



COS



MOS



– 8. JOURNAL DER UNTERNEHMENSGRUPPE GRAF VON OEYNHAUSEN-SIERSTORPFF – DEZEMBER 2013 –



PARK Seite 18

Nelson Müller zaubert mit Küchenchef
Thomas Blümel

KLINIKEN Seite 42

Ambulantes Reha Zentrum in Jena eröffnet

QUELLEN Seite 48

Heilwasser erhält Verjüngungskur

Liebe Kolleginnen und Kollegen, liebe COSMOS- Leserinnen und Leser,



Dirk Schäfer, Geschäftsführender Direktor Gräflicher Park
(Foto: Kristina Schütze)

im April 2014 arbeite ich seit 20 Jahren in der UGOS – fast mein halbes Leben. Wer in einem Familienunternehmen arbeitet, weiß, wofür er arbeitet. Wir alle können ziemlich unmittelbar die Ergebnisse unserer Arbeit sehen, und wir können auch – einige von uns täglich – sehen, für wen wir arbeiten. Das hat oft Vorteile. Manchmal auch nicht, zum Bei-

spiel, wenn wir uns lieber im Gewirr von diversen Abteilungen, Zuständigkeiten und Führungsleveln eines großen Konzerns verstecken würden, wenn wir denken, eigene Verantwortung in der scheinbar babylonischen Unübersichtlichkeit eines Unternehmens mit vielen Zehntausend Mitarbeitern zumindest kurzfristig abstreifen zu können.

Schön schwer: Verantwortung

Verantwortung in einem Familienunternehmen wie der UGOS wiegt manchmal schwer. Wenn die Zahlen nicht so sind, wie sie sein sollten oder müssten, ist die Frage nach dem „Wer hat Schuld?“ schnell gestellt und auch oft genauso schnell beantwortet. Im Gräflichen Park waren die Zahlen in den letzten Jahren nicht so, wie erhofft. Im letzten Jahr übrigens auch schon gar nicht. Was in solchen Zeiten noch schwerer wiegt als die Verantwortung, die ich als Geschäftsführender Direktor für diese Ergebnisse trage, ist die Verantwortung für meine Mitarbeiter in dieser Situation: für deren viele Überstunden, die klaglos geleistet werden, für deren Sorgen um den eigenen Job und für die Fragen, die ihnen gestellt werden. Das ist nicht angenehm.

Verantwortung in diesem Familienunternehmen für den Gräflichen Park zu tragen, ist aber oft auch ein sehr erhebendes Gefühl. Erfolg – im Großen und im Kleinen – wird nämlich ebenfalls unmittelbar spürbar und mit dem Team gemeinsam erlebbar. Wenn eine Veranstaltung besonders gut läuft, Fortsetzung auf Seite 2

UGOS

INHALT

Editorial	S. 1
UGOS	
Drei Fragen an Sebastian Bergholz	S. 2
Weihnachtsgrußwort von Graf und Gräfin Oeynhausen	S. 3
Ehrung der Jubilare: Durch dick und dünn	S. 3
NRW-Wirtschaftsminister auf Sommerreise	S. 6
Interview: Alles besser auf dem Gymnasium	S. 8
UGOS-Hallenfußball-Cup	
Es weihnachtet in allen UGOS-Küchen	S. 9
In der Küche im gräflichen Haus	S. 9
Weihnachten in der Küche der PK und der CHK	S. 10
Rezept des Küchenteams der MK	S. 11
Küchen im Gräflichen Park erfinden Westfälisches neu	S. 12
Was die IT so macht, tut und plant	S. 13
Auf den Spuren der „Judenbuche“	S. 14
Saftige literarische Häppchen mit Eva Demski	S. 15
Interview: Rennstrecke – Drive Resort	S. 16
GRÄFLICHER PARK	
Relax Guide findet: Ein unvergleichliches Haus	S. 17
Starkoch Nelson Müller kitzelt Gaumen	S. 18
Interview: F.X. Mayr seit drei Jahren	S. 19
Ein offenes Ohr und Einsatz für die Jüngsten im Betrieb	S. 20
„Gartendirektor Bickmann“ in den Beeten der Welt zuhause	S. 21
Impressionen vom Gräflichen Herbstzauber	S. 22
15 beste Tagungshotels ausgezeichnet	S. 23
„Spiegel wissen“ fotografiert im Therapiezentrum	S. 24
Jüngeres Konzept für Silvesterparty	S. 25
Interview: Knigge, Hotellerie und Respekt	S. 25
GRÄFLICHE KLINIKEN	
Fortbildungsinstitut gratuliert neuen Bobath-Therapeuten	S. 26
Modellprojekt „Familiale Pflege“ hilft bei Pflege zuhause	S. 27
Hausführungen in der CHK: Begeisterung steckt an	S. 29
„Ziach Duo“ feiert zehnjähriges Jubiläum	S. 29
CHK als akademische Lehr-Rehaklinik für angehende Ärzte?	S. 30
Bilderausstellung um Thema Älterwerden	S. 30
30 Jahre MK: Feier mit vielen Gästen	S. 31
30 Jahre MK: Zeitzeugen erzählen	S. 32
30 Jahre MK: Auftakt für Mitarbeiter-Bilderausstellung	S. 34
30 Jahre MK: Paul war der Knüller am Tag der offenen Tür	S. 35
30 Jahre MK: Cocktailbar spendet für St. Xaver	S. 35
Arbeitsplatzbezogene Therapie als Erweiterung	S. 36
Heini trägt im Herbst Dackelblick	S. 37
Erste Schritte als Azubi in der MK	S. 38
Sozialarbeitertagung im 29. Jahr	S. 38
Mitarbeiter der ersten Stunde in der MOK Service GmbH	S. 39
Pflegeplanung wird mit IT zum Highlight	S. 40
Ambulantes Reha Zentrum Jena offiziell eröffnet	S. 42
Aktionstage Hochtontherapie in der Park Klinik	S. 44
QRS-Waver macht jede Zelle wie neugeboren	S. 44
Wellness in der Park Klinik: Entspannung für alle	S. 45
AOK will Bewegung attraktiver machen	S. 45
GRÄFLICHE QUELLEN	
„Unsere“ Gastronomen verraten Weihnachts-Rezepte	S. 46
WDR „dahem+unterwegs“ lädt Mineralwassersommelière ein	S. 47
Interview: Produktionshalle bei laufendem Betrieb saniert	S. 48
Fotosthooting für den neuen Heilwasser-Auftritt	S. 48
Neues Produkt in aller Stille eingeführt	S. 49
Expertentipps	S. 50
Personalien	S. 53
Aktuelles	S. 54

Fortsetzung von Seite 1 wenn das Haus gut gebucht ist, wenn die Umsätze stimmen, dann laufe ich als Verantwortlicher mit einem Kribbeln im Bauch durch das Haus und den Park und stelle immer wieder fest: Eigentlich kann man nur stolz sein auf solche Leute. Seit 20 Jahren führe ich Menschen, und ich hatte noch nie so ein gutes Team wie heute: Alle sind über Soll motiviert und bringen freudig Leistung. Chapeau!

Weil es schön ist bei uns

Der Gräfliche Park hat sich in diesem Jahr gut gemacht. Es sieht zurzeit so aus, als erreichten wir sogar mehr als die avisierten Umsätze. Die Gründe dafür sind so zahlreich wie erfreulich: Der Bilster Berg konnte an den Start gehen – viele Kunden von dort haben bei uns im „Gräflicher Park Hotel & Spa“ übernachtet. Das Tagungsgeschäft läuft sehr gut, auch Dank des Telemarketings, das unser Sales-Team seit Beginn des Jahres unterstützt. Darüber

hinaus sind wir als Marke wesentlich bekannter geworden. Dies ist den verschiedenen Preisen geschuldet, die wir in den letzten Jahren gewonnen haben, aber auch der Vermarktung und den Veröffentlichungen in den Medien. Und: Wer einmal hier war, kommt meistens wieder. Weil es schön ist bei uns und weil das hier etwas Besonderes ist, weil wir Qualität liefern und etwas haben, was sonst keiner hat.

Übrigens auch der Vorteil eines Familienunternehmens: Ein Bereich, der in 230 Jahren Unternehmensgeschichte einmal nicht so lukrativ läuft, wird nicht den Heuschrecken zum Fraß vorgeworfen, sondern entsprechend neu ausgerichtet, so dass er fit ist für die Zukunft und die nächste Generation. Unter anderem deshalb arbeite ich auch seit 20 Jahren hier.

Ihr Dirk Schäfer, Geschäftsführender Direktor, Gräflicher Park

Drei Fragen an:

Sebastian Bergholz, Verwaltungsleiter Park Klinik Bad Hermannsborn, Gräfliche Kliniken

Wenn Sie jetzt zurück blicken, gibt es Dinge die Sie beruflich vielleicht anders gemacht hätten?

(Angela Cardamone, Rezeption Park Klinik)

„Soweit ich dies mit 32 Jahren abschätzen kann, ehrlich gesagt ‚fast‘ nein. Mein beruflicher Werdegang war eher ungeplant. Es fing so an, dass mich glücklicherweise mein Ausbildungsbetrieb nach meiner Ausbildung zum Industriekaufmann nicht übernehmen konnte, so dass ich mir eine Alternative überlegen musste. Bis zu diesem Zeitpunkt war ich alles andere als ein Musterschüler, hatte mir aber dann in den Kopf gesetzt, zu studieren. Reine BWL fand ich zu langweilig und bekam schließlich einen Studienplatz in Osnabrück und studierte fortan BWL mit dem Schwerpunkt Gesundheitswesen. Nach erfolgreichem Abschluss begann ich, zeitlich befristet, im Klinikum Minden als Controller und wechselte kurz darauf in die Lielje Gruppe nach Bad Belzig, ebenfalls als Controller. Unmittelbar nach dem Diplomstudium in einer Klinik als Controller zu arbeiten war sehr hilfreich, da man in alle Bereiche einen Einblick erhält und die Zusammenhänge besser verstehen und beurteilen kann. Auf Wunsch der Geschäftsführung der Lielje Gruppe wechselte ich ein Jahr später nach Bad Salzdetfurth, als Controller und stellvertretender Kaufmännischer Direktor. Zu dem Zeitpunkt begann ich zusätzlich ein nebenberufliches Masterstudium mit dem Schwerpunkt Management, um mein im ersten Studium erworbenes kaufmännisches Wissen zu ergänzen. Wenige Zeit darauf durch ein paar für mich glückliche Fügungen, bot mir meine damalige Geschäftsführung an, die Klinik in Bad Salzdetfurth als Kaufmännischer Direktor zu leiten. Die folgenden dreieinhalb Jahre in Bad Salzdetfurth entwickelten sich zu einer tollen und sehr erfolgreichen Zeit. Im Oktober 2012 kam dann die Anfrage der UGOS. Für mich war sehr schnell klar, dass dies eine tolle Chance für mich ist, auch weiterhin erfolgreich in einem gesunden Unternehmen zu arbeiten, die sich einem nicht so häufig bietet.“

Allerdings gibt es eine Sache, die ich mir anders gewünscht hätte und eine Sache, die ich vielleicht hätte anders machen sollen. Wünschenswert wäre es gewesen, eher in Bad Salzdetfurth anzufangen, so hätte ich meine jetzige Frau früher kennenlernen dürfen. Und die andere Sache ist nun mal so gelaufen, dass eine gut und gerne 60-Stundenwoche in Kombination mit einem nebenberuflichen Studium nicht viel Zeit für private Dinge zulässt. So musste ich leider während unserer Flitterwochen auf den Malediven meine Masterarbeit irgendwie fertig schreiben. Zugegebenermaßen war die Kulisse am Strand, unter Palmen, einem Cocktail neben mir und dem Laptop auf dem Schoß doch auch sehr attraktiv. Meine Frau nahm es glücklicherweise gelassen und ließ sich nicht gleich wieder scheiden.“

Warum ziehen Sie nicht in die Umgebung von Bad Driburg?

(Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorff)

„Meine Frau und ich haben uns im vergangenen Jahr, vor meinem Wechsel zur UGOS, lange Gedanken gemacht, wie unser gemeinsames Leben zukünftig aussehen kann. Im ersten Schritt wollten wir die kinderlose Zeit noch etwas in Hannover genießen und dann als Familie mit Nachwuchs in die Region kommen. Jetzt ist es tatsächlich so und an dieser Stelle nun auch ganz offiziell: der lang ersehnte Nachwuchs hat sich für Anfang Mai 2014 angekündigt. Allerdings mit einer signifikanten Abweichung zum Plan. Wenn bis dahin alles gut geht, werden es Zwillinge.“

Neben dieser doppelt freudigen Nachricht ereilte uns leider auch die Nachricht einer Erkrankung meines Schwiegervaters. Dieser Umstand macht die Wohnortbestimmung zurzeit für uns etwas schwierig. Wobei ich dieses absolut unabhängig von meiner weiteren beruflichen Zukunft betrachte.

Meine Entscheidung, nach Bad Driburg zu wechseln, war und ist perspektivisch für mich die richtige Entscheidung. Ich fühle mich hier sehr wohl. Die Park Klinik ist eine tolle Klinik mit viel Potential. Die Mitarbeiter verstehen sich als Team und geben mir die Möglichkeit, meine Arbeit gut zu machen. Im Allgemeinen empfinde ich das Arbeitsklima in der gesamten Unternehmensgruppe als sehr positiv und zielstrebig nach vorne gerichtet.“

Können Sie auch verlieren?

(Guido Kersting, Leiter Physikalische Therapie, Park Klinik)

„Um ehrlich zu sein, nein. Wenn man verliert, gewinnen ja die anderen, und das gilt es unter allen Umständen zu vermeiden. Allerdings sind Niederlagen und kleinere Rückschläge im Leben auch wichtig, da man an ihnen wächst. Dies setzt jedoch auch voraus, dass man aus Niederlagen lernt und es beim nächsten Mal besser macht.“

Entscheidend sind die richtige Zieldefinition und die entsprechende Disziplin bei dessen Erreichung. Ziele müssen erreichbar und realistisch sein, gegebenenfalls müssen sie korrigiert werden. Man soll und muss hart arbeiten, um sie zu erreichen, und dabei spielt es auch keine Rolle, ob andere höhere Ziele haben oder diese schneller erreichen. Die gegebenen Mittel richtig einschätzen, ist die eigentliche Kunst, und wenn man an sich glaubt und bei der Sache bleibt, ist der Erfolg zwangsläufig unumgänglich.“



Sebastian Bergholz
(Foto: Julia Zelonzewski)

Liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter,



was für ein Jahr geht zu Ende: das Ambulante Reha Zentrum in Jena wurde eröffnet, der Bilster Berg eingeweiht, die Marcus Klinik wurde 30 Jahre alt, die Moritz Klinik feierte ihr 20-jähriges Jubiläum und der Gräfliche Park hat zum Beispiel eine Auszeichnung als besonders professionelle Tagungs-Location bekommen, ist vom WDR-Publikum unter die Top fünf der schönsten Parks im Westen gewählt und im Relax Guide wieder mit 17 Punkten als HERVORRAGEND bewertet worden. Aber auch das wollen wir nicht verschweigen: Wir haben uns vom Harzer Kristallbrunnen getrennt, was eine schwierige Entscheidung war, die uns nicht leicht gefallen ist. Unglaublich, was alles in einem Jahr passieren kann. Für uns persönlich war es sehr spannend, und das Jahr 2013 wird uns als einer der wichtigsten Meilensteine in der 231-jährigen Unternehmensgeschichte im Gedächtnis bleiben.

Wir bzw. SIE können stolz auf uns/auf sich selbst sein. Denn diese Leistungen und den Erfolg haben Sie sich selbst zu verdanken. Wenn Sie nicht mit Ihrem Verantwortungsgefühl, Ihrem Engagement und der Ihrer Abteilung zur UGOS beizukönnen wir in der Dienstleistung nicht wie wir es in allen Bereichen tun. Dafür bedanken wir uns ganz herzlich bei Ihnen allen, aber auch bei unseren Kunden, Patienten und Gästen!

WIR HABEN ALLEN GRUND, DANKE ZU SAGEN.

fühl, Ihrem Engagement, in Weiterentwicklung tragen, da wären, Qualität unserer so gut dastehen, Unternehmensbe-

Graf Marcus und Gräfin Annabelle von Oeynhausens-Sierstorpff mit Frieda (Foto: Kristina Schütze)



2013 war ein gutes Jahr – oder sagen wir mal so: es war nicht so extrem schwierig wie die vergangenen Jahre, trotzdem sind wir noch nicht aus dem Größten raus. Aber wir möchten in der Weihnachtszeit innehalten und dankbar sein. Denn wir haben allen Grund, Danke zu sagen. Wir leben nicht in einem Kriegsgebiet, wir leben in einer Demokratie und durften dieses Jahr unsere Regierung frei wählen, wir leiden keinen Hunger oder Durst und müssen nicht unter Todesgefahr in andere Länder flüchten, um Gewalt, Verfolgung, wirtschaftlicher Not, Unterdrückung oder anderen Schrecklichkeiten zu entkommen. Wir sind sozial abgesichert und wir können den Lebensstandard pflegen, der uns erlaubt, technische Geräte zu kaufen, in den Urlaub zu fahren und uns andere Extras zu gönnen. Das ist keine Selbstverständlichkeit und es ist wichtig, dass uns bewusst ist, wie gut es uns geht; vor allem bei einem Blick nach Syrien, Iran, Gaza, Somalia und in viele andere Krisengebiete. Wie werden die Menschen dort Weihnachten und den Jahreswechsel erleben?

Weihnachten ist die Zeit des Innehaltens. Nehmen Sie sich die Zeit, und freuen Sie sich an dem, was Sie haben. Wünschen kann man sich natürlich immer vieles, und es liegt an uns selbst, Wünsche oder Ziele wahrzumachen. Dass Sie das können, haben Sie in Ihrem Arbeitsbereich bereits bewiesen. Dafür dürfen Sie sich ruhig mal selbst auf die Schulter klopfen und zu sich selber sagen: „Ich bin gut. Ich bin in Ordnung.“ Wir tun es durch diesen Text im COSMOS Journal bei jedem einzelnen von Ihnen, bei allen 1.400 Mitarbeitern!

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen ein besinnliches Weihnachtsfest und ein gesundes, erfülltes und erfolgreiches neues Jahr!

Ihre Graf und Gräfin von Oeynhausens-Sierstorpff

Durch dick und dünn

GRAF UND GRÄFIN VON OEYNHAUSEN-SIERSTORPFF EHRT JUBILARE DES UNTERNEHMENS

In der siebten Generation wird die UGOS inzwischen von der Grafenfamilie geführt. Dabei profitiert das seit über 230 Jahren bestehende Traditions-Unternehmen nicht nur von der Konstanz und Verlässlichkeit innerhalb der Inhaberfamilie, sondern auch von der hohen Loyalität und Treue seiner Mitarbeiter. Diese arbeiten teilweise ebenfalls schon über mehrere Familiengenerationen im Gräflichen Park, den Gräflichen Kliniken oder bei den Gräflichen Quellen. Am 13. November wurden alle Jubilare mit 25 Dienstjahren sowie alle in den Ruhestand gehenden Mitarbeiter von Graf und Gräfin von Oeynhausens-Sierstorpff geehrt.

„Jedes Jahr im November laden wir alle Mitarbeiter, die im auslaufenden Jahr ein rundes Dienstjubiläum hatten oder in den Ruhestand gegangen sind, zu

uns nach Hause ein“, erklärt Marcus Graf von Oeynhausens-Sierstorpff die langjährige Tradition im Gräflichen Haus, die er bereits von seinem Vater Graf Caspar übernommen hat. „Gerade, weil wir wissen, dass so treue Mitarbeiter keine Selbstverständlichkeit sind, ist es meiner Frau und mir ganz wichtig, unsere Wertschätzung einmal ausdrücklich deutlich zu machen und in persönlicher Atmosphäre ein Dankeschön zu überbringen.“

Neun 25-jährige Dienstjubiläen und neun Verabschiedungen in den Ruhestand

Für die Reise des Unternehmens vom analogen ins digitale Zeitalter ist Dieter Gerling seit 1988 als Leiter für die IT-Abteilung verantwortlich. Seit drei Jahren konzentriert er sich auf das Fortsetzung auf Seite 4

Fortsetzung von Seite 3 Projektmanagement der Abteilung, die in den letzten 25 Jahren – der allgemeinen Entwicklung des digitalen Zeitalters folgend – von immensem Wachstum und Wandel geprägt war. Einzig nicht dem Wandel unterworfen: Die Fliege, bekanntes Markenzeichen von Dieter Gerling, und zeitloses Modeaccessoire.

Nach sieben Jahren in der Caspar Heinrich Klinik wechselte die gelernte Sport- und Gymnastiklehrerin Monika Dördelmann in den Gräflichen Park, wo sie inzwischen im Gästeservicecenter sitzt, um von dort aus als „guter Geist“ die Termine vom GARTEN SPA bis in das Therapiezentrum in den historischen Badehäusern zu koordinieren.

Auch Beate Stromberg und Jürgen Seck sind seit einem Vierteljahrhundert für die Bad Driburger Naturparkquellen tätig; in der Buchhaltung und in der Schlosserei des Betriebes an der Gräfin-Margarete-Allee.

In der Marcus Klinik feierten in diesem Jahr drei Jubilare in Silber: Annegret Beller an der Rezeption, Winfried Kühn in der Haustechnik und Maria Baumhove in der Logopädie. Die gelernte Arzthelferin Sylvia Pohlmann betreut die Patienten der Caspar Heinrich Klinik in der Diagnostik und war zudem Betriebsratsvorsitzende der Klinik. Auch die Park Klinik hat eine 25er-Jubilare: Maria Kunze ist dort Spül- und Küchenhilfe.

In den Ruhestand verabschiedet wurden in diesem Jahr einige schon fast zur Institution gewordenen Mitarbeiter: 26 Jahre war Elisabeth Küting, Mitarbeiterin der UGOS, bevor sie Anfang des Jahres „Adieu“ in der Lohnbuchhaltung sagte. Josef Bartsch hielt den Bad Driburger Naturparkquellen 42 Jahre in der Schlosserei die Stange. Der Mineralbrunnen musste sich noch von vier weiteren Mitarbeitern trennen: Magdalena Slembeck (29 Jahre arbeitete sie in der Wasserausgabe), Betriebsleiter und Prokurist Martin Lehmann (seit 1981 im Unternehmen), David Rempel (22 Jahre in Verladung und Produktion) und Elektriker Jürgen Slembeck (seit 1996 im Unternehmen).

Für seinen italienischen Charme bekannt und beliebt ist Alcide Monaco, der nach über 30 Jahren im Service des Speisesaals der Park Klinik in den Ruhestand gegangen ist. Ganz verzichten müssen Kollegen und Patienten auf den Hauch von Dolce Vita in Bad Hermannsborn aber nicht: Alcide Monaco bleibt noch als Aushilfe. Als Seemann aus Rostock kam Günter Borchardt 1992 in



Waren zur Ehrung im Gräflichen Haus (von links): Monika Dördelmann, Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorff, Margit Kunze, Martin Lehmann, Josef Bartsch, David Rempel, Magdalena Slembeck, Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorff, Maria Baumhove, Günther Borchardt, Beate Stromberg, Alcide Monaco, Annegret Beller, Jürgen Kossak, Jürgen Slembeck, Roland Scholle, Winfried Kühn und Dieter Gerling (Foto: Lutz Peter Reuter)

die Park Klinik nach Bad Hermannsborn: Der „Käpt'n vom Krabbenkutter“, wie ihn seine Kollegen dort nannten, arbeitete an der Rezeption. Ebenfalls in der Park Klinik begann Jürgen Kossak als Chef de Partie seine UGOS-Laufbahn; der Koch „mit Leib und Seele“ war zuletzt für die Zubereitung des Mittagessens, den Transport und die Essensausgabe dort zuständig.

Bei zwölf bis fünfzehn Jahren liege die durchschnittliche Betriebszugehörigkeit in der Unternehmensgruppe, erklärt Lutz Peter Reuter, Leiter Zentralbereich Personal UGOS. „Die langjährige Treue und das hohe Engagement seitens unserer Mitarbeiter – durch dick und dünn mit dem Unternehmen – das ist schon etwas Besonderes.“ Dass diese Loyalität kein Selbstläufer sei, wisse man durchaus: „An der Pflege und Weiterentwicklung der Unternehmenskultur sowie der Bedingungen in allen Bereichen des Betriebs arbeiten wir stetig.“

Kristina Schütze, Public Relations UGOS

Was die Kollegen erzählen...

Jedes Jahr vor der novemberlichen Ehrung bereitet Petra Wüllner diese als Assistentin der Personalleitung vor. Dazu gehört unter anderem auch, den Kollegen aus den Abteilungen der zu Ehrenden ein paar Informationen zum Werdegang, der Persönlichkeit und Anekdoten zu entlocken. Auch, wenn die Informationen nicht immer sofort sprudeln, kommen dabei immer schöne kleine Texte heraus, die wir unseren Lesern deshalb an dieser Stelle nicht vorenthalten möchten.

Dieter Gerling, IT Holding (Eintritt: 03.06.1988)

Herr Gerling fing am 03.06.1988 in unserem Unternehmen als freier Mitarbeiter an. Eine seiner ersten Aufgaben war die Einführung eines Kassensystems im Hotel, das ihm so manche schlaflose Nacht bereitete. Nach und nach wurde durch seine Hand das Unternehmen in das digitale Zeitalter eingeführt. Der erste Rechner mit Internet im Hotel stand in der damaligen Schoberwohnung, wo die Mitarbeiter mehrmals am Tag hingingen, um Mails abzufragen. Anfang März 1994

wurde Herr Gerling „fester“ Mitarbeiter bei uns und zum Leiter Informationstechnologie ernannt. Ein besonderes Markenzeichen von Herrn Gerling ist seine „Fliege“. In seiner Freizeit geht Herr Gerling viel mit seinem Dackel spazieren und ist auch Mitglied im Dackelverein.

Monika Dördelmann, Gräflicher Park (Eintritt: 01.11.1988)

Frau Dördelmann ist gelernte Sport- und Gymnastiklehrerin. Sieben Jahre arbeitete sie in ihrem Beruf in der Cas-

par Heinrich Klinik. Vor ihrem Eintritt im November 1988 ins Therapiezentrum des Gräflichen Parks arbeitete sie einige Monate als Aushilfe für Gruppengymnastik in der Schönheitsfarm. Heute kümmert sie sich neben der Terminierung der Anwendungen unserer Patienten auch um die Erstellung der Arbeitszeitkonten der Mitarbeiter des Therapiezentrums, erstellt in Abwesenheit der Therapieleitung Dienstpläne und organisiert Vertretungen bei Ausfällen von Mitarbeitern, macht Vertretung an den Rezeptionen Farm und GARTEN SPA, verkauft The-

aterkarten, druckt Plakate, ist Administrator für das Buchungssystem TAC und immer geduldige Ansprechpartnerin für die großen und kleinen Sorgen unserer Gäste. Mit ihrer Hilfsbereitschaft und immer netten, freundlichen Art ist sie auch bei ihren Kollegen und Kolleginnen sehr beliebt. In ihrer Freizeit ist sie sportlich tätig. Sie gründete eine Laufgruppe in ihrem Heimatort.

**Beate Stromberg, Buchhaltung
Bad Driburger Naturparkquellen**
(Eintritt: 01.08.1988)

Frau Stromberg wurde bei den Bad Driburger Naturparkquellen zur Bürokauffrau ausgebildet und dann aufgrund ihrer guten Leistungen in ein festes Arbeitsverhältnis in der Buchhaltung des Brunnens übernommen. Nach der Geburt und der Elternzeit ihrer beiden Kinder arbeitet sie in Teilzeit weiter in der Buchhaltung, wo sie nach dem Renteneintritt von Frau Lehmann einen Teil der Aufgaben mit übernahm. Dieses Jahr unterstützte sie ihre Kollegen aktiv beim AOK-Lauf. Für ihre Kollegen ist sie außerdem die gute Seele in der Verwaltung, die alle gerne mit selbstgebackenem Kuchen verwöhnt.

**Jürgen Seck, Schlosserei
Bad Driburger Naturparkquellen**
(Eintritt: 23.06.1988)

Herr Secks Eintritt im Juni 1988 war nur für kurze Zeit, dann ging er zur Bundeswehr. Ab dem 02.04.1990 wurde er wieder fest in der Verladung eingestellt. Nach einigen Wechseln zwischen Verladung und Betrieb ist Herr Seck nun in der Schlosserei gelandet. Für die Dauer von zwölf Jahren war er im Betriebsrat, davon acht Jahre als Betriebsratsvorsitzender. Herr Seck zeichnet sich durch sein aufgeschlossenes Wesen und seine Fürsorglichkeit seinen Kollegen gegenüber aus.

**Annegret Beller, Rezeptionistin
Marcus Klinik**
(Eintritt: 04.02.1988)

Frau Beller arbeitet an der Rezeption der Marcus Klinik. Die Kollegen schätzen Sie wegen ihrer Ehrlichkeit, Freundlichkeit und Kollegialität. In ihrer Freizeit und am Wochenende zieht es Frau Beller meistens in ihren Garten, und sie liest sehr gerne. Besonders wichtig ist ihr ihre Karnevalstruppe, mit der sie die Kostüme schneidert und beim Umzug mitmacht. Ihren Urlaub verbringt sie gerne in den Bergen, da sie im Sommer gerne wandert und im Winter Langlaufski fährt.

**Winfried Kühn,
Haustechnik Marcus Klinik**
(Eintritt: 01.11.1988)

Herr Kühn arbeitet in der Haustechnik der Marcus Klinik. Auch im Patientenfahrtdienst ist er aktiv. In den vielen Jahren seines Dienstes hat er für einen ungestörten Betriebsablauf in allen technischen Bereichen gesorgt. Seine Berufserfahrung zahlt sich Tag

für Tag aus und zudem überrascht er uns immer wieder mit neuen Ideen. Die Kollegen schätzen ihn wegen seiner Ehrlichkeit, Freundlichkeit und Kollegialität. In seiner Freizeit und am Wochenende zieht es Herrn Kühn meistens in seinen Garten oder auf Entdeckungsreise in verschiedene Städte Deutschlands.

**Maria Baumhove,
Logopädie Marcus Klinik**
(Eintritt: 15.11.1988)

Frau Baumhove arbeitet in der logopädischen Abteilung der Marcus Klinik, nachdem sie zuvor als Krankenschwester, unter anderem auf einer Intensivstation, tätig war. Ihr Tätigkeitsfeld umfasst in der Klinik die Diagnostik und Therapie von Sprach-, Sprech-, Stimm- und Schluckstörungen, um Patienten wieder ein Stück Lebensqualität und Selbstständigkeit zurück zu geben. Viele Jahre hat sie auch das Amt der Abteilungsleitung der Logopädie bekleidet und unter anderem auch die Schlucktherapie hier im Hause mit etabliert. Für ihre gewissenhafte Arbeitsweise ist sie dabei bekannt. Aufgrund ihres reichhaltigen Erfahrungsschatzes ist sie eine Bereicherung für die Abteilung und steht den Kolleginnen bei Fragen gerne mit Rat und Tat zur Seite. Frau Baumhove ist ein Familienmensch und engagiert sich neben ihrer Arbeit auch in der katholischen Kirchengemeinde und fährt gerne mit auf Pilgerfahrt.

**Sylvia Pohlmann, Diagnostik
Caspar Heinrich Klinik**
(Eintritt: 04.01.1988)

Frau Pohlmann ist gelernte Arzthelferin und startete ihre berufliche Laufbahn 1988 in unserem Unternehmen als medizinische Schreibkraft. Seit 1991 arbeitet sie wieder im gelernten Beruf in der Diagnostik, deren Leitung sie 2007 übernahm. Seit 2004 ist Frau Pohlmann auch im Betriebsrat der Caspar Heinrich Klinik und wurde dort 2010 zur Vorsitzenden gewählt.

Maria Kunze, Küche Park Klinik
(Eintritt: 20.06.1988)

Frau Kunze arbeitet seit Beginn ihrer Beschäftigung als Spül- und Küchenhilfe in unserer Klinik. Sie ist eine sehr lebenswerte und freundliche Mitarbeiterin, die ihre Aufgaben sehr ernst nimmt und korrekt durchführt. Bei ihren Vorgesetzten und Kollegen ist sie aufgrund ihrer netten und fürsorglichen Art sehr beliebt.

**Elisabeth Küting,
Lohnbuchhaltung Holding**

Frau Küting war als Bürokauffrau von 1969 bis 1979 bei Herrn Wollnich in unserem Unternehmen tätig. Nach einer kleinen Auszeit kehrte sie im Januar 1987 wieder zurück, diesmal in die Abteilung Lohnbuchhaltung, da der damalige Leiter Herr Wolff in den Vorruhestand ging. Nach einer Umstrukturierung und Bau neuer Kliniken rechnet sie bis zum Renteneintritt die Caspar Heinrich und die Moritz Klinik lohnbuchhalterisch ab.

**Magdalena Slembeck,
Wasserausgabe**

Bad Driburger Naturparkquellen
Frau Slembeck trat im März 1984 in unser Unternehmen ein. Sie war für die tägliche „Krugausgabe“ zuständig. Nach einigen Jahren hat sie die Reinigungsaufgaben im Betrieb mit übernommen. Nach 29 Jahren Krugausgabe ist Frau Slembeck ein fester Bestandteil in der Wasserausgabe gewesen, wobei mit vielen „Caspar-Heinrich-Abholern“ ein freundschaftliches Verhältnis aufgekommen war. „Ein nettes Wort und immer gut gelaunt“, das zeichnet Frau Slembeck besonders aus.

**Martin Lehmann, Betriebsleiter
Bad Driburger Naturparkquellen**

Herr Lehmann fing 1981 als stellvertretender Betriebsleiter bzw. Betriebskontrolleur an. Seit 1983 war er technischer Betriebsleiter. Seine Mitarbeiter schätzten seine ruhige diplomatische Art. Er hatte immer ein offenes Ohr für die kleinen und großen Sorgen anderer und war immer bemüht, eine gerechte Lösung für alle Beteiligten zu finden. In seiner Freizeit spielt er gerne Tennis, fährt Motorrad, tanzt gern und ist ein großer Nordseefan. 33 Jahre hat Martin Lehmann insgesamt bei den Bad Driburger Naturparkquellen verbracht, 32 davon als Betriebsleiter. Ende Februar ging er mit 63 Jahren in den Ruhestand, um diesen nun mit seiner Frau in seinem langjährigen Wohnort Bad Driburg zu genießen.

**David Rempel, Produktion
Bad Driburger Naturparkquellen**

Herr Rempel ist 1991 durch ein Praktikum zu uns gekommen und dann „hängegeblieben“. Angefangen hat er in der Verladung und wechselte später in die Produktion. Herr Rempel zeichnete sich durch seine unerschütterliche Art aus, die ihn auch bei hohem Arbeitsaufkommen oder Stresssituationen stets die Ruhe bewahren ließ. Er hat eine große Fami-

lie, für die er immer da ist, und kümmert sich mit Hingabe um seine Enkelkinder.

**Josef Bartsch,
Kfz-Werkstatt, Schlosserei
Bad Driburger Naturparkquellen**

Herr Bartsch war ein Urgestein bei den Naturparkquellen. Er fing 1971 als Kfz-Mechaniker in unserer damaligen Werkstatt an. Nachdem diese geschlossen wurde, wechselte Herr Bartsch in die Schlosserei. Neben unserem Fuhrpark hielt er unsere Automaten und die der Kunden stets am Laufen. Da Herr Bartsch im Besitz des LKW-Führerscheins ist, half er bei Bedarf im Fuhrpark aus. Seine besondere Sorgfalt und Gewissenhaftigkeit zeichnete seine Arbeit aus. Viele Jahre betätigte er sich in seiner Freizeit als begeisterter „Buker Husar“ (Mitbegründer), heute ist der Computer seine Leidenschaft.

**Jürgen Slembeck, Elektriker
Bad Driburger Naturparkquellen**

Herr Slembeck hat bei uns 1996 in der Verladung angefangen und ist teilweise als Beifahrer auf dem LKW mitgefahren. Nach einem halben Jahr wechselte er in die Werkstatt als Elektriker und blieb dort bis zu seinem Ausscheiden. Noch heute steht er seinem Nachfolger mit Rat und Tat zur Verfügung.

**Alcide Monaco,
Speisesaal Park Klinik**

Herr Monaco betreut zusammen mit zehn weiteren Kollegen die Patienten im Speisesaal der Park Klinik. Er befindet sich seit Februar im Ruhestand, bleibt uns aber durch seine Weiterbeschäftigung im Rahmen einer geringfügigen Beschäftigung der Klinik treu. Durch seinen italienischen Charme ist Herr Monaco seit über 30 Jahren beliebt und bekannt in der Park Klinik, vor allem bei den Damen!

**Günter Borchardt,
Rezeption Park Klinik**

Herr Borchardt wechselte als Seemann von Rostock nach Bad Hermannsborn. Er kam 1992 in unsere Klinik und arbeitete zunächst in der Technik. Im Jahr 1995 wechselte Herr Borchardt in die Abteilung Rezeption. Im Bereich Rezeption war er ein immer gern gesehener liebenswerter Kollege. Seine Hilfsbereitschaft gegenüber den Patienten kam sehr gut an. Mit der Zeit hatte er auch den Spitznamen „Käpt'n vom Krabbenkutter“ der ihm zuteil wurde, da er aus der Hansestadt *Fortsetzung auf Seite 6*

Fortsetzung von Seite 5 Rostock kam und immer seine „Helmut Schmidt Mütze“ trug und ebenfalls trug der passende Dialekt dazu bei. Privat wie dienstlich war er ein guter Freund und Mitarbeiter.

Jürgen Kossak, Küchenleiter Park Klinik

Zu Beginn seiner Tätigkeit war Herr Kossak Chef de Partie. Mit Eröffnung der Brunnenschenke 1998 übernahm Herr Kossak die Abteilungsleitung der Brunnenschenke bis zu deren Verpachtung Ende 2001. Herr Kossak ging zurück in den Küchenbereich und nahm die Tätigkeit als Koch bzw. Schichtführer und stellvertretender Küchenleiter

wahr. Ab dem 04.11.2010 war Herr Kossak im Wege der Personalgestaltung für die CHK Service GmbH tätig. Hier war er zuständig für die Zubereitung des Mittagessens sowie für den Transport und die Essensausgabe in der Park Klinik. Herr Kossak verfügt über ein sehr gutes und umfassendes theoretisches und praktisches Fachwissen. Er ist mit Leib und Seele Koch. Vorgesetzte schätzen ihn als höflichen und

kompetenten Ansprechpartner. Bei Kollegen wurde er für seine große Sorgfalt, Zuverlässigkeit und sein kollegiales Verhalten sehr geschätzt.

Klares Bekenntnis zum Tourismus als wichtiger Wirtschaftsfaktor

IM RAHMEN SEINER SOMMERREISE BESUCHTE NRW-WIRTSCHAFTSMINISTER GARRELT DUIN DEN GRÄFLICHEN PARK

Der erste Tag der dreitägigen Sommerreise des NRW-Landesministers Garrelt Duin vom 19. bis 21. August stand ganz im Zeichen des Gesundheitstourismus und führte in den Teutoburger Wald, der Urlaubsregion mit den meisten Übernachtungen in NRW. Neben Bad Salzflun und Bad Driburg – mit dem Schwerpunkt Gesundheitstourismus – besuchte der Minister auch Nieheim mit seiner kulinarischen Meile und das Bilster Berg Drive Resort.

Nicht ohne Stolz wies der dortige

Geschäftsführer Hans-Jürgen von Glasenapp auf die zeitgleich dort stattfindende Präsentation der neuen Generation des Porsche Turbo 911 hin.

Insgesamt seien dort 400 Journalisten aus aller Welt eingeladen worden. „Die Chancen des Projekts sind zusammengefasst höher als die Risiken, und die Attraktivität der gesamten Region hat zugenommen“, bewertete Hans-Jürgen von Glasenapp die momentane Situation in seiner Begrüßungsrede. Nach einer Besichtigung der Test- und Präsentationsstrecke hatte Minister Duin dann doch noch die Gelegenheit, eine Fahrt im Porsche zu testen; allerdings nicht das neueste Modell, sondern den Porsche von Dirk Schäfer, Geschäftsführender Direktor des „Gräflicher Park Hotel & Spa.“.

Bei einem Rundgang durch den Gräflichen Park, der schon mehrfach unter die zehn schönsten Parks Deutschlands gewählt worden ist, erfuhr der Minister auch gleich noch etwas über Friedrich Hölderlin und seine Geliebte, die Frankfurter Ban-

kiersgattin Susette Gontard, der die Diotima Insel im Park gewidmet ist.

Beim abschließenden Empfang und Abendessen im „Restaurant Pfedestall“ mit führenden Vertretern aus Politik, Wirtschaft und Kommunen zeigte sich Minister Duin in Bad Driburg begeistert von der Umsetzung des zukunftssträchtigen Konzeptes des Gesundheitstourismus in Ostwestfalen mit seinen Heilbädern und Kurorten.

Petra Saggel,

Redakteurin Mitteilungsblatt Bad Driburg

Mit dem historischen Oldtimerbus ging es von Nieheim weiter zum Bilster Berg Drive Resort während der dreitägigen Sommerreise, die vom Tourismus NRW e.V., dem NRW-Wirtschaftsministerium und den Tourismusorganisationen der Regionen organisiert wurde. (Foto: Petra Saggel)





Minister Garrelt Duin (links) und Friedel Heuwinkel (Landrat Kreis Lippe) lassen sich von Kristina Schütze (PR Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorpff) im Stauden- und Gräsergarten des niederländischen Künstlers Piet Oudolf erklären, warum dieser Touristen aus ganz Deutschland und darüber hinaus anlockt. (Foto: Lena Mäkler)



Hier wird das heilende Moor für die Gäste des Gräflichen Parks aufbereitet: Minister Garrelt Duin und Dirk Schäfer (Geschäftsführender Direktor Gräflicher Park) im Moorkeller. (Foto: Lena Mäkler)



Minister Garrelt Duin verkostet die Caspar-Heinrich-Heilquelle in den historischen Brunnenarkaden des Gräflichen Parks. (Foto: Lena Mäkler)

Interview mit Garrelt Duin, Minister für Wirtschaft, Energie, Industrie, Mittelstand und Handwerk des Landes Nordrhein-Westfalen

Herr Minister, welchen Stellenwert hat für Sie der Tourismus in Ihrem Ministerium?
 „Tourismus kommt im Namen des Ministeriums nicht vor, und das ist ungerrecht, denn in der NRW Tourismusbranche werden mittlerweile über 31 Milliarden Euro umgesetzt. Tourismus in NRW ist ein ganz starker Wirtschaftsfaktor. Es gab zwei Sommerreisen – eine im Bereich Wirtschaft und eine zu touristischen Highlights in NRW. Damit soll auch die wichtige Bedeutung des Tourismus ausgedrückt werden.“

Was ist für Sie besonders wichtig bei dieser touristischen Sommerreise?
 „Meine Motivation ist es, verstärkt darauf hinzuweisen, wie gut wir in NRW sind. Ich möchte das Bewusstsein schärfen, dass es sich lohnt, das eigene Land zu entdecken. Es gibt in NRW zahlreiche Standorte mit hohem Erlebniswert und einer wunderschönen Landschaft. Unser Land wird als Reiseziel immer beliebter, und der Tourismus hat sich zu einem wichtigen Wirtschaftszweig mit steigender Tendenz entwickelt.“

Wie möchten Sie NRW weiter touristisch stärken?
 „Wir haben in den letzten Jahren mit rund 120 Millionen Euro touristische Infrastruktur und Initiativen gefördert. Die weitere Umsetzung des Masterplans Tourismus, hier in Ostwestfalen mit dem klaren Schwerpunkt Gesundheitstourismus, steht dabei an erster Stelle. Ab 2014 wollen wir mit Hilfe von EU-Geldern den Tourismus weiter ausbauen und besondere Highlights fördern.“

Was hat Sie im Kreis Höxter besonders fasziniert?
 „Das ehrenamtliche Engagement der Mitglieder des Kegelclubs ‚Gut Holz anno 1919‘, die in ihrer Freizeit als Braumeister ein süffiges Bier für das Biermuseum brauen. Das hat mich sehr begeistert; der Bürgermeister aus Nieheim hat sie angesprochen und nun brauen sie aus voller Überzeugung das Nieheimer Bier.“

Das Interview wurde geführt von Petra Saggel, Redakteurin Mitteilungsblatt Bad Driburg

Alles besser auf dem Gymnasium, nur Schwimmen gibts zu selten

INTERVIEW MIT CHRISTOPH GRAF VON OEYNHAUSEN-SIERSTORPFF

Seit Anfang September geht Christoph Graf von Oeynhausen-Sierstorpff, 11 Jahre, auf das Gymnasium St. Xaver in Bad Driburg. An der Grundschule vermisst er eigentlich nur den Fußballplatz – der war dort nämlich besser. Ansonsten gefällt dem jüngsten der drei Grafenkinder das Gymnasium richtig gut. Warum, welche Berufswünsche er hat und was sich ein Gymnasiast zu Weihnachten wünscht, das hat er Kristina Schütze im Interview erzählt.

Fühlt es sich anders an, morgens zum Gymnasium und nicht mehr zur Grundschule zu fahren? Fährst du immer noch mit dem Roller?
 „Man fährt etwas länger, ungefähr 500 Meter, würde ich schätzen. Und ich fahre jetzt mit dem Fahrrad. An der Schule ist alles viel größer: Mehr Fächer, mehr Lehrer und es gibt jetzt Neigungsfächer. Eigentlich ist alles besser als vorher, ich gehe lieber aufs Gymnasium als auf die Grundschule.“

Welches Neigungsfach hast du?
 „Naturdetektive.“
 Fortsetzung auf Seite 8



Christoph Graf von Oeynhausen-Sierstorpff (Foto: Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff)

Fortsetzung von Seite 7

Hast du schon viel Neues gelernt in den zwei Wochen?

„Geht so. In Bio haben wir gelernt, wie eine Zelle aussieht und Amöben unter dem Mikroskop angeschaut.“

Gab es einen neuen Ranzen oder Rucksack für die neue Schule?

„Ja, einen neuen Rucksack in jeansblau. Der Alte war mir unbequem geworden.“

Passt dein großer Bruder in der Pause auf dich auf?

„Nee, der sagt eigentlich eher, dass ich mich fernhalten soll.“

Hast du schon ganz neue Freunde gefunden auf dem Gymnasium oder kennst du die noch von früher?

„Ich habe schon vier neue Freunde. Zwei kenne ich noch aus der Grundschule.“

Welches Fach magst du am liebsten und welches macht dir am wenigsten Spaß?

„Schwimmen mag ich am liebsten. Leider haben wir das viel zu selten, genauso wie Schulsport – beides nur einmal die Woche. Am wenigsten mag ich Englisch und Deutsch. In Englisch haben wir immer so viele Hausaufgaben auf, so richtig viele.“

Hast du im Moment einen Wunsch, welchen Beruf du später haben möchtest?

„Rennfahrer oder Pilot.“

Rennfahrer in der Formel 1 oder eher DTM? Oder Oldtimer, wie dein Vater?

„Eher DTM, also moderne Autos, so

was wie Audi R8 zum Beispiel. Formel-1-Fahrer kann ich schon gar nicht mehr werden, da müsste ich im Kartfahren bis spätestens 14 Jahre deutscher Meister sein. So gut fahre ich nicht. Aber ich bin nur ein ganz kleines bisschen langsamer als mein Bruder.“

Was würdest du an der Schule ändern, wenn du könntest?

„Dass es keine Hausaufgaben mehr gibt!“

Und was wünscht man sich zu Weihnachten als Gymnasiast? Und isst man dann immer noch viel Schokolade oder ist das jetzt nix mehr für dich?

„Ich wünsche mir ‚Nike free‘, so in blau, grün und neon. Blau ist meine Lieblingsfarbe. Und Schokolade esse

ich noch, am liebsten Kinderriegel oder Duplo.“

Das Interview wurde geführt von Kristina Schütze, Public Relations UGOS

Wachablösung beim vierten Hallen-Fußball-Cup der UGOS?

TURNIER IM FRÜHJAHR 2014 BEREITS IN PLANUNG



Starke Unterstützung und großer Jubel bei der Moritz Klinik im letzten Jahr. Beim Turnier im Frühjahr 2014 soll es anders ausgehen, geht es nach den Mannschaften der Bad Driburger Naturparkquellen, der Caspar Heinrich Klinik, der Marcus Klinik, der Park Klinik und des Gräflichen Parks. (Foto: Linda Weber)

Bereits mit dieser Ausgabe des COSMOS Journal möchten wir auf den Hallenfußball-Cup im März/April 2014 (die genaue Terminierung wird noch bekanntgegeben) hinweisen.

Nach dem Titel-Hattrick der Kicker der Moritz Klinik streben die weiteren Mannschaften nun nach einer Wachablösung. „Der Pokal wird 2014 in Bad Driburg bleiben ...“, so die Ansage an das Team aus Bad Klosterlausnitz, die es im Vorfeld bereits vielfach zu hören gibt. Ob dies gelingen wird und der „FC Bayern“ aus Thüringen wirklich seine Vorherrschaft verliert, wird sich zeigen.

Sicher ist zumindest, dass es nun wieder mit viel Spaß in die Vorbereitung gehen wird. Die ersten Teambesprechungen und auch Trainingseinheiten stehen bevor, und auch die Fans lassen sich bestimmt wieder etwas ganz Besonderes für ihre Mannschaft einfallen.

Freuen wir uns auf das Fest – Glück Auf!

Thomas Dörpinghaus, Kaufmännischer Leiter UGOS und Geschäftsführer der Gräflichen Quellen

ES WEIHNACHTET IN ALLEN UGOS-KÜCHEN.★
AUF DEN FOLGENDEN SEITEN DÜRFEN WIR IN DIE TÖPFE SCHAUEN

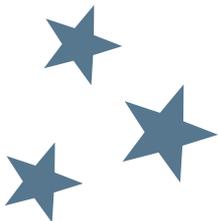
★ Weihnachten – die Zeit der Andacht?

ÜBERLEBENSREZEPTE AUS DER KÜCHE DES GRÄFLICHEN HAUSES VON ANNABELLE GRÄFIN VON OEYNHAUSEN-SIERSTORPFF

Den Kochstress an Weihnachten wollen wir uns nicht antun. Wenn endlich Heiligabend angekommen ist, bin ich froh, dass ich noch gerade stehen kann und nicht schiele oder einschlafe vor Müdigkeit. An die 500 (private) Weihnachtskarten schreiben, für 16 Patenkinder Geschenke besorgen und verschicken, die eigene Familie und die vielen helfenden Hände mit Geschenken beglücken, Baum und Haus schmücken usw. ...

Also wenn der ganz normale Wahnsinn vorbei ist, dann essen wir an Heiligabend neuerdings Spaghetti Carbonara. Das schmeckt uns allen, geht schnell und ist einfach zu machen. Das Kochen übernimmt Louis (14 Jahre), der die Carbonara mit besonders viel Eiern und Parmesan macht. Das macht dann auch richtig satt.

Mit Gemüse oder Salat halten wir uns nicht lange auf. Rohkost am Abend ist laut F.X. Mayr sowieso total unverträglich und an Weihnachten völlig überbewertet. Danach gibts dann Crème brûlée. Das kann man leicht vorbereiten, im Tiefkühlfach lagern und dann in den Ofen schieben und grillen. Die Crème ist dann noch vereist und von oben karamellisiert. Ganz köstlich! Da erwachen dann wieder die Lebensgeister!



Spaghetti Carbonara ist seine Spezialität: Louis Graf von Oeynhausen-Sierstorpf wird Heiligabend am heimischen Herd für die Familie kochen. (Foto: Alice Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpf)



Spaghetti Carbonara ★

Zutaten (für sechs Personen):

500g Nudeln
2 Eigelb
500 ml Becher Sahne
Parmesan
Speck, gewürfelt
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Spaghetti kochen. Währenddessen beliebig viele Speckwürfel auslassen. Die Sahne mit den Eigelben und zwei Handvoll (oder nach Bedarf weniger) Parmesan mischen, mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Spaghetti abgießen. Die Eier-Sahne-Mischung zu den Speckwürfeln geben. Das Ganze in der noch heißen Pfanne mit den Spaghetti mischen, bis sich die Soße schön um die Pasta gelegt hat. Den Herd dabei ausschalten.

Crème brûlée ★

Zutaten (für sechs Personen):

500 ml Sahne
6 Eigelb
50 g Zucker
1 Vanilleschote(n)
etwas Rohrzucker

Zubereitung

Die Zutaten alle zusammen in einem passenden Gefäß mit einem Pürierstab so lange mixen, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Das Ganze in sechs feuerfeste kleine Schalen aufteilen und für circa 35 Minuten bei 110 Grad Umluft in den vorgeheizten Ofen schieben (wenn die Creme nach dieser Zeit noch nicht ganz angezogen ist, einfach noch mal nachschieben). Nun jedes Schälchen mit etwas Rohrzucker bestreuen, so dass die Oberfläche leicht bedeckt ist. Das Ganze mit einem kleinen Bunsenbrenner (gibt es in verschiedenen Ausführungen) karamellisieren oder im Ofen grillen.

★ Ziemlich einfach und sehr lecker für die Meute

WEIHNACHTSMENÜ AUS DEN KÜCHEN DER PARK KLINIK UND DER CASPAR HEINRICH KLINIK

Manfred Püschel, Küchenleiter in der Park Klinik und stellvertretender Leiter der Küche in der Caspar Heinrich Klinik, muss bekömmliches und gesundes Essen auf hohem Niveau in großen Mengen kochen. Wer zu Weihnachten auch eine „ganze Meute“ bekochen muss, findet hier den Vorschlag für ein komplettes Menü in „ziemlich einfach und sehr lecker“. Wer die Rezepte einfach nur gut findet, kann das Menü auch für wenige Esser kochen 😊 Hier die Rezepte für jeweils sechs Personen:



Manfred Püschel weiß, was es heißt, gut für viele Personen zu kochen. (Foto: Maik Prager)

Vorspeise: Süßkartoffel-Apfel-Suppe ★

Zutaten (für sechs Personen):

- 30 g Butter
- 3 Stangen Porree in feine Scheiben geschnitten
- 5 mittelgroße Karotten, fein gewürfelt
- 2 Süßkartoffeln gewürfelt
- 2 große saure Äpfel geschält und gewürfelt
- 1 l Wasser
- 0,25 l Apfelsaft
- 0,25 l Sahne
- Schnittlauchröllchen zum Garnieren

Zubereitung

Die Butter im Topf zerlassen, den Porree zugeben und circa 5 Min. dünsten, dann Karotte, Süßkartoffeln, Äpfel und Wasser zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und 20 Min. leicht kochen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Die Suppe mit dem Pürierstab glatt pürieren und den Apfelsaft zugießen, aufkochen lassen und die Sahne zugeben, dann nochmals abschmecken. Die fertige Suppe auf vorgewärmte Teller anrichten und mit Schnittlauchröllchen garnieren.

Hauptgericht: Pilzauflauf mit Nusskruste ★

Zutaten (für sechs Personen):

- 1 kg Crèmechampions in Scheiben
- 0,4 l Gemüsebrühe
- 60 g Butter
- 1 große Zwiebel fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe
- 60 g Mehl
- Salz Pfeffer
- 2 Ei gehackte Petersilie
- 4 Ei Creme double

Zubereitung

Die Pilze: Pilze in der Gemüsebrühe circa 15 Min kochen, dann abgießen und die Brühe auffangen. Butter, Zwiebeln und Knoblauch in einem Topf anbraten, bis die Zwiebeln glasig sind, dann Mehl einrühren und anschwitzen. Den Topf vom Herd nehmen und die Pilzbrühe unterrühren, nun mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann die Pilze, Petersilie und Creme double unterrühren und in eine flache Auflaufform füllen.

Für die Nusskruste:

- 100 g Haferschrot
- 100 g Vollkornmehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 50 g Walnüsse fein gehackt
- 50 g Pistazien
- 1 Tl Thymian
- Salz Pfeffer
- 100 g weiche Butter

Nusskruste: Haferschrot, Mehl, Nüsse, Thymian, Salz und Pfeffer vermengen und die Butter mit einer Gabel einarbeiten, bis eine grobkörnige Mischung entsteht. Die Nussmischung gleichmäßig auf den Pilzen verteilen und im Backofen bei 190 Grad circa 30 Minuten goldbraun backen

Dessert: Zimtbirnen ★

Zutaten (für sechs Personen):

- 6 feste Birnen
- 1 Zitrone
- 1 Zimtstange
- 300 ml Cidre oder Apfelsaft
- Frische Minze zur Deko

Zubereitung

Die Birnen schälen, halbieren und entkernen, dann in einen Topf mit Zitronensaft und Apfelsaft oder Cidre mit Zimtstange zum kochen bringen und circa 10 Minuten kochen lassen. Die Birnen aus dem Topf nehmen und warm stellen, dann den Sud aufkochen und circa 10 Minuten bis zur Hälfte einreduzieren lassen. Dann die Birnen auf einen Teller anrichten und mit dem Sud übergießen und mit der angemachten Ricotta-Crème und den Minzeblättern garnieren.

Für die Ricottacreme:

- 150 g Ricotta
- 150 g Frischkäse
- 1/2 Tl Zimt
- 1/2 Tl abgeriebene Zitronenschale
- 1 Ei Ahornsirup



★ Oh, du schöne Weihnachtszeit...

SCHNELL, EINFACH, FESTTAGSTAUGLICH – MENÜ AUS DER KÜCHE DER MARCUS KLINIK VON BRITTA MOLLEMEIER, LEITENDE DIÄTASSISTENTIN DER MARCUS KLINIK SERVICE GMBH

Nicht mehr lange und wir zünden bereits die vierte Kerze an unserem Adventskranz an. Überall duftet es nach frisch gebackenen Weihnachtsplätzchen, durch die Fenster schimmert sanftes Kerzenlicht und die Weihnachtsmärkte stimmen uns mit Glühwein und anderen Leckereien auf die Feiertage ein.

Nun beginnt auch die Planung für das „perfekte Weihnachtsessen“, mit dem wir die Familie verwöhnen möchten. Doch was kochen? Keiner hat Lust, am Weihnachtsabend lange in der Küche zu stehen. Das Essen sollte schnell, nicht zu aufwendig und einfach vorbereitet, aber dennoch festtagstauglich sein... Auch wir, die Mitarbeiter der Küche der Marcus Klinik, haben uns dazu ein paar Gedanken gemacht und ein Weihnachtsgericht zusammengestellt. Vielleicht zaubert es ja der ein oder andere auch auf seinen Festtagstisch...

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen und allen eine wunderschöne Weihnachtszeit!

Gans „ganz einfach“ mit Apfelrotkohl und Kartoffel-Walnusstampf ★

Zutaten für den Rotkohl: (6 Personen)

- 1,5 kg Rotkohl, aus dem Glas
- 3 Zwiebeln
- 125 g Gänseschmalz
- 1 kleine Dose Äpfel
- 1 Glas Apfelmus
- 1 Dose Apfelstücke
- 100 g Preiselbeermarmelade
- Pfefferkörner
- 2-3 Nelken
- 2-3 Lorbeerblätter

- 4 Wacholderbeeren
- 1 Zimtstange
- 1 Spritzer Essig
- etwas Salz
- etwas Zucker
- etwas Rotwein
(ruhig von der letzten Feier)
- 1 Stück Zartbitterschokolade
- Sauberes Stoffstück
- Nähgarn

Zubereitung

Pfefferkörner, Nelken, Lorbeer, Wacholderbeeren und Zimtstange auf das Stoffstück legen und mit dem Nähgarn zu einem Säckchen binden. Die Zwiebeln schälen, würfeln andünsten. Dann alle Zutaten in den Topf geben und ca. 20 min. leicht köcheln lassen. Fertig!

Für die Gans:

- 1 Gans
- 2 Zwiebeln
- 2 Äpfel
- 1 Orange
- 1 Rosmarinweig
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Gans unter kaltem Wasser kurz abspülen und mit Küchentuch trocken tupfen. Hals und Flügel abschneiden, Fußgelenknöchel drumherum einschneiden, so dass die Sehnen durchtrennt sind.

Von innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Zwiebeln, die Äpfel und die Orange in eichelgroße Stücke schneiden und mit dem Rosmarin in die Gans füllen. Die Gans in ein tiefes Blech oder eine Fettpfanne geben, fingerdick mit Wasser bedecken und 2,5 bis 3 Stunden bei 160 Grad Umluft garen. Dabei immer mal wieder etwas Wasser nachschütten. Die Gans gelegentlich mit dem Fond übergießen. Anschließend die Füllung herausnehmen und die Gans servieren. Wenn mit dem Daumen das Fleisch ganz leicht bis zum Schenkelknochen eingedrückt werden kann, ist die Gans fertig. Den entstandenen Fond nicht wegwerfen, sondern für die Sauce verwahren.

Kartoffel-Walnusstampf:

- 1 kg Kartoffeln, mehlig kochend
- 150 g Butter
- 100 g Crème fraîche
- Gehackte Walnüsse,
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Kartoffeln schälen, weich kochen und abschütten. Dann die gekochten Kartoffeln stampfen, Crème fraîche, Butter und die Walnüsse unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Jetzt zur Soße...

- Etwas Gänsefond
- Speisestärke
- Salz, Pfeffer
- etwas Orangensaft
- 1 Zweig Rosmarin
- etwas Honig

Zubereitung

Vom Gänsefond Fett abschöpfen, im Topf mit den Gewürzen, dem Honig und dem Orangensaft aufkochen und mit angerührter Speisestärke andicken.



Die kreativen Festtagsrezeptekomponierer aus der Küche der Marcus Klinik (von links): Hinten Kevin Devinck (Koch) und Dominik Pieper (stv. Küchenchef), vorne Sergej Woide (Koch), Britta Mollemeier (leitende Diätassistentin) und Karol Zielaskiewicz (Küchenchef). (Foto: Marcus Klinik)



★ Traditionell Westfälisches, festlich-modern interpretiert

DAS KÜCHENTEAM DES GRÄFLICHEN PARKS VERRÄT, WIE HAUSMANNSKOST IN EDEL GEHT

Pfeffer Potthast ★

600 g Rindfleischwürfel (aus der Keule oder dem Bug)
1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
2 EL Tomatenmark
zusammen in einem großen Topf anschwitzen, dann mit
¼ l Rotwein
1 l Fond
ablöschen,
Gewürze (Lorbeer, Wachholder, Piment, Pfeffer) hinzugeben
und schmoren lassen.
Auf langen Tellern oder in einem schwarzen Topf anrichten, mit
Kokotte von roter Beete, Gewürzgurken, Schmand und Pader-
borner Baguette dekorieren.

Schlabberkappes ★

Zutaten:

1 Weißkohl
1 Spitzkohl
500 g Hack halb und halb
6 Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
1 l Fond

Zubereitung:

Das Hackfleisch und die gehackte Zwiebel scharf anbraten, den in Streifen
geschnittenen Kohl, Knoblauch und die in Würfel geschnittenen Kartoffeln
dazugeben und kurz mit andünsten. Mit Fond ablöschen und köcheln lassen.

Westfälisches Blindhuhn ★

Zutaten:

200 g weiße Bohnen
1 schönes Stück Schweinebauch gepökelt und geräuchert
200 g grüne Bohnen
1 Apfel
1 Birne
2 Möhren
1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
Gewürze (Salz, Pfeffer, Zucker, Lorbeer)

Zubereitung:

Die weißen Bohnen mit Schalotten anschwitzen, mit Fond ablöschen, mit
Thermomixer pürieren und abschmecken. Den Schweinebauch anbraten.
Die grünen Bohnen putzen und schneiden, im Fond blanchieren. Die Möh-
ren schälen, schneiden und ebenfalls blanchieren. Den Apfel in Würfel
schneiden, karamellisieren und in Weißwein-Balsamico-Mischung dünsten,
Thymian hinzugeben. Die Birne in Spalten schneiden, ebenfalls karamellisie-
ren und mit Rotwein und übrigen Gewürzen dünsten.
Auf Pasta-Tellern anrichten, den Fond extra in eine Sauciere füllen und am
Tisch angießen.



Die Küchenchefs Dominique Kirchhoff, Thomas Blümel und Anna Blümel haben drei
innovativ interpretierte Weihnachtsrezepte verraten. (Foto: Kristina Schütze)



Westfälisches Blindhuhn: Traditionelle Hausmannskost in très chic.
(Foto: Thomas Blümel)

Langfristig planen, schnell umsetzen

IT-PROJEKTE LAUFEN OFT IM HINTERGRUND, SIND ABER FÜR DIE ARBEIT IN ALLEN GESCHÄFTSBEREICHEN UNVERZICHTBAR

Voraussetzung für eine erfolgreiche Projektumsetzung im Bereich der IT ist eine sorgfältige Vorplanung. Dies macht nicht selten einen Grossteil der Projektarbeit aus. Die verschiedenen Fachteams der IT stellen pro Projekt je einen Mitarbeiter. Dabei ist ein regelmäßiger Abgleich mit dem Tagesgeschäft (Operations) wichtig, damit es dort nicht zu Defiziten in der Betreuung der Anwender, also Ihnen als Kollegen, kommt. Wichtig ist die erste Betreuung nach Projektabschluss durch die Mitarbeiter des Customer Service, um noch vorhandene Defizite zeitnah zu erkennen und nachbessern zu können.

Großprojekte in 2013

Nachdem bereits im Jahr 2012 die komplette Neuausstattung des Bilster Bergs mit IT durch die IT Abteilung durchgeführt worden ist, ist es in diesem Jahr die Ausstattung des Ambulanten Reha Zentrums Jena mit IT-Equipment. Dank detaillierter Vorplanung konnte trotz verspätetem Übergabetermin des Gebäudes innerhalb von zwei Wochen die Grundausstattung des Rechenzentrums und der rund 30 Arbeitsplätze implementiert werden. Über 800 Arbeitsstunden der IT mit Vor-Ort-Einsatz eines IT-Mitarbeiters zur Begleitung des Produktivbetriebs waren dafür notwendig.

Zu Beginn des Jahres fand die Erneuerung der Software, mit der im Gräflichen Park hauptsächlich und übergreifend gearbeitet wird, statt. Es gab einen umfangreichen Pilotprozess, um die Produkte auf Herz und Nieren zu prüfen. Zusammen mit dem lobenswerten Engagement der Kollegen im Gräflichen Park konnte das Projekt zum Erfolg geführt werden.

Nach einem umfangreichen Produktauswahlprozess wird die Erneuerung des Patienten-Monitoring-Systems der Station N8 in der Moritz Klinik vorgenommen. In 24 Zimmern erfolgt eine mobile Ausstattung mit Monitoren zur Überwachung der Patientenvitalwerte an 40 Betten und je einem Dokumentationsarbeitsplatz pro Zimmer. Die notwendige Netzwerkverkabelung der Räumlichkeiten muss die Anforderungen an ein medizinisches IT-Netzwerk nach DIN EN 80001 erfüllen.

Projekte in der IT-Infrastruktur

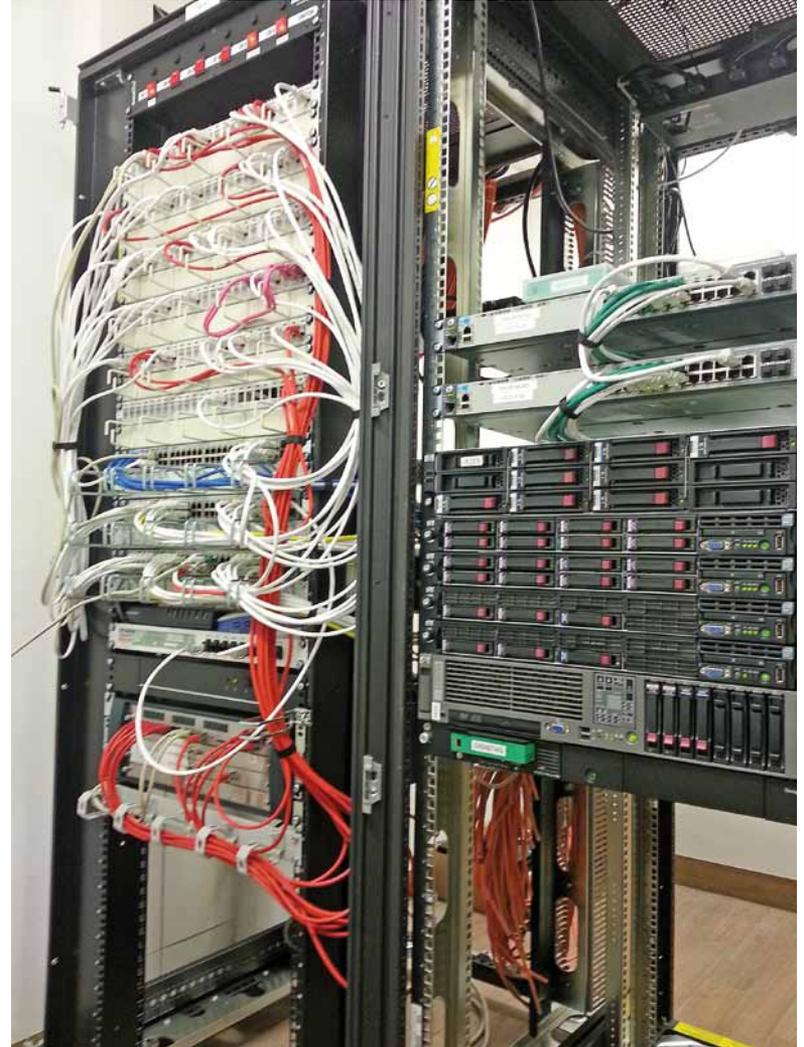
Damit in den Bereichen alles läuft, muss nicht nur vor Ort instand gehalten und optimiert werden, sondern auch die Infrastruktur der IT selbst weiterentwickelt werden. Das ist in 2013 passiert:

- Vorbereitung des Netzwerkes für die Erfüllung der Anforderung an ein medizinisches IT-Netzwerk (DIN EN 80001)
- Optimierung der Desktopstruktur in der virtuellen Umgebung der Unternehmensgruppe
- Erneuerung des Datensicherungsprogramm - Datensicherung ist ein Kernelement des IT-Betriebes und erfordert ein hohes Maß an Aufmerksamkeit und laufender Überwachung im täglichen Betrieb.

In Planung: Der Bau eines neuen Rechenzentrums in der Caspar Heinrich Klinik. Die bisherigen Räumlichkeiten sind den Anforderungen an einen modernen Rechenzentrumsraum nicht mehr gewachsen (Klimatisierung, Platz, etc). Die Planung muss eine Fülle von Aspekten (Klimatisierung, Datenleitungen, Stromversorgung, Brandschutz, Energieeffizienz, etc.) berücksichtigen.

Dieter Gerling,

Manager IT Development & Projects, UGOS



Das Herz des Rechenzentrums im neuen Ambulanten Reha Zentrum in Jena: von hier aus wird alles digital gesteuert. (Foto: Daniel Dittmann)

Nicht immer ist die Arbeit in der IT so ernst, wie sie hier aussieht, dafür aber immer wichtig für alle in der UGOS 😊: Eugen Braun (links) und Thomas Kessler, Mitarbeiter der IT-Abteilung, vor und mit schwerem Gerät. (Foto: Dieter Gerling)



Weitere Projekte in 2013

Caspar Heinrich Klinik:
Erneuerung des Ergometersystems,
Erneuerung des Langzeit EKGs

Marcus Klinik:
Erneuerung des EEG-Systems

Moritz Klinik:
Digitalisierung der Röntgenanlage,
Optimierung des Langzeit-EKGs

Park Klinik:
Erneuerung des Ergometersystems

Der Mörder aus Bad Driburg?

NEUINTERPRETATION DER „JUDENBUCHER“ VON ANNETTE VON DROSTE-HÜLSHOFF – SPURENSUCHE IN BAD DRIBURG UND IM GRÄFLICHEN PARK

*„Die ihr sie kennt, des Lebens Freuden,
Und froh genießt des Lebens Glück,
Beherzt auch der Armen Leiden
und werft auf sie des Mitleids Blick!“*

Diese Strophe dichtet Annette von Droste-Hülshoff während ihrer Kur von Ende Juni bis Anfang September 1819 in Bad Driburg. Die 22-jährige Dichterin litt häufig an Leib- und Magenschmerzen, Übelkeiten und Kopfweh. Von einer Kur in Driburg – damals schon ein beliebtes Bad – erhoffte sie sich Linderung.

Doch Annette von Droste-Hülshoff war kein Mensch, der sich – auch im Leiden – auf sich selbst zurückzog. Die junge Frau blieb hellhörig für die Nöte und Sorgen derjenigen, denen es schlechter ging als ihr, der finanziell abgesicherten Aristokratin. Eindringlich zeugt von dieser hochherzigen Einstellung das Gedicht, dem die eingangs zitierte Strophe entstammt – dem Bettellied. Dies hat sie in Bad Driburg geschrieben.

In dem Gedicht schildert die Dichterin die beklagenswerte Situation einer Frau, die sie um Hilfe gebeten hat. Annette von Droste-Hülshoff lässt diese Frau in elf Strophen sprechen; sie erzählt von ihrem kranken Mann, von einem tauben Kind; eine Seuche habe all ihre Tiere dahingerafft. Sie müsse zudem eine 80-jährige Mutter versorgen. Und nun, das ist der Höhepunkt der Hiobs-Klage, ist ihr Sohn, ihre einzige Stütze, mit Zwang zur Armee rekrutiert. Das Gedicht wird auf einen Teller gelegt. Damit macht die Frau dann bei den Badegästen in Bad Driburg die Runde. So sollen diese zu hochherzigen Spenden angeregt werden.

In einem Brief an die Großmutter in Bökendorf schrieb Annette von Droste-Hülshoff, dass das Bettellied den gewünschten Erfolg gehabt habe. Auch ihre Kur war erfolgreich. So berichtete sie an ihre Mutter: „Auf jeden Fall befinde ich mich seit dem Driburger Bade viel besser, was Leib- und Magenschmerzen und Übelkeiten, womit ich sonst so geplagt war, anbelangt“. Dazu beigetragen hatte auch die Atmosphäre in Bad Driburg: „Die Frau von Sierstorpff hat mir außerordentlich viel Güte erwiesen, wie sie sich denn überhaupt ganz für ihre Gäste aufopfert.“ So schreibt sie in einem Brief an ihren Vater.

Erste Lieder des religiösen Zyklus „Das geistliche Jahr“ sind auch in Bad Driburg entstanden. In einem der Gedichte stehen die Zeilen:

*„Der ausgesperrte Bettler vor dem Tore,
o Gott! die Schuld ist doch gewisslich mein!“*

Annette von Droste-Hülshoffs Mitmenschlichkeit und ihre Bereitschaft zu helfen, zeigen sich vor allem auch in ihrem berühmtesten Werk. Dies ist die Erzählung „Die Judenbuche“. Auf dem ehemaligen 20-DM-Schein waren ein Bild der Dichterin und die Judenbuche als Motiv gezeichnet. Während ihres Besuches im Jahr 1813, vor allem bei ihren langen Aufenthalten 1818 und 1819 in Bökendorf und Bad Driburg, erfährt sie mündlich und schriftlich von Ereignissen, zu denen ihr Onkel August von Haxthausen eine Geschichte veröffentlicht hatte. Es geht darin um einen Bauernsohn aus Bellersen, der einen Juden erschlagen hat, darauf flieht und nach 27 Jahren sowie unermesslichen Qualen in algerischer Sklaverei in die Heimat zurückkehrt. Er wird begnadigt und findet unter anderem auch dadurch sein Auskommen, dass er im Kurpark Bad Driburg die Kurgäste um Unterstützung bittet. Doch schließlich erhängt er sich in einer Buche östlich von Driburg in der Nähe der ehemaligen Glashütte Emde. Von diesen Geschehnissen angeregt, gestaltet Annette von Droste-Hülshoff ihre Erzählung „Die Judenbuche“.

Viele meinen, dass entsprechend der historischen Vorlage Friedrich Mergel, die Hauptfigur der Erzählung, als Mörder des Juden anzusehen sei. Doch in der Erzählung wird das nicht geklärt. Annette von Droste-Hülshoff hat die historischen Fakten nur ansatzweise genutzt. Sie schreibt einen Erzähltext, in dem sie alles auf ihre Intention hin gestaltet.

In einer Analyse (Karl-Heinz Schwarze, „Leg hin die Waagschal! Analyse der ‚Judenbuche‘ Annette von Droste-Hülshoffs – Ein Appell für Mitmenschlichkeit“, Norderstedt, Books on Demand, 2011, ISBN: 978-3-8423-6962-7) habe ich nachgewiesen, dass Annette von Droste-Hülshoff es vielmehr völlig offen lässt, ob Friedrich Mergel der Mörder ist oder nicht. Sie will den Leser vielmehr dazu bewegen, kein vorschnelles Urteil zu fällen. Da es keinen stichhaltigen Beweis für Friedrich als Mörder gibt, muss der Leser ihn für unschuldig halten.

Friedrich Mergel, ein unerwünschtes Kind in Familie und Dorf, wächst auf, ungeliebt, gehänselt. Seelische Verletzungen, die er beim Tod seines Vaters erlitten hat, brechen immer wieder auf. Er gerät zeitweise unter den Einfluss eines kriminellen Onkels. Lieblosigkeit, Diffamierungen, üble Nachreden, Häme und Hohn sind die Verhaltensweisen der dörflichen Gesellschaft ihm gegenüber. Ihm misslingt es, sein Leben zu bewältigen und sich in die Gemeinschaft einzufügen. Auf dem Höhepunkt der negativen Entwicklung wird er durch Hohngelächter auf einer Hochzeitsgesellschaft so sehr gedemütigt, dass er flieht. Erbarmungslos und mitleidlos verdammen der gutsherrliche Richter und die Dorfbewohner ihn auch noch nach seinem Tod, indem sie seine Leiche auf dem Schindanger verscharren und ihm damit ein christliches Begräbnis verweigern. Das wird damals als die schlimmste Strafe für einen Christen verstanden.



Das Droste-Haus im Gräflichen Park, benannt nach einem Aufenthalt von Annette von Droste-Hülshoff.

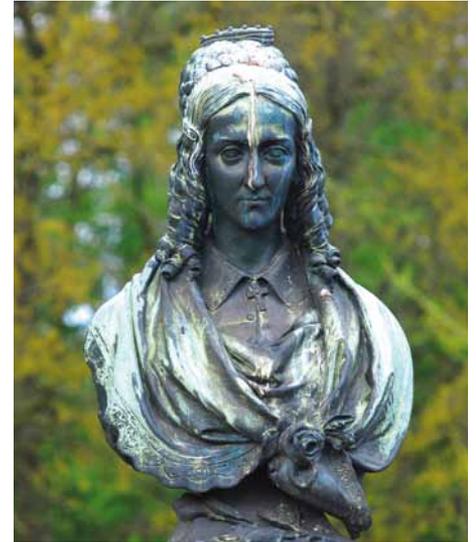
Dies ist ein „schauderhaftes“ Urteil. Schon im Vorspruch zur „Judenbuche“ warnt Annette von Droste-Hülshoff den Leser, ein vorschnelles Urteil über ein „arm verkümmert Sein“ zu fällen. „Leg hin die Waagschal!“ Barmherzigkeit, soziale Verantwortung, Mitgefühl sind gefordert. Die falschen Verhaltensweisen der Figuren, Vorurteile, Diffamierungen, üble Nachrede, Lieblosigkeit, Gewalt in Wort und Tat, Häme und Hohngelächter wirken als warnende Gegenbeispiele. Notwendig ist ein mitfühlendes Verständnis für ein „arm verkümmert Sein“.

Bild- und Bibelbezüge unterstützen diese Forderung. „Leg hin die Waagschal!“ verweist auf die Justitia, Sinnbild der Gerechtigkeit. „Laß ruhn den Stein!“ spielt auf Johannes 8,7 im Neuen Testament an: „Wer von euch ohne Sünde ist, werfe als erster einen Stein auf sie“. Die Fragwürdigkeit menschlichen Richtens ist ausgesprochen in Mathäus 7, 1-3. Darin wird derjenige, der ohne Barmherzigkeit urteilt, davor gewarnt, dass ihm Gleiches widerfahren werde. Entsprechend heißt die Schlusszeile der Erzählung: „... so wird es dir ergehen, wie du mir getan hast.“

Karl-Heinz Schwarze

Fraktionsvorsitzender der CDU im Stadtrat Bad Driburg

Die Büste der Dichterin im Park des Hauses Hülshoff (Wasserschloss bei Münster).
(Fotos: Karl-Heinz Schwarze)



Saftige literarische Häppchen

DREI-GÄNGE-MENÜ ZUR LESUNG VON EVA DEMSKI SERVIERT

Aus ihrem neuesten Buch „Rund wie die Erde – Kulinarische Geschichten“ hat Eva Demski im September im Gräflichen Park gelesen. Es ist nicht nur literarische nahrhafte Kost gewesen, die da den Zuhörern angeboten wurde. Ihre Lesung war eingerahmt von einem köstlichen Dreigang-Menü mit Blumenkohl-Curry-Suppe und rosa gebratenem Kalbstafelspitz.

Die in Frankfurt lebende, mehrfach preisgekrönte Autorin Eva Demski hat neben Romanen wie „Goldkind“, „Afra“ oder „Narrenhaus“ unter anderem mit solchen Büchern auf sich aufmerksam gemacht, in denen sie sich Menschlich-Allzu-Menschlichem mit liebevoller Ironie widmet: Der Liebe zu Katzen beispielsweise im „Katzenbuch“, der Freude am Gärtnern in „Gartengeschichten“ oder der Lust am Essen oder gar Fasten in „Rund wie die Erde“. Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff konnte sie als alte Freundin des Gräflichen Hauses in dieser sehr gut besuchten Veranstaltung der Diotima Gesellschaft im Theatersaal begrüßen.

Dabei bestechen ihre essayistischen Betrachtungen von an sich trivialen Dingen rasch auch durch psychologische oder soziologische Tiefe. Wenn sie beispielsweise in „Das große und das kleine Fressen“ die Schlacht ums kalte Buffet zum Thema macht, kommen kulinarischen Nebensächlichkeiten gesell-

schaftliche und historische Bedeutung zu: „Mayonnaise war der Mörtel der fünfziger Jahre“, schreibt sie. Ihr Blick auf die sich im Kampf um Schinkenröllchen und Kaviarhäppchen sich vergessenden Kombattanten und Kombattantinnen ist von großer satirischer Genauigkeit. Tränentreibend allerdings ihre Schilderung von kalten Buffets nach der Revolution der Nouvelle Cuisine mit ihrem Portionen-Minimalismus, die zu Unrecht mit dem Starkoch Paul Bocuse in Verbindung gebracht wurde: „Der Anblick mächtiger und für ihre Arroganz berühmter Banker oder Industriellenwitwen, die aus Schnapsgläslein ein Suppenpfützchen saugen oder kirschgroße Frikadellen von Puppentellern essen, hat etwas.“

Voller entlarvender Beobachtungen auch ihre Reportage eines Aufenthaltes in der berühmten Buchinger-Fastenklinik hoch über dem Bodensee unter dem Titel „Ein Tausender das Kilo“. Hier treffen sich die Reichen und nicht mehr ganz Schönen, die Stars und Entscheidungsträger, um für sehr viel Geld ein paar Pfündchen loszuwerden. Die Autorin stellt sich vor, wie sie heimlich gierig ein Schüsselchen mit Honig blitzblank leerlecken, das zum Süßen des Mittagstees gereicht wird. Natürlich lässt es sich die Literatin hier nicht nehmen, Bezüge zu Thomas Manns Klinik-Roman „Der Zauberberg“ dezent anzudeuten.

Dass Essen der geknickten Seele wieder auf die Beine hilft, ist ein Motiv, das sich durch viele Geschichten zieht. Zum Beispiel in „Verkannte Trösterin – Lob der Suppe“. „Warm und widerstandslos schmiegte sie sich die Kehle hinunter in den Magen, sie umspült sanft seine Wände, mit jedem Löffel wächst das Gefühl der Zufriedenheit“, beschreibt sie einfühlsam die Wirkung dieser Speise. Gewaltbereitschaft und hohe Scheidungsraten seien dagegen das Ergebnis von Suppenlosigkeit. Liebevoll aber indiskret widmete sie sich in „Lebensmittel“ geheimen kulinarischen Genüssen. Die reichen von genaschen Scheibletten, kalt aus der Dose gelöffelten Ravioli bis hin zu Haferflocken mit Maggi.

Eine anspruchsvolle, gleichwohl sehr anregend und unterhaltsam zu lesende Essaysammlung rund ums Essen. Saftige literarische Häppchen, gut gewürzt und appetitlich angerichtet.

Eva Demski: „Rund wie die Erde – Kulinarische Geschichten“, Suhrkamp/ Insel-Verlag, 128 Seiten, 10 Euro.

Wolfgang Braun, Freier Mitarbeiter Westfalen-Blatt



Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff, Vorsitzende der Diotima Gesellschaft, und die Autorin Eva Demski (Foto: Wolfgang Braun)

Nicht zum ersten Mal auf einer Rennstrecke, aber zum ersten Mal in einem Drive Resort

INTERVIEW MIT HANS-JÜRGEN VON GLASENAPP, GESCHÄFTSFÜHRER DES „BILSTER BERG DRIVE RESORT“

Herr von Glasenapp, das Bilster Berg Drive Resort ist im April dieses Jahres in Betrieb gegangen. Wie ist ihr Fazit vor dem ersten Winter?

„Das erste Betriebsjahr, das ja gar kein ganzes Jahr war, ist für uns ein voller Erfolg gewesen. Die Anlage wird von den Kunden sehr gut angenommen. Und was mich besonders freut, ist, dass vor allem die Automobilindustrie viele Termine gebucht hat. Wir hatten uns eigentlich eine Phase von bis zu zwei Jahren gegeben, bis das Drive Resort im Markt richtig angenommen wird. Das ging aber viel schneller. Bis auf ein paar wenige Tage waren wir praktisch ausgebucht.“

Warum ist gerade die Automobilindustrie ein so wichtiger Kunde für den Bilster Berg?

„Die Automobilhersteller und auch die Zuliefererindustrie gehören in drei Bereichen zu den Schlüsselkunden. Erstens im Bereich Forschung und Entwicklung: Langfristig wird der Bilster Berg eine Art Inkubator für neue Entwicklungen im Automobilbau werden.

Im zweiten Schritt, wenn das Fahrzeug dann bereit zur Markteinführung ist, finden bei uns Presse-Fahrer vorstellungen mit Journalisten aus aller Welt statt. Dieses Jahr waren zum Beispiel Jaguar, Mercedes-AMG und Porsche jeweils drei Wochen am Stück für solche Veranstaltungen bei uns. Von Brasilien bis Japan war der Bilster Berg in den Medien zu finden. Audi Driving Experience, Porsche Driving School, AMG Academy oder BMW Driving Experience heißen die Kundenfahrprogramme, die dieses Jahr bei uns waren. Das ist dann die dritte Art von Veranstaltungen, bei denen die Kunden lernen, die Fahrzeuge sportlich und sicher zu bewegen.“

Welche Art von Veranstaltungen hat es noch auf dem Bilster Berg gegeben?

„Zum einen haben viele Track Days von privaten Veranstaltern stattgefunden. Diese sind eine Möglichkeit für den Fahrer, unabhängig von der Marke die anspruchsvolle Strecke mit seinem Auto oder Motorrad kennenzulernen und sein Fahrkönnen zu verbessern. Zum anderen waren es



Hans-Jürgen von Glasenapp (Foto: Matthias Staiger)

Incentives, bei denen Firmen erst die Tagungsmöglichkeiten bei uns genutzt haben, um anschließend mit Ihren Kunden noch ein Fahrersicherheitstraining auf der Dynamikfläche zu machen oder bei geführten Runden die Strecke zu erleben.“

Was sagen die Kunden zum neuen Drive Resort?

„Insgesamt haben wir von unseren Kunden zu 95 Prozent positives Feedback bekommen. Das ist ein ganz fantastischer Wert. Die restlichen 5 Prozent betreffen Dinge, die wir leicht abstellen oder ändern können und die in meinen Augen für ein Unternehmen im ersten Jahr ganz normal sind. Die meisten Kunden sind nicht zum ersten Mal auf einer Rennstrecke, aber vielleicht zum ersten Mal in einem Drive Resort. Das Konzept, die Strecke dem Gelände anzupassen und nicht umgekehrt, ist in vielerlei Hinsicht voll aufgegangen. Vor allem die Premium-Automobilhersteller schätzen das Ambiente des Landschaftsparks mit Asphaltband, weil es sehr gut in die Strategie passt, ihre Marke zu emotionalisieren. Ich bin mir ziemlich

sicher, dass die Präsentation des neuen Porsche Turbo, einem Auto, das bis in die kleinste Unterlegscheibe voller Emotionen steckt, ohne das Bilster Berg Drive Resort nicht in Deutschland stattgefunden hätte.“

Gibt es noch kritische Stimmen aus der Bevölkerung?

„Sagen wir, es gibt noch Kritiker, die aber mit ihrer Meinung, soweit wir das einschätzen können, in der absoluten Minderheit sind. Die restliche Bevölkerung ist überwiegend positiv eingestellt. Das liegt meines Erachtens daran, dass einige, die vor der Inbetriebnahme Angst vor dem Unbekannten hatten, jetzt feststellen, dass sie von den meisten Veranstaltungen gar nichts mitbekommen. Das zeigt auch, dass unser Lärmschutzkonzept, das momentan das strengste dieser Art in Europa ist, gut funktioniert.“

Es ist aber sicherlich auch der immer deutlicher werdende wirtschaftliche Effekt, den der Bilster Berg auf die Region hat. Das werden nicht nur die Kollegen aus dem Gräflichen Park bemerkt haben, sondern auch die

anderen Hoteliers und Gastronomen in der Umgebung. Schon in der Bauphase haben wir den überwiegenden Teil der Aufträge in der Region vergeben, und jetzt und in Zukunft werden von uns selbst sowie von unseren Kunden weitere Dienstleistungen nachgefragt werden. Nicht zu vergessen sind die Arbeitsplätze, die direkt bei der Gesellschaft und bei den von uns beauftragten Dienstleistern entstanden sind. Seit September bilden wir den ersten Automobilkaufmann aus und gerade erst ist unsere Praktikantin in ein festes Arbeitsverhältnis übernommen worden.“

Wagen Sie einen Ausblick auf das zweite Jahr?

„Das zweite Jahr wird unser erstes volles Betriebsjahr, deswegen sind Steigerungen der Unternehmenszahlen zu diesem Jahr natürlich zu erwarten. Die Nachfrage nach Terminen für 2014 läuft sehr gut, schon jetzt liegen vor allem auf den Wochenenden zweite und dritte Optionen. Wir versuchen alle Anfragen zu bedienen, aber den einen oder anderen werden wir auch ent-

täuschen müssen. Darüber hinaus wollen wir uns noch stärker auf die Automobilindustrie und deren Zulieferer konzentrieren und das Angebot an Testtagen ausweiten. Die Gespräche in diesem Jahr haben noch mal bestätigt, dass der Bedarf groß ist, und einige Hersteller haben sich schon nach Möglichkeiten erkundigt, sich dauerhaft am Bilster Berg niederzulassen.“

Und jetzt im Winter ist das Drive Resort geschlossen und alle im Urlaub?

„Nein, keineswegs! Natürlich ist der Winter bei uns die weitaus ruhigere Phase, grundsätzlich ist die Anlage aber auf einen Ganzjahresbetrieb ausgelegt. Wir sehen die kalten Monate jetzt als Testphase und schauen, was eventuell bei Schnee alles möglich ist. Außerdem bieten Gebäude wie die Ostschleifenter-

rasse mit dem Restaurant ‚TURN One‘ oder das Clubhaus ja wetter- und temperaturunabhängig Möglichkeiten für Tagungen, Seminare sowie öffentliche und private Veranstaltungen. Auch den Offroad-Parcour wird man die meiste Zeit nutzen können. Außerdem ist nach der Saison vor der Saison: Die Planungen für das nächste Jahr sind in vollem Gange. Und ja, auch ein längerer

Urlaub ist jetzt eher möglich als in der laufenden Saison.“

Das Interview wurde geführt von Matthias Staiger, Pressesprecher „Bilster Berg Drive Resort“

„Ein unvergleichliches Haus“

RELAX GUIDE 2014 BEWERTET GRÄFLICHEN PARK WIEDER MIT „HERVORRAGEND“

Nur vier Hotels haben eine Lilie mehr: Das „Gräflicher Park Hotel & Spa“ hat auch in diesem Jahr wieder drei der begehrten Lilien vom „Relax Guide 2014“ erhalten. Mit 17 von 20 möglichen Punkten in der gerade erschienenen „Wellness-Bibel“ ist das Spa-Resort erneut mit einer „hervorragenden“ Bewertung ausgezeichnet worden. Der „Relax Guide“ ist einer der bekanntesten unabhängigen Guides für Wellness- und Gesundheitshotels.

Ein unvergleichliches Hotel, sonnendes Ensemble moderner Gebäude schön „Gräflicher Park es dort auf Seite Angebot und Gestaltung des Hotels sowie die zusätzlichen speziellen Medical-Wellness-Angebote, wie zum Beispiel die F.X.-Mayr-Kuren oder Moorbäder mit dem eigenen Moor, werden unter anderem ebenfalls gelobt. Auch der natürlich-freundliche Service und die saisonale Küche finden positive Erwähnung. Einziger wirklicher Kritikpunkt: Zu wenig Ruheliegen. Aber das Problem haben die meisten Hotels.

AUCH DER NATÜRLICH-FREUNDLICHE SERVICE UND DIE SAISONALE SOWIE REGIONALE KÜCHE FINDEN POSITIVE ERWÄHNUNG

liches Haus, kein nordern ein beeindruckend aus historischen und den in außergewöhnlicher Umgebung sei das Hotel & Spa“, heißt 81. Das umfangreiche die geschmackvolle

Die Bewertungskriterien des „Relax Guide“ sind unter anderem die umgebende Natur und die Lage, Ausstattung und Service, Bademöglichkeiten rund um die Uhr, kompetente Beratung und das Preis-Leistungs-Verhältnis. Für viele Erholungssuchende ist der Guide DAS maßgebende Werk. Nach Bekanntgabe der diesjährigen Ergebnisse war zum Beispiel auch der Fernsehsender N-TV interessiert und drehte einen Beitrag im „Gräflicher Park Hotel & Spa“, der am 18. Oktober ausgestrahlt wurde.

In den Genuss der Vorzüge des 1.500 m² großen Spa-Bereichs im Gräflichen Park können übrigens auch Entspannungssuchende kommen, die keine Hotelgäste sind: 29 Euro pro Person kostet ein Tag im GARTEN SPA.

Kristina Schütze, Public Relations UGOS

Der Relax Guide fühlt sich wohl im „Gräflicher Park Hotel & Spa“ und wählte es unter die 17 besten Wellness-Hotels Deutschlands. (Foto: René Rhode)

Mit vier Lilien sind allein vier Häuser ausgezeichnet worden: Das „Friedrichsruhe Wald- & Schlosshotel“, das „Bareiss“ in Baiersbrunn, „Schloss Elmau“ und das „Kranzbach“. „Als eines von 13 Hotels mit drei Lilien brauchen wir uns zwischen Häusern wie dem Sylter ‚Budersand‘ und dem ‚Tegernsee‘ nicht zu verstecken“, so Dirk Schäfer, Geschäftsführender Direktor des Gräflichen Parks. „Das Niveau durchgehend so hoch zu halten, um eine solche Bewertung zu bekommen, verlangt allen Mitarbeitern äußerste Professionalität und Leidenschaft ab. Dafür danke ich unserer Mannschaft!“



Starkoch kitzelt Gaumen mit Überraschungen

NELSON MÜLLER BEGEISTERT MIT SECHS-GÄNGE-MENÜ

Der fernseherfahrene Sternekoch Nelson Müller ist ein Fan von Gegensätzen. Grünkohl mit Gin-Tonic soll auf der Karte seines zweiten Restaurants stehen, das kurz vor der Eröffnung steht. Auch in Bad Driburg hat er für überraschende Gaumenfreuden gesorgt.

Zusammen mit Thomas Blümel, Küchenchef von „Caspar's Restaurant“, und dessen Team zauberte Müller als Auftakt der Veranstaltungen zum Westfalen-Gourmetfestival ein Sechs-Gänge-Menü. Er freute sich, aus den Vollen schöpfen zu können. „Für uns Köche ist der Herbst die ideale Jahreszeit, alles ist reif, das Essen wärmt Seele und Körper“, erklärte er. Dabei freut er sich, dass sich der Trend, der Saison entsprechend zu kochen, wieder durchsetzt, dass man sich auf alte Gewohnheiten zurückbesinnt. Nelson Müller ist bei Stuttgart aufgewachsen und war schon immer ein Fan der regionalen Küche. „Als ich meine ersten Spätzle gemacht und meinen Eltern serviert habe, da war ich schon sehr stolz“, erinnerte sich der bekennende Fan von Eintöpfen. „Mein Ziel ist es, Gerichte wieder sexy zu machen, sie neu zu interpretieren – vor allem auch die der deutschen Küche“, berichtete er. Die Deutschen hätten sich in der Vergangenheit zu wenig um ihre eigenen Gerichte gekümmert.

Das hat Nelson Müller bei seinem Menü nachgeholt – und das offensichtlich perfekt. Die Gäste waren



Heimvorteil: Küchenchef Thomas Blümel zeigt dem Gastkoch, wo was ist in der Küche des Gräflichen Parks. (alle Fotos: Frank Spiegel)



Starkoch Nelson Müller verpasst den Speisen mit Unterstützung von „Caspar's Restaurant“-Köchin Jacqueline Wiechers den letzten Schliff – in diesem Fall der lackierten Schulter vom Eichelschwein mit geräuchertem Tomatengelee, Kaisergranat und Blumenkohlstrukturen.



Foto links: „Caspar's Restaurant“-Leiterin Silke Schicker mit in Pergament gegartem Bonbon von der Goldbrasse mit Farfalle und Schnittlauchbutter



Foto rechts: Mit frischen Petit Fours überraschte das Küchenteam die Gäste und schuf so einen weiteren Höhepunkt nach den sechs Gängen. Bianca Fricke durfte die kleinen Kunstwerke von Chefpâtissier Peter Bonhof servieren.



Das ganze blümel-müllersche Team war gemeinsam für den gelungenen Abend verantwortlich. Dafür gab es von den Gästen reichlich Applaus.

sehr zufrieden. „Es passte alles zusammen, das Essen, die hervorragenden Weine – herrlich“, lobte Klaus Heitsch, der aus Kamen zum Festival gekommen war. Er und viele andere Gäste haben sich das Kochbuch Nelson Müllers signieren lassen.

Frank Spiegel, Redakteur Westfalen Blatt,
Redaktion Bad Driburg/Brakel

Das Menü

- Salat von Herbstgemüse mit körnigem Frischkäse, geräuchertem Wachtelei und Wacholderschinken
- Gebrannte Crème von ungestopfter Entenleber mit Buttermilchbröckchen, eingelegten Zwetschgen und Mais
- In Pergament gegartes Bonbon von der Goldbrasse mit Farfalle und Schnittlauchbutter
- Lackierte Schulter vom Eichel- schwein mit geräuchertem Tomatengelee, Kaisergranat und Blumenkohlstrukturen
- Dreierlei vom Charolais-Rind mit Erbsen und Möhren
- Karamellierter Pumpernickel mit Rübennkraut und gefrorenem Apfel

Warum das Pferd wechseln?

INTERVIEW MIT MARIO MICHAEL HERLET, F.X. MAYR-GAST UND BIRNE-AUF-NULL-DREHER SEIT DREI JAHREN

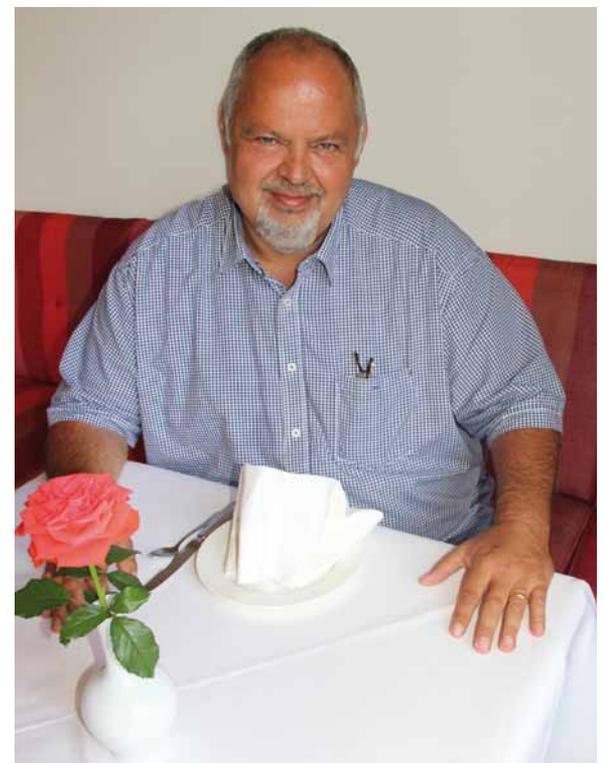
Seit drei Jahren kommt Michael Herlet jeweils für drei Wochen in den Gräflichen Park und „mayrt“. Eine Freundin seiner Frau war vor einigen Jahren mal hier gewesen und hatte dem heute 58-Jährigen erzählt: „Da kannst du auch eine F.X. Mayr-Kur machen.“ Warum der Düsseldorfer jetzt jedes Jahr ausgerechnet in Bad Driburg viel Geld für wenig Essen bezahlt, und ob sich das wirklich lohnt, hat er Kristina Schütze im Interview erzählt.

Herr Herlet, was bringt Ihnen eine F.X. Mayr-Kur im Gräflichen Park?

„Mir gefällt hier einfach gut. Besonders geschuldet ist das der Person von Dr. Hietkamp und seiner hervorragenden medizinischen Betreuung. Vor allem die übergreifenden Dinge: Bei meinem Aufenthalt im letzten Jahr wurde bei mir eine Schlafapnoe festgestellt. Da wurde ich betreut durch Dr. Böning im Schlaflabor der Caspar Heinrich Klinik. Das hat das Team hier vor Ort eingestellt und jetzt habe ich eine Schlafmaske. Das Plus an Lebensqualität ohne diesen ‚Kater‘ jeden Morgen ist immens – gefühlt zwei Flaschen Wein Unterschied, sage ich immer. Insgesamt komme ich hierher aufgrund der engmaschigen medizinischen Betreuung, der Ruhe hier im Park, ich kann abnehmen und dabei noch die Birne auf Null drehen.“

Warum viel Geld bezahlen für eine Kur, in der man wenig zu essen bekommt?

„Weil ich hier einfach meine Ruhe haben will, der Preis ist mir die Exklusivität wert. Die Zimmer, die Ruhe, die schöne Parklandschaft und die herzlichen und kompetenten Mitarbeiter helfen bei der Rückbesinnung auf sich selbst. Der Pool und das Spa sind natürlich auch sehr schön für F.X. Mayr-Gäste. Im letzten Jahr habe ich den Aufenthalt außerdem dazu [Fortsetzung auf Seite 20](#)



Michael Herlet (Foto: Kristina Schütze)

Fortsetzung von Seite 19 genutzt, im örtlichen Krankenhaus alle Vorsorgeuntersuchungen vornehmen zu lassen. Das wurde auch alles von hier aus koordiniert und ich musste mich um nichts mehr kümmern.“

Warum F.X. Mayr im Gräflichen Park und nicht der Lanser Hof oder Buchinger am Bodensee?

„Wegen Dr. Hietkamp und seiner Mannschaft. Das Konzept hat mich überzeugt, warum dann das Pferd wechseln?! Hier komme ich perfekt aus der Spirale heraus. Die ersten Tage ist man zwar immer schlapp und müde, weiß also nicht so richtig, wo man sein Ei hinlegen soll, aber danach fühlt man sich unheimlich gut. Die Mitarbeiter hier im Hölderlin Haus haben durch ihre Erfahrung und ihr Einfühlungsvermögen gerade am Anfang auch die Gabe, zu sehen, was man braucht und wie es einem geht, ohne dass überhaupt darüber gesprochen werden muss. Im Grunde fragen die ständig den Befindlichkeitsstatus ab, Frau Fockel hört beiläufig was raus und sagt es dann Dr. Hietkamp. Die beiden, das ist unverzichtbar.“

Wie lange halten die guten Vorsätze nach einer F.X.Mayr-Kur an? Was bleibt und wo schleichen sich schnell wieder Nachlässigkeiten ein?

„Das hält schon ein paar Monate an: Ich esse gezielter und langsamer. Nachlässigkeiten kommen dann durch den Stress im Alltag, man achtet nicht mehr so darauf. Seit meiner ersten Kur vor drei Jahren allerdings habe ich zwei

Nachlässigkeiten nachhaltig aus meinem Leben eliminiert. Butter und Zucker gibt es nicht mehr, dafür trinke ich viel mehr Wasser.“

Haben Sie eine Schwäche, von der Sie gar nicht loskommen?

„Nudeln. Das sind meine Glücksmacher. Es gibt nichts Schöneres, als eine Portion Nudeln zu essen.“

Gibt es anhaltende körperliche Veränderungen, die Sie seit Ihrer ersten Kur feststellen?

„Das Körpergefühl wird bewusster, man lebt bewusster. Aber ob das die Kur oder vielleicht doch das fortschreitende Alter ist? Jedenfalls gehe ich inzwischen regelmäßig ins Fitnessstudio und mache auch im Urlaub Wassergymnastik und Nordic Walking.“

Für wen ist F.X. Mayr nix?

„Man muss sich schon darauf einlassen, drei Wochen brauchen schon Disziplin. Viele Gäste kommen ja auch nur für zehn Tage, aber für mich sind drei Wochen die richtige Zeit. Diese Zeit kann einem, nur mit sich selbst, aber auch schon mal lang werden zwischendurch, das muss man dann auch aushalten.“

Das Interview wurde geführt von Kristina Schütze,
Public Relations UGOS

Ein offenes Ohr und Einsatz für die Jüngsten im Betrieb

MEINE ARBEIT ALS JUGEND- UND AUSZUBILDENDENVERTRETUNG



Katharina Maisinger
(Foto: René Rhode)

Ich bin Katharina Maisinger, 23 Jahre alt und Auszubildende im dritten Lehrjahr zur Hotelfachfrau im „Gräflichen Park Hotel & Spa“. Im letzten Jahr fragte mich eine Kollegin, die zu der Zeit Jugend- und Auszubildendenvertretung war, ob ich nicht Lust hätte, mich zur Wahl stellen zu lassen für dieses Amt. Da ich zu dieser Zeit am Anfang des zweiten Lehrjahres war, eignete sich das sehr gut,

weil ich somit die komplette Amtszeit von zwei Jahren als Auszubildende im Haus sein würde.

Im Gegensatz zum ersten Lehrjahr kannte ich zu dem Zeitpunkt das Haus und die Arbeitskollegen schon besser und wusste, was es heißt, Auszubildende im Gräflichen Park zu sein. So sagte ich natürlich ja, ohne wirklich zu wissen, welche Aufgaben und wieviel Verantwortung damit verbunden sind. Nun bin ich eine von drei Jugend- und Auszubildendenvertretern in unserem Haus geworden, worüber ich mich sehr freue. Von unserem Betriebsratsvorsitzenden haben wir eine Einweisung bekommen, Informationen und Material zum Nachlesen.

Inzwischen habe ich mich auch auf zwei sehr lehrreichen einwöchigen Seminaren mit anderen Azubis in einem Bildungszentrum in der Nähe von Frankfurt dazu weitergebildet. Dort habe ich die Arbeit einer Jugend- und Auszubildendenvertretung kennengelernt: Dazu gehören zum Beispiel Kenntnisse der wichtigsten Gesetze des Arbeitsgesetzbuches, sich mit deren Anwendung auszukennen oder gegebenenfalls zu

wissen, wo etwas nachgeschlagen werden kann. Auch, wie eine ordentliche Jugend- und Auszubildendenversammlung geplant und durchgeführt wird sowie sämtliche Pflichten und Rechte der Auszubildenden gehören dazu. Diese Erfahrungen sind sehr hilfreich für mein zukünftiges Berufsleben.

Eine meiner Aufgaben besteht zum Beispiel darin, ein offenes Ohr für die Probleme der Jugendlichen und Auszubildenden im Betrieb zu haben, ob in der Ausbildung oder auch privat. Ich nehme mich dem Problem an und versuche dann gemeinsam mit dem Auszubildenden eine Lösung zu finden. Dies kann zum Beispiel ein klärendes Gespräch mit allen Beteiligten sein. Auch schaue ich auf die Einhaltung der Bestimmungen für minderjährige Arbeitnehmer und Azubis hinsichtlich der Arbeitszeit, der Pausen, der Schichtzeiten, Feiertagsregelungen uvm. Allgemein achte ich darauf, ob der Ausbildungsrahmenplan eingehalten wird.

Durch die Gespräche bekomme ich oftmals einen guten Eindruck darüber, in welchen Bereichen die Ausbildung aus Sicht der Auszubildenden

noch optimiert werden könnte – zum Beispiel durch hausinterne Schulungen. Mir ist wichtig, dass jeder Jugendliche und Auszubildende weiß, dass er einen Ansprechpartner hat, mit dem er über seine Wünsche oder Probleme reden kann. Als Teil der Jugend- und Auszubildendenvertretung versuche ich immer, die Wünsche, Anregungen und Meinungen der Azubis zu vertreten und – soweit es geht – umzusetzen.

Dass Jugendliche und Auszubildende im Betrieb das Gespräch mit mir suchen, um über Probleme zu reden, Wünsche zu äußern oder einfach nur, um etwas zu erfragen, beweist mir, dass sie mir als Vertretung vertrauen. Das zeigt mir, dass ich das Amt gut besetze und dass es die richtige Entscheidung war, diese Verpflichtung einzugehen. Es gibt für mich nichts Besseres, als zu wissen, dass ich etwas Gutes für die Jugendlichen und Auszubildenden in unserem Betrieb getan habe und vielleicht sogar langfristig etwas bewirken konnte.

Katharina Maisinger,
Auszubildende im Gräflichen Park

„Gartendirektor Bickmann“ ist in den Beeten der Welt zuhause

TULPENMISCHUNG NACH CHEFGÄRTNER GETAUFT

Zwischen „Cinq Mousquetaires“, „Parfum des Vosgeses“ und rund 300 weiteren wohlklingenden Namen steht jetzt auch der Name „Gartendirektor Bickmann“. Zu sehen sind diese Namen im Zwiebelblumenkatalog der niederländischen Firma „Verver Export“, und sie bezeichnen alle miteinander die verschiedensten Mischungen von Frühlingsblühern wie Tulpen, Narzissen, Hyazinthen und Alium. Heinz-Josef Bickmann, Direktor der Gräflichen Gärten und Parks, stand nun Pate für eine neue Tulpenmischung des großen Zwiebelpflanzen-Züchters.

Wie kam der leidenschaftliche Gärtner aus dem Gräflichen Park zu dieser Patenschaft? Im vergangenen Frühjahr war ursprünglich geplant, dass eine Tulpenmischung nach einer bekannten deutschen Schauspielerin benannt werden sollte. Dirk Hörsch von „Verver Export“ erklärt: „Die war dann terminlich verhindert und deshalb konnte die Tulpenmischung nicht getauft werden.“ Er habe aber die namenlose Tulpenmischung nicht in der Versenkung verschwinden lassen wollen, weil diese so gut angenommen worden sei.

Heinz-Josef Bickmanns Liebe zu den Frühblühern habe Hörsch dann zu der ungewöhnlichen Namensgebung inspiriert: „Herr Bickmann hat immer von einer Mini-Tulpenshow à la Keukenhof im Gräflichen Park geträumt – seit dem Frühjahr 2012 hat er den Park tatsächlich zu einem kleinen Frühblüher-Mekka gemacht. Und da wir immer auch auf der Suche nach neuen deutschen Namen sind, musste die Mischung einfach so heißen: Gartendirektor Bickmann“, so Dirk Hörsch.

Eine totale Überraschung sei das für ihn gewesen, sagt Heinz-Josef Bickmann, der schon seit 32 Jahren Gärtner – davon 13 Jahre als Chef – im Gräflichen Park arbeitet. 14 Mitarbeiter hat er aktuell, um den 64 Hektar großen englischen Landschaftspark und den 28 Hektar großen Park in Bad Hermannsborn zu pflegen. Das jetzt eine rot-gelb-rosafarbene Tulpenmischung nach ihm benannt wurde, versteht er als Würdigung: „Natürlich freut man sich da – schließlich stehen die Blumen von Verver Export in Gärten und Parks in ganz Europa“, so der 51 Jahre alte Direktor. „Und weil das Gärtnern und Planen in so hochkarätigen Anlagen wie hier nie langweilig wird und ich mich



Die gartendirektörlische Tulpenmischung in rot, gelb und rosa. (Foto: Verver Export)

immer noch an jedem Halm erfreuen kann, deshalb finde ich es schön, als ‚Gartendirektor Bickmann‘ in den Beeten der Welt zuhause zu sein.“

Die Tulpenmischung „Gartendirektor Bickmann“ kann natürlich auch im Gräflichen Park gekauft werden: in Zehnertüten in den Hotelshops (Telefon: 05253.95-23220) für drei Euro. Wer größere Mengen benötigt, bekommt diese in der Gräflichen Gärtnerei bei Carmen Bickmann (Telefon: 05253.9353277). Die Mischung ist übrigens auch für Töpfe geeignet. Wer seine Beete im Frühjahr in rot-gelb-rosa leuchten sehen möchte, sollte die Zwiebeln idealerweise jetzt einpflanzen.

Kristina Schütze, Public Relations UGOS

In den letzten warmen Oktober-Sonnenstrahlen pflanzten Heinz-Josef Bickmann und sein Team die Zwiebeln für die Tulpenshow im nächsten Frühjahr in die rund 270 Beete an den Tennisplätzen im Gräflichen Park – natürlich auch die Gartendirektor-Bickmann-Mischung. Weitere Frühlingsblüher, über den ganzen Park verteilt, komplettieren die vergängliche Schönheit im Frühling. (Foto: Kristina Schütze)



Herbst zaubert 10.000 Besucher in den Gräflichen Park

IMPRESSIENEN VOM GRÄFLICHEN HERBSTZAUBER

In diesem Jahr fand zum ersten Mal der „Gräflicher Herbstzauber“ statt. Nach Jagdtagen und Herbsttagen unter eigener Regie in den letzten Jahren wurde der Herbstzauber nun erstmals durch eine Agentur (Evergreen aus Kassel) ausgerichtet.

An drei Tagen (6. bis 8. September) wurde den Besuchern jeweils von 10 bis 18 Uhr eine fantastische Kulisse unseres Parks geboten. Rund 80 Aussteller präsentierten sich mit Ihren fantasievollen Ständen. Dank der guten Vorbereitung und professionellen Durchführung durch „Evergreen“ kamen an diesem Wochenende rund 10.000 Besucher von Nah und Fern in den Gräflichen Park.

Direkt am Eingang des Parks wurden die Besucher in Empfang genommen. Sie gelangten über die Allee und den Platanenhof zu den Brunnenarkaden und konnten auf dem ganzen Weg dorthin sowie um und in den Brunnenarkaden das bunte und vielfältige Angebot der Aussteller bestaunen. Auch wir präsentierten uns als „Gräflicher Park Hotel & Spa“ mit einem Stand, an dem die Gäste über unser Unternehmen informiert wurden.

Besucher hatten außerdem die Möglichkeit, an einer Parkführung sowie der Führung „Blick hinter die Kulissen“ teilzunehmen. Mit speziell herbstlichen Speisen lockte auch das „Restaurant Pferdestall“ und lud zum Verweilen ein. Rund um ein gelungenes Wochenende mit zufriedenen Gästen und Mitarbeitern!

Luisa Paleschke,
Bankett-Abteilung, Gräflicher Park



Freundliches Standpersonal kümmerte sich das ganze Wochenende um die zahlreichen Besucher. (Foto: Lena Mäkler)



Blütenpracht vor der Terrasse des Café im Park (Foto: Agentur Evergreen)



Auch in den Brunnenarkaden waren verschiedene Stände aufgebaut. (Foto: Lena Mäkler)



Verschiedene Leckereien lockten die Besucher an die Stände. (Foto: Agentur Evergreen)



Der Platz vor den Brunnenarkaden wurde zur Sonnenterrasse umfunktioniert. (Foto: Agentur Evergreen)



Ein Falkner zeigte zusammen mit seinen Tieren, was die Arbeit und das Jagen mit Falken ausmacht. (Foto: Lena Mäkler)



Moderne Vogelhäuschen präsentierte dieser Anbieter. (Foto: Agentur Evergreen)



Die Stände vor den Brunnenarkaden – vor dem Ansturm am Freitagmorgen (Foto: Lena Mäkler)



Knapp 10.000 Besucher kamen an diesem Wochenende in den Park.
(Foto: Agentur Evergreen)



Auch im Platanen Hof lockten die Aussteller viele Gäste an.
(Foto: Lena Mäkler)

Gräflicher Park unter den 15 besten Tagungshotels

AUSZEICHNUNG DURCH DEN VERBAND DEUTSCHES REISEMANAGEMENT (VDR)

Unter die besten 15 Tagungshotels in Deutschland hat der Verband Deutsches Reisemanagement (VDR) das „Gräflicher Park Hotel & Spa“ in Bad Driburg nominiert. Das wurde am vergangenen Mittwoch im Rahmen einer Gala bekannt gegeben: 1.596 Travel- und Eventmanager hatten insgesamt gewählt. Der Verband, der sich als Interessenvertretung der deutschen Wirtschaft zum Thema Geschäftsreisemanagement einsetzt, hat alle 85 deutschlandweit durch ihn zum „Certified Conference Hotel“ und „Certified Business Hotel“ zertifizierten Hotels miteinander verglichen und nun die Top 15 im Rahmen der Veranstaltung geehrt.

„AUS TAGUNGEN GENERIEREN WIR ÜBER DIE HÄLFTE UNSERES UMSATZES“

„Unter den nominierten Tagungshotels befinden wir uns mit dem Gräflichen Park in bester Gesellschaft“, berichtet Sales-Managerin Anika Pohlmann, die das „Gräflicher Park Hotel & Spa“ in Mainz vertreten hatte. „Das ‚Gastwerk Hotel Hamburg‘, das ‚The Westin Grand Berlin‘ und das ‚Hotel Hessischer Hof‘ in Frankfurt waren zum Beispiel ebenfalls unter den 15 Favoriten.“

Geschäftsreisende, die Tagungen, Kongresse und Workshops besuchen oder veranstalten, sind ein großer Wirtschaftsfaktor in der deutschen Hotelbranche. Auch das „Gräflicher Park Hotel & Spa“ hat seine Infrastruktur auf diese wichtigen Gästegruppen ausgerichtet. Um Organisatoren und Veranstaltern aus Privatwirtschaft und Verbänden sowie Geschäftsreisenden optimale Gegebenheiten garantieren zu können, lassen Hotels sich anhand objektiver Kriterien regelmäßig zertifizieren. Auch der Gräfliche Park lässt sich jährlich zum „Certified Conference Hotel“ und „Certified Business Hotel“ zertifizieren.

Den bedeutenden wirtschaftlichen Stellenwert der Veranstaltungsbranche zeigt eine Studie des German Convention Bureau (GCB): In 2009 wurden in Deutschland 2,46 Millionen Veranstaltungen mit rund 302 Millionen Teilnehmern durchgeführt. Hauptveranstalter von Kongressen und Tagungen in Deutschland sind sowohl Verbände als auch die Privatwirtschaft. Zusammen machen diese beiden Gruppen nahezu 80 Prozent des deutschen Tagungsmarktes aus. „Auch im Gräflichen Park spielt das Veranstaltungsgeschäft eine tragende Rolle“, so Dirk Schäfer, Geschäftsführender Direktor des Gräflichen Parks, zu der Nominierung. „Aus Tagungen generieren wir über die Hälfte unseres Umsatzes, so dass wir großes Interesse daran haben, unsere Kompetenz anhand anerkannter Zertifikate und Auszeichnungen zu demonstrieren.“

Das Zertifikat Certified Conference Hotel beruht auf einem Prüfungskatalog, der unter der Trägerschaft von VDR (Geschäftsreise Verband), DGVM (Deutsche Gesellschaft für Verbandsmanagement), GCB und der Vereinigung Deutscher Veranstaltungsorganisatoren e.V. eine hohe Qualität von Tagungshotels gewährleistet. Die Hotels werden nach 65 objektiven Prüfkriterien bewertet, wozu zum Beispiel das Vorhandensein standardisierten Informationsmaterials, ein eigener Tagungsbereich, ein standardisiertes Angebotsprozedere, ein tagungsspezifischer Bankettservice, professionelle Veranstaltungsbetreuung und ein kundendefinierter Abrechnungsprozess gehören. Die Auszeichnung „Certified Business Hotel“ wurde vom VDR ins Leben gerufen, um die Bedürfnisse Geschäftsreisender in den Vordergrund zu stellen. Wichtig hier sind zum Beispiel Mobilfunk-Erreichbarkeit, Internetzugang und ein 24-Stunden-Parkplatz.

Kristina Schütze, Public Relations UGOS

Anika Pohlmann, Verkaufsleiterin im Gräflichen Park, nahm die Auszeichnung im Atrium Hotel in Mainz offensichtlich erfreut entgegen. (Foto: Christian Lentzsch)



Ein Tag Model für traditionelle Heilmittel

„SPIEGEL WISSEN“ FOTOGRAFIERT IN DEN HISTORISCHEN BADEHÄUSERN

Im September war der Fotograf David Klammer gemeinsam mit seiner Assistentin Sonja Dräger im Gräflichen Park, um für das Magazin „SPIEGEL Wissen“ eine Bilderstrecke zum Thema „Traditionelle Heilmittel“ zu fotografieren. Vor einigen Jahren war David Klammer schon einmal für ein Fotoshooting im Gräflichen Park und noch nachhaltig begeistert, wie fotogen das Hotel und der Park sind.

Die historischen Badehäuser bieten im Therapiezentrum eine Vielzahl an traditionellen Heilmitteln an, unter anderem das Schröpfen, die Kohlensäuremineralbäder sowie Moorbäder und -packungen. Deswegen ist hier der ideale Ort für eine Fotostrecke zu diesem Thema. Und weil auch an einem idealen Ort nichts ohne Model geht und ich als Auszubildende gerade zu diesem Zeitpunkt im Bereich Marketing und Public Relations Station gemacht habe, wurde ich kurzerhand dazu „verdonnert“, dieses Model zu sein.

Unsere erste Station beim Fotoshooting war die Unterwassermassage. Ich lag in einer Badewanne und eine Therapeutin hat mich mit einem Wasserstrahl unter Wasser massiert. Für mich war das sehr entspannend, ich wurde massiert, das Wasser hatte eine angenehme Temperatur und ich konnte mich nett mit der Therapeutin unterhalten. Dadurch konnte David Klammer authentische Momente in der Kamera einfangen.

Für den Fotografen und seine Assistentin war es nicht so einfach, wie für mich; das ist auch auf den Fotos zu sehen. Das Produktionsteam stand zum Beispiel auf der Fensterbank, um ein Foto von oben zu machen. Das richtige Licht, der passende Winkel und dann noch aufzupassen, nicht herunterzufallen, war nicht gerade leicht, stelle ich mir vor. Sonja Dräger assistierte ihrem Chef dabei und hat für mich noch Bilder für das „Making-of“ gemacht. Die ganze Zeit herrschte eine fröhliche Stimmung dabei, wir konnten uns unterhalten, etwas über den anderen und seine Arbeit erfahren und lachen.

Danach ging es weiter zum Moorbad. Zunächst wurde erst einmal das gesamte Equipment zum Moorbad getragen und dort erneut aufgebaut. Die Assistentin vom Fotografen war nun das Model für das Moorbad. Durch das warme Moor entspannte sich Assistentin Sonja Dräger sichtlich und es entstanden schöne realistische Fotos. Die Therapeutin tupfte währenddessen die Stirn trocken und informierte sich über das Wohlbefinden der Protagonistin, um eine realistische Situation darzustellen.

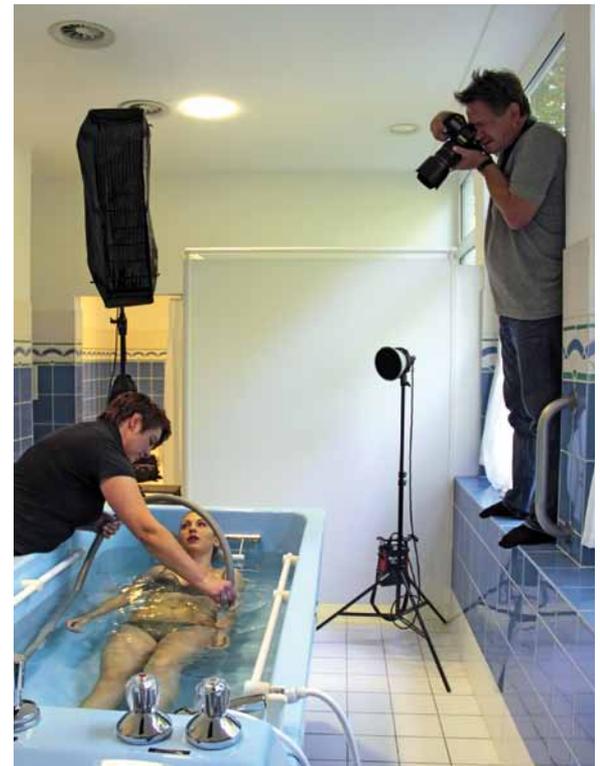
Die letzte Station war das Kohlensäuremineralbad, das sich im obersten Stock der Schönheitsfarm befindet. Zuerst wurde wieder das gesamte Equipment abgebaut und oben wieder aufgebaut. Nach ein paar Fotos, die wir noch spontan gemacht hatten, weil der Flur so

schöne hohe Bögen hat, ging es für mich wieder in eine Wanne. Dieses war nicht so warm wie das andere, aber genauso angenehm mit den Kohlensäureperlen, die sich an meinen Körper legten. Wir hatten Glück, dass genau in diesem Moment die Sonnenstrahlen durch das Fenster in den Raum schienen und wir dadurch ganz tolle Fotos bekommen haben.

Für mich war es das erste Mal, dass ich das Model für eine Fotostrecke war. Eine ganz tolle Erfahrung für

mich mit so einem professionellen Fotografen zusammenzuarbeiten und seine Arbeit kennenzulernen. Auch die Arbeit als Model habe ich kennengelernt und erfahren, wie anstrengend es sein kann, ständig Körperspannung zu halten und dabei ein entspanntes Gesicht zu haben. Der Tag war sehr aufregend für mich und ein Erlebnis, das sehr viel Spaß gemacht hat!

Katharina Maisinger,
Auszubildende Gräflicher Park



Während der Unterwassermassage
(Foto: Sonja Dräger)

Vorbereitungen und Aufbau für die ersten Fotos (Foto: Katharina Maisinger)



Ein Blick über die Schulter des Fotografen im Moorbad (Foto: Katharina Maisinger)



Silvester im Park in diesem Jahr loungig

NEUES KONZEPT FÜR SILVESTERPARTY

Nach vielen Jahren, in denen Silvester im Gräflichen Park mit einem traditionellen und festlichen Ball mit gesetztem Menü und anschließendem Tanz in den historischen Sälen gefeiert wurde, hat sich in diesem Jahr das Veranstaltungsteam für eine frische moderne Neukonzeption des Jahreswechsels im Park entschieden. Auch Mitarbeiter der UGOS sind herzlich eingeladen, hier mitzufeiern.

„Diese Neuausrichtung ist für uns etwas ganz Besonderes. Wir wollen damit auch jüngeres Publikum, das sich für eine stilvolle, aber nicht steife Silvesterparty im Umkreis interessiert, hierherlocken. Die Party findet zwar wieder im Saal statt, aber davon abgesehen haben wir das Konzept grundlegend geändert“, erklärt Christine Lancaster, Leiterin des Bankettverkaufs. So soll zunächst die Dekoration und Ausstattung des historischen Saals loungiger und frischer werden. Mit einem raffinierten Beleuchtungskonzept, moderner Einrichtung und inszenierter Barstation im Saal erhält die Party einen jüngeren Anstrich. Für die entsprechende Stimmung und Tanzlaune sorgt eine Kombination aus Live-Band und DJ. Um 0 Uhr wird dann das traditionelle Höhenfeuerwerk gezündet – und ein flying Mitternachtsimbiss sorgt für die nötige Stärkung, so dass bis zum frühen Morgen weitergefeiert werden kann.



Während das traditionelle Feuerwerk bleibt, ändert sich an der Party zum Jahreswechsel so einiges.



In den historischen Sälen sorgt Lounge-Equipment für eine ganz besondere Feier-Atmosphäre. (Foto: Lena Mäkler)

Die Eintrittskarte für die Party kostet 89 Euro (inklusive Softdrinks, Bier, Wein und Kaffee unbegrenzt, Mitternachtsimbiss, Sekt „zum Anstoßen“ und Höhenfeuerwerk). Der Einlass beginnt um 21 Uhr. Für UGOS-Mitarbeiter gibt es ein besonderes „Goodie“: Es können noch individuelle Übernachtungen zu der speziellen Mitarbeitererrate ab 99 Euro im Komfort-Doppelzimmer inklusive Frühstück hinzugebucht werden, falls die Autofahrt nach Hause nicht mehr möglich ist.

Vor der Party bieten sowohl das „Caspar’s Restaurant“ als auch das „Restaurant Pferdestall“ abwechslungsreiche Abendessen an. So wird ab 19 Uhr im „Caspar’s Restaurant“ ein sechsgängiges Gala-Menü für 89 Euro pro Person serviert. Im bodenständigen „Restaurant Pferdestall“ lockt das Küchenteam mit einem abwechslungsreichen Buffet ab 18 Uhr für 39 Euro pro Person. Weitere Informationen oder Reservierungen unter Tel.: 0 52 53.95 23-161 oder -503.

Das Team des Gräflichen Parks freut sich auf Sie!

Lena Mäkler, Marketing- und Social Media-Managerin, und Christine Lancaster Bankett-Verkaufsleiterin, Gräflicher Park

„Was ich will, das kann ich“

INTERVIEW MIT SEMINARLEITER ROBERT ALEXANDER SCHALLER ZU KNIGGE, HOTELLERIE UND RESPEKT

Anfang September fand im Leopoldzimmer ein ganztägiges Schulungsseminar zu den Themen „Der kleine Hotel- und Restaurant-Knigge“ und „Der perfekte Service im Restaurant und in der Küche“ statt. Von theoretischen Ansätzen in der Hotellerie bis hin zum gemeinsamen Mittagessen im „Restaurant Pferdestall“ war es ein für mich persönlich sehr motivierendes und interessantes Seminar. Anwesend waren alle Auszubildenden und interessierten Mitarbeiter.

Das sehr lebhaft und humorvolle Seminar, das keineswegs so trocken war, wie der Titel „KNIGGE, Stil & Etikette“ vielleicht suggeriert, wurde von Robert A. Schaller abgehalten. Die Inhalte wurden oft auf schauspielerische Art vermittelt und die Teilnehmer stets persönlich angesprochen und mit eingebunden. Dank seiner langjährigen Erfahrung konnte er viele Beispiele aus der beruflichen Praxis einbringen: Für Robert A. Schaller ist die Arbeit in der Hotellerie der schönste Beruf der Welt. Alle

Teilnehmer haben den Seminarleiter als begeisterungsfähigen Hotelier kennengelernt, der seine Erlebnisse im Umgang mit Menschen gerne weitergibt. Ganz persönlich ist er vom „Gräflicher Park Hotel & Spa“ sehr angetan, wobei er den Service und die Freundlichkeit der Mitarbeiter besonders schätzt.

Nach dem Seminar hatte ich die Möglichkeit, Robert Schaller ein paar Fragen zu stellen:

Können Sie uns etwas zu Ihrem persönlichen Werdegang erzählen?

„Nach meiner Ausbildung zum Hotelkaufmann habe ich ein Volontariat im Hotel Bayerischer Hof in München und ein Sprachstudium in Paris absolviert. Ich habe Erfahrung in verschiedenen Luxushotels gesammelt, zum Beispiel in Frankreich, der Schweiz, Großbritannien und Spanien. Danach war ich Regional- und Generaldirektor in mehreren Steigenberger-Hotels und Interims-Manager in [Fortsetzung auf Seite 26](#)

Fortsetzung von Seite 25 verschiedenen Hotels. Seit 2004 bin ich selbständig als Hotel- und Gastronomieberater, Fachreferent auf Akademien, Fachschulen und in Hotels. Außerdem bin ich Qualitäts-Tester in internationalen Hotels und auf Luxus Schiffen. Seit 2012 bin ich Partner der K&H Business Partner Hotelberatungs-GmbH.“

Drei Adjektive zu Ihrer Person?

„Zuverlässig, begeisterungsfähig, menschenfreundlich.“

Wie lange geben Sie schon Schulungsseminare?

„Als Gast-Referent schon seit circa 30 Jahren, seit zehn Jahren intensiv. Übrigens ist der Knigge-Kurs einer der beliebtesten.“

Wo sehen Sie die größten Probleme bei der Umsetzung der gelernten Inhalte des Seminars?

„Wenn es von den Mitarbeitern nicht akzeptiert wird.“

Wie wichtig ist für Sie Knigge im Alltag?

„Es ist ein Teil des Lebens. Wie Adolph Freiherr von Knigge sagte: ‚Interessiere dich für andere, wenn du willst, dass andere sich für dich interessieren sollen‘. Freundlichkeit und Respekt öffnen einem alle Türen.“

Welche „Fettnäpfchen“ konnten Sie in Ihrer Karriere häufig beobachten?

„Dass Gäste aufgrund ihrer äußeren Erscheinung unterschätzt werden.“

Was ist Ihrer Meinung nach die wichtigste Eigenschaft für Erfolg in der Hotellerie?

„Den Willen dafür zu haben, ganz nach dem Motto ‚Yes, I can!‘. Mein persönliches Lebensmotto ist: ‚Was ich will, das kann ich (werde ich können)‘.“

Sollte man Ihrer Meinung nach auf dem Niveau der Ausbildung bleiben oder sie versuchen, zu übertreffen?

„Der dornenreiche Weg ist der, der zum Erfolg führt.“

Ein Tipp für uns Azubis?

„Nach der Ausbildung ins Ausland gehen, um Erfahrung zu sammeln, und Sprachen lernen. Hierbei sind die beliebtesten Sprachen momentan Französisch und Spanisch.“

Katharina Maisinger,
Auszubildende Gräflicher Park

Mit Freundlichkeit und Respekt gehen viele Türen auf, lernten die Seminar Teilnehmer (von links): Matthias Kölling (1. Lehrjahr Hofa), Vera Jeuken (1. Lehrjahr Köchin), Liz Allroggen (1. Lehrjahr Köchin), Veronika Kasdorf (1. Lehrjahr Köchin), Jana Schmale (3. Lehrjahr Hofa), Isabell Schütz (3. Lehrjahr Hofa), Ozan Simsek (1. Lehrjahr Koch), Gabriele Meisinger (Service Frühstück), Sarah Schnitzer (1. Lehrjahr Hofa), Lisa Spehr (3. Lehrjahr Hofa), Robert A. Schaller, Konstantin Hoffmann (3. Lehrjahr), Judith Bobbert (1. Lehrjahr Hofa), Anna Carolin Müller (2. Lehrjahr Hofa), Miriam Eikel (inzwischen ausgereiste Hofa), Jennifer Ehling (2. Lehrjahr Hofa), Christina Meschede (2. Lehrjahr Hofa), Astrid Husemann (Assistentin Housekeeping), Alexander Geilhorn (2. Lehrjahr Hofa) und René Rhode (2. Lehrjahr Hofa).
(Foto: Katharina Maisinger)



Hoher Einsatz für hochwertige Qualifikation

FORTBILDUNGSINSTITUT DER MARCUS KLINIK GRATULIERT ELF NEUEN BOBATH-THERAPEUTEN

Endlich geschafft! Am 11. Oktober 2013 konnten elf Physio- und Ergotherapeuten im Rahmen einer kleinen Feierstunde ihr Zertifikat mit der Auszeichnung zum Bobath-Therapeuten glücklich und stolz von der Bobath-Instruktorin IBITA Carmen Puschnerus empfangen. An diesem Tag endete die drei Wochen umfassende Bobath-Grundkurs-Ausbildung, die von Mai über Juni bis zum Oktober 2013 in der Marcus Klinik stattfand.

In einem Bobath-Grundkurs erlernen die Therapeuten eine sehr anspruchsvolle Befundaufnahme und Behandlung von erwachsenen Patienten mit neurologischen Erkrankungen. Das Bobath-Konzept wurde von Dr. med. Karel

Bobath (1905-1991), Neurologe und Psychiater, und seiner Frau Dr. h.c. Berta Bobath (1907-1991), Krankengymnastin, entwickelt. Der Entscheidung zu einem solchen Kurs gebührt großer Respekt, da die Ausbildung nicht nur sehr zeitintensiv, sondern auch einen hohen finanziellen Einsatz bedeutet. Die Teilnehmer erarbeiten im Rahmen der Ausbildung eine umfangreiche Projektarbeit, legen eine praktische Prüfung in der Patientenbehandlung ab und beweisen ihr Fachwissen in einer schriftlichen Lernzielkontrolle in der dritten Ausbildungswoche.

Mit Theresa Heimann und Eva Schniedertüns haben in diesem Jahr wieder einmal zwei Physiotherapeutinnen aus unserem Team der Marcus Klinik ihr „Bobath-Zertifikat“ erhalten. Euch noch einmal an dieser Stelle: Herzlichen Glückwunsch!

Das ganz Besondere an Bobath-Kursen in unserem Fortbildungsinstitut ist, dass gerade unsere neurologischen Patienten von dem Angebot profitieren. Damit die praktische Ausbildung Hand und Fuß hat, ermöglichen wir im Rahmen des Kursverlaufes nämlich circa 24 Patienten die Teilnahme an der Fortbildung. Die Patienten erhalten täglich eine anderthalbstündige Therapie von zwei Therapeuten unter der Supervision des Dozenten oder kommen in den Genuss, vom Dozenten selbst behandelt zu werden. Der Therapeut versucht die Haltungs- und Bewegungsmuster der Patienten auf der Grundlage der normalen Bewegung eines Menschen zu optimieren, um die wirksame Durchführung einer Aufgabe wieder zu gewährleisten. Das spezifische Handling nach dem Bobath-Konzept ist eine Strategie, die darauf zielt, funktionelle Bewegungen zu erreichen.

Im neuen Fortbildungsjahr 2014 setzen wir auf unsere Tradition und bieten – neben anderen Kursen – wieder Bobath-Grund- und Aufbaukurse an.

Warum nicht einmal neue Wege gehen?

In Kooperation mit meiner Kollegin Katja Wittig, meinem Kollegen Jens Müller aus der Moritz Klinik und Julia Zelonzewski aus dem Marketing möch-

Die stolzen Absolventinnen des letzten Bobath-Kurses (von links): Carmen Puschnerus, Svenja Euler, Sabrina Sens, Eva Schniedertüns, Sara Sagel, Simone Draeger, Sandra Korall, Birte Wesemann, Tobias Woldt und Theresa Heimann. Ganz vorne auf den Sitzbällen: Sarah Lange (links) und Luisa Watermann. (Foto: Bettina Blomenkamp)

ten wir Sie mit unserem neuen Informationskonzept 2014 übersichtlich und auf einen Blick über unsere Fortbildungsangebote an unseren Standorten (Marcus Klinik in Bad Driburg und Moritz Klinik in Bad Klosterlausnitz) informieren. Die ausführlichen Kursinformationen finden Sie selbstverständlich unter www.fobi-graefliche-kliniken.de in gewohnter Weise im Internet.

Im Fortbildungssekretariat in der Marcus Klinik steht Ihnen unsere neue Kollegin Ria Verhufen unter Telefon 052 53.95-37 00 zur Verfügung.

Bettina Blomenkamp, Leitung Fort- und Weiterbildungsinstitut und Leitung Sport- und Physiotherapie Marcus Klinik, Gräfliche Kliniken



Kostenfrei, professionell und realitätsnah

MODELLPROJEKT „FAMILIALE PFLEGE“ IN DEN GRÄFLICHEN KLINIKEN



Maria Kukuk, Pflegeexpertin für das Projekt „familiale Pflege“ (Foto: privat)

Liebe Leserinnen und Leser, in dieser Ausgabe des COSMOS Journal habe ich die Möglichkeit, ein neues Projekt der Gräflichen Kliniken zu präsentieren. Zunächst möchte ich mich Ihnen jedoch vorstellen: Mein Name ist Maria Kukuk, ich bin 48 Jahre alt, seit fast 30 Jahren verheiratet und Mutter von vier Kindern im Alter von zehn bis 27 Jahren. Ich bin staatlich examinierte Altenpflegerin sowie staatlich examinierte Altenpflegerin für Rehabilitation, Wundexpertin ICW, Fachkraft Palliative Care, ausgebildete Trauerbegleiterin, ehrenamtliche Koordinatorin des Ambulanten Hospiz- und Palliativ-Beratungsdienstes im Kreis Höxter und seit über 20 Jahren tätig auf einer neurologischen Pflegestation.

Bevor ich am 1. September 2013 für das Projekt „familiale Pflege“ als Pflegeexpertin freigestellt worden bin, war ich bereits drei Jahre nebenberuflich für das Projekt aktiv. Nachdem Sie nun so einiges von mir wissen, möchte ich Ihnen mein fünftes Kind – das Projekt „familiale Pflege“ – einmal etwas genauer vorstellen.

Mein Ziel: pflegende Angehörige ein Stück des Weges begleiten

In Anbetracht der Tatsache, dass circa 70 Prozent der Pflegebedürftigen zu Hause gepflegt werden, finde ich, dass es eine sehr gewichtige Aufgabe ist, die Angehörigen gut und umfassend zu schulen. Damit wird die schwere Last der Verantwortung reduziert, die sie vielleicht schon haben oder die noch ganz neu für sie ist; auch mit dem Gedanken, dass sich die Lebenssituation häufig von jetzt auf gleich total verändert und viele Probleme und Schwierigkeiten auftreten, die erst einmal unlösbar erscheinen. Bisher bekamen Betroffene zwar Sachberatung, aber keine familienbezogene Beratung und ebenso wenig eine Förderung von pflegerischer Kompetenz. Jetzt, unter den verschiedenen Beratungs- und Schulungsangeboten des Projekts, hat sich dies geändert, und die Schwierigkeiten können zum großen Teil gelöst werden. Ich sehe mich – während des Klinikaufenthaltes und bei Bedarf auch noch darüber hinaus – als Ansprechpartnerin, um Angehörige auf ihrem Weg in einen gelungenen Pflegealltag zu begleiten und zu schulen.

Angebot in den Gräflichen Kliniken

Welche kostenfreie, persönliche, zeitnahe sowie individuelle Angebote für Angehörige bietet das Projekt „familiale Pflege“ in den Gräflichen Kliniken? Hier ein Überblick:

Erstgespräch

Der Angehörige bekommt das Projekt kurz vorgestellt, und die aktuelle Situation wird von mir erfragt. Zum Beispiel muss ich wissen, wer sich für die Pflege des Patienten verantwortlich fühlt und wer als [Fortsetzung auf Seite 28](#)

Fortsetzung von Seite 27 Ansprechpartner zur Verfügung steht. Danach ist Zeit für Fragen, und eventuell werden schon Termine abgesprochen für eines der folgenden Projektangebote:

Angehörigentaining

Ein oder mehrere Angehörige bekommen eine individuelle Schulung und lernen, mit dem Angehörigen umzugehen. Wie positioniere ich meinen Angehörigen wieder oben im Bett, wenn er heruntergerutscht ist – auch wenn ich alleine bin. Welche Hilfsmittel gibt es, die das Umsetzen vom Bett in den Rollstuhl erleichtern und sicherer machen? Wie kann ich ihm helfen, vom Rollstuhl ins Auto umzusteigen? Was kann ich beim An- und Auskleiden beachten? Auf spezielle Pflegesituationen wird eingegangen, zum Beispiel Schluckstörungen oder Thromboserisiko. Ganz wichtig ist zu klären, welche Hilfen es gibt, zum Beispiel ambulante Pflege, Tagespflege, Pflegestützpunkte oder beim Sozialamt. Die Trainings können beliebig oft durchgeführt werden und dauern in der Regel circa 45 bis 90 Minuten.

Diese Pflegetrainings können unter bestimmten Umständen bis zu sechs Wochen nach dem Klinikaufenthalt auch noch zu Hause durchgeführt werden (Aufsuchende Trainings/Qualitätscheck). Dort kann unter realen Bedingungen zuhause geübt werden. Es wird auch geschaut, ob Hilfsmittel richtig und zeitnah geliefert, Angehörige auf das Hilfsmittel eingewiesen worden sind und ob noch etwas fehlt, um die Versorgung zuhause zu erleichtern bzw. sicherer zu machen.

Familienberatungsgespräch (Nach Erstgespräch in der Klinik unter Umständen auch zuhause möglich)

Hier wird mit dem Patienten und mindestens zwei Angehörigen die Pflegesituation begutachtet. Wichtig ist, zu klären, ob der Patient zufrieden ist, aber dennoch darf der Angehörige nicht außer Acht gelassen werden. Es werden Möglichkeiten aufgezeigt, wo auch er seine Entlastung findet. Zusätzlich wird besprochen, wer welche Aufgaben im Umgang mit dem Patienten übernehmen wird und welche professionellen Hilfsmöglichkeiten in Anspruch genommen werden können.

Initial-Pflegekurs

Ein zusammenhängendes Angebot von drei mal vier Stunden für Angehörige: Im Kurs gibt es die Möglichkeit, sich in kleiner Runde von drei bis sechs Personen weiterzuentwickeln und mehr Pflegekompetenz zu erlangen. Es werden Prophylaxen besprochen, einfache Griffe gelernt und praktisch angewandt sowie Hilfsmittel ausprobiert. Hier ist Zeit für persönliche und individuelle Fragen. Die Wichtigkeit eines Pflegenetzwerkes wird erarbeitet und es gibt Informationen zu Pflegestufen und anderen finanziellen Hilfen sowie zu Institutionen, die einem in verschiedenen Notsituationen auch zuhause weiterhelfen. Ganz wichtig ist in den Kursen auch, das Selbstwertgefühl des Pflegenden zu stärken. Wenn es von allen gewünscht ist, kann der Kurs auch um einen Abend verlängert werden. In der Regel finden die Kurse wochentags von 17 bis 21 Uhr statt. Wenn mindestens vier Personen Interesse haben, kann ein neuer Kurs starten. Kurse sind nach Absprache auch am Wochenende möglich.

Demenzkurs

In drei Abenden à vier Stunden erfahren Interessierte mehr über Demenz. Sie erfahren, in welcher Welt ihr Angehöriger lebt und welche Möglichkeiten es gibt, um auf bestimmte Verhaltensmuster eingehen zu können. Es wird über Biografiearbeit und Validation aufgeklärt. Vor allem aber ist hier die Zeit

für den Austausch mit anderen Betroffenen, für Fragen an andere Angehörige und Aufklärung über die bestehenden Möglichkeiten, Hilfe zu bekommen.

Angehörigengesprächskreis

Der Gesprächskreis für Angehörige bietet die Möglichkeit zum Austausch von Angehörigen untereinander. Es können bestimmte Fragestellungen in die Runde gebracht und anschließend besprochen werden. Es soll die Möglichkeit geben, unter professioneller Leitung Sorgen und Probleme, aber auch Fragen und schöne Ereignisse, wie gute Fortschritte eines Angehörigen, mit anderen Gleichgesinnten zu teilen. Das Angebot ist offen für alle, und eine Anmeldung ist nicht erforderlich.

Das Projekt

Gestartet ist das Projekt im Jahre 2004 in NRW und wird seit 2006 von der AOK Rheinland/Hamburg und der AOK Nordwest gefördert. Zurzeit ist es in 250 Krankenhäusern und zwei Rehabilitationskliniken in NRW, Hamburg und Schleswig-Holstein etabliert. Im Kreis Höxter ist es leider noch einmalig. Zielgruppen des Projektes

sind Angehörige (Ehepartner, Kinder, Verwandte und andere soziale Kontaktpersonen), somit also das familiäre Netzwerk von älteren, multimorbiden (an mehreren Erkrankungen leidenden), chronisch oder demenziell erkrankten Menschen, die mit oder ohne Pflegedienst im häuslichen Umfeld pflegen oder gepflegt werden.

Die Teilnahme an den Angeboten des Projekts ist für die Teilnehmer kostenfrei. Es wird lediglich um eine Unterschrift und, je nach Angebot, um das Ausfüllen eines Fragebogens gebeten. Das ist notwendig, da das Projekt durch die Universität Bielefeld wissenschaftlich begleitet und über die Auswertung der Fragebögen die Sinnhaftigkeit der Maßnahmen belegt wird, was die weitere Finanzierung des Projektes sichert. An dieser Stelle sei auch gesagt, dass die Angaben anonym sind und der Patient nicht namentlich in den Unterlagen aufgeführt wird. Ziel des Projektes ist die Begleitung und die Kompetenzförderung von pflegenden Angehörigen im Übergang vom Krankenhaus – in unserem Fall den Rehabilitationskliniken – in die poststationäre Versorgung.

Interessierte können sich gerne bei mir unter der Tel.-Nr. 0152.57920881 melden.

Maria Kukuk, Pflege- und Angehörigenberatung
für die Gräflichen Kliniken

DAMIT WIRD DIE SCHWERE
LAST DER VERANTWORTUNG
REDUZIERT



Lagerung bei Atemnot ist zum Beispiel eine Übung im Initialpflegekurs
(Foto: privat)

Begeisterung steckt an

MIT HAUSFÜHRUNGEN ZEIGEN, WAS DIE KLINIK KANN

Im Rahmen des Ideenmanagements der Gräflichen Kliniken reichte ich Mitte des Jahres 2012 den Vorschlag ein, Führungen in der Caspar Heinrich Klinik anzubieten, insbesondere für Interessenten der Exklusivstation. Nachdem der Vorschlag verschiedene Prüfungsinstanzen durchlaufen hatte und für gut befunden worden war, konnte ich Anfang 2013 damit beginnen, ihn umzusetzen.

Für den „Patienten von heute“ steht nicht mehr ausschließlich die medizinische und therapeutische Versorgung im Vordergrund. Vielmehr sind wir als Reha-Klinik heute mehr denn je gefragt, den Patienten ganzheitlich zu behandeln. Dazu zählen auch Unterbringung, Verpflegung, Freizeitangebote der näheren und weiteren Umgebung, Wellness-Angebote – eben das gesamte Ambiente. Neueste Studien belegen außerdem, dass die Genesung in einer angenehmen Umgebung viel schneller fortschreitet.

Da die Caspar Heinrich Klinik in dieser Hinsicht bestens ausgestattet ist, präsentiere ich sie außerordentlich gern! Bei dem Rundgang durch die Klinik – beginnend in der Cafeteria – von der Bäderabteilung über das hauseigene Schwimmbad, die Orthopädie und die innere Medizin sowie die Diagnostik – geht es zum ersten Highlight: das neue wunderschön in die Umgebung integrierte Therapiezentrum, das alle Interessenten begeistert.

Danach zeige ich gern die unterschiedlichen Unterbringungsmöglichkeiten: unsere freundlich eingerichteten Einzelzimmer, teilweise mit Balkon ausgestattet, die auf Wunsch für mitreisende Begleitpersonen verfügbaren Doppelzimmer, und zum Schluss das Beste – die Suiten auf der Exklusivstation, die keinen Wunsch offen lassen. Immer wird sofort die freundliche offene Atmosphäre der Caspar Heinrich Klinik aufgenommen, die sicher eher Hotel- denn

Klinikcharakter hat. Mit der Besichtigung des Lesezimmers und des großzügigen Speisesaals endet der Rundgang.

Selbstverständlich beraten meine Kollegen und ich die Patienten bezüglich Fragen zu Kosten, der Beantragung einer Reha-Maßnahme, etc. – alle Fragen, die der Patient auf „seinem Weg zur Rehabilitation“ eben hat.

Die Möglichkeit, an einer Führung teilzunehmen, wird gern angenommen, und es macht mich schon ein klein wenig stolz, dass alle Interessenten, die an einer Führung teilgenommen haben, dann auch Gäste unserer Klinik geworden sind.

Iris Wagener, Teamleiterin Patientenservice Caspar Heinrich Klinik, Gräfliche Kliniken



Iris Wagener zeigt gerne die Möglichkeiten „ihrer“ Klinik. (Foto: Kristina Schütze)

Zehn Jahre Märsche, Polka und Walzer

„ZIACH DUO“ FEIERT ZEHNJÄHRIGES JUBILÄUM IN DER CASPAR HEINRICH KLINIK



Das „Ziach Duo“ hat in der Caspar Heinrich Klinik Tradition: Seit zehn Jahren spielen die beiden Musiker monatlich für die Patienten. (Foto: Ziach Duo)

Nach einer erfolgreichen Kur in der Caspar Heinrich Klinik im Jahr 2003 gab ich, Bernd Schumacher, zur Probe ein Konzert in der Klinik auf meiner Steirischen Harmonika. Dabei wurde ich von zwei Damen aus der Gruppe „Westfälische Knopfmusikanten“ unterstützt.

Seit dieser Zeit unterhält das daraus entstandene „Ziach Duo“ die Patienten und Gäste der Caspar Heinrich Klinik einmal im Monat (sogar am Heiligen Abend). Wir spielen Märsche, Polkas und Walzer. Auch Volkslieder nach alter Sitte sind mit dabei. Das freut besonders die älteren Leute, wenn sie die alten Lieder aus ihrer Jugendzeit mitsingen können. Dafür stellen wir ihnen leihweise Liederhefte zur Verfügung.

Das „Ziach Duo“ wird zur Zeit von Claudia Strallein und mir besetzt.

Wir sind auch die Leiter der „Westfälischen Knopfmusikanten“, die alle zusammen die Steirische Harmonika spielen. Die Knopfmusikanten spielen in Altenheimen, zu feierlichen Anlässen, auf Dorffesten, Weihnachtsmärkten und geben auch eigene Konzerte mit der Sängerin Aneta Hölting.

Das „Ziach Duo“ wird auch weiterhin an der Tradition in der Klinik festhalten, solange es erwünscht ist. Der Auftritt mit dem gemeinsamen Singen in der Caspar Heinrich Klinik macht seit zehn Jahren immer wieder Freude auf der ganzen Ebene und bleibt auch in guter Erinnerung.

Bernd Schumacher, „Ziach Duo“ und „Westfälische Knopfmusikanten“, außerdem ehemaliger Patient in der Caspar Heinrich Klinik, Gräfliche Kliniken



Angehende Ärzte lernen über Rehabilitation

CASPAR HEINRICH KLINIK STREBT AUSBILDUNGSKOOPERATION MIT KATHARINEN HOSPITAL IN UNNA AN

Bereits zum zweiten Mal durfte sich die Caspar Heinrich Klinik in diesem Sommer über den Besuch von vier angehenden Ärzten aus dem Katharinen Hospital in Unna freuen. Die Idee, die hinter diesen Besuchen steckt, haben Prof. Dr. Klaus Weber, sein leitender Oberarzt Priv.-Doz. Dr. Jan Börgel aus Unna und die verantwortlichen Ärzte der Caspar Heinrich Klinik, Dr. Marcus Wrenger, Dr. Burkhard Koch und Dr. Walter Dürrfeld, gemeinsam „ausgeheckt“ und in die Tat umgesetzt: Ärzte sollen bereits in der Ausbildung mehr Wissen über die Rehabilitationsmedizin gewinnen und das möglichst in der Praxis.

Besonders die kardiologische Abteilung des Katharinen Hospitals ist seit Jahren ein verlässlicher Partner der Caspar Heinrich Klinik. Chefarzt Prof. Dr. Weber ist von der Bedeutung der Rehabilitationsmedizin überzeugt und hat sich bereits vor Jahren ein persönliches Bild vom hohen medizinischen Niveau in der Gräflichen Klinik machen können. Sehr gute Rückmeldungen der Patienten bestätigen diese wertvolle Zusammenarbeit.

Das Katharinen Hospital in Unna genießt nicht nur für den Bereich der Inneren Medizin einen ausgezeichneten Ruf weit über die Stadtgrenzen hinaus. Die außergewöhnlichen Leistungen des Akut-Krankenhauses sind 2012 mit der Anerkennung als Akademisches Lehrkrankenhaus der Universität Münster belohnt worden. Das war für die Caspar Heinrich Klinik das Signal, sich auch für den Bereich der Rehabilitationsmedizin in der Ausbildung zu engagieren. Zurzeit laufen diese ersten eintägigen Fortbildungen noch als Projekte. Die Fortbildungsthemen werden zwischen den Partnern genau abgesprochen und in Gesprächen mit Teilnehmern und Verantwortlichen überprüft.

Die Ärzte im Praktischen Jahr sind bisher sehr angetan von dem Projekt. Sie haben sich noch nicht in ihrer medizinischen Fachrichtung festgelegt, können aber in den Gräflichen Kliniken ein weites Spektrum der Rehabilitationsmedizin kennenlernen. Als Vision haben die Gräflichen Kliniken die Einbindung der Rehabilitationsmedizin in den Ausbildungskanon der Mediziner in den Blick

genommen. Und vielleicht darf sich die Caspar Heinrich Klinik irgendwann in der Zukunft auch einmal als „Akademisches Lehrkrankenhaus für Rehabilitationsmedizin“ bezeichnen.

Ulrich Clemens, Vertriebsleiter West,
Gräfliche Kliniken



Die Ärzte der Caspar Heinrich Klinik gaben den Medizinstudenten praktische Einblicke in die Reha (von links): Dr. Walter Dürrfeld, Dr. Markus Wrenger, Jan Lange, Till Reese von Ohlen, Dr. Burkhard Koch, Timo Maßen, Jörg Buddenkötter und Dr. Ulrich Lenz. (Foto: Ulrich Clemens)

Alles muss neu und jung sein. Warum eigentlich?

BILDERAUSSTELLUNG ZUM THEMA ÄLTERWERDEN IN DER CASPAR HEINRICH KLINIK

„Von wegen alt“ lautet der Titel einer Bilderausstellung, die Ende Oktober in der Caspar Heinrich Klinik eröffnet wurde. Bis Ende Januar 2014 werden die Aufnahmen, die sich mit den verschiedenen Facetten des Älterwerdens und Jungbleibens beschäftigen, in der Klinik zu sehen sein.

Rund 90 Bilder von sechs Fotografen zieren den Eingangsbereich und den Gang Richtung des Sporttherapeutischen Zentrums für insgesamt drei Monate. Die Fotokünstler aus dem Ruhrgebiet sagen über ihr Projekt, das am Anfang nur eine spontane Idee gewesen sei: „Alles muss neu und jung sein. Warum eigentlich? Mitunter ist das Alte sogar interessanter, als es auf den ersten Blick erscheint.“

Das Zusammenleben von jungen und älteren Menschen, der demografische Wandel und die Begleiterscheinungen des Älterwerdens sind gesellschaftlich immer relevanter werdende Aspekte, die in einer Reha-Klinik besonders sichtbar werden. „Deshalb freuen wir uns, dass wir das Thema dank der Ausstellung quasi auch nach außen sichtbar bei den Hörnern packen können“, erläutert Christian von der Becke, Geschäftsführer der drei Bad Driburger Gräflichen Kliniken, den besonderen Bezug des Foto-Projekts zur Caspar Heinrich Klinik. „Konzeptionell haben wir den demografischen Wandel, der auch in der Reha ein Umdenken erfordert, natürlich schon lange auf der Agenda. Präventive Ansätze und der Grundsatz ‚Reha vor Pflege‘ sind nur

zwei Schwerpunkte, die wir in der Hinsicht aktiv verfolgen und ausbauen.“

Die sechs Fotografen haben nahezu ein Jahr lang an dem Projekt gearbeitet. Dabei bereichert der individuelle Blick durch die Kamera jedes Einzelnen das gesamte Werk: „Herausgekommen ist so eine bunte Auswahl von Fotos, die sowohl die menschliche als auch die materielle Seite des Themas beleuchtet“, beschreibt Dirk Thomas, einer der Künstler. Die einzelnen Darstellungen – von Senioren-Aktivitäten über Lichtkunst, Industrie und Oldtimer-Fahrzeugen bis hin zur Architektur – werden durch Motiverklärungen ergänzt.

Kristina Schütze, Public Relations UGOS

Das Titelbild der Ausstellung stammt von der Fotografin Jutta Langhoff.



Erfolgsrezept: Spezialisierung, Vernetzung und Menschlichkeit mit einem Hauch von Grand-Hotel

MARCUS KLINIK FEIERT IHR JUBILÄUM MIT VIELEN GÄSTEN

Rund 100 geladene Gäste aus der Gesundheitsbranche, Politik und Wirtschaft feierten am 13. September das 30-jährige Jubiläum der Marcus Klinik. Am 1. September 1983 war die Reha-Klinik für die Fachbe-

BAD DRIBURG IST EIN GUTER ORT, UM GESUND ZU WERDEN.

reiche Neurologie und Orthopädie durch Caspar Graf von Oeynhausen-Sierstorpf eröffnet worden, sieben Tage später wurde die erste Patientin dort begrüßt.

Einigkeit herrschte beim offiziellen Festakt unter den beiden Laudatorinnen Ulrike Flach (Parlamentarische Staatssekretärin Gesundheitsministerium) und Angelika Wegener (Geschäftsführerin Deutsche Rentenversicherung Westfalen): Die Budgetdeckelung könne so nicht bestehen bleiben, die Marcus Klinik leiste hervorragende fachliche Arbeit und Bad Driburg sei ein guter Ort, um gesund zu werden. Unter anderem deshalb hatte sein Vater Anfang der 1980er Jahre bezüglich des Baus der neuen Klinik auch beschlossen: „Wir

machen es!“, erinnerte Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpf bei seiner Begrüßung.

Wie in einem Grand Hotel solle der Patient sich in der Marcus Klinik fühlen, hatte Caspar Graf von Oeynhausen einmal gesagt. Dafür gestalte man die Klinik so unklinisch wie möglich: Die Einrichtung der Zimmer und des Cafés sowie die Umgebung sind nur einige Charakteristika, die die Klinik des einzigen privaten Klinikbetreibers in Bad Driburg von anderen unterscheidet – damals wie heute. Für diese exklusive Atmosphäre sorgt auch der persönliche Stil, den die Grafen von Oeynhausen-Sierstorpf immer wieder einfließen lassen. Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpf zeichnet zum Beispiel verantwortlich für die Gestaltung der Räume und Zimmer; keine Stoffe, Teppiche oder Farben, die vorher nicht durch ihre Hände gegangen wären.

Die ausgesuchte Qualität – natürlich nicht nur sichtbar anhand der Räumlichkeiten, sondern vor allen Dingen auch spürbar in der Therapie – überzeugt die Patienten offensichtlich seit 30 Jahren: „Schon relativ kurz nach

ihrer Eröffnung war die Marcus Klinik damals voll belegt“, berichtet Christian von der Becke, Geschäftsführer der drei Gräflichen Kliniken in Bad Driburg. „Über eine hundertprozentige Belegung aller 308 Betten können wir uns auch heute fast durchgehend freuen. Geschuldet ist dies dem hohen Spezialisierungsgrad unserer Fachabteilungen sowie der Nähe zum Gräflichen Park und der Vernetzung der Gräflichen Kliniken untereinander.“ Diesem Vernetzungsgedanken wolle man in Zukunft noch verstärkt Rechnung tragen: Kooperationen der Marcus Klinik, Caspar Heinrich Klinik und Park Klinik brächten vor allen Dingen Vorteile für Patienten, die mit verschiedenen Erkrankungen in die Reha kämen. Aufgrund des demografischen Wandels sei dies ein immer relevanter werdendes Thema.

Durch die Verbindung zum „Gräflicher Park Hotel & Spa“ sollen darüber hinaus auch Gäste angesprochen werden, die in gehobener Atmosphäre wohnen möchten. „Wer nicht unbedingt rund um die Uhr vor Ort sein muss in der Klinik oder – ebenfalls ein stark wachsender Bereich – präventiv etwas für seine Gesundheit tun möchte, kann auch hier im Hotel

wohnen“, so Christian von der Becke. „Diese auf Synergien innerhalb der Unternehmensgruppe beruhenden Alleinstellungsmerkmale wollen wir zukünftig noch effektiver nutzen“, ergänzt Familienunternehmer Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpf, Leiter der UGOS und Namensgeber der Marcus Klinik. „Gerade der Gedanke ‚Gesundheit als Lifestyle‘, den wir im Gräflichen Park schon sehr lange bedienen, wollen wir weiterspinnen. Wir haben hier etwas Einzigartiges, das in über 230 Jahren gewachsen ist und stetig weiterentwickelt wurde und wird. Damit können wir unseren Patienten und Gästen ein Angebot machen, dass es so kein zweites Mal gibt.“

Dass diese Verbindung zwischen Klinik und Hotel schon immer eine wichtige Achse war, berichten Dr. Peter Graf von Wedel, damals Geschäftsführer des Kurbades, und Günter Brandt, 21 Jahre lang Geschäftsführer der Marcus Klinik: Die Klinik habe auch damals schon Angehörige und Patienten im Hotel untergebracht, teilweise sogar bis zu drei der Logierhäuser für sich beansprucht. Ertrag fürs Hotel, Service für die Gäste – Fortsetzung auf Seite 32

Fortsetzung von Seite 31

Synergien gab es also schon immer.

Für ihre Kompetenz im medizinischen und therapeutischen Bereich – die Grundlage für eine effektive Reha-Medizin – ist die Marcus Klinik neben dem gehobenen Ambiente seit ihrem Bestehen natürlich auch bekannt. Die Chefarzte Dr. Thomas Brand (Neurologie) und Dr. Stephan Bambach (Orthopädie) führen das Werk der Chefs aus der Anfangszeit, Prof. Fritz Broser und Dr. Michael Struck, kontinuierlich fort und entwickeln es natürlich weiter. Über 280 Mitarbeiter, davon 23 Ärzte und 90 Therapeuten, sorgen heute dafür, dass jedes Jahr rund 6.000 gesetzlich und privat versicherte Patienten zurück in ihren Alltag finden. Insgesamt machen die Gräflichen Kliniken jährlich einen Umsatz von über 60 Millionen Euro und bilden damit wirtschaftlich eine wichtige Säule innerhalb der Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorpff. Auch der ein oder andere „Promi“ hat sich hier wieder fit machen lassen, z.B. die Schlagersängerin Anna Maria Zimmermann, die 2010 schwere Verletzungen bei einem Hubschrauberabsturz davon trug und sich in der

Marcus Klinik behandeln ließ. Der ehemalige Orthopädie-Chef Dr. Michael Struck behandelte über lange Jahre den FDP-Politiker Dr. Otto Graf Lambsdorff.

Kristina Schütze,
Public Relations UGOS

Christian von der Becke (Geschäftsführer Gräfliche Kliniken), Günter Brandt (eh. Geschäftsführer der Marcus Klinik), Ulrike Flach (Parlamentarische Staatssekretärin Gesundheitsministerium), Angelika Wegener (Geschäftsführerin Deutsche Rentenversicherung Westfalen), Bürgermeister Burkhard Deppe sowie die Chefarzte Dr. Thomas Brand und Dr. Stephan Bambach schnitten gemeinsam mit Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff (von links) die Geburtstagstorte der Marcus Klinik an. (Foto: Kristina Schütze)



Zeitzeugen-Interviews mit Dr. Peter Graf von Wedel

DAMALIGER GESCHÄFTSFÜHRER BAD- UND BRUNNENBETRIEBS GMBH, HEUTE 87 JAHRE



Bei der Einweihung der neuen Moorbadanlage 1981 (von links): Dr. Otto Graf von Lambsdorff (Bundesminister für Wirtschaft), Caspar Graf von Oeynhausen-Sierstorpff und Dr. Peter Graf von Wedel. (Foto: UGOS)

Wie sehen Sie die Entwicklung der Marcus Klinik und was waren aus Ihrer Sicht Meilensteine?

„Nachdem wir beschlossen hatten, neben der Caspar Heinrich Klinik eine weitere Klinik zu bauen, da die veränderten Gegebenheiten des Gesundheitsmarktes dies nahelegten, habe ich mit verschiedenen Kostenträgern gesprochen. Das war im Jahr 1979, also lange bevor wir damit angefangen hatten, die Marcus Klinik zu bauen. Die offene Badekur war damals sehr beliebt und wir bekamen von der LVA [Landesversicherungsanstalt] Westfalen, von der LVA Rheinland und der LKK [Landwirtschaftliche Krankenkasse] hohe Belegungszusagen für eine noch gar nicht vorhandene Klinik.

Nach einer weiteren Gesundheitsreform – die Klinik war inzwischen

fast fertig gebaut – nahmen die LVA Westfalen und die LVA Rheinland Abstand von ihren Zusagen, so dass wir einige Monate vor der Eröffnung mit fast Nichts in der Hand dastanden. Nur die Bauern [LKK] haben uns die Treue gehalten, wenn auch mit weniger Betten als anfangs zugesagt. Ich nenne es immer unseren ‚dies ater‘ [lat.], unseren schwarzen Tag.

Also fuhr ich mit Graf Caspar Oeynhausen nach Berlin, wo wir Prof. Meurer von der BfA trafen. Der riet uns, die Klinik fachlich auf Neurologie und Orthopädie auszurichten. Diesen Rat nahmen wir gerne an. Neurologie war damals noch Neuland im Reha-Bereich, und in der Orthopädie gingen wir – entgegen unserer anfänglichen Pläne – nicht nur in den Bereich der dege-

nerativen Erkrankungen, wie Rheuma, sondern in die ‚richtige‘ Orthopädie.

Nun war es damals schwierig für eine Reha-Klinik, Ärzte zu finden, vor allen Dingen Chefärzte. Reha-Medizin war damals keine echte Medizin für Ärzte. Bei unserer Suche nach einem Chefarzt für die Neurologie bekamen wir die Bewerbung von Prof. Fritz Broser, ein sehr bekannter Neurologe, der nach seiner Tätigkeit in Ludwigshafen bereits pensioniert war. Das war ein echtes Highlight, und mit seinem Namen und seinen Kontakten konnten wir unsere Neurologie schnell etablieren, so dass wir im April 1984 bereits schwarze Zahlen schrieben. Dr. Michael Struck, langjähriger Chefarzt der Orthopädie, hat sich sowohl in der Anfangszeit wie auch in der gesamten Entwicklung der Klinik ebenfalls sehr verdient gemacht.“

Weshalb ist die Marcus Klinik aus Ihrer Sicht das geworden, was sie heute ist?

„Weil sie eben diese beiden Indikationen hatte, und wegen ihres hohen medizinischen und therapeutischen Niveaus.“

Welche Auswirkungen hat die Marcus Klinik auf das gesamte Familienunter-

Richtfest der Marcus Klinik 1982 (von links): Dr. Peter Graf von Wedel, Friedrich Schröder (Bauherr), NRW-Gesundheitsminister Friedhelm Farthmann, Herr Wurm (Finanzier, mehr ist leider nicht bekannt), Caspar Graf von Oeynhausens-Sierstorf und Bad Driburgs Bürgermeister Norbert Schmidt. (Foto: UGOS)



nehmen bzw. welche Wechselwirkungen gibt es?

„Als ich 1979 kam, lag das Hauptgewicht auf der offenen Badekur. Die Kur und das Heilwasser waren die Ertragsbringer. Mit der Marcus Klinik – und natürlich der bereits vorhandenen Caspar Heinrich Klinik – hat sich das Unternehmen vom Kur-Anbieter zu einem Reha-Schwergewicht entwickelt.“

Gibt es ein Ereignis aus Ihrer Zeit mit

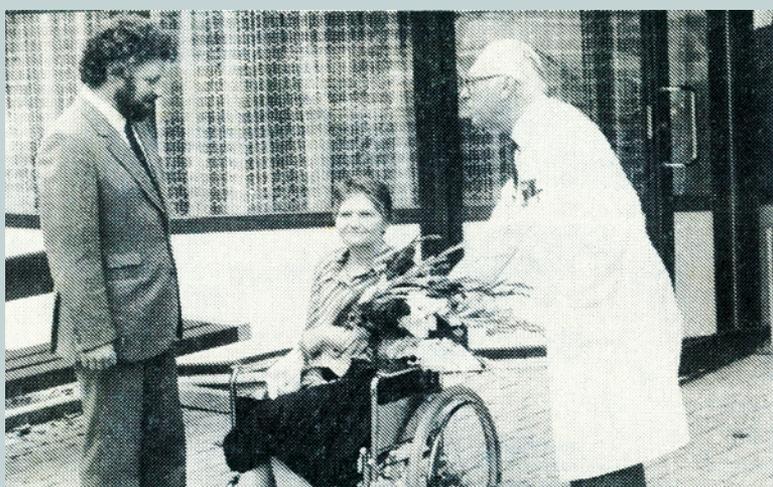
der Marcus Klinik, das Sie am meisten erinnern?

„Als der niederländische Prinz Claus damals hier in Behandlung war, wohnte er im Gräflichen Haus und bekam seine Behandlung in der Klinik. Als Graf Caspar und Gräfin Ramona für eine Zeit außer Haus waren, baten sie mich, mit dem Prinzen zu Mittag zu essen. Das Hölderlin Haus war damals voll mit Journalisten, die alle auf ein Foto lauerten. Ich gab ihm damals den Rat:

Stell dich den Journalisten, sag ihnen, du fühlst dich hier in Bad Driburg sehr wohl, alles sei in Ordnung, dann bist du diese Meute los! Wir baten dann die Journalisten auf die Terrasse des Grafenhauses und Prinz Claus sagte dementsprechend ein paar Sätze. Sie können sich nicht vorstellen, wie danach an die 50 Journalisten lossausten, um diese ‚Neuigkeit‘ an ihre Redaktionen durchzutickern. Und Prinz Claus hatte von da an seine Ruhe.“

... Günter Brandt

GESCHÄFTSFÜHRER DER MARCUS KLINIK BIS 2004, HEUTE 73 JAHRE



Günter Brandt (links) mit der ersten Patientin der Marcus Klinik, Luzi Wiemer aus Paderborn, und Chefarzt Prof. Fritz Broser. (Foto: Westfalen-Blatt, 08.09.1983)

Wie sehen Sie die Entwicklung der Marcus Klinik und was waren aus Ihrer Sicht Meilensteine?

„Anfang der 1980er Jahre boomten die klinischen Heilverfahren und die Kostenträger benötigten dafür kli-

nische Betten, so dass beim Baubeginn der Marcus Klinik die Belegung durch vertragliche Vereinbarungen gesichert schien. Bedingt durch das Gesundheitsstrukturgesetz aus dem Jahre 1982 wurden die Zusagen – mit Ausnahme die der Landwirtschaftlichen Alterskassen – zurückgezogen. Im April 1983 begann ich meine Tätigkeit für die Marcus Klinik. Die Anfangszeit war geprägt von heftigen Bedenken und Sorgen bezüglich der wirtschaftlichen Zukunft der sich im Bau befindlichen Klinik. Um wenigstens eine Grundbelegung zu sichern, bin ich mit meinem kleinen Köfferchen über Land gereist und habe bei den Krankenkassen und RV-Trägern um Patienten geworben. Aufgrund des guten Rufs von Prof. Fritz Broser, dem Chefarzt, den wir für die Neurologie gewinnen konnten,

zeichnete sich dann Gott sei Dank relativ schnell ab, dass es trotzdem gut werden würde. Die Landwirtschaftlichen Krankenkassen schickten außerdem treu Patienten. Deshalb baten wir für die offizielle Einweihung im November 1983 auch den damaligen Bauernpräsidenten, Constantin Freiherr von Heeremann von Zuydtwyck, nach Bad Driburg, um hier ein Zeichen zu setzen.

1984 lief es dann sehr gut an, die Belegung war problemlos. Wir hatten sogar so großen Zuspruch, dass wir viele der Hotelzimmer im Gräflichen Park und in Bad Driburg mitbelegten. Wir bauten das Doktor- und Hölderlinhaus als Dependence der Klinik aus. 1985 hatten wir zu Spitzen sogar **Fortsetzung auf Seite 34**

Fortsetzung von Seite 33 500 Patienten, und das bei nur 220 Klinikbetten. Wir legten den Fokus auch weiterhin auf die Anschlussheilbehandlungen [AHB], da sich dies als der zukunftsweisende Weg abzeichnete. Wie eröffneten in der Neurologie zum Beispiel eine so genannte ‚PPR-Station‘, die die Patienten in einer relativ frühen Phase ihrer Reha aufnahm. Weil es neu war, zögerten die Kostenträger zwar anfangs, aber dann war die Klinik genau in der richtigen Spur.

Ende der 1980er Jahre und in den 1990er Jahren gab es drei Ausbauten, wir platzten aus allen Nähten. Mit dem letzten Ausbau schafften wir dann auch Privatzimmer, und Ende der 1990er entstanden

im Untergeschoss die Räumlichkeiten für die teilstationäre Reha.“

Weshalb ist die Marcus Klinik aus Ihrer Sicht das geworden, was sie heute ist?

„Maßgeblich war unser Weitblick: Die Schiene Neurologie hat sich bewährt, wir haben voll auf die AHB gesetzt und die PPR ins Leben gerufen und später die teilstationäre Reha als Zukunftsmarkt integriert. Stets haben wir Wert auf qualifizierte Reha gelegt. Deshalb haben wir damals zum Beispiel auch das Weiterbildungsinstitut der Klinik gegründet.“

Welche Auswirkungen hat die Marcus Klinik auf das gesamte Familienunternehmen bzw. welche Wechselwirkungen gibt es?

„Da wir jetzt eine zweite Klinik hatten, wurde der Ruf des Unternehmens gefestigt, was das Thema Gesundheit im Zusammenhang mit

DIE KLINIK BRACHT E EINEN FINANZIELLEN ERTRAG, DEN DAS UNTERNEHMEN DRINGEND BRAUCHTE

Medizin anging. Die Klinik brachte einen finanziellen Ertrag, den das Unternehmen dringend brauchte. Darüber hinaus wohnten Angehörige und Patienten, die nicht mehr in der Klinik unterkamen, im Hotel und brachten hier Übernachtungen.“

Gibt es ein Ereignis aus Ihrer Zeit mit der Marcus Klinik, das Sie am meisten erinnern?

„Direkt nach der Wende war der Aufbau der Moritz Klinik nach dem Vorbild der Marcus Klinik ein prägendes Ereignis. Ende der 1990er Jahre haben wir sogar darüber nachgedacht, eine Klinik auf Mallorca zu eröffnen, aber leider kein passendes Objekt gefunden. Zusammen mit Graf Marcus habe ich mich hierfür einige Zeit auf der Insel umgesehen. Und mit Otto Graf Lambsdorff, der häufiger in der Marcus Klinik in Behandlung war, haben die Grafen und ich Skat gespielt. Graf Lambsdorff war stets der Gewinner und wir haben es nie geschafft, ihn auch zu schlagen, obwohl wir nur um Zehntelpfennige spielten.“

Die Interviews wurden geführt von Kristina Schütze, Public Relations UGOS

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter als Multiplikatoren

BILDERAUSSTELLUNG IN DER MARCUS KLINIK SORGT FÜR ABWECHSLUNG BEI PATIENTEN UND BESUCHERN

Als Referentin für Marketing der Gräflichen Kliniken ist es meine Aufgabe, bei allen vier Kliniken und zukünftig auch beim neuen Ambulanten Reha Zentrum in Jena für die externe sowie interne Kommunikation zu sorgen. Darüber hinaus betreiben aber eigentlich all meine Kolleginnen und Kollegen in den Kliniken auch ein Stück Marketing und sind Teil des Teams.

Die Idee zum 30-jährigen

Denn wie auch Printprodukte oder eine Homepage – so hinterlassen Mitarbeiter bei Patienten doch den tiefsten Eindruck. In Broschüren sind es beispielsweise Inhalte oder ansprechende Bilder, während vor Ort Freundlichkeit, Kompetenz und ein offenes Ohr seitens der Mitarbeiter die Patienten von einer Klinik überzeugen können. Somit stand für mich fest, dass es vor allem auch die Mitarbeiter sind, die als Multiplikatoren der Kliniken zuständig sind und diese auf gewisse Art und Weise ebenfalls vermarkten. Aus diesem Grund hatte ich zum 30-jährigen Bestehen der Marcus Klinik im September die Idee, eine Bilderausstellung anzufertigen und im Eingangsbereich für die Patienten unserer Klinik sowie Besucher zur Verfügung zu stellen. Ich wollte die Mitarbeiter der Marcus Klinik in den Fokus stellen und in ihren Arbeitssituationen präsentieren. Authentizität und Transparenz sollten das Ergebnis sein, ein kleiner Blick hinter die Kulissen möglich sein.

Positive Resonanz

Seit Mitte September hängen nun rund 35 Bilder im Eingangsbereich der Klinik, die neben dem medizinisch-therapeutischen Angebot auch die Haustechnik, das Küchenpersonal oder die Damen aus der Cafeteria in Aktion zeigen. Leider ist es mir nicht gelungen, alle Arbeitsbereiche einzufangen und auf Leinwand zu zeigen. Aber es ist geplant, dass die Ausstellung über einen längeren Zeitraum hängen bleiben soll, so dass einige Bilder ergänzt werden könnten.

Schon kurze Zeit nachdem die Bilder ihren Platz an der Wand gefunden hatten, gab es seitens der Mitarbeiter und Patienten großes Lob: „Die Bilder lassen die Eingangshalle richtig lebendig wirken“, hörte ich von vielen, die auch mehr als nur einmal an den Bildern vorbeigegangen sind.

Julia Zelonzewski, Referentin für Marketing Gräfliche Kliniken



Auch diese Szene aus der Cafeteria ist Teil der Ausstellung.



Mit kleinen Hinweisschildern versehen schmücken seit Mitte September rund 35 Bilder die Eingangshalle der Marcus Klinik. (Fotos: Julia Zelonzewski)

Paul war der Knüller

TAG DER OFFENEN TÜR ZUM 30-JÄHRIGEN JUBILÄUM DER MARCUS KLINIK

Rund 400 Neugierige fanden am Sonntag, den 15. September den Weg zum Tag der offenen Tür in die Marcus Klinik. Therapiehund Paul, das neue Therapie- und Wellnessgerät „Hydrojet“ sowie Coocktailmixen waren die Publikumsliebblinge unter den einzelnen Stationen, die das Team der Klinik vorbereitet hatte.

Alkoholfrei waren die Cocktails natürlich, die Diätassistent Ludger Spille kreierte und die von den Besuchern gegen eine kleine Spende verkostet werden konnten. Die Theke wurde an diesem Tag somit nicht nur von Erwachsenen belagert. Spannend für Groß und Klein war aber auch das weitere Programm, das sich den Besuchern auf dem selbst zu erkundenden Rundweg bot: Eine Tombola bei den Ausstellern, kuscheln und spielen mit dem dunkelbraunen Therapie-Labrador Paul oder Geräte ausprobieren im Sportbereich.

Ebenfalls bei den Besuchern beliebt: Der „Hydrojet“, ein massierendes Wasserbett in Warm, zur Muskelentspannung. Wem das Probeliegen besonders gefiel, der ließ sich eine Karte für mehrere Anwendungen aufladen und kann diese jetzt „abjetten“.

Kristina Schütze, Public Relations UGOS



- 1 Die Cocktails durften alle – egal wie alt!
- 2 Ergotherapeutin Birgit Bömelburg zeigt einem Besucherpaar, wie Patienten nach einer neurologischen oder orthopädischen Erkrankung wieder fingerfertig werden. (Fotos: Ann-Kathrin Wakup)
- 3 Viel los im Foyer der Marcus Klinik – von hier aus ging es auch auf den Rundgang durch alle Bereiche der Reha-Einrichtung.
- 4 Klaus-Jürgen Egeling und Marita Peine (von links) versuchen ihr Glück und ziehen ein Los für die Tombola. Andreas Büscher (Sanitäts-haus Büscher) drückt die Daumen.



Sonnenaufgang in Sekunden

COCKTAILBAR ZUM 30-JÄHRIGEN JUBILÄUM

15. September 2013 – ein ganz besonderer Tag. Ständig und immer wieder ging die Sonne auf. Sie, liebe Leserin, lieber Leser, glauben es nicht? Da können viele, viele Besucher, Gäste und Mitarbeiter jedoch anderes berichten. Alle haben an diesem Tag eifrig dafür gesorgt, dass es doch so war und die Sonne ständig aufgegangen ist. Denn: Am Jubiläumstag der Marcus Klinik wurden in der Lehrküche Cocktails zur Verkostung gereicht.

Objektiv betrachtet waren alle drei Cocktails für sich gesehen (besser gesagt: probiert) echt lecker. Aber der Renner Fortsetzung auf Seite 36



Auch alkoholfreie Cocktails können eine Nachwirkung haben: Ludger Spille (Marcus Klinik) übergab die „Cocktail-Spende“ an Marcel Giefers und Anne Goeken-Schmidt (Förderverein Gymnasium St. Xaver), Dr. Peter Kleine (Schulleiter Gymnasium St. Xaver) (von links).

Anlässlich des Jubiläums „30 Jahre Marcus Klinik“ war die Idee entstanden, den Gästen am Tag der offenen Tür alkoholfreie Cocktails anzubieten. „Cocktails in Sekunden“ hieß das Motto. Ob Orangenlimonade mit Eis aus Blut-orangen, Apfel-Rhabarber-Schorle mit Eis oder der „Sonnenaufgang“ – die Cocktails kamen gut an. Wer wollte, durfte auch einen Obulus in die Spendendose werfen. Der Erlös dieser Aktion wurde Anfang Oktober dem Förderverein am Gymnasium St. Xaver übergeben. (Foto: St. Xaver Gymnasium)

Fortsetzung von Seite 35 war mit Abstand der Sonnenaufgang, auch „Kraatz-Spezial“ genannt (nach unserem Verwaltungsleiter Peer Kraatz). Das Glas mit Orangensaft zur Hälfte füllen, zwei Eiswürfel („natur“) dazu, die Eiswürfel knacken aufgrund der Temperaturschwankung. Und nun mit ruhiger Hand Sirup (Cranberry oder Himbeere) am Innenrand des Glases hineingleiten lassen (7 mm ist der Hinweis eines Probierenden). Mit einer halben Scheibe Orange und einem Strohhalm serviert. Aber mal ehrlich: War der nicht lecker?! Und den Geschmack konnte jeder Trinkwillige auch noch variieren. Einfach mit dem Strohhalm am süßen Grund im Glase wirbeln (oder mal wieder Kind sein und in den Strohhalm pusten, das geht natürlich auch). Schon war dem Orangensaft eine liebliche Note untergemischt.

Michael Herwald und Andre Scholtis sei an dieser Stelle Dank gesagt für die helfenden Hände! Anbei unsere drei Cocktails, die wir an diesem Tag unseren Gästen präsentiert haben:

Ludger Spille, Diätassistent und Ernährungsexperte, Marcus Klinik, Gräfliche Kliniken

Alkoholfreie Cocktails

APFEL-RHABARBER-SCHORLE (eisgekühlt)

Zutaten: Apfel-Rhabarber-Schorle (Bad Driburger Naturparkquellen), Gefäß zum Herstellen von Eiswürfeln.
Zubereitung: Bitte das Getränk frühzeitig zum Kühlen in den Kühlschrank stellen und an das Herstellen der Eiswürfel denken. Mit Eiswürfeln das Trinkglas nach Belieben füllen, mit der Schorle aufgießen und genießen.
Tipp: Bei temperaturempfindlichem Magen bitte Vorsicht!
 Die Eiswürfel könnten natürlich auch aus Sekt hergestellt werden.

ORANGENLIMONADE MIT EIS AUS BLUTORANGEN

Zutaten: Orangenlimonade (Bad Driburger Naturparkquellen), Blutorange (frisch gepresst) bzw. Saft von Blutorangen (Faktor Zeit), Schneidemesser, Orange und Gefäß zum Herstellen von Eiswürfel, Strohhalm
Zubereitung: Vom Saft der Blutorange Eiswürfel herstellen. Die Orangenlimonade kühl stellen. Orange als Scheiben schneiden, die einzelnen Scheiben an einer Stelle der Orangenschale einschneiden (damit die Scheibe am Rand des Trinkglases dekoriert werden kann). Die Orangenlimonade bis zur Hälfte in das Trinkglas füllen, drei Eiswürfel dazugeben und mit der Orangenscheibe dekorieren. Wer möchte, bekommt einen Strohhalm zum Trinken dazu.
Tipp: Je wärmer die Limonade ist, desto schneller lösen sich die Eiswürfel auf und desto schneller gibt es eine farbliche Vermischung. Aber ehrlich: Gut gekühlt schmeckt es am besten.

„KRAATZ-SPEZIAL“ SONNENAUFGANG

Zutaten: Orangensaft (frisch gepresst) bzw. Saft von Orangen, Himbeersirup, Orangenscheiben, Schneidemesser
Zubereitung: Die Orange in Scheiben schneiden und die einzelnen Scheiben an einer Stelle der Schale einschneiden (damit die Scheibe am Rand des Trinkglases dekoriert werden kann). Den Orangensaft in das Glas füllen und je nach geschmacklicher Vorliebe den Himbeersirup (Vorsicht: süß!!!) vorsichtig in das Glas gießen. Je schneller gegossen, desto mehr wird sich der Sirup mit dem Orangensaft vermengen. Jetzt dekorieren.

Arbeitsplatzbezogene Therapie – gezielt und realitätsnah

EIN ERWEITERTES ANGEBOT DER ERGOTHERAPIE IN DER MARCUS KLINIK

Patienten, die nach einer längeren Krankheitsphase in die Marcus Klinik kommen, sind in ihrer körperlichen Leistungsfähigkeit eingeschränkt und deshalb den beruflichen Anforderungen oft nicht gewachsen. Somit ist die Wiedereingliederung in das Berufsleben ein wichtiger Baustein für den Rehabilitanden.

Nach gezielten fachspezifischen Weiterbildungen in diesem Bereich freuen wir uns, den Patienten nun ein fundiertes arbeitsplatzbezogenes Training anbieten zu können: Wir sind nun noch besser in der Lage, mit vielen unserer Patienten verschiedene Tätigkeiten in unterschiedlichen Arbeitsumgebungen zu simulieren, um ihnen ein gezieltes Training anzubieten. Dieses soll den Einstieg in den Arbeitsalltag erleichtern oder sogar überhaupt erst ermöglichen.

Im Rahmen der ergotherapeutischen Befundaufnahme wird mit Hilfe einer funktionellen Jobanalyse ein Tätigkeitsprofil mit dem Patienten erstellt. Diese Analyse erfasst die spezifischen Tätigkeiten, welche der Patient während seines Arbeitsalltags häufig durchführen muss sowie die damit verbundenen Belastungsschwerpunkte. Belastungen sind zum Beispiel Heben und Tragen von Gewichten oder Ziehen und Schieben. Die Körperhaltungen, wie Stehen, Sitzen, Knien, Vorneigung oder sogar Zwangshaltungen und mögliche Fortbe-

... NATÜRLICH MIT DEM ZIEL
 DER RÜCKKEHR IN DAS
 ARBEITSLEBEN

Arbeitsplatzbezogenes Training: Nach einem vorgegebenen Muster sollen die Fliesen in einer vorgegebenen Zeit verlegt werden. (Foto: Gräfliche Kliniken)



wegungen (Gehen, Leitersteigen, Treppesteigen, oder Bewegung über unebenen Boden) müssen ebenfalls geübt werden.

Nach dieser Jobanalyse werden mit dem Patienten diejenigen Tätigkeiten erarbeitet, in denen er sich noch beeinträchtigt fühlt. Nun kann mittels eines individuellen Screening-Tests ein Fähigkeitsprofil erhoben werden, in welchem die aktuelle Leistungsfähigkeit sowie die fehlenden motorischen Fähigkeiten erfasst sind. Neben anderen therapeutischen Angeboten absolviert der Patient nun ein Belastungstraining gemäß den Anforderungen am Arbeitsplatz, natürlich mit dem Ziel der Rückkehr in das Arbeitsleben.

Um dem Patienten ein möglichst berufsnahes Belastungstraining anbieten zu können, haben wir in der Ergotherapie damit begonnen, einen kleinen Trainingsbereich einzurichten. Dieser umfasst Standardarbeitssituationen, welche sich für das Training von häufig vorkommenden Funktionen im allgemeinen Arbeitsmarkt eignen. An unterschiedlichen Arbeitswänden können die Patienten in verschiedenen Höhen und Ausgangsstellungen das Hantieren mit professionellem Werkzeug, Ausdauer, Kraft sowie Feinmotorik üben und verbessern.

Es gibt eine Wand zum Schrauben, zum Bohren und zum Fliesen! Auch Pflastersteine können verlegt werden. Je nach beruflicher Anforderung können die Patienten in dem neu eingerichteten Trainingsbereich zum Beispiel das „Überkopparbeiten“, eine „ausdauernde, knieende Tätigkeit“, das „Arbeiten auf einer Leiter“ etc. trainieren. Desweiteren besteht an einem Büroarbeitsplatz die Möglichkeit, die dort erforderlichen (fein)motorischen Anforderungen zu üben.

Durch das gezielte Herausfiltern der arbeitsrelevanten motorischen Bewegungen können Arbeitssituationen gut nachgestellt werden, zum Beispiel würden Patienten, die überwiegend am Fließband stehen, Arbeitsaufgaben in

Kathrin Wilk und Christiane Beck freuen sich über die gute Resonanz auf das neue Therapieangebot.



ständig vorgeneigter Position durchführen. Bei allen diesen Maßnahmen beraten wir die Patienten natürlich in Ergonomie sowie in der Rückenschule.

Zwar steckt dieser Trainingsbereich noch in den Kinderschuhen und deckt nicht alle Berufsgruppen ab, die positive Reaktion der Patienten zeigt jedoch, dass wir uns auf dem richtigen Weg befinden. Für die Zukunft planen wir, diesen Bereich weiter auszubauen, um ein größeres Spektrum an Berufsfeldern abzudecken.

Christiane Beck und Kathrin Wilk,
Ergotherapie Marcus Klinik, Gräfliche Kliniken

Heini trägt im Herbst Dackelblick

AM FUSSE DES TEUTOBURGER WALDES GESCHEHEN WUNDERBARE DINGE...



Vor einiger Zeit zogen wir wie jeden Morgen zu Dienstbeginn den Lamellenvorhang im Labor der Marcus Klinik auf, um unseren Patienten und uns einen Blick auf den wunderbar herbstlich gefärbten Park zu gönnen. Beim Anblick der eindrucksvollen Baumgruppe vor unserem Fenster waren wir doch sehr überrascht, dass einem dieser Bäume scheinbar über Nacht Augen und Nase gewachsen waren!

Der Baum sah uns an mit seinem Dackelblick – und wuchs uns sofort ans Herz. Heini sollte sein Name sein und er begrüßt seitdem jeden Morgen unsere Patienten und Kollegen, wenn sie das Labor der Marcus Klinik betreten.

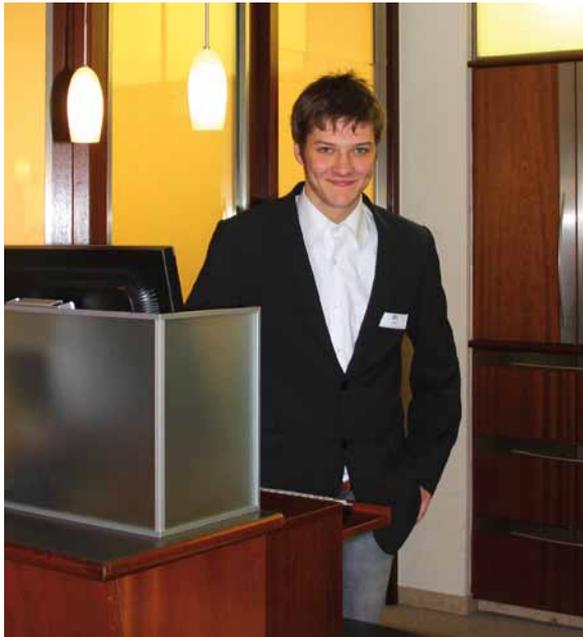
Und für alle, die jemals daran zu zweifeln gewagt haben, steht er nun als verwurzelter Beweis: „Der Gräfliche Park lebt!“

Team Diagnostik Marcus Klinik, Gräfliche Kliniken

Heini und sein Harem: Gabriele Fritze, Sandra Nowak (links), Iris Rüter und Diana Temme haben sich in den treuen Blick verliebt. (Foto: Julia Zelonczewski)

Freude auf die kommenden drei Jahre

MEINE ERSTEN SCHRITTE ALS AZUBI IN DER MARCUS KLINIK



Christoph Batke hinter seiner ersten Arbeitsstation, der Rezeption der Marcus Klinik. Steht ihm gut, finden wir! (Foto: Julia Zelonzewski)

Hallo, mein Name ist Christoph Batke und seit dem 1. September 2013 absolviere ich meine Ausbildung zum Kaufmann im Gesundheitswesen in der Marcus Klinik. Durch meine in der Schulzeit abgeleiteten Praktika war mir schnell klar, dass ich eine Ausbildung im kaufmännischen Bereich machen möchte. Die Ausbildung zum Kaufmann im Gesundheitswesen bietet zum einen den kaufmännischen und zum anderen auch einen sozial-beratenden Aspekt. Diese Kombination gefällt mir sehr gut, da ich gerne mit Menschen zusammenarbeite.

Das Bewerbungsgespräch

Am Tag meines Bewerbungsgesprächs war ich sehr aufgeregt und nervös. Andrea Kolberg, Personalreferentin in der Marcus Klinik, die das Gespräch mit mir führte, erzählte mir, was mich in der Ausbildung erwarten würde und stellte mir ein paar persönliche Fragen. Ein paar Stunden später erhielt ich von Andrea Kolberg den Anruf, dass ich den Ausbildungsplatz annehmen kann. Ich war sehr glücklich und freute mich sehr. Kurze Zeit später durfte ich dann meinen Ausbildungsvertrag unterschreiben.

Allererste Schritte

An meinem ersten Tag war ich sehr nervös, da ich nicht genau wusste, was mich erwarten würde. Mein erster Ausbildungsbereich war die Rezeption. Dort lernte ich meine zukünftigen Arbeitskolleginnen kennen. In den ersten beiden Wochen stand hauptsächlich die Beobachtung der Arbeitsabläufe an der Rezeption im Vordergrund. Das Beobachten an sich sowie die Führung durch die Klinik und das Vorstellen der Mitarbeiter aus verschiedenen Bereichen erleichterten mir den Einstieg. Anfangs wurden mir einfache Aufgaben zugeteilt, wie zum Beispiel die Schlüsselausgabe an Mitarbeiter sowie das Kopieren von Unterlagen. Vor allem das Ausgeben der Schlüssel half mir, die anderen Kollegen namentlich kennenzulernen. Nach dieser Anfangsphase durfte ich dann auch an Patientenaufnahmegesprächen teilnehmen und diese selber führen.

Station eins: Die Rezeption

Die Rezeption ist ein sehr abwechslungsreicher Bereich und bietet immer interessante Aufgaben. Vor allem der Umgang mit Menschen, hinter denen immer eine persönliche und individuelle Geschichte steht, so dass auch immer eine individuelle Beratung erforderlich ist, macht mir Freude. Alles in allem ist der Bereich der Rezeption sehr vielfältig. Auch wenn es oft hektisch zugeht, bleiben immer Möglichkeiten, neue Aspekte kennenzulernen. Dennoch freue ich mich auf die weiteren Bereiche, die ich während meiner Ausbildung kennenlernen werde.

Weil die Arbeit an der Rezeption so vielfältig ist – in den zwei Monaten von der Schlüsselausgabe über Patientenbedürfnisse bis hin zur Problemlösung für andere Mitarbeiter – würde ein Bericht nicht reichen, um alle Aufgaben zu beschreiben. Es ist zwar selten ruhig, aber um die Marcus Klinik von Grund auf kennenzulernen, ideal. Für mich war es ein optimaler Start in die Ausbildung. An diesem Punkt möchte ich mich gerne bei Andrea Kolberg bedanken, die mir die Möglichkeit der Ausbildung gegeben hat. Zudem natürlich bei Annegret Beller, Jasmin Willeke, Indira Emrovic, Margit Konrad und Silvia Helling, die mir in den vergangenen zwei Monaten immer hilfreich zur Seite standen. Ich persönlich freue mich auf die kommenden drei Jahre meiner Ausbildung und hoffe, auch auf weiterhin gute Zusammenarbeit mit dem gesamten Team der Marcus Klinik.

Christoph Batke
Auszubildender Marcus Klinik, Gräfliche Kliniken

Interaktiv und märchenhaft

SOZIALARBEITER- UND REHABERATERTAGUNG IN DER MARCUS KLINIK WAR AUCH IM 29. JAHR EIN GROSSER ERFOLG!

Vorbestimmt ist immer nur der Termin der traditionsreichen Fortbildungsveranstaltung, die – dieses Mal bereits in der 29. Auflage – jährlich immer Anfang November in den Gräflichen Kliniken stattfindet. Die Themen einer solchen Fortbildung allerdings müssen immer wieder neu überdacht, verhandelt und mit attraktiven Referenten besetzt werden, um die Tagung an zwei Tagen thematisch frisch und anregend gestalten zu können.

Marcus Klinik als Gastgeber 2013

In diesem Jahr war die Marcus Klinik Gastgeberin und konnte einmal mehr fast 70 Teilnehmer aus Akut-Krankenhäusern von Hameln bis Neuss begrüßen. Die Anmeldezahlen zeigen, dass das Planungsteam um Sandra Kloppenburg, Hildegunde Blankenburg, Petra Kemper-Struck, Julia Zelonzewski und Ulrich Clemens mit seinem Gespür für spannende Themen wieder einmal richtig

gelegen hat. Im Grundkonzept wird die Leistung der Gräflichen Kliniken in den Bereichen Medizin, Therapie und Pflege vorgestellt. Die zuweisenden Sozialdienste und Rehaberberater sollen sich ihr persönliches Bild von der Leistungsfähigkeit der Klinik machen. Nach der Begrüßung durch Geschäftsführer Christian von der Becke startete die eigentliche Fortbildung mit Neurologie-Chefarzt Dr. Thomas Brand: Ein Überblick über die Entwicklung in der Neuroonkolo-

gie, wobei die Auswirkungen auf die Rehabilitation – kompetent, aber auch ehrlich – als nicht immer einfach dargestellt wurde.

Der weitere Verlauf am Freitag war dann dem Kommunikationstraining mit Helle Rothe aus Bremen, gelernte Krankenschwester und Theatertrainerin, gewidmet. In einem interaktiven Training gelang es ihr in zwei Stunden, durch Bewegungsübungen und gezielte Gruppenauf-

gaben die Aufmerksamkeit auf die stumme Kommunikation des Körpers und die damit verbundenen wortlosen Botschaften zu lenken. Klar, dass bei einem solchen gemeinschaftlichen Training auch der Spaß nicht zu kurz kam. Dies gilt natürlich genauso für das Abendessen im „Gräflicher Park Hotel & Spa“, wo es der leidenschaftlichen Märchenerzählerin Andrea Ortolano mühelos gelang, die Gäste aktiv in die Märchenhandlungen einzubeziehen.

Ein informativer zweiter Tag
Den zweiten Tag eröffnete Dr. Stephan Bambach, Chefarzt der Orthopädie in der Marcus Klinik, der die sozialmedizinische Beurteilung der orthopädischen Patienten fachlich klar, aber auch anschaulich in den Mittelpunkt seiner Betrachtungen stellte. Rege Nachfrage gab es von allen Zuhörern auch zum Vortrag von Agatha Skoqua (Kreis Höxter), die zum komplizierten Thema des Unterhaltes für die Eltern im Pflege-

fall sprach. Sie verstand es, die juristischen Vorgaben mit Beispielen anschaulich zu machen. Zum Abschluss gelang es Prof. Dr. Dr. Martin Hörning von der Katholischen Hochschule Paderborn durch einen souveränen Überblick, die aktuelle Diskussion über die genderspezifische Medizin und die Forschungen einzuordnen. Er bot den Gräflichen Kliniken sogar die Zusammenarbeit für bestimmte Forschungsvorhaben an. Dann ging eine inhaltlich weit

gespannte Tagung zu Ende.

Das erste Dankeschön gaben die Gäste am Samstagmittag den Veranstaltern nach der Verabschiedung durch langen Beifall mit auf den Weg. Die können sich nun den Planungen für das nächste Jahr in der Park Klinik Bad Hermannsborn zuwenden!

Ulrich Clemens, Vertriebsleiter West,
Gräfliche Kliniken



Bei den darstellenden Bewegungs- und Gruppenübungen zum Kommunikationstraining kam in der Marcus Klinik schnell Freude auf: Lisa Platner (Allg. Krankenhaus Hagen), Mario Kessels (Lukas Krankenhaus Neuss) und Esther Frese (Allg. Krankenhaus Hagen) übten wortlose Botschaften. (Foto: Ulrich Clemens)



Märchenerzählerin Andrea Ortolano sorgte am Freitagabend mit Grimms Märchen für gute Stimmung. Darstellerische Unterstützung erhielt sie u.a. von den beiden Verwaltungsleitern Sebastian Bergholz und Peer Kraatz sowie von Chefarzt Dr. Thomas Brand. (Foto: Julia Zelonzewski)

Mitarbeiter der ersten Stunde...

LANGJÄHRIGE MITARBEITER DER MOK SERVICE GMBH

2013 jährte sich die Eröffnung der Moritz Klinik in Bad Klosterlausnitz zum 20. Mal. In der MOK Service GmbH sind Mitarbeiter beschäftigt, die dem Haus seit der ersten Stunde die Stange halten. Seit 1993 sind hier zahlreiche Mitarbeiter im Bereich der Küche und des Service vertreten.

Seit vielen Jahren treu

Vom ersten Tag an sind die Betriebsleiterin Marion Holz und die Serviceleiterin Ramona Leprich engagiert und motiviert. Gemeinsam können sie in ihren Bereichen auf langjährige Erfahrung Ihrer Mitstreiter zählen. Seit 1993 sind hier Monika Kreuzholz, Ivonne Hahn, Corinna Grabow, Annette Schmidt, Ilona Gleißner, Monika Meißner, Margitta Machacek, Jaqueline Hecht und Karola Sachse tätig: 220 Jahre Berufserfahrung in unserem Haus, geballte Kompetenz,

Fachwissen und positive Gelassenheit für die Alltagsprobleme unserer Patienten. Ein Team also, dass mit allen Wassern für die täglichen Abläufe gewaschen ist.

Auch in den folgenden Jahren bis ins Jahr 2000 sind viele Mitarbeiter dazugestoßen und immer noch im Unternehmen: 1994 kamen Kersten Wieland, 1996 Monika Herold, 1997 Kerstin Mäding und 1998 Doreen Koschnitzki dazu. Auch hier sind es immerhin schon über 15 Jahre.

Seit über zehn Jahren in der Service GmbH beschäftigt sind Diana Gobel, Birgit Urban-Schrön, Christine Kobjokle, Doreen Koch, Heike Wiczoreck, Elke Franke, Kay Loßmann, Christiane Riedel, Cornelia Neumann und Dagmar Ludwar.

Fortsetzung auf Seite 40



Elke Franke (links) ist seit über zehn Jahren in der MOK Servicegesellschaft fleißig, Annette Schmidt mit 20 Jahren von Anfang an. (Foto: Maik Prager)

Fortsetzung von Seite 39

Kompetenz, bekannt über die Klinik hinaus

Ein großes Team also, das jeden Tag fleißig und zielstrebig arbeitet und den Dienstleistungsgedanken lebt. Neben der Patientenverpflegung und dem Mitarbeitercasino stellen wir im übrigen auch anderen Unternehmen Speisen zur Verfügung. Hier sind besonders die zwei Unternehmen zu nennen, die sich auf die Versorgung von Senioren spezialisiert haben. Für diese werden seit Jahren täglich Mittagessen, Frühstück- und Abendbrotplatten bereitgestellt. Bei den vielen Anbietern auf dem Gebiet des Cater-

rings, die es auf dem freien Markt gibt, können wir hier stolz sein. Die gute Qualität der Küche hat sich durchgesetzt und ist der Garant für die lange Zusammenarbeit.

Aber auch bei Veranstaltungen in und um unsere Klinik wird der Catering-

DIE GUTE QUALITÄT DER KÜCHE HAT SICH DURCHGESETZT

service für Konferenzen, Gästebewirtung, Repräsentationen und

Kurse in Anspruch genommen. Zahlreiche Veranstaltungen begleiten uns durch die Monate des ganzen Jahres. Nicht selten sind es bis zu drei Veranstaltungen täglich, die abgesichert sein wollen. Und für Dezember stehen schon jetzt fast täglich Veranstaltungen im Kalender. Neben den üblichen Weihnachtsfeiern der einzelnen Bereiche waren es im letzten Jahr über 20 Veranstaltungen zusätzlich. Die sind nur mit einem starken und verlässlichen Team zu schaffen. Ein Team, das nicht nur über die Jahre zusammengewachsen ist, sondern das auch gemeinsam an einem Strang zieht, damit unsere Gäste sich

Wohlfühlen und nicht merken, welche umfangreichen Leistungen dahinter stehen...

Ein dickes Dankeschön an jeden Einzelnen! Natürlich auch an die Mitarbeiter, die hier nicht genannt sind: Mitarbeiter, die in den letzten Jahren dazugekommen sind, das Team super ergänzt haben und ihren Teil zum Erfolg beitragen.

Maik Prager, Prokurist der Service GmbHs,
Gräfliche Kliniken

Ungeliebtes Kind wird mit IT zum Highlight

PFLEGE IN DER MORITZ KLINIK PRAKTIZIERT HILFE ZUR SELBSTHILFE AN IHRER BERUFSGRUPPE

Pflegeplanung steht für Zeitaufwand und ist daher ungeliebt, IT-gestützt wird sie aber jetzt zum Highlight: In Deutschland wird momentan diskutiert, wie die Pflegebürokratie verschlankt werden könnte, aber es passiert nichts. Industriell gefertigte Programme sind für die Pflegekräfte im Gebrauch oft sehr kompliziert, unübersichtlich und für die Rehabilitation wenig praktikabel. Nicht zu verschweigen ist natürlich auch der hohe Preis der Programme.

Die Pflege der Moritz Klinik (MOK) hatte zeitliche Not: Dokumentation der Pflege mittels Papier, PKMS (Pflegekomplexmaßnahmen-Score, System zur Erfassung von Pflegeleistungen) sowie Leistungserfassung der 300 therapeutische Pflegeminuten und sonstige therapeutische Leistungen – diese zwar auch bereits zeitsparend IT-gestützt – fordert dennoch Pflegezeit, die der Patientenzuwendung fehlt. Wir wollten handeln und nicht auf Wunder warten. Der größte „Zeitfresser“ war bisher ohne Zweifel die Pflegeplanung.

Die Pflegeplanung ist im Bereich der Pflege ein zentrales Element. In ihr ist festgeschrieben, welche Interventionen in der nächsten Zeit am Patienten durchzuführen sind, um den Reha-Prozess voranzubringen. Sie ist schriftlich anzufertigen und unter-

liegt bestimmten Anforderungen bezüglich Form und Inhalt. Nicht zuletzt wird diese Planung auch gerne von den QM-Auditoren geprüft und ist bei Rechtsfällen juristisch relevant. In der Praxis wird die Pflegeplanung von der PM (Primary Nurse-Bezugspflegekraft) erstellt, weil sie den Patienten und dessen Entwicklung am besten kennt. Das Erarbeiten und Niederschreiben auf Papier stellt einen erheblichen Zeitfaktor für die Pflege dar, zumal die Planung in regelmäßigen Abständen zu evaluieren und erneut zu erstellen ist. Der Zeitaufwand für eine reguläre Pflegeplanung kann dabei ohne weiteres bis zu 90 Minuten sein, wobei dabei auch gewisse personell bedingte Qualitätsunterschiede festzustellen sind.

Das verdeutlicht aber auch das Dilemma des Pflegedienstes, einerseits so viel Zeit wie möglich am Patienten zu verbringen und andererseits eine qualitativ gute und zielführende Dokumentation zu erstellen, die auch Prüfungen des QM, MDK und ggf. auch juristischen Belangen standhält.



So sieht typische Pflegeplanung aus (von links): Ivonne Hoßfeld (Stationsleitung N7), Kerstin Hänsel (Stationsleitung N5/6), Silke Radeck (Stationsleitung N8), Anita Seidemann (Assistentin der Pflege), Gabriele Wendland (Pflegedienstleitung) und Gert Wendland (Programmierer) in der Diskussion bei der Erarbeitung der Inhalte des Programms. (Foto: Gabriele Wendland)

Die neurologisch erkrankten Patienten in der MOK werden im Allgemeinen mittels des so genannten Barthel-Index (BI) bewertet. Das ist ein anerkanntes System in der Neurologie, in dem die (noch verbliebenen) Fähigkeiten und Fertigkeiten des Patienten eingeschätzt und in einen Punktwert festgehalten werden. Diese Werte werden unter anderem auch von der Krankenkasse angefordert, wenn zum Beispiel eine Verlängerung des Aufenthaltes beantragt wird. In der MOK haben wir bereits vor einigen Jahren damit begonnen, diesen BI mittels Rechner zu ermitteln und auszuwerten. Wir haben dazu ein Tableau geschaffen, auf dem die Pflegekraft in den einzelnen Kategorien das Feld anklicken muss, welches den Zustand des Patienten am treffendsten beschreibt (siehe Abbildung 1).

Die Werte werden gespeichert und stehen für weitere Wochen für Vergleiche zur Verfügung, auch für die Patientendokumentation und für die Krankenkasse werden Formulare automatisch zur Verfügung gestellt. Nachdem wir dieses System seit einigen Jahren mit gutem Erfolg benutzt haben, ist mir spät abends zu Hause eine verblüffend einfache Erkenntnis gekommen: Wenn wir wissen, welche Defizite und verbliebenen Fähigkeiten der Patient in den einzelnen Kategorien hat, dann können wir doch auch daraus Rückschlüsse ziehen und Maßnahmen festlegen, um den Zustand des Patienten zu verbessern. Außerdem ähneln die Kategorien des Barthelindex den ATL-Kategorien (Aktivitäten des täglichen Lebens) der Pflegemodelle, nach dem die klassische Pflegeplanung erstellt wird.

So weit, so gut. Das hatte nun zur Folge, dass eine Gruppe von Pflegekräften unter der Führung der Pflegedienstleitung und ein „bekannterer“ Informatiker (mein Mann) eine recht große Datenbank geschaffen haben, in der Pflegeprobleme, Pflegeziele und die Pflegemaßnahmen fertig formuliert zur Verfügung stehen. Das hat mit sechs Pflegekräften rund 20 Stunden gedauert. Dazu sind natürlich noch viele Stunden der Programmentwicklung gekommen.

Heute nutzen wir ein Programm namens SPEMOK (Scores, Pflegeplanung, Evaluierung in der MOK), mit dem wir die oben beschriebene BI-Einstufung durchführen. Ist das geschehen, bekommt die PM auf dem Display angezeigt, welche Interventionen für die eben eingestufteten Werte grundsätzlich vorgesehen sind. Hier kommt nun der fachliche Sachverstand der Pflegekraft und ihre Kenntnis über den Patienten zum Tragen, denn sie muss nun aus den vorgeschlagenen Interventionen diejenigen auswählen, die in der nächsten Woche am Patienten auszuführen sind. Zusätzlich ist die Individualisierung der Interventionen möglich, indem die Pflegekraft rechts unten in ein vorgesehenes Textfeld ganz patientenbezogene Maßnahmen eintragen kann (siehe Abbildung 2).

Dieser Vorgang dauert je nach Erfahrung der Pflegekraft 15 bis 30 Minuten (bei der Ersteinstufung) und bringt im Ergebnis eine dreistufige Pflegeplanung (Probleme, Ziele, Interventionen), die fachlich korrekt formuliert ist und mit großer Sicherheit auch einem QM-Audit standhält. Und nicht zuletzt ist auch die äußere Form kaum zu beanstanden.

HIER KOMMT NUN DER FACHLICHE SACHVERSTAND DER PFLEGEKRAFT UND IHRE KENNNTNIS ÜBER DEN PATIENTEN ZUM TRAGEN

Wir glauben, dass wir damit die Schere zwischen maximaler Zeit am Patienten und qualitativ hochwertigen Dokumentation erheblich schließen konnten. Die eingesparte Zeit durch die neue IT-gestützte Pflegeplanung können die Pflegenden wieder an die Patienten zurückgeben. Es besteht nun wieder die Möglichkeit, die zeitaufwändige

therapeutische rehabilitative Pflege, die zugunsten der handschriftlichen Dokumentation nicht in der notwendigen Intensität geleistet werden konnte, wieder zu intensivieren. Nach gleichem System beinhaltet das Programm auch weitere Scores, wie Dekubitus-, Sturz- und Thrombosegefährdung sowie Aufzeigen von Hygienemaßnahmen bei Infektionen.

Im Moment sind wir durch eine weitere Projektgruppe im Bereich der Orthopädie bei der Erprobung, die Pflegeplanung nach gleichem Muster auf der Grundlage des so genannten Hamburger Manuals durchzuführen. Auch hier sind bereits Zeiteinsparungen und gleichzeitige Verbesserungen der Dokumentationsqualität zu verzeichnen. Die Mitglieder der Projektgruppen haben für den Programmierer hervorragende Vorarbeit geleistet, ihnen möchte ich auf diesem Wege für ihre innovative Arbeit danken.

Gabriele Wendland, Pflegedienstleiterin, Moritz Klinik, Gräflische Kliniken

Frühreha-/Barthelindex für Mustermann, Maria geb: 03.03.1955		Evaluierungsdatum: Samstag, 5. Oktober 2013					
Versorgung	noch Nichts geklärt	Pflegeheim	Betreutes Wohnen	Amb. Pflegedienst und Angehörige	Hilfe durch Angehörige	unabhängig	
AZ/Kreislauf	instabil im Liegen	stabil im Liegen	Sitzen ca. 10 Min. an der Bettkante	Sitzen ca. 30 Min. an der Bettkante	Sitzen ca. 1-2 Stunden	Sitzen mind. eine Tageshälfte	
Trachealkanüle	Geblockt	Zetw. Entblocken in Therapie	Entblocken in Pflege	Ungeblockt / Sprechkanüle	Platzhalter, nicht absaugpflichtig	Keine Kanüle	
Orientierung	Ständige Aufsicht nötig	Desorientiert, bleibt auf Station	Auf Station orientiert	Im Haus orientiert	Tagesstruktur selbständig		
Verhalten	Förderung / Sitzwache	Ständige Aufsicht nötig, pot. gefährd. gravierende kogn. Störungen	zeitweise Aufsicht nötig	Häufige Intervention nötig	Beaufsichtigung unnötig		
Verständigung	Keine erkennb. Reaktion	Reaktion, aber nicht gezielt	„Ja/Nein“, nicht immer Sprechförderung	Zustimmung / Ablehnung, zuverlässig	Alle Belange sicher		
Schlucken/Ernährung	Teilweise oder ganz i.v.	vollständig Sonde	Sonde und Therap. Schlucken	Sonde und oraler Kostaufbau	Vollst. oral incl. SK 1-4 mit Aufsicht	Vollst. oral incl. SK 1-4 ohne Aufsicht	
Essen/Trinken	Muss gereicht werden	Teilherdungen selbständig, Hilfe noch ca. 50%	Nur noch Überwachung, Hilfe < 25%	selbständig			
Pers. Pfl. (Rasur, Kämmen)	passive Versorgung	benötigt weniger als 50% Anleitung/Hilfe	Nur noch Überwachung, ggf. leichte Unterstützung	selbständig			
Körperpflege	Patient kann sich nicht alleine pflegen	Hilfe nur noch ca. 50%	Nur noch geringe Hilfe (<75%) erforderlich	Pat. Pflegt sich allein, Beaufsichtigung erforderlich	Pat. Führt Körperpflege selbständig durch, keine Beaufsichtigung nötig		
Baden/Duschen	Versorgung in der Duschwanne	Duschstuhl, Hilfe >50%	Duschstuhl, Hilfe <50%	Nur noch Überwachung	selbständig		
An- und Ausziehen	Wird passiv versorgt	Anleitung, Hilfe > 50%	Anleitung, Hilfe <50%	Nur noch Überwachung	selbständig		
Toiletentraining	Wird im Bett versorgt	Toilette od. Toilettenstuhl, 2 HP	Toilette od. Toilettenstuhl, 1 HP	Nur noch Überwachung	selbständig		
Stuhlkontrolle	keine	inkontinent, mind. einmal je Woche	inkontinent, ohne Miktionstraining	inkontinent, mit Miktionstraining	tagsüber kontinent	24 Std. kontinent, Selbstkatheterismus	
Harnkontrolle	Versorgung mit Dauerkatheter	Urinalkondom, Anleitung zum Katheterismus	inkontinent, ohne Miktionstraining	inkontinent, mit Miktionstraining	tagsüber kontinent	24 Std. kontinent, Selbstkatheterismus	

Abb. 1

Auswertung der soeben durchgeführten Frühreha-Barthel-Einstufung für den Patienten: 3333 Mustermann, Maria

Sie erhalten im linken Feld eine Auflistung der Maßnahmen, wie sie auf der Grundlage der von Ihnen vorgenommenen Frühreha-Barthel-Einstufung grundsätzlich erforderlich sind. Diese entsprechen den in der MOK vorhandenen Standards. Aus Platzgründen ist das jedoch nicht immer der genaue Wortlaut des Standards. Bitte markieren Sie im linken Feld die Kästchen vor den Maßnahmen, die aus Ihrer Sicht zutreffen und drücken Sie dann blauen Pfeil rechts neben dem Feld.

Interventionen bezüglich Versorgung	Interventionen bezüglich Versorgung
<input checked="" type="checkbox"/> Kontaktaufnahme mit Angehörigen	<input checked="" type="checkbox"/> Kontaktaufnahme mit Angehörigen
<input checked="" type="checkbox"/> Einarbeiten von Angehörigen in die Pflege	<input checked="" type="checkbox"/> Einarbeiten von Angehörigen in die Pflege
<input checked="" type="checkbox"/> Hilfsmittelberatung und Verordnung von Pflegehilfsmitteln	<input checked="" type="checkbox"/> Hilfsmittelberatung und Verordnung von Pflegehilfsmitteln
<input checked="" type="checkbox"/> Kontaktaufnahme zu Sozialdienst vermitteln	<input checked="" type="checkbox"/> Kontaktaufnahme zu Sozialdienst vermitteln
<input checked="" type="checkbox"/> Überleitungsbogen erstellen	<input checked="" type="checkbox"/> Überleitungsbogen erstellen
<input checked="" type="checkbox"/> Weitere Wundversorgung sicherstellen	<input checked="" type="checkbox"/> Weitere Wundversorgung sicherstellen
<input checked="" type="checkbox"/> Für Entlassung Kontaktaufnahme mit Wundschwester	<input checked="" type="checkbox"/> Für Entlassung Kontaktaufnahme mit Wundschwester
<input checked="" type="checkbox"/> Für Entlassung Kontaktaufnahme mit Stomaschwester	<input checked="" type="checkbox"/> Für Entlassung Kontaktaufnahme mit Stomaschwester
<input checked="" type="checkbox"/> Für Entlassung Kontaktaufnahme mit Sanitätshaus	<input checked="" type="checkbox"/> Für Entlassung Kontaktaufnahme mit Sanitätshaus
<input checked="" type="checkbox"/> Anregung beim ärztlichen Dienst einer Betreuungs-/Vorsorgevollmacht	<input checked="" type="checkbox"/> Anregung beim ärztlichen Dienst einer Betreuungs-/Vorsorgevollmacht
<input checked="" type="checkbox"/> Weitere Interventionen bezüglich AZ/Kreislauf	<input checked="" type="checkbox"/> Weitere Interventionen bezüglich AZ/Kreislauf
<input checked="" type="checkbox"/> Parameterkontrolle lt. Ärztlicher Anordnung	<input checked="" type="checkbox"/> Parameterkontrolle lt. Ärztlicher Anordnung
<input checked="" type="checkbox"/> Mobilisation an der Bettkante	<input checked="" type="checkbox"/> Mobilisation an der Bettkante
<input checked="" type="checkbox"/> Individuelle Absprache der Therapien mit Therapeuten	<input checked="" type="checkbox"/> Individuelle Absprache der Therapien mit Therapeuten
<input checked="" type="checkbox"/> Monitorüberwachungspflicht	<input checked="" type="checkbox"/> Monitorüberwachungspflicht
<input checked="" type="checkbox"/> Angepasste Nahrungs- und Flüssigkeitszufuhr lt. Ärztlicher Anordnung	<input checked="" type="checkbox"/> Angepasste Nahrungs- und Flüssigkeitszufuhr lt. Ärztlicher Anordnung
<input type="checkbox"/> Sicherheit vermitteln	<input type="checkbox"/> Sicherheit vermitteln
<input type="checkbox"/> Atemstimulierende Einreibung	<input type="checkbox"/> Atemstimulierende Einreibung
<input type="checkbox"/> Wadenwickel	<input type="checkbox"/> Wadenwickel
<input type="checkbox"/> Körperwaschung mit _____	<input type="checkbox"/> Körperwaschung mit _____
<input type="checkbox"/> Krankenbeobachtung	<input type="checkbox"/> Krankenbeobachtung
<input type="checkbox"/> Bilanzierung	<input type="checkbox"/> Bilanzierung
<input type="checkbox"/> Thromboseprophylaxe laut PS MOK	<input type="checkbox"/> Thromboseprophylaxe laut PS MOK
<input type="checkbox"/> Weitere Interventionen bezüglich Trachealkanüle	<input type="checkbox"/> Weitere Interventionen bezüglich Trachealkanüle

Im unteren Feld können Sie individuelle Ergänzungen eintragen

Abb. 2

Neue Maßstäbe für das höchste Gut: Gesund werden und gesund bleiben

AMBULANTES REHA ZENTRUM IN JENA GEHT IN BETRIEB

Neue Maßstäbe setzen zu wollen, kündigte Moritz Klinik-Geschäftsführer Detlef Bätz bei der Grundsteinlegung des Ambulanten Reha Zentrums (ARZ) Jena im April letzten Jahres an. Jetzt muss sich die ambulante Einrichtung für Gesundheit, Prävention und Rehabilitation am Salvador-Allende-Platz von denen an den selbstgesteckten Maßstäben messen lassen, die es wissen müssen: den Patienten. Mitte September übergab der Bauträger das rund 3.800 m² große ARZ an die Geschäftsführung, am 14. November folgte nun die offizielle Eröffnung. Neben Graf Marcus und Gräfin Annabelle von Oeynhausen-Sierstorpff waren einige auch hochrangige Vertreter der Politik und Reha vertreten: Die Thüringer Ministerin für Familie, Soziales und Gesundheit, Heike Taubert, sowie der Direktor der Deutschen Rentenversicherung Bund, Dr. Axel Reimann, begrüßten unter anderem die Anwesenden und wünschten der neuen Einrichtung Erfolg.

Das besondere am neuen ARZ? „Das Zentrum bietet in Jena in einer bisher nicht gegebenen Vielfalt und Kapazität umfassende Gesundheitsangebote mit Möglichkeiten der Prävention, der Rehabilitation sowie der Nachsorge“, erläutert Detlef Bätz. Damit können Gesundheit erhalten und bereits eingetretene Beschwerden gelindert und oder behoben werden. An der Behandlung wirken eine Vielzahl von



Mit herzlichen und warmen Grußworten eröffneten die Redner aus Sport, Politik und Verwaltung das neue Reha Zentrum (von links): Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff, Rolf Beilschmidt (Hauptgeschäftsführer Landessportbund Thüringen), Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff, Dr. Axel Reimann (Direktor Deutsche Rentenversicherung Bund), Frank Schenker (Bürgermeister Stadt Jena) sowie in der Reihe vorne Hubert Werner (Bauinvestor), Dr. Almut Heyne, Dr. Brunhilde Seidel-Kwem (Kaufmännischer Vorstand Uni-Klinik Jena), Heike Taubert (Thüringer Ministerin für Soziales, Familie und Gesundheit), Detlef Bätz und Igor Kästel (Regionalgeschäftsführer AOK Plus).

Fachkräften – einzeln oder als interdisziplinäres Team – ziel- und bedürfnisorientiert mit.

In der Rehabilitation werden vorerst Leistungen für Patienten der Ortho-

pädie und Neurologie angeboten. Der größte Unterschied zu stationär behandelten Patienten liegt darin, dass die Patienten abends wieder nach Hause gehen. Qualitativ gibt es

keine Unterschiede. Das ARZ profitiert dabei auch von den langjährigen Erfahrungen der Moritz Klinik in Bad Klosterlausnitz, die im Saale-Holzland-Kreis seit Inbetriebnahme im



Die symbolische Schlüsselübergabe an Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff (Foto: Gräfliche Kliniken)

Ein Team des MDR drehte fast den halben Tag für einen Beitrag für das „Thüringen Journal“: Hier Dr. Almut Heyne im Interview mit Redakteur Marian Riedel, unterstützt von Kameramann Benjamin Linke und Kameraassistent Thomas Clajus.



Jahr 1993 bereits mehr als 85.000 Patienten betreut hat.

Das neue Zentrum in der Ebereschenstraße 1-3 am Salvador-Allende-Platz ist dabei bestens ausgestattet, betont Dr. Almut Heyne, die Projektleiterin für das ARZ: „Auf über 3.800 m² auf drei Etagen verfügt das ARZ über ein bislang in Jena noch nicht vorhandenes Therapie- und Behandlungsangebot. Es bietet beispielsweise ein Bewegungsbecken mit circa 60 m² Wasserfläche und 30° C warmem Wasser.“ Innovative Elemente, wie zum Beispiel ein neuartiger Funktionsboden sowie eine reichhaltige und erstklassige Auswahl an medizinisch-technischen Trainingsgeräten gehörten genauso zur Ausstattung, wie ein spezieller „WorkPark“ für dezidierte Arbeitsplatzsimulationen. Diese anspruchsvolle und bislang ungewöhnliche Ausstattung, verbunden mit einem großen Team aus qualifizierten Spezialisten, machten den Unterschied zwischen dem ARZ der Gräflichen Kliniken und anderen Einrichtungen aus, sagt Detlef Bätz, der auch Geschäftsführer der Moritz Klinik ist.

„Wichtig ist uns auch die Individualität in der Behandlung“, so Dr. Almut Heyne. Die Einzelkrankengymnastik findet deshalb zum Beispiel in einzelnen Räumen statt, so dass ein hohes Maß an Diskretion geboten ist.

Individualität wird aber auch an ganz anderen Stellen im Zentrum sichtbar: An der Fensterfront des Schwimm-

bades (zur Erlanger Allee hin) wurde von der bekannten Jenaer Grafikerin Sandy Gessner ein 25-Meter langes Fensterbild geschaffen, das Szenen aus dem „Paradies“ (Stadtpark Jena) wiedergibt und Teile der Silhouette Jenas aufnimmt. Aufgenommen wurden junge und ältere, kranke und gesunde Menschen, ein Spiegel des Lebens in Jena.

Ergänzt werden die medizinischen Angebote des ARZ unter anderem durch ein LaufanalySELabor, eine Praxis für Osteopathie, eine Cafeteria im Erdgeschoss und ein Bistro als „Vitaminbar“ im Verbindungsgang auf der Dachterrasse. „Uns war es wichtig, dass wir mit dem ARZ nicht nur einen Ort schaffen, wo vielen Menschen geholfen wird, sondern auch ein Ort zum Wohlfühlen. Die ist in wichtiger Aspekt, der nicht außer Acht gelassen werden darf,“ ist sich Detlef Bätz sicher, „denn qualitativ hochwertige Gesundheitsdienstleistungen werden zukünftig bei einer alternden Bevölkerung und den gesellschaftlichen Entwicklungen einen noch höheren Stellenwert einnehmen als heute.“

Der attraktive Neubau in einer pulsierenden Lage, mit Nahverkehrsanschluss und zahlreichen Geschäften, direkt gegenüber dem Universitätsklinikum ist die logische Konsequenz aus den Entwicklungen im deutschen Gesundheitssektor und der eigenen Geschäftsstrategie, so Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorff. „Die Nachfrage nach Gesundheitsdienst-

Im Bewegungsbad: Dr. Almut Heyne und Detlef Bätz präsentieren das Kleinod und sind außerdem stolz auf das durch die Jenaer Grafikerin Sandy Gessner geschaffene Fensterbild. (Foto: Kristina Schütze)



Die Sporttherapeuten Ronny Härtel und Daniela Janke (rechts) unter der Leitung von Dr. phil. Kerstin Erler (links) gehören zu den zentralen Abteilungen im Reha Zentrum: Hier ist der Präventionsbereich im zweiten Obergeschoss des Gebäudes zu sehen. (Foto: Kristina Schütze)



leistungen und ambulanter Rehabilitation entwickelt sich dynamisch. Wir haben deshalb in Jena noch einen Bedarf an qualifizierten Rehabilitations-Angeboten gesehen. Ähnlich wie in anderen Bereichen werden auch Gesundheitsdienstleistungen immer passgenauer auf unterschiedliche Gruppen zugeschnitten“, erläutert der Familienunternehmer.

Die Gräflichen Kliniken sind seit

1991 in der Region Jena/Saale-Holzland-Kreis mit der Moritz Klinik aktiv. Seit ihrer Eröffnung im Jahr 1993 gehöre die Klinik zu den leistungsstärksten und innovativsten Rehabilitationskliniken in Mitteldeutschland.

Detlef Bätz, Geschäftsführer, Dr. Almut Heyne, Projektleiterin, Gräfliche Kliniken und Kristina Schütze, Public Relations UGOS

Zur Begrüßung der neuen Mitarbeiter des ARZ lud die Geschäftsleitung im September zu einer gemeinsamen Wanderung zur Lobdeburg ein. Der Teamgeist ist für Besucher des Zentrums nun deutlich spürbar. (Foto: Gräfliche Kliniken)



Mit Biochemie und -elektrizität gegen den Schmerz

AKTIONSTAGE „HOCHTONTHERAPIE“ IN DER PARK KLINIK

Zum ersten Mal überhaupt in der Park Klinik wurden im vergangenen Oktober unter Leitung von Guido Kersting zwei Informationstage über die innovative Hochtontherapie durchgeführt. Die so genannte „HTEMS“ nutzt als Weiterentwicklung der klassischen Elektro- bzw. Reizstromtherapie die vielfältige Wirkung elektrischer Impulse.

Das Wirkprinzip der Hochtontherapie beruht auf dem gezielten Einsatz von Bioelektrizität und Biochemie, was zu einer stark erhöhten Stoffwechselförderung und nachweislich entscheidend zur Zellregeneration beiträgt. Dabei bietet das patentierte Behandlungsverfahren eine nebenwirkungsfreie Alternative zu physikalischen und medikamentösen Behandlungen. Wissenschaftliche

Studien haben bewiesen, dass sich die Schmerzen bei regelmäßigen Anwendungen mit dem benutzerfreundlichen Patientengerät um ein Vielfaches verringern lassen.

Interessierte hatten zudem die Möglichkeit, an einem Vortrag zum Thema „Polyneuropathie“ des Chefarztes Dr. Stefan Hochreuther teilzunehmen. In Einzelberatungen schulten Stefan Drese (Mitarbeiter des Medizingeräteherstellers „gbo“) und Guido Kersting Patienten der Klinik, aber auch viele Externe. Chefarzt und beide Berater waren mit den Infotagen sehr zufrieden, wenn gleich sie sich für die nächste Auflage eine noch größere Resonanz wünschen.

Guido Kersting, Physiotherapie Park Klinik, Gräfliche Kliniken



Wer bei „Hochton“ zuerst an eine Trillerpfeife denkt, ist nicht allein. Dr. Stefan Hochreuther erklärte bei den Aktionstagen, was es damit wirklich auf sich hat. (Foto: Guido Kersting)

Völlig losgelöst

JEDE ZELLE WIE NEUGEBOREN: NEUARTIGE BEHANDLUNGSMÖGLICHKEIT IN DER PARK KLINIK

Zurzeit wird in der Park Klinik der „QRS-Waver“ getestet. Unter der Leitung von Oleg Hanselmann führt das Team der Bäderabteilung eine Studie durch, inwieweit das QRS-Programm die Ausrichtung der Klinik unterstützen kann. „Dieses neue ‚High Level System‘ bietet eine ganz neue Möglichkeit einer effektiven Regeneration für Körper, Geist und Seele innerhalb kurzer Zeit“, erklärt Oleg Hanselmann das neue Gerät, das mit der QRS-Therapie auf der Irritation und Beeinflussung der menschlichen Zellen basiert. „Wir befragen die Patienten nach ihren Entspannungseinheiten auf dem QRS-Waver, wie sie sich fühlen und was die Sitzungen bei ihnen bewirken, um herauszufinden, ob das Gerät sinnvoll in unser Portfolio passt.“



Patientin Beate Schreyer fühlt sich auf dem QRS-Waver schwerelos und würde ihn am liebsten mit nach Hause nehmen. Oleg Hanselmann leitet das Studien-Projekt und befragt nach der Anwendung alle Patienten detailliert nach ihrem Befinden. (Foto: Kristina Schütze)

Patientin Beate Schreyer war nach dem ersten Durchlauf schon völlig überzeugt von der positiven Wirkung des Gerätes: „Auf dem Stuhl kann man sich wirklich fallenlassen“, erklärt die 65-Jährige, die unter verschiedenen chronischen Erkrankungen und Schlaflosigkeit leidet, ihr Empfinden nach der ersten Einheit. „Erst habe ich wirklich gedacht, ich hebe jetzt ab in die Wolken – es ist ein total schwereloses Gefühl. Hätte ich so einen Stuhl zuhause, bin ich mir ganz sicher, dann könnte ich schlafen.“

Lebewesen reagieren evolutionär bedingt auf elektromagnetische Felder und gehen ohne diese sogar zugrunde. QRS erzeugt pulsierende elektromagnetische Felder in Frequenzen und Intensitäten, wie sie auch natürlich in unserer Umwelt vorkommen, und fördern und beleben auf diese Art unseren Körper. QRS rege so den Stoffwechsel an, wodurch Vitamine, Mineralien sowie Sauerstoff besser von der Zelle aufgenommen werden könnten, so der Hersteller über das Gerät. Außerdem ist im Waver ein Klangsystem integriert, dessen Bass-Impulse das Entspannungsgefühl durch Vibrationen intensiviert.

Sanfte Wiegebewegungen des Wavers begleiten zum Wohlbefinden. Der Waver soll laut Oleg Hanselmann ausschließlich im Wellness-Bereich Anwendung finden. Die QRS-Therapiematte – ebenfalls neu in Bad Hermannsborn – soll hingegen Einzug in das ohnehin schon umfangreiche Therapieprogramm der Park Klinik erhalten.

Guido Kersting, Physiotherapie Park Klinik, Gräfliche Kliniken und Kristina Schütze, Public Relations UGOS

Entspannung für alle

PARK KLINIK ERWEITERT WELLNESS-ANGEBOT



Bei Elisabeth Kersting gibt es Wellness pur. Gerade im Winter steht den Patienten der Park Klinik danach der Sinn.
(Foto: Kristina Schütze)

In der Park Klinik haben Patienten, Begleitpersonen, Mitarbeiter und natürlich auch Bürger aus der Umgebung von Bad Driburg seit Oktober die Möglichkeit, Wellness-Behandlungen in entspannter Atmosphäre zu buchen.

Bäderabteilung der Park Klinik statt. Wer weitere Informationen haben oder eine Anwendung buchen möchte, wendet sich an Elisabeth Kersting, Tel.: 0 52 53.407-643.

Guido Kersting, Physiotherapie Park Klinik,
Gräfliche Kliniken

Mit ihrem interessanten Angebot, zu dem zum Beispiel Klang-Massage, Kundalini-Massage und Hot-Stone-Therapie gehören, lädt Elisabeth Kersting ihre Gäste ein, dem Alltag zu entfliehen, die Seele baumeln zu lassen und wieder Kraft zu sammeln. Die Behandlungen finden in der

Bewegung attraktiver machen

AOK NORDWEST UND DAS KARLSRUHER INSTITUT FÜR TECHNOLOGIE ENTWICKELN NEUES AUSDAUER-BEWEGUNGSPROGRAMM

Eine hochkarätige Gruppe von Sportwissenschaftlern der AOK Nordwest (Westfalen/Schleswig Holstein) und dem Karlsruher Institut für Technologie (KIT, ehemals Universität Karlsruhe) konnten Dr. Stefan Hochreuther (Chefarzt Kardiologie und Diabetologie) und Verwaltungsleiter Sebastian Bergholz am 7. November in der Park Klinik begrüßen. Für die Sportwissenschaftler war es eine letzte wichtige Arbeitssitzung, bevor sie ihr neu entwickeltes Ausdauerprogramm mit dem Arbeitstitel „AOKardio“ als Kurseinheit in die Praxis entlassen wollten. So standen in Bad Hermannsborn sowohl praktische Einheiten zur Überprüfung des Bewegungsprogramms in der Sporthalle an als auch die Diskussion der eintägigen Fortbildung im Mittelpunkt. Ein Ausdauertrainingsprogramm soll das Herz-Kreislauf-System stärken. Neu an diesem Programm ist nun die Abwechslung in den Bewegungseinheiten. In dem zehnwöchigen Kurs wird nicht nur in der Halle trainiert, sondern auch draußen. In den Übungsstunden wird die Ausdauer jeweils auch mittels einer anderen Grundsportart weiterentwickelt. So gibt es Trainingseinheiten mit den verschiedensten Schwerpunkten, wie Tanz und Kampfsport, Walking und Tai Bo. „AOKardio“ soll ab 2014 die bestehenden evaluierten Bewegungs- und Präventionsangebote der AOK attraktiv ergänzen.



Die großzügige Sporthalle in Bad Hermannsborn bietet sich für die praktische Umsetzung des Ausdauer-Bewegungsprogramms geradezu an.
(Foto: Ulrich Clemens)

Wiederholungstäter aus Überzeugung

Prof. Dr. Michael Tiemann war mit der Gruppe von Sportwissenschaftlern zu verschiedenen Fortbildungsthemen bereits zum sechsten Mal in den Gräflichen Kliniken zu Gast. Auch dieses Mal war er sich mit den Teilnehmern und Prof. Klaus Boes aus Karlsruhe einig, dass die Möglichkeiten hier in Bad Driburg alle Wünsche für eine solche Fortbildung erfüllen. „Auch die Nähe zur Rehabilitation und die Diskussion mit den Medizinern und erfahrenen Therapeuten hier ist für die Entwicklung unserer Präventionsangebote ausgesprochen wichtig“, so Prof. Dr. Tiemann. Dabei können beide Partner in der Zusammenarbeit schon auf Erfolge verweisen.

Die Marcus Klinik ist seit Jahren Zielklinik der AOK Nordwest für die Orthopädie. Hier ist Dr. Heinke Michels für das Nachsorgeprogramm verantwort-

lich, mit dem die AOK-versicherten Patienten nach ihrer Rehabilitation direkt in ein geeignetes Bewegungsangebot am Wohnort vermittelt werden können.

Dem Grundsatz, dass Bewegung eine ganz wichtige Säule der Gesunderhaltung – sowohl vorbeugend, als auch in der Wiederherstellung nach einer Krankheit – ist, konnte sich Chefarzt Dr. Stefan Hochreuther bei der Vorstellung dieses Projektes voll anschließen und warb bereits bei seiner kurzen Begrüßung heftig für den 33 Kilometer langen Hermannslauf, an dem er selbst schon einige Male erfolgreich teilgenommen hat.

Ulrich Clemens, Vertriebsleiter West, Gräfliche Kliniken

„Unsere“ Gastronomen verraten ihre Weihnachts-Spezial-Rezepte

TIPPS VON DENEN, DIE ES WISSEN MÜSSEN

Weihnachtsrezepte der besonderen Art haben wir für diese Festtagsausgabe des COSMOS Journal ja gesucht. Nach Rezepten aus den Küchen der UGOS dachten wir, sollten wir auch das Expertenwissen von außerhalb nutzen: Das Knowhow der Gastronomen der Region, die ihren Gästen Getränke aus den Bad Driburger Naturparkquellen servieren (wer unser Wasser kredenzt, MUSS

Ahnung haben, dachten wir ;-)). Und so hat unsere Eva Jung, Gebietsverkaufsleiterin Gastronomie & Eventmarketing bei den Bad Driburger Naturparkquellen, auf ihren Touren Rezepte und Fotos gesammelt – von „unseren“ Gastronomen für die Leser des COSMOS-Journal!

Hendrik Stolte, Inhaber des Restaurants „Zur Schanze“ und der Cocktailbar „Zur Residenz“ in Büren empfiehlt

„RESIS IPANEMA“ ★

Rezept für ein 350-ml-Glas:

- 1/2 Limette vierteln und mit
- 1 cl Mandelsirup (etwa ein Esslöffel) stößeln, wahlweise
- 4-6 cl Amaretto oder Mandellikör hinzugeben.
- 2/3 des Glases mit Crushedice auffüllen,
- 4 cl Maracujanektar hinzugeben und mit einem Barlöffel oder langem Löffel vorsichtig verrühren.
- 10 cl des Glases dann mit Bad Driburger Apfel-Rhabarberschorle auffüllen.

Als Highlight den Rest der Flasche zum „selber Bauen“ dazu reichen. Sie können so selbst entscheiden, wie intensiv Ihr Cocktail nach „Mandeln“ und Weihnachten schmecken soll.

Rundum ein fruchtig-erfrischender Cocktail mit weihnachtlicher Mandelnote.



Hendrik Stolte, Inhaber des Restaurants „Zur Schanze“ und der Cocktailbar „Zur Residenz“ mit seinem Weihnachtscocktail „Resis Ipanema“. Weihnachtsfaktor selbst regulierbar. (Foto: Eva Jung)

Restaurant „Zur Schanze“
Sebastianstraße 31, Büren, Tel. 02951.92924
Cocktailbar „Zur Residenz“, Burgstraße 10, Büren

Ehepaar Plückebaum, Inhaber des „Caféhaus Plückebaum“ in Paderborn, empfehlen

ZIMTSTERNE À LA PLÜCKEBAUM ★

Rezept für ein Blech:

- 150 g Mandelgrieß,
- 150 g Nussgrieß und
- 10 g Zimt mit
- 100 g Marzipanrohmasse verkneten und anschließend 5-6 mm dick ausrollen. Dann
- 100 g Eiweiß mit
- 350 g Zucker aufschlagen und etwa 2-3 mm stark auf die Marzipanmasse streichen. Nun die Plätzchen mit einem beliebigen Ausstecher (hier Stern) ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Diesen Vorgang mehrfach wiederholen bis die Masse verbraucht ist.

Zuletzt die Plätzchen bei einer Temperatur von 220° C backen, bis sie eine ganz leichte Bräunung haben. Fertig sind die Zimtsterne!



Mit Torten, Kuchen und Plätzchen kennen sie sich am besten aus: Andreas und Ulla Plückebaum verraten ein Plätzchen-Rezept aus dem familiären Konditorenrezepte-Schatzkästchen. (Foto: privat)

Caféhaus Plückebaum
Am Abdinghof 32, Paderborn, Tel. 05251.27744

Das Team des Restaurants „LiboriEck“ in Paderborn empfiehlt

„UNSERE WEIHNACHTS-GANS LIBORIECK“ ★

Die ausgezeichnete Gans gut waschen und abtrocknen. Keulen und Flügel mit einem Bindfaden am Körper befestigen und die Gans von innen und außen salzen. Wenn die Gans gefüllt werden soll, die Füllung in das Innere geben und anschließend die Öffnung zunähen.

Die Gans mit dem Rücken nach unten in den ausgewaschenen Bräter legen und auf die untere Schiene in den vorgeheizten Backofen bei 180° C legen. Während des Bratens ab und zu unterhalb der Flügel und Keulen in die Gans stechen damit das Fett besser austreten kann. Das in der Bratpfanne sich sammelnde Fett hin und wieder abschöpfen.

Sobald der Bratensatz bräunt, 1/8 l Wasser zugeben. Wenn das Wasser verdampft ist wieder 1/8 l Wasser nachgeben. Nach ca. 2,5 Stunden die Gans mit Salzwasser bestreichen und den Ofen auf 220° C stellen, damit die Haut schön kross und braun wird. 4 geschälte und entkernte Äpfel mit in den Bräter legen. Nach ca. 3 Stunden die Gans auf eine heiße Platte legen, die Füllung herausnehmen und die Gans warm stellen. Aus dem losgekochten Bratensatz der erforderlichen Wassermenge und dem angerührten Mondamin auf der Kochplatte die Soße zubereiten und anschließend durch ein Sieb passieren. Nun die Gans zerlegen, auf einer warmen Platte anrichten und die mit Preiselbeeren gefüllten Äpfel, Rotkohl und Kartoffelklöße mit der Soße servieren. Als Vorspeise gibt es bei uns übrigens gebratene Gänseleber auf Feldsalat mit Vinaigrette und Weißbrotcroustons!



Ganz traditionell geht es im Paderborner „LiboriEck“ zu: Birgit Siats (Service), Küchenchef Jens Wallmeier, Chefin Adelheid Wiesing, Philipp Schulte (Aushilfe im Service) und Chef Rolf Hoppe (von links) erklären hier im COSMOS Journal Schritt für Schritt, wie Gans ganz einfach geht. (Foto: privat)



Restaurant „LiboriEck“
Liboristraße 5, Paderborn, Tel. 05251.25455

Die Mineralwassersommelière im Koffer

WDR „DAHEIM+UNTERWEGS“ LÄDT INS LANDESSTUDIO

Ich höre es schon, wie sie sagen – oh nee, nicht die schon wieder! Tut mir ja auch leid, aber es gibt noch einiges zu erzählen...

Nachdem der Bericht über mich als Mineralwassersommelière von Kolja Selker in der WDR-Lokalzeit gesendet wurde, bekam ich eine E-Mail von einem Arno Klothen, freiberuflicher Autor für das WDR-Fernsehen in Düsseldorf. Er schrieb, durch den Bericht wäre er auf mich aufmerksam geworden und würde mich gern für den 13. September 2013 in die Nachmittags-Live-Sendung „daheim+unterwegs“ einladen.

Live Sendung? Auf keinen Fall fahre ich da hin! Da wird nichts geschnitten und ich mache mich voll zum Apfel! Nach einem Telefongespräch, in dem mir Arno Klothen die Sendung und das Kofferquiz erklärte, war meine Neugier dann aber doch geweckt. So fuhr ich mit meinem Sohn Florian und meiner lieben Kollegin Ina Happe am Freitag, den 13. September nach Düsseldorf ins WDR-Studio.

Am Empfang saß ein netter rheinländischer Pförtner, der uns in der Anstalt willkommen hieß und neugierig fragte, worüber ich denn bei „daheim+unterwegs“ berichten würde. Daraufhin zeigten wir ihm schon einmal die drei Gegenstände, durch die die späteren Telefonkandidaten meinen Beruf erraten sollten. Von einer jungen Frau wurden wir in Empfang genommen und in den Gästeraum gebracht. Anhand des Sendeplans erklärte sie mir kurz die Sendung, eine angesetzte Probe fand aber leider nicht statt. So zeigte uns Arno Klothen nur ganz kurz das Studio und brachte mich in die Maske. Ich bin ja nun nicht so der Schminktyp, aber was die Maskenbildnerin mit mir gemacht hat, hat mir durchaus gefallen ☺. Nun hieß es warten...

Als um 16.15 Uhr die Sendung anging, saßen wir im Gästeraum vor dem Fernseher und verfolgten das Geschehen. Um 16.43 Uhr sagte die Gästebetreuung, wir könnten jetzt ins Studio gehen. Dort wurde ich verkabelt und in den „Aufzug“ geschickt. Dieser Aufzug ist nur eine Attrappe, die Tür wird hochtechnisch von einem Mitarbeiter per



Die Moderatoren Eva Assmann und Stefan Pinnow, der Koffer und Antje Mergard (rechts) im WDR-Studio in Düsseldorf. So ganz richtig kam niemand auf den richtigen Beruf. (Foto: Ina Happe)

Hand aufgezogen. Über einen großen Monitor konnte ich die Beiträge verfolgen. Als sich Eva Assmann und Stefan Pinnow ihre Moderationskarten um den Kopf klopfen, weil man darüber stritt, wie viele Beine eine

AM EMPFANG SASS EIN NETTER RHEINLÄNDISCHER PFÖRTNER, DER UNS IN DER ANSTALT WILLKOMMEN HIESS

Spinne hat, hab ich mich schon gefragt, ob das Thema Mineralwasser überhaupt ernst genommen wird. Der Moderator Stefan Pinnow kam um die Ecke, stellte sich vor und machte Späße mit mir.

Als der Aufzug dann aufging, war ich doch etwas nervös. Ich musste mich an den Tisch setzen, auf dem der Koffer mit meinen mitgebrachten Utensilien lag, und das Kofferquiz begann mit den „drei Fragen um den heißen Brei“: Üben Sie eine sitzende Tätigkeit aus? Nimmt ihr Beruf Einfluss auf ihr Leben? Sind sie viel unterwegs? Alle Fragen waren mit ganz kurzen Sätzen zu beantworten. Das Wasserglas (kullerte über den Tisch), der Flaschenöffner und die

Petrischale wurden als Hinweis gezeigt. Im Anschluss wurden Ansichtskarten von den Zuschauern vorgelesen, und auch ich bekam eine Karte in die Hand gedrückt. Wie gut, dass ich lesen kann. Damit war mein erster Teil erledigt und es ging zurück in den Gästeraum.

Nach einem Getränk, Keksen und Strickanleitung für die Gästebetreuung war mein zweiter Auftritt. Hier wurden jetzt die Telefonkandidaten zugeschaltet, und diese mussten nun Fragen zu meinem Beruf stellen. Bei jeder mit „nein“ beantworteten Frage kam der andere Kandidat an die Reihe. Zu gewinnen gab es für sie eine „daheim+unterwegs-Tasse“. Mein Beruf wurde umschrieben als Wassertester, was trotzdem zum Gewinn reichte. Nun wurde der Film von Kolja Selker über mich gezeigt, der am 1. August in der „OWL Lokalzeit“ des WDR gelaufen war.

Im Anschluss kamen noch einige Fragen zum Mineralwasser, zum Beispiel, welche Geschmacksrichtungen es gibt und wie das Zusammenspiel mit Speisen und Getränken ist. Die Moderatorin Eva Assmann probierte, wie anders ihr Kaffee schmeckt, wenn ein Glas Mineralwasser dazu getrunken wird, und war durchaus

überrascht, wie stark sich der Geschmack des Kaffees ändert. Zum Abschluss stellte Stefan Pinnow noch fest, dass wir beide den gleichen Beruf erlernt haben, nämlich biologisch-technischer Assistent – witzig!

Damit endete mein Tag beim WDR. Es war schon spannend, einmal hinter die Kulissen zu schauen, denn es ist so ganz anders wie zuhause vor dem Fernseher...

Antje Mergard, Mineralwassersommelière und Qualitätssicherung, Bad Driburger Naturparkquellen

Ohne Verzögerung und bei laufendem Betrieb

INTERVIEW MIT MICHAEL HIELSCHER, BETRIEBSLEITER DER BAD DRIBURGER NATURPARKQUELLEN, ZUR SANIERUNG DER PRODUKTIONSHALLE

Herr Hielscher, warum war die Sanierung der Produktionshalle überhaupt notwendig?

„Die tragende Dachkonstruktion der in den 50er Jahren erbauten Produktionshalle hat die Sanierung erforderlich gemacht. Da die alten Holzleimbinder, die als Stützen dienten, inzwischen marode waren, mussten diese gegen Stahlstützen ausgetauscht werden. Außerdem war die Dachhaut in einem schlechten Zustand, stellenweise beschädigt und dadurch undicht.“

Wann wurde denn mit der Sanierung begonnen?

„Mit der Planung aller Sanierungsmaßnahmen haben wir bereits im Februar und März 2013 begonnen. Als uns am 25. Juli die Baugenehmigung erteilt wurde, vergaben wir die Aufträge an die Bauunternehmen.

Daraufhin wurde Anfang August auch schon mit den ersten Baumaßnahmen begonnen.“

Und welche Arbeiten wurden an der Produktionshalle genau ausgeführt?

„Da unsere Produktion ohne Unterbrechungen weiter laufen sollte, war es erforderlich, zum Schutz der Mitarbeiter und unserer Produktionsmaschinen eine Zwischendecke unter dem Dach einzubauen. Anschließend wurden die Seitenwände der Halle abgerissen, um die maroden Stützen ausbauen zu können. Ab Mitte September konnten wir mit der Dachabdeckung beginnen, um anschließend die morschen Leimbinderstützen mit einem Kran zu entfernen. Die neuen und auf unserem Hof vormontierten Stahlstützen wurden dann mit demselben Kran neu eingesetzt und mit dem Fundament verankert. Nachdem

das Dach Anfang Oktober neu eingedeckt wurde, konnten die Oberlichter vom Dach eingesetzt sowie die Abschlussbleche, Dachrinnen und die Rauchabzüge angebracht werden.

Außerdem war es erforderlich, das Mauerwerk an der Außenwand freizulegen und gegen Feuchtigkeit abzudichten. Mitte Oktober haben wir dann mit den Betonier- und Maurerarbeiten begonnen. Diese Arbeiten wurden Ende Oktober abgeschlossen, und die Außenwandelemente waren angebracht.“

Und wie sieht es mit der Energieeffizienz aus? Ist die Halle jetzt A++++?

Die Halle ist nun im Gegensatz zu vorher wärmeisoliert und mit energiesparenden LED-Leuchtmitteln ausgestattet. In Sachen Sparsamkeit und Umweltschonung sind wir nun

zukunftsweisend ausgestattet, so dass die Sanierung der Halle dem nachhaltigen Konzept der UGOS entspricht.

Wann war denn alles fertig?

„Mitte November. Die ganze Maßnahme konnte nur mit der Unterstützung von Wilfried Drücke (UGOS), begleitender Bauleiter, ohne Probleme durchgeführt werden. An dieser Stelle möchte ich mich auch gerne bei unseren Mitarbeitern lobend bedanken. Alle haben, trotz der widrigen Umstände (Durchzug, Kälte und Baulärm) fleißig durchgehalten.“

Das Interview wurde geführt von Irina Paß, kaufmännische Mitarbeiterin, Bad Driburger Naturparkquellen



Der gigantische Kran war notwendig, um die Stützen der Halle zu bewegen: die alten raus, die neuen rein. (Fotos: Irina Paß)



Neues Dach, dichte Halle!

Werbung für Wohlfühlwasser

FOTOSHOOTING FÜR DEN NEUEN HEILWASSER-WERBEAUFTRITT

„Heilwasser, warum soll ich das trinken, ich bin doch nicht krank?“ – so und so ähnlich waren die Reaktionen auf unser Caspar Heinrich Heilwasser bei den Gräflichen Herbsttagen an dem Stand der Bad Driburger Naturparkquellen, wie ich selbst erfahren konnte.

Doch schnell war das Interesse der Besucher geweckt, als klar wurde, das unser Heilwasser ein absolutes „Wohlfühlwasser“ ist – sehr gut mineralisiert, mit einem angenehmen Geschmack und einem besonders hohen Gehalt an Hydrogencarbonat (wirkt der Übersäuerung im Körper entgegen), ist es auch

für den alltäglichen Genuss sehr gut geeignet. Außerdem ist unser Heilwasser absolut einmalig in dieser Region. Kein weiterer Mineralbrunnenbetrieb in der Umgebung hat ein solches Unikat im Sortiment.

Mit all diesen Informationen im Hinterkopf trafen wir uns, wie bereits auch für unseren neuen Werbeauftritt des Gastronomie-Sortiments, mit der Agentur „CP Imac“ aus Paderborn. Unser Ziel war es, das Image des Heilwassers aufzufrischen. Nach kurzen Überlegungen waren wir uns schnell einig: Warum nicht mal was Neues wagen und – im Gegensatz zu der allgemeinen

Erwartungshaltung – junge Menschen mit unserer „Caspar Heinrich Quelle“ abbilden? Denn auch bei jungen Menschen ist das Gesundheitsbewusstsein gestiegen, und sie interessieren sich mehr und mehr für hochwertige regionale Produkte.

Ende September stand nun das Fotoshooting in Paderborn an, um Werbebilder zu schießen. Den Fokus auf die Emotionen gesetzt, haben unsere beiden Models Helena Freitag (zuvor auch schon bei den Gastronomiefotos im

Einsatz) und Björn Swoboda alles gegeben. Ein bisschen frech und mit viel Energie und Spaß haben wir am Ende des Tages viele unterschiedliche Fotos im Kasten gehabt. Wir sind gespannt auf die Reaktionen unserer Kunden und freuen uns, wenn unsere Werbebilder bald im Einsatz sind.

Ina Happe, Assistentin Marketing & Vertrieb,
Bad Driburger Naturparkquellen



Ein paar Schnapsschüsse vom Fotoshooting Heilwasser (Fotos: Bad Driburger Naturparkquellen)

Still ist nicht mehr still genug

NEUES PRODUKT „BAD DRIBURGER NATURELL“

Wer ein Wasser ohne Kohlensäure genießen möchte, hat viele Möglichkeiten: Leitungswasser zum Beispiel, Tafelwasser oder Mineralwasser. Warum aus unserer Sicht gerade unser Bad Driburger Mineralwasser Naturell eine ausgezeichnete Wahl ist?

Weil es schmeckt, wie uns die Natur das Wasser liefert, erfrischend und bekömmlich, ganz ohne Kohlensäure. Weil es für den empfindlichen Magen oder den „Vieltrinker“ geeignet ist, da die Kohlensäure den Magen nicht belastet. Weil es fürs Kind bzw. Baby bekömmlich ist und zusätzlich natriumarm ist. Weil es Geschmacksneutral ist und somit der ideale Begleiter zu einem guten Essen und gutem Wein.

Was noch vor wenigen Jahren ein stilles Wasser war, ist heute noch nicht still genug. Immer mehr Menschen mögen es still und das konsequent. Genau für diesen Fall gibt es unser Mineralwasser komplett ohne Kohlensäure im 1-Liter-PET-Gebinde und seit kurzer Zeit auch im

0,75-Liter-Glas-Gebinde. Beide Sorten sind übrigens ab sofort auch bei uns in unserem Mitarbeiterverkauf zu erhalten.

Nur für UGOS-Mitarbeiter

Unser Mitarbeiterverkauf hat schon eine lange Tradition: Seit Jahren können die Mitarbeiter der UGOS zu unterschiedlichen Zeiten bei den Bad Driburger Naturparkquellen einen Auszug aus dem Sortiment zu günstigen Konditionen bekommen. Gedränge und lange Wartezeiten gehören Dank erweiterter Zeiten schon lange der Vergangenheit an, es ist also auch komfortabel, direkt ab Werk bei den Kollegen zu kaufen.

Elisabeth Reske, Assistenz Betriebsleitung,
Bad Driburger Naturparkquellen

Elisabeth Reske und Ilyas Algas mit dem neuen und besonders stillen Wasser. Bei Ilyas Algas gibts das dann auch im Mitarbeiterverkauf. Und die meisten anderen Produkte auch! (Foto: Ina Happe)

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

ZUR ERINNERUNG

Freitag von 12 bis 18 Uhr
Samstag von 9 bis 12 Uhr
Dann sind wir gerne für unsere Kollegen da!



Schwarz wird in diesem Winter zur Bühne

MODETIPPS FÜR DIE KALTE JAHRESZEIT VOM TEAM DER GRÄFLICHEN SCHÖNHEITSFARM

Es gibt viele Gründe, warum „Frau“ manchmal „mehr“ braucht: Kräftigeres Rouge, einen raffinierten Duft, mehr Glanz. Schwarz wird dabei in diesem Winter zur Bühne: Von lässig bis elegant – das magische Farbspiel der Saison!

Feminine Kleider und Tuniken mit Glitzersteinen sorgen für ein starkes Statement. Zusammen mit Bikerjacken und Bikerboots helfen Strassbänder dabei, den Glamourfaktor individuell zu dosieren – je nach Anlass und Geschmack. Weitere auffällige Accessoires, wie breite Armbänder, große Ohrringe und glitzernde Clutches, ergänzen das lässige Outfit.

Unser Beauty-Expertentipp....

„Babor Face Design“ ist eine Makeup-Linie, die Farbe und Pflege vereint und die Schönheit jeder Frau einfach in Szene setzt, anstatt zu übermalen oder zu maskieren. Der „Delicious Secret Look“: Lippen im ausdrucksstarken Beeren-Rot stehen hier im Fokus. Für die Augen wird die Farbe Anthrazit verwendet und leicht nach oben hin verwischt. So sorgen Sie für einen funkelnden Augenaufschlag.

Schwarz und Glitzer, dazu bequeme Schuhe: Der aktuelle Modetrend kommt eigentlich allen weiblichen Bedürfnissen entgegen. (Foto: Ivanka Sakic)



Wie pflege ich meine Haut gut durch den Winter?

KRISTINA ÖTTL, MANAGERIN BEAUTY SERVICE BEI CLARINS, GIBT TIPPS FÜR STRAHLENDE WINTERHAUT



Kristina Öttl,
Managerin
Beauty Service
bei Clarins

Draußen eisiger Wind, klirrende Kälte und Nieselregen, drinnen überheizte Räume und trockene Heizungsluft. Das bedeutet jetzt für Ihre Haut Schwerstarbeit. Bei weniger als acht Grad Celsius fallen die Talgdrüsen in eine Art Winterschlaf und produzieren kaum noch Fett. Der natürliche Schutzfilm geht verloren. Deshalb sollten Sie schon im Herbst beginnen, eine reichhaltigere Creme zu verwenden. In der kühlen Jahreszeit vertragen (fast) alle Hauttypen intensivere Pflege. Bei Clarins gibt es in jeder Linie, sowohl bei der Tages- als auch bei der Nachtcreme, unterschiedlich reichhaltige Texturen.

Viel hilft viel – im Winter stimmt's

Wie bei der Kleidung ist auch bei der Hautpflege im Winter der Zwiebellook ideal. Mehrere Schichten übereinander schützen auch die Haut vor den negativen Auswirkungen der

Kälte und dem Wechsel von drinnen nach draußen. Ideal ist in dieser Zeit die Verwendung von Seren wie zum Beispiel „Double Serum“ oder „Sérum Multi-Reparateur“. Darüber kommt eine reichhaltige Tagescreme und als Abschluss eine pflegende Foundation. „Extra-Comfort Foundation SPF 15“ spendet Feuchtigkeit und pflegt intensiv.

Bei sportlichen Aktivitäten im Freien darf auch im Winter der Schutz der Haut vor UV-Strahlen nicht vernachlässigt werden. Schneekristalle reflektieren Sonnenstrahlen und verstärken sie dadurch. Benutzen Sie deshalb im Schnee Produkte mit hohem Sonnenschutzfaktor (UV Plus SPF 40) oder ein entsprechendes Spezialprodukt.

Vergessen Sie bei der täglichen Pflege den Hals und die Hände nicht. Beide Partien sind jetzt zusätzlichen Stra-

pazen ausgesetzt. Rollkragenpullis entziehen der empfindlichen und dünnen Haut am Hals Fett und können sie irritieren. Eine Spezialpflege wie „Jeunesse du Cou“ aus der Linie Multi-Régénérante beugt vor. Die Hände sind, auch wenn Sie Hand-

BEI SPORTLICHEN AKTIVITÄTEN IM FREIEN DARF AUCH IM WINTER DER SCHUTZ DER HAUT VOR UV-STRAHLEN NICHT VERNACHLÄSSIGT WERDEN

schuhe tragen, im Winter ganz besonderen Belastungen ausgesetzt. Verwöhnen Sie sie durch reichhaltige Pflegeprodukte und machen Sie mindestens einmal pro Woche eine Handmaske.

Auch Ihre Körperhaut freut sich jetzt über ein zusätzliches Verwöhnprogramm. „Lift Fermeté Crème Riche“, die reichhaltige Komfortcreme, verwöhnt den ganzen Körper. Sie ist reich an Pflanzenextrakten und durch die intensive Pflege- und Feuchtigkeitswirkung wird die Haut geschmeidig und streichelzart.

Und außer cremen?

Sie können aber noch mehr tun, um Ihrer Haut zu helfen, gut durch den Winter zu kommen. Vergessen Sie zum Beispiel selbst in der kalten Jahreszeit nicht, ausreichend zu trinken. Nur von innen können Sie Ihrer Haut ausreichend Feuchtigkeit zuführen. Essen Sie außerdem genügend Obst und Gemüse oder machen Sie sich täglich einen Smoothie. Vitamine sind wichtige Wachposten, die Sie vor unerwünschten Keimen schützen.

Überheizen Sie die Räume nicht, in denen Sie sich aufhalten, und achten Sie auf die passende Luftfeuchtigkeit in den Räumen. Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob Ihre Wohnungsluft zu trocken ist, legen Sie sich ein Hygrometer zu. Gehen Sie auch trotz schlechten Wetters an die „frische“ Luft. Wetterfest gekleidet ist jeder Aufenthalt im Freien eine Wohltat für Ihr Immunsystem. Machen Sie

darüber hinaus kalt/warme Wechselbäder, auch das stärkt Ihr Immunsystem und hilft darüber hinaus, die Körperhaut zu straffen.

Genießen Sie gestärkt und geschützt die Winterzeit, die uns neben den Herausforderungen viele schöne Stunden mit Geborgenheit und Wärme für unser Herz schenkt!



Double Serum und darüber eine Tagespflege, wie die Jeunesse du Cou Multi-Régénérante – mehrere Schichten bieten mehr Schutz – sowohl bei der Kleidung als auch bei der Pflege.

Ein gutes Getränk kommt selten allein

EXPERTENTIPP ZUM OPTIMALEN ZUSAMMENSPIEL VON WASSER UND WEIN, GEFUNDEN VON INA HAPPE, BAD DRIBURGER NATURPARKQUELLEN

Ein Glas guten Wein trinkt man am besten in guter Gesellschaft. Vor allem in der Gesellschaft von natürlichem Mineralwasser. Mineralwasser ist nämlich der ideale Begleiter für hochwertige Weine. Denn: Erst durch den zusätzlichen Schluck Mineralwasser kommen die feinen Aromen im Wein voll zur Geltung. Die Kohlensäure im Mineralwasser

umspült die Zunge, neutralisiert die Geschmacksknospen und bereitet die Sinne auf ein reines ungetrübtes Geschmackserlebnis vor.

Mit dem passenden Mineralwasser lässt sich auch der Genuss am Wein merklich steigern. Eine wichtige Rolle spielen dabei die Mineralstoffe im Wasser – sie ermöglichen, die Aro-

men des Weines in einer neuen Intensität wahrzunehmen. Außerdem benötigt der Körper Wasser, um seinen Flüssigkeitshaushalt zu regeln, der durch den Alkohol regelrecht „austrocknet“.

Nicht jedes Mineralwasser passt aber auch gleich gut zu jedem Wein. Probieren Sie einfach mal aus, welches

Bad Driburger Mineralwasser Ihnen am besten zu Ihrem Wein schmeckt



Zu den Festtagen steht der Genuss von Wein besonders hoch im Kurs. Mit dem richtigen Wasser schmeckt der Tropfen aber noch viel besser. (Foto: Lisa Spehr)

WIR EMPFEHLEN:

BAD DRIBURGER CLASSIC mit seiner ausgewogenen Kohlensäure ideal zu milderen Weinen

BAD DRIBURGER MEDIUM dezent feinperlig, der perfekte Begleiter zu trockenen Weinen

BAD DRIBURGER NATURELL lässt kraftvolle Weiß- und Rotweine bestens zur Geltung kommen



EXPERTENTIPP VON DR. HENK C. HIETKAMP, ÄRZTLICHER LEITER DES F.X.MAYR-ZENTRUMS IM GRÄFLICHEN PARK

Maß- und genussvoll durch die Feiertage...



... kommt der Quadratur des Kreises gleich! Während je mehr Freude umso besser für die Seele ist, gilt für den Leib das umgekehrte: So wenig wie möglich, so viel wie nötig, lässt hoch leben!

Während langsam klar wird, dass Cholesterin als ursächlicher Faktor für Herz-Kreislauf-Erkrankungen ausgedient hat, wurde seit Jahrzehnten der Zucker als schädigender Faktor einfach ignoriert; er passte nicht in die Zeit. Zucker bringen nicht nur leere Kalorien, sondern stört den Stoffwechsel im Sinne einer Gefäßschädigung. Insbesondere Fruktose – in Diabetikerprodukten als Süßstoff eingesetzt(!) – führt bei kontinuierlicher Zufuhr größerer Mengen zur Leberverfettung, zur Erhöhung der Neutralfette (Triglyceride), potentiell schädigenden Cholesterinpartikeln (LDL-Cholesterin) sowie zur Insulinresistenz. Um dieselbe Menge Glukose in die Zellen zu transportieren, wird immer mehr Insulin gebraucht. Die Insulinresistenz führt über die Zeit zu höheren Blutzuckerwerten, Fettstoffwechselstörung, steigendem (Bauch-) Gewicht und zunehmendem Blutdruck. Circa ein Viertel der Bevölkerung ist genetisch für die Insulinresistenz prädisponiert. Die kulinarische Reise während der Feiertage – und auch danach – soll in die Gegenrichtung gehen!

Dem Zucker davonlaufen

Was tun? Da der Blutzucker nach den Mahlzeiten naturgemäß ansteigt, ist das die ideale Zeit für die berühmten 1.000 Schritte! Durch die Bewegung wird Glukose ohne die Hilfe von Insulin in die (Muskel-)Zellen transportiert. Gleichzeitig wirkt die regelmäßige Atmung fördernd auf die Verdauung und entsäuernd. Die Insulinempfindlichkeit ist keine Konstante, sondern ist im Verlauf des frühen Morgens und des späteren Nachmittages höher – zwei weitere ideale Zeitfenster für die Bewegung. Der erste Merksatz für die Feiertage lautet: Je größer die Mahlzeiten, umso mehr Bewegung. Und: Während der Feiertage ist mehr Zeit für Bewegung da!

Frische Ballaststoffe

Was essen? Genießen Sie Nahrungsmittel, die (so weit wie möglich ausschließlich) in der Küche vorbereitet worden sind. Dadurch werden versteckter Zucker, Fett und Zusatzstoffe auf ein Minimum reduziert. Je höher der Anteil von Früchten und Gemüse, um so höher die Zufuhr an Basen. Basen machen die Zellen insulinsensibler. Zudem sind in Früchten und Gemüse viele Ballaststoffe enthalten, die sich günstig auf das Blutzuckerprofil auswirken. Tipp für den Küchenchef: Weizen- oder Haferkleie in die Gerichte schmuggeln – so, dass keiner davon etwas merkt. Ballaststoffe binden Schadstoffe und sorgen für eine gute Verdauung. Für die Feiertage merken wir uns: So viel Früchte und Gemüse wie möglich!

Wasser

Trinken Sie zu den Mahlzeiten ein Glas Caspar Heinrich Heilwasser: Es hat einen circa vierfach höheren Basengehalt als ein normales Mineralwasser und fördert gleichzeitig die Verdauung. Zwischen den Mahlzeiten trinken Sie genügend Heilwasser, um die Stoffwechselfunktionen zu unterstützen. Da die traditionellen Gerichte hauptsächlich aus Getreide, Milch- und Fleischprodukten

zusammengesetzt sind, entsteht eine säurelastige Situation im Körper, der über das Heilwasser gegengesteuert werden kann. Meiden Sie auf jeden Fall die klassischen Softdrinks, die zum Teil unglaubliche Mengen an Zucker enthalten. Wir merken uns: Je mehr (basisches Heil-)Wasser, um so besser!

Wenn wir schon beim Trinken sind: Der Kater kann wohl durch nichts so gut verhindert werden, wie durch das „Paralleltrinken“. Bei Bier die gleiche Menge Wasser, bei Wein die doppelte Menge. Und am Morgen danach möglichst kein Aspirin und Ibuprofen auf den alkoholbeleidigten Magen, noch Paracetamol auf die verstörte Leber. Ingwertee beruhigt den Magen, und Ingwer in Pastillen – möglichst hoch dosiert (500 mg) – wirkt genauso gut wie die genannten Schmerzmittel.

Bezahlen Sie die Freude der Festtage nicht mit Ihrer Gesundheit. In diesem Sinne wünsche ich Ihnen frohe Fest- und Feiertage!

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



Viel Obst, viel trinken, am besten Caspar Heinrich Heilwasser: Dr. Henk C. Hietkamp gibt einfache Tipps, wie die Feiertage mit Genuss und ohne Völlegefühl überstanden werden. (Foto: Lisa Spehr)

Dirk Ernst



Dirk Ernst, neu installierter zentraler Marketing & Kommunikation-Manager, bildet seit Anfang November die Brücke zwischen beiden Welten „Gräflicher Park Hotel & Spa“ und „Bilster Berg Drive Resort“. Der 53-jährige war elf Jahre selbstständiger Berater in Solingen. Hier lag der Fokus auf der Konzept-, Präsentations- und Projektentwicklung für Agenturen, Messebauunternehmen und Unternehmen, insbesondere im Bereich Automobil und Automotive.

Bilster Berg und Gräflicher Park – an beiden Orten hat Dirk Ernst ein Büro – sollen

durch den Experten verstärkt gemeinsam vermarktet werden. Das Angebot, das sich durch die Kombination beider Marken ergibt, soll weiterentwickelt und zielgerichtet präsentiert werden, um den optimalen Nutzen beider Marken zu erzielen. Denn: „Das Markenbild, der geschlossene und durchgängige Auftritt einer Marke, entscheidet zunehmend darüber, welches Bild im Kopf des Kunden verankert wird, welche Assoziationen ausgelöst werden und was der Kunde mehr kauft, als das reine Produkt“, so Dirk Ernst.

Mit den beiden Marken Bilster Berg und Gräflicher Park verfüge die Unternehmensgruppe über zwei Premium-Produkte, so der Coach, in dessen Vita sich zum Beispiel auch der Name der renommierten Marketing-Agentur „VOK DAMS“ findet.

Mehr Markentiefe zu erzeugen, von der Strahlkraft großer Automobilhersteller maximal zu profitieren und die Schärfung eines gemeinsamen Profils beider Produkte sind nur einige der Ziele, die sich der vierfache Familienvater gesetzt hat. Die Strategie für den weiteren Ausbau basiert unter anderem auf der zielgerichteten Durchdringung der Event-Felder bzw. der Ausdehnung auf die gesamte Wertschöpfungskette von Automobilevents. Mehr Tiefe und Breite (andere Branchen, andere Themen und Anlässe) sollen dem Bilster Berg und dem Gräflichen Park mehr Zugkraft, mehr Multiplikation sowie noch stärkere Etablierung als Premium-Marken für automobile und allgemeine Leadership-Themen verschaffen.

Dr. Uwe Neumann



Sich neuen beruflichen Herausforderungen stellen – diese Aufgabe wird Dr. Uwe Neumann, derzeitiger Chefarzt der Abteilung Orthopädie/Unfallchirurgie in der Moritz Klinik Bad Klosterlausnitz, Anfang 2014 annehmen und damit zum Ende des Jahres das Unternehmen verlassen. Fast 20 Jahre war er Teil der Moritz Klinik. 1994 begann Dr. Uwe Neumann dort als Oberarzt und war hier besonders für den Ausbau der Versorgung von BG-Patienten zuständig.

Anfang 2012 machte der gebürtige Sachse seinen Abschluss als „Medizinischer Sachverständiger cpu“ an der GenRe Business School und der Universität zu Köln – ein

Grund, der ihn ebenfalls zu neuen beruflichen Herausforderungen bewogen hat. Somit wird er im kommenden Jahr dann in einer Praxis für orthopädisch-traumatologische und sozialmedizinische Begutachtung in Jena seinen Berufszweig weiter verfolgen und dem neuen Ambulanten Reha Zentrum Jena als Kooperationspartner zur Seite stehen. Neben vielen Erfahrungswerten nimmt der 50-Jährige zudem den Enthusiasmus und den Teamgeist, die die Moritz Klinik viele Jahre geprägt haben, mit.

Zum Ausgleich zum Berufsalltag lässt Dr. Uwe Neumann sich gerne von spannenden Büchern hinreißen oder macht einen Abstecher nach Skandinavien. Mit Blick aufs kommende Jahr freut er sich neben neuen spannenden beruflichen Aufgaben besonders auf die erste Bergwandertour mit seiner sechsjährigen Tochter sowie das Familienklettern in der Sächsischen Schweiz, das er von seinen Kollegen aus der Moritz Klinik zum 50. Geburtstag geschenkt bekommen hat.



Zwei Mal Geschenke, aber dann ein Jahr warten

WIE ES IST, WEIHNACHTEN GEBURTSTAG ZU HABEN



Die meisten Mitmenschen denken, dass es total doof ist, am 24. Dezember Geburtstag zu haben. Dann kommen häufig solche Fragen, wie zum Beispiel: „Fühlst du dich nicht hintergangen, an so einem Tag Geburtstag zu haben?“ oder „Du bekommst doch nur ein Mal Geschenke!“

Anita Hoppe hat
Weihnachten Geburtstag

Für mich ist es ganz normal, am 24. Dezember Geburtstag zu haben, denn ich kenne es ja nicht anders, und Geschenke bekomme ich immer zwei Mal an dem Tag ☺. Morgens meine Geburtstagsgeschenke und abends die vom Christkind. Früher als Kind bin ich sogar immer am 23. Dezember bis Mitternacht wach geblieben, um mir meine Geschenke von meinen Eltern zu holen.

Danach heißt es dann halt wieder: ein Jahr warten. Das ist aber gar nicht so schlimm, denn zwischendurch gibt es ja

noch andere Anlässe, seine Lieben mit kleinen Aufmerksamkeiten zu erfreuen.

Anita Hoppe,
Gesundheits- und Krankenpflegerin,
Marcus Klinik, Gräfliche Kliniken



Events mit den Gräflichen Quellen

4. bis 5. Januar 2014 26. Volksbank Padercup: Hallenfußballturnier für B-Jugendmannschaften im Sportzentrum Maspornplatz



Termine Gräfliche Kliniken

14. Dezember 2013 Tag der offenen Tür im Ambulanten Reha Zentrum Jena: Blick hinter die Kulissen der neuen Einrichtung und Fachvorträge von 10 bis 16 Uhr



Ambulantes Reha Zentrum Jena

Termine Gräflicher Park

JANUAR

• 1. bis 31. Januar 2014, 18 Uhr

Ein neugängiges Amuse-Bouche-Menü im „Caspar's Restaurant“, die Karte „rauf und runter“, 90 € pro Person (weitere Informationen und Anmeldungen unter info@graeflicher-park.de oder Tel.: 0 52 53.95 23-200)

• Sonntag, 26. Januar 2014, 19.30 Uhr

NIKOLAUS BLOME LIEST AUS ANGELA MERKEL – DIE ZAUDERKÜNSTLERIN

Wie ist Angela Merkel aus der Nähe und wann kriegt sie einen echten Wutanfall? Wer hat ihr Vertrauen und wer ist unten durch? Hat sie einen politischen Kompass oder regieren Beliebigkeit und Opportunismus? Wie denkt sie über die Deutschen, was macht ihr Angst? Und warum hält sie eigentlich die Hände immer so komisch? Aus vielen Betrachtungen und Einsichten setzt Nikolaus Blome ein ganz neues Bild der Kanzlerin zusammen.

Faszinierend an Angela Merkel ist: Auch nach Jahrzehnten in der Politik und nach acht Jahren auf dem Präsentierteller des Kanzleramts werden wir nicht schlau aus ihr. Selbst auf die vermeintlich einfachen Fragen zu ihrer Person gibt es keine befriedigenden Antworten. Der Chefredakteur des „Spiegel“ in Berlin und intime Kenner der Berliner Republik, Nikolaus Blome, geht dem Phänomen Angela Merkel auf den Grund. Er schreibt aus dem „inner circle“ im Regierungsfliieger, von unzähligen Reisen, Begegnungen und Gesprächen, bei denen er die Kanzlerin erlebt hat.

Der Eintrittspreis für die Lesung beträgt im Vorverkauf 10 € und an der Abendkasse 13 €, Mitarbeiter der UGOS zahlen im Vorverkauf die Hälfte. (Anmeldung unter gaesteservice@graeflicher-park.de oder Tel.: 0 52 53.95 23-700)

• Sonntag, 26. Januar 2014, 18 Uhr

GRÜNKOHL SATT

Das klassische Wintergericht im „Restaurant Pferdestall“, 16,50 € pro Person (weitere Informationen und Anmeldungen unter info@graeflicher-park.de oder Tel.: 0 52 53.95 23-200)

FEBRUAR

• Freitag, 14. Februar 2014, ab 18 Uhr

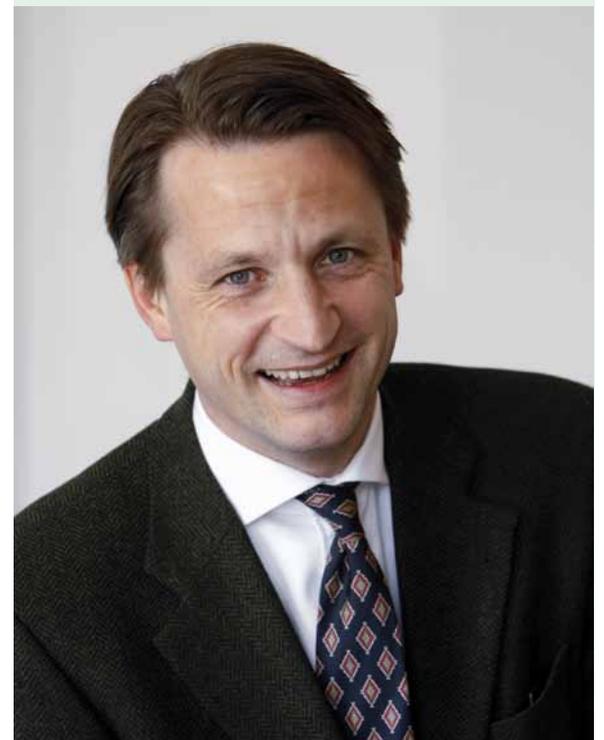
VALENTINSTAG

Kerzenschein und romantische Atmosphäre im „Restaurant Pferdestall“ mit dreigängigem Überraschungsmenü, 36 € pro Person (weitere Informationen und Anmeldungen unter info@graeflicher-park.de oder Tel.: 0 52 53.95 23-200)

• Freitag, 14. Februar 2014, ab 18 Uhr

ROMANTISCHES DAY-SPA-SPECIAL

Nur am Valentinstag buchbar: Ein Tag im GARTEN SPA mit Rosenölbad inklusive eines Glases Champagner in der privaten Spa-Suite für zwei, 40 € pro Person (Limitiertes Angebot, Buchung unter spa@graeflicher-park.de oder Tel.: 05253.95 23-602)



Journalist und Autor Nikolaus Blome kommt aus der Hauptstadt nach Bad Driburg



Valentinstag im Spa

• **Donnerstag, 20. Februar 2014, 19 Uhr**

CHEF'S TABLE

Den Köchen über die Schulter schauen und direkt in der Küche des „Caspar's Restaurant“ essen 69 € pro Person (weitere Informationen und Anmeldungen unter info@graeflicher-park.de oder Tel.: 0 52 53.95 23-200)

• **Sonntag, 23. Februar 2014, 19.30 Uhr**

DAS LEIPZIGER STREICHQUARTETT TRITT MIT SOPRANISTIN CHRISTIANE OELZE AUF

Zum vierten Mal tritt das Spitzenensemble Leipziger Streichquartett (LSQ) im Gräflichen Park (Stefan Arzberger/1. Violine, Tilman Brüning/2. Violine, Ivo Bauer/Viola, Matthias Moosdorf/ Violoncello) auf. Auf Einladung der Diotima Gesellschaft und der Musikgesellschaft Bad Driburg wird das Quartett dieses Mal mit der international bekannten Sopranistin Christiane Oelze auftreten. Das LSQ hat sich mittlerweile als „bestes deutsches Quartett“ (Gramophone) und zu den bekanntesten und vielseitigsten Ensembles profiliert. Im Oktober 2012 gewann es zum wiederholten Male den Echo-Preis als bestes Ensemble.

PROGRAMM:

Leos Janáček: Streichquartett Nr. 2 „Intime Briefe“; Robert Schumann: 6 Gesänge op. 107 für Sopran und Streichquartett arrangiert von Aribert Reimann; Ottorino Respighi: Streichquartett „Il Tramonto“; Felix Mendelssohn-Bartholdy: „Oder soll es Tod bedeuten“ – 8 Lieder nach Gedichten von Heinrich Heine, arrangiert für Sopran und Streichquartett. Im Vorverkauf ist der Eintrittspreis 30 € (in der Kat. A) und 25 € (in der Kategorie B). An der Abendkasse jeweils 3 € mehr. Mitarbeiter der UGOS zahlen im Vorverkauf die Hälfte. (Anmeldung unter gaesteservice@graeflicher-park.de oder Tel.: 0 52 53.95 23-700)

MÄRZ

• **Donnerstag, 13. März 2014, von 19.30 bis ca. 21.30 Uhr**

GRILLKOCHKURS ZUR SAISONVORBEREITUNG

Vom Marinieren über Beilagen bis hin zur perfekten Garzeit alles Wissenswerte über das Grillen im „Restaurant Pferdewall“, 59 € pro Person (weitere Informationen und Anmeldungen unter info@graeflicher-park.de oder Tel.: 0 52 53.95 23-200)

• **Sonntag, 30. März 2014, 18.30 Uhr**

PRINZ ASFA-WOSSEN ASSERATE LÄDT ZUR KAISERLICH-ÄTHIOPISCHEN SOIRÉE UND LESUNG EIN

Haile Selassie, Kaiser von Äthiopien, war eine der bedeutendsten politischen Gestalten des 20. Jahrhunderts. Sein Großneffe Prinz Asfa-Wossen Asserate, der seit langem in Deutschland lebt, hat ihn noch persönlich gekannt und verfügt über exklusiven Zugang zum Familienarchiv. Er legt nun in seinem Buch „Der letzte Kaiser von Afrika“ die erste fundierte, umfassende Biographie Haile Selassies vor, zugleich ein großartiges Porträt der faszinierenden Geschichte seines Heimatlandes. Er war Nachkomme eines Geschlechts, das sich auf König Salomon zurückführt, Vorreiter der afrikanischen Einheit und Unabhängigkeit, Verbündeter der Alliierten gegen die faschistischen Achsenmächte und Messias der jamaikanischen Rastafari-Bewegung. Er war Reformator und Autokrat, der am Ende von kommunistischen Putschisten gestürzt und ermordet wurde. Haile Selassie, König der Könige, war eine ebenso beeindruckende wie schillernde Persönlichkeit, die Prinz Asserate glänzend zu porträtieren weiß.

Zu einem Vier-Gänge-Menü liest Prinz Asfa-Wossen Asserate aus seinem Buch „Der letzte Kaiser von Afrika“. In Zusammenarbeit mit dem Küchenchef des Gräflichen Parks, Thomas Blümel, hat Prinz Asserate das deutsch-äthiopische Menü extra für diesen Abend kreiert. Der Abend wird mit einer traditionellen äthiopischen Kaffeezeremonie abgeschlossen. Der Eintrittspreis für den Kaiserabend inklusive des Vier-Gänge-Menüs kostet 82 €. (Anmeldung unter gaesteservice@graeflicher-park.de oder Tel.: 0 52 53.95 23-700)



Sopranistin
Christiane Oelze
begleitet die
Leipziger



Das Leipziger Streichquartett kommt zum vierten Mal in den
Gräflichen Park



Kaiserlicher Großneffe bei den Grafen:
Prinz Asfa-Wossen Asserate

Impressum

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



Andreas Büscher
Inhaber des Sanitätshauses



BÜSCHER

Sanitätshaus & Rehathechnik



Rebecca Forteach
Geschäftsleitung des Sanitätshauses

Innovation und Kompetenz

Auf über 600 qm Ausstellungsfläche bieten wir in der Detmolder Str. 8-10 ein breites Spektrum an Hilfsmitteln aus dem Sanitäts- und Reha-Bereich.

Von der einfachen Bandage über die maßgefertigte Prothese bis hin zum modernsten Treppen- oder Badelifter. Natürlich können alle Hilfsmittel gleich hier vor Ort ausprobiert werden.

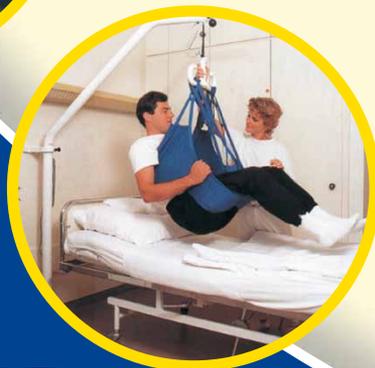
Wir beraten und helfen in allen Bereichen.

Unsere hervorragend ausgestattete Orthopädieabteilung erarbeitet mit Ihnen die bestmögliche Lösung – stets zu einem klar nachvollziehbaren Preis-/Leistungsverhältnis.

Sorgfältige Beratung, hohe Fachkompetenz sowie Freundlichkeit im Umgang mit unseren Kunden, zeichnen unsere Arbeit aus.

Seit mehr als 13 Jahren vertrauen Menschen auf unsere wirkungsvollen Lösungen.

- **Service an erster Stelle**
- **Hilfsmittel aller Art**
- **Vertragslieferant aller Kassen**



BÜSCHER

Sanitätshaus & Rehathechnik

Detmolder Straße 8-10
33102 Paderborn

Tel.: 0 52 51 / 5 40 16-0
Fax: 0 52 51 / 5 40 16-22

www.buescher-sh.de
info@buescher-sh.de

Parkplätze und Buslinien direkt vor der Tür!