

Spital Schwyz: Neubau ist voll in Betrieb

Auf der Ebene 10 im neuen Multifunktionshaus des Spitals Schwyz ist die Onkologie eingezogen. Der Umzug ist damit abgeschlossen.

Petra Imsand

Die Räumlichkeiten sind hell und übersichtlich gestaltet. Die grossen Fenster geben je nach Lage eine einmalige Sicht auf die Mythen oder den See frei. Die direkte Verbindung ins Parkhaus und der kurze Weg zur Bushaltestelle erhöhen den Komfort für die Patientinnen und Patienten zusätzlich. «Wenn man schon in den Spital zur Behandlung geht, so soll man sich wohlfühlen», sagt Beat Bühler, Leitender Arzt Innere Medizin. Mit dem Umzug der ambulanten Onkologie (Behandlung Krebserkrankungen) ins Multifunktionshaus sind seit heute nun alle Räumlichkeiten des Spitals im Gebäude bezogen.

Im neuen Gebäude ebenfalls beheimatet sind unter anderem die Dialysestation, das nephrologische Ambulatorium (Behandlung von Nierenerkrankungen und deren Folgen), die Austritts- und Sozialberatung sowie die Beratungsstelle der Krebsliga Zentral-schweiz. Ein weiterer Meilenstein.

Die ehemaligen Räumlichkeiten der Onkologie und Dialyse im bisherigen Gebäude werden für die Erweiterung des medizinischen Ambulatoriums sowie für den Ausbau zu einem Schmerzzentrum genutzt.

Pandemie erschwerte die Organisation des Baus

Die Planung und Organisation des Baus unter erschwerten Rahmenbedingungen, die unter anderem durch Pandemie, Lieferverzögerungen und stetige Veränderung hervorgerufen wurden, forderte die Verantwortlichen täglich heraus. «Insbesondere die Einhaltung von Qualität, Zeitrahmen und Kosten erforderte eine intensive Koordination aller Beteiligten», hiess es auf An-

frage. Rückblickend auf die letzten zehn Jahre, stellt Bühler fest, dass zusehends eine steigende Anzahl an Patientinnen und Patienten in der Onkologie behandelt worden sind. Dies führte in letzter Zeit immer wieder zu Platzproblemen. «Diese Problematik gehört nun der Vergangenheit an. Die neuen Räumlichkeiten bieten den Patientinnen und Patienten mehr Privatsphäre, und das Befinden während der Therapie vor Ort wird markant verbessert.»

Die Onkologie umfasst neu elf statt wie bis anhin sechs Behandlungsplätze. Bühler ist überzeugt: «Wir haben

eine moderne Onkologie, welche für die kommenden Jahre gewappnet ist.»

Bezüglich Patientenaufkommen ergänzt der Leitende Arzt Innere Medizin: «Krebskrankheiten können heutzutage immer länger und besser behandelt werden, sodass die Anzahl der Therapien kontinuierlich steigt. Zusätzlich nimmt bei der immer älter werdenden Bevölkerung generell das Risiko einer Tumorerkrankung zu.» Tumore würden häufiger in früheren Stadien entdeckt und dann vorsorglich behandelt.



Seit heute ist die Onkologie im neuen Multifunktionshaus des Spitals Schwyz beheimatet. Diese umfasst neu elf statt wie bisher sechs Behandlungsplätze.



Beat Bühler, Leitender Arzt Innere Medizin, in den neuen Räumlichkeiten der Onkologie im Spital Schwyz.

Ratgeber

Kann ich mit Linsen toll und modern kochen?

Daheim Wir bekommen bald für ein paar Tage Besuch, der vegetarisch isst. Nun zerbrechen wir uns unsere Köpfe, was wir in diesen Tagen alles kochen könnten. Vegetarische Gerichte sind nicht gerade unsere Stärke. Meinem Mann kamen plötzlich Linsen in den Sinn. Doch ich selber mochte die als Kind nicht besonders. Liege ich falsch?

Linsen sind etwas Wunderbares – und mit etwas Fantasie können sie damit ihre Gäste begeistern. Aufgrund ihrer optischen Ähnlichkeit wird die Linse oft als Kaviar des armen Mannes bezeichnet. Eher spöttisch, obwohl es dazu keinen Grund gibt. Meine Generation kennt Linsen noch als währschaftigen Magenfüller der Nachkriegszeit. Als breiiges Linsenmus oder als dicke Suppe. Wenn es gut kam, in Begleitung eines Würstchens oder mit Speck, wobei man mir mit dem Würstchen die grösste Freude machen konnte. Weit grösser als mit den Linsen.

Bei meiner Grossmutter im sankt-gallischen Rheintal gab es die besten Linsen. In Form von Küchlein, eine Art Linsentätschli, mit ganz wenig altbackenem Brot und Linsenmus vermischt. Dazu gab es Salat, mit Zucker abgeschmeckt.

Grossmutter war deutscher Abstammung, und ich habe mir sagen lassen, dass etwas Zucker in der Salatsauce in vielen deutschen Küchen nach wie vor üblich sei.

Aus dem Mittelmeerraum

Linsen stammen ursprünglich aus dem Mittelmeerraum und aus Kleinasien. Heute werden

Kurzantwort

Linsen sind etwas Wunderbares, und mit etwas Fantasie können Sie damit ihre Gäste begeistern. Allein in Indien sind über fünfzig Sorten Linsen verbreitet. Sie können Linsen getrocknet, frisch oder tiefgefroren kaufen. Ein Salat mit Linsen mundet herrlich. Ebenso zu empfehlen ist ein Lauch-Linsen-Ragout. (sh)

sie vorab in Spanien, Russland, Chile, Argentinien, in den USA, in Kanada und in Vorderasien angebaut. Allein in Indien sind über fünfzig Sorten verbreitet.

Gegessen werden ausschliesslich die Samen. Linsen sind entgegen einer weit verbreiteten Meinung nicht wertvoller als Bohnen oder Erbsen. Ganzjährig kaufen kann man sie getrocknet im Reformhaus oder fixfertig zubereitet in Dosen. Letzteres ist gar nicht mal so übel. Am besten aber ist es, Linsen frisch auf dem Markt zu kaufen.

Oder tiefgefroren, wie ihre Gspänli, die Erbsli und Böhnli. Linsen sind bei uns eine echte Bereicherung für den Speiseplan. Es gibt sie nicht nur in den verschiedensten Farben, sondern auch in den verschiedensten Küchen. Von der libanesischen «Adas bil Ha-

mod» bis zur ägyptischen «Shorba Ada» – beides sind Suppen, bin ich immer wieder fasziniert. Auch ein Salat mit drei verschiedenen farbigen Linsen mundet herrlich und sieht auch noch super aus.

Oder wie wäre es mit einem leichten Lauch-Linsen-Ragout? Mit Linsen-Frikadellen? Mit einem Linsen-Kastanienbraten? Wer im Internet sucht, wird schnell fündig. Oder es lohnt sich, einen kulinarischen Ausflug nach Indien zu unternehmen. Um dabei das Nationalgericht «Dal» kennen zu lernen, den Klassiker aus der indischen Küche. Die nahrhafte Speise ist in Indien allgegenwärtig. Ursprünglich bezeichnet Dal getrocknete und gespaltene Hülsenfrüchte, wie etwa Linsen, Bohnen oder Erbsen. In der indischen Küche bezieht sich der Begriff auch auf gekochte Gerichte aus den

gespaltenen Hülsenfrüchten. Etwa auf einen Eintopf, genossen mit Naan, dem indischen Fladenbrot. Etwas Heimisches und Bewährtes? Ein Linseneintopf mit Waadtländer Saucisson zum Beispiel, und diesen nicht nur zur Winterzeit.



Herbert Huber, Stansstad
Koch, Buchautor, Gastronom und diplomierter Hotellier.

Suchen Sie Rat?

Schreiben Sie an: Ratgeber LZ, Mailhofstrasse 76, 6002 Luzern.
E-Mail: ratgeber@luzernerzeitung.ch
Bitte geben Sie Ihre Abopass-Nr an.
Lesen Sie alle unsere Beiträge auf www.luzernerzeitung.ch/ratgeber.

Bote

Der Bote auf Instagram
@botederurschweiz



Folge dem «Boten».