

COS MOS

– 3. JOURNAL DER UNTERNEHMENSGRUPPE GRAF VON OEYNHAUSEN-SIERSTORFF – SEPTEMBER 2012 –



PARK Seite 12

35 Jahre Gast im Gräflichen Park – ein Stück Geschichte

KLINIKEN Seite 22

Geschäftsführerwechsel in den Bad Driburger Kliniken

QUELLEN Seite 34

Bad Driburger unterwegs in der Region

Liebe COSMOS- Leserinnen und Leser,



das große Thema in der Wirtschaft ist zurzeit der drohende Fachkräftemangel, der uns in Deutschland in den nächsten Jahren und Jahrzehnten mit voller Wucht treffen wird. Hauptgrund dafür ist die vielzitierte demografische Entwicklung, also die Tatsache, dass zu wenig Kinder geboren werden und die Menschen aufgrund der medizinischen Entwicklung immer älter werden.

Dies konfrontiert uns als personalintensives Dienstleistungsunternehmen mit einer Reihe von Herausforderungen. So werden wir in den nächsten Jahren in zunehmendem Maße auch in anderen Fachgebieten das erleben, was uns bereits im ärztlichen Dienst seit knapp zehn Jahren Sorgen bereitet und sich gerade in der Pflege abzuzeichnen beginnt: ein deutlicher Mangel an gut ausgebildeten Fachkräften.

Wie kann dem Fachkräftemangel begegnet werden?

Ich meine, dies muss auf mehreren Ebenen geschehen. Zum einen muss sich die Region viel mehr als bisher

Fortsetzung auf Seite 2

Lutz Peter Reuter |

UGOS

INHALT

Editorial S. 1

UGOS

Drei Fragen an Olaf P. Beck S. 2
UGOS in Zahlen S. 3
Praktikum auf der N8 S. 3
Gutes tun mit Gassi gehen S. 4
Pflege schaut in den Kochtopf S. 5
Für den gemeinsamen Standort S. 5
Gemeinsam geben wir Gas S. 6
Gemeinsam: Gräflicher Park und Bilster Berg S. 7

GRÄFLICHER PARK

Gourmetfestival: Sterneküche & Feierabend-Bier S. 8
Ein besonderer Tag S. 9
Ladies' Lunch: Das hier ist was zum Genießen S. 10
35 Jahre Gast im Gräflichen Park S. 12
Als es noch keine Antibiotika gab... S. 13
F.X. Mayr und was dort so passiert... S. 13
Interview: „Jeder Tag soll schön werden!“ S. 14
Von Paradiessehnsüchten S. 15
„Wie kommen Sie immer nur auf die Ideen?“ S. 16
Traumberuf in Traumlage S. 17
...endlich geschafft! S. 18
Neue Internetseite: Emotional und einfach S. 18
Mit Licht gegen feine Linien S. 19
Schulungen für Mitarbeiter S. 20
Kloster-Garten-Route S. 20

GRÄFLICHE KLINIKEN

Neuer Geschäftsführer in Bad Driburg S. 22
Alle Kliniken rezertifiziert S. 23
Bad Driburg für junge Ärzte attraktiv machen S. 23
EM-Tipp-Spiel in der Marcus Klinik S. 25
Neuro-Reha: NRW soll kein Schlusslicht bleiben S. 25
„Ab nach Kassel!“ S. 26
Symposium zur Sturzprophylaxe S. 28
Sport-, Gesundheits- und Fitnesscheck S. 28
Damit nach der Klinik alles weitergeht S. 29
Ergotherapie in der Psychosomatik S. 29
40 Jahre in der Pflege S. 31
Vom Beruf der Nächstenliebe zur Profession S. 32

GRÄFLICHE QUELLEN

Harzer Kristallbrunnen rettet Mandy S. 32
Neue Internetseite der Naturparkquellen S. 33
Bad Driburger unterwegs S. 34
Sponsoring für Sport S. 36
Rezept: Backen mit Sport Aktiv S. 36
Faszination Technik, Faszination Wasser S. 37
Zurück aus London: Lilli Schwarzkopf S. 38

Expertentipps S. 38
Personalien S. 41
Aktuelles S. 42

Fortsetzung von Seite 1 als attraktiver Standort für neue Mitarbeiter, aber auch für solche, die sich mit Abwanderungsgedanken tragen, darstellen. Statt unser Licht unter den Scheffel zu stellen, sollten wir vielmehr mit den Vorzügen unseres Standortes werben. Die nahezu niedrigsten Lebenshaltungskosten in Deutschland, gute Ausbildungs- und Schulmöglichkeiten, hoher Freizeitwert, niedrige Kriminalitätsraten und eine gesunde, familienfreundliche Umwelt sind Werte, die gerade vor dem Hintergrund der aktuellen Entwicklung in unserer Außendarstellung einen viel höheren Stellenwert bekommen sollte. Diese Aufgabe hat sich unter anderen die „WIH-Wirtschaftsinitiative Höxter“ (www.wih-hx.de) gestellt, zu deren Gründungsmitgliedern die UGOS gehört.

Als Unternehmensgruppe haben wir bereits begonnen, unsere Mitarbeiterakquise neu aufzustellen. Als Arbeitgeber versuchen wir mit unserem Familienunternehmen noch attraktiver zu werden und auf neuen Wegen aktiv auf Bewerber zuzugehen, denn in einigen Jahren werden wir uns bei potentiellen Mitarbeitern bewerben müssen und nicht umge-

kehrt. Marketing wird sich in Zukunft nicht nur auf unsere Produkte und Dienstleistungen beziehen, sondern auch auf unser Profil als Arbeitgeber. Attraktivität bedeutet hier nicht nur ein hoher Verdienst.

Perspektiven, Entwicklungsmöglichkeiten sowie auch die Stellung und die Bekanntheit unserer Unternehmen im Markt spielen eine große Rolle. Hier denke ich zum Beispiel auch an die Vernetzung innerhalb unseres Unternehmens. So zum Beispiel im Zusammenspiel der verschiedenen Indikationen unserer Kliniken, verbunden mit interessanten Fortbildungsmöglichkeiten für junge Ärzte. Oder auch im Bereich der Dienstleitung, verbunden mit dem Bilster Berg. All dies wird unsere Attraktivität als interessanter Arbeitgeber weiter steigern. Auch unsere UGOS-Homepage lässt hier erste Möglichkeiten erkennen.

Eine große Rolle spielt auch heute schon – insbesondere bei jüngeren Bewerbern mit Familie – die sogenannte „Work-Life-Balance“, also der Ausgleich zwischen Arbeit und Freizeit. Flexible Arbeitszeiten,

Homeoffice, Kinderbetreuung, Vertrauensarbeitszeit, betriebliche Altersvorsorge, das Teilen von Arbeitsplätzen oder betriebliche Gesundheitsförderung sind Themen, die schon heute von Relevanz sind.

Mitarbeiterstruktur in der UGOS – ganz konkret

Ein weiteres Problem ist die sich bereits abzeichnende Überalterung unseres Mitarbeiterstammes. Über 60 Prozent der Mitarbeiter der UGOS sind inzwischen über 40 Jahre, 32 Prozent sind bereits zwischen 50 und 60 Jahre alt und nur 13 Prozent unter 30. In einem der Betriebe sind sogar knapp 60 Prozent des Personals über 50 Jahre. Im Zusammenhang mit einem immer weiter nach hinten geschobenen Renteneintrittsalter von derzeit 67 Jahren und dem mangelnden Nachwuchs wird es nicht mehr möglich sein, Mitarbeiter so früh wie bisher in Rente gehen zu lassen, denn wir werden sie brauchen, um unser Geschäft bewältigen zu können. Die 65-jährige Pflegekraft wird nicht mehr die Ausnahme sein. Daraus folgt, dass sich Arbeitgeber darum kümmern müssen, sowohl die Fähigkeiten und die Erfahrungen älterer

Mitarbeiter zu bewahren als auch deren Gesundheit. Hier werden Instrumente, wie die Gestaltung altersgerechter Arbeitsplätze, Wissenstransfer, betriebliches Gesundheitsmanagement oder zeitlich flexible Arbeitsplanung von zunehmender Bedeutung sein.

Das alles bedeutet Aufwand, kostet Geld und erfordert unter Umständen auch eine gewisse Kurskorrektur der Unternehmenskultur. Wenn wir uns aber als dienstleistungsorientiertes Unternehmen nicht ausreichend darum kümmern, für unsere wichtigste Ressource, unsere Mitarbeiter, als Arbeitgeber Vorteile gegenüber Mitbewerbern zu schaffen, wird es uns schwerfallen, in Zukunft unsere Aufgaben optimal erfüllen zu können. Und das schlägt sich direkt in Umsatz und Ertrag nieder. Wir haben es uns zum Ziel gesetzt, uns mehr als bisher mit diesen Themen zu befassen und Lösungen zu entwickeln, um auch in Zukunft so erfolgreich zu sein, wie wir es bisher waren.

In diesem Sinne grüßt Sie herzlich

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

Drei Fragen an:

Olaf P. Beck (46), Chief Marketing Officer der UGOS

Wo bzw. in welchem Land sehen Sie neue Märkte für den Gräflichen Park?

(Frage von Elisabeth Korte-Ott, Gräflicher Park)

98 Prozent unserer Gäste kommen aus Deutschland, über 80 Prozent davon aus NRW. Mit 14 Mio. Menschen, von denen sich circa sechs Prozent unser Hotel leisten könnten, haben wir erst einmal noch sehr viel damit zu tun, uns um bestehende Märkte zu kümmern. Vor allem im „Leisure-Segment“ (Freizeit) sind zwei bis maximal zweieinhalb Stunden Fahrtzeit einer der entscheidenden Faktoren bei der Hotelauswahl. Es gilt: „Fische nur da, wo Fische sind.“ Das MICE-Geschäft (Tagungen: MeetingIncentiveConference-Event) ist der sehr volatile (unbeständige) Teil unseres Brot- und Butter-Geschäfts. Bis 2010 war der Gräfliche Park in der großen und entscheidenden Agenturwelt völlig unbekannt. Das Vertrauen im Deutschen Agentur- und wichtigstem MICE-Zulieferer-Markt wächst nun langsam, aber sicher. Da müssen wir weiter hartnäckige und solide Überzeugungsarbeit im bestehenden Markt leisten. Der entscheidende Schub für das Hotel wird durch das „Bilster Berg Drive Resort“ kommen. Ansonsten entwickeln wir zum Beispiel aktuell für 2013 und die folgenden Jahre mit Partnern aus Seminarveranstaltern und Management Coaches eigene Seminarreihen, um Hotelzimmer und Tagungsräume zu füllen. Perspektivisch (ab 2014) sehe ich England und China als „neue“ Märkte.

Was war Ihr größter Erfolg?

(Annemarie Rossa und Anika Pohlmann, Gräflicher Park)

Dass ich nach sieben Jahren Alkohollabhängigkeit (1993-2000), seit dem 17. Februar 2001, also im elften Jahr, abstinent lebe; also keinen Tropfen Alkohol mehr trinke und das richtig gut finde. Berufliche Erfolge messe ich nicht an zahlreichen gewonnen Auszeichnungen oder Awards. Es zählt nur der Fakt, dass die Spitzen-Hotels, die ich vermarkte und neu aufgestellt habe, nach meiner Tätigkeit wirtschaftlich erfolgreicher waren, als vor meiner Zeit. Dass die große Mehrheit meiner ehemaligen Auftraggeber, Geschäftsführer, Eigentümer, Gäste, Kunden und Mitarbeiter immer noch in enger persönlicher und – dank Facebook – auch virtueller Verbindung zu mir stehen, ist der schönste Erfolg.

Was ist Ihr Ziel für Sie persönlich und für die UGOS?

(Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpf)

Ziele für die UGOS: Als Dienstleister für die Geschäftsführer der drei Unternehmensbereiche gemeinsam mit meinem kleinen großartigen Team ein geschätzter, sachverständiger und zuverlässiger Partner zu sein, der seinen kleinen Beitrag zur Erfüllung der Budgets beiträgt. Persönlich: Gesundheit und Gelassenheit.



UGOS in Zahlen

VERTRIEB, MARKETING UND UMSTRUKTURIERUNGEN FÜR POSITIVE ENTWICKLUNGEN

Ergebnis

Das Ergebnis in der gesamten Unternehmensgruppe, das heißt der Erlös aus dem Verkauf von Waren und Dienstleistungen abzüglich aller betrieblichen Kosten, war im Jahr 2011 und wird auch im laufenden Jahr 2012 noch von einer Verlustsituation geprägt sein. Die einzelnen Unternehmenssparten bzw. -bereiche zeigen dabei durchaus unterschiedliche Ergebnissituationen (Gewinne und Verluste), wobei dies im Detail bzw. genauem Zahlenwerk nicht öffentlich publiziert wird.

Gräfliche Kliniken

Schwarze und damit positive Zahlen im abgelaufenen und auch laufenden Jahr 2012 schreibt der Verbund der vier Gräflichen Kliniken. Dabei sind sowohl die Ergebnisse als auch die Ergebnisentwicklungen in den einzelnen Häusern sehr unterschiedlich. Der rückläufigen Ergebnissituation in der Park Klinik konnte im Wesentlichen mit der Integration der Psychosomatik erfolgreich entgegengesteuert werden. In der Moritz Klinik, Marcus Klinik und Caspar Heinrich Klinik gleichen des Weiteren zahlreiche und umfangreiche Maßnahmen und Optimierungen zum Teil die erheblichen Kostensteigerungen aus und sichern neben Wert und Qualität der Kliniken auch die erforderliche Gewinnsituation. Positiv ergänzend wird sich in den kommenden Jahren das „Ambulante Reha-Zentrum Jena“ im Verbund integrieren und entwickeln.

Gräflicher Park

Ein vorliegender und auch eingeplanter Verlust im Jahr 2011 sowie eine – vornehmlich bedingt durch entgangene und eingeplante Einnahmen im Zusammenhang mit dem „Bilster Berg Drive Resort“-Geschäften – weitere Ergebnisverschlechterung im aktuellen Jahr 2012 kennzeichnen die wirtschaftliche Situation im Gräflichen Park. Erhebliche vertriebliche Anstrengungen sowie die nun vorliegende positive Entwicklung am Bilster Berg sollten im kommenden Jahr jedoch massiv wertstiftend sein und die unterbrochene positive Entwicklung der Jahre 2008, 2009 und 2010 fortsetzen.

Gräflichen Quellen

Nach einem durch erhebliche Minuszahlen behafteten Jahr 2011 zeigen die umfangreichen Strukturierungsmaßnahmen für das laufende Jahr 2012 – trotz Einmalbelastungen – bereits deutlich positive Ergebnisauswirkungen. Eine veränderte kaufmännische und vertriebliche Führungsstruktur, außerordentliche Kostensenkungsmaßnahmen in Personal- und Sachkosten, modifizierte Vertriebs- und Akquisitionsansätze, Optimierungen im Produkt sowie ein deutlich verändertes Marketing werden eine weitere Erholung mit sich bringen.

Thomas Dörpinghaus,
Kaufmännischer Leiter UGOS und Geschäftsführer der Gräflichen Quellen

Praktikum auf der N8: unbezahlbar

Mehr Verständnis und Nähe zwischen Mitarbeitern und Führungskräften sollen die Praktikumstage bewirken, die von UGOS-Führungskräften innerhalb des Unternehmens in anderen Geschäftsbereichen absolviert werden. Auf dem alljährlichen Führungskräfteempfang wurden die Praktika im vergangenen Januar von allen Anwesenden begrüßt und inzwischen haben die ersten Hospitationen neue Einblicke gewährt.

Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpf erzählt im folgenden Bericht über ihren Tag auf der N8 der Moritz Klinik und wie sie das Arbeiten auf einer Station mit schwer neurologisch erkrankten Patienten für sich persönlich erlebt hat.

Erschütterung, Bewunderung, Respekt

Da ich selten in der Moritz Klinik in Bad Klosterlausnitz (MOK) bin, habe ich mich im Rahmen meines UGOS-Praktikums dort für den Pflegedienst gemeldet. Gabriele Wendland, Pflegedienstleiterin, war so nett, mich in der Phase-B-Station einzuteilen. Hier werden die ganz besonders schweren neurologischen Fälle rehabilitiert, die sehr früh in die Reha oder aus anderen Einrichtungen in die MOK kommen.

Um es vorweg zu sagen: Ich hatte immer schon großen Respekt vor Pflögern und allen Berufen, die mit

Krankheit zu tun haben, weil ich es selber nicht kann. Mir wird übel, wenn ich eine Spritze sehe (und schaue immer weg!) und bewundere die Menschen, die mit viel Geduld, Warmherzigkeit und Sachverstand Menschen helfen. Dadurch, dass ich meinen Schwiegervater, Graf Caspar, auch gepflegt habe, habe ich einen kleinen Einblick in die Arbeit bekommen. Aber natürlich ist es etwas anderes, ob man fremde Menschen pflegt oder Familie.

Von Gabriele Wendland wurde ich auf die Station gebracht und dort sehr herzlich von allen begrüßt. Zu allererst fiel mir auf, dass das



Mit Schwester Petra im Dienst auf der N8, Station für schwer neurologisch erkrankte Patienten in der Moritz Klinik.

geschäftig hin und her laufende, sehr junge und fröhliche Team in mir das Bild eines Bienenstocks hervorrief. Die „Königin“ ist Stationschwester Silke Radeck, die alle Fäden in der Hand hält und das ist eine ungeheure Leistung, wie ich dann feststellte. Als erstes zeigte und erklärte sie mir die helle und schöne Station. Ich durfte bei der Besprechung mit

den Physiotherapeuten dabei sein, wo Schwester Silke darüber informierte, was seit dem Vortag an Besonderheiten mit einzelnen Patienten vorgekommen war. Sehr interessant war danach zu beobachten, wie die Therapeuten auf eine Infotafel mit Steckkarten im Flur stürzten, um sich wegen der Terminierung der Behandlungen der

Fortsetzung auf Seite 4

Fortsetzung von Seite 3 einzelnen Patienten zu organisieren. Schwester Silke erklärte mir, dass es so einfacher, effektiver und flexibler ist, wenn sich die Therapeuten untereinander und mit den Kollegen von der Pflege absprechen, als wenn alles erst in einen Computer eingegeben werden müsste. Überhaupt das Thema Computer und Verwaltungsarbeit ist das große Sorgenkind aller: Mehr als 40 Prozent der Arbeitszeit geht für das Dokumentieren für die Kostenträger drauf, und es gibt noch nicht mal Programme, die einem

die Arbeit erleichtern könnten. Schade, dass die Zeit für die Patienten fehlt. Gert

Wendland (Ehemann von Gabriele Wendland) hat sich in die Bedürfnisse eingedacht und hat Programme erarbeitet, mit denen gearbeitet wird.

Dann wurde ich an Schwester Petra Malisch übergeben, die sich sehr geduldig um mich kümmerte und mir alles erklärte. Ehrlich gesagt schwirrt mir heute noch der Kopf, wenn ich an die vielen Informationen denke, die sie mir gegeben hat. Schwester Petra ist Kontinenz-Spezialistin. Ein sehr wichtiges Thema in der Neuro-

logie. Das war mir auch nicht klar, dass ganz viele Pflegekräfte sich auf bestimmte Bereiche spezialisieren, und es möglich ist – wie bei Schwester Silke – einen Bachelor in Pflege-Management zu erwerben.

Während der Visite durfte ich die Patienten kennenlernen, mit ihren Schicksalen und Krankengeschichten. Zum Teil ist es wirklich furchtbar, wie lange sie schon bei uns sind. Ich durfte die Vorfreude und auch Angst einer Patientin erleben, die nach

NACHDENKLICH UND GANZ SCHÖN KAPUTT FUHR ICH WIEDER NACH HAUSE.

sechs Monaten nach Hause gehen durfte - allerdings querschnittsgelähmt im Rollstuhl.

Pfleger Matthias hat mir im Bereich IV der Station Patienten gezeigt, bei denen ich schwer mit mir kämpfen mußte, um nicht vor Mitleid überzuströmen. Junge Frauen und Männer zwischen 40 und 50 Jahren, die nie wieder nach Hause gehen, ihre Familie erleben, die Kinder groß werden sehen können.

Eine Patientin dachte, ich sei ihre Schwester. Ich hätte sie am liebsten in den Arm genommen, aber traute mich nicht. Bei einem Wachkoma-Patienten hingen die Bilder seiner kleinen Kinder. Er wird nicht mehr

mit ihnen sprechen oder auf sie reagieren können.

Tief erschüttert über die Aussichtslosigkeit nach Besserung, voller Bewunderung für die hingebungsvolle Arbeit der Pfleger und wütend über unser Gesundheitssystem, in dem viele Menschen einfach in Pflegeheime verschoben und dann vergessen werden, habe ich erstmal in der Kantine Mittag gegessen, um ein bisschen Luft zu holen und mich zu sammeln.

Als ich zurück kam, durfte ich Schwester Petra helfen, eine Patientin aus dem Rollstuhl ins Bett zu legen. Die Patientin war rührend, weil sie sich beim Heben Sorgen um meinen Rücken machte, weil ich mich total falsch hielt. Eine sehr nette Frau. Da gab es aber auch andere Patienten, die jede Therapie verweigerten und gar nicht wissen, dass sie sich selbst nicht mehr einschätzen können oder sich in Lebensgefahr begeben, wenn sie über den Balkon klettern. Sehr schwierig für die Betreuer und Angehörigen.

Nachdem Schwester Petra alles bei der Visite Besprochene bei den Patienten umgesetzt hatte, sie die Dokumentation in den Akten erledigt und die Übergabe für die Spätschicht

gemacht hat, habe ich mich auch verabschiedet.

Nachdenklich und ganz schön kaputt fuhr ich wieder nach Hause. Ich habe mehr denn je Respekt vor der Arbeit der Pflegekräfte und bewundere ihre Motivation und Fröhlichkeit. Wahrscheinlich lässt es sich anders auch nicht aushalten und wie Pfleger Matthias sagte: „Wenn man gerne die Arbeit macht, hält man alles aus.“ Ich hatte aber auch das gute Gefühl, dass wir alles tun, damit es unseren Patienten so gut wie möglich geht und dass vor allem das Menschliche im Vordergrund steht. Das ist etwas Unbezahlabares und kann nicht mit Punkten abgerechnet werden. Unsere Patienten haben einfach Glück, wenn sie zu uns in die Moritz Klinik kommen und ich bin stolz darauf, dass wir so tolle Leute haben, die bei uns arbeiten.

Mein Dank gilt Schwester Petra, Schwester Silke, und allen Mitarbeitern und Ärzten der N8-Station. Ich bin froh, dass ich Ihnen über die Schulter schauen durfte und wünsche Ihnen alles Gute und Freude bei der Arbeit.

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

Gutes tun mit Gassi gehen

TIERHEIM BAD DRIBURG: MIT EINEM BEIN IN DER INSOLVENZ

Vor Kurzem bin ich über einen Artikel des Tierheims Bad Driburg im Westfalen-Blatt gestolpert. „Mit einem Bein in der Insolvenz“ – Angespante Finanzlage: Tierheim Bad Driburg in seiner Existenz gefährdet – Verein startet Spendenaufruf!“ Ich war schon ein bisschen schockiert darüber, dass die Lage des Tierheims so brenzlich ist. Um ehrlich zu sein, wusste ich zwar, dass es in Bad Driburg ein Tierheim gibt, habe mich jedoch noch nie so richtig damit befasst. Man denkt immer, in Deutschland geht es Menschen und Tieren eigentlich recht gut, doch das Leid ist scheinbar direkt vor der Haustür zu finden.

Da in dem Zeitungsbericht die Rede davon war, dass sich die Hunde auch über das „Gassi gehen“ freuen würden, habe ich mich dann eines Tages dazu entschlossen nach Feierabend einmal vorbeizufahren. Ich selber, Besitzerin eines achtjährigen Jack-Russel-Terriers, der jedoch aus zeitlichen Gründen bei meinen Eltern wohnt, weiß, wie wichtig die Bewegung für Hunde ist. Und mir schadet die Bewegung schließlich auch nicht!

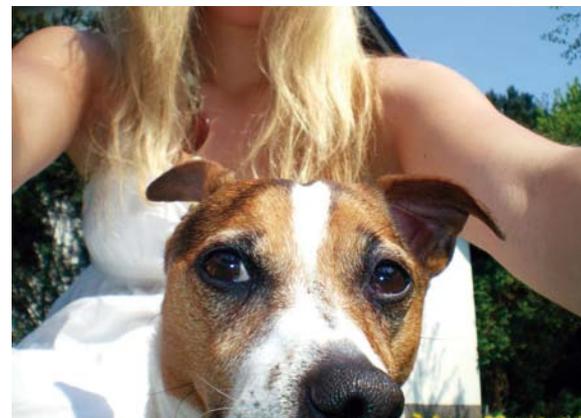
So fragte ich im Tierheim nach, ob es möglich ist mit einem Hund „Gassi zu gehen“ – alles gar kein Problem. Ich wurde sogar gefragt, mit was für einen Hund ich

gerne gehen würde – Größe, Rasse etc. Auf diesem Weg lernte ich Daisy, Tschester & Co. kennen. Tolle Hunde, bei denen sich jeder fragen würde, warum diese in einem Tierheim landen?!

Wenn Ihr nach der Arbeit oder am Wochenende auch einmal ein bisschen Bewegung haben wollt und dabei etwas Gutes tun möchtet, dann kann ich nur empfehlen, dort einfach mal vorbeizuschauen. Und ein paar Schritte an der frischen Luft schaden weder Mensch noch Tier!

Ebenso freut sich das Tierheim über Futter- oder Geldspenden. Spendenkonto: Sparkasse Höxter, Konto 1006006.

Susanne Stieneke,
Empfangsassistentin Gräflicher Park



Susanne Stieneke und ihr Jack-Russel Jacky wissen, was Hunde brauchen.

Pflege schaut in den Kochtopf

ERDBEEREN GANZ DICHT, GURKE GANZ KLEIN, ZEIT GANZ WENIG



Hat sich wohlgefühlt und viel gelernt bei den Kolleginnen und Kollegen: Gabriele Wendland (Mitte) mit Swetlana Prieb (links) und Beata Mateja, die ihr neben vielen anderen guten Geistern in der Hotelküche gezeigt haben, wie es der Profi macht.

Die Gelegenheit, dass eine Profession eine andere besuchen kann, war Anfang des Jahres 2012 ein Angebot unserer Geschäftsführung, das mich neugierig gemacht hat. Nach dem Angebot im Rahmen des traditionellen Führungskräfteempfangs zum Jahresauftakt war mir relativ schnell klar, dass ich in die gräfliche Hotelküche gehen möchte, um dort den Kochprofis über die Schultern zu schauen. Zum einen möchte ich als passionierte Hobbyköchin Kniffe der Köche abschauen und zum anderen

natürlich auch Organisation und Prozesse in der Küche kennenlernen. Kann man eventuell für die Pflegeorganisation etwas abschauen?

Am 7. Juli war es nun so weit, der Tag in der gräflichen Küche wurde Wirklichkeit. Am Morgen meldete ich mich in der Küche zum Dienst. Die Kollegen nahmen mich freundlich auf, wunderten sich aber schon ein wenig, was eine Pflegedienstleitung in der Küche suchte. Erklärung war da schon nötig.

Lange Zeit für Vorstellungen und Höflichkeiten hatten wir nicht, denn es warteten Gäste mit Halbpension, „à la carte Gäste“ und eine Hochzeitsgesellschaft, die verköstigt werden wollten. In der Küche wird natürlich, wie in der Pflege, geplant und vorbereitet. Da konnte ich mich gleich einklinken. So half ich den Köchinnen, die für das Frühstück zuständig sind, den nächsten Morgen vorzubereiten. 160 Frühstücksgäste wollten verköstigt werden. Da musste Obst und Gemüse geschnitten werden. Später wurde ich an den Pâtissier weitergeleitet, der mich gleich mit einbezog, Erdbeertorten zu belegen. Er legte großen Wert auf Qualität des Belegens mit den Früchten. Die Erdbeeren sollten ganz dicht gelegt werden. Man sollte es nicht glauben, aber da habe ich mir einige Kniffe abgesehen für meine nächsten Torten zu Hause.

Danach wurde Hilfe beim Belegen von mediterranen Snacks für die Hochzeitsgesellschaft benötigt. Etliche Platten von belegten gerösteten Brotscheiben stellten wir her. Grüne Gurke ganz klein schneiden ist eigentlich nicht so schwer, aber einem Kochprofi zufrieden zu stellen, ist nicht einfach. Beim Schneiden der Gurke ist mir das noch gelungen, aber beim Feinschnitt der Schalotten misslang das total. Mein Hausfrauenschnitt wurde vom Profi kritisiert. Er zeigte, wie die Zwiebel geschnitten werden muss – gelernt ist eben gelernt! Ich beruhigte ihn, keine Köchin werden zu wollen, und dass meine Familie diese spezielle Schnittweise toleriert. Ich habe mir aber vorgenommen, das Zwiebelschneiden zu Hause unbeobachtet mal zu trainieren.

Parallel zu den einzelnen Arbeiten war es schon möglich, mit den Mitarbeitern ins Gespräch zu kommen. Allerdings eine Pause, um Gespräche intensiver zu führen, gab es nicht, dazu war der Druck, die Speisen auf den Tisch zu bekommen, zu hoch. Der Küchenchef hatte hauptsächlich auch mit der Absicherung der Dienstplanung zu tun. Das kam mir irgendwie bekannt vor. Wenn Kollegen krank sind, kann es schon mal sein, dass ein Koch zwei Kochstationen übernehmen muss. Einspringen für kranke Kollegen ist ebenfalls tägliche Praxis. Der Teildienst ist in der Küche Normalität.

Bei meiner Beobachtung des Dienstablaufes des Küchenchefs konnte ich schon einzelne Parallelen zur Arbeit der Stationsleitungen entdecken. Alles in Allem war es ein sehr interessanter, arbeitsreicher und anstrengender Tag. Auch hier ist schwere körperliche Arbeit für die Kollegen normal. Rückenschonende Arbeit ist da schon auch ein Thema. Ich möchte mich beim Team der gräflichen Hotelküche recht herzlich für diesen Tag bedanken und die Einblicke, die ich erhalten durfte. Ich lade Sie zu einem Gegenbesuch in die Moritz Klinik recht herzlich ein, um mal hinter unsere Kulissen zu schauen. Es wäre toll, wenn dieser Besuch als Betriebsausflug möglich gemacht werden könnte.

Gabriele Wendland, Pflegedienstleitung
Moritz Klinik, Gräfliche Kliniken

Für den gemeinsamen Standort

STADT UND BAD GEMEINSAM AUF DEM NRW-TAG 2012 IN DETMOLD

Die Stadt Bad Driburg und der Gräfliche Park sowie die Bad Driburger Naturparkquellen präsentierten sich in diesem Jahr gemeinsam auf dem Nordrhein-Westfalen-Tag in Detmold. Der – kurz genannt auch – NRW-Tag ist der jährlich stattfindende Landesfesttag anlässlich der Gründung des Landes Nordrhein-Westfalen am 23. August 1946. Der NRW-Tag wurde in der Vergangenheit lediglich zu runden Landesgeburtstagen in Düsseldorf begangen. Seit 2007 wird die Veranstaltung jährlich in wechselnden Städten durchgeführt, wobei die runden Landesjubiläen weiterhin in der Landeshauptstadt gefeiert

werden sollen. Die Ausrichterstädte außerhalb der Landeshauptstadt waren seit dem Jahr 2007 Paderborn, Wuppertal, Hamm, Siegen und Bonn.

Der diesjährige NRW-Tag unter der Schirmherrschaft von Ministerpräsidentin Hannelore Kraft wurde bei herrlichem Wetter an Pfingstsonntag und Pfingstmontag in

Fortsetzung auf Seite 6

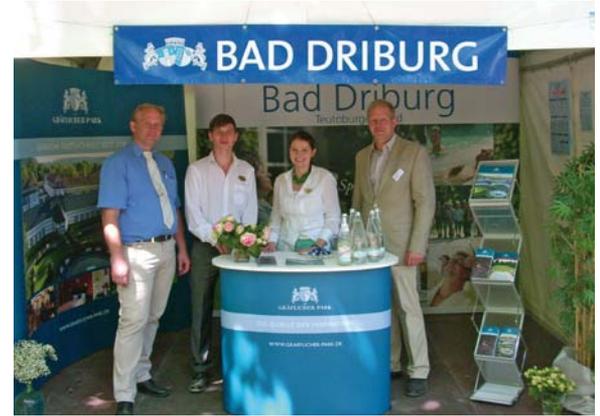
Farbenfrohe Umzüge belebten Detmolds Innenstadt – es war ja auch noch Straßentheater-Festival.



Fortsetzung von Seite 5 der lippischen Landeshauptstadt gefeiert. Die Organisatoren zählten rund 200.000 Besucher. Zeitgleich wurde das Europäische Straßentheater-Festival durchgeführt, dessen Höhepunkt der prächtige Umzug mit vielen Marschgruppen am Sonntag Nachmittag war. Die Vertretung der Stadt Bad Driburg auf dem NRW-Tag lag in der Verantwortung der städtischen Wirtschaftsförderung, was Organisation, Aufbau und Nachbereitung umfasste. Der Stand befand sich inmitten der Städtemeile in der Allee auf dem weitläufigen Festgelände. Im Rahmen der Standgestaltung wurden Abgrenzungen bewusst vermieden und auf fließende Übergänge des gesamten Angebotes geachtet: Dazu wurden insbesondere die Marken „Glas“ und „Wasser“ optisch herausgestellt, was neugierige Blicke auf sich zog und zu vielerlei Fragen anregte. Des Weiteren wurde neben Kur, Reha, Erholung auch die Aspekte Leben, Wohnen, Freizeit und Arbeit in der Stadt Bad Driburg beworben, wobei auch der Vergleich mit größeren Städten nicht gescheut werden musste. Der erzielte Erfolg für alle Beteiligten unterstreicht die Notwendigkeit einer engen Kooperation auch über die gemeinsame Vermarktung hinaus: Es gilt, die jeweiligen Stärken zu bündeln und zur Geltung zu bringen – im Inte-

resse des gemeinsamen Standortes in nahezu einmaliger landschaftlicher Umgebung. Ein großer Dank gilt neben den Organisatoren des NRW-Tages allen Helfern von Stadt, Bad, Therme sowie dem Kur- und Verkehrsverein, die an den beiden Tagen ihren Dienst am Stand versahen. Dankesgrüße gelten zudem allen Besuchern für ihr Vorbeischaun sowie den hiesigen Unternehmen und Institution für die bereitgestellten Leihgaben. Der nächste NRW-Tag findet vom 27. bis 29. Juni 2014 in Bielefeld statt. Mehr zum NRW-Tag 2012 unter <http://www.nrwtag2012detmold.de/>

Dr. Heinz-Jörg Wiegand, Stadtverwaltung
Bad Driburg, Wirtschaftsförderung und
Stadtentwicklung



Vertraten die Stadt und das Bad Driburg am gemeinsamen Stand auf dem NRW-Tag: Annemarie Rossa (Sales-Team Gräflicher Park), Lars Elsen (Azubi Gräflicher Park), Dr. Joachim Avenarius (Kur- und Verkehrsverein) und Dr. Heinz-Jörg Wiegand (Stadt Bad Driburg). Am Vortag hatten noch Anika Pohlmann (Sales-Team Gräflicher Park) und Birgitt Suhr (Driburg Therme) den Stand besetzt.

„Gemeinsam geben wir Gas...“

DIESJÄHRIGE IT-SERVICE-ABTEILUNGSAKTIVITÄT UNTER RASANTEM MOTTO



Impressionen zweier Renntage: In der Mitte die Sieger – Gold für Jan Braun, Silber für Steven Pollaris und Bronze für Thomas Kessler.

Ob zu Fuß, mit dem Fahrrad oder motorisiert, konnten die Mitarbeiter des IT-Service selbst entscheiden. Der Favorit war schnell gefunden. Die Motorisierung sollte es sein, nämlich auf der „MSW Outdoor Kartbahn“ in Büren. Der Termin war schnell gefunden. Am 29. Juli ging es dann los. Das gesamte IT-Service-Team war präsent und stellte sich dieser Herausforderung, Mensch und Maschine mit den Fliehkräften der Natur in Einklang zu bringen. Geplant waren 20 Minuten Warm-up, gefolgt von 20 Minuten Qualifying, um danach in das Highlight dieser Veranstaltung einzutauchen, dem 20-minütigen Rennen. Wir waren gut vorbereitet. Fast jeder von uns hatte einen Helm, eine Haube und Handschuhe dabei. Die Foto- und Kameraausrüstung war gut für das Event positioniert. Eine Kiste Bad Driburger Apfel-Rhabarber half uns zwischen den Läufen, unseren Durst zu stillen.

Das Warm-up lief tadellos. Alle Teilnehmer gewöhnten sich schnell an die Fahrzeuge, wurden immer schneller und hatten jede Menge Spaß. Es begannen auch die ersten Überholmanöver. Der Lauf war perfekt zu Ende gefahren worden... doch was

war das!?! Regentropfen?? Ein Gewitter zog plötzlich auf und machte aus der griffigen trockenen Fahrbahndecke einen riesigen nassen See auf dem Asphalt... Eine überschwemmte Fahrbahn und Slickbereifung sind nicht wirklich beste Freunde. Das Fahren bei solchen Bedingungen erfordert höchstes Geschick und viel Feingefühl im Gasfuß. Diese Herausforderung nahmen wir an, setzten uns in die vollgelaufenen Kartsitze und tuckerten los... Schnell wurde unser optimistischer Übermut „Klar können wir auch im Regen fahren“ eingebremst. Die Karts stellten sich auf der Fahrbahn quer, rutschen teils von der Strecke

oder kamen gar nicht erst voran. Nach zehn Minuten Qualifying im Regen musste der Ehrgeiz des IT-Service gestoppt und abgebrochen werden. Sprich: Rennabbruch! Sollte es das wirklich gewesen sein? Nein!! Das Comeback des IT-Service auf der Rennstrecke war vorherbestimmt.

Am 7. August war es dann endlich wieder soweit: Die Wettervorhersagen prognostizierten gute Bedingungen für unseren zweiten Anlauf. Die Asphalt-Temperaturen waren für 25 Grad vorhergesagt. Dazu eine trockene, leicht windige Wetterlage. Also Top-Verhältnisse!

Wir begannen mit dem „nicht beendeten“ Qualifying. Dazu hatten wir noch zehn Minuten Zeitguthaben. Ziel war es dabei, die beste Rundenzeit zu fahren, um dadurch eine gute Startposition im folgenden Rennen zu erhalten.

Nachdem die Startpositionen ausgefahren wurden, kamen wir zum Highlight unserer Veranstaltung. Dem 20-minütigen Rennen. Natürlich alles unter der Maßgabe: „Jederzeit Fairplay, wir bleiben alle heile und es geht nur um den Spaß an der Sache.“ Der Start verlief störungsfrei und alle Teilnehmer kamen gut weg. Direkt in den ersten Kurven versuchten einige Fahrer, bereits Positionen gut zu

machen. Jede kleinste offene Lücke wurde anvisiert und ausgenutzt. Schnell wurde die Traube von Fahrern unübersichtlich und wir verloren für uns selbst den Überblick. Stefan Rose überholte Ralf Nolte, Jan Braun zog an Steven Pollaris vorbei, Thomas Kessler verlor seine zweite Position und Bernd Broske überholte irgendwie das halbe Fahrerfeld. Alle erreichten erfolgreich das Ziel. Ein Riesenspaß mit der Abteilung, den wir Ihnen nicht vorenthalten wollten! Siehe Bilder...

Steven Pollaris,
Leiter IT Operations Management &
Customer Service

Ein gemeinsamer Weg in eine gemeinsame Zukunft

KOOPERATIONSMÖGLICHKEITEN ZWISCHEN ADRENALIN UND ERHOLUNG

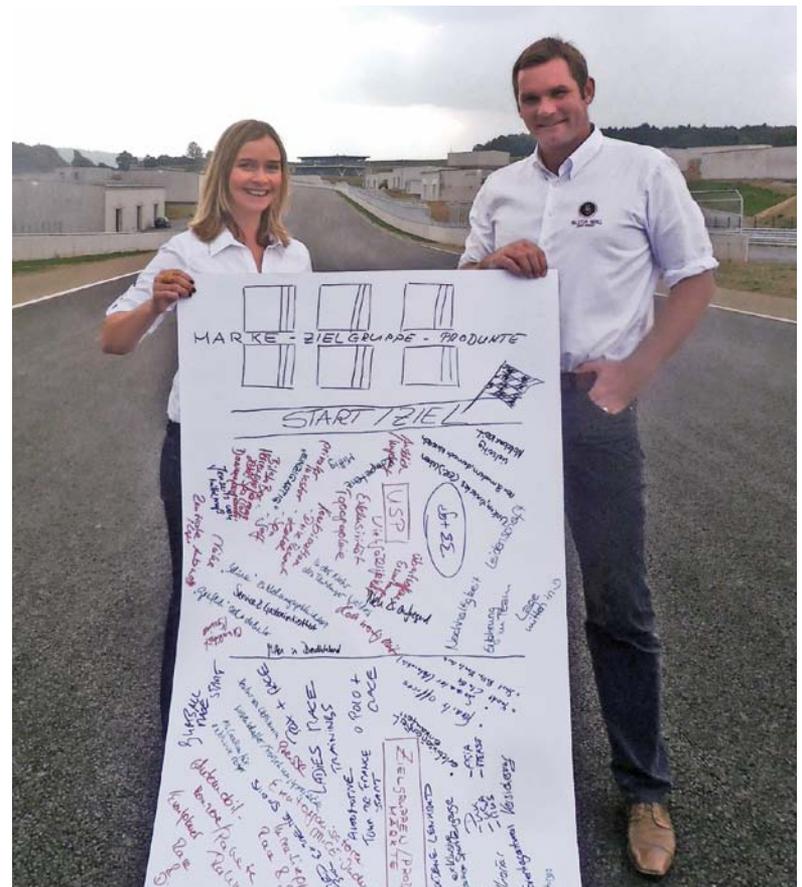
Zwei augenscheinlich konträre Unternehmen gehen einen gemeinsamen Weg: Be- und Entschleunigung, Anspannung und Entspannung, Adrenalin pur und die totale Erholung. Das „Bilster Berg Drive Resort“ und das „Gräflicher Park Hotel & Spa“ bieten Möglichkeiten und Räumlichkeiten, die national und international ihresgleichen suchen. Für die umliegenden Gemeinden, das Land und für die Tourismusregion eröffnen sich zukünftig neue Chancen.

Unzählige Optionen und tolle Möglichkeiten der Zusammenarbeit ergeben sich hierbei auch im Zusammenspiel des Gräflichen Parks und des Bilster Berg Drive Resorts. Bei verschiedenen Brainstormings und Workshops mit den Inhalten „Marke – Produkte – Zielgruppe“ entwickelten die zuständigen Teams beider Unternehmen mit viel Inspiration sowie Motivation kreative und zukunftsorientierte Produktideen.

Zahlreiche Nutzungsmöglichkeiten mit hoher Attraktivität eröffnen sich für Unternehmen aus den unterschiedlichsten Branchen: Das Bilster Berg Drive Resort bietet beispielsweise eine optimale Plattform für die Automotive-Industrie im Bereich Test und Präsentation, Händler- oder Kundenevents, nationale oder internationale Presse-Fahrveranstaltungen sowie zahlreiche Incentive-Variationen für Vertriebsfirmen, Handelsunternehmen oder für den Finanz- und Bankensektor. Flexible Strecken- und Locationmodule lassen daher wenig Wünsche für individuelle Veranstaltungskonzepte offen. In idealer Kombination dazu steht das nur zehn Autominuten entfernte „Gräflicher Park Hotel & Spa“ als Destination für Events, die Tagungen, Logis, abwechslungsreiche Gastronomie und Entspannung. Da bereits jetzt viele Kunden die Rahmenprogramme des Hotels als Teambuilding-Maßnahme ergänzend zu ihrer Tagung buchen, stellt das Drive Resort ein weiteres Highlight dar.

Mit neuen und innovativen Incentive-Paketen (Komplett-Angebote für Veranstaltungen), wie beispielsweise „Drive & Dine“, „Drive & Relax“ oder „Drive & Golf“ können so auch neue Zielgruppen mit konkreten Produktpaketen und Vorschlägen angesprochen werden.

Durch die unmittelbare Nähe zu anderen Dienstleistungssektoren, wie beispielsweise den Gräflichen Kliniken, eröffnen sich weitere Möglichkeiten. So könnte das Portfolio unter anderem um Themen wie Ernährungs- und Fitnessberatung oder Kardiologie und Orthopädie erweitert werden. Somit besteht die Möglichkeit, ganzheitliche und individuelle Academy-Programme, Fahrsicherheitstrainings oder verkehrsmedizinische Produkte in diesem Segment zu implementieren.



Anika Pohlmann und Matthias Girlich mit den vielen Ideen, die die Mitarbeiter beider Unternehmen entwickelt haben.

Die Synergien aus der Verbindung Bilster Berg und Gräflicher Park beinhalten großes Potential. Die Marketing- und Vertriebsteams freuen sich nun auf diese gemeinsame Zukunft und auf viele spannende und abwechslungsreiche Projekte und Kunden.

Anika Pohlmann, Sales Manager Gräflicher Park,
und Matthias Girlich, Key Account Manager Bilster Berg

Spagat zwischen Sterneküche und Feierabend-Bier

WESTFALEN GOURMETFESTIVAL MIT DIETER MÜLLER UND WEITEREN KÖCHEN IM GRÄFLICHEN PARK

Raffiniert und bodenständig sind die Eigenschaften, die das Westfalen Gourmetfestival, das in diesem Jahr bereits zum dritten Mal stattfindet, charakterisieren. Das spiegelt sich auch in den Veranstaltungen der Festival-Woche im Gräflichen Park vom 30. Oktober bis 5. November wider: Feierabend-Bier mit Drei-Sterne-Koch Dieter Müller, Sechs-Gänge-Menü mit vier regionalen Spitzenköchen, Champagner und Hummer im ehemaligen Pferdestall und ein „Aktuelles Kochstudio“ mit Sterne-Koch Björn Freitag sind nur einige der raffiniert-bodenständigen Highlights, die das Programm für Liebhaber guten Essens zu bieten hat.

Dieter Müller zum zweiten Mal im Gräflichen Park

Gut gemachte knusprige Bratkartoffeln oder ein appetitlich angerichtetes Stielmus sind zum Beispiel regionale Gerichte, über die sich Starkoch Dieter Müller ganz unprätentiös freuen kann, verriet der gebürtige Schwarzwälder im vergangenen Jahr, als er zum ersten Mal als Gastkoch in Bad Driburg begeisterte. Dieter Müller, der als Inhaber des „Schlosshotel Lerbach“ in Bergisch Gladbach schon für Mick Jagger, Angela Merkel, Rudi Völlner und Herbert Grönemeyer gekocht hat, ist inzwischen Patron des Restaurants „Dieter Müller“ auf dem Kreuzfahrtschiff „MS Europa“. Seinen ersten Michelin-Stern erhielt er 1993 und ein Jahr später den zweiten. Der Dritte folgte 1997; zu dieser Zeit gab es weltweit nur 32 Drei-Sterne-Köche – zwei davon kochten in Deutschland. Am 30. und 31. Oktober können Gäste des Gourmetfestivals im Gräflichen Park seinen Spagat zwischen westfälischer Bodenständigkeit und internationaler Raffinesse im Rahmen von jeweils sechs Gängen selbst erleben und schmecken.

Westfälische Küche im „Caspar's Restaurant“

Rustikal, mit streng regionalen Zutaten und deftig – das sind die Eigenschaften, die Thomas Blümel, Küchenchef des „Gräflichen Park Hotel & Spa“, zur ursprünglichen Küche Westfalens einfallen. In Kombination mit hoher Kochkunst kann dann aus einem Mettbrot, Stippmilch, Potthucke oder Blutwurst und Apfel, besser bekannt unter „Himmel und Erde“, etwas ganz Raffiniertes und Einzigartiges werden. Deshalb lässt der 28-jährige gebürtige Weimarer, der schon im „Ritz Carlton“ unter Drei-Sterne-Koch Sven Elverfeld, auf Sylt mit Jörg Müller (Bruder von Dieter Müller) sowie als Küchenchef im „Wattthof Rantum“ auf der Nordsee-Insel gekocht hat, auch gerne westfälische Komponenten in seine internationale Küche im „Caspar's Restaurant“ mit einfließen und freut sich auf das Westfalen Gourmetfestival und das Kochen dort mit Gleichgesinnten.

Das Festival – ein Erfolg

Etwas Einzigartiges etablieren und der unterschätzten westfälischen Küchen seiner Heimat den gebotenen Stellenwert verschaffen, war auch die Vision Gerhard Beslers vom Westfalen-Institut in Lünen, als er das „Westfalen Gourmetfestival“ im Jahr 2010 ins Leben rief. Mit inzwischen 16 teilnehmenden Gastronomie-

Betrieben, 31 Gastköchen und vielen ausgebuchten Veranstaltungen bereits im letzten Jahr ist ihm sowohl das eine als auch das andere gelungen.

Für jeden Geschmack und jeden Geldbeutel

So vielfältig, wie die Möglichkeiten der westfälischen Kulinarik in Kombination mit der Fantasie von internationalen und regionalen Künstlern in der Küche, ist auch das Angebot des Westfalen Gourmetfestivals im „Gräflichen Park Hotel & Spa“. Das Programm hat nicht nur für jeden Geschmack, sondern auch für jeden Geldbeutel etwas dabei. Für Beträge zwischen 27 und 199 Euro können Gourmets in ihrem Lieblingsrestaurant am Fuße des Teutoburger Waldes die ganz große Küche Westfalens erleben – mit Köchen, die schon viel von der Welt gesehen haben und ihre ganze Erfahrung mitbringen. Neben Ausnahmekoch Dieter Müller geben sich zum Beispiel auch vier der bekanntesten Köche Bad Driburgs ein Stelldichein. Unter dem Motto „Kochen mit Freunden“ kocht Thomas Blümel gemeinsam mit seinen Nachbarn Ingo Seidensticker (Hotel-Restaurant Germanenhof), Heiner Eyers (Hotel am Rosenberg) und Claudius Böhler (Böhler's Landgasthaus) am Festival-Freitag ein Sechs-Gänge-Menü. Wer am Montag, den 5. November noch nicht genug hat von feinen Speisen und Gerichten im Park, der besucht die Lesung von Désirée Nick, die ihr ganz neues Buch „Fürstliche Leibspeisen – Gerichte mit Geschichte“ vorstellt – inklusive dem Lieblingsrezept von Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorff.

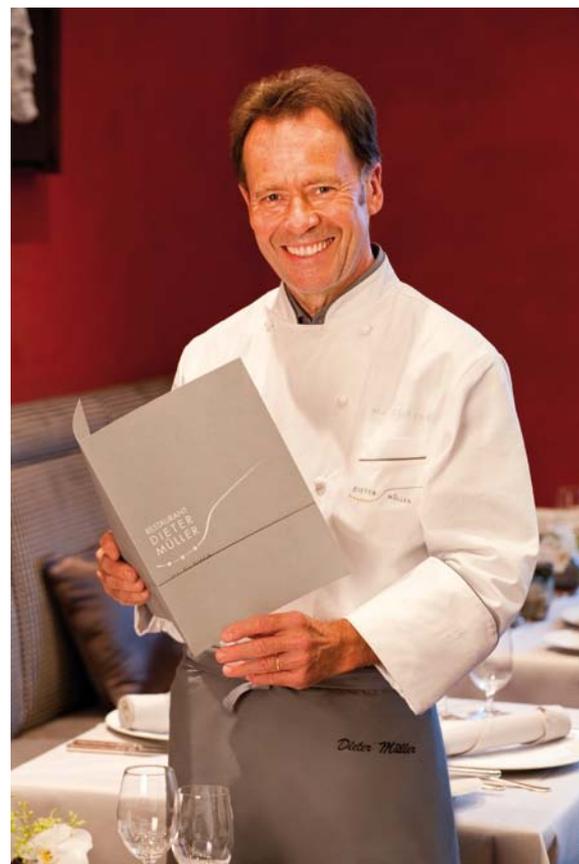
Der Festival-Geheimtipp vom Küchenchef des Gräflichen

Parks ist übrigens die Eröffnungsgala am Dienstag, den 30. Oktober mit dem anschließenden Feierabend-Bier mit Dieter Müller. „Er ist einfach ein genialer Koch und eine tolle Persönlichkeit“, so Thomas Blümel.

Kristina Schütze
Public Relations UGOS



Kochen mit Freunden: Gemeinsam mit Thomas Blümel kochen Ingo Seidensticker, Heiner Eyers und Claudius Böhler (von oben)



Dieter Müller kocht für Sie auch bei der Eröffnungsgala.

Das Programm

Dienstag, 30.10.2012, 19:00 Uhr Eröffnungsgala mit Dieter Müller

Sechs-Gänge-Amuse-Bouche-Festivalsmenü inklusive korrespondierender Weine.

Preis pro Person 149,00 Euro

Mittwoch, 31.10.2012, 19:00 Uhr Festival-Menü mit Dieter Müller

Sechs-Gänge-Amuse-Bouche-Festivalsmenü inklusive korrespondierender Weine

Preis pro Person 149,00 Euro

Preis pro Person 199,00 Euro

am Chef's Table

Donnerstag, 01.11.2012, 18:00 Uhr Kochkurs in „Caspar's Küche“

Unser Küchenchef Thomas Blümel kocht mit Ihnen das Dieter-Müller-Menü. Inklusive Menü und korrespondierender Weine

Preis pro Person 139,00 Euro

Freitag, 02.11.2012, 19:00 Uhr Kochen mit Freunden

Sechs-Gänge-Amuse-Bouche-Festivalsmenü: Gemeinsam mit Thomas Blümel (Caspar's Restaurant) kochen Ingo Seidensticker (Hotel-Restaurant Germanenhof), Heiner Eyers (Hotel am Rosenberg) und Claudius Böhler (Böhler's Landgasthaus)

Preis pro Person 75,00 Euro

Samstag, 03.11.2012, 11:00 Uhr Süße Sünde...

Confiserie-Kurs mit unserem Chef-Pâtissier Peter Bohnhof

Preis pro Person 59,00 Euro

Samstag, 03.11.2012, 12:00 Uhr Maine-Lobster & Roederer Champagne

im „Restaurant Pferdestall“ inklusive eines Glases (0,1l) Champagner

Preis pro Person 39,00 Euro

Samstag, 03.11.2012, 19:00 Uhr Festival-Menü von Dieter Müller

Mit Big Bottle-Party, begleitet von Sommelier Benno Wurster und Tomas Sniadowski/Pianissimo am Flügel, inklusive korrespondierender Weine

Preis pro Person 119,00 Euro

Sonntag 04.11.2012, 13:00 Uhr Gräflischer Nachwuchs

Drei-Gänge-Menü gekocht und serviert von unseren Auszubildenden aus dem Gräflichen Park

Preis pro Person 27,00 Euro

Sonntag, 04.11.2012, 18:30 Uhr „Aktuelles Kochstudio“ live

Kochshow live mit Björn Freitag und Thomas Blümel begleitet vom Jazzduo von Stilvollmusic

Preis pro Person 59,00 Euro

inklusive Speisen

Montag, 05.11.2012, 19.30 Uhr Désirée Nick liest aus „Fürstliche Leibspeisen – Gerichte mit Geschichte“

Preis pro Person 15,00 Euro

Im Rahmen des Gourmetfestivals bieten wir Arrangements für zwei Übernachtungen:

ERÖFFNUNGS-ARRANGEMENTS:
Montag, 29.10. bis Mittwoch, 31.10.
Dienstag, 30.10. bis Donnerstag, 01.11.

GOURMETFESTIVAL-ARRANGEMENT:
Samstag, 03.11. bis Montag, 05.11.
Preis pro Person ab 399,00 Euro

Für Details kontaktieren Sie uns:
Tel.: 05253.95-23200 oder unter
E-Mail: info@graeflicher-park.de

Ein besonderer Tag mit verzauberten Gästen

GRÄFLICHER NACHWUCHS – EIN HIGHLIGHT IM GRÄFLICHEN PARK FÜR 2012

Zum ersten Mal wird im Gräflichen Park für ein paar Stunden alles in den Händen der Auszubildenden liegen. Die Azubis haben die Chance, das Mittagessen am Sonntag, den 4. November um 13 Uhr anlässlich des Westfalen Gourmetfestivals selbst zu organisieren und zu kochen - mit allem was dazu gehört.

Am Anfang dachten wir alle noch, „das wird easy“, vor allem hinsichtlich der sechs Monate Vorbereitungszeit. Doch es steckte mehr Arbeit dahinter, als erwartet... Zunächst haben wir uns getroffen, und uns gemeinsam überlegt, welche Abteilungen für dieses Event gefragt sind und was welche Abteilung vorab planen muss. Die wichtigste Information zur Planung war, welche Kosten pro Person entstehen dürfen. Dieses Budget bildete den Rahmen für die Produkte, die die Küche für das Menü benötigte sowie die Dekoration. Schnell merkten wir, dass es nicht von Vorteil ist, sich immer mit allen Auszubildenden zu treffen. Also übernahmen das für den Anfang, für die groben Entscheidungen, die von uns gewählten „Abteilungsleiter“. Für den Service ist Angela Cardamone und für das Bankettbüro Luisa Paleschke zuständig. Der Küchenchef ist Florian Schlüter und der Hoteldirektor Nicolai Meyer-Polydoros. Doch jeder einzelne hatte eine wichtige Rolle, denn kein Abteilungsleiter würde seine Arbeit schaffen ohne ein gutes und unterstützendes Team.

Nach den Sommerferien begannen wieder die Gemeinschaftsmeetings. Die noch zu erledigenden Aufgaben wurden verteilt, wie zum Beispiel die Organisation der Blumendekoration und das Erstellen der Willkommensrede für die Gäste. Letzte Details wurden abgestimmt. Ein ganz wichtiges Thema, das uns von Anfang an beschäftigt hatte, war, „Haben wir ein Motto

für diesen Tag...?“ - Ja! Das Motto sind wir, die Auszubildenden des „Gräflichen Park Hotel & Spa“, und wir wollen die Gäste an diesem Tag verzaubern. Es soll ein besonderer Tag für die Gäste und für uns werden. Wir wollen uns bei unseren Ausbildern bedanken, indem wir zeigen, wie gut wir hier gelernt haben. Um noch einmal deutlich zu machen, dass dieser Tag nicht wie jeder anderer Arbeitstag ist, haben wir eine besondere Arbeitskleidung für diesen Tag

organisiert. Was wir alles zu bieten haben, werden Sie sehen, wenn Sie kommen. Hiermit lade ich noch einmal ganz herzlich zum „Gräflichen Nachwuchs“ im Rahmen des Gourmetfestival 2012 ein! Wir freuen uns sehr, Sie am 4. November um 13 Uhr mit einem von uns kreierten Willkommens-Cocktail begrüßen zu dürfen!

organisiert. Was wir alles zu bieten haben, werden Sie sehen, wenn Sie kommen. Hiermit lade ich noch einmal ganz herzlich zum „Gräflichen Nachwuchs“ im Rahmen des Gourmetfestival 2012 ein! Wir freuen uns sehr, Sie am 4. November um 13 Uhr mit einem von uns kreierten Willkommens-Cocktail begrüßen zu dürfen!

Carolin Schäfer,
Auszubildende Gräflicher Park



Drei angehende Köche und 19 werdende Hotelfachleute bilden den Gräflichen Nachwuchs (von links): Florian Schlüter (Koch), Bastian Kriesten (Koch), Katharina Maisinger, Luisa Paleschke, Anna Carolin Müller, Konstantin Hoffmann, Miriam Eikel, Jennifer Ehling, Nicolai Meyer-Polydoros, Christina Meschede, Angela Cardamone, Alexander Geilhorn, Jana Schmale, Martin Czechowicz, Anna Hartmann, Pia Dewald, Daria Zimmermann, Carolin Schäfer, Marius Scheiber (Koch) und Isabell Schütz. Nicht mit auf dem Bild: Lisa Spehr und Christina Wille.

„Das hier ist was zum Genießen“

**140 FRAUEN AUS MODE, WIRTSCHAFT UND GESELLSCHAFT
TREFFEN SICH ZUM LADIES' LUNCH IN BAD DRIBURG**

Die Wälder wolkenverhangen, dazu beharrlicher Landregen. Doch die 140 Gäste beim Ladies' Lunch im „Gräflicher Park Hotel & Spa“ in Bad Driburg sind in bester Sommerlaune.

Eine von ihnen ist Ingrid Resch aus Düsseldorf. „Ich bin eine OWL-Frau“, sagt sie. Geboren wurde die elegante Dame in Paderborn, hat unter anderem in Höxter und Nieheim (Kreis Höxter) gelebt. Ihr Vater Franz Hartmann war einmal Bürgermeister in Höxter und Salzkotten. „Ich liebe Ostwestfalen. Es ist eine Oase der Ruhe für mich.“ In ihrem bunten Kleid von Roberto Cavalli, den streng zurückgekämmten blonden Haaren fällt die große Frau auf. Das Ladies' Lunch ist ein Glanzlicht in Ingrid Reschs Terminkalender. „Einfach herrlich“, schwärmt sie und mischt sich wieder unter die Gäste.

Sehen und gesehen werden, plaudern bei einem Glas Champagner – die Frauen genießen den Tag im Gräflichen Park sichtlich. Beim Lunch (Spargelcrèmesuppe mit Vanille und Gewürzgarnele; Supreme vom Perlhuhn mit Verbene-Eisenkrautjus, jungem Gemüse und geschmelzten Tortelloni sowie Soufflé von Valrhona-Schokolade mit Himbeersorbet) können sie sich über Gott und die Welt unterhalten und bei der Modenschau die neue Kollektion des Modelabels Rena Lange bewundern. „Das hier ist was zum Genießen“, sagt Christine Götzky aus Enger (Kreis Herford). „Wo sieht man sonst so viele schicke Damen auf geballtem Raum?“

Eines der neuen Kleider aus der Rena-Lange-Kollektion trägt auch Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpf. Die Gastgeberin hat sich für ein kurzes blaues Kleid mit hellblauen Elementen an den Armen entschieden. Dazu trägt sie eine Kette des Schmucklabels Chopard, das ebenfalls Partner der Veranstaltung ist.

Bevor es richtig los geht, eilt die Gräfin zum Schminkstand. „Vorher bitte noch keine Fotos“, sagt sie und lacht. Hinterher, beim Lunch, verrät sie: „Mir wurde gesagt, ich sei noch

nie so schön geschminkt worden.“ Sie sagt das mit einem Augenzwinkern, in ihrer gewohnt charmanten Art. Diese Art kommt an. Bei den anderen Gästen und auch bei Ariane Günthert, Inhaberin des Modelabels Rena Lange. „Wir lieben Frauen mit Charakter und unsere Mode passt wunderbar zu der Gräfin.“ In diesem Jahr dominieren Herzen die Kollektion der eleganten, oft hochgeschlossenen, aber dabei doch verspielten Modelinie. „Das ist eine Hommage an meine Schwiegermutter, die Herzen so liebte“, sagt Ariane Günthert.

Ein Stammgast des Ladies' Lunch ist Anke Anstoetz. Die Einrichtungsexpertin aus Bielefeld strahlt, obwohl sie nur drei Stunden Schlaf bekommen hat. „Ich habe mich mit einer Freundin getroffen und wir haben bis drei Uhr morgens gequatscht. Aber ich bin wie immer um sechs Uhr aufgestanden.“ Im Gräflichen Hotel lässt sie sich schminken. Peter Schmidinger, Internationaler Make-up-Direktor des Kosmetikunternehmens Babor, ist begeistert. „Frau Anstoetz ist von Natur aus schön. Schauen Sie mal, wie Ihre Augen strahlen!“ Da müsse man nicht viel mit Farbe arbeiten, sondern eher mit Taupe-Tönen.

Der Make-up-Experte hat ein paar Schminktipp für den großen Auftritt: Die Augenbrauen beim Schminken leicht hochziehen. „Dann wird die Form perfekt und die Linie viel geschwungener.“ Die meisten Frauen schminkten ihre Augen von innen nach außen. Andersherum aber sei es richtig. Augen müssten von außen nach innen geschminkt werden. Anke Anstoetz ist jedenfalls zufrieden mit dem Ergebnis und stürzt sich in ihrem schwarz-grünen Kleid von Jil Sander und den schwarzen Wedges gleich in die Menge. Jetzt heißt es für sie nur noch genießen...

Maren Waltemode, Westfalen-Blatt,
Zentralredaktion Bielefeld,
Ausgabe vom 21. Juni 2012



Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpf ist die strahlende Hausherrin des Gräflichen Hotels. Im blauen Kleid von Rena Lange begrüßt sie die Gäste im Theatersaal. Im Vordergrund sitzt Jutta Kannegiesser (Kannegiesser GmbH Vlotho). Fotos: Harald Iding, Westfalen-Blatt



Helgard Gräfin Grote von und zu Schachten (links) plaudert beim Ladies' Lunch mit Karin Elisabeth Zinkann (Miele).



Gabriele Förster (links), Verlagsleiterin des Westfalen-Blattes, und Mami Busse, Ehefrau des Westfalen-Blatt-Geschäftsführers Harald Busse



Dreiergespann aus Gütersloh: (von links) Birgit Stüwe, Brigitte Mohn (Bertelsmann-Stiftung) und Rechtsanwältin Martina Schwartz-Gehring



Ute Rottmann, Einkäuferin aus Köln (links), und Rechtsanwältin Kirsten Sagel-Will aus Bad Driburg haben sich hier erst kennengelernt.



Die Veranstalterinnen (von links): Andrea Grun (Chopard), Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff, Ariane Günthert (Inhaberin Rena Lange) und Justine Gaetcke (Barbor). Foto: Ralf Meier, meierpress

Zwei bekannte Frauen aus OWL: Marlies Wortmann (Firma Wortmann/unter anderem Tamaris-Schuhe/links) und Karin Miele aus Gütersloh.



Einrichtungberaterin Anke Anstoetz aus Bielefeld lässt sich von Peter Schmidinger (Babor) schminken. Er lobt ihre natürliche Schönheit.



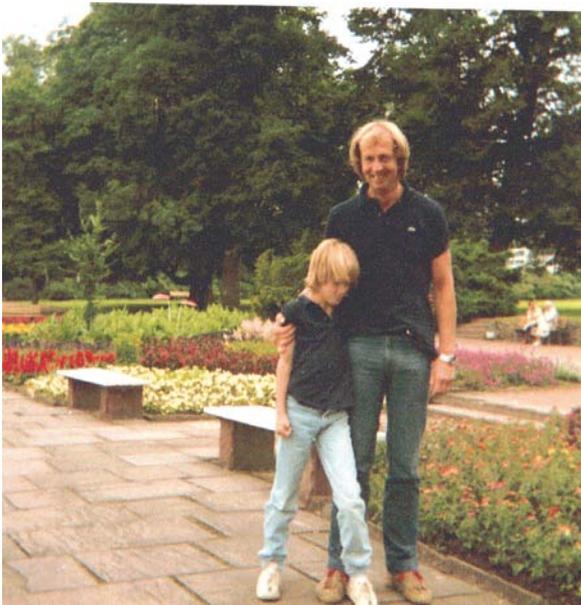
35 Jahre Gast im Gräflichen Park

INGRID RESCH BERICHTET ÜBER IHRE LIEBE ZUM GRÄFLICHEN PARK UND WARUM SIE IMMER WIEDER HERKOMMT



Ingrid Resch beim Ladies Lunch 2011 im Gräflichen Park.

Ehemann Dr. Werner Resch mit dem gemeinsamen Sohn 1977 im Gräflichen Park



Kennengelernt habe ich das damalige Gräfliche Parkhotel durch meinen Vater, der Bürgermeister von Höxter war und großer Pferdeliebhaber, mit eigener Trakehnerzucht. Als Gast im Gräflichen Parkhotel besuchte mein Vater mit meinem älteren Bruder 1950 ein Reittunier in Bad Driburg im Gräflichen Park. Svea, die Schwester des Vaters von Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff, kam damals mit einem Ponygespann zum Turnier. Auch Hans Günther Winkler und Fritz Thiedemann nahmen an dem Turnier teil. Meine beiden älteren Schwestern, die des öfteren von Nieheim mit dem Rad zum Gräflichen Park fuhren, bewunderten Svea, wenn sie mit ihrem Pferd durch den Park ritt.

Mein Bruder wurde vor einigen Monaten, als er ein paar Tage im Gräflichen Hotel wohnte, gefragt ob er das Hotel zum ersten Mal besuchen würde. Darauf erwiderte er lachend, er sei schon 1950 Gast im Hotel gewesen.

Geboren bin ich in Paderborn, aufgewachsen bis zu meinem achten Lebensjahr in Höxter und Nieheim. Diese Jahre haben meine Liebe zur Natur geprägt. Die Wiesen voller Schlüsselblumen, den Duft habe ich heute noch in Erinnerung, die Margaritten dicht an dicht, der Mohn, die Landschaft, mein wunderschönes Ostwestfalen.

1977 besuchte ich mit meinen Eltern, meinem Mann und meinem Sohn zum ersten Mal das Gräfliche Parkhotel. Seit diesem Besuch komme ich seit 35 Jahren regelmäßig und habe den Wandel der Zeit miterlebt. Vor dem Umbau war ich mehrfach in der Schönheitsfarm und ließ mich unter der Leitung von Frau Cronauer verwöhnen. Es war eine wunderbare erholsame Woche, es wurde mit den anwesenden Damen erzählt und gelacht. Mein Mann war jedesmal erstaunt, wie gut ich mich erholt hatte.

Vor dem Umbau hatte das Gräfliche Parkhotel einen Hauch aus vergangener Zeit an sich, nach der Renovierung hat das Hotel als „Gräflicher Park Hotel & Spa“ in

jeder Hinsicht seinen Höhepunkt erreicht. Vor einem Jahr bin ich der Diotima Gesellschaft beigetreten und habe einige kulturelle Veranstaltungen besucht.

Das READ Festival im Januar hat mich begeistert und berührt. Ein Fest der Romantik. Künstler, Musiker, Dichter, Schauspieler musizierten, spielten und rezitierten über mehrere Tage an verschiedenen Orten des Gräflichen Parks. Auch einige Auszeichnungen des Hotels habe ich in diesem Jahr miterlebt. Begeistert bin ich jedesmal vom Ladies Lunch. Im festlichen Ambiente trifft sich auf höchstem Niveau geballte Frauenpower aus Mode, Wirtschaft und Gesellschaft.

Der Gräfliche Park ist eine Oase der Ruhe, der Stille und der Eleganz. Der wunderschöne Park fasziniert mich immer wieder aufs Neue. Erst jetzt habe ich durch Heinz-Josef Bickmann (Direktor der Gräflichen Parks und Gärten) den Tulpenbaum entdeckt. Er stand gerade in voller Blüte. Und bei schönem Wetter auf der Terrasse des Hotels der Musik des Salon Orchesters Hungarica in der Konzertmuschel zu lauschen, ist ein Hochgenuss.

Seid vielen Jahren lebe ich mit meiner Familie in der Nähe von Düsseldorf. Zurzeit bin ich Präsidentin des „Cosmopolitan Club of Düsseldorf“. Einige Mitglieder haben durch meine Erzählungen das „Gräflicher Park Hotel & Spa“ besucht und teilen meine Begeisterung. Ich habe viele Hotels der Welt besucht, aber in keinem Hotel fühle ich mich so wohl wie im Gräflichen Park mit einem ausgezeichneten Service, und die natürliche und sympathische Art der Gräfin Annabelle und des Grafen Marcus tragen dazu bei.

Ingrid Resch,
seit 35 Jahren Gast im Gräflichen Park

Ingrid Resch mit Sohn und Eltern vor 35 Jahren in Bad Driburg – im Hintergrund ist die Gräfliche Schönheitsfarm zu sehen.



Als es noch keine Antibiotika gab...

AROMATHERAPIE KANN MANCHMAL EINE ALTERNATIVE SEIN

...gab es schon ätherische Öle. Diese werden in letzter Zeit wieder entdeckt, denn sie sind nicht nur wirksam gegen Bakterien, sondern auch gegen Viren und Pilze. Es gibt viele Einsatzbereiche für die Therapie mit ätherischen Ölen, der „Aromatherapie“. Aus dem breiten Spektrum sei die Möglichkeit der antibiotischen Therapie in der Humanmedizin herausgegriffen.

Laut WHO* sterben jährlich in der EU circa 25.000 Menschen an Infektionen mit antibiotika-resistenten Keimen, die meistens im Krankenhaus erworben wurden. Zum sparsamen Gebrauch von Antibiotika wird allerseits aufgerufen, zuletzt auch in der Tierhaltung. Die Antibiotika-Waffe wird trotzdem immer stumpfer.

Auch vor diesem Hintergrund ist es interessant zu wissen, dass es durchaus Alternativen gibt, die den Einsatz von Antibiotika reduzieren könnten, wie z.B. die Aromatherapie. Ätherische Öle enthalten verschiedene Stoffe, die z.B. die Bakterienwand zerstören, die glucose-abhängige Zellatmung blockieren und den Ionenaustausch verändern können – um nur die wichtigsten Wirkmechanismen zu nennen.

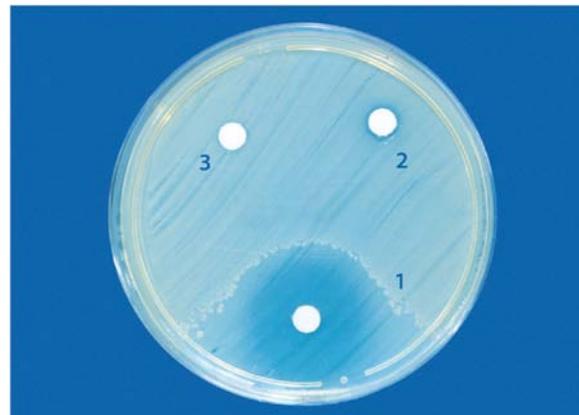
Um die Therapie mit Antibiotika möglichst effizient zu gestalten, wird ein Antibiotogramm erstellt. Wird z.B. in den Harnwegen eine Infektion vermutet, legt man eine Urinkultur an. Die auf dem Nährmedium gewachsenen Keime werden dann gegen Antibiotika getestet und so kann festgestellt werden, gegen welche Antibiotika die Keime die größte Empfindlichkeit aufweisen. Bei einem Aromatogramm wird die Empfindlichkeit der Keime

*(Welt-Gesundheitsorganisation)

gegen ätherische Öle getestet, und in der Folge kann eine Therapie mit ätherischen Ölen daraus abgeleitet werden.

Die Form, in der die Aromatherapie erfolgt, hängt von dem Ort der Infektion ab (Nasennebenhöhlen- oder Blasenentzündung; Parodontitis oder Wundinfektion). Spezialisierte Apotheken stellen die passende Darreichungsform her. Die ätherischen Öle, die in der Aromatherapie eingesetzt werden, sind nicht alle geläufig und klingen wie Namen von einem andern Stern: Cajeput, Niauli, Neroli, Manuka. Geläufiger sind da vielleicht: Coriandersamen, Lavendel, Eucalyptus, Teebaum, Lemongras, Zitrone, Rosengeranie, Rose, Pfefferminz, Palmarosa, Kamille, Muskatellersalbei, Weihrauch...

Nicht nur die Kosten einer Behandlung mittels Aromatherapie liegen deutlich unter jenen einer Antibiotikabehandlung, sondern auch der Eingriff in die körpereigene Ökologie – Stichwort Darmflora – findet nicht statt.



Ätherische Öle können lokale Entzündungsprozesse beruhigen und die Gewebsstruktur schonen.

Nebenbei bemerkt: Viele uns bekannte Kräuter enthalten ätherische Öle und sollten häufiger in der Küche eingesetzt werden! Sie entfalten vor allem im Magen-Darm-Bereich ihre Wirkung und wirken gegen Bakterien, Hefen und Schimmelpilze: Curcuma, Kapuzinerkresse, Kardamom, Nelken-Gewürz, Oregano, Pfeffer, Rosmarin, Thymian, Zimt, Zitrusfrüchte und die Zwiebel sind einige der Wohltäter.

Die Zukunft wird uns zwingen, über Alternativen nachzudenken; ich bin überzeugt, dass die Aromatherapie eine davon ist.

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

Aromatogramm: Durchführung des Agardiffusionstests zur Überprüfung der mikrobiellen Wirksamkeit von Pfefferminz-Öl, Zitronen-Öl sowie Thymian-Öl auf den Keim Escherichia coli. 1) Hemmhofdurchmesser von 32 mm: starke bakterizide Wirkung. 2) Hemmhofdurchmesser von 8 mm: schwache bakterizide Wirkung. 3) Kein Hemmhof sichtbar: keine bakterizide Wirkung. (Foto: Fachinformation „Aromatogramm“ der Ganz Immun Diagnostics AG)

F.X. Mayr und was dort so passiert...

MONIKA FOCKEL BERICHTET AUS IHRER LANGEN ZEIT IM F.X. MAYR-ZENTRUM

Unter dem Mäntelchen der Hilfsbereitschaft

Anfang 1998 erwarteten wir Gäste aus Griechenland, zwei befreundete Herren, die ihre Mayr-Kur bei uns machen wollten. Als ich Sonntagabend zur Begrüßung ins Haus kam, standen vor mir zwei Herren und eine Dame – die Ehefrau von einem der Beiden.

An der Stimmung merkte ich, dass irgendetwas nicht passte. Einer der beiden Herren (der ohne Ehefrau), konnte recht gut Deutsch und erklärte mir, ohne dass es das Ehepaar mitbekam, dass die Dame angenommen hatte, die beiden würden alles andere, aber keine Mayr-Kur in Deutschland machen wollen. So hatte sie sich kurzerhand mit in den Flieger gesetzt und war nun da...

Im Verlauf des Abends, während ich erklärte, zeigte und einführte, machte sie mir kund, dass sie nur die Sachen bei sich hätte, die sie trüge – den Koffer hätte sie zu

Hause vergessen. Ich bot mich an, ihr kurzfristig mit nötiger Kleidung auszuhelfen – ohne mir in dem Moment über die Tragweite meiner Hilfsbereitschaft bewusst zu sein.

Für den Montagmorgen packte ich einen Trainingsanzug, Turnschuhe sowie einen Mantel ein.

Vor Ort erwartete sie mich schon ungeduldig und mit einem Spickzettel in der Hand, was sie sich an Kleidung so gedacht hat. Mir wurde heiß und wieder kalt – aber ich hatte nunmal zugesagt und musste mich dem fügen.

Täglich wechselte nun Kleidung von Istrup nach Driburg und wieder zurück. Die Herrschaften blieben für 14 Tage und kündigten an, dass sie an dem Wochenende nach der ersten Woche nach Berlin wollten. Donnerstags sagte mir die Dame, sie freue sich schon sehr auf Berlin, aber

Fortsetzung auf Seite 14



Monika Fockel

Fortsetzung von Seite 13 der Mantel würde ihr dafür nicht zuzahlen und ob ich für den Aufenthalt dort nicht einen schöneren für sie hätte. Ich war so perplex, aber dachte mir, was solls – ändern kannst du es nun auch nicht mehr. Mein bester Mantel wechselte für diesen Zweck den Ort und die Dame.

Bei der Abreise der Herrschaften wusste ich, dass ich mit meiner Hilfsbereitschaft in Zukunft etwas vorsichtiger bin.

Die Wein-Schinken-Fastenkur

Albertine Lange, unsere langjährige Hausdame, kümmernte sich bis zum Eintritt in ihren wohlverdienten Ruhestand mit viel Liebe um den Blumenschmuck im Restaurant für unsere Mayr-Gäste.

EINEN TISCH MIT EINER SCHINKENPLATTE

An einem wunderschönen Herbsttag holte sie bunt gefärbtes Weinlaub und dekorierte es wie ein Tischband auf den reservierten Tischen im Mayr-Restaurant. Aufgrund einer kurzfristigen Anreise begab es sich, dass ein Tisch nicht mit dieser Dekoration versehen war. Bei dem Rundgang mit dem neuen Gast kamen wir zum Restaurant. Ich erläuterte die Essenszeiten und stellte fest, dass der Gast ganz verzückt auf die Dekoration schaute und umso enttäuschter war, dass auf seinem Tisch kein Weinlaub arrangiert war.

Allerdings stellte sich dann heraus, dass nicht das Weinlaub Grund seines Entzückens war, sondern er sagte zu mir: „Ich hätte auch gern einen Tisch mit einer Schinkenplatte...“

Das buntgefärbte Laub hatte er vor seinem geistigen

Auge bereits in kulinarische Genüsse verwandelt.

Mein Schmunzeln musste ich mehr als zurückhalten und ich wusste, dass hier in punkto Essen á la Mayr noch Erklärungsbedarf bestand...

Monika Fockel, Sekretärin des F.X. Mayr-Zentrums, Gräflicher Park

„Jeder Tag soll schön werden!“

INTERVIEW MIT SILKE SCHICKER, RESTAURANTLEITERIN DES „CASPAR'S RESTAURANT“

Seit April 2011 ist Silke Schicker die Restaurantleiterin des „Caspar's Restaurant“ im Gräflichen Park. Kollegen und Besucher kennen die 47-Jährige, die immer im eleganten Kostüm durch das Hotel eilt, strahlend, gut gelaunt und sehr kompetent. Zu jedem Wein, zu jedem Gericht weiß sie interessante Geschichten zu erzählen. Im Interview verriet die aus dem südniedersächsischen Einbeck stammende Mutter eines 21-jährigen Sohnes, was Selleriepüree und Parmesan-Ravioli gemeinsam haben und warum es hier so schön ist.

Frau Schicker, wie ist Ihre korrekte Berufsbezeichnung?

„Restaurantfachfrau. Das ist übrigens mein zweiter Beruf. Vorher habe ich eine Ausbildung zur Floristmeisterin gemacht.“

Warum haben Sie nochmal umgesattelt?

„Wegen meines damaligen Mannes. Der war leidenschaftlicher Koch, hat in europäischen Spitzenrestaurants gekocht und wollte sich selbstständig machen. Bei aller Liebe brauchte er dazu auch eine Partnerin, die mit ihm zusammen kompetent einen eigenen Betrieb aufbauen und führen konnte. Da ich mir das auch gut vorstellen konnte, habe ich dann noch meinen Abschluss zur Restaurantfachfrau gemacht und war Gastgeberin unseres Restaurants ‚Alte Apotheke‘ in Melsungen, das

später mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde.

Danach habe ich das Fine-Dine-Restaurant des ‚Vitalhotel Alter Meierhof‘ an der Flensburger Förde geleitet. Das war auch irgendwie ein bisschen wie Urlaub, weil ich das Meer ja so liebe! Danach ging es für mich nach Bremen, dort leitete ich eine Dependence des ‚Parkhotel Bremen‘. Im Anschluss daran brauchte ich mal etwas Abwechslung von der gehobenen Gastronomie und bin in die Szenegastronomie nach Düsseldorf ins ‚Stilwerk‘ gegangen. Als es dort einen konzeptionellen Wechsel gab, war für mich klar, wieder feine Küche in noblem Ambiente zu zelebrieren. So ist der Gräfliche Park ein wunderbarer Ort für mich.“

Was wollten Sie als Teenager werden?

„Was fast alle jungen Mädchen machen wollen: Stewardess oder Reiseverkehrskauffrau. Floristin bin ich dann geworden, weil es meinen Eltern nicht so geheuer war, dass ich in die Welt wollte. Ich bin auf dem Bauernhof aufgewachsen - in der Natur sein zu können ist ganz wichtig für mich. Außerdem hatte ich schon immer eine Vorliebe für die schönen und feinen Dinge, das etwas Luxuriöse. Ebenso freue ich mich dann über die Freude der Menschen, wenn ich diejenige sein kann, die anderen all dieses Schöne präsentiert.“

Warum lieben Sie, was Sie hier tun und finden es schön, hier zu sein?

„Zum einen ist das hier schon ein besonderes Fleckchen, und das spüre ich jedes Mal, schon wenn ich den Fuß aus dem Auto auf den Boden setze. Hier ist es anders, ruhiger, gedämpfter. Nicht langsam, doch irgendwie wohlthuend. Und ich umgebe mich gerne mit schönen Dingen, zum Beispiel hier die Blumenpracht auf der Terrasse des Caspar's. Jeder Tag soll schön werden, und das gelingt mir hier leicht.

Zum anderen habe ich schon immer gerne Aufbauarbeit gemacht. Das Caspar's mehr als über die Grenzen Westfalens bekannt zu machen, zu zeigen, dass Genussfreude und Lebensart Eins sein können im Gräflichen Park, motiviert mich jeden Tag aufs Neue. Dem neuen Küchenchef

Thomas Blümel dabei zuzusehen, ihn zu unterstützen und zu begleiten, wie er jetzt hoffentlich immer bekannter wird und seinen eigenen Stil hier verwirklichen kann, ist toll.“

Was essen Sie gerne? Von Herrn Blümel und generell?

„Also, für ein wirklich gut gemachtes Selleriepüree würde ich meilenweit gehen. Und für die Parmesan-Ravioli aus dem Caspar's! Ich finde auf der neuen Karte eindrucksvoll, dass scheinbar ganz normale Speisen, wie Mettbrot oder Scholle Finkenwerder Art, so kreativ modifiziert werden, dass man total überrascht ist. Ansonsten esse ich gerne vegetarisch mit mediterranem Touch, mag ebenso gern zum Beispiel Stopfleber und gegen Hummer habe ich auch nichts einzuwenden...“

Ist Wein eine Leidenschaft von Ihnen? Und würden Sie auch welchen aus dem Aldi trinken?

„Wein ist eine Leidenschaft, ja. Ein gutes Essen wird damit rund. Persönlich trinke ich am liebsten Rieslinge aus Deutschland oder kräftige Weißweine aus Italien. Wein aus dem Discounter hat mir noch niemand hingestellt. Wenn, dann würde ich diesen zumindest auch probieren.“

Was möchten Sie gerne noch mal erleben?

„Ganz klar: eine Weltreise.“

Das Interview wurde geführt von Kristina Schütze, Public Relations UGOS



Von Paradiessehnsüchten, Alltag und kleinen Fluchten

TOURISMUSPSYCHOLOGIE: WARUM FAHREN WIR IN DEN URLAUB?

Jährlich machen mehr als 53 Millionen Deutsche mindestens eine Urlaubsreise. Die Faszination des Reisens und der tatsächliche Nutzen von Urlaub gehören zur Tourismuspsychologie, einem noch sehr neuen Fachgebiet der Psychologie, mit dem ich mich im Rahmen meiner Facharbeit im Abiturfach Psychologie beschäftigt habe. Um meine theoretischen Erkenntnisse aus der Literatur mit praktischen Erfahrungen zu belegen, führte ich Interviews mit mehreren Persönlichkeiten aus der Welt des Tourismus, beispielsweise mit mehreren Mitarbeiterinnen des Unternehmens „Gräflicher Park Hotel & Spa“ in Bad Driburg.

Motive des Reisens

Alle Reisenden werden auch von ihren unbewussten Wünschen und Bedürfnissen gelenkt. So besitzt jeder Mensch unbewusst die Sehnsucht nach einer heilen Welt, in der Menschen im natürlichen Einklang mit der Natur leben. Die Erfüllung dieser Paradiessehnsüchte, oder auch nur deren Illusion, ist für den Menschen überlebensnotwendig. Der Urlaub erscheint uns als diese Traumwelt, die Freiheit, Unbeschwertheit und Glück verspricht und in der der Mensch im Gleichgewicht sein kann. Diese Wunschwelt steht im Gegensatz zu unserem Alltag, der aufgrund von Verstädterung, Umweltverschmutzungen und Motorisierung zunehmend von der Vorstellung eines Paradieses abweicht. Urlaub wird zur Gegenwelt, fern der Realität und zum Ausgleich für den Alltag. Dabei waren in früheren Zeiten Alltag und Urlaub die beiden Seiten des Lebens, ein Ausgleichssystem, in dem beide Elemente sich ergänzten. Heute scheint der Sinn unseres Alltags darauf beschränkt zu sein, uns diese „schönsten Wochen des Jahres“ zu ermöglichen, im Sinne einer „hedonistischen“ Lebenseinstellung: Die Arbeit dient nicht dem Erlangen von

Besitz, sondern verschafft die Möglichkeit für Wohlbefinden, Genießen und Freiheit.

Das Reisen dient der Befriedigung menschlicher Grundbedürfnisse, beispielsweise des Existenzbedürfnisses (Kurreise als Existenzsicherung – auch im Sinne einer gesundheitlichen Rehabilitation), des Sicherheitsbedürfnisses (Kurreise als Erhaltung der Gesundheit – Prävention – und damit als Zukunftssicherung) oder des Wertschätzungsbedürfnisses (der Wunsch nach Befriedigung von Luxusbedürfnissen und dem Erleben hochwertiger materieller Angebote und Umgebungen). Im Urlaub möchte man als „Kunde König“ über seine Verhältnisse leben und sich verwöhnen lassen.

Urlaubswahrnehmung

Ein großer Teil der Wahrnehmung verläuft unbewusst. Wenn wir uns also im Urlaub in einer naturnahen Umgebung befinden, wie z.B. dem Gräflichen Park, nehmen wir nicht nur bewusst die paradiesische Landschaft wahr, sondern nehmen auch über alle unsere Sinnesorgane unsere Umwelt auf und werden durch sie beeinflusst. Durch die Möglichkeit der Selektion (als Selbstschutz) nehmen wir nur einen Bruchteil der Informationen auf. Die Fülle an optischen und akustischen Reizungen, wie Lichtreklame, Leuchttafeln oder Verkehrslärm, ruft Stressreaktionen hervor. Überhöhte Sinnesreizungen erklären auch die erhöhte Rate urlaubsbedürftiger Stadtbewohner.

**ÜBERHÖHTE
SINNESREIZUNGEN
ERKLÄREN AUCH DIE
ERHÖHTE RATE
URLAUBSBEDÜRFTIGER
STADTBEWÖHNER.**

Urlaubsqualität durch Landschaftsattraktivität

Die landschaftliche Attraktivität wird in der Tourismuspsychologie als Attraktivitätspotenzial gemessen. Als Landschaftsräume werden Natur- und Kulturräume gesehen. Es geht also sowohl um naturgeographische als auch um kulturelle Gegebenheiten. Eine Reise soll die landschaftlichen Wünsche erfüllen, die unsere moderne Wohn- und Arbeitswelt

nicht mehr bieten kann, also (möglichst) unberührte Natur aufgrund der unbewussten Paradiessehnsüchte.

Einfluss des Urlaubs auf den Alltag

Gedanklich bleiben die meisten Reisenden auch nach Urlaubsende noch ziemlich lange mit ihrem Urlaub verbunden. Menschen, die den Urlaub als willkommene Ergänzung und Lebens- und Persönlichkeitsbereicherung sehen, haben eine gesunde „Komplementär-Haltung“ zum Urlaub. Falls der Urlaub jedoch ein glücklicher Ausnahmezustand ist und als Realitätsflucht genutzt wird (Konträr-Haltung zum Urlaub), lässt dies den Alltag nur noch schlimmer erscheinen.

Um den Übergang vom Urlaubs- in den Alltagsrhythmus zu erleichtern, ist es aus psychologischer Sicht am besten, den Urlaub schon im Alltag beginnen zu lassen, sich im Alltag also auch freie Tage mit einer „Erholungskultur“ zu gönnen und Urlaubsaktivitäten zu Freizeitaktivitäten zu machen. Hieraus lässt sich auch die

zunehmende Tendenz zu Kurzaufenthalten erklären, die im „Gräflicher Park Hotel & Spa“ festgestellt wurde.

Denn: „Was ist noch schöner als der letzte Urlaub? Die Vorfreude auf den nächsten!“

(Werbeanzeige eines Reisebüros in der „Welt am Sonntag“, Februar 2012)

Literaturverzeichnis:

- Prof. Dr. H. Opaschowski, Tourismus - Eine systematische Einführung, Opladen, 2002.
- Prof. Dr. H. Luft, Grundlegende Tourismuslehre - Theorie und Praxis, Meßkirch, 2005.
- Guski, Rainer, Wahrnehmung - Eine Einführung in die Psychologie der menschlichen Informationsaufnahme, Stuttgart, 2000.

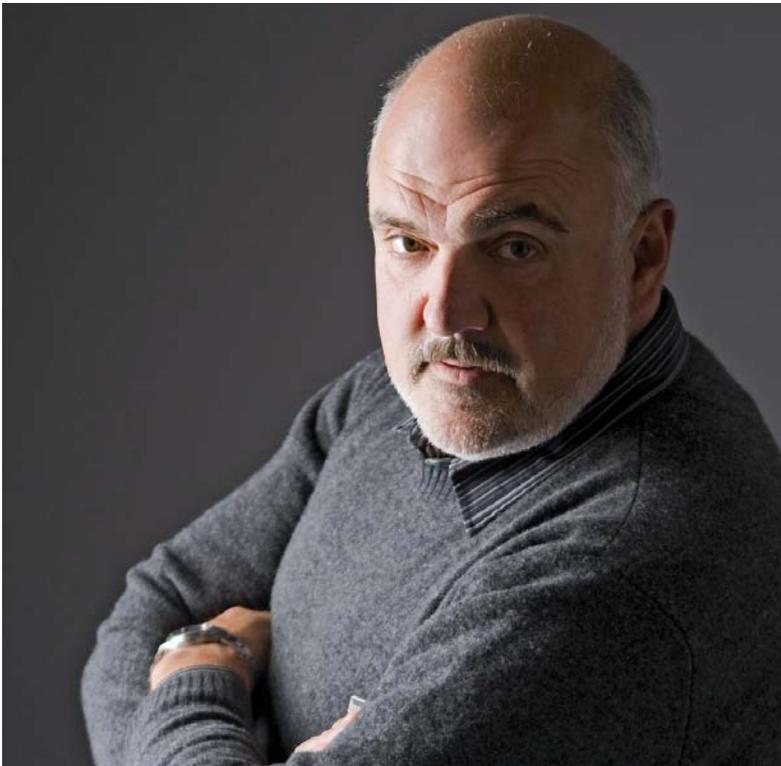
Vivien Ullrich, Autorin einer Facharbeit im Abiturfach Psychologie



Die Autorin, selbst im Urlaub: Vivien Ullrich, Abiturientin mit dem Fach Psychologie

„Wie kommen Sie immer nur auf die Ideen?“

JOACHIM H. PETERS, KRIMIAUTOR UND POLIZEIBEAMTER, ÜBER SEINE RECHERCHEN IM GRÄFLICHEN PARK



Polizist und heimatverbundener Autor mit 1.000 Ideen – Joachim H. Peters

„Wie kommen Sie immer nur auf die Ideen?“ – das ist eine der meistgestellten Fragen an einen Krimiautor. Eine andere Frage an mich speziell lautet: „Hat ihr Beruf als Polizeibeamter eigentlich Einfluss auf ihre Romane?“ Aber seit meinem neuen Roman „Moorbad“ wird eine Frage vermutlich öfter lauten: „Warum ausgerechnet Bad Driburg?“

Wer wie ich Kriminalromane schreibt, ist immer auf der Suche nach Plots oder Storys, aus denen man eine Geschichte entwickeln kann. Das kann ein Zeitungsartikel, ein Radiobeitrag oder eine Fernsehmeldung sein. Diese Meldung ist wie eine Spinne. Um sie herum entsteht das Netz, in diesem Fall die Handlung. Dabei sind diese Geschichten immer frei erfunden. Datenschutz, die Privatsphäre und dass Dienstgeheimnis würden die Verwendung realer Fälle nicht erlauben. Aber die Erfahrung als Polizeibeamter ist schon hilfreich. Wie im richtigen Leben muss man Beweise sammeln, Spuren deuten können, die Puzzlesteine an die richtige Stelle schieben und in der schriftlichen Bearbeitung einen roten Faden verfolgen. Am Ende erlangt z.B. die

Justiz eine schlüssige Beschreibung der Tat und der Ermittlungen. Alles fast wie im richtigen Leben. Aber nur fast, denn ein Kriminalschriftsteller muss vorher auch noch die später aufzuklärenden Straftaten begehen und sich selber überführen. Und wer die alltägliche Polizeiarbeit kennt, der weiß, dass sie zwar anspruchsvoll, aber längst nicht immer so spannend wie in Romanen ist.

2011 war ich zum zweiten Mal zur Kur in Bad Driburg und mein dritter Lippe-Krimi war gerade erschienen. Jeder Autor freut sich, wenn er in einer Buchhandlung seine Werke stehen sieht. In der Buchhandlung Saabel in Bad Driburg wurde ich fündig und kam dort auch mit der Inhaberin ins Gespräch. Welche Überraschung zu hören, dass es noch keinen Lokalkrimi gibt, der in Bad Driburg spielt. Sollte man vielleicht mal einen schreiben? Der Gedanke ließ mich nicht mehr los. Ein gutgemeinter Ratschlag, den ich am Anfang meiner Schreiberei bekam, war: Schreib nur über etwas, das du kennst. Wenn also Bad Driburg, dann musste es etwas sein, was mit der Kur zu tun hatte. In den Badehäusern kannte ich mich schon ein wenig aus, der Rest würde sich schon finden.

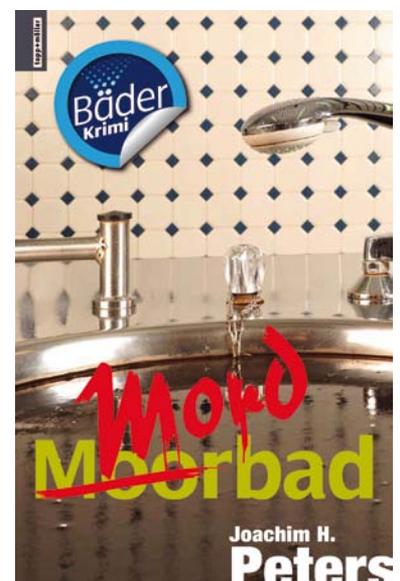
Wieder zu Hause ließ mich die Idee nicht mehr los. Bevor „gemordet“ werden konnte, waren noch einige Dinge zu klären. Wem gehört der Park, wer muss „mit ins Boot“ bei einem solchen Projekt? Am besten man schreibt mal die UGOS an. Aber ob die Interesse haben, angesichts solcher berühmter Namen, wie zum Beispiel Hölderlin? Umso erfreulicher die Antwort und das Interesse an dem Projekt. Und so kam es, dass ich früher als erwartet wieder in Bad Driburg war. Allerdings nun als „Location-Scout“ und in Begleitung von Frank G. Müller, vom Verlag „topp+möller“ aus Detmold. Zusammen mit Kristina Schütze, PR-Referentin der UGOS, wurden sämtliche möglichen Tatorte besichtigt; bereits bei einer solchen Begehung kamen schon etliche Ideen. Und manches schrie förmlich danach, Tatort zu werden. Nach diesem Treffen war klar, wir wagen uns gemeinsam an das Projekt „Moorbad“.

Dann kam nur noch eine kleine Sache, die erledigt werden musste. Der Roman musste geschrieben werden. Aber eine Story hatte sich im Kopf schon entwickelt und wollte nun aufs Papier. Das wiederum war die Geburtsstunde des Protagonisten Alois Rosenhöfer. Einen Bayern auf Rügen gab es schon, nun wurde es Zeit für einen Bayern in Westfalen. Und wie bei meinen anderen Romanen fügten sich auch diesmal die Dinge teilweise wie von selber zusammen. Von Anfang an war klar, dass auch „Moorbad“ als Bad Driburger Lokalkrimi davon lebt, dass die Leser einerseits alle Örtlichkeiten genau kennen. Andererseits aber auch, dass alles richtig beschrieben werden muss, da es sich leicht überprüfen lässt.

Genau wie der Täter kehrte der Autor also immer wieder an den Ort seiner Verbrechen zurück. Wohlweisend, dass dort Komplizen, Gehilfen und andere Spießgesellen auf ihn warteten. Diese in Form der Mitarbeiter des Gräflichen Parks. Selten hat Buchrecherche so viel Spaß gemacht. Keine Tür blieb verschlossen, keine Frage unbeantwortet und jedes Problem wurde aus dem Weg geräumt. Ich erinnere mich gerne an die Stunden, in denen wir eine Moorbadewanne blockiert und den Raum in ein Fotostudio verwandelt haben. Alles, um Fotografenmeisterin Anette Flentge aus Lage die richtigen „Schüsse“ für das gelungene Titelbild zu ermöglichen. Ebenso wie die Antwort auf die Frage „Wer ist der Mörder?“, wollen wir aber nicht das Geheimnis verraten, wer die Moorleiche spielen musste. Einige wenige Eingeweihte wissen es zwar, würden diese Information aber vermutlich nicht einmal unter der chinesischen Wasserfolter preisgeben.

Wenn ich in Detmold am Manuskript arbeitete, war ich in Gedanken in den Badehäusern, dem Park oder in der fiktiven St. Urbanus Klinik. War

So sieht er aus, der Titel des Bad Driburger Lokalkrimis „Moorbad“.



ich am Tatort, und häufig hinter den Kulissen des Badebetriebs, dann hatte ich nicht selten das Gefühl dazuzugehören. Und das war kein schlechtes Feeling. Zumal sich der ein oder andere Mitarbeiter noch an mich als Kurgast erinnern konnte. Ob aus guter oder schlechter Erinnerung heraus, habe ich mich nicht zu fragen getraut. Vermutlich hat mir diese kompromisslose Unterstützung aller Mitarbeiter der UGOS das Schreiben dieses Romans so einfach gemacht. Dafür meinen herzlichsten Dank.

Ich hoffe nun, dass „Moorbad“ eine gute Werbung für Bad Driburg, den Gräflichen Park und seine Einrichtungen ist. Ich würde es mir wünschen.

Am Schluss stelle ich ein paar Fragen in den Raum. Wer weiß, ob wir uns nicht mal auf einer Lesung aus dem Roman treffen? Zum Beispiel in Herford, Detmold, Paderborn oder am Tatort? Wer weiß, ob es nicht noch ein Wiedersehen mit Alois Rosenhöfer geben wird, denn es gibt hier viel zu viele Dinge, um sie in nur einen Roman packen zu können.

Und wer weiß, ob nicht irgendwann Scheinwerfer und Kameras im Park stehen und „Moorbad“ verfilmt wird? Man müsste nur noch einen passenden Schauspieler für die Hauptrolle finden, die wunderbare Filmkulisse gibt es bereits.

Joachim H. Peters, Krimiautor und
Polizeibeamter, Autor von „Moorbad“

Die erste Lesung aus „Moorbad“ findet natürlich im Gräflichen Park statt.

Am Donnerstag, den 4. Oktober liest Autor Joachim H. Peters aus seinem ersten Werk aus der entstehenden Reihe der „Bäder-Krimis“.

Weitere Informationen unter „Aktuelles“ auf Seite 42.

Traumberuf in Traumlage

AZUBIS STARTEN IM GRÄFLICHEN PARK INS BERUFSLEBEN

Fünf junge Menschen sind seit dem 1. August im „Gräflicher Park Hotel & Spa“ in einen neuen Lebensabschnitt gestartet. Für drei Jahre werden sie nun eine Ausbildung in einem Vier-Sterne-Superior-Hotel absolvieren und sind sich sicher: Das ist unser Traumberuf.

Die ungewöhnliche Souveränität in der Berufswahl speist sich aus vorher gesammelten Erfahrungen: „Ich habe bereits mehrere Praktika in diesem Bereich gemacht“, so Anna Carolin Müller aus Brakel. „Da war ich mir relativ schnell sicher, dass dies mein Traumberuf ist.“ Ähnlich geht es auch Jennifer Ehling aus Nieheim und Christina Meschede aus Salzkotten; schon reingeschnuppert oder einfach Traumjob. Quasi lebenslange Erfahrung hat der 17-jährige Alexander Geilhorn aufzuweisen: Er ist in den Gastronomiebetrieben seiner Eltern aufgewachsen und möchte diese einmal übernehmen.

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

Auch der Beruf der Köchin und des Kochs ist in den beiden Restaurants des „Gräflicher Park Hotel & Spa“ erlernbar. Einer der fünf Auszubildenden, Bastian Kriesten, hat sich für den Dienst in der Küche entschieden. „Ich bin ein kreativer Mensch und kann diese Kreativität wunderbar in den Beruf einbringen“, so der 17-jährige Paderborner. Abwechslung ist auch hier ein wichtiger Faktor: Von Gourmetküche im „Caspar’s Restaurant“ über bodenständige westfälische Kost im „Restaurant Pferdestall“ bis hin zum Buffet für mehrere hundert Gäste lernt der Azubi viele Facetten des Berufes kennen. „Das Besondere an der Arbeit im Gräflichen Park ist einerseits der hohe Anspruch der Gäste, wie an ein Fünf-Sterne-Hotel“, so Dirk Schäfer, Geschäftsführender Direktor des Gräflichen Parks, über Reiz und Herausforderung der Ausbildung bei den Grafen von Oeynhausen-Sierstorff. „Andererseits sind die ländliche Lage und die

Zugehörigkeit zu einem alten Familienunternehmen Aspekte, die das Arbeiten hier besonders machen.“ Die Ausbildung im „Gräflicher Park Hotel & Spa“ ist dabei nicht nur besonders, sondern auch gut. In diesem Jahr beendeten hier fünf Azubis ihre Ausbildung – alle erfolgreich, vier wurden direkt übernommen.

Kristina Schütze,
Public Relations UGOS

Ausbildung im Gräflichen Park (von links):
Andrea Schäfers, Alexander Geilhorn,
Christina Meschede, Jennifer Ehling, Anna Carolin
Müller, Bastian Kriesten und Dirk Schäfer.



...endlich geschafft!

GEMEINSAMES ABENDESSEN DER EHEMALIGEN AUSZUBILDENDEN IN „CASPAR'S RESTAURANT“

Als krönenden Abschluss unserer dreijährigen Ausbildung wurden wir von Dirk Schäfer, dem Geschäftsführenden Direktor des Gräflichen Parks, und seiner Assistentin Andrea Schäfers zu einem wundervollen Vier-Gang-Menü inklusive korrespondierender Weine ins „Caspar's Restaurant“ eingeladen.

Wenn die Rede von uns ehemaligen Auszubildenden ist, dann sind diese Isabel Woitas (Commis de Rang „Caspar's Restaurant“), Anna Arngold (Commis de Rang „Restaurant Pferdeshall“), Jaqueline Wiechers (Commis de cuisine), Lars Elsen und Susanne Stieneke (Empfangsassistentin).

Begrüßt wurden wir an dem Abend direkt mit einem prickelnden Glas Champagner – Guido Kabacher (F&B-Manager) und Silke Schicker (Restaurantleitung „Caspar's Restaurant“) stießen auch mit uns an. Anschließend nahmen wir alle an der reizend gedeckten Tafel Platz.

Für das Vier-Gang-Menü hatte sich unsere Geschäftsleitung etwas ganz besonderes überlegt: Es handelt sich hierbei um Auszüge aus unserem Sechs-Gang-Degustations-Menü. Wie es für das „Caspar's Restaurant“ üblich ist, bekamen wir zu Beginn erst einmal einen „kleinen Gruß aus

der Küche“. Bereits jetzt mussten wir feststellen, dass es gar nicht so einfach ist, in der gehobenen Gastronomie... Welches Besteck nehme ich jetzt wofür ;-)

Aber zum Glück hatten wir immer die Möglichkeit, bei unseren Nachbarn abzugucken...

Zum Schluss überreichte uns Dirk Schäfer noch eine Flasche Champagner mit dem Buch vom „Gräflicher Park Hotel & Spa“, signiert von Graf und Gräfin Oeynhausen! Alles in allem war es ein sehr schöner Abend mit interessanten Eindrücken und Genüssen!

Das Menü

- Thunfisch roh
- Serrano-Schinken mit Rettich und Wasabi
- Hummer im eigenen Sud mit Mais
- Bäckchen vom Iberico-Schwein mit Bohnencreme, Chorizio und Paprika
- Eisschokolade

Die korrespondierenden Weine

- 1998, Chassagne-Montrachet, Michael Colin – Deléger et Fils, Bourgogne
- 2007, Bolgheri Superiore, Argentiera, Italien

Susanne Stieneke,

Empfangsassistentin Gräflicher Park



Hatten zusammen einen unvergesslichen Abend (von links): Susanne Stieneke, Andrea Schäfers, Anna Arngold, Lars Elsen, Jaqueline Wiechers, Dirk Schäfer und Isabel Woitas.

Emotional und einfach muss es sein

DIE NEUE HOMEPAGE DES „GRÄFLICHER PARK HOTEL & SPA“

Die Homepage eines Hotels wird im Buchungsprozess zu einem immer wichtigeren Faktor. Potenzielle Gäste, die einen Urlaub planen, recherchieren überwiegend im Vorfeld ihres Urlaubs im Internet, surfen auf den Seiten möglicher Hotels und – verlassen diese oft wieder so schnell, wie sie gekommen sind. Die Gründe dafür: Der Gast findet nicht auf Anhieb wichtige Informationen oder springt aus ästhetischen Gründen schnell wieder ab – bewusst oder unbewusst. Falls Besucher auf der Internetseite bleiben, ist es extrem wichtig, Daten und Fakten sofort einsehbar und übersichtlich darzustellen und auch den möglichen Buchungsschritt im Anschluss unkompliziert und schnell erreichbar anzubieten.

Nach einem umfangreichen Check der aktuellen Homepage des „Gräflicher Park Hotel & Spa“ ist uns aufgefallen, dass – obwohl die Seite an sich sehr schön anzusehen ist – die Online-Buchungsraten durch verschiedene Maßnah-

DATEN UND FAKTEN SOFORT EINSEHBAR UND ÜBERSICHTLICH DARSTELLEN

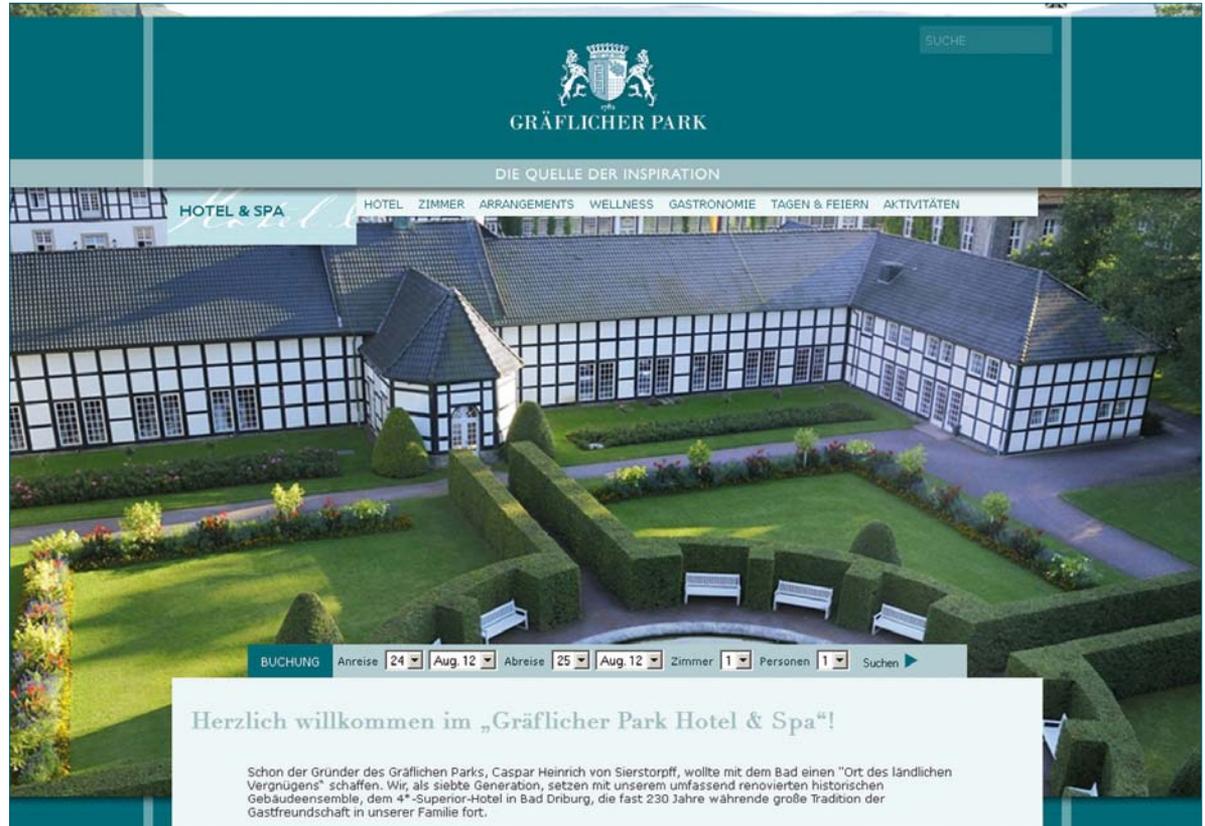
men noch gesteigert werden könnten. So ist z.B. die Darstellung unserer Arrangements unübersichtlich, und einige Informationen werden von den Gästen erst nach einigem Suchen gefunden. Es kommt teilweise auch zu solchen Situationen, dass die Reservierungsabteilung oder das Rezeptionsteam mit einem Gast telefoniert und sich Schritt für Schritt gemeinsam mit diesem durch die Seite „wühlt“, da die gewünschte Information, die irgendwann einmal auf der Homepage gesehen wurde, nicht mehr wiederzufinden ist.

Aus diesem Grund kam es uns sehr entgegen, dass die „Agentur base“ aus Hamburg die Seiten der UGOS komplett umgestaltet hat. So haben die UGOS, die Kliniken und die Quellen nacheinander ein neues Aussehen im Internet bekommen, und nun sind wir mit dem Gräflichen Park an der Reihe. Es erleichtert auch die Arbeit, dass wir uns an bereits bestehenden Strukturen orientieren können und so auch ein einheitliches Auftreten der

kompletten UGOS anstreben können.

Eine Homepage umzugestalten ist extrem arbeitsintensiv. In langen Gesprächen mit Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpf, Chief Marketing Officer Olaf P. Beck, den Abteilungen im Hotel und mit der Agentur kristallierten sich folgende Schwerpunkte heraus: Der Fokus der Umgestaltung muss auf „Hoteltzimmer und Arrangements verkaufen!“ liegen – am Besten auf schnell verständliche Art und Weise – ohne dabei die weiteren Outlets des Parks, wie Restaurants, der Park als solches oder das Therapiezentrum außer Acht zu lassen – und die Besucher sollten sich durch emotionale Faktoren, wie großformatige Bilder, sofort angesprochen fühlen. Eine Auflockerung und Kürzung der oft sehr langen Texte mittels der stilischeren Textüberarbeitung von Kristina Schütze (PR UGOS) und durch Bildergalerien, Infokästen und PDF-Downloads ist momentan in Arbeit.

Ich erhielt beim Entwurf des Designs sehr viele Freiräume und konnte so eigene Ideen verwirklichen, was der Arbeit viel kreativen Raum gab. Natürlich analysierten die Agentur und ich sehr viele andere Homepages, diskutierten Ideen, verwarfen sie wieder, entwarfen neu und einigten uns in vielen kleinen Einzelschritten auf eine hoffentlich für die Gäste sehr ansprechende Version.



So wird ab Herbst der so genannte „Relaunch“, also die Neugestaltung, vollendet sein und eine meiner bis dato größten, aber auch spannendsten Herausforderungen abgeschlossen sein.

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

Mit Licht gegen feine Linien und erste Falten

ANTI-AGING-LICHTTHERAPIE NEU IM GARTEN SPA

Der ein oder andere hat beim Blick in den Spiegel sicherlich schon einmal gedacht „Die Linie [natürlich meine ich damit die Falte] war vor Kurzem noch nicht zu sehen...“



Sieht aus wie ein Solarium, bewirkt aber das Gegenteil, nämlich „Anti-Aging“.

Dazu ein paar Fakten:

Die Hautalterung beginnt ab dem 20. Lebensjahr, wird aber erst ab dem 30. Lebensjahr sichtbar (mit feine Linien).

Die Oberhaut wird mit den Jahren dünner und die Haut bräunt nicht mehr so gleichmäßig.

Der Hyalurongehalt (wichtiger Bestandteil des Bindegewebes) nimmt ab. Bei einer 40-jährigen Frau zum Beispiel ist dieser Wert nur noch halb so hoch, wie bei einem Baby.

Die Haut erscheint trockener und faltiger.

Natürlich ist die tägliche Pflege der Haut noch immer die Nummer eins im Kampf gegen die Falten, und eine verwöhnende Gesichtsbildung ist einfach Entspannung pur. Aber oft fehlt im Alltag die Zeit! Die Anti-Aging-Lichttherapie dauert nur 20 Minuten und kann bei regelmäßiger Anwendung einen deutlichen Liftingeffekt, erhöhte Festigkeit und Elastizität sowie die Vitalisierung des gesamten Hautbildes bewirken. Ideal ist die Lichttherapie auch bei Akne und entzündeten Hautstellen; Unreinheiten heilen schneller ab.

Seit August bieten wir die Anti-Aging-Lichttherapie im GARTEN SPA an. Eine Einheit von 20 Minuten kostet 15 Euro. Mitarbeiter bekommen zur Neueinführung einen besonderen Rabatt: Eine Zehnerkarte kostet 100 Euro anstatt 150.

Astrid Grewe, Spa-Managerin GARTEN SPA, Gräflicher Park

Von Wein und Tranchieren über Inventur bis Lebensmittelsicherheit

SCHULUNGEN FÜR MITARBEITER

Am 27. August startete im „Gräflicher Park Hotel & Spa“ eine interne Schulungsserie für den Food & Beverage-Bereich (kurz F&B: Speisen und Getränke). Da wir im Hotel ein sehr ausgeglichenes Umsatzverhältnis zwischen dem F&B-Bereich und der Logis haben, ist es essentiell wichtig, bezüglich der Bewirtung alle Mitarbeiter auf einen Stand zu bringen. Dies war der ausschlaggebende Grund, das Projekt ins Leben zu rufen.

Wie die Schulungsreihe zukünftig heißen wird, sei bis dato noch dahin gestellt; ob es irgendwann bis hin zur „Schulungs-Academy“ gehen wird, wird sich zeigen. Wichtig bei solch einem Projekt ist, dass es mit Leben gefüllt wird. So etwas kann natürlich niemand allein, sondern es müssen alle Abteilungsleiter mitziehen. Die Kollegen haben während der Planung der Schulungen sehr schnell ihre Unterstützung signalisiert.

Ziel ist es, den Mitarbeitern ein Tool zu geben, über das sich jeder individuell weiterbilden kann, ohne auf Lehrgänge geschickt zu werden oder an ganzen Tagesseminaren teilnehmen zu müssen. Geplant ist eine interaktive Schulung, direkt am Ort des Geschehens: Das heißt, wenn es um Themen wie Zubereitung von Eierspeisen oder das Tranchieren geht, findet so etwas selbstverständlich in der Küche statt. Auch Weinschulungen oder Serviceschulungen finden in den Räumlichkeiten statt, in denen sich auch unsere Gäste aufhalten.

Zum Teil werden wir aber auch um theoretische Schulungen nicht herum kommen, die aber für unseren beruflichen Alltag enorm wichtig sind, wie zum Beispiel der Umgang mit HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points: Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte. Vorbeugendes System zur Sicherheit von Lebensmitteln und Verbrauchern) oder Schulungen zum Thema Inventur.

Nach jeder Schulung bekommen die Teilnehmer ein internes Schulungszertifikat, das zum Beispiel für unsere Auszubildenden wichtig ist, um dieses in ihre Bewerbungsmappen für die Zukunft legen zu können.

Der Grundgedanke des Projektes kam in mir auf, da wir ein sehr breitgefächertes Wissen im Mitarbeiterstamm haben: Zum Teil arbeiten hier sehr junge unerfahrene, aber auch viele reife erfahrene Mitarbeiter – gemischt aus ungelerten Kräften bis hin zu solchen aus Fünf-Sterne-Häusern und großen Hotelketten. Wir alle haben aber ein Ziel, und das ist der Erfolg. Diesen schaffen wir nur zusammen, daher ist es umso wichtiger, sein Wissen weiterzugeben und von anderen Menschen lernen zu dürfen! Gemeinsam können wir so auch etwas für den Erhalt unserer Fachkräfte tun. Um so wichtiger ist es auch, etwas Neues zu beginnen, als es gar nicht erst angefangen zu haben!

Guido Kabacher,
F&B-Manager, Gräflicher Park



Vom Azubi bis zum Küchenchef – jeder muss zum Beispiel zur HACCP-Schulung.

„Mit dem Fahrrad und allen Sinnen durch die Gärten“

GRÄFLICHER PARK IST TEIL DER KLOSTER-GARTEN-ROUTE IM KULTURLAND KREIS HÖXTER

Gärten sind seit jeher faszinierende Orte, die Menschen aufgrund der Blüten und Pflanzen in ihren Bann ziehen. Vom Ursprung her als „natürliche Apotheke“ gesehen, wandelte sich im Verlauf der Jahrhunderte die Wahrnehmung des Gartens in Richtung eines Ortes der persönlichen Repräsentation, der Literatur und Kunst sowie des Erhalts und der Kultivierung wertvoller Pflanzen. Der Gräfliche Park in Bad Driburg ist genau einer dieser Orte, welcher national und international von sich reden macht. Daher auch ein wichtiger Punkt für die touristische Vermarktung des „Kulturland Kreis Höxter“ als

Tourismusdestination. Aufgrund des Renommées haben wir bei der Planung unseres neuen „Fahrrad-Produktes“ „Kloster-Garten-Route“ auch bewusst eine Anbindung geplant. Was genau hinter dieser interessante Radroute steckt, nun in aller Ausführlichkeit.

Monastisches Erbe als Ausgangspunkt

Ob Benediktiner, Zisterzienser, Franziskaner oder Dominikaner – alle, die in Ordenskreisen Rang und Namen hatten, waren ja einst vor Ort im „gebirgigen Westfalen“, wie es Annette von Droste-Hülshoff in ihrem Roman

„Die Judenbuche“ bezeichnet. Und so blühten im Mittelalter hinter alten Gemäuern Glaube, Wissen und hohe Gartenkunst, die nun wieder belebt wird. Das Projektteam der Gesellschaft für Wirtschaftsförderung (GfW) aus Höxter hat die Renaissance der Gärten in den vergangenen Jahren vehement vorangetrieben, um Urlauber und Ausflügler auf die Region aufmerksam zu machen.

Unter dem Titel „Kloster-Garten-Route“ können Radfahrer auf einer 180 Kilometer langen Strecke grüne Oasen und klösterliche Spiritualität erkunden. Auf den komplett ausgeschilderten und im Radverkehrsnetz NRW eingebundenen Wegen stehen sieben unterschiedliche Klostergärten im Mittelpunkt der landschaftlich reizvollen Tour. Ganz gleich, ob Radfahrer nun nur ein paar Stunden oder ein paar Tage Zeit haben, die Route lässt sich individuell planen. Und viele der klösterlichen Einrichtungen freuen sich auf Gäste. Wer als Einstieg die ehemalige Reichsabtei Corvey, nahe der Kreisstadt Höxter, wählt, weiß, dass die 1.200-jährige Geschichte einiges zu bieten hat.

Flussaufwärts der Weser lockt südlich von Höxter in Beverungen-Herstelle eine wahrlich imposante Klosteranlage. Hoch über dem Fluss ist einer der schönsten Plätze, um Weitsicht zu üben und dem Schöpfer nahe zu sein. Das dachten sich sicherlich die Benediktinerinnen, die sich einst 1899 über dem Wesertal niederließen. Die Abtei vom Heiligen Kreuz, in der Urlaubsregion des Dreiländerecks Nordrhein-Westfalen, Hessen und Niedersachsen gelegen, gilt seit Jahrzehnten als aktiver Ort des Glaubens und der inneren Einkehr.

Modernes Kleinod

Der von Ehrenamtlichen neu gestaltete Abteigarten bildet keine Rekonstruktion von traditionellen Konventgärten, sondern ist ein modernes Kleinod, ausgestattet mit Hochbeeten aus witterungsbeständigem Cortenstahl.

Sehen, fühlen, riechen

Alle Sinne will der Garten der Serviam-Schwester in Warburg-Germete, im südlichen Teil des Kreises Höxter gelegen, ansprechen. Kräuter und Stauden wachsen in drei langgezogenen Hochbeeten aus Lärchenholz. Pelzige oder glatte Blätter lassen sich ertasten, und die Früchte von Beeresträuchern, Pfirsichbaum, Quitte und der fast vergessenen Mispel können probiert werden.

Uralte Heilmittel

Das Gartenhöfchen Zionsberg bei Warburg-Scherfede vermittelt mit Trockenmauern aus Kalkstein und farbenprächtiger Bepflanzung einen fast mediterranen Charakter. Wer sich für Heilpflanzen interessiert, ist bei Schwester Ursula an der richtigen Adresse. Seit langem stellt sie



Diakonissen im Gartenhof auf dem Zionsberg in Warburg-Scherfede

aus den Wurzeln der Beinwell-Pflanze (Comfrey) eine Salbe her, die gegen Gelenkentzündungen und bei Verletzungen von Bändern und Sehnen wirkt.

Ausgedehnte Parklandschaft

Ein weiteres Domizil für die perfekte „Entschleunigung“ eröffnet sich auf einer Anhöhe zwischen Obstbäumen, Gärten und Felder gelegen: Das Christliche Bildungswerk „Die Hegge“ bietet mit seiner 8,5 Hektar großen Parkanlage reizvolle Ausblicke auf die umliegende Landschaft. Im Park, der einst 1952 nach Plänen des Landschaftsarchitekten Hermann Volke angelegt wurde, pflanzten die Frauen der Hegge im Laufe der Jahrzehnte rund 60.000 Bäume, legten Wege, Obstwiesen, Rabatten und Beete an.

Klostergarten Herstelle



Klostermedizin am Wasserschloss

Einblicke in ein wahrlich „grünes Klassenzimmer“ vermittelt dagegen der Schulklostergarten St. Kaspar in Bad Driburg-Neuenheerse. Dort, wo nebenan einst die adligen Stiftsdamen residierten, präsentiert sich mit geschwungenen Weidenbeeten, Sträuchern und Stauden ein Lehrgarten vom Feinsten, idyllisch angepasst an einen Bachverlauf. Die Schüler des ansässigen Gymnasiums haben ihren „Klostergarten“ eigens mit Unterstützung ihres Lehrers Pater Thomas Wunram in ihrer Freizeit angelegt. Und dort wird neben dem idyllischen Wasserschloss die einstige Klostermedizin lebendig.

Michael Stolte,
Geschäftsführer Gesellschaft für
Wirtschaftsförderung im Kreis Höxter mbH
Fotos: Christiane Sasse, Irina Jansen
(© GfW im Kreis Höxter mbH)



Quitte

Weitere Informationen

Kulturland Kreis Höxter
c/o GfW im Kreis Höxter mbH
Corveyer Allee 7
D-37671 Höxter
Tel. +49 (0) 5271 974323
www.kulturland.org

Schulklostergarten in St. Kaspar in Bad Driburg-Neuenheerse



Auf dem Bewährten aufbauen und weiter vernetzen

WECHSEL IN DER GESCHÄFTSFÜHRUNG DER GRÄFLICHEN KLINIKEN IN BAD DRIBURG

In der Hand einer einzigen Person befindet sich zukünftig sowohl die operative als auch die strategische Geschäftsführung der drei Bad Driburger Reha-Kliniken Caspar Heinrich Klinik, Marcus Klinik und Park Klinik Bad Hermannsborn. Ab dem 1. Oktober stehen die drei Gräflichen Kliniken der UGOS unter der Leitung des Diplom-Betriebswirts (VWA) Christian von der Becke, der neu in das Unternehmen kommt. Eine Verwaltungsleitung in jeder Klinik ist für die Zukunft ebenfalls geplant.

Der bisherige Sprecher der Geschäftsführung der Gräflichen Kliniken, Thomas Bold, und der Geschäftsführer Operations der Park Klinik und Marcus Klinik, Dipl.-Kfm. Olaf Kraus, verlassen die Gräflichen Kliniken auf eigenen Wunsch, um sich neuen Herausforderungen zu stellen. Thomas Bold möchte sich nach acht Jahren Tätigkeit für die Gräflichen Kliniken noch einmal weiterentwickeln und ist zum September zu den Paracelsus Kliniken mit Hauptsitz in Osnabrück gewechselt. Der 53-Jährige fungierte zuletzt als Sprecher der Geschäftsführung aller Kliniken und leitete zudem das operative Geschäft der Caspar Heinrich Klinik.

Olaf Kraus, 36 Jahre alt und seit März letzten Jahres Geschäftsführer der Park Klinik sowie seit einem Jahr auch der Marcus Klinik, wendet sich ebenfalls neuen Betätigungsfeldern zu.

„Den Weggang einer erfahrenen Führungspersönlichkeit in Person von Herrn Bold, der die Gräflichen Kliniken in den letzten Jahren erfolgreich zusammengeführt und den Kauf der Park Klinik federführend vorbereitet und umgesetzt hat, bedauern wir sehr und wünschen natürlich sowohl Herrn Bold als auch Herrn Kraus viel Erfolg für die Zukunft“, so Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorff. „Die Umstrukturierung zu diesem Zeitpunkt setzen wir aber positiv um, in dem wir alle drei Kliniken in Bad Driburg nun unter eine einheitliche Leitung durch eine Person stellen – sowohl was das strategische als auch das operative Geschäft betrifft. Die Entwicklungen im Gesundheitswesen sowie die interne Ausrichtung im Unternehmen machen diese Zusammenfassung aktuell sinnvoll.“ Die Organisation der thüringischen Moritz Klinik in Bad Klosterlausnitz und des sich im Aufbau befindlichen Ambulanten Reha-Zentrums Jena bleiben aber unberührt.

Olaf Kraus



Thomas Bold



Christian von der Becke

„Unser Gesundheitswesen verändert sich nach wie vor mit rasanter Geschwindigkeit. Dabei gewinnt der Stellenwert von Reha-Kliniken bei der intersektoralen Vernetzung zunehmend an Bedeutung“, so Christian von der Becke. „Die Reha-Kliniken der Unternehmensgruppe Graf Oeynhausen-Sierstorff (UGOS) sind mit ihrer bekanntlich sehr hohen Qualität in der medizinischen Rehabilitation der uns anvertrauten Menschen bestens aufgestellt und ich freue mich sehr, dieses erfolgreiche Wirken von nun an mitverantworten zu dürfen. Mein Fokus wird sich zu Beginn vor allem auf die weitere Vernetzung der Gräflichen Kliniken untereinander konzentrieren, um darauf aufbauend sowohl das Angebot rehabilitativer Leistungen weiter zu steigern als auch die Zufriedenheit unserer Mitarbeiter zu erhöhen.“ Dabei werde es aber auch um mögliche Verbesserungen in den klinischen Prozessabläufen gehen. Der neue Geschäftsführer sieht in einem intensiveren Zusammenspiel mit den anderen beiden Geschäftsbereichen der UGOS – den Gräflichen Quellen und dem Gräflichen Park – ein besonderes Merkmal für die hohe Attraktivität des Standortes in Bad Driburg gegeben.

Christian von der Becke, ausgebildeter Bundeswehr-Offizier, absolvierte sein Studium zum Diplom-Betriebswirt (VWA) an der Verwaltungs- und Wirtschaftsakademie Essen und war zuletzt als Geschäftsführer des Klinikums in Schaumburg und zweier Tochtergesellschaften des Krankenhauses tätig. Dort wirkte er maßgeb-

lich an der Sanierung und Erweiterung des Schaumburger Klinikums mit. Vorherige Stationen waren unter anderem die Geschäftsführung der Malteser St. Josef gGmbH in Hamm/Bockum-Hövel, eine Management-Position in der Europa-Logistik und die Funktion des SAP-Projektmanagers bei Pilkington Automotive.

„Neben seinen umfassenden Kenntnissen des deutschen Gesundheitswesens machen Herrn von der Becke gerade auch die Erfahrungen aus anderen Wirtschaftsbereichen für unser Familienunternehmen interessant“, erläutert Graf Oeynhausen die Entscheidung für den 49-Jährigen. „In der UGOS hängen die Bereiche Gräfliche Kliniken, Gräflicher Park und Gräflicher Quellen natürlich eng zusammen und profitieren von Synergieeffekten. Da ist es insbesondere für Führungskräfte nützlich, auch Einblicke auf anderen Gebieten gesammelt zu haben.“

Christian von der Becke stammt aus Witten, ist verheiratet und hat zwei Töchter 11 und 14 Jahre). In seiner Freizeit tanzt er sehr gerne und in Zukunft würde er gerne seine Fähigkeiten auf dem Saxophon verbessern.

Kristina Schütze,
Public Relations UGOS

QM immer mehr auch Führungsaufgabe

ALLE KLINIKEN REZERTIFIZIERT – STELLENWERT DES QUALITÄTSMANAGEMENTS (QM) KÜNFTIG NOCH HÖHER

Nachdem im vergangenen Herbst bereits die Park Klinik die Rezertifizierung mit Erfolg absolviert hatte, standen nun die übrigen drei Kliniken an. Um es vorweg zu nehmen: Alle haben erneut mit guten Bewertungen und ohne Abweichungen bestanden! Dafür an dieser Stelle nochmals allen Beteiligten ein ganz besonders herzliches Dankeschön! Sie haben alle dazu beigetragen, dass das Qualitätsmanagement-System lebt und integrierter Bestandteil der täglichen Arbeit geworden ist. Es hat sich auch erneut bestätigt, dass unsere Vorgehensweise, diese Aufgaben auf möglichst viele Schultern zu verteilen und nicht in irgendeine Ecke ein paar Spezialisten zu setzen, die „QM machen“, die richtige ist. Auch wenn vieles noch nicht perfekt und noch verbesserungswürdig ist, so besteht das QM bei uns eben nicht auf dem Papier, sondern findet sich in allen Arbeitsbereichen als selbstverständlicher Bestandteil auch in den Köpfen der Mitarbeiter wieder. Und das ist der wahre Wert eines solchen Systems.

Hinzu kommt noch ein anderer Aspekt: Hatte das Fehlen eines QM-Systems bisher kaum Auswirkungen oder Konsequenzen für die Präsenz eines Unternehmens auf dem Klinikmarkt, so ändert sich das nun gravierend. Ab Oktober dieses Jahres fordert die Deutsche Rentenversicherung des Bundes (DRV-Bund) – die zwischenzeitlich in allen Gräflichen Kliniken vertreten und in

dreien davon sogar Hauptbelegerin ist – den Nachweis über ein zertifiziertes QM-System in den von ihr belegten Kliniken. Sollte das Zertifikat nicht vorliegen, so kann der Belegungsvertrag gekündigt werden. Für die UGOS würde das bis zu 40 Prozent Umsatzverlust in den Kliniken nach sich ziehen. Was das bedeuten würde, brauche ich nicht weiter auszuführen. QM hat also für uns ab sofort einen ganz anderen Stellenwert als bisher.

Trotz der erneut guten Bewertungen waren diese Rezertifizierungsaudits sicher die bisher anspruchsvollsten. War es bei den letzten beiden Rezertifizierungen mehr eine Überprüfung dahingehend, ob das System alles abdeckt, das Unternehmen durchdrungen hat und nachvollziehbar ist, so setzten die Auditoren dieses Mal bereits andere Schwerpunkte. Diese lagen vor allem auf Fragestellungen, wie: Wie hat sich das QM weiterentwickelt? Wie hat das Unternehmen den Prozess der kontinuierlichen Verbesserung angestoßen? Welche Ziele setzt sich das Unternehmen und wie setzt es diese um? Wie verbessert sich die Organisation insgesamt und wie dokumentiert sie das?

Die Auditoren empfahlen, „Ballast abzuwerfen und von der Dokumentenhaftung zur Selbstwirkung des QM-Systems zu kommen“. Das Augenmerk sei zukünftig mehr auf die Qualität unserer Prozesse selbst zu



Hermine Batzel und Dr. Franz Weisstanner von der LGA Intercert nahmen die Prozesse in den Kliniken unter die Lupe.

legen, als auf das Abbilden dieser im QM-System. Insofern wird das System noch weniger „delegierbar“ sein, als es bisher sowieso schon war. Das heißt, die Erkenntnisse und Forderungen aus den Audits müssen noch mehr als bisher durch die Führung der Unternehmen – also Geschäftsführung, Klinik- und Abteilungsleitungen – beachtet, umgesetzt und im täglichen Leben integriert werden, um den Prozess der kontinuierlichen Verbesserung voranzutreiben. Unternehmensziele müssen formuliert und dokumentiert werden, Abteilungsziele daraus abgeleitet werden. Politik und Strategie der Unternehmen müssen nachvollziehbar festgelegt und überwacht werden. Daraus wird sich

sicher auch ein etwas höherer personeller Aufwand ergeben und es werden entsprechende Ressourcen bereitgestellt werden müssen.

Daraus soll und wird aber auch in Zukunft kein überbordender Bürokratismus oder gar Selbstzweck werden. Wenn wir diese Zeichen beachten und unser Handeln darauf ausrichten, dann wird QM dazu beitragen, dass unsere Unternehmen stetig besser werden und damit ihre Chancen auf dem Markt noch weiter ausbauen können.

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

Standort Bad Driburg für junge Ärzte attraktiv machen

NEUER WEITERBILDUNGSVERBUND ALLGEMEINMEDIZIN SOLL ÄRZTEMANGEL ABMILDERN – GRÄFLICHE KLINIKEN SIND DABEI

Ärztemangel ist ein Problem, das seit Jahren in aller Munde und besonders in ländlichen Gebieten besonders virulent ist. Dem zukünftigen Ärztemangel in Bad Driburg gemeinsam aktiv begegnen wollen in der Bäderstadt im Kreis Höxter vier Arztpraxen, ein Krankenhaus sowie sechs Reha-Kliniken. Deshalb haben die Partner einen lokalen Weiterbildungsverbund ins Leben gerufen, der im Juni von allen Beteiligten im Gräflichen Park ratifiziert wurde.

Durch die Schaffung von Weiterbildungsverbänden soll die ambulante ärztliche und stationäre Versorgung besonders in ländlichen Regionen, wie z.B. auch

dem Kreis Höxter, langfristig verbessert und sichergestellt werden. Denn gerade das Gesundheitswesen bekommt den demografischen Wandel in Deutschland zu spüren: Sowohl die Patientenstruktur als auch die des zur Verfügung stehenden Personals wird durch alternde Bevölkerung geprägt. Die Gesundheitseinrichtungen müssen sich dem immer schärfer werdenden Wettbewerb um qualifizierte Nachwuchskräfte letztlich stellen. Aber auch niedergelassene Ärzte und Praxen sind mit Nachwuchsproblemen konfrontiert, die sich weiter konsolidieren werden. Fortsetzung auf Seite 24

Fortsetzung von Seite 23 Schon jetzt ist erkennbar, dass vor allem der Hausärztemangel zum Problem wird. Gerade in ländlichen Gebieten zeichnet sich bereits ein Versorgungsengpass ab. Um dem entgegenzuwirken, hat sich zum 30. Juni ein neuer Weiterbildungsverbund in Bad Driburg gegründet, der hohe Planungssicherheit für die Weiterbildung zum Allgemeinmediziner und für die finanzielle Zukunft bieten möchte. Ärzte können so garantiert die vollständige Weiterbildung zum Facharzt für Allgemeinmedizin allein am Standort Bad Driburg erlangen und müssen nicht zusätzlich zu Institutionen in anderen Orten pendeln. Orientiert an der Weiterbildungsordnung der Ärztekammer Westfalen-Lippe wurde ein Konzept erstellt, das für eine praxisnahe und wissenschaftlich fundierte Weiterbildung individuell ausgestaltet werden kann. Gerade die strukturierte Weiterbildung sowie die individuelle Betreuung durch einen Mentor bieten für junge Mediziner einen besonderen Anreiz, sich für Bad Driburg zu begeistern.

„Der Ärztemangel macht auch vor Bad Driburg nicht Halt. Aus diesem Grund liegt es uns besonders am Herzen, dass wir den Standort Bad Driburg für junge, sich in der Weiterbildung befindliche Ärztinnen und Ärzte noch attraktiver gestalten,“ so Dr. Markus Wrenger, Chefarzt in der Caspar Heinrich Klinik (Gräfliche Kliniken). Ein angehender Hausarzt zum Beispiel bekommt einen strukturierten Weiterbildungsplan an die Hand und kann sich selbst dann vollkommen auf die Inhalte seiner Weiterbildung konzentrieren, ohne innerhalb der fünfjährigen Weiterbildung den Wohnort wechseln zu müssen. Dabei erhält er über ein Mentorensystem die breite Unterstützung seiner erfahrenen Kollegen aus dem Krankenhaus bzw. den Reha-Kliniken und aus der Hausarztpraxis. Gerade das Mitwirken der verschiedenen Einrichtungen bietet viele Einblicke in unterschiedliche Ebenen der medizinischen Versorgung. Weitere Vorteile sind z.B. die Möglichkeit, die Weiterbildung ohne Unterbrechung in der Mindestweiterbildungsdauer absolvieren zu können, die Notwendigkeit insgesamt nur einer Bewerbung, flexible Arbeitszeitmodelle sowie zusätzliche Verdienstmöglichkeiten durch Bereitschaftsdienste.

VIELE EINBLICKE IN UNTERSCHIEDLICHE EBENEN DER MEDIZINISCHEN VERSORGUNG

„Vor dem Hintergrund des rasch zunehmenden Ärztemangels – vor allem im hausärztlichen Versorgungsbereich, aber auch in Krankenhäusern und Reha-Kliniken – ist der Ausbau von Kooperationsstrukturen zwischen primärärztlichem und klinischem Bereich von höchster Bedeutung, um die drohende Knappheit abzumildern und durch gute Kooperation die Ausbildung von ärztlichem Nachwuchs zu optimieren“, berichtet Lydia Janzen (Ressort Aus- und Weiterbildung der Ärztekammer Westfalen-Lippe) über die Hintergründe der Gründung des Kooperationsverbundes für Bad Driburg.

Zum Verbund zählen im einzelnen das St. Josef Hospital, die Klinik Rosenberg, die Klinik Berlin, die Knappschafts-Klinik und die Gräflichen Kliniken mit Caspar Heinrich Klinik, Marcus Klinik, Park Klinik Bad Hermannsborn sowie die Praxen Gemeinschaftspraxis Dres. med. Martin Seifert und Eugen Pape, Praxis Dr. med. Matthias Sablotny, Praxis Johannes Blümel und Praxis Dr. med. Andreas Rasche.

Informationen zu den Kliniken in Bad Driburg unter: www.comedriburg.de

Alexander Schuhnicht, Verwaltungsleiter Knappschaftsklinik, und
Julia Zelonzewski, Marketing Gräfliche Kliniken

Die Gründer des Weiterbildungsverbundes in Bad Driburg:
Vier Arztpraxen, ein Krankenhaus und sechs Reha-Kliniken.



Torwandschießen und „Nationalhymnen-Erraten“

EM-TIPP-RUNDE IN DER MARCUS KLINIK MIT 44 TEILNEHMERN

Am 17. August trafen sich zum mittlerweile vierten Mal zahlreiche Mitarbeiter der Marcus Klinik zur Fußball-Europa-/Weltmeister-Nachfeier beim Kollegen Achim Seraphim aus der Bäderabteilung und seiner Gattin Christine, denen auch an dieser Stelle wieder ein dickes Dankeschön gilt.

Dem vorangegangen war eine von Andreas Gedwien aus der Physiotherapie initiierte Tipp-Runde anlässlich der diesjährigen Fußball-Europameisterschaft (EM), bei der es galt, Ergebnis-Tipps für alle EM-Spiele abzugeben und für korrekte und tendenziell richtige Vorhersagen Punkte zu sammeln. Aus der daraus resultierenden Tabelle am Ende der EM ergaben sich Sieger und Plazierte, an die die Hälfte des eingesetzten Startgeldes ausgeschüttet wurde. Die andere Hälfte wurde genutzt, um Grillgut und Getränke für die Nachfeier einzuzukaufen, die wiederum von den drei Letztplatzierten zu organisieren war. Einige Salatpenden rundeten das kulinarische Angebot ab.

35 Mitarbeiter des Hauses fanden sich zur Grillfete ein, um noch einmal Nachschau zu halten und einen gemütlichen Abend zu erleben. Nach dem Essen hatte der Initiator noch einen Programmpunkt parat, der Konzentration, Geschick und Wissen von den Besuchern verlangte: Im Stile von „Spiel ohne Grenzen“ (eine Reminiszenz an einen früheren Fernsehwettkampf) hatten sich zufällig zusammengewürfelte Mannschaften in einem Quiz (Thema: EM 2012), einem Torwandschießen mit Tipp-Kick-Figuren und der Disziplin „Nationalhymnen-Erraten“ zu bewähren. Sehr engagiert wurden die Aufgaben mit teils verzweifelten Gesichtern angegangen und das beste Team nahm den Siegerpreis – eine große Dose Weingummi – freudestrahlend entgegen.

Was noch fehlte, war die Siegerehrung für die Tipp-Runde. Den weiter hinten Plazierten überreichte Andreas Gedwien jeweils einen Glückskeks (damit es beim nächsten Mal besser läuft), den weiter vorne rangierenden Mit-Tippnern die Preisgelder. Für die besten Drei hatte er noch ein Schmankerl parat: In Nachahmung der gerade abgelaufenen Olympischen Spiele wurden Medaillen in Gold, Silber und Bronze vergeben, während die Siegerehrungs-



Die Siegerehrung (von links): Andrea Kremer mit Silber (Physiotherapie) Goldgewinner Wolfgang Gerbracht (Psychologie) und Markus Brüning (Bäderabteilung) mit der Bronzemedaille

Hymne „Chariots of Fire“ gespielt wurde. Ein krönender Abschluss.

So fiel das Fazit des Initiators auch ausnehmend positiv aus, und ein bisschen Stolz klang in seiner Stimme mit: „Anfangs fand diese Tipp-Runde im Rahmen meiner Abteilung mit einer Handvoll Gasttippnern statt. Dieses Mal waren wir 44 und erreichen annähernd alle Bereiche und Berufsgruppen im Haus. Zur nächsten Gelegenheit, der WM 2014 in Brasilien, haben schon sehr viele ihre Teilnahmeabsichten geäußert. Auch die Gästezahl und der Ablauf heute Abend waren sehr erfreulich. Ein Lob und Dank an die drei Tabellenschlusslichter. Sie haben ihr Los tapfer ertragen und eine schöne Feier organisiert.“

Andreas Gedwien,
Physiotherapie Marcus Klinik, Gräfliche Kliniken



Andreas Gedwien hatte die Idee zum Tipp-spiel in der Marcus Klinik vor vielen Jahren.

NRW soll kein Schlusslicht bleiben

GRÄFLICHE KLINIKEN BETEILIGEN SICH AN ARBEITSGEMEINSCHAFT ZUR VERBESSERUNG DER NEUROLOGISCHEN FRÜHREHABILITATION

Geht es um das Thema „Neurologische Frührehabilitation“, so steht fest, dass in NRW – dem bevölkerungsreichsten Bundesland – die Entwicklung in diesem Punkt aktuell stagniert und Patienten fehl- oder unterversorgt sind. Aus diesem Grund hat sich im Juli diesen Jahres die Landesarbeitsgemeinschaft (LAG) Neurorehabilitation NRW konstituiert. Ziel ist es, den Missstand zu beheben und NRW auf den Stand anderer Bundesländer zu bringen. Die Gräflichen Kliniken zählen ebenfalls zu den Mitgliedern der LAG und sind durch die Marcus Klinik mit Dr. Thomas Brand, Chefarzt der Neurologie, vertreten.

Der Rehabilitationsbedarf in Deutschland steigt

Grundsätzlich ist deutschlandweit von einem demografisch bedingten Anstieg des Rehabilitationsbedarfs auszugehen. Doch während in anderen Bundesländern diese Entwicklung an den abgerechneten Fallzahlen der Kostenträger sichtbar wird, stagnieren in Nordrhein-Westfalen die Zahlen. „Neurologische Frühreha-Wüste“ nennt Dr. Ursula Becker, Geschäftsführerin und Inhaberin der Dr. Becker Klinikgruppe, Deutschlands bevölkerungsreichstes Bundesland. „Wir müssen Versorgungssicherheit

herstellen. Erkrankungen, für die ein Bedarf an neurologischer Frühreha besteht, werden weiter zunehmen. Wenn wir nicht wollen, dass ein Großteil der Betroffenen zu dauerhaften Pflegefällen wird, müssen wir eine flächendeckende fachspezifische Versorgung im Land ermöglichen!“ Hierzu hat sie sich deshalb mit fünf weiteren Kliniken des Landes

Fortsetzung auf Seite 26

Fortsetzung von Seite 25 zusammengetan und die LAG NRW gegründet. Ziel der LAG ist es, die neurologische Frührehabilitation Phase B in Nordrhein-Westfalen auf den Stand anderer Bundesländer zu bringen, das fachspezifische Angebot an die tatsächliche Bedarfslage anzupassen und ein Bewusstsein für die Fehl- und Unterversorgung im Hinblick auf die neurologische Frührehabilitation in Nordrhein-Westfalen zu schaffen. „Handeln kann dann nur die Landesregierung. Sie muss im neuen Krankenhausplan die entsprechenden Ressourcen bereit- und endlich Versorgungssicherheit für die Patienten herstellen“, so Becker. Diese ließe sich nach Ansicht der LAG auch erzielen, wenn die Rehabilitationskliniken im Land die Zulassung für die neurologische Frühreha Phase B erhielten. Durch die Kapazitäten der Kliniken, die zu dieser leistungsintensiven Behandlung schon lange sowohl technisch als auch fachlich in der Lage seien, ließe sich in NRW Versorgungssicherheit herstellen.

Die Versorgungssituation in NRW

In Nordrhein-Westfalen befinden sich derzeit 154 Betten der neurologischen/fachübergreifenden Frührehabilitation sowie 66 Betten für Schädelhirnverletzte an Krankenhäusern. Darüber hinaus haben zwei Einrichtungen in NRW zusammen knapp 100 so genannte Phase-B-Betten gemäß § 111 SGB V. Das heißt, insgesamt kommt in NRW auf 55.000 Einwohner ein neurologisches Frühreha-Bett. Im Bundesvergleich bildet Nordrhein-Westfalen mit diesen Werten das Schlusslicht. „Schon jetzt können Patienten, insbesondere bei den Diagnosen Hirninfarkt und Schlaganfall, aus Kapazitätsgründen nicht mehr in nordrhein-westfälischen Frühreha-Betten versorgt werden. Sie werden nach Hessen und Niedersachsen verlegt oder einfach in Betten versorgt, die keine Frühreha-Zulassung haben. Besonders schlecht sieht die Versorgungslage für Patienten mit schweren Schädel-Hirn-Traumata aus“, fasst Prof. Dr. Dr. Paul W. Schönle von der Maternus-Klinik für Rehabilitation und ebenfalls Gründungsmitglied der LAG, die aktuelle Lage in NRW zusammen. Kostengründe dürften es nach Meinung der LAG nicht sein, die die Landesregierung bisher davon abgehalten habe, weitere neuro-

logische Frühreha-Betten im Land zu schaffen. Zumal dies eh eine Milchmädchenrechnung sei, so Becker: „Ziel der Reha ist es, die Pflegebedürftigkeit des Betroffenen abzuwenden und ihm – um es mit den Worten unseres Gesundheitsministeriums zu sagen – ein ‚selbstbestimmtes Leben in solidarischer Gemeinschaft‘ zu ermöglichen. Hier erzielt die moderne Neurorehabilitation große Erfolge. Kommt sie nicht zum Einsatz und die Pflegebedürftigkeit tritt ein, wird das für alle Beteiligten im Endeffekt sehr viel teurer.“ Der neue Krankenhausplan NRW wird aktuell beraten und tritt voraussichtlich Anfang 2013 in Kraft.

Rebecca Jung,
Dr. Becker Klinikgesellschaft



Die Mitglieder der LAG (von links): Bastian Liebsch (Dr. Becker Klinikgesellschaft), Thomas Bold (Gräfliche Kliniken Bad Driburg), Dr. Alexander Hemmersbach (Johanniter-Ordenshäuser Bad Oeynhaus), Dr. Thomas Brand (Gräfliche Kliniken), Dr. Markus Ebke (Rhein-Sieg-Klinik, Dr. Becker Klinikgesellschaft), Prof. Dr. Stefan Knecht (St. Mauritius Therapieklinik Meerbusch), Prof. Dr. Mario Siebler (Fachklinik Rhein/Ruhr für Herz-/Kreislauf- und Bewegungssystem), Dr. Ursula Becker (Dr. Becker Klinikgesellschaft), Dirk Schaffrath (Rhein-Sieg-Klinik, Dr. Becker Klinikgesellschaft), Wiebke Weißmann (Fachklinik Rhein/Ruhr für Herz-/Kreislauf- und Bewegungssystem) und Assfalg Schönle.

„Ab nach Kassel!“

BETRIEBSAUSFLUG DER MARCUS KLINIK 2012

Am Freitag, den 15. Juni war es endlich soweit: Pünktlich um 13 Uhr starteten die Busse von der Marcus Klinik zum diesjährigen Betriebsausflug nach Kassel. Trotz langer Vorbereitungszeit blieb ein Unsicherheitsfaktor: Das Wetter. Kaum am Herkules – dem Wahrzeichen von Kassel – angekommen, fing es an zu regnen. Der Stimmung tat dies keinen Abbruch, denn Dank der Märchenerzählerin Andrea C. Ortolano wurde das Besucherzentrum am Herkules kurzerhand zum Aufführungsort Grimm'scher Märchen umfunktioniert.

Später am Nachmittag wanderten wir mit unserer Führerin Andrea C. Ortolano durch den Bergpark Wilhelmshöhe, wo wir im Rahmen einer historischen Führung Einblicke in die Kasseler Stadtgeschichte erhielten. Weiter ging es dann mit dem Bus in die Kasseler Innenstadt und von dort per pedes durch die Karlsaue zu unserem Zielpunkt, dem „Restaurant-Café Riverside“ an der Fulda. Unterwegs hatten wir die Gelegenheit, einige Kunstwerke der kurz zuvor eröffneten 13. Documenta (Weltausstellung der zeitgenössischen Kunst) zu bestaunen.

Auf der Sonnenterrasse des „Riverside“ erwartete die hungrigen Wanderer ein sommerliches Grillbuffet und nach dem Motto „ohne Fleiß kein Preis“ mussten alle Teilnehmer beim Kassel-Quiz ihr Können unter Beweis stellen, bevor die Erstplatzierten mit interessanten Preisen belohnt wurden.



Andrea C. Ortolano und Chefarzt Dr. Thomas Brand am Neptunbrunnen

Auch Andrea C. Ortolano erfreute uns noch einmal mit einer Extra-Aufführung des Märchens „Wie's der Alte macht, ist's immer richtig“, welches durch die herausragenden Schauspielkünste der beteiligten Laiendarsteller unterhaltsam in Szene gesetzt wurde.

Zum Abschluss dieses wunderschönen Tages wurde bis in die Nacht hinein bei herrlichem Sommerwetter das Tanzbein geschwungen. Ein kleines Feuerwerk setzte den Schlusspunkt.

An dieser Stelle möchte ich noch einmal Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpf für die von ihm gestifteten Preise danken (die Fahrten im Bilster-Berg-Taxi können hoffentlich bald stattfinden).

Ein ganz besonderer Dank gilt unserem langjährigen Geschäftsführer Thomas Bold, welcher – wie so oft zu solchen Anlässen – nicht gefehlt hat und durch seine Art mit zu einem gelungenen Abend beigetragen hat. Umso bedauerlicher empfinden alle seinen Weggang.

Roland Kiewitter,
Betriebsrat Marcus Klinik, Gräfliche Kliniken

Abstieg vom Herkules in den Park Wilhelmshöhe



Es wurde viel gelacht.



Achim Seraphin
und Thomas Bold
zeigten ihre
Schauspielkünste.

„Das Leben besteht in der Bewegung“

REGELMÄSSIGE AKTIVITÄT BEUGT STÜRZEN VOR

Schon der Philosoph Aristoteles sagte einmal: „Das Leben besteht in der Bewegung.“ Und damit sollte er bis heute Recht behalten. Denn regelmäßige Bewegung fördert Kraft und Ausdauer, stärkt den Gleichgewichtssinn, hält länger fit und beugt somit Ausrutschern vor – und das in jedem Alter.

Wer aber ist sturzgefährdet und was kann man machen, um einen Sturz zu verhindern? Antworten auf diese Fragen erhielten die Besucher des Symposiums „Aktiv im Alter – Sturzprophylaxe“ am 1. September in der Marcus Klinik. Rund 70 Interessierte kamen zu den Vorträgen von Dr. Stephan Bambach, Chefarzt der Orthopädie, Diplom Psychologe Wolfgang Gerbracht, Leiter Psychologie/Klinische Neuropsychologie und Dr. Heinke Michels, Sporttherapeutin. Die Referenten legten ihren Fokus zum einen auf das Spannungsfeld „Zwischen Aktivität und Sturzrisiko“ und zum anderen auf den Sturz und seinen möglichen Folgen. Darüber hinaus wurden Zusammenhänge zwischen geistiger Leistungsfähigkeit und körperlicher Aktivität aus einer

neuropsychologischen Perspektive betrachtet sowie geeignete Maßnahmen zur Vorbeugung vorgestellt. Zwischen den Vorträgen konnten sich die Besucher bei den Ausstellern vor Ort über mögliche Schutzmaßnahmen und -hilfen informieren lassen und gemeinsam mit den Therapeuten der Marcus Klinik praktische Übungen ausprobieren.

„Das Leben besteht in der Bewegung“ – und das vor allem auch, weil



Ausführliche Informationen für jeden Besucher

mangelnde Aktivität zu Osteoporose, dem so genannten Knochenschwund, führen kann. Bei Stürzen brechen die Knochen dann leichter und es kommt oft zu einem Oberschenkelhalsbruch. Die Folge eines Sturzes kann dann zum Verlust der Selbstständigkeit führen, so dass die Hilfe anderer Menschen unverzichtbar wird.

„Ein Drittel der Stürze würde sich vermeiden lassen, wenn Stolperfallen im eigenen Zuhause beseitigt werden würden und wenn man sich ab einem bestimmten Alter eingestehen würde, dass man auf Hilfe angewiesen ist“, machte Dr. Bambach deutlich. 30 Prozent der über 65-Jährigen stürzen mindestens einmal jährlich. Bei den 80-Jährigen sind es 40 Prozent und in Pflegeheimen sogar bis zu 70 Prozent.

Chefarzt Dr. Stephan Bambach erläuterte die Relevanz von Bewegung.

Julia Zelonzewski, Marketing Gräflische Kliniken

Wie genau kenne ich mich wirklich?

DIPLOM SPORTLEHRER STEFAN WAHDEN BIETET SPORT-, GESUNDHEITS- UND FITNESSCHECK AN

Kennen Sie auch diese Tage, an denen Sie sich erschöpft, ausgelaugt und unglaublich müde fühlen? Sie schaffen es, aufgrund der vielen Arbeit nur sehr unregelmäßig zu essen und wenn, dann greifen Sie eher zu den ungesunden Lebensmitteln? In letzter Zeit sind Sie schnell auf 180, Ihr Puls rast wie verrückt – der Stress könnte schon bald Ihr bester Freund werden? Schon lange haben Sie sich als Ausgleich zur Arbeit schon nicht mehr sportlich betätigt. Sport ist mittlerweile ein Fremdwort geworden, denn der bekannte „Schweinehund“ steht Ihnen andauernd im Weg? Dann ist es doch jetzt endlich mal an der Zeit, herauszufinden, wie es wirklich um Ihre Fitness steht.

rapeutisches Zentrum angehört. Denn hier bietet Stefan Wahden, Diplom-Sportlehrer und Therapieleiter des Sporttherapeutischen Zentrums, einen Sport-, Gesundheits- und Fitnesscheck an. Dieser beinhaltet eine Körperfettmessung, Blutdruckbestimmung, BMI (Body-Mass-Index)-Bestimmung, Herzportrait, Stresstest (Cardio Stress Index), Ausdauercheck, evt. Ganganalyse, Testauswertung und auf Wunsch eine Trainingsplanerstellung.

Bei Interesse oder Fragen steht Stefan Wahden unter Telefon 05253.95-4650 zur Verfügung. Der Check ist für alle UGOS-Mitarbeiter sowie Patienten des Hauses kostenlos. Externe Trainierende bezahlen 60 Euro.

Julia Zelonzewski,
Marketing Gräflische Kliniken

Wie günstig, dass der UGOS über die Caspar Heinrich Klinik ein Sportthe-

Stefan Wahden ist der Leiter des Sporttherapeutischen Zentrums



Damit nach der Klinik alles weitergeht

SOZIALDIENST – WIR SORGEN FÜR REIBUNGSLOSE ABLÄUFE

Vielleicht gehören Sie als Mitarbeiter der UGOS auch zu denjenigen, die sich schon einmal gefragt haben, welche Aufgaben eigentlich zur täglichen Arbeit des Sozialdienstes in einer Reha-Klinik gehören? Hierauf möchten wir Ihnen als Sozialdienst der Park Klinik nun eine Antwort geben: Das Team hier besteht aus der Sozialpädagogin Sabine Dietl und dem Sozialarbeiter Axel Husung. Gemeinsam übernehmen wir vielfältige Aufgaben in den unterschiedlichen Abteilungen Kardiologie, Diabetologie und Psychosomatik, stehen den Patienten unterstützend zur Seite und versuchen, wichtige Fragen individuell zu lösen.

Schwerpunkte unserer Arbeit sind u.a. die Beratung und die Antragsstellung in Schwerbehindertenangelegenheiten. Im Bereich der Psychosomatik spielt die stufenweise Wiedereingliederung eine wichtige Rolle. Hierbei koordinieren wir den reibungslosen Ablauf zwischen Patient, Arbeitgeber und Kostenträger. Und sollte einmal jemand „knapp bei Kasse sein“, so kümmern wir uns selbstverständlich auch um die Beantragung von Übergangsgeld.

Aber wir tun noch mehr: Wenn ein Patient beispielsweise Unterstützung zu Hause braucht, so stellen wir in solchen Fällen einen Pflegeantrag, organisieren Essen auf Rädern oder einen Hausnotrufdienst. Manchmal ist es auch notwendig, dass ein ambulanter Pflegedienst direkt am Entlassungstag den Patienten aufsucht und betreut. Diesen Kontakt vermitteln wir in Zusammenarbeit mit den zuständigen Hausärzten. In seltenen Fällen benötigt ein Patient auch einen Heimplatz- bzw. eine Kurzzeitpflege – auch hierfür sind wir Ansprechpartner und Organisationsteam. Um einen möglichst unkomplizierten Umzug zu gewährleisten, leiten wir die nötigen Schritte für eine Eileinstufung durch den MDK (Medizinischer Dienst der Krankenversicherung) ein. Gleichzeitig organisieren wir einen Heimplatz und arbeiten eng mit unserem Pflegedienst und den Angehörigen zusammen.

Die Koordination zwischen Arzt, Patient und Angehörigen ist für uns eine Selbstverständlichkeit. Sollte sich im Laufe der Reha-Zeit herausstellen, dass der Patient die Unterstützung durch einen Betreuer benötigt, leiten wir das Verfahren ein. Weiterhin informieren wir in Vorträgen über aktuelle sozialpolitische Themen und auch gezielt über die soziale Absicherung. Gern besuchen



Sabine Dietl und Axel Husung sind eine wichtige Stütze, um in den Alltag zurückzufinden.

WIR VERSUCHEN, AUF JEDE FRAGE EINE PASSENDE ANTWORT ZU FINDEN.

wir unsere Patienten im Krankheitsfall auch auf dem Zimmer. Für Kurzentschlossene, die dringend einige Fragen los werden wollen, bietet das Team des Sozialdienstes eine offene Sprechstunde an. Wir versuchen, auf jede Frage eine passende Antwort zu finden und unsere Patienten sowie Kollegen zu unterstützen. Außerdem organisieren wir im Wechsel mit den anderen Gräflichen Kliniken die jährlich stattfindende Sozialarbeitertagung.

Der Sozialdienst ist für Patienten eine wichtige Stütze, wenn es darum geht, ihren Alltag aufs Neue zu meistern und die hierfür relevanten Angelegenheiten zu organisieren. Somit ist dieser Berufszweig nicht mehr aus den Reha-Kliniken wegzudenken und vor allem von großer Bedeutung.

Sabine Dietl und Axel Husung,
Sozialdienst Park Klinik, Gräfliche Kliniken

Wenn die Psyche den Körper schwächt

ERGOTHERAPIE IN DER PSYCHOSOMATIK

Ergotherapie: griechisch „ergon“ gleich „handelnd tätig sein“

Es wird davon ausgegangen, dass „tätig sein“ ein menschliches Grundbedürfnis ist und der gezielte Einsatz von Tätigkeiten gesundheitsfördernd ist sowie therapeutische Wirkung hat. Die wichtigsten Ziele und Ergebnisse der Ergotherapie sind der Aufbau von Handlungsfähigkeit und Teilhabe (Partizipation) sowie der Lebensqualität- und Zufriedenheit. Alltägliche Handlungen werden als Mittel zur ergotherapeutischen Dia-

gnostik und Interventionen genutzt, d.h. Handlungen sind parallel Ziel und Mittel in der Ergotherapie.

Die Ergotherapie bildet im Bereich Psychosomatik eine kreativgestalterische und funktionelle Therapie. Integriert in weitere Therapiebausteine, wie unter anderem psychotherapeutische Gesprächsgruppen oder Entspannung- und Stressbewältigung, ist die Ergotherapie ein wesentlicher Teil des psychosomatischen/psychotherapeutischen Gesamtkonzeptes. Am Ende des Aufenthaltes eines

Gastes wird immer erkennbar, was in einem nicht eindeutig differenzierbaren Zusammenwirken der einzelnen Therapiebausteine einstanden ist.

„Eine Therapie, in der ich mich erkennen, erleben und – wie sich zeigte – einen gestalterischen Bezug zu den Hindernissen in meinem Alltag finden konnte.“

„Ich habe über die Gestaltung erste Veränderungen im Verhalten ausprobiert.“ Solche oder ähnliche Sätze höre ich oft von Klienten im ergotherapeutischen Abschlussgespräch.

Während des Aufenthaltes in der Klinik für Psychosomatik, begleite ich die Klienten zweimal wöchentlich, je 90 Minuten, in Form eines Gruppensettings in der Ergotherapie. Dabei steht im Zentrum immer der Mensch in seinen Rollen, die Wechselwirkung zur Umwelt und das Bedürfnis der optimalen Handlungsfähigkeit, um Lebensqualität zu erhalten bzw. erreichen zu können.

Am Beginn des ergotherapeutischen Prozesses richtet sich der Fokus darauf, eine Basis Fortsetzung auf Seite 30



Verschiedene Materialien und Techniken stehen zur Auswahl

Fortsetzung von Seite 29 für Vertrauen zu erreichen. Diese erste Phase dient dem gegenseitigen Kennenlernen und dem Entdecken des Raumes. Ich lade die Klienten ein, neugierig für Medien und Materialien zu werden. Für den einen Klienten ist es die bereits vertraute Holzbearbeitung und für eine andere Klientin ist es das Spielen mit Farben auf einem Seidenschal, was für sie eine große Überwindung abverlangt, weil etwas „Neues“ Angst auslöst. Durch gezielte Beobachtungen und im Gespräch mit den Klienten gelingt es mir rasch, eingeschränkte oder fehlende Fähigkeiten und Fertigkeiten zu erheben und einen Erstbefund zu erstellen.

Einzelarbeit in der Gruppe

Angelehnt an die Erkenntnisse des Erstbefundes beginne ich mit den Klienten Ziele zu formulieren. Diese sollen den Prioritäten des Klienten entsprechen, ebenso bedeutsam und motivierend sein. Für die Zielformulierung ist für mich der interdisziplinäre Austausch mit meinen Kollegen äußerst wichtig.

Ich habe im Bereich der Psychosomatik die Erfahrung gemacht, dass es für Klienten eine Schwierigkeit darstellen kann, ein Ziel zu benennen und dass selbst eine Zielerarbeitung ein Ziel sein kann. Eine Klientin zum Beispiel erkannte starke Defizite bei Konzentration sowie Ausdauer und benannte eine Strukturlosigkeit. Wir entwickelten eine Herangehensweise, die sie, ihre Ziele berücksichtigend, über mehrere Therapieeinheiten, umsetzte.

Projektgruppen in der Psychosomatik: Entdecken von Stärken und neuen Fähigkeiten und lernen, Schwächen zu akzeptieren

Viele der Klienten berichten von physischer und psychischer Erschöpfung, von belastenden Situationen im alltäglichen Umfeld, von Mobbing am Arbeitsplatz, von Ängsten sowie sozialem Rückzug und Interessenlosigkeit.

In Projektgruppen entwickeln die Klienten ein selbst gewähltes

Gemeinschaftsprojekt. Beginnend bei der Ideensuche, der Materialplanung, dem Austausch von Möglichkeiten einer Herangehensweise und der Arbeitsverteilungen bis zur gestalterischen Umsetzung liegen in der Eigenverantwortung der Gruppe. Das aktuellste Projekt war eine über sieben Wochen von 19 Klienten kreative Gestaltung eines Schachspiels aus Speckstein. Sehr schnell zeigten sich bei jedem einzelnen Klienten Verhaltensweisen, mit denen er im alltäglichen Leben konfrontiert wird. Der physisch erschöpfte Klient nahm seine Grenzen während der Specksteinbearbeitung nicht wahr, der Klient mit einer Mobbingssituation am Arbeitsplatz nahm schnell die Rolle des Gemobbten ein, ebenso wie die ängstliche Frau kaum Ideen einbringen konnte. „Das Opfer wurde zum Opfer und der Täter wurde zum Täter“.

DAS OPFER WURDE ZUM OPFER UND DER TÄTER WURDE ZUM TÄTER

In meiner therapeutischen Rolle bin ich Beobachtende und während der Vor- und Nachbesprechungen Moderatorin. Ich spreche Beobachtetes an und versuche im Kontakt zum Klienten einen Bezug zum alltäglichen und beruflichen Umfeld zu finden. Das kritische Hinterfragen von belastenden Verhaltensweisen ermöglicht dem Klienten oftmals eine Verhaltensänderung. Neben den erkannten

Schwierigkeiten im Kontakt zu Mitklienten zeigen sich gleichermaßen Stärken. Die ängstliche junge

Frau wurde mutig und brachte ein hohes Maß an Kreativität ein. Auch konnte der physisch erschöpfte Mann Arbeiten abgeben, schaffte dadurch Raum für andere und begann in kleinen Schritten Vertrauen entgegenzubringen.

Neben der Kommunikation und Interaktion steht bei Projektarbeiten gestalterischer Ausdruck im Fokus. Die Gestaltung sehe ich als ein „Selbst“ vom Klienten und nehme sie als Selbstwahrnehmungsobjekt in die ergotherapeutische Nachbesprechung auf.

Der Vergleich zu vorher und Nachsorge

Als Teil des sozial-medizinischen Abschlussgesprächs werden der ergotherapeutische Abschlussbefund mit Therapieverlauf, Evaluation und die formalisierte Leistungsbeurteilung mittels quantitativer Mittel, dem IMBA (Integration von Menschen mit Behinderung in die Arbeitswelt) zur Beurteilung der erwerblichen Leistungsfähigkeit einbezogen. Dieser wird in Zusammenhang mit den interdisziplinären Therapien gebracht und somit ist ein Gesamtbild des Klienten erkennbar.

Im ergotherapeutischen Abschlussgespräch haben die Klienten die Möglichkeit, eigene Wahrnehmungen in einen Resümee zusammenzufassen. Oft suchen die Klienten den Vergleich zum Beginn der Therapie und freuen sich über erreichte Ziele. Ich sehe häufig Menschen, die in Dankbarkeit, gestärkt im Selbstwert und mit neuen Kräften die Klinik verlassen; Menschen, die mit einem gesunden Maß an Eigenverantwortung ihr Leben gestalten wollen. In solchen Augenblicken bin ich sehr berührt und dankbar, Ergotherapeutin zu sein.

Ilona Enk, Ergotherapie Park Klinik,
Gräflische Kliniken



Ilona Enk mit einem Schachspiel – von 19 Patienten der Park Klinik in der Ergotherapie selbst gearbeitet

46 Jahre in der Pflege gehören gefeiert und erinnert

SOMMERNACHTSSYMPOSIUM DER PFLEGE DER MORITZ KLINIK



Gelöstes Gewusel zum freudigen Anlass an einem wunderschönen Ort...

Die Einladung der Geschäftsführung und der Pflegedienstleitung der Moritz Klinik zu einem Sommernachts-symposium, das mal nicht in der Klinik stattfinden sollte, versprach spannend zu werden. Was verbarg sich hinter dem Motto des Pflegesymposiums „20 Jahre Rehabilitationspflege von der Kur zur Rehabilitation. Eine Aussicht auf die Zukunft im Zeichen stetigen Wandels“?

Das Programm verwies auf drei Referenten, die auf die Eröffnung durch die Geschäftsführung folgen sollten. Die beiden ehemaligen Chefärzte Dr. Lutz Brückner, Prof. Dr. Ottmar Leidner und die Pflegedienstleiterin Gabriele Wendland referierten an diesem Abend.

Die Location war für ein Sommernachts-symposium ausgezeichnet gewählt: Es fand im Kreuzgewölbe in Schöngleina statt: zwischen Bad Klosterlausnitz und Jena gelegen. Ein wunderschönes Ambiente, interessante Vorträge, gutes Essen und ein traumhaft warmes Sommerwetter. Das versprach ein toller Abend zu werden!

Es freute die Pflegekräfte auch sehr, dass Neurologie-Chefarzt Prof. Dr. Farsin Hamzei als Gast anwesend war, der für die Pflegekräfte immer ein offenes Ohr hat. Auch die Oberärzte mit Dr. Margit Jahns, Volker Ludwig und Dr. Hans Ziegenthaler waren gern gesehene Gäste. Bereits nach der Eröffnung der Geschäftsführung wurde klar, welchen Hintergrund die Einladung hatte, der insgesamt 70 Pflegekräfte und Ärzte gefolgt waren. Pflegedienstleiterin Gabriele Wendland feierte im Mai dieses Jahres ihren 60. Geburtstag und dieses Sommernachts-symposium war eine Reminiszenz an ihr bisheriges Berufsleben: 46 Dienstjahre und davon fast 20 Jahre

Tätigkeit in der Rehabilitation sind zusammengekommen in dieser Zeit.

Dr. Brückner als ehemaliger orthopädischer Chefarzt referierte über die Entwicklung der Kur und das Bäderwesen bis zur heutigen modernen Rehabilitation. Der Vortrag war erfrischend heiter mit vielen „Histörchen“ und Bildern aus dem ehemaligen Kurwesen und auch reflektierend auf seine Sichtweise auf die Zusammenarbeit mit dem Geburtstagskind in den vergangenen Jahren. Dass dabei der Inhalt teilweise mit Augenzwinkern zu verstehen war, amüsierte die Teilnehmer außerordentlich. Prof. Dr. Leidner, der ehemalige neurologische Chefarzt, referierte in seinem Vortrag über die Bedeutung der rehabilitativen Pflege in der Neurologie. In seiner ihm eigenen subtilen Art erläuterte er den Pflegekräften ihre Arbeit am Patienten und im Zusammenwirken mit der Pflegedienstleitung. Für die Pflegenden und sicher auch für die Ärzte waren die Ausführungen von Prof. Leidner ein Highlight des Abends.

Natürlich kam auch die Hauptperson selbst zu Wort. Gabriele Wendland schlug einen Bogen über die Entwicklung der Krankenpflege von über 40 Jahren, und das anhand ihres eigenen spannenden Lebens- und Berufsweges. Wie arbeiteten die Krankenschwestern in den Jahren seit 1966 und wie entwickelte sich der Berufszweig bis in die Gegenwart? Die Ausführungen verdeutlichten sehr eindrucksvoll, wie rasant sich die Krankenpflege in den letzten Jahren verändert hat. Dokumentation, pflegerische Arbeitsmittel und auch die fachlichen Kompetenzen konnte man mit damals nicht mehr vergleichen. Auch die Arbeitsbedingungen, unter denen gepflegt

wurde, beleuchtete sie. Manch junge Kollegin staunte, welche Arbeitszeiten und Schichtmodelle vor 40 Jahren üblich waren. Die Betrachtung wurde von den älteren Kolleginnen mit erheiternder Zustimmung honoriert.

Der Abend klang stimmungsvoll mit Livemusik, kühlen Getränken und Tanz (aller Teilnehmer!) aus. Der Abend war nicht nur eine Anerkennung der bisherigen Arbeit von unserer Pflegedienstleiterin, sondern vor allem eine Wertschätzung aller Pflegenden der Moritz Klinik. Besonderen Dank gebührt Verwaltungsleiter Ralf Winkhaus, der mit viel Engagement den Abend vorbereitet und somit zum Gelingen beigetragen hat. Von allen Teilnehmern wurde der gemeinsame Abend der Pflegekräfte, Ärzte und Geschäftsführung als sehr gelungen eingeschätzt.

Das Pflegeteam der Moritz Klinik,
Gräflicher Kliniken

Vom Beruf der Nächstenliebe zur Profession

BERICHT ÜBER DIE FACHHOCHSCHULAUSBILDUNG DER PFLEGE ZUM BACHELOR

Wer die Geschichte und Entwicklung der Pflege betrachtet, erkennt, wie sich im Laufe der Zeit die Pflege aus dem Schatten der Medizin gelöst hat und sich von einem Beruf der Nächstenliebe zum professionellen Pflegeberuf entwickelt hat. Profession benötigt immer auch einen theoretischen Unterbau und inzwischen gibt es auch für Pflegende einige Möglichkeiten.

Seit 1993 arbeite ich als Gesundheits- und Krankenpflegerin in der Moritz Klinik und qualifizierte mich 1997 zur Fachkrankenschwester für Rehabilitation. 1999 wurde in der Klinik die neurologische Frührehabilitation Phase B (Patienten in „Phase B“ sind noch besonders pflegebedürftig) eröffnet und ich übernahm die Stationsleitung. Eine Managementausbildung hatte ich zu dieser Zeit noch nicht.

Das Aufgabengebiet und die Arbeitsinhalte der Rehabilitation veränderten sich in dieser Zeit aufgrund der Ein-

führung der DRG (= Diagnosis Related Groups = Abrechnungssystem für medizinische Leistungen in Deutschland seit 2003) deutlich. Der Bereich der Pflege musste sich den neuen Bedingungen stetig flexibel anpassen. Der Bereich der Akutpflege, der vorrangig den Krankenhäusern vorbehalten war, hält nun auch Einzug in die neurologische Rehabilitation. Die Phase B wurde in den folgenden Jahren weiter ausgebaut.

Schnell spürte ich, dass ich ohne eine fundierte moderne Managementausbildung an Grenzen stoße und ich mich in der Position der Stationsleitung diesbezüglich weiterentwickeln musste. Nach einer Phase kurzer Orientierung über die Möglichkeiten einer Fortbildung und entsprechender Beratung, entschied ich mich 2008 für ein Fernstudium Pflegemanagement an der Fachhochschule Jena. Dieser Studiengang wurde berufs begleitend angeboten, so dass ich meine Funktion als Stationsleitung nicht aufgeben musste.

Der Fernstudiengang vermittelt auf wissenschaftlicher Grundlage theoretische Kenntnisse und praktische Handlungskompetenzen für das mittlere Pflegemanagement. Pflegende erlernen in diesem Rahmen, wissenschaftlich fundiert zu denken und zu arbeiten sowie Führungsaufgaben im Rahmen der Pflege zu übernehmen und zu gestalten. Der Fernstudiengang teilte sich auf in Präsenzzeiten an der Fachhochschule und Selbststudienanteilen zu Hause. Das hieß für mich, nach Feierabend viel lesen, lernen und das Schreiben verschiedener Hausarbeiten, was anfangs sehr schwer fiel. Jedes der vier Semester endete mit drei bis vier Prüfungen.

Am Ende meines Studiums 2011 schrieb ich meine Bache-

lorarbeit zum Thema „Wie hoch ist die Interrater-Reliabilität der Operationalisierungskriterien des Frühreha-Index bei der Einschätzung von Frührehabilitationspatienten durch Pflegende?“. Anfang 2012 erhielt ich mit guten Ergebnissen meinen Bachelorabschluss.

Dieser moderne Studiengang gab mir neue Sichtweisen auf das Berufsfeld der Pflege. Vor allem bin ich nun für die Leitungsaufgaben einer Station bestens ausgebildet und das gibt mir im Managementalltag mehr Sicherheit und damit Selbstbewusstsein. Rückblickend waren es drei wichtige Jahre für meine persönliche Entwicklung in professioneller Auseinandersetzung mit meinem Beruf in Umgang mit Patienten und deren Angehörigen, Mitarbeitern und Kollegen.

Zum Gelingen des Studiums haben natürlich auch das Verständnis der Kollegen und die Geduld der Familie beigetragen. Für diese moralische Unterstützung möchte ich mich bei allen Beteiligten bedanken.

Silke Radeck, Stationsleitung der Station N8, Moritz Klinik, Gräfliche Kliniken

| Schwester Silke Radeck



GRÄFLICHE QUELLEN

Rettet Mandy

HARZER KRISTALL BRUNNEN BETEILIGT SICH AN RETTUNGSAKTION

Anfang Juli läutete das Telefon (dies tut es allerdings öfter), und es meldete sich ein Jörg Bärecke mit der Frage „Kennen Sie mich noch?“. „Ja selbstverständlich, Sie haben doch im Frühjahr bereits im Harzer Kristall Brunnen gedreht!“. Damals ging es um die Abläufe in einem Mineralbrunnen. Aber nun ging es um etwas anderes. Kurz Zeit für einen Besuch? Ja, haben wir!

Herr Bärecke bringt ein kleines Plakat DIN A4 mit der Aufschrift „Ich bin Mandy und brauche Deine Hilfe“ mit. Aha, es geht also um einen Hund, und Herr Bärecke erzählt mir die Geschichte in erster Linie als Tierfreund, der auch einen Hund hat, und nicht als Redakteur beim Lokalfernsehen beim Sender „TV38“. Mandy ist fünf Jahre alt und hat ein kaputtes Hüftgelenk, das ihr große Schmerzen bereitet. So ist sie leider nicht in ein neues Zuhause zu vermitteln. Ich bin auch Tierfreund, wir haben schon immer Katzen gehabt, und natürlich können wir die Info aufhängen oder weiterleiten. Ob wir selber auch spenden könnten, muss mit der Geschäftsleitung abgeklärt werden. Wenn einmal gespendet worden ist, wer weiss, was nachkommt und so etwas geht nicht immer.

In der folgenden Zeit ist etwas mehr zu erfahren, auch über die Tierhilfe Seesen, wo Mandy jetzt ist. In Seesen sind wir in drei Märkten mit unseren Produkten vertreten, der Fachgroßhandel Mergel in Seesen führt uns auch, und hat sich beteiligt. Mit der großen Schildautal-Klinik in Seesen haben wir einen Dreijahresvertrag. Aus Wolfshagen beteiligt sich das Berghotel Klingebiel, ebenfalls unser Kunde. Ein wenig positive Präsenz des Harzer Kristall Brunnens, rein über unsere Produkte hinaus, würde also in Seesen auf fruchtbaren Boden fallen.



In der Zwischenzeit hatte ich Geschäftsführer Thomas Dörpinghaus per Mail die Situation geschildert und nun die Antwort erhalten „Ja, wir geben 100 Euro“. Telefonat mit Herrn Bärecke, er ist hoch erfreut und möchte sogar einen kurzen Bericht drehen über die Geldübergabe und dieses in das Internetvideo einbauen. Und genauso wird es auch gemacht, wir sind ja schon „fernseherfahren“. Mandy wurde am 10. September erfolgreich operiert und vier Tage später aus der Klinik entlassen. Der Harzer Kristallbrunnen wünscht alles Gute.

Hartwin Gehrman, Verwaltung/Vertrieb
Harzer Kristall Brunnen

Vom Grundgerüst bis zu den Promis

DIE BAD DRIBURGER NATURPARKQUELLEN MIT NEUER FORM UND NEUEM INHALT IM INTERNET

„Alles wird neu gemacht!“

Nach zahlreichen bereits durchgeführten Maßnahmen Aktionen, Projekten, einer neuen Strategie und einem neuen Sales-Folder sowie vielen innovativen Aktionen erscheinen die Bad Driburger Naturparkquellen nun seit Anfang August auch online in neuem Glanz auf der Internetseite www.bad-driburger.de.

Die Startseite der neuen Internetpräsenz zeigt das komplette Sortiment – von Bad Driburger über Caspar Heinrich Mineralwasser bis zu den Erfrischungsgetränken. Auf „Seite 1“ erscheinen aber auch aktuelle Themen und Veranstaltungen, die von den Bad Driburger Naturparkquellen unterstützt werden.

Entstanden ist die neue Homepage Hand in Hand mit Kai Eichenauer von der Firma „Base“ in Hamburg. Begonnen vom einfachen Grundgerüst der Seite bis hin zur detaillierten Planung der Texte, Fotos und der Gestaltung haben wir zusammengearbeitet.

Aber wo fängt man eigentlich an?

Zu allererst musste festgelegt werden, wie wir unsere neue Seite gestalten wollen und welchen Inhalt sie bekommen soll. In einigen Meetings des Vertriebsteams haben wir gemeinsam ein Konzept für die neue Internetseite entwickelt. Diese sollte für den Endverbraucher, für den Handel und auch für die Gastronomie übersichtlich und einfach zu verstehen sein. Die Seite ist jetzt also für alle, die den Bad Driburger Naturparkquellen irgendwie verbunden sind, gemacht.

Wie bereits im letzten COSMOS Journal erwähnt, haben wir unser Sortiment ebenfalls umgestellt und erneuert – so dass auch hier für jeden etwas dabei ist. Alle Produkte wurden von der Druckerei Egeling neu fotografiert und in Szene gesetzt, um diese auch online angemessen präsentieren zu können. Dann war es soweit: Als das Grundgerüst stand, konnten die Flaschenbilder eingebaut werden. Aber nur Flaschen reichen nicht, um eine Internetseite attraktiv zu machen. Also mussten Fotos von Aktionen her, z.B. in der Waschstraße, den Autohäusern, beim Mitternachts-shopping oder auch auf Libori, die unsere ganze Seite etwas fröhlicher und noch frischer machen – so wie wir eben sind!

JETZT SEHEN WIR ALLE
EIN BISSCHEN WIE PROMIS
AUS...

Individuelle Texte für jedes Produkt

Nun war das Thema Texte dran: Individuelle Texte für jedes Produkt zu schreiben fand ich gar nicht so einfach, denn jedes Produkt hat seine eigene Eigenschaft und das Ganze noch so förmlich formulieren... Das war schon eine Aufgabe! Viele Texte habe ich mit meinen Ideen und Hintergründen „vorgeschrieben“, und Kristina Schütze (PR UGOS) hat diese Texte dann überarbeitet, zum Glück!

Natürlich ist es auch unsere spezielle Geschichte, die bis zu den alten Römern zurückgeht und eng mit dem Gräflichen Park verwoben ist, was die Gräflichen Quellen ausmacht. Auch dazu mussten Texte über Texte geschrieben werden – gemeinsam haben wir das aber gut hingekommen.

Aber das war nicht die letzte Baustelle: Auch unsere Kontaktdaten und Bilder mussten erneuert werden. Dafür haben wir den Fotografen Ralf Meier aus Hövelhof engagiert, der über seine Firma „meierpress“ sonst Promis für die Illustrierten fotografiert. Er hat von den Mitarbeitern der Naturparkquellen tolle Fotos im Gräflichen Park geschossen! Jetzt sehen wir alle ein bisschen wie Promis aus...

Nun war es soweit, Kai Eichenauer konnte alles einstellen. Alles noch einmal Korrektur lesen und freigeben lassen. Nun ist sie fertig, die Internetseite der Bad Driburger Naturparkquellen. Also eigentlich gar nicht so schwer. Vielen Dank für die Unterstützung des gesamten Teams! Wir sind stolz!

Theresa Kriegesmann,
Assistentin Marketing, UGOS

Impressum | Kontakt | Händler-Login | Suche | Presse | Anfahrt

GRÄFLICHE QUELLEN

BAD DRIBURGER NATURPARKQUELLEN

HOME
UNTERNEHMEN
SORTIMENT
GASTRONOMIE
EVENTS UND PARTNER
SERVICE

NATÜRLICH, LEICHT UND NATRIUMARM

NEUES DESIGN - ERFRISCHENDER INHALT IN BEWÄHRTER REINHEIT

ELEGANTER BEGLEITER ZU GUTEM ESSEN UND WEIN

Bad Driburger –
Unser Wasser von hier.

BAD DRIBURGER - IN AKTION

Auf Libori wird die neue „Sommerliebe“ präsentiert.
Auch in diesem Jahr stand die Paderborner Innenstadt vom 28.07. - 05.08.2012 wieder Kopf.
Mehr als 1,5 Millionen Menschen besuchen jährlich das Liborifest.
Auch die Hostessen der Bad Driburger Naturparkquellen waren dieses Jahr zum ersten mal dabei und haben die neue „Sommerliebe“, unser Apfel-Rhabarber Erfrischungsgetränk, in Paderborn vorgestellt.
Während der Bierbrunnzeit auf dem Rathausplatz gab es täglich

Händlersuche
Finden Sie Ihre Quelle für die Bad Driburger Naturparkquellen-Produkte.

PLZ
Ort

suchen

Bad Driburger Naturparkquellen bei facebook

Bad Driburger unterwegs

VON GUERRILLA-AKTION BIS SPONSORING

Die Bad Driburger Naturparkquellen waren schon immer viel unterwegs. Ob auf Libori, in der Waschstraße im Autohaus oder beim Mitternachtsshopping: das Quellen-Team ist überall dabei und lässt sich immer mehr einfallen...

Seit dem 1. Juli läuft eine Aktion in verschiedenen Autohäusern im Kreis Paderborn und Höxter: Jeder Kunde, der einen Neuwagen kauft, bekommt einen Kasten Bad Driburger Mineralwasser geschenkt. „Die Aktion kommt so gut an, dass wir sie noch verlängern werden“, so Thomas Dörpinghaus, Geschäftsführer der Bad Driburger Naturparkquellen.

Ein Glas Bad Driburger serviert bekamen viele Autofahrer an mehreren sonnigen Wochenenden in verschiedenen Waschstraßen im Hochstift.

Zu Libori stand ganz Paderborn wieder Kopf und auch hier waren die Bad Driburger Naturparkquellen während der Bierbrunnenzeiten vor Ort. Mehr als 1,5 Millionen Besucher kommen jedes Jahr an den acht Tagen zum Volksfest nach Paderborn. Dieses Jahr zum ersten Mal dabei: die neue „Sommerliebe“ Apfel-Rhabarber.

Auch zum Mitternachtsshopping waren unsere Mädels in pinkfarbenen T-Shirts unterwegs. Darin waren sie absolut nicht zu übersehen und haben auch hier den neuen rosa Sommerrend ausgeschenkt.

Theresa Kriegesmann,
Assistentin Marketing, UGOS

Prost aufs neue Auto



- 1 Direkt „auf der Terrasse“ anstoßen kann der stolze Neuwagenbesitzer im VW Thiel/Audi Zentrum Paderborn. Thomas Dörpinghaus und Georg Gomolka (Geschäftsleiter) fühlen sich auf jeden Fall wohl.
- 2 Im Autohaus Rosier in Bad Driburg stellt Verkaufsberater Dirk Rütter einen Kasten Bad Driburger Mineralwasser für jeden Kunden bereit, der sich einen Neuwagen mit Stern gegönnt hat.
- 3 Im Kofferraum finden Kunden von Oliver Kösling, Filialleiter des Autohauses B&K Bad Driburg, ihr Bad Driburger.
- 4 Thorsten Spangenberg, Geschäftsleiter bei VW Thiel in Bad Driburg, hatte ebenfalls Besuch von Thomas Dörpinghaus.
- 5 Auch bei Benedikt Altrogge, Geschäftsleiter VW Thiel in Schloß Neuhaus, war Bad Driburger zu Gast und hat ein paar Kästen dagelassen.
- 6 Sogar als Deko im Schaufenster stehen die Bad Driburger Kästen im Bad Driburger Autohaus B&K.



Mitternachtsshopping in Bad Driburg



- 1 Selina Fesenmeier, Christina Claes und Anna Oeynhausens (von links) präsentierten die neue Sommerliebe farbenprächtiger auf der Einkaufsmeile von Bad Driburg.
- 2 Die rosa Erfrischung war auch hier äußerst gefragt.
- 3 Die Mädels hatten sichtlich Spaß: Anna-Lena Jork, Selina Fesenmeier, Anna Oeynhausens, Christina Claes und Mara Dörpinghaus (von links).
- 4 Mara Dörpinghaus (links) und Anna-Lena Jork verschenkten Gutscheine. Sie trugen Apfel-Rhabarber in speziellen Tanks auf dem Rücken.

Libori 2012 in Paderborn



- 5 Zur Bierbrunnenzeit am Donnerstag Abend auf dem Rathausplatz gab es auch in diesem Jahr das traditionelle Interview: Sonja Harrison (Mitte) von Radio Hochstift sprach mit Martin Hornberger vom SC Paderborn und Eva Jung von den Bad Driburger Naturparkquellen
- 6 Mara Dörpinghaus (links) und Anna Oeynhausens haben beim Ausschank gut zu tun, weil jeder mal probieren will.
- 7 Wer probiert hatte, musste auf einem Fragebogen Rede und Antwort stehen: „Wie schmeckts?“ wollten Julia Claes, Mara Dörpinghaus und Anna Oeynhausens (von links) wissen.
- 8 Apfel-Rhabarber bringt gute Laune: Christina Claes verbreitet sowohl das Getränk als auch die gute Laune.

Wachstraße



- 9 Julia Claes, Christina Claes, Anna-Lena Jork und Anna Oeynhausens (von links) verwöhnen die Autofahrer mit einem Gläschen Bad Driburger und bringen Farbe an die Paderborner Waschstraße am SB-Zentralmarkt.
- 10 Selina Fesenmeier (links) und Mara Dörpinghaus reichten das Mittel zur Innenreinigung des Fahrers.
- 11 Auch an der Waschanlage am Südring in Paderborn fand sich ein bereitwilliges Foto-Model.
- 12 Die Erfrischung wurde geschätzt!

Sponsoring für Sport und ehrenamtliches Engagement

BAD DRIBURGER UNTERSTÜTZT DIE TISCHTENNISPIELERINNEN

Verlängert haben die Bad Driburger Naturparkquellen die langjährige und erfolgreiche Zusammenarbeit mit den Tischtennis-Damen des TuS Bad Driburg, die mit einem sehr jungen Team (Durchschnittsalter 19 Jahre)

die nächste Saison in der Zweiten Tischtennis-Bundesliga in Angriff nehmen werden. Diese Unterstützung liegt uns besonders am Herzen, da hier ein mit sehr viel ehrenamtlichem Engagement geführtes Team

hochklassigen Sport vor Ort bietet und damit Stadt, Region und auch die Gräflichen Quellen wunderbar vertritt. Wir drücken für die bald startende Saison auf jeden Fall die Daumen und wünschen viel Erfolg!

Thomas Dörpinghaus,
Kaufmännischer Leiter UGOS und
Geschäftsführer der Gräflichen Quellen



Von links: Stefan Brockmann (Betreuer, 2.v.l.), Cristina Kont, Sonja Obradovic, Katja Brauner, Franz-Josef Lingens (Manager), Andrea Todorovic und Nina Mittelham (von links) spielen nicht nur leidenschaftlich gerne Tischtennis, sondern trinken auch gerne SportAktiv. Thomas Dörpinghaus und Eva Jung (jeweils außen) von den Bad Driburger Naturparkquellen ist gerade die Unterstützung regionalem Engagements besonders wichtig.

Backen mit Sport Aktiv

THERESA KRIEGESMANN VERRÄT IHR REZEPT FÜR „MANDARINEN SPORT-AKTIV KUCHEN“



Wer sich täglich mit den Produkten der Gräflichen Quellen beschäftigt, kommt auf allerlei Ideen. Cocktails, Saucen und Kuchen haben wir mit den verschiedenen Getränken schon kreiert. An dieser Stelle werden wir jetzt regelmäßig unsere Geheimrezepte verraten, weil wir finden, für „Geheim“ sind sie zu schade. Wer noch Rezepte mit Produkten der Gräflichen Quellen kennt: Immer her damit!

In dieser Ausgabe offenbart Theresa Kriegesmann (Assistentin Marketing UGOS), ihr Rezept für den „Mandarinen Sport-Aktiv Kuchen“.

Zubereitung

Den Rührteig (der Teig ist noch etwas flüssig) auf ein Backblech geben und bei 180 Grad circa 20-30 Minuten backen, bis er goldbraun ist.

Den Inhalt der vier Dosen Mandarinen auf dem noch lauwarmen Kuchen geben. Das ganze dann mit 0,5 l Saft aus den Dosen gemischt mit zwei Päckchen Tortenguss überziehen und erkalten lassen.

Den Schmand, die geschlagene Sahne (mit Sahnesteif) und den Vanillezucker miteinander vermischen, auf den Kuchen geben und mit Zucker und Zimt bestreuen.

Zutaten für ein Blech:

- 3 Tassen Mehl
- 2 Tassen Zucker
- 1 Tasse Öl
- 1 Tasse Sport Aktiv
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver

- 4 Dosen Mandarinen
- 2 Päckchen Tortenguss

- 2 Becher Schmand
- 2 Becher Sahne
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 2 Vanillezucker

Faszination Technik, Faszination Wasser

BETRIEBSBESICHTIGUNG BEI DEN BAD DRIBURGER NATURPARKQUELLEN

Als ich Ende 1989 im Zuge eines Praktikums zum ersten Mal durch den Betrieb der Bad Driburger Naturparkquellen ging, war ich erschlagen von der Technik. Bis dahin hatte ich mir nie Gedanken gemacht, wie ein Etikett an die Flasche kommt. Und mal ehrlich – denken Sie darüber nach, wenn die Kiste Mineralwasser im Keller oder die Flasche auf dem Tisch steht?

Qualität steht bei uns im Vordergrund. Da Mineralwasser ein Grundnahrungs- und Lebensmittel ist, wird es ständig kontrolliert, nicht nur von mir, sondern auch das Institut Fresenius und die Lebensmittelbehörde des Kreises Höxter nehmen regelmäßig Proben. Wer gesehen hat, was wir für unseren Qualitätsanspruch alles tun, versteht auch, warum diese Qualität ihren Preis hat.

Nun führe ich seit über zwanzig Jahren mit viel Spaß Betriebsführungen durch, und der Fortschritt hat auch bei uns nicht Halt gemacht. „Bei Ihnen ist es aber laut!“ Dieser Satz kommt von jeder Gruppe, meist von den

Erwachsenen. Stimmt, bei uns ist es laut. Darum fangen wir mit dem Rundgang auch im Lager an. Was ist ein Mineralwasser? Wie entsteht es? Wo ist der Unterschied zum Heilwasser? Flaschen- und Kistensorten, Mehrweg – alles wird hier erklärt.

WIE EIN ETIKETT AN DIE FLASCHE KOMMT

Dann geht es vorbei an der Quelle zum Wasservorratslager. Darf ein Mineralwasser behandelt werden? Warum wird es gestapelt? Was sind das für Tanks und Leitungen? Von hier geht es in die „laute“ Abfüllung. Flaschenwaschmaschine, Inspektor, Füller, Etikettierer...

Haben Sie gewusst, dass unsere PET- und Gastro-Flaschen gedreht werden, damit das Etikett auch artig unter dem Gesundtrinker sitzt? Oder, dass es eine Maschine gibt, die riechen kann? Bei uns ist es also nicht nur laut, sondern richtig spannend...

Neugierig geworden? Ich zeige es Ihnen gern!
Wenn Sie eine Gruppe von zehn bis 30 Personen sind

und vormittags (Montag bis Donnerstag) etwa zwei Stunden Zeit haben, vereinbaren Sie mit mir einen Termin zur Betriebsbesichtigung. Wir freuen uns auf Sie! Telefon 05253.95-2743.

Antje Mergard,
Qualitätssicherung Bad Driburger
Naturparkquellen, Gräfliche Quellen

Die sechste Klasse der Realschule Zur Windmühle in Ennigerloh ließ sich direkt am ersten Tag nach den Sommerferien zeigen, wie das Wasser in die Flasche kommt. Käppi mit Bad-Driburger-Logo und Verkostung inklusive...



Zurück aus London: Silbermedaillengewinnerin Lilli Schwarzkopf

BAD DRIBURGER NATURPARKQUELLEN GRATULIERTEN AUCH

Nach der Olympiade in London zurück in Bad Driburg: Am 25. August wurde Siebenkämpferin Lilli Schwarzkopf in ihrem Heimatdorf Siebenstern (Bad Driburg) ein großer Empfang bereitet. Die zahlreichen Fans boten dabei mit ihren Glückwunschplakaten, selbst kreierten Shirts und gebastelten Geschenken (von den „Kleineren“) bei strahlendem Sonnenschein und Musik eine tolle Kulisse. Familie, Freunde und auch die Bad Driburger Naturparkquellen gratulierten im Hotel „Kanne“ der olympischen Silbermedaillengewinnerin für ihre fantastische Leistung drei Wochen zuvor auf der britischen Insel.



Thomas Dörpinghaus,
Kaufmännischer Leiter UGOS und
Geschäftsführer der Gräflichen Quellen

Geschäftsführer Thomas Dörpinghaus bei der Gratulation und im Gespräch mit Lilli Schwarzkopf.



Alle waren da, und wo nicht Lilli stand, stand Bad Driburger.

EXPERTENTIPP

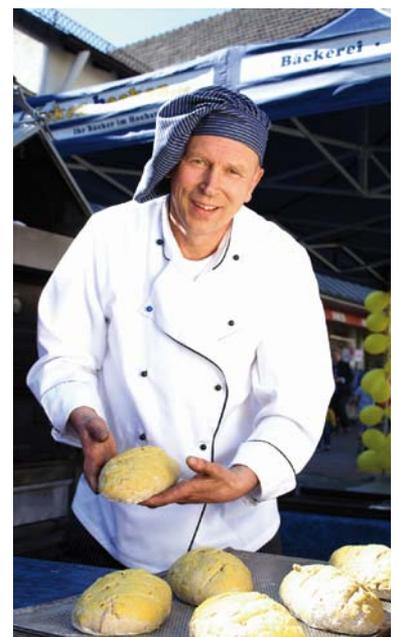
Auch wenn er an Weihnachten erinnert...

...UNSER SPEKULATIUS SCHMECKT AUCH SCHON IM HERBST

Kardamom, Zimt und Gewürznelke: Diese orientalischen Gewürze geben dem Spekulatius seinen typischen Geruch und Geschmack, der uns so sehr an Weihnachten erinnert. In Deutschland essen wir Spekulatius eigentlich nur zur Weihnachtszeit. In Belgien und den Niederlanden wird er aber das ganze Jahr lang gegessen. Neben dem traditionellen Gewürzspekulatius gibt es auch Rezepte für Spekulatius mit Mandeln, Butter oder Schokolade.

In Deutschland kommt der Spekulatius vor allem aus Westfalen und dem Rheinland. In der richtigen Reihenfolge aneinandergelagt, erzählen die Abbildungen des Spekulatius die Nikolausgeschichte. Noch bis nach dem Zweiten Weltkrieg war Spekulatius ein teures Gebäck, das sich die meisten Menschen nicht immer leisten konnten. Das lag vor allem an den Gewürzen, die man zum Backen braucht. Deswegen galt der Spekulatius vor allem als exotische und besondere Spezialität. Heute ist der Spekulatius unser meist verkauftes Produkt in der Weihnachtszeit und wir können nicht genug davon bekommen.

Benedikt Goeken, Goeken Backen



Holzofenbäcker Bäckermeister Ansgar Westerwelle von Goeken Backen mag Spekulatius übrigens auch zu jeder Jahreszeit.

Zutaten

250 g weiche Butter
 200 g Zucker
 500 g Mehl
 1 TL Kardamom
 1 TL Zimt
 1 TL Nelke(n) - Pulver
 1 TL Backpulver
 ½ TL Wasser

ZUBEREITUNG

Butter und Zucker schaumig rühren, die restlichen Zutaten (Gewürze, Mehl, Backpulver, Wasser) löffelweise dazugeben und gut durchkneten.

Den zubereiteten Teig ruhen lassen und zwölf Stunden kalt stellen. Das leicht geölte Spekulatiusbrett dünn mit Mehl bestäuben. Den Teig kräftig in die Form drücken, und mit einem scharfen Messer oder Draht den überstehenden Teig abziehen.

Über einem Tuch oder einer bemehlten Fläche wird die Spekulatiusform mit einer Schmalseite fest auf die Unterlage geschlagen, so dass sich die geformten Spekulatius lösen.

Auf einem gefetteten Backblech bei 200°C circa zehn bis 15 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

Wenn Sie die Spekulatius ohne größeren Aufwand genießen wollen, besuchen Sie eines der 46 Goekenbacken-Bäckereifachgeschäfte im Hochstift.



Egoistisch trinken

TIPPS ZUM RICHTIGEN TRINKEN VON LUDGER SPILLE, DIÄTASSISTENT IN DER MARCUS KLINIK

Glaubt man den neueren Veröffentlichungen, liegt der tägliche durchschnittliche Wasserverbrauch bei ungefähr 120 Liter Wasser pro Person. Aber lediglich circa fünf Liter nutzen wir für Essen und Trinken. Welche Relevanz Flüssigkeit für den menschlichen Körper einnimmt, zeigt das Vorkommen von Wasser an den verschiedensten Stellen: Speichel, Blut, Schweiß, Schleimhäute, Lunge, Verdauung. Ein Leben ohne Wasser ist nicht denkbar!

Den individuellen Bedarf (ca. 30 ml pro Kilogramm Körpergewicht) decken wir in der Regel über feste und flüssige Lebensmittel ab, wobei Getränke den größeren Anteil ausmachen. Nicht zu unterschätzen ist der Umstand, dass viele Getränke Energie beinhalten und sich somit zu „heimlichen Dickmachern“ entwickeln. Schlau trinken ist die Devise! Daher kommt dem Mineralwasser als Flüssigkeitsquelle eine führende Rolle zu. Ideal ergänzen können wasserreiche Lebensmittel die Zufuhr von Flüssigkeit. Für ein Wohlbefinden ist

ein ausgeglichener Flüssigkeitshaushalt sehr empfehlenswert.

Zuerst den richtigen Blickwinkel schaffen: Aus dem Auge, aus dem Sinn; das Gegenteil sollte aber der Fall sein. Das Getränk muss optisch anwesend sein. Vielleicht ist es hilfreich, mehrere „Trinkstationen“ zu installieren. Und Egoist im Trinken sein. Die Flasche wird mit niemandem geteilt. Nur so ist die reale Menge überprüfbar. Zur realen Einschätzung sind definierte Mengen sinnvoll (z.B.: Glas 200 ml). Zudem

erleichtern „Trinkrituale“ den Umgang mit Flüssigkeit. Vor, bei und nach der Mahlzeit trinken. „Aktivitäten“ mit Getränken begleiten. Das geht auch beim Bügeln. Wird das Dampfbügeleisen nachgefüllt, gibt es ein Glas zu trinken. Die Attraktivität des Trinkens kann auch über Abwechslung gesteigert werden.

Mineralwasser in allen Schattierungen nutzen: still, medium, viel Kohlensäure, mit einer Scheibe Zitrone, mit einem Spritzer hochwertigem Fruchtsaft, oder – wie bei Oma – mit selbst gemachtem Holundersirup und Eiswürfeln. Auch Cocktails können interessant sein. Oder Wasser als Basis für Tee. Das Angebot im Sortiment ist kaum mehr zu überblicken. Und selbst die Verpackung kann zum Trinken verleiten. „Optisch ansprechend“ löst eine Kaufentscheidung aus. Auch das Gefäß, aus dem wir trinken, kann animieren. Trinkfördernd sind zudem auch Hilfsmittel wie der Strohhalm.



Definierte Mengen, wie zum Beispiel „Gläser Wasser“, sind hilfreich, um auf die richtige Menge zu kommen.

Raufen oder Laufen – wie kann ich den Alltagsstress bekämpfen?

GESUNDHEITS-TIPP VON DIPLOM-PSYCHOLOGE CEM URAS AUS DER CASPAR HEINRICH KLINIK

Reisen wir zunächst 2,6 Millionen Jahre zurück in die Vergangenheit und stellen uns einen Menschen aus der Steinzeit vor, der plötzlich einem gefährlichen Tier gegenübersteht. In dieser Situation hat er nun zwei Möglichkeiten: Raufen oder Laufen. Doch bevor er seine Wahl trifft, durchlebt sein Körper aufregende Sekunden: Puls und Blutdruck steigen, die größeren Muskeln werden stärker durchblutet, er ist hellwach, die Verdauung wird eingestellt, seine Pupillen weiten sich und Zucker wird ins Blut ausgeschüttet, um dem Körper für größere Anstrengungen vermehrt Energie bereitzustellen.

Doch was ist passiert? Sein Körper befindet sich in einer Art „Alarmzustand“, in dem Stresshormone wie Cortisol, Adrenalin und Noradrenalin ausgeschüttet werden. Blitzschnell wird er in die Lage versetzt, mit all seiner nun bereitgestellten Energie anzugreifen oder zu fliehen. Bis heute konnte sich dieses uralte Programm unserer Gene durch die Menschheitsgeschichte erfolgreich durchsetzen, denn zum einen sichert es unser Überleben, und zum anderen werden durch die Stressreaktion das stark erhöhte Erregungs- bzw. Anspannungsniveau über die enorme Kraftentfaltung wieder abgebaut.

Angekommen im 21. Jahrhundert hat sich die Stressreaktion unseres Organismus nicht geändert, wohl aber die Situationen. Wer kennt ihn nicht - den beruflichen wie privaten Alltagsstress?! In der Regel können wir damit gut umgehen, ohne dass diese Situationen gesundheitsschädigende Spuren hinterlassen. Allerdings ist zu beachten, dass Stresserleben in hohem Maße subjektiv ist: Denn während eine Situation bei einem Menschen zu extremen Stresserleben führt, kann sie für jemand anderen Zufriedenheitserlebnisse auslösen.

Genauer hinschauen

Haben Sie mit häufigen Kopfschmerzen und Infektionen, Schlafstörungen, Erschöpfungszuständen, Zucken des Augenlids oder der Lippe, Nervosität, Angstgefühlen, Verdauungsbeschwerden oder Gereiztheit zu kämpfen? Dann könnte dies bereits ein Hinweis auf Stress sein. Sollten solche Symptome gehäuft auftreten, so ist es mit Sicherheit lohnenswert, einmal genauer hinzuschauen.

Glücklicherweise sind wir all dem nicht hilflos ausgeliefert. Denn von außen auf uns einwirkende Reize, die Stresssituationen auslösen können,

sollten wir versuchen, zu vermeiden. Nicht in jedem Fall lässt sich das aber umsetzen – z.B. wenn Bedingungen am Arbeitsplatz dies nicht zulassen. In diesem Fall sollten Sie Ihre Einstellungen ändern oder vorhandene Kompetenzen ausbauen sowie neue erwerben. Parallel dazu kann aber auch durch gezielte Maßnahmen das Anspannungsniveau gesenkt und somit die „Stressenergie“ wieder herausgelassen werden. Treiben Sie hierfür z.B. Sport.

Entspannungsverfahren wie beispielsweise die Progressive Muskelentspannung nach Jacobsson oder das Autogene Training sind nur einige von zahlreichen, in ihrer Wirkung wissenschaftlich nachgewiesenen Methoden, um das Grundanspannungsniveau niedrig zu halten und uns somit resistenter gegenüber den auf uns einwirkenden Stressoren zu machen. Weiterhin ist es wichtig, für regelmäßige und ausreichende Zufriedenheitserlebnisse zu sorgen, welche den persönlichen Vorlieben und Interessen entsprechen. Soziale Kontakte sowie Gespräche mit der Familie und Freunden, ein schöner Urlaub und ausreichende und regelmäßige Erholungsphasen gehören ebenfalls zu einem breiten Repertoire an Möglichkeiten, damit Sie sich

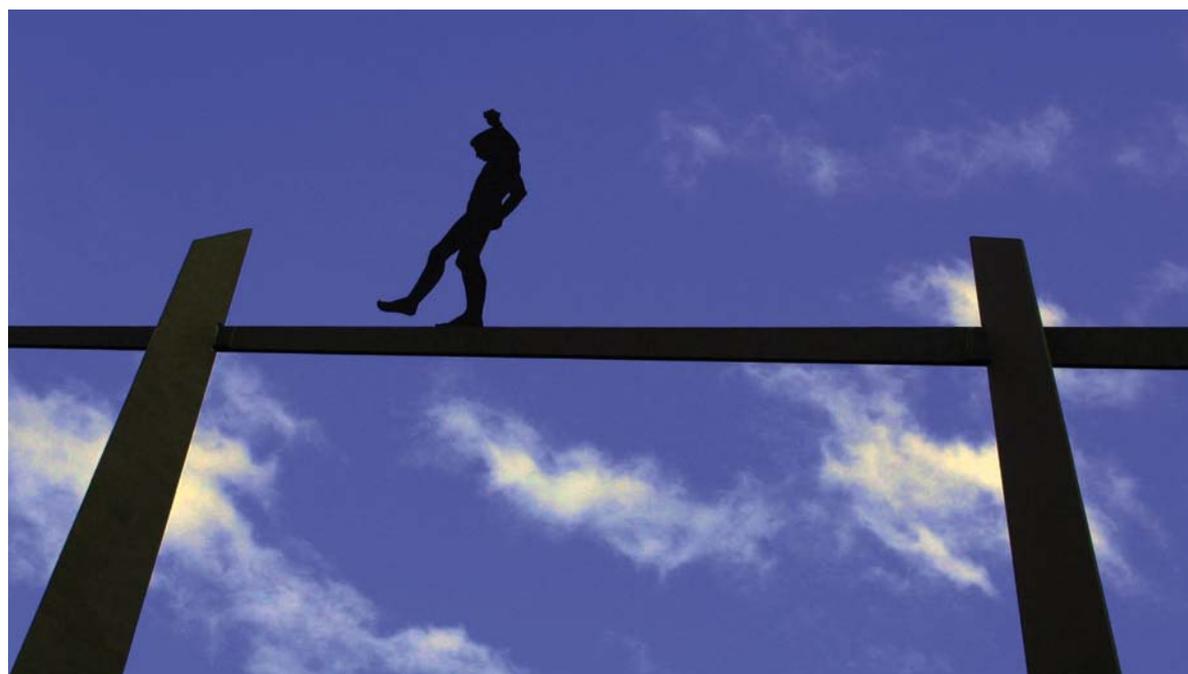


Cem Uras, Psychologe in der Caspar Heinrich Klinik, weiß, was jeder tun kann, damit der Stress das Leben nicht dominiert.

vor den negativen Folgen von Stress schützen können.

Genau so subjektiv, wie das Stresserleben ist, so kann die Stressbewältigung auch nur auf individueller Ebene erfolgen. Ziel eines jeden sollte es dabei jedoch sein, ein gutes Gleichgewicht zwischen Anspannung und Entspannung zu erreichen, um das negative Stresserleben als einen wichtigen Risikofaktor zahlreicher Erkrankungen auszuschalten und die Lebensqualität in bedeutsamer Weise zu erhöhen. Ein gewisses Maß an „positivem Stress“ ist allerdings für jeden Menschen notwendig und förderlich, da dieser uns zu guten Leistungen antreibt und für Zufriedenheitserlebnisse sorgt.

Cem Uras,
Diplom-Psychologe, Caspar Heinrich Klinik,
Gräfliche Kliniken



Die Balance halten im Leben ist das Geheimnis. Gar nicht so einfach, aber wichtig.

Monika Sude



Seit Mitte Juni ist „das Herz der UGOS“ wieder besetzt: Monika Sude sitzt seit dem 18. Juni im Eckbüro im UGOS-Gebäude und ist als Nachfolgerin von Marianne Klocke als Assistentin für Graf und Gräfin Oeynhausens und die Diotima Gesellschaft tätig. „Nach den ersten zwei Monaten kann ich feststellen: Die Vielseitigkeit, die diversen

Geschäftsbereiche und damit die unterschiedlichen Themen machen die Aufgabe sehr spannend, umfassend und abwechslungsreich“, so die 45-Jährige.

Nach ihrer Ausbildung zur Industriekauffrau hat Monika Sude 1989 im Vertrieb Export bei der HEWI Heinrich Wilke GmbH in Bad Arolsen begonnen. HEWI ist Hersteller von hochwertigen Türbeschlägen, Sanitäraccessoires und barrierefreien Systemlösungen für den Objektbereich, also Krankenhäuser, Reha-Zentren, Hotels, Schulen, Flughäfen etc. aber auch für den Privatkunden. Innerhalb dieses Unternehmens wechselte sie später als Assistentin in die Vertriebsleitung, später in die Abteilung Forschung und Entwicklung und ab 2005 war sie Assistentin der Geschäftsführung dort.

Monika Sude lebt mit ihren beiden Töchtern (16 und 14 Jahre alt) in Bad Arolsen. In ihrer Freizeit joggt sie sehr gern, fährt gern Rennrad, geht mit ihrem Hund im Wald spazieren und liest gern und sehr viel.

Julia Zelonzewski



Seit dem 18. Juni ist die Position der Marketingassistentin Gräfliche Kliniken wieder neu besetzt. Julia Zelonzewski unterstützt – als Bindeglied zwischen den operativ tätigen Kollegen in den Kliniken und der zentralen Marketingabteilung der Unternehmensgruppe – die Geschäftsführung der Kliniken sowie den Chief Marketing Officer der

UGOS, Olaf P. Beck, bei der Darstellung und Bekanntmachung der Kliniken extern sowie intern. Darüber hinaus ist sie zuständig für die Planung, die Weiterentwicklung und den Einsatz der Printmedien, der Vermarktung von Angeboten, Projekten und Aktionen. Zudem wird sie die Kliniken zukünftig auf Messen vertreten sowie den prämierten Internetauftritt pflegen und entwickeln. Die ursprünglich aus Niedersachsen stammende 26-Jährige hat an der Universität Bielefeld ihren Bachelor of Arts in Linguistik sowie ihren Master of Arts in Interdisziplinären Medienwissenschaften absolviert. Für ihr anschließendes Volontariat im Bereich Marketing, PR, redaktioneller Arbeit und Social Media-Marketing bei einer Medienagentur in Blomberg hat es sie nach Horn-Bad Meinberg verschlagen, wo sie gemeinsam mit ihrem Freund und ihrem Hund nach Feierabend mit einem Glas Wein den herrlichen Blick auf den Teutoburger Wald genießt oder sich beim Joggen den Kopf frei macht.

Karin Schnabel



Zwölf Jahre war Karin Schnabel als Mitarbeiterin Teil der Gräflichen Kliniken. Seit Anfang des Jahres hat die 31-Jährige, die seit Herbst 2010 als Assistentin der Geschäftsführung der Gräflichen Kliniken tätig war, ihren Masterabschluss im Bereich Gesundheitswissenschaften in der Tasche. „Nun ist es für mich an der

Zeit, mich neu zu orientieren und neue beruflichen Herausforderungen anzunehmen“, so die gebürtige Bad Driburgerin. Zum 31. August hat sie nicht nur das Unternehmen, sondern auch ihre Heimat Bad Driburg verlassen und stellt sich zukünftig neuen Aufgaben. Als Referentin der Geschäftsführung wird Karin Schnabel gemeinsam mit Thomas Bold ab September zu den Paracelsus Kliniken in Osnabrück wechseln.

Bernd Scheffold



Zum 31. August hat Bernd Scheffold das Unternehmen verlassen, um neue berufliche Wege einzuschlagen. Bis zu diesem Zeitpunkt war der gelernte Kaufmann sowie Betriebswirt im Sozial- und Gesundheitsmanagement seit Oktober 2011 als Assistent des ehemaligen „Geschäftsführers Operations“ der Gräflichen Kliniken, Olaf Kraus, tätig.

Zudem leitete Bernd Scheffold das Patientenmanagement der Marcus Klinik und der Park Klinik.

Christian von der Becke kommt, Thomas Bold und Olaf Kraus gehen

In der Hand von Christian von der Becke befindet sich zukünftig sowohl die operative als auch die strategische Geschäftsführung der drei Bad Driburger Reha-Kliniken Caspar Heinrich Klinik, Marcus Klinik und Park Klinik Bad Hermannsborn. Ab dem 1. Oktober stehen die drei Kliniken unter der Leitung des Diplom-Betriebswirts (VWA), der neu in das Unternehmen kommt. Der bisherige Sprecher der Geschäftsführung der Gräflichen Kliniken, Thomas Bold, und der Geschäftsführer Operations der Park Klinik und Marcus Klinik, Dipl.-Kfm. Olaf Kraus, verlassen die Gräflichen Kliniken auf eigenen Wunsch, um sich neuen Herausforderungen zu stellen. Ausführliche Informationen auf Seite 22.

Christian van der Becke



Olaf Kraus



Thomas Bold

Impressum

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

Termine Gräflicher Park

OKTOBER

• Donnerstag, 4. Oktober 2012, 19.30 Uhr

JOACHIM H. PETERS LIEST AUS „MOORBAD“:

Ein grantiger Bayer, eine diätbesessene Lehrerin, ein brummiger Kommissar, ein Rollstuhlfahrer, eine neugierige Rentnerin – und das sind nur die Guten im neuen Roman von Lippe-Krimi Autor Joachim H. Peters.

Wenn das Moorbad zum Mordbad wird... Weil Alois den Anordnungen seines Arztes keine Folge geleistet hat, schickt dieser ihn zur Kur. Aber zu dessen Verdruss nicht irgendwo im heimlichen Bayern, sondern zu den „Saupreußen“ ins ostwestfälische Bad Driburg. Und als ob striktes Alkoholverbot, strengste Diät und sportliche Betätigung für den dicken Bayern nicht schon Strafe genug wären, muss er sich plötzlich auch noch mit einer Leiche herumärgern. Als dann ein weiterer Mord passiert, ist es mit seiner Ruhe im Gräflichen Park vollends vorbei. Alois nimmt Witterung auf. Und so begibt sich ein Bayer in Westfalen auf Mörderjagd. Eine Mordsgaudi zwischen Hasentisch und Nordic Walking! Der erfolgreiche Lokalkrimi-Autor und Polizist Joachim H. Peters liest aus seinem gerade erschienen Werk, das den Auftakt zu seiner neuen Reihe der „Bäderkrimis“ – analog zur bereits bestehenden Serie der „Lippe-Krimis“ – bildet.

Karten im Vorverkauf für 8 €, Mitarbeiter zahlen die Hälfte, im Gästeservicecenter im Gräflichen Park (gaesteservice@graeflicher-park.de oder Tel.: 05253.9523-700)

• Dienstag, 30. Oktober, 19 Uhr

WESTFALEN GOURMETFESTIVAL – ERÖFFNUNGSGALA mit Dieter Müller im „Caspar’s Restaurant“. Pro Person 149 € (Anmeldung unter events@graeflicher-park.de oder Tel.: 05253.9523-501)

• Mittwoch, 31. Oktober, 19 Uhr

WESTFALEN GOURMETFESTIVAL – FESTIVAL-MENÜ mit Dieter Müller im „Caspar’s Restaurant“. Pro Person 149 € (Anmeldung unter events@graeflicher-park.de oder Tel.: 05253.9523-501)

NOVEMBER

• Freitag, 2. November, 19 Uhr

WESTFALEN GOURMETFESTIVAL – Kochen mit Freunden im „Caspar’s Restaurant“. Pro Person 75 € (Anmeldung unter events@graeflicher-park.de oder Tel.: 0 52 53.95 23-501)

• Samstag, 3. November, 11 Uhr

WESTFALEN GOURMETFESTIVAL – Süße Sünde Confiserie-Kurs
Pro Person 59 € (Anmeldung unter events@graeflicher-park.de oder Tel.: 05253.9523-501)

• Sonntag, 4. November, 13 Uhr

WESTFALEN GOURMETFESTIVAL – Gräflicher Nachwuchs im „Caspar’s Restaurant“
Pro Person 27 € (Anmeldung unter events@graeflicher-park.de oder Tel.: 0 52 53.95 23-501)

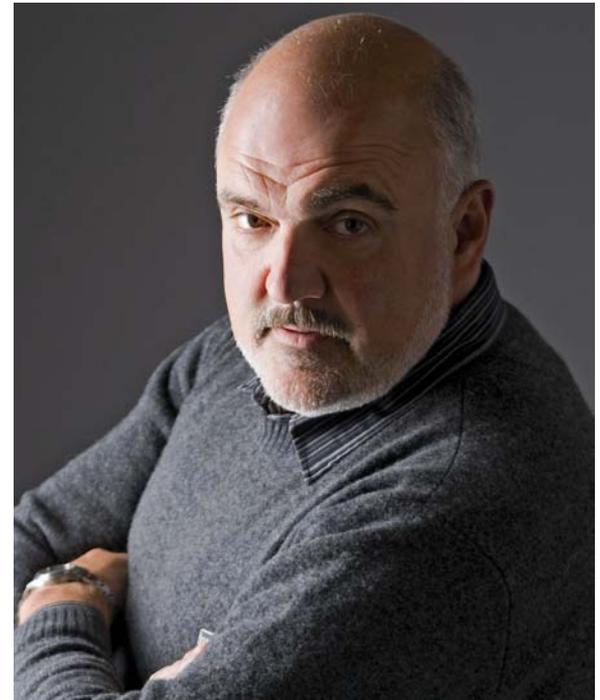
• Sonntag, 4. November, 18.30 Uhr

WESTFALEN GOURMETFESTIVAL – Aktuelles Kochstudio im „Restaurant Pferdestall“
Pro Person 59 € (Anmeldung unter events@graeflicher-park.de oder Tel.: 05253.9523-501)

• Montag, 5. November, 19.30 Uhr

DÉSIRÉE NICK LIEST AUS „FÜRSTLICHE LEIBSPEISEN – Gerichte mit Geschichte“

Schnippeln Prinzessinnen wirklich selbst? Spült man als Fürstin ab? Schält eine Herzogin gern Kartoffeln? Im Barockschloss, Renaissancepalast, Rokoko-Palais, Grafenhäusern und den alten Burgen Deutschlands und Österreichs legt Désirée Nick die Schürze an, um auf eine nie dagewesene hauswirtschaftliche Expedition zu gehen. Wer sonst als „Madame La Nick“ könnte prädesti-



Joachim H. Peters

Lukullische Genüsse zum Westfalen Gourmetfestival



Désirée Nick



| Detmolder Kammerorchester



| Advent im Gräflichen Park



nierter sein, die Leibspeisen des Adels mit Anekdoten, Erkenntnissen und Geschichte(n) um die Historie großer, alter Familien zu verbinden und einen kulinarischen Almanach der Aristokratie vorzulegen?

Passenderweise direkt im Anschluss an die Woche des Westfalen Gourmetfestivals im Gräflichen Park stellt die Autorin ihr erst am 17. September erschienenenes Handbuch fürstlicher Leibgerichte vor, in dem auch das Leibgericht von Gastgeberin Annabelle Gräfin von Oeynhäusen-Sierstorpff selbst vertreten ist.

Mit Charme, Witz und der ihr typischen Eloquenz spürt die populäre Bestsellerautorin Rezepte und Rituale zwischen Lustschloss und Jagdhütte auf. Erinnerung, Schicksal, Liebe, Traditionen, Werte, historische Wurzeln, Rollenmodelle, Skandale und Anekdoten in die Gegenwart zu transportieren und auf diesem Fundament modernen Alltag zwischen Haushalt, Kindern und Karriere zu bewältigen, das sind die perfekten Zutaten für ein Koch-, Plausch-, Klatsch-, Geschichts- und Frauenbuch zugleich. In Karl Graf zu Castell-Rüdenhausen fand Désirée Nick ihren kongenialen Fotografen, der mit einer Fülle teils exklusiven Bildmaterials die Welt der Aristokratie in über 20 Hochadelsfamilien dokumentiert.

Karten im Vorverkauf ab 20 €, im Gästeservice-Center im Gräflichen Park (gaesteservice@graeflicher-park.de oder Tel.: 05253.9523-700)

- **Sonntag, 25. November, 18 Uhr.**

KONZERT DES DETMOLDER KAMMERORCHESTERS INKLUSIVE DINNER

Durch mitreißende Musizierfreude weckt das Detmolder Kammerorchester immer wieder die Begeisterung seines Publikums. Mit vielfältigen Programmen und einem lebendigen Umgang mit der Konzertradtition entführen die jungen, internationalen Musiker ihr Publikum seit Jahren an bekannte und unbekannte Orte der Musikwelt für Kammerorchester.

Im Detmolder Kammerorchester musizieren Studierende und junge Absolventen der Hochschule für Musik Detmold. Nach Christoph Poppen und Eckhard Fischer ist seit 2009 Alfredo Perl Künstlerischer Leiter des Ensembles. Unter ihren Dirigaten hat sich das Orchester in einer eigenen Abonnementreihe im Konzerthaus Detmold regional einen hohen Bekanntheitsgrad erworben. Aber auch auf überregionalen Konzertreisen und im Ausland haben die Musiker ihre Vielfältigkeit und Spielfreude unter Beweis gestellt. So konzertierte das Detmolder Kammerorchester im europäischen und außereuropäischen Ausland z. B. in Belgien, der Schweiz sowie in der Türkei und in Peru. www.detmolder-kammerorchester.de

In der Reihe „Musik und Architektur“ wollen das Detmolder Kammerorchester und das Weser-Renaissance-Museum Schloss Brake die Korrespondenzen zwischen den beiden Kunstformen in historischen Bauwerken Ostwestfalens zur Sprache und zum Klingen bringen. Vorträge über die Bauten aus Renaissance, Barock, Historismus, Industriearchitektur und Postmoderne und die Musik von herausragenden Komponisten der jeweiligen Epoche sollen sich gegenseitig befruchten. In Bad Driburg wird Horst Gerbaulet (Landschaftsverband Westfalen-Lippe) über „Orte ländlichen Vergnügens – Bad Driburg und andere Kurorte“ sprechen.

Karten im Vorverkauf ab 25 € inklusive des Abendessens, im Gästeservice-Center im Gräflichen Park (gaesteservice@graeflicher-park.de oder Tel.: 05253.9523-700)

DEZEMBER

- Jeden Freitag bis Sonntag im Dezember von 14 bis 17 Uhr
ADVENTSHÜTTE IM PARK: Mit Glühwein, Waffeln und dem Gräflichen Stollen vor den Brunnenarkaden.

- **FESTTAGE IM PARK**

Festliche Menüs an allen Weihnachtsfeiertagen. Weitere Informationen und Anmeldung unter events@graeflicher-park.de oder Tel.: 05253.9523-501)

- **Montag, 31. Dezember, 19 Uhr**

SILVESTERPARTY MIT BUFFET UND DJ im „Restaurant Pferdestall:

Pro Person 39 € (Anmeldung unter events@graeflicher-park.de oder Tel.: 05253.9523-501)

- **Montag, 31. Dezember, 19.30 Uhr**

SILVESTERGALA im Festsaal des „Gräflicher Park Hotel & Spa“ mit Liveband und Buffet:

Pro Person ab 169 € (Anmeldung unter events@graeflicher-park.de oder Tel.: 05253.9523-501)

Tradition seit 1898



Montag bis Samstag



- Brot und Brötchen
- große Wurst- und Käseauswahl
- Rührei und gekochte Eier
- **Kaffee »satt« soviel Sie mögen!**

pro Person **6.⁴⁵**



Sonntag und an Feiertagen

- Brot und Brötchen
- große Wurst- und Käseauswahl
- Lachs und Forelle
- Rührei, Grillspeck und gekochte Eier
- versch. Konfitüren und Müslisorten
- Quark, Obstsalat und Orangensaft
- **Kaffee »satt« soviel Sie mögen!**

pro Person **9.⁴⁵**

Goeken backen...

Ihr Bäcker im Hochstift