

# Der digitale Patient

Basel-Stadt eröffnet elektronische Gesundheitsdossiers

Von Christian Fink

**Basel.** Wer weiss schon immer genau, wo sich der Impfausweis, die Patientenverfügung, wo der Organspenderausweis befindet? Die Suche danach, braucht es diese Papiere mal, kann dauern. Doch dies, Digitalisierung sei Dank, wird sich nun ändern. Denn das Schweizerische Gesundheitswesen installiert neu elektronische Patientendossiers, kurz EPD.

Der Startschuss hierfür fiel in Basel am Universitätsspital. Gesundheitsdirektor Lukas Engelberger zeigte anlässlich der gestrigen Medienorientierung im Universitätsspital sein EPD, das er kürzlich eröffnet hat. Nun ist es auch für Patientinnen und Patienten erster Kliniken des Universitätsspitals Basel möglich, digitale Patientendossiers zu eröffnen.

Eine Eröffnung erfolgt aktuell auf Einladung des USB hin: Patientinnen und Patienten der Kliniken, die sich derzeit einer Behandlung der ausgewählten ersten Kliniken unterziehen müssen, werden aktiv angefragt, ob sie ein elektronisches Patientendossier eröffnen möchten.

Bis 2020 müssen alle Spitäler EPD anbieten; ab 2022 auch Pflegeheime und Geburtshäuser. Keine Pflicht besteht bei Arztpraxen und Apotheken.

Es geht bei den EPD also nicht nur um Gesundheitsdaten, die zu Hause aufbewahrt werden, sondern vor allem um Daten, die an den verschiedenen Gesundheitsinstitutionen anfallen.

## Diskretion und Datensicherheit

Mit den EPD können Behandelnde, unabhängig von Ort und Zeit, auf Gesundheitsdaten zugreifen. Wer Zugriffsrechte auf ihr persönliches EPD erhält, bestimmen die Patientinnen und Patienten selbst.

Die Dokumente in einem elektronischen Dossier werden ausschliesslich von zugelassenen Gesundheitsfachpersonen und Gesundheitseinrichtungen sowie von den Patientinnen und Patienten selbst abgelegt. Letztere können den Zugang zu jedem einzelnen Dokument definieren und dabei zwischen den drei Vertraulichkeitsstufen «normal zugänglich», «eingeschränkt zugänglich» und «geheim» wählen.

Das EPD für die Nordwestschweiz – dazu gehören auch die Kantone Basel und Solothurn – heisst myEPD. Die Eröffnung ist für Interessierte freiwillig und kostenlos.

«Das EPD trägt wesentlich dazu bei, Effizienz und Wirtschaftlichkeit im Gesundheitswesen zu steigern», betonte Engelberger. Zudem könne ein EPD zu

Verbesserungen der Behandlung von Patientinnen und Patienten führen. Ausserdem diene es «der präventiven Vermeidung unnötiger Untersuchungen und Behandlungen». Burkhard Frey, Präsident des Trägervereins eHealth Nordwestschweiz, ergänzte: «Ziel ist es, für die Patientinnen und Patienten sowie die Gesundheitseinrichtungen rasch eine praxisorientierte Vernetzungsplattform anzubieten und damit Erfahrungen zu sammeln.»

## Mehrstufiges Zugangsverfahren

Neben der Organisation eHealth Nordwestschweiz haben sich in weiteren Stammgemeinschaften verschiedene Kantone zusammengeschlossen. Andere Kantone, etwa der Aargau und das Tessin, treiben die Entwicklung der EPD alleine voran.

Die Eröffnung eines EPD ist für Patientinnen und Patienten ein mehrstufiges Verfahren. Nach der Auslieferung der Unterlagen für die Aktivierung und Inbetriebnahme aktivieren myEPD-Inhaber das persönliche Dossier. Ist dieses eingerichtet, bedarf es wie beim eBanking zweier Zugangsfaktoren: dem Login mit Passwort sowie einmalig zugestellten und verwendbaren SMS-Codes.

[www.mypepd.ch](http://www.mypepd.ch)

# Genossenschaft will mehr Wohnungen

Siedlung bei St. Jakob soll durch Neubauten ersetzt werden



**Vorerst dreigeschossig.** Die Häuser am Eidgenossenweg sollen ein Stockwerk höher werden. Visualisierung Ferrara Architekten

Von Urs Rist

**Basel.** Oberhalb der St.-Jakobs-Strasse zwischen Bahnareal und Brüglingerstrasse existiert seit 65 Jahren die Siedlung Eidgenossenweg der Baugenossenschaft des Bundespersonals. Diese Genossenschaft möchte nun alle fünf Häuser mit drei Wohngeschossen durch Neubauten ersetzen. Und sie hofft darauf, dass das Gebiet der Zone 4 zugewiesen wird, sodass ein viertes Geschoss möglich würde. Das Baugesuch, das beim Bau- und Gastgewerbeinspektorat aufliegt, geht aber von der geltenden Zone 3 aus und umfasst 66 Wohnungen.

«Wir wollen die bestehende Qualität der Wohnungen an die heutigen Bedürfnisse anpassen», sagt Architekt Giovanni Ferrara. Die Neubauten werden Lifts enthalten und hindernisfrei sein, aber die Grundrisse der kompakten Wohnungen sollen beibehalten werden. Die Küchen sollen so dimensioniert werden, dass auch ein Essbereich darin Platz findet. Die Steildächer sollen nicht durch Flachdächer ersetzt werden.

## Vorgehen in Etappen

Die Siedlung am Eidgenossenweg ist im Bundesinventar der schutzwürdigen Bauten verzeichnet, wie die kantonale Denkmalpflege in einer Stellungnahme schreibt. Die Siedlung umfasse wohlproportionierte Frei- und Grünräume. Die Bauten könnten aber nicht in das kantonale Schutz-Inventar aufgenommen werden.

Das Neubauprojekt sieht vor, dass in vier Bauten je zwölf Wohnungen mit zwei bis vier Zimmern entstehen sollen, wobei die Grössen zwischen rund 50 und 100 Quadratmetern variieren. In der Regel sind die Vierzimmerwohnungen 99 bis 103 Quadratmeter gross, diejenigen mit drei Zimmern 76 und die mit zwei Zimmern 62 Quadratmeter. In einem Gebäude sind sechs Wohnungen mit zwei Zimmern und zwölf Wohnungen mit drei Zimmern vorgesehen. In den übrigen vier Gebäuden sind in den Obergeschossen jeweils alle drei Grössen vertreten.

Laut Konrad Würsten, Geschäftsführer der Genossenschaft, soll im kommenden Jahr mit dem Gebäude Eidgenossenweg 11/13 begonnen werden, das beinahe leer stehe. Vor der nächsten Etappe mit zwei Gebäuden könnten deren Bewohner, die weiterhin in der Siedlung bleiben wollen, in den Neubau umgesiedelt werden. Dann ist auch der Bau einer unterirdischen Autoeinstellhalle mit 45 Plätzen vorgesehen.

Allerdings hat die Genossenschaft eine Zonenänderung in die Zone 4 eingegeben. So könnten vier Vollgeschosse erstellt und die Gesamtzahl der Wohnungen könnte auf 88 aufgestockt werden. Für diese Zonenänderung muss noch eine Planaufgabe durchgeführt werden, die in absehbarer Zeit stattfinden soll, wie das Bau- und Verkehrsdepartement auf Anfrage mitteilt. Das Verfahren könne gut ein Jahr dauern. Würsten hofft, dass die Aufzoning während der Bauzeit für

die erste Etappe genehmigt wird. Allerdings müsste das veränderte Baugesuch neu eingereicht werden.

## Mieten bis zu 77 Prozent höher

Die Mietzinse sollen in den grössten Wohnungen 2000 Franken inklusive Nebenkosten nicht übersteigen, sagt Ferrara. Laut Würsten ist bei den Vierzimmerwohnungen eine Erhöhung um 77 Prozent auf 1950 Franken vorgesehen, wobei sich die Wohnfläche um rund 20 Quadratmeter vergrössert. Für die Dreizimmerwohnungen soll ein Zins von 1600 Franken verlangt werden, das sind 67 Prozent mehr als bisher.

Bei drei Geschossen rechnen die Architekten mit Baukosten von 19,8 Millionen Franken. Bei vier Geschossen würden sich diese auf rund 26 Millionen erhöhen. Mit Einsparungen von Anwohnern rechnet Würsten nicht, da es ausserhalb der Genossenschaft keine gibt. Von den Besitzern der Gewerbebauten auf dem Wolf sei dies nicht zu erwarten. Hingegen vermutet Würsten, dass die Initianten der am 10. Juni gutgeheissenen Wohninitiativen versuchen könnten, den Abbruch zu verhindern.

Soeben hat auch die Genossenschaft Riburg ein Baugesuch für Abbruch und Neubau eingegeben. An der Riburgstrasse im Hirzbrunnen-Quartier sollen 70-jährige Bauten mit 36 Wohnungen abgebrochen und zwei Gebäude mit 59 Wohnungen neu erstellt werden. Diese erhalten 2,5 bis 5,5 Zimmer, die Baukosten werden mit 26 Millionen Franken beziffert.

## Nachruf

# Michael Kessler, Direktor des Pharmaziemuseums

Von Dominik Heitz

Noch vor wenigen Wochen hat er einer seiner besten Freundinnen geschrieben: «Das Leben hat mich wieder.» Nun ist Michael Kessler tot. Vergangenen Freitag, knapp zwei Monate nach seinem 60. Geburtstag, ist er aus dem Leben geschieden.

Michael Kessler ist zusammen mit seiner Schwester im Paulus-Quartier in einer Akademikerfamilie aufgewachsen. Sein Vater war Zahnarzt und sein Onkel führte die «Goldene Apotheke» in der Freien Strasse. Möglicherweise mag ihn dies beeinflusst haben, nach der Matur das Studium der Pharmazie in Angriff zu nehmen und 1989 mit einer Doktorarbeit über Weihrauch respektive über psychotrope Inhaltsstoffe im Harz des Boswellia-Baums zu promovieren. Zu jener Zeit stand er bereits dem Pharmaziemuseum der Universität Basel vor, das er mit Engagement leitete und dessen Attraktivität er später zusammen mit seiner Frau Catherine Oeri steigerte.

Michael Kessler liebte das Reisen und damit die Möglichkeit, seinen Horizont zu erweitern. Gerne verband er diese Reisen mit nützlichen Einsätzen. So begab er sich in den 1990er-Jahren mehrfach nach Sambia, um im Missionsspital von Kashikishi beim Aufbau einer Apotheke zu helfen.

Wer Michael Kessler kannte, wusste einen feinfühligem, gebildeten, mit Witz und Humor gesegneten Menschen als Gegenüber, einen, der ein grosses Wissen besass und dies eloquent und anregend zu vermitteln wusste. Einen auch, der sich im Umgang mit Menschen zu benehmen wusste – etwas, das ihm seine Grossmutter beigebracht hatte.

Zu Michael Kesslers Wesenszügen gehörte auch eine ausgeprägte Traditionsverbundenheit mit der Stadt: Er war ein angefressener Fasnachtler und Zünfter; 1992 trat er in die Zunft zu Safran ein, der er seit 2001 als Statthal-



ter diene. Ebenso war er Mitglied der Internationalen Akademie für Geschichte der Pharmazie, Vizepräsident des Vereins für das Historische Museum Basel und Freeman of the City of London and Member of the Worshipful Company of Glovers.

Was Michael Kessler in hohem Masse war: ein Genussmensch. Er liebte das Theater und die Musik, gutes Essen und guten Wein. Als er sich vor etwa 15 Jahren wegen eines Krebsleidens den Magen entfernen lassen musste, führte das zu einer deutlichen Einschränkung seiner Lebensqualität. Wohl fügte er sich in dieses Schicksal und versuchte auch in den Einschränkungen das Positive zu sehen. Doch machten sich auch negative Einflüsse bemerkbar, die nicht gesundheitsfördernd waren. Seinen Freunden gegenüber trat er allerdings stets als äusserst treuer, verlässlicher und diskreter Mensch auf. Ebenfalls konnte man auf seine besonnene sowie bestimmende Haltung zählen, wenn es um gewisse Entscheidungen ging. Und so hat er denn – so traurig das für die Hinterbliebenen ist – letztlich auch sein Lebensende selber bestimmt.

## Einkehren

# Dinieren neben den Bahngleisen

Von Denise Dollinger

Es ist ein prächtiger Sommerabend, als wir uns zum Stellwerk im St. Johann begeben. Dort hat im Juni das Restaurant Perron – das neuste «Baby» von Gastronomin Cécile Grieder – seine Türen geöffnet. Wir begeben uns direkt auf die Gartenterrasse neben den Gleisen und werden herzlich von der Gastgeberin Melanie Moser empfangen. Am Tisch unter einem bunten Sonnenschirm, kommen Feriengedächtnisse auf. Diese werden durch die aufmerksame Bedienung von Alex noch verstärkt.

Mein Liebster wählt zur Vorspeise ein Rindstatar mit Sellerie, Wacholder und Latwerge (18.–), ich entscheide mich für das grüne Couscous mit Wildkräuterjoghurt und Minze (16.–). Die Teller sind wunderschön angerichtet und die Speisen darauf entpuppen sich als geschmacksintensiv und äusserst lecker. Der empfohlene Wein, einmal rot – Château d'Assier (7.50 pro Glas) – und einmal weiss – Corbières Blanc (9.50 pro Glas) – passt hervorragend. Wir wollen mehr!

Die Hauptspeisen, einmal Lammcurry mit Auberginen und Linsen (37.–) und einmal Königszander auf

jungem Spinat mit Tomatenschaum und Kartoffeln (38.–), sind ein Gedicht. Der Fisch ist butterzart, das Lammcurry angenehm scharf. Dem Koch Marcus Meyer und seinem Team sei hier ein Kränzlein gewunden. Und Ihnen, liebe Leserschaft, sei wärmstens empfohlen, diesem wundervollen Ort einmal einen Besuch abzustatten.

Obwohl sich die Dessertkarte äusserst verführerisch liest, beispielsweise Crème brûlée mit Kamillen, Beere, Minze (11.–) oder Aprikosenstrudel mit Tonkaschaum (13.–), verzichten wir glücklich gesättigt darauf und bestellen zwei Espresso (je 3.50).

Noch am Abend selbst sind wir uns einig: Wir waren bestimmt nicht zum letzten Mal im «Perron». Einerseits, weil die saisonale Speisekarte laufend angepasst wird und wir noch mehr von dieser grossartigen Kulinarik entdecken wollen. Andererseits, weil wir uns an kühleren Tagen unbedingt auch in den geschmackvoll eingerichteten Innenräumen des Restaurants verwöhnen lassen wollen.

**Perron**, Vogesenplatz 1, Basel. Di bis Do 11–1 Uhr, Fr 11–2 Uhr, Sa, 17–2 Uhr, So 14 Uhr bis Mitternacht. Telefon: 061 303 11 11 [www.perron-basel.ch](http://www.perron-basel.ch)



**Macht Lust auf mehr.** Ein Sommerabend auf der Gartenterrasse des neu eröffneten Restaurants Perron ist fast ein wenig wie Kurzferien. Foto Alexandra Buck