

Ein guter Start ins Leben

Rund 180 Frauen

werden alljährlich im Hebammenzentrum Oberpinzgau betreut. Hausgeburten sind ungeplante Sonderfälle, aber auch sie liefen völlig problemlos und unkompliziert ab.

FRANZ BRINEK

MITTERSILL. „Gerade weil es meine erste Schwangerschaft war, hatte ich niemals damit gerechnet, dass es so schnell gehen würde“, erzählt Angelika Wieser. Mit den ersten einsetzenden Wehen fuhr sie ins Hebammenzentrum, von dort sollte es mit Hebammenbegleitung und Krankenwagen ins Krankenhaus nach Zell am See gehen. Ihr Sohn Lorenz hatte jedoch an diesem 12. Jänner 2012 anderes im Sinn und wollte so schnell als möglich das Licht dieser Welt erblicken. So wurde er das erste Kind, das direkt im Hebammenzentrum Oberpinzgau zur Welt kam.

So wie auch bei den anderen Hausgeburten ging alles problemlos und unkompliziert über die Bühne. Ein Beispiel dafür war auch die kleine Anna, die am vergangenen Wochenende



Die Hebammen Susanne Harms und Bianca Lackner mit Stefanie Nindl (hinten) und Gabi Hofer mit Sohn Georg und seiner großen Schwester Johanna, Angelika Wieser mit Sohn Lorenz, Petra Trattner mit Tochter Anna und Barbara Nindl mit Sohn Fabian (v. v. l.)

Bild: SW/Franz Brinek

ihren zweiten Geburtstag feierte. Am 14. April 2011 rief ihre Mutter Petra Trattner die Hebamme Bianca Lackner an und teilte ihr mit, dass die Wehen eingesetzt haben. Eine halbe Stunde, nachdem Lackner eingetroffen war, war auch die kleine Anna bereits „eingetroffen“. Die vorher herbeigerufene Rettungssanitäter „haben in der Zwischenzeit gemütlich einen Kaffee in der Küche getrunken. Denn für die Fahrt ins Krankenhaus wäre es ohnehin zu spät gewesen“, erzählt die

Hebamme. Die beiden bisher letzten Hausgeburten gab es bei Gabi Hofer und Barbara Nindl. Gabis Sohn Georg wollte ganz offensichtlich partout nicht in St. Johann in Tirol, sondern lieber im Oberpinzgau auf die Welt kommen. Er hat seinen Willen eindrucksvoll und mit Nachdruck durchgesetzt. Und auch Fabian, der Sohn von Barbara Nindl, piff auf das Krankenhaus – in diesem Fall Zell am See – und erblickte in seinem gemütlicheren Hollersbacher Haus das Licht der Welt.

Hausgeburten sind aber Sonderfälle. Jährlich nehmen rund 180 Schwangere die Dienste des Hebammenzentrums Oberpinzgau in Anspruch. „In der Geburtenstation des Krankenhauses Mittersill gab es jährlich etwa 180 Geburten. Daraus lässt sich schließen, dass fast alle schwangeren Oberpinzgauer Frauen unser Angebot in Anspruch nehmen“, erzählt Susanne Harms. Sie ist neben Bianca Lackner, Barbara Altenberger und Silvia Schratl eine der vier Hebammen des Zentrums. Ihr Angebot ist übrigens komplett kostenlos und wird zur Gänze vom Salzburger Gesundheitsfonds übernommen.

Es umfasst sowohl die Beratung und die Betreuung der Schwangeren als auch die Nachbetreuung von Mutter und Säugling. Dadurch können sich Mutter und Kind viele anstrengende Fahrten in die jeweiligen Krankenhäuser ersparen. Das Hebammenzentrum ist täglich rund um die Uhr unter der Nummer 0664/190 31 30 erreichbar. Weiterführende Informationen gibt es auch im Internet unter:

www.hebammen-oberpinzgau.at



Top Secret – nur für Stammgäste

DER MEILINGER TAVERNE KÜCHENTIPP VON ANNELIESE KLACKL **BÄRLAUCH GENIEßEN - DER KNOBLAUCHVERWANDTE!**

Sehnsüchtig warten wir alle Jahre auf den ersten Bärlauch von unseren Gemüsehändlern. Leider wächst dieses Kräutlein bei uns nicht ausreichend. Es regt die Verdauung und den Stoffwechsel besonders gut an und ist positiv für die Darmflora. Eine ausgezeichnete Frühlingskur ist, 2 Wochen lang täglich ein Büschel Bärlauch roh zu essen.

Verwenden Sie Bärlauch fein geschnitten für Aufschnitte und Salate.

Bärlauchsuppen schmecken ganz besonders:

Variante I: Bereiten Sie eine klassische Erdäpfel – Gemüsesuppe und verfeinern Sie diese mit viel Bärlauchstreifen.

Variante II: Bärlauch blanchieren und wegen der Farbe im Eiswasser abschrecken, ausdrücken und fein schneiden.

Zwiebel und Butter anschwitzen, leicht stauben, mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsebrühe aufgießen, geriebenen rohen Erdäpfel dazugeben, gut verkochen lassen, mit etwas Rahm und Creme fraiche verfeinern, Bärlauch einmischen, mit Salz Pfeffer, Muskat abschmecken.

Viel Spaß beim Kochen mit frischen Produkten wünscht

Ihre Anneliese Klackl

06562 4226