

# COS MOS

№ 18

Journal der Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorpff | Dezember 2016



## PARK

Der zigfach ausgezeichnete Krimi- und Drehbuchautor (u.a. Tatort) Friedrich Ani las im „Gräflicher Park Grand Resort“.

Seite 25

FOTO: THORSTEN HENNING

Weiterentwicklung  
und Veränderung

## LIEBE COSMOS- LESERINNEN UND -LESER,

warum setzt Vorwerk neben seinem traditionellen Staubsaugergeschäft erfolgreich auf die Küchenmaschine „Thermomix“? Warum entwickelte sich bei Dr. Oetker die Tiefkühlpizza zum inzwischen umsatzstärksten Produkt und nicht das ureigene Backpulvergeschäft? Weil beide Unternehmen gezielt und systematisch Weiterentwicklung und Veränderung praktizieren und damit die Wettbewerbsfähigkeit nicht nur sichern, sondern sogar ausbauen.

Diese dynamischen Fähigkeiten zeigen sich auch bei uns in der UGOS in ausgeprägter Form,  
Fortsetzung auf Seite 2



THOMAS DÖRPINGHAUS,  
KAUFMÄNNISCHER  
GESCHÄFTSFÜHRER DER UGOS  
(FOTO: ZAPFE)



## KLINIKEN

Moritz Klinik: Neurologie erhält Zukunftspreis für innovatives Schlaganfall-Rehakonzept.

Seite 34



## QUELLEN

Das Who is who der Wirtschaft traf sich auf dem ersten Ball der Wirtschaft in Paderborn, die Bad Driburger Naturparkquellen waren Sponsor.

Seite 40

## INHALT

Editorial	S. 1
Weihnachtsgruß der gräflichen Familie	S. 2

### UGOS

Über die 40-jährige Geschichte des Driburger Golfplatzes	S. 3
Bad Driburg als Heilbad bestätigt	S. 5
Bad Driburg auf dem NRW-Tag	S. 6
UGOS spendet an Jugendrotkreuz	S. 7
Jubilare im Grafenhaus geehrt	S. 8
Abschiedsbesuch in Bad Driburg	S. 1

### GRÄFLICHER PARK

Top Ten im Relax Guide geknackt	S. 11
Stimmen über Yoga mit Ralf Bauer: „Sehr sympathisch!“	S. 12
Westfalen Gourmetfestival	S. 14
Azubis starten im Gräflichen Park	S. 16
Gräflicher Park nun kodexzertifiziert	S. 17
Auszeichnung mit „Oscar der Spa-Branche“	S. 17
Wintersale	S. 18
Impressionen vom Foto-Workshop mit Horst Hamann	S. 19
Tulpenkuratorin bei „The golden Rabbit“	S. 20
Gemeinsam zur Landesgartenschau 2017	S. 21
Was ich von Piet Oudolf lernte	S. 22
Monika Fockel über fast 20 Jahre F.X.Mayr und bewegende Momente	S. 23
Beeindruckende Lesung mit Friedrich Ani	S. 25
Kolumne: Kaffeisieren	S. 26

### GRÄFLICHE KLINIKEN

Gräfliche Kliniken auf Herzwoche in Holzminde	S. 26
Therapiebegleithund Phibie sucht jetzt Trüffel	S. 27
Kita bedankt sich für Catering der Service GmbH der Gräflichen Kliniken	S. 28
EM-Tippen in der Marcus Klinik	S. 28
Betriebsausflug der Marcus Klinik	S. 29
Bonanza in der Park Klinik	S. 30
Ernährung in der Moritz Klinik premiumzertifiziert	S. 31
MDR dreht in der Moritz Klinik über Brandverletzungen	S. 32
Spende für Paulinchen	S. 33
Zukunftspreis für Neurologie in der Moritz Klinik	S. 35
Ministerinnen-Besuch in Bad Klosterlausnitz	S. 35
Park Klinik: Ambitioniert in die Zukunft	S. 36
Olympiasieger im ARZ fit gemacht	S. 38

### GRÄFLICHE QUELLEN

Louis Graf von Oeynhausen-Sierstorpff über sein Praktikum	S. 39
Radio Hochstift Ferienfinale im Ahorn Sportpark	S. 40
Advent im August: Shooting für den Adventskalender	S. 41
Erster Paderborner Wirtschaftsball	S. 42
Kooperation mit dem KreisSportBund	S. 42
Prokura für Michale Hielscher und Rüdiger Uhle	S. 43
Traditionsrezepte der Bad-Driburger-Mitarbeiter zum Fest	S. 44

Expertentipps	S. 46
Personalien	S. 49
Aktuelles	S. 50

# Wir sind froh, dass es Sie gibt!

## LIEBE MITARBEITERINNEN, LIEBE MITARBEITER, LIEBE COSMOS-LESERINNEN UND -LESER



Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff und Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff bei einer Aktion des Künstlers Horst Wackerbarth im Januar 2016 für die NRW-Stiftung (Foto: Karen Walterscheid)

Schon wieder ist ein Jahr vergangen, und so viel ist bei uns in der UGOS passiert. In den einzelnen Geschäftsbereichen haben sich einige wichtige Dinge geändert: Die Gräflichen Kliniken und der Gräfliche Park stehen seit dem Sommer unter der Geschäftsführung von Peer Kraatz, Ralf Winkhaus und Dirk Schäfer. Verantwortung an langjährige und verlässliche Mitarbeiter delegiert wurde im Frühjahr auch bei den Bad Driburger Naturparkquellen, wo Rüdiger Uhle und Michael Hielscher Prokura erhalten haben. Seit Mai ist Thomas Dörpinghaus Kaufmännischer Geschäftsführer der UGOS und verantwortet die Geschicke des gesamten Unternehmens mehr denn je.

Die Park Klinik ist kein reines Barmer-Haus mehr, unsere Chefärzte – darunter ab dem 1. Januar auch Prof. Martin Lotze als neuer Chefarzt der Psychosomatik – überlegen sich gemeinsam mit den Klinikleitungen neue Konzepte zur Weiterentwicklung der Gräflichen Kliniken insgesamt. Der Gräfliche Park ist wieder mehrfach für das Spa und seine Medical-Konzepte ausgezeichnet worden und gehört zu den Top Ten der Spa-Hotels im deutschsprachigen Raum. Die Bad Driburger Naturparkquellen haben sich als regionaler Brunnen weiterhin konsolidiert und sind Dank kreativem Marketing von fast keiner Veranstaltung im Hochstift mehr wegzudenken. Viele neue Mitarbeiter verstärken uns, einige sind auch

gegangen und behalten uns hoffentlich in guter Erinnerung.

### Was ist konstant im Leben?

Nichts, außer dass die Zeit vergeht und wir immer älter werden. Konstant ist, dass wir seit über 70 Jahren in Frieden leben und es uns noch nie so gut gegangen ist – wir leben in Freiheit und Wohlstand. Hoffen wir, dass es noch ganz lange so weitergeht! Aber vieles bleibt nicht wie es war. Es gibt vieles, das zu Wanken droht: Unsere politische Landschaft zum Beispiel. Auch die Europäische Union scheint nicht mehr selbstverständlich zu sein, obwohl wir uns daran gewöhnt haben, überall mit dem Euro zu zahlen, keine Landesgrenzen zu haben, keine Visa beantragen zu müssen und ganz selbstverständlich in einem Land leben und in einem anderen arbeiten zu können.

Wir leben zurzeit in einem Deutschland, in dem es allen so gut geht wie noch nie. Alle Zahlen sprechen dafür, dass die Wirtschaft floriert, die Arbeitslosenquote niedrig ist, und doch haben die Menschen Angst. Es ist eine undefinierte Angst, die nicht nur in Deutschland dazu führt, dass Menschen sich extremen politischen Parteien zuwenden.

Liest man in der ausländischen Presse über Deutschland, sind alle voll des Lobes für uns und bewundern unsere Stärke. Warum machen wir uns immer schlecht? Warum können wir nicht sehen, dass wir ein starkes, wirtschaftlich und kulturell reiches

Land sind? Eines der reichsten Länder der Welt, und das trotz zunehmender Bürokratie und Regulierung.

### Danke

Einen Anteil an diesem blühenden Deutschland haben auch Sie. Dank Ihrer Arbeit, dank Ihrem Verantwortungsbewusstsein Ihren Familien und Ihrem Umfeld gegenüber, dank Ihrem vielleicht ehrenamtlichen Engagement in Vereinen oder sozialen Projekten geht es uns gut. Deshalb sind wir froh, dass Sie da sind, dass Sie Ihre Arbeitskraft und Ihre Zeit für unsere Kunden, für unsere Patienten und Gäste einsetzen. Und das machen Sie nicht einfach so, sondern mit Engagement und Herzblut. Das merken unsere Kunden/Patienten/Gäste. Wegen Ihnen werden sie gesund, fühlen sich wohl, kommen wieder und trinken unser Produkte. Dafür sind wir Ihnen sehr dankbar. Wir sind froh, dass es Sie gibt.

Wir wünschen Ihnen eine schöne und harmonische Weihnachtszeit. Hoffentlich können Sie einmal durchatmen, das vergangene Jahr Revue passieren lassen und sich an die positiven Dinge erinnern – und wir hoffen, das Positive überwiegt!

Ein gesundes, erfolgreiches und friedliches neues Jahr wünschen Ihnen

Graf und Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff

Forsetzung von Seite 1 immer wieder initiiert oder gefördert durch die Grafenfamilie. Der umfangreiche Umbau des Hotels vor zehn Jahren, die Integration der Park Klinik im gleichen Zeitraum sowie der Aufbau des Ambulanten Reha Zentrums in Jena vor drei Jahren sind dabei nur drei wesentliche Beispiele aus der jüngeren Vergangenheit.

Hinzu kommen vielschichtige Maßnahmen in den jeweiligen Geschäftsbereichen, wie Spezialisierungen (zum Beispiel auf Brandverletzungen in der Moritz Klinik) und neue Leistungen (zum Beispiel die Phase B bei Schlaganfällen) bei den Gräflichen Kliniken. Oder auch neue Produkte (zum Beispiel der Aperitivo „Louis“) bei den Bad Driburger Naturpark-

quellen und Angebote (zum Beispiel der Piet Oudolf Garten) im Gräflichen Park.

Gelebt und umgesetzt werden diese ganzen Maßnahmen durch über 1.500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, richtig gut – oftmals mit Leidenschaft und Herzblut.

### Warum das alles nun wirklich wichtig und notwendig ist?

Weil der ehemalige Weltmarktführer bei Handys, Nokia, heute quasi vom Markt verschwunden ist. Weil das Traditionsunternehmen Saab keine Autos mehr baut. Weil ...

Thomas Dörpinghaus,

Kaufmännischer Geschäftsführer der UGOS,  
Geschäftsführer der Bad Driburger Naturparkquellen

# Von Trockenübungen im Reitstall bis zu Anschlägen mit Klappspaten

## WIE EIN GOLFPLATZ NACH BAD DRIBURG KAM: ÜBER DIE 40-JÄHRIGE GESCHICHTE DES GOLFPLATZES

Mein Vater Caspar Graf von Oeynhausen-Sierstorpf war ein sehr begeisterter Golfspieler. Als er 1974 nach Bad Driburg gezogen war, um die Führung der Bade- und Brunnenbetriebe zu übernehmen, gab es in und rund um Bad Driburg keinen Golfplatz. Der nächstgelegene Platz befand sich „bei den Engländern“ in Paderborn-Sennelager. Das nahm mein Vater zum Anlass, in der Nordfeldmark auf den eigenen Ackerflächen und Wiesen einen Golfplatz zu errichten. Sein Ziel war – neben dem natürlichen Eigeninteresse, (sich) das Golfspielen in Bad Driburg zu ermöglichen – mit dem Golfplatz vor allen Dingen ein neues Klientel anzusprechen und so zusätzliches Gästepotential nach Bad Driburg zu holen.

### Gründung des Präsidiums

Hierzu hatte er sich mit Carl Gustav Rommenholler („Rommenholler Kohlen säure“, jetzt „Linde Gas“ in Herste) ausgetauscht, der ebenfalls ein passionierter Golfspieler war. Man entschied sich, einen Verein zu gründen. Das erste Präsidium war in der Zusammensetzung insbesondere optisch etwas ganz Besonderes: Der erste Präsident Cargu Rommenholler mit akutem Hüftschaden auf Krücken. Mein Vater als Vizepräsident mit frischer Meniskusope-

ration auf Krücken. Spielführer Werner von Hanstein mit versteiftem Bein (Kriegsverletzung) und Schatzmeister Kraft Angerer mit gebrochenen Arm. Das neue Präsidium repräsentierte den neuen Golf sport in Bad Driburg auf durchaus spezielle und in diesem Moment eher gebrechliche Weise. Es passte eigentlich besser zu einer neu zu gründenden Klinik. Nichts desto trotz war dieses neue, erste Präsidium umso tatkräftiger. Es lud zahlreiche Freunde und potentielle neue Mitglieder aus der Region in das Kurhaus ein.

### Vereinsmitgliederwerbung

Die Gründungsveranstaltung fand im Festsaal des heutigen „Gräflicher Park Grand Resort“ statt. Hierzu wurde im Saal, der damals noch in rosa gestaltet war, ein Super 8-Film von dem berühmten Golfturnier in Augusta (Georgia, USA) vorgeführt. Die meisten geladenen Gäste wussten gar nicht, was Golf ist, fanden aber den vorgeführten Platz und die Anlage von Augusta mit ihren Azaleen sehr hübsch. Hierzu muss man wissen, dass Augusta das Wimbledon des Golfsports ist. Am Ausgang des Festsaa ls gab es dann die Beitrittsformulare für den neuen Verein. Soweit ich mich erinnere, hatte der Bad Driburger Golf Club am Ende dieses denkwürdigen Nachmittags rund 50 Mitglieder.



### Trockenübungen im Pferdestall

Damit man nunmehr den Mitgliedern ein erstes Spielen und Heranführen an den Golf sport überhaupt ermöglichen konnte, wurde der nördliche Flügel des Pferdestalls (aktuell „Restaurant Pferdestall“), der zur damaligen Zeit noch eine Reithalle war, mit Netzen bestückt. Der englische Golfprofi Ray Issit aus Sennelager wurde als erster Golfpro (Trainer) engagiert und gab in der Reithalle Trainingsstunden, wo die neugewonnenen Mitglieder von Matten ihre Golfbälle in die Netze schlagen konnten. Fortsetzung auf Seite 4

Konstantin II. (ehemaliger König von Griechenland) bei der Eröffnung des Golfplatzes (Foto: Privatbesitz der Familie Graf von Oeynhausen-Sierstorpf)

Prinzessin Benedikte von Dänemark (ganz links), Konstantin II. (ehemaliger König von Griechenland), Ramona Gräfin von Oeynhausen-Sierstorf und Prinz Richard zu Sayn-Wittgenstein-Berleburg (von links).

(Fotos: Privatbesitz der Familie Graf von Oeynhausen-Sierstorf)



**Fortsetzung von Seite 3** Später wurde die Wiese zwischen Gräfin-Margarete-Allee, Kirschallee und Moritzallee als so genannte „Übungswiese“ gemäht. Somit konnten die ersten Mitglieder bereits Golfbälle auf einer über 250 Meter langen Rasenfläche schlagen.

### Die ersten neun Löcher

Im weiteren Verlauf erstellte dann der holländische Golfplatzarchitekt Dudok van Heel eine Planung für einen 9-Loch-Golfplatz. Bei dieser 9-Loch-Anlage wurde als Clubhaus das ehemalige Wohnhaus des damaligen Tennistrainers, Herrn Aulitzky, am Wildgehege eingeplant. Hierüber war mein Vater natürlich sehr erfreut. Nicht nur, weil er dieses kleine Holzhäuschen mit sehr niedrigen Decken (Herr Aulitzky war nur circa anderthalb Meter groß) mit integrieren konnte, sondern er sah natürlich auch einen Vorteil darin, dass der erste Abschlag nur drei Minuten zu Fuß von seinem Bett entfernt war.

Mit dem Bau des Platzes wurde dann die Baufirma Mokinski beauftragt. Die Finanzierung des Golfplatzes bestand sowohl aus zahlreichen Spenden als auch einer Fremdfinanzierung. Ich selbst habe mich damals als 15-Jähriger sehr über die Planung dieses Golfplatzes gefreut. Insbesondere deshalb, weil ich mein Taschengeld etwas aufbessern konnte, wenn ich sowohl auf dem Löffelbagger als auch für das permanente Rasenmähen zusammen mit Stefan Tomaschewski (der als Platzwart später sogar noch sein 60-jähriges Dienstjubiläum für die UGOS beging) mit eingesetzt wurde. Am Standort Bad Driburg allerdings war der Golfplatz 1976 nicht ganz unumstritten. Ein Golfplatz war natürlich etwas gänzlich neues. Die Stadt Bad Driburg hatte 30.000 D-Mark mit dazugegeben. Dies hatte vermutlich zu einem gewissen Unmut geführt, so dass einige erboste Bürger wohl nachts mit einem Klappspaten an das ein oder andere neu gestaltete Grün herangegangen sind. Ähnliches hat sich mit den Bad Driburgern ja bereits bei der Badgründung in 1782 abgespielt, als die Bürger mit der neugepflanzten Doppelreihigen Allee in die Stadt (die jetzige Gräfin-Margarete-Allee) nicht einverstanden waren und diese kurzerhand absägten.

### Die Eröffnung mit dem (Ex-)König von Griechenland

Heute ist der Golfplatz zu einer absoluten Selbstverständlichkeit für den Standort geworden. Etwa ein Jahr nach Fertigstellung ist es zur offiziellen Eröffnung des Bad Driburger Golfclubs gekommen. Hierzu hatten sich neben dem Präsidium und zahlreichen Ehrengästen unter anderem auch König Konstantin II. von Griechenland eingefunden. Der erste Schlag wurde von dem Golfprofi Christian Strenger, einem sehr erfolgreichen Banker und deutschem Amateurmeister, zusammen mit Ray Issit und dem griechischen Ex-König durchgeführt.

Da sich viele Zuschauer der Gefahr des Golfsports nicht bewusst waren, bildete sich eine äußerst enge, circa 50 Meter lange schmale Gasse am ersten Abschlag. Die beiden Profis legten einen sensationellen ersten Abschlag durch diese enge Gasse hin. Der griechische Ex-König war ob des großen Andrangs sehr irritiert und himmelte seinen Golfball knapp über das Publikum in die alten Eichen neben dem Clubhaus.

### Erfolg und Erweiterung

In jedem Fall hat sich der Golfplatz zu einem großen Erfolg für den Standort Bad Driburg entwickelt. Im Laufe der Jahre wuchs der Club. Als man die Mitgliederzahl von 180 erreichte, entschloss sich mein Vater, den Platz auf 18 Spielbahnen zu erweitern. Hierzu legte man dann fest, ein neues Clubhaus zu errichten. Angedacht war dies ursprünglich einmal, verbunden mit dem sehr schönen Blick, im Bereich des Reelser Kreuzes. Das Clubhaus wurde dann aber, entworfen durch den Architekten und Präsidiumsmitglied Herrn Lorth, an seinem jetzigen Standort mit der Unterstützung vieler Spenden errichtet. Vermutlich um teure Anschlussgebühren für die Erschließung zu sparen, da die Stadt Bad Driburg fast zeitgleich mit dem Bau der Therme begonnen hatte.

Die zweiten neun Loch wurden mit Masse fremdfinanziert. Die neuen Spielbahnen, die auf den sehr ebenen ehemaligen Ackerflächen angelegt wurden, erhielten dank großer Mengen Austauschboden zusätzliche Modellierung. Dies führte dazu, dass sich der Platz sehr harmonisch in die Landschaft integrieren ließ.

### „Golfplatz“

Amüsant ist noch die Geschichte der Genehmigung des Golfplatzes. Ursprünglich war die landwirtschaftlich genutzte Nordfeldmark, gemäß Flächennutzungsplan, mit mehr als den vorhandenen zwei Rehabilitationskliniken (Caspar Heinrich Klinik und Knappschaftsklinik) ausgewiesen. Mein Vater ahnte vermutlich damals schon, dass die geplante Anzahl von Kliniken an diesem Standort nicht errichtet wird und schrieb in die von ihm als Eigentümer freizugebende Planung in großer Schrift „Golfplatz“. Als dann einige Jahre später der Bauantrag für den Golfplatz gestellt wurde, bezog er sich auf den bei der Stadt befindlichen Plan, der tatsächlich, von allen unterschrieben, einen großen Teil der Nordfeldmark als Golfplatz ausgewiesen hat. Wie man sich dann im Detail arrangiert hat, weiß ich nicht, aber an den Plan mit der Aufschrift Golfplatz kann ich mich erinnern. Vermutlich gibt es diesen noch heute im Rathaus...

### Golf in Bad Driburg und der Region heute

Inzwischen hat der Golfclub rund 500 Mitglieder, wovon etwa 300 als aktive Mitglieder regelmäßig spielen. Der Platz hat darüber hinaus eine sehr starke Bedeutung für den Tourismus und die Attraktivierung der Stadt. Bis hin zu Grundstücks- und Immobilieneigentümern werben zahlreiche Gewerbetreibende mit der Nähe zum Golfplatz. Zudem spielt der Platz durch so genannte Greenfee-Einnahmen (Spielgebühr für Nicht-Clubmitglieder) regelmäßig eine sechsstelligen Summe im Jahr ein, die wirtschaftlich sehr bedeutend für den Platz ist.

Im Laufe der Jahre sind im westfälischen Raum zahlreiche neue Plätze entstanden. In OWL gibt es inzwischen allein 19 Golfclubs mit insgesamt 14.000 Mitgliedern. Der Wettbewerb hat also stark zugenommen, so dass die Positionierung und weitere Alleinstellung von großer Bedeutung sein wird. Für die Stadt Bad Driburg ist es sicher interessant, sowohl den Gräflichen Park als

| Caspar Graf von Oeynhausen-Sierstorf



auch den Golfclub mit dem erweiterten Rosenberg in seiner direkten Nähe an dem Stadtgebiet zu haben. Dies ist sicherlich etwas sehr Ungewöhnliches, da sich die meisten Golfplätze in der Regel in größerer Entfernung von Stadtgebieten befinden.

Der Golfplatz hat einen ausgesprochenen Landschaftscharakter. Die Nähe zum Gräflichen Park, aber auch die Hanglage am Rosenberg und die zahlreichen „doglegs“, also Spielbahnen, die immer um eine Ecke gehen, sind ein besonderes Merkmal des Bad Driburger Golfclubs. Ein weiteres besonderes Merkmal ist der tonige Boden. Dieser gibt den Spielern die Möglichkeit, bei Trockenheit Rekordweiten zu erzielen, da der harte Untergrund den Ball sehr weit rollen lässt. Auf der anderen Seite hat dies aber auch den Nachteil, dass die Spielbahnen bei Nässe schwieriger zu bespielen sind.

#### Herausforderungen in der Zukunft

Die großen Herausforderungen in der Zukunft werden sein, sich weiter von den zahlreichen anderen Anlagen in der Umgebung zu differenzieren. Hier ist

das privatwirtschaftliche Engagement sehr gefordert. Ein Golfplatz wie der Universitäts-Golfclub Paderborn, der durch staatliche Förderung entstanden ist, hat natürlich einen ganz anderen Wettbewerbsvorteil. Inzwischen haben auch einige Golfclubs Erweiterungen auf 3x9-Loch Anlagen realisiert und Golfschulen angeschlossen, wovon aber nicht alle am Clubhaus beginnen und enden. Allein in OWL sind dies bereits drei Anlagen von den 19 Clubs, die dadurch einen optimalen Betrieb für Mitglieder und insbesondere die für die wirtschaftlich bedeutenden Gastspieler ermöglichen. Letzteres spielt für den Standort Bad Driburg eine herausragende Rolle.

Die Themen Alleinstellung, Qualität und Vernetzung der Angebote werden bei den meisten Golfanlagen über eine erfolgreiche Zukunft entscheiden. Gerade das Bundesland Nordrhein-Westfalen, das die meisten Golfreisenden hat, hat neben dem holländischen Golfreisemarkt für Bad Driburg eine nicht zu unterschätzende Bedeutung.

von Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorff

# Bad Driburg mit Gräflichem Park als Heilbad bestätigt

## ERNEUTE VERLEIHUNG DER URKUNDE IM „GRÄFLICHER PARK GRAND RESORT“

Ein Kurort kommt nicht ohne Weiteres zu seiner Bezeichnung als eben dieser, ein Heilbad zu seinem Titel schon mal gar nicht. Das weiß niemand besser als die Verantwortlichen der Stadt Bad Driburg, die am Freitag, den 14. Oktober 2016 erneut die urkundliche Bestätigung zum Heilbad entgegen nehmen durften – nicht ohne Grund im „Gräflicher Park Grand Resort“.

Neben allgemeinen Anforderungen als Kurort, die es regelmäßig erneut zu erfüllen und zu belegen gilt, gibt es darüber hinaus für Heilbäder weitere spezielle Voraussetzungen und Qualitätsstandards des Deutschen Heilbädersverbandes e.V. und dem Gesetz über Kurorte im Land NRW.

In Bad Driburg werden diese geforderten Voraussetzungen sämtlich von privater Seite erbracht. „Die Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorff ist hier als ein ‚Vollsortimenter‘ zu sehen, der ausnahmslos alle Bedingungen erfüllt, damit Bad Driburg die Bezeichnung als Heilbad führen kann“, erklärt Inhaber Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorff die Hintergründe. „Hier in Bad Driburg ist jeder zweite von rund 5.600 Arbeitnehmern in der Gesundheitsbranche tätig. Wir haben hervorragend ausgebildetes medizinisches und therapeutisches



Übergabe der Urkunde zur Prädikatsbestätigung vor den Brunnenarkaden (von links): Britta Bükler (Bezirksregierung Detmold), Baudezernent Martin Kölzner, Sylvie Thormann (Geschäftsführerin Bad Driburger Touristik GmbH), stellvertretende Bürgermeisterin Christa Heinemann, Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorff, Bürgermeister Burkhard Deppe, Regierungsdirektorin Marion Schostag-Grondorf, Günther Pastoors (Bezirksausschuss Neuenheerse), Franz-Josef Nöltker und Manfred Kröger (Verkehrsverein Neuenheerse). (Foto: Monika Sude)

Fachpersonal und halten sowohl die leistungsfähigen und qualifizierten Gesundheitseinrichtungen vor als auch die ausgedehnten Grünanlagen und Naturbereiche. Mit dem, was wir hier in Bad Driburg anbieten und vor allen Dingen noch entwickeln können, sind wir ein Leuchtturm in NRW!“

Von der daraus resultierenden Beurkundung des Heilbades profitieren alle: Die Stadt Bad Driburg, ihre Beherbergungsbetriebe und Gesundheitseinrichtungen sowie auch der Tourismus der Region. Und: natürlich ist es auch für das „Gräflicher Park Grand Resort“ ein Vorteil, seinen Standort in einem Heilbad zu haben.

Insofern freuen sich alle Beteiligten, dass Bad Driburg durch die erfolgreiche Kooperation zwischen privater und kommunaler Hand erneut als Heilbad bestätigt worden ist.

von Monika Sude, Assistentin der Geschäftsführung, und Kristina Schütze, Director Public Relations, UGOS

# 70. Landesgeburtstag: Die Vorzüge von Stadt und Bad beworben

**BAD DRIBURG AUF DEM NORDRHEIN-WESTFALEN-TAG 2016 IN DÜSSELDORF**

Die Stadt Bad Driburg hat – wie bereits 2012 und 2014 – auf dem Nordrhein-Westfalen-Tag für sich geworben, der in diesem Jahr am 27. und 28. August in der Landeshauptstadt Düsseldorf stattfand. Mehr als 600.000 Besucher strömten bei herrlichem Sommerwetter in die Metropole am Rhein.

Der NRW-Tag ist der mittlerweile alle zwei Jahre stattfindende Landesfesttag anlässlich der Gründung des Landes Nordrhein-Westfalen am 23. August 1946. Die Briten im Nachkriegsdeutschland schufen mit ihrer „Operation Marriage“ das Nordrhein-Westfalen in den Grenzen von heute. Seit 2007 wird die Veranstaltung in wechselnden Städten durchgeführt. Die runden Landesjubiläen, wie in diesem Jahr der 70., werden weiterhin in der Landeshauptstadt gefeiert. Die Ausrichterstädte außerhalb der Landeshauptstadt waren seit dem Jahr 2007 Paderborn, Wuppertal, Hamm, Siegen, Bonn, Detmold und Bielefeld.



Impressionen von der Rheinpromenade, wo auch der Stand aus Bad Driburg seinen Platz gefunden hatte. (Alle Fotos: Bad Driburger Touristik)



Viele Interessierte nutzten das schöne Wetter, um sich zu informieren.

Der diesjährige NRW-Tag wurde am letzten, sehr warmen Augustwochenende gefeiert. Die Besucher erwartete ein sehr attraktives Rahmenprogramm rund um das Thema NRW. In fünf Quartieren zu verschiedenen Themen konnten sich die Gäste informieren. Auf insgesamt 16 Bühnen sorgten Musiker, Schauspieler und Künstler für tolle Unterhaltung. Zudem gab es jede Menge Mitmachaktionen in allen Quartieren.

Dabei ließ sich die ganze Vielfalt des Bundeslandes entdecken. Auf der Rheinpromenade, in den Gassen und auf den Plätzen der Altstadt vergnügten sich viele tausend Menschen.

Mit ihrer Teilnahme am NRW-Tag zielten Wirtschaftsförderung, Bad Driburger Touristik GmbH und Driburg Therme GmbH auf einen ganzheitlichen Vermarktungsansatz: ergänzend zum Tourismus wurden



Sylvie Thormann (Geschäftsführerin Bad Driburger Touristik GmbH) und Dr. Heinz-Jörg Wiegand (Wirtschaftsförderung und Stadtentwicklung) repräsentierten das Heilbad unter anderen in Düsseldorf.

Das Thema „Glas“ spielte am Bad Driburger Stand natürlich eine große Rolle...



auch die weiteren Vorzüge von Stadt und Umland beworben. Ganz gezielt waren dieses Mal neben Kur, Reha und Erholung auch die Aspekte Leben, Wohnen, Freizeit und Arbeit beworben worden. Bereitgestellte Kostproben der Bad Driburger Naturparkquellen, ein Gewinnspiel der Touristik GmbH, die Exponate aus dem Glasmuseum, Luftballons und vieles mehr ließen den Stand zu einem Anlaufpunkt in der Meile am Mannesmannufer werden.

Ein großer Dank gilt den Organisatoren des NRW-Tages und dem Team von Wirtschaftsförderung,

Touristik und Therme, die an den beiden Tagen für Stadt und Bad die Werbetrommel rührten. Dankesgrüße gelten zudem allen Besuchern für ihr Vorbeischaun sowie den hiesigen Unternehmen und Institution für die bereitgestellten Leihgaben. Der nächste NRW-Tag wird im Jahr 2018 stattfinden, die ausrichtende Stadt wird noch festgelegt werden.

Eine Nachlese zum NRW-Tag 2016 gibt es hier: <https://www.duesseldorf.de/nrwtag/>

von Dr. Heinz-Jörg Wiegand, Wirtschaftsförderung und Stadtentwicklung

Christiane Seemer (Geschäftsführerin der Driburg Therme GmbH) wurde während ihrer Schicht bestens unterhalten...



## Wichtiger Beitrag für die Gesellschaft vor Ort

### UGOS-HALLENFUSSBALL-CUP SPENDET AN JUGENDROTKREUZ BAD DRIBURG

Für die Arbeit mit Kindern und Jugendlichen vor Ort möchte Thomas Dörpinghaus, Kaufmännischer Geschäftsführer der UGOS, die alljährliche Spende aus dem UGOS-Hallenfußball-Cup verwendet wissen. Nach Musikschule und Feuerwehr durfte sich in diesem Jahr nun das Jugendrotkreuz in Bad Driburg über einen Scheck von 300 Euro aus den Erlösen von Essen und Getränken des sechsten Fußball-Cups freuen.

„Die Spende werden wir für verschiedene Dinge einsetzen“, erläutert Ortsleiter Tobias Müller. „Zum einem wird das Geld in Veranstaltungen auf Orts-ebene fließen, aber auch Ausrüstung und Ausstattung für die Notfalldarstellung und die Gruppenstunden werden profitieren.“



Beim Jugendrotkreuz Bad Driburg engagieren sich aktuell circa 120 Kinder und Jugendliche im Alter zwischen sechs und 27 Jahren, betreut werden sie von 20 Gruppenleitern. In den wöchentlichen Gruppenstunden werden Themen von der Ersten Hilfe bis zur Geschichte des Roten Kreuzes bearbeitet und geübt. „Spiel und Spaß stehen dabei immer im Vordergrund“, sagt Tobias Müller. Weitere wichtige Schwerpunkte seien unter anderem auch die Betreuung der Schulsanitätsdienste, die Notfalldarstellung von Verletzten und die Unterstützung von Blutspendeaktionen.

„Die Mischung aus sinnvoller Freizeitgestaltung für die Kinder und Jugendlichen sowie das soziale Engagement für andere Menschen, dass den jungen Menschen hier nahe gebracht wird, empfinden wir als wichtigen Beitrag für die Gesellschaft und insbesondere das sozial-gesellschaftliche Gefüge hier in Bad Driburg“, begründet Thomas Dörpinghaus die Auswahl für die Spende.

Der UGOS-Hallenfußball-Cup ist das „Baby“ des UGOS-Leiters, der gleichzeitig auch Geschäftsführer der Bad Driburger Naturparkquellen ist. Zusammen mit seinem Team – in diesem Jahr Christina Wolff (Kaufmännische Assistentin UGOS) sowie die beiden Auszubildenden Daniel Bobbert und Stefanie Rasche – organisiert er den Cup, bei dem sich die rund 1.500 Mitarbeiter der Unternehmensgruppe als Spieler auf dem Feld, Zuschauer auf den Rängen oder Helfer, zum Beispiel beim Speisen- und Getränkeverkauf, engagieren, seit 2011. Gewinner war in diesem Jahr übrigens das Ambulante Reha Zentrum Jena.

von Kristina Schütze, Director Public Relations, UGOS

Scheckübergabe: Thomas Dörpinghaus (rechts) übergibt die 300 Euro an die Bad Driburger Ortsgruppe des Jugendrotkreuz. (Foto: Christina Wolff)

# „Danke!“ für Jahrzehnte durch dick und dünn

FAMILIE GRAF VON OEYNHAUSEN-SIERSTORPFF EHRT JUBILARE DES UNTERNEHMENS



Das traditionelle Foto auf der Terrasse zum Privatgarten der gräflichen Familie. (Alle Fotos: privat)

Zwei Mal 40 Jahre, 17 Mal 25 Jahre und acht Mal Treue bis zum Ruhestand – dafür bedankte sich Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpf am vergangenen Mittwoch bei 27 seiner Mitarbeiter. Getreu der Tradition, die bereits sein Vater Graf Caspar eingeführt hatte, empfing der Inhaber der Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorpf (UGOS) die Jubilare und alle in den Ruhestand gehenden Mitarbeiter. Diese arbeiten teilweise schon über mehrere Familiengenerationen im Gräflichen Park, den Gräflichen Kliniken oder bei den Gräflichen Quellen.

„Viele der Mitarbeiter, die ich heute ehren darf, kenne ich schon mein halbes Leben lang oder länger“, verdeutlicht Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpf die Zeitspanne, über die einige der Mitarbeiter dem Bad Driburger Traditionsunternehmen die Treue gehalten haben. „Diese Loyalität einem Unternehmen gegenüber ist gerade in der heutigen Zeit etwas unglaublich Besonderes und wir wissen das als Familienunternehmen sehr zu schätzen. Es ist nicht selbstverständlich, dass Mitarbeiter mit dem Unternehmen durch dick und dünn gehen.“ Das Kerngeschäft der UGOS – Dienstleistungen – profitiere darüber hinaus in jeder Hinsicht von Mitarbeitern, die das Unternehmen gut und lange kennen. Gerade deshalb sei ihm das „Danke sagen“ in einer so persönlichen Atmosphäre auch so wichtig, so der Inhaber der UGOS.

Die Tradition im Grafenhaus – seit Jahrzehnten gepflegt – erlebt dieses Mal übrigens einen kleinen Bruch. Personalleiter Lutz Peter Reuter begleitete die kleine Zeremonie sonst immer als Organisator und Fotograf; dieses Mal wird der gelernte Hotelkaufmann, der 1991 vom damaligen Kurdirektor Hubert Möstl in die UGOS geholt wurde, selbst für 25 Jahre Treue in Bad Driburg geehrt. Der leidenschaftliche Segler und Fotograf verantwortet inzwischen neben der zentralen Personalabteilung auch das Qualitätsmanagement der Gräflichen Kliniken sowie die Bereiche Gebäude, Technik und Umwelt.

## Jubiläen

Gleich zwei 40-jährige Jubiläen hat die Caspar Heinrich Klinik zu verzeichnen: Cäcilia Grothe, heute Chefarztsekretärin der Orthopädie und eine der beliebtesten Ansprechpartnerinnen der Patienten, und Heinrich Claes, Koch in leitender Position und Experte für diätetisches Kochen, sind zusammen 80 Jahre in der Reha-Klinik.

Bereits ihre Ausbildung zu Bürokauffrau absolvierte Diana Schrader im technischen Büro in der UGOS, und auch nach 25 Jahren und Babypausen ist sie als Unterstützung der Technik nicht wegzudenken. Hans-Dieter Sievering kennt die Gräfliche Familie und den Gräflichen Park eigentlich schon seit seiner Geburt, denn er arbeitet hier in dritter Generation. 1961 half er zum

ersten Mal bei der Silvesterfeier von Graf Rabe aus, seit 1991 ist der gelernte Kaufmann „feste“ Aushilfe in der UGOS. Der Besuch der Butlerschule in Köln und seine Tätigkeit für Graf Vinsebeck bis zu dessen Tod (1966) lehrten ihn übrigens die wichtigste Eigenschaft eines Butlers: absolute Diskretion. Einen weiteren ungewöhnlichen Job hat Uwe Bergmann von den Bad Driburger Naturparkquellen gelernt: Bergmann. Seit 25 Jahren ist der stellvertretende Schichtleiter nun bei den Bad Driburger Naturparkquellen und wird von seinen Kollegen als „Retter in der Not“ sehr geschätzt.



Hans-Dieter Sievering servierte im Salon des gräflichen Hauses schon Häppchen und Getränke. Jetzt dankte ihm und allen anderen Jubilaren hier Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff für die langjährige Treue.

Gleich sechs 25-jährige Jubilare hat die Marcus Klinik in diesem Jahr: Karin Wiegartz (Gesundheits- und Krankenpflegerin) in der Neurologie, Katrin Döbert (Stationssekretärin Orthopädie), Simone Fieber (Patientenaufnahme), Gabriele Tauber (Physiotherapeutin, studierte Betriebswirtin und aktuell nach Feierabend mit ihrer Doktorarbeit beschäftigt), Brigitte Urbanik (Abteilungsärztin Orthopädie) und Franz-Josef Mack (Oberarzt Neurologie) halten der Klinik an der Brunnenstraße seit einem viertel Jahrzehnt die Treue.

Als Mitarbeiterin der Finanzbuchhaltung fuhr Elke Holtemeyer vor 25 Jahren zum ersten Mal in die Park Klinik, seit der Übernahme der Klinik durch die UGOS 2006 fährt sie in die zentrale Finanzbuchhaltung der Holding. Seit dem 1. April 1991 fährt Guido Kersting jeden Morgen in die Park Klinik, seit 1999 als Leiter der Physikalischen Therapie. Fahren tut nach 25 Jahren auch Georg Jakob; er ist nämlich Fahrer in der Park Klinik. Diane Martin (Mitarbeiterin Empfang und Mitglied Betriebsrat) und Alwine Adrian (Reinigungskraft) arbeiten ebenfalls seit 1991 für die Klinik in Bad Hermansborn.

Seit 25 Jahren lebt Alfons Böker als Serviceleiter für den Patientenkomfort in der Caspar Heinrich Klinik – inzwischen verantwortet er den Service auf der Privatstation der Klinik. Anke Brehme ist die erste Jubilarin aus der Moritz Klinik im thüringischen Bad Klosterlausnitz. Sie arbeitet seit 25 Jahren als Reinigungskraft in der MoK-Objekt-Gesellschaft.

## Verabschiedungen in den Ruhestand

Als immer fröhlich und gut gelaunt ist Angelika Rösenberg in der Park Klinik bekannt; nach über 25 Jahren Dienst als Zimmerfrau und später Schwesterhelferin ist sie nun im Ruhestand. Vor allem den Rehberg in Bad Hermansborn, aber auch das restliche Areal des Parks hat Anton Gemmeke als Gärtner fast 38 Jahre lang gepflegt, bevor er am 1. April dieses Jahres in den Ruhestand ging. Anzucht und Blumenpflege waren dabei seine Steckenpferde. Ebenfalls seit Ende der 1970er Jahre hat Reinhard Klaus für die Park Klinik gearbeitet: Als Betriebsschlosser und fast genauso lange als Betriebsratsmitglied hat sich der erfahrene Handwerker für die Belange der Klinik und ihrer Mitarbeiter eingesetzt. Zum 1. Januar 2017 geht Elke Mikus nach 45 Jahren Dienst in der Park Klinik in den Ruhestand. Als frühere Chefarztsekretärin und Mitarbeiterin des Schreibdienstes ist die Leiterin der Stationssekretariate beliebt als kompetente und humorvolle Kollegin und Freundin. Peter Hillebrand, langjähriger Einkäufer in der Park Klinik, hatte 2016 ebenfalls sein letztes Dienstjahr.

Die Caspar Heinrich Klinik muss ab Ende Dezember auf einen ihrer langjährigen Fahrer verzichten: Michael Mikus – geschätzt für seine Zuverlässigkeit und die hohe Loyalität dem Unternehmen gegenüber – hat am 31.12.2016 seinen letzten Arbeitstag. Ebenfalls in den Ruhestand verabschieden sich Ella Klassen und Helena Scharf als Reinigungskräfte der Marcus Klinik Objekt Gesellschaft. Beide verbringen ihre Freizeit am liebsten mit ihren Familien und kochen und backen sehr gerne.

## Treue als Qualitätsmerkmal

Dass die Mitarbeiter der UGOS im Durchschnitt zwölf bis 15 Jahre die Treue halten, sei übrigens auch ein nicht zu unterschätzender Faktor im Wettbewerb, sagt Lutz Peter Reuter (in seiner Funktion als Leiter Zentralbereich Personal). „Die lange Betriebszugehörigkeit wirkt sich nicht nur positiv auf die Qualität unserer Dienstleistungen aus. Im Kampf um die weniger werdenden Fachkräfte – gerade hier im ländlichen Raum – erleichtert uns jeder gut ausgebildete Mitarbeiter, der im Unternehmen bleibt, natürlich die Arbeit. Darüber hinaus spricht sich eine hohe Attraktivität als Arbeitgeber natürlich herum, so dass wir neue Fachkräfte leichter akquirieren können.“

von Kristina Schütze, Director Public Relations, UGOS



Wurde dieses Mal selbst geehrt: UGOS-Personalleiter Lutz Peter Reuter (Mitte) empfing Glückwünsche, Urkunde und Uhr für 25 Jahre von Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff und Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff.

# Abschied von Bad Driburg...?

**GABRIELE WENDLAND, PFLEGEDIENSTLEITERIN IM NEU-RUHESTAND, ÜBER IHREN VERMEINTLICHEN ABSCHIEDSBESUCH IM GRÄFLICHEN PARK**

## Davor

Für mich als berufstätiger Mensch stand mein Job 45 Jahre fast immer an erster Stelle. Die Lebensbedingungen richteten sich zum größten Teil nach den dienstlichen Erfordernissen. Als Pflegedienstleitung war für mich 23 Jahre die Moritz Klinik mein „Baby“, und als solches musste sie gehegt und gepflegt werden. Das bedeutete erheblichen Zeitaufwand, auch über die normale Dienstzeit hinaus. Für Hobbies hatte ich kaum Zeit. Alle verbleibende Zeit gehörte der Familie, besonders den zwei Enkelöhnen (sechs Jahre und zwei Jahre).

## Danach

Nach meinem Renteneintritt änderte sich mein Leben komplett. Den Tag anders einteilen, entspannter angehen, aber nicht ohne Termine zu haben. Ein großer Vorteil dieses Lebensabschnittes ist es, dass man zeitlich weitestgehend unabhängig ist und ehemalige, meist vernachlässigte Hobbies wiederbeleben kann. Auch der gesamten Familie kann man wieder mehr Zeit widmen. Ein besonderer Vorteil ist, dass die Urlaubsplanung flexibel und ganz nach dem persönlichen Bedarf gestaltet werden kann. Somit konnte ich mein Abschiedsgeschenk, eine Reise in das schöne Bad Driburg ins „Gräflicher

Park Grand Resort“, unproblematisch zu einer der schönsten Jahreszeiten planen.

## Danach im „Gräflicher Park Grand Resort“

Anfang Juli dieses Jahres begaben wir, mein Mann und ich, uns auf die Fahrt nach Bad Driburg. Wie oft bin ich die Strecke in den letzten 23 Jahren gefahren und hatte immer ein angespanntes Gefühl dabei, denn ich fuhr zu meinem obersten Chef. Nun war die Situation eine ganz andere. Entspannung war geplant: in Ruhe das schicke Hotel und den herrlichen Park genießen. In der Vergangenheit hatte ich natürlich bei dienstlichen Terminen im Gräflichen Park übernachtet, jedoch war da wenig Zeit, um die Annehmlichkeiten des Hotels in ganzem Umfang zu nutzen. Das wollte ich nun in vollen Zügen nachholen.

Das Wetter im Juli war perfekt. Es war nicht zu warm und die Sonne verwöhnte uns an allen Tagen. Den Tag ganz entspannt bei einem traumhaften Frühstück im „Caspar's Restaurant“ zu beginnen und die Aktivitäten des Tages zu planen war wunderbar. An einem Tag haben wir Schloss Corvey (seit 2014 UNESCO Weltkulturerbe) in Höxter einen Besuch abgestattet. Nach etwa 30

Minuten Autofahrt konnten wir die beeindruckende Schlossanlage mit Museum und einem wunderschönen Park besichtigen. In dem dazugehörigen ganz idyllischen Gartenrestaurant genossen wir eine traditionelle, hervorragende Küche. Das tägliche Schwimmen im hoteleigenen Pool war am Nachmittag fester Termin. Bei Sonnenschein im warmen Wasser zu schwimmen und in gepflegten Räumen anschließend zu ruhen war für Körper und Seele phantastisch. Das war Erholung pur!

Am Tag darauf waren wir verabredet mit Heinz-Josef Bickmann, dem Direktor der Gräflichen Parks und Gärten. Er führte uns durch den Park und ich erhielt dabei völlig neue Einblicke. Nach 23 Jahren dachte ich den Park zu kennen, aber Chefgärtner Bickmann hatte für mich viele neue und sehr interessante Informationen parat. Wir erfuhren das Konzept der Parkanlage. Wurden auf die Sichtachsen und auf die Rasenpflege hingewiesen. Gärtnerisches Fachsimpeln war natürlich bei der Gelegenheit auch möglich. Dabei habe ich gleich gute Tipps und Anregungen für meinen Garten erhalten. Die Führung war unvergesslich – Danke nochmals an Heinz-Josef Bickmann.

## Und doch wieder unter Kollegen

Unser Abschiedsabendessen hatten wir uns im „Restaurant Pferdestall“ geplant. Als wir eintraten war das Restaurant voll besetzt, eine geschlossene Veranstaltung, schade. Durch mir bekannte Gesichter registrierte ich, dass wir in das gesellige Beisammensein mit Abendessen der Teilnehmer der Sozialarbeitertagung der Marcus Klinik hineingeraten waren. Die Kollegen kamen auf mich zu und luden uns zum Essen ein. So hatte ich auch noch Gelegenheit, mich mit Pflegedienstleiter Thomas Grasshoff zu unterhalten und mich zu verabschieden.

Besonders schön war es, langjährige Kollegen zu treffen. „Hallo Frau Wendland, was machen Sie hier?“ Diesen Satz hörte ich an diesen drei Tagen häufig. Wenn ich dann darauf antwortete, dass es mein Abschiedsbesuch ist, wollte das keiner so richtig glauben. Dennoch, es ist so weit, aber der Abschied von dienstlichen Reisen nach Bad Driburg muss ja nicht bedeuten, dass es ein Abschied für immer ist. Es hat uns so gut gefallen, dass es kein endgültiger Abschied sein wird.

Vielen herzlichen Dank an meinen ehemaligen Dienstherrn Marcus Graf Oeynhausens-Sierstorff, dem Sponser der Reise, und dem Organisator Ralf Winkhaus. Er hat den gesamten Aufenthalt in seiner ihm eigenen professionellen Art und Weise perfekt und individuell für uns geplant. Danke an alle Kollegen für die angenehme Zusammenarbeit in den vergangenen 23 Jahren! Auf Wiedersehen in Bad Driburg!

Ihre Gabriele Wendland, Pflegedienstleiterin im Ruhestand, Moritz Klinik Bad Klosterlausnitz



Heinz-Josef Bickmann sorgte für überraschende Einblicke und Erkenntnisse bei Gabriele Wendland (Foto: Gert Wendland)

# „Von außergewöhnlicher Schönheit umgeben“

RELAX GUIDE 2017: „GRÄFLICHER PARK GRAND RESORT“ ERSTMALS UNTER DEN TOP TEN – BESTES HOTEL IN NRW



Die natürlichen Heilvorkommen Wasser und Moor sowie das medizinische Know-how – sowohl im Bereich Kur/F.X.Mayr und aus Kooperationen mit den Gräflichen Kliniken – machen laut Dirk Schäfer den entscheidenden Unterschied zu anderen Wellness-Hotels: „Was wir in diesem Bereich seit über 230 Jahren an Kompetenzen gesammelt und weiterentwickelt haben, macht uns neben dem Park unvergleichlich“, so der Hotelchef.

Die Bewertungskriterien des „Relax Guide“ sind unter anderem die umgebende Natur und die Lage, Ambiente sowie gut gelaunte und professionelle Mitarbeiter, eine lockere Atmosphäre, kompetente Beratung ohne Verkaufsdruck und das Preis-Leistungs-Verhältnis. Für Wellness-Liebhaber, die echte Erholung suchen, ist der „Relax-Guide“ der maßgebende Führer durch die Welt der Spa-Hotels.

von Kristina Schütze,  
Director Public Relations, UGOS

Seit 2007 ist der Gräfliche Park ein Spa-Hotel, bereits zum sechsten Mal gab es nun eine hervorragende Bewertung vom Relax Guide. (Foto: Horst Hamann)

In allerbesten Gesellschaft befindet sich das „Gräflicher Park Grand Resort“ wieder einmal in der Anfang Oktober erschienenen Ausgabe der Wellness-Bibel „Relax Guide“ für 2017. Zum sechsten Mal findet sich das Spa-Hotel im Führer für Wellness-Hotels und erreicht in der aktuellen Ausgabe mit Rang sechs zum ersten Mal einen Platz unter den Top Ten. Mit 17 von 20 möglichen Punkten sowie drei Lilien ist der Gräfliche Park erneut mit einer „hervorragenden“ Bewertung ausgezeichnet worden. Der „Relax Guide“ ist einer der bekanntesten unabhängigen Guides für Wellness- und Gesundheitshotels.

Unvergleichlich und beeindruckend in seiner Kombination aus historischen und modernen Gebäuden, umgeben von einem Park von außergewöhnlicher Schönheit, heißt es auf Seite 79 in der Bewertung des „Gräflicher Park Grand Resort“. Der lange Außenpool, die kompetent durchgeführten Massagen sowie die umfang-

reichen medizinischen Leistungen, zu denen unter anderem auch die F.X.Mayr-Kur gehört, werden positiv hervorgehoben. Außerdem: Das „wunderbare Frühstücksbuffet“, die gute Küche mit regionalen Zutaten und die „freundlichen und zuvorkommenden Mitarbeiter“. Als kritikwürdig empfanden es die Relax-Guide-Tester, dass das Spa an stark gebuchten Tagen nicht ausreichend Plätze bietet, um vollkommene Ruhe für alle Gäste zu garantieren.

Mit vier Lilien und 20 bzw. 19 Punkten dürfen sich nur fünf Häuser schmücken: Das „Friedrichsruhe Wald- & Schlosshotel“ in Zweiflingen (Platz 1), der „Lanserhof“ am Tegernsee (Platz 2), das „Bareiss“ in Baiersbrunn im Schwarzwald (Platz 3), „Schloss Elmau“ in Krün (Platz 4) und das „Kranzbach“ am Fuße der Zugspitze (Platz 5). „Langfristig muss es natürlich unser Ziel sein, im erlesenen Club der ‚Vier Lilien‘ mitzuspielen, so Dirk Schäfer, Geschäftsführer des „Gräflicher Park Grand Resort“. „Aktuell sind wir mit

unserer Bewertung von 17 Punkten, die wir erneut erreichen konnten, aber sehr zufrieden. Das Niveau durchgehend so hoch zu halten, um diese Bewertung zu bekommen, verlangt allen Mitarbeitern äußerste Professionalität und Leidenschaft ab. Danke dafür an meine ‚freundlichen und zuvorkommenden Mitarbeiter!‘“



Seiner Freude über die Top-Ten-Platzierung Ausdruck verliehen hat auch der Landrat des Kreises Höxter und seine Glückwünsche geschickt.

# „Sehr sympathisch: Ralf Bauer und sein Humor“

## STIMMEN AUS UND ÜBER DEN YOGA-WORKSHOP MIT RALF BAUER

Yoga „ohne Schweiß und Tränen“ übten 30 Teilnehmerinnen und ein Teilnehmer vom 6. bis 8. November 2016 mit Ralf Bauer im „Gräflicher Park Grand Resort“. Viel von sich gegeben habe der charismatische Schauspieler und Yogalehrer, und das Gesamtpaket aus Tibetantischer Yoga- und Ernährungsphilosophie sowie dem Hotel habe gut gepasst, äußerten viele der Yogabegleiterten. Und auch Ralf Bauer hat sich offensichtlich ganz wohl gefühlt: Er möchte im kommenden Sommer wieder einen Workshop im Gräflichen Park anbieten – dann mit Yoga unter freiem Himmel.



### Vanessa Montag

„Ich gehörte zu den Anfängern bei dem Yoga-Retreat von Ralf Bauer! Das tibetische Yoga ist aber nicht zu kompliziert, so dass auch ich mithalten konnte und die „Fünf Grundübungen des Lu Jong“ jetzt zu Hause praktiziere!“



### Sylvia Mehring

„Das Gesamtpaket des Yoga Retreats war wundervoll. Tashi Delek an unseren sympathischen Yogalehrer, der uns das tibetische Heilyoga näher gebracht hat und die Tage sehr präsent für uns war. Danke an den Gräflichen Park für die schöne Atmosphäre, das perfekte Essen und die Anwendungen in der Bäderabteilung.“



### Andrea Hauke, Redakteurin „Connoisseur Circle“

„Ein Yoga-Workshop mit Ralf Bauer im stilvollen Ambiente des Gräflichen Parks und inmitten wunderschöner Natur – da gelingt es leicht, wieder zur inneren Mitte zu finden! Yoga ist für mich schon seit Jahren unverzichtbarer und geliebter Bestandteil meines Alltags, und die einfach zu erlernenden Übungsabfolgen des tibetischen Heilyogas Lu Jong haben mich absolut begeistert!“

### Ursula Hopf, TV-Redakteurin

„Das Yoga Retreat war prima – und wieder einmal anders. Erstaunlich, wie viel der Lehrende von sich selbst einbringt und so gestaltet. Diesmal Yoga ohne Schweiß und Tränen, aber sehr entspannend. Park, historischer Ort und erstklassiger Service unterstützen den Effekt. Sehr sympathisch: Ralf Bauers bescheidene Art, sein Humor, seine Erzählkunst. Bin mit neuen Erkenntnissen nach Hause zurückgekehrt.“

### Christina Raftery, Redakteurin „Yoga Journal“

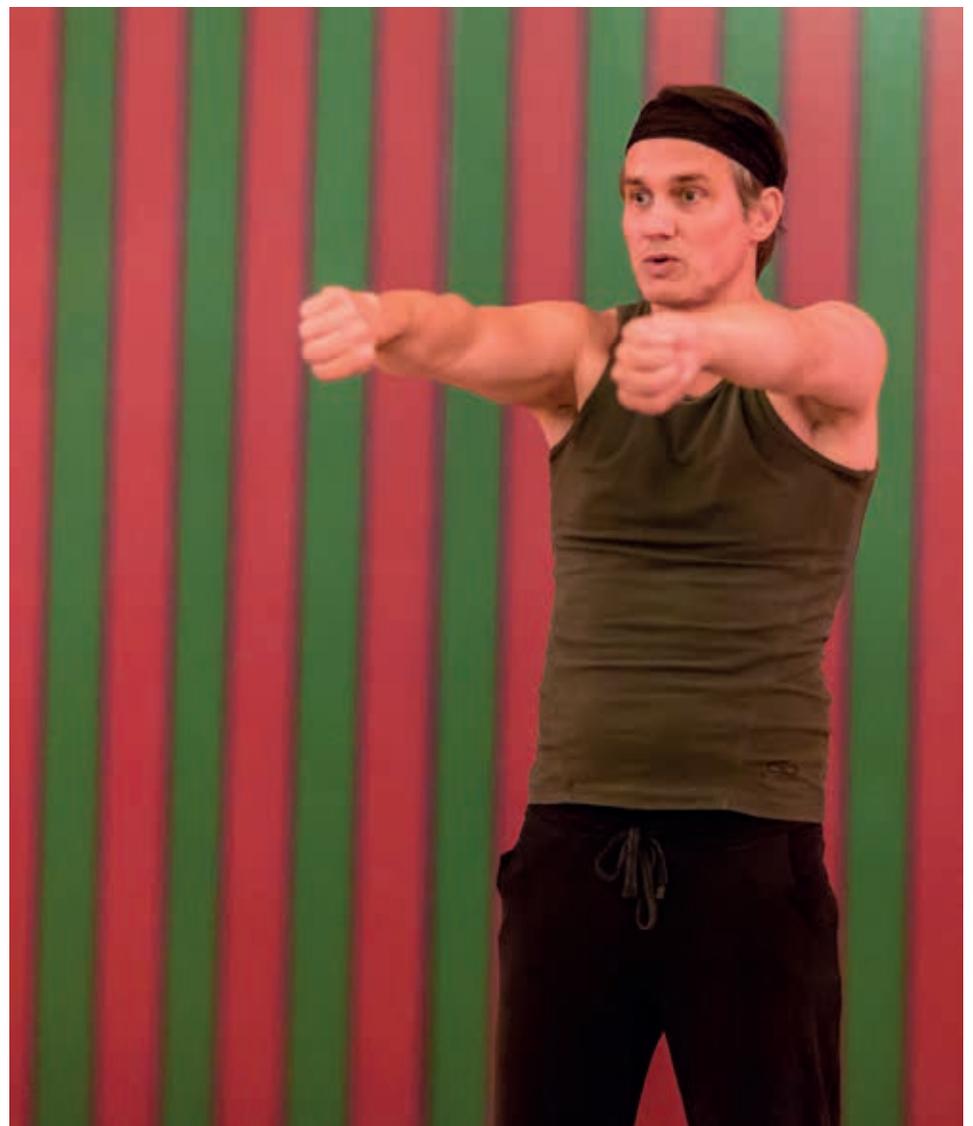
„Beim Spaziergang im Gräflichen Park entdeckte ich das Hölderlin-Zitat ‚Was bleibt aber, stiften die Dichter‘. Bleibendes stifteten in diesen Tagen auch ein toller Yogalehrer und die wohlthuende Gastlichkeit dieses wunderbaren Hauses. Herzlichen Dank dafür!“

### Tanja Böllert

„Ein sehr entspannter Workshop mit vielen netten Teilnehmern in einem wunderschönen Ambiente. Hoffe auf eine Wiederholung im nächsten Jahr!“

### Claudia Mösta

„Der Workshop war sehr lehrreich, besonders die zahlreichen Gespräche mit Ralf Bauer und den anderen Teilnehmern. Da ich schon des öfteren an Yoga-Workshops im Gräflichen Park teilgenommen habe, bin ich jedes Mal fasziniert, wie gut es organisiert wird. Ralf Bauer ist ein sehr angenehmer Lehrer, der die Übungen gerade auch für Anfänger mit Leichtigkeit und Witz vermitteln kann. Hoffe, dass auch im kommenden Jahr wieder ein Workshop stattfindet!“



Yoga mit Ralf Bauer im Gräflichen Park – Gesamtpaket stimmig (Fotos: Thorsten Hennig)



# f Bauers bescheidene

## ER IM NOVEMBER

Fühlte sich wohl im Gräflichen Park: Der Schauspieler und Yogalehrer Ralf Bauer möchte wiederkommen. (Foto: Kristina Schütze)



Die Yoga-Einheiten fanden im historischen Festsaal des „Gräflichen Park Grand Resort“ statt, ein kleiner Ernährungsworkshop, bei dem Ralf Bauer selbstgekochten Tee ausschenkte, unter dem Dach der Brunnenarkaden. (Fotos: Thorsten Hennig)



### Susanne Muhr

„Tibetisches Heilyoga mit Ralf Bauer, eingebettet in das traditionelle, gepflegte Ambiente des Gräflichen Parks war eine gelungene Verbindung zwischen östlicher Bewegungs- und Ernährungslehre und luxuriöser Hotellerie. Es waren einmalige Tage, die noch lange nachwirken werden!“

### Christoph Hilser

„Mir hat der Yoga Workshop mit Ralf Bauer in der angenehmen Atmosphäre des Gräflichen Parks sehr viel Freude bereitet. Für uns Männer muss es einfach und praktikabel sein. Daher war das, was Ralf Bauer uns vermittelt hat, genau richtig: tibetische Bewegungsabläufe verständlich erklärt und gesunde Ernährungstipps, die einleuchten und sich täglich umsetzen lassen. Bin beim nächsten Mal wieder gerne dabei.“

### Sabine Susann Scholtissek

„Dieses Yoga-Seminar war ein wertvoller Einstieg in das Tibet-Yoga für mich, ebenso hat es mein Interesse für die Tibetische Medizin geweckt. Herzlichen Dank an Ralf Bauer, das fantastische Ambiente im Gräflichen Park und die tolle Verpflegung.“



### Claudia Lehnen, Ressortleiterin Magazin/Panorama, Kölner Stadt-Anzeiger

„Ich hatte damit gerechnet, dass Ralf Bauer nur zu den Yogastunden auftaucht und sich sonst zurückzieht, wie man das häufig von berühmten Menschen kennt. Umso angenehmer überrascht war ich, dass er die ganzen Tage mit uns verbrachte, sich mit jedem unterhielt, für uns Tee kochte, mit uns aß, uns zum Espresso in die Stadt einlud. Das und die Freundlichkeit des Personals im Hotel machten den Aufenthalt sehr angenehm.“



### Pamela Seidel, TV-Redakteurin

„Charismatischer Yogalehrer, inspirierender Yogastil, sehr nette andere Kursteilnehmer! Und das alles im traumhaften Ambiente des Gräflichen Parks – was will man mehr?!? Gerne eine Wiederholung im nächsten Jahr! Ich bin dabei!“

### Katharina Körner

„Das Yoga Retreat mit Ralf Bauer war eine absolut ‚Runde Sache‘! Die ausnehmend schönen Räumlichkeiten, die Verpflegung, das aufmerksame und freundliche Personal und nicht zuletzt Ralf Bauer, der weit mehr von sich gegeben hat, als man hätte erwarten dürfen, machten die letzten Tage zu einem Erlebnis, an das ich mich noch lange erinnern werde. Hoffentlich schaffe ich es, die neuen Erkenntnisse in meinen Alltag zu integrieren.“

### Carmen Ehlebracht-Friedrich

„Das Yoga-Retreat mit Ralf Bauer war für mich ein großartiges Erlebnis – zum einen war der Rahmen und das Ambiente im Hotel wie immer ‚einzigartig‘, zum anderen das eher unbekannt tibetische Yoga an sich... Ralf Bauer hat es mit seiner einerseits sehr natürlichen, lockeren, aber andererseits auch sehr einfühlsamen und besonderen Art verstanden, die Geheimnisse und Wirkungsweise des Heilyogas zu vermitteln und die Teilnehmer dafür zu begeistern. Ich freue mich auf eine Fortsetzung...“

Feedbacks gesammelt von Kristina Schütze, Director Public Relations, UGOS

# „Es war ja nur eine Tomatensuppe...“

EINE KULINARISCHE WELTREISE BEIM GOURMETFESTIVAL IM GRÄFLICHEN PARK



Entspannte Stimmung nach getaner Arbeit – die „Stars“ des Abends: Heiner Eyers, Thomas Blümel, Benedikt Paus und Alexander Brotzmann (von links). (Foto: Petra Saggel)

Großartig dann der Aufenthalt in Asien mit Schwertfisch, Kimchi und Shitakesud, kreiert vom Küchenchef Thomas Blümel im „Caspar’s Restaurant“, der die Gäste auch weiter beim Hauptgang in Amerika begleitete: Flap Steak vom U.S. Rind mit Mole, Couscous und Paprika. „Mein erster Chef war Australier, dieser euro-asiatische Stil hat mich sehr geprägt“, erläuterte Thomas Blümel, „ich benutze gerne Ingwer und Zitronengras bei meinen Kreationen. Durch die Kombination von regionalen Gemüsen mit asiatischen Einflüssen entstehen ganz besondere Geschmackserlebnisse“.

Bereits zum siebten Mal war der Gräfliche Park beim Westfalen Gourmetfestival einer von zwölf Veranstaltungsorten. Zur Auftaktveranstaltung am Festivalfreitag hatte Küchenchef Thomas Blümel befreundete Köche aus Restaurants in der Umgebung eingeladen, bevor es Samstag mit dem Gala-Festival-Menü weiter ging.

In der entspannten Atmosphäre des „Caspar’s Restaurant“ eine kulinarische Weltreise zu erleben, begeisterte die Gäste beim Fünf-Gänge-Festival-Menü „Kochen mit Freunden“. Die Reise begann mit der Vorspeise in Mexiko. Benedikt Paus aus dem Restaurant „El Chingón“ in Paderborn hatte ein Taco von grünem Rettich mit einer Thunfisch Ceviche mit Granatapfel und Koriander zubereitet. Eine Geschmacksexplosion mit südamerikanischen Wurzeln. „Jeder Koch ist hier heute einmal der Chef, der für seinen Gang das Sagen hat und die Zusammenarbeit ist sehr gut. Wir ergänzen uns fantastisch und jeder sieht, wann eine Hand gebraucht wird“, erzählte Benedikt Paus. Für ihn war der Abend quasi ein Heimspiel, da er nach seiner Ausbildung zum Koch für neun Monate im Restaurant des Gräflichen Parks gearbeitet hatte.

Bevor es nach Asien ging, erinnerte die ausgefallene Präsentation des zweiten Gangs an Eisberge im Meer. Tomate „on the rocks“ mit gebratenen Garnelen von Heiner Eyers vom Restaurant und Hotel „Am Rosenberg“ regte alle Sinne an. „Es war ja nur eine Tomatensuppe“, verschmitzt lächelte Heiner Eyers und erklärte den Gästen beim anschließenden Treffen in der Küche, wie denn nun die ausgefallene Dekoration mit der Eiskugel entstanden war.

Den krönenden Abschluss und fast das Ende der Reise bildete das Dessert von Alexander Brotzmann aus dem „Kitzgams“ in Paderborn. Mit einer Variation von Kürbis, Karamell und Kaffee rundete er das globale Geschmackserlebnis vollendet ab. Zu Kaffeespezialitäten und verführerischen Petit Fours, von Chef-Pâtissier Peter Bonhoff hergestellt, wurde dann in die Küche des „Caspar’s“ eingeladen. Dabei konnten die Gäste die Küchenchefs und das Team hautnah beim kulinarischen Austausch und ‚Feierabend-Bier‘ in der Küche erleben.

von Petra Saggel, Mitteilungsblatt Bad Driburg – Rautenberg Media



Teamarbeit – Konzentration und Perfektion in Höchstform beim Anrichten des Schwertfisches. (Foto: Petra Saggel)

Eine Geschmacksexplosion mit südamerikanischen Wurzeln – Taco von grünem Rettich mit Thunfisch Ceviche – kreiert von Benedikt Paus vom „El Chingon“ in Paderborn. (Foto: Petra Saggel)

„Es war ja nur eine Tomatensuppe“, schwächt Heiner Eyers vom Hotel am Rosenberg die ausgefallene Dekoration der Suppe „Tomate on the rocks“ mit gebratener Garnele, ab. (Foto: Petra Saggel)



„Das Westfalen-Gourmetfestival ist eine großartige Idee, um die regionale Küche mit ihren exzellenten Köchen noch weiter bekannt zu machen“, so Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Siertorpf zur Begrüßung zum Gourmetfestival-Eröffnungsmenü „Kochen mit Freunden“. (Foto: Kristina Schütze)



# Verschollen in Singapur

**ODER: WIE MAN AUCH OHNE GASTKOCH EIN HERVORRAGENDES GOURMETFESTIVALMENÜ ZAUBERT**

Gourmetfestivalwoche im „Gräflicher Park Grand Resort“ heißt immer: viel zu tun in der Küche. Denn neben dem Gourmetfestivalmenü mit Gastkoch am 29. Oktober fand ja schon am Vortag das „Kochen mit Freunden“ statt. Und schon am 30. Oktober ging es dann abschließend mit der Veranstaltung „Maine Lobster und Champagner“ weiter.

Eigentlich schon genug Arbeit für den 31-jährigen Thomas Blümel und seine junge Küchenmannschaft, doch es wurde noch schwieriger. Nachdem man schon längere Zeit nichts mehr von Gastkoch David Kikillus gehört hatte, zogen Restaurantleiter Michal Dolata und das Team rund um das „Caspar’s“ am Montag vor dem Gourmetfestivalmenü die Reißleine.

Statt jedoch die Veranstaltung abzusagen, besann man sich darauf, dass man einen eigenen Spitzenkoch im Hause hat und gestaltete dementsprechend ein neues Menü. Die Gäste wurden zügig informiert und auch ohne den Gastkoch war die Veranstaltung mit rund 80 Gedecken so gut wie ausverkauft. Ein Zeichen für den guten Ruf, den Thomas Blümel in der Zwischenzeit genießt!

Die Gäste versammelten sich vor dem Menü im Foyer des „Caspar’s“, wo Amuse Gueule und Geldermann Sekt gereicht wurden, bis Michal Dolata sie ins von Kerzenschein beschienene Restaurant geleitete.

## Das Menü

- **Ikarimi Lachs**  
Zitronengras | 2x Rote Bete | Litschi | Rose
- **Garnelen Nigri**  
Artischocke | Dashi | Calamaretti
- **Présa und Dim Sum vom Iberico-Schwein**  
Sezchuan-Glasur | Nishiki-Reis | Pak Choi
- **Japanische Zitronenkuchen**  
Yuzu | Gurke | Sesam-Eis | Mango-Chutney

Für den Abend entschied sich Thomas Blümel, dem Menü eine asiatische Note zu geben. Unterstützt wurde er dabei, neben seinem Küchenteam, vom Service, angeleitet von F&B-Managerin Sabrina Kirchhoff, der die Gänge professionell und freundlich reichte.

Während das Dessert vorbereitet und ausgetragen wurde, begann es noch einmal ein wenig hektisch in der auch für größere Veranstaltungen geeigneten Küche zu werden. Schnell wurde alles gesäubert, aufgeräumt und dekoriert, denn für die Zeit nach dem Dessert hatte das „Caspar’s“ zur Küchenparty geladen. Die rundum zufriedenen Gäste konnten auf diese Weise bei einem Glas „Hövels Original“ und im Gespräch mit dem Küchenteam den Abend locker ausklingen lassen.

von Thorsten Piepenbrink für das „Westfalen Institut“

| Ikarimi Lachs



Die Party nach dem Menü fand in der Küche statt... Hier konnten die Gäste Fragen, Lob und weiteres Feedback direkt an die Crew adressieren.

(Alle Fotos: Thorsten Piepenbrink)



| Présa und Dim Sum vom Iberico-Schwein



| Japanische Zitronenkuchen

# Die große Auswahl nach drei Jahren

AUSZUBILDENDE STARTEN IM „GRÄFLICHER PARK GRAND RESORT“

Neun junge Menschen wurden am 1. August 2016 im „Gräflicher Park Grand Resort“ herzlich willkommen geheißen. Mit diesem Tag startete ihre dreijährige Ausbildungszeit zur Hotelfachfrau (HoFa), zur Köchin oder zum Koch und zur Konditorin in dem Vier-Sterne-Superior-Hotel. In Zeiten von Fachkräftemangel ist es für den Gräflichen Park ganz besonders erfreulich, dass sich so viele Ausbildungswillige für das traditionsreiche Familienunternehmen entschieden haben. Viele andere Hotels müssten schon sehr suchen, um die Ausbildungsplätze besetzen zu können, sagt Dirk Schäfer, Geschäftsführer des Gräflichen Parks. Dass das im Bad Driburger Spa Resort nicht der Fall sei, liege sicherlich auch an dem guten Ruf des Unternehmens.

Messbar wird die Qualität der Ausbildung im „Gräflicher Park Grand Resort“ alljährlich beim „Achenbachpreis“, dem bundesweiten Wettbewerb für Azubis in der Gastronomie: Hier qualifizieren sich die Auszubildenden des Gräflichen Parks regelmäßig. Wer mit dem Gewerbe bereits vertraut ist, weiß das erst recht zu schätzen: Die Eltern von Julia Althoff betreiben selbst ein Hotel mit Restaurant. Die 19-Jährige hat bereits eine Ausbildung zur Hotelfachfrau mit Auszeichnung abgeschlossen und möchte nun den Beruf der Köchin erlernen. Pia Held (22) hat schon als Kind gerne gebacken. Als Konditorin möchte die junge Frau aus Salzkotten zukünftig kreative Ideen im Ofen umsetzen.



Am 1. August ging's los mit einem traditionellen gemeinsamen Frühstück (von links): Pia Held (Konditorin), Julia Althoff (Köchin), Regina Fech (Köchin) und Lukas Ibers (Koch) (Reihe ganz hinten), Davor (von links): Nicki Marie Raschke (Hofa), Isabelle-Celine Griese (Hofa), Dirk Schäfer, Tanja Matuschke (Hofa), Andrea Schäfers und Nisa Balal (Hofa).

Von Peter Bonhoff, Pâtissier im Gräflichen Park, wird sie neben der Herstellung von Kuchen und Torten auch lernen, wie Eis, Pralinen und raffinierte Desserts hergestellt werden. Aus Bad Driburg-Herste stammt Lukas Ibers (19). Auch er ist sich seiner Berufswahl schon lange sicher und hat eine Ausbildung zum Koch begonnen.

„Die vier Azubis zur Hotelfachfrau durchlaufen im Rahmen ihrer Ausbil-

dung alle Bereiche, die in einem Hotel wichtig sind“, erläutert Andrea Schäfers, Ausbildungsbetreuerin und Assistentin der Geschäftsführung, den Aufbau der drei Jahre im Bad Driburger Spa Resort. „Vom Housekeeping über die Spülküche, den Service im Restaurant, die Bankettabteilung und den Dienst an der Rezeption bis zum Marketing lernen unsere Auszubildenden den gesamten Betrieb kennen.“ Das ist nicht nur wichtig, um die Organisation eines

Hotels zu verstehen, sondern um nach der Ausbildung auch zu wissen, in welchem Bereich die fertigen Hotelfachfrauen arbeiten möchten.

Vielfalt ist aber auch in der Küche angesagt: „Mit zwei Restaurants unterschiedlicher Ausrichtung, einer Bar, einem Café und der Bewirtung anspruchsvoller Tagungsgäste steht den Azubis, deren Arbeitsplatz die Küche ist, ein großes Repertoire zur Verfügung“, erklärt Dirk Schäfer, warum das „Gräflicher Park Grand Resort“ nach wie vor Auszubildende findet, wo andere noch suchen. Und wer nach der Ausbildung breit aufgestellt ist, hat dann auch die größere Auswahl: „Viele unserer ehemaligen Auszubildenden landen in renommierten Häusern, wie zum Beispiel dem Adlon in Berlin oder dem Hessischen Hof in Frankfurt. Aber auch Kreuzfahrtschiffe oder Jobs im Ausland sind häufig die nächsten Stationen. Mit einer Ausbildung im Hotel ist halt vieles möglich – rund um den Globus.“

von Kristina Schütze,  
Director Public Relations, UGOS



In der ersten Woche lernen die Azubis viel kennen – unter anderem gibt es auch immer eine Führung bei den Bad Driburger Naturparkquellen von Antje Mergard (links), die dort für die Qualität zuständig ist.

# Tagen nun auch nach Pharma-Compliance-Richtlinien

KODEXZERTIFIZIERUNG FÜR „GRÄFLICHER PARK GRAND RESORT“



Nach umfangreicher Prüfung kann das „Gräflicher Park Grand Resort“ jetzt mit dem Prädikat „kodexzertifizierte Location“ aufwarten. Das Hotel in Bad Driburg gilt demzufolge als ausgezeichneter Veranstaltungsort für kodexzertifiziertes Tagen und ist damit auf die strengen Richtlinien aus der Pharmaindustrie und Medizintechnik vorbereitet. Die entsprechende Prüfung erfolgte über die dfv Medien-Gruppe in Zusammenarbeit mit dem Compliance Manager Michael Grusa.

Entstanden ist der Begriff „kodexkonformes Tagen“ aus den Anforderungen an die Regeltreue in Unternehmen durch die Freiwillige Selbstkontrolle für die Arzneimittelindustrie (FSA). Sie definieren die Verhaltensgrundregeln der Mitglieder und werden regelmäßig den Entwicklungen angepasst. Verstöße von Pharmaunternehmen gegen den Kodex werden von einer Schiedsstelle untersucht und bei Fehlverhalten mit Geldstrafen und öffentlichen Rügen geahndet.

Als Certified Green Hotel® ermöglicht der Gräfliche Park übrigens auch das „Tagen mit gutem Gewissen“.

von Britta Pollmann, Head of Marketing, „Gräflicher Park Grand Resort“,  
und Peter Blach, Magazin „Blach Report“



Nach den strengen Richtlinien der Arzneimittelindustrie eine Veranstaltung abhalten ist im „Gräflicher Park Grand Resort“ jetzt auch ganz offiziell möglich. „Grünes tagen“ übrigens auch. (Foto: Sascha Reichert)

# Gelungener Brückenschlag zwischen Tradition und Moderne

„GRÄFLICHER PARK GRAND RESORT“ MIT OSCAR DER SPA-BRANCHE AUSGEZEICHNET



Antje Gieske (links) und Dana Peuschel aus dem GARTEN SPA freuen sich zusammen mit Dirk Schäfer über den „business spa award“. (Foto: Kristina Schütze)

„Ein Gefühl von Aristokratie entsteht“, heißt es in der Laudatio der Verleihung des „spa business award“ an das „Gräflicher Park Grand Resort“. Der Oscar der Spa-Branche wurde auch in diesem Herbst wieder auf der „spa market conference“ verliehen – der Gräfliche Park wurde für den ersten Platz der Kategorie „Beauty & Spa“ ausgezeichnet. Im Spa-Check hatte eine Testerin vor Ort das Hotel mit 230 von 240 Punkten bewertet.

Der Award zeichnet erstklassige Spa-Betriebe für überragendes Engagement und herausragende Innovation aus. Hotels, Day Spas, Beautyfarmen, Thermen sowie Kur- und Heilbäder, die sich mit ihren Dienstleistungen an Endkunden richten, konnten sich in acht verschiedenen Kategorien bewerben: Beauty & Spa, Gesundheit & Spa, Kulinarik & Spa, Superior Spa-Destination, Day Spa, Day Spa im Hotel, Signature Treatment Hotel und Signature Treatment Day Spa. Eine Fachjury aus Branchenkennern evaluiert dabei unter anderem folgende Kriterien: USP, Spezialisierung entsprechend der beworbenen Kategorie, Design und Spa-Marketing sowie Personal- und Qualitätsmanagement.

In der Laudatio auf das „Gräflicher Park Grand Resort“ heißt es unter anderem weiter: „Die Anlage ist beeindruckend, sie kombiniert Beauty, Wellness und eine medizinische Abteilung. [...] ein gelungener Brückenschlag zwischen Tradition und Moderne. Die Angebotspakete sind **Fortsetzung auf Seite 16**

Fortsetzung von Seite 15 durchdacht und die Anwendungen werden perfekt durchgeführt. Der Empfang im Spa ist herzlich, die Kabinen sind großzügig und stilvoll. [...]“

„Auszeichnungen wie der Award oder auch die jüngste gute Bewertung im Relax Guide zeigen uns, dass wir es in den letzten fast zehn Jahren nach dem Relaunch des Hotels geschafft haben, das neue Spa und den traditionsreichen Medical-Bereich im Gräflichen Park stimmig miteinander zu vereinen“,

schlussfolgert Dirk Schäfer, Geschäftsführer des „Gräflicher Park Grand Resort“. Nach dem großen Schritt der Neueröffnung im Jahr 2007 waren wir uns natürlich nicht immer sicher, alles richtig gemacht zu haben. Dass wir jetzt für die Arbeit und das Durchhaltevermögen so ausgezeichnet werden, tut dem Team gut! Für die konstruktive Kritik sind wir übrigens genauso dankbar – sonst können wir uns nicht verbessern.“

von Kristina Schütze, Director Public Relations, UGOS

## Die Platzierungen im Überblick

### Kategorie Day Spa:

Aspria Hannover GmbH, Hannover, Deutschland

### Kategorie Day Spa im Hotel:

Mawell Resort GmbH, Langenburg, Deutschland

### Kategorie Beauty & Spa:

Gräflicher Park Grand Resort, Bad Driburg, Deutschland

### Kategorie Gesundheit & Spa:

Menschels Vitalresort, Bad Sobernheim/Meddersheim, Deutschland

### Kategorie Superior Spa-Destination:

Grand Village Resort & Spa am Meer, Weissenhaus, Deutschland

### Kategorie Kulinarik & Spa:

Sonne Lifestyle Resort, Mellau, Österreich

### Signature Treatment Hotel:

Holzhotel Forsthofalm, Leogang, Österreich

### Signature Treatment Day Spa:

Zauber Mädchen Art of Cosmetic, Köln, Deutschland

# Wintersale...

## ...UND SEINE BEDEUTUNG IM GRÄFLICHEN PARK



Neue Aktion zu Weihnachten: Party für Firmen der Region statt gesetzter Weihnachtsfeier

„Wintersale“ bedeutet meistens, dass wir in den Geschäften dicke Pullis und Stiefel zu heruntergesetzten Preisen bekommen. Besondere Angebote hat aber auch das Sales-Team des „Gräflicher Park Grand Resort“ im Winter. Um diese zu promoten, haben sich Abteilungsleiter Martin Schulte und sein Team mit Angela Denecke, Jan Steinbrink und Michael Heinel einiges ausgedacht. Im September 2016 wurde die IAA Nutzfahrzeug Messe genutzt, um Kontakte zu den Automobil- und LKW-Herstellern sowie Zulieferern und Agenturen wieder aufzufrischen oder auch neu zu knüpfen.

Anfang Oktober hat das Sales-Team in der Region von Paderborn bis Höxter die „Firmen-Weihnachtsparty“-Angebote bei den ansässigen Firmen promotet. „Jeder Kunde hat zu den Unterlagen von den Kollegen auch einen ‚Louis‘ inklusive eines Rezeptes für den X-MAS-Louis erhalten“, erzählt Martin Schulte über die besondere Aktion (Rezept im Infokasten zum Nachmachen). „So haben wir nicht nur für die besuchten Ansprechpartner ein kleines persönliches Highlight in der Tasche gehabt, sondern auch die Synergie zu den Bad Driburger Naturparkquellen genutzt.“

Bis zum Ende des Jahres überraschte das gesamte Sales-Team die bekannten und relevanten Event- und Kommunikationsagenturen mit den neuen Tagungs-Angeboten für 2017 sowie einem süßen Package „Donuts für ALLE“. „Das spielte sich hauptsächlich in den Metropolen wie zum Beispiel Köln, Düsseldorf, Frankfurt, Wiesbaden, Hannover, Hamburg und Berlin ab“, so der Sales-Leiter. „Über 60 Agenturen hatten wir Anfang November schon besucht, weit über 100 sollen es werden!“

von Martin Schulte, Head of Sales, „Gräflicher Park Grand Resort“, und Kristina Schütze, Director Public Relations, UGOS

## DER „X-MAS LOUIS 2016“

### Das Rezept:

- 1 LOUIS 0,25 l
- 1 Schuss Weißwein
- 1 halbe Scheibe Orange
- je 1 kl. Stück Zimt, Anis und Nelke
- 2 cl Amaretto oder alternativ Amaretto-Sirup

### ZUBEREITUNG:

LOUIS und Weißwein gemeinsam leicht erhitzen, Orangenscheibe sowie Gewürze hinzugeben und ziehen lassen. Dann vorsichtig abseihen, die Flüssigkeit in ein Longdrinkglas füllen und mit einem Schuss Amaretto (oder Sirup) abrunden. Wir wünschen eine schöne Adventszeit!

# Wie fotografiert es sich eigentlich mit einem Starfotografen?

IMPRESSIONEN VOM FOTO-WORKSHOP MIT HORST HAMANN IM SEPTEMBER



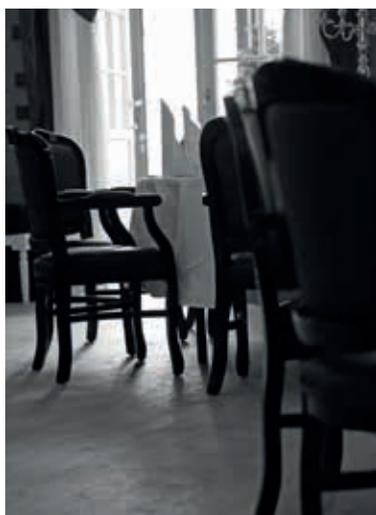
Aber auch die Atmosphäre unter den Teilnehmern und ihrem Dozenten sei eine sehr inspirierende und angenehme gewesen, so das Feedback. „Horst Hamann ist ein großartiger Fotokünstler. Er begegnete seinen Teilnehmern auf Augenhöhe in kreativer, herzlicher Teamatmosphäre. Von daher habe ich mich sehr über den Fotoworkshop gefreut – und natürlich mindestens genauso darüber, dass wir uns im Gräflichen Park mit der Kamera austoben durften. Kurzum: Dozent, Location, Gastfreundschaft, Genuss, Lernerfolg – alles stimmte und machte das Wochenende zu einem echten Erlebnis.“ (Thorsten Wagner, Teilnehmer des Foto-Workshops und Chefredakteur von Antenne Unna)

von Kristina Schütze, Director Public Relations, UGOS

Im September gab der international bekannte Starfotograf Horst Hamann zwei Workshops im „Gräflichen Park Grand Resort“. Alle Teilnehmer, aber auch Horst Hamann selbst, haben die Seminare sehr genossen, war hinterher zu hören. Die Teilnehmer hätten auf einem sehr hohen Level fotografiert, so der Fotograf, der als erster deutscher Fotograf und Filmer vom „Museum of the City New York“ mit einer Einzelausstellung geehrt wurde.



Inspiziert von Horst Hamann und dem Gräflichen Park (Fotos: Thorsten Wagner)



# Tulpenkuratorin bei „The golden Rabbit“

WEIL DIE FRÜHLÜHERSAISON IM HERBST BEGINNT



Petra Wenzel (links) und Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorff bei der Auswahl der Tulpen im Düsseldorfer Laden „The golden Rabbit“. (Foto: „The golden Rabbit“)

## Kuratieren für den „The golden Rabbit“-Kunden

Aber zurück zu „The golden Rabbit“: ich fuhr nach Düsseldorf um das Geschäft und die Betreiber kennenzulernen. Sie waren mir auf Anhieb sympathisch und wir waren uns schnell einig, dass eine Zusammenarbeit mehr als fruchtbar sein würde. Und vor allen Dingen: Sie wird auch Spaß machen.

## Wie man zur Tulpenkuratorin wird

Im Sommer schrieb mich Petra Wenzel, Geschäftsführerin von „The golden Rabbit – Concept Store for Garden Lovers“ ([www.the-golden-rabbit.de](http://www.the-golden-rabbit.de)), an, ob ich eine Tulpenauswahl für ihr Online-Gartengeschäft „kuratieren“ wolle. Wow, dachte ich. Also jetzt kuratiert man sogar schon Blumenangebote. Erst fand ich es etwas befremdlich, aber nachdem ich erfuhr, dass Petra Wenzel und Werner Lipfert zehn Jahre das „Museum NRW-Forum“ in Düsseldorf geleitet haben und ich dann ihren sehr schönen Laden in der Ackerstraße in Düsseldorf besuchte, machte es Sinn.

## Kuratieren im „Gräflicher Park Grand Resort“

Und schließlich: ich tue ja auch nichts anderes. Zwei Mal im Jahr entwerfe ich die Blumenbeete rund um die Gebäude im „Gräflicher Park Grand Resort“ neu: die Winter- und Frühlingsbepflanzung mit Stiefmütterchen, Narzissen, Tulpen und anderen Blumenzwiebeln sowie die Sommer- und Herbstbepflanzung mit Stauden, Einjährigen, Gräsern, Dahlien etc. Zusammen mit unserem Parkdirektor Heinz-Josef Bickmann, der mit seinem zehnköpfigen Gärtnerteam nicht nur meine Ideen umsetzt, sondern mir auch bei der Frage zur Seite steht, was geht und was nicht geht, haben wir

uns das Ziel gesetzt, die Beete jede Saison anders zu gestalten. Das heißt, die Parkbesucher werden nie dasselbe Blumenbild zu sehen bekommen.

In letzter Zeit arbeiten wir häufig mit der niederländischen Firma VERVER zusammen, die nicht nur Blumenzwiebeln und andere Pflanzen produziert, sondern auch schon fertige Mischungen anbietet. Meistens ergänzen wir sie aber mit unseren eigenen Ideen.

Wie sollte ich nun die Tulpenauswahl treffen? Natürlich ging ich ein bisschen so vor, wie auch bei der Auswahl für unsere Beete, aber ich war auch gespannt, wie die „golden Rabbit“-Kunden ticken. Denn denen muss es ja gefallen. Ich erfuhr, dass die „golden Rabbit“-Kunden gerne weiße Gärten haben und sich gern beraten lassen.

Glücklicherweise hatte Petra Wenzel schon eine Vorauswahl getroffen, die ich ergänzte. Ich achtete darauf, hohe, niedrige, früh- und spätblühende Tulpen rauszusuchen. Wichtig war mir außerdem, dass die Farben zusammenpassen bzw. in der gleichen Farbfamilie bleiben. Zum Beispiel haben

So sieht es dann zum Beispiel aus, wenn im Gräflichen Park kuratiert wird. (Foto: Gräflicher Park)



„Zuhause“ im Gräflichen Park werden die Frühblüher gemeinsam mit Parkdirektor und Chefgärtner Heinz-Josef Bickmann (rechts) „zusammenkomponiert, damit die Beet in jedem Frühling anders aufblühen. (Foto: Kristina Schütze)



wir eine Mischung mit roten und gelben Tulpen und eine mit rosafarbenen, pinkfarbenen und roten Tulpen. Natürlich haben wir auch weiße Tulpen „zusammenkuratiert“, und wie schön ist es auch da, eine Vielfalt zusammenzustellen: es gibt Papageitulen, gefranste, lilienartige und welche

mit schön gemaserten Blättern, historische, gefüllte und leicht ins rosa, grün oder gelb gehende. Damit sich die Online-Kunden nicht verzetteln, musste ich gebremst werden. Ganz schön schwierig so ein Kuratorenjob bei der Riesenauswahl!

### Gräfliche Ideen

Aber es gibt genügend Ideen für die nächsten Frühblühsaison. Die verate ich aber jetzt noch nicht. Wer weiß, ob ich vielleicht mal wieder für die „Golden Rabbit“-Kunden eine Auswahl treffen darf. Wenn nicht, kann ich mich ja immer noch im Gräflichen

Park austoben. Das kann dann jeder Parkbesucher, der nach Bad Driburg kommt, im Frühjahr bewundern.

von Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff

## Gemeinsam stark

### KOOPERATION ZUR LANDESGARTENSCHAU 2017 – BAD LIPPSPRINGE UND BAD DRIBURG NUTZEN SYNERGIEN FÜR DIE REGION

2017 wird für garteninteressierte OWL-Besucher und Parkliebhaber ein ganz besonderes Jahr, denn in Bad Lippspringe findet vom 12. April bis 15. Oktober die Landesgartenschau statt. Unter dem Thema „Blumenpracht und Waldidylle“ erwarten den Besucher eine zauberhafte Wald- und Dünenlandschaft, neueste Gartentrends, besondere Kultur- und Naturerlebnisse, Spiel, Spaß, Gaumenfreuden und vieles mehr. Bad Driburg positioniert sich in diesem Umfeld als attraktiver Partner der Landesgartenschau 2017.

Die Landesgartenschau 2017 in Bad Lippspringe hat viel zu bieten. Im Kaiser-Karls-Park zieht eine große Fontäne die Blicke auf sich, bunte Blumenachsen begleiten die Gäste und blühende Sträucher bilden harmonische Übergänge in den Wald. Der Waldpark verzaubert mit seiner Spielwelt der Elfen und Trolle sowie dem Licht- und Schattenspiel in den Lichtungen und Dünentälern. Ein einzigartiges Ensemble von Prinzenpalais, Burgruine und heilenden Quellen prägt den Arminiuspark. Anregungen für alle Sinne bieten Staudenterrassen, wechselnde Blumenhallenschauen und Themengärten.

Zum ersten Mal präsentiert sich die Landesgartenschau Nordrhein-Westfalen damit vor einer Waldkulisse, und der heilklimatische Kurort Bad Lippspringe ist der bislang kleinste Ort, der die beliebte Großveranstaltung ausrichten wird. Dieses Engagement möchte das einzige private Heilbad Deutschlands – Bad Driburg – unterstützen und für eine noch stärkere Positionierung der Region Teutoburger Wald als „Heilgarten Deutschlands“ nutzen. Die Stadt präsentiert sich gemeinsam mit dem „Gräflicher Park Grand Resort“ am Pfingstweekenende 2017 (3.- 5. Juni) im Lich-



Freuen sich auf die Blumenpracht ab dem kommenden Frühjahr (von links): Erika Josephs (Geschäftsführerin der Landesgartenschau Bad Lippspringe 2017 GmbH), Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff, Bad Driburgs Bürgermeister Burkhard Deppe, Christa Heinemann (stv. Bürgermeisterin Bad Driburg), Bad Lippspringer Bürgermeister Andreas Bee, Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff und Touristik-Geschäftsführerin Sylvie Thormann.

tungsgarten des Naturparks Teutoburger Wald / Eggegebirge.

Das Thema „Blumenpracht und Waldidylle“ passt hervorragend auch zum Gräflichen Park in Bad Driburg, der weit über die Grenzen Ostwestfalens hinaus für seine abwechslungsreichen Themengärten, den alten Baumbestand und die neuen kreativen Gartenprojekte bei Parkliebhabern, Landschaftsarchitekten und Hobbygärtnern bekannt ist. Seit sieben Generationen und über 230 Jahren ist es das Anliegen der Familie Graf von Oeynhausen-Sierstorpff, dieses einmalige Ensemble von Architektur und englischem Landschaftspark in der Grundkonzeption zu bewahren, aber dennoch immer wieder durch neue Garten-, Kunst- und Kulturprojekte zu einem Erlebnisort zu machen. Der seit 2008 bestehende Staudengarten des international renommierten Gartenkünstlers Piet Oudolf sowie die Frühblühershow sind

die jüngsten Highlights. Die 64 Hektar große Parklandschaft und das gleichnamige Hotel erhalten für dieses innovative Engagement regelmäßig Auszeichnungen.

Um die Synergieeffekte der überwiegend identischen Zielgruppe der Besucher der Landesgartenschau und des Gräflichen Parks zu nutzen, haben die Landesgartenschau Bad Lippspringe 2017 GmbH und die Stadt Bad Driburg eine Kooperation vereinbart. Übernachtungsgäste aus Bad Driburg erhalten gegen Vorlage der Kurkarte die Tageskarte für die Landesgartenschau in der Tourist-Information Bad Driburg zu einem Sonderpreis von 15,50 € statt 17,50 €. Diese Vergünstigung von 2,00 € gilt ebenfalls für Bad Driburger Bürger, die im Besitz einer Jahreskurkarte für den Gräflichen Park sind.

Weiterhin weist Bad Driburg in seinen Publikationen wie dem Bad Driburger Urlaubskatalog 2017 und der Internetpräsentation [www.bad-driburg.com](http://www.bad-driburg.com) auf diese Großveranstaltung hin, denn Bad Driburg und Bad Lippspringe trennen lediglich 25 Kilometer. Bad Lippspringe nimmt im Gegenzug Bad Driburg und den Gräflichen Park als Ausflugsziele auf ihren Internetseiten auf. Für garteninteressierte Gäste lässt sich daher ein Besuch beider Heilbäder in dieser schönen und geschichtsträchtigen Region wunderbar miteinander kombinieren. Die Tourist-Information in Bad Driburg ist zudem offizielle Vorverkaufsstelle auch für reguläre Tageskarten, so können Wartezeiten vor Ort vermieden werden. Die regulären Karten sind ab kommender Woche in Bad Driburg erhältlich. Die vergünstigten Tickets ab kommendem Jahr.

von Katja Busch, Bad Driburger Touristik GmbH

# Was ich von Piet Oudolf lernte

ANNABELLE GRÄFIN VON OEYNHAUSEN-SIERSTORPFF ÜBER IHRE JÜNGSTE BEGEGNUNG MIT DEM MEISTER DER STAUDEN



Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpf und Piet Oudolf kennen und schätzen sich schon einige Jahre. (Fotos: privat)

Im August war Piet Oudolf, der Weltstar der Stauden und Gräser, seit langem mal wieder im Gräflichen Park.

## Der Staudenkünstler und der Parkdirektor

Nachdem er seinen Garten im Maxipark in Hamm besuchte, traf der berühmte holländische Gartenarchitekt am Samstagabend in Bad Driburg ein. Wir gingen natürlich als erstes zusammen mit Heinz-Josef Bickmann, dem Parkdirektor, in seinen Garten, um den Zustand zu begutachten. Dank der hervorragenden Pflege durch das Gärtnersteam war Oudolf hochzufrieden. Obwohl wir wussten, dass nichts zu befürchten war, haben wir dennoch leise aufgeatmet. Er ist sehr streng, was seine Vorstellungen vom Pflegezustand seiner Gärten angeht.

Hier und da sprachen wir darüber, was ergänzt oder verändert werden kann. Da sich unser Parkleiter sonst sehr genau an den Pflanzplan des Meisters hält, war es schön, dass er auf unsere Vorschläge einging. Natürlich hatte Heinz-Josef Bickmann zwischenzeitlich, seit Piet Oudolf 2008 das letzte Mal hier war, Kontakt zu ihm gehabt. Die Pflanzen, die er für uns ausgesucht hat, haben sich hier zum Beispiel anders entwickelt als in Hamm oder in seinem eigenen Garten in Hummelo (an der deutsch-holländischen Grenze). Hier wachsen auch ganz andere Pflanzen als auf der berühmten „High Line“ in Manhattan. Und dann kommen plötzlich in einem Jahr bestimmte Stauden gar nicht wieder. Das sind Erfahrungswerte, die Heinz-Josef Bickmann immer in Absprache mit dem Gartenkünstler löst.

## Oudolfs Philosophie der Komposition

Am Sonntag hielt Oudolf morgens und nachmittags einen Vortrag vor Publikum. Beide waren ausverkauft. Journalisten kamen aus Köln und Berlin, um ihn zu tref-

fen. Beide Vorträge habe ich mit Spannung verfolgt, denn ich stellte fest, dass er noch radikaler geworden ist als vor zehn Jahren, als wir uns kennenlernten. Damals hatte er circa 80 Stauden und Gräser, die er gleichmäßig auf dem Plan verteilte. Zum Teil wirkt das zufällig, zum Teil ist es genau durchdacht: hohe Stauden stehen neben niedrigen, hohes flirrendes Gras wird von Stauden durchdrungen, verschiedene Farben werden in Gruppen zusammengestellt, frühblühende werden neben spätblühende Stauden gepflanzt. Ganz wichtig ist die Wiederholung der Gruppen, damit eine Harmonie entsteht. Grelles Gelb kommt bei ihm überhaupt nicht vor, weil das viel zu sehr den Blick auf sich lenkt und von den anderen Stauden ablenkt. Wichtig ist ihm die Bewegung des Gartens: das Auf und Nieder, die Nahrung für die Insekten, der Duft, die Fruchtstände nach der Blüte, die im Winter wie Skulpturen wirken und deshalb bis zum Frühling nicht angeschnitten werden dürfen.



Zur Führung hätten sich noch viel mehr Zuschauer angemeldet, wenn das möglich gewesen wäre. Alle wollten Piet Oudolf hören und sehen.



Parkdirektor Heinz-Josef Bickmann (links) und der Meister der Stauden im gemeinsamen Element. (Fotos: privat)

### Haben Sie Lieblingskinder?

Heute sieht Oudolf noch mehr als früher einen Garten als Ausdruck eines Gefühls. Das heißt, alles Formale fällt weg. Ein Garten darf nicht dekorativ sein, sondern er wird immer wilder, augenscheinlich unberechenbar. Bei seinem neuen Konzept verteilt er nicht mehr Stauden und Gräser in Gruppen auf dem Plan, sondern er mischt Stauden und Gräser jetzt auch mit Einjährigen. Hohe Pflanzen dürfen auch kippen, wenn es gut aussieht. Als er gefragt wurde, ob er Lieblingsstauden hat, fragte er zurück: haben Sie Lieblingskinder? Warum sich beschränken? Auf die Frage warum er nicht mehr Wasser und andere Gestaltungselemente einsetzen würde, sagte er, dass sein Werkzeug die Staude sei. Damit gestaltet er. Alles andere ist überflüssig.

### Piet Oudolf, der öffentlichkeitsscheue Revolutionär

Er gestand uns, es zu hassen, über seine Arbeit zu sprechen, weil er nicht im Mittelpunkt stehen will. Aber ihm ist es sehr wichtig, öffentliche Gärten zu machen, weil es ihn interessiert, wie die Menschen darauf reagieren und ob sie sich darin wohl fühlen.

Wird ein Garten nicht gepflegt, kommt er nicht mehr wieder. Ob privat oder öffentlich. Und dabei meint man, dass seine neue Radikalität keine Pflege mehr braucht, weil es sowieso wild aussieht. Pustekuchen! Alles ist genau durchdacht und muss genau beobachtet werden. Hauptsache das Gefühl stimmt.

Als er mit seiner Frau in den 1980er Jahren anfing, Stauden zu sammeln und zu ziehen und Gärten nach seiner Philosophie Stauden und Gräser zu mischen gestaltete, war er ein Revolutionär. Heute revolutioniert er sich selbst. Ich war tief bewegt und beeindruckt von ihm! Ich freue mich, wenn er in zwei Jahren wieder kommt.

von Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorff

## Von Pionierszeiten, bewegenden Momenten und lustigen Anekdoten

### MONIKA FOCKEL ÜBER IHRE ARBEIT IM F.X.MAYR-ZENTRUM

„Sekretärin für den F.X.Mayr-Bereich“ heißt die Position, die Monika Fockel im „Gräflicher Park Grand Resort“ bekleidet. Seele des Hölderlin-Hauses, Aufbauende-Worte-Verteilerin, das Unmögliche-möglich-Macherin und Tageszeitungs-Redakteurin gehören aber auch noch dazu. Warum die früheren Hausdiener F.X. Mayr nicht so viel abgewinnen konnten, ob sie auch selbst fastet und warum Kollegen auch Familie sind, erzählt die 56-Jährige im Interview.

*Frau Fockel, seit wie vielen Jahren arbeiten Sie schon in der UGOS und was haben Sie eigentlich vorher gemacht?*

„Seit Herbst 1997 bin ich Mitarbeiterin der UGOS – im nächsten Jahr sind es 20 Jahre. Vorher war ich Assistentin der Geschäftsleitung der Firma Interpane in Lauenförde. Ich war damals sehr viel auf Dienstreisen und musste zeitlich flexibel sein. Nachdem 1994 meine Tochter Rosalie auf die Welt gekommen war, suchte ich eine neue Herausforderung, die mit meinem Familienleben besser vereinbar sein sollte. Gelernt habe ich mal Rechtsanwalts- und Notarsgehilfin. Nach der Ausbildung habe ich auch lange Jahre in einer Bank gearbeitet und dort die Buchhaltung gemacht.“

*Und dann F.X.Mayr! Was ganz anderes. Oder womit sind Sie in der UGOS gestartet?*

„Ja, ich habe von Beginn an im F.X.Mayr-Zentrum gearbeitet. Wir sind damals als Projekt gestartet – übrigens im Doktor- und Hedwig-Haus zu Beginn. Es war eine ‚Wundertüte‘, aber ich bin ja schon immer eigenverantwortlich tätig gewesen und habe mich gemeinsam mit Dr. Hietkamp in die Materie eingefuchst. Wir haben

Monika Fockel ist 2017 seit 20 Jahren die „Seele“ des F.X. Mayr-Zentrums. (Fotos: Kristina Schütze)



jedes Dokument selbst entworfen, die Therapiepläne habe ich am Anfang sogar per Hand geschrieben. Da war es dann sofort ‚unser‘, das Projekt F.X.Mayr. Als am 22. Februar 1998 die ersten Gäste kamen – unter anderem ein adeliges Ehepaar – waren Dr. Hietkamp und ich schon sehr aufgeregt.“

#### Wie kam F.X.Mayr denn überhaupt in den Gräflichen Park?

„Nach Wegfall der damaligen so genannte Badekuren sollte der Gesundheitsgedanke im Unternehmen – neben den Kliniken natürlich – fortgeführt werden. Der damalige Kurdirektor Hubert Möstl hatte sich in Österreich ein Mayr-Haus in Igls angesehen und fand den Ansatz interessant.“

#### Für viele Gäste und auch Kollegen sind Sie die Seele des F.X.Mayr-Zentrums. Wie machen Sie das, dass sich die Menschen bei Ihnen so wohlfühlen?

„Ach, ich weiß nicht. Viele Gäste kommen natürlich schon ganz lange. Die kennt man dann einfach und natürlich auch deren Gewohnheiten. Baron Hammerstein ist zum Beispiel einer unserer allerersten Gäste – er kommt seit der Eröffnung 1998. Durch die lange Erfahrung erkennt man auch, was ein Gast braucht. Einige wollen in Ruhe gelassen werden, andere wünschen sich viel Ansprache. Oft höre ich: ‚Sie ersparen mir das Denken!‘ Das zeigt, dass die Gäste sich total fallen lassen, sich einfach gut aufgehoben fühlen.“

#### Als jahrelange Beobachterin – welchem Typ Mensch empfehlen Sie die Kur und wem würden Sie eher abraten?

„Dazu muss man sagen, dass sich die Struktur unserer Gäste insgesamt geändert hat in den letzten 18 Jahren. Es kommen keine Badekurgäste mehr, dafür aber viele gesundheitsbewusste Privatzahler. Die meisten unserer heutigen Gäste sind von F.X.Mayr überzeugt und das ist auch sehr wichtig. Wenn ich höre, ‚Meine Freundin hat gesagt, das tut mir gut‘, ist das kein gutes Zeichen, denn die Überzeugung muss schon von innen kommen.“

#### Haben Sie Tipps zum Durchhalten?

„Morgentliche Bewegung tut auf jeden Fall allen Menschen gut. Wer am ersten Tag noch ächzt, weil die Morgengymnastik um 7:30 Uhr beginnt, geht am zweiten Tag schon gerne hin. Und ganz wichtig: Sich an die Mahlzeiten halten. Manche Gäste komme hier an und wollen nur Teefasten. Es geht ja aber auch darum, das bewusste Essen wieder zu ‚lernen‘ und dabei sind unsere Dinkelfladen eine ganz große Hilfe, denn die müssen einfach gründlich gekaut werden. Gegen einen Durchhänger in den ersten zwei, drei Tagen hilft auch eine Basenbrühe.“



## Mayrsche Momente

### Aus dem Nähkästchen

#### Fernsehen verboten

Natürlich gibt es da auch so manche Schmunzelerinnerungen, zum Beispiel das Abräumen der Fernseher aus den Zimmern in der Anfangszeit. Im Sinne von Mayr galt damals, auch auf den Genuss des Fernsehens zu verzichten. Das Abräumen der Fernseher oblag den damaligen „Hausdienern“. Nicht nur, dass die Fernseher ein enormes Gewicht hatten, sondern ja oft ziemlich zeitnah, wieder im Zimmer deponiert wurden. Allerdings war es das oberste Prinzip – der Fernseher musste erst einmal raus. Sie können sich vorstellen, dass die Mayr-Gäste den Hausdienern entsprechend willkommen waren.

#### Prominent parken

Ein Gast hatte damals nicht die richtige An- bzw. Einfahrt zum Hotel gefunden. Nach mehrmaligem Auf und Ab wurde der Porsche direkt vor dem Doktorhaus auf dem Rasen eingeparkt.

#### Schinkenplatte

Albertine Lange, unsere langjährige Hausdame, hatte einmal im Herbst die Tische mit schönen Weinblättern als Tischband dekoriert. Ein Gast kam kurzfristig angereist, ihm wurde ein Tisch ohne Weinlaub gezeigt, worauf er meinte, dass er aber auch gern einen Tisch mit Schinkenplatte haben wolle.

#### Sprudelbad XXL

Eine Dame hatte sich mal in ihrem Sprudelbad das Vergnügen erweitern wollen und noch mehr von dem konzentrierten Badezusatz eingefüllt – die Schaumflocken flogen durch den ganzen Flur.

#### Haben Sie selbst die Kur auch schon gemacht?

„Seit 1997 may're ich regelmäßig aus voller Überzeugung. In der Regel natürlich ‚ambulant‘ nebenher, ich war aber auch schon in Häusern des Wettbewerbs, zum Beispiel im Vollerer Hof, in Igls und dem Lanserhof. Ich kure meistens einmal vor Ostern und dann noch einmal im Herbst, am liebsten im November. Die Kur wirkt übrigens jedes Mal anders – je nachdem, in welchem körperlichen und seelischen Zustand man sich gerade befindet. Erkrankungen kommen oft zu Beginn der Kur nochmal richtig raus, und Probleme, die wir mit uns herumtragen, kommen an die Oberfläche. Am Ende der Kur ist man dann mit sich und der Welt im Reinen – ein kathartischer Effekt.“

#### Und dann machen Sie ja auch noch eine „kleine Zeitung“...

„Ach ja, mein anderes ‚Baby‘, zu dem ich kam wie die Jungfrau zum Kinde... Vor vier Jahren bekam ich die Aufgabe ‚übergangsweise‘, inzwischen ist mir unsere Tagespost echt ans Herz gewachsen. Die Hotelgäste schätzen diese tägliche Info sehr und mir macht das Schreiben und Zusammenstellen Spaß. Zu meinen Grundsätzen gehört übrigens auch hier, dass ich nichts empfehle, das ich nicht selbst ausprobiert habe. Inzwischen kenne ich unsere Region mit ihren Ausflugszielen, Museen und Events schon ziemlich gut. Die ‚Tapo‘ wieder abgeben würde ich nur sehr ungern – es ist durchaus ein Baby, das wächst und sich entwickelt.“

#### Gab es für Sie besonders bewegende Momente, seitdem Sie im Unternehmen sind?

„Das Jahr 2015 war sehr prägend für mich. Mein Mann erkrankte im Sommer sehr schwer, so dass ich hier für einige Zeit nicht wie gewohnt meinen Job machen konnte. Auf alle Kollegen konnte ich mich verlassen, die mich in der Zeit hier vor Ort unterstützt haben. Als mein Mann dann verstarb, wurde ich wie in einer großen Familie getragen, und allein dadurch war es mir möglich, meine Tätigkeit zügig wieder aufzunehmen. Es war eine traurige, aber auch sehr bewegende Zeit für mich.“

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

Im F.X. Mayr-Restaurant im „Hölderlin Haus“:  
Monika Fockel mayrt übrigens auch regelmäßig selbst.

# Beeindruckende Lesung mit dem „Meister des Noir“

FRIEDRICH ANI STELLT SEINEN NEUEN ROMAN IM GRÄFLICHEN PARK VOR

Draußen ist es zu warm, um den offenen Kamin im roten Salon des „Gräflicher Park Grand Resort“ zu befeuern. Die Atmosphäre des in Dämmerlicht getauchten Raumes bietet aber auch ohne das Prasseln und Knistern eines Feuers im Hintergrund den passenden Rahmen für die Lesung mit Friedrich Ani. Der mehrfach preisgekrönte Krimiautor stellte auf Einladung der Diotima Gesellschaft im Programm der Bad Driburger Literaturwochen seinen neuen Roman vor.

„Meister des Noir“ wird Friedrich Ani genannt. Und man muss zugeben, ein wenig düster wirkt der Blick des Autors auf dem Umschlagfoto von „Nackter Mann, der brennt“ schon. Wenn er liest, dann ist Friedrich Ani ganz in dieser Rolle. Dann transportiert er die Düsternis der Geschichte um Ludwig Dragomir, der nach Jahren des Alkohol- und Drogenkonsums und anderen inneren Kämpfen aus der Großstadt in sein Heimatdorf zurückkehrt.

Im süddeutschen Provinzidyll wurden Ludwig und seine Altersgenossen einst Opfer des Missbrauchs durch die Honoratioren des Ortes. Die „Hunde von Heiligsheim“, inzwischen alte Männer, haben Schuld auf sich geladen. Bis heute unausgesprochen, unentdeckt, ungesühnt.



In den Brunnenarkaden mit Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff. Der Gräfliche Park bot im November die perfekte Kulisse für eine Krimi-Lesung. (Beide Fotos: Silke Riethmüller)

Ludwig ist zerfressen von unterdrückten Schuldgefühlen. Von der Scham, die Freunde von damals nicht geschützt zu haben. Die Dämonen, die nicht von seiner Seite weichen wollen. Sie kommen immer wieder hoch, blitzen auf, wie Erinnerungen. „Sowas bleibt für immer“. Der Junge von einst wird vom Opfer zum Täter, weil ihn das Erlebte nie freigegeben

hat. Die brennende Wut in seinem Inneren wird schließlich mit voller Wucht an die Oberfläche gespült, in einem mächtigen Ausbruch von Gewalt und Rache. Und im Waldboden und auf dem Grund des Sees liegen die Pesttoten.

So düster der Roman, so sympathisch, offen und humorvoll steigt Friedrich Ani anschließend in das Gespräch mit seinem Publikum ein. Neben Kriminalromanen, Drehbüchern und Gedichten schreibt der im katholischen Bayern aufgewachsene Sohn eines syrischen Vaters und einer deutschen Mutter auch Jugendbücher. Aber niemals alles nebeneinander zur gleichen Zeit. „Das kommt in Schüben“, betont der Autor. „Wenn ich die Idee für

eine Geschichte oder eine bestimmte Figur im Kopf habe, dann schreibe ich“. Die Figur des Ludwig Dragomir habe er sehr lange mit sich herumgetragen.

„Ich bin immer noch ein Ausprobierer“, so Ani. Wie damals der schüchterne, in sich gekehrte elfjährige Junge, der zu schreiben begann, weil das die einzige Möglichkeit war, sich auszudrücken. „Das war meine Rettung“, sagt er.

von Silke Riethmüller, Freie Journalistin



Autor Friedrich Ani stellte im roten Salon des Gräflichen Parks seinen neuen Roman „Nackter Mann, der brennt“ vor.

# Kaffeisieren

AUTORIN URSEL BRAUN ÜBER ORTE DES GEPFLEGTEN KAFFEETRINKENS

Früher saßen Menschen gemütlich im Café. Heute klemmen sie sich auf einen hochbeinigen Hocker im Schaufenster eines Coffeeshops und lassen sich von Passanten auf die Knie starren. Dabei mümmeln sie an einem klebrigen Brownie aus irgendeiner anonymen Großbäckerei. Oder sie stehen vorm Tresen und warten auf einen überteuerten Kaffee mit Sojamilch, den ihnen ein schlacksiger Barrista mit Hipsterbart in einem Plastikbecher mit Strohalm in die Hand drückt, damit er auf dem Weg ins Büro hastig konsumiert werden kann.

Ich mag Cafés und Caféhausgängerinnen. Ich bin selber eine. Ich bin Verteidigerin einer Lebensart, in der Kellner mit Fliege und weißem Jackett dem Gast eine Karte überreichen, in der er aus 20 verschiedenen Kaffeespezialitäten wählen kann. Ich liebe die wunderbaren Geschichten aus den Cafés, die in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts zu den Salons der Bohème wurden. Sehnsuchtsorten wie dem Berliner Café des Westens, in dem sich Else Lasker-Schüler und Gottfried Benn trafen oder dem Café de Flore in Paris, dem Wohnzimmer von Simone de Beauvoir und Jean-Paul Sartre.

Es gehört in erster Linie viel Sorgfalt dazu, ein Café so zu führen, dass es eine angenehme Atmosphäre ausstrahlt. Stehen jedoch in blinden Glasvasen verstaubte Plastikblumen, die aussehen, als seien sie auf der Kirmes geschossen worden, sind die Wände kahl, glimmt im Kerzenständer nur ein Stummel, krächzt die Stimme des Moderators des Lokalradios aus dem Lautsprecher und findet man im Zeitungsregal ein zerfleddertes Sammelsurium statt ausgesuchter Zeitschriften, verkommt das Café zu einem Ort für Beerdigungsgesellschaften und geschiedene Paare, die sich auf neutralem Gebiet treffen, um die Verhandlungen über die Aufteilung des Hausstands zu führen.

Ein gutes Café strahlt eine Atmosphäre der Ruhe, Eleganz und Inspiration aus. Es ist eine Art Heimat, in der wir unseren Alltag vergessen, ganz bei uns sein, träumen, lesen und die anderen Gäste beobachten können. Oft, wenn ich arbeiten sollte, aber keine Ideen habe, gehe ich am frühen Nachmittag in mein

Café. Je nach Jahreszeit bestelle ich einen Granatapfel Oolong Tee aus China oder eine Tasse Schokolade, dazu einen Apfelstrudel mit besonders viel Vanillesoße oder eine Wafel mit Sahne und besonders viel Kirschen. Ich blättere durch die bunten Magazine, die ich jeweils in neuster Ausgabe vorfinde. Am Ecktisch hinten links sitzt oft ein bejahrter Herr im dunkelblauen Zweireiher mit Einstecktuch, der hier wechselnde Begleiterinnen trifft, die den Altersdurchschnitt im Raum signifikant senken. Am Ecktisch hinten rechts eine reife „Frau Doktor“ mit Nackenknoten, die konzentriert ihr Kreuzworträtsel löst. Sitzen, lesen, etwas essen und trinken, nur das Nötigste reden. „Kaffeisieren“ nennt das ein Freund von mir. Gegen 16 Uhr, wenn die schnatternden Kaffeekränzchen-Damen eindrudeln, gehe ich wieder nach Hause und nehme die Ruhe und Inspiration, die mir der Ort bietet, mit hinaus in meine eigene Welt.

Kaffeisieren also, ein großartiges Wort. Geht natürlich auch wunderbarst im Gräflichen Park. Das Schöne hier: Man ist im Urlaub. Man muss sich nicht an den Tagesrhythmus von zu Hause halten, ist weniger streng mit sich und kann rund um die Uhr kaffeisieren. Im Café im Pferdestall sogar mit Kuchen und Torten vom Haus-Pâtissier. Hurra!

von Ursel Braun, Autorin des Web-Magazins „Ich kann nicht mehr leben ohne“



Café Charbon, 11. Arrondissement  
(Foto: privat)

## GRÄFLICHE KLINIKEN

# Fragen von Fachleuten und Patienten beantwortet

GRÄFLICHE KLINIKEN AUF DER HERZWOCHE IN HOLZMINDEN



Repräsentierte die Gräflichen Kliniken: Jan Nowak mit einem Besucher. (Foto: Ulrich Clemens)

Seit Jahren veranstalten viele Krankenhäuser in Deutschland im November eine so genannte Herzwoche und informieren ihre Patienten und die Bevölkerung über interessante kardiologische Themen. In diesem Jahr hatte das Agaplesion Evangelische Krankenhaus die Veranstaltung in Holzminden auf den 2015 eröffneten Energy Campus der Firma Stiebel Eltron gelegt. In dem hochmodernen energieeffizienten Kommunikationszentrum gab es am 12.

November den gesamten Samstag hindurch Vorträge der Spezialisten aus dem Evangelischen Krankenhaus rund um die Chefarztin der medizinischen Klinik I, Dr. Sabine-Susan Schulz. Die vielen Besucher und Zuhörenden nahmen dann in den Pausen die Gelegenheit wahr, sich unter anderem am Messestand der Gräflichen Kliniken über gute Rehabilitation und die außergewöhnlichen Gesundheitsangebote in Bad Driburg zu informieren.

Vertriebsleiter Ulrich Clemens und Jan Nowak (Auszubildender der UGOS) aus der Caspar Heinrich Klinik freuten sich am Messestand über die Kontakte zu ehemaligen Patienten der Gräflichen Kliniken sowie zu interessierten Teilnehmern aus Holzminden und beantworteten auch den anwesenden Ärzten und Fachleuten viele Fragen. Nicht zuletzt war es die außergewöhnliche Dekoration am Messestand, die öfter Gegenstand der Nachfrage war: Mangels frischer Blumen hatten Jan Nowak und Uli Clemens sich für einen schönen Korb von Birnen- und Apfelquitten als besonderen Tagesschmuck für den eigenen Stand entschieden. Diese Deko war oft ein Gespräch wert und kam besonders gut an; schließlich haben solch seltene Früchte auch mit einer gesunden Lebensführung zu tun!

von Ulrich Clemens, Vertriebsleiter West, Gräfliche Kliniken

# Jetzt sucht sie Trüffel – Neues von Therapiebegleithündin Phibie

WENN EINEM BARBET LANGWEILIG IST...



Als „Trüffeljäger und -sammler“ dürfen sich Phibie und Susanne Tingelhoff jetzt ganz offiziell bezeichnen (Fotos: privat)



Supernase Phibie

Zum Ende des Kurses hatten dann alle Teams die Aufgabe, fünf Trüffel, die einen Tag zuvor vergraben worden waren, aufzuspüren. Die Supernasen haben es alle geschafft. Nur gut geschulte Teams können zuverlässige Leistung erbringen. Deshalb freuen wir uns auf den nächsten Teil des Trüffelkurses im November [Anm. der Redaktion: fand erst nach Redaktionsschluss statt]. In dem Kurs werden die Fähigkeiten der Teams vertieft und ausgebaut. Und wo der nächste Urlaub hingeht, das kann sich sicher nun jeder denken 😊

Über Phibie wurde im „COSMOS Journal“, in den lokalen Zeitungen und auch dem WDR Fernsehen schon oft berichtet: über ihre Ausbildung als „Therapiehund-Azubine“, ihre Ausstellungserfolge und die abgeschlossene Prüfung zum zertifizierten Therapiebegleithund.

Phibie ist nun drei Jahre alt und arbeitet sehr konzentriert und ausdauernd. Sie macht ihren Job richtig gut. Es macht Spaß, mit ihr zu arbeiten und sie ist in der Lage, Menschen durch ihre unverwechselbare Art zu verzaubern. Phibie ist aber auch sehr unternehmungslustig und findet Langeweile blöd. Sie ist eben ein waschechter Barbet (und eine kölsche Frohnatur). Ihr reichten lange Spaziergänge und Spiele nicht aus. Wanderungen machten ihr wohl Spaß... aber sie war nicht ausgelastet. Sie brauchte Aufgaben, die zu ihrer Rasse passen.

Nach langen Überlegungen meldeten wir uns zu einem Wochenend-Trüf-

felsuchkurs bei Sabine Hörnicke an. Sie ist Deutschlands erste diplomierte Trüffelberaterin ([www.natru-eff.de](http://www.natru-eff.de)). Inhalte des Grundkurses waren die Einführung in die Mykologie (Wissenschaft von den Pilzen), die Einführung in die makroskopische und mikroskopische Bestimmung von Hypogäen (unterirdische Pilze) sowie in deren Ökologie und Lebensweise. Darüber hinaus lernten wir die Grundlagen zur Ausbildung eines Trüffelsuchhundes sowie über die Geruchskonditionierung des Hundes.

Wir haben sehr viel gelernt, alle sieben teilnehmenden Hunde wurde hervorragend auf den Trüffelgeruch konditioniert. Dabei standen die Freude und der Spieltrieb im Vordergrund. Die Trüffelsuche beansprucht

Mensch und Hund gleichermaßen. Bei dem Menschen bedeutet das im Training vor allem, seine Sinne zu schärfen und ein guter Beobachter zu sein sowie die Natur zu lesen.

vom Therapiehundeteam Susanne Tingelhoff (Nachtschwester der N1a, Marcus Klinik) mit Paul und Phibie



Die Objekte der Begierde.

# Lecker, gesund und sehr freundlich

DIE KITA LÖWENZAHN BEDANKT SICH BEI MAIK PRAGER UND SEINEM TEAM FÜR ÜBER EIN JAHR TOLLES ESSEN

Es begann alles damit, dass wir den sympathischen und stets freundlichen Maik Prager kennenlernen durften. Was nicht möglich war, wurde von ihm möglich gemacht. Darum war es uns ein großes Vergnügen, den Vertrag mit der Service GmbH der Caspar Heinrich Klinik zu unterzeichnen. So kommt jetzt seit gut einem Jahr der weiße Caddy vorgefahren und beliefert unsere Einrichtung mit Essen.

## Was ist seit dem passiert?

Zu den Essensbringern Susanne und Annette hat sich ein freundschaftliches Verhältnis entwickelt. Auch Maik Prager schneit immer wieder bei uns herein, um zu hören, ob alles gut bei uns ist. Die Gerichte werden auf unsere Kinder abgestimmt und viele Wünsche werden wahrgemacht. So eine tolle Zusammenarbeit hätten wir uns nicht träumen lassen. Nur wenig wird am Telefon besprochen,

denn der persönliche Kontakt wird bei Maik Prager groß geschrieben.

Wir danken dem Team für das leckere und gesunde Essen und für viel Flexibilität. Natürlich auch für die netten Besuche von Susanne Puhle- mann, Annette Köhnlechner und Maik Prager 😊.

P.S.: Die Küche der Caspar Heinrich Klinik liefert seit August auch das Mittagessen für die Kinder der städtischen Kindergärten in Alhausen und Herste. Nach Anfrage aus einem weiteren, vierten Kindergarten laufen die Gespräche bereits.

vom Kita-Team „Löwenzahn“ in Reelsen



# Teamgeist aus der Tüte

DIE MARCUS KLINIK TIPPT UND GRILLTE WÄHREND DER EM

Man kann sicherlich trefflich über das sportliche Niveau und über Sinn oder Unsinn der Fülle an Mannschaften streiten, die an der Fußball-EM-Endrunde teilgenommen haben. Auch ist diskutabel, ob Portugal ein würdiger Sieger ist oder wer sonst hätte gewinnen sollen.



Nicht streiten jedoch lässt sich über das Angebot zur Teilnahme am EM-Tipp- spiel; so jedenfalls sahen das insgesamt 43 Kollegen aus der Marcus Klinik. Zum mittlerweile sechsten Mal hatte Andreas Gedwien aus der Abteilung Physiotherapie, wieder tatkräftig unterstützt von seinem Abteilungskollegen Michael Radtke, den Weg bereitet, um die EM besonders intensiv zu erleben.

Mitarbeiter aus nahezu allen Abteilungen des Hauses waren nach Abgabe eines Tipp-Einsatzes angehalten, auf alle Spiele der EURO (das waren immerhin 51) einen Ergebnis-Tipp abzugeben. Bei möglichst hoher Treffgenauigkeit wurden während der gesamten Dauer der EM Punkte vergeben, die fortlaufend aufaddiert wurden. Eine so entstandene Tabelle wurde dementsprechend fortgeschrieben und änderte sich folgerichtig nach nahezu jedem Spiel. Das brachte enorm viel Spannung für alle Teilnehmer, die fast nur noch Augen für das Online-Portal hatten, über das das Tipp-Spiel abgewickelt wurde 😊.

Und zum Schluss hatte eigentlich keiner den Hut auf...  
(Foto: Andreas Hermsdorf\_pixelio.de)

Mit einem Teil des einsetzten Wettgeldes konnte der Spielleiter die ersten 15 Plätze prämiieren. Die dahinter Platzierten bekamen mächtig Saures – in Form einer großen Dose saurer Weingummis.

Eine Besonderheit dieses Tipp-Spiels ist seit jeher die Tatsache, dass die drei Letztplatzierten gesondert ausgezeichnet werden – nämlich mit der Organisation einer Grillfete. Die „Preisträger“ werden natürlich nicht namentlich genannt (Sporttherapeutin Doryn Fiedler, Physiotherapeutin Christine Flügge und Franz-Josef Mack vom Ärztlichen Dienst der Neurologie, die das übrigens super gemacht haben, werden es mir danken).

Somit ist der zweite Teil des Gesamtpaketes erwähnt: die After-EM-MK-Grillfete, die zum mittlerweile immerhin fünften Male an einem Freitagabend im August beim Kollegen Achim Seraphim und seiner Frau Christine stattfand. Dafür sind alle riesig dankbar und ein Präsentkorb wurde zu Beginn des Abends als Zeichen der Anerkennung an die Gastgeber überreicht.

Etlche Teilnehmer hatten mit freiwilligen Sachspenden ein überragend bestücktes Büffet kreiert. Die hier aufgefahnen Salat- und Dip-Variationen sowie die trefflich gegrillten Steaks und Würstchen bescherten allen Anwesenden ein wahres Festmahl, ergänzt durch gut gekühlte Getränke.

Da der Wettergott aufgrund des bis dahin eher mauen Sommers ein Einsehen hatte, konnte der ganze Abend draußen auf der Terrasse stattfinden. Nach dem kulinarischen Vergnügen und etlichen angeregten Unterhaltungen bat dann der Spielleiter zur Siegerehrung. Doch bevor er die 15 besten Tipper mit teils recht ansehnlichen Summen für ihren Sachverstand auszeichnete, ließ er alle anwesenden Teilnehmer an seinen eigenen, nicht immer ernst gemeinten Überlegungen zur abgelaufenen EM teilhaben. So fanden sowohl missratene Frisuren und große Tattoo-Dichte bei den Fußballspielern genauso Erwähnung wie diverse Löcher in Trikots und Rasenplätzen in Frankreich oder die teilweise bemitleidenswerten Versuche mehrerer Supermarktketten, mit dem

Produkt „Fußball-EM“ zu werben (Stichwort: Tütensuppe TEAMGEIST oder für den Grill das FREISTOSSFILET). Das natürlich alles vorgetragen mit einem intensiven Augenzwinkern.

In der Abschlusstabelle ging es ganz knapp zu; so auch auf den ersten drei Plätzen, die jeweils nur einen Punkt auseinanderlagen. Dritte wurde die Kollegin Helga Brümmer aus der Abteilung Psychologie, auf den letzten Metern noch abgefangen von unserem Gasttipper und ehemaligem Chefarzt der Orthopädie, Dr. Stephan Bambach. Den ersten Platz errang nach mehrmaliger Führung im Gesamtklassament nicht ganz unverdient Michael Radtke aus der Abteilung Physiotherapie.

In zwei Jahren, zur WM in Russland, wird es nach glaubhaften Aussagen am Abend einige Wiederholungstäter geben, denn eins steht fest: es wird wieder getippt. Und vielleicht sind dann auch noch mehr Leute zu überzeugen, mitzumachen, denn die Angst, den anhängenden Grillabend im eigenen Heim stattfinden lassen zu müssen, ist ebenso gegenstandslos wie die Befürchtung, selbigen auch noch finanzieren zu müssen. Die Finanzierung war nämlich durch den zweiten Teil des eingesetzten Tipp-Einsatzes komplett gedeckt. Es ist lediglich ein wenig zu besprechen und bedenken; dafür gibt es aber viel Applaus und große Anerkennung.

Mit einem Novum endete übrigens das parallel durchgeführte Tipp-Spiel „Titeltipp“, bei dem gegen einen kleinen Einsatz ein Favorit für den Gewinn der EM genannt werden konnte. Zum ersten Mal gab es: ...gar keinen Gewinner! Portugal hatte niemand auf der Rechnung. Schnell war klar, dass der Jackpot einem guten Zweck dienen sollte. Die Entscheidung fiel zugunsten der Unterstützung der Typisierungsaktion für den an Leukämie erkrankten Paul aus Merlsheim.

von Andreas Gedwien, Physiotherapie, Marcus Klinik

# Ein perfekter Tag!

## BETRIEBSAUSFLUG DER MARCUS KLINIK IN HEIMISCHEN GEFILDEN

Einen tollen Tag haben die Mitarbeiter der Marcus Klinik bei ihrem Betriebsausflug verbracht.

Los gings mit einem Kaffee im schönen Ambiente des Gräflichen Parks. Das Team von Chefgärtner und Parkdirektor Heinz-Josef Bickmann machte uns im Rahmen einer Führung auf die Besonderheiten des Parks aufmerksam, an denen wir wahrscheinlich schon x Mal unbeachtet vorbeigegangen sind.

Weiter ging es dann mit dem Bus zur Abtei Marienmünster, wo etwas Zeit für einen Spaziergang und die Besichtigung der Kirche war. Währenddessen hatten die Mitarbeiter unserer Service Gesellschaft ein tolles Grillbuffet im Schafstall der Abtei vorbereitet. Ein großes Dankeschön gilt hier Karol Zielaskiewicz und seinem Team! Eine defekte Kaffeemaschine und ein Problem mit dem Auto konn-

ten die Gastro-Experten nicht davon abhalten, das Essen pünktlich zu servieren.

Nach der ausgiebigen Stärkung ging es weiter zur Freilichtbühne Böken-dorf. Das Musical Flashdance ver-

setzte uns dort zurück in die 1980er Jahre.

Wir danken unseren Chefs Marcus Graf von Oeyhausen-Sierstorpf und Peer Kraatz, die diesen Betriebsausflug möglich gemacht haben und

natürlich auch dem Orga-Team der Ergotherapie, das das geniale Wetter bestellt hat ☺.

von Kathrin Wilk, Ergotherapie Marcus Klinik, Gräfliche Kliniken



Spannende Einblicke gabs bei der Führung durch den Gräflichen Park. (Foto: Christiane Beck)

# Bonanza in der Park Klinik

PÖMBSEN-CITY-THEATER SPIELT WESTERNKOMÖDIE FÜR REHA-PATIENTEN

Die Freude und Begeisterung nach der Vorstellung waren sowohl den Patienten als auch den Schauspielern beim Erinnerungsfoto ins Gesicht geschrieben! Glückliche Schauspieler, auf der provisorischen Bühne des Vortragraumes ohne die gewohnten Kulissen die Aufführung mit viel Herz gemeistert zu haben, dankbar die Patienten nebst einigen Betreuern für die willkommene Abwechslung dieser Theateraufführung im Reha-Alltag. Und die Patienten, unter

1.000-jährigen Dorfjubiläum gegründet worden. Der selbstgeschriebene Schwank „In Durpe“ war von fast 1.000 Zuschauern bejubelt worden. Mittlerweile ist er in den Theaterverlag Plausius aus Bonn aufgenommen worden.

Nach dem großen Erfolg des letzten Jahres brannten die Schauspieler auf weitere Auftritte. Und so feierte am 21. August die ebenfalls selbst geschriebene Westernkomödie „Pa-



Jürgen Bischof (Adam), Stefan Sander (Hoss), Janik Mohnhaupt (Joe) und „Opa“ Heinz Grewe als Ben Cartwright geben ihren Pferden die Spore. (Foto: Silke Riethmüller, Premiere Bergdorfhalle Pömbesen)



Opa Bernhard (Heinz Grewe) ist entzückt von der feschen Indianerin, Nachbarin Peggy Pirna aus Sachsen (Anna Peine). (Foto: Silke Riethmüller, Premiere Bergdorfhalle Pömbesen)

ihnen einige Laienschauspieler, sparten nicht mit Applaus und Lob!

Das Pömbesen-City-Theater aus dem kleinen Bergdörfchen bei Bad Hermannsborn war im letzten Jahr zum

ist da“ in der Pömbesener Bergdorfhalle Premiere. In der Komödie geht es um einen einsamen Opa, dessen Lieblingssendung im Fernsehen „Bonanza“ ist. Weil der Fernseher seines Sohnes und dessen Frau, bei

denen er wohnt, eines Tages kaputt ist, flüchtet er zu seiner anderen Schwiegertochter Renate, die allein mit ihren zwei Töchtern in einem kleinen Dorf lebt. Opa taucht in Gedanken oft in die Welt der Westernhelden ein, verwechselt deren Abenteuer mit der Realität, wirbelt das gesamte Familienleben sowie auch die Nachbarn durcheinander und animiert alle Personen seiner Umgebung, doch Rollen aus Bonanza-Folgen darzustellen und sich zu verkleiden. Den Nachbarssohn Jürgen zum Beispiel, um den Renates Töchter buhlen, macht er kurzerhand zu Little Joe. Am Ende des tur-

bulenten Stückes entpuppt sich Opas Macke als rätselhafte Krankheit „Bonanzium delirium“, die jedoch mit einem Hausmittel aus einer kräftigen Prise Muskat und starkem Kaffee geheilt wird. Und Hoss bekommt noch ein Dessert von Hop Singh serviert.

Beim Gastauftritt des Pömbesen-City-Theaters in der Park Klinik Bad Hermannsborn gingen die Zuschauer begeistert mit. Die Schauspieler und ihr Regisseur verabschiedeten sich von den Zuschauern mit dem Liedtext (zur Bonanza-Melodie): „Unser Opa spielt so gern Bonanza!“

von Wolfgang Gallus, Gründer und Regisseur des Pömbesen-City-Theater



Glückliche Schauspieler und dankbare Patienten nach der Aufführung in der Park Klinik (Foto: Guido Kersting)

# Offiziell Premium: Die Ernährung in der Moritz Klinik

## ÜBER DIE PREMIUM-ZERTIFIZIERUNG FÜR REHABILITATIONSKLINIKEN

Wir, die Servicegesellschaft der Gräflichen Klinik in Bad Klosterlausnitz (MOK Service GmbH), haben uns durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifizieren lassen. Um diese PREMIUM-Zertifizierung für Rehabilitationskliniken zu bestehen, haben wir uns dem „Qualitätsstandard für die Verpflegung in Krankenhäusern“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. stellen müssen.

### Gut vorbereitet mit den eigenen Menülinien

Vorab haben wir unsere zur Zertifizierung vorgesehenen „Menülinien II“ einer eigenständigen Überprüfung des dafür vorgesehene vollwertigen Verpflegungsangebotes unterzogen (nähere Informationen dazu im Infokasten). Das alles sind Standards, die wir mit unseren Menü-Fit-Linien einhalten, so dass wir problemlos in die Audits gehen konnten.

### Der Weg zur eigentlichen PREMIUM-Zertifizierung

Um die angestrebte Station Ernährung PREMIUM-Zertifizierung zu erlangen, waren intensive und umfangreiche Berechnungen für den Qualitätsbereich Nährstoffe der Vollverpflegung nötig. Der zentrale Bestandteil, um die Zertifizierung zu erhalten, sind berechnete Rezepturen, die einen nährstoffoptimierten Speiseplan zugrunde liegen. Hier waren die leitenden Diätassistentin Doreen Koch und die Betriebsleiterin Marion Holz federführend, denn der Qualitätsbereich Nährstoffe ist schon im Vorfeld auf das gesamte Audit ausgerichtet. Wochenlange Arbeit wurde hier in Berechnungen und Kalkulationen der einzelnen Speisekomponenten gesteckt. Die Werte mussten in der Vollverpflegung innerhalb von sieben Verpflegungstagen im Durchschnitt die D-A-CH-Referenzwerte für die Nähr-

## Kriterien für eine vollwertige Verpflegung...

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

Im Bereich Speiseplanung ist die Einhaltung von Menüzyklen des Mittagessens von mindesten vier Wochen vorgegeben. Neben dem täglichen Angebot eines ovo-lacto-vegetabilen Gerichtes war auf saisonale und kulturspezifische Angebote, regionale Essgewohnheiten und Fleisch von unterschiedlichen Tierarten zu achten. Selbstredend sind Wahlmöglichkeiten bei Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien sowie besonderen Ernährungssituationen bei diätischen und ergänzenden Kostformen.

Die Speisenherstellung ist ein umfangreicher Bereich, der ebenfalls kontrolliert wurde. Geachtet wird hier auf fettarme und nährstoffschonende Zubereitung. Ein sparsamer Umgang mit Jodsalz und Zucker sowie der Verzicht auf Alkohol sind weitere Punkte. Lager-,Transport- und Ausgabemperaturen sind wichtige Hygienekontrollpunkte, die ebenso geprüft werden wie Warmhaltezeiten.

Bei der Gestaltung des Speiseplanes ist darauf zu achten, dass mehrere Menülinien übersichtlich dargestellt sind. Bezeichnungen, die nicht üblich und nicht eindeutig sind, müssen erklärt und bei den verschiedenen Fleischsorten die Tierarten eindeutig bezeichnet werden.

In der so genannten Lebenswelt wird darauf geachtet, dass Essenszeiten festgelegt sind und ein angemessener Zeitraum zur Verfügung steht. Beratung und Hilfe bei der Speisenauswahl werden gestellt und unsere Diätassistentinnen sind die geforderten Fachkräfte bei Fragen zu Unverträglichkeiten, Speisewünschen, Portionsgrößen, vollwertiger Ernährung, Kostformen und Diäten.



Doreen Koch (leitende Diätassistentin) und ihre Kollegin hatten viel Arbeit mit der Zertifizierung, sind aber umso stolzer. (Foto: Maik Prager)

stoffzufuhr erfüllen. Exakte Zubereitungshinweise wurden mit der Produktion in der Küche abgesprochen und hinterlegt. Nährstoffberechnungen und Portionsgrößen mussten erarbeitet und umgesetzt werden. Die dabei entstandenen dicken Ordner mussten wir vorab bei der DGE einreichen.

### Das Audit

Nach intensiver Überprüfung der eingereichten Unterlagen fand dann das Audit statt. Hier wurden die Küche, der Service und die Diätabteilung einen Tag lang begutachtet. Alles musste stimmen: Angefangen von der Warenannahme über die tägliche Absprache vor Produktionsbeginn bis zur Warenbereitstellung und **Fortsetzung auf Seite 32**

Fortsetzung von Seite 31 der Produktion in der Küche. Auch die Abläufe im Service, das Fachwissen der Servicemitarbeiter und die unterstützende Hilfestellung am Patienten durch Service und Diätassistentinnen wurden gecheckt. Portionsgrößen wurden überprüft, Herstellungsverfahren begutachtet und Proben genommen.

Die Einhaltung der Hygienerichtlinien (HACCP) wurde ebenfalls bis ins Detail gecheckt. Da wir auch hier

schon im Vorfeld eigene hohe Maßstäbe gesetzt hatten (wir haben eine EU-Zulassung, in Deutschland der höchste Standard für Caterer), war dies für uns tägliche Routine. Um das Audit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung bestehen zu können, mussten mindesten 60 Prozent der vorgegebenen Kriterien erfüllt werden.

### Die Patienten profitieren

Die Verpflegung in unseren Kliniken wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) mit einer „Station Ernährung-PREMIUM-Zertifizierung“ ausgezeichnet. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Rehabilitationskliniken“. Damit wird für die Patienten sichergestellt, dass die Verpflegung in unserem Haus nach den aktuellen Erkenntnissen der Ernährungswissenschaft zusammengestellt wird. Insgesamt

wurden die vier Qualitätsbereiche „Lebensmittel“, „Speisenplanung und -herstellung“, „Lebenswelt“ und „Nährstoffe“ überprüft.

von Maik Prager, Prokurist der Service-Gesellschaften der Gräflichen Kliniken

# „Hätten die Kollegen nicht so beherzt zugegriffen...“

## MDR DREHT ÜBER BRANDVERLETZUNGEN IN DER MORITZ KLINIK

„Hauptsache gesund“ ist der Titel einer Sendung, die der Fernsehsender MDR wöchentlich am Donnerstag um 21 Uhr ausstrahlt. Einer der Schwerpunkte der Sendung vom 29. September dieses Jahres war das Thema Stromschlag. Und da es im Osten Deutschlands nur eine Reha-Klinik gibt, die eine Rehabilitation für brandverletzte Patienten anbietet, war es ziemlich wahrscheinlich, dass das MDR-Drehteam für die Moritz Klinik entscheiden würde. Patient Jürgen Leichsenring gibt den Zuschauern Einblick in seine Reha nach einem Stromschlag bei seiner Arbeit auf der Baustelle; 10.000 Volt waren von seiner linken Hand aus quer durch den ganze Körper geflossen.

### Realistisches und positives Bild aus der Moritz Klinik

Ein recht kurzer, aber durchaus sehr informativer Beitrag, findet Dr. Hans Ziegenthaler, Leitender Arzt des Reha-Zentrums für Brandverletzungen in der Moritz Klinik. „In dem Beitrag sehe ich uns als Reha-Zentrum gut abgebildet. Freundlich, engagiert, fachkompetent, vernetzt zu Zuweisern und Kostenträgern“, so der Experte.

Die Anfrage für den Dreh kam (wie üblich beim Fernsehen) sehr kurzfristig einen Tag vorher, aber diese Flexibilität ist das Team gewohnt. Schwester Barbara habe man ganz

spontan, eigentlich erst ein paar Minuten vor den Aufnahmen, gewinnen können. Das habe natürlich erheblich dazu beigetragen, dass der Dreh einen realistischen Eindruck vom Klinikalltag habe abbilden können.

### Der Patient

„Einen Patienten zu finden war nicht so schwer, da aktuell fast 30 Brandverletzte in der MOK behandelt werden“, berichtet Dr. Hans Ziegenthaler weiter über die Vorbereitungen zum Dreh. „Für eine Starkstromverletzung bot sich Herr Leichsenring an, weil er Narbenbereiche hatte, die gut zugänglich und ohne Probleme

vor der Kamera zu zeigen waren.“ Mindestens genauso wichtig: Jürgen Leichsenring reflektiert das Unfallgeschehen sehr gut. Seine Kernaussagen, besonders wichtig sei ein beherztes und sachgerechtes, den Selbstschutz beachtendes Verhalten der Ersthelfer. „Hätten die Kollegen nicht so beherzt zugegriffen und man hätte die zehn Minuten gewartet, bis der Notarzt kommt, wäre alles zu spät gewesen“, stellt der Patient im MDR-Beitrag fest. Darüber hinaus zieht er das Resümee, in Gefahrensituationen mehr Vorsicht walten zu lassen und lieber einen höheren Zeitaufwand zugunsten der Sicherheit in Kauf nehmen.

### Kluges Handeln

„Aus der klinischen Erfahrung denke ich da an das Grillen oder – gerade jetzt in der Advents- und Weihnachtszeit – den Umgang mit Kerzenlicht und natürlich das Silvesterfeuerwerk“, führt der Leitende Arzt den Gedanken weiter. „Das ist natürlich alles andere als neu. Schon der griechische Geschichtsschreiber Herodot sagte: ‚Was du auch tust, tu es klug und bedenke das Ende!‘“

### Therapie von Brandverletzungen in der Zukunft

Das Team des Reha-Zentrums für Brandverletzungen in der Moritz Klinik ist auch wissenschaftlich tätig und

Dr. Hans Ziegenthaler demonstrierte während des Drehs gemeinsam mit Patient Jürgen Leichsenring, wie Brandverletzungen in der Moritz Klinik behandelt werden. Wichtig dabei: Nicht nur die Heilung der Narben wird gefördert, sondern auch die psychische Verarbeitung des Erlebten. (Bilder: Screenshots aus der Sendung „Hauptsache gesund“ des MDR)



evaluiert stetig neue Behandlungsmethoden, wie zum Beispiel das wasser-gefilterte Infrarotlicht A, das die Zellaktivität bei der Epithelisierung (Hautbildung) fördert. Damit habe der Patient schneller weniger Schmerzen und könne besser aktiv an der Therapie und am Klinikleben teilhaben, so Dr. Hans Ziegenthaler. „Verkürzte Wundheilung bedeutet ja auch raschere Genesung und damit die soziale, familiäre und auch berufliche Wiedereingliederung. Die Moritz Klinik habe mit ihrem Therapiekonzept spezielle Alleinstellungsmerkmale, die es ermöglichen, Patienten mit Brandverletzungen schneller zu rehabilitieren.

**Moritz Klinik als Vorreiter**

Im August ist im Fachbuchverlag Springer das Buch „Verbrennungs-

Schwester Barbara positioniert den Strahler für das wasser-gefilterte Infrarot A-Licht zur Förderung der Wundheilung an der rechten Hand von Jürgen Leichsenring.

chirurgie“ erschienen, ein Grundlagenbuch zur Behandlung brandverletzter Patienten. Dr. Hans Ziegenthaler war als Experte gebeten worden, das rehabilitative Know-how der Moritz Klinik in Brandverletztenbehandlung in zwei Kapiteln über 33 Seiten zur „Narbenbehandlung nach thermischen Verletzung“ und zur „Rehabilitation nach Verbrennungen und nichtthermischen Hautschäden“ darzustellen. „Das stellt eine hohe Anerkennung und Wertschätzung der Herausgeber, die als Leiter der bedeutendsten deut-



schen Brandverletztenzentren klinisch tätig sind, gegenüber der von den Spezialisten der Moritz Klinik tagtäglich erbrachten Arbeit dar“, ordnet Dr. Hans Ziegenthaler seine Mitarbeit an dem Buch ein.

von Dr. Hans Ziegenthaler, Leitender Arzt Reha-Zentrum für Brandverletzungen, Moritz Klinik, und Kristina Schütze, Director Public Relations, UGOS

# Spende für Paulinchen

## INITIATIVE FÜR BRANDVERLETZTE KINDER PROFITIERT VON FIRMENJUBILÄUM



Steffen Rothgänger (links) und Dr. Hans Ziegenthaler bei der Übergabe der Spendendose für Paulinchen e.V. (Foto: Lydia Pasemann)

Das Sanitätshaus Rothgänger aus Gera, Partner der Moritz Klinik im Bereich der technischen Orthopädie, feierte im vergangenen Sommer 20-jähriges Firmenjubiläum. Zu diesem Anlass hatte Inhaber Steffen Rothgänger gemeinsam mit der Moritz Klinik zur Spendensammlung für die Initiative Paulinchen e.V., die sich für brandverletzte Kinder engagiert, aufgerufen.

„Das freut uns sehr, denn es zeigt die Wertschätzung der Zusammenarbeit zwischen der Moritz Klinik und der Technischen Orthopädie Rothgänger“, freute sich der Leitende Oberarzt Dr. Hans Ziegenthaler, der die versiegelte Spendendose an Paulinchen e.V. weiterreichen durfte.

**Über Paulinchen**

Die Gründerinnen von „Paulinchen – Initiative für brandverletzte Kinder e.V.“, Dr. Gabriela Scheler und Adelheid Gottwald, mussten in der Behandlung ihrer brandverletzten Kinder erleben, dass ihre Kinder erst durch Zufälle in die Behandlung von spezialisierten Ärzten kamen. Aus dieser Erfahrung heraus gründeten sie 1993 Paulinchen e.V.

Der Verein berät und begleitet Familien mit brandverletzten Kindern in jeder Phase nach dem Unfall. Ein großes Kompetenznetzwerk steht zur Verfügung, so dass keine Frage rund um die thermische Verletzung im Kindesalter offen bleibt. Ziel ist es, für jedes brandverletzte Kind individuell die bestmögliche Versorgung zu erreichen. Mit verschiedenen Präventionskampagnen warnt Paulinchen e.V. vor den Gefahren durch heiße Flüssigkeiten und Flächen, sowie Feuer, Strom und Säuren. Paulinchen e.V. ist außerdem Initiator und Ausrichter des bundesweiten „Tag des brandverletzten Kindes“ am 7. Dezember.

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

# A-Team hilft preiswürdig nach Schlaganfall

**NEUROLOGIE DER MORITZ KLINIK NATIONAL MIT DEM REHA-ZUKUNFTSPREIS AUSGEZEICHNET – EIN A-TEAM ZEIGT SEINE WIRKUNG**

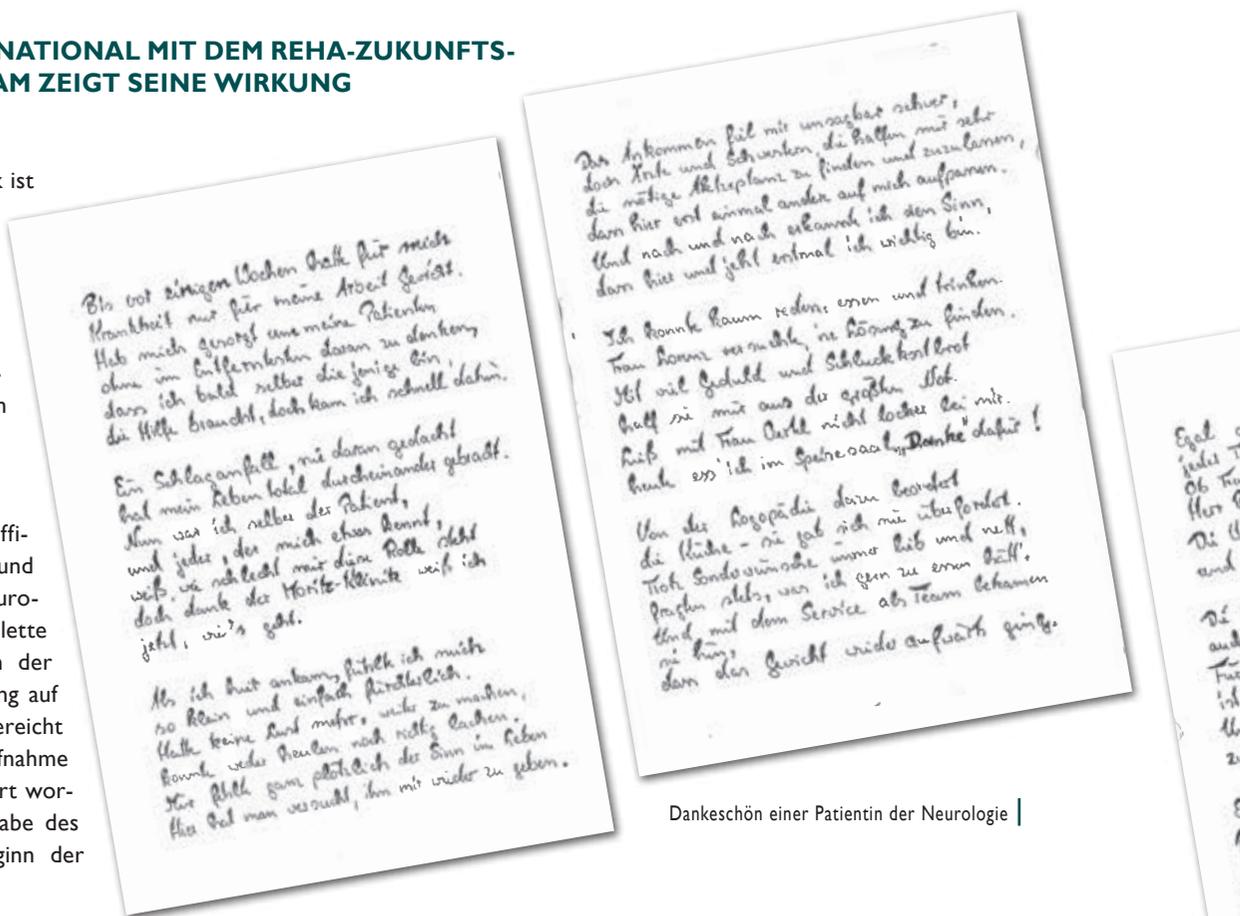
Die Abteilung für Neurologie der Moritz Klinik ist mit dem Reha-Zukunftspreis ausgezeichnet worden. Mit dem Projekt zum „Aufnahme-Team in der neurologischen Rehabilitation“ belegten Chefarzt Prof. Farsin Hamzei und sein Team den dritten Platz unter den Preisträgern, die vom Institut für Qualitätsmanagement im Gesundheitswesen (IQMG) in Berlin ausgewählt wurden.

## Das Projekt

„Das A-Team: Ein Modell zur Steigerung der Effizienz und Effektivität von Arbeitsorganisation und Outcome von Schlaganfall-Patienten in der neurologischen Rehabilitation“ – das ist der komplette Titel des Bewerbungspapiers, das das Team der Neurologie in der Moritz Klinik zur Bewerbung auf den prestigeträchtigen Zukunftspreis eingereicht hatte. Im Rahmen des Projektes war die Aufnahme von Schlaganfall-Patienten in der Reha optimiert worden. Kern des neuen Konzeptes ist die Teilhabe des Patienten an seiner Therapieplanung zu Beginn der Reha, um den Therapieerfolg zu verbessern.

„Das A-Team, kurz für Aufnahme-Team, bezieht den Patienten auf Augenhöhe in den Prozess der medizinischen Entscheidungsfindung mit ein“, erläutert Chefarzt Prof. Farsin Hamzei. „Dies wird als partizipative Entscheidungsfindung bezeichnet. Mit einem solchen Konzept wird der Erfolg der Therapie

in aller Regel ein besserer.“ Neben menschlichen Beweggründen, einem Patienten nach einem Schlaganfall die Wiederaufnahme eines möglichst normalen Lebens zu ermöglichen, spielen auch volkswirtschaftliche Gründe eine Rolle, die Reha von betroffenen Menschen zu optimieren.



Dankeschön einer Patientin der Neurologie |

Bei der Preisübergabe in Berlin (von links): Dr. Stefan Gronemeyer (Leitender Arzt und stellvertretender Geschäftsführer des Medizinischen Dienstes des Spitzenverbandes Bund der Krankenkassen e.V.), Prof. Uwe Koch-Gromus (Uniklinik Hamburg), Prof. Farsin Hamzei, Ann-Christin Weiland (Platz 1 für ihre Bachelor-Thesis zu den Effekten eines Trainings mit Hilfe von Nintendo® Wii Fit Plus bei Patienten mit Multipler Sklerose), Dr. Thomas Widmann (2. Platz Asklepios Klinik Triburg, für digitales Reha-Nachsorgekonzept „BEWEGUNG NACH KREBS“ – BEWEGUNG IST LEBEN), Benjamin Götzky (weiterer 3. Platz, Vogelsbergklinik, für webbasiertes Nachsorgeprogramm Adipositas) und Thomas Bublitz (Hauptgeschäftsführer BDPK). (Foto: IQMG)

Freute sich sehr über die Auszeichnung für die Arbeit über Jahre: Das Team der Neurologie um Prof. Farsin Hamzei in der Moritz Klinik. (Foto: Lydia Pasemann)

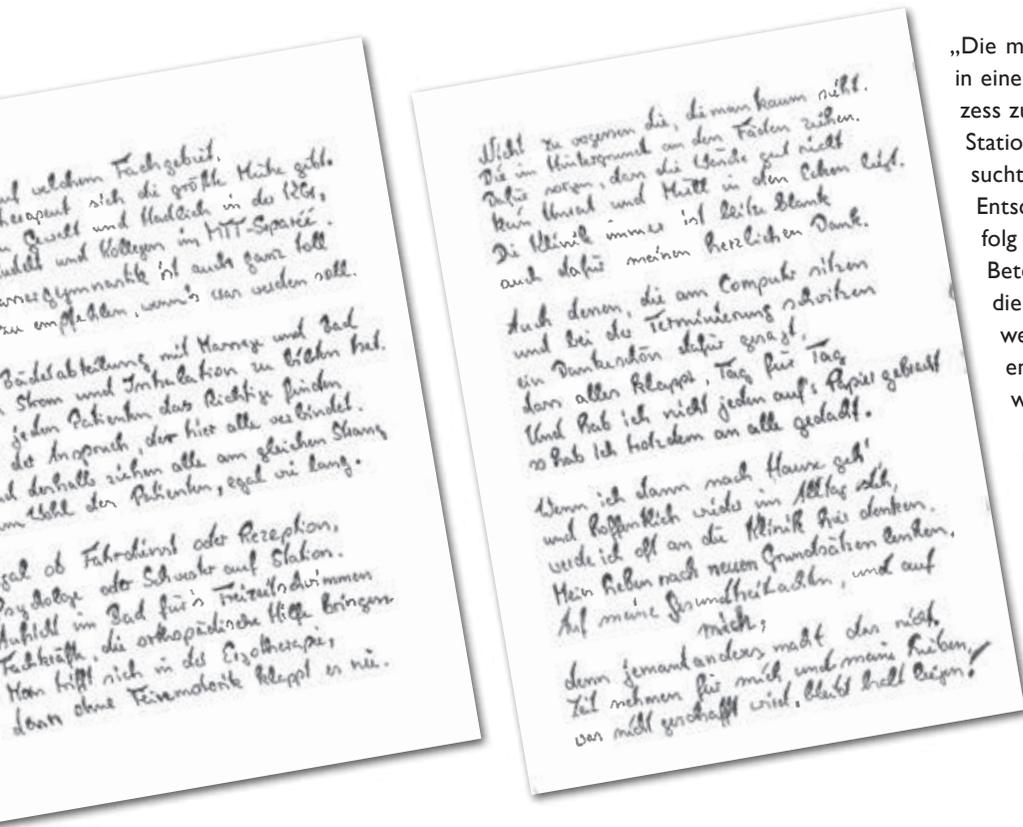


**Der Preis**

Das IQMG setzt sich als Tochter des Bundesverbandes Deutscher Privatkliniken (BDPK) für die Weiterentwicklung des Rehabilitation in Deutschland ein und fördert mit dem „Reha-Zukunftspreis“ 2016 erstmals Best-Practice-Beispiele in der Rehabilitation. Die mit dem Platz Eins bis Drei ausgezeichneten Einzellösungen – dotiert mit 5.000, 1.500 und 500 Euro – sollen die Reha-Landschaft insgesamt zu mehr Innovation inspirieren. Eine Jury aus Vertretern der Rehabilitationsträger, der Rehabilitationsforschung und des IQMG/BDPK wählten die Preisträger anhand der Faktoren Originalität/Innovation, verbesserte Versorgung/Umsetzbarkeit sowie dem effizienten Einsatz von Ressourcen aus.

**Ausgangssituation zur Initiierung des Projektes**

Mit der Verbesserung der medizinischen Akutversorgung sei die Sterblichkeit der 260.000 Schlaganfälle pro Jahr gesunken, so Prof. Hamzei. Die Überlebenden hätten danach aber häufig mit starken Einschränkungen zu kämpfen, die neben Auswirkungen auf die persönliche Lebensqualität sowie der Teilhabe am Leben auch erhebliche sozio-ökonomische Folgen hätten. Von der Hilfsmittelversorgung bis zu Belastung der Pflegekassen mit Unterbringung der Patienten in Pflegeheimen entstünden derzeit in den westlichen Industrieregionen circa zwei bis fünf Prozent der gesamten Gesundheitskosten durch das Krankheitsbild Schlaganfall. Somit stelle sich die Frage nach der effektivsten Therapiemethode und Therapiestrategie, um die Funktionseinschränkungen zu reduzieren.



„Die meisten Schlaganfallpatienten mit funktioneller Einschränkung werden in eine stationäre Rehabilitationseinrichtung verlegt, um den Erholungsprozess zu forcieren. In aller Regel erfolgt zunächst eine Aufnahme durch den Stationsarzt, der einen Therapieplan zusammenstellt. Wir haben untersucht, ob eine Organisationsstruktur, die auf der Basis von ‚partizipativer Entscheidungsfindung‘ entwickelt wurde, zu einem besseren Therapieerfolg führt“, erklärt der Chefarzt das Vorgehen. „Mit einer stärkeren Beteiligung der Patienten kam es zu einer Zunahme des Wissens über die Erkrankung, realistischeren Erwartungen über Behandlungsverläufe, weniger Entscheidungskonflikten und mehr Zufriedenheit bei den Patienten. Für die Umsetzung der partizipativen Entscheidungsfindung wurde das ‚Aufnahme-Team‘ oder eben auch ‚A-Team‘ eingeführt.“

**Das Projekt in der Praxis**

Das A-Team hat sich innerhalb der Moritz Klinik vom Modellprojekt in eine fest etablierte Form entwickelt und wird hier gelebt und angewendet. Die neurologische Abteilung der Moritz Klinik Bad Klosterlausnitz behandelt alle Phasen der neurologischen Rehabilitation nach der BAR (Bundesarbeitsgemeinschaft der Rehabilitation) Empfehlung mit 48 Betten der Phase B, 44 Betten der Phase C und 92 Betten der Phase D.

von Kristina Schütze, Director Public Relations, UGOS

# Ministerin besucht Moritz Klinik

**THÜRINGISCHE UNION UNTERSTÜTZT WEITERENTWICKLUNG DER NEUROLOGIE**

Zusammen mit der Thüringer Ministerin für Arbeit, Soziales, Gesundheit, Frauen und Familie, Heike Werner, führte Dr. Mario Voigt, der stellvertretende Landesvorsitzende der Thüringer Union und MdL, im Rahmen seiner Sommertour Gespräche in der Moritz Klinik in Bad Klosterlausnitz. Die moderne Rehabilitationsklinik ist eine der größten Einrichtungen in der Kurgemeinde und seit mehr als 20 Jahren für ihre qualitativ hochwertigen Gesundheitsleistungen und die herzliche Zuwendung zu ihren Patienten bekannt. Über 350 Mitarbeiter sind hier beschäftigt. Man zählt sich damit zu den größten Arbeitgebern der Region.

Fortsetzung auf Seite 36

Ministerin Heike Werner und Landtagsmitglied Dr. Mario Voigt ließen sich die Fachabteilungen der Moritz Klinik von deren jeweiligen Leitern zeigen. Hier präsentiert Prof. Farsin Hamzei die Therapiemöglichkeiten der Neurologie. (Foto: Frank Schorch)



**Fortsetzung von Seite 35** Mit ihren 302 Betten hat sich die Klinik auf die Rehabilitation von orthopädisch-traumatologisch und neurologisch erkrankten Patienten spezialisiert. Brandverletzte aus ganz Deutschland kommen zudem in die Klinik zur Reha. Über die verschiedenen fachärztlichen Leistungen der Abteilungen und die individuelle Beratung der Patienten konnten sich Ministerin Heike Werner und Dr. Mario Voigt beim Rundgang durch die Klinik ein genaues Bild machen. Beeindruckt von der berufsübergreifenden Zusammenarbeit der verschiedenen Bereiche wie Psychologie, Logopädie, Physiotherapie, Ergotherapie und

Pflege kam es zu vielen interessanten Gesprächen mit Patienten, Pflegern und Ärzten.

Geschäftsführer Ralf Winkhaus und Chefarzt Prof. Dr. Farsin Hamzei demonstrierten unter anderem eindrucksvoll, wie langwierig und mühsam Rehabilitation sein kann. „Dies ist nur mit einem gut ausgebildeten und motivierten Personal möglich“, so Ralf Winkhaus. „Nur unter diesen Voraussetzungen können auch bei Schwerstgeschädigten große Fortschritte erreicht werden, so dass wir diese in eine selbstbestimmtes Leben entlassen können“, ergänzte Prof. Hamzei.

Dr. Mario Voigt wollte mit dem Besuch der Ministerin verdeutlichen, welch hohen Stellenwert Bad Klosterlausnitz mit seinen Rehabilitations-Kliniken, aber auch Eisenberg mit dem Rudolf-Elle-Krankenhaus oder Stadroda mit dem Asklepios-Fachklinikum, in der medizinischen Landschaft einnehmen. „Der Kurort Bad Klosterlausnitz ist der zweitgrößte Standort für Reha-Patienten in Thüringen“, erklärte der Abgeordnete. Diesen Standort gelte es zu

stärken und auszubauen. Und so stehe er mit all seinen Möglichkeiten bereit, den kürzlich gestellten Antrag der Moritz Klinik um Aufnahme in den Krankenhausplan mit 56 Betten für die neurologische Abteilung zu unterstützen.

von Frank Schorcht, Büro des Abgeordneten Dr. Mario Voigt MdL, Sprecher für Wirtschaft, Wissenschaft und Digitale Gesellschaft, Stellvertretender Landesvorsitzender der Thüringer Union



Rundgang durch die Klinik, geführt von Geschäftsführer Ralf Winkhaus. (Fotos: Frank Schorcht)

## Ambitioniert in die Zukunft

### PARK KLINIK BAD HERMANNSBORN MIT ALTBEWÄHRTEM UND ERWEITERTEM SPEKTRUM

Die Park Klinik Bad Hermansborn, seit zehn Jahren Teil der Gräflichen Kliniken und seit ihrem Bestehen vertraglich durch die Barmer GEK belegt, geht neue Wege: In einer Pressekonferenz im Sommer präsentierte der neue Geschäftsführer, Peer Kraatz, gemeinsam mit dem Führungsteam der Park Klinik Bad Hermansborn ein erweitertes Kostenträger- sowie Indikationspektrum der Klinik und zeigte neue Entwicklungsmöglichkeiten auf.

Vor über 90 Jahren wurde die Park Klinik von der damaligen Barmer – die aktuell unter der Bezeichnung Barmer GEK firmiert – gegründet und ist seit jeher als Kooperationsklinik der Barmer bekannt. Seit zehn Jahren ist die Klinik jedoch Teil der Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorpff und bildet gemeinsam mit der Caspar Heinrich Klinik, der Marcus Klinik, der Moritz Klinik sowie dem Ambulanten Reha Zentrum Jena die Gräflichen Kliniken.

Seit dem 1. Juni 2016 stehen die drei Bad Driburger Kliniken – Park Klinik Bad Hermansborn, Caspar Heinrich Klinik sowie Marcus Klinik – unter der Leitung des Geschäftsführers Peer Kraatz, der in der Park Klinik mit Dr. Gerhard Alexander Müller, Chefarzt der Fachabteilung Kardiologie und Diabetologie, sowie Dr. Hartmut Heinze, Chefarzt der Fachabteilung Orthopädie, das Führungsteam bildet.

„Mit dem Ende des ‚ausschließlichen Vertrages‘ und der jüngsten Unterzeichnung eines neuen Vertrages mit der Barmer GEK eröffnen sich uns auch neue Chancen und Herausforderungen. Wir können definitiv von einer guten Zusammenarbeit mit der Barmer GEK sprechen – dies gilt für die vergangenen Jahre und wird auch in Zukunft so sein. Das heißt, dass die Park Klinik weder geschlossen noch verkauft oder für andere Zwe-



Peer Kraatz, Geschäftsführer aller Bad Driburger Gräflichen Kliniken (Foto: Julia Günther)



In der Park Klinik hat sich einiges geändert – das grundlegende aber bleibt: Das Team der Klinik bietet Patienten multiprofessionelle Rehaleistungen an – seit Mitte 2016 sogar mit Orthopädie. (Fotos: Sascha Reichert)

cke genutzt werden wird. Ganz im Gegenteil: Denn ab dem 1. September stehen wir nun den Versicherten auch anderer Krankenkassen wie zum Beispiel der AOK, der TK, der DAK und der Postbeamtenkrankenkasse etc. zur Verfügung und stellen uns damit viel breiter auf“, so Peer Kraatz.

Eine weitere positive Veränderung der Park Klinik Bad Hermannsborn ist die Eingliederung der Indikation Orthopädie, die von Dr. Hartmut Heinze, auch Chefarzt der Fachabteilung Orthopädie in der Marcus Klinik, geleitet wird. „Die Orthopädie ist ein Bereich, der sich in der Park Klinik sehr gut in die bestehenden Strukturen implementieren lässt. Mit der Kardiologie, der Orthopädie und der Psychosomatik können wir eine intensivere Betreuung der Patienten an nur einem Ort gewährleisten und somit hinsichtlich des demographischen Wandels ein immer älter werdendes Patientenkontingent ganzheitlich medizinisch betreuen“, berichtet Dr. Hartmut Heinze.

Mit den nun aktuellen Fachbereichen Kardiologie, Diabetologie, Psychosomatik und Orthopädie können Patienten in der Park Klinik gleichermaßen medizinisch-therapeutisch sowie auch interdisziplinär behandelt werden.

„Multimorbiden Patienten stehen wir mit einem multiprofessionellen Team zur Verfügung, das eine ganzheitliche interdisziplinäre Behandlung leisten kann“, so Dr. Gerhard Alexander Müller, Chefarzt der Fachabteilung Kardiologie und Diabetologie. Die Psychokardiologie sowie die Psychoorthopädie



sind somit weitere Behandlungsfelder, die sich daraus ergeben. Zukünftig werden in der Park Klinik auch der Bereich der Gender-Medizin eine große Rolle spielen sowie telemedizinische Projekte verfolgt werden.

„Wir blicken ambitioniert in die Zukunft – dies gilt am heutigen Tag vor allem für die Park Klinik Bad Hermannsborn. Für die nächsten Jahre trifft dies aber auch auf die anderen Gräflichen Kliniken zu“, bestätigt Peer Kraatz.

von Julia Günther, Referentin für Marketing Gräfliche Kliniken



Dr. Alexander Müller, Chefarzt Kardiologie (links) und Dr. Hartmut Heinze, Chefarzt Orthopädie (rechts) (Foto: Julia Günther)

# Olympiasieger wurde im ARZ fit gemacht

**SPEERWERFER THOMAS RÖHLER GEWINNT GOLD – ARZ-TEAM FREUT SICH MIT**

Am 20. August dieses Jahres war die Sensation perfekt: 44 Jahre nach Klaus Wolfermann ist wieder ein deutscher Speerwerfer Olympiasieger. Mit einem Wurf auf 90,30 Meter sicherte sich der Jenaer Thomas Röhler Olympiagold bei den Speerwerfern.

Vor seinem Triumph in Rio war er noch mit einer Muskelverletzung von den Europameisterschaften aus Amsterdam zurückgekehrt. Das Ambulante Reha Zentrum Jena (ARZ) unterstützte Thomas Röhler in seiner „Mission Olympia“ mit umfangreichen Behandlungen. Dank überwiegend intensiver ärztlicher und physiotherapeutischer Betreuung durch Dr. Almut Heyne und Henning Föhre über vier Wochen konnte der 24-Jährige am 13. August mit seinem Trainer Harro Schwuchow wieder fit nach Rio fliegen.

Zurück in Jena bereiteten die Stadt und sein Heimatverein dem frisch gebackenen Olympiasieger einen gebührenden Empfang auf dem Marktplatz. Mit dabei waren auch die Gratulanten aus dem ARZ. Daniela Janke überreichte Thomas Röhler ein kleines Präsent und viele Glückwünsche von den Gräflichen Kliniken.

Das Team des ARZ freut sich, dass es Thomas Röhler in seiner Vorbereitung für die Olympischen Spiele unterstützen durfte und hofft weiterhin auf eine gute Zusammenarbeit.

von Daniela Janke, ehemalige Speerwerferin und jetzige Sporttherapeutin im ARZ Jena



Daniela Janke mit Thomas Röhler beim Empfang.

Thomas Röhler mit seinem Trainer Harro Schwuchow beim Empfang auf dem Marktplatz in Jena. (Fotos: Gräfliche Kliniken/Daniela Janke)



# „Durch die eigene Arbeit besteht ein anderes Verhältnis zum Produkt“

LOUIS GRAF VON OEYNHAUSEN-SIERSTORPFF ÜBER SEIN PRAKTIKUM BEI DEN BAD DRIBURGER NATURPARKQUELLEN



„Praktikant Louis“ bei den Bad Driburger Naturparkquellen. (Foto: Sara Wüllner)

Während meiner Ferien habe ich mich entschlossen, ein Praktikum beim Bad Driburger Brunnen zu machen. Nachdem ich die Marcus Klinik sowie das Hotel durch Praktika bereits kennengelernt hatte, habe ich im vergangenen Sommer ein dreiwöchiges Praktikum im Brunnen gemacht. So habe ich alle drei Bereiche der UGOS ein bisschen kennenlernen können.

## Der frühe Vogel in der Produktion

Meine erste Woche startete im Betrieb in der Produktion. Nachdem ich die größte Hürde, nämlich das Aufstehen um 5:30 Uhr, überwunden hatte, kam ich doch sehr gut durch den Tag. Jede Station verhalf mir zu neuen Kenntnissen über die teilweise sehr komplizierte Produktion der verschiedenen Produkte. Diese Stationsarbeit machte mein Praktikum sehr interessant und abwechslungsreich. Vom Flaschenpacken im Team – verbunden mit lustigen Gesprächen – bis zu den lauten Maschinen, wo es etwas unkommunikativer war, aber dafür sehr konzentrationsfordernd, habe ich alles erlebt.

## Abteilung für die gute Qualität

Vom Betrieb ging es dann weiter ins Labor bzw. zur Qualitätssicherung. Aufgabe dort: Sicherstellen, dass sich keine Bakterien oder ähnliches in der Flasche oder im Flascheninhalt befinden. Ich hatte sogar das Privileg einer Wasserschulung, die sehr interessante und unerwartete Aspekte hervorgebracht hat. Ein weiterer Bestandteil der Qualitätssicherung war, sicherzustellen, dass die Maschinen reibungslos laufen und somit die Qualität der Flaschen nicht negativ beeinflussen.

## Im Außendienst: Beziehungen spielen lassen

In meiner letzten Woche durfte ich dann im Außendienst mitkommen. Dort handelte es sich um die Verbreitung oder Erweiterung verschiedener Bad Driburger Produkte in Märkten aller Variationen. Der Verkauf, die Beratung und eine gute Beziehung zum Kunden spielen dort eine große Rolle. Aufgrund von mehreren Besuchen bei verschiedenen Brunnen durften wir bei „Carolinen“ eine Betriebsbesichtigung genießen,

was bei einem Brunnen dieser Größe sehr spektakulär ist. Ein anderer Aspekt des Außendienstes, den ich sehr mochte, war der direkte Kontakt zum Kunden. Was ebenfalls sehr spannend ist, ist eine dauerhafte Aufmerksamkeit auf die Schritte und Entscheidungen des Wettbewerbs, was in der Getränkebranche äußerst intensiv ist.

## Marketing macht Events

An meinen letzten Tagen, die ich im Marketing verbracht habe, habe ich verschiedene Events organisiert. Dazu gehört die richtige Ausstattung und Ware für eine Veranstaltung zu organisieren. Letztlich durfte ich bei einem Sponsoring-Gespräch mit dem Paderborner Sportverband teilnehmen und so die Erweiterung des Bad Driburger Netzwerks am eigenen Leib miterfahren.

## Mehr Wertschätzung

Da ich jeden Tag an einer anderen Station des Betriebs verbracht habe, kenne ich nun die verschiedenen positiven aber auch schwierigen Aspekte des Betriebs. Der tägliche Kontakt mit den einzelnen Pro-

dukten zeigt mir, dass es ein sehr weiter Weg ist, den die leere Flasche bis letztlich zu den Konsumenten gehen muss. Obwohl ich leider nur eine verhältnismäßig kurzes Praktikum gemacht habe und die verschiedenen Bereiche des Bad Driburger Brunnen so nur sehr grob kennenlernen durfte, entsteht durch die eigene Arbeit ein anderes Verhältnis zu dem Produkt. Es besteht eine höhere Wertschätzung für die täglich vollbrachte Arbeit und für den Fortschritt, den der Brunnen in den letzten Jahren vollbracht hat.

von Louis Graf von Oeynhausen-Sierstorpf,  
Praktikant bei den Bad Driburger  
Naturparkquellen

# Wofür Wasserkisten sonst noch gut sind...

## RADIO HOCHSTIFT FERIENFINALE 2016 MIT DEN BAD DRIBURGER NATURPARKQUELLEN

Irgendwann ist ja leider auch die schönste Zeit vorbei, und das galt auch in diesem Jahr für die Sommerferien. Am Sonntag, den 21. August war es soweit: Der letzte Ferientag für die Schulkinder in NRW stand vor der Tür. Um den Kinder noch einmal einen schönen Abschluss zu bescheren, richtete Radio Hochstift im Ahorn Sportpark in Paderborn das Ferienfinale aus. Von 11 bis 18 Uhr lud der Sportpark Jung und Alt ein. Der Eintritt war kostenlos, und auf die ganze Familie wartete ein buntes Programm mit vielen Aktionen und Aktivitäten zum Mitmachen.

Als Partner des Ahorn-Sportparks war für die Bad Driburger Naturparkquellen schnell klar, sich mit einer Aktion zu beteiligen. Neben dem Kistenstapeln, das auch auf vorherigen Events schon sehr gut angekommen war, wollten wir dieses Mal auch mit einer neuen Aktion punkten: In Abstimmung mit dem Laufclub LC Paderborn hatten wir einen Kistenparcours geplant. Unser Team von Bad Driburger traf sich bereits um 9 Uhr, um mit dem Aufbau zu starten. Und es fanden sich schnell die ersten begeisterten Kinder in der Arena ein, die pünktlich um 11 Uhr unsere Strecke in Beschlag nahmen.

Unser Parcours war Bestandteil eines Leichtathletik-Mehrkampfes. In Zusammenarbeit mit dem LC Paderborn standen für die Kinder vier Aufgaben auf dem Programm: Stabhochsprung, Speerwurf, Hochsprung und der Parcours der Bad Driburger Naturparkquellen. Unser Parcours bestand aus zehn Hindernissen, die übersprungen, unter- oder umlaufen werden sollten. Mit Anfeuerungsrufen wurden die jungen Läufer von ihren Familien und Freunden lautstark motiviert. Eine besondere Motivation stellte die Zeitmessanlage dar. Die Kinder versuchten natürlich, die Tagesbestzeit zu unterbieten, und so kam es auch oft vor, dass unser Team den ein oder anderen Läufer mehrmals begrüßen durfte.

Nach dem Lauf konnten sich die Kinder an unserem Stand noch mit



Der Aufbau ist beendet – endlich können die ersten Läufer starten. (Fotos: Ina Happe).

einem Erfrischungsgetränk für die weiteren Stationen im Mehrkampf stärken. Wurden alle Stationen erfolgreich gemeistert, durften die Kids an einer Verlosung teilnehmen und es gab einen Besuch des Derbys SC Paderborn 07 gegen den VfL Osnabrück für die ganze Familie zu gewinnen. Rundherum war es eine gelungene Veranstaltung, da auch das Wetter an diesem Tag, trotz der schlechten Vorhersage, mitspielte. Erst nach dem Ende der Veranstaltung kamen die ersten Regenschauer auf.

von Daniel Bobbert,  
Auszubildender Bad Driburger  
Naturparkquellen



Mit vollem Einsatz geht es durch den Bad Driburger Kistenparcours.



Lange Schlangen vor den einzelnen Stationen.

# 33 Grad – und es wurde noch heißer!

## WARUM ES MANCHMAL NÖTIG IST, DEN ADVENT IN DEN AUGUST ZU VERLEGEN

Getreu diesem Motto fiel das Foto-shooting für unseren fast schon traditionellen Weihnachtskalender in diesem Jahr auf den 24. August. Nach langen Überlegungen, zahlreichen Ideen und Vorschlägen, gefiel uns das Thema „Ab auf die Piste“ am besten und so haben wir uns dieses Mal für eine weihnachtliche Schlittenfahrt entschieden. Als Schlitten sollten dann unsere PET-Flaschen, natürlich in einer überdimensionalen Größe, dienen.

Anfangs waren wir alle hellauf begeistert von dem Motto, was sich aber etwas legte, als wir die Wettervorhersage für den anstehenden Termin sahen. Nichts desto trotz fuhren wir bei 33°C voller Motivation an dem Mittwoch zur Werbeagentur RLS Jakobsmeier, die für das Shooting sowie die anschließende Erstellung des Layouts zuständig sind. Allesamt mit ihren Wintersachen im Gepäck und den Schweißperlen auf der Stirn, hofften wir auf ein klimatisiertes Studio.

Unsere Autos parkten wir im Schatten, und beim letzten Blick auf die Temperaturangabe standen uns direkt ein paar Schweißperlen mehr auf der Stirn. Vor Ort haben sich dann unsere Hoffnungen erfüllt und es war einigermaßen kühl, was man kühl bei solch heißen Temperaturen nennen kann. Aber trotz des klimatisierten Fotostudios war uns doch sehr warm in unserer Winterkleidung mit Jacke, Winterschuhen, Mütze, Schal, Handschuhen, also

eigentlich allem, was man für eine Schlittenfahrt so braucht.

Auch wenn uns allen sehr warm war, ich meine wirklich verdammt warm war, hatten wir eine Menge Spaß und zusammen mit dem Team von RLS Jakobsmeier ging auch alles relativ flott über die Bühne. Es sind auch tatsächlich ein paar wirklich sehr lustige und coole Fotos entstanden.

Für ein kleines „Making-off“ habe ich ein paar Fotos geschossen, die vor allem unsere Freude an der Sache verdeutlichen. Trotz der hohen Temperaturen hatten wir eine Menge Spaß und durften im Anschluss sogar noch an einer kleinen Betriebsbesichtigung teilnehmen.

Sara Wüllner, Auszubildende Industriekauffrau, Bad Driburger Naturparkquellen



Der letzte Blick auf die Temperaturanzeige im Auto. (Foto: Sara Wüllner)



Hälfte Sommer/ Hälfte Winter (Foto: Sara Wüllner)



Die Winterschuhe durften natürlich nicht fehlen. (Foto: Sara Wüllner)



Suzan Ochmann und Marcus Kloss im sommerlichen Winterlook (Foto: Sara Wüllner)



Ina Happe nimmt einen letzten Schluck kühles Bad Driburger Wasser und stützt sich bei Linda Weber ab, kurz bevor es los ging. (Foto: Sara Wüllner)



Rüdiger Uhle und Michael Laaser geben alles. (Foto: RLS Jakobsmeier)



Ina Happe und Sara Wüllner genießen die Schlittenfahrt. (Foto: RLS Jakobsmeier)



Thomas Dörpinghaus und Michael Hielscher Vollgas voraus! (Foto: RLS Jakobsmeier)



Das Ergebnis! (Foto: Sara Wüllner)

# Gelungene Premiere

## 1. PADERBORNER BALL DER WIRTSCHAFT – BAD DRIBURGER NATURPARKQUELLEN MIT AN BORD



Valerie Gockel und Sara Wüllner präsentierten und servierten für die Bad Driburger Naturparkquellen den fruchtigen Aperitivo Louis. (Foto: Besim Mazhiqi)

Vor allem die beeindruckende Kulisse brachte die Besucher zum Schwärmen. (Foto: Sara Wüllner)

Das war mal eine gelungene Premiere – erstmals präsentierte der Wirtschaftsclub der Kreise Paderborn und Höxter den Paderborner Ball der Wirtschaft in der Paderhalle. 500 Gäste nahmen die Einladung wahr und wurden mit einem tollem Event belohnt: Eine stilvoll geschmückte Paderhalle, schmackhaftes Essen und eine starke Band mit erstklassigen Sängern warteten auf die Besucher.

Auf Reden und Programm wurde an dem Abend verzichtet, viel mehr ging es darum, sich mit Geschäftspartnern in lockerer Atmosphäre zu unterhalten und das Netzwerk zu pflegen bzw. auch neue Kontakte zu knüpfen.

Die Bad Driburger Naturparkquellen sind von Anfang an als Sponsor dabei, und so gab es selbstverständlich den ganzen Abend lang Bad Driburger Getränke. Schon zum Empfang haben sich die Gäste über unseren Aperitivo „Louis“ gefreut, welchen wir unterstützend mit einem ansprechenden Stand und eigenen Promotion-Mädels präsentieren durften.

Fazit: Eine tolle Veranstaltung – 2017 sind wir natürlich wieder dabei und freuen uns jetzt schon!

von Ina Happe, Leiterin Marketing,  
Bad Driburger Naturparkquellen



Neben den Bad Driburger Naturparkquellen und dem „Gräflicher Park Grand Resort“ unterstützten weitere namhafte Unternehmen der Region den Paderborner Ball der Wirtschaft. (Foto: Besim Mazhiqi)

# Gemeinsam für Engagement im regionalen Sport

## BAD DRIBURGER NATURPARKQUELLEN UND DER KREISSPORTBUND PADERBORN STARTEN KOOPERATION IN 2017

Als selbstständiger Sportverband innerhalb der Gliederung des Landessportbundes Nordrhein-Westfalen e.V. vertritt der KreisSportBund Paderborn (KSB) als Dachorganisation die Interessen von rund 330 Sportvereinen mit 111.000 Mitgliedern im Kreis Paderborn. Dabei setzt er sich mit den zehn Gemeinde- und Stadtsportverbänden, den Fachverbänden, dem Kreis Paderborn und den Kommunen für die Sportvereine und die Sport treibenden Bürger ein.

Der KSB versteht sich dabei als Förderer des Sports, Dienstleister für Vereine und Verbände, Partner von Politik, Verwaltung und Institutionen im Kreis. Ebenso ist er Ansprechpartner für alle Bürger des Kreises Paderborn in allen Angelegenheiten rund um den Sport.

Sein vielfältiges Engagement hat der KSB dabei in drei zentrale Programme und weiteren Querschnittsaufgaben analog zum Landessport Nordrhein-

Westfalen gebündelt: „Kreis Paderborn bewegt seine KINDER!“, „Bewegt GESUND bleiben im Kreis Paderborn!“ und „Bewegt ÄLTER werden im Kreis Paderborn!“. Querschnittsaufgaben sind die „Integration und Inklusion im Sport“, „Qualifizierung“ sowie „Sport und Bildung“. Darüber hinaus ist der KSB eine von drei Koordinierungsstellen für Freiwilligendienste im organisierten Sport und übernimmt damit nicht nur die Betreuung und Beratung von interessierten Vereinen und jungen Ehrenamtlichen im Kreisgebiet, sondern auch für die Kreise Höxter und Lippe.

Mit dem Bubbleball-Turnier als Gründungsevent des J-Teams (Jugendsprecher-Team) im September 2016 setzte die Sportjugend im KSB Paderborn ein Zeichen für junges ehrenamtliches Engagement. Dabei ist die Gruppe von etwa 40 Jugendlichen zwischen 13 und 20 Jahren die Interessenvertretung aller Sport treibenden Jugendlichen im Kreis Paderborn. Hier entstand eine erste Zusammenarbeit zwischen KSB Paderborn und Bad Driburger Naturparkquellen, die ihren Schwerpunkt unter anderem ebenfalls in der Unterstützung im regionalen Sport gesetzt haben.

von Carmen Sump, Bildungswerk/Marketing/PR, Kreissportbund Paderborn



Ab 2017 gemeinsam stark (von links): Ina Happe (Marketing Bad Driburger Naturparkquellen), Diethelm Krause (Präsident KreisSportBund) und Carmen Sump (Marketing & PR KreisSportBund). (Foto: Sara Wüllner)

## Vertrauen und Verantwortung

### MICHAEL HIELSCHER UND RÜDIGER UHLE ERHALTEN PROKURA BEI DEN BAD DRIBURGER NATURPARKQUELLEN

Bei den Bad Driburger Naturparkquellen haben gleich zwei leitende Mitarbeiter die Prokura erhalten. Geschäftsführer Thomas Dörpinghaus übertrug Betriebsleiter Michael Hielscher (43) und Vertriebsleiter Rüdiger Uhle (51) zum 1. September 2016 die ins Handelsregister einzutragende umfassende Handlungsvollmacht aus zwei Gründen: Als Anerkennung für die beiden verdienten Mitarbeiter und zur Entlastung seiner eigenen Person.

„Die beiden haben maßgeblichen Anteil an der positiven Entwicklung bei den Bad Driburger Naturparkquellen, so Thomas Dörpinghaus. „Herr Uhle und Herr Hielscher haben sich in den vergangenen Jahren zudem ein hohes Maß an Vertrauen und Respekt erarbeitet. Die Prokura ist eine Wertschätzung und Anerkennung ihrer Arbeit und Ausdruck dafür, dass beide in Zukunft noch verstärkter Einfluss auf die Geschehnisse im Brunnen haben werden.“ Rüdiger Uhle ist seit vier Jahren im Unternehmen, Michael Hielscher mit Unterbrechung bereits seit 17 Jahren.



Darüber hinaus möchte Thomas Dörpinghaus, der seit dem 1. April auch kaufmännischer Geschäftsführer der Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorff (UGOS) ist, operative Verantwortung delegieren, um sich ausreichend intensiv um das „neue Amt“ kümmern zu können. Zwar oblag dem 49-Jährigen die kaufmännische Leitung der UGOS, zu der auch die Bad Driburger Naturparkquellen gehören, bereits seit sieben Jahren, mit der Funktion als Geschäftsführer seien Verantwortung und Aufwand allerdings noch einmal gestiegen. „In der Zusammenarbeit mit einem langjährigen und eingespielten Team ist es glücklicherweise relativ unproblematisch, Verantwortung auch abzugeben, ohne Prozesse aufwendig zu ändern“, so Thomas Dörpinghaus. Die strategische Planung der Bad Driburger Naturparkquellen liegt nach wie vor in den Händen der Geschäftsführung.

von Kristina Schütze, Director Public Relations, UGOS

Leiten die Geschicke der Bad Driburger Naturparkquellen (von links): Betriebsleiter Michael Hielscher, Geschäftsführer Thomas Dörpinghaus und Vertriebsleiter Rüdiger Uhle. (Foto: Ina Happe)

# Heißer Louis, Weihnachten in Kirgisien und Traditionspute

SARA WÜLLNER, AZUBINE BEI DEN BAD DRIBURGER NATURPARKQUELLEN, AUF DER SUCHE NACH WEIHNACHTEN IM GLAS UND AUF DEM TELLER

## Louis im Winter

Unser Louis, eine Apfelhabarber-Schorle mit Fruchtwein, ist ja das perfekte Sommergetränk. Perfekt gekühlt rundet es einen schönen Sommerabend ab. Doch jetzt ist der Sommer vorbei, die Grillpartys auch und auf kalte Getränke hat man in der winterlichen Zeit so gar keine Lust. Also habe

ich überlegt, wie ich unseren Louis für die Winterzeit aufpäppeln könnte, mir ein paar Flaschen Louis geschnappt und ein bisschen herumexperimentiert. So sind zwei Rezepte für einen weihnachtlichen Louis entstanden, die wirklich supergut schmecken und einfach nachzumachen sind.



### WINTERLICHER LOUIS

Rezept (pro Flasche):

- 1 Flasche Louis
- ¼ Stück Orange und etwas frischen Orangenabrieb
- 4-5 Apfelschalen
- ½ Zimtstange
- 1 cl Amaretto
- Sahne
- Kakaopulver

Eine Flasche Louis in einen Topf geben und erwärmen. Stück Orange (ohne Schale), Apfelschalen sowie Zimtstange hinzufügen und köcheln lassen. Dann etwas Orangenabrieb hinzufügen und weitere zehn Minuten köcheln lassen. Zuletzt den Amaretto hinzufügen und dann weitere fünf Minuten kochen lassen. Topf vom Herd nehmen und Inhalt durch ein Sieb in ein Glas laufen lassen. Zur Verfeinerung etwas Sahne und Kakaopulver auf das fertige Getränk geben.



### CHILLIGER LOUIS

Rezept (pro Flasche):

- 1 Flasche Louis
- ½ Apfel (und die Schalen)
- ½ Zimtstange
- ¼ Orangenabrieb und ein kleiner Spritzer vom Orangensaft
- 1/3 einer milden Chillischote
- 1cl Amaretto
- 1 TL Honig

Eine Flasche Louis in einen Topf gegeben und erwärmen. Apfelschalen, Zimtstange, Orangenabrieb und Orangensaft sowie die Chillischote dazugeben und etwa zehn Minuten köcheln lassen. Zuletzt Amaretto und Honig hinzugeben und weitere fünf Minuten kochen lassen. Topf vom Herd nehmen und den Inhalt durch ein Sieb in ein Glas laufen lassen.

## Und was isst man im Brunnen so zu Weihnachten?

Und weil wir gerade schon beim Thema Weihnachten – die Zeit in der man besonders viel isst – sind, habe ich darüber nachgedacht, was es wohl bei anderen Familien am Heiligabend zu essen gibt. Also bin ich voller Neugierde

bei uns in den Betrieb gegangen und habe mich mal umgehört. Ich habe viele interessante und vor allem leckere Rezepte bekommen, die ich Ihnen natürlich nicht vor enthalten möchte.

### SCHWEINEFILET AUF SÜSSKARTOFFELPÜREE MIT LEBKUCHENJUS UND ROSENKOHL

- 8 Schweinefilets à 80 g
- 2 EL Öl
- 1 EL Honig
- 200 ml Rotwein
- 100 ml Bratenfond
- 1 Lebkuchen (fein gemahlen)
- 400 g Süßkartoffeln
- 50 ml Sahne
- 50 ml Milch
- 400 g Rosenkohl (küchenfertig)
- 1 EL Butter
- 2 EL Semmelbrösel
- Salz, Pfeffer
- Muskat

Kartoffeln waschen, schälen und klein schneiden. Anschließend in Salzwasser durchgaren und danach ausdampfen lassen. Den Topf wieder auf den Herd stellen, erhitzte Sahne und Milch dazu geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Nun die Masse mit einem Schneebesen glatt rühren bis eine cremige Konsistenz entsteht, abschmecken. Die Schweinefilets in einer Pfanne mit Rapsöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend im vorgeheizten Ofen bei 160°C Umluft garen (ca. zwölf Minuten). Die Bratpfanne mit Rotwein ablöschen und Honig zufügen. Ist der Rotwein fast verkocht, mit dem Bratenfond auffüllen und den Lebkuchen mit hineingeben. Gegebenenfalls etwas einkochen und abschmecken. Den Rosenkohl blanchieren, Butter in einem Topf erhitzen, den Rosenkohl darin angehen lassen und mit Salz und Muskat würzen. Semmelbrösel hinzufügen und weiterbraten, bis diese etwas Farbe angenommen haben.

**MANTY (ein kirgisches Gericht)**

- 500 g weißes Mehl
- 1 Glas warmes Wasser
- 1 Ei
- 500-600 g Rindfleisch
- 3-4 Zwiebeln
- Salz, Pfeffer
- Dampfgarer

Als erstes einen ungesäuerten Teig mit 500 Gramm weißem Mehl, einem Glas warmem Wasser und einer Prise Salz kneten. Wer möchte, kann noch ein Ei dazugeben. Alle Zutaten zu einem Teig zusammen kneten, in eine Folie einwickeln und dann 15 bis 20 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung die Zwiebeln kleinschneiden, mit dem Rindfleisch mischen und mit Pfeffer und Salz würzen. Zusätzlich kann man auch noch Kartoffeln oder Kürbis dazugeben. Den Teig dünn ausrollen und in Quadrate schneiden. Dann das Hackfleisch mittig drauflegen und zu Umschlägen formen. Die einzelnen Böden des Dampfgarers mit Pflanzenöl einschmieren (damit die „Manty“ am Boden nicht kleben bleiben) und die Teigquadrate darauf verteilen. Nachdem das Wasser zu kochen angefangen hat, werden die „Manty“ für 40 Minuten gegart.

**THÜRINGER KLÖSSE MIT ROTKOHL UND ROULADEN****KLÖSSE**

- 2,5 kg Kartoffeln
- 2 Brötchen
- Salz
- Butter

2/3 der geschälten Kartoffeln fein reiben. Restliche Kartoffeln zu einem flüssigen Brei verarbeiten. Rohe Kartoffeln auspresen und den heißen Brei darüber geben. Alles gut vermengen. Der Teig darf nicht zu fest sein. Die Brötchen würfeln und in Butter anrösten.

Aus Kloßmasse mit bemehlten Händen Klöße formen, Brötchenwürfel in die Mitte. Klöße anschließend in kochendes Wasser geben und 20 min ziehen lassen.

**ROULADEN**

- 4 Rinderrouladen
- Salz, Pfeffer
- Senf
- 80 g Speck
- Saure Gurke
- 3 Zwiebeln
- Wurzelgemüse (Sellerie, Karotte, Porree)
- Margarine
- 100 ml Saure Sahne

Rouladen klopfen, salzen, pfeffern und mit Senf bestreichen. Dann mit Speck, Zwiebeln und saurer Gurke belegen, zusammenrollen und fixieren. Im heißen Fett ringsherum anbraten zusammen mit dem Wurzelgemüse und der restlichen Zwiebel. Dann das Ganze mit Wasser auffüllen und für zwei Stunden bei 180° in den Backofen. Anschließend das Gemüse pürieren und mit saurer Sahne auffüllen.

**ROTKOHL**

- 800 g Rotkohl
- 4 EL Zucker
- 6 EL Essig
- Nelke
- 20 g Äpfel
- Salz
- Fett

Klein geschnittenen Rotkohl in ¼ Liter Wasser zusammen mit Salz, Zucker, Essig und Fett dünsten. ¼ Liter Rotwein, einige Sultaninen und die Äpfel so wie die Nelke hinzugeben. Der Rotkohl wird schneller gar, wenn der Essig erst am Ende dazu kommt.

**ORANGEN-PUTE (Zutaten für 8 Portionen)**

- 1 Pute (ca. 5kg)
- 40 g Butter
- 1 MSp Safran
- 1 Orangen (unbehandelt)
- 500 ml Gemüsebrühe
- 3 EL Marsala
- 2 EL Aprikosenkonfitüre
- 2 EL Saucenbinder
- Salz, Pfeffer, Cayenepfeffer

Die Butter zerlassen und den Safran unterrühren. Von den Orangen die Schale dünn abreiben und eine Orange in dünne Scheiben schneiden. Die Pute waschen, trockentupfen und innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Innen auch mit der abgeriebenen Orangenschale. Die Brusthaut von der Öffnung vorsichtig etwas ablösen. Die Orangenscheiben durch die Safranbutter ziehen, salzen, pfeffern und vorsichtig unter die Haut schieben. Die zweite Orange vierteln und in die Pute geben. Die Öffnung mit Zahnstochern zustechen und die Flügel sowie die Keulen zusammenbinden.

Dann wird die Pute auf eine Fettfangschale gelegt und mit der restlichen Safranbutter eingepinselt. Lose mit Alufolie abdecken und auf der untersten Schiene bei 180°C 3 bis 3,5 Stunden braten lassen. Dabei nach und nach die Geflügelbrühe angießen und den Braten regelmäßig mit dem Bratensaft beschöpfen. Nach ca. 1,5 Stunden die Alu-Folie abnehmen.

Die fertig gebratene Pute im ausgeschalteten Ofen warm stellen und den Bratensaft in einen Topf geben (evtl. entfetten). Marsala und Aprikosenkonfitüre zugeben und ca. fünf Min. köcheln lassen, nach Belieben binden und vor dem Servieren abschmecken.

Zu der Orangenpute kann man Reis servieren.

Bodo Zickler, Michael Schumacher, Nils Novy und Michael Roßbach (von links) verrieten die Rezepte für ihre Weihnachtstraditionsgerichte (Foto: Ina Happe).



# Anders essen im Winter?

**ANNEGRET MÖHRING, ERNÄHRUNGSBERATERIN IN DER PARK KLINIK, ERKLÄRT, WIE UNS DIE RICHTIGE ERNÄHRUNG VOR KRANKHEITEN SCHÜTZEN UND GLÜCKLICH MACHEN KANN**

Es gibt nach den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) grundsätzlich keine speziellen Lebensmittelempfehlungen für den Winter. Gerade in der kalten Jahreszeit sollten wir die Lebensmittelvielfalt genießen und die DGE-Empfehlungen für eine vollwertige Kost umsetzen. Dadurch können wir uns unter anderem vor Erkältungskrankheiten schützen.

## Fünf am Tag

Hier ist besonders auf die Empfehlung „Nimm 5 am Tag“ hinzuweisen. Es sollten nach Möglichkeit täglich fünf Portionen Obst und Gemüse gegessen bzw. in Form frisch gepresster Säften getrunken werden. Bei der Auswahl sollte auf frisches und vor allen Dingen saisonales Obst und Gemüse geachtet werden. Damit wird die Zufuhr an Vitaminen, Mineralstoffen und sekundären Pflanzenstoffen gewährleistet.

## Nix Lowcarb

Auch eine ausreichende Kohlenhydratzufuhr in Form von Vollkornprodukten ist wichtig, denn die komplexen Kohlenhydrate sorgen ebenfalls für eine optimale Vitamin- und Mineralstoff- sowie Ballaststoffzufuhr. Außerdem heben sie den Serotonin-

Spiegel im Blut an. Serotonin ist als „Glückshormon“ bekannt und sorgt für gute Stimmung.

## Flüssiges

Gerade in der kalten Jahreszeit sind Suppen sehr beliebt. Sie sorgen für Sättigung und sind bei gleichzeitig fettarmer Zubereitung als „Magenwärmer“ ideal. Auf ausreichend Trinkflüssigkeit (warme Getränke) ist in den Wintermonaten besonders zu achten. Haut und Schleimhäute werden so vor dem Austrocknen geschützt.

## Omega 3 und Vitamin D

Walnüsse tragen unter anderem zur optimalen Versorgung von Vitamin E, Kalium und Phosphor bei. Sie enthalten zudem Omega-3-Fettsäuren, welche im Rahmen der herzgesunden Ernährung eine bedeutende Rolle spielen. Omega-3-Fettsäuren befinden sich auch in Fettsäuren wie zum Beispiel Makrele, Hering, Thunfisch und Lachs. Die Fettsäuren sind gleichzeitig gute Lieferanten für Vitamin D. Sie sollten ein- bis zweimal pro Woche verzehrt werden. Vitamin D kann auch durch Sonnenlichtbestrahlung im Körper gebildet und im Fett- und Muskelgewebe gespeichert werden. Die körpereigene Vitamin D-Bil-



dung ist in den Monaten von Oktober bis März aufgrund fehlender Sonnenbestrahlung der Haut reduziert. Hier kann das über den Sommer gespeicherte Vitamin D ausgleichend wirken.

Außerdem ist es wichtig, zu jeder Jahreszeit regelmäßig an die frische Luft zu gehen. Neben der ausgewo-

genen Ernährung ist dadurch eine gute Vitamin D-Versorgung – gerade auch in den Wintermonaten – gewährleistet; und die Laune profitiert nachweislich vom Sauerstoff.

von Annett Möhring, Ernährungberaterin  
Park Klinik Bad Hermansborn

# Schönheitsrituale und kleine Beauty-Geheimnisse

**RENATE LEITNER, LEITERIN DER CLARINS AKADEMIE IN STARNBERG, GIBT TIPPS FÜR SOFORT SICHTBARE RESULTATE**

Unser moderner Lifestyle beeinflusst unser Aussehen. Leider nicht immer positiv. Kleine Beauty-Geheimnisse helfen uns im Alltag, schnell die natürlichen Prozesse der Haut zu unterstützen und auszugleichen.

## Lymphzirkulation

Eine bedeutende Schlüsselrolle für junges Aussehen spielt die Lymphzirkulation. Sie sorgt für den Abtransport überschüssiger Stoffe, die sich im Hautgewebe sammeln. Die Einlagerungen entstehen durch Müdigkeit, Stress, unausgewogene Ernährung, Alkoholkonsum und Hormonschwankungen. Die Zirkulation der Lymphe wird durch Drainage positiv beeinflusst.

## Im Spa

Die Clarins Tri-Active Gesichtsbehandlung wird mit angewärmten Emulsionen und ätherischen Ölen durchgeführt. Sie verwöhnt die Haut, löst Hautprobleme und beeinflusst mit jeder Bewegung die Lymphe. Kopf-, Hand- und Fußmassagen ver-



| Renate Leitner (Alle Bilder: Clarins)

**Tipps für Daheim**

Für die Zeit zwischen den Behandlungen helfen die kleinen Spa-Rituale für Zuhause. Sie sind optimale Unterstützer für schnelle Resultate, zum Beispiel am Morgen oder nach einem stressigen Tag.

Die Clarins „**AUTO-LIFTING METHODE**“ mit „V-Serum Lift Affine Visage“ zur Profiloptimierung mit sofortigem Lifting-Effekt ist zum Beispiel perfekt für die heimischen Gefilde.



Ich liebe Masken auf der Haut. Schon nach wenigen Augenblicken vermitteln sie ein tolles Hautgefühl und schnelle Ergebnisse, je nach Wunsch: Lifting, Entspannung oder Feuchtigkeit.

Die „**LIFT-AFFINE MASQUE INTENSIF**“ verleiht der Haut sofort Ausstrahlung, Leuchtkraft und Vitalität. Zehn Minuten, die sich lohnen, zum Beispiel nach einem anstrengenden Tag oder zur Vorbereitung auf einen schönen Abend. Anwendungstipp: Großzügig auf die gereinigte Haut auftragen plus zwei Handgesten, die nach einigen Minuten auf der Maske durchgeführt werden und das Resultat der Maske aktiv unterstützen.



Entspannte Gesichtszüge bringt die „**ANTI-AGE MASQUE MULTI-RÉGÉNERANT**“ mit dem besonderen Ritual der Fingerdruckmassage.



mitteln das Gefühl von purem Luxus. Es ist ein Erlebnis vollendeten Wohlbefindens und ganzheitlicher Entspannung mit sofort und lang anhaltenden Resultaten.

**Daheim und ohne spezielle Produkte**

Zum Schluss noch ein Tipp, zum täglichen Stimulieren der Lymphe und der Mikrozirkulation für ein frisches und strahlendes Aussehen. Diese Akupressuren können Sie immer nach dem Auftragen einer Pflegecreme anwenden: Legen Sie Ihre Mittelfinger mit sanftem Druck drei Sekunden an die Nasenflügel, dann drei Sekunden unter die Wangenknochen und anschließend die Daumen drei Sekunden unter die Kinnspitze.

von Renate Leitner,  
Leiterin Clarins Akademie in Starnberg

# Minifasten, Megaeffekt

**F.X.MAYR-EXPERTE DR. HENK C. HIETKAMP ÜBER INTERMITTIERENDES FASTEN UND WARUM ES UNSEREM KÖRPER SO GUT TUT**

Eine neue Studie belegt: Gewicht und Gesundheit profitieren vom Minifasten. Zwei bis drei Mal in der Woche Dinner-Cancelling, ein Tag pro Woche Saftfasten oder einfach möglichst ein Übernacht-Fastenfenster von zwölf bis 15 Stunden machen dem Stoffwechsel Beine und lassen den Darm zur Ruhe kommen. Deshalb nennen die Engländer das Frühstück übrigens „break-fast“ und die Franzosen „petit-déjeuner“.

**Die Einzelheiten**

In einer kürzlich erschienenen Studie\* wurde der Versuch unternommen, den Einfluss des Zeitfensters der Nahrungsaufnahme in seiner Auswirkung auf das Gewicht zu erfassen. Dabei wurden verschieden lange Phasen des „intermittierenden Fastens“ an 392 Mäusen untersucht. Der springende Punkt bei dieser Studie war, dass alle Diäten die gleiche Anzahl täglich verabreichter Kalorien enthielt.

Die herausragenden Ergebnisse fasse ich hier kurz für Sie zusammen: Positive Beobachtungen ließen sich bezüglich des Gewichtes, der Entzündungsmarker, der Blutzuckerregulation, der Blutfette und interessanterweise auch bezüglich der körperlichen Ausdauer feststellen (fast die doppelte Leistung als die Mäusegruppe, die ständig fraß). Durch diese Studie eröffnet **Fortsetzung auf Seite 48**



Keine Diäten, kein ständiger Verzicht – Dr. Henk C. Hietkamp empfiehlt Minifasten. (Foto: Sascha Reichert)

**Fortsetzung von Seite 47** sich also die interessante Möglichkeit, ohne großartige kalorische Manipulation Problematiken wie Übergewicht, Diabetes, Blutfettstoffwechselstörungen, Leberverfettung über das Zeitfenster der Kalorienaufnahme günstig zu beeinflussen.

### Neue Erkenntnisse für Diäten und ihren Nutzen

Ein Detail aus der Studie bezüglich des Gewichts: Die fettreiche und auch die sucrosereiche Ernährung führte bei den Mäusen, die ein Neun-Stunden-Futterfenster hatten zu einem Gewichtsanstieg, der nur halb so groß war wie jener der Mäuse, die den ganzen Tag fütterten – und das bei gleicher Kalorienanzahl. (Die fructose-reiche und die normale Kost führten zu einem ähnlichen Gewichtsanstieg von 50 Prozent – ob über neun oder 24 Stunden aufgenommen. Fructose scheint bei Mäusen keinen nennenswerten Einfluss auf das Gewicht zu haben).

Wenn die fettreiche Diät betrachtet wird, so ergibt sich – bei gleicher Kalorienzahl – folgendes Bild:

- Gewichtszunahme im Zeitfenster neun Stunden: 26 Prozent
- Gewichtszunahme im Zeitfenster 15 Stunden: 43 Prozent
- Gewichtszunahme im Zeitfenster 24 Stunden: 65 Prozent

Eine weitere interessante Beobachtung in diesem Kontext: Mäuse sind Nacht-tiere. Wenn sie die dieselbe Kalorienzahl tagsüber essen, nehmen sie dabei circa 20 Prozent mehr an Gewicht zu, als die Mäuse, die „im biologischen Rhythmus bleiben“. Für uns Menschen hieße das, möglichst die Nahrungsaufnahme auf die Tagesstunden zu verlegen.

### Minifasten

Mäuse sind keine Menschen und nicht alles lässt sich 1:1 übertragen. Dass das Zeitfenster der Nahrungsaufnahme aber eine Rolle spielt, dürfte unstrittig sein. Es bieten sich verschiedene Möglichkeiten an: Dinner-Cancelling zwei bis drei Mal pro Woche; ein Tag pro Woche mit Saftfasten oder einfach möglichst ein Übernacht-Fastenfenster von zwölf bis 15 Stunden.

\* Time-restricted feeding is a preventative and therapeutic intervention against diverse nutritional challenges. Cell Metab. 2014 Dec 2;20(6):991-1005

von Dr. Henk C. Hietkamp, Leitender Arzt F.X.Mayr-Zentrum, „Gräflicher Park Grand Resort“

# Abschalten mit Alpakas

THERAPIEHUNDEPERTIN SUSANNE TINGELHOFF GIBT EINEN GANZ BESONDEREN WEIHNACHTSGESCHENKE-TIPP

Mein Tipp zu Weihnachten: Verschenken sie doch einmal zwei, drei Stunden Entschleunigung! In Castrop-Rauxel kann man mit Alpakas wandern gehen – die Tiere aus Südamerika sind lieb und zutraulich. Jackomo, Gismo, Miles, Hurricane, Nelson, Metternich und Nalu heißen die wolligen Kuschtiere, die im Herzen des Ruhrgebiets wohnen. Zu Beginn der kleinen Exkursion erklärt Veranstalter Daniel Hischke den Umgang mit den Tieren und auch während der Wanderung hat er immer wieder spannende Geschichten im Gepäck. Für meinen sechsjährigen Enkel und mich waren es

unvergessliche Stunden in der heutigen schnelllebigen Zeit.

Habe ich Ihr Interesse geweckt? Dann schauen Sie doch mal unter [www.danielskleinefarm.de](http://www.danielskleinefarm.de)

von Susanne Tingelhoff,  
Therapiehundebegleiterin und Nachtschwester  
der N1a, Marcus Klinik



Trekking mit Alpakas mitten im Pott – so etwas Schönes kann man bei Castrop-Rauxel machen. (Foto: Daniels kleine Farm)

## Fred Hausmann



Die Rezeption des „Gräflicher Park Grand Resort“ hat seit dem 1. September einen neuen Leiter: Fred Hausmann kam nach zuletzt sechs Jahren in einem kleinen Hotel an der Ostsee nach Bad Driburg, um Chef des Front Office am Teutoburger Wald zu werden. Seine Hotellaufbahn begonnen hat der heute 48-jährige mit einer Ausbildung zum Restaurantfachmann bei Kempinski.

Erste Rezeptionserfahrung sammelte der gebürtiger Lengericher (Westfalen) als Hotelkassierer im „The Connaught“ in London. Es folgten ein Abschluss der Hotelfachschule Heidelberg als staatlich geprüfter Betriebswirt und die Arbeit im Bereich Guestrelation im Kempinski Hotel Taschenbergpalais in Dresden. Nach weiteren Stationen im Front Office im Steigenberger Bad Pyrmont und der Münchener Privathotellerie ging es an die Ostsee, wo Fred Hausmann ein Haus im Ostseebad Laboe erwarb. Kiel, Köln und das Amt des Stellvertretenden Direktors im Fleming's Hotel Wien Westbahnhof schlossen sich an. Dann ging es wieder nach Laboe. Hier leben auch Ehefrau Carola und Sohn Niklas (heute 2 Jahre).

Niklas weiß übrigens, dass sein Vater Herbert von Karajan, Guiseppe Signopoli, David Bowie und die Rolling Stones live erlebt hat. Nicht viele Kinder, die 2014 geboren wurden, werden das von Ihren Vätern sagen können, meint Fred Hausmann. Heute arbeitet Papi in Bad Driburg und der Sohn beginnt sein Karriere

in einem Kindergarten im Ostseebad. Die kleine Familie trifft sich, sofern der Dienstplan es zulässt, in Laboe oder Driburg. Niklas bevorzugt aber wohl offensichtlich das Westfälische: „Niklas nach Driburg fahren; Pabba besuchen“, heißt die Losung, obwohl er erst zwei Mal hier war, berichtet sein Vater. Rehe füttern, die unterschiedlichen Traktoren, die hier im Park rumfahren – Niklas und seine Familie würden gerne nach Bad Driburg ziehen. Allerdings sieht es mit dem Kindergarten in der ostwestfälischen Stadt sehr schlecht aus, sagt Fred Hausmann. „Da sind wir froh, dass wir überhaupt einen haben!“

Über seinen Job sagt der Rezeptionsleiter: „Mich erfreut das Engagement des Teams an der Rezeption und die Identifikation mit dem Produkt. Die Mitarbeiter am Empfang werden getragen von einem Stolz aus gelebter Tradition und vorbildlichem Teamgeist. Sie begreifen sich als Gruppe und nicht als Solisten. Es ist

schön, in solch einer Gruppe integriert zu sein und den Weg mitzugehen.

Meine Freizeit gehört heute meiner Familie! Wenn ich sie nicht sehe, lese ich gerne.“

## Michael Heinel



Als „Regional Sales Manager Key Account“ ist Michael Heinel seit dem 15. August für das „Gräflicher Park Grand Resort“ im Raum Hamburg, Hannover und Berlin unterwegs. Seine Hauptaufgabe besteht darin, möglichst viele Firmen und Veranstaltungsagenturen davon zu überzeugen, ihre Events im Gräflichen Park stattfinden zu lassen. Auf die Frage, warum er das Grand Resort als Arbeitgeber gewählt hat, kommt dann auch die passende Antwort: „Die Vielfalt und die Gegebenheiten, die man den Kunden als perfekte Eventlocation im Grünen bieten kann, machen die Arbeit sehr angenehm. Man sollte schon von dem

überzeugt sein, was man anbietet.“ Zuletzt hat der 33-jährige als Key Account Manager Deutschland für die Arcadia Hotels & More gearbeitet. Nach seiner Ausbildung zum Hotelfachmann im Dorint Hotel im Harz folgten Stationen im dortigen Ramada Hotel und im Best Western sowie im Queens Hotel (später Leonardo Hotels) und den Median Hotels in Hannover.

Der gebürtig aus dem Harz stammende Michael Heinel reist privat

gern nach Fuerteventura und hält sich mit Inliner fahren und schwimmen fit.

## Termine Gräfliche Quellen

### • Samstag, 14. Januar 2017

#### PADERBORNER SPORTLERBALL

Beim traditionellen Sportlerball in der PaderHalle wird das ereignisreiche und erfolgreiche vergangene Paderborner Sportjahr gefeiert. Außerdem küren der Stadtsportverband Paderborn e.V. und die heimischen Medien die „Sportlerin“, den „Sportler“ und die „Mannschaft“ des Jahres.

### • Samstag, 14. Januar 2017

#### KRÖNUNGSBALL BAD DRIBURG

Die Karnevalsgesellschaft Rot-Weiße-Garde Bad Driburg lädt alle Freunde des Karnevals zum großen Krönungsball ein. Dieses Mal freuen sich die Bad Driburger Naturparkquellen besonders auf dieses Narren-Highlight, denn ihre liebe Mitarbeiterin und Kollegin Suzan Ochmann (Gebietsverkaufsleitung) ist die aktuelle Karnevalsprinzessin. Gemeinsam mit ihrem Prinzen Peter Kunkel regiert und steuert sie in dieser Session das Bad Driburger Narrenschiff unter dem Motto „Karneval, Wasser & Wein, mehr brauchen wir nicht um glücklich zu sein“.



Suzan Ochmann, Mitarbeiterin der Bad Driburger Naturparkquellen, ist Karnevalsprinzessin in Bad Driburg! (Foto: Rot-Weiße Garde)

## 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](mailto: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](mailto:info@graeflicher-park.de) oder Tel. 05253.95230)



Inzwischen fest etabliert: An jedem ersten Donnerstag im Monat gibts Tapas in der Bar. (Foto: Sascha Reichert)

## JANUAR

### • Den ganzen Januar lang

#### MOCKTAILS IN DER OSCAR'S BAR

Gehen auch in der Woche ohne schlechtes Gewissen und dicken Kopf: Alkoholfreie Cocktails – fruchtig frisch, süß oder herb, Sie entscheiden ganz einfach selbst beim Erstellen Ihres ganz eigenen Mocktails. Der Abend wird mit abgestimmten Fingerfood abgerundet.

### • Den ganzen Januar lang

#### FRISCH INS „NEUE JAHR“ IM „CASPAR'S RESTAURANT“

Das alte Jahr hinter sich lassen und frisch im GARTEN SPA durchstarten. Der Tag beginnt mit einem Power-Frühstück im Restaurant und im Anschluss schöpfen Sie neue Kraft beim Day Spa inkl. eines reinigenden Peelings. 49 Euro pro Person (Anmeldung unter [info@graeflicher-park.de](mailto:info@graeflicher-park.de) oder Tel: 05253.95230)

### • Den ganzen Januar lang

#### WINTERLECKEREIEN IM RESTAURANT PFERDESTALL

Deftig, heiß und aus der Region – der Winter hat kulinarisch einfach seinen eigenen Charme. Drei-Gang-Menü für 32 Euro pro Person (Anmeldung unter [info@graeflicher-park.de](mailto:info@graeflicher-park.de) oder Tel: 05253.95230)

### • Sonntag, 22. Januar 2017, 19:30 Uhr

#### LESUNG UND GESPRÄCH MIT JAKOB AUGSTEIN UND NIKOLAUS BLOME: „LINKS ODER RECHTS? – ANTWORTEN AUF DIE FRAGEN DER DEUTSCHEN“

Niemand streitet so schön wie diese beiden! Seit 2011 liefern sich Nikolaus Blome, stellv. Chefredakteur der BILD, und Jakob Augstein, Verleger der Wochenzeitung „Der Freitag“, Woche für Woche einen verbalen Schlagabtausch über das Thema der Woche. „Augstein und Blome“, so heißt die wöchentliche TV-Diskussionsendung, die auf Phoenix zu sehen ist und pro Folge bis zu einer halben Million Zuschauer erreicht. Politisch, hitzig, aber immer auch mit einem Augenzwinkern. Jetzt erscheint ihr Buch, das diese Diskussionen weiterführt.

Die Eintrittspreise für die Veranstaltung 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 [gaeste-service@graeflicher-park.de](mailto:gaeste-service@graeflicher-park.de) oder Tel. 05253.95-2370

## FEBRUAR

### • Den ganzen Februar lang

#### RUM AROUND THE WORLD IN DER OSCAR'S BAR

Gin Tonic war gestern, jetzt kommt der Rum: Probieren Sie zusammen mit unseren Barkeepern die erstaunliche Welt des Rums. Nicht nur als Cocktail entfalten die neuen Rumkreationen ihre Faszination. Die kleinen scharfen Köstlichkeiten aus unserer Küche werden natürlich nicht fehlen.



Cocktails trinken und dann selbst mit dem Auto nach Hause fahren: Die Mocktails im Januar machens möglich. (Foto: Shutterstock)



Jakob Augstein und Nikolaus Blome „streiten“ über links oder rechts. (Foto: Franziska Sinn)

• **Freitag, 4. Februar 2017**

**DER GRÄFLICHE NACHWUCHS LÄDT ZUR KÜCHENPARTY IN DIE CASPAR'S KÜCHE**

Unser Nachwuchs hat sich in diesem Jahr etwas Besonderes einfallen lassen. Nicht nur Köstlichkeiten aus der Küche werden präsentiert, sondern auch im Service zeigen unsere Azubis, was in ihnen steckt. Pro Person 59 Euro inkl. Getränken (Anmeldung unter [info@graeflicher-park.de](mailto:info@graeflicher-park.de) oder Tel: 05253.95230)

• **Dienstag, 14. Februar 2017**

**VALENTINSMENÜ IM RESTAURANT PFERDESTALL**

Liebe geht durch den Magen: Romantisches Menü für Verliebte am Tag der Liebe. Drei-Gang-Menü für 32 Euro pro Person (Anmeldung unter [info@graeflicher-park.de](mailto:info@graeflicher-park.de) oder Tel: 05253.95230)

## MÄRZ

• **Den ganzen März lang**

**DREIERLEI MINI BURGER & CRAFT BIER IN DER OSCAR'S BAR**

Jeder kennt einen Burger mit Rindfleisch oder Geflügel, aber was ist mit den unzähligen Variationen, die Sie noch nie gegessen haben? Wir präsentieren die ausgefallenen Kreationen unserer Köche!

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

**ENTDECKER MENÜ IM CASPAR'S RESTAURANT: NICHT FISCH NICHT FLEISCH**

Wir nehmen Sie jeden Monat mit auf eine kulinarische Neuentdeckung. Im März gibt es ein vegetarisches Menü. Drei-Gang-Menü für 39 Euro pro Person (Anmeldung unter [info@graeflicher-park.de](mailto:info@graeflicher-park.de) oder Tel: 05253.95230)

• **Den ganzen März lang**

**HEIMATKÜCHE – GEHEIME SCHÄTZE AUS DER REGION IM RESTAURANT PFERDESTALL**

Pumpnickel, Himmel & Erde, Pickert, ... die westfälische Küche hat viel Unterschätztes zu bieten. Wir helfen den Kellerkindern ans Tageslicht! Drei-Gang-Menü für 32 Euro pro Person Anmeldung unter [info@graeflicher-park.de](mailto:info@graeflicher-park.de) oder Tel: 05253.95230)

• **Sonntag, 19. März 2017, 19:30 Uhr**

**VORTRAG VON DR. FRANZ ALT: „JESUS, DER DALAI LAMA UND ANDERE VERTRIEBENE – WIE HEIMATLOSE UNSER LAND BEREICHERN“**

Anlässlich des 80. Geburtstag des geistlichen Oberhauptes der Tibeter, dem Dalai Lama, erschien bereits am 1. Juni 2015 ein Gespräch zwischen dem weltweit populären Friedensnobelpreisträger und dem Fernsehjournalisten und Bestsellerautor Franz Alt in Buchform. Unter dem Titel „Der Appell des Dalai Lama an die Welt“ wirbt er für ein weltumspannendes und religionsübergreifendes Bekenntnis zur Ethik und erklärt: „Ethik ist wichtiger als Religion“. „Dieser zunächst kurze und prägnante Leitsatz hat ein gewaltiges Potenzial, denn er birgt neben der spirituellen Komponente auch politische, wissenschaftliche und soziale Elemente und inspiriert zu einem grundlegenden Diskurs über den Stellenwert der Weltreligionen,“ erklärt Franz Alt, der seit Jahrzehnten ein intimer Kenner und Freund des Dalai Lama ist und ihn regelmäßig trifft. Den grundlegenden Diskurs über religionsübergreifende Ethik und Menschlichkeit greift Dr. Franz Alt in seinem Vortrag im Gräflichen Park auf und bezieht diesen auch auf die aktuelle Flüchtlingspolitik in Deutschland. Karten unter [gaeste-service@graeflicher-park.de](mailto:gaeste-service@graeflicher-park.de) oder Tel. 05253.95-23700

## APRIL

• **Den ganzen April lang**

**SUSHI IN DER OSCAR'S BAR**

Wussten Sie, dass unser Küchenchef bei einem Australier gelernt hat? Deshalb liebt er asiatisch-europäische Küche und kann richtig gutes Sushi!

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

**ENTDECKER MENÜ IM CASPAR'S RESTAURANT: FOOD PAIRING**

Wir nehmen Sie jeden Monat mit auf eine kulinarische Neuentdeckung. Im April kombinieren wir, was auf den ersten Blick nicht zusammen passt, aber Sie geschmacklich überraschen wird. Drei-Gang-Menü für 39 Euro pro Person (Anmeldung unter [info@graeflicher-park.de](mailto:info@graeflicher-park.de) oder Tel: 05253.95230)

• **Den ganzen April lang**

**BÄRLAUCH IM RESTAURANT PFERDESTALL**

Bärlauch wächst im Frühjahr im Gräflichen Park und überall im umgebenden Wald – saisonaler und regionaler geht es nicht! Jetzt zaubern wir Ihnen das wilde Kraut auf den Teller. Drei-Gang-Menü für 32 Euro pro Person Anmeldung unter [info@graeflicher-park.de](mailto:info@graeflicher-park.de) oder Tel: 05253.95230)



Jedes Jahr laden die Azubis der „Gräflicher Park Grand Resort“ zum „Gräflichen Nachwuchs“ ein. (Foto: Gräflicher Park)



Liebe geht durch den Magen – am besten am 14. Februar! (Foto: Shutterstock)



Sushi à la Thomas Blümel ist ein besonderer Genuss (Foto: Gräflicher Park)



Dr. Franz Alt kennt den Dalai Lama persönlich (Foto: privat)



Mit dem Bärlauch kommt der Frühling; nicht nur deshalb ist er uns hochwillkommen! (Foto: Gräflicher Park)

### Impressum

Redaktion: Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorpf, 33014 Bad Driburg, Kristina Schütze (Chefredaktion), Ina Happe, Julia Günther  
Anzeigenverkauf: Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorpf, 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.



**Bad Driburger**  
NATURPARKQUELLEN

*Frohe Weihnachten*  
**UND EIN GUTES  
NEUES JAHR**  
**2017**



[WWW.BAD-DRIBURGER.DE](http://WWW.BAD-DRIBURGER.DE)