

# "Warm, satt und sauber" kann nicht das Ziel der Pflege sein - Respekt und Achtung vor dem betagten Menschen : Böhms "Pflege mit der Hand im Sack"

Autor(en): **Dörler, Anita**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA**

Band (Jahr): **62 (1991)**

Heft 7

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-810309>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

## Böhms «Pflege mit der Hand im Sack»

Anita Dörler

Einige mögen ihn zynisch finden – «medizinisch», sagt es selber. Seiner Faszination aber kann sich niemand entziehen, wenn Erwin Böhm mit viel Wiener Charme schonungslos ausspricht, was in der Pflege betagter Menschen falsch läuft: «Lieber im Wald erfrieren als zu Tode gepflegt zu werden.» Für Martina Merz, Leiterin der Schule für praktische Krankenpflege in St. Gallen, lässt sich Böhms «Übergangspflege» nicht 1 : 1 auf die Pflegeheime übertragen, wichtig aber sind Respekt und Achtung vor den Betagten. Erwin Böhm referierte in St. Gallen anlässlich einer zweitägigen Weiterbildungsveranstaltung der PKP-Schule.

«Ihr sollt's Euch ja aufregen!» bekennt Erwin Böhm, Oberpfleger an einer psychiatrischen Klinik in Wien, gleich zu Beginn, dass er «Wirbel» machen, Emotionen wecken will, «damit sich etwas ändert in der Altenpflege». Mit seinem Pflegekonzept hat Böhm denn auch weit über Wien hinaus schon sehr viel in Bewegung gebracht, er ist ebenso auf Ablehnung gestossen wie auf Begeisterung.

### Betagte ernst nehmen

Im Mittelpunkt stehen für Böhm die Bedürfnisse der betagten Menschen. «Ich hab' mir vorgestellt, wie das ist, wenn ich mit 70 auf der Geriatrie lande», erzählt er: «Da steht dann die Ergotherapeutin mit zwei Kilo Plastilin vor mir, damit ich einen Aschenbecher forme. Dabei kann ich Plastilin nicht ausstehen und fasse – als Bergsteiger und ehemals Automechaniker – viel lieber hartes Material an.» Versehen mit dem Etikett «unangepasst» werde er wohl bald mit Medikamenten ruhig gestellt: «Ich weiss, die bringen mich um, aus Liebe.» Lieber im Wald erfrieren als im Gitterbett sterben, bringt er seine eigene Erwartung auf den Punkt.

### Lebensgeschichte erforschen

Die Bedürfnisse eines 80jährigen und damit auch seine Vorstellung von Pflegequalität kann nur der 80jährige selber bestimmen, betont Böhm. Und wenn der Pflegebedürftige seine Bedürfnisse nicht mehr selber formulieren kann, gilt es, anhand seiner Biografie herauszufinden, wie er gelebt hat, was ihm vertraut war, was ihm Freude macht.

«Die *Biografie-Erhebung* ist das Non-plus-Ultra.» Alte Dokumente, Fotoalben, die Erzählungen der Nachbarn, von Freunden und Angehörigen leisten wertvolle Dienste. «Man muss sich in die Lebensgeschichte einfühlen können, in die Gedankenwelt derer, die um 1910 und 1920 geboren wurden.» Wie haben sie gegessen? Nur mit dem Löffel? Was sollen dann Servietten auf dem Tisch? «Was gut ist für die Alten, das wissen nur sie.»

### Nach 30 Jahren rehabilitiert

Ein Schlüsselerlebnis für Erwin Böhm war die Begegnung mit einem 75jährigen Patienten, der seit 30 Jahren schon hospitalisiert war. «Psychisch eine Rehabilitationsleiche, nach dem Motto ‚warm, satt und sauber‘ zu Tode gepflegt.» Am 2. Mai 1979 hat er ihn ins Auto gesetzt und in seine frühere Wohnung, die zum Glück unverändert geblieben war, gefahren. «Der Mann ist zum Kasten gegangen, hat die Geige hervorgeholt und Geige gespielt.» Böhm hat den Patienten dort gelassen, «und er war innert vier Stunden rehabilitiert. Nach 30 Jahren.» Nach dem zehnten Patienten, den er nach Hause rehabilitiert hatte, bekam Böhm das erste Disziplinarverfahren angehängt. Inzwischen sind es

6500 erfolgreich rehabilitierte psycho-geriatrische Patienten, und Böhm bekommt für seine Arbeit Auszeichnungen.

### Verschleppt, nicht verwirrt

«Die Leute sind nicht verwirrt, die sind verschleppt worden. Wenn man die Verschleppung rückgängig macht, ordnet sich auch der Geist wieder.» Differentialdiagnostischer Ausgang nennt Böhm die Rückkehr in die vertraute Umgebung. Zwei Stunden Urlaub vom Krankenhaus, und die Patienten fangen sich in vertrauter Umgebung wieder auf. Während durchschnittlich drei Monaten werden sie in immer grösseren Abständen noch betreut, dann sind nach seiner Erfahrung 70 Prozent in der Lage, wieder selbständig zu leben. «Lassen wir den Betagten den *Lebenskampf*, denn *Lebenskampf* bedeutet auch *Liebe*, *Liebe zu sich selber*.»

Ganz entschieden wehrt sich Erwin Böhm gegen die Vorstellung, den «*Lebensabend ausklingen zu lassen*». «*So ein Käs'!*» Die Betagten sollten im Gegenteil so weit und so lang wie möglich aktiv bleiben, selber kämpfen müssen: «Lassen Sie sie selber die Brille holen, auch wenn es für Sie viel einfacher wäre, es selber zu tun», rät er den Pflegenden. Man müsse den Betagten auch etwas vertrauen und ihnen nicht jede Verantwortung für sich selber abnehmen wollen. «Sonst wird aus jedem gehenden ein liegender Pflegefall.»

### Die Psyche bewegen, nicht das Bein

Böhm weiss natürlich, dass viele Patienten in den Pflegeheimen nie mehr nach Hause zurückkehren können. Doch auch im Heim ist eine reaktivierende Pflege möglich. «Aber nicht mit Füttern, Zwangsbaden und zwei Monate Ablagern.» Er knüpft auch hier an das Altgedächtnis an, an die Prägung in den Jugendjahren bis 25. Dort sind Erinnerungen, Fähigkeiten, auch Emotionen tief verankert. «Man muss zuerst die Psyche bewegen, nicht das Bein.» Wieder hilft die Biografie. Wie bei jener verwehrten alten Frau, die als eine der ersten Tänzerinnen im «Moulin rouge» sich immer selber schminken musste und nun auf der Pflegeabteilung als Kapazität fürs Schminken ihre Ich-Identität wiederfand.

Dem Pflegepersonal rät er als ersten Schritt zu *täglich dreimal zehn Minuten Hautkontakt mit den Betagten, zu dreimal zehn Minuten Anlachen*. «Oder blättern Sie gemeinsam Fotoalben durch, und Sie werden spüren, was Emotionen weckt.»

Das «Helfen mit der Hand in der Tasche» bedeute nicht weniger Arbeit, warnt Erwin Böhm vor falschen Vorstellungen. Zudem setzt es jahrelange Erfahrung voraus. Aber Erfahrung kann nur gewinnen, wer den ersten Schritt wagt, weiss er von seinem eige-

nen Weg «von der Ideologie zur Fachkompetenz»: «Die geriatrische Krankenpflege ist eine der schwierigsten, aber auch eine der schönsten Krankenpflegeformen, die es gibt.»

### Jeder kleine Schritt ist wichtig

«Im Grunde genommen wissen wir sehr wenig über die Pflege alter Menschen», sagt *Martina Merz-Staerke*, Leiterin der Schule für praktische Krankenpflege am Kantonsspital St. Gallen: «Wir sind selber immer am Suchen.» Bereits zum dritten Mal hat sie Erwin Böhm nach St. Gallen eingeladen, um diesmal nicht nur vor den Schülerinnen, sondern auch vor Pflegerinnen und Pflegern aus den Heimen sein Pflegemodell vorzustellen. Und seine grundsätzlichen Überlegungen zeigen Wirkung sowohl an der Schule als auch im Pflegealltag. Das Thema «Biografie» beispielsweise ist seither Bestandteil im Unterricht.

Respekt und Achtung zeigen vor dem Betagten ist für Martina Merz ein zentrales Anliegen. «Was will der betagte Mensch von uns, wo braucht er uns?» *Helfen heisse nicht, dem Betagten alles*

*abzunehmen, ihn letztlich zu entmündigen, sondern abschätzen zu können, wo er tatsächlich Hilfe braucht.*

Die Schulleiterin ist sich bewusst, dass diese Form von Pflege hohe Anforderungen stellt, insbesondere an junge Schülerinnen und Schüler. Wichtig sei die Bereitschaft, zusammen mit den Patienten einen Weg zu gehen. Der Erfolg liege im Subtilen, «etwa wenn ich mit einem alten Mann auf den Jahrmarkt in Obereggen fahre und er, der sich sonst nicht mehr ausdrücken kann, übers ganze Gesicht zu strahlen beginnt.» Das sind Kleinigkeiten, aber sie machen die Alterspflege attraktiv und spannend, ist Martina Merz überzeugt. Oft liegt die Lösung tatsächlich im Banalen. Alltäglichen.

In der Schweiz sind Böhms Ideen ganz allgemein auf guten Boden gefallen. Entsprechende Projekte laufen beispielsweise im *Waldspital in Zürich*, aber auch im *Bürgerspital in St. Gallen*. Zwar lasse sich das Modell nicht einfach auf den Alltag in den Pflegeheimen übertragen, «aber jeder kleine Schritt in diese Richtung ist wichtig.»

Der SV-Service zeigt neue Wege im Grosshaushalt:

## Öko-Haushaltmanagement

**(V) Der SV-Service, herausgewachsen aus der Gründung von Verpflegungsstuben für Soldaten während des Ersten Weltkrieges und mittlerweile das grösste Schweizer Unternehmen in der Gemeinschaftsgastronomie – auch im Heimwesen – nimmt seinen Auftrag ernst: die Volksgesundheit wird nicht nur durch genügend und gesunde Ernährung erhalten und gefördert, sondern auch durch umweltschonendes Haushalten und Abfallbewirtschaftung. Denn Gesundheit ohne Rücksicht auf die Umwelt – Luft, Wasser und Boden – ist ein isoliertes Einzelziel, das weder wünsch- noch erreichbar sein kann.**

### Wer ist der SV-Service heute?

Gewachsen ist der Schweiz. Verband Volksdienst von einer gemeinnützigen, von zum grössten Teil ehrenamtlich tätigen Frauen geführten Organisation, zu einem modernen wirtschaftlichen Unternehmen mit Wachstumszahlen, die sich sehen lassen können. *Der SV-Service führt im Auftragsverhältnis rund 350 Personalrestaurants, Mensen, Studienzentren, Ferienheime, Altersheime und Soldatenhäuser* (neun mehr als im Vorjahr) mit 4245 MitarbeiterInnen (297 mehr als 1989). Gesamthaft werden 80 Millionen Konsumationen pro Jahr verzeichnet, das sind 330 000 pro Betriebstag! Der Warenaufwand für Lebensmittel, Getränke und Handelswaren belief sich 1990 auf 123,1 Mio. Franken. Diese Zahlen werden deshalb genannt, um die *grosse Verantwortung* des SV-Service *im Umweltschutz und ökologischen Haushalten* zu demonstrieren: mit diesen Zahlen sind *gewaltige Mengen von Verpackungsmaterial und Abfall* verbunden. Mit den immer häufigeren Schreckmeldungen über Umweltkatastrophen sowie den Giftstoffen, die wir in unserem Alltag gewollt oder ungewollt brauchen und dann wegwerfen, stieg auch das Bedürfnis des SV-Service, im ökologischen Management eine Führungsrolle zu übernehmen.

### Umweltgerechtes Handeln in der Gemeinschaftsverpflegung: Luxus oder Selbstverständlichkeit?

Laut einer kürzlich durchgeführten internen Umfrage innerhalb der 348 vom SV-Service geführten Betriebe wünscht die überwältigende Mehrheit der Betriebs- und HeimleiterInnen, Köche und AssistentInnen, im Rahmen des Möglichen jedes einzelnen Betriebes zum Schutze der Umwelt ihr Bestes zu tun. Aber wie – das

ist die häufig gestellte Frage. *Wie vollzieht man die grosse Summe von Einzelschritten, die notwendig sind, wie kann jeder einzelne seinen Beitrag leisten im Alltag, so dass sich schliesslich eine grosse Wirkung ergibt?* Denn es funktioniert ja nach dem selben Prinzip wie die Umweltverschmutzung: was macht denn schon

### Und das kann jeder einzelne Betrieb tun, ob Privat-, Grosshaushalt oder Heim:

- Kaffeearhm in der Flasche beziehungsweise im Kännchen statt Portionchen mit Aludeckel, die viel Abfall verursachen, ist billiger!
- Kein Wegwerfgeschirr brauchen.
- Kaffeesatz, Grün- und Rüstabfälle können kompostiert oder der Grünabfuhr mitgegeben werden.
- Separatbehälter für die Sammlung von Weissblechdosen, Aluabfällen (Zeitung-)papier und Kompostierbarem aufstellen.
- Friteuseöl an die Ölsammelstelle oder dem Sammel-service der Restaurants mitgeben.
- Abwaschmittel nicht mehr in 1- oder 10-l-Flaschen kaufen, sondern auswechselbaren 500-l-Containern.
- Nur noch Gemüse- und Früchtelieferanten berücksichtigen, die in Mehrweg-Harassen oder Kistchen liefern.
- Möglichst Fleisch aus artgerechter Tierhaltung, KAG-Fleisch oder Weidefleisch einkaufen.
- Bei Planung von Küchenneubauten: Fettabscheider beim Ablaufbecken einplanen.