

Schlafen geht nur mit Pflaster

Nach Kiefer-OP: Osnabrücker kann rechtes Auge nicht mehr schließen

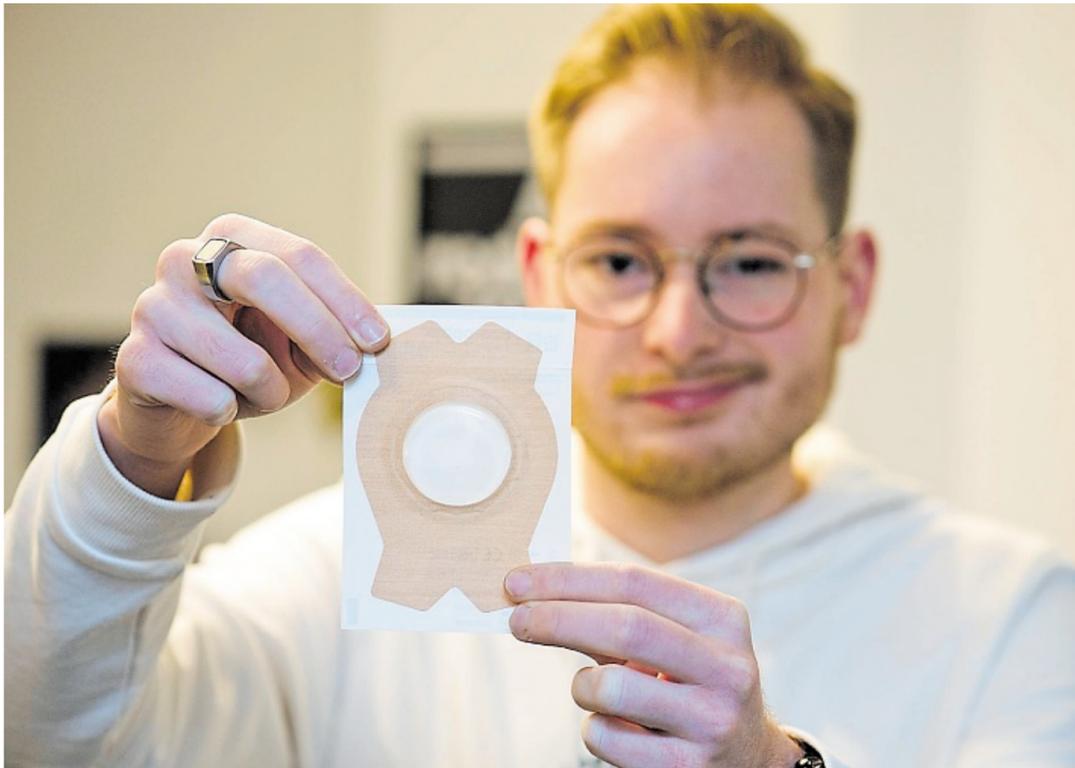
Cornelia Achenbach

Als der 24-jährige Felix Roch aus Osnabrück im Mai in einem nordrhein-westfälischen Krankenhaus aus der Narkose erwachte, hieß es: Bitte einmal lächeln. Bitte einmal die Stirn in Falten legen. Doch beides klappte nicht. Das Gesicht wollte ihm einfach nicht mehr gehorchen. „Bei der OP ist wohl ein Gesichtsnerv durchtrennt oder stark beschädigt worden“, sagt Felix Roch.

Bei der Operation handelte es sich um eine Kieferverletzung. Nötig kann sie bei einer sehr starken Kieferfehlstellung (Dysgnathie) werden. „Bei mir musste der Unterkiefer nach vorne verlagert werden, weil ich einen starken Überbiss hatte und sich die Zähne zu sehr abnutzten“, sagt der 24-Jährige, der derzeit eine Ausbildung zum Zugbegleiter macht.

Roch fühlte sich nicht ernstgenommen

Felix Roch geriet in Panik. Die komplette rechte Gesichtshälfte war gelähmt. „Von Krankenhausesite wurde mir geraten, erst einmal abzuwarten. So etwas könne schon passieren, aber das könne sich auch wieder normalisieren.“ Die Schwellung müsse ja erst zurückgehen, der Heilungsprozess einsetzen, er solle sich etwas ge-



Nach einer Operation kann Felix Roch aus Osnabrück seine rechte Gesichtshälfte nicht mehr gezielt steuern. Damit sein rechtes Auge nicht austrocknet, muss er nachts ein spezielles Pflaster darauf kleben. Foto: Philipp Hülsmann

dulden. Also wartete der Osnabrücker. Doch: „Richtig ernstgenommen habe ich mich nicht gefühlt.“

Mit jedem Tag, jeder Woche, die verging, wurde er nervöser. Sein Gesicht blieb taub. Sein rechtes Auge konnte und kann er nicht vollständig schließen. Augentropfen sorgen dafür, dass es nicht austrocknet.

Nachts klebt Felix Roch sich ein spezielles Pflaster auf das Auge, um das Austrocknen zu verhindern. Lächeln fällt ihm schwer, kauen ohnehin. „Ich kann den Mund nicht richtig schließen, meine Wange ist ganz schlaff“, sagt Felix Roch. Wenn er isst, bleibt die Nahrung in der rechten Bocktasche hängen.

Nach mehreren Wochen teilte ihm das Krankenhaus mit, dass er sich wohl damit abfinden müsse. Für Felix Roch unvorstellbar. Im Internet suchte er nach einem **Spezialisten in Sachen Fazialisparese**, also Gesichtslähmung. Dabei stieß er auf **Professor Andreas Kehrer aus Ingolstadt**. Andreas Kehrer ist Facharzt für

Plastische und Ästhetische Chirurgie, sein Spezialgebiet sind Gesichtslähmungen.

„Gesichtslähmungen sind gar nicht selten“, sagt Andreas Kehrer. Häufig würden sie durch einen Herpes-Virusinfekt verursacht, der im Grunde genommen spontan bei jedem auftreten könne. Ein Beispiel für bakterielle

Infektion: Borreliose. Seltene Ursachen seien Tumoroperationen, zum Beispiel ein Akustikusneurinom, oder andere Operationen wie im Fall von Felix Roch.

Der Fall des Osnabrücker sei ein sehr typischer – mit schwerwiegenden Konsequenzen. Die Fazialisparese sei gefährlich für das Auge, da die Trockenheit die Hornhaut schädigen könne. Zudem könnten Patienten mit diesem Problem Flüssigkeiten nicht gut im Mund behalten und nicht mehr lächeln. „Und schließlich ist das Lächeln als Sozialfunktion äußerst wichtig“, sagt der Facharzt.

Gesichtsmuskulatur droht verloren zu gehen

Im September fuhr Felix Roch auf eigene Kosten nach Ingolstadt und ließ sich dort untersuchen. Tatsächlich riet auch Prof. Kehrer dazu, noch ein wenig Geduld zu haben – denn Nerven können gut heilen. „Wir reden hier von einem Zeitfenster von insgesamt rund sechs Monaten, die man abwarten sollte“, sagt Kehrer. Wenn man jedoch zu lange warte, dann gehe die mimische Muskulatur nach dem „time-is-muscle“-Prinzip verloren, verwandle sich um in Fettgewebe. Allerdings zeichne sich im Fall von Felix Roch bereits eine sogenannte Defektheilung ab.

Heißt: Es kommt zu Bewegungsstörungen (Massenbewegungen), die nach einer Verletzung des Fazialisnervs durch eine abnorme Heilung und pathologische Quervernetzung der Nervenfasern entstehen. Beim Lächeln schließt sich unwillkürlich das Auge, beim Blinzeln gehen automatisch die Mundwinkel nach oben und ähnliches. „Um diese Beschwerden zu lindern, ist bei Herrn Roch eine sogenannte selektive Neurektomie mit einer Teilmuskulaturentfernung geplant“, sagt Andreas Kehrer.

Felix Roch würde sich lieber heute als morgen operieren lassen, doch die Operation würde einen niedrigen fünfstelligen Betrag kosten, und ob hier die Krankenkasse einspringt, ist derzeit noch nicht klar. Aus seiner Not heraus startete der Osnabrücker im Internet einen Spendenaufruf. Titel: „Felix möchte wieder lächeln!“ Die Aktion zeigte Erfolg: Rund 5000 Euro kamen so zusammen. Ein Spender, der anonym bleiben will, erklärte sich bereit, die Differenzsumme zu übernehmen.

Für den Fall, dass es mit der Spende oder der Kostenübernahme nicht klappen sollte, will der Osnabrücker einen Kredit aufnehmen. Bei Andreas Kehrer habe er ein gutes Gefühl. Sich von einem anderen Arzt operieren zu lassen, komme für ihn nicht infrage. „Nicht nach dem ganzen Mist, den ich durchgemacht habe.“

KURZ NOTIERT

Bürgersprechstunde bei Wellmann. Der CDU-Bundestagsabgeordnete Mathias Middeberg und die CDU-Landtagsabgeordnete Verena Kämmerling laden am Donnerstag, 9. Januar, von 15 bis 17 Uhr zu einer gemeinsamen Bürgersprechstunde in der Bäckerei Wellmann am Weidencarree ein.

Party für alle ab 55 in der Lagerhalle. Bei der Ü55-Party am Freitag, 10. Januar, 19 Uhr in der Lagerhalle Osnabrück legen DJ AWeSome & DJ Pseiko Musik aus allen Jahrzehnten auf. Ob „A Hard Days Night“ von den Beatles, „Dance Little Sister“ von den Rolling Stones, „Beat It“ von Michael Jackson, „Maria von Blondie“, „Mr Brightside“ von The Killers oder „Born This Way“ von Lady Gaga – das und noch vieles wird mitgebracht. Die Playlist wächst mit den Musikwünschen der Besucher. Karten für 6 Euro auf www.lagerhalle-osnabrueck.de und an der Abendkasse.

Mix aus Literatur und Comedy

Der Autor Andy Strauss tritt am Samstag, 11. Januar, 20 Uhr, in der Lagerhalle in Osnabrück mit seinem neuesten Programm „Inhalte hinhalten“ auf. Darin seziert er scharf humoristisch die deutsche Gesellschaft – mal ganz fein mit dem Skalpell, mal direkt mit der Kettensäge. Es erwartet das Publikum eine krude Mischung aus literarischen Auswüchsen, Stand-up-Comedy, Improvisation und vielen Inhalten. Karten für 20 Euro auf [www.la-](http://www.la-gerhalle-osnabrueck.de)

gerhalle-osnabrueck.de, an der Abendkasse 22 Euro (18 Euro ermäßigt).

Filzen im Museum Industriekultur

Das Museum Industriekultur lädt ein zum Nassfilzen am Sonntag, 12. Januar, von 14 bis 16 Uhr im Haseschachtgebäude, Fürstenaue Weg 171 in Osnabrück. Kinder ab sechs Jahren und Erwachsene können aus Wolle Kugeln, Bilder, Untersetzer und mehr gestalten. Anmeldung online auf www.mik-osnabrueck.de.

Smartphone-Sprechstunde in der Stadtbibliothek.

Die Stadtbibliothek am Markt, Markt 1, bietet am Montag, 13. Januar, von 10.30 bis 15 Uhr sowie am Mittwoch, 15. Januar, von 10.30 bis 12 Uhr bei der Smartphone-Sprechstunde Hilfe bei Problemen mit dem eigenen Gerät. Bibliotheksmitarbeitende stehen bereit, um Fragen rund ums Handy in 15-minütigen Einzelgesprächen zu beantworten. Die Teilnahme ist kostenlos. Um eine Anmeldung wird gebeten unter Telefon 0541 323 2007 oder per Mail an info-stadtbibliothek@osnabrueck.de.

Pub-Quiz im „The Red Shamrock“.

Im Irish Pub „The Red Shamrock“ in Osnabrück kann am Dienstag, 14. Januar, um 19 Uhr in Teams von vier bis sieben Leuten gequizzt werden. Die Teilnahmegebühr beträgt 8 Euro pro Team. Einlass ist ab 18 Uhr, Anmeldung mit Teamname ab 18.30 Uhr.

Von der Zunge direkt ins Herz

GASTROPORTRÄT Das Konzept der Weinbar Moana: Gastronomie als gelebte Gastfreundschaft

Noah Scharre

OSNABRÜCK Moana Brockschmidt und Frederic Rumpfenhorst haben eine Mission: Sie wollen ihre Leidenschaft für guten Wein und fein komponierte Speisen unter die Menschen bringen und aus dem Geschmackskorsett des Gewohnten ausbrechen. In der ehemaligen Crêperie am Markt haben sie dafür seit zweieinhalb Jahren einen Ort gefunden. Komplex, aber nicht kompliziert, das ist das Credo, dem Rumpfenhorst und Brockschmidt im Moana folgen.

Komplex, aber nicht kompliziert

„Wir bieten Wein und Speisen an, die sich in ihrer Zusammenstellung so kaum in der Barszene in Osnabrück finden lassen“, ist Brockschmidt überzeugt. Das Moana ver-

steht die 28-jährige Geschäftsführerin als Wein- und Vorspeisenbar und als einen Ort, an dem ihre Gäste den Alltag für einen Moment vor der Tür lassen können.

„Gastronomie ist in ihrem Kern gelebte Gastfreundschaft. Unsere Gäste sollen sich abgeholt, verstanden und wertgeschätzt fühlen, egal, ob sie lediglich für ein Glas Wein oder für den gesamten Abend bleiben“, betont sie. Ähnlich sieht das auch ihr Kollege Evangelos Leontarakis, der sie seit einhalb Jahren im Service unterstützt. Der studierte Sommelier schätzt insbesondere die nur geringe Größe der Bar, die dem Moana das Ambiente eines kleinen Bistros verleihe. Jeden Abend entstehe so immer wieder aufs neue eine ganz eigene Dynamik, die es ihm durch die Nähe zum Gast ermögliche, mit Sorgfalt auf jeden



Starkes Team: Frederic Rumpfenhorst (von links), Moana Brockschmidt, Evangelos Leontarakis und Jean-François Pelletier bieten Wein und Speisen an, die sich abseits des Mainstreams bewegen.

einzelnen Wunsch einzugehen.

Die Weine, die es im Moana zu trinken gibt sind ebenso wie die Speisen, die Rumpfenhorst am Abend in der kleinen Frontküche zubereitet, zwar komplex und aussagekräftig, in ihrer Grundidee aber jedem zugänglich.

Insbesondere in der Spitzengastronomie komme es vor, dass nur Kenner der deutschen und internationalen Sterneküche ein Gericht in seiner Gänze verstehen, meint Rumpfenhorst. Der heute 40-jährige Küchenchef hat nach seiner Ausbildung im Walhalla in Osnabrück beim Kesselhaus und im Wilde Triebe gekocht. Im Moana habe er nun die Möglichkeit, aus diesen Erfahrungen zu schöpfen und auch seine eigene Kreativität mit einfließen zu lassen: „Bei der Auswahl der Gerichte habe ich freie Hand. Das erlebt man sonst nur in der Selbstständigkeit“, sagt Rumpfenhorst.



Feine Auswahl abseits des Mainstreams: Bei einem Besuch im Moana berät Evangelos Leontarakis, um für jeden Gast den richtigen Wein zu finden. Fotos: Noah Scharre

Gastgewerbe haben Jean-François Pelletier vom Weincafé an der Bierstraße überzeugt in die Gastronomie einzusteigen. Auch wenn er selbst Inhaber und Pächter des Moanas ist, versteht sich der Weinhändler und Sommelier ausschließlich als Berater und „als regelmäßiger Gast“, wie er schmunzelnd sagt.

Mit dem Moana habe er die Möglichkeit, Produkte zu präsentieren, die sonst in einer gastronomischen Nische verschwinden würden. Brockschmidt pflichtet ihm bei und ergänzt: „Lugana, Grauburgunder und Riesling, das sind die Klassiker, die jeder kennt und trinkt. Aber die Produktpalette an Wein ist bedeutend vielfältiger.“ Mit der richtigen Beratung fände jeder Gast im Moana eben auch solche Weine, die abseits des Mainstreams in ihrer Ausgewogenheit und Kombination mit den angebotenen Speisen funktionieren. Denn das Leben sei zu kurz, um in der eigenen Komfortzone zu verharren und ausschließlich Grauburgunder zu trinken.

Unser Blick in die Gastro-Szene

Wer kocht denn da? Wer macht das Licht? Und wer sorgt für die Sauberkeit? In dieser Serie stellen wir regelmäßig Köpfe aus der Gastro-Szene in Osnabrück und Umgebung vor. Einige Gesichter werden Ihnen

bekannt vorkommen, andere eher nicht, weil sie im Hintergrund agieren. Sie kennen auch eine spannende Gastro-Persönlichkeit? Vorschläge sind herzlich willkommen per E-Mail an: noah.scharre@noz.de.