

# COS MOS

№ 21

Journal der Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorff | Dezember 2017



## PARK

Die Schauspielerin und der Vaidya – gesund sein wollen alle. Marie-Luise Marjan trifft im Ayurveda-Zentrum auf Vaidya Kumaran Rajsekhar.

Seite 24

FOTO: RALF MEIER/MEIERPRESS

## LIEBE COSMOS-LESERINNEN UND -LESER,



LUTZ PETER REUTER  
(FOTO: FOTO ZAPFE)

als ich im Herbst 1991 bei der „Bade- und Brunnenbetriebe GmbH“ (heute die UGOS Holding) anfang, waren PCs in Deutschland im Büroalltag noch nicht angekommen. Lediglich die Finanzbuchhaltung verfügte über einen Großrechner – im wahrsten Sinne des Wortes, denn der Rechner hatte etwa die Größe eines mittleren Kleiderschranks – an dem einige wenige Arbeitsplätze angeschlossen waren. Auf schwarzen Bildschirmen liefen grüne Zahlenkolonnen, die ausschließlich der Buchhaltung dienten. Textverarbeitung erfolgte mittels Schreibmaschine und die wenigen Nadeldrucker produzierten Ausdrucke mit gelochten Seitenrändern.

Fortsetzung auf Seite 2



## KLINIKEN

Die Chefarzte Dr. Manfred Mühlenberg und Dr. Rolf Radke sind seit Oktober an Bord der Gräflichen Kliniken. (Foto: Gräfliche Kliniken)

Seite 37



## QUELLEN

Der Bad Driburger Sommer: Highlight war wieder einmal das „Radio Hochstift Ferienfinale“. (Foto: Ahorn Sportpark)

Seite 60

<b>EDITORIAL</b>	S. 1
<b>UGOS</b>	
Weihnachtsgruß der gräflichen Familie	S. 3
Langjähriger Personalleiter geht in den Ruhestand	S. 4
Interview mit Brigitte Grosch, neue UGOS-Personalleiterin	S. 5
Ehrung der Jubilare	S. 7
Erster Azubi-Tag in der UGOS	S. 10
Bad Driburg ist TOP-Kurort 2018	S. 12
Diotima Gesellschaft besucht „Skulptur Projekte“ Münster	S. 13
Arbeiten in der UGOS hat viele Vorteile	S. 15
Kaleidoskopweg in Bad Driburg ausgezeichnet	S. 16
Interview mit Reise-Autor Bernd F. Meier	S. 17
Tipps und Tricks gegen Stubenhockeritis im Winter	S. 19
<b>GRÄFLICHER PARK</b>	
Eröffnung des „Medical Health Spa“	S. 21
Relax Guide 2018: Gräflicher Park wieder unter den Besten	S. 23
Mare-Luise Marjan über Gesundheit, Schönheit und Ayurveda	S. 24
Das war das Westfalen Gourmet Festival 2017	S. 26
Nachgefragt bei ... Küchenchef Thomas Blümel	S. 27
Ayur... was? Ayurveda für Anfänger	S. 28
ZDF Making-of ... ein Tag als Zimmermädchen	S. 29
Nistkästen im Gräflichen Park heiß begehrt	S. 30
Der (Ba)Umfall	S. 34
Hightech-Ausstattung für Tagungsräume	S. 35
<b>GRÄFLICHE KLINIKEN</b>	
Kooperation mit dem St. Johannisstift: Für mehr Azubis	S. 36
Neue Chefsärzte in der Marcus Klinik und in der Park Klinik	S. 37
Gräfliches Brot ist Verkaufsschlager	S. 39
Kliniken initiieren Kinder-Ferienbetreuung	S. 40
Gräfliche Kliniken auf Herzwoche in Holzminden	S. 40
Neue Auszubildende in der Konditorei	S. 41
Hochkarätige Podiumsrunde mit FC Carl Zeiss Jena im ARZ	S. 42
Freundschaftliches Fußball-Derby in Thüringen	S. 43
Tauchen in Norwegen und Training im ARZ: Mit Rollstuhl geht noch viel	S. 44
Reha-Fachgruppe „Ernährung“ trifft sich	S. 46
DRV-Ranking: Caspar Heinrich Klinik Top	S. 47
Apparative Schluckdiagnostik in Marcus Klinik etabliert	S. 48
Neues Bücherregal für Mitarbeiter in der Marcus Klinik	S. 49
Verband für Ernährung und Diätetik wird 25	S. 50
Alles anders nach Schlaganfall? Ein Erlebnisbericht	S. 50
Spendengelder statt Hochzeitsgeschenken	S. 52
Erfahrungsbericht nach einem Sturz aus der Moritz Klinik	S. 54
33. Sozialarbeiter- und Rehaberater-Tagung in der Park Klinik	S. 55
Fotografische Inspiration in Bad Hermannsborn	S. 57
<b>GRÄFLICHE QUELLEN</b>	
Naturparkquellen unterstützen Naturpark	S. 58
Kindererlebniswelt Natur mit Bad Driburger	S. 58
Impressionen: Bad Driburger Naturparkquellen unterwegs	S. 60
Neue „Kleinigkeiten“ bereichern das Sortiment	S. 63
Expertentipps	S. 65
Personalien	S. 70
Termine	S. 71

## Fortsetzung von Seite 1

dem im Endlosformat. Ein Großteil der Telefone verfügte noch über Wählscheiben, Mobiltelefone gab es kaum, und wenn, dann kosteten sie 20.000 DM und hatten die Größe von Pilotenkoffern.

Die Unternehmensgruppe hatte damals etwa 600 Mitarbeiter und war mit zwei Kliniken, der „Caspar Heinrich Klinik“ und der „Marcus Klinik“, dem Bad Driburger Brunnen, der Gräflichen Kurverwaltung mit dem Gräflichen Kurhaus-Hotel sowie der Forstverwaltung nur am Standort Bad Driburg vertreten.

## SCHWERPUNKT DES FRÜHEREN PERSONAL-MANAGEMENTS WAR DAS VERWALTEN

Zentraler Bestandteil des damaligen Personalmanagements war die Lohnbuchhaltung, die als Teil der Finanzbuchhaltung dem Kaufmännischen Direktor unterstellt war. Jedes Unternehmen hatte zwar auch eine Mitarbeiterin, die sich um Personalangelegenheiten, wie Einstellungen oder Arbeitsverträge kümmerte, meist aber nur in Teilzeit oder als Teil von anderen kaufmännischen Aufgaben. Über eine personalspezifische Ausbildung verfügte kaum jemand, jedes Unternehmen hatte unterschiedliche Personaldokumente. In manchen Firmen gab es noch nicht einmal Arbeitsverträge, sondern nur sogenannte „Einstellungsbögen“. Manuell auszufüllende Vordrucke und handgeschriebene Listen gehörten ebenso zum Arbeitsalltag der Personalsachbearbeiter wie eine Vielzahl von Stempeln, Bleistift und Radiergummi. Der Schwerpunkt des Personalmanagements lag im Wesentlichen auf der Verwaltung der Akten sowie der rechtzeitigen und richtigen Lohnabrechnung und Gehaltszahlung.

Die Personalbeschaffung regelte sich meist von selbst, häufig übernahmen Sohn oder Tochter die Stelle von Mutter oder Vater, manchmal sogar schon in dritter Generation. Personalmanagement war ein Fremdwort, es gab ausreichend Ärzte und Pflegekräfte. Und wenn sich eine Nachbesetzung nicht von selbst über Empfehlung

oder Mundpropaganda regelte, dann führte eine kleine, regionale Stellenanzeige schnell zum Erfolg, denn beim Grafen zu arbeiten war ein Privileg und verschaffte dem Stelleninhaber im Ort durchaus ein positives Image.

## GOLDENE ZEITEN?

In gewisser Weise sicher, aber ein nicht unwesentlicher Teil davon hat sich in der UGOS durchaus bis heute erhalten, auch wenn sich die Welt um uns herum und insbesondere im Bereich Personal, heute richtigerweise HR-Human Resources genannt, in vielen Bereichen dramatisch verändert hat.

Allein der vielzitierte demographische Wandel stellt ein Unternehmen dieser Größe – immerhin beschäftigt die UGOS heute rund 1.500 Mitarbeiter an drei Standorten – mit seiner hohen Dienstleistungsorientierung und damit hohem Personalbedarf vor große Herausforderungen.

## HERAUSFORDERUNGEN DER ZUKUNFT

Stetige Abwanderung aus unserer Region wird den Fachkräftemangel, wie in anderen ländlichen Regionen, zudem zukünftig zu einem der Hauptprobleme für ein dienstleistungslastiges Unternehmen wie der UGOS machen. Nicht mehr die Entgegennahme von Bewerbungen, sondern vielmehr die aktive Bewerbung als Arbeitgeber bei potentiellen Mitarbeitern ist die Aufgabe. Ein Unternehmen muss in Zukunft noch viel mehr als bisher darstellen, welche Vorteile es als Arbeitgeber für seine Mitarbeiter bietet, und es wird sich von seinen Mitarbeitern auch auf Arbeitgeberbewertungsportalen bewerten lassen müssen.

## DIE ATTRAKTIVITÄT ALS ARBEITGEBER WIRD AUCH NICHT NUR VOM VERDIENST BESTIMMT SEIN

Durch den Fachkräftemangel werden die Gehälter allgemein steigen und damit einem qualifizierten Mitarbeiter generell eine auskömmliche Lebensgrundlage bieten. Zukünftige Mitarbeitergenerationen werden daher die vielzitierte „Work-Life-Balance“ ungleich mehr als bisher zum Ent-

scheidungskriterium für oder gegen einen Arbeitgeber machen. „Freizeit ist die neue Währung“, schreibt die FAZ vom 20. Oktober 2017, und führt weiter aus, dass der Arbeit zunehmend andere Interessen, wie Lebensqualität, Familie und Selbstverwirklichung, gegenüberstünden. Für die Arbeitswelt bedeute das vor allem, dass „Smartphone & Co. zu einer Entgrenzung von Arbeitszeit und Arbeitsort führen“. Dies führt schon jetzt dazu, dass private und berufliche Belange sich in zunehmendem Maße räumlich und zeitlich miteinander vermischen. Ein Arbeitgeber, der seinen Mitarbeitern verbietet, seine sozialen Netzwerke zu checken oder Arbeitseinsatz an der Zahl abgesessener Stunden im Büro anstelle von Arbeitsergebnissen misst, wird es schwer haben, engagierte Mitarbeiter zu bekommen. Im Gegenzug kann allerdings das derzeitige deutsche Arbeitsrecht, das in seinen wesentlichen Zügen aus der Industrialisierung stammt, auch keine befriedigende Antwort beispielsweise auf die Frage geben, ob das Lesen einer E-Mail nach Dienstschluss die gesetzlich vorgeschriebene Ruhezeit in unzulässiger Weise unterbricht oder nicht. Hier werden sich sowohl Arbeitgeber als auch Betriebsräte, Gewerkschaften und der Gesetzgeber umstellen müssen.

Auch wenn heute immer noch die persönliche Empfehlung als einer der wesentlichen Gründe genannt wird, wie Mitarbeiter auf freie Stellen bei der UGOS aufmerksam werden, so werden sich die Wege des Recruitings doch merklich verändern. Die klassische Stellenanzeige ist so gut wie tot. Zukünftige Bewerber müssen über ihre mobilen Geräte erreicht werden und sich damit einfach und schnell informieren und bewerben können. Dies erfordert neben der Anpassung von Abläufen des Bewerbungsmanagements vor allem eine hochmoderne, flexible und sichere IT-Unterstützung des Recruitingprozesses. Die klassischen Routineaufgaben der Personalverwaltung und -abrechnung werden sich immer mehr automatisieren lassen und damit an Relevanz verlieren. Das Gewinnen und Halten von Mitarbeitern ist die

große Herausforderung des HR-Managements der Zukunft.

#### „UMPARKEN IM KOPF“

So fordert ein großer deutscher Automobilkonzern sich selbst und seine Kunden dazu auf, neue Wege zu denken und zu gehen. Das trifft in gleichem Maße auch auf das Human Resources Management zu. Eines wird sich jedoch nicht nur nicht verändern, sondern noch an Bedeutung gewinnen: mit Mitarbeitern auf

Augenhöhe zu kommunizieren und sie mit ihren Fähigkeiten und Wünschen individuell wahrzunehmen. Die zukünftige Mitarbeitergeneration wird Vorgesetzte nicht mehr nur deshalb akzeptieren, weil sie bestimmte Posten innehaben. Der Vorgesetzte der Zukunft wird seine Mitarbeiter mit seinen Fähigkeiten, seiner Kompetenz und seiner Führungsqualität gleichermaßen überzeugen müssen.

#### ZULETZT EIN WORT IN EIGENER SACHE

Ich widme mich nach nunmehr über 26 Jahren in der UGOS und nach mehr als 21 Jahren als Leiter des Zentralbereichs Personal der UGOS ab dem 1. November 2017 – mit einer kleinen Ausnahme namens Qualitätsmanagement – im Rahmen meiner eigenen Work-Life-Balance anderen Aufgaben und Interessen. Ich bedanke mich bei allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, Kolleginnen und Kolle-

gen, Betriebsräten und Chefs sowie der Gräflichen Familie ganz herzlich für die sehr gute Zusammenarbeit der vergangenen Jahre und Jahrzehnte, für Kritik und Anregung, Unterstützung und Vertrauen.

Ich wünsche Ihnen allen und der UGOS das Allerbeste für die Zukunft und meiner Nachfolgerin, Frau Brigitte Grosch, ganz viel Glück, Erfolg und Freude bei ihrer Tätigkeit!

Ihr Lutz Peter Reuter

## WEIHNACHTSGRUSS VON GRAF UND GRÄFIN VON OEYNHAUSEN-SIERSTORPFF

### Liebe Mitarbeiterinnen, liebe Mitarbeiter der UGOS,

man sagt, dass man an den Kindern merkt, wie schnell die Zeit so vergeht. Das erleben mein Mann und ich gerade sehr deutlich. Zwei unserer Kinder sind aus dem Haus. Alice (20) hat eine hotelkaufmännische Lehre im Berliner „Hotel de Rome“ angefangen. Louis (18) hat auch schon seine Schule abgeschlossen und arbeitet bis Weihnachten auf einer Farm in Namibia, wo er einer Entscheidung, ob er studieren oder lieber doch eine Ausbildung machen sollte, näherkommen möchte. Eine spannende Zeit für die Kinder, aber auch für uns Eltern! Nur Christoph (15) muss noch ein paar Jahre (wie es aussieht wieder mit G9) die Schulbank drücken.

Auch bei uns in der UGOS und in Deutschland war es mal wieder ein spannendes Jahr.

Die Bundestagswahl hat gezeigt, dass die Menschen von der großen Koalition die Nase voll haben, was positiverweise die liberalen Kräfte (FDP) in unserem Land wieder stark gemacht hat. Aber es hat auch gezeigt, dass die Menschen Angst haben, und das drückt sich in den sehr

hohen Wahlergebnissen der rechtspopulistischen Protestpartei AfD aus. Entscheidend ist, dass wir aus der Geschichte gelernt haben, und unsere in 70 Jahren gelernte Demokratie ihre Stärke beweist. Jetzt ist die Zeit, Verantwortung zu übernehmen und für Freiheit und Demokratie zu kämpfen. Denn das scheint nicht – weder in der Politik noch in Europa – selbstverständlich zu sein.

#### GRÄFLICHE KLINIKEN

Wir haben einige neue Chefarzte in den Gräflichen Kliniken, die aus großen Klinikkonzernen kommen und sich ganz bewusst für uns entschieden haben. Warum? Bei uns geht es persönlich zu, es ist weniger bürokratisch, die Kommunikationswege sind direkter und schneller und jeder trägt mehr Verantwortung für das Wohlergehen der Patienten und der Klinik. Gemeinsame Ziele werden zusammen angegangen und Synergieeffekte im Verbund können kurzfristig umgesetzt werden.

*Fortsetzung auf Seite 4*



Gräfin Annabelle und Graf Marcus im Platanenhof im Oktober 2017

*Fortsetzung von Seite 3*

So planen wir für das kommende Jahr eine gemeinsame Patientenaufnahme für alle Bad Driburger Kliniken, was zu einer besseren Auslastung führen wird. Mit der Neurologie in der „Marcus Klinik“ wollen wir in Westfalen führend werden, die „Park Klinik“ profitiert von einer starken Psychosomatik sowie der orthopädischen Mitversorgung aus der „Marcus Klinik“. In Thüringen gibt es eine stärkere Fokussierung im Bereich der Traumatologie und Neurologie.

**GRÄFLICHER PARK**

Für mich persönlich, also Gräfin Annabelle, war das Highlight des Jahres die Einweihung der begehbaren Skulptur „Kopf und Körper Bad Driburg“ des Künstlers Michael Sailstorfer im Irrgarten des Gräflichen Parks. Vorher war der Irrgarten eine Wand aus Hecken. Jetzt ragt der Kopffüßler (er ist neun Meter hoch) weit über die Hecken hinaus und macht neugierig

auf das Zentrum und den Ausblick. Ein Geschenk an die Besucher des Gräflichen Parks dank unzähliger Spenden an die Diotima Gesellschaft e.V., die über Jahre gesammelt wurden.

Die Eröffnung des „Medical Health Spa“ im November wird uns für 2018 viel Neues bringen: Eine verstärkte Konzentration auf Medical Wellness – neudeutsch für Präventionsmedizin, Ernährung und Achtsamkeit – sprich Kur – bringt uns „back to the roots“. Damit kommen wir zurück zum Ursprung der UGOS, die 1782 als Kurbetrieb gegründet wurde. Seit 235 Jahren bieten wir gesundheitsfördernde Programme an; heute vor allem mit den Angeboten des Therapiezentrums und den Kuren des F.X. Mayr- und des Ayurveda-Zentrums.

**BAD DRIBURGER NATUR-PARKQUELLEN**

Nachdem die Gräflichen Quellen seit 2015 „die regionale Cola“ abfüllen, gibt es diese seit 2017 nun auch in der Glasflasche. Was banal klingt, hat für unseren Brunnen eine große Bedeutung: Mit der Glasflasche kommt die Bad Driburger Cola auch bei den Gastronomen auf den Tisch, wo wir sehr viel sichtbar sind, als „nur“ im Supermarkt.

**LIEBE MITARBEITERINNEN UND MITARBEITER!**

Wir sind froh und glücklich, dass wir Sie alle haben! Bei den Turbulenzen unserer Zeit, in der alles viel unsicherer erscheint als in der Vergangenheit, empfinden wir die UGOS mit allen Mitarbeitern und unseren Dienstleistungen wie ein Fels in der Brandung, der Stabilität und Kontinuität bildet. Unser Familienunternehmen hat Diktatoren kommen und gehen sehen, Kriege überlebt und in

Weltkrisen durchgehalten – und immer gab es die Mitarbeiter, die ihren Teil dazu beigetragen haben, dass sich unsere Kunden bei uns besser und sicher fühlen. Das ist unsere Aufgabe, und die wollen wir weiterhin mit vereinten Kräften erfüllen.

Ihnen, Ihren Angehörigen und Familien wünschen wir ein friedvolles, schönes und gesegnetes Weihnachtsfest! Lassen Sie sich von der christlichen Botschaft stärken. Wir sind von Gott geliebt und gewollt, ob man an ihn glaubt oder nicht. Er ist kein strenger oder rachsüchtiger Gott! Das ist sein Geschenk an uns Menschen! Ein Geschenk dokumentiert durch die Geburt Christi, Gottes Sohn.

Alles Gute wünschen Ihnen,

Ihre  
Graf und Gräfin  
von Oeynhausen-Sierstorff

## SANFTER ÜBERGANG IN DEN RUHESTAND

Lutz Peter Reuter, Personalchef a.D., bleibt dem Qualitätsmanagement erhalten

„Ich lasse die Dinge jetzt einfach mal auf mich zukommen und freue mich darauf, ein paar Monate gar nichts zu machen“, sagt Lutz Peter Reuter nach 26 Jahren in der Gräflichen Unternehmensgruppe. Seit 1997 ist er unverändert Leiter des Zentralbereiches Personal. Über den gesamten Zeitraum hat er durchgängig etliche Zusatz- und Sonderaufgaben übernommen – nun hat er sich entschieden, aufzuhören. Allerdings plant er einen sanften Übergang in den Ruhestand: Im Rahmen eines kleinen Zeitfensters wird er weiterhin für das Qualitätsmanagement der Kliniken zuständig sein.

**AUS OBERBAYERN IN DIE PREUSSISCHE PERIPHERIE**

Der gebürtige Oberbayer begann seine Laufbahn mit einer Ausbildung zum Hotelkaufmann. Auf seinem weiteren Weg übernahm er unter anderem für fünf Jahre die zentrale Verwaltung des privaten Bereichs der Fürstenfamilie von Thurn und Taxis in Regensburg. Durch den ehemaligen Geschäftsführer der Kempinski-Hotels, Hubert Möstl, kam Lutz Peter Reuter 1991 nach Driburg. „Möstl war so etwas wie mein Mentor. Für mich war klar: Wenn er sagt, in Bad Driburg ist es gut, dann ist es das auch.“

Reuter sieht übrigens keinen großen Unterschied zwischen den Bewohnern verschiedener Landstriche. „Eigentlich sind die Leute doch überall gleich. Die Dinge, die hier in der Gegend als typisch angesehen werden, gibt es woanders genauso“, meint der Oberbayer, der sich in Westfalen immer gut angenom-



Lutz Peter Reuter im Dezember 1992...

men fühlte. Verstecken kann und will er seine Herkunft allerdings auch nicht: „Besonders wenn ich schimpfe, falle ich zurück in meinen bayrischen Dialekt. Dann sagen meine Mitarbeiter immer: ‚Das klingt so lustig!‘“, schmunzelt er.

#### ERSTES PROJEKT: BAULEITUNG IN BAD KLOSTERLAUSNITZ

Das erste Projekt, was Lutz Peter Reuter in der damaligen „Gräflichen Kurverwaltung“ in Angriff nahm, war die Projektkoordination beim Bau der Moritz Klinik in Bad Klosterlausnitz. „Aus der Retrospektive betrachtet war das eine total spannende Phase, sowohl im Hinblick auf menschliche Aspekte als auch auf die ganze Betriebsorganisation.“ Eine Reha-Klinik kurz nach der Wende im östlichen Teil Deutschlands aufzubauen, war mit einem hohen Risiko verbunden. Schon drei Monate nach Eröffnung zeigte sich aber, dass das Projekt ein Erfolgsmodell war. „Bis heute ist die Klinik fast zu 100 Prozent ausgelastet“, berichtet Reuter nicht ohne Stolz. Auch danach betreute er über die sogenannte Betriebsdirektion in Driburg unter anderem die Sanierung der einzelnen Logierhäuser. „Besonders die kreativen Aspekte dieser ‚Bauleitung‘ haben mir viel Spaß gemacht“, erinnert er sich an die turbulenten Zeiten.

#### DAS SCHIFF LENKEN

Ein Jahr nachdem Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpf ins Unternehmen kam, begleitete Lutz Peter Reuter die Restrukturierung der Unternehmensorganisation und war ab diesem Zeitpunkt für den Zentralbereich Personal voll verantwortlich. „Den Personalbereich aufzubauen, erforderte damals viel Fingerspitzengefühl“, meint er. Neben der Personalleitung übernahm Lutz Peter Reuter weiterhin die unterschiedlichsten Zusatz-Jobs, unter anderem als Geschäftsführer des Tennisparks, als Verwaltungsleiter der „Caspar Heinrich Klinik“ sowie der „Park Klinik“ oder als Verantwortlicher des Bereiches Gebäude-Technik-Umwelt.

„Immer, wenn es eine neue Herausforderung zu meistern galt und wir eigentlich ein Multitalent brauchten, dachten wir: Jetzt muss Herr Reuter her“, erinnert sich Marcus Graf von Oeynhausen schmunzelnd.

Die persönliche Komponente im geschäftlichen Miteinander stand für den 63-Jährigen immer im Vordergrund: „Grundlage aller Dinge ist die Zweierbeziehung – egal, ob mir ein Kunde, ein Investor, ein Geschäftsführer oder ein

Mitarbeiter gegenüber sitzt. Ich darf ihn nicht nur in seiner Funktion sehen, ich muss verstehen, was ihn bewegt, und muss ihm als Person den nötigen Respekt entgegenbringen.“ Dass ihm dies in all den Jahren seiner Tätigkeit gelungen ist, zeigt der aufrichtige Dank seiner Mitarbeiter.

Mit der Implementierung des Qualitätsmanagements begann Lutz Peter Reuter 2006 und führte die Kliniken mit seinen Mitarbeitern geradewegs bis zur Zertifizierung. „Viele Aufgaben erledigen zu können ist eine Frage der Organisation und des Teams. Wenn ich Leute hinter mir habe, die motiviert sind, sich etwas zutrauen und auf die ich mich verlassen kann, kann ich ihnen so viel Freiheit lassen wie möglich. Idealerweise läuft es dann rund und ich muss nur noch aufpassen, dass das Schiff in die richtige Richtung fährt.“

Während seiner langen Betriebszugehörigkeit hat Lutz Peter Reuter selbst auch immer große Unterstützung erfahren. Das macht er unter anderem an der Betriebsform des Familienunternehmens fest. „Auch, wenn die Interessen der Parteien genauso in Einklang gebracht werden müssen, wie in anderen Unternehmen, so ist doch die Führung ganz anders als in einem großen Konzern. Die Dinge sind viel langfristiger und kontinuierlicher. Außerdem ist das Gefühl der Zugehörigkeit etwas Besonderes“, beschreibt der Personalchef a.D. seinen Eindruck.

#### MAL SEHEN, WELCHE TÜREN SICH ÖFFNEN

„Erst einmal werde ich mich jetzt vorrangig um private Dinge kümmern. Ich bin leidenschaftlicher Fotograf und will an meinem Boot herumwerkeln, damit ich auf der Ostsee segeln gehen kann.“ Trotz aller Vorfreude bleibt es spannend, denn die sozialen Kontakte könnten fehlen. Ob und wann er endgültig aufhören wird zu arbeiten, weiß er noch nicht. „Ich sehe es als Einschnitt, aber nicht als Ende meiner Tätigkeit. Mir wird immer schnell langweilig – wer weiß, welche Möglichkeiten sich bieten und welche Türen sich noch öffnen.“

von Anneka J. Hilgenberg, Public Relations, UGOS



... und im November 2016

# „STABILITÄT UND FLEXIBILITÄT KOMBINIERT – DAS IMPONIERT MIR“

Interview mit Brigitte Grosch, neue Personalleiterin der UGOS



Brigitte Grosch, Personalleiterin der UGOS (Foto: privat)

Anfang Oktober dieses Jahres hat Brigitte Grosch den Zentralbereich Personal der UGOS übernommen. Einen Monat lang hatte ihr scheidender Vorgänger, Lutz Peter Reuter, sie „eingeweiht“. Seit Anfang November ist der nun im Ruhestand und die 55-Jährige für das Personalmanagement der drei Geschäftsbereiche der UGOS verantwortlich. Mit ihrem Team von 13 Mitarbeitern kümmert sie sich um alle Personalangelegenheiten der UGOS. Im Interview verrät sie, was ein Personaler an der UGOS so besonders findet und ob Bad Driburg ein Kulturschock für sie war.

*Frau Grosch, Sie sind jetzt erst seit Oktober hier. Können Sie trotzdem etwas benennen, das Sie hier in der UGOS überrascht hat bzw. das uns von anderen Unternehmen abhebt?*

„Überraschungen erlebe ich hier täglich [lacht]. Die UGOS ist schon ein außergewöhnliches Unternehmen – einer der Gründe für mich, meine Laufbahn hier fortzusetzen. Ein Wir-Gefühl gibt es auch in anderen Unternehmen, selbst in Großkonzernen. Nach meinem ersten Eindruck sind der Zusammenhalt und die Wertekultur hier aber deutlich stärker ausgeprägt und vieles läuft recht informell ab. Einzigartig ist sicher die gelebte Tradition im Zusammenspiel mit einem modernen Management und dem Blick nach vorne. Stabilität und Flexibilität kombiniert – das imponiert mir.“

*In was für Unternehmen waren Sie vorher tätig und was haben Sie dort für Aufgaben gehabt?*

„Ich habe vor allem in Industrieunternehmen gearbeitet, in mittelständischen Familien-Unternehmen wie auch großen Konzernen, aber zuletzt auch beim Deutschen Roten Kreuz. Der rote Faden meines Werdegangs ist sicher meiner ausgeprägten Liebe zum Personalwesen zu verdanken. Ich

hatte das große Glück, im Laufe der Jahre in allen Bereichen des Personalwesens arbeiten zu können und dazu noch ein wenig Auslandserfahrung zu sammeln. Das ist im Personalwesen eher unüblich, hat mir aber ganz neue Einblicke und Sichtweisen ermöglicht. Bei aller Erfahrung ist mir dennoch bewusst, dass sich diese nicht eins zu eins auf die UGOS übertragen lässt. Daher freue ich mich über die Unterstützung des Managements und meines Personal-Teams, die mir die Einarbeitung ermöglichen und erleichtern.“

*Warum haben Sie sich auf der Suche nach neuen Herausforderungen gerade für die UGOS entschieden?*

„Für mich ist wichtig, dass es eine gute Balance gibt zwischen Chancen und Herausforderungen auf der einen Seite und der Unternehmenskultur auf der anderen. Um ein erfolgreiches Personalmanagement, wie es Herr Reuter hinterlässt, weiterzuführen und auch für – große oder kleine – neue Aufgaben gewappnet zu sein, braucht es eine Kultur, die trotz gewachsener Strukturen auch offen ist für Neues und sich weiter entwickelt. Diesen Eindruck hatte ich bei meinen Gesprächen mit Graf Oeynhaus, Herrn Reuter und Herrn Dörpinghaus. Ich glaube, dass die UGOS sehr gute Möglichkeiten bietet, sowohl konzeptionell zu arbeiten als auch im Operativen den Kontakt zu den Mitarbeitern zu pflegen. Meine Tür steht für alle Mitarbeiter immer offen. Die wohl einzigartige Kombination von Kliniken, Gräflichem Park und Gräflichem Mineralbrunnen ist für einen Personaler natürlich besonders spannend.“

*Wollten Sie schon immer in den Personalbereich oder wollten Sie eigentlich mal was ganz anderes machen?*

„Vor dem Abitur habe ich über verschiedene Berufsrichtungen und Studiengänge nachgedacht und ein paar Vorlesungen in Jura, BWL und Sprachen besucht. Letztlich habe ich mich für BWL entschieden und dort Personalwesen als Schwerpunkt genommen. Ausschlaggebend hierfür war ein Praktikum bei der WMF AG, bei dem ich ein Qualifizierungsprojekt übernehmen durfte und auch darüber hinaus viel vom operativen Personalwesen mitbekam. Von da an war klar, dass das „mein Ding“ ist.“

*Was sind in Ihren Augen – soweit Sie es nach so kurzer Zeit sagen können – die größten Herausforderungen, die aus personalplanerischer Sicht in den nächsten Jahren auf die UGOS zukommen?*

„Dazu ist es noch ein wenig zu früh. Die strategische Ausrichtung des Personalmanagements richtet sich ja einerseits danach, wo wir als UGOS Stärken und Schwächen haben. Die weitere Standardisierung und Nutzung von Synergieeffekten wird sicher von Vorteil für uns sein. Darüber hinaus dürfen wir natürlich unternehmensübergreifende Faktoren, wie die ständig schwierigere Gewinnung von Fachkräften, Personalentwicklung, demografische Entwicklung, weitere Digitalisierung und eine agile Arbeitsorganisation, aber auch die Weiterentwicklung notwendiger so genannter weicher Faktoren wie Betriebsklima und Führung nicht außer Acht lassen.“

*Ist Bad Driburg für Sie ein „Kulturschock“? Verraten Sie, woher Sie gebürtig stammen?*

„Nein, das sicher nicht [lacht]! Ich finde Bad Driburg sehr charmant und freue mich schon, die Stadt und auch die Umgebung näher kennenzulernen. Ich bin im Schwäbischen geboren und aufgewachsen, bin aber seit Studienabschluss beruflich und privat bedingt schon ein wenig herum gekommen. Derzeit pendle ich an den Wochenenden ins Sauerland, wohin es mich vor etwa sieben Jahren verschlagen hat.“

*Was tun Sie, wenn Sie nicht arbeiten? Gibt es etwas, wobei Sie nach einem stressigen Arbeitstag besonders gut abschalten können?*

„Meine Leidenschaft gilt sicher dem Reisen und fremden Kulturen. Ich kann mich sehr für Interior Design begeistern und verschlinge die entsprechenden Magazine, Bücher und Blogs in rauen Mengen. Kochen ist ein großes Hobby von mir und gute Freunde müssen da auch schon mal als Versuchskaninchen herhalten. Mit meiner Familie wandere ich gerne oder wir sitzen einfach gemütlich zusammen und genießen die Zeit miteinander.“

Das Interview wurde geführt von Kristina Schütze,  
Director Public Relations, UGOS

## 2017 – JAHR DER JUBILARE

### Graf und Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff ehren Jubilare des Unternehmens

2017 ist das Jahr der Jubilare: So viele langjährige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wie noch nie werden geehrt oder verabschiedet. 25 von ihnen sind bereits seit einem Vierteljahrhundert in der Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorpff (UGOS) in den Gräflichen Kliniken, dem Gräflichen Park oder bei den Bad Driburger Naturparkquellen beschäftigt. Die Naturparkquellen verzeichnen sogar ein 40-jähriges Jubiläum. 17 Mitarbeiter scheidet in diesem Jahr aus, unter anderem auch der langjährige Leiter des Zentralbereiches Personal, Lutz Peter Reuter.

Getreu der Tradition, die bereits sein Vater Graf Caspar eingeführt hatte, empfing der Inhaber des Familienunternehmens, Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff gemeinsam mit seiner Frau Gräfin Annabelle die Jubilare und alle in den Ruhestand gehenden Mitarbeiter im Gräflichen Haus.

„Einige, die ich heute ehren darf, sind schon vor meiner Zeit in das Unternehmen eingetreten“, verdeutlicht Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff die Zeitspanne, über die einige der Mitarbeiter dem Bad Driburger Traditionsunternehmen die Treue gehalten haben. „Diese Loyalität einem Unternehmen gegenüber ist gerade in der heutigen Zeit etwas unglaublich Besonderes. Wir wissen das als Familienunternehmen sehr zu schätzen, denn es ist nicht selbstverständlich, dass Mitarbeiter mit dem Unternehmen durch dick und dünn gehen.“ Da die UGOS im Dienstleistungs-Sektor tätig ist, sind Mitarbeiter, die das Unternehmen gut und lange kennen, besonders wertvoll.



Das traditionelle Foto aller anwesenden Jubilare auf den Stufen zum Gräflichen Haus (Foto: Anneka J. Hilgenberg)

Die persönliche Ehrung lässt Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff sich nicht nehmen und lädt die langjährigen Mitarbeiter traditionsgemäß

in das Gräfliche Haus ein. Diese Geste wird seit Jahrzehnten gepflegt und liegt dem Grafen sehr am Herzen

*Fortsetzung auf Seite 8*

## JUBILÄEN

### 40 JAHRE BETRIEBSZUGEHÖRIGKEIT

Das einzige 40-jährige Dienstjubiläum der Unternehmensgruppe begeht in diesem Jahr in den Bad Driburger Naturparkquellen **MANFRED KUNZE**. Er ist am 04.07.1977 als Mitarbeiter in der Produktion in das Unternehmen eingetreten.

### 25 JAHRE IM GRÄFLICHEN PARK

#### JOSEF WALDHOFF

Forst - Eintritt: 01.07.1992

Josef Waldhoff hat sein Hobby „Jagd und Natur“ zum Beruf gemacht. Für die Verwaltung war er ein reiner Glücksfall. Josef Waldhoff betreut den Wildpark und kümmert sich um die Jagdaufsicht.

#### ELKE HAUSMANN

medizinische Bademeisterin - Eintritt: 01.02.1992

Elke Hausmann begann in den Kohlensäurebädern, heute arbeitet sie vorwiegend in den Moorpackungen oder -bädern. Ihre erste Begegnung mit Graf Marcus von Oeynhausen war, als dieser 15-jährig mit Straßenschuhen die Kneipp-Abteilung betreten wollte und Elke Hausmann ihn ausgeschimpft hat.

#### PETER WÜRTZ

Masseur - Eintritt: 25.03.1992

Peter Würtz arbeitete als Masseur zuerst im Therapiezentrum, später wechselte er in die Abteilung „Garten Spa“. 1998 ließ sich er sich in der Aku-Punktmassage nach Penzel erfolgreich weiterbilden. Außerdem begeistert er sich für Qi Gong und engagiert sich seit Jahren aktiv im Betriebsrat.

#### BERTHOLD BARKHAUSEN

Mitarbeiter Spülküche - Eintritt: 14.09.1992

Berthold Barkhausen sorgt dafür, dass immer genug sauberes Geschirr und Besteck vorhanden ist und auch bei Feiern die Arbeit schnell erledigt ist.

### 25 JAHRE BEI DEN BAD DRIBURGER NATURPARKQUELLEN

#### MICHAEL GILLERT

Staplerfahrer - Eintritt: 02.03.1992

Michael Gillert ist schon in zweiter Generation mit einer souveränen, sicheren Art und großer Zuverlässigkeit bei den Naturparkquellen beschäftigt. Außerdem steht er dem Betriebsrat seit mehreren Jahren mit Rat und Tat zur Seite.

#### DAVID KLOOS

Mitarbeiter Produktion - Eintritt: 04.05.1992

David Kloos hat am Mai 1992 im Betrieb als Produktionshelfer seine Arbeit aufgenommen. Er „beaufsichtigt“ sehr zuverlässig und sicher die Flaschenreinigungsmaschine und den Inspektor.

#### JAKOB ENS, LKW-FAHRER

Eintritt: 15.09.1992

Jakob Ens ist als LKW-Fahrer zu den Naturparkquellen gekommen. In seiner Freizeit ist er ein leidenschaftlicher Angler. Den Rest seiner Freizeit verbringt er im Kreise seiner großen Familie.

### 25 JAHRE IN DER MARCUS KLINIK

#### MARIA CLAES

Krankenschwester - Eintritt: 01.01.1992

Maria Claes ist ein Urgestein der Neurologie der Marcus Klinik. Mit sehr viel Hingabe versorgte sie zuerst Patienten der Phase C, bevor sie in die Neurologie wechselte.

#### SANDRA KLOPPENBURG

Krankenschwester - Eintritt: 01.11.1992

Sandra Kloppenburg stellte bei der Arbeit fest, dass auch etwas anderes sie noch erfüllen könnte. So absolvierte sie das Studium der Sozialen Arbeit und kehrte nach erfolgreichem Abschluss zurück. Mittlerweile ist sie Abteilungsleiterin des Sozialdienstes.

#### GABRIELE PETERS

Pflegehelferin - Eintritt: 01.04.1992

Gabriele Peters' Herz schlägt für die Orthopädie, sie hat für orthopädische Patienten mit Fragen immer ein offenes Ohr. Ihre ruhige Art macht sie bei unseren Patienten und Mitarbeitern so beliebt.

#### REGINA SCHIERMEYER

Stationssekretärin - Eintritt: 01.01.1992

Regina Schiermeyer ist gelernte Arzthelferin und begann als medizinischer Schreibdienst in der Marcus Klinik. Mittlerweile ist sie Stationssekretärin auf der Station N2b tätig. Sie ist eine flexible und anpackende Mitarbeiterin, die auch schon im Chefarztsekretariat der Abteilung Neurologie ausgeholfen hat.

#### OTTO WIENEKE

Pfleger - Eintritt: 01.04.1992

Otto Wieneke arbeitet auf der Station der Neurologie Phase C. Er liebt diese Station und möchte auch auf keiner anderen Station tätig sein. Er ist ein Mensch mit sehr viel Humor und in der Klinik sehr beliebt.

#### TANJA EVERDING

Ergotherapeutin - Eintritt: 01.10.1992

Tanja Everding hat sich während ihrer Tätigkeit permanent weitergebildet, um eine abwechslungsreiche und effektive Therapie zu erhalten, von der die Patienten profitieren.

### 25 JAHRE IN DER CASPAR HEINRICH KLINIK

#### ULRICH KOEHN

Mitarbeiter Verwaltung - Eintritt: 01.05.1992

Ulrich Koehn ist gelernter Diplom-Informatiker und organisiert und verwaltet die zentrale Therapieplanung. Als Qualitätsbeauftragter betreut er die in der Klinik eingesetzte Hard- und Software, seit 2016 klinikübergreifend.

#### STEFAN WAHDEN

Therapieleiter - Eintritt: 01.06.1992

Stefan Wahden ist ausgebildeter Diplom-Sportlehrer. Im Mai 1994 übernahm er die Leitung der physikalischen Therapie und koordiniert und optimiert die Abläufe innerhalb bzw. zwischen den einzelnen Therapiebereichen. Er ist für die zentrale Therapieplanung zuständig und etabliert neue Therapieangebote.

#### SILVIA AUSSEL

Pflegedienst Orthopädie - Eintritt: 01.10.1992

Silvia Aussel ist gelernte Altenpflegerin und begann ihre Tätigkeit 1992 in der Marcus Klinik. Im März 2003 wechselte sie in den Pflegebereich der Orthopädie der Caspar Heinrich Klinik.

#### DETLEF JASCHINSKI

Physiotherapeut - Eintritt: 01.10.1992

Detlef Jaschinski begann als Masseur und medizinischer Bademeister. 1997 qualifizierte er sich erfolgreich zum Physiotherapeuten. Er ist auch als Vertretung des Abteilungsleiters der balneo-physikalischen Therapie zuständig.

## 25 JAHRE IN DER PARK KLINIK

### MARTINA KRAWINKEL

Reinigungskraft - Eintritt: 02.01.1992

Martina Krawinkels Aufgabengebiet umfasst die Reinigung des Schwimmbades, des Speisesaals sowie sämtlicher Nebenbereiche. Des Weiteren unterstützt sie unsere Zimmerfrauen bei ihren Tätigkeiten.

### INGEBORG AUFDERHEIDE

Diplom Sportlehrerin - Eintritt: 01.04.1992

Ingeborg Aufderheide war die erste Sporttherapeutin in der Park Klinik und hat unter anderem Sportgruppen wie Alltagstraining, Hockergymnastik, EKG-überwachtes Ergometertraining, Gehtraining, Nordic-Walking und vieles mehr eingeführt.

### HELMUT PÜTZ

Krankengymnast - Eintritt: 01.04.1992

Durch die Absolvierung eines Praktikums im Bereich Krankengymnastik wurde Helmut Pütz

nach seiner Ausbildung im April 1992 in der Park Klinik eingestellt. Er betreut als Stationstherapeut Patienten in krankengymnastischen Einzelbehandlungen und Gruppentherapien.

### SANDRA SCHRÖDER

Leitung Diagnostik - Eintritt: 01.04.1992

Sandra Schröder begann als Arzthelferin im medizinischen Bereich mit dem Schwerpunkt Labor. 2007 übernahm sie die Leitung der Diagnostik, zudem ist sie Beauftragte für MPG und Medizinproduktesicherheit der Park Klinik sowie Klinikreferentin.

### ANNETTE KÖHNLECHNER

Köchin - Eintritt: 14.12.1992

Annette Köhnlechner begann als Küchenhilfe und wurde zum 01.02.1999 als Köchin eingesetzt. Vom 01.10.2011 – 31.07.2017 war Frau Köhnlechner im Wege der Personalgestellung für die CHK Service GmbH tätig. Seit dem 01.08.2017 wird wieder in der Park Klinik das komplette Essen zubereitet.

## 25 JAHRE IN DER UGOS

### UTE ERTNER

Mitarbeiterin Controlling - Eintritt: 01.08.1992

Schon ihre Ausbildung absolvierte Ute Ertner im Unternehmen. Sie ist in allen anfallenden Aufgaben der Buchhaltung fit und unterstützt seit 17 Jahren den Bereich Controlling. Außerdem ist sie für die Grundstücks- und Liegenschaftsverwaltung sowie für den Corporate Planer zuständig.

### PETRA WÜLLNER

Zentralbereich Personal - Eintritt 18.02.1992

Petra Wüllner hat ihre Ausbildung zur Hotelfachfrau im Gräflichen Kurhaus absolviert. 1990 verließ sie das Unternehmen, um zwei Jahre später als kaufmännische Sachbearbeiterin Technik/Einkauf zurückzukehren. 1996 wechselte sie in den Bereich Personal/Gebäude-Technik-Umwelt. Geschätzt wird sie insbesondere wegen ihrer Zuverlässigkeit, ihrer selbstständigen und verantwortlichen Arbeitsweise, ihrer absoluten Loyalität und Vertrauenswürdigkeit.

## Verabschiedungen

### GRÄFLICHER PARK

#### CHRISTA SCHREIBER

geht nach 43-jähriger Betriebszugehörigkeit im Bereich Terminierung Gästeservice Center und Verwaltung der Karten für Veranstaltungen der Kulturgesellschaft Diotima e.V. in Rente.

#### MARIA-THERESIA GOLÜKE

war als Badehilfe des Therapiezentrums des Gräflichen Parks ausschließlich für die Kaltmoorpackungen in der Marcus Klinik zuständig. Sie ist nach mehr als 31 Jahren in den wohlverdienten Ruhestand gegangen.

#### LONGINA-IRMA PRYCZKO

war als Mitarbeiterin Reinigung im Hotel des Gräflichen Parks Grand Resort tätig und ist nach über 20-jähriger Tätigkeit im Dezember 2016 in Rente gegangen.

### BAD DRIBURGER NATURPARKQUELLEN

#### KLAUS-DIETER LÜCKE

hat wie sein Vater (Jimmy Lücke) eine lange Betriebszugehörigkeit (43 Jahre) bei den Bad Driburger Naturparkquellen. Er hat als Fahrer angefangen und wechselte nach einem Unfall in die Produktion. Herr Lücke bestückte die Abfüllanlage mit Leergut und nahm das Vollgut ab.

#### ENGELBERT SCHLUN

war 36 Jahre als Fahrer bei den Naturparkquellen angestellt. Er hat unsere Getränke sicher und zuverlässig in Deutschland verteilt.

### CASPAR HEINRICH KLINIK OBJEKT

#### DAGMAR KRULL

war 17 Jahre lang als Reinigungskraft in der Caspar Heinrich Klinik tätig. Zuerst über eine Fremdfirma und dann bei der Übernahme der Objektgesellschaft durch uns.

### MARCUS KLINIK

#### WERNER LEMKE

war als Krankenpfleger und stellvertretender Pflegedienstleiter 33 Jahre in der Marcus Klinik tätig. Herr Lemke prägte die pflegerische Entwicklung dieser Klinik maßgeblich mit und unterstützte die Pflege trotz Renteneintritt weiter.

#### SABINE WELZ

arbeitete 33 Jahre als Masseurin bzw. medizinische Bademeisterin in unserem Unternehmen. Ihr Spezialgebiet war die Elektrotherapie.

#### ANNETTE WIPPERMANN

scheidet nach 18-jähriger Betriebszugehörigkeit als Masseurin in der Bäderabteilung der Marcus Klinik aus.

*Fortsetzung auf Seite*

## MCK SERVICE

### ROSEMARIE BALLUS

scheidet nach langjähriger Betriebszugehörigkeit als Küchenhilfe/Spülkraft aus der MCK Servicegesellschaft aus. Im Rahmen einer geringfügigen Beschäftigung bleibt sie dem Küchenteam weiter erhalten.

### ALOYS LESSMANN

Koch

Aloys Leßmann scheidet nach 16-jähriger Betriebszugehörigkeit als Koch aus der MCK Service aus.

## PARK KLINIK

### KARIN VOLKHAUSEN

ist gelernte Krankenschwester und absolvierte eine Weiterbildung zur Diabetesassistentin DDG und zur Diabetesberaterin DDG. Sie übernahm ab Dezember 2001 die Teamleitung im Diabetes- und Ernährungsbereich. Nach 18jähriger Betriebszugehörigkeit ging sie in den Ruhestand, unterstützt aber im Rahmen einer geringfügigen Beschäftigung das Team im Diabetesbereich weiterhin.

### ANNA MIEBACH

war 26 Jahre im Bereich Reinigung der Park Klinik tätig. Des Weiteren hat sie vom 01.02.2005 bis zum Jahr 2016 die Hausdame bei ihren Aufgaben unterstützt und bei deren Abwesenheit die Vertretung übernommen.

### REINHILDE ASSIG

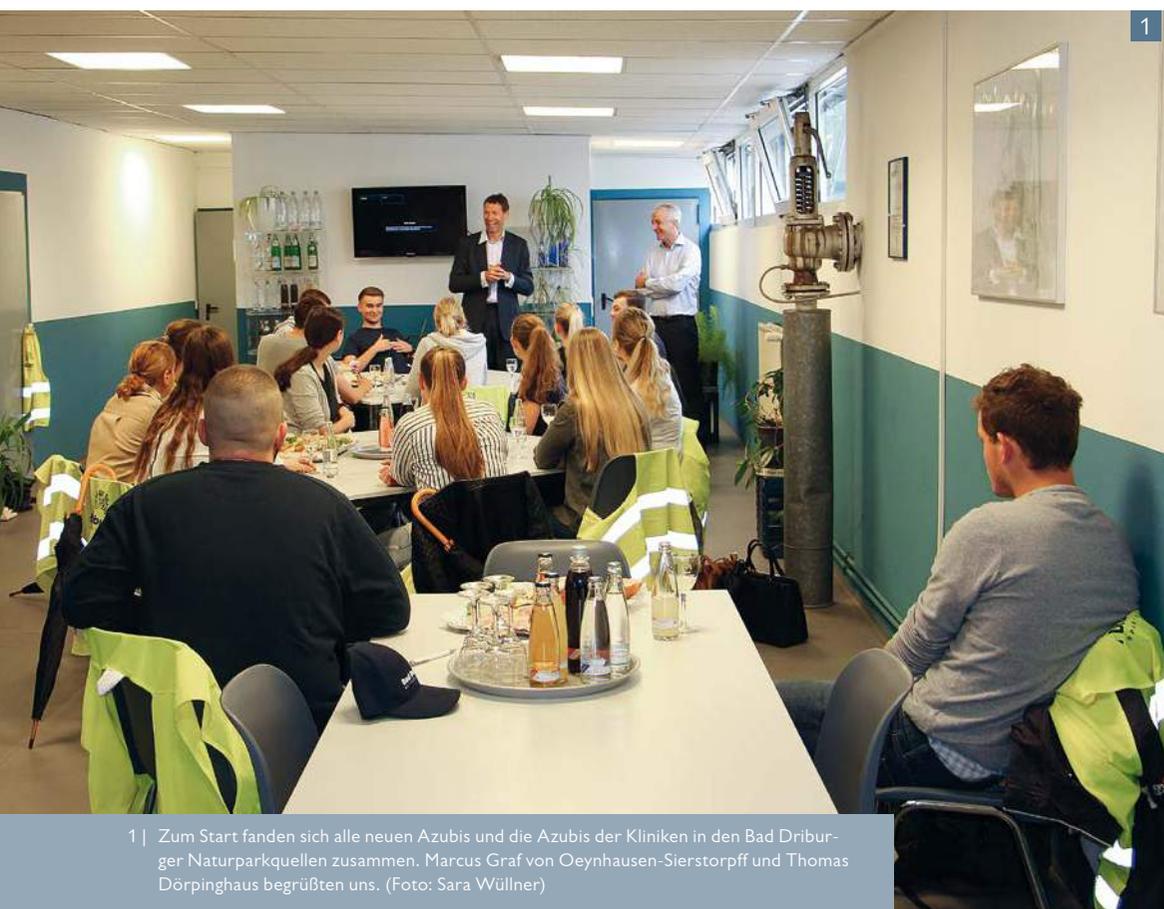
begann im Mai 1999 mit ihrer Tätigkeit als Beiköchin, dann wechselte sie in den Pflegebereich als Stationshilfe in Vollzeit. Im November 2003 hat Reinhilde Assig an einem Lehrgang zur Schwesterhelferin/Pflegediensthelferin teilgenommen. Nach 18-jähriger Betriebszugehörigkeit ist sie in Rente gegangen und unterstützt das Pflegeteam weiterhin im Rahmen einer geringfügigen Beschäftigung.

### ANTONIUS GNADE

begann als gelernter Elektriker und mit Abschluss der Meisterprüfung im Mai 1989 mit seiner Tätigkeit als Assistent des Technischen Betriebsleiters. Er war seit 1993 auch für die Arbeitssicherheit zuständig und übernahm 1999 die Leitung der Haustechnik. Nach über 28jähriger Betriebszugehörigkeit ist er in Ruhestand gegangen.

# DAS EIS IST GEBROCHEN!

## Erster UGOS-weiter Azubi-Tag war voller Erfolg



Um die Kommunikation und den Zusammenhalt in der UGOS zu stärken, gab es in diesem Sommer zum Start des neuen Ausbildungsjahres den ersten unternehmensübergreifenden „Azubi-Tag“. Das Feedback fiel sehr positiv aus.

Ich, Jan Nowak – Azubi der UGOS und Organisator des Azubi-Tags – habe schon im letzten „COSMOS Journal“ einen kleinen Vorgeschmack auf den im August anstehenden Azubi-Tag gegeben. Jetzt kann ich über die Eindrücke berichten.

### MIT DEN GESCHÄFTSFÜHRERN DURCH DIE UGOS

Der Tag startete bei den „Bad Driburger Naturparkquellen“ mit der Vorstellung des Brunnens durch Geschäftsführer Thomas Dörpinghaus und der Unternehmensgruppe durch Graf Marcus von Oeynhausen-Sierstorpff. Anschließend gab es für uns Azubis eine Führung durch die Anlagen und Maschinen in den Hallen des Brunnens. Nach der Führung begaben wir uns zur „Caspar Heinrich Klinik“, wo uns Peer Kraatz (Geschäftsführer Bad Driburger Gräfliche Kliniken) erwartete, um die Kliniken vorzustellen. Damit die neuen Azubis alle Bereiche der UGOS sehen konnten, gingen wir kurz

1 | Zum Start fanden sich alle neuen Azubis und die Azubis der Kliniken in den Bad Driburger Naturparkquellen zusammen. Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff und Thomas Dörpinghaus begrüßten uns. (Foto: Sara Wüllner)



2



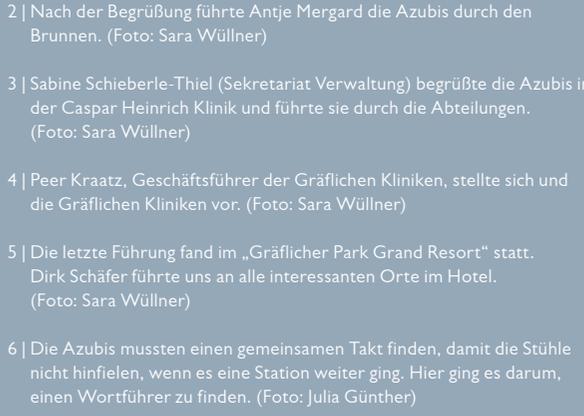
5



7



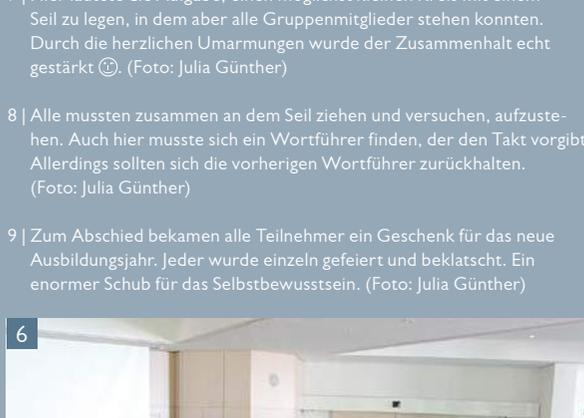
3



8



4



9



6



vor Mittag via Betriebshof in das „Gräflicher Park Grand Resort“. Im Hotel angekommen, übernahm Geschäftsführer Dirk Schäfer und führte uns an alle wichtigen und interessanten Orte. Unter anderem konnten wir die Zimmer oder die Spa-Suite von innen besichtigen. Zum Mittagessen im „Caspar's Restaurant“ stießen die Azubis des zweiten und dritten Lehrjahres dazu, um am Restprogramm des Azubi-Tags teilzunehmen.

**TEAMBUILDING-MASSNAHMEN ALS „EISBRECHER“**

Am Nachmittag wanderten wir in die Marcus Klinik, wo Sandra Nowak (gelernter Personal & Business Coach) verschiedene Teambuilding-Maßnahmen anbot. Um erst einmal warm zu werden, bekam jeder einen möglichst unbekanntem Partner zugeteilt. Die Partner mussten sich gegenseitig einschätzen, ohne die Wahrheit zu kennen. Das funktionierte sehr gut, denn die noch eher verhaltene Stimmung vom Vormittag war innerhalb kürzester Zeit wie weggeblasen. Für die nächsten Übungen wurden die Gruppen immer größer, um nach und nach aufzutauen und das Eis zu brechen. Zum Schluss waren es alle 21 Azubis, die bestimmte Aufgaben nur durch Zusammenhalt und Kommunikation schaffen konnten. Auch diese vermeintlich schweren Aufgaben klappten immer besser. Es war förmlich zu spüren, wie aus den Einzelnen ein Team entstand, in dem jede Meinung zählte. Einen großen Teil dazu trug die

2 | Nach der Begrüßung führte Antje Mergard die Azubis durch den Brunnen. (Foto: Sara Wüllner)

3 | Sabine Schieberle-Thiel (Sekretariat Verwaltung) begrüßte die Azubis in der Caspar Heinrich Klinik und führte sie durch die Abteilungen. (Foto: Sara Wüllner)

4 | Peer Kraatz, Geschäftsführer der Gräflichen Kliniken, stellte sich und die Gräflichen Kliniken vor. (Foto: Sara Wüllner)

5 | Die letzte Führung fand im „Gräflicher Park Grand Resort“ statt. Dirk Schäfer führte uns an alle interessanten Orte im Hotel. (Foto: Sara Wüllner)

6 | Die Azubis mussten einen gemeinsamen Takt finden, damit die Stühle nicht hinfielen, wenn es eine Station weiter ging. Hier ging es darum, einen Wortführer zu finden. (Foto: Julia Günther)

7 | Hier lautete die Aufgabe, einen möglichst kleinen Kreis mit einem Seil zu legen, in dem aber alle Gruppenmitglieder stehen konnten. Durch die herzlichen Umarmungen wurde der Zusammenhalt echt gestärkt 😊. (Foto: Julia Günther)

8 | Alle mussten zusammen an dem Seil ziehen und versuchen, aufzustehen. Auch hier musste sich ein Wortführer finden, der den Takt vorgibt. Allerdings sollten sich die vorherigen Wortführer zurückhalten. (Foto: Julia Günther)

9 | Zum Abschied bekamen alle Teilnehmer ein Geschenk für das neue Ausbildungsjahr. Jeder wurde einzeln gefeiert und beklatscht. Ein enormer Schub für das Selbstbewusstsein. (Foto: Julia Günther)

Reflektion nach jeder einzelnen Übung bei. Nach jeder Maßnahme wurde besprochen: „Wer war diesmal der/die Wortführer/-in?“, „Wer sollte sich nächstes Mal mehr einbringen?“, „Welche Idee war gut?“ oder „Was habt ihr bei der Übung gefühlt?“. So konnte sich jeder ein gutes Bild von der letzten Einheit

machen und mit neuer Motivation in die nächste gehen. Wichtig war auch, dass jeder jedem in der Runde vertraut hat. Zum Abschied gab es ein Startgeschenk für das neue Ausbildungsjahr.

**NÄCHSTER AZUBI-TAG SCHON IN PLANUNG**

Abschließend kann man sagen, dass es ein gelungener Tag für alle Beteiligten war. Das Unternehmen konnte sich vorstellen und präsentieren, und die Azubis kennen sich nun endlich untereinander und sind ein Team geworden. Deshalb freue ich mich schon jetzt auf den nächsten Azubi-Tag. Dieser ist bereits in Planung, damit die neuen Bekanntschaften sich nicht aus den Augen verlieren. Weitere Bilder und Eindrücke gibt es auch auf den Facebook-Seiten der einzelnen Unternehmensbereiche.

von Jan Nowak, Auszubildender (Büromanagement), UGOS

# BAD DRIBURG IST TOP-KURORT 2018

## Das Magazin FOCUS-GESUNDHEIT zeichnet beste Heilbäder und Kurorte in Deutschland aus

Große Freude in Bad Driburg: Das Moor- und Mineralheilbad gehört laut einer aktuellen Studie des Magazins FOCUS-GESUNDHEIT zu den 20 TOP-Heilbädern und -Kurorten Deutschlands. Insgesamt 352 prädikatisierte Heilbäder und Kurorte wurden mit Unterstützung des unabhängigen Rechercheinstituts Munich Inquire Media (MINQ) für die häufigsten Indikationen – von Erkrankungen der Atemwege bis hin zu Rheumatischen Erkrankungen oder Stoffwechselstörungen – untersucht. Im Mittelpunkt der Recherche standen unter anderem die medizinische und therapeutische Kompetenz, die gesundheitstouristische Infrastruktur sowie die Freizeitangebote der einzelnen Heilbäder und Kurorte.

### DIE BEWERTUNGSKRITERIEN

Die MINQ-Evaluierung im Rahmen eines Online-Fragebogens umfasste Fragen zu medizinischer und therapeutischer Kompetenz, kurörtlicher Infrastruktur und Versorgung im Kurort, Therapieangeboten, Gästemanagement, Dienstleistungsinfrastruktur und Freizeitangeboten. Der Fragebogen wurde in enger Absprache mit führenden Vertretern des Deutschen Heilbäderverbands e.V. (DHV) entwickelt. Um den Kurortcharakter zu bewerten, evaluierte MINQ zudem die Gegebenheiten der Orte. Ausgewertet wurden Informatio-

nen aus unterschiedlichen Bereichen (z.B. Übernachtungsquote und -dauer, Anzahl der wiederkehrenden Gäste, Sport- und Freizeitangebote, Wanderwegenetz), für die MINQ eine quantitative Auswertung vorgenommen hat. Für die Infrastruktur ermittelte MINQ u.a. das Vorhandensein von Therapiezentren und anderen Gesundheitseinrichtungen oder die Erreichbarkeit des Ortes mit öffentlichen Verkehrsmitteln. Von besonderer Bedeutung in der Wertung waren auch die Heilvorkommen, die von staatlichen Stellen attestiert wurden.

Auf Empfehlung des DHV kontaktierte MINQ im Rahmen der jährlichen Patientenumfrage zudem die Deutsche Rheumaliga sowie die Koronarsportgruppen der Deutschen Herzstiftung oder Selbsthilfegruppen, die sich mit Prävention und Rehabilitation z.B. von Herz-Kreislauf-Erkrankungen beschäftigen, mit der Bitte, Empfehlungen für Kurorte und Heilbäder abzugeben, mit denen sie positive Erfahrungen gemacht haben. Patienten sämtlicher relevanter Erkrankungen gaben ihre Erfahrungen mit Kurorten und Heilbädern weiter.

### ANGEBOT IN BAD DRIBURG ÜBERZEUGTE

In Bad Driburg überzeugte das medizinische Angebot mit sehr guten Empfehlungen. Dies spiegelt die

hohe Zufriedenheit und damit auch den Erfolg der Gesundheitsangebote wider. Auch das kurorttypische Angebot, zu dem unter anderem das Sport- und Freizeitangebot, das Wanderwegenetz und die Schwimm- oder Thermalbäder gehören, wurde als sehr gut bewertet. Bescheinigt wurde darüber hinaus eine sehr gute Infrastruktur (Kurmittelhäuser, Parkanlagen, Therapiezentren und Erreichbarkeit des Ortes).

„Die Auszeichnung macht uns sehr stolz“, so Bürgermeister Burkhard Deppe. „Sie bestätigt unsere hohen Qualitätsstandards und unseren guten Ruf als führendes Moor- und Mineralheilbad in Nordrhein-Westfalen.“ Die Auszeichnung wundert auch Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff, Inhaber des „Gräflicher Park Grand Resort“ in siebter Generation, nicht: „Die Themen Gesundheit, Prävention und Heilbad spielen in Bad Driburg seit jeher eine tragende Rolle, denn sie sind unsere Kernkompetenz. Dafür steht Bad Driburg auch als Leuchtturm in der Region. Besonders ist, dass viele der für die Prädikatisierung als Heilbad geforderten Voraussetzungen in Bad Driburg von privater Seite erbracht werden. Mit unserem kürzlich eröffneten ‚Medical Health Spa‘ können wir den Standort hinsichtlich seiner Eigenschaften als Heilbad zusätzlich bereichern.“

### ALLE KATEGORIEN „SEHR GUT“

Im Vergleich: Bad Driburg zählt bundesweit zu den 20 Heilbädern und Kurorten, die in allen Kategorien mit „sehr gut“ bewertet wurden. In Nordrhein-Westfalen ist Bad Driburg sogar das einzige Moor- und Mineralheilbad, das in allen Kategorien Bestnoten erhielt. Dass dazu auch das Know-how und das Engagement aller Leistungsträger gehört, betont Sylvie Thormann, Geschäftsführerin der Bad Driburger Touristik GmbH: „Das TOP-Siegel ist das Ergebnis einer Gemeinschaftsleistung aller Leistungsträger in unserem Heilbad. Nur gemeinsam können diese Bestwerte erreicht werden.“

Die FOCUS-Kurortliste gilt als größte unabhängige Untersuchung deutscher Heilbäder und Kurorte und genießt in der Öffentlichkeit ein hohes Ansehen. Die Focus-Liste wurde am 21. November 2017 veröffentlicht (FOCUS-GESUNDHEIT, Ausgabe 08/17).

von Sylvie Thormann, Geschäftsführerin  
Bad Driburger Touristik GmbH



Bürgermeister Burkhard Deppe, Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff und Sylvie Thormann freuen sich über die Auszeichnung.  
(Foto: Katja Busch)

# ERRADELTE GEGENWARTSKUNST

## „Skulptur Projekte 2017“ in Münster – ein Besuch der Diotima Gesellschaft



Der „Skulpturen Brunnen“ (alle Fotos: privat)

Alle zehn Jahre – der Anfang war bereits vor 40 Jahren, 1977 – fällt ein kulturelles Schlaglicht auf Münster, die Hauptstadt Westfalens: Und zwar Dank der internationalen „Skulptur Projekte“ im öffentlichen Raum. „Münster wird auf einmal zu einem der wichtigsten Orte für Gegenwartskunst“, so wörtlich der Gründer der „Skulptur Projekte“, Kasper König.

Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff, Vorsitzende der Diotima Gesellschaft und Kunsthistorikerin, organisierte für die Mitglieder des Kulturförderereins am 15. Juli dieses Jahres Hin und Rückfahrt von Bad Driburg nach Münster und den Besuch einiger Skulpturen per Fahrrad. Als „Düsseldorfer“ traf ich die Driburger Gruppe in Münster bei der Fahrradausgabe am Domplatz. Dort lernten alle Teilnehmer auch unseren Führer zu den Skulpturen, einen jungen Doktoranden, kennen. Dieser klärte uns auf, dass er mit uns in den nächsten drei Stunden einzelne Skulpturen ausgewählter Künstler, sozusagen am Wegesrand, in Münster nacheinander und schnell – eben münstertypisch – erradeln und erläutern würde.

### ÜBER DIE „SKULPTUR PROJEKTE“ IN MÜNSTER

„Künstler aus aller Welt sind eingeladen, ortsbezogene Kunstwerke im öffentlichen Raum zu entwickeln – dazu gehören plastische Arbeiten genauso wie temporäre Installationen oder auch Performances. Die entstehenden Projekte schreiben sich in das bauliche, historische und soziale Umfeld der Stadt ein. Gleichzeitig weisen sie darüber hinaus: Reflexionen über den Begriff Skulptur fließen ebenso ein wie Themen unserer globalisierten Gegenwart oder Fragen zum Verhältnis von öffentlichem und privatem Raum in Zeiten zunehmender Digitalisierung.“

### SKULPTUR-STATIONEN

Unser erstes Ziel war der „Skulpturen Brunnen“ von Nicole Eisenmann (USA) auf der Wiese an der „Promenade“ im Norden des Grüngürtels, der die Innenstadt von Münster einrahmt. Unterschiedliche überlebensgroße Figuren, teils aus Bronze, sind in und um ein bodengleiches Wasserbecken zu

sehen – liegend, stehend und auch sitzend. Einerseits, um echt zu wirken, sprudelt Wasser aus unterschiedlichen Öffnungen aus. Andererseits wird Wasser so fein zerstäubt, dass es wie Dampf wirkt.

Die beiden nächsten Skulpturen kritisieren den Wiederaufbau Münsters nach dem Krieg im alten Stil. Der wagemutige frühe Theater-Neubau, unter Bewahrung vorhandener Ruinen, wird über kreuz und quer gespannte Seile mit der benachbarten Kirche und der gegenüberliegenden Bankfiliale verbunden. Ein spezieller Weg, der Besucher für die Moderne nachdenklich stimmt. Nicht nur das: Zusätzlich können auch eigenartige Wirkungen in Form von Geräuschen und Darbietungen (eine Frau taucht am Fenster im Obergeschoss der Bank auf und gleichzeitig blitzt es) ausgelöst werden (Künstlergruppe Camp-Ashok Sukumaran und Shaina Anand aus Bombay Indien).

Auf einem Parkplatz steht symbolisch der Wiederaufbau eines abgetreppten Münsteraner Giebelhauses, acht Meter hoch, die untere Front mit Stämmen abgestützt. Die plattenverkleidete Fassade zeigt die zerfallende Terrassenanlage des Schlosses in Schwarzweiß. Peles Empire heißen die Berliner Künstlerinnen Barbara Wolff und Katharina Stöves.

Der Erbdrostenhof zeigt im Außenbereich vor und hinter dem Gebäude im Erdgeschoss aus Rohrstücken von gleichem Durchmesser erzeugte räumliche Gebilde. Einzelne Stücke sind winklig abgeknickt, verdreht, sowieso schlangenförmig auf verschiedenen Ebenen weitergeführt. So ergeben sich dekorative Elemente, die noch nicht vollendet sind. Der Grundfarbton ist weiß. Einzelne Zonen sind farblich unterschiedlich gehalten. Die Skulpturen dienen zur Belebung der Höfe.

Ein weiterer Halt galt dem Tattoo-Studio. Der Amerikaner Michael Smith aus Austin/Texas hatte hier die Idee, der Altersgruppe über 60 Jahre, die üblicherweise dieser Szenerie weniger aufgeschlossen gegenübersteht, mit Sonderkonditionen entgegenzukommen. Ein Angebot, das offensichtlich angenommen wurde, denn bei unserem kurzen Besuch wurde ein Arm tätowiert.



Im Erbdrostenhof

Fortsetzung auf Seite 14



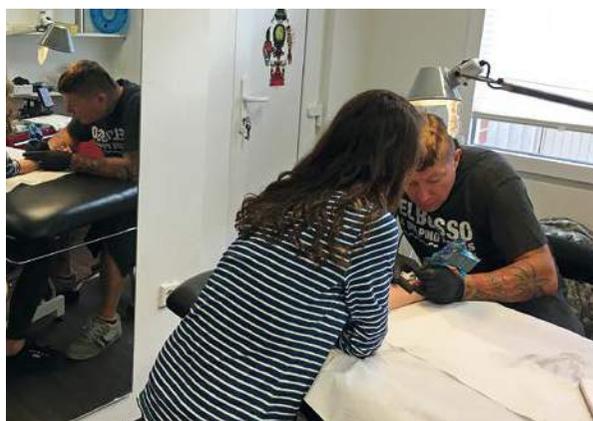
Übers Wasser gehen im Münsteraner Hafen. Annabelle Gräfin von Oeynhaus-Sierstorpf (links) und Silke Niemeier gingen direkt selbst „on water“.



### Fortsetzung von Seite 13

Vorbei am Hamburger Tunnel – ebenfalls in die „Skulptur Projekte“ einbezogen – radelte unsere gemischte Gruppe zum Stadthafen. Von weitem sahen wir Menschen jeden Alters mit hochgekremelten Hosenbeinen von einer Hafenseite – kulturell belebt – zur anderen Hafenseite – von Firmen genutzt – durchs Wasser laufen und zurück in auffallend fröhlicher Stimmung. Auch Gräfin Annabelle von Oeynhaus-Sierstorpf hat hier voller Freude mitgemacht. Die Künstlerin Ayse Erkmen (Türkei) hat ihre Skulptur „On Water – Übers Wasser gehen“ genannt und dafür eine unsichtbare Brücke unter der Wasseroberfläche bauen lassen.

Unser Rückweg in die Innenstadt führte uns Radler zur begehbaren Großskulptur von Künstler Christian Odzuck aus Düsseldorf. Gebaut auf der Abrissfläche der ehemaligen Oberfinanzdirektion Münster, ein Gebäude, das 150 Meter lang gewesen ist und dem Künstler bekannt war. Angelehnt an das gewaltige Erscheinungsbild der pompösen Eingangshalle entstand die neue Treppenanlage um einen freistehenden hohen Pfeiler und endet auf einer nahezu schwebenden Aussichtsplattform, circa 30 Meter lang. Alle Bauteile gegossen aus Beton beziehungsweise gemauert aus Betonsteinen, machen als gewaltige Anlage das Publikum auf sich aufmerksam.



In diesem Tattoo-Studio gabs Best-Ager-Discount: Menschen über 60 Jahre bekommen während der Projekt-Tage Sonderkonditionen.

Der offizielle Abschluss der sehr gelungenen Kulturreise fand bei einem Mittagessen im eleganten italienischen Restaurant „Caputos“ in Münster statt. Der Diotima Gesellschaft und ihrer Vorsitzenden sei im Namen von allen herzlich dafür gedankt. Inwieweit sich jeder Einzelne unserer Radlerrunde mit den Skulpturen, die wir gesehen oder besser erlebt haben im Nachhinein auseinandersetzt, wäre eine interessante Frage.

von Peter Fleischauer, Mitglied der Diotima Gesellschaft e.V.

## ARBEITEN IN DER UGOS: WELCHE VORTEILE GIBT ES?

### Einblicke in ein Familienunternehmen aus Azubi-Sicht

Als ich meine ersten Tage weg von meinem üblichen Arbeitsplatz und dem Klinikalltag war und für einen weiteren Abschnitt meiner Ausbildung zum Dienst in die Holding kam (wo die zentralen Dienste unserer Unternehmensgruppe untergebracht sind), wusste ich nicht, was mich erwartet. Ich bin Jannik Lessmann, Auszubildender als Kaufmann im Gesundheitswesen im zweiten Ausbildungsjahr in der Marcus Klinik und derzeit in der PR-Abteilung der UGOS. Da ich sehr interessiert daran bin, was mein Ausbildungsunternehmen zu bieten hat, habe ich mich über die Vorteile schlau gemacht, die sich Mitarbeitern der UGOS bieten.

Ungeahnte Möglichkeiten eröffneten sich und im Mittelpunkt vieler Maßnahmen und Angebote steht tatsächlich – wie im Leitbild beschrieben – der Mitarbeiter. Nicht umsonst war die UGOS laut einer Umfrage des Magazins „Focus“ unter den 491 Testsiegern im Bereich der sichersten Arbeitgeber. Aber was genau sind die Gründe dafür und was macht das Familienunternehmen so attraktiv für die Mitarbeiter?

#### VIELSEITIGKEIT UND SYNERGIEN – AUCH IN DER AUSBILDUNG

In der Unternehmensgruppe gibt es viele verschiedene Gebiete mit ganz unterschiedlichen Vorzügen. Allein schon die Tatsache, dass es so viele verschiedene Unternehmensbereiche gibt, macht es doch schon interessant für die Mitarbeiter, oder nicht? Denn diese Vielseitigkeit ermöglicht es, immer wieder Neues zu lernen und die Dinge aus unterschiedlichen Perspektiven zu betrachten. Und: Es gibt vielfältige Ausbildungsmöglichkeiten (siehe Infokasten).

AUSBILDUNGSMÖGLICHKEITEN IN DER HOLDING

Gräflicher Park	Gräfliche Kliniken	Gräfliche Quellen	Holding
Hotelfachmann/-frau	Kaufmann/-frau im Gesundheitswesen	Maschinen- und Anlageführer/in	Kaufmann/-frau für Büromanagement
Restaurantfachmann/-frau	Restaurantfachmann/-frau	Industriekaufmann/-frau	
Koch/Köchin	Koch/Köchin		
Konditor/Konditorin	Konditor/Konditorin		

Um alle notwendigen Anforderungen zu erfüllen, findet ein Kompetenzaustausch statt. Das heißt: was in dem einen Unternehmensbereich nicht erlernt werden kann, wird in einem anderen vermittelt. So erhält ein Auszubildender Einblicke in die verschiedenen Gebiete und eine umfassende Ausbildung. Dabei trifft man an jedem Standort nette und jederzeit hilfsbereite Mitarbeiter an, die gern weiterhelfen und die Auszubildenden unterstützen. Als Azubi wird man als vollwertige Kraft eingesetzt und auch so behandelt. Man darf, soweit es möglich ist, Verantwortung übernehmen und eigenständig arbeiten.

**BETRIEBLICHE LEISTUNGEN: URLAUB, TEILZEIT, WEITERBILDUNG, ...**

Viele UGOS-Mitarbeiter wissen gar nicht, welche Vorteile die Belegschaft der Unternehmensgruppe hat. Ein Vorteil sind zum Beispiel die betrieblichen Leistungen für die Mitarbeiter. Viele Dinge sind für das Personal der UGOS normal, doch bei anderen Unternehmen Utopie. Da wären zum einen der übergesetzliche Urlaubsanspruch in allen Unternehmensressorts, aber auch die flexiblen Arbeitszeiten zum anderen. Besonders nach der Elternzeit wird auf die „Work-Life-Balance“ geachtet, also eine je nach familiärer Situation angemessenen Verteilung der Anteile von Arbeits- und Privatleben. In der UGOS gibt es daher zum Beispiel die „abgestimmten Arbeitszeitmodelle“ für die Vereinbarkeit von Familie und Beruf, die sich in zahlreichen Teilzeitmodellen darstellen.

Darüber hinaus bietet die UGOS regelmäßige Fort- und Weiterbildungen an. Auch die Förderung der privaten Altersvorsorge durch Zuschüsse oder die Möglichkeit zur Entgeltumwandlung sind Teil der betrieblichen Leistungen.

**DAS IMAGE**

Ein anderer Punkt ist die Außenwirkung des Unternehmens. Nicht nur eindrucksvolle Gebäude mit umfassender Ausstattung hat die UGOS zu bieten, sondern auch einen sehr guten Ruf als Arbeitgeber. Wer zum Beispiel kann schon in unserer Region behaupten, in einem deutschland-

weit bekannten 4\*-Superior Hotel zu arbeiten, in einer der vom FOCUS-Magazin ausgezeichneten Top Rehakliniken oder dem Getränke- und Fanbox-Sponsor des SC Paderborn? Eine Mitarbeiterbefragung hat ergeben, dass die meisten Mitarbeiter durch Mundpropaganda oder persönliche Empfehlung auf die Unternehmensgruppe aufmerksam geworden sind, was den guten Ruf widerspiegelt. Die UGOS ist zudem mit rund 1.500 Mitarbeitern der zweitgrößte Arbeitgeber im Kreis Höxter und mit einer durchschnittlichen Betriebszugehörigkeit von zwölf bis 15 Jahren auch einer, der für die Mitarbeiter am beständigsten ist.

**OFFENE TÜREN**

Das bereits in der siebten Generation geführte Familienunternehmen ist innovativ und geht mit der Zeit. Dabei stehen die Türen der Geschäftsführer für Mitarbeiter immer offen, um sich in den Alltag mit Ideen einzubringen oder um seine Wünsche und Anregungen anzusprechen. Wo kann man sonst so einfach in einem großen Unternehmen relativ schnell einen Termin mit dem obersten Geschäftsführer bekommen?

Zusammenfassend kann man sagen, dass es sich lohnt in der UGOS zu arbeiten und sich schlau zu machen über die Vorzüge, die man als Mitarbeiter hat. Viele Dinge werden einem erst bei der genaueren Betrachtung bewusst. Manchmal hilft es auch, einfach den Blickwinkel zu wechseln.

von Jannik Lessmann, Auszubildender Kaufmann im Gesundheitswesen (Marcus Klinik)



Als Azubi der Gräflichen Kliniken ist Jannik Lessmann aktuell in der Holding der UGOS beschäftigt. Hier haben ihn unter anderem besonders die Vorteile interessiert, die Mitarbeiter der Unternehmensgruppe haben. (Foto: Annela J. Hilgenberg)

# BAD DRIBURGER KALEIDOSKOPWEG ALS QUALITÄTSWEG ZERTIFIZIERT

## Deutscher Wanderverband zeichnet neu eröffneten Weg aus

Gerade eröffnet und schon ausgezeichnet: Der Kaleidoskopweg in Bad Driburg ist vom Deutschen Wanderverband als „Qualitätsweg Wanderbares Deutschland“ zertifiziert worden. Dieses anerkannte Gütesiegel verlieh der Deutsche Wanderverband dem 5,8 Kilometer langen, familienfreundlichen Weg auf der Wander- und Trekking-Messe „TourNatur“ in Düsseldorf. Den Weg säumen acht Riesen-Kaleidoskope; einen so kurzen Qualitätsweg gab es bisher in der Urlaubsregion Teutoburger Wald noch nicht.

### DIE AUSZEICHNUNG

Die Urkunde überreichte der Präsident des Deutschen Wanderverbandes (DWV), Dr. Hans-Ulrich Rauchfuß gemeinsam mit Olaf Schlieper, dem Leiter für Innovationsmanagement bei der Deutschen Zentrale für Tourismus, publikumswirksam auf der LiveBühne der „TourNatur“. Neben dem Kaleidoskopweg wurden 22 weitere deutsche Wanderwege als Qualitätsweg zertifiziert. Insgesamt gibt es in Deutschland nun rund 14.450 Kilometer „Qualitätsweg Wanderbares Deutschland“. Seit 2014 zeichnet der Deutsche Wanderverband die kurzen Themenwege ab vier Kilometern Länge aus, zu denen der Kaleidoskopweg in der



Am Späriskop auf dem Rosenberg: Die Kaleidoskope machen das Wandern auch für Kinder abwechslungsreich und spannend. (Alle Fotos: Bad Driburger Touristik)

Kategorie „kulturerebnis“ zählt. Kurze Qualitätsweg gibt es in Deutschland nun 58. Bundesweit ist der Kaleidoskopweg der zweite Qualitätsweg „kulturerebnis“. Die Zertifizierung von Wegen ist laut Wanderverband zu einem wichtigen Entscheidungskriterium bei der Wahl von Reisezielen für Wanderurlauber geworden.

### DAS PROJEKT

Auf dem 5,8 km langen, familienfreundlichen Kaleidoskopweg laden acht Standorte mit ausgefallenen und besteigbaren Riesen-Kaleidoskopen (u.a. Drehscheibenkaleidoskop, Wippenkaleidoskop und Zeitlupenkaleidoskop) Kinder und Erwachsene ein, mit Licht und Glas in den geheimnisvollen Zauberröhren unwiederbringliche Bilder zu kreieren. Bei der Wanderung durch den Gräflichen Park mit Wildgehege und durch das Buddenberg-Arboretum eröffnen sich immer wieder herrliche Ausblicke in die abwechslungsreiche Landschaft des Naturparks Teutoburger Wald / Eggegebirge. Rund 200 Markierungszeichen sind von den Wegzeichnern des Eggegebirgsvereins und des Heimatvereins Bad Driburg an Bäumen und Pfosten angebracht worden, um eine lückenlose Markierung zu gewährleisten.



Glücklich über die Auszeichnung (von links.): Dr. Hans-Ulrich Rauchfuß, Renate Mügge (Heimatverein Bad Driburg), Olaf Schlieper, Sylvie Thormann, Ansgar Steinnökel (Gesellschaft für Wirtschaftsförderung im Kreis Höxter) und Gerhard Hesse (Eggegebirgsverein).

„Wir sind stolz, mit dem Bad Driburger Kaleidoskopweg nun zu den besten Wegen in Deutschland zu gehören. Die Zertifizierung ist die Belohnung für die intensive Arbeit und gute Kooperation im Rahmen unseres Wanderinfrastrukturprojektes“, freut sich Sylvie Thormann, Geschäftsführerin der Bad Driburger Touristik GmbH, die gemeinsam mit den Vertretern der am Kaleidoskopweg betei-

ligten Akteure die Urkunde in Düsseldorf entgegen nahm. „Während des gesamten Wanderinfrastrukturprojektes haben viele Akteure über Monate engagiert daran gearbeitet, die Qualität des Bad Driburger Wanderwegenetzes weiterzuentwickeln und zu sichern. Dafür möchte ich allen Beteiligten an dieser Stelle noch einmal recht herzlich danken.“

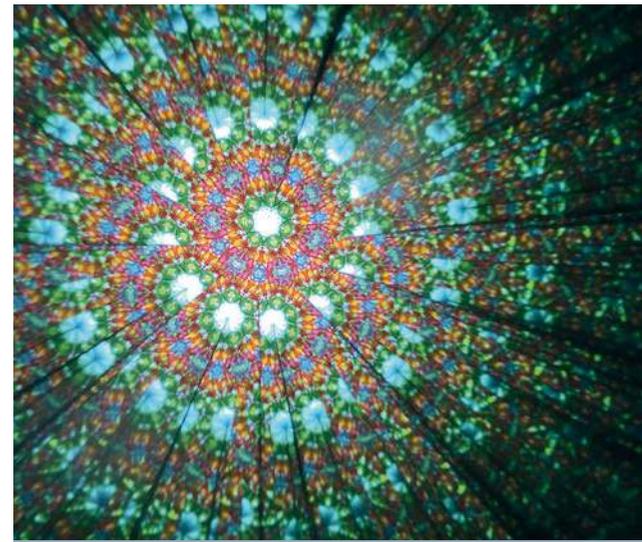
#### WANDERTOURISMUS WIRD IN BAD DRIBURG GEFÖRDERT

Der Kaleidoskopweg ist Teil des Projektes „Nachhaltige Qualitätsverbesserung und Modernisierung der touristischen Wanderinfrastruktur“ der Stadt Bad Driburg, das vom Land Nordrhein-Westfalen gefördert und im Herbst dieses Jahres abgeschlossen wird. Die Fördersumme von fast 300.000 Euro wird aus Mitteln der Bund-Länder-Gemeinschaftsaufgabe „Verbesserung der regionalen Wirtschaftsstruktur“ (GRW) bereitgestellt. Mit dem Geld wurde unter anderem das Bad Driburger Wanderwegenetz optimiert sowie ein einheitliches Zielwegweisungssystem für Wanderer installiert. Außerdem wird derzeit eine neue Wanderinfrastruktur in Form von Bänken, Rastplätzen und Informationstafeln geschaffen.

Die Zertifizierung des Wanderwegs wurde im Rahmen des im EFRE Programm „Erlebnis NRW“ geförderten Projektes „Zukunftsfit Wandern“ unter Projekträgerschaft der OstWestfalenLippe GmbH finanziert und von dem Projektpartner Gesellschaft für Wirtschaftsförderung im Kreis Höxter mbh begleitet. Weitere Informationen zum Kaleidoskopweg sind auf [www.bad-driburg.com/kaleidoskopweg](http://www.bad-driburg.com/kaleidoskopweg) und im entsprechenden Flyer zum Wanderweg zu finden, der ab sofort in der Tourist-Information Bad Driburg, (Lange Straße 140, Tel. 05253 98940) erhältlich ist.

#### KRITERIEN ZUR ZERTIFIZIERUNG

Als Qualitätswege werden vom Deutschen Wanderverband ausschließlich Wanderwege anerkannt, die ausgesuchten Kriterien entsprechen. So müssen diese Wege zum Beispiel unmissverständlich markiert sein, um eine leichte Orientierung zu ermöglichen. Außerdem müssen sie kulturell abwechslungsreich und angenehm zu gehen sein. So sind längere Passagen auf Asphalt für Qualitätswege tabu. Das Siegel ist drei Jahre gültig und muss dann erneut beantragt werden. Besteht der Weg die Qualitätsprüfung, darf er sich für weitere drei



Im klassischen Kaleidoskop formen bunte Kugeln und Perlen unendliche Muster.

Jahre „Qualitätsweg Wanderbares Deutschland“ nennen.

von Sylvie Thormann, Geschäftsführerin  
Bad Driburger Touristik GmbH

## MAL RAUS AUS DEM RHEINLAND – HINEIN IN DEN GRÄFLICHEN PARK

Der Reise-Autor über die Motivation zum Reisebuch ins Kulturland



Bad Berleburg: Das Goldene Ei auf dem Waldskulpturenweg, einem der Lieblingswanderwege des Autors Bernd F. Meier. (Alle Fotos: Bernd F. Meier)

Zwölf interessante Ziele für Kurztrips stellt das neue Reisebuch des Journalisten Bernd F. Meier aus Hilden bei Düsseldorf vor. Eine Wochenendtour führt in den Gräflichen Park, im Kapitel „Steinerne Zeugen - rauschende Wasser“ über das Kulturland Kreis Höxter. Im Interview verrät er, warum er gerade dieses Buch unbedingt schreiben musste.

*Für eingefleischte Rheinländer ein mutiger Titel: Raus aus der eigenen Heimat. Wie kam es zu dem Buch?*

„Einen solchen Reiseführer gibt es noch nicht! Und da wir einerseits wissen, dass heute neben dem Haupturlaub – gerade im Frühjahr und im Herbst – viele Kurzreisen unternommen werden, lag die Idee nahe. Wir wissen auch: Das Internet mag zwar vieles liefern, aber eine solche Zusammenstellung für Kurzreisen kann nur ein Reisebuch bieten.“

*Kurzreisen – was ist darunter zu verstehen?*

„Untersuchungen haben ergeben: Man reist auf Kurztrips zwei, drei Tage. Die Anreisezeit sollte nicht länger sein als drei Autostunden, maximal will man etwa 300 Kilometer fahren.“

Fortsetzung auf Seite 18

*Fortsetzung von Seite 17*

*Zehn der zwölf Kapitel nennen Reiseziele außerhalb von NRW. Zwei sind in NRW selbst: das Kulturland Kreis Höxter und Siegen-Wittgenstein. Gibt es dafür spezielle Gründe?*

„Bei den Recherchen für das Buch habe ich mit vielen Freunden und Bekannten über die Ziele gesprochen. Meine Frage: Wart ihr jemals im Kreis Höxter? Ich bin dann oftmals auf Unkenntnis gestoßen. Oder sogar auf die Antwort: Höxter, das ist doch irgendwie in Niedersachsen...“

*Was sind für Sie die Hotspots im Kulturland Kreis Höxter?*

„Der Gräfliche Park zählt selbstverständlich zu den Orten, die man bei einer Kurzreise in die Region besuchen muss. Er zählt zu den bedeutendsten Parkanlagen in Europa! Wir kannten den Park bereits von einem Besuch im Spätsommer 2011, als ich zusammen mit meiner Frau Christine eine dpa-Reisereportage über das Kulturland Kreis Höxter recherchierte. Gräfin Annabelle von Oeynhausen-Sierstorpff hatte sich die Zeit genommen, uns durch den 64 Hektar großen Landschaftspark zu führen – eine beeindruckende Begegnung für uns.“

*Als Reisejournalist sind Sie viel unterwegs: Sie waren auf Vancouver Island und in Neufundland-Labrador, den Loföten und in Lappland, sind mit dem Schiff um Island gefahren und waren im Süden von Grönland. Was reizt Sie dann, über Nahziele wie den Gräflichen Park und den Kreis Höxter zu schreiben?*

„Nicht allein die Ferne mit tollen Landschaften hat ihren Reiz, auch bei den kurzen Reisen zählen die Begegnungen mit ganz besonderen Menschen: Das sind für mich die Gärtner im Gräflichen Park, die mit viel Herzblut und Engagement dort Führungen für Besucher anbieten. Das ist im ehemaligen Kloster Marienmünster Chorleiter und Kulturmanager Hans-Hermann Jansen, der es schafft die Liebhaber von Orgelmusik für Kirchenkonzerte in das abgelegene Örtchen zu lotsen. Das sind, um aus dem Kreis Höxter noch ein weiteres Beispiel zu nennen, die Frauen und Männer in Beverungen-Dalhausen, die ehrenamtlich mit dem Korbmachermuseum an die Handwerkstradition ihres Dorfes erinnern.“

*Zwölf Wochenendziele, zwölf Regionen – verraten Sie uns auch Ihren ganz persönlichen Favoriten...*

„Soll ich das hier? Es sind zwei Lieblingsziele, beide sind Wanderrouten: Im Kapitel Siegen-Wittgenstein berichte ich über den Waldskulpturenweg, einen 23 Kilometer langen Wanderpfad zwischen Bad Berleburg und Schmallenberg. Elf großformatige Kunstobjekte sind am Weg aufgestellt. Sie zeigen das Spannungsfeld zwischen dem evangelisch-calvinistischen Siegen-



Gärtnermeister Dieter Pollmann macht im Gräflichen Park Führungen. Jeden Dienstag um 14:30 Uhr finden die Führungen mit einem der Gärtner (oft auch mit dem Gartendirektor) statt, wenn es vorher genug Anmeldungen gab.



Das Korbmachermuseum in Beverungen-Dalhausen gibt es in der Form nur Dank ehrenamtlichen Engagements.

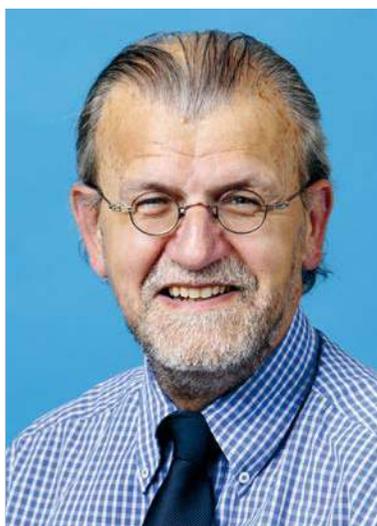


Ein Highlight der Kulturlandschaft Höxter ist das ehemalige Kloster Corvey in Höxter.

Wittgenstein und dem katholischen Sauerland auf. Zwischen beiden Regionen gab es über Jahrhunderte keine direkte Verbindung. Der Wanderpfad hat dies nun tatsächlich geändert. Autofahrer müssen hingegen den Umweg über Winterberg nach Schmallenberg nehmen.

Der zweite Wanderpfad ist bei Echternach in der Luxemburger Schweiz und schlängelt sich als Trail durch die Felsen des Müllertales. Das Kapitel hat den passenden Titel: ‚Handtuchschmal im Müllertal!‘

Das Interview wurde geführt von Kristina Schütze, Director Public Relations, UGOS



## Bernd F. Meier

### *Mal raus aus dem Rheinland*

J. P. Bachem Verlag, Köln, 240 Seiten mit 289 Fotografien und 13 Karten 14,95 Euro



# TIPPS UND TRICKS GEGEN „STUBENHOCKERITIS“ IM WINTER

## UGOS-Mitarbeiter geben Tipps für mehr Bewegung im Winteralltag

Wenn sich die dunkle Jahreszeit nähert, fällt es uns häufig schwer, den Alltag mit ebenso viel Schwung zu meistern wie im Sommer. Nicht nur die sinkenden Temperaturen, auch weniger Sonnenstrahlen sorgen dafür, dass unsere

Motivation für sportliche Betätigung nachlässt. Um dennoch aktiv und motiviert weiterzuarbeiten, haben wir uns von den Mitarbeitern der UGOS ein paar Tipps und Tricks gegen das alljährliche „Stubenhocken“ geholt:



**Axel Husung**

Sozialdienst in der Park Klinik

ich das hauseigene Schwimmbad der Park Klinik. Zweimal in der Woche schwimme ich für jeweils eine halbe Stunde streng durch. Nicht nur die körperliche Betätigung, sondern auch den Blick auf den umliegenden Wald empfinde ich nach der Arbeit als äußerst spannend. Auch für meine geistige Fitness unternehme ich etwas: Seit 2009 lerne ich Spanisch und treffe mich daher einmal pro Woche mit einer mexikanischen Lehrerin zum Sprachunterricht.“

„Nicht nur im Winter, sondern eigentlich das ganze Jahr über benutze



**Ole Petersmeier**

FOS-Praktikant in der Park Klinik

„Sobald der erste Schnee gefallen ist, hängen wir einen Schlitten hinter unseren Trecker. Auf diesem lassen wir uns dann durch die verschneite Landschaft ziehen. Das macht bei niedrigen Temperaturen besonders viel Spaß. Danach machen wir eine Pause und trinken einen warmen Tee oder Kaffee.“



**Elmar Grewing**

Techniker in der Park Klinik

60 Meter langen Carrera-Bahn, die sich bei uns auf dem Dachboden befindet. Durch diese kriegen wir die langen Nachmittage schnell rum. Vorzugsweise machen wir das am 1. und 2. Weihnachtstag, dann kann mich meine Frau auch nicht zu anderen Geschäften überreden. Auch lange Schlittenfahrten in der heimischen Umgebung sind für uns der beste Zeitvertreib und locken uns jedes Jahr aufs Neue aus dem Haus.“

„Sobald es kalt wird, gehe ich mit meinen Kindern zu unserer selbstgebauten,



**Sandra Schütt**

Sozialdienst in der Moritz Klinik

„Mit zwei großen Hunden finde ich Spaziergänge bei Wind und Wetter ja gerade gut. Mein Schäferhund Iron und mein Labrador Jacky lieben es zu jeder Jahreszeit, draußen zu rennen und zu toben.“



**Anja Egeling**

Gesundheits- und Krankenpflegerin in der Caspar Heinrich Klinik

gen. Ein Tag mit Sauna, Schwimmen und Massage bringt Entspannung und ist gut für die Gesundheit. Bei sonnigem Wetter sind Waldspaziergänge im Schnee in unserer Umgebung wunderschön, mit anschließendem Tee oder Kakao daheim oder im Café. Aber auch bei schlechtem Wetter ist das möglich, denn es gibt kein schlechtes Wetter, nur unpassende Kleidung ☺. Daher: Runter von der Couch, die Liebsten mitnehmen und dann die gemeinsame Zeit genießen!“

„Der Winter bringt Kälte und frühe Dunkelheit. Trotzdem kein Grund, ihn auf der Couch zu verbrin-



**Kristina Stein**

Personalreferentin in der Moritz Klinik

„Wenn es kalt wird, muss man eben Gegenmaßnahmen ergreifen: Ganz viele kuschelige Sachen anziehen, eine schöne Mütze auf den Kopf und einen langen Schal um den Hals. Oder halt in die Wärme fahren! Ich mache zum Beispiel gerne Kreuzfahrten und in diesem Jahr geht es auf die Kanaren.“

*Fortsetzung auf Seite 20*

Fortsetzung von Seite 19



**Verena Eickmann**

Marketing Bad Driburger Naturparkquellen

„Wie heißt es noch immer so schön? Es gibt kein schlechtes Wetter, nur falsche Kleidung. Ein Satz, den ich nur halbherzig unterschreiben möchte. Klar, Regen und Schnee haben irgendwo auch einen gewissen Charme. Aber die nostalgische Bilderbuch-Idylle findet man beim Blick aus dem Fenster doch eher selten. Sind wir ehrlich: Wenn es kalt, windig, matschig und grau ist, zieht einen der Blick auf die Couch meist mehr an, als das ungemütliche Treiben außerhalb der eigenen vier Wände. Trotzdem lohnt es sich,

sich zwischendurch mal aufzuraffen – einen Marathon durchs winterliche Schmuddelwetter verlangt ja niemand. Gerade im Winter gibt es so viele schöne Dinge, die es das ganze Jahr über nicht gibt: Weihnachtsmärkte mit leckerem Glühwein (wärmt von innen!), und zahllosen Leckereien (machen warm ums Herz!), Weihnachtsshopping-Touren (machen warm durch Stress ☺), Wintersport (Wärme durch Bewegung) und und und... Kälte als Argument fürs Stubenhocken können wir also leider nicht gelten lassen!

Außerdem gibt es einen Grund, der meines Erachtens jeden Stubenhocker aus der Sofa-Romantik reißen sollte: Jetzt kommt wieder die Zeit, in der Freunde, Familie und Verwandte aus allen Ecken des (Aus)Landes zusammen kommen! Was könnte es Schöneres geben?! Also machen wir am besten alles, wonach uns der Sinn steht, außer jeden Abend halb komatisiert vorm Fernseher einzuschlafen. Und ja, im Zweifelsfall hole ich den zu Beginn zitierten Dauerbrenner wieder raus: Besinnen wir uns zurück auf unsere Kindheit – da gab es wirklich kein schlechtes Wetter, oder? Also dick einmummeln und mal locker lassen: Wie lange ist Ihre letzte Schneeballschlacht oder Schlittenfahrt her? Eben! Ich finde, es wird mal wieder Zeit... ☺“



**Annegret Lorenz**

Logopädie in der Moritz Klinik

„Im Winter bin ich ein großer Fan von Eislaufen – möglichst ohne ungeplante Stürze. Ich versuche, das Schwimmen im Sommer durch Eislaufen in der kalten Jahreszeit abzulösen. Wie diszipliniert ich dabei bin, ist unterschiedlich...“



**Silka Macher**

Rezeption in der Moritz Klinik

„Ich habe einen Hund und wohne auf dem Land. Da erübrigt sich eigentlich die Frage nach Bewegung und frischer Luft. Zwei, drei Mal am Tag muss man mit einem Windhund schon raus – egal wie das Wetter ist. Außerdem bin ich Schwimmerin und gehe regelmäßig zu allen Jahreszeiten meine Bahnen ziehen.“



**Dr. Stephan Hauch**

Chefarzt der Orthopädie in der Moritz Klinik

„Um zwangsweise an die frische Luft zu kommen, statt ich Besuche gerne zu Fuß ab. Regelmäßige Verabredungen sorgen ja generell dafür, dass man genug vor die Tür kommt. Um ehrlich zu sein, bin ich Winter aber auch gerne zuhause und arbeite zum Beispiel gerne an meinen Steckenpferden, wie zum Beispiel der Heraldik [Wappenkunde, Anm. d. Red.]“



**Martin Schmoll**

Assistent der Geschäftsführung in der Moritz Klinik

ren Schweinehund direkt in die Ecke.

Am Wochenende bin ich sowieso meistens draußen, fehlt also noch mindestens ein Tag in der Woche. Das ist nicht viel, reicht aber definitiv, um in Schwung zu kommen für die Wintersaison. Anstatt zum Kaffee, verabrede ich mich zum Beispiel lieber für einen Spaziergang. So habe ich mich zumindest etwas bewegt, hatte gleichzeitig Gesellschaft und war an der frischen Luft. Das ist doch ein hervorragender Start.

Auch kleinere Winterwandertouren oder eine Rodelgaudi, bei der der Rodelberg erst bestiegen werden muss, zählen als Bewegungseinheit und bringen jede Menge Spaß. Übrigens auch das Suchen und Finden schöner Schneemotive. Vielleicht dann als Belohnung danach ins Schwimmbad mit Sauna.“

„Von starren Plänen halte ich nichts, wohl aber von definierten Terminen. Wer sich vornimmt, drei Mal die Woche bewusst Sport zu machen oder sich zu bewegen, sollte dies im Kalender festhalten und planen. So kommt garantiert nichts dazwischen. Eine aufploppende Kalendererinnerung treibt den inne-

# SYMBIOSE AUS HIGH-END-MEDIZIN UND TRADITIONELLEN HEILWEISEN

Prof. Dr. Dietrich Grönemeyer und Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff initiieren „Medical Health Spa“ mit der Grönemeyer RückenWellness-Kur im „Gräflicher Park Grand Resort“



Hauptinitiatoren Prof. Dr. Dietrich Grönemeyer (links) mit Tochter Friederike Grönemeyer und Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff (rechts) mit Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff. (Foto: Ralf Meier, meierpress)

„Auf die Haltung kommt es an!“, Prof. Dr. Dietrich Grönemeyer im Talk mit Marathonläufer Elmar Sprink, stolzer Träger eines Spenderherzens

Der renommierte Arzt und Autor Prof. Dr. Dietrich Grönemeyer und Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff, Inhaber des „Gräflicher Park Grand Resort“, haben im Gräflichen Park gemeinsam das „Medical Health Spa“ aus der Taufe gehoben. Zeitgleich mit der Eröffnung des „Medical Health Spa“ am 14. November 2017 stellte Prof. Dr. Dietrich Grönemeyer sein neues Werk „Mein großes Rückenbuch – wie Sie Ihren Schmerz besie-

gen“ und seine eigens entwickelte „Grönemeyer RückenWellness-Kur“ vor. Zudem sprach er mit dem Marathonläufer Elmar Sprink, der vor kurzem noch den Iron Man in Hawaii nach Herztransplantation mitgelaufen ist, über das Thema Gesundheit und Haltung. Gäste, die akut oder präventiv in ihre Gesundheit investieren wollen, finden im „Medical Health Spa“ ein breit gefächertes Angebot aus schulmedizinischen und traditionell-naturheilkundlichen Diagnostiken und Heilweisen vor, aus denen individuelle Konzepte für jeden Gesundheitssuchenden zusammengestellt werden.

## DIE KOOPERATION

Der Wunsch nach mehr Lebensqualität, Prävention und Gesundheit ist nach Prof. Dr. Dietrich Grönemeyer der Treiber des ganzheitlichen Konzeptes im „Medical Health Spa“, das als elementaren Bestandteil die neu entwickelte „Grönemeyer RückenWellness-Kur“ umfasst. Der Bestsellerautor, schon lange ein großer Freund des Angebotes im „Gräflicher Park Grand Resort“, hat vor wenigen Tagen sein neues Buch „Mein großes Rückenbuch – wie Sie Ihren Schmerz besiegen“ auf der Frankfurter Buchmesse vorgestellt. Sein medizinisches Knowhow in diesem Bereich kommt ab sofort nicht nur dem Leser, sondern

*Fortsetzung auf Seite 22*

*Fortsetzung von Seite 21*

auch den Gästen des „Medical Health Spa“ zugute. Der Gräfliche Park praktiziert seit 235 Jahren ganzheitliche Heilung und Prävention mit seinen Naturheilmitteln Moor und Heilwasser und ist als Spa-Resort am Teutoburger Wald bekannt für seine F.X.-Mayr-Kuren unter der Leitung von Dr. Henk C. Hietkamp sowie sein Medical-Spa-Konzept. Erst im Frühjahr dieses Jahres hatte das Resort ein Ayurveda-Zentrum eröffnet, in dem der bekannte Ayurveda-Experte Vaidya Kumaran Rajsekhar Freunde der indischen Heilkunst betreut.

**ANGEBOTE UNTER DEM DACH DES „MEDICAL HEALTH SPA“**

Im Rahmen der Kooperation entsteht nun das „Medical Health Spa“ mit ärztlicher Expertise, unter dessen Dach sich die einzelnen Ansätze vereinen, so dass jeder Gast sein persönliches Programm zusammengestellt bekommt. Neben dem Fachwissen Prof. Dr. Dietrich Grönemeyers selbst und seiner Rücken-Kur, können Gäste des „Medical Health Spa“ darüber hinaus auf weiteres professionelles Medizinwissen zugreifen: Das gilt sowohl für den erfahrenen Arzt für Innere Medizin, Dr. Henk C. Hietkamp, der als erster Ansprechpartner für alle Gäste direkt im Grand Resort praktiziert, als auch für die Ärzte der „Gräflichen Kliniken“ in Bad Driburg. Sie stellen ihre Kompetenzen aus den Fachbereichen Orthopädie mit Schmerztherapie, Innere Medizin mit Kardiologie, Leistungsdiagnostik, Psychosomatik und Neurologie zur Verfügung. In Kombination mit den alternativen Heilverfahren Homöopathie, Ayurveda und F.X. Mayr sowie den Angeboten des etablierten Therapiezentrums im Gräflichen Park (Moor, Heilwasser, Physiotherapie, Yoga, etc.) finden gesundheitsbewusste Gäste mit dem „Medical Health Spa“ ein einmaliges Angebot.

**WAS GENAU IST DIE „GRÖNEMEYER RÜCKENWELLNESS-KUR“?**

Speziell für Menschen mit Rückenproblemen hat Prof. Dr. Dietrich Grönemeyer die ganzheitliche „Grönemeyer RückenWellness-Kur“ für das „Medical Health Spa“ im „Gräflicher Park Grand Resort“ in Bad Driburg entwickelt. Dafür verbindet er traditionelle Heilverfahren der Naturheilkunde mit der Hightech-Schulmedizin. Das Programm besteht aus fünf Säulen, die es dem Gast ermöglichen, den Rücken sowohl präventiv zur Vorsorge als auch nach Therapie bzw. therapiebegleitend zu kräftigen und gleichzeitig zu entspannen. Diese fünf Elemente sind Wasser und Moor (1), HighTech-Diagnostik (2), traditionelle Heilverfahren und Manualtherapie (3), Stoffwechsellumstellung und Gewichtsreduktion (4) sowie Bewegung und Entspannung (5).



Dr. Henk C. Hietkamp, seit 20 Jahren ärztlicher Leiter des F.X.Mayr-Zentrums des Gräflichen Parks und nun auch des „Medical Health Spa“ sowie Vaidya Kumaran Rajsekhar, Experte des Ayurveda-Zentrums. (Foto: Ralf Meier, meierpress)



Hat im Vorhinein viel Arbeit investiert, damit das „Medical Health Spa“ an den Start gehen konnte: Dirk Schäfer, Geschäftsführer des Gräflichen Parks (links), mit Ironman Elmar Sprink. (Foto: Ralf Meier, meierpress)

**WARUM IM GRÄFLICHEN PARK?**

Marcus Graf von Oeynhausensierstorpf, der das Resort in siebter Generation führt, sieht die Gründung des „Medical Health Spa“ als konsequente Weiterführung des über Jahrhunderte gepflegten ganzheitlichen Ansatzes: „Wir entwickeln nur weiter, was die Menschen bei uns schon immer gesucht haben: Gesundheit für Körper, Geist und Seele. Mit Prof. Grönemeyer haben wir einen kompetenten Impulsgeber und Berater an der Seite, dessen ganzheitliche Vorstellung von Gesundheit perfekt zu der unseren passt. Außerdem halten wir das Angebot vor, auf dem die fünf Säulen des eigens entwickelten Rückenprogramms gründen.“

Die vorhandene Infrastruktur des „Gräflicher Park Grand Resort“, sein mehrfach ausgezeichnetes Spa, dessen Lage im Herzen Deutschlands und die naturnahe Umgebung mitten im englischen Landschaftspark sowie die hohe Kompetenz und Erfahrung von rund 130 Therapeuten und Ärzten ergeben zusammen mit der Grönemeyer-Kur ein Konzept, das in Deutschland einmalig ist, sind sich Marcus Graf von Oeynhausensierstorpf und der populäre Mediziner einig.

von Kristina Schütze,  
Director Public Relations, UGOS



„Als ich mal einen Bandscheibenvorfall hatte...“ beginnt Marcus Graf von Oeynhausensierstorpf mit einer überaus passenden Anekdote den Eröffnungstalk, den Prof. Dr. Dietrich Grönemeyer moderierte. (Foto: Anneka J. Hilgenberg)



Wer mit einem transplantierten Herzen einen Iron Man absolviert, weiß, was Gesundheit bedeutet: Elmar Sprink (Mitte) berichtet dem Publikum aus seinen extremen Erfahrungen. (Foto: Anneka J. Hilgenberg)



Beeindruckende Kompetenz: Alle Protagonisten des „Medical Health Spa“ auf der Bühne. (Foto: Anneka J. Hilgenberg)

## Elmar Sprink

### MIT EINEM SPENDERHERZ ZUM IRONMAN NACH HAWAII

Elmar Sprink wurde 1971 in Salzkotten geboren und lebt in Köln. In 2010 erlitt der damals 38-jährige Ausdauersportler einen Herzstillstand. Es folgten zwei Jahre in verschiedenen Krankenhäusern, in 2012 bekam er dann ein Spenderherz. Nach disziplinierter Reha steckte sich der Sportler das Ziel, bei der „Ironman Weltmeisterschaft“ auf Hawaii zu starten. Im Oktober 2014 war es soweit: Als erster Mensch mit einem transplantierten Herzen erreicht Elmar Sprink dort nach 12 Stunden und 30 Minuten das Ziel.

### DER MENSCH UND SPORTLER ELMAR SPRINK

Seit der Transplantation hat er an über 60 Ausdauerwettkämpfen erfolgreich teilgenommen.

Darunter u.a. der Ironman Hawaii, der Transalpine Run, das Cape Epic, die BIKE Transalp, der Zugspitz Ultra Trailrun und der Ötztaler Radmarathon. Neben dem Triathlon ist er begeisterter MTB-Fahrer, Skifahrer und Bergsteiger. Sein großes Anliegen ist es, die Menschen über das Thema „Organspende“ zu informieren.

Über sein Leben hat Elmar Sprink ein Buch geschrieben: „Herzrasen 2.0 – Mit Spenderherz zum Ironman“. Das Buch ist ein Mutmacher für alle Gesunden, körperlich gehandicapten Sportler und Nichtsportler. Das Buch erzählt eine bewegende Geschichte mit eindrucksvollen Fotos.

### SEINE SICHT AUF DAS THEMA GESUNDHEIT

Für Elmar Sprink, der mit den Nebenwirkungen seiner notwendigen Medikamente leben muss, hat

sich das Konzept des Medical Health Spa schon bewährt:

„Die Kombination aus Schulmedizin und alternativen Konzepten haben mich nach meiner Herztransplantation wieder dort hingebacht, wo ich heute stehe. In meinem Fall muss ich täglich Medikamente gegen die Abstoßung meines Spenderherzens nehmen. Diese Medikamente haben leider sehr viele Nebenwirkungen. Doch durch verschiedenste Ansätze ist es mir gelungen, die Nebenwirkungen sehr stark zu reduzieren. Im Medical Health Spa bin ich auf neue Möglichkeiten gestoßen und deshalb ist es für mich von großem Interesse.“

[www.elmarsprink.de](http://www.elmarsprink.de)

## „UNVERGLEICHLICH“

### Relax Guide 2018: „Gräflicher Park Grand Resort“ wieder unter den besten Wellness-Hotels

In allerbesten Gesellschaft befindet sich das „Gräflicher Park Grand Resort“ wieder einmal in der gerade erst erschienenen Ausgabe der Wellness-Bibel „Relax Guide“ für 2018. Zum siebten Mal findet sich unser Spa-Hotel im Führer für Wellness-Hotels: Mit 17 von 20 möglichen Punkten sowie drei Lilien ist der Gräfliche Park erneut mit einer „hervorragenden“ Bewertung ausgezeichnet worden und gehört damit zu den besten zwölf in Deutschland. Der „Relax Guide“ ist einer der bekanntesten unabhängigen Guides für Wellness- und Gesundheitshotels.

Unvergleichlich und beeindruckend in seiner Kom-

bination aus historischen und modernen Gebäuden, umgeben von einem Park von außergewöhnlicher Schönheit, heißt es in der Bewertung des „Gräflicher Park Grand Resort“. Der lange und auch im Winter nutzbare Außenpool, die kompetent durchgeführten Massagen sowie die umfangreichen medizinischen Leistungen, zu denen unter anderem auch die F.X.Mayr-Kur gehört, werden positiv hervorgehoben. Außerdem: Die gute Küche mit regionalen Zutaten und Wild aus der gräflichen Jagd sowie die „ausgesprochen freundlichen und zuvorkommenden Mitarbeiter“. Tipp der Relax-Guide-Tester: Da der Gräfliche Park

auch auf Events und Tagungen spezialisiert ist, sollten Gäste vor der Buchung nachfragen, ob Veranstaltungen anstehen, um garantierte Ruhe zu erleben.

Mit vier Lilien und 20 bzw. 19 Punkten dürfen sich in Deutschland nur vier Häuser schmücken: Das „Friedrichsruhe Wald- & Schlosshotel“ in Zweiflingen, das „Bareiss“ in Baiersbrunn im Schwarzwald, „Schloss Elmau“ in Krün und das „Kranzbach“ am Fuße der Zugspitze. „Langfristig muss es natürlich unser Ziel sein, im erlesenen Club der ‚Vier Lilien‘ mitzuspielen“, so Dirk Schäfer, Geschäftsführer des „Gräflicher Park Grand Resort“. „Aktuell sind

*Fortsetzung auf Seite 24*



Die exklusive Spa-Suite ist das Herz des GARTEN SPA des „Gräflicher Park Grand Resort“. (Foto: Horst Hamann)

#### Fortsetzung von Seite 23

wir mit unserer Bewertung von 17 Punkten, die wir erneut erreichen konnten, aber sehr zufrieden. Das Niveau durchgehend so hoch zu halten, um diese Bewertung zu bekommen, verlangt allen Mitarbeitern äußerste Professionalität und Leidenschaft ab. Danke dafür an meine ‚freundlichen und zuvorkommenden Mitarbeiter!‘“

Die natürlichen Heilvorkommen Wasser und Moor sowie das medizinische Knowhow – sowohl im Bereich Kur/F.X.Mayr als auch im neu erweiterten Medical-Bereich und dem neuen Ayur-

veda-Zentrum – machen laut Dirk Schäfer den entscheidenden Unterschied zu anderen Wellness-Hotels: Was wir in diesem Bereich seit 235 Jahren an Kompetenzen gesammelt und weiterentwickelt haben, macht uns neben dem Park unvergleichlich“, so der Hotelchef.

Die Bewertungskriterien des „Relax Guide“ sind unter anderem die umgebende Natur und die Lage, Ambiente und gut gelaunte sowie professionelle Mitarbeiter, eine lockere Atmosphäre, kompetente Beratung ohne Verkaufsdruck und das Preis-Leistungs-Verhältnis. Für Wellness-Liebhaber, die echte Erholung suchen, ist der „Relax-Guide“ der maßgebende Führer durch die Welt der Spa-Hotels.

von Kristina Schütze,  
Director Public Relations, UGOS

## „AYURVEDA MUSS MAN FÜR SICH ENTDECKEN“

Marie-Luise Marjan über die Bedeutung des Ayurveda in ihrem Leben

Im Juli dieses Jahres durften Vaidya Kumaran Rajsekhar und sein Team im Ayurveda-Zentrum einen ganz besonderen Gast begrüßen: Marie-Luise Marjan, der Nation auch bekannt oder noch bekannter als „Mutter Beimer“ aus der Lindenstraße. Nach rund der Hälfte ihrer zehntägigen Kur hat die Schauspielerin im Interview verraten, warum ihr Ayurveda so gut tut, wie sie Ayurveda im Gräflichen Park findet und was Prävention für sie bedeutet.

*Wie lange machen Sie schon Ayurveda und warum?*

„Ab dem 50. Lebensjahr habe ich bewusst begonnen, etwas für meine Gesundheit und Schönheit zu tun. Dabei ist Prävention wesentlich für mich, und so mache ich jährlich eine Kur: Heilfasten oder eine F.X.-Mayr-Kur. Und seit mehr als 15 Jahren mache ich in regelmäßigen Abständen auch Ayurveda-Kuren in Sri Lanka oder in Deutschland, alle zwei Jahre im Wechsel mit den Fasten-Kuren.“

*Was kann Ayurveda, was andere Heilweisen und die Schulmedizin nicht können?*

„Jeder muss für sich die Form der Prävention finden, die ihm gut tut und gefällt, und, vor allen Dingen: auch hilft. Ayurveda ist meine Präventiv-



Wo schon seit Jahrhunderten geheilt wird: Marie-Luise Marjan und Vaidya Kumaran Rajsekhar im Park. (alle Fotos: Ralf Meier, meierpress)

medizin. Ayurveda muss man für sich entdecken, dann verhilft er zu einer bewussten Lebensführung und erhält die Gesundheit.

Trotzdem darf man die Schulmedizin natürlich nicht verteufeln! Einen Blinddarm kann Ayurveda nicht operieren. Aber mit Ayurveda kann man vorbeugen, dass es erst gar nicht zu einer Blinddarmentzündung kommt. Für mich ist Ayurveda ein substantielles Mittel, um die Gesundheit zu erhalten. Die Kuren reinigen meinen Körper und lösen Blockaden. Ich empfinde die Massagen mit warmem Öl besonders wohltuend, sie versetzen mich in Tiefenentspannung und sind deshalb sehr regenerierend.“

*Was macht für Sie das Besondere an Vaidya Kumaran Rajsekhar aus?*

„Seine gesamte Persönlichkeit strahlt Verantwortung aus. Für jeden Patienten nimmt er sich besonders viel Zeit und geht auf die Bedürfnisse und Befindlichkeiten ein; er behandelt ihn individuell. Mit seiner hohen Kompetenz als Vaidya begleitet er mich behutsam durch die gesamte Kur, so dass ich mich immer gut aufgehoben fühle. Gegen Ende der Kur habe ich einige Kilos abgenommen und mein Blutdruck hat sich deutlich verbessert. Ich fühle mich leichter und rundum wohl.“

*Warum sind Sie für diese Kur ausgerechnet in den Gräflichen Park nach Bad Driburg gekommen?*

„Der Park ist mit seinem einzigartigen Baumbestand sensationell. Dieser Ort ist für Kuren vor 235 Jahren von Graf Sierstorppf erdacht worden. Begonnen hat es mit Heilwasser-Trinkkuren. Jetzt wird das Heilwasser im Ayurveda gewärmt, das den Kurgast reinigt und ihm wohltut. Ein Kurort ist auch ein Ort der Begegnungen, der Gespräche, der Selbstfindung. Die Ruhe des Parks macht es möglich, endlich einmal loszulassen und ganz bei sich zu bleiben. Das Essen genieße ich hier übrigens besonders [lacht]. Das kann ich ohne Reue, weil die Ayurveda-Mahlzeiten auch für Gourmets gekocht werden.“

Das Interview wurde geführt von Ingrun Weiß,  
Ayurveda-Assistenz, Gräflicher Park



- 1 | Kennen und schätzen sich seit einigen Jahren: Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorppf und Marie-Luise Marjan, die im Gräflichen Park gerne das Heilwasser trinkt.
- 2 | Lebensfreude dank guter Gesundheit.
- 3 | Im Gespräch mit Küchenchef Thomas Blümel: Wer gutes Essen schätzt, kann es hier ohne Reue genießen.
- 4 | Über den Puls fühlt der Ayurveda-Arzt, was Körper und Geist brauchen.
- 5 | Bewusste Entspannung gehört für Marie-Luise Marjan zur Prävention dazu. Hier, im Ayurveda-Ruheraum, kann sie richtig abschalten
- 6 | Vaidya Kumaran Rajsekhar begrüßt seine Gäste in den historischen Räumlichkeiten der ehemaligen Schönheitsfarm.

# Gourmet-Festival 2017: Die besten Partys sind die in der Küche

Wenn Thomas Blümel, Küchenchef im „Gräflicher Park Grand Resort“, zum „Kochen mit Freunden“ einlädt, entfaltet sich eine unbeschwertere Atmosphäre in der Küche

Ungezwungen, leger, sinnenfreudig. Die Küchenparty im Rahmen des Westfalen-Gourmetfestivals hat eine feste Fangemeinde. Diese lässt sich die Gelegenheit nicht entgehen, die Haute Cuisine einmal ganz lässig zu erleben – gehoben ja, aber trotzdem locker. Thomas Blümel und fünf Kollegen haben diesen besonderen Genuss Ende Oktober wieder vortrefflich zur Entfaltung gebracht: In Blümels Eldorado, der Küche des „Caspar's Restaurant“ im Gräflichen Park, zauberten sie erlesene Gaumenfreuden und ließen sich sehr gerne von den mehr als 70 Gästen in die Töpfe gucken.



Mit Leidenschaft bei der Arbeit, und immer einen flotten Spruch auf Lager: Alexander Brozmann und Jan Bödeker (hinten) kreieren köstliche Vorspeisen. Brozmanns Vorspeise ist eine Reminiszenz an seine russische Heimat. (Foto: WESTFALEN-BLATT Sabine Robrecht)

Launig gaben sie Auskunft über das, was sie taten. Von Hektik keine Spur. Die Spitzenköche störte es nicht die Bohne, wenn neben ihnen plötzlich Grüppchen standen und viele Augenpaare mit Spannung verfolgten, in welcher atemberaubenden Geschwindigkeit sie edle Gerichte auf Tellern komponieren. Jeder Handgriff saß. Volle Konzentration. Und es war nicht nur die Routine, die es möglich machte, dass die Köche trotz hoher Anforderungen zum Plaudern aufgeleitet waren. Diese Künstler am Herd lieben, was sie tun. Diese Leidenschaft beflügelt sie. Und sie geht durch den Magen der Gäste. Sie ist das Tüpfelchen auf dem I – so wie der Kaviar, mit dem Alexander Brozmann aus Paderborn seine Vorspeisenkreation – eine Reminiszenz aus der russischen Heimat – krönte.

Mit den Kollegen funkte er auf einer Wellenlänge: „Man versteht sich sofort. In der Küche – da sind wir zuhause.“ Und da geht es dann auch humorig zu. Das ist es, was der Nachbar des Gastgebers, Heiner Eyers, an den Küchenpartys im Gräflichen Park so schätzt: „Der Austausch mit den Kollegen und der Spaßfaktor.“

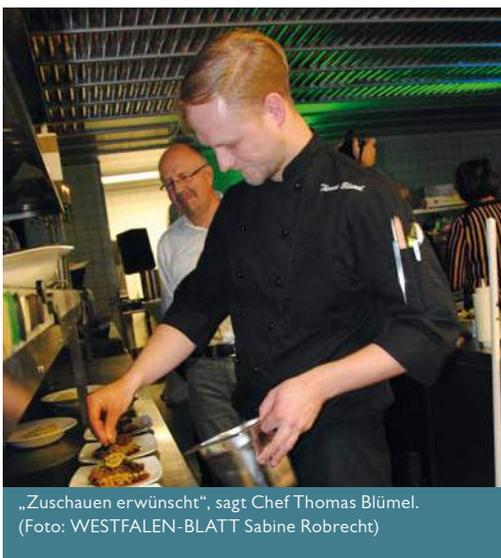
Von letzterem profitierten nicht zuletzt auch die Gäste, von denen viele es vorzogen, ihre Speisen am Stehtisch in der Küche und nicht im Restaurant zu genießen. In der Küche ist es eben am schön-

## DIE KÖCHE

Mit von der Partie waren neben **Thomas Blümel** und seinem Team **Heiner Eyers** (Küchenchef und Inhaber des Hotels am Rosenberg Bad Driburg), **Jan Bödeker** (Produktentwickler Petersilchen GmbH Steinheim und früherer Souschef an der Seite von Thomas Blümel), **Alexander Brozmann** (Patron im Paderborner Edel-Imbiss Kitzgams), **Benedikt Paus** (Inhaber und Küchenchef des Paderborner Restaurants El Chingon) und **Sebastian Höptner** (Höptners Abendmahl und Erbsenkrug Bielefeld).

ten. Wie im richtigen Leben. „Das Familiäre an diesem Event gefällt mir sehr“, schwärmt Isabel Kassel aus Celle, die zusammen mit ihrem Mann den Abend in der Küche genießt und von den Gaumenfreuden begeistert ist. „Ich kenne den Gräflichen Park seit meiner Kur vor einigen Jahren und komme immer wieder gern hier her.“

Die ungezwungene und entspannte Küchen-Atmosphäre ist auch für Max Bönisch aus Echte am Harz der Clou an diesem besonderen Event im Rahmen des Gourmetfestivals. „Ich bin in Bad Driburg auf-



„Zuschauen erwünscht“, sagt Chef Thomas Blümel. (Foto: WESTFALEN-BLATT Sabine Robrecht)



Geschmackserlebnis Mochito-Drops: Heiner Eyers bietet diese extravagante Erfrischung an. (Foto: WESTFALEN-BLATT Sabine Robrecht)



An den süßen Verführungen können Nina Ant und Alexander Trost nicht vorbei gehen. (Foto: WESTFALEN-BLATT Sabine Robrecht)



Das Auge isst mit: Kunstvoll komponieren die Köche ihre vorzüglichen Gerichte. Gastgeber Thomas Blümel und sein Team servieren bei der Küchenparty Presa Iberico (Schwein) mit Szechuan-Glasur, gebratenem Reis und Pak choi. (Foto: WESTFALEN-BLATT Sabine Robrecht)

gewachsen und habe am St. Xaver Abitur gemacht. Als Schüler kam ich hier nicht rein. Jetzt aber schon.“ Die Küchenparty zog ihn zum wiederholten Mal zum Gräflichen Park.

Der Abend in der großen Küche war wie ein Besuch in mehreren Restaurants. Zwei Vorspeisen, mexikanische Spezialitäten, Lachsforelle, Presa Iberico, Pasta aus dem Parmesan-Laib, in flüssigem Stickstoff gekühlte Mochito-Drops als Erfrischung zwischendurch und „Kinofutter“ als edles Dessert: Die Gaumenfreuden spiegelten die große Kreativität der Spitzenköche wider. Stillstand kennen sie alle nicht. „Man entwickelt die Ideen über Jahre und verbessert sie immer wieder“, erläutert Sebastian Höptner (Bielefeld). Bei



Kochen mit Freunden: Julia Althoff, Auszubildender Tim Kukuk (Crew Blümel), Heiner Eyers (Küchenchef und Inhaber des Hotels am Rosenberg Bad Driburg), Aduoan Hamou (Crew Blümel), Thomas Blümel, Jan Bödeker (direkt vor ihm, Produktentwickler Petersilchen GmbH Steinheim), Alexander Brozmann (Patron im Paderborner Edel-Imbiss Kitzgams), Peter Bohnhof (Pâtissier im Gräflichen Park), Benedikt Paus (Inhaber und Küchenchef des Paderborner Restaurants El Chingon) und Sebastian Höptner (Höptners Abendmahl und Erbsenkrug Bielefeld) verwöhnen ihre Gäste. (Foto: Jannik Lessmann)

der Küchenparty kombinierte er regionale Graupen und Petersilie mit asiatischen Elementen.

Thomas Blümel unterwirft sich auch keinen festen Kategorisierungen wie etwa der deutschen oder italienischen Küche. Sein Credo: „Ich kombiniere das, was schmeckt und gut aussieht.“

Über ihre Philosophie, die Lieblingsgerichte, die Köche nicht haben, ihre Kochgewohnheiten zu

Hause und viele andere Themen plauderten Thomas Blümel und seine Freunde locker mit den Gästen. Wie es sich für eine Küchenparty gehört. Diese hat aus Sicht der Köche einen weiteren angenehmen Effekt: „Wir bekommen von den Gästen ein direktes Feedback“, sagt Jan Bödeker. Dieses fiel natürlich durchweg positiv aus.

von Sabine Robrecht,  
Redakteurin beim WESTFALEN-BLATT

## NACHGEFRAGT BEI... THOMAS BLÜMEL

### Wie kocht ein Gourmet-Koch privat?

Um dies herauszufinden, treffe ich Thomas Blümel in der Restaurant-Küche. Während wir sprechen, bedient er sich gefühlt ganz nebenbei aus

#### *Herr Blümel, wie kochen Sie zuhause?*

„Eigentlich ganz normal. Wenn es mit den Arbeitszeiten passt und meine Frau und ich gemeinsam frei haben, besprechen wir, was wir kochen wollen und kaufen entsprechend ein. Im Augenblick kochen wir überwiegend kindgerecht, unser Sohn ist gerade zwei.“

unzähligen Töpfchen und Schälchen und zaubert aus diversen Zutaten ein ayurvedisches Gericht.

#### *Kommen Sie sich in die Quere, wenn Sie gemeinsam mit Ihrer Frau kochen?*

„Wir kochen nicht wirklich gemeinsam. Meine Frau hat auch in einem Restaurant gelernt, aber man möchte ja auch mal privat sein. Bei uns hat jeder seine Gerichte, für die er zuständig ist. Ich mache zum Beispiel immer die Nachos mit Chili, meine Frau dafür die Käse-Lauch-Suppe. Jeder Koch hat natürlich seine eigenen Standards, das ist in anderen Berufen ja auch so. Wenn also



Thomas Blümel gibt Einblicke in die heimische Küche (Foto Sascha Reichert)

Fortsetzung auf Seite 27

*Fortsetzung von Seite 27*

einer das Gemüse nicht so klein schneidet wie ich, ist das für mich völlig okay, damit habe ich keinen Stress. Allerdings gehört das für mich auch noch nicht zum Kochen, das ist nur die Vorbereitung.“

*Was ist bei Ihnen anders als bei „Normalköchen“?*

„Wir brauchen sicher nur ein Viertel der Zeit. Und meine Gewürzpalette zuhause sieht genauso aus wie die hier im ‚Caspar’s Restaurant‘.“

*Worauf achten Sie beim Einkauf?*

„Den Einkauf erledigen wir meistens auf dem Markt. Ich lege natürlich sehr großen Wert auf gute Zutaten. Beim Fleisch zum Beispiel ist es eine Katastrophe, in welcher unglaublich großen Industriemüll für die Discounter produziert wird. Da weiß man absolut nicht, wo die Ware eigentlich herkommt. Und dann wird es noch für viel zu wenig Geld verkauft. Das ist gar nicht zu vergleichen mit einem Einkauf auf dem Markt oder auch Bauernhof, wie es für das Restaurant gehandhabt wird.“

*Wie sieht es aus mit Fertiggerichten?*

„So etwas kommt mir nicht in die Tüte, das hat mit Kochen rein gar nichts zu tun. Es ist schade, dass in vielen Familien dem gemeinsamen Kochen und Essen kaum noch Bedeutung beigemessen wird. Wenn die Eltern berufstätig sind, ist es natürlich einfach und schnell, sich mit Fertiggerichten zu helfen. Viele Kinder verstehen die Zubereitung von Fertiggerichten ja schon als Kochkunst, obwohl sie nur Wasser auf ein geschmacksverstärktes Pulver kippen. Dabei ist eine Spaghetti Carbonara auch schnell selbst gemacht.“

*Ist Ihr Sohn schon ans Kochen gewöhnt?*

„Ja, er ist mit Begeisterung beim Kochen und Vorbereiten dabei.“

*Ein paar Worte zum Thermomix?*

„Würde ich zum Kochen nie benutzen. Zum Mixen kann man das Gerät gut verwenden. Aber wenn ich eine Suppe mache, möchte ich die Zutaten im klassischen Kochtopf dünsten und rösten, das gibt

ein ganz anderes Aroma. Das macht doch das Kochen aus! Aber leider ist ja auch heute schon für viele die Definition von ‚Essen gehen‘ der Besuch in einem Schnellrestaurant.“

*Gibt es privat auch mal Pizza und Döner?*

„Klar, das gibt es bei uns auch, aber sicher nicht so häufig wie bei manch anderen.“

Das Interview wurde geführt von Anneka J. Hilgenberg, Public Relations, UGOS



Eine kleine Auswahl an Gewürzen, wie sie nicht in jeder privaten Küche vorkommt (Foto: Anneka J. Hilgenberg)

## AYUR... WAS?“ AYURVEDA – IM EINKLANG MIT KÖRPER, GEIST UND SEELE

Jan Nowak, Auszubildender in der UGOS, über seinen individuellen Puls-Check bei Vaidya Kumaran Rajsekhar

„Ayur... was?“ – Das habe ich auch gedacht, als ich das erste Mal von Ayurveda gehört habe. Dabei ist Ayurveda eine der ältesten und traditionsreichsten Heilkünste der Welt. Sie wird seit über 2.000 Jahren in Indien, in einem Ballungsraum mit mehr als 1,3 Milliarden Menschen, angewandt und von über

400.000 Ärzten ausgeübt. In Deutschland ist Ayurveda noch von geringer Popularität, allerdings steigt die Tendenz deutlich. In den letzten Jahren gab es in Deutschland einen regelrechten „Ayurveda-Boom“. Trotz alledem ist es nur Wenigen ein Begriff.



Jan Nowak im Gespräch mit Vaidya Kumaran Rajsekhar nach der Pulsdiagnose (Foto: Kristina Schütze)

Um herauszufinden, was genau Ayurveda ist, las ich zahlreiche Artikel und Kommentare darüber, konnte mir das Ganze aber nie wirklich vorstellen. Zum Glück hatte ich die Möglichkeit, kurz nach der offiziellen Eröffnung des Ayurveda-Zentrums im „Gräflicher Park Grand Resort“ einen Puls-Check bei Vaidya Kumaran Rajsekhar miterleben.

**AUSSERGEWÖHNLICHE ATMOSPHÄRE**

Schon beim Betreten des Gebäudes merkte ich, dass etwas anders ist als beim Arzt, wie man ihn üblicherweise kennt: Es war ruhig, sehr ruhig! Außer ganz leiser, orientalischer Musik hörte ich nahezu nichts. Vor der Behandlung musste ich zunächst einen Fragebogen ausfüllen, währenddessen genoss ich die Ruhe und eine Tasse Tee – die Atmosphäre war außergewöhnlich. Nach dem Ausfüllen des Fragebogens wurde ich vom Vaidya begrüßt und zum Anwendungszimmer begleitet. Dort angekommen durfte ich nach 50 „anstrengenden“ Metern erst einmal wieder entspannen und mich auf eine Liege legen. Kurz darauf kam der Vaidya wieder und führte den Puls-Check

durch. Er nahm meinen linken Arm und fühlte den Puls, erst ganz leicht, dann immer fester – natürlich ohne, dass es schmerzhaft war. Daraufhin schrieb er sich Notizen auf und fühlte den Puls am anderen Arm. So ging das vier bis sechs Mal. Anschließend stellte er mir viele erstaunliche Fragen, während er weiter den Puls fühlte. Zum Beispiel konnte er mir sagen, dass ich in der Nacht vor der Behandlung zwischen 2 und 3 Uhr aufgewacht bin, er wusste, dass ich eine leichte Allergie habe und konnte sogar erfühlen, welche Beschwerden meine Oma hat. Natürlich traf nicht jede Vermutung von ihm zu, aber es waren circa 75 Prozent, die er richtig „erfühlen“ konnte.

Nachdem der Puls-Check beendet war, hatte ich ein abschließendes Gespräch mit dem Vaidya. Er gab mir Ernährungstipps, wie zum Beispiel weniger Fleisch essen, vor allem weniger Schweinefleisch. Zudem gab er mir Ratschläge für einen besseren und stressfreien Tagesablauf. Am Ende des Gesprächs gab er mir noch ein speziell gemischtes Öl mit auf den Weg, welches mir gegen eine Sportverletzung helfen sollte.

#### AYURVEDA ALS PRÄVENTIVMASSNAHME

Nach der Anwendung dachte ich noch viel über den Puls-Check nach. Und ich empfehle jedem, die Möglichkeit des Puls-Checks hier im Park wahrzunehmen.

Der Vaidya gibt Vorschläge zur Beseitigung bereits bekannter Probleme und sieht Probleme, die erst noch auftreten könnten. Das Tolle an den Lösungsvorschlägen ist, dass diese „natürlich“ sind und ohne Tabletten bzw. Medikamente auskommen. Medikamente können zwar ein Problem für eine gewisse Zeit beheben, aber nicht die Ursache beseitigen. Ayurveda behebt die Ursache und somit auch das Problem.

Außerdem gibt die traditionelle Lehre einen gesunden und bewussten Lebensstil vor; so kann man vorsorgen und gesund bleiben, ohne dass es überhaupt zu Schwierigkeiten kommt. Übrigens – das Öl hat tatsächlich geholfen, meine Sportverletzung zu beseitigen. Und auch die Ernährungsumstellung war einigermaßen erfolgreich, wie sich bei einem weiteren Termin mit dem Vaidya herausstellte. Natürlich konnte ich während der „Grill-Saison“ nicht ganz auf Schweinefleisch verzichten, aber im Alltag esse ich zum Beispiel morgens kein Fleisch bzw. keine Wurst mehr, mittags und abends immerhin weniger – und wenn, dann esse ich Geflügel. Das hat mir ein insgesamt gesünderes Lebensgefühl gegeben, was der Vaidya bestätigen konnte.

von Jan Nowak, Auszubildender (Büromanagement), UGOS

## ZDF MAKING-OF... EIN TAG ALS ZIMMERMÄDCHEN

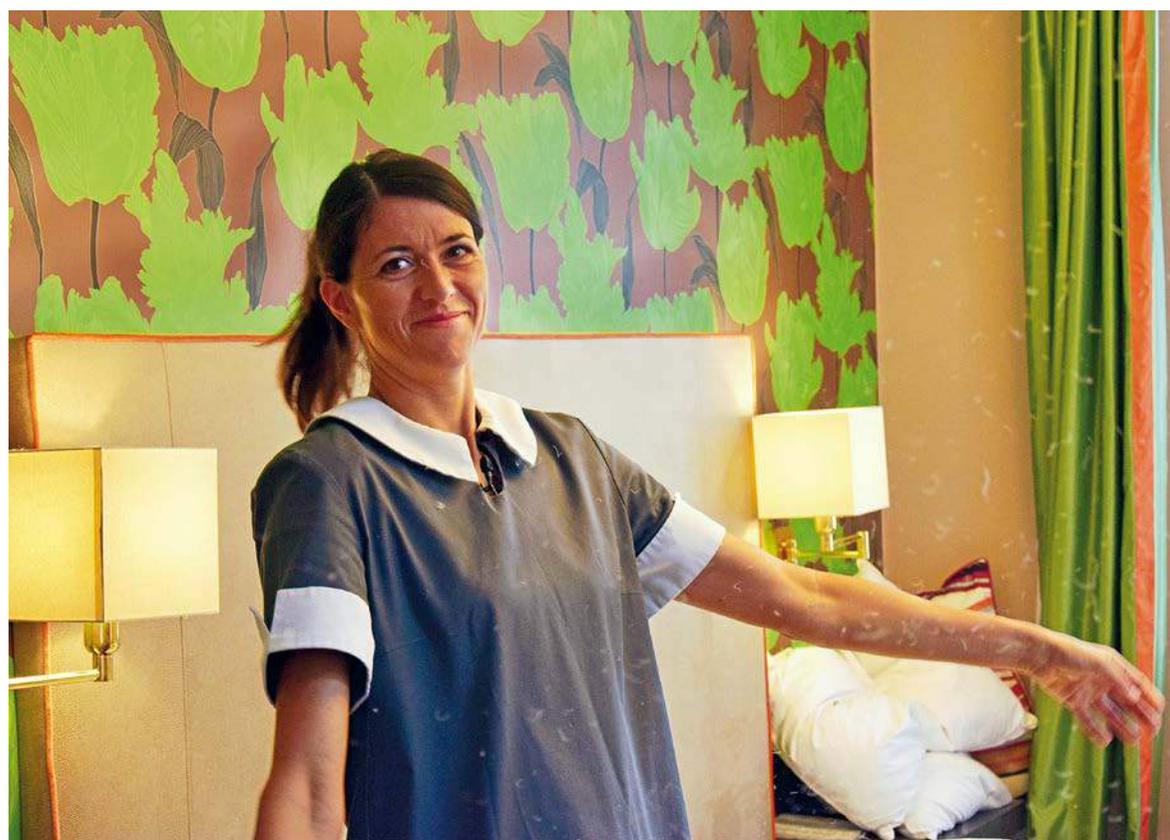
„Drehscheibe“ nimmt Beitrag im Gräflichen Park auf

Pamela Seidel, ZDF-Redakteurin, hat der „Tag als Gärtner“ im Gräflichen Park offensichtlich gut gefallen: Sie ist wieder da. Dieses Mal möchte sie ihr Können als Zimmermädchen beweisen und im „Gräflichen Park Grand Resort“ einen Tag lang auf Tour gehen. Frisch und munter steht sie pünktlich um 8 Uhr mit ihrem Kameramann Werner Bachor und Ton-Frau Heike Donnay an der Rezeption und ist bereit, sich in die Arbeit zu stürzen.

Es war gar nicht so einfach, ein Zimmermädchen zu finden, das Pamela einen Tag lang begleitet, doch Katrin Klaas hat sich gern auf das Abenteuer „Fernseh-Dreh“ eingelassen. Pamela hat sich viel vorgenommen. Ausgerüstet mit dem Zimmermädchen-Dress ist sie auf ihr Lernprogramm bestens vorbereitet. Für das bewegte Bild ist also alles klar, dann müssen noch die Mikrofone befestigt werden. Neben Katrin Klaas wird auch Konstantin Hoffmann, stellvertretender Rooms Division Manager, verkabelt. Es kann losgehen.

#### KLAPPE DIE ERSTE: „WINKE-ARME“

Im Housekeeping-Büro gibt es erste Anweisungen. Die Liste der zu reinigenden Zimmer für Katrin ist lang – die für Pamela nicht. Drei Zimmer  
*Fortsetzung auf Seite 30*



Frau Holle lässt grüßen: ZDF-Redakteurin Pamela Seidel stößt direkt im ersten Zimmer auf ein aufgerissenes Bettdecken-Inlet und wird sanft mit Daunen berieselt. (alle Fotos: Anneka J. Hilgenberg)



Dreharbeiten auf dem Hotelflur des Sierstorpff-Hauses.

Erstes Bett geschafft! Macht mehr Arbeit, als Pamela Seidel dachte und die Falttechniken für die Laken sind speziell.



bekommt sie nur zugeteilt. Was dahintersteckt? Wir werden sehen. Die grünen Gummihandschuhe für Pamela sind auch lang. Allerdings sind sie nicht lang genug, um das bekannte Phänomen des „Winke-Arms“ zu kaschieren, um das Pamela sich scherzhafte Sorgen macht. Aber: durch Umschlagen der Handschuh-Krempe bildet sich eine Auffangvorrichtung für Spülwasser. Clever – schon was gelernt!

Pamela, Kameramann Werner und Ton-Frau Heike setzen sich mit Katrin Klaas in Bewegung Richtung Waschküche. Zuerst durch die Gänge des Hedwigs-Hauses. Tückisch, mit der Kamera: Wer geht vorn, filmen wir von hinten und müssen wir das noch einmal machen? Ja, müssen wir. Bitte noch einmal um die Ecke kommen. Okay? „Okay!“, ruft Pamela aus dem Off und taucht im Bild auf, als wäre es ganz normal. Ist es für sie ja auch.

### Fortsetzung von Seite 29

Die heutige Aufgabe für diejenigen, die im Hintergrund bleiben wollen oder sollen: Nicht aus Versehen im Bild auftauchen. Also immer schön hinter dem Kameramann bleiben! Katrin lässt sich von den Dreharbeiten nicht aus der Ruhe bringen und macht schon nach kurzer Zeit den Eindruck, als wäre es auch für sie ganz alltäglich, eine ZDF-Redakteurin vor laufender Kamera in die Arbeit einzuweisen.

### ROT FÜRS KLO...

Während Werner die Kamera auf die laufende Waschmaschine hält, wird Pamela in die Geheimnisse der Lappenfarbe eingewiesen. Rot für das Klo, blau für den Wohnraum und gelb für Dusche, Wanne und Waschbecken. Dann noch die Mopp-Kiste mit den frisch eingeweichten Möppen für den Fußboden und weiter gehts zum Office im ersten Stock im Sierstorpff-Haus. Dort wird der gigantische Etagenwagen bestückt.

„Ich nehm euch draußen wieder an“, lautet die Anweisung des Kameramannes. Die Tür geht auf und – zack, schon wieder einer im Bild, der dort nicht sein sollte. Alle, die nicht ins Bild sollen oder wollen, haben nicht aufgepasst. Also ich. Noch einmal. Die Tür geht auf. „Komme!“ ruft Pamela, um sich selbst anzukündigen. Dieses Mal ist allerdings nur der Wagen, bestückt mit Klopapierrollen, Staubwedeln, Möppen, Lappen, Handtüchern, Bademänteln etc. zu sehen. Beeindruckend, wie dieses Monstrum sich langsam den Gang entlang schiebt. Diese Einstellung übernimmt der Gimbel, eine kleine Handkamera, die aussieht wie ein Schaltknopf im PKW. Da der Gimbel kein eigenes Display hat, wird das aufgezeichnete Bild via Bluetooth auf ein Handy-Display projiziert.

### KLAPPE DIE ZWOTE: FRAU HOLLE LÄSST GRÜSSEN

Zimmer 4105 steht auf dem Plan. Jetzt kommt er, der große Moment, wenn die Zimmertür sich öffnet. „Wir klopfen erst an und rufen laut: ‚House-keeping!‘“ weist Katrin ihre ZDF-Praktikantin an. „Erst, wenn sich daraufhin niemand bemerkbar

macht, gehen wir hinein.“

In Nr. 4105 ist es still. Nicht nur Pamela ist gespannt, welcher Anblick sich bieten wird, doch es gibt (noch) keine bösen Überraschungen. Das Zimmer ist benutzt, aber nicht erschreckend unordentlich. Im Normalfall würde Katrin sich jetzt zügig an die Arbeit machen. Betten machen, Staub saugen, das Bad wischen, die Minibar auffüllen und so weiter.

Doch heute ist alles anders. Bevor Katrin loslegen darf, muss die Kamera richtig positioniert werden. Dann erst kann Katrin Pamela zeigen, wie die Betten abzuziehen sind. Pamela packt beherzt mit an und findet sich in einem sanften Schauer kleiner weißer Daunenfedern wieder. Man könnte meinen, Frau Holle hätte sich einen kleinen Scherz erlaubt, aber es ist nur ein großer Riss in der Bettdecke. Und weil es so schön aussieht, muss Pamela für die Kamera gleich noch einmal zwei Hände voll Federn in die Luft werfen.

Katrin greift zum Telefon und ordert bei Konstantin Hoffmann eine neue Bettdecke. Es kann weitergehen. Aber wo ist denn jetzt Heike, die Frau für die Ton-Aufzeichnung? Zufällig ist ihr Zimmer nebenan... Es dauert nicht lang, da taucht sie wieder auf, genauso wie Konstantin Hoffmann mit der Bettdecke. Es stellt sich heraus, dass es viel einfacher ist, Bettbezüge abzuziehen als neu aufzuziehen, aber Pamela ist tapfer.

### PERSPEKTIVE DANK TECHNIK

Und nun kommt auch noch die GoPro zum Einsatz. Normalerweise sitzt sie auf Fahrradhelmen oder auf Armaturen Brettern, doch nicht hier und heute. Die Matratzen werden ein Stück vom Bett heruntergezogen und die GoPro wird am Kopfende des Bettes positioniert. Aus einer Perspektive, die der Kameramann unmöglich umsetzen könnte, zeichnet sie auf, wie Katrin und Pamela schwungvoll die Laken über die Matratzen werfen. Das Bild ihrer Köpfe wird via Bluetooth auf das Display des Handys übertragen, mit dem Werner und Heike auf der Ruhebänk vor dem Badezimmer

Abgefahrene Perspektiven Dank Gopro.



Muss aber auch erstmal rein ins Klo, die Gopro...





Konstantin Hoffmann ist streng, Pamela Seidel ist willig – aber bei „perfekt“ sind wir noch lange nicht!

sitzen und das Geschehen aus sicherer Entfernung verfolgen. „Zieh nochmal glatt!“ weist Werner Pamela an, damit er die Szene auch sicher im Kasten hat.

Der Teufel liegt im Detail. Bis Pamela ihr Bett so bezogen hat, dass Katrin zufrieden ist, vergeht eine Weile. Innerlich scheint Pamela ihre Haare (aus denen noch immer kleine weiße Federn rieseln) zu raufen, als sie den Trick mit der Hand an der unteren Kante des Bettlakens probiert. „Das ist ja wie Geschenke einpacken!“, schimpft sie. Sieht einfach aus, ist es aber nicht. Der Zeitplan ist jetzt schon hoffnungslos überzogen.

Plötzlich taucht ein verunsicherter Gast im Bademantel in der offenen Zimmertür auf. Schwer zu sagen, wer irritierter ist. Das Fernseh-Team fragt sich, was der Gast in diesem Zimmer macht – ist er doch noch nicht abgereist? Der Gast fragt sich, was das Fernseh-Team in seinem Zimmer macht – hat er sich vertan? Zum Glück ist letzteres der Fall, der Gast kann sich ungestört in sein Zimmer im Stockwerk drüber zurückziehen.

#### KLAPPE DIE DRITTE: DIE GOPRO IM KLO

Weiter geht es ins Bad. Zack, beinahe schon wieder ins Bild gelaufen. Jetzt sollten aber wirklich alle, die nicht mit ins Bild wollen oder sollen, mal besser aufpassen. Also ich.

Im Bad wird es nicht einfacher, unbemerkt zu filmen. Selbst der Kameramann kann nicht vermeiden, dass er sich im Spiegel sieht. Aber wozu gibt es denn die GoPro? Kurzerhand wird die kleine Kamera mit einer speziellen Klebemasse oben am Spiegel über dem Waschbecken installiert. Und auf dem Handy-Display tauchen ein blonder und ein dunkelhaariger Schopf von oben auf. Darunter acht grünbehandschuhte Hände, die emsig das Waschbecken schrubben.

Die GoPro schreckt vor nichts zurück: ausgestattet mit einem wasserdichten Gehäuse klebt sie jetzt im WC und filmt gnadenlos, wie das WC-Becken mit der Klobürste bearbeitet wird. Sogar die Spülung lässt sie unbeirrt über sich ergehen.

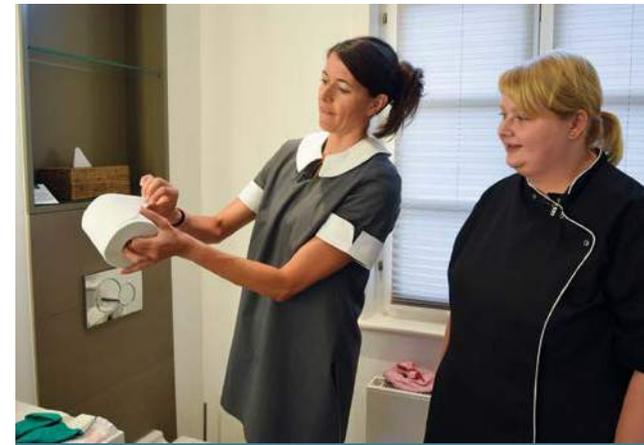
*Fortsetzung auf Seite 32*

Und wieder sitzen Werner, Heike und alle die nicht aufs Bild wollen oder sollen draußen und sehen sich das Spektakel auf dem Handy an. Als Werner mit der großen Kamera filmen muss, nimmt Heike mit ihrem Ton-Köfferchen auf dem Schoß auf der Toilette Platz. Alle die nicht ins Bild sollen oder wollen, bleiben lieber ganz draußen. Pamela wischt schwungvoll die Duschwand und Werner kann es sich nicht verkneifen: „Wink doch bitte nochmal, hier, für die Kamera“, grinst er.

Als Pamela sich mit dem Wischmopp am Fußboden zu schaffen macht, sinniert sie vor sich hin: „Wenn DAS meine Mutter sieht!“ Und – das wissen wir alle: das wird sie! Vom Zeitplan reden wir besser nicht mehr, es ist Mittag. Katrin hätte allein locker schon fünf Zimmer geschafft, aber mit Pamela im Schlepptau ist das nicht möglich. Katrins Arbeitstag ist heute also nicht so erfolgreich. Auf der anderen Seite ist Pamela froh, dass die Zusammenarbeit so gut klappt: Katrin lässt sich nicht aus der Ruhe bringen und beantwortet geduldig alle Fragen mit einem fröhlichen Lächeln. „Das ist schön, dass sie vor der Kamera so frei redet – wir hatten auch schon Kandidaten, denen ich jedes Wort mühsam aus der Nase ziehen musste!“

#### KLAPPE DIE VIERTE: DIE KÖNIGSDISZIPLIN

Es folgt die Königsdisziplin: Pamela soll allein ein Zimmer reinigen. Plötzlich tun sich noch ganz andere Probleme auf. Nicht nur, dass sie sich mer-



Selbst die Klopapierrollen haben hier ihre eigene Faltechnik, die Katrin Klaas geduldig vermittelt.

ken muss, in welcher Reihenfolge die Aufgaben abgearbeitet werden und was alles wieder genau an seinen Platz muss. „Wie war das hier noch mit den Ecken vom Bettlaken? HILFE! Katrin muss helfen. Außerdem ist die Pump-Flasche mit dem Reinigungsmittel für das Badezimmer kaputt. Katrin muss wieder herbei, aber es handelt sich nur um einen kleinen Anwenderfehler. „Ih, hier ist ja noch alles voll mit Duschgel“, stöhnt Pamela, obwohl sie doch schon alles gereinigt hat. Ach ja, noch einmal für die Aufnahme, klar.

Und dann kommts: Konstantin Hoffmann erscheint zur Endabnahme. Oh weh. Mit dem Finger fährt er über die Flächen und kontrolliert mit (aufgesetzt) strengem Blick Pamelas Arbeit. Und??? Pamela bangt. Die Handtücher hängen falsch, es ist noch Seife in der Dusche, die Vorhänge sind nicht richtig geordnet. Da muss Pamela wohl nachsitzen... Konstantin Hoffmann nimmt es mit Humor. Die



Im „Caspar's Restaurant“ warten andere Tücken: Welcher Wedel für welche Bereiche, die Düse nicht auf die Stühle, hinsetzen verboten...

*Fortsetzung auf Seite 31*

Kunst ist eben, dass jeder Gast sein Zimmer so übernehmen kann, als wäre es neu. Flaschendeckel unter dem Bett und Staub hinter dem Fernseher sind also nicht erlaubt.

#### ODER LIEBER FERNSEH-REDAKTEURIN?

Dass Katrin Klaas ein Zimmer in 25 Minuten schafft, kann Pamela gar nicht glauben. Die Redakteurin berichtet, dass sie auch schon einmal einen Tag als Kohle-Arbeiter in einem Bergwerk auf sich genommen hat. Auf die Details des Autobahn-Toiletten-Reinigers verzichten wir großzügig. Wer weiß, als was sie das nächste Mal in den Gräflichen Park kommt? Oder ob sie dann durch ihre zahlreichen Test-Tage in verschiedenen Berufen endlich herausgefunden hat, was sie wirklich sein möchte? Wahrscheinlich Fernseh-Redakteurin.

#### KLAPPE DIE FÜNFTE: HABEN WIRS BALD?

Es ist mittlerweile 16 Uhr, Katrin hat längst Feierabend, aber Pamela lässt nicht locker. „Was noch?“ Staubsaugen im „Caspar’s Restaurant“. Dieses Mal braucht Pamela keine lange Einweisung, nach Positionierung der Kamera legt sie einfach los. Doch zack, steht Konstantin Hoffmann hinter ihr: „Bitte nicht mit der Düse auf die Sitzflächen der Stühle!“ weist er sie zurecht. „Und nicht hinsetzen beim Saugen unter den Tischen!“ Auch hier fragt Pamela sich: Wie soll man das in 20 Minuten schaffen??

#### FAZIT

Von dem Job als Zimmermädchen ist Pamela Seidel am Ende des Tages schwer beeindruckt. Was man sich alles merken muss! Und körperlich ist es auch nicht ganz einfach. „Ein Fitness-Studio

braucht man da nicht mehr“, ist sie sicher. Und wenn sie das nächste Mal in einem Hotel übernachtet, wird sie das saubere Zimmer mit ganz anderen Augen sehen.

Das Team vom ZDF hat den ganzen Tag mit dem Dreh verbracht. Immer wieder wurden Perspektiven gewechselt, Kameras getauscht, Szenen wiederholt. Zehn Stunden hat der Dreh gedauert – und damit ist die Arbeit längst noch nicht getan. Das Material von drei Kameras muss gesichtet und geschnitten werden, der Ton wird überarbeitet. Ein paar Stunden Arbeit werden also noch hineingesteckt – in den Beitrag, der am Ende mit einer Sendezeit von sechs Minuten im Fernsehen zu sehen ist.

von Anneka J. Hilgenberg, Public Relations, UGOS

## DER GRÄFLICHE PARK IST AUSGEBUCHT: MEISEN MÖGEN NISTKÄSTEN

NABU zufrieden mit Belegungsplan der Nistkästen im Grand Resort



Freuen sich über die gute Belegung in Nistkästen (und übrigens auch Insektenhotels): Parkdirektor Heinz Josef Bickmann aus dem Gräflichen Park mit Rembert Ostermann, Theo Elberich und Dirk Schiller vom NABU (von links). (Fotos: privat)

Es war kein Aprilscherz: Am 1. April 2016 hielt Theo Elberich vom NABU (Naturschutzbund Deutschland) mit einer stattlichen Zahl Meisen-Nistkästen Einzug in den Gräflichen Park. „Ich hatte Graf Marcus vorher zufällig getroffen und ihn darauf angesprochen“, erinnert sich Elberich. „Der Graf, der Mitglied im NABU ist, fand die Idee gleich gut.“ Was also als Zufallsidee entstand, entpuppte sich als Erfolgsstory, denn die Meisen mögen den Park.

#### SCHNELLER EINZUG

An die Anbringung der Nistkästen erinnert Theo Elberich sich sehr gern: „Wir waren gerade dabei, den dritten Nistkasten anzubringen, da war schon eine Meise in Kasten Nummer zwei eingeflogen!“ Das freut den 82-jährigen besonders, denn es ist ungewöhnlich und spricht für den Erfolg der Maßnahme. Die 32 Nistkästen und drei Insektenhotels, die im Gräflichen Park vielen Tieren ein Zuhause bieten, hat der gelernte Tischler eigenhändig gefertigt. Trotz seines stolzen Alters denkt er noch nicht wirklich daran, seine ehrenamtliche Tätigkeit aufzugeben und ist weiterhin aktiv für den NABU im Einsatz.

Einige Monate nach Anbringung der Nistkästen ergab die erste Bestandsaufnahme, dass 24 von 32 Kästen belegt waren. Zwölf Monate später, im September 2017, hat sich diese Zahl bestätigt, denn die Belegung ist konstant geblieben. „Das ist ein gutes Ergebnis“, meint Theo Elberich. Auch im Kurpark Bad Hermannsborn („Park Klinik“) hat der NABU Nistkästen angebracht, die über die vergangenen Monate gut angenommen wurden. „Am Bilster Berg haben wir auf der Ausgleichsfläche 40 Kästen kontrolliert – davon waren 38 belegt!“

**AUF DEM ABSTEIGENDEN AST?**

Diese Zahlen klingen nicht nach dem großen Rückgang der Meisen, von dem viel berichtet wird. „Die Menschen denken, dass die Landwirte ihre Felder zu viel spritzen. Ich sehe da keinen Zusammenhang, wir haben besonders an großen Obstplantagen zahlreiche Insekten und Vögel. Generell halten sich die Landwirte in Deutschland an die strengen Vorgaben, welche Stoffe und in welchen Mengen gespritzt werden darf“, weiß der Naturschutzexperte. Fünfehtausend Stunden seines Lebens hat er ehrenamtlich für den NABU geleistet, seit dreißig Jahren gehört er dem Vorstand an.

Grundsätzlich ist es ein Problem für Vögel und Insekten, dass der natürliche Lebensraum durch immer mehr bebaute Flächen abnimmt. Einfache Wiesen, die als Blühwiese ungemäht bleiben und somit Insekten und Vögeln beheimaten, sind selten geworden. Verständlich also, dass die Meisen den Gräflichen Park mit seinen ausladenden Grünflächen und zahlreichen Blühpflanzen mögen.

von Annela J. Hilgenberg, Public Relations (UGOS)



Theo Elberich, Andreas Moese (Waldpädagoge aus Steinheim) und Rember Ostermann bei der Bestandsaufnahme im Gräflichen Park.

Für Mensch und Natur

**Nistkastenplan**  
Kurpark Bad Driburg

**NABU**  
Naturschutzbund Deutschland  
Kreisverband Hörter e. V.

Geschäftsstelle:  
Theo Elberich  
Born 28  
37696 Marienmünster  
Tel: 05284-5700  
Internet: www.nabu-hs.de  
E-Mail: nabu-hoester@web.de

Belegung kontrolliert am .....

Nr.	Einflugloch	Belegung
01)	26 mm	.....
03)	45 mm	.....
04)	35 x 65 mm	.....
05)	26 mm	.....
06)	35 mm	.....
07)	45 mm	.....
08)	35 x 65 mm	.....
09)	26 mm	.....
10)	35 mm	.....
11)	45 mm	.....
12)	35 x 65 mm	.....
13)	26 mm	.....
14)	35 mm	.....
15)	45 mm	.....
16)	35 x 65 mm	.....
17)	26 mm	.....
18)	35 mm	.....
19)	45 mm	.....
20)	35 x 65 mm	.....
21)	26 mm	.....
22)	35 mm	.....
23)	45 mm	.....
24)	35 x 65 mm	.....
25)	26 mm	.....
26)	35 mm	.....
27)	45 mm	.....
28)	35 x 65 mm	.....
29)	26 mm	.....
30)	35 mm	.....
31)	45 mm	.....

Handwritten notes: 02), 2x tote, 1x tot, Meise 213m

Akribisch wird regelmäßig Buch geführt über die Bewohner eines jeden Nistkastens.

**TIPPS ZUR VOGELFÜTTERUNG IM WINTER**

Eine Fütterung der daheimgebliebenen Singvögel über die Wintermonate dient nicht hauptsächlich dem Artenschutz, weil vornehmlich populationsstarke Arten davon profitieren. Dennoch ist sie als Hilfestellung und Naturerlebnis eine von Mensch und Tier gern angenommene Maßnahme. Wichtig ist, dass die Futterstelle hygienisch angelegt ist, die Tiere sollten nicht im Futter herumlaufen können. Herkömmliche Vogelhäuschen müssen demnach regelmäßig gereinigt werden, besser noch ist die Verwendung eines Futtersilos. Als Universalfutter eignen sich Sonnenblumenkerne. Freiland-Futtermischungen locken durch ihre Zusammenstellung verschiedene Vogelarten an. Die bei Meisen sehr beliebten Meisenknödel sollten nicht in Netzen angebracht werden, um Verletzungen zu vermeiden.

**NISTKÄSTEN ALS WINTERREVIER**

Vögel haben unterschiedliche Nist- und Brut-Eigenschaften. Meisen gehören zu den Höhlenbrütern und brauchen ein kleines Einflugloch. Doch die Nistkästen sind nicht nur zum Brüten beliebt, die Vögel nutzen sie auch im Winter als warme Schlafstube und sichern so oft ihr Überleben. Wer einen Nistkasten bauen möchte, findet auf [www.nabu.de](http://www.nabu.de) ausführliche Anleitungen.

# DER (BA)UMFALL –

Wie der Fall einer alten Ulme die Welt bewegt



Ein Foto aus dem Jahr 2010 mit Louis, Christoph und Alice von Oeynhausen-Sierstorpff. (Foto: Sebastian Hänel)

Es ist turbulent im September 2017. Wirbelstürme toben durch Welt, der Wahlkampf wandert durch die Medien. Und an einem Montagmorgen sagt Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff eigentlich mehr nebenbei: „In der Nacht ist ein Baum umgefallen. Ich bin als Kind schon darin herumgeklettert.“

## „UNSERE ULME“

Kurz bevor der alte Baum für immer aus dem Park verschwindet, entstehen die letzten Fotos. Und es

stellt sich schnell heraus, dass es sich nicht einfach um „irgendeinen Baum“ handelt. Es ist eine alte, ausladende Bergulme, die ihren Ursprung in Mitteleuropa bzw. Kleinasien hat. „Der Baum ist schon über einhundert Jahre alt“, weiß Heinz Josef Bickmann, Direktor der gräflichen Gärten und Parks. Er kennt hier jeden Baum und seine Geschichte. Die Ulme ist schon seit 50 Jahren von einem Pilz befallen, der auch die Wurzeln angreift. Dieser Pilz hat um das Jahr 2000 herum ein großes Ulmensterben verursacht, doch „unsere Ulme“

blieb standhaft. Der stattliche Baum hätte es auch gut und gern noch weitere fünfzig Jahre geschafft, aber Wind und Wetter haben den Giganten geschwächt und ihm letztlich leider auch den Rest gegeben. Obwohl die Nacht, in der es geschah, nicht sonderlich stürmisch war, ist er umgefallen. Einfach so. Scheinbar heimlich und leise.

von Anneke J. Hilgenberg, Public Relations, UGOS

Der wahre „Sturm“ folgte anschließend, und zwar in den sozialen Netzwerken. Folgender Post geht auf dem Facebook-Account des Gräflichen Parks um 12 Uhr mittags raus: „Irgendwann ist es leider zu Ende. Wir trauern um unsere mehr als 100 Jahre alte Ulme, in welcher der Graf als Kind noch geklettert ist. Gestern Nacht fiel sie um. Schade, schade, aber sie hatte ein gutes Leben im Park. Wir bitten, von Trauerkarten abzusehen. Es reicht ein netter Gruß unter diesem Post.“



(Fotos: Anneke J. Hilgenberg)

Schon um 12.15 Uhr haben 589 Menschen die Meldung gesehen, vierundzwanzig Stunden später sind es sagenhafte 13.375 Klicks. Die alte Ulme entpuppt sich als Hochzeitsbaum, als Fotomodell, als Hundeliebling, als Augenweide und als Freund. Aber für die meisten ist sie vor allem eines: Eine schöne Kindheitserinnerung.

# VERANSTALTUNGSTECHNIK AUF HÖCHSTEM NIVEAU: HARDWARE-UPGRADE UND EIGENER VERANSTALTUNGSTECHNIKER

## Ausstattung der Tagungsräume und Säle auf neuestem technischen Stand

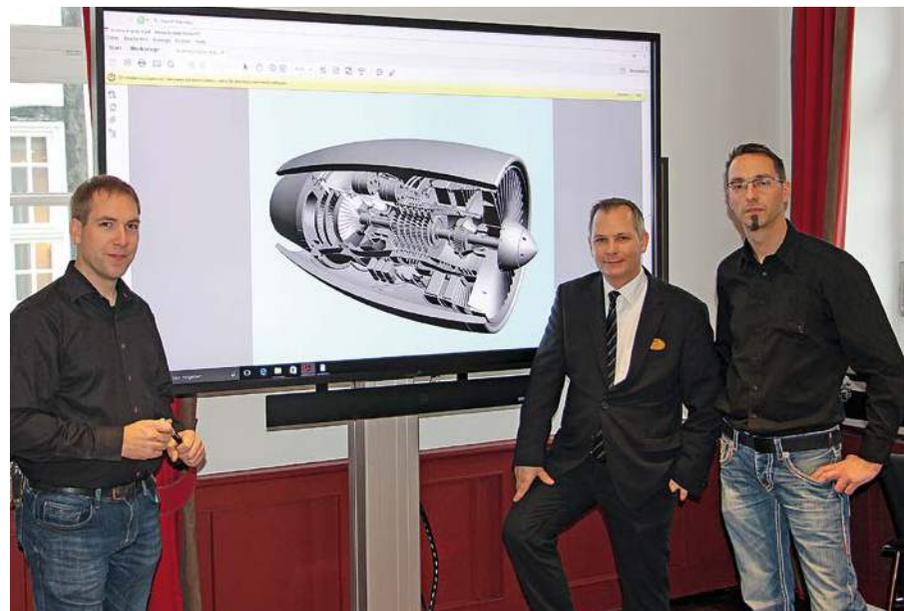
Notizen und Anmerkungen mit dem Finger schon während des Vortrags auf dem Bildschirm eintragen? Das ist im „Gräflicher Park Grand Resort“ keine Zukunftsmusik, denn die neuen interaktiven Displays dort können so Einiges. Die Veranstaltungstechnik hat sich meilensteinartig verbessert: Nicht nur in Hardware, auch in Personal hat der Park investiert, um für Tagungsgäste noch attraktiver zu werden.

Manuel Kohler ist gelernter Veranstaltungstechniker und kennt das „Gräflicher Park Grand Resort“ schon viele Jahre. Im Juli 2016 haben Dirk Schäfer und Sascha Winkelmann ihn fest für den Gräflichen Park verpflichtet. Seitdem kümmert Manuel Kohler sich federführend um die technischen Belange rund um alle Events. Auch im Hardware-Bereich ist der Park inzwischen autark und nicht mehr auf den Einsatz externer Dienstleister angewiesen. „Durch diese Unabhängigkeit sind wir flexibel und können kurzfristig auf Kundenbedarfe reagieren“, so Dirk Schäfer, Geschäftsführer des „Gräflicher Park Grand Resort“.

„Wir haben wirklich viel bewegt“, meint Manuel Kohler. Neben Perfektion spielte für das neue Konzept auch die Optik eine Rolle, so dass der Entscheidungsprozess von der ersten Idee bis zur tatsächlichen Umsetzung lang war. Die konzeptionelle Umsetzung lag in den Händen von Sascha Winkelmann und Manuel Kohler. Besonders im Bereich der Tagungsräume ist die technische Ausstattung inzwischen auf das höchste Niveau angehoben. Fünf der insgesamt sieben interaktiven Displays haben eine Bildschirmdiagonale von 85“, das entspricht 2,15 Meter. Die Screens auf Rollfüßen wirken harmlos wie herkömmliche Fernseher, doch technisch haben sie es in sich: Integrierte PCs mit den aktuellsten Office-Versionen, Internetfähigkeit und diverse Anschlussmöglichkeiten sorgen dafür, dass der Kunde seine Daten einfach auf einem USB-Stick mitbringen kann. Bei Anschluss eines oder mehrerer Laptops lassen sich Audiosignale oder die Touch-Funktion des interaktiven Bildschirms darauf übertragen. Immer mehr Bedeutung kommt der Wiedergabe von Filmen zu: Eingebaute Lautsprecher und eine zusätzliche Soundbar sorgen deshalb für einen guten Sound. „Durch das Upgrade haben wir einen Standard geschaffen, der für unser Haus angemessen ist. Bei Firmenkunden ist die technische Ausstattung der Tagungsräume ein wesentlicher Entscheidungsfaktor, und das positive Feedback, das wir von den Gästen bekommen, zeigt, dass unser Equipment als sehr attraktiv wahrgenommen wird“, weiß Dirk Schäfer.

### AUF DEM BILDSCHIRM SCHREIBEN

Welche Vorzüge die neue Technik in der Umsetzung hat, erklärt Manuel Kohler. „Während einer Präsentation kann der Referent seine Anmerkungen gleich per Touch-Funktion auf dem Bildschirm festhalten. Die so entstandene neue Version wird gleich im Anschluss an alle Teilnehmer per E-Mail versendet und alle sind zur selben Zeit auf aktuellem Stand“, erläutert der Technikexperte. „Sonst wurden Notizen auf einem Flipchart gemacht und abfotografiert“, fügt der 34-jährige hinzu. Je größer die Veranstaltung – manchmal sind kleinere Gruppen in verschiedenen Räumen untergebracht – umso größer der Vorteil, kurzerhand im anschließenden Plenum alle Teilnehmer per Mail mit der aktu-



Manuel Kohler, Sascha Winkelmann und Mathias Jäger präsentieren einen der neuen interaktiven Bildschirme mit hochauflösendem Display und weiteren technischen Raffinessen (Foto: Jannik Lessmann)

ellen Version zu versorgen. Im Gegensatz zu TV-Geräten gibt es bei den neuen Displays auch nach längerer Betriebszeit keine Qualitätseinbußen. Bis zu vier Bilder kann ein Bildschirm gleichzeitig wiedergeben. Screenshots und Bilder können mit Freihandtools per Touch-Funktion zusammengefügt werden. Außerdem haben die Geräte eine Suchfunktion, die den PC oder das Speichermedium sowie das Internet durchsucht und die Ergebnisse automatisch in Bilder, Videos und Daten sortiert. Neben den sieben interaktiven Bildschirmen wurden einige kleinere, ebenfalls mobile Geräte angeschafft, die technisch ähnlich ausgestattet sind. Somit sind alle 13 Tagungsräume mit hochwertiger Technik versehen.

Beamer sind im Tagungsbereich nicht mehr im Einsatz. Sie nehmen auf den Tischen viel Platz weg, sind laut und erfordern häufig eine Verdunkelung des Umfeldes. „Das alles fällt jetzt weg, die Räume können sonnedurchflutet sein und die Präsentation ist trotzdem gut sichtbar“, erläutert Manuel Kohler die atmosphärischen Vorteile.

Bei größeren Veranstaltungen holt er sich Unterstützung durch seinen Kollegen Mathias Jäger, der den Gräflichen Park ebenfalls schon lange kennt. Jäger übernimmt auch die Vertretung während der Urlaubszeit, so dass eine Rundum-Versorgung sichergestellt ist.

### SÄLE UND FREILUFTVERANSTALTUNGEN PROFITIEREN

Im Fest- und Theatersaal waren die räumlichen Gegebenheiten ausschlaggebend für die Art der Ausstattung, denn bauliche Besonderheiten mussten berücksichtigt werden. Doch auch hier konnte neue Technik Einzug halten und die Säle sind mit neuen Lautsprechern und Funk-Mikrofonen ausgestattet. Full-HD-Beamer, die mit Decken-Liftern in die Saal-Decke eingebettet sind, projizieren ihr Bild auf eine 5x4-Meter-Leinwand. Acht Eingangsquellen lassen sich per Fernbedienung schalten, so dass ein Wechsel zwischen verschiedenen Medien reibungslos vor sich geht. Somit können Filme und Präsentationen in höchster Qualität abgespielt werden. Gleiches gilt für die Sound-Wiedergabe bei Veranstaltungen oder Tagungen, aber auch bei Parties oder Lesungen in den Sälen.

Natürlich ist die technische Ausstattung auch für kleine oder größere Freiluft-Events ein Gewinn: Bei der Trauung unter freiem Himmel können durch kabellose Funkübertragung auf mobile Boxen auch die hinteren Reihen gut teilhaben. „Wir können jetzt sämtliche Veranstaltungen komplett in Eigenregie umsetzen“, fasst Manuel Kohler zusammen.

von Anneka J. Hilgenberg, Public Relations, UGOS

# FÜR MEHR AUSZUBILDENDE IN DER REGION

Azubis profitieren von Vielfalt: St. Johannisstift und Gräfliche Kliniken kooperieren



Marina Struck (links) und Sabrina Ridder (rechts) haben sechs Wochen ihrer dreijährigen Pflegeausbildung in der „Marcus Klinik“ aus dem Verbund der Gräflichen Kliniken verbracht und sind sehr froh über die hier gesammelten Erfahrungen. Auch Patient Hermann Kühmann (Mitte vorne) und Pflegedienstleiter Thomas Graßhoff (Mitte hinten) sind überzeugt von den Vorteilen der Kooperation. (Foto: Kristina Schütze)

Bereich. Bad Driburg habe einen sehr guten Ruf unter den Auszubildenden, berichten sie. Für die Zukunft mache eine viel selbstständigere und ganzheitlichere Arbeitsweise sowie die ausgeprägte interdisziplinäre Zusammenarbeit die Arbeit in der Reha für die beiden Schülerinnen, die sich im zweiten Ausbildungsjahr befinden, attraktiv.

„Für uns ist die Kooperation eine wichtige Leistungserweiterung im Rahmen der dreijährigen Ausbildung in der Gesundheits- und Krankenpflege“, betont Jürgen Grosser, Geschäftsführer Bildung und Unternehmensentwicklung St. Johannisstift. „Denn für eine qualitativ hochwertige Ausbildung ist es relevant, dass die Auszubildenden während ihrer Praxiseinsätze viele unterschiedliche Fachkliniken und Schwerpunkte kennenlernen und live vor Ort erleben. Mit den drei Kliniken der Gräflichen Kliniken Bad Driburg geben wir den Auszubildenden erstklassige Einblicke in den Reha-Bereich, die Neurologie, die Psychosomatik, die Orthopädie und Innere Medizin mit Schwerpunkten der Kardiologie/Diabetes.“

von Kristina Schütze,  
Director Public Relations, UGOS

Auszubildende des immer wichtiger werdenden Pflegeberufes für die Region gewinnen – das ist das Ziel der Gräflichen Kliniken im Rahmen der Kooperation mit dem St. Johannisstift in Paderborn. Die seit dem 1. Juli dieses Jahres laufende Zusammenarbeit ermöglicht es den Pflegeschülern der Paderborner, bereits während ihrer Ausbildung über den Tellerrand in den Reha-Alltag zu schauen und damit eine wesentlich umfassendere Praxiserfahrung zu machen.

„Von der Kooperation profitieren natürlich nicht nur die Auszubildenden, sondern auch wir versprechen uns einen Gewinn für die Gräflichen Kliniken und den Kreis Höxter“, erläutert Peer Kraatz, Geschäftsführer der Gräflichen Kliniken in Bad Driburg. „Da wir selbst über keine Pflegeschule verfügen, haben wir über diesen neuen Weg die Möglichkeit, die Schüler schon im Zusammenhang ihrer Ausbildung für den Reha-Bereich und auch die Region als lebenswerten Wohn- und Arbeitsort zu interessieren.“

Dass die Idee aufgehen könnte, zeigten bereits die ersten Monate des Zusammenschlusses, berichtet Andrea Kolberg, Leiterin des Zentralen Akquise- und Bewerber-Managements (ZAB) der Gräflichen Kliniken: „Die Pflegeschüler erleben bei uns einen

ganz anderen Alltag mit den Patienten, den sie als durchweg positiv empfinden.“ Mehr Zeit pro Patient, eine intensivere Pflege auch über das absolut Notwendige hinaus und die Möglichkeit, die Fortschritte der Patienten mitverfolgen zu können – das sind für die beiden Pflegeschülerinnen Sabrina Ridder und Marina Struck die Vorteile im Reha-

Freuen sich über die Vorteile der geschlossenen Kooperation (von links): Regina Klocke (Pflegedienstleiterin Caspar Heinrich Klinik/Gräfliche Kliniken), Andrea Kolberg, Jürgen Grosser, Thomas Graßhoff und Kerstin Gallmann (Pflegedienstleiterin Park Klinik/Gräfliche Kliniken). (Foto: Katharina Wagener)



# SYNERGIEEFFEKTE VERSTÄRKEN, FACHLICHE SCHWERPUNKTE WEITER AUSBAUEN

## Neue Chefarzte in der Kardiologie und Neurologie der Gräflichen Kliniken

In Bad Driburg konnten zwei der insgesamt fünf Gräflichen Kliniken ab Oktober 2017 jeweils einen neuen Chefarzt begrüßen. In der „Park Klinik“ Bad Hermannsborn ist Dr. Rolf Radke neuer Chefarzt der kardiologischen Abteilung. In der „Marcus Klinik“ hat Dr. Manfred Mühlenberg die Leitung der Neurologie übernommen. Beide Personalien zählen auf die Gesamtstrategie der Gräflichen Kliniken ein, unter den einzelnen Häusern verstärkt Synergieeffekte und so einen fachlichen Mehrwert für die Patienten zu schaffen, unterstreicht Peer Kraatz, Geschäftsführer der Gräflichen Kliniken in Bad Driburg.

„Ich freue mich sehr, dass es uns gelungen ist, zwei so versierte und erfahrene Reha-Mediziner als Chefarzte gewinnen zu können“, so der Chef der drei Kliniken. „Herr Dr. Radke ist mit seiner Mehrfachkompetenz in den Bereichen Kardiologie und Diabetologie für unsere ‚Park Klinik‘ bestens aufgestellt. Darüber hinaus betreut er als Facharzt für Gastroenterologie auch noch die jeweiligen Patienten in der ‚Caspar Heinrich Klinik‘. Herr Dr. Mühlenberg verfügt über eine langjährige Erfahrung insbesondere in der Behandlung von Phase-C-Patienten in der Neurologie, die zukünftig verstärkt in der ‚Marcus Klinik‘ rehabilitiert werden.“

### DR. ROLF RADKE: MEHRFACHKOMPETENZ

Aus Überzeugung hat sich Dr. Rolf Radke der rehabilitativen Medizin mit einem ganzheitlichen Ansatz verschrieben: „Oft leiden die Rehabilitanden unter mehreren Krankheiten. Es geht darum, die Alltags- bzw. Arbeitsfähigkeit wiederherzustellen.“ Die Struktur der „Park Klinik“ Bad Hermannsborn mit Diabetologie, Kardiologie, Psychosomatik und Orthopädie unter einem Dach verfolgt in seinen Augen diesen umfassenden Ansatz. Ein Schlagwort sei zum Beispiel die „Psychokardiologie“; hier werde die enge Verbindung zwischen Herzerkrankungen und der Psychosomatik anschaulich.

Dr. Rolf Radke hat sein Studium in Rostock absolviert. Er ist Facharzt für Innere Medizin und spezialisiert auf Gastroenterologie. Für seine Habilitation erhielt er 1985 den Rudolf-Virchow-Preis. Nach seinem Studium wirkte der Mediziner bei der Herausgabe des medizinischen Wörterbuches „Psyhyrembel“ mit, ehe er in verschiedenen Reha-Kliniken mit den Schwerpunkten Ernährungsmedizin, Gastroenterologie und Kardiologie als Chefarzt tätig war. Unter anderem hat er die Christiaan-Barnard-Klinik in Dahlen-Schmannewitz zur Zertifizierung als „Mitteldeutsches Reha-Zentrum für Herztransplantierte und Kunstherzpatienten“ durch die Deutsche Rentenversicherung geführt.

### DR. MANFRED MÜHLENBERG: AUSBAU VON PHASE C

Die Neurologie der „Marcus Klinik“ zu leiten und kooperativ in die Zukunft zu führen – das ist das Ziel von Dr. Manfred Mühlenberg. „Die ‚Marcus Klinik‘ ist eine Rehabilitationsklinik, die sich in der Neurologie einen hervorragenden Ruf erarbeitet hat. Eine solche Klinik zu leiten, reizt mich sehr – insbesondere der geplante Ausbau der Phase C“, freut er sich auf die neue Herausforderung. Der Begriff „Phase C“ beschreibt Patienten mit gravierenden neurologischen Störungen, die in ihrer Selbsthilfefähigkeit meist erheblich eingeschränkt und auf eine umfassende pflegerische Unterstützung angewiesen sind. Das Ziel von Dr. Manfred Mühlenberg ist es, für die kommenden Jahre die Möglichkeiten und Voraussetzungen zur Versorgung von mehr schwer betroffenen frührehabilitativen Patienten zu schaffen. „Gleichzeitig soll auch die Versorgung der Patienten der beruflichen Rehabilitation und der Neuroonkologie optimiert werden“, beschreibt er selbst seine Pläne.



Die Chefarzte Dr. Manfred Mühlenberg (Neurologie „Marcus Klinik“, links) und Dr. Rolf Radke (Kardiologie/Diabetologie „Park Klinik“, Mitte) sind seit Oktober an Bord der Gräflichen Kliniken. Geschäftsführer Peer Kraatz (rechts) freut sich über die neue Kompetenz im Haus. (Foto: Gräfliche Kliniken)

Seit 2001 war Dr. Manfred Mühlenberg stets als stellvertretender Chefarzt in der neurologischen Frührehabilitation tätig. Er ist Facharzt für Neurologie, hat in 2012 die Zusatzbezeichnungen Rehabilitationswesen und Geriatrie erworben.

### ZUSAMMENARBEIT ÜBER DIE EIGENE KLINIK HINAUS

Teamarbeit ist für beide Ärzte wie in keinem anderen Fach entscheidend für den Erfolg einer Rehabilitationsmaßnahme. „Schon in den ersten Gesprächen konnte ich eine kooperative Zusammenarbeit und eine gemeinsame Zukunftsstrategie finden“, erinnert Dr. Manfred Mühlenberg sich an die ersten Kontakte. „Rehabilitationsmaßnahmen erfolgreich umzusetzen, erfordert großes Engagement der Mitarbeiter“, sind sie sich einig. Beide sind sicher, dies in ihrem jeweiligen neuen Einsatzgebiet vorzufinden. Das sieht auch Peer Kraatz so: „Beide Chefarzte werden uns mit ihren jeweiligen Teams qualitativ weiterbringen.“

von Annela J. Hilgenberg, Public Relations, UGOS

# GRÄFLICHES BROT IST VERKAUFS-SCHLAGER

Monatlich 2,263 Tonnen Brot aus unserer Gräflichen Bäckerei

Jeder hat es mit Sicherheit schon einmal erlebt. Der Mangel an Brot kann ein großes Heimwehgefühl erzeugen. Besonders im Urlaub vermisse ich das Brot von zu Hause und seit Kurzem insbesondere das Brot aus unserer Gräflichen Bäckerei. Neben unserer Gräflichen Konditorei mit der Konditorin Heike Kurtz und ihren zwei Lehrlingen haben wir mittlerweile auch einen Bäcker im Unternehmen, der sich um das tägliche Brot kümmert. Dieser Bäcker heißt Manuel Eichler und aktuell backt er monatlich beachtliche 2,263 Tonnen Brot für unsere Patienten und Mitarbeiter in den drei Kliniken in Bad Driburg.

## BROTVIELFALT DANK EIGENEM BÄCKER

Manuel Eichler zaubert übrigens täglich mehrere Sorten Brot: Dazu gehören neben den Vollkornbroten mit Roggen, Weizen, Raps und Gerste auch Paderborner, Kasseler, Brote mit Sesam und Leinsamen, Haferflocken und Sonnenblumenkernen, aus Dinkel sowie mit Sesamöl und Hafermüsli. Auch Weißbrot und Rosinenstuten sind im Sortiment.

Gelernt hat unser Brotbäcker sein Handwerk bei der Firma Goeken backen GmbH & Co. KG. Im vergangenen Sommer hat er sich dann auf die interessante freie Bäcker-Stelle bei uns beworben und backt seitdem mit Begeisterung und Liebe für uns. An fünf Tagen in der Woche Wiegen, Kneten, Walken und Backen.

Bei all der Sortenvielfalt möchte ich ein Brot besonders hervorheben: Unser Vollkornbrot wird ausschließlich aus natürlichen Zutaten hergestellt und enthält keine Konservierungsstoffe. Weitere interessante Infos rund ums Brot haben wir hier für Sie zusammengestellt.



Der gelernte Bäcker Manuel Eichler backt seit Sommer 2017 das Gräfliche Brot für Mitarbeiter und Patienten. Der Sortenvielfalt sind dabei kaum Grenzen gesetzt – wahrscheinlich auch das ein Grund für die schnell wachsende Beliebtheit der vielseitigen Brote. (Foto: Maik Prager)

## Um Brot ranken sich viele Mythen, die nicht immer stimmen:

### BROT IST EIN DICKMACHER

Das stimmt so nicht. Dick wird man nur, wenn man mehr Kalorien zu sich nimmt, als man verbrennt. Es kommt also darauf an, wie viel Brot man isst und was darauf liegt. Wer auf die schlanke Linie achtet, sollte auf jeden Fall zu Vollkornbrot greifen. Der hohe Ballaststoffanteil macht länger satt. Es kommt also auch immer darauf an, welches Brot man isst.

### FRISCHES BROT VERURSACHT BAUCHSCHMERZEN

Das ist falsch! Es sei denn, man versucht ein komplettes Brot zu verdrücken. Das einzig unangenehme könnten Blähungen sein.

### DIE DEUTSCHEN SIND WELTMEISTER IM BROTKONSUM

Falsch, um die 50 Kilo Brot isst jeder Deutsche pro Jahr im Durchschnitt. In Algerien und in der Türkei wird mehr als das doppelte an Brot verzehrt. Weltmeister sind wir bei den angebotenen Sorten. Über 3.000 Sorten hat das Deutsche Bäckerhandwerk hierzulande im Brotregister erfasst.

### DIE DEUTSCHEN SIND VOLLKORNBROT MUFFEL

Das scheint zu stimmen. Wir kaufen in Deutschland 34 Prozent Mischbrot, 15 Prozent Körnerbrot, 19 Prozent Weißbrot und nur 10 Prozent Vollkornbrot. (laut Konsumforschung der GfK)

Nur(!) in unseren Kliniken scheinen unsere Patienten bewusster mit dem Brot umzugehen. Unsere Bäckerei verzeichnet beim Vollkornbrot einen beachtlichen Anteil von 32 Prozent. Es scheint Ihnen also zu schmecken! Bitte weiter so, auch wenn Sie, liebe Patienten, wieder nach Hause fahren.

### VOLLKORNBROT MUSS KÖRNER ENTHALTEN

Falsch! Vollkornmehl kann auch sehr fein gemahlen sein. Voraussetzung ist lediglich, dass das Vollkornmehl alle Bestandteile des Getreidekorns enthält.

**UND:** Brot bewahrt man am besten bei Zimmertemperatur in einem Brotkasten oder im Leinenbeutel auf. Im Kühlschrank wird es schneller altbacken. Gefrier- und Kunststoffbeutel sind ungeeignet. Ungeschnittenes Brot hält sich übrigens länger als geschnittenes.

### FAZIT ZU UNSEREM BROT:

... schmecken lassen, Ihr Mund wird Augen machen.

**SONDERWÜNSCHE KRIEGEN WIR AUCH GEBACKEN**

Neben unseren täglichen Backmengen werde auch Sonderwünsche für unser Catering „Gräflicher Gruß“ zubereitet. Neben Wagenrädern backen wir zum Beispiel auch Baguettes mit Röstzwiebeln oder Schinken und vieles andere mehr. Wenn Sie also eine private Feier haben, dann probieren Sie doch auch einmal unsere Variationen und lassen Sie sich von unserem Küchen-, Konditorei- und Backteams beraten. Der ein oder andere ist bei unseren Grillfesten ja schon einmal in den Genuss der Grill-Baguettes gekommen... Auch unser wöchentlicher Mitarbeiter-Brotverkauf kommt gut bei Ihnen an. Dies werden wir weiter ausbauen!

Danke an alle Teams, denn Ideen zu haben und diese mit Spaß umzusetzen, ist der Verdienst vieler toller Mannschaften in den Klinikküchen, Cafeterien und in der Gräflichen Konditorei.

von Maik Prager, Prokurist Service-Gesellschaften der Gräflichen Kliniken

**Catering über den „Gräflichen Gruß“**

Wenn Sie Leidenschaft am Kochen und kreativen Spaß erleben wollen, dann sollten Sie unseren Cateringservice „Gräflicher Gruß“ kennenlernen. Wir können nämlich noch viel mehr als backen!

Unsere Teams in den Klinikküchen erstellen nach Ihren Wünschen individuell Buffets, kalte und warme Speisen, Salate, Suppen, Desserts und Fingerfood. Lassen Sie sich beraten und inspirieren, äußern Sie Ihre Wünsche, kommen Sie auf den Geschmack...

Aus unserer Konditorei kommen zur Komplettierung Törtchen, Petit Fours, große und kleine Torten, Blechkuchen, Fingerfoods und andere süße und herzhaft Leckereien. Die Kontaktdaten und Beweisfotos finden Sie rund um diesen Artikel auf unseren Seiten unter [www.graeflicher-gruss.de](http://www.graeflicher-gruss.de) und auf Facebook!



Ihr MUND  
wird AUGEN machen!



Cateringvariation der CHK Service GmbH (Foto: CHK Service GmbH)

**Ihre Ansprechpartner für das Catering:**

(Foto: Maik Prager)

**MARION HOLZ**

Betriebsleiterin Moritz Klinik

Telefon: 036601.49 43-0

[kueche-mok-servicegmbh@moritz-klinik.de](mailto:kueche-mok-servicegmbh@moritz-klinik.de)



(Foto: Maik Prager)

**DOMINIK PIEPER**

Küchenleiter Caspar Heinrich Klinik

[dominik.pieper@caspar-heinrich-klinik.de](mailto:dominik.pieper@caspar-heinrich-klinik.de)



(Foto: Maik Prager)

**KAROL ZIELASCIEWICZ**

Küchenleiter Marcus Klinik

[karol.zielasciewicz@kbh.de](mailto:karol.zielasciewicz@kbh.de)



(Foto: Julia Günther)

**WALDEMAR PROTT**

Küchenleiter Park Klinik

[waldemar.prott@caspar-heinrich-klinik.de](mailto:waldemar.prott@caspar-heinrich-klinik.de)

**Ihre Ansprechpartnerin für die Konditorei:**

(Foto: Sascha Reichert)

**HEIKE KURTZ**

Leiterin Konditorei

Telefon: 05253.407551

[heike.kurtz@caspar-heinrich-klinik.de](mailto:heike.kurtz@caspar-heinrich-klinik.de)



# FERIENBETREUUNG FÜR KINDER IN BAD DRIBURG

Gräfliche Kliniken, Stadt und „Projekt Begegnung“ initiieren Betreuungsangebot



Berufstätige Eltern kennen das: Ohne frühzeitige Planung läuft nichts, wenn die Betreuung der Kinder während der Ferien gesichert sein soll. Ab Ostern 2018 ist in Bad Driburg eine betreute Ferienfreizeit für Kinder von drei bis zwölf Jahren geplant. Initiator sind die Gräflichen Kliniken in Bad Driburg.



Das Programm der Betreuung liegt in den bewährten Händen der „Projekt Begegnung gGmbH“ aus Boffzen, die von der Initiative „Beruf und Familie“ der Gräflichen Kliniken als Kooperationspartner gewonnen werden konnte. Das Team von „Projekt Begegnung“ bietet eine solche Ferienbetreuung schon mit großem Erfolg in den umliegenden Gemeinden an. Die Betreuung soll in den Oster-, Sommer- und Herbstferien für alle Kinder

aus dem Einzugsgebiet Bad Driburg wochenweise jeweils von Montag bis Freitag angeboten werden.

Das Projekt wird außerdem von der Stadtverwaltung unterstützt, denn über die konkrete Unterstützung der Bad Driburger Familien hinaus, geht es auch um einen Standortvorteil für die Stadt. Wer als Arbeitgeber oder Kommune ein solches Angebot vorhält, ist insgesamt attraktiver für Fach- und Führungskräfte.

Weitere Infos gibt es bei Sandra Nowak, Team „Beruf und Familie“,  
E-Mail: [berufundfamilie@marcus-klinik.de](mailto:berufundfamilie@marcus-klinik.de)

von Anneka J. Hilgenberg,  
Public Relations, UGOS



Anne Witt vom „Projekt Begegnung“ freut sich, dass es in 2018 hoffentlich auch eine Ferienbetreuung für Bad Driburger Kinder geben wird. (Foto: Projekt Begegnung)

## GRÄFLICHE KLINIKEN AUF HERZWOCHEN IN HOLZMINDEN VERTRETEN



Im Rahmen der Herzwochen der Deutschen Herzstiftung hatte das Evangelische Krankenhaus in Holzminden (Agaplesion Verbund) am 11. November 2017 eine hoch interessante und gut besuchte Patientenveranstaltung organisiert. Im futuristischen, aber trotzdem angenehmen Ambiente des „Stiebel Eltron Energy Campus“ waren auch die Gräflichen Kliniken mit einem Infostand vertreten. Vertriebsleiter Ulrich Clemens (links auf dem Bild) freute sich sehr, die Chefarztin der Medizinischen Klinik I, Dr.med. Sabine-Susan Schulz (rechts im Bild) zu einem Erfahrungsaustausch begrüßen zu dürfen. (Foto: Gräfliche Kliniken)

# SUUUPER ENTWICKELT!

## Neue Auszubildende in der Konditorei

Seit Beginn des neuen Ausbildungsjahres im Sommer 2017 haben wir in unserer Konditorei zwei neue Mitarbeiterinnen. Denisé Thiele und Selina Mae Johnson möchten bei uns das Konditoreihandwerk erlernen.

Beide Auszubildenden sind bereits im zweiten Lehrjahr, Denisé Thiele sogar schon in ihrer zweiten Ausbildung. Durch die abgeschlossene Ausbildung zur Restaurantfachfrau und das vorherige Abitur steigt sie gleich ins zweite Lehrjahr ein. Selina Mae Johnson nimmt an einer Maßnahme der Kreishandwerkerschaft Höxter-Warburg teil, die durch die Agentur für Arbeit unterstützt wird. Nachdem sie das erste Lehrjahr als Konditorin in einem anderen Lehrbetrieb bereits abgebrochen hatte, haben wir uns gedacht: „Nicht mit uns!“ Wir haben geschafft sie zu überzeugen, ihre Ausbildung bei uns weiterzuführen und einen der schönsten und kreativsten Berufe (neben dem Koch ☺) zu erlernen. Und nun haben unsere beiden „Mädels“ Spaß und Freude an ihrer Ausbildung.

Wir sind stolz zu sehen, wie beide sich schon nach drei Monaten suuuper entwickelt haben. Selbstständig, fleißig, wissbegierig und teamfähig sind unsere beiden Auszubildenden. Sie sind drauf und dran, ihrer Lehrlings-Vorgängerin Angelika Sawazki (bester Konditorlehrling 2017 in Ostwestfalen-Lippe) nachzueifern. Übrigens: die Gesellin Angelika Sawazki ist vor allem für die vielen Bestellungen für Hochzeits- und Motivtorten verantwortlich.

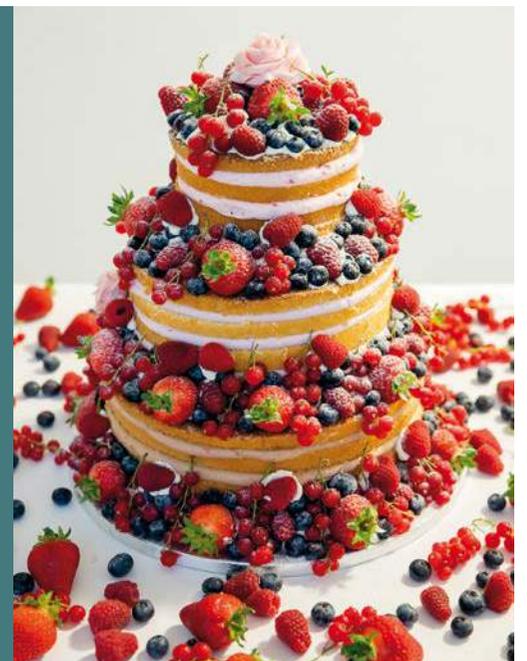
von Maik Prager, Prokurist der Service-Gesellschaften der Gräflichen Kliniken



Heike Kurtz (Konditorin), Denisé Thiele (Auszubildende), Maik Prager (Prokurist Servicegesellschaft), Selina Mae Johnson (Auszubildende) und Sandra Rother (Kreishandwerkerschaft Höxter-Warburg) (von links) freuen sich, dass die Ausbildung in der Konditorei der Gräflichen Kliniken offensichtlich viel Freude und Qualität hervorbringt. (Foto: Julia Günther)



Hochzeits- und Motivtorten sind eine Spezialität der Konditorei der Gräflichen Kliniken. (Fotos: Gräfliche Kliniken)





Die Teilnehmer auf dem Podium (von links): Gernot Wenzel, Marcus Graf von Oeynhausensierstorpff, Dr. Almut Heyne, Max Habereeder, Martin Staats, René Eckardt, Maria Müller und Timo Mauer. (alle Fotos: Kristina Schütze)

## FUSSBALL TRIFFT AUF WIRTSCHAFT, POLITIK UND MEDIZIN

Podiumsrunde zum Betrieblichen Gesundheitsmanagement mit dem FC Carl Zeiss Jena im ARZ

Wer gesund ist, möchte möglichst nicht krank werden, wer schon krank ist, möchte möglichst schnell gesund werden – soweit sind sich alle schon vor der Podiumsrunde am 26. Oktober 2017 im Ambulanten Reha Zentrum in Jena (ARZ) einig. Neben der betroffenen Person selbst ist in der Regel auch der Arbeitgeber an der Gesundheit seiner Mitarbeiter interessiert; egal, ob es sich um einen mittelständischen Handwerksbetrieb, einen großen Konzern oder aber auch einen Fußballverein im Profibereich handelt.

So war das Oberthema der Podiumsrunde, zu der das ARZ im Zusammenhang mit einem Business-Lunch und gemeinsam mit seinem Kooperationspartner, dem FC Carl Zeiss Jena, geladen hatte, dann auch das Betriebliche Gesundheitsmanagement. Unter dem Titel „Zurück auf den (Arbeits-) Platz! Ambulante Reha als Gewinn für Sport und Arbeitswelt“ versammelte sich neben den hochkarätigen Referenten auch ein ausgewähltes Publikum mit Entscheidern aus Wirtschaft, Politik und Medizin aus und um Jena. Moderator Martin Staats von der Landesvereinigung für Gesundheitsförderung Thüringen e.V. führte kompetent und unterhaltsam durch die Diskussion und stellte die richtigen Fragen zu den Instrumenten für den Erhalt der Arbeitskraft.

von Kristina Schütze,  
Director Public Relations, UGOS



- 1 | Das Publikum lauschte der Podiumsdiskussion interessiert im Obergeschoss des ARZ.
- 2 | FCC-Spieler Timo Mauer und Dr. Almut Heyne, leitende Ärztin im ARZ. Da sie selbst Leistungssportlerin war, weiß Dr. Heyne sehr genau, wie die Bedürfnisse und Sorgen der Spieler aussehen.
- 3 | Führungspersönlichkeiten unter sich: Marcus Graf von Oeynhausensierstorpff, der Lobedaer Ortsteilbürgermeister Volker Blumentritt und FCC-Trainer Mark Zimmermann.

## Auf dem Podium

**RENÉ ECKARDT**, Kapitän des FC Carl Zeiss Jena

„Natürlich will man bei einer Verletzung schnell wieder fit sein und spielen. In ganz jungen Jahren ist man bestimmt auch mal wieder auf den Platz gegangen, obwohl der Körper noch nicht so weit war. Das rächt sich dann, indem die Verletzung letztendlich langwieriger wird und die Spielabstinenz sich verlängert. Man lernt aus diesen Fehlern. Inzwischen warte ich, bis ich das OK von den Ärzten bekomme.“

**MAX HABEREDER**, Reha- und Fitnesstrainer des FC Carl Zeiss Jena

„Ein Teil meines Jobs ist es sicherlich auch, die Spieler davon abzuhalten, sich zu früh zu viel zuzumuten. Die Motivation hochhalten, obwohl ein verletzter Spieler nicht mit den anderen auf dem Platz, sondern vielleicht mit mir im Fitness-Raum trainieren muss, das ist eine wichtige Aufgabe. Mit den Ärzten im ARZ arbeiten wir sehr gut zusammen, um die Spieler schnellstmöglich, aber auch substantiell wieder fit zu bekommen.“

**DR. ALMUT HEYNE**, Ärztliche Leitung ARZ Jena

„Der Unterschied zwischen der Reha ‚normaler Arbeitnehmer‘ und der von Leistungssportlern besteht in dem Level der notwendigen Wiederherstellung der Leistungsfähigkeit. Wenn wir erkranken, reichen vielleicht 80 bis 100 Prozent unserer Leistungsfähigkeit, um wieder an den Arbeitsplatz zurückkehren

zu können. Ein Leistungssportler ist in seinem Beruf immer auf 150 Prozent seiner Leistungsfähigkeit angewiesen. Das heißt, auch nach einer schweren Verletzung müssen wir zurück zu den 150 Prozent, und ein Spieler des FCC zum Beispiel, muss sich absolut auf sein wiederhergestelltes Knie verlassen können, um im Spiel bestehen zu können.“

**MARIA MÜLLER**, Netzwerk Gesunde Arbeit in Thüringen/Jena

„In Thüringen besteht die wirtschaftliche Struktur zum überwiegenden Großteil aus mittelständischen Betrieben mit unter 20 Mitarbeitern. Das heißt für uns, Maßnahmen im betrieblichen Gesundheitsmanagement zu fördern, die nicht viel kosten und niedrigschwellig sind. Aber auch das ist möglich und kann sehr wirksam sein. Ein Bewusstsein ist in den Betrieben inzwischen auf jeden Fall vorhanden, denn der Fachkräftemangel ist auch hier spürbar und macht die Gesunderhaltung der vorhandenen Mitarbeiter umso wichtiger.“

**MARCUS GRAF VON OEYNHAUSEN-SIERSTORPF**, Geschäftsführer der Gräflichen Kliniken

„Als Unternehmer einerseits und Sportler andererseits gehe ich mit einem besonders intensiven Bewusstsein in diese Runde. Auch die Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorpf ist von der schwindende Zahl von zum Beispiel Ärzten und Pflegekräften, aber auch Fachkräften in der Hotelle-

rie betroffen. Natürlich versuchen wir deshalb noch gezielter, ein attraktives Umfeld zu schaffen – zum Wohlfühlen und zur Erhaltung der Gesundheit. Als leidenschaftlicher Sportler – aktuell hauptsächlich im Triathlon – weiß ich außerdem auch, wie wahnsinnig ungeduldig man ist, wieder mit dem Training beginnen zu können. Dass man mit zunehmendem Alter etwas vernünftiger wird, kann ich übrigens auch bestätigen.“

**TIMO MAUER**, Spieler des FC Carl Zeiss Jena

„Als Fußballspieler will man spielen. Weder das beste Reha-Training noch das Sitzen auf der Bank sind irgendwie befriedigend. Ein bisschen hört man aber schon auf die erfahreneren Spieler, wie zum Beispiel René, die ihre Fehler da schon gemacht haben. Man möchte ja nicht, dass aus einer Verletzung, die eigentlich zwei Wochen dauert, eine sechswöchige Auszeit wird, weil man zu ungeduldig war.“

**GERNOT WENZEL**, Verwaltungsberufsgenossenschaft Erfurt

„Ein hoher Prozentsatz der Beträge der VBG gehen natürlich in Richtung der Leistungssportler, zu denen auch Berufsfußballspieler gehören. Das trägt dann natürlich irgendwo die Gemeinschaft, wie bei den Krankenkassen letztendlich auch. Gerade weil wir so viel Geld in Maßnahmen zur Gesundung investieren, ist natürlich der Erfolg dieser Reha-Maßnahmen besonders wichtig.“

# „GELB GEGEN ROT, ODER ANDERS GESAGT: ARZ GEGEN MOK“

Freundschaftliches Fußball-Derby in Thüringen



In Rot die Moritz Klinik, in Gelb das ARZ: Henning Föhre, Martin Schmoll, Paul Weiß, Steffen Sonntag, Marcus Wolf, Götz Bader, Thomas Bergner, Toni Arndt, Karsten Große, Max Bocklich und Simone Harber (hinten von links) sowie Oskar Hesse, Daniel Finner, Alexander Kuhn, Gerald Grün, Gerhard Landes, Marcus Neupert, Jana Wänke, Michael Kleinschmidt und Jonas Bätz (vorne von links).  
(Foto: Gräfliche Kliniken)

Fortsetzung auf Seite 44

**Fortsetzung von Seite 43**

Zu ihrem ersten Freundschaftsspiel fanden sich die beiden Mannschaften vom „Ambulanten Reha Zentrum Jena“ (ARZ) und der „Moritz Klinik“ (MOK) am Freitag, den 8. September 2017 am späten Nachmittag auf dem Fußballplatz in Bad Klosterlausnitz zusammen.

Gespielt wurde mit sechs Spielern pro Team auf der halben Fläche des Fußballfeldes, mit einer Spieldauer von zwei mal 30 Minuten. Das Spiel startete recht langsam, woran man gut erkennen konnte, dass sich beide Mannschaften erst einmal kennenlernen mussten. Erst in der Mitte der ersten Halbzeit traf das ARZ mit dem Treffer von Marcus Wolf, und nun musste die MOK antworten und traf dabei kurz vor der Halbzeit mit einem schön herausgespielten Tor von Alexander Kuhn zum 1:1.

Wichtig war es auch, nicht mit einem Rückstand in die Halbzeit zu gehen, um die Moral der Mannschaft hoch zu halten.

**...Halbzeit!...**

Nachdem die Moral beider Mannschaften nun auf dem Höhepunkt war, wurde sichtbar, dass beide auch als Sieger aus diesem Duell hervorgehen wollten: Die weiteren Spielzüge und der Treffer von Henning Föhre vom ARZ zum 1:2 zeigten das hohe Engagement. Aber die MOK ließ nicht lange auf die Antwort warten – und zwar mit dem Tor von Alexander Kuhn zum wiederholten Ausgleich zum 2:2. Zur Mitte der zweiten Halbzeit traf das ARZ mit zwei aufeinander folgenden Toren von Henning Föhre und Paul Weiß zum 2:4. Danach legte die MOK mit einer starken Offensivleistung los und traf nur kurz vor Schluss mit dem Tor von Michael Kleinschmidt zum 3:4 Endstand der Partie.

Allen Spielern und Spielerinnen hat diese Fußballpartie riesigen Spaß gemacht und somit konnte man sich schon während des Spiels mit den vielen Treffern und guten Spielzügen bei dem Publikum bedanken.

Wir freuen uns schon alle auf ein weiteres Duell im nächsten Jahr!

von Martin Schmoll, Assistenz der Geschäftsführung Moritz Klinik

## TAUCHEN IN NORWEGEN UND TRAINING IM ARZ

Marcus Kietzer und Michael Schreiber machen, worauf sie Lust haben:  
Über Lebenslust in Jena und Sport auf der ganzen Welt

Als ich Michael Schreiber und Marcus Kietzer zu Beginn unseres kleinen Fotoshootings erstmals persönlich treffe, freue ich mich schon auf die angenehme und unterhaltsame Stunde, die dann folgt. Zwei gutaussehende und charmante junge Männer mit einem Humor, der einem direkt um die Ohren gehauen wird – genau nach meinem Geschmack. Und in der Tat wird es ein sehr lustiges Shooting und Gespräch, so als hätte man schonmal Drei bis Fünf zusammen getrunken und träfe sich nicht erstmals in einem „Reha Zentrum“.

### WAS MACHEN DIE BEIDEN EIGENTLICH HIER IM AMBULANTEN REHA ZENTRUM JENA (ARZ) UND WOHER KENNEN SIE SICH?

„Herrn Kietzer habe ich im Rahmen der ersten ‚ReWalk‘-Veranstaltung hier bei uns im ARZ kennengelernt“, berichtet Henning Föhre, der Therapeut der beiden. „Zu dieser Veranstaltung, in der es um das Laufen mit dem Exoskelett ging, war



Michael Schreiber (links) und Marcus Kietzer (rechts) gemeinsam mit Therapeut Henning Föhre auf der Dachterrasse des ARZ. Hier, im Ambulanten Reha Zentrum Jena haben die drei sich kennengelernt. (alle Fotos: Kristina Schütze)



Es ist schwer, aber es lohnt sich: Matthias Brühl sitzt seit 14 Jahren im Rollstuhl und übt nun mithilfe der Therapeuten im ARZ das Laufen mit dem Exoskelett. Marcus Kietzer gibt wertvolle Tipps aus eigener Erfahrung und motiviert da, wo die Kräfte nachlassen.



auch Herr Schreiber geladen, und die beiden haben sich rege ausgetauscht, über Eindrücke und Befindlichkeiten.“ Seit diesem ersten Treffen hat sich eine enge Freundschaft zwischen den beiden entwickelt, denn neben dem gleichen Humor gibts viele Gemeinsamkeiten: Leidenschaft für schnelle Autos und Fußball, das Interesse am Tauchen (beide haben gemeinsam den Tauchschein begonnen) und Sport allgemein. Außerdem trainieren beide regelmäßig im ARZ, um Fitness und Beweglichkeit gezielt zu fördern bzw. zu erhalten, weil sowohl Marcus Kietzer als auch Michael Schreiber sich hauptsächlich mit dem Rollstuhl fortbewegen.

### UNFALL BEI DER AUSBILDUNG ZUM SKILEHRER

Der heute 30-jährige Sportwissenschaftler befand sich gerade im vorletzten Semester seines Bachelor-Studiums, als er im März 2010 während einer Fahrt im Rahmen zur Ausbildung zum Skilehrer in Saalbach-Hinterglemm einen Unfall erleben musste: „Bei der letzten Abfahrt für diesen Tag – die Sonne erwärmte den Schnee schon so sehr, so dass er sehr wässrig war – kam ich bei sehr hoher Geschwindigkeit in einer Kurve ins Rutschen, wurde aus der Kurve getrieben und prallte mit circa 60 km/h an einen Seitenpfahl, an welchem ein Auffangnetz befestigt war“, berichtet Marcus Kietzer von dem Tag, der viel, aber eben längst nicht alles in seinem Leben änderte. „Ich konnte

während des Sturzes einschätzen, dass das Netz mich nicht halten und ich vermutlich eher den dahinter liegenden steilen Abhang hinunterstürzen würde, wenn ich nicht versucht hätte, an dem Pfeiler zum Halten zu kommen. Im Nachhinein gingen meine Gedanken soweit, dass ich dachte, ‚hoffentlich verletzt du die anderen Fahrer nicht‘ – Gott sei Dank ist das auch nicht passiert.“

Der damalige Sportstudent bemerkte sofort nach dem Aufprall ein Vibrieren im gesamten Körper, das – außer ab der Läsionshöhe – zügig abklang. „Als ich meine Beine bewegen wollte, bemerkte ich, dass ich diese weder bewegen, noch spüren konnte. Ich bat die anderen aus meiner Gruppe, bitte sofort den Rettungsdienst zu rufen, und war sogar noch dazu in der Lage, den Ersthelfern Anweisungen zu geben, da ich wusste, dass eine falsche Hilfestellung meine Lage hätte verschlimmern können.“ Der Rettungshubschrauber für Marcus Kietzer kam nach etwa einer halben Stunde und flog seinen schwer verletzten Passagier umgehend zur Erstversorgung nach Salzburg. Die Rehabilitation erfolgte dann in einer BG-Klinik in Tübingen.

### AUTOUNFALL MIT FAHRERFLUCHT

Michael Schreiber, heute 42 Jahre alt, „musste am 12. April 1995 auf dem Weg zur Arbeit zwischen Bad Klosterlausnitz und Schöngleina einen schwe-

ren Autounfall erleben und überleben“, schildert der gelernte Autoschlosser den Tag, seit dem er ab der Körpermitte gelähmt ist. „Ein entgegenkommendes Auto kam direkt auf mich zu, ich wollte ausweichen und fuhr frontal gegen einen Baum. Der Autofahrer beging Fahrerflucht, ohne dass sein Gewissen ihm irgendwann gesagt hätte, sich zu melden.“

### NACH DER REHA: ZURÜCK INS NEUE ALTE LEBEN?!

Folgt bei der Rückkehr ins frühere Leben, das ja nicht mehr wie „davor“ sein wird, ein Loch? „Nee“, sagt Marcus Kietzer: „Meine Freunde und Familie sowie meine positive Grundeinstellung und Sportlichkeit waren sicherlich für die folgende Zeit sehr hilfreich. Ich hatte sogar das Glück, dass mich die Dozenten und meine Kommilitonen soweit unterstützten, dass ich eine Ausnahmegenehmigung erhielt, um meinen Bachelor abschließen zu können und dann im Anschluss daran, 2015, meinen Masterabschluss zu erlangen.“

„Doch, schon ein bisschen“, erinnert sich Michael Schreiber an den Übergang von Reha zu neuem Alltag. Nicht alles fügte sich sofort: „Schon nach einem Jahr begann ich wieder in meinem alten Betrieb in einem Autohaus zu arbeiten – aber es war nicht mehr wie vor dem Unfall. Die neu gestellten Herausforderungen bzw. Aufgaben waren nicht meine. Aber ich konnte durch meine Ausbildung meinen Fähigkeiten und meinem Wissen eine neue Richtung geben: Seit 1997 verkaufe ich individuell angepasste Autos für Rollstuhlfahrer oder anderweitig körperlich gehandicapte Menschen. Es macht mir sehr viel Spaß, entweder

### UNFALLVERSICHERUNG ERMÖGLICHT FREIHEIT AUCH IM LEBEN DANACH

Wer auch im Falle eines Unfalls mobil bleiben möchte, muss gut vorsorgen, sagt Michael Schreiber als Fachmann für behindertengerechte Fahrzeugumbauten: „Die Kosten für den Umbau eines jeglichen Fahrzeuges sind immens hoch, deshalb ist es sehr wichtig sich gut zu versichern. Ich selbst bin durch die Unfallkasse sehr gut abgesichert – aber ich habe auch betroffene Menschen kennengelernt, die es leider nicht sind.“ Im Zweifel bleibt das eigene Auto dann ein Traum und die selbstständige Mobilität ist eingeschränkt.

Gut versichert zu sein lohnt sich aber auch darüber hinaus: So übernimmt zum Beispiel die Krankenkasse oft nicht die Kosten für ein Exoskelett, das es einem Menschen mit Querschnittslähmung ermöglichen kann, sich zeitweise ohne Rollstuhl fortzubewegen.

Fortsetzung auf Seite 46

**Fortsetzung von Seite 45**

einen Traktor oder einen BMW so umzuplanen, dass er für den Fahrer passend ist. Überhaupt habe ich das große Glück, durch meine Tätigkeit die unterschiedlichsten Menschen mit ihren unterschiedlichen Biografien kennenzulernen. Manchmal kann ich ihnen Mut und Hoffnung geben und manchmal bekomme ich dies zurück.“

Marcus Kietzer hat nun gerade begonnen, im administrativen Bereich des ARZ zu arbeiten, aber auch sein Ziel ist es, wenn möglich viel mit Patienten zu arbeiten, um seine Erfahrungen weiterzugeben und zu motivieren. „Ich bin erstmal sehr gespannt auf meine Aufgaben und ich hoffe, dass mir etwas Flexibilität eingeräumt wird, da ich nebenbei noch ehrenamtlich Schülern Rollstuhlbasketball und das Leben mit einer Behinderung näherbringe. Außerdem fungiere ich unter anderem als Mentor für frisch Verunfallte und als Demoläufer für das Exoskelett.“

*„Ich mach einfach das, worauf ich Lust hab und dafür lässt sich irgendwie immer eine Lösung finden.“*

*(Marcus Kietzer)*

Für Privatleben und Hobby gilt das Gleiche wie für den Beruf: Es ist nicht wie vorher, kann aber trotzdem erfüllend, bunt, aufregend und nahezu grenzenlos sein: Marcus Kietzer hat kurz nach seiner Rückkehr ins heimische Jena im Oktober 2010 mit Rollstuhlbasketball begonnen. Sein Reha-Therapeut in Tübingen hatte ihm diesen Sport nahegebracht. Aber auch die meisten anderen Sportarten sind nicht sicher vor ihm: Monoski, Surfen im Urlaub auf Hawaii, Sledgehockey, Tennis, Tischtennis, Klettern, Kajak fahren, Schwimmen, Schnorcheln, Tauchen, Rollstuhlrugby und Fallschirmspringen.

*„Es gibt glaube ich keine Sportart, die ich noch nicht ausprobiert habe.“* *(Michael Schreiber)*

Auch Michael Schreiber lässt sich ungern Grenzen setzen und macht vom Fallschirmspringen bis zum Tauchen alles, was ihn interessiert. Gemeinsam mit Marcus Kietzer hat er den Tauchschein angefangen und träumt davon, einmal in Norwegen zu

tauchen und die Meereswelt kennenzulernen. Beide Männer gehen ihren Hobbies auch gerne gemeinsam mit ihrer Freundin bzw. Frau nach, egal ob Skifahren, Tauchen oder Reisen. Nur im ARZ, da gehts allein um die Bedürfnisse von Michael und Marcus: Nette, offene, gut geschulte Trainer und Therapeuten sowie Mitstreiter auf einer Wellenlänge, eine lockere Trainingsatmosphäre, moderne Geräte und Flexibilität seien ihnen hier wichtig.

Michael Schreiber und Marcus Kietzer freuen sich auf ihre Zukunft und sind gespannt, was das Leben noch so bringen wird: Ob Hausbau, Reisen um die Welt oder berufliche Perspektiven. Wir sind auch gespannt, was die beiden uns in den nächsten Jahren noch so berichten werden und hoffen, unser Team vom ARZ kann dabei unterstützen, für fast alles eine Lösung zu finden.

von Kristina Schütze,  
Director Public Relations, UGOS

## ERNÄHRUNGSTHERAPIE IN DER REHA VON BESONDERER BEDEUTUNG

Ein Arbeitstreffen der Fachgruppe „Rehabilitation“ (VDD) in der Marcus Klinik



Almut Lefert, Corinna Scheibe-Nolte, Heidi Lilienkamp und Ludger Spille gehören zur VDD-Fachgruppe „Rehabilitation“ (von rechts). (Foto: privat)

Kurz zur Erklärung: Im Berufsverband der Diätassistenten (Verband der Diätassistenten – Deutscher Berufsverband e.V. – VDD) bestehen zur Erledigung fachspezifischer Aufgaben unterschiedliche Fachgruppen. Für den Bereich Rehabilitation hat sich eine kleine Gruppe ehrenamtlich tätiger Diätassistenten etabliert, die kollegialen fachlichen Austausch pflegen möchte. Zudem soll der Stellenwert der Ernährungstherapie gegenüber den Kostenträgern und den Verantwortlichen aufgezeigt werden. Die Fachgruppe „Rehabilitation“ ist eine Fachgruppe der Organisation des VDD und auf Bundesebene tätig.

Durch das Vorhandensein der Ernährungstherapie und -beratung wird in einer Rehabilitationseinrichtung ein besonderes Qualitätsmerkmal vorgehalten. Wo kann dem Patienten eine gewünschte Lebensstiländerung eher vermittelt, wo ist es besser erlebbar, als in der Rehabilitation? Die adäquate Patientenversorgung hat in der Rehabilitation einen hohen Stellenwert.

Bad Driburg war am 23. September 2017 der Tagungsort der Fachgruppe „Rehabilitation“, logistisch unterstützt von der „Marcus Klinik“. In dieser Veranstaltung wurde das Projekt „Visitation und Stellenwert der Ernährungstherapie in der Reha“ abgeschlossen sowie die inhaltlichen Schwerpunkte der kommenden Monate festgelegt. Zum Thema „Beiträge der Ernährungsberatung zum Entlassbericht“ konnte von den Ergebnissen der diesbezüglichen DRV-Tagung Bericht erstattet werden. Dabei kam der Wunsch nach intensivem sozialrechtlichen Hintergrund auf.

von Ludger Spille, Diätassistent, Marcus Klinik

# GUTE ARBEIT ZAHLT SICH AUS – „CASPAR HEINRICH KLINIK“ ERZIELT TOP-ERGEBNISSE

DRV-Ranking weist hohe Zufriedenheit bei den Reha-Patienten der kardiologischen Abteilung aus



Die „Caspar Heinrich Klinik“ erreicht Spitzenergebnisse beim DRV-Ranking. (Fotos: Sascha Reichert)

Die kardiologische Fachabteilung der „Caspar Heinrich Klinik“ verzeichnet unter ihren Patienten ein hohes Maß an Zufriedenheit. Dies ist das Ergebnis einer Umfrage der Deutschen Rentenversicherung (DRV) Bund. Die DRV Bund befragt Patienten, die an einer Rehabilitationsmaßnahme teilgenommen haben, regelmäßig nach ihrer Zufriedenheit und dem Behandlungserfolg aus ihrer Sicht.

## GESAMTPUNKTZAHL ERGIBT PLATZ ZWEI

„81 von 100 Punkten“ – so lautet das Gesamtergebnis auf die Frage nach der Zufriedenheit der Rehabilitanden. Das entspräche laut Punktzahl einem Platz zwei unter den betrachteten Kliniken. Der „Behandlungserfolg aus Rehabilitandensicht“ bekam 84 von 100 Punkten, wobei besonders die ärztliche, pflegerische und psychologische Betreuung, die Behandlung sowie das Einrichtungsangebot gelobt wurden. In der Gesamtbetrachtung liegt die „Caspar Heinrich Klinik“ mit diesem Ergebnis an der Spitze aller 76 verglichenen kardiologischen Fachabteilungen. Dies geht aus dem „Bericht zur Reha-Qualitätssicherung der Deutschen Rentenversicherung 2017“ hervor.

## WEICHE FAKTOREN SPIELEN EINE BEDEUTENDE ROLLE IM GENESUNGS- PROZESS

Dem Punkt „Behandlungserfolg aus Rehabilitandensicht“ kommt besondere Bedeutung zu. Es geht hier neben körperlichen Symptomen auch um seelische Komponenten. „Diese ‚weichen Faktoren‘ spielen eine entscheidende Rolle im Genesungsprozess“, weiß Dr. Markus Wrenger, Chefarzt der Kardiologie in der „Caspar Heinrich Klinik“. „Psychisches Missempfinden führt zu Unzufriedenheit, die sich auf die Gesamtkonstitution des Patienten auswirkt“, erklärt er. „Die Menschen, die nach einem Herzinfarkt zu uns in die Reha-Maßnahme kommen, sind stark verunsichert. Sie haben die Vorstellung, dass sie sich in ihrer Bewegung stark einschränken müssen.“ Patienten sollen durch eine Reha-Maßnahme nicht nur körperlich gestärkt werden. „Wenn ein Patient motiviert werden kann, genügend Kenntnis über die eigene Erkrankung zu erlangen, dann lernt er, dass er viel mehr darf, als er dachte. Somit gewinnt er Selbstvertrauen – und Selbstvertrauen bedeutet Lebensqualität.“

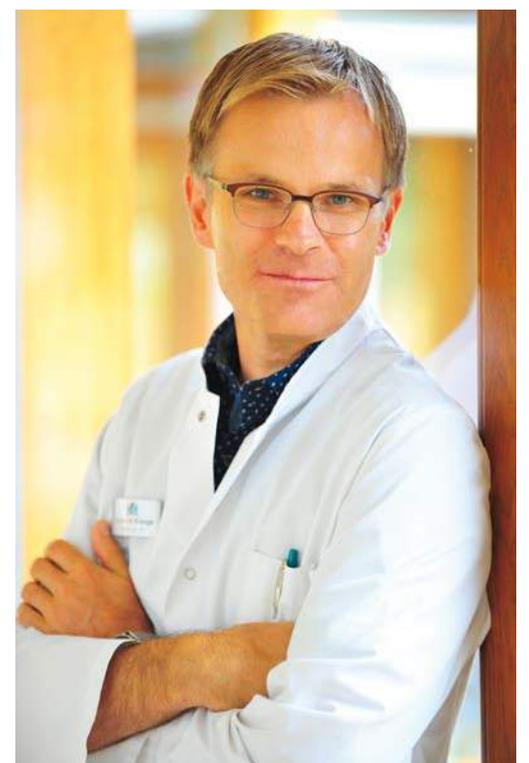
Peer Kraatz, Geschäftsführer der Gräflichen Kliniken in Bad Driburg, ist ebenfalls stolz auf das

gute Ergebnis. Er dankt seinen Mitarbeitern für ihr Engagement: „Es zeigt, dass wir mit unserer tollen Arbeit im ärztlichen, pflegerischen sowie therapeutischen Bereich die hohen qualitativen Erwartungen der DRV Bund und der uns anvertrauten Patienten mehr als erfüllen. Mein Dank gilt daher allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.“

## HOHE ANFORDERUNGEN

Die DRV stellt grundsätzlich hohe Anforderungen an die Kliniken, mit denen sie zusammenarbeitet. Qualitätsstandards, Klinikausstattung und die Qualifikation der Mitarbeiter sind nur einige der Kriterien, nach denen die Kliniken analysiert und geprüft werden. Die Patientenbefragung dient ebenfalls der Qualitätssicherung. Acht bis zwölf Wochen nach ihrer Entlassung werden die Reha-Patienten per Zufallsprinzip befragt.

von Anneka J. Hilgenberg, Public Relations, UGOS, und Jannik Lessmann, Auszubildender Kaufmann im Gesundheitswesen (Marcus Klinik)



Chefarzt Dr. Markus Wrenger weiß, wie wichtig Motivation und Selbstvertrauen sind.

# SCHLUCKSTÖRUNGEN: RISIKOMINIMIERUNG DURCH BESSERE DIAGNOSTIK

## Apparative Schluckdiagnostik in der „Marcus Klinik“ etabliert

Auch die „Marcus Klinik“ hat die Zeichen der Zeit gehört und konnte im Juni dieses Jahres ein Endoskop für die apparative Schluckdiagnostik in Empfang nehmen. Schluckstörungen (Dysphagien) sind eine häufige Begleiterkrankung, zum Beispiel bei Schlaganfällen, können aber auch bei chronisch progredienten Erkrankungen, wie Parkinson, MS oder ALS, auftreten.



Können die Schluckdiagnostik in der „Marcus Klinik“ durchführen (von links) FEES-Station und die Untersuchungsdurchführenden Judith Porombka (Abteilungsleitung Logopädie) sowie Sandra Dalüge (Logopädin) und Dr. Erwin Störmer (Oberarzt Neurologie). (Foto: Jasmin Heise)

### HOHES RISIKO BEI NICHT ERKANNTER SCHLUCKSTÖRUNG

Eine nicht erkannte Schluckstörung kann im schlechtesten Fall zu einer Lungenentzündung, der so genannten Aspirationspneumonie führen. Um dieses Risiko zu minimieren, ist es sinnvoll, die klinische Untersuchung durch eine objektive apparative Diagnostik zu ergänzen. Auch im Hinblick auf die immer schwerer betroffenen Patienten, die zunehmend früher aus den Krankenhäusern entlassen werden, ist die fiberendoskopische Evaluation des Schluckaktes (FEES) zur Reduktion von Komplikationen (zum Beispiel Aspirationspneumonien) in der Reha unverzichtbar. Zudem kann dieses Untersuchungsverfahren, wenn erforderlich, auch bei immobilen Patienten am Bett durchgeführt werden.

### FORTBILDUNG ZUR UND IMPLEMENTIERUNG DER NEUEN DIAGNOSTIK

Schon viele Jahre ist es daher der Wunsch der Abteilung Logopädie, diese Form der apparativen Schluckdiagnostik für Patienten mit Dysphagie aufzubauen. Leider mangelte es all die Jahre an einem endoskopieerfahrenen Arzt. Mit der Einstellung von Dr. Erwin Störmer ergab sich nun die Gelegenheit, dieses Vorhaben wieder voranzutreiben. Zudem wurde kürzlich von der Deutschen Gesellschaft für Neurologie (DGN) ein Ausbildungscurriculum zur Durchführung der FEES verabschiedet. Diese Chance nutzten Sandra Dalüge und Judith Porombka aus der „Marcus Klinik“ und absolvierten den Grundkurs für das FEES-Zertifikat. Gemeinsam wurde anschließend in einem kleinen Arbeitskreis ausgelotet, wie sich diese essentielle Untersuchungsmethode in unserer Klinik etablieren lässt.

Am 22. Juni 2017 war es dann soweit: Es fand die Einweisung in das System statt, anschließend erfolgte noch die Unterweisung in das Reinigungs- und Desinfektionswesen. Ab sofort können die Patienten mit Dysphagie in der „Marcus Klinik“ objektiv und aussagekräftig befundet werden. Die Patienten müssen nun nicht mehr das Haus verlassen und die Therapiezielbestimmung kann anschaulicher besprochen werden. Für alle Beteiligten (Therapeuten, Ärzte, Patienten und Angehörige) ist dies ein großer Gewinn und steigert allseits das Verständnis für die Symptome und Risiken. Gleichfalls minimiert es mögliche Komplikationen.

### VON DEN ERFAHRUNGEN DER „MORITZ KLINIK“ PROFITIERT

Dabei konnten wir von den Erfahrungen der „Moritz Klinik“ profitieren, die dieses System schon mehrere Jahre im Einsatz haben. So fuhren wir nach Bad Klosterlausnitz und schauten uns Ablauf und Organisation der fiberendoskopischen Schluckdiagnostik vor Ort an. Mit vielen guten Anregungen kamen wir zurück und beschafften noch fehlendes Equipment. Daher an dieser Stelle nochmals vielen Dank an die Kollegen der „Moritz Klinik“ für den herzlichen Empfang, die Offenheit und das geduldige Beantworten unserer Fragen.

Zu einem festgelegten Termin pro Woche werden nun regelmäßig FEES-Untersuchungen durchgeführt.

von Judith Porombka, Abteilungsleiterin Logopädie, Marcus Klinik



Wissenstransfer von „Moritz Klinik“ (MOK) zu „Marcus Klinik“ (MK) (von links): Katharina Herzog (Logopädin MOK), Dr. Erwin Störmer, Sandra Dalüge, Judith Porombka, Volker Ludwig (leitender Oberarzt Neurologie Phase B MOK), Anke Oertel (Abteilungsleitung Logopädie MOK) und Franz-Josef Mack (Oberarzt Neurologie MK). (Foto: Ralf Winkhaus)

# HUMORVOLL, SPANNEND ODER MÄRCHENHAFT ... KOLLEGEN EINFACH GLÜCKLICH MACHEN!

Seit Juni erprobt und für gut befunden: Im Mitarbeiterspeiseraum der „Marcus Klinik“ wurde die wenig genutzte Garderobe teilweise zu einem Bücherregal umgebaut

Was macht man mit einem gelesenen Buch? Nochmal lesen? Es in den Schrank stellen? Oder anderen ermöglichen, in den gleichen Lesegenuss zu kommen? Die letzte Variante war die Idee einer Kollegin und wurde vom „Beruf und Familie“(BuF)-Team der „Marcus Klinik“ in die Tat umgesetzt. Deshalb können sich dort seit Juni 2017 die Bücherwürmer und Leseratten am so genannten „Bücherkreisel“ im Mitarbeiterspeiseraum erfreuen.

Das Prinzip vom „Bücherkreisel“ ist einfach: Bereits ausgelesene Bücher können auf diesem Weg an Kollegen verschenkt werden. Ebenso kann sich jeder Mitarbeiter daran bedienen und sich selbst oder seinen Lieben zuhause eine Freude machen. Eine so genannte „Buchpatin“, die auch Ideengeberin war, achtet darauf, dass sich die Bücher in einem akzeptablen Zustand befinden und das Regal nicht zur Entsorgung „alter Schinken“ dient.

Kurz nach dem Regalumbau suchte das BuF-Team eine passende Regalwerbung und rief kurzerhand zu einem Malwettbewerb für alle sechs- bis zwölfjährigen Kinder und Enkelkinder der „Marcus Klinik“-Mitarbeiter auf. Dabei hatten die Kinder während der ganzen Sommerferien Zeit, die Regalwerbung malerisch zu gestalten. Elf kleine Künstler haben sich kräftig dafür ins Zeug gelegt. Bei gemütlichem Limo- und Kaffeetrinken mit Eltern, Großeltern und Geschwistern wurden sie mit Preisen und einer Kinderbuchlesung für ihr Engagement belohnt: Die neunjährige Ariane Beiz, Enkeltochter unserer Kollegin Maria Beiz (Küche), gewann einen Büchergutschein für die Buchhandlung Saabel in Bad Driburg, die auch die Bücher für die Lesung zur Verfügung stellte. Alle anderen Teilnehmer erhielten ebenfalls ein kleines Geschenk zum Dank für ihre Teilnahme. Zurzeit ziert das Gewinnerbild das neue Bücherregal. Weil aber einfach alle Bilder so schön geworden sind, sollen auch sie im Austausch ausgestellt werden.

Aktuell befinden sich rund 25 Bücher im Bücherkreisel-Regal – für circa 100 weitere wäre dort Platz. Auch DVDs mit Hörbüchern und Kinderfilmen sowie aktuelle Zeitschriften sind dort gern gesehene „Gäste“ und lassen den Bücherkreisel zu einer runden Sache werden.

von Jan Nowak, Auszubildender (Büromanagement), UGOS, und Sandra Nowak, Diagnostik, Marcus Klinik



1 | Spaghettiiiiiii! Simone Kohls und Sandra Nowak vom BuF-Team der „Marcus Klinik“ mit der Schar kleiner Künstler und deren Geschwistern

2 | Siegerin Ariane Beiz nimmt ihren Preis von Sandra Nowak entgegen. (Fotos: Gräfliche Kliniken)



# JUBILÄUMSGRÜSSE AUS BAD DRIBURG

## VFED wird 25 – Gräfin grüßt



Ein Schlaganfall lässt das ganze Leben überdenken. (Foto: Henrik Gerold Vogel\_pixelio.de)

Die Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorpf ist seit über 235 Jahren ein Begriff für hochwertige Gesundheitsleistungen. Wenn es um fachliche Information zum Thema Ernährung oder Diätetik geht, dann hat der VFED (= Verband für Ernährung und Diätetik) zwar nicht auf eine derartige Tradition zurückzublicken, ist jedoch als Fachorganisation im Gesundheitswesen nicht wegzudenken.

Im Jahre 1992 war dieser Verband von Diätassistenten, Diplom-Oecotrophologen und Medizinern gegründet worden und hat sich bis

heute zur größten, nicht staatlich geförderten Ernährungs- und Diätetik-Fachorganisation in Deutschland entwickelt. Treu dem Leitgedanken, „Den Menschen und der Ernährung verpflichtet“, wird alljährlich im September eine dreitägige Fachtagung (ADF) in Aachen durchgeführt. Anlässlich des 25-jährigen Jubiläums des VFED wurde Hedwig Hugot (Geschäftsführerin des VFED) eine besondere Aufmerksamkeit überreicht: Das Buch „Caspar Heinrich Freiherr von Sierstorpf beschreibt sein Leben“ (auch im Hotelshop käuflich zu erwerben: 12,80€). Dankenswerterweise hatte Gräfin Oeynhausen das Grußwort hierzu übernommen.

von Ludger Spille,  
Ernährungsberater, Marcus Klinik

# DIE ZWEITE CHANCE UND WAS MAN DARAUS MACHT

## Schlaganfall und Reha – Ein persönlicher Einblick in das Erleben eines Betroffenen

In der Blüte meines Lebens geschah das, wovor wohl jeder Mensch Angst hat. Und was man eigentlich auch eher, wenn überhaupt, als Krankheit des hohen Alters ansieht und daher gerne weit von sich schiebt. Mich traf der Schlaganfall aber mit 41 Jahren und veränderte damit mein ganzes weiteres Leben.

### TAUB GEGEN DIE ALARMGLOCKEN

Während der Autofahrt bemerkte ich eine Taubheit meiner Schlund-/Zungenmuskulatur, eine Schwäche meiner linken Seite, eine hängende Gesichtshälfte und eine verwaschene Sprache. Und obwohl diese Anzeichen an sich schon hätten ausreichen müssen, um alle Alarmglocken laut schrillen zu lassen, ich meinen linken Arm und mein linkes Bein kaum noch bewegen konnte, fuhr ich weiter nach Hause und dachte bei mir: „Leg dich eine Stunde hin und dann geht das wieder.“ Zuhause stürzte ich wie ein gefällter Baum über meine mittlerweile gelähmte linke Seite in den Flur und war nicht mehr in der Lage, mich aufzurichten. Und obwohl ich selbst aus dem Gesundheitswesen komme, konnte (oder wollte) ich die Dramatik der



Ein Schlaganfall lässt das ganze Leben überdenken. (Foto: Henrik Gerold Vogel\_pixelio.de)

Situation nicht erkennen und habe statt des Notarztes lediglich einen Bekannten angerufen, der mich dann im wahrsten Sinne des Wortes, aber mit langem zeitlichen Verzug, gerettet hat.

Es war die sicherlich entscheidendste (und gefährlichste) Situation in meinem Leben, ich war gefordert, innerhalb kürzester Zeit die richtigen Entscheidungen zu treffen... und habe kläglich auf ganzer Linie versagt.

Wie leichtfertig sagt man sich, dass man jede Situation selbst meistern kann und keine Hilfe braucht. Den Notarzt für eine solche Geschichte holen? Nein, das geht doch auch so... Um Hilfe rufen, dass der Nachbar einen hört? Nein, das wäre doch beschämend und peinlich!

### ZERBRECHLICHKEIT DES EIGENEN DASEINS

Ein derartiges Fehlverhalten habe ich bei anderen schon häufig gesehen und kritisiert, zum Beispiel in meiner eigenen beruflichen Vergangenheit oder auch in meinem Verwandten- und Freundeskreis. Natürlich weiß man auch als logisch denkender Mensch, dass ein solches Zögern grundsätzlich falsch und sogar gefährlich ist, dass man umgehend den Notarzt rufen muss. Dennoch war ich in dieser Schock- und Ausnahmesituation eben nicht in der Lage, mich richtig zu verhalten, was mich beinahe vielleicht sogar das Leben gekostet hätte. Erst im Krankenhaus wurde mir in den Tagen danach so richtig bewusst, was dieser Schlaganfall überhaupt hätte bedeuten können. Den Tod oder, vielleicht noch schlimmer, eine lebenslange Pflegebedürftigkeit und Abhängigkeit, ein lebenslanges „Vegetieren“ als Sozialfall im Pflegeheim. Ich stand sozusagen am Ende meiner Existenz, am Abgrund, und habe hinuntergeschaut, und was mich dort erwartete, schockierte mich bis in die tiefste Tiefe meiner Seele. Die Zerbrechlichkeit des Lebens und der Gesundheit, und die Endlichkeit des eigenen Seins, wurden mir mit unglaublich brutaler Gewalt vor Augen geführt.

Und noch etwas passierte mit mir. Es stellte sich eine unterschwellige, aber bis heute ständig präsente Angst ein, dass sich der Schlaganfall wiederholen könnte. Ich begann damit ständig in mich hineinzuhorchen und nach Zeichen zu suchen die darauf hindeuten könnten. Wenn ich abends ins Bett ging, fragte ich mich, ob ich am nächsten Morgen wieder aufwachen würde, und ich achtete darauf, jederzeit ein Telefon in Reichweite zu haben, um im Notfall umgehend Hilfe rufen zu können. Meine Angst vor einem erneuten Schlaganfall, vor allem aber den möglichen Folgen einer dauerhaften Schwerbehinderung, war unmittelbar nach dem Ereignis so groß, dass ich ganz kurz sogar den Gedanken hatte, es bei einem erneuten Eintreten bis zum bitteren Ende einfach geschehen zu lassen, damit ich es hinter mir hätte. Meine verstorbene Mutter lebte 30 Jahre ihres Lebens halbseitig gelähmt im Rollstuhl, und dieses Schicksal hätte ich nicht erdulden können. Diese Kraft hätte ich nicht gehabt!

Zu meinem unbeschreiblich großen Glück habe ich aber trotz aller Fehler, die ich in der damaligen Notsituation beging, keine dauerhaften Einschränkungen oder Behinderungen davongetragen. Ein ganzes Heer an Schutzengeln muss damals an meiner Seite gewesen sein und mich vor der ganz großen Katastrophe bewahrt haben. Eine Bekannte meinte später einmal zu mir, dass meine Mutter wohl beim lieben Herrgott ein gutes Wort für mich eingelegt hat. Ein Gedanke, der mir gefällt und mich heute demütig und sehr dankbar macht. Dennoch brauchte es eine lange Zeit, bis ich dieses verstörende Ereignis und den damit verbundenen, tief sitzenden Schock verarbeitet hatte und auch mit dieser „Schuld“ des Fehlverhaltens mir selbst gegenüber halbwegs umgehen konnte.

### REHA IN DER MARCUS KLINIK

Aus dem Krankenhaus wurde ich erst für eine Woche nach Hause entlassen, bis die Reha in der Marcus Klinik starten konnte. Für die Marcus Klinik hatte ich mich entschieden, weil ich zum einen Ruhe und Abstand von meinem all-



Sporttherapie macht einen wesentlichen Teil der Therapie aus – vor allen Dingen nach einem leichten Schlaganfall. Dabei geht es nicht nur darum, die Beweglichkeit des Patienten während der Reha zu verbessern, sondern ihn die Vorteile in der Form spüren zu lassen, dass der Patient auch nach der Reha das Bedürfnis hat, sich sportlich zu betätigen. Das hat übrigens auch bei unserem Patienten aus diesem Erfahrungsbericht geklappt. (Foto: Sascha Reichert)

täglichen Umfeld suchte, und daher heimatferner die stationäre Reha durchführen wollte. Zum anderen hatte ich von einer lieben Bekannten, die hier selbst bereits zwei Jahre zuvor Patientin war, eine sehr positive Meinung zur Einrichtung und den hier arbeitenden Menschen gehört.

### EINER UNTER BETROFFENEN

Die Zeit in der Klinik selbst war geprägt von vielen Eindrücken und Erfahrungen. Zutiefst erschreckend waren teilweise die menschlichen Schicksale, die hier anzutreffen waren. Vor allem das der jüngeren Menschen, denen die Fügung oder einfach nur der Zufall eine Krankheit beschieden hatte, die bei einigen wohl einen weitreichenden Einfluss auf das zukünftige Leben haben wird, erschütterten mich. Wie ich eingangs erwähnt hatte, komme ich selbst beruflich aus dem Gesundheitswesen und habe früher mit derart erkrankten Menschen gearbeitet. Natürlich meinte ich damals, mich in diese Patienten versetzen zu können, und bedauerte sie für ihren Zustand. Es wird gefühlsmäßig aber etwas ganz anderes, viel persönlicher und nähergehender, wenn man plötzlich selber betroffen ist und sozusagen „auf der anderen Seite“ steht.

Gleichzeitig lernte ich aber auch sehr viele starke Persönlichkeiten kennen, die ihre Erkrankung als eine unumstößliche Tatsache annehmen konnten, die sie in ihrem zukünftigen Leben begleiten würde. Menschen, die es geschafft hatten, trotz des erlittenen Schicksalsschlags positiv nach vorne zu blicken und ihr Leben trotz Krankheit neu zu gestalten. Die sich nicht unterkriegen ließen und den unumstößlichen Willen zeigten, das Beste aus der Situation zu machen. Ich bewunderte diese Mitpatienten für deren Einstellung, während ich selber noch versuchte, überhaupt mit der Situation klar zu kommen.

### THERAPIE UND EIGENVERANTWORTUNG

Und ich erfuhr bei der Behandlung und Therapie eine sehr persönliche, und wie ich finde auf die individuellen Bedürfnisse und die vorliegende Situation ausgerichtete, Betreuung und Unterstützung durch die hier tätigen Mitarbeitenden, wodurch sie einen erheblichen Beitrag zum Genesungsprozess leisteten. Die Ärzte und Therapeuten, die Pflegekräfte und alle anderen an der Behandlung direkt oder indirekt Beteiligten, dienten mir in vielen Punkten als wichtige Ansprechpartner und hatten einen erheblichen Einfluss auf den Erfolg der hier durchgeführten Reha. Natürlich liegt es aber nicht am Therapeuten alleine, ob eine Behandlung (dauerhaft) erfolgreich ist oder nicht. Letztendlich liegt es an jedem von uns Patienten selbst, ob man das in der Reha Erlernte auch später noch anwenden kann bzw. will, und seine Lebensweise den neuen Erfordernissen anpasst oder nicht. Die Verantwortung hierfür bleibt letztlich bei jedem selbst belassen.

Fortsetzung auf Seite 52



Neue Wege gehen und nach der Reha das Leben nachhaltig verändern.  
(Foto: Silke Kaiser/pixelio.de)

#### Fortsetzung von Seite 51

Für das große Engagement, mit dem alle Mitarbeitenden der Marcus Klinik mir und allen ihnen anvertrauten Patienten eine Hilfestellung auf diesem manchmal auch schweren Weg waren, möchte ich mich an dieser Stelle nochmals ganz herzlichst bedanken!

#### ZURÜCK IM ALLTAG?

Meine Reha liegt nun einige Wochen zurück, und ich bin auf dem Weg zurück ins normale alltägliche Leben einige wichtige

Schritte weitergekommen. Die zunächst noch bestehenden, geringfügigen körperlichen Einschränkungen haben sich gefühlt vollständig zurückgebildet. Für mich ein wunderbares Zeugnis für die Selbstheilungs- und Kompensationsfähigkeit des menschlichen Körpers.

Meine Wiedereingliederung in die Arbeit ist abgeschlossen und das mir zunächst auferlegte Fahrverbot ist mittlerweile wieder aufgehoben, sodass auch meine Abhängigkeit von anderen nicht mehr besteht und ich wieder selbst mobil bin.

Darüber hinaus habe ich einige wesentliche Veränderungen in meinem Leben vorgenommen. So ernähre ich mich jetzt viel gesünder und bewusster als vorher und auch Sport macht jetzt einen selbstverständlichen Anteil meiner Wochenplanung aus. Mein Credo ist heute, dass ich das, was ich selbst beeinflussen kann, um eine Wiederholung des Schlaganfalls zu vermeiden, auch zukünftig aktiv angehen werde. Manchmal bedeutet es natürlich, Kompromisse einzugehen, um diese Veränderungen zum Beispiel auch in einer normalen Arbeitswoche mit unterzubringen. In der Regel gelingt es mir aber fast immer, den notwendigen Freiraum oder die erforderliche Motivation dafür zu schaffen. Es ist halt nur eine Frage, ob man es will oder nicht!

#### EINSTELLUNGSSACHE...

Vor allem aber habe ich meine innere Einstellung zu vielen Dingen geändert. Ich versuche, viele Sachen nicht mehr so verbissen zu sehen und auch mal „alle Fünfe gerade sein zu lassen“. Die beruflichen Stresssituationen versuche ich als das zu nehmen, was sie sind: als Ausdruck der häufig kaum selbst beeinflussbaren Rahmenbedingungen, die aber keine Relevanz und damit keine Bedeutung für das eigentliche Leben und die eigene Gesundheit haben bzw. haben dürfen. Ich versuche, mir Ärgernisse, die mich früher tief getroffen haben und die sich in mich hineingefressen hatten, nicht mehr so zu Herzen zu nehmen und emotional abzuhaken. Ich habe hier jetzt oft geschrieben, dass ich es „versuche“, tatsächlich gelingt es mir aber leider noch nicht immer, ich sehe mich aber auf einem guten Weg zu mehr Gelassenheit und Ausgeglichenheit.

Insgesamt schaue ich jetzt wieder deutlich positiver in die Zukunft, da ich feststellen durfte, dass das Leben trotz eines erlittenen Schlaganfalls weitergeht und mir alle Wege offen stehen. Ich lebe bewusster und erfreue mich auch an kleinen Dingen oder Ereignissen, die ich früher vielleicht übersehen hätte. Mir ist sehr bewusst geworden, dass Leben etwas sehr Wertvolles ist und man jeden Augenblick, der einem bleibt, genießen sollte. Es ist ein Geschenk, welches schnell als normal und selbstverständlich gesehen wird, was es aber definitiv nicht ist und was allzu schnell vorbei sein kann. Dieses Geschenk habe ich ein zweites Mal erhalten, was mich zu einem echten Glückspilz macht. So richtig kann man das vermutlich erst dann nachvollziehen, wenn man selbst einmal in einer ähnlichen Situation gewesen ist.

Ich hoffe, eines Tages mit voller Überzeugung sagen zu können, dass das Geschehene zu den „wertvollsten“ Ereignissen gehört, die mir in meinem Leben widerfahren sind. Einfach weil mir dadurch die Augen geöffnet wurden, wie schön und einzigartig das Leben ist, und wie wertvoll jeder einzelne Tag.

von einem ehemaligen Patienten der Marcus Klinik, der hier aus persönlichen Gründen nicht namentlich genannt werden möchte

## IM VERFLIXTEN SIEBTEN JAHR: SPENDENGELDER STATT HOCHZEITSGESCHENKE

### Anja und Sebastian Rostski gehen mit gutem Beispiel voran und bitten um Spenden statt Geschenke

Es war eine ungewöhnliche Bitte auf den Einladungen zur Hochzeitsfeier von Anja und Dr. med. Sebastian Rostski: Statt der meist üblichen Aufforderung, eine kleine Finanzspritze beizusteuern, wurden die geladenen Gäste gebeten, eine Spende für den gemeinnützigen Verein „Paulinchen – Initiative für brandverletzte Kinder e.V.“ mitzubringen. Fast 2.000 Euro sind zusammengekommen – eine stolze Summe, über die sich der Verein sehr freut.

#### „WIR HABEN IM GRUNDE ALLES“

„Es gab keine langen Überlegungen“, erzählt Anja Rostski, die sich mit ihrem Mann schnell über die Spendenaktion einig war. Die beiden spenden schon

**Eine Spende mit Herz!**  
Das gesamte Paulinchen-Team möchte sich herzlich beim Ehepaar Rostski für die außergewöhnliche Spende bedanken. Auch den Hochzeitsgästen möchten wir danken, die auf Wunsch des Ehepaares keine materiellen Geschenke, sondern eine Spende für Paulinchen e.V. getätigt haben.

Das Paulinchen-Team



Anja und Sebastian Rostoski mit ihren Kindern Sophia und Adrian bei der Hochzeits- und Tauf-Feier (Foto: Sascha Rähse)

lange regelmäßig an gemeinnützige Hilfsorganisationen. „Wir hatten das Glück, dass wir 2012 unser Haus bauen konnten und im Grunde alles haben, was wir brauchen.“ Im Jahr 2010 haben Anja und Sebastian Rostoski standesamtlich geheiratet und seitdem die kirchliche Trauung immer wieder vor sich hergeschoben. Zuerst kam die Geburt von Sohn Adrian, zwei Jahre später im Februar 2012 erblickte Tochter Sophia das Licht der Welt. Zwischen den Geburten der beiden Kinder wurde das Eigenheim geplant und am 31. März 2012 begannen die Erdarbeiten für die Bodenplatte. Im verflixten siebten Jahr nun haben die beiden endlich Nägel mit Köpfen gemacht und den lang gehegten Plan in die Tat umgesetzt: Die kirchliche Trauung sollte 2017 endlich stattfinden.

### DREIFACH-FEST

Mit der Hochzeit nicht genug: Das Fest war nicht nur für die Großen gedacht. Zusätzlich zur kirchlichen Trauung haben Anja und Sebastian Rostoski ihre beiden Kinder taufen lassen. „Es war uns ein großes Anliegen, bei unserer Feier mit all den lieben Menschen zusammen zu sein, die uns wichtig sind. Also haben wir unsere engsten Freunde und Bekannten eingeladen, um diesen Tag mit ihnen verbringen zu können“, so Anja Rostoski. Die bunte Runde aus 90 Erwachsenen und 30 Kindern hat im Schloss-Park des kleinen Ortes Droyßig das Dreifach-Fest zur Taufe und kirchlichen Trauung gefeiert. Die Idee zum Spendenaufruf haben Anja und Sebastian an diesem Abend noch einmal vorgestellt und auch Flyer vom Verein „Paulinchen“ ausgelegt. Viele Gäste waren von dem Gedanken sehr angetan und haben ihre Umschläge gern in die große Spendentruhe gelegt. Mancher hat es sich nicht nehmen lassen, noch eine Kleinigkeit für den Garten der Gastgeber beizusteuern. Auch die Kinder haben ihre eigenen Taufgeschenke bekommen. Trotz allem ist der stattliche Betrag von 2.000 Euro zusammengekommen. „Das ist einfach unglaublich!“ staunen die Eheleute.

### UNFÄLLE PASSIEREN IMMER WIEDER

Anja Rostoski hat schon lange beruflich mit schwer kranken Patienten zu tun. Den ersten Kontakt mit brandverletzten Patienten hatte sie in der „Moritz Klinik“. Von 2005 bis 2007 war sie dort als Krankenschwester, bevor sie die

Klinik zu Weiterbildungszwecken verließ. Nach der Geburt ihres zweiten Kindes kehrte sie zurück und ist mittlerweile als Medizin-Controllerin im Einsatz. In dieser zentralen Position, die sich mit der Anpassung von klinischen Prozessen im Rahmen der DRG-Abrechnung von neurologischen sowie brandverletzten Patienten in der Phase B befasst, ist Anja Rostoski mit allen Abteilungen vernetzt und arbeitet eng mit dem leitenden Oberarzt für brandverletzte Patienten, Dr. Hans Ziegenthaler, zusammen. Durch ihn hat sie den Verein „Paulinchen-Initiative für brandverletzte Kinder e.V.“ kennengelernt.

„Der Verein leistet viel Aufklärungs- und Beratungsarbeit für Familien im präventiven Bereich und auch direkt nach einem Verbrennungsunfall“, erzählt Anja Rostoski. „Brandunfälle können so schnell passieren, das ist vielen Menschen vielleicht gar nicht bewusst. Man sollte vor allem Kindern keine Angst machen, sondern sie vorsichtig an den Umgang mit Feuer heranzuführen“, meint die zweifache Mutter aus eigener Erfahrung. Häufiger als man denkt, werden Wohnungsbrände durch Unvorsichtigkeit ausgelöst – das Nickerchen bei brennender Kerze oder mit glühender Zigarette sowie auch Tisch-Feuerwerkskörper an Silvester und der klassische Adventskranz. Speziell bei kleinen Kindern kommen oft auch Verbrühungen durch

heiße Flüssigkeiten oder durch das Berühren heißer Gegenstände wie Kochtöpfe oder Herdplatten vor. Bei Jugendlichen sind häufig Grillunfälle, Strom, Feuer oder Säuren die Ursache für schwerste Brandverletzungen. Alle betroffenen Familien sind nach einem solchen Unfall traumatisiert. Sie werden bei den langen und schwierigen Prozessen der Rehabilitation von den behandelnden Abteilungen in der „Moritz Klinik“ begleitet.

von Annela J. Hilgenberg, Public Relations, UGOS, und Anja Rostoski, Medizincontrollerin, Moritz Klinik

### DER VEREIN

„Paulinchen – Initiative für brandverletzte Kinder e.V.“ wurde 1993 gegründet, um Familien nach Verbrennungs- und Verbrühungsunfällen ihrer Kinder zu beraten, bei Problemen in der Rehabilitationszeit zu helfen sowie präventiv auf die Unfallursachen hinzuweisen.

Jedes Jahr verbrennen und verbrühen sich allein in Deutschland sechstausend Kinder so schwer, dass sie stationär behandelt werden müssen. Der Verein stellt Kontakte her und berät Betroffene, hilft ihnen bei der Rehabilitation und in der weiteren Zukunft. Außerdem leistet „Paulinchen-Initiative für brandverletzte Kinder e.V.“ Aufklärungsarbeit zur Vermeidung von Verbrennungs- und Verbrühungsunfällen. In den vergangenen Jahren ist ein großes Kompetenznetzwerk entstanden, so dass keine Frage rund um das Thema brandverletzte Kinder unbeantwortet bleibt.

Mehr dazu unter [www.paulinchen.de](http://www.paulinchen.de)



**Paulinchen e.V.**  
Initiative für brandverletzte Kinder

# ERFAHRUNGSBERICHT NACH EINEM STURZ – MIT HAPPY END

## Reha im sonnigen Herbst in der „Moritz Klinik“ in Bad Klosterlausnitz

Als ich im Juli zu Hause die Treppe hinunter stürzte, lag völlig im Dunkeln, wie das nächste Vierteljahr verlaufen würde. Heute kann ich trotz der bleibenden Einschränkungen sagen: Es war eine gute Zeit, die mir gezeigt hat, welche anderen Wege ich in Zukunft gehen muss, um zurecht zu kommen.

Schließlich war ich seit der Diagnose „Parkinson“ im Alltag noch wenig beeinträchtigt und konnte fast alles unternehmen. Ich wollte vieles nachholen, was ich mir in den 20 Jahren als leitende Mitarbeiterin einer Rehabilitationsklinik in Thüringen zeitlich nicht gegönnt hatte.

### VOM KRANKENHAUS IN DIE REHA-KLINIK

Nach notfallmäßiger Einweisung und Diagnostik wurde schnell klar: Fraktur des zweiten Halswirbelkörpers und Verlegung zur OP ins SRH-Klinikum Gera, um einer drohenden Querschnittslähmung zu entgehen. So kam ich nach der OP als hilfebedürftiges und steifes, noch schmerzbeladenes Menschenkind in der Abteilung für neurologische Frührehabilitation in der „Moritz Klinik“ an. Hier öffnete sich ein Mikrokosmos, der unheimlich gut tat. Ich fühlte mich rundum betreut in einer geschützten Atmosphäre mit extra Speiseraum und individueller Betreuung. Dort war meine fast erste Begegnung ein Wiedersehen mit meinem Seminargruppenbetreuer aus dem Medizinstudium von vor 45 Jahren. Er war auch Patient (Schlaganfall). Da haben wir durch die vielen wach gewordenen Erinnerungen stundenweise unsere Krankheiten fast vergessen.

Ich hatte das Glück, von einer Oberärztin betreut zu werden, die es mir ermöglichte, so lange zu bleiben, bis der sozialmedizinisch umfassende Begriff der „Teilhabe“ wieder zutreffen sollte – ich durfte mich also in aller Ruhe auskurieren. Das habe ich dankbar angenommen.

Obwohl meine aktive berufliche Zeit seit 2015 beendet ist, verglich ich die einzelnen Bereiche unwillkürlich mit „meiner ehemaligen Klinik“. Dabei schneidet die „Moritz Klinik“ sehr gut ab. Doch als Überschrift des Artikels soll nicht der Vergleich der Kliniken stehen, sondern ein persönliches großes Dankeschön für den Aufenthalt. Insgesamt fühlt man sich in der Klinik gut aufgehoben, auch außerhalb der geschützten Bereiche.

Sabine Victor hat sich in der Moritz Klinik wohl und gut therapiert gefühlt. Sie kam nach einem Sturz in die Klinik und ist an Parkinson erkrankt. (Foto: Jens Müller)



Die räumlichen Bedingungen tragen dazu sehr bei, der großzügige Innenraum mit Rondell-Rundgang, hell und sonnig, die schönen Sitzgruppen überall, die freundlichen Bilder unterschiedlichster Herkunft. Nicht zu vergessen die schönen Pflanzen im Inneren und in den Innenhöfen und das prächtig angelegte Blumenbeet vor der Klinik.

### AUSSTELLUNGSERÖFFNUNG

Ein Ereignis besonderer Art war die Ausstellungseröffnung eines Geraer Malers und Kinderarztes mit Stadtansichten und Landschaften unter besonderer Berücksichtigung der Jahreszeiten. Die Vernissage wurde von den Patienten lebhaft besucht, die begleitende Musik war auserlesen und rührte ans Innere. Schön, dass solche Veranstaltungen auch im Zug der Ökonomisierung des Medizinbetriebes hier noch möglich sind, auch wenn sie nicht zum „Kerngeschäft“ (ein Lieblingswort meines KD) gehören.

### PUBLIKUMSLIEBLINGE IN DER „MORITZ KLINIK“

Die absoluten Publikums Lieblinge sind allerdings ungeschlagen die circa zehn Schildkröten im Teich des gemütlichen Innenhofs. Dies ist ein Platz, an den auch wenig bewegliche Patienten hinlaufen und das Gefühl von Natur erleben können. Außerdem ist es eine wertvolle Kommunikationsnische, vor allem an sonnigen Tagen.

Fast gleichrangig ist der freundliche und helle Speisesaal – ein Ort, an dem die Freundlichkeit des Servicepersonals und das gute schmackhafte Essen eine Wohlfühlatmosphäre erzeugen. Auch Angehörige werden freundlich integriert und wenn möglich mit am Tisch platziert. Man wird hier rundum verwöhnt und bekommt aufmerksame Hilfestellung, wenn man sie noch nötig hat.

### VERSCHIEDENE THERAPIEANSÄTZE VEREINEN SICH

Gerne bin ich zur Ergotherapie gegangen: Die Therapeutin dort hat gemeinsam mit mir nachgedacht, wie wir die Zeit am besten für mich nutzen können. Neben Gleichgewichtstraining und Schultermobilisierung habe ich gelernt, wie man einen Korb flechtet. Das war ein willkommenes Gefäß, um all die herrlichen Haselnüsse vom täglichen Gang um die Klinik zu sammeln und aufzubewahren. Diese Abteilung bietet den Patienten auch außerhalb der Therapiezeiten die Möglichkeit, selbstständig an einigen Plätzen zu üben, was von den Patienten gern angenommen wird.

Eine besondere Freude war für mich, „meine“ Logopädin kennenzulernen. Neben ihrem großen Arbeitspensum versteht sie es, in kurzer Zeit die persönlichen Stärken und Schwächen bei jedem herauszufinden und zu üben, mit einem Höchstmaß an Individualität. Ich hatte immer das Gefühl, herzlich willkommen zu sein. Sie hat mich dazu

ermuntern, meine Tenorflöte in unsere Stunden mitzubringen, um gemeinsam spielerisch Takte anzustoßen- eine wichtige Übung für die Atmung und lauterer Sprechen.

Beckenbodengymnastik: Ein Begriff, der nur unzureichend vermittelt, wie die Krankengymnastin Frauen mit Inkontinenz helfen kann. In vielen Stunden werden Anatomie und Physiologie des Beckenbodens vermittelt und veranschaulicht und spezielle Übungen trainiert, sehr gründlich und fundiert. Neben der Theorie werden auch praktische Fragen der Weiterversorgung geklärt. Ich bin sehr dankbar, dass das Thema hier zur Sprache kam und so intensiv behandelt wurde. Ich kann nur jede Frau ermuntern, das Thema anzusprechen, wenn es einen Leidensdruck gibt.

So könnte ich noch manche gute Therapie und hervorragende Therapeuten nennen, wie zum Beispiel das Feldenkrais-Training oder die Achtsamkeitstherapie. Das sind Alleinstellungsmerkmale, die das Spektrum der Klinik noch wertvoller machen. Gern habe ich auch das gemeinsame wöchentliche Singen nach Feierabend besucht. Schade, dass so wenig Kranke Freude am Singen

haben. Umso höher ist es zu schätzen, dass die Klinik sich diese Veranstaltung erhält.

#### WOHLFÜHLAMBIENTE

Die Rezeption ist auch als Positivbeispiel zu nennen. Stabil und kompetent rund um die Uhr besetzt, eine komfortable Situation für Patienten. Da kam auch vor, dass an manchen Wochenenden der kaufmännische Direktor mal nach dem Rechten schaute und an der Rezeption zu sehen war. Ich denke, dass dies von den Mitarbeitern nicht ungern gesehen wird. Auch auf den Normalstationen gibt es ein Konzept, bei dem der Patient auch bei Abwesenheit informiert wird, wie er eine Schwester erreichen kann. Diese Regelung scheint sich im Alltag bewährt zu haben. Sehr komfortabel ist es, sich auf der Station Tee und Kaffee zubereiten zu können. Dies wurde von mir und anderen Mitbewohnern gern angenommen. Das Zimmer mit Blick in den herbstlich gefärbten Wald und dem gemütlichem Ambiente wollte ich den meisten Zeiten des Aufenthaltes mit keinem anderen Platz eintauschen.

Was ich nicht ganz verstanden habe, ist der relativ hohe Krankenstand unter den Therapeuten. Das

ist als Patient unmittelbar zu spüren, wenn von heute auf morgen ein Therapeutenwechsel stattfindet. Diese Gruppe arbeitet ja am nächsten am Patienten und wird von diesen auch sehr geschätzt. Ich hatte nicht den Eindruck, ein angespanntes Arbeitsklima oder eine Überarbeitung des Personals zu spüren.

Mein Aufenthalt nähert sich dem Ende, mir ist sehr geholfen worden, das war mein Hauptanliegen. Vor zwei Jahren hätte ich noch viele Ideen mit nach Hause genommen, was in „meiner Klinik“ verbessert werden könnte.

Die Unternehmenszeitschrift „COSMOS Journal“ habe ich mit Interesse gelesen. Schön, dass auch Patienten Zugang dazu haben. Dadurch entstand auch die Idee zu dem Artikel. Hier habe ich auch die Information bekommen, dass chronisch Kranke alle zwei Jahre eine stationäre Rehabilitation beantragen können. Ich habe aber den festen Vorsatz, wieder hierher zu kommen. Nochmals vielen Dank!

von Dr. med. Sabine Victor, ehemalige Patientin  
Moritz Klinik

## MOBBING UND DAS NEUE PFLEGESTÄRKUNGSGESETZ – NEUE HERAUSFORDERUNGEN FÜR AKTEURE DES GESUNDHEITSWESENS

### 33. Sozialarbeiter- und Rehaberater-Tagung in der „Park Klinik“ Bad Hermannsborn



Chefarzt Martin Lotze referierte über Mobbing und Arbeitsplatzkonflikte.  
(Foto: Katharina Wagener)

Ein Team aus Sozialarbeitern sowie Mitarbeitern der Diagnostik und Verwaltung übernahm 2017 die Organisation der Sozialarbeitertagung und stellte dabei ein vielfältiges Programm aus aktuellen Themen zusammen. Das Motto war schnell gefunden: „Mobbing und das neue Pflegestärkungsgesetz“ repräsentiert nicht nur höchst aktuelle Themen, sondern entspricht auch dem Wunsch der Sozialarbeiter.

#### „DAS IST EIN WEITES FELD“

Trotz des schlechten Wetters folgten mehr als 60 Sozialarbeiter, Zuweiser und Mitarbeiter der Krankenkassen unserer Einladung nach Bad Hermannsborn, so dass wir gegen Mittag bereits die ersten Gäste begrüßen durften. Nach einem Empfang mit Imbiss eröffnete Peer Kraatz, Geschäftsführer der Gräflichen Kliniken Bad Driburg, die Veranstaltung.

Mit den Worten „Das ist ein weites Feld“ leiteten wir unseren ersten Block ein, den wir den Folgen der Anforderungen und Auswirkungen der heutigen Arbeitswelt auf die Menschen gewidmet hatten: Mobbing und Arbeitsplatzkonflikte als häufig gewähltes Mittel, den eigenen Stress zu kompensieren.

**Fortsetzung auf Seite 56**

**Fortsetzung von Seite 55**

„Wo wird in solchen Fällen Hilfe geboten? Wo müssen Sozialarbeiter bei der Hilfestellung für Patienten besonders achtsam sein und wo sind sie gegebenenfalls nur Vermittlungsstelle?“ Diese Fragestellungen beleuchteten die Referenten Martin Lotze, Chefarzt der Psychosomatik, sowie Dr. Jochen Lindbach, Rechtsanwalt und Mediator, aus ihrer Sicht und boten dabei mehr als nur Antworten auf die oben genannten Fragen.

**MITTENDRIN STATT NUR DABEI**

Unter der Führung von Sandra Schröder, Mitarbeiterin Vertrieb und Diagnostik in der „Park Klinik“, und Axel Husung, Sozialarbeiter in der „Park Klinik“, konnten die Gäste bei einer Klinikführung Einblicke hinter die Kulissen gewinnen und sich ein eigenes Bild von der Klinik verschaffen.

Auch die Abendveranstaltung übernahm diesjährig die Klinik in eigener Verantwortung. Denn diese fand im hauseigenen Park Café statt. Hier durften alle Teilnehmer die gemütliche und stilvolle Atmosphäre für anregende Gespräche nutzen. Neben einer besonderen Auswahl an Kreationen des „Gräflichen Grußes“ zeigte auch Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorff Präsenz und gab den Teilnehmern die Möglichkeit, den Grafen, der hinter den Gräflichen Kliniken steht, live zu erleben.

**GESETZESÄNDERUNGEN BRINGEN NEUE HERAUSFORDERUNGEN MIT SICH**

Auch unseren zweiten Block haben wir einer aktuellen Thematik gewidmet: Das neue Pflegestärkungsgesetz hat viele Fragen aufgeworfen, mit denen die Sozialarbeiter täglich konfrontiert werden. Dr. Stephan Knoblich, Leiter des Fachreferates Pflege und MDK Westfalen-Lippe, berichtete über den neuen Pflegebedürftigkeitsbegriff und die geänderten Einstufungskriterien, verbunden mit Erfahrungen und Tipps aus der Praxis, die den täglichen Umgang erheblich erleichtern. Auch die Forderung des Gesetzgebers nach einem klaren Entlassmanagement stellt alle Akteure des Gesundheitswesens vor neue Herausforderungen. Dr. Carmen Güttner Scarfone, Beraterin für Versorgungsmanagement in Krankenhäusern und Einrichtungen der Altenhilfe, griff in ihrem Vortrag unter dem Thema „Neue Herausforderungen für Akteure im Gesundheitswesen“ die Thematik „Case Management und Pflegeberatung“ sowie „Teilhabe und Pflegebedürftigkeit“ auf.

Bei einem abschließenden Mittagessen hatten nochmal alle Teilnehmer die Möglichkeit, das neu gewonnene Wissen und die hilfreichen Tipps Revue passieren zu lassen. Der bereits gewonnene Eindruck bestätigte sich bei der Durchsicht der Fragebögen erneut: Die 33. Sozialarbeitertagung war ein voller Erfolg.

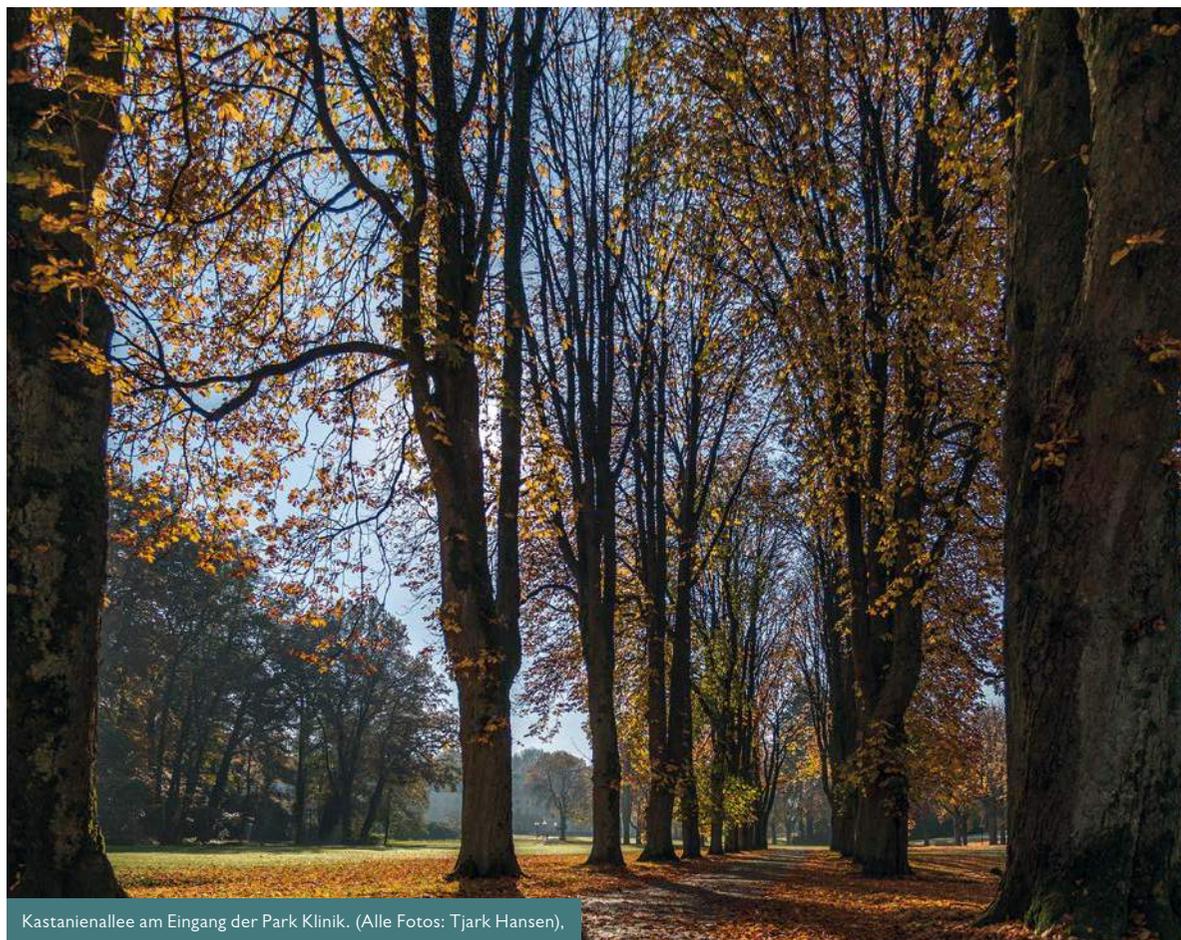
von Katharina Wagener,  
Auszubildende zur Kauffrau im Gesundheitswesen, Park Klinik

## NATUR INSPIRIERT ZU AUSSERGEWÖHNLICHEN FOTOGRAFIEN

### Tjark Hansen über seine Leidenschaft und Motive in Bad Hermannsborn

Mein Name ist Tjark Hansen, seit sechs Jahren lebe ich in Bad Driburg. Ursprünglich komme ich aus Schleswig-Holstein und bin dort sehr ländlich an der Schlei aufgewachsen. Dort entwickelte sich auch meine Liebe zur Natur, die mir hier das Einleben in der neuen Umgebung erleichtert hat. Denn: Die Region hier bietet mir viel Inspiration, es zieht mich immer wieder mit der Kamera nach draußen.

Die Fotografie fasziniert mich seit meinem zehnten Lebensjahr, ein Weihnachtsgeschenk meiner Großmutter machte da den Anfang. Mit Beginn der Digitalfotografie hat sich die Leidenschaft intensiviert, die zusätzlichen Möglichkeiten der digitalen Bearbeitung am Computer sind für mich ein wichtiger Bestandteil bei der Gestaltung meiner Bilder.



Kastanienallee am Eingang der Park Klinik. (Alle Fotos: Tjark Hansen),

Den Park in Bad Hermannsborn lernte ich durch meine Frau kennen. Die arbeitet dort in der „Park Klinik“. Der Park mit seinen vielen Bäumen, kleinen Teichen und Bachläufen fasziniert mich sehr, er vermittelt eine Ruhe, in der ich mich gerne aufhalte. Zu jeder Jahreszeit gibt es dort etwas zu entdecken, wobei ich den Herbst mit seinen bunten Farben am liebsten mag.

Haben Sie Interesse an meinen Arbeiten oder suchen Sie einen Fotografen für besondere Anlässe? Dann dürfen Sie gerne Kontakt zu mir aufnehmen: [Tjark.Hansen@gmx.de](mailto:Tjark.Hansen@gmx.de) oder <https://www.facebook.com/Tjark.Hansen.Photographie/>



1



4



2



5



3



6

1 | Teich mit Bachlauf, hier wurde eine Langzeitbelichtung mit einem 3.0 Neutralfilter gemacht. Dieser Filter ermöglicht bei Tageslicht Langzeitbelichtungen, um zum Beispiel wie hier auf dem Foto, Wasser fließend und weich abzubilden.

2 | Eingang des Parks zur Zeit der blauen Stunde: Die blaue Stunde bezieht sich auf die besondere Färbung des Himmels während der Zeit der Dämmerung nach Sonnenuntergang und vor Eintritt der nächtlichen Dunkelheit. Zudem ist es ein HDR (High Dynamic Range) Foto aus drei Aufnahmen mit verschiedenen Belichtungen. Dies macht man, um einen großen Kontrastumfang auf einem Foto zu erzielen. Bild Nummer Sieben ist genauso entstanden.

3 | Teich mit Brücke: Zwischen den Bäumen erkennt man die „Park Klinik“.

4 | Der Pavillon: Hier wurde der Kontrast der Blätter verstärkt, um die herbstlichen Farben hervor zu holen

5 | siehe Bild Drei

6 | Hier kam auch ein Neutralfilter zum Einsatz wie bei Bild Zwei.

# GEMEINSAM ETWAS TUN FÜR DIE HEIMISCHE NATUR

## Bad Driburger Naturparkquellen unterstützen Naturpark Teutoburger Wald/Eggegebirge

Wieder einmal haben die Bad Driburger Naturparkquellen ihrem Kooperationspartner, dem Naturpark Teutoburger Wald / Eggegebirge, eine finanzielle Unterstützung zukommen lassen. Von 20.000 verkauften Kästen Mineralwasser „Bad Driburger“ wurden jeweils zehn Cent für den Naturpark „abgezweigt“, so dass Geschäftsführer Thomas Dörpinghaus letzte Woche einen 2.000-Euro-Scheck an Birgit Hübner, Geschäftsführerin des Zweckverbandes, überreichen konnte.

Natur erleben und schützen, sie erhalten und für die Menschen als Erholungsraum nachhaltig bewahren: Das ist seit 50 Jahren die Leitidee des Naturparks Teutoburger Wald / Eggegebirge und entspricht auch den Leitmotiven der Bad Driburger Naturparkquellen. Geschäftsführer Thomas Dörpinghaus betont: „Nachhaltigkeit, Natürlichkeit und Qualität sowie eine tiefe Verwurzelung hier in der Region sind Grundsätze, für die wir stehen, weil eine intakte Natur auch einfach Voraussetzung für ein gutes Mineralwasser ist.“

Seit 2003 fördern die Bad Driburger Naturparkquellen, ein Geschäftsbereich der Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorff, den Naturpark, seit 2004 besteht eine offizielle Patenschaft.

„Es ist uns wichtig, dass unsere Paten und Botschafter tatsächlich die gleichen Ziele verfolgen wie wir“, erklärt Birgit Hübner. „Wir wollen kein grünes Feigenblatt für Unternehmen sein, sondern gemeinsam etwas tun.“ Regionalent-



Birgit Hübner, Geschäftsführerin Naturpark Teutoburger Wald/Eggegebirge, freut sich über den Scheck von Thomas Dörpinghaus, Geschäftsführer der Bad Driburger Naturparkquellen.

wicklung, Umweltbildung und Förderung der landschaftsbezogenen Erholungsvorsorge sind die konkreten Aufgaben des Verbandes, von denen Unternehmen wie die Bad Driburger Naturparkquellen wiederum profitieren.

Die zur Verfügung gestellten Mittel werden verstärkt in die Pflege der Wanderinfrastruktur investiert. Außerdem werden innerhalb des Partnernetzwerks neue Ideen entwickelt und umgesetzt, die das Profil der Naturparkregion weiter schärfen können.

von Kristina Schütze, Director Public Relations, UGOS

# MIT DER „KINDERERLEBNISWELT NATUR“ WENDET SICH DER NATURPARK TEUTOBURGER WALD/EGGEGEBIRGE AN FAMILIEN

## Spannende Entdeckungsreise mit dem Nachwuchs

Süße Äpfel sind knackig, gesund und lecker. Doch Kernobst bietet nicht nur besondere Geschmackserlebnisse, sondern kann für die ganze Familie richtig spannend sein. Und genau das vermittelt der vor kurzem eingeweihte GPS-Erlebnispfad „Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm – Leckerer

Obst aus der Region“ zum Thema Streuobst in Marienmünster im Kulturland Kreis Höxter. Der 2,7 Kilometer lange Rundweg mit sieben abwechslungsreichen Erlebnisstationen ist Teil des neuen Projektes „KinderErlebniswelt Natur“, für den sich der Naturpark Teutoburger Wald/Eggegebirge

verantwortlich zeichnet. Der langjährige Partner der Bad Driburger Naturparkquellen stellt nun bewusst einen Perspektivenwechsel an und nimmt verstärkt Familien mit Kindern in den Blick.

Frei nach dem Motto „Runter vom Sofa, weg vom Computer und rein in die Natur“ soll das Projekt, welches aus Mitteln des Europäischen Fonds für regionale Entwicklung (EFRE) gefördert wird, Kinder für die heimische Region und ihre vielfältigen Attraktionen begeistern. Natürlich nicht mit langen Wanderungen durch endlos erscheinende Wälder, anstrengende Touren durch unwegsames Gelände oder stundenlange Besuche in weitläufigen Museen. Denn so eine Tortur macht jeden Ausflug für Kinder zur Qual und wird der einzigartigen Region nicht gerecht.

Im Fokus des neuen Projektes stehen kurze, abwechslungsreiche Wanderwege, interessante Sehenswürdigkeiten, spannende Mitmachstationen, knifflige Quizfragen und wie in Marienmünster kostenlose Apps mit GPS-Funktionen für Smartphone und Tablet, familienfreundlich und multimedial aufbereitet für mitreißende Naturerfahrungen. Beispielsweise beim GPS-Erlebnispfad zum Thema Streuobst, der Kinder und Jugendliche spielerisch, modern und niveauvoll an das Thema Streuobstwiesen und regionale Obstsorten heranzuführt. So erfahren die Kinder auf dem Weg viel über Pflege, Ernte und Verarbeitung des Obstes und auch, dass die Streuobstwiesen als Teil der Kulturlandschaft geradezu ein wahres Paradies für Vögel, Insekten & Co. sind.

Die eindrucksvolle Kulturlandschaft rund um Otbergen wird in den nächsten Jahren zu einer Familienrunde mit Erlebnisstationen ausgebaut. Und am Ende lockt die Nethe zumindest im Sommer mit Abkühlung an heißen Tagen. Wer sich dagegen mehr für Geschichte interessiert, kann künftig den Spuren der alten Stadtwüstung Blankenrode im Kreis Paderborn folgen und die untergegangene Stadt und Burg aus dem Mittelalter als Klangwelt erleben. Bei dieser „akustischen Archäologie“ können Forschertalente sich in vergangene Zeiten versetzen lassen und dabei manches Geheimnis lüften.

Und kleine Entdecker bleiben bei neun abwechslungsreichen Stationen zwischen „Hermann“ und „Velmerstot“ ganz sicherlich am Ball. Dafür sorgen nicht zuletzt Vogelpark, Freilichtmuseum, Kletterpark und Adlerwarte. Hoch im Kurs stehen kurze Erlebniswanderungen beispielsweise zur Falkenburg, zu den Externsteinen und durch das verwunschene Silberbachtal. Auf diese Weise wird sicher mancher Bewegungsmuffel in der Familie richtig aktiv.

Durch das Projekt hat sich der Naturpark Teutoburger Wald/Eggegebirge auf die Fahne geschrieben, neue einzigartige Erlebnisangebote in der Region zu schaffen. Schon vorhandene Attraktionen, dazu zählen auch jene Angebote, die häufig

Das Thema Streuobst soll Kindern und Familien schmackhaft gemacht werden – aber nicht mit faden Wanderpfaden (Fotos: taonga/Fotolia + Naturpark)



nur Insidern bekannt sind, sollen miteinander vernetzt, touristisch aufbereitet und einem breiten Publikum zugänglich gemacht werden. Denn für Touristen, Kurzurlauber und auch für die Familien, die hier leben, bieten die Schätze vor unserer Haustür Entdeckungspotential!

Weitere Infos: Naturpark Teutoburger Wald/Eggegebirge, Grotenburg 52, 32760 Detmold, [www.naturpark-teutoburgerwald.de](http://www.naturpark-teutoburgerwald.de)

von Franziska Leyer,  
Projektleitung KinderErlebnisWelt Natur,  
Naturpark Teutoburger Wald/Eggegebirge



Rundwege mit GPS-Funktionen und viel Abwechslung machen die kurzen Wanderungen für Kinder spannend.

Gefördert durch:



EUROPÄISCHE UNION  
Investition in unsere Zukunft  
Europäischer Fonds  
für regionale Entwicklung



Ministerium für Wirtschaft, Innovation,  
Digitalisierung und Energie  
des Landes Nordrhein-Westfalen



# MIT DEN BAD DRIBURGER NATURPARK-QUELLEN UNTERWEGS

## Eine Zeit voller Erlebnisse und Events liegt hinter uns

Die Bad Driburger Naturparkquellen konnten durch ihr vielfältiges Engagement viele schöne Momente mitgestalten und dazu beitragen, dass vom Sommer 2017 großartige Erinnerungen bleiben. Ich jedenfalls denke gern zurück – zum Beispiel an diese schönen Veranstaltungen und Aktionen:

### DAS LIBORI-FEST IN PADERBORN

Hach, schön war es. Das alljährliche Liborifest war, wie immer, fester Bestandteil der meisten regionalen Terminkalender. So auch bei den Naturparkquellen. Bei schönem Wetter war die „Promo-Crew“ an den Libori-Wochenenden im Einsatz, um den Gästen den Besuch des Liborifestes mit unserem „Louis“ zu versüßen.



Mit „Louis“ gewappnet begrüßten die Schwestern Johanna und Annika Leßmann die Gäste des Bonifatius-hofs am zweiten Libori-Wochenende. (Foto: Verena Eickmann, Marketing Bad Driburger Naturparkquellen)

### MITTWOCHS IN DELBRÜCK & LIVE IN BAD DRIBURG

#### Verschiedene Termine im Juli und August

Der Sommer ist da um das Leben zu genießen, oder? Dafür braucht es nicht viel: nette Gesellschaft, gute Musik, leibliches Wohl und – logo – am besten die Möglichkeit, möglichst viel draußen zu unternehmen. Super, dass es da die Veranstaltungsreihen „Mittwochs in Delbrück“ und „Live in Bad Driburg“ gibt, die all das möglich machen. Klar, dass wir da mit unserem „Louis on Tour“ waren, um den Gästen die Abende besonders schmackhaft zu machen.



1 | Die Sonne strahlte mit Marie Westerhorstmann und Lena Uhe in Delbrück um die Wette.

2 | Fehlender Sonnenschein? Kein Problem. Marie Westerhorstmann und Lena Uhe sorgten mit Kostproben unseres „Louis“ für sonnige Gemüter bei der Veranstaltung „Mittwochs in Delbrück“

3 | (Spät)sommerliche Abende sind wie für „Louis“ gemacht. Also haben sich Lisa Ernst und Lena Uhe den Bollerwagen geschnappt und sind mit „Louis on tour“ gegangen. (Fotos: Bad Driburger Naturparkquellen)



### JUNIOR BOWL

Stichwort vielfältige Sportlandschaft: Football erfreut sich auch in Deutschland zunehmender Popularität. Mit den Paderborner Dolphins hat unsere Region ein starkes Team, welches die Bad Driburger Naturparkquellen seit April 2017 als Sponsor begleiten. Durch die neue Zusammenarbeit entstand am 26. August mit dem „Junior Bowl“ im „Hermann-Löns-Stadion“ bereits ein tolles Highlight.

Es geht los! Der „Junior Bowl“ geht in die Vollen. Natürlich nicht, ohne von den Cheerleadern gekonnt angefeuert zu werden. (Foto: Thomas Dörpinghaus, Geschäftsführer Bad Driburger Naturparkquellen)



**PREMIERE FÜR DEN ALMETAL-MARATHON – DIE TRADITIONELLEN SOMMER-LÄUFE HABEN ZUWACHS BEKOMMEN**

Unsere Region bietet eine einzigartige Vielzahl verschiedener Sportevents, unter anderem mehrere Laufveranstaltungen. Diese haben die Bad Driburger Naturparkquellen mit etlichen Litern erfrischender Getränke unterstützt, sodass kein Läufer Durst haben musste. Neben etablierten Laufveranstaltungen, wie dem Bad Driburger Brunnenlauf am 13. August, dem Firmenlauf Brilon am 25. August oder dem AOK-Driburg-Therme-Firmenlauf am 1. September gab es im Oktober eine Veranstaltungspremiere, die der Mineralbrunnen von Anfang an als Sponsor unterstützt hat: Der Almetal-Marathon mit neuartigem Fokus war in Nullkommanichts ausgebucht und auf Anhieb ein voller Erfolg.



- 1 | Mitte August war es wieder Zeit für den Brunnenlauf in Bad Driburg. Michael Hielscher, Betriebsleiter der Bad Driburger Naturparkquellen, hat es sich nicht nehmen lassen, die Siegerehrung tatkräftig zu unterstützen. (Fotos: Bad Driburger Naturparkquellen)
- 2 | Johanna Leßmann steht bereit für die durstigen Läufer des Firmenlaufs in Brilon (Foto: Bad Driburger Naturparkquellen)
- 3 | Kira Gehle und Lisa Ernst hatten für alle erschöpften Sportler ausreichend Erfrischungsgetränke parat. (Foto: Bad Driburger Naturparkquellen)
- 4 | Landrat Manfred Müller spricht ein paar Grußworte im Start/Zielbereich in Wewelsburg. Der Almetal-Marathon besticht durch eine traumhafte Streckenführung durch schöne Landschaften und verschiedene Orte, die dem Lauf zum Anlass Rahmenprogramme organisierten. (Foto: Ahorn Sportpark)

**EINWEIHUNG DES LEONARDO BRUNNENS IN BAD DRIBURG**



- 1 | Zahlreiche Besucher kamen zur feierlichen Eröffnung des neuen Brunnens am 25. August 2017. Pfarrer Hubertus Rath segnete den Brunnen in Anwesenheit des Ehepaars Kleine (Glaskoch-Geschäftsführer) sowie Bürgermeister Burkhard Deppe und der stellvertretenden Bürgermeisterin Christa Heinemann. (Fotocollage: Bad Driburger Naturparkquellen)
- 2 | Sara Wüllner (Auszubildende Bad Driburger Naturparkquellen), Suzan Ochmann (Gebietsverkaufsleitung Gastronomie Bad Driburger Naturparkquellen) und Verena Eickmann (Marketing Bad Driburger Naturparkquellen) unterstützen die Eröffnungsveranstaltung mit kostenlosen Getränken (Foto: Burkhard Battran, Neue Westfälische)

RADIO HOCHSTIFT FERIENFINALE

Schönstes Wetter, beste Stimmung und ein wahrhaftiges Spielparadies: Das war das Radio Hochstift Ferienfinale 2017. Wohin das Auge reichte, überall gab es im aufwendig gestalteten Ahorn Sportpark etwas zu entdecken. Auch die Bad Driburger Naturparkquellen haben sich an dem Familientag beteiligt und konnten mit einem Kistenparcours begeistern.



1 | Das Spektakel aus der Luft. Mehrere Tausend Besucher kamen den Tag über zu der Veranstaltung (Foto: Ahorn Sportpark)  
 2 | Versorgung Radio Hochstift Ferienfinale  
 3 + 4 | Der Parcours der Bad Driburger Naturparkquellen hat sichtlich Freude bereitet. (Foto: Ahorn Sportpark)  
 5 | Annika und Johanna Leßmann haben mit unseren Erfrischungsgetränken gegen das heiße Sommerwetter angearbeitet, während Lena Uhe die Zeiten der kleinen Athleten gemessen hat. (Foto: Verena Eickmann, Marketing Bad Driburger Naturparkquellen)

HOCHSTIFT À LA CARTE

Das durch aufwendige Lichtinstallationen inszenierte Paderquellgebiet verzauberte auch 2017 wieder als Location von „Hochstift à la carte“. Bei der Veranstaltungen bewiesen regionale Gastronomen erneut ihr Können verwöhnten die Besucher mit zahlreichen Gaumenfreuden.



Impressionen Hochstift a la carte  
 Stimmungsvolle Atmosphäre und kulinarische Genüsse unter freiem Himmel...  
 (Fotos: Verena Eickmann, Marketing Bad Driburger Naturparkquellen)

### BALL DER WIRTSCHAFT

Am 4. November 2017 öffnete der zweite Ball der Wirtschaft in Paderborn seine Türen: Besucher erwartete einer prunkvoll geschmückte Paderhalle und interessanten Gäste, mit denen es sich nicht nur wunderbar netzwerken, sondern ebenso gut feiern ließ. Als einer der Sponsoren der Veranstaltung haben die Bad Driburger Naturparkquellen den Empfang mit „Louis“ und alkoholfreien Leckereien ausgestattet.



Das charmante Zusammenspiel von Johanna und Annika Leßmann und der stilvoll illuminierten Theke fügte sich perfekt in die elegante Ballatmosphäre und sorgte für einen gelungenen Empfang. (Foto: Verena Eickmann, Marketing Bad Driburger Naturparkquellen)



Die in der 0,25l Gastroflasche im Oktober neu auf den Markt gebrachte „Cola“ hat sich für den Ball natürlich auch in Schale geworfen. (Foto: Verena Eickmann, Marketing Bad Driburger Naturparkquellen)

## SIE KOMMEN, UM ZU ERFRISCHEN...

### Neue „Kleinigkeiten“ der Naturparkquellen bereichern das Sortiment

Seit Oktober 2017 sind die Bad Driburger Naturparkquellen um zwei leckere „Kleinigkeiten“ reicher: Die „Cola“ und „Cola Zero“ gibt jetzt auch in der kleinen 0,25l Glasflasche. Suzan Ochmann, Gebietsverkaufsleiterin Gastronomie, freut sich über die schöne Abrundung des Gastronomie-Sortiments: „Die ‚Cola‘ und ‚Cola Zero‘ nun auch im 0,25l Gebinde anbieten zu können, ist ein absoluter Zugewinn und eine folgerichtige Erweiterung unseres Produkt-Portfolios. Klasse, dass ich ab jetzt die Möglichkeit habe, diese den Gastronomen ans Herz zu legen.“

Schließlich ist der Megatrend hin zu mehr Regionalität und weg von den omnipräsenten „Global Playern“ ungebrochen. Der ein oder andere wird sich sicherlich freuen, wenn er in einem guten Restaurant mal etwas anderes angeboten bekommt, als das „Altbekannte“: Schließlich stehen die „Cola“ und „Cola Zero“ der Naturparkquellen anderen Mitbewerbern in puncto Geschmack in nichts nach.

von Verena Eickmann, Marketing, Bad Driburger Naturparkquellen



Links | Linda Weber (Kaufmännische Angestellte BDN) und Suzan Ochmann (Gebietsleitung Gastronomie, BDN) stoßen mit und auf die neuen Leckereien an. (Foto: Verena Eickmann)

Rechts | Die „Kleinen“ haben ihren Einstand natürlich gebührend gefeiert: „Cola Zero“ und „Cola“.



# HEILENDES AUS DEM EIGENEN GARTEN

## Naturkosmetik und Gemmotherapie als Hobby im Unruhestand: Gabriele Wendland, ehemalige Pflegedienstleiterin der Moritz Klinik, über DIY-Schätze aus der Natur

Es ist kaum zu glauben, dass bereits zwei Jahre vergangen sind, dass ich den Wechsel vom aktiven Berufsleben zum Ruhestand vollzogen habe. Es ist mir geglückt, diesen Übergang gesund und aktiv zu gestalten. Wichtig ist es in dieser Lebensphase vor allem die bereits vorhandenen Interessen und bereits vorhandene Hobbies zu vertiefen und auszubauen.

Eigentlich hatte ich vor, mich wieder in der Lehre der Krankenpflege zu engagieren. Jedoch ergab es sich, dass mich meine Familie mit den zwei Enkelöhnen (drei und sieben Jahre) sowie mein Haus mit umliegendem Garten bereits auslasteten. Natürlich konnte ich viele vorhandene Ideen und Wünsche intensivieren, die ich früher durch mein Berufsleben zeitlich nicht umsetzen konnte. So entschied ich mich der Naturkosmetik zu widmen.

### THEORIE UND GARTEN

Eigene Cremes und handgesiedete Seifen herzustellen reizte mich. Schnell wurde klar, dass ich mir erstmal ein theoretisches Grundwissen aneignen musste. Die Weihnachtsgeschenke für mich waren dadurch vorprogrammiert. Ich wünschte mir Literatur, die ich studierte. Die Phase der Theorie dauerte nicht lange und ich ging zur Praxis über.

Eng verbunden mit der Herstellung von Naturprodukten war natürlich meine gärtnerische Vorarbeit. Alle pflanzlichen Produkte, die mir als Grundstoffe dienen, baue ich in meinem Garten selbst an.

### INGREDIENZEN

Die Hauptbestandteile meiner Produkte sind verschiedenen Kräuter und Blumen. Hauptsächlich verwende ich Lavendel, Ringelblume, Duftgeranien, Orange, verschiedenste Duftrosensorten und Kräuterauszüge. Aus sehr guten Bio- und extranativen Ölen, versetzt mit Blüten oder Kräutern, stelle ich mir die Basisöle selbst her. Da muss man gut planen, denn der Prozess, diese Ölauszüge herzustellen, dauert mindestens vier Wochen. Aufgrund der hochwertigen Öle (Mandel-, Oliven-, Sanddorn-, Kokos-, Avocado- und Arganöl) ist meine Kosmetik am Ende kein Billigprodukt. Weitere Bestandteile sind unter anderem Sheabutter, Bienenwachs, Kakaobutter, aber auch Vitamintropfen und in besonderen Cremes Hyaluron, die ich zukaufe.

### ERSTE ERFOLGE

Da ich meine Kosmetik nicht verkaufe, profitiere ich finanziell gar nicht. Jedoch beglücke ich alle

Familienmitglieder und Freunde. Sogar meine beiden Enkel lassen sich nur mit Omas Creme behandeln. Für sie gibt es auch eine ganz bestimmte Wintercreme mit Ringelblume (Calendula, siehe Rezept im Infokasten). Beide Kinder litten bisher im Winter an trockenen, entzündeten Hautstellen im Gesicht. Dieser Zustand gehört dank meiner Calendula-Spezialcreme der Vergangenheit an. Meine Hauptmotivation war stets, lieben Menschen eine Freude zu machen und zu helfen. Nachdem ich mit der Cremeherstellung Erfolg hatte, traute ich mich an die Herstellung von Naturseifen.

### LEVEL II: NATURSEIFEN

Schnell bemerkte ich, dass es dazu noch mal mehr Wissen und Erfahrung bedurfte. Auch hier sind die Grundprodukte aus meinem Garten und die Öle, die ich zur Cremeherstellung verwende. Die Herstellung bedarf aber wesentlich mehr Zeitaufwand und Arbeitsschutzmaßnahmen. Man arbeitet hier mit einem Teil aggressiver Substanzen.

Der Prozess der Seifenherstellung besteht aus drei Phasen: Die eigentliche Herstellung der Seife aus Ölen, Wasser (z.B. Rosenwasser), Milch (z.B. Mandel- oder Kokosmilch) und natürlich Natronlauge (NaOH) ist die erste Phase. Phase zwei umfasst die Reifung der Seife über sechs bis zwölf Wochen. Je nach Inhaltsstoffen reift Seife in der Wärme oder auch im Kühlschrank. Die Entfernung aus den Förmchen und die liebevolle Verpackung bilden Phase drei.

Während bei der Cremeherstellung sofort das Produkt verwendet werden kann, benötigt die Seifenherstellung Geduld. Meine Weihnachtsgeschenke habe ich bereits im September hergestellt. Die Cremes, speziell zum Fest, stelle ich erst kurz vor dem Verschenken her, da sie frisch sein sollen. Diese Cremes sind rund sechs Monate haltbar. Ich verwende keine Konservierungsstoffe.

### GEMMOTHERAPIE

Über Creme- und Seifenherstellung könnte ich noch viel mehr schreiben, aber bei meinen theoretischen Studien bin ich noch auf ein anderes Natur-



Gabriele Wendland bei der Rosenernte in ihrem Garten im thüringischen Weißborn. (Beide Fotos: privat)

produkt gestoßen. Es sind die Gemmomazerate. Die Gemmotherapie ist leider in Deutschland wenig bekannt, jedoch ärztlich gut untersucht. Gemmotherapie (Gemmo – die Knospe) bedeutet Mazerate, die aus den Knospen sowie ganz jungen Trieben und Blättern hergestellt werden. Durch die Verwendung des Embryonalgewebes der Pflanzen werden besonders wirkstoffreiche Auszüge extrahiert. 1959 stellte der belgische Arzt Dr. Pol Henry erstmals seine Forschungsergebnisse mit embryonalem Pflanzengewebe in einer Fachzeitschrift vor. In darauffolgenden Jahren erschienen etliche wissenschaftliche Artikel. Auch andere Forscher befassten sich mit dem Thema.

Mich hat die Literatur fasziniert. Diese Gemmomazerate können in Eigenregie hergestellt werden, aber ganz logisch, erst im Frühjahr. Somit werde ich mit der Herstellung der Mazerate erst 2018 beginnen können. Die meisten Pflanzen, die auch am besten erforscht sind, habe ich in meinem Garten. Zum Beispiel Ribes nigrum (schwarze Johannisbeere), Rubus idaeus (Himbeerstrauch), Brombeere oder auch Ginkgo. Zum Beispiel wird das Mazerat der schwarzen Johannisbeere besonders für die Verbesserung des Immunsystems verwendet. Beginnende grippale Infekte, mit den bekannten Symptomen, werden mit dieser Pflanze verhindert oder gemildert. Ich habe bereits ein Fläschchen als Vorrat für alle Fälle im Hause.

#### PRAXISTEST

Gemmopräparate sind im Internet erhältlich, aber auch in der Apotheke. Ich habe natürlich die Wir-

kung eines Gemmomazerates ausprobiert, oder besser mein Mann. Er leidet des Öfteren an Lid-entzündungen der Augen. Kein durch den Augenarzt verschriebenes Medikament hat geholfen. Durch mein Literaturstudium habe ich herausgefunden, dass es für diese Problematik ein spezielles Mazerat gibt, nämlich das der Walnuss. Probieren geht über Studieren, dachte ich, und konnte meinen Mann zur Anwendung überzeugen. Bereits nach wenigen Tagen der Anwendung waren die entzündeten Augenlider beschwerdefrei. Das überzeugte selbst meinen Mann, der sonst eher skeptisch der pflanzlichen Heilkunde gegenübersteht.

Die Mazerate werden in den Mund gesprüht. Drei bis vier Mal täglich zwei bis drei Sprühstöße genügen. Bei akuten Prozessen darf man am ersten Tag durchaus mehr sprühen. Ein Beipackzettel zur Information liegt in der Verpackung bei.

Diese Hobbies bilden mein Interesse und berufliche Ausbildung wieder. Medizinische Erkenntnisse mit praktischer Herstellung von Naturprodukten zu kombinieren und dann am Ende noch ein selbsthergestelltes Produkt in der Hand zu halten ist für mich die Erfüllung.

Sie können sicher sein, ich fühle mich im Ruhestand sehr wohl und habe keine Langeweile.

Blieben Sie alle gesund! Ein gesundes Jahr 2018 für Sie und Ihre Familien!

Ihre Gabriele Wendland  
Pflegedienstleitung i.R. der Moritz Klinik



Die Zutaten für die Ringelblumen-Creme  
(Rezept siehe Infokasten)

## Rezept für die Ringelblumencreme:

Es ist eine entzündungshemmende Creme, die ohne wässrige Bestandteile hergestellt wird. Daher kann man sie auch sehr gut als Wintercreme verwenden. Im Winter sind Cremes mit hohem Wasseranteil nicht günstig, da durch Kälte das in der Creme befindliche Wasser auf der Haut entzündungsähnliche Symptome erzeugen kann.

#### ÖLAUSZUG:

50 ml Olivenöl, 5 g getrocknete Ringelblumenblüten und 5 g Lavendelblüten entweder vier Wochen an einem warmen Ort stehen lassen (Kaltauszug) oder im Wasserbad auf 70°C 30 Minuten lang (Warmauszug) erhitzen.

#### REZEPTUR:

50 ml Ölauszug  
6 g Kakaobutter  
2 g Bienenwachs  
5g Sheabutter

#### HERSTELLUNG:

Alle Zutaten abmessen und wiegen. Den Ölauszug auf 70°C erhitzen. Die festen Bestandteile, wie Kakaobutter, Bienenwachs und Sheabutter in den Ölauszug geben und die Mischung nicht über 70°C zum Schmelzen bringen. Gut rühren, bis alle Be-

standteile geschmolzen sind und eine homogene Flüssigkeit entsteht. Die Flüssigkeit auf circa 40°C im kalten Wasserbad unter Rühren abkühlen und dann in bereitstehende Cremetiegel füllen. Erst wenn die Creme völlig erkaltet und fest geworden ist den Salbentiegel verschließen. Wird der Deckel auf die warme Creme geschraubt, entsteht an der Innenseite des Deckels Schwitzwasser und das könnte zur Schimmelbildung führen.

Die Cremetiegel sollte man vor dem Befüllen mit 70-prozentigem Alkohol desinfizieren. Sauber arbeiten ist für die Haltbarkeit der Creme sehr wichtig. Sie ist circa sechs Monate haltbar. Im Kühlschrank noch etwas länger.

Das ist eine sehr unkomplizierte Creme, die eigentlich immer gelingt.

Viel Freude bei der Herstellung.

# GUTE ZUTATEN – GUTE LAUNE

Ernährungswissenschaftlerin Dr. Silvia Steiner (ARZ/AWO) gibt Tipps, wie das richtige Essen unsere Stimmung aufhellen kann

## WENIGER LICHT, WENIGER SEROTONIN

Im Herbst und Winter baut der Körper aufgrund der abnehmenden Intensität des Tageslichts verstärkt Serotonin ab. Viele Menschen fühlen sich in der dunklen Jahreszeit müde, lustlos und reizbar. Sie verspüren einen gesteigerten Appetit auf Schokolade. Wird das Bedürfnis nach Süßem befriedigt, verbessert sich die Stimmungslage. Denn der Verzehr von Kohlenhydraten steigert die Insulinausschüttung, was eine verstärkte Aufnahme mit Tryptophan konkurrierender Aminosäuren in die Muskelzellen bewirkt, so dass dieses leichter im Gehirn zur Bildung von Serotonin zur Verfügung steht.

## SÜSSER NACHTISCH HILFT

Viele pflanzliche und basisch wirkende Nahrungsmittel sind besonders reich an Tryptophan, beispielsweise Walnüsse, Cashewkerne, Sonnenblumenkerne, Amaranth, Sesam, Hirse, Hafer, Kürbis und Bananen. Nach einer Fleisch- oder Fischmahlzeit fallen die Gehirnkonzentrationen von Tryptophan und Serotonin eher ab, vorbeugend kann ein süßer Nachtisch sinnvoll sein.

Der natürlichen Lust auf Süßes begegnen wir in der Ernährungsberatung mit weniger kalorienreichen Desserts wie zum Beispiel Knusperapfel, die vor allem durch die Wirkung von Zimt und Kardamom stimmungsaufhellend wirken (das Rezept dazu finden Sie im Infokasten). Im neuen Rezeptbuch „Besser essen“ finden sich weitere Rezepte mit Mandeln, Kürbiskernen, Avocado oder roten Linsen, die Tyrosin enthalten, einen Vorläufer des Dopamins. Ein Mangel an Dopamin

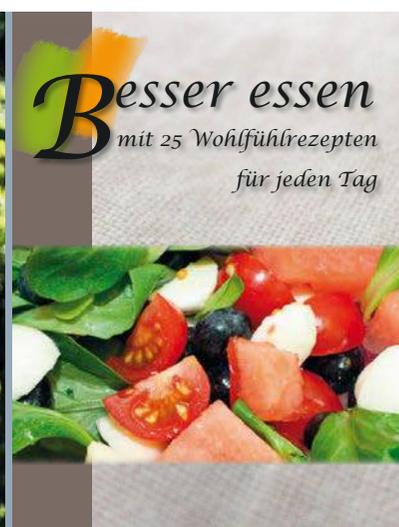


Der Knusperapfel mit Kardamom und Zimt stillt den Süßhunger, ist gesund und figurschonend und hellt dank der Gewürze trübe Winterstimmung auf.

wird mit chronischer Müdigkeit, Depressionen, Libido- und Schilddrüsenproblemen in Zusammenhang gebracht.

## „WUNDERGEWÜRZ“ KARDAMOM

Als Bestandteil des Currypulvers wirken die enthaltenen ätherischen Öle des Kardamoms anregend für den Kreislauf und fördernd für die Verdauung. Kardamom, das in Mitteleuropa eher als



Dr. Silvia Steiner (als Ernährungswissenschaftlerin der AWO gibt sie u.a. Kochkurse im ARZ) und Dr. Kerstin Oßwald-Irmer (AWO) haben zusammen das Kochbuch „Besser essen“ entwickelt. Es enthält Rezepte, die einfach sind, gut schmecken und dabei noch gesund sind. (Fotos: AWO Jena)

Lebkuchengewürz bekannt ist, gehört zur Familie der Ingwergewächse und schmeckt daher leicht scharf. Wie Ingwer kann es vor allem bei ersten Erkältungssymptomen vorbeugend helfen, da es virustatisch wirkt. Wer leicht fröstelt, oft kalte Füße oder Hände hat, sollte sich öfter mit einem Kardamomtee aufwärmen. Nach ayurvedischer Lehre entfacht Kardamom das Verdauungsfeuer und sorgt für einen klaren Kopf. Zu diesem Zweck werden Kardamomkapseln gekaut. Die Araber schwören auf Kardamom als Aphrodisiakum. Weiterhin gilt Kardamom als krampflösend, was sich während der Menstruation oder bei Beschwerden der Wechseljahre als hilfreich erweisen kann.

## Rezept Knusperapfel

„Akutmittel“ bei Heißhunger auf Süßes (für eine Person)

### ZUTATEN:

- 1 süßer Apfel
- 1 TL Öl
- 1 TL Vollrohrzucker
- 1 Päck. Vanillezucker
- 1 Msp. Kardamom
- 1 Msp. Zimt
- 1 Prise Salz
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Orangenschale
- 2 EL Cornflakes

### ZUBEREITUNG:

Äpfel in dünne Spalten schneiden. In einer heißen Pfanne Öl erwärmen, Zucker schmelzen lassen und die Apfelspalten andünsten. Zimt, Kardamom, Salz, Zitronensaft und Orangenschale hinzufügen. Kurz den Deckel auflegen und 2 Minuten ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren die Cornflakes untermischen.

**Dieses und weitere Rezepte** finden Sie im neuen Rezeptbuch „Besser Essen“ der Awo in Jena. Erworben werden kann es zum Beispiel bei Dr. Silvia Steiner im Ambulanten Reha Zentrum (ARZ) Jena für 5 Euro.

# MEHR LICHT IM WINTERALLTAG

## Gräfin Annabelle von Oeynhausen-Sierstorpf gibt wertvolle Tipps zur hellen Gestaltung der dunklen Jahreszeit

Da die Tage im Winter sehr kurz sind, ist es umso wichtiger, dass man – wenn man es einrichten kann – bei Tageslicht an die frische Luft geht. Denn natürlich wird der Vitamin D-Bedarf des Menschen im Winter nicht weniger, und dieser ist enorm wichtig für die Stimmung. Ein Spaziergang hat etwas Meditatives und die Bewegung tut auch gut.

### WIE BRINGT MAN LICHT IN DUNKLE WINTERABENDE?

Also die Watt-Zahl bringt es meiner Meinung nach nicht. Im Gegenteil: Gerade im Winter sollte man es sich besonders gemütlich machen und das erreicht man am besten durch Kerzenlicht. Haushaltskerzen gibt es überall und sie sind nicht teuer. Wenn man Angst vor einem Brand hat, sollte man sich ein Windlicht besorgen. Dann kann nichts passieren. Also: Licht aus und Kerzen an.

Will man das nicht, dann würde ich auf jeden Fall Deckenlicht vermeiden und über die Tisch- oder Stehlampe ein Tuch werfen, um das Licht zu dämpfen. Aber Vorsicht: Nicht, dass das Tuch Kontakt mit dem Leuchtmittel bekommt. Das könnte brennen!

Um die Stimmung zu heben, kann man seine Lieblingsmusik anmachen und vielleicht Duftkerzen anzünden. Ich persönlich mag das nicht so gerne, weil die günstigen Raumkerzen oft zu intensiv sind, dann stinkt es. Aber das ist Geschmackssache.

Was mir einen echten Lichtblick im Winter bringt, sind Blumen. Ich liebe Amaryllis und finde es wunderbar zu beobachten, wie aus einer Zwiebel der lange dicke Stiel wächst und diese wunderbare große rote, weiße oder lachsfarben blühende Blüte entsteht. Da entsteht das Leben: Mitten im Winter! Das Spektakel dauert Wochen!

Und was liegt näher, als im Winter auch mal ins Lichtspielhaus, also ins Kino, zu gehen? Das Filmerelebnis ist auf einer großen Kinoleinwand viel intensiver und schöner als auf einem Fernsehbildschirm oder auf einem Computer. Vor allem mit einer Tüte Popcorn. Für mich salzig, bitte.

von Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpf



Amaryllis bringen auch im Winter Farbe und Leben ins Haus. (Foto: w.r.wagner/pixelio.de)

# EFFEKTIVE ÜBUNGEN MIT DER FASZIENROLLE ZUM NACHMACHEN

Azubi Jannik Lessmann hat sich von Andrea Bickmann (Leiterin Therapiezentrum) drei einfache Übungen für den Alltag zeigen lassen

Fußball – so lautet wohl die Antwort vieler Männern in meinem Alter (Anfang 20) auf die Frage, welchen Sport sie in ihrer Freizeit betreiben. Als Fußballer macht man sich keine Gedanken über Faszien oder übermäßiges Dehnen vor und nach dem Sport. Doch immer wiederkehrende Beschwerden lassen auch mich inzwischen über solche Themen nachdenken.

Ich habe herausgefunden, dass Faszien aus kollagenem Bindegewebe bestehen und sich über den gesamten Körper erstrecken. Faszien haben Einfluss auf die Stellung der Organe, der Gelenke und auch der Muskeln. Wenn sie verklebt sind, kann es zu vielfältigen Problemen kommen, wie zum Beispiel chronische Rückenleiden oder Gelenkschmerzen. Um noch mehr über das Thema Fas-

zien zu erfahren, habe ich mich mit Andrea Bickmann, der Leiterin des Therapiezentrums hier im Gräflichen Park, getroffen, und sie hat mir ein paar einfache Übungen gezeigt. Diese Übungen sind mit Hilfe einer Faszienrolle auch ganz einfach zuhause anzuwenden.

von Jannik Lessmann, Azubi, Marcus Klinik

## UNTERSCHENKEL

Auf dem Boden sitzend wird der rechte Unterschenkel auf der Faszienrolle abgelegt, das linke Bein im Knie angewinkelt und neben der Faszienrolle auf dem Boden abgesetzt. Mit den Händen stützen Sie sich in sitzender Position auf dem Boden ab und ziehen die Fußspitze zum Körper hin. Der Po wird angehoben und die Muskulatur in der Wade ausgerollt. Beinwechsel nicht vergessen!

Um die Intensität zu erhöhen, kann man bei dieser Übung die Füße übereinander kreuzen, um mehr Druck zu erzeugen.



(alle Fotos: Anneka Hilgenberg)

## RÜCKEN IM LIEGEN

Für die Rückenübung im Liegen wird die Faszienrolle auf den Boden gelegt. Aus der sitzenden Position legt man sich vorsichtig mit dem Rücken auf die Rolle, dabei befindet sie sich unterhalb der Schulterblätter. Die Füße liegen auf dem Boden auf, die Arme werden vor der Brust verschränkt und der Po wird angehoben. Mit dem Rücken langsam vor und zurück rollen.



**RÜCKEN IM STAND**

Um die Übung im Stand auszuführen, wird die Faszienrolle waagrecht unterhalb der Schulterblätter an eine freie Wandfläche gelegt. Dann leicht in die Knie gehen, den Bauch anspannen und die Arme vom Körper nach außen weg strecken. Nun wird die Rolle auf und ab bewegt, indem man tiefer in die Knie geht und danach wieder die Beine streckt.

**ACHTUNG:** Nie die Beine ganz durchstrecken, sondern immer etwas in Beugung bleiben.



## LEASEN STATT KAUFEN – EIN SERVICE DER SICH LOHNT!

### Neue Wege bei der Ausstattung mit Berufskleidung geht der Textildienstleister Schopp in Bad Driburg

Als Ansprechpartner für textile Vollversorgung erarbeiten wir maßgeschneiderte Leasinglösungen für Berufsbekleidung und Flachwäsche. Im Sortiment haben wir Berufsbekleidung für die unterschiedlichsten Bedürfnisse und Ansprüche. Die Kleidung entspricht immer den vorgegebenen Hygiene- und Arbeitsschutzbestimmungen.

Alle Mitarbeiter werden passend, sicher und bequem angezogen, damit sie sich wohl fühlen, gut aussehen und so zur Motivation und Imagepflege des Unternehmens beitragen können. Mit der Leasingausstattung hat jeder Mitarbeiter immer die passende Quantität und Qualität an Kleidung zur Verfügung.

Wäscherei Schopp in Bad Driburg



Auch die Gräflichen Kliniken nehmen die Leasing-Dienste der Wäscherei für Berufskleidung in Anspruch. (Foto: Wäscherei Schopp)



Foto: Gräfliche Kliniken

## Manfred Mühlenberg

Dr. Manfred Mühlenberg ist seit Oktober 2017 als Chefarzt für die Leitung der neurologischen Abteilung der „Marcus Klinik“ zuständig. Einen ausführlichen Bericht finden Sie auf Seite 37 dieser Ausgabe.



Foto: Gräfliche Kliniken

## Rolf Radke

Im Oktober 2017 hat Dr. Rolf Radke die Position als Chefarzt der kardiologischen Abteilung der „Park Klinik“ in Bad Hermansborn angetreten. Weitere Informationen über finden Sie auf Seite 37 dieser Ausgabe.



Foto: Gräfliche Kliniken

## Thomas Keßler

Seine Ausbildung zum Informatik-kaufmann absolvierte Thomas Keßler 2004 bei der EComIT Service GmbH in Paderborn. Im Anschluss daran spezialisierte er sich bei der esacom GmbH in Salzkotten in Richtung Systemintegration und arbeitete dort bis 2010. Nach einer zehnmonatigen Beschäftigung von 2010 bis 2011 bei der Firma BE Bauelemente in Leopoldshöhe als Systemadministrator, fand er 2011 den Weg zur UGOS.

Bereits seit Mai 2011 als IT-System-administrator im Dienst der UGOS, hat Thomas Keßler zum 1. August 2017 die Teamleitung der IT-Abteilung übernommen. Die Aufgabe besteht darin, das gesamte operative Geschäft der IT zu leiten und zu steuern. Darüber hinaus gehört weiterhin die Betreuung des Technikbereiches zu den Aufgaben des 35-jährigen. Die aktive Mitarbeit im Tagesgeschäft ist für ihn ein wichtiger Punkt bei seiner Arbeit.

Thomas Keßler sieht seine neue Position als eine Herausforderung, aber auch als Chance, aus der Mitte des Teams heraus agieren zu können.



Foto: Katharina Wagener

## Christian Jansen

begab sich Christian Jansen nach dem Besuch der Hotelfachschule in Dortmund 2007 in die USA (New Orleans), um sich dort als F&B-Management-Trainee fachlich und persönlich weiterzuentwickeln. Nach anderthalb Jahren kehrte er nach Deutschland zurück, um leitende Positionen als Restaurantmanager im Van der Valk Hotel Melle und später als F&B-Manager im Mövenpick Hotel Hamburg zu übernehmen.

Seit August 2017 ist Christian Jansen Food & Beverages-(kurz: F&B-)Manager des „Gräflicher Park Grand Resort“ und bildet die Schnittstelle zwischen dem gastronomischen Bereich und den weiteren Abteilungen des Hotels. Die Verantwortungsbereiche des 36-jährigen umfassen die administrativen Tätigkeiten aller Restaurants, der Bar und dem Veranstaltungsbereich, wie zum Beispiel das Programmieren des Kassensystems, Dienst- und Urlaubsplanung, Warenbeschaffung, Lieferantengespräche und das Erstellen der Speise- und Getränkekarten.

Nach seiner knapp 15-jährigen Reise durch einige Teile der Welt, freut er sich nun, im aus seiner Sicht „schönsten Hotel dieser Region“ arbeiten zu dürfen. Er hat damit die Gelegenheit genutzt, in seine Heimat zurückzukehren. „Ich freue mich auf die Zusammenarbeit mit einem überaus engagierten und tollen Team. Es ist wie eine große Familie, deren Ziel es ist, den Gast glücklich zu machen.“

Wie er selber sagt: „Auf Deutsch würde man ‚gastronomischer Leiter im Hotel‘ sagen.“

Auf die Frage, was er meistens an seinem Job liebt, antwortet er: „Die greifbaren Resultate am Ende des Tages: Man sieht, was man geleistet hat. Dies und auch die Tatsache, dass ich nicht den ganzen Tag am Schreibtisch sitze, sondern auch einfach mal nah am Gast sein kann, machen diesen Job zu meinem Traumjob.“

Seine Karriere begann 1999 mit einer Ausbildung zum Hotelfachmann, dicht gefolgt von Positionen als Stationskellner und Oberkellner in Deutschland und der Schweiz (Suvretta House, St. Moritz). Auf privaten Wunsch hin



Foto: privat

## Brigitte Grosch

Seit Oktober 2017 ist Brigitte Grosch Leiterin des Zentralbereichs Personal der UGOS. Sie verantwortet in ihrer Position das Personalmanagement aller drei Geschäftsbereiche.

Weitere Informationen und ein Interview finden Sie auf Seite 6 dieser Ausgabe.



Foto: Horst Hamann

## Kristina Schütze

Geschäftsbereiche der UGOS sowie der Diotima Gesellschaft verantwortet, wird in dieser Zeit von Anneka J. Hilgenberg (bereits in Ausgabe 20 vorgestellt) vertreten.

Kristina Schütze ist bereits Mutter eines fast dreijährigen Sohnes und wohnt in Paderborn.

Von Mitte Dezember 2017 bis voraussichtlich Februar 2019 verabschiedet sich Kristina Schütze, Director Public Relations der UGOS, in die zweite Elternzeit. Die 38-Jährige, die seit sieben Jahren die Chefredaktion des COSMOS Journal und die redaktionelle Kommunikation zu Medien und Journalisten hinsichtlich aller drei

## AKTUELLES

# TERMINE GRÄFLICHE QUELLEN

## JANUAR

**SAMSTAG, 13. JANUAR**

### ***DER SPORTLERBALL ...***

... wird sicherlich wieder ein frühes Highlight des noch jungen Jahres. Der traditionsreiche Ball zelebriert die dynamische Sportwelt Paderborns und würdigt alljährlich besondere sportliche Leistungen, in dem „Sportler“, „Sportlerin“ und die „Mannschaft“ des Jahres durch den Stadt-sportverband e.V. und die ansässigen Medien gekürt werden.

## FEBRUAR

**DONNERSTAG, 08.FEBRUAR**

### ***KARNEVALSEMPFANG***

Traditionen müssen gepflegt werden. Erst recht, wenn sie so viel Freude machen wie diese: Auch 2018 empfangen die Bad Driburger Naturparkquellen die heimischen Jecken in der Brunnenstube. Nachdem die Prinzessin mit Suzan Ochmann (Gebietsverkaufsleitung Gastronomie Bad Driburger Naturparkquellen) 2017 aus „den eigenen Reihen“ kam, freut sich der Mineralbrunnen 2018 auf das neue Prinzenpaar mitsamt Gefolge.

## MÄRZ

**SAMSTAG, 31. MÄRZ**

### ***DER PADERBORNER OSTERLAUF ...***

... jährt sich 2018 bereits das 72. Mal. Rentenalter? Nix da! Der älteste Straßenlauf Deutschlands erfreut sich nach wie vor breiter Beliebtheit und lockt Jahr um Jahr tausende Läufer/innen. Und nicht nur das: selbst das oftmals noch frische Wetter hält die etlichen Besucher des Paderborner Sporthighlights nicht davon ab, den Sportlern jubelnd einzuheizen.



**Rückblick 2017:** Die versammelte Karnevalsgesellschaft um Prinzessin Suzan Ochmann (Gebietsverkaufsleitung Gastronomie Bad Driburger Naturparkquellen) und Prinz Peter Kunkel (Festbewirtung Kunkel) mit Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff (Inhaber UGOS) und Thomas Dörpinghaus (Geschäftsführer Bad Driburger Naturparkquellen) auf dem Hof der Bad Driburger Naturparkquellen (Foto: Bad Driburger Naturparkquellen)



**Osterlauf 2017**  
(Foto: Verena Eickmann, Marketing Bad Driburger Naturparkquellen)

# TERMINE GRÄFLICHER PARK

## DEZEMBER

### *Caspar's Restaurant:*

DEN GANZEN DEZEMBER LANG

#### **DER KLASSIKER: GANS**

Wir haben für Sie rund um die Gans im „Caspar's Restaurant“ ein Drei-Gang-Menü auf höchstem Niveau zusammengestellt. 39 Euro pro Person. Um Reservierung wird gebeten: [info@graeflicher-park.de](mailto:info@graeflicher-park.de) oder Tel. 05253.95230

### *Theatersaal*

JEDEN ADVENTS-SONNTAG

#### **FESTLICHER BRUNCH**

Advent, Advent ein Lichtlein brennt... Wir laden an den drei Advents-Sonntagen zu einem Brunch in unserem historischen Theatersaal ein. Immer von 11-14 Uhr, 32 Euro pro Person. Um Reservierung wird gebeten: [info@graeflicher-park.de](mailto:info@graeflicher-park.de) oder Tel. 05253.95230

SILVESTER, 31.12.2017

#### **JAMES BOND SILVESTER-PARTY**

Geschüttelt und nicht gerührt. So mag James Bond seinen Martini am liebsten. Bei uns ist die Auswahl natürlich größer. Prosecco, Softdrinks, Biere, Heißgetränke, Cocktails, Longdrinks und ausgesuchte Weine lassen keine Wünsche offen. Im Preis ist auch ein Snack inbegriffen. 99 Euro pro Person. Anmeldung unter [info@graeflicher-park.de](mailto:info@graeflicher-park.de) oder Tel. 05253.95230

### *Restaurant Pferdestall*

DEN GANZEN DEZEMBER LANG

#### **WEIHNACHTSZEIT IST GÄNSEZEIT**

Genießen Sie Klassiker wie: Knusprige Keule von der Hafergans mit Bratapfel, Rotkohl und Kartoffelkloß für nur € 17,- pro Person und viele weitere winterliche Leckereien auf der Karte im Restaurant Pferdestall. Keine Anmeldung erforderlich.

### **HERZ QI GONG**

Bei schönem Wetter draußen im Park! Termine für das Herz Qi Gong Freitag und Samstag, 1. und 2. Dezember, 17:30 Uhr, Sonntag, 3. Dezember, 10:30 Uhr, Freitag, 15. Dezember, 17:30 Uhr, Freitag und Samstag, 22. und 23. Dezember, 17:30 Uhr, Sonntag und Montag, 24. und 25. Dezember, 14:30 Uhr. Treffpunkt zehn Minuten vorher in der Orangerie. 8 Euro pro Person. Anmeldung unter [spa@graeflicher-park.de](mailto:spa@graeflicher-park.de) oder Tel. 05253.9523601

## JANUAR

SONNTAG, 14.01.2017 UM 17 UHR

**PROF. DR. DIETRICH GRÖNEMEYER** liest aus „*Mein großes Rückenbuch – Wie Sie Ihren Schmerz besiegen*“ (erschienen im ZS-Verlag, Karlsruhe)

„Wir wissen unglaublich viel, wenn es um unser Auto, unser Handy und sonstiges technisches Equipment geht“, meint der renommierte Mediziner“, „aber über unseren eigenen Körper wissen wir meist kaum etwas.“ Sein großes Rückenbuch schafft Aufklärung. Wissen, Tipps und Übungen sind auf dem neuesten Stand der Forschung und leicht verständlich erklärt. Der Experte weiß: „Der Rücken ist viel mehr als ein Körperteil. Er ist ein psychosomatisches Organ.“

Prof. Dr. Dietrich Grönemeyer hält regelmäßig Vorlesungen und Vorträge im Gräflichen Park. Erst kürzlich wohnte er der Eröffnung des neuen „Medical Health Spa“ bei, in dem seine eigens entwickelte RückenWellness-Kur angeboten wird.

Der Eintritt für die Lesung beträgt 12 Euro pro Person im Vorverkauf, 15 Euro an der Abendkasse (außer Mitglieder der Diotima Gesellschaft). Karten können an den bekannten Vorverkaufsstellen erworben werden.

Informationen zu der Veranstaltung finden Sie auf [www.diotima-gesellschaft.de](http://www.diotima-gesellschaft.de)

### *Caspar's Restaurant*

DEN GANZEN JANUAR LANG

#### **GRÄFLICHES WILD**

Weil es so gut ist, gibt es das gräfliche Wild noch einmal im Januar. Wild, Kürbis, Trüffel – lecker.

Drei-Gang-Menü ab 18 Uhr, € 39,- pro Person, exkl. Getränke

Um Reservierung wird gebeten: [info@graeflicher-park.de](mailto:info@graeflicher-park.de) oder Tel. 05253.95230



*Rund um die Gans:* Drei-Gang-Menü auf höchstem Niveau den ganzen Dezember im Caspar's Restaurant (Foto: shutterstock)



*Advent, Advent ein Lichtlein brennt...* Wir laden an den drei Advents-Sonntagen zu einem Brunch in unserem historischen Theatersaal ein (Foto: Gräflicher Park)



*James Bond Silvesterparty:* Geschüttelt und nicht gerührt. So mag James Bond seinen Martini am liebsten. Bei uns ist die Auswahl natürlich größer (Foto: shutterstock)



*Prof. Dr. Dietrich Grönemeyer* stellt sein großes Rückenbuch vor und beantwortet Fragen (Foto: PR Verlag)

**JEDEN SONNTAG VON 7 BIS 13 UHR****LANGSCHLÄFERFRÜHSTÜCK**

Am siebten Tag soll man ruhen. Daher gibt es am Sonntag ein ausgewogenes und reichhaltiges Frühstück für Langschläfer: € 22,- pro Person, inkl. aller Heißgetränke, Säfte und Sekt vom Buffet  
Um Reservierung wird gebeten: [info@graeflicher-park.de](mailto:info@graeflicher-park.de) oder Tel. 05253.95230

**DONNERSTAG 25. JANUAR 18 BIS 21 UHR****KÖSTLICHKEITEN IN PROBIERGRÖSSEN**

Am Monatsende machen wir es mal anders. Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichte und Desserts, insgesamt bereiten unsere Köche zwölf kulinarische Köstlichkeiten in Probierrößen für Sie vor. Sie genießen nach Lust und Laune, querebet, und wenn Sie wollen, auch einen Gang mehrfach. Eine Reihenfolge gibt es nicht: Sie entscheiden, wann Sie was essen.

€ 39,- pro Person, inkl. einem Glas Sekt zur Begrüßung

Um Reservierung wird gebeten: [info@graeflicher-park.de](mailto:info@graeflicher-park.de) oder Tel. 05253.95230

**Restaurant Pferdestall****MONTAG BIS FREITAG VON 12 BIS 14 UHR****MITTAGSTISCH**

Schnelle Küche, gutes Essen. In der Mittagspause kurz in den Pferdestall und ein wöchentlich wechselndes Gericht genießen. € 12,50,- pro Person, inkl. ein Mineralwasser 0,25 l

**Oscar's Bar****DONNERSTAG, 04. JANUAR AB 19 UHR****TAPASABEND**

Tapas Abend. Kleine Appetithäppchen, stilecht und lecker. Dazu gibt es Cocktails, Wein und Bier.

€ 19,- pro Person. Anmeldung unter [info@graeflicher-park.de](mailto:info@graeflicher-park.de) oder Tel. 05253.95230

Um Reservierung wird gebeten: [info@graeflicher-park.de](mailto:info@graeflicher-park.de) oder Tel. 05253.95230

**DONNERSTAG, 11. JANUAR VON 19 BIS 23 UHR****AFTER-WORK-PARTY**

Feiern Sie bei guter Musik und ausgewählten Drinks in den Feierabend.

Um Reservierung wird gebeten: [info@graeflicher-park.de](mailto:info@graeflicher-park.de) oder Tel. 05253.95230

**DONNERSTAG, 18. JANUAR VON 19 BIS 23 UHR****JAMES-BOND-NIGHT**

Geschüttelt und nicht gerührt. So mag der britische Top-Agent 007 seinen Martini am Liebsten. Bei uns ist die Drink-Auswahl zum Glück größer. Gäste im Smoking oder im dunklen Anzug und Damen im Abendkleid bekommen mit dem Codewort „Mein Name ist Bond“ einen Martinicocktail pro Person kostenfrei.

**HERZ QI GONG**

Bei schönem Wetter draußen im Park! Termine: Freitag, 5. Januar, 18.00 Uhr; Samstag, 6. Januar, 17.30 Uhr; Sonntag, 7. Januar, 10.30 Uhr; Freitag und Samstag, 12. und 13. Januar, jeweils um 17.30 Uhr; Sonntag, 14. Januar, 10.30 Uhr; Freitag, 26. Januar, 17.30 Uhr; Samstag, 27. Januar, 18.20 Uhr; Sonntag, 28. Januar, 10.30 Uhr. Treffpunkt zehn Minuten vorher in der Orangerie. 8 Euro pro Person. Anmeldung unter [spa@graeflicher-park.de](mailto:spa@graeflicher-park.de) oder Tel. 05253.9523601

**FEBRUAR****DONNERSTAG, 22. FEBRUAR BIS SAMSTAG, 24. FEBRUAR****YOGA MIT RALF BAUER**

Nach den sehr erfolgreichen Yoga-Retreats in 2016 und 2017 folgt Workshop 3.0. Der renommierte Schauspieler und Anhänger der tibetischen Yogalehre gibt vom 22. bis 24. Februar 2018 wieder einen ganzheitlichen Workshop. Eine tibetanische Frühstückszereemonie, Anwendungen mit dem gräflichen Moor und Elemente aus dem im Frühjahr 2017 neu eröffneten Ayurveda-Zentrum wechseln sich mit den Yoga-Einheiten ab. Der Workshop richtet sich an Anfänger und geübte Yogaanhänger. Anmeldung unter [www.graeflicher-park.de](http://www.graeflicher-park.de) oder [reservierungen@graeflicher-park.de](mailto:reservierungen@graeflicher-park.de), Tel. 05253.95230

**SAMSTAG, 24. FEBRUAR UM 17:30 UHR****GUT GEGEN NORDWIND: THEATER MIT RALF BAUER UND ANN CATHRIN SUDHOFF**

Ralf Bauer und Ann Cathrin Sudhoff geben ein doppeltes Gastspiel im Gräflichen Park. Die beiden renommierten Schauspieler spielen „Gut gegen Nordwind“ und dessen Fortsetzung „Alle sieben Wellen“ im Gräflichen Park. Es geht um zwei Menschen, die sich durch einen Zufall per E-Mail begegnen, eine nette Plauderei beginnen. Sie kommen sich nach und nach immer näher, bis sie sich rettungslos ineinander verlieben. Die spritzigen und zauberhaften Dialoge spitzen sich zu bis zu der Frage: Könnte es sogar Liebe sein? Die beiden verlieren sich aus den Augen, doch „Alle sieben Wellen“ lässt hoffen: Die beiden Protagonisten, die sich mittlerweile beide in ganz anderen Lebenssituationen befinden, merken, dass sie ihre Gefühle füreinander nicht losgeworden sind. Die Zwei-Mann-Stücke, die aufgrund ihres großen Erfolges bereits in der sechsten Wiederholungstournee aufgeführt werden, füllen schon seit Jahren große Theatersäle. Die Veranstaltung



Die Tapas Abende in „Oscar's Bar“ mit Cocktails, Wein und Bier sind eine gern gesehene Tradition (Foto: shutterstock)



Ralf Bauer betreibt eine Yoga-Schule in Baden Baden und gibt bereits das dritte Yoga-Retreat im Gräflichen Park (Foto: Martin Christ)

Ann Cathrin Sudhoff spielt schon in sechster Runde mit Ralf Bauer „Gut gegen Nordwind“ und „Alle sieben Wellen“ (Foto: PR AC Sudhoff)



Ralf Bauer: Neben Yoga liest er aus „Gut gegen Nordwind“ und „Alle sieben Wellen“ (Foto: PR Ralf Bauer)



im Gräflichen Park gehört zu den ersten in der sechsten Aufführungsreihe. In einer einstündigen Pause wird ein ayurvedisches Buffet gereicht.

Der Eintritt beträgt 50 Euro pro Person an der Abendkasse 55 Euro (außer Mitglieder der Diotima Gesellschaft). Enthalten ist der Eintritt zum Theaterstück und das Essen, Getränke werden separat berechnet. Veranstaltungsbeginn: um 17.30 Uhr; Pause mit ayurvedischem Buffet von 19 bis 20 Uhr. Ende der Veranstaltung gegen 20.45 Uhr. Karten können an den bekannten Vorverkaufsstellen erworben werden. Informationen zu der Veranstaltung finden Sie unter [www.diotima-gesellschaft.de](http://www.diotima-gesellschaft.de)

### *Caspar's Restaurant*

#### **DEN GANZEN FEBRUAR LANG**

#### **VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN**

Ran an den Winterspeck. Wir haben dafür vegetarische Köstlichkeiten auf der Speisekarte.

3-Gang-Menü ab 18 Uhr, € 35,- pro Person, exkl. Getränke

Um Reservierung wird gebeten: [info@graeflicher-park.de](mailto:info@graeflicher-park.de) oder Tel. 05253.95230

#### **JEDEN SONNTAG VON 7 BIS 13 UHR**

#### **LANGSCHLÄFERFRÜHSTÜCK**

Am siebten Tag soll man ruhen. Daher gibt es am Sonntag ein ausgewogenes und reichhaltiges Frühstück für Langschläfer: € 22,- pro Person, inkl. aller Heißgetränke, Säfte und Sekt vom Buffet

Um Reservierung wird gebeten: [info@graeflicher-park.de](mailto:info@graeflicher-park.de) oder Tel. 05253.95230

#### **DONNERSTAG, 22. FEBRUAR VON 18 BIS 21 UHR**

#### **KÖSTLICHKEITEN IN PROBIERGRÖSSEN**

Am Monatsende machen wir es mal anders. Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichte und Desserts, insgesamt bereiten unsere Köche zwölf kulinarische Köstlichkeiten in Probierrößen für Sie vor. Sie genießen nach Lust und Laune, querebet, und wenn Sie wollen auch einen Gang mehrfach. Eine Reihenfolge gibt es nicht, Sie entscheiden wann Sie was essen. € 39,- pro Person, inkl. einem Glas Sekt zur Begrüßung. Um Reservierung wird gebeten: [info@graeflicher-park.de](mailto:info@graeflicher-park.de) oder Tel. 05253.95230

### *Restaurant Pferdestall*

#### **MONTAG BIS FREITAG VON 12 BIS 14 UHR**

#### **MITTAGSTISCH**

Schnelle Küche, gutes Essen. In der Mittagspause kurz in den Pferdestall und ein wöchentlich wechselndes Gericht genießen. € 12,50,- pro Person, inkl. ein Mineralwasser 0,25 l

### *Oscar's Bar*

#### **DONNERSTAG, 01. FEBRUAR AB 19 UHR**

#### **TAPAS-ABEND**

Kleine Appetithäppchen, stilecht und lecker. Dazu gibt es Cocktails, Wein und Bier.

€ 19,- pro Person. Anmeldung unter [info@graeflicher-park.de](mailto:info@graeflicher-park.de) oder Tel. 05253.95230

#### **DONNERSTAG, 08. FEBRUAR VON 19 BIS 23 UHR**

#### **AFTER-WORK-PARTY**

Tanzen Sie bei guter Musik und ausgewählten Drinks in den Feierabend.

Um Reservierung wird gebeten: [info@graeflicher-park.de](mailto:info@graeflicher-park.de) oder Tel. 05253.95230

#### **DONNERSTAG, 15. FEBRUAR VON 19 BIS 23 UHR**

#### **JAMES-BOND-NIGHT**

Geschüttelt und nicht gerührt. So mag der britische Top-Agent 007 seinen Martini am Liebsten. Bei uns ist die Drink-Auswahl zum Glück größer. Gäste im Smoking oder im dunklen Anzug und Damen im Abendkleid bekommen mit dem Codewort „Mein Name ist Bond“ einen Martinicocktail pro Person kostenfrei.

### **HERZ QI GONG**

Bei schönem Wetter draußen im Park! Freitag und Samstag, 2. und 3. Februar jeweils um 17.30 Uhr; Sonntag, 4. Februar, 10.30 Uhr; Freitag und Samstag, 9. und 10. Februar, jeweils um 17.30 Uhr; Sonntag, 11. Februar, 10.30 Uhr; Freitag, 16. Februar, 17.30 Uhr; Freitag und Samstag, 23. und 24. Februar, jeweils um 17.30 Uhr; Sonntag, 25. Februar, 10.30 Uhr. Treffpunkt zehn Minuten vorher in der Orangerie. 8 Euro pro Person. Anmeldung unter [spa@graeflicher-park.de](mailto:spa@graeflicher-park.de) oder Tel. 05253.9523601

## MÄRZ

#### **SONNTAG, 04. MÄRZ UM 19.30 UHR**

#### **MARIE LUISE MARJAN UND Dr. HERBERT KNORR LESEN AUS „PUMPERNICHELBLUT“**

Nach der Ruhrgebietsgroteske „Schitt Häppens“ aus 2016 verlegt der preisgekrönte Autor Herbert Knorr mit seinem neuesten Krimi „Pumpenickelblut“ den Schauplatz geheimnisvoller Verbrechen in eine idyllische Seniorenresidenz in den Münsterländer Lippeauen. Die Lesung hält er



*Ran an den Winterspeck.* Wir haben dafür vegetarische Köstlichkeiten auf der Speisekarte (Foto: Sascha Reichert)



*Die Tapas Abende* in „Oscar's Bar“ mit Cocktails, Wein und Bier sind eine gern gesehene Tradition (Foto: shutterstock)



*Marie Luise Marjan und Prof. Dr. Herbert Knorr* machen die Charaktere aus dessen Krimi „Pumpenickelblut“ unnachahmlich (Foto: PR)

mit der Schauspielerin Marie Luise Marjan, bekannt als Mutter Beimer aus der TV-Serie Lindenstraße. Ob es die „schräge Alte“ Else Erpenbeck als ehemalige Putzfrau und Hobby-Ermittlerin ist, das arme Paulinchen oder gar die ominöse Grand Dame der Seniorenresidenz – Marie-Luise Marjan leiht den abwechslungsreichen Frauenfiguren ihre Stimme und charakterisiert sie auf unnachahmliche Weise. Das Publikum erwartet ein spannender, lustiger und mitunter auch anrührender Abend.

Karten können an den bekannten Vorverkaufsstellen erworben werden. Informationen zu der Veranstaltung finden Sie auf [www.diotima-gesellschaft.de](http://www.diotima-gesellschaft.de)

### *Caspar's Restaurant*

#### **DEN GANZEN MÄRZ LANG EXQUISITE KRUSTENTIERE**

Harte Schale, zarter Kern. Im März servieren Ihnen unsere Köche exquisite Krustentiere. Drei-Gang-Menü ab 18 Uhr, € 42,- pro Person, exkl. Getränke. Um Reservierung wird gebeten: [info@graeflicher-park.de](mailto:info@graeflicher-park.de) oder Tel. 05253.95230

#### **JEDEN SONNTAG VON 7 BIS 13 UHR LANGSCHLÄFERFRÜHSTÜCK**

Am siebten Tag soll man ruhen. Daher gibt es am Sonntag ein ausgewogenes und reichhaltiges Frühstück für Langschläfer. € 22,- pro Person, inkl. aller Heißgetränke, Säfte und Sekt vom Buffet. Um Reservierung wird gebeten: [info@graeflicher-park.de](mailto:info@graeflicher-park.de) oder Tel. 05253.95230

#### **DONNERSTAG, 22. MÄRZ AB 19 UHR KÖSTLICHKEITEN IN PROBIERGRÖSSEN**

Am Monatsende machen wir es mal anders. Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichte und Desserts, insgesamt bereiten unsere Köche 12 kulinarische Köstlichkeiten in Probierrößen für Sie vor. Sie genießen nach Lust und Laune, querbeet, und wenn Sie wollen auch einen Gang mehrfach. Eine Reihenfolge gibt es nicht, Sie entscheiden wann Sie was essen.

Um Reservierung wird gebeten: [info@graeflicher-park.de](mailto:info@graeflicher-park.de) oder Tel. 05253.95230

### *Restaurant Pferdestall*

#### **MONTAG BIS FREITAG VON 12 BIS 14 UHR MITTAGSTISCH**

Schnelle Küche, gutes Essen. In der Mittagspause kurz in den Pferdestall und ein wöchentlich wechselndes Gericht genießen. € 12,50,- pro Person, inkl. ein Mineralwasser 0,25 l

### *Oscar's Bar*

#### **DONNERSTAG, 01. MÄRZ AB 19 UHR TAPAS-ABEND**

Kleine Appetithäppchen, stilecht und lecker. Dazu gibt es Cocktails, Wein und Bier. € 19,- pro Person. Anmeldung unter [info@graeflicher-park.de](mailto:info@graeflicher-park.de) oder Tel. 05253.95230

#### **DONNERSTAG, 08. MÄRZ VON 19 BIS 23 UHR AFTER-WORK-PARTY**

Tanzen Sie bei guter Musik und ausgewählten Drinks in den Feierabend.

Um Reservierung wird gebeten: [info@graeflicher-park.de](mailto:info@graeflicher-park.de) oder Tel. 05253.95230

#### **DONNERSTAG, 15. MÄRZ VON 19 BIS 23 UHR JAMES-BOND-NIGHT**

Geschüttelt und nicht gerührt. So mag der britische Top-Agent 007 seinen Martini am Liebsten. Bei uns ist die Drink Auswahl zum Glück größer. Gäste im Smoking oder im dunklen Anzug und Damen im Abendkleid bekommen mit dem Codewort „Mein Name ist Bond“ einen Martinicocktail pro Person kostenfrei.

### **HERZ QI GONG**

Bei schönem Wetter draußen im Park! Freitag und Samstag, 2. und 3. März jeweils um 17.30 Uhr; Sonntag, 4. März, 10.30 Uhr; Freitag, 9. März, 17.30 Uhr; Freitag und Samstag, 16. und 17. März, jeweils um 17.30 Uhr; Sonntag, 18. März, 10.30 Uhr; Freitag und Samstag, 23. und 24. März, jeweils um 17.30 Uhr; Sonntag, 25. März, 10.30 Uhr; Freitag und Samstag, 30. und 31. März, jeweils um 17.30 Uhr. Treffpunkt zehn Minuten vorher in der Orangerie. 8 Euro pro Person. Anmeldung unter [spa@graeflicher-park.de](mailto:spa@graeflicher-park.de) oder Tel. 05253.9523601



*Harte Schale, zarter Kern.* Im März servieren Ihnen unsere Köche exquisite Krustentiere. (Foto: shutterstock)



*Herz Qi Gong:* Jeden Monat gibt es feste Termine für Herz Qi Gong im Gräflichen Park (Foto: Gräflicher Park)



*James Bond Night:* Gäste im Smoking und Damen im Abendkleid bekommen mit bei der James Bond Night mit dem Codewort „Mein Name ist Bond“ einen Martini pro Person frei (Foto: shutterstock)

### IMPRESSUM

Redaktion: Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorpf, 33014 Bad Driburg, Kristina Schütze (Chefredaktion), Annela J. Hilgenberg, Verena Eickmann, Julia Günther  
Anzeigenverkauf: Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorpf, 33014 Bad Driburg, Kristina Schütze  
Auflage: 2.800  
Layout und Druck: Druckerei Egeling, Bad Driburg  
Die Redaktion ist nicht für den Inhalt der Beiträge verantwortlich und behält sich vor, Texte zu kürzen.



**Bad Driburger**  
NATURPARKQUELLEN

WIR WÜNSCHEN SCHÖNE

*Weihnachten*



WWW.BAD-DRIBURGER.DE

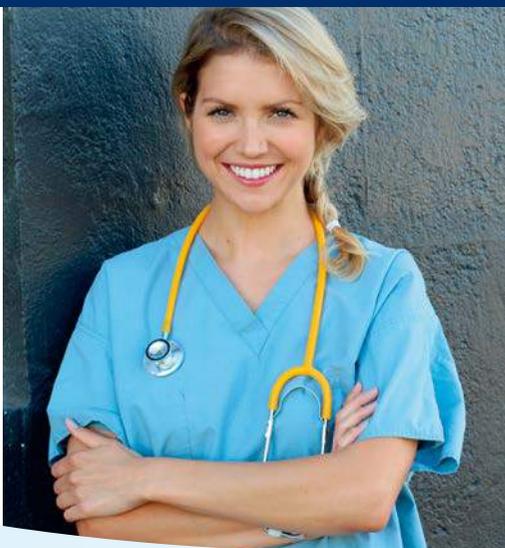
## Textile Vollversorgung

Ihr Partner für Rehaklinik und Hotel

WÄSCHEREI

**SCHOPP**

Wir ziehen Sie an: funktionelle, bequeme und repräsentative Berufsbekleidung!



[www.waescherei-schopp.de](http://www.waescherei-schopp.de)

Schopp GmbH · Gewerbegebiet Süd · Groppendiek 1 · 33014 Bad Driburg · Fon 0 52 53 - 94 00 66

Energie aus Wasserkraft & Solar. Der Umwelt zuliebe!

