

Jetzt wird die Notfallpraxis liquidiert

Was bei den Versicherungen zu Einsparungen führt, bedeutet Mehrarbeit im Spital.

Jürg Auf der Maur

Quasi von heute auf morgen musste die Notfallpraxis am Spital Schwyz im vergangenen Vorwinter aufgelöst werden. Seither übernehmen alle Hausärzte der Region den Wochenenddienst für ihre Patienten und Patientinnen wieder in ihrer eigenen Praxis.

Jetzt, fast genau ein Jahr nach der Schliessung und dem Ende der Schwyzer Ärztenossenschaft, zeigt sich, dass hinter den Kulissen die Streitereien noch nicht vom Tisch sind. Die Schwyzer Ärzteschaft und die Krankenkassen sind noch immer gegenteiliger Ansicht, wie der Notfalldienst abgesehen wäre.

«Die Notfallpraxis Schwyz und andere Notfallpraxen haben sich nicht an die Vorgaben gehalten, was nicht gesetzeskonform ist», schaut Christina Wettstein, Mediensprecherin der federführenden CSS-Versicherung in Luzern, zurück. Diese Praxen hätten «immer, beziehungsweise systematisch, abgerechnet, auch wenn die notwendigen Voraussetzungen nicht erfüllt waren».

Von einem «komplexen Thema» spricht Patrik Welti, Arzt für innere Me-

«Die notärztliche Versorgung ist gewährleistet.»

Patrik Welti
Präsident Schwyzer Ärzte

dizin, der namens der Schwyzer Ärztevereinigung die Verhandlungen mit den Versicherungen führt. Weil es sich um ein laufendes Verfahren handle, könne und wolle er aber nicht ausführlich werden. Das Wichtigste sei: «Die notärztliche Versorgung ist gewährleistet.» Niemand müsse befürchten, am Wochenende nicht richtig versorgt zu werden.

Trotzdem hat sich im letzten Jahr einiges getan. Die Genossenschaft wurde aufgelöst, derzeit ist die Liquidation der Notfallpraxis in Schwyz im vollen Gange. Erst kürzlich wurden die Schwyzer Ärzte per E-Mail aufgerufen, Material zurückzukaufen, das sie gebrau-

chen könnten. Das dadurch erwirtschaftete Geld, so Welti, sei aber nicht für allfällige Gläubiger gedacht. «Bis hin zu Spenden ist alles möglich.»

Die Küsnachter Ärzte wiederum orientieren sich neu nach Luzern und haben mit der Permanence – auch aufgrund des Ärztemangels – eine vertragliche Vereinbarung unterschrieben. Neu wird auch das private Unternehmen Medgate am Wochenende den Schwyzer Nachtdienst für die Hausärzte übernehmen. Ein entsprechender Vertrag wurde erst kürzlich unterzeichnet.

«Die Situation ist schwieriger für alle geworden», erklärt ein Arzt aus dem Talkessel im Gespräch mit dem «Boten der Urschweiz». Alle seien «irgendwie überlastet und nervös». Patienten fühlten sich oft allein gelassen, weil ihr Arzt auch am Wochenende unterwegs war und am Montag dann allenfalls weniger Zeit habe. Die Wartezeiten für viele Patienten würden entsprechend länger. Er, so der Schwyzer Arzt, habe im letzten halben Jahr «so viele enttäuschte Patienten gehabt, die lange auf Konsultationen warten mussten, wie in den vergangenen Jahren ins-

«Nicht klar, weshalb die Kassen dieses Modell kaputt machten.»

Franziska Föllmi
Spitaldirektorin

gesamt». Nicht alle Ärzte verfügten in ihren Praxen über das notwendige Labor- oder Röntgenmaterial – ein Gang ins Spital sei notwendig oder die Patienten müssten lange warten.

Schliessung der Notfallpraxis sorgt für Mehrarbeit beim Spital

Eine höhere Auslastung hat denn auch der Notfall des Spitals Schwyz. «Wie alle Notfallstationen in der Schweiz hatten wir auch in Schwyz dieses Jahr einen

starken Anstieg», sagt Spitaldirektorin Franziska Föllmi. «Zu einem Teil hat dies sicher auch mit der Schliessung der Notfallpraxis zu tun.» Gemäss Föllmi wurden 2022 im Schnitt 25 Prozent mehr Patienten als in den Vorjahren auf dem Notfall behandelt – in manchen Monaten waren es mehr als 40 Prozent.»

Für sie sei es nach wie vor nicht nachvollziehbar, «warum die Krankenkassen dieses erfolgreiche und grundsätzlich günstige Modell der nahtlosen Zusammenarbeit zwischen Hausärzten und Spital kaputt gemacht haben».

Bei der CSS wird die Kostenfrage völlig anders beurteilt. Insgesamt hätten sich die Kosten in die «richtige Richtung» entwickelt, hält die CSS-Sprecherin fest. Der effektive Spareffekt für die CSS sei «erheblich». Eine detaillierte Auswertung liege zum jetzigen Zeitpunkt aber nicht vor. Offen ist derzeit auch noch, wieviel Geld die Schwyzer Ärzte insgesamt den Kassen zurückbezahlen haben. «Die Angelegenheit ist noch nicht bereinigt», sagt Christina Wettstein. Das heisst: Über diese Beträge brüten auf beiden Seiten die Anwälte.

«Dem Kaffee wird vielerorts zu wenig Beachtung geschenkt»

Kaffeexperte Sergio Moschetti spricht über den Kaffeetrend und darüber, wie die Schwyzer Gastronomie punkto Kaffee aufgestellt ist.

Christoph Clavadetscher

Eigentlich sei er in das Ganze einfach irgendwie reingerutscht, erzählt Sergio Moschetti beim Besuch des «Boten» in seiner Wohnung, die gleichzeitig auch seine Firmenzentrale ist. Der 32-jährige Brunner betreibt mit Semo coffee einen kleinen Onlinekaffeeshop, auf dem ausgewählte Spezialitätenkaffees von zwölf Schweizer Röstereien erhältlich sind, auch Kapseln und sogar selbst getöpferte Tassen.

Auch wenn der gelernte Medizintechniker dies nur nebenher betreibt – die Stammkundschaft wächst. Moschetti, der vor ein paar Jahren einen Baristakurs absolviert hatte, aber nicht in der Gastronomie arbeitet, schaffte es kürzlich an der Schweizer Kaffeemeisterschaft sogar auf den 10. Platz.

Sie sagen, Sie seien irgendwie in die Kaffeesezene reingerutscht. Erzählen Sie.

Selbstverständlich habe ich schon immer gerne guten Kaffee getrunken. Als ich aber 2015 ein halbes Jahr durch Afrika reiste, hat es mir den Ärmel reinengenommen. Besonders ein Café in Kapstadt hat es mir angetan, wo ich frisch gerösteten Kaffee zum ersten Mal verkosten durfte. In Malawi und in Tansania besuchten wir Kaffeepflanzungen, von wo ich Kaffee mit nach Hause gebracht habe.

Wie ging es weiter?



Sergio Moschetti weiss, wie man einen guten Kaffee zubereitet.
Bild: Andreas Seeholzer

Ich reise gerne und viel und habe gezielt auch Kaffeefestivals oder in den Städten die besten Cafés und Röstereien besucht. Mein Wissen über Kaffee eignete ich mir in unzähligen Gesprächen mit unterschiedlichen Leuten in der Kaffeesezene weltweit an. Unter anderem habe ich mich auch an der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften im Bereich Kaffee mit einem CAS weitergebildet. Auch konnte ich da meine Kaffeesehsensoren weiter schulen. Ich habe mir dann speziellen Kaffee von da und dort bestellt. Mit der Zeit wurde ich von immer mehr Kollegen gefragt, ob ich für sie nicht auch gleich mitbestellen könne. So dachte ich mir: Wieso

soll ich nicht eine Plattform mit Schweizer Spezialitäten aufbauen?

Schwappet der Kaffeetrend also somit auch langsam in die Region Schwyz über?

Ja, aber nur sehr langsam. Die Kaffeesezene ist in der Schweiz gemächlich im Kommen, Zürich ist da tonangebend. Im Ausland, und auch dort vor allem in den Städten, sind sie aber noch Jahre voraus.

Um was geht es denn bei diesem Kaffeetrend genau?

Darum, dass Kaffee richtig zubereitet wird, sodass sich die Aromen optimal

entfalten können und der Genuss am höchsten ist. Und natürlich müssen die Bohnen von guter Qualität sein. Es geht darum auch um Biodiversität im Anbaugebiet, faire Arbeitsbedingungen und Entlohnung der Kaffeebauern, Berücksichtigung von Kleinbetrieben, Rückverfolgbarkeit, mehr Vielfalt, weniger Massenware.

Wie ist denn die Schwyzer Gastronomie punkto Kaffee aufgestellt?

Kaffee gibt es überall. Leider wird dem Kaffee vielerorts aber nicht gross Beachtung geschenkt, obwohl das Equipment eigentlich meistens vorhanden wäre. Viel hat auch mit der Einarbeitung der Mitarbeitenden zu tun. Und natürlich mit den Bohnen, die verarbeitet werden. Guter Kaffee ist teurer und somit die Marge für Wirtinnen und Wirten tiefer. Das verstehe ich ein Stück weit. Doch ich behaupte: Wenn die Qualität der Bohnen und somit der Kaffee gut sind, wird spürbar mehr Kaffee getrunken respektive verkauft. Die Kundschaft merkt den Unterschied mit Sicherheit.

Ihnen muss das typische Schweizer Café Crème ein Gräuel sein?

Kaffeetrinken ist wie vieles anderes auch Geschmackssache. In der Schweiz ist ein Café Crème schon fast so etwas wie eine Tradition, die sich eingebürgert hat – was nicht heisst, dass das schlecht ist, im Gegenteil. Am Schluss soll jeder seinen Kaffee so trinken, wie

er ihn am liebsten hat. Der beste Kaffee ist nämlich der, den man selbst gern hat. Ich persönlich trinke meinen Kaffee am liebsten schwarz als Espresso ohne Milch oder Rahm oder als Filterkaffee.

Und wie viele davon trinken Sie pro Tag?

Nicht so viele, wie man meinen könnte. Etwa zwei bis drei. Im Homeoffice sind es manchmal auch mehr.

Das erstaunt wirklich.

Das liegt vor allem daran, dass ich auswärts nur an Orten Kaffee trinke, wo ich weiss, dass ich einen guten Kaffee bekomme.

Was macht für Sie denn guten Kaffee aus?

Mich fasziniert die Aromenvielfalt. Ich liebe es, wenn die einzelnen Noten herausstechen, es aber trotzdem harmonisch ist. Das ist ähnlich wie beim Wein – mit dem Unterschied, dass Kaffee ungefähr doppelt so viele Aromen entfalten kann: Wein setzt sich aus zirka 400 Aromen zusammen, Kaffee aus über 800. Das begeistert mich.

Und zum Abschluss: Wo haben Sie Ihren besten Kaffee des Lebens getrunken?

Nicht so weit weg. Bei einem Röster in Basel. Der hat es hingekriegt, dass der Kaffee nach Himbeere duftete. Das war extrem spannend und lecker.

ANZEIGE

Infos und gratis Sitzplatz-Reservation:
www.kinoschwyz.ch

KINO SCHWYZ

Telefon-Reservation: 0900 848 484
CHF 1.10/Anruf + CHF 1.10/Min.

Neue Filme von
Donnerstag, 17. November 2022
bis Mittwoch, 30. November 2022

