

„Buxtehude will's wissen“ kommt an



Oberarzt Dr. Zakwan Alshehabi führt die Wissenhungrigen durch das Herzkatheterlabor des Elbe Klinikums in Buxtehude.

BUXTEHUDE. Die Wiedergeburt der Nacht des Wissens war ein Erfolg: Einige 100 Interessierte haben am Freitagabend bei „Buxtehude will's wissen“ an 23 Stationen ihren Wissensdurst stillen können. Und wer es nicht geschafft hat: Heute lockt der Tag des Wissens.

Fünf Mal begeisterte die „Nacht des Wissens“ die Buxtehuder. 2014 war Schluss. Im Januar fiel die Entscheidung: Es geht weiter. 19 Firmen, Vereine und Bildungseinrichtungen zogen mit. „Die Resonanz war richtig gut“, sagte Heike Böttger vom städtischen Stadtmarketing am Freitagabend kurz vor der After-Show-Party im Freudenhaus dem TAGEBLATT. 2019 werde es „auf jeden Fall“ die nächste Ausgabe von „Buxtehude will's wissen“ geben. Diese soll in Zukunft alle zwei Jahre auf die Beine gestellt werden. Wer mitmachen will, kann sich im Alten Rathaus melden.

Viele Wissensdurstige kamen am Freitagabend zwischen 18 und 22 Uhr auf ihre Kosten – auch, weil das Wissen an den Stationen anschaulich vermittelt worden ist.

Vier Beispiele: Oberarzt Dr. Zakwan Alshehabi führt Wissenhungrige durch das Herzkatheterlabor des Elbe Klinikums Buxtehude. Ein Infarkt nach Verschluss eines Herzkranzgefäßes sei lebensgefährlich, 50 Prozent sterben. Wichtig sei, dass Patienten sofort, innerhalb von zwei Stunden, behandelt werden; sonst sterbe der Herzmuskel ab. Wer im Herzkatheterlabor arbeite, trage bis zu 20 Kilo schwere Bleischürzen. Im Labor werden die Herzkranzgefäße mit Hilfe einer speziellen Röntgentechnik untersucht, durch Schläuche – eingeführt durch den Arm oder die Leiste – wird Kontrastmittel gespritzt. Auf dem Bildschirm können Dr. Alshehabi und seine Kollegen die Verengungen sehen und beseitigen, aber auch Gefäßstützen (Stents) einsetzen. Die Retter in Weiß stehen rund um die Uhr (in Stade und Buxtehude) bereit. „Deutschland ist Weltmeister beim Herzkatheter“, sagte der Arzt. Wer diese Eingriffe durchführt, müsse zwei bis fünf Jahren lernen.

Auch das Herz wird bei nicht akuten Erkrankungen mit der Technik untersucht. Übrigens: Der Eingriff werde mit örtlicher Betäubung durchgeführt. Zum Schluss gab's ein Video eines Eingriffs zu sehen.

Wer nach der Reise durch den Körper noch mehr Wissensdurst verspürte, konnte diesen bei den Stadtwerken stillen. Im Wasserwerk verriet Katja Herbers, dass das Buxtehuder Trinkwasser bis zu 2000 Jahre alt sei und aus einer Tiefe von bis zu 140 Metern gefördert wird. Im Schnitt verbraucht jeder Einwohner 120 Liter – am Tag. Es handelt sich um ein weiches Calciumbicarbonatwasser. Im Wasserwerk wird reiner Sauerstoff zugeführt, sodass das Eisen und das Mangan ausflocken. Mit acht Grad deutscher Härte (dH) gehört es noch in die Härtestufe weich. Das Buxtehuder Wasser sei „top“ und günstig und ein super Lebensmittel. Drei Flaschen Mineralwasser aus dem Getränkemarkt hätten den Gegenwert von 1000 Litern Trinkwasser. Damit die Versorgung gesichert ist, investieren die SWB in den kommenden Jahren fast 5,5 Millionen Euro.

Einblicke in das Handwerk, die gab es bei dem Tischlermeister Matthias Sieg. Er demonstrierte den Besuchern, wie Rohlinge für einen Schlüsselknecht aus Eiche auf der Formatkreissäge hergestellt werden. „Buxtehude will's wissen, das ist ein klasse Format, um sich als Handwerker zu präsentieren“, sagte Sieg. Er hoffe, dass 2019 mehr Unternehmen mitmachen.

Bei „Buxtehude will's wissen 2.0“ wird das Buxtehude-Museum wieder geöffnet sein – mit einer neuen Dauerausstellung zu Altsachsen und Stadtgeschichte. Bei Nachts im Museum erfuhren die Besucher von Leiterin Dr. Susanne Keller mehr über die Arbeit hinter den Kulissen – von der Inventarisierung bis zur Restaurierung der vielen Schätze. Anders als in der gleichnamigen Filmkomödie mit Ben Stiller machte gestern kein Altsachse das Museum unsicher. Doch Keller versprach: Ab Ende 2018 können die Besucher das Ticket für die Zeitreise zurück in die Welt der Altsachsen lösen und die Menschen kennenlernen, die vor 1500 Jahren in Immenbeck begraben worden sind.