

Neues Buch

Pionier-Chirurg im Mutterleib



Rothenbühler, Bauer, Ceak: «Operation am Ungeborenen» Eigentlich wollte er Sänger werden oder Tennislehrer. Zum Glück kam es anders. Heute ist Martin Meuli Professor und Direktor der Chirurgie am Kinderspital Zürich und hat schon vielen Kindern ein Leben im Rollstuhl erspart. Der 62-jährige Bündner gilt als Pionier für die Behandlung der Spina bifida, bekannt auch als «offener Rücken». Das gefährdete Geburtsgebilde führte bis vor wenigen Jahren unweigerlich zu schweren Behinderungen oder sogar zum Tod. Meuli, ursprünglich als Spezialist für Verbrennungsbehandlungen tätig, entdeckte während eines längeren USA-Aufenthalts eher zufällig die Möglichkeit, ungeborene Föten mit Spina bifida bereits im Mutterleib zu operieren. Wieder zurück in der Schweiz, begann er die Operationstechnik zu verfeinern. Vor sieben Jahren gelang es ihm dann als Erstem weltweit, einen Fötus mit Spina bifida bereits im Mutterleib zu operieren und damit das Kind vor einer späteren schweren Behinderung zu bewahren. Mittlerweile hat der Chirurg schon über fünfzig solcher Eingriffe erfolgreich durchgeführt – und ebenso vielen Babys den Start ins Leben erleichtert. Martin Meuli ist aber mehr als ein erfolgreicher Chirurg – er ist auch mit 62 Jahren ein neugieriger und origineller Kopf geblieben. Einer auch, der seine musische Ader weiter auslebt. Jetzt hat ein Journalistentrio das aussergewöhnliche Leben des Schweizer Medizinpioniers aufgeschrieben: Publizist Peter Rothenbühler (69), ehemaliger Chefredaktor von «Schweizer Illustrierter» und «Le Matin», Sonja L. Bauer (50), regelmässige Mitarbeiterin dieser Zeitung, und die Bündnerin Magdalena Ceak (29, «Bündner Woche» u. a.). Eingestreut in den biografischen Teil, kommen auch Patientinnen und Patienten von Martin Meuli zu Wort sowie Mitarbeitende und Freunde. Ein Buch, das zeigt, dass auch in einer heute oft als kalt empfundenen Hightechmedizin das Menschliche noch Platz findet. (Werd & Weber Verlag AG, 39 Fr.) sae/pd

Talkrunde mit Martin Meuli und den Autoren: **Montag, 12. Juni, 19 Uhr** (Türöffnung: 18.30 Uhr), im Rahmen der «Schlossvisite» im Schloss Hünigen, Freimettigenstr. 9, Konolfingen. Eintritt inkl. Apéro riche 25 Franken, inkl. 3-Gang-Abendessen 69 Franken. **Anmeldung:** Tel. 031 791 26 11 oder per Mail: hotel@schlosshuenigen.ch.

Alles nur Einbildung?

GESUNDHEIT Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten sind zu einem Volksleiden geworden. Doch die Zahlen scheinen übertrieben, wie nun eine US-Studie zeigt.

Ob Nüsse, Blumenkohl oder Muscheln: Irgendein Nahrungsmittel nicht zu vertragen oder allergisch darauf zu reagieren, ist heute fast zu einem «Pflichtleiden» geworden. Je nach Umfrage geben 20 bis 30 Prozent der Schweizerinnen und Schweizer an, an einer Nahrungsmittelallergie zu leiden. Auf der anderen Seite finden zum Beispiel glutenfreie Produkte bei Grossverteilern und in Reformhäusern grossen Absatz. Ähnliches wird in anderen, vorab westlichen Ländern registriert.

Fachleute hingegen sagen schon länger, dass die Anzahl der nachweisbaren Nahrungsmittelallergiker bei 2 bis 8 Prozent liege, und die Anzahl von Zöliakie-

Selbsteinschätzung und Realität sind nicht deckungsreich.

betroffenen (Glutenunverträglichkeit) bei etwa 1 Prozent. Eine Zunahme von Allergien und Intoleranzen sei nicht feststellbar.

Dass Selbsteinschätzung und Realität nicht deckungsgleich sind, zeigt eine Studie von Medizinerinnen der Harvard University. Sie kommen nach der Auswertung von 2,7 Millionen Krankengeschichten zum Schluss, dass nur 3,6 Prozent der Bevölkerung an einer Nahrungsmittelallergie oder -intoleranz leiden.

Frauen häufiger betroffen als Männer

Die häufigsten Allergengruppen waren Meeresfrüchte (0,9 Prozent), Früchte und Gemüse

(0,7 Prozent), Milchprodukte (0,5 Prozent) und Spanische Nüssli (0,5 Prozent). Frauen leiden insgesamt etwas mehr an Lebensmittelallergien als Männer. Die Ergebnisse wurden im «Journal of Allergy and Clinical Immunology» veröffentlicht. Die Harvard-Allergologen erfassten und untersuchten die Häufigkeit von Allergien und Unverträglichkeiten ebenso wie die pure Abneigung gegenüber einzelnen Lebensmitteln.

Im Extremfall lebensgefährlicher Schock

Während Letztere bei Betroffenen schlimmstenfalls Ekelgefühle auslösen, kann es bei den anderen Phänomenen zu gravierenden Folgen kommen. Bei einer Allergie reagiert der Körper auf ein Nahrungsmittel wie auf einen Fremdkörper (Antigen), verbunden mit der Bildung von Abwehrzellen (Antikörper, meist vom Typ IgE). Mögliche Folgen nach dem Genuss des betreffenden Nahrungsmittels sind ein Juckreiz an Lippen und/oder im Hals, Schwellungen der Lippen, Zunge sowie der Schleimhaut von Wangen und Rachen oder auch Hautausschläge. Im Extremfall kann es aber auch zu einem lebensgefährlichen anaphylaktischen Schock kommen.

Eine Nahrungsmittelunverträglichkeit verursacht keine allergische Reaktion. Vielmehr kann der Körper einen bestimmten Stoff – zum Beispiel eben Gluten – nicht verdauen. Selbst geringe Mengen können Durchfall, Blähungen oder Verstopfung auslösen, begleitet von anderen Symptomen wie Kopfschmerzen. Ob Allergie oder Unverträglichkeit: Die beste Therapie ist das

Vermeiden des betreffenden Nahrungsmittels.

Weshalb aber weit mehr Leute angeben, an Allergie oder Unverträglichkeit zu leiden, ist ungeklärt. Auch wenn man davon ausgehen darf, dass nicht alle wegen

Eine Nahrungsmittelunverträglichkeit verursacht keine allergische Reaktion.

einer allergischen Reaktion zum Arzt gehen, bleibt zahlenmässig eine grössere Kluft zwischen angeblich und effektiv Betroffenen.

Die Allergie als «Stellvertreterleiden»

Vielleicht geht es teils in die Richtung, die hinter vorgehaltener Hand auch mal Allergologen oder Gastroenterologen äussern: Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten dienen zuweilen als willkommener «Stellvertreterleiden».

Hat man den «Bösewicht» in Form eines Lebensmittels erst einmal identifiziert, muss er für so manches herhalten, was einen sonst gerade bedrückt, auch seelisch. Und die Therapie gibt befreiende Gefühle: Wer tapfer Verzicht übt und dem «Feind» entschlossen den Kampf ansagt, dem geht es schon mal besser. Vielleicht beruht zwar auch das auf purer Einbildung, aber die Kraft des Glaubens an das Gute (und an das Schlechte) sollte man niemals unterschätzen.

Hans Graber



Meeresfrüchte sind das häufigste Lebensmittel-Allergen. Aber nur knapp ein Prozent ist betroffen.

Fotolia

Die Hebamme und die Lebedame

KINO Bon vivant gegen Arbeitsbiene: Das französische Melodram «Sage femme – Ein Kuss von Béatrice» lebt vom Zusammenspiel von Catherine Deneuve und Catherine Frot.

Catherine Frot spielt Claire: eine leidenschaftliche, fleissige Hebamme, die sich weigert, die Umgestaltung ihres Arbeitsplatzes von einer Geburtsklinik in eine «Babyfabrik» mitzutragen, während sie selbst Grossmutter wird und mit dem Schrebergarten-nachbarn eine neue Liaison eingetht. Catherine Deneuve spielt Béatrice: eine freiheitsliebende Bonvivant, die sorglos und meist über ihre Verhältnisse in den Tag lebt; die raucht, trinkt und ihre Finanzen beim illegalen Kartenspiel aufbessert oder in den Sand setzt. Aus freien Stücken würden diese Frauen sich kaum aufeinander einlassen – wäre da nicht

ein verbindendes Element: Béatrice war einst die Geliebte von Claires Vater, und der beging Selbstmord, nachdem Béatrice ihn verlassen hatte. Kein Wunder also, dass beim Wiedersehen von Claire und Béatrice alte Wunden aufreissen.

Eine Fabel als Vorlage

Die Tragikomödie «Sage femme – Ein Kuss von Béatrice» wurde in diesem Februar an der Berlinale uraufgeführt – im renommierten internationalen Wettbewerb des Filmfestivals, aber ausser Konkurrenz. Ein richtiger Entscheid, denn das eher konventionelle Werk hätte kaum Aussichten auf Preise gehabt.

Der bretonische Regisseur und Autor Martin Provost («Séraphine») ging für sein neues Werk von diversen Ansätzen aus: Einerseits ist der Film eine Hommage an den Hebammenberuf; ander-



Wie die Grille und die Ameise: Béatrice (Catherine Deneuve, links) und Claire (Catherine Frot) im Film «Sage femme».

zvg

seits diente ihm eine Fabel von La Fontaine als Vorlage: «Die Grille und die Ameise». Catherine Frot wäre also die emsige Ameise, Catherine Deneuve die faulenzende Grille. Diese Kombination fällt

facettenreich und stimmig aus – nur das dramatische Korsett, in dem sich die beiden Figuren bewegen, stützt sich dann doch zu stark auf allgemeine Rührseligkeit ab. Interessanter als der Plot

ist das Zusammenspiel der Aktrinnen, die hier erstmals gemeinsam agieren: Frot komponiert ihre Rolle sorgsam – angelernt bei realen Hebammen –, während Deneuve genüsslich Zigaretten raucht und ihre Ausstrahlung die Arbeit machen lässt.

Deneuve bleibt cool

Deneuve übrigens liess sich auch an der Berlinale-Presskonferenz nicht aus der Ruhe bringen, als eine Journalistin sie fragte, ob sie gemessen an den früheren Meisterwerken einen solchen Film nicht als Rückschritt werte. «Sie sind gemein», sagte sie. «Und überhaupt, ob ein Film ein Meisterwerk ist, das weiss man erst zwanzig Jahre später. Also kommen sie dann wieder.»

Georges Wyrsch

«Sage femme» läuft ab morgen Donnerstag im Kino.

Angesagt

IN BERN Türkei, quo vadis?

Die türkische Journalistin und Schriftstellerin Ece Temelkuran hat aufgrund ihrer oppositionellen Haltung und Kritik an der Regierungspartei ihre Stelle bei einer der grossen türkischen Tageszeitungen verloren. Sie lebt und arbeitet aber weiterhin in der Türkei. Ihr neuester Roman

«Stumme Schwäne» ist im März auf Deutsch erschienen. Am Freitag diskutiert sie in Bern mit «Reportagen»-Chef Daniel Puntas Bernet darüber, ob die Türkei definitiv zur Diktatur wird oder ob es Chancen gibt, dies abzuwenden. pd

Diskussion und Lesung: Fr, 9. Juni, 20 Uhr, Hotel Schweizerhof, Bern. www.reportagen.com

IN BIEL Vinyl, what else?

Schätze aller Art gibt es am Samstag im denkmalgeschützten Bieler Farelhaus zu erstehen: An der ersten «Kuchenplatte» bieten Händler aus dem In- und Ausland eine Auswahl der schönen Dinge des Lebens feil: Schallplatten, Kleider, Designobjekte und Musikmemorabilien. Dazu gibt es,

wie der Name vermuten lässt, frisch gebackenen Kuchen aus dem Ofen des ansässigen Bistros. Gegen Abend steigt dann in der Altstadt die «Kuchenplatte»-Party mit den DJs Defcon, Ilarius, Ivan Off, Onur und Pat. Sie spielen Perlen aus Soul und Funk. pd

Börse und Party: Sa, 10. Juni, ab 13 Uhr, Farelhaus/Le Singe, Biel. www.kuchenplatte.ch

Weitere Tagestipps finden Sie unter www.agenda.bernerzeitung.ch

ANZEIGE

AUKTION 21. JUNI 2017 BASEL VORBESICHTIGUNG 13.-18. JUNI

BEURRET & BAILLY AUKTIONEN FERDINAND HODLER

Schwarzwaldallee 171 4058 Basel 061 312 32 00 Katalog: www.beurret-bailly.com