

Replik auf «Kostenexplosion ist für Basel vorprogrammiert» (BaZ vom 29. 12.)

Gemeinsames Unispital verhindert Kostenexplosion

Von Mark Eichner, Raoul I. Furlano, Balz Herter und Joël Thüring

Unsere Krankenkassen-Prämien dürfen keinesfalls ins Uferlose steigen. Das finden wir auch. Und genau deshalb braucht es die Fusion zwischen Unispital Basel und Kantonsspital Baselland am 10. Februar 2019.

Durch die geplante Spitalfusion baut das Unispital Nordwest nämlich Doppelpurigkeiten ab und kann kostengünstiger arbeiten. Der Status quo ist keine Lösung. Kooperationen bringen den Durchgriff nicht, wie die Vergangenheit genügend gezeigt hat. Ohne die Fusion würden das Unispital Basel und das Kantonsspital Baselland weiter in einem Wettbewerb um dieselben Patienten stehen, unnötige, teilweise doppelt vorhandene Kapazitäten behalten oder sogar ausbauen. 120 bis 150 Akutbetten – so viele wie alle Baselbieter Privatspitäler zusammen – würden nicht abgebaut. Eine Verlagerung von stationären Eingriffen zu ambulanten Eingriffen könnte nicht stattfinden.

Auch das Unispital Basel schafft die Margen für künftige Investitionen im Alleingang nicht.

Die von den Spitaldirektoren und Gesundheitsdirektoren genannten 70 Millionen Franken an Einsparpotenzial im Unispital Nordwest sind ein Anfang und sehr konservativ gerechnet. Ohne Spitalfusion würde auch dieses Potenzial nicht realisiert werden können, ebenso wenig die Entlastung der Kantonsfinanzen. Welches die Alternativen zu all diesen Punkten sein sollen, hat bisher noch niemand annähernd beschreiben können. Nur zu fordern, es nicht wie vorgeschlagen zu machen, genügt nicht und zeugt von wenig innovativem Denken.

Was die fusions-skeptischen Grossräte in ihrem Beitrag völlig ausser Acht lassen, sind die langfristigen Herausforderungen eines Alleingangs. Es ist in der Öffentlichkeit wahrscheinlich noch zu wenig bekannt: Auch das Unispital Basel in seinem heutigen Zustand erreicht die nötigen Margen für die künftigen Investitionen im Alleingang nicht. Und es droht in einigen Disziplinen die nötigen Fallzahlen für hoch spezialisierte Eingriffe längerfristig zu verlieren. Dann ginge es eines Tages nicht mehr um die Frage, ob Baslerinnen und Basler für planbare orthopädische Eingriffe aufs Bruderholz sollten, sondern darum, dass sie für hoch spezialisierte Eingriffe nach Zürich, Bern oder Genf fahren müssten.

Das wollen auch die Fusionsgegner nicht. Sie reden deshalb über mögliche verstärkte Kooperationen, bringen aber nicht die notwendige Bündelung der Kapazitäten. In jeder einzelnen medizinischen Disziplin Sonderlösungen, wie für die Bauchchirurgie, abschliessen zu wollen, ist auch kein realistischer Vorschlag.

Die Wettbewerbskommission hat der Fusion bereits ohne Auflagen grünes Licht gegeben. Es besteht somit aus Sicht der zuständigen Behörde keine Monopolisierungsgefahr. Bestehende Standorte werden eben nicht, wie falsch behauptet, zementiert. Im Unispital Nordwest bietet nicht mehr jeder Standort alles an. Die grossen Standorte Basel und Liestal werden Maximal- respektive erweiterte Grundversorger, während Bruderholz und Laufen deutlich kleiner werden.

Für den Standort Bruderholz sieht das geplante Unispital Nordwest (USNW) mit der neuartigen Tagesklinik für ambulante Eingriffe (TOP) eine wichtige Rolle für die gewünschte Verlagerung von stationär zu ambulant vor. Das USNW eröffnet Perspektiven für neue patientenfreundliche Behandlungsmöglichkeiten. Es wird planbare ambulante Eingriffe und stationäre Eingriffe entflechten und so

die Prozesse vereinfachen und somit kostengünstiger arbeiten können.

Fusionen sind nicht risikolos. Was aber viel risikobehafteter ist, wäre, am 10. Februar 2019 Nein zu sagen. Bikonationale Projekte haben viele Hürden zu überwinden und für viele Befindlichkeiten akzeptierbare Lösungsvorschläge zu finden. Wer etwas gegen die Spitalfusion haben will, wird einen Grund finden. Es geht aber um Grösseres als um Fragen, ob der öffentliche Verkehr aufs Bruderholz optimal ist.

Es geht um Fragen wie folgende: Wollen wir den Abstieg in die medizinische Regionalliga oder wollen wir weiterhin Exzellenz im innerschweizerischen Wettbewerb für Basel? Will Basel weiterhin einen überragenden Ruf, nicht nur als Wirtschafts- und Pharmastandort, sondern auch als Unispitalstandort haben?

Es geht um Grösseres als um Fragen, ob der öffentliche Verkehr aufs Bruderholz optimal ist.

Wollen wir weiterhin eine starke medizinische Fakultät an unserer Universität? Wollen wir den Patienten in den Mittelpunkt stellen? Orientieren wir uns rückwärts, indem wir an alten Befindlichkeiten festhalten und ein durchdachtes Konzept aufgrund von Einzelinteressen zerpfücken, oder orientieren wir uns vorwärts, indem wir medizinische und betriebswirtschaftliche Weiterentwicklungen ermöglichen? Unternehmen wir etwas gegen ungebremst steigende Kosten im stationären und ambulanten Spitalbereich oder verhindern wir Optimierungen?

Auf diese Fragen gibt es nur eine Antwort: Ja zur Spitalfusion am 10. Februar 2019.

Mark Eichner (FDP), Raoul I. Furlano (LDP), Balz Herter (CVP) und Joël Thüring (SVP) sind Basler Grossräte und Mitglieder des Co-Präsidiums «JA zum gemeinsamen Unispital».

Einkehren

Eine Bergbeiz putzt sich heraus



Viel Holz, üppige Deko. Im Restaurant Gempen fühlt man sich wie zu Hause und manchmal sogar noch etwas besser. Foto Florian Bärtschiger

Von Kurt Tschan

Der Gempen ist zwar nicht der Hausberg von Basel, aber durchaus ein äusserst beliebter Rückzugsort mit verschiedenster Verwendung. Biker lieben den Aufstieg, Wanderer die Aussicht und Skisportbegeisterte Schlittelabfahrten. Der Gempen, respektive die Scharntfluh mit ihren markanten Felsflanken, hat mit seinem Turm ein regional bekanntes Wahrzeichen und mit seiner Bergbeiz ein kulinarisches Highlight, das ohne Zweifel zu den gehobeneren Ausflugslokalen der Region gezählt werden darf.

Just zum Jahreswechsel ist das gepflegte Innere mit viel Grün herrlich herausgeschmückt worden. Auf dem Stammtisch brennen die Adventskerzen und im Inneren ist es wohliger warm.

Auf dem Gempen setzt man beim Wareneinkauf auf einen geschlossenen regionalen Kreislauf. Der Käse stammt aus La Chaux-de-Fonds, das Fleisch aus Aesch und das Gemüse von den umliegenden Bauern. Auch die Weinkarte brilliert mit regionalen Erzeugnissen, obwohl wir uns an diesem Abend für einen Salice Salentino Riserva entscheiden. Die Kellerei Leone de Castris bringt uns die Sonne Apuliens ins kalt-

nasse Dorneck zurück. Wir entscheiden uns für eine kleine Flasche (Fr. 29.–).

Das Dressing am kleinen Nüsslisalat mit Ei (13.–) ist unaufdringlich, das frische Bauernbrot schafft eine herrliche Symbiose. Zum Hauptgang gibt es Cordon bleu vom Bier-Schwein mit Fritten und Gemüse vom Bauernhof (34.–), zum Nachtisch eine Tarte Tatin mit Vanilleglace (16.–). 17 Minuten dauert es, bis der französische Apfelkuchen aus dem Backofen kommt. Zu empfehlen im Gempenturm sind aber auch die Menüs, die Martine und Bertrand Beurret anbieten.

Wir entscheiden uns nach dem feinen Salat für ein Kalbssteak an Morchelsauce und Pommes Dauphine. Das Fleisch ist zart und saftig, die Pommes Dauphine hätten auch etwas weniger Fett in der Bratpfanne getragen. Die Profiteroles mit Vanilleglace und Schlagrahm sind lecker, die dazu gereichte Schokoladensauce weniger frisch als das übrige Essen. Mit 65 Franken ist das Preis-Leistungs-Verhältnis sehr gut.

Bärgbeiz Gempenturm, Gempenturmstrasse 15, 4145 Gempen. Mo und Di geschlossen. Mi–Sa 10–22 Uhr, So 10–18 Uhr. Tel. 061 701 51 50 www.gempenturm.com

Das Glück von Basels jüngstem Bierbrauer

16 Brauereien zählt der Kanton Basel-Stadt – der neueste Enthusiast hat im Mai begonnen

Von Tomasz Sikora

Basel. Ruhig und unauffällig steht das Haus in der Häuserzeile an der Heggenheimerstrasse da. Nichts deutet darauf hin, dass in einem Anbau im Erdgeschoss seit vergangenem Mai hier in Basels jüngster Brauerei aus Wasser, Malz, Hopfen und Hefe Bier wird. Patrick Kramer öffnet in voller Schutzmontur – Brille, Schutzanzug, Atemmaske und Handschuhe – die Tür in sein Reich.

Schützen muss er sich vor Säuren und Laugen, mit denen er für Sauberkeit beim Bierbrauen sorgt. «Rund ein Drittel der Zeit, die beim Bierbrauen benötigt wird, muss man für die Reinigung einplanen», erklärt der Neubrauer und Schöpfer von «Kramer Beer». Beim Besuch der BaZ reinigt er gerade Bierbehälter. Dass Sauberkeit beim Bierbrauen das A und O ist, wurde ihm kürzlich schmerzhaft bewusst, als er vergass, ein Kleinteil zu desinfizieren. Das Bier wurde sauer und Kramer musste 20 Liter wegschütten. Heute hätte er sich das noch einmal überlegt, wie er lachend sagt: «Sauerbier, das ähnlich wie Cider schmeckt, ist heute immer mehr im Kommen. Aber das wusste ich da noch nicht.»

Ein ganzlicher Brauanfänger ist Kramer aber nicht. Denn seine ersten Erfahrungen als Heimbrauer machte er, inspiriert und motiviert durch Hans Jakob Nidecker, den Gründer der Brauerei Fischerstube, bereits in den 90er-Jahren. Kennengelernt hat er Nidecker in der Studentenverbindung Schweizerhüli. «Das Irish Stout, das ich damals gemacht habe, hat ihm gefallen und er meinte, dass ich unbedingt weiterbrauen solle», sagt Kramer nicht ohne Stolz.

Neben dem hellgelb gekachelten Reinigungsraum, in dem die Laugen und Säuren in blauen Tonnen gelagert werden, befinden sich in Basels jüngster



«Was mache ich hier eigentlich?» Nach 19 Jahren bei der UBS sehnte sich Patrick Kramer danach, ein eigenes Produkt in den Händen zu halten. Foto Kostas Maros

Brauerei zwei weitere Räume. Eine ehemalige Werkstatt, der man ihren ursprünglichen Verwendungszweck an zwei Werkbänken noch ansieht und ein kleinerer Nebenraum, in dem Kramers selbst ausgetüftelte Bierkreationen in einem Kühlschrank stehen. «Bier ist ein wenig wie Wein. Etwa zwei Monate dauert es, bis es herangereift ist», erklärt der Bierfan.

Von der Werkstatt zur Brauerei

Im grösseren Raum, der ehemaligen Werkstatt, wird heute das Bier gebraut. An einem breiten Stahlbalken, der unter

der Decke hoch in den Wänden eingelassen ist, hängt ein massiver Kessel, der zum Brauen auf eine Halterung herabgelassen wird. Beim Besuch der BaZ steht dieser allerdings still. Darunter befinden sich zahlreiche Geräte, Schläuche und Gefässe in verschiedenen Grössen – vom kleinen Glasbecher bis hin zum mannsgrossen Stahlbehälter.

Kramers Grossvater, der Kaminfeger war, hat die Werkstatt 1955 ans Haus gebaut. Sie diente ihm und seinem Nachfolger bis ins Jahr 2000 als Arbeitsstätte. Seither wurde sie nicht mehr

genutzt. «Daher auch das Logo der Brauerei», sagt Kramer und deutet auf den Kaminfegerhut, der über der Aufschrift «Kramer Beer» auf seinem Kapuzenpulli zu sehen ist.

Die Entscheidung, seinen Job aufzugeben und sich stattdessen dem Bierbrauen zuzuwenden, traf der Bierfan im vergangenen Frühling. Nach 19 Jahren in einer gut bezahlten Anstellung bei der UBS habe er sich irgendwann gefragt: «Was ich mache ich hier eigentlich?» Der abstrakten Arbeit ohne Kundenkontakt hat der studierte Ökonom irgendwann nicht mehr genug abgewinnen können. «Ein eigenes Produkt in Händen halten zu können, finde ich einfach befriedigender», erklärt er, betont aber gleichzeitig: «Jeder soll nach seiner Façon glücklich werden.»

Leben kann er vom Brauen aber zumindest zum gegenwärtigen Zeitpunkt noch nicht, denn dafür ist die Brauerei noch zu klein. Deswegen arbeitet er weiterhin zu 70 Prozent als Berater für Digitalmarketing.

Handwerk gepaart mit Hightech

In zwei grossen Plastikbehältern in einer Ecke befindet sich Bier, das fertig ist und abgefüllt werden muss. Ob das Bier fertig gegärt ist, wird bequem von der App angezeigt. Ein Sensor, der im Bier schwimmt, sendet laufend Signale an sein Smartphone. Sobald die gemessenen Werte stimmen, gibt die App Bescheid und Kramer kann das Bier abfüllen – in diesem Fall 30 Liter Citro Pale Ale und 100 Liter Weizenbock. Die Behälter, in die das flüssige Gold langsam fliesst, hat Kramer zunächst mit Kohlendioxid gefüllt. «Das CO₂ soll verhindern, dass das Bier oxidiert», erklärt er.

Obwohl Kramer sein Bier noch nicht aktiv vermarktet – in diesem Fall ist bereits klar, wohin das Bier geht: «Meine Fasnachtsclique hat schon Interesse angemeldet.»

Nachrichten

Drei Prostituierte und ein Freier verurteilt

Basel. Im November 2017 stolperte ein 63-jähriger Freier in einem Puff in der Webergasse die Treppe hinunter und blieb danach liegen. Der Unfall geschah tief in der Nacht, der Mann verstarb eine Woche später im Spital. Gestern sind nun drei Prostituierte und ein Freier vom Basler Strafgericht wegen unterlassener Hilfeleistung verurteilt worden, schreibt die *bz basel*. Denn Aufnahmen einer Überwachungskamera zeigten, dass die Angeklagten mehrmals über den am Boden liegenden 63-Jährigen hinwegstiegen, ohne diesem zu helfen.

Birsig bei der Heuwaage ist freigelegt

Basel. Die Arbeiten zum Hochwasserschutz an der Birsig-Einmündung bei der Basler Heuwaage sind nach rund zwei Jahren abgeschlossen worden. Die Böschung ist für eine Begrünung bepflanzt worden, aber die Renaturierung muss sich in Grenzen halten, schrieb *onlinereports.ch* gestern. Denn bei Hochwasser könnte dieser Bereich zu einem der gefährlichsten Orte der Stadt Basel werden. Deshalb mussten vor der neuen Brücke zwischen Heuwaage und Birsigstrasse Geschiebesammler in den Fluss gestellt werden.

Glückwunsch

Goldene Hochzeit

Basel. Zum heutigen Hochzeitstag gratulieren wir den Eheleuten **Elvira** und **Walter Merz** ganz herzlich und wünschen ihnen ein freudiges Fest und alles Gute für die gemeinsame Zukunft. gratulationen@baz.ch