

Menschen in Bewegung bringen – **Anthroposophische Medizin im städtischen Krankenhaus**

OA Dr. Thomas Meisermann

Mit dem Aufbau einer Remobilisationsstation und Akutgeriatrie am Internen Zentrum im Otto Wagner Spital in Wien (Baumgartner Höhe) eröffnete sich die Möglichkeit, anthroposophisch erweiterte Medizin in dieser Abteilung zu verwirklichen.

Die Aufgabe dieser Abteilung ist, im Erkrankungsfall direkt oder unmittelbar im Anschluss an Akutbehandlungen wie Operationen, Erkrankte zur Weiterbehandlung aufzunehmen und von Anfang an die Befähigung zur weiteren selbständigen Lebensführung der Patienten zu fördern. Das Ziel ist, nach längeren Spitalsaufenthalten und bei älteren, oft (geh)behinderten Menschen, die Entwicklung einer Pflegeabhängigkeit zu verhindern und es zu ermöglichen, dass diese Menschen gesundet wieder ins eigene Lebensfeld zurückkehren zu können.

Krankenhausabteilungen sind in der Regel spezialisiert auf ein Teilgebiet der Medizin wie Kardiologie oder Nephrologie. Wir behandeln ein breites Feld von Erkrankungen aus den Gebieten der Inneren Medizin, der Chirurgie, der Orthopädie oder Neurologie.

Unsere Abteilung ist »spezialisiert« auf den einzelnen Patienten und stellt ganz den einzelnen Menschen und seine Förderung zur Gesundheit ins Zentrum.

Diese Zielsetzung der Gesundheitsförderung und Selbständigkeitserhaltung durch umfassende Behandlung und Rehabilitation sehen wir als einen Weg der Salutogenese, es stehen uns dafür 3–4 Wochen Aufenthalt pro Patient zur Verfügung.

In dieser Aufgabenstellung ist die anthroposophische Medizin durch ihre zentralen Motive- Förderung der Selbstheilungskräfte, Förderung von Entwicklungsprozessen und des selbständigen freien Menschen – eine wichtige Erweiterung der Behandlungsmöglichkeiten.

Die Station im Pavillon 13, inmitten einer Parklandschaft gelegen, verfügt über 24 Betten in 2- und 4- Bettzimmern mit jeweils



Teambesprechungen sind Grundlage unserer therapeutischen Gemeinschaft.



eigenem Bad. Die Abteilung ist komplett neugestaltet in freundlichen Farben mit zwei hellen Aufenthaltsräumen. Das ärztliche Team besteht aus zwei Internisten und einer Stationsärztin, jeder mit anthroposophischem Hintergrund und besonderen Interesse an unserer Aufgabenstellung. Medizinisch werden neben der allopathischen Medikation auch vollinhaltlich anthroposophische Heilmittel angewendet, auch als Injektionen und Infusionen. Wir wollen damit die Selbstheilungsfähigkeit der Patienten anregen und können dadurch die Rehabilitation und Gesundung fördern.

Das Pflorgeteam wurde mit Grundlagen der ganzheitlichen Pflege vertraut gemacht, so sind erweiterte Anwendungen wie Ein-

reibungen und Wickel Teil der täglichen Pflegearbeit geworden und werden von den Patienten besonders geschätzt. Einige Schwestern und Pfleger haben mit einer vertieften Ausbildung in anthroposophischer Pflege begonnen. Drei Physiotherapeuten geben täglich Einzel- und Gruppenübungen zur Bewegungsförderung unserer Patienten, eine Ergotherapeutin schult die Patienten in Alltagsfertigkeiten und leitet auch Gartenarbeit mit Patienten an. Ergänzt wird unser Team durch eine Psychologin und einen Sozialarbeiter.

Seit einem Jahr arbeitet eine Heileurythmistin an unserer Station, wodurch bis ins lebendig-Funktionelle der Genesungsprozess der Patienten unterstützt wird.

Dank einer Drittmittelfinanzierung ist auch eine anthroposophische Maltherapeutin in unserem Team, um die Patienten an der Abteilung mit kunsttherapeutischen Impulsen zu begleiten.

In unserer wöchentlichen Teamsitzung besprechen wir die Behandlungsverläufe aller unserer Patienten und versuchen so, die therapeutischen Angebote gezielt einzusetzen. Darüber hinaus werden einzelne Patienten aus der Perspektive ihrer Lebensläufe und der Wesensgliederdiagnostik gemeinsam besprochen.

Unsere Abteilung ist Teil eines städtischen Krankenhauses (Trägerschaft die Stadt Wien), die Aufenthaltskosten werden von den Krankenkassen (wie bei einem normalen Spitalsaufenthalt) übernommen.

Die hohe Zufriedenheit unserer Patienten und ihre oft erstaunlichen Entwicklungsschritte geben uns den Mut, diese Arbeit in die Zukunft zu führen.

Autor: OA Dr. Thomas Meisermann
Leiter der Akutgeriatrie/Remobilisationsstation 13/4,
Internes Zentrum, Otto Wagner Spital, Baumgartner Höhe 1,
1140 Wien, Tel. 91060 21340, Fax 91060 21349
E-Mail thomas.meisermann@wienkav.at



OA DR. THOMAS MEISERMANN

Geboren in Wien, Matura, Medizinstudium in Graz und Wien, Promotion zum Dr. med.univ., Ausbildung zum Arzt für Allgemeinmedizin, Weiterbildung in anthroposophischer Medizin am Lukasseminar und bei der GAÄÖ, Assistent bei Prof. Dr. Fintelmann in Hamburg, Ausbildung zum Facharzt für Innere Medizin mit Schwerpunkt Gastroenterologie und Hepatologie. Aufbau eines anthroposophischen Therapiezentrums (Therapeutikum Merkur) und Ordination dort als Internist und anthroposophischer Arzt in der Tilgnerstrasse 3 in 1040 Wien.

Vorstandsmitglied der Gesellschaft für anthroposophische Medizin in Österreich (GAMÖ), Aufbau und Leitung der Remobilisationsstation mit anthroposophischer Medizin am Otto Wagnerspital.

Demeter-Brot – Lebenskraft Tag für Tag

Wie in der Landwirtschaft wird auch in der modernen Bäckerei nur nach rationellen Gesichtspunkten vorgegangen: Maschinentauglichkeit und damit Billigkeit, lange Haltbarkeit, leichte Verzehbarkeit und ein optisch vielversprechendes Produkt sind das oberste Gebot.

Autor: Franz Kaschik

Die Maxime unserer Demeter-Bäckerei lautet: Wir wollen Lebensmittel erzeugen die dem Menschen in seiner Gesamtheit, als körperliches, seelisches und geistiges Wesen förderlich sind. Um dieser Aufgabe gerecht zu werden, versuchen wir die uns von den biologisch-dynamisch wirtschaftenden Bauern zur Verfügung gestellten Rohstoffe nicht zu denaturieren, sondern mit Rücksicht auf ihre Eigenschaften weiterzuentwickeln und zu einem neuen Lebensmittel zu veredeln.

Brot ist das einzige Lebensmittel, das der Mensch für den Menschen täglich neu erschafft! Wir Bäcker erwecken das ruhende Getreidekorn mit den vier großen »W« (Wasser, Wärme, Weile und Wissen) als Teig zu neuem Leben, erziehen

ihn zum Brot und lassen ihn im Backofen zum Verzehr abreifen.

Im ganzen Getreidekorn ist alles, was ein Bäcker zur Teigbildung und Brotwerdung braucht, enthalten. Daher steht bei uns der Mensch statt der Maschine im Mittelpunkt. Der Mensch, der mit seinen Sinnen den Teig beobachtet, mit seinen Händen bearbeitet und mit seiner Autorität erzieht, begleitet und schlussendlich beherrscht. Kreativität ersetzt das Fertigmehl, Erfahrung ersetzt die Backhilfsmittel und Liebe zum Beruf mildert den Stress.

In der modernen, industriellen Bäckerei gelten meine 4 »W« nicht. Es wird häufig statt Wasser Eis, statt Wärme Kälte, statt Weile Minutentakt und statt Wissen Fertigmehl verwendet. Anstelle von Sauerteig werden groß-

teils künstliche Säuerungsmittel und konventionelle Hefe verwendet. Da der Sauerteig aber nicht nur für die Versäuerung und Teiglockerung zuständig ist,

sondern auch für Aroma, Schimmelschutz, Aufschließung des Mehles und der Mineralstoffe, müssen bei der direkten Teigführung mit Hefe noch allerlei chemische Hilfsmittel wie Schimmelschutzmittel, Aromastoffe, Fermente, Vitamine usw. dem Teig zugesetzt werden. Natürlich ist diese Teigherstellung billig, der Teig wird maschinentauglich und berechenbar – aber ist das Brotqualität?

*Das Brot ernährt uns nicht
Was uns im Brote speist
Ist Gottes ew'ges Wort
Ist Leben und ist Geist.*



In der konventionellen Bäckerei werden Fertigmehle verwendet.

Gerade aber im Fertigmehl sind viele chemische Zusätze versteckt: Stabilisatoren, Emulgatoren, Antioxidantien, Weichmacher, Aromen, Färbemittel, Konservierungsmittel, bis hin zum extrudierten Getreidekorn. Die Extrusion ist meiner Meinung nach das Verwerflichste, was einem Lebensmittel passieren kann. Mit Höchstdruck wird das Korn in seine Bestandteile zerfetzt um eine bessere Löslichkeit und ein größeres Brotvolumen zu erreichen.

Damit Sie eine Vorstellung davon bekommen, wie in unserer Demeter-Bäckerei gearbeitet wird, möchte ich ihnen einen Arbeitstag vorstellen: Am Vormittag wird das Getreide, das wir ausschließlich von österreichischen Demeter-Bauern beziehen, auf unserer Steinmühle geschrotet. Am Abend wird die erste Sauerteigstufe angesetzt. Am nächsten Vormittag folgt darauf die zweite und am Abend die dritte Stufe und zeitgleich wiederum die erste Stufe für den folgenden Tag. Am Abend weiß ich, was für den nächsten Tag bestellt ist und erweitere

die sortenspezifischen Sauerteige auf die bestellte Brotmenge, wäge die Zutaten ein, heize bei Bedarf die Backstube ein und richte alles griffbereit für die nächtliche Produktion.

Wir erzeugen täglich ca. 20 verschiedene Brotsorten mit unterschiedlichen Sauer- und Vorteigen und da ist allein die allabendliche Vorbereitung sehr aufwendig und zeitintensiv. Nach Mitternacht beginnt die Teigbereitung. Mit den reifen Vorteigen, Wasser, Mehl, Salz, Gewürzen und anderen Zutaten werden die Teige nacheinander gemischt und in Trögen zur Teigruhe gelagert. Danach wird der Teig geteilt, gewogen, geknetet, geformt und nach einer abermaligen Teigruhe im Backofen gebacken. Nach dem Ausbacken wird um jedes Brot eine Brotschleife gewickelt und dann kommt es in den Expedient.

Die Auslieferung beginnt um 6 Uhr morgens. Zu unseren Kunden zählen viele Naturkostläden, Reformläden und Bio-Supermärkte im Raum Wien.



FRANZ KASCHIK

ist Bäcker- und Konditormeister und der erste Demeter-Bäcker Österreichs. Er führt den Betrieb bereits in der dritten Generation. 1967 hat sein Vater mit der Verarbeitung von Getreide aus biologisch-dynamischen Anbau begonnen. Franz Kaschik stieg nach der Lehre in den elterlichen Betrieb ein, wurde 1978 Teilhaber der Bäckerei und 1989 vollständiger Inhaber. Neben seiner Demeter-Bäckerei betreibt er auch 2 Bio-Feinkostläden in Wien (1170, Rosensteingasse 43 und 1080 Lange Gasse 43)

Franz Kaschik ist verheiratet und Vater von 6 Kindern. Da aber voraussichtlich keines seiner Kindern Bäcker werden möchte sucht er einen Nachfolger, der gerne eigenverantwortlich arbeitet und dem die Erzeugung von Demeter-Brot ein wirkliches Anliegen ist.

Demeter-Bäckerei Kaschik, Rosensteingasse 43, 1170 Wien, Tel. 01-485 15 88, office@kaschikdemeterbrot.at, www.kaschikdemeterbrot.at



Der Granatapfel – die Frucht aus dem Paradies

Der Granatapfel ist in vielen Kulturen als Symbol des Lebens, der Fruchtbarkeit und Schönheit bekannt. Schon seit Jahrtausenden wird er im Mittelmeerraum und im Orient kultiviert.

Autorin: Romana Kapusta



Das aus biologisch angebauten Granatäpfeln gewonnene Öl hat nun auch seinen Weg in die neue Körperpflegeserie von Weleda

gefunden. Das Granatapfel-Samenöl ist ein wichtiger Bestandteil der neuen Granatapfel-Produkte. Besonders die Haut ab 40 profitiert davon, denn die ausgewählten Rezepturen sind reich an Antioxidantien, beugen vorzeitiger Hautalterung vor und regen die Zellerneuerung an.

In einer Lebensphase, in der die Haut trockener wird und sich immer langsamer regeneriert, ist reichhaltige Pflege und der Schutz vor schädigenden Umwelteinflüssen besonders wichtig. Die neue Granatapfel-Pflegelinie von Weleda ist da genau das Richtige: revitalisierend, gehaltvoll und sinnlich. Ihre ganzheitliche Rezeptur pflegt anspruchsvolle Haut geschmeidig schön und verleiht ihr eine frische, lebendige Ausstrahlung.

Die sinnlich-feminine Duftkompositionen aus echten ätherischen Ölen von Sandelholz, Davana und Blutorange wirkt ausgleichend auf Körper, Geist und Seele.

Eintauchen in die sinnliche Granatapfel Schönheitsdusche

Die Granatapfel Schönheitsdusche reinigt mild und inspiriert mit einem bezaubernden Duft von Sandelholz, Davana und Blutorange. Wertvolle Öle aus Granatapfelsamen, Sesam und Macadamianüssen verwöhnen die Haut, bewahren sie vor dem Austrocknen und sorgen für ein samtweiches Gefühl.

Tipp: Die Wassertemperatur beim Duschen beachten. Zu warmes Wasser trocknet die Haut aus und schwächt das Bindegewebe.

Einhüllen und aufleben mit Granatapfel Regenerations-Öl

Das Granatapfel-Regenerations-Öl wirkt antioxidativ und regt die Zellerneuerung an. Die Haut gewinnt an Festigkeit und Elastizität und wird spürbar glatter. Wertvolle pflanzliche Öle aus Macadamianüssen und Jojoba pflegen die Haut intensiv und bewahren ihre Feuchtigkeit. Natürliche ätherische Öle aus Sandelholz und Davana verwöhnen mit einem sinnlich femininen Duft. Die regelmäßige Anwendung des Granatapfel Regenerationsöles verleiht der Haut eine vitale und schöne Ausstrahlung.

Eincremen und gehaltvoll pflegen mit Granatapfel Regenerationshandcreme

Die Granatapfel Regenerationshandcreme enthält ungesättigte Fettsäuren, die das natürliche Gleichgewicht der Haut unterstützen und sie vor dem Austrocknen



bewahren. Sie schützt vor schädigenden Umwelteinflüssen mit Hilfe von Antioxidantien, die freie Radikale in harmlose Verbindungen umwandeln. So wirkt sie vorzeitiger Hautalterung und der Entstehung altersbedingter Pigmentflecken entgegen. Die Granatapfel Regenerationshandcreme zieht gut ein, glättet die Haut und fördert die Zellerneuerung.



*Ein einzelner
hilft nicht,
sondern
wer sich mit vielen
zur rechten Stunde
vereinigt.
Goethe*

Unterstützen Sie die AKTION ELIANT!

Leben ist Vielfalt. Mit ihrer Unterschrift bei **ELIANT** unterstützen bereits 880 000 Menschen* in ganz Europa die freie Verfügbarkeit anthroposophischer Arzneimittel und Therapien, Naturkosmetik, Ernährung, Landwirtschaft und fordern freie Wahl in Erziehungs- und Bildungsfragen.

Die **AKTION ELIANT** tritt europaweit für die rechtliche Sicherung anthroposophischer Initiativen ein. Ziel ist es, eine Million Stimmen zu sammeln, dann besteht die Möglichkeit eines Petitionsrechtes bei der europäischen Kommission. **Machen Sie mit – jede Stimme zählt!** Weitere Informationen und online unterschreiben: www.eliant.eu



Name, Vorname	Straße, PLZ, Ort, Land	Unterschrift

Ihre persönlichen Daten werden ausschließlich für die Zwecke der Allianz verwendet. Eine Weitergabe an Dritte ist ausgeschlossen.

Bitte senden Sie diese Seite mit 1-5 Unterschriften direkt an:

AKTION ELIANT, Rebgasse 37, 79540 Lörrach, Fax: +49 7621 168 1863; E-Mail: info@eliant.eu

* Stand Mitte August 2009