

WOHL & SEIN

Ein letzter Moment der Klarheit

Kurz vor dem Tod werden manche Demenzkranke wieder luzid

Leserfrage: Meine Mutter war schwer dement, als sie mit 85 Jahren starb. Sie konnte sich nicht mehr klar ausdrücken. In den zwei Tagen vor ihrem Tod allerdings gab es Momente, in denen sie klar mit mir redete. Wie ist das möglich?

Es scheint wie ein Wunder: Sterbende, die an einer Demenzerkrankung oder ähnlich schweren neurologischen Störungen leiden und kurz vor dem Tod kognitiv plötzlich wieder klar sind. Und das, obwohl solche Krankheiten mit Nervenschädigungen einhergehen, die als irreversibel gelten.

Dieses Phänomen der geistigen Klarheit kurz vor dem Tod ist bereits in früheren Jahrhunderten beschrieben worden. Die Forschung hat ihm aber erst in jüngster Zeit mehr Beachtung geschenkt – und einen Fachbegriff dafür geschaffen: terminale Luzidität, frei übersetzt: Geistesklarheit am Lebensende. Vor allem der Psychologe Alexander Batthyany, Leiter des Viktor-Frankl-Forschungsinstituts in Budapest, beschäftigt sich damit.

In seinem Buch «Das Licht der letzten Tage» legt er eine Auswertung von mehreren hundert seiner detailliert beschriebenen Fälle vor. Dazu gehört der Bericht einer Enkelin. Sie erzählt vom letzten Tag vor dem Tod ihrer an Alzheimer erkrankten Grossmutter. Bereits ein Jahr lang erkannte diese ihre Angehörigen nicht mehr und hatte zu sprechen aufgehört. Beim letzten Besuch der Familie zeigte sie plötzlich ein komplett anderes Verhalten. Der Schleier der Abwesenheit sei einem «Ausdruck strahlender Vitalität» gewichen, so die Enkelin. Die Grossmutter sprach jede der anwesenden Personen mit Namen an und sagte, sie sei froh, «wieder da zu sein». Nach einer halben Stunde in dieser Klarheit schlief sie ein – am nächsten Tag erhielt die Familie die Nachricht von ihrem Tod.

WOHL & SEIN ANTWORTET



In dieser Rubrik greifen wir ausgewählte Fragen aus der Leserschaft zu Gesundheit und Ernährung auf. Schreiben Sie uns an wohlundsein@nzz.ch.

Zum Newsletter «Wohl & Sein» mit Themen rund ums Wohlbefinden gelangen Sie über den QR-Code.

Das Beispiel zeigt laut Batthyany einige typische Befunde seiner Auswertung: Die geistige Klarheit tritt meist kurz vor dem Tod auf und dauert zwischen zehn Minuten und mehreren Stunden. Dabei stellten die Forschenden verschiedene Formen fest. In fast 80 Prozent der Fälle waren die Betroffenen zu klarer, kohärenter Kommunikation fähig. Batthyany spricht von einer vollständigen Wiederherstellung des Erinnerungs- und Kommunikationsvermögens.

In selteneren Fällen waren die Personen zwar klar und präsent, aber ihre

Kommunikation für die Anwesenden nicht nachvollziehbar. In einigen wenigen Fällen beschränkte sich die Kommunikation auf nonverbale Formen wie Gesten und Blicke.

Falls die Betroffenen sprachen, ging es vor allem um folgende Inhalte: Erinnerungen an das eigene Leben, das Wissen um den bevorstehenden Tod, letzte Anliegen und körperliche Bedürfnisse wie Durst. Wodurch eine luzide Phase ausgelöst wird, lässt sich laut Batthyany aufgrund der bisherigen Forschung nicht sagen. Angehörige sprächen zum Teil

von einem «letzten Sich-Aufbäumen». Wie dies möglich ist, dazu gibt es bis anhin nur Hypothesen. Eine Gruppe von Forschern, mehrheitlich aus den USA, hat diese in einer Studie zusammengefasst. Dass es sich um Nervenzellen handle, die sich trotz der Demenzerkrankung erholten, sei unwahrscheinlich.

Eher sei es so, dass neuronale Signalwege oder Netzwerke sich kurzfristig neu organisierten. Dies könnte mit einem Anstieg von elektrischer Aktivität oder der Ausschüttung von Neurotransmittern zu tun haben – ausgelöst

allenfalls von einem Sauerstoffmangel im sterbenden Gehirn. Zudem könnten physiologische Faktoren am Lebensende wie ein Abfall des Blutdrucks mitspielen, die sich ebenfalls auf das Nervensystem auswirkten.

Noch gibt es nur wenig Forschung zu terminaler Luzidität. Das hat auch damit zu tun, dass solche Situationen unerwartet auftreten. Möglich ist zudem, dass geistesklare Episoden unbemerkt bleiben, weil sie niemand miterlebt.

Bei den Angehörigen kann das unerwartete Geschehen zu grosser Verwirrung führen: Ist die Demenz verschwunden? Sind die Betroffenen auf dem Weg der Besserung? Umso gravierender kann es sein, kurz nach einem Moment der geistigen Klarheit den Tod der betreffenden Person miterleben oder erfahren zu müssen.

Batthyany ist es denn auch wichtig, die Relationen zu betonen: Terminale Luzidität sei ein eher seltenes Geschehen. Er nennt eine Studie, in der von 6 Prozent der Sterbenden die Rede ist, die solches erleben. Andere Studien nennen zum Teil deutlich höhere An-

Physiologische Faktoren wie Sauerstoffmangel im Gehirn und ein Abfall des Blutdrucks spielen vermutlich mit.

ILLUSTRATION SIMON TANNER / NZZ

Ritter und Geschichten gehören zu einer rechten Burg, und beim gleichnamigen Weiler ob Meilen an der Goldküste scheint dieser Anspruch eingelöst zu werden: Die vor achthundert Jahren erbaute Burg Friedberg gehörte einst dem reichen Zürcher Ritter Götz Müller, später dem Fraumünsterstift. Einziger Haken: Sie existiert nicht mehr, es

WIRTSCHAFT ZUR BURG

Auf der Burg 15, 8706 Meilen
Sonntagabends, montags und dienstags geschlossen
Telefon 044 923 03 71

gibt nur eine Ruine. Geschleift wurde sie wohl im Alten Zürichkrieg.

Auch ohne Bollwerk fügt sich die Ansammlung von rund zwei Dutzend Gebäuden ganz im Grünen zum Ortsbild von nationaler Bedeutung. Eines davon wurde in der Barockzeit als eines der schönsten Weinbauernhäuser weit und breit erbaut. Die Front prägen eine doppelläufige Freitreppe mit rätselhaftem Wandspruch in Frakturschrift und eine mächtige Lukarne mit integrierter Uhr.

Seit den Anfängen gehört dieser 1676 errichtete Fachwerkbau der Meilemer

Familie Wunderli, die darin vor 150 Jahren eine Weinschenke einrichtete. Ein geschichtsträchtiges Gasthaus also und nicht nur Adel, sondern auch Tradition verpflichtet. Niemand will, dass die von einer Familienstiftung getragene Wirtschaft zur Burg dereinst zu einer Ruine wird wie die Burg selbst.

Als der langjährige Pächter Turi Thoma vor zwei Jahren in Pension ging, befürchteten manche einen Bruch. Doch er hatte schon ein junges Paar für die Nachfolge eingearbeitet: die Gastgeberin Sascia Held und seinen Souschef Cham Günter, dessen Freundlichkeit uns schon bei der Reservation am Telefon auffiel. Seine Partnerin serviert uns den Apéritif an diesem Juliabend im verwunschenen Gärtchen, fürs Essen werden wir dann wegen leichter Gewitterneigung hineingebeten, in eine der drei Gaststuben von uriger Gemütlichkeit.

Das mit Olivenöl servierte Sauerteigbrot ist hausgemacht, wie fast alles hier, wofür auch das Label «Fait Maison» steht. Es ist aus Mehl von rotem Weizen, einer alten Sorte, die der Mönchaltorfer Betrieb Slow Grow hat wieder aufleben lassen. Als hinreissende Vorspeise erweisen sich knusprige Falafel (Fr. 21.–), mit Mais statt mit Kichererbsen zubereitet und auf eine samtige

TISCH ODER THEKE

Tafelrunde ohne Furcht und Tadel

Von Urs Bühler

Joghurt-Kaltschale mit Kräutern aus eigenem Anbau gebettet.

Beim saftigen Vitello karpato (Fr. 26.–) kommt ins Mousse kein Thon wie beim tonnato, sondern geräucher Karpfen aus dem Zürichsee; Radieschenscheiben, Preiselbeeren und frittierte Kapern veredeln das Ganze zum Kunstwerk auf dem Teller. Aus demselben Gewässer stammen die Felchenfilets für eine Ceviche (Fr. 25.–), die Tigermilch ist statt mit Limone mit Verjus zubereitet, dem Nebenprodukt des Weinbaus. Auch diese Variation eines Klassikers, in diesem Fall peruanischen Ursprungs, überzeugt.

Und aller guten Dinge aus dem Zürichsee sind drei: Als Tagesfang (Fr. 56.–) hat die Fischerfamilie Grieser von Obermeilen einen stattlichen Wels aus dem Wasser gezogen. Die auf den Punkt gegarte Tranche dieses Raubfisches mit mildem Aroma und einer Textur, die an Kalbfleisch erinnert, kommt an verführerisch buttriger Verjus-Sauce. Krebslein die eigentlich nur Beifang sind, werden zu einer Suppe verarbeitet, die als Hauspezialität gilt und auch in Dosen zum Mitnehmen erhältlich ist. Sie ist an diesem Abend ausgegangen, ebenso die Trüffeln vom Pfannenstiel, die mit Pappardelle serviert worden wären. Man

stehe kurz vor dem Wechsel der Karte, so entschuldigt sich der Chef.

Im Service wie auf den Tellern spiegelt sich keine geschliffene Routine, wie sie einem oft begegnet, sondern eine eigenständige, persönliche Note. Und ebenso spielerisch wie selbstverständlich wird mit regionalen Zutaten jongliert. Aus dem Süden aber kommen natürlich die Amalfi-Zitronen, diese Königinnen der Zitrusfrüchte, die sich in einem Sorbet mit Limoncello vermählen (Fr. 19.–). Dieses Dessert ist gerade in seiner Schlichtheit auch eine Augenweide, samt Bricelet, das nur hausgemacht so hauchdünn werden kann. Zur komplexeren, aber nicht minder gelungenen Nachspeise fügt sich gebackenes Joghurt (Fr. 21.–), an Panna cotta erinnernd, mit Kirschen, Crumble und Zitronenmelisse.

Nicht nur von der Originalität dürfen sich viele Lokale, von deren Karte ewig die gleichen Süßspeisen grüssen, gerne inspirieren lassen. Für rund hundert Franken pro Kopf (ohne Apéritifs) erhalten wir selbigen durchgelüftet und den Bauch bestens versorgt.

Ob der Zürcher Götz Müller damals ein Ritter ohne Furcht und Tadel war, entzieht sich unserer Kenntnis. Gewirtet wird hier oben, so scheint uns, heute jedenfalls ohne Fehl und Tadel.