



PARK Seite 9

Graf und Gräfin auf der Wackerbarth-Couch

KLINIKEN Seite 42

Wechselwirkung zwischen Herz und Psyche
Chefarzt Dr. Müller über Physio-Kardiologie
in der Park Klinik

QUELLEN Seite 50

Bad Driburger löscht Durst der Osterläufer

UGOS

Liebe COSMOS-Leserinnen und -Leser,

am 5. Oktober des vergangenen Jahres fand in den Räumlichkeiten der Bundesarbeitsgemeinschaft für Rehabilitation (BAR) in Frankfurt am Main ein ganz besonderer Festakt statt: Feierlich begangen wurde das Jubiläum ‚20 Jahre Phasenmodell der neurologisch-neurochirurgischen Rehabilitation‘.

Dieses Modell gliedert den im Prinzip kontinuierlichen Prozess einer Rehabilitation von der Akutphase bis zur Wiedereingliederung in Phasen, definiert und operationalisiert diese, und hat insbesondere die davor bestandene Versorgungslücke zwischen der Akutphase und der bishe-

rigen Domäne der neurologischen Rehabilitation, der jetzt sogenannten Phase D für frühmobilisierte Patienten, geschlossen. Einerseits mit der Schaffung der so genannten weiterführenden neurologischen Phase C-Rehabilitation für „nicht frühmobilisierte Patienten“, andererseits mit der so genannten Frührehabilitation der Phase B für besonders schwer betroffene Patienten. Da ich zwischen 1993 und 1995 neben drei weiteren Neurologen die Ehre hatte, in der ‚Projektuntergruppe Neurologie‘ beim seinerzeitigen VdR dieses Phasenmodell erarbeitet zu haben, bekam ich eine Festtagseinladung. Bei den Festreden nahm ich wahr, dass „unser Modell“ sogar **Fortsetzung auf Seite 2**



Dr. Thomas Brand
vor der Station N 2 a
(Foto: Alexander
Graßhoff)

INHALT

Editorial S. 1

UGOS

Drei Fragen an Georg Bernard S. 2
Vielseitiges Engagement: Schwerbehindertenbeauftragte
in der UGOS S. 3
Auf Streifzug durch die UGOS: Start in die Gartensaison 2016 S. 4
Grüß aus der IT: 2580 und was dahinter steckt S. 5
Praktikum oder kopieren? S. 7
UGOS-Mitarbeiter im Ehrenamt: Hilfe für Flüchtlinge S. 8

GRÄFLICHER PARK

Künstler Horst Wackerbarth mit roter Couch im Park S. 9
Erfolgsautor Jan Weiler stellt seine Pubertiere vor S. 10
Achenbach-Preis: Erster und dritter Platz für Gräflische Azubis S. 11
Traumhochzeit im Gräflichen Park S. 12
Hausdame Betina Klatt über Herausforderungen S. 13
Farbrausch: Saisonstart im Gräflichen Park S. 14
Lesung mit Birgit Schrowange: Es durfte mehr sein S. 16
Gräflischer Park nominiert für „Wellness Aphrodite 2015“ S. 17
Neuintes Ladies' Lunch S. 18
Ein Vormittag mit Moorkoch Klaus Mertens S. 20
Gräflischer Nachwuchs übernimmt Caspar's Restaurant S. 22
Piet Oudolf kommt in den Gräflichen Park S. 23
Spielen auf Kunst: „Trümmerbahnen-Minigolf“ S. 24
Neunte Bad Driburger Gourmet-Tour: Dessert im Caspar's S. 25
Eine Ode an das Leben im Hotel S. 25
Grilltipps von Henry Wolthausen, stellv. Küchenchef PferdSTALL S. 26
Workshop mit Foto-Guru Horst Hamann S. 27

GRÄFLICHE KLINIKEN

Neue (alte) Chefarzte: Was ändert sich? S. 28
„Gräflichen Kliniken“ goes online! S. 29
Euphorie und Schock: Fahrsicherheitstraining auf dem Bilster Berg S. 30
Kaffee und Klischees im Praktikum S. 31
Premiumzertifikat für Ernährung in den Gräflichen Kliniken S. 32
ARZ Jena: Mit ambulanter Reha mitten im Leben bleiben S. 34
Was macht eigentlich das ARZ in Jena? S. 37
Gesundheitsmarkt als zukunftsweisendes Berufsfeld S. 39
Nach 22 Jahren: Gabriele Wendland geht in den Ruhestand S. 40
Von der Krankenschwester zur Sozialarbeiterin S. 41
Interview mit Chefarzt Dr. Müller über die Psycho-Kardiologie S. 42
„Initiative chronische Wunden e.V.“ trifft sich in der Park Klinik S. 44
Aufpolierter Pavillon und Kuchenduft in Bad Hermannsborn S. 45

GRÄFLICHE QUELLEN

Der Weg zum Wassersommelier S. 45
Kooperation: Bad Driburger in Schloß Neuhaus S. 46
Kooperation: Bad Driburger und Klingenthal Sport S. 47
Bad Driburger und Teutoburger Wald weiterhin Partner S. 47
Sprudelnde Absätze: Rückblick auf das Jahr 2015 S. 48
Stimmenfestival Voices feiert runden Geburtstag S. 48
70 Jahre Osterlauf – Bad Driburger als langjährige Partner S. 50
Bad Driburger modernisiert Produktionsanlage S. 50
Karneval feiern mit den Driburger Jecken S. 51

Expertentipps S. 52
Personalien S. 56
Aktuelles S. 58

Fortsetzung von Seite 1 im Ausland nachgefragt ist und deshalb einige Kollegen dazu beauftragt wurden, es für neurologische Krankenhäuser in Russland und in China zu etablieren.

Mit Verabschiedung 1995 wurde das Phasenmodell in Deutschland leider von Bundesland zu Bundesland unterschiedlich umgesetzt. In Thüringen zum Beispiel ist das Konzept fest etabliert. Unsere dortige Schwesterklinik, die Moritz Klinik in Bad Klosterlausnitz, betreibt schon seit vielen Jahren erfolgreich neurologische Frührehabilitation der Phase B; aktuell in 48 Planbetten, hinterlegt im Krankenhausplan und abgerechnet mittels DRG's („Diagnosis Related Groups“, Abrechnungsverfahren medizinischer Leistungen in Deutschland).

Im völligen Kontrast zur europaweit einzigartigen Dichte von Krankenhausbetten im Ruhrgebiet blieb unser Bundesland Nordrhein-Westfalen allerdings in den beiden Jahrzehnten Schlusslicht in der Umsetzung und interpretierte die neurologische Frühreha als ausschließliche Krankenhausleistung. Mit dem Ziel, diese qualitativ und quantitativ ungenügende Situation in NRW zu verbessern, gründete sich vor knapp vier Jahren auf Initiative der Dr. Becker-Klinikgesellschaft und der Gräflichen Kliniken

die „Landesarbeitsgemeinschaft Neurorehabilitation Nordrhein-Westfalen“ und es gelang ihr in der Kürze der Zeit, deren unzureichende Durchführung und Umsetzung auf allen Ebenen zu problematisieren. Mittels dreier jeweils unabhängiger Gutachten gelang die Feststellung, dass die Leistungsdaten erbrachter Früh-Rehas in unserem Bundesland mit lediglich 20 Prozent weit hinter dem eigentlichen Bedarf zurückhinken und deshalb viele Frührehabilitanden in andere Bundesländer verlegt werden müssen oder, ethisch, medizinisch und auch volkswirtschaftlich hochproblematisch, in Pflegeeinrichtungen landeten.

Als Gründungsmitglied dieser Arbeitsgemeinschaft hat dann die Marcus Klinik mit Beginn des Jahres 2014 bei der für uns zuständigen Bezirksregierung Detmold einen Antrag auf 48 Planbetten in den Krankenhausplan NRW gestellt. Dieser erkennt in seiner aktualisierten Fassung aus 2015 die neurologische Frührehabilitation als besonders förderungswürdig an. Eine Vielzahl derartiger Anträge zahlreicher neurologischer Rehabilitationskliniken in NRW ging somit in den vergangenen Monaten dort ein. Einzig von der Klinik Bonn-Godeshöhe hört man, dass sie als erste neurologisch-neurochi-

wurgische Rehaklinik derartige Planbetten zugewiesen bekommen haben soll, alle anderen Anträge befinden sich derzeit immer noch in Arbeit, so leider auch der unsrige.

Warum gibt es eine derartige Verzögerung? Mir erscheinen dazu drei Aspekte ursächlich erklärend:

1. Der Anspruch der Landesgesundheitspolitik, die Kosten im Gesundheitssystem zu begrenzen, nach Möglichkeit zu senken. Da Krankenhauskosten bekanntlich den größten Anteil an Gesundheitskosten ausmachen, ist natürlich die mit der Erweiterung um die neurologische Phase B verbundene Krankenplanbettanzahl politisch schwer umsetzbar und muss deshalb von den Experten, also von uns allen, kommunikativ und argumentativ vorangetrieben werden.
2. Krankenkassen befürchten ebenfalls eine negative Auswirkung auf die Kostenentwicklung und beziehen sich auf die bestehende Regelung, dass es als zu geltende Krankenhausleistung keinen Änderungsbedarf gäbe, und insofern hat unser Antrag dort keine Zustimmung gefunden.
3. Die Bezirksregierungen ihrerseits scheinen nicht über einheitliche Vergabekriterien zu verfügen und sehen sich durch die zahlreichen in unserem Bundesland gestellten Anträge vor eine schwierige Umsetzungssituation

gestellt. Deshalb haben wir von Beginn unseres Antrages an den intensiven Dialog mit der Bezirksregierung Detmold hergestellt.

In der Marcus Klinik selbst müssen wir uns darauf einstellen, dass in Abhängigkeit von der Zahl der uns bewilligten Betten ein personeller Mehrbedarf im ärztlichen, pflegerischen, therapeutischen und Verwaltungsbereich entstehen wird. Schließlich handelt es sich um ein äußerst personalintensives Patientenversorgungssegment. Auch die dann zukünftige Abrechnung derartiger Fälle mittels DRG wird in unserer Klinik ein völliges Umdenken in der mit der Abrechnung verbundenen Leistungserfassung und akribischen Dokumentation in einem neuen KIS-System erfordern. Profitieren wird die Klinik im Antragsvorfeld ganz sicher von ihrem exzellenten medizinischen Ruf und von ihrer guten konsiliarischen Anbindung an andere benachbarte Fachdisziplinen in der Region, denn die neuen Patienten werden – neben der neurologischen Erkrankung – größtenteils auch an weiteren verschiedenen Erkrankungen leiden. Arbeiten wir also gemeinsam weiter daran bis zum guten Gelingen!

Drei Fragen an:

GEORG BERNARD, LEITER DES ZENTRALEINKAUFS

1 Herr Bernard, Sie sind jetzt seit vier Jahren hier, oder? Wie haben Sie es geschafft, den Zentraleinkauf der UGOS ohne lautes Getöse dennoch komplett umzukrempeln?

„Ja, seit dem 1. April diesen Jahres war ich vier Jahre im Unternehmen. Der zweiten Frage entnehme ich, dass die vollzogenen Veränderungen im Zentraleinkauf positiv aufgenommen wurden. Ich würde aber nicht behaupten, dass der Zentraleinkauf komplett umgekrempt wurde. Veränderungen wurden schrittweise vollzogen. Die Erfahrungen, die ich in meiner vorherigen langjährigen Tätigkeit in einem produzierenden Unternehmen sammeln konnte, waren sicherlich von Vorteil für diverse Maßnahmen und Projekte in unseren Häusern. Die bisherigen Veränderungen Step-by-Step vorzunehmen ist in einem großen Unternehmen mit gewachsenen Strukturen aus meiner Sicht die richtige Vorgehensweise.“

Im Hinblick auf die strategische Ausrichtung des Zentraleinkaufes sind wir aber noch nicht am Ziel. Ein wichtiger wegweisender Schritt wird Mitte diesen Jahres vollzogen. Mit der Einführung eines Warenwirtschaftssystems



Georg Bernard
(Foto: Sascha Reichert)

wird auch die Einkaufsabteilung organisatorisch und personell neu ausgerichtet. Wie in den anderen Zentralbereichen der Unternehmensgruppe bereits vollzogen und wie in vielen Unternehmen unserer Größenordnung praktiziert, werden die Aufgaben des Einkaufs zukünftig zentral erledigt. Hierzu wird ein Einkäufer für einen bestimmten Bereich aller Unternehmen unserer Gruppe zuständig sein. Zum Beispiel wird sich ein Mitarbeiter nur um die Beschaffung des Produktbereiches ‚IT und Technik‘ oder ‚Medizinprodukte/-technik‘ kümmern. Die Organisationsform ändert sich von einem Liniensystem in den einzelnen Häusern zu einem unternehmensübergreifenden Matrixsystem.

Diese Veränderung ist mit vielen Vorteilen verbunden: Verbesserung der Abläufe, Entlastung der Fachabteilungen und Abteilungsleiter in den einzelnen Häusern, Synergieeffekte und Preisvorteile, weitere Standardisierungen, u.v.m.

Ein Ziel dieser Maßnahme ist es auch, den Einkaufsprozess so einfach wie möglich zu halten. Der Einkaufsprozess ist in seiner eigentlichen Form einer der einfachsten Prozesse im Unternehmen. Einen Patienten gesund aus der Klinik zu verabschieden, einen Hotelgast zufrieden zu stimmen oder ein gutes Wasser herzustellen, ist weitaus schwieriger. Dennoch hat der Einkauf einen erheblichen Anteil an den Wertschöpfungsketten unserer Unternehmen, und es gilt, den Einkauf professionell aufzustellen.“

2 Welche Projekte würden Sie als „Ihre Babys“ bezeichnen?

„Als mein Baby würde ich keines der Projekte bezeichnen, da sich unsere Projekte dadurch kennzeichnen, dass sie im Team durchgeführt werden. Es gibt natürlich Projekte, bei denen man federführend war oder die man mit forciert hat, aber man hat immer die Unterstützung der Experten in den Häusern benötigt. Es ist immer wieder erfreulich, dass man, bei welchen Fragen auch immer, von den einzelnen Mitarbeitern Unterstützung und wichtige Impulse erhält.“

Wenn sich die Frage auf das wichtigste Projekt beziehen sollte, so würde ich das unter der ersten Frage genannte Projekt nennen. Zudem sind insbesondere Projekte von großer Bedeutung gewesen, die nicht so reibungslos gelaufen sind, denn aus diesen lernt man für die Zukunft.“

3 Sie sind von früh morgens bis spät abends hier und haben immer gute Laune. Was ist Ihr Geheimnis bzw. Ihr Ausgleich?

„Es freut mich, dass es so ankommt, dass ich immer gute Laune habe. Es wundert mich jedoch ein wenig, da mir auch schon mal nachgesagt wird, dass ich zu brummig daherkomme. Das liegt vielleicht daran, dass man als Einkäufer eine gewisse Unzufriedenheit an den Tag legen muss, um bessere Ergebnisse bei Verhandlungen mit den Lieferanten zu erzielen. Man kennt das von den Landwirten ;-).“

Aber im Ernst: Im bin im Grunde ein positiver Mensch, der sich gerne neuen Herausforderungen stellt, offen für Neues ist und Veränderungen als Chance sieht. Es ist also kein großes Geheimnis. Ich empfinde es auch nicht so, dass ich einen Ausgleich als Gegenstück zur Arbeit benötige, da mir meine Arbeit Spaß macht.

Unabhängig davon finde ich den nötigen Rückhalt bei meiner Familie, die mir den Rücken stärkt und es auch akzeptiert, dass es abends mal später wird. Wenn ich mal Dampf ablassen muss, was hier und da auch mal vorkommt, versuche ich meine überschüssige Kraft beim Sport los zu werden.

Auch halte ich mir immer mal wieder einen Satz vor Augen, den Franz von Assisi niedergeschrieben hat. Einfach, aber treffend: ‚Gib mir die Kraft, die Dinge zu ändern, die ich ändern kann, die Gelassenheit, das Unabänderliche zu ertragen und die Weisheit, zwischen diesen beiden Dingen die rechte Unterscheidung zu treffen.“

Ein offenes Ohr, ein großes Herz und vielseitiges Engagement

SABINE DIETL IST SCHWERBEHINDERTENBEAUFTRAGTE FÜR DIE UGOS

Interessenvertretung durch den Betriebsrat? Kennen Sie! Jugend- und Auszubildendenvertretung – ist Ihnen auch ein Begriff. Kennen Sie auch die Schwerbehindertenvertretung der UGOS (SBV)? Noch nicht? Dann stellen wir sie Ihnen heute gern vor.

Unterstützung ist wichtig

Sabine Dietl ist als Sozialarbeiterin in der Park Klinik Bad Hermansborn tätig und Ansprechpartnerin für alle Mitarbeiter mit Behinderung, von Behinderung bedrohte Mitarbeiter, aber auch für Menschen mit Behinderung, die sich für eine Stelle im Konzern bewerben. Die 51-Jährige ist seit sechs Jahren im Betrieb und seit

November 2014 die SBV des Unternehmens. „Es ist ein noch junges Amt und aus dem Wunsch der Mitarbeiter mit Behinderung der Park Klinik entstanden, sich eine eigene Vertretung zu wählen, die sich für ihre Sorgen und Nöte einsetzt und hilft“, beschreibt Sabine Dietl und ergänzt: „Ich finde es gut und wichtig, sich zu engagieren. Nicht zuletzt habe ich selbst eine Schwerbehinderung. Damals, als ich nach meiner Erkrankung zurück zur Arbeit gekommen bin, habe ich seitens der Verwaltung und der Kollegen große Unterstützung erfahren. Dieses positive und stark motivierend Gefühl, hat mich bewogen mich für das Amt der

Schwerbehindertenvertretung in der Park Klinik aufstellen zu lassen als die Anfrage kam. Dies ist ein kleines überschaubares Ehrenamt. Das kannst du ruhig mal machen – dachte ich mir.“

Ansprechpartnerin für die ganze UGOS

Aber jeder weiß, wie es ist: Fängt man erst mal an, kommt eins zum

Fortsetzung auf Seite 4

Sabine Dietl ist Sozialarbeiterin in der Park Klinik Bad Hermansborn und jetzt auch Ansprechpartnerin für Kollegen mit Schwerbehinderung.
(Foto: Julia Zelonczewski)



Fortsetzung von Seite 3 anderen... Aus der SBV für die Park Klinik wurde die Konzernschwerbehindertenbeauftragte Sabine Dietl. Da die anderen Unternehmen des Konzerns noch keine eigene Schwerbehindertenvertretung gewählt haben, fällt die Betreuung aller Mitarbeiter mit Behinderung in ihren Zuständigkeitsbereich. Dies ist gesetzlich im SGB IX so geregelt. „Ich wünsche mir natürlich, dass alle Unternehmen des Konzerns eine eigene Schwerbehindertenvertretung installieren, so dass ich keine Alleinkämpferin bleibe“, sagt Sabine Dietl. Dies ist möglich, indem schwerbehinderte Mitarbeiter eine Wahl durchführen und sich einen Vertreter wählen. Er muss nicht selbst schwerbehindert sein, sondern einfach den Wunsch haben, sich für eine wichtige und gute Sache einzusetzen. Selbstverständlich ist Sabine Dietl bei der Umsetzung gern behilflich.

„Zunächst habe ich mich über das Ausmaß der anfallenden Aufgaben erschreckt“, gibt Sabine Dietl zu, „aber ich denke, man sollte Herausforderungen erkennen und annehmen. Nicht zuletzt sind wir ein Unternehmen, das Dienstleistungen rund um das Thema Gesundheit anbietet. Da ist es eigentlich nur

natürlich, dass wir uns auch um die Gesundheit unserer Mitarbeiter kümmern. Denn diese ist die Voraussetzung, um gute Arbeit leisten zu können.“

Oft sind es Kleinigkeiten,...

...die verändert werden können, um einen sicheren und gesundheitsgerechten Arbeitsplatz zu gestalten. Da ist Sabine Dietl Expertin und gibt gern Hilfestellung. Das nötige Rüstzeug für ihre Tätigkeit hat sie in verschiedenen Fortbildungen erworben. Heute fühlt sie sich der Herausforderung gewachsen. „Hier werde ich sehr stark von unserem Arbeitgeber unterstützt“, lobt sie. „Lutz Peter Reuter steht mir als Vertrauensmann zur Verfügung.“ Für ihre Arbeit als SBV wird Sabine Dietl vom Arbeitgeber freigestellt. Sie hofft, dass es sich herumspricht, dass im Konzern das Angebot einer SBV besteht und rege Gebrauch davon gemacht wird.

Mit diesem COSMOS-Artikel ist der erste Schritt gemacht. Weitere Informationen finden die UGOS-Mitarbeiter auch im Gruppenlaufwerk auf dem PC unter G:\allg\Schwerbehindertenvertretung UGOS. Sollte es Änderungen oder Neuerungen geben, so werden diese hier immer sofort eingefügt. Außerdem werden

Mitarbeiter ohne Zugang zu einem PC über Aushänge informiert. Bei Fragen können Sie Sabine Dietl montags bis freitags von 9.00 bis 12.00 Uhr unter der Telefonnummer 05253.407-698 oder per E-Mail unter

schwerbehindertenvertretung@kbh.de erreichen. Natürlich ist es auch möglich, einen Termin für ein persönliches Gespräch zu vereinbaren.

Karen Walterscheid,
Assistentin Public Relations UGOS

Vielseitiges Aufgabengebiet – spannende Herausforderungen

Das Aufgabengebiet der SBV ist sehr umfangreich. Unter anderem gehören dazu:

- Hilfe und Beratung bei der Antragsstellung für einen Schwerbehindertenausweis
- Hilfestellung und Beratung bei Beantragung einer Gleichstellung (GdB 30)
- Gestaltung von behindertengerechten Arbeitsplätzen
- Beantragung von Hilfsmitteln, um den Arbeitsplatz zu sichern
- Vermittlung zwischen Integrationsfachdiensten, um Fördergelder für die Arbeitsplatzgestaltung zu bekommen
- Arbeitsplätze innerbetrieblich ermitteln, um eine passendere Stelle zu finden und eine Entlassung zu verhindern
- Vermittlung zwischen Kollegen und Vorgesetzten bei verminderter Leistungsfähigkeit durch eine Behinderung, Abbau von Vorurteilen
- Beratend bei Bewerbungsgesprächen zur Seite stehen und die Einarbeitungsphase begleiten, um frühzeitig stützende Maßnahmen einleiten zu können
- Teilnahme an Betriebsrats-Sitzungen
- Teilnahme an Ausschüssen zur Gesundheitsförderung von Mitarbeitern und zur Gestaltung von behindertengerechten Arbeitsplätzen
- Fortbildungen zur besseren Qualifizierung behinderter Menschen beantragen
- Regelmäßiger Informationsaustausch zwischen der SBV und den Mitarbeitern

Grillen, pflanzen, sonnen

PRAKTIKANTIN CHARLOTTE LÖNEKE AUF STREIFZUG DURCH DIE UGOS: WIE BEGINNEN DIE KOLLEGEN DIE GARTENSAISON 2016?

Erst scheint der Winter unendlich, doch dann, auf einmal, ist es wieder Zeit für den berühmten Frühjahrsputz. Es werden Fenster geputzt, Terrassen gefegt, alte Gartenmöbel abgestaubt, Unkraut gejätet, Blumen gepflanzt, Baumärkte unsicher gemacht und endlich können die ersten Grillpartys starten! Wir haben uns, nicht ganz uneigennützig, mal ein bisschen umgehört, welche Tipps unsere Kollegen parat haben:



Marianne Homisse Restaurantfachfrau im Restaurant Pferdestall

„Man muss nicht erst sterben, um ins Paradies zu gelangen, solange man einen Garten hat.“ (aus Persien)

„Für mich ist Gartenarbeit Entspannung pur. Beim Einpflanzen neuer Blumen vergesse ich die Welt um mich herum. Wenn ich nach einem langen Tag nach Hause komme und die Beete frisch geharkt, das Unkraut gejätet und die verblühten Blumen abgeschnitten sind, kann ich so rich-

tig entspannen und mich daran erfreuen. Am liebsten lege ich mich dann in meine Hollywoodschaukel und genieße die frische Frühlingsluft!“

Marianne Homisse liebt die Natur.
(Foto: privat)



Mathias Kölling Auszubildender Hotelfachmann

Die Gartensaison 2016 beginne ich am liebsten zuallererst damit, alles auf Vordermann zu bringen, damit ich mich wohl fühlen kann. Ein Liegestuhl und ein kleiner Tisch dürfen auf jeden Fall nicht fehlen. Danach werde ich versuchen, die ersten Sonnen-

strahlen auf meiner kleinen Terrasse gerne mit einem typischen griechischen Café frappé zu genießen, und das mache ich

In Null-Komma-nix ist er fertig: Der Café frappé nach Mathias Kölling! Geht sogar in der winzigen Küche der Holding :-). (Foto: Charlotte Löneke)

Rezept für den Café frappé

Für den Café frappé werden zuerst ein Longdrink Glas und ein gehäufte Teelöffel Instantkaffee benötigt. Dann werden je nach Belieben Zucker und Milch sowie zwei Finger breit Wasser hinzugefügt. Anschließend wird die Mischung dann mithilfe von einem kleinen Handmixer aufgeschäumt. Nun werden ein bis zwei Eiswürfel hinzugefügt.

Zuletzt wird der Eiskaffee mit kaltem stillem Wasser aufgefüllt, am besten natürlich mit dem Wasser unserer Naturparkquellen! Fertig ist die kleine Erfrischung 😊.



Markus Köbke Koch im Restaurant Pferdestall

Ich ziehe ab April mit meiner Freundin und meinen zwei Hunden nach Istrup in eine Wohnung mit großräumigem Garten. Da in der jetzigen Wohnung nur ein Balkon vorhanden ist, freue ich mich schon auf ausgelassene Gartenpartys mit leckeren Grillrezepten.

Meine Lieblings-Marinade für Schweinenacken verrate ich euch schon jetzt:

Markus Köbke bei der Arbeit im „Restaurant Pferdestall“ (Foto: Sophia Homisse)

Marinade für Schweinenacken

- 500 g Fleisch
- 6 Knoblauchzehen
- 1 EL Dijon Senf
- Buttermilch
- Thymian
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Den Knoblauch mit etwas Salz zerdrücken und mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel gut vermengen. Es sollte so viel Buttermilch verwendet werden, dass das Fleisch gerade abgedeckt ist. Die Buttermilch lässt das Fleisch schön zart werden. Lecker 😊

Ein Gruß aus der IT

2580 UND WAS DAHINTER STECKT

„Bitte klicken Sie auf Akzeptieren. Ich übernehme jetzt Ihre Maus“ – Sätze, die vermutlich schon viele von Ihnen während ihrer Zeit in der Gräflichen Unternehmensgruppe gehört haben. Durchwahl 2580 und das Computerproblem ist hoffentlich bald eine Sorge der Vergangenheit. Doch was sind genau die Aufgaben der IT? Eine der wichtigsten wurde bereits angedeutet: Die IT stellt den reibungslosen Betrieb der Systeme sicher. Diese müssen dafür ständig beobachtet und angepasst werden, ohne dabei organisatorische, wirtschaftliche und technologische Faktoren aus dem Blick zu verlieren. Denn auch diese stellen regelmäßig

neue Anforderungen an unsere Konzepte und müssen daher fortlaufend von den Mitarbeitern der IT bewertet werden. Ein spannender Prozess mit ständig neuen Herausforderungen!

Dabei sind für jedes neue Projekt mindestens sieben wichtige Fragen zu beantworten:

- Was ist das Problem?
- Wie soll das Ziel aussehen?
- Welche Lösungen eignen sich zur Erreichung des Ziels?
- Was sind die Risiken, die sich innerhalb einer Lösung verbergen?
- Ist ausreichendes Know-how vorhanden? **Fortsetzung auf Seite 6**



Dieter Gerling ist in der UGOS zuständig für die Projektarbeit in der IT. (Fotomontage: Dieter Gerling)

Fortsetzung von Seite 5

- Wie ist die Lösung umzusetzen?
- Welche Prüfmechanismen bieten sich an?
- Und ist eine Lösung überhaupt wirtschaftlich?

Genau nach diesem Schema konnten wir zum Beispiel im Ambulanten Reha Zentrum in Jena, in der Moritz Klinik und der Marcus Klinik einen

Alarmserver einrichten. Notrufe und kritische Alarmer werden nun aus über 350 Räumen und von über 50 Vitalmonitoren an 40 Smartphones gesendet. Als eines unserer nächsten Projekte planen wir unter anderem, das Netzwerk in der Gräflichen Unternehmensgruppe gemäß des „Voice over IP“-Standards zu erneuern. Davon werden unter anderem circa 750 Arbeitsplätze, 250 mobile

Endgeräte, rund 250 Netzwerkdrucker sowie über 30 physikalische Server Host Systeme betroffen sein.

Solche Veränderungen sind natürlich nur möglich, wenn alle Beteiligten genug Verständnis und Geduld aufbringen. Dafür bedanke ich mich! Daneben gilt mein Dank insbesondere denjenigen Mitarbeitern, die diese Veränderungen als wichtigen

Beitrag zur Optimierung der Arbeitsabläufe in unserem Betrieb sehen. Denn ohne den permanenten Drang, Prozesse zu verbessern, könnte ein Unternehmen in der heutigen komplexen und schnelllebigen Arbeitswelt nicht bestehen.

Dieter Gerling, Development & Projekt Management UGOS

IT-Maßnahmen	in Planung	in Umsetzung	Abgeschlossen
Neurologisches Funktionstraining (Moritz Klinik) - 6 Arbeitsplätze neue Hard- und Software, medizinisches IT Netzwerk			X
Ausbau Phase B (Moritz Klinik) - 12 zusätzliche Patientenzimmer Neue Arbeitsplätze für Pflege, neue Vitalmonitore, medizinisches Netzwerk			X
Therapie Station N7 (Moritz Klinik) - 6 Arbeitsplätze Ausstattung eine neuen Therapiebereichs mit Arbeitsplätzen für Therapeuten			X
Matrix 42 Installation und Anpassung (Customizing) einer Management Software für den IT Betrieb (Verwaltung Hard u. Software, Dokumentation, ...).		X	X
Windows/Office XP Ablösung 150 Fachapplikationen auf Kompatibilität geprüft, neue Installationsroutinen erstellt, Prüfung der Hardware auf Eignung, Lizenz Beschaffung ... Umstellung für 1.350 Mitarbeiter inkl. Einweisung und Nachbetreuung			X
Windows Server 2003 Ablösung 250 Server auf Kompatibilität geprüft, Testumstellungen durchgeführt, Ab- und Inbetriebnahme vorgenommen			X
Alarmserver (ambulantes Reha Zentrum Jena, Moritz Klinik, Marcus Klinik) Weiterleitung von Notrufen / kritischen Alarmen aus über 350 Räumen und von über 50 Vitalmonitoren auf 40 mobile Endgeräte (Smartphones).		X	
Digitales Diktat (Gräfliche Kliniken) Einsatz eines digitalen Diktat Systems. 99 Diktanten (Ärzte) und 41 Schreibarbeitsplätze. Diktatvolumen pro Monat ca. 2.500 Stück			X
Unterbrechungsfreie Stromversorgung (USV) Bestandsaufnahme, Bewertung, Erarbeitung einer Standardisierung, Festlegung von Bearbeitungsprozesse für Wartung, „End off Life“, Störung, ...	X		
Mobility & Care Manager (Moritz Klinik) Einbindung einer Software zur Auswertung der „Patientenbewegungen“ zur Planung eines optimierten „Lagerungsprozesses“.			X
EEG / EKG (Moritz Klinik) Einbindung einer Software für Erstellung und Auswertung von Patienten Trainingsprogrammen.			X
Netzwerk „Masterplan“ Grundlagen erarbeiten für eine Erneuerung von Netzwerk Komponenten und einer Neukonfiguration des logischen Aufbaus.			X
Netzwerk Dokumentation Organisation der Aufarbeitung der Dokumentation zur Verkabelung von IT Arbeitsplätzen und Telefonen in den Gräflichen Kliniken.		X	X
Netzwerk Erneuerung Grundlage für „Voice over IP“ – betroffen davon sind ca. 750 Arbeitsplätze, über 250 mobile Endgeräte, ca. 250 Netzwerkdrucker, über 30 physikalische Server Host Systeme, über 250 virtuelle Gast Server, über 70 Netzwerk Switche, über 3 km Lichtwellenleiter (Backbone), 24 physikalische Storage Knoten, ...	X		
Telefonanlagen Migration (außer Park Klinik) Auswahl, Entscheidung und Umsetzung für mehr als 2.600 Rufnummern und Endgeräte an sieben Standorten	X		
Terminplanung (Marcus Klinik) Installation und Inbetriebnahme			X

IT-Maßnahmen	in Planung	in Umsetzung	Abgeschlossen
Leistungserfassung (Marcus Klinik) Konzeption und Rollout einer Leistungserfassung mittels Bar Code Scanner		X	
Warenwirtschaft (Zentral Einkauf) Installation einer Entwicklungsumgebung zur Warenwirtschaft und Update des Programms zur Rechnungsverarbeitung. Erweiterung der Arbeitsplätze im Zentraleinkauf.		X	X
Dienstplanung (Marcus Klinik) Migration der Datenbank und Mandanten Erweiterung. Einrichtung von Arbeitsplätzen und Zeiterfassungsterminals.			X
Update E-Mail Server „Masterplan“ Update, Konsolidierung und Optimierung der E-Mail Server und Funktionen. Berücksichtigung von Sicherheitsaspekten.			X
Umstellung E-Mail Server Installation neuer E-Mail Server und Gateways sowie zusätzlicher Programmfunktionen. Migration und Archivierung von rund 1.600 Postfächern mit einem Datenvolumen von annähernd 1TB.	X		
Virtualisierung von Arbeitsplätzen Optimierung der Provisioning Server, die virtuelle Desktops zur Verfügung stellen. Speicheraufrüstung für eine Verbesserung des Laufzeitverhaltens.			X
Richtlinie Smartphones und Tablets			X
Richtlinie IT Sicherheit		X	
Optimierung XEN App (Datev) Server	X		
Prozess Optimierungen Veränderungen in der IT Nutzung und IT Ausstattung. Optimierung des Einkaufsprozesses für IT Produkte. Standardisierung zur Handhabung mobiler Endgeräte.		X	
Technologie Austausch Erneuerung von Arbeitsplatzgeräten (rund 600 Monitore / 200 „PCs“).	X		
Mobile Device Management Programm zur Verwaltung von über 250 Smartphones und Tablets.		X	
Pilot- und Testumgebung Zur Pilotierung und zum Test von Anwendungen.		X	
Datensicherung Regelmäßige Prüfung von Datensicherungen auf Ihre Funktionstüchtigkeit.	X		
PACS Archiv (Gräfliche Kliniken) Update und Erweiterung zu einem multimedialen Patientendaten Archive (EPA) inkl. gesetzl. vorgeschriebener Langzeitarchivierung	X		
Schnittstelle Klinik Informationssystem zu Ergometersystem (Park Klinik)		X	
Infrastruktur / IT Prozesse (Prüfung - Anpassung - Optimierung) Server Dateisysteme, Management von Ereignisprotokollen, Software Update („Patching“), Zugriffsrechtssystem, Notfall Management („TÜV“)	X		
Portal Lösung (Gräfliche Kliniken) Professionalisierung der UGOS „Portal Seite“ als Ablage für den interdisziplinären Daten- und Informationsaustausch.	X		
3D Orientierungs- und Visualisierungssystem (Gräflichen Park)	X		
Update / Erneuerung Klinik Informationssysteme (Marcus / Caspar Heinrich Klinik)	X		
Update Klinik Informationssystem (Moritz Klinik)		X	

Dauergast am Kopierer? Hier nicht!

PRAKTIKUM IN DER ABTEILUNG FÜR PUBLIC RELATIONS

Ich bin Alexander Graßhoff, 21 Jahre alt und studiere Medienwissenschaften an der Universität Paderborn. Im Rahmen meines Master-Studiums habe ich ein siebenwöchiges Praktikum in der PR-Abteilung der UGOS absolviert, über das ich hier schreiben möchte.

Was genau ist eigentlich PR?

Und was machen Menschen, die in diesem Bereich tätig sind? Um Antworten auf diese Fragen zu finden, habe ich am 22. Februar diesen Jahres ein Praktikum in der Abteilung für Public Relations der UGOS begonnen. Sieben Wochen lang durfte ich unter der Anleitung von Kristina Schütze (Director Public Relations) einen Blick in die verschiedenen Bereiche der unternehmensbezogenen Öffentlichkeitsarbeit und Unternehmenskommunikation werfen.

Gleich zu Beginn konnte ich dabei erleichtert feststellen...

...die üblichen „Praktikant-im-Büro-Klischees“ werden hier mit Sicherheit nicht bedient. Ein erster Eindruck, der sich in den darauffolgenden Tagen und Wochen als richtig erwies: Denn in meiner ganzen Zeit habe ich die Kaffeemaschine nicht ein einziges Mal anrühren müssen; und auch am Kopierer war ich kein Dauergast. Ganz im Gegenteil: Obwohl ich als Praktikant natürlich nicht mit den ganz großen Aufgaben betraut werden konnte, wurde mir dennoch von allen Seiten das Gefühl vermittelt, ein gleichwertiges Mitglied des Kollegiums zu sein. Dafür bin ich sehr dankbar!

Am Anfang meiner Zeit...

...hier im Gräflichen Park stand natürlich das Kennenlernen der Menschen, der Umgebung und des Unternehmens. So viele Namen, Gesichter, Orte und Fakten gleich am ersten Tag! Doch abends musste ich mit Erschrecken feststellen, dass ich das Meiste vergessen hatte. Dafür freut es mich im Rückblick jedoch umso mehr, dass ich nach und nach vor allem die Menschen hinter ihren Positionsbezeichnungen und Aufgabenfeldern besser kennenlernen durfte und viele von ihnen noch lange in lebhafter Erinnerung behalten werde.

Neben den vielen neuen Bekanntschaften,...

...die ich hier im Gräflichen Park schließen durfte, hat mich vor allem die Vielfalt der Tätigkeiten in der PR-Abteilung erfreut. Das Einpflegen von Veranstaltungsinformationen in zehn verschiedene Kulturportale ist zwar eine sehr zeitintensive (und auch sehr lästige) Arbeit. Dennoch gehört es genauso zum PR-Tagesgeschäft wie das Fotografieren, die Erstellung eines Pressespiegels, das Korrekturlesen oder das Verfassen eigener Texte. Im Zentrum stand dabei die Arbeit an der aktuellen Ausgabe der COSMOS. Dazu durfte ich drei Artikel, zwei Personalien sowie einige Fotos beisteuern und habe so auch ganz ohne Volontariat bei einer Tageszeitung sehr wertvolle Einblicke in die journalistische Arbeitsweise erhalten.

Während meiner Zeit in der PR-Abteilung der gräflichen Unternehmensgruppe...

...durfte ich oft selbstständig arbeiten. So hatte ich die Idee, für eine Reportage im COSMOS Journal Moorkoch Klaus Mertens einen Vormittag lang bei seiner Arbeit zu begleiten. Während meines Besuchs im Moorkeller habe ich viel über die Funktionsweise der Moorverarbeitungsanlage und die verschiedenen Arbeitsabläufe erfahren dürfen, die hinter den Kulissen zu einem reibungslosen Kurbetrieb beitragen.

Abgesehen von geplanten Vorhaben wie diesem drängten sich jedoch auch oft unerwartete Aufgaben in den Tagesablauf. Dafür mussten nicht selten Prioritäten neu gesetzt und Termine verschoben werden. Doch auch wenn damit unvermeidlich Stress verbunden war, sorgten die meisten dieser Spontanaktionen für sehr wertvolle Erfahrungen. So fand ich mich für ein Interview mit Chefgärtner Heinz-Josef Bickmann über die historische Kirschallee plötzlich in der ungewohnten Position des Fragestellers vor der Kamera. Dabei musste ich feststellen, dass selbst ein zweiminütiges Facebookvideo von allen Beteiligten ein ungeheures Maß an Konzentration erfordert: Umgebungsgeräusche



Fand sich plötzlich am Mikrofon wieder: Praktikant Alexander Graßhoff lernte unter anderem, dass Public Relations auch bedeutet, äußerst flexibel zu sein. (Foto: Alexander Maahs)

und die Hintergrundkulisse mussten beachtet werden, die Sprache durfte nicht zu schnell sein und die Kamera musste ruhig gehalten werden.

Um zur Anfangsfrage zurückzukehren: Was genau ist jetzt also PR?

Diese Frage kann ich vermutlich immer noch nicht lehrbuchgemäß beantworten. Aber vor dem Hintergrund einer tollen Zeit in der PR-Abteilung der UGOS kann ich zumindest sagen, dass Public Relations für mich persönlich nun bedeutet, abwechslungsreiche und spannende Arbeit zu leisten – und das an der Seite von stets hilfsbereiten und überaus freundlichen Menschen in wunderschöner Kulisse.

Alexander Graßhoff, Praktikant Public Relations, UGOS

NEUE
RUBRIK

UGOS-Mitarbeiter im Ehrenamt: Was uns wichtig ist

Nicht reden, sondern machen: Flüchtlingshilfe hautnah

Sabine Dietl, Sozialarbeiterin Park Klinik und
Schwerbehindertenvertretung UGOS:

„Frauen sind der Schlüssel zur Integration“

„Ich engagiere mich im Frauencafé des Asylkreises in Bad Driburg. Hier werden Familien betreut, die schon Bleiberecht haben. Ich arbeite gerne mit den Frauen, weil ich finde, dass sie der Schlüssel zur Integration sind. Sie betreuen die Kinder und erziehen sie auch noch überwiegend. Hier kann man ansetzen und unsere gesellschaftlichen Werte vermitteln: Gleichberechtigung, Freiheit, Bildung für Mädchen...“

Wir sammeln Fahrräder und bringen den Frauen Radeln bei, damit sie flexibler werden, denn die Familien sind oft in den umliegenden Gemeinden untergebracht. Wir begleiten Sie zu Arztterminen, versuchen kleine Probleme des Alltags zu klären und spielen mit den Kindern.“

Kirchenasyl als einzige Chance

„Seit Februar gewährt unsere Gemeinde einer jungen Frau aus Eritrea Kirchenasyl. Das Asyl ist für vier Monate geplant. Die junge Frau ist vor zehn Jahren aus ihrem Heimatland geflohen. In Norwegen, wo sie erstmals registriert wurde, wurde sie nicht anerkannt, weil sie nicht beweisen konnte, dass sie aus Eritrea ist. (Aufgrund der politischen Situation in ihrer Heimat bekommen Eritreer zurzeit alle Asyl und werden nicht nach Hause abgeschoben.)“

Jetzt irrt sie seit zehn Jahren in Europa herum, war zeitweise in Flüchtlingslagern, aber zwischendurch auch im Gefängnis wegen illegalen Aufenthaltes. Sie war eine Weile in Deutschland und bekam jetzt den Abschiebungsbescheid (nach Norwegen). Dort wäre sie zwar nicht in Lebensgefahr, aber das Verfahren würde nicht neu aufgerollt werden. Sie würde also die nächsten Jahre weiter in Flüchtlingslagern verbringen. Wenn sie jedoch noch vier Monate in Deutschland bleibt, kann das Verfahren hier eröffnet werden.

Sie ist jetzt 26 Jahre alt und möchte endlich eine Sprache lernen, einen Schulabschluss machen, eine Ausbildung beginnen, arbeiten, irgendwo ankommen. Nach Aussage ihres Rechtsanwaltes ist das Kirchenasyl ihre einzige Chance, nicht weiter umherzuirren.

Der Gemeindegemeinderat hat entschieden, dass die Gemeinde bereit ist, sie zu beherbergen. Es gibt einen Unterstützerkreis, in dem auch Leute von außerhalb der Gemeinde mitmachen.

Die Bäderabteilung der Park Klinik bei der Spendenübergabe (von links): Frau Alsatam mit Kindern, Annette Kropp, Bärbel Schneider, Elisabeth Kersting, Frau Jungblut vom Asylkreis), Familie Alabed, Guido Kersting, Magda Hanselmann und Oleg Hanselmann. Die junge Familie Alabed links neben Guido Kersting ist erst seit Anfang Februar wieder vereint. Ganz allein ist die junge Frau mit ihren beiden kleinen Kindern über die damals noch offene Balkanroute nach Deutschland gekommen. (Foto: Simone Rehrmann, Asylkreis)



Sabine Dietl (2.v.l.) mit einigen Frauen aus dem Frauencafé.

Die gelernte Floristin hat mit den Frauen auf deren Wunsch Adventsgestecke gefertigt. (Foto: Frauencafé Bad Driburg)

Die junge Frau bekommt vormittags Besuch von Helfern, die mit ihr Deutsch lernen. Abends kommen einzelne Personen oder Familien, die mit ihr kochen und gemeinsam essen, damit sie nicht vereinsamt. In den ersten Wochen hat sie sprachlich schon gute Fortschritte gemacht, und menschlich ist sie uns eine Freundin geworden.

Für Kleidung und Lebensmittel finden sich immer genug Spender. Ungeklärt bleibt die medizinische Versorgung. Dafür müssen wir bei Bedarf aufkommen. Wir haben keine Versicherung gefunden, bei der wir sie anmelden können.

Das Schwierige an einem längeren Kirchenasyl ist, dass ein Asylant über Monate nicht das Haus verlassen darf. Da kann einem schon mal die Decke auf den Kopf fallen. Aber der Schutz vor Abschiebung gilt nur im Gebäude und das motiviert zum Durchhalten. Wenn wir dieser Frau helfen, löst das nicht das politische Problem. Aber wir merken, dass es uns gut tut, an einer Stelle etwas Konkretes zu tun, statt uns passiv über die Gesamtsituation Sorgen zu machen.“

Anmerkung der Redaktion: Da sich in der Nachbarschaft der Gemeinde fremdenfeindliche Menschen zusammengefunden haben, muss das Kirchenasyl als ein „stilles Asyl“ geführt werden. Deshalb schreiben wir an dieser Stelle weder, wer dort engagiert ist noch, welche Gemeinde das Kirchenasyl gewährt.

Bäderabteilung der Park Klinik

Therapeuten spenden: Erstaussstattung für den Haushalt

Anfang März hatten die Therapeuten der Bäderabteilung einen kleinen Einblick in die Arbeit des Asylkreises Bad Driburg. Sie trafen sich mit einigen Flüchtlingsfamilien aus Syrien und übergaben ihre kleine Spende in Form von Starterpaketen mit allem, was für den Haushalt gebraucht wird. Ein Tropfen auf den heißen Stein, es wird noch viel mehr benötigt.

Die Ideengeberin Bärbel Schneider kann sich noch sehr gut an ihre Anfänge nach der deutsch-deutschen Wende im Februar 1990 in Bad Driburg erinnern und ist heute noch dankbar für die damalige Unterstützung von Stadt und Bewohnern. Sie und ihre Kollegen wollten ein Zeichen der Solidarität setzen: „Uns geht es gut, wir leben in Sicherheit, aber was nehmen diese Menschen auf sich, um in Sicherheit und Frieden zu leben.“

Auf die rote Couch

Einmal durch die Welt bis nach NRW: Der renommierte Künstler Horst Wackerbarth zu Gast im Gräflichen Park



Making-off: Heinz-Josef Bickmann auf dem Weg zum Probesitzen – ist auch alles sicher genug? (Fotos: Karen Walterscheid)



Das Shooting ist im vollen Gange und alle sind in ihrem Element: auch die Gänse, die beinahe ganz zufällig durchs Bild liefen.

Vor über 30 Jahren begann Horst Wackerbarth mit den ersten Aufnahmen von seiner roten Couch und setzte dabei besonders typische Orte, markante Themen oder die unterschiedlichsten Menschen und Charaktere in Szene. Nach einer längeren Pause entschloss er sich, dieses Projekt als sein „Lebenswerk“ weiterzuführen und konnte seither über 800 Menschen in den verschiedensten Ländern und Kontinenten auf der Couch fotografieren.

Anlässlich des 70. Geburtstags des Landes Nordrhein-Westfalen und des 30. Geburtstags der NRW-Stiftung 2016 reist der international bekannte Fotokünstler aktuell für das Projekt „heimat-nrw“ ein Jahr durch die Regionen NRWs und sammelt dabei Material für insgesamt 100 Bild- und Videowerke.

Nicht nur schöne Ziele...

Auch dem Gräflichen Park wurde die Ehre zuteil, von Horst Wackerbarth

ausgewählt zu werden. Der Künstler besteht nämlich darauf, alle Motive und Personen für seine Fotos selbst auszuwählen. Dabei achtet er besonders auf die Historie seiner Motive, aktuelle Themen, Nachhaltigkeit und versucht Verbindungen zwischen mehreren Elementen zu schaffen. Für das Projekt wollte er aber nicht nur die schönen Seiten NRWs, sondern auch die hässlichen ans Licht bringen. Dabei führte ihn sein nächster Weg zum Beispiel in eine

Schweinemast, wo er Tiere in Käfighaltung auf seiner Couch Platz nehmen ließ. In einem anderen Bild möchte er Vogelkadaver auf der Couch positionieren, um auf die tierischen Opfer der Windparks aufmerksam zu machen.

Graf und Gräfin auf der roten Couch

Nach mehreren Gesprächen und einem ersten Besuch im Gräflichen Park **Fortsetzung auf Seite 10**

Beim zweiten Shooting stand die Rote Couch völlig ungesichert in der Astgabel einer Rosskastanie. Gräfin und Graf Oeynhausens machten auch dort eine gute Figur.



Der Gräfliche Park ist eines von bis zu 100 Motiven des Projekts „heimat-nrw“ und bisher das einzige aus dem Kreis Höxter. Warum hat sich Horst Wackerbarth für den Gräflichen Park entschieden?

„Hier verbinden sich ideal Gestern und Heute, Historie und Kulturgeschichte mit Wirtschaft, Mittelstand und Dienstleistung. Der Gräfliche Park steht für über 230 Jahre Sommerfrische – Annette von Droste-Hülshoff weilte hier und Hölderlin machte hier die Erfahrung der großen, tragischen Liebe, die seine Biografie maßgeblich prägte. [...] Die Gräfliche Unternehmensgruppe ist beispielhaft für ein Traditions-/Familienunternehmen, für Arbeitsplätze in der Region, für Nachhaltigkeit!“

Fortsetzung von Seite 9 wurde schließlich ein gemeinsamer Termin für das Fotoshooting gefunden. Bei kaltem Januarwetter und Regen kam Horst Wackerbarth mit seiner „Crew“, Dokumentarist Richard und „Mädchen für alles“ Gabor, in Bad Driburg an und bereitete alles mit den engagierten Parkmitarbeitern rund um Heinz-Josef Bickmann für das spektakuläre Fotoshooting vor. Denn der Künstler hat sich etwas ganz Besonderes für Graf und Gräfin Oeynhausen einfallen lassen. Als Symbol für

die über 230-jährige Geschichte des Parks sollte das Sofa im Baum hängen, mit Graf und Gräfin Oeynhausen als Sinnbild für die heutige Generation und das mittelständische Unternehmertum in Ostwestfalen darauf. Damit auch nichts passiert, wurden Stunden vorher bereits Bäume getestet, Seile befestigt, Leitern geholt und Probe gesessen. Die entspannte Art und der lockere Umgangston zwischen Horst Wackerbarth und seiner Crew ging auch auf die übrigen Akteure der Fotoaktion über und

gestaltete den gesamten Tag sehr gelöst. Nach dem Fotoshooting und dem Gespräch mit der Presse wurden Graf und Gräfin Oeynhausen einzeln von Horst Wackerbarth im Gräflichen Haus interviewt. Dabei wurden die Antworten auf Video festgehalten, damit das ganze Projekt auf den Betrachter noch authentischer wirkt. Ab September 2016 wird das Endergebnis des Projektes im NRW Landtag und im NRW Forum Düsseldorf gezeigt. Und vielleicht macht die Rote Couch bei

einer anschließenden Wanderausstellung noch einmal Station im Gräflichen Park – wir würden uns freuen.

Charlotte Löneke, Praktikantin
Marketing/Veranstaltungsmanagement

Erfolgsautor sorgt für Lachtränen

Jan Weiler stellt seine Pubertiere vor

Die Kunst gnadenlosen Power-Blödelns kombiniert mit scharfer Beobachtungsgabe und der Lust auch an sehr provokanten Formulierungen: Kein Wunder, dass Jan Weiler mit seinem Programm „Im Reich der Pubertiere und andere Geschichten“ seit vielen Monaten die Säle füllt – wie am 18. Januar auf Einladung der Diotima Gesellschaft den Theatersaal im „Gräflicher Park Grand Resort“.

Jan Weiler war Werbetexter, Restaurantbetreiber oder jahrelang Chefredakteur des Magazins der Süddeutschen Zeitung und hat unter anderem mit später verfilmten Romanen wie „Marie, ihm schmeckts nicht“, Erfolge gelandet. Auch „Im Reich der Pubertiere“ soll – als Serie – verfilmt werden. Das 2014 erschienene Buch stand viele Wochen auf Bestsellerlisten ganz oben. Wie der Titel schon verrät, geht es in dieser Sammlung von Kolumnen aus der Welt am Sonntag um Erfahrungen von Eltern mit pubertierenden Kinder, genauer die durchaus verallgemeinerbaren Erfahrungen Jan Weilers mit seinen Kindern Nick (13) und Carla (16).

Köstlich seine Schilderungen, wie er beim Eintritt seiner Tochter in die Pubertät eine schleichende Enteignung erlebt: „CDs weg, DVDs weg, Geld weg, Rasierschaum weg“. Denn sie, die eben noch die süße Kleine war, verbraucht Unmengen des Toilettenartikels, um die „Pubertierbeinchen“ haarfrei zu halten. Oder die Szene im Zug, wo Papa in der Ruhezone sitzt und liest. Bis ihn sein Tochter notfallmäßig per Handy kurz vor 20 Uhr überfällt und ihn damit konfrontiert, dass sie noch für den nächsten Tag ein Referat über Belgien schreiben müsse. Auch Gandhi habe als Thema zur Auswahl gestanden, aber der Wikipedia-Artikel über den indischen Strategen der Gewaltlosigkeit sei zu lang gewesen und Carla habe zur Vorbereitung keine Zeit gehabt, weil sie sich intensiv um die virtuellen Beziehungsprobleme ihrer Freundin Emma habe kümmern müssen. Denn die habe im Netz Stress mit einem Pussylover2005, hinter dem sie den süßen Schauspieler Matthias Schweighöfer vermute, der aber partout nicht auf Chatanfragen reagiere. Wer denkt, absurder geht es nimmer, täuscht sich: Papa holt im Zug sein Laptop heraus und fängt schon mal mit dem Referat an...

Jan Weiler – sicherlich in Wirklichkeit ein liebe- und verständnisvoller Papa – beschreibt seine Kinder als eine Art Versuchstiere, schon Titel mancher Glossen „Im Pubertierlabor.“ machen das deutlich. Diese „Tierchen“, ihre Spra-



Bei dem Abend der Diotima Gesellschaft: deren Vorsitzende Annabelle von Oeynhausen-Sierstorpf und der Erfolgsautor Jan Weiler. (Foto: Wolfgang Braun)

che, ihr oft rätselhaftes, sonderbares Verhalten, auch ihr merkwürdiger Geruch sind seine Studienobjekte. Doch Weiler beschränkte sich an diesem köstlichen Abend, an dem viele Tränen lachten, nicht nur auf seine Heranwachsenden, sondern karikierte mit viel Treffsicherheit und Wortwitz Schulpflegschaftsvorsitzende, die alles können, alles wissen und alles kontrollieren. Er spottet über hysterische Eltern und eitle Lehrer oder esoterisch orientierte Familienangehörige. Bei mancher seiner Späße schreckt er auch smart lächelnd vor deftigsten Obszönitäten nicht zurück.

Das Publikum war hellauf begeistert, was auch daran lag, dass Weiler nicht nur ein ganz begnadeter Satiriker ist, sondern auch seine Texte mit gekonnter Theatralik zu lesen, oft auch regelrecht aufzuführen weiß.

Wolfgang Braun, Freier Mitarbeiter Westfalen-Blatt

Erster und dritter Platz für gräfliche Azubis beim Achenbach-Preis in Paderborn

Angehende Köchin und Hotelfachfrau überzeugen mit Kreativität



Strahlen um die Wette: Köchin Vera Jeuken (links) und Judith Bobbert, fast fertige Hotelfachfrau, haben abgeräumt beim Achenbach-Vorentscheid in Paderborn (Fotos: Charlotte Löneke)

Vera Jeuken (20) hat im Februar den ersten Platz des renommierten Achenbach-Preises, dem Nachwuchswettbewerb der Gastronomie in Paderborn, im Bereich Köchin/Koch erreicht. Die Auszubildende des „Gräflicher Park Grand Resort“, seit Januar fertige Köchin und nun noch in der Ausbildung zur Konditorin, hat damit ihr Können unter Beweis stellen und ihrem Arbeitgeber alle Ehre machen können.

Die Komponenten des siegreichen Menüs – Forellentatar mit Rucola, Auberginenkaviar und Limetten-Creme-Fraiche, eine Suppe mit Wachtelei und Tempura sowie Kalbs-hüfte „Saltimbocca Style“ – hatte Vera Jeuken im Paderborner Restaurant „Zu den Fischteichen“ so interpretiert, dass die Jury aus Küchenmeistern überzeugt war. Neben dem Ergebnis auf dem Teller bewerteten die Juroren unter anderem auch theoretisches Wissen, Menüplanung, Kreativität, Arbeitsweise und Sauberkeit am Arbeitsplatz. „Nervös war ich vorher eigentlich gar nicht“, erzählt die Altenbekenerin, die ihrer Heimat erst einmal treu bleiben und

sich irgendwann gerne selbstständig machen möchte.

Judith Bobbert aus Schmechten dagegen möchte in die weite Welt hinaus, nach ihrer Ausbildung vielleicht auch mal für eine Zeit auf ein Kreuzfahrtschiff. Im Wettbewerb für angehende Hotelfachleute hat die 18-jährige Auszubildende im dritten Lehrjahr den dritten Platz erringen können. Genau wie die angehenden Köchinnen und Köche bekommen auch die Hotelfachleute exakt die gleichen Vorgaben. Von Veranstaltungsplanung über Tischdekoration bis hin zum Verkaufsgespräch reichen die Anforderungen in dem Nachwuchs-Wettbewerb.

„Was den Achenbach-Preis angeht, sind wir ganz schön verwöhnt“, sagt Andrea Schäfers, Betreuerin der Azubis im „Gräflicher Park Grand Resort“. „In den letzten Jahren hatten wir fast immer Auszubildende auf den ersten drei Plätzen. Gleich zwei Azubis unter den Ausgezeichneten zu haben, ist aber schon was ganz besonderes für uns und macht uns sehr stolz.“

Dirk Schäfer, Geschäftsführender Direktor des 4*-Superior Hotels, freut sich auch, wundert sich aber nicht: „Weil wir wissen, wie wichtig das letztlich auch für unsere Qualität ist, stecken wir viel Zeit und Mühe in

die Ausbildung unseres Nachwuchses hier“, erklärt er. „Schließlich erntet man, was man sät. Und besonders in der Küche sind die Bedingungen für unsere Azubis in den letzten Jahren immer besser geworden. Unser Küchenchef Thomas Blümel ist jung, hat viel Erfahrung und traut den Auszubildenden halt auch was zu.“

Der Sieger des lokalen Vorentscheids darf beim Wettbewerb der regionalen Landesverbände antreten. Er hat dann die Chance sich für das Finale des Rudolf Achenbach Preises in Frankfurt zu qualifizieren. Der Rudolf Achenbach Preis ist ein Bundesjugendwettbewerb des Verbandes der Köche Deutschlands, der seit 1975 ausgetragen wird.

Kristina Schütze,
Director Public Relations, UGOS



Andrea Schäfers und Dirk Schäfer sind mindestens genauso stolz auf „ihre“ Azubis, die fast in jedem Jahr unter den ersten Drei des Wettbewerbes landen.

Der schönste Tag im Leben

Etwas Altes, etwas Neues, etwas Geliehenes und etwas Blaues – Traumhochzeit im Gräflichen Park

Die Hochzeitssaison hat gerade begonnen und auch im Gräflichen Park laufen die Vorbereitungen auf Hochtouren. Hier sollen keine Wünsche offen bleiben und Erwartungen noch übertroffen werden. Denn Hochzeiten bleiben wie keine andere Veranstaltung so lange im Gedächtnis der Gäste – und natürlich in glücklicher Erinnerung des Brautpaares!

„An eine Hochzeit kann ich mich noch sehr gut erinnern“, erzählt Sophia Homisse (Auszubildende Hotelfachfrau). „Da ist die gesamte Hochzeitsgesellschaft einfach in den Pool gesprungen, mit Anzügen und Kleidern!“

Süße Hochzeiten

In diesem Jahr hat die Bankett-Abteilung insgesamt fünfzehn Hochzeiten auf dem Programm. Besonders prägnant ist dieses Jahr der Wunsch nach einer „Candy Bar“ anstelle eines typischen Kuchenbüffets. Dabei stehen vor allem kleine Kuchen und Süßigkeiten im Fokus, die oft in einem bestimmten Farbthema gehalten sind. So eine „Candy Bar“ ist auch über die Bankett-Abteilung buchbar, muss also nicht vom Brautpaar arrangiert werden.

Geliehen

Möglichkeiten gibt es im Gräflichen Park schier unendlich, auch die Nähe zur evangelischen Kirche ist ein Pluspunkt. Die vielen verschiedenen Räumlichkeiten bieten Platz für die Feierlichkeiten einer intimen Trauung bis hin zu einer Hochzeit mit mehreren Hundert Gästen. Mit der Miete



Heiraten im Gräflichen Park (Foto: jennifer hejna photography)

der Räume und Zimmer kann der Punkt „etwas Geliehenes“ schon einmal abgehakt werden.

Blau

Besonders beliebt sind Trauungen unter blauem Himmel, zum Beispiel im Rosengarten unter der Laube. Etwas origineller und einmaliger ist die freie Trauung im Piet-Oudolf-Garten. Somit kann auch hinter dem Punkt „etwas Blaues“ ein Haken gesetzt werden. Bei den angebotenen Speisen reicht die Auswahl von

Menü über Büffett, von rustikal zu gehoben und von national bis international. Der Fantasie des Gastes und unserer Köche sind hier keine Grenzen gesetzt.

Alt

Mit der über 230-jährigen Geschichte des Parks kann auch der Punkt „etwas Altes“ erfüllt werden. Wo wäre eine Trauung romantischer, als an dem Ort, an dem sich Friedrich Hölderlin und seine geliebte Susette sechs Wochen lang ihrer ver-

botenen Liebe hingeben konnten? Vor der Kulisse des Parks können natürlich auch wunderschöne Hochzeitsfotos entstehen.

Neu

Auch etwas Neues bietet der Gräfliche Park: Das anspruchsvolle Bankett-Team mit seinen kreativen Ideen, bleibt bei neuen Hochzeits-Trends immer auf dem Laufenden und hält für jedes Paar viele wertvolle Tipps für den schönsten Tag im Leben bereit!

Eine gut bestückte Candy-Bar ließen die Hochzeitspaare auf der Messe aufmerksam werden. (Foto: Gräflicher Park)



Der Piet-Oudolf-Garten ist eine beliebte Location für die Trauung. (Foto: Gräflicher Park)



Auf der Hochzeitsmesse

Zum ersten Mal hat sich das „Gräflicher Park Grand Resort“ auch auf den Hochzeitsmessen in Höxter und Bad Salzuflen vorgestellt. Um die Gäste an den Stand zu locken, wurde im Vorfeld eine Präsentation des Hotels geplant, der Hochzeitswillige nicht widerstehen konnten: Eine

Candy-Bar, ein festlich gedeckter Tisch und eine Fotowand vermittelten den Hochzeitspaaren hautnah, was der Gräfliche Park zu bieten hat. Gemeinsam mit Carmen Bickmann konnte auch eine ansprechende Blumendekoration gestaltet werden, sodass der Gast bereits ein Stückweit in den Gräflichen Park eintauchen

konnte. Am Ende der beiden Tage war unser Team rundum zufrieden. „Ich habe den Eindruck, dass die Messen nicht nur für uns, sondern auch für die Gäste sehr interessant waren. Wir konnten viele unserer neuen Hochzeitsbroschüren verteilen und die Gäste vor allem mit unserer Candy Bar beeindrucken!“,

erzählt Alexander Geilhorn, Junior Event Coordinator.

Charlotte Löneke, Praktikantin
Marketing/Veranstaltungsmanagement

Kinder mit Keksen und andere Herausforderungen

Interview mit Betina Klatt, Hausdame im „Gräflicher Park Grand Resort“

Es ist 9 Uhr. Wir treffen Betina Klatt in der Oscar's Bar. Seit dem 1. März 2016 ist die 33-Jährige nun als Hausdame tätig und kann auf eine wechselhafte Vergangenheit im Gräflichen Park Grand Resort zurückblicken.

Frau Klatt, was sind genau Ihre Aufgaben als Hausdame?

„Als Hausdame bin ich dafür zuständig, dass unsere 28 Reinigungskräfte sinnvoll zwischen den öffentlichen Bereichen und den Zimmern aufgeteilt werden. Daneben kontrolliere ich die gesäuberten Räume und veranstalte Schulungen. Abgesehen davon habe ich aber auch viel Bürokratie zu erledigen: Dienstplangestaltung und Urlaubsplanung sind da nur einige Aufgaben. Meine ersten beiden Dienstpläne waren richtige Doktorarbeiten [schmunzelt]. Wenn man zuvor 14 Mitarbeiter einteilen musste und jetzt die doppelte Anzahl, dann ist das von der Organisation her ein riesiger Unterschied.“

Sie haben gerade Ihre vorherige Arbeit angedeutet...

„Genau. Zuvor war ich hier nämlich als Empfangsleiterin tätig. Im Grunde bin ich das im Moment immer noch. Doch wenn die jetzige Hausdame Ende April geht, darf ich mich voll und ganz meinen Aufgaben im Housekeeping widmen.“

Was hat Sie zu diesem beruflichen Wechsel bewogen?

„Ich glaube, ich bin einfach jemand, der sich gerne neuen Herausforderungen stellt. Das sieht man auch in meinem bisherigen Werdegang: Ich habe 2008 hier im Gräflichen Park angefangen und wollte eigentlich an den Empfang. Aber da war nichts frei, also wurde mir eine Stelle im Caspar's angeboten. Das war ja gerade erst neu eröffnet worden. Dort war ich dann für ein Jahr. Aber irgendwann schlich sich die Routine ein, der Alltagstrott. Deswegen war ich sehr froh, als ich dann zum Empfang wechseln konnte, wo ich ja auch ursprünglich hin wollte. Aber trotzdem gab es dann eine Phase, in der ich mich hier im Gräflichen Park nicht mehr richtig wohlfühlte. Irgendwie war ich sehr unzufrieden. Nach einer Zeit aber fiel mir auf, dass nicht der Gräfliche Park Schuld war, sondern eher das Bedürfnis, mich nach sechs Jahren Empfang wieder einer neuen Herausforderung zu stellen.“

Ist es möglich, dass Sie sich auch in Ihrer jetzigen Position wieder nach Neuerung sehnen werden?

„Erstmal sieht es nicht danach aus, denn es gibt unendlich viel zu tun. Am 1. März haben wir uns von der Firma getrennt, die sonst für die Zimmerreinigung zuständig war. Seitdem übernehmen wir das in Eigenregie: Dazu haben wir einige der Damen von der Fremdfirma übernommen oder neue eingestellt. Der Gedanke dahinter ist, dass sich die eigenen Mitarbeiter besser mit dem Unternehmen identifizieren und dementsprechend bessere Arbeit leisten. Für diese Umstellung hatten wir aber nur zwei, vielleicht drei Wochen Zeit und auch jetzt liegt noch viel Arbeit vor uns; aber das ist ja genau die Herausforderung, die ich wollte. Und selbst wenn mir irgendwann wieder der Kopf nach einer neuen Aufgabe stehen sollte, glaube ich, hier in der Gräflichen



Betina Klatt,
Hausdame
(Foto: Alexander
Graßhoff)

Unternehmensgruppe genau richtig zu sein. Denn hier werden den Mitarbeitern sehr viele Möglichkeiten geboten, sich beruflich zu verwirklichen und neue Herausforderungen anzugehen. Das mein Werdegang in der Form möglich war, ist vor allem Herrn Schäfer zu verdanken.“

Abgesehen von der Aufgeschlossenheit des Gräflichen Parks gegenüber den Berufswünschen der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter – Was hat Sie sonst dazu bewogen, hier zu bleiben?

„Ich finde es einfach schön hier. Es würde mir schwerfallen, den einen Platz auszumachen, an dem ich mich besonders wohlfühle. Aber vielleicht geht es darum auch gar nicht. Wir haben hier einfach einen sehr familiären Umgang und zudem identifiziere ich mich nach acht Jahren sehr stark mit dem Unternehmen. Nicht zu vergessen ist natürlich, dass mein Mann und ich in Rheder gerade ein Haus renovieren und allein deswegen sehr eng mit dieser Gegend verbunden sind.“ **Fortsetzung auf Seite 14**

Fortsetzung von Seite 13

Stichwort „Privatleben“: Achten Sie auch in Ihren eigenen vier Wänden auf Reinlichkeit und Ordnung oder lieben Sie das Chaos?

„Eindeutig Ersteres! [lacht] Es kommt mir vor, als würde ich ständig über Türklinken putzen oder alle möglichen Oberflächen mit meinem Finger auf Staub überprüfen. Ganz besonders deutlich wird der Einfluss meines Berufes, wenn Kinder zu Gast sind und mit Keksen in den Händen durch die Wohnung toben. Dann würde ich am liebsten die ganze Zeit mit dem Staubsauger hinterherlaufen! [lacht erneut].“

Wolten Sie schon immer Hausdame werden?

„Nein. Eigentlich wollte ich Kindergärtnerin werden und habe auch ein Praktikum gemacht, um zu schauen, ob es mir gefallen würde. Die erste Woche war auch wirklich super. Aber als ich dann in der zweiten Woche mit den Kindern immer das gleiche Spiel spielen musste – und immer wieder verlieren musste –, wurde mir klar, dass ich mir die Arbeit als Kindergärtnerin auf Dauer nicht vorstellen kann.“

Aber zurück zu Ihrer jetzigen Position. Was sind Ihre Pläne für das Housekeeping im Gräflichen Park?

„Mein Wunsch wäre es, dass genauso viele Männer wie Frauen in diesem Bereich arbeiten werden. Zwar ist das Housekeeping immer noch fest in weiblicher Hand ist. Aber in der Vergangenheit haben sich die Geschlechtergrenzen schon etwas aufgelöst. Vor einiger Zeit hatten wir zum Beispiel einen Mann als Hausdamenassistent und auch jetzt habe ich wieder eine freie Stelle an einen Mann vergeben. In diese Richtung würde ich gerne weiterarbeiten!“

Das Interview wurde geführt von Sophia Homisse, Auszubildende im Gräflichen Park Grand Resort und Alexander Graßhoff, Praktikant Public Relations UGOS

Nach Wintergrau kommt Frühblüher-Farbrausch

Saisonstart im Gräflichen Park

Wie im Märchenwald: Die unzähligen Beete mit fast unwirklich erscheinenden Tulpensorten verwandeln die Wiese an den Tennisplätzen jedes Jahr in einen sagenhaften Ort. (Foto: Lena Mäkler)



Zehntausende Tulpen, Narzissen und Krokusse – in wochenlanger Feinarbeit haben Heinz-Josef Bickmann und sein Team von Landschaftskünstlern den Grundstein für die diesjährige Frühblüher-Show gelegt. Von Ende März bis Anfang Juni verwandeln 286 verschiedene Sorten der Zwiebelpflanzen den englischen Landschafts-

park wieder in ein holländisches Farbenmeer à la Mini-Keukenhof. Dabei sind die Tulpen auch in diesem Jahr die Stars der Show und der Piet-Oudolf-Garten und die Beete an den Tennisplätzen ihre wichtigsten Bühnen.

Frühblühertraum

28.600 Exemplare der Liliengewächse recken sich allein in 286 Beeten an den Spielflächen aus der Erde. Weitere 30.000 Tulpen erwachen an den Logierhäusern und hinter den Brunnenarkaden aus ihrem Winterschlaf und erfüllen damit aufs Neue Heinz-Josef Bickmanns größten Gär-

ner-Traum. „Ich wollte hier schon immer eine Tulpenshow mit besonderen und seltenen Tulpensorten machen“, so der Direktor der Gräflichen Parks und Gärten. Umso mehr freut es ihn, dass sich die Tulpenshow nach ihrer Premiere vor vier Jahren als Attraktion im Gräflichen Park etablieren konnte. Das sei vor

allem der engen Zusammenarbeit mit der niederländischen Firma „Verver“ zu verdanken. „Nur hier bekommen wir zum Beispiel große Zwiebeln, die sogar etwas mehr als zwölf Zentimeter Umfang haben und für eine entsprechend große Blüte sorgen“, sagt Heinz-Josef Bickmann.

Frühblühervielfalt

Neben der außergewöhnlichen Größe sind es vor allem exotische und sehr seltene Sorten, wie die schwarz blühende Black Parrot, die grün blühende Green Star oder die bereits vor 1900 gezüchtete Acuminata, welche die Zahl der Bewunderer seit 2012 stetig anwachsen ließen. „Einige Besucher schauen während der Blütezeit regelmäßig im Gräflichen Park vorbei“, so Heinz-Josef Bickmann. Denn manche Tulpensorten verändern über die Zeit ihre Farbe und hüllen das 64 Hektar große Areal von Woche zu Woche in ein neues Gewand. Daneben ergänzen duftende, lilienblütige, gefranste und besonders spät blühende Greigii Tulpen die botanische Vielfalt im Gräflichen Park.

Frühblüher im Staudengarten

Langjährigen Besuchern mag zudem auffallen, dass das mittlere Staudenbeet im Piet-Oudolf-Garten ergänzt wurde. „An Stelle von 76.000 Frühblühern, wie noch im Jahr 2012, finden dort nun 120.000 Zwiebelpflanzen ihren Platz“, betont Heinz-Josef Bickmann. Von einem kräftigen Rot steigern sich diese zu satten dunklen Farben. Dabei folgt die Bepflanzung erneut der Komposition von ‚Tulpenqueen‘ Jacqueline van der Kloet und wird ab Mai von Piet-Oudolfs bunter Staudenkreation abgelöst. Die Zwie-

beln zu den verschiedenen Tulpensorten können direkt bei „Verver“ oder über Heinz-Josef Bickmann erworben werden.

Frühblühender Lauch

Anregungen für die heimische Gartengestaltung können sich Interessierte auch direkt hinter dem Verwaltungsgebäude der Unternehmensgruppe holen. 13 verschiedene Allium-Sorten in lila, pink und weiß mit verschiedenen Blütenformen verwandeln die Beete auf der West-Seite der Zentrale in eine weitere Show-Bühne. „Mit einer Höhe von bis zu anderthalb Metern sorgt der Zierlauch hier für einen imposanten Eindruck“, sagt Heinz-Josef Bickmann.

Frühlingsduft: Historische Kirschallee wiederhergestellt

Neben Frühblühern in allen Varianten wird in diesem Jahr auch die

49 Kirschbäume haben Heinz-Josef Bickmann (2.v.r.) und sein Team gepflanzt. (Foto: Alexander Maahs)



Kirschblüte zu einer Attraktion im 64 Hektar großen englischen Landschaftsgarten der Grafen von Oeynhausen-Sierstorpff. Mit 49 neu gepflanzten Kirschbäumen hat das Gärtnerteam die historische Kirschallee zwischen Gräfin-Margarethe-Allee und Golfplatz sowie zwischen Moritz-Allee und der Gräflichen Gärtnerei wiederhergestellt. Circa Mitte April werden die Steinobstbäume in voller Blüte stehen und die Allee, die dem Gräflichen Park zusammen mit der Moritz Allee als Eichenallee, der Birkenallee am ehemaligen Clubhaus und der Lindenallee an den Moorsteichen einen ganz eigenen Alleecharakter verleiht, in eine duftend-weiße Promenade verwandeln.

Frühjahrsputz

Abgesehen vom Frühlingschliff an den Parkanlagen wurden Arbeiten zum Schutz der Besucher vorgenom-

men. Entlang der Brunnenstraße haben Heinz-Josef Bickmann und sein Team 50 Säulenbuchen, Riesenthujen und Libanon-Zedern verpflanzt. „Diese Bäume werden eine Höhe von 15 bis 20 Metern erreichen und den Park damit noch deutlicher vom Stadtrubel trennen“, so der Chefgärtner. Neben Neupflanzungen mussten jedoch auch einige Eschen wegen eines Pilzbefalls stark zurückgeschnitten oder gefällt werden. Zudem wurde das Totholz aus den Bäumen im Park entfernt. „Denn nur wenn wir unserer Verkehrssicherungspflicht nachkommen, können die Besucher die Idylle des Parks und die Frühblühershow genießen“, sagt Heinz-Josef Bickmann.

Alexander Graßhoff,
Praktikant Public Relations, UGOS

Auch das Beet an der Terrasse des „Caspar's Restaurant“ ist im Frühjahr fest in Tulpenhand



Neu in diesem Frühling: Eine Karte, viele Parks

Ab diesem Frühjahr ist der Gräfliche Park außerdem Teil einer Kooperation, in deren Rahmen sich Gärten und Parks in ganz Deutschland zusammengeschlossen haben. Wer eine Dauerkarte für eine der Grünanlagen besitzt, hat mit dieser auch eine Eintrittskarte für alle anderen Gärten und Parks, die sich an der Initiative beteiligen. Mitglieder sind in Berlin der Britzer Garten, „Gärten der Welt“, der Botanische Volkspark Blankenfelde Pankow und der Natur-Park Schöneberger Südgelände. In Cottbus nimmt der CMT teil, in Niedersachsen das Gartenkulturzentrum und darüber hinaus sind der GartenschauPark Rietberg, der Maximilianpark Hamm, der Palmengarten in Frankfurt sowie der Schloßpark Lichtenwalde dabei. Auch im Stadtpark Lahr, dem Brückenkopf-Park Jülich, dem sauerlandpark Hemer und der Landesgartenschau Zülpich gelten die Dauerkarten aller teilnehmenden Gärten und Parks.

Wiedersehen mit alter Tanzlehrerin

Starmoderatorin Birgit Schrowange stellt auf Einladung der Diotima Gesellschaft Buch vor



„Da bin ich ja – mit hochgesteckter Frisur und so jung!“ RTL-Moderatorin Birgit Schrowange freut sich, dass sie nach Jahrzehnten ihre frühere Tanzlehrerin Christa Ricken (links) aus Scherfede wieder trifft. Auch Editha und Friedhelm Henkst kennen den TV-Star. (Fotos: Sabine Robrecht)

Leutselig, nahbar, authentisch: Trotz aller Professionalität kommt Birgit Schrowange natürlich daher. Sie ist gerne unter Menschen, nimmt jeden so, wie er ist, und lässt sich vom Publikum alles fragen. So geriet auch die Lesung der prominenten TV-Moderatorin im „Gräflicher Park Grand Resort“ zu einem Plauderstündchen mit „Rollentausch“: Die Gäste waren die Interviewer. Diese Fragerunde war für Christa Ricken und Friedhelm Henkst der richtige Zeitpunkt, um sich zu erkennen zu geben: „Birgit Schrowange hat in unserer Tanzschule den Tanzkurs gemacht“, erzählt die lebensfrohe Frau aus Scherfede, die mit ihrem Mann eine bekannte Tanzschule führt. Ein „Beweisfoto“ hat sie zum Wiedersehen in Bad Driburg mitgebracht: Es zeigt etwa 60 junge Leute beim Abschlussball wohl im Jahr 1973 in Brilon. In der ersten Reihe sitzt ein junges Mädchen, das man trotz aller Unscheinbarkeit unter so vielen auf den ersten Blick erkennt. Birgit Schrowange war schon als Tanzschülerin mit 15 so attraktiv wie heute. Ein Gesicht mit Wiedererkennungswert. Prädestiniert für das Fernsehen. Da wollte sie damals auch schon hin. Wenige Jahre später sollte ihre steile Karriere beim WDR in Köln ihren zunächst bescheidenen Anfang nehmen.

Das ahnte zur Tanzschul-Zeit aber noch niemand. Christa Ricken erzählt ihrer Ex-Tanzschülerin, dass ihre Schule bald 100-jähriges feiere, man im Kreis Höxter und im Sauerland immer noch Tanzkurse anbiete und auch Friedrich Merz und Fürstin Gloria von Thurn und Taxis bei ihr Tanzen gelernt hätten.

Friedhelm Henkst aus Bad Driburg hat ebenfalls ein Foto dabei. Es zeigt ihn und Birgit Schrowange 2006 nach der Stargala mit Dieter Thomas Heck für die Welthungerhilfe in Riesa. „Ich habe damals 20.000 Euro gespendet, damit wir über die Zwei-Millionen-Grenze kamen. Birgit Schrowange gehörte zu den Prominenten, die am Telefon Spendenzusagen annahmen“, weiß es Friedhelm Henkst noch wie heute – und auch Birgit Schrowange erinnert sich. Der Bad Driburger sammelt nach wie vor unermüdlich bei Volksfesten Spenden und bricht in dieser Woche wieder nach Äthiopien auf. „Vielleicht sind seine Hilfsöffensiven mal einen Beitrag in Birgit Schrowanges von Millionen Menschen gesehenen RTL-Magazin Extra wert“, sagen einige der umstehenden Gäste, die das Gespräch zwischen Friedhelm Henkst und der TV-Ikone verfolgen. Die 57-jährige Brilonerin moderiert das erfolgreiche RTL-Magazin seit

mehr als 20 Jahren jeden Montag live. Von Zeit zu Zeit verlässt sie aber auch das Studio und macht selbst Reportagen. So war sie bei der Vierlingsmutter in Höxter zu Gast. Deren Mutterschaft mit 65 steht die Moderatorin nicht unkritisch gegenüber. In Bad Driburg gibt sie auf Nachfrage einer Zuhörerinnen unumwunden zu, dass sie nicht nachvollziehen könne, was die Frau zu diesem Schritt bewegt hat. „Wenn die vier 15 sind, ist ihre Mutter bereits 80.“ Genauso finde sie es aber auch nicht gut, wenn alte Männer wie Jean Pütz Väter werden. Oder wenn betagte Herren sich viel jüngere Frauen

suchen. „Es gibt ja auch keine Zivildienstleistende mehr, die diese Aufgabe übernehmen“, bringt Schrowange ihre Meinung sarkastisch auf den Punkt. „Tausche Geld gegen Jugend“, setzt sie noch eins drauf. Augenzwinkernd rät sie Frauen, bei der Partnerwahl im Blick zu behalten, dass Männer statistisch sieben Jahre früher sterben. Mit dieser Argumentation untermauert sie ihr launiges Plädoyer für einen jüngeren Partner.

Weitere Tipps für Frauen hat die frühere ZDF-Ansagerin in ihrem Buch „Es darf gern ein bisschen mehr sein!“ unterhaltsam zu Papier gebracht. In Bad Driburg las sie auf Einladung der Diotima Gesellschaft Passagen vor. Über allem steht eine zentrale Botschaft an Frauen: „Seid mal so nett, hilfsbereit und aufopferungsvoll zu euch selbst, wie ihr es jahrelang etwa zu euren Kindern gewesen seid.“ Schrowange selbst beherzigt diesen Rat. Sie nimmt – aus Spaß an der Freud – Gesangsunterricht und fühlt sich super dabei. „Singen macht glücklich“, stellt sie fest. Also singt sie. Und tritt damit sogar im Fernsehen auf. Beruflich sagt sie

Die Fans stehen Schlange, wenn RTL-Starmoderatorin Birgit Schrowange Bücher signiert: »Es darf gern ein bisschen mehr sein!« heißt ihr Werk.



ganz bewusst nicht mehr alles zu, um mehr Zeit für sich zu haben. Die will sie demnächst einmal für Wellness im Gräflichen Park nutzen. Das Ambiente hat die in Köln lebende TV-Ikone nämlich beeindruckt. „Es ist wunderschön und erholsam hier. Ich komme auf jeden Fall wieder.“

Ausprobieren möchte sie bei der Gelegenheit die F.X.-Mayr-Kur im Gräflichen Park. „Dann werde ich wunderbar abnehmen.“ Wobei sie sich strikt gegen den Schlankheits-

wahn ausspricht. „Ich hungere mich nicht so runter. Wenn man mich fragt, warum ich wenige Falten habe, dann sage ich ganz klar: Weil ich esse!“ Von Liftings und aufgespritzten Lippen hält die TV-Frau auch nichts: Wer sich liften lasse, sehe nicht jünger, sondern einfach nur glatter aus.

Mit dem Älterwerden an sich hat die 57-Jährige auch kein Problem: „Ich schaue dankbar auf all das Schöne zurück und freue mich auf das, was kommt.“ Vielleicht lebe man



Aus dem Archiv der Scherfeder Tanzschule Ricken: Abschlussball wohl im Jahr 1973 mit Birgit Schrowange (1. Reihe, 3. von links).

Birgit Schrowange über...

...ihren Kindheitstraum, zum Fernsehen zu gehen: „Eigentlich hat meine Moderatorenkarriere begonnen, als ich mit einer Frotteeperücke durch einen aus Pappkarton gebastelten Fernseher mein Publikum begrüßte.“

...ihre Strategie bei Auseinandersetzungen mit ihrem 15-jährigen Sohn: „Er macht mir viel Freude, spielt wunderbar Klavier und hat beim Regionalscheid ›Jugend musiziert‹ den dritten Platz geholt. Probleme haben wir, wie andere Familien auch, mit den vielen Computerspielen. Ich versuche das wie alles in meinem Leben mit Humor zu regeln. Das entwannt den anderen.“

...Männer und ihr Selbstmarketing: „Männer verkaufen sich grandios. Wir Frauen sind viel zu bescheiden. Wir können uns einiges von den Männern abgucken.“

...das Erkanntwerden in der Öffentlichkeit: „Es freut mich, erkannt zu werden. Wenn ich nicht erkannt würde, hätte ich etwas falsch gemacht in meinem Job.“

bewusster, wenn klar sei, dass man nicht mehr alle Zeit der Welt auf Erden hat. „Meine Lebensfreude ist mit den Jahren jedenfalls größer geworden. Ich möchte eine ‚coole Alte‘ sein.“ In dieser Freude am Leben sieht Birgit Schrowange im Übrigen auch den Grund für ihre immergrüne Ausstrahlung. Die hat sie in der Tat. Im kurzen

schwarzen Kleid mit raffiniertem schmalem Volant am Saum macht Deutschlands bekanntes TV-Gesicht im stilvollen Ambiente des „Gräflicher Park Grand Resort“ eine gute Figur. Elegant und trotzdem bodenständig.

Sabine Robrecht, Redakteurin Westfalen Blatt, Redaktion Bad Driburg/Brakel

Der Oscar für die Top-Hotels

„Gräflicher Park Grand Resort“ nominiert für die Kategorie „Gesamtkonzept“ der „Wellness Aphrodite 2015“



Gräfin Oeynhausen bei der Verleihung der „Wellness Aphrodite“ 2015 (Foto: Freizeit-Verlag Landsberg)

Auch die Hotelbranche hat ihre jährlichen Glamourveranstaltungen und Highlight-Termine: Die Verleihung der „Wellness Aphrodite“ an ausgewählte nationale und internationale Wellness-Hotels gehört definitiv dazu. Bereits zum 13. Mal vergab der Freizeit-Verlag Landsberg (u.a. Herausgeber der Fachzeitschrift „Top Hotel“) im vergangenen Dezember die begehrte Trophäe in acht verschiedenen Kategorien: Wellness-Küche, Fitness & Sport, Beauty & Treatments, Spa-Design, Logis, Ökologie / Nachhaltigkeit, Spa- Personality und Gesamtkonzept.

Bereits im Vorfeld wurden durch eine Fachjury die acht Sieger aus jeweils vier Nominierten pro Kategorie gewählt. Das „Gräflicher Park Grand Resort“ wurde für die Kategorie „Gesamtkonzept“ nominiert und bei der Preisverleihung im „Sonnentalp

Resort Ofterschwang“ durch Anna-Elisabeth Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff repräsentiert. Unter dem Motto „Little Oktoberfest“ begrüßte Gastgeber Thomas Karsch, Geschäftsführer des Freizeit-Verlags, die rund 130 geladenen Gäste aus Hotellerie, Politik und Zuliefererindustrie und übergab für den Rest des Abends das Wort an Moderator Michael Sporer vom Bayrischen Rundfunk. Unterhaltsam und mit viel guter Laune führte Sporer die Gäste durch den Abend und verlas nacheinander die Gewinner der acht Kategorien. Gewonnen hat der Gräfliche Park leider nicht, aber gemäß dem Motto „Dabei sein ist alles“ können wir uns dennoch sehr über die Nominierung als Anerkennung unserer Leistung freuen!

Charlotte Löneke, Praktikantin Marketing/Veranstaltungsmanagement

Mode, Genuss und Lebensfreude

Neuntes Ladies' Lunch führt im „Gräflicher Park Grand Resort“ 140 Damen zusammen

Charmante Gesprächspartnerinnen, ein nobles Ambiente und eine bezaubernde Symbiose aus eleganter Mode, glitzernden Preziosen und reizenden Make-up-Looks: Das neunte Ladies' Lunch im „Gräflicher Park Grand Resort“ hat am 7. April 140 Damen aus Kultur, Wirtschaft und Gesellschaft zusammengeführt.

Sie alle waren mit dem größten Vergnügen der Einladung der Hausherrin, Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff, gefolgt. So auch Eislauflegende Marika Kilius. Enkelin Lilly (11) begleitet sie. Das Mädchen geht gern mit ihrer junggebliebenen Großmutter auf Bälle und andere gesellschaftliche Events.

Beim Ladies' Lunch unterhalten die beiden sich angeregt mit ihren Tischnachbarinnen Dr. Karin Zinkann (Miele, Güterloh) und Alexandra Herzogin von Ratibor und Fürstin von Corvey. Dieses Event sei unbeschreiblich schön, schwärmt Dr. Karin Zinkann im Gespräch. Und auch die Herzogin ist immer wieder gern dabei: „Es ist großartig, wie die Frauen sich austauschen.“ Genau so soll es auch sein: Zum Plaudern und Netzwerken soll das stilvolle Stelldichein inspirieren. Mit diesem Konzept trifft die Gastgeberin immer wieder ins Schwarze.

Das finden auch Monika Manegold und ihre Tochter Kira (Parfümerie Manegold Höxter). „Wir sind immer wieder überrascht, wie offen die Frauen sind und wie locker man ins Gespräch kommt, auch wenn man sich nicht kennt.“ Diese Aufgeschlossenheit verleiht der Veranstaltung einen unnachahmlichen Esprit. „Fantastisch. Kommunikation ist mein



Die Partner (von links): Andrea Grun (Chopard), Kinga Schraner (Clarins), Adrian Runhof (Talbot Runhof) und Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff. (Foto: Oliver Schwabe)

Leben. Da bin ich hier genau richtig“, bringt Charlotte Gräfin von Oeynhausen aus München ihre Begeisterung zum Ausdruck. Dr. Dorothee Achenbach (Kulturredaktion Bild

Düsseldorf) teilt diese Freude. Die Gastgeberin schaffe es immer wieder, interessante Frauen zusammenzuführen. Und als I-Tüpfelchen scheint auch noch die Sonne: „Alles

in allem ein schöner Start in den Frühling“, genießt Shobna Mohn (Bertelsmann, Ehefrau von Christoph Mohn), ihren ersten Besuch beim Ladies' Lunch.

Adrian Runhof zu seiner Mode

Erstmals war das internationale Modehaus Partner beim Ladies' Lunch. Die beiden Designer Johnny Talbot und Adrian Runhof setzen bewusst ihre eigenen Trends. „In diesem Sommer ist Spitze ein großes Thema“, berichtet Adrian Runhof in Bad Driburg. Zarte Pastelltöne und Weiß spielen eine große Rolle. „Die Schuhe kombinieren wir konträr.“ Orange Schuhe zum hellblauen Kleid – „das ist spannend“. Die Röcke sind teilweise voluminös, haben aber immer eine Taille. Und: Weite Tuniken werden zu schmalen Unterteilen wie beispielsweise Shorts getragen. Der Münchener Designer kündigte für Herbst die Eröffnung einer Boutique in Düsseldorf an

Designer Adrian Runhof präsentierte in Bad Driburg Mode. Subtile Eleganz ist das Markenzeichen des Labels. (Foto: Oliver Schwabe)



„Es muss nicht immer München oder Düsseldorf sein“, bringt Marion Breker (Ritzenhoff und Breker, Bad Driburg) auf den Punkt, dass die Region sich nicht verstecken muss. Bad Driburgs Vize-Bürgermeisterin Christa Heinemann teilt diese Einschätzung. „Dieses Event macht Bad Driburg in einem weiten Umkreis bekannt“, ergänzt die Kommunalpolitikerin.

Ingrid Resch, Society-Lady aus Düsseldorf und seit 38 Jahren regelmäßig im Gräflichen Park zu Gast, trägt für das Ladies' Lunch eigens ein Kleid des Labels Talbot Runhof. Das internationale Modehaus war erstmals Modepartner des Events und präsentierte Looks für die warme Jahreszeit.

Die Mode der beiden Designer kommt erfrischend schlicht und mit subtiler Eleganz daher. Wer sie trägt,

reicht sich ein in eine große Liste prominenter Namen von Helen Mirren bis Selena Gomez. Die Gastgeberin des Ladies' Lunch begrüßt die Damen natürlich auch in Talbot Runhof. Den sportlich-eleganten Jumpsuit in schwarz-weiß kombinierte Gräfin Oeynhaus mit einem Blazer. Die Turnschuhe, die sie wegen einer Fuß-OP trägt, kommen überhaupt nicht unpassend daher.

Die Uhren- und Schmuckmanufaktur Chopard steuerte zur Modenschau beim Drei-Gänge-Menü stimmige Preziosen dazu – so auch Highlights aus der neuen „Red Carpet Collection“, die erst im Mai bei den Internationalen Filmfestspielen in Cannes offiziell vorgestellt wird. Das Team des Kosmetikunternehmens Clarins, mit dem das Grand Resort auch im Hotelbereich zusammenarbeitet, rundet das Event mit individuellen Make-Ups und Beauty-Tipps ab.



Kommt regelmäßig zum Ladies' Lunch in Bad Driburg: Valerie Hindrichs. (Foto: Oliver Schwabe)



Dr. Karin Zinkann von Miele aus Gütersloh kommt jedes Jahr. (Foto: Alexander Graßhoff)



Viele Ladies, wie hier Sabine Bree (links) und eine Freundin, treffen sich vor dem Lunch schon in der Hotel-Bar, um den Tag auszukosten. (Foto: Alexander Graßhoff)

Das Menü

Frühlingsrolle mit mariniertem Gemüse mit Erbsen, Wakame-Algensalat, Radieschen und Meerrettich

* Zweierlei vom Deutschen Weidekalb mit Tomatenjus, jungem Gemüse und cremiger Parmesan Polenta

oder Parmesan-Gnocchi mit Salbei aus dem eigenen Garten gebraten, confierten Kirschtomaten und Rucola Pesto (vegetarisch)

* Joghurt-Crème-Brûlée mit Rhabarber-Kompott, Erdbeersorbet und Zitronen-Schmand



Mathematikerin Shobna Mohn und Nina Kleinemas kamen zum ersten Mal. (Foto: Alexander Graßhoff)



1



2

1) Eiskunstläuferin Marika Kilius kam mit ihrer Enkelin Lilly. (Foto: Oliver Schwabe)

2) Isabelle Minzi Prinzessin zu Hohenlohe-Jagstberg von Talbot Runhof. (Foto: Alexander Graßhoff)

Marika Kilius

DAS GEHEIMNIS IHRER FITNESS

Ihre Pirouetten sind unvergessen. Mit Hans-Jürgen Bäuml bildete sie das Traumpaar des Eiskunstlaufs: Marika Kilius hat Sportgeschichte geschrieben. Beim Ladies' Lunch in Bad Driburg verriet die 73-Jährige das Geheimnis ihrer Fitness: „Von nichts kommt nichts. Ich mache jeden Tag Gymnastik, überwiegend Dehnungsübungen. Auch gehe ich jetzt wieder regelmäßig ins Fitnessstudio. Das reicht dann auch. Man muss es nicht übertreiben.“ Zu ihrem ehemaligen Eislauf-Partner Hans-Jürgen Bäuml hat Marika Kilius noch Kontakt. „Allerdings wohnt er an der Cote d'Azur und ich in der Schweiz. Daher ist es immer ein bisschen schwierig, sich zu sehen.“ Die beiden Eislauf-Legenden treffen sich meist bei Events.

Auf dem Eis gestanden hat Marika Kilius zuletzt vor einigen Monaten. Enkelin Lilly zieht lieber die Rollschuhe an. „Sie und ihre Schwester laufen beide Rollschuh, auch bei Veranstaltungen“, erzählt die Großmutter stolz. Ihre eigene Karriere hatte übrigens auch nicht auf den Kufen der Schlittschuhe, sondern auf Rollschuhen angefangen.

Vom Kessel in die Wanne

Ein Vormittag mit Moorkoch Klaus Mertens



Klaus Mertens ist der Herr des Schwarzen Goldes. (Foto: Alexander Graßhoff)

Ob Vollbad oder Körperpackung – eine Moorthherapie verbessert die Durchblutung, führt zu einem gesünderen Hautbild und sorgt für völlige Entspannung. Doch wie kommt der dunkelbraune Naturheilstoff in die Therapiekabinen? Welche Arbeitsschritte liegen zwischen gestochener Rohmoor und fertigem Wellnessprodukt? Für einen Vormittag habe ich Moorkoch Klaus Mertens bei seiner täglichen Arbeit begleitet und einen Blick hinter die Kulissen des gräflichen Therapiezentrums geworfen.

„Dann schmeißen wir die Maschine mal an!“ Es ist Dienstag acht Uhr. Noch ist es ruhig auf dem Gelände des Betriebshofes neben der Gräflichen Schönheitsfarm. Moorkoch Klaus Mertens steht vor einem mannshohen Terminal mit einer Unzahl von Knöpfen, Leuchtdioden und Anzeigen. Gemeinsam mit Hochspannungshinweisen und Notausknöpfen gebietet die Steuerzentrale der Moorverarbeitungsanlage unmissverständlich: „Nicht anfassen!“ Klaus Mertens und seine Kollegen sind davon natürlich ausgenommen. Nach Betätigung einiger Schalter setzen sich die Geräte kreischend und gleichmäßig ratternd in Bewegung. Maschinenlärm dringt aus allen Richtungen auf uns ein und erfüllt die

weitläufige Halle. Doch auch in optischer Hinsicht ist die Anlage imposant: Mehrere Förderbänder zerschneiden den Raum. Rohre mit unterschiedlich großem Umfang verlaufen meterlang an der Decke, überkreuzen einander, schlagen plötzlich einen Bogen, verschwinden in der Wand oder münden in einem der drei riesigen Kessel; und dazwischen immer wieder Gitterwege für die Wartung und Kontrolle der perfekt abgestimmten Anlage.

Doch wie hängen ihre einzelnen Teile zusammen? Klaus Mertens ruft mich zu sich. Er steht auf einem Gittersteg, der eine etwa drei Meter tiefe Grube überspannt und zeigt auf eine riesige grüne Mulde: „Das ist der Moorbehälter.“ Der 54-Jährige stemmt sich mit seiner Stimme erneut gegen den Lärm und bemerkt ganz sachlich und unbeeindruckt: „Da passt die Ladung eines Sattelzuges rein.“ Ich hingegen bin beeindruckt. Und wie wird er gefüllt? – sicherlich nicht mit der Hand. „Nee,

das ist unmöglich bei den Mengen.“ Mertens deutet auf einen Durchlass hinter dem Behälter, der von einer metallverkleideten Schiebetür verschlossen ist: „Dahinter ist die Lagerhalle für das Moor. Mit einem Radlader kippen wirs von dort hier in die Mulde.“ Er lenkt meinen Blick über die Reling nach unten. Erst jetzt fällt mir auf, dass der Moorbehälter keine flache Mulde ist, sondern in die Tiefe reicht und einem übergroßen Trichter ähnelt. Darunter rattern eng aneinander liegende rote Platten von rechts nach links. „Das nennt sich Plattenband. Von der Mulde fällt das Moor darauf und wird zur Haspel transportiert.“ Starre Schlegel, die an einer rotierenden Welle befestigt sind, zerkleinern das Rohmoor – aus großen Klumpen werden feinere Stückchen.

Unter unserem Gittersteg steigt ein weiteres Förderband empor. Mertens bemerkt meinen verwunderten Blick. „So ist das Moor natürlich noch nicht fertig. Manche Brocken sind noch viel zu groß und Fremdkör-

Hier kommt es her und hier landet es wieder nach Gebrauch: Einer der Moorteiche des Gräflichen Parks. (Foto: Gräflicher Park)



per sind auch noch drin“, verdeutlicht er. Wir folgen dem Förderband zu einer weiteren Maschine. Diese ist etwa sechs Meter lang, steht auf hohen Metallstelzen und nimmt das von der Haspel ankommende Moor auf. „Das ist das Sortierband. Hier werden zum Beispiel Wurzeln und andere Bestandteile, die nicht in eine Moorwanne oder -packung gehören, aussortiert“, erklärt der Moorkoch. Wir steigen eine Stahlterre hinauf, um von oben einen Blick in die Maschine werfen zu können. Unter einem Schutzgitter rotieren mehrere Reihen von kantigen Metallscheiben mit leicht abgerundeten Ecken – darauf einzelne Wurzeln und zu große Klumpen, die vom Moor getrennt wurden. Von dort aus geht es per Förderband in die Mühle. „Das Moor fällt oben hinein und wird dort endgültig fein gemacht“, erklärt der Fachmann. Der grüne Kasten mit seinen gelb verkleideten Motoren vibriert durch die mechanische Gewalt in seinem Inneren. Beständig rieselt das fein gemahlene Moor auf ein weiteres Förderband.

„Das hier kann sich in zwei Richtungen drehen, denn...“, Klaus Mertens unterbricht sich und eilt zu einem klingelnden Telefon an der Wand. Nach einem kurzen Kopfnicken legt er auf und bittet mich, ihm zu folgen. Unversehens befinden wir uns im Therapiebereich des Neuen Badehauses. Nur eine kleine unauffällige Tür trennt die Halle mit ihrer dröhnenden Verarbeitungsanlage, dem allgegenwärtigen Dunkelbraun des Moors und seinem feuchtmodrigen Geruch von der Reinlichkeit und Ruhe der direkt daneben liegenden Wohlfühlzone – zwei verschiedene Welten, in denen es doch um das Gleiche geht.

„Das Moor wird von uns hier herübergepumpt“, erklärt Mertens, während wir vor einer der vier großen Stahlwannen stehen. „Passen Sie auf: es könnte ein wenig spritzen“, warnt mich eine der arbeitenden Damen und legt einen scheinbar schwergängigen Hebel auf dem Rand der Wanne um. Sofort schießt das Moor mit enormen Druck hinein. Innerhalb kürzester Zeit ist die Wanne gefüllt. 200 Liter in 24 Sekunden! „Das geht schneller als bei dir

Hier läuft es lang: In der Mooraufbereitung wird der gesundbringende Stoff so verarbeitet, dass die Gäste des Therapiezentrums und der Gräflichen Kliniken darin baden oder eine Moorpackung genießen können.
(Foto: Alexander Graßhoff)



zu Hause, was?“, bemerkt Mertens schmunzelnd in meine Richtung.

Zurück in der Halle setzt er seine Führung fort. „Das ist auch der Grund, warum sich das Förderband in zwei Richtungen dreht. Nach rechts für das Bädermoor und nach links für das Packungsmoor“, verdeutlicht der Moorkoch. „Für die Bäder wird das Moor als Nächstes im Kaltrührwerk mit Wasser vermischt und dadurch sämig gemacht. Anschließend kommt es in den Bade-moorbehälter, wo es auf 42 Grad Celsius erhitzt wird. Dabei wird es in einem ständigen Kreislauf durch Rohre gepumpt, damit es zu keinen Temperaturschwankungen kommt.“ Mertens zeigt entlang eines zwölf Zentimeter dicken Rohres, das über unseren Köpfen verläuft. „Und hierdurch gelangt das Packungsmoor in den Kessel dort drüben.“ Doch bevor ich den silbergrauen und übermanns-großen Behälter näher betrachten kann, führt mich Mertens schon über eine Rampe in einen dahinter gelegenen Raum. „Hier zap-

fen wir das Packungsmoor.“ Mertens nimmt einige Eimer von drei hohen Stapeln und stellt sie unter den Auslass des Kessels nebenan. Er öffnet den Verschluss und die breiige Masse bahnt sich ihren Weg in die Eimer. „Zehn Kilo passen in einen Eimer und sechs davon schafft der Aufzug“, sagt Mertens, während er einige Eimer auf einem Karren zu dem Lastenaufzug schiebt, der in der gegenüberliegenden Wand eingelassen ist. „Aber ich mache die Eimer nie ganz voll, denn die Damen dort oben müssen sie ja zu 20 Liegen tragen“, sagt er mit verständnisvollem Blick.

Derweil fallen mir noch im gleichen Raum zwei große Becken auf. „In dem hinteren wird Duschwasser gesammelt und im vorderen das gebrauchte Moor. Von hier wird es dann auch direkt wieder in die Moor-teiche gepumpt, wo es sich über fünf Jahre wieder mit Nährstoff anreichern muss, um es dann wiederverwenden zu können“, erklärt der Moorkoch. Während er Eimer für

Eimer in den Aufzug hievt, ruft ihn ein Kollege aus dem Raum nebenan zu sich. Nach kurzer Zeit kommt Mertens freudestrahlend wieder heraus: „Gut, dass das blöde Ding wieder geht!“ Eine Reparatur neben vielen: „Letztes Jahr war uns das Plattenband kaputt gegangen. Völlig verschlissen. Das meiste kriegen wir selber wieder hin, aber wenn es gar nicht anders geht, rufen wir Ulli Brödling, unseren technischen Leiter, hinzu.“ Es bestätigt sich: Viel Technik bedeutet viel Pflege. „Es muss ja immer weitergehen. Neben den Reparaturen reinigen wir dafür alle drei Monate in einer Gewaltaktion die gesamten Kessel. Bei Bedarf auch öfter – Stichwort: Keimfreiheit. Das ist eine Heidenarbeit. Aber ich mache es gerne, denn es ist schön zu wissen, dass wir hier unseren Beitrag zur Genesung der Patienten und zur Kur der Gäste leisten können.“

Ich bedanke mich bei Klaus für den Einblick in seinen Arbeitstag und verlasse den Moorkeller. Was mir beim Gang durch die kleine Tür zum Neuen Badehaus auf den ersten Blick noch wie zwei getrennte Welten erschien, bildet doch eine zusammenhängende Einheit. Denn Klaus Mertens und die Damen und Herren aus dem Therapiebereich des Neuen Badehauses haben mit dem Moor nicht nur einen gemeinsamen Arbeitsgegenstand, sondern teilen vor allem die gemeinsame Sorge um das Wohl der Kurgäste und Patienten.

Alexander Graßhoff,
Praktikant Public Relations UGOS

Hier kommt es rein:
Moorwanne im Therapiezentrum
(Foto: Alexander Graßhoff)



Heute übernehmen wir!

Die Azubis des Gräflichen Parks übernehmen das „Caspar’s Restaurant“

„Gräflicher Nachwuchs – Heute übernehmen wir“ lautet das Motto einer jährlich stattfindenden Veranstaltung, bei der die Azubis des Gräflichen Parks komplett die Regie für ein mittägliches Drei-Gänge-Menü übernehmen.

Die Planung begann bereits im November letzten Jahres. Sofort haben sich die Auszubildenden zusammengesetzt und begannen im Vorfeld mit der Wahl einer Hoteldirektorin (Judith Bobbert, 3. Lehrjahr), ihrer Assistentin (Malin Fischer, 2. Lehrjahr) sowie einer Küchenchefin (Vera Jeuken, 1. Lehrjahr Konditorin und abgeschlossene Ausbildung zur Köchin) und ihrer Unterstützung (Veronika Kasdorf, 3. Lehrjahr). Anschließend wurde ein Konzept entwickelt.

Was brauchen wir? Wo findet der Gräfliche Nachwuchs statt? Wer wird alles eingeladen? Wie gestalten wir den Ablauf? Das waren nur einige der plötzlich auftretenden Fragen. Angefangen bei der Raumauswahl, hinüber zur Blumendekoration, bis hin zum Drei-Gang-Menü wurden alle Punkte sorgfältig verteilt. Fabienne Werneke (2. Lehrjahr) ließ die Einladungen für Eltern und Verwandte, Lehrer und Abteilungsleiter, sowie externe Gäste bei der orts-

Marone und Apfel, auf kleine Gläser verteilt und serviert. Auch die restlichen Gänge wurden flott angerichtet, vor allem bedingt durch die ausnahmslos gute Teamarbeit der beiden Köchinnen Vera Jeuken und Imke Weber sowie ihrer engagierten Küchenhilfen. Mit Tellern bis zum Oberarm bepackt und strahlenden Gesichtern ging es dann für die Service-Azubis zurück ins „Caspar’s“, wo die stolzen Eltern bereits auf ihre nächsten Gänge warteten. Zum Kaffee gab es hausgemachte Macarons von Jungkonditorin Imke Weber (1. Lehrjahr). Anschließend hatten die Gäste die Möglichkeit, das Küchenge-schehen im „Caspar’s“ hautnah bei einem Blick hinter die Kulissen mitzuerleben.

„Das war eine große Verantwortung, die uns Herr Schäfer da zugetraut hat. Doch ich denke, am Ende konnten wir überzeugen. Mit einer Menge ‚Frauenpower‘ – oder so ähnlich – denn unser Hahn im Korb Matthias Kölling darf ja nicht vergessen werden, können wir jetzt an diesen ereignisreichen Tag mit viel Stolz und Freude zurückdenken!“, so Sophia Homisse, Auszubildende Hotelfachfrau (2. Lehrjahr).



! Nach den Begrüßungsdrinks wurden die Gäste herzlich von den Azubis begrüßt.

ansässigen Druckerei Egeling fertigen. Währenddessen kümmerte sich Malin Fischer um das Sponsoring. Die Gräflichen Naturparkquellen stellten den Azubis auch in diesem Jahr vier Kisten „Louis“ zur Verfügung, den sie neben ihrem selbst kreierten Cocktail zum Empfang anbieten durften. Um den hat sich Hotelfachazubi Sarah Schnitzer (3. Lehrjahr) gekümmert. Das Küchenteam überlegte sich derweil ein anspruchsvolles Drei-Gang Menü, das nach der Bestellung der Speisen und Getränke auf eine Menükarte gedruckt wurde.

Am Tag selbst war von der aufwendigen Vorbereitung anfangs gar nichts zu bemerken. Die Küche war leer und auch eine knappe halbe Stunde, bevor die Veranstaltung planungsgemäß starten sollte, waren weit und breit noch keine hektischen Köche oder gefüllte Teller zu sehen. Nur die Service-Azubis, die mittlerweile die eintrudelnden Gäste zu ihren Tischen führten und die durstigen Gäste bedienten, liefen zwischen Wasserkisten, Weinflaschen, Zapfsäulen und Tischen umher.

Nachdem die Auszubildenden den ersten Getränkewünschen der Gäste nachgekommen sind, zog das Tempo auch in der Küche rasant an. Innerhalb von wenigen Minuten wurde das „Amuse bouche“, ein Latte Macchiato von

Übrigens, auf dem Gräflichen Blog gibt es zwei ausführliche Berichte aus der Sicht der Auszubildenden Sophia Homisse und der Praktikantin Charlotte Löneke (als Außenstehende) zu lesen. Reinschauen lohnt sich immer – es gibt einige interessante Artikel zu entdecken!

Sophia Homisse, Auszubildende Gräflicher Park, und Charlotte Löneke, Praktikantin Marketing/Veranstaltungsmanagement, Gräflicher Park

Das Menü

Dreierlei von der Forelle
mit Rucola, Kirschtomate und Limettencreme

Roulade vom Rind
mit Wurzelgemüse und Kartoffelstampf

Variationen von der Heidelbeere
und Stracciatella



Auch beim Hauptgang wurde Hand in Hand gearbeitet. (Fotos: Charlotte Löneke)

Piet Oudolf kommt in den Gräflichen Park

Weltberühmter Staudendesigner führt durch „seinen“ Garten

Der „Rockstar“ der Gartengestalter (Zitat New York Times) kommt nach Bad Driburg: Piet Oudolf, niederländischer Gartendesigner, kommt in den Gräflichen Park, wo er 2009 einen seiner in Deutschland wenigen öffentlich zugänglichen Staudengärten geschaffen hat. Der Meister der Stauden zählt zu den berühmtesten Gartengestaltern der Welt. Touristenmagnete wie der Highline Park in New York oder der Millennium Park in Chicago tragen seine Handschrift.

Wer sich für Piet Oudolfs typische naturalistische Gestaltung mit Stauden, vor allem Präriestauden, begeistert, hat am Sonntag, den 21. August 2016 die Chance, den international bekannten Staudenexperten live in „seinem“ Garten im „Gräflichen Park“ zu erleben. Nach einem Vortrag über seine Garten-Philosophie um 11 Uhr wird der Niederländer bei einer Führung praktisch und konkret. Der Gräfliche Park, seit über 230 Jahren im Besitz der Grafen von Oeynhausen-Sierstorff und mehrfach preisgekrönt, ist für seine Gartenkunst international bekannt und Mitglied im Europäischen Gartenetzwerk (EGHN).

Der Staudengarten im Gräflichen Park besteht aus zahlreichen Sorten von Achillea, Anemonen, Asten, Echinacea, Geranien, Iris, Limonen, Salbei und Veronica, die einen Dialog der verschiedenen Flächen, Farben und Volumina ergeben. Die Fülle der Blumen- und Staudensorten wächst zu einem substantiellen Umfang, um



Der Piet-Oudolf-Garten im Gräflichen Park bietet zu jeder Jahreszeit und abhängig von den Lichtverhältnissen unzählige Perspektiven und Stimmungen. Nicht nur Profi- und Hobbyfotografen fühlen sich deshalb in den Bann des „Blühenden Flusses“ gezogen. (Fotos: Horst Hamann)

im Verlauf der Jahreszeiten wieder und wieder die Erscheinung zu wechseln. Eine Besonderheit des Oudolf-Gartens in Bad Driburg sind ein Dutzend Magnolienbäume, die im Westen eine starke Kulisse, einen schönen Abschluss und eine Ergänzung für den historischen Parkteil bilden.

Piet Oudolf, der kürzlich 71 geworden ist, gilt übrigens als Mitbegründer des „Dutch Wave“, einer Strömung im internationalen „New

Perennial Movement“, das die Pflanzen und ihre Bedürfnisse in den Mittelpunkt stellt und Ästhetik aus der Natur ableitet. Dieses Verständnis von Ästhetik wird auch im Maxipark in Hamm sichtbar, wo Piet Oudolf ebenfalls einen Stauden- und Gräserpark geschaffen hat. Wer ein ganzes Oudolf-Wochenende erleben möchte, kann hier am Vortrag, also am Samstag, den 20. August 2016, Führungen um 10:30 und um 12:30 Uhr besuchen.

Die Führungen kosten sowohl im „Gräflichen Park“ in Bad Driburg (hier inkl. Vortrag) als auch im Maxipark in Hamm jeweils 20 € (zzgl. Park Eintritt). Eine vorherige Anmeldung ist erforderlich.

Kristina Schütze,
Director Public Relations, UGOS



Kontakt

Gräflicher Park Grand Resort in Bad Driburg
Tel.: 052 53.95-23 700 · gaesteservice@graeflicher-park.de
www.graeflicher-park.de · www.facebook.com/GraeflicherPark

Maxipark Hamm
Tel.: 023 81.98 210-32 · info@maximilianpark.de
www.maximilianpark.de · www.facebook.com/Maxipark

Führung und Vortrag mit Piet-Oudolf 21. August 2016

Auch mit Abendessen und Übernachtung buchbar

Weitere Informationen unter Tel.: 052 53.95-23 161
reservierungen@graeflicher-park.de · www.graeflicher-park.de

Hereinspaziert zum „Trümmerbahnen-Minigolf“

Installation von Ina Weber ab Juni im Gräflichen Park

Minigolfspielen auf einem Kunstwerk – das ist von Juni bis September diesen Jahres im Gräflichen Park möglich. Die Installation „Trümmerbahnen-Minigolf“ der Künstlerin Ina Weber kommt pünktlich zum Tag der Gärten und Parks am 11. und 12. Juni nach Bad Driburg.

Zwölf Minigolf-Bahnen mit Trümmerhäusern und Ruinen aus verschiedenen Materialien wie Beton, Keramik und Glasmosaik, die mitten in dem preisgekrönten über 230 Jahre alten Park stehen, machen Kunst in ästhetischen Gegensätzen hautnah erlebbar.

Ina Weber spielt mit dem Kaputten, lädt ein zu einer Partie Minigolf. Alles ist wie immer, doch die Hindernisse sind zwölf kleine Architekturen, ein Plattenbau, ein Tempietto, ein Bunker, eine Strandbar. Keine Modelle echter Bauten, doch könnten sie es sein. Urbane Versatzstücke, irgendwo in der Stadt gefunden, als „Trümmerbahnen-Minigolf“ inszeniert. Es ist ein seltsames Nebeneinander verschiedenster Kunstwelten, verschiedenster Paradiese, die verlocken, verwirren, verletzen oder schon lange verloren sind.

Wer den Gräflichen Park zum Tag der Gärten und Parks unter dem diesjährigen Motto „Hereinspaziert!“ besucht, kann nach einer Partie Minigolf noch mehr erleben. Am Sonntag, den 12. Juni lädt Chefgärtner Heinz-Josef Bickmann um 15 Uhr zu einer Führung durch den 64 Hektar großen Park ein. Von 12 bis 18 Uhr ist außerdem „Spring in die Küche“ in der Küche des „Caspar's Restaurant“ angesagt: Hinter den Kulissen des Fine-Dine-Restaurants kann sich jeder spontan ein Gericht servieren lassen und bekommt dabei exklusive Einblicke.

Kristina Schütze, Public Relations, UGOS

Die Trümmerhäuser und Ruinen stehen in einem Spannungsfeld zu der umgebenden, grünen Natur. Zum Tag der Gärten und Parks werden die Minigolf-Bahnen mit ihren urbanen Versatzstücken wahrscheinlich der einzige Beton sein, den die Besucher zu sehen bekommen. (Fotos: Haus am Waldsee, Berlin)



INA WEBER

Ina Weber wurde 1964 in Diez an der Lahn geboren. Seit 2001 lebt sie in Berlin. Von 1989 bis 1994 studierte sie bei Friedrich Salzmann, Harry Kramer und Martin Kippenberger an der Kunsthochschule Kassel.

Einzelausstellungen hatte sie unter anderem im Museum Ostwall, der Kunsthalle Nürnberg und in den Kunstvereinen Marburg, Göppingen, Schwäbisch Gmünd und Gießen. Vertreten wird sie von der Galerie Hammelehle und Ahrens in Köln und der Galerie Georg Kargl in Wien. Gruppenausstellungen hatte sie unter anderem in der Bundeskunsthalle in Bonn, Museum Abteiberg in Mönchengladbach und dem Zendai Museum of Modern Art in Shanghai.

EINTRITTSKARTEN

(an den Kassenhäuschen an den Haupteingängen)

Erwachsene: 3,50 €, ermäßigt 3 €
 Kinder (bis einschließlich 17 Jahre): 2 €
 Gruppentarif Erwachsene (ab 10 Personen): 2,50 € p.P.
 Gruppentarif Kinder (ab 10 Personen): 1,50 € p.P.
 Parkführung: 3 €

Zwischen 11 und 18 Uhr können Schläger und weiteres Zubehör im „Restaurant Pferdeshall“ werden. Ein Pfand muss hinterlegt werden.
 Verlust eines Balls: 3 €
 Verlust eines Schlägers: 5 €

Hauptsponsor ist RWE.
 Weitere Förderer der Installation im Gräflichen Park sind die Sparkasse Höxter, das Sanitätshaus Büscher, die Stadtwerke Bad Driburg, die Bad Driburger Naturparkquellen, Leue & Nill und der Gräfliche Park.

Leben wie Gott in Bad Driburg

Bad Driburger á-la-carte-Gastronomen empfangen zur neunten Gourmet-Tour

An einem einzigen Abend eine Auswahl der besten Restaurants Bad Driburgs kennenlernen – das konnten Feinschmecker im Rahmen der „Bad Driburger Gourmet-Tour“ am 10. März zum neunten Mal. Wie in den Vorjahren servierten einige der fähigsten Gastronomen der Stadt ein aufeinander abgestimmtes Menü mit dazu passend ausgewählten Weinen. Der Gräfliche Park war mit dem „Caspar’s Restaurant“ erstmalig mit von der Partie.

Die beteiligten Gastronomen Claudius Böhler („Böhler’s Landgasthaus“), Heiner Eyers („Am Rosenberg“), Heinz Heinemann („Zur Linde“), Reinhold Jacob („Eggenwirth“), Fatbardh Tominaj („Zum braunen Hirschen“) und Caspar’s-Küchenchef Thomas Blümel luden die Gäste ein, ein speziell für die Tour zusammengestelltes Menü zu genießen. Ein Gourmet-Shuttle-Service sorgte für reibungslose Übergänge zwischen den einzelnen Locations: Die Autohäuser Humborg und

Thiel chauffierten die Gäste mit exklusiven Fahrzeugen von Restaurant zu Restaurant. Die Vereinigte Volksbank und die Bad Driburger Naturparkquellen unterstützen die Tour als weitere Partner. „Wir freuen uns besonders, dass die Autohäuser uns ihre neuesten Modelle für die Gourmet-Tour zur Verfügung stellen und danken auch den weiteren Sponsoren für ihren Einsatz“, so die Organisatoren.

Die kulinarische „Rundreise“ durch Bad Driburg begann im Restaurant „Am Rosenberg“, in dem Heiner Eyers mit seinem Team Zander und Garnele, gelbe Möhren und ein Salatbouquet als Vorspeise servierte. Danach führte ein kleiner Spaziergang den Berg hinunter die Gäste in „Böhler’s Landgasthaus“, wo sie ein vegetarischer Auberginentower erwartete. Im Restaurant „Zum braunen Hirschen“ wurde dann Beine’s Lachsforelle, Mangold und Ravioli gereicht. Familie Heinemann präsentierte den Gäste im „Zur



An einem Abend zu Gast bei sechs Gastronomen (von links): Thomas Blümel („Caspar’s“ im Gräflicher Park Grand Resort), Renate Heinemann („Zur Linde“), Gabi Jacob („Eggenwirth“), Fatbardh Tominaj („Zum Braunen Hirschen“), Claudius Böhler („Böhler’s Landgasthaus“) und Heiner Eyers („Am Rosenberg“). (Foto: Bad Driburger Touristik GmbH)

Linde“ Schweinsbäckchen auf Kartoffelstampf mit Frühlingsgemüse, im Anschluss gab es im Restaurant „Eggenwirth“ bei Familie Jakob Roastbeef (im Ganzen gegart) auf Tomaten-Karotten-Pastinaken-Gemüse. Dazu: Sellerie-Trüffel-Püree. Zum Abschluss brachte der Shuttleservice die Gäste in das „Gräflicher Park Grand Resort“, wo Küchenchef Thomas Blümel im „Caspar’s Restaurant“ das Dessert angerichtet hatte: Crème Brûlée von

der Aprikose mit Mandel-Karamel-Eis und gesalzener Schokolade kam als Abschluss sehr gut bei den Gästen an.

Die „Bad Driburger Gourmet-Tour“ hat sich inzwischen übrigens einen Namen gemacht. Bereits am Tag der Veröffentlichung des Termins in der Presse waren nach gut sechs Stunden alle 80 Platz-Tickets vergriffen.

Sylvie Thormann,
Geschäftsführerin Bad Driburger Touristik

Zweite Tour im Oktober 2016

Wegen der großen Nachfrage und dem Riesenerfolg der Tour im März 2016 wird es eine weitere Gourmet-Tour noch in diesem Jahr geben. Der Termin für die kulinarische Rundfahrt wird am 6. Oktober 2016 sein. Die Tickets sind leider schon ausverkauft.

Leben im Hotel

Eine Ode an den Ort einer wirklich gewordenen Utopie

Meine wunderbare Schwiegermutter verbrachte jedes Jahr im April vier Wochen allein in einem Hotel. Es war ein Haus aus den Zwanziger Jahren am Mittelmeer, Bauhaus am Meer. Sie bezog ein großes Erkerzimmer mit hohen Decken und viel Licht. Die Möbel waren türkisfarbig gestrichen, auf dem Boden lag ein türkis-grauer Teppich, an den Wänden hing Kunst, die sie nicht weiter störte. Sie fand, das sei schon das Beste, was man über Kunst an Hotelwänden sagen konnte. Sie verbrachte

hier jedes Mal eine grandiose Zeit. Der Übernachtungspreis betrug für einen Monat 3.600 Euro. Niemand konnte fassen, dass sie so viel Geld für Übernachtungen in einem Hotel ausgab. Doch sie argumentierte, dass man es sich jeder Zeit wert sein müsse, viel Geld in sein persönliches Wohlbefinden zu investieren. Sie rechnete sich aus, dass der Hotelpreis 120 Euro am Tag betrug, was nach den Standards von guten Hotels am Meer geradezu ein Schnäppchen sei. Eine wirklich kleine Summe, nur

fünf Euro pro Stunde, weniger als ein Glas Wein in einem Café. Nicht, dass sie je vorgehabt hätte, stündlich ein Glas Wein zu trinken. Klar aber war, dass sie am liebsten jede Stunde ihres Lebens in diesem Hotel gewohnt hätte.

Aber lassen wir mal das Geld beiseite. In dieser Sache geht es schließlich nicht um Geld, sondern es geht um Liebe. Meine Schwiegermutter liebte es, sich in schönen Hotels aufzuhalten, und ich liebe es auch. Die Hotel-Existenz enthebt mich dem

Alltag. Es ist der Ort einer wirklich gewordenen Utopie, in der ich zur Prinzessin werde. Was rede ich? Ich werde zur Königin. Kein Betten machen, kein Staubsaugen, kein Feudeln mit dem Wischmob, kein frühmorgendliches, schlaftrunkenes Stolpern zum Bäcker und zum Käseladen, kein Tisch decken und kein Spülen. Wenn ich möchte, werden mir sämtliche Mahlzeiten im Zimmer serviert. Eine Kellnerin klopft, rollt einen Servierwagen in den Raum, öffnet die Flasche, hebt **Fortsetzung auf Seite 24**

Fortsetzung von Seite 23 die silberne Haube vom Teller, wünscht freundlich guten Appetit und entschwebt diskret.

Auf den Gast, der ein Hotelzimmer zum ersten Mal betritt, wirkt der Raum vollkommen unberührt. Wie ein Erstbezug. Es liegt nichts herum, es riecht nach nichts, obwohl hier bis vor kurzem andere Menschen gewohnt haben. Jedes Hotelzimmer wirkt zunächst wie ein Raum ohne Geschichte und bildet damit den perfekten Hintergrund für die eigene Geschichte. Wir gehen ins Bad, drapieren unsere Kosmetikartikel auf der Ablage. Wir legen unsere Bücher auf den Nachttisch, öffnen den Laptop, greifen zum Telefon, buchen einen Tisch im Hotelrestaurant, und die Geschichte beginnt.

Zu meiner Geschichte gehört, dass ich, je älter ich werde, desto intensiver von Hotels träume. Ich muss gestehen, dass ich insgeheim für die Zukunft an einen Daueraufenthalt denke, denn ein Altern in Würde scheint mir, wenn ich es mir richtig

überlege, nur im Hotel gesichert. Es bietet maximalen Komfort und maximale Konstanz, wobei es ein dynamischer Ort ist, der im Gegensatz zum Altersheim immer in Bewegung ist. Die Gäste kommen nicht zum Sterben hierher, sondern um zu arbeiten, zu entspannen oder sich zu amüsieren. Sie sind bemüht, sich als beste Version ihrer selbst zu präsentieren. Die Hotelhalle ist ein Ort der Begegnungen, in der der Gast vom Clubsessel aus bei der Beobachtung der Menschen, die aus den unterschiedlichsten Ländern stammen, eine kleine Weltreise machen kann. Nicht zu vergessen das Hotelrestaurant, das feine Menüs statt Milchsuppen serviert. Jaja, ich weiß, das kostet. Und jaja, ich spiele neuerdings schon Lotto.

Ursel Braun, Autorin von „Tiefe Einblicke – Menschen und ihre Kleidung“ und Mitautorin beim Fashionblog „Ich kann nicht mehr leben ohne“ (www.ichkannnichtmehrlebenohne.de)

Ursel Braun frönt ihrer Genusssucht auch im „Gräflicher Park Grand Resort“. Für welche Geschichten der Gräfliche Park bereits als Hintergrund gedient hat, verrät Sie manchmal auf ihrem Blog „Ich kann nicht mehr leben ohne“. (Foto: Stephan Burghoff)



„Maulwürfe“ gehören auf den Grill

Henry Wolthusen, stellvertretender Küchenchef im Pferdestall, verrät eines seiner Lieblings-Grillrezepte

Jetzt im April, wenn die Sonne wieder Kraft hat und der Frühling schon deutlich zu riechen ist, ist die kommende Grillsaison nicht mehr fern! Und damit Sie nicht immer das Gleiche auf den Tisch bringen, haben wir den Grillmeistern im Restaurant „Pferdestall“ ein ganz besonderes Rezept entlocken können.

Wir wünschen viel Spaß und guten Appetit!

Vanessa Pinto, Praktikantin Marketing Gräfliche Kliniken

Vielfalt auf dem Grill: Neben Gemüse, Fisch und Meeresfrüchten lässt sich auch mit dem Klassiker Fleisch viel variieren. (Foto: Rainer Sturm/Pixelio)



Das Grillrezept

Zutaten

- frischer Schweinenacken
- Zwiebeln (in hauchdünne Scheiben geschnitten)
- Knoblauchpulver
- etwas roher Schinken (fein gewürfelt)
- Salz, Pfeffer, Paprika (zusammen gemischt, das können Sie ohne Probleme selbst machen)

Zubereitung

1. Den Schweinenacken in Schmetterlingssteaks schneiden. Das heißt, dass Sie die erste Scheibe Fleisch nicht komplett abschneiden, sondern unten ganz lassen. Beim nächsten Schnitt schneiden Sie das Fleisch ganz ab, sodass Sie das Stück Fleisch hinterher aufklappen können.
2. Das Fleisch ganz leicht zart klopfen.
3. Den Schweinenacken aufklappen, mit der Gewürzmischung würzen, mit den Zwiebelscheiben und Schinkenwürfeln füllen und etwas Knoblauchpulver dazugeben.
4. Anschließend klappen Sie das Fleisch wieder zu und umwickeln es mit einem Wurstband wie einen Rollbraten.
5. Die „Maulwürfe“ einige Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Gegrillt werden die fertigen „Maulwürfe“ am besten auf einem Schwenkgrill über halbhoher Flamme. Die Garzeit beträgt ca. 20 bis 25 Minuten.

Magic Places vor der Linse

Workshop mit Foto-Guru Horst Hamann im Gräflichen Park

Die New York Times nennt ihn ein „Genie der Komposition“. Der Fotograf und Autor Andreas Feininger vergleicht seine Amerikafotos mit Edward Hopper. Das „Museum of the City New York“ ehrt ihn als ersten deutschen Fotografen und Filmer mit einer Einzelausstellung. Horst Hamann wird im September 2016 das „Gräfliche Park Grand Resort“ besuchen und dort vor der Kulisse des preisgekrönten Parks mit historischer Architektur einen Foto-Workshop geben.

„Der Gräfliche Park ist voller poetry und magic places: think horizontal – stay vertical!“ Horst Hamann war schon mehrmals im Gräflichen Park, ein Ort, der seit 1782 Mekka ist für Künstler und solche, die Inspiration, Erholung und Erleuchtung suchen. Das Zuhause der Grafen von Oeynhausen-Sierstorpf inspiriert den Fotografen regelmäßig zu einzigartigen Aufnahmen in einem 64 Hektar großen, historisch gewachsenen Park, der dem Besucher manchmal wie ein eigener ästhetischer Cosmos mit überraschenden Sichtachsen und Perspektiven erscheint.

„Bei der Fotografie geht es ums Sehen und Sichtweisen, das technische Werkzeug ist lediglich Mittel zum Zweck“, sagt der weltbekannte Fotograf, dessen Foto-Workshops in New York ausgebucht sind. Sein Buch „New York Verticals“ ist das weltweit meistverkaufte Fotobuch und der frühere New Yorker Bürgermeister Rudolph Giuliani überreichte Horst Hamann die Ehrenmedaille der Stadt.

Aus Mannheim ging der damals noch unbekannte Fotograf in den Achtzigern nach New York; weil dort alles möglich war und der inspirierenden Atmosphäre wegen. Heute lebt Horst Hamann wieder in Deutschland. Inspirierende Orte gibt es auch hier...



Horst Hamann liebt den Gräflichen Park für seine Poesie und seine magischen Plätze. (Foto: Sascha Reichert)



Aussicht von den Brunnenarkaden zum Wildgehege (Foto: Horst Hamann)

Seinen Workshop im Gräflichen Park bietet Horst Hamann zu zwei Terminen an: Am 17./18. September und 24./25. September 2016. Die Plätze in den Workshops sind limitiert.

Kristina Schütze, Director Public Relations, UGOS

Fotoworkshop mit Horst Hamann 17./18. September 2016 oder 24./25. September 2016

- Eine Übernachtung in der Ruhe des Parks
- Ausgewogenes Frühstücksbuffet bis 11 Uhr morgens
- 2 mal Mittagessen
- Abendessen mit 3-Gang-Menü im „Restaurant Pferdestall“
- Fotobuch „New York Vertical (NYV) 2016 von Horst Hamann

Preis: 519 € p.P. im Superior-Einzelzimmer.

Informationen zu weiteren Zimmerkategorien unter Tel.: 05253.95-23 161, E-Mail: reservierungen@graeflicher-park.de und www.graeflicher-park.de.

Schwerpunkte

Tag 01

- Tour 01: Thema der Tour ist Farbfotografie.
- Tour 02: Thema der Tour wird die Schwarz-Weiß-Challenge.
- Auftragsarbeit: 1 Stunde | 1 Thema | 1 „Film“ (in 15 Fotos).
- Bild- und Datensammlung, kurze Besprechung der weiteren Verarbeitung.
- Horst Hamann steht Ihnen bei gemütlichen Drinks in „Oscar's Bar“ Rede und Antwort

Tag 02

- Besprechung und Präsentation der Arbeiten des Vortages, mit Tipps und Tricks von Horst Hamann, anschließende Präsentation von Horst Hamann. Gemeinsamer Spaziergang mit der Möglichkeit für Teilnehmer, Erlerntes aufzugreifen und umzusetzen.
- Portfolio Review: Horst Hamann steht Ihnen mit Ratschlägen zu Ihrem Portfolio und Ihren Arbeiten zur Verfügung.
- Abschiedsgeschenk, das Fotobuch „New York Vertical (NYV) 2016

Frischer Wind: Neue (alte) Chefärzte und fachliche Verzahnung

GRÄFLICHE KLINIKEN SETZEN AUF QUALITÄT UND NEUE NISCHEN

Neue Chefarztkonstellation in den Gräflichen Kliniken: Anfang Februar stellten die Gräflichen Kliniken im Rahmen einer Pressekonferenz in der Marcus Klinik die neuen leitenden Mediziner vor. Dazu gehörte auch der Wechsel des bisherigen Chefarztes für Orthopädie, Dr. Stephan Bambach, von der Marcus Klinik in die Caspar Heinrich Klinik.



Stellen sich neuen Herausforderungen (von links): Dr. Gerhard Alexander Müller, Dr. Stephan Bambach, Dr. Hartmut Heinze mit Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorff, Geschäftsführer der Gräflichen Kliniken (Fotos: Julia Zelonczewski)



Dr. Gerhard Alexander Müller betreut seit Jahresbeginn den Bereich Kardiologie/Diabetologie in der Park Klinik Bad Hermansborn. Er ist seit nunmehr zehn Jahren in führender Position als Chefarzt und Ärztlicher Direktor – zuletzt bei Median und MediClin – tätig. Dr. Gerhard Alexander Müller hat in Bielefeld, Kaiserslautern und Nürnberg mehrere Mastertitel für den Fachbereich des Gesundheitswesens erworben und ist seit längerem erfolgreich als

Gesundheitsmanager aktiv. Als erfahrener Qualitätsmanager wird er das Team der Park Klinik unterstützen und eine qualitativ hochwertige, abgesicherte und leitliniengerechte Medizin im Sinne der optimierten Patientenversorgung gewährleisten. In seiner Freizeit betätigt sich der gebürtige Rheinländer als begeisterter Heimwerker und interessiert sich für Innenarchitektur und Motorsport (DTM). Privat und zur Arbeit fährt der umweltbewusste Chefarzt mit dem Elektroauto.

Ein Ziel des neuen Chefarztes ist es gemeinsam mit Dr. Gunter Wagner, der seit Herbst letzten Jahres neuer Chefarzt für den Bereich Psychosomatik, Psychiatrie und Psychotherapie in der Park Klinik ist, den Bereich der Psycho-Kardiologie weiter auszubauen. Aufgrund der Kombination der beiden oft miteinander korrelierenden Fachbereiche in der Park Klinik seien die Voraussetzungen für Patienten mit entsprechendem Befund sehr günstig, so der Chefkardiologe.



Dr. Hartmut Heinze, seit 1. Januar 2016 neuer Chefarzt für Orthopädie in der Marcus Klinik, kommt aus der Region. Vor seinem Wechsel in die Marcus Klinik war er Chefarzt der orthopädischen Abteilung in der Asklepios Weserbergland-Klinik Hötter, wo er bereits 1988 als Oberarzt begann. Nach seinem Studium der Humanmedizin sowie seiner Promotion zum Doktor der Medizin an der Medizinischen Hochschule Hannover erhielt er eine Assi-

stenzarztstelle in der unfallchirurgischen Abteilung des St. Ansgar Krankenhauses Hötter und anschließend im St. Vincenz Krankenhaus Brakel. Sein beruflicher Schwerpunkt liegt zum einen auf der Schmerztherapie. Zum anderen ist er für das Bewegungsprogramm „Mach mit bei Felix Fit“ für Kinder im Vorschul- und Grundschulalter seit 1993 aktiv und hat 2013 einen Reha-Sportverein gegründet. In seiner Freizeit reist, fotografiert und tanzt er gerne. Besonders genießt er die Zeit mit seiner Frau, seinen Kindern und Enkelkindern.



Der neue Chefarzt für Orthopädie in der Marcus Klinik, Dr. Hartmut Heinze, löst den bisherigen Chefarzt **Dr. Stephan Bambach** ab, der sich ab sofort als neuer Chefarzt für Orthopädie um die Belange in der Caspar Heinrich Klinik kümmert. Bisher hatte er die kommissarische Leitung der Abteilung für beide Kliniken übernommen. Nach seinem Studium der Humanmedizin und seiner Promotion in Kiel folgten mehrere Stationen in der Chirurgie in Hameln, Hamburg, Bielefeld, Warburg und Kassel. Im Jahr 2008 verpflichtete ihn das Klinikum Warburg

als Oberarzt, bevor er ein Jahr später in die Marcus Klinik wechselte und im April 2011 zum Chefarzt der Orthopädie ernannt wurde. In seiner Freizeit fährt Dr. Stephan Bambach gerne Rennrad sowie Mountainbike, spielt mit seinem Sohn Fußball oder genießt einfach nur Momente mit der Familie.

„Über die Verstärkung unseres Ärzte-Teams freuen wir uns total“, so Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorff als Geschäftsführer der Gräflichen Kliniken. „Frischer Wind tut auch hier manchmal gut, und

gemeinsam mit den bereits etablierten Medizinern mit ihren unheimlich gut qualifizierten Teams können wir eine qualitativ sehr hochwertige Patientenversorgung anbieten.“ Qualifizierte und vor allem engagierte Mitarbeiter mit viel Herzblut bildeten die Grundlage des Erfolgs in der Zukunft – sowohl für die Kliniken als auch für die gesamte Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorff.

„Gräfliche Kliniken“ goes online!

MITARBEITER-NETZWERK PFLEGEN VIA FACEBOOK

Seit vergangenem Dezember sind die Gräflichen Kliniken nun auch auf Facebook vertreten und gesellen sich so zu den Bad Driburger Naturparkquellen und dem „Gräflicher Park Grand Resort“.

Damit sind jetzt alle Unternehmensbereiche der UGOS im Bereich Social Media präsent.

Unser Konzept: Arbeitgebermarketing

Im Gegensatz zu den beiden anderen Unternehmensbereichen, deren Informationsbeiträgen nahezu keine Grenzen gesetzt sind, konzentrieren sich die Gräflichen Kliniken auf das Thema „Arbeitgebermarketing“. Das heißt, wir veröffentlichen auf der Seite in erster Linie die aktuellen Stellenanzeigen der Gräflichen Kliniken in Nordrhein-Westfalen sowie Thüringen. Darüber hinaus werden aber auch Mitarbeiterereignisse und Ergebnisse des Ideenmanagements genannt sowie auf interessante Beiträge aus der Reha-Welt hingewiesen. Aber auch die Standortbewerbung darf dabei natürlich fehlen.

Warum?

Ziel ist es einerseits, unsere Stellenanzeigen in einem größeren Radius zu verbreiten und einem größeren Publikum sichtbar zu machen, um maximal gute

Mitarbeiter zu finden und zu binden. Andererseits wollen wir Einblicke in unterschiedliche Berufsfelder geben und die Gräflichen Kliniken als Arbeitgeber vorstellen. Damit legen wir nicht Patienten, sondern unsere bestehenden Mitarbeiter sowie potenzielle neue Bewerber als unsere Zielgruppe fest

Wie?

Wer die neue Facebook-Seite betreut, muss Neuigkeiten, spannende Geschichten oder witzige Bilder aus den jeweiligen Kliniken natürlich „reingereicht“ bekommen. Mit Blick auf das Thema Arbeitgebermarketing braucht es nun ein Netzwerk aus ausgewählten Kollegen (Personalabteilung, Verwaltung) sowie die eigene Manpower, um passende Inhalte zu finden und zu „posten“.

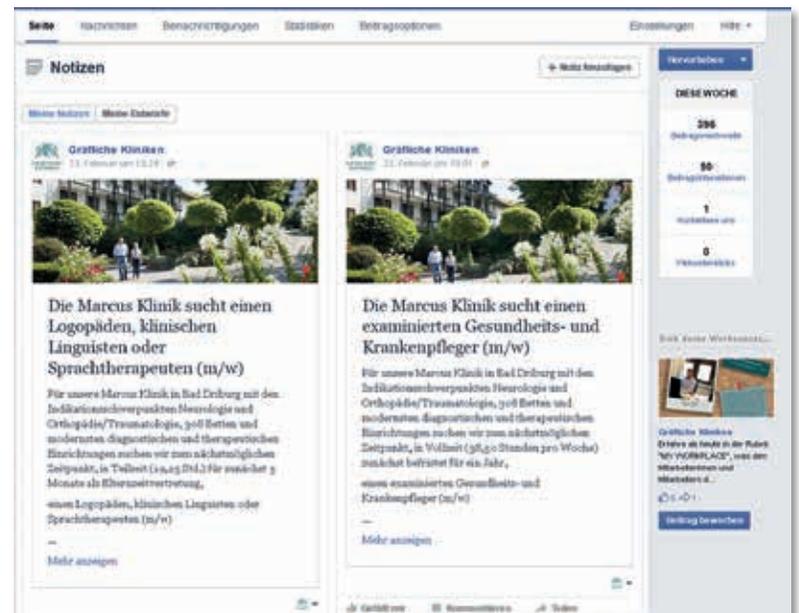
Neue Ideen

Neben den verschiedenen Inhalten, wie Stellenanzeigen, Gewinnspiel oder Bildmaterial gibt es seit Anfang März 2016 die Rubrik „My Workplace“. Hier stellen wir regelmäßig Mitarbeiter aus den verschiedenen Kliniken und Fachbereichen vor, die berichten, was ihnen an ihrer Arbeit ganz besonders gut gefällt. Diese Stellungnahme wird dann zusammen mit einem Foto gepostet

Fortsetzung auf Seite 28

Bunt und vielfältig ist die Facebook-Seite der Gräflichen Kliniken; genau wie die Kliniken selbst.

Aktuelle Stellenanzeigen sind eine der festen Rubriken.



Fortsetzung von Seite 27

Darüber hinaus sind aber auch kleine Geschichten von Patienten, die mithilfe unseres interdisziplinären Klinikteams große Erfolge erzielen und wieder gut zurück in ihren Lebensalltag gefunden haben, geplant.

Entwicklung in Zahlen

In Zahlen gesprochen, verzeichnet die Facebook-Seite der Gräflichen Kliniken mittlerweile stolze 133 Fans, wovon 68 Prozent weiblich sind. Mit einer durchschnittlichen Reichweite von circa 169 Personen und zwei Besuchern am Tag ist die Seite auf einem guten Weg. Zukünftig sollen noch mehr feste Rubriken geschaffen werden und die durchlaufende Struktur noch prägnanter werden.

Eine kleine Bitte

Falls Sie uns noch nicht bei Facebook folgen, besuchen Sie doch mal unsere Seite!

Wenn Sie Interesse haben an der Rubrik „My Workplace“ teilzunehmen oder etwas aus Ihrem Arbeitsalltag berichten möchten, schreiben Sie eine E-Mail an: julia.zelonczewski@ugos.de.

Wir freuen uns über jede witzige Geschichte und jede Insider-Story!

Julia Zelonczewski, Referentin für Marketing Gräfliche Kliniken und Vanessa Pinto, Praktikantin Marketing Gräfliche Kliniken



Authentisch: Wenn Mitarbeiter über ihre Arbeit sprechen... (Bilder: Gräfliche Kliniken)

Immer in der Spur

KATHARINA WAGENER ÜBER EUPHORIE UND SCHOCK IM FAHRSICHERHEITSTRAINING AUF DEM BILSTER BERG



Katharina Wagener ist nicht nur Auszubildende bei den Gräflichen Kliniken, sondern seit ihrem Fahrsicherheitstraining auch Expertein ihrer Fahrkünste. (Foto: Vanessa Pinto)

Seitdem ich im August meine Ausbildung zur Kauffrau im Gesundheitswesen begonnen habe, wurde mir viel geboten. Vermögenswirksame Leistungen und sogar eine zusätzliche Klinikrente (um nur einige zu nennen) haben seitdem meinen Berufsalltag bereichert. Eine Erfahrung hat sich besonders eingepreßt: Anfang September erhielt ich einen Anruf aus dem Personalbüro. Ich wurde

gefragt, ob ich Lust hätte, an einem Fahrsicherheitstraining auf dem „Bilster Berg“ teilzunehmen. Na klar! Fahrsicherheitstraining? Perfekt für die kommende Winterzeit! Von diesem Tag an machte sich Vorfreude breit.

Nix lahme Theorie!

An einem Freitagmorgen war es endlich so weit. Nach einer eindrucksvollen

Fahrt über das Gelände des Bilster Bergs erreichte ich die Teststrecke. Schon ein kurzer Anblick des künstlichen Gefälles und der bereits laufenden Sprinkleranlagen genügte, und schnell wurde mir klar: Hier erwartet mich mehr als nur lahme Theorie! Wenige Minuten später hatte sich eine Gruppe von circa 20 Teilnehmern auf dem Gelände versammelt, in deren Gesichtern Neugier und Erwartung zu erkennen war. Nach einer kurzen Begrüßung durch das Team der Profis und einer kleinen Einweisung über das kommende Vorgehen ging es direkt los.

Kleiner Vertrauensverlust in das eigene Einschätzungsvermögen

Die erste Aufgabe: Das Fahren durch einen kurvenreichen Parcours, um ein Gefühl für die Strecke zu erhalten. Was wir nicht wussten: Die Profis nutzten die Zeit, um unsere Sitzhaltung im Auto zu überprüfen. Dann der erste Schockmoment. Fast jeder von uns war jahrelang mit der falschen Haltung gefahren. Durch falsch eingestellte Sitze und zu weit durchgestreckte Gelenke hätte ein Unfall tödlich enden können.

Nun waren wir auf die nächste Aufgabe besser vorbereitet: Die Simulation einer Gefahrensituation. Eine Vollbremsung auf spiegelglattem Boden in verschiedenen Geschwindigkeitsstufen. Dies bedurfte einer gewissen Portion Überwindung. Jetzt konnte jeder, mancher sogar zum ersten Mal, die Wucht seines eigenen Autos spüren, die so oft unterschätzt wird. Was zur Folge hatte, dass auf den ersten Moment der Euphorie ein kleiner Vertrauensverlust in das eigene Einschätzungsvermögen folgte.

Selbstverständlich war auch für das leibliche Wohl gesorgt. Gegen Mittag wurde jeder mit einer warmen Mahlzeit und einer heißen Tasse Tee oder Kaffee versorgt. Eine richtige Wohltat an einem so kalten Nachmittag wie diesem.

Sekunden entscheiden

Unsere letzte Aufgabe bestand darin, den Bremsweg eines schnell fahrenden Autos zu schätzen und es dauerte nicht lange, bis jeder von uns feststellte: Wenige Sekunden entscheiden über Leben und Tod. Eine der wichtigsten Sensibilisierungen an diesem Nachmittag.

Am Ende gab es noch einen kleinen Wettbewerb. Der Gewinner durfte sich über eine Fahrt in einem Rennwagen freuen.

Letztendlich hat das Simulieren der Gefahrensituationen fahrer-technisch jeden an seine Grenzen gebracht. Die einst so neugierigen Gesichter hatten sich mit Ehrfurcht, Erschro-

ckenheit und Erstaunen gefüllt. Was ich mitgenommen habe? Dankbarkeit auf jeden Fall!

Richtige Entscheidung

Dankbarkeit ist ein sehr gutes Stichwort. Seit Beginn meiner Ausbildung durfte ich noch mehr Vorzüge als ein einwandfreies Fahrsicherheitstraining



Wer auf dem Bilster Berg ein Sicherheitstraining absolviert, kann das Verhalten seines Autos anschließend viel besser einschätzen. Bremsweg berechnen, Fahren bei Nässe oder schnelle Lenkmanöver werden hier zum Beispiel in verschiedenen Situationen geübt. (Fotos: Sascha Reichert)



genießen. In diesen Dingen, und natürlich in vielem mehr, zeigt sich für mich jeden Tag aufs Neue, dass ich die richtige Entscheidung getroffen habe. Sei es die Wahl der Ausbildung oder des Betriebs an sich. Ich kann nur jedem raten, der jetzt vor der gleichen Entscheidung steht, wie

ich vor einem Jahr, sich die Gräflichen Kliniken als Ausbildungsort ans Herz zu legen. Bereuen wird es sicher keiner!

Katharina Wagener, Auszubildende Kauffrau im Gesundheitswesen, Gräfliche Kliniken

Von Idylle, Kaffee-Boten und Klischees

ODER: MEIN PRAKTIKUM IM MARKETING DER GRÄFLICHEN KLINIKEN

Bad Hermanns-was?? Ja genau, das dachte ich auch, als ich mitgeteilt bekam, dass das Büro des Marketings für alle fünf Gräflichen Kliniken in Bad Hermannsborn sei. Für alle, die diesen Ort – so wie ich – bisher eher ausgeblendet haben, so viel dazu: Bad Hermannsborn ist mit seinen zehn Häusern und der Park Klinik eine Bilderbuch-Version von Idylle. Umgeben vom Teutoburger Wald und in absoluter Stille, kann man sich hier voll und ganz auf sich selbst konzentrieren. Wenn man das denn will.

Was verschlägt mich also in dieses Heile-Welt-Örtchen?

Um das zu erklären, muss ich mich kurz vorstellen. Mein Name ist Vanessa, ich bin 21 Jahre alt und studiere, wenn Sie das hier lesen, im mittlerweile sechsten Semester Medienkommunikation an der Julius-Maximilians-Universität in Würzburg. Der Bachelorabschluss in diesem Fach qualifiziert die Absolventen, zu denen ich mich jetzt einfach mal

schon dazu zähle, in den Bereichen innerbetriebliche Kommunikation, Public Relations, Öffentlichkeitsarbeit, Online-Marketing, Online-Journalismus, Rundfunk, Fernsehen und ähnlichem zu arbeiten. Teil des Studiums ist ein achtwöchiges Praktikum in einem dieser Fachbereiche in einem Unternehmen unserer Wahl. Eben jenes Praktikum durfte ich in der Marketingabteilung der Gräflichen Kliniken machen.

Und damit kommen wir auch schon zum eigentlichen Punkt dieses Artikels:

Hochmotiviert begann ich Mitte Februar meinen ersten Praktikums-tag in der Park Klinik Bad Hermannsborn, ohne dass ich so genau wusste, was mich überhaupt erwartet. Die größte Sorge war indes, dass ich zum Laufburschen und Kaffee-Kocher versauern könnte, denn was hört man nicht alles für großartige Geschichten von Praktikanten, die auszogen, die **Fortsetzung auf Seite 30**



Vanessa Pinto hat bei den Gräflichen Kliniken ganz schön gut gefallen. Kein Kaffeekochen, dafür viel Verantwortung. (Foto: Vanessa Pinto)

Fortsetzung von Seite 29 Welt zu verändern und mit einem laktosefreien extrastarken Karamell-Macchiato zurückkehren. Aber zurück zu mir. An einem nicht ganz so schönen Montagmorgen betrat ich das Büro von Julia Zelonzewski, Referentin für Marketing Gräfliche Kliniken, die zu meiner Erleichterung nicht sehr viel älter ist als ich und mir direkt sympathisch war. Außerdem bekam ich meinen eigenen Schreibtisch, was ich schon mal als einen Riesenerfolg verbuchte! Und das sollte der Anfang sehr vieler konzentrierter und arbeitsintensiver, aber auch äußerst amüsanter Stunden und Gespräche im Büro werden.

Also: Auf Los geht's los!

Und was machen Marketingreferenten jetzt überhaupt so?

Kaffee trinken und Kuchen essen ist das Klischee, das mein Vater direkt in meiner ersten Arbeitswoche zum Besten gab. Zugegeben, mein Koffein-Konsum in den letzten Wochen näherte sich langsam einem kritischen Pegel, aber was nimmt man nicht alles in Kauf, um morgens um acht Uhr tafrisch nur so vor Ideen sprudeln zu können? Eben.

Entgegen solcher Vorurteile hatten es die zwei Monate, die ich in der Park Klinik verbrachte, ziemlich in sich. Schließlich wird das Marketing von fünf Kliniken zentral verwaltet, was zwangsläufig dazu führt, dass man bis zum Hals in Arbeit steckt. Zu Beginn gab es viele formale Angelegenheiten zu erledigen. Formatierungsarbeiten, das Leistungsangebot der Kliniken zusammenstellen, Texte

Korrektur lesen... ja ich weiß, das klingt nicht so spannend. Aber da ich meine Sache ganz gut gemacht habe, durfte ich auch relativ schnell an den interessanten Teil der Arbeit. Die Facebook-Seite pflegen und mitgestalten, Fotos für die Hausprospekte machen, eigene Artikel, unter anderem für den Chefarzt, verfassen, bei der Organisation von Veranstaltungen helfen und vieles anderes mehr, waren Teil meiner Aufgaben. Ganz nach dem Motto „Kreativität ist das, was du daraus machst.“ zerbrachen wir uns den Kopf über kreative Headliner für Tagungen, Texte zu unseren Facebook-Beiträgen und der Umgestaltung der Website.

Wenn Sie mich nach meinem persönlichen Highlight fragen... ich könnte es gar nicht sagen. Ich denke, es ist das Gesamtpaket der netten Mitarbeiter in der Klinik, die wirklich tolle

Zusammenarbeit mit Julia Zelonzewski und die Möglichkeiten, die sie mir gegeben hat.

An dieser Stelle möchte ich mich ganz herzlich dafür bedanken, dass sie mich eben nicht zum Kaffee-Mädchen hat verkommen lassen, sondern mich herausgefordert und angespornt hat, sodass ich am Ende des Praktikums definitiv viel für mich mitnehmen kann. Und das auch, obwohl dieser Artikel mehr ihre als meine Idee gewesen ist.

Vanessa Pinto, Praktikantin Marketing,
Gräfliche Kliniken

Offiziell Premium: Die Ernährung in den Gräflichen Kliniken

ÜBER DIE PREMIUM-ZERTIFIZIERUNG FÜR REHABILITATIONSKLINIKEN

Wir, die Servicegesellschaften der Gräflichen Kliniken in Bad Driburg (MCK Service GmbH und CHK Service GmbH) haben uns durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifizieren lassen. Um die PREMIUM-Zertifizierung für Rehabilitationskliniken zu bestehen, haben wir uns dem „Qualitätsstandard für die Verpflegung in Krankenhäusern“ der Deutschen Gesellschaft

für Ernährung e.V. stellen müssen. Die Moritz Klinik in Bad Klosterlausnitz hat den Antrag auf Zertifizierung übrigens zeitversetzt eingereicht und wird deshalb später, voraussichtlich im Laufe des Jahres, zertifiziert.

Gut vorbereitet mit den eigenen Menülinien

Vorab haben wir unsere zur Zertifizierung vorgesehenen „Menülinien II“ einer eigenständigen Überprüfung des dafür vorgesehene vollwertigen Verpflegungsangebotes unterzogen (nähere Informationen dazu im Infokasten). Das alles sind Standards, die

wir mit unseren Menü-Fit-Linien einhalten, so dass wir problemlos in die



Hatten viel Arbeit mit der Zertifizierung (von links): Lisa Rüsing und Britta Mollemeier von der MCK Service GmbH und Veronika Mikus von der CHK Service GmbH sind stolz auf die erreichten Zertifizierungen. (Fotos: Maik Prager)



Die Patienten profitieren

Die Verpflegung in unseren Kliniken wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) mit einer „Station Ernährung-PREMIUM-Zertifizierung“ ausgezeichnet. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Rehakliniken“. Damit wird für die Patienten sichergestellt, dass die Verpflegung in unseren Häusern nach den aktuellen Erkenntnissen der Ernährungswissenschaft zusammengestellt wird. Insgesamt wurden die vier Qualitätsbereiche „Lebensmittel“, „Speisenplanung und -herstellung“, „Lebenswelt“ und „Nährstoffe“ überprüft.

Maik Prager, Prokurist der Service-Gesellschaften der Gräflichen Kliniken

Die sichtbar gewordene Qualität hängt jetzt auf den Fluren der Kliniken.

Der Weg zur eigentlichen PREMIUM-Zertifizierung

Um die angestrebte Station Ernährung PREMIUM-Zertifizierung zu erlangen, waren intensive und umfangreiche Berechnungen für den Qualitätsbereich Nährstoffe der Vollverpflegung nötig. Der zentrale Bestandteil, um die Zertifizierung zu erhalten, sind berechnete Rezepturen, die einen nährstoffoptimierten Speiseplan zugrunde liegen. Hier waren die leitenden Diätassistentinnen Veronika Mikus, Britta Mollemer und Lisa Rüsing federführend, denn der Qualitätsbereich Nährstoffe ist schon im Vorfeld auf das gesamte Audit ausgerichtet. Wochenlange Arbeit wurde hier in Berechnungen und Kalkulationen der einzelnen Speisekomponenten gesteckt. Die hier errechneten Werte mussten in der Vollverpflegung innerhalb von sieben Verpflegungstagen im Durchschnitt die D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr erfüllen. Exakte Zubereitungshinweise wurden mit der Produktion in der Küche abgesprochen und hinterlegt. Nährstoffberechnungen und Portionsgrößen mussten erarbeitet und umgesetzt werden. Die dabei entstandenen dicken Ordner mussten wir vorab bei der DGE einreichen.

Das Audit

Nach intensiver Überprüfung der eingereichten Unterlagen fand dann das Audit statt. Hier wurden die Küche, der Service und die Diätabteilung einen Tag lang begutachtet. Alles musste stimmen: Angefangen von der Warenannahme über die tägliche Absprache vor Produktionsbeginn bis zur Warenbereitstellung und der Produktion in der Küche. Auch die Abläufe im Service, das Fachwissen der Servicemitarbeiter und die unterstützende Hilfestellung am Patienten durch Service und Diätassistentinnen wurden gecheckt. Portionsgrößen wurden überprüft, Herstellungsverfahren begutachtet und Proben genommen.

Auch die Einhaltung der Hygienerichtlinien (HACCP) wurde bis ins Detail gecheckt. Da wir auch hier schon im Vorfeld eigene hohe Maßstäbe gesetzt haben (wir haben eine EU-Zulassung, in Deutschland der höchste Standard für Caterer), war dies für uns tägliche Routine. Um das Audit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung bestehen zu können, mussten mindestens 60 Prozent der vorgegebenen Kriterien erfüllt werden. Wir haben übrigens in beiden Küchen 96 Prozent der Kriterien erfüllt.

Kriterien für eine vollwertige Verpflegung...

...sind im Bereich Lebensmittel eine optimale Lebensmittelauswahl und Anforderung an den Speiseplan. Dazu gehört die Überprüfung von Vorgaben über die wöchentliche Verfügbarkeit von Brot, Brötchen, Kartoffeln, Reis, Teigwaren, Getreideprodukten, Vollkornprodukten, Gemüse, Hülsenfrüchten, Salaten, Rohkost, Obst, Käse, Milch und Milchprodukten. Auch die Menükomponenten wie Fleisch, Fleisch-Erzeugnisse, Wurstwaren, Seefisch und fettreichem Fisch wurden auf Maximal- und Mindestwerte überprüft. Die Verwendung von Rapsöl als Standardöl war dabei schon im Vorfeld selbstverständlich. Wichtig ist auch die Bereitstellung von Getränken. Hier in erster Linie Wasser.

- Im Bereich Speisenplanung ist die Einhaltung von Menüzyklen des Mittagessens von mindesten vier Wochen vorgegeben. Neben dem täglichen Angebot eines ovo-lacto-vegetabilen Gerichtes war auf saisonale und kulturspezifische Angebote, regionale Essgewohnheiten und Fleisch von unterschiedlichen Tierarten zu achten. Selbstredend sind Wahlmöglichkeiten bei Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien sowie besonderen Ernährungssituationen bei diätischen und ergänzenden Kostformen.
- Die Speisenherstellung ist ein umfangreicher Bereich, der ebenfalls kontrolliert wurde. Geachtet wird hier auf fettarme und nährstoffschonende Zubereitung. Ein sparsamer Umgang mit Jodsalz und Zucker sowie der Verzicht auf Alkohol sind weitere Punkte. Lager-, Transport- und Ausgabemperaturen sind wichtige Hygienekontrollpunkte, die ebenso geprüft werden wie Warmhaltezeiten.
- Bei der Gestaltung des Speiseplanes ist darauf zu achten, dass mehrere Menülinien übersichtlich dargestellt sind. Bezeichnungen, die nicht üblich und nicht eindeutig sind, müssen erklärt und bei den verschiedenen Fleischsorten die Tierarten eindeutig bezeichnet werden.
- In der so genannten Lebenswelt wird darauf geachtet, dass Essenszeiten festgelegt sind und ein angemessener Zeitraum zur Verfügung steht. Beratung und Hilfe bei der Speisenauswahl werden gestellt und unsere Diätassistentinnen sind die geforderten Fachkräfte bei Fragen zu Unverträglichkeiten, Speisewünschen, Portionsgrößen, vollwertiger Ernährung, Kostformen und Diäten.

Therapie im Alltag – mit ambulanter Reha mitten im Leben bleiben

DIE NEUROLOGISCHE ABTEILUNG DES ARZ JENA: GESICHTER UND IDEEN

Die Neurologische Abteilung des Ambulanten Reha Zentrums der Gräflichen Kliniken in Jena behandelt Menschen mit neurologischen Erkrankungsfolgen, die die Reha von der Krankenkasse oder von der Rentenversicherung bewilligt bekommen oder Privatpatienten sind.

Obwohl der Fachbereich Neurologie aktuell noch klein ist, präsentiert er sich mit vielen Stärken. Unsere Patienten melden oft im Abschlussgespräch, dass sie neben der fachlich guten Behandlung besonders die Atmosphäre im Haus als wohltuend erlebt haben. Sie hätten außerdem das Gefühl gehabt, dass das Team eng und gut zusammen arbeite und sich wirklich um das Wohl der Patienten kümmere. Viele Patienten geben offen zu, dass sie die fachliche Qualität nicht wirklich einschätzen können. Aber manche können vergleichen, und dann freut uns die Rückmeldung besonders.

Einige der Köpfe im „Neuro-Team“ möchten wir Ihnen in dieser Ausgabe der COSMOS vorstellen.

Prof. Dr. Ottmar Leidner, Chefarzt der Neurologie im ARZ Jena



Lea Malich, Logopädin

„Hochfrequente Therapie muss auch ambulant gehen!“

Was mögen Sie an Ihrer Arbeit in der tagesklinischen Neurologischen Reha am meisten?

„Mehr als in der logopädischen Praxis sieht man hier oft den Therapieerfolg von Woche zu Woche, von Tag zu Tag: Wenn das Sprechen verständlicher wird oder weniger anstrengt. Wenn eine komplizierte Lautfolge nach einem Schlaganfall zum ersten Mal wieder klar und deutlich überkommt – das motiviert die Patienten und auch mich als Therapeutin. Der Schwung hilft, dranzubleiben, auch in Durststrecken.“

Woran messen Sie, ob Sie gute Arbeit gemacht haben?

„Mir macht es schon Spaß, wenn mir Patienten im Abschlussgespräch gestehen: ‚Als ich Sie beim ersten Mal sah, dachte ich: Oh je, so ein zartes, junges Geschöpf soll mich behandeln. Aber rückblickend sehe ich jetzt, wie viel Energie und Aufwand Sie für mich eingesetzt haben und wie viel Erfolg dabei heraus kam – da hab ich Sie wohl unterschätzt!‘ Die Patienten haben ein feines Gespür, ob sich die Therapeutin wirklich für sie interessiert und anstrengt. Und mich belohnt es, wenn das bemerkt und rückgemeldet wird.“

In der Neurologie haben wir das Glück, gute Messinstrumente für den Erfolg zu haben, wie zum Beispiel den Aachener Aphasie Test, wo man die Fortschritte Schwarz auf Weiß erkennen kann. Das hilft uns, den Effekt zu messen, aber auch den Pati-

enten hilft es an trüben Tagen, wenn sie mehr Blick für das Schwere haben. Sie können sich dann auch selbst den Kopf zurecht setzen, den Erfolg sehen und sich Mut machen. Und zudem haben wir Belege für die Kostenträger, dass die Therapie echt nützt.“

Was möchten Sie gern in den nächsten Jahren noch entwickeln?

„In der Aphasie-Therapie ergeben die Studien längst ein klares Bild: Eigentlich wären oft mehrere Stunden Therapie am Tag nötig. In der Moritz Klinik sind schon wirklich ‚hochfrequente‘ Therapiekonzepte etabliert und haben sich bewährt. Das muss doch auch ambulant in Jena gehen. Wir wollen und werden alles daran setzen, dafür die Voraussetzungen zu schaffen.“



Gerhard Landes, Diplom-Psychologe und Psychologischer Psychotherapeut

„Wir suchen immer nach Lösungen, wir wollen Freiheit ermöglichen“

Was mögen Sie an Ihrer Arbeit in der tagesklinischen Neurologischen Reha am meisten?

„Es wird hier nie langweilig, es kommt eigentlich nie Routine auf. Jeder Fall ist anders, jeder Patient hat eigene Fragen, Sorgen, Wünsche, Ziele. Auch das diagnostische und therapeutische Spektrum ist riesig – von der Neuropsychologie, die oft ziemlich herausfordernd ist, bis in Gebiete, die mir seit vielen Jahren vertraut sind, wie die Begleitung von Menschen mit schwerer, chronischer Krankheit.“

Und natürlich freut mich, dass ich meine musiktherapeutische Ausbildung hier mit einsetzen kann. Sie

dient zur emotionalen Regulation, zur Entspannung, zur Schulung der Wahrnehmung – eben für das, was in dem Menschen ist, der da denkt und fühlt und um sie oder ihn herum.“

Was ist das Besondere an tagesklinischer Reha?

„Die Chance, neu Gelerntes oder Geübtes direkt in das familiäre Wohnumfeld zu übertragen, zu testen, neue Erfahrungen damit zu machen. Nicht vier Wochen warten müssen, sondern gleich heute ausprobieren: Wie kann das gehen, wenn ich in meinem Alltag mehr Zeit für Ruhe benötige oder eine Übung einbauen will? An den Widerständen und Hürden gleich arbeiten können. Es liegt eine große Chance darin, dass jemand während tagesklinischer Reha familiäre Verpflichtungen und häusliche Aufgaben weiter erfüllen kann. Aber es liegt auch eine Gefahr

und Belastung darin. Deswegen wird die Zahl der Tagesklinik-Patienten nie riesig sein können. Oft ist die Entlastung und der Abstand zum üblichen Gewühl in der stationären Reha zur Genesung nötig, aber eben nicht immer. Und nach langfristiger Entlastung zu suchen, das können wir tagesklinisch lebensnäher, direkter und ehrlicher.“

Was möchten Sie den Patienten unbedingt mitgeben?

Das geht fast in Richtung Lebensphilosophie: Was hab ich an Gaben, an Möglichkeiten? Wir suchen immer nach Lösungen, wir wollen Freiheit ermöglichen. Bei aller professionellen Verantwortung ist das kein „Von-Oben-Herab“. Ich lerne immer wieder von und mit Patienten, wie aus einer gesundheitlichen Krise wieder ein guter Weg werden kann.“



Eva Rothenberger, Leitende Ergotherapeutin

„Positiv denken. Schauen auf das, was geht.“

Was mögen Sie an Ihrer Arbeit in der tagesklinischen Neurologischen Reha am meisten?

„Besonders gern mache ich Arbeitsplatztraining, ein bisschen wie ABMR (Arbeitsplatzbezogene Muskuloskelettale Rehabilitation), aber eben nicht nur für Muskeln und Skelett, sondern auch für das Kognitive und das Psychische. Wenn ein Patient sagt, das schaff ich nie, und nach dem Training sagt, ‚Boah, geht, hätte ich nie gedacht‘, so etwas freut mich sehr. Dann wächst seine Motivation, mehr als er für möglich gehalten hat, und das führt vorwärts. Oder wenn Patienten mit Lähmungen

oder Sensibilitätsstörungen dankbar melden: Heute hab ich das erste Mal wieder einen Flaschenverschluss aufgekriegt oder das erste Mal den Kaffee komplett aus der Kanne in die Tasse getroffen, oder wieder Knöpfe zumachen können. Dann spür ich deutlich, warum ich meine Arbeit so mag und so gern zur Arbeit gehe.“

Was möchten Sie den Patienten unbedingt mitgeben?

„Hausaufgaben. Immer wieder Hausaufgaben. Vieles sieht auf den ersten Blick einfach und langweilig aus. Und oft sagen Patienten: ‚Für Übungen hab ich doch gar keine Zeit.‘ Aber jeder hat Zeit, um beim Zähneputzen auf einem Bein zu stehen und zwischendurch Bein und Führungshand und Sicherungshand zu wechseln. Ich frag dann auch nach, nach ein paar Tagen. Immer mal wieder. Und dann

berichten die Patienten eben doch, dass es was nützt. Und insgesamt: Positiv denken. Schauen, auf das, was geht. Sich auch mal durchkämpfen, es geht auch wieder bergauf.“

Was möchten Sie gern in den nächsten Jahren noch entwickeln?

„Zwei Beispiele nur: Für Aufmerksamkeits- und Gedächtnisstörungen noch mehr Repertoire, präzisere Therapieansätze. Da geht die Wissenschaft ständig voran und wir haben längst noch nicht alles umgesetzt. Auch beim Schwindeltraining, verschiedene Ursachen, verschiedene Behandlungen, da ist in den Lehrbüchern Vieles zu Wischi-Waschi.“



**Kathrin Bergner
Arzthelferin/Pflegedienst**

„Wir erleben viele, die mit der Zeit richtig aufblühen“

Was mögen Sie an Ihrer Arbeit in der tagesklinischen Neurologischen Reha am meisten?

„Dass jeder Tag anders ist, es gibt keine Langeweile. Die neurologischen Patienten sind schon manchmal schwieriger, aber dadurch lernen wir auch ständig dazu. Wir überblicken immer mehrere Wochen. Das ist spannend, wie sich das oft entwickelt und vorangeht. Dann freu ich mich natürlich mit. Und es kommt auch was zurück, wenn jemand mit der Zeit seinen Humor wieder findet und

auch mal heiter sein kann und sich einen Spaß erlaubt.“

Was möchten Sie den Patienten unbedingt mitgeben?

„Sicht auf die Fortschritte ermöglicht auch ein bisschen mehr Zufriedenheit. Natürlich ist das oft ein weiter Weg, aber wir erleben viele, die mit der Zeit richtig aufblühen, deren Lebenseinstellung sich wieder ändert. Das können wir den Patienten, die noch ganz am Anfang stehen, auch immer wieder zeigen und erzählen. Und immer wieder Mut machen, es auch zu Hause anzuwenden.“

Was möchten Sie gern in den nächsten Jahren noch entwickeln?

„Mehr wissen. Es gibt immer wieder interessantes Neues. Nur ein kleines Beispiel: Wir haben doch früher nie bei den neuen Patienten auf beiden Seiten Blutdruck gemessen. Jetzt, wo wir den ersten Patienten mit Verdacht auf Subclavian-Steal-Syndrom hatten, verstehen wir erst, dass das manchmal einen wichtigen Hinweis auf die Diagnose liefert. Immer weiter dazu lernen, bringt uns und die Patienten weiter.“



Dr. Kerstin Erler, Leiterin Sporttherapie

„Man kann immer etwas tun“

Was mögen Sie an Ihrer Arbeit in der tagesklinischen Neurologischen Reha am meisten?

„Dass wir mehr Kontakt zu den Patienten haben, sie öfter sehen, dann auch nachfragen und nachlegen können. Dass wir den Veränderungswilligen im eigenen Haus ein großes Repertoire anbieten können. Das betrifft nicht nur Junge: Ein 80-jähriger Mann, der seine Frau nach Schlaganfall versorgen muss, hält sich hier seit über einem Jahr mit Reha-Sport fit. Der kommt gern und weiß, warum. Und wir haben ein kleines

Team mit kurzen Wegen und schnellen Absprachen.“

Was möchten Sie den Patienten unbedingt mitgeben?

„Die einfache Botschaft: Man kann immer etwas tun. Natürlich muss das angepasst und modifiziert werden. Aber auch bei schwerer Krankheit und Einschränkung kann man in der Regel etwas tun.“

Was möchten Sie gern in den nächsten Jahren noch entwickeln?

„Ein breites Spektrum für den ambulanten Bereich. IRENA (die Intensivierte Reha Nachsorge der Rentenversicherung) wird noch viel zu wenig genutzt. Und die ersten Präventionsangebote der Rentenversi-

cherung laufen gerade an: Drei Tage Information, Statuserhebung, individuelle Zielplanung. Dann 18 Trainingseinheiten à 120 Minuten berufsbegleitend über mehrere Monate. Dann Eigenübungen und sechs Monate später ein ‚Refreschertag‘. Das klingt, als könnte es was bringen. Neu und präventiv, um möglichst nie eine neurologische Reha zu brauchen.“



Dr. Birgit Neumann,
Fachärztin für Physikalische
und Rehabilitative Medizin.

Im sozialen Umfeld bleiben und Gelerntes im Alltag sofort testen

Was ist das Besondere an tagesklinischer Reha?

„Das Besondere im Vergleich zur stationären Rehabilitation sind die Wohnortnähe und Alltagsnähe. Die Patienten bleiben im sozialen Umfeld und können Dinge im Alltag sofort testen. Wir bieten ein umfangreiches anspruchsvolles Therapieangebot, das sehr individuell dem Bedarf und Leistungsvermögen des einzel-

nen Patienten angepasst wird. Damit ist der Patient gefordert, aber nicht überfordert.“

Was mögen Sie an Ihrer Arbeit in der tagesklinischen Neurologischen Reha am meisten?

„Durch die überschaubare Patientenzahl ist eine persönliche, sehr individuelle Betreuung möglich und häufig entsteht auch ein Kontakt der Patienten untereinander. In den Abschlussuntersuchungen bekommen wir häufig die Rückmeldung von Patienten oder Angehörigen, dass das Team sehr freundlich auftritt und sich bemüht, auf Bedürfnisse des Ein-

zeln einzugehen. Im Team sind Absprachen auf kurzen Wegen möglich.

Ich schätze die gute interdisziplinäre Zusammenarbeit bei der gemeinsamen Betreuung von Patienten mit den orthopädischen Kollegen sowie den unkomplizierten fachlichen Austausch. Es macht Spaß, in diesen großzügigen hellen modernen Therapieräumen zu arbeiten und auch ein wenig stolz, sie Kollegen und Bekannten zu zeigen.“



Nicole Martin,
Neuro-Team Physiotherapie

„In der ambulanten Reha bleibt der Patient auch Vater und Ehemann, Mutter und Ehefrau“

Was ist das Besondere an tagesklinischer Reha?

„Dass die Verarbeitung der Krankheit, gerade psychisch, direkt mit den Angehörigen stattfindet. Bei stationärer Behandlung ist der Patient erst einmal nur Patient, nur krank. In der ambulanten Reha bleibt er auch Vater und Ehemann, Mutter und Ehefrau. Bleibt spürbar für Haus und Hof verantwortlich. Merkt am gleichen Tag noch nach der Therapie im Kontext daheim: Geht oder geht nicht. Die Belastung durch das straffe

Tagesprogramm in der ambulanten Reha ist fast schon wie ein Arbeitsplatztest. Wer das durchhält, ist schon ziemlich belastbar. Und wir können hier auch Straßenbahn und Einkaufen testen, das haben wir alles vor der Tür.“

Woran messen Sie, ob Sie gute Arbeit gemacht haben?

„Ein Patient ist nur zufrieden, wenn wirklich sein oder ihr Ziel erreicht ist. Das ist die oberste Aufgabe und das macht das Erarbeiten gemeinsamer Reha-Ziele so wichtig. Ziele müssen realistisch sein, klein genug, um erreichbar zu sein, aber auch relevant genug, um zu motivieren. Patienten bleiben nur dran, wenn es ihnen echt was bringt und sie in den

für sie wichtigen Zielen vorwärtskommen. Dann melden sie auch Zufriedenheit mit unserer Arbeit zurück.“

Was möchten Sie den Patienten unbedingt mitgeben?

„Nicht nach den anderen schauen, was die daraus machen. Eigene Ziele sind wichtig. Vielleicht gehen nicht drei Kilometer, aber der Haushalt geht schon wieder. Viele Patienten sehen das nicht, unsere Aufgabe ist auch, zu ermöglichen, dass sie es sehen. Auf's Ziel schauen, nicht verzweifeln, nicht sich einrichten, die Situation nicht so lassen.“



Prof. Dr. Ottmar Leidner,
Ärztlicher Leiter Bereich
Neurologie

„Was das Erreichen ihrer Ziele angeht, sind Patienten unbestechlich und offen“

Was mögen Sie an Ihrer Arbeit in der tagesklinischen Neurologischen Reha am meisten?

„Das meiste wurde schon gesagt. Mitzuerleben, dass ein Patient Autonomie und Zuversicht gewinnt, sich neu sortiert, Ziele erreicht, Lebensfreude und Perspektive wiederfindet. Davon lebt auch der Arzt.

Und so ein Team: Freundlich, interessiert, engagiert, diszipliniert, gutes Miteinander. Ich sage manchmal: Die Patienten verzeihen uns viele Fehler, so lange sie spüren, dass wir uns für sie den Allerwertesten (Entschuldigung!) aufreißen. Mich freut die Grundhaltung in unserem Team sehr, denn ich unterrichte an der Hochschule Psychologen unter anderem in

Rehapsychologie. Ich hab im Geist die Beiträge unserer interviewten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an allen Stellen markiert, die direkt ins Lehrbuch gedruckt werden könnten, weil sie Konzepte der Salutogenese, der Resilienzforschung, der Ressourcenorientierung, der positiven Psychologie, der SMART-Regel für die Zieleorientierung, der ICF (internationale Klassifikation der funktionalen Gesundheit) und vor allem den Respekt vor dem Leidenden, dem ‚Patienten‘, direkt umsetzen. Der Text würde dadurch völlig unlesbar, aber es würde eine herausragend professionelle Haltung des Teams in völliger Übereinstimmung mit aktuellster Rehabilitationswissenschaft erkennbar werden.“

Woran messen Sie, ob Sie gute Arbeit gemacht haben?

„Was das Erreichen ihrer Ziele angeht, sind Patienten unbestechlich und offen. Wir können wohl noch

besser darin werden, gute Messinstrumente einzusetzen für die Therapieeffekte. Aber ein Händedruck mit ‚Danke‘ drückt meiner Meinung nach auch viel aus.“

Was möchten Sie gern in den nächsten Jahren noch entwickeln?

„Tausend Dinge. Das Wissen in den Reha-Disziplinen und in den ‚Neurosciences‘ explodiert geradezu. Für manches fehlen uns noch die Patienten. Aber Verkehrsmedizin bei unsicherer Fahreignung, hochfrequente Aphasietherapie, neuropsychologische Therapie der Exekutivfunktionen, funktionelle Neuroprothetik und vieles andere wollen voran getrieben werden. Und wir freuen uns, mit der Moritz Klinik eine starke und hochinnovative Schwester im Rücken zu haben.“



Uta Wendt,
Dipl.-Sozialarbeiterin

„Niemand hat Illusionen von einer ‚Kur‘“

Was mögen Sie an Ihrer Arbeit in der tagesklinischen Neurologischen Reha am meisten?

„Die Patienten in der Tagesklinik sind sehr engagiert und wissen, was sie wollen. Selten, dass jemand kein klares Ziel und keine Richtung hat. Tagesklinische Reha-Patienten haben ziemlich viel Zug und ‚Biss‘. Das macht Freude. Niemand hat Illusionen von einer ‚Kur‘.“

Woran messen Sie, ob Sie gute Arbeit gemacht haben?

„Die Fragebögen helfen dafür nicht wirklich viel. Wenn jemand lauter Einsen vergibt, freut uns das, aber eine echte Aussage über meine Arbeit kann ich daraus nicht ableiten. Am besten zeigt sich immer noch im direkten Gespräch, ob die Ziele des Patienten erreicht und getroffen sind.“

Was möchten Sie den Patienten unbedingt mitgeben?

„Dass es sich lohnt, an sich und seiner Gesundheit zu arbeiten. Ich leiste gern Hilfe zur Selbsthilfe. Dabei

braucht es Sorgfalt, damit wir Patienten nicht Dinge abnehmen, die sie selber können. Das wäre ganz gegen die Grundhaltung von Rehabilitation.“

Was möchten Sie gern in den nächsten Jahren noch entwickeln?

„Die Zulassung der Rentenversicherung wird schon noch neue Aufgaben bringen. Sich da hineinzuarbeiten und zu schauen, was wird dafür gebraucht, darauf bin ich gespannt und freue mich darauf.“

Was macht eigentlich das ARZ in Jena?

LEISTUNGSSPEKTRUM, ENTWICKLUNG, SPEZIALISIERUNG



Der großzügige und moderne Bau des ARZ Jena wurde 2013 eröffnet. (Fotos: Gräfliche Kliniken)

Caspar Heinrich Klinik, Marcus Klinik, Moritz Klinik und die Park Klinik – sie waren jahrelang das allseits bekannte Quartett des Unternehmensbereichs „Gräfliche Kliniken“. Doch seit 2013 ist auch das Ambulante Reha Zentrum in Jena (ARZ Jena) Teil der Gräflichen Kliniken und deckt als einzige unserer nun mittlerweile fünf Kliniken den Schwerpunkt der ambulanten Rehabilitationsmaßnahmen in den Fachbereichen Orthopädie und Neurologie ab.

Unter der ärztlichen Leitung von Dr. Almut Heyne und Dr. Kathrin Bergmann im Fachbereich Orthopädie, der Leitung von Prof. Ottmar Leidner in der Neurologie sowie Dr. Kerstin Erler als Leiterin im Gesundheits- und Präventionszentrum werden seit 2013 in dem Zentrum qualitativ hochwertige Gesundheitsleistungen in einem stilvollem Ambiente in den Bereichen der Rehabilitation, Prävention und Gesundheit erbracht. Seit 2015 wird das Führungsteam durch Sebastian Bergholz,

der zudem auch Verwaltungsleiter/Prokurist in der Park Klinik Bad Hermannsborn ist, als kaufmännischer Leiter unterstützt.

Auf 3.800 m² gibt es nicht nur großzügig gestaltete Therapie- und Behandlungsräume sowie das Bewegungsbecken, sondern auch moderne Ausstattung mit Trainings- und Übungsgeräten. Zugang zum Zentrum, das sich direkt gegenüber des Universitätsklinikums in Jena befindet, und seinem Leistungsangebot

haben alle gesetzlich Krankenversicherten und Privatzahler.

Gebündelte Fachkompetenz

Der Anspruch: Die Zufriedenheit und der Erfolg der Patienten. Hierfür werden alle Therapien im ARZ gemäß der aktuellen medizinischen und therapeutischen Standards unter ärztlicher Leitung durchgeführt. Im Fokus steht dabei der individuelle Umgang mit jedem einzelnen Patienten und seinen Bedürfnissen.

Fortsetzung auf Seite 36



Fortsetzung von Seite 35

Der Vorteil bei einer ambulanten Reha liegt oft darin, dass Patienten alle notwendigen Therapien sowie Gesundheitsinformationen vor Ort im Zentrum erhalten und nachmittags dann wieder nach Hause in ihr gewohntes Umfeld zurückkehren können.

Um den größtmöglichen Erfolg erzielen zu können, bedarf es zum einen konkreter Spezialisierungsbereiche sowie der Zusammenarbeit eines interdisziplinären Teams. Neben der ärztlichen Betreuung in den Rehabilitationsschwerpunkten Neurologie und Orthopädie kann das ARZ haus-eigene Praxen für Ergotherapie, Logopädie und Physiotherapie vorweisen.

Zudem werden im Zentrum medizinische Rehabilitationsleistungen für die Unfallversicherung und die Berufsgenossenschaften als Erweiterte ambulante Physiotherapie (EAP) und in Erweiterung zur medizinisch-beruflichen Rehabilitation die Arbeitsplatzbezogene Muskuloskeletale Rehabilitation (ABMR) durchgeführt.

Außerdem ist das Zentrum für Nachsorgeangebote spezialisiert, wie bspw. die intensivierete Rehabilitationsnachsorge (IRENA) für Patienten der Rentenversicherung

Die eigene Gesundheit unterstützen: Vorsorge

Aber das ambulante Reha Zentrum ist nicht nur auf die ambulante Rehabilitation spezialisiert, sondern bietet im hauseigenen Gesundheits- und Präventionszentrum unter Leitung von Dr. phil. Kerstin Erler vielfältige

Angebote in den Bereichen Bewegung, Ernährung und Entspannung. Von der Wirbelsäulengymnastik über den richtigen Umgang mit Nahrungsmitteln bis hin zur progressiven Muskelrelaxation – hier bietet sich für Gesundheitsinteressierte, aber auch für Unternehmen eine Vielzahl an Möglichkeiten. Hierzu gibt es einen separaten Trainingsbereich im 2. Obergeschoß, in dem sich nicht nur die modernsten Trainingsgeräte befinden, sondern auch anspruchsvolle Therapiemöglichkeiten für sensorisches Training sowie spezielle Bodenbeläge im Trainingsbereich (PAVIGYM ©) für CORE-Training.

Entwicklung in Zahlen

Seit 2013 ist das Ambulante Reha Zentrum in Jena Teil der Gräflichen Kliniken und betreut Menschen dabei, wieder in ihr alltägliches Leben zurückzufinden ohne dafür eine stationäre Rehabilitationsmaßnahme durchlaufen zu müssen. Und das mit Erfolg.

Bereits Ende 2014, ein Jahr nachdem das Zentrum eröffnet wurde, können alle vier Reha-Bereiche eine respektable Anzahl an Belegungstagen vorweisen. Die ambulante Reha im Bereich Orthopädie verzeichnete 6.625 Belegungstage, die EAP 2.208, die ambulante Reha der Neurologie 617 und die IRENA sogar 7.964 Tage.

Aufbauend auf diesem Erfolg konnte das ARZ im darauf folgenden Jahr eine Steigerung der Belegungstage insgesamt um gut 23 Prozent verbuchen, sowie eine 27 Prozent höhere Nutzung der Heilmittel Ergo- und Physiotherapie und Logopädie erzielen. Doch nicht nur das.

Gleichzeitig konnten die Rehasportgruppen von zehn auf 18 erhöht und

ABMR

Das ARZ Jena ist auch von den gesetzlichen Unfallversicherungsträgern als Rehabilitationseinrichtung zur Durchführung der Arbeitsplatzbezogenen Muskuloskeletalen Rehabilitation (ABMR) zugelassen. Bei einer ABMR werden Ihre Verletzungsfolgen oder Schäden, die Sie sich bei einem Arbeitsunfall zugezogen haben, mit konkret benötigten arbeitsrelevanten Aktivitäten therapiert. In unserem Work-Park®, einem lizenzierten Trainings- und Therapiebereich zur Simulation von Bewegungsabläufen bei der Arbeit, trainieren Sie unter Anleitung speziell ausgebildeter Ergotherapeuten. Das Ziel ist Ihre Rückkehr an Ihren bisherigen Arbeitsplatz.

EAP

Bei der Erweiterten Ambulanten Physiotherapie (EAP) handelt es sich um eine Komplexbehandlung. Hier kommen die Methoden der Physikalischen Therapie, der Krankengymnastik und der Medizinischen Trainingstherapie (Sporttherapie) auch in Kombination mit einer ergotherapeutischen Behandlung zur Anwendung. Diese Therapieform wird durch die Berufsgenossenschaften und Unfallversicherungsträger bei Arbeitsunfällen gewährt.

IRENA

Die Intensivierte Rehabilitationsnachsorge (IRENA) ist ein Nachsorgeprogramm der Deutschen Rentenversicherung und wird im Anschluss an Ihre stationäre oder ambulante Rehabilitation angeboten. Es dient der Stabilisierung des Rehabilitationsergebnisses. Die IRENA-Maßnahme wird von Ihrem behandelnden Arzt in der Rehabilitationseinrichtung verordnet.

die Anzahl der Selbstzahlerkurse gesteigert werden. Der Bekanntheitsgrad des Zentrums ist indes um ein beachtliches Maß gestiegen, so dass Patienten mittlerweile aufgrund der Empfehlung anderer dessen Angebote nutzen.

Parallel konnten interne Prozesse weiterentwickelt und neue Konzepte erstellt werden. Darüber hinaus wurden neue Kooperationen geschlossen und bereits bestehende ausgebaut, unter anderem mit dem Universitätsklinikum Jena und der AWO sowie dem Olympiastützpunkt Thüringen. So ist das ARZ jetzt auch ein von der AOK anerkanntes Kompetenzzentrum für Sportmedizin und lizen-

zierte Untersuchungsstelle des Landessportbundes Thüringen und führt so sportmedizinische Vorsorgeuntersuchungen durch. Die positive Entwicklung des Ambulanten Reha Zentrums lässt sich nicht nur in Umsatzzahlen lesen. Auch die Mitarbeiterzahl ist von 48 auf 61 angestiegen.

Auch im laufenden Jahr möchte das ARZ an die bisherigen Erfolge anknüpfen und hat sich Ziele gesetzt. Um das Spektrum der behandelbaren Krankheiten und Verletzungen weiter auszubauen, steht die Zulassung der DRV-Bunds im Bereich Neurologie auf dem Plan, die Zulassung und Erweiterung des Belegungsvertrages werden für April 2016 erwartet. In allen Bereichen werden Umsatzsteigerungen angestrebt, so soll auch der Reha-Sport ausgebaut und Konzepte der Prävention und der betrieblichen Gesundheitsförderung stärker einbezogen werden. Auch sind wieder Fortbildungsveranstaltungen für Ärzte und Therapeuten vorgesehen, so findet im April das 2. BG-Forum im Reha Zentrum statt.

Sicherlich große Pläne, doch nach einem so erfolgreichen Jahr 2015 eine Herausforderung, die wir uns zu meistern freuen.

Julia Zelonzewski, Referentin für Marketing
Gräfliche Kliniken und Vanessa Pinto,
Praktikantin Marketing Gräfliche Kliniken



Weitläufig, hell und modern eingerichtet ist das ARZ. Das spricht nicht nur Reha-Patienten an, sondern auch gesundheitsbewusste Menschen, die vorsorglich etwas für sich tun wollen.

Gesundheitsbereich als Zukunftsmarkt

VON DER THEORIE IN DIE PRAXIS – WO GELERNTES WISSEN SEINE ANWENDUNG FINDET

Der Gesundheitsbereich ist stark im Wachstum und wird zukünftig weiterhin wachsen. Aus diesem Grund habe ich mich entschieden, Sozial- und Gesundheitsmanagement in Innsbruck zu studieren. Während des Studiums müssen wir ein 15-wöchiges Praktikum im Managementbereich absolvieren.

Die Wahl des richtigen Praktikumsplatzes

Meine Wahl fiel auf die Marcus Klinik Bad Driburg, in der ich am 18. Januar sehr herzlich aufgenommen wurde. Dort bekam ich einen Arbeitsplatz bei Martin Heuel im Controlling in der Verwaltung zugewiesen. Hier sollte ich dann auch ab und zu Marita Peine im Sekretariat der Verwaltungsleitung unterstützen. Sie fragen sich, warum ich mich für die Marcus Klinik entschieden habe? Ganz einfach: Einerseits, durch mein Studium geprägt, besteht hohes Interesse daran, wie Patienten nach einem Schlaganfall in der Klinik darauf vorbereitet werden, wieder an ihrem sozialen Leben teilzunehmen. Dies unterstützt auch der Leitspruch „die Quelle der Rehakompetenz“. Andererseits wollte ich die praktische Umsetzung des Controlling-Bereiches näher kennenlernen.

Vielfältig, spannend, informativ

Schon meine ersten Tage begannen sehr spannend: Ich habe viel Theorie aus meinem Studium in der Praxis wiedererkannt, vielfältige Aufgaben erhalten sowie viel Neues über Excelfunktionen gelernt. Ich bekam zudem verständliche Einblicke in die Zahlen – sprich Aufbau Gewinn- und Verlustrechnung, Bilanz usw. – der Marcus Klinik, aber auch der anderen Kliniken.

Außerdem hatte ich die Möglichkeit, alle Bereiche der Marcus Klinik besser kennen zu lernen. Mein erster Halt war die Ergotherapie, wo ich einen sehr interessanten Tag verbracht habe. Ich war bei Patienten mit verschiedensten Krankheitsbildern dabei und war erfreut, wie viel positive Auswirkungen die Therapien auf die jeweiligen Patienten haben. Des Weiteren hatte ich die Gelegenheit, einige Male in der Logopädie bei Therapien anwesend zu sein. Dabei habe ich sehr berührende und bewegende Momente erlebt. Ich finde die Arbeit bewundernswert, da den betroffenen Patienten mit Logopädie sehr geholfen werden kann.

Der Tag in der Physiotherapie war sehr gut und ich hatte eine spannende Abwechslung. Ich hatte einen Laufplan und war immer bei Einzel- oder Gruppentherapien dabei. Ich durfte bei den Gruppentherapien mitmachen, um hautnah dabei zu sein. Außerdem ist mir aufgefallen, dass die Therapeuten

stets gut gelaunt und engagiert sind.

Einen Einblick in die Bäder/Massage-Abteilung habe ich ebenfalls bekommen. Ich war sehr begeistert, wie viele verschiedene Anwendungen, z.B. Armbad, Fußbad, Mineralbad, Infrarot usw., den Patienten zur Verfügung stehen. Auch die Lymphdrainagen und Massagen sind sehr effektiv und die Patienten sind besonders zufrieden mit den angebotenen Anwendungen. Außerdem durfte ich den Hydrojet testen, was ich sehr angenehm fand und nur weiter empfehlen kann.

Einen Tag verbrachte ich auch mit dem Pflegedienstleiter Thomas Grasshoff. Den Tag über hatte ich interessante Einblicke und habe die einzelnen Stationen besser kennengelernt. Dadurch habe ich wichtige Gesundheitsaspekte besser verstanden.

Die Pflegeberatung mit Maria Kukuk durfte ich ebenfalls kennenlernen und habe viel Informatives über Pflegegeld, Vollmacht und Patientenverfügung gelernt. Zusätzlich durfte ich zum Beispiel ausprobieren, einen Patienten (Maria Kukuk sollte sich zur Verfügung) vom Bett in den Rollstuhl oder vom Boden wieder ins Bett beziehungsweise Rollstuhl zu heben. Ich begleitete sie und habe praktische Anwendungen an Patienten miterlebt.

Die Rezeption war auch ein Halt und der Vormittag war spannend und vielfältig. Ich habe sehr viel Patientenkontakt erlebt und durfte bei der Patientenaufnahme unterstützen.

Und was bedeutet das für mich und meine Zukunft?

Für mich nehme ich mit, dass ich die Freundlichkeit in der Klinik und den Zusammenhalt der Mitarbeiter sehr geschätzt habe. Für meine Zukunft nehme ich mir zu Herzen, dass man jeden Tag genießen sollte, da jederzeit etwas passieren und sich dadurch das Leben komplett verändern kann.

Für meine berufliche Ausrichtung habe ich durch das Praktikum erkannt, dass mich der Gesundheitsbereich noch mehr interessiert. Ich möchte auf jeden Fall in diesem Sektor bleiben und diesen auch besser kennenlernen.

Nelly von Maltzahn, Praktikantin Marcus Klinik



Dreamteam – die Zusammenarbeit mit Marita Peine (links) und Martin Heuel (rechts) waren wirklich toll. Danke für diese Zeit! (Foto: Julia Zelonczewski)

Gabriele Wendland geht und hinterlässt modernen und leistungsfähigen Pflegedienst

ABSCHIED IN DEN RUHESTAND NACH 22 JAHREN

Nach über 45 Dienstjahren – davon 22 in der Moritz Klinik – ist Pflegedienstleiterin Gabriele Wendland Ende des vergangenen Jahres in den Ruhestand gegangen. Viele, viele Kollegen, Wegbegleiter und Gäste sowie die Presse waren zu ihrem offiziellen Abschied am 20. Januar anwesend; Marcus Graf von Oeynhausens-Sierstorff fand äußerst anerkennende Worte und bedankte sich. In der Dezember2015-Ausgabe des „COSMOS Journal“ erzählte die 63-Jährige ausführlich über ihren Werdegang, die sich wandelnden Arbeitsbedingungen und die hoch gesteckten Ziele, die sie, gemeinsam mit ihren Mitarbeitern, in den letzten vier Jahrzehnten erreicht hat. Zu ihrem Abschied hat Gabriele Wendland neben dem offiziellen Teil aber auch einen ganz persönlichen Brief an alle Kollegen, verfasst, den wir hier in Auszügen veröffentlichen dürfen.

„Liebe Kolleginnen und Kollegen,

in den letzten Jahren habe ich häufig an Sie einen Rückblick auf das vergangene Jahr und einen Ausblick auf das nächste Jahr verfasst. Diesmal soll es ein Rückblick auf 22 Jahre und neun Monate sein, denn es wird nicht nur ein Rückblick sein, sondern auch ein Abschied von meinem beruflichen Leben.

1993 war für die Moritz Klinik ein bedeutsames Jahr – sie wurde eröffnet. Ich hatte mich beworben und erhielt die Stelle als Pflegedienstleiterin und somit die Möglichkeit, den Pflegedienst zu etablieren und in den nächsten Jahren zu einem modernen Pflegedienst zu entwickeln. Alle Kollegen der Pflege mussten die Prozesse und Konzepte der Rehabilitation erlernen und in die Praxis umsetzen. Für mich bedeutete das auch, zu lernen und neue Wege der Pflegeprozesse zu gehen. Die Moritz Klinik mit ihrem Pflegedienst modern

und zukunftsorientiert zu gestalten, war für mich immer eine einzigartige Herausforderung und Ansporn für meine Arbeit.

Rückblickend kann ich einschätzen, das ist weitestgehend gelungen. Natürlich war dieses Vorhaben allein nicht zu bewältigen, sondern nur mit Teamgeist und der war vor 22 Jahren bis heute reichlich vorhanden. Wir haben Qualitätszirkel eröffnet und letztlich eine zeitsparende IT-Version umgesetzt. Die fachlichen Inhalte musste die Pflege erarbeiten. Dass ich meine familiären Möglichkeiten genutzt und ausgeschöpft habe, hat uns mit Hilfe meines Mannes einen großen Schritt zur modernen elektronischen Pflegedokumentation verholfen. Das war nicht immer einfach, dienstliche Erfordernisse dann auch am Abend in meinem häuslichen Umfeld zu bearbeiten. Aber auch diese Mühen habe ich gern auf mich genommen, da sie sich gelohnt haben. Heute können wir auf unsere einzigartigen, erarbeiteten



Zahlreiche Wegbegleiter verabschiedeten Gabriele Wendland (Alle Fotos: Lydia Pasemann)

Dr. Hans Ziegenthaler dankte Gabriele Wendland für die Spende für das Projekt für brandverletzte Kinder



Programme stolz sein. Nicht nur die Pflegeplanung und Pflegeleistungen können wir genauestens nachhalten, sondern sind nun durch die Abrechnung von PKMS auch an den Erlösen der Klinik ganz aktiv beteiligt.

Dass diese Ergebnisse erreicht werden konnte, habe ich einem sehr engagierten Pflegeteam zu verdanken. Es ist mir wohl bewusst, dass ich Sie ständig gefordert habe und Sie meinen Perfektionismus ertragen mussten. Dafür möchte ich allen Pflegekräften herzlich danken. Mein Anliegen war aber immer, dass Anforderungen und Förderung der beruflichen Fähigkeiten immer eine Einheit bilden. Wer gefördert wer-

den wollte, den habe ich gern unterstützt.

Mein besonderen Dank möchte ich allen langjährigen Stationsleitungen aussprechen. Es war mir stets eine Freude und Ehre mit solchen Kollegen arbeiten zu dürfen. Was mich persönlich als Pflegedienstleitung besonders angespornt hat, war das große Vertrauen in meine Tätigkeit und Visionen, welches mir von Seiten



Herzlich: Abschied mit Ralf Winkhaus (links) und Marcus Graf von Oeynhausens-Sierstorff

der Geschäftsführung und auch von beiden Chefarzten entgeggebracht wurde. Ich hoffe sehr, dass meine Nachfolgerin Frau Radeck in ähnlicher Form unterstützt wird.

Allen Kollegen der Pflege, der Ärzte, der Therapeuten, der Haustechnik, der Reinigung, der Küche, der Rezeption, der Diagnostik und der gesamten Verwaltung wünsche ich ganz viel Enthusiasmus, Ideenreichtum und vor allem Gesundheit für die anstehenden zukünftigen Aufgaben. Mit diesem Team der Moritz Klinik ist

mir nicht bang, dass die Herausforderungen der nächsten Jahre gemeistert werden.

In Dankbarkeit und Hochachtung für Ihre Leistungen und die stets angenehme, kollegiale Zusammenarbeit mit allen Berufsgruppen trete ich mit dem Wissen, dass meine Arbeit in hervorragender Qualität fortgesetzt wird, in meinen ‚Ruhestand‘ ein!

Ihre Gabriele Wendland“

Übergabe an die Nachfolgerin: Silke Radeck leitet nun den Pflegedienst in der Moritz Klinik.



Von der Krankenschwester zur Sozialarbeiterin

BERUFSBEGLEITENDES STUDIUM IM SOZIALDIENST DER MORITZ KLINIK: EIN ERLEBNISBERICHT

Mein Name ist Sandra Schütt, ich bin verheiratet, Mutter von zwei Töchtern (acht und 13 Jahren) und seit 1999 als Krankenschwester in der Moritz Klinik Bad Klosterlausnitz tätig. Aufgrund einer orthopädischen Erkrankung, der damit verbundenen konservativen sowie auch operativen Behandlungen und nicht zuletzt der Aussage der behandelnden Ärzte, meine letzte Tätigkeit nicht mehr ausüben zu können, stellte sich mir nach zehnjähriger Tätigkeit die Frage: „Wie geht es beruflich weiter?“

Keine Möglichkeiten in der Moritz Klinik?

In vielen Gesprächen mit meiner Stationsleitung, der Pflegedienstleiterin und nicht zuletzt mit unserem Verwaltungsleiter, Ralf Winkhaus, versuchte ich innerbetriebliche Umsetzungsmöglichkeiten für mich zu finden. Die ersten Gespräche verliefen oftmals nicht zufriedenstellend, da es scheinbar keine weitere Beschäftigungsmöglichkeit für mich in der Moritz Klinik gab. Zu diesem Zeitpunkt war mir nicht bekannt, dass unsere leitende Sozialarbeiterin, Gabriele Ostrowski, Unterstützungsbedarf im Sozialdienst beim Verwaltungsleiter angemeldet hatte.

Unterstützungsbedarf im Sozialdienst

Seit Eröffnung der Moritz Klinik 1993 erhöhten sich die Anforderungen an den Klinischen Sozialdienst aufgrund des veränderten Patientenkontexts und erforderten somit personelle Veränderung. Aus diesem Grund entstand der Gedanke, eine Assistentin im Sozialdienst einzustellen. Ralf Winkhaus erinnerte sich an die Idee Gabriele Ostrowskis und unterbreitete mir diese in einem erneuten Gespräch. Über diese Möglichkeit einer Weiterbeschäftigung freute ich mich sehr und suchte das Gespräch mit Gabriele Ostrowski. Mit ihrer Unterstützung reifte diese Idee zu einer neuen beruflichen Perspektive heran. Durch sie wurde ein Gespräch mit der Rehabilitationsberaterin der Deutschen Rentenversicherung Bund, Silvia Mücke, organisiert und ich wurde zu den Leistungen der Teilhabe am Arbeitsleben, berufliche Rehabilitation, beraten. In einem weiteren Gespräch, gemeinsam mit allen Beteiligten, besprachen wir, wie die Umsetzung von der Pflege in den Sozialdienst für mich aussehen könnte und welche Leistungen seitens der DRV Bund, dem Arbeitgeber und des Arbeitnehmers getragen werden sollten.

Steiniger Weg zum Studium

Bei der Suche nach einer Ausbildungsmöglichkeit stellte sich heraus, dass die Qualifikationen eines Sozialarbeiters nur im Rahmen eines Studiums erworben werden können. Die Kostenübernahme eines Studienganges musste im

Rahmen einer Einzelfallentscheidung wieder durch die Rentenversicherung geprüft werden und wurde mir bewilligt, da perspektivisch ein Arbeitsplatz in Aussicht stand. Im Vorfeld wurde besprochen, dass die Ausbildung berufsbegleitend erfolgen soll, damit eine zeitnahe Unterstützung im Sozialdienst gewährleistet wird und ich Theorie und Praxis parallel erfahren und anwenden kann. Nachdem wir eine Fachhochschule in Sachsen gefunden hatten, welche das Studium berufsbegleitend anbot, stellte sich heraus, dass ich mit meinem Realschulabschluss und meinem Examen als Krankenschwester keine Hochschulberechtigung habe. Eine entsprechende Zulassung konnte ich an der Hochschule erwerben, indem ich im Rahmen eines Vorbereitungskurses über sieben Monate freitags und samstags die Abiturkenntnisse in den Fächern Mathematik, Deutsch und Englisch paukte und diese in einer Aufnahmeprüfung erfolgreich anwendete. Desweiteren musste ich in einem Gespräch mit einer Professorin der Fakultät Soziale Arbeit meine Eignung unter Beweis stellen. Nachdem das alles überstanden war, bewarb ich mich um einen Studienplatz und hoffte auf eine Zulassung. Auch diese Hürde meisterte ich und konnte mich endlich Studentin nennen.

Das Studium: Zerreißeprobe zwischen Familie, Job und Haushalt

Die nächsten vier Jahre waren ein ständiges Wechselbad der Gefühle, da ich mich nach jedem Semester in verschiedenen Prüfungsleistungen behaupten musste. Das waren unter anderem Belegarbeiten, welche sich sehr zeitaufwendig gestalteten, Klausuren, die mit lernen verbunden waren oder Referate, was wiederum sehr



Sandra Schütt konnte ihren Beruf gesundheitsbedingt nicht mehr ausüben. Mit der Unterstützung von Kollegen, Familie und ganz viel Willenskraft schaffte sie das Studium zur Sozialarbeiterin. (Foto: Gräfliche Kliniken)

Fortsetzung auf Seite 42

Forsetzung von Seite 41 nervenaufreibend war, da ich mich nicht zu den leidenschaftlichen Rednern zähle. Diese Phasen der Prüfungsvorbereitungen gestalteten sich für meine Familie ebenfalls schwierig, da ich in dieser Zeit nicht immer ein Ohr für die Belange meiner Familie hatte. Ich hatte zunehmend das Gefühl, mich gut in die Rolle der Studentin eingefunden zu haben, aber meiner Rolle als Mutter und Ehefrau nicht ausreichend zu erfüllen. Im Verlauf des Studiums fiel es mir zunehmend schwerer, Prioritäten zu setzen und Kompromisse zwischen Familie, Haushalt und Studium zu finden. Um meine Unzufriedenheit besser kompensieren zu können, organisierte mir mein Mann eine Putz- und Bügelhilfe. Die Vorwürfe meiner beiden Töchter, ich hätte mal wieder keine Zeit für sie, wenn ich mitten in Prüfungsvorbereitungen steckte, waren für mein Wohlbefinden auch nicht förderlich. Somit probierten wir immer wieder neue Strategien aus, um das Studium so gut wie möglich zu absolvieren. Ich ging acht Stunden täglich meiner Tätigkeit in der Moritz Klinik nach, kümmerte mich anschließend um meine Familie und den Haushalt und nutzte dann die Abendstunden für mein Studium. Standen allerdings zum Semesterende Belegarbeiten an, konnte ich diese nicht am Abend schreiben, denn da waren meine Konzentration und mein Talent als Autor gleich null. Somit verlagerte ich solche Schreibearbeiten auf das Wochenende und dies bedeutete wiederum eine verkürzte Familienzeit.

Endspurt

Mit fortlaufendem Studium steigerten sich meine Verantwortung und Aufgaben im Sozialdienst ebenfalls. Am Anfang war ich für drei, später für vier neurologische Stationen als Sozialarbeiterin zuständig. Während meiner Präsenzzeiten an der Hochschule wurde ich durch meine beiden Kolleginnen, Iris Pfeiffer und Gabriele Ostrowski, vertreten. Das letzte Studienjahr nahm ich

als sehr langatmig wahr. Das Ziel schon so nahe, wenn da nicht noch maximal 40 Seiten Bachelorarbeit zu schreiben waren. Mein Thema für die Abschlussarbeit hatte ich schnell gefunden und auch über den Inhalt war ich mir ebenfalls schnell schlüssig, aber abends nach 20 Uhr hinsetzen und einen wissenschaftlichen Text verfassen ging gar nicht. Ich überlegte gemeinsam mit meinem Mann, wie wir diese Aufgabe bewältigen können. Wir entschieden uns dafür, dass ich am Wochenende zu meiner Mutter fahre und dort schreibe. Denn da hatte ich Ruhe und konnte mich am besten konzentrieren. Der Oktober und November 2015 wurden zu zwei sehr anstrengenden Monaten, welche mir sehr viel Eigendisziplin abverlangten, aber nur so konnte ich mein Ziel, Fertigstellung der Bachelorarbeit Mitte Dezember, erreichen. Als Motivation für diese nervenaufreibende Phase diente unser langersehnter Familienurlaub am Ende des Studiums.

Fertige Sozialarbeiterin

In Absprache mit meinen beiden Kolleginnen wurde mir zum Studierendende eine Urlaubszeit von vier Wochen ermöglicht. Diese Zeit nutzten wir vier für uns und genossen Thailand. Somit konnte ich völlig entspannt am 13.01.2016 meine Bachelorarbeit abgeben und diese am 03.02.2016 mit Erfolg verteidigen.

An dieser Stelle möchte ich mich nochmals bei meiner Familie, dem Verwaltungsleiter Ralf Winkhaus, meinen beiden Kolleginnen Gabriele Ostrowski und Iris Pfeiffer, Silvia Mücke, Lydia Pasemann und meiner Freundin Sandra Meenzen für die Möglichkeit und die Unterstützung während des gesamten Studiums bedanken.

Sandra Schütt, Sozialdienst, Moritz Klinik

„Am besten kommt derjenige zurecht, der seine Erkrankung aktiv bewältigt“

DIE EINHEIT VON KÖRPER UND SEELE – INTERVIEW MIT DR. GERHARD A. MÜLLER ZUM THEMA PSYCHO-KARDIOLOGIE

Seit Anfang des Jahres ist Dr. Gerhard Alexander Müller neuer Chefarzt der Fachabteilung Kardiologie und Diabetologie in der Park Klinik Bad Hermansborn. Neben der Weiterentwicklung des bereits bestehenden kardiologischen Konzeptes geht es dem gebürtigen Rheinländer aber auch darum, seinen Patienten eine zeitgemäß ganzheitliche bio-psycho-soziale Versorgung neben weiteren Therapieansatzpunkten anbieten zu können. Auf Basis des gesamten Leistungsspektrums der Park Klinik ist daraus nun die „Psycho-Kardiologie“ entstanden.

Im Interview erläuterte uns Dr. Müller einleitend, dass bereits seit der Antike Zusammenhänge zwischen seelischen Belastungen und Herzerkrankungen bekannt sind. Wissenschaftliche Studien belegen einen direkten Zusammenhang zwischen Erkrankung der Psyche und des Herzens. Psychische Faktoren spielen eine wichtige Rolle bei der Prävention, Entstehung und der Prognose von Herzerkrankungen. Dies ist durch die psychosomatische Forschung seit Jahren gut belegt. Psychische Faktoren können die Entstehung von Herzerkrankungen begünstigen. Umgekehrt können kardiale Erkrankungen psychische Beschwerden auslösen, die die Heilungs- und Erholungsprozesse negativ beeinflussen.

Dr. Gerhard Alexander Müller,
Chefarzt der Kardiologie in der
Park Klinik Bad Hermansborn
(Foto: Vanessa Pinto)



Warum spielt die Seele eine derart starke Rolle bei Herzerkrankungen?

„Körper und Seele muss man als Einheit betrachten. Gefühle und Gehirnfunktion sind im Körper miteinander verknüpft. Wir können zum Beispiel keine Angst empfinden, ohne dass gleichzeitig Herzfrequenz und Blutdruck steigen. Dies hängt mit der engen Verknüpfung der Gehirnfunktion mit dem vegetativen Nervensystem zusammen. Darüber hinaus werden bei Stress auch bestimmte Hormone, wie etwa das körpereigene Cortisol, vermehrt ausgeschüttet,

GEFÜHLE UND GEHIRNFUNKTIONEN SIND VERKNÜPFT

was bei akutem Stress günstig, bei chronischem Stress jedoch schädlich für den Körper ist. Es kann dadurch zu gesundheitsschädlichen Faktoren kommen, wie Blutdrucksteigerung, Erhöhung der Blutfette und Blutzuckerwerte sowie erhöhte Entzündungsparameter der Blutgefäße. Das Ausmaß einer solchen Schädigung ist allerdings individuell verschieden, besonders gefährdet sind Patienten, die aufgrund ihrer Konstellation zu erhöhten Blutdruck- und Blutzuckerwerten neigen. Hier sind die Auswirkungen vom chronischen Stress besonders stark.“

Warum beobachtet man nach operativen Eingriffen am Herzen des Öfteren Angst- und Verstimmungszustände?

„Generell ist jede Herzoperation für den betroffenen Patienten eine sehr gute Chance, länger und besser zu leben sowie eine verbesserte kardio-pulmonale Leistungsfähigkeit zu erlangen. Aber in gewisser Weise ist der Eingriff auch eine körperliche und psychomente/seelische Belastung, die er erst einmal verarbeiten muss. Dies kann sich konsekutiv auch auf die seelische Verfassung auswirken. Bei Zustand nach Herz-OP sind einige Patienten zum Beispiel für einige Stunden unruhig oder nicht gänzlich orientiert. Diese Symptome bilden sich in aller Regel spontan zurück. Bleiben können jedoch für einen gewissen Zeitraum nach dem operativen Eingriff Konzentrations- und Merkfähigkeitsstörungen, die per se an sich eine positive Prognose haben, die aber bei den Patienten natürlich zu einer gewissen Unsicherheit führen und zu verstärkten Sorgen, ob sie wieder gänzlich mental fit und leistungsfähig sein werden. Diese Sorgen können sich auch im Hinblick

auf depressive Verstimmungen oder Angststörungen steigern. Hier setzt insbesondere das bio-psychosoziale Betreuungskonzept der kardiologischen Rehabilitation an, um den Patienten hier umfassend zu betreuen und ergänzend, z.B auch im Rahmen von Hirnleistungstraining, eine Hilfestellung zur Bewältigung der Defizite beitragen zu können.“

Wie gestaltet sich der seelische Einfluss bei koronarer Herzerkrankung ganz konkret?

„Wir haben es hier mit einem Teufelskreis zu tun. Eine koronare Herzerkrankung wird neben anderen Faktoren durch ein bestimmtes Risikoverhalten begünstigt, zum Beispiel durch übermäßigen Nikotinkonsum, falsche Ernährung und Bewegungsmangel. Erkrankte Patienten reagieren des Öfteren mit Ängsten und depressiven Verstimmungszuständen, über das sich dann einstellende Handicap der Erkrankung. Die Situation kann dazu führen, dass sie umso mehr in das Risikoverhalten verfallen. Sie bewegen sich dann zum Beispiel noch weniger, ernähren sich weiterhin ungesund und nehmen unter Umständen auch die Medikamente nicht regelmäßig ein, eventuell liegt sogar ein gesteigertes Rauchverhalten vor. Die oben beschriebenen psychosomatischen Zusammenhänge können den Verlauf einer Herzerkrankung verschlechtern. Wenn es dann zu dem Ereignis eines Herzinfarktes kommt oder die eventuelle Notwendigkeit einer interventio-nellen Maßnahme besteht bzw. es zu einer Herz-Operation kommt, kann dies unter Umständen depressive Verstimmungszustände und insbesondere Ängste verstärken. Dies gilt auch für andere Herz-/Kreislauf-erkrankungen, wie zum Beispiel die schwere Herzinsuffizienz.“

Depressivität und Ängste spielen grundsätzlich bei vielen Herzerkrankungen eine Rolle, aber sie tauchen längst nicht bei jedem Patienten auf - warum ist das so?

„Das hängt im Wesentlichen damit zusammen, wie der Patient seine Erkrankung bewältigt. Gerade hier liegt der Stellenwert der kardiologischen Rehabilitation, denn am besten kommt derjenige zurecht, der seine Erkrankung aktiv bewältigt. Ungünstig ist, wenn der Patient grundsätzlich ohne Hoffnungsperspektive ist und sich der Erkrankung ausgeliefert fühlt. Eine besondere Aufgabe der kardiologischen Reha besteht im Aufzeigen von Perspekti-

Konkrete Wechselwirkungen

In den vergangenen 40 Jahren hat die psychokardiologische Forschung mit zahlreichen Studien belegt, dass bestimmte negative psycho-soziale Faktoren einen bedeutsamen Einfluss auf die Entstehung und den Verlauf der Herzerkrankung haben. Akute emotionale Erregungen wie Ärger und Angst können, ebenso wie eine verstärkte Trauerreaktion, fatale Wirkungen hinsichtlich des Herz-/Kreislaufsystems haben. Verliert der Mensch zum Beispiel einen nahen Angehörigen, so besteht an den folgenden 30 Tagen, ein bis zu 20-fach erhöhte Neigung, einen Herzinfarkt zu erleiden. Des Weiteren gibt es eine große Risikofaktorenpalette, die sich in der Belastungssituation ungünstig auswirkt, wie mehrjährige Schichtarbeit, grundsätzliche Nacharbeit, extrem viele Überstunden, chronisch subjektiv wahrgenommen Stress während des Berufslebens oder ständige chronische familiäre Konflikte sowie Doppelbelastungssituationen im Beruf und Familie. Hinzu kommen soziale Isolationen, depressive Symptome, Angst und Angststörungen. Neigung zur Ärger und Feindseligkeit oder eine post-traumatische Belastungsstörung wirken sich ebenfalls sehr ungünstig aus. Ist einmal die koronare Herzerkrankung vorhanden, kann es unter Umständen dazu kommen, dass bei einigen Betroffenen als Folge weitere psychische Beschwerden vorliegen, zum Beispiel entwickeln bis zu 50 Prozent der Patienten leichte depressive Symptome, 15 bis 20 Prozent gar schwere Symptome einer depressiven Störung. Unmittelbar nach einem Herzinfarkt, der Folge einer koronaren Herzerkrankung sein kann, bildet sich bei etwa 30 Prozent der Betroffenen eine Angststörung heraus, die bei 20 Prozent länger anhält. Insofern ist hier auch psychosoziale Weiter-versorgung am Heimatort, im Rahmen des Schnittstellenmanagement zwischen Entlassung und späterer häuslicher Versorgung, ein wichtiger Punkt.

ven und der Aktivierung von Ressourcen sowie der vermehrten Motivation zu einen körperlich aktiven, gesundheitsgerechten Lebensstil. Natürlich unter Hinzuziehung einer umfassenden psychologischen Betreuung sowie Beratung, hinsichtlich Planung und Umsetzung eines neuen Lebensstils, der verbunden ist mit Lebensfreue und körperlicher Aktivität.“

Wie muss man sich die aktive Bewältigung im Rahmen der Reha vorstellen?

„Damit ist gemeint, dass der Patient mit dem krankheitsbezogenen Handicap gut umgehen kann. Der Patient lernt, mit seinen Sorgen und Ängsten umgehen zu können, so dass Belastungs- und Verunsicherungsfaktoren nicht mehr zum Tragen kommen. Zur aktiven Bewältigung gehört außer-

sen und sich dann später im häuslichen Bereich entsprechend zu verhalten. Dazu gehört auch das positive Herangehen an das kardiovaskuläre Risikofaktorenprofil sowie das Thema der Einnahmetreue der Medikation. Das umfassende Therapie-Konzept der Abteilungen Kardiologie und Psychosomatik können in diesem Themenkreis, einen positiven Beitrag für die Gesundheit unserer Patienten leisten.“

Das Interview wurde geführt von
Julia Zelonczewski

AKTIVE BEWÄLTIGUNG HILFT

dem, dass während der Reha gelernt wird, die Erkrankung durch das eigene Verhalten positiv zu beeinflus-

Chronische Wunden – immer auf der Hut bleiben!

23. ARBEITSGRUPPENTREFFEN DER ICW FAND IN DER PARK KLINIK BAD HERMANNSBORN STATT

Die Park Klinik Bad Hermansborn legt im Bereich der Pflege großes Augenmerk auf die Behandlung und Versorgung von chronischen sowie schwer heilenden Wunden. Hierfür halten wir eine moderne Wundversorgung vor. Durch unser Wundmanagement stellen wir sicher, dass betroffene Patienten nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen und Behandlungsprinzipien versorgt werden. Dieses Ziel verfolgt auch die ICW – die „Initiative chronische Wunden e.V.“, die im vergangenen Jahr anlässlich ihres 23. Arbeitsgruppentreffens bei uns in der Park Klinik gewesen ist.

Chronische Wunden

Chronische Wunden entstehen nicht plötzlich, sondern entwickeln sich langsam. Häufig verhindern Durchblutungsstörungen, Zuckerkrankheit (Diabetes mellitus) oder Immunschwäche eine schnelle Wundheilung. Ist eine Wunde nach vier Wochen noch nicht geheilt, sprechen Mediziner von einer chronischen Wunde.

Den chronischen Wunden geht häufig ein langer Leidensweg mit Schmerzen und einer massiven Ein-

schränkung der Lebensqualität voraus. Solche Wunden sind damit nicht nur ein medizinisches Problem, sondern auch psychisch belastend.

Kontinuierliche Weiterbildung und Netzwerkarbeit

Durch kontinuierliche Weiterbildung auf dem Gebiet der hydroaktiven Wundbehandlung, der fachgerechten Kompression, der Vakuumtherapie und der eventuellen Infektbekämpfung können unsere zertifizierten Wundexperten (DGfW und ICW) Patienten eine gleichbleibende hohe Qualität unserer Arbeit gewährleisten.

Aber auch der Informationsaustausch spielt hierbei eine wichtige Rolle. Einen enormen Beitrag leistet hierzu die ICW. Diese wurde 1995 als Interessenverein von Experten verschiedener Berufsgruppen und Fachdisziplinen ins Leben gerufen; seit 2002 ist die ICW ein eingetragener Verein. Die ICW ist eine durch den „Gemeinsamen Bundesausschuss“ anerkannte medizinisch-wissenschaftliche Fachgesellschaft, die das Ziel verfolgt, die Versorgung von betroffenen Menschen mit chro-



Verwaltungsleiter Sebastian Bergholz hieß die Teilnehmer des ICW-Treffens in der Park Klinik Bad Hermansborn willkommen. (Fotos: Julia Zelonczewski)

nischen Wunden zu verbessern und deren Leid zu verringern.

Neben bundesweit etablierten Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen sind vor allem die regionalen und überregionalen Netzwerk- und Arbeits-

gruppen des Vereins hervorzuheben. Mit dem Thema „Kompressionstherapie“ fand somit 2015 das 23. Arbeitsgruppentreffen der ICW in der Park Klinik statt.

Julia Zelonczewski, Referentin für Marketing
Gräfliche Kliniken



Andreas Göke (Pflegedirektor St. Vincenz Krankenhaus Paderborn), begrüßte die Teilnehmer der Veranstaltung.

Aufpolierter Pavillon und Kuchenduft

FRÜHLING AUCH IN BAD HERMANNSBORN

Gartenkunst trifft Frühjahrsputz – unter diesem Motto können die Aktivitäten von Heinz-Josef Bickmann (Direktor Gräfliche Parks und Gärten) und seinem Team nicht nur im Gräflichen Park, sondern auch im Umfeld der Gräflichen Kliniken, besonders natürlich im Park der Park Klinik Bad Hermansborn zusammengefasst werden.

Mit unterschiedlichen Wachstumshöhen hat das Gärtnersteam rund um die Marcus Klinik experimentiert: So wurde eine Dreiergruppe Kuchenbäume, umsäumt von 5.000 Krokussen, zwischen Marcus Klinik und Wildgehege gepflanzt. Dort sorgt das Laub des Trios nun für den Duft von

frisch gebackenem Kuchen (daher auch der Name).

In der Nähe der Park Klinik ragt der Mammutbaum nun aus einem bläulich-violetten Kranz aus 20.000 botanischen Krokussen (Ruby Giant). Außerdem wurde hier der Pavillon am Silberberg in sechswöchiger Arbeit renoviert. „Durch seine überarbeiteten Fenster, einen neuen Anstrich und einen neuen Vorplatz ist das Gebäude wieder zu einem Zierstück geworden“, so Heinz-Josef Bickmann.

Alexander Graßhoff,
Praktikant Public Relations, UGOS



Auf dem Silberberg in Hermansborn thront der renovierte Pavillon. Wer sich die Mühe macht, die kleine Anhöhe zu erklimmen, wird mit einem beeindruckenden Ausblick belohnt. (Fotos: Vanessa Pinto)



GRÄFLICHE QUELLEN

Der Weg zum Mineralwassersommelier

BAD DRIBURGER NATURPARKQUELLEN HABEN DREI WEITERE EXPERTEN IN IHREN REIHEN

Mit dem Titel „Mineralwassersommelier“ durften sich bei den Bad Driburger Naturparkquellen bislang drei Mitarbeiter schmücken. Deren Wissen war und ist begehrt – schließlich gibt es nicht so viele Experten zum Thema Mineralwasser.

Während des Jahresabschlussmeetings 2014 fragte dann Geschäftsführer Thomas Dörpinghaus in die Runde, wer denn gerne noch „den Mineralwassersommelier machen“ wollen würde. Suzan Ochmann (Gebietsverkaufsleiterin Gastronomie), Ina Happe (Marketingleitung) und ich, Linda Weber (Kaufmännische Mitarbeiterin), entschlossen

uns, dieses Angebot anzunehmen. Im November 2015 begann der erste Teil des Lehrgangs in Wiesbaden.

Mit etwas „Grummeln im Magen“, aber auch gespannt auf das, was kommen würde, machten wir uns auf den Weg **Fortsetzung auf Seite 44**

Suzan Ochmann, Linda Weber und Ina Happe (von links) sind jetzt offiziell Mineralwassersommeliere. Geschäftsführer Thomas Dörpinghaus gratuliert und freut sich natürlich mit den drei Mitarbeiterinnen der Bad Driburger Naturparkquellen! (Foto: Bad Driburger Naturparkquellen)



Fortsetzung von Seite 43 dorthin. In zahlreichen Vorträgen erfuhren wir mehr zu Themen wie „Basiswissen Natürliches Mineralwasser“, „Ernährungsphysiologische Wirkungen“, „gesetzliche Anforderungen“ und „Vertrieb und Verkauf von Mineralwasser“. Ganz besonders in Erinnerung blieb mir allerdings eine Verköstigung von unterschiedlichen Mineralwässern. Spätestens jetzt waren wir davon überzeugt, dass jedes Mineralwasser anders ist; bedingt durch die regionale Herkunft und die dortigen Erd- und Gesteinsschichten.

Toll war es, dass wir eine besonders nette und lockere Gruppe waren, deren Teilnehmer von Mineralbrunnen aus ganz Deutschland kamen. Nach zwei Lehrgangstagen brummte uns der Kopf und wir fuhren mit vielen neuen Informationen rund um das Thema „Mineralwasser“ nach Hause. Alle zwei Wochen gab es nun aber weitere Infos, um das erlangte Wissen zu vertiefen: Wir bekamen die so genannten Wasserbriefe. Diese versetzten uns gefühlt in die Schulzeit zurück. Es galt, auch eine Hausaufgabe zu erledigen, um diese dann wiederum in einem mündlichen Vortrag im Rahmen der Abschlussprüfung vorzutragen.

Anfang März war es dann soweit: Der Abschluss-Lehrgang und die Prüfungen standen an. Tierisch aufgeregt machten wir uns auf den Weg nach Ensingen, in die Nähe von Stuttgart. Dort waren wir zu Gast bei dem Ensinger Mineralbrunnen, übrigens Marktführer in Baden-Württemberg. Unsere gegenseitigen Aufmunterungs- und Motivationsprüche wechselten zwischen „Wir schaffen das!“, „Wir kriegen das hin!“, „Chaka- das wird schon!“. Wir wurden sehr herzlich empfangen und waren froh, dass es endlich los ging. An diesen Tagen standen weitere Vorträge auf dem Programm sowie die mündliche Präsentation der

Hausaufgabe, eine schriftliche Prüfung und eine Gruppenarbeit.

Am Ende hieß es natürlich „Geschafft – wir haben bestanden!“. Und auch, wenn wir als zertifizierte Mineralwassersommeliere jetzt erst recht wissen, welche Wertigkeit unser Mineralwasser hat, freuten wir uns, dass wir auch ein leicht alkoholhaltiges Getränk im Sortiment haben: „Louis!“. Denn jetzt hieß es: anstoßen! Zum Glück hatten wir zufällig ein paar Flaschen im Auto 😊

Linda Weber, Kaufmännische Mitarbeiterin,
Bad Driburger Naturparkquellen

Bad Driburger jetzt auch in Schloß Neuhaus

NATURPARKQUELLEN IN KOOPERATION MIT SCHLOSS- UND AUENPARK

Ein junger Stadtpark mit langer Geschichte

Inmitten kunstvoll nach historischen Vorbildern restaurierter Parkanlagen und umrahmt von einer liebevoll renaturierten Flusslandschaft, den Pader-, Lippe- und Almeauen, erhebt sich vor den Toren der Stadt Paderborn eines der schönsten Wasserschlösser im Stil der Weserrenaissance: Schloß Neuhaus. Dort, wo früher Fürstbischöfe residierten und ihre glanzvollen Feste feierten, finden Besucher heute eine Parklandschaft, die zum Erholen und Genießen, zum Spaziergehen und Verweilen einlädt.

1994 Schauplatz der Landesgartenschau, ist der Schloß- und Auenpark heute weit mehr als ein Stadtpark: Landschaftliche Reize, gärtnerische Themen, abenteuerliche Spielplätze, die historischen Gebäude und Parkanlagen, Museen und Galerien sowie zahlreiche Open Air-Veranstaltungen im „Schloßsommer“ machen den Park zum Treffpunkt für Menschen von Nah und Fern.

Der Schloßsommer

Neben den Veranstaltungen in den ganzjährig geöffneten Einrichtungen im Marstall, im Schloss, in der Reithalle, im Bürgerhaus und in der Sternwarte wird das Weserrenaissance-Schloß mit seinem Barockgarten jeden Sommer zum Mittelpunkt eines vielfältigen Veranstaltungsprogramms. Im „Schloßsommer“ erwar-

tet die Besucher von Mai bis Oktober hauptsächlich an den Wochenenden ein abwechslungsreiches Open-Air-Programm mit Musik, Tanz, Gesang, Theater, Kleinkunst, Spielfesten, Märkten und Ausstellungen. Besonders die schon traditionellen größeren Events, wie zum Beispiel der Biergarten im Mai, die Schloß Neuhäuser Gartentage im Juni oder das Paderborner Weindorf im September sind beliebt. Zukünftig werden bei den Veranstaltungen im Rahmen des Schloßsommers die Getränke der Bad Driburger Naturparkquellen ausgeschenkt. Mit der neuen Kooperation zwischen den Naturparkquellen und der

Schlosspark und Lippesee Gesellschaft mbH unterstützt Bad Driburger so die Kultur in Paderborn.

Christian Stork, Veranstaltungsmanagement
Schloßpark und Lippesee Gesellschaft mbH

Vertragsunterzeichnung (von links): Christian Stork (Verwaltungsmanagement Schloßpark und Lippesee Gesellschaft), Michael Haertl (Technischer Leiter Schloßpark und Lippesee Gesellschaft), Thomas Dörpinghaus (Geschäftsführung Bad Driburger Naturparkquellen) und Ina Happe (Marketing Bad Driburger Naturparkquellen). (Foto: Gerda Deleker)



Ein Highlight im Schloßpark: Die Schloß Neuhäuser Gartentage „Hedera & Bux“. (Foto: Christian Stork)

Gemeinsam in die neue Laufsaison

KLINGENTHAL SPORT & BAD DRIBURGER: SPORT AKTIV IST JETZT IMMER DABEI

Rechtzeitig zum Start in die neue Laufsaison haben das Textilhaus Klingenthal in Paderborn (unser Kunde) und dessen Sportabteilung gemeinsam mit Bad Driburger eine neue Aktion gestartet: Beim Kauf eines neuen Paares Laufschuhe gibt es – als perfekten Begleiter für die Sporttasche – eine Flasche unseres isotonischen Fitnessgetränks Sport Aktiv gratis dazu – natürlich in der handlichen neuen 0,5 Liter PET-Flasche.

Als Partner des Paderborner Osterlaufs, des Klingenthal Marathons in Salzkotten, des Bad Driburger Brunnenlauf und auch des AOK Driburg Thermen Laufs unterstützen wir seit vielen Jahren die Volksläufe in der Region. Daher war es für uns keine Frage, „den sportbegeisterten Kunden“ unser Sportgetränk mit in den Karton zu den passenden Laufschuhen zu legen, sozusagen als Abrundung der „Ausstattung“.

Ina Happe, Marketingleitung & Vertriebsinnendienst, Bad Driburger Naturparkquellen



Laufen und Sport Aktiv passen gut zusammen, finden auch Irene Wart und Detlef van der Heide. (Fotos: Ina Happe)

Partnerschaft nach 13 Jahren verlängert

BAD DRIBURGER NATURPARKQUELLEN ENGAGIEREN SICH WEITER FÜR DEN NATURPARK TEUTOBURGER WALD/EGGEGBIRGE

Die Bad Driburger Naturparkquellen und der Naturpark Teutoburger Wald/Eggegebirge haben ihre Partnerschaft verlängert. In den kommenden drei Jahren engagiert sich das Unternehmen weiterhin für den Naturpark und bringt damit die Verbundenheit mit der Region zum Ausdruck.

Die Natur erhalten und pflegen, für alle Menschen nutzbar und erlebbar machen und darüber hinaus den Erholungsraum nachhaltig zu bewahren: Das ist die Leitidee des Naturparks Teutoburger Wald/Eggegebirge. Eine Idee, mit der sich auch die Bad Driburger Naturparkquellen identifizieren. Getreu dem Motto „aus der Region, für die Region“ fördert der Getränkehersteller den Naturpark bereits seit 2003.

„Es ist schön zu wissen, dass wir uns auf die langjährige Zusammenarbeit mit unserem Partner verlassen können. Das gibt uns Planungssicherheit und zeigt, wie verbunden die Naturparkquellen mit unserem Naturpark sind“, sagt Birgit Hübner, Geschäftsführerin des Naturparks. Ihr Pendant aus Bad Driburg, Thomas Dörpinghaus, ergänzt: „Wir möchten mit der Verlängerung verdeutlichen, dass wir unser Unternehmen noch weiter in die Region einbinden und damit das Bewusstsein für die Natur stärken.“

„Durch unser gemeinsames Auftreten und unser landschafts- und umweltbewusstes Handeln sind wir uns sicher, dass diese Kooperation sehr erfolgreich weitergeführt wird“, sind sich beide Geschäftsführer einig.

Malik Schacht, Naturpark-Teutoburger Wald/Eggegebirge



Engagiert für den Naturpark: Birgit Hübner und Thomas Dörpinghaus verlängern die gemeinsame Partnerschaft. (Foto: Malik Schacht)

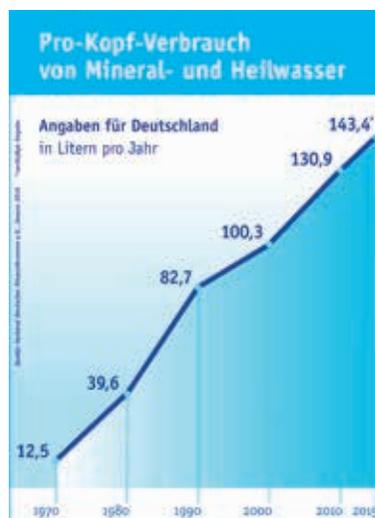
Positive Absätze

DIE ENTWICKLUNG DER BAD DRIBURGER NATURPARKQUELLEN IM JAHR 2015

In einem teils schwierigen Markt, auch geprägt von Überkapazitäten und Preisverfall, erfolgreich sein: Dieses Ziel haben die Bad Driburger Naturparkquellen im Jahr 2015 erreicht. Mit einem pro Kopf Verbrauch an Mineralwasser von 143,4 Litern im Jahr liegt die Bundesrepublik Deutschland im europäischen Vergleich mit an der Spitze. Auch wir konnten im Jahr 2015 wieder von der hohen Nachfrage nach alkoholfreien Getränken profitieren.

Gründe für die positive Entwicklung

Die hohe Nachfrage begründet sich unter anderem aus der stabilen Witterung mit teilweise hochsommerlichen Temperaturen, aber auch einem milden Winter. Darüber hinaus wählt der Verbraucher wieder verstärkt regionale, gesunde, natürliche und nachhaltige Produkte.



Die Deutschen trinken immer mehr Mineralwasser. Von der steigenden Nachfrage profitieren auch die Bad Driburger Naturparkquellen. (Quelle: Verband Deutscher Mineralbrunnen e.V. (VDM))

Weitere Gründe für die positive Entwicklung der Bad Driburger Naturparkquellen ist natürlich die Neuausrichtung unseres Unternehmens in den vorangegangenen Jahren.

Wichtige Bausteine des Absatzes sind die Qualität und Individualität unserer Produkte sowie die Abrundung unserer Sortimente. Insbesondere die Einführung der Mineralwässer ohne Kohlensäure hat hier eine tragende Rolle gespielt. Durch unsere 1 Liter PET Individual Mehrwegflasche sowie unser neues Gastro-Gebinde und die 0,5 Liter PET Individual Mehrwegflasche konnten wichtige Impulse für die Kaufentscheidung unserer Kunden gesetzt werden.

Rüdiger Uhle ist als Vertriebsleiter ganz nah dran am schwierigen Mineralwasser-Markt. (Foto: Ralf Meier)



Zukunftspläne

Auch wird es in Zukunft entscheidend sein, mit welchen Differenzierungsmerkmalen (Produktneuheiten, Gebinde, Verpackung, Qualität) wir uns im Markt präsentieren. Erste Schritte sind zum Beispiel die Verjüngung unseres Flaschenpools und die Installation eines neuen Ettikettierers. Zusätzlich werden wir in diesem Jahr unser Sortiment im 0,5 Liter Gebinde PET um zwei Produkte ergänzen. Die Einführung eines Verkaufsdiskonts für die genannte Produktgruppe sowie für unser Produktgruppe Louis werden zudem im Jahr 2016 für weitere Wachstumsimpulse sorgen.

Rüdiger Uhle, Vertriebsleiter Bad Driburger Naturparkquellen

Zehn Jahre Musik im Schafstall

STIMMENFESTIVAL VOICES FEIERT RUNDEN GEBURTSTAG MIT VIELEN STARS UND DEN BAD DRIBURGER NATURPARKQUELLEN



Auf einen schönen Festival-Geburtstag stoßen Gavin Peebles (Projektmanager VOICES) und Festivalleiterin Leonore von Falkenhausen vor dem repräsentativen Schloss des Gutes Holzhausen mit seinen denkmalgeschützten Scheune natürlich mit einem Louis an.

Wo noch vor Jahrzehnten Schafe blöckten, ist heute ein beliebter Ort schöner Stimmen: Der Schafstall auf dem denkmalgeschützten Ensemble des Gutes Holzhausen verwandelt sich jeden Sommer in einen außergewöhnlichen Konzert- und Theatersaal, der Publikum aus dem In- und Ausland anzieht. Und dieser Sommer ist ein besonderer: Denn das Internationale Stimmenfestival VOICES feiert in Holzhausen seinen zehnten Geburtstag, der würdig begangen wird. Hochkarätige Künstler aus der Klassik- und Jazzszene geben sich auf dem KulturGut ein Stelldichein und wechseln von den Bühnen der Welt

in das ländliche Westfalen, um in rustikalen und charmanten Ambiente einer alten Scheune ihre musikalische Visitenkarte zu hinterlassen. Bad Driburger unterstützt das Festival seit Jahren und freut sich besonders auf das Jubiläum.

Zusammen mit Publikum und Künstlern will das Team des KulturGutes Holzhausen unter Federführung von Festivalleiterin Leonore von Falkenhausen den ersten „Runden“ feiern. Vom 2. bis 10. Juli dreht sich auf dem Gut Holzhausen alles um schöne Stimmen, mitreißende Musik und nicht zuletzt um gutes Essen. So sol-



In der alten Scheune des Gutes ist die Akustik besonders eindrucksvoll. Hier finden während des Festivals viele stimmungsvolle Konzerte statt. (Fotos: Gut Holzhausen)

len großes Orchesterkonzert, witziges Kabarett, schwungvolle Jazzlounge, romantische Lieder- und Duettabende sowie erotische Tangoklänge die Musikfreunde von Nah und Fern verzaubern. Bekannte Pianisten wie Martin Stadtfeld, Matthias Kirschneireit und Alfredo Perl sowie die Sopranistinnen Christiane Oelze, Anne Schwanewilms oder Anna Prohaska waren im Holzhausener Schafstall ebenso zu hören und genießen wie die Schauspielerinnen Eva Mattes oder Juliane Köhler.

Staraufgebot zum Geburtstag

Und auch zum Geburtstag haben sich die Woche über außergewöhnliche Gäste angesagt: Das gefragte Pianistenpaar Mookie-Lee und Jeremy Menuhin – Sohn des 1999 verstorbenen Jahrhundert-Geigers Yehudi Menuhin – kommt zusammen mit der chilenischen Sopranistin Catalina Bertucci und der Nordwestdeutschen Philharmonie (NWD) nach Holzhausen. Ebenso mit Spannung erwartet werden Marcelo Nisinman, einer der weltbesten Bandoneon-Spieler, sowie die mehrfach prämierte Jazzsängerin Ulita Knaus aus Hamburg.

Auch Fans der klassischen Liedkunstszene kommen auf ihre Kosten. Die Sopranistin Mojca Erdmann und der ECHO Rising Star Benjamin Appl, sind ebenfalls mit von der Partie. Und „Wiederholungstäter“ wie der Schauspieler und Kabarettist Pago Balke werden für ausgelassene Stimmung im alten Schafstall sorgen.

VOICES richtet sich an viele Besucher: Die Kleinen unter ihnen haben beim Kinderkonzert die Möglichkeit, sich richtig auszutoben und mitzumachen. Auch das beliebte Kanonsingen, das gemeinsame Musizieren von Jung und Alt, ist ein weiterer Programmpunkt.

Kulinarisch

Was das leibliche Wohl angeht: Vor dem Eröffnungskonzert am Samstag, 2. Juli, ist um 17 Uhr ein feierlicher Empfang mit ländlichem Buffet auf dem Kornboden geplant. Wer sich kulinarisch mit den regionalen Spezialitäten verwöhnen lassen will, sollte sich rechtzeitig anmelden. Die Karten kosten 20 Euro pro Person. Vor jedem Konzertabend kann man sich ab 18.30 Uhr ebenfalls mit einem kleinen, feinen Menü aus dem Hause

Programm VOICES 2016

SAMSTAG, 2. JULI, 19.30 UHR

Eröffnungskonzert

„Mozart – Einfach genial“
Catalina Bertucci, Sopran
Mookie und Jeremy Menuhin, Klavier
Nordwestdeutsche Philharmonie,
Vincent de Kort

SONNTAG, 3. JULI, 12 UHR

Barockmatinee

„Die Wiege der Liedkunst“
Maarten Koningsberger, Bariton
Fred Jacobs, Laute
17 Uhr Kinderkonzert
„Ein Bündel Holz oder wie gründet man eine Bande?“
Ensemble Sockenkonzerte Köln

MONTAG, 4. JULI, 19.30 UHR

Kammermusikabend VOICELESS

„Romantische Klaviermusik zu vier Händen“
Mookie Lee-Menuhin und Jeremy Menuhin, Klavier

DIENSTAG, 5. JULI, 19.30 UHR

Musikalisches Kabarett

„Wilhelm Busch - Gnadenlose Heiterkeit“
Pago Balke, Rezitation
Nicolai Thein, Piano
Wolfgang Fernow, Kontrabass

MITTWOCH, 6. JULI, 19.30 UHR

Kammermusik

„Wirf ab, Herz, was Dich kränket....“
Leonore von Falkenhausen, Sopran
Minguet Quartett

DONNERSTAG, 7. JULI, 19.30 UHR

Jazzlounge

„The Moon on my Doorstep“
Ulita Knaus und Band

FREITAG, 8. JULI, 19.30 UHR

Tango-Abend

„Tango!“
Marcelo Nisinman, Bandoneon
Adrian Fioramonti, E-Gitarre
Winfried Holzenkamp, Kontrabass
Cornelia Salje, Gesang

SAMSTAG, 9. JULI, 19.30 UHR

Duettabend

„Liebesfrühling“
Mojca Erdmann, Sopran
Andreas Post, Tenor
Thomas Neuhoff, Klavier

SONNTAG, 10. JULI, 12 UHR

Liedermatinee

Franz Schubert „Die schöne Müllerin“
Benjamin Appl, Bariton
James Baillieu, Klavier

Kontakt, Karten, Informationen:

KulturGut Holzhausen, Gutshof 1, 33039 Nieheim, Tel. 05274/952094.
Im Netz: www.voices-holzhausen.de
und auf Facebook: VOICES Internationales Stimmenfestival

Löseke stärken. Auch dazu sollte man sich anmelden. Ansonsten ist die Bar im Foyer des Schafstalls vor und nach den Konzerten und in den Pausen geöffnet. Neben Weinen aus biologischen Anbau, Bier-Spezialitäten aus der Schlossbrauerei Rheder und

kleinen Snacks lassen sich auch Wasser und Limonaden der Bad Driburger Naturparkquellen genießen.

Martina Schäfer, Public Relations VOICES

Ulita Knaus (Fotos:VOICES)



Benjamin Appl



Minguet Quartett



Einzigartige Atmosphäre und internationale Läufer

DER PADERBORNER OSTERLAUF WIRD 70 – BAD DRIBURGER LANGJÄHRIGER PARTNER

Was für eine Erfolgsgeschichte: Am 20. April 1947 ging „Deutschland ältester Straßenlauf“ erstmals an den Start, die damalige Streckenlänge betrug 3,35 km. Heute sieht das Ganze etwas anders aus. Der Osterlauf ist 70 Jahre später der Citylauf Nummer eins in Deutschland und lieferte mit 11.702 Teilnehmern im Jahr 2016 erneut Rekordzahlen. Viele Top-Athleten wussten auch in diesem Jahr wieder die tolle Atmosphäre an der Strecke und die gute Organisation der gesamten Veranstaltung zu schätzen. Und auch mit dem Wetter hatten die Paderborner wieder viel Glück.

Die Bad Driburger Naturparkquellen unterstützen als Partner seit vielen Jahren die gesamte Veranstaltung mit erfrischenden Getränken. So versorgen wir die Läufer am Streckenrand mit unserem Bad Driburger Mineralwasser und unserem isotonischen Fitnessgetränk Sport Aktiv. Aber auch in der Paderborner Maspershalle waren wir erneut auf der „Sport- und Vitalitätsmesse“ mit einem Promotionstand vertreten.

Neu dabei war dieses Mal unsere Mineralwassersommeliere Antje Mergard. Sie begleitete unseren Partner „praenet – das Gesundheitsnetzwerk“ am Stand und gab den Osterläufern wertvolle Tipps rund um das Thema „Trinken beim Sport“.

Insgesamt können wir einmal mehr sagen, welch ein tolles sportliches Highlight der Paderborner Osterlauf ist und dass wir uns sehr freuen, Jahr für Jahr dabei zu sein. Die Koopera-

tion haben wir übrigens für drei weitere Jahre verlängert.

Sportbegeisterten Menschen, die noch nie da waren, kann ich nur empfehlen, den Osterlauf mal zu

besuchen – sei es als Läufer oder um einfach nur mal Atmosphäre zu schnuppern!

Ina Happe, Marketingleitung & Vertriebsinnendienst, Bad Driburger Naturparkquellen

Impressionen
(Fotos: Ina Happe)



Modernisierung der Produktionsanlage

BAD DRIBURGER INVESTIERT IN NEUE ETIKETTIERMASCHINE



Geschafft – nach einer zweiwöchigen Umbauphase der Produktionsanlage war es endlich soweit: Am 1. März 2016 konnten die Bad Driburger Naturparkquellen die neue Etikettiermaschine der Firma Heuft Systemtechnik in Betrieb nehmen. Zwölf Monteure waren zuvor täglich im Einsatz, um dies zu ermöglichen.

Mittels Autokran wurde die 7,5 Tonnen schwere Maschine in die Abfuhllhalle eingebracht. Eine intensive Aufbau-, Installations- und Testphase stand im Anschluss auf dem Programm bis die Maschine dann tatsächlich einwandfrei lief.

Was ist neu?

30.000 Flaschen pro Stunde kann unser neues „Herzstück“ nun etikettieren. Eine genaue Ausrichtung der Etiketten zu unserem bekannten „Gesundrinker“ auf unseren Individualflaschen ist eine zusätzliche optische Verbesserung.

Mit einem Autokran wurde die 7,5 Tonnen schwere Etikettiermaschine vom LKW gehoben.
(Fotos: Ina Happe)

Als weitere qualitätssichernde Maßnahme ist neben der Etikettiermaschine ein Squeezer (to squeeze = drücken) installiert worden, um die Dichtigkeit und Leckagen bei PET-Flaschen zu prüfen. Dabei werden die Flaschen im Durchlauf einzeln zusammengedrückt, um den Innendruck der Flaschen zu messen und so eine vergleichende Füllstandsmes-

sung durchzuführen. Somit werden undichte Flaschen sicher identifiziert und direkt ausgeleitet. Mit dem Aufstellen dieser Maschinen ist auch der gesamte Flaschentransport zwischen Flaschenfüller und Flascheneinpacker erneuert worden, sodass ein deutlich verbesserter Flaschenfluss erreicht werden konnte.

All diese Neuerungen sollen die hohen Qualitätsanforderungen weiter unterstützen und dem gestiegenen Absatzvolumen Rechnung tragen.

Michael Hielscher,
Betriebsleiter Bad Driburger Naturparkquellen

Da war fast schon Millimeterarbeit notwendig, um die neue Maschine in die Abfüllhalle zu transportieren.

Thomas Dörpinghaus (Geschäftsführer BDN), Peter Geisler (Gebietsverkaufsleiter Norddeutschland, Firma Heuft Systemtechnik) und Michael Hielscher (Betriebsleiter BDN) freuen sich über die neue Etikettiermaschine



Mein erstes Mal Helau, Drilau und Alaaf

KARNEVAL FEIERN MIT DEN DRIBURGER JECKEN

Mit der fünften Jahreszeit aufgewachsen und lange Zeit Einwohner der Gemeinde Schloß-Holte Stukenbrock gewesen, wusste ich bereits, was ordentlich Karneval feiern bedeutet! Umso gespannter und neugieriger war ich, beim diesjährigen Empfang der Rot-Weißen Garde am Bad Driburger Brunnen dabei zu sein.

Mit viel Liebe haben vorab meine beiden Kolleginnen Antje Mergard und Linda Weber unsere Brunnenstube geschmückt, um nun die Driburger Jekken willkommen zu heißen. Traditionsgemäß wurde um 14 Uhr an Weiberfastnacht am Bad Driburger Brunnen Halt gemacht: Durchatmen, Kraft tanken und einen Gläschen Mineralwasser zwischendurch trinken – hierfür ist unsere Station bekannt. Doch auch unser Aperitif „Louis“ war ein beliebtes Getränk an diesem Nachmittag. Die Brunnenstube war pickepacke voll und alle waren bester Laune, was nicht zuletzt am sehr sympathischen Prinzenpaar Verena Mikus und Benedikt Goeken lag, die mit ihrer fröhlichen Art alle ansteckten. Nach rund zwei Stunden hieß es dann schon: Weiterziehen. Denn in der Stadthalle warteten sehr viele Damen auf das Prinzenpaar, um gemeinsam den „Karnevalstag der Frauen“ zu feiern.

Es war ein wirklich schöner Nachmittag, und ich freue mich schon jetzt,

Die Rot-Weiße Garde zusammen mit ihrem Prinzenpaar „Prinzessin Verena I und Prinz Benedikt I“ sowie Michael Hielscher (Betriebsleiter) und Thomas Dörpinghaus (Geschäftsführer), beide Bad Driburger Naturparkquellen. (Fotos: Linda Weber)



Auch wir hatten viel Spaß (von links): Antje Mergard (Qualitätssicherung) und Suzan Ochmann (Gebietsverkaufsleitung Gastronomie)



Das gutgelaunte Prinzenpaar „Verena I und Benedikt I“ freuten sich über eine kleine Verschnaufpause bei den Bad Driburger Naturparkquellen.

nächstes Jahr wieder dabei zu sein. Ach ja.. und übrigens: Die Driburger Garde konnte mich überzeugen, dass man hier auch sehr schön Karneval feiern kann! 😊

Suzan Ochmann, Gebietsverkaufsleitung
Gastronomie Bad Driburger Naturparkquellen

Mit dabei – die Mädels der Tanzgarde



Dick über den Darm oder abnehmen mit Sauerkraut

WELCHE AUSWIRKUNGEN DARMKEIME AUF UNSERE GESUNDHEIT HABEN UND WIE WIR EINFLUSS NEHMEN KÖNNEN

Die Anzahl der Keime im Darm (ca. 10^{12}) übersteigt die Anzahl der Körperzellen eines Menschen mindestens um den Faktor zwei bis drei, manche Schätzungen liegen noch höher. Das sind unfassbar viele Keime, nicht vorstellbar. Diese Keime haben insgesamt ein Gewicht von anderthalb Kilo – stellen sozusagen ein eigenes „Organ“ dar – und beeinflussen unsere Gesundheit auf nicht unerhebliche Weise.

Kranker Mensch = andere Darmflora

Deutliche Abweichungen der Zusammensetzung der Keime können zum Beispiel bei entzündlichen Darmerkrankungen (M. Crohn und Colitis ulcerosa), Reizdarmsyndrom, Allergien, krankhaftem Übergewicht (Adipositas), Diabetes Typ I und II, neurodegenerativen Erkrankungen und auch Autoimmunerkrankungen festgestellt werden. Selbst bei autistischen Kindern konnten Störungen nachgewiesen werden, aber auch chronische Stress- und Angstzustände stehen in einem Zusammenhang mit der Darmflora, in ihrer Gesamtheit auch Mikrobiota genannt.

Das Wissen darüber hat in den letzten Jahren sprunghaft zugenommen und bezüglich der Keime des Darmes werden die Bücher neu geschrieben. Während auf der einen Seite die Forschung versucht die Zusammensetzung der Mikrobiota bei verschiedenen Erkrankungen zu erfassen, liegt natürlich der Gedanke nahe, Keime in der Behandlung verschiedenster Erkrankungen und Funktionsstörungen einzusetzen.

Weniger Kilos Dank Probiotika?

Ein interessanter Versuch, der die deutliche Auswirkung einer Zufuhr an Probiotika („nützliche Darmkeime“) zeigte, wurde im Dezember 2015 in der Zeitschrift „Obesity“ veröffentlicht*. Dabei nahmen 20

junge, normalgewichtige Männer an einer Studie teil. Nachdem alle über zwei Wochen lang die gleiche Kalorienanzahl bekommen hatten, wurden verschiedene Marker bestimmt und dann zwei Gruppen gebildet. Die eine Gruppe bekam ein Präparat aus acht verschiedenen Keimen, während die andere Gruppe als Kontrolle diente. Alle bekamen dann über vier Wochen 1.000 Kalorien (in Form von Fett) pro Tag mehr als in den zwei Wochen davor. Bei dieser „Fettmast“ kam es, wie es kommen musste, aber man war natürlich gespannt, ob die Probiotika die Gewichtszunahme würden beeinflussen können. Tatsächlich zeigte sich folgendes Bild: Die durchschnittliche Gewichtszunahme in der Probiotikagruppe betrug 1,42 Kilo im Vergleich zu 2,3 Kilo in der Kontrollgruppe, die Fettgewebszunahme in der Probiotikagruppe 0,63 Kilo im Vergleich zu 1,29 Kilo in der Kontrollgruppe. Interessanterweise konnten die Untersucher am Ende der Studie bezüglich der eingangs gemessenen Werte keine Unterschiede zwischen den Gruppen feststellen außer einem Entzündungsmarker (TNF α), der in

der Probiotikagruppe am Ende erhöht war und eine durch die Probiotikagabe bedingte Verschiebung der Darmkeimzusammensetzung.

Tipps für die Praxis

Wie das unterschiedliche Gewicht in der Probiotikagruppe zustande kommt, kann zur Zeit niemand erklären. Es bestätigt indirekt die Erkenntnis, dass die Mikrobiota bei Gewichtsproblemen eine größere Rolle spielen, als bis jetzt angenommen. Während man heute noch keine konkreten Ratschläge zur Gewichtskontrolle über Probiotika aussprechen kann, ist die vermehrte Zufuhr von keimreichen Nahrungsmitteln eine gute Möglichkeit, die Darmflora positiv zu beeinflussen.

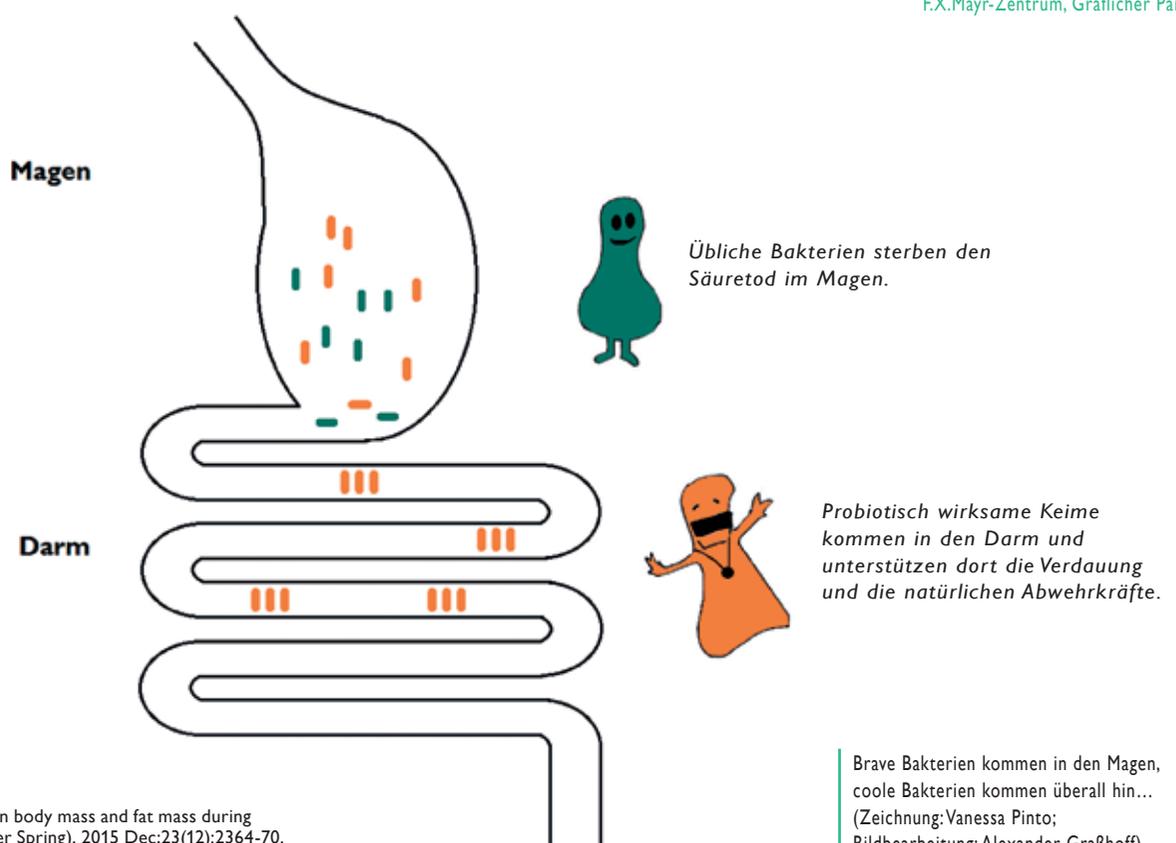
Alle Nahrungsmittel, die einen Gärungsprozess durchgemacht haben, können hier hilfreich sein: Das milchsauer-vergorene Sauerkraut, wie es „früher“ häuslich hergestellt wurde, ist ein guter Keimlieferant (aber nicht pasteurisiertes, bzw. sterilisiertes Sauerkraut, da durch diesen Prozess die Keime vernichtet werden). Deshalb ist, was die Keim-



Dr. Henk C. Hietkamp ist als F.X. Mayr-Arzt unter anderem auch Experte für das größte Organ des Menschen – den Darm. (Foto: Alexander Graßhoff)

zahl betrifft, Sauerkraut nicht gleich Sauerkraut. Weitere interessante Nahrungsmittel wären Kefir, Joghurt und Käse (aus nicht pasteurisierter Milch!). Auch Gurken und rote Beete können durch Fermentierung haltbar gemacht werden. Diese Produkte werden als „milch-sauer vergoren“ oder als „naturtrüb“ bezeichnet.

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



*Probiotic supplementation attenuates increases in body mass and fat mass during high-fat diet in healthy young adults. Obesity (Silver Spring). 2015 Dec;23(12):2364-70.

Brave Bakterien kommen in den Magen, coole Bakterien kommen überall hin... (Zeichnung: Vanessa Pinto; Bildbearbeitung: Alexander Graßhoff)

Der Stoffwechsel muss auf Hochtouren laufen

INKEN FRANKE, DIÄTASSISTENTIN IN DER CASPAR HEINRICH KLINIK, GIBT TIPPS, WIE DER WINTERSPECK VERSCHWINDET

Die kalte Jahreszeit ist langsam vorbei und die Tage werden wieder länger. Am liebsten würden wir voller Elan gegen den Winterspeck angehen, aber die Frühjahrsmüdigkeit macht uns oft einen Strich durch die Rechnung. Der Körper reagiert auf die wärmeren Temperaturen durch Weitstellen der Blutgefäße, dadurch sinkt unser Blutdruck und wir fühlen uns schlapp und müde. Drei bis vier Wochen braucht der Körper dann, um sich an die wärmeren Temperaturen und den Jahreszeitenwechsel zu gewöhnen.

Kreislauf anregen

Um dem entgegen zu wirken, sollte schon morgens der Kreislauf in Schwung gebracht werden. Ein Glas Wasser direkt nach dem Aufstehen und das weit geöffnete Fenster helfen, den Kreislauf anzuregen. Wer es noch etwas intensiver mag, macht Wechselduschen oder wählt den Saunabesuch mit anschließender kalter Dusche.

Bewegen, bewegen, bewegen

Wer die winterlichen Speckreserven loswerden möchte, kommt um das Thema Bewegung nicht herum. Schon ein flotter Spaziergang an der frischen Luft ist ein guter Anfang. Hierbei produziert der Körper durch die Sonnenstrahlen zusätzlich Serotonin und wir fühlen uns gleich fitter. Am besten aber hilft ein regelmäßiges Training, um etwas gegen die unliebsamen Pfunde zu tun. Zwei Mal pro Woche 30 Minuten Ausdauersport wie Walken, Schwimmen oder Radfahren kurbeln den Stoffwechsel an.

Kalorien sparen ohne großen Verzicht

Ein ungeschriebenes Gesetz lautet außerdem: Nur wer mehr Kalorien verbraucht, als er zu sich nimmt, nimmt auch ab. Nulldiäten sind dabei nicht der richtige Weg, denn dann sorgt der Jojo-Effekt dafür, dass die unliebsamen Pfunde Anfang des Sommers in doppelter Menge zurück sind. Deswegen ist es wichtig, die Ernährung langfristig umzustellen, denn jede zeitlich begrenzte, mei-



Als Diätassistentin in der Lehrküche der Caspar Heinrich Klinik weiß Inken Franke, wie kleine Veränderungen im Ernährungsalltag auf Dauer dabei helfen, fitter und schlanker zu werden. (Foto: Charlotte Löneke)

stens zu krasse Umstellung hat in der Regel diesen Effekt zur Folge. Am besten also: Schauen wir uns unsere Ernährung an und überlegen wo wir vielleicht Lebensmittel austauschen können, anstatt gleich auf etwas zu verzichten. So lassen sich relativ einfach Fett- und Zuckerkalorien einsparen.

- Spaghetti Bolognese werden zum Beispiel gleich viel gesünder, wird das Schweinehackfleisch durch eine kleinere Menge Rinderhack ersetzt und mit etwas mehr Gemüse, wie Möhrenwürfel, ergänzt. Wer es noch gesünder mag, kann hier dann auch gleich mal die Vollkornspaghetti ausprobieren: Die machen schneller und länger satt.
- Wer anstatt Salami und Mortadella Wurstsorten wie Lachsschinken, Braten- oder Kassleraufschnitt (überall dort, wo noch Fleischstruktur erkennbar ist) bevorzugt, spart locker noch mal 20 bis 30 Prozent Fett ein.
- Auch bei den Milch- und Milchprodukten sind fettärmere Varianten gut zu verwenden. Aber Vorsicht! Bei verarbeiteten Produkten wie zum Beispiel Fruchtojoghurt ist meist bei weniger Fett doppelt soviel Zucker enthalten. Wer auf

Nummer sicher gehen will, bereitet sich seinen Fruchtojoghurt oder die Fruchtbuttermilch zum Beispiel mit tiefgekühlten Beerenfrüchten selber zu.

Weniger ist nicht mehr

Uns selbst geißeln und kramhaft Kalorien zählen wollen wir allerdings auch nicht. Gesund abnehmen bedeutet durchschnittlich circa ein bis zwei Kilo Gewichtsverlust pro Monat. Dann hat auch unsere Haut eine Chance, sich zurückzubilden. Wer über längere Zeit mehr Gewicht pro Monat verliert, sollte vielleicht doch etwas mehr Energie zu sich nehmen. Sonst kann es sein, dass der Körper auf „Sparflamme läuft“, das heißt, er reduziert seinen täglichen Energieverbrauch, in dem der Stoffwechsel langfristig runtergefahren und der Jojo-Effekt begünstigt wird. Daraus resultiert: Wer trotz Energieeinsparung nicht abnimmt, sollte nicht noch weniger essen, sondern mit mehr Bewegung seinen Stoffwechsel wieder anregen.

Eine ausgewogene, abwechslungsreiche, gesunde Ernährung hilft beim Abnehmen und sorgt dafür, dass wir uns fit und vital fühlen. Der Fokus liegt auf den pflanzlichen Lebensmitteln. Diese sollten zwei Drittel unserer Ernährung ausmachen. Gemüse, roh oder gegart, sollte täg-

lich uneingeschränkt auf dem Speiseplan stehen. Bei Obst ist jedoch Vorsicht geboten: Bitte maximal zwei Portionen pro Tag, da sich hier viel Fruchtzucker versteckt.

Auch genügend Flüssigkeit ist für unseren Stoffwechsel wichtig. Mindestens anderthalb bis zwei Liter täglich, am besten kalorienfreie Flüssigkeit, ist hier die Devise. Wer nicht nur langweiliges Mineralwasser trinken möchte, kann sich dieses gerne mit ein paar Eiswürfeln, Minzblättern, Zitronen-, Gurken-, Ingwerscheiben oder ein paar Himbeeren aufpimpen. Genauso kann man auch kalten Tee verfeinern.

Wer sich näher mit diesen Themen befassen möchte, ist herzlichst zu unseren Vorträgen und in unsere Personallehrküche eingeladen: Im Mai gibt es das Thema „Frühlingsküche mit Manuela Ortmann“. Termine werden wie gehabt per E-Mail bekannt gegeben.

Einen schönen Start in den Frühling wünscht

Inken Franke, Diätassistentin, Caspar Heinrich Klinik, Gräfliche Kliniken



Ein leckerer Salat gehört definitiv zu den gesunden Mahlzeiten. Nur Salat muss aber keiner essen, der gerne abnehmen möchte. (Foto: Julia Zelonczewski)

Eisenmangel und Wassereinlagerungen

CHEFGÄRTNER HEINZ-JOSEF BICKMANN WEISS, WAS EIN RASEN BRAUCHT

Mit den ersten Sonnenstrahlen, der frischen Frühlingsluft und einigen Aprilwetter-Regenschauern ist es wieder Zeit für Spaziergänge, Kaffeetrinken auf der Terrasse, Picknick im Grünen und – fürs Rasenmähen. Damit auch dem größten Gartenmüffel ein gepflegter Rasen gelingt, haben wir bei Heinz-Josef Bickmann, Direktor der Gräflichen Parks und Gärten, mal nachgefragt: Wie läuft das denn so im Gräflichen Park mit der Rasenpflege?

„Um eine richtig schöne, saftige Rasenfläche zu bekommen, benutzen wir Eisendünger. Dieser verhilft nicht nur dem Rasen zu einem satten dunkelgrün, sondern entfernt auch Moos und stärkt den Rasen insgesamt – denn auch Gräser können Eisenmangel haben! Bevor das Eisendünger

jedoch auf dem Rasen verteilt wird, mähen wir die Grünfläche vorher und sorgen für eine leichte Feuchtigkeit. Anschließend wird der Rasen vertikutiert, man könnte auch sagen ‚der Rasen wird gekämmt‘. Denn nun werden abgestorbene Gräser und die restlichen Moosbestandteile von der Grünfläche entfernt. Anschließend wird der Rasen aerifiziert. Dabei stapft unsere Maschine Löcher in die Rasenfläche. Diese werden mit Sand gefüllt, damit der Boden gut gelüftet wird und das Wasser richtig abfließen kann. Zuletzt sollte der Rasen mit Volldünger behandelt werden. Nun steht einer gesunden schönen Rasenfläche nichts mehr im Weg.“



Parkleiter Heinz-Josef Bickmann und sein Kollege Jens Inkmann geben dem Rasen die Pflege, die er braucht. (Foto: Charlotte Löneke)

Durstlöcher und Geschmacksexplosion: Mojo-Sport Aktiv

ROBERTO GIOVANELLI, BARCHEF IN DER OSCAR'S BAR, VERRÄT UNS DAS COCKTAIL-REZEPT FÜR DEN SOMMER



Die Getränke der Bad Driburger Naturparkquellen schmecken gut und löschen den Durst. Wie Stefanie Rasche, Auszubildende im Zentraleinkauf der UGOS, im Interview mit Roberto Giovanelli herausfand, geht da aber auch noch mehr, zum Beispiel mit Sport Aktiv:

Vielen Dank an Roberto Giovanelli für den leckeren Cocktail! Den Mojo gibt es natürlich auch in der „Oscar's Bar“ im Hotel „Gräflicher Park Grand Resort“ und gilt dort als der meist verkaufte Cocktail jedes Sommers!

In der Oscar's Bar: Roberto Giovanelli präsentiert den meistgetrunkenen Cocktail des Sommers. (Foto: Stefanie Rasche)

Das Rezept

Zutaten

- eine Limette
- einen halben Teelöffel Rohrzucker
- 6-8 Blatt Minze
- Sport Aktiv
- Crushed Eis

Zubereitung:

- Limette achteln und mit dem Rohrzucker im Glas stößeln
- frische Minze anklatschen, damit die Fasern in den Blättern brechen und sich die ätherischen Öle freisetzen können
- mit Sport Aktiv etwa zur Hälfte aufgießen und von oben nach unten alles miteinander verrühren
- Crushed Eis dazu geben und den Rest mit Sport Aktiv auffüllen

Die reine Tortenfreude

HEIKE KURTZ, KONDITORIN AUS DEN GRÄFLICHEN KLINIKEN, VERRÄT IHR REZEPT FÜR SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE

Handgemacht, frisch und nur mit echten Zutaten – so wollen wir alle unser Stück Torte genießen. Seit Anfang November sorgt Konditorin Heike Kurtz in den Cafés der Gräflichen Kliniken in Bad Driburg für diesen unverfälschten Genuss. Wer in der Marcus Klinik, der Caspar Heinrich Klinik oder der Park Klinik Kuchen oder Torte auf dem Teller

hat, isst garantiert Backwerk aus der Hand der gelernten Feinbäckerin. Auf Bestellung gibt es die verschiedenen Torten übrigens auch zum Mitnehmen. Wer sich selbst traut, kann sich am Original-Rezept für Schwarzwälder Kirschtorte von Heike Kurtz versuchen.



GRÄFLICHE KLINIKEN
PARK KLINIK



EIN GRÄFLICHER GRUSS
Unsere hauseigene Konditorin zaubert Ihnen mit Ihrer Vielfalt an Torten ein Lächeln ins Gesicht.

Sie haben Interesse und wollen eine Bestellung aufgeben? Dann sprechen Sie gerne unsere Mitarbeiterinnen in der Cafeteria an.

WWW.GRAEFLICHE-KLINIKEN.DE

Gräfliche Torten zum Bestellen: Konditorin Heike Kurtz fertigt auch Backwerke für zuhause

Das Rezept

- 1  Der selbstgemachte Mürbeteigboden wird mit Aprikosenmarmelade bestrichen.
- 2  Mit einem Tortenring wird der Mürbeteig in die richtige Größe gebracht.
- 3  Der bereits gebackene hausgemachte Wiener-Boden wird in zwei Scheiben aufgeschnitten.
- 4  Die erste Schicht des Wiener-Bodens wird auf den Mürbeteig gelegt.
- 5  Auf dem Tortenboden werden nun eingelegte Kirschen verteilt und diese mit Kirschwasser beträufelt. Anschließend wird Gelatine in Wasser gelegt und ein paar Minuten quellen gelassen. Die nun weiche Gelatine wird mit Zucker und ein wenig Kirschwasser vermischt. Das Gelatine-Zucker-Kirschwasser-Gemisch wird kurz erhitzt bis eine klare Flüssigkeit entstanden ist.
- 6  Ein Teil der zuvor bereitgestellten Sahne wird mit der Gelatine vermischt. Danach wird die restliche Sahne zu der Mischung gegeben und von Hand untergehoben.
- 7  Ein Teil der Sahne wird nun auf den Tortenboden mit den Kirschen gegeben und glatt gestrichen.
- 8  Auf die Sahne wird der zweite Wiener-Boden gelegt und mit Kirschwasser beträufelt.
- 9  Der Rest der Sahne wird auf der Torte verteilt und glatt gestrichen.
- 10  Die Torte mit Sahnerosetten garnieren und die Mitte mit Schokoladenspänen ausfüllen.
- 11  Zum Schluss die Rosetten mit Kirschen bestücken.
- 12  Und fertig ist die Schwarzwälder Kirschtorte!

„Was soll ich anziehen?“

SHOPLEITERIN ANGELIKA FEHRING ZEIGT WEGE AUS DER KLEIDERSCHRANKMISERE

Morgens noch verstört vom Weckerklingeln vor dem Kleiderschrank stehen und den Wald vor lauter Bäumen nicht sehen. Wer kennt das nicht? Wir Frauen vermutlich besser als die Männer, oder wollen die Herren der Schöpfung es vielleicht nur nicht zugeben? Damit auch keine Panik mehr ausbrechen muss, wenn die Zeit und die Ideen für ein passendes Outfit knapp sind, haben wir Shopleiterin und Modeexpertin Angelika Fehring um ein paar Tipps gebeten.

Fertige Outfits auf Halde

Wie wäre es, immer ein paar Outfits griffbereit und fertig gebügelt im Schrank zu haben? Zum Beispiel eine oder mehrere Kombinationen für die Arbeit, eine für eine spontane Club-Tour oder ein Alltags-Outfit. Das spart Zeit und Verzweiflungstaten an Bad-Outfit-Tagen und wir sind trotzdem perfekt gekleidet und vor allen Dingen: zufrieden!

Katalog auf der Wäscheleine

Eine weitere Möglichkeit ist das Aufhängen einer Wäscheleine in der



Besonders angesagt sind im Moment der Sporty-Chic, Blumenprints oder der Marine Style, weiß Angelika Fehring.



Tolle Outfits – vielleicht sogar im aktuellen „Ganz-in-weiß-Look“? Dann ab an die Wäscheleine mit dem Bild! (Fotos: Alexander Graßhoff)

Schrantür mit Fotos und/oder Zeitungsausschnitten der Lieblingsoutfits. Ideen gibt es dann beim nächsten hilflosen Blick in den Schrank bestimmt genug. Je nach Saison können auch aktuelle Trends die Wäscheleine erweitern.

Musthaves für das Frühjahr und den Sommer

Welche Basics empfiehlt die Fachfrau für die laufende Frühjahrs- und kommende Sommersaison? Das Polo-

hemd (als Blusen- oder Hemdersatz oder Teil des gepflegten Freizeitoutfits) und das Streifenhemd (lässig und chic, zur Jeans oder dem Kostüm). „Ein weiterer Trend ist der Look ganz in weiß, am schönsten im Mix von beige bis creme. Wer dazu einen Hauch von silber kombiniert, ist supertrendy und sehr chic für fast jede Gelegenheit angezogen.“ Passende Teile für die Looks hat Angelika Fehring natürlich im Shop parat.

PERSONALIEN

Lena Mäkler



Lena Mäkler, langjährige Marketing- und Social-Media-Managerin im „Gräflicher Park Grand Resort“, stellt sich seit Februar diesen Jahres neuen Herausforderungen. Die 30-Jährige war im April 2010 direkt nach dem Studium in den Gräflichen Park gekommen und kümmerte sich hier hauptsächlich um Print- und Online-Werbung. Lena Mäkler arbeitet jetzt für ein Beratungsunternehmen in Bielefeld.

Silke Schicker



Nach fast fünf Jahren hat die Restaurantleiterin des „Caspar's Restaurant“, Silke Schicker, das „Gräflicher Park Grand Resort“ Ende November 2015 verlassen. Die Sterne-erfahrene gelernte Restaurantfachfrau hat in das Restaurant ‚KAI 3‘ des Sylter 5*-Hotels ‚Budersand‘ gewechselt,

um sich dort neuen Herausforderungen zu stellen.

Seit April 2011 leitete die 51-Jährige nicht nur das Fine-Dine-Restaurant des Gräflichen Parks, sondern war auch dessen Sommeliere, die zu jedem Wein interessante Geschichten erzählen konnte. Ebenso für Guest Relation zuständig, lag es ihr besonders am Herzen, den Aufenthalt der Gäste mit Genussfreude zu bereichern.

Stationen vor dem Gräflichen Park waren unter anderem das Restaurant „Alte Apotheke“ (ein Michelin Stern) in Melsungen, das Silke Schicker mit ihrem damaligen Mann betrieben hat, sowie die Leitung des Fine-Dine-Restaurants des ‚Vitalhotel Alter Meierhof‘ an der Flensburger Förde und die Leitung einer Dependance des ‚Parkhotel Bremen‘.

Christoph Schunicht



Seit dem 15. Februar steht das „Caspar's Restaurant“ unter der Leitung von Christoph Schunicht. Neben der Schulung von Mitarbeitern und der Erstellung von Dienstplänen, steht der 30-Jährige den Gästen auch als zentraler Ansprechpartner für Fragen und Wünsche zur Verfügung und repräsentiert das Fine-Dine-Restaurant. Der gebürtige Nieheimer ist im Gräflichen Park kein Unbekannter. Bereits vor zweieinhalb Jahren verstärkte er das Team des Caspar's als Chef de Rang. Zwischenzeitlich war Christoph Schunicht im sauerländischen „Sunderlandhotel“ als stellvertretender Restaurantleiter und später als Restaurantleiter tätig. Den dortigen

„Hau-Ruck-Service“ gab er zu Gunsten des „Caspar's“ wieder auf. Vor seiner Zeit in Bad Driburg und im Sauerland absolvierte Christoph Schunicht von 2011 bis 2013 ein Studium zum Hotelbetriebswirt an den Wirtschaftsschulen für Hotellerie und Gastronomie (WIHOGA) in Dortmund. Damit baute er die Kenntnisse aus, die er in seiner Ausbildung zum Hotelfachmann zwischen 2006 und 2009 auf Sylt erwerben konnte.

Das Caspar's sieht er auch in Zukunft im Fine-Dining-Bereich, allerdings strebt er eine Auflockerung der Bedienung an, denn „mit Hilfe des Service und der Küche möchte ich meine Gäste begeistern und für ein Wow-Erlebnis sorgen.“

Christoph Schunicht ist bekennender Horrorfilmfan und liebt es zu reisen: Bereits drei Mal machte er mit Freunden einen Road Trip von Montreal bis New York und wieder zurück nach Kanada.

Jan Steinbrink



Seit August letzten Jahres arbeitet Jan Steinbrink als Director Events und als Regional Sales Manager im Gräflichen Park Grand Resort. Als Director Events ist der 39-Jährige für den gesamten Verkauf im Veranstaltungsbereich zuständig. Dazu gehört die Planung von Meetings, Tagungen, Incentives und privaten Feierlichkeiten im Gräflichen Park. In der Position des Regional Sales Managers ist er für die aktive Betreuung von Bestandskunden und die Neukundenakquise in Norddeutschland verantwortlich.

Im Gräflichen Park ist Jan Steinbrink übrigens nicht neu: Schon von 2008 bis 2011 war der gebürtige Oldenburger hier als Leiter der Bankett-

Abteilung tätig. Dazwischen hat der gelernte Hotelfachmann als Verkaufsleiter im Steigenberger Hotel Remarque in Osnabrück gearbeitet.

Seine Ausbildung hat Jan Steinbrink im 4* Dorint Hotel Münster im Jahr 2003 erfolgreich beendet. Diese gab ihm Einblicke in diverse Stationen der nationalen und internationalen Vier- und fünf-Sterne Hotellerie. Auf die Frage, ob er diesen Weg wieder einschlagen würde, antwortete er: „Jederzeit wieder, es ist mein absoluter Traumberuf!“

Der Gräfliche Park ist für den Director Events in jeglicher Hinsicht einzigartig, unglaublich vielseitig und ein spannender Arbeitsplatz. Er wurde herzlich aufgenommen, was ihn umso mehr motiviert, die Qualität des Veranstaltungsbereichs nicht nur zu erhalten, sondern auszubauen.

Jan Steinbrink wohnt mit seiner Frau und den beiden gemeinsamen Töchtern in Steinheim. Die Familie steht in Sachen Freizeitgestaltung an erster Stelle.

Christina Wolff



Seit Januar diesen Jahres ist Christina Wolff, Controllern und kaufmännische Assistentin der UGOS, nun auch bevollmächtigt, Verträge für die Bereiche Fuhrparkmanagement und Versicherungen zu verhandeln und abzuschließen. Das Fuhrparkmanagement und der Bereich Versicherungen werden zentral in der Holding geführt. Bisher hat die 30-jährige hier vorbereitende Tätigkeiten übernommen, wie das Einholen von Angeboten, die Gestaltung von Ver-

gleichsanalysen oder die Meldung von Versicherungssummen und Schäden. Über die Handlungsvollmacht für diese Bereiche freut sie sich sehr. „Nun darf ich diese Bereiche eigenverantwortlich gestalten und Vertragsverhandlungen führen sowie Verträge selbständig unterschreiben. Das stellt mich vor weitere neue und interessante Herausforderungen, um diese Bereiche weiterhin zu optimieren“, so Christina Wolff. Die gelernte Bürokauffrau arbeitet bereits seit zehn Jahren für die Unternehmensgruppe und absolvierte nach ihrer Ausbildung in der UGOS zusätzlich eine Weiterbildung zur Bilanzbuchhalterin. Privat interessiert sich Christina Wolff für schnelle Autos und Sport.

Henry Wolthusen



Am 1. Februar hat Henry Wolthusen die Position des stellvertretenden Küchenchefs im Pferdestall übernommen. Seine persönliche Begeisterung für die Gegend um Bad Driburg hat ihn zu der Entscheidung für das bodenständige Restaurant bewogen. Zuletzt arbeitete der 38-Jährige von 2013 bis 2015 als Pâtissier im rheinland-pfälzischen Klosterhotel Marienhöh. In seinem alten Lehrbetrieb, dem Gutshaus Stolpe in Anklam, war er zuvor für vier Jahre als Souschef

und später als Küchenchef tätig. Doch ehe er in seine mecklenburgische Heimat zurückkehrte, sammelte Henry Wolthusen von 2002 bis 2008 Erfahrungen in verschiedenen Restaurants entlang der deutschen Ostseeküste von gutbürgerlich bis Gourmet und verbrachte eine Wintersaison in Kitzbühel. Seine Leidenschaft für das Backen und Kochen hat der Liebhaber von Süßspeisen und „Omis“ guter Küche bereits im Alter von zehn Jahren entdeckt und nach seiner Lehre im Jahre 1999 zum Beruf gemacht.

Um sich auszugleichen, liebt es der zweifache Vater, mit seinem Mountainbike Waldwege unsicher zu machen oder mit seinem Motorrad durch enge Kurven zu brausen. Doch am meisten freut es ihn, wenn Gäste abends an der Showküche des Pferdestall vorbeigehen und sich bedanken, „denn dann weiß man, dass man alles richtig gemacht hat.“

Termine Gräfliche Quellen

- Sonntag, 8. Mai 2016**
BÜRENER WANDERTAG
 Der „Bürener Wandertag“ ist mit durchschnittlich 1.500 Teilnehmern die größte Wanderveranstaltung in ganz OWL. Neben einer 6, 12 und 22 Kilometer langen Strecke ist vor allem der „Bürener Wandermarathon“ mit 42 Kilometern Länge bei Teilnehmer aus ganz Deutschland sehr beliebt.
- Sonntag, 5. Juni 2016**
9. KLINGENTHAL SPORT MARATHON IN SALZKOTTEN
 Mit über 1.500 Teilnehmern (im Jahr 2015) ist der Klingenthal Sport Marathon mittlerweile eine feste Größe im Kalender der Läufer in Salzkotten und näherer Umgebung. Und auch dieses Jahr werden wieder Rekord-Teilnehmerzahlen erwartet.
- Samstag, 18. und Sonntag, 19. Juni 2016**
HEDERA & BUX: SCHLOß NEUHÄUSER GARTENTAGE
 Der Barockgarten am fürstbischöflichen Schloß Neuhaus lockt jedes Jahr am dritten Wochenende im Juni unter einem bestimmten Motto viele Besucher aus Nah und Fern zum Gartenfest. Seit über zehn Jahren haben die weit über die Region hinaus beliebten Schloss Neuhäuser Gartentage „Hedera & Bux“ bei Pflanzenfreunden und Garten-Liebhabern ihren festen Platz im Terminkalender.
- Freitag, 1. Juli, Donnerstag, 21. Juli und Donnerstag, 18. August 2016**
LIVE IN BAD DRIBURG – RAIFFEISEN PLATZ
 Unter freiem Himmel gemeinsam die Sommerabende genießen: Dieses besondere Highlight bietet erstmals die Bad Driburger Touristik GmbH. An drei Abenden gibt es das Sommerfestival „Live in Bad Driburg“ mit drei heimischen Bands auf der Bühne am Raiffeisen Platz
- Sonntag, 3. Juli 2016**
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.
- Samstag, 2. bis Sonntag, 10. Juli 2016**
VOICES STIMMFESTIVAL
 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.
- Sonntag, 14. August 2016**
BRUNNENLAUF
 Bereits zum 31. Mal findet in diesem Jahr der Brunnenlauf in Bad Driburg statt. Von Beginn an dabei: die Naturparkquellen als Hauptsponsor. Von der besonders anspruchsvollen Strecke, dem Sachsenringlauf (20,5 km), über den Brunnenlauf (10,5 km) bis hin zum Schülercup ist für jeden Läufer etwas dabei.
- Freitag, 26. bis Sonntag, 28. August 2016**
PADERBORNER WEINDORF
 Wein verbindet und wer feiert nicht gerne in gemütlicher Atmosphäre bei Musik und kleinen Leckereien. Im Paderborner Weindorf ist Wein nicht nur ein guter Begleiter wie bei vielen anderen Veranstaltungen im Neuhäuser Schlosspark, hier wird er selbst zum Hauptakteur. Winzer aus den großen deutschen Anbaugebieten probieren und philosophieren gemeinsam mit den Gästen über die unterschiedlichen Jahrgänge und genießen außerdem kleine Speisen und das Musikprogramm.
 Öffnungszeiten: 26. August, 18 bis 24 Uhr; 27. August, 16 bis 24 Uhr; 28. August, 11 bis 20 Uhr

Termine Gräfliche Kliniken

- Samstag, 11. Juni 2016**
1. MITTELDEUTSCHES BRANDVERLETTENSYMPOSIUM IN DER MORITZ KLINIK
 In diesem Jahr führt die Moritz Klinik das Symposium erstmalig federführend durch. Partner sind die BG Kliniken Bergmannstrost und das St. Georg Krankenhaus Leipzig (Klinik für Plastische und Handchirurgie). Dem Fachpublikum werden im Rahmen des Symposiums Behandlungskonzepte und Therapieinhalte aus dem Akut- und Rehabereich vorgestellt. Es wird auch eine Industrieausstellung geben.

Termine Gräflicher Park

- Jeden ersten Donnerstag im Monat, ab 19 Uhr**
TAPAS ABEND AN DER „OSCAR'S BAR“
 Ein Hauch von spanischer Leichtigkeit... In der einladend warmen Atmosphäre der „Oscar's Bar“ werden kleine Appetithäppchen zu Cocktails, Bier und Wein gereicht – und gegessen wird wie in echten Tapas-Bars natürlich im Stehen! 17,50 Euro pro Person (Anmeldung unter info@graeflicher-park.de oder Tel: 05253.9523-0)

Salzkotten Marathon
(Foto: AFV Medienproduktion Weihrauch)



„Hedera & Bux“ in Schloß Neuhaus zieht nicht nur Gartenfreunde an. (Foto: Gerda Deleker)



Beim Brunnenlauf in Bad Driburg nehmen Läufer aus nahezu allen Altersklassen teil. (Foto: Ina Happe)



Jedes Jahr im August kommen Weinkenner und Weinliebhaber im Neuhäuser Schlossgarten auf ihre Kosten. (Foto: Gerda Deleker)



Die Moritz Klinik ist Gastgeberin des wichtigen Symposiums. (Foto: Gräfliche Kliniken)



- **Jeden dritten Donnerstag im Monat, ab 18.30 Uhr**

THEMENABEND IN DER „OSCAR'S BAR“

Street Food, BBQ, Pasta Penne Parmesanleib, frischer Lachs vom Grill und vieles mehr: Jeden dritten Donnerstag findet in der „Oscar's Bar“ ab 18.30 Uhr ein kulinarischer Abend statt. Das Motto wechselt von Monat zu Monat. 19 Euro pro Person, inkl. eines passenden Getränks (Anmeldung unter info@graeflicher-park.de oder Tel: 05253.9523-0)

MAI

- **Ab Mai**

SPARGEL KÜSST ERDBEERE... und freut sich auf Waldmeister. Von Anfang Mai bis zum Ende der Spargelsaison wartet das „Restaurant Pferdestall“ mit einem Drei-Gänge-Menü auf, das die schönsten Zutaten des Frühlings vereint. 32 Euro pro Person (Anmeldung unter info@graeflicher-park.de oder Tel: 05253.9523-0)

- **Den ganzen Mai**

STREET FOOD IM CASPAR'S

Fine-dining und cooles Essen – im „Caspar's Restaurant“ kein Widerspruch. Den ganzen Mai über servieren Ihnen die Köche hier frisch zubereitetes Street Food (Anmeldung unter info@graeflicher-park.de oder Tel: 05253.9523-0). Preise je nach Verzehr.

- **08. Mai 2016, 10 bis 14 Uhr**

MUTTERTAGSBRUNCH IM CASPAR'S

Noch kein passendes Geschenk zum Muttertag? Wie wäre es mit einem gemütlichen Brunch von 10 bis 14 Uhr im edlen Ambiente des „Caspar's Restaurant“? 29 Euro pro Person (Anmeldung unter info@graeflicher-park.de oder Tel: 05253.9523-0).

- **15. Mai 2016, 10 bis 14 Uhr**

FEIERTAGSBRUNCH AM PFINGSTSONNTAG

Am 15. Mai können Sie den Feiertag zwischen 10 und 14 Uhr bei einem gemütlichen Brunch im „Caspar's Restaurant“ genießen.

- **30. Mai 2016, ab 18.30 Uhr**

BOCKBIERANSTICH UND TURNTABLES

Die „Oscar's Bar“ wird zum Dance-Floor. Am 30. April kann hier ab 18.30 Uhr ausgelassen bei Musik und frisch gezapftem Bockbier aus Rheder gefeiert werden.

JUNI

- **Ab 3. Juni bis September**

TRÜMMERBAHNEN-MINIGOLF

Minigolfspielen auf einem Kunstwerk – das ist von Juni bis September diesen Jahres im Gräflichen Park möglich. Zwölf Minigolf-Bahnen mit Trümmerhäusern und Ruinen aus verschiedenen Materialien wie Beton, Keramik und Glasmosaik, die mitten im preisgekrönten über 230 Jahre alten Park stehen, machen Kunst in ästhetischen Gegensätzen hautnah erlebbar.

Zwischen 11 und 18 Uhr können Schläger und weiteres Zubehör im „Restaurant Pferdestall“ gegen Pfand ausgeliehen werden.

- **Den ganzen Juni**

WESTFÄLISCHE BURGER IM PFERDESTALL

Sie kennen noch keinen Westfälischen Burger? Dann nehmen Sie am besten in der Sattelkammer Platz und lassen sich von den Showköchen im „Restaurant Pferdestall“ überraschen. 10 Euro pro Person.

- **10. und 24. Juni 2016, ab 18.30 Uhr**

GRILLEN AUF DER TERRASSE DES CASPAR'S

Am 10. und 24. Juni können Sie sich ab 18.30 Uhr auf der Terrasse des „Caspar's Restaurant“ mit einem frisch gegrillten Steak und einem kühlen Getränk auf den Sommer einstimmen. 19 Euro pro Person.

- **11. und 12. Juni 2016**

TAG DER GÄRTEN UND PARK

12-18 Uhr: Spring in die Küche, Küche des „Caspar's Restaurant“

15 Uhr: Parkführung mit Heinz-Josef Bickmann (Direktor Gräfliche Parks und Gärten). 3 Euro pro Person.

JULI

- **Den ganzen Juli**

CRAFT BEER AUS DER REGION

Ein Drei-Gänge-Menü inklusive der dazu passenden Biere von der Schlossbrauerei Rheder erwartet Sie den ganzen Juli im „Restaurant Pferdestall“. 39 Euro pro Person.

- **23. Juli 2016, ab 18 Uhr**

WHITE DINNER...

...auf der Terrasse des Caspar's. Am 23. Juli bittet das „Caspar's Restaurant“ seine Gäste ab 18 Uhr ganz in weiß zu Tisch.



Donnerstag ist jetzt einmal im Monat Tapas-Tag in der Oscar's Bar. (Foto: Shutterstock)



Minigolf auf einem Kunstwerk: Die Trümmerbahnen von Ina Weber stehen von Juni bis September auf der Wiese vor dem Gästeservice-Center (Foto: Haus am Waldsee, Berlin)



Ab Mai spielt der Spargel eine tragende Rolle im Restaurant „Pferdestall“. (Foto: Shutterstock)



Zum Tag der Gärten und Parks öffnen private und öffentliche Grünanlagen ihre Tore und laden dazu ein, ihre Schönheit zu genießen und zu würdigen. (Foto: Horst Hamann)



Ganz in weiß auf der Caspar's-Terrasse: Das White Dinner gehört inzwischen zu den festen Größen im Terminkalender des Gräflichen Parks. (Foto: Gräflicher Park)



18 LOCH MEISTERSCHAFTSANLAGE



WELLNESS & SPA AUF 1.500 QM



UNSERE MITBEWOHNER IM PARK



GRÄFLICHER PARK
GRAND RESORT



DAS EIGENE MOOR

*Quelle
der Lebens*
ENERGIE



FINE DINE IN CASPAR'S RESTAURANT



DAS ENSEMBLE IM LANDSCHAFTSPARK



BEHEIZTER 25 M AUSSENPOOL



FEINSCHMECKERKÜCHE

QUELLE
für
ERLEBNISSE



LUXURIÖSE ZIMMER UND SUITEN

QUELLE
für echten
GENUSS

ALLES AUS EINER QUELLE – ALLES AN EINEM ORT
Gräfliche Gastlichkeit und gelassene Erlebnisse seit über 230 Jahren. Wir adeln, was wir lieben!