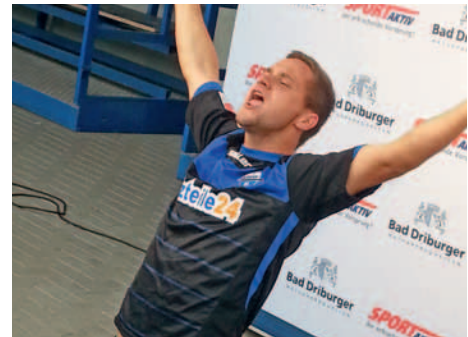


COS MOS

– 11. JOURNAL DER UNTERNEHMENSGRUPPE GRAF VON OEYNHAUSEN-SIERSTORPFF – SEPTEMBER 2014 –



PARK Seite 16

„Von Sierstorpf“ jetzt am ganzen Körper:
Neue Pflegeserie vorgestellt.

KLINIKEN Seite 38

Reha mit der ganzen Familie:
Wenn Freud und Leid ganz nahe
beieinander liegen.

QUELLEN Seite 50

Bad Driburger FANBOX startet mit dem
Paderborner SC in die Bundesliga.

Liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, liebe COSMOS-Leserinnen und Leser,



Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpf beim Fotoshooting für die
Kampagne um den Duft „Von Sierstorpf“ (Foto: Sascha Reichert)

vor uns liegt heute die elfte Ausgabe des „COSMOS Journal“. Beeindruckend, denn im Vergleich zum ersten Heft wird beim Durchblättern schnell deutlich, welche Veränderungen im Laufe der Zeit stattgefunden haben, wie schnell die Zeit vergeht und wie wichtig es für uns ist, uns selbst und damit auch unser Unternehmen permanent weiterzuentwickeln.

Die UGOS ist durch drei „L“ geprägt: Wir meinen damit Leidenschaft, Leistung und Leadership. Für uns alle ist es auch persönlich ungemein wichtig, uns an der Werteentwicklung unseres Unternehmens zu beteiligen. Dazu gehört Mut und Lust auf Neues, Begeisterung, Unternehmertum und Kontinuität – dies sind die Säulen für permanente Veränderung. Das bedeutet, sich immer wieder vor Augen zu führen, weshalb wir alle uns tagtäglich mit viel Energie und Einsatz für die UGOS und alle ihre Unternehmensbereiche engagieren.

Es ist letztendlich der persönliche Antrieb jedes einzelnen, sich selbst mit seiner Leistung und seinem Engagement zu identifizieren. Es gilt, sich so einzubringen, als sei es das eigene Unternehmen, um nachhaltig bessere Ergebnisse zu generieren. Der eigene Anspruch, ständig seine Arbeitsabläufe zu überprüfen, den Kunden immer im Fokus und an erster Stelle zu sehen und nach Möglichkeiten der Verbesserung zu suchen, wird belohnt. Hier haben wir vor einiger Zeit zum Beispiel das Ideenmanagement eingeführt, um Ihnen für Ihre Vorschläge Fortsetzung auf Seite 2

UGOS

INHALT

Editorial	S. 1
UGOS	
Drei Fragen an	S. 2
Die UGOS in Zahlen	S. 2
Drivers Day feiert Premiere	S. 3
Autor John von Düffel las über die Geheimnisse des Wassers	S. 6
IHK Ausbildungstour besucht die UGOS	S. 6
Communitate valemus! – Bad Driburg auf dem NRW-Tag	S. 8
Von Werbung zur Inszenierung: Besuch bei Vogelsänger	S. 9
Wladimir Kammer, die Jungfrau und das Kind	S. 10
Netzwerk: Macromedia Hochschule co-creiert mit UGOS	S. 11
Was lieben wir am Herbst?	S. 12
Ballernernte: Moderne Kunst in München und Bad Driburg	S. 14
GRÄFLICHER PARK	
Von Rennern und Pennern: „Hochstift à la carte“ 2014	S. 15
Neue Pflegeserie den Medien vorgestellt	S. 16
Fürstenberg Porzellan und Gräflicher Park: Tradition heute	S. 17
Die neuen Azubis sind da!	S. 18
Bodyweight-Konzept vom Land ausgezeichnet	S. 19
Großes Interesse: Der Gräfliche Park auf dem NRW-Tagen	S. 20
Jagdscheune in Donnhäusen aufgemöbelt	S. 21
Westfalen Gourmefestival Anfang Oktober mit Sarah Henke	S. 22
Kampf dem Unkraut, aber sanft	S. 23
White Dinner und Gartenaktionen in Bad Driburg erfolgreich	S. 24
Schönheitsfarm und Therapiezentrum geben Tipps	S. 25
Kinder-Rallye bald mit Oscar	S. 26
Geschliffene Diamanten: Fertige Azubis glänzen nun	S. 26
VDR Trendsport: Top-Travemanager kommen zu Besuch	S. 27
Neue Köche braucht das Land! WDR dreht in der Küche	S. 29
Schön hier! – Findet auch der WDR	S. 30
GRÄFLICHE KLINIKEN	
Führungskräfte beraten über Zukunftsstrategie	S. 32
Geballte Power: Reha-Einrichtungen schließen sich zusammen	S. 34
PFIFF macht müde Feuerwehren munter	S. 35
Neuropsychologie jetzt als Weiterbildungseinrichtung	S. 36
Verwaltungsleiter macht Pflegepraktikum: Lehrreicher Tag	S. 36
Außengeshule modernisiert, Patienten haben mitgestaltet	S. 37
Reha mit der ganzen Familie – ein Erfahrungsbericht	S. 38
Sommervergnügen der Moritz Klinik	S. 40
Lauflabor in Jena: Professionelle Analyse für alle	S. 42
Tag der Architektur auch im ARZ	S. 43
GRÄFLICHE QUELLEN	
Fanbox ist erstligareif	S. 44
Bad Driburger spendet für mehr Zeit	S. 45
Ausstellung über Mineralwasser	S. 45
Rezept: Suppe wärmt im Herbst	S. 46
Sommeraktionen der Bad Driburger Naturparkquellen	S. 46
Kooperation mit dem Kneipp-Verein	S. 48
Expertentipps	S. 49
Personalien	S. 53
Aktuelles	S. 54

Fortsetzung von Seite 1 auch ein Feedback geben zu können.

COSMOS ist übrigens ein gutes Stichwort: Wir beziehen diesen Begriff nicht nur auf unser eigenes kleines Arbeitsumfeld, sondern für uns ist es der gesamte COSMOS der UGOS – das große Ganze – und wir sind mittendrin. Wir denken inner-

halb der UGOS global und wollen, dass auch Sie bei allem, was Sie tun, immer das gesamte Unternehmen im Blick haben. Denken wir zum Beispiel an den Bilster Berg, denken wir auch an den Gräflichen Park, denken wir auch an die Gräflichen Quellen und so weiter, denn unter der Dachmarke UGOS arbeiten wir alle und es fügen sich alle Unternehmens-

bereiche zu unserem COSMOS zusammen. Das macht die Schlagkraft der „Dachmarke“ aus. Indem wir immer wieder neue Wege gehen, erfinden wir uns immer wieder neu und erweitern unseren COSMOS stetig.

Wir haben schon einige neue Visionen und Pläne im Kopf und freuen

uns darauf, weiterhin mit und für Veränderungen in unserem COSMOS UGOS zu leben.

Ihr
Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpf

Drei Fragen an:

Thomas Graßhoff, Pflegedienstleiter in der Marcus Klinik

Was begeistert dich an deinem Beruf am meisten?

(Julia Zelonczewski, Referentin Marketing, Gräfliche Kliniken)

„Ich kann den Beruf als Gesundheits- und Krankenpfleger nur dann für längere Zeit ausführen, wenn ich meine Arbeit gerne und mit Überzeugung tue. Dieser Beruf, aber auch der als Pflegedienstleiter ist sehr abwechslungsreich. Kein Tag ist wie der andere; immer neue Situationen und Herausforderungen, die es zu lösen gilt. Die Arbeit mit und an dem Menschen mit den jeweiligen Herausforderungen ist ein weiterer Punkt, der mich begeistert. Am allermeisten begeistert mich, dass unser Pflegedienst in der Marcus Klinik offen für neue Wege ist, die wir zusammen beschreiten. Wir funktionieren als Team, in dem alle Kollegen eine wichtige Rolle spielen. Lösungsstrategien lassen sich dadurch recht schnell erzielen.“

Wie bleibt man so schön fröhlich in der Position als Pflegedienstleiter mit doch recht vielen Mitarbeitern, wenn man „nebenbei“ ein Studium absolviert, zwischendurch heiratet sowie Kinder und einen Bauernhof zu versorgen hat?

(Marita Peine, Sekretariat Geschäftsführung, Marcus Klinik)

„Das allerwichtigste ist meine Familie, also meine Frau und meine beiden Kinder. Die leisten viel Unterstützung und halten mir, wenn ich für Klausuren lernen muss, den Rücken frei. Meine Position als Pflegedienstleiter in der Marcus Klinik bereitet mir sehr viel Freude. Die enge Zusammenarbeit mit meinen Pflegemitarbeitern, aber auch die interdisziplinäre Zusammenarbeit, ist für mich sehr wichtig. Das gemeinsame Erreichen von Zielen bzw. Erarbeiten von Projekten motiviert mich sehr.

Mein Bauernhof bzw. meine Leidenschaft für Pferdezucht und die Reiterei ist ein idealer Ausgleich zu meinem Beruf. Die Tiere und der Umgang mit ihnen geben mir sehr viel Kraft und Ruhe.

Ich finde es sehr wichtig, immer positive Aspekte zu suchen und zu sehen

bei dem, was man tut. Auch in schwierigen Situationen offenbaren sich oft positive Möglichkeiten. Und wenn etwas nicht gut gelaufen ist, gibt es die Möglichkeit der Verbesserung.“

Mit welcher Person aus der UGOS möchten Sie gern einen Tag lang die Rolle tauschen und warum?

(Anika Pohlmann, Sales-Managerin Gräflicher Park)

„Bei dieser Frage musste ich doch überlegen. Es gibt mehrere Personen, mit denen ich gerne mal einen Tag tauschen möchte, um Einblicke zu erhalten. Am liebsten jedoch würde ich gerne mal einen Tag mit Ulrich Clemens, unserem Vertriebsleiter für die Gräflichen Kliniken, tauschen bzw. einen Tag mit ihm mitfahren. Er sieht viele Einrichtungen und kann sich ein sehr gutes Gesamtbild machen. Er stellt Kontakte mit den Krankenhäusern und Sozialdiensten her. Ich denke, dass Herr Clemens einen sehr interessanten Beruf ausübt.“

Thomas Graßhoff
(Foto:
Julia Zelonczewski)



Die UGOS in Zahlen

500 ARBEITSPLÄTZE IN ZEHN JAHREN

Die Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorpf ist mit insgesamt rund 1.400 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern einer der größten Arbeitgeber im Kreis Höxter.

Die Mitarbeiterzahlen haben sich in den vergangenen zehn Jahren nicht zuletzt durch die Übernahme der Park Klinik Bad Hermannsborn sowie die Gründung der Service- und Objektgesellschaften in den Kliniken, des Ambulanten Rehasentrums in Jena oder auch der Gräflicher Park Creative Concepts stetig nach oben entwickelt.

Entwicklung von 2004 bis 2014

Zum Vergleich: 2004 betrug die Mitarbeiterzahl der UGOS insgesamt 915 Köpfe. Davon entfielen auf den Bereich Gräflicher Park 210, den Bereich Gräfliche Kliniken 605 und den Bereich Gräfliche Quellen 75 Mitarbeiter, der Rest war in der Holding, Forst und weiteren Einzelfirmen angestellt.

2014 sind das in den Firmen des Gräflichen Parks 230, in den Kliniken mit den Servicegesellschaften 1.100 und in den Gräflichen Quellen 50, insgesamt mit

allen weiteren Firmen also knapp 1.400 Köpfe. Mit Ausnahme der Brunnenbetriebe, wo unter anderem der Harzer Kristallbrunnen verkauft wurde, haben wir also in allen Bereichen innerhalb von zehn Jahren fast 500 Arbeitsplätze geschaffen.

Personalkosten in der UGOS

Dies spiegelt sich natürlich auch in den Personalkosten wider. Diese betragen in der UGOS im Jahr 2004 insgesamt 33 Millionen Euro, im Jahr 2014 werden diese mit rund 45 Millionen Euro zu Buche schlagen. Die Gesamtpersonalkosten einschließlich der Arbeitgeberanteile zur Sozialversicherung sowie der übrigen personalrelevanten Kosten betragen derzeit pro Jahr und Mitarbeiter rund 42.000 Euro.

Aber es gibt auch noch andere interessante Kennzahlen

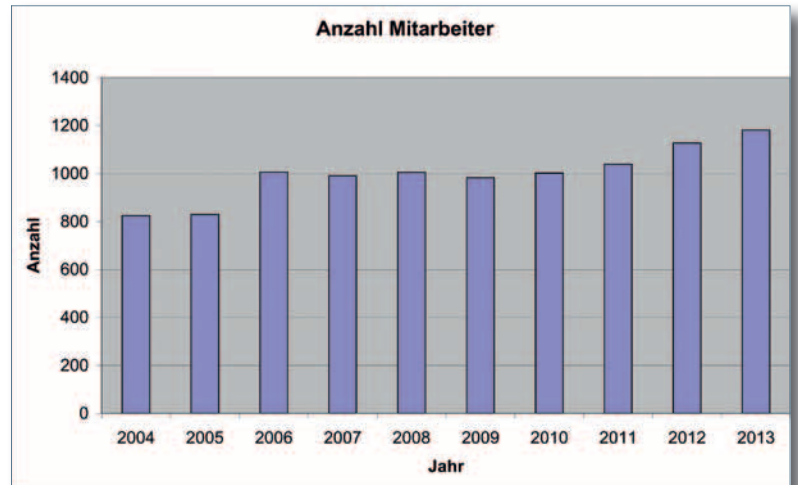
In der UGOS entfallen auf einen Euro Umsatz rund 52 Cent an Personalkosten, das heißt, über die Hälfte der Einnahmen geben wir für Löhne und Gehälter wieder aus.

Insgesamt beschäftigen wir deutlich mehr Frauen (75,1 Prozent) als Männer (24,9 Prozent). Schwerpunkt sind hier die Pflege und Therapiebereiche der Kliniken. Die „Frauenquote“ ist damit bei uns mehr als erfüllt.

Insgesamt 46,2 Prozent der Mitarbeiter arbeiten derzeit bei uns in Teilzeit. Dies ermöglicht nahezu der Hälfte der Mitarbeiter eine Vereinbarkeit von Familie und Beruf.

Gruppenweit beschäftigen wir rund 30 Auszubildende in sechs Ausbildungsberufen sowie eine Vielzahl von Praktikanten und Hospitanten.

Nur in ganz wenigen Ausnahmefällen und in sehr geringem Umfang beschäftigen wir Leiharbeitnehmer.



Die Entwicklung der Mitarbeiterzahl in der UGOS seit 2004 (Grafik: Petra Wüllner)

Der Alterdurchschnitt in der UGOS liegt mit 42,3 Jahren relativ hoch. Über 60 Prozent der Mitarbeiter der UGOS sind inzwischen über 40 Jahre, 32 Prozent sind zwischen 50 und 60 Jahren alt und nur 13 Prozent sind unter 30.

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

Drivers Day 2014

DIE TREIBER DER EVENTSZENE ZU GAST IM GRÄFLICHEN PARK UND AUF DEM BILSTER BERG: GEDANKENAUSTAUSCH UND LIVE-ERLEBNIS ZUSAMMENGEBRACHT

Wieso ein Drivers Day?

Deklariertes Ziel von „Bilster Berg Drive Resort“ und „Gräflicher Park Hotel & Spa“ war es, künftig mehr Event-Geschäft nach Bad Driburg zu

holen. Wir wollen mehr Anteil am Veranstaltungsmarkt, der in Deutschland ein Volumen von 2,7 Milliarden Euro für sich beansprucht. Schnell wurde in der Analyse und aus

vielen Gesprächen klar, dass wir der Agenturwelt aber teilweise noch gänzlich unbekannt waren.

Fortsetzung auf Seite 4

Zahlreiche Agenturen hatten ihre Mitarbeiter entsandt, viele Inhaber kamen persönlich zum Drivers Day. (Fotos: Sascha Reichert, Fabian Hild)



Fortsetzung von Seite 3

Inspiratorium und Exploratorium

Unser Ziel: Die einmalige Kombination aus „Gräflicher Park Hotel & Spa“ und „Bilster Berg Drive Resort“ als „Inspiratorium“ – Ort der Ideen – und „Exploratorium“ – Ort der Dynamik und Erkundung – deutlich und nachhaltig auf der mentalen Landkarte der deutschen Event-Szene zu markieren. Und wir wollten bleibenden Eindruck hinterlassen, um dauerhaft in Dialog zu kommen.

Uns war ganz wichtig, erlebbar zu machen, dass diese beiden besonderen Orte dem Event-Markt weit mehr bieten, als nur die „Hardware“ und Locations, mehr als Zimmer, Säle und Food & Beverage, mehr als berauschend schön gelegtes Asphaltband zum Rundendrehen.

Kurz: Es galt, nachhaltig in den Eventmarkt einzutauchen und dort als bedeutend, spannend und attraktiv

sentation, hätten wir nicht die Anziehungskraft und Glaubwürdigkeit gewonnen, die wir erreichen wollten. Die Top 100 der deutschen Agenturen mit einem inhaltlichen Ansatz zu interessieren und zu gewinnen, darin lag unser Ehrgeiz.

Top Speaker

Darum haben wir sehr gezielt auch nach „Impulsgebern“ gesucht, die für die Eventagenturen neu und spannend waren: Keiner der Speaker tritt sonst im „Wanderzirkus“ der Event-Szene auf; es war eine Gratwanderung, der Szene unverbrauchte Sprecher aus ganz unterschiedlichen Professionen zu präsentieren, die gleichzeitig aber genug Zugkraft hatten.

Top Fahrerlebnis

Das 360°-Fahrerlebnis des zweiten Tages spricht natürlich für sich – es geht nichts über das eigene Erleben, um jemanden zum emotionalen Botschafter für den Bilster Berg zu

machen. Die Faszination von Fliehkräften vermittelt man nur durch Fliehkräfte.

Die Gäste konnten alle Sektionen des Bilster Bergs physisch erfahren: Onroad über „die geilsten 4,2 km der Welt“ (den Track), Offroad – in ganz anderem Tempo und Rhythmus auf dem anspruchsvollen Gelände-Parcours, und unmittelbar spürbar auf der Dynamikfläche im Rahmen von Ausweich- und Brems-Manövern. Auch die faszinierenden technischen Möglichkeiten, der hohe Sicherheitsstandard und das visionäre Konzept des Bilster Bergs hat die Gäste restlos von der Relevanz und Attraktivität der Anlage überzeugt. Bei den meisten war unmittelbar zu spüren, wie diese Sinnesreize Phantasie und Ideen der Agentur-Piloten beflügelt haben, demnächst Ereignisse an diesem Ort stattfinden zu lassen.

Resonanzen: Was hat es gebracht?

Die spontanen Feedbacks in der laufenden Veranstaltung reichten von positiver Überraschung über die inhaltliche Kompetenz und Branchenrelevanz bis zur Begeisterung über die Vielfalt der Möglichkeiten und das 360°-Fahrerlebnis. Ein Teilnehmer brachte es für sich auf den Punkt: „Egal, wo ich hinblicke: Qualität, Qualität, Qualität.“

Der Drivers Day hat unsere Gäste begeistert und überzeugt, Bad Driburg künftig an vorderer Stelle in ihre Planungen mit einzubeziehen. Mehr konnten wir nicht erreichen. Auch der „BlachReport“, Deutschlands führendes Medium der Event-Branche, betitelte die Veranstaltung im Editorial als „Gelungene Premiere“ und hob hervor, dass es „spürbar nicht darauf ankam, die eigenen Leistungen zu verkaufen, sondern Denkanstöße zu geben und aufzufordern, ausgetretene Wege zu verlassen. Das ist offenkundig sowohl gelungen als auch gut angekommen. Wenn das so professionell und mit Liebe gemacht wird, so der BlachReport, sei es darüber hinaus legitim, am Ende auch zu verkaufen.“

Drivers Day medial

Es ging nicht nur darum, die Top 100 vor Ort zu bekommen, sondern in der Branche nachhaltig anzukommen. Neben der Medienpartnerschaft mit „BlachReport“ via Artikel und Anzeigen in Print, Newslettern, Blogs und auf verschiedenen Websites haben wir auch selbst eine Plattform geschaffen: Wir sind jetzt also persönlich und digital dauerhaft mit der Branche vernetzt.



wahrgenommen zu werden. Wir wollten in die Szene eintauchen, indem die Top-Player in unsere Welt eintauchen. Bad Driburg soll zum Hot-Spot in der Event-Szene werden, „Gewicht“ bekommen, so dass niemand mehr an uns vorbei kommt.

Das Konzept: Auf Augenhöhe, nicht verkaufen

Es kam uns sehr darauf an, den Agenturen auf Augenhöhe zu begegnen und so ein Entree in diese komplexe Branche zu bekommen. Mit einem rein verkäuferischen Ansatz im Sinne eines „Fam-Trips“, also einer reinen Hausbesichtigung und Streckenprä-

Bilster Berg Drive Resort:
360°-Fahrerlebnis für die Driver der
Kommunikationsszene in Europas
einzigartigem automobilen Erlebnisareal
(Fotos: Sascha Reichert, Fabian Hild)





Desiree Duray führte mit Gastgeber Marcus Graf von Oeynhausen und Dirk Ernst charmant und kompetent durchs Programm (Fotos: Sascha Reichert, Fabian Hild).



Dr. Veit Etzold: Ex-Unternehmensberater, Krimi-Autor, Spezialist für Storytelling



Prof. Peter Bienert: Physiker, IT- und Medienexperte und Kommunikator, warnte die Agenturen vor der Wahrnehmungsfalle und lockte aus der Komfortzone.



Der Theatersaal wurde zur Multimedialounge. Ganz vorne rechts im Bild: Horst Hamann, Fotograf von Weltrang und Erfinder der Vertikalen Fotografie.

Drivers Day in 2015?

Die Resonanz aus der Branche hat uns gezeigt, dass wir mit unserem Konzept richtig gelegen haben. Nahezu alle anwesenden Gäste fragten bereits nach, wie es im nächsten Jahr weitergeht. Der Drivers Day soll zu einer festen Größe und Einrichtung werden, wir stehen der Szene mit der Neuauflage in 2015 bereits im Wort.

Höhepunkte

Ein Highlight war sicher die perfekte, homogene Präsentation und das optimale Zusammenspiel aller Kollegen, die mit viel Engagement, Kompetenz und vor allem mit gewinnendem persönlichen Auftritt zu einem rundum guten Gefühl bei allen Gästen geführt hat. Alle Gäste, mit denen ich gesprochen habe, lobten neben der kompromisslosen Qualität unseres Gesamtpaketes vor allem auch unsere Kollegen und Mitarbeiter.

Kompliment und Dank also nochmals an alle, die zu dem tollen Ergebnis beigetragen haben.

Darüber hinaus haben wir mit den gewonnenen Bewegtbildern, Fotos und Präsentationen endlich die lebendigen und emotionalen Darstellungen und Medien an der Hand, die „Bilster Berg Drive Resort“ und „Gräflicher Park Hotel & Spa“ gebühren. Jetzt können wir auf allen Kanälen, sowohl digital als auch in der

persönlichen Präsentation, das Erlebnis optimal weitertransportieren. Ich bin überzeugt, gemeinsam werden wir damit immer mehr Menschen, Kunden und Unternehmen für unsere Welt begeistern.

siehe Appstore: Drivers Day und www.drivers-day.de

Dirk Ernst, CMO UGOS

Die Partner des ersten Drivers Day

PARTNER:

MEDIENPARTNER:

Die Geheimnisse des Wassers

JOHN VON DÜFFEL HAT IM GRÄFLICHEN PARK GELESEN – SEHR LEBHAFTE DISKUSSION

Mit John von Düffel ist es der Vorsitzenden der Diotima Gesellschaft, Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpf, gelungen, einen der erfolgreichsten zeitgenössischen Schriftsteller nach Bad Driburg zu holen. Sie stellte ihn als höchst vielseitige künstlerische Persönlichkeit vor. Denn der in Göttingen geborene und im irischen Dublin und in South Dakota Aufgewachsene hat sich nicht nur als Autor von Romanen, Erzählungen, Theaterstücken und Hörspielen, sondern auch als Essayist und Dramaturg einen Namen gemacht. Außerdem lehrt er als Professor für szenisches Schreiben an der Berliner Universität der Künste.

Mit seinem 2014 erschienenen Erzählband „Wassererzählungen“ kehrt er wieder zu dem Motiv zurück, das er schon in seinem 1998 erschienenen Roman „Vom Wasser“ und in „Houwelandt“ (2004) als ein vorherrschendes Element behandelt hatte. Man nannte ihn deshalb auch schon einen „amphibischen“ Schriftsteller.

Von Düffel war als Kind häufig in den Sommerferien bei seinen Großeltern in einer Stadt an der Diemel. Deshalb betrachtet er diese Region, diese „Wasserlandschaft“, wie er sagt, gewissermaßen als eine Art Heimat. „Das Wasser reizt mich auch als Motiv wegen des Geheimnisses, das sich mit ihm verbindet.“

Vom Geheimnis handelt auch die erste Erzählung, die er las: „Ostsee“ ist sie betitelt. Sie handelt vom Geheimnis der eisigen Kälte und des Sogs, denen sich ein unerschrockener Schwimmer im November in der Ostsee aussetzt. Man traut dem durchtrainiert und drahtig wirkenden von Düffel zu, dass er sich hier von eigenen Schwimm-Erlebnissen hat inspirieren lassen. Die Erzählung handelt aber auch vom Geheimnis eines alten Mannes, der unentwegt mit einem Stock im Ostseesand gräbt und buddelt. Der Schwimmer orientiert sich an dem immer kleiner scheinenden Mann am Ufer, um nicht dem Sog der See zu erliegen und wieder zurückzukommen. Er habe ihm das Leben gerettet, schreibt er. Wie er später erfährt, hat der Mann seinen Sohn in der Ostsee verloren, der bei dem Versuch, ein westliches Ufer auf der Flucht aus der DDR schwimmend zu erreichen, verschwunden war.

Das Bemerkenswerte am Stil von Düffels ist die Genauigkeit des Beschreibens. Er offenbart sich hiermit als ein Meister der Achtsamkeit und der Fähigkeit, das Beobachtete so genau und treffend auszudrücken, wie er will.

Die zweite Erzählung, die er las, „Der Fetzenfisch“, spielt im Aquarium des Berliner Zoos, das die



John von Düffel mit Gastgeberin Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpf (Foto: Wolfgang Braun)

Atmosphäre des Unterseeischen vermittelt. Der Fetzenfisch ist eine höchst anpassungsfähige Art, die er als Metapher für die „Heldin“ der Erzählung nimmt: eine Karrierefrau, die sich den gängigen Rollenerwartungen anpasst, deren Zerrissenheit sich aber im Gespräch mit ihrem jüngeren Liebhaber auf einer Bank vor dem Aquarium offenbart. Sie berichtet vom Weihnachtsfest in ihrer Familie und wie sie spürt, dass sich ihre beiden Kinder längst von ihr entfernt haben. Es ist eine alltägliche Geschichte, aber mit sehr großer psychologischer Einfühlung erzählt.

Bei aller erzählerischen Qualität lässt sich hinter den Geschichten die

Absicht erkennen, die der Autor mit seinen Miniaturen verbindet. Er sagt: „Ich will Naturkompetenz durch die Sprache vermitteln, mit der ich Natur erobere und erschließe. Ich will Bewusstsein schaffen für die insgeheim spirituelle Qualität der Dinge, die sich beim genaueren Hinsehen offenbart.“ Wie sehr von Düffel seine zahlreichen Zuhörerinnen und Zuhörer angesprochen hatte, das zeigte sich in dem anschließenden sehr regen Gespräch. Er habe noch nie so eine lebhaft Diskussions erlebt, meinte der Autor.

Wolfgang Braun,
Freier Mitarbeiter Westfalen-Blatt

Ausbildung lohnt sich in jeder Hinsicht

IHK-EHRENPRÄSIDENT BESUCHT ENGAGIERTE AUSBILDUNGSBETRIEBE IM KREIS HÖXTER



Ortwin Goldbeck, inzwischen Ehrenpräsident der Industrie- und Handelskammer Ostwestfalen zu Bielefeld (IHK), machte auf seiner diesjährigen Ausbildungstour bei zwei besonders engagierten Ausbildungsbetrieben im Kreis Höxter Station.

Hotelfachfrauen und -männer sowie Köchinnen und Köche werden im Gräflichen Park ausgebildet. Insgesamt bildet die UGOS in sechs verschiedenen Berufen aus. (Fotos: Kristina Schütze)

Gemeinsam mit IHK-Hauptgeschäftsführer Thomas Niehoff, IHK-Geschäftsführer Swen Binner und IHK-Zweigstellenleiter Paderborn + Höxter, Jürgen Behlke, diskutierte Goldbeck am 11. Juni mit den Verantwortlichen der UGOS in Bad Driburg und der Heinrich Mahlmann GmbH Neumöbellogistik in Steinheim über aktuelle Herausforderungen und Probleme auf dem Ausbildungsmarkt.

„Wir möchten die Ausbildungsleistungen vorbildlich ausbildender



Ausbildung im Gräflichen Park ganz praktisch: In der Küche ist zwischen Service und den Köchen Teamarbeit gefragt. (Fotos: Kristina Schütze)

Abwanderung reduzieren“, so der Unternehmenschef. Er fasste zusammen, dass sich Ausbildung in jeder Hinsicht für das Unternehmen und auch für die Gesellschaft lohne. Sie erhöhe die Qualität der unternehmerischen Dienstleistungen und Produkte und damit den Unternehmenserfolg.

Für das Unternehmen Heinrich Mahlmann GmbH Neumöbellogistik sagte Geschäftsführer Gerhard Mahlmann, dass die Unternehmen junge Menschen mit Ideen bräuchten. „Wir Unternehmen, wie auch alle anderen an der Berufsbildung beteiligten Institutionen, sind aufgefordert, jungen Menschen eine Orientierung über die vielfältigen Ausbildungsberufe in unserer ländlichen Region aufzuzeigen. Wir müssen ihnen zukunftsorientierte Jobs anbieten“, so Mahlmann.

Unternehmen unterstreichen. Gleichzeitig geht es uns darum, mit der Unternehmensleitung über die Rahmenbedingungen für die berufliche Bildung zu sprechen. In diesem Jahr sinken die Bewerberzahlen wieder, während die Zahl der bei den Agenturen für Arbeit angebotenen Ausbildungsstellen deutlich steigt. Auch in den nächsten Jahren wird es den Unternehmen zunehmend schwerer fallen, angebotene Ausbildungsstellen adäquat zu besetzen. Vor allem weniger bekannte Unternehmen müssen daher ihr Ausbildungsmarketing verstärken“, erläuterte Goldbeck. Nach seinen Worten müssten alle am Ausbildungsprozess Beteiligten die Unternehmen in ihrer Werbung für duale Ausbildung unterstützen. Die große Bedeutung beruflicher Bildung für die Wettbewerbsfähigkeit heimischer Unternehmen und als Garant für eine geringe Jugendarbeitslosenquote können nach seinen Worten nicht hoch genug geschätzt werden.

Für die Unternehmensgruppe äußerte Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff, dass gemäß der Überlieferung schon für den Begründer des Kurbades, Graf Caspar Heinrich von Sierstorpff, gegen Ende des 18. Jahrhunderts die Notwendigkeit bestand, qualifizierte Mitarbeiter zu finden. „Wir sind in unseren Geschäftsbereichen, die größtenteils auf Dienstleistungen beruhen, auf gut ausgebildete Mitarbeiter angewiesen. Einen

Großteil der Auszubildenden übernehmen wir. Durch die persönlich aufgebaute Beziehung werden viele der Mitarbeiter ein ganzes Arbeitsleben lang im Unternehmen gehalten“, so Graf Oeynhausen. Er betonte als größter Arbeitgeber des Kreises Höxter auch die gesellschaftliche Verpflichtung, jungen Menschen in eher strukturschwachen Regionen Berufschancen zu bieten. „Damit können wir die festzustellende

Heiko Stoll,
Redakteur „Ostwestfälische Wirtschaft“,
Industrie- und Handelskammer Ostwestfalen
zu Bielefeld



IHK-Ehrenpräsident Ortwin Goldbeck (links) hat engagierte Ausbildungsbetriebe im Kreis Höxter besucht. Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff (zweiter von rechts) begrüßte die Gäste im Juni in Bad Driburg (von links): Ortwin Goldbeck, Thomas Niehoff, Lutz Peter Reuter (UGOS-Leiter Personal), Swen Binner, Jürgen Behlke und (ganz rechts) Konstantin Hoffmann.

„Communitate valemus!“ – Gemeinsam sind wir stark!

BAD DRIBURG AUF DEM NORDRHEIN-WESTFALEN-TAG 2014 IN BIELEFELD

Die Stadt Bad Driburg und der Gräfliche Park haben sich in diesem Jahr erneut auf dem Nordrhein-Westfalen-Tag – kurz „NRW-Tag“ – präsentiert. Die in diesem Jahr von der Stadt Bielefeld ausgerichtete Veranstaltung ist der 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 2012 wird die Veranstaltung alle zwei Jahre 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, Bonn und Detmold. Der diesjährige NRW-Tag unter der Schirmherrschaft von Ministerpräsidentin Hannelore

Ein großer Dank gilt den Organisatoren des NRW-Tages und allen Helfern von städtischer Wirtschaftsförderung, Touristik GmbH, Bauamt und Gräflichem Park, die an den beiden Tagen ihren Dienst am Stand versahen, den Besuchern – insbesondere aus der Stadt Bad Driburg – für ihr Vorbeischaun sowie den hiesigen Unternehmen und Institution im Ort für die bereitgestellten Leihgaben.

Der nächste NRW-Tag findet 2016 statt, als Ausrichterstädte haben sich unter anderem Arnberg und Düsseldorf beworben. Mehr zum NRW-Tag 2014 unter <http://www.nrwtag-bielefeld.de/>

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



Bunt ging es auf der Feiermeile anlässlich des NRW-Tages zu – so wie es sich für einen Geburtstag gehört.



Neben Wasser sind es Glasherstellung und Glashandel, wodurch Bad Driburg zu seiner Bedeutung gefunden hat. Firmen wie Ritzenhoff & Breker, TABLE ROC und Glaskoch mit der bekannten Marke „LEONARDO“ haben ihre Unternehmenssitze in der Kurstadt und beliefern von dort die ganze Welt.

Kraft wurde von der ostwestfälischen Metropole Bielefeld ausgerichtet, die zugleich ihren 800. Geburtstag feierte. Die Organisatoren zählten rund 250.000 Besucher.

Die Vertretung der Stadt Bad Driburg auf dem NRW-Tag lag in der Verantwortung der städtischen Wirtschaftsförderung, was Organisation, Durchführung und Nachbereitung umfasste. Der Stand befand sich inmitten der Städtemeile auf dem weitläufigen Festgelände. Im Rahmen der Standgestaltung wurden insbesondere die Marken „Glas“ und „Wasser“ optisch herausgestellt, was neugierige Blicke auf sich zog und zu Fragen anregte. Des Weiteren wurden neben Kur, Reha und Erholung auch die Themen Leben, Wohnen, Freizeit und Arbeit in der Stadt Bad Driburg beworben. Der Vergleich mit größeren Städten muss hier nicht gescheut werden.

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 Interesse des gemeinsamen Standortes in einer nahezu einmaligen landschaftlichen Umgebung.



Baudezernent Markus Baier (Stadt Bad Driburg) und Andrea Bickmann, Leiterin des Therapiezentrums im Gräflichen Park, erklärten allen Besuchern des Standes, warum es sich lohnt, nach Bad Driburg zu kommen. (Foto: Heinz-Jörg Wiegand)



Auch kleine Besucher fanden den NRW-Tag und natürlich auch den Stand des Gräflichen Parks und der Stadt durchaus spannend. Der Aufdruck auf den Luftballons weist bereits auf das 725-jährige Stadtjubiläum im kommenden Jahr hin.

Mehr als Werbung

VOM FOTOSTUDIO ÜBER DIE FILMPRODUKTION ZUR EVENTAGENTUR: EIN TAG BEI VOGELSÄNGER

Einen ganz besonderen Ausflug durfte ich als Azubi eines Hotels am 13. August machen: Gemeinsam mit Anika Pohlmann (Verkaufsleiterin Gräflicher Park), Lena Mäkler (Marketing- und Social Media-Managerin Gräflicher Park), Kristina Schütze (Director Public Relations UGOS) und Ina Happe (Marketingleiterin Gräfliche Quellen) war ich (Jennifer Ehling Auszubildende drittes Lehrjahr Gräflicher Park) bei Vogelsänger in Pottenhausen, das zu der kleinen Stadt Lage gehört. Dort haben wir uns auf Einladung von Geschäftsführer Kai Vogelsänger das Unterneh-

erweitert, um auch die Units Film, Multimedia und Event mit aufnehmen zu können. Seit 1983 gibt es die damalige „VVP Vogelsänger-Video-Produktion“, heute Multimedia, und die Filmproduktion.

Ein Jahr später erhielt Alfred Vogelsänger das Bundesverdienstkreuz für besondere Verdienste in der Nachwuchsförderung. Er verstarb im Jahr 1998 mit 84 Jahren. Im Jahre 2001 wurde das Leistungsspektrum um die Unit „Event“ erweitert. „Vogelsänger Consulting“ wurde drei Jahre später gegründet. Das Unternehmen bietet



Das Studio hat viele verschiedene Pflanzen für die Dekoration. Pro Jahr werden bis zu 120.000 Pflanzen neu gekauft. (Foto: Lena Mäkler)

men angeschaut. Gemeinsam mit seinen beiden Geschwistern leitet der Enkel des Gründers Alfred Vogelsänger das Unternehmen.

Alles begann damit, dass Alfred Vogelsänger als Pionier Möbel fotografierte, die bis dahin nur gezeichnet wurden. Das war 1947, da war er noch Fotografengeselle und machte Fotos im kleinen feierlichen Rahmen. 1949 gründete Alfred Vogelsänger dann das erste Fotostudio: „Alfred Vogelsänger Atelier für Werbephotografie“ in Helpup. 1952 bestand er seine Meisterprüfung. Seine beiden Söhne Manfred und Gert waren in der Fotografie auch recht früh dabei und wurden sehr bekannt. Die Kinder von Gert Vogelsänger, Kai, Cord und Katja, leiten das Unternehmen seit 1999.

1972 wurde in Pottenhausen/Lage das flächenmäßig größte Studio eröffnet. Dieses wurde zuletzt 2012

fünf Bausteine – Foto, Film, Multimedia, Event und Consulting – für verschiedene Kommunikationskanäle an.

Für ein Foto wird in dieser Branche mehr als nur eine gute Kamera gebraucht. Das Produkt muss zeitgemäß vom Fotografen in Szene gesetzt werden. Ebenfalls kommt es auf die Inneneinrichtung an, zum Beispiel auf



Die Kulisse des Fotos wird vorher gut bearbeitet: Die Steinwände aus Styropor werden befestigt, die Fliesen werden optisch gelegt und die Fenster werden eingesetzt. (Foto: Jennifer Ehling)



Das sind Fotos der verschiedenen Models, die gecastet werden für die Filme und Fotos. (Foto: Lena Mäkler)



Auf diesem Bild sind die Vorteile der digitalen Bildbearbeitung gut zu erkennen. Das obere Bild ist das Original, unten die bearbeitete Version. (Foto: Lena Mäkler)



Dies sind die verschiedenen Leuchten für die Bilder. Sie werden in einem Requisiten-Lager aufbewahrt. (Foto: Lena Mäkler)



Kai Vogelsänger zeigt uns gerade die frisch aufgenommenen Fotos, die noch nicht bearbeitet wurden. (Foto: Lena Mäkler)



Gruppenfoto auf der roten Vogelsänger-Couch (von links): Ina Happe, Anika Pohlmann, Kristina Schütze, Lena Mäkler, Jennifer Ehling und Kai Vogelsänger. (Foto: Vogelsänger Studios)

Fortsetzung von Seite 9 die Tapeten, den Fußboden, die Fenster und den Blick aus dem Fenster. Auch kommt es auf die Models an und das Licht dazu, alles zusammen muss ein rundes Bild ergeben.

Wir haben während der Führung sehr viel Spaß gehabt...

...und auch viel Interessantes und Überraschendes gesehen. Ich hätte nicht damit gerechnet, was alles mit einem Bild oder Film gemacht werden kann, damit die Wirkung echt ist. Ebenfalls sehr spannend: welche Kulissen für bestimmte Produkte genutzt werden. Es gibt viele Bildbe-

arbeitungsprogramme, womit die Fotos sehr intensiv bearbeitet werden können. Vogelsänger macht schließlich nicht nur Fotos und Filme im Studio, bei manchen Produkten „gehts auf Location“, wie zum Beispiel in den Gräflichen Park. Die Führung in dem Studio war sehr interessant und hat uns gezeigt, was Technik in Kombination mit kreativen Mitarbeitern alles bewirken kann.

Jennifer Ehling, Auszubildende,
Gräflicher Park

Du meine Güte!

WIE DIE JUNGFAU ZUM KINDE: STARAUTOR WLADIMIR KAMINER BEGRÜßEN – PANNENFREI

Es schien eine lustige Idee zu sein, meiner Mutter eine Karte für die Lesung mit dem bekannten „Russendisko-Autor“ Wladimir Kaminer zu schenken und mit ihr einen unterhaltsamen Abend zu verbringen. Zwei Freundinnen wollten mich kurzfristig ebenfalls begleiten. Wie schön! Darauf hatte ich mich schon sehr gefreut.

Als ich am 11. Juni morgens am Arbeitsplatz meine E-Mails las und Gräfin Oeynhausen mich bat, sie zu vertreten und an diesem Abend die Zuschauer zu begrüßen und Wladimir Kaminer anzukündigen, hoffte ich nur noch, mich nicht allzu sehr zu blamieren und nicht zu stottern!

„Meine Pläne für die nächsten Tage“, schrieb Kaminer in seinem Blog: „Nach einem Open Air in Dresden in Saloppe am Sonntag fahre ich nach Bochum und Bad Driburg. Ich war noch nie in Bad Driburg.“ Das würde sich ja nun ändern, dachte ich und versuchte mich ein bisschen vorzubereiten, damit seine Erinnerung an diesen Besuch im Gräflichen Park keinen Stoff für weitere Satiren liefern würde. Den Saal angeschaut, ins Mikro gepustet – Ton ist da, der Büchertisch war schon aufgebaut und von Bettine Saabel mit allen Werken von Wladimir Kaminer gut gefüllt. Dann sollte es losgehen...

Eine kurze Abstimmung mit dem sehr lockeren und äußerst professionell wirkenden Wladimir Kaminer vorab, dann konnte ich starten und meine Begrüßungsrede einigermaßen störungsfrei hinter mich bringen.

„Neues aus dem Garten“ war nicht das einzige Buch, aus dem Wladimir Kaminer einiges zum Besten gab, vielmehr gab es ein Potpourri, ein Feuerwerk an lustigen Begebenheiten, teils frei erzählt, teils aus seinen Konzepten vorgetragen. Ein Stichwort gab das nächste Thema vor. Das Publikum gestaltete den Abend sozusagen mit und wurde in eine Art Dialog mit eingebunden. „Möchten Sie mehr von meinen Kindern hören?“ Ja, klar wollten wir. Den Garten, die Bewohner des Dorfes, summende Insekten, seine Familie und seine Kinder – in allen Situationen hätte man nicken können und sagen: „Ja, genau so muss es sein!“ Hätte man die Augen geschlossen, hätte man die Protagonisten direkt vor seinem geistigen Auge gesehen, und Familienthemen sind schließlich überall gleich, ob russisch oder nicht.

Die so alltäglich erscheinenden Situationen bot Wladimir Kaminer bunt und fröhlich, etwas übertrieben dar, aber jeder fand sich darin wieder. Wie oft mussten wir lachen und wurden auch manchmal zum Nachdenken gebracht.

Fast hätte ich es geschafft und mich tatsächlich nicht blamiert, wenn nicht meine Mutter mich an diesem Abend begleitet hätte. Warum müssen Eltern ihre Handys eigentlich in eine Veranstaltung mitnehmen, sie nicht ausschalten und mir dann vor Entsetzen in den Schoß schmeißen, wenn sie den Knopf zum Ausschalten in Panik nicht finden, wenn das Ding mitten in der Lesung plötzlich losschrielt?

Wladimir Wladimirs Kommentar dazu, wie sollte es anders sein – natürlich an meine Adresse: „Du meine Güte – nun gehen Sie schon ran!“ Bisher habe ich keinen Kommentar dazu in seinem Blog gefunden – Glück gehabt...

Monika Sude, Assistentin der Geschäftsführung, UGOS



Wladimir Kaminer musste nach der Lesung erstmal eine rauchen. Insgesamt war er ein ziemlich lockerer Typ, durfte Monika Sude feststellen. (Foto: privat)

Ko-Kreation: Der Rat der Wissenschaft für mehr Expertise

KOOPERATION MIT DER MACROMEDIA HOCHSCHULE IN HAMBURG

Die UGOS basiert auf dem Konzept ihres Begründers Caspar Heinrich von Sierstorpff, der seine Vision vom Ort des „Ländlichen Vergnügens“ schuf. Aus dem Ursprungskonzept wuchs über 230 Jahre ein in der Welt wohl einzigartiges Konzept: Von der Quelle zum Kurpark bis zu einer hoch spezialisierten Kliniklandschaft und einem Premium Hotel & Spa-Resort.

Darüber hinaus hat Marcus Graf von Oeynhausen vor einigen Jahren das „Bilster Berg Drive Resort“ erfunden und zum Leben erweckt: Wie der Gräfliche Park ein Landschaftspark, in dem auf höchstem Niveau Ereignisse in Gang gesetzt, Themen und Inhalte mit Leben gefüllt und für den sehr spezielle Zielgruppen angesprochen werden können.

Zwei Premium-Produkte also, die in der richtigen Sprache und mit den richtigen Bildern über die richtigen Kanäle in die Lebenswelt der Zielgruppen gebracht werden wollen.

Marken-In-Szenierung – die Kunst, in die relevanten „Szenen“, in die Köpfe und in die Herzen von Menschen und Märkten zu kommen

Und wie? „Die Exklusivität unseres Angebotes ist das eine, wer aber Marken gestalten möchte, der muss heute ihre Medienrelevanz im Auge behalten.“ Das kommt leider nicht von mir, sondern von Karl Lagerfeld, der nun wirklich einer der grandiosen Marketer ist.

Wir können viel von anderen lernen, insbesondere, wenn es gelingt, uns zielgerichtet zu vernetzen. So war für mich von Beginn an klar, dass wir schnell ein effektives Netzwerk schaffen müssen. Denn: Einerseits verfügen wir über eine breite Leistungswelt, andererseits aber nur über begrenzte Mittel für Know-how- oder Ideen-Transfer und Umsetzung in Form von Kreation und Medien. Folgerichtig ist Co-Kreation der Schlüssel!

Die Idee der Co-Kreation ist so alt, wie die Menschheit selbst: die Ritter der Tafelrunde, der Rat der Weisen, oder auch die Think-Tanks von Konzernen dienen und dienen letztlich keinem anderen Zweck, als Wissen, Erfahrungen und Expertise systematisch „anzuzapfen“.

Natürlich basiert das immer auf Sympathie, Kompatibilität, Vertrauen und natürlich auch auf gegenseitigem Nutzen.

Die Idee, uns mit der Macromedia Hochschule in Hamburg zu vernetzen, kam mir im Rahmen der Vorbereitungen zum Drivers Day. Hier sind bereits erste Ansätze crossmedialer Kommunikation zum Einsatz gekommen. Medien spielen in unserer Kommunikation und unserem Verkauf also eine zentrale Rolle. Doch wir wollen zukünftig nicht nur selbst Medien anders nutzen, sondern auch ein Anziehungspunkt für Medien-Nutzer und Medien-Partner werden.

Über den persönlichen Kontakt zu Rod Large und Ian Maddison, zwei britische Medienmanager, mit denen wir auch auf anderer Ebene Planungen in Angriff genommen haben, konnte ich Kontakt zu Prof. Barbara Stelzner und Prof. Martin Jastorff, den Direktor des Macromedia Campus in Hamburg, bekommen. Schon bei den ersten Gesprächen wurde klar: Gegenseitige Sympathie, die gleiche fachliche Wellenlänge und ein wechselseitiges Interesse an einer Kooperation sind vorhanden.

Der Anfang ist gemacht: Der erste Besuch

Wir starteten mit einer 20-köpfigen Studentengruppe, die in Begleitung der Professoren nach Bad Driburg kam. Nach intensivem „Desk Research“ und Analyse unseres gesamten Auftritts besuchte uns die Gruppe im Juni im Gräflichen Park. Nach Begrüßung und Einführung von Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff erhielt die Gruppe von Kristina Schütze (Public Relations) eine sehr lebendige und kompetente Parkführung. Es folgte eine sehr quirlige Frage- und Antwort-Runde. Hier sogen die hoch motivierten Studenten förmlich alles auf, was sie an Informationen und Eindrücken bekommen konnten.

Sie waren sichtbar sehr inspiriert von der Welt, die sich ihnen hier erschloss, andererseits aber auch etwas irritiert: Das Vorgefundene deckte sich nicht mit dem Bild, das

Die Macromedia Hochschule für Medien und Kommunikation

Unsere Gesellschaft entwickelt sich im Rhythmus des technologischen Fortschritts und bewegt sich dabei zwischen den Eckpfeilern Globalisierung und Medialisierung. Die Macromedia Hochschule für Medien und Kommunikation begleitet als Hochschule diese Entwicklungen und versteht sich als Ort der Reflexion zu allen Aspekten der medialen Gesellschaft.

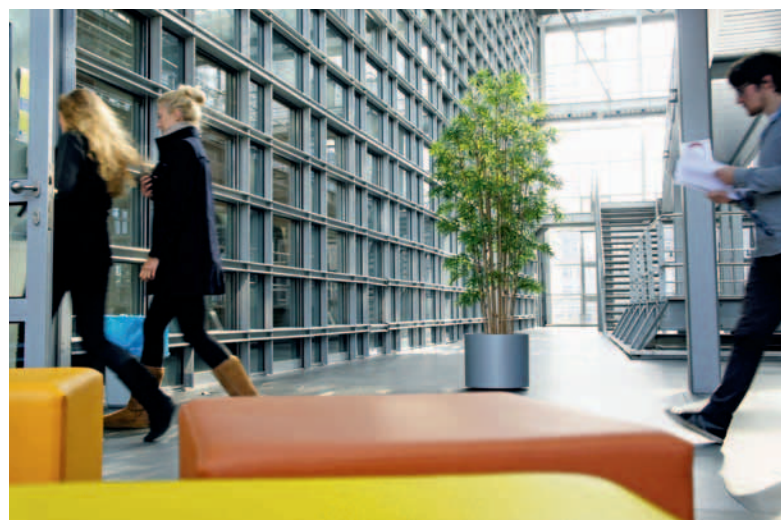
Die Macromedia Hochschule ist die größte private Medienhochschule und nach der Hochschule der Medien in Stuttgart die zweitgrößte Fachhochschule mit Medienswerpunkt in Deutschland. Mit über 80 Professuren und 2.000 Studierenden in allen fünf Medienzentren München, Stuttgart, Köln, Hamburg und Berlin bildet die Hochschule den Mediennachwuchs für die internationale Mediengesellschaft aus.

sich die Studenten vorher auf Basis von Broschüren, Foldern und Webauftritt gemacht hatten. Die persönliche Erfahrung vor Ort, insbesondere auch die Begegnungen und Gespräche, empfanden sie als deut-

„Das Leben gräflichen“ war einer der Claims, den die Studenten in einer ersten Arbeit zum Beispiel entwickelten. (Foto: Kristina Schütze)



Die Macromedia Hochschule hat in Deutschland fünf Standorte und unzählige internationale Partner. (Foto: © Hochschule Macromedia)



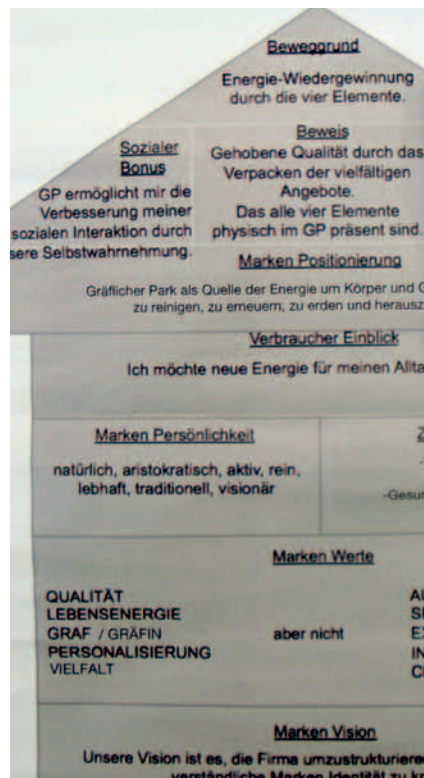
lich visionärer Fortsetzung auf Seite 12
Fortsetzung von Seite 11 und schillernder.
So entstand gleich viel Nachfrage und
Gesprächsbedarf.

Erste Konzepte

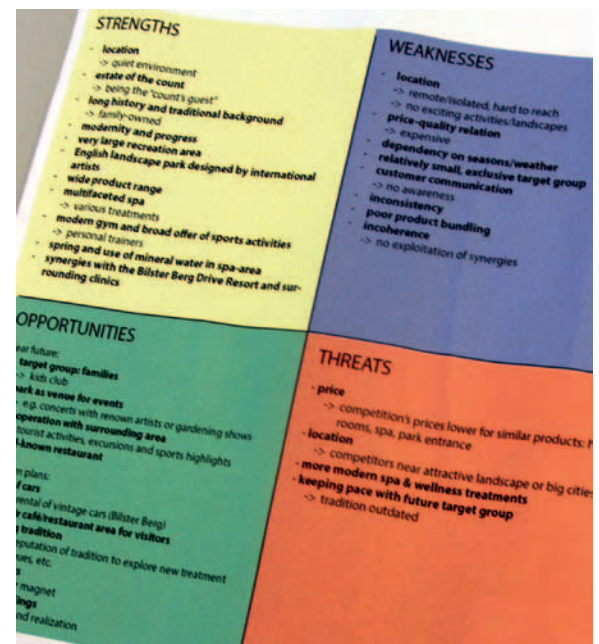
Danach gingen in Hamburg drei
Gruppen in Klausur, um unabhängig
voneinander Konzepte für das „Gräf-
licher Park Hotel & Spa“ zu entwik-
keln. Im Juli wurden uns diese in
Hamburg präsentiert. Die Ergebnisse
waren vielversprechend und wurden
von den beiden Dozenten sehr
gelobt: Sehr perspektivreich und sub-
stanzvoll, sehr kreativ und fundiert –
diese Ansicht teilte auch die mitge-
reiste PR-Frau Kristina Schütze
sowie die die UGOS betreuende
Werbeagentur BASE aus Hamburg
mit der Hochschule.

Das eingangs als „Experiment“
betrachtete Gemeinschafts-Projekt
soll nun definitiv ausgebaut und wei-
tergeführt werden. Für September
wird die Hochschule höhere Seme-
ster – auch aus den Bereichen Film
und digitale Medien – mit einem
nächste Projekt als Semesterarbeit
betrauen. Die Reise geht also weiter,
wir dürfen gespannt darauf blicken,
was aus dem Co-Kreations-Quell mit
der Macromedia Hochschule an
neuen Medien, Sichtweisen und
neuer Darstellung für den Gräflichen
Park entspringt.

Dirk Ernst, CMO UGOS



Kooperationspartner für die UGOS ist aktuell der Standort in Hamburg.
(Foto: Hochschule Macromedia)



Nach ihrem ersten Besuch im Gräflichen Park
sollten die Studenten ihren Idee freien Lauf
lassen – nichts war verboten. Die Ergebnisse
zeigten: Der Gräfliche Park hatte die Studenten
sehr inspiriert, konzeptuell entfernten sie
sich aber nicht besonders weit vom heutigen
Resort. Anscheinend machen wir nicht alles
falsch 😊. (Fotos: Kristina Schütze)

Was lieben wir am Herbst?

AUSZUBILDENDE LISA MAUSBACH HAT SICH UNTER DEN UGOS-KOLLEGEN UMGEHÖRT, WAS DIESE AN
DER JAHRESZEIT NACH DEM SOMMER MÖGEN UND WORAUF SIE LIEBER VERZICHTEN WÜRDEN



Thomas Dörpinghaus (47)
Kaufmännischer Leiter UGOS

„Zum Herbst fällt mir natürlich unser aktueller Wohnort, nämlich der Heinrichshof, ein. Hiermit verbunden die viel-
fältigen Obstbäume und die reichhaltige Ernte an Äpfeln und Birnen zum Herbst hin. Außerdem natürlich die gewaltige
Farbenpracht der sich verändernden Blätter an den Bäumen.
Zudem kommt mir da auch immer wieder ein Gedicht in den Sinn, welches ich als Kind – wie so viele andere auch (oft
zwanghaft 😊) – auswendig lernen musste.“ (Siehe Infokasten)



Sandra Schröder (44)

Leiterin Diagnostik/Labor und Klinikreferentin, Park Klinik, Gräfliche Kliniken

„Am goldenen Herbst gefällt mir seine Farbenpracht in gelb, grün, rot und braun, die schwarzbraunen Kastanien und die darin herumtollenden Eichhörnchen. Sonnenblumenfelder erscheinen in voller Pracht. Abends ein leckerer Tee, ein schönes Buch, die ersten Kerzen werden angezündet. Leckerer Flammkuchen verführt mit einem Gläschen Federweißer oder ein heißes Kürbissüppchen. Ende September ist Holunderbeerzeit, daraus lässt sich wunderbar Likör herstellen.

Leider werden die Tage im Herbst kürzer und die Vögel ziehen nach Süden. Morgens ist es oft neblig, die herabgefallenen Blätter machen manche Straße zur Rutschpartie. Ein kleiner Lichtblick: Der Skiurlaub naht. ☺“



Lydia Pasemann (25)

Assistentin der Geschäftsführung ARZ und Moritz Klinik, Gräfliche Kliniken

„Der Herbst zählt nicht gerade zu meinen Lieblingsjahreszeiten, weil nun der sonnige und warme Sommer vorbei ist und das Wetter verregnet wird; die Tage kürzer werden. Zwar genieße ich noch die letzten Sonnenstrahlen an einem goldenen Oktobertag, aber schon bald ist der „graue November“ da. Zum Glück ist es dann nicht mehr lang bis Weihnachten.“



Miriam Reineke (35)

Einkauf, Caspar Heinrich Klinik

„Ich freue mich im Herbst auf lange Spaziergänge mit meinem Hund. Die letzten warmen Tage im Jahr, wenn die Natur in den schönsten Farben leuchtet.“



Diana Schrader (41)

Gebäude/Technik/Umwelt UGOS

„Ich freue mich auf Spaziergänge mit meiner Familie, wobei natürlich das Kastanien- und Bunte-Blätter-Sammeln für meine Kinder nicht fehlen darf. Die Kastanien werden dann übrigens nach und nach an das Damwild im Gehege des Gräflichen Parks verfüttert. Schade ist es, dass die Tage wieder kürzer werden.“



Wilfried Drüke (52)

Gebäude/Technik/Umwelt UGOS

„Grundsätzlich beleben aus meiner Sicht die wechselnden vier Jahreszeiten, und jede hat ihren besonderen Reiz. Die schönen Dinge im Herbst sind unter anderem die Wein- und Obsternten, die farbenprächtigen Wälder und schönen Sonnenuntergänge. Feuchter Nebel am Morgen und kühlere Nächte mit frischer Luft lassen den Herbst spüren. Alltäglich muss man nun mit verschmutzten Straßen durch die Landwirtschaft und – in Waldgebieten – besonders mit Wildwechsel rechnen. Eine gewisse negative Stimmung kann durch die immer kürzer werdenden Tage aufkommen; die Zeit, in der man bei Dunkelheit zur Arbeit fährt und auch dann erst wieder zuhause ankommt, rückt näher. Die Freizeit- und Sportgestaltung ist also auf die kurzen Tage abzustimmen. Vorfreude gibt mir der Herbst auf den Skiurlaub im Winter!“

Die Freunde

Zwei Knaben, Fritz und Ferdinand,
Die gingen immer Hand in Hand,
Und selbst in einer Herzensfrage
Trat ihre Einigkeit zutage.

Sie liebten beide Nachbars Käthchen,
Ein blondgelocktes kleines Mädchen.

Einst sagte die verschmutzte Dirne:
Wer holt mir eine Sommerbirne,
Recht saftig, aber nicht zu klein?
Hernach soll er der Beste sein.

Der Fritz nahm seinen Freund beiseit
Und sprach: Das machen wir zu zweit;
Da drüben wohnt der alte Schramm,
Der hat den schönsten Birnenstamm;
Du steigst hinauf und schüttelst sacht,
Ich lese auf und gebe acht.

Gesagt, getan. Sie sind am Ziel.
Schon als die erste Birne fiel,
Macht Fritz damit sich aus dem
Staube,
Denn eben schlich aus dunkler Laube,
In fester Faust ein spanisch Rohr,
Der aufmerksame Schramm hervor.

Auch Ferdinand sah ihn beizeiten
Und tät am Stamm heruntergleiten
In Ängstlichkeit und großer Hast,
Doch eh er unten Fuß gefaßt,
Begrüßt ihn Schramm bereits mit
Streichen,
Als wollt er einen Stein erweichen.

Der Ferdinand, voll Schmerz und
Hitze,
Entfloh und suchte seinen Fritze.

Wie angewurzelt blieb er stehn.
Ach hätte er es doch nie gesehn:

Die Käthe hat den Fritz geküßt,
Worauf sie eine Birne ißt.

Seit dies geschah, ist Ferdinand
Mit Fritz nicht mehr so gut bekannt.

Wilhelm Busch
(1832-1908)

Ballenernte von Michael Beutler

INTERAKTIVE PERFORMANCE UND RAUMINSTALLATION DES KÜNSTLERS IM GRÄFLICHEN PARK



In München liegen die Ballen noch bis Anfang Oktober zwischen Neuer und Alter Pinakothek.
(Fotos: Sabine Reitmaier)

CLAAS KGaA. Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorff, Vorsitzende der Diotima Gesellschaft, ist verantwortlich dafür, dass die „Ballenernte“ in Bad Driburg stattfindet: „So ist die gesamte Performance ein Gemeinschaftswerk von jungen und älteren Menschen, regionalen Vereinen, der Wirtschaft, den Bauern und den öffentlichen Bereichen.“

Kristina Schütze, Public Relations UGOS

Jedes Jahr nach der Ernte pressen die Bauern auf ihren Feldern Stroh zusammen. In diesem Herbst fährt einer von ihnen mit seinem Traktor auch abseits seiner Felder durch den Gräflichen Park und wickelt Ballen. Hier werden aber keine Ballen aus Stroh oder Heu gepresst, sondern aus bunten Trinkhalmen, genauer gesagt aus einen Meter langen bunten Strohhalmen zum Sangriatrinken.

Für den Künstler Michael Beutler, Ideengeber und Initiator der „Ballenernte“, ist der Nachhaltigkeits- und Umweltaspekt in seinem Werk sehr wichtig. Deshalb werden keine neuen Trinkhalme verwendet, sondern Ballen, die von Ende Juni bis Anfang Oktober in München als Ergebnis einer vergleichbaren Aktion zwischen den Pinakotheken lagen, wieder „entwickelt“. 70 fertige Ballen werden aus München nach Bad

Driburg transportiert, von den zahlreichen Erntehelfern „entpresst“ und neu ausgestreut.

Die Bad Driburger Erntehelfer sind in diesem Herbst, am Sonntag, den 26. Oktober, generationenübergreifend: jung bis alt, Schüler bis Senioren werden das Kunstprojekt ausführen – so wie die Bauernfamilien früher gemeinsam die Heuernte einbrachten. Je nachdem, wie die Erntehelfer die Halme neu auslegen, welche Farben sie wie miteinander mischen, entstehen unterschiedliche Muster in den Ballen. „Die Helfer sind die Gestalter der Ballen“, erklärt Michael Beutler, der die Performance erdacht hat. „Der Bauer sorgt dann für deren Ordnung auf der Wiese.“

Bis Ende Dezember bleiben die Ballen – jeder ein individuelles Kunstwerk – auf der Wiese zwischen Grä-

fin-Margarete-Allee und Moritz-Allee liegen, für alle öffentlich zugänglich. „Es soll ein wahres Ballenwickelfest geben, denn es geht nicht um Futtermittelherstellung, sondern einzig ums Wickeln der Ballen und deren Lage in der Stadt“, so der Künstler. „Zum Dank gibt es neben einem angemessenen Lohn für die Beteiligten natürlich auch das Erntefest.“ Nach dem Wickeln laden das „Restaurant Pferdeshall“ und die Bad Driburger Naturparkquellen ab 16 Uhr zum Grillfest am Rande der Wiese ein.

Die Diotima Gesellschaft e.V. arbeitet bei diesem Projekt erstmalig mit den Kulturvereinen Kulturgut Holzhausen e.V. und ARTD Driburg e.V. zusammen. Zudem wird das Gymnasium St. Xaver Schüler als Erntehelfer entsenden. Unterstützt wird die „Ballenernte“ von der Bad Driburger Touristik GmbH und von der Firma

Michael Beutler

Der 1976 in Oldenburg geborene Bildhauer und Installationskünstler studierte von 1997 bis 2003 an der Städelschule in Frankfurt am Main bei Thomas Bayrle und von 2000 bis 2001 an der Glasgow School of Art (Master of Fine Arts Department). Seine Arbeiten bewegen sich in den Feldern von Skulptur, Rauminstallation und Architektur. Er beschäftigt sich mit architektonischen Strukturen, mit Räumen und den Möglichkeiten, diese umzuwandeln. Er verwendet dabei einfache, mechanische, für jeden nachvollziehbare Methoden. In vielen seiner Arbeiten geht es um logische, ökonomische Vorgänge. Beutlers Installation einer 16 Meter hohen Pagode aus Aluminium im Lufthansa Aviation Center wurde 2008 mit dem „mfi-Preis Kunst am Bau“ ausgezeichnet. Ab dem 25. Oktober wird eine Arbeit von Michael Beutler in einer Gruppenausstellung im MARTA Herford zu sehen sein. In der Kunsthalle Osnabrück wird Michael Beutler im September einen Ausstellungsraum umgestalten. Beutler lebt und arbeitet in Berlin.

Je nachdem, welche Farbkombination die Erntehelfer für die Traktoren auslegen, fällt das Ergebnis aus.



Keine Renner und Penner

SERVICE- UND BANKETTLLEITER SASCHA WINKELMANN IM INTERVIEW ÜBER ERFOLGE UND MISSEFOLGE BEIM DIESJÄHRIGEN KULINARISCHEN FESTIVAL „HOCHSTIFT À LA CARTE“

Im Juni fand das alljährliche kulinarische Wochenend-Festival „Hochstift à la carte“ im Paderquellgebiet in Paderborn statt. In dem grünen Park mitten in der Innenstadt präsentieren sich dabei drei Tage lang in edlen weißen Pagodenzelten die Restaurants aus der Region mit ihren gastronomischen Teams und natürlich eigens kreierten Spezialitäten. Die stimmungsvolle Kulisse mit hohen Bäumen und Wasserflächen, die abends die Lichter spiegeln, lockt jedes Jahr zahlreiche Besucher aus Paderborn und der Umgebung an. Das „Gräflicher Park Hotel & Spa“ war in diesem Jahr wieder mit dabei. Verantwortlich für den Auftritt des „Caspar's Restaurant“, des Restaurants „Pferdestall“ und der Oscar's Bar war Sascha Winkelmann, Service- und Bankettleiter im Gräflichen Park, der in diesem Interview von „Hochstift à la carte“ berichtet.

carte' zu besuchen. Viele Gäste sagen uns ja auch immer wieder, dass sie jedes Jahr aufs Neue begeistert sind, was die einzelnen Unternehmen auf die Beine stellen, um dem Fest den nötigen Glanz zu verleihen.“

Ist „Hochstift à la carte“ nur für die Gäste oder auch für die Mitarbeiter, die vor Ort arbeiten, etwas Besonderes?

„Für beide Gruppen ist es ein besonderes Event! Alle Kollegen sehen dort genau, was jede einzelne Abteilung an Arbeit aufbringen muss, um solch eine Veranstaltung auf die Beine zu stellen. ‚Hochstift à la carte‘ bedeutet deshalb in jedem Jahr: viele Arbeitsstunden, reichlich Vorarbeit, Improvisationstalent, aber auch Teamarbeit, Abwechslung vom Alltag, Spaß und – was mir ganz wichtig ist – dass das Team richtig gut zusammenwächst.“



Sascha Winkelmann ist jedes Jahr verantwortlich für die Präsentation des Gräflichen Parks im Paderquellgebiet. (Foto: Lena Mäkler)



Beliebt von mittags bis in den späten Abend: Das kulinarische Festival „Hochstift à la Carte“ mit Gastronomen aus der Region. (Fotos: M. Groppe)



Was genau macht für Sie den Reiz von „Hochstift à la carte“ aus?

„Hochstift à la carte“ in Paderborn ist immer wieder eine große und neue Herausforderung für alle Beteiligten, außer für unsere Gäste – die sollten vom ganzen Trubel nichts merken. Für diese ist es natürlich ein ganz besonderer Reiz, ‚Hochstift à la

Wie war die Besucherresonanz am Stand des Gräflichen Parks in diesem Jahr?

„Unser Angebot und unser Team haben großen Anklang bei den Gästen gefunden. Wir haben unser Haus gut vertreten und präsentiert! Leider hat uns wieder mal das Wetter einen Strich durch die Rechnung

gemacht. Trotz allem war es aber wieder eine gelungene und erfolgversprechende Veranstaltung. Das Wetter können wir leider nicht ändern.“

Welche Speise und welches Getränk waren in diesem Jahr der Renner?

„Bei den Getränken gab es dieses Jahr keine ‚Renner und Penner‘. Ein gutes und ausgewogenes Angebot hat überzeugt. Dieses Jahr besonders: Wir hatten nur fünf Weine auf der Karte, die alle vom Weingut Wagner Stempel in Rheinhessen abgefüllt worden sind. Des Weiteren haben wir die Aperitif-Spezialität, ‚Detmolder Royal‘ der Strate-Brauerei mit ins Angebot aufgenommen. Dies hat sehr großen Anklang bei den Gästen gefunden, obwohl es ein Getränk aus dem Lipperland gewesen ist. ☺ Bei den Speisen gilt dasselbe: keine ‚Renner und Penner‘! Der Kommentar eines Teilnehmers, ‚Schade, dass wir keine Kaninchenterrine auf der Karte hatten‘, das wäre der Renner gewesen (Insiderinformation). Besonders gut ist gewesen, dass wir eine heiße Suppe anbieten konnten, da dies den Temperaturen und fröstelnden Besuchern entgegen gekommen ist.“

Gibt es im kommenden Jahr Änderungen oder setzen Sie weiter auf das bewährte Konzept?

„Das Konzept behalten wir bei. Es wird gerade heiß diskutiert, wann die nächste Veranstaltung im Paderquellgebiet stattfindet. Zur Auswahl stehen drei Optionen: jährlich im Juni, alle zwei Jahre im Juni oder jährlich Ende August/Anfang September. So soll auf jeden Fall dem Fußballgeschehen aus dem Weg gegangen werden. Der Gräfliche Park ist nächstes Jahr wieder mit dabei – wenn die Veranstaltung Ende August/Anfang September stattfindet!

Ich persönlich bin ein großer Befürworter einer Veranstaltung wie dieser, weil sie viele positive Effekte hat: Teamgefüge und Zusammenhalt werden gefördert, abteilungsübergreifendes Arbeiten, Präsentation der Marke ‚Gräflicher Park Hotel & Spa‘, Werbung für das Unternehmen und – was auch ganz wichtig ist – sie stellt eine neue Herausforderung für viele Mitarbeiter dar.“

Das Interview wurde geführt von Lena Mäkler, Marketing- und Social-Media-Managerin, Gräflicher Park

„Dyfte für wahrliche Herrschaften“

VON OEYNHAUSEN-SIERSTORPFF BESITZT EIGENE DUFT- UND KOSMETIKLINIE

Düfte haben im Leben der Grafen von Sierstorpf immer schon eine große Rolle gespielt. Der Gräfliche Park ist seit vielen Jahrzehnten mit seinen unzähligen Pflanzen und Bäumen und somit Zehntausenden von Blüten ein wahres Duftparadies. Und auch Graf Caspar Heinrich von Sierstorpf (1750 bis 1842) interessierte sich für Düfte ganz spezieller Art.

Sein Interesse galt der Botanik im In- und Ausland. Bereits im 18. Jahrhundert entwickelte er aus Kräutern und Pflanzen „Dyfte für wahrliche Herrschaften“. „Damals haben sich die Menschen nicht so häufig gewaschen und gebadet wie heute, und man half oftmals mit Düften nach, um frisch und sauber zu riechen“, sagt Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpf. Und so ist bereits damals ein markanter Herrenduft entstanden. Badgründer Caspar Heinrich von Sierstorpf ist auch als Begründer der nachhaltigen Forstwirtschaft in die Geschichte eingegangen. „Mein Ur-Urgroßvater kannte sich auch mit der wohltuenden Wirkung destillierter Blüten und Pflanzen aus aller Welt aus und entwickelte bereits 1782 die ersten Duftwässer und sandte diese an den Hof des Herzogs von Braunschweig“, erzählt Graf von Oeynhausen. Es ist also sehr wahrscheinlich, dass auch Hölderlin und Diotima 1796 ihre Körper mit dem Sierstorpfischen „Dyfte“ besprengt haben.

2005 entdeckten Graf und Gräfin von Sierstorpf-Oeynhausen beim Sichten des umfangreichen Familien-Archivs eine Aufzeichnung für ein altes Rezept zur „Anfertigung von Dyften für wahrliche Herrschaften“. Das historische Schriftstück stammt von Graf Caspar Heinrich von Sierstorpf. Aus den Aufzeichnungen seines Vorfahren ließ Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpf ein Eau de Toilette entwickeln. Der Duft, der „aristokratische Werte spiegelt und sich dennoch elegant im Hier und Heute bewegt“, heißt schlicht „Von Sierstorpf“.

Entstanden ist eine exklusive Serie von Duft- und Pflegeprodukten, die ausschließlich im „Gräflicher Park Hotel & Spa“ Verwendung finden wird oder über den gräflichen Shop sowie die Homepage bezogen werden kann. „Als

leidenschaftlicher Träger unseres Eau de Toilettes habe ich es schon immer irgendwie unpassend empfunden, dass wir unseren Gästen im Gräflichen Park fremde Kosmetik ins Badezimmer stellen“, sagte Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorff über die Idee zur eigenen Kosmetiklinie.

„In seiner Kopfnote besteht der Duft aus belebenden Neroli-Extrakten, gepaart mit den wertvollen Ölen anregender Bergamotte. Die Herznote bildet eine Komposition aus warmem, aromatischem Rosenholz, zusammen mit Geranium. Verstärkt durch würzigen Eukalyptus und Kardamom erinnert es an die Düfte, die die europäische Elite des späten 18. Jahrhunderts verwandte. Orientalische Sandelholznoten und Moschus runden das klassische Bouquet ab und hinterlassen mit Olibanum, stimulierendem Tabak und einem Hauch Vetiver einen bleibenden Eindruck“, sagt Zentraleinkäufer Georg Bernhard von der Gräflichen Unternehmensgruppe.

Eins zu eins ließ sich die alte Rezeptur natürlich nicht umsetzen. „Der Duft ist heute eine moderne Neuinterpretation, die sich aber sehr an der Originalidee orientiert“, betont Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpf. Mit klassisch-masukulin lässt sich das Eau de Toilette „Von Sierstorpf“ beschreiben, dass in kostspielige Flakons aus geschliffenen Glas und echtem 925 Sterling-Silberverschluss gefüllt wird. Und somit ein „Dyft für wahrliche Herrschaften“ ist.

Reinhold Budde, Redakteur „Bad Driburg aktuell“

Stellten die Duft- und Pflegeserie Anfang August erstmals den Medien vor (von links): Elvira Schmitz (GARTEN SPA), Andrea Bickmann (Leiterin Therapiezentrum), Einkaufsleiter Georg Bernard und Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpf. (Foto: Reinhold Budde)



Tradition geht moderne Wege

WARUM DIE VERBINDUNG FÜRSTENBERG PORZELLAN UND GRÄFLICHER PARK EINE AUSNAHME ZULÄSST



Das Küchenchef-Trio aus Anna Blümel, Thomas Blümel und Dominique Kirchoff hochkonzentriert bei der Arbeit.

Catering gehört eigentlich nicht zum Portfolio des „Caspar's Restaurant“. Es gibt aber ganz seltene Ausnahmen... Für wen das Team um Küchenchef Thomas Blümel die gräfliche Küche tatsächlich mal verlässt, erzählt uns Restaurantleiterin Silke Schicker.

Frau Schicker, wie ich hörte, haben Herr Blümel und Sie eine der seltenen Catering-Ausnahmen für den bekannten Porzellan-Hersteller „Fürstenberg“ gemacht. Was haben wir denn da genau für und bei Fürstenberg gemacht?

„Es ging um die Präsentation der neuen Fürstenberg-Geschirr-Kollektion im Rahmen einer Hausmesse.

Für 25 Personen in der Küche im Schlossmuseum haben wir ein Vier-Gang-Menü als Flying-Lunchmenü zubereitet. Der Gästekreis war international mit Kunden, Vertrieblern und den Designern der Geschirr-Kollektion. Alle Speisen wurden dann natürlich auf Tellern aus der aktuellen Fürstenberg-Kollektion angerichtet. Unter anderem ging es auch darum, die „Alltags-Tauglichkeit“ zu zeigen, an-statt wie früher üblich, das ‚gute Geschirr‘ nur zu besonderen Anlässen einmal im Jahr aus dem Schrank zu holen.“

Wie kam denn überhaupt es zu dieser Art von Zusammenarbeit?

„Ich war im Frühjahr auf der Internorga in Hamburg und natürlich auch im Ambiente-Bereich der Messe unterwegs, wo die meisten Porzellanhersteller und andere Interieur-Anbieter für die Gastronomie ausstellen. Gerade für das Caspar's sind wir immer wieder auf der Suche nach Anregungen zur Präsentation von Speisen und Tischkultur – deshalb wollte ich mir auch die neuesten Trends aller führenden Porzellananbieter ansehen.

Eher durch Zufall fiel mir der Ausstellungsstand von Fürstenberg auf, denn ich hatte in keinsten Weise erwartet, einen heimischen Anbieter auf dieser Messe anzutreffen. Ich war begeistert von Gestaltung, Formen, Farben, Kombinationsmöglichkeiten sogar mit unterschiedlichen Geschirrlinien untereinander – das

ist sehr außergewöhnlich anzusehen und sogar sehr feinsinnig zu erspüren.

Sehr schnell kam ich mit André Scheffler, Leiter für Marketing und Vertrieb in Fürstenberg, ins Gespräch, der sich wiederum besonders freute, jemandem aus der nahen gehobenen Gastronomie- und Hotellerie die sehr aufstrebende moderne und elegante Kollektion von Fürstenberg Porzellan zu zeigen. So war es nämlich nicht immer: ‚Fürstenberg‘ steht in vielen Köpfen noch für eher klassisches und irgendwie ‚gediegenes‘ Porzellan. Davon kann jetzt aber keine Rede mehr sein!

Moderne Designer gestalten für Fürstenberg, und in Verbindung mit der großen noch traditionell fortgeführten Handwerkskunst in Fürstenberg ist das Porzellan, gerade wenn man es anfasst, ein Erlebnis für Auge und Sinne.“

Haben wir deshalb gerade für Fürstenberg eine Ausnahme gemacht?

„Eine neue Firmenphilosophie, Investoren, die neue Wege gehen und Vision mit Tradition verbinden, das zeichnet Fürstenberg heute aus. Parallelen zu uns sind da ja eindeutig erkennbar. Durch meinen Besuch auf der Messe wissend, dass hohe Küche auch in der Region zu haben ist, fragte André **Fortsetzung auf Seite 18**



Thomas Blümel, Silke Schicker (Mitte) und Geschäftsführerin Stephanie Saalfeld im Gespräch. (Fotos: Fürstenberg Porzellan)



Edle, moderne und innovative Speisen auf eben solchem Porzellan: Das macht für den Gräflichen Park und Fürstenberg Porzellan den Reiz an der Kooperation aus

Fortsetzung von Seite 17 Scheffler nun uns für die Hausmesse an. Sonst wurden Sterneköche, unter anderem Tim Raue aus Berlin (zwei Michelin-Sterne) oder andere hochkarätige Kollegen dafür gebucht.

Die Erkenntnis für beide, dass das Gute so nahe liegt, hat Fürstenberg sowie Thomas Blümel und mich sehr gereizt, diesen Auftrag auszuführen. Außergewöhnliche Teller in Kombination mit Speisen, die von Thomas Blümel außergewöhnlich präsentiert werden, empfanden wir als Argument ebenfalls sehr überzeugend.

Darüber hinaus gibt es eine über 200-jährige Verbindung zwischen der UGOS und Fürstenberg: Caspar Heinrich von Sierstorpf war Ende des 17. Jahrhunderts nicht nur für den Driburger Forst zuständig, sondern auch für den Fürstenberg Forst, der ebenfalls zum Besitz des Herzogs von Braunschweig gehörte.

Besucher und Ausrichter der Messe im Hause Fürstenberg Porzellan zeigten sich hochzufrieden über die Veranstaltung.

Wird eine Wiederholung geben?

„Ja, wird es. Die nationale Hausmesse in Fürstenberg steht im September an; die internationalen Gäste waren bereits von uns begeistert. Unser weiterer Vorteil dieses Mal: Für die deutschen Gäste ist eine Anfahrt zu uns doch wesentlich einfacher, um uns live im Gräflichen Park zu erleben!“

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

Anna Blümel (rechts) ließ auch die Besucher der Hausmesse mal ausprobieren. (Fotos: Fürstenberg Porzellan)



Aus Bad Driburg in die ganze Welt

AZUBIS STARTEN IM GRÄFLICHEN PARK INS BERUFSLEBEN, KÖCHE MACHEN SICH RAR

Neun junge Frauen wurden Anfang August im „Gräflicher Park Hotel & Spa“ herzlich willkommen geheißen: Sie starteten ihre dreijährige Ausbildungszeit zur Hotelfachfrau in dem Vier-Sterne-Superior-Hotel. Für den

Gräflichen Park als Ausbildungsstätte haben sich alle ganz bewusst entschieden: Weil es nicht nur ein Hotel gibt, sondern mehrere Unternehmenszweige, wegen der gehobenen Ausstattung oder weil sie von den

Erster Tag, erstmal Bad Driburg, dann vielleicht die ganze Welt (von links): Alessia Cardamone (18 Jahre, aus Brakel), Alisa Venth (19 Jahre, aus Bad Driburg), Fabienne Wernecke (18 Jahre, aus Hövelhof), Debra Lipsewers (19 Jahre, aus Delbrück), Samantha Pfeifer (17 Jahre, aus Biedenkopf), Malin Fischer (18 Jahre, aus Salzkotten), Elena Stutz (18 Jahre, aus Salzkotten), Sophia Homisse (19 Jahre, aus Brakel-Rheder) und Lorena Schäfers (17 Jahre, aus Altenbeken) sind die neuen Azubis im Gräflichen Park. (Foto: Kristina Schütze)





Besichtigung der Bad Driburger Naturparkquellen mit Mineralwasser-Sommelière Antje Mergard. (Foto: Andrea Schäfers)



Damit das Makeup professionell und dezent aussieht, gab es in der ersten Woche eine Schminkschule bei Spa-Managerin Elvira Schmitz. (Foto: Andrea Schäfers)

„alten“ Azubis nur Gutes gehört hätten. Nach diesen drei Jahren stehe den Azubis buchstäblich die ganze Welt offen, sagt Dirk Schäfer, Geschäftsführender Direktor des Gräflichen Parks.

„Als Hotelfachfrau oder Hotelfachmann können Sie in Hotels auf dem ganzen Globus arbeiten“, erklärt der Hotelchef. „Und: Eine Ausbildung bei uns ist fast ein Garant dafür, im Anschluss wieder in einem sehr guten Haus unterzukommen. Die Qualität unserer Mitarbeiter wird in vielen Hotels in Deutschland und darüber hinaus geschätzt.“ Messbar wird das hier beschriebene hohe Niveau alljährlich beim „Achenbachpreis“, dem bundesweiten Wettbewerb für Azubis in der Gastronomie: Hier qualifizieren sich die Auszubildenden des Gräflichen Parks regelmäßig.

„Die Azubis durchlaufen im Rahmen ihrer Ausbildung alle Bereiche, die in

einem Hotel wichtig sind“, erläutert Andrea Schäfers, Ausbildungsbetreuerin und Assistentin der Geschäftsführung, den Aufbau der drei Jahre im Spa-Resort. „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.

Neben der hohen Ausbildungsqualität hat das „Gräflicher Park Hotel & Spa“ seit dem vergangenen Jahr außerdem ein Argument mehr als die meisten anderen Hotels: Die enge Kooperation mit dem „Bilster Berg Drive Resort“. Neben vielen namhaften Firmen aus der Region und ganz Deutschland zählen nun auch verstärkt große Automobilhersteller

sowie Zulieferer und Clubs aus dem Automotivbereich zu den Kunden des Hotels, in dem unter der Woche viele Tagungsgäste begrüßt werden. „Die ‚Bilster-Berg-Gäste‘ haben sehr hohe und zum Teil auch differenzierte Ansprüche“, erläutert Dirk Schäfer, Geschäftsführender Direktor des Gräflichen Parks. „Das bedeutet einen höheren Anspruch an unsere Azubis, dafür aber auch mehr Vielfalt und einen spannenderen Arbeitsalltag. Wer bei uns gelernt

hat, den wirft nach drei Jahren eigentlich nichts mehr aus der Bahn.“

Dass in diesem Jahr bis jetzt nur angehende Hotelfachleute ihre Ausbildung begonnen haben, ist übrigens ein Zustand, dem Andrea Schäfers liebend gerne abhelfen würde: „Wir haben in diesem Jahr für die Küche leider keine passenden Azubis gefunden, wir hatten allein nur zwei Bewerber.“

Kristina Schütze,
Director Public Relations UGOS



Telefonschulung bei Sales-Managerin Anika Pohlmann: „Immer lächeln, auch wenn der Gesprächspartner das gar nicht sieht!“ (Foto: Konstantin Hoffmann)

Bodyweight-Training greift aktuellen Trend auf

INNOVATIVES ARRANGEMENT VON THERAPIEZENTRUM UND BAD DRIBURGER TOURISTIK GMBH ENTWICKELT

Mit ihrem Angebot „Bodyweight-Training für einen starken Rücken“ haben das Therapiezentrum des Gräflichen Parks und die Bad Driburger Touristik GmbH das Siegel „ausgezeichnet GESUND“ im Rahmen des Innovationswettbewerb Gesund.NRW des Landes NRW erhalten – in einem großen Bewerbfeld. Eine Bestätigung für die gute Zusammenarbeit bei der Entwicklung von Pauschalangeboten, die bereits seit Jahren im Gesundheits- und Präventionsbereich stattfindet. Unter dem Motto „Analysebasiert – Zeiteffizient – Nachhaltig“ haben Andrea Bickmann, Leiterin des Therapiezentrums, und Sylvie Thormann, Geschäftsführerin der Bad Driburger Touristik GmbH, gemeinsam mit ihren Teams ein maßgeschneidertes Arrangement zur nachhaltige Stärkung der Rückenmuskulatur entwickelt.

„Ausgangspunkt des Angebots sind die veränderten Arbeits- und Lebensbedingungen: wir verbringen viel Zeit sitzend vor dem Computer, nehmen oftmals den bequemen Weg zur Arbeit und haben wenig Muße und Möglich-

keiten, nach Feierabend für einen entsprechenden Ausgleich zu sorgen“, erläutert Sylvie Thormann. „Eine schlechte Haltung, Fehlstellungen und Schmerzen sind vorprogrammiert. Deshalb ist es wichtig, mit kleinen regelmäßigen Übungen zu Hause, am Arbeitsplatz oder im Urlaub den eigenen Bewegungsapparat zu stärken.“ Eine einfache und effektive Möglichkeit hierfür ist das Bodyweight-Training. Hierbei handelt es sich um effiziente Übungen, die das eigene Körpergewicht als Widerstand nutzen und vollkommen auf Hilfsmittel wie Gewichte oder Fitnessgeräte verzichten. Diese Form des Fitness- und Krafttrainings ist daher immerzu, überall und kostenlos durchführbar. Da jeder Mensch jedoch andere Schwachstellen und Bedürfnisse hat, sind eine Erfassung der persönlichen körperlichen Verfassung und ein individuelles Trainingsprogramm notwendig.

Bei dem vier- oder siebentägigen Aufenthalt in Bad Driburg wird daher im Rahmen eines Physiochecks im Therapiezentrum eine [Fortsetzung auf Seite 20](#)

Fortsetzung von Seite 19 ganzheitliche Bestandsanalyse der Sportmotorik (u.a. Muskulatur, Beweglichkeit, allgemeine Fitness) vorgenommen und darauf basierend ein auf die Gäste zugeschnittenes Trainingsprogramm erstellt. Unter therapeutischer Anleitung eines Personal Coaches erlernen die Gäste im Rahmen des Bodyweight-Trainings aktiv individuelle Übungen, die sie zu Hause – ohne weitere Hilfsmittel – zeit- und kosteneffizient in ihren Alltag einbauen können.

„Die Bodyweight-Übungen, die wir den Gästen vermitteln, können diese anschließend in jedem Raum auf 3 m² durchführen. Die Übungen sind damit auch ideal für unterwegs, zum Beispiel auf (Geschäfts-) Reisen“, erklärt Andrea Bickmann. „Das Training ist zudem datenbasiert. Wir bereiten die Trainingsergebnisse und Fortschritte grafisch für unsere Gäste auf, besprechen diese mit ihnen und stellen sie ihnen als Handouts für zuhause zur Verfügung. Um unsere Gäste bei der optimalen Übertragung des Gelernten in ihren Alltag zu unterstützen, stehen wir außerdem für ein Gespräch nach dem Aufenthalt zur Verfügung.“

Neben dem rückenorientierten Personalcoaching sorgen Mooranwendungen und das Schwimmen in Mineral- und Thermalheilwasser für Regeneration der tiefen Muskelschichten. Entspannungstraining und Bewegung an der gesunden Luft steigern zudem den Erholungswert. Andrea Bickmann: „Der erste Gast im Juni 2014 war begeistert von diesem Programm und wird auf jeden Fall wiederkommen, um die erarbeiteten Verbesserungen zu vertiefen.“

Beim Innovationswettbewerb Gesund.NRW hatten 125 Teilnehmer ihre Beiträge eingereicht: 50 davon kamen in die engere Auswahl und 18 erhielten eine Nominierung. Darunter das gemeinsam entwickelte Angebot, ein Angebot der Gräflichen Kliniken und ein weiteres der Park Klinik Bad Hermannsborn. Letzteres erhielt den Sonderpreis in der Kategorie „Zukunftsorientiert“ (wir berichteten darüber im COSMOS Journal Nr. 10). Die prämierten Gesundheitsangebote werden in das Landesmarketing des Tourismus NRW



Das speziell entwickelte Bodyweight-Training besteht neben dem sportlichen Teil auch aus Entspannungs-Modulen, wie Sylvie Thormann (links) und Andrea Bickmann hier zeigen. (Foto: Kristina Schütze)

eingebunden. „Ziel des Förderprojekts Präventionswerkstatt war es, bestehende gesundheitstouristische Angebote weiterzuentwickeln und neue innovative Produkte für den Gesundheitstourismus zu erarbeiten. Dass drei Angebote unter den 18 nominierten aus Bad Driburg stammen, spiegelt die Stärke des Standorts im Gesundheitstourismus wider“, so Sylvie Thormann weiter. Informationen zum Angebot „Bodyweight-Training für einen starken Rücken: analysebasiert, zeiteffizient und nachhaltig“ finden Interessenten unter www.bad-driburg.com.

Sylvie Thormann, Geschäftsführerin Bad Driburger Touristik GmbH

Der Gräfliche Park auf den NRW-Tagen

BIELEFELD WURDE BUNDESLÄNDLICH VOM 27. BIS 29. JUNI

Als Azubine der UGOS bin ich froh, mehr über jeden Bereich des Unternehmens zu erfahren. Im Juni durfte ich Andrea Bickmann (Leiterin des Therapiezentrums im Gräflichen Park) zu den diesjährigen NRW-Tagen begleiten, um bei der Präsentation des Gräflichen Parks zu unterstützen.

Was sind die NRW-Tage?

Die Nordrhein-Westfalen-Tage sind Landesfesttage zur Gründung des Landes Nordrhein-Westfalen am 23. August 1946. Seit 2012 werden die NRW-Tage abwechselnd von verschiedenen Städten in ganz NRW alle zwei Jahre ausgerichtet.

In Bielefeld

Ministerpräsidentin Hannelore Kraft und Oberbürgermeister Pit Clausen eröffneten die Festtage.

Für den Gräflichen Park sowie für die Stadt Bad Driburg waren die NRW-Tage eine grandiose Veranstaltung, um sich vorzustellen. Unser Stand, mit dem wir den Gräflichen Park, das

Therapiezentrum und die Gräfliche Schönheitsfarm repräsentierten, befand sich inmitten der Städtemeile.

Die Menschen waren sehr begeistert vom Gesamtangebot des Gräflichen Parks. Es gab viele Fragen zum Bilster Berg, was uns natürlich freute. Die Besucher würden sich sehr über



Großer Andrang beim Gewinnspiel. Ob Lisa Mausbach (links) hier und da mal einen Tipp gegeben hat? (Foto: Andrea Bickmann)



Gute Stimmung war am Stand vom Gräflichen Park und der Stadt Bad Driburg. Andrea Bickmann (Vierte von links) freute sich über den großen Zuspruch. (Foto: Lisa Mausbach)

einen öffentlichen Termin zur Besichtigung der Strecke freuen, war herauszuhören. Da die Besucher nicht nur aus der Region, sondern auch von weiter her kamen, war der Gräfliche Park nicht allen bekannt.

Unser eigenes Moor, präsentiert in einem Sektkühler, zog großes Interesse auf sich. Jeder wollte mal testen und wissen, wie sich Moor anfühlt, was mit sehr viel Spaß verbunden war. Durch unsere Anwesenheit bei den NRW-Tagen konnten wir auch den Bekanntheitsgrad von Bad Driburg als Kurort stärken. Besonderen Anklang fand das Gewinnspiel der Gräflichen Schönheitsfarm mit attraktiven Preisen. Viel Interesse galt auch den Übernachtungsangebo-

ten und Arrangements im „Gräflicher Park Hotel & Spa“. Wissenswert waren für viele Paare auch die Angebote im Day Spa und der Gräflichen Schönheitsfarm.

Für uns waren die NRW-Tage eine gut organisierte Veranstaltung. Wir konnten so besonders viele verschiedene Menschen erreichen und den Gräflichen Park mit allen Facetten vorstellen.

Lisa Mausbach,
Auszubildende UGOS



Einmal fühlen, wie sich echtes Moor anfühlt... (Foto: Andrea Bickmann)

Ursprünglich feiern

JAGDSCHEUNE IN DONHAUSEN AUFGEMÖBELT

Die gräfliche Jagdscheune in Donhausen – früher wie heute noch im Rahmen der Jagd durch die gräfliche Familie genutzt – wird seit einigen Jahren auch vermietet. Wer als Gast im „Gräflicher Park Hotel & Spa“ zum Beispiel eine Tagung für sein Unternehmen veranstaltet und einen gemütlichen abendlichen Ausklang wünscht, kann die Scheune mitten im Wald exklusiv buchen. Dann gibt es dort Barbecue, Feuer im Kamin und Fackelwanderung.

Das war aber nicht immer so. Das Fachwerkgebäude wurde früher als Scheune für die Ernte genutzt. Viele Jahre gab es gar keine Gebäudeunterhaltung und Pflege. Um die Jagdscheune als Wanderziel und für Veranstaltungen vom Gräflichen Park überhaupt nutzen zu können, mussten für eine schöne rustikale Umgebung und einen guten Service einige bauliche Dinge angegangen werden. Dabei sollte die Scheune insgesamt in ihrer Schlichtheit erhalten bleiben, um den ursprünglichen Charakter des Jagens zu erhalten.

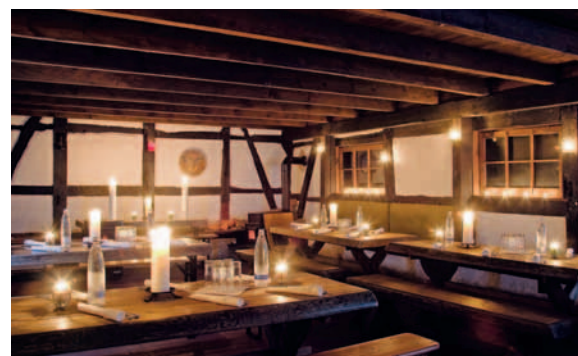
Erneuert wurde jetzt zum Beispiel der Fußboden in der Scheune, damit Tische gerade stehen und das Tanzbein geschwungen werden kann. Eine angepasste Elektroinstallation sorgt nun für Licht und funktionale Abläufe in allen Bereichen. Für Veranstaltungen an warmen Tagen und Abenden wird vorrangig der Außenbereich genutzt. Dazu wurde ein Unterstand errichtet, unter dem die Gäste Grill und Sitzgelegenheit finden. Eine Lagerfeuerstelle kann jetzt in der angrenzenden Wiese genutzt werden.

Weitere Maßnahmen sind im Jahr 2014 die Verbesserung der Wasserver- und Entsorgung gewesen. Zudem sind beide Dachgiebel repariert bzw. instand gesetzt worden. In den nächsten Jahren sind dann unter anderem Fachwerkernuerungen notwendig.

Wilfried Drücke, Gebäude/Technik/Umwelt UGOS



Einen Unterstand hat die Gräfliche Jagdscheune in Donhausen nun bekommen. Das heißt, grillen und draußen sitzen geht jetzt auch bei Regen. (Foto: Kristina Schütze)



So charmant präsentiert sich die Jagdscheune dann den Gästen, wenn Technik, Service, Bankett und Küche gezaubert haben. (Fotos: Gräflicher Park)

Asien trifft auf Westfalen: Sarah Henke kocht zu Gast im Gräflichen Park

PROMINENZ UND NEWCOMER ZUM DIESJÄHRIGEN WESTFALEN GOURMETFESTIVAL IN BAD DRIBURG

Bewusst kochen und vor dem Kochen nachdenken – das sind zwei der Grundpfeiler in der Kochphilosophie von Sarah Henke. Die Starköchin mit asiatischen Wurzeln, die zuletzt das „Spices“ im Arosa auf Sylt leitete, wird im „Gräflicher Park Hotel & Spa“ auf eine ähnliche Welt-, Lebens- und Kochanschauung treffen: Bei Kochkollege Thomas Blümel, in dessen Küche Sarah Henke am Freitag, den 3. Oktober im Rahmen des Westfalen Gourmetfestivals als Gastköchin wirbelt. Zur Festivalgala – dem Höhepunkt des alljährlichen Festes der Gourmets bei den Grafen von Oeynhausen-Sierstorppf – trifft also Asien auf Westfalen...

Bewusst, international und kreativ kochen auch Küchenchef Thomas Blümel und sein Team im Gräflichen Park. Seit 2012 entwickelt der 30-Jährige, der unter anderem bereits im Ritz Carlton Wolfsburg – wie übrigens auch Sarah Henke – und im Watthof in Rantum sowie unter Jörg Müller auf Sylt gekocht hat, mit seiner Mannschaft innovative Gerichte mit regionalen Zutaten für die kreativ-moderne Küche des „Caspars Restaurant“ und das bodenständige „Restaurant Pferdestall“. Neben der überlegten Kochweise verbindet Thomas Blümel mit Sarah Henke auch die persönliche Fürsorge den einzelnen Zutaten gegenüber: Während die 32-Jährige ihre Kresse im selbstkonstruierten Kresseschrein lagert, zieht der in Weimar geborene Wahl-Bad-Driburger seine Kräuter in den eigenen Beeten der gräflichen Gärtnerei.



Sarah Henke*

Die Newcomerin unter den weiblichen Kochstars ist in Korea geboren und wurde als Anderthalbjährige von der Familie Henke adoptiert, bei der sie im südlichen Niedersachsen aufwuchs. Die Affinität zur asiatischen Küche verdankt sie nach eigener Aussage weniger ihrer Herkunft, denn zu großen Teilen Sven Elverfeld (***)*, der ihr beigebracht habe, vor dem Kochen nachzudenken. Sarah Henkes Gerichte sind deshalb auch keine einfache „Fusion Cuisine“. Im „Aqua“ im Ritz Carlton Wolfsburg habe sie außerdem gelernt, dass es nicht wichtig sei, sich an vorhandenen Stilen zu orientieren, sondern genau zu überlegen, welche Kombinationen zu einem perfekten Gericht führen könnten.

Westfalen Gourmetfestival

Das Westfalen Gourmetfestival findet in diesem Jahr zum fünften Mal statt. Initiator Gerhard Besler vom Westfalen-Institut in Lünen hat damit inzwischen eine feste Größe im westfälischen Kulinarik-Kalender etabliert, an der sich vom 21. August bis zum 9. November 2014 zwölf Gastronomie-Betriebe mit vielen prominenten, aber auch aufstrebenden Gastköchen beteiligen.

Kochen mit Freunden, Winzerinnen und Hummer

Zwischen prominent und aufstrebend bewegen sich auch die Gastköche des Stelldicheins der Köche der Region unter dem Titel „Kochen mit Freunden“ am Donnerstag, den 2. Oktober: „Gastgeber“ Thomas Blümel kocht gemeinsam mit den Sterneköchen Elmar Simon* aus dem Paderborner „Balthasar“ und Simon Stirnal* vom Restaurant „Schloss Loersfeld“ in Kerpen sowie seinen Nachbarn Heiner Eysers (Hotel am Rosenberg in Bad Driburg) und Fatbardh Tominaj (Hotel Restaurant „Zum Braunen Hirschen“ in Bad Driburg) ein Fünf-Gänge-Menü.

Das Programm im „Gräflicher Park Hotel & Spa“ hat im Rahmen des Festivals aber nicht nur für jeden Geschmack, sondern auch für jeden Geldbeutel etwas dabei. Für Beträge zwischen 49 und 149 Euro können alle, die neugierig sind auf junge westfälisch-internationale Köche und Küche, verschiedene Varianten ausprobieren.

Neben einer weiblichen Gastköchin übernehmen in diesem Jahr neben Silke Schicker, Restaurantleiterin und Sommelère, erstmals weibliche Winzerinnen das Zepter über die Weinauswahl: Am Samstag, den 4. Oktober begleiten die Winzerinnen Theresa Breuer, Dörte Meyer-Näkel und Gesine Roll unter dem Motto „Wein wird weiblich: Starke Winzerinnen und Big Bottles“ das Fünf-Gänge-Festivalmenü von Thomas Blümel. Wer dann am Sonntag noch hungrig und durstig ist, bekommt bei Anna Blümel, Küchenchefin im „Restaurant Pferdestall“, Hummer in vier Gängen mit Champagner serviert.

Kristina Schütze, Public Relations UGOS

Sarah Henke
(Foto: Sarah Henke)



Elmar Simon*,
„Balthasar“
in Paderborn
(Foto: privat)



Simon Stirnal*,
„Schloss
Loersfeld“ in
Kerpen
(Foto: privat)



Heiner Eysers,
„Hotel am
Rosenberg“ in
Bad Driburg
(Foto: privat)



Fatbardh
Tominaj,
„Zum Braunen
Hirschen“ in
Bad Driburg
(Foto: privat)



Thomas
Blümel,
„Caspars
Restaurant“
im Gräflichen
Park in Bad
Driburg
(Foto: Gräf-
licher Park)

Das Programm

Kochen mit Freunden am Donnerstag, den 2. Oktober 2014 19 Uhr

Fünf-Gänge-Festivale Menü mit Thomas Blümel („Caspar's Restaurant“, Gräflicher Park), Elmar Simon* (Restaurant „Balthasar“, Paderborn), Simon Stirnal* (Restaurant „Schloss Loersfeld“, Kerpen), Heiner Eysers (Hotel am Rosenberg, Bad Driburg) und Fatbardh Tominaj (Hotel-Restaurant „Zum Braunen Hirschen“, Bad Driburg)
Preis pro Person: 79 €

Festivalgala mit Sarah Henke am Freitag, den 3. Oktober 2014 19 Uhr

Fünf-Gänge-Festivale Menü inklusive Aperitif und korrespondierender Weinbegleitung mit anschließendem Hövels Original „Feierabendbier“ mit Sarah Henke hautnah in der Küche
Menü:

- Hummer
Karotte / Kokos / Passionsfrucht
- Sashimi spicy
Shitake / Limette / Chili
- Ferkelbäckchen szechuan
Bohne / Mandarine / Erdnuss
- Kalb thailändisch
Sellerie / Ananas / Koriander
- Tee: Vanille / Minze

Preis pro Person: 149 €

Wein wird weiblich: Starke Winzerinnen & Big Bottles am Samstag, den 4. Oktober 2014 19 Uhr

Fünf-Gänge-Festivale Menü von Thomas Blümel und dem Team des „Caspar's Restaurant“ begleitet von den Winzerinnen Theresa Breuer, Dörte Meyer-Näkel und Gesine Roll sowie Thomas Sniadowski am Flügel inklusive korrespondierender Weine
Preis pro Person: 125 €

Maine-Lobster und Champagner am Sonntag, 5. Oktober 2014 12 Uhr

Anna Blümel kocht mittags ein Vier-Gänge-Hummer-Menü im „Restaurant Pferdestall“, inklusive eines Glases (0,1l) Champagner
Preis pro Person: 49 €

Kontakt für Details:
Tel.: 0 52 53.95-23 161 oder per
E-Mail unter
reservierungen@graeflicher-park.de

Kampf dem Unkraut, aber sanft!

UMWELTFREUNDLICHE WILDKRAUTBEKÄMPFUNG: DIE GRÄFLICHEN GÄRTEN UND PARKS SETZEN JETZT AUF HEISSES WASSER

Über 110 Hektar Grünfläche müssen in den gräflichen Anlagen in Bad Driburg gepflegt werden: der Gräfliche Park sowie die Parkanlage um die Park Klinik in Bad Hermannsborn. Weil allein der Gräfliche Park jährlich rund 150.000 Besucher anzieht, muss das Unkraut (so der Volksmund, in fachgärtnerisch heißt es „Wildkraut“) weichen. Umweltverträgliche Wildkrautbekämpfung ist hier ein Muss, denn die nachhaltige Philosophie der UGOS ließe nichts anderes zu.

Deshalb haben die gräflichen Gärtner im Frühjahr auf das „WAVE-Verfahren“ umgestellt: Wildkraut wird seitdem ausschließlich mit Heißwasser bekämpft – mit Erfolg. „Es ist wichtig, dass wir ein gutes Image haben, einen schönen gepflegten Garten, und dass man sich darin wohlfühlt. Jemand, der vom gräflichen Unternehmen wieder nach Hause fährt, soll sagen: Toll war es hier! Wenn man das Unkraut stehen gelassen hätte, hätte das ein störendes Bild abgeben können“, erklärt Heinz-Josef Bickmann, Direktor der Gräflichen Gärten und Parks.

Warum gehts nur ohne Herbizide?

In Bad Driburg sind über 300 Jahre alte Bäume zu schützen, die Wege müssen fest, sauber und von den Gästen gut und sicher zu begehen sein, aktuelle gesetzliche Vorgaben sind einzuhalten. So ist der flächen-deckende Einsatz von Herbiziden in Wasserschutz- und Naturschutzgebieten gesetzlich untersagt – damit auch in einem Heilwassergebiet.

Die Heißwasser-Methode

Nach eingehenden Tests blieb für die Gräflichen Gärten nur die Heißwasser-Methode als machbare Alternative übrig. In dem Moment, wo das Wildkraut mit kochendem Wasser benetzt wird, wird das Eiweiß in der Pflanze zerstört, es gerinnt und Pflanze und Wurzelhals werden nachhaltig beschädigt.

„Es klappt super“, resümiert Heinz-Josef Bickmann. „Es war wichtig, im Frühjahr mit der Wildkrautbekämpfung zu beginnen. Wenn der Bewuchs stark ist, muss man nach zehn bis 14

Tagen nochmals hintergehen.“ Mit nur drei bis vier Durchgängen pro Jahr kann das Wildkraut erfolgreich beseitigt und ein gepflegtes Gesamtbild erreicht werden, der Unkrautbesatz nimmt von Durchgang zu Durchgang kontinuierlich ab. „Die Pflanzen müssen geschwächt werden. Wenn man im ersten Jahr gut arbeitet, hat ist es im zweiten Jahr deutlich leichter“, ergänzt Theo Höfner, Vertriebsleiter der Firma WAVE. Das Unkraut verschwindet – ohne dass die historischen Bäume, die vielen Naturwege, die Rasenkanten oder das Kopfsteinpflaster in den Gärten und Parks in irgendeiner Weise in Mitleidenschaft gezogen werden.

Kristina Schütze, Director Public Relations UGOS



Heinz-Josef Bickmann zeigt, wie er dem Wildkraut, im Volksmund auch Unkraut genannt, mit heißem Wasser zuleibe rückt. (Fotos: WAVE Europe)



Die Eiweißstruktur in der Wildpflanze wird zerstört, und die Pflanze stirbt ab.

Ein grünes Garten-Wochenende mit strahlend weißen Akzenten

TAG DER GÄRTEN UND PARKS 2014 MIT WHITE DINNER



Wie diese junge Frau waren alle Gäste in weiß zum „White Dinner“ in den Gräflichen Park gekommen. (Foto: Iris Wolf)



Auch der Bauhof der Stadt Bad Driburg, unweit der Touristik GmbH, hatte eine Fläche gemäß dem diesjährigen Motto ‚Die Farbe Weiß‘ hergerichtet. (Foto: Dr. Heinz-Jörg Wiegand)

Auch der diesjährige Tag der Gärten und Parks kann als voller Erfolg gewertet werden: Tausende nutzten am 14. und 15. Juni 2014 die Gelegenheit, durch Westfalens grüne Oasen zu flanieren, sich von den Anlagen inspirieren zu lassen und nette Gespräche zu führen. Hunderte Besucher gingen allein in den geöffneten Bad Driburger Gärten und Parks auf Entdeckungstour.

Über 150 Anlagen hatten zur Reise durch die Gartenkultur in Westfalen-Lippe geladen: hochherrschaftliche Parks an Burgen und Schlössern ebenso wie Kloostergärten, Stadt- und Kurparks, Gartenschauparks, botanische Gärten, Lehrgärten sowie eine Reihe besonders schön angelegter Privatgärten, die teils exklusiv ihre Pforten öffneten.

Blumenpracht, fantasievoll geschnittene Hecken, Skulpturen, Teiche und Wasserspiele ernteten bewundernde Blicke. Insbesondere neue Besucher und Auswärtige staunten nicht



Dank des guten Wetters konnte das Dinner wie geplant auf der Terrasse des ‚Caspar’s Restaurant‘ stattfinden. (Foto: Iris Wolf)



In Weißwein pochiertes Landhuhn unter der Macadamiakruste, Spargel und Selleriepüree gab es zum Hauptgang. Vor- und Nachspeise waren nicht minder weiß. (Foto: Iris Wolf)

schlecht über die Vielfalt der westfälischen Gartenlandschaft. Für viele von ihnen war es nicht der letzte Besuch beim Tag der Gärten und Parks. Etliche Besucher nutzen sogar beide Wochenend-Tage zu Garten-Expeditionen, brachten Freunde und Bekannte mit, genossen die Atmosphäre und freuten sich über praxisnahe Anregungen zur Gestaltung des eigenen Gartens. „Gartenliebhaber sind einfach liebenswerte Menschen“, brachte es eine Besucherin auf den Punkt.

Mit „Die Farbe Weiß“ wurde der Tag der Gärten und Parks erstmals unter ein Motto gestellt – und das Konzept kam an. 14 Anlagen hatten ein Dinner angekündigt. Den gemeinsamen Abschluss der Veranstaltungen in Bad Driburg bildete bei strahlendem Sonnenschein das gemeinsam von Stadt und Bad veranstaltete „White Dinner“ mit rund 90 weiß gekleideten Besuchern im Gräflichen Park.

Ein herzlicher Dank gilt allen Bad Driburger Beteiligten: dem Gräflichen Park, der Gräflichen Gärtnerei, der Familie Seliger, dem Unternehmen ‚Kreative Gärten‘ und der Stadt Bad Driburg mit den Akteuren von Forst, Bauhof, Touristik GmbH und Wirtschaftsförderung.

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

Tipps und Angebote für den Herbst aus der Gräflichen Schönheitsfarm

ANDREA BICKMANN UND TEAM SAGEN IHNEN, WIE SIE AUCH IM HERBST GUT AUSSEHEN

Eine Gesichtsbehandlung – warum? Lange gesund leben mit Ayurveda

Die Haut ist unser wertvollstes Kleid, deshalb sollten wir sorgfältig damit umgehen. Ein optimale Reinigung und ein Peeling sind Voraussetzung, die Haut gesund und schön zu erhalten.

Die fachgerechte Hautdiagnose in einer Gesichtsbehandlung zeigt den jeweiligen Hautzustand an. Als Kosmetikerin erkenne ich, was für die Haut momentan am Wichtigsten ist. Dann treffe ich die Entscheidung, mit welchen Produkten die Gesichtsbearbeitungen durchgeführt werden und empfehle der Kundin die Heimpflege.

Nur durch das Zusammenspiel der Behandlung durch uns in der Schönheitsfarm und der Heimpflege durch unsere Kundinnen zuhause werden optimale Ergebnisse erreicht. Eine Gesichtsbearbeitung sollte immer auch etwas besonderes sein.

Regina Kunath, Kosmetikerin in der Gräflichen Schönheitsfarm



Regina Kunath
(Foto: Kristina Schütze)

Ayurveda (= der Weg zu langem Leben), ist eine 3.000 Jahre alte Gesundheitslehre. Die Massage ist nur eine Technik dieser alten Medizin, die in den Räumlichkeiten der Schönheitsfarm und dem Therapiezentrum angeboten wird.

Neben synchronen Massagen (Abhyanga) ist auch der Stirnguss (Shirodhara) eine Möglichkeit, um in relativ kurzer Zeit einen hohen Erholungswert zu erreichen. Durch einen gleichmäßigen und sanften Strahl des Öls auf die Stirn taucht das Bewusstsein schnell ab, Verspannungen werden gelöst und Stress abgebaut. Da die Kombination von Berührung, Wärme und Öl eine zentrale Rolle spielt, folgt nach dem Stirnguss im Idealfall noch eine Kopfmassage.

Silvia Quast, Masseurin und medizinische Bademeisterin im Therapiezentrum



Silvia Quast
(Foto: Kristina Schütze)

Mein Babor-Makeup & Fashion Trend für Herbst und Winter: Metallic Glow

Im Herbst/Winter 2014/2015 sind königliches Gold, dramatisches Anthrazit und aristokratische Lippen angesagt. Der neue Eye Shadow „golden throne“ lässt die Augenlider funkeln. Feucht aufgetragen wirkt er wie Blattgold. Die Lippen sorgen abends in „majestic red“ für besondere Momente.

Das Finish des Looks ist der Nagellack: „dramatic red“! Wer es auch abends glänzend auf den Lippen mag, wählt die „Ultra Soft Lip Colour majestic red“ – ein besonderes tiefes Rot. Diese königlichen Farben wärmen uns in der kalten Jahreszeit!

Mein Highlight und Geschenktipp für die diesjährige Vorweihnachtszeit: Der Adventskalender von Babor mit den neuesten Ampullen in höchster Konzentration sorgt für den Now-Effekt und macht sofort noch schöner. Sieht übrigens auch schön weihnachtlich aus in modernem und luxuriösem Rotgold mit weihnachtlichen Elementen in zarter, filigraner Spitzenoptik.

Sarah Powalla, Kosmetikerin in der Gräflichen Schönheitsfarm



Sarah Powalla
(Foto: Kristina Schütze)

Drunter und drüber – der Shop hat immer die neuesten Trends

Der Sommer ist vorbei, aber trüber Winterstimmung trotzen wir am schönsten mit den neuen Looks!

Im Herbst/Winter 2014/2015 geht es drunter und drüber: Layering ist ein großes Thema. Pullover über Bluse. Zart fließende Stoffe treffen auf feinen oder groben Strick. Pullover aus Strick lassen sich hervorragend zum Faltenrock kombinieren. Passend aus unserem neuen Babor Herbst/Winter-Makeup-Look: Seidiges Puder-Rouge in zart schimmernden Pearl-Textur.

Rot ist einfach nicht wegzudenken und gehört auch in dieser Saison weiterhin zu den Trendtönen, an denen wir einfach nicht vorbeikommen.

Ob hell oder dunkel, matt oder glänzend, Strick oder Seide – mixen ist erlaubt. Natürlich passend zu Saison: der neue Nagellack von Babor mit hohem Pearl-Anteil in metallischem Rot.

Mein persönlicher Favorit für den kommenden Herbst: Black & Gold. Oder Raubkatzendrucke – einfach nicht wegzudenken – dazu weißer Denim – macht tierisch gute Laune. Als Accessoire ist ein Halstuch natürlich ein Muss, aus leichter Baumwolle oder Seidenstoff wird es bevorzugt als Dreieckstuch gebunden. Glamouröse Schmuckstücke, zum Beispiel goldene Cocktailringe mit farbigen Edelsteinen, und das passende Make-up von Babor (Metallic Eye Pencil – ein seidiger All-In-One-Stift für die perfekte Augen-Kontur) machen den Look perfekt.

Ich freue mich auf die Saison, auch wenn es kalt wird ☺

Ivanca Sakic, Leiterin des Shops in der Gräflichen Schönheitsfarm



Ivanca Sakic
(Foto: Gräflicher Park)

Kinder-Rallye mit „Oscar“

DIE AMÜSANTEN HINTERGRÜNDE ÜBER DEN NAMENSGEBER DER „OSCAR'S BAR“

Die Vorgeschichte

Um den Gräflichen Park attraktiver für Familien mit jüngeren Kindern zu machen, durfte ich im Juni ein ganz besonderes Projekt übernehmen. Es handelt sich dabei um eine Rallye durch den Gräflichen Park, mit kindgerechten Fragen und Antworten, die neben Unterhaltung auch informatives Hintergrundwissen liefern sollte. Die gräfliche Familie hatte diese Anregung von den Herrenhäuser Gärten in Hannover übernommen, die dort bereits erfolgreich eine Familienrallye mit dem „Büro für Naturetainment“ mit Verena und Volker Stahnke implementiert hatten. Dort können nun an der Kasse die Rallyehefte erworben werden und die Familien auf historischen Pfaden in kindgerechter Art und Weise die Gärten erkunden. Das wollten wir im Gräflichen Park auch!

Nach einem Ortstermin mit den beiden Inhabern von „Naturetainment“ sowie Parkdirektor Heinz-Josef Bickmann und Azubine Sarah Schnitzer kam die Frage auf, ob es eine ansprechende Figur gäbe, vielleicht ein ansässiges Tier oder ähnliches, die die Kinder durch die Rallye leiten könnte. Dazu fiel mir ein, dass die Bar im Hotel nach einem gräflichen Hund benannt wurde: die „Oscar's Bar“. Was waren die Hintergründe dazu?

Der Ursprungoscar

Eine kurze Recherche bei Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorff förderte folgende amüsante Geschichte zutage: Der „Ursprungoscar“, ein schwarzer Scotch Terrier, gehörte früher der Schwester des Grafen, die ihn aber bei ihrem Großvater zurückließ, als sie zum Studieren nach München zog. Als der Hund später starb, kam ein neuer Oscar ins Haus, der bei Gräfin Ramona in Köln wohnte. Allerdings kamen sie und der Hund nicht so gut miteinander zurecht, so dass auch der neue Oscar zum Großvater nach Bad Driburg kam. Hier lebte er sich so gut ein, dass er sogar einen Posten bekam: Er wurde dort stellvertretender Kurdirektor.



Schon bald wird ein Terrier namens Oscar durch den Park führen. (Bildcollage: Druckerei Egeling)

Oscar, der Kurdirektor

Oscar begeisterte nämlich täglich die Gäste im Park: Er spazierte von Parkbank zu Parkbank, machte Männchen und schwang dabei immer seine Vorderpfoten von außen in Richtung seiner Brust nach innen. Dieses Schauspiel war so niedlich, dass er öfters mit kleinen Leckerlis versorgt wurde. Der damalige Kurdirektor Graf Wedel war sehr froh über den Hund, weil er dann nicht allen Gästen selbst guten Tag sagen musste, sondern Oscar diese Aufgabe übernahm. Seine fröhliche Art führte dazu, dass er in allen Bad Driburger und regionalen Zeitungen vertreten war und somit eine recht berühmte Driburger Persönlichkeit war. Als Erinnerung an den kleinen Racker bekam die Bar seinen Namen – und ab dem Herbst wird er auch die jüngeren Besucher im Rallyeheft durch den Park führen.

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

Von ungeschliffenen Diamanten

FERTIGE AZUBIS SIND JETZT GESCHLIFFEN UND SAGEN „DANKE!“



Einmal Gast sein nach drei Lehrjahren – Dirk Schäfer (links) und Andrea Schäfers (3. von links) hatten eingeladen und die vier frischen Hotelfachleute durften einen Gourmetabend im „Caspar's Restaurant“ genießen (von links): Isabell Schütz, Lisa Spehr und Konstantin Hoffmann mit Sabrina Brummel. (Foto: Gräflicher Park)

1,2,3, geschafft!!! „Lehrjahre sind keine Herrenjahre“. Doch wir haben es endlich geschafft. Drei Jahre Ausbildung liegen hinter uns. Drei Jahre, mit vielen Emotionen, die von A bis Z gingen. Auf abwechslungsreiche, interessante und lehrreiche Jahre können wir zurückblicken. In den drei Jahren wurden wir von einem ungeschliffenen Diamanten zu einem grob geschliffenen Diamanten gefeilt. Warum nur zu einem grob geschliffenen Diamanten? Den Feinschliff bringt dann die weitere Berufserfahrung, mit den täglichen Herausforderungen.

Das „Gräflicher Park Hotel & Spa“ bietet uns die Möglichkeit, Einblicke in viele verschiedene Bereiche zu erlangen. Durch diese Einblicke lernen Azubis die diversen Abteilungen von allen Seiten kennen und deren Arbeit auch schätzen. Wir wurden zu Allroundern ausgebildet, vom Service über Küche, Housekeeping, Hotelpflege, Marketing, Zentraleinkauf bis hin zum Bankettverkauf. So kann jeder Auszubildende herausfinden, wo der berufliche Schwerpunkt in der Zukunft liegen soll, wo die Schwächen und Stärken jedes Einzelnen liegen.

Nicht nur in den praktischen Bereichen wurden wir ausgebildet, sondern auch schulisch und im Verhalten gegenüber dem Gast: Lernen mit Stress umzugehen, Kritik anzunehmen und die Konsequenzen daraus zu ziehen sowie an der ein oder anderen Stelle an seine persönliche Grenze zu kommen.

Als Dank für drei Lehrjahre wurden wir von der Leitung des Hotels am 14. August 2014 zum Abschlussessen ins „Caspar's Restaurant“ eingeladen. „Wir“ sind die ehemaligen Auszubildenden Lisa Spehr, Jana Schmale, Katharina Maisinger, Isabell Schütz und Konstantin Hoffmann. Zusammen mit unserem Geschäftsführenden Direktor Dirk Schäfer, Andrea Schäfers, Assistentin der Geschäftsführung und zugleich unsere Ausbilderin sowie Sabrina Brummel, F&B-Managerin, wurden wir mit einem Glas Champagner in der „Oscar's Bar“ begrüßt und starteten in einen tollen Abend.

Im Restaurant erwartete uns ein Vier-Gang-Menü, bestehend aus Jakobsmuschel mit Gurke / Miso / Sesam, Livar-Schwein mit Salatherzen / Parmesan / Tomatensorbet, Heilbutt mit Rote Bete / Pinienkernen / Himbeere und Joghurette aus Erdbeere / weißer Schokolade / Karamell inklusive korrespondierender Weine. Als Präsent wurde uns ein Fachbuch sowie ein Gutschein für

unseren GARTEN SPA überreicht. Nach dem erstklassigen Abendessen ließen wir den Abend an der „Oscar's Bar“ ausklingen. Für uns nochmal ein unvergleichlicher Abschluss als Auszubildende, denn so konnten wir auch mal die Vorzüge als Gast unseres Hauses genießen, die wir sonst so nicht kennenlernen.

An dieser Stelle möchten wir ein großes Dankeschön an alle richten, die uns die drei Jahre begleitet, unterstützt, zugehört, Mut zugesprochen und in vielen Bereichen geholfen haben. Auch noch einmal ein Dankeschön an Dirk Schäfer und Andrea Schäfers für diesen gelungenen Abend. Herzlichen DANK!

Isabell Schütz und Konstantin Hoffmann, frisch ausgebildete/r Hotelfachfrau und -mann, Gräflicher Park

Fit und ausgeruht oder mit Beinschmerzen? – wie leben und reisen wir im Jahr 2030?

DER VDR TRENDSPORT BRINGT TOP-TRAVELMANAGER IN DEN GRÄFLICHEN PARK

Dieser Frage stellten sich 20 führende Köpfe der Reiseindustrie anlässlich des diesjährigen VDR „TrendsPort“, einer Veranstaltung des Verband deutsches Reisemanagement e.V., im Rahmen derer die neuesten Travelmanagement-Trends ausgespielt werden. Das „Gräflicher Park Hotel & Spa“ war vom 24. bis zum 26. Juli bereits zum dritten Mal Partner und Gastgeber des VDR TrendsPort.

Das hochkarätige Teilnehmerfeld, bestehend aus 20 Führungskräften international tätiger Unternehmen (unter anderen der Firmen Siemens, VW, SAP, Hertz, Infineon, KLM), erarbeitete an drei arbeitsintensiven Workshoptagen eine Prognose für den Geschäftsreisemarkt der Zukunft.

An dieser Stelle ein herzliches Dankeschön an den VDR und die persönliche Einladung von Ludger Bals an mich, aktiv als Teilnehmerin mit dabei zu sein!

Für uns ist dies vertrieblich eine wunderbare Gelegenheit, die Entscheider und Multiplikatoren wichtiger Unternehmen direkt zu uns zu holen und ihnen den Gräflichen Park persönlich erlebbar zu machen. Und, ganz nebenbei, in partnerschaftlicher Atmosphäre Kontakte zu knüpfen.

Ziel des Workshops: Die jüngsten Trends der Geschäftsreisewelt (unter anderem der Bereiche Flug, Bahn, Auto, Hotel) zu erarbeiten und

daraus Handlungsempfehlungen abzuleiten, die dann über den VDR offiziell auf den Wege bzw. in die Wirtschaft gebracht werden. Hierzu haben sich immer wieder kleinere Arbeitsgruppen gebildet, und jeder hat anhand seiner Erfahrungen und Tätigkeitsbereiche seinen Beitrag geleistet.

Eines der Themen – Arbeitstitel „Klasse statt Masse“ – möchte ich näher beschreiben. Die Fragestellung: Wie wichtig ist der Wohlfühlfaktor und die Zufriedenheit der Mitarbeiter, auch wenn diese mit höheren

Ausgaben einhergehen? Rentiert es sich, im Bereich Reise mehr Geld in Qualität zu investieren, um eine höhere Zufriedenheit/Motivation zu erreichen und steigert sich der Gewinn durch diese Maßnahme?

„Klasse statt Masse“ global

Der Kunde der Zukunft bekommt in unseren Trends ein höheres Budget zugunsten der Qualität seiner Geschäftsreise, zum Beispiel wird ihm bei einem wichtigen Geschäftstreffen mit geplantem Vertragsabschluss in Asien (zehn Stunden Flug) statt des unbequemen Economy

Tickets ein Business-Class-Ticket von seinem Arbeitgeber genehmigt, da dieser um den Effekt dieser Motivationsmaßnahme weiß. Es ist logischerweise enorm wichtig, gut erholt und konzentriert in die am nächsten Morgen anstehende Vertragsverhandlung zu gehen, in denen es um einen Millionenabschluss geht.

„Klasse statt Masse“ im Gräflichen Park

Auch „im Kleinen“ ist diese Thematik wichtig: Die günstigste verfügbare Rate liegt im „Gräflicher Park Hotel & Spa“ bei [Fortsetzung auf Seite 28](#)



Den neuesten Trends in Sachen Geschäftsreisen auf der Spur (von links): Maik Stappmanns (Volkswagen AG), Markus Trapp (CWT Carlson Wagonlit Travel), Karsten Stoltenberg (Air France KLM Delta), Martin Becker (Lisa Dräxlmaier GmbH) und Peer Schmidt (Hertz Autovermietung GmbH).

Fortsetzung von Seite 27 119 Euro im Einzelzimmer inklusive Frühstück. Das Budget vieler internationaler Firmen ist durch den Preiskampf bei HRS und vielen Hotelketten, die national und international Verträge nach Volumen abschließen (Masse bestimmt Preis), weit darunter (oftmals maximal 100 Euro).

Für diese fallen wir aufgrund unserer Einstiegsrate direkt aus dem Raster, es sei denn, die wichtigsten Vorstände und Führungskräfte kommen – hier gibt es meistens Sonderregelungen. VDR-Präsident und Head of Travel Manager von SAP (größter europäischer Softwarehersteller) Dirk Gerdorf, war Teil unserer Arbeitsgruppe. Er befürwortet die Investition in mehr Qualität und wird hier seitens des VDR eine Zufriedenheitsanalyse in Auftrag geben.

Konstruktive Kopfarbeit

Spannend war, wie anhand der Methodik die vielen unterschiedlichen Meinungen und Anliegen, nach zum Teil langen Diskussionen mit unzähligen beschriebenen Flipcharts und arbeitsintensiven Workshops, auf einen Punkt gebracht wurden. Der Ideengeber und Initiator des „TrendsPorts“, Ludger Bals, und die Moderatorin Nicole Habig-Pfeiffer haben uns mit Ihrer „Trichter-methode“ und einem straffen Programm erfolgreich zum Ergebnis geführt und immer wieder eingefangen, wenn wir uns zu sehr in eine Richtung verirrt haben.

Hotelqualität praktisch und erlebbar

Die Teilnehmer freuten sich nach dieser vielen Kopfarbeit umso mehr über die Wohlfühlpausen zwischen-

durch: Der Pool war bereits morgens um sieben Uhr frequentiert, bevor es dann zur Stärkung ins „Caspar’s Restaurant“ ging. Das Service und Küchenteam hat exzellente Arbeit geleistet und abwechselnd in beiden Restaurants für das leibliche Wohlergehen der „Trendsportler“ gesorgt. Im „Restaurant Pferdestall“ gab es bei Küchenchefin Anna Blümel und ihrem Team eine erfrischende Gurkenkaltschale mit geräuchertem Lachs und Dill, Rinderwürfel mit frischen Pfifferlingen und ein unwiderstehliches Mousse von der Zartbitter Schokolade.

Küchenchef Thomas Blümel lud uns direkt in „sein“ Reich – in die „Caspar’s Küche“ zum „Chef’s Table“ – eine lange Tafel, direkt neben dem Küchenpass, vis à vis dem Küchenteam (es wunderten sich alle über die Ruhe und Konzentration, die in der Küche herrschte). Team Blümel verwöhnte uns mit kreativen Kreationen á la Laksa-Curry, Kokos und Gemüse, Lammrücken mit Kirsche/Feta/Rucolapüree sowie himmlischem Sorbet, angerichtet in hausgemachten Waffeltüten und Desservariationen im rollenden Wagen...

Ein besonderes Highlight für die autoaffine und technikbegeisterte Gruppe war natürlich die Fahrt auf den Bilster Berg. Am Clubhaus erwartete uns Mischa Retzmann und gab viele interessante Hintergrundinfos zu den technischen Facts des „Bilster Berg Drive Resort“. Der Sound der Motorengeräusche zog Männlein wie Weiblein in den Bann bzw. auf die Clubhausterrasse. Der Abschied fiel schwer und der ein oder andere wird hierher sicher wiederkommen – ob mit der Firma oder privat.

Auszug aus dem „VDR TrendsPort“:

Wie leben und reisen wir im Jahr 2030?

Ist es eine Welt, in der wir wie in einer harmonischen Partnerschaft unser Leben entschleunigen, auf Internet und moderne Technik verzichten, stattdessen in Mehrgenerationenhaushalten mit hohem Bildungsstand bewusst mit Menschen, Medien und unserer Umwelt umgehen? Oder werden wir in einer radikalen Ellbogengesellschaft leben mit veränderlichen Märkten, die nur auf Masse ausgerichtet sind, in einer Welt, in der Korruption und Profitgier herrschen, in der Kartellbildung einen Wettbewerb verhindert und wir selbst zum gläsernen Kunden werden, unter Altersarmut, Uniformität und Instrumentalisierung leiden? Die Wahrheit liegt wohl irgendwo dazwischen.

Das Ergebnis der Zukunftswerkstatt „VDR-TrendsPort“: Die Geschäftsreise von morgen ist durch einen beratenden Rundum-Mobilitätsdienstleister organisiert. Geplant, begleitet und nachbereitet wird der Business-Trip über ein einziges Tool. Die Reise ist grün, berücksichtigt Alter und Familienstellung des Reisenden, bezieht auch alternative Verkehrsmittel mit ein und bringt den Geschäftsreisenden schnell und qualitativ hochwertig von Tür zu Tür.

Was diese Geschäftsreise der Zukunft realistisch werden lässt, sind so genannte „Tür-zu-Tür“-Konzepte, die dem Reisenden mit der nahtlosen Verbindung passender Verkehrsmittel eine intermodale, reibungslose Geschäftsreise ermöglichen und dabei auch ökologische Alternativen einbinden, zum Beispiel in Form eines Mobilitätsbudgets für den Reisenden, der aus einem flexiblen Angebot aus Verkehrsträgern wählen kann. Perfekt wird das Konzept, wenn Buchungs- und Abrechnungsprozesse integriert werden, so dass eine Prozesskette von der Reiseplanung über die Genehmigung, Buchung, Durchführung bis hin zur Abrechnung und Nachbereitung entsteht.

Ein verändertes Umweltbewusstsein und optimierte „grüne“ Produkte sowie die Bereitschaft der Kunden, für Qualität auch einen höheren Preis zu zahlen, unterstützen die Entstehung neuer integrierter Mobilitätskonzepte. Sie berücksichtigen, dass die Reisenden als wertvolle Fachkräfte eine Investition in den Erfolg des Unternehmens sind und deshalb die Geschäftsreise keine Last, sondern produktive Zeit sein soll, in der gesundheitliche und private Umstände der Reisenden eine wichtige Rolle spielen.

Eine ausführliche Ergebnisdokumentation inklusive einer Beschreibung der Methodik gibt es zeitnah auf www.vdr-trendsport.de.

Fortsetzung auf Seite 29



Der Gräfliche Park ist nicht nur ein Hotel, sondern ein historisch gewachsenes Resort: Anika Pohlmann erklärt den Aufbau am Modell.



Chef’s Table bei Thomas Blümel in der Küche des „Caspar’s Restaurant“ – spannender als „nur“ ein tolles Essen.

Fortsetzung von Seite 28

Perfekte Veranstaltung dank top Team: Beste Werbung für den Gräflichen Park

Unser vertriebliches Ziel, als Partner der Veranstaltung diese Multiplikatoren der Reisebranche nachhaltig von unseren Möglichkeiten zu überzeugen und uns als besondere Adresse für Events, Tagungen, private Aufenthalte und außergewöhnliche Incentive zu positionieren, haben wir, vor allem durch das hohe Engagement unseres Teams, erreicht! Viele „TrendsPortler“ haben uns bereits persönlich an ihre Kontakte weiterempfohlen, beruflich wie auch privat. Es freut uns besonders zu sehen, dass auch bereits erste Anfragen bereits eingetroffen sind!

P.S.:

Ludger Bals und Nicole Habig Pfeiffer haben ihre Lieben nachhaltig vom Gräflichen Park begeistert:

Kimi Bals, Ludgers Tochter, hat zu Weihnachten hier einen Heiratsantrag bekommen. Samantha Pfeiffer, Nicoles Tochter, hat am 1. August 2014 Ihre Ausbildung zur Hotelfachfrau bei uns begonnen.

Anika Pohlmann, Sales Managerin, Gräflicher Park



Workshop-Leiter Ludger Bals am „Arbeitsgerät“. (Fotos:VDR)



Der Workshop „VDR TrendsPort“ versuchte, mit seinen Teilnehmern in die Zukunft zu schauen.

„Neue Köche braucht das Land“ – WDR dreht in der Hotelküche

VON DEN AUFNAHMEN BIS INS FERNSEHEN: HINTER DEN KULISSEN IN DER KÜCHE



Bankett-Küchenchef Dominique Kirchoff (rechts), seine Mannschaft und das WDR-Team (von links): Matthias Kölling, Tonassistentin, Kameramann, Liz Allroggen, Christina Meschede und WDR-Redakteurin Andrea Marten.

Ein ganz besonderer Tag für unsere Koch-Azubis war der 20. August: Ein Dreh-Team der „OWL Lokalzeit“ des WDR Fernsehens drehte hinter den Kulissen der Küche einen Beitrag. Thema: Immer weniger Jugendliche wollen den Beruf des Kochs

erlernen. Ich, Jennifer Ehling (Auszubildende zur Hotelfachfrau) durfte dabei sein und einige Fotos machen für unser „COSMOS Journal“.

Dieses Jahr gab es keine neuen Auszubildenden für den Berufszweig

Koch, somit wurde im Rahmen des WDR-Beitrags auch ein kleiner Aufruf gestartet. Dadurch hoffen wir, dass sich noch Auszubildende als Köchin oder Koch bewerben.

Die Protagonisten für den Kurzfilm

waren Dominique Kirchoff (Küchenchef für die Bankett-Abteilung), Liz Allroggen (Auszubildende Köchin im dritten Lehrjahr) und Christina Meschede (Auszubildende zur Hotel-Fachfrau und für ihren erkrankten Kochazubi-Kollegen eingesprungen).

Vor Drehbeginn erklärte das Dreh-Team wichtige Details, worauf während der Aufnahme alle bei dem Dreh zu achten haben – dann wurde alles aufgebaut.

Liz und Christina teilten sich in der Küche auf. Liz bereitete das Frühstück für den nächsten Tag vor und filetierte dafür Lachs, den sie akkurat auf den Platten verteilte. Was ihr an ihrem Job besonders gut gefällt: „...dass man seine kreative Ader ausleben kann!“ [Fortsetzung auf Seite 30](#)

Fortsetzung von Seite 29 Christina arbeitete in der Pâtisserie und bereitete eine Dessert-Cremè für Tagungsgäste vor. „Am Anfang hat man es als Frau nicht leicht in der Küche, da unsere Küche fast eine reine Männer-Domäne ist“, berichtete sie. „Doch das legt sich mit der Zeit. Unser Restaurant zeichnet sich besonders dadurch aus, dass wir alles selbst zubereiten, von kleinen herzhaften Snacks bis zu Pralinen.“



Koch-Azubine Liz Allroggen erklärt, warum Köchin ihr Traumjob ist. (Fotos: Jennifer Ehling)

Wer Koch werden möchte, muss aber mehr als nur Kreativität bieten können: Flexibilität mit den Arbeitszeiten, viel Improvisation bezüglich der Speisen und eigene Organisation am Arbeitsplatz. Nach einer Ausbildung in einem guten Haus, wie zum Beispiel bei uns im Gräflichen Park, gibt es viele Möglichkeiten. Ausgelernte Köche können auf ein Schiff gehen oder ins Ausland, es stehen die Türen zu großen Hotels und

bekanntem Restaurants offen. Der Dreh war für alle sehr interessant. Ich selbst habe mir das Set etwas größer vorgestellt, aber eine tolle Erfahrung war es trotzdem!

Jennifer Ehling, Auszubildende, Gräflicher Park

Auch banale Aufgaben wie das Portionieren von Zitronencremè gehört zum Kochalltag, weiß Azubine Christina Meschede.



Schön hier: Hinter den Kulissen einer Fernsehproduktion

WDR-DREH IM GRÄFLICHEN PARK – ICH WAR MIT DABEI!



Am 17. Juni durften wir ein Team des WDR Fernsehens bei uns begrüßen. Sie drehten einen kleinen Beitrag für das Sendeformat „Schön hier“, das dann vier Tage später in den Lokalzeit-Sendungen OWL, Siegen, Münster und einigen weiteren lief. Ich (Sarah Schnitzer, Auszubildende) hatte die Ehre und durfte den Dreh begleiten und mal hinter die Kulissen einer Fernsehproduktion schauen. Natürlich habe ich meine Eindrücke mit einer Kamera festgehalten.

Der Tag begann um neun Uhr. Wir trafen uns mit dem Dreh-Team in der Orangerie des „Gräflicher Park Hotel & Spa“. Das Team bestand aus drei Personen: die Reporterin Brigitte Büscher, der Kameramann Bernd Roßbocha und Tontechnikerin

Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorf und Heinz-Josef Bickmann ins Gespräch „vertieft“...

Stephanie von Fragstein. Als erstes besprachen wir, was zuerst zu tun ist. Brigitte Büscher, als Reporterin die „Chefin“ des Teams, wollte sich als erstes einen Überblick über den Park verschaffen, und unser Parkdirektor Heinz-Josef Bickmann zeigte ihr, welche Highlights unser Park zu bieten hat und wo der Dreh am besten stattfinden könnte.

In der Zeit holten der Kameramann und die Tontechnikerin ihr Equipment aus dem Auto, packten Stativ, Kamera und alles weitere auf das Golfcar und fuhren zum ersten Treffpunkt, den Piet-Oudolf-Garten. Kameramann Bernd Roßocha filmte die Landschaft und besonders die Stauden von nah und fern. Als Reporterin und Parkdirektor von der kurzen Parkführung zurück waren, kam auch Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff dazu, mit Hündin Frieda.

Brigitte Büscher und ihr Team schätzten es sehr, dass die Gräfin sich die Zeit für einen Fernsehbeitrag nimmt, der später nur ein paar Minuten lang ist, dessen Dreharbeiten aber einen halben Tag Zeit in

DIE GRÄFIN ERZÄHLTE ÜBER DEN KÜNSTLER PIET OUDOLF UND WIE ES DAZU KAM, DASS ER EINES SEINER WERKE BEI UNS IN BAD DRIBURG GESCHAFFEN HAT.

Anspruch nehmen, damit alles perfekt in Szene gesetzt ist. Die Gräfin erzählte über den Künstler Piet Oudolf und wie es dazu kam, dass er eines seiner Werke bei uns in Bad Driburg geschaffen hat. Außerdem berichtete sie von der einzigartigen Atmosphäre, die im Piet-Oudolf-Garten zu verschiedenen Jahreszeiten herrscht.

Der Kameramann wechselte öfter mal die Position und die Perspektive. Er filmte Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff und Heinz-Josef Bickmann von ganz nah, während sie sich über den Staudengarten unterhielten und nochmals den komplizierten, aber dennoch hilfreichen Plan durchgingen. Anschließend fuhr Bernd Roßocha mit Kamera auf dem Hubwagen in 25 Meter Höhe und filmte, wie Gräfin und Parkdirektor durch den Staudengarten schlenderten. Ich fragte, ob ich auch mal auf den Hubwagen darf, damit ich mir vorstellen kann, wie das ist, in 25

Meter Höhe zu drehen. Ich hielt diesen Moment natürlich auch mit ein paar Fotos fest.

Zunächst gingen wir dann zu den Moorteichen, um den Kontrast zwischen dem schön gepflegten Park und der anderen Seite mit den wild

bewachsenen Moorteichen zu zeigen. Dort wird kein Rasen auf fünf Millimeter gemäht und auch kein Unkraut gezupft. Trotzdem ist es ein wunderschöner ruhiger Ort, findet auch die Gräfin.

Es war ein sehr aufregender und

spannender Tag, da ich selbst noch nie bei einem Dreh dabei war. Eine Erfahrung, die ich auf jeden Fall weiterempfehlen kann!

Sarah Schnitzer, Auszubildende Hotelfachfrau, Gräflicher Park

Der Hubwagen-Dreh aus 25 Metern Höhe: Von oben ist der Aufbau des Staudengartens von Piet Oudolf nämlich viel klarer zu erkennen. (Fotos: Sarah Schnitzer)



Schöne Bilder, so genannte „Beauty Shots“, braucht es für eine Reihe wie das Format „Schön hier“. Gelegenheiten dafür gibt es im Gräflichen Park genug.



Die wilde Seite des Gräflichen Parks: Die Moorteiche bieten in ihrer Unkultiviertheit eine mindestens genauso reizvolle Kulisse wie der Fünf-Millimeter-Rasen diesseits des kleinen Erdwalls im Norden.



Strategische Weichenstellung

FÜHRUNGSKRÄFTE AUS CASPAR HEINRICH KLINIK, MARCUS KLINIK UND PARK KLINIK SETZEN DIE GESTALTUNG DER ZUKUNFT IM ZWEITEN STRATEGIE-WORKSHOP FORT

Strategien entwickeln und gemeinsame Ziele umsetzen – das waren die Inhalte des zweiten Strategie-Workshops der Gräflichen Kliniken im Mai diesen Jahres. Unterstützt von den beiden Strategieumsetzungsberatern, Susanne Bahner und Dr. Alexander Herberg von der UMS - Universal Management Services (Training) GmbH aus Frankfurt, kamen 17 Vertreter der drei Bad Driburger Kliniken an zwei Tagen zusammen, um die Gestaltung der Zukunft der Gräflichen Kliniken im Unternehmensverbund der UGOS fortzusetzen.

Die Ausgangslage

Die drei Bad Driburger Gräflichen Kliniken sind mit ihren Indikationsschwerpunkten seit Jahrzehnten als besonders kompetent und verlässlich etabliert – teilweise weit über die Region hinaus. 94 Prozent Auslastung im Jahresdurchschnitt und durchweg positive Ergebnisse in den Qualitätsüberprüfungen durch die zuweisenden Kostenträger sprechen für sich. Damit belegen die Gräflichen Kliniken im Reha-Bereich regelmäßig Spitzenpositionen in NRW.

Trotzdem wird die betriebswirtschaftliche Situation zunehmend schwieriger: Eng definierte Kostenschlüssel schränken den wirtschaftlichen Handlungsspielraum massiv ein. Notwendige Investitionen in Personal, medizintechnische Ausstattung oder die Modernisierung der Gebäudestrukturen werden aufgeschoben. Hinzu kommt die stetig steigende Zahl so genannter „patientenferner Tätigkeiten“, die immer weniger Zeit für die eigentlichen Aufgaben in der Rehabilitation lassen.

Auch die Rahmenbedingungen im Markt für Rehabilitationsleistungen haben sich erheblich verändert. Ambulante Behandlung gewinnt gegenüber einer stationären Reha-Maßnahme immer stärker an Bedeutung. Daraus resultierende stationäre Überkapazitäten bestimmen zudem die Preisfindung in den Vergütungssatzverhandlungen mit den Kostenträgern. Darüber hinaus haben auch Akutkliniken den Reha-Markt für sich entdeckt und investieren in den Aufbau weiterer Reha-Kapazitäten in unserem unmittelbaren Einzugsgebiet. Hiervon betroffen sind vor allem die Indikationen Kardiologie, Orthopädie und Neurologie. Das Auslaufen des besonderen Belegungsvertrages zwischen der Barmer GEK und der Park Klinik verschärfte zudem die Notwendigkeit innovativer Ansätze zur Zukunftsfähigkeit aller drei Gräflichen Kliniken in NRW.

Themenschwerpunkte der zukünftigen Strategie

1. Personalgewinnung und -weiterentwicklung
2. Entwicklung einheitlicher Standards in allen Arbeitsbereichen
3. Ausweitung des Leistungsspektrums
4. Gewinnung neuer Patientengruppen
5. Modernisierung der technischen Infrastruktur
6. Optimierung der Ablaufprozesse
7. Verbesserung der internen und externen Kommunikation
8. Ausbau externer Kooperationen
9. Anpassung der Aufbauorganisation
10. Einführung wirksamer Controlling-Instrumente

Komplexe Herausforderung mit großen Chancen

Mit Blick auf den demografischen Wandel ergeben sich bereits heute veränderte Anforderungen an die Rehabilitationsleistung. Zunehmende Arbeitsbelastung, vorgezogenes Renteneintrittsalter und Fachkräftemangel führen zu einer deutlich intensiveren und individueller auf die Bedürfnisse des Rehabilitanden ausgerichteten Leistungserbringung.

Abgeleitet aus der Markt- und Wettbewerberanalyse und im Abgleich mit den „Bedürfnissen“ unserer „Kundengruppen“ wurden bereits vor einem Jahr wichtige Entscheidungen für die zukünftige Ausrichtung der Gräflichen Kliniken getroffen. Ein aktiver Markenbildungsprozess der Marke „Gräfliche Kliniken“ spielt dabei eine tragende Rolle: Bis dato agierten die drei Bad Driburger Kliniken eher fokussiert auf sich selbst am eigenen Standort – und dort sogar isoliert auf den indikationsspezifischen Schwerpunkt der Klinik. Der Vorteil des Verbundes Gräfliche Kliniken, wiederum unter dem Dach der UGOS, wurde kaum genutzt.

Das Fundament für die Stärkung der Marke „Gräfliche Kliniken“, und damit für die Marketing- und Kommunikationsstrategie, bilden die so genannten

Alleinstellungsmerkmale. Jede einzelne der Gräflichen Kliniken besetzt innerhalb der Indikationen besondere Themenfelder. Dabei gelingt es innerhalb des Verbundes trotz doppelter Vorhaltung der Bereiche Innere Medizin und Orthopädie Redundanzen weitestgehend auszuschließen. Bezogen auf die einzelne Klinik lässt sich die Frage nach diesen Alleinstellungsmerkmalen aber immer schwerer klar beantworten.



Aus Medizin, Pflege, Management und Vertrieb kamen der Führungskräfte der Gräflichen Kliniken aus Bad Driburg zusammen, um über die zukünftige Ausrichtung der Reha-Einrichtungen zu beraten. Das Ergebnis: Die Herausforderungen sind groß, unsere Voraussetzungen aber gut. (Foto: Gräfliche Kliniken)

Denn auch die Mehrheit der anderen Reha-Kliniken in NRW entwickelt sich weiter und bietet vergleichbar gute Qualitäten. Aber genau hier liegt eine der wesentlichen Chancen der Gräflichen Kliniken, sich aus der Stärke des Verbundes als eine Klinik mit einem erheblich breiteren Leistungsspektrum besser auf die Anforderungen an die Reha der Zukunft anpassen zu können.

Der Workshop: Themenschwerpunkte zur Zukunftssicherung

Um eine gemeinsame Sicht auf die Dinge für alle Beteiligten des Strategieworkshops als Basis zu bilden, wurde zunächst ein selbstkritischer Blick auf das bislang Erreichte gelenkt. Dieser Punkt war besonders wichtig, um zukünftig gemeinsam effektiver arbeiten und bisherige Fehler vermeiden zu können.

Unter Begleitung der Strategieberater haben die Teilnehmer aus allen Berufsgruppen der Gräflichen Kliniken dann in einem Kreativprozess zunächst die Themenschwerpunkte der zukünftigen Strategie identifiziert.

In einem nächsten Schritt erfolgte die Konkretisierung von geeigneten Projekten zu den gefundenen Themenschwerpunkten. Hierbei ging es vor allem um die Beantwortung der Fragen, wo (indikations-, standortspezifisch oder im Verbund) und was (Mitarbeiterzufriedenheit, Qualitätsverbesserung, Ergebnisverbesserung) bringt uns die Umsetzung? Besonderer Aufmerksamkeit galt dabei dem Standort Park Klinik, denn hier geht es im schlechtesten Fall um die Substitution von bis zu 60.000 Belegungstagen der Barmer GEK ab Mitte 2016.

Die Zukunft fest im Blick

Innerhalb des Verbundes besetzt die Park Klinik bereits heute Schwerpunktthemen, die auch weiterhin bei der Heraushebung der Alleinstellung der Gräflichen Kliniken von großer Bedeutung sein werden. Hierzu zählen die Fachabteilung für Psychosomatik, Psychiatrie und Psychotherapie, die unter einer neuen Leitung weiter ausgebaut und um einen ambulanten sowie um einen akutstationären Teil erweitert werden soll.

Das Leistungsspektrum der Abteilung soll dann der Caspar Heinrich Klinik und der Marcus Klinik im Sinne einer individueller ausgerichteten Rehabilitation ebenfalls zur Verfügung stehen.

Innerhalb der Inneren Medizin der Park Klinik soll das Leistungsspektrum der Kardiologie und der Diabetologie weiter spezialisiert werden und ggf. um einen weiteren Schwerpunkt ergänzt werden. Breiter und mit den Möglichkeiten des Verbundes Gräfliche Kliniken ausgestaltet, soll die Belegung durch andere Kostenträger vorangetrieben werden.

Zwischenzeitlich sind eine ganze Reihe von Projekten in konkreter Bearbeitung bzw. Umsetzung, die sich unter anderem mit der Personalentwicklung, der Indikationserweiterung, der Gewinnung neuer Zielgruppen, der Schaffung neuer Produkte sowie der Vereinheitlichung von Ablaufprozessen und Standards in den Kliniken befassen. Diese werden im Rahmen eines neu eingeführten Projektcontrollings engmaschig überwacht, um Abweichungen von den Vereinbarungen möglichst schnell erkennen und korrigieren zu können. Nächste Meilensteingespräche hierzu finden schließlich Anfang September und Anfang November statt.

Christian von der Becke,
Geschäftsführer Gräfliche Kliniken in Bad Driburg

Erfolgsfaktoren im Markt für REHA-Leistungen				
Mitarbeiter	Angebot	Infrastruktur	Finanzen	Einweiser
Hohe Qualifikation gute Ausbildung	Innovative Therapie- konzepte	Stärken der UGOS nutzen	Liquidität zur Durchführung von Investitionen	Akzeptanz der KT
Attraktivität des Arbeitsplatzes/ Unternehmens	Alleinstellungs- Angebote	Moderne Ausstattung	Ertragskraft	Belegungsverträge u. Vergütungsverein- barungen
Mitarbeiter- u. Prozess- Exzellenz, d.h. reibungslose Arbeitsabläufe, Teamarbeit	Flexibilität der Angebotsstruktur, individuell, Kunden- gruppenspezifisch	Ambiente Medizintechnik		Detaillierte Kenntnis des Marktes und der Ansprechpartner
effiziente Prozesse, IT- Unterstützung	Neue Leistungsspektren			
Kompetenz-Center	Marktlücken identifizieren und besetzen			
Zielgerichtete aktive Kommunikation nach innen und außen				

Kundenbedürfnisse		
Kundengruppe	Bedürfnisse	Bedeutung der Kundengruppe <small>bei Auswahl einer Klinik</small>
Patienten	Speisenversorgung & Ambiente, Mitsprache bei Therapie/Pflege (individ. Wünsche), kompetente Ansprechpartner, schnelle Problemlösung, ...	10 % <small>Ausnutzung des Wunschrechtes nach § 9 SGB IX</small>
Kostenträger KK	günstige (niedrige) Preise, hohe Reputation, keine Beschwerden, ...	50%
Kostenträger RV	gute Resultate QM, Vermeidung der Erwerbsunfähigkeit (EU), sozialmedizinische Begutachtung, kurze Laufzeit Arztbrief, ...	
Kostenträger BG	Individualität in der Behandlung, ...	
Akuthäuser	kurze Wartezeiten, schnelle Verlegung, keine Rückverlegungen, weiterführende Diagnostik, ...	40%
Gesellschafter	Renditeerwartungen, Marke, Ruf, Familienunternehmen sichern, ...	100%
Mitarbeiter	sicherer, attraktiver Arbeitsplatz, ...	100%

➔ **Drei wesentliche Kundengruppen, Gesellschafter- und Mitarbeiterinteressen sind bei der strategischen Ausrichtung der Gräflichen Kliniken zu berücksichtigen**

Ein komprimierter Auszug der Ergebnisse des Strategie-Workshops (Grafiken: Christian von der Becke)

Reha-Einrichtungen schließen sich zusammen

LANDESARBEITSGEMEINSCHAFT DER REHA-LEISTUNGSERBRINGER IN NRW GEGRÜNDET: GRÄFLICHE KLINIKEN GEHÖREN ZU DEN GRÜNDUNGSMITGLIEDERN

Nordrhein-Westfalen gehört zu den Bundesländern mit der höchsten Dichte sowohl an Akut- als auch Rehabilitations-Klinikbetten. Dementsprechend hoch ist der Wettbewerb der Kliniken untereinander. Mit der Einführung eines Reha-Budgets im Jahre 1996 wurden die damals gültigen Vergütungssätze auf einem relativ niedrigen Niveau eingefroren. Das Fehlen geeigneter Qualitätskriterien oder anderer Anreizsysteme führte im Konkurrenzkampf der Reha-Kliniken schließlich zur Vereinbarung von Leistungen zu nicht kostendeckenden Tagessätzen. Diese wurden dann gerne als marktrelevante Preise auf viele Kliniken übertragen – letztendlich zum Schaden aller Beteiligten.

Während es für die Akutkliniken bereits seit vielen Jahren eine Interessenvertretung gegenüber den Kostenträgern gibt – die so genannten Krankenhauszweckverbände – verhinderten bislang die Strukturen und der ausgeprägte Wettbewerb der Reha-Kliniken untereinander die Gründung einer solchen Arbeitsgemeinschaft im Reha-Bereich.

Demografischer Wandel, Fachkräftemangel, zunehmender wirtschaftlicher Druck und immer höhere Qualitätsanforderungen führten sei-

tens der Reha-Leistungserbringer auch schon in der Vergangenheit immer wieder zu Ansätzen, auf Augenhöhe mit den Kostenträgern zu verhandeln. Die Voraussetzungen hierzu sind im 9. Buch des Sozialgesetzbuches auch klar formuliert, doch erst jetzt gelang die Gründung einer Landesarbeitsgemeinschaft der Reha-Leistungserbringer NRW – kurz LAG MedReha NRW.

Die LAG repräsentiert gegenwärtig mehr als 11.000 Betten aus annähernd 50 medizinisch rehabilitierenden Einrichtungen. Sie vertritt damit mehr als zwei Drittel aller Rehabilitationskapazitäten in NRW und mehr als drei Viertel der Kapazitäten ohne Berücksichtigung der rentenversicherungseigenen Kapazitäten. Die LAG MedReha NRW wird zukünftig die in den §§ 19 ff SGB IX vorgesehenen Aufgaben im Land NRW wahrnehmen.

Nach der Gründungsversammlung am 26. Mai 2014 haben sich Vorstand und Mitgliederversammlung mit der zukünftigen Prioritätensetzung für die Arbeit in der LAG MedReha NRW beschäftigt. Für die Arbeit des Vorstandes wurden erste Schwerpunkte gesetzt. So wird die LAG MedReha NRW nun mit den Leistungsträgern der Rehabilitation in

Aufgaben der neuen Landesarbeitsgemeinschaft der Reha-Leistungserbringer in NRW

- Die Interessenvertretung gegenüber der Landesregierung von NRW
- Die Unterstützung der Mitglieder bei der Vereinbarung der Vergütungen von Reha-Leistungen in NRW
- Die Vertretung der Mitglieder in Vergütungsverhandlungen mit den Verbänden der Rehabilitationsträger
- Die Vereinbarung gemeinsamer Empfehlungen nach § 13 SGB IX sowie von Rahmenverträgen für NRW mit den Rehabilitationsträgern zu den Verträgen über die Ausführung von Leistungen der medizinischen Rehabilitation nach § 21 Abs. 2 SGB IX
- Die Harmonisierung des Leistungsgeschehens und Umsetzung aller Vorschriften zur medizinischen Rehabilitation auf Landesebene in NRW
- Die Beteiligung an der Entwicklung von Vorschlägen zur Ausgestaltung der medizinischen Rehabilitation in NRW
- Die Beteiligung an der Entwicklung von Qualitätsanforderungen an die Ausführung der Reha-Leistungen im Rahmen der Vorschriften der Sozialgesetzbücher
- Die Vertretung der Interessen der Mitglieder gegenüber den Rehabilitationsträgern

einen konstruktiven Dialog eintreten. Dabei ist es vor allem Ziel, die Rehabilitationsstrukturen in Nordrhein-Westfalen auf eine solide strukturelle, inhaltliche und finanzielle Basis zu stellen, um die sich abzeichnenden Herausforderungen in Zukunft erfüllen zu können.

Im Interesse der Patienten sollen bestehende Zugangsbarrieren in eine Rehabilitation weitestgehend unbürokratisch gestaltet werden. Einen weiteren Schwerpunkt soll die Umsetzung einer wohnortnahen Rehabilitation und Nachsorge in NRW bilden.

Christian von der Becke,
Geschäftsführer Gräfliche Kliniken
in Bad Driburg



LAG • • •
MedReha NRW

Der Vorstand der neuen Interessenvertretung der Reha-Einrichtungen in NRW (von links): Christian von der Becke, Wiebke Weißmann (Wittgensteiner Kliniken GmbH, Helios Rhein Klinik Duisburg GmbH), Achim Schäfer (Vorsitzender, Medizinisches Zentrum für Gesundheit Bad Lippspringe GmbH - MZG Westfalen), Dirk Schmitz (MediClin Fachklinik Rhein/Ruhr) und Bernd Hamann (Gesundheitszentrum Bad Waldliesborn GmbH). (Foto: Gräfliche Kliniken)

Für fitte Feuerwehrmänner

GESUNDHEIT MIT „PFIFF“: FORSCHUNGSPROJEKT ZUR KÖRPERLICHEN FITNESS VON FEUERWEHR UND RETTUNGSDIENST GESTARTET

Bei Bränden, Unfällen, Hochwasser oder anderen Ereignissen ist es ihre Aufgabe, Leben und Gut zu retten. Feuerwehrleute und Rettungsdienstmitarbeiter gehen bei dieser verantwortungsvollen Aufgabe regelmäßig an ihre Grenzen: „Die physischen Anforderungen sind im Einsatz sehr hoch“, sagt Dr. Markus Wrenger, kardiologischer Chefarzt in der Caspar Heinrich Klinik in Bad Driburg. Insbesondere Atemschutzgeräteträger müssten oft unter extremen äußeren Bedingungen und mit schwerem Gerät sowie spezieller Schutzkleidung schnell und zuverlässig arbeiten.

„Aufgabe des Kreises Paderborn und seiner Kommunen muss es deshalb sein, auch an die Gesundheit jener zu denken, die im Notfall alles riskieren, um anderen zu helfen“, erklärt Landrat Manfred Müller. Das Sportmedizinische Institut der Universität Paderborn und der Kreis Paderborn haben deshalb gemeinsam mit der Caspar Heinrich Klinik das neue Forschungsprojekt „PFIFF“ (Paderborner Fitness für Feuerwehr und Rettungsdienst) auf den Weg gebracht. Ziel ist es, dass die Einsatzkräfte etwas für ihre eigene Gesundheit und Fitness tun. „Für den Beruf ist ein hoher Grad an körperlicher Leistungsfähigkeit erforderlich, um die Rettungsaktionen erfolgreich und unter Wahrung der eigenen Unversehrtheit durchführen zu können“, bekräftigt Dr. Markus Wrenger.

Im Mai hatten die Vizepräsidentin der Uni Paderborn, Simone Probst, und Landrat Manfred Müller die Kooperation mit ihrer Unterschrift besiegelt. Beide betonten bei der Vertragsunterzeichnung den guten Schulterschluss von Forschung und Praxis. Das Sportmedizinische Institut erfasste zunächst unter der Leitung von Prof. Dr. Hans-Christian Heitkamp den Gesundheitsstatus und die körperliche Fitness der Projektteilnehmer. Im Paderborner Ahorn-Sportpark fiel jetzt der sportliche Startschuss: Bis November werden im ersten Durchgang 200 Feuerwehrleute und Rettungsdienstmitarbeiter zwei Mal wöchentlich unter Anleitung von Mitarbeitern des Instituts trainieren.



Machen sich gemeinsam stark für die Gesundheit mit „PFIFF“: (vorne von links) Alexander Ditz (FW Borchten), Michael Klöker (FW Paderborn), (hinten von links) Dr. Georg Alles, Leiter des Kreisgesundheitsamtes, Bernd Lüke (Feuerwehr Borchten), Anna Marie Nolte (FW Salzkotten), Kreisbrandmeister Elmar Keuter, Thorsten Marks (FW Salzkotten), Dr. Markus Wrenger von der Caspar Heinrich Klinik, Bad Driburg), Jörg Stratmann (FW Bad Wünnenberg), Prof. Dr. Hans-Christian Heitkamp von der Universität Paderborn, Landrat Manfred Müller und Dr. Kirsten Reinecke von der Universität Paderborn. (Foto: Kreis Paderborn)

Mit von der Partie sind die Feuerwehren und Rettungsdienste aus Altenbeken, Bad Lippspringe, Bad Wünnenberg, Büren, Borchten, Delbrück, Lichtenau, Salzkotten sowie die hauptamtlichen Kräfte des Rettungsdienstes, der Leitstelle Büren-Ahden und der Paderborner Feuerwehr. Dabei kommen die klassischen Ausdauersportarten wie Joggen/Walking, Radfahren und Schwimmen zum Einsatz. „Es ist allgemein belegt, dass regelmäßiges Training, körperliche Fitness und Gesundheit zusammenhängen“, erklärt die Projektkoordinatorin Dr. Kirsten Reinecke. Gemeinsam mit dem Projektleiter Prof. Dr.

Jochen Baumeister sowie Dr. Markus Wrenger, Kreisgesundheitsamtsleiter Dr. Georg Alles und dem Ordnungsamtsleiter des Kreises Paderborn, Herbert Temborius, wurden Projekt und Umsetzung entwickelt. Reinecke betont, dass in wissenschaftlichen Studien sogar nachgewiesen werden konnte, dass ein höherer Grad körperlicher Fitness unter anderem auch mit einer verminderten Verletzungs- und Unfallhäufigkeit im Einsatz einhergehe.

Nach Abschluss des Forschungsprojekts soll es weitergehen: Die PFIFF-Erfahrungen und -Ergebnisse sollen Aufschluss liefern, wie künftig Trainingsprogramme systematisch in den Feuerwehr- und Rettungsdienstalltag integriert werden können.

Michaela Pitz,
Sprecherin des Kreises Paderborn

Die ersten Opfer des intensiven Trainings: Ein Fußball musste vor der Einsatzfreude der Feuerwehrleute bereits kapitulieren. (Foto: Gräfliche Kliniken)



Ein Zertifikat für die Neuropsychologie

MARCUS KLINIK ALS WEITERBILDUNGSEINRICHTUNG AKKREDITIERT

Nicht nur unsere Patienten und unsere Gäste nehmen das engagierte und qualifizierte therapeutische Umfeld in der Marcus Klinik wahr – auch von außerhalb ist jetzt eine „Anerkennung“ ausgesprochen worden. In diesem Fall durch die Gesellschaft für Neuropsychologie (GNP), dem führenden Berufsverband für Klinische Neuropsychologen. Seit dem 5. Juni hat die Marcus Klinik nun die Ermächtigung als Weiterbildungseinrichtung für Klinische Neuropsychologie. Damit bieten wir im Raum OWL und im weiteren Umkreis bei den stationären neurologischen Rehabilitationseinrichtungen ein herausragendes Merkmal im Hinblick auf die mögliche Qualifizierung unserer Mitarbeiter und damit die Versorgung neurologischer Patienten nach den hohen Standards einer Fachgesellschaft.

Neuropsychologen beschäftigen sich mit den Arbeitsweisen und Funktionen des gesunden Gehirns. Es geht dabei um die Grundlagen und die komplexen Steuerungsleistungen des Gehirns, die die Basis unserer geistigen Leistungsfähigkeit (Kognition) und unseres Verhaltens und Erlebens bilden. Die Klinische Neuropsycholo-

gie als spezialisierte wissenschaftliche Teildisziplin versucht vor eben diesem Hintergrund die Auswirkungen von Erkrankung (z. B. Schlaganfall, Hirnblutung, Schädelhirntrauma) zu verstehen, diagnostisch abzubilden und die häufig dramatischen Auswirkungen und Veränderungen für den Alltag oder den Beruf der Betroffenen therapeutisch positiv zu beeinflussen und zu behandeln.

Neben dem Erwerb von Fachwissen über die neuronalen Grundlagen von Verhalten und Erleben gehört daher nach einem abgeschlossenen Studium der Psychologie auch eine mindestens dreijährige Berufspraxis in einer geeigneten Einrichtung zum Weiterbildungs-Curriculum für Klinische Neuropsychologen.

Die Marcus Klinik bietet mit ihrem interdisziplinär ausgerichteten rehabilitativen Gesamtkonzept, ihrer Vernetzung mit den anderen spezialisierten Therapiebereichen und der Vielfalt der in der Klinik behandelten neurologischen Erkrankungsbilder die Voraussetzungen für eben jene geforderte Berufspraxis.

Für die gesamte Abteilung Psychologie ist die ausgesprochene Akkredi-



Das Team Psychologie in der Marcus Klinik: Rosemarie Kahlert, Christoph Dicke, Marianne Würche-Gier, Rieka Buggenthin, Bernadette Nacke, Wolfgang Gerbracht und Dorothea Bracht. Es fehlen: Helga Brümmer und Christel Rütten. (Foto: Kristina Schütze)

tierung eine Anerkennung für zurückliegende Arbeit, gleichzeitig ein Anreiz, das eigene Vorgehen immer wieder zu überprüfen und sich an hohen therapeutischen Standards zu messen.

Wir wünschen jetzigen (geplant: Bernadette Nacke, Rieka Buggenthin und Christoph Dicke) und kommenden Weiterbildungskandidaten alles

Gute und viel Erfolg für ihr Vorhaben, die Klinische Neuropsychologie als äußerst spannende und vielseitige Disziplin zu vertiefen und im therapeutischen Alltag verantwortungsvoll und gewinnbringend einzusetzen.

Wolfgang Gerbracht, Leiter Neuropsychologie
Marcus Klinik, Gräfliche Kliniken

Viel Schweiß in Weiß

VON DER VERWALTUNGSLEITUNG IN DIE PFLEGE: PRAKTIKUM FÜR EINEN TAG



Pfleger Peer mit einer Patientin auf „seiner“ Station. (Foto: Lisa Mausbach)

Viele Augenpaare blickten mich überrascht an, als ich um 6.30 Uhr die Phase-C-Station (Neurologie) der Marcus Klinik betrat. Wahrscheinlich lag dies daran, dass mich die Mitarbeiter bisher nie in weißer Dienstkleidung inklusive Kasack, der Uniform der Pflege, gesehen haben. Die Verwunderung des Teams reduzierte sich jedoch, als ich erklärte, dass ich heute gerne einmal einen Tag im Stationsdienst mitarbeiten möchte.

Schnell war klar, dass „Pfleger Peer“ (auf Station wird sich natürlich geduzt) zwar nicht der kompetenteste, aber ein doch sehr motivierter Mitarbeiter war. Zunächst begleitete ich Stefan, um die Patienten zu wecken. Die erste Grundpflege erfolgte hier zum Teil noch im Patientenbett. Das Waschen einiger Patienten am ganzen Körper sowie das Anziehen im Bett erforderte bereits eine Menge körperlicher Kraft. Viele immobile Patienten sind jedoch insbesondere hier auf Unterstützung angewiesen. Dies gilt auch für den Toilettengang oder die weitere Körperhygiene.

Anschließend brachten wir die Patienten in den stationseigenen Essbereich. Hier fiel mir sofort die interdisziplinäre Zusammenarbeit der verschiedenen Abteilungen auf. Sowohl aus der Logopädie, der Ergotherapie als auch der

Physiotherapie waren Mitarbeiterinnen vor Ort, um den Patienten im Alltags-
training zu unterstützen. Auch ich wollte helfen und bot einem Patienten
freundlich an, sein Brötchen für ihn aufzuschneiden und zu belegen. Er nahm
dies auch dankend an und ich bemerkte zu spät sein verschmitztes Lächeln,
als mich unsere Ergotherapeutin zwar freundlich, aber bestimmt darauf hin-
wies, dass der Patient dies eigentlich allein tun sollte. Schmunzelnd sah er
mich an und meinte nur: „Wenn ich schon einmal Unterstützung bekomme,
nehme ich diese doch auch gerne an!“

Weiter ging es mit der Reinigung der Patientenzimmer. Mit entsprechenden Desinfektionstüchern wurden die
Oberflächen, Bettgestelle etc. behandelt. Dann folgte das
Bettenmachen und zwischendurch immer mal wieder ein
Patiententransfer von den Therapieabteilungen auf die
Station oder umgekehrt. Ich merkte, dass alles sehr rei-
bungslos abließ und jeder auf Station wusste, was er zu tun hatte. Dennoch
kamen untereinander immer wieder die Fragen und Angebote, ob ein Kollege
Hilfe benötigte. Teamgeist und Zusammenhalt scheinen wichtige Erfolgsfak-
toren für einen reibungslosen Stationsablauf zu sein. Neben dem Tabletten-
stellen, Verbandswechsel und vielen weiteren Aufgaben wurde klar, wie wich-
tig das Pflegepersonal als Ansprechpartner für die Patienten ist. Immer
wieder gab es beruhigende, informative, aufmunternde oder neckische Wort-
wechsel zwischen Patienten und uns.

Zwischen all den vielfältigen Aufgaben für das Stationsteam kam es dann auch
noch zu einem Notfall. Gabriele Fritze, Leiterin Diagnostik, wurde für ein

mobiles EKG auf die Station gerufen und nach Auswertung und Abstimmung
mit den Ärzten wurde ein Patient mittels Notarzt verlegt. Zugegeben, ich
dachte: „Mist, wieder ein freies Bett.“

Einige Patienten machen es dem Pflegedienst jedoch auch nicht einfach. So
müssen Patienten gesucht werden, die die Station verlassen und ihre Medika-
mente nicht eingenommen haben. Mir fiel natürlich auch der viele „Schreib-
kram“ auf, der in der täglichen Routine zu erledigen ist. All diese Aufgaben gehen natürlich von der eigentlichen
zur Verfügung stehenden Zeit am Patienten ab. Die Stun-
den gingen für mich gefühlt sehr schnell herum, und wir
saßen mit der nachfolgenden Schicht schon wieder zur
Übergabe zusammen.

Mir zeigte mein „Tagespraktikum“, dass die Patienten
sehr unterschiedlich sind. Während einige offen, zugewandt und aktiv mitar-
beitend sind, verschließen sich andere und brauchen eine andere Art von Auf-
merksamkeit. Wie alle Abteilungen in unserer Klinik stellt auch die Pflege
einen enorm wichtigen Beitrag zum Genesungsverlauf unserer Patienten dar.
Ich bin froh und dankbar, dieses einmal ausschnittsweise aktiv erleben und
mitgestalten zu können. Ich bedanke mich daher bei „meiner Station“ und
weiß schon jetzt, dass ich eines besonders vermissen werde: die bequeme
Dienstkleidung inklusive Turnschuhen im Vergleich zu meinem doch meist
unbequemen Anzug mit Krawatte.

Peer Kraatz, Verwaltungsleiter Caspar Heinrich Klinik und Marcus Klinik, Gräflische Kliniken

Geheime Sanitätsräte am Werk

AUSSENGEHSCHULE IN DER MORITZ KLINIK AN MODERNE BEDÜRFNISSE ANGEPAST – PATIENTEN KONNTEN MITGESTALTEN

Eine Außengeherschule gibt es in
unserer Klinik vom ersten Tag an –
also schon über 20 Jahre. Im Laufe
der Jahre änderten sich jedoch die
Bedürfnisse der Patienten und somit
auch die Anforderungen an diesen
Bereich.

So entstand vor rund drei Jahren die
Idee der kompletten Neugestaltung.
Unser Ziel war es, die Gehschule so
umzugestalten, dass sie von allen
Patienten mit Einschränkung der
Gehfähigkeit genutzt werden kann,
unabhängig von der Diagnose. Es
entwickelte sich ein Gemeinschaftsproj-
ekt zwischen Krankengymnastik,
Ergotherapie, Psychologie und natür-
lich der Haustechnik; denn ohne pro-
fessionelle bauliche Umsetzung sind
die besten Ideen nicht viel Wert.

In den folgenden Monaten wurden
Schritt für Schritt die Pläne in die Tat
umgesetzt. Dabei wurden unsere
Patienten im Rahmen des arbeitsbe-
zogenen Trainings mit einbezogen. So
wurde es möglich, ein Projekt in
Zusammenarbeit mit Patienten für
Patienten umzusetzen.

Dagmar Lach-
eim, Prof. Dr.
Farsin Hamzei
und Dr. Stephan
Hauch (von
links) bei der
symbolischen
Pflanzung eines
Bäumchens
im Rahmen
der Wieder-
eröffnung der
Außengeh-
schule. (Foto:
Ralf Winkhaus)





Verschiedene Untergründe sind für Menschen, die das Gehen trainieren müssen, eine der Herausforderungen in der Außengehschule der Moritz Klinik. (Fotos: Dagmar Lacheim)

Am 2. Juli trafen wir uns bei strahlendem Sonnenschein zur offiziellen Eröffnung unter dem Motto: „Luft und Bewegung sind die eigentlichen geheimen Sanitätsräte.“ (Theodor Fontane). Prof. Farsin Hamzei (Chefarzt Neurologie) und Dr. Stephan Hauch (Chefarzt Orthopädie) setzten symbolisch den letzten Spatenstich und pflanzten ein Bäumchen.

Wir freuten uns sehr über die vielen Interessierten aller Berufsgruppen. So nutzten viele die Gelegenheit, die Gehschule durch Selbsterfahrung kennenzulernen, und es entstand ein reger Informationsaustausch.

Dagmar Lacheim, Ressortleiterin Ergotherapie
Moritz Klinik, Gräfliche Kliniken

Reha mit der Familie

GESUND WERDEN NACH AMPUTATION UND GEBURT IN DER MORITZ KLINIK

Als mein Mann und ich zusammen mit unserem 16 Wochen alten Sohn Niklas am 3. April diesen Jahres den wunderschön blühenden Vorplatz der Moritz Klinik in Bad Klosterlausnitz betraten, waren wir etwas eingeschüchtert von dem schicken Kurambiente und fühlten uns fehl am Platz. Gerade hatten wir einen kleinen QEK Wohnwagen gekauft und liebend gern hätten wir den bevorstehenden Aufenthalt hier mit einem rustikalen Campingurlaub getauscht. Am 29. Mai 2014 verließen wir die Moritz Klinik mit Wehmut, denn hinter uns lagen statt der geplanten drei Wochen acht reich gefüllte Wochen und wir fühlten uns sehr beschenkt durch die Menschen, die wir kennenlernen durften und all die wertvollen Erfahrungen in dieser Zeit.

Freud und Leid

Alles begann knapp ein Jahr vorher mit einem harmlosen MRT meines rechten Kniegelenks, nachdem ich gestürzt war. Nach der Untersuchung teilte mir die Radiologin mit, dass meine Schmerzen von einem angerissenen Innenmeniskus kommen, dass die Bilder aber im Tibiakopf und im Unterschenkelknochen noch etwas anderes zeigen würden. Nur wenige Tage später wurde im Universitätsklinikum Marburg eine Biopsie durchgeführt, die nach einigen Wochen bangen Wartens das

gefürchtete Ergebnis brachte: Chondrosarkom ersten Grades. Wie nah Freud und Leid beieinander liegen, erlebten wir, als in der Orthopädie gleichzeitig festgestellt wurde, dass ich zum ersten Mal schwanger war. Zunächst hieß es, dass der Tumor so langsam wächst, dass mit einer komplizierten beinerhaltenden Operation bis nach der Geburt gewartet werden könnte. Ein nochmaliges MRT Ende August zeigte jedoch das Gegenteil; der Tumor war ungewöhnlich schnell weitergewachsen und das Risiko für die Bildung von Metastasen war deutlich gestiegen. Nachdem wir uns im Universitätsklinikum Heidelberg eine Zweitmeinung eingeholt hatten, entschieden wir uns schweren Herzens zur Oberschenkelamputation Anfang Oktober 2013 in der 30. Schwangerschaftswoche.

In der Reha lernte die junge Mutter das Laufen mit der Prothese, ihr Mann Christian und ihr Sohn Niklas waren dabei und konnten unterstützen. (Foto: Familie Reinke)





Die Reha-Zeit in der Moritz Klinik war nicht nur hilfreich für Berit Reinke, sondern eine entspannte Zeit für alle Familienmitglieder

Gott sei Dank ging alles gut, die Narbe verheilte sehr gut und auch die Schmerzen hielten sich in Grenzen. Groß war unsere Freude, als unser kleiner Sohn am 14. Dezember 2013 per Kaiserschnitt gesund und munter zur Welt kam.

Nach Amputation und Geburt endlich Reha

Im April 2014 hatte ich mich körperlich so weit erholt, dass es nun Zeit für die noch ausstehende Reha war. Durch eine Empfehlung eines ebenfalls amputierten jungen Mannes wurden wir auf die Moritz Klinik im schönen Thüringen aufmerksam. Bereits vor Antragstellung fragten wir in der Moritz Klinik an, ob eine Aufnahme als gesamte Familie möglich sei, da ich noch voll stillte und meine kleine Familie natürlich dabei haben wollte. Mit unserer besonderen Situation stießen wir beim Oberarzt Dr. Sven Rottländer und beim Verwaltungsleiter Ralf Winkhaus von

Anfang an auf viel Verständnis und Wohlwollen, und so kam es, dass wir im April ein geräumiges Doppelzimmer bezogen. Das gesamte Klinikpersonal war sehr freundlich und herzlich, so dass wir uns in unserem Zuhause auf Zeit schnell wohl fühlten.

Die Therapie

In den darauffolgenden acht Wochen absolvierte ich ein optimal auf meine Bedürfnisse abgestimmtes Therapieprogramm, bestehend aus medizinischer Trainingstherapie, Einzeltherapie, Gehschule, Aquajogging, Spiegeltherapie und Wärmepackungen. Es beeindruckte mich, wie eng Ärzte und Therapeuten zusammenarbeiteten, damit ich tatsächlich genau die Anwendungen bekam, die ich für einen umfassenden Trainingserfolg benötigte. So wurde beispielsweise meine Kaiserschnittnarbe noch nachbehandelt sowie die durch die Schwangerschaft stark beanspruchte

Beckenbodenmuskulatur gezielt trainiert. Zunächst lag der Schwerpunkt meiner Reha-Zeit auf einem generellen Wiederaufbau meiner Muskeln und meiner Kondition, um mit der Prothese gut laufen lernen zu können. Die Zusammenarbeit zwischen Ärzten, kompetenten und erfahrenen Gehschultherapeutinnen, dem ehemaligen Chefarzt Dr. Brückner und den Sanitätshäusern in der Region klappte hervorragend und davon profitierten wir Amputationspatienten auf vielfältige Art und Weise. Die Gehschultherapeutinnen hatten ein nahezu unerschöpfliches Spektrum an Übungen und forderten uns immer wieder bis an die Grenze heraus. Dabei hatten sie bestens im Blick, wen sie wie motivieren konnten und wussten genau, mit welcher Prothesentechnik was überhaupt möglich ist.

Laufen lernen

Bereits vor der Reha hatte ich zu Hause eine erste Interimsprothese erhalten. Das Sanitätshaus Rosenau in Triptis ermöglichte mir in der Reha, vier verschiedene Kniegelenke zu testen, um herauszufinden, mit welchem ich am besten zurechtkam. Dabei bestand die Herausforderung darin, möglichst hohe Mobilität mit

hoher Sicherheit als junge Mutter zu kombinieren. Nach sechs Wochen war klar, dass nur ein prozessorgesteuertes Kniegelenk diese Anforderungen erfüllen konnte, was für meine Krankenkasse allerdings auch recht hohe Kosten bedeutete. Dr. Rottländer begründete in der Vorordnung umfassend die medizinische Notwendigkeit dafür und so war es kurz vor Ende der Reha mein schönstes Geburtstagsgeschenk, dass meine Krankenkasse diese kostenintensive Prothesenversorgung tatsächlich innerhalb weniger Tage genehmigte. In der letzten Reha-Woche erfüllte sich auch noch mein Traum, einige Meter ohne Gehstützen zu laufen. Dies war allerdings nur möglich, weil ein anderer, noch recht unsicher laufender Patient auf Anweisung der Gehschultherapeutin eine kurze Strecke ohne Gehhilfen zurücklegte. Erst da machte es in meinem Kopf klick und ich konnte meiner Prothese so weit vertrauen, es auch zu versuchen. Nach dieser Therapieeinheit war ich völlig überwältigt von meinen Gefühlen. Am nächsten Tag konnte ich dann tatsächlich hochkonzentriert und sehr glücklich meinen Sohn das erste Mal seit seiner Geburt selbst tragen und laufen.

[Fortsetzung auf Seite 38](#)



Niklas durfte mit Papa Christian Reinke zum Babyschwimmen ins Therapiebecken. (Fotos: Familie Reinke)

Zwischen der Amputation ihres Unterschenkels und der Reha verging über ein halbes Jahr. Der gute Grund dafür: Berit Reinke war schon vor der Operation schwanger und brachte vor der Reha ihren Niklas zur Welt.



Fortsetzung von Seite 37

Die Reha aus Sicht der Familie

Auch mein Mann und mein Sohn genossen den Reha-Aufenthalt. Niklas war der kleine Sonnenschein der Klinik und freute sich über die Aufmerksamkeit und die vielen kleinen Spiele. Immer wieder besuchten mich beide bei den verschiedenen Therapieeinheiten. Wir durften sogar das kleine Therapiebecken mit ihm nutzen und genossen die gemeinsame Zeit im Wasser als Familie sehr. Unsere Familien freuten sich, dass

wir durch die Reha näher bei ihnen waren und kamen uns oft besuchen, um meine und Niklas' Entwicklung gespannt mit zu verfolgen. Besonders schön war auch die Blütenpracht vor dem Haupteingang anzusehen, wo während unseres Aufenthaltes Stiefmütterchen und Tulpen in unendlich vielen Farben und Formen perfekt aufeinander abgestimmt blühten.

Neuer Alltag

Inzwischen sind wir seit acht Wochen wieder zu Hause, und ich trainiere zwei Mal pro Woche im

Rahmen des IRENA-Programms weiter an Geräten und im Wasser meine Muskeln. In der Wohnung benötige ich keine Gehhilfe mehr und kann meinen Sohn unkompliziert von einem Zimmer ins andere tragen. Mit Niklas im Kinderwagen kann ich einkaufen, mit dem Bus in die Stadt fahren, Freunde treffen oder eine Krabbelgruppe besuchen. Dank des Drehadapters in meiner Prothese kann ich mit meinem Sohn auf dem Boden spielen oder mich zu ihm in den Sandkasten setzen. Natürlich gibt es auch jetzt noch Momente, in

denen ich traurig bin, dass die Amputation notwendig war, wenn ich zum Beispiel daran denke, wie gern ich im Sommer barfuß über die Wiese gelaufen oder weit geschwommen bin. Dennoch sind wir dankbar, dass der Tumor rechtzeitig entdeckt und entfernt werden konnte und dass wir dank des Reha-Erfolgs nun weitestgehend normalen Familienalltag genießen können.

Berit Reinke,
ehemalige Patientin der Moritz Klinik

Sommerversnügen von Picknick bis Party

BETRIEBSAUSFLUG DER MORITZ KLINIK

03.07.2014 – 14:00 Uhr – Bad Klosterlausnitz – Moritz Klinik – Haupteingang: 150 Mitarbeiter starten bei schönstem Sommerwetter zu einem Ausflug, der jedes Jahr von einer anderen Abteilung organisiert wird, in die nähere Umgebung der Klinik.

aussuchen konnten, um in aller Ruhe ein kühles Getränk oder Kaffee mit selbstgebackenem Kuchen zu genießen. Von Eile war nichts zu spüren, so dass alle in „ihrem Tempo“ den Zwischenstopp genießen konnten.

Nach dieser willkommenen Stärkung ging es durch den Wald in Richtung Oberndorf, am Wasserturm vorbei hin zum Festplatz. Die Vorbereitungen für den großen Ansturm waren gerade abgeschlossen. Nun konnten die Aktiven bei Livemusik

(Mario Scherzer) begrüßt werden, um so einen gemütlichen Sommerabend miteinander zu genießen.

Besonders hat es uns gefreut, dass viele von unseren „alten“ Kollegen, die im wohlverdienten Ruhestand



Der Picknickplatz an den Forellenteichen
(Fotos: Ralf Winkhaus)

Geführt von „lauffreudigen“ Mitarbeiterinnen der Verwaltung, die dieses Jahr das Orga-Team bildeten, ging es los, auf den lange geplanten Betriebsausflug der Klinik. Durch den Ort, den Wald und über Wiesen ging es zu einem gemütlichen Picknick an die Forellenteiche im Hermsdorfer Forst.

Hier wurde von weiteren Mitarbeitern aus der Verwaltung sowie der fleißigen Haustechnik einiges vorbereitet, damit die Wanderer sich einen schattigen oder sonnigen Platz

Vorbereitungsarbeiten für das Kuchenbuffet



sind, den Weg nach Obendorf nicht gescheut haben. Auch Kolleginnen der MOK Objekt Gesellschaft waren mit von der Partie und haben den Tag miteinander genossen.

Bei vielen Gesprächen zu aktuellen Themen, aber auch zu manch einem „Schwank“ aus den „Geschichtsbüchern“ der Klinik – in 21 Jahren ist so einiges passiert – konnte viel gelacht werden. Für das leibliche Wohl in Form eines großen mediterranen Buffets sorgte das Catering-Unternehmen „Salsa Verde“, so dass alle satt und hoffentlich zufrieden den Abend verbringen konnten. Dank des sehr sommerlichen Wetters (wurde bereits durch die Organisatoren bei Festlegung des Termins bestellt!) konnte der Abend unter freiem Himmel verbracht werden.

Bei allen Aktiven des Tages, den vielen fleißigen Händen im Hintergrund, den Teilnehmern, den „Pensionären“, aber auch bei den Kollegen, welche die Versorgung der Patienten in der Klinik aufrecht erhalten haben, möchten wir uns bedanken und freuen uns auf unseren nächsten Sommerausflug im Jahr 2015.

Uns hat es Spaß gemacht, den Betriebsausflug 2014 zu organisieren – wir haben im Vorfeld lange darüber nachgedacht, was man aus den Vorjahren „toppen“ kann! Am Schluss waren wir uns einig, nicht „toppen“ war das Ziel, sondern einfach in gemütlicher Runde mit den Kollegen ins Gespräch kommen von Auge zu Auge – war für uns viel, viel mehr wert.

Ralf Winkhaus, Verwaltungsleiter Moritz Klinik,
Gräfliche Kliniken

Das Organisationsteam des diesjährigen Ausflugs war sogar optisch auszumachen: Einheitliche „MOK-Uniform“.



Schattengenießler



Verschiedene Versorgungsstationen garantierten volle körperliche Leistungsfähigkeit.



Angekommen auf dem Festplatz...



...zu Buffet.

...und Gesprächen



Von Kopf bis Fuß auf Laufen eingestellt

CHECK IT LIKE BECKHAM ODER BOLT! WAS PROFIS SCHON LANGE MÖGLICH IST, SOLL JETZT AUCH FREIZEITSPORTLERN ZUGUTE KOMMEN: EINE MEDIZINISCH FUNDIERTE GANZKÖRPERANALYSE

Der Weg ins Allerheiligste des im März eröffneten Jenaer Lauflabors im Ambulanten Reha Zentrum Jena (ARZ) ist markiert: immer dem blauen Streifen auf dem Boden folgen. Der führt gleich zum ersten Highlight des Labors, einer Bodytronic-600-Messstation. Mit ihr kann die 3D-Beinanatomie auf das Genaueste digital vermessen werden, um Körpermaße zu bestimmen, die für eine exakte Anpassung von Produkten notwendig sind. Der blaue Bodenstreifen mündet in eine lange Gerade, die mit festinstallierten Kameras gesäumt ist. Links davon befindet sich eine Setzkastenwand, gefüllt mit farbenfrohen Laufschuhmodellen, auf der gegenüberliegenden Seite steht ein Speziallaufband. Die Lauffläche ist in einzelne Lamellen unterteilt. Ein Messfeld, das exakt an der Wand justiert ist, dient den Kameras als Hintergrund für die Videoanalyse.

Von seinem Platz aus hat Mischa Zlotowski, seines Zeichens Diplom-Sportwissenschaftler und Bewegungsanalytiker, alles im Blick. Er steht an einem hohen Tisch am Ende des Raums. Große Monitore helfen ihm, die Übersicht zu behalten. Die hat der Zwei-Meter-Mann auch so. „Wir sind gut gerüstet für unsere Kunden“, freut sich der ehemalige Basketballprofi mit Stolz in der Stimme. „Wir können ihnen innovative Mess- und Analysetechnik, kompetente Beratung sowie hochqualitative Produkte anbieten.“ Und das alles an einem Ort: Das Lauflabor ist zentraler Anlaufpunkt für Laufbegeisterte mit jeglicher Art von Fragen und Problemen.

Prävention und Rehabilitation

Was für den Profi- und Leistungssport heute selbstverständlich ist, wird jetzt auch dem Freizeitsportler zugänglich gemacht. Egal ob Leistungssportler oder „nur“ Freizeitläufer: Wer seine Lauftechnik verbessern, Wettkampfzeiten unterbieten oder Schmerzen aus dem Weg gehen will, findet hier eine Antwort. Mittels moderner Messtechnik können Fehlbelastungen und Instabilitäten des Bewegungsapparats analysiert sowie Haltung und Laufstil optimiert werden. Dazu gehört auch die Erkennung von Gang- und Laufstörungen.

Bei akuten Problemen, aber auch präventiv, können Kunden mit digital vermessenen Sporeinlagen, Kompressionsstrümpfen und Bandagen versorgt werden. Im Verletzungsfall steht Unterstützung bei der Rehabilitation zur Verfügung. Bei so vielen Angeboten ist Netzwerken, zum Beispiel mit Ärzten, Physiotherapeuten oder Vereinen, Pflicht. Auch gute Anbindungen sind wichtig. Das Lauflabor Jena ist im neuen, hochmodernen Ambulanten Reha Zentrum der Gräflichen Kliniken, unmittelbar gegenüber des Uniklinikums Jena, gelegen. Betrieben wird das Lauflabor von dem Gesundheitsdienstleister

REHA aktiv 2000, Partner sind die Firmen Intersport Jena und Bauerfeind.

Sechzehn Videos pro Laufanalyse

Kernstück der Aktivitäten im Lauflabor ist die Bodytronic-Laufbandanalyse „Professional“. Dabei werden die Bewegungen des Sportlers mit mehreren Kameras in zwei Ebenen aufgezeichnet. Wie die Analysearbeit auf dem Laufband im Detail aussieht, demonstrieren Mischa Zlotowski und sein Kollege Ronny Härtel anhand einer Laufbandanalyse. Während Ronny Härtel auf dem Lamellenlaufband sein Pensum absolviert, hat Mischa Zlotowski an seinem Stehtisch die Regie über Rechner und Auswertungsprogramm übernommen. Die Kameras liefern ihm die biometrischen Bewegungsdaten. Zuvor wurden Referenzpunkte an den Gelenken des Läufers angebracht. Auch die Kopfhaltung ist für eine umfassende Lauf- oder Ganganalyse relevant. Nur eine kleine Schweißperle steht auf der Stirn von Ronny Härtel. Gut in Form, der Leistungsdiagnostiker und Diplom-Sportwissenschaftler. „Wir zeichnen 16 Videos pro Laufeinheit aus unterschiedlichen Perspektiven auf und werten diese dann aus“, sagt Mischa Zlotowski. „Deshalb machen wir auch immer zwei Termine. Den ersten zum Eingangsgespräch plus Messungen, den zweiten zur Besprechung der Ergebnisse und den Empfehlungen.“

Ergänzend kann eine dynamische Fußdruckmessung mit Bodytronic 130 durchgeführt werden. Damit lassen sich Belastungssituationen an der Fußsohle und eventuelle Druckspitzen erkennen. Bei Bedarf können individuelle Maßeinlagen direkt in Auftrag gegeben werden. Der Spezialist dafür ist Orthopädietechniker Jonas Ahner von REHA aktiv 2000. Die Informationen über die Einlagentopografie erhält er von den miteinander vernetzten Bodytronic-Messsystemen. Neben diesen Analysen kann auch eine Venenfunktionsmessung mit Bodytronic 200 sowie eine Analyse der Rückenhaltung im Lauflabor durchgeführt werden, um einen Gesamteindruck von den Problemen des Sportlers zu bekommen. Zeigen die Ergebnisse des Lauflabors einen Handlungsbedarf in Form von Sport-Kompressionsstrümpfen, Einlagen oder Bandagen auf, kommt die Bodytronic-600-Messstation für die passgenaue Versorgung zum Einsatz.

Interdisziplinäres Netzwerk

Auch ärztliche Befunde werden in die Empfehlungen des Lauflabors einbezogen. Überhaupt ist das weitreichende Netzwerk des Labors sein großes Pfund: „Wir arbeiten ganz eng mit Sportmedizinern, Osteopathen, Physiotherapeuten und Orthopädietechnikern zusammen“, zählt Mischa Zlotowski auf. „Zum ärztlichen Beirat gehören Dr. med. Frank-Detlef Stanek und Dr. med.

DAS LAUFLABOR IST ZENTRALER ANLAUFUNKT FÜR LAUFBEGEISTERTE MIT JEGLICHER ART VON FRAGEN UND PROBLEMEN.



Messtechnik
Bodytronic 600

Sicht der Kamera:
Videoaufnahmen
erlauben exakte
Bewegungsana-
lysen. (Fotos:
Frank Steinhorst,
Lauflabor Jena)



Almut Heyne aus dem ARZ Jena. Dominic Zimmermann von Intersport berät bei Bedarf zu den richtigen Laufschuhen. Unser Spezialistenteam arbeitet fächerübergreifend, einzelne Fachkompetenzen werden so im Interesse des Sportlers gebündelt.“ Ähnlich vielfältig wie das Versorgungsspektrum fällt das Kundenspektrum des Jenaer Lauflabors aus: „Vom Kind, das Handball spielt, über den 50-jährigen IT-Angestellten, der sich mit Laufen fit hält, bis zur älteren Dame, die wieder wandern möchte, sind bei uns alle Alters- und Berufsklassen vertreten“, sagt Mischa Zlotowski. Was sich wohltuend von elitären Einrichtungen unterscheidet, Laufen bzw. Fitness ist schließlich was für alle.

Weitere Informationen unter www.lauflabor-jena.de

Mit freundlicher Unterstützung von Peggy Kajrjakow (Bauerfeind) und Franziska Schütz (Reha aktiv 2000). Dieser Beitrag wurde zuerst veröffentlicht im Praxismagazin Bauerfeind life 2-2014; www.bauerfeind-life.de.



Das Team des Lauflabors (hinten von links): Ronny Härtel, Mischa Zlotowski, Franziska Schütz (Marketingleitung REHA aktiv 2000), Jonas Ahner, Dominic Zimmermann, vorn: Dr. Almut Heyne, Dr. Frank-Detlef Stanek.

Ein Blick hinter die architektonische Kulisse

TAG DER ARCHITEKTUR IM AMBULANTEN REHA ZENTRUM JENA

Für Architekturbegeisterte ist das letzte Wochenende im Juni ein besonderes Highlight: der „Tag der Architektur“. Die bundesweite Aktion findet bereits zum 20. Mal statt. Eingeladen ist jeder, der zeitgenössische Architektur besichtigen möchte und die Bauwerke einmal betreten kann, die normalerweise nicht für die interessierte Öffentlichkeit offen stehen. Die Aktion wird von Architekten, Stadtplanern sowie Innen- und Landschaftsarchitekten vor Ort organisiert. Man informiert über die Ideen und Konzepte, Planungsabläufe oder qualitative Standards der Bauwerke.

Den Blick hinter die Kulissen konnten die Besucher in diesem Jahr auch im Ambulanten Reha Zentrum Jena (ARZ Jena) werfen. Das ARZ wurde im Oktober 2013 als eine weitere Einrichtung der Gräflichen Kliniken in Thüringen eröffnet.

Rund 200 Interessierte nutzen die Aktion und besichtigen das Reha Zentrum in Jena-Lobeda. Beeindruckt waren die Gäste vor allem von der modernen Bauweise, dem

gehobenen Ambiente und der gleichzeitig warmen Atmosphäre, die das Reha Zentrum versprüht. Außerdem nutzten die Besucher die Chance, die Therapie- und Behandlungsräume, zum Beispiel die Medizinische Trainingstherapie (MTT) und den Work-Park kennenzulernen. Besondere Aufmerksamkeit zog auch das Bewegungsbecken auf sich, welches im ARZ Jena bereits zu hoher Nachfrage nach Kursen für Aquagymnastik und anderen Therapieangeboten im Wasser geführt hat.

Barbara Daffinger, die leitende Physi-

otherapeutin, sowie die Mitarbeiterinnen in der Verwaltung, Linda Segler, Hella Jahn und Lydia Pasemann, beantworteten auch zahlreiche Fragen rund um das Angebot des Reha Zentrums, zum Beispiel „Wer sind denn die Gräflichen Kliniken?“, „Kann man seine Reha auch als gesetzlicher Versicherter hier absolvieren?“, „Ich werde in Kürze am Knie operiert? Kann ich im Anschluss bei Ihnen zur ambulanten Reha kommen?“, „Ich habe eine Verordnung für Manuelle Therapie. Kann ich diese bei Ihnen einlösen?“, „Meine Krankenkasse bietet Präventions-

kurse an? Haben Sie auch solche Angebote?“, ...

Die Aktion wurde gemeinsam mit dem Architekturbüro Stadermann aus Hausen bei Leinefelde organisiert, welches die Fragen des Fachpublikums zur Bauweise und dem Design des Gebäudes beantworten konnten.

Lydia Pasemann, Assistentin der Geschäftsführung, Ambulantes Reha Zentrum Jena, Gräfliche Kliniken



Viel Interesse am Ambulanten Reha Zentrum Jena zum Tag der Architektur. Neben Fragen zu Bauweise und Design des modernen Gebäudes hatten viele Besucher auch Interesse am Therapieangebot der Reha-Einrichtung. (Foto: Lydia Pasemann)

Alles geben in der FANBOX

BAD DRIBURGER FANBOX GEHT AN DEN START – SC-PADERBORN-SPIELER ZEIGEN, WIE ES GEHT

Wie wir bereits in der letzten Ausgabe des „COSMOS Journal“ berichtet haben, wird es – als besonderes Highlight für die Fans des SC Paderborn – ab der neuen Saison die Bad Driburger FANBOX geben. Hier können alle Fußballbegeisterten in der Ost-Tribüne der Benteler-Arena vor jedem Heimspiel die Jungs vom SCP mit Fangesängen und Sprüchen anfeuern. Die besten Beiträge werden in der Halbzeitpause über die Stadionleinwand zu sehen sein.

**SEIT DER PREMIERE
DES SPOTS WURDE DAS VIDEO
IMMERHIN SCHON ÜBER 1.300
MAL AUFGERUFEN.**

Wie das geht, haben nun die SCP-Spieler Marvin Bakalorz, Michael Heinloth, Patrick Ziegler und Florian Hartherz gezeigt. Bereits vor dem Start der neuen Saison haben diese Spieler die FANBOX eingeweiht und gezeigt, was ihnen spontan einfällt.

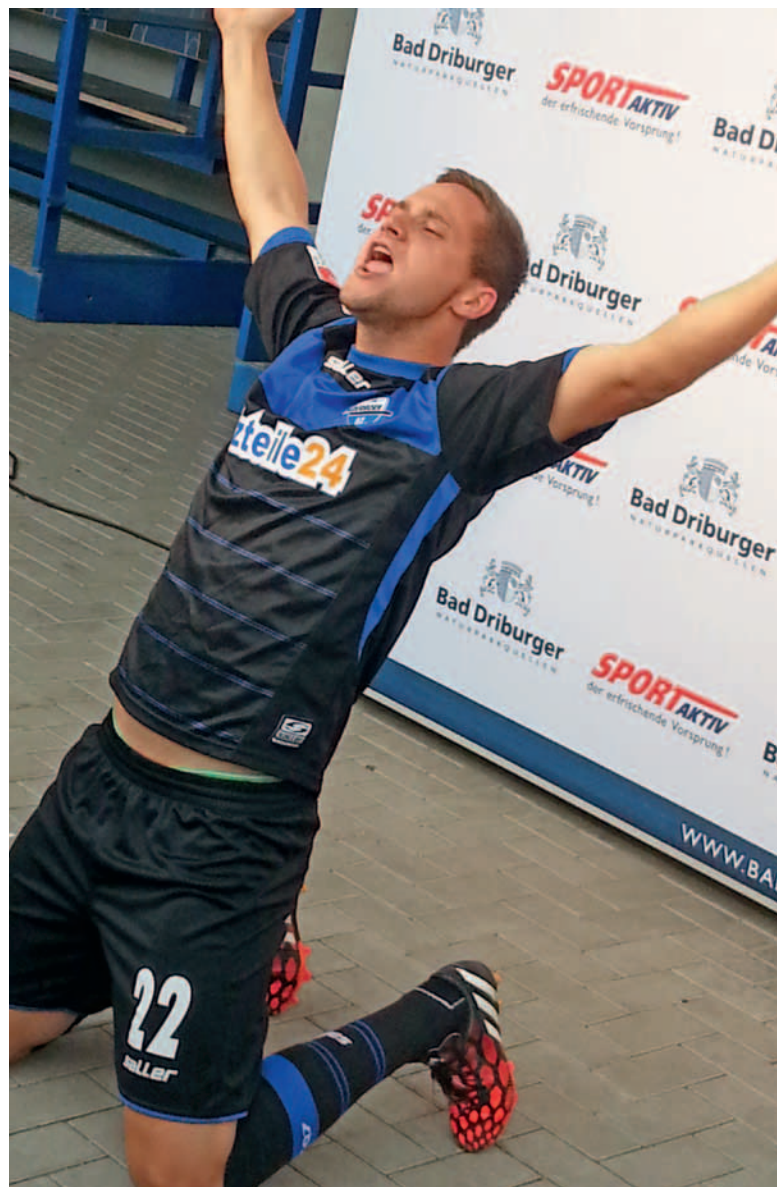
Und auch über die Homepage des SCP und der Bad Driburger Naturparkquellen ist das Video, das in die Youtube-Plattform eingebunden ist, zu sehen. Seit der Premiere des Spots wurde das Video immerhin schon über 1.400 Mal aufgerufen. Wir freuen uns über den gut gelungenen Start der FANBOX und hoffen, dass sie ein voller Erfolg wird.

Aber natürlich hoffen wir auf noch viel mehr: Seit dem 23. August schlägt sich der SCP äußerst ansehnlich in der Ersten Liga – das soll natürlich so weitergehen! Wir sind da optimistisch, schließlich werden die Spieler von ihren Fans in der FANBOX nun erstklassig angefeuert. Alle Trailer, die im Laufe der Saison entstehen, werden im Anschluss an jeden Spieltag über unsere Facebook-Seite, über unsere Homepage und auch auf dem eigenen Bad Driburger FANBOX-Youtube-Channel zu sehen sein.



Marvin Bakalorz hatte sichtlich Spaß: „Nie mehr zweite Ligaaaa!“

Michael Heinloth war mit vollem Einsatz dabei!



Weihten gemeinsam die neue FANBOX ein (von links): Thomas Dörpinghaus (Geschäftsführer Bad Driburger Naturparkquellen), Michael Heinloth, Marvin Bakalorz, Florian Hartherz und Patrick Ziegler vom SCP sowie Bad-Driburger-Marketingleiterin Ina Happe. (Fotos: Bad Driburger Naturparkquellen)



Und nicht nur die Spieler hatten hierbei sichtlich Spaß, auch uns hat es riesig Spaß gemacht, live und hautnah bei dem ersten Dreh für die Bad Driburger FANBOX dabei zu sein.

Vielleicht wird demnächst ja auch mal ein UGOS-Mitarbeiter in der FANBOX zu sehen sein? Wir würden uns auf jeden Fall freuen!

Ina Happe,
Marketingleitung & Vertriebsinnendienst,
Bad Driburger Naturparkquellen

Der Trailer wurde im Stadion beim Testspiel des SCP gegen Wigan Athletics am 1. August erstmals gezeigt.

Spende für mehr Zeit

LIBORI-AKTION DER BAD DRIBURGER NATURPARKQUELLEN

1.100 Euro spendeten die Bad Driburger Naturparkquellen jetzt für das Projekt „Zeitspende“. Einen entsprechenden Scheck übergaben Geschäftsführer Thomas Dörpinghaus und Mitarbeiterin Eva Jung an Sabine Paus und Elisabeth Sittig von der „Zeitspende“.

Im Rahmen des traditionellen Libori-Bierbrunnens auf dem Rathausplatz verkaufte Bad Driburger erstmals Erfrischungsgetränke für 50 Cent. Mineralwasser, SportAktiv und Rhababer-Prosecco waren nämlich bis dato immer kostenlos angeboten worden. Den Erlös daraus spendete das Unternehmen für das soziale Projekt. „Wir freuen uns über diese Spende und können damit unser Projekt weiter voranbringen“, dankte Sabine Paus den Bad Driburger Naturparkquellen.

Die Zeitspende wurde 2008 im Rahmen des bürgerschaftlichen Engagements der Stadt Paderborn gegrün-

det. Sie ist ein Projekt der Bürgerstiftung Paderborn und hat es sich zur Aufgabe gemacht, schnelle und unkomplizierte Hilfe zur Alltagsbewältigung zu organisieren. Dabei spenden Menschen einen Teil ihrer Freizeit, um Hilfsbedürftige in schwierigen Lebenslagen zu unterstützen. Darunter fallen sowohl Besuchsdienste für Senioren, Hilfen bei Behördengängen, Unterstützung von Familien sowie auch kleine praktische Alltagshilfen.

Jens Reinhardt, Amt für Öffentlichkeitsarbeit und Stadtmarketing der Stadt Paderborn



1.100 Euro für mehr Zeit: (von links) Elisabeth Sittig, Projekt „Zeitspende“, Eva Jung und Thomas Dörpinghaus, beide von Bad Driburger Naturparkquellen, sowie Sabine Paus, Projekt „Zeitspende“ bei der Scheckübergabe. (Foto: Jens Reinhardt)



Apfel-Rhababer küsst Prosecco war der Renner auf dem diesjährigen Stand der Bad Driburger Naturparkquellen. Aushilfe Anke, Kristina Schütze (PR UGOS), Eva Jung (Gebietsverkaufsleiterin Gastronomie & Eventmarketing) und Aushilfe Jenny konnten gut verstehen, warum: Es war sooo erfrischend. (Foto: Martin Przondziona)

Wasser-Entdeckungsreise

„MINERALWASSER ERLEBEN“ – MINERALWASSER-AUSSTELLUNG BEI DEN BAD DRIBURGER NATURPARKQUELLEN

Wie entsteht Mineralwasser? Wo kommt es her? Wieviel Mineralwasser trinken die Deutschen pro Jahr? Antworten auf alle diese Fragen und noch viel mehr erfahren die Besu-

cher der Mineralwasser-Ausstellung, die die Bad Driburger Naturparkquellen in Kooperation mit der Informationszentrale Deutsches Mineralwasser veranstalten. Vom 29. bis

31. Oktober 2014 heißt es „Mineralwasser erleben“ in den Brunnenstuben des Bad Driburger Brunnens.

Die Ausstellung deckt alle Aspekte rund um das Thema „richtiges Trinken“ und „Mineralwasser“ ab. Die verschiedenen Stationen der Ausstellung laden zu einer Entdeckungsreise ein. Interaktive Elemente regen die Besucher an, sich spielerisch mit Mineralwasser auseinander zu setzen. Außerdem erfahren die Besucher viel über den Flüssigkeitsbedarf

des Menschen, die Inhaltsstoffe im Mineralwasser und über die Wirkung von Mineralwasser auf den Körper.

Vor allem die junge Zielgruppe liegt uns bei dieser Aktion am Herzen, denn sie sind unsere Kunden von morgen! Gerade für Kinder und Jugendliche ist es wichtig, sich frühzeitig an richtiges und gesundes Trinken zu gewöhnen. Daher haben wir die Schulklassen der Region eingeladen, um dieses Programm in Kombination mit einer Betriebsführung wahrzunehmen.

Wir freuen uns schon auf die Ausstellung und hoffen, dass alle Besucher viele wertvolle Informationen erhalten und Wissenswertes über Mineralwasser erfahren!



Der Mensch ist ein Wasserwerk – von Geburt an. Und was mit Gummibärchen im Wasser passiert, weiß jedes Kind... (Foto: Informationszentrale Deutsches Mineralwasser)

Ina Happe, Leiterin Marketing, Bad Driburger Naturparkquellen

Cremige Suppe vom Hokkaido-Kürbis mit Mineralwasser

EXPERTENTIPP VOM BAD-DRIBURGER-TEAM, DAMIT UNS DER HERBST GUT SCHMECKT

Dieses schöne herbstliche Rezept haben wir beim Stöbern auf der Homepage der „Informationszentrale für deutsches Mineralwasser“ entdeckt. Beate Stromberg aus der Debitorenbuchhaltung bei den Bad Driburger Naturparkquellen hat für uns das Rezept getestet und für gut befunden.



Mit Liebe gekocht, wärmt uns die Kürbiscremesuppe im Herbst das Herz, auch wenns draußen kalt wird. (Foto: Beate Stromberg)

Zutaten für vier Personen

800 - 1.000 g	Hokkaido-Kürbis
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
	Olivenöl
1	TL Zucker
2	mehlig kochende Kartoffeln
1/2	kleine Stange Lauch
1 l	Gemüsebrühe
250 ml	Bad Driburger Mineralwasser Classic (mit Kohlensäure)
	Salz, weißer Pfeffer, Petersilie

Zubereitung:

Den Hokkaido-Kürbis halbieren, mit einem Löffel entkernen, in kleine Stücke schneiden oder hobeln. Zwiebel und Knoblauch würfeln und zusammen mit dem Kürbis in Öl in einem Topf anschwitzen. Den Zucker dazugeben und unter Rühren das Gemüse etwas Farbe nehmen lassen. Währenddessen die Kartoffeln schälen und würfeln, den Lauch putzen und ebenfalls würfeln. Beides gemeinsam mit der Gemüsebrühe hinzugeben. Circa 15 Minuten leicht köcheln lassen. Dann mit dem Handmixer alles fein pürieren. Zum Schluss das Mineralwasser unterrühren, so wird die Suppe zart, schaumig und leicht. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas Petersilie bestreuen.

Sport und Spaß

DER BAD DRIBURGER SOMMER

Es war wieder viel los in diesem Sommer und wir waren bei zahlreichen Veranstaltungen und Aktionen in der Region dabei. Vor allem die Sportveranstaltungen

lagen uns am Herzen. Einen kleinen Auszug, bei denen Bad Driburger überall aktiv war, gibt es hier ...



12. Tag des Paderborner Sports

Am 22. Juni wurde der Schlosspark in Schloß Neuhaus wieder zur größten Sportmeile der Region. Sportvereine zeigten, was sie drauf haben, und es wurden zahlreiche Aktionen zum Mitmachen angeboten. Unser Promotion-Team hat alle Besucher mit einer Kostprobe Sport Aktiv versorgt. (Foto: Bad Driburger Naturparkquellen)



Brunnenlauf

Am 10. August fand zum 29. Mal der Bad Driburger Brunnenlauf statt. Von Anfang an sind die Bad Driburger Naturparkquellen als Hauptsponsor dieser Veranstaltung, die Teil des Hochstifts-Cups ist, dabei. Von der besonders anspruchsvollen Strecke, dem Sachsenringlauf (20,5 km), über den Brunnenlauf (10,5 km) bis hin zum Schülercup und Bambinilauf – für jedermann war etwas dabei. (Foto: Bad Driburger Naturparkquellen)



Skate Night

Bei der regelmäßig im Sommer stattfindenden Paderborner Skate Night liefen Hunderte Inline-Skater nachts mit Polizeibegleitung über abgesperrte Straßen in und um Paderborn. Jede Menge Spaß war garantiert und jeder Helmträger bekam später auch ein Bad Driburger Gratisgetränk! (Fotos: Foto port01 Stadtmagazin)



Der Westfalen Slam 2014...

...war ein Slam-Marathon, wie es ihn noch nie gab! Junge Talente, kreative Köpfe, aber auch Sportfans zeigten am 19. Juli in Lippstadt in zwölf Wettbewerben, was das moderne Westfalen zu bieten hat. Die Bad Driburger Naturparkquellen waren als Partner des „Laufslams“ dabei. Bei heißen 35 Grad freuten sich die Läufer bei Zielankunft besonders über die erfrischenden Getränke. (Fotos: Bad Driburger Naturparkquellen)



Kneipp – staubig oder trendy?

WIE LEBT EIN VEREIN DIE VIELFÄLTIGKEIT UND AKTUALITÄT DER KNEIPP-PHILOSOPHIE? KNEIPP-VEREIN BAD SALZUFLEN-LIPPE E.V.

Ein aktiver Kneipp-Verein stellt sich vor

Wasser in Anwendung und Genuss ist eines der wesentlichen Elemente der Kneippschen Gesundheits-Philosophie. Wir freuen uns deshalb, in den Bad Driburger Naturparkquellen einen Kooperationspartner gefunden zu haben, mit dem wir dies auf hohem Niveau umsetzen können!

Die Ursprünge

Monsignore Sebastian Kneipp wurde am 17. Mai 1821 als Weber- und Bauernkind in einem Dorf im Allgäu geboren und starb am 17. Juni 1897. Er erlebte viel Widerstand, jedoch setzte sich seine Lehre mit den überaus positiven Auswirkungen für die Menschen durch. Und gerade heute ist seine Philosophie in aller Welt bekannt und beliebt. Vieles ist wissenschaftlich untersucht und bestätigt und passt in eine Zeit der steigenden Eigenverantwortung für ein gesundes Leben.

Die Lehre vom gesunden Leben und naturgemäßen Heilen

Kneipp entwickelte das bis heute einzige ganzheitliche Naturheilverfahren Europas. Der umfassende Ansatz der Kneipp-Philosophie bietet ein breites Spektrum von Möglichkeiten, denn sein verfeinertes ganzheitliches Gesundheits-System, beruht auf fünf Elementen.

Die fünf Elemente in der Kneipp-Philosophie

- innere Ausgeglichenheit: Lebensbalance
- vitalisierende Bewegung
- genussvolle gesunde Ernährung
- heilsame Anwendung von Kräutern
- wohltuende Wirkung des Wassers

Kneippen hat mit Spaß an der eigenen Gesunderhaltung und mit Genießen zu tun, mit Fitness und Sport, mit Belastbarkeit und Abhärtung und steht für einen harmonischen Lebensstil, der in den modernen Alltag passt. Die in der Kur und/oder in den Kursen erworbene Kenntnisse und Übungen sind im Alltag, am Arbeitsplatz und in der Freizeit leicht einzubauen und wirken nachhaltig.

„Ratet und helft einander“ (Sebastian Kneipp)

Dies hat sich unser Verein als oberste Maxime gesetzt. Vereinsführung zu organisieren ist sehr schwierig geworden, ehrenamtliche Arbeit braucht viel Idealismus. Mit neuer Fokussierung ist es jedoch gelungen, diesem über 50 Jahre alten Verein neuen Aufschwung zu verleihen. Der Neustart gelang mit einer umfassenden Programm-Broschüre. Die Aufgaben wurden umfangreicher – Kneipp war immer mehr gefragt, denn die Vielfältigkeit und Aktualität des Themas wurde erkannt. Innerhalb des Vereins wurde, neben der Abteilung für die reine Vereinsarbeit/Mitgliederversorgung der „KneippAKTIVService“ (KAS), mit einem sehr aktiven ehrenamtlichen Kreis mit versierten Fachkräften und einem beratendem Expertenteam, gegründet.

KneippAKTIVService (KAS)

- Informations- und Einführungskurse in die Kneipp-Philosophie
- KneippPRÄVENTIONskurse, KneippREHAKurse, KneippGESUNDHEITstage für Kindertageseinrichtungen, Schulen, Senioreneinrichtungen, Firmen
 - KneippGALERIELebensArt – Kneipp & Kunst & Kultur
 - Angebot für Firmen – ganzheitliche Gesundheitsvorsorge für Mitarbeiter
 - Durchführung des KneippGESUNDHEITsurlaubes – welcher aus der klassische Kneipp-Kur & „Medical Wellness für Körper, Geist und Seele“ entwickelt wurde.
 - KneippPILGERWanderung – wandern und meditieren

Ein besonderer Ansporn ist uns, dass Kinder mit so großer Freude auf Kneipp-Anwendungen reagieren und die positiven gesundheitlichen Auswirkungen bei ihnen so rasch sichtbar werden können; auch dass junge Menschen, welche bewusst nach einem gesunden Lebensstil mit Nachhaltigkeit suchen, immer mehr bei Kneipp umsetzbare Grundlagen dazu finden, ob dies zum Beispiel beim KneippREHASport oder durch einen KneippGESUNDHEITsurlaub geschieht.

Unsere Aufgaben erscheinen uns anspruchsvoll und sinnvoll. Um ihnen gerecht zu werden, brauchen wir viel

Unterstützung. Deshalb sind wir über diese neue Kooperation mit Ihnen dankbar und hoffen auf eine Bereicherung für beide Seiten.

Marie-Therese von Langenn,
Geschäftsführende Vorsitzende des
Kneipp-Vereins Bad Salzuflen-Lippe

Inzwischen schwören wieder viele Menschen auf die Kneippschen Anwendungen, die übrigens auch im Therapiezentrum des Gräflichen Parks und den Gräflichen Kliniken Anwendung finden. Wasser ist dabei ein elementares Heil- und Abhärtungsmittel. (Foto: Kneipp-Verein Bad Salzuflen-Lippe e.V.)



High Heels

MODEBLOGGERIN URSEL BRAUN ÜBER SCHUHE ZUM LEBEN UND SCHUHE ZUM VOM LEBEN TRÄUMEN

Neulich holte mich ein alter, den schönen Dingen des Lebens zugehöriger Freund zum Abendessen ab. „Warum trägst Du keine High Heels?“, fragte er mit leisem Ekel in der Stimme, nachdem er meine Flats gesehen hatte. Blöde Frage, dachte ich. Weil ich mir darin auf dem Weg ins Restaurant die Knöchel brechen würde. Vielleicht verginge mir auch vor Fußweh der Appetit. Denn alles über 55 Millimeter ist nicht angenehm. Jeder Schuhdesigner, der etwas anderes behauptet, belügt die Frauen. Jede Frau, die etwas anderes behauptet, belügt sich selbst. Es quetscht die Zehen, es schneidet an der Hacke, es brennt unter der Fußsohle; die Knöchel, Waden und Knie explodieren. Warum tun sich Frauen das an? Ich bin schlichtweg nicht bereit, mich so zu quälen.

Ehrlich gesagt ist es so: Ich bin nicht MEHR dazu bereit. Früher war ich durchaus anfällig für komplizierte Schuhe. Optik galt in meinen jüngeren Jahren mehr als Bequemlichkeit. Wohl auch, weil ich mir meiner Selbst noch nicht gewiss war. Deshalb war es so wichtig, mit Hilfe von Kleidung auszudrücken, wer ich zu sein glaubte oder sein wollte. Zur Belohnung nach einer anstrengenden Arbeitswoche investierte ich schmerzlos gewaltige Summen in ein kobaltblaues, geflochtenes Wunderwerk mit Fesselriemchen und Zehn-Zentimeter-Stiletto. Reine Taxishuhe, in denen ich mich zwar nicht fortbewegen, aber durchaus gekonnt auf einem Barhocker sitzen konnte. Jedenfalls wenn ich mich erst mal auf ihn hinauf gearbeitet hatte. Ich war begeistert von Schuhen, in denen ich mich in ein anderes Leben hineinträumen konnte und merkte nicht, dass sie sich viel zu wichtig machten. Sie verlangten volle Konzentration auf jeden Schritt und als Folge davon verbrachten sie die meiste Zeit in ihren mit Seidenpapier ausgelegten Schuhkartons. So kam es, dass ich überlegte, mir ein Glasregal bauen zu lassen, um sie wenigstens zu sehen, wenn gehen schon nicht möglich war.

Meine Vorliebe für High Heels endete auf einer Silvesterparty vor zehn Jahren. Ich trug neue Ankle Boots mit Plateausohlen und 12 Zentimeter Absatz, in denen ich gerade noch die zehn Schritte bis zur Tanzfläche schaffte, dann aber dort für den Rest der Nacht als Litfasssäule herumstand, weil ich lang hingeschlagen wäre, wenn ich auch nur zum kleinsten Wiegeschritt angesetzt hätte. Zur weiteren Läuterung trug eine große Familienfeier bei. Ich trug einen Hauch von Lackledersandale

ES KANN DURCHAUS EINE GNADE SEIN, DASS WIR UNS SELBST BEIM GEHEN NICHT ZUSEHEN KÖNNEN.

mit hohem Bleistiftabsatz. Der Weg vom Auto zum Restaurant über das Kopfsteinpflaster des Parkplatzes war eine echte Herausforderung, bei der ich den Himmel schon offen sah. Es kann durchaus eine Gnade sein,

dass wir uns selbst beim Gehen nicht zusehen können. So wie wir ja überhaupt viel weniger von uns sehen als andere. Doch manchmal gibt einem das Leben die Gelegenheit, sich in anderen zu spiegeln. So geschah es hier. Ich sah all die Frauen, die ebenfalls schwitzend in viel zu hohen Schuhen über den Parkplatz stöckelten und erkannte in diesem Moment in ihrer Angespanntheit mich selbst.

In den letzten Jahren hat sich mein Lebensgefühl verändert. Ich muss heute nicht mehr gefallen. Mein Schuh-Motto lautet: Immer schön auf dem Teppich bleiben. Dazu gehört eine Fußbekleidung, in der ich mein Leben leben kann. Schuhe, die alles mitmachen. In denen ich große Schritte machen, aufs Fahrrad steigen kann und notfalls hinter dem Bus herrennen kann. Um jedes Missverständnis zu vermeiden: Ich hole mir die Schuhe nicht beim Orthopäden ab. Zwar trage ich flach und bequem, aber immer schön. Immer mit Fuß-

bett, gelegentlich mit kleinem Absatz. Für Schuhe bin ich bereit, richtig Geld auszugeben, denn leider gilt: Nur ein teurer Schuh ist ein guter Schuh. Es gibt zum Glück viele Firmen, die gute Flats anbieten und manchmal schaffen sie es auch bis in den Schlussverkauf.

Die Pariser Frühjahrsschauen vom Januar 2014 zeigten, dass ich mich in guter Gesellschaft befinde. Karl Lagerfeld ließ seinen Models Sneakers über die edlen Porzellanfüße streifen. Was könnte moderner sein in Zeiten, in denen uns so vieles verunsichert, als Schuhe, über die wir nicht weiter nachdenken müssen?

Ursel Braun, Autorin des Blogs „Ich kann nicht mehr leben ohne“

Manchmal geht es aber auch für Ursel Braun (Zweite von rechts) nicht ohne sie – die High Heels. Zum Beispiel bei einem professionellen Modeshooting im Gräflichen Park im August. (Foto: Stephan Burghoff für den „Ich kann nicht mehr leben ohne“-Blog)



Wer Golf spielt, tut auch etwas für seine Gesundheit

EXPERTENRAT VON PETER-WILHELM KOZIEL, PRÄSIDENT DES BAD DRIBURGER GOLFCLUBS, MIT WELCHEN TRICKS GOLF NOCH GESÜNDER WIRD

Golf fasziniert nicht nur immer mehr Menschen, sondern ist unabhängig vom Alter auch gut für die Gesundheit. Wer mit Spaß und Vergnügen auf die Runde geht, trainiert den Körper und findet gleichzeitig auch Ruhe, Ausgleich und Entspannung beim Spiel. Das sind weiche Gesund-

AUF EINER 18-LOCH-RUNDE MIT GUTER GRUNDLAGENAUSDAUER WERDEN ZWISCHEN 100 UND 200 SCHWÜNGE ABSOLVIERT UND ZWISCHEN ACHT UND ZEHN KILOMETER ZURÜCKGELEGT.

heitsfaktoren gegen den Stress im Alltag und zugleich eine gute Prävention.

Das verbreitete Vorurteil, Golf erfordere keine besondere Fitness, ist leicht widerlegt: Auf einer 18-Loch-Runde mit guter Grundlagenausdauer werden zwischen 100 und 200 Schwünge absolviert und zwischen acht und zehn Kilometer zurückgelegt. Immerhin sind die Spieler dabei gut vier Stunden unterwegs. Personen mit guter Grundlagenausdauer sind also im Vorteil, denn sie können sich während des gesamten Spiels besser konzentrieren, um ihre Schläge technisch optimal auszuführen. Besonders am Ende der Runde schlägt das zu Buche. Um die Grundlagenausdauer zu verbessern, sind beispielsweise das Training am Ergometer, leichtes Joggen oder Walken geeignet.

Im Vergleich zu anderen Sportarten ist Golfen für den Bewegungsapparat

eher ungefährlich. Voraussetzung für eine niedrige Verletzungsrate sind eine gute Vorbereitung und eine technisch saubere Ausführung des Schwungs. Wer sich also um eine gute Golftechnik bemüht, erreicht gleich zweierlei: Er verbessert seinen Score und schont den Stütz- und Bewegungsapparat. Es hört sich einfach an, wird aber von den meisten Golfern zu selten beachtet: wichtig ist das Aufwärmen und Stretching vor dem Spiel. Nur rund jeder Fünfte nimmt sich dafür zehn Minuten Zeit oder mehr, wie Fachleute immer wieder empfehlen. Gute Spieler mit niedrigerem Handicap beherzigen den Rat häufiger. Wichtig und einfach umzusetzen ist auch der Tipp, schon vor der Runde ausreichen zu trinken und zu essen. Auch während des Spiels gilt, dass getrunken werden sollte, bevor ein Durstgefühl auftritt.

Zum Schluss eine weitere gute Nachricht: Auch im übertragenen Sinne ist Golfen ein „Herzsport“ mit präventivem Charakter, denn es hat kardioprotektive, also das Herz schützende Effekte. Wer drei bis vier Stunden Golf pro Woche spielt, erzielt vergleichbare Effekte wie jemand, der etwa zweieinhalb bis drei Stunden walkt.

Der Bad Driburger Golfclub bietet allen Interessierten die Möglichkeit, diesen faszinierenden Sport kennenzulernen. Auskünfte gerne beim Clubsekretariat, Telefon 05252.7104 oder beim Pro Donald Sanders 0172.5205535.



Golfspielen hält fit – egal in welchem Alter. Wer zusätzlich auf ausreichend Getränke, Aufwärmen und die richtige Kleidung Wert legt, kann körperlich profitieren. (Fotos: Bad Driburger Golfclub)



So bleibt das Zuhause in Schuss

WILFRIED DRÜKE, BEI DER UGOS ZUSTÄNDIG FÜR GEBÄUDE, TECHNIK UND UMWELT, GIBT TIPPS FÜR DEN HEIMWERKER

Lüften im Haus

Gab es früher durch undichte Fenster und Türen einen ständigen Luftaustausch, so ist dies heute nicht mehr der Fall. Häuser und Wohnungen nach dem heutigen Wärmeschutzstandard sind fast winddicht.

Daher hat die richtige und ausreichende Lüftung des Gebäudes einen sehr hohen Stellenwert eingenommen. Kurzes Stoßlüften mit ganz geöffneten Fenstern ist wirkungsvoller und hat einen geringeren Wärmeverlust als Fenster über einen längeren Zeitraum auf Kipp zu stellen.

Den Keller sollten Sie nur bei kalter und damit trockener Außenluft lüften. Bei warmen Außentemperaturen zieht warme Luft mit hoher Luftfeuchte in den Keller. Diese Feuchte kondensiert an den kühlen Wänden und das kann zu Feuchtschäden führen.

In relativ schlecht gedämmten Häusern sollten generell die Außenwände möglichst von Schränke oder ähnlichen Dingen frei gehalten werden, da hier die feucht-warme Luft vom Raum an der kalten Außenwand kondensiert. Wird dann die normale Luftströmung an der Wand durch ein Möbelstück verhindert, so kann diese Feuchtigkeit nicht abtransportiert werden und Feuchtschäden wie Schimmelbildung sind möglich.

Wärmedämmung

Gegen Kälte kann geheizt werden, was jedoch mit hohen Energiekosten verbunden ist. Gegen die sommerliche Hitze im Dachgeschoss oder Dachraum ist man jedoch in der Regel machtlos, da die meisten Wohnungen keine Klimaanlage haben. Daher sollte beim Ausbau die Wärmedämmung auch mit dem Bewusstsein gewählt werden, dass die Dachwohnung im Sommer möglichst lange eine angenehme Temperatur hält. Mit der Nachtkühle und Fensterlüftung bleiben so die Wohnungstemperaturen angenehm.

Werkzeug, das jeder Heimwerker haben sollte

Billigwerkzeug hilft nur bei ganz einfachen und leichten Dingen – ansonsten versagt das Werkzeug schnell, man ärgert sich über die schlechte Qualität und kann die Arbeit nicht ausführen. Also: lieber etwas mehr investieren. Ein Aufzählung der wich-

tigsten Werkzeuge finden Sie im Infokasten rechts.

Im Bad: Silikonfugen

Silikonfugen im Badbereich sind Wartungsfugen, die je nach Beanspruchung und Pflege immer wieder erneuert werden müssen. Insbesondere in der Dusche ist das sofort erforderlich, sobald das Silikon an einer Kante abreißt und Wasser eindringen kann. Das alte Fugenmaterial muss dann komplett entfernt werden. Dabei darf die hinter den Fliesen vorhandene Abdichtung nicht beschädigt werden.

Silikonentferner oder auch Spiritus helfen, die noch haftenden Reste zu entfernen. Um eine gerade gleichmäßige Versiegelung zu bekommen, hilft Ungeübten, die Duschtassen oder das Waschbecken mit Klebeband abzukleben.

Beim neuen „Versiegeln“ ist eine Gleichmäßigkeit sehr wichtig. Zum abstreifen und glätten der Fuge kann ein Eisstiel oder ein Finger genommen werden. Damit das Silikon nicht an der Hand oder dem Werkzeug klebt, hilft Spülmittelwasser.

Abfluss verstopft

Als erstes hilft ein Pömpel, der im mit Wasser gefüllten Becken einen Sog im Abfluss erzeugt und die Verstopfung lösen kann. Manchmal helfen auch die chemischen Mittel, die jedoch nur in geringen Mengen und bei ausreichender Belüftung genutzt werden sollten.

Sofern diese Versuche nicht zum Erfolg führen und solcher Schmutz und Dreck nicht zu sehr abstößt, ist dies bei Waschbecken kein Problem: Eimer unter das Siphon (Abfluss unter dem Waschbecken), am Waschbecken abschrauben und aus der Wand ziehen (ist eine Wasserpumpenzange zum Lösen erforderlich, einen Putzlappen mehrschichtig in die Zange legen um, die Chromoberfläche nicht zu beschädigen). Restwasser ausgießen und in einem anderen Eimer mit Rundbürste den Siphon reinigen.

Bei Toilette und Urinal sollte zumindest beim ersten Mal ein Fachmann dabei sein.

Malerarbeiten

Gern vermeidet man Arbeitsschritte, die einem nicht so wichtig erschei-

nen. So möchte man zum Beispiel bei Malerarbeiten auf eine Grundierung verzichten. Bei noch unbehandelten Wänden ist jedoch eine Grundierung erforderlich. Eine stark saugende Oberfläche würde die Farbe zu schnell austrocknen lassen und die Haftung verringern. Bei Betonwänden hat die Oberfläche einen nicht haftenden Schmierfilm, so dass die Farbe nicht deckt.

Holzfenster sollten vom Hausherrn oder Fachmann jährlich besichtigt und gewartet werden. Beschädigungen oder Holzabplatzungen werden dann mit Schleifpapier angeschliffen und nachlackiert. Je nach Lasur oder Farbe und der Witterung sind auch Komplettanstriche nach einigen Jahren erforderlich.

Beleuchtung

Finger weg und durch einen Fachmann aufhängen lassen! Nur wer Hintergrundwissen hat, darf sich an die Elektrotechnik wagen.

Schlösser und Scharniere

Bei vielen Dingen hilft oft ein kleiner Tropfen Öl, um Quietschen, hohen Kraftaufwand und klemmende Schlüssel zu vermeiden. Dies gilt bei allen beweglichen Teilen wie Fenster und Türscharnieren sowie Schließzylindern. Damit Fenstergriffe sich beim Betätigen nicht biegen und überbeansprucht werden, ist eine regelmäßige Wartung der Fenstermechanik sehr wichtig.

Andere Mittel, zum Beispiel bei Schließzylindern, sind Grafitpulver

Heimwerker-Grundausrüstung

- Zollstock und Bleistift
- Schraubendreher in mindestens zwei verschiedene Größen als Schlitz und Kreuzschlitz
- Phasenprüfer (kleiner Schraubendreher, mit dem 230 Volt Stromspannung geprüft werden kann)
- Kneif- und Wasserpumpenzange
- Hammer
- Wasserwaage
- einen kleinen Schraubenschlüssel-satz

Für etwas mehr

- Säge
- Bohrmaschine
- Akkuschauber
- einen Satz Imbusschraubendreher

Bei Stromausfall

- Taschenlampe, Handy mit Beleuchtung oder Kerze sollte griffbereit sein
- Prüfen Sie bitte nicht erst bei Stromausfall, ob im Elektroverteilerschrank eine verständliche Beschriftung vorhanden ist

oder ein spezielles Schlossspray. Soll eine Tür leicht zufallen, so hilft neben den genannten Mitteln auch ein wenig Creme oder Margarine an der Schräge der Schlossfalle. Grundsätzlich empfiehlt es sich, sparsam zu dosieren.

So siehts im Heimwerker-Fundus meistens aus.

Und was brauchen wir davon wirklich?! (Foto: Chris/pixelio.de)



SICHER UND SCHICK IN DEN URLAUB FAHREN

Mercedes-Benz Assistenzsysteme in der neuen V-Klasse

DIE EXPERTEN VOM AUTOHAUS ROSIER GEBEN TIPPS, WIE FAMILIEN MIT VIEL PLATZ, KOMFORT UND SICHERHEIT VERREISEN KÖNNEN

Die Herbstferien und damit die Urlaubszeit stehen vor der Tür: Wer da in der schönsten Zeit des Jahres mit dem eigenen Auto verreisen will, möchte dies mit möglichst viel Platz und Komfort tun. Vor allem Familien, die mit kleinen Kindern in den Urlaub fahren, stellen dabei hohe Ansprüche an die Fahrsicherheit. Gerade auf langen Strecken soll die Reise angenehm und ohne Probleme verlaufen, schließlich möchte man möglichst stress- und unfallfrei am Urlaubsort ankommen.

Mit der neuen Großraumlimousine V-Klasse, die Ende Mai ihre Premiere im Autohaus Rosier in Paderborn gefeiert hat, bietet Mercedes-Benz für diese hohen Ansprüche das perfekte Fahrzeug: Als größtes und jüngstes Mitglied der Mercedes-Benz-Personenwagen-Familie setzt sie mit ihrem Design und einer Vielzahl von Innovationen neue Maßstäbe in ihrem Segment. Die neue V-Klasse verbindet ein Platzangebot für bis zu acht Personen und vorbildliche Funktionalität mit dem Komfort, effizientem Fahrspaß und der Sicherheit, die die Fahrzeuge mit dem Stern auszeichnen.

Wer mit dem Auto verreisen möchte, dem bietet die V-Klasse einen besonders geräumigen Fahrzeuginnenraum: Ob als Sechser-, Sieben- oder Achtsitzer – die V-Klasse ist äußerst variabel. Serienmäßig sind im Fond vier komfortable Einzelsitze platziert, optional vergrößern die Dreier-Sitzbänke in der ersten und zweiten Fondreihe die Zahl der potenziellen Passagiere auf fünf oder sechs. Wird besonders viel Laderaum benötigt, können die Sitze im Fahrgastraum dank Sitzschienensystem mit Schnellverriegelung auch komplett ausgebaut werden. Besonders komfortabel und nützlich auf langen Reisen erweist sich ein variabler Tisch, der Platz zum Essen und Spielen bietet und dank integrierter 12-Volt Steckdose sogar als Arbeitsplatz genutzt werden kann. Zum komfortablen Ein- und Ausladen wartet die V-Klasse mit einer weiteren Neuheit auf – der separat zu öffnenden Heckscheibe, die das Be- und Entladen vor allem in engen Parklücken erleichtert.

Für vorbildliche Sicherheit, ob auf Reisen oder im Alltag, sorgen elf



Ulrich Kemper ist bei Rosier der Experte für Neufahrzeuge. (Fotos: Rosier)

innovative „Intelligent Drive“ Fahrerassistenzsysteme, die auf modernen Radar-, Kamera- und Ultraschallsensoren basieren. Serienmäßig an Bord sind der Seitenwind-Assistent, der die V-Klasse bei starken Seitenwindböen stabilisiert, und der Aufmerksamkeits-Assistent, der vor Unaufmerksamkeit und Müdigkeit warnen kann. Ebenfalls auf Wunsch verfügbar sind eine 360-Grad-Kamera, ein Abstandsregeltempomat in Verbin-

dung mit dem Collision Prevention Assist, der Verkehrszeichen-Assistent mit Falschfahr-Warnfunktion, der Spurhalte-Assistent, der Totwinkel-Assistent, das LED Intelligent Light System und der Adaptive Fernlicht-Assistent.

Fazit: Die Großraumlimousine V-Klasse ist das ideale Fahrzeug für alle Menschen, die ein großes Raumangebot und Fahrsicherheit schätzen, aber nicht auf Stil und Komfort verzichten möchten – also das perfekte Reisemobil nicht nur für Familien.

Verbrauchsangaben V-Klasse:

Kraftstoffverbrauch kombiniert: 6,1 – 5,7 l/100 km, CO₂-Emissionen kombiniert: 159–149 (g/km).

Ansprechpartner: Ulrich Kemper, Verkaufsleiter
Mercedes-Benz Autohaus Rosier in Paderborn,
Tel. 05251/154-178,
E-Mail: ulrich.kemper@rosier.de



An der V-Klasse wird deutlich, wieviel komfortabler eine Urlaubsreise mit dem passenden Auto sein kann.

Kampf den kalten Füßen und Händen

MIT KNEIPP'SCHEN ANWENDUNGEN DIE DURCHBLUTUNG FÖRDERN – DIE THERAPEUTEN DER PARK KLINIK GEBEN TIPPS

Im Wellness-Zeitalter sind Wasseranwendungen nach Kneipp aus der Mode gekommen. Aber kaltes Wasser kann mehr als nur Gänsehaut hervorrufen. Die Therapeuten der Bäderabteilung der Park Klinik halten sehr viel von Wassertreten, Beingüssen, Arm- oder Fußwechselfüßern. Eigentlich müssen wir nur den inneren Schweinehund überwinden, denn wir können uns – gerade im Herbst und Winter – wunderbar selber zuhause behandeln. Kleiner Aufwand, große Wirkung!

Beinguss oder Armguss

Warum beenden wir unseren Duschgang nicht mit kaltem Wasser?! Die einfachen Güsse bestehen darin, einen fast drucklosen Wasserstrahl über die Beine/Arme flächenhaft und mantelförmig fließen zu lassen. Weil der Strahl drucklos ist, wird nur über den thermischen Reiz eine Reaktion hervorgerufen. Hier gilt, wie bei jeder Kaltwasseranwendung, der Körper muss warm sein, immerhin wird mit zehn bis 15 Grad kaltem Wasser gearbeitet. Außerdem ist für eine gute Nacherwärmung zu sorgen. Also bitte nach dem Guss das Wasser kurz abstreifen/abtupfen und warm anziehen. Wir empfehlen, nach dem Guss entweder zu ruhen oder sich zu bewegen.

So wirds gemacht

Sie beginnen am rechten Fuß außen und führen den Wasserstrahl auf der Rückseite des Beines aufwärts bis zur Hüfte, verweilen dort kurz und gehen mit dem Wasserstrahl an der Innenseite wieder nach unten zum Fuß. Gleiches machen Sie bitte an der Rückseite des linken Beines. Nun sind die Vorderseiten der Beine dran, erst wieder rechts, dann links. Bitte alles noch ein- bis zweimal wiederholen.

Allrounder Wassertreten

Natürlich am schönsten in einem Bach, am Ufer oder in einem Kneippbecken. Aber auch in der Badewanne oder großen Fußwannen ist es zuhause möglich. Das Wasser (zehn bis 15 Grad) sollte schon bis zur Mitte des Unterschenkels reichen, und bitte nicht mit kalten Füßen Wassertreten. Gehen Sie wie ein Storch durchs Wasser, bei jedem Schritt einen Fuß immer ganz aus dem Wasser heben. Bitte nur einen kurzen Reiz (ein bis zwei Minuten) durchführen, gerne aber auch öfter am Tag. Vielleicht nutzen Sie einfach mal die Klinikrichtungen in den Pausen.

Hauff'sches Armbad gegen kalte Hände

Anders als bei Kneipp steigt hier die Temperatur des Wassers langsam an. Füllen Sie Ihr Waschbecken zu drei Vierteln mit circa 30 Grad warmen Wasser. Legen Sie ihre Arme über Kreuz ins Becken und lassen Sie 40 bis 42 Grad warmes Wasser ganz langsam nachlaufen. Durch den Temperaturanstieg weiten sich Ihre Blutgefäße und es kommt zu einer starken Mehrdurchblutung des gesamten Armsegmentes. Nach zehn Minuten trocknen Sie sich ab und ruhen bitte ausreichend.



Evelyn Agarkow, Praktikantin in der Physiotherapie, kneippt nach den Anweisungen von Therapeut Oleg Hanselmann. Und: es wirkt! Füße warm, Laune gut. (Foto: Kristina Schütze)

Bei allen Anwendungen gilt: Führe ich sie regelmäßig durch, stellt sich ein Trainingseffekt ein, der sich positiv auf das Immunsystem und das vegetative Nervensystem auswirkt. Dabei wird die Selbstheilung und Selbstregulation des Organismus' angeregt, was der Gesunderhaltung dient und der Wiederherstellung nach einer Krankheit. Viele Anwendungen kosten nur wenig Zeit, aber sie heben die körperliche und geistige Widerstandskraft und schützen die Gesundheit.

Guido Kersting, Leiter der Bäderabteilung
Park Klinik, Gräfliche Kliniken

PERSONALIEN

Priv.-Doz. Dr. Dr. Arno Möller



Ende September hat der bisherige Chefarzt der Psychosomatik der Park Klinik, Priv.-Doz. Dr. Dr. Arno Möller, die Klinik in Bad Hermansborn verlassen. Zukünftig wird er als Chefarzt die Krankenhausfachabteilung einer psychosomatischen Klinik übernehmen. Für diese neue Herausforderung verlässt Dr. Möller den Rehabilitationsbereich nach drei Jahren und wendet sich nun wieder der Psychosomatik und Psychotherapie im Akutbereich zu.

Events mit den Gräflichen Quellen

- **29. bis 31. Oktober 2014**
MINERALWASSERAUSSTELLUNG
 in den Brunnenstuben der Bad Driburger Naturparkquellen

Termine Gräflicher Park

OKTOBER

- **Sonntag, 26. Oktober 2014, von 11 Uhr bis Open End**
BALLENERNTE VON MICHAEL BEUTLER
 Kunstprojekt des Berliner Künstlers Michael Beutler in Zusammenarbeit mit der Diotima Gesellschaft e.V., den Kulturvereinen Kulturgut Holzhausen e.V. und ARTD Driburg e.V. zusammen. Das Gymnasium St. Xaver entsendet Schüler als Erntehelfer. Unterstützt wird die „Ballenernte“ von der Bad Driburger Touristik GmbH und von der Firma CLAAS KGaA. Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpf, Vorsitzende der Diotima Gesellschaft ist verantwortlich dafür, dass die „Ballenernte“ in Bad Driburg stattfindet: „So ist die gesamte Performance ein Gemeinschaftswerk von jungen und älteren Menschen, regionalen Vereinen, der Wirtschaft, den Bauern und den öffentlichen Bereichen.“ Weitere Informationen in dieser Ausgabe des „COSMOS Journal“ auf Seite 14
- **Donnerstag, 2. Oktober bis Sonntag, 5. Oktober 2014**
WESTFALEN GOURMETFESTIVAL 2014
 - **Kochen mit Freunden am Donnerstag, den 2. Oktober 2014 ab 19 Uhr**
 Fünf-Gänge-Festivalmenü mit Thomas Blümel („Caspars' Restaurant“, Gräflicher Park), Elmar Simon (Restaurant „Balthasar“, Paderborn), Simon Stirnal (Restaurant „Schloss Loersfeld“, Kerpen), Heiner Evers (Hotel am Rosenberg, Bad Driburg) und Fatbardh Tominaj (Hotel-Restaurant „Zum Braunen Hirschen“, Bad Driburg)
 Preis pro Person: 79 €
 - **Festivalgala mit Sarah Henke am Freitag, den 3. Oktober 2014 ab 19 Uhr**
 Fünf-Gänge-Festivalmenü inklusive Aperitif und korrespondierender Menübegleitung durch Hövels Original mit anschließendem „Feierabendbier“ mit Sarah Henke hautnah in der Küche
 Preis pro Person: 149 €
 - **Wein wird weiblich: Starke Winzerinnen & Big Bottles am Samstag, den 4. Oktober 2014 ab 19 Uhr**
 Fünf-Gänge-Festivalmenü von Thomas Blümel und dem Team des „Caspars' Restaurant“ begleitet von den Winzerinnen Theresa Breuer, Dörte Meyer-Näkel und Gesine Roll sowie Thomas Sniadowski am Flügel, inklusive korrespondierender Weine
 Preis pro Person: 125 €
 - **Maine-Lobster und Champagner am Sonntag, 5. Oktober 2014 ab 12 Uhr**
 Anna Blümel kocht ein Vier-Gänge-Hummer-Menü im „Restaurant Pferdestall“, inklusive eines Glases (0,1l) Champagner
 Preis pro Person: 49 €
 (weitere Informationen und Anmeldungen unter reservierungen@graeflicher-park.de oder Tel.: 0 52 53.95 23-161)

NOVEMBER

- **Den ganzen November lang**
ENTENESSEN
 Ente im Ganzen für zwei oder vier Personen im „Restaurant Pferdestall“ mit Voranmeldung mindestens 48 Stunden im Voraus. 26 Euro pro Person (weitere Informationen und Anmeldungen unter reservierungen@graeflicher-park.de oder Tel.: 0 52 53.95 23-161)
- **Samstag, den 29. November 2014, 14:30 bis 17 Uhr**
PLÄTZCHENBACKEN MIT MAMA UND PAPA
 Teig verarbeiten, backen und naschen, bis alle kleinen und großen Mägen voll sind – in der Küche des „Caspars' Restaurant“, wo das Aufräumen die anderen machen. 25 Euro pro Person (weitere Informationen und Anmeldungen unter reservierungen@graeflicher-park.de oder Tel.: 0 52 53.95 23-161)



Wissenswertes über Mineralwasser verrät Ende Oktober eine Ausstellung bei den Bad Driburger Naturparkquellen. (Foto: Informationszentrale Deutsches Mineralwasser)



Erst lagen die Sangriastrohhalmballen zwischen den drei Pinakotheken in München, am 26. Oktober werden sie von Schülern und Bauern aus Bad Driburg neu gewickelt, um hier im Gräflichen Park einen neuen Platz zu finden. (Foto: Sabine Reitmaier)



Das Gourmetfestival wartet auch in diesem Jahr mit großen Köchinnen und Köchen auf – unter anderem auch mit Sarah Henke. (Foto: Sarah Henke)



Backen mit der ganzen Familie ohne Küche saubermachen (Foto: shutterstock)

DEZEMBER

• Sonntag, 7. Dezember 2014, 19.30 Uhr

ES GIBT TAGE – LIEDERABEND MIT ARMIN MUELLER-STAHN, GÜNTHER FISCHER, TOBIAS MORGENSTERN UND TOM GÖTZE

Der Schauspieler Armin Mueller-Stahl ist einer der ganz wenigen deutschen Stars auf dem internationalen Film-Parkett. Gemeinsam mit den Musikern Günther Fischer und Tobias Morgenstern gibt er nun auf der CD „Es gibt Tage...“ einen Teil seiner eigenen Geschichte preis. Diese Lieder sind vor mehr als 45 Jahren in der DDR entstanden. Sie kommen aus einer Zeit, die heute beinahe so fern erscheint wie das Mittelalter und doch noch ganz nah ist. Mueller-Stahl scheute sich lange, diese Songs überhaupt zu veröffentlichen: „Es war ein Wunsch meiner Frau, die Lieder auch mal ins Leben zu bringen. Aber während der Produktion entdeckten wir, dass einige von ihnen immer noch aktuell sind.“ In seinen Songs entfaltet Armin Mueller-Stahl eine skurrile und doch sehr poetische Welt. Viele dieser Lieder bauen auf Metaphern auf. Für kreative Geister gehörte es in der DDR zum Überleben, für alles und jedes Gleichnisse zu finden. „Als Günther Fischer sich ans Klavier setzte und ich ihm einige Melodien vorsang, setzte so ein merkwürdiger Rückmarsch in die Vergangenheit ein“, bestätigt der über 80-jährige CD-Debütant. „Plötzlich begann ich noch einmal, die Welt mit den Augen eines 35-Jährigen zu sehen.“

Armin Mueller-Stahl singt über traurige und düstere Themen, bringt diese jedoch mit einer derart unbeschwerten Heiterkeit zu Gehör, dass alle Bitterkeit aus den Liedern schwindet. Mit dem bekannten Filmkomponisten und Jazzsaxofonisten Günther Fischer verbindet den Schauspieler eine lange Freundschaft. Für den Musiker, Produzent und Arrangeur Fischer war es nicht schwer, sich auf die Texte seines Freundes einzulassen, denn viele Erinnerungen an die gemeinsamen Jahre in der DDR decken sich mit denen des Schauspielers. Fischer rekapituliert: „Damals hatten wir die Lieder mit Jazz-Quartett gespielt, diesmal wollten wir sie etwas sparsamer und wirkungsvoller umsetzen.“ Auf seinen Live-Konzerten hat Armin Mueller-Stahl noch Tom Götze am Bass dabei, der es genau wie Günther Fischer und Tobias Morgenstern super versteht, seine Titel musikalisch umzusetzen. Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff, der es als Vorsitzender der veranstaltenden Diotima Gesellschaft gelungen ist, den Weltstar nach Bad Driburg zu holen: „Da in den Theatersaal nur 350 Personen passen, müssen wir die Preise leider relativ hoch ansetzen, um das Konzert finanzieren zu können. Bei aller daraus resultierenden Exklusivität bleiben wir aber bei unserem Grundsatz, dass Schüler und Studenten nur den halben Eintrittspreis zahlen müssen. Das ist uns ganz wichtig!“

Der Eintrittspreis für den Liederabend beträgt im Vorverkauf 50 € und an der Abendkasse 55 €, Mitarbeiter der UGOS zahlen im Vorverkauf die Hälfte. (Anmeldung unter gaeste-service@graeflicher-park.de oder Tel.: 0 52 53.95 23-700

• Jeden Dienstag im Dezember 2014, ab 18 Uhr

WILDBUFFET

Buffet mit Spezialitäten aus Wald, Feld und Wiese vorwiegend aus der gräflichen Jagd im „Restaurant Pferdestall“. 39 Euro pro Person (weitere Informationen und Anmeldungen unter reservierungen@graeflicher-park.de oder Tel.: 0 52 53.95 23-161)

• Den ganzen Dezember lang

GANS LECKER

Gänseessen als dreigängiges Menü im „Caspar’s Restaurant“. 49 Euro pro Person (weitere Informationen und Anmeldungen unter reservierungen@graeflicher-park.de oder Tel.: 0 52 53.95 23-161)

• Silvester, 31. Dezember 2014

ROCK 'N' ROLL-SILVESTERPARTY

Von Johnny Cash über Buddy Holly bis zu Elvis: Party im Stil der fünfziger Jahre mit Petticoat und Haartolle. Liveband und Feuerwerk inklusive. Ab 99 Euro pro Person. (weitere Informationen und Anmeldungen unter reservierungen@graeflicher-park.de oder Tel.: 0 52 53.95 23-161)



Der Schauspieler Armin Mueller-Stahl von seiner weniger bekannten Seite: als Liedermacher und Musiker. (Foto: Thomas Ammerpohl)



Gans klassisch, Gans modern oder Gans in verschiedenen Aggregatzuständen: Im Dezember gibts im „Caspar’s Restaurant“ Gänse-Menü. (Foto: Ferhat Kahya/pixelio)



Eine Silvesterparty im Stil der 50er Jahre wird dieses Jahr im Gräflichen Park gefeiert. (Foto: shutterstock)

Impressum

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

Auch für Eltern gilt: Nicht alles auf einmal ausgeben.

Die flexible Plus3-Finanzierung für Ihre V-Klasse.

Mehr Raum für finanzielle Freiheit:

- volle Flexibilität mit der Plus3-Finanzierung
- drei Wahlmöglichkeiten am Laufzeitende: verkaufen, behalten oder zurückgeben³

V 220 CDI EDITION lang¹

Ein Finanzierungsbeispiel der Mercedes-Benz Bank AG²

Kaufpreis ab Werk	45.220,- €
Anzahlung	6.134,59 €
Gesamtkreditbetrag	39.085,41 €
Gesamtbetrag	42.824,67 €
Laufzeit/Gesamtlaufleistung	48 Monate/60.000 km
Sollzins gebunden p.a./eff. Jahreszins	2,95%/2,99%
Schlussrate	23.672,67 €

Mtl. Gesamtrate Privat-Leasing plus

399 €



Mercedes-Benz
Das Beste oder nichts.

¹Kraftstoffverbrauch innerorts/außerorts/kombiniert: 6,8/5,0/5,7 l/100 km; CO₂-Emissionen kombiniert: 149 g/km; Effizienzklasse: A. Die Angaben beziehen sich nicht auf ein einzelnes Fahrzeug und sind nicht Bestandteil des Angebots, sondern dienen allein Vergleichszwecken zwischen verschiedenen Fahrzeugtypen. Abbildung enthält Sonderausstattungen.

²Ein Finanzierungsbeispiel der Mercedes-Benz Bank AG, Siemensstr. 7, 70469 Stuttgart. Angebot ist mit weiteren Aktionen nicht kombinierbar. Angebot gültig bei Bestelleingang bis 30.09.2014 und nur, solange der Vorrat reicht.

³Die Option beruht auf einer Zusatzvereinbarung zwischen Ihnen und Ihrem Händler.

ROSIER

Autohaus Heinrich Rosier GmbH & Co. KG, Zweigniederlassung Paderborn
Autorisierter Mercedes-Benz Verkauf und Service
Detmolder Straße 107-109, 33100 Paderborn
Tel. 05251/154-272, Fax -108, www.mercedes-benz-rosier-gruppe.de