

COS MOS

№ 17

Journal der Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorff | August 2016



Park

Das Magazin GQ kürte den GQ-Gentleman 2016 im „Gräflicher Park Grand Resort“. Gewinner Cliff Goncalo wurde von einer prominent besetzten Jury ermittelt.

Seite 18

FOTO: FLORIAN REIMANN FÜR GQ

Tradition und Werte
**LIEBE COSMOS-
LESERINNEN
UND -LESER,**



RALF WINKHAUS,
GESCHÄFTSFÜHRER MORITZ
KLINIK UND AMBULANTES
REHAZENTRUM JENA
(FOTO: GRÄFLICHE KLINIKEN)

schon in der frühen Kindheit werden sie uns vermittelt und prägen uns dann unser Leben lang – Traditionen und Werte. Wenn wir glauben, wir wären freie Denker und frei von jedem Einfluss der Familie, der Gesellschaft und der Umwelt – weit gefehlt. Erziehung und Umwelt erzeugen in jedem von uns eine bestimmte Grundeinstellung, die bestimmt, was wir im Leben schätzen und als wichtig empfinden. Die Familie, unsere Eltern, Großeltern und Geschwister begleiten uns über einen langen Weg und prägen uns somit am meisten und beeinflussen unser Werteempfinden.

Fortsetzung auf Seite 2



KLINIKEN

Ulrich Clemens gibt überraschende Einblicke zu seinem 60. Geburtstag.

Seite 24



QUELLEN

Tradition trifft Moderne: Schützenvereine begehen Auftakt auf dem Bilster Berg

Seite 35

INHALT

Editorial	S. 1
UGOS	
Mitarbeiterfilm: Das Beste, was wir haben	S. 3
Fußball-Cup: Wachablösung	S. 4
Praktikum: Reinschnuppern und begeistert sein	S. 6
Idee 2015: Wenn Mitarbeiter unternehmerisch denken	S. 7
Vogelperspektive: Mein Hobby ist Drohne	S. 8
Umfrage: Lieblingsrezepte in der Erntezeit	S. 10
Nebenbei zur Wirtschaftsfachwirtin	S. 11
Buch über das Leben von Caspar Heinrich erschienen	S. 12
GRÄFLICHER PARK	
Neues Gerät zur Gesichtsbildung im Garten Spa	S. 13
Mit der Ausbildung zum Lebenstraum	S. 14
Eine Ausbildung im Hotel bringt viele Einblicke	S. 15
Gourmefestival: Dortmund-Style in gräflicher Küche	S. 16
Workshop: Yoga mit Ralf Bauer	S. 17
„GQ Gentleman 2016“ wird im Gräflichen Park gekürt	S. 18
Trümmerbahnen-Minigolf macht Kunst im Sommer erlebbar	S. 20
Azubi-Bericht: Meine spannende Zeit in Marketing und PR	S. 22
Lesung mit Cornelia Scheel und Hella von Sinnen	S. 23
GRÄFLICHE KLINIKEN	
Interview mit Ulrich Clemens zum 60. Geburtstag	S. 24
Stressbälle gewinnen	S. 25
Erster Tag der Pflegeberufe informiert	S. 25
Meine Elf des Lebens: Fußball in der Caspar Heinrich Klinik	S. 26
Therapeuten-Workshop: Park Klinik und ARZ im Austausch	S. 27
Sozialarbeitertagung: Flüchtlingskrise und Glücksforschung	S. 28
Schüler lernen in der Marcus Klinik Leben retten	S. 29
Einblick in die Welt der sozialen Berufe in der Moritz Klinik	S. 30
Projektwoche „Pflegen mit Bobath“ in Bad Klosterlausnitz	S. 31
Sozialarbeiter tagen zum Entlassungsmanagement	S. 32
Firmenlauf in Jena	S. 33
GRÄFLICHE QUELLEN	
Ausbau der regionalen Sportförderung	S. 34
Verlängerung der Kooperation mit Paderborner Werbegemeinschaft	S. 35
Schützen geben Volllgas am Bilster Berg	S. 35
Paderborn Challenge: Bad Driburger auf Reittour	S. 37
Bad Driburger Naturparkquellen im Sommer on Tour	S. 38
Erster Paderborner Ball der Wirtschaft – Quellen sind Silbersponsor	S. 39
Tischtennis-Damen in Königsklasse	S. 39
Über 100 Teilnehmer bei Malwettbewerb	S. 40
Expertentipps	S. 41
Personalien	S. 44
Aktuelles	S. 45

Fortsetzung von Seite 1 Werte als Basis für unsere Gesellschaft

Der Begriff „Werte“ lässt sich auf zwei Weisen interpretieren: Wir können über den materiellen Wert, wie Geld und den individuellen Besitz sprechen, oder aber – den wichtigeren – immateriellen Wert, der innerhalb einer Gruppe von Menschen oder der Gesellschaft als wünschenswert und erstrebenswert angesehen wird. Diese immateriellen Werte sind die Elemente einer Kultur oder auch das Fundament einer Gesellschaft, und verändern sich mit jeder Generation.

Werte in der Keimzelle der Gesellschaft – der Familie

Lassen Sie mich ein wenig von mir und meiner Familie berichten. In den letzten Ausgaben haben Sie immer wieder gelesen „der Sauerländer“ oder auch „der Halveraner“ – eigentlich geht es noch weiter: „der Winkhaus aus Carthausen“. Carthausen ist ein ganz kleiner Ort. Irgendwo in den Tälern des märkischen Sauerlandes versteckt liegt der Ort meiner „Ahnen“, und was das bedeutet, habe ich erst nach und nach verstanden. Eine Familiengeschichte mit vielen kleinen und großen Geschichten. Eine der Geschichten spielt sich im Zusammenhang mit unserem Familienfriedhof ab. Hört sich hart an, aber gehört zum Leben dazu und stellt die Basis unseres Familienzusammenhalts dar. Immer wieder kamen Tanten, Onkel, Vettern und Basen in x-Generationen bei unserer Großmutter und bei meinen Eltern vorbei und erzählten die kleinen „Dönekes“, die so bei Familienfeiern, Festen aber auch bei Trauerfeiern geschahen, und wir Vier (ich habe noch drei Brüder) immer mitten drin.

Für die kommenden Generationen

Der Friedhof gibt vielen Verwandten bis heute einen Anlass, in den Ort der Jugend, der Väter und Großväter (natürlich auch Mütter und Großmütter) zurückzukehren, um auf den eigenen Spuren zu wandeln und zu den Wurzeln zurückzukehren. Damit wurden mir, wenn ich es richtig betrachte, schon recht frühzeitig Werte vermittelt, zum Beispiel, dass Zusammenhalt und Sprüche wie „Blut ist doch dicker als Wasser“ ihre Bedeutungen haben. Zwar wurden wir von unseren Eltern nicht gezwungen, die Verantwortung für den Erhalt der Familiengeschichte zu übernehmen, bekamen aber von ganz allein das Gefühl dafür, diese für die kommenden Generationen zu bewahren. Die vielen kleinen und großen Geschichten, die der eine oder andere auch schon mal von mir erzählt bekommen hat, bergen den Beweis dafür. Das Ärgste daran ist, dass ich noch vor wenigen Jahren gesagt habe: „Bleibt mir mit dem ‚Blödsinn‘ weg – das kann ein anderer tun!“

Traditionen und Werte als Teil der Unternehmenskultur

Ich glaube auch, dass ich mich gerade aufgrund der mir von meinen Eltern und Großeltern mitgegebenen Werte in unserem familiengeführten Unternehmen sehr wohl fühle. Viele der mir gar nicht immer so präsenten Werte finde ich hier wieder. Tradition, Zusammenhalt, ein offener Umgang miteinander, der eine oder andere „Streit“ – mancher nennt es lieber Diskussion – aber auch das gemeinschaftliche Zusammenspiel, damit man sich nach dem „Streit“ noch in die Augen schauen kann, sind nur einige der Punkte, die mir den Spaß am

Arbeiten in Bad Klosterlausnitz und nun auch in Jena bringen.

Tradition nicht als gestrige Tugend

Schon die Tradition, die im Gräflichen Park zwischen den alten Gemäuern spürbar ist, gibt einem aus meiner Sicht ein sicheres Gefühl. Wer kann schon behaupten, in einem Familienunternehmen zu arbeiten, welches sich seit über 230 Jahren um die Gesundheit anderer kümmert? Ein Unternehmen, welches sich aber nicht in der Vergangenheit verstrickt, sondern sich auch mit der Gegenwart beschäftigt, um in der Zukunft möglichst gut aufgestellt zu sein!?

Den Blick in die Zukunft richten ist auch ein Wert

Dr. Thomas Brand berichtete im letzten „COSMOS Journal“ über die Entstehung des Phasen-Modells in der Neurologie. Oder schauen Sie auf die Caspar Heinrich Klinik, die als eine der ersten Reha-Kliniken, wie wir sie heute kennen, gegründet wurde. Vorher gab es Sanatorien, Heilanstalten und dergleichen. Oder die Moritz Klinik, die als eine der ersten neugebauten Kliniken in den „neuen“ Bundesländern eröffnet wurde. Immer waren „wir“ vorn dabei und haben mitgestaltet. Lassen Sie uns dies auch in den nächsten Jahren versuchen, wenn auch die äußeren Umstände nicht leichter geworden sind. Ich freu mich drauf!

IHR RALF WINKHAUS

PS.: Ach, übrigens, die nachgewiesene Ersterwähnung der Familie Winkhaus war so gegen ANNO 1236 nach meinem Kenntnisstand, die der Familie Oeynhaus ca. 100 Jahre später ☺.

„Alle (schreiben) für alle“ als Teil der Unternehmenskultur

COSMOS MIT NEUEM GESICHT

Fast volljährig ist das „COSMOS Journal“ jetzt – das hier ist die 17. Ausgabe. Viele Freunde und Mitgestalter hat „die COSMOS“ inzwischen, und die Geschichten gehen uns nie aus. Hauptverantwortlich für diesen Reichtum an Themen sind Sie alle – in erster Linie die Mitarbeiter der UGOS, aber auch unsere Gäste,

Patienten, Kunden, Kooperationspartner, ...

Als wir im April 2012 mit dem „COSMOS Journal“ in der heutigen Form begonnen haben, waren übrigens längst nicht alle davon überzeugt, dass es sich beim Konzept „Alle schreiben für alle über alles“

langfristig um ein Erfolgsmodell handeln würde. Transparente Kommunikation, ein durchlässiges Redaktionsmodell und die Tatsache, dass in der COSMOS alle gleich wichtig und wertig sind, war eine Neuerung, für die nicht alle Entscheider und auch nicht alle Kollegen offen waren. Umso schöner, dass inzwischen



Kristina Schütze, Chefredakteurin „COSMOS Journal“ (Foto: Alexander Maahs)

längst das Gegenteil bewiesen ist! Schön, dass dank der Unterstützung von vielen Seiten etwas ursprünglich Neues nun längst Teil unserer Unternehmenskultur geworden ist. Hoffentlich sind wir an den richtigen Stellen auch weiterhin offen für

Neues und bleiben durchlässig und transparent! Fast volljährige Ladies legen ja gerne mal einen Hauch Makeup auf. Das „COSMOS Journal“ auch. Deshalb finden Sie die COSMOS in leicht geänderter Aufmachung vor – ein

bisschen moderner und luftiger. Wir hoffen, dass Ihnen das neue Gesicht gefällt! Kritik und Zustimmung dürfen Sie gerne bei mir loswerden – telefonisch unter 05253.95-23157 oder per Mail unter kristina.schuetze@ugos.de

Ich freu mich auf Ihr Feedback!

von Kristina Schütze, Public Relations, UGOS

Das Beste, was wir haben

EIN SPONTANER KURZFILM MIT UNSEREN MITARBEITERN

Eine Praktikantin (Alice von Oeynhausen-Sierstorpff) und eine Auszubildende (ich, Alisa Venth) in der PR- und Marketing-Abteilung, ein Auftrag: Dreht einen kurzen Film mit Menschen aus unserem Unternehmen.

Alice und ich hatten uns als erstes überlegt, einen kleinen Einblick in die Tätigkeiten der Assistentin von Graf und Gräfin Oeynhausen zu bekommen. Doch dann sind wir auf den Gedanken gekommen, dass es auch interessant wäre, mal zu erfahren, was unsere Mitarbeiter von ihrer Arbeit halten. Für Außenstehende ist es bestimmt auch interessant zu erfahren, wie die Meinungen aussehen, dachten wir uns.

Also sind wir losgezogen, um spontan unsere Mitarbeiter mit einer kleinen Fragerunde zu überraschen. Oft sind wir dabei auf erstaunte Gesichter und flüchtende Mitarbeiter getroffen. Einige haben Ausreden gesucht, die anderen haben das Vorhaben auf ihre Kollegen geschoben und wieder andere sind kamerascheu davon gelaufen. Zum Glück haben wir auch bereitwillige Mitar-

beiter getroffen, die uns unsere Fragen beantwortet haben und sichtlich Spaß daran hatten. Hier und da haben wir bei der Textauswahl geholfen, um die Aufregung vor der Kamera zu senken, andere wiederum wussten genau, was sie sagen wollten und hatten keinerlei Probleme.

Was dabei herauskam? Den Gästen morgens schon ein Lächeln ins Gesicht zaubern, die Abwechslung, die Hecke schön gerade schneiden, viel Eigenverantwortung, der Umgang mit Lebensmitteln und was man daraus zaubern kann – auf jeden Fall merkten wir: unsere Mitarbeiter lieben ihren Job!

Den Film ansehen ist natürlich Pflicht! „Das Beste, was wir haben“ auf Youtube oder unter „Videos“ auf der Facebookseite des Gräflichen Parks! Unter dem Hashtag #dasbestewaswirhaben werden Berichte über und für unsere Mitarbeiter sowie Stellenanzeigen übrigens zukünftig leicht zu finden sein.

von Alisa Venth, Auszubildende „Gräflicher Park Grand Resort“



Die Protagonisten des Films von Alisa Venth und Alice von Oeynhausen-Sierstorpff: Das Beste, was wir haben halt! (Screenshots: Kristina Schütze)

Wachablösung – ARZ Jena gewinnt!

UGOS-HALLENFUSSBALL-CUP 2016

Auch die inzwischen sechste Auflage des Fußballklassikers „UGOS-Cup“ hatte es wieder mal in sich. Tollen und leidenschaftlichen Fußball, heiße, jedoch faire Zweikämpfe und vor allem: viele schöne Tore. Souverän geleitet von den beiden Schiedsrichtern Jessica Hildebrandt und Marcel Rehermann sowie klasse moderiert und unterhalten von Sepp Kargerbauer und seinem Team, zog das Turnier wieder bestens gelaunte Zuschauer in die gut gefüllte Sporthalle.

Die Vorrunde

Der Vorjahressieger Moritz Klinik setzte sich in der Gruppe A knapp gegen die Marcus Klinik mit 2:1 und überraschend deutlich gegen den Lokalrivalen aus Jena mit 5:2 durch und stand damit als Gruppensieger fest. Das ARZ Jena gewann gegen die Marcus Klinik mit 1:0 und belegte somit den zweiten Platz. Der Marcus Klinik blieb mit zwei knappen Niederlagen nur der undankbare dritte Platz in dieser reinen Klinikgruppe.

In der Gruppe B erspielte sich die Spielgemeinschaft Park Klinik/Holding mit einem torlosen Unentschieden gegen den Gräflichen Park und einem klaren 4:2 gegen die Naturparkquellen den ersten Platz. Durch ein 1:1 gegen die Naturparkquellen und somit ein weiteres Unentschieden belegt der Gräfliche Park den zweiten Platz vor dem Team des Brunnens.

Die Endrunde

Im Spiel um Platz fünf und sechs unterlagen die Naturparkquellen deutlich der Marcus Klinik mit 1:5. Im Anschluss folgten dann die beiden Halbfinalpartien. Sehr dominant setzte sich im ersten Spiel die Moritz Klinik mit 6:1 gegen den Gräflichen Park durch. Im zweiten Spiel behielt das ARZ Jena mit 3:1 gegen die Park Klinik/Holding die Oberhand. Das anschließende Spiel um Platz 3 gewann dann die Spielgemeinschaft Park Klinik/Holding deutlich mit 4:0 gegen den Gräflichen Park.

Finale

Im Endspiel standen sich dann mit der Moritz Klinik und dem ARZ Jena zum zweiten Mal in diesem Turnier die beiden Mannschaften aus Thüringen gegenüber. In diesem hochklassigen Spiel zeigte dann das ARZ Jena ein ganz anderes Gesicht als noch in der Vorrunde und gewann verdient mit 3:1 gegen den bisherigen Dauersieger aus der Moritz Klinik.

Nach einer Ansprache und Ehrung der Teams durch Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorf pf erhielten die Spieler vom ARZ Jena erstmals den begehrten Wanderpokal des Siegers. Großes Kompliment!

Zum Ausklang zog es die Spieler und Besucher nochmals an die bestens bestückten Verpflegungsstände. Hierbei sei Maik Prager, seinem Team sowie den zahlreichen Helfern für die tolle Beköstigung herzlichst



Die Bad Driburger Naturparkquellen spielten in der Gruppe B (Alle Fotos: Lutz Peter Reuter)



Die Elf der Moritz Klinik musste den Pokal nach fünf Jahren abgeben.



Die Mannschaft der Marcus Klinik

Die Kicker des Gräflichen Parks



gedankt. Der Erlös aus dem Verkauf der Speisen und Getränke kommt im Übrigen dem DRK Jugendrotkreuz Bad Driburg zugute.

Das Turnier verlief wieder mit viel Fairness und ohne größere Verletzungen. Dank an Dr. Burkhard Koch für die Erste-Hilfe Bereitschaft sowie die gute Vorbereitung und Organisa-

tion durch ein tolles Team mit Stefanie Rasche, Christina Wolff und Daniel Bobbert.

Glück auf!

von Thomas Dörpinghaus,
Kaufmännischer Geschäftsführer UGOS und
Geschäftsführer der Gräflichen Quellen



Park Klinik und Holding hatten sich zu einem Team zusammengeschlossen. Leider ergab das nicht Spielstärke hoch zwei.



Die Spieler des Ambulanten Reha Zentrums Jena (ARZ) nahmen den Pokal erstmals mit nach Hause.

UGOS-Hallenfußball-Cup 2016 in Zahlen

Vorrunde

Gräflicher Park	-	Naturparkquellen
Marcus Klinik	-	Moritz Klinik
Gräflicher Park	-	Park Klinik / Holding
ARZ Jena	-	Moritz Klinik
Park Klinik / Holding	-	Naturparkquellen
ARZ Jena	-	Marcus Klinik

Abschlusstabelle Vorrunde

Gruppe A	Tore	Punkte
1. Moritz Klinik	7:3	6
2. ARZ Jena	3:5	3
3. Marcus Klinik	1:3	0
Gruppe B	Tore	Punkte
1. Park Klinik / Holding	4:2	4
2. Gräflicher Park	1:1	2
3. Naturparkquellen	3:5	1

Spiel um Platz 5 und 6

Marcus Klinik	-	Naturparkquellen
---------------	---	------------------

Halbfinale

Moritz Klinik	-	Gräflicher Park
Park Klinik / Holding	-	ARZ Jena

Spiel um Platz 3 und 4

Gräflicher Park	-	Park Klinik / Holding
-----------------	---	-----------------------

Spiel um Platz 1 und 2

Moritz Klinik	-	ARZ Jena
---------------	---	----------

Abschlusstabelle

1. ARZ Jena
2. Moritz Klinik
3. Park Klinik / Holding
4. Gräflicher Park
5. Marcus Klinik
6. Naturparkquellen

Verinnt: Die Turniermannschaften nach dem Cup.



Reinschnuppern und begeistert sein

VIEL GELERNT IN DREI WOCHEN UGOS-PRAKTIKUM

Während meiner Nach-Abitur-Phase habe ich für drei Wochen ein Praktikum in der PR-Abteilung bei Kristina Schütze absolviert. Da ich zuvor noch nicht wirklich in das Unternehmen reingeschnuppert hatte und mich – ehrlich gesagt – aufgrund meiner Schulzeit im Internat selten hatte blicken lassen, kam mir das Angebot gerade recht. Ich bekam einen kleinen Einblick in die UGOS und konnte mir ein Bild vom Unternehmen machen. Mit einem eigenen Laptop von der IT-Abteilung und dann auch noch einem eigenen Schreibtisch fühlte ich mich sehr erwachsen und freute mich auf meine Aufgaben, da ich gerne Texte schreibe und mich auch viel mit Medien beschäftige. Anfangs hätte ich allerdings nicht gedacht, dass ich einen so verantwortungsvollen und auch noch kreativen Job bekommen würde und war begeistert, als ich zusammen mit der auszubildenden Hotelfachfrau Lorena Schäfers einen kleinen Film zu einem Thema unserer Wahl drehen durfte.

Vom Teich in die Wanne – das Moor in den Film gebracht

Wer unser Video „Vom Teich in die Wanne“ noch nicht kennt, sollte es sich dringend auf YouTube anschauen! Das Thema „Moor“ fanden Lorena und ich sehr interessant und wir überlegten, wie wir einen informativen Kurzfilm drehen konnten, der möglichst alles umfasst, was das Thema „Naturheilmittel Moor“ betrifft. Außerdem wollten wir uns genau ansehen, wie das Moor aus den Teichen tatsächlich in die Bade-

Die Liebe zum Moor entdeckt: Der Film „Vom Teich in die Wanne“ machte mir unser schwarzes Heilmittel sehr sympathisch. (Foto: Lorena Schäfers)



wanne gelangt und stiefelten dafür direkt los, um unser Projekt zu beginnen. Nach ein paar Telefonaten organisierten wir uns auch gleich einen Termin beim Moorkoch Klaus Mertens und bei der Leiterin des Therapiezentrums, Andrea Bickmann. Es war sehr spannend zu sehen, wie das Moor im Moorkeller über die vielen Fließbänder sortiert, zerkleinert und erhitzt wird, was für merkwürdige Geräusche aus den

Maschinen kommen und welche komischen Gerüche in der Luft liegen. Das Moorbad an sich war auch eine tolle Erfahrung. Ich war zuerst ein bisschen nervös, denn bei dem Gedanken an 42° C heißes Moor war ich mir unsicher, ob ich das alles überhaupt vertragen würde. Außerdem musste ich ja gleichzeitig authentisch und Kamera-offen rüberkommen, was mir auch nicht so leicht erschien. Als ich letzten Endes

doch in die Wanne stieg, war ich überrascht und erleichtert, wie angenehm die Temperatur war. Später war ich natürlich ein bisschen erschöpft, kam aber schnell wieder auf die Beine, um weiter zu filmen.

Ein bisschen zugeschaut und sehr viel selbst gemacht

In meiner weiteren Zeit im Praktikum habe ich Presseartikel geschrieben, Fotos von der Eröffnung des



Vorm Mikro stehen und auch dahinter, Mikro halten und selbst reinsprechen – das alles waren meine Aufgaben in drei Wochen PR-Praktikum. (Fotos: Alisa Venth)



„Trümmerbahnen-Minigolf“ gemacht, Kurzfilme gedreht und zwischen- durch natürlich auch ein wenig Praktikantenarbeit gemacht. Aber das gehört ja dazu! Spannend war auch, als ich einen Tag lang mit einer langen Mikrofonstange hinter Alexander Maahs und seiner Kamera stand und Kristina Schütze beim Dreh für eine neue Folge von „Gräflicher Park – TV“ zuschaute. Mein letzter Kurzfilm über die Mitarbeiter, den ich zusammen mit der Auszubildenden Alisa Venth drehte, war innerhalb von zwei Tagen fertig zur Veröffentlichung, was mich sehr stolz macht. Zusammen mit Alisa habe ich die

Idee entwickelt und, genau wie den ersten Film, auch selber geschnitten.

Es hat mir sehr viel Spaß gemacht, spontan die Mitarbeiter zu filmen, und ich habe dabei auch einiges über Selbstdarstellung gelernt, weil es interessant war zu sehen, wie sich die Menschen vor- und hinter der Kamera verhielten. Ich habe also nicht nur gelernt, Artikel zu schreiben, gute Fotos zu machen oder einen Film zu organisieren, sondern habe auch gesehen, wie man sich präsentiert und authentisch vor der Kamera erscheint.

Neben „hard facts“ auch „soft skills“ mitgenommen

Insgesamt habe ich in den drei Praktikumswochen mit einer kleinen Unterbrechung von meinem Abitur sehr viele Erfahrungen sammeln können und bin stolz, dass ich in der kurzen Zeit so viele nette und aufgeschlossene Menschen kennenlernen konnte und außerdem an einer großen Zahl von kreativen Projekten teilnehmen durfte, die nie langweilig wurden und sehr viel Spaß gemacht haben. Ich bin sehr dankbar, dass Kristina Schütze mir so viel zugetraut hat und ich stets auch gutes Feedback für meine Aufgaben bekam. Für

mich persönlich konnte ich einiges mitnehmen, nicht nur Verantwortung zu übernehmen, sondern auch ein Projekt von vorne bis hinten durchzuziehen. All die Menschen und Mitarbeiter, die mir auf dem Weg begegnet sind, waren stets freundlich und offen und ich bin dankbar und freue mich, dass alles so gut geklappt hat.

von Alice von Oeynhausen-Sierstorpf, Praktikantin PR-Abteilung UGOS Mai/Juni

Wenn Mitarbeiter unternehmerisch denken...

...PROFITIEREN ALLE: FRANZ-JOSEF KRAWINKEL HATTE DIE „IDEE 2015“

Wer gute Ideen hat, sollte dazu ermutigt werden, diese zum Vorteil des Unternehmens, für das er arbeitet, einzubringen. Außerdem sollte eine gute Idee gewertschätzt und belohnt werden, wenn das Unternehmen davon nachweislich profitiert. So sieht es auch die Führung der UGOS; deshalb gibt es das „Ideenmanagement“.

Hat ein Mitarbeiter eine Idee, wie zum Beispiel ein Prozess optimiert, Geld eingespart oder eine Dienstleistung verbessert werden könnte, reicht er diese bei der Leitung seines Geschäftsbereiches ein. Jede eingereichte Idee wird belohnt und es gibt natürlich Feedback, ob der Vorschlag umgesetzt werden kann. Einmal im Jahr wählt dann das General Management Meeting (GMM, Gremium aus allen Geschäftsführern der UGOS) die beste Idee und prämiert diese mit einem „Hauptgewinn“. Den Hauptgewinn „Idee des Jahres 2015“ hat Franz-Josef Krawinkel, Mitarbeiter der Reservierung im „Gräflicher Park Grand Resort“ bekommen.

Und für welche Idee? – Vorgeschichte

Wer häufiger die Bandenwerbung in Fußballstadien (rotes Banner) oder Werbung im TV sieht, ist sicherlich schon mit dem Begriff „HRS“, „Hotel.de“ oder „booking.com“ konfrontiert worden. Das sind so genannte „OTA's“ (Online Travel Agency oder auf Deutsch = online Reisebüros). „Hier wird dem Hotelsuchenden suggeriert, dass man über sie immer den günstigsten Preis bucht“, erläutert der Reservierungsmanager die Vorgeschichte zu seinem Einfall. Weltweit über 290.000 Hotels seien über HRS buchbar – überwiegend werde das Portal von Geschäftsreisenden genutzt. Hotels zahlten für jede Übernachtung eine Provision von circa 12 Prozent. „Vor Jahren durften Hotels die Zimmer nicht günstiger anbieten als HRS“, erinnert sich der Experte, der schon seit 16 Jahren – seit 2007 übrigens gemeinsam mit seiner Frau und Kollegin – für die Zimmerbuchungen im Gräflichen Park zuständig ist. „Diese Ratenparität wurde durch Gerichtsbeschluss in 2014 aufgehoben und Hotels dürfen ihren Gästen nun Zimmer zu einem günstigeren Preis anbieten und müssen dadurch bei Direktbuchung keine Vermittlungsgebühr an die ‚OTA's‘ zahlen.“

Wie profitiert das Unternehmen konkret?

Nach anfänglicher Freude über das Ende der Ratenparität kam aber die Ernüchterung: Die Info war bei kaum einem Hotelgast angekommen und so



Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpf (rechts) freut sich über Mitarbeiter, die mitdenken, und bringt das auch gerne persönlich zum Ausdruck: Franz-Josef Krawinkel bei der Prämierung seiner Idee. (Foto: Kristina Schütze)

buchten die meisten Gäste nach wie vor über die Portale und nicht direkt im „Gräflicher Park Grand Resort“. So weit, so schlecht. „Mir kam die Idee, unsere ‚Portalbücher-Gäste‘ vor Ort darauf hinzuweisen, dass sie bei Direktbuchung bei uns auf jeden Fall 10 Euro pro Tag sparen und sie bei der nächsten Reservierung ein einmaliges Upgrade bekommen würden. Die Umsetzung war umgehend möglich – Geschäftsführer Dirk Schäfer, Betina Klatt (damalige Empfangschefin) und meine Frau und Revenue-Managerin Christel Krawinkel willigten sofort ein. Danke an sie und die gut geschulten Kollegen an der Rezeption!“

Seinen Dank richtet Franz-Josef-Krawinkel außerdem an das GMM, das den Vorschlag als „preisverdächtig“ empfand und an Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpf, der persönlich die kleine Honorierung für die „Idee des Jahres 2015“ übergab.

von Kristina Schütze, Director Public Relations, UGOS

Vogelperspektive

ÜBER MÄNNERSPIELZEUGE, DIE EIGENTLICH SCHON KEINE SPIELZEUGE MEHR SIND

Sicherlich werden mich einige Mitarbeiter in diesem Artikel erkennen. Falls nicht, möchte ich hiermit die Gelegenheit nutzen und mich kurz bei Ihnen vorstellen: Mein Name ist Manuel Bonn und ich bin seit November 2011 im Customer Service der Abteilung ZD Informationstechnologie tätig.

Warum tauche ich nun im „COSMOS Journal“ auf?

Dies war eigentlich reiner Zufall. Bei mir wurde angefragt, ob ich nicht einen Bericht über mein Hobby verfassen könnte, das „Drohnenfliegen“. Ich habe kurz überlegt und mir gedacht „Warum eigentlich nicht?“ und spontan zugesagt. Daher freue ich mich nun darüber, ihnen diesen kleinen Bericht über ein aus meiner Sicht sehr interessantes, aber auch anspruchsvolles und zeitintensives Hobby zu präsentieren.

Drohnen bzw. Multicopter, wie es eigentlich korrekt heißt, sind mittlerweile ein beliebtes „Spielzeug“ für Groß und Klein

Es gibt die verschiedensten Varianten und Ausführungen: In Miniausführung, um im heimischen Wohnzimmer mal die Bilder von der Wand zu holen. Mit bzw. ohne Kamera, um auch mal einen Schnappschuss vom umliegenden Fluggebiet zu machen, oder auch in Varianten, mit denen



Ein bisschen gefährlich sieht das „Spielzeug“ fast schon aus. Es will aber nur Bilder machen... (Foto: Alisa Venth)

man in der Lage ist, professionelle Videos und Bilder zu produzieren. Die professionelle Variante habe ich aufgegriffen und beschäftige mich nun schon relativ lange mit diesem Bereich. Meine Drohne ist kein Spielzeug mehr und stellt natürlich auch gewisse Anforderungen an den Piloten.

Anforderungen an den Piloten

Man muss sich im Klaren sein, was man mit einem Einsatz einer Drohne für Voraussetzungen erfüllen muss. Hier gibt es zum einen den Part der Versicherung, die bei einem eventuellem Absturz einen Schaden entsprechend reguliert (der Abschluss einer solchen Versicherung ist Pflicht). Leider wird dieses zum Teil

von Piloten unterschätzt, es sollte aber jedem bewusst sein, das so ein Absturz, auch wenn es nur eine Mini-drohne ist, zum Teil einen großen Schaden anrichten kann, sei es an Personen oder an Material.

Zum anderen gibt es auch entsprechende rechtliche Auflagen, die ein Copterpilot einhalten muss: Wo darf ich fliegen? Was darf ich filmen und fotografieren? Aber das es ein recht umfangreiches Thema, welches hier den Rahmen sprengen würde. Dafür werden entsprechende Lehrgänge angeboten, die ich an dieser Stelle nur jedem empfehlen kann, der in dieser Richtung tätig werden möchte. Wenn man sich hier entsprechend weiterbildet, den einen oder anderen Lehrgang besucht und sich mit der Thematik auseinandergesetzt hat, steht dem Fliegen eigentlich nichts mehr im Wege.



Das „Gräflicher Park Grand Resort“ von oben: Die Luftaufnahmen haben eine ganz eigene Ästhetik und lassen erahnen, worauf die Vision des „Grand Resort“ basiert. (Foto: Manuel Bonn und seine Drohne)



Vor dem Start muss alles nochmal richtig eingestellt und überprüft werden. Wenn sie dann fliegt, ist der Pilot glücklich. (Fotos: Alisa Venth)

Gesagt, getan, Copter startklar gemacht und hoch damit

Wenn man einmal selber in der Lage ist, sein Umfeld aus der Vogelperspektive zu sehen, „haut“ einen das schon um. So einen schönen Anblick aus der Vogelperspektive bekommt man eigentlich nie, daher macht dieses Hobby gerade so viel Spaß. Man wird staunen, wie schön eigentlich die Umgebung und das Umfeld sein können. Allerdings kommt meistens nach dem Spaß auch die Arbeit, sprich die Nachbearbeitung des Materials. Hier kommen schon große Datenmengen zusammen, sei es in Form von Fotos oder Videos, die aussortiert, nachbearbeitet, gesich-

tet, geschnitten werden wollen, usw. Gut und gerne investiere ich hier nach einem Einsatz schon einmal drei bis vier Stunden, um perfekte Ergebnisse zu erzielen, manchmal auch mehr.

Hier wiederum wird natürlich auch entsprechendes Material zur Bearbeitung benötigt. Dies fängt an bei einer entsprechenden Software, um das Material zu bearbeiten, und hört auf bei einem entsprechenden PC, der in der Lage ist, hochaufgelöstes 4K-Material (4x höhere HD-Auflösung als FULL-HD) zu verarbeiten und zu bewältigen. Im Ganzen zählt immer das Ergebnis: Wenn man sich

Informationen für die Technik-Interessierten über mein Equipment:

Mein Quadrocopter, die DJI Inspire 1, besitzt eine 12,4-Mega-Pixel-Kamera und filmt mit einer maximalen Ultra-HD-Auflösung (4096 px mal 2160 px). Die Kamera ist entsprechend auf einem sogenannten Gimbal aufgehängt, der für ein verwacklungsfreies und stabiles Bild sorgt.

- Ein Gimbal ist erst einmal eine kardalische Aufhängung/Lagerung – also eine Lagerung in zwei Ebenen mit rechtwinklig zueinander angeordneten Lagern. Diese spezielle Anordnung und ein ausgewogener Schwerpunkt ermöglichen dem Objekt in der Mitte eine dreidimensionale Bewegung. Bei einem entsprechend ausgerichtetem Schwerpunkt würden Bewegungen der Umgebung automatisch ausgeglichen. Man nutzt dieses Prinzip z. B. auf Schiffen, um einen Kompass so zu lagern. Trotz Wellenbewegung bleibt der Kompass dadurch immer in Waage. Dieses Prinzip nutzt man bei Drohnen, um so die Kamera aufzuhängen. Allerdings genügt das Prinzip Schwerpunkt nicht, um das Videobild der Kamera ordentlich zu stabilisieren. Die feinen Bewegungen und Ruckler der Drohne sind viel zu schnell und die Masse der Kamera wäre viel zu träge. Schwingungen und Bewegungen würden zwar gedämpft, aber nicht eliminiert werden.

Daher hängt man einen Kamera-Gimbal nicht an drehbaren Lagern auf, sondern an Elektromotoren. Diese Brushless-Motoren (= bürstenlos) sind extrem schnell. Außerdem wird an der Kameraaufhängung ein Sensorkpaket befestigt – eine so genannte IMU (Inertial measurement unit), die die Lage und Beschleunigung der Kamera im Raum in Echtzeit messen kann. (Gimbal-Systeme haben in der Regel eine eigene IMU – in einzelnen Fällen wird aber auch die bereits existierende IMU des Copters mit genutzt/mit angezapft. Der Copter selbst benötigt nämlich ebenfalls eine IMU, um seine eigene Lage auszugleichen und nicht umzukippen z. B. bei Wind).

Das Gewicht des Copters beträgt mit Akku ca. 3 kg. Die maximale Flugzeit beträgt ca. 18 bis 19 Minuten, mit einem alternativen Akku, der zusätzlich erworben werden kann, verlängert sich die Flugzeit auf 23 Minuten, hier steigt das Gewicht dann allerdings auf 3,4 kg.

Gesteuert wird die Copter über eine Funkfernbedienung, die parallel auch ein Live-Bild des Copters auf einem Tablet darstellt. Das Tablet stellt mit einer entsprechenden App die visuelle Kommunikation mit dem Piloten sicher. Hier werden das Livebild, Flugdaten wie Höhe, Entfernung, Geschwindigkeit etc. angezeigt. Über die App lassen sich auch die Einstellungen für die Kamera treffen, wie z. B. ISO-Empfindlichkeit, Belichtung, Aufnahmeart. Diese App ist sehr umfangreich in ihren Funktionen und bietet dem Piloten vielseitige Möglichkeiten.

Zur Navigation wird GPS verwendet, der Standort des Copters wird immer im Livebild auf einen entsprechenden Kartenausschnitt dargestellt. Die maximale Flughöhe ist mit 4500 m angegeben. Nach geltendem Recht der Luftfahrtverordnung darf hier allerdings eine maximale Flughöhe von 100 m ohne besondere Genehmigung und Aufstiegsurlaubnis nicht überschritten werden.



dann die Bilder und die entstandenen Videos nach der Fertigstellung anschaut, haben sich die Mühen gelohnt.

Im Großen und Ganzen sind das die wesentlichsten Informationen kurz zusammengefasst. Ich hoffe, ich konnte hier einen kleinen Einblick

über ein sehr interessantes Thema gewähren und habe bei dem ein oder anderen vielleicht sogar Interesse geweckt, auch mal ein bisschen in das Thema hinein zu schnuppern.

von Manuel Bonn, IT-Abteilung, UGOS

Die Brunnenarkaden mit dem dahinter liegenden Heckengarten
(Foto: Manuel Bonn und seine Drohne)

Pflaumen, Kürbis und Gorgonzola-Birne

AUSZUBILDENDE ALISA VENTH HAT NACHGEFRAGT: WAS SIND EURE LIEBLINGSREZEPTE IN DER ERNTEZEIT?



(Foto: Alisa Venth)

Peter Bonhoff
Pâtissier „Gräflicher Park Grand Resort“

„Es geht nichts über ein leckeres Brötchen mit Pflaumenmus, morgens auf dem Balkon.“ So schwärmerisch beschreibt der Chef unserer Pâtisserie seine Vorliebe für Pflaumenmus. Ein Kühlschrank ohne Pflaumenmus? Kaum vorstellbar für Peter Bonhoff. Mit einem Strahlen in den Augen verrät er uns auch sein Rezept...

Rezept für Pflaumenmus

- Pflaumen passend vom Reifegrad verarbeiten: waschen, entkernen, in Stücke schneiden
- Einen großen Topf mit ein wenig Wasser (zum Schutz vorm Anbrennen) und den Pflaumen auf kleiner Stufe aufsetzen
- Beutel mit Gewürzen mitschmoren lassen: Vanille, Sternanis, Zimt
- Aufkochen, wiegen (Bindekraft), probieren (Zuckeranteil)
- 500 Gramm Zucker auf 1kg Früchte, 13 Gramm Pektin
- Aufkochen für zwei bis drei Minuten
- Gläser heiß ausspülen und umdrehen damit kein Dreck hinein kommt
- Geschlossenes Glas in den Ofen (Sterilisieren)

Daniel Bobbert
Auszubildender UGOS

„Zuhause haben wir selber einen Pflaumenbaum im Garten stehen, den wir pflegen und ernten. Geerntet wird von meinem Vater und mir, meine Mutter verarbeitet die Pflaumen dann zu einer außergewöhnlichen Sauce. Diese verwenden wir gerne zu Fisch, Grillfleisch und als Dip. Die Sauce lagern wir dann in kleinen Flaschen, die wir auch gerne mit einer Schleife verzieren und als Geschenk für Familie und Freunde mitbringen.“

Rezept für Chinesische Pflaumensauce

Zutaten für einen halben Liter:

¼ TL Szechuan-Pfeffer (im Asienladen erhältlich, ersatzweise schwarze Pfefferkörner), 5 Nelken, 1-2 kleine getrocknete Chilischoten, 150 g dunkelbrauner Rohrzucker (z. B. Muscovado), 1 Stück Ingwer (2 - 3cm), 1 - 2 Knoblauchzehen, 500 g blaue oder rote Pflaumen, 1/8 l Rotweinessig oder Reissessig, ¼ TL gemahlener Anis, ¼ TL gemahlener Zimt, etwa 1 EL Sojasauce, gut verschließbare Flaschen (sterilisiert)

Zubereitung (dauert ca. 30 Minuten)

- Pfeffer, Nelken und Chilischoten zusammen mit 1 TL Zucker fein mörsern. Den Ingwer schälen und fein reiben, die Knoblauchzehen schälen und klein hacken.
- Die Pflaumen waschen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Mit Essig, dem restlichen Zucker, den gemörserten Gewürzen, Anis und Zimt in einen großen Topf geben und alles zum Kochen bringen. Die Pflaumen etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze weich kochen, dabei gelegentlich umrühren.
- Dann die Pflaumen mit einem Pürierstab zu einer samtigen Sauce mixen und mit Sojasauce würzig abschmecken. Die Sauce in die Flaschen füllen, gut verschließen und bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.



(Foto: Alisa Venth)



(Foto: privat)

Ludger Spille
Diätassistent, Marcus Klinik, Gräfliche Kliniken

„Im Herbst machen wir zuhause gerne Kürbiscremesuppe, alleine schon wegen Halloween. Die ausgenommenen Kürbisse eignen sich super als Halloween-Deko und die Kinder haben Spaß daran. Auch aus Äpfeln wird gerne Apfelkuchen gebacken sowie Apfelmus – oder Saft gepresst.“

Rezept für Kürbissuppe

Zutaten: Curry, Mais, Sahnelgriechischer Joghurt, Pfeffer, Gemüsebrühe, evtl. Salz, Petersilie gehackt

Zubereitung: Fruchtfleisch von einem großen Kürbis im Topf mit Wasser bedecken, 100 g Mais und 1 TL Gemüsebrühe hinzugeben und alles zum Kochen bringen und ca. 20 Min. köcheln lassen (Masse darf nicht am Topfgrund ansetzen). Danach pürieren. Wärmezufuhr reduzieren (es darf nicht mehr kochen). 250 g griechischen Joghurt unterheben (wer mag kann auch mit Sahne arbeiten). Wenn die Suppe zu dickflüssig ist, Wasser dazu gießen. Großzügig mit Currypulver, Pfeffer und Salz abschmecken. Die Suppe in Teller abfüllen, mit fein gehackter Petersilie sowie einem Klecks griechischen Joghurts garnieren und heiß servieren.



(Foto: Alisa Venth)

Daniela Pape
Service Frühstück „Grälischer
Park Grand Resort“

Wenn Daniela Pape mit ihren Freundinnen einen Kochabend veranstaltet, kommen immer wieder spannende und neue Rezepte dabei heraus. Wie zum Beispiel hier das tolle herbstliche Rezept für einen Kürbis-Flammkuchen, welches sie mir verraten hat.

Rezept für Flammkuchen mit Birne und Gorgonzola

Zutaten für den Teig: 350 g Dinkelmehl, 6 g Trockenhefe, ½ TL Zucker, 200 g Schmand, ½ TL gekörnte Fleischbrühe oder Salz, 3 EL Olivenöl, 175g Wasser, 250 g Kürbisfleisch, z.B. Hokkaido, 1 rote Zwiebel
Zutaten für den Belag: 100 g Frühstücksspeck, 1 Birne, 100 g Gorgonzola, Salz, Pfeffer & Paprikapulver

Zubereitung: Aus den Zutaten Dinkelmehl bis Wasser einen Hefeteig herstellen und ca. 1 Stunde gehen lassen. In der Zwischenzeit den Kürbis waschen, entkernen und das Fruchtfleisch in dünne Scheiben hobeln. Die Zwiebel in Spalten und den Speck in 1 cm breite Streifen schneiden. Die Birne entkernen und das Fruchtfleisch in Spalten hobeln, den Gorgonzola würfeln. Den Backofen auf 250° C (Umluft 230°C) vorheizen. Den Teig auf die Größe eines Backblechs ausrollen. Den Schmand mit den Gewürzen verrühren und auf den Hefeteig verteilen, mit Kürbisscheiben, Zwiebeln, Speck, Birne und Gorgonzola belegen. Den Flammkuchen im Ofen ca. 25 Minuten backen.

Daniel Henkenötter
Lohnbuchhaltung UGOS

„Die beste Donauwelle der Welt“, begeistert sich Daniel Henkenötter, als er mir sein Lieblingsrezept verrät. Ein altes Familienrezept, welches gerne bei passenden Anlässen, wie zum Beispiel Geburtstagen herausgeholt wird.

Rezept für die beste Donauwelle der Welt

Zutaten: 375 g Butter, 375 g Zucker, 375 g Eier (ca. 6 Stück), 375 g Mehl, ½ Päckchen Backpulver

Zubereitung: Daraus einen Rührteig herstellen. Die Hälfte des Teiges mit 2 Esslöffeln Kakao verrühren, danach auf einem Backblech erst die Hälfte ohne Kakao verteilen und darüber den Teig mit dem Kakao verstreichen. 1 Glas Sauerkirschen abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen, anschließend das ganze 1 Stunde backen lassen bei 175°C. Danach eine Buttercreme herstellen aus ½ Liter Milch, 1 Päckchen Vanillepudding, 100 g Zucker und 250 g Butter. Die Creme auf dem kalten Kuchen verstreichen und mit einem Schokoladenguss überziehen.



(Foto: Alisa Venth)

Nebenbei zur Wirtschaftsfachwirtin

BERUFSBEGLEITENDE WEITERBILDUNG ALS KATALYSATOR FÜR DIE KARRIERE: EIN PRAXISBERICHT



Mit 26 Jahren ist Katharina Rosenbaum nun staatlich geprüfte Wirtschaftsfachwirtin. (Foto: Alisa Venth)

Bereits direkt nach meiner Ausbildung zur Bürokauffrau war mir klar, dass ich nicht ewig „normale“ Sachbearbeiterin sein wollte. Vom Gedanken bis zur Umsetzung dauerte es dann zwei Jahre. Die Fragen, die ich mir vorher stellen musste, waren nämlich gar nicht so einfach zu beantworten: Was würde mich voranbringen? Womit kann man in praktisch jedem Unternehmen etwas anfangen?

Unzählige Informationsbroschüren später war mir klar, dass es der Wirtschaftsfachwirt werden sollte. Wirtschaftsfachwirte sind auf dem Arbeitsmarkt sehr gefragt, da sie branchenübergreifend tätig werden können. Eine optimale Qualifikation und viele Zukunftschancen zeichnen diese Weiterbildung aus, denn der

Wirtschaftsfachwirt ist ein echter Allrounder. Ganz gleich ob Organisation, Führung, Marketing, Controlling oder Absatzwirtschaft – der Wirtschaftsfachwirt ist den Anforderungen sämtlicher Bereiche gewachsen. Da ich zu dieser Zeit noch an der holländischen Grenze tätig war und gependelt bin, kam Abendschule für mich nicht in Betracht. Also entschied ich mich für ein Fernstudium über ILS. Ich muss sagen, dass ich es mir einfacher vorgestellt habe, als es tatsächlich war...

Das zeigte mir spätestens das Ergebnis der ersten Zwischenprüfung: Durchgefallen. Großartig. Bei der Wiederholung ging dann der gesamte Stapel an Prüfungen auf dem Postweg verloren. Na wunderbar. Sich dann – trotz dieser Rückschläge

– zu motivieren, und das ohne Unterricht, ohne Lehrer, da gehört schon einiges zu. Zwischenzeitlich war ich kurz davor alles „hinzuschmeißen“ und die Sache einfach abzuhaaken. Ich habe mehr als einmal darüber nachgedacht. Jeden Abend an die Skripte, das Laptop, die Bücher. Der eigene Lehrer sein. Freizeit? Fehlanzeige in dieser Zeit. Aber ich habe durchgehalten! 😊 Und jetzt ist es endlich geschafft. Seit dem 22. Juni dieses Jahres darf ich mich geprüfte Wirtschaftsfachwirtin nennen! Ich bin gespannt, welche Türen sich dadurch für mich öffnen und in welche Richtung mich der Weg dann führen wird... 😊

von Katharina Rosenbaum,
Zentraleinkauf UGOS

Aufgeklärter Tausendsassa

BUCH ÜBER DAS LEBEN CASPAR HEINRICH VON SIERSTORPFFS ERSCHIENEN

Bei den vorbereitenden Recherchen zu unserem im Juli 2016 erschienenen Buch „Caspar Heinrich Freiherr von Sierstorpff beschreibt sein Leben“ hatte ich Ende April Gelegenheit, Bad Driburg und das Gräfliche Kurbad zu besuchen. Der einem rheinländischen Adelsgeschlecht entstammende Caspar Heinrich Freiherr von Francken-Sierstorpff (1750–1842), durch königliches Diplom vom 15. Oktober 1840 in den preußischen Grafenstand erhoben, stand als Generalaufseher der Forsten und Jagden im Dienst des Herzogs von Braunschweig und ist als Gründer des Gräflichen Kurbads Bad Driburg bekannt.

Die wunderbare, weitläufige Anlage des Gräflichen Kurbads – heute „Gräflicher Park Grand Resort“ – mit dem Landschaftspark, die ich in der Pracht des beginnenden Frühlings, mit üppig blühenden Blumenrabatten erleben konnte, geht in seiner Grundplanung auf die Ideen Caspar Heinrichs zurück. Die noch heute das Ensemble seit 1784 prägenden Fachwerkbauten auf Natursteinsockeln unter Mansarddächern hat er selbst konzipiert.

Kammerherr und selbstständiger Unternehmer zugleich

Caspar Heinrich gilt uns heute als das Urbild eines visionären, politisch aktiven und dennoch bodenständigen Unternehmers in der Zeit der Aufklärung. Caspar Heinrich war Kammerherr und selbstständiger Unternehmer zugleich, er legte ein Kurbad mit Landschaftspark an, entwarf Häuser, richtete sie ein und pflegte den persönlichen Kontakt zu den Kurgästen. Darüber hinaus hat er, man höre und staune, ganz nebenbei eine Rezeptur für ein Herrenduftwasser entwickelt. Um für sein Bad zu werben, nimmt Caspar Heinrich Kontakt zu Ärzten wie dem in Berlin tätigen Christoph Wilhelm Hufeland – einem Pionier der Sozialhygiene – auf und lässt sich von dieser Autorität die Qualität der Driburger Mineralbrunnen für die weitere Entwicklung des Kurbads bestätigen.

Der Zeit weit voraus mit dem Prinzip „Nachhaltigkeit“

In seiner Funktion als Generalaufseher der Forsten und Jagden hat Caspar Heinrich den Wald kartographisch in einem so genannten Flächenfachwerk erfasst. Der Holzeinschlag erfolgt nicht mehr wie bislang willkürlich; vielmehr wird von nun an nur noch so viel Holz eingeschlagen, wie wieder zuwächst. Damit die Betriebspläne auch umgesetzt werden können, werden Forstbeamte eingesetzt. Man zieht Buchen, Eichen und Fichten in Pflanzgärten heran und forstet damit die Kahlschläge wieder auf. Damit ist Caspar Heinrich seiner Zeit weit voraus, das Prinzip „Nachhaltigkeit“ wird in anderen staatlichen Forsten erst etwa fünfzig Jahre später Einzug halten. Ein heute noch oft genutztes Standardwerk über die heimischen Hölzer, von Caspar Heinrich 1796 herausgegeben, zeigt uns deutlich den neuen wissenschaftlichen Ansatz seines forstwirtschaftlichen Wirkens.

Außergewöhnliche Persönlichkeit

Die Außergewöhnlichkeit der Person Caspar Heinrichs brachte mir auch Gräfin Annabelle von Oeynhausen-Sierstorpff bei einem Besuch im Gräflichen Haus nahe, als sie mir Bilder und Dokumente Caspar Heinrichs aus dem umfangreichen Bestand des Gräflichen Hauses zeigte, die den Grundstock für die Ausstattung unseres neuen Buches bilden. Gemeinsam haben wir dann auch das schwere Gemälde, das Caspar Heinrich im Jagdrock mit seinem Hund zeigt, zum Fotografieren von der Wand genommen. Ein wunderbares Bild von dem u.a. in Braunschweig und Salzdahlum tätigen Pascha Johann Friedrich Weitsch, das jetzt den Einband unseres Buches ziert.

Der Park bis heute ein Ort ländlichen Vergnügens

Ein ganz besonderes Vergnügen ist es, den Landschaftspark zu erkunden. Den Grundstein legte 1669 der Fürstbischof von Paderborn Ferdinand von Fürstenberg, der eine doppelreihige Lindenallee zum „Driburger Sauerbrunnen“, den Quellen des Heil- und Mineralwassers, anlegte. Anfang 1782 geht Wilhelm Anton von der Asseburg, auch Fürstbischof von Paderborn, mit Caspar Heinrich einen Erbzinnsvertrag über die Rechte und Pflichten bezüglich der



Das Buch über den visionären Begründer des ehemaligen Gräflichen Kurbades und das heutige „Gräflicher Park Grand Resort“ ist im Juli dieses Jahres erschienen. (Bild: Bäbler Verlag)

Quellen, die „im Umkreis von einer Stunde von Driburg liegen und in der Folge noch dürfen gefunden und entdeckt werden“, ein. Zudem erwirbt er den zwischen Stadt und Bad gelegenen Drostenhof als Wohnung und Badhotel.

Caspar Heinrich lässt das sumpfige Gelände entwässern, Wege anlegen und die im Siebenjährigen Krieg abgeholzte Lindenallee neu pflanzen, was jedoch gegen den Widerstand der Driburger Bürger durchgesetzt werden muss. Inspiriert von Landschaftsgärten, wie Richmond bei Braunschweig, Kew in Großbritannien und Wörlitz/Dessau entwarf Caspar Heinrich einen englischen Park mit verschlungenen Wegen und Bächen, in dem die künstlich angelegte Parklandschaft unmerklich mit der sich anschließenden Natur verschmelzen kann.

1791 schreibt das angesagte „Journal des Luxus und der Moden“ von Driburg als einem „Ort der Ruhe und des ländlichen Vergnügens“. Damals wie heute kann der Besucher im Wechsel der Jahreszeiten immer wieder neue intensive Landschaftserfahrungen machen, sei es am 8 Hektar großen Wildpark mit dem vitalen Damwildbestand, im 3.000 Quadratmeter großen Rosengarten mit Monopteros und Friedrich Wilhelm Weber-Denkmal, an der Lilienwiese, die nach dem Entwurf des französischen Landschaftsarchitekten Gilles Clément angelegt wurde, im Hölderlin-Hain mit der Diotima-Insel oder im Stauden- und Gräsergarten des holländischen Landschaftsarchitekten Piet Oudolf, um nur einige wenige der vielfältigen Attraktionen im Landschaftspark zu nennen.

Graf Caspar Heinrich von Francken-Sierstorpff wird nach seinem Tod am 29. März 1842 auf dem katholischen Friedhof in Braunschweig beigesetzt. In Bad Driburg erinnert der Obelisk vor dem gräflichen Mausoleum auf dem Rosenberg an ihn.

von Hendrik Bäbler, Verleger

Vom Saulus zum Paulus im Garten Spa

Neues Gerät zur Gesichtsbehandlung überzeugt auch Ungläubige

Microdermabrasion – ein Ausdruck, der den meisten von uns nur aus den Zeitschriften bekannt ist, die darüber berichten, wie sich Kim Kardashian, Gwyneth Paltrow und Rihanna faltenfrei und straff halten; so auch mir. Das Verfahren der Microdermabrasion zählt – natürlich neben grünen Smoothies, literweise Wasser und strengstem täglichen Workout – zu den Beauty-Geheimnissen der Stars und schien mir immer unerreichbar in den Schönheitskliniken LA's, Paris' und Londons verortet. Unser Bad Driburger Wasser, Smoothies (aber ohne Wirsing und anderes Gemüse) und ein bisschen Sport müssten reichen, um den Verfall zumindest ein wenig zu verlangsamen, war ich der Meinung.

Mit diesem „Rüssel“ werden feine Kristalle auf meine Haut gepustet und alte Hautschüppchen entfernt – Turbopeeling, sozusagen. (Fotos: Alexander Maahs)



Doch dann kam Frau Schmitz ins Spiel. Elvira Schmitz, stellvertretende Leiterin unseres Garten Spa, und immer bestrebt, uns den Anschluss an DIE Spas dieser Welt nicht verlieren zu lassen, rief mich an und wollte mein Gesicht: Ob ich Lust hätte, mich einer Gesichtsbehandlung mit einem neuen Gerät zu unterziehen und dann darüber im „COSMOS Journal“ zu schreiben, damit jeder wisse, was wir da jetzt hätten. Ich bin so etwas wie eine Heidin, die im Vatikan arbeitet – ich glaube nicht wirklich an den nachhaltigen Erfolg von Gesichtsbehandlungen. Ich hatte aber Lust, mir was zu gönnen, und außerdem mag ich Elvira Schmitz und sage zu ihr nicht gerne „Nein“.

Also auf zur Gesichtsbehandlung. An meinem Gesicht sollte die Prozedur auf der einen Hälfte durch die Dame vorgeführt werden, die für den Hersteller des Gerätes arbeitet, auf der anderen Hälfte sollten sich die Kolleginnen aus unserem Spa versuchen, um Übung im Handling zu bekommen. Mein 37-jähriges Gesicht, durch Umwelt- und sonstige Lebens-einflüsse/-genüsse sowie die Hormonschwankungen einer nicht allzu lang zurückliegenden Schwangerschaft gezeichnet, würde von der Behandlung auf jeden Fall profitieren, versicherten mir die Damen von allen Seiten. Kleine Fältchen, Unreinheiten, rote Flecken, Pigmentstörungen – all das würde durch die nun folgende Behandlung erheblich gemildert werden.

Mit einem Rüssel, der mich ein bisschen an den Zahnarzt erinnerte, fuhr mir die Dame nun in gleichmäßigen Zügen über das Gesicht. Spezielle Kristalle würden nun mit Hilfe eines Vacuum- und Druckluftsystems auf meine Haut gebracht, erfuhr ich – gemütlich und zugedeckt auf meiner Liege liegend. Meinen obersten und alten Hautschüppchen ging es nun an den Kragen, so dass ich nachher mehr gesunde und weniger abgestorbene Hautzellen haben würde. Bevor der Rüssel an die Kollegin aus dem Spa übergeben wurde, durfte ich in den Spiegel sehen und: ich wurde vom Gesichtsbehandlungssaulus zum -paulus. Tatsächlich sah meine von den Kristallen abgeschmirgelte Gesichtseite viel feiner und ebenmäßiger aus. Vorher große rote Flecken waren jetzt viel kleiner und die Fältchen um meine Augen herum waren irgendwie weniger.

Es folgte die zweite Gesichtshälfte und dann eine Saugwellenmassage, die im Grunde eine angenehme Art des Schröpfens war. In Ermangelung eines Doppelkinns (man kann ja nicht alles haben, was blöd ist) wurde an meinen Gesichtskonturen gearbeitet und meine Lymphe angeregt, damit alles straff bleibt. Zum Schluss wurde mein Gesicht mit einem Ultraschall und einem zu meinem Hauttyp passenden Gel bearbeitet. Durch die vorherige Behandlung und die Schallwellen nähme meine Haut die Wirkstoffe nun besonders gut auf, wurde ich aufgeklärt.

Nach einer Stunde war ich fertig und drängte mich äußerst erwartungsvoll vor den Spiegel. Rosig, glatt und schön prall sah meine Haut aus. Der Unterschied war tatsächlich deutlich zu sehen und die drei Damen um mich herum freuten sich über das Ergebnis fast mehr als ich.

„Zwei Tage keine direkte Sonne und kein Chlor“, bekam ich mit auf den Weg. Und am besten nach einer Woche wiederkommen. Empfohlen wird eine Kur von vier Behandlungen in vier Wochen – das Ergebnis hielte dann drei Monate. Wiederholen werde ich die Behandlung auf jeden Fall, soviel steht fest. Ein bisschen gebrannt hat die Haut an den empfindlichen Stellen im Gesicht (noch

ungefähr zwei Tage) und sich dann ein bisschen abgeschält.

Wunder können natürlich auch von diesem tollen Gerät nicht erwartet werden, aber das Hautbild ist sichtbar verbessert. Ich sehe Rihanna und Gwyneth Paltrow jetzt kein bisschen ähnlicher als zuvor, aber ich weiß jetzt: Microdermabrasion gibts in LA, Paris, London und im Gräflichen Park in Bad Driburg. Smoothies, Sport und ein paar ungesunde Genüsse werde ich mir weiterhin gönnen und jetzt halt ab und zu auch mal eine Microdermabrasion.

von Kristina Schütze,
Director Public Relations, UGOS



Elvira Schmitz (rechts) hat mir nicht zu viel versprochen: Die Behandlung hat tatsächlich was gebracht, und meine Haut sieht auch Wochen nach der Behandlung deutlich besser aus.

Die Qual der Wahl – Mit der Ausbildung zum Lebenstraum

Warum vieles für eine Ausbildung im Hotel spricht, wenn man weiß, was man will

Früher oder später braucht man einen Beruf. Ob direkt nach dem Schulabschluss, einem Freiwilligen Sozialen Jahr oder einer Zeit im Ausland. Nicht für alle ist von Kindheit an klar, wie es nach der Schule weitergeht. Die Fragen: „Was möchte ich mal machen? Welcher Beruf passt am besten zu mir und meinen Stärken? In welchem Bereich macht es mir am meisten Spaß?“ sind nicht immer leicht zu beantworten. Trotz verschiedener Praktika während der Schulzeit steht am Ende die Qual der Wahl an, um den richtigen Beruf aus den weitgefächerten Berufsfeldern zu wählen.

Wer eine Richtung gefunden hat, sieht sich mit neuen Fragen konfron-

Die grobe Richtung war klar: Tourismus und Dienstleistungsgewerbe. Doch auch hier gibt es eine Vielzahl an verschiedenen Berufen. Ich habe mich letztendlich für eine Ausbildung zur Hotelfachfrau entschieden, da für mich dieser Beruf am besten zu meinen Erwartungen, Wünschen und Zielen passt.

Wieso der Gräfliche Park? Aufgewachsen bin ich in einer Kleinstadt in Hessen und natürlich gibt es auch dort Hotels, die ausbilden. Mein Ziel war es, einen Ausbildungsplatz in einem herausragenden Hotel zu finden. Auf der Suche nach außergewöhnlichen Hotels in ganz Deutschland von der See über das Sauerland bis nach Königstein im Taunus

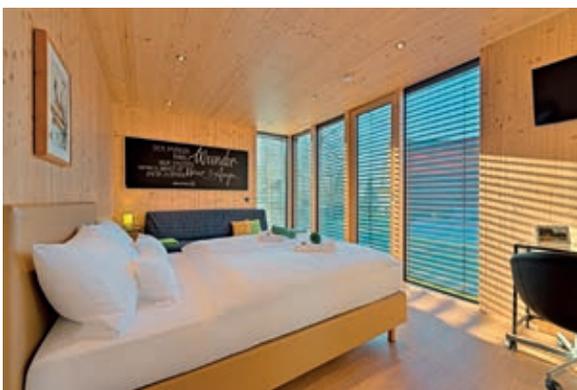
lichen Park Grand Resort“ eine von vielen engagierten Azubis. Mir gefällt die Ausbildung sehr gut und trotz der „negativen“ Arbeitsaspekte in der Hotellerie – wie zum Beispiel die Wochenendarbeit, unterschiedliche Arbeitszeiten, vielfach auch stressige und körperlich anstrengende Arbeit – bin ich froh, diesen Beruf gewählt zu haben. In der Hotellerie ist immer etwas los. Es macht Freude, neue Menschen kennen zu lernen und mit den verschiedensten Situationen umzugehen. Man braucht ein weit gefächertes Wissen über Speisen, Getränke, auch über Knigge, persönliches Auftreten und vieles mehr. Natürlich ist das Arbeiten in der Hotellerie und Gastronomie nicht für

möchte tatsächlich weitere Erfahrungen in der Hotellerie der ganzen Welt sammeln. Mit dem Beruf als Hotelfachfrau habe ich ja die Möglichkeit, auf der ganzen Welt zu arbeiten. Wenn ich dann erst einmal ein paar Jahre Berufserfahrung gesammelt habe, kommt mein langfristiges Ziel.

Mein Vorbild ist dafür meine Mutter, Nicole-Ann Habich. Sie hat schon einiges in ihrem Leben erreicht, was mich als Tochter natürlich besonders stolz macht. Angefangen hat sie mit einem Studium im Bereich Tourismus, als Betriebswirtin. Weiter ging es für sie viele Jahre bei Lufthansa AirPlus als Bereichsleiterin für Produkt und Marktforschung. Mit uns



So steht „mein kleinHotel“ in Biedenkopf im Garten meines Elternhauses. Die Gäste mögen die helle und leichte Bauweise und die persönliche Atmosphäre. (Fotos: privat)



tiert: „Möchte ich lieber an einer Uni studieren, eine Ausbildung machen oder es mit einem dualen Studium versuchen?“ Es ist nicht ganz einfach, das im jungen Alter zu entscheiden, und so war auch ich – wie viele andere auch – erst einmal als Aupair eine Zeit im Ausland tätig. Danach war es für mich eine leichte Entscheidung, ein Berufsfeld zu finden, das zu mir und meinen Vorstellungen passt.

machte mich meine Mutter auf das „Gräfliche Park Grand Resort“ aufmerksam. Meine Mutter war zusammen mit einem Kollegen Workshop-Leiterin bei der Veranstaltung „VDR-TrendsPort“, welche drei Mal im Gräflichen Park stattgefunden hat. Durch ihren Tipp hat meine Bewerbung ihren Weg hierhin gefunden. Mittlerweile bin ich in meinem zweiten Ausbildungslehrejahr im „Gräf-

jeden das Richtige. Im Grunde gibt es nur „ganz oder gar nicht“ („Hopp oder top“). Da der Gräfliche Park ein großes, renommiertes Unternehmen mit einer sehr guten Ausbildung, netten Mitarbeitern, vielen verschiedenen Bereichen und weiteren positiven Aspekten ist, bin ich sehr froh hier meine Ausbildung zu machen.

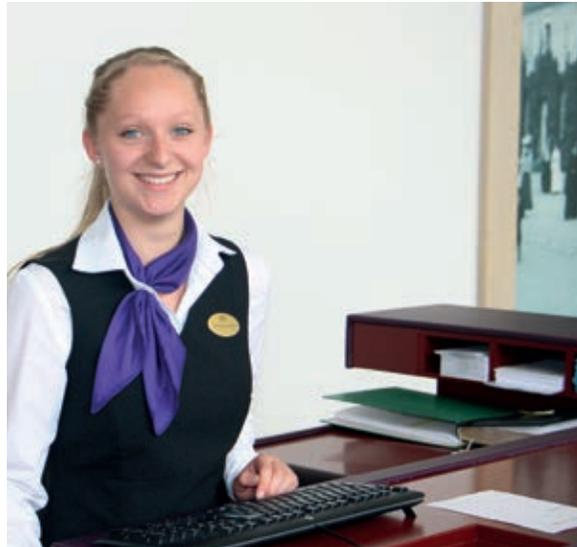
Ist die Ausbildung erst einmal abgeschlossen, kommen neue Fragen darüber auf, wie es weitergeht: „Möchte ich in dem Beruf bleiben oder etwas ganz anderes machen?“ „Eine weitere Ausbildung in einer ergänzenden Richtung dranhängen oder eventuell etwas in dieser Richtung studieren? Wechsle ich das Unternehmen oder bleibe ich im Ausbildungsbetrieb?“ Ich habe mein nächstes Ziel schon vor Augen. Ich

Kindern und unserem Leben auf dem Land wechselte sie von der Geschäftsreiseseite zum Tourismus und war Geschäftsführerin für Tourismus, Kur und Stadtentwicklung in zwei Städten. Nebenher hatte sie sich mit ihrem ersten Unternehmen „a:head“ (innovativ, kommunikativ, motivierend) selbstständig gemacht, womit sie noch heute als Dozentin an verschiedenen Unis arbeitet. Ihr zweites Unternehmen, welches mit ausschlaggebend für meine Ausbildung in der Hotellerie war, ist ihr eigenes Hotel in meinem Heimatort Biedenkopf. Genauer gesagt: „Bei uns daheim im Garten“.

Meine Mutter hatte die Idee zu „mein kleinHOTEL“, ein Hotelkonzept für den eigenen Garten, entwickelt und in Biedenkopf realisiert.

Ziel ist es, ein attraktives Übernachtungsangebot auf dem Land zu schaffen, wo es kaum Angebote gibt. Seit 2010 steht mein kleinHOTEL bei uns im Garten. Dadurch habe ich schon früh die Vor- und Nachteile dieser Branche kennen gelernt. Als Geschäftsführerin und Unternehmerin hat meine Mutter „mein kleinHOTEL“ auf Franchise-Basis aufgebaut. „mein kleinHOTEL“ ist modern, einfach zu realisieren, naturnah, mit vier-Sternekomfort und sehr persönlich. Einfach ganz anders als ein klassisches Hotel. Nirgendwo in ganz Deutschland gibt es ein vergleichbares Hotelkonzept. Es ist attraktiv für Jung und Alt, optimal sowohl für Geschäftsreisende als auch Privatreisende. Zieht man als Inhaber mal um, so kann man auch „sein kleinHOTEL“ einfach mitnehmen. Es ist ein speziell gefertigtes Modul, ein mobiler Bau, sehr hochwertig ausgestattet, individuell eingetretet und nur von den Maßen ver-

gleichbar mit einem „Container“. Der Hauptrohstoff ist Holz und damit verbunden viel Glas. Es ist tatsächlich eine ganz andere Art des Hotels als das „Gräflicher Park Grand Resort“. Dennoch ist „mein kleinHOTEL“ mein langfristiges Ziel, an das mich die Ausbildung einen



Service und der Dienst an der Rezeption sind zwei der klassischen Bereiche, die ich im Rahmen meiner Hotelausbildung kennenlerne. (Fotos: Alisa Venth)



Schritt näher bringen soll. Irgendwann werde ich mein eigenes kleinHOTEL betreiben.

von Samantha Pfeiffer, Auszubildende „Gräflicher Park Grand Resort“

Harte Arbeit und Stolz auf das gemeinsam Erreichte

Eine Ausbildung im Hotel bringt Abwechslung und viele Einblicke (hinter die Kulissen)

Mein Name ist Alisa Venth und ich bin Auszubildende zur Hotelfachfrau im „Gräflicher Park Grand Resort“. Nach fast zwei Jahren Ausbildung hier im Hotel habe ich schon viel erlebt. Man spricht über gute und schlechte Tage, wie in jedem anderen Beruf auch. Trotzdem ist Hotellerie noch einmal etwas anderes, denn jeden Tag trifft man neue, verschiedene Menschen.

Alle haben einen gemeinsamen Wunsch: Erholung und Entspannung. Das versuchen wir hier mit tollem Service und vielen Angeboten zu ermöglichen. Es freut mich immer wieder, wenn die Gäste mit den Speisen und Getränken zufrieden sind, wenn sie das Hotel loben und gute Kritik äußern, denn dann haben wir den Wunsch der Gäste erfüllt. Um dieses Ziel zu erreichen, nehmen wir öfters Stress, Hektik und harte Arbeit in Kauf. Denn im Bereich Service soll alles perfekt und reibungslos verlaufen, so dass die Gäste von Stress und Hektik nichts mitbekommen und ihre Speisen genießen können.

Auch in anderen Abteilungen soll natürlich alles perfekt laufen, nur ist der Service noch mehr mit körperlicher Arbeit verbunden als andere Abteilungen. Nach einem anstrengenden Abend ist man dann aber umso mehr erleichtert und stolz, wenn man sieht, was man zusammen geschafft hat. Neben den stressigen Tagen gibt es natürlich auch entspannte Tage.

Zurzeit bin ich in der Abteilung PR/Marketing, welche mir sehr viel Spaß bereitet. Artikel bzw. Beiträge schreiben, Interviews führen, Fotos machen, Filme drehen und vieles mehr, sorgen hier für eine tolle Abwechslung. Ich bin viel unterwegs, um meine Zielpersonen zu erreichen, Fotos zu schießen und vieles mehr. Ich mag die Abwechslung und die angenehme Art, unterwegs zu sein, um meine Aufgaben zu bearbeiten. Unter der guten Anleitung und Hilfestellung von Kristina Schütze (Director Public Relations) lassen sich manche Aufgaben dann auch leichter lösen.

Ich habe noch nicht alle Abteilungen des „Gräflicher Park Grand Resort“ durchlaufen, aber das, was ich schon alles kennengelernt habe, hat mir einen großen Einblick in die Hotellerie verschaffen. Einige Bereiche kann ich nun schon ausschließen und andere wiederum in Betracht ziehen, die für meinen späteren Weg nach der Ausbildung in Frage kommen. Im Allge-

meinen kann ich die Ausbildung jedem empfehlen, der Abwechslung, Spontanität und Flexibilität mag.

von Alisa Venth, Auszubildende „Gräflicher Park Grand Resort“

Alisa Venth beim Eindecken (Foto: Kristina Schütze)



Dortmund-Style in der gräflichen Küche

David Kikillus* als Starkoch zum Gourmetfestival im „Gräflicher Park Grand Resort“

Dortmunder Junge kommt in den Gräflichen Park: Der Starkoch des diesjährigen Westfalen Gourmetfestivals vom 28. bis 30. Oktober 2016 heißt David Kikillus. In der Ruhrmetropole aufgewachsen und dort lange auf dem Fußballplatz zuhause, entschied er sich nach einer Verletzung gegen eine vielversprechende Karriere beim BVB und für eine Ausbildung als Koch. Mit seiner „Fun Dine Küche“ bringt er nicht nur neue Lässigkeit in die Haute Cuisine, sondern erkochte sich Anfang dieses Jahres auch einen Michelin-Stern.

Lässig, jung und den Spaß des Gastes im Fokus – so wird auch bei Thomas Blümel, Küchenchef des „Gräflicher Park Grand Resort“ gekocht. Bewusst, international und kreativ ist der Output der Küche des Hotels, seitdem der heute 32-Jährige die Leitung im Jahr 2012 übernommen hat. Thomas Blümel,



Thomas Blümel,
Gastgeber und Küchenchef im
„Gräflicher Park
Grand Resort“
(Foto: Sascha
Reichert)

Starkoch David
Kikillus kocht am
29. Oktober in
Bad Driburg
(Foto: privat)

„El Chingón“ in Paderborn) und Heiner Eyers („Hotel am Rosenberg“ in Bad Driburg) ein Fünf-Gänge-Festivalmenü. Die entspannt-launige Stimmung in der Küche überträgt sich erfahrungsgemäß sehr schnell auf die Gäste im Restaurant.

von Kristina Schütze, Director Public Relations, UGOS



der unter anderem bereits im Ritz Carlton Wolfsburg unter Sven Elverfeld und im Watthof in Rantum sowie unter Jörg Müller auf Sylt gekocht hat, kreiert mit seiner Mannschaft innovative Gerichte mit regionalen Zutaten für die kreativ-moderne Küche des „Caspars Restaurant“ und das bodenständige „Restaurant Pferdestall“. Der in Weimar geborene Wahl-Bad-Driburger zieht seine Kräuter in den eigenen Beeten.

David Kikillus*

Der 1982 in Lünen geborene David Kikillus absolvierte seine Ausbildung zum Koch im „Hotel Römischer Kaiser“ in Dortmund. Danach folgten Stationen in namhaften Gourmetrestaurants wie bei Sternekoch Herbert Brockel in Erftstadt, „Weisses Rössl“ in Kitzbühel oder bei Sternekoch Nelson Müller (kochte 2013 zum Gourmetfestival im Gräflichen Park) im Restaurant „Schote“ in Essen. Zuletzt kochte er in seinem eigenen Restaurant „Kikillus“ in Dortmund. Der 34-Jährige selbst beschreibt seinen Küchenstil als jung, casual und ungezwungen – Dortmund halt. Der Mix aus allem mache seine Küche aus.

Westfalen Gourmetfestival

Das Westfalen Gourmetfestival findet in diesem Jahr zum siebten Mal statt. Initiator Gerhard Besler vom Westfalen-Institut in Lünen hat damit inzwischen eine feste Größe im westfälischen Kulinarik-Kalender etabliert, an der sich vom 29. August bis zum 7. November 2016 zwölf Gastronomie-Betriebe mit vielen prominenten aber auch aufstrebenden Gastköchen beteiligen.

Kochen mit Freunden

Einen Mix gibt es in diesem Jahr auch beim traditionellen Auftakt „Kochen mit Freunden“. Thomas Blümel kocht gemeinsam mit Heiko Antoniewicz (Koch und Autor), Benedikt Paus (mexikanische Küche im Restaurant

Das Programm

Kochen mit Freunden am Freitag, 28. Oktober 2016 um 19 Uhr

Fünf-Gänge-Festivalmenü mit Thomas Blümel („Caspars' Restaurant“, Gräflicher Park Grand Resort), Heiko Antoniewicz (Koch und Autor), Benedikt Paus (mexikanische Küche im Restaurant „El Chingón“ in Paderborn) und Heiner Eyers („Hotel am Rosenberg“ in Bad Driburg)

Preis pro Person: 79 Euro

Festivalgala mit David Kikillus am Samstag, den 29. Oktober 2016 um 19 Uhr

Fünf-Gänge-Festivalmenü inklusive Aperitif und begleitender Weine

Preis pro Person: 149 Euro

Menü:

Gänseleber: Birne / Schokolade / Pistazie

Hamachi: Avocado / Ponzu / rote Zwiebel / Gurke

Getauchte Jacobsmuschel: Karfiol / geschmolzener Kalbskopf / Passionsfrucht

Etouffe Taube: Broccoli / Röstbrot / Blutwurst

Weißer Schokolade: Fenchel / Nougat / schwarzer Knoblauch

Maine-Lobster und Champagner am Sonntag, den 30. Oktober 2016 um 12:30 Uhr

Thomas Blümel kocht ein Vier-Gänge-Hummer-Menü inklusive eines Glases Champagner

Preis pro Person: 59 Euro

Yoga mit Ralf Bauer

Schauspieler und Yogalehrer gibt Workshop im „Gräflicher Park Grand Resort“

In der Serie „Gegen den Wind“ brach er die Herzen der Mädchen in den 1990er Jahren. Bis heute spielt der renommierte Schauspieler in den unterschiedlichsten Produktionen für TV, Film und Theater, und: Ralf Bauer macht Yoga. Vom 6. bis 8. November 2016 unterrichtet der Anhänger der tibetischen Yogalehre, der 2014 in Baden Baden eine Yoga-Schule eröffnet hat, im „Gräflicher Park Grand Resort“. Am Workshop teilnehmen können Anfänger und geübte Yogaanhänger.

„Gesundheit versuchen zu erhalten und nicht Krankheit heilen müssen“ – nach diesem Motto lebt und unterrichtet Ralf Bauer. Der präventive Gedanke, immer auch im Hinblick auf die Einheit von Körper, Seele und Geist, steht auch im „Gräflicher Park Grand Resort“ seit über 230 Jahren im Zentrum. Die natürlichen Heilmittel Wasser und Moor und therapeutische Erfahrung helfen den Gästen der Grafen von Oeynhausen-Sierstorpff seit Jahrhunderten dabei, gesund zu bleiben. Nicht nur deshalb findet Schauspieler und Yoga-Lehrer, dass seine Art des Yoga gut in den Gräflichen Park passt: „Häufig ist unser System überladen – aktuell nutzen wir dafür den Begriff ‚Burnout‘. Sobald man in die Natur zurück geht, fährt das System schon von alleine runter, wir kommen zur Ruhe. Die Umgebung des Gräflichen Parks ist für so eine ‚Systembereinigung‘ ideal. Natur und frische Luft sind das beste Mittel gegen physische und psychische Erschöpfung.“

Bei seiner ersten Begegnung mit Yoga im Jahr 1998 war der heute 49-jährige keineswegs überzeugt, dass dies wirklich ein Sport für Männer sein könnte. Inzwischen übt er jeden Morgen 21 Mal den Sonnengruß: „Die wenigen Minuten, die ich allmorgendlich damit verbringe, mit der Bewegungsabfolge meine Bänder und Sehnen zu dehnen und die Muskulatur zu stärken, investiere ich gern, denn sie helfen mir, gesund zu bleiben und frisch und gestärkt in den Tag zu starten.“

Wenig Aufwand, große Wirkung: Wer den Workshop mit Ralf Bauer absolviert hat, wird hinterher in der Lage sein, einfache, aber effektive Yoga-Elemente in seinen Alltag einzubauen und sich auf Dauer insgesamt besser zu

fühlen. Bestandteile der tibetischen Ernährungslehre möchte der in Baden Baden lebende Star ebenfalls einfließen lassen. Auch hier gilt: Keep it simple. Mit kleinen Änderungen im täglichen Ernährungsverhalten steigt das Wohlbefinden deutlich an. „Es sollte grundsätzlich einfach sein, nicht kompliziert“, erläutert Ralf Bauer seine Vorstellung davon, wie Yoga und gute Ernährung funktionieren sollten.

von Kristina Schütze, Director Public Relations, UGOS

Yoga-Workshop mit Ralf Bauer im „Gräflicher Park Grand Resort“

06.-08. November 2016

- Zwei Übernachtungen
- Vier Yoga-Einheiten mit Ralf Bauer
- Eine Ernährungs-Einheit
- Eine Anwendung im Medical Spa (Moorbad, Moorpackung oder Kohlen-säuremineralbad)
- Zwei Mal leichtes Lunch-Bufferet im „Caspar’s Restaurant“
- Ein Kennenlern-Dinner mit Küchenchef Thomas Blümel und Ralf Bauer
- Ein Vital-Menü

Preis: ab 529 Euro 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.



Der renommierte Schauspieler und Yogalehrer ist Anhänger der tibetischen Yogalehre, die dort vor allen Dingen von Mönchen zelebriert wird. (Foto: Martin Christ)

Cliff Goncalo wird „GQ Gentleman 2016“ im Gräflichen Park

Dresdner setzte sich beim Finale gegen neun Konkurrenten durch / Schauspieler Hardy Krüger jr., Model Alena Gerber und Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff in der Jury



Die zehn Finalisten kämpften im „Gräflicher Park Grand Resort“ um den begehrten Titel „GQ Gentleman 2016“. (Fotos: Florian Reimann für GQ Deutschland)

Das Männer-Stil-Magazin GQ Gentlemen's Quarterly hat Cliff Goncalo aus Dresden zum „GQ Gentleman 2016“ gekürt. An den Finaltagen am 7. und 8. Juli in Bad Driburg überzeugte der 22-Jährige die prominente Jury von seinen Gentleman-Qualitäten. Der Student der Soziologie und Kommunikationswissenschaft spielt in der 2. Basketball-Bundesliga bei den Dresdner Titans. Als Sieger wird er ein Jahr lang zum Markenbotschafter von GQ, nimmt an Events teil und hält seine Erlebnisse in einem eigenen Blog auf www.GQ.de fest. Auf den zweiten Platz schaffte es Danny Kluczny aus Mon-

heim. Drittplatzierter wurde Alexander Mauksch aus Zeven. Alle drei erhielten hochwertige Sachpreise.

Anspruchsvolle Gentleman-Prüfungen beim Finale

Von ursprünglich mehr als 100 Gentleman-Aspiranten qualifizierten sich zehn Kandidaten für das Finale im „Gräflicher Park Grand Resort“. In anspruchsvollen Prüfungen galt es, die Gentleman-Fähigkeiten unter Beweis zu stellen. Stressbelastbarkeit war am Bilster Berg gefragt: Bei einem Fahrtraining mussten die Finalisten auf dem Offroad-Parcours bestehen. Andere Qualitäten waren

beim Modeshooting wichtig: Vor der Kamera kam es auf Selbstbewusstsein und ein professionelles Auftreten an. In weiteren Challenges testete die Jury die Finalisten auf ihre Ausdauer, Geschicklichkeit, Teamfähigkeit und Kreativität.

Prominente Jury mit Hardy Krüger jr. und Alena Gerber

Eine fachkundige Jury, darunter der Schauspieler Hardy Krüger jr. und Model Alena Gerber sowie Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff, vergab die entscheidenden Punkte. „Die zehn Finalisten hätten nicht unterschiedlicher sein können –

es war ein spannendes Finale. Cliff hat uns auch mit seiner charmanten Art überzeugt. Er ist ein Gentleman, dem es gelingt, über seinen eigenen Tellerrand hinaus zu schauen, authentisch zu sein und Neuem gegenüber offen und neugierig zu begegnen. Ich freue mich, dass er nun ein Jahr lang Teil unseres Teams ist“, kommentiert José Redondo-Vega, Chefredakteur von GQ und Jury-Vorsitzender, das Finale.

Der Gewinn: Eintritt in die GQ-Welt und hochwertige Preise

Ab sofort ist Cliff Goncalo ein Jahr



Beim Frühsport – Drill-Instructor war Mr. Germany Florina Molzahn.

Finalist Torge Barkholtz bei der Fahrchallenger auf dem Bilster Berg.



lang GQ Markenbotschafter: Er wird bei der „GQ Männer des Jahres“-Gala internationale Stars treffen, zu Fashion-Shows reisen und dabei sein, wenn GQ prominente Größen aus Mode und Show-Business trifft.

Außerdem wird er für eine Promotionsstrecke im Heft fotografiert. In seinem eigenen Blog auf www.GQ.de wird Cliff seine Erlebnisse festhalten und als Markenbotschafter so Teil des Redaktionsteams. Darüber

hinaus gewann Cliff hochwertige Preise, unter anderem von den vier Partnern der Aktion: Er darf unter anderem ein Jahr lang den neuen SEAT Ateca fahren und wird vom italienischen Label La Martina ausge-

stattet. Außerdem erhielt Cliff ein Duftpaket von Baldessarini Fragrances und eine hochwertige Uhr von G-Shock. Die Zweit- und Drittplatzierten bekamen ebenfalls wertvolle Sachpreise.

von PR GQ

Die Jury:

- Hardy Krüger jr., Schauspieler
- Alena Gerber, Model und Moderatorin
- Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff
- José Redondo-Vega, Chefredakteur GQ
- Andreas Laux, stellvertretender Chefredakteur GQ
- Gordon Detels, Redakteur GQ und Redaktionsleiter GQ Style
- Stephan Kemen, Senior Global Brand Manager Baldessarini Fragrances
- Marian Lagler, Brand Manager von G-Shock
- Bastian Ammelounx, Deutschlandchef von La Martina
- Melanie Stöckl, Leiterin Kommunikation bei SEAT Deutschland

Auf der Terrasse des „Turn One“ auf der Rennstrecke: Das angestaute Adrenalin musste wieder raus...



Schon bei der Polo-Challenge machte Gewinner Cliff Goncalo einen siegssicheren Eindruck.



Nur wer sich auf den Punkt fokussieren konnte, machte beim japanischen Bogenschießen eine gentleman like Figur.



Die Jury war hochkarätig besetzt: Hier GQ-Chef José Redondo-Vega, Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff, Model Alena Gerber und der Schauspieler Hardy Krüger jr. (von links).



Die Gewinner 2016 (von links): Daniel Kluczny (2. Platz), Cliff Goncalo (1. Platz) und Alexander Mauksch (3. Platz).



Gräfin und Sieger...

Die Platzierungen des Finaltages:

1. Platz: Cliff Goncalo, 22 Jahre, Student der Soziologie und Kommunikationswissenschaft aus Dresden
2. Platz: Danny Kluczny, 28 Jahre, Pädagogikstudent aus Monheim am Rhein
3. Platz: Alexander Mauksch, 35 Jahre, IT-Manager aus Zeven

Verlockend, verwirrend, verloren

Trümmerbahnen-Minigolf macht Kunst erlebbar

Noch bis zum 18. September sind sie beispielbar – die Kunstwerke der Berliner Künstlerin Ina Weber. Seit der offiziellen Eröffnung der Rauminstallation „Trümmerbahnen-Minigolf“ am 2. Juni mit zahlreichen Gästen aus der Kunstszene erfreuten sich die zwölf Minigolfbahnen auf der Dreieckswiese vor dem Gästeservice-Center großer Beliebtheit.

Hinter den Kunstwerken versteckte sich die Idee des romantischen Zerfalls, erläuterte Roland Nachtigäller, künstlerischer Direktor des Marta Herford und guter Freund der Künstlerin Ina Weber, bei der Eröffnung. Ob Tempetto, Plattenbau, Bunker oder Strandbar – die Hindernisse sind ein Nebeneinander verschiedenster Kunstwelten, die verlocken, verwirren oder schon lange verloren sind.

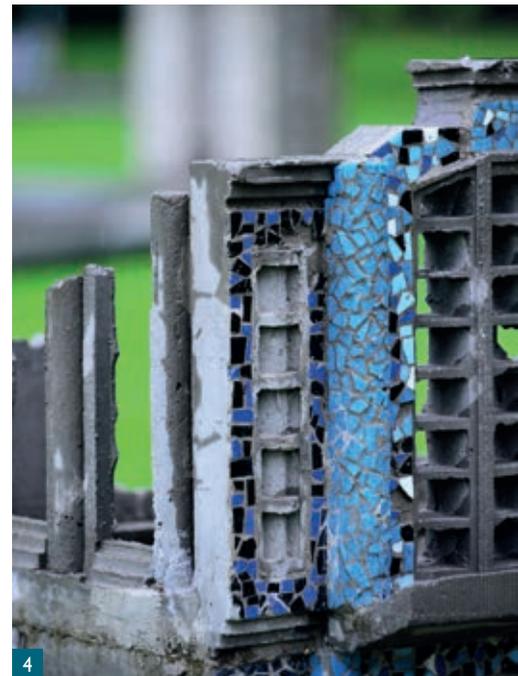
„Ich lade alle Interessierten ganz herzlich ein, sich bei einer unterhaltsamen Partie Minigolf auch ein paar Gedanken zum Kunstwerk zu machen“, sagte Initiatorin Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpf bei der Eröffnung. Von dieser Einladung machten die geladenen Kunstkenner sowie die Vertreter der Sponsoren (RWE, Bad Driburger Naturparkquellen, Leue & Nill, Stadtwerke Bad Driburg, Sparkasse Höxter, Gräflicher Park Grand Resort und Sanitäts-haus Büscher) bei Sonnenschein und gelöster Stimmung reichlich Gebrauch.

von Kristina Schütze, Director Public Relations, UGOS



1

Bilder 1 bis 8: Aus urbanen Versatzstücken hat Ina Weber ihre „Trümmer“ komponiert. Die Ästhetik des Vergänglichen hat sowohl bei Regen (am Nachmittag des Eröffnungstages) als auch bei Sonnenschein (am Abend während der Vernissage) ihren ganz eigenen Reiz. (Fotos: Sascha Reichert)



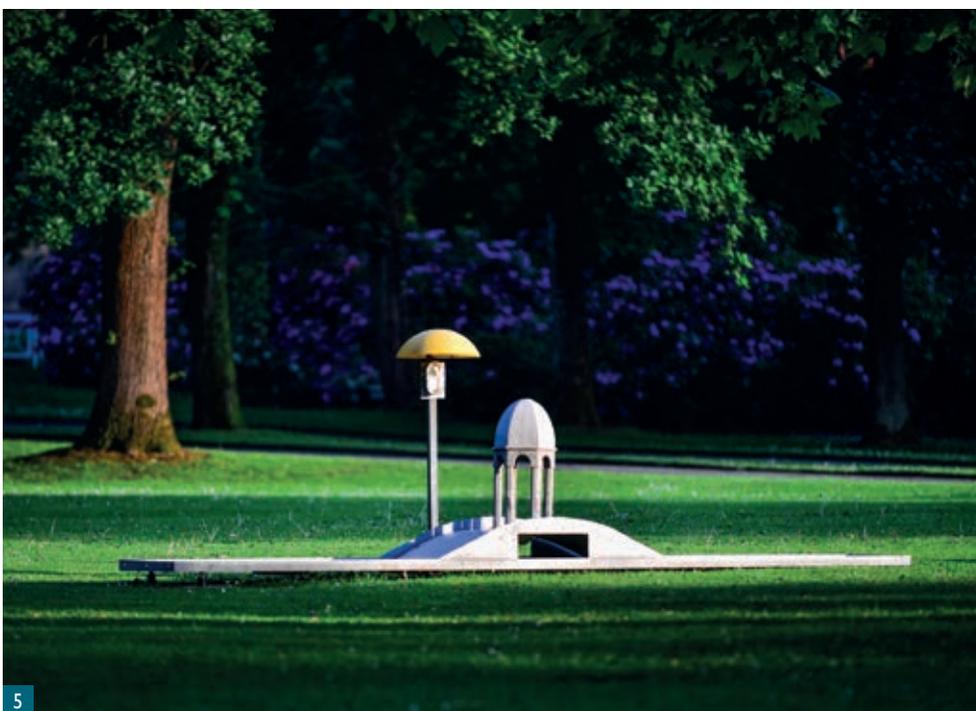
4



2



3



5



6



7

EINTRITTSKARTEN

(nur noch bis zum 18. September)

Erwachsene:	3,50 €, ermäßigt 3,00 €
Kinder (bis einschließlich 17 Jahre):	2,00 €
Gruppentarif Erwachsene (ab 10 Personen):	p.P. 2,50 €
Gruppentarif Kinder (ab 10 Personen):	p.P. 1,50 €
Verlust eines Balls:	3,00 €
Verlust eines Schlägers:	5,00 €

Zwischen 11 und 18 Uhr können Schläger und weiteres 'Zubehör' im „Restaurant Pferdestall“ ausgeliehen werden. Ein Pfand muss hinterlegt werden.



8



9



10

Bilder 9 bis 10: Kunst zum Anfassen und Bespielen – die Gäste testeten die Minigolfbahnen aus und ließen die Details der Miniaturgebäude auf sich wirken.



11



12

Bilder 11 bis 12: Gelöste Stimmung und ausgelassene Gespräche dominierten die Vernissage.

Von Führung bis Film

Meine Spannende Zeit in der Abteilung Marketing und PR



Unser Moorfilm „Vom Teich in die Wanne“ auf Youtube.

Ich bin Lorena Schäfers und mache meine Ausbildung zur Hotelfachfrau im „Gräflicher Park Grand Resort“. Derzeit befinde ich mich im zweiten Ausbildungsjahr und lerne im Monat Mai in der Abteilung PR und Marketing. Hier gab es viele spannende Aufgaben zu erledigen. Eine Aufgabe war es zum Beispiel, einen Artikel für unser Unternehmens-Magazin „COSMOS Journal“ zu schreiben. Da habe ich lange überlegt, über was ich schreiben könnte und entschied mich zu einem Bericht über meine Zeit im Marketing. Schließlich wissen wahrscheinlich die Wenigsten, was ein Azubi in der Kommunikations-Abteilung so macht.

Guter erster Tag

Am meinem ersten Tag war ich sehr gespannt, was mich alles so in den nächsten vier Wochen erwarten würde. Ich muss sagen, dass es gleich gut losging, denn ich durfte Kristina Schütze, die Leiterin der PR, zu einem Pressegespräch begleiten, in dem es um unsere vielen Frühblüher an den Tennisplätzen und im Piet-Oudolf-Garten ging. In den 286 Beeten blühen rund 60.000 Tulpen in verschiedenen Farben, lernte ich. Wie ich persönlich finde, ist das schon einen Besuch wert – es sah alles richtig schön aus. Wer wollte, konnte im Anschluss noch die neugestaltete Kirschallee ansehen. Meine Aufgabe an dem Tag war es, schöne Fotos zu machen, die ich dann anschließend gemeinsam mit Kristina Schütze auf unserer Facebook-Seite posten konnte. Da war dann auch schon fast der erste Tag vorbei und ich ging mit vielen neuen Eindrücken nach Hause. Auch in den kommenden Wochen durfte ich immer mal wieder Kollegen zu Terminen begleiten, wie zum Beispiel zu einer Führung durch den Park für Wanderjournalisten oder auf ein Verkaufsgespräch in Herste beim Glas Cube. Das hat immer sehr viel Spaß gemacht und man hat neue Erfahrungen gesammelt.

Mein persönliches Highlight

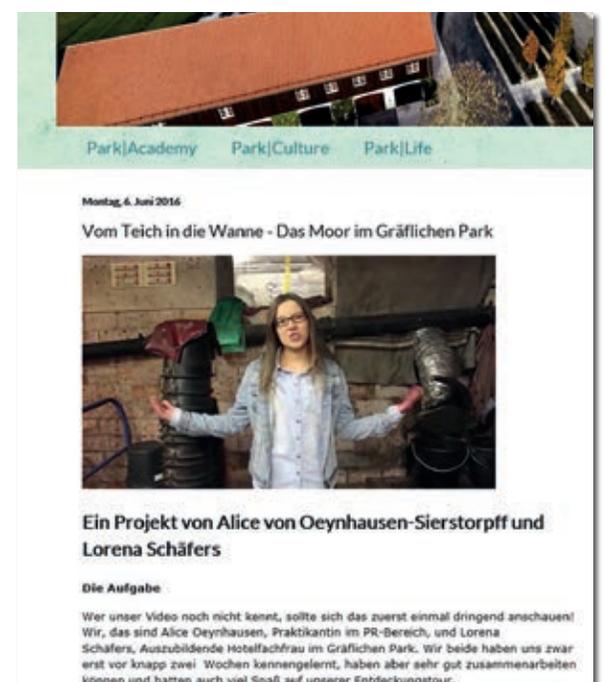
Das spannendste Projekt, das ich zusammen mit Praktikantin Alice von Oeynhausens-Sierstorpff selbstständig umsetzen durfte, war einen kleinen Film über ein Thema unserer zu Wahl drehen. Da uns Kristina Schütze schon ein paar Tipps gegeben hatte, was man alles so machen könnte und was auch gut zu filmen wäre, war schnell klar, was wir machen wollten: Wir haben einen Film

über unser Moor gedreht. „Vom Teich in die Wanne“ – das war unser Motto. Zuerst überlegten wir uns ein Konzept, wo wir anfangen wollten zu drehen und wo es enden sollte. Schnell war klar, dass das Ende in einer Moorwanne sein musste, mit einem von uns drin. Nur wer sich das trauen würde, blieb bis zum Schluss offen. Auch den Text mussten wir uns vorher noch überlegen, also was wir vor der Kamera würden sagen wollen. Da es auch was mit dem Moor zu tun haben sollte, haben wir uns überlegt im Therapiezentrum in einer alten Moorbadewanne aus Holz anzufangen. Das sah echt richtig gut aus, wie wir beide dann vor Ort festgestellt hatten. Wir drehten dann die nächsten Szenen bei den Moorteichen (wo alles beginnt und wo auch das gebrauchte Moor wieder hingebraucht wird), auf einem trockenen Teich, im Moorkeller bei Moorkoch Klaus Mertens und mit Andrea Bickmann, deren Mitarbeiter das Moor dann im Therapiezentrum „an den Gast“ bringen.

Da man sich dann doch öfter versprochen hat, als wir gedacht hätten, dauerte der Dreh mehrere Tage. Und wir hatten während des Drehs immer neue Ideen, die wir einfließen ließen. Die Menschen, die uns begegnet sind, und die Mitarbeiter, die uns geholfen haben oder sich bereiterklärt haben, vor der Kamera ein Interview zu geben, waren alle sehr freundlich und es hat Spaß gemacht mit den Kollegen zusammenzuarbeiten. Aber jetzt zurück zu der Frage vom Anfang: wer legte sich für die Schlusszene jetzt in die Moorwanne? Das kann sich jeder anschauen, der auf dem Gräflichen Blog (<http://graeflicher-blog.blogspot.de>) nach „Vom Teich in die Wanne“ sucht oder auf Youtube den selben Suchbegriff eingibt 😊.

Für uns war der Dreh eine ungewohnte, aber sehr schöne und neue Erfahrung. Am Ende der fünf Wochen (die viel zu schnell vergangen sind) kann ich auf eine schöne und lehrreiche Zeit in der Abteilung Marketing und PR zurückblicken. Man nimmt auch ganz viele neue Erfahrungen und Eindrücke mit, die einem für die spätere Zukunft sehr hilfreich sein können.

von Lorena Schäfers, Auszubildende „Gräflicher Park Grand Resort“



Auf dem Gräflichen Blog haben wir außerdem das Making-off beschrieben.

Nie die Petersilie am Tellerrand

Cornelia Scheel setzt ihrer Mutter Mildred ein literarisches Denkmal. Hella von Sinnen liest.

Eines war sie nie: die Petersilie am Tellerrand, sagt Cornelia Scheel über ihre Mutter Mildred. Dass die Ehefrau des Bundespräsidenten Walter Scheel noch viel mehr war, hat ihre Tochter in einem sehr persönlichen Buch festgehalten.

Ich wünsche mir, dass all diejenigen, die meine Mutter als unerschrockene Kämpferin gegen die Geißel Krebs erlebt haben, auch einen Einblick in die Seele dieser ungewöhnlichen Frau, Mutter und Freundin erhalten, schreibt Cornelia Scheel (53) in dem Vorwort ihres Buches „Mildred Scheel – Erinnerungen an meine Mutter“.

Daraus hat im Gräflichen Park Hella von Sinnen gelesen. Sie war auf Einladung der Diotima Gesellschaft zusammen mit der Autorin nach Bad Driburg gekommen, mit der sie bis zum November des vergangenen Jahres liiert war.

Die Komikerin trug in ihrer unnachahmlichen Art Passagen aus dem Werk der Frau vor, die 25 Jahre ihre Partnerin war. Cornelia Scheel kam zunächst nur kurz zur Begrüßung durch Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff auf die Bühne, um diese dann für eine gute Stunde Hella von Sinnen zu überlassen.

Kleine Glückssymbole an der Kante des mit weinrotem Samt bezogenen Tisches ließen die gut 150 Zuhörer zunächst stutzen. Hella von Sinnen löste kurz darauf das Rätsel. Auch Mildred Scheel hatte eine kleine Armada von Glücksbringern. In einer festgelegten Reihenfolge hob sie die kleinen, Glück bringenden Figuren kurz von dem Sekretär ihrem Schlaf-



Die eher zurückhaltende Cornelia Scheel und die extrovertierte Hella von Sinnen setzen nach der Lesung auch humorvolle Akzente im Austausch mit dem Publikum. Unter dem Tisch die Glücksbringer, wie sie für Mildred Scheel eine besondere Bedeutung hatten. (Fotos: Jürgen Köster)

zimmer, um sie dann nach dreimaligem Klopfen wieder abzusetzen. Diese Klopfrituale fanden nicht nur einmal am Tag statt, sondern mehrmals.

Es sind aber nicht nur kleine lebenswerte Marotten wie diese, über die Cornelia Scheel schreibt. Ich wollte ihr ein Denkmal zwischen zwei Buchdeckeln setzen, sagt sie. Die dafür erforderliche Reise zurück durch die Lebensjahre ihrer Mutter sei zu der schönsten Reise ihres Lebens geworden.

Hella von Sinnen lässt einige Augenblicke aus dem Leben der Familie Scheel mit ihrer ausdrucksstarken Art

des Vortrages überaus lebendig werden. Der Zuhörer fühlt sich geradezu auf den vierten freien Platz des silbernen Mercedes versetzt, mit dem Walter, Mildred und Cornelia Scheel zur Aufführung des Fidelio nach Salzburg unterwegs sind. Wegen eines Malheurs, das der Tochter ob der rasanten Fahrweise des Vaters widerfährt, müssen sie umkehren. Die Plätze in der Oper bleiben frei und die Erziehung der Tochter obliegt fortan ausschließlich der Mutter.

Es ist die Nähe zur größten Persönlichkeit, die das Buch und auch den Abend im Gräflichen Hotel so lange

nachwirken lassen. Die zahlreichen Fans bitten darum ihre Bücher und Autogrammkarten zu signieren. Und die Gastgeberin, Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff, bedankt sich auch bei Matthias Goeken, Präsident des Lions Clubs Bad Driburg, der mit einer Spende für die Deutsche Krebshilfe ganz im Sinne ihrer Gründerin gehandelt hat.

von Jürgen Köster, Redaktion Westfalen Blatt
(Der Artikel ist am 23.04.2016 in der Lokalausgabe Bad Driburg/Brakel erschienen)

Nach der Lesung signieren Cornelia Scheel und Hella von Sinnen zahlreiche Bücher für ihre Fans. Auch unzählige Fotos und Selfies mit den Stars werden gemacht.



Gastgeberin Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff ist den Lions mit Matthias Goeken an der Spitze dankbar für die Spendenaktion zugunsten der Deutschen Krebshilfe.



Manchmal zu direkt, aber immerhin ehrlich

INTERVIEW MIT ULRICH CLEMENS ZUM 60. GEBURTSTAG: „SPORT SPIELT BEI MIR EINE HAUPTROLLE IM LEBEN“

Er ist quasi der Außenminister der Gräflichen Kliniken in Bad Driburg: Vertriebsleiter Ulrich Clemens erzählt „der Welt da draußen“ seit Jahrzehnten etwas vom kolossal guten Leistungsangebot der inzwischen drei Driburger Reha-Einrichtungen. Am 15. Mai ist er 60 Jahre alt geworden und hat zu diesem Anlass ein Interview gegeben. Den ein oder anderen wird die Information, dass die Fußballwelt ohne Ulrich Clemens ein ganzes Stück ärmer wäre, ganz bestimmt überraschen...

Herr Clemens, seit wie vielen Jahren sind Sie nun schon bei den Gräflichen Kliniken tätig?

„Im April 1997 bin ich in Bad Driburg angefangen. Wenn ich zurückblicke, waren es 20 Jahre, die mit vielen neuen Erfahrungen und interessanten, wechselnden Aufgaben rasend schnell verlaufen sind.“

Was begeistert Sie an Ihrem Job am meisten?

„Das eigenständige Arbeiten ist mir wichtig, der Kontakt zu vielen unterschiedlichen Menschen ist spannend und anregend. Ich bin aufgefordert, meine Ideen einzubringen und die Kliniken gemeinsam im Team voranzubringen. Wenn man zudem einen guten Kontakt zu den Kunden hat und diese das auch so zum Ausdruck bringen, freut mich das.“

Wollten Sie schon immer im Vertrieb tätig sein oder gibt es einen frühen Kindheitstraum?

„Um Gottes Willen, das ist keine Tätigkeit, die man sich erträumt. Aber Lokomotivführer wollte ich als kleiner Junge auch nie werden! Ich bin ja ausgebildeter Sportwissenschaftler und habe auch Geschichte und Pädagogik studiert. Alles das hat mir aber im Vertrieb bestimmt nicht geschadet.“

Wie würden Sie sich selbst beschreiben?

„Ganz ehrlich? ‚Charmant, offen, herzlich, zugewandt?‘ Nein, im Ernst, ‚ganz nett‘ vielleicht. Das reicht. Wahrscheinlich manchmal zu direkt, zu laut, aber immerhin ehrlich, manchmal auch gerne ohne Rücksicht auf eigene Verluste. Taktieren und um den heißen Brei herumreden, das kann ich schlecht.“

Fußball spielt bei Ihnen eine große Rolle. Wie kam es zu dieser Leidenschaft?

„Sagen wir mal, der Sport spielt bei mir eine Hauptrolle im Leben. Das hat mit der Familie zu tun. Einer meiner Großväter hat in den zwanziger Jahren in Spandau Sport studiert, mein Vater dann kurz nach dem Krieg in Köln auch. Sein Hemd von der Sporthochschule aus dem Jahre 1952 halte ich in Ehren. Da hatte ich keine andere Chance, oder? Ich habe Leichtathletik betrieben und selbst Fußball gespielt. Mit der Westfalenauswahl habe ich 1980 eine Reise in die Vereinigten Arabischen Emirate unternommen. Ich spielte damals bei Westfalia Herne, gemeinsam mit Sönke Wortmann, dem Filmemacher, er war in Arabien auch dabei! Der Gedanke an die hohe Luftfeuchtigkeit dort treibt mir heute noch Schweißperlen auf die Stirn. Weil sie unsicher waren, was sie uns zu essen geben sollten, gab es zwei Wochen lang jeden Tag Omelettes, eingepackt in Silberfolie. Später habe ich als fester freier Mitarbeiter für den WDR Fußballspiele im Radio übertragen, für Radio Gong in München sogar einmal ein Bundesligaspiel: VfL Bochum gegen Bayern München.“

Als Inhaber einer gültigen Trainer A Lizenz des DFB bin ich Mitglied im Bund Deutscher Fußball-Lehrer. Seit einigen Jahren bin ich im Fußball- und Leichtathletik Verband Westfalen in verschiedenen verantwortlichen Positionen unterwegs. Die Delegierten haben mich auf dem diesjährigen Verbandstag zum Ausschussvorsitzenden für Freizeit- und Breitensport gewählt. Da bin ich auch für den stark aufkommenden Futsal (Hallenfußball) verantwortlich. Hier gibt es gerade in Paderborn eine Hochburg. Aber ich forsche und schreibe weiterhin auch gerne zu sporthistorischen Fragestellungen.“

Sie haben in diesem Jahr Ihren 60. Geburtstag gefeiert. Aber lassen Sie mich raten – Sie fühlen sich noch überhaupt nicht so. Was hält Sie jung und fit?

Ich denke, das geht doch heute allen 60-Jährigen so. Vorausgesetzt, man ist nicht ernsthaft krank, da muss ich mich bei dem großen Experten im Himmel bedan-



Zum 60. Geburtstag gab es von der Park Klinik sowie der Marcus Klinik ein selbstgebasteltes Stadion und ein Trikot der Gräflichen Kliniken mit den Namen der Gratulanten. Ein großes Anliegen war es Ulrich Clemens, statt Geschenke eine kleine Spende für den guten Zweck zu erhalten. Zudem gab es noch einen schönen Birnenbaum für den Garten von der Caspar Heinrich Klinik. (Foto: Julia Zelonzewski)

ken! Ich versuche locker und zufrieden zu bleiben, habe Freude daran, mich mit meinen Hobbies zu beschäftigen. Ich arbeite gerne im Garten und wachse an den besonderen Aufgaben dort. Eine Freundin hat mir mal einen tollen längeren Spruch über die Stärke des Unkrauts geschenkt, den Schluss habe ich mir gemerkt. Er ging so: ‚Wenn du deine Kräfte am Unkraut misst, kann ein Held aus dir werden!‘“

In Ihrem Leben haben Sie sicherlich schon viel an Erfahrungen gewonnen und viel erlebt. Gibt es Ereignisse in Ihrem Leben, die Sie geprägt haben?

„Ich bin im Ruhrgebiet aufgewachsen. Manchmal kamen zwanzig Kinder, kleine und größere, nachmittags zum Spielen auf den Hof. Unsere Spiele haben wir uns selbst überlegt. Meine Mutter warf dann bei Bedarf eine ‚Stulle‘ für uns aus dem Fenster, weil wir nicht unterbrechen und hochgehen wollten. Eine wichtige Zeit, die mich wahrscheinlich, was Gerechtigkeit und Solidarität angeht, sehr beeinflusst hat. Auch der Sport auf allen Ebenen hat mir viele feste lebenswichtige Freundschaften beschert. Er hat mir gezeigt, dass Training und ein gesunder Ehrgeiz die Voraussetzungen sind, um Ziele zu erreichen. Aber er hat mich auch gelehrt, angemessen mit Niederlagen umzugehen.“

Was möchten Sie in den nächsten Jahren noch erreichen bzw. erleben? Gibt es bestimmte Ziele?

„Ich möchte gesund, aufmerksam und neugierig bleiben. Ich muss lernen, mich besser in den neuen Medien zurechtzufinden. Unbedingt möchte ich in den nächsten Jahren einen Aufenthalt zum Jahreswechsel in Montevideo realisieren. Mit dem Blick auf den Rio de la Plata will ich die entspannte Stadt genießen.“

Wenn Sie drei Wünsche frei hätten – welche wären das?

„Ach liebe Fee, überfordere mich nicht! Gesundheit ist wichtig, aber auch für meine Familie und Freunde. Ich wünsche mir mehr Gerechtigkeit und Frieden. Dann wären die aktuellen Nachrichten aus aller Welt nicht mehr so übel... Und vielleicht noch einmal einen Chefarzt, der mich überschwänglich empfängt und sagt: ‚Mein Gott, die Gräflichen Kliniken! Schön, dass Sie endlich kommen, wir haben so lange auf Sie gewartet!‘“

Das Interview wurde geführt von Julia Zelonzewski, Referentin Marketing, Gräfliche Kliniken

Stressball für Stressbilder

GRÄFLICHE KLINIKEN VERSCHENKEN STRESSBÄLLE FÜR FOTOS

Jeder hat in stressigen Situationen seine eigene Wunderwaffe parat. Während die einen auf einem Stressball herumdrücken, bis die eigenen Finger kaum noch zu spüren sind, kritzeln die anderen den auf dem Tisch liegenden Block restlos mit dem Kugelschreiber voll. Oder: Alles, was gerade in unmittelbarer Nähe ist, wird gedreht, gebogen oder gequetscht. Wie auch immer das genaue Vorgehen aussieht, erstaunlicherweise scheint es immer zu klappen: Das Herumgefuchtel mit irgendwelchen Dingen beruhigt, steigert die Konzentration und plötzlich scheint der Stress ein Stück abzufallen.

Über ihren Nutzen hinaus sind die Stressbälle der Gräflichen Kliniken auch noch sehr schön anzusehen und übrigens auch bei Kindern sehr beliebt...

(Foto: Gräfliche Kliniken)

Denn der Stressball ist der absolute Klassiker zur Stressbewältigung. Man könnte fast sagen: Handlich, praktisch, gut! Denn er passt in jede Tasche und erträgt jegliche Attacken. Hier kannst Du Dich ordentlich abreagieren und

auch ein schwungvoller Wurf gegen die Wand löst bei dem kleinen Ball mit Sicherheit keinen Stress aus.

Julia Zelonzewski,
Referentin für Marketing, Gräfliche Kliniken



Was macht Ihr in stressigen Situationen?

Jeder, der uns ein Foto zukommen lässt, auf dem das für ihn passende Stressbewältigungsinstrument bzw. das Stressbewältigungsszenario zu sehen ist, bekommt von uns einen Stressball der Gräflichen Kliniken zugeschickt.

Schickt eure Bilder einfach an julia.zelonzewski@ugos.de

Die Fotos werden auf der Facebook-Seite der Gräflichen Kliniken und der Dezember-Ausgabe des „COSMOS Journal“ veröffentlicht.

Pflege lebt von qualifizierten Mitarbeitern

ERSTER „TAG DER PFLEGEBERUFE“ INFORMIERT ÜBER BERUFSBILD

Um auch weiterhin eine qualifizierte Pflege in Deutschland zu gewährleisten, werden dringend Fachkräfte

gesucht. Aus diesem Grund gab das Netzwerk Pflege des Kreises Höxter am 11. Juni dieses Jahres im Kreisbe-

rufskolleg in Brakel Informationen rund um alle Pflegeberufe. Eingeladen waren zum ersten „Tag der Pflegeberufe“ Pflegefachkräfte, Auszubildende im Pflegesektor und alle, die an Pflegeberufen interessiert sind.

Vortrag den aktuellen berufspolitischen Themen. Zudem gab es eine Podiumsdiskussion zum Thema „Pflege ist Zukunft!“, die von Susanne Stork von Radio Hochstift moderiert wurde.

Um die Mittagszeit wurde eine Ausstellung eröffnet, bei der sich die verschiedenen Professionen des Pflegebereichs, wie etwa ambulante Pflegedienste, stationäre Einrichtungen und weitere Arbeitgeber präsentierten.

„Die Pflegebranche lebt von qualifizierten und motivierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Deshalb müssen wir gemeinsam die Fachkräftesicherung und -gewinnung im Kreis Höxter vorantreiben“, sagte Fachbereichsleiter Gerhard Handermann. „Der erste Tag der Pflegeberufe ist dafür eine sehr gute Grundlage.“ (Quelle: www.kreis-hoexter.de).

Julia Zelonzewski, Referentin für Marketing,
Gräfliche Kliniken



Kerstin Gallmann (links) und Annette Baacke informierten über Pflege speziell im Reha-Bereich. (Foto: Gräfliche Kliniken)

Auch die Gräflichen Kliniken nahmen teil und wurden durch Kerstin Gallmann, Pflegedienstleiterin in der Park Klinik Bad Hermannsborn und Vertreterin aller Rehakliniken im Kreis Höxter, vertreten. Gemeinsam mit Annette Baacke, Pflegedienstleitung der Knappschaftsklinik, war Kerstin Gallmann symbolisch für alle Rehakliniken als Ansprechpartnerin vor Ort.

Das Programm am „Tag der Pflegeberufe“ startete für das Fachpublikum mit Vorträgen. Über die Zukunft der Pflegeberufe referiert Prof. Dr. Christel Bienstein, Leiterin des Departments für Pflegewissenschaften der privaten Universität Witten/Herdecke. Anschließend widmete sich der Präsident des Deutschen Pflegerates, Andreas Westerfellhaus, in seinem

Meine Elf des Lebens

FUSSBALLWELTSTARS UND PROMIS GABEN SICH IN DER CASPAR HEINRICH KLINIK EIN STELLDICHEIN



Hauptinitiator Detlef Bannenberg (Mitte) und Sebastian Potthast (rechts) mit Peer Kraatz, Geschäftsführer der Bad Driburger Gräflichen Kliniken vor der „Elf des Lebens“ des Ausstellungsmachers selbst. (Foto: Julia Zelonzewski)

Wer hat sie in seinem Kopf noch nicht zusammengestellt, die Elf seines Lebens? Die Stars, die einen begleiten, die man als kleines Kind bewundert hat und die einen auch als Erwachsenen noch begeistern. Selbst die Fußballer haben eine Elf des Lebens in ihrem Kopf – und genau diese haben Detlef Bannenberg und Sebastian Potthast jetzt in Erfahrung gebracht und visualisiert. Aktuelle oder ehemalige Fußballer in Deutschland und weltweit wurden von den

beiden gebeten, die „Traumelf“ zu Papier zu bringen.

Das Ergebnis: Eine eindrucksvolle Ausstellung!

Daraus ist eine Ausstellung entstanden, die rund 400 Bilder umfasst. 60 der Exemplare hingen einen Monat lang – vom 10. Juni bis 10. Juli – in der Caspar Heinrich Klinik aus und begeisterten sowohl Patienten als auch Mitarbeiter gleichermaßen.

Bei dem großen Portfolio an Bildern könnte man fast meinen, dass Detlef Bannenberg Vollzeit mit seiner Ausstellung beschäftigt ist. Aber dem ist nicht so: Denn eigentlich ist der gebürtige Dringenberger ein ganz normaler Mitarbeiter der Volksbank Paderborn. Aber ein leidenschaftlicher Fußballfan mit kreativem Händchen, der selbst noch aktiv in der Altherren-Mannschaft des SV Dringenbergs ist. Die Idee zu dem Projekt entstand im Urlaub in Ham-

burg beim Besuch des HSV-Museums, wo der Autogrammjäger Detlef Bannenberg in Erinnerungen schwelgte. Die Idee war geboren: Er wollte etwas Einzigartiges im Fußball auf die Beine stellen. Und einen Namen dafür gab es auch schon: „Meine 11 des Lebens“.

Entstehung außergewöhnlicher Bilder

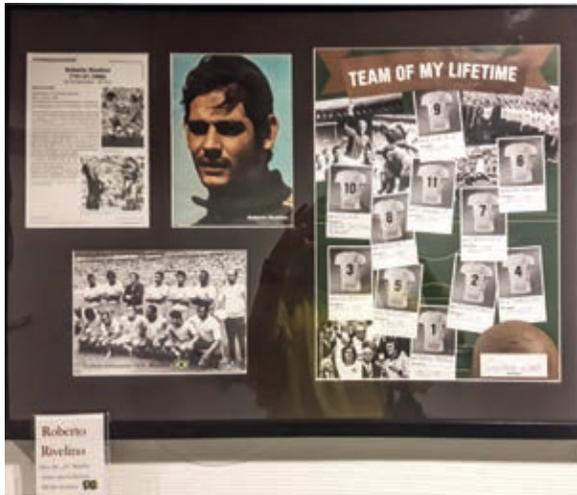
Ehemalige und aktive Fußballer wurden angeschrieben und gebeten, ihre „11 des Lebens“ auf einem Poster einzutragen und dieses möglichst mit persönlichen Eigenschaften oder Erfahrungen zu ergänzen. Dabei sind eine große Anzahl außergewöhnlicher Poster zusammengelassen. Die Kommentare zu einzelnen Spielern reichen von „weltweit unerreicht“ über „Wasserträger von Franz“, von „bis auf dem WC am Mann“ über „unvergessene Nächte“ – um nur eine kleine Auswahl zu nennen. Die Poster wurden hochwertig gerahmt und mit Fotos und persönlichen Informationen zu dem jeweiligen Spieler ergänzt.



Eines der Goldstücke des Ausstellung: Der SC Paderborn in Erste-Liga-Formation. Dieses Bild wurde für den guten Zweck versteigert und war dem Meistbietenden 200 Euro wert. (Foto: Julia Zelonzewski)



Die Panic-Elf gabs von Udo Lindenberg. Der ein oder andere Promi durfte nämlich auch mitmachen. (Foto: Julia Zelonzewski)



Roberto Rivelino, brasilianischer Fußballweltmeister von 1970, hat sich ebenfalls Gedanken über seine ultimative Seleção gemacht. (Foto: Kristina Schütze)



Vor Jogi war irgendwann auch mal „Bundes-Berti“: Gerd Müller, Ronaldo und Pele gehören auf jeden Fall zu seiner Elf. (Foto: Kristina Schütze)

Hier nur ein paar Namen der beteiligten Fußballer: Horst Hrubesch, Mehmet Scholl, Dieter Müller, Hoppi Kurrat, Per Mertesacker, Hansi Pflügler, Jupp Heynckes, Ottmar Hitzfeld, Eduard Geyer, Toni Schumacher, Klaus Fischer, Thomas Helmer, Karl-Heinz Schnellinger, Fredi Bobic, Karl-Heinz Rummenigge, Hans Meyer, Erich Ribbeck, Max Kruse, Dieter Hecking, Willi Schulz, und viele, viele mehr. Darüber hinaus viele Spieler der Meistermannschaft-

ten von 1860 München, 1. FC Nürnberg und Eintracht Braunschweig und internationale Spieler, wie zum Beispiel Jack Charlton, Paolo Rossi, Ronald Koemann, Raymond Kopa, Joe Hart oder Toni Polster.

Für den guten Zweck

Mit dem Projekt möchten Detlef Bannenberg und Sebastian Potthast aus Paderborn fußballbegeisterten Fans außergewöhnliche Bilder zugänglich machen, aber auch gleich-

zeitig helfen. Aber wie helfen? Eines der Goldstücke dieser Ausstellung ist ein Bild der Spieler des SC Paderborn zu Zeiten der ersten Bundesliga. Für den guten Zweck wurde dieses Bild versteigert. Mit dem Erlös soll das Projekt YEBO Zululand unterstützt werden. Das Projekt unterstützt Initiativen, die das Leben auf dem Land in Südafrika lebenswerter und zukunftsfähiger machen. Es gibt junge Frauen und Männer mit Schulbildung und Unternehmergeist,

die nicht in die Großstädte abwandern möchten. Das Projekt möchte Menschen zum Bleiben bewegen, sie sich ihrer Ressourcen bewusst werden lassen, und dort, wo sie sind, Anfänge wagen lassen, die Ernährung sichern sowie Arbeitsplätze auf dem Land entwickeln.

Julia Zelonzewski, Referentin für Marketing, Gräflische Kliniken

Übergreifend Knowhow ausgetauscht

THERAPEUTEN-WORKSHOP IN JENA

Der Kontakt zwischen Physiotherapeut Henning Föhre aus dem ARZ Jena und Therapieleiter Guido Kersting aus der Park Klinik Bad Hermannsborn kam beim alljährlichen Fußballturnier der UGOS zustande. Während sich die beiden anfangs über sportliche Ausrichtung, Schwachstellen und Leistungsträger der Teams unterhielten – hier hat der spätere Turniersieger ARZ sicherlich wertvolle Tipps bekommen – orientierte sich die Unterhaltung später eher ins Fachliche. Ergebnis: Wir sollten uns zu einem gemeinsamen Workshop treffen!

Noch vor der großen Urlaubswelle wurde ein Termin gefunden und die Reise von der Verwaltungsleitung unterstützt. „Wir können nur dazu gewinnen“, war die Aussage der damaligen Leitung. Am ersten Wochenende im Juli machten sich acht Therapeuten aus der Sport- und Physiotherapie in Bad Hermannsborn auf und trafen am frühen Abend in Jena ein.

Vereint in Jena (von links): Henning Föhre, Christel Schwörzer, Helmut Pütz, Friederike Kuhn, Norbert Golüke, Elisabeth Kersting, Sigrid Stock, Magda Hanselmann, Oleg Hanselmann und Guido Kersting. (Foto: Gräflische Kliniken)



Neben der äußerst interessanten Führung durch das ARZ ließen es sich Henning Föhre und Friederike Kuhn nicht nehmen, uns ihr Jena zu zeigen...

von Guido Kersting, Leiter Physikalische Therapie, Park Klinik Bad Hermannsborn, Gräflische Kliniken

Von Flüchtlingskrise bis Glücksforschung

„NEUE PERSPEKTIVEN IM WANDEL DER GESELLSCHAFT“ –
32. SOZIALARBEITER- UND REHA-BERATER-TAGUNG DER GRÄFLICHEN KLINIKEN

Wandel steht für Veränderung allgemein, sozialen Wandel oder Lebenswandel. Damit war der Begriff „Wandel“ prädestiniert für die am 8. und 9. Juli stattgefundenen 32. Sozialarbeiter- und Reha-Berater-Tagung der Gräflichen Kliniken, die in diesem Jahr von der Marcus Klinik ausgerichtet wurde. Rund 70 Teilnehmer konnten wir in diesem Jahr zum neuerdings im Sommer gewählten Termin willkommen heißen.

Der Auftakt der Veranstaltung erfolgte durch die Begrüßungsworte von Peer Kraatz, Geschäftsführer der Gräflichen Kliniken in Bad Driburg. Neben der Marcus Klinik erwähnte er auch insbesondere die Park Klinik Bad Hermannsborn, für die es bereits Veränderungen gab und zukünftig noch geben wird.

Zeiten des Umbruchs – wenn der Wandel unseren Arbeitsalltag beeinflusst

„Wandel“ manifestiert sich ganz aktuell und deutlich in der Flüchtlingsbewegung, die soziokulturelle Herausforderungen mit sich bringt, denen wir uns stellen müssen. Dabei spielt vor allem die Interaktion zwischen der Herkunftskultur und der Kultur des Gastgeberlandes – oft sehr verschieden – eine große Rolle. Worauf sich in diesem Zusammenhang Kliniken und deren Mitarbeiter vorbereiten müssen, und was es heißt, interkulturelle Kommunikation positiv zu gestalten, um somit ein lösungsorientiertes Vorgehen im Klinikalltag zu erreichen, erklärte Dr. phil. Iris Steinbach als erste Referentin der Tagung. Die Diplomsoziologin, die selbst mit einem Syrer verheiratet ist, beschäftigt sich seit 2005 mit dem Bereich Bildung und Beratung im Gesundheitswesen mit Fokus auf interkulturelle Pflege und Kompetenz.

Ein Wandel lässt sich aber auch beim Patientenkontakt beobachten. Patienten werden anspruchsvoller und immer mehr zum „Kunden“: Die Patientenkommunikation ist im Umbruch. Aber wie funktioniert serviceorientierte Patientenkommunikation? Was bewirkt gute Patientenkommunikation und was wünschen sich Patienten eigentlich? Die Gesundheit alleine steht schon längst nicht mehr im Mittelpunkt. Aber wo lassen sich bei Erwartungen, Wünschen und Forderungen Grenzen setzen? Hierzu referierte Cécile Guyomard von co.patient.

Die Aufgabe der Sozialarbeiter liegt aber vor allem darin, sich um die Angelegenheiten von Patienten zu kümmern und dafür zu sorgen, dass diese zufriedener oder gar glücklich in ihren Alltag zurückkehren können. Aber auch Sozialarbeiter sind nur Menschen: Wo bleibe ich dabei? Was macht mich eigentlich glücklich? Wie viel Arbeit kann man effizient bewältigen und wie viel Freizeit braucht der Mensch? Oft bestimmt das Arbeitsleben den Alltag; aber gibt es auch etwas, was das Arbeitsleben bestimmt? Könnte es unser eigenes Glück sein? Passend dazu konnten wir Prof. Dr. Karlheinz Ruckriegel, Glücksforscher aus Nürnberg, gewinnen. Er beschäftigt sich mit der Frage, ob und wie wichtig dem Arbeitgeber das persönliche Glück seiner Mitarbeiter sein sollte und was er tun kann, um dieses Glück, und damit vielleicht auch die Arbeitsleistung, zu steigern. Glücksforschung wird mittlerweile empirisch bearbeitet und ist in vielen Bereichen der Wirtschaft bereits fester Bestandteil. Profile für Manager werden nicht mehr nur nach Durchsetzungskraft, sondern auch durch sensible Menschenführung (wie fühlt sich der Mitarbeiter) als Voraussetzung ergänzt.



Impressionen der Tagung, die über zwei Tage ging. (Fotos: Eduard Rempel)



Doch auch die Chefarzte der Kliniken berichteten aus ihren Fachbereichen: Dr. Hartmut Heinze, seit Anfang des Jahres neuer Chefarzt der Orthopädie in der Marcus Klinik, warf einen Blick auf „Neues und Bewährtes in der Orthopädie“. Dr. Thomas Brand, Chefarzt der Neurologie in der Marcus Klinik, lag es besonders am Herzen, über die Beantragung der 48 Frühreha-Phase-B-Betten zu referieren und die aktuelle Situation dazu in Nordrhein-Westfalen vorzustellen.



Das Rahmenprogramm

Gegen 12:30 Uhr reisten am Freitag die ersten Teilnehmer an und konnten sich zunächst bei einem kleinen Imbiss erfrischen. Während der gesamten Tagung sorgte das Küchenteam der Marcus Klinik für Erfrischungen und die nötige Stärkung.

Nach zwei Vorträgen am Freitag konnten die Teilnehmer zwischen einer Parkführung durch den Gräflichen Park oder einer Qigong Stunde, die von Alexandra Müller, Mitarbeiterin in der Marcus Klinik geleitet wurde, wählen. Beide Angebote wurden sehr gut angenommen. Während die Einen die Natur im Park genießen konnten, konnten die Anderen beim Qigong auf schon verloren geglaubte Energiereserven zurückgreifen. So oder so stand damit einem ausgelassenen Abendprogramm im „Restaurant Pferdestall“ bei Grillbuffet und erfrischende Cocktails nichts mehr im Weg. Bei lockerer Stimmung wurde der aktuelle Tag resümiert, über Veränderungen in der Berufsfeld gesprochen oder Anekdoten der vergangenen Jahre ausgetauscht.

Und wie wir immer so schön sagen: „Nach der Sozialarbeitertagung ist vor der Sozialarbeitertagung.“ Und so gibt es bereits jetzt erste Überlegungen für die 33. Tagung im nächsten Jahr in der Park Klinik Bad Hermannsborn.

von Julia Zelonczewski, Referentin Marketing, Gräfliche Kliniken

Keine Angst vor Pflege- und Erste-Hilfe-Maßnahmen

SCHÜLER LERNEN IN DER MARCUS KLINIK LEBEN RETTEN

„Alltagshelden – Rettungshits für Kids“ heißt das so genannte „Lernprofil“, in dessen Rahmen eine Gruppe Fünftklässler der Gesamtschule Bad Driburg-Altenbeken am 13. Juni die Marcus Klinik besuchte. Bei diesem Besuch lernten die Schüler, wie im Notfall Maßnahmen ergriffen werden können, um sich selbst und anderen zu helfen. Mit praktischen Übungen wurde den Schülern beigebracht, was es bei der Ersten Hilfe zu beachten gilt und wie sich ein Patient mit körperlichen Einschränkungen fühlt.

Auf dem Weg zur Pflege

Pflegedienstleiter Thomas Grasshoff begrüßte die Klasse vor der Klinik. Gleich zu Beginn erfuhren die Schüler den Unterschied zwischen einem Krankenhaus und einer Reha-Klinik wie der Marcus Klinik. Um einen Einblick in das Geschehen in einer Reha-Klinik zu bekommen, nahm Thomas Grasshoff die Kinder mit auf die Pflegestation N2a. Auf dieser angekommen, erklärte Schwester Corinna Bartsch den Kindern, worin die Auf-

gabe der Pflegestation und deren pflegerischen Tätigkeiten besteht. Auf dem Weg zum Raum der medizinischen Trainingstherapie (MTT Raum) durchquerte die Gruppe die Station N2. Dabei fragte Thomas Grasshoff die Kinder, ob ihnen ein Unterschied zwischen den Stationen auffallen würde. Auf die Frage, warum diese Station anders aufgebaut sei als die andere, antworteten die Schüler, dass auf der Pflegestation N2a die Patienten viel mehr auf Hilfe angewiesen sind als auf der Station N2.

Begegnungen in der Klinik

Beim Rundgang durch die Klinik erzählte uns eine Schülerin, dass sie sich ganz besonders auf diesen Tag gefreut und sehr großes Interesse am Bereich der Pflege habe. Bei näherem Nachfragen erklärte sie uns, dass sie einen älteren Bruder habe, der Spastiker sei und sie ihn gerne auch im Alltag unterstützen würde. Endlich im MTT Raum angekommen, erklärte Thomas Grasshoff den Sinn und Zweck **Fortsetzung auf Seite 30**

Kasack anziehen mit nur einem Arm? Geht ganz schön schwer... (Fotos: Julia Zelonczewski)



Fortsetzung von Seite 29 dieses Raumes. Er zeigte den Kindern auch die verschiedensten Trainingsgeräte zum Muskelaufbau. Danach ging es in den Vortragsraum 2, um die Kinder praktisch zu fördern.

Auf dem Weg kam uns eine Patientin im Rollstuhl entgegen. Diese war halbseitig gelähmt. Thomas Grasshoff nutzte die Gelegenheit, um den theoretischen Teil von der Pflegestation N2a anhand eines praktischen Beispiels zu zeigen. Die Patientin erzählte den Kindern, wie schwierig es für sie am Anfang gewesen sei, sitzend und halbseitig gelähmt im Rollstuhl zu fahren. Jetzt, nach einiger Zeit, habe sie gelernt damit umzugehen und den Alltag selbstständiger zu meistern.

Rollentausch – eigene Erfahrungen machen

Nachdem alle Kinder im Vortragsraum platzgenommen hatten, ging es zu den praktischen Übungen. Zunächst bestand die Aufgabe darin,

sich einen Kasack (Berufskleidung der Pflege) mit nur einem Arm anzuziehen. Nach einigem hin und her klappte es doch ganz gut. Danach zeigte Thomas Grasshoff den Kindern, wie man sich den Kasack richtig an- und wieder auszieht. Sinn und Zweck dieser Übung war es, dass die Schüler sich in die Lage eines Patienten versetzen, der einen seiner Arme nicht mehr bewegen kann. Für die nächste Übung hatte der Pflegedienstleiter zwei Rollstühle bereit gestellt. Mit zwei Stühlen baute er einen kleinen Parcours auf. Bei dieser Übung mussten die Kinder mit einem Bein und einem Arm im Rollstuhl sitzend um die Stühle fahren. Sehr schnell merkten die Kinder, dass es unter diesen Bedingungen gar nicht so leicht ist. Nach einiger Zeit wurde der Schweregrad erhöht und die Fünftklässler mussten sich dabei ein Auge zuhalten. Dabei hatten die Kinder aber sehr großen Spaß und verfolgten das Geschehen mit großem Interesse.



Keine Angst vor Erste Hilfe Maßnahmen!

Leider kann es jedem von uns passieren, auf der Straße auf einen leblosen Menschen zu treffen oder den Nachbarn plötzlich ohnmächtig zu sehen. Um nicht gleich zu verzweifeln oder hilflos dazustehen, zeigte Thomas Grasshoff anhand einer Trainingspuppe, wie man in so einer Situation richtig reagiert. Wie wird die Sauerstoffmaske richtig bedient und was ist bei einer Herz-Druckmassage zu beachten, um einem Menschen das Leben zu retten? Mit großer Neugierde umkreisten die Schüler den Fachmann und probierten das

Gesagte gleich an der Trainingspuppe aus. Für Thomas Grasshoff war es sehr wichtig, den Kindern in so einer Situation das richtige Verhalten zu vermitteln, da es in der heutigen Zeit leider sehr häufig vorkommt, dass erst einmal das Handy rausgeholt wird, um ein Video für Youtube zu machen, anstatt zu helfen. Bevor es zurück zur Schule ging, war noch genügend Zeit, die zahlreichen Fragen der Schüler zu beantworten.

von Eduard Rempel, Auszubildender Marcus Klinik, Gräfliche Kliniken



Wie ein lebloser Mensch per richtiger Beatmung durch die Sauerstoffmaske gerettet werden kann, zeigte Thomas Grasshoff den Fünftklässlern an diesem Tag ebenfalls.

Einblick in die Welt der sozialen Berufe

SCHÜLER LERNEN MÖGLICHKEITEN UND TÄTIGKEITSFELDER KENNEN

Individuell und zielgenau soll die Orientierung in eine Berufsrichtung möglichst für jeden Jugendlichen erfolgen. Der erlernte Beruf soll hinterher Spaß machen sowie den persönlichen Fähigkeiten und Vorlieben entsprechen, und das viele Jahre lang. Im Rahmen einer Projektwoche der 9. Gymnasialen Klassenstufe aus dem Saale/Orla Kreis fand am 10. Juni dieses Jahres ein berufsorientierter Tag in der Moritz Klinik statt. Im medizinischen und pflegerischen Bereich kann der Beruf besonders erfüllend, aber auch besonders belastend sein,

weshalb ein intensives Kennenlernen gerade hier notwendig ist. In der Moritz Klinik wurden den Schülern an diesem Tag verschiedene Berufe des Gesundheits- und Sozialwesens vorgestellt und die möglichen Ausbildungswege aufgezeigt.

Ein abwechslungsreicher Tag mit vielen Eindrücken

Die 48 Schüler wurden von zwei Klassenlehrern begleitet. Kristina Stein, Personalreferentin in der Moritz Klinik, stellte allen interessierten Schülern anfangs die gesamte

Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorpff mit den fünf Kliniken, dem „Gräflicher Park Grand Resort“ sowie den Bad Driburger Naturparkquellen/Gräfliche Quellen vor.

Im Anschluss veranschaulichte Anke Oertel, Ressortleiterin der Logopädie in der Moritz Klinik, an Beispielen und Videos die Arbeitsaufgaben eines Logopäden und die Möglichkeiten der verschiedenen Ausbildungswege. Anschließend teilten die Schüler sich in drei Gruppen auf und lernten die therapeutischen Bereiche kennen.

Im Bereich der Krankengymnastik stellten Ressortleiter Jens Müller und zwei Auszubildende eine Patientenbefundaufnahme bezüglich Umfangmessung, Neutral-Null-Messung und Muskelfunktionsprüfung vor. Alle konnten abwechselnd gegenseitig diese Befunde aufnehmen und dokumentieren. In der Ergotherapie stellte Ressortleiterin Dagmar Lachem verschiedene Therapiemaßnahmen vor, zum Beispiel Essen mit dem Ergobrett, Spiegeltherapie und computergestützte Therapien. In der Bäderabteilung lernten die Schüler

durch den Ressortleiter Uwe Trinks die verschiedenen Bereiche der balneo-physikalischen Therapie kennen. Abschließend wurden der Gruppe der Berufsweg eines Gesundheits- und Krankenpflegers vorgestellt sowie mögliche Tätigkeitsbereiche und die Möglichkeiten der verschiedenen Ausbildungswege beschrieben. Michael Bartneck, Psychologe in der Moritz Klinik, vermittelte seinen Berufsweig sehr anschaulich. Er erläuterte Unterschiede zwischen Psychologen und Psychotherapeuten und beschrieb die möglichen Tätigkeitsfelder.

Demografischer Wandel in Deutschland stellt uns vor Herausforderungen

Jugendliche haben selten eine genaue Vorstellung von ihrer beruflichen Zukunft. Die Auswahl der Ausbildungsberufe ist sehr groß. In den

kommenden Jahren werden in Deutschland jede Menge Mitarbeiter in Pflegeberufen bzw. medizinischen Berufen fehlen, um alle Patienten und pflegebedürftige Menschen zu versorgen. Die Gesellschaft in Deutschland wird immer älter. Zum einen leben die Menschen länger, zum anderen gehen die Geburtenzahlen zurück.

Die Berufe des Gesundheits- und Sozialwesens bieten vielseitige Tätigkeiten, stellen aber auch Anforderungen an die soziale Kompetenz und verlangen Professionalität. Menschen, die sich für einen Beruf aus diesem Umfeld entscheiden, werden dringend gebraucht. Der Bedarf an qualifizierten Mitarbeitern wird in Zukunft weiter steigen. Mit einem berufsorientierten Tag konnten wir den Schülern hoffentlich einen ersten Schritt in Richtung Wunschberuf aufzeigen.



von Silke Radeck,
Pflegedienstleitung
Moritz Klinik,
Gräfliche Kliniken

Patientenbefundaufnahme im Bereich Krankengymnastik:
Die Schüler durften sich gegenseitig vermessen und lernten so, welche Parameter für eine erfolgreiche Reha unter anderem eine Rolle spielen. (Foto: Silke Radeck)

Lernprozess des Patienten im Mittelpunkt

PROJEKTWOCHE „PFLEGEN MIT BOBATH“ MIT GROSSEM ERFOLG IN DER MORITZ KLINIK DURCHGEFÜHRT

Im Untergeschoss von Haus 5 der Ernst-Abbe-Hochschule Jena huschten seit einigen Tagen immer wieder Studierende in Krankenpflegebekleidung durch die Flure und zogen fragende Blicke auf sich. Dort, wo an diesen Tagen viel erprobt und geübt wurde, befindet sich das seit 2015 in Betrieb genommene SkillsLab. Dieses steht den Studierenden des Fachbereichs Gesundheit und Pflege zum praktischen Erlernen pflegerischer Tätigkeiten zur Verfügung.

Dort hatten die Studenten des seit 2014 neu eingeführten Bachelorstudiengangs „Pflege dual“ im Rahmen der Projektwoche „Pflegen mit Bobath“ erstmals die Möglichkeit, die Pflege nach dem Bobath-Konzept kennenzulernen. Die Woche beinhaltete einen dreitägigen Kurs mit anschließender zweitägiger Simulation von verschiedenen realitätsnahen Pflegeszenarien.

Das Bobath-Konzept wurde 1943 von Berta und Dr. Karl Bobath entwickelt. Es ist ein Rehabilitationskon-

zept auf neuro-physiologischer Grundlage für Menschen jeden Alters mit neurologischen Erkrankungen, wie zum Beispiel Schlaganfall oder frühkindlichem Hirnschaden.

Der Kurs vom 6. bis 10. Juni dieses Jahres wurde von Sylvia Kühnert geleitet, einer langjährigen Gesundheits- und Krankenpflegerin und überzeugten Anwenderin des Bobath-Konzeptes aus der Reha-Einrichtung Moritz Klinik in Bad Klosterlausnitz. Am Anfang des Kurses stand eine kurze Theoriephase, in welcher den Studierenden das Geschichtliche und Grundlegende des Pflegens nach Bobath vermittelt wurde. Anschließend wurde großer Wert auf den Praxisbezug des zu Erlernenden gelegt. Es wurden einige Techniken, wie zum Beispiel das Aufrichten eines Patienten an die Bettkante, der Transfer vom Bett in den Rollstuhl oder das Herrichten eines

bequemen Sitzbettes aufgezeigt. Außerdem wurde die Therapie des fascio-oralen Traktes (FOTT) theoretisch und praktisch, unter anderem in Form der stimulierenden Mundpflege, thematisiert. Hierzu wurden die einzelnen Schritte zuerst von der Kursleiterin vorgeführt und später in kleinen Gruppen mit echten Hilfsmitteln aus dem Pflegealltag erprobt. Im Mittelpunkt standen dabei stets der ressourcenorientierte aktive Lernprozess des Patienten sowie die Berücksichtigung physiologisch korrekter Bewegungsabläufe. Außerdem wurde dem subjektiven Empfinden des Gepflegten, insbesondere dessen Wohlbefinden während der Pflegehandlung, ein hoher Stellenwert beigemessen.

Einen gelungenen Abschluss fand der Bobath-Kurs in den letzten beiden Tagen der Projektwoche, in denen die Studierenden in Gruppen zu fünf Personen ihr Gelerntes in einer Simulation mit Schauspielpatienten unter Beweis stellen durften. Diese wurde in Kooperation mit dem Masterstudiengang Pflegemanagement durchgeführt. Hierfür bearbeiteten die **Fortsetzung auf Seite 32**



Kopf-Kiefer-Kontrolle
bei der Mundpflege
(Foto: Ernst-Abbe-
Hochschule Jena)

Fortsetzung von Seite 31 Gruppen in verschiedene Szenarien und Pflegeprobleme von Patienten mit Zustand nach Schlaganfall im frührehabilitativem Bereich.

Die Projektwoche wurde von allen Seiten als voller Erfolg wahrgenommen. Sowohl die Studierenden als auch die Dozenten hatten die Möglichkeit, neue Blickwinkel in Bezug auf das Pflegen und Bewegen von Patienten mit neurologischen Erkrankungen zu erhalten. Darüber hinaus konnten Erfahrungen gesammelt werden, die auch auf Patientengruppen mit anderen Krankheitsbildern

anwendbar sind. Ein besonderer Dank gilt der Moritz Klinik in Bad Klosterlausnitz, insbesondere der Pflegedienstleiterin Silke Radek und der Kursleiterin Sylvia Kühnert sowie der Projektgruppe „Simulation“ des Masterstudiengangs Pflegemanagement.

von Sina Zimmer, 4. Semester Pflegedual B.Sc., Ernst-Abbe-Hochschule Jena

Die Teilnehmer der Projektwoche lernten zwei Tage lang, wie „Pflegen mit Bobath“ in der Praxis funktioniert.

(Foto: Ernst-Abbe-Hochschule Jena)



Entlassungsmanagement – eine Investition in die Zukunft

24. SOZIALARBEITERTAGUNG IN DER MORITZ KLINIK BAD KLOSTERLAUSNITZ

„Entlassungsmanagement – eine Investition in die Zukunft“ war das Thema der 24. Sozialarbeitertagung in der Moritz Klinik am 18. April dieses Jahres. Rund 60 Kollegen aus den umliegenden Krankenhäusern, Rehakliniken, Pflegeheimen und Pflegediensten waren der Einladung nach Bad Klosterlausnitz gefolgt.

Nach Begrüßung und einleitenden Worten durch Orthopädie-Chefarzt Dr. Stefan Hauch und Sozialarbeiterin Iris Pfeiffer referierte Catrin Abe-Ezell, Fachberaterin Rehabilitation der AOK Plus zum Thema „Entlassungsmanagement im Rahmen des GKV-Versorgungsstärkungsgesetz“.

Interessiert wurden die Ausführungen zu den Erwartungen der Kostenträger an das Gesetz, die Ausgestaltung der Rahmenbedingungen und Finanzierung verfolgt.

Gesetz zur Stärkung des Wettbewerbs in der gesetzlichen Krankenversicherung

Der Gesetzgeber hat am 23. Juli 2015 das „Gesetz zur Stärkung des Wettbewerbs in der gesetzlichen Krankenversicherung“ erlassen, das eine gut erreichbare medizinische Versorgung der Patienten auf hohem Niveau sicherstellen soll. Darin ist unter anderem geregelt, dass die Patienten einen Rechtsanspruch auf ein

erweitertes Entlassungsmanagement haben. Es verpflichtet alle Leistungserbringer, eine sachgerechte und sektorenübergreifende Anschlussversorgung der Versicherten zu gewährleisten. Neu ist das geplante Verordnungsrecht für Klinikärzte, bei Entlassung in ausgewählten Fällen eine Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung oder ein Rezept für Arznei-, Heil- und Hilfsmittel auszustellen. Leider sind auf Bundesebene die Verhandlungen zur konkreten Umsetzung der Gesetzesinhalte noch nicht abgeschlossen.

Die Entlassung eines Patienten endet nicht mehr an der Kliniktür

Die Entlassung beginnt bereits mit der Aufnahme! Sozialarbeiter sind in den Kliniken die zentralen Ansprechpartner und koordinieren alle weiteren Maßnahmen im Anschluss an einen Krankenhausaufenthalt. Sie sorgen für einen optimalen Übergang des Patienten von einem Versorgungssektor in den nächsten. Sie arbeiten gemeinsam mit Ärzten, Pflegepersonal und Therapeuten in einem multiprofessionellen Team zusammen.

Für uns Sozialarbeiter stellt sich die Frage, welche Bedeutung das Gesetz für die Arbeit des Sozialdienstes hat. Wie können wir Veränderungen aktiv

mitgestalten und welche Entwicklungstendenzen gibt es? Zu diesem Kernthema referierte Kati Poppe von der Firma Fresenius Kabi Deutschland sehr praxisorientiert aus Sicht der Sozialdienste von Krankenhäusern und Kliniken.

Ergänzt wurde dieses Impulsreferat durch den Vortrag „Nichts verpassen beim Entlassen“, mit dem sich die neue Pflegedienstleiterin der Moritz Klinik, Silke Radek vorstellte. Sie zeigte auf, dass das Entlassungsmanagement in der Moritz Klinik bereits gelebte Praxis ist. Auch Catrin Abe-Ezell lobt die gute Zusammenarbeit der Akut- und Rehakliniken mit den jeweils nachgelagerten Bereichen in Thüringen.

Standardisierte Aufnahme- und Entlassungsprozesse verbessern auch das Image

Die Vorträge und die interessanten und intensiven Diskussionen zeigten ganz klar auf, dass die Umsetzung des Gesetzes eine Herausforderung ist und mitunter eine Neustrukturierung der Versorgungsprozesse in den Kliniken nach sich zieht. Für die Krankenhäuser und Rehabilitationseinrichtungen kann ein strukturiertes Entlassungsmanagement aber auch ein Wettbewerbsvorteil und eine Chance zur Positionierung sein. Ein standardisierter Aufnahme- und Entlassungsprozess verbessert die

Sozialarbeiterin Iris Pfeiffer hieß ihre rund 60 Kollegen in der Moritz Klinik willkommen. (Fotos: Gräfliche Kliniken)



Patientenversorgung und schafft zugleich betriebswirtschaftliche Vorteile sowie eine Verbesserung des Images.

Die Moritz Klinik mit Zentren und Forschung

Ein wichtiges Anliegen war uns auch die Präsentation von Leistungen der Moritz Klinik, die sich von denen anderer Rehabilitationskliniken abheben. Um ambulante Versorgungslücken zu schließen, wurden unter der Leitung des Chefarztes der Neurologie, Prof. Farsin Hamzei, in den letzten Jahren spezielle Zentren in der Moritz Klinik etabliert. Mit großem Interesse folgten die Teilnehmer den Ausführungen der verantwortlichen Mitarbeiter, die das Therapiespektrum des „Aphasie-Dysphagie-Cen-

trum“ (ADC), des „Verkehrsmedizinisches Centrum“ (VMC) und des „Mobiles kognitives Centrum“ (MoKo) vorstellten.

Ebenfalls sehr eindrücklich und praxisnah wurde demonstriert, wie die Integration von Forschung in die Therapie erfolgt und was dies für die Rehabilitation der Patienten bedeutet. Die studienführenden Kollegen stellten Therapiemethoden und Forschungsergebnisse im Rahmen der Behandlung von facialen Paresen und Fatigue nach Sepsis vor. Für unsere Gäste war die Selbsterfahrung bei der repetitiven peripheren Muskelstimulation und die Vorstellung des Ekso sehr beeindruckend.

Mit gutem Gespür für die hohe Aktu-

Catrin Abe-Ezell (links) von der AOK und Kati Poppe von Fresenius referierten zur aktuellen Gesetzeslage und den daraus folgenden Konsequenzen vor Ort.



alität des Themas können die Sozialarbeiterinnen der Moritz Klinik wieder auf eine interessante und informative Tagung zurückblicken. Das Feedback der Teilnehmer war überaus positiv. Der Verwaltungsleiter Ralf Winkhaus bedankte sich bei den Sozialarbeiterinnen Gabriele

Ostrowski, Iris Pfeiffer und Sandra Schütt für eine gelungene Veranstaltung, die diese jedes Jahr mit viel Engagement vorbereiten und durchführen.

Iris Pfeiffer, Sozialdienst Moritz Klinik, Gräfliche Kliniken

Gemeinsam laufen im Paradies Park

MORITZ KLINIK UND ARZ JENA BEIM JENAER FIRMENLAUF 2016



Impressionen vom sechsten Jenaer Firmenlauf. Die blauen Lauf-Shirts der Moritz-Klinik- und ARZ-Mitarbeiter sind natürlich mit dem Logo der Gräflichen Kliniken gebrandet. (Fotos: Ralf Winkhaus)

Bereits zum sechsten Mal fand am 1. Juni 2016 der Jenaer Firmenlauf statt. Zum fünften Mal haben sich 50 laufbegeisterte Kollegen aus der Moritz Klinik und dem Ambulanten Reha Zentrum Jena im Team der Gräflichen Kliniken zusammen gefunden.

Eine Laufstrecke von 5 Kilometern musste absolviert werden. Die konnte man allein oder gemeinsam mit seinen Kollegen im Jenaer Paradies Park laufen. Der Lauf hat sich mittlerweile zu einem riesigen Event mit über 2.000 Startern entwickelt. Im Gegensatz zu den Vorjahren wurde allerdings aus Platzgründen nicht im Jenaer Stadtzentrum gelaufen, sondern im grünen Paradies Park

mit Start und Ziel im Ernst-Abbe-Sportfeld.

Schnellster Läufer der Gräflichen Kliniken war Christian Pfeiffer aus der Bäderabteilung. Er lief die Strecke bei schwülwarmen Temperaturen in 23:47 Minuten. Schnellste Läuferin war Lydia Pasemann aus der Verwaltung, die kurz hinter Christian nach 24:16 Minuten das Ziel erreichte.

Unterstützt und angefeuert wurden die Kollegen von Ralf Winkhaus an der Rennstrecke, der auch dieses Jahr wieder für die Versorgung der hungrigen und durstigen Läufer nach dem Wettkampf sorgte. Als Danke-

schön für seine Teilnahme durfte jeder Läufer außerdem ein hochwertiges Lauf-T-Shirt als Erinnerung behalten. Wir freuen uns schon auf die siebte Auflage in 2017.

von Lydia Pasemann, Assistentin der Geschäftsführung, Moritz Klinik und ARZ, Gräfliche Kliniken



Bad Driburger Naturparkquellen bauen Förderung des regionalen Sports weiter aus

KOOPERATION MIT DEM STADTSPORTVERBAND PADERBORN BIS 2021 VERLÄNGERT

Einen idealeren Ort und ein besseres Event hätten die beiden Partner Bad Driburger Naturparkquellen und Stadtsportverband Paderborn e.V. (SSV) für die Verlängerung ihrer erfolgreichen Zusammenarbeit nicht wählen können.

Der Neuhäuser Schlosspark war wieder Veranstaltungsort des „Tag des Paderborner Sports“ und wurde erneut zur größten Sportmeile der Region. Über 80 Vereine, Institutionen und Abteilungen boten ein vielfältiges Mitmachprogramm und ein abwechslungsreiches Open-Air-Sportstudio. „Wahnsinn. So voll war es noch nie“, schwärmte der Vorsitzende des Stadtsportverbandes Paderborn, Mathias Hornberger, mit einem Blick auf die Besuchermassen, die den 14. Tag des Paderborner Sports zu einem vollen Erfolg machten. Mehr als 8.000 Gäste sorgten für einen neuen Besucherrekord. Und auch diesmal gab es reichlich Angebote zum Mitmachen. Der Paderborner TC Blau-Rot bat beispielsweise zum Kleinfeld-Tennis. Gleich nebenan hatte der Golfclub Paderborner Land eine Putting-Area aufgebaut. Und bei den Inline-Skatern der Paderborn Rogues konnten die Besucher selbst zum Schläger greifen. Wer Lust hatte, konnte sich

Stadtsportverbandsvorsitzender Mathias Hornberger, Ina Happe (Marketingleiterin Bad Driburger Naturparkquellen) und Rasmus Jakobsmeier (Vorsitzender Sportjugend im Stadtsportverband) (von links) freuen sich auf die weitere Zusammenarbeit. (Foto: Matthias Brumby)



zudem unter anderem im Baseball, Basketball, Lacrosse, Turnen, Sportschießen, Schach, Tanzen sowie in diversen Kampfkünsten versuchen. Und dank des Seglervereins konnten Gäste sogar mit dem Boot durch den Schlossgraben paddeln, während die Windsurfer Trockenübungen auf dem Surfbrett anboten. „Ich bin total stolz auf unsere Vereine und die vielen ehrenamtlichen Helferinnen und Helfer. Es ist alles reibungslos und perfekt gelaufen“, bilanzierte der Sportjugendvorsitzende Rasmus Jakobsmeier. Und auch Ina Happe, Marketingleiterin der Bad Driburger Naturparkquellen, war begeisterter Gast bei dieser gelungenen Veranstaltung.

Wer sich in der Freizeit sportlich bewegen will, wohnt in Paderborn genau richtig. Aktuell 53.110 Mitglieder in 138 Vereinen bilden die große Paderborner Sportfamilie. Damit ist der Stadtsportverband die größte Institution dieser Art in Deutschland. In der Sportstadt Nr. 1 in OWL wird in allen Sportbereichen Tolles gelei-

stet und für jeden etwas geboten. Immer wieder entstehen zusätzliche und neue Sportangebote. Ergänzt wird diese umfangreiche Palette von zahlreichen Sportmöglichkeiten in den Naherholungsgebieten bzw. im kommerziellen Bereich. Hilfreich bei der Durchführung der Übungsstunden ist die hervorragende Sportinfrastruktur. So hat Paderborn flächendeckend Sportstätten für alle Sportarten. Aushängeschilder sind der Ahorn-Sportpark, die Benteler-Arena, das Rolandsbad, die Schwimmpfer und das Sportzentrum Maspornplatz, die auch die Heimat der vielen Bundesligavereine in Paderborn sind.

Der Stadtsportverband (www.stadtsportverband-paderborn.de) unterstützt als Interessenvertretung die Paderborner Sportvereine in allen Bereichen. Ferner ist er u.a. Mitinitiator und Partner der Initiative „Wir bewegen alle Kinder im Kreis Paderborn“ (www.wir-bewegen-alle-kinder.de). Das Thema Integration und Inklusion ist schon seit mehr als drei

Jahrzehnten eine Herzensangelegenheit des Verbandes, der unter anderem als Servicestelle für Sportler mit Handicap bei der Suche nach einem Behindertensportverein bzw. Integration in einen Regelsportverein fungiert.

Bei allen SSV-Veranstaltungen ist Bad Driburger Naturparkquellen seit 2013 mit ihren Produkten vertreten. Mit der Unterzeichnung der neuen Vereinbarung wird die gute und konstruktive Kooperation nun bis 2021 fortgesetzt.

Mathias Hornberger,
Stadtsportverbandsvorsitzender
Paderborn

Die nächsten gemeinsamen Termine:

FREITAG, 28. OKTOBER 2016
Ahorn 4-Sterne Lauf im Ahorn-Sportpark (www.ahornlauf.de)

SONNTAG, 13. NOVEMBER 2016
19. Integratives Sportfest im Sportzentrum Maspornplatz in Paderborn

SAMSTAG, 14. JANUAR 2017
32. Paderborner Sportlerball in der PaderHalle in Paderborn

SONNTAG, 25. JUNI 2017
15. Paderborner Tag des Sports im Schlosspark in Schloß Neuhaus

Gemeinsam für Veranstaltungs-Highlights sorgen

PADERBORNER WERBEGEMEINSCHAFT UND BAD DRIBURGER NATURPARKQUELLEN VERLÄNGERN KOOPERATION

Tolle Neuigkeiten kann die Werbegemeinschaft Paderborn verkünden: Mit unserem langjährigen Partner, den Bad Driburger Naturparkquellen, haben wir uns über eine Verlängerung der Kooperation einigen können. Die bisherige, jeweils auf ein Jahr befristete Zusammenarbeit wurde dieses Mal um ganze drei Jahre verlängert und unterstreicht damit nicht nur den Erfolg der vergangenen Jahre, sondern auch den gegenseitigen Respekt in der Partnerschaft. Der Mineralbrunnen zählt damit weiterhin zu den sechs exklusiven Top-Sponsoren der Werbegemeinschaft.

Die Bad Driburger Naturparkquellen unterstützen im Rahmen der Kooperation zahlreiche Events der Paderborner Werbegemeinschaft, wie zum Beispiel das Frühlingserwachen (eine Gartenausstellung in der Innenstadt, um die Vorfreude auf den Frühling zu wecken), das Paderborner Frühlingsfest mit einem deutschlandweit bekannten Musik-Act sowie dem

Anne Kersting (1. Vorsitzende der Werbegemeinschaft) und Thomas Dörpinghaus (Geschäftsführer Bad Driburger Naturparkquellen) bei der Vertragsunterzeichnung. (Foto: Ina Happe)



Paderbrunch, einem Picknick unter freiem Himmel auf dem Marktplatz im Schatten des Doms.

Zu den absoluten Highlights der Veranstaltungen, bei denen unsere Gäste in den Genuss der leckeren Getränke aus dem Kreis Höxter

kommen, zählt der VIP-Abend im Rathaus der Stadt Paderborn, zu dem nicht nur alle Mitglieder und Sponsoren der Werbegemeinschaft eingeladen werden, sondern auch die Ehrengäste der Stadt, wie unter anderem der amtierende Bürgermeister und seine Vorgänger. Wir freuen

uns auf die erfolgreiche Fortsetzung dieser tollen Partnerschaft!

von Anne Kersting,
1. Vorsitzende der Werbegemeinschaft
Paderborn

Schützen geben Vollgas am Bilster Berg

BAD DRIBURGER LÄDT EIN ZUM SAISON-OPENING



Das Team vom Bad Driburger Brunnen am Bilster Berg (von links): Rüdiger Uhle (Vertriebsleitung), Suzan Ochmann (Gebietsverkaufsleitung Gastronomie), Michael Laaser (Gebietsleitung), Michael Hielscher (Betriebsleitung), Thomas Dörpinghaus (Geschäftsführung) und Ina Happe (Marketingleitung). (Kurt Lauer/CP Imac)

Einen Schützensaison-Start der besonderen Art haben sich die Bad Driburger Naturparkquellen in diesem Jahr ausgedacht: Als Dankeschön für die langjährige Partnerschaft zwischen dem Mineralbrunnen und den heimischen Schützenvereinen wurde die diesjährige Saison nicht auf dem Schützenplatz eröffnet, sondern auf der Rennstrecke am Bilster Berg! Die Idee dazu hatte Vertriebsleiter Rüdiger Uhle, an der Umsetzung war dann das gesamte Vertriebsteam der Naturparkquellen beteiligt. Schnell stand der 10. Mai als Termin fest – also direkt vor dem Start der ersten Schützenfeste.

Fortsetzung auf Seite 36

Fortsetzung von Seite 35 Zum Empfang wurde den Schützen mit dem Bad Driburger Louis ein nicht gerade typisches Schützengetränk serviert, den Grünröcken schmeckte die Fruchtweinschorle dennoch sehr gut. Geschäftsführer Thomas Dörpinghaus und Rüdiger Uhle begrüßten alle Anwesenden und bedankten sich für die langjährige Partnerschaft und vertrauensvolle Zusammenarbeit. „Als Unternehmen mit einem regionalen Kundenschwerpunkt ist es uns sehr wichtig, mit den hiesigen Traditionsvereinen zusammenarbeiten zu können“, so Thomas Dörpinghaus. Rüdiger Uhle ergänzte, dass „wir dieses Dankeschön unbedingt persönlich im Rahmen eines gemeinsamen Get-Together aussprechen wollten“.

Beim anschließenden Grillbuffet, zu dem neben den alkoholfreien Getränken der Bad Driburger Naturparkquellen auch Bier serviert wurden, hatten die Gäste viel Zeit, sich über ihr größtes Hobby oder aber auch die herrliche Abendkulisse am Bilster Berg zu unterhalten. Und damit die Schützen nicht komplett auf das gewohnte Feeling in den Schützenzelten verzichten mussten, wurde der Abend von der Blaskapelle „Junger Schwung“ begleitet, die viele – den Gästen nicht unbekannte – Lieder spielten. Dass das Wort „Schwung“ nicht nur Name, sondern auch Programm ist, zeigte sich dann beim Highlight des Abends: Mit einem Bus konnten die Schützen einige Runden auf dem Bilster Berg drehen. Was sich zunächst gemütlich anhörte, stellte sich schnell als rasante Tour heraus. In hohem Tempo wurden die Gäste um die Strecke pilotiert. Dazu erklärte ein erfahrener Guide des Bilster Berg nicht nur Hintergrundinfos zu den einzelnen Streckenabschnitten und kniffligen Kurven, sondern erzählte auch einige Anekdoten aus der nun über dreijährigen Geschichte der Rennstrecke. Die Schützen waren begeistert von dieser Möglichkeit, die sich für Privatpersonen normalerweise nicht bietet.

Am Ende dieses gelungenen Abends konnte das Vertriebsteam der Bad Driburger Naturparkquellen in viele zufriedene Gesichter gucken und durfte zu Recht feststellen, dass dieses Event ein voller Erfolg war.

von Ina Happe, Marketingleitung & Vertriebsnendienst, Bad Driburger Naturparkquellen



Wetter, Location und Stimmung waren in Hochform. Alle Schützen und das Team von Bad Driburger waren zufrieden.



Spitzensport und urige Gemütlichkeit

PADERBORN CHALLENGE FINDET MIT DEN BAD DRIBURGER NATURPARKQUELLEN VOM 8. BIS 11. SEPTEMBER AUF DEM SCHÜTZENPLATZ PADERBORN STATT

Vom 8. bis 11. September 2016 ist der Schützenplatz in Paderborn Gastgeber des internationalen Springturniers auf Drei-Sterne-Niveau „Paderborn Challenge“. Auch in diesem Jahr wird die fünfte Etappe der DKB-Riders Tour hier entschieden und lockt kurz nach den Olympischen Spielen in Rio de Janeiro internationale Top-Reiter zu einem der letzten Outdoor-Turniere an die Pader.

Die Paderborn Challenge hat ein ganz besonderes Flair, das auch die Bad Driburger Naturparkquellen als Sponsor besonders schätzen. Unter der urigen Kastanie auf dem traditionsreichen Schützenplatz lässt sich bei spätsommerlichem Wetter noch einmal internationaler Top-Sport unter freiem Himmel genießen. Das wissen nicht nur die zahlreichen Zuschauer zu schätzen, sondern auch die Reiter, die eh am liebsten draußen unterwegs sind und sich die erstklassigen Bedingungen in Paderborn nicht entgehen lassen wollen, bevor es in die Hallensaison geht.

Sportlich hochklassig

Extra für das internationale Spitzenevent wird der Schützenplatz zum Premium-Sandplatz umgestaltet und eine Zelthalle für den Vorbereitungsplatz aufgebaut. Mit rund 170.000 Euro ist die Paderborn Challenge dotiert – Preisgeld und hervor-

ragende Bedingungen haben sich rumgesprochen und lockten in den vergangenen Jahren internationale Springreitergrößen wie Mario Stevens, den Niederländer Gerco Schröder (zweifacher Silbermedaillengewinner bei Olympia) und den schwedischen Championsreiter Douglas Lindelöw.

Vielseitiges Programm

Aber die Paderborn Challenge hat noch viel mehr zu bieten: Da wäre zum Beispiel die Baker Tilly Roelfs Trophy. Das ist eine Sonderwertung, die sich gezielt an deutsche Reiter richtet – nur sie können Punkte für die Trophy 2016 sammeln. Paderborn ist die vierte Etappe der Trophy, Punkte werden in einer internationalen Zwei-Phasen-Springprüfung der mittleren Tour vergeben. An Junioren und Junge Reiter richtete sich die Springserie Eggersmann Junior Cup, die für das Westfalenland ihr Finale in Paderborn feiert. Ein Stimmungshöhepunkt ist alljährlich die Janz Team Trophy am Samstagabend, eine nationale Mannschaftswertung, bei der vor allem die regionalen Reiter glänzen und lautstark angefeuert werden.

Aber auch bei den Pferden geht es bei der Paderborn Challenge von klein auf bis hoch hinaus. So werden auf dem Schützenplatz die Kleinsten gezeigt und versteigert, nämlich Fohlen aus dem Jahrgang 2016, und zwar



(Fotos: En Garde/ Lafrentz oder Hellmann)

in Kooperation mit dem Westfälischen Pferdestammbuch e.V. So können die Top-Reiter – und nicht nur die – vor Ort direkt in ihre Zukunft investieren. Und vielleicht geht es dann in ein paar Jahren erneut auf den Schützenplatz im Springpferdecup OWL oder im Animo Youngster-Cup, einer internationalen Serie für sieben- und achtjährige Nachwuchspferde, die ebenfalls in Paderborn Station macht.

Ein Event für die ganze Familie

Am Freitagvormittag wird das Turnier traditionell vom Kinderlachen erfüllt, dann lädt nämlich die Stadt Paderborn ihre jüngsten Bewohner

aus Paderborner Kindergärten und KiTas zur Paderborn Challenge ein und bespaßt die Kids mit vielen Aktionen rund um den Turnierplatz. Überhaupt gibt es für die jungen Paderborn Challenge-Besucher viel zu entdecken und für Eltern und Großeltern zahlreiche Möglichkeiten zu flanieren, zu shoppen und zu schlemmen. Die Ausstellungsmeile um den Schützenplatz ist gefüllt mit schmucken Ständen und kulinarischen Genüssen. Die Paderborn Challenge ist also die perfekte Mischung aus uriger Gemütlichkeit und packendem Spitzensport!

Tickets für die Paderborn Challenge gibt es bereits im Vorverkauf. Preise und Details sind unter www.engage.de in der Rubrik Tickets aufgeführt. Eine Buchung ist im Ticketformular auf der Website möglich. Die Karten-Hotline ist unter der Rufnummer (01805) 119 115 montags bis freitags von 9 bis 13 Uhr erreichbar. Karten gibt es außerdem bei Ticketmaster.de sowie im Paderborner Ticket-Center und in allen Westfalen-Blatt-/ Westfälisches Volksblatt-Geschäftsstellen.

Mehr Informationen gibt es im Internet: www.engage.de

von Burghard Hoffmann,
EN GARDE Marketing GmbH



Es war wieder einiges los

DIE BAD DRIBURGER NATURPARKQUELLEN IM SOMMER ON TOUR



In „Ayla’s Haarstudio“ in Delbrück gibt es den Bad Driburger Louis für die Kunden zum Probieren – hier als leckeren Cocktail serviert mit Himbeeren, Limette, Minze und Eiswürfeln aufgefüllt. (Alle Fotos: Ina Happe)



Katrin Kaufmann und Lisa Mausbach waren mit „Louis on Tour“ beim Gartenfestival „Hedera & Bux“ im Schlosspark in Schloß Neuhaus. Zahlreiche Besucher nutzten die Chance und nahmen eine Kostprobe vom sommerlichen Aperitivo.



Der langjährige Partner der Bad Driburger Naturparkquellen, der Ahorn-Sportpark, verbrachte einen Tag in Bad Driburg: Unter anderem besuchte das Ahorn-Team den Bad Driburger Brunnen und nahm in lockerer Runde an einer Mineralwasser-schulung teil.



Auch beim Paderborner Paderbrunch waren wir mit „Louis on Tour“ vertreten. Für Bad Driburger vor Ort waren Sara Wüllner und Lisa Mausbach.



1. „Ball der Wirtschaft“ in Paderborn

BAD DRIBURGER NATURPARKQUELLEN SIND SILBERSPONSOR

Am 22. Oktober dieses Jahres feiert ein neues Großereignis in Paderborn Premiere: Der Paderborner Ball der Wirtschaft. Inspiriert vom Bielefelder Wirtschaftsball, zu dem sich alljährlich hochkarätige Gäste aus Wirtschaft, Wissenschaft und Politik treffen, hebt der Wirtschaftsclub

Paderborn + Höxter ebenfalls ein Event der Extraklasse aus der Taufe. Für die Premiere in der Paderhalle werden mindestens 600 Gäste – darunter auch viele prominente Vertreter aus der Region – erwartet. Ziel der Organisatoren ist es, den Wirtschaftsball neben dem Sportler-

ball und dem Lichtmessball als eine feste Größe im Paderborner Veranstaltungskalender zu etablieren.

Zu einem solchen Event der Spitzenklasse gehören neben einem entsprechenden Dinner natürlich auch die passenden Getränke. Und hier konnten die Bad Driburger Naturparkquellen überzeugen. Als exklusiver Lieferant für alkoholfreie Getränke wollen wir dazu beitragen, dass diese Premierenveranstaltung zu einem

vollen Erfolg wird. Damit dies gelingt, darf auch unser erfrischender Aperitivo Louis – der zum Empfang serviert wird – nicht fehlen.

„Wir unterstützen gerne dieses tolle Event und freuen uns schon heute auf das Highlight im Oktober. Wir sind stolz, zu dem kleinen aber erlesenen Kreis der Sponsoren gehören zu dürfen. Das große Vertrauen, das der Wirtschaftsclub Paderborn und Höxter in uns setzt, zeigt sich auch in der Vertragslaufzeit von 5 Jahren!“ so Thomas Dörpinghaus, Geschäftsführer der Bad Driburger Naturparkquellen. Für die nächsten fünf Jahre wird es heißen: Paderborner Ball der Wirtschaft und Bad Driburger Naturparkquellen – das passt zusammen!

von Ina Happe, Marketingleitung und Vertriebsinnendienst, Bad Driburger Naturparkquellen



Freuen sich auf das Großereignis (von links): Martin Henkel (Ideengeber, verantwortlicher Veranstalter), Thomas Dörpinghaus und Thomas Spöche (Vorsitzender Wirtschaftsclub Paderborn-Höxter).

Bad Driburger Tischtennis-Damen in der Champions League

BERLIN UND BAD DRIBURG VERTRETEN DEUTSCHLAND IN DER KÖNIGSKLASSE

Endlich kam die erhoffte Meldung von der European Table Tennis Union (ETTU) am 22. Juni dieses Jahres. Nach Meldeschluss hatten wir einige Tage darauf warten müssen. Aber es hat tatsächlich geklappt: Der TuS Bad Driburg ist für die Champions League qualifiziert!

Durch unseren tollen dritten Platz in der vergangenen Bundesliga-Saison und durch hohe Stände unserer drei ersten Spielerinnen in der Weltrangliste sind wir nominiert.

Nur zwölf Vereine aus acht europäischen Nationen werden teilnehmen. Und Deutschland wird vertreten durch den Titelverteidiger Berlin und durch uns – Bad Driburg. Das ist ein ganz großer Erfolg für mich, den Verein, alle Sponsoren, Bad Driburg und den ganzen Kreis Höxter.

Fortsetzung auf Seite 40



Die Championmannschaft (Fotos: privat)

Fortsetzung von Seite 39 Am 10. Juli wurden die vier Dreier-Gruppen ausgelost. Damit stehen die Heimspieltermine gegen unsere beiden Gegner in der Bad Driburger Großturnhalle am Krähenhügel bereits fest: Am Freitag, den 4. November 2016 spielt die TuS Bad Driburg gegen die Linz AG Froschberg und am Freitag, den 25. November 2016 gegen UCAM Cartagena. Die beiden Auswärtstermine müssen noch genau terminiert werden. Dann wird in

Hin- und Rückspielen die weitere Teilnahme festgelegt. Die beiden Gruppenersten kommen ins Achtelfinale der Champions League, wo es dann im K.O.-System – ebenfalls mit Hin- und Rückspielen – weitergeht. Der Gruppendritte scheidet nicht aus, sondern kann ab Viertelfinale im ETTU-Cup weiterspielen.

Das bedeutet, dass wir insgesamt mindestens drei Mal je zuhause und auswärts spielen.

Leider warten auch zusätzliche Kosten auf uns. In der Hauptsache durch Startgeld und hohe Reisekosten, da es nicht wie beim Fußball Zuschüsse und Prämien gibt. Mögliche Gruppengegner kommen aus Spanien, Polen, Türkei, Frankreich, Österreich oder Ungarn. Gott sei Dank stehen unsere bisherigen Sponsoren, zu denen auch die Bad Driburger Naturparkquellen seit vielen Jahren gehören, nach wir vor hinter uns. Wir freuen uns aber über jede

zusätzliche Unterstützung 😊.

Los gehts im Oktober. Termine werden rechtzeitig bekannt gegeben. Das erste neue Bundesliga-Spiel steht aber schon fest: Sonntag, 25. September um 14 Uhr zuhause gegen TUSEM Essen. Freuen wir uns auf die neue Saison!

mit sportlichem Gruß, Franz-Josef Lingens, Manager der ersten Tischtennis-Damenmannschaft des TuS Bad Driburg

Wasser auf Papier

MALWETTBEWERB DER BAD DRIBURGER NATURPARKQUELLEN

„Wasser ist Leben!“ – so lautete das Motto des diesjährigen Malwettbewerbs der Bad Driburger Naturparkquellen. Daran teilnehmen durften alle Grundschüler der dritten und vierten Klasse. Erreicht haben uns insgesamt weit über 100 künstlerisch gestaltete Bilder von zahlreichen Grundschulklassen. Die Motive gingen von den Tieren im Meer über Menschen aus aller Welt bis hin zu den alltäglichen Gegenständen.

Zu gewinnen gab es für den ersten Platz zwei Eintrittskarten für ein Spiel des SC Paderborn, außerdem versorgen wir die Klasse des Gewinners einen Monat lang mit unserem Mineralwasser. Der Zweitplatzierte hat von uns vier Kinogutscheine für das Kinderkino in Brakel und Bad Driburg bekommen und der dritte Platz durfte sich über ein Überraschungspaket der Bad Driburger Naturparkquellen freuen.

Thaddäus Wippich, Drittklässler der Grundschule „Unter den Linden“ in Vinsebeck, nahm dann die beiden SCP-Karten mit nach Hause. Die Grundschule Vinsebeck hat eine Partnerschule in Afrika und passend zum Thema hatte Thaddäus dazu ein Bild gemalt, das alle überzeugte. Sein Bild zeigte einen Jungen in Afrika und in Deutschland, in der Mitte des Bildes ist eine kleine Mauer, wo auf jeder Seite noch ein Wasserhahn befestigt war. Aus dem Wasserhahn auf der Afrika Seite kam kaum Wasser raus, im Gegenteil zu der anderen Seite. Neben dem Motiv überzeugte die Jury, die aus Thomas Dörpinghaus, Ina Happe und mir bestand,

auch die Ausführung: Thaddäus hatte seine Idee besonders sorgfältig und kreativ umgesetzt. Das Bild der zweiten Gewinnerin, Marlene Schwengels (3c der Gemeinschafts-Grundschule Beverungen), hat sich mit den Tieren und Pflanzen des Waldes beschäftigt und beschrieb, dass sie jeden Tag Wasser zum Überleben brauchen. Lona Hoppe besucht die selbe Klasse wie Sieger Thaddäus und erreichte mit ihrer Idee, das Leben Unterwasser zu malen, den dritten Platz.

von Stefanie Rasche,
Auszubildende Bad Driburger Naturparkquellen



Lona und Thaddäus zeigen stolz ihre Werke. (Fotos: Stefanie Rasche)



Die dritte Klasse der Grundschule „Unter den Linden“ mit dem Gewinner Thaddäus Wippich und der dritten Siegerin Lona Hoppe (beide ganz vorne in der Mitte). Thomas Dörpinghaus (Geschäftsführer Bad Driburger Naturparkquellen) freute sich sehr, die Preise persönlich überreichen zu dürfen.

Diesem Workout muss die Wampe weichen

ANDREA BICKMANN, PERSONAL TRAINERIN UND LEITERIN DES THERAPIEZENTRUMS, ZEIGT DREI SUPEREFFEKTIVE ÜBUNGEN FÜR EINEN FLACHEN BAUCH

Einfach, aber effektiv sind die drei Übungen für eine feste und flache Körpermitte. Wer vor dem Urlaub noch ein bisschen mehr „in Shape“ kommen möchte, kommt seinem Ziel schnell näher, wenn er zehn bis 15 Minuten täglich investiert, sagt Andrea Bickmann. Wie es geht, haben sich Praktikantin Alice von Oeynhausen-Sierstorff (Probandin) und Auszubildende Alisa Venth (Fotos und Text) von der erfahrenen Trainerin und Physiotherapeutin kurzerhand im Park zeigen lassen.

Die orthopädische Liegestütze

Die Übung wird in Bauchlage ausgeübt. Der Körper wird angehoben und bildet eine gerade Linie. Die Matte berühren nur noch Unterarme und Zehenspitzen. Wichtig ist eine Ganzkörperspannung, damit der Rücken nicht absackt und ein Hohlkreuz bildet. Die Übung circa drei Atemzüge lang durchhalten und langsam den Körper ablegen.



Die seitliche Liegestütze

Seitliche Körperlage, der Körper wird angehoben und bildet wieder eine gerade Linie. Wichtig hierbei ist wieder die Spannung des gesamten Körpers, damit das Becken nicht absackt. Den Bauch bewusst anspannen und regelmäßig atmen. Die Übung circa drei Atemzüge lang durchhalten und den Haltemoment Stück für Stück steigern.



Liegestütz am Baum

Wie auch in den beiden vorherigen Übungen den gesamten Körper, insbesondere die Körpermitte, angespannt halten. Regelmäßig atmen, damit genügend Sauerstoff in den Körper gelangt. Ein Bein anheben, damit gleichzeitig auch das Gleichgewicht trainiert wird. Wichtig ist, dass das Standbein im Knie leicht gebeugt ist, damit keine Veränderungen an der Sehne oder am Knie auftreten. Die Übung circa drei bis vier Atemzüge durchhalten und dann das Bein wechseln.



Es wird empfohlen, den eigenen Trainingszustand zu beachten und die Dauer der Übungen danach zu richten.

Alltagstipp:

Auf eine aufrechte Körperhaltung achten und den Bauch und das Gesäß anspannen.

Wer einen individuell auf die eigene Physis zugeschnittenen Trainingsplan möchte, bekommt diesen übrigens ebenfalls bei unseren Trainern und Therapeuten im Therapiezentrum. Einfach eine Stunde im Gästeservice-Center buchen (Tel.: 05253.95-23700 oder E-Mail: gaeste-service@graeflicher-park.de). Anschauungsunterricht gibt es auch auf unserem Youtube-Kanal: „Gräflicher Park TV Folge 4“ eingeben und sehen, wie einfach es geht.

Viel kauen und nix zwischendurch

**F.X.MAYR-EXPERTE DR. HENK C. HIETKAMP VERRÄT:
WIE BAUE ICH ELEMENTE DER KUR GESUND IN DEN ALLTAG EIN?**

Wie lebt der F.X.Mayr-Guru des Gräflichen Parks die Ernährungsphilosophie von Franz Xaver Mayr selbst und welche Tipps hat er für eine gesunde Ernährung im Alltag?

Wofür F.X.Mayr?

Es ist bekannt, dass immer mehr Menschen an so genannten Zivilisationskrankheiten leiden, wie zum Beispiel Unwohlsein, Verdauungsstörungen oder Herz-Kreislauf-Beschwerden. Die F.X. Mayr-Kur beruht auf der Erkenntnis, dass die meisten gesundheitlichen Probleme aus einer Überforderung des Verdauungstraktes resultieren. Darum sei es wichtig darauf zu achten, was wir essen und vor allem, wann wir essen. Der Körper braucht eine Regelmäßigkeit in den Mahlzeiten, dieses wird unter anderem auch in der Kur verkörpert.

Wie integriert der F.X.Mayr-Arzt selbst die gesunden Kurbestandteile in seinen Alltag?

Für Dr. Hietkamp ist es einer der wichtigsten Punkte in seinem Alltag, regelmäßig zu essen. Er isst lediglich dreimal am Tag – zu den Hauptmahlzeiten. Zwischendurch gibt es für ihn nichts, an seinem Arbeitsplatz steht nur eine Flasche Wasser, damit er auch nicht in Versuchung gerät. Wenn er seine Mahlzeiten zu sich nimmt, achtet er besonders darauf, wann das Sättigungsgefühl eintritt. Genau das erfahren die Patienten bei der Kur durch das langsame und gute Kauen. In der Kur gibt es extra Dinkelbrötchen, die einen guten Kauwiderstand bieten. Durch das langsame Kauen wird mit der geringsten Menge ein Sättigungsgefühl ausgelöst. Trifft man Dr. Hietkamp, sieht man sofort: Er spiegelt den gesunden

Lebensstil wider. Auch er trinkt, wie seine Kurenden, das Caspar-Heinrich-Heilwasser und achtet auf eine gesunde Ernährungsweise. Zu seinem letzten Abendessen, das er vor meinem Interview eingenommen hatte, gehörten Früchte mit Joghurt und Haferflocken; eben nur eine Kleinigkeit und sehr gesund. Zur Arbeit fährt er vorbildlich mit dem Fahrrad.

Als Arzt für die F.X. Mayr-Kur musste er diese selbst mindestens drei Mal gemacht haben. Er weiß also ganz genau, welche Schritte der Körper bei dieser Kur durchläuft und kann mit den Patienten fühlen bzw. auch Tipps geben, wie sie während der Kur besser zurechtkommen.

Und wie sieht eine F.X.Mayr-Kur genau aus?

Die F.X. Mayr-Kur ist eine Form des Teilfastens. Der Patient nimmt drei Mahlzeiten am Tag zu sich, morgens Dinkelbrötchen mit Quark und Honig, mittags eine Gemüsesuppe und abends wieder Dinkelbrötchen. Das Wichtigste an der Speiseaufnahme ist, alles gut zu kauen. So tritt das Sättigungsgefühl schneller ein und der Magen wird geschont. Für die Flüssigkeitszufuhr hat der Gast eine große Auswahl an Teesorten und trinkt vorzugsweise das Caspar Heinrich Heilwasser. Zur Unterstützung bekommt er Bittersalz und Basenpulver. Die täglichen Anwendungen fördern alle das Ziel, die Ausscheidung zu verbessern. Es gibt zum Beispiel Kohlensäuremineralbäder, Massagen oder Lymphdrainagen. Eine F.X. Mayr-Kur sollte mindestens 14 Tage durchgeführt werden.

von Alisa Venth, Auszubildende
„Gräflicher Park Grand Resort



F.X.Mayr macht – sinnvoll in den Alltag integriert – das Leben ein bisschen leichter. „F.X.Mayr-Guru“ Dr. Henk C. Hietkamp gibt Tipps, wie die Erleichterung ganz einfach ist. (Foto: Alisa Venth)

Mehr Glück im Alltag oder das kleine 1x1 des Glücks

DER GLÜCKSFORSCHER PROF. DR. KARLHEINZ RUCKRIEGEL, ZULETZT ALS REFERENT AUF DER SOZIALARBEITERTAGUNG IN DER MARCUS KLINIK ZU GAST, GIBT TIPPS ZUM GLÜCKLICHSEIN

Was ist Glück überhaupt?

Die interdisziplinäre Glücksforschung beschäftigt sich mit Glück im Sinne des Glücklich-Seins, also mit dem subjektiven Wohlbefinden, nicht aber dem Glück-Haben, also dem Zufallsglück (z. B. der Wahrscheinlichkeit eines Lottogewinns). Subjektives Wohlbefinden hat zwei Ausprägungen: „emotionales“ und „kognitives“ Wohlbefinden. Mit emotionalem Wohlbefinden ist die Gefühlslage im Moment gemeint, wobei es im Wesentlichen auf das Verhältnis zwischen positiven und negativen Gefühlen im Tagesdurchschnitt ankommt. Es geht um das Wohlbefinden, das Menschen erleben, während sie ihr Leben leben. Beim kognitiven Wohlbefinden geht es um den Grad der „Zufriedenheit“ mit dem Leben. Es findet eine Abwägung zwischen dem, was man will (den Zielen, Erwartungen, Wünschen), und dem, was man hat, statt. Es geht also um das Urteil, das Menschen fällen, wenn sie ihr Leben bewerten, wobei es entscheidend auf die Ziele ankommt, die Menschen für sich selbst setzen. Emotionales und kognitives Wohlbefinden sind gleichermaßen wichtig, denn beide beeinflussen sich gegenseitig. Eine glückliche Person erfreut sich häufig (leicht) positiver Gefühle und erfährt seltener negative Gefühle im Hier und Jetzt und sieht einen Sinn in ihrem Leben, verfolgt also sinnvolle (Lebens-) Ziele. Es geht darum, dass wir uns wohlfühlen mit / in unserem Leben. Und dieses Gefühl ist für alle gleich.

Was macht uns glücklich, was sind die Glücksfaktoren?

Die Glücksforschung hat eine Reihe von Glücksfaktoren herausgearbeitet. Der wichtigste Glücksfaktor sind gelingende, liebevolle soziale Beziehungen: Partnerschaft, Familie, Kinder, Nachbarschaft, Arbeitskollegen. Ein weiterer Glücksfaktor ist unsere psychische und physische Gesundheit. Eine bedeutende Rolle beim Glücklichsein spielt auch das Engagement und eine erfüllende Tätigkeit. Das muss nicht zwangsläufig eine Erwerbstätigkeit sein. Sehr glücksfördernd ist auch das Ehrenamt. Auch brauchen wir ein gewisses Maß an persönlicher Freiheit. Man muss das Gefühl haben, auf sein Leben Einfluss nehmen zu können. Wichtig sind auch die Einstellungen, die wir haben: Sind wir optimistisch, dankbar, ...? Daran können wir arbeiten. Schließlich geht es darum, dass man genug hat, um die materiellen Grundbedürfnisse zu befriedigen und um eine gewisse finanzielle Sicherheit. Wir wissen aus der interdisziplinären Glücksforschung allerdings, dass – nachdem die materiellen Grundbedürfnisse gedeckt sind – mehr Geld/Einkommen (Wohlstand) das subjektive Wohlbefinden nicht mehr erhöht. Es deutet dabei Einiges darauf hin, dass wir diese Situation in (West-) Deutschland im Großen und Ganzen schon in den 70er Jahren des letzten Jahrhunderts erreicht haben. Sind die materiellen Grundbedürfnisse gedeckt, so passen wir bei einem höheren Einkommen unsere Ansprüche einfach nach oben an. Der Beitrag des Materiellen zu unserem Wohlbefinden ist also begrenzt.

Was kann jeder selbst tun, um glücklich(er) zu werden?

Subjektives Wohlbefinden ist durch das Verhalten beeinflussbar. Wir nehmen negative Gefühle in der Regel stärker wahr als positive. Deshalb ist es wichtig, die positiven Gefühle zu stärken, indem man beispielsweise ein Dankbarkeitstagebuch führt und sich so das Positive bewusst macht. Außerdem sollte man darauf achten, nicht alle negativen Gefühle mitzunehmen – wenn ich mich aufrege, weil ich im Stau stehe, macht das keinen Sinn. Es ändert nichts an der Situation. Man sollte sich andererseits sinnvolle Ziele setzen und im Alltag umsetzen. Diese können durchaus ambitioniert, müssen aber realistisch sein. Bei diesen Zielen sollte man die „Glücksfaktoren“ im Auge haben. Ökonomisch gesprochen sollte man die knappe Ressource „Zeit“ im Lichte der Glücksfaktoren nutzen. Und das

lohnt sich: Fühlt man sich wohl in seinem Leben, so hat dies auch positive Auswirkungen auf Gesundheit und Lebenserwartung und auf den Umgang mit anderen.

von Prof. Dr. Karl Karlheinz Ruckriegel
Glücksforscher, Nürnberg



Prof. Dr. Karlheinz Ruckriegel,
Glücksforscher aus Nürnberg.
(Foto: privat)

Iris Schilp



Seit dem 23. März dieses Jahres steht die Rezeption unter der neuen Leitung von Iris Schilp. Der Liebe wegen ist die 50-jährige nach Paderborn gezogen und so im Gräflichen Park gelandet. Nachdem sie elf Jahre in Tunesien gelebt hat, entschied sie sich, wieder nach Deutschland zurückzukehren und arbeitete in Mainz in der Zentralreservierung des Hyatt Hotels und Resorts. Danach

wechselte sie zu einem kleinen Familienbetrieb und war dort als Front Office Managerin tätig. Die letzte Station vor dem „Gräflicher Park Grand Resort“ war die Zentralreservierung der Leonardo Hotels in Frankfurt, wo sie 15 Monate blieb. Iris Schilp würde gerne in der nächsten Zeit mit den ersten Schulungen in den Bereichen Reservierung und Reklamation starten. Zum Ausgleich neben der Arbeit hat sie die Gartenarbeit für sich entdeckt, aber auch Tanzen mit ihrem Mann oder lesen lassen sie zur Ruhe kommen.

Martin Schulte



Das „Gräflicher Park Grand Resort“ hat seit Mitte Mai einen neuen Head of Sales. Martin Schulte kommt von der Compass Group Deutschland mit Sitz in Eschborn, wo er seit 2012 als Relationship Manager tätig war. Zuvor führte er die zentralen Verkaufsabteilungen bei Dorint Hotels & Resorts (Köln), InterCityHotels / Steigenberger Hotel Group (Frankfurt) und Mövenpick Hotels & Resorts als Vertriebsdirektor. Martin Schulte absolvierte die Steigenberger Hotelfachschule in Bad Reichenhall und eine Ausbildung zum Hotelfachmann im Münchner Sheraton Hotel & Towers (heute unter Westin-Flagge). Kurz darauf hatte

der gebürtige Westfale leitende Vertriebs-Positionen in Hotels wie dem Radisson Hotel Berlin, dem Grand Hotel Esplanade Berlin oder dem Hotel im Wasserturm Köln inne.

„Das einzigartige und einmalige Hotel im Gräflichen Park, im Herzen von Deutschland, mit all den verschiedenen Attraktionen und Möglichkeiten für Privat- sowie Firmenkunden, möchte ich mit meinem Sales-Team und der Unterstützung der Fachabteilungen in der Region, in NRW und bundesweit bei unseren bestehenden Kunden aktiv ausbauen und stärken“, so der in der Nähe von Düsseldorf wohnende Familienvater zweier Söhne. „Darüber hinaus wollen wir das schlummernde Potenzial bei neuen Accounts wecken und gewinnen.“

In seiner Freizeit mag der 47-jährige Joggen, Radsport, Reisen, gute Hotels, Restaurants, die Küche und Weine.

Britta Pollmann



Seit Anfang Juli ist Britta Pollmann als Marketing-Koordinatorin für das „Gräflicher Park Grand Resort“ tätig. Sie ist für die Marketingplanung sowohl der klassischen Medien als auch für den Online-Bereich zuständig und plant und unterstützt bei medienübergreifenden Kooperationen und Events.

Die gebürtige Münsteranerin hat nach ihrer Ausbildung zur Mode-

designerin und einem Studium der BWL lange Jahre in einer großen Mediaagentur in Düsseldorf gearbeitet. Für diese Agentur war die 46-Jährige zuletzt von ihrem Homeoffice aus in Warburg tätig, wo sie auch jetzt noch mit ihrer Familie wohnt.

Britta Pollmann ist begeisterte Mutter einer neunjährigen Tochter und freut sich immer, sobald ihre Tochter Zeit für sie hat. Daneben ist sie Yoga- und Pilates-Fan und geht für ihr Leben gern ins Kino, ins Theater und auf Reisen.

Guido Kersting



sageschule Höxter. Mit kleinen Unterbrechungen war er dann neun Jahre in der Weserbergland Klinik Höxter tätig. Seit 1991 ist er Mitarbeiter der Park Klinik, 1999 hat er die Leitung der Physikalische Therapie übernommen.

Der 52-Jährige ist begeisterter Fußballfan. Heute jedoch nur noch als Funktionär im Vorstand des TuS Pömben aktiv tätig. Außerdem fährt er gern sportlich Fahrrad und reist gerne. Ob Sonne-Strand-Meer-Relaxen oder im Winterurlaub die Skipisten runterwedeln, Guido Kersting liebt sowohl die entspannten als auch sportlichen Urlaube.

Guido Kersting, langjähriger Leiter der Physikalischen Therapie in der Park Klinik, hat seit dem Juni dieses Jahres zusätzlich die Leitung der Physio- und Sporttherapie übernommen. Der gelernte Masseur und medizinische Bademeister wurde 1964 in Stadtoldendorf (Niedersachsen) geboren und ist heute wohnhaft im 1001-jährigen Bergdorf Pömben. Er ist im 28sten Jahr mit Elisabeth Kersting, ebenfalls Mitarbeiterin der Park Klinik, verheiratet und hat zwei erwachsene Töchter.

Guido Kersting ist bereits seit 1982 im Beruf. Seine Ausbildung absolvierte er an der Prof. Lambert Mas-

Termine Gräfliche Quellen

• 8. bis 11. September 2016

PADERBORN CHALLENGE

Das alljährliche Event für Reiter und Pferdefreunde. Weitere Infos entnehmen Sie bitte dem Bericht auf Seite 37

• 22. Oktober 2016

BALL DER WIRTSCHAFT

Premiere für den ersten Wirtschafts-Ball in der Paderhalle. Weiter Infos entnehmen Sie bitte dem Bericht auf Seite 39

• 28. Oktober 2016

AHORN 4-STERNE-LAUF IM AHORN-SPORTPARK (WWW.AHORNLAUF.DE)

Der Ahorn 4-Sterne-Lauf findet am 28. November im Ahorn-Sportpark statt. Das Lauevent der Extraklasse bietet Läufe für Breiten- und Leistungssportler von jung bis alt. Auf dem Programm stehen wieder der Ahörnchen-Lauf (1.000 m), ein Inklusiv-Lauf (2.100 m), der Youngster-Cross (2.100 m), der Ahorn-Cross (4.200 m) und der Champignons-Race (1.000 m in der Halle).

Veranstalter ist der LC Paderborn e.V. und der Ausschuss für den Schulsport im Kreis Paderborn mit Unterstützung der Ahorn Sportpark GmbH und der Initiative „Wir bewegen alle Kinder im Kreis Paderborn“.

• 13. November 2016

19. INTEGRATIVES SPORTFEST IM SPORTZENTRUM MASPERNPLATZ IN PADERBORN

Ab 14 Uhr heißt es im Sportzentrum Maspornplatz wieder „Mitmachen und aktiv sein“. Der Stadt-sportverband, die Sportjugend und der Paderborner Sportservice präsentieren zum 19. Mal die Integrative Sportshow mit Familiensportnachmittag. Zahlreiche Paderborner Sportvereine stellen ihre Sportarten als integratives Mitmach-Angebot für Jung und Alt vor.

Ab 17 Uhr startet ein tolles Showprogramm, dass den Vereinen die Möglichkeit gibt, ihr Können vor großem Publikum unter Beweis zu stellen. Der Eintritt ist wie immer kostenfrei.



Die Paderborn Challenge im September ist nicht nur was für große Reiter und Pferde... (Foto: EN GARDE / Hellmann)



Der Ahorn 4-Sterne-Lauf bietet Distanzen für Kinder, Hobbyläufer und Profis mit zwei Cross-Strecken. (Foto: LC Paderborn)

Termine Gräflicher Park

• Jeden ersten Donnerstag im Monat, ab 19 Uhr

TAPAS ABEND IN 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. 05253.95230)

• 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. 05253.95230)



Jeden ersten Donnerstag im Monat in der „Oscar's Bar“: Tapas. (Foto: Sascha Reichert)

SEPTEMBER

• Den ganzen September lang

WILD IM „RESTAURANT PFERDESTALL“

Hirsch, Reh, Hase & Co. (Anmeldung unter info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.95230)

• Jeden Donnerstag im September ab 18:30 Uhr

CHEF'S TABLE IM CASPAR'S RESTAURANT

Unseren Köchen in die Töpfe schauen und direkt in der Küche genießen. 69 Euro pro Person inklusive begleitender Getränke. (Anmeldung unter info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.95230)

• Donnerstag, 15. September 2016, ab 18:30 Uhr

FEDERWEISSER UND FLAMMKUCHEN CLASSIC & STYLISCH IN DER „OSCAR'S BAR“

Natürlich gibt es den herbstlichen „Kuchen“ ganz klassisch, aber auch in ganz ausgefallenen und modernen Variationen. 19 Euro pro Person (Anmeldung unter info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.95230)



Klassisch oder modern – im September warten Flammkuchen und Federweißer in der „Oscar's Bar“. (Foto: Rainer Sturm_pixelio.de)

- **18./19. September 2016 und 24./25. September 2016**

WORKSHOP MIT FOTO-GURU HORST HAMANN

Die New York Times nennt ihn ein „Genie der Komposition“. 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 „Gräflicher Park Grand Resort“ besuchen und dort vor der Kulisse des preisgekrönten Parks mit historischer Architektur einen Foto-Workshop geben.

Preis pro Person (inkl. Übernachtung und Abendessen): 519 € p.P. im Superior-Einzelzimmer. Informationen zu weiteren Zimmerkategorien unter Tel. 05253.95-23161, E-Mail: reservierungen@graeflicher-park.de und www.graeflicher-park.de

OKTOBER

- **Den ganzen Oktober lang**

OKTOBERFEST IM „RESTAURANT PFERDESTALL“

Klassiker der bayerischen Küche: von Leberkäs über Haxe bis Würstleplatte (Anmeldung unter info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.95230)

- **Dienstags bis samstags im Oktober ab 18 Uhr**

ENTDECKER-MENÜ: ASIAN SEAFOOD IM CASPAR'S RESTAURANT

Drei-Gang-Menü für 39 Euro pro Person (Anmeldung unter info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.95230)

- **Montag, 3. Oktober 2016, 16 Uhr**

FÜHRUNG UND FESTVORTRAG VON DR. KLAUS HENNING VON KROSIGK

Zum 150. Todestag von PETER JOSEPH LENNÉ

Im Jahr 2016 wird aus Anlass des 150. Todestags von Peter Joseph Lenné (1789-1866), Generaldirektor der königlich preußischen Gärten, des wohl bedeutendsten Gartenarchitekten des 19. Jahrhunderts im deutschsprachigen Raum gedacht. Lenné war es, der die Potsdamer Gartenlandschaft vollendete, aber auch die ersten Volksparks schuf und in einer Zeit des politischen, wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Wandels auch das städtebauliche Erscheinungsbild Berlins nachhaltig prägte.

Der Eintrittspreis für die Führung und den Vortrag beträgt im Vorverkauf 15 Euro, an der Abendkasse 3 Euro. Karten unter gaeste-service@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.95-23700

- **Donnerstag, 20. Oktober 2016, ab 18:30 Uhr**

GIN TRIFFT FINGERFOOD IN DER „OSCAR'S BAR“

Ob mit Gurke, Zitrone, Tonic oder pur – Gin ist DAS aktuelle In-Getränk. Unser Barkeeper spielt mit der Vielfalt des Getränks aus Wacholder – dazu gibts abgestimmtes Fingerfood. 19 Euro pro Person (Anmeldung unter info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.95230)

- **Freitag, 28. Oktober 2016, 19 Uhr**

WESTFALEN GOURMETFESTIVAL: KOCHEN MIT FREUNDEN

Fünf-Gänge-Festivalmenü mit Thomas Blümel („Caspar's Restaurant“, Gräflicher Park Grand Resort), Heiko Antoniewicz (Koch und Autor), Benedikt Paus (mexikanische Küche im Restaurant „El Chingón“ in Paderborn) und Heiner Eysers („Hotel am Rosenberg“ in Bad Driburg). Preis pro Person: 79 Euro (Anmeldung unter info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.95230)

- **Samstag, 29. Oktober 2016, 19 Uhr**

WESTFALEN GOURMETFESTIVAL: FESTIVALGALA MIT DAVID KIKILLUS

Fünf-Gänge-Festivalmenü mit dem Sterne-Koch David Kikillus. Preis pro Person: 149 Euro inklusive Aperitif und begleitender Weine (Anmeldung unter info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.95230)

- **Sonntag, 30. Oktober 2016, 12:30 Uhr**

WESTFALEN GOURMETFESTIVAL: MAINE-LOBSTER UND CHAMPAGNER

Thomas Blümel kocht ein Vier-Gänge-Hummer-Menü. Preis pro Person: 59 Euro inklusive eines Glases Champagner (Anmeldung unter info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.95230)

NOVEMBER

- **Den ganzen November lang**

GANS ODER GARNICHTS IM „RESTAURANT PFERDESTALL“

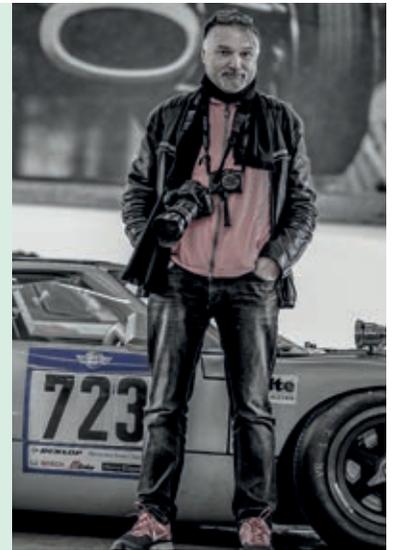
Brust oder Keule und dazu einen schönen Kloß... (Anmeldung unter info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.95230)

- **Dienstags bis samstags im November ab 18 Uhr**

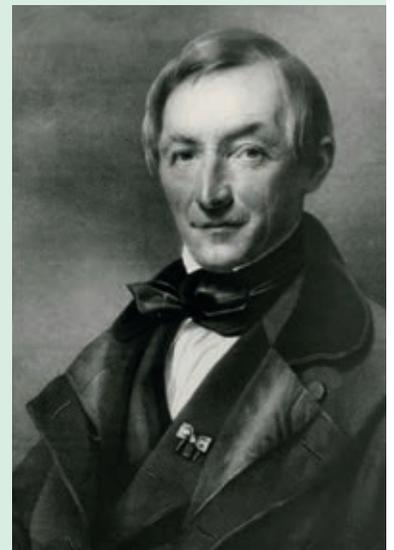
ENTDECKER-MENÜ: TRÜFFEL, KÜRBIS UND WILD IM CASPAR'S RESTAURANT

Drei-Gang-Menü für 39 Euro pro Person (Anmeldung unter info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.95230)

Weltberühmt und im September in Bad Driburg: Horst Hamann gibt einen Fotoworkshop im Gräflichen Park. (Foto: Sascha Reichert)



Der Gartenrevoluzzer des 19. Jahrhunderts wird anlässlich seines 150. Todestages besonders geehrt. (Foto: privat)



Im November im „Pferdestall“, im Dezember im „Caspar's“: Gans! (Foto: Shutterstock)



Ab November in der „Oscar's Bar“: Ladies' Tea mit eigener Pâtisserie. (Foto: Gräflicher Park)



• **Jeden Sonntag zwischen 14 und 17 Uhr**

LADIES' TEA IN DER „OSCAR'S BAR“

Sonntagnachmittag mit Freundinnen am Kamin sitzen, Tee trinken und: Kleine, aber feine süße Sünden dazu naschen. Unser eigener Pâtissier lässt sich für die Ladies etwas ganz Besonderes einfallen. 12 Euro pro Etage.

• **Mittwoch, 16. November 2016, 19:30 Uhr**

FRIEDRICH ANI LIEST AUS „NACKTER MANN, DER BRENNT“

Im Alter von vierzehn Jahren flieht ein Junge aus dem süddeutschen Dorf Heiligsheim. Vierzig Jahre später kehrt er als Ludwig „Luggi“ Dragomir zurück: Wie aus Opfern Täter werden, in welcher Weise dieser unaufhaltsame, alle Grenzen der Grausamkeit sprengende Prozess abläuft – dies erzählt Friedrich Ani, der Meister des Noir, einfühlsam, überraschend und bis ins kleinste Detail und auf eine Weise, die ihresgleichen nicht hat.

Die Eintrittspreise für die Lesung betragen im Vorverkauf in der Kategorie A 12 Euro und in der Kategorie B 8 Euro, an der Abendkasse jeweils drei Euro mehr. Karten unter gaesteeservice@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.95-23700

• **Donnerstag, 17. November 2016, ab 18:30 Uhr**

MINI-BURGER³ & CRAFT BEER IN DER „OSCAR'S BAR“

Burger ohne Rindfleisch oder Brötchen? Jetzt wird die Küche burgerlich kreativ und serviert drei Varianten des geliebten amerikanischen Fastfoods. 19 Euro pro Person (Anmeldung unter info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.95230)

• **Sonntag, 27. November 2016, ab 10 Uhr**

ADVENTSBRUNCH IM HISTORISCHEN THEATERSAAL

Vorweihnachtlicher Brunch in festlicher Atmosphäre genießen. 29 Euro pro Person. (Anmeldung unter info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.95230)

DEZEMBER

• **Den ganzen Dezember lang**

MEDITERRANES IN DER WEIHNACHTSZEIT IM „RESTAURANT PFERDESTALL“

Keine Lust auf Winter? Dann entfliehen Sie der kalten Jahreszeit und erleben Sie einen Abend (Anmeldung unter info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.95230)

• **Dienstags bis samstags im Dezember ab 18 Uhr**

ENTDECKER-MENÜ: GANS IM CASPAR'S RESTAURANT

Drei-Gang-Menü für 39 Euro pro Person (Anmeldung unter info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.95230)

• **Jeden Sonntag zwischen 14 und 17 Uhr**

LADIES' TEA IN DER „OSCAR'S BAR“

Sonntagnachmittag mit Freundinnen am Kamin sitzen, Tee trinken und: Kleine, aber feine süße Sünden dazu naschen. Unser eigener Pâtissier lässt sich für die Ladies etwas ganz Besonderes einfallen. 12 Euro pro Etage.

• **An jedem Adventssonntag, ab 10 Uhr**

ADVENTSBRUNCH IM HISTORISCHEN THEATERSAAL

Vorweihnachtlicher Brunch in festlicher Atmosphäre genießen. 29 Euro pro Person. (Anmeldung unter info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.95230)

• **Donnerstag, 15. Dezember 2016, ab 18:30 Uhr**

MIX YOUR OWN COCKTAIL IN DER „OSCAR'S BAR“

Selber mixen und Lieblingscocktail kuren – unter der Anleitung des Teams der Bar wird geschüttelt und gerührt, was das Zeug hält. Kleine Knabberereien machen das Probieren zum reinen Genuss. 19 Euro pro Person (Anmeldung unter info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.95230)

• **Donnerstag, 15. Dezember 2016**

KÜCHENPARTY

Weihnachtsfeier mal anders: Ausgelassen in der Küche feiern und in die Töpfe schauen. Die besten Parties werden sowieso in der Küche gefeiert! 69 Euro pro Person inklusive Getränken (keine Spirituosen enthalten) (Anmeldung unter info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.95230)

• **Silvester, 31. Dezember 2016**

SILVESTERPARTY „NIGHT OF BROADWAY“

99 Euro pro Person alles inklusive

Impressum

Redaktion: Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorff, 33014 Bad Driburg, Kristina Schütze (Chefredaktion), Ina Happe, Julia Zelonzewski

Anzeigenverkauf: Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorff, 33014 Bad Driburg, Kristina Schütze

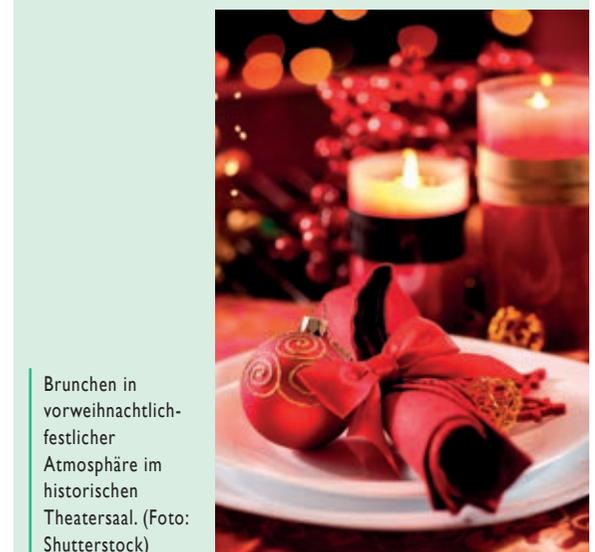
Auflage: 3.000

Layout und Druck: Druckerei Egeling, Bad Driburg

Die Redaktion ist nicht für den Inhalt der Beiträge verantwortlich und behält sich vor, Texte zu kürzen.



Der mehrfach ausgezeichnete Autor Friedrich Ani* liest aus seinem aktuellen Buch „Nackter Mann, der brennt“. *(Foto unten: Tibor Bozi/Suhrkamp Verlag)



Brunchen in vorweihnachtlich-festlicher Atmosphäre im historischen Theatersaal. (Foto: Shutterstock)



Jeden ersten Donnerstag im Monat in der „Oscar's Bar“: Tapas. (Foto: Sascha Reichert)



GRÄFLICHE KLINIKEN

DIE QUELLE DER REHAKOMPETENZ



Ihre ganz persönlichen Fitnessstage in der Caspar Heinrich Klinik

SPORTLICH, FIT UND AKTIV,
DAS MÜSSTE LEICHTER ERREICHBAR SEIN ...

... WIR ZEIGEN IHNEN WIE.

Neun von zehn Freizeitsportlern trainieren nicht richtig. Die meisten belasten sich zu hoch, kennen ihre individuelle Leistungsfähigkeit nicht und können ihre Ziele nicht definieren. Wie fit sind Sie? Wie trainieren Sie am effektivsten? Ihre ganz persönlichen Fitnessstage im neuen, modernen Sporttherapeutischen Zentrum der Caspar Heinrich Klinik geben Ihnen die entsprechenden Antworten. Sie werden sehen, dass Ihnen der Sport dann gleich viel leichter fällt und Sie mehr Spaß am Training haben!

ZUSÄTZLICH BUCHBAR

Eine ausführliche sportmedizinische Leistungsdiagnostik und eine persönliche, optimale Trainingsplanerstellung – auch für das weiterführende Training zu Hause. 118,- €

UNSER PROGRAMM

- 7x Ü/VP (auf Wunsch Diätkost möglich)
- Ärztliches Aufnahmegespräch (15 min), weitergehende Untersuchungen werden separat in Rechnung gestellt
- Bäder und Massagen
- 1x Hydro Jet® Massage
- 1x Sonnenwiese (Wärme- und Lichttherapie)
- **Therapeutischer Bereich**
- Therapeutische Einweisung an den Trainingsgeräten
- Tägliches Training im Sporttherapeutischen Zentrum
- Täglich freies Schwimmen
- **Freizeitgestaltung**
- Teilnahme am Freizeitprogramm
- Teilnahme an Vorträgen (z.B. gesunde Ernährung)

PREISE PRO PERSON

- 7 Ü/VP EZ/DZ 599,- €
- Verlängerungswoche EZ/DZ 549,- €
- Übernachtung in der Suite 7 Ü/VP 849,- €
- Einzelne Verlängerungstage buchbar
- Preise inkl. Kurtaxe

Jetzt
buchen!

CASPAR HEINRICH KLINIK BAD DRIBURG

Rehabilitations-Fachklinik für Innere Medizin und Orthopädie
Schwerpunktklinik für Anschlussrehabilitation

Georg-Nave-Straße 26 • D-33014 Bad Driburg • Tel.: 052.53.95-40