

## Unterstützung nach Klinikaufenthalt

Rund 50 Patientinnen und Patienten nehmen das Angebot der integrierten Unterstützung nach wiederholten Klinikaufenthalt (Intuk) in Anspruch – ein vierjähriges Pilotprojekt der Klinik Zugersee.

Tijana Nikolic

Nicht selten benötigen Menschen mit psychischen Erkrankungen mehrere stationäre Behandlungen. Um diesen Personen besser helfen zu können, bietet die Klinik Zugersee (Triaplus AG) seit einem halben Jahr die integrierte Unterstützung nach wiederholten Klinikaufenthalt (Intuk) an. Es ist ein vierjähriges Pilotprojekt der Klinik, wie Chefarzt Michael Rufer erklärt.

Dabei würden Patientinnen und Patienten von einem multiprofessionellen Team (Medizin, Pflege, Sozialarbeit und Experten, die eigene Krisenerfahrung hatten) individuell während des Klinikaufenthaltes kontaktiert und nach ihrer Entlassung, vom gleichen Team ambulant und zum Teil aufsuchend, beispielsweise im häuslichen Umfeld, behandelt. Die Grundidee sei, dass die Behandlung im Alltag der Patientinnen und Patienten stattfindet, und nicht (oder weniger oft) in der Klinik. «Also eine Art «Home Treatment», nur flexibler und mit wissenschaftlicher Begleitung», erklärt Rufer weiter.

«Es werden immer mehr solche Angebote «dazwischen» benötigt, also intensiver und flexibler als ambulant und zugleich alltagsnäher als stationär», sagt Rufer. Neben medizinischen, müssten auch weitere Problemfelder im Alltag wie beispielsweise die Wohnsituation erkannt und in die Behandlung einbezogen werden, um zu verhindern, dass sich die psychische Erkrankung wieder verschlechtert.

«Intuk ermöglicht, die Behandlungskontinuität aufrechtzuerhalten und Versorgungslücken zu schliessen. Sehr wichtig sind hierbei die Vernetzung und die Kontakte des Intuk-Teams mit den weiteren Behandlungspersonen. Auch Angehörige und weitere Bezugspersonen werden, wenn das gewünscht wird, einbezogen», fährt der Chefarzt fort. In der Schweiz seien in den letzten Jahren vermehrt ähnliche, so genannte «intermediäre» Angebote Projekte entstanden – der spezifische und flexible Ansatz von Intuk sei jedoch neu.

Die ersten Erfahrungen mit dem Intuk-Angebot hätten gezeigt, dass bei vielen Patientin-

«Intuk ermöglicht, die Behandlungskontinuität aufrechtzuerhalten und Versorgungslücken zu schliessen.»



Michael Rufer  
Chefarzt Klinik Zugersee

nen und Patienten eine Unterstützung bei der Regelung sozialer Probleme sowie dem Aufbau einer Tagesstruktur notwendig gewesen war. «Hier konnte durch Information über Angebote wie Tagesstätten, öffentliche Bildungseinrichtungen, Selbsthilfegruppen, Treffs

oder kirchliche Hilfsangebote sowie initiale Begleitungen zu den Einrichtungen geholfen werden», zählt Rufer auf.

Darüber hinaus seien vom Intuk-Team im Falle einer fehlenden ambulanten psychiatrischen Weiterbehandlung Überbrückungslösungen angeboten worden. Auch die rasche Kontaktaufnahme mit den Teammitgliedern sei für viele Patientinnen und Patienten eine Hilfe zur Bewältigung erneut auftretender Krankheitssymptome. «In Krisen sind mehrmalige Kontakte pro Woche möglich. In anderen Situationen reicht ein gelegentliches Telefonat, um den Kontakt aufrecht zu erhalten und im Falle einer Zunahme von Symptomen oder Belastungen tätig zu werden», erzählt Rufer weiter.

**Nachhaltige Finanzierung soll erreicht werden**

Im ersten Jahr würden insgesamt 125 Stellenprozent für das Team zur Verfügung stehen. Ab dem zweiten Jahr würden die Stellenprozent auf 250 verdoppelt, da mehr Patientinnen und Patienten erwartet werden.

«Aktuell werden rund 50 Patientinnen und Patienten vom Team behandelt. Die Intensität der Betreuung ist unterschiedlich», so Rufer weiter.

«Die meisten Patienten reagieren positiv auf die Kontaktaufnahme während ihres Klinikaufenthalts. Einige sind erleichtert über dieses Angebot und finden, dass genau das nach früheren Entlassungen aus der Klinik gefehlt hat. Aber nicht alle entscheiden sich für eine Teilnahme», berichtet Rufer. Seit Beginn des Programms im Juni 2023 hat etwa ein Drittel der Patientinnen und Patienten eine Teilnahme abgelehnt.

Manche hätten dabei angegeben, dass sie schon ein gutes Betreuungsnetz hätten und kein zusätzliches Angebot benötigen würden. Es gebe auch Patienten, die nach ihrer Entlassung nichts mehr mit der Psychiatrie zu tun haben wollten. Rufer: «Ablehnungen werden vom Intuk-Team nicht als definitiv angesehen. In den ersten Monaten des Programms gab es eine Reihe von Patientinnen und Patientinnen, die sich nach initialer Ablehnung bei erneu-

tem Klinikeintritt für eine Teilnahme entschieden.»

Über die notwendige Dauer einer Betreuung könnten nach den Erfahrungen der ersten Monate keine «Standardwerte» angegeben werden. Dies sei auch nicht das Ziel. «Es gab einige Patientinnen und Patienten, die nach mehreren Wochen mit regelmässigen Kontakten zum Intuk-Team in stabiler Verfassung waren und keine Weiterbetreuung benötigten», erklärt Chefarzt Michael Rufer weiter.

Als «Einschlusskriterium» sei festgelegt worden, dass alle Personen, die vier Mal oder häufiger innerhalb von zwei Jahren stationär aufgenommen worden seien, am Intuk-Programm teilnehmen könnten. Nach rund drei Jahren werde eine fundierte Aussage darüber möglich sein, ob sich das Angebot bewährt habe und eine Fortsetzung empfehlenswert sei: «Es wäre wünschenswert, wenn auch eine nachhaltige Finanzierung erreicht werden kann. Aktuell können solche Angebote unzureichend durch die regulären Abrechnungsmöglichkeiten finanziert werden.»

## Sie bieten Haute Cuisine in Wohnzimmer-Atmosphäre

Ein Gourmet-Erlebnis – das möchten Chris Knippschild und Johanna Hagen in ihrem «The Dining Room» in Cham bieten.

Katarina Lancaster

«Die Fantasiewelt auf Instagram verzerrt oft die Realität über den Job eines Kochs», sagt Chris Knippschild nüchtern, während er sorgfältig eine Entenbrust für sein Sechs-Gänge-Menü zurechtschneidet. «Die tollen Fotos von den Gerichten verleiten junge Menschen oft zum Glauben, «Wow, das kann ich auch. Ich werde Chef!». Oft bleibe es nur beim Träumen, denn viele seien nicht bereit, die Herausforderungen des Jobs auf sich zu nehmen.

Doch genau das taten er und seine Geschäftspartnerin Johanna Hagen, als sie letzten Oktober «The Dining Room» in Cham eröffneten. Versteckt in einem Industriegebiet liegt im oberen Stockwerk eines unscheinbaren Gebäudes ihr Refugium für Gourmets. Ein Esszimmer und ein grosser, schlicht und elegant ausgestatteter wohnzimmerähnlicher Raum mit drei in diskreter Distanz zueinanderstehenden Tischen bieten viel Privatsphäre.

**Kocherlebnis für alle statt nur für Member**

Der Hingucker schlechthin ist der grosszügige Küchentresen. Während der «Chef's Table Dinners» können die Gäste am Tresen Chris beim Kochen und Hantieren zusehen, und in Gesprächen mit ihm über Gott und die Welt die Zeit vergessen. Nach jahrelangen Erfahrungen in Fine-Dining-Restaurants und Hotelküchen des gehobenen Segments im Ausland und der



Johanna Hagen und Chris Knippschild betreiben seit Oktober 2023 «The Dining Room».

Bild: Maria Schmid (Cham, 17. 1. 2024)

Schweiz sowie Ausbildungen im Tourismus- und Hotelgewerbe erfüllten sich er und Johanna ihren Traum. «Wir wollen unseren Gästen ein Gaumenlebnis mit einem Privatkoch bieten, wie bei guten Freunden oder zu

Hause. Und sie müssen danach nicht aufräumen», lacht Johanna und schenkt einen Rotwein des Jahrgangs 2006 nach. Sie ist, unter anderem, für den Service zuständig und sorgt dafür, dass der Gast seinen Wunsch

erfüllt bekommt, noch bevor er ihn ausspricht.

Kennen gelernt haben sich die beiden während ihrer letzten Anstellung im Zuger Shed, einem Klub und Restaurant für Mitglieder. Wie das Schicksal

so spielt, waren sie wohl zur richtigen Zeit am richtigen Ort. Denn über einen Kontakt kamen sie zu ihren aktuellen Räumen. Der Auslöser, sich selbstständig zu machen, sei der Wunsch nach einem exklusiven

Kocherlebnis gewesen, den sie der Öffentlichkeit bieten wollten. Und wenn ein Gast solch anspruchsvollen Service schätzt, soll er nicht als Mitglied ausgegrenzt werden.

Die Gastroluft schnupperte Chris bereits als Kind im Restaurant seiner Eltern. Ob sie finanzielle Unterstützung bekamen für ihre Geschäftsidee? «Wir wollten das nicht. Die Risiken wollten wir ganz bewusst auf uns nehmen und haben alles aus eigenem Geld finanziert. Keinen Druck von Geldgebern», so Johanna. Das stärkte auch den Charakter, meinen beide.

Im Komponieren seiner Menüs ist Chris ganz der Dirigent. Die Menüs wechseln alle paar Wochen, jedoch kann er auch frei nach den Wünschen seiner Gäste kochen, je nach Absprache. Ob handgetauchte Jakobsmuscheln in einem Mosaik aus Kürbis, Pistazien und Trüffeln oder eine Randvariation, unterstrichen mit japanischer Yuzu, raffiniert verfeinert mit Buttermilch und Baumuss: Seinen kulinarischen Kreationen setzt Chris keine Grenzen. Zufälligerweise ist der Vermieter ihrer Räumlichkeiten auch ein Kaviarlieferant, was die Delikatesse zum Bestandteil ihrer Speisekarte macht. «Doch wir wollen nicht zu viel davon verwenden. Dekadenz muss nicht sein. Vor allem in der heutigen Welt nicht», sagt Chris.

**Hinweis**

Für Reservierungen:  
[www.the-dining-room.ch](http://www.the-dining-room.ch)