Gemeinsam gegen den Herztod

Buus | «First Responder»-Kurs der Stiftung Ersthelfer

Ein gutes Dutzend Frauen und Männer hat sich am Samstag in Buus zu «First Responders» oder Ersthelfern ausbilden lassen. Im Bedarfsfall können sie Menschen in einer Notlage so lange betreuen, bis die Sanität vor Ort ist, und ihnen so unter Umständen das Leben retten.

Willi Wenger

Das zuvor in der Theorie Erlernte wird praktisch geübt. Im Bild Céline Marchon (hinten) im Gespräch mit zwei Kursteilnehmerinnen. Bilder Willi Wenger

«Gemeinsam gegen den Herztod» war der Aufhänger des Kurses vom Samstag in Buus, dessen Ausbildungsziel es war, mehr Menschen vor einem plötzlichen Herztod zu retten. Die Neuen haben das Rüstzeug erhalten, Sofortmassnahmen zu treffen, um Menschenleben retten zu können. Im Bedarfsfall werden die Ersthelfer via Sanitätsnotrufzentrale über eine App alarmiert. Nach der Quittierung und wenn sie sich innerhalb des Einsatzradius befinden, erhalten sie die Einsatzdetails per App.

Ziel der Stiftung sei es, die Überlebenschancen einer von einem Herz-Kreislauf-Stillstand betroffenen Person zu erhöhen, erklärt Stiftung-Ersthelfer-Geschäftsführerin Céline Marchon. Darum seien Kurse dieser Art unverzichtbar. «Viele Menschen haben nicht den Mut, im Bedarfsfall den Defibrillator für einen solchen Zweck in die Hand zu nehmen.» Dabei sei das Ganze grundsätzlich keine «Hexerei». Die Handhabung des automatischen Defibrillators sei quasi selbsterklärend. Man könne nichts falsch machen, so Marchon. «Mit unseren Kursen in Buus und Maisprach haben wir die Hemmschwelle gesenkt.»

Die Kursteilnehmenden sind nun in der Lage, Leben zu retten, wenn sie eine medizinische Notlage erkennen und sofort mit den wichtigen lebensrettenden Sofortmassnahmen beginnen. «Bei jeder ungenutzten Minute sinkt die Überlebenschance um zehn Prozent», gibt Marchon zu bedenken. Und: Die lebensrettenden Sofortmassnahmen wurden am Samstag in der Buusner Mehrzweckhalle während vier Stunden geübt. So unter anderem das Erkennen und Beurteilen von Notfallsituationen, das Helfen unter Wahrung des Selbstschutzes, der richtigen Lagerung einer bewusstlosen Person, das Durchführen einer Herzdruckmassage, das korrekte Beatmen oder die Defibrillation mit einem entsprechenden, selbsterklärenden Gerät.

Defibrillatoren nicht zugänglich

Gemeinderat Thomas Zumbrunn hat selber am Kurs teilgenommen. Die Gemeinde habe der Stiftung gerne die Infrastruktur zur Verfügung gestellt, erklärte gegenüber der «Volksstimme». Er sei froh, dass jetzt ein Teil der Bevölkerung für Notfälle gewappnet sei. Über das Interesse an der Ausbildung freue er sich. Ungeachtet dessen würden am Anfang des kommenden Jahres weitere Kurse folgen. Falsch seien solche Ausbildungen nie, ergänzte Kursleiterin Marchon. Sie sagt zudem, dass die meisten Ereignisse im häuslichen Umfeld stattfänden.

Im Baselbiet sind insgesamt 280 Defibrillatoren registriert. Doch nur ein Drittel davon ist öffentlich zugänglich. Dies sei ein erhebliches Defizit, das behoben werden müsse, sagte Marchon. Es bestehe Handlungsbedarf. Nicht so in Buus und Maisprach: Dort sind die Defibrillatoren bei der Turnhalle beziehungsweise beim Pavillon Linde sowie beim Gemeindezentrum gut sichtbar montiert. In beiden Gemeinden sind aktuell rund 12 Personen beim «App-Alarm» registriert. Im ganzen Kanton sind es gemäss Marchon bisher rund 1600 Frauen und Männer.

Die Munderotik einer Blutwurst

Sissach | Metzgeteliebhaber gehen der Wurst auf den Grund

29 Mitglieder des Vereins zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürste machten dem Alpbad in Sissach ihre Aufwartung. Dort wurden sie mit einer veritablen Metzgete verwöhnt, was die Freunde der wahren Fleischlust zu Begeisterungsstürmen hinreissen liess.

Heiner Oberer

Angeregte Gespräche über die Wurst im Allgemeinen und im Speziellen.

Gleich zu Beginn sei die dringendste Frage geklärt. Nein, die vegane Blutwurst ist noch nicht erfunden – und das ist auch gut so. Wäre auch verwunderlich gewesen, hätten sich die Freunde des Vereins zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürste (VBL) beim Metzgeteschmaus vom Samstag im Alpbad mit einer Fake-Wurst zufriedengegeben.

Im Jahr 1968 gegründet, testen die Mitglieder des VBL nämlich während der Metzgete-Saison landauf, landab Blut- und Leberwürste, Bratwürste und weitere kulinarische Ferkeleien (siehe «Volksstimme» vom Freitag). «Der Besuch in Sissach ist schon länger im Fokus des VBL und soll eine Reverenz an Rolf Häring, den Initianten der öffentlichen Schlachtung von 2017, sein», sagte Vorsitzender VBL international und Tafelmajor Ivo Knüsel.

Bevor aber das grosse Schmausen begann, wurde gesungen. Und zwar die VBL-Hymne mit dem sinnigen Titel: «Heil Dir, geliebtes Schwein» nach der Melodie «Heil Dir Helvetia» und der Aufforderung, die Hymne möglichst feierlich und würdig vorzutragen. Was zum Erstaunen des Schreibers trotz bereits fortgeschrittener Ausgelassenheit gut gelang.

Dann – endlich – ging es ans Eingemachte. Das Personal servierte in loser Folge grünen, leicht geräuchten Speck auf sautierten Apfelscheiben sowie Blut- und Leberwürste mit «Ziibeleschwäizi», Sauerkraut und Spätzli. Ein erster Höhepunkt waren die gesalzenen und gekochten «Gnaagi» an einer Dijonsenfsauce, die dem Präsidenten des VBL, Peter Bolliger, ein erstes seliges Lächeln aufs Gesicht zauberten.

Diskussion um den Speck

Um dem Gelage einen akademischen Anstrich zu verleihen, wurden die aufgetragenen Speisen bewertet und auf einem Metzgete-Bewertungsformular notiert. So wird zum Beispiel die Oralhaptik oder Munderotik oder die «Böllenverteilung» in der Blut- oder das Fleischgemisch (Körnung) in der Leberwurst beurteilt. Eine längere Diskussion musste der Speck über sich ergehen lassen. Ist er nass- oder trockengesalzen? Metzger Rolf Häring setzte der Diskussion aber ein rasches Ende: «Der Speck ist trockengesalzen und leicht geräucht.»

Nach der Schweinsbratwurst, die kulinarisch gesehen etwas abfiel, folgte der absolute Höhepunkt, auf den sich jeder Hardcore-Metzgete-Verehrer freut: «Gekochte Söischnörli und -schwänzli und in Honig glasierte Schweinsfüessli». Das war der Start zu einem muntern «Gnaage» und Schmatzen. Knüsel widmete sich glücklich einem Schweinsfüessli, das er bis auf den letzten Bissen Fleisch abnagte. «So muss es sein», sagt er zwischen zwei Bissen, «das ganze Schwein, vom ‹Schnöörli› bis zum ‹Schwänzli›, soll verwertet werden.»

Beim Aufbrechen der Gesellschaft konnte man den einen oder die andere mit einer in Alufolie verpackten Wegzehrung oder einem Mitbringsel für die zu Hause wartende Ehefrau beobachten. «Richtig», sagt Knüsel. «Es wäre doch schade, wenn die Reste der Metzgete im Kübel landen würden.»

Die Leberwurst prall und saftig, der Speck trockengesalzen und Rolf Häring im siebten Himmel. Was kann sich ein Metzger mehr wünschen...? Bilder Heiner Oberer