

Die integrierte Versorgung fördern

Kanton Luzern: Die verschiedenen Leistungsanbieter aus dem Gesundheitswesen sollen koordinierter zusammenarbeiten. Sie wollen ein Pilotprojekt zur integrierten Versorgung entwickeln.

Das Thema des Luzerner Dialogs Gesundheitspolitik lautete «Integrierte Versorgung: Fakten und Mythen». Die integrierte Versorgung ist eine fachübergreifende Patientenversorgung, in der Leistungsanbieter aus verschiedenen Sektoren koordiniert zusammenarbeiten. Damit soll die Eigenverantwortung der Patientinnen und Patienten sowie der Angehörigen gestärkt werden. Weitere Ziele sind niederschwellige, wohnortnahe Angebote und eine Optimierung der bestehenden Angebote, insbesondere der Schnittstellen und der interprofessionellen Zusammenarbeit.

Die wichtigsten Partner des Luzerner Gesundheitswesens diskutierten darüber, wie die integrierte Versorgung im Kanton Luzern ausgestaltet werden soll. Dabei waren sich alle Teilnehmenden einig, dass die Patientinnen und Patienten im Mittelpunkt stehen müssen. Es herrschte ebenfalls Einigkeit darüber, dass die Finanzierung geregelt werden muss. Diskutiert wurde auch die Frage, wer in der integrierten Versorgung welche Rolle übernehmen soll.

Pilotprojekt soll 2020 starten

Der Kanton Luzern als Koordinator wird gemeinsam und in engem Kontakt mit allen Leistungserbringern ein Pilotprojekt entwickeln. Dieses soll voraussichtlich 2020 in mindestens einer Luzerner Region starten. In den Folgejahren soll das Projekt ausgeweitet werden.

Der Fokus wird auf folgende Krankheiten gelegt: Diabetes, Bluthochdruck, chronische Lungenkrankheiten (COPD), Erkrankungen des Bewegungsapparates, Depression.

Anfänglich soll das Projekt bei mindestens einer dieser Krankheiten ansetzen und später schrittweise die weiteren hinzukommen. *pd.*

«Sie haben Essen, Arbeit, Lohn! Was ist noch?»

Heiligkreuz: Die Bühne Amt Entlebuch bringt zwar nicht die Kochakademie auf Heiligkreuz, ist aber sehr erfolgreich mit dem Theater «Die Küche» gestartet.

Die Bühne Amt Entlebuch ist bekannt für professionelles Theater und ungewöhnliche Stücke mit Laiendarstellern. In der neuen Produktion «Die Küche» verwandelt sich die Schüür auf Heiligkreuz in eine Grossküche. Der Regisseur Schang Meier war schon bei der Gründung der Bühne dabei und bearbeitete die ersten drei Stücke. Nun wurde er erneut für eine Inszenierung angefragt.

«Die geplante Kochakademie brachte mich auf die Idee, Heiligkreuz als Kochinsel bekannt zu machen», begründet der Theatermacher seine Stückwahl. «Das Aus für die Akademie kam für alle plötzlich und überraschend, gab uns aber die Möglichkeit, im ehemaligen Schwesternhaus zu proben. Wir durften die Infrastruktur des Hauses benutzen und Geschirr, Besteck und Kochtöpfe als Requisiten in die Scheune mitnehmen.»

19 Darsteller auf der Bühne

Das 1960 in London uraufgeführte Drama «The Kitchen» gehört zu den wichtigsten gesellschaftskritischen Werken Arnold Weskers (1932–2016). Die Originalfassung ist für dreissig Schauspieler geschrieben. Schang Meier lässt in der von Georges Müller bearbeiteten Mundartfassung 19 Darstellerinnen und Darsteller auftreten.

Den Anfang macht Willy Portmann, der als Koch Max am Morgen der erste in der Küche ist. Nach und nach kommen weitere Leute dazu. Es ist ein reges Treiben, ein stetes Kommen und Gehen. Eine Serviererin klagt über die Party der vergangenen Nacht. Von einer Schlägerei reden andere. Der Koch Peter sei auch dabei gewesen. Warum muss der dauernd mit der Serviertochter flirten?

Und Nicola. Die hat ihr Alkoholproblem nicht mehr im Griff. Hat nicht auch Max, der bereits beim vierten Bier angelangt ist, dieses Problem? Was ist mit dem Koch Jean, der



Kurz vor Mittag wird der Betrieb in der Grossküche hektisch. Der Patron macht Druck.

zvg.

sich wegen eines defekten Dampfventils die Wange verbrannte. Und wer übernimmt die Arbeit der krankgeschriebenen Jenny?

Mikrokosmos Küche

Ein Mikrokosmos, ein Abbild der Gesellschaft ist diese Küche. Da wird geflirtet, geliebt, gestritten und gekämpft. Rangkämpfe und Feindschaften werden ausgetragen. Leute aus den unterschiedlichsten Milieus raufen sich zusammen.

Zur Mittagszeit nimmt das Arbeitstempo zu, der Stress überhand. Der Chefkoch macht Druck: «Vier Forellen, hopp, hopp. Die Gäste warten.» Teller zerschellen am Boden. Patron Marango schreit: «Sabotage, Sabotage!» Nach der Mittagspause wird es ruhiger. Für kurze Zeit flackert Hoffnung und Menschlichkeit auf. Dann

fängt alles von vorne an. In der Beziehung zwischen dem Koch Peter und der Kellnerin Monique kriselt es. Die schönen Träume scheinen zu zerplatzen. Sirenen heulen auf. Die Lampen beim Notausgang leuchten. Peter rennt weg.

Matthias Muff und Maria Portmann spielen das Liebespaar Peter und Monique. Als sie sich an der ersten Probe zum ersten Mal begegneten, sei es Liebe auf den ersten Blick gewesen – aber nur im Theater, erzählt Matthias Muff. Privat seien sie kein Paar. Ihre Theaterbeziehung haben sie mit dem Regisseur besprochen. Beim Gestalten der Rolle habe er ihnen sehr viele Freiheiten gewährt.

Über Gefühle in die Rolle finden

Im Spiel müssen sie starke Gefühle darstellen. Das sei gar nicht so schwer,

sagen die beiden. Über Gefühle finde man schnell in eine Rolle hinein. Schwierig war es für sie, mit so vielen Leuten gemeinsam auf der Bühne zu stehen. Fehle mal jemand, funktioniere schnell nichts mehr. Auch die vielen Proben waren intensiv.

Am Ende des Stücks sagt Patron Marango: «Sie haben doch Essen, Arbeit und Lohn. Was ist noch? Was gibt es noch?» Der Mensch braucht halt noch mehr als nur Arbeit und Geld. Das zeigen die 19 Spielerinnen und Spieler überzeugend.

Bernadette Waser

Weitere Aufführungen in der Schüür Heiligkreuz: Freitag, 24. Mai; Samstag, 25. Mai; Mittwoch, 29. Mai, jeweils 20.00 Uhr. Donnerstag, 30. Mai und Sonntag, 2. Juni, jeweils 17.00 Uhr. Freitag, 7. Juni und Samstag, 8. Juni, jeweils 20.00 Uhr. Sonntag, 9. Juni, 17.00 Uhr. Freitag, 14. Juni; Samstag, 15. Juni; Mittwoch, 19. Juni; Freitag, 21. Juni und Samstag, 22. Juni, jeweils 20.00 Uhr.

Gäste sollen Stammgäste werden

Entlebuch: Rund 100 Gastgeberinnen und Gastgeber aus der Unesco Biosphäre Entlebuch nahmen am fünften Gastgeberstag im Hotel Kreuz in Romoos teil.

UBE-Direktor Theo Schnider begrüsst die grosse Schar und führt ins Thema ein: Soft Skills, also die sozialen Fähigkeiten und Stärken, seien das, was die Region Entlebuch von anderen Tourismusdestinationen abheben könne. Denn als Biosphäre wolle die Region nicht nur Spass und Action vermitteln, sondern auch Werte. Er rief die Gastgeber auf, als «Gäste-Flüsterer» zu überraschen und zu begeistern.

Kreative Ideen, statt ärgern

Etwas akademischer beleuchtete Gastreferent Stéphanie Looser das Thema, dem sie ihre Doktorarbeit gewidmet hat. Die Soft Skills würden zunehmend wichtiger, erklärte sie, die seit einem Jahr am Institut für Tourismuswirtschaft der Hochschule Luzern als Mitglied der Geschäftsleitung wirkt. Die Soft Skills seien jene Faktoren, welche Gäste zu Stammgästen werden liessen. Dort, wo es gelinge, die Gäste mit Unerwartetem zu überraschen, werde deren Loyalität höher.

In zwölf Gruppen liess sie dann die Teilnehmer arbeiten. Zuerst galt es, ärgerliche Dinge aus dem Alltag zu notieren. Darauf verschoben sich alle Gruppen zum nächsten Tisch und suchten fantasievolle Lösungen zu den Problemen der Vorgänger. Nach einem weiteren Rutsch galt es, realistische Lösungen zu formulieren. Am vierten Platz schliesslich hiess es, ein Problem auszuwählen und für dessen Lösung einen Plan zu entwickeln, der

dann gemeinsam als Gruppe umgesetzt werden soll. Zwölf kreative Ideen sind so entstanden.

Fünf neue Partnerbetriebe

Der Partner-Verantwortliche Peter Stadelmann stellte die neuen Partnerbetriebe der UBE vor und überreichte eine Plakette. Es sind dies Josef und Christine Felder, Grabenhof, Entlebuch, mit ihrem «Echt Entlebuch»-zertifizierten Weisswein, Priska und Daniel Zemp, Bösehn, Schüpfheim, die «Echt Entlebuch»-Träsch und -Likör produzieren, die Entla AG in Entlebuch als Dienstleistungspartnerin, Martin Rööfli vom Hotel Kreuz Romoos als Gastropartner und Hans Emmenegger von Sörenberg als Bäckerpartner. Ueli Mattmann informierte seitens Marketingpool über neue Angebote.

Nach einem Apéro konnten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer das Romooser Tourismusangebot in drei Exkursionen noch vertiefter kennenlernen. *Sandra Steffen-Odermatt*



Die Teilnehmenden suchten in Gruppen nach Lösungen.

zvg.

«Markt ist nicht mehr wegzudenken»

Escholzmatt: Der Kräuter- und Wildpflanzenmarkt hat sich in den letzten sieben Jahren zum Besuchermagnet entwickelt. Der Angebotsmix von 72 Markttreibenden sorgte für Kauflaune.

Im Fahrplankontakt kommen die Leute in Scharen vom Bahnhof hermarschiert, alle mit einer grossen, stabilen Einkaufstasche am Arm. Auch ein Blick auf die Autokennzeichen zeigt, dass der Entlebucher Kräuter- und Wildpflanzenmarkt Besucher aus der ganzen Schweiz anlockt. «Dieser Markt ist wirklich nicht mehr wegzudenken», meint eine Besucherin aus St. Gallen. Seit dem ersten Markt komme sie hierher. Ihr gefalle die besondere Stimmung. Einen neuen Besucherrekord von 4500 Leuten schätzt OK-Präsident Franz Duss und lässt sich das Geheimrezept des Märts entlocken: «Wir mixen Pflanzenstände unterschiedlichster Schwerpunkte mit qualitativ hochwertigem Handwerk und Regionalprodukten.»

Eistee ausverkauft

Barb Grossenbacher aus Entlebuch ist zum ersten Mal mit ihrem Edelwhite Gin dabei. Mittags schickt sie ihren Mann nach Hause, um Nachschub zu holen. Auch am Stand der Freunde der Öle Münsingen hat man Nachschub geordert, der Verkauf des Baumnesssöls läuft wie geschmiert. Ursula Renggli von den Entlebucher Kräuterbauern bietet zwei Kindern einen neu kreierten Eistee zum Probieren an, doch kaufen kann man die Teemischung bereits nicht mehr: Ausverkauft. Nach dem Mittag machen besonders die Pflanzenstände einen etwas zerzausten Eindruck. Der grös-

te Ansturm sei nun vorüber, weiss ein Gärtner zu berichten. Alle, die bestimmte Pflanzen wollten, seien jeweils Punkt neun Uhr auf dem Platz, erzählt er. Nachmittags kämen dann diejenigen, die den Markt zum ersten Mal besuchten oder einfach mit Muse die Atmosphäre geniessen wollten.

Christian Baumgartner aus Signau stellt kunstvolle Feuerschalen und Grills her und wirbt nebenbei für besondere Anlässe, die er auf seinem Bauernhof organisiert. «Die negati-

ven Schlagzeilen rund um die Biodiversität führen wohl dazu, dass nun alle mit Wildpflanzen die Welt retten wollen», vermutet er beim Aufladen seiner schweren Schalen. «Bis nächstes Jahr!», ruft er bei der Abfahrt fröhlich den Gemeindemitarbeitern zu, welche die Marktstände zusammenräumen.

Wo man hinschaut zufriedene Gesichter; ein Markt, der offensichtlich alle glücklich macht.

Sandra Steffen-Odermatt



Auf dem Dorfplatz in Escholzmatt konnten die Besucher aus einem Angebot an Pflanzen, Handwerk und Regionalprodukten wählen.

Sandra Steffen-Odermatt