

Mit Spritze und Laser gegen die Zeichen der Zeit

Schönheitsoperationen sind gefragter denn je – das weckt nicht nur bei Ärzten den Unternehmergeist

Skalpell und Spritze helfen der Natur auf die Sprünge: In Zürich floriert das Geschäft mit der Schönheit.

Praxen und Studios nach dem amerikanischen «Walk-in»-Prinzip halten Einzug. Die Inhaber stossen bei Ärzteverbänden auf Argwohn.

vn. Seit neun Monaten glätten die Zürcher Ärzte Dan Iselin und Philippe Snozzi ihren Kunden über Mittag die Haut. Ihr Botox-Studio Smoothline, das sie 2007 in einem ehemaligen Coiffeursalon im Niederdorf eröffnet hatten, sorgte für ein kontroverses mediales Echo. Jeden Montag setzen die Kollegen zwischen 9 Uhr in der Früh und 22 Uhr abends die Spritze an. Ihr Rezept für Jugend und Frische heisst Botulinumtoxin, kurz Botox genannt. Rund 27 Kunden behandeln sie durchschnittlich an einem Montag – den Rest der Woche assistieren die Ärzte orthopädischen Kollegen im Operationssaal. Denn mit anderen Jungunternehmern haben sie gemein, dass der steinige Weg zur eigenen Firma mit «Nebenjobs» finanziert werden muss. Doch die grosse Nachfrage machte Smoothline den Start nicht schwierig: Die Mediziner wollen bereits expandieren.

Werbung bagatellisiert die Eingriffe

In der Innenstadt lockt die ewige Jugend von auffälligen Plakaten, die diverse, durchwegs «simple» Methoden der Verschönerung anpreisen. «Gesichtsfalten sind so willkommen wie der Besuch der Schwiegermutter am Sonntag», schreibt die Zolliker Klinik Swissetetix in einer Zeitungswerbung. Und hält einige Zeilen weiter die tröstliche Nachricht bereit: «Im Vergleich zur Schwiegermutter wird man Falten heutzutage schnell wieder los» – am besten während der Mittagspause. Catherine Perrin, Geschäftsführerin der Schweizerischen Gesellschaft für plastische, rekonstruktive und ästhetische Chirurgie (SGPRAC) befürchtet durch die Werbung eine «Bagatellisierung von medizinischen Eingriffen». Gemäss den Standesregeln, welche die Verbindung der Schweizer Ärztinnen und Ärzte (FMH) vorsieht, ist es einem Mediziner untersagt, seine Dienstleistungen zu vermarkten. «Einige tun es trotzdem.» Perrin bemängelt, dass viele Praxen in ihren Internetauftritten und Werbetexten kaum über mögliche Nebenwirkungen ihrer Methode aufklären. Der Kantonsärztliche Dienst Zürich kann seinerseits nur intervenieren, wenn irreführende Informationen vorliegen – etwa, wenn Silikonimplantate als gesundheitsfördernd vermarktet würden.

«Wir haben Kunden, nicht Patienten»

«Medizin darf nicht als Produkt angepriesen werden», sagt Catherine Perrin. Der 41-jährige Smoothline-Arzt Iselin, der aus ebendiesem Grund ins Kreuzfeuer der Kritik geraten war, sagt, er denke nicht anders. «Lifestyle-Behandlungen und die klassische Medizin bedürfen einer klaren Trennung», sagt er. In der klassischen Medizin gehe es ausschliesslich um die Heilung oder Linderung von Beschwerden krank Menschen. Der Patient sei durch seine Krankheit auf den Arzt angewiesen. «Damit ein Arzt dieses Abhängigkeitsverhältnis nicht ausnutzen kann, besagen Standesregeln, dass Medizin nicht als Produkt verkauft werden darf.» Das sei sinnvoll, sagt auch Iselins Kollege Snozzi –



Neue Geschäftsidee mit Botox: die Ärzte Dan Iselin (links) und Philippe Snozzi.

MIRJAM GRAF

aber nicht in der ästhetischen Medizin. «Wir haben keine Patienten, sondern Kunden.» Diese könnten frei über ihre Behandlungsoptionen entscheiden. Für den 31-jährigen Snozzi beginnt das ethische Problem, «wenn die klassische Medizin profitorientiert arbeitet». Das Haftpflichtrecht unterscheidet aber nicht grundsätzlich zwischen klassischer und ästhetischer Medizin: Behandlungsfehler bei ästhetischen Eingriffen werden nicht anders geahndet als solche, die bei medizinisch indizierten Operationen auftreten können. «Für rein ästhetische Eingriffe wird aber die Aufklärungspflicht stärker gewichtet», sagt Lucia Rabia, Fürsprecherin im FMH-Rechtsdienst. Missachtet der Arzt diese Aufklärungspflicht, haftet er nicht nur für seinen Fehler, sondern allenfalls auch für Komplikationen.

Schönheitschirurg kein geschützter Titel

Auch Roger Donati redet lieber von Kunden als von Patienten. Im April 2007 gründete er das Life Line Center. Das Schönheitszentrum im Kreis 2 bietet alles, was der jugendliche Look verlangt; vom Gesichts-Peeling bis zum Silikonimplantat. Seine Berufskarriere hat der Marketingfachmann einst als Elektroniker in der Medizintechnik begonnen. Sein Jungbrunnen heisst Ultraschalltechnik, den er mit dem pointierten Slogan «Fett weg über Mittag» anpreist. Die Behandlung zur Entfernung kleiner Fettdepots ist das Zugpferd seines Unternehmens. «Es ist ein völlig schmerzloser, nicht operativer Eingriff», sagt Donati, der Behandlungen mit Ultraschall und Laser selbst durchführt. Für operative Massnahmen wie Fettabsaugen, Lifting und Brustvergrösserungen ist ein eingemieteter Facharzt für plastische, rekonstruktive und ästhetische Chirurgie zuständig. «Dem Kunden sollen alle Alternativen offenstehen.» Catherine Perrin behagt nicht, dass heutzutage «Hinz und Kunz kosmeti-

sche Eingriffe vornehmen». Nicht nur eine Operation berge Gefahren – auch vermeintlich einfache Verfahren mit Licht oder Laser könnten ins Auge gehen. Oft führten Kosmetikerinnen oder Angelernte Behandlungen durch, deren Schwierigkeitsgrad das Wissen eines Arztes erfordere. Perrin bemängelt auch, dass «Schönheitschirurg» kein geschützter Titel ist. Nach dem Staatsexamen und einer zweijährigen Weiterbildung ist es in der Schweiz jedem Arzt erlaubt, jene Eingriffe durchzuführen, die er sich zutraut. Die SGPRAC empfiehlt in ihrem neuen Ratgeber, nur Ärzte zu wählen, die über einen Facharzttitel für plastische, rekonstruktive und ästhetische Chirurgie verfügen – er garantiert, dass sich der Arzt während sechs Jahren auf diesem Gebiet spezialisiert hat. In Frankreich etwa dürfen nur Fachärzte ästhetische Eingriffe vornehmen. «Uns bleibt derweil nichts anderes übrig, als auf den gesunden Menschenverstand des Arztes zu zählen», sagt Perrin.

«Keine neurotischen Narzissten»

Wie stehen die Unternehmer dem Geschäft mit der Illusion gegenüber? «Schönheit durch Jugendlichkeit war schon in der Antike ein Thema», sagt Roger Donati. Heute nutzen Menschen die Möglichkeiten, sich dieses Gefühl länger zu erhalten. «Und: Das Angebot richtet sich nach der Nachfrage.» Ihre Kunden, sagen Snozzi und Iselin, entsprächen kaum dem Klischee des neurotischen Narzissten. Es seien zumeist unkomplizierte Leute, die über ein klares Selbstbild und einen einfachen Wunsch verfügten. Trotzdem: Die Ärzte wissen, dass sie polarisieren. Das Duo gibt zuweilen ein klischiertes Bild ab. Bei ihrer Pose könnte man meinen, sie hätten selbst etwas zu viel von ihrer Verschönerungsmethode abbekommen. Das sei gewollt: «Es ist witzig und entlockt ein Augenzwinkern.»

A la carte

Lückenlose Deklaration

su. Ende September 2007 zählte Rudi Bindellas Imperium von italienischen Restaurants in der Schweiz 30 Betriebe. Dann kam im ersten Stock des Zürcher Schauspielhauses ein weiteres Lokal hinzu, das nicht Rudi Bindella führt, sondern sein Sohn Adrian. Und in diesem Restaurant «Terroir» wird keine italienische, sondern eine schweizerische Küche geboten. Man ist bestrebt, erstklassige Produkte des Landes zu finden, und die Herkunft der Zutaten wird auf der Speisekarte mit einer nicht zu überbietenden Fülle von Informationen deklariert. Bei einem guten «Züri-Gschnätzlete mit Rööschti» (Fr. 38.–) liest sich das so: «Geschnitztes vom Muotathaler Kalb (Metzgerei Heinzer, Muotathal SZ), Kartoffeln (Hans Guggisberg, Eggenwil AG), Champignons (Hans Zürcher, Belp BE), Vollrahm aus dem Zürcher Oberland der Molke- rei Spittel (Albert Neff, Wald ZH)». Und die Kräuter für ein Forellenfilet werden von Urs Mäder, Boppelsen ZH, geliefert.

Im «Terroir» mit sympathischer Atmosphäre werden von einem aufmerksamen Service erfreuliche Gerichte aufgetragen. Die Marktküche orientiert sich an Klassikern, wobei da und dort auch spielerische Akzente gesetzt werden. Auswahl und Preise der Schweizer Weine sind attraktiv. Eine Bündner Gerstensuppe mit Bündnerfleischstreifen (Fr. 11.–) war hervorragend. Der Terroir-Salat wurde vorerst ohne Sauce serviert, erwies sich aber nach der Korrektur als recht ordentlich. Eine kleine Köstlichkeit ist der «Ringlirande-Carpaccio mit Baumnussvinaigrette»; die dünnen «Pro Specie Rara»-Randen-Rondellen haben allerdings einen stolzen Preis (Fr. 14.–). Und nicht ganz gratis ist auch der feine Hackbraten mit Kartoffelpüree (Fr. 35.–).

Noch bis Ende Februar wird der Region Waadt mit einigen Spezialitäten die Ehre erwiesen. Eine Saucisse aux choux aus Vuarrens VD mit Kartoffeln und Linsen im Lauchstroh (Fr. 27.–) war ganz prächtig. Der Begriff Terroir wird von Bindella als Ursprung eines Erzeugnisses unter Berücksichtigung von Bodenbeschaffenheit und Klima bezeichnet. Da erstaunt es, wenn beim Waadtländer Zusatzprogramm bei einem «Tomme vaudoise» der Käse aus dem Kanton Freiburg kommt, der Beinschinken aus dem Muotathal und der Fisch – Eglifilets – aus dem Bodensee, auch wenn die Kochrezepte aus dem Waadtland stammen. Aber Adrian Bindella hat eine Antwort parat: Unser Terroir ist die Schweiz!

Restaurant Terroir, Rämistr. 32, 8001 Zürich, Tel. 044 262 04 44.

KULINARISCHE NOTIZEN

Wieder ein Neuanfang im Hirschen Stammheim. Im Gasthof Hirschen in Oberstammheim kommt es zu einem Wirtewechsel: Ab Mitte April werden die Gastgeber Petra und Mirco Schumacher Nadja und Rainer F. Hoffer ablösen. Der Thurgauer Mirco Schumacher war unter anderem Souschef bei Martin Surbeck sowie im Hotel Kempinski in St. Moritz. Zurzeit wirkt er als Küchenchef im Hotel Wartegg in Rorschacherberg mit einer «biozertifizierten» Küche. Er will den «Hirschen» als Treffpunkt der Stammheimer Bevölkerung, aber auch als Magnet für Gäste aus der Region Zürich, die gutes Essen und die historische Ambiance des Riegelhauses aus dem 17. Jahrhundert schätzen, führen. *Hon.*

IN KÜRZE

15 Parkplätze für Elektroautos. Spezielle Parkplätze für Behinderte und für Frauen gibt es schon länger. Jetzt richtet die Stadt Zürich auch erstmals separate Parkfelder für Lenker von Elektroautos ein. Wie es in einer Mitteilung heisst, werden auf den Parkanlagen Brunau, Eisfeld an der Thurgauerstrasse und Herdern-/Bullingerstrasse insgesamt 15 Parkplätze für emissionsfreie Autos angeboten. Diese Parkfelder können zu reduzierten Preisen bis zu 15 Stunden benutzt werden. Stösst dieses Angebot auf Interesse, erwägt die Stadt, die Parkplatzzahl zu erhöhen. Auf den meisten anderen Parkplätzen dieser drei Parkanlagen kann neu auch bis zu 15 Stunden statt wie bisher nur bis zu 6 Stunden parkiert werden. *mbm.*

Die Höhe einer Mauer unterschätzt. In der Nacht auf Mittwoch hat ein 17-jähriger Bursche beim Sprung von einer Mauer an der Tüschstrasse in Zürich 10 schwerste Kopfverletzungen erlitten. Aus einer Höhe von rund drei Metern schlug er mit dem Kopf auf eine Treppe auf und erlitt ein Schädel-Hirn-Trauma. Er liegt im Schockraum des Spitals. Gemäss Angaben der Stadtpolizei wollte eine Gruppe von drei Fussgängern um 0 Uhr 30 eine Abkürzung zwischen den Häusern Tüschstrasse 51 und 49 benützen. Der 17-Jährige sprang über eine Mauer und unterschätzte dabei deren Höhe. *tom.*

VON TAG ZU TAG

Treffpunkt der Motorradfreunde. Von heute Donnerstag bis am Sonntag findet im Messezentrum die «Swiss-Moto» statt, die Messe für Motorrad, Roller und Tuning. In der Halle 6 wird die Weltmeisterschaft im Indoor-Streetbike-Festival ausgetragen. Heute und am Freitag ist die Messe von 10 bis 21 Uhr geöffnet, am Samstag von 9 bis 19 Uhr und am Sonntag von 9 bis 18 Uhr. Der Eintritt für Erwachsene kostet 20 Franken. www.swiss-moto.ch *mbm.*

Kurioser Vielschläfer aus dem südamerikanischen Wald

Der Südliche Tamandua ist seit diesem Winter im Zoo Zürich beheimatet

tri. Für einmal sind die Journalisten zu spät gekommen: Just in dem Moment, als die schreibende Meute heranrückte, zog es der junge Tamandua vor, sich auf dem höchsten Baumwipfel seines Geheges schlafen zu legen. Weit mehr Glück hatten am Medien-Apéro des Zoos vom Mittwoch die Fotografen. Sie konnten den behenden Kletterer aus Südamerika zuvor bei der Nahrungsaufnahme beobachten und ins Bild setzen.

Der Südliche Tamandua, auch Kleiner Ameisenbär genannt, ist erst seit diesem Winter im Zoo Zürich beheimatet. Gestern ist das Tamandua-Männchen «Guapo» der Öffentlichkeit vorgestellt worden. Wie der Name bereits errahnen lässt, ist es ein putziges Tier: ein länglicher Kopf mit schwarzen Knopfaugen, hellbeige Beine, ein langer Schwanz und insgesamt etwa so gross wie eine Hauskatze. Im August 2006 ist «Guapo» im Zoo von Kopenhagen geboren worden, seit November des vergangenen Jahres lebt er mit den Goldkopflöwenäffchen im Zoo Zürich.

Tamanduas stammen aus den weiten Waldgebieten Südamerikas und gehören wie die Faultiere und die Gürteltiere zu den Nebengelenktieren. Sie ernähren sich wie ihre grossen Verwandten, die Ameisenbären, vorwiegend von Termiten und Ameisen. Wie der Kurator Samuel Furrer erzählte, verspeise «Guapo» täglich bis zu 10 000 Insekten. Mit ihren kräftigen und scharfen Klauen brechen Tamanduas selbst harte Nester auf und dippen ihre Beute mit ihrer rund 40 Zentimeter langen feucht-klebrigen Zunge auf. Sie sind in der Dämmerung und in der Nacht aktiv, jedoch nur während weniger Stunden. 18 bis 20

Stunden am Tag schlafen sie. Sei «Guapo» aber einmal wach, dann zerlege er im Gehege eifrig Pflanzen und grabe tiefe Höhlen in Baumstrünke, sagte Furrer. Nachdem man in Zürich bereits mit der Zucht von Grossen Ameisenbären gute Erfahrungen gemacht habe, möchte man nun auch

mit den Tamanduas eine Zuchtgruppe aufbauen. Noch dieses Jahr soll deshalb ein Weibchen bei «Guapo» in Zürich einziehen. In europäischen Zoos sind Tamanduas äusserst rar: Nur gerade zwei Dutzend der Tiere sind im europäischen Zuchtbuch erfasst.



Das Tamandua-Männchen «Guapo» bei seiner Hauptbeschäftigung – dem Schlafen.

CHRISTIAN BEUTLER