

Mit dem Auto zum Corona-Test

Der Kanton Luzern nimmt morgen ein Drive-in-Testzentrum bei der Kantonsschule Alpenquai in Betrieb. Ziel sind bis zu 40 Tests pro Tag.

Dominik Weingartner

Der Kanton Luzern geht im Kampf gegen die Ausbreitung des Corona-Virus neue Wege: Ab morgen wird ein Testzentrum bei der Kantonsschule Alpenquai in Luzern in Betrieb genommen. Das läuft folgendermassen ab: Der Patient fährt mit dem Auto beim Alpenquai vor, dort wird bei ihm durch Spitex-Mitarbeitende ein Rachenabstrich durchs geöffnete Fenster vorgenommen, das Auto muss dabei nicht verlassen werden. Der Abstrich wird danach im 500 Meter entfernten Labor der Firma Synlab analysiert.

Laut Christos Pouskoulas, Leiter Gesundheitsversorgung des Kantons, können so pro Stunde bis zu zehn Corona-Tests durchgeführt werden – das entspricht einer Verzehnfachung der bisherigen Kapazität. In einer ersten Phase wird das Testzentrum nachmittags zwischen 13 und 17 Uhr offen sein.

Somit sind bis zu 40 Tests pro Tag möglich. «Momentan gehen wir davon aus, dass der Bedarf sogar noch tiefer ist», sagt er. «Sollte es die Lage aber erfordern, könnten wir die Kapazitäten ausbauen.»

Ergebnis innerhalb von 48 Stunden

Zugelassen zum Drive-in-Test sind nur Personen, die von einem Arzt überwiesen worden sind. Man wolle in erster Linie «besonders verletzte Menschen und Gesundheitsfachpersonen» testen, so Pouskoulas. Bis ein Ergebnis vorliege, dauere es 24 bis 48 Stunden. Das Testergebnis werde wiederum durch den Hausarzt kommuniziert. «Dieser entscheidet auch über die weiteren Massnahmen», sagt Pouskoulas. Grundsätzlich gilt: Ist der Test positiv, sind mindestens zehn Tage Selbstisolation angesagt. Während dieser Zeit besteht regelmässiger Kontakt mit dem Haus-

arzt. Erst wenn der Patient zwei symptomfreie Tage vorweisen kann, darf er die Selbstisolation wieder verlassen.

Beim Testzentrum Alpenquai werde ein «herkömmlicher PCR-Test» verwendet, erläutert Pouskoulas. Dabei werde per Rachenabstrich Erbgut des Virus in sehr kleiner Menge erkannt. Eine Maschine kopiert dieses Erbmaterial dann so lange, bis genügend vorhanden ist, damit das Virus nachgewiesen werden kann. «Das ist der Standard-Test, den auch der Bund empfiehlt», sagt Pouskoulas. Ein Test kostet rund 200 Franken. Wird er aus gesundheitlichen Gründen angeordnet, übernimmt die Krankenkasse die Kosten. Im Testzentrum könnten auch Angestellte im Gesundheitsbereich getestet werden, damit diese einsatzfähig bleiben. «In diesem Fall bezahlt der Kanton den Test», so Pouskoulas.

Für Personen, die über kein Auto verfügen oder aus anderen

Gründen nicht fahren können, setzt der Kanton weiterhin auf das Home-Testing, das er gemeinsam mit der Spitex organisiert. «So können wir alle Bevöl-

kerungsgruppen flächendeckend testen», sagt Pouskoulas.

Doch wieso wählt der Kanton ausgerechnet die Kantonsschule Alpenquai als Standort für das Testzentrum? Pouskoulas führt mehrere Gründe an. «Der entscheidende Vorteil ist die Nähe zum Labor», sagt er. Dadurch könne auf Kurierdienste verzichtet werden, was die Geschwindigkeit der Tests entscheidend erhöhe. Zudem sei das Schulhaus zurzeit nicht von Schülern besucht. Der Teil, der für die Corona-Tests verwendet werde, sei vom restlichen Teil des Gebäudes klar abgetrennt. «Der Lehrbetrieb wird nicht gestört. Niemand kann aus Versehen in unseren Bereich gelangen», stellt Pouskoulas klar.

Weitere Testzentren sind möglich

Mit der dezentralen Testeinrichtung sollen die bestehenden Strukturen des Gesundheitssystems entlastet werden. In der

Mitteilung des Kantons heisst es explizit, dass die Drive-in-Lösung «im Bedarfsfall auf weitere dezentrale Testzentren im Kanton ausgeweitet» werden könne. Die dezentrale Lösung kombiniert mit dem Umstand, dass die Testperson das Auto nicht verlassen darf, soll auch dazu dienen, «das Ansteckungsrisiko für das medizinische Personal auf ein Minimum» zu reduzieren, heisst es weiter.

Laut Christos Pouskoulas geht es auch darum, auf alle Eventualitäten vorbereitet zu sein. «Die Dynamik der Situation in Italien oder im Tessin hat uns unter anderem zu diesem Schritt veranlasst.» Die jetzt aufkommenden Fälle hätten sich vor rund zwei Wochen angesteckt, so Christos Pouskoulas. Noch sei nicht klar, wie gut die Massnahmen von Bund und Kanton in den nächsten Tagen greifen werden. «Zurzeit geht die Zahl der Erkrankten immer noch hoch.»

«Sollte es die Lage erfordern, könnten wir die Kapazitäten ausbauen.»



Christos Pouskoulas
Leiter Gesundheitsversorgung
Kanton Luzern

Strenge Regeln für Take-away: So arrangieren sich Gastronomen

Der Kanton Luzern hat die Öffnungszeiten für Take-aways beschränkt. Einige Betriebe schimpfen, derweil boomt die Heimlieferung.

Die Corona-Krise ist auch eine Gastro-Krise: Sie bringt Restaurants in finanzielle Bedrängnis. Viele Betriebe schliessen oder stellen auf Take-away und Hauslieferung um. Hier kommt ihnen unerwartet das restriktive Ladenschlussgesetz des Kantons in die Quere: Denn Take-aways haben sich seit Anfang vergangener Woche dem Ladenschluss unterzuordnen: Sie dürfen deutlich weniger lange offen haben als üblich – unter der Woche bis 18.30 Uhr. Die Hauslieferung ist davon nicht betroffen.

Die Parteien FDP und SVP verlangen eine Lockerung dieser restriktiven Vorgaben – Take-away solle bis 22 Uhr möglich sein. Auch die Branchenverbände Gastro Luzern und Zentralschweiz Hotels stellen sich hinter diese Forderung. Fragt man bei einzelnen Gastronomen nach, ergibt sich allerdings ein differenzierteres Bild. Zwar kämpfen sie alle ums wirtschaftliche Überleben, aber nicht alle finden eine Lockerung nötig.

Neues Personal für Lieferdienst gefragt

Für Betriebe, die sich bereits im Bereich Take-away betätigen, führt die neue Weisung des Kantons zu ungewohnten Folgen: Da sie sich an den Ladenschluss halten müssen, können sie ihr Angebot plötzlich weniger lang betreiben als sonst. «Der Zweck dahinter erschliesst sich mir nicht», sagt Marijana Turbic, Inhaberin und Geschäftsführerin des Sushi-Restaurants Kaiten, das bereits vorher Take-away und Lieferdienst anbot. Besonders an den Wochenenden, an denen das Geschäft besonders boome, spüre man die Auswirkungen – samstags ist Take-away nurmehr bis 16 Uhr möglich, sonntags gar nicht mehr erlaubt.



Kurier Mario Johannes Waser liefert mittags das Essen des Restaurants Lapin nach Hause.

Bild: Nadia Schärli (23. März 2020)

Die neue Regelung habe bereits zu absurden Situationen geführt, berichtet Turbic: «Schon mehrmals standen abends bei uns Kunden vor der Tür. Wir mussten sie wegschicken und ihnen das Essen nach Hause liefern – obwohl die entsprechenden Leute teils nur zwei Häuser weiter weg wohnten.» Turbic spricht sich denn auch dafür aus, die Beschränkungen zu lockern: «Nicht alle Betriebe brauchen finanzielle Unterstützung vom Staat. Jene, die sich über Wasser

halten können, sollten die Gelegenheit dazu erhalten.» Turbic versucht nach dem ersten Schock nun, die Chancen zu nutzen. Das Liefergebiet werde weiter ausgedehnt. Pro Tag beliefert das «Kaiten» bis zu 30 Kunden. Man habe bereits neues Personal für den Lieferdienst eingestellt.

Weniger Probleme mit den derzeitigen Einschränkungen hat Ferdinand Zehnder, Gastgeber im Restaurant Lapin und CVP-Kantonsrat. «Wir beschränken uns derzeit auf den

Mittagsservice. Selbst wenn wir länger als 18.30 Uhr Take-away anbieten könnten, würden wir es nicht machen. Das Bedürfnis dafür ist im Moment fast nicht vorhanden.» Andere Betriebe, welche auch auf Abend-Take-away setzen, würden von den Einschränkungen indes härter getroffen, so Zehnder. Das Restaurant Lapin habe viele ältere Gäste, die froh seien, wenn man ihnen das Essen mittags warm nach Hause liefere. Denn: Einige der Kunden können gar nicht

selbst kochen. Das «Lapin» liefert pro Tag etwa 20 bis 30 Menüs aus – Nachfrage steigend. «Wir verdienen kein Geld mit diesem Lieferdienst», so Zehnder. «Wir sehen es als Pflicht, unsere Gäste auch in dieser aussergewöhnlichen Zeit bestmöglich zu bedienen.»

Das Restaurant Pastarazzi bietet schon seit jeher am Mittag Take-away an – zusätzlich zum Restaurationsbetrieb mittags und abends. So sagt Inhaber Benito Omlin: «Wenn wir wei-

terhin wie normal offen hätten, was ohnehin illegal wäre, würden wir nur ein falsches Signal aussenden im Sinne von: Es geht alles seinen gewohnten Gang, geht nur nach draussen.» In der jetzigen Situation gehe es um den gesunden Menschenverstand und ums wirtschaftliche Überleben, findet Omlin. Der Umsatz des Restaurants mit integriertem Take-away sei zurzeit so oder so im Keller.

Betriebe haben sich bisher nicht beschwert

Die Regelung, dass Take-aways den Verkaufslökalen gleichzusetzen seien, gelte seit dem 16. März, sagt Erwin Rast, Mediensprecher des Justiz- und Sicherheitsdepartements. «Diese Handhabung steht im Einklang mit der Zielsetzung des Bundesrates, dass möglichst wenig Leute ihre Wohnung verlassen.» Somit wolle man mit dem Ladenschluss auch sicherstellen, dass sich nachts keine Personen mehr im öffentlichen Raum bewegen, um ihre Einkäufe zu tätigen.

Die Beschränkungen hätten zwar einen kleinen Aufruhr in den sozialen Medien ausgelöst, sagt Rast. Aber: «Stand vergangene Woche haben sich bei uns keine betroffenen Betriebe beschwert.» Er betont, dass es um die Sicherheit gehe und nicht darum, Unternehmen Steine in den Weg zu legen. Der Bundesrat hält in seiner Verordnung nur fest, dass Imbiss-Buden geöffnet haben können, sofern sie die Sitzgelegenheiten für das Publikum sperren. Als Imbiss-Buden gelten Betriebe, bei denen man das Essen nach vorgängiger Bestellung abholen kann. Auch Lieferdienste seien erlaubt.

Simon Mathis