

COS MOS



№ 23

Journal der Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorpff | August 2018



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



MARCUS GRAF VON OEYNHAUSEN-SIERTORPFF
(FOTO: MARTIN SCHMOLL)

es stimmt nachdenklich, wie schnell die Zeit zu vergehen scheint. Vielleicht empfindet es der eine mehr, ein anderer weniger. Wir blicken in diesem Jahr auf ein Vierteljahrhundert Moritz Klinik zurück und das bedeutet, dass wir auf eine ebenso lange Zusammenarbeit mit vielen treuen Mitarbeitern stolz sein dürfen. 25 Jahre Beständigkeit, die durch Veränderungen geprägt sind. Besonders ist hier der Aufbau der neurologischen Frühreha vor zehn Jahren mit der zwischenzeitlichen Aufnahme in den Krankenhausplan als Akuthaus zu erwähnen. Aber auch die Spezialisierung auf Brandverletzte und die

Fortsetzung auf Seite 2

KLINIKEN

25 Jahre MORITZ KLINIK:

Mit einem Trommelwirbel wird das Jubiläum der Klinik gebührend gefeiert. Von links: Dr. Manfred Mühlberg, Dr. Volker Ludwig, Dr. Hans Ziegenthaler, Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff und Gerd Schönfelder
(Foto: Anneka J. Hilgenberg)

Seite 24



PARK

Fröhliche Farben und bunte Blumen dominieren bei der Mode-Präsentation beim Ladies Lunch. (Foto: Ralf Meier, meierpress)

Seite 24



QUELLEN

Rosi Aschenbrenner, Wolfgang Krenz, Verena Eickmann und Mathias Vetter freuen sich über das Fortführen der Partnerschaft beim Paderborner Osterlauf. (Foto: BDN)

Seite 44

EDITORIAL	S. 1
UGOS	
Neuer Geschäftsführer in Thüringen	S. 2
UGOS in Zahlen	S. 3
Ruhestand Anni Waldhoff	S. 5
Interview mit Eugen Pletsch	S. 6
IT erreicht Volldampf	S. 7
Der Großer Denkmalpreis	S. 8
UGOS in Urlaubsstimmung	S. 10
Oliver Baldner stellt sich vor	S. 11
Ausbildungsende	S. 12
GRÄFLICHER PARK	
Ladies' Lunch 2018	S. 14
Garten SPA wird SPA by Clarins	S. 15
Gräflicher Park Health & Balance	S. 16
Little Ladies' Lunch	S. 17
Historisches Shooting mit Laura Milde	S. 18
Schlamm drüber – Rein ins Moorbad	S. 19
Minimoon im Gräflichen Park	S. 20
Veranstaltungsrückblick	S. 21
Faszination Rasentennis	S. 22
Blogger Event mit Vanessa Pur	S. 23
GRÄFLICHE KLINIKEN	
25 Jahre Moritz Klinik	S. 24
Neuer Chefarzt Dr. Hans Ziegenthaler	S. 27
Goldmedaille für PD Dr. Brückner	S. 28
Jenaer Firmenlauf 2018	S. 30
Gesundheitstag in Bad Klosterlausnitz	S. 31
Girls' and Boys' Day	S. 32
Was wir mit Kneipp gemeinsam haben	S. 33
Qualitätsmanagement erfolgreich rezertifiziert	S. 33
Fußballfieber in der Marcus Klinik	S. 34
Frische Optik in der Bäderabteilung	S. 34
Ernährung in der Pflege	S. 35
Diabetesteam der Park Klinik	S. 36
Ein Tag in der Pflege	S. 37
Kinderfest für Klein und Groß	S. 39
Kindergeburtsstage	S. 39
Erneute Anerkennung für Park Klinik	S. 40
Wo die Namen unserer Brote herkommen	S. 41
GRÄFLICHE QUELLEN	
Frischer Input für Garage33	S. 42
Salzkotten Marathon	S. 42
Pader-Leichtathletik-Meeting	S. 43
Relaunch der Homepage	S. 44
Verlängerung Kooperation beim Osterlauf	S. 44
Radio Hochstift-Ferienfinale	S. 45
EXPERTENTIPPS	S. 46
Personalien	S. 49
Termine	S. 51

Fortsetzung von Titelseite

zugehörige Umstrukturierung zum Reha-Zentrum soll neben vielen anderen Ereignissen nicht unerwähnt bleiben.

Auch in Bad Driburg ist viel passiert: die Patientenaufnahmen aller drei Kliniken haben nun ihren Sitz zusammen im Verwaltungsgebäude. Dies war ein erster Schritt, um Synergien zu nutzen. Synergien, die wir nicht nur im Klinikbereich finden, denn unser wunderschöner Park mit dem Hotel und dem dortigen Gesundheitsangebot gehört ebenso dazu. Es soll zusammenwachsen, was zusammengehört: Seit 1782 leben wir das Thema Gesundheit, hier liegt unser Schwerpunkt. Alles, was man für ein gesundes Leben braucht, liegt uns buchstäblich zu Füßen. Die Neu-positionierung als „Gräflicher Park Health & Balance Resort“ sorgt dafür, dass wir unserer Tradition und Präventionsmedizin weiterhin treu bleiben. Die ganze Unternehmensgruppe konzentriert sich auf das Thema Gesundheit, denn das ist unsere Kernkompetenz. Wir haben uns entschlossen, diesen Weg konsequent weiter zu entwickeln. Hotels mit vier Sternen gibt es überall – doch wer bietet schon F.X. Mayr an? Es sind weniger als zehn Häuser in Deutschland. Etwas häufiger findet man ein Angebot an Ayurveda-Kuren. Bis heute gibt es kein einziges Hotel, das beides vorweisen kann – wir bewegen uns hier also in einer absoluten Nische. Der Gesundheits-gast ist unser Gast, denn er findet hier alles, was ihm gut tut. Unsere Heilwasserquellen und unser Moor sind nach wie vor unser Herzstück. Vermut-

lich sind wir das größte Moorheilbad Deutschlands und verarbeiten mit 4.000 cm³ pro Jahr über-durchschnittlich viel Moor. Das „Gräflicher Park Health & Balance Resort“ profitiert von der gesundheitlichen Expertise, die wir mit unseren Ärzten und Therapeuten vor Ort weiter ausbauen werden.

In den Bad Driburger Naturparkquellen werden unsere Süßgetränke nun vegan abgefüllt. Das V-Label bestätigt, dass im Produktionsprozess keine tierischen Stoffe zum Einsatz kommen. Dies bietet dem Verbraucher auf den ersten Blick die für ihn wichtige Orientierung – auch das ist eine Entwicklung, die der heutigen Zeit entspricht.

Am Beispiel der Moritz Klinik habe ich von meinem Vater gelernt, dass die Identifikation und der Glaube, mit den Menschen vor Ort aktiv etwas bewegen zu können, enorm wichtig sind. Dies lässt sich auch auf die gesamte UGOS über-tragen: Ein Unternehmen ist dann stark, wenn es lebendig ist. Durch ein aktives Zuspielen der Bälle kann manches Mal das Unmögliche möglich gemacht werden. Nur so ergibt sich eine Weiter-entwicklung und Innovation. Jeder Einzelne sollte den Mut haben, Fehler zu machen, sich anzubieten und auch Verantwortung zu übernehmen. Ent-scheidend für den Erfolg des gesamten Unterneh-mens sind Motivation, Vertrauen und ein klares Ziel auf allen Ebenen.

Herzlich, Ihr

Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff

CHRISTOPH
ESSMANN WIRD
NEUER
GESCHÄFTSFÜHRER
DER GRÄFLICHEN
KLINIKEN IN
THÜRINGEN

Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff freut sich, Herrn Christoph Essmann zum 1. Oktober 2018 als neuen alleinvertretungs-berechtigten Geschäftsführer der Moritz Klinik und des Ambulanten Reha Zentrums willkommen zu heißen.



Foto: Privat

Für die Moritz Klinik entstehen durch die anstehende Erweiterung der neurologischen Früh-rehabilitation, die Neueinrichtung des Schwer-Brandverletztzentrum unter der chefarztlichen



Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff und Thomas Dörpinghaus begrüßen den neuen Geschäftsführer für die Gräflichen Kliniken in Thüringen, Christoph Essmann (Mitte). Foto: Anna-Lena Thuns

KURZPORTRAIT CHRISTOPH ESSMANN

Diplom-Kaufmann, 42 Jahre

- Kaufmännischer Direktor einer privaten Zahnklinik in Nürnberg und in der Schweiz
- Verwaltungsdirektor AHG Klinik, Schweriner See
- Regionaldirektor Nanz medico Gruppe, Stuttgart (Manager)

Leitung von Dr. Hans Ziegenthaler und einen möglichen Erweiterungsbau direkt an die Klinik umfassende neue Aufgaben. Den Erweiterungsbau sehen wir als notwendig an, da wir für die Moritz Klinik ein steigendes Marktwachstum gemäß der demografischen Entwicklung, Lage und Umfeld prognostizieren.

In den ersten Jahren seit der Eröffnung des Ambulanten Reha Zentrums 2013 in Jena haben wir gelernt, dass für die Führung der Klinik fachliche Erfahrung – insbesondere in der ambulanten Rehabilitation – erforderlich ist. Der Gedanke, dass eine ambulante Rehabilitation mit einer stationären Rehabilitation ohne Übernachtung und Therapien am Wochenende vergleichbar ist, hat sich nicht bewahrheitet. Tatsächlich ist es ein anderes Geschäftsfeld mit weitergehenden Anforderungen an die Führung.

In der Vergangenheit hatten wir im Ambulanten Reha Zentrum stets Führungspersonal, das über stationäre Reha-Erfahrung verfügte, aber bislang keine Erfahrungen aus ambulanten Rehabilitationszentren mitbrachte.

Mit Christoph Essmann haben wir nun eine Führungskraft gewinnen können, die über mehrjährige Erfahrung in der stationären Rehabilitation bei der AHG Klinik Schweriner See verfügt, als auch über vier Jahre Erfahrung als Regionaldirektor bei dem größten Anbieter ambulanter Reha-Zentren, der „Nanz medico GmbH & Co. KG“. Da zudem eine engere Zusammenarbeit zwischen dem Ambulanten Reha Zentrum und der Moritz Klinik angedacht ist, stellt er mit seiner gebündelten Kompetenz für uns die optimale Besetzung als Geschäftsführer dar.

Herr Winkhaus ist weiterhin gesamtvertretungsberechtigter Geschäftsführer der Moritz Klinik und für alle Verwaltungsleitungsaufgaben der Moritz Klinik verantwortlich.

Interimsweise hat Thomas Dörpinghaus die Geschäftsführung des Ambulanten Reha Zentrums übernommen um Herrn Winkhaus zu entlasten, damit er sich den aktuellen Herausforderungen in der Moritz Klinik mit vollem Einsatz widmen kann.

Wir wünschen Herrn Essmann einen guten Start in unserem Unternehmen und freuen uns auf die Zusammenarbeit mit erfolgreichen Perspektiven für die Zukunft.

von Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff
und Thomas Dörpinghaus

UGOS IN ZAHLEN

„Umsatz und Mitarbeiterzahl weiter steigend“

UMSATZ

Der Umsatz, also der Erlös aus dem Verkauf von Waren und Dienstleistungen, zeigt sich in der Unternehmensgruppe wachsend. Nach einem Anstieg um T€ 360 im Jahr 2017 gegenüber dem Vorjahr, ist für das Jahr 2018 ist ein deutlicher Anstieg um 5,9 % auf dann T€ 95.748 eingeplant.

Als Hauptumsatzträger steuerten die Gräflichen Kliniken (incl. der Service-

und Objektgesellschaften) T€ 72.387 oder ca. 80 % zum Gesamtumsatz der Gruppe im Jahr 2017 bei. Im Geschäftsjahr 2018 sind bei den Gräflichen Kliniken 6,4% mehr Umsatz eingeplant, eine Steigerung von T€ 4.610 gegenüber dem Vorjahr.

Fortsetzung auf Seite 4

Fortsetzung von Seite 3

Unternehmensgruppe

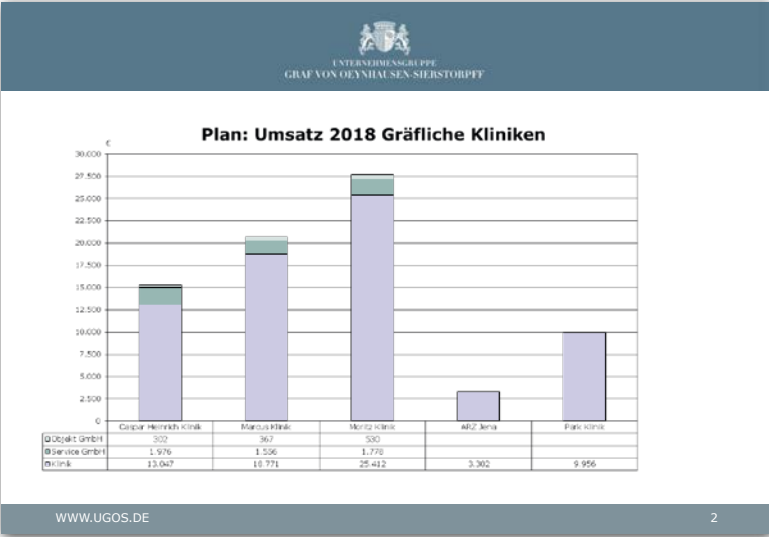
Umsatzentwicklung	2016	2017	Plan 2018
	T€	T€	T€
➤ Gräfliche Kliniken	71.884	72.387	76.997
➤ Gräflicher Park	10.737	10.584	10.817
➤ Bad Driburger Naturparkquellen	4.989	5.165	5.374
➤ Holding	2.407	2.241	2.560
➤ Unternehmensgruppe	90.017	90.377	95.748

WWW.UGOS.DE

1

Bedingt durch einen größeren Schadenfall (Saunabrand) musste der Gräfliche Park in 2017 einen leichten Umsatzrückgang von 1,4 % bzw. T€ 153 hinnehmen, wobei für das Jahr 2018 wieder von einer Steigerung von 2,2 % auf dann T€ 10.817 ausgegangen wird.

Bei den Bad Driburger Naturparkquellen setzt sich das kontinuierliche Umsatzwachstum fort. So konnte der Umsatz in 2017 um T€ 176 bzw. 3,5 % gegenüber dem Vorjahr 2016 gesteigert werden und auch für 2018 ist ein Anstieg um T€ 209 bzw. 4,0 % eingeplant.



MITARBEITER
Getragen wird der steigende Umsatz von einer weiter wachsenden Mitarbeiteranzahl. Als größter Arbeitgeber im Kreis Höxter und im thüringischen Bad Klosterlausnitz wuchs die Anzahl der Mitarbeiter/-innen von 2016 auf 2017 um 21 und auch für das Jahr 2018 sind 27 zusätzliche Arbeitsplätze eingeplant. Insgesamt gesehen beschäftigt die Gruppe nun über 1.500 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen in insgesamt 14 Unternehmungen.

Der Anteil der Teilzeitmitarbeiter/-innen liegt im Verhältnis zur Gesamtmitarbeiterzahl bei deutlichen rund 48 %. Damit ist die UGOS auch in diesem Segment ein sehr attraktiver Arbeitgeber in der Region.

Die Gräflichen Kliniken beschäftigen ca. 79 % der Gesamtmitarbeiter, gefolgt vom Gräflichen Park mit ca. 16 %, den Bad Driburger Naturparkquellen mit ca. 4 % und der Holding mit 1 %.

Im Übrigen liegt der Personalkostenanteil zum Umsatz in dem Produktionsunternehmen der Bad Driburger Naturparkquellen bei ca. 32 % und in den Dienstleistungsunternehmen (Gräfliche Kliniken und Gräflicher Park) bei ca. 55 %.

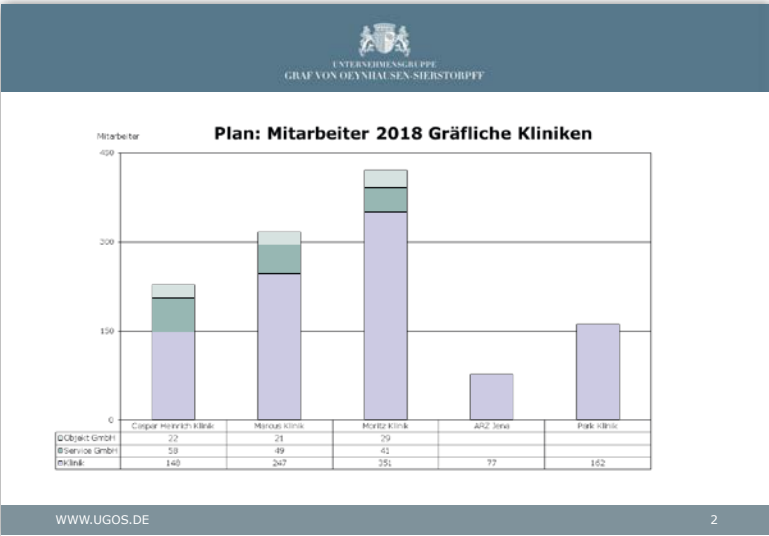
von Thomas Dörpinghaus,
Kaufmännischer Geschäftsführer, UGOS

Unternehmensgruppe

Mitarbeiterentwicklung	2016	2017	Plan 2018
	Mitarbeiter	Mitarbeiter	Mitarbeiter
➤ Gräfliche Kliniken	1.163	1.191	1.205
➤ Gräflicher Park	252	242	253
➤ Bad Driburger Naturparkquellen	54	56	58
➤ Holding	15	16	16
➤ Unternehmensgruppe	1.484	1.505	1.532

WWW.UGOS.DE

1



„MIR WIRD SCHON WAS EINFALLEN!“

Anni Waldhoff sieht ihrem Ruhestand gelassen entgegen

Als ich mich auf den Weg machte, um für diesen COSMOS-Bericht mit Anni Waldhoff zu sprechen, war ich gespannt. Schon im Vorfeld hatte sie unmissverständlich klar gemacht: „Auf keinen Fall so eine Grabrede!“

Ganz ohne Einleitung geht es aber nicht: Am 1. Juli 1969 hatte Anni Waldhoff ihren ersten Arbeitstag in der Unternehmensgruppe Graf von Oeynhaus-Sierstorpff – 1994 übernahm Sie die Leitung der Zentralen Finanzbuchhaltung. Das sind bis 2018 insgesamt – einen Augenblick, ich muss meine Finger zur Hilfe nehmen – genau, 49 Jahre. Um das auszurechnen, hätte Anni Waldhoff ganz sicher keinen Taschenrechner gebraucht. Trotzdem ist sie nicht das, was man sich allgemein unter einer typischen Buchhalterin vorstellt. Ihr Schreibtisch ist so ordentlich aufgeräumt, als wolle sie direkt nach unserem Gespräch in den Ruhestand verschwinden. Doch sie erweckt vielmehr den Eindruck, als könnte sie noch 20 Jahre weitermachen.

AUFGERÄUMT

„Ich bin strukturiert, aber nicht penetrant“, sagt sie über sich. „Mein Schreibtisch sieht immer so aus.“ Ob sie zuhause auch so ordentlich ist? „Najaa“, relativiert sie ihren Ordnungssinn, „es herrscht schon eine gewisse Grundordnung. Die brauche ich, um nicht lang suchen zu müssen. Aber wenn ich jetzt bald Zeit habe, muss ich unbedingt ein paar Ecken richtig aufräumen, den Dachboden zum Beispiel.“

Ihre Buchhaltung ist nicht nur optisch aufgeräumt. „Wir bearbeiten zentral die Buchhaltung aller Firmen. Mein Bestreben war immer die Optimierung der Arbeitsabläufe. Und das haben wir gemeinsam sehr gut realisiert. Wir arbeiten mit einem übergeordneten Kontenrahmen und die Arbeitsabläufe sind für alle Firmen gleich.“ Auf meine Frage, wie viele Firmen insgesamt dazu gehören, zählt Anni



Anni Waldhoff hat ihren Schreibtisch jeden Abend aufgeräumt, auch wenn sich eigentlich die Arbeit türmte. In ihrem Ruhestand will sie lang vernachlässigte Ecken zuhause aufräumen. (Foto: Annela J. Hilgenberg)

Waldhoff (übrigens jetzt auch mit den Fingern) auf: „110, 111, 112...“ – im Interesse des Lesers kürze ich die Aufzählung der Firmennummern mal ab. Sie denkt also doch in Zahlen. Zusammen mit ihrer Kollegin und Freundin Ute Ertner kommt sie auf insgesamt 24 Firmen inklusive GmbHs. Ob es Momente gab, in denen sie alles hinschmeißen wollte, will ich wissen. „Ach, in so langer Zeit erlebt man so viel. Es ist normal, dass es auf und ab geht. Ich bin kein Typ, der sich unterkriegen lässt, im Gegenteil: ich gebe nicht auf und lasse den Kopf

hängen. Ich denke dann nach und bin sicher: ‚Mir wird schon was einfallen.‘ Den Job ernsthaft wechseln wollte sie nie.

„Mir wird schon was einfallen“ ist auch der Plan oder besser „Nicht-Plan“ von Anni Waldhoff, wenn sie nicht mehr jeden Tag im Büro sein muss. „Ich habe das immer gern gemacht, die Arbeit hatte immer einen hohen Stellenwert für mich.“ Das kauft man ihr sofort ab. In der Abteilung sind etliche Mitarbeiter schon über 20 Jahre dabei.

Fortsetzung auf Seite 6



In ihrem Team fühlt Anni Waldhoff sich wohl. (Foto: Bad Driburger Naturparkquellen)

Und auch wenn jetzt so viel über mich geschrieben wurde – nun noch ein paar Worte aus meinem Munde.

Denn diese Gelegenheit möchte ich nutzen um mich ganz herzlich bei Ihnen allen zu bedanken. Sie alle haben mich ein Stück meines Lebensweges – ja nun fast 50 Jahre – beruflich und viele von Ihnen auch freundschaftlich begleitet. Die, die mich besser kennen wissen – ich rede gern. Doch an dieser Stelle fehlen mir die Worte. Also.

Es war eine super Zeit – Danke!

Anni Waldhoff

Fortsetzung von Seite 5

„In unserer Freizeit haben wir in den vergangenen Jahren so manche Städtetouren gemeinsam gemacht. Die Abteilung hat mich so auch vor einigen Wochen mit einer zweitägigen Fahrt nach Fulda überrascht. Bei Sonnenschein und guter Laune haben wir gemeinsam die Zeit genossen. Man kann viel besser zusammen arbeiten, wenn man sich gut versteht. Überhaupt: „Graf Caspar von Oeynhausen-Sierstorf hat immer gesagt: ‚Ich höre es gern, wenn in der Buchhaltung herzlich gelacht wird; denn wer lachen kann, kann auch gut arbeiten!‘“

ÄRMEL HOCHKREPELN UND LOS

Wenn es neue Herausforderungen zu meistern gilt, krempelt Anni Waldhoff die Ärmel hoch und legt los. So hat sie im Laufe der Jahre drei Finanz-

buchhaltungsprogramme eingeführt. Zusammen mit Ute Ertner wurde der Corporate Planner (Planungssoftware) immer weiter ausgebaut. „Wir haben es geschafft, CP Finance steht.“ Das hat die Finanzbuchhaltung und auch das Controlling der UGOS einen großen Schritt nach vorne gebracht. „Man muss offen sein, dann lernt man auch. Im Grunde kann man von jedem Chef und von jedem Mitarbeiter jeden Tag etwas mitnehmen“, beschreibt Anni Waldhoff ihre Erfahrungen.

Die verbissene Buchhalterin finde ich jedoch immer noch nicht. Als tolerant und offen beschreibt sich Anni Waldhoff nach kurzem Nachdenken selbst. Und beweist auch das im Laufe des Gesprächs.

„Klar besuche ich meine Töchter in Kiel und Berlin. Ich liebe Luxus Hotels habe aber auch schon in einer WG in Berlin Neukölln oder auch in Hostels

auf einer Reise mit meiner jüngsten Tochter durch Mexico übernachtet!“ erzählt sie. Ob sie gern reist? „Sehr gern.“

Doch erst kürzlich auf einem Kurztrip nach Prag machte das Laufen Probleme. Da wird Anni Waldhoff energisch: „Das kann ich so noch nicht hinnehmen, dagegen werde ich etwas unternehmen!“ sagt sie. Vielleicht versteckt sich hier ja doch ein ganz kleines bisschen die verbissene Buchhalterin?! Bis zu diesem Gespräch war ich immer der Meinung, für schöne Geschichten bräuchte es Fantasie. Aber diese Illusion nimmt mir Anni Waldhoff: „Zahlen können so viele Geschichten erzählen!“ Der Zukunft ohne Zahlen sieht sie aber freudig entgegen: „Mal sehen was kommt. Mir wird schon was einfallen.“

von Anneka J. Hilgenberg, Public Relations, UGOS

GOLF ODER TISCHTENNIS?

Eugen Pletsch im Interview mit dem Präsidenten des Bad Driburger Golfclubs

Peter-Wilhelm Koziel, Präsident des Bad Driburger Golfclubs e.V., traf im März 2018 Eugen Pletsch, das „Enfant Terrible“ der Deutschen Golfszene und Betreiber des Portals www.cybergolf.de, während seines Aufenthaltes in der Reha-Klinik Bad Hermannsborn. Sie sprechen über Golf als Elitesport und Tischtennis als Alternative.

P.-W. Koziel: Wann und wie sind Sie mit Golf in Berührung gekommen und wann hat es Sie gepackt, über diesen Sport und seine Meriten zu schreiben?

E. Pletsch: „Vor mehr als 30 Jahren in Luxemburg wurde ich von meinem schottischen Schwiegervater mit Golf infiziert. Drei Jahre lang fuhr ich monatlich zu meinem ersten Pro, Andrew Bruce im ‚Grand Ducal Golf Club‘, Luxemburg, bis der seinen Job aufgab und eine Kneipe aufmachte. Danach war ich jahrelang als clubfreier Golfer unterwegs, dann zehn Jahre Mitglied in einem schottischen Golfclub, bis sich schließlich ein deutscher Golfclub meiner erbarmte.“

In meiner Zeit als ‚Clubfreier‘ arbeitete ich bundesweit im Außendienst und fragte fast jeden Abend in einem anderen Golfclub, ob ich trainieren dürfe. Das war die Zeit, in der man als Gast ohne Clubausweis gerade mal gnadenhalber die Driving Range benutzen durfte. Als der DGV dann mit seiner „Anti-Briefkasten-Golfer“-Kampagne begann und mir die letzten Trainingsmöglichkeiten genommen wurden, begann ich, Golf-Zeitschriften mit Leserbriefen zu traktieren. 1995 schrieb ich dann mein erstes Buch „Der Weg der weißen Kugel“ und galt fortan als



Eugen Pletsch (rechts), Autor von satirischen Golf-Büchern, verrät dem Präsidenten des Bad Driburger Golfclubs, Peter-Wilhelm Koziel, wie er zum Schreiben kam und welche Bedeutung Tischtennis für ihn hat. (Foto: Peter-Wilhelm Koziel)

„Enfant terrible“ der deutschen Golf-Szene. Nach mehr als 20 Jahren ist „Der WEG“ mittlerweile ein Klassiker deutschsprachiger Golf-Literatur geworden. Es folgten weitere satirische Golf-Bücher, Kolumnen in Golfzeitschriften und hunderte von

kritisch-satirischen Golf-Blogs auf meinem Golfportal www.cybergolf.de.“

P.-W. Koziel: Ist Golf heute noch elitär?

E. Pletsch: „Wer mit dem Golfspiel beginnt, um

die Natur zu genießen und um neue Menschen kennenzulernen, hat viele Möglichkeiten. Den „Spirit of Golf“ kann man auch als Clubfreier entdecken und wer sich als Cross-Golfer irgendwo über eine Wiese hackt, kann mehr Spaß haben als unsere „Eliten der Gesellschaft“, wenn die sich sonntags bei einem vorgabewirksamen Einzel die Beine in den Bauch stehen.

Die Frage ist aber, warum das Golfspiel in Deutschland als elitär gilt. Dazu habe ich zwei Antworten:

1.) Der Golfsport kam vor mehr als 100 Jahren nach Deutschland. Damals waren unsere Kurorte in Mode und der britische Kur-Adel machte unser Großbürgertum mit dem Golfspiel bekannt. Eine ‚proletarische‘ Tradition des Golfsports, wie sie in England und Schottland in Arbeitervereinen existierte, hat es bei uns nie gegeben. Hierzulande gab es nur Caddies, die wie Bernhard Langer meist aus den ‚Unterschichten‘ kamen. Für Langer war die Profi-Karriere mit sozialem Aufstieg verbunden. Das ist auch heute noch die Crux bei der Jugendarbeit. Für die Kinder unserer ‚Eliten‘ ist eine Golf-Karriere mit all ihren Risiken keine Option. Spitzen-Amateure haben wir, aber im Profi-Zirkus können sich nur die wenigsten durchbeißen.

2.) Golf braucht eine große Spielfläche und entsprechende Pflege. Dazu sind erhebliche Mittel erforderlich. Der Golf-Boom (vor ein paar Jahren) führte dazu, dass Betreibergesellschaften begannen, überzogen teure Golfplätze zu bauen. Nun explodieren die Unterhaltskosten, und weil mehr Mitglieder kündigen als neue dazu kommen, sind viele Clubs, die früher sehr hochnäsig

waren, gerne bereit jeden aufzunehmen, der Geld auf den Tisch legt. Clubs, die es sich noch leisten können, schotten sich nach wie vor durch überhöhte Greenfees ab.“

P.-W. Koziel: Sollte man das typisch deutsche Regelwerk nicht weiter vereinfachen, um mehr Menschen zum Golf zu bringen?

E. Pletsch: „Ich kenne kein typisch deutsches Regelwerk und Veränderungen im Regelwerk der R&A wurden gerade vorgenommen, aber wer das Spiel wegen seiner Regeln ablehnt, kann sich einen Schläger schnappen und auf einer Wiese vollkommen ungeregelt Bälle in den Wind schlagen. Anders gesagt: Wem Schach zu kompliziert ist, der sollte Dame spielen. Im „Der Weg der weißen Kugel“ empfehle ich Tischtennis als Alternative. Da geht es auch immer hin und her. Aber mal im Ernst: Wer die Essenz des Golfspiels erfahren möchte, der muss sich nicht nur um eine vernünftige Ausbildung bemühen, sondern auch die Grundlagen des Reglements und insbesondere die Etikette verinnerlichen. Und da hapert es heutzutage. Wer als gestresster „multioptional orientierter Freizeitsportler“ keine Zeit hat, das Golfspiel zu erlernen, bekommt ein Problem. Und diejenigen, die Golf (zu Zeiten von Handicap 36) noch von der Pike auf gelernt haben, haben ein noch größeres Problem, denn das Spiel macht keinen Spaß, wenn eine Vielzahl von „Light-Golfern“ ohne Etikette-Kenntnisse die Plätze blockieren. Deshalb treten auch ambitionierte Spieler immer häufiger aus den Clubs aus.“

P.-W. Koziel: Warum glauben immer noch so viele Menschen, Golf ist ein Sport für Ältere?

E. Pletsch: „Weil dem so ist. Ältere haben mehr Zeit und Geld. Aber wenn die Clubs eine gute Jugendarbeit machen, sieht man auch viele junge Leute auf dem Platz. Unsere Eigengewächse aus großbürgerlichen Golfer-Familien schaffen es aber nur in den seltensten Fällen auf die Tour. Langer, Cejka, Siem – alles Arbeiterkinder. Ich denke, etliche tunesische und türkische Flüchtlinge haben früher auf Golfplätzen gearbeitet und können einen guten Ball schlagen. Hier verpassen wir ein riesiges Potential, weil kein Angebot für Migranten besteht. Ich wünsche, es gäbe eine neue Caddy-Kultur, wie sie in einigen Ländern immer noch existiert.“

P.-W. Koziel: Welche Sportart würden Sie eigentlich viel lieber machen?

E. Pletsch: „Das fragen Sie jemanden, der sich beim Frisbee spielen den Arm ausgekugelt hat und bereits als Jugendlicher beim Tischtennis seinen ersten Kreislaufkollaps hatte?“

P.-W. Koziel: Weshalb Bad Driburg? Ist es die Landschaft? Der schöne Golfclub? Das herrliche Ambiente des Gräflichen Parks?

E. Pletsch: „Alles! Im Spa des ‚Gräflichen Park‘ relaxen, das ‚Futter‘ im Restaurant ‚Pferdestall‘, die herrliche Ruhe, der Sauerbraten im Clubrestaurant – und weil Ihr Golfplatz schneefrei ist, konnte ich endlich meine erste Runde seit Monaten spielen.“

P.-W. Koziel: Vielen Dank für das Gespräch!

E. Pletsch: „Gerne!“

VOLLE POWER MIT HALBER KRAFT

IT erreicht trotz Mindestbesetzung (fast) Volldampf

2017 war für uns in der Zentralen IT in Bad Driburg turbulent: Die Kollegen Steven Pollaris und Manuel Bonn haben uns verlassen, Stefan Rose ist langfristig ausgefallen und ich habe meine Tätigkeit als IT-Leiter aufgenommen.

Teilweise war die gesamte Abteilung nur mit zwei Mitarbeitern besetzt. Mittlerweile haben wir durch zwei neue Kollegen wieder ein Stück Normalität in den Arbeitsalltag gebracht. Andre Wagner ist seit Dezember 2017 und Markus Gockel seit März 2018 als Unterstützung bei uns in der Zentralen IT tätig. Nun warten wir trotzdem noch sehnsüchtig auf die Rückkehr von Stefan Rose, um Ihnen wieder in gewohnter Mannstärke zur Verfügung zu stehen.

Trotz des personellen Engpasses konnten wir mit über 90 % telefonischer Erreichbarkeit unter der

Servicehotline zur Verfügung stehen und über das Jahr verteilt 2.278 Anfragen der Mitarbeiter bearbeiten und abschließen.

Außerdem haben wir die Projekte „Druckeraustausch“ und „Netzwerkumbau“ in allen Standorten, die Zentralisierung der Patientenaufnahme, die Einführung einer Zeiterfassung in den Naturparkquellen und der Moritz Klinik sowie verschiedene Infrastruktur-Optimierungen an allen Standorten erfolgreich umsetzen können.

von Thomas Keßler, Leiter IT, UGOS

Dank Markus Gockel (links) und Andre Wagner konnte die IT wieder ein Stück Normalität in ihrem Arbeitsalltag begrüßen. (Foto: Anna-Lena Thuns)

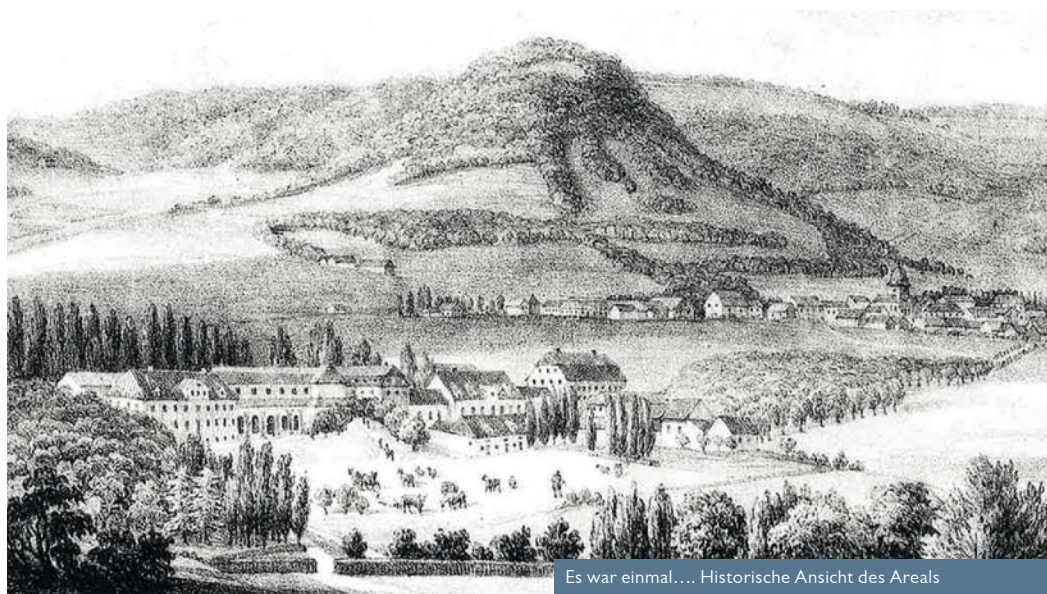


AUSZEICHNUNG FÜR BEISPIELHAFTEN UMGANG MIT LEBENDIGEM DENKMAL

Graf Marcus und Gräfin Annabelle von Oeynhausen-Sierstorpff erhalten Großen Denkmalpreis

Ausgerechnet im „Europäischen Jahr des Kulturerbes 2018“ verleiht die Deutsche Burgenvereinigung Graf Marcus und Gräfin Annabelle von Oeynhausen-Sierstorpff den „Großen Denkmalpreis“. Der Preis wird für herausragende Verdienste um den Erhalt des kulturellen Erbes und den Schutz von Burgen, Schlössern und historischen Gärten vergeben. In seiner Laudatio hob Dr. Karl Graf zu Eltz, Eigentümer Deutschlands bekanntester Burg Eltz, die Einzigartigkeit und Bedeutung des Gräflichen Kurbads als Denkmal hervor.

„Wir sind überrascht und berührt, dass wir für etwas geehrt werden, was für uns selbstverständlich ist. Und das ausgerechnet im Europäischen Kulturerbejahr 2018. Der Erhalt unseres Erbes und die wirtschaftliche Weiterentwicklung für zukünftige Generationen liegen uns sehr am Herzen“, sind sich Graf und Gräfin Oeynhausen einig. Im Gegensatz zu allen anderen Kurbädern in Deutschland ist der Gräfliche Park seit sieben Generationen im Familienbesitz und hat nie Subventionen erhalten. Die Kontinuität in der Konzeption als Hotel, eine Oase der Gesundheit für Körper, Geist und Seele und als Familienbesitz ist einmalig in Deutschland und vielleicht sogar in Europa. Das Kurbad führt konsequent den ganzheitlichen Gedanken der Vereinbarung der Gesundheit von Körper, Geist und Seele fort. Die



Es war einmal.... Historische Ansicht des Areals



historischen Gebäude mit ihrer „wundervoll unprätentiös eleganten klassizistischen Architektur“ um das 4*-Superior-Hotel sind eingebettet in „die berückende Schönheit des gräflichen Kur- und Landschaftsparks“, beschreibt Dr. Karl Graf zu Eltz das Areal.

HEIMAT AUF ZEIT

In Zeiten großer Umbrüche haben der Graf und die Gräfin nach Ansicht des Grafen zu Eltz Maßstäbe gesetzt, indem sie immer wieder rechtzeitig und umsichtig eine neue Richtung eingeschlagen haben. Graf Eltz bezeichnete den Gräflichen Park mit seinen historischen Gebäuden als „ein zum Glück äußerst lebendiges Denkmal“. Ina Scharrenbach, Ministerin für Heimat, Kommunales, Bauen und Gleichstellung in NRW lobte den Gräflichen Park als einen Ort der „Heimat auf Zeit“.

von Aneka J. Hilgenberg, Public Relations, UGOS

Dr. Klaus Georg Püttmann, drittes Mitglied des Vorstandes der Stiftung der Deutschen Burgenvereinigung und Landesgruppenchef der LG Nord der DBV; Annabelle Gräfin Oeynhausen-Sierstorpff, Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff; Prof. Dr. Barbara Schock-Werner, Vizepräsidentin der DBV und ehemalige Dombaumeisterin des Kölner Doms; Alexander Fürst Sayn-Wittgenstein-Sayn, Vorsitzender der DBV; Ministerin Ina Scharrenbach und Dr. Karl Graf von und zu Eltz, von links (Foto: Deutsche Burgenvereinigung e.V.)

Grußwort von Frau Ministerin Ina Scharrenbach

anlässlich der Verleihung des Großen Denkmalpreises der Deutschen Burgenvereinigung
an Graf und Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff

Denkmäler sind Anker der Identität. Sie sind Zeugnisse unserer Geschichte. Und als unser historisch-kulturelles Erbe prägen sie unsere Heimat bis heute. Aber sie gehören uns nicht. Wir tragen die Verantwortung, sie für die nächste Generationen zu bewahren. Unsere Denkmäler sind aber nicht nur gebauter Stein. Das sehen wir am Beispiel des Gräflichen Park Grand Resorts. Sie erhöhen die Lebensqualität und sind begehrte Ausflugsziele. Sie sind ein Wirtschaftsfaktor und schaffen Arbeitsplätze – kurz gesagt: Unsere Denkmäler bereichern unser Land.

Graf und Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff haben große Verdienste um das Kurbad Bad Driburg und um den Erhalt der historischen Bausubstanz, der Heilquellen, Bade- und Logierhäuser und der historischen Parkanlagen. Sie und viele ihrer leitenden Mitarbeiter engagieren sich darüber hinaus persönlich in unterschiedlichen Projekten und Institutionen, um Bad Driburg und den Kreis Höxter als Wirtschafts- und Kulturregion bekannt zu machen und zu fördern.

Das historische Erbe in seiner Form und Qualität zu erhalten und zukunftsweisend weiterzuentwickeln ist ein unschätzbare Verdienst der gräflichen Familie. So bleibt unser historisch-kulturelles Erbe lebendig: in dem die historische Substanz gepflegt und zugleich erneuert und genutzt wird. Das ist im wahrsten Sinne des Wortes „preiswürdig“ und wurde zu Recht dieses Jahr mit dem Großen Denkmalpreis der Stiftung der Deutschen Burgenvereinigung ausgezeichnet. Denkmalschutz bedeutet eben nicht, dass Denkmäler unverändert konserviert werden. Auch denkmalgeschützte Gebäude müssen an die heutigen Bedürfnisse ihrer Bewohnerinnen und Bewohner und Nutzer angepasst werden. Denkmäler dürfen nicht zu Museen werden, die man nur noch in Filzpantoffeln betreten darf.

Wir stehen vor anspruchsvollen Aufgaben, wenn wir unser bauliches Erbe dauerhaft erhalten wollen. Das kann nur gemeinsam gelingen, also im engen Schulterschluss von Landesregierung, Denkmaleigentümern sowie Städten und Gemeinden. Rund 78 % der über 82.000 in Nordrhein-Westfalen verzeichneten Baudenkmäler befinden sich im Privateigentum. Wir investieren in den Erhalt unserer Denkmäler. Deshalb haben wir die jährlich zur Verfügung stehenden Mittel für die Denkmalpflege im Landeshaushalt 2018 wieder auf 12 Millionen Euro angehoben. Hiervon geben wir 1,2 Millionen Euro direkt als Pauschalmittel an über 170 Kommunen für kleinere Maßnahmen privater Eigentümerinnen und Eigentümer. Insgesamt fördert das Ministerium denkmalpflegerische Maßnahmen mit fast 19 Millionen Euro. Denkmäler zu erhalten und unser gemeinsames Erbe weiterzuentwickeln, bietet für Nordrhein-Westfalen vielfältige Chancen. Das zeigen uns die Preisträger Graf und Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff beispielhaft.

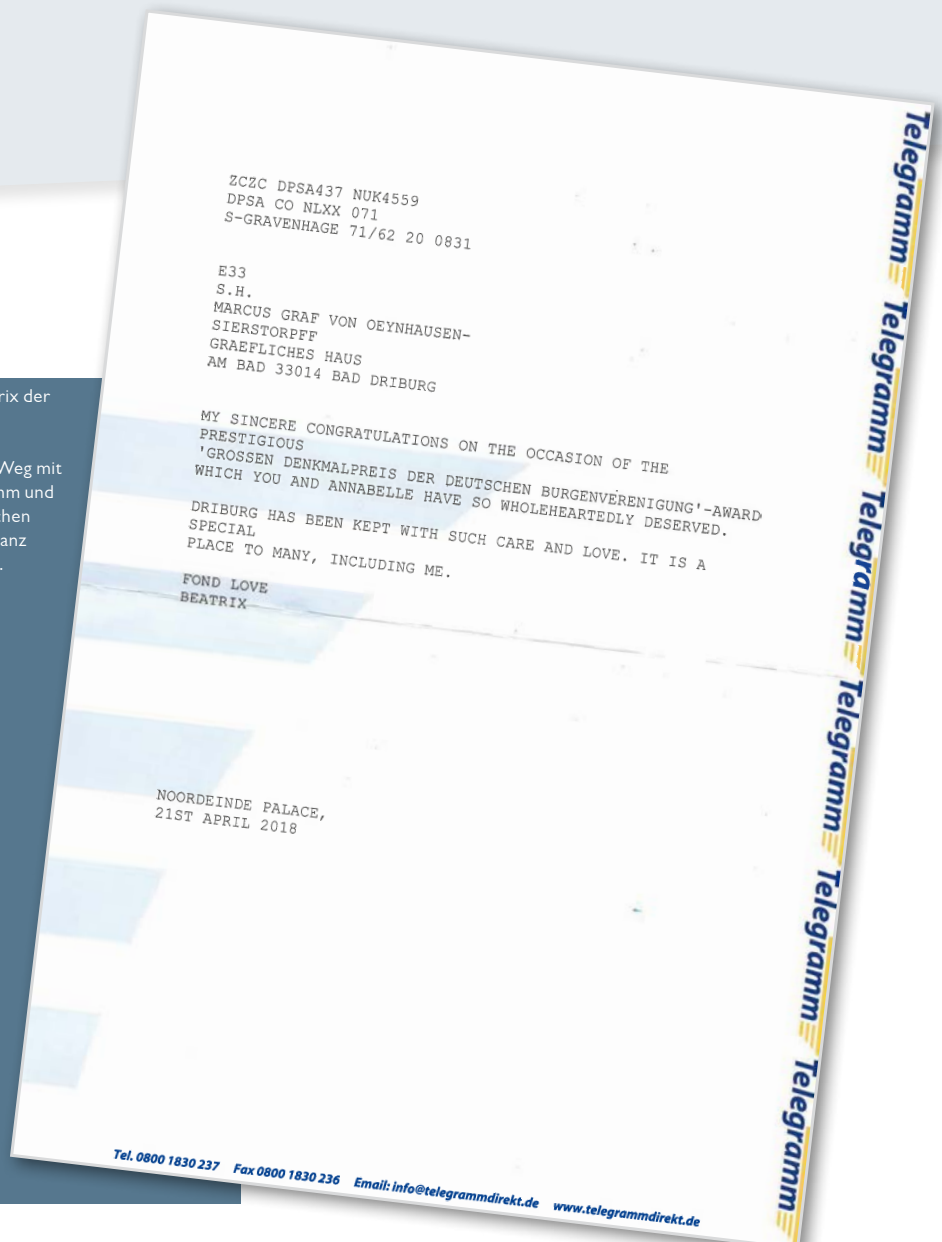
Ina Scharrenbach
Ina Scharrenbach,
Ministerin für Heimat, Kommunales, Bau und Gleichstellung
des Landes Nordrhein-Westfalen



DER GRÄFLICHE PARK

am Fuße des Teutoburger Waldes wurde 1782 als Kurbad durch Graf Caspar Heinrich von Sierstorpff aufgrund der vorhandenen Heilquellen gegründet. Das 4-Sterne-Superiour-Hotel liegt inmitten eines 64 Hektar großen Landschaftsparks. Das Hotel hat 135 Zimmer, zwei Restaurants, 13 Tagungsräume für bis zu 500 Personen und einen preisgekrönten Wellnessbereich. Im dazugehörigen Medical Health Spa werden Entgiftungskuren nach F.X. Mayr, Ayurveda und RückenWellness-Kuren® von Prof. Dietrich Grönemeyer angeboten. Medizinische Check-Ups können dort von den Ärzten der Gräflichen Kliniken durchgeführt werden. Ein 18 Loch-Golfplatz, Tennisplätze auf Asche und Rasen sowie ein hochwertiges Kulturprogramm runden das Gesundheits- und Freizeitangebot ab.

Prinzessin Beatrix der Niederlande gratuliert auf traditionellem Weg mit einem Telegramm und lobt den Gräflichen Park als einen ganz speziellen Platz.



FEWO ODER WOMO – FLIEGEN ODER FAHREN?

Wie die UGOS-Mitarbeiter sich auf den Weg in den Urlaub machen



Sabine Bömelburg genießt die Sonne im Segelurlaub auf Fehmarn. (Foto: privat)

SABINE BÖMELBURG SACHBEARBEITERIN FÜR TERMINIERUNG IM GÄSTE SERVICE CENTER

Über Fronleichnam sind mein Partner und ich spontan einer Einladung zum Segeln gefolgt und haben ein Wochenende auf Fehmarn verbracht. Früher wurde unser Familienurlaub sehr zeitig geplant und gebucht, meistens schon ein halbes Jahr im Voraus. Allerdings sind beide Kinder nun

erwachsen und ich habe die Gelegenheit für einen spontanen Urlaub mit dem Partner.

Wir bevorzugen die Deutschen Urlaubsziele und fahren gerne an die Nord- oder Ostsee. Die Urlaubszeit verbringen wir am liebsten in einer Ferienwohnung, weil wir dann nicht

wie in einem Hotel an feste Mahlzeiten oder ähnliches gebunden sind.

ANDRÉ KREILAUS GARTEN- UND LANDSCHAFTSBAUER IM GRÄFLICHEN PARK

Urlaub ist für mich das entspannte Liegen auf dem Balkon und dabei die Sonne auf der Haut zu genießen. Zusammen mit meiner Verlobten fahre ich gerne in den Urlaub nach Dänemark. Wenn ich das Rauschen des Meeres höre und den Sand zwischen den Zehen spüre weiß ich,

dass ich endlich im Urlaub angekommen bin.

Wir fahren mit dem Auto in den Urlaub und verbringen die Urlaubszeit in einer kleinen und netten Ferienwohnung mit einem wunderschönen Blick auf das weite Meer.

In meinem Urlaub nehme ich mir auch

gerne Zeit, um meine Familie zu besuchen. Schließlich hat man sich immer viel zu erzählen, und dafür ist im Urlaub die perfekte Gelegenheit.



Wenn er nicht gerade Tennisplätze im Gräflichen Park harkt, liegt André Kreilaus am liebsten am Strand in Dänemark. (Foto: Anna-Lena Thuns)



Spontaner Wochenendausflug in die Autostadt. (Foto: privat)

CHRISTINA WOLFF KAUFMÄNNISCHE ASSISTENZ DER UGOS IM FINANZ- UND RECHNUNGSWESEN

Ich lerne gerne viele verschiedene Urlaubsziele kennen und versuche deshalb jeden Urlaub an einem anderen Ort zu verbringen. Wobei Mallorca für ein paar Tage schon öfter als kurzfristiger Reiseort besucht wurde – einfach weil man schnell da ist und Sonne tanken kann. Diesen Herbst fliege ich für gute 2 Wochen

nach Südafrika. Dort werde ich das Land mit einem Auto erkunden und überwiegend in kleinen Hotels übernachten. Das wird ein echter Abenteuerurlaub 😊.

Wenn ich mich für ein Urlaubsziel in Deutschland entscheide, fahre ich gerne mit dem Auto. Dann bin ich flexibel und kann schön laut im Auto die

Lieder mitsingen. Ein Wunsch wäre es, mal einen Campingbulli zu haben um dann ganz spontan entscheiden zu können, ob man doch noch eine Nacht irgendwo bleibt um möglichst viel zu sehen, wenn man schon mal unterwegs ist.

MARK HEINEMANN MARKETING IM GRÄFLICHEN PARK

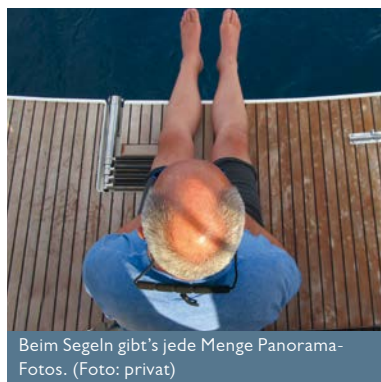
Wir fahren mit der ganzen Familie gerne an Urlaubsziele, die mit dem Auto erreichbar sind. Die Entscheidung fällt immer zwischen Meer oder Berge.

Im Sommer geht es jetzt zum zweiten Mal in Folge in den Bergen in eine Ferienwohnung. Das Ziel ist in Österreich, weil da auch für die Kinder viel

zu sehen ist. Da die Fahrt relativ lang ist, legen wir einen Zwischenstopp ein und haben somit noch ein kleines zweites Urlaubsziel.



Mark Heinemann schafft sich mit Zwischenstopps einen Urlaub im Urlaub. (Foto: Horst Hamann)



Beim Segeln gibt's jede Menge Panorama-Fotos. (Foto: privat)

RALF WINKHAUS

GESCHÄFTSFÜHRER MORITZ KLINIK UND AMBULANTES REHA ZENTRUM IN JENA

spekt und auf den Bildern angeboten bekommen und auch reserviert hatten – aber egal, wir wollten ja keinen Stress und die groben Daten stimmten ja. Der erste Frust wurde mit einem Begrüßungsschluck heruntergespült und dann haben wir die Bordregeln aufgestellt!

ES WIRD NICHT DISKUTIERT

1. Regel: Alles hört auf den Kapitän (Wie – ich darf nicht diskutieren??? Auf was habe ich mich hier eingelassen??)

2. Regel: Es wird an Bord nicht über Gesundheit oder den Job gesprochen – wenn notwendig max. 1h/Tag! (Superidee!) Natürlich kam es an einem Abend zum Streitgespräch – aber da waren wir an Land und das zählte nicht!

3. Regel: Jeder genießt so gut er kann – und nimmt „Rücksicht“ auf die Mitreisenden! Wie im richtigen Leben halt. Und schon war alles klar – Handy und Laptop zur Seite und nur noch erholen, was auch mehr als nötig war!

Kaum aus dem Hafen, schon war das Segel gesetzt und die Genua (was auch immer das ist – ich hatte keine Ahnung) aufgezogen. Mit der Zeit lernte ich dazu, verwirrt wurde ich nur, warum die Segler der Runde immer neue Begriffe für ein und das gleiche Segel nutzten? Nun ja, Sie merken, ich war wirklich vollkommen ahnungslos, was eine Woche mit fünf Kollegen – oh nein, eine Kollegin und vier Kollegen – auf einem Boot bedeuten. Aber das ist ja unser Job, mit

schwierigen Situationen umzugehen – was auch hervorragend gelungen ist. Türkisfarbenes Wasser lud in vielen kleinen Buchten, die man zum Ankern nutzen konnte, ein. Schwimmen – ohne mit x-Leuten einen schmalen Streifen Strand zu nutzen – heeeeerrlich, sage ich Ihnen. Und die doch recht einfache Ausstattung der Sun-Odyssee mit dem klangvollen Namen „Elsa“ wurde schnell zum Luxus!

Ich habe die Zeit genossen, nichts vermisst und den leichten Wellengang auch noch einige Tage nach dem Abheuern verspürt – ein total krasses Gefühl, wenn Sie an Land stehen und mehr schwanken als auf See! Das lag nicht daran, dass nach dem Ablegen, nach einem guten Segelmanöver, nach dem Anlegen oder Ankern immer ein Schluck zur Besänftigung „Neptuns bzw. Poseidons“ getrunken wurde – ist halt so beim Segeln, hat man mir erklärt. Und widersprechen durfte ich ja dem Kapitän nicht (siehe Regel 1).

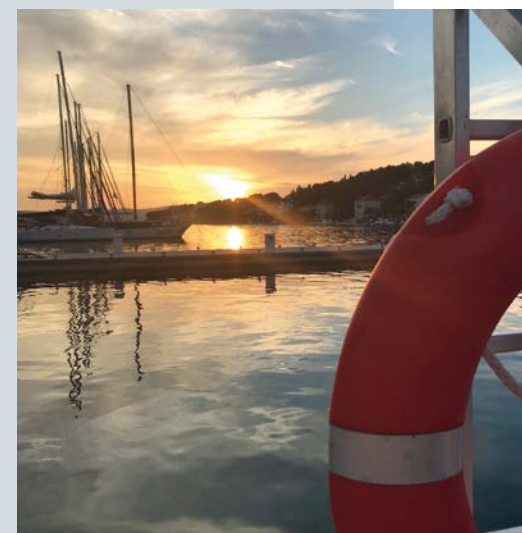
EINE „BLAUE REISE“

Wir haben viel gequatscht, viel gesehen und die Zeit genossen – und wenn mal ein Gewitter in der Ferne aufzog, haben wir die Segel in die entgegengesetzte Richtung gesetzt und eine windabgewandte Bucht aufgesucht, in der dann der Abend und die Nacht in aller Ruhe verbracht werden konnte. Nein, nicht alles ist uns gut gelungen, bereits am ersten Tag hatten wir einen schwerwiegenden Verlust zu ertragen: Das zusätzlich gebuchte Segel für den

leichten Wind riss mit einem Schlag – warum auch immer, ich fand das Tempo eher verhalten, was aber so von Seiten der „Köner“ nicht hingenommen wurde.

Eine „Blaue Reise“ und das nur 1h 35 Min. vom Flughafen Köln entfernt. In der Zeit schaffen Sie es von Bad Klosterlausnitz gerade mal bis kurz vor Berlin und dann fehlen noch mind. vier Stunden bis an die Küste!

Hoffentlich haben Sie alle Ihre Sommerzeit auch mit solch einer „kleinen-großen“ Auszeit verbringen können und genau wie ich – richtig genossen! Nur am letzten Abend, als der Wettergott mitbekommen hat, dass wir packten und das Meer verlassen wollen, hat er erbärmlich mit Blitz und Donner geheult!



Ralf Winkhaus konnte in Kroatien stimmungsvolle Sonnenuntergänge genießen. (Foto: privat)

DIE DS-GVO ALS UNSER NEUER BEGLEITER

Datenschutzbeauftragter Oliver Baldner stellt sich vor

Seit dem 1. Januar 2018 bin ich als Datenschutzbeauftragter für die Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorpff tätig. Gerne nutze ich die Gelegenheit, mich und meine Aufgabenbereiche in dieser Ausgabe des COSMOS Journals kurz vorzustellen. Ich bedanke mich für das entgegengebrachte Vertrauen und freue mich auf die gemeinsame Zusammenarbeit.

Seit mittlerweile mehr als 15 Jahren bin ich Geschäftsführer der blTs GmbH in Paderborn, die schwerpunktmäßig in den Bereichen Datenschutz und EDV-Sachverständigenwesen tätig ist. Im Bereich Datenschutz berate ich Unternehmen in allen datenschutzrechtlichen Fragen und unterstütze in Projekten bei der datenschutzkonformen Umsetzung.

Als bestellter Datenschutzbeauftragter nach der DS-GVO (Datenschutzgrundverordnung) wirke ich auf die Einhaltung aller Gesetze und Vorschriften über den Datenschutz hin. Insbesondere bedeutet dies, dass sich alle Mitarbeiter mit Fragen zum Thema Datenschutz jederzeit über die im Internet bereitgestellten Kontaktdaten an mich

Fortsetzung auf Seite 12

Fortsetzung von Seite 11

wenden können. Die absolute Vertraulichkeit, auch bei sensiblen Themen, ist jederzeit gewährleistet, da der Datenschutzbeauftragte gesetzlich zur Verschwiegenheit verpflichtet ist.

Einer der Schwerpunkte zu Beginn meiner Tätigkeit war und ist die Einarbeitung in die Strukturen und das derzeitige Datenschutzkonzept der Unternehmen der Gruppe. Entsprechende Besuche in den einzelnen Unternehmen vor Ort sind geplant.

FIT MACHEN FÜR DIE DS-GVO

Die derzeitige Herausforderung besteht darin, die einzelnen Unternehmen der Gruppe in allen Bereichen fit für die DS-GVO zu machen. Die DS-GVO stellt die europaweit einheitliche Gesetzgebung zum Datenschutz dar und hat zum 25.05.2018 das bisherige Bundesdatenschutzgesetz abgelöst. Die meisten von Ihnen haben sicherlich in den vergangenen Wochen über die Medien die Berichterstattung zu dieser Verordnung wahrgenommen.

Dabei wurden viele richtige, aber teilweise auch falsche Informationen transportiert. Zunächst einmal ist zu sagen, dass sich durch die DS-GVO hinsichtlich der meisten Themen gar nicht so viel geändert hat. Wer in der Vergangenheit das Thema Datenschutz bereits ernst genommen hat

und die gesetzlichen Anforderungen umgesetzt hat, der ist grundsätzlich schon sehr gut aufgestellt. Lediglich in einigen Teilbereichen sind Anpassungen und Aktualisierungen vorzunehmen. Richtig ist aber auch, dass die möglichen Bußgelder, die bei Verstößen verhängt werden können, deutlich höher sind als früher. Dies wird wohl in vielen Fällen auch der Grund für die teilweise panikartigen Aktionen einiger Unternehmen kurz vor Wirksamkeit der DS-GVO im Mai gewesen sein.

DATENSCHUTZ FOREVER

Bei der UGOS hat der Datenschutz schon in der Vergangenheit eine wichtige Rolle gespielt. Insofern sind in vielen Bereichen die Prozesse bereits nach den datenschutzrechtlichen Vorgaben abgebildet, worauf jetzt bei allen Anpassungen hinsichtlich der DS-GVO aufgebaut werden kann. Ein Beispiel hierfür sind die bereits seit Jahren regelmäßig durchgeführten Schulungen der Mitarbeiter zum Datenschutz.

Wer mehr über aktuelle Themen zum Datenschutz wissen möchte, kann sich auch gerne zu unserem monatlich erscheinenden Newsletter anmelden. Die Anmeldung hierzu kann über unsere Homepage unter www.bits.gmbh erfolgen

von Oliver Baldner, Geschäftsführer der bits GmbH in Paderborn und Datenschutzbeauftragter



Immer ein offenes Ohr für alle Fragen rund um unseren neuen Begleiter, die DS-GVO: Oliver Baldner ist Datenschutzbeauftragter der UGOS (Foto: privat)

ALLES KLAR?

Fragen beantwortet Oliver Baldner auch gern unter der Telefonnummer 05251 6889480 oder per E-Mail oliver.baldner@bits.gmbh. Die Kontaktdaten sind auch auf <https://www.ugos.de/information/datenschutz/erklaerung.html> hinterlegt.

Intern sorgt Natalia Feller für die Koordination der DS-GVO in der Unternehmensgruppe. Sie ist zu erreichen unter natalia.feller@ugos.de, Tel. 01525/7920817

ES IST AUS! UND WAS KOMMT JETZT?

Fünf junge Menschen haben 2018 erfolgreich ihre Ausbildungen beendet

IMKE WEBER

Ich habe im Gräflichen Park eine dreijährige Ausbildung als Konditorin absolviert. Ich bleibe als Aushilfe in der Küche des „Caspar's Restaurant“ tätig, da ich direkt im Anschluss meiner Ausbildung meinen Meister anhängen möchte.



Imke Weber wird ihren Meister im Gräflichen Park machen ...

JULIA ALTHOFF

Ich habe eine Ausbildung zur Köchin gemacht und hab diese erfolgreich beenden können. In meiner Prüfung musste ich ein 3-Gang-Menü zubereiten und danach ein Verkaufsgespräch durchführen. Jetzt zieht es mich in die Hafenstadt Hamburg, dort werde ich als Hotelfachfrau im Hotel arbeiten. Meinen Ausbilderchein habe ich neben meiner Ausbildung absolviert.

Die Zeit im Gräflichen Park war sehr schön, mit lieben Kollegen und neuen Erfahrungen geschmückt. Vielleicht komme ich in ein paar Jahren wieder in die Heimat. Dann ist es nicht ausgeschlossen, dass ich

zurück in den Gräflichen Park komme!



... während es Julia Althoff an die Küste zieht. (Fotos: Anna-Lena Thuns)

VERENA JANSEN

Ich habe im Jahr 2015 im Gräflichen Park mit der Ausbildung zur Hotelfachfrau begonnen. Nach drei Jahren Hotelarbeit und verschiedene Einblicke in die Bereiche Service, Rezeption, Veranstaltungsverkauf, Hotelbar, Housekeeping etc. habe ich meine Ausbildung erfolgreich abgeschlossen und bin nun gelernte Hotelfachfrau!

Für die Abschlussprüfung musste ich einen Tisch eindecken und ein Blumenarrangement für den gedeckten Tisch anzufertigen. Ein Hotelzimmer checken und prüfen sowie ein schriftlicher Wissenstest über den Bereich Housekeeping zählte ebenfalls zu den Aufgaben in der Prüfung. Ein Verkaufsgespräch für eine Veranstaltung mit zehn Minuten Vorbereitungszeit stand als nächstes auf dem Plan. Die Themen der Veranstaltungen wurden nach dem Losverfahren festgelegt. Ein normaler

Schriftverkehr wie zum Beispiel eine Buchungsbestätigung sowie eine Mängelrüge gehört ebenfalls zu den Voraussetzungen einer gelernten Hotelfachfrau.

Ab dem 1. August 2018 bin ich im Hotel Seesteg auf Norderney im Service tätig.



Verena Jansen konnte sich über den zweiten Platz bei den Bezirksmeisterschaften der DEHOGA freuen. (Foto: Anna-Lena Thuns)

KATHARINA WAGENER

Katharina Wagener hat ihre Ausbildung als Kauffrau im Gesundheitswesen im Januar 2018 abgeschlossen. Sie blieb danach noch in der Park Klinik im medizinischen Schreibdienst. Und dann, von einem Tag auf den anderen, hat sie einen Studienplatz in Osnabrück bekommen. Ihre Ausbildung hat sie auf 2,5 Jahre verkürzt – aber damit nicht genug: Sie belegte Platz zwei unter den Besten der Abschlussprüfung im Winter 2017/2018 zur Kauffrau im Gesundheitswesen und wurde dafür von der IHK ausgezeichnet. Ganz konnte sie sich noch nicht von Bad Driburg trennen: In den Sommer-Semesterferien 2018 wird sie in der Caspar Heinrich Klinik sein und den medizinischen Schreibdienst unterstützen. Katharina Wagener bleibt der Gesundheitsbranche treu. Ihr Studiengang „Betriebswirtschaft im Gesundheitswesen“ ist ein Studien-

gang, der sich auf die Gesundheits- und Krankenhauswirtschaft spezialisiert hat. Die Regelstudienzeit beträgt sechs Semester.

von Annela J. Hilgenberg, Public Relations, UGOS und Katharina Wagener, ehemalige Auszubildende als Kauffrau im Gesundheitswesen



Katharina Wagener und ihre Ausbilderin Dana Trittin freuen sich gemeinsam über die Auszeichnung der IHK. (Foto: privat)

JAN NOWAK

Im August 2016 habe ich mit meiner Ausbildung zum Kaufmann für Büromanagement bei der UGOS begonnen. Durch mein Jahrespraktikum im Jahr 2013 wusste ich schon grob, was mich erwarten wird. Allerdings hat man als Azubi mehr Verantwortung und bekommt mehr Einblicke. Besonders gut fand ich die Abwechslung während der Ausbildung. Ich habe in den Kliniken die verschiedenen Facetten im Gesundheitswesen kennengelernt, selbst im Verwaltungsbereich. Bei den Naturparkquellen und auch in der Holding durfte ich mich kreativ austoben.

Nach zwei Jahren habe ich nun meine Ausbildung abgeschlossen, jetzt arbeite ich für drei Monate in der Verwaltung der Marcus Klinik und ab Herbst dieses Jahres werde ich mein Studium im Bereich Wirtschaft antreten.

In diesem kleinen Artikel möchte ich mich nochmal bei allen bedanken, die mich begleitet haben.

Danke an Miriam und die Rezeption der CHK, mit Euch hatte ich (mal wieder) fünf tolle Monate zu Beginn meiner Ausbildung.

Danke an Sara, Verena und Linda (und alle anderen) von den Bad Driburger Naturparkquellen, es hat immer Spaß gemacht mit Euch zu arbeiten!

Danke an den Einkauf, unsere Zeit war kurz, aber lehrreich.

Ein großes Dankeschön auch an Kristina Schütze und Annela Hilgen-

berg (PR Abteilung), ich wusste vorher nicht, dass ich so kreativ sein kann...

Natürlich auch vielen Dank an Frau Wüllner und Frau Grosch. Sie haben mir besonders bei schulischen Angelegenheiten sehr geholfen.

Besonders muss ich Herrn Reuter und der Verwaltung der Marcus Klinik danken, mit Ihrer/Eurer Hilfe hätte ich wahrscheinlich nicht diese Verantwortung, Projekte und Chancen bekommen.



Jan Nowak möchte es, in seiner facettenreichen Ausbildung zum Bürokaufmann Einblick in Projekte zu bekommen und Verantwortung übernehmen zu können. (Foto: privat)

ELFTER LADIES' LUNCH IM GRÄFLICHEN PARK

Netzwerkende Damen aus ganz Deutschland treffen sich

Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff hat gemeinsam mit Talbot Runhof, Chopard und Clarins wieder zum Ladies' Lunch geladen. Es ist das elfte Mal, dass sich rund 120 Frauen aus Wirtschaft, Kultur und Gesellschaft versammeln, um im stilvollen Ambiente zu netzwerken und sich dabei kulinarisch und sinnlich verwöhnen zu lassen. Dieses Mal gab es neben den Mode-, Kosmetik- und Schmuck-Präsentationen auch Neuigkeiten.

Das Clarins Team stand auch in diesem Jahr als kompetenter Partner für alle Fragen rund um Schönheitspflege und Kosmetik beim Ladies' Lunch zur Verfügung. Ob mit Tipps und Tricks rund um Make-Up und Pflege oder mit einem raschen Auffrischen des Make-Ups – die Experten haben sich über die zahlreichen Besuche der Gäste gefreut.

Zum siebten Mal in Folge begleitet Andrea Grun, Geschäftsleitung der Kölner Chopard-Boutique, den Ladies' Lunch im Gräflichen Park. Sie gab die spektakuläre Neuigkeit, dass Chopard als erste Luxusmarke im Uhren- und Schmucksektor ab Juli 2018 für ihre Produkte nur noch Gold verwenden wird, das in einer verantwortlichen Weise gewonnen wurde, bekannt. „Für unser familiengeführtes Unternehmen haben verantwortliches und ethisches Handeln schon seit jeher einen hohen Stellenwert. Nachhaltigkeit ist schon

immer ein ganz selbstverständlicher und zentraler Aspekt unserer Werte“, so Andrea Grun.

Das Modelabel Talbot Runhof begleitet den Ladies' Lunch zum dritten Mal.

„Die Stimmung beim Ladies' Lunch ist immer ganz besonders und mit anderen Events dieser Art nicht vergleichbar. Vielleicht liegt es daran, dass sich alle in der tollen Atmosphäre auf die Live-Präsentationen einlassen.“

Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff

„Gehe nie zu weit, aber gehe immer weit genug!“

Für Adrian Runhof und Johnny Talbot ist das nicht nur Designmotto, sondern entspricht ihrer Lebensphilosophie. Der Talbot Runhof-Look lässt sich am besten anhand der Talbot Runhof Kundin beschreiben: Sie hat Charme, Witz und Noblesse, die man manchmal erst auf den zweiten Blick bemerkt.

Sie achtet auf ein paar faszinierende Details, die sich nicht aufdrängen, aber am Ende die Brillanz

ihrer Looks ausmachen. Sie wirkt erfrischend schlicht, ist aber aufwendig. Ihre subtile Eleganz macht ihre Vollkommenheit aus.

von Aneka J. Hilgenberg, Public Relations, UGOS



Kräftige, fröhliche Farben und große Blumen bestimmen in diesem Jahr das Bild der Mode von Talbot-Runhof. (Foto: Ralf Meier, meierpress)



Entspannt können die geladenen Damen im Theatersaal Kleider- und Schmuckpräsentation folgen. (Foto: Ralf Meier, meierpress)



Dagmar Holick von Clarins, Jonny Talbot, Andrea Grun von Chopard und Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff haben zum wiederholten Mal gemeinsam zum Ladies' Lunch geladen. (Foto: Anna-Lena Thuns)

Sommerliche Temperaturen schon im April. Besonders begehrt ist an diesem Tag deshalb unser Fruchtwein-Mischgetränk „Louis“, auch bei Simone Strate, Jonny Talbot und Renate Strate. (Foto: Anna-Lena Thuns)





In der Clarins Lounge stehen die Kosmetik-Experten mit Rat und Tat zur Verfügung. (Foto: Anna-Lena Thuns)



Eindrucksvolles Farbspiel auf der Wiese vor den Brunnenarkaden (Foto: Anneka J. Hilgenberg)



Edle Schmuck-Auslagen bereichern das Mode-Angebot. (Foto: Anneka J. Hilgenberg)

GARTEN SPA IST „SPA BY CLARINS“

Kosmetikunternehmen zeichnet einziges Spa in Deutschland aus

Mit dem Prädikat „Spa by Clarins“ werden weltweit nur handverlesene Hotels und Beauty-Institute, die in einer besonders strengen Qualitätsprüfung durch überragende Kompetenz und außergewöhnliches Engagement überzeugt haben, ausgezeichnet. Das Qualitätssiegel hat Clarins, Hersteller exklusiver Kosmetikartikel, bislang weltweit nur 45 Mal vergeben. In Deutschland ist der Garten Spa im „Gräflicher Park Health & Balance Resort“ nun der einzige Spa, der sich „Spa by Clarins“ nennen darf.

Um dieses Siegel zu erhalten, gilt es hohe Standards zu erfüllen. Die Durchführung aller relevanten Clarins Behandlungsmethoden ist ebenso Grundvoraussetzung wie ein ganzheitlicher Spa-Bereich, der seinen Gästen diverse Treatments bietet. Außerdem sollte es sich bei den Spa-Mitarbeitern und -Mitarbeiterinnen um qualifizierte Kosmetiker und Kosmetikerinnen handeln, die fachlich gut ausgebildet sind und so eine verlässliche Basis für die Qualität des Wellness-Konzeptes bilden. Um dem Clarins-Standard zu entsprechen, werden die Spa-Mitarbeiter regelmäßig vor Ort oder in der Akademie am deutschen Clarins-Firmensitz in Starnberg aus- und weitergebildet. In individuellen Schulungen werden ihnen Produktdetails, spezielle Massagegriffe und besondere Produkte für Behandlungen nahe gebracht. Jede Neuerscheinung wird von ausführlichen Produktinformationen begleitet. Für die Auszeichnung spielt die Exklusivität der Marke Clarins im Spa des Hotels eine zentrale Rolle. Zudem handelt es sich bei den ausgezeichneten Spas um Prestige-Hotels, die ähnliche Werte wie die Marke Clarins leben und einen hohen Service-Standard im Hotel pflegen. Die ausgezeichneten Luxushotels sind durch

eine charmante und freundliche Atmosphäre geprägt.

Der Gräfliche Park arbeitet seit 2007 mit der exklusiven Kosmetikmarke zusammen. Der gemeinsame Erfolg basiert auf dieser langjährigen und erfolgreichen Geschäftsbeziehung beider Partner, auf gegenseitigem Vertrauen sowie auf

Motivation zur Zusammenarbeit mit dem Ziel, dem Endverbraucher ein unvergessliches Gasterlebnis zu ermöglichen. Weitere Informationen zu Spa by Clarins finden Sie unter www.clarins.de/explore-spa/

von Anneka J. Hilgenberg, Public Relations, UGOS



Kinga Schraner und Dagmar Holick von Clarins überreichen die Urkunde an Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorff und Helen Rose, SPA-Leitung GARTEN SPA. (Foto: Ralf Meier, meierpress)

HEILUNG UND BALANCE FINDEN

Gräflicher Park bietet ganzheitliche Gesundheit als „Gräflicher Park Health & Balance Resort“



Das Brunnenhaus mit den Heilquellen in der Mitte der Brunnenarkaden bildet ein Oktagon (Achteck) und ist der Ursprung des Gräflichen Parks. Ohne die Heilquellen wäre das ehemalige Kurbad und heutige Hotelresort nie entstanden. Ein Oktagon ist das Symbol für Vollkommenheit und Erneuerung. (Foto: Mateo Hamann)

Aus dem Grand Resort Gräflicher Park wird ein Health & Balance Resort. Denn immer mehr Menschen wollen nicht einfach nur Urlaub machen. Sie sind auf der Suche nach ganzheitlichen Ansätzen für Ihre Gesundheit und innere Zufriedenheit.

WIESO WIEDER WEG VOM „GRÄFLICHER PARK GRAND RESORT“?

Seitdem wir das „Gräflicher Park Hotel & Spa“ als 4 Sterne Superior-Hotel nach umfangreichen Renovierungen, Um- und Neubauten im Jahr 2007 neu eröffnet haben, ist viel passiert: Wir hatten uns als Wellness- und Tagungshotel positioniert. Wellness und der GARTEN SPA funktionierte immer super. Aber nur am Wochenende. Firmenveranstaltungen sind schwer hierher zu kriegen. Unser Sales-Team arbeitet unermüdlich und mit hohem Einsatz daran, aber wir haben eine riesige Konkurrenz: in Deutschland gibt es über 7.000 Tagungshotels! Meistens sind sie an leicht erreichbaren Standorten und günstiger als wir, weil sie als solches konzipiert wurden. Das



GRÄFLICHER PARK
HEALTH & BALANCE RESORT

Im neuen „alten“ Logo wurden aus dem Familienwappen lediglich die Löwen entfernt und Schrift moderner gestaltet.

Drive Resort Bilster Berg hat uns einiges an Geschäft gebracht. Aber nicht so viel wie wir erhofft hatten. Weil es schwer vermittelbar ist, wie groß die Hotel- und Parkanlage ist und wie umfangreich unser Angebot ist, wurde der Gräfliche Park zum „Grand Resort“ gemacht.

Auch im Spa- und Wellness-Bereich ist die Konkurrenz nicht klein: Über tausend Wellness-Hotels gibt es in Deutschland. Wir können darauf stolz sein, dass der Gräfliche Park unter den Besten gelistet ist. Deshalb hat uns die Kosmetikmarke „Clarins“ von ca. 50 Hotels weltweit zum „Spa by Clarins“ als einziges in Deutschland erwähnt! Der Relax Guide beurteilt uns schon seit Jahren mit „HERVOR- RAGEND“.

Aber Spa-Gäste kommen nur fürs Wochenende und wie füllen wir die 135 Zimmer in den restlichen 5 Nächten?

MEDICAL WELLNESS

Wenn man den weltweiten Trend beobachtet, reicht Wellness einfach nicht mehr. Überall werden die Menschen älter und sie möchten fit und leistungsstark sein, um im Beruf und im Alltag aktiv zu

sein. Weltweit können wir beobachten, dass Hotels Medical Wellness in ihre Angebote integrieren wollen. Sie wollen Programme anbieten, bei denen der Gast präventiv etwas für seine Gesundheit tun will. Nicht mehr wie früher, als Kuren noch verschrieben und vom Staat bezahlt wurden, sondern die Menschen wollen selbstverantwortlich aus der eigenen Tasche etwas für Ihre körperliche Gesundheit, für Ihr geistiges Wohlergehen tun und zur Ruhe kommen, um Ihrer Seele Heilung zu bringen.

Nichts anderes bieten wir seit 1782 an. Wir haben schon ganz viel und müssen uns nicht neu erfinden. Wir sind glaubwürdig, weil wir nie aufgehört haben, Präventionsmedizin anzubieten: im Therapiezentrum seit Jahrhunderten, im Ayurveda-Zentrum seit letztem Jahr und im F.X. Mayr-Zentrum seit über 20 Jahren. In Deutschland gibt es weniger als 30 Hotels, die das glaubwürdig und professionell anbieten.

BEWEISE DURCH EINE MARKTSTUDIE

Anfang des Jahres haben wir eine Marktstudie in Auftrag gegeben, um herauszufinden, welche Zielgruppe und welches Hotelkonzept für uns relevant ist. Es kam heraus, dass über 2,5 Mio. Menschen in Deutschland mindestens 150 Euro pro Nacht in einem Gesundheitshotel oder Medical Spa ausgeben würden, um 2 Stunden und mehr Anwendungen am Tag zu machen. Unser preisgekrönter GARTEN SPA ist ein absolutes Muss, genauso wie Ruhe, genussreiches leichtes Essen, Sportangebote, Massagen, etc. Der weitläufige Park, die einmalige Anlage verbunden mit der Nähe zum Wald und den Naturheilmitteln Heilwasser und Moor, die hohe Glaubwürdigkeit der jahrhundertelangen Expertise und Tradition als Kurbad sind unsere absoluten Alleinstellungsmerkmale.

Wenn wir dann noch medizinische Checkups mit dazu nehmen, die in den Gräflichen Kliniken in Bad Driburg gemacht werden können, sind wir auch für eine internationale Klientel interessant. Und das ist unser Ziel: wir möchten nicht nur in Deutschland als „Health & Balance Resort“ bekannt werden, sondern auch international.

Das Ergebnis der Marktstudie ist für uns sehr positiv, weil wir schon Gesundheitsangebote haben: die Naturheilmittel, Detox-Kuren nach Ayurveda und F.X. Mayr und die Grönemeyer-Rückenwellnesskur®. Wenn wir uns mit anderen Medical Spa Resorts vergleichen, sind wir doppelt so groß wie diese. Das heißt, dass wir noch nicht auf Firmenveranstaltungen verzichten können. Wir werden in Zukunft nicht mehr so große Events machen und unsere Angebote werden gesundheitsorientiert

**ZEIT FÜR MICH:
DAS IST DIE BESTE
MEDIZIN.**

Entspannung für Körper und Geist. Ob beruhigende Spa-Anwendungen, heilendes Ayurveda oder entgiftendes F.X. Mayr. Tanken Sie Kraft im Teutoburger Wald im Herzen Deutschlands.

Jetzt buchen: graeflicher-park.de | Tel.: +49 52 53 95 23-161

DETOX-WOCHEN
4 Nächte im Superior-EZ
999€ p.P.

GRÄFLICHER PARK
HEALTH & BALANCE RESORT



sein. Vegetarische Büffets, kein Industriezucker, kein Weizenmehl, nach Möglichkeit Bio-Produkte, oder man bietet eine Yoga- oder Meditations-Einheit in der Pause an, etc. Damit differenzieren wir uns wiederum von anderen Tagungshotels, die das nicht anbieten können. Unsere Aufgabe ist es, den Gast in seine Balance zu bringen. Wir sind dafür da, dem Gast zu einem an Körper, Geist und Seele gesunden Menschen zu verhelfen. Deswegen kommt er zu uns.

Es gilt den Bereich „Health & Balance“ und den Gesundheitsgast in den Vordergrund zu stellen.

Denn dieser bleibt wenigstens eine Woche und nimmt unsere therapeutischen, Wellness- und sonstigen Angebote wahr und gibt mehr Geld aus als der Tagungsgast.

DIE HERAUSFORDERUNG

Dieser Spagat zwischen den total konträren Bedürfnissen des Medical Health-Gastes und dem Tagungsgast gilt es zu meistern. Das wird nicht einfach. Aber wir glauben, dass wir mit den richtigen Konzepten (die wir zum Teil haben und ausbauen müssen), mit Schulungen, mit engagierten Mitarbeitern und den richtigen Partnern auf dem richtigen Weg sind.

Es wird uns nichts anderes übrig bleiben, denn wenn wir da stehen bleiben wo wir sind, gehen wir unter. Der Gräfliche Park konnte sich über die Jahrhunderte nur behaupten, weil er sich immer den Gästewünschen und -bedürfnissen angepasst hat, er ist immer mit der Zeit gegangen ohne sich selbst untreu zu werden.

Heute verändern sich die Trends schneller und wir müssen darauf reagieren, um konkurrenzfähig zu sein, um Arbeitsplätze zu sichern, um am Markt bestehen zu können und möglichst auch gewinnbringend arbeiten. Dann können wir auch mehr Mitarbeiter einstellen und investieren.

UNSER ZIEL: EINS DER BESTEN HEALING HOTELS IN EUROPA

Wir wollen in zehn Jahren zu einem der 10 besten Medical Health Spas in Europa sein. Wir müssen uns mit tollen Healing-Hotels zwischen Asien und den USA messen lassen. Davor haben wir keine Angst, denn wir wissen, dass der Gräfliche Park einmalig in der Welt ist: mit der Anlage, mit unserer Tradition, mit unseren Gesundheitsangeboten, mit der Geschichte und VOR ALLEM mit unseren Mitarbeitern! Wir freuen uns darauf mit Ihnen den Weg als „Gräflicher Park Health & Balance Resort“ zu gehen.

von Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff

LITTLE LADIES' LUNCH

Parkbesichtigung im kleinen Kreis

Mit Liz Mohn und ihrer Familie verbindet uns schon eine lange freundschaftliche Beziehung. Seit Jahren zählen mein Mann und ich zum Unternehmerkreis aus Westfalen, der sich um Liz Mohn zu verschiedenen Veranstaltungen, Reisen und privaten Einladungen gruppiert und eingeladen wird. Liz Mohn ist Vorsitzende der Gesellschafterversammlung und des Lenkungsausschusses der Bertelsmann Verwaltungsgesellschaft, übt dort das Amt der Familiensprecherin aus und ist Mitglied der Aufsichtsratsgremien von Bertelsmann. Mohn ist daneben noch stellvertretende Vorsitzende des Vorstands und des Kuratoriums der Bertelsmann Stiftung. Die von ihr gegründete Stiftung „Deutsche Schlaganfallhilfe“ und die Neurologie der Marcus Klinik haben eng zusammen gearbeitet. Schon lange hatten Liz Mohn und ich einen Besuch im Gräflichen Park mit Mittagessen und Führung geplant. Im Juni war es endlich soweit: Bei strahlendem Wetter trafen wir uns im Gräflichen Haus, um gemeinsam Mittag zu essen und im Anschluss mit flachen Schuhen durch den Park zu schlendern. Mit von der Partie waren Jimmy Schmied, Helene Gräfin Wolff von Metternich, Nina Kleinemas, Maria Grefe und Inga Samii, die ebenfalls an dem Park und der Geschichte des Gräflichen Parks Interesse zeigten und extra aus Hannover, Gütersloh, Bielefeld und Vinsebeck kamen

von Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff



Im Juni konnte das schon lang geplante gemeinsame Essen endlich stattfinden.

Von links nach rechts: Jimmy A. Schmied, Liz Mohn, Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff, Helene Gräfin Wolff von Metternich, Nina Kleinemas, Maria Grefe und Inga Samii (Foto: privat)

Von der Liebe zu vergangenen Zeiten

Wie Laura Milde, einst „kleine Prinzessin Von- und Zu“ zu ihrem ungewöhnlichen Hobby kam

Schon mit fünf Jahren lief ich in den selbstgenähten Kleidern, Röcken und sogar Kimonos meiner Großmutter Eva herum. Ich posierte voller Stolz vor meinem fleißig fotografierenden Großvater und spielte von Top-Model 1996 bis hin zu Prinzessin Scheherazade einmal alles durch.

Ich hatte alles, was das kleine Herz höher schlagen ließ, von Stöckelschuhen bis hin zu ausladenden Hüten. Doch meine Großmutter war eine zierliche und schlanke Frau und bereits mit 13 Jahren war ich aus ihren Kleidern heraus gewachsen. Viele Jahre habe ich nicht mehr an diesen kindlichen Spaß, alles und jeder sein zu können, gedacht und es blieben nur die Erinnerungen auf Polaroid-Fotos.

Nach dem Tod meiner Großeltern – ich war mittlerweile 24 Jahre jung – wurde das gesamte, große Haus mitsamt Dachboden ausgeräumt. Meine beiden Onkel wollten alles wegwerfen, was sich nicht verkaufen ließ. Darunter befanden sich auch die alten Kleider, Hüte, Taschen und Handschuhe meiner Großmutter. Schnell packte ich alles ein, was ich retten konnte, und nahm es mit nach Hause. Dort lag es einige Jahre herum, bis ich aus einem Impuls heraus eine Krinoline (das ist ein historischer Unterrock mit Gestell oder Reifen aus Holz, Fischbein oder Federstahl; Form und Name ist von der jeweiligen Epoche abhängig) im Internet erstand. In kürzester Zeit folgten Schlag auf Schlag Stoffe, Röcke und Blusen. Alles Kleidungsstücke, die sich an die Mode des 19. Jahrhunderts anlehnte und selbstverständlich auch wieder meiner Größe entsprach. Endlich konnte ich wieder die Hüte meiner Oma tragen! Wenn ich es tat, hatte ich oft das Gefühl, dass sie bei mir war und sich freute.



Aus der angedachten kleinen privaten Fotosession im Gräflichen Park wurde ein wahres Foto-Shooting, das Aufsehen erregte. Laura Milde überlässt bei der Wahl der Accessoires und Frisuren nichts dem Zufall, über jedes Detail recherchiert sie genau (Foto: Anna-Lena Thuns)



Wie in alten Zeiten! Laura Milde (rechts) und ihre Freundinnen (von links: Gabriela Reh, Abigail Fuhse und Lena-Luisa Gebhardt) lassen in ihren Kleidern das historische Ambiente der Gebäude lebendig werden. (Foto: Anna-Lena Thuns)

FLANIEREN UND ZEITREISEN IN PARKS UND GÄRTEN

Heute ist es ein festes Hobby geworden, mich herauszuputzen und historische Orte aufzusuchen und die Geschichte auf eine Art zu erleben, wie es die wenigsten können. So oft wie Wetter und Zeit es zulassen, trage ich die Alltagskleidung der gutbetuchten Mittelschicht aus dem Jahre 1840 bis 1860. Dabei gehe ich original nach der vergangenen Epoche vor. Von Chemise (Unterhemd) und Pantoletten (eine weite Pluderhose, die im Schritt offen ist) trage ich eine komplett historische Toilette (Unterkleidung). Darauf folgen Korsett, Stiefeletten und die Krinoline. Nach zwei weiteren Unterröcken kommt ein Oberrock, dann noch ein Oberteil und meist ein breiter Gürtel. Ich habe mittlerweile mein Ensemble mit Fächer und Parasol (ein viktorianischer Sonnenschirm) aufgestockt und trage, wenn ich rausgehe oft noch einen Hut meiner Großmutter. Fertig herausgeputzt suche ich mir dann einen historischen Ort mit einer schönen Außenanlage aus und genieße die damalige Zeit auf meine ganz eigene Art.

Aufgrund meiner beruflichen und akademischen Aus- und Weiterbildung zur Gärtnerin und Landschaftsarchitektin und meinem persönlichen Interesse kann ich die Parkanlagen der damaligen Zeit

bis ins kleinste Detail bewusst wahrnehmen. Und wie ich die Erinnerung an meine Großeltern in dem Moment aufleben lassen, so schieße ich selbst viele Fotos, um diesen Augenblick festzuhalten. Ich trage sie auf meiner persönlichen Facebook-Seite „Biedermeier“ zusammen.

BESONDERE MOMENTE SCHENKEN

Zu Anfang empfand ich es als peinlich, in dieser Aufmachung herumzulaufen und zeigte mich darin nur Zuhause. Doch mittlerweile erfuhr ich so viel Begeisterung und Freude meiner Mitmenschen, dass ich diesen Spaß mit anderen sehr gern teile. Ich staffiere besondere Junggesellinnenabschiede aus, bereichere historische Festivals und Volksfeste und schenke somit Freundinnen, Bekannten und Fremden unvergessliche Momente.

EINMAL ZUM GRÄFLICHEN PARK UND WIEDER ZURÜCK

Mit meinem Semestergang für Landschaftsarchitektur war ich in 2017 zu Unterrichtszwecken bei den Piet-Oudolf-Staudenbeeten und erhielt dort eine tolle Fachführung (siehe COSMOS Journal 22). Ich konnte nicht umhin zu bemerken, wie toll die Gebäude und die restliche Anlage wirkte. Als ich dann später mit Abigail Fuhse den Artikel über unseren Studentenausflug schrieb, keimte in

mir die Idee, im Gräflichen Park in meinen Kleidern zu flanieren und einige schöne Erinnerungsbilder zu schießen. Da ich bereits einige Erfahrungen mit anderen historischen Gartenanlagen gemacht hatte, fragte ich natürlich vorher einmal nach, ob mir eine solche Foto-Aktion gestattet wäre - und was soll ich sagen? Meine Anfrage fand rege Begeisterung. Es wurden Termin und Treffpunkt ausgemacht und ich fragte meine Freundinnen Gabriela Reh, Abigail Fuhse und Lena-Luisa Gebhardt, ob sie vielleicht Lust hätten, mitzumachen. Am Samstag,

den 23. Juni war es dann soweit. Mehr als vier Stunden benötigten wir für das gesamte Einkleiden, Herrichten, Schminken und Ausstaffieren. Das Make-Up halte ich eher ganz schlicht, weil man nach dem ausladenden, „überrüschten“ Rokoko auf Natürlichkeit setzte und nur noch die Vorzüge des Gesichtes unterstrich. Auch auf Perücken und gewaltige Turmfrisuren wurde verzichtet. Damals kam der Dutt auf, außerdem geflochtene Hochsteckfrisuren oder später auch der lockere Haarknoten.

dann doch die Nostalgie mit Wäschebrett und Wäschemangel.

Ich hoffe, Sie ein wenig auf den Geschmack der vergangenen Epoche gebracht zu haben. Vielleicht erinnern auch Sie sich an den Zeitgeist Ihrer Kindheit!

von Laura Milde, Studentin des Fachbereichs
Landschaftsarchitektur und Umweltplanung
der Hochschule Höxter und Liebhaberin
historischer Kleider



In einem eleganten Ensemble in schwarz konnte Abigail Fuhse beim Shooting in der historischen Kulisse des Parks flanieren. (Foto: Anna-Lena Thuns)

Während wir uns bei unserem Fotoshooting im Gräflichen Park an vielen verschiedenen Schauplätzen kreativ austobten, fanden sehr viele Besucher Freude an unseren Outfits und viele neue Bekanntschaften und vielleicht auch Freundschaften wurde geschlossen.

Am späten Nachmittag freuten wir uns dann darauf, endlich aus den Korsetts heraus zu kommen und die Schuhe in eine Ecke zu werfen. Da meine Röcke allesamt aus schlichter Baumwolle sind, habe ich sie einmal durch die Waschmaschine gejagt und danach auf die Leine zum Trocknen gehängt. Hier erspare ich mir



In den Fußstapfen der Großmütter nutzen die Freundinnen liebend gern inspirierende Parklandschaften, um die historischen Kleider auszuführen. (Foto: Anna-Lena Thuns)

SCHLAMM DRÜBER

Das Comeback der alten Heilmittel

Dr. Matthias Kamann, Politik-Redakteur bei der „WELT“ war auf einer Pressereise im Teutoburger Wald unterwegs. Gemeinsam mit der Bad Driburger Touristik GmbH und der Teutoburger Wald Tourismus GmbH hat er auch den Gräflichen Park besucht. Und weil für ein Moorbad „nur gucken“ nicht reicht, wurde er kurzerhand zum Probanden ernannt und lag, ehe er sich's versah, in der Wanne. Hier der entsprechende Auszug aus seinem Erfahrungs- und Reisebericht:

„Es stinkt nicht. Weder faulig noch muffig. Ein Moorbad riecht wie ein Acker nach tagelangem Regen, wenn die Erde so weich geworden ist, dass man die Klümpchen zwischen den Fingern zerdrücken kann. Solche Klümpchen treiben auch hier in der Wanne – in der man übrigens nicht liegt, sondern schwebt. Denn im dunklen Schlamm hat der Körper Auftrieb, man ruht in halber Höhe. Nichts also drückt, nichts quetscht. Heilsame Linderung

spürt daher, wer's an den Knochen oder Gelenken hat. Wer's daran nicht hat, kann sich in wohliger Wärme einfach gut erholen. Aber anschließend, nach 20 Minuten im Moorbad, heißt es gründlich duschen. Damit der Matsch wieder abgeht. Das ist richtige Arbeit. Danach wieder Erholung: eine halbe Stunde lang daliegen, eingemummelt in vorgewärmte Tücher. Man gerät ins Sinnen, und alsbald regt sich der Gedanke, dass viele Deutsche ziemlich dumm sind. Weil sie ignorieren, wie schön es in den hiesigen Heilbädern ist.“

von Dr. Matthias Kamann,
Redakteur bei der „WELT“



Für ein Moorbad reicht „nur gucken“ nicht! Dr. Matthias Kamann, Redakteur bei der „WELT“, durfte auf seiner Pressereise live erleben, wie ein Moorbad sich anfühlt.

Der ganzen Artikel ist erschienen in der Ausgabe der WELT am 18.04.2018 und kann auf www.welt.de/reise/Deutschland/ nachgelesen werden.

MINIMOON IM GRÄFLICHEN PARK

Bloggerin Kati Kletzel-Lomp hat den Gräflichen Park ganz privat für ihre Flittertage besucht

Wie ist die Idee entstanden, einen MINIMOON zu machen – und warum im Gräflichen Park?

„Wir hatten im vergangenen Jahr das Vergnügen, bei einem Blogger-Wochenende im Gräflichen Park dabei sein zu dürfen. Das Hotel und die unglaubliche Ruhe, die uns hier empfing – und das bei nur knapp zwei Stunden Autofahrt von unserem Zuhause entfernt – haben uns total überrascht. Trotz des damals wirklich vollen Terminkalenders – klar, man sollte uns so viel wie möglich zeigen vom Resort und seinen Services – waren wir so entspannt wie nur selten. Das hat mich auf die Idee gebracht, hier unsere Flittertage nach der standesamtlichen Trauung zu verbringen. Die perfekte kleine Auszeit, denn so konn-



Kati und Dominik im Hochzeitsdress im Blütenregen
(Foto: Niki Romczyk Photographie)

ten wir in aller Ruhe die vielen Eindrücke unseres Hochzeitstages sacken lassen und einfach entspannen!“

Wie bist Du darauf gekommen, Deinen Blog „Kationette“ zu machen und was ist das Thema?

„Ich war schon immer wahnsinnig interessiert an Mode und am Schreiben. Beruflich begleitet mich vor allem das Schreiben nun auch schon seit einigen Jahren, aber ich wollte gern meine Leidenschaften mehr ausleben. Zugegeben habe ich lange gehadert, ob ich wirklich anfangen soll zu bloggen, da es schon mit viel Arbeit verbunden ist, aber irgendwann hat mein Mann, der damals noch mein Freund war, mich überredet, es einfach mal zu versuchen. Das war im Oktober vor vier Jahren und ich habe es nie bereut! Hauptthema meines Blogs ist Mode, aber auch Reise-, Beauty- und Lifestyle-Themen kommen nicht zu kurz. Natürlich hat ist auch die Hochzeit mit der ganzen Planung drum herum eine eigene Kategorie auf dem Blog.“

Wie viel Zeit investierst Du jede Woche / jeden Tag in Deinen Blog? Machst Du das hauptberuflich?

„Ich blogge nebenberuflich, was für mich aktuell sehr gut funktioniert. Denn so muss ich nicht jede Kooperation annehmen und habe auch tatsächlich Monate komplett ohne Werbepartner-Deals, die ausschließlich mit Texten aus meiner Inspiration heraus gefüllt werden. Dennoch schätze ich die Möglichkeiten, die mir der Blog bietet natürlich sehr – ohne ihn hätte ich den Gräflichen Park vermutlich gar nicht kennengelernt... Zeitlich ist es aber ‚nicht ohne‘ neben dem Job. Von der Beitragsplanung über Shootings bis zur Bildbearbeitung und Texterstellung braucht es einfach viel Zeit. Bei mir gehen dafür gerade an den Wochenenden schon mal zehn Stunden für drauf. Das muss man lieben, sonst wäre es einem sicher schnell zu viel. Ich liebe es zum Glück nach wie vor sehr und bin gespannt, wohin mich mein Blog in den nächsten Jahren noch so führt!“

Was macht am meisten Spaß beim Bloggen, was nervt?

„Mir macht es riesigen Spaß, Outfits zusammenzustellen, Bilder zu bearbeiten, gelegentlich an schönen Events oder Kurztrips teilzunehmen, aber auch – hoffentlich – inspirierende Texte mit Tipps für den einen oder anderen zu verfassen. Aber ja, es gibt auch Tage, da muss ich mich ein bisschen



Die Ruhe hat die Bloggerin überzeugt: Im Grünen kann die 32-jährige Bloggerin entspannen und sich langsam daran gewöhnen, verheiratet zu sein. (Foto: Dominik Lomp)

zwingen... Und anonymes „Bodyshaming“ habe ich auch das eine oder andere Mal per Mail oder Kommentar zu spüren bekommen. In solchen Momenten bin ich froh, dass ich erst mit Ende zwanzig mit dem Bloggen angefangen habe. Denn heute, mit 32 Jahren, machen mir solche Kommentare weit weniger aus als es mit Anfang zwanzig sicher noch der Fall gewesen wäre.“

Nimmst Du Dir medienfreie Zeiten?

„Tatsächlich zu selten... Aber ich habe mir fest vorgenommen, dies öfter einzuführen und hoffe sehr, dass es mir gelingt. Das Dauer-Online-Sein ist in der Tat ein Nachteil in der Blogger- und Social Media-Welt.“

Vielen Dank für das Interview!

von Anneka J. Hilgenberg,
Public Relations, UGOS

SONNE SATT

Veranstaltungen im Frühling und Sommer bei Superwetter

Dieser Sommer ist unglaublich. Eigentlich fing schon der Frühling wundervoll an, denn es war – anders als in den vergangenen Jahren – SCHÖNES Wetter! Vielen Veranstaltungen kam dies zu Gute. Eine kleine Bilderstrecke zeigt, was im Frühling und Sommer im Gräflichen Park los war.

„Oranje Wochenende“



1 Auf Einladung der Diotima Gesellschaft e.V. kam **Jacqueline van der Kloet** in den Gräflichen Park. Sie erklärte in ihrem ausverkauften Vortrag, was beim Pflanzen von Blumenzwiebeln beachtet werden sollte. Die „Tulpenqueen“ hat Beete weltweit designt, ihre Tipps wurden am lebenden Beispiel des Piet Oudolf Gartens, den seit 2012 mitgestaltet, dankbar aufgenommen.

1 | Jacqueline van der Kloet und Parkdirektor Heinz Josef Bickmann weihen die Gäste in die Geheimnisse der Pflanzkunst ein. (Foto: Anneka J. Hilgenberg)

Lavinia Meijer hat ebenfalls niederländische Wurzeln. Die gebürtige Nordkoreanerin lebt seit ihrem zweiten Lebensjahr in den Niederlanden. In ihrem Harfenspiel vereint sie verschiedene Musikstile und inszeniert ungewöhnliche Melodien. Das Konzert fand statt in Kooperation mit der Musikgesellschaft Bad Driburg e.V.



2 | Bändigte ihr Instrument beim Konzert der Diotima Gesellschaft und zog das Publikum in ihren Bann: Harfenistin Lavinia Meijer begeisterte mit ungewöhnlichen Klängen. (Foto: Anna-Lena Thuns)

Gartenraum – Sommertraum

Der diesjährige Tag der Gärten und Parks stand unter dem Motto „Gartenraum – Sommertraum“, wenn das nicht wie zugeschnitten auf den Gräflichen Park ist! An beiden Tagen flanierten Gäste durch die Grünanlagen, nutzten die Gelegenheit für Parkführungen und konnten ganz nebenbei auch noch eine Hochzeitsgesellschaft bewundern. Die Veranstaltung findet jährlich in Kooperation mit der Stadt Bad Driburg und dem Landschaftsverband Westfalen-Lippe statt.

von Anneka J. Hilgenberg, Public Relations, UGOS



3 | Eine traumhafte Kulisse für Feierlichkeiten aller Art. Glücklich schätzt sich, wer so ein Wetter hat! (Foto: Anneka J. Hilgenberg)

4 | Grün, so weit das Auge reicht. An diesem Tag herrschte eine ganz besondere Stimmung im Park. (Foto: Anneka J. Hilgenberg)

5 | Man könnte den Eindruck bekommen, dass es leer war im Park. Das täuscht, denn durch die Weitläufigkeit bleibt die Ruhe erhalten. (Foto: Anneka J. Hilgenberg)



FASZINATION RASENTENNIS

Schon Freiherr Gottfried von Cramm spielte im Gräflichen Park

Im Juni blickte die Tenniswelt auf das „Gerry Weber Open“ in Halle. Die Faszination dieser Veranstaltung liegt nicht allein im „Tennistainment.“ Die Turniere werden vorwiegend auf überdachten Rasenplätzen ausgetragen, was dem Sportevent einen ganz besonderen Charakter ver-

gibt. „Ich muss meine Entscheidungen während des Spiels sehr viel schneller treffen“, lautet sein Fazit. Der engagierte Tennisprofi trainiert acht bis zwölf-jährigen Nachwuchsspieler bis hin zu den Besten. Er ist für die Talentsichtung im jüngsten Bereich in Westfalen zuständig und ist sicher, dass auch seine

Genossen schon bei leichter Nässe aufgrund der erhöhten Rutschgefahr abgebrochen werden“, erklärt Marco Höttinger die Schwierigkeiten des Spiels auf Rasen. „Die Rasensaison ist extrem kurz und die Gelegenheiten, auf Rasen zu spielen, sind entsprechend selten“, freut sich der Tennistrainer, dass er diesen Untergrund im Gräflichen Park testen kann.



Erster Selbstversuch! Marco Höttinger, Jüngstenkoordinator und Verbandstützpunkttrainer des Westfälischen Tennisverbands e.V., spielte auf den Rasenplätzen im Gräflichen Park ein lockeres Match mit Anna-Lena Thuns, Auszubildende für Büromanagement in der Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorpff. (Foto: Anneka J. Hilgenberg)

SCHON FREIHERR GOTTFRIED VON CRAMM SPIELTE IM GRÄFLICHEN PARK

Tennis hat im Gräflichen Park eine lange Tradition. 1899 gab es die ersten Rasenplätze dort, wo sich heute die Konzertmuschel befindet. Der „Tennisbaron“ Gottfried Freiherr von Cramm war Graf Marcus' Patenonkel und nutzte die Plätze als Trainingsort, um sich unter anderem auf Wimbledon und Roland Garos vorzubereiten. Um die Erhaltung der Rasenplätze im Gräflichen Park, die in ihrer jetzigen Form 1997 eröffnet wurden, kümmert sich Parkdirektor Heinz Josef Bickmann. Die beiden Plätze sind ganz besonders konstituiert, denn zwischen den zwei vorhandenen Rasenplätzen lässt sich für Turniere ein drittes Spielfeld erstellen. Genutzt werden die Plätze nicht nur von Hotel- und Parkgästen. Die werbefreie Location bietet eine attraktive Kulisse für Fotoshootings. Ein Student der Fachhochschule Osnabrück hat in 2008 über seine Rasenplatz-Forschungen im Gräflichen Park sogar eine Diplomarbeit geschrieben. Im Gräflichen Park befindet sich eine ganze Tennisclubanlage mit zwei Rasenplätzen, vier Sand- und vier Hallenplätzen, die alle zum Spielen gemietet werden können. „Die Atmosphäre ist schon ganz besonders hier“, beschreibt Marco Höttinger seinen Eindruck über das Spiel in der grünen Landschaft.

von Anneka J. Hilgenberg, Public Relations, UGOS

leicht. Öffentliche Rasen-Tennisplätze sind in Deutschland rar und üben eine ganz besondere Faszination aus. Marco Höttinger, Jüngstenkoordinator und Verbandstützpunkttrainer des Westfälischen Tennisverbands e.V., machte auf den Rasenplätzen des Gräflichen Parks seinen ersten Selbstversuch.

Der Diplomtrainer des Deutschen Olympischen Sportbundes wollte immer schon mal ein Match auf einem Rasenplatz spielen. Die besondere Beschaffenheit des Untergrundes macht sich schon beim ersten Betreten des speziellen Tennisrasens bemerkbar. „Es fühlt sich an wie ein Teppich“, stellt der Trainer fest. „Der ‚Hype‘ um Tennis auf Rasen hängt sicher auch mit dem Gerry Weber Open zusammen“, meint er. „Die Rasenflächen dort werden auf Paletten gepflegt und erst kurz vor dem Turnier auf den Courts ausgelegt. Das ganze Event ist clever angelegt und übt eine große Faszination aus“, schwärmt der 49-jährige Sportler aus Leidenschaft. „Der Untergrund ist mit einem Ascheplatz überhaupt nicht vergleichbar“, stellt er im lockeren Match auf dem Rasenplatz fest.

ENTSCHEIDUNGEN SCHNELL TREFFEN

„Der Ball verhält sich absolut anders, die Ballwechsel sind viel schneller. Die Spannung liegt darin,

Schützlinge gern einmal auf Rasen spielen wollen. Öffentliche Rasen-Tennisplätze sind rar in Deutschland. Neben den neun Courts in Halle, auf denen außerhalb der Gerry Weber Open eine freie Nutzung möglich ist, gibt es noch einen Court in Stuttgart. Allein mit regelmäßigem Rasenmähen ist die Erhaltung eines Rasenplatzes nicht getan, auch das exakte Auftragen der Linien mit Spezial-Farbe und das Walzen des Untergrundes gehören dazu. Zusätzlich bergen Rasenplätze das Regen-Risiko: „Auf Sand kann man auch bei Nieselregen noch spielen. Die Partien auf Rasen hinge-



So sehen die Rasenplätze von oben aus. Grün und komplett werbefrei. Diese Perspektive ist aus Sicht des Fotografen im Hubwagen ganz schön wackelig. (Foto: Anneka J. Hilgenberg)

GRÄFLICHER PARK SETZT AUF ZEITGEMÄSSE BERICHTERSTATTUNG

Zwei Tage Lifestyle – Blogger Event im Hotel



Ausgewählte Bloggerinnen nahmen an dem Event teil. Von links: Hella Tannhäuser-Erbsen, Katharina Bansemer, Vanessa Pur, Ivonne Herder, Christiane Rehn, Dorota Retterath (Fotos: Vanessa Pur)

Inmitten des Landschaftsparks mit seinen historischen Gebäuden fand jüngst eine Veranstaltung zeitgemäßer Art statt: Vanessa Pur, Lifestyle-Bloggerin, hat gemeinsam mit Martin Schulte, Head of Sales im Gräflichen Park, zu einem exklusiven Blogger-Event geladen. Die Teilnehmer haben für das Thema „Wellness 40+“ ein Wochenende im 4*-Superior Hotel verbracht.

An dem Wochenende nahmen ausgewählte Blogger, die Lust auf etwas Neues haben, teil. Das Event war im Vorfeld sorgfältig geplant und auf die

unterschiedlichen Bedürfnisse der Teilnehmer zugeschnitten. Bis auf Vanessa Pur waren alle Blogger zum ersten Mal in Bad Driburg und kann-

ten sich überwiegend nicht persönlich. Bei der Führung durch den Park und das Hotel machte sich gleich die „Spezies Blogger“ bemerkbar: „Man sieht sofort, wenn es Blogger sind, die einen Raum betreten. Sie schwärmen direkt mit ihren Kameras aus und machen Aufnahmen aus jeder Ecke und aus jeder Perspektive“, veranschaulicht Vanessa Pur die besondere

Atmosphäre. Auch das Ayurveda-Zentrum konnte die Gruppe besichtigen. „Es geht darum, Brand-Awareness zu steigern. Die Follower lesen die Blogs, weil sie eine emotionale Bindung haben; sie mögen unseren Lifestyle und vertrauen uns“, erklärt Vanessa Pur das „Phänomen Blog“.

BILDER SAGEN MEHR ALS WORTE

Die Entwicklung ist stetig: Vor einigen Jahren sorgte das geschriebene Wort für Aufmerksamkeit, heute ist es das Bild. Ausgewählte statische Motive, gekonnt in Szene gesetzt, vermitteln ebenso eine Emotion wie bewegte Bilder, die heute anstelle von Texten eingesetzt werden. „Blogger fangen Momente ein, sie halten schöne Dinge im Bild fest“, sagt Vanessa Pur. Die Gruppe der insgesamt sechs Bloggerinnen kann auf insgesamt 550.000 Leser pro Monat stolz sein. „Für uns als Hotel geht es um die zeitgemäße Ansprache“, so Martin Schulte. „Wir wollen unsere digitale Bekanntheit steigern und Brand-Awareness, also Markenbewusstsein, generieren. Dafür müssen wir die ganze Klaviatur beherrschen und in Kontakt treten mit einer Zielgruppe, die Lifestyle lebt und liebt.“ Doch nicht nur um die persönliche Komponente und den Austausch untereinander geht es.

Fortsetzung auf Seite 24



So sehen Blogger aus, wenn sie einen Raum betreten. (Fotos: Vanessa Pur)



Küche mal romantisch! Festlich gedeckte Tafel in der Küche sorgen für Flair.

Fortsetzung von Seite 23

„Die Bedeutung der Online-Reichweite durch Beständigkeit und Suchmaschinenoptimierung verändert sich schon seit langem, so dass sich immer wieder Luft nach oben bietet. Auch Technik und Sicherheit sind ein großes Thema. Es ist harte Arbeit, immer upzugraden“, ist Martin Schulte sich den hohen Anforderungen der digitalen Welt sicher.

Die Teilnehmer des Blogger-Events kamen bewusst aus der Region Kassel- Düsseldorf- Berlin. „Wer einmal auf recht einfachem Wege nach Bad Driburg gekommen ist und sich wohl gefühlt hat, kommt ein zweites Mal“, erläutert Vanessa Pur die räumliche Eingrenzung. Abgesehen von den gemeinsamen Schwerpunkten Mode und Reisen hatten die Blogger ganz unterschiedliche Interessen: Auch

Naturkosmetik, Gesundheitsthemen, Ernährung, Yoga, Tennis und Sport im allgemeinen waren vertreten. Großes Thema gleich zu Beginn war unter den Bloggern auch die neue Datenschutzgrundverordnung. Etliche Blogbetreiber haben nach Auskunft von Vanessa Pur aufgrund der am 25. Mai in Kraft getretenen verschärften Datenschutzregeln ihre Seiten eingestellt.

Die Zusammenarbeit zwischen dem Gräflichen Park und Vanessa Pur ist durch eine Empfehlung an Martin Schulte durch Hotel-Kollegen aus der Westpfalz entstanden. Pur ist seit 2010 in der Branche tätig, die ersten Blogposts waren ausschließlich über Hotels in den USA und nur für Freunde und die Familie gedacht. An einen kommerziellen Hintergrund dachte Vanessa Pur anfangs gar nicht



Auch die Grünflächen werden begutachtet. (Fotos: Vanessa Pur)

– mittlerweile kann sie nicht einen einzigen Tag ohne Online-Aktivitäten verstreichen lassen. „Der Algorithmus wird sofort davon beeinflusst, wenn Beiträge ausbleiben“, weiß sie. „Ich kann kein Hotel betreten, ohne

online aktiv zu werden“. Sechs bis acht solcher Blogger-Events veranstaltet sie jährlich.

von Anneka J. Hilgenberg,
Public Relations, UGOS

GRÄFLICHE KLINIKEN

MIT TROMMELWIRBEL IN DIE NÄCHSTEN 25 JAHRE

Die kleine Schwester der Marcus Klinik ist jetzt groß

Die Moritz Klinik in Bad Klosterlausnitz hat ihr 25-jähriges Bestehen mit großem Trommelwirbel und Rahmenprogramm im stilvoll hergerichteten Kurpark vor dem Klinikgebäude gefeiert. Bei der Jubiläumsfeier im Kurpark vor dem Klinikgebäude waren auch etliche Kollegen aus Bad Driburg dabei.



Der Kurpark Bad Klosterlausnitz präsentierte sich anlässlich des Jubiläums der Moritz Klinik in stilvollem Ambiente. (Foto: Anneka J. Hilgenberg)

„Es ist toll, dass wir keine anonyme Aktiengesellschaft sind. Wir haben hier mit vielen Menschen eine junge und offene Atmosphäre geschaffen, in der sich Identität und Halt wiederfinden“, so Marcus Graf von Oeynhause-Sierstorff in seiner Ansprache. Es war ein Fest für alle: Rund 270 Mitarbeiter nutzten die Gelegenheit und gesellten sich zum großen Jubiläum. Bei strahlendem Sonnenschein heizte die Trommel – und Percussion-Gruppe „Quinta Feira“ aus Hamburg dem Publikum mit ihren Rhythmen ein. Sie verlieh der Veranstaltung ein ungezwungenes Flair. „Sie sind hier, um mit einem lauten Trommelwirbel die nächsten 25 Jahre zu begrüßen“, so Ralf Winkhaus, Geschäftsführer der Moritz Klinik. Damit dies gebührenden Eindruck macht, hatte die Truppe jede Menge Trommeln und Percussion-Instrumente mitgebracht.

Beherzt griffen Ärzte, Geschäftsführer, Mitarbeiter und Gäste zu und wurden kurzerhand zu einem großen Trommel-Orchester.

Mit der Grenzöffnung und dem Fall der Mauer 1989 wollte Graf Caspar von Oeynhausen-Sierstorpff nicht nur applaudieren und sich passiv freuen, sondern aktiv einen Beitrag leisten. Dies verständlicherweise in der Gesundheitsbranche. Er machte sich auf die Suche nach einem geeigneten Gelände für eine dritte Reha-Klinik. In Bad Driburg hatte er bereits die Caspar Heinrich Klinik und die Marcus Klinik erbaut, letztere diente als Vorbild für die Moritz Klinik. Die Würfel „im Osten“ fielen auf Bad Klosterlausnitz. „Man könnte meinen, mein Vater sammelt Bäder“, schmunzelt Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff darüber, dass es wieder ein Kurbad war.

„Erst einmal ist es mein Vater, der stets der größte Fan der Moritz Klinik gewesen ist und für den die Klinik eine echte Herzensangelegenheit war. Ohne ihn wären wir jetzt heute alle nicht hier!“

Marcus Graf
von Oeynhausen-Sierstorpff

ERFOLG AUF GANZER LINIE

Die anfängliche Unsicherheit, ob sich wirklich Erfolg einstellen würde, wich schnell: schon nach zwei Monaten war die Klinik dank guter Kontakte und Vernetzungen des damaligen Chefarztes Priv.-Dozent Dr. med. habil. Lutz Brückner voll belegt. Dies hat sich bis heute nicht geändert. Die Schwerpunkte liegen auf den drei Säulen Orthopädie/Traumatologie, Neurologie und der Rehabilitation Brandverletzter. Erst kürzlich wurde die Funktionsabteilung für die Rehabilitation Brandverletzter zu einem Reha-Zentrum umstrukturiert.

Zahlreiche Ärzte, Therapeuten und

Fortsetzung auf Seite 26



- 1 | Vorne: Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff, PD Dr. Brückner. Hinten: Hubert Möstl, Andreas Petermann, Ralf Winkhaus (von links)
- 2 | Zufrieden: Ralf Winkhaus
- 3 | Es wird getrommelt und geschakert, was die Instrumente hergeben.
- 4 | Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff mit Gerd Schönfelder (von links)



- 5 | Thomas Keßler, IT-Leiter aus Bad Driburg (zweiter von rechts) musiziert mit den Kollegen aus Bad Klosterlausnitz (von links: Steffen Raschke, Birgit Hüttich, Thomas Keßler, Carmen Förster).



- 6 | Petra Wüllner, Monika Sude, Julia Günther und Christina Wolff reisten aus Bad Driburg an (von links).

MARCUS GRAF VON OEYNHAUSEN-SIERSTORPFF ERINNERT SICH:

„Die Rahmenbedingungen waren in der Zeit des Aufbruchs wirklich spannend. Ich entsinne mich an die Grundsteinlegung im Winter 1991-92 mit dem damaligen Ministerpräsidenten Josef Duchac bei Sonnenschein und klirrender Kälte. Anschließend gingen wir alle in die Gaststätte Holzlandsaal gegenüber dem Rathaus. Mein Vater unterschrieb auf einem Holztisch zwischen Bier und Thüringer Wurst diverse Schecks. Sie waren ausnahmslos alle siebenstellig. Auf meine Frage an ihn, ob er denn eigentlich wüsste, was er da unterschreibt, antwortete er mir mit einem Grinsen: „Ja, alles für Planer und Baufirmen. Aber das Spannendste ist, dass mir das Grundstück, auf dem schon der Keller steht, noch gar nicht gehört!“

Fortsetzung von Seite 25

Mitarbeiter freuen sich gemeinsam mit der Moritz Klinik. Gut 70 unter ihnen waren von Anfang an dabei und blickten auf eine Erfolgsgeschichte zurück, deren Ende noch nicht absehbar scheint. Ralf Winkhaus, seit 1994 als Verwaltungsleiter und seit zwei Jahren Geschäftsführer der Moritz Klinik, begann 1993 mit 28 Jahren in Bad Driburg als Assistent der Geschäftsführung und wurde nach sechs Monaten zum Verwaltungsleiter der Moritz Klinik berufen. Er weiß den Erfolg der Klinik zu schätzen: „Ein vertrauensvolles Verhältnis ist maßgeblich für den Erfolg einer Einrichtung – und zwar nicht nur mit den Patienten“. Gut qualifizierte und interessierte Mitarbeiter, die zum Wohle der Rehabilitanden auch die Unwägbarkeiten des Gesundheitssystems meistern, das sind die Grundlagen für den Erfolg.

Ein Gruß- und Dankeswort ergriffen auch Andreas Petermann von der Deutschen Rentenversicherung Bund und Landrat Andreas Heller. Großen Zuspruch erhielt die beeindruckende Geschichte von Gerd Schönfelder, der mit 19 Jahren seinen rechten Arm und einige Finger der linken Hand verlor. Er war in Eile und nahm ein riskantes Manöver auf sich, um in seinen abfahrenden Zug zu gelangen. Sein Vorhaben ging schief und endete nicht beim Geschäftstermin, sondern im Krankenhaus. Seine Geschichte „Was nützen zwei gesunde Hände, wenn man sie in den Schoß legt“ stimmte nachdenklich und gleichzeitig machte sie Mut, denn Gerd Schönfelder ist heute Goldmedaillenträger im Skirennen bei den Paralympics.

von Anke J. Hilgenberg,
Public Relations, UGOS



8 | Eine perfekte Party bei perfektem Wetter!

9 | Andreas Petermann von der Deutschen Rentenversicherung Bund ergriff das Wort.

10 | Quinta Feira zeigt, wie Trommeln mit Körpereinsatz geht.

11 | Darf nicht fehlen: unser „Louis“ war auch dabei.

12 | Die Trommel-Truppe „Quinta Feira“ aus Hamburg sorgte für Rhythmus und riss das Publikum von den Bänken.

13 | PD Dr. Brückner und Gerd Schönfelder sind ins Gespräch vertieft.

14 | Genießen das Fest: Ulla Hädrich (links) und Jenny Eichhorn

15 | Auch abends wurde bei milden Temperaturen noch gefeiert.



MORITZ KLINIK AUF DEM VORMARSCH

Reha-Zentrum für Brandverletzte startet mit neuem Chefarzt aus eigenen Reihen

Mit der Gründung des Reha-Zentrums für Brandverletzte geht die Moritz Klinik ihren Weg als renommierte Klinik zielstrebig weiter. Die Rehabilitation Brandverletzter ist ein Spezialgebiet, mit dem sich Dr. Hans Ziegenthaler seit 20 Jahren beschäftigt. Nun wird er Chefarzt des neuen Reha-Zentrums. Brandwunden gehören zu den Verletzungen mit der langwierigsten Heilungsphase und erfordern viel Fingerspitzengefühl bei der Behandlung. Besonders während der Grillsaison kommen sie häufig vor.

Die Rehabilitation Brandverletzter begann fünf Jahre nach der Eröffnung der Moritz Klinik. Damals gab dort eine neurologische und eine orthopädische Abteilung. Nach der erfolgreichen Behandlung der ersten Patienten 1998 wuchs die Zahl der zuweisenden Brandverletzententren auf mittlerweile 20 an. In 2010 wurde das Reha-Zentrum für Brandverletzte als eigenständige Funktionsabteilung gebildet. Bis heute wurden dort mehr als

„Die Rehabilitation definiert sich im gesellschaftlichen Kontext gerade neu. Sich dieser Herausforderung zu stellen, die Arbeitsbedingungen und Zufriedenheit der Mitarbeiter im Blick zu halten, sich auf Reha-Fortschritte und praktikable Reintegration der Betroffenen zu fokussieren, ist in meinen Augen essentiell“

Dr. Hans Ziegenthaler, Chefarzt des neuen Reha-Zentrums für Brandverletzte in der Moritz Klinik

2.500 Patienten erfolgreich rehabilitiert. Aus der Abteilung wird nun das dritte Standbein der Moritz Klinik, das Reha-Zentrum für Brandverletzte. Zum neuen Chefarzt wurde Dr. Hans Ziegenthaler ernannt. „Dr. Ziegenthaler hat sehr viel Herzblut und Engagement beim Aufbau und bei der Stabilisierung der Brandverletztenrehabilitation gezeigt“, sagt Ralf Winkaus, Geschäftsführer der Moritz Klinik. „Wir sind sicher, den Richtigen an die Spitze des Zentrums gesetzt zu haben.“ Dr. Hans Ziegenthaler, dessen Wurzeln in der Oberlausitz liegen, trat 1994 als Arzt im Praktikum in der Moritz Klinik an. Eigentlich hatte er nie vor, in der Rehabilitation tätig zu werden, doch die Persönlichkeit des damaligen Chefarztes, Dr. Lutz Brückner, und dessen engagierte Einflussnahme auf die Gesundheit von Patienten im Reha-Bereich, bestärkten seinen Entschluss.

ERFAHRUNG WÄCHST MIT DEN JAHREN

Die Entwicklung der Klinik auf dem Gebiet der Rehabilitation Brandverletzter schreibt Dr. Hans Ziegenthaler der wachsenden fachlichen Expertise in diesem Bereich zu. „Mit dem neuen Reha-Zentrum geben wir Brandverletzten die Möglichkeit, trotz körperlichen Handicaps und emotionaler Belastung ihren Weg zurück in ein selbstbestimmtes Leben zu finden“. Die Eröffnung des Zentrums mit dem 25-jährigen Bestehen der Klinik sieht der 1965 geborene Facharzt als Würdigung der im Team erbrachten Leistungen an. „Die Freude über diese Anerkennung vermischt sich mit der Gewissheit, den Aufgaben der Zukunft gemeinsam gewachsen zu sein“, erklärt er.

BRANDVERLETZUNGEN SIND KEINE SELTENHEIT

Die Rehabilitation Brandverletzter ist ein schwieriges und spezielles Gebiet. Brandverletzungen kommen häufig vor und sind besonders im Sommer durch Unachtsamkeit beim Grillen und im Umgang mit Feuerschalen keine Seltenheit. Dr. Hans Ziegenthaler weiß: „Brandverletzte sind extrem sensibel. Oft sind sie traumatisiert – und nicht nur sie, auch die Familienangehörigen stehen häufig enorm unter Schock.“ Die Wunden müssen nicht nur äußerlich, sondern auch innerlich heilen. Dies ist eine äußerst langwierige Angelegenheit, denn brandverletzte Erwachsene, Jugendliche und Kinder müssen sich über Jahre hinweg immer wieder aufwendigen Reha-Phasen unterziehen. Die Moritz Klinik bietet insgesamt 302 stationäre Behandlungsplätze, 30 davon werden nun dem neuen Reha-Zentrum für Brandverletzte zugeordnet.

von Anke J. Hilgenberg, Public Relations, UGOS

Dr. Hans Ziegenthaler nimmt bei der Jubiläumsfeier der Moritz Klinik persönlich den Dank von Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorf entgegen. (Foto: Anke J. Hilgenberg)



GOLDMEDAILLE FÜR HERAUSRAGENDE VERDIENSTE

*Höchste Auszeichnung des Orthopädie-Handwerks
für Priv.-Doz. Dr. med. habil. Dr. Lutz Brückner,
langjähriger Chefarzt der Moritz Klinik*

Mit 72 Jahren wurde Dr. Lutz Brückner für sein Lebenswerk mit der goldenen Heine-Hessing-Medaille ausgezeichnet. Die Basis dafür bildete seine operative und rehabilitative Arbeit ebenso wie die umfangreiche Ausbildung anderer Kollegen und Kolleginnen in den vergangenen Jahren. Hinzu kommt, dass er Mitherausgeber der wichtigsten Bücher in diesem Bereich ist.

Bei der Medaille handelt es sich um die höchste Auszeichnung des Bundesinnungsverbandes für Orthopädiertechnik Deutschlands. Sie wird höchstens alle zwei Jahre während des Weltkongresses für Orthopädie und Reha-Technik an insgesamt nur 15 Ärzte verliehen. Eine Jury des Bundesinnungsverbandes wählt die jeweiligen Medaillenträger aus.

WIE ALLES BEGANN

Mitte der 70er Jahre begann parallel zur klassischen operativen Orthopädie die besondere Hinwendung zu amputierten Patienten. Dabei bildeten Amputationstechnik und die prothetische

Versorgung für ihn eine erforderliche Einheit. Dies ist heute in Deutschland nicht sehr weit entwickelt: Im Gegenteil, es beschäftigen sich viel zu wenig Ärzte speziell mit den amputierten Patienten. Dr. Lutz Brückner hatte sein Studium Anfang der 70er Jahre abgeschlossen und war Mitarbeiter an der Klinik für Orthopädie der Universität Leipzig.

Wissenschaftliche Auseinandersetzungen mit diesem Thema waren bei ihm immer vorhanden, was heute grundsätzlich eher selten ist. Man kann davon ausgehen, dass deutschlandweit nur etwa 5 Kollegen als Experten zu bezeichnen sind. Die wohl wichtigste Leistung ist die auf der Basis wissenschaftlicher Grundlagenforschung entwickelte „Standardisierte Unterschenkelamputation nach Brückner“. Diese Amputationstechnik entwickelte der in Leipzig geborene Mediziner im Rahmen seiner Habilitationsschrift in 1984.

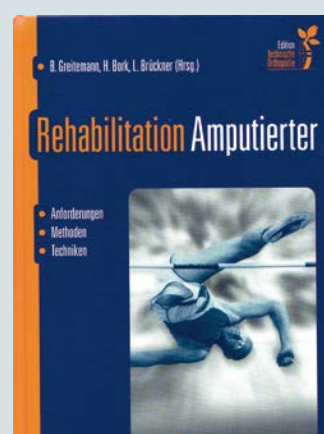
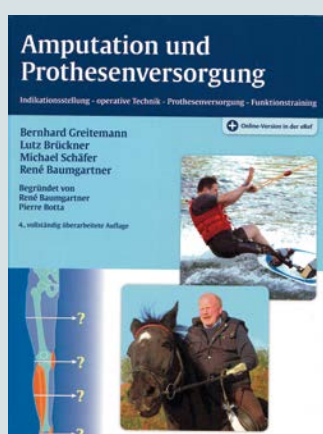
Von 1993 bis 2010 war Dr. Lutz Brückner Chefarzt der orthopädischen Abteilung in der Moritz Klinik und hat durch intensive Werbung bei seinen Fach-



Carmen Förster hat beim Jubiläum der Moritz Klinik die Ehre, einen Blumenstrauß an Prof. Dr. Lutz Brückner überreichen zu dürfen. (Foto: Annela J. Hilgenberg)

NEBEN MEHREREN BUCHBEITRÄGEN UND VIELEN VERÖFFENTLICHUNGEN IST DR. LUTZ BRÜCKNER MITHERAUSGEBER DER DREI WICHTIGSTEN BÜCHER ZU AMPUTATIONSFRAGEN.

1. Das Hauptwerk „Amputation und Prothesenversorgung“ ist unter seiner Mitarbeit in der 4. Auflage erschienen und wird im kommenden Jahr ins Englische übersetzt
2. „Rehabilitation Amputierter“ (erschienen in 2002)
3. Das jüngste Werk „Kompendium: Qualitätsstandard im Bereich Prothetik der unteren Extremität – Qualitätssicherung in der Form von Versorgungspfaden“ bildet ein bisher einmaliges Vorgehen ab. Die Zusammenstellung des Buches erfolgte durch ein neunköpfiges Expertenteam aus zwei Ärzten und sieben Orthopädietechnikern. Gemeinsam mit Michael Schäfer (Orthopädietechniker) war Dr. Lutz Brückner bei diesem Kompendium mit 463 Seiten Schriftleiter. An der Fertigstellung hat das Team drei Jahre gearbeitet, es erschien im Mai 2018



kollegen in den Akut-Kliniken vor und nach der Eröffnung der Klinik innerhalb von zwei Monaten eine Vollbelegung erreicht. Geplant war, dies innerhalb eines halben Jahres zu schaffen. Auch in den folgenden Jahren war die Klinik praktisch immer voll belegt. Selbst in einer Krisenzeit, der geplanten „feindlichen Übernahme“ durch die Eisenberger Orthopädie, war durch den Aufbau kollegialer Beziehungen zu anderen Kliniken der Moritz Klinik und der anerkannt guten Arbeit nicht beizukommen. Dies war auf die Ausstrahlung der Einrichtung Klinik, die Einbeziehung umliegender Akut-Kliniken in wissenschaftliche Arbeit, das gute Vertrauensverhältnis zu den jeweiligen Chef- und Oberärzten der auswärtigen Kliniken und den geforderten freundlichen Umgang mit den Patienten zurückzuführen. In seinen mehr als 17 Jahren als Chefarzt in der Moritz Klinik hat Dr. Lutz Brückner vielen hundert Patienten mit alltagsbezogenen Hilfsmitteln und funktionsverbessernden prothetischen Möglichkeiten entscheidend zu einem selbstbestimmten Leben verholfen.

DR. HANS ZIEGENTHALER:

„Dr. Lutz Brückner hat seit der Gründung der Klinik mit seinem Wissen u.a. über Orthopädietechnik und Orthopädieschuhtechnik die konzeptionelle Ausrichtung der Klinik bestimmt. Seine vom fachlichen Wissen geprägten, kritischen Anmerkungen waren nicht immer gern gehört, doch im respektvollem Dialog und mit Ausrichtung auf das Patientenwohl, fand sich immer eine praktikable Lösung. Legendär waren seine jährlich ausgetragenen Internationalen Bad Klosterlausnitzer Symposien mit 300 bis 400 Besuchern sowie bis zu 60 Ausstellern aus Industrie und medizintechnischem Handwerk der Region und bundesweit, in denen jeweils ein Part der orthopädietechnischen Versorgung gewidmet war.“

PRIV.-DOZ. DR. MED. HABIL LUTZ BRÜCKNER:

„Ich habe die Moritz Klinik als Chefarzt als „meine Klinik“ betrachtet. Nach wie vor bin ich der Ansicht, dass solch eine Einstellung jeder mitbringen sollte, dann wäre vielleicht manch eine bürokratische „Regelung“ überflüssig. Den jüngeren Kollegen und Kolleginnen möchte ich gern mit auf dem Weg geben, dass sie das, was wir mit der Moritz Klinik geschaffen haben, als etwas Besonderes ansehen. Man kann objektive Probleme auch mitunter durch ein subjektives Engagement mindern oder lösen!“

BEGINN DER BRANDVERLETZTEN-REHABILITATION

Kurz vor dem Jahr 2000 führte Dr. Lutz Brückner die Schwerbrandverletzten - Rehabilitation in der Moritz Klinik ein und gewann mit dem damaligen jungen Assistenzarzt Dr. Hans Ziegenthaler – der jetzt Chefarzt des Reha-Zentrums für Brandverletzte in der Moritz Klinik ist – einen interessierten, für die schwere Aufgabe zu begeisternden, fleißigen Arzt, der sich vorwiegend den Brandverletzten mit ihren Besonderheiten annahm. Die orthopädische Abteilung ist bis heute stabil belegt.

IMMER DIE NASE VORN

Bei den Berufsgenossenschaften, zusammen mit der Uni Würzburg, war die Moritz Klinik im Rahmen der Qualitätssicherung mit Abstand die beste Klinik Deutschlands und hat im Rahmen des Qualitätsmanagements der Deutschen Rentenversicherung Bund auch schon Platz 1 belegt oder sich zumindest im vorderen Feld bewegt.

Viele Kollegen und Kolleginnen und führende Vertreter der Kostenträger, Ärzte und Orthopädietechniker kamen zur Abschiedsfeier von Dr. Lutz Brückner am 7. Februar 2011. Seit dem offiziellen Ausscheiden aus der Moritz Klinik ist der Mediziner noch immer fast jeden Montag bei der Amputierten -Visite einige Stunden dort tätig.

von Priv.-Doz. Dr. med. habil. Lutz Brückner



PD Dr. Brückner präsentiert seine Auszeichnung.
Die „Heine Hessing Medaille“ wird nur sehr selten vergeben. (Fotos: privat)

GEMEINSAM LAUFEN IM PARADIES PARK

Moritz Klinik und Ambulantes Reha Zentrum beim Jenaer Firmenlauf 2018



Bereits zum achten Mal fand am 30. Mai 2018 der Jenaer Firmenlauf statt. Zum siebten Mal haben sich 53 laufbegeisterte Kollegen aus der Moritz Klinik (MOK) und aus dem Ambulanten Reha Zentrum (ARZ) im Team der Gräflichen Kliniken zusammengefunden.

Eine Laufstrecke von fünf Kilometern musste absolviert werden, die im Ernst-Abbe-Stadion in Jena begann und auch endete. Diese konnte man allein oder auch gemeinsam mit seinen Kollegen im Jenaer Paradies Park laufen. Der Lauf hat sich mittlerweile zu einem riesigen Event mit über 3.500 Läufern entwickelt.

SPITZENZEITEN

Schnellster Läufer vom ARZ war Fabian Kattlun mit einer hervorragenden Zeit von 00:18:59. Als



Die Logopädie war mit Patricia Michel, Kati Matterne, Ragna Knüpfer, Diana Rosner und Anke Oertel (von links) stark besetzt.

zweitschnellster Läufer vom ARZ kam Christian Ratz ins Ziel mit einer Zeit von 00:25:36. Bei den Frauen war die schnellste Läuferin Katja Demut mit einer Zeit von 00:28:13 und die zweitschnellste Läuferin war Nicole Martin mit einer Zeit von 00:30:45.

Schnellste Läuferin der MOK war die ehemalige Ärztin Christina Rottenbach mit einer Zeit von 00:26:05. Nur knapp dahinter kam Lydia Pasemann mit einer Zeit von 00:26:32 ins Ziel. Schnellster Läufer von der MOK war Max Bock-

lich mit 00:27:36, zweitschnellster war Marcus Neupert mit 00:28:12.

Nach dem Lauf gab es dann ein gemütliches Beisammensein mit einer ordentlichen Stärkung mit Essen und Getränken, wo sich noch mal über das Rennen unterhalten wurde. Allen Beteiligten hat es riesigen Spaß gemacht und somit freuen sich schon alle auf den nächsten Firmenlauf in 2019!

von Martin Schmoll,
Assistent der Geschäftsführung Moritz Klinik



Das ARZ ließ sich auch nicht lumpen und trat an mit (von links) Kathrin Bergner, Linda Mackenstein, Kristin Wagner, Uta Wendt, Nicole Martin, dahinter verdeckt Diana Wichmann, daneben Julia Seliger, dann geht's neben Nicole Martin weiter mit der Nummer 0461, Daniel Finner, David Schmidt, Nancy Juschka, Katja Demuth und Henning Föhre.

GESUNDHEITSTAG IN BAD KLOSTERLAUSNITZ

Beim vierten Gesundheitstag des Landkreises im Kurmittelhaus drehte sich alles um Kneipp

Das Gesundheitsamt des Saale-Holzland-Kreises organisierte gemeinsam mit der Kurbetriebsgesellschaft Bad Klosterlausnitz und vielen weiteren Akteuren am 17. Mai den vierten Gesundheitstag des Landkreises. Schwerpunkt in diesem Jahr war Sebastian Kneipp mit vielen Tipps zur Fitness und zu gesunder Ernährung.

*„Wer nicht jeden Tag etwas
Zeit für seine Gesundheit auf-
bringt, muss eines Tages sehr viel
Zeit für die Krankheit opfern.“*

Sebastian Kneipp

Der Gesundheitstag startete mit der Eröffnung durch den Ersten Beigeordneten des Landkreises, Dr. Dietmar Möller, und Bürgermeisterin Gabriele Klotz am Kneipp-Becken direkt neben dem Kurmittelhaus. Musikalisch vertreten waren die „Waldwichtel“ des Kneipp-Kindergartens Eisenbergs, die ihr Kindergartenlied sangen und kräftigen Applaus dafür erhielten. Anschließend kühlten die Kleinen sich tapfer im kalten Kneipp-Becken die Füße ab.

Die Kinder aus dem Kindergarten „Waldwichtel“ haben stolz ihr Lied präsentiert. Im Hintergrund von links Katharina Rempke (Gesundheitsamt Eisenberg), Gabriele Klotz (Bürgermeisterin Bad Klosterlausnitz) und Dr. Dietmar Möller (Erster Beigeordneter des Landkreises).



Die Gräflichen Kliniken haben sich maßgeblich an der Ausgestaltung des Gesundheitstages beteiligt. Unter der Leitung von Martin Schmoll, Assistent der Geschäftsführung, wurden zwei Vorträge und ein Informationsstand mit Blutdruckmessung organisiert. Zudem stellte die Klinik ihre Räumlichkeiten für die Vorträge zur Verfügung. Gleich nach der offiziellen Eröffnung boten viele Infostände und ein Kneipp-Buffer den Besuchern die Gelegenheit, viele neue Erkenntnisse und Eindrücke über die fünf Säulen des Gesundheitsförderkonzeptes von Sebastian Kneipp zu erfahren.

WEISE WORTE

In dem ersten Vortrag „So sollt Ihr leben! – Gedanken zu Leben und Werk“ berichtete Dr. Stephan Hauch, Chefarzt der Orthopädie in der Moritz Klinik, vor rund 20 Besuchern über die Person Pfarrer Sebastian Kneipp (17.05.1821 bis 17.06.1897) der vor über 150 Jahren sein Heilverfahren entwickelte.

Über Jahre hinweg verfeinerte Kneipp sein Wissen über die heilende Wirkung von Pflanzen und Wasser und entwickelte daraus ein ganzheitliches Gesundheits- bzw. Lebenskonzept. Dieses betrachtet den Menschen, seine Lebensgewohnheiten und seine natürliche Umwelt untrennbar als eine ausgewogene Einheit. Hierfür verknüpfte Kneipp die Elemente Wasser, Pflanzen, Bewegung, Ernährung und Balance. Dieses Konzept wird auch heute noch gern als Präventivmedizin, also zur Vorbeugung von Erkrankungen, eingesetzt.



Es herrschte reger Betrieb an den Ständen.



Kathrin Bergner und Katja Demut vom ARZ und Martin Schmoll aus der Moritz Klinik standen an den Infoständen Rede und Antwort. (alle Fotos: Martin Schmoll)

In dem zweiten Vortrag an diesem Tag ging es um „Wasseranwendungen für zu Hause“ von Patrick Gilger, medizinischer Bademeister und Masseur in der Moritz Klinik. Die Besucher erhielten viele Tipps und Tricks über das Wassertreten, Arm- und Fußbäder und die richtige Anwendung von Güssen (Gesichts-, Arm- und Kniegüsse). Erläutert wurde außerdem das Prinzip von Wechselduschen mit warmer und kalter Anwendung. Bei akuten und auch bei chronischen Halsentzündungen kann man mit einem kalten Halswickel entgegenwirken, zur Fiebersenkung eignet sich ein Wadenwickel.

Im nächsten Jahr wird es eine Fortsetzung des Gesundheitstages geben. Der Termin wird wahrscheinlich im Sommer liegen, um den neugestalteten Kurpark, die Heilquelle und das Kneippbecken wieder einzubinden.

von Martin Schmoll,
Assistent der Geschäftsführung, Moritz Klinik

Der medizinische Bademeister und Masseur Patrick Gilger, der erste Beigeordnete des Landkreises Dr. Dietmar Möller, Katharina Rempke vom Gesundheitsamt Eisenberg und Dr. Stephan Hauch, Chefarzt der Orthopädie in der Moritz Klinik (von links) haben die Veranstaltung begleitet.



ERFOLGREICHER GIRLS‘ AND BOYS‘ DAY IN DEN GRÄFLICHEN KLINIKEN

Eigene Interessen und Stärken erkennen

Es war wieder soweit: Am 26. April 2018 fand der bundesweite „Girls‘ and Boys‘ Day“ statt. Auch die Park Klinik in Bad Hermannsborn und die Marcus Klinik in Bad Driburg haben Kindern und Jugendlichen die Möglichkeit gegeben, an diesem Angebot teilzunehmen.

Ziel ist es, die Mädchen und Jungen bei ihrer Berufswahl zu begleiten und sie in unterschiedliche Berufsfelder reinschnuppern zu lassen. Dabei geht es auch darum, sich über Berufe zu informieren, die in erster Linie vielleicht eher dem anderen Geschlecht zugeordnet würden. Doch es ist wichtig, dass der Berufsweg frei von Geschlechterklischees ist und zu den individuellen Stärken passt.

MÄDCHEN UND TECHNIK

An dem Zukunftstag oder auch „Girls‘ and Boys‘ Day“ kamen Jugendliche im Alter von 11 bis 15 Jahren zu uns, die diesen Tag nutzen wollten, um ihre eigenen Interessen und Stärken zu erkennen. Aber auch, um einfach einmal hinter die Kulissen zu schauen und zu erfahren, welche Berufsbilder man überhaupt in einer Rehaklinik findet. Unseren Teilnehmern wurde hierfür ein interessantes, abwechslungsreiches und buntes Programm mit Angeboten aus den unterschiedlichen Bereichen geboten. In beiden Kliniken wurde mit einer Klinikführung gestartet, auf die eine Vorstellung einzelner Abteilungen folgte. Hier konnten die teilnehmenden Schüler beispielweise Blutzucker, EKG oder BMI messen oder sich in die Rolle eines Intensivstation-Patienten versetzen lassen. Mäd-

TEILNEHMER HABEN ÜBERBLICK

Mit dem Programm wollten wir den Teilnehmern einen breit gefächerten Überblick geben – in den meisten Fällen hat dies auch geklappt. Der „Girls‘ and Boys‘ Day“ war somit ein schönes und lehrreiches Erlebnis für die Jugendlichen und bot ihnen außerdem einen praxisnahen Einblick in den Berufsalltag einer Klinik, frei von den herkömmlichen Geschlechterklischees!

An dieser Stelle bedanken wir uns ausdrücklich bei allen Kolleginnen und Kollegen, die an diesem Tag mitgewirkt haben und somit den jungen Menschen Möglichkeiten gezeigt und Erfahrungen ermöglicht haben, die ihnen in der Zukunft hilfreich sein werden.

von Natalie Bubolz, Umschülerin in der Park Klinik



„Mein Sohn war vom Zukunftstag in der Marcus Klinik total begeistert! Besonders die Technik-Abteilung hat es ihm wohl angetan, aber auch die vielen anderen Eindrücke mussten noch bis in den späten Abend hinein erzählt werden. So mitteilksam habe ich meinen doch eher ruhigen Sohn lange nicht gesehen“

Heidemarie Kluge
Stationssekretärin Orthopädie in der
Caspar Heinrich Klinik.

chen hatten die Möglichkeit, sich Berufe in Technik, IT und Handwerk anzuschauen. Außerdem haben sich unsere Jugendlichen auch mit dem Thema Psychosomatik und Wundheilung bekannt gemacht. Nach den ersten Stationen gab es dann erst einmal eine Pause und ein Mittagessen zur Stärkung. Dabei konnten sich alle in einer ungezwungenen Atmosphäre über Erlebnisse und Eindrücke austauschen, bevor sie sich gestärkt neuen Themen und Abteilungen zuwandten. Gegen 15 Uhr ging der Tag mit der Übergabe von kleinen Geschenken und den Teilnahmebescheinigungen zu Ende.



- 1 | Im Fachbereich der Diabetologie in der Park Klinik wurde mit einem kleinen Quiz über Ernährung und Blutzucker informiert. (Foto: Natalie Bubolz)
- 2 | Gestärkt mit Wissen konnten die Schülerinnen und Schüler nun in ihre Zukunft starten. (Foto: Natalie Bubolz)
- 3 | Nach einer kurzen Anweisung von Winfried Kühn presst Maximilian Blankenburg die Kupferrohe selbstständig zusammen. (Foto: Anna-Lena Thuns)
- 4 | Zuerst der Tapetenkleber! Dann wird die Tapete befestigt. Damit keine Luftblasen unter der Tapete bleiben, streicht Fadi Khalil die Tapete noch schön fest. (Foto: Anna-Lena Thuns)
- 5 | Den eigenen Anfangsbuchstaben aus Kupferrohren zu basteln war eine der Aufgaben für die Schüler in der Abteilung Technik. Von links: Fadi Khalil, Andrew Soliman, Maximilian Blankenburg, Jack Schult, Sophie Franzke, Hendrik Laudage (Foto: Anna-Lena Thuns)

GESUNDHEIT AUF ALLEN WEGEN

Was wir mit Sebastian Kneipp gemeinsam haben

Neulich bin ich mal wieder darauf gestoßen, dass wir uns mit unserem Unternehmen ganz nah dran sind an der Lehre von Sebastian Kneipp. Er lehrte die fünf Säulen der Gesundheit Pflanzen, Bewegung, Ernährung, Balance und Wasser. Wenn ich insbesondere die Kliniken betrachte, dann verfolgen diese ja auch einen ganzheitlich medizinisch-therapeutischen Ansatz:

PFLANZEN:

Unsere Kliniken sind alle umgeben von sattem Grün. Das ist kein Zufall, denn die grüne Umgebung soll ihren Teil zur Genesung beitragen.

„Im Wasser liegt Heil; es ist das einfachste, wohlfeilste und – recht angewandt – das sicherste Heilmittel.“

Sebastian Kneipp

BEWEGUNG

Die Patienten können und sollen die Landschaften rund um die Kliniken erkunden. In grüne Parks geht jeder lieber als in stinkige Städte, so wird die Bewegung auch durch Klinik-Kurse wie unser Medical Walking gefördert. Außerdem findet sich sie sich natürlich in den therapeutischen Einheiten wieder, denn letztlich geht es ja in der Rehabilitation um Bewegung.

ERNÄHRUNG

Auch dieses Thema spielt eine wichtige Rolle. Richtige Ernährung kann in vielen Fällen zu einer Linderung der Krankheitssymptome führen, zum Beispiel bei Diabetes oder Herzproblemen. In allen Häusern haben wir Ernährungsberater und Diätassistenten.

BALANCE

Einen Ausgleich finden, sich ein wenig Zeit nehmen. Eingeladen von den herrlichen Parkanlagen um die Kliniken kann dort jeder einmal die Seele baumeln lassen. Die Zeit ist ein wichtiger Aspekt, wenn es um Balance geht. In grüner Umgebung kann man schon einmal das Gefühl bekommen, dass sie stehenbleibt, die Zeit. Und im Einklang mit der Natur stellt sich die Balance fast ganz von allein ein.

WASSER.

Zu guter Letzt ist die Verbindung zum Wasser allgegenwärtig. Unter unseren Füßen fließt das Heilwasser, das den Ursprung des Kurbades in Bad Driburg begründet. Patienten, Mitarbeiter und Hotelgäste haben in allen Häusern die Möglichkeit, das frische Wasser zu genießen.

Unser Rehakonzept baut somit – ohne dies explizit zu erwähnen – auf den fünf Säulen von Sebastian Kneipp auf!

von Julia Günther, Referentin für Marketing,
Gräfliche Kliniken Bad Driburg



(Foto: Gräflicher Park)

CASPAR HEINRICH KLINIK UND MARCUS KLINIK: QUALITÄTSMANAGEMENT ERFOLGREICH REZERTIFIZIERT



Das Qualitätsmanagement der beiden Gräflichen Kliniken wurde im Juni 2018 erfolgreich rezertifiziert. Hierzu gab es eine insgesamt dreitägige Visitation beider Häuser durch zwei externe Auditoren der LGA Intercert Zertifizierungsgesellschaft.

Die Auditoren haben das Managementsystem der Kliniken auf Konformität mit den Auditkriterien hin überprüft. Ziel war es, die bisherige Zertifizierung aufrecht zu erhalten und die Anforderungen gemäß der Umstellung auf die DIN EN ISO 9001:2015 und DEGEMED 6.0 zu erfüllen.

Die Einhaltung dieser Vorgabe ist für die Kliniken eine immens wichtige Voraussetzung, um Patienten von den Kostenträgern zugewiesen zu bekommen. Nahezu alle Abteilungen wurden aufgesucht, um relevante Abläufe zu analysieren.

Der Geschäftsführer der Kliniken, Peer Kraatz, ist froh und stolz über diese erneute Auszeichnung. „Ich bedanke mich bei allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern für dieses tolle Ergebnis. Es bestätigt die engagierte und kompetente Leistung, die wir gemeinsam täglich zum Wohle unserer Patienten

an den Tag legen. Mein besonderer Dank gilt Lutz Peter Reuter und allen QM-ModeratorInnen, die diese Arbeit noch neben dem Tagesgeschäft mitmachen“.

Im nächsten und übernächsten Jahr steht für die Kliniken ein Überwachungsaudit an, bevor in drei Jahren eine erneute Rezertifizierung wartet.

von Peer Kraatz, Geschäftsführer der Gräflichen
Kliniken in Bad Driburg

HEUTE SIND WIR 12 MANN!

Servicepersonal in der Marcus Klinik war bestens auf die WM vorbereitet

Ich bin, du bist, Deutscher Weltmeister. Wir sind, ihr seid, Deutscher Weltmeister. Er, sie, es sind Deutscher Weltmeister. Ole ole ole ...

Um die Deutsche Nationalmannschaft in Russland auch von Bad Driburg aus zu unterstützen, hat sich das Servicepersonal in der Marcus Klinik richtig ins Zeug gelegt: Einheitliche T-Shirts mit der Deutschlandfahne, Girlanden, Fußball spielende Zwerge – in der Marcus Klinik war ab dem 14. Juni 2018 richtig WM-Stimmung!

Die Idee für die T-Shirts kam von Anja Muszkieta, Serviceleitung in der Marcus Klinik. Nach Rücksprache mit Maik Prager, Prokurist der Service GmbHs, wurde die Idee schnell umgesetzt.

Und schon waren die T-Shirts für die gesamte Mannschaft fertig.

Doch damit sollte es das natürlich nicht gewesen sein. Der Speisesaal wurde kurzerhand in einen kompletten Fanblock für die deutsche Mannschaft umgewandelt. Bei dieser Atmosphäre kam nicht nur beim Servicepersonal Fußballlaune auf. Auch bei den Patienten der Marcus Klinik konnte Schwarz-Rot-Gelbes-Fieber entfacht werden.

Schließlich konnte zu diesem Zeitpunkt niemand ahnen, welches klägliche Ende die WM für die deutsche Mannschaft nehmen würde...

von Julia Günther, Referentin für Marketing, Gräfliche Kliniken



1 | Voll im Fußballfieber: Am 14. Juni war für die deutsche Mannschaft noch alles gut... (Fotos: Julia Günther)

2,3,4 | Hat leider nix genützt: der Gartenzwerg geht nicht mehr „für uns“ in die Knie! Oder: Von diesen gab es leider bei der deutschen Mannschaft viel zu wenig ...



FRISCHES TEAM UND FRISCHE OPTIK

In der Bäder- und Massageabteilung der Marcus Klinik sind wir ein freundliches, hilfsbereites und kompetentes Team. Die gesamte Abteilung hat am 14. April 2018 eine Fortbildung im Bereich der Elektrotherapie absolviert, um die Patienten so noch besser versorgen zu können.

Unsere Fachrichtung der Elektrotherapie haben wir um zwei Geräte und neue Therapieformen erweitert. Unter anderem bieten wir Interferenzstrom zur Schmerzlinderung und Durchblutungsförderung an. Auch die Hochvoltstrombehandlung zur Muskelkräftigung bzw. Muskelstimulation umfasst unser Aufgabengebiet.

Neben klassischen Massagen bieten wir auch manuelle Lymphdrainage, apparative Entstauung, neuromuskuläre Massagetechniken (Hemiparese Behandlungen, Narbentechnik, Migränebehandlungen), medizinische Bäder sowie umfangreiche Behandlungen im Bereich der Elektrotherapie an.



An der Elektrotherapie-Fortbildung haben (von links) Hildegard Loermann, Irina Siebert, Markus Brüning, Nicole Körte, Joachim Seraphim, Sabina Middeke, Kristina Biber, Monika Beumling, Michael Gawlista teilgenommen. (Foto: C. Körte)

Nach fast 30 Jahren steht nun eine umfangreiche Modernisierung unserer Bäder- und Massageabteilung auf dem Programm. Diese beinhaltet auch eine neue frische Optik der Behandlungsräume.

vom Team der Bäder- Massageabteilung der
Marcus Klinik



- 1 | Gleichzeitig möchten wir unsere neue Kollegin und med. Badehilfe Frau Katharina Nachtigall vorstellen, die wir zur Unterstützung der physikalischen Therapie gewinnen konnten. (Foto: Anna-Lena Thuns)
- 2 | Der Elektrotherapieraum II bietet Elektrostimulation mit neuesten Geräten der Firma Zimmer für den Muskelaufbau an.
- 3 | Hier liegt der Patient wie auf einem Wasserbett, in dem pulsierende Wasserstrahlen für einen Massageeffekt sorgen. (Foto: Anna-Lena Thuns)
- 4 | Die GBO-Geräte im Elektrotherapieraum I werden für die Iontophorese und Interferenz zur Schmerzlinderung bei Muskel- und Gelenkbeschwerden eingesetzt.



SICHERUNG UND FÖRDERUNG DER ORALEN ERNÄHRUNG IN DER PFLEGE, MARCUS KLINIK

DAS ANLIEGEN UND DER WEG DORTHIN
Nach DNQP (Deutsches Netzwerk für Qualitätsentwicklung in der Pflege) heißt es:

„Die Einrichtung verfügt über eine multiprofessionell geltende Verfahrensregelung zur berufsübergreifenden Zusammenarbeit beim Ernährungsmanagement.“

Als im Herbst 2008 die Konsensus-Konferenz „Ernährungsmanagement zur Sicherstellung und Förderung der oralen Ernährung in der Pflege“ in Osnabrück stattfand, war zunächst wohl nur Wenigen bewusst, wie sehr sich in den kommenden Jahren der Bereich „Ernährung“ in der Pflege etablieren würde. Der Arbeitstext der Konferenz machte die strukturellen Voraussetzungen sinnhaft deutlich, stellte Prozessabläufe und deren Steuerung vor und verwies auf die zu erwartenden Ergebnisse. Auch die Klinikleitung der Marcus Klinik hatte sich bereits im Jahre 2006 zu dem interdisziplinären Thema „Ernährung“ (Kompetenznetz Ernährung) informiert, und so wurde in den anschließenden Jahren das Thema „Ernährung“ im Pflegebereich immer mehr in den Focus gerückt.

Hausinterne Fortbildungen, aber auch Spezialisierungen einzelner Pflegefachkräfte im Bereich Mangelernährung oder Diabetes wurden umgesetzt. Der Bereich Diätetik war hier konsequent eingebunden und unterstützte die Vorhaben inhaltlich.

Folgerichtig hat sich im April 2017 in diesem Zusammenhang eine Projektgruppe gebildet, die als Ziel die Einführung und Umsetzung des Expertenstandards Ernährung hat. Zudem zeigt die berufliche Ausrichtung der Projektbeteiligten (Pflege, Diabetesassistenten und Diätassistenten) schon an, dass auf eine interdisziplinäre Ausrichtung Wert gelegt und eine entsprechende Interaktion gewünscht wird. Zur Gesunderhaltung des Patienten wird ein besonderes Augenmerk auf seine Ernährung gelegt, zumal eine sinnhafte Nährstoffaufnahme auch durchaus positive Wirkung auf die Therapiebeständigkeit des Patienten hat. Eine entsprechende Umsetzung wird als interdisziplinäre Aufgabe und Vorgehensweise verstanden. Die sich ergebende Kompetenzsteigerung der Mitarbeiter, aber auch die Professionalisierung der

Pflege sind zudem zur Sicherung einer bedürfnisorientierten und bedarfsgerechten Ernährung geeignet. Mittels einer frühzeitigen Erfassung und Bewertung des Status Quo werden Anzeichen einer drohenden oder bestehenden Mangelernährung und deren Gründe erkannt. Es wird Aufgabe der Pflege sein, durch angemessene Unterstützung und Umgebungsgestaltung spezifische Maßnahmen sowie ein geeignetes Nahrungsangebot eine Mangelernährung zu verhindern und bestehenden Defiziten entgegenzuwirken.

PRAKTISCHE ASPEKTE

Um Entscheidungen hier zielgerichteter treffen zu können, haben vier Projektbeteiligte am Fortbildungsseminar zum Thema „Praktische Aspekte der Ernährungstherapie in der Klinik“ teilgenommen und sich zum „Ernährungsbeauftragten Ernährungsmanagement“ in der Klinik qualifiziert. In dieser fachübergreifenden Veranstaltung für Ärzte, Apotheker, Pflege- und Ernährungsfachkräfte war das Themenspektrum weit gefächert:

Fortsetzung auf Seite 36

Fortsetzung von Seite 35

Mangelernährung, Dysphagie, Enterales und parenterale Ernährung, Komplikationen bei Sonde, Medikamentengabe über Sonde, pflegerische und ethische Aspekte der Ernährungstherapie, Berechnung von Ernährungsplänen. Die Veranstaltung hat das Verständnis und das Verstehen für die Problematik gefördert und zugleich sensibilisiert.

Die Frage: „Lohnt es sich, Mangelernährung anzugehen?“ wurde – gerade auch im Hinblick auf die ökonomischen Gesichtspunkte – eindeutig beantwortet. Bei jedem Patienten mit pflegerischem Unterstützungsbedarf ist die orale Nahrungsauf-

nahme entsprechend seinen Bedürfnissen und seinem Bedarf zu sichern und einer drohenden oder bestehenden Mangelernährung entgegen zu wirken.

AUGE UND NASE ESSEN MIT

Daher gilt: Der Nahrung – egal ob fest oder flüssig – kommt nicht nur eine wichtige soziale und kulturelle Rolle in unserer Gesellschaft zu. Bei der Umsetzung des Expertenstandards wird Essen und Trinken auch zum Spiegel der Lebensqualität. Und daher fördert bzw. gewährleistet ein Ernährungs-

management in der Klinik die orale Zufuhr der Nährstoffe. Eine Schlüsselfunktion haben in diesem Zusammenhang die Kolleginnen und Kollegen, die für die Zubereitung der Speisen verantwortlich sind. Optik, Geruch und Geschmack bestimmen den Erfolg einer ernährungstherapeutischen Vorgehensweise nicht unerheblich mit.

Das Projekt Ernährungsmanagement in der Pflege entwickelt sich. Die Wirksamkeit wird sich zeigen!

von Ludger Spille, Diätassistent, Marcus Klinik

SIND WIR NICHT SÜSS ?

Die Diabetes- und Ernährungsabteilung der Park Klinik stellt sich vor

Die Park Klinik erhält zum wiederholten Male die von der Deutschen Diabetes Gesellschaft (DDG) ausgestellte Zertifizierung zum „Diabeteszentrum DDG“ als stationäre Behandlungseinrichtung für Menschen mit Diabetes mellitus Typ 1 und Typ 2. Das Zertifikat ist eine Anerkennung für eine Einrichtung, die ein sehr gutes diabetologisches Qualitätsniveau nachweisen kann.

Der Diabetes mellitus ist in Deutschland wie in der gesamten westlichen Welt eine Volkskrankheit mit zunehmender medizinischer und sozioökonomischer Bedeutung. Derzeit sind mehr als sechs Millionen Menschen in Deutschland betroffen, etwa 95 % leiden unter einem Diabetes mellitus Typ 2. Zudem ist von einer Dunkelziffer von etwa zwei Millionen Menschen auszugehen. Ziel der Diabetologie in der Park Klinik ist es, einen Beitrag zur Verbesserung der Versorgung von Menschen mit Diabetes mellitus zu schaffen. Die Behandlung im Rahmen einer Rehabilitationsmaßnahme dient als Bindeglied bzw. Ergänzung zu vorhandenen ambulanten Versorgungsstrukturen (wie hausärztliche oder diabetologische Schwerpunktpraxen) sowie Krankenhäusern.

HILFE ZUR SELBSTHILFE

Über den Weg der Hilfe zur Selbsthilfe wird eine Behandlungsform vermittelt, die sich an den individuellen Lebensbedingungen orientiert und eine eigenständige Lebensführung ermöglicht, unter Verhinderung der durch Hyper- und Hypoglykämie bedingten Folgeschäden. Dieser ganzheitliche Therapieansatz erfordert eine interdisziplinäre Zusammenarbeit durch ein diabetesversiertes Team sowie den Austausch mit allen an der Behandlung beteiligten Fachabteilungen, wie der Kardiologie und der Psychosomatik.

Das Ernährungs- und Diabetesteam der Park Klinik bietet eine umfassende Begleitung und Beratung der Patienten im Rahmen ihres Aufenthaltes an. Auf dem Programm stehen neben regelmäßigen Einzelberatungen zur Blutzuckerbesprechung und Insulinanpassung modulare Schulungseinheiten zu den Themen Hypoglykämie, BE-Berechnung, Insulininjektionstechniken, Ernährungsschulungen und vieles mehr. Auch speziellere Therapieformen wie die Insulinpumpentherapie oder auch das kontinuierliche Glukosemonitoring mittels Sensor (CGM) können durch die Spezialisten abgedeckt werden.



Das Team der Diabetesabteilung hinten von links: Karin Volkhausen, Myrna Schmidt, Ulrike Finke. Vorne von links: Stefanie Walter, Annegret Möhring (Foto: Julia Günther)

PRAKTISCHES IN DER LEHRKÜCHE

Praktische Übungen werden in der Lehrküche umgesetzt – die übrigens auch von Patienten ohne Diabetes gerne genutzt wird. Durch regelmäßig stattfindende interdisziplinäre Teamsitzungen können auch „schwierige Fälle“ besprochen werden. Auch die Ernährung darf nicht zu kurz kommen – die

erfahrenen Diätassistentinnen helfen weiter bei diättherapeutischen sowie ernährungsmedizinischen Maßnahmen. Diättherapie als Maßnahme für Kranke – durch eine gezielte Diät sollen Symptome vermindert, Krankheiten geheilt oder der Krankheitsverlauf positiv beeinflusst werden. Beispiele sind hier die Beratung bei Niereninsuffizienz, Hyperurikämie, Osteoporose und Fettstoffwechselstörungen. Einen immer größer werdenden Anteil machen Beratungen bei chronisch entzündlichen Darmerkrankungen und Intoleranzen aus.

DAS ERNÄHRUNGS- UND DIABETESTEAM SETZT SICH AUS DEN FOLGENDEN FACHFRAUEN ZUSAMMEN:

Seit 1990 als Diätassistentin in der Park Klinik tätig, ist **Annegret Möhring** seit 1998 Mitbegründerin des Schulungsteams im Diabetesbereich. Neben der Fachweiterbildung zur Ernährungsberaterin DGE folgte schnell die Weiterbildung zur Diabetesberaterin DDG. Mit ihrem umfangreichen Wissen unterstützt sie seitdem die Klinik in allen Fragen rund um Diabetes und Ernährung. Durch ihre langjährige Mitarbeit hat sie den Bereich der Diabetesberatung maßgeblich mit gestaltet.

Karin Volkhausen beginnt ihre Tätigkeit 1998 zunächst als Krankenschwester in der Park Klinik, drei Jahre später ergreift auch sie das Diabetesfieber und es folgt die Ausbildung zur Diabetesberaterin DDG und Tätigkeit als Teamleiterin der Abteilung. Gemeinsam mit Annegret Möhring baut sie die Diabetesabteilung auf und entwickelt schrittweise das von der DDG anerkannte Schulungscurriculum. Nach 18-jähriger Betriebszugehörigkeit ging Karin Volkhausen in den wohlverdienten Ruhestand, unterstützt das Diabetes- und Ernährungsteam aber weiterhin im Rahmen einer geringfügigen Beschäftigung.

2003 bekommen die Diabetesdamen Unterstützung durch **Stefanie Walter**. Als Diätassistentin unterstützt sie die beiden hauptsächlich mit ihrem Wissen im Bereich Ernährung, welches sie 2004 mit der Weiterbildung zur Nephrologischen Ernährungstherapeutin VDD erweitert. Da der Diabetes nie allein gesehen werden darf, folgt 2014 die Weiterbildung zur Hypertonieassistentin DHL. Ihren persönlichen Schwerpunkt hat sie auf die Motivation der Patienten gesetzt.



Diabetes zeigt sich in vielen Facetten.
(Foto: Sascha Reichert)

Bereits im sechsten Jahr unterstützt, berät und behandelt **Ulrike Finke** als Fußexpertin Patienten mit einem diabetischen Fußsyndrom. Den Beruf der Podologin übt sie nun bereits seit rund zehn Jahren mit großer Leidenschaft aus. Die Podologie umfasst präventive und kurative therapeutische Maßnahmen rund um den Fuß. Nach ausführlicher Anamnese und Befunderstellung bietet die Spezialistin neben der podologischen Komplexbehandlung ein Seminar rund um die Fußgesundheit an. Da Menschen mit Diabetes ein erhöhtes Risiko haben, Fußprobleme zu entwickeln, setzt sie ihre Prioritäten ganz klar auf Prävention mit dem Ziel der Erhaltung der Leistungsfähigkeit der Füße. In ihrem Seminar lernen die Teilnehmer, wie eine professionelle Fußpflege aussehen sollte, was beim Schuhkauf wichtig ist und warum der Fuß leider viel zu oft nicht ernst genug genommen wird. Ein wichtiger Aspekt ist zudem die interdisziplinäre Zusammenarbeit mit anderen Berufsgruppen wie Ärzten und Orthopädieschuhtechnikern.

Als „Neue“ im Team ist **Myrna Schmidt** seit August 2017 verstärkend dazugekommen. Als Diätassistentin und Diabetesberaterin DDG hat auch sie ihren Schwerpunkt auf die Beratung und Begleitung von Menschen mit der chronischen Stoffwechselerkrankung gelegt. Durch ihre Tätigkeit in einem großen Akutkrankenhaus weiß sie, dass die Diabetesschulung im stationären Setting oftmals viel zu kurz kommt und eine Diabetesberatung im Rahmen eines Reha-Aufenthaltes Gold wert sein kann.

von Myrna Schmidt, Diabetesberaterin und Diätassistentin, Park Klinik

EIN TAG IN DER PFLEGE

Anna-Lena Thuns wollte wissen, wie ein Tag auf einer Pflegestation aussieht

Als Kauffrau für Büromanagement durchläuft man in der Unternehmensgruppe Graf von Oeynhause-Sierstorpff (UGOS) viele verschiedene Abteilungen. Wir Azubis erhalten einen Einblick in den Einkauf, Presse und Öffentlichkeitsarbeit, Vertrieb, Marketing, Finanzbuchhaltung. Um andere Bereiche in der UGOS besser kennen zu lernen, habe ich mir überlegt, einen Tag in einer der Reha-Kliniken in der Pflege zu verbringen. Also habe ich Kontakt mit der Gesundheits- und Krankenpflegerin Anja Egeling und dem Praxisanleiter Sascha Schönbrunn aufgenommen, ob ich mit ihnen in der Caspar Heinrich Klinik einen Tag lang die Pflege erkunden darf. Nach Rücksprache mit der Pflege-

dienstleitung Regina Klocke und ihrer Genehmigung ging alles ganz schnell.

ZENTRALSTATION MIT INTENSIV-BETREUUNG

Mein Tag ist um sieben Uhr auf der Station 1b/c gestartet. Insgesamt hat die Caspar Heinrich Klinik fünf Stationen mit 266 Betten. Die kardiologische Station 1b/c ist die Zentralstation der Klinik, dort gibt es zur Sicherstellung der Notfalltherapie zwei Intensiv-Betten. Diese stehen vom Stationszimmer aus ständig unter Beobachtung. Die Zentralstation hat 56 Betten, für die tagsüber drei Pflegekräfte zuständig sind. Sie ist durchgehend erreichbar

unter dem Funk 99. Die Pflegekräfte der Station 1b/c sind für die Notfälle der ganzen Caspar Heinrich Klinik zuständig.

Um sieben Uhr treffen sich alle Pflegekräfte, um die Übergabe mit der Nachtschwester durchzuführen. Die Nachtschwester gibt Informationen darüber, was in der Zeit von „spät auf früh“ passiert ist. Gab es eine Verlegung, sind im Spätdienst am Vortag Besonderheiten aufgetreten, waren Patienten auffällig- dieses wird alles schriftlich dokumentiert. Nachdem alles ausführlich besprochen wurde, beginnt ab 7.15 Uhr der Frühdienst.

Fortsetzung auf Seite 38

Fortsetzung von Seite 37

Zuerst habe ich unter Anleitung von Anja Egeling die Akten für den Tag kontrolliert. In den Akten werden die Unterlagen der Patienten wie ein Kurvendiagramm zur Medikamentenvergabe, der Entlassungsbrief des vorherigen Krankenhausaufenthaltes, Befunde etc. gesammelt. Wir haben an dem Tag die Uhrzeit der Visite sowie den Namen des visitierenden Arztes eingetragen, um nachvollziehen zu können, wann und bei welchem Arzt der Patient Visite hatte.

Jeder Patient hat von der Klinik aus eine persönliche Kladde, in denen die pflegerischen Verrichtungen dokumentiert werden. Außerdem können die Pflegekräfte so jeden Morgen sehen, bei welchem Patient was gemacht werden muss, zum Beispiel Blutdruck messen, Gewicht abfragen, Heparin-Spritze verabreichen, Verbände wechseln. Die Blutentnahmen werden separat organisiert und gehören nicht zu den pflegerischen Verrichtungen. Die Blutabnahme bei den Patienten sowie die Büroarbeit werden im Stationszimmer durchgeführt.

ZUR VISITE BITTE!

Ab 8.30 Uhr durfte ich dann zusammen mit Sascha Schönbrunn und Frau Dr. Toumi (Fachärztin für Innere Medizin und Kardiologie) die Visite beglei-

ten. Jeder Patient hat einmal pro Woche eine Facharztvisite im Zimmer der Ärztin. Die Zentralstation 1b ist eine kardiologische Station. Die Patienten haben koronare Herzkrankheiten, Herzmuskelerkrankungen, Herzschwächen, Herzrhythmusstörungen oder Bluthochdruck. Manche hatten auch einen Herzinfarkt, etliche sind wegen einer Bypass- oder Herzklappenoperation oder einer Implantation von Herzunterstützungssystemen in der Reha. Aufgrund der vielen verschiedenen Krankheitsbilder war die Visite für mich sehr abwechslungsreich. Es war sehr aufregend und spannend zu erleben, wie es den Patienten geht und weshalb sie in der Reha sind – die ganzen Informationen und Details stehen natürlich unter Schweigepflicht. In der Visite geht es darum, mit den Patienten über ihr Befinden und ihren Fortschritt zu sprechen. Außerdem guckt sich Frau Dr. Toumi den Medikamentenplan an und ändert gegebenenfalls die Dosis oder das ganze Medikament. Der Patient darf zusammen mit Frau Dr. Toumi schauen, welche Anwendungen er gerne besuchen würde und was gut für seinen Körper ist. Nach der Visite, die fast vier Stunden dauerte, haben wir alle zusammen auf der Station eine Mittagspause gemacht. Danach folgte eine Neuaufnahme auf der Station 1a. Sascha Schönbrunn führte das Aufnahmegespräch im Zimmer des Patienten, ich durfte ihn dabei begleiten. Bei dem Aufnahmegespräch werden die Medikamente, die der



Foto: Ann-Lena Thuns

Patient mitgebracht hat mit dem Medikamentenplan unserer Ärzte abgeglichen. Außerdem werden die Patienten über den Tagesablauf in der Caspar Heinrich Klinik aufgeklärt.

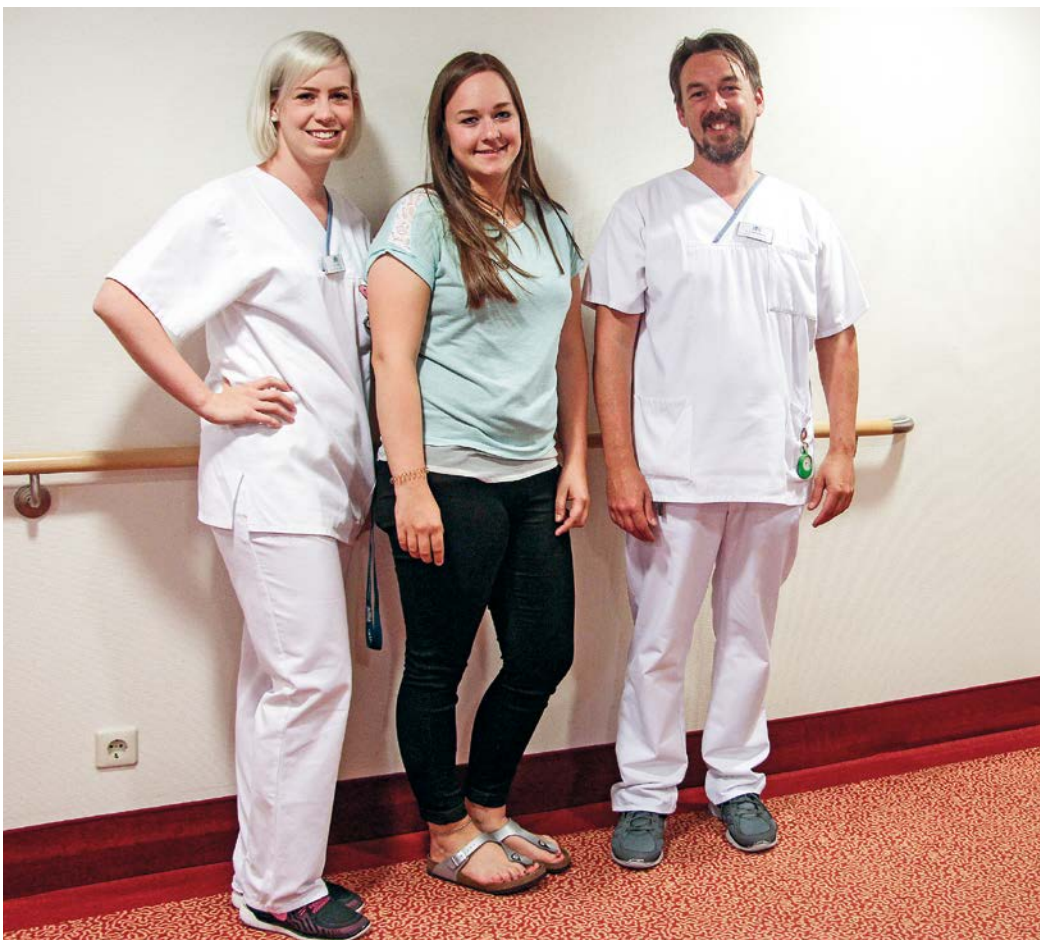
WIE SIEHT ES AUS MIT DEN ATL's?

In der Aufnahme wird ebenfalls erfragt, ob der Patient in allen ATLs (das sind die alltäglichen Dinge des Lebens wie waschen, sich ankleiden, allein essen...) selbstständig ist und keine Unterstützung benötigt. Zudem wird erfragt, ob der Patient Schmerzen hat und gegebenenfalls interveniert werden muss. In der Regel erfolgt nach der Aufnahme des Patienten durch die Pflegekräfte ein Gespräch mit dem Stationssekretariat und anschließend ein Arztgespräch. Das Aufnahmegespräch mit dem Patienten ist sehr individuell, da jeder Patient anders ist.

Ab 14.45 Uhr haben alle diensthabenden Pflegekräfte an einer Schulung von Viktor Rau zur Anwendung des Defibrillators (Monitorüberwachung) und der Sauerstoffflasche teilgenommen.

Um 15.15 Uhr folgte dann die Übergabe mit dem Spätdienst. Wir haben uns wieder auf der Zentralstation 1b/c getroffen und kurz besprochen, was an dem Tag passiert ist und welcher Patient neu angereist ist. Nach der Übergabe hieß es dann: Feierabend für heute!

Allgemein fand ich den Tag sehr interessant. Es war schön, einen Einblick in einen komplett anderen Beruf zu erhalten - obwohl in der Pflege auch viel Büroarbeit zu erledigen ist. Ein Dankeschön hiermit auch an das Pflegeteam der Caspar Heinrich Klinik, dass ich den Tag bei euch verbringen durfte und viele verschiedene Eindrücke bekommen habe!



Anja Egeling, Anna-Lena Thuns, Sascha Schönbrunn (Foto: Gräfliche Kliniken)

von Anna-Lena Thuns,
Auszubildende Büromanagement, UGOS

EIN FEST FÜR KLEIN UND GROSS

Kinder und Erwachsene hatten Spaß beim Kinderfest

Das Kinderfest war ein voller Erfolg. Insgesamt 60 Kinder haben sich auf der Wiese hinter der „Caspar Heinrich Klinik“ bei Bubble Soccer und auf der Hüpfburg ausgetobt. Das Kinderfest ist aus der Kooperation der „Gräflichen Kliniken“ mit der „Projekt Begegnung gGmbH“ aus Boffzen entstanden, die gemeinsam mit der Stadt Driburg auch die FERIENBETREUUNG „HAPPY HOLIDAY KIDS“ anbieten.

Nicht nur Kinder spielten, malten und bastelten, auch die Erwachsenen legten Hand an. Einige Papas nutzten die Gelegenheit und testeten die Bubble Soccer. Eltern und Großeltern haben gemeinsam mit den Kindern gewerkelt, gebastelt und gesägt. Sie konnten Seile drehen, Lederarmbänder und ein Wurfspiel herstellen. Kinderschminken und Torwandschießen waren gut frequentiert und die Kleinsten nahmen die Hüpfburg in Beschlag. „Die Stimmung war sehr gut und alle Angebote wurden super genutzt. Ich würde es fast ein Fest für Groß und Klein nennen“, zeigt sich Anne-Dore Witt vom „Projekt Begegnung“ zufrieden.



Die Kleinsten nahmen die Hüpfburg in Beschlag.
(Fotos: Projekt Begegnung gGmbH)

Das Betreuungsangebot der HAPPY HOLIDAY KIDS richtet sich an Kinder von drei bis zwölf Jahren und wird auch in den Herbstferien wieder stattfinden. Es kann wochenweise gebucht werden, die Kinder werden jeweils von Montag bis Freitag zwischen 7 und 17 Uhr am Teilstandort der Gesamtschule Bad Driburg-Altenbeken in der Kapellenstraße 15 in Bad Driburg betreut.

Weitere Informationen, Anmelde- und Einverständniserklärungsformulare können Sie unter www.projekt-begegnung.de herunterladen. Für Fragen steht Anne-Dore Witt per E-Mail unter a.witt@projekt-begegnung.de oder unter der Mobilfunknummer 0152-04225959 gern zur Verfügung.



Klein und Groß werkten gemeinsam.

jekt-begegnung.de heruntergeladen. Für Fragen steht Anne-Dore Witt per E-Mail unter a.witt@projekt-begegnung.de oder unter der Mobilfunknummer 0152-04225959 gern zur Verfügung.

von Annika J. Hilgenberg, Public Relations, UGOS

WIR SIND HIER SCHLIESSLICH AUF EINEM KINDERGEBURTSTAG!

Weil es bis Weihnachten immer so lange dauert, bietet die Gräfliche Konditorei jetzt Backen als Kindergeburtstags-Event an

Heike Kurtz backt in der Adventszeit regelmäßig Knusperhäuschen mit den Kindern in den umliegenden KITAs. Kürzlich kam sie auf die Idee, das Backen auch mal außer der Reihe anzubieten. Da sie selbst nicht ohne Backen sein kann (und das, obwohl sie am liebsten Chips isst) und in Gesellschaft alles mehr Spaß macht, hat sie kurzerhand beschlossen, Kinder zu sich in die Konditorei einzuladen. Das erste Event dieser Art war ein Kindergeburtstag, an dem die Kinder sich für das Thema „Muttertag“ entschieden haben. Grundsätzlich können die Kinder sich ein Motto für ihre Back-Aktion aussuchen. Bei den Kindergeburtstagsaktionen geht Selina Johnson, Auszubildende Konditorin im 3. Lehrjahr, Heike Kurtz zur Hand. Bei Interesse können Eltern unter heike.kurtz@graeflicher-park.de Kontakt aufnehmen, um Termine und Einzelheiten zu besprechen.

von Annika J. Hilgenberg, Public Relations, UGOS



Lecker siehts aus.



Das stolze Geburtstagskind freut sich über die Back-Session in der Marcus Klinik. (Fotos: privat)



Konzentrierte Köpfe beugen sich über die Arbeit.



Bloß jetzt nicht kleckern! Alle geben sich sehr viel Mühe.



Selina Johnson (links) hilft den Kindern, damit alles gelingt.

SEHR GUTES DIABETOLOGISCHES QUALITÄTSNIVEAU

Erneute Anerkennung für die Park Klinik Bad Hermannsborn

Der Diabetes mellitus ist eine chronische Erkrankung, die am effektivsten durch den Patienten selbst behandelt werden kann – in der Park Klinik Bad Hermannsborn erfolgt dies mit Unterstützung von Fachleuten. Die Diabetologen, Diabetesberater, Diabetesassistenten, Podologen etc stehen unter der Leitung von Chefarzt Dr. med. Rolf Radke und werden von Oberarzt Dr. Erich Leßmeister unterstützt.

Die eigens in der Klinik eingerichtete Abteilung unterstützt die Fachbereiche Kardiologie, Orthopädie sowie Psychosomatik. Tagtäglich zeigt sich aber vor allem, dass insbesondere Herzpatienten an Diabetes erkrankt sind. „Diabetes ist eine Herzkrankheit“ so heißt es oft. Im besten Fall wissen Patienten dies bereits vor Beginn ihrer Reha. Oftmals jedoch wird die Erkrankung jedoch erst vor Ort festgestellt und der Patient dann entsprechend eingestellt.

GUTE LEISTUNGEN WERDEN BELOHNT

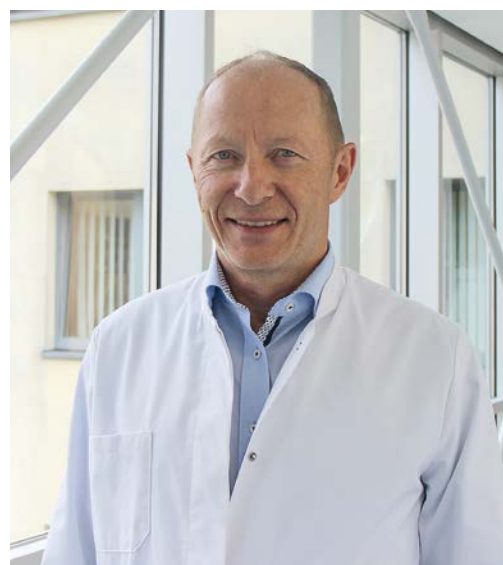
Die Park Klinik weist ein sehr gutes diabetologisches Qualitätsniveau auf und konnte somit erneut das Zertifikat der Deutschen Diabetes Gesellschaft (DDG) zum „Diabeteszentrum DDG“ als stationäre Behandlungseinrichtung für Menschen mit Diabetes mellitus Typ 1 und Typ 2 erlangen.

Darüber hinaus trägt die Park Klinik auch das Siegel der Deutschen Gesellschaft für Prävention und Rehabilitation von Herz-Kreislaufkrankungen. Sie ist zudem von der BARMER/GEK mit dem BARMER/GEK plus Klinik-Logo ausgezeichnet. Das „Plus“ wird von der BARMER/GEK für

- ein medizinisch optimiertes Behandlungsprogramm,
- persönliche und kompetente Begleitung,
- beispielhafte Qualitätssicherungssysteme,
- umfassendes Schulungs- und Vortragsangebot sowie
- kostenlosen Transfer vom Bahnhof und zurück vergeben.



Oberarzt Dr. Erich Leßmeister unterstützt die Diabetes-Fachleute. (Foto: Gräfliche Kliniken)



Unter der Leitung von Chefarzt Dr. Rolf Radke helfen Diabetologen, Diabetesberater, Diabetesassistenten und Podologen bei allen Belangen rund um Diabetes. (Foto: Julia Günther)

von Julia Günther,
Referentin für Marketing,
Gräfliche Kliniken



WAS DIE GRÄFLICHEN BROTE UND DER NACHWUCHS DER MITARBEITER GEMEINSAM HABEN

Unsere Brotbäckerei ist der beste Beweis dafür, dass es sich nicht um eine brotlose Kunst handelt

Von einer „brotlosen Kunst“ redet man, wenn Dinge zwar kunstvoll sind, aber wenig Sinnvolles hervorbringen. Definitiv nicht zur „brotlosen Kunst“ gehört demnach das Backen von Broten. Wie schon berichtet, ist die Gräfliche Bäckerei hier sehr rege und bringt monatlich über zwei Tonnen Brot unter die Leute. Manuel Eichler fertigt Vollkornbrote, Paderborner, Weiß- und Dinkelbrote, um nur ein paar Beispiele zu nennen. Aus den vier anfänglichen Sorten sind mittlerweile stolze neun Sorten hervorgekommen. Sie könnten „Weizenklotz“ oder „Roggenrolle“ heißen. Sicher würde den Konditoren aus der Gräflichen Bäckerei für jede Sorte so eine eher sachliche Bezeichnung einfallen. Doch das reichte ihnen nicht, denn sie lieben ihr Brot. Und so ergab es sich: „Moment mal – wenn wir doch unser Brot so mögen – was mögen wir denn auch sehr?“ Die Antwort liegt auf der Hand: „Na klar, unsere eigenen Kinder!“ Und so wurde sie geboren, die Idee, die Brote nach den „Krümels“ der Mitarbeiter zu benennen. Mancher dieser „Krümels“ ist heute schon ein ausgewachsener Krumen, doch die Namen bleiben erhalten. Wenn das kein Liebesbeweis ist!

Und weil Kinder groß werden und ständig neue Brotsorten ins Angebot aufgenommen werden, ist diese Liebesgeschichte noch lange nicht vorbei: Zum Herbst wird es ein Kartoffelbrot, zu Weihnachten ein Walnussbrot geben. Wir sind gespannt, wie sie heißen werden!

von Annela J. Hilgenberg,
Public Relations, UGOS



Jonas, der Pate für das klassische Graubrot „Paderborner“ (Fotos: privat)



Das Rosinenbrot „Emilia“ lässt an glückliche Momente denken.



Dana und Arne sind als Müsli-Hafer-Brot mit Haferflocken und geröstetem Sesamöl und als Malz-Mehrkornbrot mit Leinsaat, Sesam, Sonnenblumenkernen verewigt.



Das süße Weißbrot hat seinen Namen von Jolien.



Nora ist das nahrhafte Bauernbrot gewidmet.



Sammy war Pate für das Brot mit Sesam, Leinsaat, Haferflocken und Sonnenblumenkernen...



Erst kürzlich gesellte sich „Tim“ dazu, das Vitalbrot.



...Vivien für das Brot mit Urgetreide wie Dinkel, Einkorn und Emmer.



Nach „Steffen“ wurde das Möhrenbrot benannt.



Phil ist Namensgeber für das kernige Rheinische Vollkorn-Schrotbrot.

FRISCHER INPUT FÜR DIE GARAGE33

In der garage33 – dem Paderborner Gründungsinkubator – tüfteln junge Gründer und bestehende Unternehmen an neuen Ideen



Prof. Dr. Rüdiger Kabst, Leiter des Technologietransfer- und Existenzgründungs-Center der Universität Paderborn (TecUP; vierter von links in der hinteren Reihe) und Thomas Dörpinghaus, Geschäftsführer der Bad Driburger Naturparkquellen (vierter von rechts in der hinteren Reihe), freuen sich auf die gemeinsame Zusammenarbeit. (Foto: Verena Eickmann)

Zusammen mit dem Wirtschaftsverein „Paderborn überzeugt.“, der Universität Paderborn und regionalen Wirtschaftspartnern wurde im Technologiepark ein Innovationsquartier geschaffen, das eine große Strahlkraft für die Region Ostwestfalen-Lippe erzeugt.

Dank der Unterstützung der Bad Driburger Naturparkquellen können sich die in der garage33 ansässigen Start-

Ups auf frischen Input in Form von Getränken freuen. Seit Februar können sich die Gründerinnen und Grün-

der am gesponserten Kühlschrank kostenfrei bedienen.

GARAGEN-GEDANKEN

Die garage33 verdankt ihren Namen der Denkweise, dass bereits viele gute Ideen in einer Garage entstanden sind - eine Hommage an berühmte Computer-Pioniere wie Steve Jobs und Heinz Nixdorf, die in einfachen Verhältnissen gründeten und in Garagen & Co. den Grundstein für ihre Unternehmen legten. Die Zahl „33“ drückt den regionalen Bezug aus: sowohl die Paderborner Postleitzahl beginnt mit der 33, aber auch die Autobahn A33 führt durch die Region.

Neben der räumlichen und technischen Infrastruktur, die vielen Start-Ups zu Beginn ihrer Entwicklung noch fehlt, bietet die garage33 jungen Teams tolle Gelegenheiten, sich bei spannenden Events und interessanten Workshops mit Unternehmen vor

Ort zu vernetzen. Gründer finden hier außerdem Mitstreiter und Mentoren: von der garage33 aus unterstützt das Technologietransfer- und Existenzgründungs-Center der Universität Paderborn (TecUP), als Schnittstelle zwischen Wissenschaft und Wirtschaft, die regionale Start-Up-Szene.

TecUP zeigt kreativen Köpfen Wege in die Selbstständigkeit auf – über das vielfältige Kursangebot an der Universität Paderborn bis hin zum individuellen Start-Up-Coaching. Zugleich bietet die garage33 regionalen Wirtschaftspartnern Freiraum, um gemeinsam mit Startups, Studierenden und Wissenschaftlern der Universität innovative Produkte und Geschäftsmodelle zu erarbeiten.

von Julia Wegge,
Universität Paderborn

SALZKOTTEN MARATHON

Bad Driburger Naturparkquellen sind seit Jahren Partner



Thomas Dörpinghaus posiert mit den frischgebackenen Zweitplatzierten des Staffellaufs im Rahmen des 11. Salzotten Marathons (v.l.n.r.: Jan Nikulla, Thomas Dörpinghaus [Geschäftsführer Bad Driburger Naturparkquellen], Elmar Sprink, Sebastian Schär und David Smyrek) (Fotos: Braun media GmbH)

Die Laufveranstaltungen erfreut sich breiter Beliebtheit und stetigem Wachstum: Auch in diesem Jahr brilliert die inzwischen 11. Auflage des Sportevents mit einem neuen Teilnehmerrekord: 2.431 Sportler/Innen!

Auch für den Brunnenbetrieb war der diesjährige Salzotten Marathon ein ganz besonderer:

Rund um den neuen Markenbotschafter Elmar Sprink formierte sich ein starkes Läuferteam, welches als erste Staffel „powered by Bad Driburger Naturparkquellen“ an den Start ging und prompt Platz 2 erzielte. Herzlichen Glückwunsch!

von Verena Eickmann,
Marketing, Bad Driburger Naturparkquellen



Mitten im Lauf: Elmar Sprink gibt alles!

ERSTES INTERNATIONALES PADER-LEICHTATHLETIK-MEETING EIN VOLLER ERFOLG!

Tolle Wettkampfatmosphäre im Paderborner Ahorn-Sportpark

Die Aufregung und Anspannung in den letzten Tagen vor dem 1. Internationalen Pader-Leichtathletik-Meeting wuchs bei allen Beteiligten ins Unermessliche. Doch der Erfolg der ersten Auflage spricht für sich: 160 Athleten aus 13 Nationen erlebten eine tolle Wettkampfatmosphäre im Paderborner Ahorn-Sportpark.

Das späte Highlight des Wettkampftages sollte der Weitsprung der Männer und Frauen werden. Hier waren es vor allem Greg Rutherford (GB) und Nadja Käther, die die Zuschauer in die Kurve zogen, um den Weitsprungwettkampf zu verfolgen. Der Olympiasieger 2012, Welt- und Europameister zeigte seinen Wettkampf immer noch in bester Form und faszinierte die Zuschauer. Mit 7,76 Metern gewann er den Wettbewerb wie erwartet und äußerte anschließend: „Die Atmosphäre war großartig und ich bedanke mich bei allen Zuschauern, die mich angefeuert haben. Ich würde gerne als Zuschauer nach meinem Karriereende wiederkommen.“

SUPER LOCATION

Schon in der Vorbereitung auf den Wettkampf kam Rutherford ins Schwärmen über den Sportpark: „Es ist eine Super-Anlage. Dass die Menschen hier einfach zu jeder Zeit umsonst Sport treiben können, finde ich klasse.“ Auf der benachbarten Anlage zeigte Nadja Käther (HSV), die bereits die EM-Norm in der Tasche hat, einen guten Wettkampf und freute sich mit 6,57 Metern über ihren Sieg. Zu den Zuschauern an der Weitsprunggrube zählte auch Pamela Dutkiewicz (TV Wattenscheid 04). Die Bronze-Medaillen-Gewinnerin der Weltmeisterschaften von London 2017 (100mH) feuerte Käther und ihre Vereinskollegeninnen fleißig an.

Im 100-Meter-Finale hatte Daryll Neita (GB) mit 11,23 Sekunden die Nase deutlich vor ihrer Konkurrenz und zeigte, dass auf der Bahn des Ahorns richtig schnelle Zeiten möglich sind. „Ich habe es genossen“ so die Britin nach ihrem Rennen. Zweite wurde Sina Meyer (LAZ Zweibrücken) in 11,59 Sekunden und der dritte Platz ging an Paderbornerin Chantal Butzek (11,69sec), die meinte: „Das war eine richtig geile Veranstaltung!“ Leider konnte Tatjana Pinto aus gesundheitlichen Gründen das Rennen nicht bestreiten, ließ es sich aber nicht nehmen der Veranstaltung trotzdem beizuwohnen und verteilte fleißig Autogramme. In der Männerklasse ging Rang drei ebenfalls als den LC-Paderborn. Hier gab es für Noel Thorwesten in 10,75 Sekunden Bronze hinter Maurice Huke

(10,71sec) und Philipp Trutenat in 10,58 Sekunden (beide TV Wattenscheid 04).

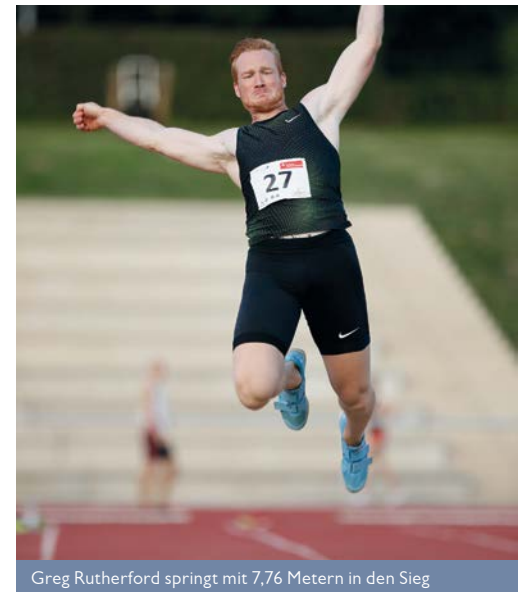
Zum überraschenden 200-Meter-Sieg bei den Männern lief Torben Junker (LG Olympia Dortmund) in 21,03 Sekunden. Für den eigentlichen 400-Meter-Spezialisten bedeutet das eine hervorragende neue Bestzeit und Rang eins vor Maurice Huke (21,35 sec TV Wattenscheid 04) und Kai Sparrenberg (21,49sec LG Brillux Münster). Über die 110-Meter-Hürden freute sich LC-Mehrkämpfer Andre Karasch in neuer Bestzeit von 15,01 Sekunden über den Sieg. Bei den Frauen gab es ein Kopf-an-Kopf Rennen zwischen Wattenscheiderin Monika Zapalska (13,66sec) und Aigerim Shynazbekova aus Kasachstan, welches die Kasachin in 13,55 Sekunden für sich entschied. Die Deutsche U20 4x100-Meter-Staffel mit Viktoria Dörnike, Keshia Kwadwo, Sophia Junk und Corinna Schwab lief in 44,42 Sekunden nicht nur zum deutlichen Sieg, sondern auch zur aktuellen Weltjahresbestzeit dieser Altersklasse.

WIEDERHOLUNG IN PLANUNG

Die durchweg positive Rückmeldung vieler Athleten stärkt die Idee, das Internationale Pader-Leichtathletik-Meeting in den nächsten Jahren als wiederkehrende Veranstaltung zu etablieren. „Aus der Veranstaltung kann man was machen!“ so Ralf Pahlsmeier, Geschäftsführer der Ahorn-Sportpark gGmbH, und betont weiter: „Man hat gemerkt wie leichtathletik-affin die Menschen sind und wie sie sich für ein solches Event begeistern können.“ Wir freuen uns schon jetzt auf das 2. Internationale Pader-Leichtathletik-Meeting!

Wir bedanken uns im Nachhinein noch einmal bei allen freiwilligen Helfern und Kampfrichtern für einen runden Ablauf des Wettkampfs.

Besonderer Dank geht an unsere vier Hauptsponsoren die PaderSprinter, das B&K Autohaus, die Sparkasse Paderborn-Detmold und den Eishersteller Gelamor. Ohne sie wäre die Verwirklichung dieses Events nicht möglich gewesen. Des Weiteren bedanken wir uns beim gesamten Ahorn-Sportpark-Team für die tolle Unterstützung vor, während und nach dem Wettkampftag. Ein großes



Greg Rutherford springt mit 7,76 Metern in den Sieg



Beim Hürdenlauf unterlag die Wattenscheiderin Monika Zapalska (links) knapp der Kasachin Aigerim Shynazbekova (Mitte). Rechts: Keshia Kwadwo



Nadja Käther zieht das Publikum beim Weitsprung in ihren Bann. (Fotos: Thomas Finke)



Mit guter Laune führten Josefina Elsler (links) und Inna Weit den gesamten Tag durch die Veranstaltung.

Danke geht auch an die Bad Driburger Naturparkquellen für die großzügige Getränkepende!

von Ines Wäntig, LC Paderborn

ALLES NEU MACHT DER MAI AUGUST:

Bad Driburger Naturparkquellen feiern Relaunch



Fühlt sich die Zeit seit der letzten Website-Überarbeitung wie ein Wimpernschlag an, erinnert das Internetzeitalter an die heutige Schnelligkeit ... Denn in wenigen Jahren hat sich einiges geändert. Ergo: Zeit für ein neues Antlitz!

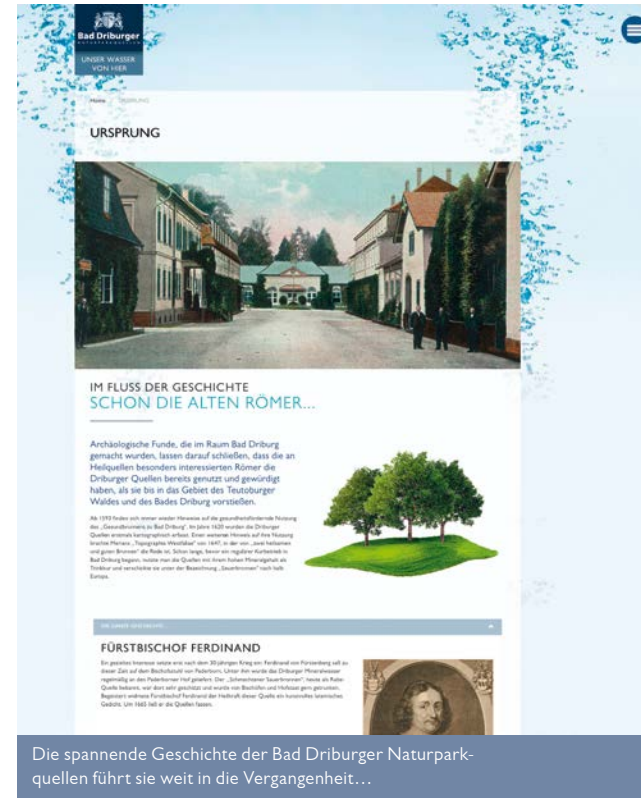
Mit viel Leidenschaft wurde ein frisches Konzept erarbeitet, welches dem Besucher nicht nur die Qualität der Produkte, sondern auch die Markenwelt neu eröffnen soll.

Neben einem modernen Design war es den Bad Driburger Naturparkquellen wichtig, dass zentrale Werte für den Konsumenten sichtbar werden:

PHILOSOPHIE ZUM ERLEBEN

„Natürlich stehen bei einem Mineralbrunnen die Getränke im Fokus. Doch unser Erfolg ist nicht nur von der Qualität unseres Produkt-Portfolios abhängig, sondern auch von den Menschen, die dahinterstehen. Als regionales Unternehmen ist uns Nahbarkeit und Persönlichkeit besonders wichtig, weshalb wir unseren Mitarbeitern einen besonderen Raum auf der neuen Homepage widmen“, erläutert Thomas Dörpinghaus, Geschäftsführer der Bad Driburger Naturparkquellen.

Verena Eickmann, Marketing, ergänzt: „Weiterhin war uns wichtig, einen Mehrwert zu schaffen, der über die Produktebene hinausgeht und unsere Philosophie erlebbar werden lässt. Hierfür gewähren wir Einblicke in unser vielseitiges Engagement, unser Verständnis von Nachhaltigkeit und Regionalität sowie in die einzigartige Geschichte des Brunnenbetriebs.“



Neugierig? Besuchen Sie die neue Website unter www.bad-driburger.de und tauchen Sie ein in die erfrischende Welt der Bad Driburger Naturparkquellen!

von Verena Eickmann, Marketing,
Bad Driburger Naturparkquellen

„NEVER CHANGE A WINNING TEAM“

Driburger Naturparkquellen verlängern Kooperationen



Rosi Aschenbrenner, Betreuung Sponsoren (Osterlauf); Wolfgang Krenz (Präsident SC Grün-Weiß Paderborn), Verena Eickmann (Marketing, Bad Driburger Naturparkquellen) und Mathias Vetter (Vereinsmanager SC Grün-Weiß Paderborn) freuen sich über das Fortführen der langjährigen Partnerschaft. (Foto: Bad Driburger Naturparkquellen)

Eine Ehe scheidet man nicht, wenn beide Partner zufrieden sind – und ähnlich scheint es sich auch mit Kooperationen zu verhalten.

Die Bad Driburger Naturparkquellen haben jüngst die Verträge mit dem „Paderborner Osterlauf“ und der „Schlosspark und Lippesee Gesellschaft mbH“ verlängert.

„Die Zusammenarbeit mit beiden Partnern ist geprägt von einer über die Jahre gewachsenen Beziehung, Loyalität und Beweglichkeit, um gemeinsam Projekte zu realisieren, die den Menschen in der Region einen tollen Mehrwert bieten.“

Wir freuen uns über das Fortführen der Kooperationen“, so Thomas Dörpinghaus, Geschäftsführer der Bad Driburger Naturparkquellen.

Der Paderborner Osterlauf hat sich in seiner jahrzehntelangen Laufbahn zu einem festen Highlight im Paderborner Veranstaltungskalender etabliert – und das nicht nur für aktive Läufer, sondern auch für ein breites Publikum, das selbst Wind und Wetter trotzt, um den Sportlern zuzujubeln.

Am 20. April 2019 wird der Osterlauf, auch mit tatkräftiger Unterstützung der Bad Driburger Naturparkquellen, zum 73. Mal stattfinden.

Die „Schlosspark und Lippesee Gesellschaft mbH“ bereichert die Region während des Schloss-Sommers mit erlesenen Events, die regelmäßig Freizeitvergnügen, Kultur und Abwechslung bieten.

Neben den beliebten Gartentagen „Hedera & Bux“ unterstützen die Bad Driburger Naturparkquellen unter anderem auch das Paderborner Weindorf, das vom 24. bis 26. August 2018 wieder in den Neuhäuser Schlosspark einlädt.

von Verena Eickmann, Marketing, Bad Driburger Naturparkquellen

Verena Eickmann (Marketing, Bad Driburger Naturparkquellen) stößt gemeinsam mit Sascha Riedel (Veranstaltungskaufmann der Schlosspark & Lippesee Gesellschaft mbH) und deren Geschäftsführer, Christian Stork, während der Veranstaltung „Hedera & Bux“ auf weiterhin gute Zusammenarbeit an. (Foto: Gerda Deleker, Schloss und Lippesee Gesellschaft)



RADIO HOCHSTIFT-FERIENFINALE 2018 IM AHORN-SPORTPARK

Zum sechsten Mal findet Ende August das Ferienfinale statt

Am letzten Ferien-Sonntag, den 26. August 2018, findet zum bereits sechsten Mal das Radio Hochstift-Ferienfinale im Ahorn-Sportpark statt. Zwischen 11 und 18 Uhr wird ein buntes Aktions-, Mitmach- und Showprogramm für die ganze Familie auf dem 100.000 m² großen Gelände des Ahorn-Sportparks angeboten. Unter der Federführung des Ahorn Sport- & Freizeit-Clubs Paderborn e. V. (ASC Paderborn) werden zahlreiche Angebote von Paderborner Sportvereinen und Kooperationspartnern auf dem Außengelände die Besucher anlocken. Hingucker werden der Ninja Extrem Parcours und eine riesige aufblasbare Indianer-

hüpfburg, auf der bis zu 30 Indianer gleichzeitig aktiv sein können, sein. Ebenfalls steht ein großer Wasserpool, auf dem Paddel-Boote ausprobiert werden können, für die Besucher parat. Ein fünf Meter hoher Kletterfelsen und weitere Aktionen laden zum Toben, Spielen und Hüpfen ein.

Die Förderung der Bewegung und die Gesunderhaltung ihrer Kunden sind für die Bad Driburger Naturparkquellen GmbH & Co. KG und den ASC Paderborn wichtige Aufgaben und Ziele in ihrer Arbeit. Durch eine Kooperation wollen beide Partner ihre jeweiligen Kompetenzen synergetisch einsetzen und gemeinsame Aktivitäten realisieren. Im Rahmen der seit mehreren Jahren bestehenden Kooperation unterstützt die Bad Driburger Naturparkquellen GmbH & Co. KG das Radio Hochstift-Ferienfinale. Zusammen mit dem LC Paderborn e. V. wird es von den Bad Driburger Naturparkquellen eine große Spiel-, Spaß- und Mitmach-Aktion geben. Neben einigen Leichtathletikübungen kann der Bad Driburger Parcours schnellstmöglich durchlaufen werden.

FILMGETREUE WALKING ACTS

Eine besondere Sehenswürdigkeit beim Ferienfinale ist ein filmgetreuer DeLorean aus „Zurück in die Zukunft“ mit den Charakteren Marty McFly und Doctor Brown, welche sich als Walking Acts präsentieren werden. Neben DeLorean können

auch potentielle E-Autos von der Polizei Paderborn bewundert werden und auf der Bühne des Polizei-Trucks wird ein buntes Programm geboten.

„Wir sind froh, dass wir durch die Unterstützung unserer Kooperationspartner wieder viele tolle Attraktionen präsentieren können. Aber vor allem freut es uns, dass diese Angebote von den Besuchern wieder kostenlos genutzt werden können. Das gilt zum Beispiel auch für das Bungee-Trampolin und die Kranfahrt im Ballon“, erläutert ASC-Vorsitzender Ralf Pahlsmeier.

Programm-Höhepunkt ist um 15:30 Uhr der Auftritt vom Kindermusiker HerrH auf der Radio Hochstift-Bühne. Für eine weitere musikalische Untermalung wird der Schützenmusikzug Schloß Neuhaus am Veranstaltungstag sorgen.

LIVE IM RADIO

Auch in diesem Jahr wird Radio Hochstift wieder live von 10 bis 13 Uhr vom Ferienfinale berichten. Der Eintritt ist frei und für das leibliche Wohl ist gesorgt. Für einen kostenlosen Shuttle Service von den Parkplätzen des Diebold Nixdorf-Geländes zur Veranstaltungsstätte ist durch eine Bimmelbahn gesorgt.

von Maren Richts, Ahorn Sportpark gGmbH



Pure Begeisterung im Bad Driburger Parcours während des Radio Hochstift-Ferienfinals im Ahorn-Sportpark. (Foto: Braun media/Ahorn-Sportpark)

INGWER, EINE TOLLE KNOLLE

Positiver Einfluss bei Stoffwechselstörungen

Die Ingwerpflanze ist in tropischen und subtropischen Regionen zu Hause und gehört zur gleichen Familie wie die Gelbwurz und Cardamom. Schon in der Antike gelangte Ingwer über den Gewürzhandel in den Westen.

In einer kürzlich erschienenen Meta-Analyse (das ist eine Zusammenfassung mehrerer Studien zur selben Thematik mit dem Ziel, weitergehende Informationen zu sichern – hier waren es 14 Studien mit einer Teilnehmerzahl von 473) wurde untersucht, ob Ingwer einen Einfluss auf Übergewicht und die damit verbundenen Stoffwechselstörungen hat. Aus der Grundlagenforschung gibt es Hinweise, dass Ingwer sich diesbezüglich positiv auswirkt.

ÜBERGEWICHT NIMMT ZU

Weltweit steigt der Anteil der Übergewichtigen (zur Zeit circa zwei Milliarden) und Schwerübergewichtigen (zur Zeit circa 650 Millionen) an. Im Jahr 2030 wird für die USA ein Anteil von 50% der Bevölkerung als schwerübergewichtig erwartet. Vor diesem Hintergrund ist man auf der Suche nach wirksamen, allen Menschen zugänglichen therapeutischen Möglichkeiten. Die Teil-

nehmer der Studien waren jüngere Erwachsene, die über mehrere Wochen Ingwer in verschiedenster Form zu sich genommen hatten; als Pulver, Extrakt oder von der Knolle selbst. Jedem Teilnehmer stand ein Teilnehmer aus der sogenannten „Placebogruppe“ gegenüber. Diese Probanden hatten keine Ingwerprodukte eingenommen. Was für Ergebnisse zeigten sich? Im Vergleich zur Placebogruppe ließ sich für die Ingwergruppe ein Gewichtsverlust feststellen. Bezüglich des Blutzuckerstoffwechsels lag ein niedrigerer Blutzuckerspiegel (nüchtern) vor, ebenso der Insulinspiegel als auch die Insulinresistenz (festgemacht am Marker HOMA-IR; dieser zeigte die ausgeprägteste Absenkung aller Werte). Bei den Blutfetten zeigte sich eine Absenkung des Gesamtcholesterins (mit Anstieg des HDL-Cholesterins, die „herzschützende“ Cholesterinfraktion) und einem Absinken des Neutralfette (Triglyceride).

INGWER GEGEN SEEKRANKHEIT

Ingwer hat eine interessante Wirkung auf den Stoffwechsel, wenn auch nicht sehr stark ausgeprägt. Da die durchschnittliche Aufnahme bei ca. 3g pro Tag liegt, ließe sich dies auch problemlos in den Alltag vieler Menschen integrieren. Die Wirkmechanismen des Ingwers sind noch nicht alle verstanden. Es gibt Hinweise darauf, dass die Fettverbrennung gesteigert und gleichzeitig eine appetithemmende Wirkung vorliegt. Im Reagenzglas nehmen Zellen unter dem Einfluss von Ingwer Glucose verstärkt auf. Bei diabetischen Mäusen lässt sich auch ein positiver Effekt mit Ingwerzufuhr feststellen. In Humanstudien an Patienten mit Altersdiabetes wurde der Nüchternblutzucker um 11%, Nüchterninsulin um 13% und das LDL-Cholesterin um 14% gesenkt. So „nebenbei“ wirkt Ingwer auch beruhigend auf den Magen und kann auch bei Übelkeit und Seekrankheit hilfreich sein. Es ist wirklich eine interessante Knolle, dieses Ingwer.

von Dr. Henk C. Hietkamp, Naturheilverfahren, Diagnostik und Therapie
nach F.X. Mayr, Chirotherapie



Die spannende Geschichte der Bad Driburger Naturparkquellen führt sie weit in die Vergangenheit... (Foto: Shutterstock)

GROSSE BÄUME UND KLEINE TIERE

Wie die Miniermotte den Kastanien zusetzt und was es mit dem Kastaniensterben auf sich hat

Auffällig viele Kastanien zeigten im vergangenen Jahr schon im August verfärbtes Laub. Manch einer fragte sich: Was ist los? Viel zu früh setzte die Verfärbung ein und ließ die Bäume wirken wie im späten Herbst. Des Rätsels Lösung ist ein kleines, winziges Tierchen: Die Miniermotte. Folgte man den Reportagen zu diesem Thema in 2017, so konnte man beinahe glauben, dass

es schon im nächsten Jahr keine einzige Kastanie mehr geben würde. Inzwischen ist der Sommer 2018 im Gange und die Kastanien stehen noch. Sie sehen sogar noch sehr gut aus!

„Die Miniermotte war verantwortlich für die frühe Blattverfärbung im vergangenen Jahr“, weiß Parkdirektor Heinz-Josef Bickmann. „Diese Jahr hat sie

sich gezügelt. Es gibt die Miniermotte schon seit Jahrzehnten, und zwar europaweit. Sie frisst sich durch die Blätter, dann werden diese braun und fallen ab. Je nach Wetterlage haben wir mehr oder weniger Befall.“ Die Miniermotte bleibt in den herabgefallenen Blättern und kann bei milden Temperaturen dort bequem überwintern. Im

Frühjahr macht sie sich dann wieder an die Arbeit und der Kreislauf beginnt von vorn. Um das zu vermeiden, sollte herabgefallenes Laub komplett entfernt und entsorgt werden. Im Gräflichen Park wird es eingesammelt und in einen Fichtenwald gebracht, weil die Motte dort keinen Schaden anrichten kann. An der Brunnenallee stehen viele

Kastanien zwischen Sträuchern, so dass die vollständige Entfernung des Laubes schwierig ist. Trotzdem sieht der Bestand dort gut aus.

Wie man also deutlich an den gesund aussehenden Kastanien erkennen kann, ist die Miniermotte nicht unbedingt ein Grund zur Sorge. Heinz Josef Bickmann erklärt: „Die Miniermotte macht die Bäume nicht kaputt. Zudem werden die Bäume bei uns gut gepflegt. Durch regelmäßigen Rückschnitt, die Beachtung der



In diesem Jahr sehen die Kastanien trotz der Trockenheit recht gesund aus. (Foto: Sophie Antenbrink)



Die Blätter vieler Kastanien sahen im August 2017 aus wie im Herbst – Schuld war die Miniermotte. (Foto: Anneka J. Hilgenberg)

richtigen Statik und Gewichtsverteilung können viele Bäume auch wenn sie krank sind noch lange und gut leben. Behalten Sie Ihre Kastanien also gut im Blick und sorgen Sie dafür, dass herabgefallenes Laub nicht in der Nähe des Baumes bleibt. So hat die Miniermotte keine Chance!“

von Heinz Josef Bickmann,
Parkdirektor im Gräflichen Park

FASZIEN YOGA

Was ist Faszien Yoga und wofür ist es gut?

WAS IST DER UNTERSCHIED ZWISCHEN YOGA UND GYMNASTIK?

Yoga ist ein ganzheitliches Training, in dem Körper, Geist und Seele in Einklang gebracht werden. Gymnastik im Gegensatz ist ein spezielles Training, das nach

Operationen und bestimmten Krankheiten gezielte Muskelgruppen anspricht.

MYTHOS FASZIEN

Faszien sind die straffen kollagenen Anteile des Bindegewebes, die den Körper als gesamtes Netzwerk durchziehen und dabei Form und Festigkeit liefern.

Früher waren sie lediglich als effektive aber passive Schutzhülle bekannt. Heute legen Forschungsergebnisse nahe, dass sie eine viel wichtigere, aktive Rolle



Der „Schnürröckchen“ (Fotos: Anna-Lena Thuns)



Das „Krokodil“



Die „Tauben“

spielen. Gesunde Faszien sind fest, besitzen eine starke Spannkraft, sind zeitgleich sehr elastisch und beinhalten zu etwa 70 Prozent Wasser. Durch Alter und Immobilität verringert sich der Wasseranteil im Gewebe, sodass die Elastizität abnimmt. Pathologische Veränderungen des Bindegewebes können die Ursache für Schmerzen und Bewegungseinschränkungen sein.

ÜBUNGEN FÜR DEN ALLTAG

Die verschiedenen Übungen (Asanas) sind alle zu Hause umsetzbar, da ich selber entscheiden kann, wie weit ich in die Position gehe und welche Asanas ich durchführe. Wenn man über Monate Faszien-Yoga trainiert wird der Effekt nachhaltig sichtbar:

- Erhöhung der Dehnfähigkeit
- Lösen von Verspannungen/Verklebungen
- Vorbeugung von Schmerzen

KANN DAS JEDER?

Jeder kann nach seiner körperlichen Verfassung das Faszien Yoga durchführen. Die Dehnung wird so ausgeführt, dass man einen Wohlfühlcharakter hat. Um einen guten Einfluss auf die Faszien zu erzielen, empfehle ich 2x die Woche à 10 Minuten die Asanas für 2-3 Minuten zu halten.

von Alexandra Knipping, Physiotherapeutin im Therapiezentrum, Gräflicher Park

„HOW NOT TO DIE“
Oder: Gesundheit kann man essen



Dr. Silvia Steiner

Was haben Süßkartoffeln, Kurkuma, Himbeeren, Brokkoli, Zwiebeln und Sesam gemeinsam? Sie alle enthalten bioaktive Substanzen, die dem Körper einen guten Dienst erweisen. Denn die enthaltenen sekundären Pflanzenstoffe schützen vor Krebs, stärken das Immunsystem, beugen Entzündungen vor oder senken den Cholesterinspiegel.

WAS SIND BIOAKTIVE SUBSTANZEN?

Bioaktive Substanzen sind Nahrungsinhaltsstoffe, die keinen Nährstoffcharakter besitzen. Sie liefern keine Energie, keine Proteinbausteine und haben auch keine Vitaminfunktionen. Produziert werden sie von Pflanzen oder Mikroorganismen, die damit ihre eigenen Stoffwechselprozesse steuern, sich vor Schädlingen schützen oder ihr Wachstum regulieren. Zu den sekundären Pflanzenstoffen zählen Farb-, Bitter-, Duft- und Aromastoffe oder Phytostereine, die bereits in ihrer geringen Konzentration den Stoffwechsel aktivieren.

Süßkartoffeln	enthalten zehnmal mehr Beta-Carotin als die verwandte Möhre. Die Carotinoide wirken Alterungs- und Oxidationsprozessen entgegen.
Kurkuma (Gelbwurz)	gehört zu den Ingwergewächsen und wirkt ebenfalls antioxidativ, entzündungshemmend, zur Regeneration beim Sport und bei Arthrose und Gelenkschmerzen. Dafür genügt täglich ein dreiviertel Teelöffel in Öl gelöst.
Zwiebeln	enthalten die antioxidativ wirkende Phenolsäure Quercetin und wirken blutdrucksenkend.
Brokkoli	enthält Glucosinolate, die körpereigene Enzyme aktivieren, die für die Entgiftung krebserregender Substanzen zuständig sind.
Sesam, Sonnenblumenkerne	Phytosterine (Sterine pflanzlicher Herkunft) beeinflussen den Cholesterinspiegel, da durch ihre Anwesenheit weniger Cholesterin aus der Nahrung aufgenommen wird.

LITERATURTIPPS:

- C. Leitzmann, M. Groeneveld: Gesundheit kann man essen. Bioaktive Stoffe in Lebensmitteln. DTV 1997
- R. Beliveau, D. Gingras: Krebszellen mögen keine Himbeeren. Nahrungsmittel gegen Krebs. Das Immunsystem stärken und gezielt vorbeugen. Goldmann Verlag 2007
- M. Greger: How not to die. Entdecken Sie Nahrungsmittel, die Ihr Leben verlängern und bewiesenermaßen Krankheiten vorbeugen und heilen. Narayana Verlag 2016

Bereits als Studentin haben mich die gesundheitsförderlichen Wirkungen von Lebensmitteln fasziniert. Mein Motto in der Ernährungsberatung heute lautet: täglich Obst, Gemüse, Kräuter und Gewürze essen! Dies führt automatisch zur Reduktion von den Lebensmitteln, die weniger hilfreich für unseren Stoffwechsel sind, weil sie hungrig und müde machen. Wenn es Patienten gelingt, ihren Speiseplan auf eine pflanzenbasierte Ernährung mit reichlich sekundären Pflanzenstoffen umzustellen, werden sie sich nicht nur vitaler fühlen, sondern insbesondere Körpergewicht, Blutfettwerte und Blutdruck positiv beeinflussen. Grund dafür ist vor allem das Verhältnis von Kalium und Natrium – dazu mehr in der nächsten Ausgabe.

von Dr. Silvia Steiner, Diplom - Ernährungswissenschaftlerin, ARZ Jena



Eine Ernährung mit überwiegend pflanzlichen Lebensmitteln hält gesund und macht fit (Foto: AWO Carenet GmbH Jena)

INNOVATIVE UND TRADITIONSREICHE TISCHLEREI

Dirk Heinemann ist Experte in der Möbeltischlerei. Er hat schon als Lehrling den Gräflichen Park ausgestattet.

Die Möbeltischlerei Heinemann Möbel-Objekt-Design GmbH ist seit vielen Jahren mit der Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorpff verbunden. Dirk Heinemann hat schon als Auszubildender die Säulen in der Trinkhalle mitgestaltet. Heute ist er der Inhaber der Möbeltischlerei mit 18 Angestellten. Die Firma bietet hochwertige und exklusive Möbelstücke und Objekteinrichtungen für Privatpersonen und Firmenkunden. Dirk Heinemann selbst sagt:

„Wir fertigen nicht nur Möbel, wir gestalten mit Möbeln. Alle unsere Produkte werden individuell nach den Wünschen und Bedürfnissen unserer Kunden entworfen und hergestellt. Keins ist wie das andere. Wir sind erst dann zufrieden, wenn wir die beste Lösung für Sie gefunden haben!“

TRADITION MIT STIL

Das traditionsreiche Unternehmen blickt auf eine über 100 Jahre währende Geschichte zurück und hat sich in den letzten Jahren mit dem Zeitgeist entwickelt. Durch häufige Modernisierungen präsentiert es sich heute mit allerneuestem Maschinenpark, in dem eine hochpräzise Fertigung an computergesteuerten Anlagen selbstverständlich ist. Auf über 2000 m² Büro-, Fertigungs- und Lagerflächen entstehen, auch in enger Zusammenarbeit mit namhaften Architekturbüros, designorientierte und funktionale Einrichtungen, Serienmöbel sowie Messestände und Objekteinrichtungen auf hohem Niveau. Gemeinsam mit dem geschulten und bewährten Mitarbeiterteam von Innenarchi-



Das Team der Möbeltischlerei ist erst zufrieden, wenn es die beste Lösung für den Kunden gefunden hat. Rechts im Bild: Annette und Dirk Heinemann (Foto: I. Wiegran)

tekten, Tischlermeistern, Gesellen und Auszubildenden garantiert die Möbeltischlerei eine kundenorientierte und wirtschaftliche Fertigung.

MÖBEL ALLER ART SELBST GESTALTEN

Die Firma Heinemann stellt sich jeder Herausforderung: Im Gräflichen Park hat sie beim großen Umbau 2007 mitgewirkt. Nicht nur Einrichtungsgegenstände für das Sierstorpff-Haus und im Ayurveda-Zentrum stammen aus dem Hause Heinemann, auch im neu gestalteten Saunabereich sowie

in den gräflichen Privatwohnungen sind Möbel der Tischlerei Heinemann zu finden. Das Repertoire reicht dabei von kleineren Elementen wie Bettablagen über Schränke, Türanlagen, Badmöbel, Ankleiden bis zur Ausstattung von Behandlungsräumen und Umkleiden.

von Annette und Dirk Heinemann,
Heinemann Möbel Objekt Design GmbH,
Bad Driburg

PERSONALIEN



(Foto: privat)

Lydia Pasemann

Zum 1. Juli 2018 übernahm Lydia Pasemann die Geschäftsführung beim VPKT e.V. Der Verband ist ein Landesverband des Bundesverbandes der Privatkliniken (BDPK e.V.) und vertritt die Interessen der privat geführten Krankenhäuser und Rehabilitationseinrichtungen in Thüringen u.a. gegenüber den Kostenträgern, der Politik und Regierung sowie der Öffentlichkeit.

Lydia Pasemann hatte bereits seit 2013 neben Ihrer Tätigkeit in der Moritz Klinik als Assistentin der Geschäftsführung für den VPKT gearbeitet. Sie erlangte dabei umfassende Einblicke in die Aktivi-

täten der verbandspolitischen Arbeit auf Landes- und Bundesebene. Neben ihrer Funktion im VPKT wird Frau Pasemann auch weiterhin für die Moritz Klinik in Bad Klosterlausnitz tätig sein. Der Sitz der Geschäftsstelle des VPKT verbleibt in der Moritz Klinik.

Der Verband vertritt die Interessen von insgesamt 23 Kliniken mit mehr als 7.900 Betten.



Foto: privat

Christian Gora

Seit August 2018 ist Christian Gora für die Bad Driburger Naturparkquellen tätig.

Er beginnt als Kaufmännischer Leiter, um nach einer Übergangszeit die Nachfolge von Thomas

Dörpinghaus als Geschäftsführer der Bad Driburger Naturparkquellen zu übernehmen. Zu Beginn seiner Tätigkeit kümmert er sich um die Einführung eines neuen ERP-Systems für den Brunnen und übernimmt dann ein vielschichtiges Aufgabengebiet.

Christian Gora begann seine berufliche Laufbahn mit einer Ausbildung zum Industriekaufmann bei Gehring Bunte (Christinen Brunnen) in Gütersloh. Nach weiteren Stationen in mittelständischen Unternehmen konnte er im Vertrieb bei Coca-Cola sowie in mehreren Projektarbeiten viele Erfahrungen in der Branche sammeln. Zuletzt war er als Kaufmännischer Leiter in einem mittelständischen Industrieunternehmen tätig und begleitete aktiv das Wachstum der Unternehmung in den Bereichen Finanzen, Einkauf und Materialwirtschaft. In zwei berufsbegleitenden Weiterbildungsmaßnahmen qualifizierte er sich zum Finanzwirt

(bbw) und zum staatlich geprüften Betriebswirt, Schwerpunkt Marketing.

„Das Spannende an der Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorf – und besonders am Brunnen – ist die Mischung aus einem traditionsreichen Unternehmen mit den Aufgaben der aktuellen Zeit und der Verbundenheit zur Regionalität“ so der 34-Jährige, der derzeit in Delbrück wohnt. „Wir wollen das Potential der Marke „Bad Driburger Naturparkquellen“ ausschöpfen und interne Prozesse optimieren, um die Basis zu stärken und die Zukunft auszubauen. Es gibt viele Aufgaben, und ich freue mich auf die neuen Herausforderungen und auf eine gute Zusammenarbeit mit den Kolleginnen und Kollegen.“

Seine Freizeit verbringt Christian Gora gerne mit seinem Hund im Grünen und er ist begeisterter Motorradfahrer.

Seit Mai 2018 ist Jan Dannenberg im Bereich Sales des Gräflichen Parks tätig. Der heute 28-Jährige absolvierte seine Ausbildung im Dorint Hotel am Nürburgring. Er war hauptsächlich im Bereich Bankett und Veranstaltungsbe-
reich unterwegs. Nach seiner Ausbildung wechselte er zu Lindner, wo er einen Teil der Neueröffnung der Lindner Hotels am Nürburgring in der Bankett Abteilung miterleben durfte. Nach der Eröffnungsphase wechselte Jan Dannenberg als „Mädchen für alles“ in ein kleines, privat geführtes Hotel in direkter Nähe zur Nordschleife des Nürburgrings. Nach einer langen Zeit dort wechselte der gebürtige Aachener nach Münster ins Factory Hotel und war ebenfalls im Bankettservice tätig. Durch seine Frau, mit der er

seit August 2017 verheiratet ist, zog er in das schöne Ruhrgebiet und arbeitete unter anderem im Pullmann Dortmund, Ringhotel Drees und im Mercure Dortmund Centrum. In diesen Hotels sammelte Jan Dannenberg die ersten Sales Erfahrungen. Nach drei Jahren im Mercure Dortmund Centrum wechselte er dann zurück nach Münster ins Factoryhotel und war dort im Bankettsales tätig. Im November 2018 erwartet das junge Paar seinen ersten Nachwuchs.



Foto: privat

Jan Dannenberg



Foto: Privat

Roman Baev

Seit August 2018 ist Roman Baev Leiter des Zentralbereichs Finanz- und Rechnungswesen der UGOS. Einen Monat lang wurde er von Anni Waldhoff in die Abläufe des Zentralbereichs eingearbeitet. Roman Baev kommt gebürtig aus Russland und lebt seit seinem 11. Lebensjahr in Deutschland. Zusammen mit seiner Ehefrau ist er vor kurzem von Hannover nach Bad Driburg umgezogen.

Nach dem Bachelor-Abschluss im Fachbereich „Wirtschaft“ an der Jade Hochschule arbeitete der heute 33-Jährige im Zeitraum 2010 bis 2017 für die Wirtschaftsprüfungsgesellschaft Ernst & Young. Als Audit-Manager leitete er zuletzt Jahres- und Konzernabschlussprüfungen von mittelständischen Industrie- und Dienstleistungsunternehmen. Seine Aufgabe wird es sein, den Zentralbereich Finanz- und Rechnungswesen mit einem Team von sechs

Mitarbeitern zu leiten, eine kaufmännisch und steuerlich korrekte Buchführung sicherzustellen und den Zentralbereich kontinuierlich weiterzuentwickeln. Der Aufgabenbereich ist abwechslungsreich, herausfordernd und zugleich sehr interessant. Für Roman Baev sind es diese Komponenten, die die Stelle so reizvoll machen und zum Gestalten und Weiterentwickeln anregen. Er freut sich auf die Zusammenarbeit mit neuen Kollegen in den drei Geschäftsbereichen und darauf, mit seinem Einsatz zum Unternehmenserfolg beizutragen.

Zum Ausgleich von der Arbeit geht er gerne ins Fitnessstudio, zum Wandern oder macht kurze Städtetrips.

TERMINE GRÄFLICHE QUELLEN

AUGUST

FREITAG, 17. AUGUST BIS SONNTAG, 30. SEPTEMBER

Stadtstrand Brakel

In dieser Zeit wird in Brakel der „Stadtstrand“ ins Leben gerufen. Das Projekt soll eine sommerliche Strandatmosphäre kreieren und die Innenstadt beleben. Der „Strand“ wird mit einem bunten Rahmenprogramm bespielt und sorgt dank vielfältiger Kooperationen sicherlich für jede Menge Freizeitspaß bei Jung & Alt. Auch die Bad Driburger Naturparkquellen beteiligen sich an dem Konzept: Während der Eröffnungsveranstaltung wird es einen interaktiven Stand der Mineralbrunnens geben

SONNTAG, 26. AUGUST 2018

Radio Hochstift Ferienfinale

Auch dieses Jahr steigt wieder das große „Familien-Freizeit-Fest“ am Ende der Sommerferien im Ahorn Sportpark in Paderborn. Die Bad Driburger Naturparkquellen werden erneut mit ihrem „Kisten Parcours“ vor Ort sein und neben erfrischenden Getränken auch für jede Menge Action sorgen. Einzelheiten finden Sie auf Seite 45.

FREITAG, 31. AUGUST BIS SONNTAG, 2. SEPTEMBER

Hochstift à la carte

Im Spätsommer blüht Paderborn kulinarisch auf: Die Veranstaltung „Hochstift à la carte“ gastiert erneut in der wunderschön inszenierten Parkanlage des Paderquellgebiets.

Genießen Sie bei stilvollen Illuminationen und (hoffentlich) spätsommerlichen Abendtemperaturen verschiedene Köstlichkeiten und lassen Sie es sich gut gehen..

Die Bad Driburger Naturparkquellen wünschen als langjähriger Veranstaltungs-Partner „Guten Appetit“!

SEPTEMBER

DONNERSTAG, 6. SEPTEMBER BIS SONNTAG, 9. SEPTEMBER

Paderborn Challenge

Reitfreunde aufgepasst! Anfang September lockt die „Paderborn Challenge“ erneut mit der internationalen Reitsportelite, sowie regionalen und Nachwuchsreitern zahlreiche Reitsportbegeisterte auf das Gelände des Paderborner Schützenhofs.

In Paderborn wird traditionell die fünfte Etappe der DKB-Riders Tour entschieden.

Die Bad Driburger Naturparkquellen stehen der Veranstaltung bereits seit vielen Jahren unterstützend zur Seite und freut sich auf die 16. Auflage 2018.

Tickets gibt es bereits im Vorverkauf.

OKTOBER

SONNTAG, 14. OKTOBER

Almetal Marathon

Nach der erfolgreichen Premiere 2017 startet der Almetal Marathon dieses Jahr in die zweite Runde.

Die Streckenführung wartet mit Lauf-Passagen durch Waldgebiete, Flussauen und abwechslungsreiche Landschaften auf und führt die Sportler/innen entlang historischer Kulturdenkmäler und durch mehrere Dörfer.

Kurzum: Der Almetal Marathon punktet durch eine einzigartige Atmosphäre.

Das Konzept überzeugte die Bad Driburger Naturparkquellen auf Anhieb, sodass sie auch 2018 als Partner der Sportveranstaltung auftreten.

SAMSTAG, 27. OKTOBER

Ball der Wirtschaft

Zwei Wirtschaftsbälle wurden schon erfolgreich zelebriert – 2018 wird der „Ball der Wirtschaft“ bereits 3 Jahre. Zum dritten Geburtstag wird es eine Location-Premiere geben: Erstmals wird im schönen Ambiente des Schlossgartens im Bürgerhaus in Schloss Neuhaus zusammen gefeiert und genetzwerkt.

NOVEMBER

SONNTAG 18. NOVEMBER, AB 14 UHR

Together in Motion

Während des integrativen Familiennachmittags im Sportzentrum Maspernplatz in Paderborn können Groß und Klein aktiv werden: Verschiedene Paderborner Sportvereine laden zum Mitmachen & Ausprobieren ein. Außerdem gibt es ab 17 Uhr ein spannendes Showprogramm.

Der Eintritt ist kostenfrei!



Hochstift à la carte: Paderborn lockt mit kulinarischen Köstlichkeiten. (Foto: Bad Driburger Naturparkquellen)



Reitfreunde aufgepasst! Anfang September lockt die „Paderborn Challenge“ erneut mit der internationalen Reitsportelite! Hier ist Janne Meyer im Sprung zu sehen. (Foto: Lafrentz)



Ball der Wirtschaft: Impression der Premierenveranstaltung, hier noch in der Paderhalle. (Foto: Bad Driburger Naturparkquellen)

TERMINE GRÄFLICHER PARK

SEPTEMBER

SPORTLICHES:

Herz Qi Gong

Bei schönem Wetter draußen im Park!

Sonntag, 2. September 12.10 Uhr; Samstag 8. September 17.30 Uhr; Sonntag 9. September 10.30 Uhr; Samstag 15. September 17.30 Uhr; Sonntag 16. September 10.30 Uhr; Samstag 22. September, 17.30 Uhr; Sonntag 23. September 10.30 Uhr; Samstag 29. September 15.55 Uhr; Sonntag 30. September 12.10 Uhr; Dauer jeweils 60 Min., Treffpunkt zehn Minuten vorher in der Orangerie. € 8,- pro Person. Anmeldung unter spa@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.9523601

KULINARISCHES:

DEN GANZEN SEPTEMBER LANG

Rund um die Ente – Caspar's Restaurant ab 18 Uhr

Wenig Fett, kaum Kalorien, dafür viel Eiweiß. Entenfleisch ist Genuss ohne schlechtes Gewissen. Besonders, wenn es noch so zubereitet wird, wie bei uns. 3-Gang-Menü € 39,- p.P., exkl. Getränke. Um Reservierung wird gebeten: info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.95230

DEN GANZEN SEPTEMBER LANG

Westfälische Klassiker – Restaurant Pferdestall von 12 bis 14 Uhr und ab 18 Uhr

Die regionale Küche hat allerhand Leckereien zu bieten. Lassen Sie sich einfach genussvoll überraschen. Um Reservierung wird gebeten: info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.95230

JEDEN SONNTAG IM SEPTEMBER

Langschläfer-Frühstück – Caspar's Restaurant von 7 bis 13 Uhr

Am 7. Tag soll man ruhen. Daher gibt es am Sonntag ein ausgewogenes und reichhaltiges Frühstück für Langschläfer. Bedienen Sie sich am Buffet und lassen Sie es sich gutgehen! € 22,- pro Person inkl. aller Heißgetränke, Säfte und Sekt vom Buffet. Um Reservierung wird gebeten: info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.95230

DONNERSTAG, 6. SEPTEMBER

Tapas Abend – „Oscar's Bar“ ab 19 Uhr

Ein Hauch von spanischer Leichtigkeit – in der einladend warmen Atmosphäre der Bar werden kleine Appetithäppchen zu Cocktails, Bier und Wein gereicht. Gegessen wird natürlich im Stehen! – Jeden 1. Donnerstag im Monat. Wir bitten um vorherige Anmeldung, Tel. 05253.95230

DONNERSTAG, 13. SEPTEMBER

After-Work-Party – „Oscar's Bar“ von 19 bis 23 Uhr

Feiern Sie bei guter Musik und ausgewählten Drinks in den Feierabend.

Um Reservierung wird gebeten: info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.95230

DONNERSTAG, 20. SEPTEMBER

Gin-Hour – „Oscar's Bar“ von 18 bis 22 Uhr 25 % auf alle Gin Tonic

Bekannt ist der farblose Wacholderschnaps schon seit dem 17. Jahrhundert. Der flämische Arzt und Naturwissenschaftler Franciscus Sylvius soll ihn bei sich getragen haben. Heutzutage ist er aus den meisten Cocktails nicht mehr wegzudenken.

DONNERSTAG, 27. SEPTEMBER

12 Gerichte – 1 Abend – Caspar's Restaurant ab 18 Uhr

Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichte und Desserts, stellen Sie sich Ihr individuelles Menü zusammen. Unsere Köche bereiten im „Caspar's Restaurant“ insgesamt 12 Gerichte in Probiergrößen vor. Sie genießen nach Lust und Laune. Die Gerichte sind bis 22 Uhr bestellbar. € 39,- pro Person, inkl. Begrüßungs-Sekt. Um Reservierung wird gebeten: info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.95230



Herz Qi Gong: Jeden Monat gibt es feste Termine für Herz Qi Gong im Gräflichen Park. (Foto: Gräflicher Park)



After Work Party in der „Oscar's Bar“: Feiern Sie bei guter Musik und ausgewählten Drinks in den Feierabend.



Leckeres vom Grill: Jeden Mittwoch im Restaurant Pferdestall (Foto: Thorsten-Hennig)



Pfifferlinge: Schon unsere Vorfahren wussten, was gut ist. Der Pfifferling ist bereits seit dem Altertum ein beliebter Speisepilz. (Foto: shutterstock)

OKTOBER

VERANSTALTUNGEN:

SAMSTAG, 13. OKTOBER

Krimi-Dinner

Wir wollen mit Ihnen eine besondere Nacht des Schreckens feiern. Unser Original-Krimidinner lädt in einem unserer Säle zu Gänsehaut und Gourmetschmaus ein. Natürlich mit einem 4-Gänge-Menü. Einlass ist ab 18.45 Uhr, Karten können Sie bereits jetzt bei uns kaufen. Per Mail an info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.95230

SPORTLICHES:

Herz Qi Gong

Bei schönem Wetter draußen im Park!

Samstag 6. Oktober 17.30 Uhr; Sonntag 7. Oktober 10.30 Uhr; Samstag 13. Oktober 16.55 Uhr; Sonntag 14. Oktober 12.10 Uhr; Samstag 20. Oktober 17.30 Uhr; Sonntag 21. Oktober 10.30 Uhr; Samstag 27. Oktober 17.30 Uhr; Sonntag 28. Oktober 10.30 Uhr; Dauer jeweils 60 Min., Treffpunkt zehn Minuten vorher in der Orangerie. € 8 pro Person. Anmeldung unter spa@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.952301

KULINARISCHES:

DEN GANZEN OKTOBER LANG

Vegetarisches Menü – Restaurant Pferdestall 12 bis 14 Uhr und ab 18 Uhr

Unsere Köche zaubern im Pferdestall die Vielfalt der vegetarischen Küche auf Ihre Teller. Lassen Sie sich genussvoll überraschen. Einzelheiten unter www.graeflicher-park.de

DEN GANZEN OKTOBER LANG

Regionale Spezialitäten – Caspar's Restaurant ab 18 Uhr

Im Oktober schauen wir uns mal wieder in der Region um. Auf den Teller kommen nur die leckersten Lebensmittel der heimischen Erzeuger. Zusammengestellt zu einem wahren kulinarischen Genuss. Lassen Sie sich überraschen. Um Reservierung wird gebeten unter info@graeflicher-park.de oder Telefon 05253.95230

JEDEN SONNTAG IM OKTOBER

Langschläfer-Frühstück – Caspar's Restaurant von 7 bis 13 Uhr

Am 7. Tag soll man ruhen. Daher gibt es am Sonntag ein ausgewogenes und reichhaltiges Frühstück für Langschläfer. Bedienen Sie sich am Buffet und lassen Sie es sich gutgehen! € 22,- pro Person inkl. aller Heißgetränke, Säfte und Sekt vom Buffet. Um Reservierung wird gebeten: info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.95230

DONNERSTAG, 4. OKTOBER

Tapas Abend – „Oscar's Bar“ ab 19 Uhr

Ein Hauch von spanischer Leichtigkeit – in der einladend warmen Atmosphäre der Bar werden kleine Appetithäppchen zu Cocktails, Bier und Wein gereicht. Gegessen wird natürlich im Stehen! – Jeden 1. Donnerstag im Monat. Wir bitten um vorherige Anmeldung, Tel. 05253.95230

DONNERSTAG, 11. OKTOBER

After-Work-Party – „Oscar's Bar“ von 19 bis 23 Uhr

Feiern Sie bei guter Musik und ausgewählten Drinks in den Feierabend.

Um Reservierung wird gebeten: info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.95230

FREITAG, 12. OKTOBER

Küchenparty – Caspar's Restaurant ab 19 Uhr

Es ist schon eine kulinarische Tradition, dass unser Küchenchef Thomas Blümel einmal im Jahr mit seinen Freunden kocht. An verschiedenen Stationen bereiten die Köche die Gerichte live vor Ihren Augen vor, denn bekanntlich finden in der Küche die schönsten Parties statt. Thomas Blümel, Küchenchef des Gräflichen Parks, und seine Crew heißen ihre Gäste am Freitag, den 1. Oktober ab 18.30 Uhr in der Küche des Caspar's Restaurant willkommen. Die erstklassigen Köche aus Restaurants der Region verwöhnen die Gäste in Party-Atmosphäre. € 139,- pro Person inkl. Mineralwasser, 1 Glas Geldermann-Sekt, Hövels-Original und Weinbegleitung. Wir bitten um vorherige Anmeldung unter Tel. 05253.95230 oder info@graeflicher-park.de

DONNERSTAG, 25. OKTOBER

12 Gerichte – 1 Abend – Caspar's Restaurant ab 18 Uhr

Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichte und Desserts, stellen Sie sich Ihr individuelles Menü zusammen. Unsere Köche bereiten im „Caspar's Restaurant“ insgesamt 12 Gerichte in Probiergrößen vor.

Sie genießen nach Lust und Laune. Die Gerichte sind bis 22 Uhr bestellbar. € 39,- pro Person, inkl. Begrüßungs-Sekt. Um Reservierung wird gebeten: info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.95230



Tapas Abend: Ein Hauch von spanischer Leichtigkeit – in der einladend warmen Atmosphäre der Bar werden kleine Appetithäppchen zu Cocktails, Bier und Wein gereicht. Gegessen wird natürlich im Stehen. (Foto: Shutterstock)



Gin Hour: Bekannt ist der farblose Wacholderschnaps schon seit dem 17. Jahrhundert. (Foto: Shutterstock)



Krimidinner-Premiere: – Geisterstunde im Gräflichen Park! Das erste Krimidinner läutet die Nacht des Schreckens ein. (Foto: World of Dinner)



Rein vegetarisch: Wir haben für Sie vegetarische Köstlichkeiten auf der Speisekarte. (Foto: Sascha Reichert)

NOVEMBER

VERANSTALTUNGEN:

4. NOVEMBER

Yoga Workshop

Das „Gräflicher Park Health & Balance Resort“ zählt mittlerweile zu den festen Größen, wenn es um Yoga-Events geht. Nun kommt Kristin Rübesamen mit ihrem eigenen Programm. Für ihr Retreat nutzt sie die Naturheilmittel des Spa Resorts. Bäder im kohlensäurehaltigen Wasser der Mineralquellen und im Naturmoor sind fester Bestandteil des Workshops. Das Retreat findet vom 1. bis 4. November 2018 statt. Weitere Infos und Anmeldungen unter www.graeflicher-park.de/hotel/angebote

SPORTLICHES:

Herz Qi Gong

Bei schönem Wetter draußen im Park!

Samstag 3. November 17.30 Uhr; Sonntag 4. November 10.30 Uhr; Samstag 10. November 17.30 Uhr; Sonntag 11. November 10.30 Uhr; Samstag 17. November 15.55 Uhr; Samstag 24. November 17.30 Uhr; Sonntag 25. November 10.30 Uhr; Dauer jeweils 60 Min., Treffpunkt zehn Minuten vorher in der Orangerie. € 8,- pro Person. Anmeldung unter spa@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.9523601

KULINARISCHES:

DEN GANZEN NOVEMBER

Feines vom Wild – Caspar's Restaurant ab 18 Uhr

Im November wird es Wild auf unseren Tellern. Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit den Köstlichkeiten, welche dieser spezielle Genuss zu bieten hat. 3-Gang-Menü € 39,- pro Person exkl. Getränke. Um Reservierung wird gebeten unter info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.95230

JEDEN SONNTAG IM NOVEMBER LANG

Langschläfer-Frühstück – Caspar's Restaurant von 7 bis 13 Uhr

Am 7. Tag soll man ruhen. Daher gibt es am Sonntag ein ausgewogenes und reichhaltiges Frühstück für Langschläfer. Bedienen Sie sich am Buffet und lassen Sie es sich gutgehen! € 22,- pro Person inkl. aller Heißgetränke, Säfte und Sekt vom Buffet. Um Reservierung wird gebeten: info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.95230

DONNERSTAG, 1. NOVEMBER

Tapas Abend – „Oscar's Bar“ ab 19 Uhr

Ein Hauch von spanischer Leichtigkeit – in der einladend warmen Atmosphäre der Bar werden kleine Appetithäppchen zu Cocktails, Bier und Wein gereicht. Gegessen wird natürlich im Stehen! – Jeden 1. Donnerstag im Monat. Wir bitten um vorherige Anmeldung, Tel. 05253.95230

Feines vom Wild – Caspar's Restaurant ab 18 Uhr

Im November wird es Wild auf unseren Tellern. Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit den Köstlichkeiten, welche dieser spezielle Genuss zu bieten hat. 3-Gang-Menü € 39,- pro Person exkl. Getränke. Um Reservierung wird gebeten unter info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.95230

DONNERSTAG, 8. NOVEMBER

After-Work-Party – „Oscar's Bar“ von 19 bis 23 Uhr

Feiern Sie bei guter Musik und ausgewählten Drinks in den Feierabend.

Um Reservierung wird gebeten: info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.95230

11. NOVEMBER BIS 23. DEZEMBER

Entenkeulen „satt“ – Restaurant Pferdestall von 18.30 bis 21.30 Uhr

Es hat wenig Fett und kaum Kalorien. Entenfleisch ist nicht nur vom Geschmack her ein Genuss. Unsere Köche servieren die Entenkeulen mit Klößen und Rotkohl für € 19,90 pro Person, exkl. Getränke. Um Reservierung wird gebeten unter info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.95230.

DONNERSTAG, 22. NOVEMBER

12 Gerichte – 1 Abend – Caspar's Restaurant ab 18 Uhr

Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichte und Desserts, stellen Sie sich Ihr individuelles Menü zusammen. Unsere Köche bereiten im „Caspar's Restaurant“ insgesamt 12 Gerichte in Probierrößen vor. Sie genießen nach Lust und Laune. Die Gerichte sind bis 22 Uhr bestellbar. € 39,- pro Person, inkl. Begrüßungs-Sekt. Um Reservierung wird gebeten: info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.95230

TERMINE GRÄFLICHE KLINIKEN

JEDEN SAMSTAG AB NOVEMBER

Die Konditorei der Gräflichen Kliniken bietet Kindergeburtstage an.

Einzelheiten und Anfragen unter heike.kurtz@graeflicher-park.de

JEDEN SAMSTAG IM ADVENT

Die Konditorin der Gräflichen Kliniken, Heike Kurtz, bietet „Adventsbacken für Kinder“ an.

Einzelheiten und Anfragen unter heike.kurtz@graeflicher-park.de



Gourmetfestival: Auch in diesem Jahr macht die Feinschmecker-tournee Halt im Gräflichen Park und bietet puren Genuss.



Rund um die Ente: Wenig Fett, kaum Kalorien, dafür viel Eiweiß. Entenfleisch ist Genuss ohne schlechtes Gewissen. Besonders, wenn es noch so zubereitet wird, wie bei uns. (Foto: Shutterstock)



Yoga Workshop: mit Naturheilelementen vom 1. – 4. November mit Kristin Rübesamen (Foto: K. Rübesamen)



Caspar's Restaurant: Im November wird es Wild auf unseren Tellern.



Backen zum Kindergeburtstag: Warum nicht mal eine Erdbeer-Sahne-Rolle ausprobieren!?

TERMINE DIOTIMA GESELLSCHAFT E.V.

SONNTAG, 2. SEPTEMBER

ILDIKÓ VON KÜRTHY – LESUNG AUS „HILDE“ UM 19 UHR

Das Leben dreht sich plötzlich um Leberwurstkekse und Dog-Dancing. Das späte Glück des biologisch abbaubaren Gassibeutels machte aus der bekennenden Hundebesitzerin das, was sie jetzt ist: ein Frauchen. Hilde ist das geliebte Hundemädchen, das sich regelmäßig von ihrem eigenen Schwanz verfolgt fühlt und Angst hat, wenn ihr Magen knurrt. Am liebsten frisst sie Schmutzwäsche. Von wegen „Das ist doch nur ein Hund!“ Ganz im Gegenteil: Das ist Hilde! Hilde hat Ildikó von Kürthy nicht nur dazu gebracht, zum Hundefrisör und –Weihnachtsmarkt zu gehen, sondern auch ein Tagebuch aus der Welt der Hundefreunde zu schreiben. Dieser Ratgeber einer Ratlosen ist ein ehrliches, lustiges und rührendes Hörbuch für Zweibeiner, die ursprünglich auch nie so werden wollten wie all die anderen verrückten Hundebesitzer. Mehr dazu unter: www.diotima-gesellschaft.de

DONNERSTAG, 4. OKTOBER UM 18 UHR

VERNISSAGE „Streetlamp for an inferiority complex – KUNST IM PARK MIT MURRAY GAYLARD“

Ein Kompliment im Vorbeigehen: Die Licht- und Soundinstallation von Murray Gaylard an einer Laterne des Gräflichen Parks in Bad Driburg macht Hotelgästen und Parkbesuchern während der dunklen Jahreszeit ein erfrischendes Kompliment. Zur Eröffnung der Kunstinstallation, die sich mittels Sensoren und LEDs mit den Passanten in Verbindung setzt, ist Murray Garland persönlich anwesend. Die Diotima Gesellschaft e.V. freut sich, die öffentlich zugängliche Installation im Gräflichen Park zu präsentieren. Die Kunst-Aktion wird unterstützt vom Gräflicher Park Health & Balance Resort, in der Orangerie werden neue Papierarbeiten und Collagen des Künstlers gezeigt. Der Gräfliche Park und die Orangerie des „Gräflicher Park Health & Balance Resort“ sind öffentlich und täglich durchgehend geöffnet. Mehr dazu unter: www.diotima-gesellschaft.de

SONNTAG, 21. OKTOBER UM 18 UHR

KAREN DUVE – LESUNG AUS „FRÄULEIN NETTES KURZER SOMMER“

In dem gnadenlos sezierenden Roman von Karen Duve geht es um die junge Dichterin Annette von Droste-Hülshoff und die Welt der letzten Romantiker, die deutsche Märchen sammelten, während die gute alte Ordnung um sie herum zerfiel. Fräulein Nette ist eine Nervensäge! Dreiundzwanzig Jahre alt, heftig, störrisch und vorlaut, ist sie das schwarze Schaf, das nicht in die Herde ihrer adligen Verwandten passen will. Während ihre Tanten und Cousins brav am Kamin sitzen und sticken, zieht sie mit einem Berghammer bewaffnet in die Mergelgruben, um nach Mineralien zu stöbern. Das Schlimmste aber ist ihre scharfe Zunge. Wenn die Künstlerfreunde ihres Onkels August nach Bökerhof kommen, über Kunst und Politik sprechen, mischt sie sich ungefragt ein. Was folgt ist eine Liebeskatastrophe mit familiärem Flächenbrand. Die Dichterin kurte mehrfach im Gräflichen Park. Das Droste-Haus ist nach ihr benannt. Karen Duve beschreibt in ihrem Buch das Porträt einer jungen Frau in einer Welt, in der nichts so blieb, wie es war. Mehr dazu unter: www.diotima-gesellschaft.de

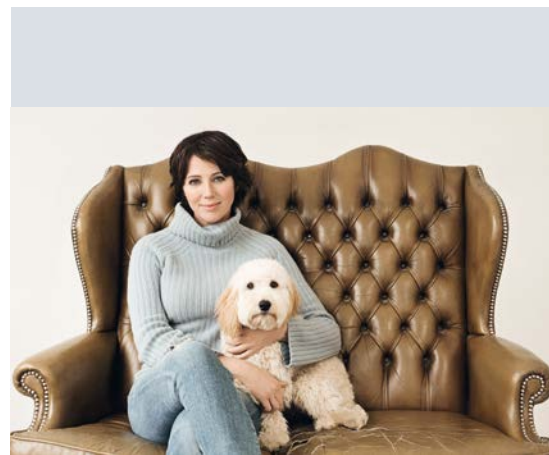
SAMSTAG, 24. NOVEMBER UM 19.30 UHR

MARIE-LUISE MARJAN UND PROF. HERBERT KNORR – LESUNG AUS „PUMPERNICKELBLUT“

In „Pumpenickelblut“ befindet sich der Schauplatz geheimnisvoller Verbrechen in einer idyllischen Seniorenresidenz in den Münsterländer Lippeauen. Die Lesung aus seinem neuesten Krimi hält der preisgekrönte Autor Herbert Knorr mit der Schauspielerin Marie-Luise Marjan, bekannt als „Mutter Beimer“ aus der TV-Serie Lindenstraße. Ob es die schräge Else Erpenbeck, das arme Paulinchen oder die ominöse Grand Dame der Seniorenresidenz „Haus Fröhlich Abendschein“ ist – Marie-Luise Marjan leiht den abwechslungsreichen Frauenfiguren ihre Stimme und charakterisiert sie auf unnachahmliche Weise. Das Publikum erwartet eine spannender, lustiger und mitunter auch anrührender Abend. Mehr dazu unter: www.diotima-gesellschaft.de

Karten für die Veranstaltungen der Diotima Gesellschaft können an den folgenden Vorverkaufsstellen erworben werden:

- Buchhandlung Saabel, Lange Str. 86, Bad Driburg, Tel. 05253 4596
- Bad Driburger Touristik GmbH, Lange Str. 140, Bad Driburg, Tel. 05253 9894-0
- Gästeservice Center im Gräflichen Park, Bad Driburg, Tel. 05253 95 23700
- Buchhandlung Linnemann, Westernstr. 31, 33098 Paderborn, Tel.: 05251 28550
- Buchhandlung Brandt, Westerbachstr. 8, 37671 Hötter, Tel.: 05271 1233
- Online über www.eventim.de



Kurthy Ildiko: Das Leben dreht sich plötzlich um Leberwurstkekse und Dog-Dancing. Ildikó von Kürthy macht gemeinsam mit Jörg Thadeusz die Show zu ihrem Buch „Hilde – Mein neues Leben als Frauchen“. (Foto: Frank Grimm)



Vernissage: Die Streetlamp von Murray Garland überrascht ab dem 4. Oktober im Gräflichen Park mit Komplimenten. (Foto: Witte de With, Rotterdam)

Lesung:

Karin Duve verrät in ihrer Lesung aus „Fräulein Nettas kurzer Sommer“ Ungeahntes über Annette von Droste-Hülshoff. (Foto: Kerstin Ahlrichs)

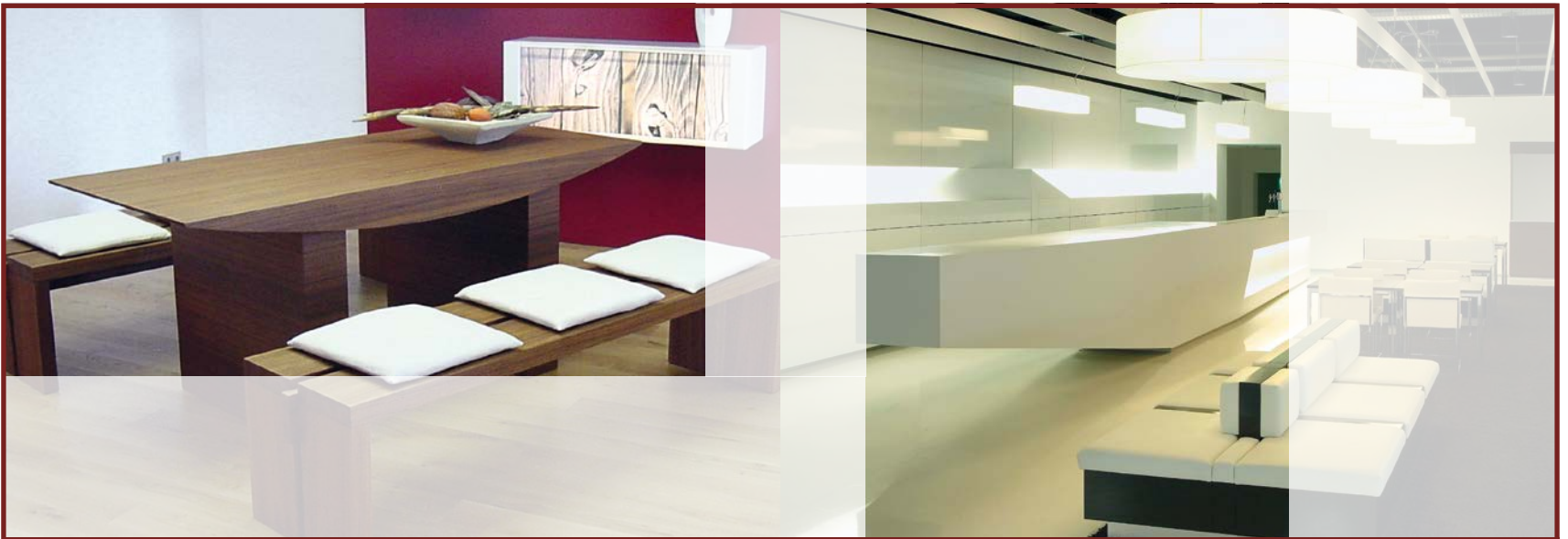
Karen Duve
Fräulein
Nettes
kurzer
Sommer
Roman



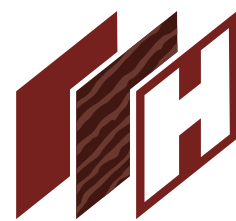
Pumpenickelblut: Der Nachholtermin zur ausgefallenen Lesung mit Marie-Luise Marjan und Prof. Herbert Knorr steht fest. (Foto: PR Knorr)

IMPRESSUM

Redaktion: Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorpff, 33014 Bad Driburg, Kristina Schütze (Chefredaktion), Annela J. Hilgenberg, Verena Eickmann, Julia Günther
Anzeigenverkauf: Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorpff, 33014 Bad Driburg, Kristina Schütze
Auflage: 3000
Layout und Druck: Druckerei Egeling, Bad Driburg
Die Redaktion ist nicht für den Inhalt der Beiträge verantwortlich und behält sich vor, Texte zu kürzen.



Kreativität Design Architektur Persönlichkeit Konzepte Living Innovation Maßarbeit Qualität Service



Heinemann

▀ Möbel ▀ Objekt ▀ Design

Heinemann Möbel-Objekt-Design GmbH

Brunnenstraße 31 | 33014 Bad Driburg | Fon 0 52 53/32 93 | Fax 0 52 53/75 40
info@heinemann-moebeldesign.de | www.heinemann-moebeldesign.de

