



PARK Seite 14

Ältestes Logierhaus erstrahlt nach Renovierung in neuem Glanz

KLINIKEN Seite 20

Dr. Martina Krüger – Ärztin aus Leidenschaft

QUELLEN Seite 30

Klein, praktisch, leicht: 0,5 Liter PET neu bei Bad Driburger

Liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, liebe COSMOS Leserinnen und Leser,



Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff (Foto: Sascha Reichert)

alles neu macht der Mai, sagt der Volksmund. Neben der Natur, die auch im Gräflichen Park wieder erwacht ist und mich jedes Jahr aufs Neue fasziniert, hat sich auch in der UGOS wieder viel getan. „Alles neu“ gibts hier aber nicht nur im Mai – ständig passiert etwas und die „konstruktive Zerstörung“, von der ich so häufig spreche, findet hier im ganzen Jahr statt: Altes muss weichen, um Neuem Platz zu machen – wie in der Natur. In den Beeten von Heinz-Josef Bickmann im Gräflichen Park können wir es alle in jedem Jahr sehen.

Für Überraschung hat sicherlich meine Entscheidung gesorgt, mich aus der Geschäftsführung des Bilster Berg Drive Resorts zurück zu ziehen. Natürlich ist mir dieser Schritt nicht leicht gefallen, da die Idee, diese einzigartige Test- und Präsentationsstrecke ins Leben zu rufen, mein „Baby“ war. Aktuell ist es mir aber wichtiger, mich auf das Kerngeschäft zu konzentrieren. Manche Dinge müssen in Ruhe wachsen. So wie die Gärtner lasse ich mich nun von der weiteren Entwicklung des zarten Pflänzchens Bilster Berg überraschen und bleibe dem Projekt als Gesellschafter mit Herzblut nach wie vor erhalten.

Weitere strukturelle und personelle Veränderungen haben im Geschäftsbereich Gräfliche Kliniken stattgefunden. Nach dem Weggang von Christian von der Becke wurden die Aufgabenbereiche der Verwaltungsdirektoren neu strukturiert und erweitert. Fortsetzung auf Seite 2

UGOS

INHALT

Editorial	S. 1
UGOS	
Drei Fragen an	S. 2
Ideenmanagement in der UGOS	S. 3
Spannender UGOS-Hallenfußball-Cup 2015	S. 4
Kampf dem Winterspeck: Fitness-Tipps aus der UGOS	S. 6
Besondere Kulturveranstaltungen der Diotima-Gesellschaft	S. 8
Buchtipp: „Geheime Orte in Ostwestfalen“	S. 9

GRÄFLICHER PARK

Saisonstart: Frühlingserwachen im Gräflichen Park	S. 11
Natürlich schön: Ausblick auf den Tag der Gärten & Parks	S. 13
Sierstorpff-Haus: ältestes Logierhaus mit neuem Glanz	S. 14
Gräflicher Nachweis überzeugt am „Azubi-Tag“	S. 16
Ehemaligentreffen der ganz besonderen Art	S. 17
Interview: Anna Blümel ist jetzt IHK-geprüfte Diätköchin	S. 18

GRÄFLICHE KLINIKEN

Erster Refresher-Kurs Manuelle Lymphdrainage	S. 19
Dr. Martina Krüger: Ärztin aus Leidenschaft	S. 20
Neue Therapeutin auf vier Pfoten, Phobie hat ausgelernt	S. 21
Sozialpraktikum in der Marcus Klinik	S. 22
Ärzteveranstaltung: „Zusammenspiel aus Kunst und Medizin“	S. 22
Wie viel Druck braucht das Bein?	S. 23
Besonderer Dank an die Moritz Klinik	S. 24
Neue Kooperation: Moritz Klinik und IKK classic	S. 25
After-Work-Imbiss zum AOK-Firmenlauf	S. 25
Gräfliche Kliniken mit einheitlicher EDV	S. 26
Lustige Anekdoten aus dem Klinikalltag	S. 27

GRÄFLICHE QUELLEN

Vorfreude auf den Salzkotten Marathon	S. 28
Wandern an den Quellen, Wandertag 2015 in unserer Region	S. 28
Mineralwasserschulung im außergewöhnlichen Rahmen	S. 29
Neue Gebindegröße bei Bad Driburger	S. 30
DKMS Spendenlauf für Leukämiepatienten weltweit	S. 30
Prominente Karnevals-Jecken zu Gast bei Bad Driburger	S. 31

Expertentipps	S. 32
Personalien	S. 36
Aktuelles	S. 37

Fortsetzung von Seite 1 In Verbindung mit der Neustrukturierung der Indikationen am Standort Bad Driburg bin ich überzeugt, dass diese Neuordnung ein Grundstein für den Erfolg in der Zukunft sein wird.

Für jeden einzelnen im Unternehmen ist es ungemein wichtig, zu diesem Erfolg seinen Teil beizutragen, ob im „Gräflichen Park Hotel & Spa“, wo wir eine Neuausrichtung auf das Geschäftskundensegment entwickelt haben und diese jetzt umsetzen oder

auch bei den Gräflichen Quellen, wo es zum Frühjahr eine Einführung von neuen Verpackungen gegeben hat (siehe Bericht auf Seite 30). Dazu gehört auch Mut und Lust auf Neues, damit man nicht stehen bleibt. In der UGOS ist also nicht nur der Frühling eine Zeit des Aufbruchs.

Ziel ist es, unsere Aktivitäten zu optimieren und immer den Nutzen für den Kunden zu sehen. Hierzu haben wir vor einiger Zeit zum Beispiel das Ideenmanagement einge-

führt, das aus unserer Sicht noch stärker genutzt werden könnte. Wir honorieren gute Ideen und setzen diese auch um. Darüber berichtet diese Ausgabe des COSMOS-Journals ebenso wie über das Frühlingserwachen im Gräflichen Park, aber auch über Neuigkeiten in den anderen Geschäftsbereichen.

Auch wenn wir in der UGOS in diesem Jahr nicht buchstäblich alles neu machen, so haben wir doch schon viele Ideen und Pläne für sinnvolle

Veränderungen. Machen Sie mit und unterstützen Sie die Umsetzung in unserer UGOS. Nur so können wir uns alle stetig weiterentwickeln und auch in Zukunft erfolgreich sein!

Ihr Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorff

Drei Fragen an:

Michael Hielscher, Betriebsleiter Bad Driburger Naturparkquellen

Sie waren ja früher schon einmal in anderer Funktion bei den Gräflichen Quellen tätig. Was hat sich in der Zwischenzeit im Unternehmen verändert und wie sind Sie an die neue Herausforderung als Betriebsleiter herangegangen?

(Franz-Josef Krawinkel, Reservierungsabteilung, Gräflicher Park)

Die Rückkehr in ein bekanntes Umfeld und die Beständigkeit im Unternehmen hat mir den Einstieg doch sehr erleichtert. Eine der größten Veränderungen ist sicherlich die gestiegene Produkt- und Gebindevielfalt. Um die dadurch bedingte Warenverfügbarkeit aller Produkte zu gewährleisten, bedarf es einer intensiven Produktionsplanung einhergehend aller dafür benötigten Roh-, Hilfs- und Bedarfsstoffe. Die größte Herausforderung war, die erfolgreiche Arbeit meines Vorgängers möglichst geräuschlos fortzusetzen. Und so habe ich die Arbeit mit Freude und Akribie aufgenommen. Dabei konnte ich unter anderem von einem großen Erfahrungsschatz der Mitarbeiter profitieren. Ein weiterer wichtiger Punkt war, ein gewisses Netzwerk zu Lieferanten, Maschinenherstellern und Behörden aufzubauen und in der Branche weiter Fuß zu fassen.

Sie haben in Ihrer Tätigkeit bestimmt die ein oder andere neue Produktkreation oder Geschmacksvariante begleitet. Was ist Ihnen hier in besonderer positiver oder auch witziger Erinnerung?

(Monika Sude, Assistentin der Geschäftsführung, UGOS)

Der Weg von einer ersten Idee bis zur tatsächlichen ersten Abfüllung ist oft nicht so einfach und schnell vollzogen wie vermutet. Dies geht über die Auswahl der einzelnen Geschmacksmuster bis hin zur Klärung aller technischen Voraussetzungen für die Produktion. So war es auch bei unserem „Louis“ der Fall. Hierbei galt es ein Erfrischungsgetränk mit einem Alkoholanteil zu vereinen. Ein Sekt oder Prosecco war nicht in der Anlage zu verarbeiten, so dass wir uns für einen Fruchtwein entschieden haben, um so die Alkoholkomponente einarbeiten zu können. Aber ich denke wir sind hier zu einem tollen Ergebnis gekommen, was auch die Resonanz der Verbraucher zeigt. Doch nicht alles, was unter anderem von unseren Grundstofflieferanten vorgestellt wird, ist auch tatsächlich umsetzbar. Oft sind es doch Nischenprodukte mit ungewöhnlichen Zusammenstellungen, die wenig massenkompatibel erscheinen, wie zum Beispiel ein Cola-Getränk mit Haselnuss- oder



Michael Hielscher
(Foto: Ina Happe)

Mango-Geschmack oder ein Erfrischungsgetränk mit Gurke und Passionsblüte. Daher sollte eine Produkteinführung gut überlegt sein und wird gemeinsam im Team „Bad Driburger“ entschieden.

Ich habe gehört, dass Sie gern kochen. Verraten Sie uns ein Lieblingsrezept, das Ihnen besonders gut gelingt?

(Julia Zelonzewski, Referentin Marketing Gräfliche Kliniken)

Ja, das ist richtig. Leider bleibt mir jedoch nicht immer genug Zeit, dem so nachzugehen und somit beschränkt sich diese Leidenschaft vornehmlich auf das Wochenende. Wichtig ist mir hierbei, mit frischen Zutaten zu kochen und dabei auch mal etwas Neues zu versuchen. Ein wirkliches Lieblingsrezept kann ich gar nicht benennen. Da ich aber ein Freund der Nordseeküste bin, mag ich besonders Fisch und Meeresfrüchte. Hierzu habe ich ein Miesmuschelrezept, welches mit Koriander, Knoblauch, Weißwein und Zitronensaft zubereitet wird. Dazu ein wenig Baguette und ein Glas Wein, sehr schmackhaft.

Kleine Idee, große Wirkung

ZUR KONTINUIERLICHEN VERBESSERUNG IN DER UGOS KANN JEDER BEITRAGEN



Kleine Idee, große Wirkung: Dank des Vorschlags einer Mitarbeiterin gibt es die Badeschlappen im „Gräflicher Park Hotel & Spa“ jetzt für die ganze Familie und im viel schöneren Look. (Foto: Christina Meschede)

„Ideen nach vorn“ – so lautete einmal der Werbeslogan einer großen deutschen Bank. Bei der UGOS ist dieser Spruch nicht nur ein Slogan, sondern wird tatsächlich gelebt. „Das Ideenmanagement gibt es in der jetzigen Form seit 2011. Es gehen pro Jahr UGOS-weit circa 30 bis 40 Vorschläge ein – darunter auch viele, durch die tatsächlich Einsparungen erzielt werden können“, berichtet Lutz Peter Reuter, Leiter Personal in der UGOS und ergänzt: „Aber dieses Ziel ist nicht das einzige; das ist viel offener angelegt und soll auch Ideen fördern, die der Verbesserung unserer Leistungen und Produkte für Kunden und Patienten dienen oder auch Mitarbeitern zugutekommen.“ Auch 2014 war von Ideen zur Verbesserung der Beschilderung, über Maßnahmen zur Erhöhung der

Sicherheit für die Patienten bis zu eher service-orientierten Vorschlägen alles dabei. Einmal pro Jahr ermitteln die Geschäftsbereichsleiter und Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff aus allen Teilnehmern – ohne Ansehen der Person und der Idee – eine Gewinnerin oder einen Gewinner, der dann ein Präsent bekommt. Alle anderen Teilnehmer bekommen ein kleines Dankeschön dafür, dass sie sich Gedanken gemacht und teilgenommen haben. Den besten Vorschlag 2014 stellen wir Ihnen unten auf dieser Seite vor. „Natürlich würden wir uns über noch mehr Vorschläge freuen. Halten Sie einfach die Augen offen, wir freuen uns auf Ihre Ideen!“, so Lutz Peter Reuter.

Karen Walterscheid, Public Relations, UGOS

Mit Bahn und Taxi zur Reha

VORTEIL FÜR PATIENTEN UND MITARBEITER

Helena Dirks ist Krankenschwester in der Marcus Klinik und Gewinnerin des Ideenmanagements 2014. Die meisten, die in der Marcus Klinik arbeiten, kennen das Problem der Parkplatzsuche. Jeden Tag aufs Neue wird man vor eine Herausforderung gestellt, wenn man einen Parkplatz sucht. Diese Situation wird vor allem im Sommer, wenn die Freibadsaison beginnt, sehr problematisch. Für die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, die sogar erst am Nachmittag anfangen zu arbeiten, ist es dann unmöglich, noch einen Parkplatz zu finden.

Die Idee von Helena Dirks im Rahmen des Ideenmanagements ist es gewesen, dass die Rentenversicherung bzw. Krankenkasse die Anfahrt der Patienten mit der Bahn oder mit

dem Taxi bezahlt. Ziel ist es, die Parkmöglichkeit zu verbessern, die Kostenaufbringung für die Patienten zu reduzieren und die Umwelt weniger zu belasten. Dies soll so schnell wie möglich umgesetzt werden.

Stefanie Rasche, Auszubildende UGOS

Diese gute Idee wurde unter anderem mit Karten für ein Spiel des SC Paderborn belohnt! Peer Kraatz, Helena Dirks und Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff vor der Marcus Klinik (Foto: Stefanie Rasche)



Moritz Klinik und ARZ Jena dominieren

SPANNENDER UGOS-HALLENFUSSBALL-CUP 2015

Auch der inzwischen fünfte UGOS-Hallenfußball-Cup bot wieder spannenden Fußball, schöne und viele Tore sowie eine klasse Atmosphäre. Sepp Kargerbauer mit seinem Team bot wiederum beste Moderation und entwickelte bei den Zuschauern schon zu Beginn eine prächtige Stimmung (unterstützt durch die wieder gern genutzten „Papp-Klatscher“).

Die Vorrunden

In der Vorrunde setzte sich in der „Klinik“-Gruppe A der wieder mit zahlreichen Fans und vielen Kindern angereiste Titelverteidiger Moritz Klinik knapp mit 2:1 gegen die Marcus Klinik und 4:0 gegen die stark kämpfende Park Klinik durch. Der zweite Platz ging an die spielerisch sehr gut aufgelegte Marcus Klinik durch ein 5:0 gegen die letztendlich drittplatzierte Park Klinik.

Der Vorjahresdritte ARZ Jena überzeugte in der Gruppe B souverän mit zwei klaren Siegen gegen die Holding (3:0) und die Gräflichen Quellen (5:1). Den zweiten Platz sicherte sich die sehr gut aufgelegte Holding durch einen 3:0-Erfolg gegen die großartig kämpfenden Gräflichen Quellen.

Die Endrunde

Mit dem Spiel um Platz fünf und sechs wurde dann die Endrunde eröffnet. Hierbei zeigte die Park Klinik beim 5:0 gegen die Gräflichen Quellen eine sehr souveräne Leistung. Danach folgten dann die beiden Halbfinalspiele. Hierbei setzte

sich die Moritz Klinik im torreichsten Spiel des Turniers eindrucksvoll mit 8:0 gegen die Holding durch. Im zweiten Spiel behielt das ARZ Jena mit einem 2:0 gegen die Marcus Klinik die Oberhand. Überaus spannend verlief im Anschluss das Spiel um Platz 3. Hierbei siegte die Marcus Klinik letztendlich knapp mit 3:2 gegen die Holding.

Finale...

Im Endspiel standen sich mit der Moritz Klinik und dem ARZ Jena erstmals die beiden Mannschaften aus Thüringen gegenüber. Beide Teams hatten sich souverän in der Vor- und Endrunde durchgesetzt und boten ein packendes Endspiel auf höchstem spielerischen Niveau. Es entwickelte sich ein wirkliches Highlight, das bei der Moritz Klinik durch ein enges 3:2 das glücklichere Ende fand. Kompliment an beide Mannschaften für dieses erstklassige Spiel!

Die Teams wurden im Anschluss durch Graf und Gräfin Oeynhausener geehrt. Unter dem donnernden Applaus der Zuschauer erhielt dabei die Moritz Klinik wiederum den begehrten Wanderpokal bereits zum fünften Mal in Folge. Großer Respekt!



Das Team des ARZ Jena freute sich über den zweiten Platz. (Fotos: Stefanie Rasche)



Großartig gekämpft, aber leider nicht gewonnen: das Team der Bad Driburger Naturparkquellen.



So sehen Sieger aus: die Moritz Klinik holte sich zum fünften Mal den Titel.



Der vierte Platz ging an das Holding-Team.



Mittelfeld: Die Marcus Klinik freute sich über den dritten Platz.



5. UGOS Hallen-Fußball-Cup 2015 in Zahlen

Vorrunde

Marcus Klinik	-	Park Klinik	5:0
Gräflich Quellen	-	Holding	0:3
Moritz Klinik	-	Marcus Klinik	2:1
Holding	-	ARZ Jena	0:3
Park Klinik	-	Moritz Klinik	0:4
ARZ Jena	-	Gräfliche Quellen	5:1

Abschlusstabelle Vorrunde

Gruppe A	Tore	Punkte
1. Moritz Klinik	6:1	6
2. Marcus Klinik	6:2	3
3. Park Klinik	0:9	0
Gruppe B	Tore	Punkte
1. ARZ Jena	8:1	6
2. Holding	3:3	3
3. Gräfliche Quellen	1:8	0

Spiel um Platz 5 und 6

Park Klinik	-	Gräfliche Quellen	5:0
-------------	---	-------------------	-----

Halbfinale

Moritz Klinik	-	Holding	8:0
ARZ Jena	-	Marcus Klinik	2:0

Spiel um Platz 3 und 4

Holding	-	Marcus Klinik	2:3
---------	---	---------------	-----

Spiel um Platz 1 und 2

Moritz Klinik	-	ARZ Jena	3:2
---------------	---	----------	-----

Abschlusstabelle

1. Moritz Klinik
2. ARZ Jena
3. Marcus Klinik
4. Holding
5. Park Klinik
6. Gräfliche Quellen

Zum Ausklang fanden sich noch zahlreiche Spieler und Zuschauer an den gut besuchten Verpflegungsständen ein. Der Erlös aus dem Verkauf der Speisen und Getränken wurde inzwischen an die Freiwillige Feuerwehr Bad Driburg gespendet.

Das Turnier verlief mit viel Fairness und – ganz wichtig – zum Glück ohne größere Verletzungen, souve-

rän geleitet von den beiden erstklassigen Schiedsrichtern.

An dieser Stelle möchte ich mich recht herzlich bei den vielen fleißigen Helferinnen und Helfern bedanken. Ohne Sie ginge es nicht und Sie alle haben wiederum zum großartigen Erfolg dieses traditionsreichen Turniers beigetragen. Nochmals DANKE!

Glück auf!

Thomas Dörpinghaus, Kaufmännischer Leiter
UGOS und Geschäftsführer der Bad Driburger
Naturparkquellen

Kleines Team, fünfter Platz:
die Mannschaft der Park Klinik.

Dem Winterspeck den Kampf ansagen

FITNESS-TIPPS AUS DER UGOS



| (Foto: Bilderarchiv Gräflicher Park)

Gänsebraten und guter Wein, Christstollen, Lebkuchen und Dominosteine in rauen Mengen - die Schlemmertage zum Jahresende haben bei vielen von uns unübersehbare Spuren hinterlassen. Doch mit dem Frühlingserwachen in der Natur und wärmeren Temperaturen kommt auch die Lust, die überflüssigen Pfunde wieder los zu werden. Lisa Mausbach, Auszubildende im zweiten Lehrjahr, hat einige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der UGOS befragt und gute Tipps bekommen, wie man die Frühjahrsmüdigkeit abschütteln und fit in den Frühling starten kann.

Christoph Batke

Auszubildender Marcus Klinik



„Der Frühling ist für mich die Vorbereitungszeit auf den Sommer. Es wird drei Mal die Woche trainiert sowie die Ernährung umgestellt, um im Sommer richtig durchzustarten.“

(Foto: Lisa Mausbach) |

Ina Happe

Marketingleitung & Vertriebsinnendienst,
Bad Driburger Naturparkquellen



„Bewegung und viel frische Luft! Sobald die ersten Sonnenstrahlen da sind und die Temperaturen mitspielen, zieht es mich nach draußen. Viel Mineralwasser zu trinken, hilft natürlich ebenfalls, um sich fit zu fühlen. :-)“

(Foto: Lisa Mausbach) |

Georg Bernard

Leiter Zentraleinkauf UGOS



„Da ich aktiver Spieler der Tennis Mannschaft meines Heimatortes bin, ist es eigentlich wichtig, schon im Frühjahr fit zu sein. In den Wintermonaten nutze ich den Fitnessbereich des Gräflichen Parks und versuche, mich mit Schwimmen und auf dem Laufband ein wenig sportlich zu betätigen. Leider kommen diese Aktivitäten in der Regel zu kurz, so dass einem in den ersten Spielen der Saison schon mal die Puste ausgeht.“

(Foto: Sascha Reichert) |

Julia Zelonczewski

Referentin Marketing Gräfliche Kliniken



„Eine konkrete Antwort habe ich auf diese Frage nicht. Denn ich bin davon überzeugt, dass wir uns bzw. unser Körper sich bei schönerem Wetter und länger hellbleibenden Tagen ganz automatisch auf den Frühling einstellt. Dadurch haben wir wiederum das Bedürfnis, uns länger draußen aufzuhalten und zu bewegen. Unser Gemüt ist dem Tag gegenüber positiver eingestellt und wir fühlen uns besser.“

(Fotos: Lisa Mausbach) |

Auch wenn ich wegen meiner Hundedame Asuka selbst bei schlechtem Wetter nicht um einen Spaziergang herum komme, bin ich natürlich an schönen Tagen deutlich lieber in der Natur unterwegs und leichter zu einem ausgiebigen Spaziergang zu motivieren. Ich liebe es besonders, durch die Feld- und Waldwege zu joggen, den Kopf auszustellen und einfach mal abzuschalten oder manchmal auch neue kreative Ideen

zuzulassen. Ich habe immer wieder das Gefühl, dass mein Körper sich mit dem Eintreten von mehr Licht, frischeren Farben der Natur, angenehmeren Temperaturen und mehr Bewegung automatisch fit für den Frühling macht. Und sind wir mal ganz ehrlich: Die Frühlingsgefühle leisten hierzu auch noch einen gewissen Beitrag.“

Bei manchen weckt der Frühling die Kreativität...

Katharina Rosenbaum und Simone Wolf

Zentraleinkauf UGOS



Simone Wolf und
Katharina Rosenbaum
(von links)

„Endlich können wir die dicken Strickpullis ganz weit hinten im Schrank verstauen. Nach den dunklen Wintermonaten sehnen wir uns nach dem „Alles-auf-Anfang“-Gefühl, das so nur der Frühling auslösen kann. Die Natur ist aktiv und das steckt an. Wir kriegen Lust auf Bewegung. Ein Spaziergang nach der Arbeit hilft dabei, den Alltagsstress zu vergessen und entspannter in den Feierabend zu starten.“

Martina Ortmann

Praktikantin Caspar Heinrich Klinik



Frühlingserwachen

Ein Windhauch ganz sacht, nicht hart,
lässt den Frühling erblühen so zart.
Die Vögel zwitschern es vom Dach,
und sanfte Sonnenstrahlen küssen uns wach.
Die Nächte sind noch unterkühlt,
doch am Tage alles erblüht.
Ja, lieber Frühling so bist du!

Comedy in Romanform präsentiert

ILDIKÓ VON KÜRTHY UND JÖRG THADEUSZ LESEN AUS STERNSCHANZE

Köstlich, wie die Autorin Ildikó von Kürthy und der Moderator Jörg Thadeusz es geschafft haben, im voll besetzten Theatersaal des Gräflichen Parkhotels den Roman „Sternschanze“ in einer szenischen Lesung auf die Bühne zu bringen. „Sternschanze“ behandelt die Sorgen und Nöte von gut betuchten Mittelstandsfrauen in der Midlife-Crisis in durchaus kabarettistischer Manier.

Zum Auftakt las die Rundfunkjournalistin Anna Engelke, Ehefrau von Jörg Thadeusz, der unter anderem an jeden Dienstagabend im RBB die Talkshow „Thadeusz“ moderiert, das anrührende Kapitel aus „Sternschanze“, in dem Ildikó von Kürthy ihre Heldin vom Tod ihrer Mutter erzählen lässt. Sie schildert die Frau als vollkommen unprätentiös und stets bereit, sich anzupassen. Deren Lieblingslied war typischerweise der Song von Daliah Lavi „Meine Art Liebe zu zeigen, das ist ganz einfach Schweigen.“

Die „Sternschanze“ in Hamburg ist Viertel der Reichen und Neureichen. Die Heldin hat nicht nur ihre Mutter verloren, sie steht kurz vor der Scheidung – das also heißt für sie: vor dem finanziellen und sozialen Nichts. Andere Schriftstellerinnen hätten daraus einen subtilen psychologischen Roman gesponnen. Die Bestsellerautorin, preisgekrönte freie Journalistin und Brigitte-Kolumnistin, nutzt das aber als Ausgangspunkt für recht satirische Schilderungen der Probleme von Wohlstandsfrauen – bei Ernst Kästner wären es „Sogenannte Klassenfrauen“ gewesen. Dass dann Jörg Thadeusz in der Rolle der vereinsamen und frustrierten Romanheldin mit einem Plastik-Dildo auf die Bühne kommt und ihn demonstrativ

auf den Tisch stellt, unterstreicht den Comedy-Charakter dieser Nummern. Das Teil nennt sie übrigens liebevoll „James“. Ildikó von Kürthy übernimmt dann in den folgenden Szenen der dramatisierten Fassung des Romans die Rolle der „besten Freundin“ der Heldin.

Während sich die Heldin von ihrem Mann getrennt hat, hat die Freundin das Problem, das sie auf den Anruf ihres Liebhabers wartet, der aber lange auf sich warten lässt. Insofern spielt das Handy der Freundin, das die genervte Heldin dann beschlagnahmt, auch eine gewichtige Rolle. Am Ende landet das Mobiltelefon – viele denken dabei unwillkürlich an Roman Polanskis Film „Der Gott des Gemetzels“ – in einer für diesen Zweck aufgestellten Blumenvase. Die beiden Freundinnen in lustiger

Kostümierung, mal mit Bademantel, mal mit einem Handtuch um die Frisur gewickelt, berühren in ihren Dialogen auch alle Themen, die möglicherweise in vielen Frauenzeitschriften behandelt werden. Insbesondere geht es also um Selbstoptimierung, Männer, Diäten, sexuelle Tabus, Verliebtheit und Liebe und natürlich Mode. Ob man sich Angela Merkel in einem Stringtanga bei einer bei der G7-Konferenz vorstellen könnte, wird diskutiert. Und den Sado-Maso-Bestseller „50 Shades Of Grey“ kennen die Damen sogar passagenweise auswendig und können Texte daraus unisono zitieren.

Dem treffsicheren Formulierungsvermögen der Bestsellerautorin ist es zu verdanken, dass viele Wendungen so zündend über die Rampe kamen, dass man sich vor Lachen kaum hal-

ten konnte: gelungene Comedy in Romanform eben.

Mit der ihm eigenen Mischung aus Kaltschnäuzigkeit, Schlagfertigkeit und Feingefühl interviewte abschließend der gewiefte Talkmaster die Autorin, mit der er zuweilen Sendungen gemeinsam moderiert. Wie auch in seiner Dienstag-Abend-Sendung „Thadeusz“ konnte er sich sieben hochnotpeinliche Fragen nicht verkneifen. So etwa diese: „Wen kannst Du Dir eher als Liebhaber vorstellen Sigmar Gabriel oder Günther Jauch?“ „Sigmar Gabriel“, kam es wie aus der Pistole geschossen. Denn: „Da fühl ich mich wieder richtig schlank.“

Mit tosendem Schlussapplaus dankte das begeisterte Publikum.

Wolfgang Braun, Westfalen-Blatt



Ildikó von Kürthy und Jörg Thadeusz haben für beste Unterhaltung gesorgt. (Foto: Wolfgang Braun)

Erinnerungen an einen Widerständler

FRIEDRICH-WILHELM VON HASE LIEST AUS „HITLERS RACHE“ – DANKBAR FÜR GASTFREUNDSCHAFT IM GRÄFLICHEN HAUS

Als 7-jährigen Jungen hatte ihn die Gestapo abgeholt und in ein SS-Kinderheim im Harz gebracht. Als Sohn des Berliner Stadtkommandanten

von Hase, der als Widerständler nach dem 20. Juli hingerichtet worden war, fiel Friedrich-Wilhelm von Hase unter die Sippenhaft. In dem

Buch „Hitlers Rache“ hat er darüber berichtet.

Auf Einladung der Diotima-Gesellschaft las der emeritierte Archäolo-

gie-Professor aus diesem von ihm herausgegebenen Buch mit Erinnerungen der Familie von Hase, die nach dem Kriegsende in Bad Driburg

im gräflichen Haus Zuflucht gefunden hatte. Da die angekündigte Publizistin und Moderatorin Dr. Franziska Polanski nicht kommen konnte, übernahm die Vorsitzende der Diotima-Gesellschaft, Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff, deren Rolle und las sichtlich bewegt aus den Erinnerungen der damals 20-jährigen Schwester Maria von Hase.

An der Planung des Attentats auf Adolf Hitler am 20. Juli waren neben Stauffenberg auch zahlreiche andere höhere Offiziere beteiligt gewesen – Generalleutnant Paul von Hase dagegen nur am Rande. Aber als die Nachricht kam, Hitler sei tot, war er der wichtigste Mann, weil seine ihm unterstellten Soldaten das Regierungsviertel abriegeln und Joseph Goebbels festnehmen sollten. Jedoch schon wenige Stunden nach der Erfolgsmeldung stellte sich heraus, dass Hitler noch lebte. Stillschweigend hatten sich die Widerständler auf den hohen Offizier verlassen können. Als Onkel des Widerstandskämpfers und Theologen Dietrich Bonhoeffer hatte er sich nicht nur für diesen, sondern auch für andere Verfolgte des Regimes eingesetzt.

Der Reichsführer der SS, Heinrich Himmler, hatte befohlen, nicht nur alle direkt Beteiligten aus dem Stauffenberg-Kreis hinzurichten, sondern auch deren Familien im Sinne einer Sippenhaftung „mit Stumpf und Stil auszurotten“. Zwar kamen die

Kinder und die Frau des Generalleutnants von Paul von Hase mit dem Leben davon. Die Tochter, der älteste Sohn und die Ehefrau wurden allerdings inhaftiert und mussten Isolationsfolter erdulden. Die Mutter war in Moabit in einem Zellentrakt eingesperrt, in dem auch zum Tode Verurteilte ihre letzten Tage und Stunden verbrachten. „Unbeschreiblich war das Schreien der gequälten Opfer, nie kann ich das vergessen“, schrieb sie später, die als junge Frau den Terror der bolschewistischen Revolutionstruppen im Baltikum erlebt hatte und für die Nazis und Bolschewisten nur zwei Seiten einer Medaille waren. Sie hatte dann später in Bad Driburg in der Dringenbergerstraße eine Pension geführt.

Erschütternd auch die Erinnerungen der ältesten Schwester. Sie war die erste in der Familie gewesen, die vom Tod des geliebten Vaters erfahren hatte. Wie ihre Mutter war auch sie in Moabit untergebracht, jedoch im Frauen-Untersuchungsgefängnis und so, dass sie zwei Monate lang keinen Außenkontakt hatte. Auch der Sohn Alexander war verhaftet und ins Gefängnis an der Lehrter Straße gebracht worden. Wie bei seiner Mutter und seiner Schwester erwartete die Gestapo nicht, dass er in die Attentatspläne eingeweiht gewesen war. Beamte verhörten sie deshalb nur gelegentlich.

Der 7-jährige Friedrich-Wilhelm wur-



Gestalteten den beeindruckenden Abend gemeinsam: Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff (links) und Friedrich-Wilhelm von Hase. (Foto: Wolfgang Braun)

de bei seinen Tanten, bei denen er oft wegen der vielen Luftangriffe in Berlin lebte, abgeholt und nach Bad Sachsa gebracht. Dort habe er keine Schikanen erlebt, an die er sich erinnern konnte – außer allerdings der, dass alle Kinder der Widerständler nie ihren Namen nennen durften.

An die Gastfreundschaft, die er und viele andere 1945 nach ihrer Flucht in den Westen im gräflichen Haus genießen durften, erinnert er sich,

wie er abschließend bezeugte, voller Dankbarkeit noch heute.

Wolfgang Braun, Westfalen-Blatt

Hölderlins und Susettes Geheimnis

AUCH BAD DRIBURG IST STATION IM AUSFLUGFÜHRER „GEHEIME ORTE IN OSTWESTFALEN“



Der Autor Wolfgang Braun (Foto: privat)

Die Erfolgsserie des Berliner Nicolai-Verlages mit Büchern über „Geheime Orte...“ setzt der Journalist Wolfgang Braun mit „Geheime Orte in Ostwestfalen“ fort. Natürlich darf in einem solchen Reiseführer der besonderen Art auch Bad Driburg nicht fehlen. Denn im erst wenige Jahre zuvor gegründeten Gräflichen Bad weilte der Dichter Friedrich Hölderlin 1796 mit seiner Geliebten der Frankfurter Bankiersgattin Susette Gontard und deren Kindern. Er verbrachte hier, wie er sagt, „glücklichste Tage“. Es blieb ein Geheimnis, wie intim sie wirklich miteinander waren. Der Gründer des Bades, Caspar Heinrich von Sierstorpff, machte in einem Brief an

seine Gattin Andeutungen, aber Genaueres wollte er ihr nur mündlich mitteilen. Bekanntlich gibt es im „Gräflicher Park Hotel & Spa“ ein Hölderlin-Haus und einen Hölderlin-Hain. Unter dem Label Diotima-Gesellschaft – in seinem Versepos „Hyperion“ hat der Dichter seine Susette als Diotima verewigt – bietet Gräfin Annabelle von Oeynhausen-Sierstorpff ein herausragendes, urbanes Kulturprogramm.

Man kann keinen Reiseführer zu Ostwestfalen schreiben, ohne in Bad Driburg Station zu machen. Andere Orten aber bergen Geheimnisse, die mittlerweile längst vergessen sind. Wer weiß zum Beispiel noch, dass das nahe gelegene Herbram-Wald,

Ortsteil von Lichtenau, auf den Resten eines geheimen Großtanklagers der Wehrmacht errichtet worden ist?

Manchmal verbergen sich die Geheimnisse hinter der überwältigenden Popularität eines Ortes. So zum Beispiel beim Hermannsdenkmal bei Detmold. Hunderttausende besuchen jährlich dieses nationale Monument, das an den Sieg des Cheruskerfürsten Arminius über die römischen Legionen des Varus im Jahr 9 nach Christus erinnert. Abgesehen davon, dass bis heute umstritten ist, wo sich diese folgenschwere Schlacht ereignet hat – ob im Teutoburger Wald, in Kalkriese bei Osnabrück oder [Fortsetzung auf Seite 10](#)

Geheime Orte in Ostwestfalen

Ein Ausflugsführer



Wolfgang Braun

nicolai

Titelseite des neuen Ausflugsführers
von Wolfgang Braun
(Fotos: Wolfgang Braun)

Wolfgang Braun, hatte leitende Funktionen in Westfalenblatt-Redaktionen in Minden und Höxter inne. Er hat in Göttingen Germanistik, Politik und Philosophie studiert. Sein besonderes Interesse gilt den kulturhistorischen Hintergründen der Orte, über die er schreibt. Er versteht es, seinen gründlich recherchierten Stoff abwechslungsreich und spannend aufzubereiten.

Einkehrmöglichkeiten und Tipps für viele familienfreundliche Aktivitäten an den Zielorten oder in deren Nähe machen das Buch zu einem ganz besonderen Ausflugsführer für die gesamte Familie.

Wolfgang Braun: Geheime Orte in Ostwestfalen – Ein Ausflugsführer. 136 Seiten, 10,5 x 19,5 cm, 59 farbige Abbildungen, Klappenbroschur, ISBN 978-3-89479-928-1, Nicolai-Verlag Berlin, 12,95 Euro.

Elvira Wirsch

Fortsetzung von Seite 9 ganz woanders: Das Geheimnis dieses Ortes wurde zerstört, als im 19. Jahrhundert das Hermannsdenkmal, ein Monument des Nationalstolzes und Franzosenhasses, gebaut wurde. Bei den Bauarbeiten wurde nämlich eine stattliche Germanenburg geschleift, eine Burg, deren Bewahrung viel stärker dem nationalen Erbe gerecht geworden wäre als der an ihrem Platz errichtete Kolossalbau.

Oder: Wer weiß noch, dass unterirdisch, in den Bergen des Wesergebirges und des Wiehengebirges an der Porta Westfalica nahe Minden, in die leeren Erz- und Sandsteinstollen Produktionsanlagen für die Herstellung kriegswichtiger Güter im letzten Kriegsjahr eingebaut wurden? Wer erinnert sich noch an die belgischen Flugabwehr-Raketenstellungen um Brakel? Wer hätte es für möglich gehalten, dass in der ehemaligen Reichsabtei Corvey im Äbtengang von Mitarbeitern des Stabes Speer größtenwahnsinnige, gigantische Bauten für die Zeit nach dem „Endsieg“ in den letzten Monaten vor Kriegsende geplant worden waren?

Insgesamt 16 Stationen beinhalten diese Touren zu Raketenstellungen und geheimen Tanklagern, zu Hexen, Saurierfahrten an senkrechter Felswand und geheimen Waffenfirmen, Hügelgräbern, Findlingen, die als Kalendersteinen dienten, zur verschwundenen Germanenburg und zu den Rätseln der Externsteine, zum Kloster Tom Roden, zur Iburg und zu den geheimnisvollen Kasematten der Sparrenburg. Der Autor des Buches,



Hölderlin-Büste



Das Hölderlin-Haus
im Gräflichen Park

Blütenpracht, Modetrends und Gartenseminare

DER GRÄFLICHE PARK STARTET BUNT, MODERN UND FRISCH IN DIE SAISON

Am Mittwoch, den 1. April, ist im Gräflichen Park offiziell die Saison gestartet. In diesem Jahr passte die Öffnung der Kassenhäuschen erneut zum Beginn der Blütezeit, auch wenn die jungen Pflanzen kurz vor Ostern noch mit einigen Sturmtiefs und Schneeregen zu kämpfen hatten. Da hat der April seinem Namen wieder alle Ehre gemacht. Die meisten Frühblüher haben jedoch alles gut überstanden und auch die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Gräflichen Park freuen sich auf die neue Saison.

Die COSMOS-Redakteure haben an einigen Stationen im Gräflichen Park Halt gemacht und das Frühlingserwachen beobachtet.



Tulpen in vielen Farben kennzeichnen das Frühlingserwachen überall im Gräflichen Park.
(Foto: Sascha Reichert)

Frühlingserwachen im Gräflichen Park

Heinz-Josef Bickmann und sein Gärtnerteam haben die vergangenen Wochen genutzt, um den Park frühjahrsfit zu machen. So wurde die Tulpenshow von 260 auf 352 Beete aufgestockt, so dass nun noch mehr Tulpen- und Narzissensorten zu bestaunen sind. Mit den ersten wärmeren Sonnenstrahlen schauten schon einige Sprösslinge aus der Erde – Heinz-Josef Bickmann ist hier wie im letzten Jahr stolz auf seinen Erfolg.

Auch im Staudengarten des niederländischen Künstlers Piet Oudolf im Gräflichen Park wurde eifrig gearbeitet. Im oberen Staudengarten, in Richtung der Bahngleise, wurden 12.000 Frühblüher, so genannte Geophyten wie Blausternchen, Stern- und Traubenhyazinthen, Engelstränen (Narzissen) und Wildtulpen, zusätzlich eingepflanzt. Mit diesen ergänzten Beetbewohnern verfügt der Piet-Oudolf-Garten nun über 87.000 Frühblüher in den sechs Beeten im kompletten Areal.

Auch die restlichen Beete wurden neu bepflanzt, 30.000 Tulpen und Narzissen verschönern nun den Park. Winterharte Gewächse wie Agapanthus (Schmucklilien), die zum Beispiel am Verwaltungsgebäude gepflanzt waren, haben die kalte Jahreszeit gut überstanden, wurden jetzt aber Stück für Stück aus der Erde geholt.

Um den Rosengarten frühjahrsfit zu machen, wurden hier die schützenden Tannenzweige entfernt und die Rosenpflanzen gedüngt – sie haben nach Einschätzung des Parkdirektors den nicht allzu harten Winter gut überstanden. Auch die zahlreichen Rhododendren, zum Beispiel in der Park Klinik Bad

Hermannsborn, wurden gedüngt. Hier allerdings erhielten die Rhododendren eine weitere Behandlung: Sie wurden großzügig auf circa 50 Zentimeter über dem Boden geschnitten, um im Frühjahr wieder gut zu treiben. Damit fällt die Blüte in diesem Jahr aus, aber dafür werden sie vermutlich im kommenden Jahr wieder in der alten Pracht blühen.

Das Gärtnerteam hat zudem die Tennisplätze schon für die Saison vorbereitet. Die Ascheplätze sind startklar, die Rasentennisplätze stehen im Mai fertig gemäht für die ersten Tennismatches bereit. Für die anschließende Erholung wurden außerdem die Bänke aus ihrem Winterquartier geholt und stehen nun überall im Park für eine Pause bereit.

Heinz-Josef Bickmann,
Direktor der Gräflichen Gärten und Parks/
Lena Mäkler, Marketing- und
Social Media-Managerin, Gräflicher Park



Der ganze Stolz des Parkdirektors: Heinz-Josef Bickmann freut sich bereits zum vierten Mal über seine Tulpenshow.
(Foto: Kristina Schütze)

Frühlingserwachen im Hotel-Shop



Angelika Fehring, Leiterin des Hotelshops, zeigt die Modetrends für den Frühling 2015. (Foto: Christina Meschede)

Wir, das Team des „Gräflicher Park Hotel & Spa“ freuen uns riesig auf den bevorstehenden Frühling. Das macht sich auch in unserem Hotelshop bemerkbar.

Stöbern, schauen, shoppen und frühlingshafte Souvenirs entdecken. Dieses Motto verfolgt der Hotelshop unter der Leitung von Angelika Fehring. Sie bietet dort eine breite Auswahl von Mode, Schmuck, liebevoll gestalteten Mitbringseln und zum Teil auch Produkte aus eigener gräflicher Herstellung wie Konfitüren und Schokolade.

Das Frühlingserwachen im Hotelshop in der Orangerie ist im vollen Gange, verrät uns die Leiterin des Hotelshops Angelika Fehring. Sie ist bereits gewappnet für die neuen Modetrends und „Must haves“ der Frühlingssammlung 2015.

„Die Modeneuheiten in diesem Frühling werden dominiert von neu interpretierten Blumenmustern und floralen Prints. Weg von Karos und Streifen, dafür Tupfen und Punkte ganz wie in den 60er Jahren von Brigitte Bardot & Co. geliebt“, so Angelika Fehring.

Ergänzungen findet dieser Look durch auffällige Accessoires und die Rückkehr von der „It-Bag“, allerdings in kleinerer Version als früher. Der neue Look wird auf zahlreichen Laufstegen verschiedener Modedesigner hellauf gefeiert. Ein weiterer angesagter Modetrend 2015 ist die runde Handtasche, die am kurzen Schulterriemen getragen wird und bei keiner „Fashionista“ fehlen sollte.

Für jeden Geschmack und Geldbeutel: das passende Souvenir ist schnell gefunden. (Foto: Christina Meschede)

„Die Konzeption des Hotelshops liegt in klassischer Ausrichtung und wird geprägt durch eine enge Zusammenarbeit mit der amerikanischen Sportswear-Marke GANT. Modisch ergänzt wird unser Sortiment durch die Firma Cavalloro – italienische Sportswear und der Marke Sportalm Kitzbühel.“ Auch ausgewählte Bademode wird für Sie bereit gehalten.

Das offene, herzliche Team rund um Shopleiterin Angelika Fehring berät Sie dort gerne und würde sich freuen, Sie in naher Zukunft vor Ort willkommen heißen zu dürfen.

Der Shop in der Orangerie hat folgende Öffnungszeiten:

montags bis donnerstag	10 bis 13 Uhr	16 bis 19 Uhr
freitags und samstags	10 bis 13 Uhr	15 bis 19 Uhr
sonntags	10 bis 18 Uhr	

Bei Fragen steht Ihnen das Hotelshop-Team gerne telefonisch unter: 05253/9523220 zur Verfügung.

Christina Meschede, Auszubildende Gräflicher Park



Frühlingserwachen in der Gräflichen Gärtnerei



Carmen Bickmann von der Gräflichen Gärtnerei macht nicht nur die Rosen fit für den Frühling. (Foto: Gräflicher Park)

Ebenso erwartungsvoll und gespannt auf die wärmende Jahreszeit ist Carmen Bickmann.

Sie ist selbstständige Zierpflanzengärtnerin und hat in vielfältig arbeitenden Betrieben noch die „alten Methoden“ ihres Handwerkes lernen dürfen.

Carmen Bickmann ist Pächterin und Leiterin des ehemaligen historischen Wirtschaftsgartens der Familie Graf von Oeynhausen-Sierstorpff. Sie plante diesen um und erneuerte ihn. Somit schuf sie sich ein „kleines“ Imperium: ihre „Gräfliche Gärtnerei – Florale Werkstatt Carmen Bickmann“ als Endverkaufsgärtnerei inklusive Blumengeschäft und Staudengärtnerei.

„Neben unserem Anbau und dem Verkauf von Stauden und Gräsern, Sommerblumen und Gemüse erhalten wir die alten Wirtschaftsbeete und den Garten von Gräfin Ramona von Oeynhausen-Sierstorpff, der auch in dieser Saison wieder prachtvoll gedeiht, aufrecht“, so Carmen Bickmann.

Ihre zahlreichen Fachseminare führt sie rund um folgende Themengebiete durch:

- Gärtnergrundlagen
- Staudenbeete selber planen
- Rosenseminare
- Staudenseminare im Sommer und Herbst 2015
- Sommerabende in der Gräflichen Gärtnerei

Außerdem bietet Carmen Bickmann Führungen durch die Gräfliche Gärtnerei an.

Sie übt ihren Traumberuf in vollen Zügen aus, das merkt man spätestens, wenn man sie persönlich kennenlernt und ihre Räumlichkeiten betritt.

Mit Passion und Hingabe bestellt sie gerne Stauden und Gräserarten aus dem Piet Oudolf-Garten des niederländischen Landschaftsarchitekten, die eigentlich schwer zu bekommen sind.

Ihr liegt es am Herzen, ihre Kunden bestmöglich zu betreuen und ermöglicht ihnen sogar anhand von Skizzen oder mitgebrachten Fotos aus dem heimischen Garten eine optimale Bepflanzungsplanung der privaten Blumenbeete – abgestimmt auf Lichteinflüsse und Standort der Pflanzen.

Des Weiteren ist sie jederzeit gerne dazu bereit, einen ihr mitgebrachten Balkonkasten zu bepflanzen. Sie werden überrascht sein, denn Carmen Bickmann verbindet dabei mehrjährige Stauden mit einjährigen Sommerblumen.

Sie praktiziert auch heute den selten gewordenen Zierpflanzenanbau in ihrer Gärtnerei und erweckt damit selten gewordene, aber heiß begehrte Sommerblumen wie Gaura, blaue Mauritius, spanische Gänseblümchen und viele mehr. In ihren Seminaren und Workshops vermittelt Carmen Bickmann außerdem

ihr Wissen rund um die Themengebiete: Rückschnitt, Düngung und Stärkung von Pflanzen bis dahin, dass keine chemischen Schädlingsbekämpfer mehr notwendig erscheinen.

Öffnungszeiten Gräflische Gärtnerei:

Montags bis Freitags	9 bis 12 Uhr	15 bis 18 Uhr
Samstags	9 bis 12 Uhr	
Dienstags Ruhetag		

Weitere Information finden Sie auf der Homepage:

www.graefliche-gaertnerei.de oder telefonisch unter 05253/9553277.

Christina Meschede, Auszubildende Gräflischer Park

Frühlingserwachen in den historischen Badehäusern

Andrea Bickmann, Leiterin des Therapiezentrums, freut sich mit ihrem Team auf den Frühling. Als Physiotherapeutin kennt sie sich bestens mit Methoden aus, um nach den langen Wintermonaten wieder fit zu werden: „Als erstes runter vom Sofa! Jetzt ist die Zeit für sportliche Aktivitäten gekommen. Gerade bei uns im Park ist es leicht, Sauerstoff zu tanken und raus in die Natur zu kommen!“ Wer nach einer längeren Winterpause hierzu noch Expertise von außen benötigt, dem empfiehlt sie die Nordic Walking-Kurse, die vom Hotel aus angeboten werden, oder auch mal ein Personal Training, das auch von externen Gästen, die nicht im Hotel übernachten, für 80 Euro pro Stunde gebucht werden kann. „Damit können Sie auch mal etwas Neues ausprobieren. Wir analysieren bei diesem Personal Training den momentanen Zustand und erstellen einen weiteren Trainingsplan, um ein Optimum an Gesundheit und Fitness zu erreichen. Vielen Gästen hilft es sehr, wenn man einen kleinen ‚Tritt‘ von außen bekommt und dann wieder motiviert in den Sport einsteigen kann“, so Andrea Bickmann.

Wer nicht ganz so sportlich unterwegs sein mag, kann sich trotzdem etwas Gutes im Therapiezentrum tun. Andrea Bickmann empfiehlt dazu eine Mooranwendung: „Mit dem natürlichen Heilmittel kann man nämlich – ohne viel selbst machen zu müssen – die Muskeln lockern, die nach dem langen Sitzen oder Liegen im Winter, wenn man wenig Sport gemacht hat, oft verspannt sind. So werden Sie schneller frühjahrsfit!“

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

Voller Vorfreude auf den Frühling: Andrea Bickmann, Leiterin des Therapiezentrums (Foto: Lena Mäkler)



Ob groß oder klein – im Gräflischen Park wird für jeden etwas geboten. (Foto: Mitschi Fraatz)

Natürlich schön

**TAG DER GÄRTEN UND PARKS 2015
IM GRÄFLICHEN PARK**

„Natürlich schön“ – unter diesem Motto steht in diesem Jahr der „Tag der Gärten und Parks“, der tatsächlich ein ganzes Wochenende voller Aktionen darstellt. Initiiert vom Landschaftsverband Westfalen-Lippe (LWL) wird im Rahmen des Projekts „Gärten und Parks in Westfalen-Lippe“ jährlich ein Wochenende genutzt, um die Vielfalt und Schönheit der Gärten und Parks in Westfalen-Lippe sichtbar zu machen und zu

fördern. An diesen beiden Tagen öffnen private Gärten und öffentlich zugängliche Parks in ganz Westfalen-Lippe unter dem verbindenden Motto „Natürlich schön“ ihre Pforten und laden zum Besuch mit verschiedenen Aktionen.

Der Gräflische Park beteiligt sich in diesem Jahr am 13. und 14. Juni mit mehreren Events, darunter auch zwei Parkführungen jeweils am Samstag und Sonntag für [Fortsetzung auf Seite 14](#)

Fortsetzung von Seite 13 interessierte Besucher. Durch die historischen Badehäuser wird die Führung „Wie die Natur uns schön macht“ geleitet und über die natürlichen Heilmittel Moor, Heilwasser und naturheilkundliche Anwendungen informiert. Ebenfalls an beiden Tagen wird wieder das beliebte „Picknick im Park“ angeboten, wo liebevoll gepackte Picknickkörbe zu einer individuellen Uhrzeit bestellt werden können. Anschließend kann überall im Park an einem selbst gewählten Plätzchen gepicknickt werden!

Das Restaurant „Pferdestall“ beteiligt sich mit einer besonderen „Natürlich schön“-Speisekarte an der Aktion und bietet Samstagabend besondere Gerichte mit Produkten aus dem Park wie zum Beispiel Tomaten und Rhabarber aus eigener Herstellung und Beeren und Obst aus unserer Gräflichen Gärtnerei. Auch das „Caspar's Restaurant“ ist dabei: Am Sonntagabend um 18 Uhr wird das „Natürlich schön“-Menü serviert.



Picknick im Park ist nur eine der geplanten Aktionen zum Tag der Gärten und Parks. (Foto: shutterstock)

Heimische, gesunde Zutaten aus regionalem Anbau werden in einem dreigängigen Menü kombiniert und bei schönem Wetter unter freiem Himmel im Gräflichen Park serviert.

Der Park ist an beiden Tagen von 8 bis 18 Uhr kostenpflichtig zugänglich (5 Euro pro Person, Kinder bis 14 Jahre frei). Das Café im Park und die Oscar's Bar sind ab 11 Uhr geöffnet.

Samstag, 13. Juni 2015:

Ganztägig: Picknick im Park:

Bestellen Sie einen liebevoll gepackten Picknickkorb mindestens zwei Stunden vor Abholung vor, holen Sie ihn an der Hotelrezeption ab und suchen Sie sich Ihren Lieblingsplatz im Park!

25 Euro pro gefülltem Picknickkorb für zwei Personen, zuzüglich Pfand

Vorbestellung unter reservierungen@graeflicher-park.de oder Tel.: 0 52 53.95 23-161

14.30 bis 16 Uhr:

Führung durch den Gräflichen Park durch den Direktor der Gräflichen Parks und Gärten (3 Euro pro Person)

12.30 bis 13.30 Uhr:

Führung durch die historischen Badehäuser: „Wie die Natur uns schön macht“ (kostenfrei)

Ab 18 Uhr: Natürliche Leckereien im Restaurant „Pferdestall“

Sonntag, 14. Juni 2015:

Ganztägig: Picknick im Park:

Bestellen Sie einen liebevoll gepackten Picknickkorb mindestens zwei Stunden vor Abholung vor, holen Sie ihn an der Hotelrezeption ab und suchen Sie sich Ihren Lieblingsplatz im Park!

25 Euro pro gefülltem Picknickkorb für zwei Personen, zzgl. Pfand

Vorbestellung unter reservierungen@graeflicher-park.de oder Tel.: 0 52 53.95 23-161

14.30 bis 16 Uhr:

Führung durch den Gräflichen Park durch den Direktor der Gräflichen Parks und Gärten (3 Euro pro Person)

12.30 bis 13.30 Uhr:

Führung durch die historischen Badehäuser: „Wie die Natur uns schön macht“ (kostenfrei)

18 Uhr:

Dreigängiges Menü „Natürlich schön“ im „Caspar's Restaurant“, bei gutem Wetter auf der Terrasse (29,90 Euro pro Person, Reservierung erbeten)

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

Ältestes Logierhaus mit neuem Glanz

RENOVIERUNG DES SIERSTORPFF-HAUSES ABGESCHLOSSEN



Wenn Wände sprechen könnten, dann würden die des Sierstorpff-Hauses wohl einen langen, hochspannenden Roman erzählen. Schließlich wurde das älteste Gebäude 1783 vom Bad-Begründer Caspar Heinrich von Sierstorpff persönlich errichtet und ist daher nach ihm benannt. Das schöne Logierhaus mit ausgebauter Mansarddach-Konstruktion markiert eine der südlichen Ecken des Platzes vor den Brunnenarkaden. Es beherbergte früher die Rezeption, sie befand sich in dem Teil, der heute als der Rote Salon bekannt ist.

„Herzlich willkommen!“ Annabelle und Marcus, Grafen von Oeynhausen-Sierstorpff, freuen sich gemeinsam mit Dirk Schäfer, Geschäftsführender Direktor „Gräflicher Park Hotel & Spa“, die ersten Gäste in dem aufwendig renovierten Sierstorpff-Haus begrüßen zu können.
(Fotos: Achim Kuhn-Osius)



In den Gästezimmern dominieren warme Farben den Raum. Ein ansprechendes Blumenmotiv in Erdtönen auf den Tapeten vervollständigt das stimmige Ambiente.

Alle freuen sich: Gräfin und Graf von Oeynhausen-Sierstorpff darüber, dass sie nun nach einer umfangreichen und kostenaufwendigen Renovierung in dem früheren „Logier- und Badehaus“, dem heutigen Sierstorpff-Haus, die ersten Gäste begrüßen können und natürlich auch Dirk Schäfer, der Geschäftsführende Direktor des „Gräflicher Park Hotel & Spa“, der mit der Eröffnung des sanierten Gästehauses das Angebot an komfortablen Hotelzimmern im „Gräflicher Park Hotel & Spa“ vervollständigt sieht. Aber auch die beteiligten Handwerker hätten sich bestimmt gefreut, wenn sie bei der Eröffnung dabei gewesen wären – denn Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff war voll des Lobes über ihre Leistungen: „Die haben wirklich eine tolle Arbeit gemacht“. Damals vor über 230 Jahren war das noch ganz anders. Da hatte der Gründer des Bades Caspar Heinrich von Sierstorpff beim Bau des ersten Bade- und Logierhauses so große Probleme, gute Handwerker zu finden, dass er sogar selbst mit Hand anlegen musste.

Natürlich wurde das Logierhaus in den späteren Jahren immer wieder renoviert und umgebaut – die letzte gründliche Sanierung wurde jedoch schon in den Jahren 1975/76 durch Gräfin Ramona, der Mutter von Graf Oeynhausen veranlasst. Der grundlegende Relaunch des „Gräflicher Park Hotel & Spa“ mit Hotelneubau, der den großen Säle sowie die Sanie-Gästehäuser 2007 intensiv, dass die Renovierung Hauses zur Ver- „Außerdem war damals das Haus in einem noch relativ guten Zustand – sodass wir die Arbeiten mit gutem Gewissen verschieben konnten“, erinnert sich der Hoteldirektor Dirk Schäfer.

„DAS DESIGN IST IN ANLEHNUNG AN DIE HISTORIE KLASSISCH, OHNE VERSCHNÖRKELT ZU WIRKEN.“

Renovierung der bei- und des „Pferdestalls“ rung der anderen war dann so kosten-keine Mittel mehr für des Sierstorpff-fügung standen.

„tief in Deutschland“, stellt Prinzessin zu Oettingen-Wallerstein in einer Pressemitteilung fest und bekräftigt: „Einerseits gibt es einen starken Bezug zur Historie, andererseits ist der Park essentiell und sollte sich wie bei den anderen Logierhäusern im Design wiederfinden“. Diese anspruchsvolle Umsetzung ist ihr bestens gelungen: In den Gästezimmern dominieren warme Farben den Raum, ein ansprechendes Blumenmotiv in Erdtönen auf den Tapeten und natürliche Materialien bei den Möbeln und Accessoires vermitteln eine angenehme stimmige Atmosphäre. Das besondere Anliegen der Designerin war es dabei, den Bezug zur heutigen Zeit herzustellen. „Das Design ist in Anlehnung an die Historie klassisch, ohne verschnörkelt zu wirken. Insgesamt ist letztendlich ein authentisches Gesamtkonzept entstanden“, freut sich Helen Prinzessin zu Oettingen-Wallerstein.

Nun erstrahlt das älteste Logierhaus in neuem Glanz und es darf vermutet werden, dass auch Friedrich Hölderlin, der hier einst 1796 mit seiner Diotima glückliche Wochen verbracht hatte, heute über das komfortable Sierstorpff-Haus begeistert wäre.

Achim Kuhn-Osius, Bad Driburger Kurier

Dieses Einzelzimmer kann zusammen mit dem gegenüberliegenden Doppelzimmer auch als Suite genutzt werden.



Auch in den modern und geschmackvoll ausgestatteten Badezimmern bleiben keine Wünsche offen.



Am Erscheinungsbild des historisch bedeutsamen Sierstorpff-Hauses, 1786 als erstes „Bade- und Logierhaus“ erbaut, wurde nichts verändert.



Die umfangreichen Renovierungsarbeiten dauerten etwa dreieinhalb Monate und kosteten eine dreiviertel Million Euro. Für die Gestaltung der achtzehn Gästezimmer konnte die weltweit agierende Architectural Designerin und Immobilien-Ökonomin Helen Prinzessin zu Oettingen-Wallerstein gewonnen werden, die schon bei den Sanierungsarbeiten 2007 maßgeblich beteiligt war. Ganz wichtig war es Gräfin und Graf Oeynhausen dabei, die Gestaltungslinie der anderen Logierhäuser weiterzuführen. „Dieser Hotelkomplex ist einzigar-

„Heute übernehmen wir das Restaurant!“

GRÄFLICHER NACHWUCHS ÜBERZEUGT AM „AZUBI-TAG“ MIT FULMINANTEM MENÜ



Ein tolles Team: die Auszubildenden Jennifer Ehling, Christina Meschede, Alisa Venth, Judith Bobbert, Alessia Cardamone, Fabienne Werneke, Lorena Schäfers, Sarah Schnitzer, Veronika Kasdorf, Vera Jeuken, Michelle Nautsch, Mathias Kölling, Liz Allroggen, Bastian Kriesten, Alexander Geilhorn, Malin Fischer, Sophia Homisse, Anna Carolin Müller, Elena Stutz und Debra Lipsewers (von links). Es fehlen: René Rhode und Samantha Pfeifer. (Foto: Sabrina Brummel)

22 hotelinterne Auszubildende, zahlreiche Aufgabengebiete, zwei Monate Planungs- und Umsetzungszeit und nur ein Ziel vor Augen: „Wir schaffen das“.

Wir, angehende Hotelfachleute, Köchinnen und Köche aus allen drei Lehrjahren, durften am 22. Februar 2015 unser Können unter Beweis stellen.

Aufgabe war es, einen Tag lang in unserem Lehrbetrieb die Regie von A-Z zu übernehmen und das Ganze reibungslos und mit Gewinn für das Unternehmen zum Erfolg zu führen.

Das hörte sich anfangs einfacher an, als es im Endeffekt war.

Angefangen haben wir mit unseren Planungsmaßnahmen kurz nach Erscheinungstermin unseres „kulinarischen Kalenders“ Januar bis Juni 2015 und somit nach dem überraschenden und offiziellen Paukenschlag zur Eröffnung dieses Vorhabens. Schnell war klar, dieses „Mammut-Projekt“ kann nur durch gezielte Rollen- und Aufgabenverteilung bewältigt werden.

Es wurde ein Hoteldirektor (Alexander Geilhorn, 3. Lehrjahr), zwei Assistenten (René Rhode und Christina

Meschede, beide ebenfalls im 3. Lehrjahr) und eine Küchenchefin (Vera Jeuken, 2. Lehrjahr) gewählt.

Von diesem Organisationsteam war es von da an abhängig, ob das Schiff sicher in den Hafen einlaufen kann oder vorzeitig zu kentern droht.

Von den Einladungskarten (Alexander Geilhorn in Kooperation mit Druckerei Egeling) bis hin zu weiteren Werbemaßnahmen wie Plakaten, die von Alessia Cardamone, Malin Fischer, Lorena Schäfers, Elena Stutz, Alisa Venth und Fabienne Werneke (alle im 1. Lehrjahr) verteilt wurden, nahm alles nach mehrfachen „Azubi-Treffen“ seinen geregelten Lauf.

Das sechsköpfige Küchenteam stand voll hinter Küchenchefin Vera Jeuken: bestehend aus Liz Allroggen (2. Lehrjahr), Bastian Kriesten (3. Lehrjahr), Michelle Nautsch, und Veronika Kasdorf (beide 2. Lehrjahr), welche durch die beiden Hotelfachazubis Sarah Schnitzer und Mathias Kölling (beide 2. Lehrjahr) unterstützt wurden.

Vera Jeuken überlegte sich gekonnt ein 3-Gänge-Menü, stellte zusammen mit ihrem Team eine Speisenkalkulation auf und plante neben Materialeinkauf und Lieferantenverhandlungen noch eine Food-Show.

Die Hotelfachazubis kümmerten sich in dieser Zeit um die Getränkeauswahl-/Bestellung/Anschaffung und

Sponsoring (Sophia Homisse, 2. Lehrjahr), um die Aperitif-Empfehlung/Herstellung und Weinauswahl (René Rhode), um Planung/Einkauf und Umsetzung der Blumendekoration (Christina Meschede sowie Samantha Pfeifer und Debra Lipsewers, beide 2. Lehrjahr), um die durchgehende Reservierungs-Überwachung/und -annahme (Jennifer Ehling, 3. Lehrjahr), um die Ausschilderung und um das Function Sheet, welches eine schriftliche Planungsgrundlage des Ablaufes und der zu benötigten Gebrauchsmaterialien darstellt (Anna Carolin Müller, 3. Lehrjahr). Außerdem überlegte sich Judith Bobbert zusammen mit Sarah Schnitzer (beide 2. Lehrjahr) die Auswahl einer geeigneten Serviettenform.

Es folgte die Menükartenerstellung (Alexander Geilhorn, René Rhode) und schlussendlich die Dienstplanerstellung (Vera Jeuken, Christina Meschede, René Rhode).

An jedes noch so kleine Detail wurde gedacht! Das alles war zwar viel Arbeit, aber wir haben es geschafft, als ein großes, funktionierendes Team dieses Projekt anzutreten und zufriedenstellend zu bewältigen. Ein Team, in dem einer auf den anderen Rücksicht genommen hat, jeder jedem geholfen hat und wenn doch mal ein Problem aufgetreten war, sofort ein „Plan B“ entwickelt wurde.

Vera Jeuken (links), Küchenchefin am „Azubi-Tag“ beim Anrichten des Hauptgangs; Food & Beverage-Managerin Sabrina Brummel (rechts) gibt die letzten Anweisungen an den Service. (Foto: Andrea Schäfers)





Echter Hingucker und Gaumenschmaus
– das Dessert (Fotos: Andrea Schäfers)

Die Verantwortlichen im „Gräflicher Park Hotel & Spa“ haben uns das Vertrauen geschenkt, dieses Projekt durchzuführen. Uns wurde die Hardware bereitgestellt und die Chance gegeben, unser bis dato erlerntes Wissen praktisch umzusetzen.

Wir durften immer Fragen stellen, aber auch Entscheidungen alleine treffen. Durch diesen Tag haben wir nicht nur Theorie- und Praxiserfahrungen sammeln dürfen, sondern haben so manches Mal auch etwas über uns selber gelernt.

Womit fange ich an? Wie sieht die Umsetzung aus? Ist das realistisch? Arbeiten wir unternehmensorientiert? Liegen wir im Budget? Wie vermitteln wir das Fachwissen den Azubis aus dem 1. Lehrjahr, die noch keine Service-Erfahrungen sammeln konnten?

Im Übrigen haben sie das mit Bravour gemeistert, „Feuertaufe bestanden“.

Unser Dank gilt besonders denjenigen, die in dieser Zeit immer hinter uns standen und für uns da waren:

Unserem Geschäftsführenden Direktor des „Gräflicher Park Hotel & Spa“ Dirk Schäfer, der das Projekt erst ermöglichte.

Unserer Ausbildungsbetreuerin Andrea Schäfers, die sogar mit uns im Blumengroßhandel eingekauft hat und uns jeder Zeit mit Rat und Tat zur Seite stand.

Unserer Food & Beverage-Managerin Sabrina Brummel, die für jedes Problem eine Lösung parat hatte und noch einen Tag vorher mit uns eine neue Serviettenform überlegt und umgesetzt hat.

Dominique Kirchhoff (Küchenchef Veranstaltung) und David Günther (stellvertretender Küchenchef), Carmen Bickmann (Zierpflanzengärtnerin „Gräfliche Gärtnerei“), Christel Krawinkel (Reservierungsannahme), dem Bankett-Sales-Team, der Dru-

120 Gäste, darunter vor allem Familienangehörige und Freunde, wurden von folgendem 3-Gänge-Menü verwöhnt:

Frischkäseterrine
mit Olive, Paprika und Risoni

Zweierlei von der Maispoularde
an Rosmarinjus
mit Erbse und Möhre

Weißer Kaffee mousse
mit Panna Cotta
und Himbeercoulis



Service in
Aktion,
vorne Christina
Meschede

ckerei Egeling, der Schlossbrauerei Rheder und den Bad Driburger Naturparkquellen (Sponsoring).

Unser Dank und vor allem Respekt gilt auch allen Abteilungsleitern, die solch ein Projekt tagtäglich planen und durchführen, denn wir wissen jetzt, wie viel Arbeit hinter einer solchen Veranstaltung wirklich steckt. Sie alle haben uns einen unvergesslichen Tag ermöglicht, den wir so schnell nicht vergessen werden, aber vor allem haben Sie an uns und unsere Fähigkeiten geglaubt.

Auch die Tageszeitung „Neue Westfälische“ war mit Redakteurin Silke Riethmüller an unserem großen Tag vertreten und schrieb am 27. Februar 2015 in Ausgabe 49:

„Neben dem Applaus der restlos zufriedenen Gäste gab es nach der bestandenen Feuerprobe für die Auszubildenden auch viel Lob und Anerkennung...“

Alexander Geilhorn und Christina Meschede,
Auszubildende Gräflicher Park

Erinnerung bewahren und ein unvergesslicher „Schwarzwaldbecher“

EHMALIGENTREFFEN DER GANZ BESONDEREN ART

Jedes Jahr im November treffen sich eine Handvoll Mitarbeiter des Hotels, um an unseren ehemaligen Hausdiener Erich Hübsch zu erinnern. Erich Hübsch war ein liebenswerter, hilfsbereiter Kollege, der im November 2003 auf dem Weg zur Arbeit auf dem allerersten Blitzes des Jahres tödlich verunglückte. Es war für uns alle ein großer Schock und wir versprachen unserem damaligen Hoteldirektor Michael van der Sanden, dass wir uns einmal im Jahr

treffen, um sein Andenken zu wahren. Wir haben es bis jetzt nicht einmal vergessen, auch wenn die Runde im Laufe der Jahre immer kleiner wurde.

So auch im November 2014 an seinem 11. Todestag. Aber dieses Mal haben wir uns auf Anregung von Matthias Knechtel – Auszubildender zum Hotelfachmann in unserem Hause von 1995 – 1998, der mittlerweile wieder in heimatlichen Gefil-

den in Pirna arbeitet - entschlossen, einige Kollegen aus der damaligen Zeit einzuladen, die schon lange ihr Rentnerdasein genießen. Er sagte, dass er so gerne seine ehemaligen Chefs im Restaurant wieder sehen würde, zu denen seit langen Jahren kein Kontakt mehr bestand und von denen er viel gelernt hat. Immer wieder schwärmte er von der tollen Zeit. Also luden wir die „alten Kameraden“ aus der Zeit, als der „Gräflicher Park Hotel & Spa“ noch „Kur-

haus“ hieß, ebenfalls ein. Welch große Freude, es sind fast alle gekommen.

Was für ein Wiedersehen!

Schnell wurde von alten Stammgästen, ihren Vorlieben und Macken geredet und jeder hatte eine tolle Geschichte parat. Im Hotel erlebt man halt eine Menge Kurioses. Die Bestellung eines „Schwarzwaldbechers“ aber ohne Alkohol, Sahne und Schokostreusel. [Fortsetzung auf Seite 18](#)



Erlebten einen schönen Abend mit vielen Erinnerungen (von links): Paul Trenner, Stephanie Isaack, Valerie Wiebe, Thomas Ritzenhoff, Steffi Holdreich, Franz-Josef Krawinkel, Christel Krawinkel, Axel Varlemann, Matthias Knechtel, Kathrin Bobbert, Ramon Gonzalez, Frank Drewes, Carsten Bieritz, Bernd Richter. (Foto: privat)

Fortsetzung von Seite 17 (also Vanilleeis mit Kirschen) wurde ebenso erzählt wie die Geschichte mit dem Wein, der völlig anders schmeckt, wenn ihn der Oberkellner persönlich serviert anstelle des Auszubildenden, obwohl der Wein aus exakt der selben Flasche kommt.

Stammgäste aus längst vergangenen Zeiten wurden rausgekratzt und sowohl Lieblingessen, Lieblingsweine, bevorzugte Tische und Kellner sowie Geburtstage konnten noch zusammengetragen werden. Besonders Ramon Gonzales beeindruckte durch ein wahnsinniges Gedächtnis; er konnte noch alle Geburtstage seiner Kollegen und der damaligen „Lehrlinge“ (ja, so hießen die Auszubildenden damals wirklich) aufzählen und

genau sagen, wer von wann bis wann in unserem Hause gearbeitet hat. Unglaublich! Wir haben viel gelacht und wirklich eine Menge Spaß gehabt. Zu später Stunde kam jemand auf die Idee: Lasst uns ins „Kurhaus“ gehen und einen „Schichtwechsel“ machen, jeder übernimmt seine alte Station! Das haben wir uns dann natürlich doch verkniffen. Aber ich bin mir sicher, so gut wie sich alle gehalten haben, hätten die das glatt hinbekommen!

Es war ein toller Abend und wir werden uns auch im nächsten Jahr wieder treffen.

Wer weiß, vielleicht werden wir ja immer mehr...

Christel Krawinkel, Revenue-Managerin, Gräflicher Park

Anstrengende Weiterbildung mit zweifachem Nutzen

INTERVIEW ZUM THEMA DIÄTKOCH-AUSBILDUNG MIT ANNA BLÜMEL, KÜCHENCHEFIN IM RESTAURANT „PFERDESTALL“

Was heißt IHK-geprüfte Diätköchin genau? Warum hast du dich für diese Zertifizierung entschieden und keine andere?

Anna Blümel: „Ein geprüfter Diätkoch darf/muss die bestimmten Diätformen/Kostformen kochen können wie zum Beispiel für Diabetes, Bluthochdruck, Unverträglichkeiten, Adipositas, natürlich immer in Rücksprache mit dem behandelnden Arzt. Man spezialisiert sich aber auch auf bestimmte „Gruppen“ wie Schwangere, Kleinkinder, Schulkinder oder Senioren, um für sie alters- und bedürfnisgerechte Speisepläne zu erstellen für eine ausgewogene, gesundheitsfördernde Ernährung.“

Ich fand den Diätkoch schon immer spannend, weil man dort mehr ins Detail gehen kann. Ich war mir schon lange sicher, dass man mit der richtigen Ernährung viel „heilen“ kann, bzw. dass man auf diese Art präventiv einiges für die Gesundheit des eigenen Körpers tun kann. Ich wollte noch besser über die gesundheitsfördernde Wirkung von den richtigen Lebensmitteln lernen, da ich selber kein großer Freund von diversen Pillen, Tabletten und Co. bin.“

Welche Vorteile siehst du in der Zertifizierung?

Anna Blümel: „Mir eröffnet sich so ein noch größeres Berufsfeld. Ich bin zum Beispiel für die Gemeinschaftsverpflegung (beispielsweise in Seniorenheimen, Schulen, Krankenhäusern) besser aufgestellt. Zudem könnte ich auch in beratender Form tätig werden. Privat hat mir der Diätkoch auch Vorteile gebracht. Auch wenn das Hauptziel eines Diätkochs nicht nur das Kochen von Diäten im umgangssprachlichen Sinne ist (also das Abnehmen), sondern das Kochen bei bestimmten Krankheiten, habe ich durch das Anwenden meines neuen Wissens sechs Kilo abgenommen :-), ohne wirklich verzichten zu müssen.“

Wie lange hat es gedauert und wie war der Kurs aufgebaut?

Anna Blümel: „Ich habe ein Fernstudium an der Deutschen Hotel Akademie in Köln gemacht. Ein Jahr hat das Ganze gedauert. Pro Monat gab es einen Studienbrief, den wir bearbeiten mussten. Inhalte waren beispielsweise Ernährungslehre, medizinische Grundlagen (die Organe und ihre ernährungsbedingten Erkrankungen, wie funktioniert die Verdauung?, wo werden welche

Nährstoffe aufgenommen?...), Diätformen und Ernährungspsychologie. Zu den einzelnen Studienbriefen haben wir dann immer Aufgaben bzw. Fragen bekommen, die wir bis zu einer bestimmten Frist abgeben mussten. Zusätzlich zu den Studienbriefen gab es noch fünf praktische Seminare. Bei diesen zwei- bis dreitägigen Praxisphasen wurden die Themen der Studienbriefe dann noch einmal mit unseren Referenten (wie Ökotrophologen, Diätköchen und Diätassistentinnen) aufbereitet.

Zum Abschluss gab es dann eine theoretische, eine mündliche und eine praktische Prüfung bei der IHK Köln. Die theoretische Prüfung fand an zwei Tagen statt, bestand aus vier Hauptthemen und war pro Tag vier Stunden lang. Die mündliche Prüfung dauerte mit der Vorbereitung circa 30 Minuten, und die



Geschafft: Anna Blümel, Küchenchefin im Restaurant „Pferdestall“, ist jetzt auch Diätköchin. (Foto: Lena Mäklér)

praktische Prüfung bestand aus einem schriftlichen Teil – ein Menü für eine Referenzperson schreiben – und einem praktischen Teil und dauerte insgesamt acht Stunden.“

Was hast du an dem Lehrgang besonders spannend und/oder interessant empfunden?

Anna Blümel: „Das Wunder des Körpers, wie viel im Körper passiert und funktioniert, ohne dass wir irgendwas davon merken.

Und wie wenig wir eigentlich wissen, was gut für uns ist und was nicht; in wie vielen Bereichen wir heutzutage beeinflusst werden, die ANGEBLICH gut bzw. schlecht sind.

Und natürlich darf man nicht vergessen, dass ich viele neue und interessante Menschen kennen gelernt habe.“

Hast du einen Tipp für „Abnehmwillige“ oder ein Frühlingsrezept?

Anna Blümel: „Mein Tipp ist, das Essen zu genießen und mehr selber zu kochen. Finger weg von dem ganzen Convenience-Zeug. Das enthält zu viel Salz, versteckte Fette und auch Zucker. Und nicht so viel Fleisch und Wurst essen. Einfach mal etwas Zeit nehmen und zum Beispiel auf dem Markt die saisonale Lebensmittelvielfalt zu genießen und auch mal was Neues auszuprobieren. So hat man auch gleich etwas Bewegung an der frischen Luft.“

Was rätst du Köchen, die sich auch einen solche Zertifizierung vorstellen könnten?

Anna Blümel: „Man darf es sich nicht zu leicht vorstellen! Und gerade bei einem Fernstudium und einem Vollzeitjob in der Gastronomie hat man ein Jahr lang nicht wirklich viel Freizeit. Aber für mich kann ich nur sagen, hat sich das eine Jahr auf jeden Fall gelohnt.“

Das Interview führte Lena Mäkler, Marketing- und Social Media-Managerin, Gräflicher Park.

GRÄFLICHE KLINIKEN

Am Puls der Zeit

REFRESHER-KURS MANUELLE LYMPHDRAINAGE IN DER CASPAR HEINRICH KLINIK

Erstmals wurde Anfang März in der Caspar Heinrich Klinik ein Refresherlehrgang „Manuelle Lymphdrainage“ (ML) angeboten. Der Lehrgang wurde im Vorfeld intern und extern beworben - letztendlich gab es 16 Teilnehmer aus der Marcus Klinik, der Park Klinik und der Caspar Heinrich Klinik.

Für die Durchführung des Lehrgangs konnte ein sehr fachkompetenter Dozent gewonnen werden: Ludwig Bromberger, der im Allgäu eine Schwerpunktpraxis für Lymphologie betreibt und außerdem über eine mehr als 20-jährige Lehrtätigkeit verfügt. Er hat den Lehrgangsteilnehmern mit viel Begeisterung ein spannendes und kurzweiliges Wochenende beschert. Innerhalb von 15 Unterrichtseinheiten wurden alle auf den neuesten Stand der ML sowie Kompressionstherapie gebracht. „Fachkompetenz haben wir von Anfang an vorausgesetzt, aber mit seiner sehr menschlichen Ader hat Ludwig Bromberger alle Teilnehmer sofort in seinen Bann gezogen. Der nach eigener Aussage ‚Lymphinfizierte‘ Bromberger hat uns einige neue Sichtweisen aufgezeigt und viel verstaubtes Grundwissen aufgepoliert“, resümiert Guido Kersting, Therapeut in der Park Klinik.

Alle Teilnehmer waren sich einig, dass neben der fachspezifischen Fortbildung auch der klinikübergreifende Austausch unter den Kollegen sehr positiv war und dass zukünftig ähnliche Veranstaltungen in diesem

Rahmen erfolgen sollten. Dazu Guido Kersting: „Für mich war der Teil der Bandagierung eines Ödems ganz wichtig. Gelernt habe ich noch mit dem so genannten Kornährverband und Ludwig Bromberger hat uns die Vorteile der zirkulären Technik gezeigt. Auch eine besondere Art des Verbandes, der sogenannte ‚unruhige Verband‘, war für alle Teilnehmer Neuland. Interessant war auch mal zu sehen bzw. zu spüren, mit welchem Druck ein absoluter Profi auf ein Ödem einwirkt.“

Das aufgefrischte sowie neu erworbene Wissen kommt den Patienten der Gräflichen Kliniken unmittelbar zugute.

Vielen Dank möchten wir allen Kollegen sagen, die für den reibungslosen Ablauf und das hervorragende Catering zuständig waren.

Detlef Jaschinski / Martin Markus,
Caspar Heinrich Klinik

Zufriedene Gesichter nach dem ersten ML Refresher-Kurs: vordere Reihe von links sitzend: Michelle Meinert, Marion Lenzian, Annette Wippermann, Katharina Schulz; hintere Reihe von links: Juliane Gorzalka, Meik Becker, Oleg Hanselmann, Birgit Sonntag, Magda Hanselmann, Guido Kersting, Elisabeth Kersting, Indra Beckmann, Detlef Jaschinski, Dozent Ludwig Bromberger, Monika Beumling, Martin Markus (Foto: Stefanie Rasche)



Ärztin aus Leidenschaft

DR. MARTINA KRÜGER ÜBER IHRE ARBEIT UND IHR EHRENAMTLICHES ENGAGEMENT ALS NOTÄRZTIN

Beruf als Berufung verstehen - das trifft auf Dr. Martina Krüger ganz besonders zu. Seit Juni 1994 arbeitet die 54-jährige nun schon als Oberärztin in der Orthopädie der Caspar Heinrich Klinik. Bereits als Zwölfjährige stand ihr Berufswunsch, Ärztin zu werden, ziemlich fest. „Vielleicht hat die eigene Erfahrung mit schwerer Erkrankung im Kindesalter meinen frühzeitigen Berufswunsch geprägt“, berichtet sie.

Nach ihrem Medizinstudium in Würzburg und nach der anschließenden Fachausbildung in Akut-Krankenhäusern in der Nähe von Trier kehrte Dr. Martina Krüger 1994 in die ostwestfälische Heimat zurück. An ihrer Arbeit in der Caspar Heinrich Klinik gefällt ihr die außerordentliche Vielseitigkeit. „Vor allem schätze ich die besonders gute Zusammenarbeit in allen Fachbereichen. Teamarbeit am Arbeitsplatz, das ist heute sicherlich keine Selbstverständlichkeit mehr, umso mehr bin ich dafür sehr dankbar!“, betont sie.

Aber damit nicht genug: In ihrer Freizeit ist Dr. Martina Krüger als Notärztin tätig und das schon seit 1988. Sie erzählt: „1995 wurde der Notarztstandort Bad Driburg gegründet, seitdem beteilige ich mich regelmäßig für diese Region am Notarzdienst, nahezu an jedem Wochenende, bei Engpässen auch in der Woche.“ 2003 wurde sie vom damaligen Landrat Backhaus in die Gruppe der leitenden Notärzte berufen. Bei Großschadenslagen alarmiert die Leitstelle einen leitenden Notarzt über einen Melder, diesen trägt auch Dr. Martina Krüger immer bei sich. In der Position der leitenden Notärztin übernimmt sie dann zusammen mit einem speziell ausgebildeten Rettungsassistenten fast alle organisatorischen Aufgaben für die medizinische Gesamtbewältigung der Großschadenslagen. „Als Leiterin des Notarztstandortes Bad Driburg bespreche ich mit meinen Kolleginnen und Kollegen die Dienstpläne. Ich bin Ansprechpartnerin für Probleme im Bereich von Einsätzen, für Krisensituationen und fungiere als Schnittstelle zwischen Krankenhäusern, Rettungsdienst und Kreis.“, berichtet Dr. Martina Krüger. Selbstverständlich gibt es bei dieser Tätigkeit auch schlimme Einsätze, die der Bad Driburgerin nahe gehen. „Nicht immer kommt unsere Hilfe rechtzeitig, dann

besteht unsere Arbeit darin, den Angehörigen Beistand zu geben. Aber es gibt auch viele Einsätze, in denen man gut helfen kann, darunter auch sehr erfreuliche, positive Erlebnisse zum Beispiel komplikationslos verlaufende Geburten.“, betont Dr. Martina Krüger.

Besonders freut sie sich, wenn sie Patientinnen oder Patienten in der Klinik wieder trifft, die sie einige Zeit zuvor notärztlich versorgen durfte. „Es ist für mich sehr erfreulich, bei diesen Patienten unmittelbar den weiteren Genesungsverlauf verfolgen zu können.“, sagt sie.

Und wie schaffen Sie es mit den beruflichen Belastungssituationen fertig zu werden? ist meine Frage zum Abschluss „Durch regelmäßige Bewegung an der frischen Luft - Spaziergehen, Joggen, Nordic Walking versuche ich, diese besser und rascher zu verarbeiten.“, ist die Antwort von Dr. Martina Krüger.

Für ihre ehrenamtliche Tätigkeit wurde die 54-jährige zuletzt vom Bad Driburger Bürgermeister Burkhard Deppe ausgezeichnet. Auch das Team der Caspar Heinrich Klinik und die Unternehmensleitung der Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorpff danken Dr. Martina Krüger für ihre tolle Arbeit und ihr außerordentliches Engagement in den vergangenen über 20 Jahren und freuen sich auf die weitere gute Zusammenarbeit.

Dr. Martina Krüger, Caspar Heinrich Klinik
Karen Walterscheid, Public Relations, UGOS

Eintrag ins Goldene Buch der Stadt: Dr. Martina Krüger (sitzend) mit Bürgermeister a.D. Karl-Heinz Menne, Klemens Sievers, treibende Kraft im Heimatverein Herste, Horst Verhoeven, stellvertretender Bürgermeister, Bürgermeister Burkhard Deppe, stellvertretende Bürgermeisterin Christa Heinemann sowie Altbürgermeister Heinrich Brinkmöller mit Ehefrau Luzia, Hauptbrandmeister Thomas Rühlers und Jugend-Europameisterin Pia-Chantal Nolte, die ebenfalls ausgezeichnet wurden.
(Fotos: Achim Kuhn-Osius, Bad Driburger Kurier)



Mechthild Fischer, Erika Hagemeyer, Silvia Außel, Cäcilia Grothe, Birgit Ostermann, Sylvia Pohlmann, Renate Mügge, Corina Frenzel und Renate Rolwes (von links) freuen sich mit Dr. Martina Krüger über die Auszeichnung.

Azubine auf vier Pfoten hat ausgelernt

PHIBIE ALS NEUE, ZERTIFIZIERTE THERAPIEHÜNDIN IM EINSATZ



Susanne Tingelhoff mit Phobie – jetzt ausgelernte Therapeutin auf vier Pfoten.
(Fotos: privat)

Phobie ...immer gut gelaunt, neugierig, aufgeschlossen, lernbereit, intelligent, voller Lebensfreude und unendlich energievoll. So könnte man die eineinhalb Jahre junge, braungelockte Barbet-Hündin beschreiben. Mit diesen Eigenschaften bringt sie die besten Anlagen für einen Therapiehund mit. Diese müssen nämlich ein freundliches, menschenbezogenes Wesen haben, lernfähig, gut sozialisiert und sehr gut erzogen sein. Hund und Halter sollten im Vorfeld Erziehungskurse absolviert haben, eine Begleithundeprüfung vorweisen können und dann einen Intensiv-Therapiehundekurs oder eine berufs begleitende Ausbildung durchlaufen. Nur sehr gut geschulte Teams können zuverlässige Leistung bringen. All das hatte Susanne Tingelhoff im Vor-

feld bedacht und Phobie gut auf die Ausbildung vorbereitet – mit Erfolg.

Unsere kleine Therapiehund-Azubine Phobie hat im letzten Jahr tüchtig gelernt. Wir berichteten im COSMOS-Journal, aber auch die lokalen Medien wurden auf die junge Therapeutin auf vier Pfoten aufmerksam. Phobie konnte im letztem Jahr mit Therapiehund Paul und unter der Anleitung ihrer Besitzerin Susanne Tingelhoff Erfahrungen in verschiedenen Einrichtungen machen. Sie wurde während ihrer Ausbildung in der Marcus Klinik, dem Seniorenzentrum Altenbeken und verschiedenen Grundschulen auf ihre verantwortungsvolle Arbeit als Therapiehund vorbereitet.

Den Intensiv-Erziehungskurs mit allen Prüfungen meisterte sie mit großem Erfolg am 12. November 2014 bei der Hundeschule Tollwiese in Paderborn-Dahl. Im Februar 2015 bestand Phobie mit ihrer Besitzerin alle Prüfungen zum schwierigen Aufnahmetest beim Verein für tiergestützte Therapie. „Phobie ist eine Kölsche Frohnatur, die bei allen Prüfungen stets mit Freude dabei war. Es macht sehr viel Spaß, mit ihr zu arbeiten“, so Susanne Tingelhoff stolz.

Während des anschließenden Intensiv-Kurses für Therapiehunde musste weiterhin viel gelernt werden. „Wir besuchten Einrichtungen der Kranken-, Alten- und Behindertenpflege. Wir waren in Schulen und Kindergärten, um den direkten Kontakt mit geistig und körperbehinderten Menschen zu erlernen. Phobie liebt alle Menschen“, berichtet Susanne Tingelhoff.

Therapiehund Paul gehört mit seinen sieben Jahren noch lange nicht zum alten Eisen.



Nach einem Intensiv-Lehrgang, bestehend aus einem umfangreichen Theorie- und Praxisteil, stellten Susanne Tingelhoff und Phobie am Sonntag, den 8. März 2015 bei strahlendem Sonnenschein bei der Abschlussprüfung zusammen mit fünf weiteren Therapie-Teams ihre Fähigkeiten unter Beweis. Sie bestanden die Prüfungen mit Bravour. Kein Wunder, dass Susanne Tingelhoff unendlich stolz auf ihre kleine Phobie ist.

Doch damit nicht genug: Am 6. Dezember 2014 stellte Susanne Tingelhoff sie das erste Mal auf der VDH Rassehunde Ausstellung in Kassel aus. Sie wurde mit SG1 (mit vorzüglichen Anlagen) bewertet. Phobie ist eben nicht nur ausgelernte Therapeutin, sondern auch ein kleines Show-Girl.

Das Therapiehundeteam Susanne Tingelhoff und Phobie freut sich nun auf neue Wirkungsbereiche! Auch Therapiehund Paul, der schon im Mai 2009 seine Ausbildung abgeschlossen hat, hat viel Erfahrungen im Senioren- und Demenzbereich, in der Gerontopsychiatrie, mit psychosomatisch erkrankten Menschen und Wachkomapatienten gesammelt. Paul ist inzwischen sieben Jahre alt und erfreut sich bester Gesundheit. Sein Dienstausweis ist bis Mai 2017 verlängert worden. Auch Paul wird weiterhin als Therapiehund tätig sein.

Möchten Sie Besuche vom Therapiehundeteam? Für Fragen und Terminvereinbarungen steht Susanne Tingelhoff Ihnen gerne unter der Telefonnummer 0176/26277293 zur Verfügung oder schreiben Sie eine Email an susannetingelhoff@gmx.de.

Susanne Tingelhoff, Pflegedienst Station N1a,
Marcus Klinik
Karen Walterscheid, Public Relations, UGOS



Die neuen Therapiehundeteams (von links nach rechts): Jutta Teiwes mit Carlos aus Holzminden, Markus Rynek mit Aljoscha aus Marsberg, Richterin Heidi Lehr, Andrea Lüdermann mit Jasper aus Giershagen, Ausbilderin und Teilnehmerin Doris Schönege mit Kimba aus Madfeld, Richterin Ingrid Buchner, Susanne Tingelhoff mit Phobie aus Altenbeken, Jörg Schade mit Maya aus Rhoden

Ein starkes Team

SOZIALPRAKTIKUM IN DER MARCUS KLINIK

Im Januar absolvierten wir ein zweiwöchiges Sozialpraktikum in der Marcus Klinik, was uns sehr gefallen hat. Wir wählten die Marcus Klinik, weil wir sie aus unserem Umfeld bereits kannten und schon viel Gutes über sie gehört hatten. Während der gesamten Praktikumszeit wurden wir von Thomas Grasshoff, Pflegedienstleiter in der Marcus Klinik, und Bianca Sander, Bereichsleitung der Phase-C-Stationen, angeleitet und bekamen hilfreiche Tipps sowie Wissenswerte den Pflegebereich in einer Rehaklinik betreffend mit auf den Weg. Unsere Aufgaben bestanden darin, Patienten zu ihren Therapien zu bringen und ihnen beim Essen zu helfen. Das morgendliche Putzen der Zimmer und das Bettenmachen gehörten ebenso zu unseren Aufgaben wie unter Anleitung den Puls und den Blutdruck der Patienten zu messen. Zudem durften wir auch bei

einigen Therapien dabei sein, wodurch wir einen besseren Eindruck von den Patienten und deren Krankheiten erhielten. Beim Spazieren gehen durch den Gräflichen Park mit einigen Patienten konnte man diese besser kennenlernen. Aus dem

Sozialpraktikum haben wir mitgenommen, dass man mit Höflichkeit und kleinen Gesprächen viele Patienten glücklich machen kann. Wir haben viele schöne Erfahrungen gemacht und gemerkt, wie schwer es einige Menschen - nur durch eine

Krankheit - im Leben haben. Da weiß man es noch mehr zu schätzen, wenn es einem gut geht.

Ann-Marie Niehörster, Fatima Nazifi,
Louis von Oeynhausen, Jacob von und
zu Mühlen, Joleen Nuvoli

Für zwei Wochen ein starkes Team (von links): Joleen Nuvoli, Ann-Marie Niehörster, Bianca Sander, Thomas Grasshoff, Louis von Oeynhausen, Jacob von und zu Mühlen, Fatima Nazifi
(Foto: Julia Zelonzewski)



„Ein Zusammenspiel aus Kunst und Medizin“

ÄRZTEVERANSTALTUNG 2015 EIN VOLLER ERFOLG

Als mein Chef Dr. med. Stefan Hochreuther, ehemals Chefarzt der Abteilung Kardiologie und Diabetologie, Park Klinik Bad Hermannsborn mir Anfang des Jahres von seinem Plan

erzählte, eine Ärzteveranstaltung in einem Detmolder Fachgeschäft für Kunsthandwerk durchzuführen, war mein Interesse sofort geweckt. Der Termin und die Sponsoren

waren schnell gefunden, die Einladungen entworfen, geschrieben und an die Ärzte im Umkreis versandt.

Los ging es am Mittwoch, den 25. Februar 2015 im Detmolder Fachgeschäft „Hauptsache Schön“. Neben außergewöhnlicher Wohnaccessoires und inspirierenden Dekorationsideen hat Petra Haupt, Besitzerin des Ladengeschäftes, und ihre Teilhaberin Nicola Nilling „Hauptsache schön“ zusammen mit ihrem Team nicht nur den Veranstaltungsort gestellt, sondern auch für das leibliche Wohl der Teilnehmer gesorgt. Vom Käsegebäck mit Apfelchutney über eine warme Möhren-Ingwer-Suppe, frisches Brot mit Zitronenbutter und zum Abschluss eine kleine Himbeerkäsesüßspeise war alles dabei und vor allem selbstgemacht mit ganz viel Liebe zum Detail. Wahrscheinlich haben die Organisatoren die letzten Tage ausschließlich in der Küche verbracht, aber der Aufwand hat sich gelohnt, die Teilnehmer waren begeistert, es war himmlisch und köstlich zugleich.



Nicola Nilling und Petra Haupt (von links) stellten die Räumlichkeiten ihres Fachgeschäfts freundlicherweise für die Veranstaltung zur Verfügung.
(Fotos: Desiree Spieker)

Auch in der angegliederten Schreinerei, die kurzerhand als Vortragsraum umgestaltet wurde, sah man mit wie viel Liebe hier gearbeitet wird. Nach Ankunft der Teilnehmer und einem erfrischenden Aperitif fanden sich alle Teilnehmer in der Tischlerei, dem Vortragsraum ein.

Mit seinem Vortrag „Einführung und Ausblicke – was tut sich 2015 in dem Bereich Herzinsuffizienz?“ eröffnete Dr. med. Stefan Hochreuther den Abend.

Mit den „Fantastischen 4“ und dem Songtext „Die da“ sorgte Dr. med. Gunter Seidel, Internist und Kardiologe, ärztlicher Leiter des MVZ-Lippe, der Kardiopraxis in Detmold, im zweiten Vortrag des Abends für amüsierte Gemüter. In seinem Vortrag „Vom VKA über die DOAK zu den NOAK“, erklärte er auf hervor-

ragende Weise die therapeutische Breite und Anwendungsgebiete der neuen oralen Antikoagulantien.

Dr. med. dent. Thomas Hesse, Zahnarzt, Oralchirurg und Implantologe des Zahnzentrums Lippe, Dr. Mülke und Partner in Detmold, schloss mit seinem Vortrag „Gerinnungshemmung aus Sicht des Zahnarztes“ den bisher gelungenen Abend ab. Neben seinem aufschlussreichen Vortrag, in dem er die Arbeits- und Vorgehensweise eines Zahnarztes bei Patienten mit Gerinnungshemmern erklärte, war ihm „die Kommunikation zwischen den einzelnen Fachgebieten“ das Wichtigste, da jeder Patient eine individuelle Therapie benötigt.

Im Anschluss hatten die Teilnehmer Zeit, ausgiebig im Ladengeschäft zu stöbern, die Tischlerei mit ihren Schätzen und ausgestellten Gemäl-



Gespannte Zuhörer beim Vortrag von Dr. med. Stefan Hochreuther in der angegliederten Schreinerei.

den zu besichtigen oder sich an Infoständen der Sponsoring-Unternehmen über Neuerungen auszutauschen. Bei einer heißen Suppe mit frischem Brot, einem Glas Wein und dem leisen Knistern des Kamins wurden an den einzelnen Tischen Fachgespräche geführt.

Am Ende des Abends bedankte sich Dr. med. Stefan Hochreuther besonders bei Petra Haupt und Nicola Nilling vom Detmolder Ladengeschäft „Hauptsache Schön“, den Referenten Dr. med. Gunter Seidel, Internist und Kardiologe, ärztlicher Leiter des MVZ-Lippe, der Kardiopraxis in Detmold, und Dr. med. dent. Thomas Hesse, Zahnarzt, Oralchirurgie und

Implantologe des Zahnzentrums Lippe, Dr. Mülke und Partner in Detmold sowie den Sponsoring-Unternehmen, ohne die ein solcher Abend gar nicht möglich gewesen wäre.

„Das Schöne mit dem Nützlichen verbinden“ war Dr. Hochreuther sehr wichtig. Er selbst beschreibt seinen Abend als erfrischendes Projekt, was ihm sehr viel Freude bereitet habe und bestimmt nicht das Letzte dieser Art gewesen sei.

Desiree Spieker, Chefarztsekretariat
Kardiologie und Diabetologie,
Park Klinik Bad Hermannsborn



Die drei Referenten des Abends (von links): Dr. med. Stefan Hochreuther, Dr. med. Gunter Seidel, Dr. med. dent. Thomas Hesse

„Wie viel Druck braucht das Bein?“

KOMPRESSIONSSCHULUNG IN DER PARK KLINIK BAD HERMANNSBORN

Leider wird nicht nur in der Fachliteratur immer wieder von den Folgen, die Patienten durch nicht korrekt angelegte Kompression erleiden müssen, berichtet.

Umso wichtiger erschien es den Mitgliedern des „Wundteams“ der Park Klinik, alle Kollegen aus der Pflege, der Physiotherapie und aus dem ärztlichen Bereich zu einer ersten Kompressionsschulung einzuladen. Die zahlreiche Teilnahme zeigte die Wichtigkeit des Themas.

Für die Schulung konnte man die Referentin Christiane Bezold der Firma BSN medical Deutschland, bekannt durch hochwertige medizinische Produkte in den Bereichen Wundversorgung, Kompressionsthe-

rapie und Orthopädie, gewinnen, die zunächst mit einer Auffrischung im theoretischen Bereich begann. Anschließend folgte der praktische Teil. Hier zeigte Christiane Bezold mit Hilfe eines Demonstrationsbeines, welche wichtigen „Feinheiten“ bei einem Kompressionsverband zu beachten seien, und gab wertvolle Tipps, die für die richtige Technik sehr hilfreich sind. Anschließend folgte für alle Teilnehmer die praktischen Übungen – das Einüben von Grundtechniken: Es wurde gewickelt und gewickelt – mit Erfolg, wie man sieht!

Annette Vennemann, „Wund-Expertin“,
Park Klinik Bad Hermannsborn



Eine rundum gelungene Veranstaltung: Wissenswertes und Tipps zum Thema Kompressionsverband gepaart mit einer Menge Spaß (Foto: Annette Vennemann)

„Wie wir es nur von zuhause kannten“

POSITIVES FEEDBACK FÜR INDIVIDUELLE BETREUUNG



Gut erholt und dankbar für die individuelle Betreuung:
Hans-Jürgen und Lieselotte Fiedler
(Foto: privat)

Oberstes Ziel aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den Gräflichen Kliniken ist die bestmögliche Betreuung der Patienten, um eine erfolgreiche Rehabilitation gewährleisten zu können. So konnte auch die Moritz Klinik in der aktuellen Umfrage unter den Reha-Patienten der Deutschen Rentenversicherung eine Top-Platzierung erzielen. Die Versicherten, die zwischen 2011 und 2013 ihre medizinische Reha in unserer Einrichtung durchführten, bestätigten ihre überdurchschnittlich hohe Zufriedenheit mit ihrem Reha-Aufenthalt mit den Gesamtnoten 1,9 in der Orthopädie bzw. 2,0 in der Neurologie. Die Patienten gaben an, außerordentlich zufrieden mit der ärztlichen, pflegerischen und therapeutischen Behandlung gewesen zu sein.

Einige Patienten geben das positive Feedback auch schriftlich an uns weiter. Besonders gefreut hat sich das Team der Moritz Klinik über den Brief des Ehepaars Fiedler, auch wenn die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter die Vorbereitungen für den Aufenthalt der beiden „als ganz selbstverständlich“ bezeichnen.

Karen Walterscheid, Public Relations, UGOS

17. November 2014

Dank für Kuraufenthalt

Werte Frau Wendland !

Die Zeit vergeht schnell und so sind wir schon eine gute Woche wieder zuhause. In den Gedanken ist uns aber der Kuraufenthalt in der Moritz-Klinik noch allgegenwärtig!

Deshalb möchten wir uns an dieser Stelle nochmals ganz herzlich bei **Ihnen** persönlich bedanken, dass Sie uns so einen angenehmen Aufenthalt in Bad Klosterlausnitz ermöglicht haben.

Angefangen mit den niedrigen Betten, den weichen Matratzen, sowie den passenden Tisch und den Stühlen im Speisesaal. Alles war für uns einigermaßen kleinwuchsgerecht, wie wir es nur von zuhause kannten.

Dank aber auch an all die Anderen, die um unser Wohl bemüht waren. Stellvertretend erwähnen möchten wir die **Schwester** der Orthopädie Station 4, die **Haustechniker**, das gesamte **Servicepersonal** im Speiseraum und auch das **Reinigungspersonal** war sehr aufmerksam.

Doch wir sind ja wegen unserer „lahmen Knochen“ in die Einrichtung gekommen und dass keine Wunder vollbracht werden, wussten wir auch. Trotzdem war es für uns erfreulich und lobenswert, welche Mühe sich die **Therapeuten** mit der Problematik „Kleinwuchs“ gegeben haben. Deshalb seien an dieser Stelle für meinen Mann die Therapeuten Frau Prox, Frau Redlich und Herr Kuhn genannt, welche sich spezielle Mühe gaben, ihn wieder fit zu machen. Für meine Seite stehen Frau Meyer, Herr Kaiser und besonders Herr Rudelt, der immer nach einer Möglichkeit gesucht hat, mich in das jeweilige Therapieprogramm einzubeziehen. Wenn wir auch nicht als „geheilt“ entlassen werden konnten, so hat es uns doch viel gebracht und wir sind etwas beweglicher geworden. Also auch all den Therapeuten nochmals vielen Dank.

Zusammenfassend war es für uns eine erfolgreiche, lehrreiche, aber eben auch angenehme Zeit und wenn es unsere Gesundheit zulässt, würden wir gern wiederkommen.

Somit verbleiben mit den besten Grüßen

Lieselotte Fiedler
(Lieselotte & Hans-Jürgen Fiedler)

Hans-Jürgen Fiedler

Das Dankeschreiben
des Ehepaars

Neue Kooperation

MORITZ KLINIK BAD KLOSTERLAUSNITZ UND IKK CLASSIC BESCHLIESSEN ZUSAMMENARBEIT NUN AUCH IM RAHMEN DER ORTHOPÄDIE

Seit Beginn des Jahres arbeiten die Moritz Klinik Bad Klosterlausnitz und die IKK classic noch enger zusammen. Eine neue Kooperation zwischen Klinik und Krankenkasse umfasst dabei nun auch qualitativ hochwertige Rehabilitationsangebote der Orthopädie.

„Als bundesweit agierende Krankenkasse sind wir stets daran interessiert, auch überregionale Ansätze für die Vergabe von Rehabilitationsleistungen einzubinden“, sagt Dajana Creuzburg, Leiterin des Geschäftsbereichs Vertragspartner bei der IKK classic in Thüringen. „Deshalb sind wir sehr froh, mit der Moritz Klinik einen neuen, leistungsstarken Partner gefunden zu haben. Die Lage der Klinik in Bad Klosterlausnitz ist dabei so günstig, dass auch für unsere Versicherten aus den angrenzenden Bundesländern wie Sachsen oder Sachsen-Anhalt die Leistungen der Moritz Klinik eine interessante Alternative sind“, so Creuzburg weiter.

„Seit Jahren arbeiten die Moritz Klinik und die IKK classic im neurologischen Bereich sehr gut zusammen. Insofern ist eine Kooperation auch im Bereich der Orthopädie folgerichtig und vielversprechend“, freut sich auch Detlef Bätz, Geschäftsführer der Moritz Klinik in Bad Klosterlausnitz über die jüngste Zusammenarbeit.

Für die Partnerschaft war auch der gute Ruf der Moritz Klinik förderlich. Seit vielen Jahren werden die Rehabilitationsmaßnahmen der Moritz Klinik von den Patienten überdurchschnittlich gut bewertet.

Die IKK classic ist mit rund 3,5 Millionen Versicherten die sechstgrößte deutsche Krankenkasse und das führende Unternehmen der handwerklichen



Vielversprechende Zusammenarbeit der Moritz Klinik und der IKK classic auch im Bereich der Orthopädie (Foto: Gräfliche Kliniken)

Krankenversicherung. Die Kasse mit Hauptsitz in Dresden ist mit rund 7.000 Beschäftigten an bundesweit mehr als 300 Standorten tätig. Ihr Haushaltsvolumen beträgt über 10 Milliarden Euro.

Franziska Becher, IKK classic und Detlef Bätz, Geschäftsführer Moritz Klinik

Dankeschön für größtes Teilnehmerfeld

NACH DEM „AFTER WORK-IMBISS“ IST VOR DEM AOK-FIRMENLAUF

Der AOK-Firmenlauf hat sich bereits im Jahresplan vieler Bad Driburger Unternehmen etabliert und ist in den vergangenen zwei Jahren auch für die Gräflichen Kliniken zu einem tollen Event geworden.

2014 waren die Gräflichen Kliniken sogar das Unternehmen, das sich mit den meisten Teilnehmerinnen und Teilnehmern angemeldet hatte. Hierfür bekamen wir von der Driburg Therme einen Gutschein für ein

gemeinsames Frühstück überreicht. Da die Organisation für ein Frühstück sich jedoch als nicht ganz so einfach erwies, disponierten wir um und machten aus einem Frühstück einen „After Work-Imbiss“.

Und so kamen am 14. Januar 2015 neun Läuferinnen und ein Läufer nach Feierabend zusammen und genossen in der Driburg Therme den mit Liebe zubereiteten Imbiss und ein gekühltes Weizenbier – natürlich alkoholfrei. Die Zeit wurde genutzt, um sich einmal in lockerer Runde auszutauschen und den Tag nach Feierabend ausklingen zu lassen. Solche Gelegenheiten ergeben sich ja schließlich nur sehr selten.

Ich freue mich schon jetzt sehr auf den AOK-Firmenlauf in diesem Jahr und auf noch mehr laufwütige Kolleginnen und Kollegen!



Von links:
Julia Zelonzewski,
Frauke Ridder,
Miriam Reineke,
Helga Brümmer,
Rieka Buggenthin,
Julia Kubiak,
Bernadette Nacke,
Stefanie Rasche,
Stefanie Crott,
André Bönnighausen
(Foto: privat)

Julia Zelonzewski,
Referentin Marketing Gräfliche Kliniken

In die Zukunft mIT intelligenten Lösungen

GRÄFLICHE KLINIKEN BEKOMMEN EINHEITLICHE EDV

Im Jahr 2013 haben die Gräflichen Kliniken ein Projekt begonnen, das sich mit den vorhandenen IT-Strukturen der fünf Reha-Kliniken befasst. Um der hohen Komplexität gerecht zu werden, wurde die Unterstützung eines externen Spezialisten vom Institut für Krankenhauswesen (IfK), in Person von Prof. Dr. Riedel, in Anspruch genommen.

Das Ziel

Ziel dieses Projektes ist die Konsolidierung und Neuausrichtung unter prozessoptimierten und wirtschaftlichen Gesichtspunkten. Hintergrund ist der bisherige Einsatz unterschiedlicher EDV-Lösungen in den einzelnen Kliniken, mit entsprechendem individuellen Wartungsaufwand und den damit verbundenen Kosten.

Machbarkeits- und Umsetzungsanalyse

Um dieses Ziel auf möglichst direktem Wege zu erreichen, wurde eine Machbarkeits- und Umsetzungsanalyse unter Einbeziehung der Mitarbeiter der Kliniken sowie der Zentralbereiche durchgeführt. Daraus folgte dann die Festlegung der Kernpunkte und der Vorgehensweise. Die Entscheidung fiel für die Vereinheitlichung der IT-Kernverfahren, speziell in den Bereichen Patientenverwaltung, elektronische Patientenakte, Termin- und Ressourcenplanung, Dokumentenverwaltung sowie die Standardisierung und damit Optimierung der Behandlungsprozesse. Dies sind die unumgänglichen Bausteine für eine übergreifende Software aller Gräflichen Kliniken.

Bieterverfahren

In einem weiteren Schritt wurde ein Lastenheft erstellt, welches einem ausgewählten Kreis infrage kommenden marktführender Softwareanbieter zur Verfügung gestellt wurde. Dieses Lastenheft diente der Angebotserstellung, da es zum einen die vorhandene IT-Infrastruktur der Gräflichen Kliniken abbildet und zum anderen aufführt, welche Bedingungen und Anforderungen die neue Software erfüllen muss. Nachdem die Angebote eingegangen waren, kristallisierten sich drei Anbieter

heraus, die in die engere Auswahl kamen.

Diese drei Anbieter präsentierten für einen ersten Einblick daraufhin ihre Softwarelösungen. Die Ergebnisse der Präsentationen sowie die Analyse der Angebote führten dazu, dass die Gespräche mit zwei Anbietern forciert wurden. In diesen Gesprächen waren weitreichendere Details Gegenstand, so dass die beiden Anbieter dann ein präzises Angebot abgeben konnten.

Weiteres Vorgehen

Nachdem die Angebote erneut ausgewertet worden waren, wurde die grundsätzliche Entscheidung bezüglich weiterer Schritte getroffen: Die vorherrschende Meinung im Vorlauf dieses Projektes wurde dahingehend bestätigt, dass eine Ad-hoc-Umsetzung eine zu hohe Belastung vorhandener Ressourcen und damit für das Unternehmen darstellen würde.

Da keiner der anbietenden Softwarehersteller eine zufriedenstellende eigene Lösung für das Thema „Therapieplanung“ vorstellen konnte, wird nun in einem ersten Schritt ein bereits in der Moritz Klinik und Caspar Heinrich Klinik eingesetztes Therapieplanungsprogramm aktualisiert und erweitert. Dieser Anbieter wird im gleichen Atemzug das Therapieplanungsprogramm der Marcus Klinik ablösen und ersetzen. Eine Umset-

zung in diesem Jahr wird angestrebt. Die Park Klinik ist von diesem Schritt nicht betroffen, da sie bereits über ein voll integriertes Informationssystem inklusive Therapieplanung verfügt und die Installation eines fremden Systems hier eine deutliche Verschlechterung darstellen würde. Neben der Implementierung der neuen Therapieplanung soll ebenfalls in diesem Jahr das Thema „Digitales Diktat“ in den Kliniken angegangen werden, die noch analog diktieren. Bisher diktierten Ärzte dort noch mit analogen Diktiergeräten mit Kassette. Diese alten Geräte sollen künftig durch moderne digitale Geräte ersetzt werden. Vorteil ist, dass die Sprachdateien dann im Netzwerk vom Arzt an den Schreibdienstpool verschickt und direkt geschrieben werden können.

Zukunftsfähige Lösungen schaffen

Nach der Implementierung der Therapieplanungssoftware sollen weitere Präzisierungen vorgenommen werden, um final zu einem einheitlichen System zu kommen. Wann und in welchem Tempo wird im Sommer 2015 entschieden.

Da die Gräflichen Kliniken in der Vergangenheit und der Gegenwart innovative Wege beschritten haben, werden wir dies auch in der Zukunft fortführen und uns diesbezüglich

nicht nur auf den medizinisch-therapeutischen Bereich beschränken. Um weiterhin am Markt zu bestehen und darüber hinaus den berühmten „Schritt voraus“ zu sein, werden wir auch hier den Blick in die Zukunft richten und selbstverständlich das Thema „Mobility“ mit aufgreifen.

Richtig eingesetzt kann eine schlanke IT-Struktur eine große Arbeitserleichterung darstellen, so dass die eigentliche Arbeit auch zukünftig am Patienten stattfindet und nicht am Schreibtisch. Eine gute IT soll Arbeit unterstützen und erleichtern, nicht umgekehrt.

An dieser Stelle gilt es, den Dank an die bisher involvierten Mitarbeiter auszusprechen und weiterhin gemeinsam in die Zukunft zu schauen. Wir freuen uns auf den kommenden Austausch mit Ihnen, denn nur mit Ihrem Input wird hier eine gute Lösung entstehen!

Sebastian Bergholz,

Verwaltungsleiter Park Klinik Bad Hermannsborn
und kaufmännischer Leiter ARZ Jena

Das Klinikinformationssystem (KIS) wird neben den gängigen Anwendungen um eine eigenständige Therapieplanungssoftware und die elektronische Patientenakte (EPA) ergänzt.
(Foto: © Pixelio/
Halina Zaremba)



Ein liebestoller Schwan, lustige Missverständnisse und ein Heiratsantrag

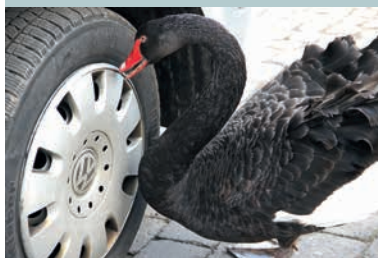
ANEKDOTEN AUS DEM KLINIKALLTAG

Bekanntlich ist das Leben oft ernst genug und manchmal müssen die Angestellten in den Gräflichen Kliniken auch mit traurigen Erlebnissen fertig werden. Aber es gibt auch viele lustige Anekdoten aus dem Klinikalltag. Einige davon haben die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Gräflichen Kliniken verraten. Lachen ist ja schließlich gesund!

Stefanie Rasche, Auszubildende UGOS, hat die netten Anekdoten gesammelt.

Georg Jakob, Fahrer der Park Klinik

Seit dem letzten Sommer ist Schwan Paul in die Reifen vom Klinikbulli verliebt. Immer wenn der Bulli das Klinikgelände hoch fährt, kommt der Schwan und will sich an den Reifen kuscheln. Einmal hat er im Flug auf den Bulli den Außenspiegel beschädigt.



Ungewöhnliche Romanze: Schwan Paul und der Klinikbulli beobachtet von Fahrer Georg Jakob. (Foto: Stefanie Rasche)



Christoph Batke, Auszubildender Marcus Klinik

Vor dem letzten Spieltag der Saison 2013/2014

in der Zweiten Fußballbundesliga rief ein Patient an, ob wir Sky auf den Zimmern haben. Daraufhin sagte ich, nein, wir haben nur die normalen Sender (ARD, ZDF usw.). Als ich das gesagt habe, wollte er seine Reha verschieben, da „der SC Paderborn 07 in die erste Liga aufsteigen könnte und er das sehen müsste“. Ob das so einfach geht, wusste ich nicht. Nach einer halben Stunde Diskussion trat er die Reha doch an und schaute sich das Spiel letztendlich in einer Kneipe in der Stadt an.



Rieka Buggenthin, Psychologin Marcus Klinik

Da war mal eine übergewichtige Patientin, die bei



mir zur Testung angemeldet war. Sie hat mir erzählt, dass sie seit neuestem Mitglied in einer Adidas-positas-Gruppe wäre, eine Selbsthilfegruppe zum Abnehmen. Sie hat dann aber selbst bemerkt, dass sie sich versprochen hatte und wir mussten beide lachen.

Ich hatte mal einen Patienten, der meinte, er würde ab jetzt nicht mehr mit körperlich Behinderten, sondern mit geistlich Behinderten arbeiten.

Martin Stanek, Rezeption Park Klinik

Einen Heiratsantrag einer Patientin, das gibt es wirklich nicht alle Tage.



Iris Wagener, Teamleitung Rezeption Park Klinik

Ein älterer Herr, der regelmäßig Weihnachten in der Caspar Heinrich Klinik verbrachte, kam völlig aufgelöst zur Rezeption. Er hatte seine Gesichtsschmierung vergessen und seine Betreuerin, die ihn zur Caspar Heinrich Klinik gebracht hatte, gebeten, ihm noch eine Creme in Bad Driburg zu besorgen. Er hielt eine Packung „Nivea



After Balm“ in der Hand und sagte ganz verzweifelt: „Jetzt schauen Sie sich das doch mal an, das kann ich doch nicht fürs Gesicht nehmen, da steht doch ‚After‘ drauf.“

Marius Spier, Auszubildender Park Klinik

Eine Frau kommt mit ihrem Elektro-



rollstuhl durch die Eingangstür in der Park Klinik und sieht, dass sich die Fahrstuhltür langsam schließt. Die ältere Frau gibt Vollgas, um den Fahrstuhl noch zu erwischen und bleibt mit der Hinterachse in der Fahrstuhltür stecken. Natürlich ist alles gut ausgegangen, aber lustig sah es schon aus.

1. Aufnahme/Verwaltung		1	2	3	4	5	6	0
Ihr Gesamteindruck								
vom Verhalten/der Freundlichkeit der MitarbeiterInnen		im Patientenservice /-aufnahme		an der Rezeption				
Anregungen/Kritik zu Punkt 1		Rezeption: Herr Stanek wäre der Traum / Hilfbereit, nett / Mann! Leider verheiratet! Falls frei Bitte melden!!! Aber ALLEinzel auch (Velt))						

Salzkotten Marathon findet zum achten Mal statt

BAD DRIBURGER SPONSOR AB DER ERSTEN MINUTE

Am 7. Juni 2015 um 9 Uhr ist es wieder soweit: Der Startschuss für den Klingenthal Sport Marathon fällt. Dies ist bereits die achte Auflage der Laufveranstaltung, für die eigens ein Teil der B1 komplett gesperrt wird. Insgesamt werden sechs Läufe angeboten. Neben dem Marathon gibt es einen Halbmarathon, einen 10-Kilometer-Lauf, einen Fit & Fun-Lauf über 5,5 Kilometer und für unsere kleinsten Teilnehmer die Bambini-Läufe. Ein Highlight des Klingenthal Sport Marathons ist der Staffelmara-thon, der vor allem von Firmen und Schulen sehr gut angenommen wird.

Am Rand der Strecke und im Zielbereich ist für Unterstützung gesorgt. Viele Aktionen sorgen für beste Laufatmosphäre. Also einfach am 7. Juni 2015 in Salzkotten vorbeikommen, mitlaufen und sich selbst überzeugen lassen.

Die Bad Driburger Naturparkquellen sorgen seit dem ersten Marathon in Salzkotten für die optimale Versorgung aller Teilnehmer und sind somit ein wichtiger Partner. Nicht nur im Zielbereich sondern auch entlang der Laufstrecke werden alle Teilnehmer mit den Produkten aus Bad Driburg versorgt. Somit ist jederzeit für die nötige Flüssigkeitszufuhr gesorgt.

Ganz neu in 2015: die Azubi-Wertung über die 5,5-Kilometer-Strecke für alle Auszubildenden mit Sonderwertungen. Ebenfalls wird über die 5,5-Kilometer-Strecke eine Firmen-Wertung durchgeführt. Gerade für kleinere Gruppen, die bislang nicht am Staffelmara-thon mit vier Teilnehmern starten konnten, und für Laufeinsteiger eine interessante Variante, am Marathon-Wochenende in Salzkotten dabei zu sein.

Sascha Wiczynski,
Organisationsleiter Salzkotten Marathon



Impressionen vom Salzkotten Marathon 2014 (Fotos: Sascha Wiczynski)



Willkommen im Paderborner Land!

115. DEUTSCHER WANDERTAG 2015 IN PADERBORN UND IM PADERBORNER LAND

Wandern an Quellen – klingt nach Poesie, nach einem lyrischen Vergleich – wir meinen dennoch genau das, was wir sagen: „Wandern an Quellen“. Folgen Sie dem Lauf der Flüsse vom 17. – 22. Juni 2015 in Paderborn und im Paderborner Land.

Städte und Landschaften voller Überraschungen, eine spannende Geschichte, heile Natur, bodenständige Küche und freundliche Gastgeber: das Paderborner Land verwöhnt seine Besucher mit allen Zutaten für gelungenen Kurzurlaub in Deutschland. Wanderer, Radler und Gesundheitsurlauber finden hier das Beste, was Westfalen zu bieten hat.

Das Paderborner Land fasziniert bereits durch seine kontrastreichen Landschaften: Senne, Sauerland, Lippe-Niederung, Teutoburger Wald und Eggege-

birge. Die Paderborner Hochfläche besticht durch mächtige Buchenwälder und weite Ebenen. Typisch ist der große Wasserreichtum. Zu den besonderen Attraktionen gehören die Quellen von Ems, Lippe, Altenau und Pader sowie die große Aabach-Talsperre.

Gut markierte Wanderwege bieten malerische Ausblicke und überraschende Sehenswürdigkeiten, vom mehrfach ausgezeichneten Viadukt Wanderweg um die große Altenbekener Eisenbahnbrücke, über den Alten Pilgerweg bei Paderborn bis zu geheimnisvollen Routen auf den Spuren von Wilderern im tiefen Eggewald bei Lichtenau. Vom 17. – 22. Juni 2015 werden sich viele tausend Wanderer aus ganz Deutschland auf den Weg ins Paderborner Land machen, um mit dem Deutschen Wanderverband e.V. hier unter dem Motto „Wandern an Quellen“ seinen 115. Deutschen Wandertag zu feiern.

Mit der Stadt Paderborn, dem Kreis Paderborn und dem Eggegebirgsverein e.V. hat der Deutsche Wandertag 2015 drei Ausrichter, die über viel Erfahrung bei der Organisation großer Veranstaltungen verfügen. Der Eggegebirgsverein hat in seiner über 100-jährigen Geschichte bereits zwei Deutsche Wandertage auf die Beine gestellt. Beide sind den Besuchern lange Zeit in guter Erinnerung geblieben. Das Programm für den 115. Deutschen Wandertag beweist, dass es auch diesmal so sein wird. Allein das Angebot an geführten Wanderungen während der traditionsreichen Veranstaltung wäre dazu geeignet, viele spannende Wochen in der Region zu bleiben. Besonders zu empfehlen sind die Qualitätswege „Wanderbares Deutschland“ in der Region: Sowohl der Viadukt Wanderweg, Eggeweg und der Paderborner Höhenweg sind allein eine Reise in das Paderborner Land wert.



Freuen sich gemeinsam auf den Deutschen Wandertag: Christian Stork (links) und Ulrich Berns (Geschäftsführer DWT 2015 gGmbH) und Ina Happe (Marketingleitung Bad Driburger Naturparkquellen) (Foto: Ulrich Zacharias)

Auch die Radwanderer sind von dem vorbildlich ausgebauten Radwegenetz mit vielen reizvollen Routen und Rundkursen begeistert. Besonders Familien mit Kindern bevorzugen die ebenen Radwege des Delbrücker Landes und der Sennegemeinde Hövelhof an den Quellen der Ems.

Gäste, die erstklassige Wohlfühl- und Gesundheitsarrangements suchen, sind hier in den beliebten Kurorten Bad Driburg, Bad Lippspringe und Bad Wünnenberg goldrichtig. Im Jahr 2017 wird Bad Lippspringe noch mehr aufblühen, da im Kurwald und den Parks die Landesgartenschau stattfinden wird.

Überregional bekannt ist das Paderborner Land für seine zahlreichen historischen und kulturellen Schätze. Ein Rundgang durch die Universitätsstadt Paderborn ist zugleich ein Gang durch viele Jahrhunderte Geschichte. Wer kennt nicht Kaiserpfalz, historisches Rathaus, Dom und Schloß Neuhaus in der alten Kaiser-, Bischofs- und attraktiven Einkaufsstadt Paderborn. Das Heinz Nixdorf MuseumsForum lädt zu einer spannenden Zeitreise durch die Welt der Informations- und Computertechnologie ein.

Die mächtige Wewelsburg nahe Büren und die imposante Anlage des früheren Klosters Dalheim gelten als einzigartige Kulturstätten.

Urlauber und Tagesgäste lassen sich gerne vom gastronomischen Angebot des Paderborner Landes verwöhnen. Sie genießen Paderborner Brot und Bier,

Delbrücker Spargel sowie deftigen Eintopf und selbstgebackene Kuchen in den zahlreichen Bauernhofcafés und Ausflugslokalen.

Dort können Sie sich ebenfalls an dem Wasser aus der Region erfreuen, dem Heilwasser aus den Bad Driburger Naturparkquellen, die ein wahres „Wohlfühlwasser“ sind und mit dem richtigen Trinkverhalten die Leistungsfähigkeit steigern können.

Wie hochwertig und wohltuend das Wasser der Gräflichen Quellen ist, erkannte 1796 übrigens schon Friedrich Hölderlin, der die Wirkung folgendermaßen beschrieb: „Ich brauchte das Bad ein wenig und trank das köstliche und reinigende Mineralwasser und befand und befinde mich ungewöhnlich gut davon.“

Damit dies so bleibt, fördern die Gräflichen Quellen den Erhalt der hiesigen Natur durch Patenschaften und Spendenaktionen und fördern zum Wohle der Wanderer den Deutschen Wandertag 2015!

Appetit bekommen? Gerne informieren wir Sie ausführlich über das Paderborner Land.

Ulrich Berns und Christian Stork,
Geschäftsführer DWT 2015 gGmbH

Mineralwasserschulung mit Brautpaar

EIN WASSERSEMINAR IM AUSGEFALLENEN RAHMEN

Für uns stand schon früh fest, dass wir den Tag unserer standesamtlichen Trauung mit einem Abendessen im Rahmen der Familie ausklingen lassen wollten. Da die Trauung für den späten Vormittag angesetzt war, blieb uns nach einem kurzen Mittagessen noch die Möglichkeit, unseren Gästen auch ein bisschen das näher zu bringen, was Bad Driburg, Markus' Heimat, ausmacht.

Nicht jeder kannte unser kleines Städtchen im Teutoburger Wald. Wer das Wetter in Bad Driburg kennt, weiß zudem, dass man im März nicht zwingend mit Sonnenschein rechnen kann und eher auf Indoor-Aktivitäten setzen sollte.

Eine der naheliegenden Überlegungen ging sofort in Richtung des Themas „Wasser“. Nicht zuletzt trägt der Bad Driburger Brunnen den

Namen Bad Driburgs weit über die Stadtgrenzen hinaus. Die Erinnerung an einen noch nicht allzu lang zurückliegenden Zeitungsbericht über Antje Mergard, die Mineralwassersommelière der Bad Driburger Naturparkquellen, brachte erst die Idee und die kurze telefonische Anfrage dann die Gewissheit: Wir würden uns eineinhalb Stunden lang kreuz und quer durch das Sortiment des Bad Dribur-

ger Wassers probieren und dabei allerhand Wissenswertes rund um das Thema „Wasser“ erfahren.

Frau Mergard erklärte sich spontan dazu bereit, uns mit vielen Informationen zum Bad Driburger Brunnen und der Wasserprobe zu versorgen. Und damit hat sie uns einen kurzweiligen Nachmittag beschert. Alle waren begeistert. Von unseren Gästen hat jede und jeder interes-

sante Informationen rund um den Konsum von Mineralwasser mitgenommen. Ob es die Inhaltsstoffe des Mineralwassers betraf oder deren Wirkung in Kombination mit Wein, Whisky oder Kaffee – der Gesprächsstoff am Abend ging nicht aus!

Dank der zuvorkommenden Unterstützung durch Familie Böhler von „Böhlers Landgasthaus“ konnten wir die Wasserprobe direkt dort genießen, wo nach nahtlosem Übergang der Tag mit einem tollen Abendessen einen fröhlichen Ausklang fand.

Janka & Markus Dreker

Die etwas andere Idee für eine Hochzeit kam gut an: Janka und Markus Dreker bedanken sich bei Antje Mergard (mitte) mit einem Blumenstrauß für das interessante Wasserseminar. (Foto: privat)



Klein, praktisch, leicht

0,5 LITER PET NEU BEI BAD DRIBURGER



Die neuen praktischen Begleiter für unterwegs (Foto: Dietmar Flach, PHOMAX)

Erstmals bieten die Bad Driburger Naturparkquellen Produkte in einer 0,5 Liter PET-Mehrwegflasche an. In dem attraktiven und praktischen Gebinde sind dabei folgende Sorten im Angebot:

• Classic • Medium • Naturell • SportAktiv • Apfelschorle

Das handliche und leichte Individualgebinde ist der ideale Begleiter für unterwegs, ob in der Schule, beim Job, in der Freizeit oder beim Sport.

Im zweckmäßigen 24er-Mehrwegkasten stehen den Mitarbeitern der Unternehmensgruppe die Getränke selbstverständlich auch wieder über den Mitarbeiterverkauf zur Verfügung.

Unsere Öffnungszeiten nochmals zur Erinnerung:

Freitag von 12 bis 18 Uhr

Samstag von 9 bis 12 Uhr

Thomas Dörpinghaus, Kaufmännischer Leiter UGOS und Geschäftsführer der Bad Driburger Naturparkquellen

Bad Driburger unterstützt DKMS Spendenlauf

RUND 5.000 SCHÜLER VON FÜNF BERUFSSKOLLEGS LAUFEN FÜR LEUKÄMIEPATIENTEN DIESER WELT

Bitterkalt und ziemlich stürmisch war es am 2. März 2015 – doch das Wetter interessierte hier niemanden, denn es ging darum, für den guten Zweck zu laufen. Rund 5.000 Schülerinnen und Schüler sowie

Lehrerinnen und Lehrer der fünf Berufskollegs in Trägerschaft des Kreises Paderborn zogen ihre Sportschuhe an und meisterten eine 3,5 Kilometer lange Strecke für die Leukämiepatienten dieser Welt. Im Vor-

feld wurden für diese Aktion bereits Sponsoren gefunden, die für jeden gelaufenen Kilometer zahlten. „Gemeinsam gegen Blutkrebs“ lautete das Motto des Sponsorenlaufes der DKMS, Deutsche Knochenmark-

sponderdatei, unter der Schirmherrschaft von Landrat Manfred Müller, mit dessen gesammelten Gelder eine große Typisierungsaktion der mitlaufenden Schulen vor den Osterferien unterstützt wird. Jede Registrierung

und Typisierung eines Spenders kostet die DKMS 50 Euro und als gemeinnützige Gesellschaft kann die DKMS die Spenderneugewinnung ausschließlich durch Geldspenden finanzieren. Wir freuen uns, dass auch wir durch die Versorgung der fleißigen Läufer mit Getränken zum Gelingen dieser tollen Veranstaltung beitragen durften.

Ina Happe, Marketingleitung & Vertriebsinnendienst, Bad Driburger Naturparkquellen

Gemeinsam gegen Blutkrebs - von links nach rechts: Michael Trautmann von der Kreispolizeibehörde Paderborn, mittig im Bild: Landrat Manfred Müller, neben ihm Ingrid Seipold, DKMS, Thomas Dörpinghaus, Geschäftsführung Bad Driburger Naturparkquellen, zweiter von rechts, René Weitzenbürger, Mitorganisator und Studiendirektor am Ludwig-Erhard-Berufskolleg, rechts außen Andreas Czorny, Helene-Weber-Berufskolleg (Foto: Amt für Presse- und Öffentlichkeitsarbeit, Kreis Paderborn)



Helau, Alaaf und Drilau

PRINZ CARSTEN I. UND PRINZESSIN MONI I. ZU BESUCH BEI DEN BAD DRIBURGER NATURPARKQUELLEN



Prinz Carsten und Prinzessin Moni genossen den Nachmittag bei den Bad Driburger Naturparkquellen. (Fotos: privat)

Es hat schon Tradition - jedes Jahr zu Weiberfastnacht kommt die Rot-Weiße Garde zu uns, um noch einmal ein wenig Kraft zu tanken für die anstehenden tollen Tage. Jedes Jahr schmücken wir Damen aus der Produktion die Brunnenstube. Und wie schon seit einigen Jahren mache ich mich durch eine Verkleidung für meine Kollegen zum Apfel.

Neu war in diesem Jahr, dass ich das Prinzenpaar gut kenne und ich mit

Prinzessin Moni befreundet bin. Neu war auch, dass Ina Happe und ich an dem Nachmittag an der Veranstaltung teilnehmen durften. So hab ich mich sehr gefreut, als meine Freundin mit ihrem Gefolge einmarschierte. Nach den Begrüßungsworten von Thomas Dörpinghaus stärkten sich die närrischen Herrschaften mit lecker belegten Brötchen und dem „Bad Driburger Naturbräu“, ein Bier, welches zu Ehren des Prinzenpaares extra von uns etikettiert wurde.

Die Stimmung war super, es wurde geschunkelt und es ist wohl beschlossene Sache, im nächsten Jahr wieder bei den Gräflichen Quellen einzukehren. Und wie es sich beim Karneval gehört, wurden auch Orden verliehen. Als ich den Prinzenorden von Prinzessin Moni bekam, habe ich das mit dem Bützen nicht so ganz ver-

standen, aber eine Freundin bützt man ja auch nicht, die drückt man feste...;-)

Antje Mergard, Mineralwassersommelière bei den Bad Driburger Naturparkquellen



Antje Mergard, Jochen Blum, Präsident der Rot-Weißen Garde, Michael Hielscher, Thomas Dörpinghaus, Prinzessin Moni, Prinz Carsten, Ina Happe und Prinzenführer Philipp Frhmke stimmten sich in der Brunnenstube auf die tollen Tage ein.

Müslis als Stoffwechselkiller?

SÜSSSTOFFE KÖNNEN DIABETISCH MACHEN

Israelische Wissenschaftler haben im letzten Jahr eine Arbeit in der Fachzeitschrift „Nature“ veröffentlicht, die sehr interessante und gleichzeitig beunruhigende Aspekte zu künstlichen Süßstoffen aufzeigt. Künstliche Süßstoffe gibt es seit über hundert Jahren und sie werden zunehmend in „(koffeinhaltigen) zuckerfreien Erfrischungsgetränken“, Süßigkeiten, Müslis, Desserts und vielen anderen Diätprodukten eingesetzt. Zunächst scheint der Ansatz genial: Die künstlichen Süßstoffe entfalten eine stärkere Süße, helfen Karies zu verhindern und haben einen deutlich geringeren Kaloriengehalt, was eine leichtere Gewichtskontrolle verspricht. Gleichzeitig wird durch die geringere Zuckerzufuhr der Zuckerstoffwechsel entlastet.

Süßstoff – mehr Vor- oder Nachteile?

In der Vergangenheit gab es Studien, die Vorteile für den Konsum von künstlichen Süßstoffen aufzeigten, unter anderem eine geringe Blutzuckerbelastung; andere Studien kamen zu dem Schluss, dass Gewichtszunahme und Diabetes mellitus II mit dem Konsum häufiger auftraten. Die Problematik der Beurteilung dieser Resultate hängt letztlich

damit zusammen, dass Personen, die übergewichtig und/oder diabetisch sind, häufiger künstliche Süßstoffe gebrauchen.

Künstliche Süßstoffe werden im Verdauungsprozess nicht verstoffwechselt und gelangen unverändert in den Dickdarm, wo sie von verschiedenen Bakteriengattungen abgebaut werden. Die Gesamtheit aller Darmbakterien wird als Mikrobiom bezeichnet und weist eine unglaubliche Anzahl auf: Die Summe aller Darmbakterien übertrifft die Zellzahl des Menschen um einen Faktor 100. Das Mikrobiom hat einen aktiven Stoffwechsel, der einerseits davon abhängig ist, was ihm über die Nahrung zugeführt wird und andererseits, wie das Mikrobiom zusammengesetzt ist. Heute ist bekannt, dass das Mikrobiom zum Beispiel des Normalgewichtigen sich von jenem des Übergewichtigen und von Zuckerkranken unterscheidet.

Wie normalgewichtige Mäuse zu übergewichtigen werden

Zum Versuch der Wissenschaftler: Die Forscher nahmen normalgewichtige Mäuse und fügten dem Trinkwasser Saccharin, Aspartam und Sucralose zu, während die Kontrollgruppe zum Trinkwasser Glucose oder Sucrose bekam. Nach elf Wochen hatten alle Mäuse in der Süßstoffgruppe eine deutliche Glukose-Intoleranz entwickelt, während die ande-

ren keine Veränderung diesbezüglich aufwiesen. Am deutlichsten war die Veränderung in der Saccharingruppe festzustellen. Die weiteren Versuche wurden dann mit diesem Süßstoff durchgeführt. Der Versuchsansatz wurde mit übergewichtigen Mäusen wiederholt, die ebenfalls eine Glukose-Intoleranz entwickelten. Lösen künstliche Süßstoffe diese Reaktion direkt aus? Scheinbar ja.

Die Wissenschaftler schauten sich dann die Zusammensetzung des Mikrobioms genauer an. Mäuse, die Süßstoffe gefüttert bekommen hatten, wiesen deutliche Abweichungen in der Zusammensetzung des Mikrobioms auf im Vergleich zum eigenen Ausgangsbefund. Unglücklicherweise kommt es durch die Veränderung des Mikrobioms zu einer erhöhten Energieausbeute: Bestimmte Darmkeime vermehren sich durch die Süßstoffzufuhr überproportional und haben gleichzeitig eine für den Wirt sehr unangenehme Eigenschaft, weil sie aus den ihnen zur Verfügung stehenden Stoffen mehr Energie generieren. Dies bedeutet, dass dem Betroffenen täglich eine größere Energiemenge zur Verfügung steht, also die

Gewichtszunahme unvermeidlich ist. Doch auch andere Substanzen werden vom gestörten Mikrobiom gebildet, die zum Beispiel die Entzündungsbereitschaft fördern und damit degenerativen Prozessen Vorschub leisten.

Der Versuch am Menschen

An sieben jungen Probanden wurde der Effekt auch am Menschen gezeigt: Sie nahmen über eine Woche die maximal erlaubte Menge an Saccharin ein und wurden täglich auf ihre Blutzuckerwerte hin untersucht und durchliefen ebenfalls täglich einen Glukose-Toleranz-Test. Selbst in dieser kurzen Zeit verschlechterten sich bei vier Probanden die Marker des Zuckerstoffwechsels. Interessanterweise wies das Mikrobiom der vier Probanden schon vor dem Versuch Abweichungen auf, die sich unter Versuchsbedingungen deutlich verschlechterten, während die „gesunden“ Probanden weder vor noch nach dem Versuch eine Abweichung am Mikrobiom zeigten.

Fazit: Kein regelmäßiger Konsum von Süßstoffen! Besser Zucker zum Süßen verwenden nach dem Motto: So wenig wie möglich, so viel wie nötig!

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



Besser Zucker zum Süßen verwenden, aber so wenig wie möglich, so viel wie nötig!
(Foto: © Pixelio/Günther Gumhold)

Eine Rose ist eine Rose ist eine Rose...

CARMEN BICKMANN, LEITERIN DER GRÄFLICHEN GÄRTNEREI, GIBT TIPPS FÜR DEN RICHTIGEN RÜCKSCHNITT UND DIE OPTIMALE PFLEGE



„Sterntaler“ heißt diese schöne Rose aus der so genannten Märchenreihe der Firma Kordes.
(Fotos: Carmen Bickmann)

Besticht durch ihren besonderen Duft: die Sorte „Jacques Cartier“ ebenfalls von der Firma Kordes.



Wer kennt nicht die berühmte Zeile „Eine Rose ist eine Rose ist eine Rose ist eine Rose...“ aus dem Gedicht „Sacred Emily“ von Gertrude Stein. Doch damit diese besondere Pflanze auch in voller Pracht blühen kann, sind im Frühjahr einige Maßnahmen erforderlich. Schließlich ist eine Laus „auch nur ein Mensch“,

sie geht den Weg des geringsten Widerstands. Nur kräftige Pflanzen sind resistent gegen Schädlinge. Deshalb muss die Rose jetzt für einen gesunden Wuchs vorbereitet werden.

Nach dem Entfernen des Winterschutzes wird kräftig zurückgeschnitten. Das heißt: Beet- und Edelrosen

werden fünf Millimeter über dem vierten oder fünften Auge mit einem schrägen Schnitt gekürzt, damit kein Wasser auf der Schnittstelle steht. Strauch- und Kletterrosen werden entsprechend weniger gestutzt, aber auch wie alle anderen Pflanzen kräftig ausgedünnt, damit im Sommer der Wind gut durch die Pflanze pusten

kann und somit der Befall mit Pilzen verhindert wird.

Beim Pflanzen von neuen Rosen sollte darauf geachtet werden, dass der Standort frei, luftig und sonnig ist. Wenn dann noch eine gute Sorte gewählt wird, die von der Veranlagung schon gute Resistenzen und Winterhärte hat, ist oft chemischer Pflanzenschutz nicht mehr nötig. Ich empfehle Rosen der Firma Kordes, einer der größten deutschen Züchter, die speziell auf die Klimaverhältnisse verschiedener Regionen abgestimmte Sorten haben.

Gedüngt wird mit organischem Dünger wie Pferdemist, Hornspänen oder Oscorna Rosendünger. So wird das Bodenleben aktiviert und die Pflanzen bekommen richtig dosiert ihre Nährstoffe.

Übrigens: die beschriebenen Pflanzen und den Rosendünger gibt es auch in der Gräflichen Gärtnerei.

Frühjahrshits aus dem GARTEN SPA

KOSMETIK-EXPERTIN ELVIRA SCHMITZ, STELLVERTRETENDE LEITERIN DES GARTEN SPA VERRÄT REZEPTE FÜR EINEN STRAHLENDEN FRÜHLINGS-TEINT

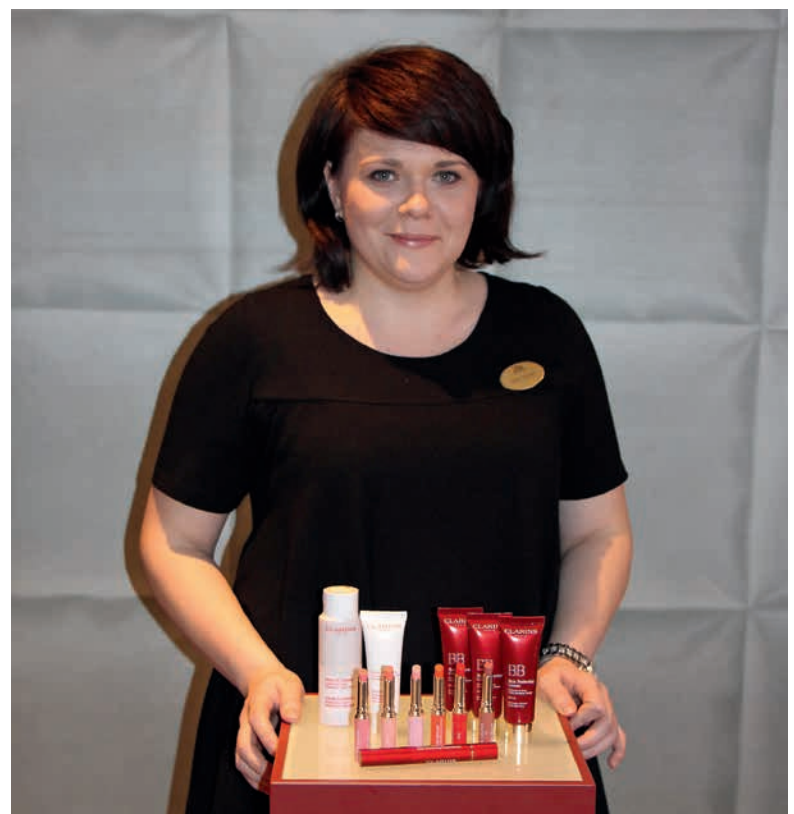
Neben wohltuenden und entspannenden Beauty-Anwendungen werden im GARTEN SPA natürlich auch hochwertige begleitende Produkte angeboten. Elvira Schmitz, stellvertretende Spa-Leiterin, hat für COSMOS einige Frühjahrstrends und Kosmetiktipp verraten:

„Gegen winterblasse und fahle Haut gibt es eine hervorragende Soforthilfe: Die Peeling-Creme ‚Polissant‘ mit Mikroperlen oder die Peeling-Lotion ‚Doux Exfoliant‘. Beide Produkte der Firma Clarins helfen, Hornschüppchen und Unregelmäßigkeiten zu entfernen. So kann die nachfolgende Pflege tiefer in die Haut eindringen“, erklärt die Kosmetik-Expertin. Um im Frühling besonders zu strahlen, empfiehlt sie dazu den Anti-Age-Linefiller „Lisse Minute Concentré“, der mit sofortigem Effekt Falten korrigiert sowie Poren und Hautunebenheiten minimiert. Als Abrundung kann dann der

„BB Skin Perfecting Make up Balm“ folgen, der mit Sonnenschutzfaktor 25 ausgestattet ist, was die empfindliche Winterhaut vor zu starker Sonneneinstrahlung nach den dunklen Monaten schützt. „Der Balm ist mein Favorit, weil er ein ‚Babyhaut-Finish‘ zaubert. Zwar schenkt er einen perfekten Teint, lässt die Haut aber dabei gar nicht geschminkt aussehen. Zudem gleicht er aus, revitalisiert und verschmilzt sehr schnell mit der Haut“, erläutert Elvira Schmitz. „Und die speziell zum Frühjahr erschienene

[Fortsetzung auf Seite 34](#)

Kosmetik-Expertin Elvira Schmitz empfiehlt Pflegeprodukte von Clarins.
(Foto: Christina Meschede)



Fortsetzung von Seite 33 Lippenpflege
,Eclat Minute – Baume Embellisseur Lèvres‘ komplettiert den frischen Look. Ich bin immer wieder begeistert davon, wie schmelzend ihre Textur ist – sie sorgt für sofort vollere Lippen und einen schönen Glanz.“ Diese Lippenpflege ist – genau wie die weiteren Clarins-Produkte – an der Spa-Rezeption in verschiedenen Farben erhältlich.

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

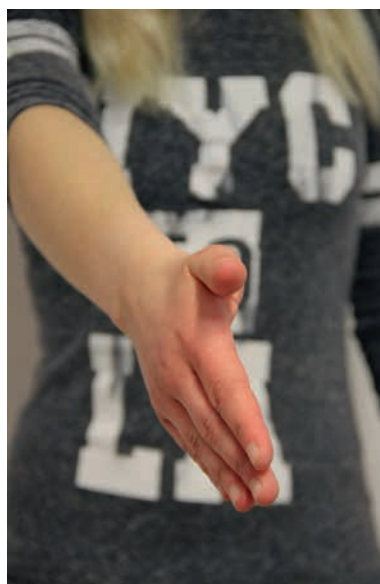
Für jeden
Geschmack und
Hauttyp etwas
dabei: das sind die
Frühjahrsrends
2015 von Clarins.
(Foto: Christina
Meschede)



„No handshake!“

WENN DIE GUTE ERZIEHUNG DER GESUNDHEIT PLATZ MACHEN SOLLTE

Nasskaltes Wetter, wie wir es oft auch im Frühjahr noch haben, bedeutet immer auch gute Zeiten für Influenza- und Noroviren. Arztpraxen quellen über, Krankmeldungen stapeln sich und in vielen Unternehmen sinkt die Anzahl der gesunden Mitarbeiter. Und wie kann im „verseuchten“ Umfeld eine Ansteckung vermieden werden? Die Antwort darauf liegt im wahrsten Sinnes des Wortes „auf der Hand“. Wer gesund bleiben möchte, muss viel Obst und Gemüse essen, mindestens zwei Liter am Tag trinken und sich viel an der frischen Luft bewegen. Und: Händeschütteln vermeiden!



Unhöflichkeit oder Umsichtigkeit?

Händeschütteln gilt in der westlichen Welt als festes Begrüßungsritual. Wer seinem Gegenüber den Handschlag verweigert, wirkt schnell unhöflich. Ein starker Händedruck gilt als Zeichen für Selbstbewusstsein und Willensstärke. Aber: „Nach einer 2007 publizierten Übersichtsstudie scheint das Händeschütteln, neben dem gemeinsamen Kontakt von Menschen mit Oberflächen wie etwa Türklinken, der wichtigste Übertragungsweg für Infektionen wie Erkältungen oder auch Magen-Darm-Erkrankungen zu sein. Das Infektionsrisiko wird durch den Umstand erhöht, dass Menschen, ohne sich dessen bewusst zu sein, sehr häufig mit den Händen Mund, Nase und/oder Augen berühren. Auf diese Weise können Krankheitserreger von einer Person auf die andere übertragen werden.“¹⁾

Darf ich vorstellen – unsere Hände. Die Keimwohnstätten!

Im Alltag ist es oft sehr das Anfassen gewisser Oberflächen wie die beschriebene Türklinke, aber auch Einkaufswagen oder U-Bahn-Halte-

In Zeiten des Noro- oder Magen-Darm-Virus sollten Sie das Hände geben überdenken.
(Foto: Julia Zelenczewski)

griffe. Fassen wir diese an, so werden sehr schnell aus unseren Händen Keimwohnstätten. Aber auch Keime aus der Mundhöhle gelangen an die Hände. Zum Beispiel dann, wenn wir hineinhusten oder -niesen. Dies sollte also nach Möglichkeit vermieden werden. Der Ellenbogen eignet sich hierfür viel besser. Aber fest steht wohl: Von Darmkeimen bis hin zu Salmonellen – unsere Hände sind vor kaum einem Keim sicher. Neben den Bakterien sind es aber auch Viren, die auf unseren Fingern sitzen können. Beispielsweise Noro- oder Grippeviren können durch Händekontakt von einem Menschen zum anderen gelangen.

Nur gucken, nicht anfassen? Was soll ich tun?

Ist Küsschen links, Küsschen rechts vielleicht die bessere Alternative? Chef, Kunde oder Patienten möchten so wohl eher nicht begrüßt werden. Und auch die Umarmung hätten es via Küsschen und Umarmung nicht unbedingt schwerer...

Kerstin Gallmann, Hygienebeauftragte und Pflegedienstleitung in der Park Klinik Bad Hermannsborn spricht zu diesem Thema aus Erfahrung und gibt den folgenden Tipp: „Der wichtigste Infektionsschutz ist die konsequente Händehygiene. Dabei ist für uns die Händedesinfektion keine Option

oder eine Sache der Gelegenheit, sondern die wichtigste Maßnahme, um eine Übertragungskette zu unterbrechen. Natürlich kommt es dabei nicht nur auf die Wirksamkeit des Mittels und der Art und Weise der Händedesinfektion an, sondern auch auf die tatsächliche Durchführung. So haben zum Beispiel alle Pflegekräfte in der Park Klinik Kittelflaschenhalter und somit immer Desinfektionsmittel „am Mann“. Ich habe auch persönlich nie erlebt, dass ein Patient verärgert oder empört war, wenn ich ihm nicht meine Hand gegeben habe. Ganz im Gegenteil, alle konnten es verstehen und nachvollziehen, wenn wir es erklärt haben. Natürlich ist es auch für mich manchmal schwierig, denn ich gehöre noch zu der Generation, wo man „das schöne Händchen“ geben musste. Aber es gibt eine Vielzahl anderer Möglichkeiten und Gesten, dem Patienten Wertschätzung zu signalisieren und sich zu begrüßen. In Japan zum Beispiel ist Händeschütteln überhaupt nicht üblich und dieses Land ist bekannt für seine Höflichkeit.“

Julia Zelenczewski,
Referentin Marketing Gräfliche Kliniken

1) Bloomfield, S. et al., In: American Journal of Infection Control, Band 35, S. S27, Dezember 2007 The effectiveness of hand hygiene procedures in reducing the risks of infections in home and community settings including handwashing and alcohol-based hand sanitizers. Siehe auch Bericht in: www.wissenschaft.de: Warum Küssen besser ist als Händeschütteln.

Baden ohne Hindernisse – „made in Brakel“

DAS BARRIEREFREI BAD: DEN KOMFORT VON MORGEN SCHON HEUTE GENIEßEN

Das Badezimmer ist das Highlight des Hauses. Seine Schönheit und seine Funktionalität machen einen großen Anteil an Lebensqualität für die Bewohner aus. Obwohl die Bequemlichkeit eine wichtige Rolle spielt, scheint das barrierefreie Bad immer noch ein Tabuthema zu sein. Niemand fühlt sich „alt“ oder möchte sein körperliches Unvermögen gegenüber Freunden und Bekannten zugeben.

Völlig zu Unrecht, wie die Beispiele für Bäder dieser Art zeigen. Denn wer hier ein klassisches Seniorenbad mit Klinik-Charme erwartet, der ist nicht auf dem Laufenden.

Ein Duschplatz mit flacher Duschtasse ist ohne Überwindung von Höhenunterschieden begehbar. Das ist bequem – und sieht modern aus. Eine Duschtrennung aus Echtglas lässt diesen Platz zum Hingucker im Bad werden. Der Waschtisch ist so konstruiert, dass man vor diesem sitzen kann – ein „Tisch“ eben, wie die Bezeichnung eigentlich schon immer vermittelt. Mit bodengleicher Dusche und flachem Waschtisch ist allerdings noch nicht jedes Detail eines hindernisfreien Bades ausgeschöpft. Es spie-

len unter anderem die Vorrichtungen zum späteren Anbringen von Stützgriffen, sowie die richtige Platzierung von Lampen und Steckdosen eine wichtige Rolle.

Design im Bad

Das ErgoSystem® der Firma FSB aus Brakel stellt unter Beweis, dass Barrierefreiheit gut aussehen kann. Mit seinem durchdachten Konzept, klugen Detailfunktionen und einem zurückhaltenden Äußeren verkörpert es Universal Design im besten Sinne. Zum Beispiel der einhändig bedienbare Brausekopfhalter, der sich in Höhe, Neigung und Ausrichtung bequem und ohne nennenswerten Kraftaufwand verstellen lässt. Der bequeme Einhängesitz und der stufenlos neigbare Kippspiegel. Der Inbegriff von Flexibilität ist die neue Befestigungslösung A-Flex, mit der Sie Sitze oder Stützklappgriffe stets dort zur Hand haben, wo sie gebraucht werden.

Fördermittel

Nur wenige Bauherren wissen, welche Förderprogramme bzw. Fördermittel für den altersgerechten Umbau eines Badezimmers in Anspruch genommen werden können. Je nach

Situation kommen für das behindertengerechte Bad Zuschüsse und Fördermittel in Frage, die auch der ausführende Fachbetrieb zum Teil direkt mit der Krankenkasse abrechnen kann:

- Die KfW fördert altersgerechte Umbauten mit einem Zuschuss oder zinsgünstigen Darlehen.
- Die Krankenkasse übernimmt sogenannte Hilfsmittel. Diese müssen von einem Arzt verordnet werden. Dazu gehören zum Beispiel Stützklappgriffe oder ein mobiler Duschhocker.
- Die Pflegekasse bzw. die Pflegeversicherung bezuschusst im Rahmen der Wohnumfeld verbessernden Maßnahmen einzelne Elemente beim Badumbau wie zum Beispiel eine ebenerdige behindertengerechte Dusche oder fest installierte Haltegriffe im Bad.

Auf die Planung kommt es an

Um ein Badezimmer altersgerecht und barrierefrei umzubauen, bedarf es viel Fachwissen. Von rutschhemmenden Fliesen und Duschkabinen über ausreichende Halte- und Ablagemöglichkeiten bis zu Sitzgelegenheiten muss alles bedacht werden.

Als zertifizierter „Fachbetrieb für Senioren- und behindertengerechte Installation“ hilft Ihnen die Firma PA-BRA Technische Gebäudeausrüstung aus Brakel, mit kompetenter Beratung das Bad zu finden, das perfekt zu Ihnen passt. Die notwendigen Arbeiten für die Badsanierung führt sie in den Gewerken Sanitär-, Heizungs- und Elektrotechnik in bewährter Qualität eines Innungs-Meisterbetriebes aus. So entsteht Ihr Bad, in dem Sie ein Plus an Lebensqualität im Alltag ganz sicher genießen können.

Alexandra Frin,
PA-BRA, Technische Gebäudeausrüstung

Design im Bad:
das ErgoSystem® von FSB



Barrierefreies
Badezimmer
(Fotos: FSB)



Julia Mühlberg



Seit dem 15. Januar 2015 ist Julia Mühlberg im Gräflichen Park als Hausdamenassistentin tätig. Gebürtig kommt die 25-jährige aus Wetter an der Ruhr, ihre Ausbildung zur Hotelfachfrau hat sie in Essen absolviert. Im Anschluss hat sie eine Saison in einem 4-Sterne-Hotel auf Norderney gearbeitet. „Nach meiner Tätigkeit in einem Messehotel in Hannover hat es mich gereizt, in einem familiengeführten Haus in ländlicher Umgebung zu arbeiten“, sagt Julia Mühlberg und entschied sich für das „Gräflicher Park Hotel & Spa“. In ihrer Freizeit treibt sie Sport und ist begeisterte Hobbyfotografin.

Caroline Strate



Seit dem 15. August 2014 ist Caroline Strate ebenfalls als Hausdamenassistentin im Gräflichen Park tätig. Sie kommt aus Bad Lippspringe und hat zuletzt eine Ausbildung als Hotelfachfrau in Bad Zwischenahn bei Oldenburg absolviert. Danach arbeitete sie in einem 4-Sterne-Hotel in Heilbronn. „Um mich fachlich weiter zu qualifizieren, habe ich danach Betriebswirtschaft für Hotellerie und Gaststättengewerbe in Dortmund an der WIHOGA studiert. Anschließend bin ich für drei Monate nach England gegangen, um dort meine Sprachkenntnisse auszubauen.“, erzählt Caroline Strate. Zurück in Deutschland entschloss sich die 25-jährige, in ihrer Heimat im schönen Ostwestfalen zu bleiben. In ihrer Freizeit verbringt Caroline Strate viel Zeit mit Freunden und Familie oder entspannt beim Fahrradfahren.

Suzan Ochmann



Seit Anfang Dezember 2014 verstärkt Suzan Ochmann das Bad Driburger Vertriebsteam als Nachfolge von Eva Jung als Gebietsverkaufsleitung Gastronomie. Zuvor war die gelernte Restaurant- und Hotelfachfrau bereits für Verkaufsaktionen im Handel für die Naturparkquellen tätig. Somit sind ihr sowohl das Unternehmen als auch die Gastronomiebranche bereits bekannt. Beratung und Verkauf waren schon immer die große Leidenschaft der 45-jährigen. „Für mich ist es somit wie ein Sechser im Lotto, dass ich diese Erfahrungen jetzt in Vollzeit einbringen darf,“ so Suzan Ochmann. Privat liebt die gebürtige Berliner, die jetzt in Stukenbrock lebt, Reisen mit ihrer Tochter Antonia im Wohnwagen an die See und verbringt gerne Abende mit ihren Freunden bei einem Gläschen Wein und gutem Essen.

Christian von der Becke



Seit 1. Januar 2015 stehen die drei Bad Driburger Reha-Kliniken Caspar Heinrich Klinik, Marcus Klinik und Park Klinik Bad Hermannsborn der Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorpff (UGOS) wieder unter der alleinigen operativen und strategischen Geschäftsführung von Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff. Ziel ist es, den Kernbereich Gräfliche Kliniken noch stärker voran zu treiben und Synergieeffekte durch eine Vereinheitlichung von Prozessen zu erzielen. Im Zuge dieser Veränderung hat sich der bisherige Geschäftsführer der Gräflichen Kliniken in Bad Driburg, Christian von der Becke, entschlossen, seinen Anstellungsvertrag nicht weiter fortzusetzen und sich neuen Aufgaben außerhalb der UGOS zu widmen. Die Trennung erfolgt im besten persönlichen Einvernehmen. Die Position wird zunächst nicht neu besetzt. Vielmehr werden die Verwaltungsleiter der einzelnen Kliniken Sebastian Bergholz und Peer Kraatz in Erweiterung ihrer Tätigkeitsbereiche zusätzliche Aufgaben wahrnehmen. Sebastian Bergholz wird sich schwerpunktmäßig um die Bereiche Vertrieb und Marketing kümmern, Peer Kraatz um die organisatorisch-operativen Bereiche.

Termine Gräfliche Quellen

MAI

• Sonntag, 31. Mai 2015

TAG DES PADERBORNER SPORTS

Von 14 bis 18 Uhr wird der Schlosspark in Schloß Neuhaus wieder zur größten Sportmeile der Region und Paderborner Vereine zeigen, was sie drauf haben. Viel Spaß und Action gibt es bei den tollen Mitmachangeboten und im Open-Air-Sportstudio am Brunnen-Theater.

JUNI

• Sonntag, 7. Juni 2015

SALZKOTTEN MARATHON

Zum 8. Mal fällt bereits der Startschuss zum beliebten Klingenthal Sport Marathon in Salzkotten. Nähere Infos unter www.salzkotten-marathon.de. (Siehe auch Artikel auf Seite 28)

• 17. - 22. Juni 2015

DEUTSCHER WANDERTAG

Paderborn wird zur Wanderhauptstadt: Die Stadt Paderborn und der Deutsche Wanderverband laden zum 115. Deutschen Wandertag ein. Nähere Infos unter www.dwt-2015.de und im Artikel auf den Seiten 28/29.

• 19. - 21. Juni 2015

HOCHSTIFT À LA CARTE

Das Paderquellgebiet im Herzen der Stadt Paderborn wird zur gastronomischen Meile: Namhafte Restaurants der Region laden im Rahmen eines bunten Unterhaltungsprogramms zum Verweilen und Genießen ein, darunter selbstverständlich auch die Restaurants des „Gräflicher Park Hotel & Spa“.

• Freitag, 26. Juni 2015

SOMMERNACHTSSHOPPING BAD DRIBURG

Der Bad Driburger Einzelhandel lädt an diesem Freitagabend bis 23 Uhr alle Nachteulen ein. Eine besondere Aktion ist in diesem Rahmen der Styling-Wettbewerb des Bad Driburger Werberings. Wie das Ganze abläuft und wie Sie sich bewerben können, erfahren Sie unter www.bad-driburg.com. Der Bad Driburger Brunnen darf bei diesem Shopping-Erlebnis natürlich nicht fehlen und wird mit einem eigenen „LOUIS“-Stand für den richtigen Aperitif sorgen.

• Samstag, 27. Juni 2015

VOLKSLAUF MARIENLOH

Immer größerer Beliebtheit erfreut sich der zum Hochstift-Cup gehörende Volkslauf in Marienloh. Die Bambinis sind schon mit 2,1 Kilometern dabei, die Erwachsenen können zwischen den landschaftlich schönen 5 und 10 Kilometer-Strecken wählen.

• 20. - 28. Juni 2015

VOICES FESTIVAL

Das KulturGut Holzhausen stellt jeden Sommer für neun Tage die Stimmen in den Mittelpunkt dieses Festivals. Vom romantischen Liederabend über musikalisches Kabarett, Jazz, Kammermusik mit Gesang und einem Symphoniekonzert bietet „VOICES“ ein sehr abwechslungsreiches und attraktives Programm an. Nähere Informationen sind unter www.kulturgut-holzhausen.de zu finden.

AUGUST

• Sonntag, 9. August 2015

BRUNNENLAUF

30-jähriges Jubiläum feiert in diesem Jahr der Brunnenlauf in Bad Driburg, bei dem die Naturparkquellen bereits von Anfang an als Hauptsponsor dabei sind. Von der besonders anspruchsvollen Strecke, dem Sachsenringlauf (20,5 Kilometer), über den Brunnenlauf (10,5 Kilometer) bis hin zum Jedermannlauf (4,5 Kilometer) und Angeboten für Schüler und „Bambinis“ ist für jeden etwas dabei.

• Samstag, 29. August 2015

OPEN AIR KINO

Anlässlich des 725-jährigen Jubiläums der Stadt Bad Driburg haben sich die Bad Driburger Naturparkquellen ein besonderes Event einfallen lassen. Gemeinsam mit dem Driburger Kino wird erstmals ein Kinofilm unter freiem Himmel auf dem Betriebsgelände des Brunnens ausgestrahlt.



Sogar die Kleinsten geben alles beim Tag des Paderborner Sports. (Foto: Ina Happe)



Kulinarische Köstlichkeiten im stimmungsvollen Ambiente, das macht Hochstift à la carte aus. (Foto: Matthias Groppe)



Auch beim Brunnenlauf 2015 ist Erfrischung durch Bad Driburger Mineralwasser garantiert. (Foto: Ina Happe)

Termine Gräflicher Park

MAI

• Donnerstag, 21. Mai 2015

TAPAS-ABEND

Erleben Sie mit uns eine Reise in den Süden und entdecken Sie die vielseitigen Geschmacksrichtungen mediterraner Tapas. Dazu genießen Sie bei einem Glas Rotwein oder einem Cocktail die Sommerterrasse im Platanenhof. Preis 17,50 Euro pro Person (weitere Informationen und Anmeldungen unter reservierungen@graeflicher-park.de oder Tel. 0 52 53.95 23-161)

• Donnerstag, 28. Mai 2015

SPARGEL VOM BUFFET

Zum Frühling gehört Spargel – und das zarte Edelgemüse finden Sie ganz frisch in allen Variationen auf unserem Buffet im „Restaurant Pferdestall“. Preis 35 Euro pro Person (Reservierung erbeten unter reservierungen@graeflicher-park.de oder Tel. 0 52 53.95 23-161)

JUNI

• Den ganzen Juni lang

PICKNICK IM PARK

Endlich wieder die Picknickdecke ausbreiten und im Schatten alter Bäume essen! Bestellen Sie den Picknickkorb zwei Stunden vor der gewünschten Abholung vor – Sie erhalten ihn dann lecker gefüllt mit Köstlichkeiten für zwei Personen. Jetzt nur noch ein schönes Plätzchen im Park suchen! Preis 25 Euro für zwei Personen, zuzüglich Pfand (Anmeldung zwei Stunden vor der gewünschten Abholung unter info@graeflicher-park.de)

• Freitag, 12. und 26. Juni 2015 ab 18:30 Uhr

GRILLEN IM PARK

Sommerzeit ist Grillzeit! Das Team des „Restaurant Pferdestall“ geht der Lieblingsbeschäftigung in der warmen Jahreszeit nach und serviert neben knuspriger Fleischspezialitäten auch eine vegetarische Auswahl. Preis 19 Euro pro Person (Reservierung erbeten unter reservierungen@graeflicher-park.de oder Tel. 0 52 53.95 23-161)

• Samstag/Sonntag, 13. und 14. Juni 2015

„TAG DER GÄRTEN UND PARKS“

Bereits zum vierten Mal organisieren der Landschaftsverband Westfalen-Lippe (LWL) und seine Partner den „Tag der Gärten und Parks“ – dieses Mal unter dem Motto „Natürlich schön“.

Rund 40.000 Menschen werden auf der Veranstaltung am erwartet, die in 130 Anlagen der Region ein Fest der westfälischen Gartenkultur stattfinden lässt.

Zu den teilnehmenden Gärten und Parks gehört selbstverständlich auch der Gräfliche Park in Bad Driburg.

Nähere Informationen zu unseren geplanten Aktionen lesen Sie im Artikel auf den Seiten 13 und 14 in dieser COSMOS-Ausgabe.

• Sonntag, 28. Juni 2015, 18 Uhr

FLEISCHESLUST

Es muss nicht immer Filet sein: Zelebrieren Sie mit uns im „Caspar's Restaurant“ das Beste vom Iberico- und US-Rind sowie vom Livar Schwein. Wir servieren die besten Special Cuts. Preis 79 Euro pro Person inklusive Bier und Softgetränken (Reservierung erbeten unter reservierungen@graeflicher-park.de oder Tel. 0 52 53.95 23-161)



Tapas: die perfekten Begleiter für die kulinarische Reise in den Süden (Foto: shutterstock)



Spargel: das zarte Edelgemüse gehört zum Frühling einfach dazu. (Foto: fotolia)



Picknick im Park: unser Highlight im Juni (Foto: shutterstock)



Sommerzeit ist Grillzeit! Natürlich auch im Gräflichen Park (Foto: pixabay.com)

JULI

- Den ganzen Juli lang
URLAUB VOM ALLTAG

Für unsere Gäste aus der Region bieten wir einen ganzen Tag Kurzurlaub im Park. Starten Sie mit unserem ausgewogenen Frühstücksbuffet mit frischen Säften, leckeren Brot- und Brötchensorten, hausgemachten Marmeladen und Honig und Käse von regionalen Lieferanten bis 11 Uhr in den Tag. Und anschließend erwartet Sie unser Spa-Bereich mit einer 20-minütigen Rückenmassage, dem Außenpool und Saunen und Dampfbädern. Tagesaufenthalt inkl. Frühstücksbuffet und Massage 53 Euro pro Person (buchbar von Montag bis Freitag außer an Feiertagen, Anmeldung erbeten unter spa@graeflicher-park.de)



Genießen Sie im Juli Urlaub vom Alltag: montags bis freitags bei Frühstück & Day Spa. (Foto: Sebastian Hänel)

AUGUST

- Sonntag, 16. August 2015, 18 Uhr
WHITE DINNER

In Anlehnung an ein „Dîner en blanc“, das seinen Ursprung 1988 in Paris hat, als ein Franzose seine Gartenparty wegen Überfüllung in einen öffentlichen Park verlegte, veranstaltet das Team des „Caspar's Restaurant“ an einem Sommerabend ein „White Dinner“ auf der Terrasse. Wir bitten unsere Gäste, zu diesem Event in weißer Kleidung zu erscheinen. Preis 29,90 Euro pro Person für ein Drei-Gänge-Menü mit weißen Zutaten inklusive einem Glas Begrüßungssekt (Reservierung erbeten bis zum 10. August unter reservierungen@graeflicher-park.de oder Tel. 0 52 53.95 23-161).



Weiß ist die Farbe der Wahl beim White Dinner im August. (Foto: shutterstock)

- Donnerstag, 20. August, 19:30 Uhr

„DARF'S NOCH EINE HÜFTE SEIN?“ – LESUNG & KABARETT MIT PETER VOLLMER

Wir haben alle nur noch eine Utopie: Gesund wollen wir sein! Fit bis ins hohe Alter! Mit glatter, straffer Haut. Bauchmuskeln, auf den man Möhren raspeln kann. Und wenn wir uns anschauen, dann wissen wir, was das Wort Utopie bedeutet. In dieser Verfassung sind wir höchst anfällig für die Verheißungen und Angebote der Gesundheitsindustrie. Auch wenn manches Präparat und manche Behandlung zu recht die Frage aufwirft: „Werde ich hier verarztet – oder verarscht?“ Der Kabarettist Peter Vollmer stellt sein kürzlich erschienenes Buch „Darf's noch eine Hüfte sein?“ vor, in dem er als praktizierender Patient seine Erlebnisse im Gesundheits-Dschungel schildert. Unterhaltsam und pointiert erzählt er von Begegnungen mit Medizinern und Apothekern, mit Heilern und Versicherern und – nicht zuletzt – mit anderen Patienten. Ergänzt und angeheizt wird die Performance mit Songs und Szenen aus seinem Kabarettprogramm „Doktorspiele“. Ein heiter-ironischer Abend über das Verhältnis von Ärzten und Patienten, SaniTätern – und ihren Opfern. (Karten unter gaeste-service@graeflicher-park.de oder Tel. 0 52 53.95 23-700)



Lesung und Kabarett: Peter Vollmer wird im August den Gräflichen Park besuchen. (Foto: Ulrike Reinker)

Impressum

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



Heizung
Klima
Sanitär
Kälte
Elektro

TECHNISCHE GEBÄUDEAUSRÜSTUNG

Unsere Standorte:

Industriestraße 36
33034 Brakel
05272 - 39020

Abtsbrede 116
33098 Paderborn
05251 - 879010



Barrierefreie Badezimmer – Sicherheit + Komfort kann so gut aussehen.

Altersgerecht geplante Bäder sind komfortabel,
vielseitig und außerdem schick.

Ein unterfahrbare Waschtisch, eine bodengleiche
Dusche oder abnehmbare Haltegriffe sorgen für Komfort
und Sicherheit in Ihrem Bad.

Als zertifizierter „Fachbetrieb für Senioren- und
behindertengerechte Installation“ helfen wir Ihnen mit
kompetenter Beratung das Bad zu finden, das perfekt
zu Ihnen passt. Die notwendigen Arbeiten für die
Badsanierung führen wir in den Gewerken Sanitär-,
Heizungs- und Elektrotechnik in bewährter Qualität
eines Innungs-Meisterbetriebes aus.

