

Region

Ob gespart werden kann, ist nicht sicher

Krankenkasse und Spital in einem Im Berner Jura entsteht eine neue Gesundheitsorganisation. Ihre Urheber reden von einer Revolution. Experten äussern aber auch Vorbehalte.

Marius Aschwanden

Nehmen wir das Knie als Beispiel. Es gibt kein Land auf der Welt, in dem sich die Menschen häufiger unters Messer legen, um sich ein künstliches Kniegelenk implantieren zu lassen. 2019 waren es pro 100'000 Menschen 260 solche Eingriffe. Das sind doppelt so viele wie in Norwegen oder Spanien.

Medizinisch kann das nicht erklärt werden, ökonomisch schon. Denn mit jeder zusätzlichen Operation verdient ein Spital Geld. Solche Fehlanreize versuchen Bund und Politik seit Jahren zu eliminieren – ohne Erfolg.

Jetzt aber glauben das Swiss Medical Network, die Krankenkasse Visana und die Gesundheitsdirektion des Kantons Bern, eine Lösung gefunden zu haben. An der Medienkonferenz war die Rede von einem «Paradigmenwechsel» und von einer «ganz neuen Perspektive».

Bei ihrem Projekt orientieren sich die drei Partner an einem Unternehmen aus den USA. Das dortige Gesundheitssystem ist allerdings nicht gerade als das beste und günstigste bekannt. Und so euphorisch sich die Player im Jura auch geben – angefragte Expertinnen und Experten beurteilen das Vorhaben unterschiedlich.

«Erfolgsprojekt» aus den USA

Konkret ist vorgesehen, das Hôpital du Jura bernois in die Gesundheitsorganisation Réseau de l'Arc umzuwandeln. Diese wäre neu Versicherung und Dienstleister. Die Organisation und mit ihr die angeschlossenen Spitäler und Hausarztpraxen bekämen neu für jede versicherte Person direkt eine Jahrespauschale.

So hätten die Medizinerinnen und Mediziner keine Anreize mehr, möglichst viel und möglichst teuer zu behandeln. Im Gegenteil: Jede Person, die gar nicht erst zum Arzt gehen muss, wäre ein finanzieller Gewinn. Das Ziel des Projekts ist simpel. Eine gleich gute oder sogar noch bessere medizinische Versorgung zu



Beliebter Eingriff: In der Schweiz werden im Vergleich mit anderen Ländern auffällig viele Knieoperationen durchgeführt. Foto: Getty Images

günstigeren Konditionen ermöglichen.

Grundsätzlich positiv beurteilt Susanne Gedamke, Geschäftsführerin der SPO Patientenorganisation, das Vorhaben. «Mangelnde Koordination zwischen den Leistungserbringern ist im Gesundheitswesen ein grosses Problem», sagt sie. Doppelpurigkeiten und Informationsverlust seien die Folge. «Jedes Projekt, das dem entgegenwirkt, ist begrüssenswert.»

Das eine solche integrierte Versorgung tatsächlich günstiger sei, habe man im Rahmen der diversen alternativen Versicherungsmodelle in den letzten 20 Jahren bereits gesehen. Wobei: Vielfach würden diese junge und gesunde Leute ansprechen. «Deshalb können die Prämien tiefer angesetzt werden», so Gedamke.

Bei Personen mit multimorbiden oder chronischen Krankheitsbildern könnte ein System, wie es nun im Jura entstehen soll, dazu führen, dass nötige Behandlungen nicht mehr durchgeführt würden, um Kosten zu sparen. «Sollte das passieren, wäre das sehr problematisch», so Gedamke.

Das Vorbild aus den USA, das Unternehmen Kaiser Permanente, bezeichnet sie allerdings als «Erfolgsprojekt». Dieses umfasst 23'000 Ärzte und 39 Spitäler. «Wir sollten uns keinesfalls am amerikanischen Gesundheitssystem orientieren. Aber Kaiser Permanente erbringt gute Resultate. Es arbeitet günstiger und qualitativ besser.»

Das ein solches System der-einst in der ganzen Schweiz Schule machen könnte, glaubt

sie trotzdem nicht. «Unsere Strukturen lassen das noch gar nicht zu.»

Mehr Chancen im ländlichen Raum

Gleicher Meinung ist Stefan Felder, Gesundheitsökonom von der Universität Basel. Er sagt, dass ein solches Projekt in der Schweiz nur in einem regional begrenzten Raum vorwiegend auf dem Land funktionieren kann. Weshalb? «In der Stadt kann jeder diverse Versicherungsmodelle von diversen Krankenkassen wählen und hat noch immer genügend Auswahl bei den Ärztinnen oder Spezialisten», so Felder. Auf dem Land ist das nicht der Fall. Dort muss man sich mit dem begnügen, was es noch gibt.

Das führt dazu, dass es für eine Organisation in solchen Re-

gionen leichter ist, genügend Leute von dem einen Modell zu überzeugen. Das ist wichtig, denn: «Es braucht eine kritische Masse. Die ganze Koordination kostet auch viel Geld», so der Gesundheitsökonom.

Ob das Projekt in Moutier gelingen wird, sei aber schwer abzuschätzen. Mit der Visana als grösste Berner Krankenkasse als Partnerin seien die Chancen jedoch durchaus intakt.

Diesbezüglich habe Kaiser Permanente in den USA einen grossen Vorteil. «Die Amerikaner sind über ihre Arbeitgeber krankenversichert. Und Kaiser Permanente hat Verträge mit grossen Konzernen abgeschlossen. So kommt das Unternehmen zu vielen Kunden», sagt Felder.

Auch Berufskollege Willy Oggier betont, dass die Rahmen-

bedingungen in den USA und der Schweiz unterschiedlich sind. Und auch Spanien, das ebenfalls als Vorbild herangezogen wird, habe andere Strukturen. Kommt hinzu, dass dort kürzlich eines der ersten integrierten Versorgungsmodelle eingestellt worden sei, so Oggier.

«Das ist durchaus zukunftsweisend»

Studien hätten in Spanien denn auch sehr unterschiedliche Effekte solcher Projekte bezüglich Kosteneinsparungen und Qualität nachgewiesen. Für ihn ist deshalb klar. «Sie sind per se weder besser noch schlechter als traditionelle Versorgungsmodelle.»

Er hinterfragt auch die hehren Absichten des Swiss Medical Network. «Pointiert ausgedrückt, kann man sagen, sie wollen mit dem Projekt vorne an der Behandlungskette ankommen, nämlich bei den Hausärzten.» So könnten sie die Zuweisungen an die öffentlichen Spitäler herunterfahren und möglichst viel in ihren Kliniken behandeln.

Können mit der neuen Finanzierung wenigstens unnötige Operationen verhindert werden? «Auch dies ist nicht so sicher, wie es nun gesagt wird», so Oggier. Bei manchen HMO-Modellen mit Krankenkassen-Beteiligung habe man gesehen, dass zwar bei jenen Versicherten weniger Behandlungen durchgeführt wurden, die im System drin seien. «Dafür hat man bei den Leuten mehr gemacht, die bei anderen Kassen versichert waren.»

Trotzdem findet Oggier das Projekt keinesfalls einfach schlecht. Es sei interessant – insbesondere deshalb, weil die integrierte Versorgung nun erstmals für die Schweiz keine Hausärzte im Zentrum sieht, sondern ein Spital. «Das ist durchaus zukunftsweisend. Auf dem Land dürften wir in 15 Jahren noch weniger Hausärzte haben, und Spitäler werden an Bedeutung gewinnen», so der Gesundheitsökonom.

Oggiers Fazit: «Ob das Modell gut oder schlecht ist, wird der Markt zeigen.»

Eingekehrt

Tiefpunkte und Höhenflüge an der Lenk

Wie steif geht es im Fünfsternhaus zu und her? Man werde auch in «sportlich-eleganter Kleidung» willkommen geheissen, heisst es auf der Website des Lenkerhofs. Explizit verboten sind in den Gourmetrestaurants des Hotels nur kurze Hosen.

Restaurants? Ja, der Lenkerhof nennt gleich zwei vom «Gault Millau» ausgezeichnete Lokale sein Eigen: das Oh de Vie mit seiner italienisch-französischen Küche mit 14 Punkten und das Spettacolo, 17 Punkte. Wir besuchen Letzteres – und werden im Lift auf einem Zettel gewarnt: 19 bis 20 Uhr sei die nachgefragteste Zeit.

Tatsächlich ist das Restaurant an diesem Samstagabend fast voll besetzt. Das Personal eilt



zwischen den Tischen hindurch, bringt den früher Angekommenen Teller, Bordeaux-Flaschen, immer wieder neues Besteck. Gourmetküche ist personalintensiv. Und das Konzept des Spettacolo wohl besonders: Die Gäste können ihr Menü aus 15 Gerichten selbst zusammenstellen. Und alle 15 Gerichte werden jeden Tag ausgewechselt. Auch in Zeiten von allgemeiner Personalknappheit hält der Lenkerhof an diesem Konzept fest.

Das merken wir, als wir 55 Minuten nach unserem Eintreffen zum dritten Stück des vorzüglichen Brotes greifen. Ein Amuse-Bouche gibts nicht, und der erste der sechs Gänge ist erst auf dem Weg zu uns. Leider ist das im Fall des Testessers nur ein leichtes Süppchen, eine wohl-schmeckende, aber äusserst profan angerichtete Pouletesenz mit Sternanis und Zimt.

Sowieso scheinen die Suppen nicht die allergrösste Aufmerksamkeit zu geniessen. Der zweite Gang der Begleiterin, eine Steinpilzcremesuppe, ist versalzen. Die Kellnerin nimmt die Suppe zurück, ohne Ersatz anzubieten. Damit ist der Tiefpunkt des Abends erreicht.

Die Stimmung hellt sich mit der Atlantik-Languste mit

Rande und Zitronengras wieder auf. Und beim Merlot-Risotto haben wir dann definitiv wieder lobende Worte für die Küche.

Als ersten Hauptgang erhalten wir ein Gericht mit Schweinefleisch, das vom Schweizer Lieferanten Luma mit einem Edelschimmelpilz behandelt wurde. Das verleiht ihm einen intensiven Geschmack. Die zarten Stücke liegen auf etwas Erdnussauce, die überraschend gut damit harmoniert. Auch das schmuck angerichtete Gemüse kann sich sehen und schmecken lassen. Dazu trinken wir den Walliser Optimo Rot, den wir wegen seiner Ausgewogenheit noch etwas besser mögen als den Thurgauer Hauswein des Lenkerhofs (je Fr. 10.50/dl).

Der zweite Hauptgang ist ein «Lenkerhof-Klassiker»: Rinds-huftdeckel, begleitet von kleinen Kartoffelküchlein, wunderbaren Waldpilzen, etwas knackigem Gemüse und einer Art Kräutermayonnaise – wieder-

Die Quittung

Auf dem Tisch: Europäische Gourmetküche mit 15 täglich wechselnden Gängen und grossem Käsebuffet, grosse Weinkarte mit Fokus auf die Schweiz.

Abgerechnet: Vier Gänge 106 Franken, fünf Gänge 126 Franken, sechs Gänge 146 Franken, zusätzliche Gänge 20 Franken.

Aufgefallen: Liebevoll und kreativ angerichtete Teller.

Abgefallen: Die Wartezeit, gepaart mit den unangenehm angeordneten Tischbeinen.

um kunstvoll in einer Linie angerichtet.

Das Dessert lässt leider lange auf sich warten. Der Aprikose-Zitronen-Honig-Teller der Begleiterin ist noch etwas überraschender als der ebenfalls feine Zwetschge-Baumnuß-Teller des Testessers. Beides wird von der Praliné-Schatztruhe überboten, aus der man eine beliebige Anzahl degustieren darf. Besonders angetan haben es uns das Whisky- und das Bananenpraliné, für die wir gerade noch Platz hatten.

Adrian Hopf-Sulc

Restaurant Spettacolo by Lenkerhof, Badstrasse 20, 3775 Lenk im Simmental, Telefon 033 736 36 36, www.lenkerhof.ch. Jeden Abend geöffnet.