

Langes Warten aufs Altersheim

Wer einen Altersheimplatz sucht, muss bis zu drei Jahre warten. Jetzt will der Stadtrat in Zürich-Nord ein neues Heim bauen.

Von Paula Lanfranconi

Hermine Keller (Name geändert) machte sich Sorgen. Der Haushalt wuchs ihr über den Kopf, sie war nicht mehr gut zu Fuss. Und in letzter Zeit zügelten immer mehr fremdsprachige Leute in ihren Block, mit denen sie sich nicht verständigen konnte. Zeit, sich fürs Altersheim anzumelden. In ein paar Monaten, hoffte die 85-Jährige, würde sie eintreten können. Doch dann folgte das böse Erwachen: Drei Jahre, sagte ihr die Beratungsstelle Wohnen im Alter, müsse sie warten, bis in ihrem Wunschheim ein Platz frei werde. Her-

mine Keller war das viel zu lang. Schwere Herzens nahm sie das Angebot an, innerhalb eines halben Jahres in eines der fünf Stadtzürcher Altersheime auf dem Land zu ziehen. Ihre Kinder reklamierten: 60 Jahre hatte ihre Mutter im Quartier gelebt, und jetzt musste sie wegzügel!

Hermine Keller ist kein Einzelfall: Die Wartelisten für Heimplätze haben Rekordlängen erreicht (siehe Kasten). «Eine total unbefriedigende Situation, weil die freie Wahl des Heimes damit unterlaufen wird», sagt Ueli Schwarzmann, Direktor des Amtes für Altersheime. Um die Situation zu entschärfen, hat die Stadt jetzt einen Bauentwicklungsplan erarbeitet:

■ In den nächsten zehn Jahren soll das Bettenangebot um 300 auf 2300 Betten erhöht werden. 200 davon will man durch Um- und Neubauten von Personalthäusern schaffen.

■ In Zürich-Nord, wo der Mangel am grössten ist, soll bis 2007 ein neues, 100-

plätziges Altersheim entstehen. Ein möglicher Standort ist das Steiner-Hunziker-Areal im Hagenholz. Dort wäre laut Ueli Schwarzmann «ein innovativer architektonischer Wurf» möglich. Zur Diskussion stehen auch ein städtisches Grundstück in Seebach, das zwar idyllisch, aber peripher gelegen ist, sowie ein Areal in der Nähe des Bucheggplatzes. Der definitive Standortentscheid dürfte im Februar fallen.

■ Bis 2012 sollen elf Altersheime saniert werden: Dorflinde, Grünau, Langgrüt, Mathysweg, Oberstrass, Unteraffoltern, Waldrieden, Wildbach, Wipkingen, Wollishofen und Sonnenhof Erlenbach. Neu sollen Einzelzimmer in allen Heimen mindestens 16 Quadratmeter gross und mit einer rollstuhlgängigen Nasszelle ausgestattet sein.

Bauliche Verbesserungen allein genügen aber nicht – es braucht auch flexiblere Konzepte. Ab 2003 können die Bewohnerinnen und Bewohner ihr Leistungspaket selber zusammenstellen: Wer selber kochen oder waschen möchte, zahlt tiefere Taxen. Fixe Essenszeiten sind passé. «Entscheidend ist», sagt Amtschef Schwarzmann, «dass wir unsere Dienstleistungen so auf die Bedürfnisse der Leute abstimmen, dass sie nicht umziehen müssen, wenn sie mehr Pflege brauchen.» Die frühere Abfolge Alterswohnung - Altersheim - Pflegeheim sei definitiv out. Letztes Jahr hätten nur rund 30 Betagte so viel Pflege benötigt, dass sie in ein Krankenhaus übertreten mussten. Das setzt mehr Professionalität in den Altersheimen voraus. Laut Schwarzmann verfügen heute praktisch alle Pflegedienstleistungen über das anspruchsvollere Diplommiveau II. Auch bei den Heimleitungen gab es in den letzten Jahren einen Qualitätsschub.

Zunehmend ein Thema wird die Betreu-

ung von verwirrten Betagten. Schwarzmann: «Wenn es irgendwie geht, können die Leute in ihrem vertrauten Altersheim bleiben.» Bei Weglaufgefährdeten nehme man in Kauf, dass etwas passieren könnte. «Wir schliessen dann mit den Angehörigen eine Vereinbarung ab. Passiert ist in den letzten Jahren aber nie etwas.» Er warnt allerdings davor, Demente und Nichtdemente einfach zu mischen. Die Grenze sei erreicht, wenn verwirrte Bewohner nachts in fremde Zimmer gehen. Für mobile Demente hat die Stadt zwei Spezialheime geschaffen: das Doldertal und den Rosengarten in Uster.

Zu wenig Wohnangebote

Wo möchte Amtschef Schwarzmann sein höheres Lebensalter verbringen? Die sprichwörtliche Alters-WG in Südfrankreich jedenfalls ist nicht sein Ding. «Als kontaktfreudiger Mensch möchte ich in ein Kollektiv eingebettet sein, wo ich mit vier, fünf Leuten Beziehungen pflegen, mich aber auch zurückziehen könnte.» Schwarzmann betont, man könne dies immer nur aus dem Moment heraus beantworten, weil man ja nicht wisse, wie man sich mit 80 fühlen werde. «Deshalb müssen wir eine ganze Palette von Wohnmöglichkeiten anbieten: Die einen brauchen Nähe, andere wünschen Distanz, wieder andere wollen bis zuletzt zu Hause leben.»

Hier bleibt noch viel zu tun: Es gibt keine subventionierte 24-Stunden-Spitex und viel zu wenige rollstuhlgängige Wohnungen. Noch nirgends realisiert sind auch Alterspensionen mit flexiblem, frei wählbarem Dienstleistungsangebot, und es existieren auch keine Angebote für die steigende Zahl von betagten Migrantinnen und Migranten.

TROTTOIR

Sommer B

Von Marc Zollinger

Mal Nebel, mal Hochnebel, dann wieder Regen, kein Schnee, immer grau. Wenn sich, wie gestern Morgen, die Sonne einmal für kurze Zeit schüchtern hervortut, ist das schon ein Lichtblick. Das Grau schlägt auf die Stimmung, wer möchte sich nicht beklagen? Über das Wetter, über die Krise, über den Krieg, über die SVP/FDP, über irgendetwas. Dabei stecken wir jetzt mitten in der zweitbesten Zeit des Jahres.

Zwischen Weihnachten und Neujahr ist die Stadt ausser Takt. Das macht sie so schön, wie sie sonst nur während der Sommerferien ist. Das Leben in den Strassen steht für eine kurze Weile still. Die Stadt hat einen Kater vom Advent, der Fasnacht des Detailhandels, wenn sich die Geschäfte verkleiden, sich Leuchtschmuck umhängen, die Kunden umschmeicheln und betrunken machen, weil sie nur das eine wollen. Das ist vorbei und schnell vergessen.

Eine besinnliche Adventsgeschichte? Zahlen und Hintergründiges zum Weihnachtsgeschäft? Weg damit, kein Interesse. Jetzt ist Unzeit. Das alte Jahr noch da, das neue fern und jeder zweite Tag ein Sonntag. Ideal, um eine Brücke zu schlagen; in die Berge, auf die Malediven. Dieses Jahr lohnt es sich speziell, auch für die, die zu Hause geblieben sind.

Wie schön. Bis zum 6. Januar bleibt die Stadt träge, als stecke sie unter einer Hitzeglocke. Die Menschen bleiben drinnen, gehen in die Berge oder sind schon da, liegen am Meer, wo das Klima menschenfreundlicher ist. Sie suchen das Licht, besuchen Einkaufszentren. Auf den Strassen hat es kaum Verkehr, wenig Stau, höchstens um die Einkaufszentren. Plätze frei, rund um die Uhr: in der blauen Zone, in Tram und Zug, im Morgencafé; Kinobillette ohne Reservation, die Seepromenade für sich allein. Und in der Lieblingsbeiz jederzeit ein Tisch frei – es sei denn, das Personal macht gerade die Brücke. Aber egal. Man mag es ihnen gönnen.

Es sei denn, es nähert sich erneut aus Westen ein Tief mit Regen, Wolken, Nebel und Hochnebel im Gepäck. Das ist kein Sommer. Es soll Frühling werden.

Stau auf den Wartelisten

Die Nachfrage nach städtischen Altersheimplätzen ist in letzter Zeit sprunghaft gestiegen. Während 1999 noch 470 Personen dringend auf einen Platz warteten, waren es im Jahr 2000 mit 825 Personen bereits doppelt so viele. Heute stehen rund 860 Namen auf den Wartelisten. Da die Zahl der über 80-Jährigen noch zunimmt, wird die Nachfrage hoch bleiben.

Der Stadtrat reagiert nun mit einem Bauentwicklungsplan. Er sieht vor, die Bettenzahl von 2000 auf 2300 Plätze zu

steigern. So soll bis 2007 in Zürich-Nord ein neues, 100-plätziges Altersheim gebaut werden. Auch in den 27 bestehenden Heimen will man den Komfort verbessern. Das kostet Geld. Der Bauentwicklungsplan sieht bis 2012 einen Investitionsbedarf von 257 Millionen Franken vor: 89 Millionen Franken für Neubauten zur Kapazitätserhaltung und zum Ausbau, 114 Millionen Franken für Komfortverbesserungen und 54 Millionen Franken für Instandsetzungen. (lan.)

Pizzakurier mit dem Motorrad verunfallt

Bei einem Verkehrsunfall ist am Samstagabend im Kreis 12 ein 23-jähriger Pizzakurier verletzt worden. Der junge Motorradlenker war um 20.50 Uhr bei der Verzweigung Wallisellenstrasse-Rietgrabenweg mit dem Auto eines 50-jährigen Lenkers kollidiert. Weil der Unfallhergang noch unklar ist, sucht die Stadtpolizei Zeugen (01 216 71 11). (sgr)

Bikerpiste auf dem Üetliberg geplant

Die zunehmende Nutzung der Waldwege auf dem Üetliberg durch Mountainbiker führt immer wieder zu Konflikten mit Fussgängern. Eine ämter- und gemeindeübergreifende Arbeitsgruppe, in der auch die verschiedenen Interessengruppen vertreten sind, prüft deshalb geeignete Massnahmen zu einer Entflechtung. Wie der Stadtrat in seiner Antwort auf eine SVP-Interpellation schreibt, werde zur Verhinderung von Unfällen auch die Errichtung eines Rundkurses mit vorgegebener Fahrtrichtung und getrennten Fahrspuren geprüft. Das Problem sei, eine Streckenführung zu finden, die allen Fahrertypen entgegenkomme: sowohl den Downhill-Bikern als auch jenen, welche den ganzen Üetliberg, beispielsweise den Gratweg, zum Trainieren benützen. Überall Verkehrschilder aufzustellen, würde einem Naherholungsgebiet «nicht gut anstehen». Andererseits wäre das Ausgrenzen eines bestimmten Waldareals für Downhillfahren mit dem Waldgesetz kaum vereinbar. Der Stadtrat bedauert, dass auch die zusätzliche Hotelverlängerung auf dem Kulm mit vermehrten Autozubringerdiensten zur Übernutzung dieses Stadtzürcher Naherholungsgebiets beitrage. (ee)

Die Nordsee-Welle rollt

Im Oktober vor zwei Jahren setzte der grösste europäische Fischgastronom erstmals einen Fuss aufs schweizerische Binnenterritorium. Das Angebot an Meeresfischen im Hauptbahnhof wurde von Beginn weg zum Erfolg. Vor kurzem eröffnete «Nordsee» am Rennweg seine vierte Filiale. Verantwortlich ist die Candrian Seafood AG, den Fisch liefert Bianchi. Wo 80 Jahre lang die Eisenwarenhandlung Byland Zürich mit Schrauben versorgte, sorgen heute 17 Mitarbeiter für das Wohl der Hungrigen. Wer will, trägt sein Tablett in den hellen oberen Stock mit etwa 40 Plätzen und einem sehenswerten alten Parkett. Für Eilige stehen die zwei Flügel des früheren Schaufensters auch im tiefsten Winter offen. 1896 mit dem Ziel gegründet, das Landesinnere mit Fisch zu versorgen, brachte es «Nordsee» in Deutschland und Österreich bis heute auf 400 Lokale. Demnächst kommen die Nummern fünf bis sieben in der Schweiz dazu. (ee)

Kämpferische Frau mit Wurzeln

Lilian Hasler hat vor dem Zentrum Klus aus einer Tanne eine ihrer leuchtend blauen Skulpturen geschaffen.

Von Daniel Suter

Zuerst war es nur eine kranke Rottanne, die aus Sicherheitsgründen gefällt werden musste. Daraus könnte doch die Bildhauerin Lilian Hasler etwas machen, dachte sich Rosemarie Stampfli, Koleiterin des Soziokultur-Zentrums Klus. So wurde der Stamm auf knapp drei Metern gekappt und stehen gelassen. Ein eher schwächlicher Stumpf, wenig Volumen, beinahe erdrückt vom schweren Gebäudekomplex, in dem sich das Altersheim Klus-Park und das Zentrum Klus der Soziokultur befinden.

Keine leichte Aufgabe für eine Künstlerin. Zudem ist sich Lilian Hasler anderes Holz und anderes Kaliber gewohnt, massive Eiche. Die 42-jährige Bildhauerin arbeitet mit schwerem Gerät nach der Methode «taille directe»: direkter Schnitt ins Holz, ohne Modellfigur oder Zeichnung. Mit einer grossen Motorsäge – «eine, wie die Förster sie haben» – gibt sie ihren Skulpturen grobe Umrisse, dann modelliert sie mit einer mittleren und einer feinen Kettensäge die Konturen heraus.

Frau mit Boxhandschuhen

Weil der Stamm zwischen dem Klus-Park und dem Altersheim der Ingenbohrer Schwestern steht, war es für Lilian Hasler klar, dass daraus eine Frau werden muss. In sieben Arbeitstagen ist eine zwei Meter achtzig hohe Figur entstanden, mit einer grossen Blume auf dem kleinen Kopf, einem frechen Busen – und Boxhandschuhen an den Händen. «In einer Broschüre der Stadt habe ich gelesen, Soziokultur solle die Konfliktkultur fördern», sagt Lilian Hasler. «Darum heisst die Skulptur «Zur Förderung der Konfliktkultur oder Ausweitung der Kampfzone». Diese Frau könnte den Kampf aufnehmen.» Muss sie wohl auch, denn weglassen kann sie nicht: Ihre Füsse sind fest verwachsen mit den Wurzeln der Tanne, die sie einst gewesen ist. Und zwischen den Füssen klafft noch das Fäulnisloch, das dem Baum das Leben gekostet hat.

Den rechten Arm hält die Frau angewinkelt, in der Schulter sind drei dunkle Punkte wie Narben einer Schutzimpfung. «Den Arm habe ich mit Leim und Holzspalten angesetzt. Das ist das Spannende mit Holz, das ist Freches möglich. Ich komme ursprünglich von der Steinbildhauerei her, dort kann man nur Material wegnehmen, nicht aber ansetzen.»



BILD TOM KAWARA

Zuerst die Kettensäge, dann der Pinsel: Lilian Haslers Werkzeuge.

Seit acht Jahren bemalt Lilian Hasler alle ihre Holzskulpturen – die meistens Menschen, mehrheitlich Frauen darstellen – mit dem gleichen leuchtenden Ultramarinblau. Auch die Konfliktkulturfigur bekommt diesen Anstrich. Warum? «Es hat mich genervt, dass die Leute bei meinen Plastiken immer die Holzstruktur bewunderten. Ich will aber nicht Natur wiedergeben. Deshalb decke ich das Holz mit dem künstlichen Blau zu, um die Aufmerksamkeit von der Form weg auf den Inhalt zu

lenken.» Das sei ihr aber nur halb gelungen, gesteht sie ein, denn seither sinnieren viele Betrachter, ob das tiefe Blau wohl eine tiefere Bedeutung haben könnte.

Mindestens fünf Grad warm muss die Luft sein, sonst trocknet die Farbe nicht. Widerspenstig schimmern an einigen Stellen die Jahrringe des Holzes durch. Im Frühling muss der Pinsel noch einmal drüber. Und wie lange wird ihre erste verwurzelte Plastik halten? «Eewig!», sagt Lilian Hasler. «Bis ich selbst im Altersheim bin.»

Forellen-Terrine mit Tomaten-Gin



Für 4 Personen

2 geräucherte Forellenfilets, 1 dl Crème fraîche, 3 dl Rahm, Zitronenpfeffer, Schnittlauch, 18 Blatt Gelatine. Zum Dekorieren: Himbeeren, Blaubeeren, Feigen, Pflaumen, Rüeblis usw. Tomatengelee: 1 cl Gin, 1 kleine Büchse Pelati (250 g), Zitronenpfeffer, Salz und 1 TL Zucker

Für das Tomatengelee alle Zutaten in den Mixer geben und zu einer dickflüssigen Masse verrühren. 6 Blatt Gelatine in Wasser auflösen und erhitzen. Wenn flüssig, Tomatenmasse dazugeben, mischen. Auf ein Drittel Höhe in die Terrinenform füllen. In den Tiefkühler stellen, bis die Konsistenz gummiartig ist. Forellen mit Crème fraîche, Rahm und Zitronenpfeffer im Mixer verrühren. Schnittlauch hacken und dazugeben. 12 Blatt Gelatine in Wasser auflösen und erhitzen. Wenn die Gelatine flüssig ist, die Forellenmasse dazugeben und gut mischen. Früchte und Gemüse in Ringe, Schnitze oder andere Formen schneiden. Terrinenform mit Tomaten-Gin aus dem Tiefkühler holen, mit der Forellenmasse auffüllen und verschiedene Fruchtstücke hineindrücken. Glatt streichen und wieder in den Tiefkühler stellen. Mindestens einen Tag zum Voraus vorbereiten. Eine Stunde vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen, damit sich die Terrine gut schneiden lässt.

aus der Schweizer Familie

Mehr Platz für Ihr Geschirr!

Unser Geschirrspüler für die Schweizer-Norm hat den grössten Spülraum!

Miele