



42

RÄTSELHAFTE DINOS

Es scheint fast, als wüsste man ziemlich genau, wie Dinosaurier aussahen und wie sie lebten. Dem ist aber nicht so: Es gibt noch viele Lücken in der Forschung, und neuere Untersuchungen bringen immer wieder Erstaunliches zu Tage.

39

VELOFRÜHLING

Nicht nur Elektrowelos boomen, auch die normalen «Stahlrösser» sind beliebt. Diesen Frühling gibt es darum die eine oder andere Neuheit, so etwa «Komfortmodelle» für Rennvelo-Einsteiger oder Schutzbleche zum Anstecken und viele andere Accessoires.

40

HONGKONG



Hongkong ist eine kapitalistische Mega-Metropole mit über 7 Millionen Einwohnern – und eng mit dem kommunistischen China verbunden. Eine Stadt, wie sie vielfältiger kaum sein könnte: Von traditionellen Suppenküchen über Luxus-Shops bis zu imposanten Wolkenkratzern gibt es alle möglichen Facetten zu bestaunen.

«Ich bin jedes Mal tief ergriffen»

MEDIZIN Mit viel Herzblut operiert er Kinder mit lebensbedrohlichen Verbrennungen und Föten im Mutterleib. Hätte er selber ein zweites Leben zugut, würde Martin Meuli aber Opernsänger werden.

INTERVIEW ANNETTE WIRTHLIN
annette.wirthlin@luzernerzeitung.ch

Martin Meuli, man sagt, Sie seien ein humorvoller Mensch ... Wie viele Chirurgen braucht es, um eine Glühbirne zu wechseln?

Meuli: (lacht schallend) Wahrscheinlich unendlich viele, denn so was können die nicht.

Nein, es braucht nur einen, dafür unendlich viele Glühbirnen.

Meuli: Ha, ha! Den hab ich jetzt noch nie gehört.

Darf man im Operationssaal auch Witze machen?

Meuli: Ja, das ist erlaubt und kommt durchaus auch mal vor. Sich über Patienten lustig zu machen, geht aber gar nicht.

Wenn dieses Interview erscheint, ist Ostern. Ostern heisst ja: Das Leben besiegt den Tod. Wie denken Sie als Arzt darüber?

Meuli: Obwohl der Tod ein unausweichliches biologisches Phänomen ist, hat die philosophische Sicht, dass Leben auch stärker sein kann als der Tod, eine irgendwie wahre, kräftigende und auch tröstende Bedeutung.

Und was bedeutet Ihnen Ostern persönlich?

Meuli: Ein paar besinnliche und entspannte Frühlingstage mit Familie und Freunden, meist im schon warmgrünen Tessin.

Sie kommen jetzt gerade aus dem Operationssaal. Was stand heute an?

Meuli: Es war eine sehr anspruchsvolle Operation eines Kindes, das an einer sehr seltenen Erkrankung mit extrem wulstigen Lippen leidet. Ich musste eine fast «bildhauerische», lippenverkleinernde plastische Rekonstruktion vornehmen.

In vielen der Operationen, die Sie durchführen, geht es auch ganz direkt um Leben und Tod. Ich stelle mir das extrem kräftezehrend vor ...

Meuli: Marathon-Operationen von sieben, acht Stunden Dauer gibt es in der Kinderchirurgie kaum je.

Ich meine die psychische Komponente. Ist das nicht belastend?

Meuli: Während einer OP ist alles auf die perfekte Durchführung fokussiert, das heisst: mit Intellekt und Händen das Beste geben. Da gibt es keinen Platz für grosse Emotionen, die muss man ausschalten können. Denn wenn man zittert und schweissige Hände kriegt, kann man nicht mehr gut operieren.

Versuchen Sie, Gefühle für Ihre kleinen Patienten zu vermeiden?

Meuli: Nein, im Gegenteil, ich habe fast immer eine starke emotionale Bindung zu ihnen. Weil ich einfach so bin. Ich habe mit den «Goofen» immer sofort einen guten Kontakt. Aber während der Operation bin ich nicht mehr der, der mit ihnen spielt und lacht und singt, sondern der, der pickelhart nach Goldstandard die bestmögliche Operation durchführt. Erst danach kommt dann wieder ein anderer Modus.

Wann hatten Sie das letzte Mal Tränen in den Augen?

Meuli: Ich glaube, letztes Jahr, als eine ehemalige Patientin von mir geheiratet hat. Ich hatte sie vor vielen Jahren x-mal operiert; sie wäre fast an ihren Verbrennungen gestorben. Bevor sie den Hoch-



«Ich habe mit den «Goofen» immer sofort einen guten Kontakt.»
Martin Meuli mit einem Spitalbettchen für kleine Patienten.

Bild Nadia Schärli

zeitstermin mit ihrem Bräutigam fixierte, fragte sie mich, ob mir das Datum auch passe, denn sie wollte mich unbedingt dabei haben. Bei der opulenten, aber sehr herzlichen Tessiner Zeremonie musste ich dann schon ein paar Tränen verdrücken.

Sie werden mit Geschenken und Briefen von dankbaren Eltern nur so überhäuft. Wie fühlt es sich an, so häufig Lebensretter sein zu können?

Meuli: Es ist tatsächlich ein grossartiges Gefühl, und ich sehe es als Privileg an. Es ist schön zu wissen, dass man für etwas Gescheites da ist. Es hinterlässt eine sehr grosse Befriedigung. Aber man muss aufpassen, dass man die Proportionen nicht verliert: Solche Operationen sind immer ein Teamwork, und ich bin nicht der einzige Mensch, der manchmal Leben retten und Behinderungen vermeiden oder minimieren kann.

Sie haben schon mehrere Föten mit offenem Rücken im Mutterleib operiert und dadurch verhindert, dass das Kind später einen Wasserkopf bekommt oder im Rollstuhl sitzt. Das

ist sicher noch viel anspruchsvoller als jede herkömmliche OP ...

Meuli: Ja. Es ist eine absolut einzigartige Situation, da ich ja zwei Patienten gleichzeitig vor mir habe: ein eigentlich gesundes, junges Mami mit riesigem Bauch und ein nur faustgrosses Bébé. Da berühren sich die Extreme. Man muss zuerst den Bauch der Frau aufschneiden und die Gebärmutter öffnen, bis man bei dem Fötus ist, diesen dann operieren und am Ende der OP das Ganze wieder rückwärts.

Gibt es einem ein ehrfürchtiges Gefühl, wenn man sozusagen in die Schöpfung mit eingreift?

Meuli: Es hat schon etwas fast Mystisches und ist ganz und gar ungewohnt. Ich bin jedes Mal wieder tief ergriffen.

Sie haben auch schon einmal siamesische Zwillinge voneinander getrennt. Ist das ein Höhepunkt in der Karriere eines jeden Chirurgen?

Meuli: Das kann man so nicht sagen. Es war nicht die schwierigste OP, die ich je gemacht habe. Die Operationen

Ein Pionier mit Herz

ZUR PERSON wia. Der Kinder- und Fötalchirurg **Martin Meuli** (59) ist ordentlicher Professor an der Universität Zürich und leitet die Kinderchirurgische Klinik am Zürcher Kinderspital. Seine ursprüngliche Spezialität sind Operationen von Kindern mit schweren Verbrennungen. 2007 machte er Schlagzeilen mit der ersten Trennung von siamesischen Zwillingen in der Schweiz seit 24 Jahren. 2010 operierte er als einer der ersten Ärzte weltweit einen Fötus im Mutterleib. Einen grossen Teil seiner Forschungstätigkeit widmet er der fötalen Chirurgie bei der Fehlbildung offener Rücken (Spina bifida). Der gebürtige Churer lebt mit seiner Frau, einer plastischen Chirurgin, in Erlenbach bei Zürich.

Gelbes Gold oder gelbes Gift?

AROMAT Soll man, soll man nicht?

Die Streitfrage um das gelbe Döschen ist ein helvetischer Dauerbrenner. Bekenntnisse einer ehemals Süchtigen und andere Geschichten um den gelben Geschmacksverstärker.

NINA KOBELT
piazza@luzernerzeitung.ch

Ich schwöre, ich war hochgradig süchtig. Aromat bestimmte mein Leben. Meine Essgewohnheiten. Meine Reisevorbereitungen. Ohne konnte ich nicht, und ein Sternrestaurant war eine Qual. Einmal, in einem Lokal, auf dessen Karte die Speisen eines 17-Punkte-Kochs standen, nahm ich ein Minidöschen hervor und streute ein wenig Pulver in die Suppe (die hatte einen komplizierten Namen und enthielt Trüffeln oder so). Unser Kellner starrte mich an. Und wandte sich dann ab. Ich habe nie wieder ein so vorwurfsvolles Gesicht gesehen. Ich schämte mich sehr. Und beschloss, einen Entzug zu machen.

Die Sache mit dem Glutamat

Was ist Aromat? Das beliebteste Schweizer Würzmittel für Eier (gefolgt von Salz und Mayonnaise). Nicht nur an Ostern natürlich. Aromat ist aber noch viel mehr. Verteufelte Streuwürze, weil zu reich an Glutamat. Das ist ein Zusatzstoff, deklariert als Geschmacksverstärker mit den E-Nummern 620 bis 625. Soll Übergewicht und Hirnschäden zur Folge haben. Und die Insulinausschüttung fördern sowie einen Anstieg des Stresshormons Kortison hervorrufen.

Aber gell. Alle Dinge sind Gift, und nichts ist ohne Gift; allein die Dosis macht und so weiter, Paracelsus entschuldigt wie immer alles. Auch die weiteren Inhaltsstoffe unseres Aromats

klingen nicht gerade Vertrauen erweckend: jodiertes Speisesalz, Milchsücker, Weizenstärke, Hefeextrakt, pflanzliche Öle, Zwiebeln, Trennmittel (Calciumsilicat), Knoblauch, Steinpilze, Gewürze (mit Sellerie). Gewürze! Wie lustig. Ich war also süchtig nach dem Zeug. Das hat eben mit dem Glutamat zu tun, auch Laborratten frassen im Rahmen von Studien schneller und gieriger, wenn man ihrem Futter Glutamat unterjubelte. Es soll den Körper auf Eiweiss einstimmen, und deshalb will man mehr, sobald man es einmal gekostet hat.

Schuld war die Studenten-WG

Meine Sucht begann schleichend, und ich hatte klare Anfixerinnen: in der Studenten-WG, Mitte der 90er-Jahre. Als ich dort einzog, gab es zum Znüni, zum Zvieri und oft auch zum Znacht Aromat-Brötchen. Das hiess: ein Stück Halbweissbrot mit Butter, die wiederum von einer Aromat-Schicht bedeckt wurde. Aus Kostengründen, wie es anfangs hiess, gab man auch auf die Spaghetti Aromat – und sonst nichts – und auf die Gurken und Tomaten auch. Bald war ich aber die, die überall Aromat darüberstreute.

Meine Mitbewohnerinnen jedoch hatten sich im Griff. Ich weiss noch ganz genau, wie ich in der verrauhten Küche sass – ich war mittlerweile zu reinem Stoff übergegangen, Aromat ohne Ei und ohne Gurke und überhaupt ohne alles

– und sagte: Nennen wir es doch gelbes Gold.

«Nicht ohne mein Aromat!»

Jeder hat eine Geschichte, in der es um Aromat geht. Wenn Sie das nicht

glauben, starten Sie eine Umfrage im Bekanntenkreis. Sie werden staunen. «Kein 3-Minuten-Ei ohne Aromat» hört man oft. «Nehme ich auf alle Reisen mit» auch. Wer länger im Ausland weilt, lässt sich dosenweise von der gelben Streuwürze schicken, und viele packen sie ein, wenn sie Freunde im Ausland besuchen. Denn dort, im Ausland, gibt es Aromat nicht. Vielen Frauen (ja, es sind immer Frauen) wäre es recht, wenn die mittlerweile 61-jährige Schweizer Erfindung auch hier langsam aussterben würde. Sie stiftet Unfrieden: Ein Kollege soll beim Zusammenzug mit seiner Freundin, einer erklärten Aromat-Gegnerin, gerufen haben: «Nicht ohne mein Aromat!», ein anderer hat mit Hilfe vieler Diskussionen und endloser Gespräche Aromat (und Maggi) in den gemeinsamen Haushalt retten können.

Keine Alternativen

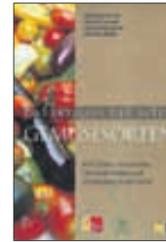
Ich verstehe sie schon, die Frauen meiner Kollegen. Denn Aromat nennt sich zwar Streuwürze, ist aber tatsächlich ein happiger Geschmacksverstärker. Nichts schmeckt mehr so wie vorher, wurde erst einmal gestreut. Alternativen? Gibt es keine. Ich habe es versucht. Nach jenem Abend im Restaurant. Zitronen-Thymian-Chili-Salz, Himalaja-Salz, ich reiste nach Wales für Halen Môn, Fleur de Sel natürlich, normales Kochsalz.

Es waren alles gute Salze, sie schmeckten mir. Aber sie waren und sind nicht Aromat. Ich schaffte schliesslich den Entzug, weil ich mehrere Wochen in Asien verbrachte. Danach warf ich alle angefangenen Aromat-Dosen weg. Fast alle: Ein paar Mini-Ausgaben sind gut versteckt, nicht mal ich weiss mehr so richtig, wo. Als Notvorrat. Man weiss ja nie. Das hab ich früher mit den Zigaretten auch so gemacht.



Altes Gemüse

BUCH red. Kennen Sie Saffier-Kartoffeln, die Tomate Rheinlands Ruhm, den Maikönig, deutsche Riesentrauben oder die Znamer Gurke?



Diese und viele andere Gemüsesorten waren einst bei uns in Mitteleuropa verbreitet, sind heute aber in Vergessenheit geraten. Viele von ihnen lohnt es, für den Garten und die Küche wiederzuentdecken.

Jetzt gibts dazu ein umfassendes Standardwerk: «Das Lexikon der alten Gemüsesorten – Geschichte, Merkmale, Anbau und Verwendung in der Küche», herausgegeben von Pro Specie Rara und der österreichischen Partnerorganisation Arche Noah. Das Buch ist eine Fundgrube alter und seltener Gemüsesorten für Garten und Küche mit vielen Bildern und ausführlichen Beschreibungen jeder einzelnen Sorte.

Mehr als 800 Gemüsesorten und 60 Arten werden vorgestellt, von A wie Aargauer Müsli (Kartoffel, die aber eigentlich Ratte heisst) über Erdbeerspinat, Spargelbohne bis zu Z wie Zürcher Original (Tomate). Die vorgestellten Sorten eignen sich für jeden Hausgarten, für den Anbau auf dem Balkon und in Töpfen.

Kulturhistorische Hintergrundgeschichten erzählen, woher die jeweiligen Sorten kommen. Dazwischen werden Personen vorgestellt, die heute mit diesen Raritäten arbeiten. Sortentipps für den Anbau in Höhenlagen, für Selbstversorger, für Gourmets usw. helfen, die eigene Wahl zu treffen. Mehr altes Gemüse war nie!

HINWEIS

Marianna Serena, Michael Suanjak, Franca Pedrazzetti, Beat Brechbühl: «Das Lexikon der alten Gemüsesorten». Herausgeber: Pro Specie Rara und Arche Noah in Zusammenarbeit mit Hortus, AT Verlag, 672 Seiten, 78 Franken.

Fortsetzung von Seite 35

«Ich bin jedes Mal tief ergriffen»

im Mutterleib sind viel anspruchsvoller – nur schon vom infrastrukturellen Aufwand her. Aber in den Augen der Bevölkerung ist es halt tatsächlich etwas Sensationelles. Und wenn es gut herauskommt, ist es auch besonders erfreulich.

Sie sind ausserdem auf Operationen von Kindern mit schlimmen Verbrennungen spezialisiert. Es heisst, Sie werden demnächst auch mit handtellergrossen Hautstücken arbeiten, die im Labor gezüchtet wurden.

Meuli: Seit 13 Jahren wird hier am Kinderspital in unserem Labor intensiv geforscht, um solche Haut im Labor zu züchten. Denn bei grossen Verbrennungen hat der kleine Patient oft nicht genügend gesunde Haut, die man auf die verbrannten Stellen transplantieren könnte. Jetzt ist es gelungen, ein winziges Hautstückchen hinter dem Ohr zu entnehmen und daraus beachtlich grosse Stücke – eigene – Haut herzustellen. Gerade in diesen Tagen haben wir die letzte Bewilligung vom Schweizerischen Heilmittelinstitut Swissmedic erhalten.

Die Bewilligung wozu?

Meuli: Um die gezüchtete Haut nach vielen Laborversuchen nun auch auf Menschen zu übertragen. Mit dieser Qualität von Haut wird das hier bei uns am Kinderspital Zürich weltweit zum ersten Mal gemacht. Wenn es funktioniert, ist es für die Kinder fabelhaft und für uns ein sehr grosser Erfolg.

So ein Hautstück ist extrem fragil und Kinderkörper sehr klein. Da brauchen Sie sicher eine unheimlich ruhige Hand.

Meuli: Mein «Slogan» lautet: «Wir operieren vor allem mit den Augen.» Das heisst, wir fassen die Gewebe nur minimal an, also mit ganz feinen Instrumenten. Und wenn Sie jetzt auf meine breiten Hände schauen, sage ich Ihnen: Erst wenn einer 2 Meter gross ist und entsprechende Riesenranken hat, wirds vielleicht

etwas problematisch. Es braucht also absolut keine Spinnenfinger, um eine Operation gut durchzuführen.

Aber Fingerspitzengefühl oder ein gewisses handwerkliches Geschick doch schon! Man sagt, Sie hätten Ihren über 12 Meter langen Konferenz-Bürotisch selber entworfen.

Meuli: Das stimmt. Ich habe eine gewisse kreative Energie und mache gerne Dinge mit den Händen. Ich bin sehr interessiert an Design, Architektur und Bildhauerei – das Dreidimensionale fasziniert mich. Schauen Sie sich hier einmal um: Bei anderen Ärzten würden an den Wänden Diplome hängen, bei mir sind es Skulpturen.

Was bedeutet denn zum Beispiel diese Holzkonstruktion, die hinter Ihnen an der Wand hängt?

Meuli: Das ist eine Skulptur, die ich aus einer sogenannten Forcola habe machen

«Schön zu wissen, dass man für etwas Gescheites da ist.»

lassen, die ich aus Venedig habe. Mit Hilfe dieses Teils – und natürlich des Ruders – werden die historischen Gondole durch die Kanäle gesteuert. Ich wollte es in meinem Büro haben, da ich schliesslich der verantwortliche Kapitän des Schiffs «Chirurgie» bin. Es ist für mich Inspiration und zugleich Verpflichtung, das Ruder stets am richtigen Ort anzusetzen.

Sie spielen auch sehr gut Klavier und wären um ein Haar Opernsänger geworden. Bereuen Sie es manchmal, wenn Sie in der Oper sitzen, dass Sie nicht derjenige sind, der auf der Bühne steht?

Meuli: Ja. (lacht) Als ich mit 32 Jahren am Internationalen Opernstudio in Zürich vorsingen durfte, hätte ich dort eine Stelle als Ensemblemitglied haben können, aber ich habe abgelehnt, weil ich gleichzeitig hier auf der Chirurgie eine Oberarztstelle angeboten bekam. Das

war eine ekelhafte Entscheidung, die ich fällen musste zwischen zwei Dingen, die ich genau gleich liebte. Das eine war etwas mehr für Herz und Bauch, das andere für Kopf und Hand. Ich traf dann die bürgerliche – oder vielleicht etwas fühlbürgerische – Entscheidung für die Medizin. Im nächsten Leben möchte ich die Entscheidung wieder fällen müssen – und dann alles auf die Musik setzen.

Neben den vielen Stunden in der Klinik und dann zu Hause am Klavier: Wozu hat es da in Ihrem Leben sonst noch Platz?

Meuli: Viel Freizeit habe ich wirklich nicht. Eine gewisse Zeit für kulturelle Veranstaltungen oder die Natur erkunden mit meiner Frau, das muss aber sein. Also etwas spazieren oder irgendwo sitzen und die Aussicht geniessen. Eigentlich ziemlich harmlose, zurückgezogene, unaufgeregte Sachen. Was leider immer wieder zu kurz kommt, sind die sozialen Kontakte zu Freunden und Familie. In den Ferien gehen wir dafür meist weit weg und an ganz besondere Orte.

Oh, da müssen Sie uns kurz ein paar Beispiele nennen.

Meuli: Zu den Eisbären in Kanada, den Walen in Hawaii, den «Big Five» in Afrika, in die Wüste von Oman, auf die Malediven für Robinson-Crusoe-Feeling usw., usw.

Behalten Sie jeweils den Kontakt zu den Kindern, denen Sie das Leben gerettet haben?

Meuli: Bei manchen Patienten ist aus irgendwelchen Gründen eine sehr enge Beziehung entstanden, die kommen dann auch immer wieder mal spontan hierher zu Besuch, bringen irgendwas Gutes mit, und wir nehmen gemeinsam ein «Käffeli». Dafür nehme ich mir immer Zeit. Zeit, die ich eigentlich nicht habe.

Sieht man Sie mit Ihren kleinen Patienten, denkt man: Schade eigentlich, dass jemand wie Sie keine eigenen Kinder hat! War das Schicksal oder ein bewusster Entscheid?

Meuli: Meine Frau und ich dachten ursprünglich schon, dass wir irgendwann

Kinder haben würden. Aber unsere akademischen Karrieren haben dann einfach einen anderen Weg vorgegeben: Wir wurden beide Chirurgen, danach gingen wir beide in die Forschung und wurden Privatdozenten und dann Professoren. Und auch meine Frau wurde Chefärztin, noch vor mir. Diese Karrieren haben wir selbst so gewählt – und etwas Glück war auch noch dabei. Das ist auch eine Gnade und ein Privileg. Dem mussten und wollten wir den gebührenden Raum geben, was aber bedingte, dass wir keine Kinder hatten, denn wir hätten uns ihnen gar nicht richtig widmen können.

Woher kommt eigentlich Ihre unerschütterliche Fröhlichkeit?

Meuli: Schwer zu sagen. Vielleicht ein Geschenk des Himmels? Oder liegt es in den Genen? Ich kann schon auch traurig sein oder nachdenklich, aber schlechte Laune in dem Sinne, dass man einfach mit dem falschen Bein aufgestanden ist, kenne ich Gott sei Dank nicht. Ich habe tatsächlich die Gnade, bei Dingen, wo sich andere grauenhaft aufregen, den Fünfer und andere krumme Zahlen mal gerade sein lassen zu können. Ich bin schwer aus dem Gleichgewicht der Zufriedenheit zu bringen.

Gibt es eigentlich auch Menschen, mit denen Sie es überhaupt nicht können?

Meuli: Es gibt schon Leute, die ich als nicht integer, schleimig oder sonst wie problematisch anschau, aber denen gehe ich aktiv aus dem Weg.

Wer oder was könnte Ihnen das Lachen vergehen lassen?

Meuli: Es gibt natürlich schon Dramen im Leben, die auch mich in den tiefsten Grundfesten des Seins erschüttern würden. Wenn beispielsweise meiner Frau etwas Schlimmes passieren würde, wäre das eine absolute Katastrophe. Oder wenn ich ein Kind überfahren würde, das nachher stirbt – Dinge dieser Dimension. Aber die üblichen Dinge, dass man genervt wird oder dass man mal eine stumpfsinnige Arbeit erledigen muss, das stecke ich irgendwie weg und sage: «Was solls, ich muss es ja ohnehin machen.» Und dann mache ich es – sogar mit einem Smile.



«Schlechte Laune kenne ich Gott sei Dank nicht.»

Bild Nadia Schärli