräflicher Park Grand Resort“ am 28. Oktober

Heimlicher Höhepunkt des „Westfalen Gourmetfestivals“ der letzten Jahre im „Gräflicher Park Grand Resort“ war meist die Küchenparty am späten Abend – im Anschluss an die hochkarätigen Menüs. In diesem Jahr heißen Küchenchef Thomas Blümel und seine Crew ihre Gäste am Samstag, den 28. Oktober 2017 direkt in der Küche des Fine-Dine „Caspar’s Restaurant“ willkommen. Ab 19 Uhr steigt die Küchenparty unter dem Motto „Kochen mit Freunden“. Gemeinsam mit vier weiteren erstklassigen Köchen aus Restaurants der Region werden die Gaumen der Gäste in Partyatmosphäre und bei Live-Musik verwöhnt.

Lässig, jung und den Spaß des Gastes im Fokus – so wird bei Thomas Blümel auch an allen anderen Tagen des Jahres gekocht. Bewusst, international

und kreativ ist der Output der Küche des Hotels, seitdem der heute 33-jährige die Leitung im Jahr 2012 übernommen hat. Thomas Blümel, der unter anderem bereits im Ritz Carlton Wolfsburg unter Sven Elverfeld und im Watthof in Rantum sowie unter Jörg Müller auf Sylt gekocht hat, kreiert mit seiner Mannschaft innovative Gerichte mit regionalen Zutaten für die kreativ-moderne Küche des „Caspar’s Restaurant“ und das bodenständige „Restaurant Pferdestall“. Der in Weimar geborene Wahl-Bad-Driburger zieht seine Kräuter außerdem am liebsten in den eigenen Beeten. Seit Frühjahr 2017 bietet das „Caspar’s“ noch ein weiteres Highlight: Gemeinsam mit dem ayurvedischen Kochkünstler Eckhard Fischer hat Thomas Blümel eine „Fine Dining Ayurveda Cuisine“ kreiert, die es so nirgendwo anders gibt.

WESTFALEN GOURMETFESTIVAL

Das Westfalen Gourmetfestival findet in diesem Jahr zum achten Mal statt. Initiator Gerhard Besler vom Westfalen-Institut in Lünen hat damit inzwischen eine feste Größe im westfälischen Kulinarik-Kalender etabliert, an der sich vom 4. September bis 5. November 2017 zwölf Gastronomie-Betriebe mit vielen prominenten aber auch aufstrebenden Gastköchen beteiligen.

von Kristina Schütze,
Director Public Relations, UGOS

AUSZUG AUS DER SPEISEKARTE:

PRESA IBERICO

mit Szechuan Glasur, gebratenem Reis und Pak choi

SPAGHETTI AUS DEM PARMESANLAIB
mit Whisky-Parmesanschaum und Trüffel

„KINOFUTTER“

gesalzene Erdnuss Ganache, karamellisiertes Popcorn und Limo-Granitée

Preis: 129 Euro pro Person
inklusive aller Getränke

Kontakt für Details: Tel.: 05253.95-23200
oder per E-Mail unter info@graeflicher-park.de



Gastgeber Thomas Blümel kocht mit Freunden in seiner Küche (Foto: Sascha Reichert)

DIE KÖCHE

Neben Thomas Blümel und seinem Küchenteam sind auch Heiner Eyers, Küchenchef und Inhaber des Hotels am Rosenberg, Alexander Brotzmann, Patron im Paderborner Edel-Imbiss Kitzgams, Benedikt Paus, Inhaber und Küchenchef des Paderborner Restaurants El Chingon sowie Sebastian Höptner aus der Weintaverne in Bielefeld an diesem besonderen Abend dabei. In der „Caspar’s“-Küche baut jeder der Köche eine eigene kulinarische Station auf. Die Gerichte werden natürlich live vor den Augen der Gäste zubereitet, erklärt und präsentiert.



Benedikt Paus (links) und Alexander Brotzmann sind mit ihren Restaurants Nachbarn vis-a-vis am Paderborner Kamp. (Foto: Vielbauch/Thorsten Schneider)



Heiner Eyers hat sich unter anderem auf Cryocooking spezialisiert. (Foto: privat)



Sebastian Höptner kocht in Bielefeld. (Foto: privat)

HOTEL VON DER PIKE AUF

Neue Azubis starten im Gräflichen Park

Den Grundstein für ihr Berufsleben haben am 1. August diesen Jahres sieben junge Menschen gelegt: Sie haben ihre Ausbildung im Vier-Sterne-Superior-Hotel im „Gräflicher Park Grand Resort“ angetreten. Die jungen Frauen und Männer haben drei spannende Jahre vor sich, in denen sie ihren zukünftigen Beruf von der Pike auf lernen werden.

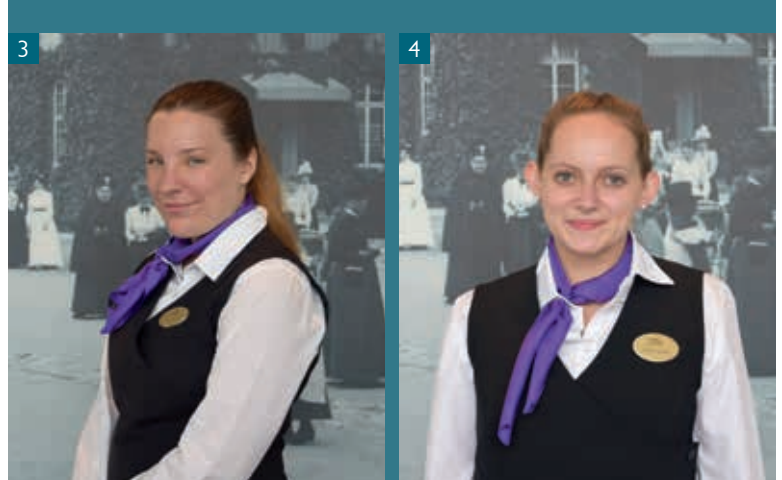
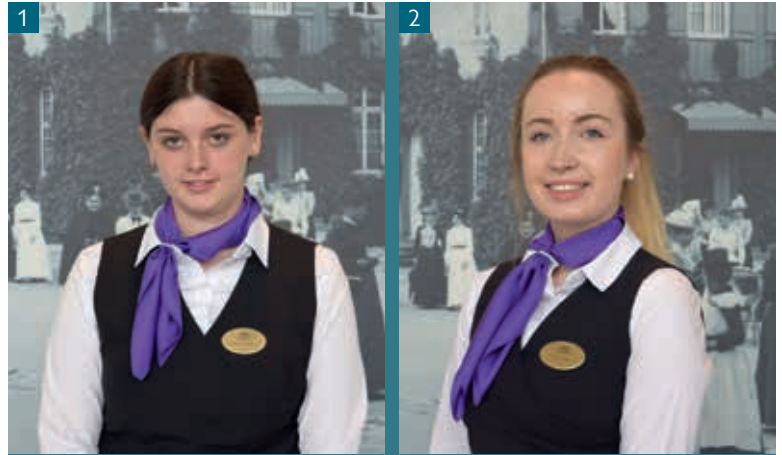
Vier junge Frauen haben sich für die Ausbildung zur Hotelfachfrau, kurz HoFa, entschieden. Sie werden den Hotelbetrieb des Bad Driburger Familienunternehmens von allen Seiten gründlich beleuchten und kennenlernen. Die Ausbildung ist abwechslungsreich: „Die Azubis durchlaufen im Rahmen ihrer Ausbildung alle Bereiche, die in einem Hotel wichtig sind“, erklärt Andrea Schäfers, Assistentin der Geschäftsführung und Ausbildungsbetreuerin. Neben den klassischen Tätigkeiten rund um die Hotelzimmer und -Etagen, im so genannten Housekeeping, stehen auch die Spülküche, der Service im Restaurant und der Dienst an der Rezeption auf dem Programm. In der Bankett-Abteilung haben die Auszubildenden die Möglichkeit, die Planung und Umsetzung von Feierlichkeiten aller Arten und kennenzulernen. Außerdem können sie in der Marketing-Abteilung einen Blick hinter die Kulissen werfen.

Andere, nicht minder interessante Schwerpunkte bieten sich den jungen Leuten, die sich für eine Ausbildung zum Koch bzw. zur Köchin im Gräflichen Park entschieden haben. In den verschiedenen Restaurants lernen sie die Tricks und Kniffe des kreativen Berufs mit vielen Facetten kennen: Von der Gourmetküche im „Caspar’s Restaurant“ über bodenständige westfälische Kost im „Restaurant Pferdeshall“ bis hin zum Buffet für mehrere hundert Gäste ist die Bandbreite weit gefasst.

„Das Besondere an der Arbeit im Gräflichen Park ist einerseits der hohe Anspruch der Gäste, wie an ein Fünf-Sterne-Hotel“, so Dirk Schäfer, Geschäftsführer des Gräflichen Parks, über Reiz und Herausforderung der Ausbildung bei den Grafen von Oeynhausen-Sierstorpf. „Andererseits sind die ländliche Lage und die Zugehörigkeit zu einem traditionellen Familienunternehmen Aspekte, die das Arbeiten hier besonders machen.“

Die Ausbildung im „Gräflicher Park Grand Resort“ ist dabei nicht nur besonders, sondern auch gut. In den vergangenen Jahren wurden die Auszubildenden zum größten Teil übernommen und die Chancen stehen auch weiterhin gut.

von Anneka Hilgenberg, PR Assistent, UGOS



Hotelfachfrauen

- 1 | Luisa Stellpflug
- 2 | Vanessa Adler
- 3 | Marla-Rabea Müser
- 4 | Shahira Golücke

Köche

- 5 | Rudolf Moor
- 6 | Nasrin Nasari
- 7 | Tim Kukuk

MOOR(E) THAN A FEELING!

Jan Nowak, Auszubildender der Unternehmensgruppe, über seine Erfahrung im Moorbad

Mehr als ein Gefühl – das war es wirklich. Ich habe vorher viel über Moorbäder gehört, meist nur Positives, aber jeder meinte zu mir, dass man es einfach selbst erleben müsse. Trotz der guten Berichte von anderen, ging ich mit einem mulmigen Gefühl zur Anwendung. Und das Gefühl wurde nicht wirklich besser, als die braune Matsche in die Wanne floss. Das Gefühl änderte sich jedoch schnell. Nach einer kurzen Überwindungsphase lag ich im 42 Grad warmen Moor. Und endlich verstand ich, warum mir jeder gesagt hatte, dass man es selbst erleben müsse.

LOSGELÖST

Im Moor fühlt man sich leicht und schwebend, wie eingepackt in warme Erde und beschützt. Man kann sich nur langsam bewegen und jede Bewegung ist anstrengend, deshalb lief mir auch schon nach vier Minuten der Schweiß von der Stirn. Aber die Wärme im Moorbad ist nicht zu vergleichen mit der Wärme in der Sauna oder in der Badewanne zuhause, die Wärme ist viel angenehmer und entspannender. Doch das Beste kommt erst nach dem Moorbad: Wer sich wieder gesäubert hat, wird erst mit einem Handtuch und dann mit zwei Decken eingepackt, um die Wärme zu speichern. Dabei liegt man auf einer Liege und macht 20 Minuten die Augen zu.



Jan Nowak hat es selber erlebt. Die entspannte Wärme des Moors. (Foto: Elke Hausmann)

MOORBAD RULES THE REST OF THE DAY

Wenn man die Augen wieder aufmacht, weil der Wecker einen zurück in die Realität holt, fühlt man sich fast wie neugeboren. Ich war danach entspannt wie selten zuvor und hätte mich am liebsten wieder hingelegt, war aber erst mal froh Mittagspause zu haben und nicht wieder direkt mit der Arbeit beginnen zu müssen. Der anschließende Nachmittag verlief ruhiger und stressfreier, als hätte das Moorbad den ganzen Tagesablauf beeinflusst. Und auch in der Nacht habe ich geschlafen wie ein Stein.

Das Moorbad war eine sehr schöne Erfahrung und ich bin froh es mal gemacht zu haben. Abschließend möchte ich noch das sagen, was auch mir gesagt wurde: „Erlebt es selbst!“ Es ist tatsächlich schwierig zu beschreiben, wie sich ein Moorbad anfühlt, also probiert es aus, es ist „Moor(e) than a feeling“.

von Jan Nowak, Auszubildender (Büromanagement), UGOS

GRÄFLICHE KLINIKEN

FÜR EIN ANGENEHMERES SURFERLEBNIS

Unsere Projektarbeit bei den Gräflichen Kliniken



Marina Drude und Chantal Cramer präsentieren ihr Projekt auf dem Schautag des bib International Collage in Paderborn. (Foto: privat)

Im Rahmen unseres Ausbildungsgangs „Managerin Marketing & Event“ am bib International College Paderborn haben wir als Studentinnen unsere Projektarbeit im Bereich Marketing absolviert. Während der dreimonatigen Laufzeit war es unser Ziel, praktische Erfahrungen zu sammeln und ein umsetzbares und schlüssiges Projektergebnis zu erarbeiten. Nachdem wir in einem ersten Gespräch die Details der möglichen Projektaufgabe mit der Marketing-Abteilung besprochen hatten, entschieden wir uns für das Angebot, die Website neu aufzuziehen, da diese Aufgabenstellung äußerst interessant klang und unseren Vorstellungen entsprach.

PROJEKT: RELAUNCH DER WEBSITES

Die Kernaufgabe war das Umgestalten der Websites der Gräflichen Kliniken. In Absprache mit der Abteilung Marketing und der Geschäftsführung war es uns wichtig, eine neue Struktur unter Berücksichtigung der Werte und des Erscheinungsbilds der Gräflichen Kliniken zu gestalten und die Website attraktiver für die Zielgruppe zu machen. Ein weiterer wichtiger Aspekt war die Verbesserung der Usability, also der Nutzbarkeit. Durch ihre Optimierung sollte das Surferlebnis angenehmer und leichter werden.

VORHER: ANALYSE DES SURFVERHALTENS DER ZIELGRUPPE

Um zu erfahren, wie unsere Zielgruppe agiert und denkt, führten wir zu Beginn das Mousetracking durch. Bei diesem Verfahren wurde das Mausverhalten des Website - Besuchers beobachtet und ausgewertet. Schnell stellten sich einige Gemeinsamkeiten bei den verschiedenen Testpersonen heraus, was uns half, erste Verbesserungspotenziale aufzudecken. Durch Gespräche mit einigen Mitarbeitern konnten wir zusätzlich hilfreiche Informationen sammeln und ihre Meinungen und Vorstellungen mit einbeziehen. Die am bib erlernten Fähigkeiten konnten wir in der Praxis gewinnbringend umsetzen und mit neuem Wissen anreichern.

DER KREATIVE PROZESS

Nachdem wir uns einen Überblick über die Ausgangslage verschafft hatten, ging es weiter mit dem kreativen Prozess. Wo sollte welches Element stehen und welche Texte und Bilder waren aktuell? Natürlich mussten unsere Vorstellungen auch visualisiert werden, damit auch andere Personen unsere Ideen nachvollziehen konnten. Mithilfe der Grafikprogramme InDesign und

Photoshop entstanden bald unsere ersten Entwürfe. Die Visualisierungen halfen uns, den roten Faden und die Struktur der Websites einheitlich umzusetzen. Des Weiteren dienten sie uns später als Vorlage für die tatsächliche Umsetzung. Diese erfolgte durch die Software TYPO3. Da wir mit dieser noch nicht vertraut waren, bekamen wir eine kurze Einführung, die es uns ermöglichte, selbst aktiv an der Umsetzung mitzuwirken.

Aufgrund der begrenzten Zeit konnten wir nur die Websites der Caspar Heinrich Klinik fertigstellen. Allerdings sollen auch die anderen Websites bald folgen. Insgesamt konnten wir viele gute Erfahrungen mitnehmen und sind stolz, dass unsere Ideen auf positive Resonanz gestoßen sind. Zusammen mit Julia Günther, Referentin für Marketing Gräfliche Kliniken, war es uns möglich, den Grundstein für die Umgestaltung der anderen Websites zu legen.

von Marina Drude und Chantal Cramer,
Ausbildungsgang „Managerin Marketing & Event“
am bib International College Paderborn

STARKONDITORIN IN DER CHK SERVICE GMBH

Konditoren-Innung zeichnet Auszubildende aus

Angelika Sawazki hat ihre Ausbildung zur Konditorin in der CHK Service GmbH mehr als erfolgreich beendet. Sie wurde von der Konditoren-Innung Ostwestfalen als „Bester Lehrling OWL“ ausgezeichnet. Dabei war es nicht immer leicht: „Die Theorie ist mir nicht schwer gefallen. Aber ich habe praktisch viel geübt und gelernt. Die Prüfungen waren sehr anspruchsvoll, sie haben lang gedauert und ich musste wirklich schnell sein“, erinnert sich Angelika Sawazki.

Als sie im vergangenen Jahr in die Unternehmensgruppe kam, entwickelte sich manches ganz anders als gedacht. Die 20-Jährige ist im August 2016 zu Beginn ihres dritten Ausbildungsjahres von einem anderen Betrieb in die CHK Service GmbH gewechselt und ist heute froh darüber. Ausbildungsort war die Gräfliche Konditorei in der Park Klinik in Bad Hermannsborn. „Frau Sawazki war von Anfang an sehr zielstrebig, fleißig und wissbegierig. Wir hatten mit ihr einen zuverlässigen und umsichtigen ‚Zauberlehrling‘“, sagt Maik Prager, Prokurist der Service GmbHs der Gräflichen Kliniken.

„Um bei uns in der CHK Service GmbH ausbilden zu können, waren für unsere Konditorin Heike Kurtz einige Prüfungen bei der Handwerkskammer notwendig. Sie hat diese ersten vier Prüfungsteile der Meistersausbildung mit der Note zwei super bestanden und durfte somit ausbilden. Von Anfang an war vereinbart, dass wir den Lehrling nach der Ausbildung nicht übernehmen und ihn ins Berufsleben entlassen.“ Doch dies wurde nicht ganz eingehalten, berichtet Maik Prager: „Frau Sawazki wird sich zukünftig in Teilzeit um unser Catering kümmern. Neben Kuchen für Privat-Caterings und Veranstaltungen haben wir zur Zeit wöchentlich ein bis zwei Hochzeitstorten im Auftragsbuch.“ Solche Torten mit „kreativen Spielereien“ gehören zu den liebsten Aufgaben der „Starkonditorin“.

Wegen ihrer besonders guten Leistungen wird sie wohl auch noch an einigen Wettbewerben der Handwerkskammer teilnehmen. „Für diese Wettbewerbe stehen wir ihr natürlich weiterhin mit Rat und Tat zur Seite und werden ihr Freiräume und Übungsmöglichkeiten schaffen“, meint Maik Prager.

Mit dem Konditoren- und Catering-Angebot hat sich die CHK Services einen Bereich geschaffen, der weit über die Kliniken hinaus reicht: auch Privatleute können Torten oder das Catering „Gräflicher Gruß“ bestellen.

von Anneka Hilgenberg, PR Assistent, UGOS



Maik Prager, Angelika Sawazki und Heike Kurtz (von links) bei der Freisprechung durch die Innung. (Foto: privat)

„THERAPEUTISCHES BOXEN“ – WAS IST DAS UND WEM BRINGTS WAS?

Neues Therapieangebot in der Park Klinik

Beim „Therapeutischen Boxen“ handelt es sich um ein neues therapeutisches Angebot für die Patienten der psychosomatischen Abteilung der Park Klinik in Bad Hermansborn im Rahmen des multimodalen Gesamtkonzepts. Diese zusätzliche Therapieform eignet sich nicht nur, wenn es ums „Auspowern“ geht: Das Einüben im dosierten Umgang mit aggressiven Impulsen, das Trainieren einer besseren Selbstabgrenzung (zum Beispiel zur Selbstbehauptung, zum „Nein-Sagen“-Lernen u.a.) und für den Abbau starker psychischer Anspannung (auf Widerstände aktiv reagieren, ihnen Stand halten oder auch nachgeben) sind weitere Möglichkeiten, die das Therapeutische Boxen bietet. Außerdem kann man an seiner Körperhaltung und Körpersprache arbeiten und hierdurch sensibler werden für die eigene Selbst- und Körperwahrnehmung.

THEORETISCHE GRUNDLAGEN

Durch das „Therapeutische Boxen“ können gezielt Stress, Wut und Aggressionen wahrgenommen und abgebaut werden. Emotionen werden frei, Hemmungen und Blockaden lösen sich. Es verbessert das Selbstwertgefühl, die Durchsetzungsfähigkeit und Standhaftigkeit sowie das richtige Dosieren und Gestalten der eigenen aggressiven Impulse.

Es geht um die bewusste Wahrnehmung des Erlebens, des Verhaltens und der Kommunikation mit sich selbst und mit Anderen. Affekt- und Gefühlswahrnehmungen sowie Affektsteuerung können therapeutisch begleitet und hierdurch verbessert werden. Die eigenen aggressiven Erlebens- und Verhaltensanteile, die in jedem von uns schlummern, können beim Boxen zugänglich und erlebbar gemacht werden, um sie dann anschließend zu bearbeiten und kreativ nutzbar zu machen.

In ihrem Buch über „Creative Aggression“ führen George R. Bach und Herb Goldberg aus, dass „leider unsere traditionelle Ethik den offenen Ausdruck und die Freude an persönlicher Aggression hemmt. Der Prozess beginnt schon in der Kindheit mit den Ermahnungen der Eltern, nicht zu schreien, nicht zu streiten, keinen Widerspruch zu äußern oder mit einem entschiedenen „Nein“ zu rebellieren. Wir lernen schon als Kinder, aggressive Impulse zu blockieren und unserer Umwelt ein nicht-aggressives, scheinbar angepasstes Verhalten vorzuspielen. Dadurch verlieren wir die Fähigkeit, das aggressive Potential in anderen wie



Die Sporttherapeuten Ingeborg Aufderheide und Remigius Blicher demonstrieren die Dynamik des Therapeutischen Boxens. Neben der psychotherapeutischen Wirkung wirkt sich auch die körperliche Betätigung positiv auf das Befinden der Patienten aus. (Fotos: Julia Günther)



auch in uns selbst zu erkennen und zu steuern. Wir verkennen die bösen Absichten hinter der lächelnden Maske eines Intriganten und entwickeln aus Angst vor Konfrontation selbstzerstörerische Impulse.“

(Quelle: „Keine Angst vor Aggressionen- Die Kunst der Selbstbehauptung“, George R. Bach und Herb Goldberg, Diederichs Verlag 1977).

Spätestens in der Trotz-Phase wird uns beigebracht: „Wenn Du das von Mama und Papa geliebte Musterkind sein möchtest, darfst Du niemals wütend oder zornig sein! Anderenfalls musst Du Dich schämen!“

INDIKATIONEN UND KONTRA-INDIKATIONEN DES THERAPEUTISCHEN BOXENS

Therapeutisches Boxen eignet sich unter fachkundiger Anleitung in unserer Psychosomatischen Park Klinik in Bad Hermansborn für eine Vielzahl von Erkrankungen: Bluthochdruck, Bruxismus (Zähneknirschen) und andere muskuläre Verspannungen, Depressive und Angst-Störungen, Impuls-Kontroll-Störungen, krankhaftes Aggressionsverhalten, Integrationsprobleme, Persönlichkeitsstörungen, Posttraumatische Belastungsstörungen, Ritzen, Nägelkauen, Überforderungssyndrom, Wahrnehmungsstörungen und Workaholics (Arbeits- und andere Süchte).

Bei der Indikationsstellung sollten die Ärzte folgende Kontra-Indikationen beachten bzw. differenziert beurteilen und begründen: Orthopä-

Das Konzept des Therapeutischen Boxens in der Park Klinik Bad Hermannsborn

- Indikationen checken (Ärzte und Psychotherapeuten)
- Kontra-Indikationen checken (Ärzte)
- Terminierung melden (Ärzte)
- Psychodynamische Aufarbeitung (Psychotherapeuten)
- Ablauf des Therapeutischen Boxens (Sporttherapeuten, sechs bis zwölf Patienten):
 - Begrüßung, kurze Einführung
 - Aufwärmübungen wie Seilspringen (5 Min)
 - Ausgabe der Box-Handschuhe mit Unterschrift und Erklärung
- Box-Techniken und Gefahrenvermeidung, Phantasie und Grenzen (10 Min)
- Box-Wand mit Ansage, Schreien, frei und rückwärts (10 Min)
- Stehender Boxsack (10 Min): allein, zu zweit, zu dritt, Gruppe
- Kurz-Check: alles OK? (10 Min)
- Was kamen für Impulse, Gefühle, Phantasien?
- Psychotherapeutische Aufarbeitung durch die Psychotherapeuten

dische oder neurologische Erkrankungen der Arme und Hände, insbesondere der Gelenke und des Schulter-Nacken-Bereichs, Verletzungen der Hände und Arme sowie Gerinnungsstörungen.

Sporttherapeuten müssen darüber hinaus beachten, dass Therapeutisches Boxen kein sportliches Boxen ist – auch wenn „Auspowern“ erlaubt ist, so

sollten nur 80 Prozent des aktuellen Kraftpotentials genutzt werden! Der Patient darf sich in seiner Phantasie fast alles vorstellen, solange er Phantasie und Realität sicher unterscheiden kann. Er soll aber nie gegen ein inneres Bild von sich selbst boxen! Bei zu starker Emotionsüberflutung wird das Boxen abgebrochen bzw. modifiziert.

ZIELE UND AUSWIRKUNGEN DES THERAPEUTISCHEN BOXENS

Durch das Therapeutische Boxen können gezielt Aggressionen, Stress und Wut wahrgenommen und abgebaut werden. Emotionen dürfen in dem geschützten Rahmen mal raus. Hemmungen und Blockaden können sich lösen. Schwerpunkte des Boxens als Therapie sind die Selbsterfahrung, innere Kraftquellen zu mobilisieren sowie das Mit- und Gegeneinander während der Paar-Übungen. Anschließend Reflektionen der Gedanken, Gefühle, Erinnerungen, Phantasien und neuen Erfahrungen, die während der Therapie auftauchen, sollten dann professionell angeregt und begleitet werden. Neben dem Spannungsabbau kann diese „Behandlungsform“ auch zu einer Verbesserung des Selbstwertgefühls, der Durchsetzungsfähigkeit und Standhaftigkeit führen und zu einem souveränen Umgang mit den eigenen aggressiven Impulsen aufgrund einer verbesserten Impuls-Kontrolle.

Nebenbei trainiert das Therapeutische Boxen außerdem die Kraft, die Ausdauer, das Gleichgewicht, die Koordination und die Kooperation der Patienten.

von Dr. Martin Sonnabend,
Leitender Oberarzt Psychosomatik, Park Klinik

ACHTSAMKEITSTRAINING

Gemeinsame Fortbildung von Park Klinik und Caspar Heinrich Klinik

Ich bleibe kurz bei der Vorstellung hängen, dass mein Atem, die ein- und ausgeatmete Luft, mich mit den anderen Fortbildungsteilnehmern im Raum direkt verbindet; ja, eigentlich mit allen Menschen...

... dann lenke ich die Aufmerksamkeit wieder auf das Fließen der Luft beim Ein- und Ausatmen, wie sie mich durchströmt und letztlich durch die Nase verlässt. Von draußen kommt das Zwitschern der Vögel an mein Ohr, abrupt unterbrochen durch den markanten, lang nachklingenden Ton der Klangschale... Was? 20 Minuten schon vorbei? Ich recke und strecke mich wie eine Katze, öffne langsam die Augen und komme mit meiner Aufmerksamkeit zurück in die Fortbildungsgruppe.

Auch diese zweite geführte Achtsamkeitsübung war durch einen professionellen Vorspann eingeleitet worden, nachdem wir am Tag zuvor einen
Fortsetzung auf Seite 32



Achtsame Verabschiedung unter der 800 Jahre alten Eiche der Park Klinik (von links): Remigius Blicher, Andreas Stark, Andreas Attenberger, Referent Johannes Mattes, Margarita Sawadski, Julia Kubiak und Martin Sonnabend

Fortsetzung von Seite 29

spannenden Vortrag von dem gleichen Referenten und Trainer aus Berlin gehört und diskutiert hatten. Auf Einladung von Chefarzt Martin Lotze war sein ehemaliger Studienkollege Dr. med. Dr. phil. Johannes Mattes aus Berlin gekommen, um von seinem profunden Wissen und gelebten Erfahrungsschatz etwas an die Teilnehmer weiterzugeben.

Auf eine sehr persönliche und authentische Weise führte der doppel-promovierte Internist und Psychotherapeut in das Thema „Achtsamkeit“ ein, beleuchtete zahlreiche Aspekte von der historischen und literarisch-theoretischen Seite über naturwissenschaftliche und spirituelle Blickwinkel bis hin zu ganz persönlichen Erfahrungen aus seinem eher unkonventionellen Lebenslauf und zeigte sich auch in der Diskussion als ausgesprochen belesen, differenziert, non-direktiv, feinfühlig, empathisch und fröhlich.

Dabei blitzen immer wieder einzelne Erlebnisse, Bilder oder Gleichnisse auf, die das breite Spektrum seines beruflichen Werdeganges erahnen ließen: Sei es seine philosophisch-theologische Ausbildung, die Spezialisierungen in Innerer und Psychosomatischer Medizin, zum ganzheitlich denkenden Onkologen und Palliativmediziner oder sein Masterstudiengang „komplementäre Medizin und Kulturwissenschaft“ mit der abschließenden Dissertation zur: „Bewusstseinskultur und Gesundheit“ an der Europa-Universität Frankfurt/Oder.

Für die Teilnehmer war die Veranstaltung somit ein echter Gewinn. Außerdem war es die erste gemeinsame Fortbildung zweier UGOS-Kliniken, initiiert von den Chefarzten, da drei Psychologinnen und ein ehemaliger Psychologe aus der Caspar-Heinrich-Klinik (CHK) als Gäste teilnahmen. Alle wünschten sich anschließend weitere gemeinsame Fortbildungsveranstaltungen und ver-

abschiedeten den vielseitig interessierten Referenten, der sich auf sein Motorrad schwang und nach Berlin zurück düste.

Noch am gleichen Tag kam aus Bad Driburg folgende Mail: „Wir CHK-Psychologinnen waren sehr erfreut, neben dem umfassenden Achtsamkeitstraining auch unsere Schwesterklinik und die Kollegen kennenzulernen, die Luft im Park und in dem schönen Klinikgebäude zu schnuppern und bereits (wenn auch nur ansatzweise) Pläne für die künftige Zusammenarbeit zu schmieden!“

Weitere Informationen zu Dr. med. Dr. phil. Johannes Mattes und seiner Arbeit unter www.ganzheitliche-onkologie-berlin.de

von Dr. Martin Sonnabend, Leitender Oberarzt Psychosomatik, Park Klinik

BEWEGUNG IST KÖRPERHYGIENE

25 Jahre Herzsportgruppe Pömbesen in der Park Klinik Bad Hermannsborn

Vor 25 Jahren, im April 1992, gründete der damalige Chefarzt der Kardiologie, Dr. Dieter Grebe, mit dem Sportverein des TUS Pömbesen eine der ersten Herzsportgruppen überhaupt im Kreis Höxter – und zwar in der Park Klinik Bad Hermannsborn. Immer dienstags und donnerstags fuhr ein Bus mit Herzpatienten aus der Park Klinik nach Pömbesen, um mit einheimischen Herzpatienten aus den umliegenden Gemeinden und Städten diesen Gesundheitssport in der Bergdorfhalle zu betreiben.

Als dann im Jahr 2000 im Zuge des Neubaus der Park Klinik auch in Bad Hermannsborn eine große Sporthalle fertig gestellt wurde, hat man dann die Herzsportgruppe in die Park Klinik verlegt, weil hier die Sportstätten herausragend sind. Seitdem trainiert diese gemischte Gruppe immer Mittwochnachmittag in der Zeit von 16.30 bis 17.30 Uhr unter fachkundiger Betreuung von ausgebildeten und lizenzierten Trainern.

Ziel ist es, die Teilnehmer zu lebenslangem Sporttreiben zu motivieren. Ihnen klar machen: „Bewegung ist Körperhygiene. Sie gehört zur täglichen Pflege des Körpers dazu. Bewegung ist Mittel zum Zweck, um langfristig nicht auf fremde Hilfe angewiesen sein zu müssen.“ Durch zusätzliche

Gesundheitsvorträge erfahren die Herzpatienten außerdem viel über ihre Risikofaktoren und ihren Lifestyle.

All das hat sich in den vergangenen 25 Jahren auch ausgezahlt. Alle Teilnehmer haben sich in der Leistungsdiagnostik nach der Aufnahme in die Herz-

sportgruppe deutlich verbessern können. Auch auf der psycho-sozialen Ebene konnten deutlich Verbesserungen erzielt werden. Das Selbstbewusstsein konnte gestärkt und Ängste überwunden werden.

von Remigius Blicher, Physiotherapie, Park Klinik



Trainer mit ihren Herzsportlern: Trainer Remigius Blicher und Ingeborg Aufderheide (hinten links), Trainer Norbert Golüke (Mitte hinten) und ganz rechts unten Vorstand Guido Kersting. Nicht mit auf dem Bild: Trainerin Sabrina Gronemeyer. (Foto: privat)

VON PIONIERGEIST IN DER AUTOFAHRERNATION

Elektromobilität – die Park Klinik geht mit gutem Beispiel voran



Dr. Martin Sonnabend (rechts) und Martin Stanek (links) mit ihren elektrisch angetriebenen Fahrzeugen vor der Park Klinik in Bad Hermansborn. (Alle Fotos: Daniel Bobbert)

44,4 Millionen zugelassene Autos fahren auf deutschen Straßen. 77 Prozent aller privaten Haushalte verfügen mindestens über ein Auto. Diese Zahlen bestätigen die Aussage, dass die Deutschen eine Nation der Autofahrer sind. Wir nutzen unser Auto, um zum Arbeitsplatz zu kommen, einzukaufen, die Kinder zum Sport zu bringen oder um in den Urlaub zu fahren. Im Bundestag wird fast täglich über den Klimaschutz diskutiert. Auch die Automobilbranche muss ihren Beitrag zum Klimaschutz leisten. Dieser Beitrag könnte die Elektromobilität sein. Auch in der Park Klinik Bad Hermansborn ist das Thema der Elektromobilität angekommen. Wer über den Parkplatz geht, muss nicht lange suchen, um ein elektrisch angetriebenes Auto zu finden.

VON DER NEUGIER GEPACKT: WENN KOLLEGEN AUF ELEKTROFAHRZEUGE SETZEN...

Mehrere Wochen lang fiel mir auf, dass es in Bad Hermansborn Elektroautos gibt. Ich hatte die Vermutung, dass es sich um Patienten oder Besucher der Park Klinik handelt. Doch dann stellte sich heraus, dass diese Elektroautos Mitarbeitern gehören. Ich erfuhr durch Kollegen, dass Dr. Martin Sonnabend, leitender Oberarzt Psychosomatik, und Dr. Gerhard Alexander Müller, Chefarzt der Fachabteilung Kardiologie/Diabetologie, Besitzer dieser Fahrzeuge sind. Da mich das Thema Elektromobilität sehr interessiert, wollte ich die Fahrer einmal selbst kennenlernen. Und so bot es sich auch gleich an, darüber einen Beitrag für das „COSMOS Journal“ zu schreiben.

...UND WARUM SIE DAS TUN

„Der wichtigste Punkt ist sicherlich der dramatische Klimawandel, der uns bevorsteht. „Auch Dokumentationen wie der Film ‚Crash 2030 – Ermittlungsprotokoll einer Katastrophe‘ haben mich zum Nachdenken angeregt“, antwortet Dr. Martin Sonnabend auf die Frage, was gerade ihn zu einem Elektroauto bewegt habe. „Wie einst Martin Luther King im Jahre 1962 sagte ‚I have a dream...‘; so habe auch ich einen Traum, dass diese Welt eines Tages unabhängiger von Öl- und Atom-Energie wird. Den Anfang muss jeder Einzelne hier und jetzt machen. Wir müssen jetzt handeln, damit unsere Enkel noch eine lebenswerte Welt bewohnen können.“ Dr. Gerhard Alexander Müller benutzt sein Elektroauto vorwiegend für die Fahrten zur Arbeit, durch den Hybrid-Modus können aber auch längere Strecken mit dem Auto zurückgelegt werden. Bei einem nächsten Fahrzeugwechsel würden beide wieder die Elektrovariante bevorzugen, außer es ist in der Zukunft ökologisch sinnvoller mit einem Wasserstoffauto zu fahren.

AUFWACHEN UND HANDELN: UND WIE FÄHRT ES SICH IN DER PRAXIS?

Ich selbst kann mir eine Autofahrt ohne Motorengeräusche gar nicht vorstellen. Ist es nicht eigentlich genau das, was man am Autofahren so mag? Je lauter desto besser? Für meine Kollegen wurde das Fahren mit den Elektroautos nach einer Eingewöhnungsphase jedoch ganz normal. Das Fahrgefühl oder der Fahrspaß gehen durch das fast lautlose Gleiten nicht dahin. Im Gegenteil: Dr. Gerhard Alexander Müller bezeichnet das Fahren sogar also „cruisen“. Es sei einfach fantastisch, lautlos und entspannt durch die Gegend zu fahren. Dieses leise Fahren kann aber auch zu Gefahren führen. Bis 30 km/h gibt das Elektroauto einen Summton ab, um zu warnen. Trotzdem muss man darauf gefasst sein, dass die anderen Verkehrsteil-

Fortsetzung auf Seite 34

Der „Ampera E“ von Dr. Gerhard Alexander Müller macht eine gute Figur (rechts). Auch unsere Gäste fahren umweltbewusst (links und Mitte).



Fortsetzung von Seite 33

nehmer den Wagen nicht kommen hören und deshalb nicht wahrnehmen. Im Notfall gibt es eine Hupe, um sich bemerkbar zu machen. Auf die Frage nach der Reichweite des Elektroautos von Dr. Martin Sonnabend bekam ich als Antwort: „Unter optimalen Bedingungen schafft mein ZOE 200 km, unter ‚Laborbedingungen‘ sogar 240 km, während die nächste ZOE-Generation schon 400 km weit kommt. Aber: Kälte, viele Personen, Gepäck, starke Steigungen und Beschleunigungen oder schnelles Fahren leeren die Batterie schneller. Dann können auch 100 km das Reichweitenmaximum sein. Die ersten Fahrten sind noch vom Pioniergeist begleitet, doch hat man schnell herausgefunden, was geht und wie es geht, um alle Ziele zeitgerecht zu erreichen. Das europaweite Ladenetz wächst fast täglich, inzwischen gibt es laut ‚PlugSurfing‘ über 45.000 Ladestationen.“

E-PIONIERGEIST IN DER KLINIK

Interessiert fragte ich weiter und wollte wissen, ob er mit seinem Elektroauto schon andere Kollegen von der Elektromobilität überzeugen konnte. Er erzählte mir von einer besonderen Begegnung. „Meine erste Begegnung mit dem ersten Mitarbeiter der Park Klinik, den ich vor meinem Bewerbungsgespräch traf, war von dieser besonderen Art: Martin Stanek von der Rezeption kam gerade mit seinem E-Roller lautlos ‚angebraust‘, als ich mich der Park Klinik näherte. Gleich tauschten wir ‚E-Pioniere‘ uns über unsere Erfahrungen mit Elek-

tromobilität aus. Damals habe ich es als ein gutes Omen gesehen: Ein Klinikteam, das weit in die Zukunft schaut und plant...“

INFRASTRUKTUR MUSS NOCH WACHSEN

Mit der neuen Information, dass es noch einen Kollegen gibt, der die Elektromobilität unterstützt, wollte ich auch mit Martin Stanek sprechen. Er unterstützt die Elektromobilität mit seinem Elektroller. Er möchte nicht nur über das Thema sprechen, sondern geht mit gutem Beispiel voran und hat es auch umgesetzt. Auf die Frage, ob er sich in Zukunft auch für ein Elektroauto entscheiden würde, antwortet er: „Für mich ist es zur Zeit unerschwinglich, aber die Japaner und Chinesen werden dieses Problem in den nächsten zwei Jahren auch hier in Deutschland lösen. Schaut man sich einmal in unserer Region um, sieht man viele normale Tankstellen für die üblichen Autos. Aber was ist mit den Ausbau der Ladestationen für Elektroautos?“ Dazu habe ich Dr. Martin Sonnabend gefragt: „Unser Kreis bemüht sich und steht im Vergleich gar nicht so schlecht dar. Ungeduldig wie ich bin, möchte ich natürlich noch viel mehr Ladestationen, Vereinheitlichung beim Tanken und zig tausendfach mehr Elektroautos auf unseren Straßen. Die ausgesprochen mächtige Öl-Lobby hat die Entwicklung von Fahrzeugen, Batterien, Infrastruktur usw. gezielt, raffiniert und weltweit seit

Jahrzehnten verhindert, um weiterhin gut zu verdienen. Jetzt heißt es: Aufwachen und Handeln!“

Wenn ihr mich fragt, dann müsste die Elektromobilität weiter unterstützt und ausgebaut werden. Mit neuen Entwicklungen kann ein Elektroauto auch für den Alltag noch besser nutzbar werden. Bessere Akkus und dementsprechend weitere Reichweiten wären für viele potenziell Interessierte ein entscheidendes Kaufkriterium. Aktuell fahren in Deutschland circa 34.000 Elektroautos auf den Straßen. Dieser Anteil ist im Vergleich zu allen anderen Autos sehr gering. In anderen Ländern ist die Zahl der Elektroautos deutlich höher, wie zum Beispiel in Norwegen, da liegt der Anteil der Neuzulassungen bereits bei über 30 Prozent. Wir Deutschen, und da kann ich mich nicht ausschließen, lieben unsere Autos und könnten und wollten nicht darauf verzichten. Aber in der Zukunft könnte sich ja die Ansicht in „Deutschland – die Nation der Elektroautofahrer“ ändern. Übrigens ganz aktuell: Am 4. August ist ein Testa-Modell S mit einer Batterieladung 1.078 km gefahren (AutoBild).

von Daniel Bobbert,
Auszubildender (Büromanagement), UGOS

JUBILÄUM IN DER MORITZ KLINIK – 25. SOZIALARBEITERTAGUNG

„Sozialarbeit zwischen Entlassungsmanagement und Pflegegraden – Viel versprochen? Viel getan?
Reformen der Gesundheitspolitik 2017“

Im 24. Jahr des Bestehens der Moritz Klinik richteten wir, der Sozialdienst der Moritz Klinik, am 3. April bereits die 25. Sozialarbeitertagung aus. Zu diesem Jubiläum konnten wir deutlich mehr Teilnehmer als erwartet begrüßen. Über 80 Sozialarbeiter, Mitarbeiter von ambulanten und stationären Pflegeeinrichtungen, aber auch Kollegen des Allgemeinen Sozialdienstes (ASD) vom Sozialamt und der Betreuungsbehörde sind unserer Einladung gefolgt.

Die erste Sozialarbeitertagung hat Gabriele Ostrowski 1993 noch alleine durchgeführt. Inzwischen werden die Tagungen im Team von den drei Sozialarbeiterinnen (Gabriele Ostrowski, Iris Pfeiffer und Sandra Schütt) vorbereitet, geleitet und moderiert. Iris Pfeiffer begrüßte die Teilnehmer und führte in das Thema ein. Sie wünschte den Teilnehmern, bei allen Herausforderungen, die in Zukunft noch vor uns liegen, gutes Gelingen, Ideenreichtum sowie Lust und Engagement in unserem Beruf. Mit dem Zitat von Alfred Delp „Man muss die Segel in den Wind stellen, dann erst werden wir spüren, zu welcher Fahrt wir fähig sind“, eröffnete sie die 25. Sozialarbeitertagung.



Konzentriert verfolgen die Referentinnen Petra Heppner (AOK PLUS), Magdalene Neye (AWO) und Sibylle Kraus (DVSG) (v.l.) die Beiträge zum Entlassungsmanagement. (Foto: Martin Schmolli)

Die überaus rege Teilnahme ist sicherlich damit zu erklären, dass wir über 24 Jahre eine sehr gute, kollegiale Zusammenarbeit mit den zuweisenden Kliniken – aber auch mit den nachsorgenden oder kooperierenden Einrichtungen – pflegen. Der große Zuspruch ist auch ein Zeichen von Wertschätzung und ein großes Dankeschön an uns und besonders an die Moritz Klinik. Wir werden in der Region und in den angrenzenden Bundesländern Sachsen und Sachsen-Anhalt als eine Klinik mit hoher fachlicher Kompetenz, spezialisiertem Behandlungsspektrum und mit überaus engagierten Mitarbeitern wahrgenommen.

Das Thema „Sozialarbeit zwischen Entlassungsmanagement und Pflegegraden – Viel versprochen? Viel getan? Reformen der Gesundheitspolitik 2017“ war natürlich so aktuell und so brisant, dass die Teilnehmer diese Veranstaltung sehr gerne nutzten, um sich über die aktuelle Gesetzeslage zu informieren. Das große Interesse am Thema Versorgungsmanagement zeigt aber auch die große Verunsicherung, was die Umsetzung des Gesetzes anbelangt. Der Hintergrund: Bereits seit 2015 wird an den Richtlinien gearbeitet, deren Inkrafttreten aber immer wieder durch den Schiedsspruch beim Bundesschiedsamt bzw. durch die Klage der Deutschen Krankenhausgesellschaft beim Landgericht Berlin-Brandenburg verzögert wurde.

Über die aktuellen Anforderungen an das Entlassungsmanagement in Akutkrankenhäusern und Rehabilitationskliniken referierte Sibylle Kraus. Sie ist neben ihrer hauptberuflichen Tätigkeit als Leiterin Sozialdienst und Case Managerin der Alexianer St. Hedwig Kliniken Berlin auch Vorstandsmitglied in der Deutschen Vereinigung für Soziale Arbeit im Gesundheitswesen (DVSG) und Expertein zu diesem Thema. Ihre Ausführungen begeisterten alle Kollegen und führten zu sehr differenzierten und spannenden Diskussionen.

Einen weiteren großen Programmpunkt stellte die Einführung des Zweiten Pflegestärkungsgesetzes (PSG II) dar. Diesen Themenkomplex betrachteten wir aus verschiedenen Perspektiven. Zum einen gab die Pflegeberaterin der AOK PLUS, Petra Heppner, einen Überblick über die Leistungen der Pflegeversicherung nach SGB XI. Ganz spannend und für viel Diskussion sorgte Peter Scharf, Leiter des Fachreferates Pflegeversicherung beim MDK Thüringen mit seinen Erläuterungen über das neue Begutachtungsinstrument in der Pflegeversicherung. Abschließend und sehr erfrischend berichtete Magdalene Neye, Case Managerin der AWO Jena-Weimar, über das Entlassungsmanagement und das PSG II im außerklinischen Kontext. Sie stellte die Auswirkungen der beiden Gesetze für die betroffenen Patienten und für die Nachsorgeein-



Sibylle Kraus (DVSG) gratuliert der Geschäftsführung zu 25 Jahren Sozialarbeitertagung. (Fotos: Martin Schmall)

richtungen dar. Abgerundet wurde diese Tagung mit einem kurzweiligen Vortrag vom Geschäftsführer der Moritz Klinik, Ralf Winkhaus: „Von der Fürsorge zur modernen Sozialarbeit“. Er verstand es, den Bogen von der Tradition zur Moderne zu schlagen. Von ihm wurden die Unternehmensbereiche der UGOS vorgestellt, die Historie der Moritz Klinik von 1993 bis heute und die Herausforderungen der vergangenen Jahre aufgezeigt.

Ralf Winkhaus bestätigte die Notwendigkeit von professioneller Arbeit der Sozialdienste in den Krankenhäusern und Rehabilitationskliniken und löste große Heiterkeit mit seinem Zitat von einer bekannten europäischen Lehrerin für Krankenpflege, Liliane Juchli von 1993 aus:

„Bis in die sechziger Jahre des 20. Jahrhunderts hinein hießen die Mitarbeiterinnen im Sozialdienst der Krankenhäuser Fürsorgerinnen, trugen einen Dutt, waren überwiegend weiblich und schauerhaft unprofessionell. Diese Zustände änderten sich mit der Akademisierung der Ausbildung. Die Fürsorgerinnen traditionellen Typs verschwanden, und moderne, hoch professionell arbeitende Frauen verließen als diplomierte Sozialarbeiterinnen die Fachhochschulen.“

Passend zum Thema haben wir uns sehr gefreut, dass eine ehemalige Fürsorgerin und Sozialarbeiterin des Helios-Klinikums Erfurt, Karin Lorenz, unserer Einladung gefolgt ist. Sie war Mitbegründerin und erste Vorsitzende der Arbeitsgemeinschaft DVSG in Thüringen. Mit einem Rückblick in die Historie und mit vielen Ausblicken in die Zukunft konnten wir die 25. Sozialarbeitertagung erfolgreich beenden.

Ausgezeichnete Vorträge, spannende Diskussionen, reger Gedankenaustausch und Netzwerkpflge zeichneten diese gelungene Veranstaltung aus. Auch im Nachhinein erhielten wir viel positives Feedback von den Teilnehmern. Dies motiviert uns, auch im nächsten Jahr wieder diese Plattform der Weiterbildung und Kontaktpflege anzubieten. Denn: Nach der Tagung ist vor der Tagung!

Iris Pfeiffer, Sozialdienst, Moritz Klinik

Spannende Themen in 25 Jahren Sozialarbeitertagung – ein Rückblick

- Administrative Notwendigkeiten – Formulare der Kostenträger (1993)
- Phasenmodell in der Neurologischen Rehabilitation (1996)
- Stress- und Problembewältigung – von steigenden Anforderungen im Arbeitsalltag (2000)
- Rentenreform – verminderte Erwerbsunfähigkeit (2001)
- Sterben ist Leben bis zuletzt
- DRGs – Erwartungen und Herausforderungen, Chancen und Risiken (2002)
- Selbstbestimmt vorsorgen (2004)
- Beraten oder Verwalten – der SD im Unternehmen Krankenhaus (2009)

EIN BRANDUNFALL VERÄNDERT DAS LEBEN

Mitteldeutsches Verbrennungssymposium tagte am 17. Juni – Prävention in der Grillsaison

Die Lieblingsbeschäftigung der Deutschen ist im Sommer das Grillen. Leider ist es auch eines der unfallträchtigsten Freiluftvergnügen, nicht wenige der rund 18.000 Brandverletzten pro Jahr gehen auf das Konto unsachgemäßen Handlings beim Brutzeln des Grillgutes. In der Moritz Klinik in Bad Klosterlausnitz wurden allein seit April diesen Jahres elf Patienten mit Brandverletzungen durch falsches Grillen behandelt. Am Samstag, den 17. Juni trafen sich hier namhafte Referenten und Experten aus ganz Deutschland zum Thema Brandverletzungen.

„Nach dem ersten Mitteldeutschen Verbrennungssymposium 2016 gab es eine Flut an positiven und ermutigenden Rückmeldungen“, berichtet Organisator Dr. Hans Ziegenthaler, der die Abteilung für Brandverletzungen in der Moritz Klinik als Oberarzt leitet. Insbesondere die Gelegenheit zum interdisziplinären Erfahrungsaustausch zwischen Ärzten, Pflege, Therapeuten, Orthopädietechnikern, Psychologen und Vertretern von Kostenträgern sei intensiv genutzt worden. Dieser Grundgedanke habe daher auch beim zweiten Symposium im Vordergrund gestanden.

AKTUELLE THEMEN

Ereignisse wie der Brand des Clubs „Colective“ im Oktober 2015 in Bukarest, der Klinikbrand in Bochum und das BASF-Schadensereignis im Herbst 2016 zeigen die Notwendigkeit, jederzeit auf so genannte Großschadensereignisse vorbereitet zu sein. Am Symposiumsvormittag arbeiteten



(Foto: Stephanie Hofschlaeger/pixelio.de)

Dr. Hans Ziegenthaler richtet das jährliche Symposium federführend aus. (Foto: Gräfliche Kliniken)



verschiedene Experten die Themen Erstversorgung, Rekonstruktion und Rehabilitation sowie die psychologische Betreuung rund um die genannten Fälle auf. Weitere Themen waren die Behandlung nach Verletzungen durch Starkstrom sowie der Einsatz moderner Materialien in der Therapie von zum Beispiel Narben.

„Die Teilnehmer durften informative und spannende Vorträge von namhaften Experten Deutschlands, Österreich und der Schweiz erwarten“, so Dr. Hans Ziegenthaler. „Außerdem konnten insgesamt 35 Aussteller aus der Industrie und dem regionalen mittelständigen Handwerk gewonnen werden, die über aktuelle Produkte und Innovationen informieren.“ Rund 150 Teilnehmer aus allen Bereichen der medizinischen Versorgung brandverletzter Patienten fanden sich in der Moritz Klinik ein.

WIE UNFÄLLE VERMEIDEN?

Da die meisten Brandunfälle nach wie vor im häuslichen Umfeld geschehen, geben Dr. Hans Ziegenthaler und sein interdisziplinäres Team regelmäßig Tipps, wie Brandunfälle verhindert werden können. Beim Grillen gilt deshalb: „Benutzen Sie nur Grillgeräte mit dem GS Sicherheitszeichen. Beim Grillen mit dem Holzkohlegrill sollten nur Grillanzünder mit DIN-Norm 66358 verwendet werden. Benutzen Sie zum Entfachen der Glut

einen Blasebalg oder Fächer. Achten Sie auf den Funkenflug und besonders darauf, dass Kinder nicht in der Nähe des Grills spielen. Überprüfen Sie bei Gas- oder Elektrogrills vor jedem Gebrauch die Gasschläuche und Anschlüsse.“

von Kristina Schütze,
Director Public Relations, UGOS



Im Relegationsspiel gegen Victoria Köln standen die Moritz Klinik und das ARZ Jena dem FC Carl Zeiss Jena sichtbar zur Seite. (Foto: FC Carl Zeiss Jena)



FC CARL ZEISS JENA STEIGT NACH FÜNF JAHREN WIEDER IN DRITTE LIGA AUF

Gräfliche Kliniken in Thüringen durften als Partner dazu beitragen

Rund 30 Spieler der ersten Mannschaft (unter anderem Manfred Starke und Maximilian Schlegel), der Oberligavertretung und der vielen Nachwuchsmannschaften des FC Carl Zeiss Jena (FCC), wurden im Ambulantes Reha Zentrum Jena (ARZ) und in der Moritz Klinik in Bad Klosterlausnitz in der vergangenen Saison wieder fit gemacht. Schon zahlreiche Spieler begaben sich im Rahmen der Kooperation (als offizieller Gesundheitspartner des FC Carl Zeiss Jena), die immerhin schon über drei Jahren besteht, in die Hände der Ärzte und Therapeuten der Gräflichen Kliniken in Thüringen, um sich nach einer schweren Verletzung im ARZ wieder zu rehabilitieren. Zum Abschluss der Saison 2016/2017 hat der FCC nun endlich in der Relegation gegen einen starken Gegner aus Köln den Aufstieg in die dritte Liga errungen.

„Die Freude bei uns im ARZ und in der Moritz Klinik war schon sehr groß“, berichtet Geschäftsführer Ralf Winkhaus. „Die Kollegen, die ja teilweise auch ein persönliches Verhältnis zu den Spielern aufgebaut haben, haben leidenschaftlich mitgefiebert.“ Um der großen Verbundenheit zum Fußballverein in Jena Ausdruck zu verleihen, hatten sich die Gräflichen Kliniken zum Relegationsspiel zusätzlich über Bandenwerbung am Sponsoring beteiligt.

UNGEWÖHNLICHES DUELL: FCC – SCP

Ein Derby der besonderen Art erwartet durch die Dritt-Liga-Konstellation nun auch die UGOS: Der OWL-Fußballverein SC Paderborn (SCP) blieb trotz

sportlichem Abstieg in der dritten Liga, weil 1860 München finanziell abstürzte. Dank seines besseren Auswärtsauftritts durfte der FC Carl Zeiss Jena aufsteigen. Für unsere Unternehmensgruppe bedeutet das ein indirektes Duell zwischen den Bad Driburger Naturparkquellen und den Gräflichen Kliniken in Thüringen, denn beide sind Sponsor der jeweiligen Vereine. Als Silberpartner unterstützen die Bad Driburger Naturparkquellen den SCP schon seit Jahren mit Getränken und seit 2014 auch mit der „Bad Driburger Fan-Box“ und sind somit schon lange ein Teil des Vereins. Die Gräflichen Kliniken in Thüringen sind mit ARZ und Moritz Klinik ebenfalls langjähriger Partner des dortigen FCC...

Jetzt schauen wir natürlich noch genauer auf die nächste Saison beider Vereine und besonders auf die direkten Duelle. Die Statistik beider Teams ist übrigens ziemlich ausgeglichen, für beide Mannschaften stehen jeweils zwei Siege zu Buche, zudem gab es zwei Unentschieden. Das letzte Duell fand im Mai 2009 statt und ging 2:0 für den SCP aus, im Anschluss ist der SCP in Liga zwei aufgestiegen. Einen Aufstieg in die zweite Liga würden wir natürlich auch in der kommenden Saison begrüßen, egal welchen Verein das betreffen würde – am besten natürlich beide.

von Jan Nowak, Auszubildender (Büromanagement), UGOS

GEMEINSAM LAUFEN IM „PARADIES PARK“

Moritz Klinik und ARZ Jena beim Jenaer Firmenlauf 2017

Bereits zum siebten Mal fand am 31. Mai der Jenaer Firmenlauf statt und schon zum sechsten Mal haben sich 55 laufbegeisterte Kollegen aus der Moritz Klinik und dem Ambulantes Reha Zentrum Jena (ARZ) im Team der Gräflichen Kliniken zusammengefunden.

Eine Laufstrecke von fünf Kilometern, die im Ernst-Abbe-Stadion begann und auch endete, musste absolviert werden. Die konnte man allein oder auch gemeinsam mit seinen Kollegen im Jenaer „Paradies Park“ laufen. Der Lauf hat sich mittlerweile zu einem riesigen Event mit über 3.000 Läufern entwickelt.

Fortsetzung auf Seite 38



Mit einer starken Läufergruppe nahmen das Reha Zentrum Jena und die Moritz Klinik am Jenaer Firmenlauf teil.

Fortsetzung von Seite 33 Schnellster Läufer vom ARZ war Fabian Kattlun mit einer hervorragenden Zeit von 18:27 Minuten. Als schnellste Läuferin des ARZ Jena konnte Katja Demut mit einer Zeit von 28:20 Minuten ins Ziel einlaufen. Schnellster Läufer der MOK war Lars Kaiser mit einer Zeit von 26:33 Minuten und als schnellste Läuferin war hier Ekaterina Kaneva mit einer Zeit von 30:18 Minuten unterwegs.

Nach dem Lauf gab es dann ein gemütliches Beisammensein mit einer ordentlichen Stärkung mit Essen und Getränken. In dieser Runde unterhielten sich alle noch einmal über das Rennen. Allen Beteiligten hat es riesigen Spaß gemacht, und somit freuen sich schon alle auf den nächsten Firmenlauf in 2018.

von Martin Schmall, Assistent Geschäftsführung Moritz Klinik und ARZ



Die Logopädie war laufstark vertreten (von links): Anke Oertel, Ragna Knüpfer, Kati Matterne, Patricia Michel und Katharina Herzog. (Alle Fotos: Kristin Klich)

Nachtrag/Wissenswert

Fast hätte der Jenaer Firmenlauf am 31.05.2017 nicht stattgefunden, da der DFB Deutscher Fußball-Bund e.V. ein Relegationsspiel austragen wollte mit dem FC Carl Zeiss Jena gegen Viktoria Köln. Zum Glück konnte der Termin verschoben werden auf den 01.06.2017. Hier verlor der FC Carl Zeiss Jena zwar das Spiel 0:1, aber durch das Hinspiel mit einem 3:2 Sieg konnte der FC Carl Zeiss Jena verdient in die dritte Liga aufsteigen. Herzlichen Glückwunsch zum Aufstieg von unserer Seite aus.



Die Trikots der Moritz Klinik und des ARZ stachen deutlich aus der Menge.

WALKING MIT HERZ UND OLYMPISCHER UNTERSTÜTZUNG

Erster Walking-Tag in Jena

In diesem Jahr wird der Stadtteil Jena Lobdea 50 Jahre alt. Viele Veranstaltungen finden in diesem Jubiläumsjahr statt. So wurde am 25. Juni der erste Walking-Tag durchgeführt. Die Krankenkasse Barmer, die Sparkasse Jena-Saale-Holzland, der Stadtsportbund und der Kommunalservice hatten mit Unterstützung des Ortsteilrates die Veranstaltung „Walking mit Herz“ ins Leben gerufen. Die rund 50 Teilnehmer, die angeführt wurden von den Olympiasiegerinnen Petra Felke und Heike Drechsler, hatten die Wahl zwischen 6, 8 und 13 Kilometer langen Strecken.

Dr. Almut Heyne sowie die Diplom-Sportwissenschaftler Daniela Janke und Torsten Schaaf vom ARZ Jena unterstützten die Teilnehmer mit therapeutischen Hinweisen. Die Fortsetzung des zweiten Walking-Tags ist schon für Juni 2018 geplant.

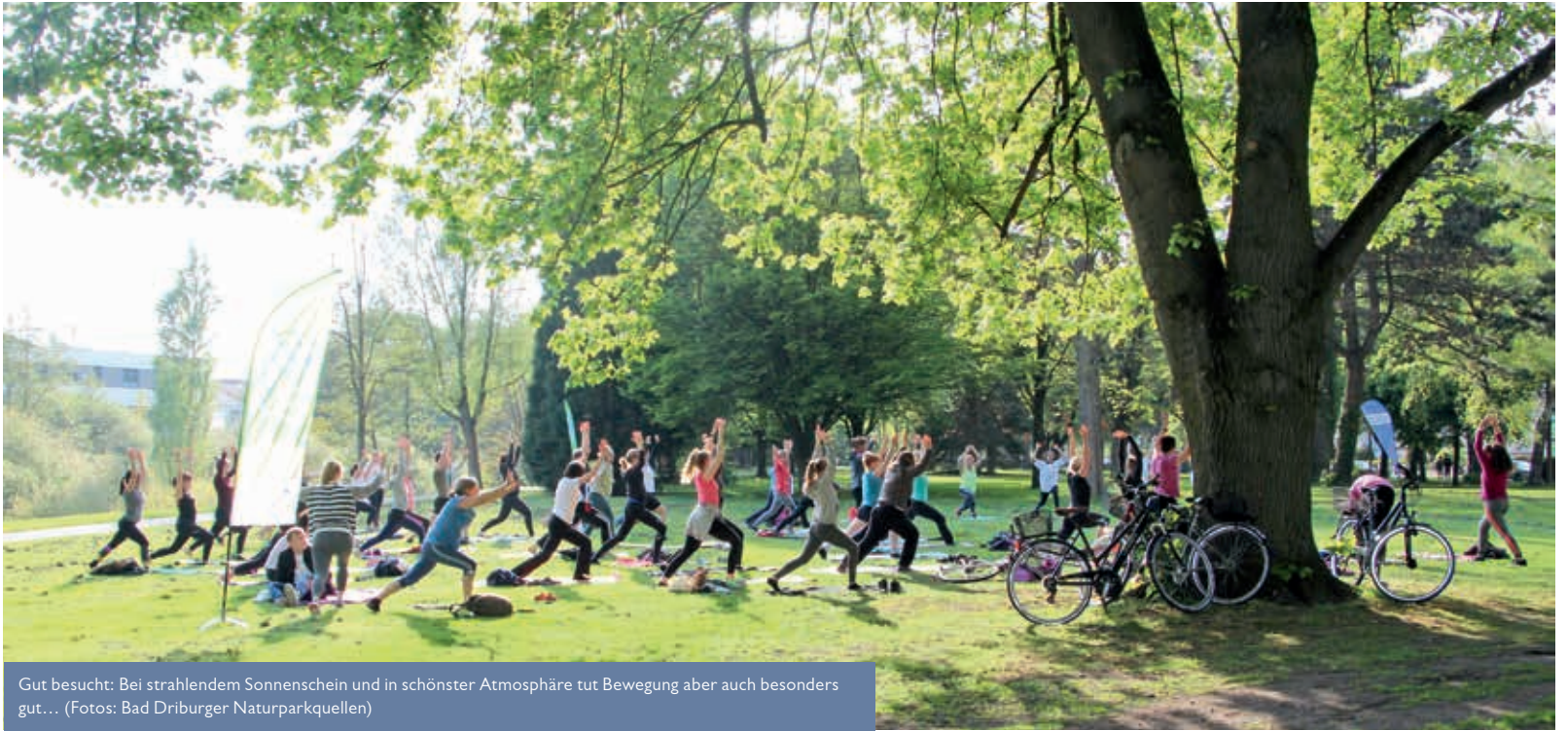


Begleiteten die Walker professionell mit ihrer Expertise (von links): Torsten Schaaf, Petra Felke, Dr. Almut Heyne, Heike Drechsler und Daniela Janke. (Foto: ARZ)

von Daniela Janke, Dipl.-Sportwissenschaftlerin und Sporttherapeutin, ARZ Jena

„SPORT IM PARK“ IN PADERBORN

Bad Driburger unterstützt KreisSportBund, Stadt und Uni, Menschen in Bewegung zu bringen



Gut besucht: Bei strahlendem Sonnenschein und in schönster Atmosphäre tut Bewegung aber auch besonders gut... (Fotos: Bad Driburger Naturparkquellen)

Seit Mai 2017 ist Paderborn um ein weiteres Sport-Angebot reicher: Der KreisSportbund Paderborn bietet gemeinsam mit dem Sportservice der Stadt Paderborn und der Universität Paderborn das Projekt „Sport im Park“ an. Klingt vielversprechend? Ist es auch!

Die vielfältigen Sportangebote sind kostenlos und richten sich prinzipiell an alle, die Lust haben, gemeinsam an der frischen Luft Sport zu machen: Dabei ist nicht nur das Alter völlig sekundär, sondern auch, ob der Bewegungswillige bereits Erfahrungen hat oder nicht. „Sport im Park“ gastiert an drei attraktiven Locations: auf den Paderwiesen, vor der Stadtbibliothek Paderborn sowie im Schlosspark in Schloss Neuhaus.

Nachdem „Sport im Park“ am 2. Mai durch den Paderborner Bürgermeister Michael Dreier feierlich eröffnet wurde, folgte vom 9. bis 11. Mai eine gelungene Auftaktwoche, bei der die Bad Driburger Naturparkquellen mit erfrischenden Getränken für alle Sportskanonen unterstützte. Seither finden die unterschiedlichen Sportangebote, die von qualifizierten Übungsleitern der kooperierenden Sportvereine geleitet werden, statt.

Mittlerweile sind mehr als 500 Personen im Rahmen des „Sport im Park“-Projekts outdoor durchgestartet, und es geht noch weiter! Also schnell das passende Programm ausgewählt, Sportkleidung angezogen, Isomatte eingepackt, ein (Bad Driburger) Getränk geschnappt und auf gehts.

von Verena Eickmann, Marketing Bad Driburger Naturparkquellen



Die Auftaktwoche wurde organisatorisch begleitet von Studentinnen der Universität Paderborn, Department Sport und Gesundheit.



Das Sportprogramm: Wer interessiert ist kann z.B. bei Facebook nach „Sport im Park Paderborn“ suchen und sich über das Angebot informieren.

BAD DRIBURGER NATURPARKQUELLEN FÜR JUGEND MUSIZIERT

Bundeswettbewerb in Paderborn: Jugendliche Musikanten trinken Mineralwasser aus Bad Driburg

Freuten sich auf acht Tage voller Musik in Paderborn (von links:) Edgar Auer (Projektleitung Jugend musiziert), Susanne Fließ (Presse-/Öffentlichkeitsarbeit Jugend musiziert), Christoph Gockel-Böhner (Kulturamtsleiter Paderborn), Thomas Dörpinghaus und Carsten Venherm (Kulturdezernent Paderborn). (Foto: Verena Eickmann)



Zum ersten Mal in seiner 54-jährigen Geschichte fand der bedeutendste Musikwettbewerb Deutschlands für Nachwuchsmusiker in Paderborn statt: Der Bundeswettbewerb „Jugend musiziert“ bescherte der Stadt vom 1. bis 8. Juni über 6.000 Besucher. Damit Dank des traditionellen Hauptsponsors (Sparkasse) nicht nur die Jugendlichen und deren Begleiter, sondern auch die Jury und die vielen Helfer bei dem sommerlichen Wetter gut versorgt waren, unterstützten die Bad Driburger Naturparkquellen mit Getränken rund um den renommierten Wettbewerb. Rund 1.200 Liter, das sind 1.608 Flaschen, an alkoholfreien Getränken stellte der Brunnen zur Verfügung.

Über „Jugend musiziert“

Der Musikwettbewerb „Jugend musiziert“ ist ein weltweit beachtetes Leuchtturm-Projekt zur Förderung junger Musiker. Seit 1964 steht neben dem Fördergedanken junger Musiker die künstlerische Standortbestimmung im Vordergrund: „Jugend musiziert“ soll motivieren, Herausforderung und Orientierung sein und Erfolgserlebnisse vermitteln. Auch die Erfahrung beim gemeinsamen Musizieren, die Präsentation eines Musikwerkes auf einer Konzertbühne vor einer Jury und vor Publikum zählen dazu. So vermittelt „Jugend musiziert“ Anregungen für den eigenen musikalischen Lebensweg. In den 54 Jahren seines Bestehens haben mehr als eine dreiviertel Million Kinder und Jugendliche an „Jugend musiziert“ teilgenommen..

„Wir waren sofort total begeistert, als wir hörten, dass ‚Jugend musiziert‘ in diesem Jahr in Paderborn stattfinden wird“, so Thomas Dörpinghaus, Geschäftsführer der Naturparkquellen. „Die qualitativ hochwertige Veranstaltung passt genau in unser Portfolio, die Region zu stärken und insbesondere Projekte für junge Menschen zu unterstützen.“ Die Bad Driburger sind auf fast allen Großveranstaltungen im Hochstift vertreten, sponsern aber auch speziellere Events, wie zum Beispiel den Paderborner Wirtschaftsball, Volksläufe, Kulturveranstaltungen und Ferienangebote für Kinder und Jugendliche im Ahornsportpark.

In Paderborn erwartete die Besucher ein umfassendes Kultur- und Freizeitprogramm des Bundeswettbewerbs „Jugend musiziert“. In den acht Wettbewerbstagen öffneten 27 Institutionen ihre Türen – unter anderem auch die Paderhalle sowie die Kulturwerkstatt. Rund 1.400 Wertungsspiele fanden hier insgesamt statt. Schirmherr des Deutschen Musikkongresses, unter dessen Dach „Jugend musiziert“ stattfindet, ist Bundespräsident Frank-Walter Steinmeier.

von Kristina Schütze, Director Public Relations, UGOS

EIN HOCH AUF DIE TRADITION!

50 Jahre Wochenmarkt Bad Driburg

Der 17. März des Jahres 1967 markiert den Tag des ersten Bad Driburger Wochenmarktes. Das liegt nun mehr als 50 Jahre zurück: Ein halbes Jahrhundert – eine beachtliche Zeit, in der viel passiert ist.

Wenn etwas 50 Jahre lang hält, ist das schon etwas Besonderes – einfach, weil es nicht selbstverständlich ist. Wie viele Paare „erreichen“ zum Beispiel ihre „Goldene Hochzeit“?

Um etwas 50 Jahre lang aufrecht zu erhalten, bedarf es Leidenschaft und Ausdauer – auch, wenn die Zeiten mal schlechter sind. Für mich ist ein solches Jubiläum ein Zeichen dafür, dass vieles schlichtweg richtig läuft: es ist das Ergebnis einer gewissen Qualität und Zufriedenheit. Und allemal ein Grund zu feiern! Sei es nun die Goldene Hochzeit oder der 50. „Geburtstag“ des Bad Driburger Wochenmarkts!

Deshalb waren wir, die Bad Driburger Naturparkquellen, gerne bei den Feierlichkeiten am 23. Juni diesen Jahres vor Ort, um den Jubiläums-Besucher mit unseren Erfrischungsgetränken „einen auszugeben“. Entsprechend des feierlichen Anlasses gab es viele schöne Details, die den Marktbesuch für alle zu einem schönen Ausflug werden ließen. Das genussvolle „Marktbummeln“ wurde zu den Feierlichkeiten durch verschiedene Aktionen und Angebote besonders versüßt: Neben der gratis Getränke-Verpflegung durch die Bad Driburger Naturparkquellen sorgte zum Beispiel auch die heimische Bäckerei „Goeken backen“ mit kostenlosen Waffeln für einen schmackhaften Morgen. Das Festtags-Angebot wurde außerdem durch musikalische Untermalung, Gewinnspiele und den

Bad Driburg
Teutoburger Wald

FREITAG, 23. JUNI | 9 - 13 UHR

50 Jahre

Wochenmarkt

Prälat-Zimmermann-Straße · Bad Driburg

- Ehrung der Jubilare durch den Bürgermeister (9 - 10 Uhr)
- Besondere Angebote der Marktbesicker
- Gewinnspiel & Verlosung ● Musikalische Untermalung

Kaffee, Waffeln & Getränke
mit freundlicher Unterstützung von

Goeken backen
Bad Driburger Naturparkquellen

Veranstalter: Stadt Bad Driburg · www.bad-driburg.de

Das offizielle Plakat zum Jubiläum des Wochenmarkts: Startete der Wochenmarkt noch am Steinplatz, so ist er in den 1980er Jahren an die Prälat-Zimmermann-Straße umgezogen.



Neben erfrischenden Getränken gabs am Bad-Driburger-Stand auch die Chance, am Glücksrad zu drehen.
(Foto: Verena Eickmann)

Verkauf von Losen abgerundet: Die Gewinne bestanden aus Köstlichkeiten der regionalen Marktbesicker und garantierten den Loskäufern einen perfekten Start in ein kulinarisches Wochenende. Doch nicht nur das: Der Erlös aus dem Losverkauf geht an die örtliche Speisekammer und ist somit nicht nur ein Gewinn für den Einzelnen, sondern auch für alle die, die vielleicht nicht auf dem Markt einkaufen können.

Ein traditionsreicher Wochenmarkt gehört zum Herzen einer Stadt und ist für viele nicht nur rasches Einkaufen, sondern immer auch Treffpunkt, ein Stück Erinnerung, Genuss und Lebensqualität:

Wir wünschen alles Gute und freuen uns auf die nächsten 50 Jahre!

von Verena Eickmann, Marketing Bad Driburger Naturparkquellen

AMERICAN FOOTBALL TRADITION IN OSTWESTFALEN

Langfristigkeit durch Nachwuchsförderung ist den Paderborn Dolphins wichtig

Qualität durch Nachhaltigkeit und regionale Entwicklung sind die Grundgedanken, die den American Football in Paderborn prägen. Die Paderborn Dolphins konnten in diesem Zusammenhang sicherlich keinen besseren Partner finden als die Bad Driburger Naturparkquellen. Das ostwestfälische Unternehmen und die Teams der Paderborn Dolphins haben einige Gemeinsamkeiten, die man auf den ersten Blick nicht vermuten möchte. Sicherlich ist die plakativste Gemeinsamkeit die Leidenschaft für ein hochwertiges Produkt sowie die regionale Verbundenheit. Doch American Football kann ebenfalls ein Genusslebnis sein, wenn die Teams sich auf dem Feld messen, ähnlich wie das Genießen qualitativ hochwertiger Getränke.

Der American Football in Ostwestfalen gehört mit zu den Traditionalisten in Deutschland. Mit über 26 Jahren ist man nicht das älteste Team, aber gehört zu den alten Vereinen in Deutschland. Dieser Fortbestand ist erst durch die regionale Unterstützung von Unternehmen möglich geworden. Eine stetige Weiterentwicklung und der Ausbau des Sportangebotes ist Kernidee des Handelns der Paderborn Dolphins. Damit haben sie es geschafft eine feste Größe im American Football Sport zu werden. Mehr als 400 Mitglieder zählen die Paderborn Dolphins mittlerweile. Die meisten Vereinszugehörigen stammen dabei aus dem Bereich der Jugend-Abteilung. Mit drei Mannschaften in unterschiedlichen Altersklassen (U13, U16 und U19) spielen die Dolphins in den höchsten Ligen. Am bekanntesten ist dabei die Jugendbundesliga, in welcher die U19 ihr zu Hause hat.

Für die Paderborn Dolphins ist die Nachwuchsabteilung ein wichtiges Fundament, denn man möchte im Herren-Bereich weiterhin erfolgreich sein. Dieses geht nur, wenn Nachwuchstalente selber ausgebildet werden und zugleich der Anreiz geboten wird, möglichst hochklassig zu spielen. Wer wie die Herren der Paderborn Dolphins in der zweiten Bundesliga bestehen möchte, der braucht Nachwuchs aus den eigenen Reihen. Obwohl American Football

sich zunehmender Beliebtheit erfreut, auch in Ostwestfalen, gehört der Sport immer noch zu den Randsportarten. Die Spieler betreiben diesen Sport nebenbei als Freizeitbeschäftigung. Nicht immer einfach, den professionellen Anspruch an den Team-Sport mit den eigenen Interessen unter einen Hut zu bekommen.

Denn American Football gehört zu den aufwendigeren Team-Sportarten. Vor allem die Koordination der großen Spieler-Anzahl, ein Team besteht aus mindestens 40 Spielern, ist eine Herausforderung. Starke Partner helfen den Dolphins, die verschiedenen Aufgaben zu meistern. Besonders froh sind die Paderborn Dolphins, wenn aus der regionalen Umgebung unter die Arme gegriffen wird. Oftmals sind es ganz alltägliche Dinge, wie die Versorgung der Spieler mit Getränken im Trainingslager, die den Dolphins weiterhelfen. „Wir freuen uns sehr, dass mit den Bad Driburger Naturparkquellen ein Unternehmen die Paderborn Dolphins unterstützt, welches seine Wurzeln in Ostwestfalen hat. Die Zusammenarbeit bei der Förderung der Jugendspieler sowie die Unterstützung der Heimspiele mit Getränken und dem regionalen Branding sind ein großer Mehrwert für die Dolphins“, sagte der Vorsitzende David Schmidtman zum Engagement.

Die Paderborn Dolphins können sich sicherlich nicht mit der weitreichenden Tradition der Naturparkquellen vergleichen, doch die Ostwestfalen fühlen sich gut gerüstet in den kommenden Spielzeiten einen starken Partner an der Seite zu haben, der den regionalen Sport mit individuellen Ideen fördert. Sicherlich ist es damit möglich, die traditionsreiche Vereins-Geschichte in der Region weiter auszubauen.

von Björn Gorniak, Presse- & Öffentlichkeitsarbeit AFC Paderborn Dolphins e.V.



Ein starker Partner ist den Team-Captains der Dolphins Herren-Mannschaft wichtig. Nur so ist es möglich, den Sport den sie lieben auf diesem professionellen und qualitativ hochwertigen Niveau zu betreiben. (Fotos: AFC Paderborn Dolphins e.V.)



Erfrischung von innen und von außen: Beim American Football geht es nicht nur auf dem Platz heiß her, sondern in der Football-Montur kann es schnell warm werden – deshalb wird manchmal nicht nur Abkühlung von Innen benötigt.

RESILIENZ - WAS UNS GESUND HÄLT...

Martin Lotze, Chefarzt der Psychosomatik in der Park Klinik, über unser „seelisches Immunsystem“ und wie wir es trainieren

„WENN MAN ALLES, WAS EINEM BEGEGNET, ALS MÖGLICHKEIT ZU INNEREM WACHSTUM ANSIEHT, GEWINNT MAN INNERE STÄRKE.“

(MILAREPA, TIBETISCHER MEDITATIONSMEISTER, 1052 - 1135)

Resilienz bezeichnet die psychische Widerstandsfähigkeit, also die Fähigkeit, Krisen zu bewältigen und sie durch Rückgriff auf persönliche und sozial vermittelte Ressourcen als Anlass für Entwicklungen zu nutzen. Ein Stehaufmännchen kann als Sinnbild für diese Eigenschaft gelten.

Als eine der Pioniere der Resilienzforschung gilt die amerikanische Psychologin Emmy Werner. Sie untersuchte ab 1955 über 40 Jahre Kinder aus schwierigen sozialen Verhältnissen (Armut, Scheidung, häusliche Gewalt, Alkohol- und Drogenmissbrauch im Elternhaus...). Zu ihrer großen Überraschung stellte sie fest, dass sich etwa ein Drittel der Kinder trotz erschwerter und widriger Bedingungen zu lebensstüchtigen, glücklichen Erwachsenen entwickelten.

Aus diesen Ergebnissen leitete sie ab, dass es Menschen gibt, die Lebenskrisen wie schwere Krankheiten, lange Arbeitslosigkeit, den Verlust von nahestehenden Menschen oder Ähnliches ohne anhaltende Beeinträchtigung durchstehen. Heute wird für diese Fähigkeit der Begriff „Resilienz“ verwendet.

DIE DINGE IN DIE HAND NEHMEN

Resiliente Personen haben gelernt, dass sie selbst es sind, die über ihr eigenes Schicksal bestimmen (so genannte interne Kontrollüberzeugung). Sie vertrauen nicht auf Glück oder Zufall, sondern nehmen die Dinge selbst in die Hand und haben ein realistisches Bild von ihren Fähigkeiten. Sie können kreativ und flexibel auf Krisen reagieren, in denen andere sich hilflos fühlen. Sie erholen sich schneller von Niederlagen und Fehlschlägen als Menschen, die über eine geringe Resilienz verfü-

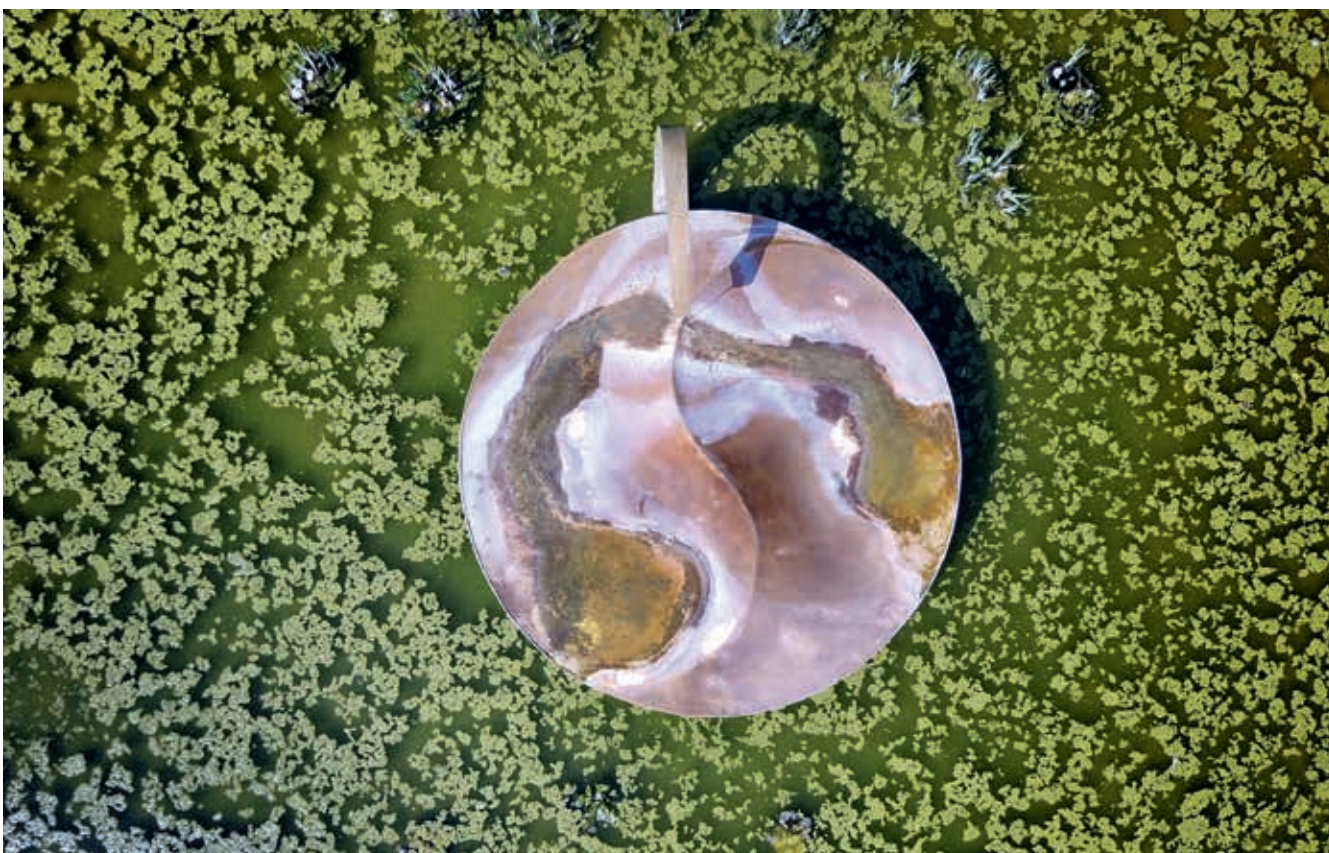
Zehn Wege zum Resilienz-Aufbau

1. Soziale Kontakte schließen
2. Probleme nicht als unüberwindlich ansehen
3. Veränderungen als Teil des Lebens sehen
4. Ziele anstreben
5. Zum Handeln entschließen
6. Auf Wachstumschancen achten
7. Positives Selbstbild aufbauen
8. Perspektive bewahren
9. Optimistisch bleiben
10. Für sich selbst sorgen

Quelle: *The road to resilience* APA

www.spa/ayurveda/ayurveda-heilkunst/

Fortsetzung auf Seite 44



Ying-Yang-Brunnen im Gräflichen Park
(Foto: Mateo Hamann)

Fortsetzung von Seite 44

Resiliente Personen besitzen die Fähigkeit, Möglichkeiten dort zu ergreifen, wo sie sich bieten.

Das heißt nicht, dass resiliente Menschen unverwundbar sind und sie keine Phasen der Verzweiflung durchmachen. Resiliente Menschen sind nicht immer gut drauf und auch sie leiden, wenn sie mit unerwarteten Schicksalsschlägen kämpfen müssen. Sie besinnen sich jedoch nach einer gewissen Zeit wieder auf ihre Stärken und Fähigkeiten, mit traumatischen Erlebnissen und Schicksalsschlägen fertig zu werden.

RESILIENZ KANN ERLERNT WERDEN

Das negative Gegenstück zur Resilienz wird Vulnerabilität genannt. Vulnerabilität bedeutet, dass jemand besonders leicht durch äußere Einflüsse seelisch zu verletzen ist. Vulnerable Personen neigen besonders stark dazu, psychische Erkrankungen zu entwickeln.

Resilienz ist nicht einfach nur angeboren, sondern wird auch durch äußere Faktoren beeinflusst und kann – bis zu einem gewissen Grad – erlernt werden. Es gibt Faktoren, die Resilienz in der Kindheit fördern: Eine enge emotionale Bindung zu mindestens einer Bezugsperson, die Sicherheit und

Zuverlässigkeit vermittelt, sowie erfahrene Akzeptanz und Achtung, die helfen, ein gesundes Selbstwertgefühl zu entwickeln. Darüber hinaus brauchen wir Eltern, die sowohl unterstützen und Anleitung geben als auch Vorbilder sind, die zeigen, wie mit Problemen und Konflikten umgegangen werden kann. Positive Erfahrungen mit Freunden und anderen Menschen fördern die Entwicklung der Resilienz ebenfalls.

RESILIENZFÖRDERNDE FAKTOREN

Da eine gute Resilienz zum großen Teil erlernt ist, kann sie auch im späteren Leben weiterentwickelt und gefördert werden. Laut Resilienzforschung sind folgende Faktoren für eine gute seelische und körperliche Widerstandskraft wichtig: Die Überzeugung, dass wir Einfluss auf unser Leben haben. Das Vertrauen in die „Selbstwirksamkeit“ ist die wichtigste Fähigkeit resilienter Menschen. Menschen mit guter Widerstandskraft übernehmen für ihr Leben und ihr Handeln die Verantwortung. Menschen mit geringer Resilienz sehen sich oft in der Opferrolle und fühlen sich deshalb hilflos und ohnmächtig. Ein ebenfalls wichtiger Faktor ist Selbstvertrauen: die Überzeugung, dass wir über genügend innere Stärke verfügen, um Lösungen finden zu können. Auch ein gutes soziales Netzwerk spielt eine wichtige Rolle: Stabile Bezie-

hungen zu Freunden und zur Familie, enge emotionale Bindungen zu anderen Menschen und das Wissen, nicht allein zu sein. Resiliente Menschen haben in der Regel die Fähigkeiten, um Hilfe zu bitten und lösungsorientiert an Probleme heranzugehen. Hilfreich sind positive Erfahrungen der Krisenbewältigung in der Vergangenheit und eine optimistische Grundhaltung. Wer optimistisch ist, betrachtet Krisen als vorübergehend und ist der Überzeugung, dass sich alles zum Guten wenden wird. Der Optimismus hilft, besser mit Problemen und Krisen umzugehen. Nicht unterschätzt werden darf außerdem die Wirkung von Bewegung, vor allem von Ausdauersport wie Walken, Joggen, Fahrradfahren, Schwimmen...

LEBENSLANGER PROZESS

Zusammenfassend kann gesagt werden, dass Resilienz ein lebenslanger Prozess ist. Resilienz ist ein Entwicklungsprozess. Sie ist lernbar, verlernbar und wieder erlernbar. Sie basiert auf Lebenseinstellungen und Verhaltensweisen. Resilienz beschreibt nicht die eine Methode, sondern eine Reihe verschiedener Strategien. Die Folgen einer guten Resilienz sind weniger körperliche Beschwerden, eine schnellere Erholung, weniger Ängste, weniger Depressionen und mehr Lebenszufriedenheit.

FINE-DINE- AYURVEDA-MENÜ FÜR ZUHAUSE

*Ayurveda-Kochkünstler
Eckhard Fischer verrät einfaches
Rezept*

Die Kombination von Ayurveda und Fine Dine ist neu - und erfolgreich. Im „Gräflicher Park Grand Resort“ haben der bekannte Ayurveda-Kochkünstler Eckhard Fischer und Küchenchef Thomas Blümel eine einzigartige „Fine Dine Ayurveda Küche“ entwickelt. Thomas Blümel sieht dies als große Bereicherung für die Gäste des Gräflichen Parks.

Zu den Grundsäulen der ganzheitlichen indischen Gesundheitslehre gehört die Ernährung. Sie soll die Körperfunktionen in Ausgewogenheit halten. „Den Prinzipien zu folgen ist wichtig, es muss nicht indisch sein“, sagt Eckhard Fischer über die ayurvedische Kochkunst. Für die Leser der COSMOS hat er ein Rezept verraten, an das sich jeder heranwagen kann.



Eckhard Fischer mit dem Duett von Aubergine und Zucchini auf Zitronenrisotto mit Zimtkarotten (Foto: Anneka Hilgenberg)

Das vorgestellte Gericht ist in dieser Kombination Dosha-ausgleichend. Die Zutaten sind gar nicht so exotisch, sondern zum größten Teil in den meisten Küchen vorhanden. „Wer Fragen hat, kann gern immer Rücksprache mit mir halten“, sagt der Koch.

von Anneka Hilgenberg,
PR Assistant, UGOS

Ayurveda

Die fünf Elemente Raum, Luft, Feuer, Wasser und Erde manifestieren sich nach der Ayurveda-Lehre im menschlichen Körper als die so genannten drei Doshas: Vata, Pitta und Kapha.

VATA

Bewegungsprinzip; reguliert die Kommunikation, das vegetative Nervensystem und die Knochen

PITTA

Transformationsprinzip, reguliert Metabolismus und das Blut

KAPHA

Strukturprinzip; reguliert das Immunsystem und die Fortpflanzungsorgane

Die drei Doshas sollen in Balance sein, eine Unausgewogenheit kann zu Krankheiten führen. Deshalb trägt eine den Doshas entsprechende Ernährung einen großen Teil zur Gesundheit bei.

Mehr dazu auf www.graeflicher-park.de/medical-spa/ayurveda/ayurveda-heilkunst/

Zimtkarotten

ZUTATEN:

- 3 – 4 mittlere Karotten
- 1 Stange Zimt
- ¼ TL Kurkuma
- ½ TL Salz
- ¼ TL Koriander gemahlen
- 1 EL Butterfett (Ghee)
- Wasser

ZUBEREITUNG:

Karotten putzen und in Scheiben schneiden. Fett in einer Kasserolle erhitzen, Zimt, Koriander und Karotten begeben, vermengen. Mit Wasser auffüllen, salzen und das Kurkuma dazugeben. In ca. 10 – 15 Minuten al dente garen

Zucchinirollchen

ZUTATEN:

- 1 mittelgroße Zucchini
- 2 EL getrocknete in Öl eingelegte Tomaten, fein gehackt
- 1 Prise schwarzer Pfeffer
- 2 – 3 Minzblättchen, fein gehackt
- Salz
- Olivenöl

ZUBEREITUNG:

Zucchini längs in 3 – 5 mm dicke Scheiben schneiden. Mit etwas Olivenöl von beiden Seiten kurz anbraten, salzen und pfeffern. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp auskühlen lassen.

Tomatenmasse etwas pfeffern und mit den Minzblättern vermengen. Die Masse dünn auf die Zucchini streichen, diese dann aufrollen, eventuell mit einem Spieß fixieren.

Kurz vor dem Servieren im Ofen bei 200° C für 10 min. erhitzen.

Auberginenrollchen

ZUTATEN:

- 1 große Aubergine
- 1 Bund Basilikum
- 1 Stängel Liebstöckel
- 1 Prise schwarzen Pfeffer
- etwas Salz
- 2 EL Semmelmehl (Paniermehl)
- 1 EL alten roten Balsamico
- 1 EL fein geriebener Parmesan
- Olivenöl

ZUBEREITUNG:

Auberginen längs in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Mit wenig Öl von beiden Seiten ca. 3 min. anbraten. Auf Krepp legen und auskühlen lassen. Kräuter fein hacken und mit Olivenöl, Semmelmehl, Parmesan, Balsamico, Salz und Pfeffer zu einer Paste rühren. Paste auf die Auberginen streichen, zu einer Roulade rollen und eventuell mit einem Spieß fixieren.

Kurz vor dem Servieren zusammen mit den Zucchinirollchen im Ofen bei 200° C für 10 min. erhitzen.

Zitronenrisotto

ZUTATEN:

- 140 g Risottoreis
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 Zitrone, ausgepresst
- 1 Prise schwarzen Pfeffer
- ¼ TL Anissaat
- 1 TL Zucker
- ½ Tasse Apfelsaft
- 2 EL Olivenöl
- Wasser

ZUBEREITUNG:

Zwiebel fein würfeln, Öl erhitzen. Darin Anissaat und Zwiebel andünsten. Reis hinzufügen, kurz vermengen und mit Apfelsaft ablöschen. Wenn der Saft aufgesogen ist, etwas Wasser, Salz, Zitronensaft, Pfeffer und Zucker dazu geben. Auf kleiner Flamme köcheln, ab und zu umrühren und immer wieder etwas Wasser zugeben. Nach 20 Minuten sollte der Reis bissfest sein.

VOM TRINKMUFFEL ZUM WASSERLIEBHABER

Karen Walterscheid, Assistentin Public Relations in Elternzeit, berichtet aus Erfahrung; Antje Mergard, zertifizierte Mineralwasser-Sommelière bei den Bad Driburger Naturparkquellen, hat die passenden Hintergrundinfos

Als Mitarbeiterin eines Unternehmens, das seine jahrhundertalte Tradition auf Heilquellen aufgebaut hat und einen eigenen Brunnenbetrieb besitzt, traue ich mich gar nicht zu sagen, dass ich ein absoluter Trinkmuffel war. Seit ich denken kann, war das so. Natürlich wusste ich, wie wichtig es ist, genügend Flüssigkeit zu sich zu nehmen, trotzdem schaffte ich selten mehr als eineinhalb Liter pro Tag – eher weniger. Seit der Ausbildung war Kaffee mein favorisiertes Getränk, Tee trank ich nur, wenn ich mal krank war oder im Winter, im Sommer Fruchtschorlen, gelegentlich Bier oder Wein am Abend, Wasser eigentlich nur wegen des schlechten Gewissens.

Mineralwasser-Sommelière Antje Mergard betont, warum Wasser ganz oben auf der Liste der bevorzugten Getränke stehen sollte: „Es ist ein Naturprodukt mit einem hohen Anteil an wichtigen Mineralstoffen und Spurenelementen, belastet den Körper nicht mit unnötigen Kalorien, sorgt aber zu jeder Jahreszeit für eine strahlende Haut und gute Laune!

Kaffee enthält Gerbstoffe, die den Magen reizen können. Übertreibt man es mit dem Konsum, kann der Kaffee durchaus den Schlaf rauben und – so hab ich es gelesen – soll er auch Depressionen auslösen....



Karen Walterscheid trinkt inzwischen genug. Hier verrät sie ihre Tricks.

Alkohol ist ein Flüssigkeitsräuber und nimmt dadurch auch alle Mineralstoffe mit. Daher haben wir nach einer Feier oft den berüchtigten Kater – Kopfschmerzen, Wadenkrämpfe, Übelkeit und Magenprobleme....“

Das Umdenken begann in der ersten Schwangerschaft, ständig wurde man darauf hingewiesen, viel zu trinken und den Kaffeekonsum zu reduzieren und natürlich lag mir das Wohl des Kindes am Herzen. Also trank ich Wasser – wenn auch noch nicht mit Lust. Geholfen hat mir, mir das zu erreichende

Tagespensum gleich morgens bereit zu stellen, und nicht selten schaffte ich nun mindestens zwei Liter am Tag. Eine leckere Alternative war für mich Bad Driburger Sport aktiv, das nicht nur gut schmeckt, sondern auch wertvolle Vitamine, Mineralstoffe und sogar Folsäure enthält, die besonders in den ersten Monaten der Schwangerschaft wichtig ist.

Zusätzlich zur Sorge um die optimale Versorgung meines ungeborenen Kindes bemerkte ich langsam, dass zu wenig Flüssigkeit auch bei mir selbst zu gesundheitlichen Beschwerden führte. Ich hatte



Für Mineralwasser-Sommelière Antje Mergard ist eine Tasse Kaffee am Tag kein Tabu, aber Wasser sollte das bevorzugte Getränk sein. (Foto: Verena Eickmann)



Mein Pensum für einen Bürotag und gleichzeitig meine drei Liebessorten... (Foto: Karen Walterscheid)

vermehrt mit Kreislaufproblemen zu kämpfen, wenn ich genügend trank, wurde es viel besser. Am schlimmsten war es im Winter, da hatte ich ein noch schwächeres Durstgefühl, dachte aber, in der kalten Jahreszeit sei das ja normal.

Antje Mergard bestätigt: „In der Tat lässt das Durstgefühl bei kälteren Temperaturen nach – mit fatalen Folgen. Flüssigkeitsverlust macht nicht nur schläfrig, sondern kann auch zu Kopfschmerzen führen. Außerdem lassen die kalte Luft draußen und die trockene Luft durch die Heizung in den Räumen die Haut und vor allem die Schleimhäute austrocknen - der Körper wird dadurch anfällig für Krankheitserreger und Viren.“

Nach der Geburt kam die Wende: ich hatte Durst, schließlich hielt mich ein kleines Kind auf Trab. Langsam bemerkte ich aber auch, dass viel zu trinken offensichtlich schon zu einer guten Gewohn-

heit geworden war. Neben Wasser mit wenig Kohlensäure trank ich Tee und ab und zu Smoothies oder Fruchtbuttermilch. Auch Suppen und wasserhaltige Lebensmittel standen nun häufiger als Ergänzung auf meinem Speiseplan. Mir hat es außerdem geholfen, den Tag mit einem Glas Wasser zu starten und auch zu den Mahlzeiten immer etwas zu trinken. Und ansonsten war es einfach Disziplin. Allmählich trank ich kontinuierlich über den Tag verteilt, statt abends wegen des schlechten Gewissens noch zwei Gläser Wasser herunter zu kippen.

Antje Mergard ergänzt: „Das Trinken vor und während der Mahlzeiten reduziert nicht nur das Hungergefühl, sondern regt auch den Stoffwechsel an. Das wiederum fördert die Fettverbrennung. Wem Wasser allein auf die Dauer zu fad schmeckt, kann zu den beliebten Fruchtsaftchorlen von Bad Driburger mit Apfel- bzw. Rhabarbergeschmack

zurückgreifen. Oder Sie peppen Ihr Mineralwasser mit frischer Minze, Ingwer oder Zitrone auf... super lecker!“

Mein Fazit: Genügend zu trinken ist eine ähnliche Herausforderung, wie regelmäßig Sport zu treiben oder sich gesünder zu ernähren. Man muss sich überwinden und einfach anfangen, aber dann auch dabei bleiben. Nur so kann es zu einer guten Gewohnheit werden.

Antje Mergard hat noch einen Tipp parat: „Um an das regelmäßige Trinken zu denken, sollte immer eine Flasche Mineralwasser in Reichweite stehen – am Arbeitsplatz und zu Hause in jedem Raum, in dem man sich länger aufhält. Für unterwegs bieten sich unsere praktischen 0,5 Liter PET-Flasche an, da sie in jede Tasche passen. ☺“

HARTE SCHALE, GESUNDER KERN

Warum Ernährungswissenschaftlerin Dr. Silvia Steiner (ARZ Jena) empfiehlt, jeden Tag mindestens eine Handvoll Walnüsse zu essen

Walnüsse sind die Nüsse mit dem höchsten Gehalt an Alpha-Linolensäure, die zu den Omega-3-Fettsäuren zählt und lebensnotwendig ist. Da der Körper sie selbst nicht bilden kann, sind wir auf eine tägliche Zufuhr mit der Nahrung angewiesen. Essen wir täglich Wurst, Käse, Butter und Eier, fluten reichlich Arachidonsäure (Omega-6-Fettsäure) und Cholesterin an – beides stellt unser Organismus selbst her.

Ein Ungleichgewicht zwischen Omega-6- und Omega-3-Fettsäuren begünstigt die Verstopfung und Verhärtung der Arterien (Arteriosklerose), die bereits im Kindesalter beginnt und schon bei jungen Menschen zu Herzinfarkt oder Schlaganfall führen kann. Untersuchungen haben gezeigt, dass Menschen von einem zusätzlichen Nussverzehr keineswegs zunehmen, sondern in vielerlei Hinsicht gesundheitlich profitieren.

WALNÜSSE BIETEN MEHRERE VORTEILE

Die Nüsse mit Erntezeit von Mitte September bis Ende Oktober senken das Risiko für Herzinfarkt und Schlaganfall (Todesursachen Nummer eins in unserer Gesellschaft) und bilden einen zusätzlichen Gefäßschutz für Menschen mit Diabetes mellitus, deren erhöhter Blutzucker die Arterien zusätzlich gefährdet. Walnüsse wirken antioxidativ und hemmen Entzündungen im Körper, außerdem

können sie die Senkung des Cholesterinspiegels und Blutdrucks fördern. Für Vegetarier und Veganer sind die herben Nussfrüchte eine optimale Grundlage auch als Eiweißkomponente, und sie enthalten Zink, das Haut, Haare und Immunsystem stärkt. Auch Gedächtnis und Merkfähigkeit profitieren vom Verzehr, ebenso die Elastizität der Blutgefäße bei Mann und Frau. Übrigens beugen Walnüsse damit auch sexueller Dysfunktion vor.

Einsetzbar sind die Alleskönner vielfältig: Als Beilage zum Müsli oder Salat, als wertvolle Zutat in Brot, Brötchen oder Gebäck oder als Grundlage für Brotaufstriche (Rezept für Tapenade). Außerdem schmecken Walnüsse einfach lecker!



Von Mitte September bis Ende Oktober ist wieder Walnussernte (Foto: Uschi Dreiucker/pixelio.de)

(Quelle: Dr. Michael Greger: How not to die. Entdecken Sie Nahrungsmittel, die Ihr Leben verlängern und bewiesenermaßen Krankheiten vorbeugen und heilen)

Walnuss-Tapenade

(Rezept aus R. Dijkstra: Ehrlich, herrlich, köstlich, S. 47)

ZUTATEN:

- 100 g Walnüsse
- 2 Esslöffel Sonnenblumen- oder Pinienkerne
- 5 getrocknete Tomaten und
- 1 frische Tomate
- Basilikum, Petersilie (frisch)
- 1 Schuss Walnussöl
- 1 Schuss Zitronensaft
- Schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)

Walnüsse in den Mixer geben oder feinhacken. Dann die Sonnenblumen- oder Pinienkerne dazugeben. Danach die in Stücke geschnittenen Tomaten und Kräuter zugeben und pürieren. Die Tapenade mit Öl, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Der fertige Aufstrich passt zu rustikalem Brot, Salat und kann auch als Pesto verwendet werden.



Anneka Hilgenberg

Marketing) hat sie weiter in ihrem Ausbildungsbetrieb gearbeitet, später importierte sie Kreativ-Artikel aus Asien. Seit vielen Jahren ist sie zeitlich flexibel bei einem Rechtsanwalt beschäftigt. Als branchenfremder Quereinsteiger formuliert Anneka Hilgenberg dort unter anderem „anwältische“ Texte in allgemeinverständlichere Sprache zur Veröffentlichung um. Das Schreiben und Schreiben hat immer schon einen Platz in ihrem Leben gehabt, mittlerweile schreibt sie nebenbei als freie Mitarbeiterin für die örtliche Lokalzeitung. „Wichtig sind für mich Sonnenschein, Natur und Musik: Ich singe im Pop- und Gospelchor und trommle mit einer afrikanischen Djembé-Gruppe. Außerdem gärtne ich gern. Was für mich gar nicht geht, ist Stillstand.“

„Ich freue mich über die Chance, in einem so inspirierenden Umfeld wie der Gräflichen Unternehmensgruppe auf neue Herausforderungen und Begegnungen zu treffen und bin gespannt, was das kommende Jahr mit sich bringen wird!“

Seit Anfang Juli 2017 unterstützt Anneka Hilgenberg als „Assistentin PR“ Kristina Schütze als Elternzeitvertretung von Karen Walterscheid. Anneka Hilgenberg ist im Bremer Umland geboren und hat dort auch ungefähr die erste Hälfte ihres Lebens verbracht. Nach Abitur und Ausbildung zur Groß- und Außenhandelskauffrau zog sie los, um in Gießen zu studieren. Nach zwei längeren Auslandsaufenthalten ging die Reise weiter nach Paderborn und von dort aus in Richtung Kinder, Heim und Heirat. „Seit mittlerweile zehn Jahren leben wir zu viert am Rande des Teutoburger Waldes in Schlangen in unserem Lieblings-Haus“, sagt sie über ihr Domizil. „Ich bin immer gern da, wo ich auch gebraucht werde“: Schon während ihres Studiums (BWL, Schwerpunkt



Ingrun Weiß

Seit April diesen Jahres ist Ingrun Weiß Mitarbeiterin des Gräflichen Parks. Sie fungiert als Managerin ihres Mannes Vaidya Kumaran Rajsekhar. Zusammen mit ihrem Mann, den sie 2002 während einer Ayurvedakur kennenlernte, baut sie das neue Ayurveda-Zentrum des Gräflichen Parks auf.

Nachdem die in Peine geborene gebürtige Niedersächsin ihr Lehramtsstudium in Germanistik, evangelischer Theologie und Erziehungswissenschaften beendet hatte, unterrichtete sie zunächst zehn Jahre Theologie an den Universitäten Hamburg, Koblenz und Marburg. Anschließend machte sie eine Weiterbildung im Bereich Marketing und arbeitete erst in einer Werbeagentur und dann im Bereich Presse/Marke-

ting im Ayurveda-Management. Nach vielen Wohnorten in Deutschland und in der Schweiz ist die 47-jährige mittlerweile in der „Villa Heimat“ im Gräflichen Park angekommen. „Ich freue mich auf das Leben inmitten eines traumhaft grünen Parks, das Arbeiten an einem außergewöhnlich schönen Ort, das einstige Stahlbadehaus mit seinen hohen, fast sakralen Gewölbedecken, und auf die ruhige Atmosphäre. Außerdem freue ich mich auf die zahlreichen neuen Kollegen und Kolleginnen“, so Ingrun Weiß.

Das Tolle an ihrem jetzigen Beruf sei, miterleben zu dürfen, wie Menschen mit Hilfe von Ayurveda wieder gesunden und, ganz besonders, die ungeschminkte menschliche Wahrheit: „Wenn ein Gast zu ayurvedischen Behandlungen und Kurwendungen kommt, legt er alles ab: Kleidung, Schmuck, Make-up und vor allem auch Titel, Position und Rolle. Nach den Anwendungen sind auch die letzten Masken und Attitüden gefallen. Diese echten Begegnungen und Gespräche sind zutiefst berührend.“



Thomas Kwasny

der Steuerung des Verladepersonals. Wichtig für den Entschluss, nach Bad Driburg zu wechseln, waren Thomas Kwasny vor allem die Gespräche mit der Geschäftsleitung: sie waren letztendlich der ausschlaggebende Punkt. Auch wenn ihm die Entscheidung nicht leicht fiel, resümiert er diese heute positiv: „Ich wurde von allen Mitarbeitern sehr freundlich empfangen und deren fachliche Qualitäten überzeugten mich sofort. Alle meine Fragen wurden ausführlich und verständlich beantwortet, wodurch mir der Neuanfang bei den Bad Driburger Naturparkquellen nicht schwer gefallen ist. Ich freue mich auf die Zusammenarbeit mit den neuen Kollegen und auf die vielen Herausforderungen, die wir gemeinsam meistern wollen.“

Seit Mai 2017 ist Thomas Kwasny für die Bad Driburger Naturparkquellen tätig. Hier übernimmt er die Leitung im Bereich Versand und Logistik. Thomas Kwasny war rund 20 Jahre für die Heil und Mineralquellen Germete GmbH tätig. Hier hat er auch seine Ausbildung zum Industriekaufmann abgeschlossen. Die fachlichen Schwerpunkte des 40-jährigen lagen in erster Linie in der Disposition und Abwicklung der Fahrzeuge sowie in



Eckhard Fischer und Vaidya Kumaran Rajsekhar

Beide sind nach Bad Driburg gekommen, um das neue Ayurveda-Zentrum im Gräflichen Park mit ihrer Erfahrung und Expertise aufzubauen. Kochkünstler Eckhard Fischer verstärkt das Team seit dem 1. Februar diesen Jahres, der medizinische Ayur-

veda-Experte Vaidya Kumaran Rajsekhar seit dem 1. April. Weitere Informationen zu beiden Personen auf Seite 10 dieser Ausgabe.

TERMINE GRÄFLICHE QUELLEN

1. SEPTEMBER

7. AOK-DRIBURG-THERME FIRMENLAUF

Nachdem der 6. AOK Thermen Firmenlauf 2016 mit über 200 Teilnehmern ein voller Erfolg war, freuen wir uns auch dieses Jahr auf „eine neue Runde“. Herzlich eingeladen sind alle Beschäftigten aus Firmen jeder Branche und Verwaltungen (Mindestalter: 15 Jahre), die sich vom Motto „Mit Spaß statt Tempo“ angesprochen fühlen: schließlich ist es ganz egal, ob man die 4km lange Laufstrecke laufend oder walkend absolviert – getreu dem olympischen Grundgedanken „Dabei sein ist alles“ wird jeder seine Freude haben. Und mal ehrlich: allein der Zieleinlauf ist Gold wert!

1. – 3. SEPTEMBER

HOCHSTIFT À LA CARTE

Das Genussfestival begeistert auch 2017 wieder durch den stilvollen Mix aus Kultur und Gaumenfreuden. „Unsere“ regionale Spitzengastronomie wird auch in diesem Jahr wieder alle Gäste der Veranstaltung gekonnt mit allerlei Leckereien verwöhnen. Doch nicht nur das – hier wird „Erleben“ mit allen Sinnen groß geschrieben: Neben der beeindruckend schönen Lichtinszenierung des Paderquellgebiets verspricht auch das kulturelle Rahmenprogramm viele Highlights für die Besucher.

7. – 10. SEPTEMBER

PADERBORN CHALLENGE

Das Sportevent der Extraklasse ist nicht nur ein Highlight für alle Pferde-Freunde, sondern auch für all jene, die sich für internationalen Top-Sport interessieren. Das Spektakel findet unter freiem Himmel, am eigens für die Veranstaltung umgestalteten und traditionsreichen Paderborner Schützenplatz, statt. Die Location gepaart mit nationalen und internationalen Reitsportgrößen besticht durch unschlagbaren Charme. Dabei ist Paderborn als letzte Etappe der DKB-Riders Tour vor dem Finale eine Pflichtstation für die Springreiterelite. Abgerundet wird das Turnier durch zahlreiche Aussteller und einem kulinarischen Angebot.

16. – 17. SEPTEMBER

GLASBLÄSERFEST UND FOOD-TRUCK ROUNDUP

Die Glaswirtschaft ist auch heute noch wichtiger Bestandteil der Region – der ca. 500 Jahre alten Glasgeschichte Bad Driburgs wird bereits seit 1999 in Form des traditionellen „Glasbläserfests“ Tribut gezollt. Und da es doch immer besonders schön ist, wenn Historie und Moderne aufeinander treffen, wird in Bad Driburg beides „Hand in Hand“ zelebriert: Am 17. September findet ein „Street Food Markt“ statt, der den verkaufsoffenen Sonntag kulinarisch begleitet. Dabei sind Foodtrucks aus ganz Deutschland vor Ort und bieten allen Gästen ein vielseitiges Angebot internationaler Köstlichkeiten.

15. OKTOBER

ALMETAL MARATHON

Dieses Jahr begeistert erstmalig ein weiteres Lauf-Highlight im Hochstift: der „Almetal Marathon“. Der Lauf besticht mit einem individuellen und charmanten Ansatz, der ein besonderes Augenmerk auf die Schönheit unserer Region legt. Das neue Sportevent ist das Ergebnis einer vereinsübergreifenden Organisation und trifft bereits im Gründungsjahr auf regen Zuspruch: die limitierten Startplätze waren ruckzuck vergeben.

4. NOVEMBER

BALL DER WIRTSCHAFT

Nachdem der „Ball der Wirtschaft“ 2016 Premiere hatte, wird auch in 2017 wieder glamourös zusammen gefeiert. Bereits das Erstevent konnte 500 Besucher zählen, dieses Jahr verspricht also wieder ein rauschendes Fest. Vor allem die stilvoll dekorierte Paderhalle ist in Erinnerung geblieben und lässt erneut auf einen „Augenschmaus“ hoffen – in der schönen Atmosphäre kann nicht nur wunderbar „genetzwerkt“, sondern auch ausgelassen gefeiert werden.



Paderborn Challenge: Die Paderborn Challenge ist ein packendes Turnier und bietet allen Interessierten die Möglichkeit dem Spitzensport in toller Atmosphäre näher zu kommen. (Foto: Paderborn Challenge)



Almetal-Marathon: Die Getränkeversorgung des ersten „Almetal Marathon“ haben die Bad Driburger Naturparkquellen übernommen: Johannes Spenner und Ulrich Böckler des ausrichtenden Vereins TSV Wewer/Lauftreff Else-Wewer freuen sich ebenso auf den Startschuss wie Verena Eickmann (Marketing, Bad Driburger Naturparkquellen) und Thomas Dörpinghaus (Geschäftsführer, Bad Driburger Naturparkquellen). (Foto: braun media/Ahorn Sportpark)



Ball der Wirtschaft: Die traumhafte Kulisse der ersten Balls der Wirtschaft 2016: Die aufwendig inszenierte Paderhalle. (Foto: Sara Wüllner)

19. NOVEMBER

TOGETHER IN MOTION

Getreu dem Leitspruch „Mitmachen und aktiv sein“ lässt sich der Sonntag im November zu einem echten Erlebnis für Jung und Alt gestalten. Ab 14 Uhr startet das kostenlose integrative Sportfest des Stadtsportverbandes in Zusammenarbeit mit der Sportjugend und dem Paderborner Sport-service im Paderborner Maspornzentrum. Inzwischen feiert „together in motion“ seinen 20. Geburtstag und waret, wie gewohnt, mit einem tollen Showprogramm auf (ab 17 Uhr), bei denen die Vereine die Möglichkeit haben, ihr Können vor großem Publikum zur Schau zu stellen. Die Veranstaltung bietet aber nicht nur Programm zum gemütlichen Zuschauen: es gibt ein integratives Mitmach-Programm, bei dem bei bester Laune ausgetobt werden kann.



Herz Qi-Gong: Im Sommer am besten draußen: Herz-Qi-Gong wird jeden Monat angeboten. (Foto: Gräflicher Park)

TERMINE GRÄFLICHER PARK

September

DEN GANZEN SEPTEMBER LANG

KANINCHEN, KÜRBIS & RÜBLI IM „RESTAURANT PFERDESTALL“

Jeden Monat wieder überraschen Sie unsere Köche in der offenen Show-Küche mit einem besonderen Drei-Gang-Menü – diesen Monat mit herbstlich-leckerem Kaninchen, Kürbis und Karotten. 32 Euro pro Person. (Anmeldung unter info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.95230)

DEN GANZEN SEPTEMBER LANG VON DIENSTAG BIS SAMSTAG AB 18 UHR

KLASSISCHE FRANZÖSISCHE MEERESKÜCHE IM CASPAR'S RESTAURANT

Entdeckermenü im Caspar's: Im März startete wieder unsere Geschmacksreise! Diesen Monat überraschen unsere Köche mit Menüs der klassischen französischen Meeresküche. 39 Euro pro Person. (Anmeldung unter info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.95230)

HERZ QI GONG IM SEPTEMBER

Bei schönem Wetter draußen im Park! Termine für das Herz Qi Gong-Special im September: Freitag und Samstag, 1. und 2. September, 17:30 Uhr; Sonntag, 3. September, 10.30 Uhr; Freitag und Samstag, 8. und 9. September, 17:30 Uhr; Sonntag, 10. September, 10.30 Uhr; Freitag und Samstag, 15. und 16. September, 17:30 Uhr; Freitag und Samstag, 29. und 30. September, 17:30 Uhr, Treffpunkt 10 Minuten vorher in der Orangerie. 8 Euro pro Person. (Anmeldung unter spa@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.9523601)

DONNERSTAG, 07. SEPTEMBER AB 19 UHR

TAPAS-ABEND IN DER „OSCAR'S BAR“

Ein Hauch von spanischer Leichtigkeit – in der einladend warmen Atmosphäre der Bar werden kleine Appetithäppchen zu Cocktails, Bier und Wein gereicht. Gegessen wird wie in echten Tapas-Bars natürlich im Stehen! Jeden ersten Donnerstag im Monat. 17,50 Euro pro Person. (Anmeldung unter info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.95230)

SONNTAG, 10. SEPTEMBER AB 19 UHR

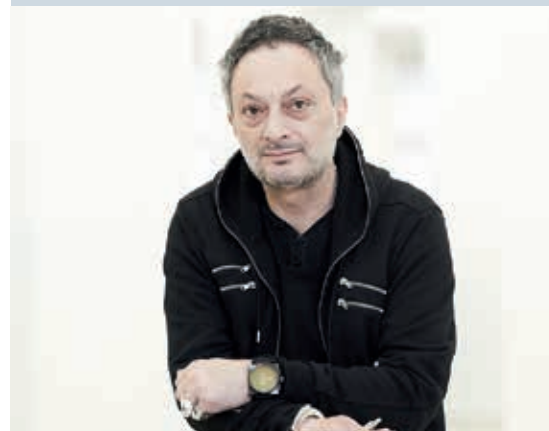
FERIDUN ZAIMOGLU LIEST AUS „EVANGELIO“

4. Mai 1521 bis 1. März 1522: Martin Luther hält sich auf der Wartburg auf. Gänzlich unfreiwillig, denn er ist auf Geheiß des Kurfürsten von Sachsen in Gewahrsam genommen worden. Dort sieht er sich größten Anfechtungen ausgesetzt, vollbringt aber auch sein größtes Werk: In nur zehn Wochen übersetzt er das Neue Testament ins Deutsche. Feridun Zaimoglu begibt sich in die Zeit, auf die Burg und in die Kämpfe, die der Verdolmetscher auszufechten hat. Dazu bedient er sich eines Ich-Erzählers, der zwar eine erfundene Figur, aber äußerst faszinierend ist: Landsknecht Burkhard, ein ungeratener Kaufmannssohn, ist Martin Luther zum Schutze an die Seite gestellt. Seine Perspektive ist es, die den Blick auf das Leben, das Streben und die Qualen des Reformators eröffnet. Mit klingender Sprache, erstaunlichem Kenntnisreichtum und dramatischer Zuspitzung erzählt Feridun Zaimoglu von einem großen Deutschen, einer Zeit im Umbruch und der Macht und Ohnmacht des Glaubens.

Der Eintrittspreis für die Veranstaltung beträgt 13 Euro, an der Abendkasse jeweils 3 Euro mehr. Karten unter gaeste-service@graeflicher-park.de oder Tel.: 05253.95-2370.



Klassische Meeresküche: Meeresfrüchte und Fisch á la France gibt es im „Caspar's“. (Foto: Shutterstock)



Zaimoglu: Hat einen Roman über Martin Luther geschrieben: Feridun Zaimoglu, der schon 2012 zum „READ Festival“ im Gräflichen Park war.



Kaninchen: Im September im „Pferdestall“: Kaninchen in Gemüsebegleitung. (Foto: Shutterstock)

SAMSTAG, 16. SEPTEMBER AB 18 UHR

SOMMERPARTY IM PLATANENHOF

Mit Live-Musik von FLEXX, Fingerfood und coolen Drinks. Der Eintritt ist frei.

DONNERSTAG, 21. SEPTEMBER AB 18:30 UHR

KÄSE, WEIN UND FLAMMKUCHEN OSCAR'S BAR

Im September wird es französisch: Genießen Sie den Herbstbeginn gemütlich bei Käse, Wein und Flammkuchen. Seien Sie zudem gespannt auf weitere kulinarische Spezialitäten – Jeden dritten Donnerstag im Monat. (Anmeldung unter info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.95230)

Oktober

HERZ QI GONG IM OKTOBER

Bei schönem Wetter draußen im Park! Termine für das Herz Qi Gong-Special im Oktober: Sonntag, 1. Oktober, 10.30 Uhr; Freitag und Samstag, 6. und 7. Oktober, 17:30 Uhr; Sonntag, 8. Oktober, 10.30 Uhr; Freitag und Samstag, 20. und 21. Oktober, 17:30 Uhr. Treffpunkt 10 Minuten vorher in der Orangerie. 8 Euro pro Person. (Anmeldung unter spa@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.9523601)

DONNERSTAG, 05. OKTOBER AB 19 UHR

TAPAS-ABEND IN DER „OSCAR'S BAR“

Ein Hauch von spanischer Leichtigkeit – in der einladend warmen Atmosphäre der Bar werden kleine Appetithäppchen zu Cocktails, Bier und Wein gereicht. Gegessen wird wie in echten Tapas-Bars natürlich im Stehen! Jeden ersten Donnerstag im Monat. 17,50 Euro pro Person. (Anmeldung unter info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.95230)

MITTWOCH, 28. OKTOBER AB 19 UHR

WESTFALEN GOURMETFESTIVAL: KOCHEN MIT FREUNDEN – DIE KÜCHEN-PARTY

Genießen Sie das Festivalmenü des „Westfalen Gourmetfestival 2017“ und runden Sie Ihr kulinarisches Erlebnis mit unserer alljährlich stattfindenden Küchenparty ab! Verschiedene Gastköche präsentieren ihre Kreationen und machen unsere Küchenparty dieses Jahr zu einem eigenen Event. (Anmeldung unter info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.95230)

November

SONNTAG, 26. NOVEMBER AB 15 UHR

RAINER MORITZ LIEST AUS „DER SCHÖNSTE AUFENTHALT DER WELT – DICHTER IM HOTEL“

Kaum ein anderer Ort hat Künstler und Schriftsteller mehr inspiriert als Hotels. Ob Thomas Manns Zauberberg, angeregt durch das Waldhotel Davos oder im Hotel Cagnard in Le Haute de Cagne, in dem Simone de Beauvoir ihren Roman „Die Mandarins von Paris“ schrieb – bis in unsere Tage üben Hotels eine große Anziehungskraft auf Literaten aus. Rainer Moritz folgt in seinem neuen Buch den Spuren der Dichter und Denker und beschreibt, was auch heute noch von der damaligen Atmosphäre der Hotels zu spüren ist. Mit Geschichten rund um Kultur und Literatur unterhält Rainer Moritz kurzweilig und amüsant und nimmt die Leser mit auf eine Reise durch die legendärsten literarischen Hotels Europas. Die Diotima Gesellschaft lädt zur „Teatime und Lesung“ mit Kaffee, Tee, Kuchen, Scones und englischen Sandwiches ein. Dazu liest Rainer Moritz im Gräflichen Park, wo der Dichter Friedrich Hölderlin einst die glücklichsten Wochen seines Leben verbrachte.

Der Eintrittspreis für die Veranstaltung beträgt 25 Euro inklusive Speisen und Getränken. Karten unter gaeste-service@graeflicher-park.de oder Tel.: 05253.95-2370.



Tapas: Tapastradition an jedem ersten Donnerstag in der „Oscar's Bar“ (Foto: Shutterstock)



Flammkuchen: Die „Oscar's Bar“ lädt im September zu französischem Wein und Flammkuchen. (Foto: Shutterstock)



Lesung Moritz: Rainer Moritz liest aus seinem Buch, in dem er Dichtern und ihren Inspirationen im Hotel nachgeht. (Foto: Andreas Licht/Knesebeck Verlag)

IMPRESSUM

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



GRÄFLICHER PARK
GRAND RESORT

ZUM
KENNENLERNEN!
AYURVEDA-TAG

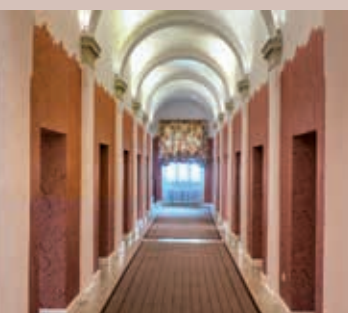
€ 199,- p.P.

inkl. Ayurveda-Intro,
1x Körper-Ölmassage, ayur-
vedisches 3-Gänge-Menü
mit Teebegleitung



WEGE zu *Ruhe und Kraft*

In der Ruhe des weitläufigen „Gräflicher Park Grand Resort“ ist ein Refugium für traditionellen Ayurveda entstanden. Vertrauen Sie auf die jahrtausendealte indische Heil- und Lebenskunst und die wissenden Hände unseres Ayurveda-Arzt, Vaidya Kumaran Rajsekhar. Genießen Sie in elegantem Ambiente warme Ölmassagen, abgestimmt auf Ihre individuellen Bedürfnisse als Tages- oder Kurgast. Sie möchten Ayurveda kennenlernen? Unser „Ayurveda-Tag“ lässt Sie spüren, wie eine vierhändige ayurvedische Massage von Stress befreit, wie genussvoll ayurvedische Küche ist und wie himmlisch-ruhig ein 64 Hektar großer Park sein kann. Gerne beraten wir Sie persönlich unter +49 52 53.95 23 70-0



AYURVEDA
KOCH+HEIL
KUNST

