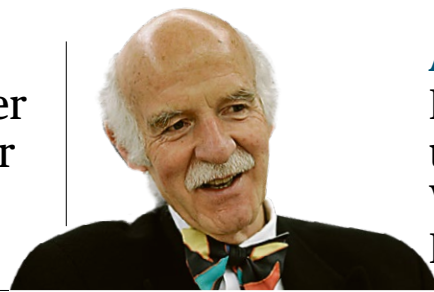


Samenspender
Literweise Sperma
und andere Sauereien:
Aus dem Leben eines
Zuchtebers. 8

Aussensicht
Was der Meisterkurs
der Young Boys
bei Nicht-Bernern
auslöst. 23

Komikerduo
Giacobbo und Müller
begeben sich auf der
Bühne in Therapie
und reüssieren. 36



Anton Mosimann
Der Berner Starkoch
und die kulinarischen
Wünsche von Londons
High Society. 2/3

Anzeige



AZ 3000 Bern 1

Der Bund

Samstag, 7. April 2018 – 169. Jahrgang, Nr. 80 – Fr. 4.90 (inkl. 2,5% MwSt)

Unabhängige liberale Tageszeitung – gegründet 1850

Heute im «Bund»

Fall Skripal Russland schwingt die Nazi-Keule gegen Grossbritannien

Im Streit um den vergifteten Spion Skripal hat der russische Botschafter im Sicherheitsrat London scharf angegriffen. Mit Blick auf die Propaganda der Nationalsozialisten sprach Wassili Nebenstja von «Goebbels-Methoden». – Seite 4

Waadt Regierungsräte müssen Medienkontakte offenlegen

Die Regierung steckt in einer Vertrauenskrise. Jetzt greift der Staatsrat zu einem Überwachungsregime: Sämtliche Regierungsräte sollen ihre Kontakte zu Journalisten offenlegen. – Seite 9

Self Storage Die Branche, die dank US-Fernsehserien wächst

Lagerräume zu vermieten, ist in den USA ein Riesengeschäft. In der Schweiz dagegen wird die Self-Storage-Branche noch kaum wahrgenommen. Das ändert sich gerade. – Seite 11

Fussball Wölfli märchenhaftes Comeback bei YB

Auf einmal wird Marco Wölfli wieder gebraucht. Der langjährige Captain der Young Boys wird gegen Ende seiner Karriere vermutlich reich belohnt für seine aussergewöhnliche Treue. – Seite 17

Eishockey Für den SC Bern gilt: Verlieren verboten

Der SCB hat am Donnerstag den ersten Matchpuck des ZSC abgewehrt. Heute in Zürich bedarf es eines Exploits. Eine wichtige Rolle kommt dem Aggressivleader Thomas Rüfenacht zu. – Seite 18

Literatur Im Dialekt gab sich Walter Vogt schutzlos preis

«bäärn isch e schtillloosi hässlechi agglomerazioon»: Der 1988 verstorbene Berner Psychiater und Schriftsteller Walter Vogt ist im Buch «hani xeit» als Mundartautor zu entdecken. – Seite 29

Service

Meinungen/Leserbriefe – 10/25

Börse – 12

Todesanzeigen/Danksagungen – 24

Wetter – 25

Fernsehen & Radio – 26/27

Berner Kultur – 30

Kinoprogramm – 34

Anzeige

Schnegg lehnt Geld für Kitas ab

Der Bund stellt den Kantonen Mittel zur Verfügung, um die Kindertagesstätten zu verbilligen. Regierungsrat Pierre Alain Schnegg verzichtet auf das Angebot – weil es zeitlich begrenzt ist.

Fabian Christl

Schweizer Eltern lassen sich die Fremdbetreuung ihrer Kinder einiges kosten. Laut dem Bundesamt für Sozialversicherungen müssen Eltern hierzulande einen viel grösseren Teil ihres Einkommens für die Kita aufwenden als Eltern in Deutschland, Frankreich oder Österreich. «In vielen Fällen lohnt sich die Erwerbstätigkeit beider Elternteile in der Schweiz deshalb kaum oder gar nicht», schreibt der Bundesrat. Um gut ausge-

bildete Frauen stärker in den Arbeitsmarkt zu integrieren und die Schweiz unabhängiger von ausländischen Fachkräften zu machen, möchte die Regierung deshalb die Kita-Kosten senken. Sie stellt deshalb 85 Millionen Franken zur Verfügung, um Tarifsenkungen in den Kantonen mitzufinanzieren.

Der Kanton Bern zeigt an diesem Angebot aber kein Interesse. Die Gesundheits- und Fürsorgedirektion (GEF) von Pierre Alain Schnegg (SVP) begründet dies damit, dass die Bundesgelder nur

während dreier Jahre flössen. «Danach müsste der Kanton selber für die zusätzliche Leistung aufkommen.»

Systemwechsel soll nichts kosten

Die Stadtberner Sozialdirektorin Franziska Teuscher (GB) hat dafür kein Verständnis. «Es darf nicht sein, dass sich am Ende Niedrigverdiener die Kita-Gebühren nicht mehr leisten können», sagt sie. Sorgen bereitet der Sozialdirektorin auch der Wechsel auf das Gutscheinsystem im Kanton Bern. Dieser soll laut

GEF «möglichst kostenneutral» erfolgen. Weil mit dem Wechsel mehr Eltern von Subventionen profitieren, braucht es im Gegenzug Sparmassnahmen. Die Pläne der GEF sehen vor, die maximale Kita-Subvention bei Kindergartenkindern von heute 100 auf 75 Franken pro Tag zu reduzieren. Auch bei der Betreuung der Säuglinge stehen Einsparungen zur Debatte. Für die anderen Kita-Kinder soll die Maximalverbilligung von 100 Franken pro Tag vorerst bestehen bleiben. – Seite 19

Scharfschützen im Zimmer

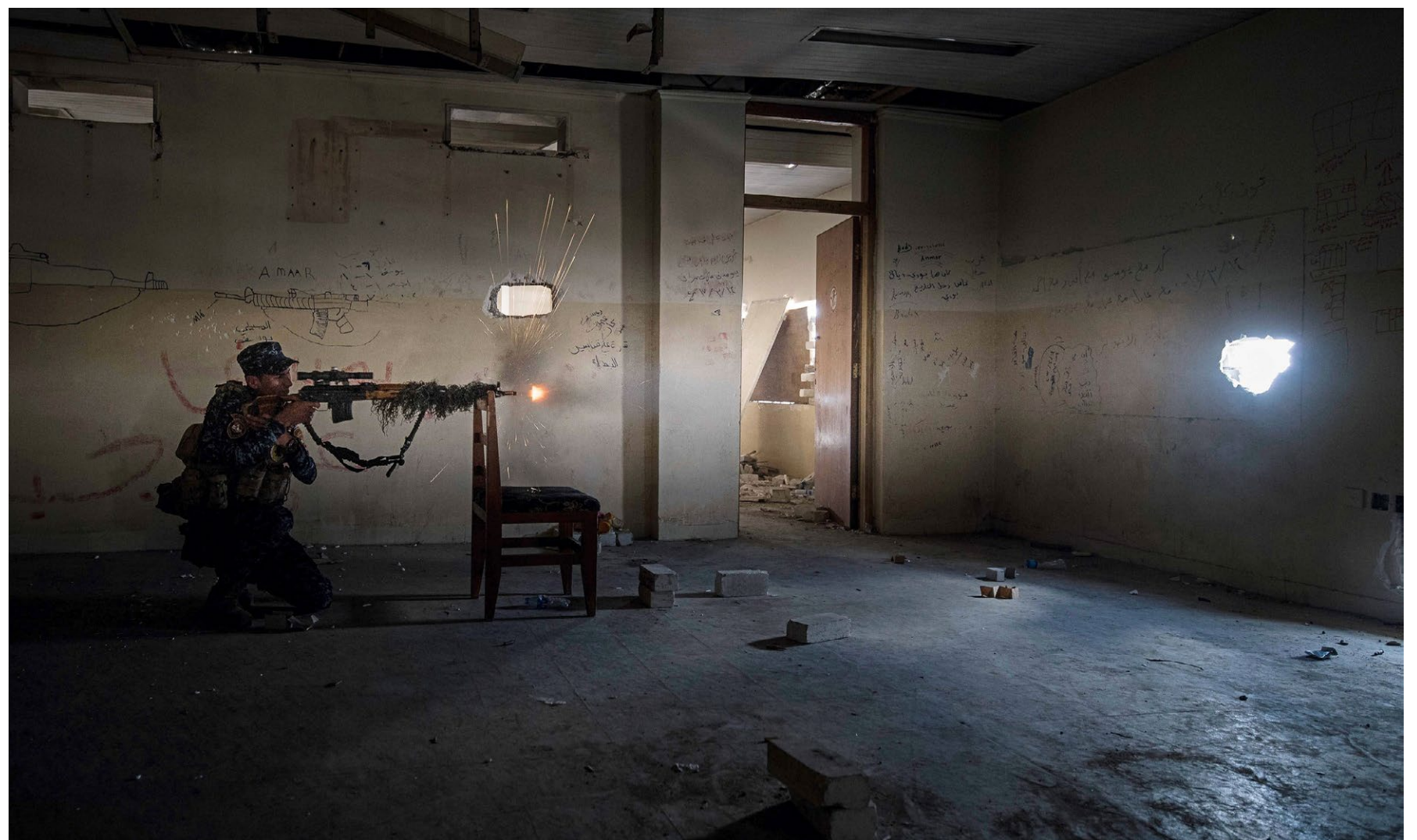


Foto: Alex Kühni («Tages-Anzeiger»)

Man kann auch durch die Wand schießen. Vorausgesetzt, sie hat ein Loch. Der Berner Fotograf Alex Kühni war dabei, als die irakische Armee die Stadt Mosul vom IS zurückeroberte, Haus um Haus, mit versteckten Scharfschützen wie diesem. Mittlerweile ist Mosul befreit. Und Kühni hat die Kategorie «Ausland» im Wettbewerb Swiss Press Photo gewonnen. (ddf) – Seiten 32/33

Facebook beeinflusst weltweit Wahlergebnisse

Ob bei den letzten Wahlen in Deutschland, in Italien oder aber beim knapp entschiedenen Brexit-Referendum in Grossbritannien: Überall hat Facebook ein Instrument eingesetzt, das die Wahlbeteiligung gezielt erhöht. Dabei blendet Facebook den Nutzern am Wahltag eine prominente Meldung im Newsfeed ein, heute wählen zu gehen und das

Freunden mitzuteilen. Allerdings bekommen die Meldung nicht alle Nutzer zu sehen, wie Recherchen des «Magazins» zeigen. Zudem kommuniziert Facebook nicht, in welchen Wahlen es das Instrument einsetzt. Es stellt sich die Frage, warum ein gewinnorientiertes Unternehmen überhaupt die Wahlbeteiligung erhöhen will. (aus) – Das Magazin

Der AHV fehlen die Einwanderer

Für die AHV sind die Einwanderer ein Segen: Sie helfen in einer kritischen Phase, die AHV zu sichern. 2017 sind aber weniger Einwanderer gekommen, die Finanzierungslücke fiel deshalb grösser aus als erwartet. Für die AHV-Finanzplanung ist es entscheidend, welche Annahmen der Bund bei der Zuwanderung trifft. Dieser aber will seine Prognosen nicht korrigieren. (bin) – Seite 7

Niemand ist schuld an der Swissair-Pleite

Das Zürcher Handelsgericht veröffentlichte einen Entscheid, der das ehemalige Swissair-Management entlastet. Es weist eine Klage des Swissair-Liquidators Niklaus Müller gegen 14 ehemalige Swissair-Manager ab. Den Beklagten wurde zudem eine Parteientschädigung zugesprochen. Insgesamt erhalten sie rund 4,5 Millionen Franken. (bwi) – Bericht und Kommentar Seite 13

Heute mit «Stellenmarkt»
Seiten 6, 14, 15 und 20

Redaktion Der Bund, Dammweg 9, Postfach, 3001 Bern, Tel. 031 385 11 11, Fax 031 385 11 12, Internet www.derbund.ch, Mail: redaktion@derbund.ch

Verlag Der Bund, Dammweg 9, Postfach, 3001 Bern, Tel. 031 385 11 11 Fax 031 330 36 86 Inserate Tamedia Advertising, Dammweg 9,

Postfach, 3001 Bern, Tel. 031 330 33 10, Fax 031 330 35 71, Mail: inserate@derbund.ch Abbonemente Tel. 0844 385 144 (Lokalтариф), Mail: abo@derbund.ch



Samstagsinterview

Anton Mosimann, Spitzenkoch

«Ich habe nur eine Allergie - ich bin allergisch gegen Food-Waste»

Anton Mosimann, Londoner Spitzenkoch mit bernischen Wurzeln, spricht in seiner Biografie auch Heikles an.

Interview: Markus Dütschler

Die Queen sagte bei Ihrem Anblick einmal: «Not you again!» Was haben Sie denn falsch gemacht?

Nichts. Die Königin meinte es im Spass. Ihr fiel einfach auf, dass wir uns innert eines halben Jahres dreimal begegneten.

Am 22. Juni 2004 heftete sie Ihnen den «OBE» ans Revers: Sie sind Officer of the Order of the British Empire. Einem unrepublikanischen Schweizer wird es in einer solchen Situation bestimmt «gschmuech». Ganz so seltsam war es nicht, denn ich lebe schon lange in England und kenne

“
Auch Kutteln mag ich, was heute als Arme-Leute-Essen gilt.

die aristokratische Kultur. Ich finde es schön, wenn besondere Leistungen gewürdigt werden. Aber für mich als Ausländer war es schon speziell, zum OBE ernannt zu werden.

Als Sohn eines Wirtepaars im «Grütli» in Nidau hätten Sie sich das kaum träumen lassen. Welche Erinnerungen haben Sie an diese Arbeiterbeiz, in der viel geraucht, gejasst, gegessen und getrunken wurde?

Ich machte in der Gaststube Hausaufgaben und hörte derbe Witze, die sich nicht für Kinderohren eignen. Wenn in einer Runde der vierte Jasser fehlte, übernahm ich den Part und lernte bei dieser Gelegenheit gut Kopfrechnen.

Montags, wenn der Betrieb geschlossen war, unternahmen Sie in der Küche die ersten Versuche am Herd. Ich schaute, was vorrätig war, und experimentierte damit. Oft kochte ich für Arbeiter, die in das eigentlich geschlossene Lokal einkehrten. Die Trennung zwischen Arbeiterschaft und Bürgertum war sehr ausgeprägt. Als Wirtesohn aus einer Arbeiterbeiz hätte ich nie in den Bürgerturnverein eintreten können.

Zu Hause gab es sonntags immer Kaninchenragout mit Spaghetti. War das nicht etwas eintönig?

Nein, es war unser Lieblingsessen, und ich mag es heute noch, doch in England kennt man es weniger. Die «Chüngeli» waren ein gutes Geschäft: Ich züchtete und fütterte sie und verkaufte sie meinem Vater. Ich mag auch Kutteln, was heute eher als Arme-Leute-Essen gilt.

Mit «Chüngelizucht» erwirbt man sich heute keine Meriten mehr: Vegan ist angesagt - ein Zeitgeist-Gag oder der künftige Standard?

Ich bin mir nicht sicher, denn die Bewegung steht am Anfang. Zum einen besteht sie aus Tierschützern, aber auch aus Leuten, die denken, sie lebten so gesünder. Manche Gäste verlangen es, dann mache ich es gerne, aber es muss gut schmecken und appetitlich sein.

Bieten Sie alles an, was ein Gast wünscht, oder gibt es Grenzen?

Die Zeiten, als in einem St. Moritzer Luxushotel 35 Kilogramm Kaviar auf einem Büffet lagen, sind vorbei. Foie gras gibts bei mir zwar auf Wunsch, doch biete ich als Alternative eine Terrine aus Hühnerleber mit wunderbarem Geschmack an.

Froschschenkel mache ich nicht. Sie zu essen, trauen sich ohnehin fast nur noch Franzosen. Ein Gastgeber läuft Gefahr, dass die Geladenen entsetzt sind, wenn er dieses Produkt auftragen lässt.

Als Sie im Bären in Twann eine Kochlehre absolvierten, war dies noch kein glamouröser Traumberuf. Damals wurde manchen Söhnen gesagt, wenn sie nicht wussten, was sie werden sollen: Mach eine Kochlehre. Bei kinderreichen, armen Familien war der Hintergedanke: Dort hat er immer zu essen. Heute gilt es sogar bei jungen Leuten aus gutem Haus als chic, Koch zu werden.

TV-Koch Jamie Olivier versucht der Working class beizubringen, dass mit frischen Produkten mit wenig Aufwand Gutes gelingt. Mit Erfolg? Oder sitzen die Zuschauer auf dem Sofa und essen Fish and Chips?

Wer sich dadurch zum selber Kochen motivieren lässt, weiss ich nicht. Ich war übrigens der erste professionelle Küchenchef in England, der Kochsendungen fürs Fernsehen machte.

Sie haben im TV mit einer sozial benachteiligten Familie im verarmten Sheffield gekocht.

Ich war damals Küchenchef im Dorchester in London, das zu den 18 weltbesten Restaurants zählte. Es hatte zwei «Michelin»-Sterne - als einziges Hotel-Restaurant ausserhalb Frankreichs. Das Fernsehen filmte bei uns. «Kochpapst» Paul Bocuse war da, auch sein schweizerisches Pendant Frédy Girardet.

Der TV-Produzent fand, es sei leicht, mit viel Geld gut zu kochen. Schwieriger sei es mit knappem Budget. Wie viel hatten Sie zur Verfügung?

10 Pfund. Das war mehr wert als heute, doch man musste gut rechnen. Ich kaufte mit der Familie auf dem Markt in Sheffield ein und zeigte ihnen, dass man Wirsingkohl nicht stundenlang kochen muss. Wir bereiteten einen Bread-and-Butter-Pudding zu. Der Familienvater arbeitete bei der Kehrtafelfahrt, aber er kochte sehr gern.

Sie erwähnten Bocuse. Kannten Sie den im Januar Verstorbenen gut?

Ich machte bei ihm einen Stage. Er war eine tolle Persönlichkeit. Natürlich war er ein guter Marketingmensch, aber er hat auch geliefert. 50 Jahre lang drei «Michelin»-Sterne zu haben, das heisst etwas. Die Welt hat eine Legende verloren.

Sie haben für Gefängnisinsassen und Obdachlose gekocht. Weshalb?

Ich wollte zeigen, dass auch diese Leute ein anständiges Essen verdienen. Sie freuten sich, und ich hatte den Plausch. Eine Gefängnisinsassin fragte mich nach einem Job. Als sie die Strafe abgesessen hatte, arbeitete sie eine Zeit lang bei mir.

Sie wurden im Dorchester mit erst 28 Jahren Küchenchef. Ging das gut?

Es war nicht leicht. Ein altgedienter Koch meinte vielsagend, sein Sohn sei älter als ich. Zum Glück glaubte der Direktor an mich und unterstützte mich.

Sie haben Küchenchefs alter Schule erlebt, die mit Kraftausdrücken wie «huere Tubel» um sich warfen. Was für ein Chef sind Sie?

Ich begrüßte die 130-köpfige Dorchester-Brigade täglich mit Handschlag, wodurch ich Ihnen meinen Respekt zollte, so gewann ich sie für mich. Brüllen und Fluchen gibts bei mir nicht.

Ihre Frau lernten Sie 1970 im Flieger nach Tokio kennen, wo Sie beide an der Weltausstellung im Schweizer

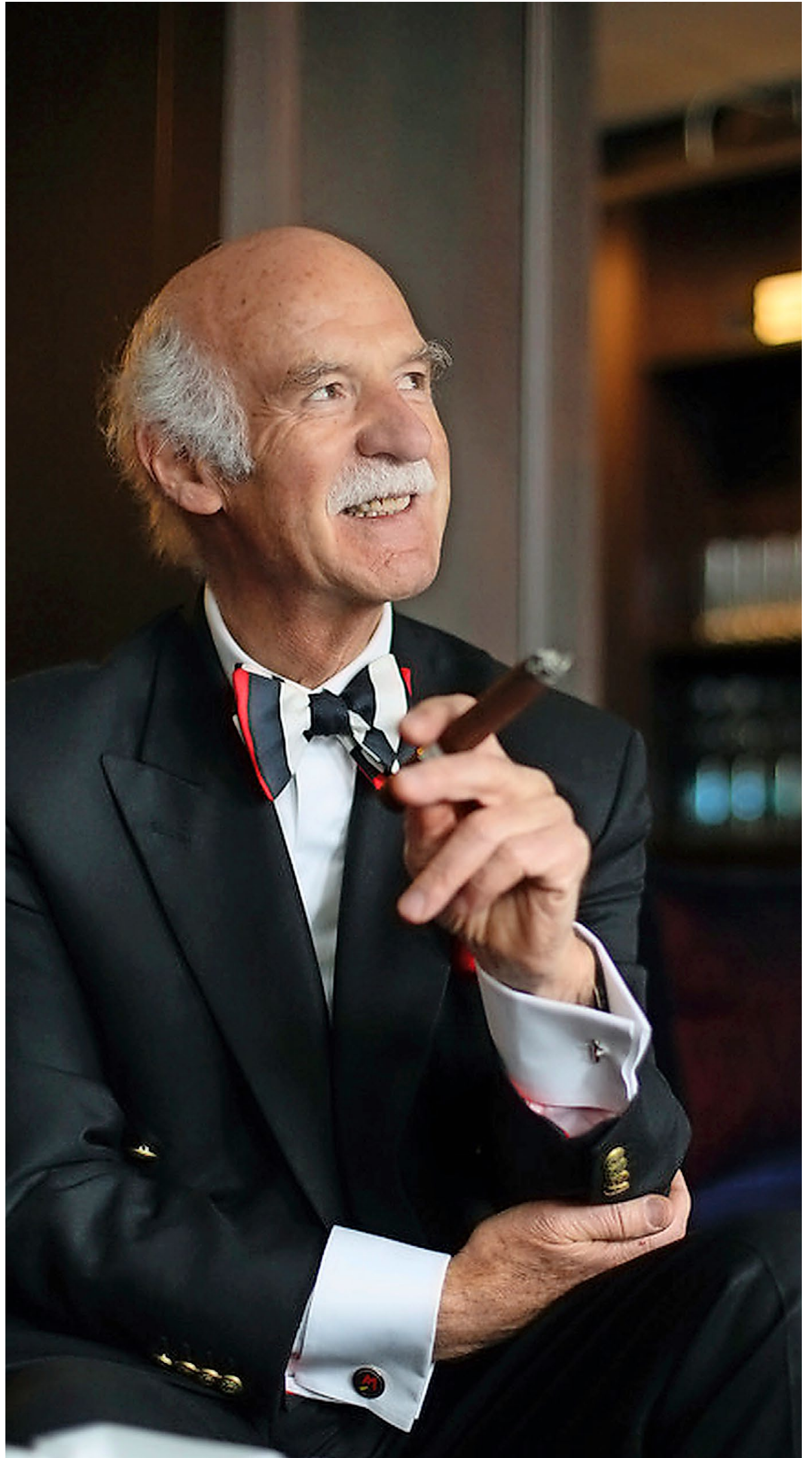


Foto: Petra Stadler (Agentur Schneider-Press)

Pavillon tätig waren. Wer kocht bei Ihnen zu Hause?

Meine Frau Kathrin hat in vielen Hotels dieser Welt als Hausbeamtin und Gouvernante gearbeitet. Sie kocht sehr gut und macht den besten Kalbskopf. Ich wasche und präpariere ihn, sie kocht ihn. Heute findet man das Gericht auf Restaurantkarten leider kaum noch.

Sie haben ein gemeinsames Hobby: Oldtimer-Rallyfahrten. Wer lenkt?

Es gibt eine klare Rollenteilung: Ich sitze auf Steuer, sie navigiert. Entgegen dem Klischee, wonach Frauen keine Karten lesen können, findet sie alles, ob in Südamerika, China, Vietnam oder Russland. Ohne sie wäre ich verloren.

Seit der Heirat 1973 hat sich die Welt verändert. Ihre Frau stammt aus einer reformierten Ostschweizer Familie. Sie sind katholisch. Das war damals noch ein Thema.

Ich benötigte einen Dispens meines Bischofs. Zudem war es schwierig, einen Pfarrer zu finden, der die Feier für diese «Mischehe» in der Kirche von Ligerz durchführte. Ich bin froh, dass man heute mit Diversity besser umgeht und alles etwas lockerer sieht. Angeblich gibt es ohnehin nur einen Gott im Himmel.

Sie haben Ihre Söhne mit dem Gastronomie-Virus angesteckt. Oder mussten sie sich einfach fügen?

“
Ich habe dem Mann vergeben, der mich einst missbraucht hat.

Sie tun es freiwillig. Der 41-jährige Mark führt das Club-Restaurant, der 43-jährige Philipp den Cateringbereich.

Bei Söhnen berühmter Väter heisst es oft: An die Qualität des Seniors reichen sie leider nicht heran.

Es stimmt, die Buben stehen unter einem gewissen Druck. Sie arbeiten sehr gut zusammen. Ich unterstütze sie, den Rest machen sie selber. Wenn sie etwas ändern wollen, tun sie es. Ich mache ihnen keine Vorschriften.

Ihr Restaurant sieht nicht nur aus wie eine Kirche, es war tatsächlich ein presbyterianisches Gotteshaus. Essen ist heute eine Art Ersatzreligion. Das macht es kompliziert.

Hier ist der Plan für ein morgiges Bankett. Von 34 Gästen essen einige glutenfrei, andere nehmen keine Coquilles Saint-Jacques, keine Zwiebeln, keinen Lauch, keinen Blumenkohl, keine Erbsen, keinen Knoblauch. Zwei Gerichte sind vegetarisch, einer schliesst Schweinefleisch aus, ein anderer Fisch, Nüsse, Nussöl, Wild. Aufgeführt ist auch ein Gast mit einer Krabbenallergie.

Verliert man da nicht die Übersicht? Wir wissen auf dem Plan, wo jeder sitzt, aber etwas kompliziert ist es schon.

Ernährungswissenschaftler sagen, dass nur wenige Menschen wirklich eine Glutenunverträglichkeit haben. Das mag sein, aber wir respektieren die Wünsche. Es ist möglich, dass jemand ein Nahrungsmittel wirklich nicht verträgt. In einem indischen Restaurant in London starb unlängst eine Frau, weil das Personal ihren Hinweis auf eine schwere Nussallergie nicht beherzigte. So etwas will ich bei mir nie erleben.

Die Luxusgastronomie steht im Ruch, Nahrung zu verschwenden. Das ist die einzige Allergie, die ich habe: Food-Waste. Wenn ich Essen im Abfall finde, geht bei mir der Puls hoch. In fremden Küchen schaue ich zuerst in den Kübel, dann weiss ich, was los ist. Mit etwas Kreativität kann man einwandfreie Lebensmittel sehr gut aufbrauchen. Manchmal kommt das Personal so zu einem besonders guten Essen.

Auf Schweizer Küchenchefs oder Hoteldirektoren trifft man überall. Ich kochte weltweit in etwa 80 Städten. Die Dichte an Schweizern auf hohen Pos-

ten hat sicher mit den guten Hotelfachschulen zu tun. Schweizer Hoteliers bilden gutes Personal aus, das weltweit tätig ist. Früher war das noch häufiger der Fall. Schlussendlich kann man die Tradition auf César Ritz zurückführen, den Schweizer Pionier des Grand Hotels.

Ein Journalist schrieb einmal sinnig, Mosimann sei als PR-Mann besser denn als Koch.

Das war eine recht bössartige Bemerkung. Wenn dies Berufskollegen sagen, schwingt oft Neid mit, wobei Neid keine typisch englische Eigenschaft ist. Wenn ein Kollege Erfolg hat, neide ich ihm diesen nicht, sondern freue mich. Marketing und PR sind wichtig. Es nützt nichts, wenn einer die beste Pizza der Stadt macht und es niemand weiss. Doch dann muss man das Versprechen auch halten, sonst hat man ein Problem.

Bei Ihnen reiht sich Erfolg an Erfolg. Nur das Intermezzo mit dem «Sälschlössli» bei Olten ist ein Tolggen im Reinheft. Wie erklären Sie sich diesen Reifall von 2003?

Ich war etwas blauäugig und habe den Aufwand unterschätzt. Man kann nicht überall gleichzeitig sein, doch in einem Lokal, das «Mosimann» heisst, will der Schweizer Gast auch Mosimann sehen.

In Ihrer Biografie haben Sie erstmals preisgegeben, dass Sie als Bub mehrfach sexuell missbraucht wurden. Warum gerade jetzt?

Es fiel mir schwer, zumal nicht einmal meine Frau davon wusste. Ich fand aber, in einer Biografie dürfe ich dieses Kapitel nicht aussparen. Damals konnte ein Opfer mit niemandem sprechen. Der Täter drohte mir mit schlimmen Folgen, falls ich rede. Heute ist die Gesellschaft auf das Thema sensibilisiert.

Was denken Sie über den Täter?

Ich habe ihm vergeben. Mein Co-Autor Willi Näf, ein Journalist, hat dessen Grab ausfindig gemacht. Zwar kostete es mich viel Überwindung, davon zu sprechen, doch ins eigene Grab mitnehmen wollte ich diese Geschichte nicht.

Sie sprechen offen über die Alkoholabhängigkeit Ihrer Mutter und die Affären Ihres Vaters, auch erscheinen Kollegen nicht nur in vorteilhaftem Licht. Gabs keine Prozesse? (lacht) Bis jetzt nicht. Manche Kollegen freuten sich, dass sie erwähnt werden.

Im Treppenhaus Ihres Lokals hängen Fotos von prominenten Gästen: Spitzenpolitiker, Wirtschaftsbosse, Showstars, die königliche Familie. Ruhm ist vergänglich. Was bleibt? Das Museum «The Mosimann Collection» in Le Bouveret. Ich durfte das Band zu Lebzeiten durchschneiden und bin froh, dass ich alles an die junge Generation weitergeben darf. Es soll sie inspirieren, ganz nach dem Motto: Wenn er es schaffte, kann ich das auch.

Am 19. Mai heiratet Prinz Harry die Schauspielerin Megan Markle. Sind Sie schon fürs Hochzeitsessen gebucht - und wie sieht das Menü aus? Betreffend Royal Wedding habe ich leider keine aufregenden News für Sie. Solche Aufträge kommen aus Sicherheitsgründen immer im letzten Moment. Darum gilt auch hier die alte Regel: abwarten und Tee trinken.

Anton Mosimann

Anton Mosimann wurde 1947 in Grenchen geboren und verbrachte die Jugendzeit in Nidau. Nach einer Kochlehre im Bären in Twann arbeitete er in renommierten Betrieben in der Schweiz und im Ausland. 1975 wurde er Chefkoch im Dorchester in London. Seine marktfrische Küche, in der Kräuter eine wichtige Rolle spielen, war damals neu für England. Seit 1988 wirkt er in seinem Club-Restaurant Belfry im Londoner Stadtteil Belgravia. Mosimann ist mit Kathrin verheiratet. Das Paar hat zwei Söhne, die in leitender Stellung in der Firma arbeiten. Zu seinem 70. Geburtstag hat Mosimann mit Co-Autor Willi Näf seine Autobiografie verfasst: «Life Is a Circus» (ISBN 978-3-7245-2153-2). Nun ist das Buch unter identischem Titel auf Englisch erschienen: ISBN 978-3-85932-903-4 (ca. 40 Franken). (mdü)

Bilder aus dem Restaurant Mosimann's unter mosimann.derbund.ch

Diese Woche

Leitartikel Die Politik hat bei der Finanzierung der Altenpflege versagt. Missstände wurden zu lange ignoriert. Damit muss Schluss sein. *Catherine Boss*

Von der Politik im Stich gelassen

Viele Pflegende haben ihren Beruf gewählt, weil sie tiefe Zuneigung gegenüber alten Menschen empfinden. Sie möchten echte Beziehungen aufbauen, unterstützen, den Betagten und sich selber einen erfüllenden Alltag bieten. Die Realität sieht in vielen Heimen anders aus. Betreuerinnen und Betreuer hetzen von einem Heimbewohner zum nächsten, arbeiten in Schichten, die mit einem Familienleben nicht vereinbar sind, und leisten oft doppelte Arbeit, weil Kollegen krank werden oder wegen Burn-out ganz ausfallen. Die Verzweiflung, auf die wir bei den Recherchen zum Altersheimreport stiessen, ist erschütternd.

Reporterinnen und Reporter dieser Zeitung haben 300 000 Zahlen über alle 1552 Altersheime in der Schweiz ausgewertet, zahllose Gespräche geführt, Quellen ausgewertet. Dabei zeigte sich, dass eine beunruhigend hohe Zahl von Alterszentren qualifiziertes Personal durch ungelernete Hilfskräfte ersetzt - aus Spargründen oder weil es an Fachpersonal fehlt. Das erhöht den Stress für die Pflegenden. Sie leiden zum Teil auch unter unprofessionellen Führungskräften, die das Arbeitsklima vergiften und den ihnen anvertrauten Betrieb ineffizient führen.

Die Politik sieht nichts, tut nichts

Es muss uns zu denken geben, wenn jede fünfte gut ausgebildete Fachkraft in der Pflege ihrem Beruf nach fünf Jahren den Rücken kehrt. Oder viele lieber im Spital arbeiten. Solange die Pflegenden später nicht im Beruf bleiben wollen, wird der Fachkräftemangel auch nicht behoben, indem wir für viel Geld mehr Leute ausbilden, wie dies heute gefordert wird.

Es führt kein Weg daran vorbei: Die reiche Schweiz muss in ihren Altersheimen Arbeitsbedingungen bieten, die für Pflegende attraktiv sind. Denn nur so ist für die Heimbewohner ein Altern in Würde möglich.

Die Frage ist nur, wie man das bezahlt.

In den Altersheimen fühlen sich viele von der Politik im Stich gelassen. Das Parlament in Bern hat es verpasst, die Finanzierung der Altenpflege ernsthaft anzugehen. Eine Pflegerin sagte uns: «Soll doch mal einer dieser Politiker für eine Woche ins Heim kommen und spüren, wie es ist, wenn niemand Zeit hat, seine Windeln zu

wecheln, oder ihm im Eiltempo das Essen in den Mund geschoben wird.»

Die neue Pflegefinanzierung, die 2011 in Kraft trat, hat das Ziel verfehlt. Der Bundesrat wollte damit die Betagten finanziell entlasten - doch das Gegenteil ist eingetroffen. Politikerinnen und Politiker liessen sich von der Lobbyarbeit der Krankenkassen beeindrucken und akzeptierten, dass sich die Krankenversicherer nicht an den steigenden Kosten der Altenpflege beteiligen müssen. Ihr Beitrag ist seit Jahren fixiert. Auch die Kantone stehlen sich zum Teil aus der Verantwortung und lassen die Heime auf ungedeckten Pflegekosten sitzen. Einmal ehrlich: In den kantonalen Gesundheitsdirektionen ist doch längst bekannt, dass die Defizite auf die Heimbewohner überwälzt werden. Doch man hat bisher weggeschaut.

Die Reaktionen unserer Leserinnen und Leser auf die Altersheim-Recherche zeigen: Das Thema brennt den Leuten unter den Nägeln. Die Politik muss nun handeln. Es reicht einfach nicht, das Problem schulterzuckend zur Kenntnis zu nehmen. Es braucht ein Finanzierungssystem, das die Altersheime auf eine stabile Basis

stellt und eine zukunftsgerichtete Planung der Altenpflege mit vielfältigen Wohnformen fördert. Dafür müssen sich die Krankenversicherer am Kostenwachstum beteiligen und die Kantone die Pflegedefizite decken. Anders geht das nicht.

Damit die Krankenkassenprämien dadurch nicht noch mehr steigen, ist auch eine gesellschaftliche Diskussion darüber nötig, was wir künftig im Gesundheitswesen finanzieren wollen. Es macht doch keinen Sinn, dass wir mit teurer Medizin das Leben ständig verlängern, später aber das Geld nicht reicht, um für das Lebensende gute Pflege zu finanzieren. Wir müssen uns unangenehmen Fragen stellen. Etwa: Braucht es wirklich bei jedem diffusen Schulterschmerz ein MRI? Sind die Preise der Pharmaindustrie für Krebsmedikamente sakrosankt? Und wie teuer darf die Lebensverlängerung bei sehr alten oder todkranken Menschen sein? Oder auch: Wie viel soll ein Chefarzt verdienen?

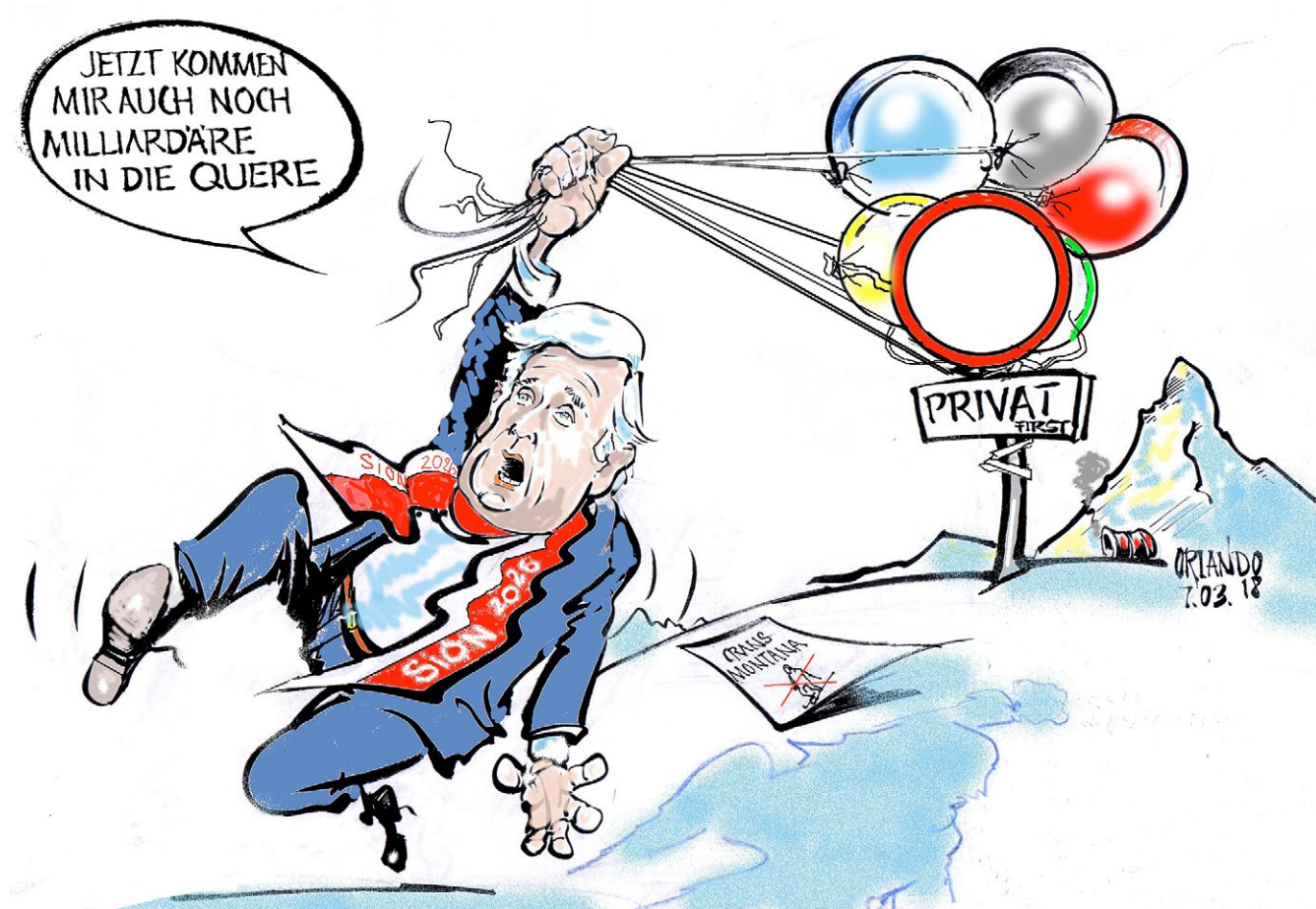
Mehr Effizienz im Heim

Allerdings: Auch die Altersheime müssen effizienter wirtschaften. Zudem sollte der Gesetzgeber sie zwingen, ihre Kosten transparenter abzurechnen. Es darf zu keinen Quersubventionierungen zulasten der alten Leute kommen. Die Kontrollen sind heute ungenügend. Darum brauchen die Kantone unabhängige, professionelle Gremien, die den Heimen verstärkt auf die Finger schauen. Sie müssen nicht nur die Finanzen genauer prüfen, sondern auch verstärkt ein Auge auf die Arbeitsbedingungen des Personals haben. Und zwar nicht nur auf dem Formularweg, sondern mit unangemeldeten Besuchen.

Und zum Schluss noch das: Ist es denn zu fassen, dass beispielsweise im Kanton Zürich überhaupt keine Planung für Altersheimplätze existiert? Da bewilligen die Behörden einfach mal ins Blaue hinaus - wie sich jetzt durch die Recherche zeigt. Das führt zu über 5000 freien Betten in der Schweiz. Auch das ist kostspielig, denn die Gemeinden finanzieren so eine teure Infrastruktur, die nicht effizient ausgelastet ist. Das ist verschwendetes Steuergeld, das viel sinnvoller in einer fürsorglichen Betreuung alter Leute eingesetzt wäre.

Es muss zu denken geben, wenn jede fünfte Pflege-Fachkraft dem Beruf nach fünf Jahren den Rücken kehrt.

Orlando



orlando.derbund.ch