

Nachhaltigkeit: moderne Bezeichnung, altes Prinzip

Gegen die «Wegwerfmentalität» kämpften schon unsere Spital-Vorfahren.

*Peter Schär**

«Ich blicke auf eine schöne Zeit am Spital Langnau zurück. Heute bin ich froh, in den Ruhestand zu treten. Die Wegwerfmentalität der letzten Jahre hat mir zunehmend Mühe bereitet.» So äusserte sich Max Graf 1984 in der «Berner Zeitung». Nach 40 Jahren als Anästhesiepfleger, Begleitfahrer im Rettungsdienst und weitherum anerkannter Spezialist für das Anlegen von Gipsverbänden widmete ihm die Zeitung ein Abschiedsportrait.

Max Graf schilderte darin, wie er gelernt habe, sorgfältig und sparsam mit Material und Mobiliar umzugehen. Einwegspritzen waren zu seiner Zeit unbekannt. Alles wurde nach Gebrauch sterilisiert und wiederverwendet. Defekte Gebrauchsgegenstände wurden entweder durch den technischen Dienst oder durch die vielseitigen Anästhesiepfleger Max Graf und Hans Kipfer wenn immer möglich repariert. Mobiliar, das von der Konstruktion her den Ansprüchen nicht mehr genügte, wurde nicht entsorgt, sondern umgebaut, angepasst und für andere Zwecke verwendet.

Mehrweg-Handschuhe

In den späteren 50er-Jahren durfte ich meine ersten Einsätze als «freier Mitarbeiter» am Spital Langnau leisten. Wenn der Vater am Mittwochnach-

mittag Sprechstunde hatte und meine Mutter ihm in der Praxis zur Hand ging, haben mich meine Eltern oft ins Spital mitgenommen und der leitenden Operationsschwester übergeben. Sie setzte mich dann zum Einpudern der Operationshandschuhe ein. Die Handschuhe wurden nach Gebrauch eingesammelt, ausgekocht und anschliessend mit einem speziellen Puder bestreut. So standen sie für die weitere Verwendung wieder zur Verfügung.

Kein Food Waste im Spital

Auch in Hausdienst und Küche war Sparsamkeit oberstes Gebot. So wur-

den Essensportionen für Patienten, die von den Abteilungen unberührt in die Küche zurückkamen, entweder gekühlt und im Sinne einer effizienten Restenverwertung in andere Mahlzeiten eingebaut. Oder die Mägde sowie der Hausbursche (so lauteten die offiziellen Berufsbezeichnungen) kamen in den Genuss eines Gratismittagessens. Spitäler waren früher Selbstversorger und betrieben grosse Gärten zum Anpflanzen von Gemüse und Kartoffeln. Die Ernte wurde zu einem grossen Teil in Einmachgläser abgefüllt, um auch im Winter über Lebensmittel aus eigener Produktion zu verfügen. Zum



Hühner, Schweine und Gemüseärten: Früher waren die Spitäler Selbstversorger.



Bild: zvg

Autor Peter Schär (rechts) und seine Schwester 1960 beim Glückspäckli-Basareinsatz für das Spital Langnau. Der mittlerweile hundertjährige Kinderwagen ist immer noch im Familienbesitz und für «allergattig» Zwecke im Einsatz.

Spital gehörten auch ein Hühner- und Schweinestall zur Versorgung mit Eiern, Suppenhühnern und Poulets sowie Schweinefleisch. Gefüttert wurden die Schweine mit Speise- und Lebensmittelresten, die nicht mehr für Personen verwendet werden konnten.

Putzlappen aus Bettwäsche

Die hauseigene Wäscherei verfügte über eine eigene Einrichtung zur Reinigung des Federzeugs in den Bettdecken und Kopfkissen. Leintücher und Frottéwäsche wurden bei Beschädigung geflickt und weiterverwendet. Aus dem Verkehr gezogen wurden sie erst, wenn sie wirklich so dünn waren, dass eine Abgabe an Patienten nicht mehr verantwortet werden konnte. Die Hausbeamtinnen haben jeweils solche Stücke mit strengem Blick gemustert und entschieden, dass der Grossteil davon als Putzlappen weiter in Gebrauch zu verbleiben habe.

Immer strenger werdende Hygiene- und Sicherheitsvorschriften, aber auch

der Zwang zu Kosteneinsparungen haben dem nachhaltigen Umgang mit Waren und Gegenständen ein Ende gesetzt und der von Max Graf kritisierten «Wegwerfmentalität» zum Durchbruch verholfen.

Im Patientenbereich hat überall Einwegmaterial Einzug gehalten. Auch Essensreste dürfen nicht mehr an

Schweine verfüttert werden, wenn sie nicht vorher in Spezialeinrichtungen vorschriftsgemäss aufgekocht und gelagert wurden.

**Archiv-Autor Peter Schär (72) arbeitete von 1982 bis 2013 in leitender Funktion für das heutige Spital Emmental.*

Nachhaltiges am Spitalbasar

Oberschwester Diakonisse Berta Lehmann war 1960 OK-Vorsitzende für den Spitalbasar. Sie achtete sehr darauf, dass alles, was an den Ständen angeboten wurde, nützlich und von bleibendem Wert war. Gestricktes, Genähtes, Holzspielwaren, gesunde Lebensmittel, auch eingemachtes Gemüse oder eingemachte Früchte aus der Spitalküche entsprachen ihren strengen Vorgaben. Es wurden auch sehr viele Klein- und Kleinstwaren ge-

spendet, die an den Ständen kaum Abnehmer gefunden hätten. Schwester Berta entschied, diese als Glückspäckli für einen Franken anzubieten.

So kam ich, zusammen mit meiner Schwester, zu einem weiteren Einsatz als «freier Mitarbeiter» des Spitals. An zwei Tagen haben die Glückspäckli grossen Absatz gefunden und der Vorrat ging noch vor Ende des Basars zur Neige.

(ps)