COS MOS

– 7. JOURNAL DER UNTERNEHMENSGRUPPE GRAF VON OEYNHAUSEN-SIERSTORPFF – SEPTEMBER 2013 –

PARK *Seite 28*
WDR dreht den „Wolkenmacher“ im Gräflichen Park.

KLINIKEN *Seite 34*
Küchenteam kann Catering

QUELLEN *Seite 49*
Bad Driburger kühlt auf Libori auch die Stars des SCP ab.

UGOS

Liebe COSMOS-Leserinnen und Leser,

Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff mit Dr. Eckart von Hirschhausen und der Seppi-Sau

als ich 1996 von Berlin nach Bad Driburg zog, war das kulturelle Leben für meinen Anspruch zu dünn. Die Highlights waren die Musikgesellschaft, die klassische Konzerte veranstaltete, und das immer noch hervorragende Kino, das nicht nur Blockbuster brachte, sondern auch Off-Filme. Das war es auch schon.

Kultur als Massenphänomen im Gräflichen Park?!

Ansonsten durften Laien ihre Kunstwerke im „Haus des Gastes“, dem heutigen „Restaurant Pferdestall“, ausstellen und Wanderbühnen mit bayrischen Holzplattler-Komödien, Chöre in allen Variationen und Blaskapellen im Theater- oder Festsaal auftreten. Dieser hatte bis 2007 ja noch eine richtige Bühne, eine Theatervorhang und eine Garderobe.

Man sagte mir: die Gäste wünschten so ein Programm. Es ist richtig, dass die Nachfrage das Angebot bestimmt. Aber das gilt – meiner Meinung nach – nicht für Kultur. Im Gegenteil: wenn nur noch in RTL2- und Ballermann-Niveau gedacht wird, weil das den Geschmack des größten Teils der Bevölkerung ausmacht, wird die unglaubliche reiche, lange und interessante kulturelle Vielfalt des deutschen Volkes, die bis heute reicht, verleugnet. Deutschland bedeutet eben nicht nur Nazitum, sondern das Land der Dichter, Denker, Maler, Musiker, Philosophen, Bildhauer, Theatermacher etc. etc.

Hölderlin und Diotima

Gräfin Ramona, die Mutter meines Mannes, hatte 2003 kurz vor ihrem Tod die Diotima Insel und den Hölderlin Hain im Gräflichen Park eröffnet, und da kam zum ersten Mal der Gedanke auf, einen Kulturverein zu gründen. Sie wollte an den Aufenthalt des Dichters Friedrich Hölderlin und seiner Angebeteten Susette Gontard erinnern. **Fortsetzung auf Seite 2**

INHALT

Editorial S. 1

UGOS
Drei Fragen an Dr. Stephan Bambach S. 3
Die UGOS in Zahlen: Investitionen S. 3
Betriebsfest auf dem Bilster Berg S. 4
Fotowettbewerb: Aquaplaning gewinnt S. 6
Dieter Sievering dient seit 52 Jahren – formvollendet S. 8
Interview: Über die Qualität des Miteinanders S. 9
Ein Tag mit Rüdiger Uhle S. 10
Bilster Berg Drive Resort eröffnet: Die geilsten 4,2 km S. 12
Nach Sturmhaube kommt Grillbuffet S. 14
Geschichten um den Bilster Berg: Lewis Hamilton S. 15
Fußball-Cup: Musikschule gewinnt jedes Jahr S. 15
Schützenfest: Wir waren König S. 16
Energie in der UGOS – Strompreise gesichert S. 16
Erwanderte Kommunikation S. 17
Projekt CI in seinen letzten Zügen S. 18

GRÄFLICHER PARK
Gräflicher Park unter den Top Fünf im Westen S. 19
Hinter den Kulissen des Ladies' Lunch S. 19
„Wunderbare Frauen“ zu Gast zum Ladies' Lunch S. 20
Kinder kochen und gärtnern mit den Küchenchefs S. 22
Nelson Müller kommt zum Westfalen Gourmetfestival S. 23
Azubis starten: Bilster Berg ist neues Highlight S. 24
Interview mit Jens Kröger, Lagerist im Gräflichen Park S. 24
Drei Jahre – Azubis verabschieden sich S. 25
Bestimmung auf Umwegen: Die Ausbildung zum Hofa S. 26
Ein Praktikant über vier lehrreiche Wochen S. 27
Gestandene Frauen knüpfen Netzwerke S. 27
WDR dreht den „Wolkenmacher“ S. 28

GRÄFLICHE KLINIKEN
Innovative Synergien: Gesundheit als Lifestyle S. 29
Schulung Mitarbeiter-Patienten-Kommunikation S. 30
Schönheitsfarm macht Angebote in den Kliniken S. 31
Patienten sagen „Danke“ S. 32
Fünf Sterne für die Caspar Heinrich Klinik S. 33
30 Jahre Marcus Klinik S. 33
Klinikküche macht professionell in Catering S. 34
Ein Praktikum im Sozialdienst: anspruchsvoll S. 36
Die Moritz Klinik und ihre Zwanzigjährigen S. 37
Laufen für den guten Zweck in Jena S. 38
Wieder oben: Über die Reha als Schwerbrandverletzter S. 39
MOK feiert 20 Jahre zauberhaft S. 40
Bad Driburg elektrisch bewegt S. 42
Radeln für die Flutopfer S. 42
Kosmopolite Violonistin erzählt in der Park Klinik S. 43
Dr. Möller über betriebliches Gesundheitsmanagement S. 44

GRÄFLICHE QUELLEN
Berühmt mit Mineralwasser: WDR dreht bei den BDN S. 45
Gemeinsam für die heimische Natur S. 45
Gastronomen lernen bei den BDN über Wasser S. 46
Von Riechmaschinen und Achterbahnen S. 47
Rezept: Plumalicious für Herbsttage S. 47
Für Nachwuchs: Neuer Ausbildungsplatz bei den BDN S. 48
Mitgefahren: Erfolge und Sorgenkinder im Außendienst S. 48
Auf Libori küsst Apfel-Rhabarber Prosecco S. 49
Wasser für die Schwimmer S. 49
Tischtennis: Nina Mittelham dominiert Europa S. 50
Brunnenlauf für alle S. 50
Bad Driburger Bürger engagieren sich für Flutopfer S. 51
Kundenempfang auf dem Bilster Berg S. 51

Expertentipps S. 52
Personalien S. 53
Aktuelles S. 54

Fortsetzung von Seite 1 Als „Diotima“ setzte Hölderlin Susette ein dichterisches Denkmal. Denn sie durften sich nicht nahe sein: Hölderlin war als Hofmeister, also als Hauslehrer, bei der Frankfurter Bankiersfamilie für die Erziehung des ältesten Sohnes verantwortlich. Susette Gontard war also seine „Chefin“, verheiratet, und damit war eine Verbindung mit ihm unmöglich. Sechs ungestörte, glückliche Wochen verbrachten sie im Sommer 1796 im Bad zu Driburg, wahrscheinlich die glücklichsten Wochen ihres Lebens. Es gibt viele Orte, die damit angeben, dass Goethe dort gewesen oder Schiller durchgefahren sei. So fragte sich Gräfin Ramona: Warum nicht dem Glück Hölderlins und seiner Diotima ein Denkmal setzen?

Die Diotima Gesellschaft für Bad Driburg und die Region

Die Idee, die „Diotima Gesellschaft“ zu gründen, setzten der Bürgermeister der Stadt Bad Driburg, Burkhard Deppe, Sylvie Thormann (Geschäftsführerin der Bad Driburger Touristik GmbH) sowie Kassenwart Andreas Lahme und ich um. Das hatte praktische Gründe: Für einen seriösen und professionellen Künstler hat ein Engagement in einem Hotel etwas Kommerzielles und damit Anrüchiges. Ein Verein hingegen darf keinen Gewinn erwirtschaften und kann sich als Institution auch besser um öffentliche Förder- und private Sponsorengelder bemühen. Ich habe oft genug erlebt, dass mir beim Werben um finanzielle Unterstützung suggeriert wurde: „Fragen Sie doch Ihren Mann.“ Dass ein Kulturverein sich nicht einfach eines wirtschaftlichen Unternehmens bedienen kann, kam diesen Menschen wohl nicht in den Sinn bzw. zeigt wie wenig bekannt doch oft die Abläufe in einem privatwirtschaftlichen Betrieb sind.

Mit ungefähr 30 Mitgliedern, meist Freunde aus der Region oder kulturinteressierte Bürger Driburgs, wurde 2004 der Verein eingetragen. Das Ziel: Veranstaltungen von nationalem Rang, und besonders mit einem Bezug zum Gräflichen Park, dem Teutoburger Wald, Hölderlin oder Annette von Droste-Hülshoff, initiieren. Aber erst 2007, nach der Neueröffnung des „Gräflicher Park Hotel & Spa“, konnten wir anfangen, Veranstaltungen anzubieten, da das gesamte Hotel renoviert und durch den GARTEN SPA und die Orangerie erweitert wurde. Von anfangs drei bis vier Veranstaltungen im Jahr, meistens Lesungen, bieten wir jetzt mindestens elf Mal im Jahr Lesungen, Konzerte, Filmabende, Vorträge, Theater- und Tanzvorführungen an.

Erfolg mit Qualität und Anspruch

Inzwischen kommen Gäste aus 100 Kilometer Umkreis, um die Veranstaltungen zu erleben bzw. mieten sich im Hotel ein, um dabei zu sein. Dabei versuchen wir einen Mix aus publikumswirksamen (Vorträge von Richard David Precht, Thilo Sarrazin oder die „Wunderheiler-Show“ von Dr. Eckart von Hirschhausen) und Kenner-Veranstaltungen zu machen. Ziel ist es, langfristig Künstler zu beauftragen, Werke zu schaffen, die aus der Inspiration durch dieses wunderbare Paradies, dem Gräflichen Park, entstanden sind. Das ist bereits durch Kunstwerke (2002 „Shock Rock“ von Tony Oursler, 2009 „Bogged Down“ von Erik Schmidt, 2013 „Die Wolke“ von Bettina Khano) passiert. Das größte Gesamtkunstwerk war im Januar 2012 das READ Festival. Da wurden ein Wochenende lang Lesungen, Theaterstücke, Diskussionen, Musik, Filme und Poetry Slams erlebt.

Ich bin sehr stolz darauf, dass die Diotima Gesellschaft weitestgehend ohne Subventionen hochkarätige Veranstaltungen anbieten kann. Es ist wichtig, die Qualität hoch angesetzt zu lassen, und sich nicht nach einem breiten Geschmack zu richten. Sonst werden die Veranstaltungen zu beliebig und austauschbar. Die Spenden und Mitgliederbeiträge sind die Grundlage für ein unabhängiges Programm. Andererseits war es großartig, wie sich kleine und große Unternehmen aus der Region für das READ Festival engagiert haben.

Inzwischen hat sich die Diotima Gesellschaft einen guten Namen gemacht und es ist schön zu sehen, dass wir inzwischen 115 Mitglieder haben und mehr und mehr Publikum zu unseren Veranstaltungen kommt. Einen „Ort des ländlichen Vergnügens“ wollte der Badbegründer Caspar Heinrich von Sierstorpff schaffen, als er den Gräflichen Park gründete. Dass zu dem „Vergnügen“ damals wie heute auch ein kulturelles Programm gehört(e), ist inzwischen selbstverständlich geworden. Das Programm der Diotima Gesellschaft ist aus dieser Landschaft nicht mehr wegzudenken. Darauf können nicht nur die Driburger stolz und froh sein. Möglich konnte das nur gemacht werden durch ein großartiges Organisationsteam im Gräflichen Park und ein paar Mitstreiter, die von Anfang an dabei waren und bei jeder Veranstaltung dafür sorgen, dass möglichst viel Publikum kommt. Sie zu nennen würde hier den Rahmen sprengen, aber ich hoffe, dass sie sich angesprochen fühlen. Danken möchte ich allen sehr herzlich im Namen des Vorstandes.

Wer unseren Newsletter erhalten oder Mitglied werden möchte, möge bitte eine Email an info@diotima-gesellschaft.de schicken.

Ihre Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff
Vorstandsvorsitzende der www.diotima-gesellschaft.de

Die UGOS in Zahlen

INVESTITIONEN HALTEN DAS UNTERNEHMEN ATTRAKTIV FÜR MITARBEITER UND KUNDEN

Die Investitionen in der Unternehmensgruppe lagen auch in 2012 mit insgesamt rund 4,8 Mio. Euro auf hohem Niveau und übertrafen dabei den ursprünglich einmal angesetzten Planwert von knapp 4,6 Mio. Euro. Für das Jahr 2013 ist nochmals eine deutliche Steigerung auf rund 6,7 Mio. Euro eingeplant. Die große Investitionsbereitschaft resultiert aus dem Bestreben der Inhaberfamilie, die Unternehmungen und somit auch die Arbeitsplätze auf hohem Niveau auszubauen bzw. zu sichern.

Unter Investitionen werden dabei grundsätzlich der Kauf und das Leasing von Wirtschaftsgütern sowie die zahlreichen Instandhaltungs- und Reparaturmaßnahmen verstanden.

UGOS

Investitionen	2012	Budget 2013
	T€	T€
➢ Gräfliche Kliniken	3.159	5.081
➢ Gräflicher Park	700	717
➢ Gräfliche Quellen	656	601
➢ Holding	309	326
➢ **Unternehmensgruppe**	**4.824**	**6.725**

Anschaffungen in den einzelnen Bereichen im Jahr 2012

Größere Anschaffungen beim Gräflichen Park waren im Jahr 2012 unter anderem Rasen- und Großflächenmäher für den Parkbereich sowie ein Großküchenblock im „Restaurant Pferdestall“. Medizintechnik (z.B. Ultraschallgeräte, Ergometer, Blutgasmesssysteme, Überwachungsmonitore, Blutdruckrecorder, Massageliegen) wurde in den vier Gräflichen Kliniken beschafft. Hinzu kamen z.B. auch das Leasing neuer TV-Technologie und diverser Kücheneinrichtung in der Park Klinik, Virtualisierungs-Hardware in der Moritz Klinik sowie umfangreiche Büroeinrichtung in der Marcus Klinik. In der Caspar Heinrich Klinik erfolgte die Komplett-Renovierung der Privatstation. Bei den Gräflichen Quellen lag das wesentliche Invest im Kauf neuer Maschinentechnik, Flaschen und Kästen.

Investitionen 2013

Größte Einzel-Investition in der UGOS in 2013 ist der Aufbau und die Inbetriebnahme des „Ambulanten Rhea Zentrums Jena“, über das im Einzelnen bereits näher berichtet wurde. Hiermit tätigt die Inhaberfamilie ein erhebliches Invest in den zukunftsträchtigen und zunehmenden Markt der Rehabilitation. Darüber hinaus sind insbesondere zahlreiche Instandhaltung- und Reparaturmaßnahmen in der Gräflichen Kliniken in der Umsetzung bzw. vorgesehen. In der Marcus Klinik und Moritz Klinik erfolgte darüber hinaus bereits die Beschaffung von umfangreicher Küchentechnik, in der Park Klinik und Caspar Heinrich Klinik von Ergometern, in der Marcus Klinik von MTT-Geräten und in der Moritz Klinik von einer Röntgenanlage. Der Gräfliche Park hat bereits den Kauf einer Vielzahl von Kaffeemaschinen umgesetzt, bei den Bad Driburger Naturparkquellen wurden Glasflaschen gekauft.

Dies sind nur einige Beispiele für die Vielzahl der Maßnahmen und Aktivitäten, um die Geschäftsbereiche der UGOS für Mitarbeiter und Kunden attraktiv zu erhalten. Für das Engagement der beteiligten Mitarbeiter bei der Umsetzung sei an dieser Stelle ein herzlicher Dank ausgerichtet!

Thomas Dörpinghaus,
Kaufmännischer Leiter UGOS und
Geschäftsführer der Gräflichen Quellen

Drei Fragen an:

Dr. Stephan Bambach, Chefarzt Orthopädie, Marcus Klink

Welchen Stellenwert hat die Ernährung in einer orthopädischen Reha und was darf die Ernährung kosten?

(Ludger Spille, Diätassistent, Marcus Klinik)

„Die Ernährung hat einen großen Stellenwert. Unter unserem ganzheitlichen Therapieansatz müssen wir uns in der Reha auch damit auseinandersetzen. Essen darf nicht nur auf die Befriedigung des Sättigungsgefühls reduziert werden. Unser Körper muss uns mit dem, was wir ihm zuführen, am Leben erhalten. Beim Auto wird von allen Seiten darauf geachtet, dass der Motor neu eingeführte Treibstoffe auch wirklich verträgt. Sind wir bei unserer Nahrung genau so kritisch? Wir informieren unsere Patienten unter anderem über die möglichen Folgen einer einseitigen Ernährung, die Nachteile von Fertiggerichten und so genanntes ‚Fast Food’. Dabei müssen wir in der Verpflegung unserer Patienten natürlich Vorbild sein, sonst sind wir genauso unglaubwürdig wie ein rauchender Arzt, der von den Gefahren des Nikotins spricht. Wie viel das kosten darf? Nicht weniger, als dass wir unseren Ansprüchen gerecht werden und nicht mehr als wirtschaftlich vertretbar.“

Welchen Tipp geben Sie guten Freunden oder Familienmitgliedern, um sich vor orthopädischen Erkrankungen zu schützen oder was tun Sie selbst für sich?

(Lena Mäkler, Marketing, Gräflicher Park)

„Also ich selbst kann grundsätzlich nur empfehlen, dass wir uns alle regelmäßig mehr bewegen sollten. In einer Zeit, in der wir Garagentore und Autotüren elektrisch öffnen und schließen, Aufzüge für nur eine Etage nutzen, Strecken von einem Kilometer und weniger mit dem Auto zurücklegen und für unsere Kinder teilweise Hausarrest keine Bestrafung mehr ist, schaden wir unserem auf Bewegung ausgelegten Körper nicht nur hinsichtlich des Haltungs- und Bewegungsapparates. Mein Tipp lautet also: Bewegung, Bewegung, Bewegung. Schon bei den Kindern sollte darauf geachtet werden, dass sie keine Bewegungsmuffel werden. Wer oft Rückenbeschwerden hat, sollte zusätzlich im Rahmen einer Rückenschule aktiv werden und auf seine Haltung achten. Ich selbst gehe jeden Tag regelmäßig mit unserem Hunden spazieren, und wenn dann noch Zeit bleibt, steige ich auf mein Rennrad und erkunde den Kreis Höxter. Die Tipps, die ich meinen Patienten gebe, setze ich nicht in dem Maße um, dass ich als Vorbild tauge würde. So versucht mir meine Frau, die Yogalehrerin ist, Yoga als Ausgleich für meine überwiegend sitzende Arbeit beizubringen, aber meinem Körper fehlt es einfach an der notwendigen Geschmeidigkeit.“

Oft hört man, dass ein Arzt Familie und Beruf schwer miteinander vereinbaren kann. Ist das in einer Reha-Klinik als Orthopäde auch so?

(Katharina Rosenbaum, Zentraleinkauf)

In der Chirurgie und Unfallchirurgie habe ich mich in der Klinik nicht nur um eingeplante Patienten, sondern auch rund um die Uhr um Notfälle zu kümmern. Das heißt, im Dienst auch nachts teilweise stundenlang operieren zu müssen. Die vielen Dienste bedeuten, weniger Zeit mit der Familie – auch an den Wochenenden – verbringen zu können. In der Reha ist nun nicht weniger Arbeit zu leisten. Die Arbeit lässt sich gleichmäßiger auf den Tag verteilen. Die psychische und physische Anspannung ist geringer als zum Beispiel im OP bei der Versorgung von Notfallpatienten. Ich kann mein Familienleben an die beruflichen Anforderungen anpassen, möchte es aber nicht der Arbeit vollkommen unterordnen. Den Wechsel in die Marcus Klinik habe ich in den fast vier Jahren nicht eine Sekunde bereut.“

„Treckerfaaahrn!“

UNSER BETRIEBSFEST AM BILSTER BERG

Als ich in einem unserer Geschäftsleitungstreffen Ende März eher nebenbei vorschlug, es könnte doch mal wieder ein gemeinsames Fest für alle Mitarbeiter der UGOS stattfinden – alle erinnerten sich noch gern an die große Party aus Anlass der Geburtstages von Graf Oeynhausen vor zwei Jahren – war ich überrascht, als dieser Vorschlag sofort auf einhellige Zustimmung stieß. „Machen Sie doch mal ein Konzept, wie das ablaufen kann!“ Spontan schlug ich vor, das Fest, wenn möglich, auf dem Bilster Berg zu machen – welche Location hätte sich in diesem Jahr besser dafür geeignet? Als auch mit meinem kurz darauf erstellten Ablaufplan alle einverstanden waren, ging die Planung los.

Der Termin war schnell gefunden, der 21. Juni, der längste Tag des Jahres. Graf Oeynhausen klärte mit Sabine Karusseit vom Bilster Berg gleich die Möglichkeit, eine der großen Hallen zu nutzen und das Team vom Berg gab mir trotz extremer Belastung durch die Eröffnungsvorbereitungen und einiger großer Kundenevents eine Menge Tipps, wie und mit welchen Firmen so ein Event am besten ablaufen könnte.

Mein Team – sprich Petra Wüllner – und ich machten uns dann auch gleich an die Vorbereitung von Einladungsmail und Anmeldelisten, Georg Bernard kümmerte sich um die Bestellung der Armbändchen und ich verhandelte mit der Firma Meilenbrock über Essen, Getränke, Musik, Deko und vieles andere mehr.
Die größte Herausforderung war es, die immerhin über 650 Mitarbeiter, die sich letztlich angemeldet hatten, innerhalb kurzer Zeit von Bad Driburg zum Berg zu bringen, denn eine Zufahrt zum Bilster Berg Drive Resort mit eigenen PKW war nicht möglich. Hier war es zunächst gar nicht so einfach, einen Busunternehmer zu finden, der über ausreichende Kapazitäten verfügte. Schließlich konnte aber die Firma Heinemann im Zusammenspiel mit mehreren anderen Unternehmen die benötigten elf Busse auftreiben. Um das ganze etwas zu strecken, fügten wir Zu- und Aussteigestellen auf der Strecke zum Bilster Berg ein. Dann bastelten wir einen Fahrplan zurecht, nachdem ich die Strecken mit der Stoppuhr mal abgefahren war. Jaqueline Paries von der Firma Heinemann hat das dann hervorragend umgesetzt und sehr flexibel koordiniert.

Aber wir wollten ja nicht nur Essen, Trinken und Tanzen, sondern auch noch ein paar renntypische Highlights zur Unterhaltung anbieten. Zuerst dachten wir an einen „Pit-Stop“-Wettbewerb, bei dem Teams auf Zeit an einem Rennfahrzeug Reifen tauschen sollten. Das ließen wir aber dann mit Rücksicht auf

Das lange Warten hat sich gelohnt…

„Krieg ich die Kurve oder nicht?“

Herzlich willkommen!

Treckerfaaahrn

Turn One: Kopf-an-Kopf-„Rennen“

„Festsaal“ B9

...und das Wetter hat gehalten!

„SuperLiquid“ machten Dampf

Der Film brachte sogar etwas Rennatmosphäre.

Dancing Queen...

Kraft und Kleider der Damen sowie die möglichen Verletzungsrisiken sein. Stattdessen fanden wir den Formel-1-Simulator der Firma Folger & Borlisch (F&B) aus Paderborn, mit dem gefahrlos und sauber Rennen gefahren werden können. F&B brachten auch noch ihren lustigen Minitruck auf Vespabasis mit.

Das Fest war zuletzt auch noch Bühne für eine Weltpremiere: Der Film, der das erste Rennen historischer Rennsportfahrzeuge auf dem Bilster Berg zeigt und der bei der Eröffnung gedreht worden war, war erst am Vortag aus New York überspielt worden. Leider waren die vorgesehenen Beamer zu schwach, um den Film einigermaßen sichtbar auf die Hallenwand zu bringen. Es gelang uns in letzter Minute aber doch noch, einen extrem starken Beamer aufzutreiben, damit die Premiere auch stattfinden konnte.

Eigentlich sollten die Busse bei der Ankunft erst noch eine Besichtigungsrunde über die Strecke fahren, das fand aber Graf Oeynhausen dann zu langweilig und so engagierten wir mit Unterstützung von Heinz-Josef Bickmann die Firma Reitemeyer, die mit ihren beiden großen Treckern mit Hänger Streckenrundfahrten anbieten sollte. Dass sich das zum Highlight des Abends entwickeln sollte, hat uns am Ende alle doch recht freudig überrascht.

Natürlich war das Wetter ein ziemlicher Risikofaktor, hatte es doch die Tage zuvor heftig geregnet und die Prognose war nicht sehr stabil. Trotzdem stellten wir Bänke ins Freie und ließen auch die Trecker kommen. Und siehe da – den Mutigen winkt das Glück – es tröpfelte nur einmal ganz kurz, es war weder zu heiß noch zu kalt – einfach ideal!

Und so strömten dann am Nachmittag des 21. Juni die Mitarbeiterscharen in den Gräflichen Park, der seine Tore unter Verzicht auf Parkgebühren und Eintritt (Danke, Dirk Schäfer!) geöffnet hatte, um die Busse zu besteigen. Wilfried Drüke unterstützte zusätzlich, so dass das ganze relativ unkompliziert und schnell ablief.

Ich war zu der Zeit am Berg und schwitzte etwas, denn der Formel-1-Simulator hatte sich verfahren und geisterte irgendwo in Pömbsen herum, die Band „SuperLiquid“ steckte auf der Autobahn stundenlang im Stau und beim Soundcheck ging der Stromanschluss in die Knie. Aber Elmar Meilenbrock strahlte überlegene Ruhe aus, das Essen war heiß, die Getränke kalt und der Rest würde wohl auch noch klappen.

Und dann kamen auch schon die ersten Busse. Leger, aber schick gekleidete Menschen stiegen aus, es gab erstmal ein Glas Sekt und von Anfang an war die Stimmung fröhlich und entspannt. Als dann auch noch Graf Oeynhausen auf ein recht wacklige Leiter kletterte, um von dort die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu begrüßen, wurde das mit heftigem Beifall quittiert. Ich versuchte alle Neuankömmlinge auf die Treckerfahrten aufmerksam zu machen, was sich aber bald als überflüssig erwies, denn es setzte ein Run auf diese Fahrten ein, der ununterbrochen bis zum Einbruch der Dunkelheit anhielt. Immer und immer wieder sah man die Gespanne mit fröhlich johlenden und winkenden Menschen auf der Zielgerade vorbeisausen. „ Ich will nochmaaal“ – es gab Mitarbeiter, die wollten gar nicht mehr absteigen. Gegen elf Uhr abends mussten wir dann die Rundfahrten wegen des zunehmenden Alkoholpegels der Fahrgäste, Einbruch der Nacht und Ermüdung der Fahrer beenden, aber immer noch standen Mitarbeiter, die „Treckerfaaahrn“ riefen, am Gate.

Zwischendurch gab es natürlich ausreichend zu essen und zu trinken, die Schlangen vor den Essenausgaben waren zwar anfangs recht lang, aber letztlich wurde jeder satt und dann gaben „SuperLiquid“ den Takt an und lockten auf die Tanzfläche. Dort sah man dann sogar sonst als extrem tanzfaul bekannte Herren ebenso wie Kollegen, die im Vorfeld von Betriebsfesten regelmäßig über Knie- oder Fußprobleme zu klagen pflegen. „Der Berg rockte“ also tatsächlich!

Gegen ein Uhr leerte sich dann langsam die Halle und als der letzte Bus gegen viertel vor zwei das Gelände verließ, begann für uns schon wieder Abbau und Aufräumen.

Später kamen mir dann wankenden Ganges aus dem Dunkel doch noch einige Mitarbeiter entgegen, die mit schwerer Zunge feststellten, dass sie den letzten Bus verpasst hätten. Auch hinter einer etwas entfernteren Halle fanden sich noch einige Zecher, die sich im romantischen Schein des Vollmondes über ein paar Weinflaschen hergemacht hatten. Aber auch die fanden mit etwas persönlicher Unterstützung und individuellem Fahrservice letztlich sicher ihren Weg nach Hause.

War es aus meiner subjektiven Sicht schon ein gelungenes Fest, so freuten wir uns natürlich ganz besonders über die vielen positiven Rückmeldungen, die schon am Abend und in den folgenden Tagen von Mitarbeitern, teils sogar in schriftlicher Form direkt an Graf Oeynhausen, kamen.

Noch mal ein ganz großes Dankeschön an alle, die mitgeholfen haben!

Lutz Peter Reuter,
Leiter Zentralbereiche Personal/Qualitätsmanagement/Gebäude-Technik-Umwelt der UGOS

Aquaplaning auf dem Bilster Berg hat die Nase vorn

FOTOWETTBEWERB ZUM MITARBEITERFEST STÖSST AUF REGES INTERESSE

Eine Rundfahrt mit Graf Oeynhausen auf der Strecke des „Bilster Berg Drive Resort“ gab es zu gewinnen, mit insgesamt 18 Fotos haben sich die Mitarbeiter der UGOS beworben: Der Fotowettbewerb zum Mitarbeiterfest am 21. Juni hat kreative Ergebnisse hervorgebracht. Gewonnen hat Guido Kersting aus der physikalischen Therapie der Park Klinik mit dem Foto „Aquaplaning“. Herzlichen Glückwunsch!

Das Gewinnerfoto wurde von Guido Kersting, Physiotherapeut aus der Park Klinik, eingesandt: Es heißt „Aquaplaning“, weil die Bäderabteilung gemeinsam mit der Planung auf einem Foto ist: Oleg Hanselmann, Magda Hanselmann, Sonja Veljovic-Becker, Elisabeth Kersting (von links) und kniend Guido Kersting.

Foto von Michelle Busse (Badeaufsicht Park Klink): „Jetzt wird es heiß“.

Foto von Elisabeth Kersting (Masseurin Park Klinik): „Wo die Haare weichen, wächst auch nichts mehr“.

Foto von Natalie Hartmann (Badeaufsicht Park Klinik)

Foto von Isabell Kersting (Badeaufsicht Park Klinik): „Nicht alles blond in der Park Klinik“.

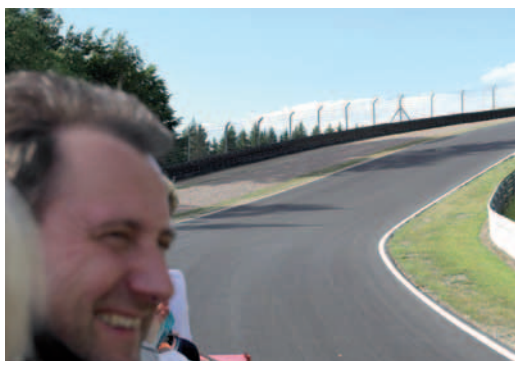


Foto von Norbert Golüke (Sporttherapie Park Klinik): „Seit ich die Mausefalle gefahren bin, bekomme ich das Grinsen nicht mehr aus dem Gesicht“.

Foto von Marita Peine (Sekretariat Verwaltungsleitung Marcus Klinik, früher Park Klinik): „Ich habe gut Lachen mit den ehemaligen Kollegen“.

Foto von Remigius Blicker (Sporttherapie Park Klinik): „Oh Gott, was braut sich da nur über uns zusammen?“.

Foto von Isabell Kersting (Badeaufsicht Park Klinik)

Fotos von
Annemarie Rossa,
Regionalleiterin Sales,
Gräflicher Park

Fotos von
Marianne
Wurche-Gier,
Psychologin
Marcus Klink

Foto von Friederike
Flemming-Schmidt
(rechts), zusammen mit
Lena Finke,
Physiotherapie
Caspar Heinrich Klinik

Foto von
Dr. Erich Leßmeister,
Oberarzt internis-
tische Abteilung, Park
Klinik

Das Foto von
Simone Slegers,
Chefarztsekretärin
Park Klinik, zeigt
Sandra Schröder
(Leiterin
Diagnostikabteilung
Park Klinik).

Fotos von Andreas Röbbenack, Stationsarzt internistische Abteilung,
Caspar Heinrich Klinik

Haben Herr Graf noch einen Wunsch?

DIETER SIEVERING DIENT SEIT 52 JAHREN – FORMVOLLENDET

Formvollendet, sehr freundlich und doch irgendwie ernst, mit durchdringendem Blick – so kenne ich Dieter Sievering. Auf allen wichtigen Veranstaltungen taucht er auf, bedient die teilweise prominenten oder adeligen Gäste zusammen mit den Service-Mitarbeitern des Hotels und fällt doch irgendwie aus dem Rahmen. Servieren und bedienen ist eben ein Unterschied.

Auch mir hat er auf diesen Veranstaltungen schon das ein oder andere Gläschen Prosecco gereicht. Mit dem vagen Wissen, dass Dieter Sievering schon viel hohe Gesellschaft bedient hat, fürchte ich jedes Mal, in seinen Augen mit ungewollt deplatziertem Benehmen aufzufallen und gebe mir besonders viel Mühe mit meinen Manieren.

Heute bin ich mit Dieter Sievering verabredet. Wie ich werden auch die meisten Kollegen nur vage wissen, wer der charmant-förmliche Herr mit dem weißen Haar eigentlich ist, der immer dann auftaucht, wenn die Veranstaltungen wirklich wichtig sind. Butler im Gräflichen Haus war er mal, schon seit mehreren Generationen – so viel habe ich gehört. Klingt irgendwie nach „Dinner for one“, und ich freue mich auf unser Date im F.X.Mayr-Restaurant des Hölderlin-Hauses, wo Dieter Sievering auch mit 70 Jahren noch manchmal arbeitet.

Dieter Sievering nimmt ausnahmsweise einmal Platz.

Das Gespräch beginnt erst, nachdem ich ein Wasser serviert bekommen habe – formvollendet. „Wie genau ist eigentlich Ihre Berufsbezeichnung und was haben Sie in den letzten gut 50 Jahren genau getan?“, möchte ich wissen, um aus Vagheit Klarheit werden zu lassen. Diener war er beim Herrn Grafen, erfahre ich, und wie es dazu kam, das war so:

Eine Entscheidung fürs Leben

Seine heutige Frau Elfriede war Köchin im Schloss Vinsebeck, als der 18-jährige Kaufmann Dieter sie kennenlernte und kurz darauf auch heiratete. „Der Graf hatte Angst, seine Köchin könnte gehen, und weil gerade die Stelle des Butlers frei wurde, bot man mir sie an“, erinnert sich der gebürtige Steinheimer. „Dann schickte mich der Graf auf die Dienerschule nach Köln.“ Da sich der Adel in der Region bei großen Veranstaltungen gegenseitig mit dem Personal aushalf, lernte der Diener des Grafen Wolff Metternich vom Schloss Vinsebeck wenig später auch die Grafenfamilie von Oeynhausen-Sierstorpff kennen: Silvester 1961/62 half Dieter Sievering auf dem Silvesterfest von Graf Rabe und bekam von dessen Frau erstmals 20 Mark. Als temperamentvoll hat er Rabe Graf von Oeynhausen-Sierstorpff in Erinnerung, und als guten Chef. Nach dem Tod von Frau Gräfin habe dieser sehr zurückgezogen gelebt. Mit „Frau Gräfin“ und „Herr Graf“ werden die Herrschaften übrigens auch im direkten Dialog angeredet, lerne ich, also in der dritten Person („Haben Frau Gräfin einen Wunsch?“).

Im Jahr 1966 verstarb der Graf Wolff Metternich und Dienstherr von Dieter Sievering. Sich auf seine kaufmännische Ausbildung besinnend, verdiente dieser sein Geld nun und für die nächsten 40 Jahre als Außendienstmitarbeiter des Süßwarenherstellers „Storck“ in Halle. Isst er denn gerne Süßigkeiten, will ich wissen? „Ja!“ Und wir sind uns einig: Gute Schokolade macht schneller glücklich.

Bei den Grafen von Oeynhausen-Sierstorpff

Vom hauptberuflichen Diener-Dasein entbunden, hat der Vater dreier Söhne (heute 48, 49 und 51 Jahre alt) nun auch die Abende und Wochenenden frei. Diese nutzt er, um zu bedienen: Nach Bedarf arbeitet er als Diener für Graf Rabe und ab 1975 auch für Graf Caspar und Gräfin Ramona von Oeynhausen-Sierstorpff, die – aus Köln zurück – nun die Geschicke der Unternehmensgruppe lenken. Kurt Marquardt, bis dato hauptamtlicher gräflicher Diener, ging um diese Zeit auch in den Ruhestand. Warum hat er das Amt des „Vorgängers“ nicht gänzlich ausfüllen wollen?

14 Stunden an sechs Tagen

Das kann und will eigentlich keiner mehr bezahlen, lerne ich, so einen Diener, der sechs Tage in der Woche nur für „seine“ Familie da ist. Das ist dann nämlich weit entfernt von einer 40-Stunden-Woche. „Wie sieht denn so ein Tagesablauf aus?“, frage ich. Lächelnd erläutert Dieter Sievering: „Viertel vor sieben Wecken, den Herrn Grafen nach seinem Tagesablauf fragen und die Garderobe dementsprechend zurecht legen. 8:30 Uhr Frühstück für den Herrn Grafen, da bedient man. Um 9:30 Uhr kann man dann selbst frühstücken. Dann Hausarbeiten – putzen, Garderobe des Herrn Grafen bügeln, Schuhe putzen. Um 13 Uhr ist Mittagessen: bedienen, später spülen und aufräumen und gegen 14:30 Uhr selbst Mittagessen. Wenn nachmittags Gäste kommen, serviert man Tee. Nach einer Stunde Pause folgen die Vorbereitungen für das Abendessen, das um 19 Uhr stattfindet. Dann wieder spülen und aufräumen. Vor dem Feierabend – meistens so um halb neun abends – fragt man natürlich noch mal nach, ob Herr Graf noch einen Wunsch haben.“ Wenn keine Wünsche mehr ausgesprochen wurden, ging es nach Hause, in das Haus beim Schloss Vinsebeck.

WEIT ENTFERNT VON EINER 40-STUNDEN-WOCHE.

Mit Opa auf Reisen

Heute wohnt Dieter Sievering mit seiner Frau in Bad Driburg, in einem Reihenhaus mit kleinem Garten, den er gerne pflegt und hegt. Außerdem reist er

gerne in seiner Freizeit, am liebsten nach Fuerteventura, mit den Enkeln. Die kommen immer noch gerne mit, obwohl sie schon fast erwachsen sind. Spricht für Herrn Sievering und seine Frau, denke ich; mit meinem Opa wäre ich als Teenager nicht in den Urlaub gefahren. „Arbeiten Sie deshalb mit 70 Jahren noch hier, damit Sie viel reisen können?“, möchte ich wissen. Auch, Extra-Geld sei natürlich immer schön, aber vor allen Dingen mache es ihm Spaß und halte jung.

Dienen im Gräflichen Park

So hat er über die Jahre vier Generationen der Grafen von Oeynhausen-Sierstorpff kennengelernt und bedient. „Wenn Graf Louis mir einen Euro geben würde, hätte ich von vier Generationen Geld bekommen“, sagt er. Von innen gesehen hat Dieter Sievering aber noch viele andere Adelshäuser – vor allen Dingen hier in der Region, aber auch in ganz Deutschland, der Schweiz, Österreich und Irland. Das wichtigste hier wie überall: „Immer den Augenkontakt halten, dann weiß ich schon, was die Gäste wollen. Ich kann genau sehen, wann jemand zum Beispiel einen Whiskey trinken möchte.“

Mit etwas über 63 Jahren ist Dieter Sievering vor gut sechs Jahren bei Storck in Altersteilzeit gegangen und hilft nun auch tagsüber aus, serviert und betreut Gäste, im „Caspar’s Restaurant“, im Bankett und im F.X. Mayr-Zentrum. Hier, im Hölderlin-Haus, bei Dr. Hietkamp, Frau Fockel, Frau Heinemann und Frau Scheele, da sind die Gäste besonders angenehm, findet er. Das Verhältnis ist vertrauensvoller, weil die Gäste über einen längeren Zeitraum dort und im Rahmen der Kur emotional offener sind.

Generell, findet Dieter Sievering, ist die Stimmung eher etwas kühler geworden, als sie es früher war. Weniger Wir-Gefühl, weniger Höflichkeit und Freundlichkeit – alles hektischer und anonymer. Auch die Gäste seien etwas weniger herzlicher als früher, was aber vielleicht auch daran liege, dass früher mehr Festlichkeiten stattfanden im Gräflichen Park und heute mehr Tagungen. „Ansonsten gilt aber immer noch genau wie früher: Es kommt so zurück, wie man die Leute selbst anspricht“, resümiert der Diener mit 52-jähriger Erfahrung.

Einzelheiten

Zwei Fragen habe ich noch in Petto – auf die Antworten bin ich sehr gespannt: Ist ihm einmal ein Fauxpas passiert in seinen ganzen Dienstjahren und an welche Begebenheit erinnert er sich am allerliebsten? Nein, ein Fauxpas sei ihm niemals passiert – deshalb werde er ja auch immer wieder geholt, erklärt Dieter Sievering mir. „Am schönsten war es eigentlich immer, wenn die königliche Familie aus den Niederlanden hier zu Besuch war, das war immer spannend, und die Familie war sehr freundlich.“ Kein Fauxpas, keine Einzelheiten zur Königsfamilie – ich hätte so gerne ein paar Anekdötchen gehört. Hätte aber eigentlich auch nicht zu Dieter Sievering gepasst, denn absolute Diskretion macht einen guten Diener ja schließlich aus. Dienen ist halt etwas anderes als servieren.

Kristina Schütze, Public Relations UGOS

Über die Qualität des Miteinanders

UGOS-Personalleiter Lutz Peter Reuter im Interview über einen Fachbeitrag zur Unternehmenskultur

„Herr Reuter, ich habe erfahren, dass ein Artikel von Ihnen als Experte für Personalmanagement zum Thema ‚Unternehmenskultur’ veröffentlicht wurde. Wo war das denn und wie kam es dazu?“

„Der Artikel wurde in der ‚Human Resources Consulting Review’, einer Publikation der Humboldt Universität Berlin, zunächst online veröffentlicht. Die Autoren der Artikel sind Personalmanager aus Unternehmen verschiedener Branchen im deutschsprachigen Raum. Die Artikel begleiten die Vorlesungen ‚Personal- und Organisationsberatung’ des Lehrstuhls für Personal- und Organisationspsychologie der HU Berlin und sollen praktischen Erfahrungen von Personalverantwortlichen zur Ergänzung des theoretischen Wissens der Studierenden vermitteln.

Wie ich dazu kam, weiß ich auch nicht so genau – Sie kennen ja den Spruch ‚wie die Jungfrau zum Kinde’. Ich war schon verwundert, als mich der Inhaber des Lehrstuhls, Prof. Dr. Jens Nachtwei, anrief und fragte, ob ich zu diesem Thema etwas schreiben wolle – ich bin ja nun keine bekannte Größe im deutschen Personalwesen. Ich hatte aber im Oktober 2011 an der Uni Bielefeld einen Vortrag zu diesem Thema gehalten, zu dem ich wiederum von einer mir persönlich bekannten Unternehmensberaterin eingeladen worden war, die dort das Seminar ‚Studierende und Wirtschaft’ hält. Wahrscheinlich war das der Ausgangspunkt. Zudem halte ich ja bereits seit zwei Jahren bei der Veranstaltung ‚Leading People’ der BMW Group hier im Gräflichen Park einen ähnlichen Vortrag. Wie auch immer – ich fand das recht spannend!“

„Um was geht es denn in den Vorträgen und dem Artikel genau?“

„Es geht um die Auswirkungen von Unternehmenskultur auf den Erfolg eines Unternehmens. Der Begriff Unternehmenskultur wird vielfach zitiert und interpretiert, bleibt aber im Bezug zur täglichen Praxis oft unklar. Dabei hat jedes Unternehmen eine Unternehmenskultur, gewollt oder ungewollt, erkannt oder unbemerkt. Vielen Führungskräften und Mitarbeitern ist das gar nicht bewusst, insbesondere welche Auswirkungen die Qualität der Unternehmenskultur auf Führung, Motivation, Leistungsfähigkeit und -bereitschaft hat. Sie beeinflusst positiv, aber auch negativ die Innen- und Außenwirkung des Unternehmens, die Beziehung zum Kunden und damit letztlich die wirtschaftlichen Ergebnisse und den Erfolg des Unternehmens.

Dabei ist es eigentlich relativ einfach, für eine positiv wirkende Unternehmenskultur zu sorgen – es geht letztlich immer um die Qualität der Beziehung zwischen Individuen, also um Zweierbeziehungen von Mensch zu Mensch: Unternehmer – Führungskraft, Führungskraft – Mitarbeiter, Kollege – Kollege, Mitarbeiter–Kunde, Kunde – Unternehmer…“

„Wie sorge ich denn für eine solche positiv wirkende Unternehmenskultur?“

„Wichtig sind zum Beispiel die Fragen ‚Wie nehme ich mein Gegenüber wahr? Kommuniziere ich mit ihm auf Augenhöhe? Versteht er mich? Respektiere bzw. akzeptiere ich ihn als Individuum/Mensch? Gehe ich fair mit ihm um? Erkenne ich seine Bedürfnisse, Wünsche und Fähigkeiten? Kann ich diese positiv verstärken? Kann ich ihn von meinem Unternehmen begeistern?’.

Lutz Peter Reuter, Leiter Zentralbereiche Personal/Qualitätsmanagement/Gebäude-Technik-Umwelt der UGOS, beschäftigt sich seit längerem mit dem Thema Unternehmenskultur.

Berücksichtigt man diese Fragen im täglichen Miteinander und auch bei strategischen Entscheidungen, ergeben sich daraus nahezu von selbst alle anderen Erfolgsfaktoren: Motivierte Mitarbeiter, die Top-Leistungen erbringen und dem Unternehmen erhalten Fortsetzung auf Seite 10

bleiben, Kunden, die sich ernst genommen fühlen und zufrieden sind, offener Umgang mit Fehlern und Korrekturmaßnahmen. Der Prozess der kontinuierlichen Verbesserung wird angestoßen, die Qualität der Produkte und Dienstleistungen steigt. Folge: Umsatz und Ertrag verbessern sich."

„Was unterscheidet aus Ihrer Sicht eine gute von einer schlechten Unternehmenskultur?"

„Ich vermeide bewusst die Begriffe gut oder schlecht, wenn es um die Bewertung von Unternehmenskultur geht. Wichtig ist ja erst einmal, wie die Unternehmenskultur auf das Unternehmen und seine Menschen wirkt. Das Ziel, eine positive Wirkung zu erreichen, stellt hohe Anforderungen an Führungskräfte, aber auch an die, die sie auswählen – also die Unternehmer selbst.

Führungskräfte auf jeder Hierarchieebene müssen neben ihren guten fachlichen Kenntnissen auch über entsprechende „Soft Skills" verfügen: Fähigkeit zur Reflexion des eigenen Verhaltens, innere Unabhängigkeit, Aufrichtigkeit, Delegationsfähigkeit, Selbstsicherheit ohne Selbstüberschätzung, Kritikfähigkeit, eine humane Grundeinstellung und Lebenswerte sowie persönliche Integrität. Das lernt man nur leider in der Regel nicht in der Schule oder auf der Universität, hier spielen Lebenserfahrung, Erziehung, ethische Grundeinstellung, oft auch Religion oder Weltanschauung eine große Rolle. Daher kommt der Personalauswahl hier erhebliche Bedeutung zu.

Positiv wirkende Unternehmenskultur funktioniert im Gegensatz zu manchen anderen Managementinstrumenten nur „Top-Down", das heißt, die oberste Leitung muss die Grundlagen und Regeln dafür schaffen, sie vorleben und deren Einhaltung überwachen.

Unternehmenskultur ist halt kein delegierbares Managementwerkzeug. Sie muss auch kommuniziert und dokumentiert werden. Es reicht nicht, dass der Chef ein ‚anständiger Mensch' ist, Unternehmenskultur muss bis zu einem gewissen Grad auch bewusst organisiert sein. Die Schulung von Mitarbeitern und Führungskräften zu den relevanten Themen kann zum Beispiel dabei helfen, aber auch die Aufstellung von Regeln für die interne Kommunikation, die Form der Außendarstellung des Unternehmens oder aber die Erstellung eines Unternehmensleitbildes können Faktoren sein. Unternehmenskultur kann auch sehr hilfreich durch ein Qualitätsmanagementsystem unterstützt werden. Hiermit werden getroffene Vereinbarungen verbindlich und nachvollziehbar gemacht, dokumentiert und damit der Prozess der kontinuierlichen Verbesserung sichergestellt.

„Was würden Sie persönlich Führungskräften denn raten?"

„Neben den oben beschriebenen Dingen habe ich einen persönlichen Leitsatz, der sich in nun schon bald 30 Jahren Führungstätigkeit immer wieder bewährt hat: ‚Sage einem Menschen, was er falsch macht und er wird schlechter werden, sage ihm was er gut macht und er wird besser werden, aber auf jeden Fall - sprich mit ihm!'."

Der vollständige Artikel steht unter dem folgendem Link zur Verfügung: http://macs2.psychologie.hu-berlin.de/vqp/uploads/VQP13_07b_Reuter.pdf

Das Interview wurde geführt von
Kristina Schütze, Public Relations UGOS

Der persönliche Kontakt entscheidet

ANNABELLE GRÄFIN VON OEYNHAUSEN-SIERSTORPFF BERICHTET: EIN TAG MIT RÜDIGER UHLE, VERTRIEBSLEITER DER GRÄFLICHEN QUELLEN

Getränkefachgroßhändler Andreas Vogt

Bei dem Führungskräfte-Empfang vor anderthalb Jahren beschlossen wir, dass jede Führungskraft einen Praktikumstag in einem anderen Teil der UGOS verbringen solle, um alle Geschäftsbereiche kennenzulernen. Im Sommer 2012 war ich in der Moritz Klinik. Im Mai begleitete ich einen Tag lang Rüdiger Uhle, der seit dem 1. Juli 2012 Vertriebsleiter der Bad Driburger Naturparkquellen (BDN) ist. Er ist für das Kerngebiet verantwortlich, also ca. 100 Kilometer um den Bad Driburger Schornstein.

Zu seinem Vertriebsteam gehören Eva-Maria Jung, die Gastronomiebetriebe im Kern- und Ferngebiet betreut, Uwe Bergmann und Michael Laaser teilen sich die Märkte wie REWE, Jibi, etc. auf. Mit seinem Gebietsverkaufsleiter Marcus Kloss, der für das Ruhrgebiet und den Raum Münster zuständig ist, geht Rüdiger Uhle auch noch zu den Einkaufszentralen der Märkte wie Minipreis, etc.

Morgens um 8 Uhr holte mich Rüdiger Uhle ab, um ins Sauerland zu fahren. Vier Kunden und ein Markt stehen heute auf der Besuchsliste: die Getränkefachgroßhändler Andreas Vogt, Franz-Josef Spitthof in Ense, Rene Telke vom Getränkefachhandel Hartleb in Meschede und Edith Reineke vom Getränkefachhandel Buckemüller in Bestwig. Bevor wir beim ersten Kunden aufschlagen, halten wir an, um uns erstmal einen Kaffee zu genehmigen. Man weiß ja nie, was der Tag noch so bringen wird. Nebenbei erfahre ich von dem bewegten Leben meines heutigen „Kollegens". Er erzählt, dass er als Kind in den Niederlanden gelebt hat, dass er gelernter Koch ist und 20 Jahre Gastronom war, selber einen Betrieb hatte und unter anderem in der Offiziersmesse der britischen Rhine-Army gekocht hat. Mit Mitte dreißig sattelte Rüdiger Uhle noch mal um, um Groß- und Außenhandelskaufmann zu werden. Seit elf Jahren ist er bereits im Getränkevertrieb tätig und, seine Leidenschaft, unsere Getränke an den Mann/die Frau zu bringen, ist ungebrochen. Heute kocht er nur noch zuhause mit seinem dreijährigen Sohn Aurel und seiner slowakischen Frau. Neben gutbürgerlichen Gerichten ist Spaghetti Bolognese sein Lieblingsessen.

> GEHT NICHT, GIBTS NICHT. SO LAUTET DIE DEVISE, ABER ES SOLLTE SICH AUCH RECHNEN.

Unser erster Kunde ist Andreas Vogt in Arnsberg. Dieser hat – wie fast alle Verleger – einen Familienbetrieb, begrüßt uns sehr freundlich mit einem Kaffee. Er erzählt vom Geschäft und ich höre so raus, dass der Außendienst, in diesem Fall Rüdiger Uhle, der Kummerkasten von allen ist. Bei unserem Besuch fragt Andreas Vogt, ob es auch die Naturell-Flasche für Kliniken gäbe. Das wäre wichtig, um bei einer Ausschreibung einer Klinik mit einem kompletten Sortiment mitbieten zu können. Natürlich will Rüdiger Uhle das prüfen. Geht nicht, gibts nicht. So lautet die Devise, aber es sollte sich auch rechnen.

Franz-Josef Spitthof und seine Frau bekamen ebenfalls gräflichen Besuch.

Zwischen den Besuchen bei den anderen Getränkefachhändlern gibt mir Rüdiger Uhle lauter Geheimtipps: NIEMALS mit einem Laptop beim Kunden aufschlagen. Das ist unpersönlich und technokratisch und der Kunde empfindet es als überheblich. Auch sollte man nie direkt vor dem Markt parken. Die Plätze sind für die Kunden gedacht. Der Vertriebsmitarbeiter sollte bescheiden auftreten, sich nicht vordrängeln und immer auf die Sorgen und Bedürfnisse des Fachhändlers hören. Dieser hat das Ohr und das Herz am Endverbraucher und weiß auch, was andere Mineralwasserlieferanten leisten können. So erfährt der Außendienstmitarbeiter aber auch, wo die BND Stärke zeigen können. Wichtig ist bei Auftragserteilung natürlich immer, dass wir verlässlich, pünktlich und mit gleichbleibender Qualität liefern.

Das allein reicht aber natürlich nicht, um am Markt bestehen zu können. Nicht nur drängeln sich hier in der Region viele lokale Brunnen, auch überregionale Marken und Spezialmarken (wie Mineralwasser bei Vollmond gezapft, was besonders teuer ist) wollen vom Kunden gekauft werden. Vor allem die Discounter machen das Geschäft für die regionalen und kleinen Brunnenbetriebe wie die BND kaputt. Sie können Mineralwasser zu Dumpingpreisen anbieten. Da viele Deutsche ihre Lebensmittel möglichst billig einkaufen, achten sie nicht auf Qualität. Der jüngste Lebensmittelskandal mit Pferdefleisch-Produkten zum Beispiel ist die Folge dieses Kaufverhaltens.

Geballte Vertriebspower: Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff und Rüdiger Uhle im Einsatz.

Dabei ist es so wichtig, dass die Kunden sich mit den Produkten ihrer Heimat identifizieren. Er sagt: „Warum trinken wir im Restaurant ein italienisches Wasser, das aus 800 km Entfernung hier her transportiert worden ist? Ist das nachhaltig? Wenn jeder Bad Driburger Bürger jeden Tag eine Flasche Bad Driburger trinken würde, hätte der Brunnen keine Probleme. Leider trinken auch nicht alle Mitarbeiter unser Wasser."

Was es heißt, im harten Getränke-Wettbewerb zu arbeiten, weiß Rüdiger Uhle. Wenn es im Geschäft hakt, ist der Außendienstler der erste, der gehen muss. Als „Schleudersitz" bezeichnet er seinen Job. Das ignoriert er aber. Humorvoll, freundlich, verbindlich und unaufdringlich geht er auf die Kunden ein und bringt sich und die BND wieder in Erinnerung. Zum Beispiel mussten wir auf die Verlegerin Edith Reineke in Bestwig warten, bis sie für die Männer im Betrieb fertig gekocht und gegessen hatte, bevor wir sie treffen konnten. Sie fuhr dann aber extra mit uns zum Lager, um den neu gestalteten Getränkeanhänger zu begutachten. Normalerweise besucht Rüdiger Uhle ohne Terminvereinbarung an einem Tag fünf bis sechs Fachhändler, und zwar drei bis vier Mal die Woche. Außerdem macht er „Storechecks", das heißt er schaut, wie unsere Produkte in den Einkaufsmärkten platziert sind.

Auf dem Weg nach Hause fahren wir in Erwitte beim Minipreis vorbei, um zu sehen, ob unsere Produkte vorhanden, richtig platziert und ausgezeichnet sind, außerdem wird noch das Mindesthaltbarkeitsdatum geprüft. Abends um 19 Uhr liefert mich Rüdiger Uhle wieder zuhause ab. Es war ein anstrengender Tag. Ein normaler Außendienst-Tag für Rüdiger Uhle. An dem Abend musste er sich noch auf die Verhandlung mit dem Zentraleinkauf von REWE-Nord in Norderstedt vorbereiten, da er für diesen Gesprächstermin am nächsten Morgen schon um 5.30 losfahren musste. Solche Verhandlungen sind besonders anspruchsvoll, weil dort hart um Preise und Konditionen gefeilscht wird.

Rene Telke vom Getränkefachhandel Hartleb in Meschede

Mein Eindruck war, dass der Außendienst es in einem total übersättigten Markt nicht leicht hat, unsere Produkte zu platzieren. Meistens ist es der persönliche Kontakt, der darüber entscheidet, ob und wieviel der BND liefern darf. Die Fachhändler sind fleißige und bodenständige Familienbetriebler, die aber auch hart verhandeln können. Ich bin beeindruckt von der Arbeit von Rüdiger Uhle und seinen Kollegen gewesen. Er versucht sein Bestes, um so viele Getränke wie möglich zu verkaufen, die Kunden zufrieden zu machen, nahe am Marktgeschehen zu sein, dabei die Gegebenheiten des Betriebes im Hinterkopf zu behalten und die Preise aufrecht zu halten. Denn mit dem Preis runterzugehen ist nicht die nachhaltige Lösung, um sich am Markt behaupten zu können. Qualitätsvolles Wasser (Bad Driburger Medium hat beim Öko-Test mit „Sehr gut" abgeschnitten) sollte nicht billig sein. Denn Qualität hat ihren Preis und durch die Qualität der Gräflichen Quellen unterscheiden wir uns von Discounter-Wassern und anderen Anbietern.

Welche Ziele hat Rüdiger Uhle? „Für die Gräflichen Quellen habe ich das Ziel, dass wir unsere Absätze in den nächsten Jahren kontinuierlich weiter ausbauen. Privat möchte ich Klavierspielen lernen und mehr Sport machen – Skifahren, Laufen und Schwimmen."

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

„Die geilsten 4,2 Kilometer der Welt“

ERÖFFNUNG DES „BILSTER BERG DRIVE RESORT“

Geschäftsführer Hans-Jürgen von Glasenapp und Initiator Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff hissen die Bilster-Berg-Flagge

„Die geilsten 4,2 Kilometer der Welt“ – das sagt einer, der es wissen muss: Hermann Tilke, Rennstreckenplaner aus Aachen, verantwortlich für viele Formel-1-Strecken weltweit – und für den Bilster Berg in Westfalen. Bis es zu dieser Aussage kommen konnte, sind inzwischen, man mag es kaum glauben, fast neun Jahre vergangen. Doch jetzt ist es wahr und das haben wir gefeiert.

Gala

Am Freitag, den 31. Mai ging es los mit einem festlichen Gala-Abend im „Gräflicher Park Hotel & Spa“. Moderatorin Nicola Gräfin Dönhoff begrüßte die Gäste in den Brunnenarkaden und eröffnete den Abend mit einem Interview mit Ideengeber und Initiator Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff: „Ich freue mich heute Abend riesig über das, was wir gemeinsam erreicht haben. Wir haben bewiesen, dass man es in Deutschland schaffen kann, mit einem intelligenten Konzept und dem richtigen Team aus einer Vision Realität werden zu lassen, wenn man nur ausreichend unternehmerischen Mut und Ausdauer mitbringt.“ Hans-Jürgen von Glasenapp, Projektentwickler und Geschäftsführer, ergänzte: „Wir haben hier ein ganz tolles Team aus Architekten, Planern, Gutachtern, Rechtsanwälten, Projektsteuerern und Mitarbeitern. Gemeinsam mit den Gesellschaftern hat dieses Team an diese Vision geglaubt und das war meiner Meinung nach auch der Erfolgsfaktor Nummer eins: Immer am Ball bleiben, nicht aufgeben. Meinen ganz großen Dank an alle, die mit dabei waren, und uns die ganze Zeit unterstützt und motiviert haben, um dieses Ziel zu erreichen.“

Bis in die Morgenstunden feierten dieses historische Ereignis daraufhin die rund 400 exklusiv geladenen Gäste aus nationaler und internationaler Wirtschaft, der Automobilindustrie, aus Politik und Adel und vor allem die Gesellschafter und Miteigentümer des „Bilster Berg Drive Resort“.

Offizielle Eröffnung am Samstag

Am Samstag führte abermals Nicola Gräfin Dönhoff durch die Eröffnungszeremonie. Einer ihrer Interviewpartner auf der Bühne war der bekannte Formel-1-Streckenplaner Hermann Tilke, der das Streckenlayout des „Bilster Berg Drive Resort“ entworfen hat. Er bestätigte, was viele schon ahnten: „Es sind die geilsten, 4,2 Kilometer der Welt.“ Für die Gäste und Projektbeteiligten war der „Kommandowechsel“ der sichtlich ergreifendste Teil der Zeremonie, als vier Mann des „1st The Queens Dragon Guards“ aus Paderborn die Bilster-Berg-Flagge an Hans-Jürgen von Glasenapp und Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff übergaben. Nachdem der Union Jack eingeholt war, hissten die beiden Geschäftsführer gemeinsam die neue Flagge und übernahmen in einem symbolischen Akt unter großem Beifall der rund 1.000 geladenen Gäste die Führung auf dem Gelände. Mit dem anschließenden Durchschneiden des Sperrbandes durch alle 172 Gesellschafter war die Strecke dann offiziell eröffnet.

Nach der Jungfernfahrt demonstrierten historische GT-Fahrzeuge und Tourenwagen bis Baujahr 1965 eindrucksvoll, was die Faszination historischer Sportwagen ausmacht. Premium-Automobilhersteller wie Audi, Porsche, Volkswagen, Mercedes-Benz, BMW, Bentley, McLaren, Jaguar, Land Rover und Wiesmann präsentierten Serien- und Rennfahrzeuge in den beiden Boxengassen und den Fahrerlagern. Viele glänzende Augenpaare gab es bei den Besuchern, die eine der begehrten Mitfahrten über die anspruchsvolle Strecke mit Profi-Fahrern und Instruktoren ergattern konnten.

Le-Mans-Start zum Demorennen der historischen GTs

Rennsport mal anders am Tag der offenen Tür

Tag der offenen Tür am Sonntag

Die fast unglaubliche Anzahl von 40.000 Besuchern hat dann am Sonntag beim Tag der offenen Tür den Bilster Berg besucht. Die 4,2 Kilometer lange Teststrecke stand den Gästen für einen ausgedehnten Spaziergang bei Sonnenschein offen und in der Markenwelt in den beiden Boxengassen wurden neueste oder auch historische Automodelle präsentiert. Insgesamt fast 1.500 Mal dürften die beiden kleinen Rennautos der Bilster-Berg-Carrerabahn für den guten Zweck im Kreis gefahren sein, und auch die Geländefahrzeuge im Offroad-Parcours standen den ganzen Tag nicht still. Über jeweils 700 Euro freuen sich jetzt das sonderpädagogische Kinderhaus Nieheim und die Verkehrswacht des Kreises Höxter.

„Wir haben uns riesig gefreut und waren zugegeben auch ein bisschen überrascht, dass so viele Besucher zum Bilster Berg gekommen sind, um sich das Drive Resort anzusehen", sagt Hans-Jürgen von Glasenapp. „Wir haben viel positive Rückmeldung bekommen und begeisterte Menschen gesehen. Das zeigt in meinen Augen, dass wir mit unserer Hartnäckigkeit und dem festen Glauben an das Projekt in den letzten Jahren nicht ganz falsch gelegen haben können. Wir sind ein Bad Driburger Unternehmen und bekennen uns ganz eindeutig zur Region." Dass dieser Tag so reibungslos abgelaufen ist, ist auch Verdienst des Koordinierungsgremiums aus Behörden und Sicherheitskräften und vor allem des Event-Teams vom Bilster Berg, die die Veranstaltung so gut vorbereitet haben. Die vielen Helfer, die von verschiedenen Automobilclubs zum Bilster Berg gekommen sind, haben einen ganz hervorragenden Job gemacht.

In Betrieb seit April

Schon ein wenig länger, nämlich seit April, hat das „Bilster Berg Drive Resort" den Betrieb aufgenommen. Fast jeden Tag haben seit dem die verschiedensten Kundenveranstaltungen stattgefunden. Was uns besonders freut, ist, dass vor allem die Automobilindustrie, also die Haupt-Kundengruppe, die Anlage annimmt und schon viele Termine gebucht hat. Die erste Veranstaltung war das Kundenfahrprogramm von Audi, die „Driving Experience", gefolgt von Jaguar Deutschland mit der Präsentation des neuen Modells „F-Type". Die M-GmbH, die sportliche Marke von BMW, lud im Anschluss Kunden zum Fahrtraining und fast drei Wochen lang präsentierte AMG-Mercedes zwei neue Modelle. Zu dieser Präsentation kamen nicht nur Formel-1-Fahrer Lewis Hamilton und Mercedes-Chef Dr. Dieter Zetsche, sondern vor allem viele Journalisten aus der ganzen Welt, die in ihren Heimatländern nicht nur von den neuen Autos sondern auch vom Bilster Berg und der Region berichteten. Dass der Bilster Berg bei der Automobilindustrie so gut ankommt, hängt auch nicht zuletzt mit dem „Gräflicher Park Hotel & Spa" zusammen: Nirgendwo sonst in Europa ist momentan eine vergleichbare Kombination aus zwei so außergewöhnlichen Anlagen zu finden. Eine mit Hotel, eine mit Präsentationsstrecke; eine zum Entschleunigen, eine zum Beschleunigen. Vor allem Hersteller von Premium-Fahrzeugen suchen für die Vorstellung ihrer Autos immer das Neue, das Besondere, das Noch-nie-Dagewesene und in Bad Driburg in Westfalen haben sie das jetzt gefunden. Auch Mitte August kam die Welt wieder auf den Berg: Porsche lädt zur internationalen Vorstellung des neuen Turbo-Modells.

Matthias Staiger,
Pressesprecher „Bilster Berg Drive Resort"

Beauty-Parking besonderer Kostbarkeiten

Geschäftsführer von Glasenapp und Graf Oeynhausen im Interview mit Gräfin Dönhoff

Rennstreckenplaner Hermann Tilke mit Graf und Gräfin Oeynhausen

Wo sonst Autos fahren waren am Tag der offenen Tür auch Kinder sicher unterwegs

Die ganz Kleinen vergnügten sich im Bobby-Car-Parcours oder auf der Hüpfburg

Nach Sturmhaube kommt Grillbuffet

NERVENKITZEL AUF DEM BILSTER BERG – MITARBEITER UND FREUNDE FAHREN MIT

Rennrock und Rennsandalen...
Ob das gut geht?

Toll, wie begeistert Mitarbeiter und Freunde nach der Neueröffnung des „Bilster Berg Drive Resort“ sind. So begeistert, dass alle einmal auf die Strecke und selbst den Nervenkitzel im Bauch spüren wollen, wenn sie im Rennauto durch die Kurven fliegen. Viele Anfragen lagen uns vor, so dass Graf Oeynhausen spontan beschlossen hatte, einen Abend auszusuchen und die Interessenten einzuladen, eine Runde mit ihm zu fahren.

Gesagt – getan. So hatten wir am 23. Juli eine bunte Mischung auf dem Berg. Der Sohn von Dr. Stefan Hochreuther aus der Park Klinik war der jüngste Copilot. Aber auch der Sohn von Ludger Spille, der sein Abitur bestanden und sich damit eine kleine Belohnung verdient hatte, die Gärtnermannschaft rund um Heinz-Josef Bickmann sowie weitere Mitarbeiter und deren Familienangehörige hatten den Mut, sich neben Graf Oeynhausen anschnallen zu lassen und sich seinen Fahrkünsten „auszuliefern“.

Sturmhaube auf, Helm auf dem Kopf festgezurrt – alles natürlich fachmännisch unterstützt durch die Kollegen des „Bilster Berg Drive Resort“ – und schon saßen die Mutigen angeschnallt im Rennauto. Mit ca. 190 km/h Spitzengeschwindigkeit flogen wir über die Strecke. Die Kurven sind ziemlich eng und wir konnten nicht glauben, wie schnell man sie tatsächlich durchfahren kann.

Alle haben die Fahrt gut überstanden, so dass wir im Anschluss noch auf den Grillplatz oberhalb des Clubhauses fuhren. Gärtnerchef Heinz-Josef Bickmann zauberte aus seinem Lieferwagen ein wunderbares Grillbuffet und kühle Getränke. Bei Würstchen, Steaks und Salat ließen wir den rundum gelungenen Abend ausklingen.

Vielen Dank an Graf Oeynhausen für die sensationell rasanten Taxifahrten und Heinz-Josef Bickmann für die Organisation des anschließenden Essens!

Monika Sude,
Assistentin Graf und Gräfin Oeynhausen,
UGOS

Gruppenfoto vor der Abfahrt:
Noch sind alle ganz entspannt.

Grillbuffet mit Ausblick

Ganz mutig: Unser jüngster Copilot Moritz Hochreuther

Alles heil geblieben – sogar der Kopf.

Geschichten um den Bilster Berg: Lewis Hamilton

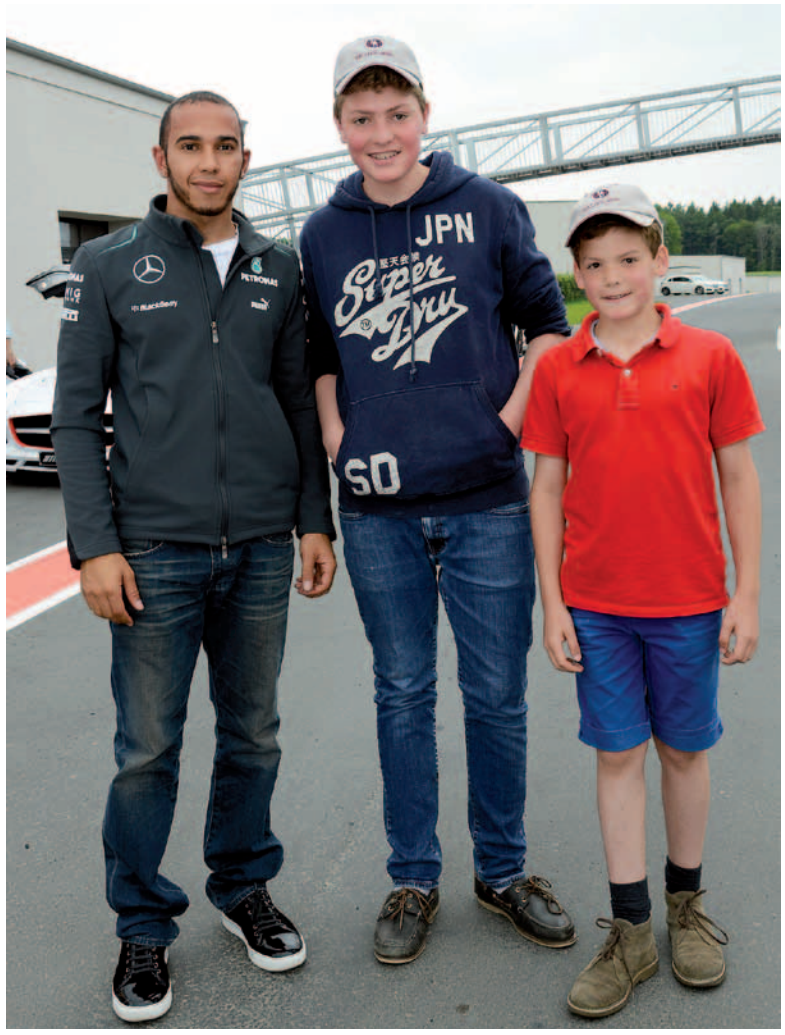
LOUIS UND CHRISTOPH GRAFEN VON OEYNHAUSEN-SIERSTORPFF TREFFEN DEN EX-FORMEL-1-WELTMEISTER

Mitte Juni besuchte Formel-1-Rennfahrer Lewis Hamilton das Bilster Berg Drive Resort. Bei Mercedes unter Vertrag, begutachtete er den Rundkurs im Rahmen einer AMG-Mercedes-Veranstaltung gemeinsam mit Daimler-Chef Dieter Zetsche und fuhr Kunden als „Taxifahrer spazieren".

Louis und Christoph Grafen von Oeynhausen-Sierstorpff nutzten die Gelegenheit, ihr Idol zu treffen. „Wir haben erst stundenlang zugeschaut, wie er mit dem bekannten gelben Helm Kunden im Auto über die Strecke fuhr", berichtet Louis (14 Jahre). „Dann stieg er aus und er ließ sich mit uns fotografieren. Das hat ungefähr zwei Sekunden gedauert. Er war ziemlich genervt und hat nicht mit uns geredet. Ich kann sehr gut verstehen, dass er keine Lust hatte – das passiert ihm ja ständig. Ich bin stolz und glücklich, dass jetzt so viele Leute auf den Bilster Berg kommen, unter anderem auch so prominente Menschen wie Lewis Hamilton. Ein Autogramm durfte er uns nicht geben."

Christoph (10 Jahre): „Es war cool, ihn zu treffen. Er, mein Vater und Schweinsteiger sind meine Vorbilder, und es ist krass, wenn man sein Vorbild trifft. Er ist so groß wie meine Mutter."

Louis und Christopf
Grafen von Oeynhausen-Sierstorpff



Männer unter sich

Musikschule gewinnt jedes Jahr

UGOS-HALLENFUSSBALL-CUP SPENDET WIEDER AN MUSIKSCHULE

Traditionelle Spendenübergabe: Turnier-Organisatorinnen Linda Weber und Christina Wolff (von links) übergeben den Scheck an Matthias Menze (Leiter Musikschule) und zwei Vertreterinnen des Fördervereins.

Spiel, Spaß und gemeinsam Erfolg erleben – dafür steht der alljährliche schon zur Tradition gewordene Hallenfußball-Cup der UGOS. Zum dritten Mal fand das Turnier im vergangenen März statt, in dessen Rahmen sich die Geschäftsbereiche Gräflicher Park, Gräfliche Kliniken und Gräfliche Quellen am runden Leder messen. Der Erlös der Veranstaltung ging auch in diesem Jahr wieder an den Förderverein der Bad Driburger Musikschule – damit auch hier das Motto „Spiel, Spaß und gemeinsam Erfolg erleben" weiter gelebt werden kann.

Einen Scheck über 400 Euro übergab die Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorpff (UGOS) im Juni an den Leiter der Bad Driburger Musikschule, Matthias Menze, und den Vorsitz des Fördervereins. „Wir freuen uns total, dass die Mitarbeiter der UGOS jedes Jahr an uns denken", so Matthias Menze. „Zusammen mit weiteren Spenden- und Sponsorengeldern sind dann nämlich auch einmal größere Anschaffungen für die Musikschule drin, von denen alle Kinder dort profitieren können."

Der UGOS-Hallenfußball-Cup ist das „Baby" des Kaufmännischen Leiters der UGOS und gleichzeitigen Geschäftsführers der Bad Driburger Naturparkquellen, Thomas Dörpinghaus. Zusammen mit seinem Team – in diesem Jahr Christina Wolff (Kaufmännische Assistentin UGOS) und Linda Weber (Auszubildende) – organisiert er den Cup, bei dem sich die rund 1.400 Mitarbeiter der UGOS als Spieler auf dem Feld, Zuschauer auf den Rängen oder Helfer, zum Beispiel beim Speisen- und Getränkeverkauf, engagieren, seit 2011.

Gedacht werden muss bei der Organisation an vieles, damit nachher ein schöner und unbeschwerter Turniertag verlebt werden kann, und die Spende für den Förderverein der Musikschule möglichst hoch wird.

Kristina Schütze,
Public Relations UGOS

Wir waren König

NACHLESE ZUM BAD DRIBURGER SCHÜTZENFEST

Königinnen und Könige aus 39 Jahren

„Es ist wie auf einer Hochzeit, bei der an alles gedacht wurde, wo aber das Brautpaar fehlt." – So ging es in diesem Jahr der Bürgerschützen Gilde in Bad Driburg. Das Fest war vorbereitet. Die Musik bestellt, der Festwirt gerüstet und die Mitarbeiter eingeteilt. Die Schausteller hatten die Buden und Karussells aufgebaut. Und dann – es fand sich kein König. Unfassbar! Was nun?

Das Fest absagen? Schnell wurde klar: das geht auch aus wirtschaftlichen Aspekten nicht. Außerdem hatte sich Bastian Flore die Kronprinzenwürde gesichert. Und er und sein Gefolge freuten sich auf das Fest.

Viele aktive Schützen äußerten sich auf Portalen wie Facebook sehr traurig über diesen Zustand. Auch eine ideenreiche Bad Driburgerin beteiligte sich an der Diskussion. Sie machte den Vorschlag, alle „alten" Königspaare im Umzug mitgehen zu lassen. So entstand nach Beratung des Bataillonsvorstandes die Idee zu „Wir waren König". Eingeladen hat der Vorstand Könige und Königinnen aus den vergangenen Jahren, den Festumzug zu unterstützen und die Gilde zu repräsentieren.

So kam es, dass auch ich am Sonntagnachmittag um 14.30 Uhr in meinem Festkleid das Rathausfoyer betrat (ich hatte im vorletzten Jahr die Königinnen-Ehre). Ich war von dem Anblick wirklich gerührt, so viele Königinnen mit ihren Kleidern zu sehen. Und wenn die Regentschaft auch bei einigen schon eine geraume Zeit her war, so fiel das bei den Kleidern gar nicht auf. Überraschend fand ich auch, dass sich die Damen ihre Figur bewahrt hatten…

Stolz beteiligten sich am Festzug Bad Driburger Könige und Königinnen aus 39 Jahren. Es war wirklich ein schönes Bild.

Umso trauriger, dass uns nun die Schützenkönige auszugehen scheinen. Viele potentielle Kandidaten lehnen diese Ehre mit dem Hinweis ab, dass ihnen zur Übernahme dieses Ehrenamtes – und dies ist es nach wie vor – sowohl das Geld als auch die notwendige Zeit fehlten. Leider gibt es gerade über den finanziellen Bedarf die wildesten Spekulationen. Daher schließt sich eine große Gruppe verdienter Schützen selbst aus. Zeit? Natürlich ist man in der „Schützenfestwoche" stark eingespannt. Aber nach dem Fest kommt eine lange „Ruhephase". Der Winterball ist natürlich ein Muss, aber bei allen weiteren Einladungen kann das Königspaar frei entscheiden.

Wenn man die Könige auf der Rathaustreppe befragt hätte – ich glaube, mindestens 90 Prozent würden es wieder tun. In diesem Jahr ist aus der traurigen Nachricht – wir haben keinen König – noch etwas ganz Positives geworden. Es soll aber bitte einmalig bleiben.

Angelika Fehring, Leiterin Hotelshop,
Gräflicher Park

Energie in der UGOS

GÜNSTIGE STROMPREISE FÜR DIE JAHRE 2015 UND 2016 GESICHERT

Die Energiewende und die Auswirkungen auf die Strompreise für die Endverbraucher im privaten und gewerblichen Bereich sind ein Dauerthema. Verbraucher, Stromerzeuger aller Couleur, Netzbetreiber und die staatlichen Institutionen streiten fast täglich über die Gestaltung und die Zukunft der Energieversorgung in Deutschland. Die kontroversen Diskussionen sind regelmäßig den Pressemeldungen zu entnehmen.

Unbestritten ist: Empfindlich trifft alle Verbraucher die entstandene Mehrbelastung, hervorgerufen durch gesetzlich bedingte Komponenten, die im Gesamtstrompreis enthalten sind. Zum 1. Januar diesen Jahres mussten die Endverbraucher erneut tiefer in die Tasche greifen. Der Kostenblock der Zulagen/Umlagen liegt aktuell bei 5,982 ct/kWh (bei einem Verbrauch von kleiner 100.000 kW). Hier ist insbesondere der Anstieg der EEG-Umlage um 1,685 ct/kWh auf 5,277 ct/kWh oder auch die neue Offshore-Haftungsumlage in Höhe von 0,25 ct/kWh zu nennen. Mit dem Letztgenannten wird die Haftung für einen verspäteten Anschluss von Offshore-Windkraftanlagen ans Stromnetz abgesichert. Werden alle gesetzlichen Kostenkomponenten und Netznutzungsentgelte berücksichtigt, so liegt der Preis für die reine Energie noch bei ca. 30 Prozent des Gesamtpreises.

Einflüsse auf den Strompreis

Bei der Beschaffung von Strom für unsere Unternehmen ist im Prinzip nur dieser genannte Anteil (Wirkarbeitspreis) einkaufsseitig in Augenschein zu nehmen und bei Ausschreibungen zu berücksichtigen. Der Preis für den Strom ist börsenorientiert und unterliegt ständigen Schwankungen. In der nebenstehenden Grafik ist zum Beispiel die Auswirkung der Nuklearkatastrophe von Fukushima im Frühjahr 2011 auf den Strompreis deutlich erkennbar. Auch wird deutlich sichtbar, dass die Börsenpreise in den letzten Jahren signifikant gefallen sind. Dies ist nicht zuletzt auf das gestiegene Strommengenangebot durch die „Erneuerbaren Energien" zurückzuführen.

Strombeschaffung in der UGOS

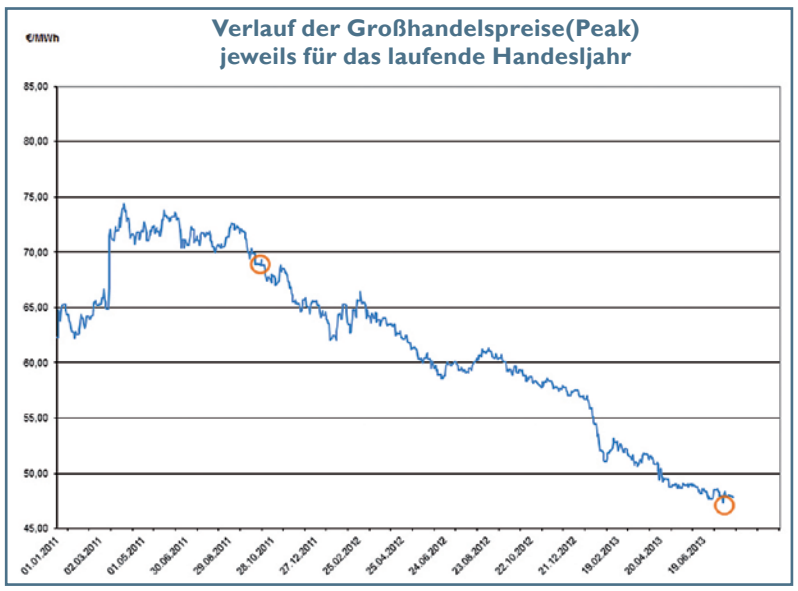
Die Energiebeschaffung wird für alle Unternehmen der Gruppe durch den Zentraleinkauf gesteuert. Hierfür wird der Strombedarf der einzelnen Häuser zusammengefasst und gebündelt ausgeschrieben. Allein durch diese Bündelung ergeben sich Preisvorteile, die bei Einzelausschreibungen nicht realisierbar wären. Zuletzt wurde der Auftrag für die Strombelieferung im November 2011 für die Jahre 2013 und 2014 vergeben. Seit Beginn des Jahres 2013 wurde unser Gesamtbedarf mehrfach ausgeschrieben und am 19. Juli für die

Jahre 2015 und 2016 neu vergeben (siehe rote Kreise in unten stehender Grafik).

Über alle Unternehmen der Gruppe ergibt sich dadurch für die Jahre 2015 und 2016 eine Einsparung gegenüber den Jahren 2013/2014 in Höhe von circa 82.000 Euro netto (98.300 Euro brutto) pro Jahr. Zudem wurde die Stromversorgung für unser neues Ambulantes Reha Zentrum in Jena mit in die Ausschreibung aufgenommen. Auch hier konnte ein Arbeitspreis erzielt werden, der 28 Prozent unter dem Angebotspreis liegt, der bei einem Alleinbezug zustande gekommen wäre.

Noch besser: Sparen und selbst produzieren

Aber um noch einmal auf die oben beschriebenen fixen Bestandteile des Strompreises zurückzukommen: Gerade heute zeigt sich die Richtigkeit und Wichtigkeit der damaligen Entscheidung von Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff, in moderne effektive Heizzentralen und BHKW (Blockheizkraftwerke) zu investieren. An unseren Standorten mit BHKW wird bis zu 75 Prozent des Strombedarfs durch Eigenproduktion generiert. Für den selbst produzierten Strom fallen die nicht verhandelbaren Kostenbestandteile, wie Netznutzung, EEG-Umlage, etc. nicht an. Wir sind somit unabhängiger von gesetzlich verordneten Preissteigerungen. Aber hier ist nicht nur der finanzielle Aspekt zu berücksichtigen. Viel wichtiger ist die Investition, unserer Firmenphilosophie folgend, im Hinblick auf die damit verbundene Verringerung des CO2-Ausstoßes und die Investition in die Ressourcenschonung und Nachhaltigkeit. Dem folgend wurde aktuell für die Energieversorgung des Gräflichen Parks und der Marcus Klinik ein drittes BHKW in Betrieb genommen. Geschätzte 90 Prozent des Strombedarfs werden nun abgedeckt. Und die Planung für eine neue Heizzentrale inklusive BHKW für die Bad Driburger Naturparkquellen läuft auf Hochtouren. Des weiteren kommt unternehmensweit moderne Gebäudeleittechnik sowie überwiegend Energiesparlampen und an geeigneten Standorten LED-Technologie zum Einsatz.



(Quelle EnBW)

Zuhause

Was bedeuten die beschriebenen Entwicklungen für den privaten Haushalt? Die Preisänderungen, hervorgerufen durch staatliche Eingriffe oder durch Börsenschwankungen, werden in der Regel für den privaten Verbraucher erst mit zeitlicher Verzögerung Wirkung zeigen, da die Energieversorger die Preise für einen bestimmten Zeitraum festlegen und erst zum Ende der Periode Preissteigerung oder vielleicht auch mal Preissenkungen ankündigen und durchsetzen. Zu empfehlen ist jedem Verbraucher, sich regelmäßig im Bezug auf seine Strom- oder Gaspreise kundig zu machen. Hierfür bietet das Internet auf diversen Portalen eine Vergleichmöglichkeit. Hier sind Einsparungen durch einen Wechsel des Energieversorgers oder durch einen Tarifwechsel beim gleichen Versorger realisierbar.

Aber auch durch das Einsparen von Energie lassen sich die Kosten verringern. Hierzu gibt unser Energieversorger EnBW in dieser Ausgabe des COSMOS Journal nützliche Expertentipps.

Also, stecken Sie ein wenig Eigenenergie in Ihre Energieversorgung. Es lohnt sich.

Georg Bernard,
Leiter Zentraleinkauf, UGOS

Erwanderte Kommunikation

EINKAUF UND IT FLIEGEN GEMEINSAM AUS

Ein gemeinsamer Betriebsausflug des Zentraleinkaufs und der IT-Abteilung fand in diesem Jahr zum ersten Mal statt. Bis dato waren die Kollegen der beiden Abteilungen noch nicht zusammen „ausgeflogen".

Um 14 Uhr starteten wir am 12. Juli, einem Freitag, am Betriebshof. Glücklicherweise hatten wir herrliches Wetter, so dass wir die Sonne und die Landschaft richtig genießen konnten. Ziel war das „Bilster Berg Drive Resort", das, bis auf einen kleinen Zwischenstopp mit Kaffeepause in der Park Klinik, zu Fuß zu erreichen war. Nach guten zehn Kilometern und einer Dreiviertelstunde Verspätung kam die Gruppe – manche mehr, manche weniger erschöpft – am Ziel an. Aber es ging ja auch mehr um die Kommunikation als um sportliche Leistungen.

Vor Ort auf dem Berg wartete eine leckere Stärkung vom Grill auf uns. Es wurde noch in lockerer Runde über das ein oder andere Thema diskutiert, bis wir uns gegen 19 Uhr in das Wochenende verabschiedeten. Es war ein rundum gelungener Ausflug. Das nächste Mal vielleicht mit zwei oder drei Kilometern weniger…

Katharina Rosenbaum und Simone Wolf,
Zentraleinkauf UGOS

Erklommen zusammen den Bilster Berg (von links): Stefan Rose, Daniel Dittmann, Ralf Nolte, Manuel Bonn, Georg Bernard, Thomas Kessler, Eugen Braun, Steven Pollaris, Stephan Festl, Simone Wolf, Katharina Rosenbaum, Dieter Gerling und Thomas Dörpinghaus.

Drei Bereiche – eine Sprache

PROJEKT „CI“ IN SEINEN LETZTEN ZÜGEN

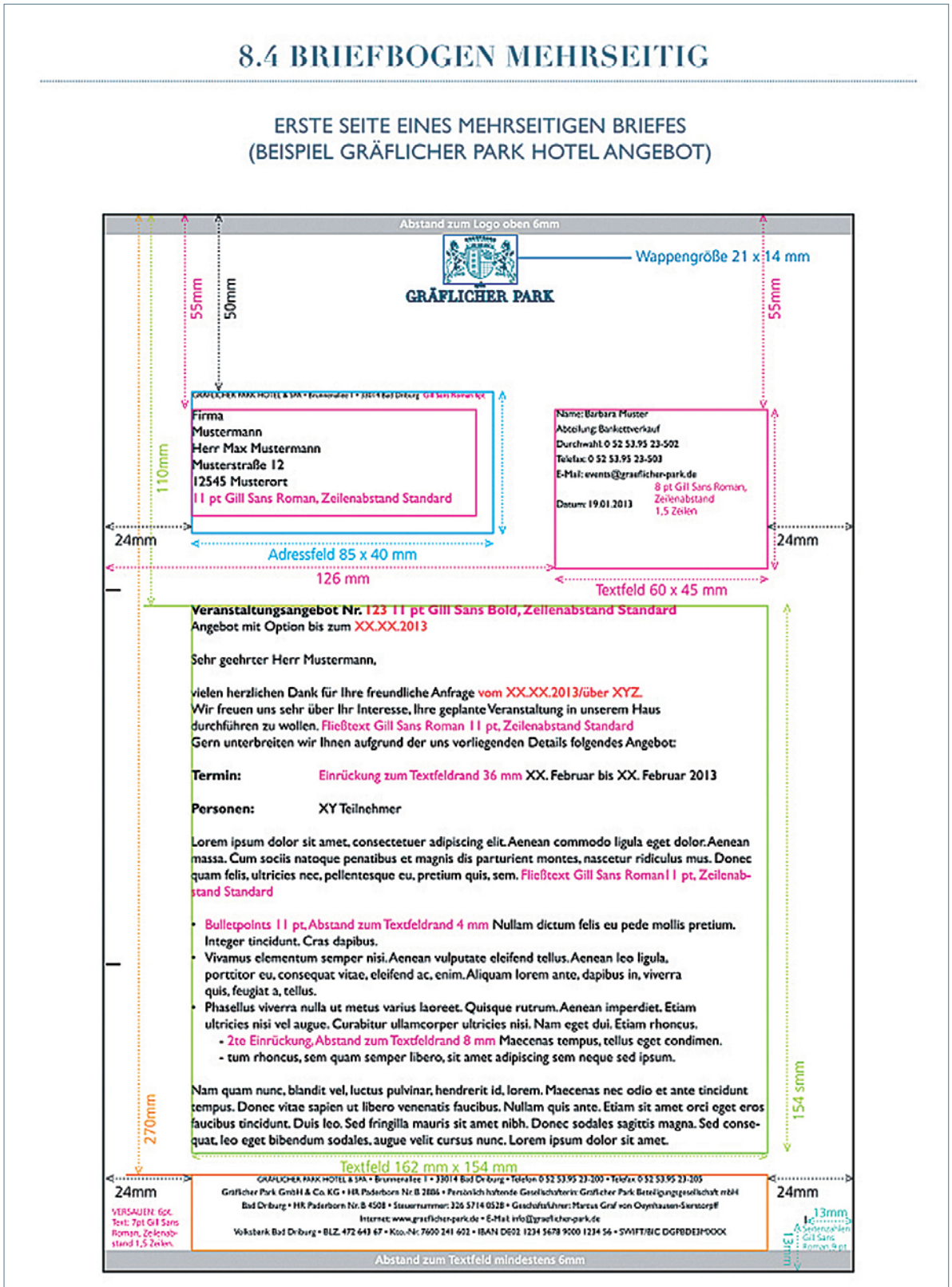
Für einen professionellen und glaubwürdigen Markenauftritt eines jeden Bereiches der UGOS spielt unter anderem auch eine einheitliche Darstellung bzw. die „CI“ (Corporate Identity) eine große Rolle. Broschüren, Internetauftritt, Anzeigen, Briefpapier und vieles mehr sind wichtig, um eine einheitliche Identität in allen Geschäftsbereichen – also Gräflicher Park (GP), Gräfliche Kliniken (GK) und Gräfliche Quellen (GQ) – zu schaffen.

Seit Mitte des letzten Jahres hatte ich mich intensiv mit diesem Thema für die gesamte UGOS beschäftigt. Doch um überhaupt zu wissen, welche „alten Schätze“ in unserem Unternehmen unterwegs sind, musste aus jedem Bereich eine verantwortliche Person festgelegt werden. Für den Bereich der Gräflichen Kliniken ist dies Julia Zelonczewski (Referentin Marketing GK), für den Gräflichen Park ist es Lena Mäkler (Marketing- und Social Media-Managerin GP) und für die Gräflichen Quellen bzw. die Bad Driburger Naturparkquellen hatte ich die Verantwortung übernommen.

Nun kam auf uns alle eine große Aufgabe zu, der wir uns jetzt nach drei Jahren stellen wollten. Alle Formulare aus allen Bereichen mussten gesammelt werden. Was wir da alles gefunden haben… Als nach einer gefühlten halben Ewigkeit alle Dokumente archiviert waren, habe ich mich mit Kai Eichenauer (Agentur Base Hamburg) in Verbindung gesetzt, der uns bei der Vereinheitlichung der Formulare für alle Bereiche eine so genannte „UGOS CI Bibel“ erstellt hat, die zukünftig dann auch als Vorlage zur Verfügung stehen wird.

Aktueller Stand

Mehr als 700 Formulare müssen jetzt umgebaut und angepasst werden. Insbesondere in den Gräflichen Kliniken gibt es hier dann eine Menge zu tun. Nach mehreren Rücksprachen, unter anderem auch mit Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff, die für dieses Projekt meine federführende Ansprechpartnerin war, konnte nun auch die IT-Abteilung loslegen. Hier sorgen Stefan Rose und Dieter Gerling für die technische Umsetzung in allen Bereichen.



An wie viele Kleinigkeiten bei der Umsetzung des CI so gedacht werden muss, sieht man zum Beispiel an einer Dokumentenvorlage des Gräflichen Parks.

Sobald alle Formulare an die neuen CI-Vorgaben angepasst worden sind und Ihnen diese für Ihre weiteren Arbeitsabläufe zur Verfügung stehen, werden Sie per E-Mail über alle weiteren Informationen bezüglich der CI-Anpassung informiert.

Nach der Umsetzung wird Ihnen Julia Zelonczewski, die das Projekt von mir übernommen hat, bei Fragen unter der Tel.-Nr. 05253.95-23158 oder E-Mail julia.zelonczewski@ugos.de zur Verfügung stehen.

Ich freue mich sehr, dass dieses Projekt nun bereits so weit vorangeschritten ist und die UGOS in naher Zukunft eine tolle einheitliche Identität vorweisen kann. Vielen Dank an alle Beteiligten für die Unterstützung.

Theresa Kriegesmann,
ehemalige Assistentin Marketing UGOS

Gräflicher Park unter den Top Fünf im Westen

WDR-ABSTIMMUNG ÜBER DIE BELIEBTESTEN PARKS UND GÄRTEN IN NRW

Die „Hitliste des Westens“ auf der Internetseite des WDR

Platz fünf im Ranking der 15 beliebtesten Parks und Gärten in Nordrhein-Westfalen besetzt der Gräfliche Park laut Westdeutschem Rundfunk. Abgestimmt hatten die Zuschauer und Hörer des Senders, das Ergebnis wurde am 22. Mai um 21 Uhr unter dem Titel „Die beliebtesten Parks und Gärten in Nordrhein-Westfalen“ auf dem Dritten gesendet.

Mit dem Pflanzen einer doppelreihigen Allee durch Fürstbischof Ferdinand von Fürstenberg hat der Park im Jahr 1669 seine Anfänge genommen: Der WDR-Beitrag berichtet aus der Geschichte des Gräflichen Parks und erwähnt auch die wichtigsten Entwicklungen aus der jüngeren und jüngsten Vergangenheit: Die Auszeichnung Ramona Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpffs mit dem „Goldenen Lindenblatt“, die Aufnahme in das Europäische Gartennetzwerk EGHN als Ankergarten sowie die Installation des Piet-Oudolf-Staudengartens gehören unter anderem dazu.

Auf den Plätzen eins bis vier der Abstimmung liegen vor dem Gräflichen Park der Schlosspark Benrath, der Landschaftspark Duisburg Nord, der Park Schloss Nordkirchen und der Japanische Garten in Düsseldorf. Unter den Plätzen sechs bis 15 befinden sich unter anderem der Schlosspark Brühl, der Garten Schloss Dyck, die Aqua Magica in Bad Oeynhausen und die Flora Köln.

Unter der Rubrik „Hitlisten des Westens” lässt der WDR seine Zuschauer und Hörer regelmäßig über Top-Favoriten unterschiedlichster Kategorien abstimmen. Von der ungewöhnlichsten Wohnform über den beliebtesten Nordrhein-Westfalen (Konrad Adenauer) bis hin zum beliebtesten Kloster (übrigens das Kloster in Corvey) oder der beliebtesten Hunderasse (Dackel) haben die Einwohner NRWs schon im Rahmen von 45 Hitlisten ihre Lieblinge gekürt.

Kristina Schütze,
Public Relations UGOS

Organisation ist alles – aber bitte diskret…

HINTER DEN KULISSEN DES LADIES’ LUNCH

Bei der Organisation des Ladies’ Lunch geht grundsätzlich alles Hand in Hand. Alle eingehenden Änderungen bei den Zu- und Absagen müssen zwischen Gräfin Oeynhausen und Sekretariat, dem Revenue Management, dem Spa für die Make-up-Buchung und dem Bankettbüro stets aktuell abgestimmt werden.

Natürlich muss im Vorfeld und bis kurz vor der Veranstaltung auch fast alles mit den anderen Partnern abgestimmt werden: Adresslisten, Druck und Versand der Einladungskarten, die Dekoration, Übernachtungen – alles muss koordiniert werden.

Vorne lächeln, hinten auf Hochtouren organisieren – Westfalen-Blatt Fotograf Harald Iding fing einige der diskreten Helferinnen auf diesem Bild ein (von links): Monika Sude, Luisa Paleschke mit Mareike Decker und Christine Lancaster aus der Bankett-Abteilung sowie Andrea Schäfers (Assistentin Geschäftsführender Direktor).

Das Placement (Sitzordnung) und die Zuordnung der Menükarten, die handschriftlich für jede der teilnehmenden Damen mit deren Namen versehen wurden, werden zeitnah vor der Veranstaltung vorgenommen, um möglichst aktuell zu sein.

Allerdings sind immer auch unvorhergesehene Änderungen kurz vor oder sogar noch am Veranstaltungstag möglich. Dann muss schnell improvisiert, Menükarten neu geschrieben, ausgetauscht, neu ein- oder abgedeckt werden. Dabei ist unser Ziel, dass die Gäste dies gar nicht wahrnehmen.

Monika Sude,
Assistentin Graf und Gräfin Oeynhausen, UGOS

„Sie sind alle wunderbare Frauen“

LADIES‘ LUNCH IM „GRÄFLICHEN PARK HOTEL & SPA“ IN BAD DRIBURG MIT 120 GÄSTEN

Der Sommer ist dieses Jahr trist? Keinesfalls. Zumindest nicht in Bad Driburg. Der Ladies‘ Lunch im „Gräflicher Park Hotel & Spa“ am 11. Juli mit 120 Gästen war vor allem eines. Bunt!

Schuhe in knalligen Farben, bunte Kleider, wilde Muster – die Mode hier ist alles andere als unauffällig. Genauso ausgesucht sind die Gäste des sechsten Ladies‘ Lunch. Das findet auch Gastgeberin Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff. „Sie sind alle wunderbare Frauen“, sagt sie bei der Begrüßung der Gäste aus Wirtschaft, Kultur und Gesellschaft. Unter den Gästen ist auch Margit Tönnies, Schirmherrin des Vereins „Aktion Kinderträume“ und Ehefrau des Fleisch-Unternehmers Clemens Tönnies aus Rheda-Wiedenbrück. „Es ist einfach herrlich hier“, schwärmt sie. Dabei hat sie letzte Nacht nicht viel Schlaf bekommen. „Wir waren auf dem Robbie-Williams-Konzert auf Schalke“, verrät sie, „ich war erst um zwei zuhause.“

Auch Elizabeth Herzogin in Bayern hat in der Nacht zuvor nicht viel geschlafen. Sie war am Mittwoch bei der Katag-Cheftagung in Bielefeld – ihr Mann ist Katag-Chef Daniel Terberger – und hat am Abend bei der Party mit Sänger Roger Cicero bis drei Uhr morgens gefeiert. Trotzdem strahlt die große Frau mit den langen rötlichen Haaren. Ihr Schönheitsrezept? „Ich habe immer Wasser und einen Apfel im Auto. Und ich schwöre auf frische Luft.“ Sandra Thier, TV-Moderatorin und Nachrichtenfrau bei RTL II, setzt vor allem auf Disziplin (wenig Alkohol, viel Schlaf und Sport). „Und natürlich auf meinen Visagisten.“ Die 34-Jährige, die an vielen Abenden die 20-Uhr-Nachrichten moderiert, benötigt für ihren Beruf bis zu 30 Outfits im Monat. „Das sind aber nicht meine eigenen Kleider“, erzählt die Unicef-Botschafterin, „aber ich kann mir aussuchen, was ich tragen möchte.“

Karin Miele aus Gütersloh ist gern gesehener Gast in Bad Driburg.

Autorin Dorothee Achenbach, Christina Haberbeck aus Detmold, Gastgeberin Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff, Ingrid Resch, Düsseldorferin mit ostwestfälischen Wurzeln, sowie Modeexpertin Siggi Spiegelburg aus Münster (von links).
Alle Fotos: Harald Iding

Brian Rennie ist Chefdesigner der Modefirma Basler.

Valerie Hindrichs (links), Ehefrau von Ex-Schüco-Chef Dirk U. Hindrichs, mit Mami Busse, Vorsitzende der Deutsch-Japanischen Gesellschaft und Ehefrau des WESTFALEN-BLATT-Geschäftsführers Harald Busse.

Dieter Sievering hat 52 Jahre im Hotel gearbeitet.

Erbprinzessin Elna-Margret zu Bentheim und Steinfurt.

Über seine Berufskleidung muss Dieter Sievering nicht lange nachdenken. Er hält es ganz schlicht mit Schwarz und Weiß. Sievering ist 71 Jahre alt und war 52 Jahre lang Angestellter bei der Familie von Oeynhausen-Sierstorpff. „Ich habe schon für den Opa des Grafen gearbeitet. Früher hieß mein Beruf Diener“, sagt er. Eigentlich ist er jetzt in Rente. „Aber bei besonderen Veranstaltungen helfe ich gerne aus.“

Nach dem Empfang mit Champagner und Rhabarbersaft trifft man sich zum Lunch. Es gibt Suppe von grünen Erbsen mit Bergminze und Serrano, Filet vom Kalb mit Petersilienwurzelpüree, eingelegtem Pfirsich und Pfifferlingen und zum Dessert ein Duett von Himbeersorbet und Mascarpone-Mousse mit Mandeln und Veilchen. Während des Essens genießen die Damen die Modenschau, die ein oder andere zückt ihr Handy und fotografiert ein Kleid – vielleicht, um es später zu kaufen. Auch Gräfin Annabelle trägt ein schwarz-weißes Kleid des Labels Basler, in diesem Jahr zum ersten Mal Kooperationspartner beim Ladies‘ Lunch. „Ich hatte 13 Kleider zur Auswahl. Meine Söhne haben sich für dies entschieden.“

Maren Best, Westfalen-Blatt,
Zentralredaktion Bielefeld,
Ausgabe vom 12. Juli 2013

Elizabeth Herzogin in Bayern im Katag-Label The Mercer.

Margit Tönnies, Schirmherrin des Vereins „Aktion Kinderträume“.

Elke Rößel, Kirsten Ludwig und Ingelore Krause (von links) aus Bielefeld genießen den Tag. „Der Ladies‘ Lunch ist etwas Besonderes“, finden die Damen. Vorne sieht man die Blumendeko aus der Gräflichen Gärtnerei.

Sandra Thier liebt Mode und moderiert unter anderem die 20-Uhr-Nachrichten beim Privatsender RTL II. Oft bekommt sie Post von ihren Zuschauern. „Viele fragen, woher meine Kleidung ist, weil sie sie nachkaufen möchten.“

Wo kommt das Pesto auf den Nudeln her?

GRUNDSCHULKLASSE GÄRTNERT UND KOCHT MIT DEN KÜCHENCHEFS

23 Schüler der Klasse 4c der Stephanusschule in Paderborn waren im Juni mit ihren Lehrerinnen im Gräflichen Park zu Besuch. Eingeladen worden waren sie von Anna und Thomas Blümel, den beiden Küchenchefs des „Restaurant Pferdestall“ und des „Caspar’s Restaurant“.

Das Ziel des Besuchs? „Wir wollten den Schülern zeigen, wo die Zutaten zum gesunden und leckeren Kochen eigentlich herkommen und wie einfach es ist, selbst etwas zu kochen“, so Anna Blümel. Eine Führung und eine Kräuterschulung in der Gräflichen Gärtnerei durch den Garten, in dem die Köche Kräuter, Obst und Gemüse für den Bedarf der Restaurants selbst anbauen, machte anschaulich, dass nicht das Supermarktregal, sondern die Natur Herkunftsort der Lebensmittel ist. „Wir haben Kräuter gesammelt, verkostet und anschließend aus dem Basilikum ein Pesto hergestellt“, erklärt Thomas Blümel. „Hinterher durften alle Kinder das Pesto mit Spaghetti im Pferdestall verkosten. Frau Bickmann hat dazu etwas über die Beete und das Gärtnern erzählt.“

Zufälligerweise kam auch noch Oswald Hensel von der Imkerei Hensel vorbei und erzählte etwas zu seinen Bienen. Der Honig konnte direkt aus der Wabe verkostet werden und alle Kinder durften eine Drohne (männliche Biene, ohne Stachel) in die Hand nehmen. „Es war ein tolles Erlebniss für die Klasse“, so Anna Blümel.

Anna Blümel, Küchenchefin
„Restaurant Pferdestall“,
Gräflicher Park

Koch David Günther zwischen den Beeten, die den Geschmack bedeuten.

Nur einer von vielen „Liebesbriefen“ der Schüler der 4c, die sich nach dem Tag im Gräflichen Park fantasievoll bedankten.

Anna und Thomas Blümel (links oben) zeigten der 4c von Lehrerin Marianne Schulz (rechts oben), wo Kräuter, Obst und Gemüse wachsen.

Nelson Müller „rockt“ westfälische Küche im Gräflichen Park

WESTFALEN GOURMETFESTIVAL STEHT MIT STARKOCH UND WEITEREN KÜCHENCHEFS FÜR JUNGE LEBENSKULTUR

Wie Soulmusik ist das Kochen für den bekannten Sterne- und TV-Koch Nelson Müller – ausdrucksstark, rhythmisch und immer wieder neu interpretiert. Auch in Westfalen ist die Kochkunst nicht beim Schlager stehengeblieben, sondern abwechslungsreich, spannend und vor allen Dingen – auch jung. In diesem Jahr gastiert wieder das Westfalen Gourmetfestival vom 17. bis 20. Oktober im „Gräflicher Park Hotel & Spa“, um den Beweis anzutreten, das die westfälische Küche mehr zu bieten hat als biedere Bratkartoffeln. Als Gastkoch heißt Nelson Müller dort am Donnerstag, den 17. Oktober willkommen.

Jung, offen für Neues und kreativ ist auch das Team um Küchenchef Thomas Blümel im Gräflichen Park. Seit 2012 entwickelt der 29-Jährige, der unter anderem bereits im Ritz Carlton Wolfsburg und im Watthof in Rantum sowie unter Jörg Müller auf Sylt gekocht hat, mit seiner Mannschaft innovative Gerichte mit regionalen Zutaten für das Fine Dine „Caspars Restaurant“ und das bodenständige „Restaurant Pferdestall“. Neben der Leidenschaft zu regionalen unverfälschten Produkten verbindet ihn mit Nelson Müller auch die Philosophie „nicht übertreiben, nicht verhunzen“.

ESSEN SEI DORT TEIL DER LEBENSKULTUR GEWESEN SOWIE GEMEINSAME MAHLZEITEN MIT DER FAMILIE

Bei einem Kochpraktikum in einem Gourmetrestaurant hatte die Lust auf professionelles Kochen Nelson Müller erstmals richtig gepackt: Das rauhe Küchenklima, die Hitze, das Dekorieren der Teller haben ihn fasziniert. Es folgte die Ausbildung zum Koch im Stuttgarter „Fissler Post“ und kochen bei Sternekoch Holger Bodendorf im „Veneto“ auf Sylt. Die „Orangerie“ am Timmendorfer Strand unter Lutz Niemann und die Position des Souschefs von Henri Bach im „Residence“ in Essen waren weitere Stationen. Heute macht er mit seiner Band „Nelson“ übrigens auch Soul-Musik.

Zur Leidenschaft für das Kochen ist der 34-Jährige ursprünglich über seine Pflegefamilie gekommen. Essen sei dort Teil der Lebenskultur gewesen sowie gemeinsame Mahlzeiten mit der Familie. Nelson half als Kind im Garten, um aus dem eigenen Obst und Gemüse später mit der Mutter Gerichte zu schaffen. Ein sinnliches Erlebnis, zu dem übrigens auch Thomas Blümel und seine Crew in den Gräflichen Park einladen: Schulklassen haben die Möglichkeit, Gemüse, Kräuter und Obst, die für die Restaurants in der Gräflichen Gärtnerei angebaut werden, gemeinsam mit den Profiköchen zu ernten und damit zu kochen.

In der WDR-Reihe „Die rote Schürze“ kochte Nelson Müller vor der Kamera und im ZDF ist er bei „Lanz“ und „Die Küchenschlacht“ nicht mehr wegzudenken. Seit September 2009 betreibt Nelson Müller das Essener Restaurant „Schote“ (ein Michelin-Stern). Seine persönlichen Favoriten sind deutsche Klassiker: „Eine gekochte Kartoffel mit Meersalz und Butter, das ist schon was.“

Zum vierten Mal findet das Westfalen Gourmetfestival in diesem Jahr bereits statt. Initiator Gerhard Besler vom Westfalen-Institut in Lünen hat damit inzwischen eine feste Größe im westfälischen Kulinarik-Kalender etabliert, an der sich vom 5. September bis zum 3. November 2013 zwölf Gastronomie-Betriebe mit 32 Gastköchen beteiligen.

Das Programm im „Gräflicher Park Hotel & Spa“ hat im Rahmen des Festivals nicht nur für jeden Geschmack, sondern auch für jeden Geldbeutel etwas dabei. Für Beträge zwischen 39 und 149 Euro können alle, die neugierig sind auf die junge westfälische Küche, verschiedene Varianten ausprobieren. Neben Starkoch Nelson Müller geben sich hier vier weitere bekannte Köche der Region ein Stelldichein. Unter dem Motto „Kochen mit Freunden“ kocht Thomas Blümel gemeinsam mit den Sterneköchen Elmar Simon aus dem Paderborner „Balthasar“ und Jens Bomke aus Wadersloh („Hotel Restaurant Bomke“) sowie seinem Nachbarn Heiner Eyers (Hotel am Rosenberg) und Franz Spieker (Gasthaus Spieker, Hövelhof-Riege) am Festival-Freitag ein Fünf-Gänge-Menü.

Kristina Schütze,
Public Relations UGOS

Nelson Müller ist einer der Spitzenköche, die zum Westfalen Gourmetfestival in die Küche von Thomas Blümel kommen.

Das Programm

Gourmetfestival-Eröffnungsmenü mit Nelson Müller am 17.10.2013 um 19 Uhr
Sechs-Gänge-Amuse-Bouche-Festivalmenü inkl. korrespondierender Weine und anschließendem kulinarischen Austausch mit Nelson Müller beim „Feierabend-Bier“ in der Küche.
Preis pro Person: € 149,00

Kochen mit Freunden am 18.10.2013 um 19 Uhr
Die Gastköche Jens Bomke* (Hotel Restaurant Bomke, Wadersloh), Elmar Simon* (Restaurant „Balthasar“, Paderborn), Franz Spieker (Gasthaus Spieker, Hövelhof-Riege), Heiner Eyers (Hotelrestaurant „Am Rosenberg“, Bad Driburg) und der „Caspar’s Restaurant“-Küchenchef Thomas Blümel treffen an diesem Abend aufeinander, um gemeinsam mit Ihnen eine kulinarische Entdeckungsreise quer durch die westfälische Genusslandschaft zu unternehmen.
Preis pro Person: € 79,00

Festivalmenü mit Big Bottle-Party am 19.10.2013 um 19 Uhr
Begleitet vom Sommelier Benno Wurster, inkl. korrespondierender Weine € 119,00 pro Person.

Main Lobster und Roederer Champagner am 20. Oktober 2013
im Restaurant „Pferdestall“
€ 39,00 pro Person.

Besondere Möglichkeiten für Azubis

AZUBIS STARTEN IM GRÄFLICHEN PARK INS BERUFSLEBEN

Acht junge Menschen lernen und arbeiten seit dem 1. August im „Gräflicher Park Hotel & Spa“, um sich hier zum Traumberuf ausbilden zu lassen. Für drei Jahre werden sie nun eine Ausbildung in dem Vier-Sterne-Superior-Hotel absolvieren und sich hinterher Hotelfachfrau, Hotelfachmann, Koch oder Köchin nennen können. Das Besondere seit diesem Sommer: Wer im Gräflichen Park ausgebildet wird, lernt auch viel über das Geschäft rund um das „Bilster Berg Drive Resort“.

Neben vielen namhaften Firmen aus der Region und ganz Deutschland zählen nun auch verstärkt große Automobilhersteller sowie Zulieferer und Clubs aus dem Automotivebereich zu den Kunden des Hotels, in dem unter der Woche viele Tagungsgäste begrüßt werden. „Die ‚Bilster-Berg-Gäste’ haben sehr hohe und zum Teil auch differenzierte Ansprüche“, erläutert Dirk Schäfer, Geschäftsführender Direktor des Gräflichen Parks. „Das bedeutet einen höheren Anspruch an unsere Azubis, dafür aber auch mehr Vielfalt und einen spannenderen Arbeitsalltag. Wer bei uns gelernt hat, den wirft nach drei Jahren eigentlich nichts mehr aus der Bahn.“

Die Ausbildung zur Hotelfachfrau bzw. zum Hotelfachmann (kurz: Hofa) – ein Beruf, in dem der Gräfliche Park schwerpunktmäßig ausbildet – ist grundsätzlich schon abwechslungsreich. „Die Azubis durchlaufen im Rahmen ihrer Ausbildung alle Bereiche, die in einem Hotel wichtig sind“, so Andrea Schäfers, Ausbildungsbetreuerin und Assistentin der Geschäftsführung. „Vom Housekeeping über die Spülküche, den Service im Restaurant, die Bankettabteilung und den Dienst an der Rezeption bis zum Marketing lernen unsere Auszubildenden den gesamten Betrieb kennen.“ Das ist nicht nur wichtig, um die Organisation eines Hotels zu verstehen, sondern um nach der Ausbildung auch zu wissen, in welchem Bereich der fertige Hofa arbeiten möchte.

In den beiden Restaurants des „Gräflicher Park Hotel & Spa“ ist der Beruf der Köchin und des Kochs erlernbar. Vier der acht neuen Auszubildenden haben sich für den Dienst in der Küche entschieden – mehr, als in den vergangenen Jahren. Dies mag zum einen der wieder wachsenden gesellschaftlichen Popularität des Kochens geschuldet sein, Dirk Schäfer sieht aber auch noch einen anderen Grund: „Wir haben im Gräflichen Park ein junges, kreatives Küchenteam – das spricht sich rum. Das Niveau ist hoch, die Stimmung gut und der Ton nicht so ruppig wie teilweise in anderen Küchen.“ Vielfalt ist auch hier ein wichtiger Faktor: Von Gourmetküche im „Caspar’s Restaurant“ über bodenständige westfälische Kost im „Restaurant Pferdestall“ bis hin zum Buffet für mehrere hundert Gäste lernt der Azubi viele Facetten des Berufes kennen.
Die Ausbildung im „Gräflicher Park Hotel & Spa“ ist dabei nicht nur besonders, sondern auch gut. In diesem Jahr beendeten hier zehn Azubis ihre Ausbildung – alle erfolgreich, sieben wurden direkt übernommen.

Ausbildung im Gräflichen Park (von links): René Rhode (Hofa), Sarah Schnitzer (Hofa), Liz Allroggen (Köchin), Judith Bobbert (Hofa) und Andrea Schäfers (vorne); Ozan Simsek (Koch), Veronika Kasdorf (Köchin), Matthias Kölling (Hofa) und Vera Jeuken (Köchin) (hinten).

Kristina Schütze,
Public Relations UGOS

„Meine Frau ist noch ein bisschen korrekter…“

INTERVIEW MIT JENS KRÖGER, LAGERIST IM GRÄFLICHEN PARK

Schäfer – wie der Opa – wollte Jens Kröger gerne mal werden, als er ein kleiner Junge war. Nach einer Ausbildung zum Landwirt landete er aber als Natursteingießer für elf Jahre in Siddessen und schließlich erst als Page und nun als Lagerist im Gräflichen Park. Die Kollegen und Gäste hier kennen den 43-Jährigen hauptsächlich geschäftig durch die Gegend düsend – immer mit Ware auf der Ladefläche des Golfcars, mit dem er meistens unterwegs ist. Seine Frau und seine beiden Töchter (fünf und 15 Jahre) kennen ihn beim Angeln, als Formel-1- und Borussia-Dortmund-Fan. Wie er selbst sich und seinen Job sieht, hat er Kristina Schütze im Interview erzählt.

„Herr Kröger, was lieben Sie an Ihrem Job?“
„Dass er abwechslungsreich ist. Man hat mit allen Kollegen zu tun, weil man in allen Abteilungen unterwegs ist. An der Rezeption, wo ich vorher als Page gearbeitet habe, war man naturgemäß nur auf die Gäste und deren

Bedürfnisse fixiert. Jetzt kann ich zwischendurch auch mal mit den Kollegen schnacken und eine Scherz machen, vorher war ernster. Ich mochte die Tätigkeit als Page aber auch."

„Wer oder was nervt manchmal?"
„Nerven tut eigentlich nichts. Manchmal bekommt man nichts zu Ende, weil man immer wieder unterbrochen wird. Aber das ist ja nun mal der Job."

„Haben Sie in Ihrem jetzigen Job Waren kennengelernt, von denen Sie vorher noch nie gehört haben?"
„Ja, teilweise Spirituosen zum Beispiel oder bestimmte Sorten Wein oder Sekt. Ich habe die aber nie probiert, ich trinke nur ab und zu mein Bierchen nach Feierabend."

„Was tun Sie bei Ihrer Arbeit am liebsten?"
„Ich arbeite sehr gerne im Getränkelager. Wenn ich da sortiert und eingeräumt habe, sieht hinterher auch alles richtig ordentlich aus. Das ist dann sehr befriedigend."

„Sind Sie zuhause eher ein ordentlicher und organisierter Mensch oder eher ein bisschen chaotisch?"
„Zuhause bin ich auch organisiert. Meine Frau ist aber schon noch ein bisschen korrekter, die sieht dann noch alles, was ich nicht so sehe."

„Gibt es ein Hotel, in dem Sie den gleichen Job auch gerne einmal machen würden?"
„Ein spezielles Hotel wüsste ich jetzt nicht. Mal in einer Großstadt in einem Hotel arbeiten, das stelle ich mir schon spannend vor, wo so richtig was los ist. Vielleicht in Hamburg, weil das so eine schöne Stadt ist."

„Was war das Schönste, Skurrilste, Denkwürdigste, was Sie im Gräflichen Park bis jetzt erlebt haben?"
„Als Sebastian Kehl von Borussia Dortmund hier war. Ihn als Page zum Zimmer zu begleiten, das war schon das beste Erlebnis, das schönste, das ich je erlebt habe hier. Er war sehr nett und wir haben über Fußball und den Verein geredet."

Das Interview wurde geführt von Kristina Schütze,
Public Relations UGOS

Drei Jahre

VERABSCHIEDUNGSESSEN DER AZUBIS 2013

Drei Jahre sind eine wahnsinnig lange Zeit, dachten wir. Und plötzlich waren sie dann doch schon um. Drei Jahre haben wir viel gelernt, Erfahrungen gesammelt und uns immer wieder selbst neu kennengelernt. Drei aufregende, abwechslungsreiche und wichtige Jahre liegen nun hinter uns.
Vor wenigen Wochen haben wir alle die Abschlussprüfungen bestanden und dürfen uns nun Koch bzw. Hotelfachfrau oder -mann (Hofa) nennen. Über die Einladung der Geschäftsleitung zu einem gemeinsamen Abendessen haben wir uns da sehr gefreut.

Am 11. Juli fanden wir uns im „Caspar´s Restaurant" ein und begannen den Abend mit einem Sektempfang. Endlich geschafft! Die Anspannung fiel nun von uns ab, das war bei jedem zu spüren. So stießen wir auf den Erfolg an. Im Anschluss nahmen wir auf der Empore an einer festlich gedeckten Tafel Platz. Die Menükarten ließen uns schon ahnen, welch zauberhafte Köstlichkeiten auf uns warteten. „Jakobsmuschel mit Kirschgazpacho, Graubrot und Lardo di Callonata" – so lautete die Vorspeise. Und sie war genauso köstlich wie sie sich anhört. Es ging weiter mit einer Variation von der Erbse, gefolgt von Filet vom Kalb. Der krönende Abschluss: Duett von Himbeer und Mascarpone mit Mandel und Bergamotte. Rundum ein Traum für Auge und Gaumen. Die korrespondierenden Weine waren die perfekte Begleitung.

In lockerer Runde berichteten wir während des Essens von den Prüfungen und tauschten uns über unsere Zukunftspläne aus. Wir schauten zurück auf die drei vergangenen Jahre, erzählten Geschichten und erinnerten uns an viele schöne Augenblicke. Es wurde viel gelacht und auch einige Abteilungsleiter gesellten sich nach getaner Arbeit zu uns.

Durch den Geschäftsführenden Direktor Dirk Schäfer und Andrea Schäfers (Ausbildungsbetreuerin und Assistentin der Geschäftsführung) wurde uns allen noch einmal persönlich gratuliert und auch Geschenke überreicht. Ob etwas scharfes für die Küche oder die „Gebrauchsanleitung Gast", wir freuten uns alle sehr. Und natürlich durfte hier eine Flasche „Gräflicher Hausmarke Sekt" als Erinnerung für zuhause nicht fehlen. Liebevoll geschriebene Glückwünsche für unsere Zukunft rundeten die Überraschung wirklich ab.

Wir bedanken uns für drei wunderbare Lehrjahre und einen tollen Abschlussabend und sind glücklich und auch stolz, im Gräflichen Park unsere Ausbildungen gemacht haben zu dürfen.

Luisa Paleschke, Hotelfachfrau,
Gräflicher Park

Zehn Azubis beendeten ihre Ausbildung in diesem Jahr im Gräflichen Park, alle erfolgreich. Sieben davon wurden direkt übernommen. Die Teilnehmer des Abschluss-Abends (von links): In der hinteren Reihe Andrea Schäfers, Martin Czechowicz (Hofa), Marius Schreiber (Koch), Restaurantleiterin Silke Schicker, Christopher Figge (Restaurantfachmann); in den beiden vorderen Reihen Küchenchef Thomas Blümel, Miriam Eikel (Hofa), Luisa Paleschke (Hofa), Pia Dewald (Hofa), Angela Cardamone (Hofa) und Dirk Schäfer.

Bestimmung auf Umwegen…

ERFAHRUNGEN AUS DER HOTELLERIE – DIE AUSBILDUNG ZUM HOTELFACHMANN

Ich bin 26 Jahre alt und gerade fertig mit der Ausbildung zum Hotelfachmann. Zuvor hatte ich vieles ausprobiert, in Richtung Holzverarbeitung, Elektrotechnik und sogar in Richtung Bau. Allerdings hat mir alles nicht zugesagt. Letzten Endes habe ich ein Praktikumsjahr gemacht, in dem ich endlich meine richtige Bestimmung finden wollte. Und zum Glück habe ich diese auch gefunden.

Die richtige Entscheidung

Seitdem ich 16 Jahre alt bin, habe ich schon immer regelmäßig gekellnert. Irgendwie wollte ich es wohl nicht wirklich wahrhaben, dass es die richtige Richtung ist. Vor etwa drei Jahren habe ich dann mit meiner Ausbildung hier in „Gräflicher Park Hotel & Spa“ begonnen – die auf jeden Fall richtige Entscheidung. Der Grund dafür: die Vielseitigkeit, der Gästekontakt und weil es einfach nie langweilig wird. Kein Tag ist wie der andere. Die auf jeden Fall richtige Entscheidung.

Bevor ich überhaupt mit der Ausbildung begonnen hatte, machte ich mir natürlich Vorstellungen, wie es werden würde. Im Bereich Service wusste ich es schon ein wenig, durch meine Vorkenntnisse. Im Gegenteil dazu konnte ich mir unter all den anderen Bereichen nur wenig vorstellen. Klar steht dazu Vieles im Internet, auch Erfahrungsberichte, aber so richtig Erfahrung bringt dann doch erst die Praxis.

Stationen

Meine erste Abteilung war direkt die Rezeption. Im Nachhinein muss ich sagen, für mich die Schwierigste, da das Haus für mich neu war und ich die Abläufe nicht kannte. Aber nach ein bis zwei Wochen aufmerksamen Mitarbeitens hatte ich die Grundlagen schnell drin. Vor allem muss ich da meinen Kollegen danken, die sehr geduldig mit mir waren und mir teilweise auch Dinge zwei Mal erklärt haben. Das Haus und die Zimmer habe ich als Page, was ich zwischendurch dann immer gemacht habe, schnell kennengelernt. Für mich ist das einfachste Lernen „Learning by doing“: Ich habe das Haus selbst erforscht, indem ich selbst durch die Häuser und Zimmer gegangen bin.

Die Zimmer habe ich dann in meiner nächsten Abteilung noch besser kennengelernt, denn danach kam ich ins Housekeeping – eine doch lustige und schöne Abteilung. Die hauptsächliche Arbeit geschieht im „Hintergrund“. Hier wurde ich auch sehr schnell an selbstständiges Arbeiten herangeführt, was ich sehr gut fand und auch noch finde.

Gegensätzlich zum „im Hintergrund Arbeiten“ war dann meine nächste Abteilung: Im Service war ich immer direkt beim Gast und musste am besten die Wünsche der Gäste von deren Augen ablesen können. Dazu gehört natürlich viel Erfahrung und Zeit. In den ersten vier Monaten war ich im „Restaurant Pferdestall“. Dort ist eine richtig klasse Stimmung. Das Arbeiten hat mir dort viel Spaß gemacht. Um so mehr freue ich mich, dass ich seit dem 27. Juni, direkt nach meiner Ausbildung, dort weiter als fester Angestellter arbeiten darf. Die anderen Monate war ich dann im „Caspar’s Restaurant“. Der Unterschied zwischen den Restaurants ist nicht nur das Essen, sondern auch das Arbeiten. Im „Restaurant Pferdestall“ wird einem das selbstständige und schnelle Arbeiten beigebracht. Dagegen ist im „Caspar’s Restaurant“ eher das Fine-Dining gefragt. Dort werden einem die wichtigen Kleinigkeiten für die Ausbildung beigebracht, zum Beispiel wie richtiges Einsetzen, dass das Glas nie leer sein darf, Serviettenfalten und vieles mehr. Im Pferdestall ist das ganz klar genauso, allerdings ist das durch die ganze Atmosphäre und die Arbeit wesentlich lockerer und teilweise durch das wenige Personal auch nicht möglich. Beispielsweise schütten sich die Gäste gerne mal das Wasser selber ein. Um richtig was zu lernen, kann ich nur empfehlen, einmal in beiden Restaurants gewesen zu sein.

> SO RICHTIG ERFAHRUNG BRINGT DANN DOCH ERST DIE PRAXIS.

In der Küche wurde ich dann auch mit offenen Armen empfangen. Vor allem hat es mir im Frühdienst gefallen. Am Ende konnte ich alle Eierspeisen, vom einfachen Rührei, über Spiegelei, Omelette in allen Variationen, Pfannkuchen, pochiertes Ei bis hin zum Ei im Glas schlafend herstellen. Auch ein paar Kochtricks habe ich in den fünf Monaten gelernt, was mir auch selbst im Privatleben sehr hilfreich ist. Vorher habe ich zu Hause immer „Frei Schnauze“ gekocht. Mittlerweile achte ich auf die Feinheiten. Somit schmeckt es dann auch besser. Da freue nicht nur ich mich, sondern auch meine Freundin. Durch die ganzen Abläufe, die ich gelernt habe, geht das ganze Kochen dann auch wesentlich schneller.

Danach war ich im Bankettverkauf und die letzten Monate meiner Ausbildung war ich im Büro und habe alles gelernt, was mit Werbung, Einkauf, Verkauf, Marketing, etc. zu tun hat. Interessant ist alles auf jeden Fall alles. Es gibt viele Dinge, die gemacht werden müssen, was von außen gar nicht so gesehen wird.

Fazit

Im Großen und Ganzen bin ich mehr als zufrieden, hier im Hotel die Ausbildung bekommen und gemacht haben zu dürfen und freue mich, dass ich auch weiterhin hier bleiben darf. Ich kann allen, die sich hier ebenfalls für eine Ausbildung interessieren, nur sagen: Es ist auf jeden Fall das Richtige und es lohnt sich. Hier wird einem nicht nur der Beruf beigebracht, sondern auch Vieles für den Alltag und vor allem für sich selbst.

Martin Czechowicz, Commis de Rang
„Restaurant Pferdestall“, Gräflicher Park

Martin Czechowicz liebt seinen Job und bereut nicht einen Tag seiner Ausbildung zum Hotelfachmann – Bestimmung eben.

Vier lehrreiche Wochen

PRAKTIKUM AUF DEM WEG ZUR INTERNATIONALEN KARRIERE

Timo Niehörster sammelte praktische Hotelerfahrung im Gräflichen Park.

Ich bin Timo Niehörster, 20 Jahre alt und absolvierte im Frühjahr diesen Jahres ein Praktikum im „Gräflicher Park Hotel & Spa“ in Bad Driburg. Dieses Praktikum ist Bestandteil meiner schulischen Ausbildung zum „Assistenten für Tourismus- und Hotelmanagement“. Über diese Ausbildung möchte ich ein wenig mehr schreiben.

Die Ausbildung

Nachdem ich letztes Jahr mein Abitur erfolgreich bestand, begann ich im Oktober in Stadthagen diese schulische Ausbildung. Aufmerksam auf dieses Angebot wurde ich auf der Jobmesse in Bad Salzuflen. Wieso ich mich für eine Ausbildung in dieser Branche entschieden hab, weiß ich selbst noch nicht genau. Verlockend für mich war das Angebot an Fremdsprachen und die Aussicht auf eine internationale Karriere.

In den ersten beiden Jahren muss ich während der Schulzeit zwei vierwöchige Praktika absolvieren. Das dritte Ausbildungsjahr ist ein Auslandspraktikum. Wo genau ich dieses Auslandspraktikum machen werde, weiß ich jetzt noch nicht, aber gegen ein exotisches Urlaubsdomizil wie die Malediven hätte ich nichts einzuwenden.

Während meiner Ausbildung erwerbe ich neben hotelfachlichen Kompetenzen zum Großteil betriebswirtschaftliche und kaufmännische Fähigkeiten. Zudem lerne ich im Moment neben Deutsch noch vier weitere Fremdsprachen: Englisch, Französisch, Spanisch und Chinesisch. Der Unterricht wird sehr praxisnah gestaltet, da alle Lehrkräfte aus der Praxis kommen. Das macht das Lernen wesentlich interessanter. Außerdem werden noch zusätzlich Seminare und Schulungen angeboten, die den Schulalltag abwechslungsreicher gestalten. Ich war zum Beispiel im Januar eine Woche auf einem gastronomischen Fortbildungsseminar in Hallstatt in Österreich.

Wie kam ich dazu, ein Praktikum im Gräflichen Park Hotel zu machen?

Ich wollte gern ein Praktikum in der Nähe von Steinheim machen und da ist das „Gräflicher Park Hotel & Spa“ mit 4* Superior eines der Spitzenhotels in der Region. Somit schrieb ich Andrea Schäfers eine E-Mail und wir trafen uns auch recht schnell zu einem persönlichen Vorstellungsgespräch.
Am 18. März begann ich dann eine Woche im Housekeeping. „Housekeeping“ hört sich für jeden Mann erst schrecklich an und ich stellte mich auf eine einwöchige Tortur ein. Ich wurde von Marita Berwanger recht herzlich begrüßt, und wir stellten uns einander vor. Nach dieser Woche muss ich gestehen, dass die Arbeit im Housekeeping gar nicht so schlimm war. In den nächsten Wochen war ich in den Abteilungen Marketing, Einkauf, Reservierung, Service und Bankettverkauf/-service eingesetzt.

Als ich im Service war, musste ich leider feststellen, dass hier Praktikanten zum großen Teil nur Aufgaben machen können, die nicht „am Gast“ sind. Meine Hauptaufgabe bestand darin, Geschirr und Besteck zu polieren, was aber kein Problem darstellte, da ich mich in naher Zukunft nicht in diesem Bereich sehe. Viel besser hat es mir im Einkauf und in der Abteilung „Reservierung“ gefallen. Aufgrund des Zeitmangels konnte ich aber auch hier keine großartigen Aufgaben übernehmen, dennoch könnte ich mir vorstellen, später einmal in diesen Bereichen tätig zu sein.

Zu guter Letzt bedanke ich mich auch nochmal auf diesem Wege recht herzlich, ein Praktikum im „Gräflicher Park Hotel & Spa“ absolviert haben zu können. Es hat im Großen und Ganzen viel Spaß gemacht, ich hab eine Menge netter Leute kennengelernt und ich wünsche dem Unternehmen weiterhin noch viel Erfolg. Bis bald!

Timo Niehörster, Schüler im Rahmen der Ausbildung zum „Assistenten für Tourismus- und Hotelmanagement“ und ehemaliger Praktikant im Gräflichen Park

Leidenschaft ist ein Erfolgsrezept

STIL, CHARME UND STRATEGIE: 150 FRAUEN KNÜPFEN IN BAD DRIBURG IMPULSGEBENDES NETZWERK

Wenn berufstätige Frauen zusammen treffen, fokussiert sich das Gespräch zumeist schnell auf den aufreibenden Spagat zwischen Job und Familie. Um dieses leidige Thema sollte es bewusst nicht gehen, als ein Veranstalterteam jetzt einen illustren Kreis gestandener Frauen im reizvollen Ambiente des Gräflichen Parks Bad Driburg zusammen geführt hat. Vielleicht möchten sich Frauen in verantwortlicher Position ungezwungen über berufliche Fragen austauschen und das Vereinbarkeitsproblem ohne Gewissensbisse außen vor lassen.

Dass das Bedürfnis dazu groß ist, zeigte sich in der Resonanz auf das neue Veranstaltungsformat, zu dem das Kompetenzzentrum Frau und Beruf OWL, die Gesellschaft für Wirtschaftsförderung (GfW) und die Gleichstellungsbeauftragte des Kreises Höxter gemeinsam Frauen in Führungspositionen eingeladen hatten. Mit 80 Besucherinnen hatte das Team gerechnet. Gekommen sind aber mehr als 150 Frauen: Selbstständige, Freiberuflerinnen und leitende Angestellte aus dem Kreis Höxter sowie aus Paderborn, Bielefeld und Halle.

Fortsetzung auf Seite 28

Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff (links) und Gabriele Hanke vom Kompetenzzentrum Frau und Beruf. (Fotos: Sabine Robrecht)

Fortsetzung von Seite 27 Um die Damen zügig ins Gespräch zu bringen, bedienten sich die Veranstalterinnen eines Instruments aus der Partnervermittlung: „Speeddating“. Und das ging so: Moderatorin Michaela Heinze aus Bielefeld, selbstständige PC-Trainerin, bat die Frauen, sich in der Nordveranda vor dem Theatersaal in zwei Reihen gegenüber aufzustellen. „Sie haben zwei Minuten Zeit, sich mit Ihrem Gegenüber über Ihr Alleinstellungsmerkmal auszutauschen. Danach rücken Sie einen Platz weiter.“

Immer wenn die Zeit rum war, ließ Moderatorin Michaela Heinze eine unüberhörbare große Glocke erschallen. Es musste also schnell gehen, wie der Name schon sagt. Ehe „frau“ sich versah, ertönte die Glocke. Also: Bloß keine Zeit verlieren. Dem entsprechend schwoll in den langen Reihen gleich in der ersten Runde binnen weniger Augenblicke der Geräuschpegel gewaltig an. Damit war das Eis gebrochen. Ziel also erreicht. Und als die Glocke ihren Dienst getan hatte, gab es nach diesem Start-Impuls reichlich Gesprächsstoff. Über das Referat zum Beispiel, das die Frauen zuvor im Theatersaal gehört hatten. Birgit Friederike Haberbosch aus Lübbecke, verantwortlich für Marketing und Werbung bei der Unternehmensgruppe Gauselmann und erfahren als selbstständige Trainerin von Führungskräften, gab den Damen praktische Tipps, wie sie sich in einem männerdominierten Team behaupten können.

Wie unterschiedlich Frauen und Männer „ticken“, das fächerte die Referentin zunächst mit durchaus streitbaren Thesen auf. Es steckte aber viel Wahrheit drin, als Haberbosch launig ausmalte, wie Männer das, was sie tun, vermarkten, um ihre Wertigkeit aufzumöbeln. Mit dem eigenen Geschlecht ging die Referentin hart ins Gericht: „Frauen sehen ihr Gegenüber von oben bis unten an und urteilen nach Äußerlichkeiten. Hier müssen wir an uns arbeiten.“ Und von Männern lernen: Die nämlich sind Teamspieler – wie beim Fußball. „Und wenn sie jemandem begegnen, der als Links-Außen in Frage kommt, dann ist es völlig egal, was er an hat. Hauptsache, er passt ins Team.“ Also: Sportsgeist statt Zickenkrieg. So geht Erfolg.

Ein weiteres Erfolgsrezept brachte die Hausherrin, Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff, auf den Punkt: „Man kann nur erfolgreich sein, wenn man etwas mit Leidenschaft macht. Und natürlich auch mit Kompetenz.“ Beides brachte sie ein, als es darum ging, den Gräflichen Park nach seiner Neuausrichtung vor sechs Jahren am Markt der Wellness-Hotels zu positionieren. In dieser Zeit schlug die Stunde für Gräfin Oeynhausen: Die dreifache Mutter – gelernte Groß- und Außenhandelskauffrau und studierte Kunsthistorikerin mit internationaler Berufserfahrung im Galeriewesen – übernahm PR und Marketing. Inzwischen ist sie für die gesamte Unternehmenskommunikation verantwortlich und für das Corporate Design. „Das Hotel haben wir so eingerichtet wie kein anderes auf der Welt. Das wollen wir ausweiten auf unsere vier Reha-Kliniken.“ Weiteres Alleinstellungsmerkmal: der Park. „Meine Schwiegermutter hat angefangen, mit sehr guten Gartenarchitekten zusammenzuarbeiten. Diese Tradition führen wir fort.“ Und das mit Erfolg: Piet Oudolf etwa zieht Gäste aus dem In- und Ausland an. 200.000 sind es insgesamt in Jahr. „Wir waren mehrmals unter den zehn schönsten Parks Deutschlands.“ Auch das ist Gräfin Oeynhausen zu verdanken.

So entstehen Netzwerke: Sabine Winkelhahn (selbstständige Hebamme aus Brenkhausen) und Cordula Noltensmeier (Pflegedienstleiterin im Melanchton-Zentrum Bad Driburg) kommen schnell ins Gespräch.

„Wenn man einen Mann heiratet, der zu 90 Prozent von seinem Unternehmen bestimmt ist, dann kann man dies als Chance empfinden und mitgestalten.“ Das tut die Gräfin mit Herz und Verstand. Und mit dem, was den Abend betitelte: „Stil, Charme und Strategie“. Das Forum soll Auftakt für weitere Angebote seiner Art sein. Denn: „Wir müssen unsere Fähigkeiten einsetzen und uns gegenseitig darin bestärken“, konstatierte Christa Brühl, Vorsitzende des Landesverbandes Westfalen im Verband Deutscher Unternehmerinnen, unter großem Beifall.

Sabine Robrecht, Redakteurin Westfalen-Blatt, Redaktion Bad Driburg/Brakel
(aus der Ausgabe vom 05.07.2013)

Wie ich „der Wolkenmacher“ wurde

WDR DREHT DIE WOLKE

Robert Schabacker (links) erklärt Cornelia Böcker, was gleich passieren wird.

Die Wolke kommt nämlich stoßweise alle 15 Minuten aus der Nebelmaschine.

GRÄFLICHER PARK

Es ist nicht meine Wolke! Die „Wolke“ ist eine Installation der Berliner Künstlerin Bettina Khano. Sie wurde zum „Tag der Gärten und Parks“ im Juni im Wildgehege inszeniert und konnte dort bis Ende Juli bewundert werden.

Da ich bei der Installation behilflich war, bekam ich die Aufgabe, die „Wolke“ zu betreuen. Das hieß, tägliche Funktionsprüfung der Installation und bei Bedarf das Fluid der Nebelmaschine nachzufüllen.

Cornelia Böcker, freie Mitarbeiterin des WDR, und ihr Team drehten am 26. Juni unter dem Motto „Der Wolkenmacher“ einen Beitrag für die WDR „Lokalzeit OWL“ über die Installation. Gedreht wurde, wie ich mit dem Kanister zur Installation ging, die Nebelmaschine nachfüllte und die Wolke in Betrieb nahm. Wir hatten wohl alle einen schönen Spaß bei den gut zweistündigen Dreharbeiten!

Robert Schabacker, Technische Abteilung, Gräflicher Park

GRÄFLICHE KLINIKEN

Gesundheit als Lifestyle im Tourismus

GRÄFLICHE KLINIKEN UND „GRÄFLICHER PARK HOTEL & SPA“ NEHMEN AN NRW-INNOVATIONSWETTBEWERB TEIL

Das Thema Prävention wird im Zuge der gesellschaftlichen Veränderungen und den damit einhergehenden Krankheitsbildern zu einem immer wichtigeren Feld im Gesundheitswesen. Dies nicht zuletzt auch, weil sich der Sozialversicherungsträger aus vielen Bereichen zurückzieht, so dass der Zweite Gesundheitsmarkt (Selbstzahlermarkt) als zukünftiger Wirtschaftsmotor gilt. Das Thema Prävention hat daher einen hohen Stellenwert.

Die Relevanz vorbeugender Maßnahmen, die geeignet sind, den Eintritt einer Krankheit zu verhindern oder zu verzögern oder die Krankheitsfolgen abzuschwächen, haben die Gräflichen Kliniken ebenfalls erkannt. Schon seit einiger Zeit gibt es für Interessierte zwei Mal im Jahr die so genannten „Präventionsangebote“, die unter anderem aus Kursen zu Themen wie Bewegungsapparat, Ernährung und Entspannung bestehen.

Die Expertenrunde am 11. Juli im Gräflichen Park (von links): Dr. med. Ernst Jakob (Facharzt für Innere Medizin, Sportmedizin, Gesundheitsförderung und Prävention, Chefarzt Abteilung Sportmedizin der Sportklinik Hellersen in Lüdenscheid), Dr. Christian Stock (Facharzt für Innere und Psychotherapeutische Medizin), Julia Zelonczewski (Marketing Gräfliche Kliniken), Dr. Markus Wrenger, Dr. Stefan Hochreuther, Sylvie Tormann (Geschäftsführerin Bad Driburger Touristik GmbH), Stefan W. Kohlhase (Hoteldirektor Gerry Weber Sportpark Hotel), Prof. Dr. med. Dietrich Baumgart (Facharzt für Innere Medizin und Kardiologie, Preventicum Essen) und Frank Straka (Geschäftsführer Hotel Frankenland).

Der Wettbewerb

Anfang des Jahres haben der Tourismus NRW e.V., die beiden bedeutendsten gesundheitstouristischen Regionen Teutoburger Wald und Sauerland sowie die Gesundheitsagentur NRW GmbH im Zuge des Masterplans zur Neuausrichtung des Tourismus in Nordrhein-Westfalen das Förderprojekt „Präventionswerkstatt NRW“ gestartet, das durch die Europäische Union und durch das Wirtschaftsministerium des Landes NRW gefördert wird. Ziel ist es, bis Ende 2014 für NRW innovative (Kurzzeit-)Urlaubsangebote zu entwickeln, die auf die gesundheitliche Prävention abzielen. Die Projektideen zur Primär- und Sekundärprävention sollten Bezug zu den Bereichen Diabetes, Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Übergewicht/Ernährung, Bewegungsapparat, Entspannung, Burnout-Prävention oder Schlafstörungen nehmen.

NRW hat sich mit zahlreichen Kliniken, Heilbädern und Kurorten sowie meist kurzen Wegen von der Stadt ins „Grüne“ im Gesundheitstourismus bereits etabliert. Doch das Potential an der Schnittstelle zwischen Gesundheit und Tourismus ist längst nicht ausgeschöpft.

Unsere Bewerbung, unsere Idee

Dieser Ansicht sind auch wir – die Gräflichen Kliniken – gewesen und haben eine gemeinsame Projektidee mit dem „Gräflicher Park Hotel & Spa“ eingereicht. Der Leitgedanke: Ein maßgeschneiderter, individueller Gesundheits- und Wohlfühlurlaub, der sich einerseits an den Bedürfnissen des einzelnen Gastes und andererseits an dessen Vorerkrankungen sowie aktuellen Beschwerden orientiert. Der Standort Bad Driburg hat großes Potential, neue gesundheitstouristische Urlaubsformen zu schaffen, bei denen das Thema „Gesundheit“ als Säule eines bewussten Lebensstils im Zentrum steht, ohne dabei klassische Urlaubselemente zu vernachlässigen. Hierbei profitieren wir Fortsetzung auf Seite 30

Fortsetzung von Seite 29 zum einen von der engen Zusammenarbeit und direkten Verbindung der Gräflichen Kliniken – Caspar Heinrich Klinik, Marcus Klinik und Park Klinik Bad Hermannsborn – und dem „Gräflicher Park Hotel & Spa“. Zum anderen erweist sich unsere Erfahrung aus der Rehabilitation als sehr hilfreich, um Angebote im Bereich der Primärprävention mit den Schwerpunkten Ernährung, Bewegung, Stressbewältigung und Entspannung (= Indikationsbündel) zu schaffen und die Menschen bereits vor dem Eintreten von ersten Erkrankungen für das Thema „Gesundheit“ zu sensibilisieren.

Hohe Anforderungen im Berufsleben, eine alternde Gesellschaft sowie sich ändernde Lebensstile und steigende Bedürfnisse führen dazu, dass die eigene Gesundheit immer mehr zum Lifestyle wird und hierfür ansprechende Angebote geschaffen werden müssen. Unser Vorteil: Wir können dies unter dem Dach der UGOS an einem Standort leisten. Durch die Gräflichen Kliniken mit ihren unterschiedlichen Indikationen (Orthopädie, Neurologie, Innere Medizin, Kardiologie, Diabetologie und Psychosomatik) ergeben sich nicht nur umfangreiche gesundheitsbezogene Kompetenzen, auch Bad Driburg erweist sich als fruchtbarer Standort im Tourismusbereich.

Bad Driburg präsentiert sich in einer ruhigen Lage, die zum Entspannen einlädt, die Nähe zum Teutoburger Wald bietet Wander- und Radmöglichkeiten. Zudem zählt die UGOS – traditionsbewusst und familiengeführt – mit drei der vier Gräflichen Kliniken an einem Standort sowie dem „Gräflicher Park Hotel & Spa“, der großen Parkanlage und den Naturparkquellen in ihrer Konstellation zu einer Besonderheit der Region. Erdgebundene, natürliche Heilmittel (Moorbad, Heilwasser) werden hier außerdem hoch geschätzt und sind natürliche Ressourcen des Kurortes; sie sollen im Rahmen des Projektes eine große Rolle spielen. Gästen bieten sich zwischen Therapie, stilvoller Unterkunft und Wellnessmöglichkeiten sehr kurze Wege, die große Parkanlage mit Anschluss an den Gräflichen Forst bietet Natur und Ruhe.

GÄSTEN BIETEN SICH ZWISCHEN THERAPIE, STILVOLLER UNTERKUNFT UND WELLNESSMÖGLICHKEITEN SEHR KURZE WEGE

Aktueller Stand

Der Fachbeirat, der sich aus den Vertretern des Tourismus, der Medizin und der Gesundheitswirtschaft zusammensetzt, hat uns mitgeteilt, dass die Präventionswerkstatt unsere Projektidee aus 125 Wettbewerbsbeiträgen ausgewählt hat und nun weiter begleiten und unterstützen wird. Im nächsten Schritt erhalten wir nun eine intensive, auf uns zugeschnittene Beratung, um uns zu ermöglichen, unsere Projektidee mit der Präventionswerkstatt gemeinsam weiterzuentwickeln.

Julia Zelonczewski, Referentin Marketing
Gräfliche Kliniken

Think-Tank: Expertenaustausch zum Thema Herz-Kreislauf

Im Rahmen des Innovationswettbewerbs fand am 10. Juli bereits eine Veranstaltung zum Thema Herz-Kreislauf im „Gräflicher Park Hotel & Spa“ statt. Experten aus Medizin und Tourismus haben sich auf Einladung der „Präventionswerkstatt“ Gedanken gemacht, wie gesundheitstouristische Angebote in NRW aussehen müssen, um erfolgreich zu sein. Beim fünften Think-Tank standen Bluthochdruck und Herzinsuffizienz im Mittelpunkt. Somit waren auch Dr. Stefan Hochreuther, Chefarzt Fachbereich Kardiologie und Diabetologie in der Park Klinik Bad Hermannsborn, sowie Dr. Markus Wrenger, Chefarzt Fachbereich Innere Medizin der Caspar Heinrich Klinik, vor Ort.

Die Think-Tanks sind vom Tourismus NRW gemeinsam mit den Tourismusbüros der Regionen Teutoburger Wald und Sauerland sowie der Gesundheitsagentur NRW ins Leben gerufen worden. Sie sind Teil des Anfang 2012 gestarteten EU-Förderprojekts „Präventionswerkstatt“. Bis 2014 sollen mit ihrer Hilfe neue Angebote für den Gesundheitsurlaub in NRW entwickelt werden. Die Expertenkreise sollen dabei erarbeiten, wie die Angebote aussehen müssen, um erfolgreich zu sein.

„Mitarbeiter-Patienten-Kommunikation“ – wer richtig kommuniziert, gewinnt!

REZEPTIONSMITARBEITER IN DEN KLINIKEN WERDEN GESCHULT

Die Mitarbeiter an den Rezeptionen in den Gräflichen Kliniken haben es nicht immer leicht: Wie auf dem Präsentierteller befindet sich ihr Arbeitsplatz direkt am Klinikeingang, und so führt der Weg bei Beschwerden oder Problemen oftmals zuerst zur Rezeption, wo mit großen Augen auf die passende Lösung für Probleme oder Beschwerden gewartet wird. Wie reagiere ich richtig, wenn sich ein Patient beschwert? Wie bleibe ich ruhig, wenn der Ton eines Patienten immer lauter wird? Um Antworten auf diese und weitere Fragen zu finden, haben die Rezeptionsmitarbeiter am 15. und 16. Juni an einer Schulung zum Thema „Mitarbeiter-Patienten-Kommunikation“ teilgenommen, die von der Sprachwerkstatt GmbH aus Paderborn durchgeführt wurde. Als Referentin war Nicole Barth vor Ort.

Darf ich auch einfach einmal Nein sagen?

Die Mitarbeiter der drei Bad Driburger Kliniken haben immer ein offenes Ohr für die Probleme der Patienten und begeben sich gemeinsam mit diesen auf die Suche nach einer Lösung. Doch oftmals ist es auch gar nicht so einfach, es jedem Patienten recht zu machen. Auch wenn einige Mitarbeiter schon über viele Jahre an der Rezeption tätig sind, ergeben sich immer wieder Situationen, in denen auch sie nicht weiter wissen oder nicht einschätzen können, ob ihr Verhalten dem Patienten gegenüber richtig ist.

An den beiden Schulungstagen ging es darum, die Mitarbeiter in ihrer Arbeit und im Umgang mit den Patienten zu stärken. Ziel der Schulung war es, die Kommunikation am Telefon und insbesondere im direkten Patientenkontakt zu verbessern sowie den Umgang mit „schwierigen Patienten“ zu erleichtern. Es wurden Hinweise zu Sprech- und Redetechniken gegeben und inhaltliche Fragestellungen geklärt. Alle Teilnehmer erhielten Hilfestellungen und wertvolle Tipps bei der Vorbereitung und Durchführung von Gesprächen, die auch direkt in praktischen Übungen Anwendung gefunden haben.

Von der Theorie in die Praxis

Die Referentin Nicole Barth hat es geschafft, durch einen Mix aus theoretischen Inhalten und praktischen Übungen, bei denen sie überwiegend auf immer wiederkehrende Situationen einging, einerseits die Zeit wie im Flug vergehen zu lassen – und es war schließlich Wochenende – sowie andererseits neues Wissen direkt zu verfestigen. So sollten neue Verhaltensmuster und Kommunikations-

Rollenspiele machen das richtige Verhalten zur Routine, so dass es in Stresssituationen nur nach abgerufen zu werden braucht: Margit Konrad (links) und Annette Wiemeyer üben für den „Ernstfall".

richtlinien in Rollenspielen mit Videoaufnahme umgesetzt werden. „Hier hat sich wirklich sehr schön gezeigt, dass alle Teilnehmer schon viele Dinge aus der Schulung einsetzen – aber derzeit eher noch unbewusst. Es war also wichtig, genau diese Momente vor Augen zu halten und dann an diesen Punkten weiterzuarbeiten. Denn mit der richtigen Wortwahl kann es gelingen, einen Patienten schnell zu beruhigen, zufriedenzustellen oder ihm auch seine Grenzen aufzuzeigen, ohne dabei in eine lange Diskussion einsteigen zu müssen", so Nicole Barth. „Wichtig hierbei ist natürlich auch unsere Körpersprache. Denn alleine diese erzeugt bereits Kommunikation."

Es sei beispielsweise ratsam, nicht im Sitzen mit Patienten zu sprechen, sondern öfter den Schritt vor die Rezeption zu setzen, um somit präsenter für den Patienten zu sein. Aber auch ein zartes Auflegen der Hand auf die Patientenschulter könne für diesen in einem aufgebrachten Zustand schon beruhigend wirken oder dazu führen, dass sich dieser von der Rezeption an einen ruhigeren Ort geleiten lassen würde. Hierdurch bekäme die Kommunikation schon wieder einen komplett anderen Ausgangspunkt für ihren weiteren Verlauf.

Resumé

Aufgrund der zahlreichen Praxisbeispiele und -situationen zogen die Mitarbeiter am Ende des Schulungstages das Resumé: Tipps und Hilfestellungen der Referentin können im Alltag sehr gut Anwendung finden. „Mit den Rollenspielen wurde das, was schon gut lief, noch einmal vertieft, verbesserungswürdige Dinge angesprochen. Oft entscheidet die Wortwahl darüber – und das kann ein einziges Wort sein - wie sich ein Gesprächsverlauf entwickelt", so Iris Wagener, Teamleiterin Patientenservice in der Caspar Heinrich Klinik. Darüber hinaus führte neu gewonnenes Wissen in Bezug auf den Patienten zu einem besseren Verständnis seines Verhaltens. Iris Wagener: „Interessant war sicher auch, welche Prozesse bei einem Menschen in einer Stresssituation ablaufen, z. B. bei Nachfragen an der Rezeption. Wir haben uns oft darüber gewundert, dass Patienten zig Mal dasselbe fragen. Mit dem Hintergrundwissen aus der Schulung fällt es uns sicher leichter, geduldig zu bleiben."

Julia Zelonczewski, Referentin Marketing
Gräfliche Kliniken

Informationen zum Thema Stressreaktion

Unser Körper reagiert auf Stressoren mit einer so genannten Stressreaktion. Hierzu spult er ein genetisches Programm ab, das schon die Steinzeitmenschen bei der Begegnung mit wilden Tieren oder feindlichen Stämmen kampf- oder fluchtbereit machte. Dieser genetisch festgelegte Ablauf der Stressreaktion ist an sich sehr nützlich und effizient: Der gesamte Organismus konzentriert sich auf die Bewältigung eines zentralen Problems. Unsere Vorfahren hätten ohne ihn nicht überleben können. Heute sind unsere Probleme jedoch langwieriger und völlig anders geartet als in der Steinzeit. Eine langfristige oder sehr häufige Stressbelastung wirkt sich negativ auf den Organismus aus. Davon können u.a. Denk- und Wahrnehmungsprozesse betroffen sein. So auch bei manchen aufgebrachten Patienten. Die Wahrnehmung konzentriert sich auf die wichtigsten Reize, die den Stress auslösen. Die Situation wird bewertet – das objektive Urteilsvermögen leidet. Konzentrationsmangel, Leere im Kopf (Black-out) und Gedankenkreisel sind mögliche Folgen. Die Patienten hören dem Gegenüber nicht zu und stellen ihre Fragen immer wieder.

Schön tiefenentspannt

NEUE ANGEBOTE DER SCHÖNHEITSFARM IN DER CASPAR HEINRICH KLINIK

Seit Juni 2013 ist das Wellness- und Freizeitangebot in der Caspar Heinrich Klinik für Patienten und Begleitpersonen um eine Attraktion erweitert worden: Die Mitarbeiter der Gräflichen Schönheitsfarm und der historischen Badehäuser kommen direkt ins Haus. „Durch diese Kooperation ist es nun vielen – vornehmlich Patientinnen, die Schwierigkeiten haben, längere Strecken zu gehen – möglich, eine Auswahl unserer Anwendungen wahrzunehmen", so Andrea Bickmann, Leiterin des Therapiezentrums im Gräflichen Park. „Insbesondere solche Angebote, die das Wohlbefinden verstärken und den Reha-Aufenthalt angenehmer gestalten."

Angeboten werden Gesichtsbehandlungen, Maniküre und ab Herbst 2013 auch Ayurveda-Anwendungen; zu den bereits vorhandenen Angeboten wie Aromaöl- und Hot-Stone-Massage ein weiteres Highlight der Klinik. Die Mitarbeiterinnen sind jeden Donnerstag von 13 bis 17 Uhr in den Räumlichkeiten der Caspar Heinrich Klinik zu finden, um interessierte Patienten zu beraten und zu verwöhnen.

„Zusätzlich gibt es in der Klinik jetzt noch ein weiteres Wellness-Gerät. Neben dem bereits bestehenden „Hydro Jet" und der Sonnenwiese gibt es nun das Brainlightsystem, das von unseren Patienten gerne genutzt wird und einen hohen Entspannungsfaktor hat", berichtet Stefan Wahden, Leiter des Sporttherapeutischen Zentrums in der Caspar Heinrich Klinik. In einem bequemen Sessel liegend werden die Patienten mit angenehmer Musik und einer Brainlightbrille in eine absolute Tiefenentspannung entführt.

Andrea Bickmann,
Leiterin Therapiezentrum, Gräflicher Park und
Stefan Wahden,
Leiter Sporttherapeutisches Zentrum,
Caspar Heinrich Klinik

Stefan Wahden unter der Brainlightbrille

Andrea Bickmann und Stefan Wahden bieten zusammen tiefenentspannte Wellness an.

Wie unsere Patienten „Danke“ sagen

EIN DANKE-GEDICHT VON ELISABETH ULRICH, PATIENTIN DER CASPAR HEINRICH KLINIK

Danke an die Menschen in der Caspar Heinrich Klinik!

Nach einer Knie TEP, große OP
Taten mir noch alle Knochen weh!
So reiste ich 2012 so dann
Zum 1. Mal für’s rechte Knie hier an.
Im Gepäck hatte ich etwas Angst, Hoffnung und Mut
Die Reha tat mir damals sehr gut.

So komme ich gerne wieder heute (2013)
Diesmal ist mein Herz voll Freude.
Das Haus ist so licht, freundlich und hell
Eingewöhnt hab ich mich jetzt sehr schnell!

Am Empfang wurde ich begrüßt, wie ein lieber Gast
Alles ging schnell, ruhig und ohne viel Hast.

Auf die kompetenten Ärzte kann ich bauen
Frau Dr. Krüger, Dr. Lakatos, euch kann ich vertrauen.
Wurde behandelt immer wieder sehr gut
Und Ihr machtet mir immer wieder Mut –
Alles wurde freundlich und genau erklärt
Solch liebe Ärzte sind mir viel wert!

Die Schwestern von Station 3 sind alle so nett
Als ich krank war, brachten sie mir so viel ans Bett.
Ihr sprecht nicht vom Helfen, Ihr seid Kinder der Tat
Geht es nicht weiter, wisst Ihr immer Rat.

Fr. Dr. Wolf betreute mich gut in der Nacht
War blitzschnell zur Stelle, danke, sehr gut gemacht!

Jeden Tag freu ich mich auf die Therapie
Es ist anstrengend, jedoch langweilig ist es nie.
Einzelgymnastik, Frau Flemming, wie schön
Da will ich oft und gerne hin gehen.
Flexibel und toll mit viel Humor
Geht sie in der Sache „linkes Knie“ vor!

Kniegruppe gleich morgens bei Frau Finke
Anstrengend hebts mein Knie, das Linke.
Es wird viel geschwitzt und noch mehr gelacht
So macht es Spaß, so wird das gemacht.
Bei Frau Bock am Mittag Gymnastik zum Knie
So elegant wie sie lerne ich das nie.

Frau Hanschke überwacht meinen Gang, alle Schritte
Abrollbewegung, schon in der Mitte.
Das Beste, jetzt darf ich ins kühle Nass
Bewegungsbad ist für mich der größte Spaß!
Ja da bin ich gerne, Ihr macht das ganz toll
Wassergymnastik und Aqua-Jogging genieße ich voll.

Massagen und Elektrotherapie
Entspannend erholsam, heute wie nie.
Das Team ist freundlich immer gut drauf
Das baut jede Knie-TEP super gut auf.

Ergotherapie bei Frau Dierkes und Frau Hildebrand
Ist richtig toll, besonders „warmer Sand“.
Starlight tanzen am Beuger-Strecker
Hey, da werde ich immer kecker!

Sozialberatung, Frau Niedrich hilft gerne und umfassend
Sie weiß so viel, hat für alles etwas passend.

Ein Vortrag bildet, doch hier lernt man immer dazu
Oft ist die Stunde zuende im Nu.

Doch nun zum Genussteil dieser Reise
Im Restaurant gibt es ***** 5 Sterne für die Speise!
Herr Böcker findet immer den richtigen Ton
Einmal sehn, kennt er mit Namen jede Person.
Er hat ein tolles Team zu Seite
Darum ihn sicher manches Hotel beneide.

Ist man krank, so wird fast alles gemacht
Und liebevoll auf das Zimmer gebracht.
Die Zimmer sind praktisch und so schön
Das pfiffige Badezimmer solltest Du sehn.

Verwaltung, Frau Spieker, wer hätte das gedacht
Hilft immer, wie gerne hab ich mit ihr gelacht.

Ich bin eine glückliche Patientin, dass ich hier empfangen wurde so offen
Kann nur sagen, ich hab es hier so gut getroffen.
Das Haus strahlt Freundlichkeit, Kompetenz und Wärme aus
Es ist nicht nur Klinik, es ist „auf Zeit ein zuhaus!“
Ich danke Euch allen, für die schöne Zeit, wie noch nie –
Die Ihr mir schenktet, so wird geheilt das zweite Knie!

Danke! Mai 2013

Zeichnung von Elisabeth Ulrich

Elisabeth Ulrich, Patientin vom 22.04. – 22.5.2013,
Zimmer 353, Caspar Heinrich Klinik, Gräfliche Kliniken

Fünf Sterne aus Düsseldorf für die Caspar Heinrich Klinik

PATIENTIN ANNELIESE WEISS SAGT AUF WEIHNACHTLICHE WEISE DANKESCHÖN

Mit einem ganz besonderen Dankeschön wurden fünf Mitarbeiter der Caspar Heinrich Klinik im Juli überrascht. Anneliese Weiss aus Düsseldorf-Oberkassel bedankte sich im Sommer einzeln bei ihnen mit selbst gestalteten kunstvollen Weihnachtssternen.

Die Rheinländerin war im Februar nach einer Knieoperation im Evangelischen Fachkrankenhaus in Ratingen bei Chefarzt Dr. Dirk Niederstrasser zur Rehabilitation in die Caspar Heinrich Klinik gekommen. Der Aufenthalt hat sie nicht nur von der medizinischen und therapeutischen Seite her überzeugt: Sie war auch von der Freundlichkeit und Hilfsbereitschaft der Mitarbeiter so angetan, dass sie sich gerne an den Aufenthalt erinnert.

Anneliese Weiss stammt aus einer alteingesessenen Kaufmanns- und Juristenfamilie in Düsseldorf. Hier hat sie vor über 60 Jahren ihre Ausbildung in der Modebranche absolviert. Seither hat sie ein Faible für die schönen Dinge des Lebens, kennt sich in den Stilrichtungen der Kunst und natürlich der Mode bestens aus und verfolgt auch heute noch die aktuellen Entwicklungen. „Als die Pariser Modehäuser in den ersten Jahrzehnten nach dem Krieg noch häufiger nach Düsseldorf gekommen sind, habe ich diese Gelegenheiten immer wahrgenommen, um mich zu informieren“, berichtet sie heute. Sehr gerne hätte sie sich auch im Fach der Innenarchitekten umgesehen, gesteht sie, aber damals hat sie verantwortungsvolle Aufgaben im Pelzwarengeschäft ihres Ehemannes in Köln übernommen. Heute dekoriert sie mit Hingabe ganze Themenabende und Feiern durch besondere Dekorationen und liebevoll, oft filigran gestaltete, Objekte.

Auf diese Weise hat sie auch den außergewöhnlichen Weihnachtsschmuck für sich und andere entdeckt. Dabei kann die Arbeit an einem Stern oft mehrere Tage in Anspruch nehmen. Am Anfang stehen ihre Ideen zur Farbgestaltung, dann müssen Perlen aufgezogen, besondere Schmuckfäden präzise verarbeitet und Bordüren aufgesetzt werden. So gerne, wie sie sich Zeit nimmt und sich für diese ruhige Arbeit konzentriert, ist Anneliese Weiss auch wieder froh, sich ohne Einschränkungen bewegen zu können.

Anneliese Weiss freut sich, dass sie sich wieder frei bewegen kann. Dazu hat auch die Reha in der Caspar Heinrich Klinik beigetragen, sagt sie.

Laufen kann sie nach der OP und der Rehabilitation in der Caspar Heinrich Klinik schon wieder ausgezeichnet und auch beim Treppensteigen hat sie nur noch beim Abwärtsgehen einen kleinen Bedarf, sich zu verbessern. Da will sie sich diszipliniert noch vier Wochen Zeit geben und weiter fleißig üben. Die Caspar Heinrich Klinik bedankt sich und wünscht weiterhin „Alles Gute, liebe Frau Weiss!“.

Ulrich Clemens, Vertriebsleiter West, Gräfliche Kliniken

Danke für offensichtlich herausragende Freundlichkeit und Hilfsbereitschaft: In der Urlaubszeit konnten vier Mitarbeiter die Sterne überrascht und dankend in Empfang nehmen (von links): Zoe Heinemann (Service Küche), Alfons Böker (Serviceleiter), Marion Gutschmidt (Service) und Iris Wagener (Leiterin Patientenservice) freuten sich sehr über die filigran gearbeitete Anerkennung.

30 Jahre Marcus Klinik Bad Driburg

1983-2013: EIN ORT ZUM WOHLFÜHLEN UND GESUNDWERDEN

„Die Architektur ist dem klassizistisch gestalteten Kurviertel angeglichen. Durch die Lage im Kurpark nehmen die Patienten an dem gesamten Angebot des Heilbades teil“, so hieß es in der im August 1983 veröffentlichten Pressemitteilung zur Eröffnung der Marcus Klinik Bad Driburg am 1. September 1983.

30 Jahre ist es nun her, dass die Fachklinik für Anschlussheilbehandlungen und Rehabilitationsmaßnahmen mit einer neurologischen und damals orthopädisch-rheumatologischen Fachabteilung unter Leitung der beiden Chefärzten Prof. Dr. Broser und Dr. Struck zum ersten Mal ihre Türen geöffnet hat. Heute lautet die Bezeichnung: Rehabilitations-Fachklinik für Neurologie, Orthopädie/Traumatologie und Unfallchirurgie, Fortsetzung auf Seite 34

Fundstück aus dem Archiv der Marcus Klinik. Urheber leider unbekannt.

Fortsetzung von Seite 33 Schwerpunktklinik für Anschlussrehabilitation und auch die Besetzung der Chefärzte hat sich geändert. Heute regieren Dr. Thomas Brand und Dr. Stephan Bambach das Revier der Klinik.

Ihren Namen hat die Klinik – nicht schwer zu erraten – von Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff, der damals übrigens 22 Jahre alt war. Gestartet ist die Einrichtung mit 220 Betten, die bereits wenige Monate nach Eröffnung voll belegt waren. Die inzwischen 308 Betten sind auch heute meistens zu 100 Prozent belegt und über 280 Mitarbeiter kümmern sich darum, dass das möglich ist.

„Tag der offenen Tür“

Sorgfalt, Pflege und der intensive Umgang miteinander waren von Beginn an die Leitgedanken der Klinik – das ist bis heute so geblieben. Daher möchten wir zum 30-jährigen Bestehen der Klinik das Miteinander pflegen und am 15. September zum „Tag der offenen Tür“ Interessierten die Möglichkeit geben, einen Blick auf das umfangreiche Leistungsspektrum und hinter die Kulissen der Klinik zu werfen. An diesem Tag werden alle Abteilungen der Klinik von 11 bis 18 Uhr für Besucher ihre Türen öffnen und über ihre tägliche Arbeit berichten sowie für Fragen zur Verfügung stehen.

Verschiedene Angebote, wie zum Beispiel eine Knochendichtemessung, Blutdruck messen oder Nordic Walking sowie Thai Chi-Schnupperkurse können kostenlos in Anspruch genommen werden. Ein Rundgang führt von Station zu Station durch die Klinik, damit sich in den Gängen niemand verirrt. Zudem wird es von 11.30 Uhr bis 16.30 Uhr Vorträge aus den beiden Fachbereichen Orthopädie und Neurologie sowie der Pflege und dem Therapiebereich geben. Wir würden uns freuen, an diesem Tag zahlreiche Besucher in der Marcus Klinik begrüßen zu dürfen!

Vernetzung mit Wirtschaft, Politik und dem Gesundheitswesen

Neben dem „Tag der offenen Tür“ wird es zudem am 13. September eine Veranstaltung für geladene Gäste aus Wirtschaft, Politik und dem Gesundheitswesen geben. Während der gemeinsamen Stunden am Vormittag mit geplanten 100 Gästen steht insbesondere der Gedanke der Vernetzung im Mittelpunkt.

Julia Zelonczewski, Referentin Marketing Gräfliche Kliniken

Klinikküche macht professionell in Catering

EINGESCHWORENES TEAM SORGT FÜR BUFFET AUF DEM ABI-BALL

Die am häufigsten gestellten Fragen durch einige Gäste am Abend des Abi-Balls am 6. Juli waren „Wie, die Marcus Klinik hat dieses Catering auf die Beine gestellt?“ oder „Ihr könnt so etwas auch?“. Na aber! Man nehme einen jungen Küchenleiter und sein supermotiviertes Team, gebe ihnen Vertrauen, Freiraum für kreative Ideen und dann legen die los, als hätten sie nie etwas anderes getan. „Nein wirklich, was das Team der Küche der MCK Service GmbH da auf die Beine gestellt hat, das war super, abgestimmt und lecker“, war das Feedback der Organisatoren des Balls.

Die Vorgeschichte

Als damals Ende Januar eine Anfrage zum Catering für den Abi-Ball beim Küchenleiter, Karol Zielaskiewicz einging, war ihm sicher nicht klar, was da auf ihn zukommen wird. Nach ersten Kontakten fand eine Verkostung mit fünf verantwortlichen jungen Damen der Abi-Ball-Organisation des Gymnasiums St.

Das Team der Küche der Marcus Klinik hatte großen Spaß daran, sein Können einmal außerhalb der Klinik unter Beweis zu stellen (von links): Lisa Rüsing, Britta Mollemeier, Küchenchef Karol Zielaskiewicz, Chef Maik Prager, Martin Hoischen, Kevin Devinck, Dominik Pieper, Sergej Woide und Tatjana Gomer.

Xaver statt. Hier hatte Karol Zielaskiewicz, der übrigens nach seiner Lehre als Koch sein Handwerk im Hotel „Am Rosenberg“ in Bad Driburg verfeinert hat, die Damen mit seinen Menüvorschlägen sofort überzeugt.
Einige Tage später hatten wir die Unterschrift unter dem Auftrag, für 400 Gäste ein kalt-warmes Buffet zu kreieren.

Vorbereitungen und doppelte Logistik

Etwa zwei Wochen vor dem Termin fingen die Feinarbeiten an: Auflistung der benötigten Zutaten – Gemüse, Obst, Fleisch, Beilagen, Garnituren, Gewürze und vieles mehr. Da wir an allen Tagen der Vorbereitung und natürlich auch am Tag des Balls auch 300 Patienten der Marcus Klinik zu versorgen hatten, musste hier genau geplant werden. Wer nutzt wann den Herd? Wann sind die Kessel und Öfen frei, wie und wo stellen wir die produzierten Speisen ab, um den täglichen Ablauf im Speisesaal und der Küche für die Patienten nicht zu behindern? Die Abläufe in der Klinik-Küche durften die Patientenversorgung also nicht beeinflussen. Auf Geschirr und Besteck konnte daher auch nicht zurückgegriffen werden.

DIE ABLÄUFE IN DER KLINIK-KÜCHE DURFTEN DIE PATIENTENVERSORGUNG ALSO NICHT BEEINFLUSSEN.

Eine Frage war auch: Wie transportieren wir das gesamte Equipment, das Inventar und die Speisen und wie bringen wir alles unbeschadet in die Schützenhalle? Wir mussten uns also Platten, Schüsseln, Geschirr und Besteck ausleihen.

Ein 3,5-Tonnen-LKW mit Ladebordwand war nötig, um alles bewegen zu können (und der war voll). Die restlichen Utensilien haben uns die anderen Klinikküchen zur Verfügung gestellt. Mit persönlichem Einsatz der Mitarbeiter wurden hier Chafin Dish´s, Suppenwärmer und Glaspokale organisiert. Selbst aus der MOK Service GmbH in Bad Klosterlausnitz kam unterstützendes Equipment. Da es an diesem Wochenende auch sehr warm werden sollte, war auch hier einiges zu beachten. Besonders die Vorspeisen und Dessertvariationen waren ständig zu kühlen.
Viele fleißige Hände waren letztendlich am Werk. Neben den für den Ball eingeteilten Mitarbeitern waren es vor allem auch die im Hintergrund tätigen Mitarbeiter, die tagelang für immer sauberes Geschirr, Töpfe und Pfannen an der Bandspülmaschine sorgten. Die „verborgenen fleißigen Heinzelmännchen“ sorgten dafür, dass der normale Ablauf für die Patienten ungestört weiter ging. Auch hier konnte sich der Küchenleiter auf sein eingespieltes Team verlassen.

Der Tag vor dem Abi-Ball war geprägt von Vorbereitungen. Gemüse putzen und schneiden, Fleisch marinieren, Soßen ziehen, Brühe ansetzen, Dessert herstellen und abfüllen, Obst vorbereiten und vieles mehr. Bis in die Nacht hinein.

Der Tag des Balls

Am nächsten Morgen standen alle wieder gut gelaunt und motiviert in der Küche. Der LKW rollte heran, um die vollen Paletten mit Teller und Besteck zu laden. Sämtliches unterstützende Equipment wurde ver-

Fortsetzung auf Seite 36

Professionell dekorierte Desservariationen

Notiz am Randes Abi-Balls

…diesen Tag wird er so schnell nicht vergessen!

Um die Küche der Marcus Klinik tatkräftig zu unterstützen und etwas zu entlasten, hatte ich unter anderem auch meinen Mitarbeiter aus dem Büro, Martin Hoischen, gebeten, mit anzupacken. Das hieß Geschirr stapeln, LKW beladen, Gemüse putzen usw. Da er ein Gesundheitszeugnis besitzt (Voraussetzung, um mit Lebensmitteln arbeiten zu dürfen), fand auch er das eine gute Idee.

Erstes To Do für Martin Hoischen: LKW aus der Verleihfirma holen. Als ich ihn fragte, ob er denn schon einmal einen 3,5-Tonner gefahren sei, meinte er: „Noch nie!“ „Na prima“, dachte ich. Aber er hat sich mutig reingesetzt und chauffierte alles ohne Verluste hin und her. Ich habe den LKW auch einmal eine Strecke bewegen dürfen. Man(n) hat das Gefühl, die Straßen sind so was von eng und wenn einem dann zwischen Bad Hermannsborn und Bad Driburg noch ein Zwanzigtonner entgegen kommt, wird einem ganz anders. Aber Martin Hoischen ließ sich nicht beirren.

Am Tag des Abi-Balls wurde es dann heiß für ihn: Als er mit Blumenkohlputzen und 30 Kilo Kartoffelschneiden für das Gratin fertig war, wurde er vom Küchenleiter Karol Zielaskiewicz gefragt, ob er schon einmal Speck-Bohnen zubereitet hätte. Seine Antwort war wieder: „Noch nie!“ „Na dann mal los!“ hieß es. Die Pfanne war vermutlich größer als seine Badewanne zu Hause. Karol Zielaskiewicz zeigte seinem Kollegen alle Handgriffe und schon war der Speck ausgelassen, die Bohnen in der Pfanne und es wurde unter Anleitung abgeschmeckt. Als der Angstschweiß getrocknet war, waren die Bohnen fertig, und wir hatten einen neuen strahlenden „Aushilfskoch“.

Hier gilt ein dickes Dankeschön an den neuen LKW fahrenden Aushilfskoch und ein „Hut ab!“ an die Geduld und den Spaß des Küchenleiters, auch unerfahrene Mitarbeiter in ein Team zu integrieren und ihnen den „schönsten Beruf der Welt“ einmal nahe zu bringen…

Maik Prager, Prokurist der Service GmbHs, Gräfliche Kliniken

Martin Hoischen wuchs zum Abi-Ball über sich und seine eigentlichen Kompetenzen hinaus: vom Büro in den LKW und die Küche.

Fortsetzung von Seite 35 packt, geladen und festgezurrt, um sicher durch die Stadt zu rollen. Vor Ort angekommen, galt es dann Tische auszurichten und die Buffetabläufe zu planen. Die gesamte Ausstattung war aufgestellt und bereit zum Start.

In der Küche wurde indes tranchiert, sautiert, glasiert, garniert und viel gute Laune verbreitet. Jeder wusste, was er zu tun hat.

Angekommen in der Schützenhalle war dann alles in vorbereiteten Wärmebehältern unterzubringen. Da es in der Schützenhalle eine gut ausgestattete Küche gab, war es hier möglich, die meisten warmen Komponenten erst kurz vor der Ausgabe vor Ort zu garen. Auch die Vorspeisenplatten und die Desserts wurden erst vor Ort angerichtet und garniert.
Rechtzeitig vor Beginn der Veranstaltung war alles vorbereitet, so dass sich die Anspannung löste und noch Zeit für Fotos blieb.

Dann war es Zeit zur Buffeteröffnung. Karol Zielaskiewicz schwor sein Team noch einmal ein, teilte jedem seinen Posten zu und dann waren wir umgeben von 400 hungrigen und freundlichen Gästen, denen es zu schmecken schien. Immer wieder wurden Platten ausgetauscht, warme Speisen nachgereicht und angefangen, das Dessertbüfett aufzubauen. Das kleine Feuerwerk aus Wunderkerzen auf dem Dessertbüfett rundete die kulinarische Darbietung der Leckerbissen ab. Für uns bedeutete dies den Beginn, alles wieder zu verpacken, zu verstauen und den LKW erneut zu beladen.

Als alle satt waren und es mit dem Programm weiter ging, war es Zeit zu aufräumen. Innerhalb einer Stunde war alles verladen und bereit zur Abfahrt. Angekommen in der Marcus Klinik haben die Heinzelmännchen mitten in der Nacht und auf leisen Sohlen (so leise wie möglich) alles abgeladen und in der Küche abgestellt. Um 23:30 Uhr wurde das Rolltor geschlossen. Alle waren geschafft aber aufgedreht. Ich musste alle auffordern, nach Hause zu gehen und zu schlafen, denn am nächsten Tag begannen dann die Nacharbeiten. Alles war zu reinigen, zu zählen und wieder zu verpacken, um es den Ausleihpunkten zurück zu geben.

Auch hier, am letzten Tag bei den Reinigungs- und Aufräumarbeiten, war ich beeindruckt, wie das Team an einem Strang zog. Es hat Spaß gemacht, mal wieder die Kochjacke überzuziehen und nahtlos in ein Team einzutauchen. Ein Team, das den erheblichen Mehraufwand mit Konzentration, Freude am Beruf und Einsatz „voll cool“ abgeliefert hat.

Maik Prager, Prokurist der Service GmbHs,
Gräfliche Kliniken

Offen sein, Vertrauen schaffen, abgrenzen können

MEIN PRAKTIKUM IM SOZIALDIENST DER MARCUS KLINIK

Hallo, ich heiße Johanna Wiemers, bin 17 Jahre alt und komme aus Siddessen. Zurzeit besuche ich die Jahrgangsstufe elf des Gymnasium Brede in Brakel. Im Zuge eines Schülerpraktikums habe ich vom 1. bis 5. Juli die Technische Universität Dortmund besucht, um das Studentenleben besser kennenzulernen. Anschließend durfte ich zwölf Tage beim Sozialdienst der Marcus Klinik hospitieren.

Warum ein Praktikum in der Reha-Klinik?

Ich hatte mich schon früh dazu entschieden, mein Praktikum im sozialen Bereich zu absolvieren, da ich gerne mit anderen Menschen zusammenarbeite. Nach einem Praktikum im Kindergarten wollte ich etwas anderes ausprobieren, etwas mit Menschen, die erkrankt sind. Weil dieser Bereich sehr facettenreich ist, hatte ich die Möglichkeit, mich zwischen vielen Angeboten zu entscheiden. Meine Mutter, die selbst als Krankenschwester in der Marcus Klinik arbeitet, brachte mich darauf, mein Praktikum beim Sozialdienst dort zu absolvieren. Ich war sofort interessiert und habe mich im Internet genauer über den Beruf einer Sozialarbeiterin im Sozialdienst einer Reha-Klinik informiert und mich daraufhin noch mehr dafür interessiert. Eine Woche vor dem Praktikum traf ich mich dann mit Sandra Kloppenburg, Sozialarbeiterin in der Marcus-Klinik. Wir tauschten unsere gegenseitigen Erwartungen aus und haben allgemeine Dinge wie meine Arbeitszeiten und meine Aufgaben während des Praktikums besprochen.

Johanna Wiemers hat das Sozialdienst-Praktikum in ihrem Berufswunsch bestärkt. Die hohen Anforderungen schrecken sie nicht ab.

Anforderungen an einen Sozialarbeiter im Sozialdienst

In den ersten Tagen meines Praktikums durfte ich Sandra Kloppenburg und ihre beiden Kolleginnen Hildegunde Blankenburg und Petra Kemper-Struck bei Übergaben, Teambesprechungen und bei Patientengesprächen begleiten und ihnen zuhören. In dieser Zeit lernte ich viel über den Beruf einer Sozialarbeiterin im Sozialdienst. In den Gesprächen habe ich erfahren, dass ein Sozialarbeiter keine Angst vor dem Kontakt mit kranken Menschen haben und offen gegenüber verschiedenen Lebensentwürfen sein sollte. Außerdem ist es wichtig, sozialtherapeutische Gespräche führen zu können, um sich auf die Patienten einstellen zu können sowie deren Probleme realistisch zu beurteilen und passende Lösungen für die Patienten zu finden.

Im Beruf als Sozialarbeiterin in einer Reha-Klinik ist auch die Büroarbeit sehr wichtig, beispielsweise für die Beantragung eines Schwerbehindertenausweises oder um einem Patienten bei der Einstufung in eine Pflegestufe zu helfen. Bei diesen Tätigkeiten ist es ebenfalls notwendig, sich im Sozialrecht auszukennen. Eine Sozialarbeiterin in diesem Beruf muss gut abgrenzen können und konsequent sein, wenn es zum Beispiel darum geht, die Notwendigkeit eines Schwerbehindertenausweises zu beurteilen oder wenn es um die Terminvergabe für ein Gespräch geht. Ebenfalls sollte sie schnell reagieren können und bereit sein, viel Schreibarbeit zu erledigen.

Therapie-Alltag

In den darauf folgenden Tagen begleitete ich neben Patientengesprächen auch Patienten mit unterschiedlichen Krankheitsbildern zu ihren Therapien. Die Therapien waren sehr interessant und auf jeden Patienten individuell abgestimmt. Ebenfalls durfte ich an Gruppentherapien, an einer Therapie im Bewegungsbad und an einer Therapie mit einem Therapiehund teilnehmen sowie teilweise selber mitmachen und mithelfen. Diese unterschiedlichen Therapien haben mir einen guten und realistischen Einblick in den Alltag einer Reha-Klinik ermöglicht.

Beeindruckende Motivation auf beiden Seiten

Während meiner Zeit in der Marcus-Klinik hat mich besonders die Motivation der Patienten und Therapeuten beeindruckt. Die Therapeuten bauen zu jedem Patienten schnell ein Vertrauensverhältnis auf, sind immer motiviert und lassen sich für jeden Patienten individuelle Übungen einfallen. An den Patienten beeindruckte mich besonders, dass sie trotz ihrer Schicksalsschläge motiviert waren und bei den Therapien immer ihr Bestes gegeben haben, auch wenn das oft sehr anstrengend für sie war.

Das Praktikum im Sozialdienst der Marcus Klinik hat mir sehr gut gefallen. Ich habe einen Einblick in den Beruf eines Sozialarbeiters in einer Reha-Klinik und in den Klinikalltag erhalten. Durch das Praktikum wurde ich ebenfalls in meiner Entscheidung bestärkt, später einen sozialen Beruf auszuüben, vielleicht sogar in einer Reha-Klinik.

Dankeschön

Abschließend möchte ich mich bei den Mitarbeiterinnen des Sozialdienstes und besonders bei Sandra Kloppenburg bedanken, die sich vor dem Praktikum sehr viele Gedanken über mein Praktikum gemacht hat, da ich die erste Praktikantin im Sozialdienst der Marcus Klinik war. Und bei den Therapeuten, die mir während den Therapien immer genau erklärt haben, was und warum sie etwas machen. Und besonders bei den Patienten, die ich bei ihren Therapien begleiten durfte, dafür dass sie mir diese Möglichkeit gegeben haben und immer offen mir gegenüber waren.

Johanna Wiemers (17 Jahre), Schülerin des Gymnasium Brede in Brakel

Unsere Zwanzigjährigen

DIE MORITZ KLINIK UND IHRE TREUEN

Mit der Grundsteinlegung der Moritz Klinik (MOK) am 14. Januar 1993 begann die Erfolgsgeschichte der Rehabilitation am Standort Bad Klosterlausnitz (BKL). Auch wenn die Entscheidung für BKL ursprünglich „nur“ die zweite Wahl war, hat sich sehr schnell herausgestellt, dass dieser Standort aufgrund der direkten Anbindung an die Autobahn sowie der benachbarten Akutkrankenhäuser in Eisenberg, Gera und der Universitätsklinik in Jena „erstklassig“ ist. Wahrscheinlich hat die MOK deshalb auch so viele treue Mitarbeiter, die ihr in den 20 Jahren ihres Bestehens nicht von der Seite gewichen sind.

Mitarbeiterin der ersten Stunde ist zweifelsfrei Renate Poser, da sie bereits am 1. Januar 1993 vor der feierlichen Eröffnung der MOK in der Bad Driburger Marcus Klinik als Krankenschwester gearbeitet hat. Bereits zu Bauzeiten waren bei den Baufirmen bzw. bei der UGOS Carmen Förster (Sekretariat Geschäftsführung/Verwaltungsleitung), Bärbel Zetzsche (Terminierung), Peter Mathiebe sowie Wolfgang Fechtner (beide Haustechniker der MOK im Ruhestand) beschäftigt, und sind somit bereits weit mehr als 20 Jahren mit der Klinik verbunden. Fortsetzung auf Seite 38

Porzellanhochzeit mit der Moritz Klinik...

Fortsetzung von Seite 37 Mit dem 1. April des Eröffnungsjahres begann dann auch der Dienst der Pflegedienstleiterin Gabriele Wendland sowie der der beiden damaligen Chefärzte Priv.-Doz. Dr. Lutz Brückner und Dr. Ottmar Leidner. Dr. Leidner war im Vorfeld als Oberarzt der Marcus Klinik tätig.

Die Einarbeitung der Krankenschwestern in die „Reha-Pflege“ wurde in den beiden Kliniken in Bad Driburg durchgeführt. Hier waren in den ersten Wochen neben Gabriele Wendland und Renate Poser auch die heute noch in der MOK beschäftigten Krankenschwestern Iris Krautwurst, Katharina Schmutzler, Annelie Ladeck und Kerstin Hänsel aktiv dabei. Die Therapiebereiche wurden von Diana Ernst (Balneophysikalischen Therapie) und Jana Fischer (Sport) vertreten. Bärbel Zetzsche, Simone Hesse (Patientenservice) und Ines Krause (Chefarzt-Sekretariat Neurologie) komplettierten das Einarbeitungsteam – auch wenn diese teilweise noch bei der Kurbetriebsgesellschaft Bad Klosterlausnitz beschäftigt waren.

Im Juli 2013 konnten als Mitarbeiter der ersten Stunde außerdem bereits auf 20 Jahre Betriebszugehörigkeit zurück schauen: Martina Paetsch (Kasse/Einkauf), Heike Böde (Patientenservice), Maxie Rohn (Rezeption), Gabriele Ostrowski (Sozialdienst), Marlies Kunze (med. Schreibdienst) und Priv.-Doz. Dr. Margit Jahns (leitende Oberärztin Neurologie).

Als Medizinisch-Technische Assistentinnen starteten Jaqueline Ebersbach und Birgit Hüttich, im Pflegedienst Gerlinde Hiersche und Kerstin Stahl (erst in der Caspar Heinrich Klinik, bis sie dann in die MOK wechselte). Uwe Trinks leitet seitdem die Physikalische Therapie, und Ulrike Peter, Heike Prox, Ines Prager sowie Roswitha Weigelt begannen gemeinsam ihre Tätigkeit in der Physiotherapie.

Weitere Einstellungen zur Verbesserung der medizinischen Betreuung folgten im August 1993: Doris Höfer (Medizinisch-Technische Assistentin), Ramona Hänseroth (Medizinischer Schreibdienst), Petra Thümmler, Kerstin Beyai, Ulrike Ring, Angela Wiegand, Karina Kirstein, Babett Lux-Kahnbach, Andrea Schade, Elke Appelt und Uwe Sieler im Bereich Pflege. Julia Schultz (Balneophysikalischen Therapie), Marcus Neupert und Heike Braune (Physiotherapie) sowie Michael Reinhold (IT-Administrator) und Susanne Georgiew (Logopädie) kamen ebenfalls hinzu.

Weiter wurden am 1. September das Klinik-Team um benötigte Fachkräfte erhöht: Karola Franke (Rezeption), Doris Opelt, Andrea Schaufuß, Hannelore Renz, Evelyne Funke, Silke Radeck ergänzen den Pflegedienst, Sabine Paul (Balneophysikalischen Therapie), Annerose Meyer, Beatrice Biemann und Katrin Feigl (Physiotherapie) begannen ebenfalls. Und der Bedarf an Fachpersonal machte auch am 1. Oktober weitere Einstellungen erforderlich: Heike Lieber, Evelin Trautzsch, Ivonne Hoßfeld, Katrin Schuhmann, Sabine Waldau im Bereich Pflegedienst. Steffi Güttel kam in die Physiotherapie am 18. Oktober 1993.

Am 1. November wurde Erika Kühne für die Rezeption eingestellt. Die Freizeitgestaltung wurde einen Monat später mit Silvia Mlinarsky besetzt. Neben den außergewöhnlich vielen „Zwanzigern“ möchten wir besonders noch unseren Verwaltungschef Ralf Winkhaus erwähnen. Er war bereits vom 16. Oktober 1993 bis zum 30. April 1994 in der Marcus Klinik tätig, am 1. Mai 1994 wechselte er dann in die Moritz Klinik.

Im Namen der Geschäftsführer sowie in meinem eigenen Namen möchte ich mich auf das herzlichste für 20 erfolgreiche, intensive und prägnante Jahre bei allen „Zwanzigjährigen“, aber auch bei allen anderen Mitarbeitern bedanken. Sie alle leisten über viele Jahre täglich eine aufopferungsvolle Arbeit. Nur mit dieser Einsatzbereitschaft ist es möglich, unseren Klinikbetrieb auf diesem hohen Niveau führen zu können.

Gleichzeitig möchten wir uns bei den Mitarbeitern unserer Lohnbuchhaltung Elisabeth Wiegers und Elisabeth Küting in Bad Driburg bedanken. Durch eine vertrauensvolle und persönliche Zusammenarbeit erfüllen sie vom ersten Tag an alle Anforderungen in ihrem Bereich.

Kristina Stein, Personalreferentin Moritz Klinik, Gräfliche Kliniken

Laufen für den guten Zweck

JENAER FIRMENLAUF 2013

Laufen für den guten Zweck und dabei was Gutes für die Gesundheit tun: Das war das Motto zum dritten Jenaer Firmenlauf am 15. Mai 2013. Gibt es eine bessere Gelegenheit, um die Laufschuhe anzuziehen? Wohl kaum! Das dachten sich auch die Mitarbeiter aus den unterschiedlichen Bereichen der Moritz Klinik. Und so war das Team, bestehend aus 30 Teilnehmern, bestens aufgestellt.

Der Veranstalter (Laufservice Jena) organisierte mit Unterstützung zahlreicher regionaler Partner den Firmenlauf; darunter das Universitätsklinikum Jena, ein wichtiger Partner der Moritz Klinik. Zudem kommen die Erlöse der Startgelder verschiedenen gemeinnützigen Projekten zugute, und das war ebenfalls Motivation genug, um an den Start zu gehen und die Laufaktion mit zu unterstützen.

Bereits im Vorfeld fiel das Team der Moritz Klinik positiv auf. In Anlehnung an unser Corporate Design waren wir mit Lauf-Funktionsshirts ausgestattet, die den Teamnamen auf dem Rücken und das gräfliche Wappen auf der Brust wunderbar präsentierten. Schon von Weitem konnte man die „Moritzaner“ unter den andern Läufern gut erkennen. Das sportliche Outfit stimmte und so musste nur noch das Wetter mitspielen. Trotz kurzzeitiger Andeutung eines Gewitters verzogen sich die Wolken und alle waren bereit für den Start. Nach kurzer Aufwärmung, wie es bei professionellen Laufveranstaltungen so üblich ist, und einem Grußwort des Ärztlichen Direktors des Universitätsklinikums Jena, fiel pünktlich um 19 Uhr der Startschuss. Und dann liefen sie los: Insgesamt über 1.600 Läufer aus den unter-

Das gesamte Laufteam
der Moritz Klinik Bad Klosterlausnitz

schiedlichsten Firmen machten sich auf den Weg für einen wohltätigen Zweck.

Jeder der Team-Läufer der Moritz Klinik hatte sein individuelles Ziel und Lauftempo. Gegenseitig feuerten wir uns an oder wurden von Fans an der Laufstrecke mit Jubelrufen ins Ziel getragen. Nach zwei Runden à 2,5 Kilometern auf dem doch teilweise engen Stadtrundkurs war dann das Ziel erreicht. Schnellste Frau im Team war Christina Rotttenbach (Ärztin, Bereich Neurologie) mit einer Top-Zeit von 19:23 Minuten. Da konnte nicht mal der schnellste Mann im Team mithalten: Patrick Gilger (Bäderabteilung) erreichte nach 21:29 Minuten das Ziel. Aber auch alle anderen Team-Läufer kamen gut ins Ziel – angefeuert durch die vielen Zuschauer an der Laufstrecke. Und alle Anstrengungen wurden auch belohnt: Im Anschluss saßen wir gemütlich in der Kneipenmeile Wagnergasse und konnten alle Anstrengungen hinter uns lassen.

Vielen Dank an alle Läufer und Läuferinnen!

Lydia Faltus, Assistentin der Geschäftsführung, Moritz Klinik, Gräfliche Kliniken

Der Spaß kannte keine Grenzen: Christian Ratz und Lysann Gierth sind voller Eifer dabei.

Wo ich heute bin? Ziemlich weit oben!

ALEXANDER STEURER BERICHTET ÜBER SEINE REHA-AUFENTHALTE IN DER MORITZ KLINIK IN BAD KLOSTERLAUSNITZ, ABTEILUNG FÜR SCHWERBRANDVERLETZTE

Am 3. September 2007 veränderte sich mein Leben von einer Sekunde zur anderen. Ich arbeitete in einem Stahlwerk, in dem Bewehrungsstahl aus Eisen- und Metallschrott hergestellt wird. Bei einem Arbeitsprozess, indem sich der Schrott in geschmolzener flüssiger Form befindet und circa 1600°C heiß wird, ereignete sich mein Arbeitsunfall. Der flüssige Stahl ist aus einem runden großen Gefäß, das circa 100 Tonnen flüssigen Stahl fasst, übergeschwappt und ist mir dabei zu nahe gekommen. Dadurch erlitt ich Brandverletzungen dritten Grades, die sich auf 60 Prozent meiner Körperoberfläche erstreckten. Dies kostete mich sechs Jahre meines Lebens und über 100 Operationen, bis ich wieder ein normales selbstständiges Leben führen konnte und da bin, wo ich heute bin, ziemlich weit oben. Damals war ich 36 Jahre alt, heute bin ich 42 Jahre jung.

DAMALS WAR ICH 36 JAHRE ALT, HEUTE BIN ICH 42 JAHRE JUNG.

Alexander Steurer bei einem Fotoshooting des Magazins Peng aus Österreich

Viel Arbeit lag vor mir

Ganz besondere Unterstützung und viel Hilfe für all meine Probleme, die ich auf meinem langen andauernden Lebenskampf hatte, bekam ich in der Moritz Klinik in Bad Klosterlausnitz und von meinem betreuenden Arzt Dr. Hans Ziegenthaler, der sich enorm für Schwerbrandverletzte einsetzt.

Nach jeder größeren Operation, die mit einem Krankenhausaufenthalt von bis zu sechs Wochen verbunden war, hatte ich anschließend einen Rehaufenthalt von sechs bis acht Wochen in der Moritz Klinik mit eingeplant. Nach so langer Zeit im Krankenhaus und auch mit langen Phasen der Bettlägerigkeit war mein Körper sehr geschwächt und musste Schritt für Schritt wieder aufgebaut werden. Zeitgleich ist natürlich die Versorgung der neuen Narbenflächen von den vorangegangenen Operationen und der alten Narben sehr wichtig, um ein stabiles bewegliches Narbengewebe zu erhalten. Meine Verbrennungen verliefen leider über meinen ganzen Körper und auch über alle Gelenkpunkte, so dass ich anfangs eine sehr schlechte Beweglichkeit meines gesamten Körperapparates hatte. Mittlerweile war ich schon sechs Mal in der Moritz Klinik: im Mai und November 2008, Juli 2009 und im März sowie Dezember 2010. Zuletzt erst im August 2013 – also vor nicht allzu langer Zeit. Jedes Mal kam ich wie ein Häufchen Elend an, war sehr schwach und stark in der Beweglichkeit eingeschränkt, insbesondre beim ersten Reha-Aufenthalt im Mai 2008, als noch alles neu und frisch für mich war. Die ersten zwei bis drei Wochen war es immer recht mühselig, wieder auf die Beine zu kommen und Erfolge zu erleben. Doch immer wieder ging es nach den ersten Wochen stetig bergauf. Zumindest was den körperlichen Fortschritt anging, denn auch die Psyche hatte immer wieder darunter gelitten. Doch auch für die Psyche hatte ich eine sehr tolle Anlaufstelle, Ulrike Fritzsche, die Psychologin im Hause. Sie päppelte meine Seele immer wieder auf.

Ein Rundum-Sorglos-Programm

Das Tagesprogramm war für mich als Schwerbrandverletzter immer gut organisiert und hatte meinen Tag auch überwiegend mit therapeutischen und pflegenden Anwendungen ausge füllt. Mein Start war in der Regel als erstes in den

Fortsetzung auf Seite 40

Die Natur am Gardasee genoss Alexander Steurer beim einem Bike-Urlaub.

Fortsetzung von Seite 39 MTT (Medizinische Traingstherapie)-Raum zu gehen. Quasi die „Muckibude“ für mich. Danach kam zum Kräftigen das Frühstück, und dann ging es in das wohltuende 15-minütige Narbenpflegebad. Daraufhin folgte zeitnah die sehr wichtige Narbenmassage, die das Narbengewebe elastisch machte und mit der auch die Narbensalbe einmassiert wurde, die man von der Klinik bekommt. Mit frisch angezogenem Kompressionsanzug ging es zur Krankengymnastik, die sehr explizit auf mich abgestimmt wurde. Somit war der Vormittag schon ausgebucht, und es ging zum Mittagstisch, wo das Mittagessen genüsslich mit den Tischfreunden eingenommen wurde. In entspannter Atmosphäre wurde sich in der Klinik oder im Kurpark noch ein Kaffee gegönnt, bevor es wieder weiter ging mit den Anwendungen. Mit der Ergotherapie wurde dann der Nachmittag begonnen, um weiterhin fit zu werden. Auch hier wurden die Anwendungen auf meine Bedürfnisse sehr gut abgestimmt. Für die Teamfähigkeit wurden auch Gruppentherapien durchgeführt, so dass in der langen Reha-Aufenthaltszeit auch Freundschaften entstehen konnten.

Von den Ärzten, Therapeuten und dem Pflegepersonal fühlte ich mich immer wieder auf qualitativ hohem Niveau und sehr individuell behandelt. Ich würde sogar behaupten, dass die Ärzten, Therapeuten und das Pflegepersonal bei mir zuhause sich davon eine Scheibe abschneiden könnten.

Dank meines Engagements und meiner Therapeutin Daniela Simon, die mich in ihrer Praxis zuhause vor Ort im Süden von Baden-Württemberg mitbehandelt, kann in der Moritz Klinik seit 2009 eine ganz spezielle Narbenbehandlung angeboten und erfolgreich angewendet werden. Die so genannte UVM (Unterdruckvakuummassage). Die Behandlung wurde von Regina Heeß entwickelt, die auch mit der Organisation „Cicatrix für Schwerbrandverletzte“ die Moritz Klinik unterstützt. Dr. Ziegenthaler selbst ist auch im Fachbeirat bei Cicatrix tätig. Auch ich versuche mit meinen Erfahrungen Cicatrix zu unterstützen.

Die UVM-Behandlung wurde bei mir einmal pro Woche angewendet. Mit dieser Behandlung wird die gesamte Narbenfläche punktuell durch ein Vakuum angesaugt und dadurch gedehnt und zugleich besser durchblutet. Dies führt dazu, dass einerseits die Narben stabiler werden und sich dabei die Beweglichkeit enorm verbessert.

Bad Klosterlausnitz bietet auch nach dem Therapieprogramm eine Vielzahl von Möglichkeiten, sich zu entspannen. Wem das nicht reicht, kann auch den schönen Saale-Holzland-Kreis erkunden und viele Sehenswürdigkeiten bestaunen.

Heute geht es mir gut

Aus der Sicht von heute kann ich voller Stolz sagen, dass es mir gut geht und ich all meine Ziele, die ich mir immer wieder gesetzt hatte, auch erreicht habe. Somit kann ich meinen Alltag trotz des Zeitaufwandes, den ich benötige, um meine Narben zu pflegen und um die Beweglichkeit so gut wie es geht aufrecht zu erhalten, mein Leben überwiegend genießen.

Im April 2013 habe ich eines meiner vorerst drei letzten großen Ziele erreicht. Ich habe ein Studium zum Techniker Fachrichtung Maschinenbau mit großem Erfolg abgeschlossen. Dadurch habe ich mir die Möglichkeit geschaffen, trotz meiner schweren Verletzungen wieder arbeiten gehen zu können und mich in einem neuen Berufsfeld erfolgreich einzusetzen. Mein neues Aufgabengebiet befindet sich in der Firma, in der ich zuletzt gearbeitet habe und in der ich auch den Arbeitsunfall erlitten habe.

In meiner Freizeit betreibe ich gerne Sport, von Moutainbiken und Rennrad fahren bis zum wöchentlichen Besuch im Fitnessstudio. Aber am allerwichtigsten ist es mir, viel Zeit mit meiner neunjährigen Tochter zu verbringen, was leider in den letzten sechs Jahren kaum möglich war.

Alexander Steurer aus Oberkirch, Patient in der Moritz Klinik, Gräfliche Kliniken

Wenn Pfleger zu Zauberern werden

MITARBEITER DER MORITZ KLINIK FEIERN 20-JÄHRIGES JUBILÄUM

Am 29. Juli richtete der Pflegedienst die diesjährige Betriebsfeier der Moritz Klinik aus. Diese stand unter dem Motto „20 Jahre Moritz Klinik“. Tatsächlich wurde fast genau vor 20 Jahren – am 19. Juli 1993 – die erste Patientin in der Klinik aufgenommen.

Wir drückten alle Daumen, die wir hatten, dass es sehr schönes Sommerwetter geben würde. In der Nacht vor dem Betriebsfest gab es geradezu unwetterartige Niederschläge und auch die Wettervorhersage war mit viel Wohlwollen eher durchwachsen. Es scheint aber sehr viele „Engel“ unter den Organisatoren zu geben, da mit Beginn unserer kleinen Wanderung rund um die Moritz Klinik der Himmel zu „lachen“ begann. Unsere „Trekkingtour“ führte uns dabei in das circa zwei Kilometer entfernte „Sängerstübl“ nach Weißenborn.

Entlang der Wanderung war so manches Rätsel- und Schätzgenie gefragt. Das Pflegeteam hat uns als Organisator der unterhaltsamen Wanderung so amüsantes Allgemeinwissen wie zum Beispiel zu Schokoladensorten abverlangt. Natürlich wurden wir auch mit Speis und Trank entlang des Wanderweges und auf der Sonnenterrasse des Stübl verwöhnt. Die später prämierten Kuchen und Torten waren von den Pflegemitarbeitern selbst gebacken worden. Dabei hätten alle Kuchen und Torten einen Preis verdient gehabt, so lecker waren die.

Nach der Wanderung und zurück in der Klinik konnten wir uns erst mal „trocken tupfen und frisch machen“.

„Bitte habt Erbarmen mit mir!“ –
Marcus Graf von Oeynhausen bei der Durchbohrungsnummer.

Das Abendprogramm begann

Ein Festzelt war organisiert. Es stand direkt vor der Klinik im Kurpark, so dass all unsere Mitarbeiter die Chance hatten, an dem großen Ereignis teilhaben zu können. Leider hielt das Daumendrücken wegen des tollen Wetters nicht bis in den Abend.

Strömender Regen prasselte auf das Zeltdach, als Graf Oeynhausen mit seiner Ansprache begann. Er erinnerte noch einmal an die Pioniertage 1991 bis 1993, als die Planungen der Gräflichen Kliniken zur Errichtung einer Rehabilitationsklinik in den neuen Bundesländern Gestalt annahmen und die Moritz Klinik als eine der ersten neu erbauten Rehabilitationskliniken in Thüringen startete. Anekdotisches zu diesen turbulenten Tagen trug der ehemalige Bürgermeister, Gerald Reimann, bei. „Geburtstagswünsche“ wurden auch von der Bürgermeisterin, Gabriele Klotz, übermittelt. Sie hob dabei die gute Kooperation zwischen den Gräflichen Kliniken und der Gemeinde hervor.

Rechtzeitig zum Auftritt unserer Cheerleader-Gruppe auf der Kurparkbühne verschwand der Regen wieder, so dass die Cheerleader und unsere jüngsten Mitarbeiterinnen der Pflege ein „ordentliches Tänzchen“ vorführten. Nach der feierlichen Übergabe der Urkunden und Präsente zu den zehnjährigen Dienstjubiläen durch Graf Oeynhausen begann das Abendessen. Das Buffet wurde eröffnet durch drei Mitarbeiter, die bereits während der Bauzeiten der MOK vor Ort tätig waren. Es gab allerlei Köstlichkeiten von der Pute am Spieß oder Rindersteak (medium vor Ort gebraten), bis hin zu so manch vegetarischem oder veganem Gericht. Es war also für jeden etwas dabei!

Stimmung

Nachdem wir uns alle satt gegessen hatten, begann der stimmungsvolle Teil mit Musik. Eine Zaubershow ergänzte den bisher schon sehr gelungenen Jubiläumstag. Graf Oeynhausen stellte sich als Proband für die spektakuläre Durchbohrungsnummer zur Verfügung. Oder besser, er stellte sich erst zur Verfügung und erhielt dann die Information, dass es sich um die (Premiere und erstmals mit rasiermesserscharfen Säbeln vollzogene – an dieser Stelle kann mich meine Erinnerung aber auch täuschen) Durchbohrungsnummer handelt. Mit geringen Blessuren und feuchten Händen bei „Merlino“ wurde aber auch diese herausfordernde Illusion relativ blutarm gemeistert. Es war Graf Oeynhausen anfangs bestimmt nicht klar, dass er gleich so „in die Mangel“ genommen würde.

Die (Tennis-)Duelle an der Wii (Spielekonsole) begannen: Angetreten waren Pflegedienstleiterin Gabriele Wendland (PDL) gegen unseren Verwaltungsleiter Ralf Winkhaus sowie Geschäftsführer Detlef Bätz gegen unser Betriebsratmitglied Antje Zimmermann. Dabei zeigte sich, dass die Teilnehmer in der Klinik wohl wesentlich besser aufgehoben sind, als an einer Spielekonsole.

Nach Teilnehmermeinung war der Auftritt des „Deeskalators“ ein Höhepunkt des Abends. Pflegeteammitarbeiter demonstrierten dabei auf eine ausdrücklich nicht ernst zu nehmende Weise, wie schwierige Situationen im Pflegealltag auch ohne Einsatz von Psychopharmaka quasi mit einigen Handgriffen (und Ringerwurftechniken) gelöst werden können. Abgerundet wurde dieser sehr schöne Jubiläumstag durch einen Feuerakrobaten mit afrikanischer Trommelmusik und der Band „be happy“.

Ein gelungener Tag – na dann auf die nächsten 20 Jahre!

Dank an dieser Stelle noch einmal an das organisierende Pflegeteam für die kreativen und tollen Ideen für dieses wunderbare Fest. Bemerkenswert war das Engagement, beispielsweise beim Kuchen backen, aber auch bei der perfekten Organisation des Tages. Für mich war erstaunlich, welch unbekannte Fähigkeiten bei solchen Gelegenheiten zum Vorschein kommen. Ehemänner, die trommeln, Pfleger, die zaubern, cheerleaden oder wresteln, haben mir eine neue Sicht auf die Kollegen gegeben, da wir uns sonst nur dienstlich kennen. Ein Tag voller Fantasie, der schon jetzt Laune macht auf den nächsten Betriebsausflug…

Kristina Stein, Personalreferentin,
Moritz Klinik, Gräfliche Kliniken

„Super Mega Buffet“, so der Tenor der Kollegen

Hawaiianischer Traum in weiß

Schätzspiel „Wie schwer bin ich?“

Allerlei Thüringer Backspezialitäten unserer Pflege

Alle Teller wurden geleert.

Die nächste Generation Mitarbeiter!

Strömender Regen während der Ansprache des Grafen

Bad Driburg elektrisch bewegt…

HOCHSCHULE OWL SORGT FÜR SPANNUNG IN DER KURSTADT

Im vergangenen Sommer konnten Bad Driburg und Umgebung einmal ganz anders erkundet und mit Fahrspaß erlebt werden. Von Juli bis September 2013 konnten Besucher testweise zwei E-Mobile ausleihen: einen Freeliner, der in der Tourist-Information bereit stand, und ein Trimobil, das in der Park Klinik in Bad Hermannsborn angeboten wurde.

Der Freeliner gibt durch seine drei Räder auch mobilitätseingeschränkten Personen die Möglichkeit, sich mit Spaß fortzubewegen und dadurch wieder mobiler zu werden. Das Trimobil ermöglicht eine Fortbewegung in einer Kleingruppe oder mit der Familie auf einem Pedelec mit Drei-Rädern für drei Personen. Durch diese neuen Mobilitätsangebote soll der Aktionsradius der Gäste und Reha-Patienten in die Umgebung erweitert werden.

Die E-Mobile wurden vom Projekt „Elektrisch bewegt“ zur Verfügung gestellt. Das Projekt ist ein durch die Europäische Union und das Land Nordrhein-Westfalen gefördertes, dreijähriges gesundheitstouristisches Projekt. Es baut auf einem ganzheitlichen Ansatz der E-Mobilität in Heilbädern auf und zielt auf die bedarfsgerechte gesundheitsorientierte Nutzung der Elektromobilität ab. Der Fokus liegt dabei auf der Entwicklung von Schwerpunktangeboten in den einzelnen Heilbädern, die den Erfordernissen und der Situation des Kurortes und der sie besuchenden Gesundheits- und Kurtouristen bestmöglich entsprechen. Umgesetzt wird das Projekt in Kooperation mit der Wirtschaftsförderung des Kreises Lippe sowie mit der Detmolder Schule für Architektur und Innenarchitektur, einem Fachbereich der Hochschule OWL. Begleitet wird es durch die OWL GmbH.

Die E-Mobile sind mit GPS-Geräten ausgestattet, anhand derer genaue Bewegungsmuster erstellt werden können. Daraus können nun Rückschlüsse gezogen werden, wie sich die Gäste mit welchen Mobilen fortbewegt haben. Begleitet wurde die Umsetzungsphase durch Befragungen in der Innenstadt und im Gräflichen Park. Durch die Befragungen können nun weitere Erkenntnisse über das Mobilitätsverhalten der Besucher gewonnen werden, um darauf das zukünftige Mobilitätsangebot auszurichten.

Karen Zereike (Kreis-Lippe, Wirtschaftsförderung), Sylvie Thormann (Bad Driburger Touristik GmbH), Dr. med Erich Leßmeister (Leitender Oberarzt Park Klinik), Ann-Kathrin Habighorst (Hochschule OWL) und Dr. Stefan Hochreuther (Chefarzt Innere Medizin/Kardiologie Park Klinik) freuten sich Anfang Juli über das neue Angebot in Bad Driburg.

Ann-Kathrin Habighorst, Hochschule OWL

Radeln für die Flutopfer

PATIENTEN SPENDEN FÜR HOCHWASSERGEBIETE

Bei der Aktion „Radeln für die Flutopfer“, initiiert von der Sporttherapie der Park Klinik Bad Hermannsborn, sind rund 300 Euro zusammen gekommen. Der Geldbetrag wurde direkt an die Flutopferhilfe überwiesen.

Unter der Aufsicht der Sporttherapeuten konnten Patienten an dieser Aktion teilnehmen und radelnd Hilfe zur Selbsthilfe ermöglichen. Das Motto: „Tue etwas für Dein Herz und dann gib mit Herz.“

Die Park Klinik Bad Hermannsborn sagt „Danke“ an alle Patienten, die sich an dieser Aktion für die Flutopferhilfe beteiligt haben!

Sebastian Bergholz (Verwaltungsleiter), Chefarzt Dr. Stefan Hochreuther, Remigius Blicker und Christel Schwörzer aus der Sporttherapie der Park Klinik mit dem Spendenscheck – von Patienten auf dem Ergometer erradelt.

Remigius Blicker, Sporttherapie Park Klinik, Gräfliche Kliniken

In den Konzerthäusern dieser Welt zuhause

VIOLINISTIN OLGA SANDOR (85) ERZÄHLT VON IHREM BEWEGTEN LEBEN

Sie stand als Violinistin auf den Bühnen der berühmtesten Konzerthäuser rund um den Globus, hat mit Herbert von Karajan, Yehudi Menuhin und anderen großen Dirigenten zusammengearbeitet: Die 85-jährige Österreicherin Olga Sandor, die heute in Marl lebt, war für einen Reha-Aufenthalt in der Park-Klink Bad Hermannsborn und beeindruckte dort nicht nur ihre behandelnden Ärzte mit spannenden und ergreifenden Erzählungen aus ihrem bewegten Leben.

„Wenn sie erzählt, dann möchte man einfach nur zuhören und nachfragen und weiter zuhören", zeigt sich Dr. Stefan Hochreuther, Chefarzt der Kardiologie und Diabetologie an der Park-Klinik, ganz fasziniert von den Berichten der 85-Jährigen. Tatsächlich kann man sich dem Charisma der charmanten alten Dame mit dem Wiener Akzent kaum entziehen, wenn sie beginnt, in erstaunlich ehrlichen Worten von ihrer Zeit als Konzertgeigerin auf den Bühnen der ganzen Welt zu sprechen, mit allen Höhen und Tiefen, die ihr Leben prägten.

Ihre musikalische Ausbildung begann Olga Sandor im Alter von sechs Jahren. „Mein erster Geigen-Lehrer war der Bahnhofsvorsteher unseres Dorfes in der Nähe von Graz", erinnert sie sich. Mit zehn Jahren ist sie dann in die Musikschule gegangen, später besuchte sie eine Klosterschule in Graz. Als 14-Jährige gewann die begabte Violinistin ihren ersten Preis bei einem musikalischen Jugendwettbewerb.

Ihre erste Konzerttournee mit der Musikhochschule Graz führte das junge Mädchen damals bis nach Hammerfest in Norwegen. Japan, Amerika, China, Australien, Kanada, England, Skandinavien – es gibt kaum ein Land oder dessen Hauptstadt, in dem Olga Sandor nicht als Mitglied eines Ensembles gastierte. „Auch am Nordpol war ich schon", erzählt sie. Mit dem Wiener Collegium musicum absolvierte die Violinistin Anfang der 1950er Jahre ihre erste USA-Tournee. Allerdings sei Amerika zur damaligen Zeit eine große Enttäuschung für sie gewesen. „Als Europäerin erwartet man etwas ganz anderes", sagt Olga Sandor.

Gegen den Willen des aus Russland stammenden Vaters ging sie 1947 als 18-Jährige zum Geigenstudium in die österreichische Bundeshauptstadt, die nach dem Zweiten Weltkrieg wie Berlin in vier verschiedene Besatzer-Zonen aufgeteilt war. „Die Geige unter dem Arm fuhr ich erst mit dem Zug und ging dann zu Fuß weiter", berichtet die rüstige alte Dame. Über weitere Umwege kam sie schließlich in Wien an. Die Nacht verbrachte Olga Sandor in einem Park vor der Musikakademie auf einer Bank, bevor sie sich am nächsten Morgen bei ihrem Professor vorstellte.

Nach der erfolgreich bestandenen Aufnahmeprüfung studierte sie Geige, Bratsche und Klavier. Um das Studium zu finanzieren, trat Olga Sandor in den Wiener Jazzkellern auf. „Als Staatenlose kostete das Musikstudium für mich damals dreimal so viel Schulgeld. Das war keine einfache Zeit. Erst 1955 wurde ich Österreicherin", so Sandor. Und da sie bedingt durch ihre zahlreichen Konzertreisen immer wieder über längere Zeiträume nicht in Wien war, sei sie zudem mehrfach von der Akademie geflogen und habe jedes Mal eine erneute Aufnahmeprüfung machen müssen.

Als Gründungsmitglied und Primgeigerin der Philharmonia Hungarica, einem Orchester, das 1956 von vor der Niederschlagung des Ungarischen Volksaufstands geflohenen Musikern im Hotel Esplanade in Baden bei Wien gegründet wurde, kam Olga Sandor 1960 nach Deutschland. In diesem Ensemble lernte sie auch ihren 1990 verstorbenen Ehemann kennen.

Eine neue Heimat fanden die Orchestermusiker in Marl. Dort baute die Stadt einen Komplex mit Wohnungen für die Mitglieder der Philharmonia Hungarica, die bis zu 200 Konzerte im Jahr spielte, einen Großteil davon im Ausland. In einer dieser Dienstwohnungen lebt Olga Sandor bis heute – und in Ungarn, Wien und Graz. „Ich habe keine Ruhe, bin immer unterwegs. Gebunden zu sein, das ist nichts für mich", sagt die Kosmopolitin.

Eigene Kinder hat die 85-Jährige nicht, doch bis vor einigen Jahren hat sie zahlreiche junge Musikerinnen und Musiker unterrichtet. „Aus allen meinen Schülern ist etwas geworden. Sie haben tolle Karrieren gemacht und sind heute Konzertmeister, Solisten oder Professoren", freut sich Olga Sandor über den Erfolg ihrer Schützlinge, die ihre musikalische Ausbildung bei ihr teilweise bereits im Alter von zwei Jahren begannen.

In der Park Klinik fühlt sich die charismatische alte Dame sehr wohl. Nur ihr Instrument, eine wertvolle, mehrere hunderttausend Euro teure Gagliano-Geige von 1734, hat Olga Sandor nicht mit nach Bad Hermannsborn gebracht. „Diese Geige liebe ich sehr. Es ist komisch, ohne sie hier zu sein. Manchmal wache ich nachts auf und greife nach ihr", erzählt die Violinistin, die sich ein Leben ohne Musik gar nicht vorstellen kann und will.

Silke Riethmüller, Freie Journalistin,
u.a. für die Neue Westfälische

Ein Leben für die Musik: Violinistin Olga Sandor (85) hatte ihre Geige nicht mit nach Bad Hermannsborn gebracht und nahm daher am Konzertflügel Platz.

Prävention besteht in Teilhabe

BURNOUT UND BETRIEBLICHES GESUNDHEITSMANAGEMENT

Es ist schwierig, über Burnout zu schreiben. Der Begriff wird inzwischen von allen Beteiligten (Betroffenen wie auch den meisten Therapeuten) verwendet, ohne das eine eindeutige Definition vorhanden ist. Nach Pines und Aronson (1988) ist Burnout „ein Zustand physischer, emotionaler und mentaler Erschöpfung aufgrund lang anhaltender Einbindung in emotional belastende Situationen“. Prinzipiell kann nach heutigen Erfahrungen jeder – unabhängig von der Art seiner beruflichen Tätigkeit – von Burnout betroffen sein. Diese Beobachtung machen wir

EIN GANZ CHARAKTERISTISCHES, EINHEITLICHES PERSÖNLICHKEITSMUSTER VON BURNOUT-PATIENTEN GIBT ES NICHT.

auch in der Park Klinik Bad Herrmannsborn in der Abteilung für Psychosomatik, Psychiatrie und Psychotherapie, die sich im Verbund der Gräflichen Kliniken unter anderem auch auf die Rehabilitation von Patienten mit Burnout spezialisiert hat.

Ursprünglich wurde Burnout als Zustand vor allem von Personen in „helfenden Berufen“ beschrieben, vor allem bei Sozialarbeitern und Therapeuten in ihrer Arbeit mit sozialen Randgruppen. In diesen Erstbeschreibungen von Freudenberger (1974) ist Burnout interessanterweise weniger als Zustandsbild des einzelnen Teammitglieds, sondern als ein drohender Zustand des Teams an sich beschrieben worden: das persönliche und das teambezogene Burnout.

Erscheinungsbild

Im Allgemeinen entwickeln sich die Zeichen eines Burnouts über einen längeren Zeitraum von Monaten bis Jahren und sind sowohl für den Betroffenen als auch seine Umgebung wenig auffällig. Oft ist eine gewisse Reizbarkeit festzustellen, eine negative Grundeinstellung zur Arbeit und zu der betreuten Klientel oder auch ein gewisser Zynismus (siehe Infokasten). Im Verlauf entwickelt sich in aller Regel eine depressive Verstimmung, bei den in Behandlung befindlichen Patienten ist fast regelhaft die Diagnose einer depressiven Störung unterschiedlichen Schweregrades zu vergeben. Ein ganz charakteristisches, einheitliches Persönlichkeitsmuster von Burnout-Patienten gibt es nicht. Es gelten solche Personen als prädisponiert, die durch zwanghaften Perfektionismus in ihrer Arbeit zu charakterisieren sind, Enttäuschungen in ihren Zielsetzungen schlecht verarbeiten können und in hohem Maße auch von Zusprache und Anerkennung abhängig sind („Gratifikationskrise“).

Experten für Burnout: Priv.-Doz. Dr. Dr. Arno Möller und die Park Klinik

Symptome von „Burn-Out“

Psychisch

- rasches Eintreten von Frustration
- „paranoid state“: „Alle sind gegen mich“
- Substanzmissbrauch (Alkohol, Tranquilizer)
- Reizbarkeit
- Negativismus, Veränderungsfeindlichkeit
- Zynismus; Tendenz zur Abwertung der Klientel und des anderen Personals
- depressive Verstimmung

Psychosomatisch

- Schwächung der Immunfunktion (gehäufte banale Infekte)
- Kopfschmerz
- Schlafstörungen
- Veränderte Essgewohnheiten
- Konsum Alkohol/Kaffee/Nikotin steigt

Prävention

Unter präventiven wie therapeutischen Gesichtspunkten muss ganz eindeutig hervorgehoben werden, dass Burnout nicht allein durch Belastung in der Arbeit verursacht wird, manchmal auch gar nicht in Abhängigkeit von der Arbeit steht. Es handelt sich um ein Zusammenspiel von persönlichkeitseigenen Merkmalen und äußeren Belastungsmomenten, wobei letztere nicht zwingend an der Arbeitsstelle zu suchen sind. So findet sich Burnout teilweise auch bei Menschen, die Familienmitglieder über einen längeren Zeitraum pflegen. Soweit arbeitsplatzbezogene Faktoren an der Entstehung von Burnout beteiligt sind, wird häufig auf die Einschränkung von Entscheidkompetenzen mit geringen Möglichkeiten der Teilhabe, aufsteigenden Zeitdruck, das Ausbleiben von Gratifikationen, die Unklarheit von Rollenverteilungen und mangelnde Ressourcen innerhalb wie außerhalb der Arbeitswelt hingewiesen. Burnout kann – in diesem Sinn wird der Begriff meist verwendet – ein individueller Zustand sein, auch ein Team kann in einen Zustand von Burnout geraten. Welche Möglichkeiten der Prävention betrieblich zur Verfügung stehen, wird nur nach Kenntnis der genauen betrieblichen Verhältnisse entscheidbar sein. Generell ist eine den persönlichen Möglichkeiten angepasste Arbeitszeitgestaltung von Bedeutung, eine Möglichkeit der Teilhabe bei Gestaltung der Arbeitsinhalte und die Erfahrung auch positiver Kritik.

Rehabilitation

Bei bereits vollausgebildetem Burnout-Syndrom kann sich die Rehabilitation schwierig gestalten. Eine Chronifizierung mit langdauernder Arbeitsunfähigkeit über mehr als ein Jahr ist möglich. Eine solche Chronifizierung wird vor allem dann zu befürchten sein, wenn therapeutische Interventionen spät erfolgen und die Symptomatik eng mit Persönlichkeitsmerkmalen verbunden ist, die – wie der erwähnte zwanghafte Perfektionismus – therapeutisch relativ veränderungsresistent sind.

Priv.-Doz. Dr. Dr. Arno Möller,
Chefarzt der Klinik für Psychosomatik,
Psychiatrie und Psychotherapie, Park Klinik,
Gräfliche Kliniken

Prominenz hat ihren Preis

ODER: BERÜHMT MIT MINERALWASSER

Nun bin ich seit Anfang März Mineralwassersommelière und total überrascht über die Reaktionen von Außen. Eigentlich habe ich diese Fortbildung für mich gemacht, als eine Art Bestätigung, den Leuten bei einer Führung oder am Telefon all die Jahre keinen Blödsinn erzählt zu haben… Mineralwasser ist ein spannendes Thema – jedenfalls für mich. Dass andere dieses auch spannend finden und so großes Interesse daran haben, hätte ich jetzt so nicht gedacht! Presse und Radio fand ich ja schon aufregend, aber als der WDR angefragt hat, ob sie einen Beitrag mit mir drehen dürfen, war mir ganz schwindelig (und meine Kollegen froh, dass ich die Fortbildung zuerst gemacht habe).

Am 17. Juni kam Kolja Selker, Redakteur beim WDR, dann zu mir ins Labor. Nach einer ganz kurzen Betriebsbesichtigung hatte er sich einige Orte für den Dreh ausgeguckt und los gings: Boah, war das am Anfang krampfig! Es mag Leute geben, die das toll finden... ich nicht!

Da für diesen Tag auch noch eine Führung mit anschließender Gastro-Schulung auf dem Programm stand, wollte Kolja Selker dieses natürlich auch filmen. Tja, da ich das ja nun schon einige Jahre mache und als Frau auch gern quatsche, habe ich den netten Herrn mit der Kamera dann aber total vergessen.

Nach der Schulung wollte er mich gern noch „privat“ zeigen. Da musste meine Freundin mit meinem Patenkind herhalten und mit mir einen Kaffee trinken gehen. Was soll ich sagen? Sie war auch total aufgeregt! Hat aber trotzdem alles gut geklappt und nun war ich gespannt, ob es wirklich mal gesendet würde. Und es wurde: am Donnerstag, den 1. August in der „Lokalzeit“.

Antje Mergard,
Mineralwassersommelière
und Qualitätssicherung
Bad Driburger Naturparkquellen

WDR-Redakteur Kolja Selker filmte selbst.

Patenkind Nala-Jolin (ein Jahr) hat auch mitgewirkt.

Gemeinsam etwas tun für die heimische Natur

BAD DRIBURGER NATURPARKQUELLEN UNTERSTÜTZEN NATURPARK TEUTOBURGER WALD / EGGEGEBIRGE

Von 25.000 verkauften Kästen Mineralwasser „Bad Driburger“ haben die Bad Driburger Naturparkquellen jeweils zehn Cent dem Naturpark Teutoburger Wald / Eggegebirge zugute kommen lassen. Geschäftsführer Thomas Dörpinghaus überreichte den 2.500-Euro-Scheck gemeinsam mit seinem Team an die Führung des Zweckverbandes.

Dirk Watermann und Friedel Heuwinkel freuen sich über den Scheck von Thomas Dörpinghaus (vorne von links). Im Hintergrund ein Teil des Teams der Bad Driburger Naturparkquellen (von links): Michael Gillert, Franz Josef Bönnighausen, Hans Jürgen Seck und Davis Kloos.

Natur erleben und schützen, sie erhalten und für die Menschen als Erholungsraum nachhaltig bewahren; die Leitidee des Naturparks Teutoburger Wald / Eggegebirge entspricht auch den Leitmotiven der Bad Driburger Naturparkquellen. Thomas Dörpinghaus: „Nachhaltigkeit, Natürlichkeit und Qualität sowie eine tiefe Verwurzelung hier in der Region sind Grundsätze, für die wir stehen, weil eine intakte Natur auch einfach Voraussetzung für ein gutes Mineralwasser ist.“

Seit 2003 fördern die Bad Driburger Naturparkquellen, ein Unternehmensbereich der Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorpff, den Naturpark, seit 2004 besteht eine offizielle Patenschaft. Graf Marcus und Gräfin Annabelle von Oeynhausen-Sierstorpff sind als Inhaber der Unternehmensgruppe offizielle Botschafter des Naturparks Teutoburger Wald / Eggegebirge.

„Es ist uns wichtig, dass unsere Paten und Botschafter tatsächlich die gleichen Ziele verfolgen wie wir“, erklärt Friedel Heuwinkel, Landrat des Kreises Lippe und Verbandsvorsteher des Naturparks Teutoburger Wald / Eggegebirge. „Wir wollen kein grünes Feigenblatt für Unternehmen sein, sondern gemeinsam etwas tun.“ Regionalentwicklung, Umweltbildung und Förderung der landschaftsbezogenen Erholungsvorsorge sind die konkreten Aufgaben des Verbandes, von denen Unternehmen wie die Bad Driburger Naturparkquellen wiederum profitieren.

„Die von unserem ‚Paten’ zur Verfügung gestellten Mittel werden wir in nächster Zeit verstärkt in die Pflege der Wanderinfrastruktur investieren“, so Dirk Watermann, Geschäftsführer des Naturparks, „damit wir für den 115. Deutschen Wandertag 2015 in Paderborn mit seiner Strahlkraft in die gesamte Naturparkregion gerüstet sind.

Kristina Schütze, Public Relation UGOS

Was Wasser mit den Geschmacksknospen anrichtet

GASTRONOMEN LERNEN ÜBER MINERALWASSER

„Nein danke, Wasser ist mir zu trocken“, so meine einhellige Meinung und Standardantwort, wenn mein Mann und ich Essen gehen, einen leckeren Wein bestellen und uns dann Wasser eingeschenkt wird. Ich verließ meist das Lokal mit der gleichen Füllhöhe im Glas, wie am Anfang eingeschenkt. Soviel zu meiner bisherigen Meinung über Wasser. Kein Wunder also, wenn mein Blick eines Tages an einer Artikelüberschrift „Mineralwassersommelier“ hängen blieb.

„Mineralwassersommelier“, was ist das? Käse- und Weinsommelieres sind schon länger in aller Munde und auch unseren Gästen bekannt. Sie zeichnen sich durch Tiefenkenntnisse über eine Produktgruppe aus. Und

IM GESCHÄFT IST ES ALLEMAL EIN WICHTIGER ZUSATZVERKAUF, WENN MAN DARUM WEISS.

eine Weinprobe hat wohl schon jeder mal mitgemacht. Nun stelle man sich das mal mit Mineralwasser vor... Und so las ich, mich fragend, den Artikel. Sowohl mir als Österreicherin, die österreichische Kaffeehauskultur kennend, als auch als Hotelier bzw. Gastronom sind die verschiedenen Auftritte von Mineralwasser im Zusammenhang mit anderen Getränken ein wenig bekannt. Und im Geschäft ist es allemal ein wichtiger Zusatzverkauf, wenn man darum weiß.

Doch hier sollte es bei einer Führung durch die Sommelière nicht nur tiefer gehende Details zu den „trockenen“ Inhaltsstoffen, sondern auch zu Zusammenhängen mit Speisen, deren Bekömmlichkeit und Geschmacksentfaltung und die Wirkung der einzelnen Mineralien geben. Wasser ist also nicht gleich Wasser? Das interessierte mich nun doch. Ich buchte für meine Mitarbeiter und mich einen Tag mit der Mineralwassersommelière Antje Mergard von Bad Driburger.

Es versprach spannend und interessant zu werden, denn wir wurden freundlich und lachend und von einer gar nicht steifen (man denke an klassische Weinsommeliers) Antje Mergard empfangen. Nach einer kleinen Einweisung ging es mit der Führung durch den Produktionsbereich der Bad Driburger Mineralbrunnen los. Für alle eine überraschende Erfahrung, denn so mancher Produktionsschritt war in keinster Weise klar. Am meisten Spass machte wohl der „Schnüffelautomat“. Eine Maschine, die riechen kann! Was es nicht alles gibt. Diese sorgte noch Tage nach dem Besuch für Gesprächsstoff. Vielen war auch nicht bewusst, wie viele Quellen es gibt und wie sie funktionieren. Klare und plastische Erläuterungen haben hier jeden Erfahrungsschatz bereichert.

Nachdem auch die letzte Flasche den Produktionsbereich verlassen hatte, treffen wir uns im kleinen Seminarzentrum auf dem Gelände. Nahe dem Arbeitsplatz von Antje Mergard, die im Unternehmen für die Qualitätssicherung zuständig ist. Auch einen Blick in ein richtiges Labor zu werfen, ist immer spannend. Doch gesamtgesehen, folgten nun wohl die überraschendsten Momente. Unser Team war geprägt von Restaurantfach- und Hotelfachleuten, Köchen und Lehrlingen. Somit waren wir nun jeweils in unserem Metier gefragt. Mit ein bisschen Hilfe war schnell festzustellen, dass Mineralwässer durchaus verschieden schmecken können und sich sogar unterschiedlich im Mund anfühlen. Wer hätte das gedacht? Was Mineralwasser im Gaumenbereich mit den Geschmacksknospen anrichtet, und das Speisen danach je nach Wasserart verschieden darauf schmecken, erschien anfangs ebenfalls eigentümlich. Doch hier machte Versuch schnell klug. Wussten Sie, was alles mit Mineralwasser gekocht werden kann? Wir vorher nicht.

Unser Besuch ist nun schon mehrere Wochen her. Doch kürzlich kamen Lehrlinge auf mich zu und fragten, ob ich denn nun mehr Wasser trinken würde und ob die anderen auch auf die Inhaltsstoffe achten. Sie jedenfalls würden seitdem auf die Qualität und die Stoffe achten und sind zu Bad Driburger Kunden geworden. Und auch ich schaue mir jede Flasche genauer an und kann durch die detallierte Erläuterung der Mineral- und Spurenelemente in den Wässern besser unterscheiden. Und so habe auch ich endlich ein Wasser gefunden, das tatsächlich gar nicht „so trocken ist“ und schon gar nicht langweilig. Ach ja, da war noch etwas: Es gibt auch Wässer für eine schöne Haut!

Unsere Mitarbeiter haben viel an Kompetenz gewonnen und können unsere Gäste dadurch sicherer und persönlicher beraten. Wichtig bleibt auch zu erwähnen, dass hier Qualität dauerhaft ins Bewusstsein gerückt ist. So sollte Mineralwasser nicht mehr länger nur als Zusatzverkauf gesehen werden, sondern es lässt sich mit der richtigen Empfehlung auch das Erlebnis der Speisen für den Gast steigern. Ein Gewinn also für Gast und Gastgeber.

Herzlichen Dank für einen erlebnis- und lehrreichen Nachmittag!

Ilka Manzke, Hotelmanagerin
Hotel Campus Lounge Paderborn

Ein Nachmittag in der Mineralwasserschule (von links): Elena Löwen, Mariella Fianchino, Kristin Wiemers, Kathrin Lütkemeier, Jessica Roggel, Saskia Berners (alle vorne) und in der hinteren Reihe Ilka Manzke, Daniel Moor, Andre Moser sowie Marcel Dammer vom Hotel Campus Lounge in Paderborn lernten bei Antje Mergard (ganz rechts) Wichtiges über Mineralwasser für den Gastronomiebetrieb.

Von Riechmaschinen und Achterbahnen

WILLEBADESSENER SCHÜLER BESUCHEN DIE NATURPARKQUELLEN

Zunächst schien die Ankündigung einer Besichtigung der Naturparkquellen im vierten Schuljahr wenig Begeisterung hervorzurufen. „Wie das Wasser in die Flasche kommt…“ Das konnte doch kein spannendes Thema sein. Die Schülerinnen und Schüler wurden jedoch schon bald vom Gegenteil überzeugt!

Das Interesse der Kinder war schnell geweckt, als sie die Lagerhalle mit den hohen Türmen gestapelter Mineralwasserkästen betraten. „Boah, sind das alles Pfandflaschen?“ und „Was passiert wohl, wenn einer der Türme umkippt?“ äußerten Einzelne. Doch zuerst sollten sie von der kompetenten Betriebsführerin, Antje Mergard, erfahren, wie Mineralwasser überhaupt entsteht. Darüber hatte sich noch keiner bisher Gedanken gemacht. Auch dass es nicht selbstverständlich ist, dass wir bei der Sommerhitze immer mit ausreichend Mineralwasser versorgt werden, wurde erklärt. Manchmal könne in den Wassertanks durchaus auch einmal Ebbe sein, wenn die Nachfrage sehr groß sei.

In der nächsten Halle staunten die Schüler über die Funktionen der vielen verschiedenen Maschinen und Roboter. Die gesäuberten Flaschen wurden in Kästen auf Fließbändern transportiert – wie in einer Achterbahn! „Da würde ich mich auch gerne mal draufsetzen und mitfahren!“, hörte man aus der Richtung einiger Jungen. Sie wurden jedoch schon bald abgelenkt, als es zur nächsten Station weiterging. Dass es eine Maschine gibt, die sogar riechen kann, hatte vorher noch keiner gewusst. Nachdem die Kinder einige solcher „Düfte“ geschnuppert hatten, wurde ihnen allerdings klar, weshalb diese Aufgabe besser Maschinen erledigen sollten… Nun ging es weiter zur Befüllung der Flaschen. Wie kommen die Schraubdeckel auf die Flaschen? Wie der Klebstoff auf das Etikett? Und wie die Flaschen in die Kästen? Wieder klebten die Nasen neugierig an den Scheiben vor den Maschinen. Interessiert folgten die Kinder den Ausführungen unserer freundlichen Mineralwasserexpertin, die manchmal ein wenig gegen den Lärm in der Halle ankämpfen musste.

Den „Schnüffler“ finden nicht nur die Kinder der 4b spannend. Auch Florian Mergard (links) und Luca Fromme probieren mal aus, ob sie mitschnüffeln können.

Gut, dass es nun im Anschluss an die Führung etwas zu trinken gab! Jetzt wollten natürlich alle auch das Mineralwasser probieren. Davon gab es reichlich in verschiedenen Geschmacksrichtungen. Besonders begehrt waren die Sorten „Sport aktiv“ und „Cola“, aber auch das ganz natürliche Mineralwasser, welches unter den Kindern beliebter ist, als mancher denkt. Zum Schluss waren sich alle einig: Der Besuch der Naturparkquellen hatte sich eindeutig für alle gelohnt und wird von der Klasse 4b besonders empfohlen.

Christine Voß, Klassenlehrerin der 4b, Grundschule Willebadessen

Erfrischender Moment für ungemütliche Herbsttage

REZEPT FÜR „PLUMALICIOUS“-COCKTAIL MIT BAD DRIBURGER MINERALWASSER

Nach der Ernte beginnt in Deutschland langsam der ungemütliche Teil des Herbstes. Macht nix – der Sommer wärmt das Herz auch noch aus dem Glas heraus:

Zutaten für zwei Gläser à 300 ml:

2	gehäufte Teelöffel Pflaumenmarmelade
30 ml	Mandelsirup
120 ml	Cranberrysaft
40 ml	Limettensaft
80 ml	Bad Driburger Mineralwasser
Eiswürfel	

Zubereitung

Alle Zutaten, abgesehen vom Mineralwasser, shaken. Anschließend durch ein Sieb in die mit Eiswürfeln gefüllte Gläser geben und mit eiskaltem Mineralwasser aufgießen.

Prösterchen ☺

Gefunden von Ina Happe, Assistentin Marketing & Vertrieb, Bad Driburger Naturparkquellen

Mission „Cocktail für den Herbst finden und testen“ erfüllt. Ina Happe hat es zuhause ausprobiert.

Mit Ausbildung für die eigenen Fachkräfte sorgen

AUSBILDUNG ZUM MASCHINEN- UND ANLAGENFÜHRER BEI DEN BAD DRIBURGER NATURPARKQUELLEN

Zum 1. September 2013 bieten die Bad Driburger Naturparkquellen erstmals einen Ausbildungsplatz zum Maschinen- und Anlagenführer im Unternehmen an.

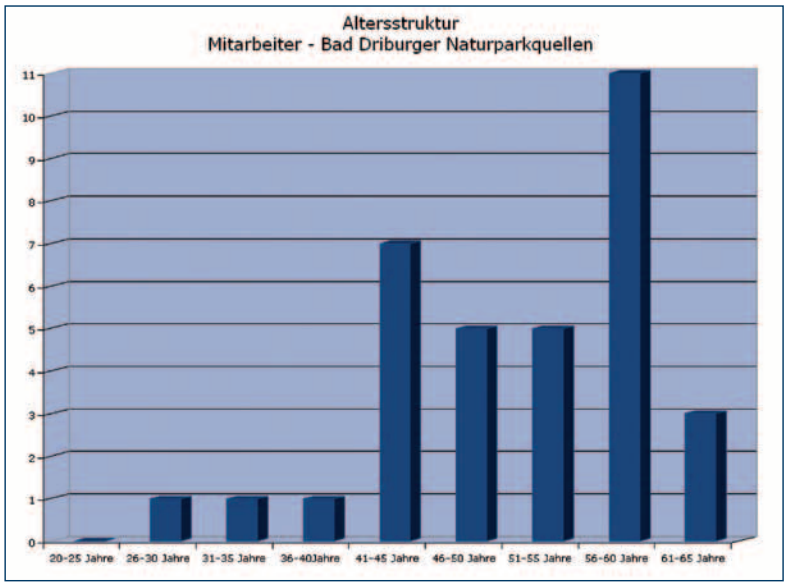
Bei den Bad Driburger Naturparkquellen wird in den nächsten Jahren eine Vielzahl von Mitarbeitern in den Ruhestand gehen. „Wir wollen mit diesem Schritt eigenen Nachwuchs aufbauen und dem tendenziell auftretenden Fachkräftemangel vorbeugen“, erklärt Thomas Dörpinghaus den Schritt, den neuen Ausbildungsplatz einzurichten. „Zudem werden wir mit der Einstellung jüngerer Menschen wieder einen gesunden Mix aus Jung und Alt beim Brunnenbetrieb herstellen, also ein ausgewogenes Verhältnis aller Altersgruppen schaffen.“

Rechtzeitig reagieren ist jedenfalls wichtig: Sind die bewährten Mitarbeiter erst einmal aus Altersgründen ausgeschieden, können sie ihre wertvollen – über Jahre hinweg aufgebauten – Erfahrungen nicht mehr an die nachrückenden Kollegen weitergeben. Zudem erhöht eine heterogene Altersstruktur nachweislich die Effektivität und damit auch die Wettbewerbsfähigkeit.

Thomas Dörpinghaus, Kaufmännischer Leiter UGOS und Geschäftsführer der Gräflichen Quellen

Der Beruf des Maschinen- und Anlagenführers

Während der zweijährigen Ausbildung erlernt der Auszubildende das Einrichten, Umrüsten und Bedienen der verschiedenen Maschinen und Anlagen. Darüber hinaus sind das Überprüfen der Maschinenfunktionen und auch das Überwachen der Produktionsprozesse sowie die Inspektion und Wartung Bestandteile der abwechslungsreichen Ausbildung.



Die aktuelle Alterstruktur der Belegschaft bei den Bad Driburger Naturparkquellen: Deutlich erkennbar ist das erhöhte Durchschnittsalter im Unternehmen.

Von Erfolgen und Sorgenkindern

ALS AZUBI EIN TAG IM AUSSENDIENST

Da ich während meiner Ausbildung zur Bürokauffrau in der UGOS mehrere Stationen in der Unternehmensgruppe durchlaufe, habe ich auch fünf Monate bei den „Bad Driburger Naturparkquellen“ verbracht. Dort habe ich viele Bereiche, wie zum Beispiel die Auftragsabwicklung, die Debitorenbuchhaltung und die Qualitätssicherung kennengelernt. Auch der Außendienst gehörte dazu. Diesen durfte ich für einen Tag an der Seite von Uwe Bergmann – erfahrener Außendienstler bei den Quellen – begleiten.

Außendienstler Uwe Bergmann und Azubine Ann-Katrin Wakup waren einen Tag lang zusammen unterwegs.

Gegen 8:45 Uhr ging die Tour nach Warburg, Willebadessen, Scherfede und Marsberg los. In den vielen verschiedenen Märkten, wie zum Beispiel REWE, Minipreis oder auch Kronland, überprüften wir unser Sortimentsangebot auf das Mindesthaltbarkeitsdatum und darauf, dass unsere Ware auch für jeden Kunden sichtbar platziert ist. In einigen Märkten gibt es leider nicht so viel Platz, so dass wir dort nur ein bis zwei Sorten an den Kunden bringen können. Andere wiederum bieten so viel Platz, dass unser ganzes Sortiment dort verkauft wird.

Natürlich konnten wir auch einen kleinen Erfolg erzielen, in dem wir neue Produkte angepriesen haben und Muster-Kisten zur Verfügung stellten, um zu schauen, wie es sich verkauft. Leider gibt es auch ein paar „Sorgenkinder“. Das heißt, es gibt Produkte, deren Verkauf nicht gut läuft. Hier versucht man durch Aktionen, die Kunden zum Kauf anzuregen. Eine Aktion besteht zum Beispiel aus Treuekarten. Für diese bekommt man bei jedem Kauf von einem bestimmten Produkt Sticker oder Stempel. Wenn die Treuekarte voll ist, bekommt man eine Kiste Bad Driburger gratis.

Höhepunkt des Tages war die Übergabe von fünf Kisten „Bad Driburger“ Mineralwasser. Diese spendeten wir einer kleinen Hilfsgemeinschaft, die sich in Bad Driburg zusammengeschlossen hat, um den Opfern der Flutkatastrophe zu helfen.

Ann-Katrin Wakup, Auszubildende UGOS

Apfel-Rhabarber küsste Prosecco

BAD DRIBURGER AUF LIBORI 2013

Paderborn feierte neun Tage lang Libori. Das älteste und eines der größten Innenstadtvolksfeste in Deutschland wurde am Sonntag, den 4. August, traditionell mit einem 20-minütigem Feuerwerk und begleitet von Tausenden Zuschauern, beendet. Die Bad Driburger Naturparkquellen waren auch in diesem Jahr wieder mit einem Stand am Rathausplatz, am Puls des Geschehens, dabei.

Auch wenn die Besucherzahlen aufgrund der großen Hitze im Vergleich zu 2012 rückläufig waren, war davon am Stand der Bad Driburger Naturparkquellen vor dem Rathaus nichts zu spüren. Insgesamt sind in neun Tagen (täglich anderthalb Stunden lang) 135 Kisten Mineralwasser und Süßgetränke an die Besucher des Bierbrunnens gratis ausgeschenkt worden.

Ganz neu in diesem Jahr war die Einführung von so genannten Mottotagen, welche täglich wechselten. Ein Motto war der absolute Renner und das war „Apfel-Rhabarber küsst Prosecco“. Hiervon waren Damen und Herren gleichermaßen begeistert. Besonders zu erwähnen – und dafür an dieser Stelle meinen herzlichen Dank – waren die Verlosungsgutscheine, die uns der Gräfliche Park und die Caspar Heinrich Klinik freundlicherweise zur Verfügung gestellt haben. Hier waren viele glückliche Gesichter bei der Übergabe zu sehen, die sich auf das Herzlichste bedankten.

Nach Libori ist vor Libori. Eva Jung und ihr Team freuen sich jetzt schon auf das nächste Libori, wenn es wieder heißt: Libori 2014 ist eröffnet.

Eva Jung, Gebietsverkaufsleiterin
Gastronomie & Eventmarketing,
Bad Driburger Naturparkquellen

Das Team: Jennifer Witschel und Anke Czeczka schenkten jeden Tag unter einem anderen Motto aus.

SC-Paderborn-Kapitän Markus Krösche (links) und SCP-Neuzugang Rick ten Voorde tranken bei der Autogrammstunde ebenfalls Bad Driburger Mineralwasser. Eva Jung war zufrieden.

Bad Driburger für die Schwimmer

VIERTKLÄSSLER STÄRKEN SICH

Auch in diesem Jahr haben die Bad Driburger Naturparkquellen den Wettbewerb im Vielseitigkeitsschwimmen der vierten Klassen der katholischen Grundschule in Bad Driburg mit Getränken unterstützt.

Klasse 4c machte den zweiten Platz. Im Vordergrund halten Christoph Graf von Oeynhausen-Sierstorpff (Klassensprecher der Klasse 4c) und Lara Klunker (stv. Klassensprecherin) die Urkunde stolz in die Kamera.

Nina Mittelham wird in Ostrava dreifache Europameisterin

NEUES VOM TISCHTENNIS, SPONSORED BY BAD DRIBURGER, VON FRANZ-JOSEF LINGENS

Einen herausragenden Erfolg schaffte unsere Nina Mittelham Ende Juli bei der Tischtennis-Jugend (U18)-Europameisterschaft in Ostrava. Das sie als deutsche Nummer eins bei gutem Verlauf eine der Favoritinnen sein könnte, war zu hoffen. Aber dann so etwas – das war der „helle Wahnsinn".

Als sie am vorletzten Turniertag Samstag abends mit ihrem bayrischen Partner Kilian Ort vom TSV Bad Königshofen das Mixed gewann, war die Freude bei mir und in Bad Driburg schon riesengroß. Aber es sollte dann sonntags ab den Halbfinalspielen im Einzel und Doppel noch besser werden. Zunächst wurde im Doppel das an „Eins" gesetzte rumänische Doppel 3:0 bezwungen und dann auch das Endspiel mit ihrer Partnerin Theresa Kraft vom TV Busenbach 3:0 gewonnen. Im Einzel wartete im Halbfinale die Rumänin Bernadette Szocs, die seit vier Jahren auf Jugendebene unbesiegt war. Mit sage und schreibe 4:0 nahm Nina diese Hürde, dann folgte auch noch im Endspiele ein klarer 4:1-Sieg gegen Lea Rakovac aus Kroatien. Auch an dieser Stelle nochmals einen ganz herzlichen Glückwunsch an Nina!
Die Vorbereitungen für die Saison 2013/2014 in der Zweite Bundesliga-Damen laufen auf Hochtouren. Das Saisonziel heißt ganz klar: Aufstieg in die Erste Bundesliga. Denn sonst sind meine jungen Ausnahmetalente wohl nicht mehr zu halten. Mit Baunatal, Hövelhof, Anröchte, Kleve und Uentrop warten aber mindestens fünf weitere Aufstiegsaspiranten auf uns. Und wir fangen am 8. September in Uentrop an, bevor wir dann am 29. das erste Heimspiel gegen Baunatal haben.

Große Freude bei Nina Mittelham

Das Team der Tischtennis-Damenmannschaft im Einzelnen:

1 **Andrea Todorovic:** Nummer drei in Serbien, 20 Jahre, lebt und trainiert in Wien, will an die europäische Damenspitze
2 **Nina Mittelham:** 16 Jahre, im Juli dreifache U18-Europameisterin im Einzel, Doppel und Mixed, Deutschlands Toptalent
3 **Katharina Michajlova:** Deutschland, 24 Jahre, bisher Nummer eins beim Zweitligisten Marßel Bremen, amtierende deutsche Hochschulmeisterin
4 **Elena Waggermayer:** 30 Jahre, Österreich/Russland, ex-russische Vizemeisterin, achte Saison in Bad Driburg, Mannschaftsführerin
5 **Daria Chernova:** Russland, 16 Jahre, das große russische Toptalent, wird genau wie Nina im deutschen TT-Internat in Düsseldorf beim Bundestrainer leben und trainieren
6 K**ristin König**: 13 Jahre, unser Driburger Nachwuchstalent, soll schon einmal die Bundesliga-Atmosphäre schnuppern

Liebe COSMOS-Leser, drücken Sie uns die Daumen, damit das gesteckte Ziel Wirklichkeit wird! Und besuchen Sie uns doch einmal bei einem unserer nächsten Heimspiele am 29. September oder am 6. oder 20. Oktober, dann wird es bestimmt nicht bei einem Mal bleiben (alle Termine auf der Homepage des TuS Bad Driburg). Sie erwartet immer Spitzensport, Stimmung und Spannung.

Mit sportlichen Grüßen
Euer Franz-Josef Lingens, Manager der Damen-Tischtennis-Mannschaft des TuS Bad Driburg

Für Hobbyläufer und ambitionierte Sportler

BAD DRIBURGER BRUNNENLAUF 2013

Bei optimalen äußeren Bedingungen fiel am zweiten Sonntag im August der Startschuss zum 28. Bad Driburger Brunnenlauf. Um 10 Uhr machten sich 121 Läufer auf die anspruchsvolle, aber landschaftlich sehr reizvolle Strecke über zehn Kilometer. Der Start erfolgte am Schützenplatz und das ersehnte Ziel war im Iburg-Stadion, wo kühle Getränke der Bad Driburger Naturparkquellen für die Sportler bereitgehalten wurden.

Nach 38:39 Minuten lief als Schnellster Markus Böddeker vom heimischen Verein TV Jahn Bad Driburg über die Ziellinie, als erste Dame erreichte Anke Kerstein-Sutter vom TSV Schloss Neuhaus nach 46:30 Minuten das Iburg-Stadion. Zur Freude der Veranstalter erreichten alle gestarteten Läufer das Ziel, die Letzten benötigten für die Strecke rund 75 Minuten. Diese Zeiten zeigen, dass sowohl ambitionierte als auch Hobbyläufer den Brunnenlauf gerne als Trainingseinheit nutzen. Die drei zeitschnellsten Herren und Damen freuten sich bei der Siegerehrung über Präsente der Bad Driburger Naturparkquellen. Als weitere Strecken standen auch der Sachsenringlauf mit 21 Kilometern und der „Jedermannlauf" mit 4,5 Kilometen als Alternativen zur Verfügung.

Katrin Kamphues, TV Jahn Bad Driburg

Die ersten drei Damen: Anke Kerstein-Sutter auf Platz eins, Katja Jochim auf Platz zwei und auf dem dritten Treppchen stand Silvie Adomat. Ina Happe (Assistentin Marketing & Vertrieb Bad Driburger Naturparkquellen, ganz links) gratulierte.

Bad Driburger engagieren sich für Flut-Opfer

BAD DRIBURGER NATURPARKQUELLEN BETEILIGEN SICH

Nicht lange fackeln, sondern helfen, war die Überlegung von Andreas Spieker und seinem Freund und Schützenbruder Robert Sammert, der Verwandtschaft in Hohenberg-Krusemark direkt an der Elbe bei Stendal hat. Dort wurde aufgrund des Hochwassers dringend Hilfe benötigt. Mit einem LKW voll Spenden fuhren die beiden Bad Driburger am Abend des 11. Junis kurzerhand los und wurden äußerst dankbar empfangen.

„Unser Eindruck über Fluthilfe hat sich stark geändert“, berichtet Andreas Spieker direkt nach seiner Rückkehr. „Richtig geholfen werden kann nur, wenn die Hilfsmittel direkt in die Krisenorte geliefert werden.“

Andreas Spieker, der in Bad Driburg einen Glasgroßhandel betreibt, hatte gemeinsam mit Robert Sammert den firmeneigenen LKW beladen: Spenden von den Bad Driburger Naturparkquellen (Mineralwasser), Goeken Backen und REWE sowie viele private Spenden, z.B. Kleidung und Kinderspielzeug, fanden so den direkten Weg zu ihren Empfängern.

„Das Leitzentrum in Stendal teilte uns mit, das keine Hilfe mehr nötig wäre“, berichtet Andreas Spieker. „Durch die Schwiegereltern von Robert Sammert erfuhren wir dann, wo wir die Hilfsmittel abgegeben konnten. Die Feuerwehr in Arneburg nahm die Ladung meines LKWs mit Tränen in den Augen an.“

Ob Brot und Kuchen, das Mineralwasser und die Kleidung sowie Spielsachen für Kinder oder gebrauchte Haushaltsgeräte – alles sei sehr herzlich angenommen worden. Kuchen und Wasser seien umgehend an die Fluthelfer verteilt worden, die einige Tage ohne Schlaf im Einsatz gewesen seien. „Die schliefen in der Halle auf Böden unter den Einsatzfahrzeugen und konnten vor Müdigkeit kaum stehen“, erzählt Andreas Spieker. „Die Flut kann zwar bald weg sein, aber bis die Anwohner die Häuser betreten können, gehen noch einige Tage und Wochen ins Land. Während unserer Anwesenheit wurde ein weitere Ort zwangsevakuiert, da ein weiterer Damm zu brechen drohte.“

Robert Sammert und Andreas Spieker laden Brot und Kuchen für die Helfer aus. Der LKW war randvoll beladen mit der Hilfsladung. (Fotos: Volker Langner, „Volksstimme“)

Vier Paletten Mineralwasser spendeten die Bad Driburger Naturparkquellen.

Kristina Schütze, Public Relations UGOS

Bad Driburger Naturparkquellen feiern mit ihren Kunden

ERÖFFNUNG DES „BILSTER BERG DRIVE RESORT“ BIETET GELEGENHEIT FÜR BESONDEREN EMPFANG

Michael Hielscher (Betriebsleiter), Thomas Dörpinghaus (Geschäftsführer) und Theresa Kriegesmann (ehemalige Assistentin Marketing) von den Bad Driburger Naturparkquellen hießen die Gäste willkommen.

Zu gewinnen gab es auch was: Wer der richtigen Anzahl der Luftballons im Touran am nächsten kam, konnte eine Übernachtung für zwei Personen im „Gräflicher Park Hotel & Spa“ sowie einen Gutschein für das „Caspar's Restaurant“ und einen Besuch des „Bilster Berg Drive Resort“ gewinnen. Gisela Kröger aus Beckum hatte das richtige Augenmaß.

„Herbeigesehnt, emotional und ziemlich einzigartig“ – so stand es in der Einladung, die die Bad Driburger Naturparkquellen an alle ihre Kunden verschickt hatte. Die Eröffnung des „Bilster Berg Drive Resort“ in Bad Driburg am Sonntag, den 2. Juni 2013 war auf jeden Fall ein unvergessliches Erlebnis!
Die Atmosphäre dieses Events erlebte das Team der Bad Driburger Naturparkquellen gemeinsam mit rund 400 geladenen Gästen. Bei Kaffee und Kuchen, „Bad Driburger“-Getränken sowie Bier oder dem ein oder anderen Sekt fand neben dem Fachgespräch natürlich auch der Austausch über die einzigartige Strecke statt.
Der Geschäftsführer Thomas Dörpinghaus und Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff als Initiator der Strecke begrüßten die Gäste. Die Eröffnung sei sein größtes Geburtstagsgeschenk, so Graf von Oeynhausen, der am 2. Juni 52 Jahre alt geworden war und spontan ein Geburtstagsständchen von den zahlreichen Gästen erhielt. Es war eine rundum gelungene Veranstaltung für alle Beteiligen, und so ließen viele strahlende Gesichter und gute Laune den Tag gegen 18 Uhr gemütlich ausklingen.

An dieser Stelle nochmals ein großes Dankeschön an alle Beteiligten in der Vorbereitung und Umsetzung des Events. Bei unseren Gästen bedanken wir uns an dieser Stelle für die enorme Resonanz und das positive Feedback. Vielen Dank!

Theresa Kriegesmann, ehemalige Assistentin Marketing UGOS

EXPERTENTIPP

Zuhause Energie sparen ohne Aufwand

DER ENERGIEVERSORGER ENBW GIBT TIPPS ZUM NACHHALTIGEN UMGANG MIT STROM UND GAS

Energiesparen fängt im Kleinen an, kann aber große Auswirkungen haben. Unsere Tipps geben Ihnen zahlreiche Anregungen für das tägliche „Energiesparprogramm".

Heizen und Lüften

Ein Thermostatventil misst die Umgebungstemperatur und macht davon die Durchflussmenge im Heizkörper abhängig. Die Temperatur kann so konstant auf dem eingestellten Wert gehalten werden. So können circa vier bis acht Prozent Heizenergie gespart werden. Wenn die Raumtemperatur um ein Grad reduziert wird, bedeutet das sechs Prozent Ersparnis. Stoß- vor Kipplüften: Wer die Fenster vollständig für fünf bis zehn Minuten öffnet, sorgt dafür, dass die verbrauchte Raumluft schnell ausgetauscht wird. Wände und Möbel kühlen nicht aus, die darin gespeicherte Wärme hilft beim Aufwärmen der Frischluft. Besonders effektiv: Querlüften, das heißt zusätzlich Fenster der gegenüberliegenden Räume öffnen.

Beleuchtung

Tauschen Sie herkömmliche Glühlampen gegen Energiesparlampen aus, diese verbrauchen bis zu 80 Prozent weniger Strom und haben eine weitaus höhere Lebensdauer. Ein Halogensystem mit acht Reflektorlampen à 35 Watt verursacht Stromkosten von rund 60 Euro jährlich; Halogenlampen mit Infrarotbeschichtung senken die Kosten auf etwa 35 Euro pro Jahr. Bares Geld können Sie außerdem sparen, wenn Sie in häufig frequentierten Durchgangsräumen Zeitschaltuhren oder Bewegungsmelder verwenden.

Kochen und Haushalt

Ein passender gut schließender Topfdeckel reduziert den Stromverbrauch beim Kochen um bis zu 60 Prozent. Beim Backen kann meist auf Vorheizen verzichtet werden, vor allem bei Umluftbetrieb. Wer den Ofen am Ende der Garzeit früher abschaltet, nutzt die Restwärme von fünf bis zehn Minuten optimal. Damit können Sie bis zu 20 Prozent Energie einsparen. Kühlgeräte richtig einstellen: Die richtige Lagertemperatur liegt bei fünf bis sieben Grad im Kühlschrank und -18 Grad im Gefriergerät. Jedes weitere Kältegrad verbraucht sechs Prozent mehr Strom. Bei der Waschmaschine reichen bei leicht verschmutzter Wäsche schon 40 Grad statt satten 60. Einen Gang herunterzuschalten entspricht einem Minderverbrauch von circa 40 Prozent. Neue Waschgänge bei 20 Grad sparen sogar bis zu 80 Prozent Energie gegenüber einem 60-Grad-Programm.

Multimedia & Unterhaltung

Egal ob PC, TV oder Spielekonsole; auch im Stand-by oder mit Bildschirmschoner verbrauchen die Geräte Strom. Ein PC mit Monitor hat zum Beispiel eine Leerlaufleistung von bis zu 38 Watt, WLAN-Router können teilweise so viel verbrauchen wie ein Kühlschrank. Mit dem digitalen Antennenfernsehen hielten die Receiver Einzug. Oftmals reißen die Receiver ungehindert 24 Stunden am Tag runter, auch wenn der Fernseher selbst ausgeschaltet ist. Werfen Sie mal einen Blick auf den Verbrauch im Stand-by-Modus. Es gibt beachtliche Unterschiede von bis zu 85 Prozent zwischen den Modellen. Neueste Eco-Funktionen erobern nun auch die LCD-Fernseher, mit Stromersparnissen von bis zu 50 Prozent gegenüber Vorgängermodellen. Darum: Schalten Sie am besten Ihre Geräte beim Herunterfahren ab. Besonders bequem ist es, wenn mehrere Geräte an eine abschaltbare Steckdosenleiste angeschlossen sind.

Energieeffizienz im Gebäude

Dank des Thermographie-Verfahrens kann ermittelt werden, wie Heizleitungen verlaufen, ob die Heizleitungen veraltet sind oder versteckte Leckagen aufweisen. Wer seinen Innenraum dämmen will, kann mit einer Dämmtapete in der Heizkörpernische oder Dämmplatten an der Außenwand den Wärmeverlust stoppen und Risse oder Unebenheiten der Wand überdecken.
Beim elektronischen Durchlauferhitzer wird eingesetzte Energie ohne Verluste genutzt. Das kann bis zu 60 Prozent Einsparung bedeuten. Das Wasser wird nicht ständig warm gehalten, so dass keinerlei Bereitschaftsverluste entstehen. Für die Installation werden lediglich eine Kaltwasserleitung und ein entsprechender Stromanschluss benötigt. Kosten für die Wartung entfallen.

Noch ein Tipp:

Bei den Ermittlungen Ihrer individuellen Einsparmöglichkeiten kann Ihnen ein Energieberater der EnBW sagen, wo es langgeht. Weitergehende Informationen finden Sie unter www.enbw.com.

Sommer schmeckt auch im Herbst

CHRISTOPHER FIGGE, RESTAURANTFACHMANN UND SPEZIALIST FÜR COCKTAILS, VERRÄT DAS REZEPT FÜR DEN GRÄFLICHEN HUGO

Kein Geringerer als die Online-Redaktion des Magazin „Country" hatte angefragt, ob die Bar des „Gräflicher Park Hotel & Spa" das Rezepts eines Cocktails preisgeben würde, der mit speziellen Produkten aus dem gräflichen Unternehmen zubereitet würde. Ausnahmsweise…

Christopher Figge in der Bar bei der Arbeit und das Ergebnis auf der Sommerterrasse der „Oscar's Bar".

Gräflicher Hugo:

2cl	Holunderblütensirup
6	Blätter frische Bergminze
16 cl	Prosecco
ein Schuss	„Caspar Heinrich Mineralwasser" aus unserer eigenen Quelle
3	Eiswürfel

Wir gratulieren Priv.-Doz. Dr. Dr. Arno Möller…

…nachträglich recht herzlich zum 60. Geburtstag (12. August 2013). Der Vater eines zwölfjährigen Sohns ist seit Anfang 2012 als Chefarzt in der Park Klinik Bad Hermannsborn für die Fachbereiche Psychosomatik, Psychiatrie und Psychotherapie zuständig und lebt aktuell in Bad Driburg.

Auf seinem Werdegang durchlief er mehrere Stationen, die für ihn noch heute von besonderer Bedeutung sind: Sein Medizin- sowie Psychologiestudium absolvierte er in Köln und Salzburg. Auch in seinem ersten Weiterbildungsjahr blieb er in Köln, wo er an der Universitätsklinik für Psychiatrie und Psychotherapie tätig war. 1984 nahm er seine Arbeit als Oberarzt und Forschungsgruppenleiter am Max Planck-Institut für Psychiatrie in München auf. 2000 trat der Mediziner seine Habilitation für medizinische Psychologie und Psychiatrie an der Medizinischen Fakultät der Universität Halle a. d. Saale an. Vor seiner Zeit in Bad Hermannsborn war er als leitender Oberarzt einer Privatklinik für Psychosomatik und Psychotherapie in Baden-Württemberg tätig.

Schon als Student war er von dem Heidegger'schen Gedanken des „In-die-Welt-geworfen-Seins" und der Angst als einer dem gemäßen Grundbefindlichkeit – damit Hinwendung zur analytischen Psychologie – beeindruckt, wodurch er heute Mitglied und Förderer der Martin-Heidegger-Stiftung ist.

Sabrina Brummel

Nicht neu, sondern wieder ist Sabrina Brummel am 1. August in den Gräflichen Park gekommen. Zwischen 2007 und 2010 hatte die ausgebildete Köchin bereits als Chef de partie in der Küche des „Gräflicher Park Hotel & Spa" gearbeitet. Jetzt bekleidet sie die Position der F&B-Managerin im Hotel. In der Zwischenzeit hat die 27-Jährige unter anderem die Wirtschaftschule für Hotellerie und Gastronomie besucht und dort einen Abschluss zur staatlich geprüften Betriebswirtin sowie für Catering-Management gemacht. Die letzten beiden Stationen von Sabrina Brummel vor dem Gräflichen Park waren das Waldhotel am Christlsee (Direktionsassistentin) in Bayern sowie das Hotel Kloster Haydau in der Nähe von Kassel.

Die gebürtige Verlerin übernimmt die Position des F&B-Managers Guido Kabacher, der den Gräflichen Park Ende April verlassen hatte. Sabrina Brummel wohnt in Amelunxen.

Matthias Girlich

Matthias Girlich, auf dem Bilster Berg zuständig in den Bereichen Key Account, Brand Management und die Entwicklung des Bilster Berg Owners Club, hat das Unternehmen auf eigenen Wunsch zum 1. September verlassen. Matthias Girlich geht den Weg in die Selbständigkeit und freut sich auch weiterhin auf eine enge Verbundenheit zu den Plattformen des „Bilster Berg Drive Resort" und des Gräflichen Parks. Die Betreuung der Gesellschafter wird bis einschließlich Oktober durch Matthias Girlich übernommen. Katja Ropeter wird die Betreuung des „Bilster Berg Owners Club" erfolgreich weiterführen. Frank Igelbrinck wird sich um die fahrinhaltlichen Themen kümmern.

Theresa Kriegesmann wird von Ina Happe abgelöst

Theresa Kriegesmann

Ina Happe

Nach vier Jahren in der UGOS hat Theresa Kriegesmann das Unternehmen Ende Juli verlassen und übernimmt nun neue Aufgaben im eigenen Familienbetrieb „Getränke Kriegesmann" in Paderborn. Die 23-jährige hatte ihre Ausbildung zur Bürokauffrau bei der UGOS (Holding) absolviert und war seit Sommer 2012 als Assistentin im Marketing für die UGOS und dabei schwerpunktmäßig für die Quellen tätig. Im heimischen Betrieb wird sie Aufgaben im Vertriebsinnen- und Außendienst übernehmen.

Ihre Marketing-Aufgaben bei den Bad Driburger Naturparkquellen werden nun von Ina Happe übernommen. Als Assistentin Vertrieb und Marketing ist die 28-jährige Delbrückerin dort jetzt für den Sales-Part zuständig. Bereits seit Juni 2012 hatte die gelernte Hotelkauffrau (Parkhotel Gütersloh) den Vertriebsinnendienst der Quellen besetzt. Nebenbei macht Ina Happe eine dreijährige berufsbegleitende Weiterbildung zur staatlich geprüften Betriebswirtin mit dem Schwerpunkt Absatz/Marketing, die sie im Dezember 2013 voraussichtlich abschließen wird.

Marita Berwanger

Nach fünf Jahren als Hausdame im „Gräflicher Park Hotel & Spa" verlässt Marita Berwanger Ende September das Hotel. In ihrer Position leitete die 62-Jährige die Abteilung Housekeeping mit internen und externen Mitarbeitern.

Die gelernte Friseurin hat in den letzten 45 Jahren vielfältige (Berufs)erfahrungen gesammelt, über die zum Beispiel auch schon die Zeitschriften „Tina" und „Meins" in einem jeweiligen Beitrag berichteten. Nach ihrer Zeit im Friseursalon Reinemann in Steinheim sattelte die damals 37-Jährige im Jahr 1988 noch einmal um: Ihr Weg führte sie dann unter anderem ins Kurhotel nach Bad Meinberg, nach Sylt in das Dorint Hotel, nach Hamburg ins Elysee und in das Bad Pyrmonter Hotel Steigenberger – immer als erste bzw. leitende Hausdame.

1998 noch einmal ein einschneidender Wechsel: Gemeinsam mit ihrem damaligen Lebensgefährten machte sich Marita Berwanger selbstständig und baute auf der Insel Fehmarn insgesamt vier Obst- und Gemüsefachgeschäfte mit angeschlossener Feinkostabteilung auf, die sie zusammen mit ihm leitete. Nach zehn Jahren an der Ostsee ging es dann zurück in die Heimat in den Kreis Höxter, wo die gebürtige Steinheimerin dann kurz nach der Neueröffnung im Gräflichen Park anfing.

Ob es jetzt in den Ruhestand geht oder doch noch einmal in eine neue berufliche Herausforderung in einem Hotel oder woanders, dessen ist sich Marita Berwanger noch nicht ganz sicher – einige Optionen stünden noch offen. Erst einmal freut sie sich aber auf einen Urlaub in der Toskana mit viel Kultur und auf Zeit zum Lesen.

Events mit den Gräflichen Quellen

15. September 2013	30 Jahre Marcus Klinik: Tag der offenen Tür
21. bis 22. September 2013	Bad Driburger Glasbläserfest mit verkaufsoffenem Sonntag
11. bis 13. Oktober 2013	Goeken Backen Lauf 2013 „Wir laufen für Kinder“

Termine Gräflicher Park

OKTOBER

- Donnerstag, 17. bis Sonntag, 20. Oktober 2013

  WESTFALEN GOURMETFESTIVAL

  Mit Nelson Müller und vielen weiteren Spitzenköchen sowie Aktionen.

  - Donnerstag, 17. Oktober 2013, 19 Uhr: Eröffnungsgala mit Gastkoch Nelson Müller. 149 € pro Person
  - Freitag, 18. Oktober 2013, 19 Uhr: Kochen mit Freunden – kulinarische Reise mit bekannten Köchen aus der Region. 79 € pro Person
  - Samstag, 19. Oktober 2013, 19 Uhr: Big Bottle-Party mit Festivalmenü und Sommelier Benno Wurster. 119 € pro Person
  - Sonntag, 20. Oktober 2013, 11:30 bis 14 Uhr: Maine-Lobster und Roederer-Champagner im „Restaurant Pferdestall“. 39 € pro Person
  - Sonntag, 20. Oktober 2013, 11 Uhr: Süße Sünde – Confiserie-Kurs mit Chefpâtissier Peter Bonhof. 59 € pro Person

  Weitere Infos siehe Seite 23 (Anmeldungen unter info@graeflicher-park.de oder Tel.: 0 52 53.95 23-200)

- Sonntag, 20. Oktober 2013, 19:30 Uhr

  FERIDUN ZAIMOGLU LIEST AUS „DER MIETMALER – EINE HERB-ZARTE LIEBES-GESCHICHTE“

  Sonja tobt. Und kurz darauf verschwindet sie. Zurück bleibt der Maler, der die Frauen liebt, die „mit ihren frisch gecremten glänzenden Gesichtern“. Der, wenn er eine Frau sieht, sofort zum Skizzenblock greifen und sie porträtieren muss. Er ist ein einsamer Tagträumer, ein „Bilderkrämer“, den im Viertel alle kennen. Eines Tages erreicht ihn ein Auftrag, eine Frau aus der nahen Stadt zu malen. Er klingelt, überreicht Mozartkugeln, zeigt ihr seine Mappe mit Zeichnungen von Frauen. Edouard und Nora, Maler und Modell, Mann und Frau, das Spiel beginnt…

  Feridun Zaimoglu, der seit vielen Jahren selber malt, nimmt die Leser mit in seine Bilderwelten voll abgründiger Farbenpracht. Seine poetisch-dramatische Skizze einer Liebe erzählt von wildem Seelenschmerz und von den Möglichkeiten, sich das Glück zu ermalen.

  Im Rahmen des Romantik-Festivals READ 01 im Gräflichen Park trat Feridun Zaimoglu erstmals im Juli 2011 und im Januar 2012 auf. Jetzt kommt er – wie viele Künstler, die einmal zu Gast in Bad Driburg waren – erneut und stellt sein neuestes Werk vor: „Der Mietmaler. Eine Liebesgeschichte“.

  Der Eintrittspreis für die Veranstaltung beträgt 9 Euro, an der Abendkasse 12 Euro, Mitarbeiter zahlen die Hälfte (Anmeldung unter gaesteservice@graeflicher-park.de oder Tel.: 0 52 53.95 23-700)

NOVEMBER

- Sonntag, 3. November 2013, 15 bis 17 Uhr

  KINDERKOCHKURS

  Schnelle, gesunde und kindgerechte Häppchen und Gerichte kochen zusammen mit dem Küchenteam. 25 € pro Kind (ab sieben Jahre) (Anmeldungen unter: info@graeflicher-park.de oder Tel.: 0 52 53.95 23-200)

Sportveranstaltungen in und um Bad Driburg finden selten ohne die blauen Schirme statt…

Thomas Blümel lädt gemeinsam mit fünf Gastköchen ein zum Westfalen Gourmetfestival.

Feridun Zaimoglu liest aus seinem aktuellen Werk „Der Mietmaler“ (Foto: Anke Grelik)

Einfach, lecker und gesund kochen für Kinder im Kinderkochkurs

• Donnerstag, 14. November 2013, 17 bis 19 Uhr
CONFISERIE-KURS – DER ERSTE TEIL (ANFÄNGERKURS)
Mit Chefpâtissier Peter Bonhof, 59 € pro Person
(Anmeldungen unter info@graeflicher-park.de oder Tel.: 0 52 53.95 23-220)

• Sonntag, 17. November 2013, 19:30 Uhr
ANDREA SAWATZKI LIEST AUS IHREM ROMAN „EIN ALLZU BRAVES MÄDCHEN“
Ein massakrierter alter Mann und eine verstörte junge Frau – Andrea Sawatzkis erster Roman geht unter die Haut. Die Hunde bellen tagelang im Garten des Anwesens, bevor man Winfried Ott findet. Der 71-Jährige liegt nackt im Schlafzimmer seiner Villa, er ist mit einer scharfkantigen Waffe ermordet worden. Zur gleichen Zeit entdeckt die Polizei in einem Waldstück eine verstörte junge Frau. In einem schillernden grünen Paillettenkleid hockt sie frierend unter den Zweigen einer Tanne – sie kann sich nicht erinnern, wie sie an diesen Ort gelangt ist. Nach ihrer Einweisung in die Psychiatrie öffnet sie sich nur ganz allmählich ihrer Therapeutin. Was sie schließlich erzählt, ist bewegend, tragisch und schockierend zugleich. Andrea Sawatzki beweist in ihrem ersten Roman großes psychologisches Gespür und erzählerisches Talent.
Der Eintrittspreis für die Veranstaltung beträgt 25 Euro (Kat. A) und 19 Euro (Kat. B), an der Abendkasse jeweils 5 Euro mehr, Mitarbeiter zahlen die Hälfte
(Anmeldung unter gaesteservice@graeflicher-park.de oder Tel.: 0 52 53.95 23-700)

Stellt ihren ersten Roman vor:
Schauspielerin und Tatort-Kommissarin Andrea Sawatzki
(Foto: Christoph Michaelis)

DEZEMBER

CONFISERIE-KURS – ZWEITER TEIL (AUFBAUKURS)
Mit Chefpâtissier Peter Bonhof, 59 € pro Person
(Anmeldungen unter info@graeflicher-park.de oder Tel.: 0 52 53.95 23-200)

• 24. bis 26. Dezember, Heiligabend und Weihnachten 2013
FESTTAGE IM PARK
Festliche Menüs an allen Weihnachtsfeiertagen (weitere Informationen und Anmeldungen unter info@graeflicher-park.de oder Tel.: 0 52 53.95 23-200)

• 31. Dezember, Silvester 2013
SILVESTERPARTY
Im Festsaal des „Gräflicher Park Hotel & Spa“, auf Wunsch mit vorherigem Gala-Menü im „Caspar’s Restaurant“ oder das Silvesterbuffet im „Restaurant Pferdestall“ (Weitere Informationen und Anmeldungen unter info@graeflicher-park.de oder Tel.: 0 52 53.95 23-200

Confiserie-Kurse für Anfänger und Fortgeschrittene
(Foto: Corinna Dumat/pixelio.de)

Termine der Gräflichen Kliniken

• Sonntag, 15. September 2013, 11 – 18 Uhr
30 JAHRE MARCUS KLINIK: TAG DER OFFENEN TÜR
Das Team der Klinik lädt ein zu einem Blick hinter die Kulissen, zu Vorträgen, einem Familienprogramm und vielem anderen mehr.

Die Marcus Klinik wird in diesem Jahr 30.

Impressum
Redaktion: Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorpff, 33014 Bad Driburg, Kristina Schütze (Chefredaktion), Julia Zelonczewski
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.

Die Quelle der Energie.

Nicht nur beim Rennsport, auch beim Energiemanagement gewinnt, wer seine Ressourcen am effizientesten nutzt! Die EnBW gratuliert zur Eröffnung des neuen Bilster Berg Drive Resorts. Wir wünschen allzeit gute Fahrt und danken der Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorpff GmbH für das erneute Vertrauen in unser Unternehmen.
Auf eine weiterhin „elektrisierende“ Partnerschaft!

Ihr Regionalbüro Neckar-Franken

www.enbw.com

EnBW

Energie
braucht Impulse