COSMOS

№ 19

Journal der Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorpff | Mai 2017

PARK
Die bekannten Journalisten Nikolaus Blome und Jakob Augstein lieferten sich ein Duell im Gräflichen Park

Seite 18

FOTO: SILKE RIETHMÜLLER

LIEBE COSMOS-LESERINNEN UND -LESER,

DIRK SCHÄFER
(FOTO: SASCHA REICHERT)

das „Gräflicher Park Grand Resort“ ist ein ganz besonderes Hotel. Das sage ich nicht als Geschäftsführer dieses Hotels, sondern als einer, der schon viele unfassbar schöne Hotels gesehen hat. Bestimmt gibt es Schönere als uns, Größere, besser Gelegene… Sowas wie den Gräflichen Park gibt es aber kein zweites Mal auf der Welt, denn es hat nur einen Caspar Heinrich von Sierstorpff gegeben, der dieses Kurbad nach damaligem Verständnis geradezu revolutionär „hochgezogen“ hat. Es gibt nur eine gräfliche Familie, die heute an einem 64 Hektar großen Park und den historischen Gebäuden festhält,

Fortsetzung auf Seite 2

KLINIKEN
Neue Führungsspitze für die Psychosomatik in der Park Klinik

Seite 28

QUELLEN
Wenn eine Idee Wirklichkeit wird: Bad Driburger Naturparkquellen unterstützen erstmaligen Almetal-Marathon

Seite 40

EDITORIAL S. 01

UGOS

Balkon oder Garten? S. 02
Neuer regionaler Gastroführer S. 04
Tourismusstudie für Bad Driburg S. 06
Tag der offenen Betriebstür S. 07
Was machen wir im Sommer anders als im Winter? S. 08
VOICES – Musikfestival im Schafstall S. 11
Zehnjährige Jubilare geehrt S. 12

GRÄFLICHER PARK

Sehnsuchtsorte vor der Haustür und in der Ferne S. 13
Zehnter Ladies' Lunch S. 14
Kopf und Körper in Bad Driburg S. 16
Saisonstart im Park S. 17
Lesung mit Jakob Augstein und Nikolaus Blome S. 18
Kerstin Linnartz gibt Yoga Retreat S. 19
Exklusiver Designer-Popup S. 20
Yoga mit Ralf Bauer S. 22
Vortrag von Dr. Franz Alt: Flüchtling bereichern uns S. 23
Gräflicher Nachwuchs schmeißt Küchenparty S. 24
Wie das Huhn Retro wurde S. 26

GRÄFLICHE KLINIKEN

Neue ärztliche Führungsspitze in der Psychosomatik S. 27
Focus listet Gräfliche Kliniken S. 29
Gräflicher Gruß catert und backt S. 30
Hexenhäuser im Kindergarten S. 31
Gräfliche Kliniken auf „gesund + fit Messe" in Bad Salzuflen S. 32
Notfallcheck in der Caspar Heinrich Klinik S. 33
Weihnachtsbäckerei für Kinder von Mitarbeitern S. 34
Weiterbildung für optimale Neuro-Therapie S. 35
Fußball-Ausstellung mit Versteigerung S. 36
Familienfreundlichkeit in der Marcus Klinik zertifiziert S. 36
Abschied von Neurologie-Chefarzt Dr. Thomas Brand S. 38
Elf Mal in der Park Klinik S. 40
Fachärzte in der Ausbildung: Rotationsmodell beliebt S. 41
Wissenschaftliche Umfrage zum Pflegeberuf S. 43
Erster Präventionskurs im ARZ erfolgreich S. 44
Patienten müssen nicht mehr warten: ARZ bekommt DRV-Zulassung S. 45
Gesundheitstag in Bad Klosterlausnitz S. 47
Reha-Sport im ARZ S. 48
Ehemalige Leistungssportlerin Katja Demut über das Leben danach S. 49

GRÄFLICHE QUELLEN

Die Bad Driburger Naturparkquellen unterwegs: Impressionen S. 50
Eine Session als Karnevalsprinzessin S. 52
Erster „Almetal Marathon" S. 54
Malwettbewerb: Der Wasserkreislauf S. 54

EXPERTENTIPPS S. 55
Personalien S. 57
AKTUELLES S. 58

Fortsetzung Titel

obwohl es leichtere Arten des Geldverdienens gibt. Und auch mein Team gibt es nur einmal – so natürlich freundlich, dass es in fast jeder Hotelbewertung erwähnt wird, jung, motiviert, kreativ.

Nachdem das Geschäftsjahr 2016 ziemlich bescheiden für den Gräflichen Park gelaufen ist, sieht es jetzt schon wesentlich besser aus. Wir haben aber auch noch ganz viel Luft nach oben. Nachdem es diesen besonderen Ort, dieses einzigartige Hotel nun 235 Jahre gibt, sollten wir alles daran setzen, dass noch viele Jahre folgen.

WIE WIR DAS ERREICHEN WOLLEN?

Um im Markt präsenter zu werden – oft kennt man uns nämlich schlicht und einfach nicht – haben wir das Sales-Team inzwischen von zwei auf vier Mitarbeiter aufgestockt. Unsere Kommunikation online und via Social Media haben wir in Teamarbeit mit Marketing und PR deutlich verstärkt. In den Medien sind wir immer wieder sichtbar, auch dank solcher Events wie dem jährlichen Ladies' Lunch, unseren Yoga-Workshops (in diesem Jahr sogar zwei mit Ralf Bauer und Kerstin Linnartz) und auch den Kulturveranstaltungen der Diotima Gesellschaft. Wir müssen aber noch viel sichtbarer werden und mehr solcher Projekte initiieren.

Spätestens im Sommer werden wir mit einem neuen Projekt an den Start gehen. Hinter den Kulissen rumort es bereits hochproduktiv. Es geht um ein neues Angebot im Rahmen einer hochkarätigen Kooperation, dass die Themen Medical, Entschleunigung und Ganzheitlichkeit aufnimmt. Unsere Wurzeln also und gleichzeitig hochaktuelle Trendthemen.

Vielleicht gehört das auch zu einem so besonderen Ort wie dem „Gräflicher Park Grand Resort": Wirklich gute Themen kommen nie aus der Mode und sprechen die Leute immer an. Deshalb bin ich optimistisch, dass es den Gräflichen Park auch in 200 Jahren noch geben wird.

Ihr Dirk Schäfer, Geschäftsführer des „Gräflicher Park Grand Resort"

BALKON ODER GARTEN?

Sind Geranien im Blumenkasten wunderbar pflegeleicht oder direkt aus der Spießerhölle? Ist ein Garten die große Freiheit oder die große Maloche? UGOS-Mitarbeiter über ihre Leidenschaften, wenns nach draußen geht.

HUBERTUS SIEVERS, GÄRTNER IM GRÄFLICHEN PARK:

„Seit meiner Kindheit bin ich schon mit der Natur verbunden"

„Seit Mai 2000 arbeite ich im Gräflichen Park – habe also mit 22 Jahren hier angefangen. Seitdem ich denken kann, wollte ich Gärtner werden. In der Schule haben das meine Mitschüler nicht verstanden, wie einer mit zwölf Jahren unbedingt Gärtner werden will. In Bad Driburg bin ich überwiegend für das Mähen der Rasenflächen zuständig. Alle anderen Pflegearbeiten im Park gehören aber auch zu meinem Aufgabenbereich.

Seltener Anblick: Hubertus Sievers sitzt nur selten, wenn das Wetter schön ist. Sein Bauernhof fordert viel Einsatz.

Seit meiner Kindheit bin ich schon mit der Natur verbunden und könnte mir keinen Arbeitsplatz in einem Büro oder ähnliches vorstellen. Ein Balkon wäre für mich absolut unvorstellbar. Ich wohne mit meiner Frau und mei-

nen drei Kindern auf einem außenliegendem Bauernhof zwischen Drenke und Tietelsen, 33 Kilometer von Bad Driburg entfernt. Wenn in Driburg der Feierabend beginnt, geht die Arbeit auf dem Hof erst los. Dann stehen Rasenmähen, Freischneidearbeiten und Gießen auf dem Plan.

In der Erntezeit werden Kirschen, Äpfel, Birnen, Pflaumen, Mirabellen, Brombeeren, Erdbeeren, Stachelbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren und noch einiges mehrgepflückt und verarbeitet. Im Gewächshaus werden Tomaten, Gurken und Paprika angebaut. Im Frühjahr wird dann der Gemüsegarten bestellt. Nach der Grünlandpflege (Wiesen schleppen, Düngen etc.) und der Kontrolle des Weidezaunes kommen die drei Pferde wieder bis zum Herbst nach draußen. Im Sommer wird Stroh und Heu für die Wintermonate besorgt. Bei Trockenheit wird der Gemüsegarten gesprengt und die bepflanzten Blumenkübel auf dem Hof gewässert. Die Rasenflächen werden einmal pro Woche gemäht, aber nicht so kurz wie in Bad Driburg. Im Herbst wird herabfallendes Laub beseitigt und die Rosen werden geschnitten, Dachrinnen gesäubert und allmählich der Hof winterfest gemacht.

Mit der kalten Jahreszeit kommt dann der Rückschnitt von Ziersträuchern, das Aufasten oder Fällen von Bäumen und die Brennholzgewinnung. Um genug Holz für drei Öfen herzustellen, ist viel Zeit und Arbeit notwendig. Wenn die Kinder dann den Schnee genießen, um Schlitten zu fahren, mache ich in Driburg oder auf dem Hof Winterdienst. Bei ganz schlechtem Wetter sind die Pferde in der Reithalle. Nach der Zeit im Stall muss der Mist noch aufs Feld gefahren werden.

Unsere beiden Hunde Moritz und Tom begleiten mich und meine Familie bei all diesen Arbeiten rund ums Jahr. Wenn ich mal nicht im Gräflichen Park oder auf dem Hof arbeite, fahre ich mit meinem Rennrad oder genieße einfach die Ruhe im Garten. Manchmal denke ich auch, die Kollegen mit einem kleinen Garten oder Balkon haben es doch gut und nicht diese ganze Arbeit. Aber tauschen würde ich nie!“

MONIKA SUDE, ASSISTENTIN DER GESCHÄFTSFÜHRUNG, UGOS:

Im Sommer wohne ich auf meiner Terrasse

Monika Sude lebt im Sommer in Ihrem Garten. (Foto: privat)

„Mein Garten ist relativ. Vergleicht man ihn mit den handtuchgroßen Gärten in vielen Neubausiedlungen, ist er relativ groß. Gemessen am Gräflichen Park ist er relativ klein. Jetzt, wenn es grün wird und die Blumen aus der Erde und noch ein paar Laubresten aus dem letzten Jahr sprießen, mag ich den Garten am liebsten. Überall gibt es was zu entdecken. Eigentlich habe ich keinen grünen Daumen. Ich hoffe immer, dass alles von selbst und ohne viel Pflege wächst. Ich bin mehr fürs Grobe. Rasen mähen mag ich gern, Unkraut zupfen eher weniger.

In meinem Garten wachsen Himbeeren, Johannisbeeren usw., die ich direkt vom Strauch nasche, und Kirschen, die ebenfalls gleich vom Baum im Mund landen. Ich pflanze immer Salat, weil er mir frisch aus dem Garten am besten schmeckt. Kräuter, die ich zum Kochen nutze, und frische Minze für einen erfrischenden Cocktail im Sommer findet man auch.

Sommer ist mein Stichwort. Im Sommer wohne ich mit meinem Hund und mit Büchern auf meiner Terrasse. Wenn das Wetter schön ist, schwimme ich im Twistesee, der nur drei Minuten mit dem Auto entfernt ist, oder laufe im Wald. Dann genieße ich den Abend auf meiner Terrasse. Ein bisschen wie Urlaub. Mein Haus und mein Garten befinden sich unmittelbar am Waldrand. Manchmal bekomme ich Besuch von Rehen und Waschbären. Fuchs und Hase sagen sich hier gute Nacht. Wildlife...

Heute genieße ich die ersten Frühlingssonnenstrahlen und freue mich auf den Frühling und den Sommer.“

SIMONE WOLF, EINKAUF:

Kleiner Balkon und kleiner grüner Daumen

„Zu meiner Wohnung gehört ein kleiner Balkon. Ich freue mich schon wieder darauf, ihn jetzt mit Blumenkästen und -kübeln zu verschönern. Da der grüne Daumen bei mir nicht so ausgeprägt ist, bin ich froh, dass ich im Moment nur einen kleinen Balkon habe. Zum Frühstücken und Grillen ist Platz genug und dann schaue ich zufrieden auf meine pflegeleichten Hornveilchen, Bellis und Miniosterglocken.“

Kleiner Balkon mit weitem Blick: Simone Wolf ist glücklich mit ihrem kleinen Stückchen draußen. (Foto: privat)

ANNABELLE GRÄFIN VON OEYNHAUSEN-SIERSTORPFF, INHABERIN:

„Wenn ich Zeit habe, im Garten zu sein, ist das ein gutes Zeichen“

Auf dem ersten und einzigen Balkon, der unvergessen bleibt: Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff, damals noch Annabelle Hünermann, auf dem Düsseldorfer Balkon im fünften Stock. (Foto: privat)

„Der einzigen Balkon, den ich je hatte, war in meiner ersten eigenen Wohnung in Düsseldorf: im fünften Stock, also in der obersten Etage, ohne Aufzug. Er war das Dach zu meiner Freiheit und Unabhängigkeit. Davor hatte ich während meiner kaufmännischen Lehre bei meiner Großmutter unterm Dach gewohnt. Hinterher wohnte ich in verschiedenen Wohnungen in Berlin, immer ohne Balkon.

Ein Balkon ist der absolute Luxus in einer Großstadt. Vor allem, wenn er dann auch noch nach hinten rausgeht und nicht über dem stinkenden und lauten Straßenverkehr schwebt. Man ist ohne Umwege oder Anfahrtszeiten sofort draußen, und er ist leicht zu pflegen. Ich hatte Geranien auf dem Balkon. Die halten alles aus, sind leicht zu pflegen und sehen fröhlich aus.

Der Balkon ist ein wichtiger Ort: die Wäsche trocknet schnell, Getränke lassen sich kühlen, aber das wichtigste sind die warmen Abende oder Wochenenden, an denen man draußen allein mit einem Buch oder mit Freunden sitzen kann, mit einem Glas Wein oder Bier, Gesprächen, Gelächter. Ich hatte bis zu meiner Hochzeit kein Auto und keinen Fernseher. Das fördert die Geselligkeit, die ich auch heute noch sehr liebe. Heute ist es nicht mehr spontan. Ob das am Alltag, am Standort oder am Alter liegen mag? Wahrscheinlich an allen dreien.

Als ich nach Bad Driburg zog, zog ich in einen Bauerngarten mit Haus, Wiesen und Wäldern drumherum. Ernten – zum Beispiel Johannis-, Walderd- und Stachelbeeren – tat ich sehr gern. Aber sonst würde ich lügen, wenn ich behaupten würde, dass ich einen grünen Daumen habe. Mit meinem Sohn Christoph habe ich versucht, einen kleinen Kräuter- und Gemüsegarten zu pflegen. Das Anlegen war schnell gemacht, aber das Pflegen war mit meinen sonstigen Aufgaben nicht kompatibel. Der Schnittlauch und die Erdbeeren kommen nach wie vor jedes Jahr, aber sonst sieht die Ecke sehr verkümmert aus.

Der Garten des Gräflichen Hauses, das schon immer der Familiensitz war – also seit der Gründung des Gräflichen Parks im Jahr 1782 – ist ein wunderbarer Ort der Ruhe. Wenn sich nicht gerade Parkbesucher darin verlaufen, was leider öfter passiert. Da wir ständig unter Beobachtung stehen, ist mir die Privatsphäre des Hause und des Gartens sehr wichtig. Manchmal, wenn wir mit Gästen draußen sitzen, beschweren sich die Hotelgäste, die im Hölderlin-Haus wohnen, weil wir zu laut lachen. Das ist nicht anders als bei anderen Gartenbesitzern.

Den Garten verbinde ich mit dem Wandel der Jahreszeiten, dem Lauf der Zeit und der Muße. Wenn ich Zeit habe, im Garten zu sein, ist das ein gutes Zeichen. Aber allein der Blick in den Garten ist schon eine Wohltat. Heute schaukeln unsere Großnichten und -neffen, wenn sie zu Besuch kommen, nicht mehr meine Kinder. Das Fußballspielen wurde durch die Bässe der Musik meiner Teenager abgelöst. Auch gut. Das Schwimmbad geht immer. Egal welches Alter. Zum Glück.

Der Gründer des Bades, Caspar Heinrich von Sierstorpff, hat das Haus neben das Hotel gebaut und die Bäume gepflanzt. Als erstes im Jahr blühen, wie ein gelber Teppich, die Winterlinge, und als letztes die Astern. Die prägnantesten Bäume sind ein Gingkobaum und ein Magnolienbaum. Der Garten wurde Anfang der 2000er Jahre von Lady Arabella Lennox-Boyd angelegt. Das war das letzte Geschenk, das meine Schwiegermutter von ihrem Mann bekam, bevor sie nach langer Krankheit starb. Sie verehrte die berühmte Gartenarchitektin sehr. Er ist – wie die Fassade des Hauses – in den Farben Rosa und Weiß gehalten. Dass alles schön und gepflegt aussieht, dafür sorgt das Gärtnerteam unter Heinz-Josef Bickmann. Vielen Dank dafür!“

NEUER GASTRONOMIEFÜHRER DURCH DEN NATURPARK TEUTOBURGER WALD

Regionale Vielfalt für Genießer – Caspar’s, Pferdestall und Naturparkquellen auch dabei

Schicker Gourmettempel in München, gemütliche Trattoria in Rom oder lieber stilvolle Brasserie in Paris? Erlaubt ist, was gefällt. Und neue Geschmackserlebnisse aus anderen Gegenden sind natürlich immer verlockend. Aber warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute kocht so nah?

Diese neue Erfahrung durfte ich machen, als ich auf kulinarische Reise durch die schöne Region des Naturparks Teutoburger Wald ging. Selbst kein ausgewiesener Fan der regionalen Küche – zu fett, zu deftig, zu altbacken und vor

Gibt in ihrem neuen Führer Restaurantempfehlungen und Ausflugtipps in der Region: Autorin Martina Schäfer.

allen Dingen zu unbekömmlich, so mein (Vor)Urteil – entdeckte ich eine spannende und vor allem leckere Welt, die so gar nichts mit öligen Bratkartoffeln, fettigen Schnitzeln mit dicker Panade oder trockenem Schwarzbrot mit seifig schmeckender Wurst zu tun hat.

Denn was heute in den Töpfen und Pfannen der regionalen Gastronomie brutzelt, widerlegt das überkommene Klischee, dass der Himmel über dem Teutoburger Wald lediglich voller Wurst, Schinken und Pumpernickel hängt. In den insgesamt 32 gastronomischen Betrieben, die ich für mein Buch zwischen Bielefeld und Warburg besucht habe, stehen in der Küche regionale Produkte hoch im Kurs. Geliefert werden die Schätze aus der Natur zumeist von heimischen Erzeugern direkt vor Ort, was natürlich Frische und unverfälschten Geschmack garantiert.

Ganz gleich, ob es sich um rustikale Gasthöfe handelt, in denen Wanderer und Radfahrer gern einkehren, oder um gehobene Restaurants, in denen oft Feinschmecker zu finden sind, sie verwenden regionale Zutaten. Denn allen gemeinsam ist der große Respekt vor den heimischen Produkten aus Feld, Wald und Wiesen.

Auf meiner kleinen Reise durften lippischer Pickert, westfälischer Pfefferpotthast oder die klassische Schlachteplatte zumindest in den Häusern, die sich der typisch westfälischen Küche verschrieben haben, nicht fehlen. Aber Traditionelles lässt sich auch anders, moderner und zeitgemäßer präsentieren. Viele der renommierten Köche, die sich in der Region des Naturparks niedergelassen haben, sind in der Welt herumgekommen, haben über ihren eigenen Tellerrand in Töpfe anderer Länder und Kulturen geschaut und sind nun experimentierfreudig zu neuen, mutigen kulinarischen Kreationen gekommen. So entwickelte sich meine Recherchetour zu einer kulinarischen Weltreise mit besten regionalen Zutaten.

So auch bei Küchenchef Thomas Blümel, der dem „Caspar´s Restaurant“ und dem „Pferdestell“ mit seinem kreativen „Crossover“ längst seinen individuellen Stempel aufgedrückt hat. Für Thomas Blümel ist es wichtig, die Gäste für Herkunft und Qualität der Produkte weiter zu sensibilisieren und damit zu zeigen, dass man heimischen Erzeugern vertrauen könne. „Wir müssen wieder lernen, unverfälschte und hochwertige Produkte aus der Region zu verwenden und somit die Hersteller vor Ort zu unterstützen.“

Was das regionale Schlemmen noch bestimmt, sind in erster Linie Produkte aus der Saison. In den von mir besuchten Lokalen gibt es im Herbst keinen Spargel oder in Winter Erdbeeren oder Bärlauch-Gerichte, sondern nur, wenn wirklich die Hochzeit ansteht. Und das steigert ja die Vorfreude auf das aromatische Bärlauchsüppchen im Frühjahr, die Beerenfrüchte im Sommer oder den Reh-Cheeseburger im Winter.

Um nicht nur Gastro-Tipps zu geben, sondern auch die oft bei Einheimischen unbekannten Schönheiten der Kulturlandschaft in den Fokus zu rücken, sind in dem Buch zahlreiche Ausflugstipps vertreten sowie Exkurse zu einzelnen Lebensmitteln – so wie zum Beispiel zu den Bad Driburgeburg Naturparkquellen. Machen Sie sich auf den Weg, erkunden Sie eine facettenreiche kulinarische Welt vor Ihrer Haustür.

von Martina Schäfer, Autorin

Die Externsteine in Lippe gelten als eines DER Naturdenkmäler in Deutschland und beeindrucken durch eine mystische Atmosphäre. (Foto: Martina Schäfer)

1 | Geheimtipp direkt um die Ecke: Der Nieheimer Kunstpfad mit Windwiege und Baumhaus. (Fotos: Martina Schäfer)
2 | Pesto aus heimischem Bärlauch ist im Frühjahr schon fast ein Klassiker. Ein Rezept dazu finden Sie auch unter der Rubrik „Expertentipps“.
3 | Vor allen Dingen Wild direkt aus dem Naturpark ist beliebt.

Der Gastronomieführer „Einkehren und Genießen“

ist bei den beteiligten Betrieben oder beim Naturpark Teutoburger Wald/ Eggegebirge kostenlos erhältlich.
Email: info@naturpark-teutoburgerwald.de,
Internet: www.naturpark-teutoburgerwald.de.

107 MILLIONEN EURO DURCH HEILBAD, GASTGEWERBE UND TOURISMUS

Studie belegt Bedeutung des Tourismus als Wirtschaftsfaktor für Bad Driburg

Im Herbst letzten Jahres durfte sich Bad Driburg über die erneute Beurkundung zum staatlich anerkannten Heilbad freuen. Was das für wirtschaftliche Auswirkungen hat, untersuchte bis zum November eine Studie zum Wirtschaftsfaktor Heilbad, Gastgewerbe und Tourismus in Bad Driburg. Insgesamt 1,2 Mio. Aufenthaltstage von Kurgästen und Touristen zählte das Deutsche Wirtschaftswissenschaftliche Institut für Fremdenverkehr (dwif-Consulting GmbH) für das Jahr 2015 in seiner Studie, die vom „Gräflicher Park Grand Resort", der Bad Driburger Touristik GmbH und der Stadt Bad Driburg in Auftrag gegeben worden war. Unter dem Strich sorgen Heilbad, Gastgewerbe und Tourismus so für rund 3.000 Arbeitsplätze am Standort.

UMSATZ

Neben den Aufenthaltstagen (auf die 1,2 Mio. entfallen 500.000 Aufenthaltstage auf Tagesgäste) ermittelte die Studie einen Umsatz von 107,1 Mio. Euro Umsatz durch Tages- und Übernachtungsgäste. Davon entfiel rund die Hälfte auf Beherbergungsbetriebe und Gastronomie, zehn Prozent aufs Einkaufen sowie rund 40 Prozent auf sonstige Dienstleistungen (Gesundheit, Transport, Kultur, Freizeit, Unterhaltung). Zu Verdeutlichung: Die 107,1 Mio. Euro Umsatz sichern Einkommen von 64,9 Mio. Euro in Bad Driburg, was 15,5 Prozent aller in Bad Driburg entstandenen Primäreinkommen entspricht.

Die Zusammensetzung des Gesamtumsatzes von 107,1 Mio. Euro belegt übrigens eine tragende Rolle des Themas „Gesundheit/Heilbad": 73 Prozent werden im Bereich der Vorsorge- und Rehakliniken erwirtschaftet, 15 Prozent im Privatvermieterbereich bzw. der Campingbranche und zwölf Prozent mit den Tagesreisenden. Interessant sind dabei die ermittelten Durchschnittsausgaben eines Gastes pro Tag: Während der Tagesgast 25,50 Euro ausgibt, lässt der in einem gewerblichen Betrieb übernachtende Gast durchschnittlich 135,90 Euro pro Tag im Moor- und Mineralheilbad.

FAKTOR HEILBAD

Diese „enorme Bedeutung von Kur und Tourismus in und für die Stadt Bad Driburg" (Studie dwif-Consulting GmbH) wundert Mitauftraggeber und Inhaber des „Gräflicher Park Grand Resort", Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff, nicht: „Die Themen Gesundheit und Heilbad spielen hier in meinen Augen eine tragende Rolle, denn sie sind unsere Kernkompetenz. Dafür steht Bad Driburg auch als Leuchtturm in der Region. Deshalb gilt es, sich gemeinsam auf diese Stärke zu konzentrieren und hier auch zu investieren, um die Attraktivität des Bades dynamisch weiterzuentwickeln." Viele der für die Prädikatisierung als Heilbad geforderten Voraussetzungen werden in Bad Driburg von privater und nicht kommunaler Seite erbracht, stellt die Studie darüber hinaus fest.

FINANZIELLER SEGEN FÜR DEN STADTHAUSHALT

„Die Studie zeigt die große Bedeutung des Tourismus für die Bad Driburger Wirtschaft auf – immerhin wesentlich höher als in vergleichbaren Kommunen. Die Branche steht für einen Bruttoumsatz von 107 Millionen Euro und beschäftigt rund 3.000 Erwerbstätige, die ganz überwiegend im Mittelstand angesiedelt sind. Damit ist der Tourismus ein ökonomisches Schwergewicht und ein echter Jobmotor in Bad Driburg," betont Bürgermeister Burkhard Deppe.

Auch die Kommune profitiert laut Studie von dieser Branche. Rund 2,6 Millionen Euro fließen als touristisch induzierte (Steuer-)Einnahmen inklusive Schlüsselzuweisungen und Kurbeiträgen an die Stadt Bad Driburg zurück. Die Detailanalyse der Auswirkungen des Wirtschaftsfaktors Heilbad, Gastgewerbe und Tourismus auf den Kommunalhaushalt von Bad Driburg ergab insgesamt ein Positivsaldo von rund 541.000 Euro im Haushalt der Kommune. Dieser Positivsaldo beinhaltet bereits die Zahlungen für die zur staatlichen Anerkennung des Heilbades notwendigen Voraussetzungen (Moor, Heilwasser, Reha-Kliniken, Kurpark etc.) an das „Gräflicher Park Grand Resort", die Driburg Therme und die Bad Driburger Touristik GmbH.

Wer nach Bad Driburg reist, schätzt meistens besonders die Natur und die Gesundheitsangebote. (Foto: Teutoburger Wald Tourismus/Dominik Ketz)

VOM UNTERSCHÄTZTEN WIRTSCHAFTSZWEIG ZUM WIRTSCHAFTSFAKTOR

„Ich freue mich sehr, dass diese Studie so eindrucksvoll belegt, wie stark die touristische Branche wirklich ist. Weil die Tourismuswirtschaft so heterogen zusammengesetzt ist, wird leider viel zu häufig unterschätzt, wie relevant sie für einen Standort ist. Dabei liegt sie oftmals sowohl bei Beschäftigung als auch Wertschöpfung vor vielen anderen Wirtschaftszweigen. Die Umsätze, die durch touristischen Konsum generiert werden, sprechen für sich", sagt Sylvie Thormann von der Bad Driburger Touristik GmbH. „Die Studie zeigt für Bad Driburg aber auch Entwicklungspotenziale im Bereich der Tagesreisen sowie Möglichkeiten für zusätzliche Einnahmen durch Überarbeitung der Kurbeitragssatzung auf."

von Sylvie Thormann, Geschäftsführerin Bad Driburger Touristik GmbH,
und Kristina Schütze, Director Public Relations, UGOS

Anders als Zuhause: Für das Tischdecken in einem Fine-Dine-Restaurant braucht man Fachkenntnisse aus der Gastronomie. (Foto: Andrea Schäfers)

EINBLICKE IN DIE BERUFSWELT ERHALTEN UND EIGENE INTERESSEN ENTDECKEN

„Tag der offenen Betriebstür" in der Caspar Heinrich Klinik, der Marcus Klinik und dem „Gräflicher Park Grand Resort"

Den richtigen Berufsnachwuchs zu finden wird für Unternehmen eine immer größere Herausforderung. Gerade deshalb sind Berufsfelderkundungen ein gutes Instrument, frühzeitig junge Menschen auf die eigene Branche, die entsprechenden Berufe, Tätigkeitsfelder und Ausbildungswege sowie den eigenen Betrieb aufmerksam zu machen.

GEMEINSCHAFTSPROJEKT INS LEBEN GERUFEN

Am 18. März fand in Bad Driburg zum ersten Mal der „Tag der offenen Betriebstür" statt. Initiiert wurde das Projekt von den vor Ort tätigen Bildungsakteuren: den Schulen und ihren Schulträgern, den Kammern, der Kreishandwerkerschaft, der Agentur für Arbeit, der Wirtschaftsinitiative Kreis Höxter und der Kommunalen Koordinierungsstelle Kreis Höxter. Schülerinnen und Schüler der Jahrgangsstufe acht der Gesamtschule Bad Driburg-Altenbeken, des Gymnasiums St. Xaver und des Gymnasiums St. Kaspar besuchten zusammen mit ihren Eltern bzw. Erziehungsberechtigten heimische Unternehmen, um gemeinsam einen Einblick in ein bestimmtes Berufsfeld zu bekommen. Auch die Caspar Heinrich Klinik und die Marcus Klinik vermittelten erste Einblicke und realistische Vorstellungen in die vielfältige Berufswelt einer Rehabilitations-Fachklinik. Neben den beiden Kliniken der Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorpff nahm auch das „Gräflicher Park Grand Resort" an dem Projekt teil.

WAS SOLL ICH SPÄTER EINMAL WERDEN? WELCHER BERUF PASST ZU MIR?

In der heutigen Arbeitswelt gibt es eine Vielzahl von Ausbildungsberufen sowie Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten, die den Jugendlichen eine Orientierung geben sollen. Doch die Vielzahl theoretischer Informationen führt eher zu einer Orientierungslosigkeit. Das Projekt „Tag der offenen Betriebstür" soll bei der Wahl des richtigen Berufsweges eine praktische Unterstützung bieten. Hier konnten die Schüler ein zuvor ausgewähltes Berufsfeld gezielt kennenlernen und mit Auszubildenden und Mitarbeitern der Unternehmen im jeweiligen Bereich ins Gespräch kommen. Kleine Mitmachaktionen mit spezifischen Materialien, Arbeitsgeräten und Arbeitsabläufen gaben

Fortsetzung auf Seite 8

1 | Erste Hilfe und Wiederbelebung ist auch in einer Reha-Klinik ein wichtiges Thema. (Foto: Julia Günther)
2 | Ergotherapie in der Caspar Heinrich Klinik: Hier lernen die Patienten, im Alltag selbstständig zurecht zu kommen. (Foto: Julia Günther)
3 | Physiotherapie und Sport gehört zur Reha dazu. (Foto: Julia Günther)

Im Grünen Salon des Gräflichen Parks beantworteten die vielleicht zukünftigen Kolleginnen und Kollegen gerne jede Frage. (Foto: Gräflicher Park)

Fortsetzung von Seite 7

einen praktischen Einblick in die jeweiligen Fachberufe.

Für die Eltern und Erziehungsberechtigten bestand zudem die Möglichkeit, sich über wichtige Aspekte der Aus- und Weiterbildung in den Unternehmen vor Ort zu informieren. Zu wissen, welche Ausbildungsmöglichkeiten bestehen und wer bei Fragen im Berufswahlprozess angesprochen werden kann, ist für sie wichtig, wenn sie mit ihren Kindern über berufliche Wünsche sprechen wollen.

OFFENE BETRIEBSTÜR IN DEN KLINIKEN UND DEM HOTEL

In der Caspar Heinrich Klinik und der Marcus Klinik startete das Programm mit einer Klinikführung. Anschließend wurden Schüler und Eltern in getrennten Gruppen über den Pflegeberuf sowie das Berufsfeld der Physiotherapie und Psychologie informiert. Aber auch aktuell in den Kliniken angestellte Auszubildende berichteten über ihren Weg zu den Gräflichen Kliniken. Anschließend konnten die Jugendlichen noch praktische Übungen in der Physio- und Sporttherapie sowie der Pflege machen und Erfahrungen in der Ergotherapie sammeln.

Im „Gräflicher Park Grand Resort“ interessierten sich fünf Schüler und zwei Eltern für den Beruf der Hotelfachfrau bzw. des Hotelfachmanns. Neben einer Führung hinter die Kulissen des Hotels wurde zum Beispiel auch das richtige Eindecken im „Caspar’s Restaurant“ geübt.

von Julia Günther, Referentin Marketing Gräfliche Kliniken, und Kristina Schütze, Director Public Relations, UGOS

ESSEN, TRINKEN, AUTOFAHREN – WAS MACHEN WIR IM SOMMER ANDERS ALS IM WINTER?

Von Biorhythmen und Schwarzwälder Kirsch über das ganze Jahr

ALLE JAHRE WIEDER: DIE JAHRESZEITEN UND DER MENSCHLICHE KÖRPER

Dr. Henk C. Hietkamp (Ärztlicher Leiter F.X. Mayr-Zentrum im „Gräflicher Park Grand Resort“) über physische und psychische Auswirkungen

Der Körper und die Natur: biologische Rhythmen bestimmen unser Leben. (Foto: Sascha Reichert)

Überaus regelmäßig durchlaufen wir biologische Rhythmen, „infradiane Rhythmen“ genannt; sie dauern länger als einen Tag und können Wochen, Monate, Jahre oder sogar noch länger dauern. Uns Nordlichtern fällt sehr oft der Winter schwer, und manche erleben sogar eine „saisonal abhängige Depression“: Es ist nicht mehr genügend Licht vorhanden und die Seele trübt ein. Das ist keine Modediagnose, sondern tragische Wirklichkeit, untermauert durch die traurige Tatsache, dass sich im Februar die meisten Suizide verübt werden.

Im Frühling durchlaufen wir einen Jetlag im Zeitlupentempo vorwärts, im Herbst die gleiche

Übung rückwärts. Besonders magen-darm-empfindliche Personen kennen dieses Phänomen schon und haben zum Teil mit unangenehmen Symptomen zu kämpfen.
Der Sommer in unseren Breitengraden ist die beste Jahreszeit: Motiviert durch die längeren Tage und das helle Licht bewegen wir uns mehr und sind emotional in Bestform. Die Vitaminversorgung ist so gut wie sonst nie, und die Blutfließfähigkeit ist optimal. Der Herbst stellt zunehmende Herausforderungen an den Organismus. Die Schilddrüse zum Beispiel muss ihre Aufgabe der Wärmeregulation immer intensiver wahrnehmen.

SÜSSKRAM TRINKEN FÜR DIE WINTERSEELE

Antje Mergard (Mineralwassersommelière und Qualitätsverantwortliche bei den Bad Driburger Naturparkquellen) über das Trinken im Winter und im Sommer

Kälte und trübes Wetter sind so gar nicht mein Ding. Das macht mich träge, müde und schlägt mir auf mein doch eigentlich sonniges Gemüt. Darum brauche ich im Winter nicht nur ein warmes und gemütliches Plätzchen, sondern als Stimmungsaufheller auch Süßkram. Da das Thema „Trinken“ bei mir ja immer ganz groß ist, trinke ich im Winter neben meiner täglichen Ration Medium schon regelmäßig eine Flasche Cola, Orange oder Apfelschorle.
Wenn das Wetter jetzt wieder schöner, wärmer und vor allem heller wird, dann werde ich zum „Draußen-Menschen“. Garten, längere Spaziergänge mit dem Hund, draußen lesen, Kaffee trinken, essen… da brauche ich eigentlich kein Süßgetränk mehr, wobei der Genuss dann im Vordergrund steht und unsere Apfel-Rhabarber Schorle oder auch der Louis schön gekühlt einfach nur lecker sind ☺ Allerdings greife ich bei richtig heißem Wetter ausschließlich zu Mineralwasser, und dann auch gern zu einer Flasche Naturell, da Kohlensäure den Körper zwar erfrischt, aber auch belasten kann…

Getränkekalender á la Antje Mergard
(beide Fotos: Verena Eickmann)

Wer richtig trinkt, der strahlt immer wie die Sonne ☺

FAHREN ZUR ARBEIT IM WINTER

Inge Aufderheide (Sporttherapeutin in der Park Klinik Bad Hermannsborn) über Regen in Bielefeld und Schnee in Hermannsborn

Bei meinem Wagen kommen die Winterreifen schon Ende Oktober drauf und erst im April wieder runter. Es ist nun bereits der 25. Winter, den ich täglich von Bielefeld nach Bad Hermannsborn fahre. Da kommen schon mehr als eine halbe Million Kilometer zusammen. Nun habe ich bereits das vierte Auto in dieser Zeit. Und alle hatten mindestens 200.000 Kilometer auf der Uhr.
Eigentlich ist es in 25 Jahren nur selten vorgekommen, dass ich wegen Glätte nicht fahren konnte oder nicht pünktlich bei der Arbeit war. Aber man muss gut planen. Wenn es in Bielefeld regnet, kann es in Hermannsborn bereits schneien.

Vor vielen Jahren bin ich einmal wegen Eisregen auf dem Hinweg stecken geblieben und an dem Tag nicht mehr zur Arbeit gekommen. Mein „Streckenrekord“ lag an einem Freitag, an dem es pausenlos geschneit hatte, bei drei Stunden 15 Minuten für den Heimweg. Wenn ich mich recht entsinne, waren es drei Nächte, die ich wegen der Witterung in der Klinik übernachtet habe. Das ist dann sinnvoller als nach Hause zu fahren, wenn man am nächsten Tag wieder Dienst hat. So geschehen zweimal im Extremwinter 2010. Meine Kollegin aus Bad Pyrmont und ich waren dankbar und froh, ein Patientenzimmer zur Verfügung gestellt zu bekommen. Und das zweite Mal in diesem Winter: Am 23. Dezember hatte es am Nachmittag angefangen auf den hohen Schnee zu regnen. Der ganze Klinikpark sah aus, wie eine vereiste Seenlandschaft. Da ich am Heiligabend Dienst hatte, bin ich dort geblieben und habe meinem Mann die Weihnachtseinkäufe überlassen. Als ich am Mittag des 24. Dezembers auf den Parkplatz zu meinem Auto kam, war es mit einer mehreren Millimetern dicken Eisschicht überzogen. Glücklicherweise ließ sich die Tür noch öffnen. Dann brauchte ich etwa 20 Minuten die Fenster halbwegs frei zu kratzen. Nach knapp zwei Stunden saß ich schließlich daheim unter dem Christbaum.

In letzter Zeit fahre ich ein oder mehrmals die Woche, wenn es mit unseren Arbeitszeiten passt, zusammen mit einem Kollegen, der 15 Kilometer vor Bielefeld wohnt. Wir wechseln uns mit dem Fahren ab und freuen uns nicht nur, dass wir Kilometer sparen, sondern auch, dass wir nette Unterhaltung auf der langen Stecke haben.
Ab und zu fahre ich auch mit dem Motorrad, allerdings – versteht sich – nur im Sommer.

Nur im Sommer, aber dann ist es so richtig schön: Inge Aufderheide mit ihrem Motorrad. (Foto: privat)

IM SOMMER IN DIE SAUNA UND ANDERS CREMEN IM WINTER

Lorena Breker (Beauty-Expertin im GARTEN SPA „Gräflicher Park Grand Resort“) mit Tipps für die Haut und was Gäste zu den Jahreszeiten so wünschen

Im Winter ist die Haut mehr den Temperaturschwankungen ausgesetzt als im Sommer: Draußen kalt, drinnen die heiße und trocken Heizungsluft, massive Sonneneinstrahlung, die gerade im Schnee nicht zu unterschätzen ist. Die Haut fühlt sich trockener an, spannt mehr und neigt zur Schüppchenbildung. Empfehlenswert ist ein regelmäßiges Peeling, am besten einmal pro Woche, und danach eine reichhaltige, feuchtigkeitsspendende Maske aufzutragen. Das Peeling regt die Blutzirkulation an, was den Teint frisch und strahlend aussehen lässt. Das gleiche gilt auch für Hände und Füße. Zwischendurch eine reichhaltige Creme auftragen und über Nacht einwirken lassen.

Im Sommer ist die Haut allein durch die leichtere Kleidung der Sonne natürlich vermehrt ausgesetzt, während im Winter oft nur das Gesicht durch Strahlen erreicht wird. Gesicht und Körper müssen mittels eines geeigneten Sonnenschutzes vor den UV-Strahlen geschützt werden. Je heller der Hauttyp ist, desto höher sollte der Sonnenschutz sein. Der Sonnenschutz sollte in ausreichender Menge aufgetragen werden (oft mehr, als wir denken), damit auch der komplette Schutz gewahrt ist.

Im Sommer wünschen sich die Gäste natürlich mehr Pediküren mit Lack, weil ja die Offene-Schuh-Saison beginnt. Am Pool stehen endlich wieder die Liegen samt den Sonnenschirmen. Mir persönlich ist im vergangenen Sommer aufgefallen, dass es in der Sauna angenehmer war als draußen, als es so heiß war. Im Sommer kommt uns auch immer wieder das gleiche Entenpärchen besuchen und möchte gern im Pool schwimmen. Das ist natürlich verboten, dafür gibt es ja den Ententeich im Park ☺. In diesem Jahr neu: Wenn das Wetter schön ist, wird das Herz-Qigong mit unserem Kollegen Peter Würtz draußen auf der Wiese stattfinden.

Im Winter sind Massagen mit warmen Lavasteinen viel stärker nachgefragt. Außerdem mögen unsere Gäste dann die Massagen, die gemeinsam mit dem Partner in einem Raum stattfinden, viel lieber.

Lorena Breker weiß, was die Haut im Sommer und im Winter braucht. (Foto: Kristina Schütze)

SCHWARZWÄLDER GEHT IMMER

Heike Kurtz (Konditorin Gräfliche Kliniken) über Alkohol im Winter und Eistorte im Sommer

Konditorin Heike Kurtz und die beiden „Damen aus dem Café“ in der Park Klinik, Cornelia Richter (links) und Anna Soltys, wissen zu allen Jahreszeiten, was ihren Gästen schmeckt. (Foto: Julia Günther)

Es gibt typische Wintertorten. Das sind sehr schwere Torten, wie die Sacher- oder Linzer-Nuss. Aber auch Rotweinsahne und Flockensahne sind Torten, die lieber zu den kalten Jahreszeiten gegessen werden. Torten mit Alkohol werden lieber in den kalten Monaten gegessen, wieso weiß ich nicht so genau. Ich denke mal, dass sie von innen wärmen! Das gilt aber nicht für die Schwarzwälder-Kirschtorte, die wird das ganze Jahr über sehr gerne angenommen.

Im Sommer läuft alles, was fruchtig ist – von Erdbeerböden bis Pflaumenstreusel. Bei Sahnetorten werden dann eher die Standartsorten bevorzugt: Schwarzwälder, wie eben schon erwähnt, Käsesahne, Joghurtsahne, Nusssahne und Schokosahne. Eistorten sind zurzeit etwas aus der Mode gekommen, aber die richtigen Kuchenesser kennen sie! Ich habe auch eine im Sortiment, die Grillagetorte (Rezept in der Rubrik „Expertentipps“). Wir verkaufen sie aber in den Cafeterien als Torte mit Gelantine, also in der Kühlung.

RUTSCHPARTIE UND SCHNEEKETTENSELBSTMONTAGE

Christel Schwörzer (Sporttherapeutin in der Park Klinik Bad Hermannsborn) über den Pömbser Berg im Nacken

Für mich aus Bad Pyrmont (knapp 40 km) kommend heißt die oberste Devise im Winter natürlich „Früh genug losfahren“. Das war in dem letzten Fall des angekündigten Schnees um 5 Uhr morgens. War dann schon um 6 Uhr hier bei Arbeitsbeginn um 7.30 Uhr.

Auf der Rückfahrt hat man zwar nicht mehr den Zeitfaktor im Nacken, aber dafür der „Pömbser Berg“: Der Nervenkitzel (wenn er so richtig glatt ist) ist die Stelle vom Parkplatz der Park Klinik ausgehend an der Bushaltestelle die Kurve kriegen und hochkommen.

Einmal haben mir Schneeketten geholfen, die ich mir für den Notfall besorgt und voller Stolz montiet bekommen hatte. Ein anderes Mal habe ich in der Sporthalle übernachtet, weil kein Fortkommen war, und einmal bekamen meine Kollegin und ich ein Doppelbettzimmer in der Klinik angeboten, worüber wir echt dankbar waren.

Und bei all den Rehen, die man jeden Tag entlang der Strecke sieht, kann ich nur sagen: Gott sei Dank bisher ist alles „jut jejangen“!

BESSER MAYR'N IM SOMMER ODER WINTER?

Dr. Henk C. Hietkamp (Ärztlicher Leiter F.X.Mayr-Zentrum im „Gräflicher Park Grand Resort") über das Fasten

Dr. Henk C. Hietkamp empfiehlt die F. X. Mayr-Kur zu jeder Jahreszeit. (Foto: Sascha Reichert)

Weil die Befindlichkeit im Sommer am besten ist, hat der Gedanke an eine Kur nicht emotionale Priorität. Diese Wahrnehmung ist in den kühlen und kalten Jahreszeiten anders, und deshalb entschließen sich möglicherweise die meisten in der klassischen Fastenzeit zur Kur. Jedoch gibt es viele andere Einflüsse, die die Kur zu jeder anderen Jahreszeit attraktiv machen.

Wenn an der griechischen Typenlehre etwas Wahres sein soll – oder wenn man sich in einem der Typen wiederfindet, dann wäre meine Empfehlung für den Kurzeitpunkt für den Choleriker der Winter, für den Melancholiker der Frühling, für den Phlegmatiker der Sommer und für den Sanguiniker der Herbst. Wer die Kur am eigenen Leibe erlebt hat, empfindet nach einer Zeit ein Verlangen nach einer Wiederholung. Am besten alle Jahre wieder…

SOMMERLICHES VERGNÜGEN AUF HISTORISCHEM GUTSHOF

VOICES bringt musikalisch die Seele zum Klingen

Sommerzeit ist Festivalzeit. Und als eines der schönsten und dabei ungezwungensten Musikfeste in der Region gilt sicherlich „VOICES" auf Gut Holzhausen. Inmitten einer zauberhaften Landschaft am Rande des südlichen Teutoburger Waldes und einem denkmalgeschützten Gutsensemble steht eine ganze Woche lang das facettenreichste Instrument überhaupt im Mittelpunkt – die menschliche Stimme. Vom 8. bis 16. Juli öffnet der alte Schafstall in Holzhausen für musikalische Glanzpunkte aus Oper, Kammermusik, Jazz und Kabarett.

FESTIVALKONZEPT IN DIESEM JAHR

Festivalleiterin Leonore von Falkenhausen möchte auch zum elften Mal wieder ein breites Publikum begeistern und hat ein hochkarätiges Programm zusammengestellt. Und in diesem Sommer wagt sie mit ihren erstklassigen Musikerkollegen den tiefen Blick in die menschliche Psyche. Das beginnt schon mit dem furiosen Eröffnungskonzert am Samstagabend, 8. Juli, um 19 Uhr, wenn Schuberts Sinfonie Nr. 8 und Sinfonie Nr. 9 sowie Alban Bergs „Sieben frühe Lieder" erklingen – eine Hommage an die Liebe und an das turbulente Wien des ausgehenden 19. Jahrhunderts. Musiziert von der Nordwestdeutschen Philharmonie unter Leitung von Vincent de Kort sowie der Festivalleiterin und Sopranistin Leonore von Falkenhausen.

EINE WOCHE PROGRAMM

Mezzosopranistin Maria Hilmes und der Pianist Günther Albers singen und spielen sich gemeinsam mit dem Klarinettisten Tibor Reman am Sonntag, 9. Juli, 12 Uhr, aus der romantischen Kammermusik hinein in das pralle, italienische Leben. Das renommierte Sheridan Ensemble aus Berlin zeigt am Dienstag, 11. Juli, 19.30 Uhr, wie sich eine

Fortsetzung auf Seite 12

Fortsetzung von Seite 11

bestimmte musikalische Form durch die Jahrhunderte weiterentwickelt und in der Psyche der Menschen und vor allem der Musiker Widerhall findet.

Kabarettistin Tina Teubner öffnet am Mittwoch, 12. Juli, 19.30 Uhr, ihren Erfahrungsschatz und hält eine nicht ganz so ernstzunehmende psychologische Lehrstunde zum Thema „Paar-Beziehung" ab, während im Liederabend „Fluss des Lebens" am Donnerstag, 13. Juli, die österreichische Sopranistin Stephanie Pfeffer gesanglich wichtige Lebensstationen nachzeichnet.

Eigenkompositionen sowie neue Arrangements bekannter Popsongs bilden am Freitag, 14. Juli, 19.30 Uhr, für das A-Capella-Ensemble „Klangbezirk" eine bunte Spielwiese, auf der sich viele persönliche Geschichten und Abenteuer abspielen. In der eigens für VOICES konzipierten Revue „Ich bin verrückt nach Dir!" am Samstag, 15. Juli, sitzt das „ehekrisengebeutelte" Musiker-Ehepaar Nora Friedrichs und Michael Porter bei der spleenigen Psychotherapeutin Adrienne von Mangoldt auf der Couch. Nach den zahlreichen Seelentrips der Woche führt Cellist Juris Teichmanis am Sonntag, 15. Juli, 12 Uhr, mit Bachs Cello-Suiten die Zuhörer zum Abschluss in andere, eigene Welten.

KULINARISCHER RAHMEN

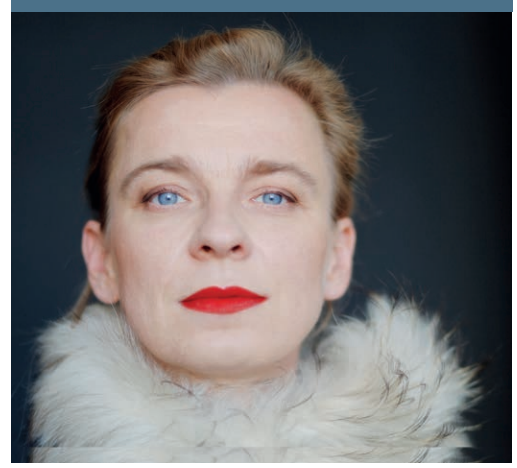
Vor jedem Konzertabend kann man sich ab 18.30 Uhr ebenfalls mit einem kleinen, feinen Menü mit regionalen Zutaten stärken. Dazu sollte man sich anmelden. Ansonsten ist die Bar im Foyer des Schafsstalls vor und nach den Konzerten und in den Pausen geöffnet. Neben Weinen aus biologischen Anbau, Bier-Spezialitäten aus der Schlossbrauerei Rheder und kleinen Snacks lassen sich auch Mineralwasser sowie Erfrischungs- und Mixgetränke der Bad Driburger Naturparkquellen genießen.

Kontakt, Karten und Informationen: KulturGut Holzhausen, Gutshof 1, 33039 Nieheim, Tel. 05274/952094. www.voices-holzhausen.de

von Martina Schäfer, Freie Journalistin und Autorin

Cellist Juris Teichmanis bildet am Sonntag den Schlusspunkt des Musik-Festivals.

Kabarett zur „Paar-Beziehung" gibts mit der Künstlerin Tina Teubner.



WIR SIND SCHON ZEHN JAHRE HIER!

Betriebsjubiläum: Danke an die Mitarbeiter

Sagte „Dankeschön" für zehn Jahre im Unternehmen: Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff ehrte Christina Wolff, Jakob Neufeld und Irina Graf im Rahmen der Betriebsversammlung im „Gräflicher Park Grand Resort" (von links). (Foto: Britta Pollmann)

Am 1. August 2016 feierte ich gemeinsam mit zwei Kollegen aus der Unternehmensgruppe und dem Gräflichen Park mein zehnjähriges Betriebsjubiläum! Wie doch die Zeit vergeht...

Im Rahmen der jährlichen Betriebsversammlung fand am 14. Dezember 2016 für mich, zusammen mit den Kollegen Jakob Neufeld und Irina Graf aus dem Gräflichen Park, die Ehrung unserer Jubilare durch Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff statt. Neben der Schilderung unseres „Werdegangs" im Unternehmen wurden auch ein paar persönliche Worte an uns gerichtet, wie immer im netten Ambiente des Theatersaals bei Kaffee und Kuchen.

Ich bin gerne Teil dieses „COSMOS" und freue mich auf die weitere Zeit!

von Christina Wolff,
Kaufmännische Assistenz, UGOS

SEHNSUCHTSORTE

Über besondere Fleckchen Erde vor der Haustür und in der Ferne

Lars Bednorz, Autor des Textes, an seinem Sehnsuchtsort im Gräflichen Park.
(Alle Fotos: privat)

Nun sind sie (bald) da – die Sommerferien. Schülerinnen und Schüler, Eltern und Lehrerinnen und Lehrer freuen sich auf die Zeit, die vor ihnen liegt, gerade nach einem solch kurzen Schuljahr. Endlich einmal Momente, in denen man über die Zeit selbst verfügen kann.

In der Schule habe ich in den letzten Tagen schon viel über Urlaubspläne gehört, über Länder, die bereist werden, und über die Besonderheit von Orten, an denen man sich eventuell sogar in der Ferne wiedertrifft.

Einige müssen die Welt bereisen, gern in jedem Jahr an einen anderen Ort, in ein fremdes Land, um möglichst viel von der Welt zu sehen. Für andere ist es gerade die Konstante des Ortes, die in der freien Zeit Schutz und Geborgenheit bietet. Welcher Urlaubstyp sind Sie? Haben Sie einen Lieblingsurlaubsort, der Sie geprägt hat, der in Ihnen eine Art Zuhause-Gefühl auslöst? Ein Ort, an dem Sie besondere Erfahrungen mit Menschen, mit Gott gemacht haben?

Meine Eltern sind in meiner Kindheit immer mit meiner Schwester und mir nach Grömitz an die Ostsee gefahren. Seit dieser Zeit ist dieser Ort eine zweite Heimat geworden. Wenn ich nach der Autofahrt in den Norden das Ortsschild sehe, bin ich schon entspannt. Nun fahre ich mit meiner Familie dorthin in den Sommerurlaub. Ein generationenübergreifendes Ritual.
Vielleicht verbinden Sie mit besonderen Erinnerungen oder Sehnsüchten auch einen Ort, der gar nichts mit dem Urlaub zu tun hat. Möglicherweise ist es ihre Heimatstadt, in der Sie sich an einem besonderen Ort geborgen und aufgehoben fühlen. In meiner Heimatstadt Duderstadt fallen mir viele besondere Orte ein.

Wenn ich in meine Geburtsstadt Bad Driburg fahre, dann gehe ich oft in den Gräflichen Park – ein wunderschöner über 64 Hektar großer englischer Landschaftsgarten – und lasse dort meine Seele baumeln. Es sind einerseits Erinnerungen, andererseits besonders aber das Heimatgefühl, was diese Spaziergänge prägt. Einen besonderen Ort im Gräflichen Park suche ich bei jedem meiner Spaziergänge auf: die kleine Gräfliche Kapelle. Ramona Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff prägte diesen Ort, der malerisch am Ententeich gelegen ist und sich im Wasser spiegelt. Vor allem die in der Kapelle umlaufende Inschrift lässt mich Kraft tanken: „Lass dir nicht grauen und entsetze dich nicht; denn der HERR, dein Gott, ist mit dir in allem, was du tun wirst.“ Dieser Ausspruch aus dem Buch Josua begleitet mich auf meinen Wegen.

Ich wünsche Ihnen auch diese positiven Erfahrungen an Ihren ganz persönlichen Sehnsuchtsorten, egal, ob im Urlaub oder in der eigenen Heimat. Seien Sie gut behütet.

Ihr Lars Bednorz

Die ganze Familie Bednorz in der kleinen Kapelle am Ententeich bei einem Besuch im November: Lene, der Autor des Textes, Papa Lars, Laurin, Mama Susanne und Lisa.

Papa und Lene kommen so gerne in den Gräflichen Park.

VIPS UND WIRTSCHAFT TREFFEN SICH ZUM ZEHNTEN LADIES' LUNCH

Erfolgreiche Damen netzwerken im Gräflichen Park Bad Driburg

Die „Macher" des zehnten Ladies' Lunch (von links): Dagmar Holick von Clarins, Adrian Runhof, Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff und Andrea Grun von Chopard.
(Alle Fotos: Thorsten Hennig für meierpress)

Zehntes Jubiläum feierte in diesem Jahr das Ladies' Lunch im „Gräflicher Park Grad Resort" am 16. Februar 2017. Die traditionelle Veranstaltung, zu der Hausherrin Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff, das internationale Modehaus „Talbot Runhof", die Uhren- und Schmuckmanufaktur „Chopard" sowie das Kosmetikunternehmen „Clarins" geladen hatten, ist seit 2008 immer beliebter geworden. Rund 130 Damen aus Kultur, Wirtschaft und Gesellschaft erhielten einen der begehrten Plätze. Die Laudatio zum Zehnjährigen hielt Inga Griese-Schwenkow, Chefredakteurin des Stil-Magazins der „Welt", „ICON".

„Als wir mit der Planung des ersten Ladies' Lunch begannen – direkt nach der Neueröffnung des Hotels, war ich mir gar nicht so sicher, dass die Veranstaltung ein Erfolg wird", erinnert sich Initiatorin Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff. „Es gab damals schon einige solcher Events in Deutschland und die meisten davon fanden und finden in Metropolen statt und nicht in der Provinz. Offensichtlich haben wir aber Entscheidendes richtig gemacht, und dafür bin ich unseren Partnern und meinem Team sehr, sehr dankbar!" Das

Inga Griese-Schwenkow, Stil-Ikone des „Welt"-Magazin „ICON", hielt als Ehrengast die Laudatio zum zehnjährigen Jubiläum. Die Situationen von Frauen weltweit war dabei ihr Thema

Zeigten zwischen den Gängen die Trends für Frühjahr/Sommer 2017: Die Models des Modelabels Talbot Runhof.

Modesammlerin Monika Gottlieb aus Düsseldorf und Designerin Siggi Spiegelburg aus Münster.

Best-Ager-Model Petra van Bremen (rechts) war eine der gefragtesten Damen des Lunches. Sie kam mit Andrea Grun von Chopard.

Unternehmerinnen unter sich: Christine Gundlach (links) und Caroline von Möller.

Jimmy A. Schmid, Margit Tönnies und Marlies Wortmann (von links) sind bei fast jedem Ladies' Lunch dabei gewesen.

Katarzyna Mol-Wolff (links), u.a. Herausgeberin des Magazins „Emotion", kam auf besonderes Einladung von Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff und Dagmar Holick (rechts) von Clarins.

Stephanie Gräfin von Westphalen (links) und Isabelle Prinzessin zu Hohenlohe Jagstberg

Ladies' Lunch in Westfalen gilt als hochwertig, unaufdringlich luxuriös und authentisch; vielleicht liege hier der Schlüssel zum Erfolg und auch der Unterschied, mutmaßt die Gräfin. Die Location im 235 Jahre alten mehrfach ausgezeichneten Hotelresort Gräflicher Park, exklusive Mode und hochwertiger Schmuck sowie Makeup und individuelle Pflege aus über 60 Jahren Expertise ergeben offensichtlich ein begehrtes und bewährtes Konzept.

Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff: „Die aktuellen Trends für Frühjahr/Sommer von Talbot Runhof, Schmuck von Chopard, die aktuellen Makeup-Looks und neueste Erkenntnisse zum Thema Hautpflege von Clarins – das alles können die Damen beim Ladies' Lunch genießen. Nebenbei freuen wir uns über das köstliche Essen aus der nachhaltigen Küche des Caspar's Restaurants. Das ist Lebensfreude für Körper, Geist und Seele."

Helene Wolff Metternich zu Gracht, Ricarda Russell und Anne Erbprinzessin zu Salm (von links)

DAS MENÜ

GETRÜFFELTE SUPPE VON DER SCHWARZWURZEL
Garnelenspieß

ROSA GEBRATENES BÜRGERMEISTERSTÜCK VOM RIND
Zitronengras | aromatisierter Jus | gefüllte Mini-Paprika
Gewürz Couscous

oder

GEBACKENE GEMÜSE-FRÜHLINGSROLLEN
Gewürz-Cous-Cous | Wildkräutern | Kürbisvinaigrette
(vegetarisch)

DUETT VON ORANGE UND VALRHONA-SCHOKOLADE
Basilikumeis

Caspar's RESTAURANT

Die Kollektion von Talbot Runhof lasse sich am besten beschreiben, indem man den Kundenstamm kennenlerne, so Adrian Runhof, Designer bei dem Modelabel: Charmant mit Witz und Noblesse. „Die Kundin achtet auf faszinierende Details, die sich nicht aufdrängen, aber am Ende die Brillanz ihres Looks ausmachen. Sie wirkt erfrischend schlicht, und ihre subtile Eleganz macht ihre Vollkommenheit aus." Das Designmotto entspricht der Lebensphilosophie der Marke: „It's all about knowing where to stop" – gehe nie zu weit, aber gehe immer weit genug! Die Präsentation der neuen Prêt- und Pariser Défilé-Kollektionen bestechen durch neue Silhouetten, bringen die Schnittkunst in neue Dimensionen und bilden einen interessanten Kontrapunkt zu den Signature Drapes.

Zum sechsten Mal in Folge begleitet Andrea Grun, Geschäftsleitung der Kölner Chopard-Boutique, das Ladies' Lunch im Gräflichen Park. Dieses Jahr, zum zehnjährigen Jubiläum, bringt sie spektakuläre Neuigkeiten aus den „High Jewellery Ateliers" des Schweizer Luxus-Juweliers mit. Das Familienunternehmen aus Genf hat gerade erst den kostbarsten Schmuck in der Firmengeschichte in Paris präsentiert. Einen lupenreinen Diamanten von 342 Karat, der in der Karowe-Mine in Botswana gefunden wurde. Chopard-Co-Präsidentin Caroline Scheufele taufte das seltene Natur-Juwel „The Queen of Kalahari" und formte aus dem Stein ein einziges, eigenes Ensemble aus nun 23 Diamanten mit der höchsten Qualität und Reinheit. Ein Jahr hat die Produktion dieser einzigartigen Kollektion in über 30 Werkstätten von Chopard gedauert. Eine 50 minütige Filmdokumentation über Fund und Entwicklung der „The Garden of Kalahari"-Kollektion wurde von Filmproduzent Alexis Veller eigens für Chopard produziert. „Leider können wir diese Stücke hier nicht sehen, doch sie sind atemberaubend. Ich durfte mich in Paris mit Gästen persönlich davon überzeugen, es war ein Erlebnis", so Andrea Grun.

Fortsetzung auf Seite 16

Besondere Stimmung: Zwischen den Gängen des feinen Menüs zeigen die Models die Couture.

Fortsetzung vonSeite 15

„Schönheit und Wohlbefinden sind im modernen Lifestyle unerlässlich. Das Clarins-Team steht den Damen mit Tipps und Tricks rund um Makeup und Pflege zur Verfügung. Natürlich bieten wir auch wieder ein Auffrischen des Makeups an und freuen uns über den Besuch bei unseren Experten“, so Dagmar Holick, Director Communications Clarins. „Wir freuen uns sehr, auch beim zehnjährigen Jubiläum des Ladies‘ Lunch dabei zu sein und gemeinsam mit den anderen Partnern allen anwesenden Damen eine schöne und interessante Veranstaltung bieten zu können.“

Nicht nur aus der Region Westfalen, auch aus ganz Deutschland waren die teilweise namhaften und einflussreichen Frauen gekommen. „Es freut mich sehr, wenn die Damen kurz nach dem letzten Lunch schon nach dem nächsten Termin fragen. Um die persönliche Atmosphäre und die Exklusivität der Veranstaltung zu erhalten, müssen wir die Teilnehmerzahl aber limitiert halten“, erklärt Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff.

Als Dankeschön freute sich die Gastgeberin statt Blumen über eine Spende an den von ihr gegründeten Kulturverein Diotima Gesellschaft e.V. Wohin genau die Spenden der letzten Jahre und auch die aus diesem Jahr wandern, kann ab Juni im Irrgarten des Gräflichen Parks bewundert und begangen werden.

„KOPF UND KÖRPER IN BAD DRIBURG“

Begehbare Skulptur des Künstlers Michael Sailstorfer wird am 30. Mai im Irrgarten eröffnet

Traditionell gehört in die Mitte eines Irrgartens eine Aussichtsplattform. Die Suche von Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff als Vorsitzender der Diotima Gesellschaft e.V. und Roland Nachtigäller, Künstlerischer Direktor des Museums Marta Herford, nach dem geeigneten Künstler, der diese im Gräflichen Park realisieren sollte, mündete 2014 bei Michael Sailstorfer. Mit „Kopf und Körper Bad Driburg“ hat der in Berlin ansässige Künstler einen hölzernen Hochsitz geschaffen: einen Kopf, der in die Landschaft schaut und in dem man in die Landschaft schauen kann.

Drei Jahre hat es gedauert, bis die Diotima Gesellschaft, ein gemeinnütziger Kulturverein, die Finanzierung dank vieler Spenden und den Mitgliedsbeiträgen zusammen hatte. Die Arbeit an sich knüpft an Michael Sailstorfers früheren „Kopf über Körper“-Skulpturen sowie an seine Masken an und fügt sich bezüglich des Labyrinths in seine Serie der „Maze“-Arbeiten ein. Die Skulptur für den Gräflichen Park ist demnach sowohl eine Kombination als auch eine Weiterentwicklung dieser Arbeiten, angepasst an Ort und Besucher.

Im Sommer 2017 finden die „documenta 14“ in Kassel und gleichzeitig die Skulptur-Projekte in Münster statt. Der Gräfliche Park in Bad Driburg liegt zwischen den beiden Großausstellungen. Das war der Anlass, Michael Sailstorfer mit einer begehbaren Skulptur im öffentlichen 235 Jahre alten Landschaftspark zu beauftragen. Außer „Kopf und Körper“ werden im Hotel „Gräflicher Park Grand Resort“ weitere Skulpturen und Bilder von Michael Sailstorfer zu sehen sein. Ein Rundgang im 64 Hektar großen Park lohnt auch wegen der „Modified Social Bench #1“ von Jeppe Hein und dem Stauden- und Grässergartens von Piet Oudolf.

In seinem Berliner Atelier traf Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff den 38-jährigen Künstler.

Die Diotima Gesellschaft hat bis jetzt vor allem temporäre Kunstwerke im Gräflichen Park gezeigt: Tony Oursler (Shock Rock 2002), Erik Schmidt (Bogged Down 2010), Bettina Khano (Wolke 2013), Michael Beutler (Ballenernte 2014) und Ina Weber (Trümmerbahnen-Minigolf 2016).

MICHAEL SAILSTORFER

1979 in Velden geboren, lebt und arbeitet in Berlin. Seit seinem Studium an der Akademie der Bildenden Künste in München (bei Olaf Metzel 1999-2005), und am Goldsmiths College in London (2003-2004) stützt Sailstorfers skulpturale Praxis auf die kinetische, minimalistische und Pop-Tradition der 1960er- und 1970er-Jahre, aktualisiert durch Inspirationen, die von alltäglichen oder technischen Materialien ausgehen. Indem er diese dekontextualisiert und rekonfiguriert, veranlasst der Künstler radikale Bedeutungsverschiebungen. Die künstlerische Transformation von Objekten und Räumen, nicht zuletzt durch Licht, Ton oder Geruch, fordert physische Grenzen heraus und erzeugt originelle Bilder, die oft eine poetische Dimension vergegenwärtigen.

Darüber hinaus befasst sich ein

Der begehbare Turm „Kopf und Körper Bad Driburg"(hier auf der Skizze zu sehen) ist u.a. in Anlehnung an frühere „Kopf und Körper"-Arbeiten entstanden, wie hier zum Beispiel in Landshut (Foto). (Alle Skizzen und Fotos: Über Michael Sailstorfer)

Rundum-sorglos-Angebot

PACKAGE: DIE „KUNST-ROUTE NRW" IM „GRÄFLICHER PARK GRAND RESORT"

Hochkarätige zeitgenössische Kunst im Wellness-Resort: die begehbare Skulptur „Kopf und Körper Bad Driburg" des deutschen Künstlers Michael Sailstorfer trifft auf die documenta 14 in Kassel und die Skulptur Projekte 2017 in Münster. Als „Gräflicher Park Grand Resort" in Bad Driburg, im Herzen Deutschlands, liegen wir genau zwischen den beiden bedeutenden Kunstausstellungen des Jahres 2017 und haben selbst einiges an Kultur zu bieten.
Buchen Sie bei uns ein „Rundum sorglos Kunst- und Kulturwochenende": Übernachten im historischen „Gräflicher Park Grand Resort", und Kunst in Kassel, Münster und Bad Driburg erleben.
Bei uns können Sie auf der Hälfte zwischen den beiden Großveranstaltungen eine Pause einlegen und sich entspannen!

Wir kümmern uns um alles: Bahntickets, Eintrittskarten zu den Ausstellungen und/oder Führungen etc. Wir bringen Sie zum Bahnhof und holen Sie auch wieder ab. Derweil können Sie exklusiv dinieren, unser international ausgezeichnetes Spa genießen oder im 64 Hektar großen englischen Landschaftspark noch mehr Kunst erfahren: Michael Sailstorfers neugeschaffenen Aussichtsturm im Irrgarten, die Modified Social Bench #1 von Jeppe Hein oder den Stauden- und Gräsergarten des Gartenkünstlers Piet Oudolf, der auch die High Line in New York geschaffen hat.

Unsere Kunst-Rate: 149 Euro pro Zimmer und Tag inkl. Frühstück und Nutzung des GARTEN SPAs, sowie Shuttle Service, Ticketbestellung für Eintrittskarten und Führung, Bahnkarten etc. Für weitere Informationen rufen Sie uns an: 05253.9523.161

DOCUMENTA 14: 10.06.-17.09 IN KASSEL: / www.documenta14.de/de/

SKULPTURPROJEKTE MÜNSTER: 10.06.-01.10.2017

www.skulptur-projekte.de

Eintrittspreise

Erwachsene zahlen 5 Euro inklusive 50% Verzehrgutschein. Kurkarteninhaber, Kinder und Jugendliche bis 18 Jahre haben freien Eintritt.

von Kristina Schütze,
Director Public Relations, UGOS

TULPENTRAUM UND KIRSCHBLÜTEN-REVUE

Saisonstart im Gräflichen Park

Zehntausende Tulpen, Narzissen und Krokusse recken im frühlingshaften Gräflichen Park wieder ihre Köpfe gen Frühlingssonne. Von Ende März bis Anfang Juni verwandeln 286 verschiedene Sorten der Zwiebelpflanzen den englischen Landschaftspark wieder in ein Farbenmeer à la Mini-Keukenhof. Die offizielle Parksaison ging in diesem Jahr am 3. April los.

KIRSCHBLÜTE IM ÖSTLICHEN PARK

Neben den Tulpen und vielen weiteren frühblühenden Zwiebelpflanzen, die den Frühling hauptsächlich im Piet-Oudolf-Garten und den Beeten an den Tennisplätzen begrüßen, ist seit dem vergangenen Jahr auch die Kirschblüte eine Frühlingsattraktion im 64 Hektar großen Park der Grafen von Oeynhausen-Sierstorpff. Mit 49 neu gepflanzten Kirschbäumen hatte das Gärtnerteam um Gartendirektor Heinz-Josef Bickmann die historische Kirschallee im östlichen Teil des Parks wiederhergestellt. Circa Mitte April werden die Steinobstbäume in voller Blüte stehen und die Allee in eine duftend-weiße Promenade verwandeln.

TULPENATTRAKTION

28.600 Exemplare der Liliengewächse recken sich allein in 286 Beeten an den Tennisplätzen an der Gräfin-Margarethe-Allee aus der Erde. Weitere 30.000 Tulpen erwachen an den Logierhäusern und hinter den Brunnenarkaden aus ihrem Winterschlaf und erfüllen damit aufs Neue einen großen Traum von Heinz-Josef Bickmann: Eine „eigene" Tulpenshow. Die hat sich nach ihrer Premiere vor fünf Jahren als feste Größe im frühlingshaften Gräflichen Park etabliert.

Fortsetzung auf Seite 18

Endlich: Bäume grün, Beet bunt. Der Frühling läutet jedes Jahr die offizielle Parksaison ein. (Foto: René Antonoff)

Fortsetzung von Seite 17

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

KOOPERATIONEN: LANDESGARTENSCHAU UND ANDERE PARKS IN DEUTSCHLAND

Seit dem Frühjahr 2016 ist der Gräfliche Park außerdem Teil einer Kooperation, in deren Rahmen sich Gärten und Parks in ganz Deutschland zusammengeschlossen haben. Wer eine Dauerkarte für eine der Grünanlagen besitzt, hat mit dieser auch eine Eintrittskarte für alle anderen Gärten und Parks, die sich an der Initiative beteiligen. Mitglieder sind in Berlin der Britzer Garten, die „Gärten der Welt“, der Botanische Volkspark Blankenfelde Pankow und der Natur-Park Schöneberger Südgelände. In Cottbus nimmt der CMT teil, in Niedersachsen das Gartenkulturzentrum und darüber hinaus sind der Gartenschaupark Rietberg, der Maximilianpark Hamm, der Palmengarten in Frankfurt sowie der Schloßpark Lichtenwalde beteiligt. Auch im Stadtpark Lahr, dem Brückenkopf-Park Jülich, dem Sauerlandpark Hemer und der Landesgartenschau Zülpich gelten die Dauerkarten aller teilnehmenden Gärten und Parks.

Außerdem haben die Landesgartenschau Bad Lippspringe 2017 GmbH (12. April bis 15. Oktober 2017) und die Stadt Bad Driburg eine Kooperation vereinbart. Übernachtungsgäste aus Bad Driburg erhalten gegen Vorlage der Kurkarte die Tageskarte für die Landesgartenschau in der Tourist-Information Bad Driburg zu einem Sonderpreis von 15,50 € statt 17,50 €. Diese Vergünstigung von 2,00 € gilt ebenfalls für Bad Driburger Bürger, die im Besitz einer Jahreskurkarte für den Gräflichen Park sind.

von Kristina Schütze,
Director Public Relations, UGOS

SCHLAGFERTIG UND WORTGEWAND

Lesung: Im Gräflicher Park Grand Resort diskutieren die Journalisten Jakob Augstein und Nikolaus Blome über Themen, die Deutschland und die Welt bewegen

Seit 2011 liefern sich Jakob Augstein, Verleger der Wochenzeitung „Der Freitag“, und Nikolaus Blome, stellvertretender Chefredakteur der „Bild“, im Fernsehen einen verbalen Schlagabtausch über das Thema der Woche. Aus Gesprächen abseits der Kamera entstand ein Buch, Auszüge daraus präsentierten sie im Januar einem interessierten Publikum in Bad Driburg.

Der Satz des Abends fällt ganz zum Schluss. „In Wahrheit wäre ich froh, wenn er Recht hätte – ich glaube es nur einfach nicht“, antwortet Jakob Augstein auf die Frage einer Zuhörerin, wie er bei den Ausführungen seines Diskussionspartners so ruhig bleiben könne. Er sei halt ein Pessimist, sagt er.
Dreißig Streitgespräche, von Merkel bis Trump, von der Flüchtlingswelle in Deutschland über die Euro-Krise bis zur Homo-Ehe, dem richtigen Frauenbild und dem neuen Rechtspopulismus, sind seit vergangenem Herbst in dem Spiegel-Bestseller „Links oder rechts?“, erschienen bei Penguin, nachzulesen. Kein Abdruck der Woche für Woche bei „Phoenix“ ausgetragenen Kontroversen, sondern entstanden bei regelmäßigen Treffen der beiden Journalisten in einem Charlottenburger Restaurant.

„Angela Merkel hat Deutschland gerettet“, sagt Nikolaus Blome. „War Deutschland denn in Gefahr“, fragt Jakob Augstein. Augstein gegen Blome, links gegen liberal-konservativ, visionär versus vernünftig: Seit Waldorf und Stadler streitet wohl niemand so schön wie diese beiden. Etwa über Fragen wie „Sind wir noch Amerikaner?“, „Ist Angela Merkel eine gute Kanzlerin?“ oder „Darf man Frauen schlechter bezahlen als Männer?“.

Die Akteure:

Jakob Augstein, geboren 1967, studierte Germanistik, Theaterwissenschaften und Politik in Berlin und Paris. Nach Stationen bei der Süddeutschen Zeitung und der Zeit ist er seit 2008 Verleger der Wochenzeitung „Der Freitag". Er diskutiert wöchentlich mit Nikolaus Blome auf „Phoenix" in der Sendung „Augstein und Blome" über ein aktuelles Thema. Nikolaus Blome studierte Geschichte, Volkswirtschaft und Politik in Bonn und Paris. Er war Büroleiter in Brüssel und stellvertretender Chefredakteur der Zeitung „Die Welt" und arbeitete von 2006 bis 2013 bei „Bild", als Leiter des Hauptstadtbüros und stellvertretender Chefredakteur. Nach zwei Jahren beim „Spiegel" in gleicher Funktion kehrte Blome Ende 2015 als stellvertretender Chefredakteur zu Bild zurück.

Auf der Bühne: In Bad Driburg führten Jakob Augstein (l.) und Nikolaus Blome ihre höchst unterhaltsamen Streitgespräche fort. (Foto: Silke Riethmüller)

Die beiden kennen sich schon einige Jahre. Dennoch blieb es bis heute beim förmlichen „Sie": Wer einem zu nahe steht, mit dem lässt es sich nicht gut streiten. „Kleine Veranstaltungen zur Selbstkasteiung", nennt Nikolaus Blome die Lesungen aus dem gemeinsamen Buch. „Sie sind ein Träumer, aber irgendwie auch sympathisch", erwidert Jakob Augstein milde. Und am Ende wird klar: Sie mögen sich doch.

Immerhin, Augstein und Blome sind zusammen in einem Auto angereist. Viel Zeit für ausführliche Gespräche – und vielleicht Stoff für das nächste Buch. Bis dahin streiten die beiden weiter im TV, jede Woche bei „Phoenix".

von Silke Riethmüller, Freie Journalistin

KERSTIN LINNARTZ GIBT YOGA-RETREAT

Die bekannte Moderatorin Kerstin Linnartz hat neben ihrer TV-Karriere auch eine etablierte Yoga-Marke aufgebaut und gibt regelmäßig Retreats in ausgewählten Locations. (Foto: Nicole Bouillon)

Körperlich und geistig entgiften im Gräflichen Park

Ein ja nicht mehr ganz so geheimer Geheimtipp ist das „Gräflicher Park Grand Resort" inzwischen für Yoga-Anhänger. Schon einige Größen der indischen Lehre haben in der abgeschlossenen Welt des Gräflichen Parks zu Retreats geladen, um Körper, Geist und Seele gemeinsam in Einklang zu bringen. Vom 8. bis 12. November 2017 kommt nun die bekannte TV-Moderatorin und Yoga-Lehrerin Kerstin Linnartz nach Bad Driburg, um mit Yoga-Fans zu üben und dabei mit dem Heilwasser und Moor des Gräflichen Parks zu entgiften.

„Ich freue mich sehr über die Einladung des Gräflichen Parks", so Kerstin Linnartz. „Neben täglichen Yogasessions und Entspannung im Wellness-Bereich des Resorts stehen für Detox und Healing auch die Quellen des Heilwassers auf dem

Fortsetzung auf Seite 20

Fortsetzung von Seite 19

Programm, die den Kurort bekannt gemacht haben. Die Teilnehmer sollen lernen, Stress mit wenig Zeit und leichten Methoden loszuwerden, intensiv körperlich und geistig zu entgiften und sich rasch fitter, jünger und gesünder fühlen."

YOGA IM „GRÄFLICHER PARK GRAND RESORT"

Laut der Wellness-Bibel „Relax Guide 2017" gehört der Gräfliche Park zu den zehn schönsten Spa-Hotels im deutschsprachigen Raum. Völlig zurecht, findet Kerstin Linnartz, denn das Haus mit der beeindruckenden Historie sei viel mehr als nur Hotel. Schon bei ihrem ersten Besuch der Anlage habe sie die Idee gehabt, hier ein Yoga-Retreat anzubieten.

KERSTIN LINNARTZ UND YOGA

„Das ganzheitliche Konzept des Gräflichen Parks passt einfach perfekt zu meiner Yoga-Philosophie und dem, was ich gemeinsam mit den Teilnehmern des Retreats nachhaltig erreichen möchte", so die 40-Jährige, die sich neben Yoga und TV-Auftritten auch für Charity-Projekte (besonders in Indien) engagiert. Das von ihr gegründete „be better YOGA" ist inzwischen eine etablierte Marke und steht für Yogaretreats und Yogalehrerausbildungen höchster Qualität in ausgewählten Locations. Persönlich sei sie auch großer Fan der verjüngenden Wirkung der F.X.Mayr-Methode, die im Gräflichen Park seit 20 Jahren im F.X.Mayr-Zentrum praktiziert und angeboten wird. „Die Philosophie des Arztes und Wissenschaftlers Dr. Franz Xaver Mayr, Altlasten loszuwerden und die körpereigene Abwehr- und Selbstheilungskräfte zu aktivieren, wird hier als modernes Detox-Programm angeboten und ergänzt unser Yogaprogramm optimal."

Kerstin Linnartz, die sieben Jahre in Indien lebte, teilt ihr Wissen um Bewegung, Entspannung und Ernährung auch in ihren erfolgreichen Bücher – aktuell erschienen ist ihr drittes unter dem Titel „My Yoga Essentials". Sie auf einem ihrer Retreats live zu erleben, wird von den Teilnehmern immer als besonderes Erlebnis beschrieben. (Teilnehmerstimmen und weitere Infos unter www.be-better.eu)

von Kristina Schütze,
Director Public Relations, UGOS

be better YOGA Detox & Healing Retreat mit Kerstin Linnartz im „Gräflicher Park Grand Resort"

8.-12. November 2017

LEISTUNGEN:

- Vier Nächte im „Gräflicher Park Grand Resort"
- Willkommensgeschenk
- Yogaprogramm
- geführte Meditation
- Nutzung des Spa- & Wellnessbereichs
- Trinkkur der hauseigenen Heilquellen
- Frühstück
- Lunchbuffet mittags
- Vitalmenü abends

PREIS:
1.270,- Euro p. P. im Doppelzimmer Standard
1.290,- Euro p. P. im Einzelzimmer Superior

Buchungen nur über www.be-better.eu oder www.indigourlaub.com

HOCHKARÄTIGE MODE IM ENTSCHLEUNIGUNGS-MEKKA

Exklusives Weihnachtsshopping: Designer mit Popup-Store im „Gräflicher Park Grand Resort"

Was passiert, wenn traditionelles Schneiderhandwerk auf 235 Jahre Gastgebertradition trifft? Wenn luxuriöse Unikate im einzigen privaten Kurbad Deutschlands präsentiert werden? Wenn nachhaltig hergestellte Qualität und ein seit über zwei Jahrhunderten nachhaltig geführtes Familienunternehmen sich finden? Es entsteht eine ziemlich einzigartige Verbindung. Am zweiten Adventswochenende 2016 präsentierten die Modedesigner Andrea Kummerfeldt, Simone Bruns und Jens Aselmeyer sowie die Schmuckdesignerin Christina Baronin von Oeynhausen ihre exklusiven Kollektionen im Gräflichen Park.

„Der Gräfliche Park und diese vier großartigen und sich so wunderbar ergänzenden Designerpersönlichkeiten sind wie füreinander gemacht",

Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff (Mitte) mit der TV-Moderatorin und Yoga-Lehrerin Kerstin Linnartz (links) und der Schauspielerin Catherine Flemming. (Alle Fotos: Ralf Meier)

schwärmte Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff von der Kooperation. „Vorweihnachtszeit, Wellness und entspanntes Shoppen hochkarätiger und vor allen Dingen individueller Mode sind bei uns dann miteinander vereinbar – wo bekommt man das sonst?!“

Zusätzlich zum Angebot der „Kummerfeldt Unique Collections“, von „Cashmere Couture“ und des Herrenlabels „A. Selmeiyer“ bot auch der Hotelshop unter Leitung von Angelika Fehring hochwertige Geschenkideen an, so zum Beispiel die „Maharani Jewels“-Kollektion von Christina Baronin von Oeynhausen. Die Schmuckdesignerin hatte ihre neue Herrenkollektion mit Manschetten- und Smokingknöpfen gerade erst im Hotel „Bayerischer Hof“ in München vorgestellt.

Andrea Kummerfeldt, Simone Bruns und Jens Aselmeyer waren sehr zufrieden mit der Resonanz im Gräflichen Park: „Nach Popup-Stores in Kampen, Kitzbühel und St. Moritz sowie einer Repräsentation in Heiligendamm haben wir uns total auf die Zusammenarbeit mit Gräfin Oeynhausen und dem ‚Gräflicher Park Grand Resort‘ gefreut und waren überrascht, wie viele Gäste sich für unsere Mode interessiert haben. Qualität, Einzigartigkeit und Anspruch dieses Hotels passen perfekt zu unseren Kollektionen und unserer Philosophie.“

Ein VIP-Empfang mit Cocktail Prolongé am Donnerstagabend vor dem zweiten Adventswochenende mit geladenen Gästen – unter ihnen auch einige bekannte Gesichter – gab Gelegenheit, das Hotel und die Kollektionen exklusiv in Augenschein zu nehmen. Fortsetzung nicht ausgeschlossen…

von Kristina Schütze, Director Public Relations, UGOS

Die Mode-Designer: Andrea Kummerfeldt, Jens Aselmeyer und Simone Bruns (von links).

Links: Die Parfumerie Manegold war mit Mama Monika und Tochter Kira doppelt vertreten.

Rechts: Claudia Bispinck, Kunstsammlerin aus Köln

Brigitte und Elisabeth von Reden (von links) fühlten sich wohl im exklusiven Ambiente der VIP-Preview.

Links: Genossen den Cocktail Prolongé und die ausgesuchte Couture: Sabine Goeken (links, Goeken Backen) und Renate Wieneke (Wieneke Anlagenbau) aus Bad Driburg.

Rechts: Befreundet: Dr. Mareen Knop aus Gütersloh (links) und Schmuckdesignerin Christina Baronin von Oeynhausen.

YOGA MIT RALF BAUER IM JUNI

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

In der Serie „Gegen den Wind“ brach er die Herzen der Mädchen in den 1990er Jahren. Bis heute spielt der renommierte Schauspieler in den unterschiedlichsten Produktionen für TV, Film und Theater, und: Ralf Bauer macht Yoga. Nach dem großen Erfolg seines Retreats im vergangenen November unterrichtet der Anhänger der tibetischen Yogalehre, der 2014 in Baden Baden eine Yoga-Schule eröffnet hat, vom 25. bis 27. Juni 2017 nun zum zweiten Mal im „Gräflicher Park Grand Resort“. Am Workshop teilnehmen können Anfänger und geübte Yogaanhänger.

„Gesundheit versuchen zu erhalten und nicht Krankheit heilen müssen“ – nach diesem Motto lebt und unterrichtet Ralf Bauer. Der präventive Gedanke, immer auch im Hinblick auf die Einheit von Körper, Seele und Geist, steht auch im „Gräflicher Park Grand Resort“ seit rund 235 Jahren im Zentrum. Die natürlichen Heilmittel Wasser und Moor und therapeutische Erfahrung helfen den Gästen der Grafen von Oeynhausen-Sierstorpff seit Jahrhunderten dabei, gesund zu bleiben. Nicht nur deshalb findet Schauspieler und Yoga-Lehrer, dass seine Art des Yoga gut in den Gräflichen Park passt: „Häufig ist unser System überladen – aktuell nutzen wir dafür den Begriff ‚Burnout‘. Sobald man in die Natur zurück geht, fährt das System schon von alleine runter, wir kommen zur Ruhe. Die Umgebung des Gräflichen Parks ist für so eine ‚Systembereinigung‘ ideal. Natur und frische Luft sind das beste Mittel gegen physische und psychische Erschöpfung.“

Bei seiner ersten Begegnung mit Yoga im Jahr 1998 war der heute 50-Jährige keineswegs überzeugt, dass dies wirklich ein Sport für Männer sein könnte. Inzwischen übt er jeden Morgen 21 Mal den Sonnengruß: „Die wenigen Minuten, die ich allmorgendlich damit verbringe, mit der Bewegungsabfolge meine Bänder und Sehnen zu dehnen und die Muskulatur zu stärken, investiere ich gern, denn sie helfen mir, gesund zu bleiben und frisch und gestärkt in den Tag zu starten.“

Wenig Aufwand, große Wirkung: Wer den Workshop mit Ralf Bauer absolviert hat, wird hinterher in der Lage sein, einfache, aber effektive Yoga-Elemente in seinen Alltag einzubauen und sich auf Dauer insgesamt besser zu fühlen. Bestandteile der tibetanischen Ernährungslehre möchte der in Baden Baden lebende Star ebenfalls einfließen lassen. Auch hier gilt: Keep it simple. Mit kleine Änderungen im täglichen Ernährungsverhalten steigt das Wohlbefinden deutlich an. „Es sollte grundsätzlich einfach sein, nicht kompliziert“, erläutert Ralf Bauer seine Vorstellung davon, wie Yoga und gute Ernährung funktionieren sollte.

von Kristina Schütze, Director Public Relations, UGOS

Tiefenentspannt war Ralf Bauer beim vergangenen Workshop im November 2016. Dass er sich auch zwischen den Yoga-Einheiten viel Zeit für die Teilnehmer nahm, kam besonders gut an. (Foto: Martin Christ)

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

25.-27. Juni 2017

LEISTUNGEN:

- zwei Übernachtungen in der Ruhe des Parks
- Nutzung des großzügigen GARTEN SPA mit ganzjährig beheiztem 25-Meter-Außenpool, verschiedenen Saunen und Dampfbädern, Ruheräumen und weitläufigem Spa-Garten
- Nutzung des Fitnessraums mit Blick in den Park
- Nutzung des Indoor-Pools in den historischen Badehäusern
- kuscheliger Bademantel und Frottee-Slipper während des Aufenthaltes
- zwei Mal individuell terminiertes Moorbad oder Moorpackung im historischen Badehaus
- Auswahl an Getränken der hauseigenen Bad Driburger Naturparkquellen bei Anreise auf Ihrem Zimmer
- Montag und Dienstag leichtes Lunchbüfett im „Caspar‘s“
- Kennlern-Dinner mit Ralf Bauer und Küchenchef Thomas Blümel in der Küche des „Caspar‘s“
- Tibetanische Frühstücks-Zeremonie mit Ralf Bauer in der Showküche des „Restaurant Pferdestall“
- Kostenloses WLAN auf den meisten Zimmern und in den öffentlichen Bereichen
- Yoga-Matte für die Dauer des Seminars
- Mineralwasser während des Seminars

PREIS:
ab 528 Euro p. P. im Superior-Einzelzimmer.
Informationen zu weiteren Zimmerkategorien unter Tel.: 05253.95-23 161, reservierungen@graeflicher-park.de und www.graeflicher-park.de.

IN JEDEM VON UNS STECKT EIN FLÜCHTLING

Franz Alt zu Gast in Bad Driburg

Auch Jesus war ein Flüchtling. Er floh vor dem Kindermörder Herodes mit seinen Eltern nach Ägypten. Und wenn dort Seehofer geherrscht hätte, dann wären die Grenzen blockiert gewesen. „Dann gäbe es heute auch keine CSU als Christlich Soziale Union“. Der bekannte Fernsehmoderator und Publizist Franz Alt verzichtet nicht gerne auf Provokationen, um seine Zuhörer zum Nachdenken zu bringen.

Alt stellte auf Einladung der Diotima-Gesellschaft Bad Driburg vor großem Publikum sein neues Buch vor: „Flüchtling Jesus – der Dalai Lama und andere Vertriebene. Wie Heimatlose unser Land bereichern“. Er erinnerte daran, dass Deutschland mit der Integration von über 12 Millionen Vertriebenen, dann von Gastarbeitern und von den von der Cap Anamur geretteten vietnamesischen Flüchtlingen oder von Spätaussiedlern aus dem Osten unter Beweis gestellt habe, dass es mit solchen Problemen umgehen könne. Überhaupt: „Die Geschichte der Welt ist eine Geschichte von Flucht und Vertreibungen. In jedem von uns steckt ein Flüchtling.“

Trotz seines Alters ein mitreißender Referent: der vielfach preisgekrönte Moderator und Publizist Franz Alt spricht auf Einladung der Diotima Gesellschaft. (Foto: Wolfgang Braun)

Er machte auch an vielen Beispielen deutlich, wie sehr Flüchtlinge eine Bereicherung nicht nur des Wirtschaftslebens werden. Viele Wirtschaftsfachleute sprächen deshalb davon, die Kosten für die Integration von Flüchtlingen seien eine Investition in die Zukunft. Der jetzt grassierende Fremdenhass aber mit seinen zahlreichen Mordanschlägen auf Flüchtlingsunterkünfte entspreche auch nicht der „völkischen“ Tradition: Denn wie Tacitus und Caesar über die Germanen geschrieben hätten, habe es bei unseren Vorfahren als „Frevel“ und „Sünde“ gegolten, wenn Fremde nicht mit großer Gastfreundschaft empfangen worden seien.

An Einzelschicksalen von Flüchtlingen veranschaulichte er, aus welcher Not diese Menschen oft entkommen waren. Aber von den Neonazis sei kein Mitleid zu erwarten. Auch auf die Frage der Vorsitzenden der Diotima Gesellschaft, Annabelle Gräfin von Oeynhausen-Sierstorpff, nach zukünftigen Strategien, unterstrich der Referent, dass es die deutsche Gesellschaft nicht verkraften würde, auch in diesem und in weiteren Jahren Jahr wieder eine Million Flüchtlinge wie 2016 zu aufzunehmen. Er führte aber auch aus, dass die größte Flüchtlingswelle Europa noch bevorstehe. Das seien keine Bürgerkriegsflüchtlinge, sondern der Klimawandel zwinge sie dazu, Regionen aufzusuchen, in denen ein Überleben eher möglich ist, als in den von Dürrekatastrophen aber auch vom Anstieg der Meere im Zuge der Eisschmelze bedrohten Gebieten. Und: „Für den Klimawandel sind nicht dessen Opfer in Afrika verantwortlich, sondern die Industrienationen, also auch die Bundesrepublik.“ Aber in den USA werde jetzt von Trump geleugnet, dass es überhaupt einen Klimawandel gebe.

Es stehe ohnehin nur noch ein Zeitfenster von etwa 20 Jahren das, das Umsteuern zu bewerkstelligen. „Wir müssen raus aus der Kohle, Öl, dem Gas und der Atomenergie. Wir können unseren Energiebedarf durch die Nutzung der Sonnen- und Windenergie, der Wasserkraft und der Energie aus Biomasse decken“, sagte er. Seit Jahren schon informierten er und seine Frau im Internet und per Newsletter unter der Adresse www.sonnenseite.com über diese Alternative. Er sei übrigens selbst lange Zeit engagierter Kernkraftbefürworter gewesen, bekannte das frühere CDU-Mitglied Franz Alt.

von Wolfgang Braun, freier Mitarbeiter Westfalen-Blatt

Flüchtling. Jesus – der Dalai Lama und andere Vertriebene.

Wie Heimatlose unser Land bereichern“.
Gütersloher Verlagshaus, 2016. 12 Euro.

SO VIELSEITIG WIE DIE AUSBILDUNG – GRÄFLICHER NACHWUCHS SCHMEISST KÜCHENPARTY

Der Azubitag von A bis Z

„Gräflicher Nachwuchs – Heute übernehmen wir" lautet das Motto einmal im Jahr im „Gräflicher Park Grand Resort". Dann dürfen die Auszubildenden zeigen, was sie schon ganz allein und eigenverantwortlich auf die Beine stellen können.

Hallo, ich bin Verena Janssen, die Autorin dieses Beitrags! (alle Fotos: Azubis)

In diesem Jahr hatten wir – die 20 Auszubildenden im „Gräflicher Park Grand Resort" – uns auf die Agenda geschrieben, das „Caspar´s Restaurant" gleich samt Küche zu übernehmen. Eine große Herausforderung, von deren Umsetzung sich unsere 75 Gäste am 4. Februar ab 18 Uhr vor Ort überzeugen konnten. Küchenparty im Stil der Auszubildenden! Dabei wurde bei uns keinesfalls zwischen Kochtöpfen und Fritteuse getanzt. Die Gäste erwartete ein buntes Angebot an Live-Cooking-Stationen. Was wir da genau gemacht haben?

A wie Arbeitseinteilung: Drei Wochen vor unserem Azubi-Tag haben wir in einem Planungstreffen verschiedene Inhalte der Stationen ausgewählt und untereinander aufgeteilt.

B wie Beistand: Ein besonderes Dankeschön gilt dabei allen Abteilungsleitern, der Geschäftsführung und allen stillen Helfern, die uns bei Fragen mit Rat und Tat zur Seite gestanden haben.

C wie Canapé: Kleine Häppchen dürfen natürlich auf keiner Party fehlen, und so gab es bei uns für Fleischesser, Fischliebhaber und auch für Vegetarier vorneweg hausgemachte Appetitanreger.

D wie Durst: Passend zu unseren kleinen, aber feinen Probierstationen gab es eine Cocktailstation – selbstverständlich auch mit alkoholfreien Kreationen, und ausgewählte Weine.

E wie Ente: Deftig wurde es an unserer Tranchierstation, an der wir frisch tranchierte Ente mit saftigem Rotkohl und hausgemachten Klößen anboten.

F wie Flammkuchen: Ob süß oder herzhaft: Unsere Konditorinnen zauberten die französische Spezialität in Windeseile und in den unterschiedlichsten Variationen.

G wie Gemütlich: Wer sich mit einem Essen seiner Wahl versorgt hatte, konnte direkt an Stehtischen in der Küche bleiben oder im „Caspar's Restaurant" sitzen.

H wie Hotdog: Mit selbstgemachten Brötchen und auch Würstchen sowie Belag nach Wahl konnten die Gäste an der Hotdog-Station etwas ganz Besonderes ausprobieren.

I wie Inventur: Was haben wir? Was brauchen wir? Damit am Ende nichts fehlt, durften wir uns bei der Bestandsaufnahme vor der Veranstaltung keinen Fehler erlauben.

J wie junges Team: Für acht junge Azubis, die im letzten Sommer bei uns ihre Ausbildung begonnen haben, ist unser Nachwuchs-Tag natürlich besonders spannend. Insgesamt zwanzig Auszubildende lernen derzeit im Hotel in drei unterschiedlichen Berufen.

Die Cocktail-Expertinnen des Abends

Deko gehört auch zum Azubi-Handwerk.

K wie Kulisse: Bevor unsere Küchenparty aber überhaupt losgehen konnte, mussten noch einige Dekorationen erfolgen und einzelne Stationen in der Küche aufgebaut werden.

L wie Lampenfieber: Davon gibt es jedes Jahr reichlich beim „Gräflichen Nachwuchs“. Denn auch Familie, Freunde und Lehrer aus der Berufsschule kommen am Azubi-Tag gerne schauen, wo und wie wir Azubis arbeiten.

M wie Medien: Wie in den letzten Jahren waren auch wieder Journalisten der Lokalpresse anwesend, um über unseren Abend zu berichten – und natürlich zu probieren.

N wie Neuland: Auch Hotelfachfrauen haben sich für unser Event in die Küche gewagt und tatkräftig unsere Köche und Konditorinnen bei Vorbereitungen unterstützt.

O wie Organigramm: Zu Beginn unserer Planung wählten wir natürlich eine Küchenchefin, Stellvertreter und Restaurantleiter aus den Kreisen der Azubis.

P wie Parmesan: Und wozu passt der am besten? Richtig, zu Spaghetti. Wir servierten die Pasta dafür frisch aus dem Parmesanlaib, so wurden sie besonders geschmacksintensiv.

Q wie Qualifikation: Fast alle unserer ausgewählten Themen an den Koch-Stationen sind Bestandteil einer Zwischen- oder Abschlussprüfung für die Berufe Koch/Köchin, Hotelfachfrau/Hotelfachmann oder Konditor/Konditorin. Eine gute Übung also!

R wie Resonanz: Während und nach der Veranstaltung gab es viel Zuspruch und positives Feedback. Dafür waren wir sehr dankbar.

S wie Suzette: Fruchtig süße Crêpe Suzette, mit Orangenlikör flambiert, wurden am Azubi-Tag nicht nur als Vorspeise, sondern auch als Dessert gegessen.

T wie Timing: So wie auch unsere „flying Canapés“ zu Beginn des Abends kamen unsere selbstgemachten Sorbets pünktlich zum Dessert. Sie wurden auf Tabletts direkt durch die Küche getragen und auf die Hand serviert.

U wie Unterhaltung: Einblicke in eine große Hotelküche bekommt man nicht alle Tage und so konnten unsere Gäste auch die Gunst der Stunde nutzen, um Fragen zu stellen und sich genau umzuschauen.

V wie Versuchung: Wem Herzhaftes nicht ausreichte, der konnte feine Petit Fours zu verschiedenen Kaffeespezialitäten genießen.

W wie Werbung: Die darf für keine Veranstaltung fehlen. Und so gab es auch von Seiten der Azubis mutige Pressesprecher und Journalisten, die sich um die Werbung für unseren besonderen Tag gekümmert haben.

X wie eXtrem stolz: Im Laufe der Veranstaltung wich zum Glück auch die Anspannung mehr und mehr dem Stolz, dass wir alles gut umgesetzt hatten und kein Gast hungrig nach Hause gehen musste.

Y wie Yippie!: Wie im Flug verging die Zeit und zu unserer Erleichterung lief der ganze Abend reibungslos und ohne Missgeschicke ab.

Z wie Ziel: Nach unserer Küchenparty hieß es noch: aufräumen und alles Revue passieren lassen. Was lief gut und was könnten wir nächstes Mal verbessern? Schließlich möchten wir unsere Gäste ja auch im nächsten Jahr wieder vom „Gräflichen Nachwuchs“ überzeugen dürfen.

von Verena Jansen, Auszubildende zur Hotelfachfrau im „Gräflicher Park Grand Resort“

Stolzer Blick auf das selbstgemachte Sorbet…

Die Ente mit Rotkohl wurde am Pass hergerichtet.

Hochprofessionell flogen die Crêpes durch die Luft!

Pasta direkt aus dem Parmesanlaib war sehr beliebt.

In der ganzen Küche gab es verschiedene Stationen, auf die wir uns als Azubis aufteilen mussten.

In der Hotdog-Schmiede

WIE DAS HUHN RETRO WURDE

Von Küchentrends und Klassikern

Regional und trotzdem innovativ: Das Gericht „Schweinerei“ besteht aus Bauch vom LiVar Klosterschwein, Dimsum Von Ferkelbäckchen und Presa vom Iberico Schwein mit weißen Bohnen , Avocado und Mais. (Foto: Sascha Reichert)

„Warum heißt ihr Huhn auf der Karte eigentlich Retro-Huhn?“ – Diese Frage ist eine von vielen, bei der einem spontan einige kreative Antworten einfallen. Und auch der „Nacken von Bauer Peines Landschwein“ klingt recht anschaulich. Aber was steckt hinter diesen Beschreibungen? Schon früh in der Ausbildung zur Hotelfachfrau habe ich die Speisekarten gelernt und dabei die gleichen Fragen gestellt, die Gäste jeden Mittag oder Abend aufs Neue im Restaurant beschäftigt, bevor sie sich auf eine kulinarische Reise begeben. Deshalb habe ich mich in der Küche und im „Caspar‘s Restaurant“ einmal ganz genau umgehört, was die Speisekarten in unseren Restaurants alles erzählen.

GUTES VON NEBENAN

Küchenchef Thomas Blümel und sein Team haben mir meine Fragen zur Speisekarte gern beantwortet. Dabei fiel schnell auf: Viele Produkte stammen aus dem Gräflichen Garten selber oder von Landwirten aus Bad Driburgs Umland. Denn „Bauer Peines Retro-Huhn“ oder das „gegrillte Rumpsteak von Metzger Klare“ sollen nicht nur den Appetit anregen, sondern stehen gleichzeitig auch für die regionale Herkunft der Produkte. Frei nach dem Motto „Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute so nah ist“, greift das Küchenteam einen Trend auf, der nicht nur umweltfreundlich, sondern auch abwechslungsreich und innovativ sein kann. Schließlich soll Essen nicht einfach nur schmecken.

MEHR QUALITÄT UND NEUGIERDE

Frische Kräuter und Gemüse aus der Region bilden die Basis für die Küche des Gräflichen Parks. (Foto: Sascha Reichert)

Essen sollte heute Spaß machen, unterhalten und trotzdem irgendwie nachhaltig sein. Umweltfreundliche, kurze Transportwege sind gewünscht, damit Gemüse, Fisch und Fleisch frisch auf den Teller kommen. Verzichten muss man trotz der saisonal kleineren Auswahl nicht auf alle Produkte. Und Vielseitigkeit bleibt weiterhin einfach. Denn wenn wir ganz ehrlich sind, schmeckt einem frischer Grünkohl um Weihnachten am besten. Kürbisgerichte bieten sich im Oktober und November an. Und Spargel wird im Mai gern auf den Speisenkarten in den Restaurants beworben. Inspiriert von Großmutters Kochbuch lassen sich Köche dabei jedes Jahr neue Rezepte einfallen, um die Gäste zu überraschen.

KLASSISCHE REZEPTE MIT DEM GEWISSEN ETWAS

Umgangssprachlich wird oft gesagt „Was der Bauer nicht kennt, das isst er nicht“. Die Innovation an einem Gericht kann aber auch minimal sein und trotzdem das Ergebnis verbessern. Da wird hier ein neues Garverfahren angewendet oder da ein exotisches Gewürz beigefügt. Tonkabohne aus Brasilien statt Vanilleschote, frische Avocado und Koriander in der Hummersuppe. Die Möglichkeiten sind unerschöpflich. Also lassen Sie sich doch auch einmal inspirieren und vielleicht sogar verführen in unserem „Restaurant Pferdestall“, an der „Oscar‘s Bar“ oder im „Caspar‘s Restaurant“.

von Verena Jansen, Auszubildende Hotelfachfrau, 2. Lehrjahr,
„Gräflicher Park Grand Resort“

PSYCHOSOMATIK ALS „WACHSTUMSNISCHE“

Neue ärztliche Führungsspitze in der Psychosomatik der Park Klinik

Freuen sich auf die Umsetzung neuer Konzepte in der Psychosomatik (von links): Peer Kraatz, Dr. Martin Sonnabend, Martin Lotze und Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff. (Foto: UGOS)

Die Fachklinik für Psychosomatik, Psychiatrie und Psychotherapie in der Park Klinik Bad Hermannsborn hat seit dem 1. Januar eine neue ärztliche Führungsspitze: Chefarzt Martin Lotze und Dr. Martin Sonnabend, leitender Oberarzt, lenken nun die Geschicke der Abteilung, die in den kommenden Jahren wachsende Patientenzahlen rehabilitieren wird. Denn: Immer mehr Menschen werden auf Grund psychischer Beschwerden krankgeschrieben und berentet – ob singulär oder im Kontext mit körperlichen Beschwerden.

Für die Gräflichen Kliniken ein Grund, die Entwicklung gerade in dieser „Wachstumsnische“ besonders voranzutreiben, so Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff als Geschäftsführer des Verbundes Gräfliche Kliniken. „Da die Kliniken am Standort Bad Driburg mit insgesamt 800 Betten natürlich eng kooperieren, profitieren außerdem alle Patienten von einer kompetenten Psychosomatik in der Park Klinik. Wer seine Reha in der Caspar Heinrich Klinik oder der Marcus Klinik macht, kann bei Bedarf auf die Expertise aus der Psychosomatik zugreifen.“

WARUM PSYCHOSOMATIK IN BAD HERMANNSBORN?

Die Park Klinik sei aufgrund ihrer Lage geradezu prädestiniert für Patienten mit psychosomatischen Erkrankungen, so Marcus Graf von Oeynhausen und Peer Kraatz, Geschäftsführer der drei Bad Driburger Kliniken. Bad Hermannsborn liege zentral in Deutschland, aber eben sehr ruhig, so dass sich hier Konzepte zur Entschleunigung, zum geführten Kräftesammeln und gezielter Weiterentwicklung optimal umsetzen ließen. Ein Chefarzt mit außerordentlicher Führungserfahrung in einem großen Haus und ein zeitgleich eingestellter leitender Oberarzt, der das Team fachlich gut ergänzt, sollen jetzt mit Management-Knowhow und Patientennähe neue Konzepte fokussiert auf individualisierte Therapien einbringen.

CHEFARZT MARTIN LOTZE

Martin Lotze war rund zwölf Jahren in leitender Funktion in der Psychosomatischen Abteilung der Heinrich-Heine-Klinik in Potsdam tätig und war zuletzt als Chefarzt für 315 Betten verantwortlich. Hier hatte er auch seine psychotherapeutische Ausbildung abgeschlossen sowie zwei weitere Facharztausbildungen in den Bereichen Nervenheilkunde und Psychiatrie und Psychotherapie absolviert. Die Zusatzbezeichnungen „Sozialmedizin“ und „Medizinischer Gutachter“ gehören ebenfalls zu seinem Profil. Der fachliche Schwerpunkt des 48-Jährigen liegt in erster Linie auf den affektiven Erkrankungen, das heißt den depressiven Störungen, zu denen zum Beispiel auch Burnout und Stressfolgeerkrankungen gehören sowie Traumafolgestörungen (z.B. Posttraumatische Belastungsstörungen – PTBS) und neurologische Psychosomatik (Schmerzen, Migräne, Spannungskopfschmerzen und Schwindel).

LEITENDER OBERARZT DR. MARTIN SONNABEND

Als leitender Oberarzt und Stellvertreter des Chefarztes ist Dr. Martin Sonnabend die rechte Hand von Chefarzt Martin Lotze. Zunächst als Oberarzt, später als Chefarzt und leitender Arzt hatte er zuletzt in der Psychosoma-

Fortsetzung auf Seite 28

Fortsetzung von Seite 27

tischen Abteilung der Kinzigtal Klinik in Bad Soden-Salmünster gearbeitet, wo er erfolgreich einen Schwerpunkt für seelisch traumatisierte Menschen mit einer PTBS-Erkrankung aufgebaut hat. Eine psychotherapeutische Ausbildung in tiefenpsychologisch orientierter Psychotherapie, Gestalt-, Hypno- und Provokativer Therapie sowie die Erweiterung um die Psycho-Traumatherapie-Ausbildung komplettieren die Kompetenz des 62-Jährigen Arztes.

von Kristina Schütze,
Diretor Public Relations, UGOS

Bringen viel Erfahrung und Expertise mit nach Bad Hermannsborn: Dr. Martin Sonnabend (links) und Martin Lotze. (Foto: UGOS)

Persönlich

MARTIN LOTZE

„Wichtig für meine Entscheidung, nach Bad Hermannsborn zu wechseln, waren die Gespräche mit der Geschäftsführung, die mich überzeugt haben, dass die Gräflichen Kliniken ein guter Arbeitsplatz sind“, antwortet Martin Lotze auf die Frage, warum er von Potsdam nach Bad Driburg gekommen ist. „Das Arbeiten in einem Familienunternehmen ist erfahrungsgemäß besonders konstruktiv, und mich hat die lange Unternehmensgeschichte der Familie von Oeynhausen-Sierstorpff im Bereich Kur, Bäder und Rehabilitation beeindruckt. Schon zu Zeiten von Badbegründer Caspar Heinrich von Sierstorpff war die ganzheitliche – heute würden wir sie vielleicht auch ‚psychosomatische‘ Sichtweise nennen – vorhanden.“

Im Sinne der ganzheitlichen Sichtweise prägend war für den Chefarzt neben der Jugendzeit in der Lüneburger Heide und den Studienjahren in Marburg, München und Hannover besonders die Assistenzarztzeit von 1998 bis 2004 zum Facharzt für Neurologie in Braunschweig. Da Neurologie und Psychiatrie hier, nicht wie heute üblich, getrennt gewesen seien, habe er eine sehr vielfältige Ausbildung erhalten, und frühzeitig neben der fundierten neurologischen Ausbildung auch Kenntnisse in der Psychiatrie erworben. Über seinen Beruf hinaus engagiert sich Martin Lotze im Arbeitskreis „Chefärzte für Humanistisch-integrative Psychotherapie“ (CHIP), ein Kreis von rund 30 Chefärzten aus psychosomatischen Kliniken in ganz Deutschland.

Neben dem Park und dem Klinik-Gebäude hätten ihn vor allen Dingen die Offenheit, die Motivation und die hervorragenden fachlichen Qualitäten der Mitarbeiter der Park Klinik beeindruckt, berichtet der gebürtige Niedersachse über die ersten Kontakte. Während die Familie noch in Potsdam weilt (Abitur des mittleren Sohnes von drei), wohnen Cocker-Setter-Mischling Miro und sein Herrchen in Bad Hermannsborn. In seiner Freizeit hält sich Martin Lotze gerne zu Fuß, per Rad oder Kanu in der Natur auf. Das Reisen in nordische Länder, das Lesen und die Astronomie sowie gutes Essen gehören ebenso zu den Leidenschaften von Martin Lotze.

DR. MARTIN SONNABEND

Den größten Teil seiner Facharztausbildung zum Internisten und Psychotherapeuten sowie der Zusatzausbildungen (Sozialmedizin, Physikalische Therapie, Naturheilverfahren, Umweltmedizin, Psycho-Traumatherapie) hat Dr. Martin Sonnabend in München absolviert. Dort promovierte er auch über das Thema „Kontaktallergie gegen Gentamycin“. Er ist Mitbegründer des „Münchener Modells“ zur universitären Integration von Akupunktur und Naturheilkunde, dem heutigen Zentrum für Komplementärmedizin und Naturheilkunde der technischen Universität München. 1990 übernahm der gebürtige Göttinger die Leitung der Psychosomatischen Abteilung der Fachklinik Wittgenstein in Bad Berleburg, die Professor Viktor von Weizsäcker 40 Jahre zuvor gegründet hatte. Später folgten Rehakliniken in Bad Endorf (Chiemsee) und in Bad Holzhausen (Wiehengebirge), wo er eine Psychosomatische Abteilung und eine Station für Hörgeschädigte aufbaute. Die dann folgenden Jahre als Amtsarzt im Gesundheitsamt Herford nennt er augenzwinkernd „Familienzeit“. Doch als die Kinder aus dem Haus gegangen seien, habe es ihn wieder zurück in die Arbeitswelt einer psychosomatischen Rehaklinik gezogen, erklärt Dr. Martin Sonnabend seinen Werdegang.

„Ich freue mich nun – mit Chefarzt Martin Lotze zusammen – auf die neuen Herausforderungen und Gestaltungsmöglichkeiten in der Park Klinik, die neben der hohen fachlichen Kompetenz der Mitarbeiter und der großzügigen Ausstattung auch den Vorteil hat, deutlich näher zu meinem Wohnort zu liegen“, freut sich der Mediziner. „Meine vier Kinder sind zwar schon aus dem Haus, aber die Termine mit meiner Frau und Freunden, für sportliche und kulturelle Aktivitäten in der Region, lassen sich so viel einfacher realisieren. Auch kann ich, wegen der nun kurzen Entfernung zum Wohnort in Rödinghausen, endlich meinen langjährigen Traum von einem Elektroauto wahrmachen.“

GRÄFLICHE KLINIKEN TOP IN DEUTSCHLAND

Focus listet Caspar Heinrich Klinik, Marcus Klinik und Moritz Klinik

Das Magazin „Focus“ gibt jedes Jahr eine vielbeachtete „Klinikliste“ heraus. Diese gilt unter Experten und Laien als größter deutscher Qualitätsvergleich für Krankenhäuser und Fachkliniken. Ende des Jahres 2016 ist neben der Liste der Akutkliniken („Krankenhäuser“) erstmals auch eine Liste der „Top-Rehakliniken 2017“ erschienen. In Bad Driburg ist die Caspar Heinrich Klinik für die Fachbereiche „Herz“ sowie „Orthopädie“ unter den Top-Rehakliniken der Focus-Liste aufgeführt, die Marcus Klinik für den Fachbereich „Neurologie“. Am Standort Bad Klosterlausnitz hat es die Moritz Klinik mit den Fachbereichen „Neurologie“ und „Orthopädie“ auch auf einen der begehrten Listenplätze geschafft.

BESTÄTIGUNG DER ARBEIT

Als eine von 376 Rehakliniken (in Deutschland gibt es über 1.000) hier genannt zu sein, empfinden die Geschäftsführer Peer Kraatz (Bad Driburger Gräflichen Kliniken) und Ralf Winkhaus (Gräfliche Kliniken in Thüringen) als hohe Auszeichnung: „Seitdem das Focus-Magazin die Klinikliste herausgibt, fiebern viele Chefärzte jedes Jahr auf deren Veröffentlichung hin. Wer hier aufgeführt ist, fühlt sich zurecht in seiner Arbeit bestätigt. Das wir gleich im ersten Jahr unter den Top-Rehakliniken landen, bestärkt uns natürlich in unserer Strategie und unserem Tun“, bewertet die beiden Manager die Platzierungen für die Caspar Heinrich Klinik, die Marcus Klinik und die Moritz Klinik. „Neben den positiven Rückmeldungen unserer Patienten und Partner ist ein Platz auf der Liste im ‚Focus‘ für uns schon eine Anerkennung der Qualität, die unsere Mitarbeiter tagtäglich liefern. Und natürlich ist es auch eine gute Werbung für die Klinik – sowohl für Patienten als auch für potentielle Mitarbeiter.“ Ans Revers heften dürften sich das in erster Linie die Mitarbeiter der Kliniken, die auch unter hohem Druck erstklassige Arbeit machten.

DER VERGLEICH

Für den großangelegten Vergleich der Kliniken hat ein von „Focus“ beauftragtes unabhängiges Recherche-Institut 1.130 Reha-Kliniken sämtlicher Trägerschaften untersucht. Dabei wurden die Bereiche Herz, Krebs, Orthopädie, Sucht, Neurologie und Psyche berücksichtigt. Die Bausteine der Recherche des Instituts sind einerseits eine bundesweite Befragung der Kliniken mit wissenschaftlich fundiertem Fragebogen. Andererseits finden unter anderem auch die Reputation dieser Kliniken – aus der Sicht von Medizinern, Patienten und Sozialdiensten – sowie das medizinische und therapeutische Angebot und wichtige Ausstattungsmerkmale der Kliniken Beachtung im Vergleich.

In der „Focus“-Rehaklinikliste wurden reine Selbstzahler- und Privatversicherten-Kliniken sowie ambulante und teilstationäre Einrichtungen nicht berücksichtigt. Bei der Liste handelt es sich nicht um ein Ranking der Kliniken, vielmehr ist sie eine nicht wertende Auflistung empfohlener Einrichtungen.

von Kristina Schütze, Director Public Relations, UGOS

Die Marcus Klinik wurde für ihre Neurologie auf die Liste des bekannten Magazins gesetzt. (Foto: Sascha Reichert)

„Herz“ und „Orthopädie“ hat Focus als besonders empfehlenswert für die Caspar Heinrich Klinik gelistet. (Foto: Sascha Reichert)

Die in der Moritz Klinik seit Jahren bewährten und hier bestätigten Strukturen konnten zur Optimierung der Patientenversorgung in der Rehabilitation Ostthüringens auch in der seit gut drei Jahren existierenden Ambulanten Rehabilitation Jena (ARZ) übernommen werden. Die auf der Focus-Liste erwähnten Bereiche „Neurologie“ und „Orthopädie“ werden im ARZ ambulant vorgehalten. (Foto: Gräfliche Kliniken)

„EIN GRÄFLICHER GRUSS“ DER SICH LOHNT!

Servicegesellschaften der Gräflichen Kliniken bieten eigenen Catering- und Konditoreiservice an

Liebe Kolleginnen und Kollegen,
liebe Leserinnen und Leser,

kennen Sie schon unsere neue Internetseite www.graeflicher-gruss.de? Nein? Dann wird es jetzt aber höchste Zeit!

Egal, ob es sich um ein kleines oder großes Catering, ob Torten, Blechkuchen, Pralinen oder Geburtstagskuchen mit Motiven handelt – mit uns als Catering-Partner wird Ihre Veranstaltung zum absoluten Erfolg.

Wir gehen auf Ihre Wünsche ein und bieten auf unkompliziertem Weg unsere Unterstützung an. Was wir im Tagesgeschäft routiniert erledigen, können wir auch im Speziellen auf Anfrage. Von einzelnen Torten über Hochzeitstorten bis hin zu Canapés, Salaten sowie kalt-warmem Buffet oder Grillabenden – fragen Sie uns ganz einfach.

Ein kleines Geburtstagtörtchen für einen lieben Kollegen oder 400 Personen zum Beispiel auf einem Abi-Ball. Es gibt nichts, was wir nicht können. Je außergewöhnlicher, desto aufregender auch für uns. Sie wollen einen kompletten Seeteufel, eine Bananenstaude oder eine komplette Grillmannschaft für Ihre Gartenparty? Kein Problem!

Wussten Sie schon, dass wir auch Spezialist in Verleihen von Geschirr, Besteck und Gläsern sind? Warum also selbst bei großen Feiern den Abwasch übernehmen? Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie uns das erledigen. Tischdecken, Grill, Deko? Was wir nicht haben, organisieren wir für Sie!

WIE KOMMEN WIR ZUSAMMEN?

Da unsere Mitarbeiter täglich in den Küchen- und Konditoreialltag eingebunden sind, schlagen wir Ihnen vor, ganz entspannt per Mail über unsere Internetseite www.graeflicher-gruss.de Kontakt mit uns aufzunehmen. Wir melden uns umgehend bei Ihnen und beraten Sie dann gerne.

Hierfür nutzen Sie einfach die Wunschliste auf unserer Internetseite. Hier können Sie Ihre Wünsche ganz einfach eintragen, die Liste anschließend an uns abschicken und wir stellen Ihnen ein Angebot zusammen.

Wir können Ihre Bestellungen und Anfragen ausschließlich per Mail annehmen und melden uns bei Ihnen. Versprochen!

Konditorin Heike Kurtz und Susanne Puhlemann freuen sich über das nun appetitlich beklebte Auto. (Foto: Julia Günther)

RASENDER FLITZER

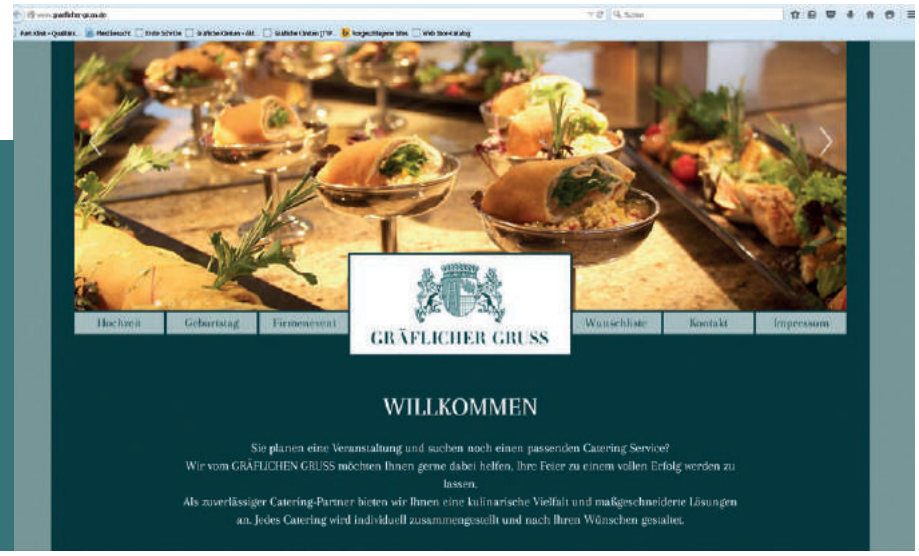
Bisher war unser Auto unauffällig zum Transport von warmen Mahlzeiten für Kindergärten, für die Park Klinik und in Bad Driburg unterwegs. Um Ihnen zu zeigen, dass wir viel mehr können, haben wir unser „Catering- und Tortentaxi“ auffallender gestaltet. Der schönste und auffallende rasende Flitzer in und durch Bad Driburg gehört zu uns.

WIR KÖNNEN JETZT AUCH BROT!

Statt „Bernd das Brot“ heißen unsere Brote Vivien, Sammy, David, Dana… Wir tüfteln und probieren fleißig, um bei den vielen Möglichkeiten bei der Zubereitung des Brotes die besten und schmackhaftesten Mischungen zu finden. Neben unsere Patienten wollen wir ab Mai auch unsere Mitarbei-

Unsere Brote

VIVIEN ein Brot mit Urgetreide wie Dinkel, Einkorn und Emmer
SAMMY ein Brot mit Sesam, Leinsaat, Haferflocken und Sonnenblumenkernen
DAVID ein Vollkornbrot mit Roggen, Weizen Raps und Gerste
DANA das Müsli-Hafer-Brot mit Haferflocken und geröstetem Sesamöl
SONNENSCHEIN der Hefezopf auf dem Frühstückstisch
AMELIE das Baguette für Buffets und Grillfreunde



Die neue Homepage des Cateringsservices der Gräflichen Kliniken macht das Bestellen ganz einfach. Gastgeber können so jede Feier stemmen, ohne sich vorher aufzureiben.

Inzwischen schon heiß begehrt: Das Brot aus der Backstube der Gräflichen Kliniken. (Fotos: Mail Prager)

ter verwöhnen und bieten Ihnen unser Brot „2Go“ an. Die von uns hergestellten Brotsorten sollen unsere Möglichkeiten aufzeigen und Highlights setzen. Auch für unseren Konditor-Lehrling bieten wir somit ein „Schauen über den Tellerrand“ an. Damit möchten wir uns aber auf keinen Fall von unserem Hauptlieferanten unserer Frühstücksbrötchen und Brote trennen!

P.S: Nachdem unsere Konditorin Heike Kurtz sich den Prüfungen der Handwerkskammer gestellt hat, dürfen wir nun auch ausbilden. Eine weitere große Aufgabe mit hoher Verantwortung. Glückwusch, Frau Kurtz!

Wir freuen uns auf Ihre Anfragen!

Ihr Maik Prager
Prokurist Servicegesellschaften Gräfliche Kliniken

HEXENHÄUSER IM KINDERGARTEN

Gräfliche Kliniken backen mit Reelser Kindern

Im Dezember besuchte uns Heike Kurtz, die Konditorin der Gräflichen Kliniken. Sie brachte uns eine große Überraschung mit: Wir, die Kinder der Kita Löwenzahn Reelsen, durften gemeinsam mit ihr Hexenhäuser mit Zuckerguss zusammenkleben und diese mit bunten Bonbons, Gummibärchen und Keksen verzieren. In Kleingruppen gestalteten viele kleine Hände fünf Hexenhäuschen. Alle Kinder hatten viel Spaß und fast wäre das ein oder andere Gummibärchen im Mund verschwunden!

Am Mittag konnten unsere stolzen Kinder ihren Eltern unsere prächtigen Hexenhäuschen präsentieren. Auch die Eltern waren begeistert von dieser Aktion. An unserem letzten Kindergartentag vor Weihnachten durften die Kinder die Häuschen „plündern“. Das war eine Freude und auch sehr lecker!

Wir bedanken uns herzlich bei Heike Kurtz, die mit ihrer ruhigen, freundlichen Art und ihrem Einfühlungsvermögen die Kinder motiviert hat, so dass wir so tolle Ergebnisse bekamen. Vielen Dank und vielleicht sehen wir uns ja im Dezember wieder?! ☺

von den Kindern und Erzieherinnen aus der Kita Löwenzahn in Reelsen

Impressionen aus der Vorweihnachtszeit: Die Löwenzahn-Kinder bauten gemeinsam mit Konditorin Heike Kurtz mit höchstem Eifer Lebkuchenhäuser. (Fotos: Maik Prager)

EXPERTEN IM BEREICH DIABETOLOGIE

Die Gräflichen Kliniken präsentieren sich auf der „Gesund + fit-Messe" in Bad Salzuflen

Viel Betrieb am Stand der Gräflichen Kliniken: Mitmachaktionen und Infos zu populären Gesundheitsfragen machten den Stand zum Anziehungspunkt auf der Messe. (Foto: Julia Günther)

Im vergangenen Jahr wurden wir von den Organisatoren der „Gesund + fit-Messe" in Bad Salzuflen, die in die Hauptmesse „Haus • Garten • Touristik • Hochzeit" integriert ist, angesprochen, ob wir uns hier eine Präsentation vorstellen könnten. Grund dafür war vor allem, dass die Gesundheitsmesse ihren Fokus auf den Bereich Diabetes legen sollte.

Die Park Klinik Bad Hermannsborn, die als stationäre Behandlungseinrichtung für Patienten mit Typ-1 und Typ-2-Diabetes als zertifiziertes DDG-Zentrum anerkannt ist, war hiermit ein optimaler Partner auf dem Gebiet. Aber auch in den beiden anderen Bad Driburger Kliniken wird Diabetes mitbehandelt, in jedem Haus gibt es entsprechende Experten.

Schnell war klar: Die Gräflichen Kliniken Bad Driburg würden auf jeden Fall an der Messe teilnehmen. Gesagt, getan! Kurzfristig hatte sich ein Organisationsteam für die Veranstaltung vom 13. bis 15. Januar 2017 gebildet: Karin Volkhausen (Bereich Diabetologie & Ernährung), Sandra Schröder und Beate Thauern, Diagnostik), Ulrike Finke (Podologin), Julia Günther (Marketing), Dr. Heinke Michels (Therapieentwickung), Ulrich Clemens (Vertrieb) sowie Dr. Gerhard Alexander Müller (Chefarzt Kardiologie und Diabetologie Park Klinik).

In kürzester Zeit hatten wir das Programm für die Messe zusammengestellt: Blutzucker- und Blutdruckmessungen standen auf dem Programm, die Besucher konnten sich durch die Internetseiten der Kliniken klicken und sich mit Hilfe von 360°-Aufnahmen auch durch die einzelnen Kliniken bewegen. Zudem wurden Give-aways, wie Stressbälle, Kugelschreiber und Taschen der Gräflichen Kliniken verteilt. Abwechselnd standen wir als Ansprechpartner für die Besucher und jegliche Fragen zur Verfügung. Darüber hinaus hatten sich Karin Volkhausen und Dr. Gerhard Alexander Müller bereit erklärt, im Forum einen Vortrag zu halten. Ein besonderer Hingucker unseres Standes war zudem noch der riesige Obstkorb mit einer vielfältigen Auswahl an Obst, der von unserem Küchenteam zusammengestellt wurde.

Nicht nur die Stimmung innerhalb des Teams war an allen drei Tagen grandios, sondern auch der Zulauf, den wir am Ende des Tages verzeichnen konnten. Viele Interessierte versammelten sich um unseren Stand – wobei es ab und an auch die Neugier auf die silberfarbenen Bälle zum Mitnehmen war. Aber ein Gespräch kam auf jeden Fall zustande. Über Facebook haben wir an allen Tagen „live" von der Messe berichtet.

Am dritten Messetag schmerzten zwar die Füße, aber wir konnten alle gemeinsam ein positives Fazit aus der Teilnahme an der Gesundheitsmesse ziehen. Und darauf kommt es letztendlich ja an. Ich möchte mich an dieser Stelle noch einmal bei meinen Kolleginnen und Kollegen für die tatkräftige Unterstützung und die positive Stimmung bedanken!

von Julia Günther, Referentin Marketing, Gräfliche Kliniken

Nach drei Tagen Messe durfte das Team zufrieden „Prost" sagen. (Foto: Gräfliche Kliniken)

WISSEN, WAS IM NOTFALL ZU TUN IST

Studenten der Technischen Hochschule Köln durchleuchten die Caspar Heinrich Klinik

Vier Studenten der Technischen Hochschule Köln des Instituts für Rettungsingenieurwesen und Gefahrenabwehr haben im Rahmen ihres Studiums eine Standortrisikobeschreibung der Caspar Heinrich Klinik erarbeitet und nun die Ergebnisse vorgestellt.

Isabel Schlitte, Robert Faßbender, Jan Schulz und Sebastian Wrenger haben sich ein Semester lang intensiv mit der Caspar Heinrich Klinik in Bad Driburg beschäftigt. Ihren Fokus haben die Vier dabei auf das Standortrisiko der Klinik und die damit verbundenen Vorkehrungen in puncto Sicherheit gelegt. Analysiert wurden die Punkte kritische Infrastrukturen, Risikokommunikation, Evakuierung und organisatorische Planung im Schadensfall.

Im Kern ging es also darum, wie sicher die Klinik aufgestellt und auf eine Notsituation vorbereitet ist. Aber auch, wie gut die Mitarbeiter informiert sind. Weiß jeder, was er im Fall des Falles zu tun hat und wer die Ansprechpartner sind? Um es bereits vorwegzunehmen: Die Caspar Heinrich Klinik ist mit ihrem Sicherheitskonzept gut aufgestellt. Alle gesetzlich vorgeschriebenen brandschutzrelevanten Vorgaben sowie Auflagen werden erfüllt. Über die gesetzlich geforderten Sicherheitsmaßnahmen hinaus könnten jedoch weitere Maßnahmen für einen noch reibungsloseren Ablauf sorgen.

KRITISCHE INFRASTRUKTUREN

Wie sind Strom- und Wasserversorgung geregelt? Wie funktioniert die Heizung? Was passiert, wenn der Strom in einer bestimmten Situation ausfallen sollte? In einem solchen Fall sollte die Versorgung vor allem in den lebensnotwendigen Bereichen und weniger in den Bereichen mit gewährleistetem Komfort garantiert werden können. Die vorhandenen Notstromaggregate übernehmen dann die Versorgungsleistung.

RISIKOKOMMUNIKATION

Was wissen die Mitarbeiter über die Sicherheit im Haus? Der Caspar Heinrich Klinik wurde für die Brandschutzschulung ein großes Lob ausgesprochen. Wichtig ist es auch, weiterhin dafür Sorge zu tragen, dass alle Mitarbeiter, insbesondere die neuen, in allen Klinikbereichen immer wieder über die Abläufe im Falle einer Schadenslage informiert werden. Jeder soll wissen, was bei einer Schadenslage zu tun ist. Dafür werden auch weiterhin regelmäßige Schulungen aller Mitarbeiter durchgeführt

EVAKUIERUNG

SCHNELL und SICHER hießen hier die Schlüsselwörter. Denn der Schutz der Patienten sowie der Mitarbeiter – der so genannten Schutzziele – muss schnell und sicher erfolgen. Hier geht es vor allem darum, Orte mit einem hohen Staurisiko zu ermitteln, Lösungen zu finden und Empfehlungen auszusprechen. Mittels eines Computersimulationsprogrammes haben die Studenten das Fluchtverhalten von Patienten und Mitarbeitern simuliert und konnten so konkret auf einige Engpässe im Falle einer Evakuierung hinweisen. Im Falle einer Evakuierung muss diese schnellstmöglich erfolgen, jede Sekunde zählt. Dabei zeigte die Simulation, wie durch einfache Umlenkung der Fluchtströme auch alle vorhandenen Notausgänge genutzt werden können. Dafür genügt es zum Beispiel, einen Mitarbeiter an einer bestimmten Stelle zu postieren, der zum näher gelegenen Notausgang lenkt. So wird verhindert, dass alle in die selbe Fluchtrichtung strömen und es so zu Engpässen kommt und sich die Evakuierung verzögert. Mit Hilfe dieser Maßnahme lässt sich die Evakuierung um knapp eine Minute beschleunigen.

ORGANISATORISCHE PLANUNG IM SCHADENSFALL

Bis zum Eintreffen der Feuerwehr übernimmt die alarmierte Klinikleitung als Klinikeinsatzleitung die Organisation der erforderlichen Maßnahmen: Lagefeststellung, Sicherstellung der übergeordneten Zusammenarbeit, Medizinische Koordination, erweiterte Personalplanung und Öffentlichkeitsarbeit.

Die Geschäftsführung, das Team der Technik, die Chefärzte, Pflegedienstleitung sowie die Leitung des Qualitätsmanagements möchten sich an dieser Stelle noch einmal recht herzlich für die wissenschaftliche Erarbeitung der Projektgruppe, die ausführliche Darstellung der IST-Situation sowie die hilfreichen Empfehlungen für die SOLL-Situation bedanken!

Die zuständigen Mitarbeiter der Caspar Heinrich Klinik, die nun an der Umsetzung einiger Empfehlungen seitens der Studenten beteiligt sein werden, werden sich nun in einer Projektgruppe organisieren und die jeweiligen Punkte bearbeiten.

von Julia Günther,
Referentin Marketing, Gräfliche Kliniken

Waren froh über die gute Sicherheitslage in der Caspar Heinrich Klinik (von links): Lutz Peter Reuter (Leiter Zentralbereiche Personal/Qualitätsmanagement/Gebäude-Technik Umwelt), Peer Kraatz (Geschäftsführer), Regina Klocke (Pflegedienstleitung), Ulrich Brödling (Leiter Technik), Sebastian Wrenger, André Bönninghausen, Kai Fornefeld (Technik) und Dr. med. Markus Wrenger (Chefarzt). (Foto: Julia Günther)

AKTION FÜR KINDER VON MITARBEITERN

Weihnachtsbäckerei in der Caspar Heinrich Klinik

Auch im letzten Jahr hatten wir wieder ganz viel Spaß in der Weihnachtsbäckerei für Kinder. Nun schon zum zweiten Mal haben die Diätassistentinnen aus der Caspar Heinrich Klinik gezielt die Kinder von Mitarbeitern aus den Gräflichen Kliniken in Bad Driburg eingeladen. Ruckzuck war der Kurs voll. Neben klassischen Weihnachtsplätzchen haben die kleinen und großen Backmeister (zwischen vier und elf Jahren) auch Lebkuchenkerzen, Rentiermuffins, gebrannte Mandeln und vieles mehr hergestellt. Der Kinderpunsch durfte natürlich auch nicht fehlen. Mit reichlich Weihnachts-Naschereien im Gepäck konnten wir die stolzen, aber auch geschafften Kinder und ihre Begleitpersonen verabschieden.

von Katja Maywald, Diätassistentin, Caspar Heinrich Klinik, Gräfliche Kliniken

Impressionen vom Plätzchenbacken mit den Kindern der Mitarbeiter der Bad Driburger Gräflichen Kliniken. (Fotos: Gräfliche Kliniken)

WEITERBILDUNG FÜR OPTIMALE THERAPIE

Ergotherapeutinnen bilden sich weiter zu Fachtherapeutinnen für Neurorehabilitation

Als die beiden Neuzugänge in der Abteilung Ergotherapie der Marcus Klinik absolvierten wir, Lisa Plückebaum und Sarah Schulze, im vergangenen Jahr erfolgreich unsere jeweilige Weiterbildung zur Fachtherapeutin für Neurorehabilitation.

Gerade als Berufsanfänger in einer Rehabilitationsklinik für Neurologie sowie Orthopädie wünscht man sich mehr Sicherheit, Kompetenz und Hintergrundwissen für den Befund und die Behandlung von Patienten. Es ist am Anfang schwer, sich genau die richtige Fortbildung aus einer Fülle von Kursen herauszusuchen. Da der Schwerpunkt der Ergotherapie auf der Behandlung von neurologisch geschädigten Patienten liegt, fiel die Wahl auf die Weiterbildung zum Fachtherapeuten für Neurorehabilitation im Institut für Integrative Fortbildung in Münster. Diese beinhaltet insgesamt sieben Module, welches jeweils mit einer Prüfung abgeschlossen werden müssen. Der Titel „Fachtherapeut Neurorehabilitation“ ist seit dem 26.04.2016 beim Deutschen Patent- und Markenamt eingetragen.

Die Bausteinreihe Neurologie ist praxisnah und vielfältig gestaltet, um für Therapeuten sowohl aus dem ambulanten als auch aus dem stationären Bereich eine Grundlage für eine sinnvolle und Erfolg versprechende Behandlung zu schaffen. Ziel war es auch, mit entsprechendem aktuellen Hintergrundwissen um neurowissenschaftliche, funktionelle und neurophysiologische Aspekte ausgerüstet zu sein. Jede Einzelfortbildung besitzt einen Themenschwerpunkt, in welchem verschiedenste anerkannte Behandlungskonzepte ebenso Anwendung finden wie neue, evidenzbasierende Assessment- und Therapieverfahren. Auch die Vermittlung von neuen Forschungsergebnissen sowie abgeschlossenen Studien war ein Bestandteil der Fortbildungsreihe.

Einige anerkannte evidenzbasierte Therapiekonzepte, wie die „Constraint-Induced-Movement-Therapy (CIMT)“ und die computergestützte Therapie mit dem „Armeo“ sind schon seit längerem fester Bestandteil der Ergotherapie in der Marcus-Klinik. Durch die erfolgreiche Forschung am menschlichen Körpers zeigen sich immer mehr Möglichkeiten, die Therapieverfahren anzupassen, um die Behandlung effektiver zu gestalten. Erst durch die Forschung und die Weiterbildung der Therapeuten wird eine bestmögliche Versorgung des Patienten in der Ergotherapie ermöglicht.

von Lisa Plückebaum und Sarah Schulze,
Ergotherapeutinnen in der Marcus Klinik

Die beiden Ergotherapeutinnen Sarah Schulze (links) und Lisa Plückebaum haben es geschafft: Sie sind jetzt anerkannte Fachtherapeutinnen für Neurorehabilitation.
(Foto: Gräfliche Kliniken)

Die siebenteilige Weiterbildung beinhaltet folgende Themenschwerpunkte:

MODUL 1:
Die Rehabilitation der oberen Extremität bei Hemiplegie und Hemiparese: Schwerpunkt Schulter / Rumpf

MODUL 2:
Training der Feinmotorik bei neurologischen Schädigungen

MODUL 3:
Neglectphänomene / Pushersyndrom – neuropsychologische und ergotherapeutische Aspekte in Diagnostik, Befund und Behandlung

MODUL 4:
Constraint-induced-Movement Therapy (CIMT) und ihre modifizierten Formen – Therapie mit Wirksamkeitsnachweis für Erwachsene und Kinder

MODUL 5:
Upate Neurorehabilitation – Was gibt’s Neues in Befundung und Therapie der oberen Extremität nach Schlaganfall?

MODUL 6:
Grundkurs: Diagnostik, Befund und Behandlung von Schluckstörungen und Fazialisparesen unter Einbeziehung verschiedenster Therapiekonzepte inklusive Trachealkanülen und deren Management

MODUL 7:
Aus der Praxis für die Praxis – Praxisworkshop zur Therapie neurologisch geschädigter Patienten

VERSTEIGERUNG FÜR EINEN GUTEN ZWECK

Fußball-Ausstellung fasziniert Jung und Alt

Die Caspar Heinrich Klinik durfte sich im Sommer des vergangenen Jahres an einer besonderen Ausstellung erfreuen: In verschiedenen Postern haben bekannte ehemalige sowie aktive Fußballer die „Elf ihres Lebens“ mit persönlichen Kommentaren zu den einzelnen Spielern zusammengestellt (COSMOS Journal berichtete).

Die daraus entstandenen Poster wurden anschließend gerahmt und mit Fotos versehen. Das Ergebnis war eine interessante Zeitreise durch die Fußballgeschichte, die alle Generationen angesprochen hat. Als besonderen Abschluss der Ausstellung stellte der SC Paderborn 07 ein Autogrammkartenbild aus der Bundesliga-Saison 2014/15 zur Verfügung, das von einem Patienten für den guten Zweck ersteigert wurde.

Helmut Lüker aus Ottbergen, der selbst von April bis Mai diesen Jahres Patient in der Caspar Heinrich Klinik war, zeigte bereits während seines Rehabilitationsaufenthalts besonderes Interesse an der Ausstellung. „Die Ausstellung sorgte für eine interessante Abwechslung auf den Fluren“, so Heinrich Lüker. „Außerdem fördert so etwas die Kommunikation unter uns Patienten. Man kommt bei dieser Ausstellung schnell ins Gespräch mit anderen“. Auch das Autogrammkartenbild weckte seine Aufmerksamkeit: „So ein Bild in dieser Zusammenstellung gibt es nur einmal“, äußerte er und ersteigerte das Unikat für 200 Euro.

Neben dem sportlichen Interesse steckte für Helmut Lüker und Detlef Bannenberg bei der Versteigerung vor allem auch ein wohltätiger Gedanke dahinter. Das Geld aus der Ersteigerung kam direkt der Yebo-Stiftung aus Dringenberg zugute, die sich dafür einsetzt, das Leben im südafrikanischen Hinterland lebenswerter und zukunftsfähiger zu gestalten. In Form von eigenen Projekten setzt sich der Verein Yebo Zululand Initiativen e.V. hierbei unter anderem für die Förderung der vorschulischen Bildung und für landwirtschaftliche Projekte ein. Um die Bemühungen der Stiftung ebenfalls zu unterstützen, beteiligte sich auch die Caspar Heinrich Klinik an der Spende und stockte den Betrag auf.

Geschäftsführer Peer Kraatz, Ersteigerer Helmut Lüke, Stiftungsvorsitzende Edeltraut Parensen und Austeller Detlef Bannenberg freuten sich über die außerordentlich gute Resonanz auf die Ausstellung und den Beitrag für die Yebo-Stiftung. (Foto: Theresa Spindeler)

Die Vorsitzende der Stiftung, Edeltraut Parensen, die selbst häufig das südafrikanische Hinterland besucht und sich auch vor Ort für die Belange der Bewohner einsetzt, war sehr glücklich über die Spende, die ihr von Peer Kraatz, dem Geschäftsführer der Gräflichen Kliniken, übergeben wurde. Bei einem gemeinsamen Treffen, in dem sich abschließend ausgetauscht wurde, bedankte sie sich herzlich bei allen Beteiligten.

von Theresa Spindeler, Praktikantin Marketing, Gräfliche Kliniken

MITARBEITER IM MITTELPUNKT

Zertifizierte Familienfreundlichkeit: Marcus Klinik sucht Wege aus dem Fachkräftemangel

EINERSEITS

Der „Fachkräftemangel“ ist in aller Munde. Denn der demografische Wandel (unsere Bevölkerung wird immer älter und gleichzeitig sinkt die Geburtenrate) und das damit einhergehende Schrumpfen der arbeitenden Bevölkerung hat zur Folge, dass wir bereits jetzt schon zu wenig Fachkräfte in vielen Berufsfeldern haben. Zukünftig ist hier auch keine Besserung in Sicht.

Um diese Entwicklung aufzufangen, beschäftigen sich zukunftsorientiert denkende Arbeitgeber

Familienfreundliches Unternehmen im Kreis Höxter

damit, ihre Beschäftigten möglichst gesund zu erhalten und sie so möglichst lange an ihrem Arbeitsplatz einsetzen zu können. Und auch sonst rechnet sich eine mitarbeiterorientierte und familienfreundliche Personalpolitik, denn Unternehmen können dadurch Fachkräfte einfacher gewinnen und langfristig binden, erleichtern ihren Beschäftigten den Wiedereinstieg oder eine rasche Rückkehr nach der Elternzeit, die Fehlzeiten können sich verringern und die Produktivität und Motivation ihrer Mitarbeiter kann sich erhöhen. Außerdem können diese Maßnahmen zu einem besseren Betriebsklima beitragen, dessen Beeinträchtigungen, nach Aussage von Befragten in einer Studie zu Arbeitsbelastungen und Gesundheit im Jahr 2011, als besonders belastend wahrgenommen werden.

ANDERERSEITS

Arbeit ist das halbe Leben! Doch was machen wir Mitarbeiter in der restlichen Zeit? Jeder zweite Berufstätige sorgt neben dem Job für Kinder oder alte und kranke Menschen. Aber auch ohne Kinder oder zu pflegende Angehörige ist der Spagat zwischen Beruf und Privatleben nicht immer einfach, je nach Lebensphase oder persönlicher Situation.

Individuell nach Bedarf des Mitarbeiters stellt uns unser Arbeitgeber nun im Rahmen des Beruf-und-Familie-Projektes Angebote zur Verfügung, die unseren Alltag etwas erleichtern sollen.
„Wer die Besten will, muss wissen, was die Besten wollen!“, so die Aussage von Alexandra Wachendorfer, der Auditorin, die die Marcus Klinik im März zum familienfreundlichen Arbeitgeber zertifiziert hat. Um diesem Aufruf nachhaltig nachzukommen, ist ein Beruf-und-Familie-Team (BuF) ins Leben gerufen worden, das die Bedarfe (wir kümmern uns also eher um die weichen Faktoren) der Mitarbeiter aufnimmt und nach Möglichkeit zur Umsetzung bringt.

Dazu wurde in der Marcus Klinik schon kräftig die Werbetrommel gerührt, um das Projekt bekannt zu machen und damit den persönlichen Bedarf der Mitarbeiter über das BuF-Postfach bzw. in der BuF-Sprechstunde zu erfahren und aufzunehmen. Das Angebot fand bisher guten Anklang und wurde gern angenommen.

Unser Geschäftsführer Peer Kraatz und das BuF-Team der Marcus Klinik haben sich schon im letzten Jahr pilotprojektmäßig um ein Zertifikat beworben, das sich „Familienfreundliches Unternehmen“-Siegel nennt. Damit begann ein Durchlauf mit weiteren fünf Unternehmen aus der Region, die sich, wie wir, einer strengen Prüfung durch Vertreter des Kreises Höxter, des Kompetenzzentrums „Frau und Beruf OWL“ und der Gesellschaft für Wirtschaftsförderung (GfW) unterzogen haben. Am 16. Februar 2017 fand dann das Audit in der Marcus Klinik statt. In der abschließenden Jurysitzung am 8. März 2017 in der Kreishandwerkerschaft Höxter/Warburg in Brakel konnte sich das Team für die Klinik das Zertifikat „Familienfreundliches Unternehmen“-Siegel verdienen, das Ende März vom Landrat Friedhelm Spieker in Höxter überreicht wurde.

Beurkundete Familienfreundlichkeit

Familienfreundlichkeit lebt von kreativen Ideen und dem guten Willen aller, diese Ideen umzusetzen. Unser Alltag ist bunt und genauso müssen wir das Drumherum stricken! Bis zur Rezertifizierung im Jahr 2020 gibt es viel zu tun, und das Team kann nun endlich mit der eigentlichen Arbeit beginnen. Und darauf freuen wir uns sehr!

Genieße deine Zeit, denn du lebst nur heute. Morgen kannst du gestern nicht nachholen und später kommt früher, als du denkst.

von Sandra Nowak, Projektleitung Beruf-und-Familie, Personal und Business Coach, betriebliche Gesundheitsmanagerin in Ausbildung, Marcus Klinik, Gräfliche Kliniken

Bilden das Team für mehr Familienfreundlichkeit in der Marcus Klinik (von links): Margit Konrad (Rezeption), Sandra Nowak (Diagnostik), Bernd Seelig (Pflege) und Simone Kohls (Physiotherapie). (Foto: Gräfliche Kliniken)

LANGJÄHRIGER CHEF-NEUROLOGE SUCHT NEUE HERAUSFORDERUNG

Verabschiedung von Dr. Thomas Brand

Auf den Tag genau nach 26,5 Jahren hat sich Dr. Thomas Brand, geschätzter Chefarzt der Neurologie in der Marcus Klinik, noch einmal auf zu neuen Ufern gemacht. In einem Alter, in dem die meisten Menschen in den wohlverdienten Ruhestand gehen, will der 64-Jährige es noch einmal wissen und hat in der Rhein-Sieg-Klinik in Nümbrecht erneut einen Chefarztposten angenommen. Die Klinik, die zur Dr. Becker Klinikgruppe gehört, hat mit den Abteilungen Neurologie und Orthopädie insgesamt 280 Betten.

ABSCHIED AUS BAD DRIBURG

Bevor man Dr. Brand in Nümbrecht begrüßen durfte, verabschiedete sich der bei zuweisenden neurologischen Chefärzten und Sozialversicherungsträgern anerkannte Neurologe allerdings am 9. März offiziell von den Bad Driburger Kollegen, Mitarbeitern und Wegbegleitern – mit einem „Braxit"-Brunch.

Während die geladenen Gäste sich erst in die Schlange derer reihten, die sich mit persönlichen Worten und Handschlag beim scheidenden Chefarzt bedanken und verabschieden wollten, um danach die Schlange am opulenten Brunch-Buffett (natürlich vom „Gräflichen Gruß") zu passieren (in beiden Fällen lohnte sich das Schlangestehen), fanden andere lobende Worte.

GESCHÄTZTER EXPERTE

Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff erwähnte nicht nur das Engagement Dr. Brands zum Thema Phase B und seine außerordentlichen Kenntnisse in der Sozialmedizin, sondern zählte auch seine Mitgliedschaften in zahlreichen Expertengremien auf: So war er Mitglied der „Projektuntergruppe Neurologie" des seinerzeitigen Verbandes Deutscher Rentenversicherungsträger in Frankfurt, in der unter seiner Mitwirkung das Phasenmodell der stationären neurologischen Rehabilitation erarbeitet wurde. Auch die „Indikationengruppe Neurologie" der damaligen Bundesversicherungsanstalt für Angestellte (jetzt DRV Bund) profitierte von der Mitarbeit Dr. Brands, in der dieser an dem Fünf-Punkte-Programm der Qualitätssicherung der deutschen gesetzlichen Rentenversicherungsträger mitgewirkt hatte. Die Deutsche Gesellschaft für Neurologie (DGN) berief ihn über viele Jahre in die „Kommission für Qualitätssicherung und Anhaltszahlen", aus der zahlreiche Publikationen mit ihm als Zweitautor

Bild oben: Maik Prager (Prokurist Servicegesellschaft), Peer Kraatz (Geschäftsführer) und Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff (von links) bedanken sich bei Dr. Thomas Brand (zweiter von rechts) für sein prägendes Schaffen. (alle Fotos: Jordis Robrecht)

Bild unten: Wegbegleiter in weiß: Abschied vom Ärzteteam der Neurologie.

hervorgingen. Darüber hinaus war Dr. Brand mehrere Jahre Co-Sprecher des informellen Arbeitskreises Leitender Neurologen der Ärztekammer Westfalen-Lippe.

DER MENSCH DR. THOMAS BRAND

Wer einen Brief aus dem Büro von Dr. Brand bekommt, erhält diesen akribisch geprüft und sorgfältig ausformuliert – Genauigkeit und das sehr Korrekte gehören zu seinem Profil. Das spiegelt sich auch im Umgang mit Kollegen und Mitarbeitern. Patienten schätzen den Mediziner sehr aufgrund seiner fachlichen Expertise. Ist ein Patient einmal unzufrieden, ist er auch mit diesen Sorgen gut aufgehoben beim Chefarzt.

Als alleinerziehender Vater eines inzwischen erwachsenen Sohnes lebte Thomas Brand durchaus ein modernes und nicht immer leichtes Privatleben. Seine Leidenschaft ist das Thema Modelleisenbahn, was sich auch in den zahlreichen Abschiedsgeschenken niederschlug. Ein hohes Maß an Disziplin legt der Arzt nicht nur im Beruflichen an den Tag: Regelmäßig trainiert er im Vita fit und hält sich mit Joggen in Form. Darüber hinaus erlaubt er sich das Hobby „Autos“: Sein Winterauto ist ein Mini Cabrio, mit dem er auch im Winter offen fährt und das einst zum Besitz Graf Oeynhausens gehörte. Alle Beteiligten sind sich einig, dass der Besitzerwechsel lebensverlängernd auf den Mini gewirkt hat. Im Sommer fährt Dr. Brand auch offen, dann aber 3er BMW. Sylt MUSS einmal im Jahr sein.

Wir alle wünschen Dr. Brand, dass er sich genug Zeit für seine Leidenschaften nimmt und noch lange gesund bleibt. Wir werden ihn in Bad Driburg vermissen!

von Kristina Schütze,
Director Public Relations, UGOS

Stimmen zum Abschied von Dr. med. Thomas Brand

PEER KRAATZ
Geschäftsführer der drei Bad Driburger Gräflichen Kliniken

„Herr Dr. Brand hat in seiner Zeit als Chefarzt maßgeblich zur hervorragende Reputation der Marcus Klinik beigetragen. Als Patient würde ich Herrn Dr. Brand, wenn nötig, jederzeit mein Vertrauen schenken. Für seine neuen spannenden Aufgaben wünsche ich ihm alles Gute und hoffe, dass sich unserer Wege mal wieder kreuzen“.

ANNABELLE GRÄFIN VON OEYNHAUSEN-SIERSTORPFF
„Ich habe an Dr. Brand immer seine Verlässlichkeit, Gewissenhaftigkeit und Gründlichkeit geschätzt. Ob das bei meiner Mutter oder bei meinem Schwiegervater war, die er betreut hat. Genauso ist das Feedback der Patienten, wie zum Beispiel Prinz Claus der Niederlande, gewesen.“

DR. STEPHAN BAMBACH
Chefarzt Orthopädie, Caspar Heinrich Klinik (und ehemals in der Marcus Klinik)

„Auch wenn die Neurologie zu den nicht operativen Fächern gehört, so hat Dr. Brand es zumindest verstanden, medizinische und andere Sachverhalte messerscharf zu formulieren und für jedermann deutlich zu machen. Dabei werde ich vermissen, dass er ungeachtet der Institution auf Missstände hingewiesen hat. Es ging nicht darum, mit dem Finger auf den vermeintlich Schuldigen zu zeigen, sondern vielmehr darum, die Ursachen herauszufinden und nach Lösungen zu suchen. Vermissen werde ich ihn als Kollegen und Freund, seine freundschaftliche und kollegiale Verlässlichkeit.“

ULRICH CLEMENS
Vertriebsleiter West, Gräfliche Kliniken

„Dr. Brand kann lange und längste Sitzungen durch seine unglaubliche Sprachbegabung und seinen Wortwitz erträglicher machen; ein toller Vortragender! Steht für gute Gespräche! Neugierig isser! Hat Interessen, bläst Saxophon, will auf einmal das Speerwerfen erlernen und fragt zum Fußball Bundesliga Album 1974. Wer spielte denn da gerade noch beim HSV?

Mehr geht doch nicht, oder? Mit der Marcus Klinik wird er in den Neurologien draußen verbunden. Gutes Branding! Hat mir so im Vertrieb heftig zur Seite gestanden. Alles Gute Doktor!“

1 | „Braxit“-Buffet

2 | Dr. Keyvan Sarrafpour übergab stellvertretend das Geschenk des Ärzteteams.

3 | Alle wollten Dr. Brand die guten Wünsche persönlich sagen.

Die Mottotorte verriet das Geschenk: Eine Spende für das geplante Museum für technisches Modellspielzeug.

„WAHR SIND DIE SCHÖNEN ERINNERUNGEN, DIE WIR MIT UNS TRAGEN, UND DAMIT WOLLEN WIR UNS BESCHEIDEN.“

Elf Reha-Aufenthalte in der Park Klinik

Dr. Gerhard Grabner hat schon viel im Leben erlebt. Für die Pflege seiner Gesundheit kommt er seit vielen Jahren in die Park Klinik nach Bad Hermannsborn. (Fotos: Theresa Spindeler)

Dr. Gerhard Grabner: Facharzt für Allgemeinmedizin, Transfusionsmedizin, Betriebsmedizin und Umweltmedizin, dazu noch studierter Theologe, der aktuell die hebräische Sprache lernt und sich für Graphologie interessiert. Der 76-Jährige macht vor dem Alter keinen Halt. Ganz im Gegenteil: Seinen Interessen nachgehen, sich im Leben etwas Gutes tun, glücklich sein und auf seine Gesundheit Acht geben – dass diese Dinge Dr. Gerhard Grabner, der in Wien geboren wurde, wichtig sind, merkt man bereits in den ersten Sekunden eines gemeinsamen Gespräches. Vor allem der Erhalt seiner Gesundheit ist es, der ihn immer wieder über 450 Kilometer in den Norden nach Bad Hermannsborn führt. Und so ist es nicht verwunderlich, dass er bereits zum elften Mal in der Park Klinik gewesen ist. Aber jetzt erzählt er selbst:

Vor etwa 19 Jahren hat mir der örtliche Barmer Ersatzkassenleiter das sich damals noch im Besitz der Barmer befindliche Bad Hermannsborn für die Patienten meiner großen Allgemeinpraxis empfohlen. Um mir ein eigenes Bild machen zu können, habe ich mich in den kleinen Kurort im fernen Teutoburger Wald einweisen lassen. Dort hat mir der auf drei Quellen gebaute Ort und die Reha-Behandlung so gut getan, dass ich Bad Hermannsborn dieses Jahr bereits zum elften Mal besucht habe und wieder erfolgreich mit gestärkter Gesundheit in mein Arbeitsleben zurückgekehrt bin.

Schon die alten Kelten wussten um die Heilkraft der Quellen. Deshalb haben sie auch in frühen Zeiten ihre „Heil“-igtümer auf Quellen gebaut. Auch an diesem idyllischen Ort trägt der Genuss des Wassers der Karlsquelle mit der hervorragenden Mineralanalyse zum guten Allgemeinbefinden der Patienten bei. Die wohltuende Ruhe, der gepflegte Park und die gute Luft fern vom Lärmgetöse schaffen eine Atmosphäre, die der Seele und dem Körper einfach gut tut.

In all den vergangenen Jahren sind Umbau, Vergrößerung, Besitzerwechsel, Chefärzte-Wechsel und die Neuinstallierung wichtiger medizinischer Fachrichtungen harmonisch und effizient über die Bühne gegangen. Nicht umsonst ist der Zufriedenheitsgrad der langjährigen Mitarbeiter in den verschiedenen Abteilungen des Hauses so hoch. Die Höflichkeit und die sympathische Hilfsbereitschaft des Personals ist wohltuend und beispielhaft.

Da man heute viel von Ganzheit des Patienten in der medizinischen Therapie spricht, ist das Angebot der Park Klinik auf den Gebieten Innere Medizin, Orthopädie und Sportmedizin sowie die psychosomatische Ausrichtung eine hervorragende Möglichkeit, dass sich die gestressten Patienten nach ihrem Reha-Aufenthalt wieder in ihrem „Habitat“ wohlfühlen können.

Ein großes Lob möchte ich der Ernährungsberatung mit den nützlichen Lebensmittelempfehlungen und dem gut durchdachten Speiseplan der Küche aussprechen. Das Programm „Abnehmen mit Genuss“ ist ein hervorragender Weg, übergewichtigen und stoffwechselgestörten Patienten zu neuer Lebensfreude und zu einem besseren Gewissen zu verhelfen.

Im Gespräch mit Julia Günther (Marketing).

In dem Roman „Feuerzangenbowle“ von Heinrich Spoerl heißt es am Schluss: „Wahr sind die schönen Erinnerungen, die wir mit uns tragen und damit wollen wir uns bescheiden.“ Schöne Erinnerungen, interessante Begegnungen und gute Gespräche in der sympathischen Umgebung von Ostwestfalen, dazu eine gute moderne Medizinbetreuung – das bewegt einen, immer wiederzukommen!

Für den Weg zum Glück braucht man vier große G´s: Gesundheit, Gemeinschaft, Geld und gute Gene. Dann fehlt nur noch ein großes D für Dankbarkeit.

von Dr. med. Gerhard Grabner, zum elften Mal Gast in der Park Klinik, und Julia Günther (Einleitung), Referentin Marketing, Gräfliche Kliniken

Persönlich: Dr. med. Gerhard Grabner

Die ersten Lebensjahre und Schulzeit verbrachte Dr. Gerhard Grabner in Salzburg. Sein Vater, ebenfalls Mediziner, war als Marinearzt in Hamburg stationiert, so dass Dr. Grabner sein Abitur an einem Jesuitengymnasium in Hamburg abschloss. 1961 begann er zunächst sein Medizinstudium in Erlangen. Es folgten weitere Studienstandorte: Lausanne in Frankreich und Madrid in Spanien.

Nach dem Studium arbeitete Dr. Grabner zunächst als Sozialarbeiter in einem Resozialisierungsprogramm in den USA, bevor er Ende der 1960er Jahre wieder nach Deutschland kam. Er fand eine Beschäftigung als praktischer Arzt und Geburtshelfer im Kreiskrankenhaus in Waldsassen. Die ursprüngliche Berufsplanung, nämlich Gynäkologe zu werden, trat in den Hintergrund durch die Gründung einer Allgemeinarztpraxis in der Schwabacher Straße 25. Einige Jahre zuvor hatte sich bereits sein Vater in Fürth als Arzt niedergelassen, so dass es ab 1970 plötzlich zwei Arztpraxen Namens Dr. Grabner in der Schwabacher Straße gab.

Dr. Grabner ist praktizierender Katholik. Anfang der 1980er Jahre absolvierte er zusammen mit seiner Frau ein Fernstudium der Theologie an der Universität Würzburg.

Bereits Anfang der 1970er Jahre wurde Dr. Grabner Mitglied im Bayerischen Roten Kreuz (BRK) und kurze Zeit später wurde er im Kreisverband Fürth zum Kolonenarzt (Chefarzt) gewählt. Ab 1985 wurde er auf der Landesversammlung des BRK zum Landesarzt in den Vorstand gewählt. In der Funktion des Landesarztes begleitete er ehrenamtlich zahlreiche Auslandeinsätze des BRKs in Katastrophengebieten, so zum Beispiel in die Ukraine und nach Armenien. Ein besonderer Einsatz blieb ihm am schwersten in Erinnerung, als er als Attaché der Bundesrepublik Deutschland vom Auswärtigem Amt die Rücktransporte der zum Teil schwerstverletzten Patienten nach dem Tanklastzugunglück von Los Alfaques organisieren musste. Dabei war am 11. Juli 1978 ein mit 23 Tonnen leichtentzündlichem Propen beladener Tanklaster unmittelbar neben einem Campingplatz explodiert, so dass in der Folge 217 Menschen starben und mehr als 300 Personen verletzt wurden.

Neben seinem medizinischen Engagement ist Dr. Grabner auch in der Landes-Seniorenvertretung Bayern (LSVB) des Bayerischen Roten Kreuzes tätig, dessen Vorsitzender er seit Juni 2015 ist. Zusätzlich ist Dr. Grabner Mitglied bei Corps Rhenania-Brunsviga Erlangen sowie im Lions International und beim Ritterorden vom Hl. Grab zu Jerusalem aktiv.

Während seiner Berufszeit erhielt Grabner eine Vielzahl von Auszeichnungen. Die wichtigsten sind sicherlich das Bundesverdienstkreuz und das Steckkreuz des Landes Bayern. 2002 erhielt er von der Stadt Fürth das Goldene Kleeblatt verliehen.

Dr. Gerhard Grabner ist mit der Journalistin Birgit Grabner (geb. Ebert aus Nevers) verheiratet und hat zwei Söhne.

Quelle: http://www.fuerthwiki.de/wiki/index.php?title=Gerhard_Grabner

DEN PATIENTEN DURCH ALLE PHASEN BEGLEITEN

Ein Assistenzarzt berichtet über die Vorteile der Facharztausbildung in der Moritz Klinik

WAS IST EIN „ROTATIONSVERFAHREN“? WAS IST DAS ZIEL DIESES MODELLS?

Die Moritz Klinik beherbergt Rehabilitationsmöglichkeiten für ganz unterschiedliche Fachrichtungen und entsprechende Patienten mit jeweiligen Krankheitsbildern unter einem Dach. Genau gesagt Neurologie, Orthopädie sowie auch die Rehabilitation von schwerbrandverletzten Patienten. Entsprechend mannigfaltig lässt sich dadurch die Facharztausbildung gestalten. Das Kennenlernen der unterschiedlichen Fachrichtungen ist für einen Überblick in der ärztlichen Ausbildung PMR (Physikalische Medizin und Rehabilitation) essentiell. Im Fokus steht dabei für mich der einzelne Mensch in seiner momentanen Situation und nicht die jeweilige einzelne Fachdisziplin.

INHALT DER ROTATION

Die Rotation beinhaltet durch den hier jährlich angebotenen Stationswechsel die Erweiterung des Erfahrungsspektrums im fachspezifischen Sektor, zum Beispiel Orthopädie, BV-Reha etc., aber auch das Kennenlernen der Rehabilitationsphasen-Modelle, wie sie zum Beispiel in der Neurologie angewendet werden. Zum einen die Phase B (Frührehabilitation): Hier ist der Betroffene noch deutlich fremdhilfeabhängig, über die Phase C mit erhöhtem Pflegebedarf bis letztlich hin in den Bereich Phase D/AHB (Anschlussrehabiliation). Dementsprechend sind hier alle Patienten vertreten. Vom nahezu immobilen, also gerade erst von der Intensivstation verlegten Patienten, bis hin zum wieder komplett selbstständigen Menschen mit geringgradigen Restdefiziten.

Fortsetzung auf Seite 42

Fortsetzung von Seite 41

DEN PATIENTEN BEGLEITEN VON ANFANG BIS ENTLASSUNG

Gute Verlaufsstudien der Patientenentwicklung lassen sich so verfolgen und der Mobilitätszugewinn sowie der Zeitbereich, in dem dieser stattfindet, lässt sich dabei eindrücklich erfassen. In einigen Fällen begleitet man so den Patienten durch alle Phasen: von der kompletten Immobilität und Fremdhilfeabhängigkeit bis zum Abschiedshändedruck an der Kliniktür und damit zur Rückkehr ins alltägliche Leben und in den Beruf.

Als fachlich übergreifendes Bindeglied lernt man hierbei auch den besonderen Stand der inneren Medizin schätzen. Es lässt sich dadurch ebenfalls gut die Denkstruktur und Fokussierung des Rehabilitationsarztes erfassen, in der es um die Funktionalität und nicht minder auch um die Chance geht, die ein Handicap birgt. Denn hierauf zielt die PMR aus meiner Sicht ab; nämlich unter anderem interdisziplinär das aktuelle Defizit des Patienten zum rechten Zeitpunkt auf den Plan zu bringen. Wann ist zum Beispiel die Meldung eines Konsils, eine akutmedizinische Versorgung oder Bildgebung indiziert, oder wann genau meide ich eben diese, in Anbetracht der Verfassung des Patienten? Steht die Re-Konditionierung aktuell eher im Vordergrund, um beispielsweise einen operativen Eingriff gefestigter angehen zu können, oder ist akuter Handlungsbedarf erforderlich? Eine Art Dosierung der Aufrufung der fachspezifischen Mitbehandelnden und gewisse Tempi spielen hierbei eine wichtige Rolle.

DIE AUFGABEN EINES REHA-ARZTES ERLERNEN

Diese zu erlernen, fällt schwer und ist eine zentrale Aufgabe des Rehabilitationsarztes. In gewisser Form ist es auch eine Art biophysikalische Risiko-Stratifizierung. Wie schätze ich den momentanen Zustand meines mir anvertrauten Patienten ein? Ist er erneuten Eingriffen gewachsen; verträgt er zum jetzigen Zeitpunkt eine familiäre Konfrontation; ist er dem Druck des nach Fortschritt strebenden Teams gewachsen oder entkräftet er mir zusehends durch den Druck der Behandlungen? Erliegt er dem Gefühl, dass alle Therapeuten, Ärzte und Angehörige sein Bestes wollen und er aber nicht mehr leisten kann?

VOR- UND NACHTEILE DES ROTATIONSVERFAHRENS

Die Vorteile liegen auf der Hand: Kennenlernen des Phasen-Modells und des Patienten im gesamten Reha-Prozess. Quasi vom Intensivbett mit Monitor und manchmal sogar Trachealkanüle bis hin zur möglichen Belastungserprobung im Beruf. Vom frisch operierten Patienten mit Unterschenkelstumpf und mit entsprechenden Defiziten bis zur kompletten Prothesenanpassung und gegebenenfalls sogar im Rahmen der erweiterten Nachsorge (IRENA-Programm).

Auch die Veränderungen gefallen mir persönlich, wie zum Beispiel das jährlich wiederkehrende Einbringen in ein neues Team durch Stationswechsel. Einige Kollegen mögen das als Nachteil sehen. Ich dagegen sehe es eher als Herausforderung, nicht zuletzt auch im Hinblick auf die heutige sehr dynamische und häufigen Wechseln ausgesetzte sowie vielseitige Arbeitssituation als Arzt. Leiden tut man, wie in anderen Fachbereichen auch, eher unter der Dokumentationsmaschinerie. Diese lässt sich jedoch, hinsichtlich der Absicherung sowohl des Patienten als auch des Arztes, nur schwerlich kürzen.

WARUM DIE FACHRICHTUNG REHABILITATIONSARZT?

Als gelernter Physiotherapeut ist mein Weg in die PMR quasi vorausempfunden und die Prägung lässt sich eher bei den Vorfahren finden. Mein Großvater bspw. war ebenfalls als Physiotherapeut tätig. Leider war ihm ein Medizinstudium in der Nachkriegszeit versagt worden. In gewisser Weise ist es schön, dies jetzt alles tun zu dürfen und umzusetzen.

Robert Hermann ist in der Facharztausbildung zum Rehabilitationsarzt. Äußerst interessant findet er die Rehabilitation von Polytrauma- und Schwer-Brandverletzten-Patienten. Sein Fokus liegt speziell auf dem Fachbereich Paraplegologie (Querschnittslehmung. (Foto: Lydia Pasemann)

FOKUSSIERUNG

Mein Fokus liegt im Bereich der Paraplegologie (Querschnittslähmung) und spezielles Interesse hege ich für die dort gehäuft auftretenden Komplikationen, bspw. Wunden und biomechanische Folgeerscheinungen einer Lähmung. Ich konnte in jedweder Form, sowohl in der neurologischen als auch in den anderen Fachbereich, von dem Erfahrungsschatz der in der MOK praktizierenden Kollegen profitieren, um in diesem eher speziellen Fachbereich später gut gerüstet zu sein.

SELTEN: EINE ABTEILUNG FÜR DIE REHA VON BRANDVERLETZUNGEN

Im Bereich Brandverletzungen sammelte ich gezielt Erfahrung in der Behandlung von Patienten mit einer Kombination von verschiedenen Verletzungsmustern. Ursache ist zum Beispiel Strom, der zu schweren Hautschädigungen führt. Begleiterkrankungen können knöcherne oder auch neurologische Traumata sein, wie eine begleitende Arm- oder Kieferfraktur oder eine Querschnittsymptomatik. Hier kann dann das gesamte Register von der Wundversorgung bis zur Logopädie und allen anderen Therapien gezogen werden.

Solche Polytraumata-Verläufe sind hochinteressant und bieten auch eine Lernkurve in der psychologischen Begleitung der Patienten. Oft besteht in den Einzelschicksalen bei unseren durch eine schwere Brandverletzung traumatisieren Patienten eine deutliche Dissonanz, oft aus schwieriger sozialer Situation versus dem „echten“ Unfall. Beide Extreme erfordern ein mehrseitiges behutsames Vorgehen und Lösungen, die nur als Team zu leisten sind.

Erst kürzlich nahm ich im ersten Gespräch einen Patienten im Rehazentrum für Schwerbrandverletzte auf. An den neuen (frischen) Taschen und Koffern und neuer Wäsche, an der noch das Preisschild baumelte, merkte ich schnell, das er wohl alle Habseligkeiten im Hausbrand verloren haben musste. Für solche Lebenseinschnitte und Schicksale nutzen wir neben der spezialisierten Narben- und Wundversorgung und der Medizin im engeren Sinne hervorragend den Teamgedanken und das Phasenmodell, um den Patienten einen intakten und medizinisch sowie auch sozial gebahnten Neueinstieg ins Leben zu bereiten.

von Robert Herrmann, Assistenzarzt in der Moritz Klinik, Gräfliche Kliniken

BEI DER WEITERENTWICKLUNG DES PFLEGEBERUFS HELFEN

Wissenschaftliche Umfrage zum Arbeitsalltag in der Pflege

Um die Anerkennung und Darstellung einer Berufsgruppe, die aktuell stark im Fokus der Medien steht, geht es in der Dissertation von Gabriele Tauber (49 Jahre), selbst Physiotherapeutin in der Marcus Klinik und Doktorandin an der Universität Paderborn im Bereich Arbeits- und Organisationspsychologie (Prof. Dr. Niclas Schaper). Pflegenotstand, gravierender Fachkräftemangel und der demografische Wandel machen neue Wege in der Pflege unumgänglich.

Um neue Möglichkeiten für den Berufstand der Pflegekräfte zu erforschen, untersucht die Dissertation im Rahmen einer wissenschaftlichen Befragung Arbeitsanforderungen, Arbeitsressourcen und motivationale Prozesse bei Pflegekräften. Erforscht werden soll, in welchem wechselseitigen Zusammenhang diese drei Parameter im Pflegealltag stehen. Unter anderem soll untersucht werden, welche Arbeitsanforderungen und unterstützenden Bedingungen Einfluss auf die Motivation einer Pflegekraft haben.

Befragt werden die Pflegekräfte zu den Bereichen Arbeitsanforderungen, Arbeitsressourcen, Engagement, Arbeitszufriedenheit und organisationale Rahmenbedingungen.

Wer mitmachen möchte, kann den Fragebogen sowohl online (www.gabitauber.de) als auch in Papierform ausfüllen. „Jede pflegewissenschaftliche Untersuchung hilft bei der Weiterentwicklung und somit Anerkennung des Pflegeberufes“, so Gabriele Tauber. „Wer einen Fragebogen ausfüllt und seine E-Mail-Adresse hinterlässt, bekommt die Ergebnisse der Studie zugesandt und kann sich so ein Bild darüber machen, wie es für den Beruf weitergehen könnte.“

Der Pflegeberuf auf dem Prüfstand. (Foto: Gräfliche Kliniken)

Interessiert Sie das Thema? Möchten Sie einen wissenschaftlichen Beitrag zur Pflegeforschung leisten? Dann nehmen Sie sich 20 Minuten Zeit und füllen Sie den Fragebogen aus!

von Gabriele Tauber, Physiotherapeutin Marcus Klinik und Doktorandin

Gabriele Tauber bei der Ehrung zum 25-jährigen Dienstjubiläum im Gräflichen Haus im November des vergangenen Jahres. (Foto: Lutz Peter Reuter)

Über Gabriele Tauber

- Gelernte Physiotherapeutin, 1989/90 Anerkennungsjahr in der Caspar Heinrich Klinik
- Seit 1992 In der Marcus Klinik, bis 2003 Stellvertretende Leitung in der Physiotherapie
- 2003 – 2006: Bachelor-Studium in Bielefeld an der Fachhochschule Pflege und Gesundheit
- 2010 – 2012: Master Studium an der Universität Paderborn
- Seit 2014: Doktorandin an der Universität Paderborn
- Hobbies: Sport, Hund, Ehemann und Lernen bzw. Studieren

Kontakt:
Gabriele Tauber, Sulburgring 20, 33014 Bad Driburg
gabitauber@gmx.de
www.gabitauber.de (Onlinefragebogen)

GESUNDHEIT BEWUSS PFLEGEN, BEVOR KRANKHEIT ENTSTEHT

Erster Präventionskurs der Deutschen Rentenversicherung im ARZ erfolgreich

Gemeinsam kochen und essen macht die Mahlzeit zu einem Event. Von diesen Erlebnissen gilt es, einiges in den Alltag und die Familie zu integrieren.
(Alle Fotos: ARZ)

Von März 2016 bis Januar 2017 fand im Ambulanten Reha Zentrum Jena (ARZ) der erste Präventionskurs über die Deutsche Rentenversicherung statt. Zielgruppe dieses Angebots, das über Haus- oder Betriebsärzte beantragt werden kann, sind Versicherte, die bereits erste gesundheitliche Beeinträchtigungen, wie zum Beispiel Rückenbeschwerden, Übergewicht, Zeichen von Überlastung aufgrund von Schichtarbeit, einseitiger Arbeitsweise oder ähnliche Symptome aufweisen.

Das Angebot für die gesundheitsbewussten Teilnehmer wurde durch Dr. Almut Heyne und Dr. Kerstin Erler bei verschiedenen Großunternehmen (zum Beispiel dem Uniklinikum oder Jenoptik) persönlich vorgestellt. Dann hatten gleich neun Frauen und ein Herr die Bewilligung erhalten, am Kurs teilzunehmen.

Um die Ziele des Kurses in den Bereichen Ernährung, Sport, Arbeitsalltag und Stressbewältigung zu erreichen, war ein multidisziplinäres Team, bestehend aus Arzt, Sporttherapeut, Ergotherapeut, Psychologe und Ernährungswissenschaftler aktiv bemüht, mit den Teilnehmer verschiedene Ansätze zur Verbesserung ihrer derzeitigen Situation zu erarbeiten und Verhaltensänderungen zu trainieren. Nach der Initialphase mit Impulsvorträgen wurde einmal wöchentlich gemeinsam gekocht, Sport getrieben oder entspannt. „Wie Kurzurlaub … " beschrieb eine junge Mutter zweier Kinder diese Stunden, die sie gezielt nach der Arbeit als Zeit nur für sich selbst erlebte.

FAZIT DER TEILNEHMER: WIR MACHEN GEMEINSAM WEITER!

Die begeisterten Teilnehmer erzählten ihren Kollegen von dem Angebot, so dass bereits 2016 noch zwei weitere Kurse starteten und im März 2017 ein weiterer folgte. Alle neun Frauen werden unserem Reha-Zentrum auch zukünftig treu bleiben; sie haben sich zunächst für einen zehnwöchigen Sportkurs angemeldet, und auch das gemeinsame Kochen soll im Anschluss weitergeführt werden.

KOCHEN MACHT SPASS – ERST RECHT GEMEINSAM

Im Ernährungspanel des Präventionskurses steht eine basenreiche Ernährung im Vordergrund: Gemüsekuchen mit Zucchini, Karottenbällchen, Avocadocreme, Quinoasalat, Fruchtpralinen, Dinkelbrötchen mit Walnusstapenade… Dr. Silvia Steiner probierte mit den Teilnehmern zahlreiche fitmachende Rezepte mit so genannten Superfoods aus, die sich gut in den beruflichen Alltag integrieren lassen.

Die Präventionskurse im Einzelnen

PROGRAMM

- Drei Tagen Initialphase (mit ärztlichen, ergo- und sporttherapeutischen Assessments)
- 18-wöchige Trainingsphase
- Ein Refresher-Tag nach sechs Monaten

ZIELE

- Veränderungen in den Arbeitsalltag integrieren, um zum Beispiel Fehlbelastungen auszugleichen.
- Das derzeitiges Ernährungsverhalten reflektieren und verbessern
- In regelmäßigen Abständen sportlich aktiv werden
- Verfahren zur Stressbewältigung und Entspannung kennenlernen und anwenden.

von Dr. Silvia Steiner, AwoCare im ARZ, Gräfliche Kliniken

Avocadocreme

(circa drei Portionen)
Das Dessert verbessert die Cholesterinwerte und enthält Kalium und Vitamin D

ZUTATEN:

1	Avocado, essreif
2 EL	Zitronensaft
250 g	Naturjoghurt
2 bis 3 EL	Agavendicksaft oder Ahornsirup

ZUM VERFEINERN:
Vanillemark
Zitronenabrieb
Orangenabrieb
Minze

ZUBEREITUNG:
Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und zusammen mit den anderen Zutaten in einem hohen Gefäß pürieren.
Nach Geschmack verfeinern. Die Creme ist im Kühlschrank einen Tag haltbar.

Die Avocadocreme gehörte zu den Lieblingsgerichten.

Rezept für Karottenbällchen

(circa 20 bis 25 Stück)
Die Bällchen sind glutenfrei, betacarotinreich, sättigend und kohlenhydratarm. Sie schmecken als warmer oder kalter Snack, auch für unterwegs.

ZUTATEN:

300 g	Karotten
1 Teelöffel	Curry
1 Msp.	Kardamom
	Pfeffer, Salz
½ Bund	Minze
½ Teelöffel	Kurkuma
4 Esslöffel	Buchweizenmehl
200 g	Feta
1 Teelöffel	Öl
ca. 100 g	Sesam (oder Sonnenblumenkerne)

ZUBEREITUNG:
Die Karotten schälen und fein raspeln. Die Minze waschen und fein hacken. Den Feta in einer großen Schüssel zerbröseln. Geraspelte Karotten, Mehl, Öl und Gewürze mit in die Schüssel geben und alles mit den Fingern zu einer Masse verkneten.
Teelöffelgroße Portionen von der Masse abstechen, zu Bällchen formen und in Sesam wälzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Karottenbällchen darin drei bis vier Minuten rundherum goldbraun anbraten.

Ohne Gluten und mit wenig Kohlenhydraten – also voll im Ernährungstrend: Karottenbällchen.

KEIN WARTEN MEHR AUF AMBULANTE REHA-PLÄTZE

Ambulantes Reha Zentrum Jena bekommt von der Deutschen Rentenversicherung Bund die Zulassung zur ambulanten neurologischen Anschlussrehabilitation

Zehn „neue“ Plätze für die ambulante neurologische Rehabilitation stehen jetzt den Bewohnern von Jena und den Nachbargemeinden im Ambulanten Reha Zentrum Jena (ARZ) zur Verfügung. Die ambulante Rehabilitation nach einer Erkrankung gewinnt zunehmend an Bedeutung. Nicht nur für die Patienten, die ihr gewohntes häusliches Umfeld nicht gänzlich verlassen wollen und dennoch eine qualifizierte medizinisches und therapeutische Rehabilitation ganztägig benötigen. Auch volkswirtschaftlich ist eine ambulante Wiederherstellung der Arbeitskraft zum Beispiel interessant.

GLEICHSTELLUNG FÜR AMBULANT UND STATIONÄR

In Jena haben diese ambulanten Plätze für Patienten mit neurologischen Erkrankungen jetzt eine Gleichstellung durch den Kostenträger Deutsche Rentenversicherung Bund (DRV) erfahren. „Theoretisch konnten diese Plätze im ARZ schon seit der Eröffnung im Jahr 2013 in Anspruch genommen werden“, erklärt Geschäftsführer Ralf Winkhaus. „Praktisch musste aber – im Gegensatz zu einem stationären Reha-Platz in einer Klinik – oft rund drei Wochen auf eine Kostenzusage gewartet werden, bevor die ganztägig ambulante

Fortsetzung auf Seite 46

Fortsetzung von Seite 45

Reha ‚angetreten' werden konnte. Das hat in vielen Fällen dazu geführt, dass sich die Betroffen gegen ihre anfänglich Überzeugung doch für einen stationären Platz entschieden haben, um nicht warten zu müssen."

Im Rahmen der als Anschluss-Heilverfahrens (AHB) bekannten Anschlussrehabilitationsmaßnahme (AR) müssen die Sozialdienste der umliegenden Krankenhäuser jetzt keine Kostenzusage der zuständigen Rentenversicherung mehr abwarten, wenn der Versicherungsstatus und die Indikation des Betroffenen geklärt sind. Nach einer akutmedizinischen Versorgung kann es jetzt also gleich weitergehen in die ambulante Reha.

Patienten finden im ARZ qualifizierte Therapeuten sowie moderne Räumlichkeiten und Therapieeinrichtungen. (Foto: Nadine Grimm)

AMBULANTE NEUROLOGISCHE REHA: FÜR WEN?

Für wen eine neurologische Reha ambulant tendenziell Sinn macht, erklärt Prof. Dr. Ottmar Leidner, ärztlicher Leiter der Abteilung Neurologie im ARZ Jena: „Die AR nach einer Behandlung im Krankenhaus ist besonders für Patienten nach Schlaganfall, Hirnblutungen, Verletzungen und Entzündungen im Nervensystem relevant. Wenn sie ambulant durchgeführt wird, hat das den großen Vorteil, dass das private und berufliche Umfeld ganz eng eingebunden und jeder Fortschritt gleich zu Hause getestet und angewendet werden kann. Viele Studien belegen, dass der Effekt genauso gut, manchmal sogar besser ist, als bei stationärer Rehabilitation."

WAS BEDEUTET DIE GLEICHSTELLUNG FÜR DEN STANDORT?

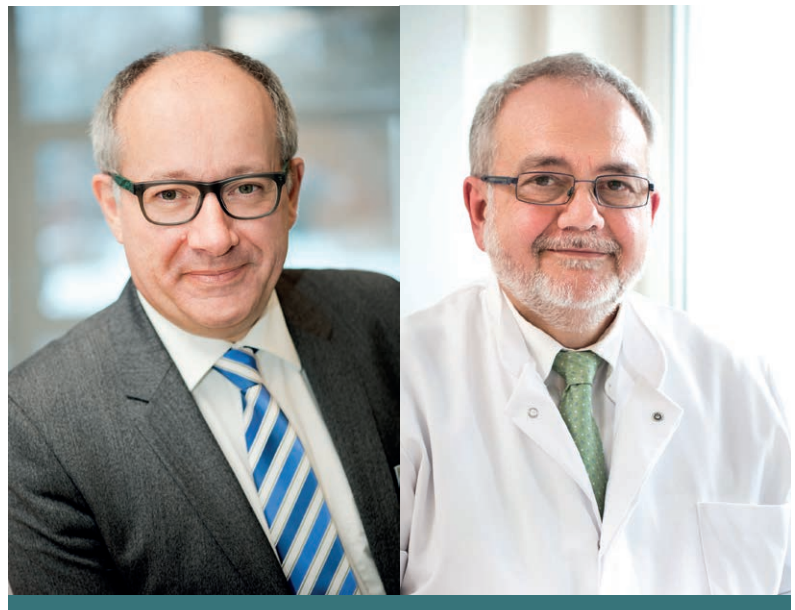
Für Ralf Winkhaus und sein Team im ARZ bedeutet die Genehmigung, auf die seit der Eröffnung im November 2013 hingearbeitet wurde, nun erst einmal die Absicherung des Betriebes der Einrichtung und vor allen Dingen – der Arbeitsplätze: „Nachdem uns doch die ein oder andere Hürde in den Weg gelegt wurde, mussten wir ja deutlich in Vorleistung gehen, zum Beispiel mit erfahrenen Fachärzten, die nun endlich Patienten in ausreichender Zahl versorgen dürfen." Vorgehalten habe man sämtliche Infrastruktur bereits seit 2013, schildert der Geschäftsführer, der außerdem auch noch für die Moritz Klinik in Bad Klosterlausnitz (ebenfalls Gräfliche Kliniken) verantwortlich ist. „Schon vor der Eröffnung haben wir natürlich mit den umliegenden Krankenhäusern bzw. Ärzten, Verwaltung und Sozialdiensten gesprochen. Alle sahen den Bedarf nach ambulanten Plätzen, um Patienten in und um Jena lückenlos versorgen zu können."

Erstes Ziel ist es nun, die zehn Behandlungsplätze entsprechend auszulasten und sukzessive auf die eigentlich vereinbarte Anzahl der Behandlungsplätze auszuweiten.

DAS ARZ

Zum Angebot des ARZ als in der gesundheitlichen Versorgung der Patienten von Lobeda und Jena nicht mehr wegzudenkenden Einrichtung gehören auch die ganztägig ambulante Versorgung von Patienten mit orthopädischen Grunderkrankungen sowie die Erbringung von Heilmitteln im Bereich der Physiotherapie, Ergotherapie und Logopädie. In Zusammenarbeit mit den Krankenversicherungen und verschiedenen Selbsthilfegruppen konnten außerdem Kurse zur Prävention und Gesunderhaltung etabliert werden. Mit dem Reha-Sport-Verein „Aktiv und Gesund e.V." werden verschiedene Gesundheitskurse auch für Herz und Kreislauf angeboten.

von Kristina Schütze,
Director Public Relations, UGOS



Geschäftsführer Ralf Winkhaus und der ärztliche Leiter Prof. Dr. Ottmar Leidner sind froh, Patienten mit neurologischen Erkrankungen nun ambulant bei der Rückkehr in den Alltag helfen zu können.

ALLER GUTEN DINGE SIND DREI

Gesundheitstag im Kurmittelhaus im März

Dr. Dietmar Möller, Katharina Rempke (Sachbearbeiterin für Gesundheitsförderung im Gesundheitsamt des Landkreises), Gabriele Klotz und Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff freuten sich über die große Resonanz auf dem dritten Gesundheitstag. (Fotos: Lydia Pasemann, Moritz Klinik)

Das Gesundheitsamt des Saale-Holzland-Kreises organisierte gemeinsam mit der Kurbetriebsgesellschaft Bad Klosterlausnitz und vielen weiteren Akteuren am 15. März den dritten Gesundheitstag des Landkreises. Schwerpunktthema in diesem Jahr war die Behandlung bei Schlaganfall sowie die entsprechenden Präventionsmaßnahmen.

Zu den Besuchern zählten auch Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff und Ralf Winkhaus, Geschäftsführer der Moritz Klinik Bad Klosterlausnitz und des Ambulanten Reha Zentrums Jena (ARZ). Die Gräflichen Kliniken haben sich maßgeblich an der Ausgestaltung des Gesundheitstages beteiligt. Unter der Leitung von Lydia Pasemann, Assistentin der Geschäftsführung, wurden ein Vortrag, ein Schnupperkurs zur progressiven Muskelrelaxation sowie ein Informationsstand organisiert. Zudem stellte die Klinik ihre Räumlichkeiten für die Vorträge zur Verfügung.

Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff nutzte die Gelegenheit, die Räumlichkeiten und Angebote des Kurmittelhauses gemeinsam mit der Bürgermeisterin der Gemeinde, Gabriele Klotz, zu besichtigen. Hierzu zählen unter anderem eine Praxis für Physiotherapie sowie eine Praxis für Allgemeinmedizin und das Touristeninformationszentrum des Kurortes.

Gleich nach der offiziellen Eröffnung von Bürgermeisterin Gabriele Klotz und dem ersten Beigeordneten des Landkreises, Dr. Dietmar Möller, startete eine Vortragsreihe rund um das Thema Schlaganfall. Im Fokus stand das Vermindern von Risikofaktoren, insbesondere auch der richtigen Ernährung, sowie dem Erkennen von Vorboten erster Hilfe im Ernstfall.

Neben Bluthochdruck, Diabetes, Rauchen und bestimmten Formen von Migräne zählt Stress zu den Risikofaktoren von Schlaganfall. Was als Stress empfunden wird und wie Stress bewältigt werden kann, ist individuell ganz unterschiedlich, erläuterte Prof. Dr. Ottmar Leidner, Leitender Arzt der Neurologie im ARZ vor den rund fünfzig Besuchern. Um das Schlaganfallsrisiko zu vermindern, empfahl der Mediziner, Bluthochdruck behandeln zu lassen, Rauchen und Übergewicht zu reduzieren sowie Stressbewältigungsmechanismen zu erlernen und zu trainieren. Bewegung ist einer dieser Mechanismen und konnte gleich aktiv in einem der Schnupperkurse im Gymnastikraum des Kurmittelhauses ausprobiert werden. Weiterhin konnten sich die Besucher bei zahlreichen Schnupperkursen und weiteren Vorträgen zum Thema Schlaganfall und Schlaganfallprävention informieren.

Auch im nächsten Jahr wird es eine Fortsetzung des Gesundheitstages geben. Der Termin wird etwas weiter im Frühjahr/Sommer liegen, um den neugestalteten Kurpark, die Heilquellen und das Kneippbecken zukünftig einzubinden.

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

Beliebter Anlaufpunkt war der Stand der Gräflichen Kliniken – wegen des interessanten Angebots und vor allen Dingen wegen der kompetenten Ansprechpartner. Hier Katja Demut und Martin Schmoll von der Moritz Klinik.

GESUND WERDEN UND GESUND BLEIBEN

Vorbeugen und Nachsorgen mit Reha-Sport

„Gesund werden“ und „Gesund bleiben“ – das sind die Ziele im Ambulanten Reha Zentrum Jena (ARZ). Die Reha- und Präventionseinrichtung aus dem Verbund der Gräflichen Kliniken ist spezialisiert auf die Fachbereiche Orthopädie und Neurologie. Neben hochwertigen Rehabilitationsleistungen gibt es eine Vielfalt von Gesundheits- und vorbeugenden Angeboten, die in der Regel mit Unterstützung der Krankenkassen einer Erkrankung vorbeugen oder deren Verschlimmerung vermeiden sollen. Dazu gehört auch der Rehabilitationssport (Reha-Sport), der durch den Verein „Aktiv & Gesund“ im Zentrum angeboten wird. In modernen Räumlichkeiten sorgen hochqualifizierte Fachkräfte und lizensierte Übungsleiter für Motivation und Spaß bei den Angeboten, die beim gesund werden und gesund bleiben helfen.

Wie schon der deutsche Philosoph Arthur Schopenhauer treffend formuliert hat, so ist Gesundheit nicht alles, aber ohne Gesundheit ist alles nichts. Auch die Nachfrage für den Bereich Reha-Sport im ARZ ist sehr stark angestiegen, denn immer mehr Menschen schätzen ihre Gesundheit auch als ihr höchstes Gut.

REHA-SPORT – EIN ANGEBOT FÜR JEDERMANN

„Mit Reha-Sport kann man gesundheitlich ganz viel erreichen“, erklärt die Leiterin des Gesundheits- und Rehabilitationszentrums des ARZ, Dr. Kerstin Erler. „Schmerzen lindern, Ausdauer und Muskelkraft stärken, mehr Mobilität im Alter erhalten, Koordination und Flexibilität verbessern, Körpergewicht reduzieren, das Selbstbewusstsein aufbauen und Hilfe zur Selbsthilfe bieten sind die Ziele.“ Mit den gezielten und individuell abgestimmten Übungen werde die Verantwortlichkeit für die eigene Gesundheit bewusst gestärkt und zu einem lebensbegleitenden Sporttreiben motiviert. So richte sich das Angebot des Reha-Sports an jeden, der erste gesundheitliche Beeinträchtigungen oder bereits ein Handicap aus einer Krankheit oder Verletzung behalten habe, so die Expertin.

Um allen Interessierten ein Reha-Sportprogramm mit hoher Qualität anbieten zu können, unterstützt Ines Rohrberg seit November 2016 das Team und ist als Hauptverantwortliche für den Bereich Reha-Sport tätig. „Mit dieser personellen Vergrößerung des Teams ist eine Erweiterung des Angebotes möglich, von der jeder bei Interesse profitieren kann“, betont Dr. Kerstin Erler.

WANN KANN DIE LEISTUNG IN ANSPRUCH GENOMMEN WERDEN?

Die Leistungen können grundsätzlich von jedem gesetzlich Versicherten in Anspruch genommen werden. Hierfür ist eine Verordnung des Haus- oder Facharztes nötig. Nachdem diese Verordnung von der jeweiligen Krankenkasse genehmigt wurde, ist jeder Interessierte herzlich willkommen, Kontakt mit Ines Rohrberg im ARZ aufzunehmen und einen Beratungstermin zu vereinbaren. Ein Zusatzangebot wird Mitgliedern des Vereins „Aktiv & Gesund“ gewährt.

„Viele Patienten schätzen das Gruppengefühl sowie die Möglichkeit, beim Reha-Sport nicht alleine mit ihrer Erkrankung sein zu müssen“, so Ines Rohrberg. „Das Besondere im ARZ ist zudem, dass wir indikationsspezifische Gruppen für Rücken, Knie/Hüfte sowie Schulter anbieten können. Somit können wir viel besser und gezielter auf die Bedürfnisse unserer Teilnehmer eingehen.“ In den großen modernen Übungsräumen mit vielfältigen kleinen Zusatzgeräten wird in Gruppen von maximal 15 Teilnehmern trainiert. Auch für Kinder und Jugendliche mit Adipositas gibt es zum Beispiel ein spezielles Angebot.

DAS ARZ ALS TREFFPUNKT

„Der Reha-Sport im ARZ profitiert in vielen Fällen davon, dass sich Übungsleiter und Patienten bereits kennen, weil im ARZ bereits eine Reha oder eine Heilmittelbehandlung in Anspruch genommen wurde“, erklärt Ines Rohrberg. „Die enge Vernetzung der Experten bei uns kommt aber auch denen zugute, die zum ersten Mal bei uns trainieren: optimale Kommunikation garantiert natürlich beste Trainingsergebnisse.“

Nach dem Sport gibt es im Bistro des ARZ die gesunde Belohnung: Dr. Kerstin Erler (links) und Ines Rohrberg wissen, dass die gemeinsame Anstrengung und der Austausch den Patienten gut tun. (Foto: Julia Günther)

Beste Bedingungen bietet der Sportbereich im Gesundheits- und Präventionszentrum. (Foto: Arlene Knipper)

Wer gesund sein möchte, muss sich auch gut ernähren: Ein besonderes Highlight ist das eigene Bistro im Gesundheits- und Präventionszentrum. Mit Liebe zum Detail werden hier gesunde und leckere Snacks angeboten. Mit Blick über die Dächer bis zur Leuchtenburg lässt es sich hier nach getaner „Arbeit“ hervorragend entspannen und austauschen.

von Julia Günther, Referentin Marketing
Gräfliche Kliniken

Haben wir Ihr Interesse am Reha-Sport in unserem Haus geweckt?

Melden Sie sich an und vereinbaren Sie einen individuellen Beratungstermin!

Kontakt für weitere Informationen:
Ines Rohrberg

Sprechzeiten:	Montag:	11.30 – 13.00 Uhr
	Dienstag	18.00 – 19.00 Uhr

Telefonische Sprechzeiten:

	Mittwoch:	12.30 – 13.30 Uhr
	Freitag:	13.30 – 13.30 Uhr

Unter Tel. 0 36 41.48 24 211
oder 0152.579 208 89

ANLAUFSTELLE FÜR LEISTUNGSSPORTLER UND DAS LEBEN DANACH

Die Studentin und ehemalige Leistungssportlerin Katja Demut im Interview

Die bekannte ehemalige Dreispringerin Katja Demut fühlt sich in den Gräflichen Kliniken gut aufgehoben – als Sport lerin und Arbeitnehmerin. (Foto: privat)

Katja Demut aus Jena hat sich Anfang des Jahres nach 15 Jahren von der großen Bühne des Frauen-Dreisprungs verabschiedet. National hat sie seit 2003 fast alles gewonnen, was es zu gewinnen gab: Neun deutsche Meistertitel, 2011 zwei deutsche Rekorde – gesprungen im Freien und in der Halle. Im Oktober des vergangenen Jahres hat die 33-Jährige mit einem dualen Studium begonnen, um ihr Leben nach dem Leistungssport zu gestalten. Den Praxisteil ihres Studiums absolviert Katja Demut in der Moritz Klinik und dem Ambulanten Reha Zentrum Jena (ARZ), wo Lydia Pasemann (Assistentin der Geschäftsführung) sie zu ihren Plänen befragt hat.

Frau Demut, was studieren Sie?

„Im Oktober 2016 habe ich ein duales Studium mit dem Schwerpunkt Gesundheitsmanagement an der Internationalen Hochschule in Erfurt begonnen."

Was bedeutet ‚duales Studium'?

„Beim dualen Studium handelt es sich um eine Kombination von Studium und einer Praxisausbildung in einem Unternehmen. Meine Ausbildungsbetriebe sind die Moritz Klinik in Bad Klosterlausnitz und das ARZ in Jena. Theorie und Praxis sind im dualen Studium eine Einheit und inhaltlich, organisatorisch und zeitlich aufeinander abgestimmt. Während meiner Studienzeit von sieben Semestern gibt es einen wöchentlichen Wechsel von Theorie und Praxis. Das bedeutet, dass ich eine Woche an der IUBH in Erfurt bin und die darauffolgende in der Moritz Klinik. Mitte des zweiten Semesters werde ich in das ARZ in Jena wechseln."

Was beinhaltet Ihr Studiengang, und was sind Ihre Erwartungen an das Unternehmen?

„Dieser Studiengang beinhaltet unter anderen Betriebswirtschaftslehre, Recht, Gesundheitsökonomie und Qualitätsmanagement. Mir ist es wichtig, die theoretisch erlernten Ausbildungsinhalte mit denen in der Praxis erlernten Abläufen und Erfahrungen zu verbinden. Des Weiteren möchte ich die Abläufe im stationären Bereich der Moritz Klinik und des Ambulanten Zentrums genauer kennenlernen."

Wie sind Sie auf die Gräflichen Kliniken aufmerksam geworden?

„Bei Leistungssportlern bleiben Verletzungen nicht aus. Frau Dr. Heyne [ärztliche Leiterin der Orthopädie im ARZ] war damals unsere Verbandsärztin und bei Probleme im gesundheitlichen Bereich immer mein erster Ansprechpartner. Sie war ja selbst eine sehr gute Hochspringerin und kann sich deshalb immer sehr gut in die Lage eines Sportlers versetzen. Auch nach ihrer Tätigkeit beim Thüringer Leichtathletik-Verband ist der Kontakt zu ihr nicht abgebrochen. Meine beste Freundin und Zimmermitbewohnerin im Internat des Sportgymnasiums, Daniela Janke, ist als Sporttherapeutin im ARZ tätig. Da war es ja für mich selbstverständlich, mich bei Verletzungen in die Obhut der Beiden zu begeben. Ich habe mich dort regelmäßig behandeln lassen und Rehatraining absolviert. Besonders beeindruckt war ich von den einzelnen Bereichen, zum Beispiel dem MTT und dem Wasserbecken. Auch die Freundlichkeit der Mitarbeiter und der Umgang mit dem Menschen begeisterten mich. Aus diesen Gründen habe ich mich sehr für die Gräflichen Kliniken interessiert, und die Studieninhalte lassen sich auch gut in dem Unternehmen verwirklichen."

Was waren Ihre größten sportlichen Erfolge?

„Ich bin mehrmalige Deutsche Meisterin. Zudem halte ich die Deutschen Rekorde in der Halle und in der Freiluft. Außerdem habe ich mehrmals an Europameisterschaften und Weltmeisterschaften teilgenommen."

Treiben Sie noch ab und zu Sport?

„Momentan trainiere ich neben dem Studium und der Arbeit noch vier Mal pro Woche. Es ist wichtig nach so vielen Jahren im Leistungssport den Körper langsam an die ‚Wenigerbelastung' zu gewönnen, um körperliche Spätschäden zu vermeiden."

Haben Sie schon Pläne für Ihre Zukunft?

„Nach dem Abschluss meines Studiums würde ich natürlich auch gern in dem Bereich Gesundheitsmanagement arbeiten und könnte mir eine Tätigkeit in den Gräflichen Kliniken sehr gut vorstellen."

DIE BAD DRIBURGER NATURPARKQUELLEN UNTERWEGS IM HOCHSTIFT

Impressionen von Veranstaltungen & Aktionen

In den vergangenen Wochen und Monaten gab es wieder jede Menge bunte regionale Veranstaltungen und Aktionen, an denen wir in unterschiedlichster Form teilnehmen und mitgestalten konnten. Es ist schön zu sehen, dass in unserer Region so viel los ist, und wir freuen uns, ein Teil davon sein zu können! Mit Vorfreude auf das, was wir 2017 noch alles erleben werden teilen wir hier ein paar unserer Impressionen der vergangenen Monate.

von Verena Eickmann, Marketing Bad Driburger Naturparkquellen
(Alle Fotos: Bad Driburger Naturparkquellen)

NIKOLAUS-AKTION

Wer sagt denn, dass man nur im Sommer mit dem Bollerwagen losziehen kann? Unser Promo-Team (im Bild Valerie Gockel) war mit Sonnenschein im Herzen und warm eingepackt mit „Louis on Tour“: Als vorweihnachtliche Überraschung gab es unseren hübsch verpackten winterlichen Louis für verschiedene Einzelhändler in Bad Driburg, Brakel und Paderborn.

SILVESTERCUP

Mit dem Silvestercup hat Paderborn ein hochwertiges Sportereignis und einen absoluten Publikumsmagneten. Uns haben die emotionale Stimmung und die torgeladenen Spiele gepackt – deshalb freuen wir uns, dem Silvestercup auch in den kommenden Jahren als Sponsor zur Seite zu stehen. Hier der Sieger des Silvestercups 2016: der SV Marienloh.

HOCHZEITSMESSE

Als Frauen-Liebling lässt unser „Louis“ natürlich auch die Herzen vieler Bräute höher schlagen. Während der Hochzeitsmesse im Paderborner Schützenhof im Januar konnten wir die Besucher mit unserem erfrischenden Louis stilecht begrüßen. Schließlich ist „Louis“ eine tolle Alternative zu klassischem Sekt und empfängt gekonnt Hochzeitsgäste.

KRÖNUNGSBALL DES KARNEVAL-PRINZENPAARS

Bild links: Vertriebsleiter Rüdiger Uhle (links) und Geschäftsführer Thomas Dörpinghaus zusammen mit „unserer“ Prinzessin, Suzan Ochmann (Gebietsverkaufsleitung Gastronomie), auf dem Krönungsball im Januar 2017. Gemeinsam mit vielen anderen Feierlustigen wurde das besondere Ereignis gebührend zelebriert.

Bild rechts: Geschäftsführer Thomas Dörpinghaus als Proklamator auf der Bühne – der feierliche Höhepunkt des Krönungsballs.

SPORT TRIFFT WIRTSCHAFT

Bild links: Jan Nowak (Auszubildender der UGOS) und Verena Eickmann (Marketing Bad Driburger Naturparkquellen) in der Event-Location: die Volksbank in Salzkotten. Gemeinsam wurden die Gäste der Veranstaltung mit unserem „Louis“ begrüßt.

Bild rechts: Die Veranstaltung „Sport trifft Wirtschaft“ watete mit einer unterhaltsamen Podiumsdiskussion rund um das Thema „Laufen“ auf. Dazu gab es in lockerer Runde Snacks, „Louis“ und im Anschluss an das informative Programm jede Menge gute Gespräche.

LADIES LUNCH

Den Gästen des „Ladies Lunch“ haben wir das Ankommen mit unserem „Louis“ gerne versüßt. Wer alkoholfrei begrüßt werden wollte, konnte alternativ natürlich auch unsere gekühlte „Apfel-Rhabarber-Schorle“ probieren.

LOUIS BEI DOUGLAS

Wie wunderbar „Louis“ zur Damenwelt passt, war während des „Ihr Douglas Beauty Shooting“ im Februar zu spüren. Bei Douglas am Rathausplatz in Paderborn bekam jede Teilnehmerin unseren „Louis“ als I-Tüpfelchen: Denn rundum wohlfühlen und genießen klappt am besten, wenn alle Sinne angesprochen sind!

WEIBERFASTNACHT

Die versammelte Karnevalsgesellschaft auf dem Hof der Bad Driburger Naturparkquellen.
Die großen Pfützen lassen zwar erahnen, welch bescheidenes Wetter Weiberfastnacht war, aber in puncto Stimmung war eindeutig strahlender Sonnenschein.

Bild oben links: Die Bad Driburger Naturparkquellen freuen sich jedes Jahr über das muntere Treiben der Jecken, die traditionsgemäß an Weiberfastnacht zu Besuch kommen. Doch dieses Jahr war es natürlich etwas ganz Besonderes: Wie oft hat man schon eine waschechte Prinzessin in den eigenen Reihen? Suzan Ochmann kombiniert geschickt Hauptberuf (Gebietsverkaufsleitung Gastronomie BDN) und Prinzessinnen-Tätigkeit: Ihr blaues Traumkleid ist angelehnt an die Farben der Bad Driburger Naturparkquellen – eine schöne Geste!
„Unsere“ Prinzessin ist eingerahmt von Prinzenführer Holger Rüthers (ganz links) und Prinz Peter Kunkel. Rechts davon Geschäftsführer Thomas Dörpinghaus und Jochen Blum, Präsident der Karnevalsgesellschaft rot-weiße-Garde e.V.

Bild oben rechts: Prinzessin Suzan I. verlieh in närrischer Atmosphäre Orden für besondere Menschen und Tätigkeiten. (v.l. nach rechts), Holger Rüthers (Prinzenführer), Marcus Graf von Oeynhausen-Sierstorpff, Prinz Peter Kunkel, Prinzessin Suzan Ochmann (Verkaufsgebietsleitung), Rüdiger Uhle (Vertriebsleitung BDN), Linda Weber (Kaufmännische Mitarbeiterin BDN), Sara Wüllner (Auszubildende BDN), sowie Manfred Pude (Maschinen- und Anlagenführer)

FASHION FLASH

Der Fashion Flash im Paderborner Schützenhof bot alles, was Frau laut Klischee begehrt: Kleidung, Schuhe, Taschen. Natürlich durfte da unser „Louis“ nicht fehlen. Nach spritziger Begrüßung mit „Louis“ durch Verena Eickmann (Marketing Bad Driburger Naturparkquellen) und Sara Wüllner (Auszubildende der Bad Driburger Naturparkquellen) konnte der Shopping-Marathon richtig losgehen. Ein Gläschen „Louis“ vorab läutet jedes Shopping-Vergnügen stilecht ein und feiert bereits die Vorfreude auf jedes neu zu erbeutende Lieblingsteil…

MEINE PRINZESSINNEN-SESSION

Suzan Ochmann, Gebietsverkaufsleiterin bei den Bad Driburger Naturpark-quellen, berichtet gemeinsam mit ihrem „Hofstaat" über das Dasein als Karnevals-Prinzessin

WER TRÄUMT NICHT DAVON, EINMAL IM LEBEN EINE PRINZESSIN ZU SEIN?

In diesem Jahr durfte ich die unvergessliche Erfahrung machen, Karnevalsprinzessin von Bad Driburg zu sein. Mein Prinz, Peter Kunkel, hatte schon bei unserem allerersten Aufeinandertreffen gesagt: „Du wirst meine Prinzessin!" Und ehe ich mich versehen konnte, stand ich im Hotel Eggenwirth, und der ganze Traum wurde Wirklichkeit. Ich kann gar nicht alles in Worte fassen, was in den letzten Monaten passiert ist. Um aus möglichst vielen Perspektiven zu berichten, habe ich einige fleißige Helferchen gebeten, jeweils ein bisschen zu erzählen.

Prinzessin Suzan I. (alle Fotos: privat)

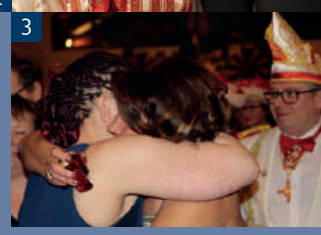
FREUNDIN ODER PRINZESSIN? (TINA GALOU)

Das ist hier die Frage. Angefangen hat alles mit dem Krönungsball 2016, wo wir als Spione eingeteilt worden sind, um den Ablauf zu beobachten. Ich dachte mir nur: „Oh, hat Suzan sich das richtig überlegt?" Aber ihr Entschluss stand fest. Und schneller als wir gucken konnten, ging es dann auch schon los. Die ersten Vorbereitungen mussten getroffen, Kleider gefunden, passende Schuhe und passender Schmuck ausgesucht, und – was bei einer Prinzessin natürlich nicht fehlen darf – eine Krone musste gefunden werden. Gott sei Dank ist Suzan mit Magret Stimpel-Kepneys befreundet, die in Sennelager einen Gala Verleihservice betreibt. Sie war eine große Hilfe. Und egal, welche Veranstaltung auf dem Plan stand, ich war immer an der Seite von meiner soo aufgeregten Freundin. Besondere Highlights waren für mich die Bekanntgabe des Prinzenpaares 2017 im Hotel Eggenwirth.

1

1 | Prinz Peter I. und Freundin Tina, kurz bevor es los geht.

2



3

2+3 | Der Krönungsball war eine sehr schöne, aber auch emotionale Veranstaltung in einer toll geschmückten Halle. Hier auf dem Bild (von links): Holger Rüthers (Prinzenführer), Thomas Dörpinghaus (Proklamator), Suzan Ochmann (Prinzessin), Peter Kunkel (Prinz) und Jochen Blum (Präsident Karnevalsgesellschaft Rot-Weiße Garde e.V.).

4+5 | Ein weiteres Highlight war die Rathhaussitzung am Rosenmontag, in deren Rahmen das Prinzenpaar Tina einen Orden verlieh. Im Rathaus (von links): Holger Rüthers, Peter Kunkel, Christa Heinemann, Suzan Ochmann, Tina Galouo und Kerstin Franke.

4

5

IM LEBEN EINER KAMMERZOFE ODER, WIE DIE JUNGFRAU ZUM KIND KOMMT (EVA BECKER)

Am 11.11.2016 wurde in Bad Driburg das „best behütetste Geheimnis“ gelüftet – das neue Prinzenpaar 2017 wurde bekannt gegeben: Peter I und Suzan I. Zu dem Zeitpunkt befand ich mich Zuhause auf dem Sofa und habe auf Facebook die freudige Nachricht gelesen. Ruckizucki zog ich mich an und fuhr zum Hotel Eggenwirth, um den beiden persönlich zu gratulieren, und habe ihnen direkt meine Hilfe angeboten. Somit begann mein „Zofenleben“.

Dann kam die Karnevalszeit mit großen Schritten auf uns zu und am 14. Januar stand die Krönung auf dem Terminplan und mein erster Termin als Zofe.

Vielleicht sollte ich noch kurz erklären, welche Aufgaben eine Kammerzofe zu erledigen hat: Im Mittelalter hatten die höher gestellten Damen immer eine eigene Zofe, die für die persönlichen Belange zuständig war. Dazu gehört unter anderem auch das An- und Ausziehen, persönliche Botengänge und natürlich – bei der aufwendigen Garderobe – auch der gemeinsame Toilettengang, denn sich in so einem Kleid zu bewegen, ist nicht so einfach.

Meine Karnevalszeit wurde dadurch gekrönt, dass ich zum Frauenkarneval einen Orden von den beiden bekam – dies erfüllte mich wirklich mit Stolz und Freude. Schön war die Zeit!!

Danke Peter I., danke Suzan I., danke, dass ich diese Session so innig mit Euch verbringen durfte!

Bild links: In der intensiven Karnevalszeit lernte ich Suzan, Peter und auch den Prinzenführer Holger von einer ganz anderen Seite kennen und unsere Freundschaft vertiefte sich. (links: Eva Becker, rechts: Suzan Ochmann

Bild rechts: Da die diesjährige Prinzessin im Besitz von vier wunderschönen Kleidern war, musste auch vier Mal anders geschnürt werden. Aber wir waren nach kurzer Zeit ein routiniertes Team! Und: Mit war es eine Freude und keine Arbeit, zu den Terminen immer wieder pünktlich in Suzans Wohnung zu sein, um beim Anziehen zu helfen. Über 40 (!) Termine waren es übrigens, die das Prinzenpaar in seiner Amtszeit wahrgenommen hat.

Ein Gläßchen Sekt nach dem Bad Driburger Karnevalsumzug auf das Prinzenpaar mit der Prinzessin.

PRIVATE HOFSTYLISTIN (LINDA WEBER)

Natürlich hilft man unter Kollegen, wo man kann. Vor allem, wenn die Kollegin dann auch noch die Karnevalsprinzessin von Bad Driburg ist. Also „opferte“ ich mich als persönliche Hofstylistin und machte unserer Prinzessin Suzan für ihre Auftritte regelmäßig die „Karnevalsmähne“. Ob morgens um 7 Uhr in Jogginghose oder Mittags um 12 Uhr – ohne meinen Latte Macchiato ging gar nichts!

Den Kaffee geschlürft, ging es dann mit der Frage weiter: „Welches Kleid brauchst Du heute?“ Rot, blau, silber oder gold? Ins Kleid geschlüpft, konnten wir dann mit der Frisur weitermachen. Mal links weg gesteckt, mal hoch gesteckt – zusammen meisterten wir jede Frisur. Hätte die Session noch einen Tag länger gedauert, hätten wir bestimmt eine Haarspray-vergiftung bekommen…

Liebe Suzan, du warst eine tolle, schicke und immer gut gelaunte Prinzessin!

Bild oben: Die Krone Sitzt schon mal.

Bild unten: Latte Macciato am Morgen vertreibt Kummer und Sorgen

AUS EINER IDEE WURDE EIN NEUES SPORTEVENT

Erster „Almetal Marathon" – Bad Driburger Naturparkquellen als Premiumpartner dabei

Für die optimale Getränkeversorgung der Teilnehmer des Almetal-Marathon ist gesorgt. Darüber freuen sich Johannes Spenner und Ulrich Böckler vom veranstaltenden Verein TSV Wewer/Lauftreff Elsen-Wewer sowie Verena Eickmann und Thomas Dörpinghaus von den Bad Driburger Naturparkquellen. (Foto: braun media/Ahorn-Sportpark)

Der „Almetal Marathon" findet in diesem Jahr zum ersten Mal statt, und die Naturparkquellen übernehmen die gesamte Getränkeversorgung dieser außergewöhnlichen Laufveranstaltung.

Der „Almetal Marathon" ist ein weiteres Highlight in Paderborn und kaum mit einem anderen Marathon zu vergleichen. Im Vordergrund steht vor allem das Lauferlebnis auf einer wunderschönen Laufstrecke im Almetal und nicht primär der Anspruch, eine möglichst gute Zeit zu laufen, um einen vorderen Platz zu belegen. Dies könnte vielleicht auch ein Ansporn für viele „Nicht-Profis" sein, sich an einen Marathon zu wagen, denn wie heißt es so schön: „Dabei sein ist alles".

AUS EINER KLEINEN IDEE WURDE EIN KONZEPT

Dies konnte aber nur durch eine Zusammenarbeit mehrerer Sportvereine aus den verschiedenen Ortschaften entlang der Laufstrecke in die Realität umgesetzt werden. Insgesamt 13 Sportvereine und weitere externe Kooperationspartner, unter anderem die Bad Driburger Naturparkquellen, haben sich zusammengeschlossen und ein kleines Wunder vollbracht: Die gemeinschaftliche Verwirklichung des ambitionierten Projekts hat uns auf Anhieb gut gefallen. Wir finden es großartig zu erleben, wie eine ursprüngliche Idee in der Gruppe wächst und Realität wird. Deshalb stehen wir hinter dem „Almetal Marathon" und freuen uns diesen als Premiumsponsor tatkräftig mit voranzubringen.

Da wir von Anfang an als stolzer Partner dabei sind, dürfen sich die fleißigen Sportler natürlich auf eine gesunde Erfrischung während des gesamten Laufes durch unsere Getränke erfreuen. Denn es ist neben einer schönen Strecke und ausreichend Kondition natürlich auch wichtig, dass der Elektrolyt- und Flüssigkeitshaushalt des Körpers passend aufgeladen wird. Es ist für uns eine große Freude, Partner eines heimatverbundenen Sport-Events mit Alleinstellungsmerkmal zu sein. Wir wünschen allen Läufern und Läuferinnen viel Erfolg.

von Sara Wüllner, Auszubildende Bad Driburger Naturparkquellen

DAS WASSER AUF DER ERDE IST IMMER IN BEWEGUNG

Mein Projekt, der Malwettbewerb

Nachdem der Malwettbewerb der Bad Driburger Naturparkquellen in 2016 nicht nur uns viel Freude bereitet hat, sondern auch von den Kindern super angenommen wurde, war uns klar, dass wir das Projekt unbedingt wiederholen müssten. Während 2016 die Klassen drei und vier mitmachen konnten, war dieses Mal die Kreativität der fünften und sechsten Klassen gefragt. Das Thema sollte mit Wasser zu tun haben, aber auch einen Lerneffekt beinhalten, die Schüler also über den Tellerrand hinaus denken lassen. So kamen wir auf: „Das Wasser auf der Erde ist immer in Bewegung und befindet sich auf einer ständigen Rundreise: Der Wasserkreislauf".

Nachdem auch das passende Plakat fertig war, verpackte ich alles und sendete es an die Schulen im Kreis Höxter und Paderborn. Nun hieß es warten, warten, warten… Einsendeschluss war der 21. Dezember des vergangenen Jahres und bis zum 15. des Monats war leider kein einziges Bild eingetroffen. Ich war ziemlich nervös und verunsichert. Aber dann, durchatmen: Ab dem 17. kamen fast Tag täglich Mappen mit Bildern. Insgesamt über 200 Bilder trafen bis zum Einsendeschluss ein.

Voller Vorfreude ging es ans Auswerten, was mir wirklich nicht leicht fiel. Es waren so viele, tolle Bilder geschickt worden. Egal ob mit Wachsmalstiften, Wasserfarbe, Buntstiften oder mit Bleistift –

1 | Der erste Platz wurde an eine Schülerin vom Gymnasium St. Xaver vergeben: Dr. Peter Kleine (Schuldirektor), Sara Wüllner, Gewinnerin Ayleen Botta aus der 6a, Yvonne Ringleb (Kunstlehrerin) und Klassenlehrer Wolfgang Gehart (von links). Ayleen hatte nicht einfach nur den Wasserkreislauf gemalt, sondern weitergedacht und eine Organisation erschaffen, die Regenwasser in Trinkwasser umwandelt. Auf der Welt wird nämlich viel zu viel Wasser verschwendet.

2 | Den zweiten Platz belegte Eileen Brieler (links) von der Sekundarschule in Fürstenberg. In ihrem Bild hat Eileen den Ablauf des Wasserkreislaufes dargestellt. Verena Eickmann (rechts) von den Bad Driburger Naturparkquellen und Lehrerin Melanie Spalke freuten sich mit ihr.

3 | Janice Kulik (Mitte) von der Gesamtschule Altenbeken/Bad Driburger ermalte sich den dritten Platz mit der Darstellung des Bottleflips mit integriertem Wasserkreislauf. Mit im Bild die Preisüberbringer Verena Eickmann (links) und Sara Wüllner von den Bad Driburger Naturparkquellen.

1
2 3

die Ergebnisse waren super. Nicht nur die Umsetzung, sondern auch die Ideen der Schüler haben mich vom Hocker gehauen.

Nachdem eine engere Auswahl getroffen worden war, traf unser Team die endgültige Entscheidung. Wir waren uns alle relativ schnell einig. Ich Informierte dann direkt die Schulen und vereinbarte mit ihnen einen Termin für die Preisübergabe – schließlich durften sich alle drei Gewinnerinnen über schöne Sachpreise freuen.

von Sara Wüllner, Auszubildende Bad Driburger Naturparkquellen

QUARK MACHT DOCH NICHT STARK?!

Ernährungswissenschaftlerin Dr. Silvia Steiner darüber, wie unsere Knochen wirklich stabil bleiben

Was brauchen unsere Knochen, um gesund zu bleiben? „Calcium“, würden vermutlich die meisten Menschen antworten. Richtig ist, dass Calcium der mengenmäßig wichtigste Mineralstoff unseres Körpers ist. 99 Prozent des Calciums, das sind ungefähr ein bis zwei Kilo, befinden sich in unseren Knochen und Zähnen. Calcium wird bis zum 30. Lebensjahr aktiv eingelagert.

Quark aufs Brot macht starke Knochen, heißt es oft (Foto: Sylvia Vogt, pixelio.de)

Die Resorptionsrate schwankt zwischen 10 und 60 Prozent, je nach Angebot aus der Nahrung. Unser Körper reagiert genial: je weniger Calcium über die Lebensmittel zur Verfügung steht, desto mehr wird vom Körper tatsächlich resorbiert. Ist das Calciumangebot (zum Beispiel durch Calciumtabletten) übermäßig hoch, wird die Aufnahme im Körper gedrosselt und der Überschuss ausgeschieden.

GENUG CALCIUM AUCH OHNE MILCHPRODUKTE?

Wichtig: eine ausreichende Calciumzufuhr kann auch ohne Milchprodukte erreicht werden. Die Autoren der „China Study“ kommen zu dem Ergebnis, dass das Osteoporoserisiko und die Hüftfrakturraten sogar in den Ländern am höchsten sind, in denen besonders viel Milch konsumiert wird. Die Gesundheitsvorteile fallen umso größer aus, je geringer der Anteil tierischer Nahrungsmittel an der Ernährung ist. Empfohlen wird eine pflanzenbetonte Kost mit ballaststoffreichen, wenig verarbeiteten Lebensmitteln.

PHOSPHAT ALS GEGENSPIELER

Eine überwiegend vegetarische Ernährungsweise verzichtet bewusst auf phosphat- und kochsalzreiche Lebensmittel wie Wurst, Fleisch, Käse und daraus hergestellte Produkte. Die Zufuhr von Phosphat sollte die des Calciums nicht übersteigen. Quark und Frischkäse enthalten sogar doppelt so viel Milligram Phosphat wie Calcium, Naturjoghurt und Buttermilch dagegen nicht. Ein starker Überschuss an Phosphat vermindert die Calciumaufnahme aus dem Darm und baut vermehrt Knochen ab.

Fortsetzung auf Seite 56

Dr. Silvia Steiner ist Expertin für gesunde und vor allen Dingen die individuell passende Ernährung. (Foto: Gräfliche Kliniken)

Über die Autorin

Dr. Silvia Steiner ist Ernährungswissenschaftlerin und hat an der Universität Jena studiert und promoviert. Sie ist angestellt bei der AWOCARENET GmbH, einer Tochtergesellschaft des AWO Kreisverbandes Jena-Weimar e.V. und als als Honorarkraft für die Gräflichen Kliniken im Ambulanten Reha Zentrum Jena tätig.

Ihre Aufgaben sind das Halten von Vorträgen, Veranstaltungen in der Lehrküche, Einzel- und Gruppenberatungen, die Durchführung von Präventionskursen (zum Beispiel für Krankenkassen oder die Rentenversicherung) sowie die Konzeption und Durchführung von BGM-Maßnahmen.

Lebensmittel für starke Knochen:

- Brokkoli
- Grünkohl
- Kohlrabi
- Fenchel
- Lauch/Porree
- Brennnessel
- Petersilie
- Kresse
- Basilikum
- Sesam
- Mohn
- Calciumreiches Mineralwasser

Auch Milchschokolade und häufiger Verzehr von Brot oder Getreideprodukten (zum Beispiel Nudeln) verschlechtern die Calciumbilanz, da sie im Körper als Säurebildner fungieren. Optimal wäre, mindestens 80 Prozent Basenbildner (Obst, Gemüse, Kräuter, Nüsse, Trockenobst, pflanzliche Aufstriche) und 20 Prozent Säurebildner (Fleisch, Käse, Eidotter, Zucker, Weißmehlprodukte, Kaffee) zu verzehren.

ERNÄHRUNG ALLEIN REICHT NICHT

Calcium allein macht noch keine starken Knochen. Um den Knochenstoffwechsel anzuregen, braucht es vor allem regelmäßige Bewegung idealerweise an der frischen Luft. Durch Sonnenlicht wird in unserer Haut Vitamin D gebildet, das für die Calciumeinlagerung unabdingbar ist.

von Dr. Silvia Steiner, Awocarenet, Ambulantes Reha Zentrum Jena/Gräfliche Kliniken

Quellen: Deutsche Rentenversicherung: Handbuch Ernährungsmedizin in der Rehabilitation, 2013
T. Colin Campbell, Thomas M. Campbell: China Study. Pflanzenbasierte Ernährung und ihre wissen-schaftliche Begründung. Verlag Systemische Medizin 2015
Wacker: 300 Fragen zur Säure-Basen-Balance, Gräfe und Unzer Verlag, 1. Auflage 2016

REZEPT FÜR BÄRLAUCHPESTO – GANZ EINFACH UND FRÜHLINGSFRISCH

Küchenchef Thomas Blümel aus dem Gräflichen Park verrät sein Highlight mit dem beliebten Frühlingskraut

Bärlauch ist seit einigen Jahren nicht mehr aus der Frühjahrsküche wegzudenken. Mit seiner Blütezeit von Anfang April bis Mai bringt er den ersten frischen Geschmack in die Töpfe und ist zudem simpel zu verarbeiten. Bärlauch ist eine Pflanzenart aus der Gattung Allium und verwandt mit dem Schnittlauch, der Zwiebel und dem Knoblauch. Die in Europa und Teilen Asiens vor allem in Wäldern verbreitete und häufige, früh im Jahr austreibende Pflanzenart ist ein geschätztes Wildgemüse und wird vielfach gesammelt.

GESUNDE WÜRZE

Frischer Bärlauch enthält viel Vitamin C, ätherische Öle und weitere Inhaltsstoffe, wie Magnesium und Eisen. Die Pflanze ist wirksam gegen Gärungsprozesse im Darm, bei damit verbundenen Blähungen und krampfartigen Schmerzen. Er wirkt appetitanregend, galletreibend, cholesterinsenkend und gefäßerweiternd. Die Hauptanwendungen sind Magen- und Darmstörungen, Appetitlosigkeit und Schwächezustände. Generell kräftigt Bärlauch den Körper und soll zur Entschlackung beitragen.

Bärlauch wächst im Gräflichen Park und im angrenzenden Teutoburger Wald. (Foto: Sascha Reichert)

Rezept

Thomas Blümel und sein Team ernten den Bärlauch im Gräflichen Park und den umliegenden Wäldern am liebsten selbst. Für das Pesto benötigt man folgende Zutaten:

100 g	Bärlauch
20 g	Pinienkerne
50 g	Pecorino oder Grana Padano
20 ml	Olivenöl
1	Knoblauchzehe (ja, tatsächlich noch einmal Knoblauch zusätzlich, denn der mildert den bärlauchtypischen scharfen Geschmack etwas ab)

Miteinander in den Mixer, Multizerkleinerer oder mit dem Pürierstab verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zucker abschmecken

In einem sauberen Glas und mit Olivenöl bedeckt hält sich das Pesto im Kühlschrank mehrere Wochen.

OLDSCHOOL UND DOCH COOL: DIE GRILLAGETORTE

Rezept der gefrorenen Kulttorte von Konditorin Heike Kurtz

Die Grillagetorte [Grillaschtorte] ist ein Erzeugnis hoher Konditorkunst, eine Konditor-Komposition aus halbgefrorener Sahne und Baiser. Diese Eistorte war in den 1970er bis 1980er Jahren ein echter Renner. Im Ruhrgebiet, wo ich bis zu meinem 25. Lebensjahr gelebt habe, war diese Torte in jedem Café zu haben.

Ich habe gelernt, die Grillagetorte als halbgefrorene herzustellen. Es werden Eigelbe mit Zucker aufgeschlagen, wodurch die Eistorte dann noch im gefrorenen Zustand schneidbar und natürlich auch genießbar ist.

Da ich ein Traditionsmensch bin und hier bei den Gräflichen Kliniken freie Hand habe, was unser Tortenangebot angeht, habe ich gedacht, ich lasse sie nicht ganz in Vergessenheit geraten. Jetzt gibts die Torte regelmäßig in den Cafés der Kliniken – meistens allerdings als Sahnetorte, weil die Lagerung sonst zu schwierig ist. Die Kolleginnen aus den Cafés verkaufen die Torte aber sehr überzeugend ☺.

Es gibt übrigens sogar eine Internetseite, die www.rettet-die-grillagetorte.de heißt. Dort beschäftigt man sich halb ernst, halb augenzwinkernd damit, in welchen Landstrichen die Grillagetorte beliebt ist oder verachtet wird, wer sie überhaupt noch kennt und wie man sie zubereitet.

Mein Rezept für die Torte in der Sahnetortenvariante verrate ich natürlich auch. Diverse Variationen des Originalrezept sind auf www.rettet-die-grillagetorte.de

In den Cafés der Kliniken bringt z. B. Laurentina Pereira die Grillagetorte an den Gast. (Foto: Kristina Schütze)

Rezept

ZUTATEN:

30 g	Gelatine
100 ml	Wasser (kalt)
100 g	Zucker
80 ml	Rum
50 g	Haselnusskrokant
50 g	gestiftete Mandeln
50 g	Kuvertüre (gehackt)
50 g	Baiser (14 Stück für Deko)
1 Liter	Sahne
½	Wienerboden und
1	dünne Mürbeteigplatte

ZUBEREITUNG:

Die Gelatine mit dem Wasser quellen lassen, Zucker und Rum dazu und auf dem Herd erwärmen. Etwas von der aufgeschlagenen Sahne unter die Masse heben, dann Krokant, Mandeln, Kuvertüre und den Baiser unter die restliche Sahne heben. Den halben Wienerboden noch einmal in der Mitte durchschneiden. Abwechselnd Wienerboden und Sahne schichten. Rosetten auf der Torte dressieren und ab in den Kühlschrank. Mindestens eine halbe Stunde dort lassen. Auf jeder Rosette noch ein Baiserhäubchen, Krokant und Kuvertüre in der Mitte streuen. Danach einfach genießen, lecker!

Verena Eickmann

Seit Dezember 2016 ist Verena Eickmann für die Bad Driburger Naturparkquellen im Marketing tätig. Hier vertritt sie Ina Happe, die gerade Mama von Zwillingen geworden ist, während deren Elternzeit.

Nach dem Bachelor-Abschluss im Fachbereich „Eventmanagement & Entertainment“ arbeitete die 27-Jährige zunächst an einer beruflichen Selbstständigkeit, die, nach reiflicher Überlegung, trotz viel Herzblut und Arbeit, zunächst hinten angestellt wurde. „Der finale Schritt der Existenzgründung ist mit viel Mut und Risiken verbunden. Träume sollten gelebt werden, aber manchmal bedarf es im entscheidenden Moment der richtige Portion Realismus“, so Verena Eickmann. Diese Entscheidung fiel der Paderbornerin durch die Anstellung bei den Bad Driburger Naturparkquellen ein bisschen leichter: „Es ist schön, eine spannende Aufgabe zu haben, in der ich mich und meine Fähigkeiten sinnvoll einbringen kann. Ich freue mich auf neue Herausforderungen in einem lebendigen und abwechslungsreichen Umfeld und bin froh, dass ich mich hier persönlich und fachlich weiterentwickeln darf.“

Martin Lotze und Dr. Martin Sonnabend

Die beiden Mediziner bilden seit Anfang des Jahres die neue Führung der Fachklinik für Psychosomatik, Psychiatrie und Psychotherapie in der Park Klinik Bad Hermannsborn. Martin Lotze ist der Chefarzt der Abteilung, Dr. Martin Sonnabend als leitender Oberarzt auch sein Stellvertreter. Ausführliche Informationen dazu finden Sie auf Seite 27.

TERMINE GRÄFLICHE QUELLEN

25. – 28. MAI

BIERGARTEN SCHLOSS NEUHAUS

Von Donnerstag (Vatertag) bis Sonntag verwandelt sich die Lindenallee direkt neben dem Neuhäuser Schloss wieder in eine Genießer-Biermeile. An rund 20 Bierständen zwischen Rosengarten und Schlossgräfte werden nicht nur Klassiker, sondern auch neue Szenebiere und ausgefallene Spezialitäten von Deutschlands beliebtestem Getränk ausgeschenkt. Mit Live-Musik und außerdem angrenzendem Street-Food-Markt.

11. JUNI

9. KLINGENTHAL-SPORT MARATHON

Der Kultlauf in Salzkotten jährt sich zum neunten Mal.

17. – 18. JUNI

HEDERA &BUX

An diesem Wochenende lädt der Neuhäuser Schlosspark mit seinem prachtvollen Barockgarten wieder zum rauschenden Gartenfest. Seit nunmehr 18 Jahren sind die Schloß Neuhäuser Gartentage „Hedera & Bux“ mit jährlich weit mehr als zehntausend Besuchern ein Treffpunkt für Gartenfreunde aus nah und fern. „kreuz und quer“ durch Garten-, Wohn- und LebensArt bieten rund 160 Aussteller zum diesjährigen Motto Innovatives, Ausgefallenes und Kreatives, aber auch Funktionales oder Praktisches im wunderschönen Ambiente des Neuhäuser Schlossparks.

Eintritt: Zwei-Tageskarte 12 Euro, Tageskarte 7 Euro, bis 18 Jahre 1,50 Euro, bis 14 Jahre frei

30. JUNI

LIVE IN BAD DRIBURG

Live, umsonst und draußen – so feiert es sich am besten, insbesondere an lauschigen Sommerabenden. Deshalb hat die Bad Driburger Touristik GmbH eine Konzertreihe initiiert, die den Sommerferien ein Sahnehäubchen aufsetzt. Unter dem Motto „Live in Bad Driburg“ laufen die Open-Air-Konzerte, die die Bad Driburger Innenstadt in ein kleines Festivalgelände verwandeln. An diesem Abend stehen Musiker unterschiedlicher Stilrichtungen von 19 bis 23 Uhr auf der Bühne am Raiffeisenplatz in der Langen Straße und laden dazu ein, einen schönen Sommerabend unter freiem Himmel zu verbringen. Am 30. Juni laden die Geschäfte Bad Driburgs außerdem zum Sommernachtsshopping ein.

8. – 16. JULI

VOICES

Wien am Ende des 19. Jahrhunderts: In die Hauptstadt der k.u.k.-Monarchie Österreich-Ungarn strömen Menschen aus dem ganzen Land. In wenigen Jahrzehnten entwickelt sich die Donaumetropole zum kulturellen und wirtschaftlichen Zentrum in Europa. Künstler wie Arthur Schnitzler und Gustav Klimt prägen neue intellektuelle Strömungen. Und Sigmund Freud betritt mit seiner Psychoanalyse nicht nur Neuland, sondern wird wegweisend für Kunst und Wissenschaft. Und genau dieser intensive Blick in die menschliche Seele bestimmt in diesem Sommer das Internationale Stimmen-Festival VOICES, das seinen Musikreigen am Samstag, 8. Juli, um 19 Uhr eröffnet. Ausführliche Informationen zum Stimmfestival und das genaue Programm auf Seite 11.

20. JULI

LIVE IN BAD DRIBURG

Live, umsonst und draußen – so feiert es sich am besten, insbesondere an lauschigen Sommerabenden. Deshalb hat die Bad Driburger Touristik GmbH eine Konzertreihe initiiert, die den Sommerferien ein Sahnehäubchen aufsetzt. Unter dem Motto „Live in Bad Driburg“ laufen die Open-Air-Konzerte, die die Bad Driburger Innenstadt in ein kleines Festivalgelände verwandeln. An diesem Abend stehen Musiker unterschiedlicher Stilrichtungen von 19 bis 23 Uhr auf der Bühne am Raiffeisenplatz in der Langen Straße und laden dazu ein, einen schönen Sommerabend unter freiem Himmel zu verbringen.

Salzkotten Marathon: Ein bisschen weniger Hitze werden sich die Teilnehmer des diesjährigen Marathons in der Sälzerstadt sicherlich wünschen…(Foto: Bad Driburger Naturparkquellen)

VOICES: Jedes Jahr gibt es zum VOICES-Festival Musik auf Gut Holzhausen. (Foto: VOICES)

Hedera & Bux: Zum Garten-Festival Hedera & Bux gabs letztes Jahr Louis. Auch in diesem Jahr werden die charmanten Mitarbeiterinnen wieder on Tour gehen. (Foto: Bad Driburger Naturparkquellen)

Spargel, Erdbeeren und Waldmeister: Die drei Frühlingsboten tummeln sich im Mai auf den Tellern im „Restaurant Pferdestall“ (Foto: Shutterstock)

Tapas-Abend: Zu einer festen Größe ist der Tapas-Abend jeden ersten Donnerstag im Monat in der Oscar's Bar geworden (Foto: Shutterstock)

TERMINE GRÄFLICHER PARK

Mai

DEN GANZEN MAI LANG

SPARGEL, ERDBEERE UND WALDMEISTER IM „RESTAURANT PFERDESTALL“

Spargel, Erdbeere und Waldmeister gingen zusammen in den Wald... klingt wie ein Aprilscherz, ist aber im Mai ein ganz besonders leckeres Drei-Gang-Menü für Sie – zubereitet von unseren Köchen aus der Show-Küche im Pferdestall. 32 Euro pro Person.
(Anmeldung unter info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.95230)

DIENSTAG BIS SAMSTAG AB 18 UHR DEN GANZEN MAI LANG

SPARGEL – WAS SONST IM „CASPAR'S RESTAURANT“

Entdeckermenü des Monats: Knackiger Spargel, auf den wir uns schon das ganze Jahr gefreut haben. Drei-Gang-Menü für 39 Euro pro Person. (Anmeldung unter info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.95230)

DONNERSTAG, 4. MAI AB 19 UHR

TAPAS-ABEND IN DER „OSCAR'S BAR"

Ein Hauch von spanischer Leichtigkeit – in der einladend warmen Atmosphäre der Bar werden kleine Appetithäppchen zu Cocktails, Bier und Wein gereicht. Gegessen wird, wie in echten Tapas-Bars, natürlich im Stehen! Jeden ersten Donnerstag im Monat. 17,50 Euro pro Person. (Anmeldung unter info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.95230)

HERZ QI GONG IM MAI

Bei schönem Wetter draußen im Park! Termine für das Herz Qi Gong-Special im Mai: Freitag, 05.05. um 17.30 Uhr, Samstag, 06.05. um 17.30 Uhr, Sonntag, 07.05. um 10.30 Uhr und am Freitag, 26.05. um 17.30 Uhr, Treffpunkt zehn Minuten vorher in der Orangerie. 8 Euro pro Person. (Anmeldung unter spa@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.9523601)

Juni

AB JUNI

MICHAEL SAILSTORFER: „KOPF UND KÖRPER BAD DRIBURG"

Mit „Kopf und Körper Bad Driburg" schafft der in Berlin ansässige Künstler einen hölzernen Hochsitz im Irrgarten des Gräflichen Parks: einen Kopf, der in die Landschaft schaut und in dem man in die Landschaft schauen kann. Ausführliche Informationen auch auf Seite 16.

DEN GANZEN JUNI LANG

MATJES IM „RESTAURANT PFERDESTALL"

Das besondere Drei-Gang-Menü des Monats dreht sich rund um den beliebten Fisch. Matjes aus der Show-Küche für 32 Euro pro Person. (Anmeldung unter info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.95230)

DIENSTAG BIS SAMSTAG AB 18 UHR DEN GANZEN JUNI LANG

STEAKS – NICHT NUR VOM GRILL EIN VERGNÜGEN – IM „CASPAR'S RESTAURANT"

Wir holen das Steakhouse nach Bad Driburg ins Caspar's! Bei uns können Sie die besten Stücke des Tieres genießen, natürlich mit den passenden Beilagen. 39 Euro pro Person inklusive aller Getränke. (Anmeldung unter info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.95230)

DONNERSTAG, 1. JUNI AB 19 UHR

TAPAS ABEND IN DER „OSCAR'S BAR"

Ein Hauch von spanischer Leichtigkeit – in der einladend warmen Atmosphäre der Bar werden kleine Appetithäppchen zu Cocktails, Bier und Wein gereicht. Gegessen wird wie in echten Tapas-Bars natürlich im Stehen! Jeden ersten Donnerstag im Monat. 17,50 Euro pro Person. (Anmeldung unter info@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.95230)

HERZ QI GONG IM JUNI

Bei schönem Wetter draußen im Park! Termine für das Herz Qi Gong-Special im Juni:
Termine: Fr, 02.06., 17.30 Uhr, Sa, 03.06., 17.30 Uhr, So, 04.06, 10.30 Uhr, Fr, 09.06, 17.30 Uhr, Fr, 23.06., 17.30 Uhr, Sa, 24.06., 17.30 Uhr, So 25.06.,10.30 Uhr und Fr, 30.06. um 17.30 Uhr. Treffpunkt zehn Minuten vorher in der Orangerie. 8 Euro pro Person. (Anmeldung unter spa@graeflicher-park.de oder Tel. 05253.9523601)

25. – 27. JUNI

YOGA-WORKSHOP MIT RALF BAUER

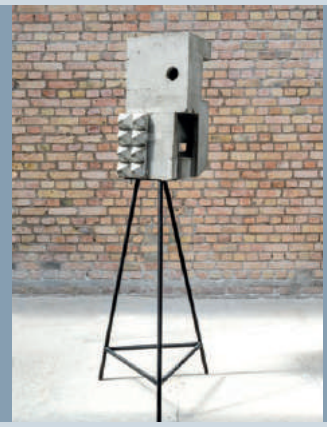
Der bekannte Schauspieler und Yoga-Lehrer kommt zum zweiten Mal in den Gräflichen Park und unterrichtet seine tibetanische Yogalehre. Ausführliche Informationen auf Seite 22.

29. – 30. JUNI

WAHL DES „GQ GENTLEMAN 2017" – DAS FINALE

Das Stil-Magazin GQ Gentlemen's Quarterly hat Anfang April die Nominierten für die Wahl zum „GQ Gentleman 2017" vorgestellt. Jetzt können Leser auf www.GQ.de/Gentleman17 für ihren Favoriten abstimmen. Das Finale findet am 29. und 30. Juni im Gräflichen Park statt. Der Gewinner erhält hochwertige Sachpreise und den Eintritt in die Welt von GQ: Ein Jahr lang wird er als Markenbotschafter an exklusiven Events teilnehmen und einen eigenen Blog führen. Bereits zum vierten Mal sucht das Stil-Magazin den „GQ Gentleman". Im vergangenen Jahr gewann Cliff Goncalo aus Dresden. Dieses Mal folgten rund 120 Gentleman-Aspiranten dem Aufruf von GQ. Aus den Bewerbungsvideos wählte die GQ-Redaktion zehn Finalisten aus. Im Wettbewerb will nun jeder von ihnen zeigen, dass er ein echter „GQ Gentleman 2017" ist – ein Mann, der Stilsicherheit, Selbstbewusstsein, Charme und Sportlichkeit in einer Person vereint.

Herz Qi-Gong: Im Sommer am besten draußen: Herz-Qi-Gong wird jeden Monat angeboten. (Foto: Gräflicher Park)



Kopf und Körper: Die Kopf- und Körper-Serie des Künstlers Michael Sailstorfer gipfelt ab Juni in einem Aussichtsturm im Irrgarten des Gräflichen Parks. (Foto: über Michael Sailstorfer)

Matjes: Im Juni: Der beliebteste Fisch der Deutschen im „Restaurant Pferdestall". (Foto: Shutterstock)

Steaks: Das „Caspar's Restaurant" grillt Steaks auf die feine Art. (Foto: Shutterstock)

Yoga: Yoga üben mit einem Schauspieler: Ralf Bauer kommt. (Foto: Thorsten Hennig)

GQ: Im Juni stellen sich die GQ Gentlemen 2017 im Gräflichen Park zur Wahl. (Foto: GQ, GQ Gentleman 2016)

IMPRESSUM
Redaktion: Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorpff, 33014 Bad Driburg, Kristina Schütze (Chefredaktion), Verena Eickmann, Julia Günther
Anzeigenverkauf: Unternehmensgruppe Graf von Oeynhausen-Sierstorpff, 33014 Bad Driburg, Kristina Schütze
Auflage: 3.000
Layout und Druck: Druckerei Egeling, Bad Driburg
Die Redaktion ist nicht für den Inhalt der Beiträge verantwortlich und behält sich vor, Texte zu kürzen.

GRÄFLICHER PARK
GRAND RESORT

WEITE
ganz NAH dran!

ARRANGEMENT
GOLF CLASSIC
ab € 394,– p.P.
2 Nächte im
Superior-Doppelzimmer
inkl. Greenfees

MITTEN IN DER GOLF-REGION OSTWESTFALEN

Ankommen in einer anderen Welt – in drei Minuten vom Hotel zum ersten Abschlag auf den naturbelassenen Fairways. Ein top gepflegter 18-Loch-Meisterschaftsplatz inmitten der Natur des Teutoburger Waldes – weite Ausblicke inklusive. Und das mitten in der Region Deutschlands, die die höchste Dichte an Golfplätzen bietet: Ostwestfalen-Lippe. Nutzen Sie die Möglichkeit, das Grand Resort mit seinen exquisiten Angeboten, Zimmern und Suiten als Basis-Station für Ihre Golf-Tour in der Region zu nutzen. Für die Kleinen bieten wir auch ein Sommercamp. Genießen Sie die Großzügigkeit unseres Resorts und die Golfer Specials unserer Restaurants und Bars.

Unser Reservierungsteam freut sich auf Sie! 0 52 53.95 23-161 • reservierung@graeflicher-park.de

Gräflicher Park Grand Resort • Brunnenallee 1 • D-33014 Bad Driburg • Tel.: 0 52 53.95 23-0 • www.graeflicher-park.de