

„Aurora“ rettet künftig Leben

Die **MEDIZINISCHE HOCHSCHULE HANNOVER (MHH)** hat einen neuartigen Defibrillator für Herzpatienten vorgestellt – Groß wie eine Streichholzschachtel

HANNOVER. Rund 65.000 Menschen sterben in Deutschland pro Jahr am plötzlichen Herztod, eine häufige Ursache ist das sogenannte Kammerflimmern. Diese lebensbedrohliche Herzrhythmusstörung kann durch einen Defibrillator behoben werden, der in der Nähe des Herzens eingesetzt wird. Die Medizinische Hochschule Hannover (MHH) ist die erste Klinik in Deutschland, die jetzt ein neuartiges Defibrillator-System implantiert hat, das keinen direkten Kontakt mehr zum Herzen benötigt und darum für Patientinnen und Patienten schonender ist. Das Gerät heißt „Aurora“, es hat ungefähr die Größe einer Streichholzschachtel.

Am 13. Oktober 2023 implantierte der Leiter des Hannover

Herzrhythmus-Centrums an der Klinik für Kardiologie und Angiologie, Prof. David Duncker, einem Patienten den ersten „Aurora“-Defibrillator. Eine Woche später folgte die zweite Operation dieser Art.

Der zweite Patient war der 37-jährige Bastian K. aus Hannover. „Im Mai bemerkte ich, dass ich beim Gehen sehr kurzatmig wurde“, berichtete Bastian K., als die MHH über die ersten erfolgreichen Eingriffe informierte. Die Pumpleistung seines Herzens lag zu diesem Zeitpunkt nur noch bei 10 Prozent. Jede Bewegung strengte ihn an. „Nach 100 Metern zu Fuß war ich völlig erschöpft“, erinnert er sich.

Um sich vor einem plötzlichen Herztod zu schützen, hatte Bastian K. eine Defibrillatorweste,

die unter der Kleidung direkt auf der Haut getragen wird und bei Bedarf einen Elektroschock abgibt. Als das Thema Implantation konkret wurde, entschied er sich für das neuartige Gerät „Aurora“. Die Implantation verlief problemlos, bereits einen Tag nach der Operation konnte K. die MHH wieder verlassen. „Aurora“ kann rund zehn Jahre im Körper bleiben, dann ist die Batterie leer, und der Defibrillator muss ausgetauscht werden.

Herkömmliche Defibrillatoren sind so implantiert, dass von dem Gerät unterhalb des Schlüsselbeins eine drahtförmige Elektrode über eine größere Vene bis ins Herzinnere geführt und dort fest platziert wird. Tritt eine Herzrhythmusstörung auf,

gibt der Defibrillator entweder mehrere schwache Stimulationsimpulse oder einen Elektroschock ab und bringt den Herzschlag wieder in den richtigen Rhythmus. „Das System ist gut etabliert, die Indikationen sind klar und die Technologie ist weitentwickelt“, sagt Kardiologe Prof. Duncker. Dennoch gebe es Schwachstellen. „Die Elektrode kann beispielsweise im Laufe der Zeit brechen, zu Infektionen führen oder bei der

Implantation zu Verletzungen der Lunge führen.“

Um diese Nachteile zu beseitigen, wurden vor einigen Jahren Defibrillatoren entwickelt, bei denen die Elektrode unter der Haut auf dem Brustbein liegt. Da die Elektrode bei diesen Geräten aber keinen direkten Kontakt zum Herzen hat, werden Herzrhythmusstörungen anders erkannt. Außerdem fehlt den Geräten eine Schrittmacherfunktion, die bei zu langsamem Herzschlag nötig sein kann.

„Aurora“ vereint nach Ansicht der MHH-Experten die Stärken dieser zwei bislang verwendeten Systeme. Das Gerät, Kosten pro Stück mehr als 5000 Euro, wird außerhalb des Herzens und der Venen implantiert. Die Kardiologen platzieren die Elektrode unter dem Brustbein. So liegt die Elektrode auf dem Herzen.

Durch den direkten Kontakt kann das Gerät Herzrhythmusstörungen besser erkennen und

entsprechend darauf reagieren. Bei einem zu schnellen oder bei unregelmäßigem Herzschlag sendet es zunächst kleine elektrische Signale in schneller Folge aus, um die Herzfrequenz zu korrigieren. Nur wenn die Störungen anhalten, gibt das Gerät einen Elektroschock ab. Darüber hinaus hat „Aurora“ eine Schrittmacherfunktion, um das Herz bei zu langsamem oder pausierendem Herzschlag zu stimulieren.



Vorteile anderer Systeme in einem Gerät: MHH-Kardiologe Prof. David Duncker mit dem neuen Defibrillator „Aurora“. Foto: Tim Schaarschmidt

Ist Ihr Teppich sauber?



Wir bieten Ihnen einen einmaligen Service für Ihre Teppiche. Angefangen beim An- und Verkauf über die Wäsche und Reparatur bis hin zur Inzahlungnahme. Sie meinen Ihr Teppich ist noch sauber? Oberflächen schon, aber was versteckt sich alles im Flor? Milben, Motteneier, Pflanzensporen, Spuren von Tierkot und Urin, aber vor allem feiner Sand. Diese Dinge bringen Sie nämlich - ohne es zu wollen und zu spüren - immer wieder mit nach Hause. Die Lösung: eine professionelle Teppichwäsche.

Sogar der feine Sand, der tief im Flor fest sitzt und im Inneren wie Schleifpapier den Teppich aufarbeitet, wird

restlos entfernt. In einem Zeitraum von 3-5 Jahren können übrigens bis zu 250 Gramm Feinsand pro Quadratmeter zusammenkommen. Wir waschen den Teppich per Hand mit Reinigungsmitteln auf biologischer Basis. Das schont nicht nur den Teppich, sondern auch die Umwelt. Danach wird der Teppich gespannt und getrocknet. Durch „Rückfettung“ erhält das Schmuckstück ein Schutzschild gegen Schmutz und Feuchtigkeit. Also tun sie etwas für Ihren Teppich und lassen Sie ihn im alten Glanz erstrahlen. Zögern Sie nicht lange und rufen Sie uns an. Wir kommen kostenlos vorbei.

PR-Anzeige

Sondersaktion
30% Rabatt
Alle Teppiche sind innerhalb einer Woche fertig.

kostenloser Abhol- und Bringendienst bis 100 km!

Bio-Handwäsche
Wir waschen nach traditioneller Art.

50 €* GUTSCHEIN
*ab heute 5 Tage gültig

Restaurieren von Teppichen aller Art
(Löcher, abgetrennte Stellen, Kanten, Fransen erneuern).
Beseitigung von Wasserschäden

Teppich Klinik
Lange-Feld-Straße 58
30926 Seelze/Letter
Tel.: 0511 - 10 59 28 81



Restaurant Radieschen

Hier kocht der Chef!



Grünkohl-Karte

(Ab 18.10.2023 bis Ende März 2024!)

- „Grünkohl M“**
Portion Grünkohl mit geräucherter Bregenwurst und Petersilienkartoffeln
14,90 €

- „Grünkohl L“**
Portion Grünkohl mit geräucherter Bregenwurst, Bauchfleisch und Petersilienkartoffeln
16,50 €

- „Grünkohl XL“**
Portion Grünkohl mit zwei geräucherten Bregenwürsten und Salzkartoffeln
17,90 €

- „Grünkohl XXL“**
Portion Grünkohl mit geräucherter Bregenwurst, Kasselerbraten, Bauchfleisch und Salzkartoffeln
19,90 €

Grünkohl-Buffer!!!

(ab 10 Personen)

Wir bieten Ihnen ab Mitte Oktober bis Mitte März Grünkohl - Buffet an.

Grünkohlwanderung, Betriebsausflug, Geburtstag ... oder einfach nur so?

Bei uns als Buffet oder auf Platten möglich, je nach Absprache! Bregenwurst frisch und geräuchert, Kasselerbraten, Bauchfleisch, Grünkohl, Petersilienkartoffeln, Bratkartoffeln und ein Glas Korn.

Preis pro Person **22,90 €**

Auf Wunsch auch mit Suppe oder Dessert je 4,90 €!

Winter-Karte

- Suppe**
Waldpilzcremesüppchen
mit Kräutercroutons und krossen Baguette
kleine Portion **5,50 €**
- Hauptgang**
Hirschedelgulasch
in einer Sauce mit Waldpilzen, Bratapfel und Preiselbeeren, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelplätzchen
23,90 €
- Geschmorte Gänsekeule**
in eigener Sauce mit Bratapfel, Wildpreiselbeeren, Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln
26,90 €
- ½ ofenfrische Ente á l'Orange**
mit Rotkohl und Kartoffelklößen
24,90 €
- Dessert**
Zimtparfait
hausgemachtes Zimteis auf Pflaumenpüree und Schlagsahne
6,90 €



Winter - Aktionen

- (Mit Vorbestellung - Außer Haus oder bei uns im Restaurant!)
- Außer-Haus-Bestellung für die Weihnachtsfeiertage mit Abholung und Kochanleitung am 23.12. bis 16:00 Uhr!
- Gefüllte ofenfrische Ente**
mit Sauce ohne Beilagen für 2 Personen, außer Haus
39 €
- Ofenfrische Ente**
mit Apfelrotkohl, Bratapfel mit Preiselbeeren und Kartoffelklößen für 2 Personen, außer Haus und im Restaurant
55,90 €
- Gefüllte ofenfrische Gans mit Sauce**
(ca. 5 kg) für 4 Personen, außer Haus
119 €
- Gefüllte ofenfrische Gans**
mit Apfelrotkohl, Bratapfel mit Preiselbeeren und Kartoffelklößen (ca. 5 kg) für 4 Personen, außer Haus und im Restaurant
139 €
- Gefüllte ofenfrische Gans**
mit Apfelrotkohl, Rosenkohl, Bratapfel mit Preiselbeeren, Kroketten und Kartoffelklößen *** Überraschungsdessert für 4 Personen, außer Haus und im Restaurant
179 €
- Geschmorte Gänsekeulen**
mit Apfelrotkohl, Bratapfel mit Preiselbeeren, dazu Kartoffelklöße für 4 Personen, außer Haus und im Restaurant
98 €



In der Steintormasch 47 • 30167 Hann.-Herrenhausen • Tel. 0511/2155261 • www.restaurant-radieschen.de
Öffnungszeiten von Mi bis So ab 12:00 Uhr