

Sta
dt.
wir
te

Von Sozial raum farmern und Inklu sions wirten

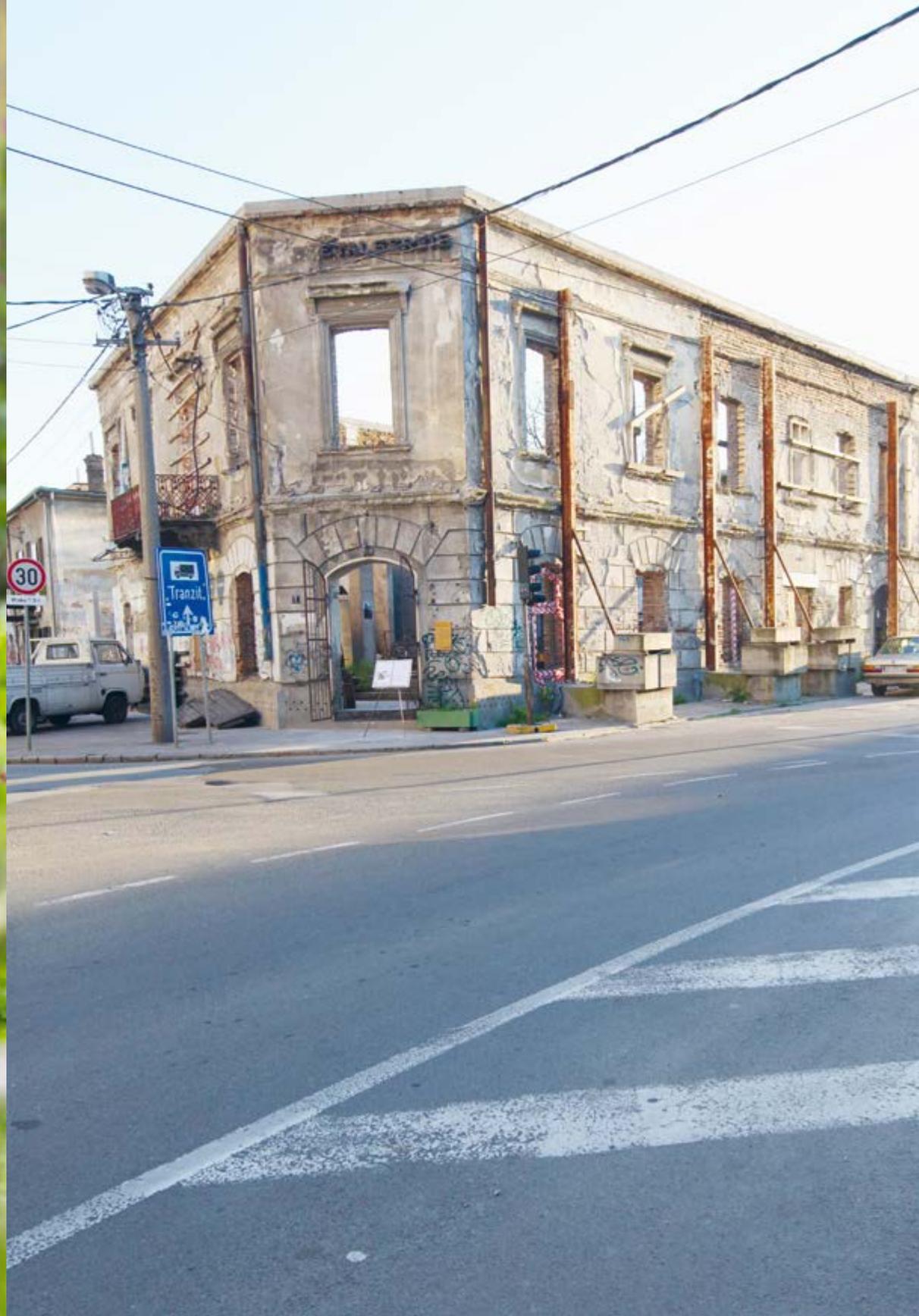
Herausgegeben von Michael Scheer
Gesellschaft für integrative Beschäftigung mbH





BIER			
LÜBZER	0,5		
BOSCH	0,5	2,8	
HOFMANN	0,3	3,3	
RADLER	0,3	2,6	
HEFE	0,5	2,6	
ALKOHOLFREI	0,3	3,3	
		2,6	
WEIN			
SIEHE KARTE			
		SOFT	
		WASSER	
		QUIPZ	
		BIOZISCH	
		FRITZ KOLA	
		ORANGINA	
		HOT	
		ESPRESSO	
		CAPPUCCINO	
		AMERICAN	









- 14 *Vorwort*
- 18 **Annalinde Leipzig. Vom Kresse-Kubus zur urbanen Landwirtschaft**
Dominik Renner & Philipp Scharf
- 34 **Pekar. Eine Gastronomie, die es gekonnt mit dem Jetzt oder Nie von erntefrischem Gemüse aufnehmen kann**
Jakob Ottilinger & Manuel Rademacher
- 50 **Kochen und Essen. Zwischen existenzieller Notwendigkeit, Genuss und gesellschaftlicher Teilhabe**
Anneli Käsmayr
- 72 **Hopfenfänger. Eine beispielgebende Allianz zwischen individueller Braukunst und innerstädtischem Hopfenanbau**
Markus Freybler
- 86 **Von Sozialraumfarmern und Inklusionswirten**
Michael Scheer
- 106 **Stadtwirte. Ich glaub, es geht schon wieder los...**
Angela Ljiljanić
- 114 **Geisteskrank? Ihre eigene Entscheidung!**
Nina Hagen
- 124 **Vom Patienten zum Dirigenten**
Immo Wischhusen
- 134 **Die Komplette Palette. Fliegender Bau macht schlau!**
Immo Wischhusen
- 154 **BioStadt Bremen. Oder was unser Tellerrand mit der Tischkante vom Bremer Senat zu tun hat**
Claudia Elfers

**166 City Guerilla. Künstlerische
Beteiligungsmodelle und
gesellschaftliche Inklusion
auf dem Balkan**

Zorica Milisavljević & Simon Marić

**176 Savamala. Das Zentrum
der peripheren Wirklichkeit**

Zorica Milisavljević & Simon Marić

**204 Am Ende ist es egal,
wo Ideen herkommen.
Hauptsache, sie sind gut!**

Jan Kohler

**212 Bremer, eines von fünf
Kindern und Sohn
von Ute und Heinrich Meyer**

Dr. iur. Thomas Meyer

**228 Privatisierung durch Verge-
meinschaftung: die Aversion
gegen Staatlichkeit und
die Idee der Commons-
Realitätscheck einer Vision**

Dr. iur. Thomas Meyer

**238 Einen Garten in Groningen
anzulegen, ist gleichzusetzen
mit der Frage von Sein
oder Nichtsein**

Jos Meijers

246 In Toentje wächst die Stadt

Jos Meijers

**256 Wer Liceulice liest,
bekennt sich zu sozialen
Manieren**

Marko Tomašević

**266 Jetzt ist alles so,
wie es sein soll**

Nataša Bojanić

**272 Der Beste in Belgrad,
wenn nicht in ganz Serbien**

Dušan Marisavljević

278

*Bildnachweise
Impressum*

Vor wort

Es war der Bauer, der uns aus der Steinzeit in die Moderne katapultierte. Ein anthropologisch gewiefter Schachzug eines cleveren Säugetiers, das den ständigen Hunger satt hatte und, wie soll man es ihm auch verdenken, sich zu neuen Ufern menschlicher Existenzsicherung aufmachte. Einige Jahrtausende später – wir schreiben mittlerweile das Jahr 2018 (und das klingt vor noch nicht allzu langer Zeit wie das Intro einer Raumschiff Enterprise-Folge) – haben wir uns zu einer der artenreichsten Spezies dieses Planeten entwickelt. Als Evolutionsgranaten mit explodierendem Populationswachstum und Könige der Nahrungskette kultivieren, ernten, transportieren und verpeisen wir tagtäglich Abermilliarden von Lebensmitteln – und brauchen logischerweise immer mehr davon. Ein reiner Wahnsinn, der nicht nackt, sondern ganz einfach existenziell – oder besser noch – kalorisch und mathematisch ist.

Die Landwirtschaft als weltweit stellvertretende Institution für Nahrungsmittelproduktion muss dieser Aufgabe gewachsen sein. Trotz aller Moderne gilt es genau wie vor Tausenden von Jahren: Können Völker nicht ernährt werden, fallen Kulturen in sich zusammen und die Wahrscheinlichkeit für soziale Unruhe und gesellschaftliche Nutzungskonflikte nimmt dramatisch zu. Was also vor ein paar Jahrhunderten noch als kulturelle Revolution galt, hat die zunehmend undankbare Aufgabe, Lebensmittel – egal, ob das Klima verrückt spielt, es zu viel oder zu wenig regnet – zuverlässig und in ausreichender Menge für immer mehr Verbraucher herzustellen, die sich immer weniger an Ursprünglichkeit, Form und Herstellungsweise von landwirtschaftlichen Erzeugnissen erinnern können.

Die zeitgenössische Landwirtschaft entwickelt sich zunehmend zum ideologischen und operativen Nadelöhr für Nachhaltigkeit. Vielleicht evolvierte genau hier der Wunsch, landwirtschaftliche Kompetenz zurück in die Stadt zu holen.

Der ursprüngliche Impuls, der zu dem vorliegenden Buch geführt hat, entsprang der Freien Wohlfahrtspflege – nämlich der Frage, was soziale Dienstleistung mit Landwirtschaft in der Stadt zu tun haben kann? Als sozialer Träger betreiben wir seit fünf Jahren unsere urbane Landwirtschaft Gemüsewerft, die Arbeitsumgebungen für Menschen bietet, die die aktuellen Anforderungen von Erwerbsarbeit aufgrund ihrer Beeinträchtigung nicht erfüllen können, die aber trotzdem und zu Recht arbeiten und teilhaben wollen. Unsere Gemüsewerft ermöglicht uns Sozialraumorientierung vom Feinsten, indem sie vehement Lebenswelten außerhalb der Freien Wohlfahrtspflege gestaltet und Resonanz, Interaktion und Anerkennung jenseits des Stigmas beschert.

Das Buch Stadtwirte ist finales Produkt unseres dreijährigen und von Aktion Mensch geförderten Vorhabens „Social Farmers“. Ziel dieses Vorhabens war und ist die Nutzung des Wirkungspotenzials urbaner Agrikulturen als inklusive Orte, an denen Einschränkung nicht Ausschluss bedeuten. Es plädiert für die Symbiose von bestehenden Stadtgärten und sozialen Dienstleistern, um sozialraumorientierte und lebensraumnahe Teilhabemöglichkeiten für Menschen mit Behinderung zu bieten und gleichsam Finanzierungsoptionen für Gemeinschaftsgärten und urbane Landwirtschaften zu eröffnen, deren

landwirtschaftliche Erträge zur Finanzierung nicht ausreichen, um sie wirtschaftlich nachhaltig zur unabdingbaren Größe von Stadtraumgestaltung werden zu lassen. Herausgekommen ist ein breit gefächertes, multi-disziplinäres und länderübergreifendes Werk, das aufzeigt, dass Generalismus das entscheidende Erkenntniswerkzeug für eine nachhaltige Lebenswelt ist.

Aus Gründen der Lesbarkeit wird in diesem Text als auch allen nachfolgenden die männliche Form gewählt, nichtsdestoweniger beziehen sich die Angaben auf Angehörige aller Geschlechter und Geschlechtsidentitäten.

Wir hoffen sehr, dass wir den Leser mit unserer Schrift begeistern und aufzeigen können, dass in dieser Welt nicht alles schief läuft. Dass es überall Orte und Menschen gibt, die genau jetzt den waghalsigen und lebensnotwendigen Versuch unternehmen, einen bedeutsamen Unterschied zu machen.

Michael Scheer

Gesellschaft für integrative Beschäftigung mbH

Bremen, im Juni 2018



Annalinde Leipzig.

Dominik Renner
& Philipp Scharf

Vom Kresse- Kubus zur urbanen Land- wirtschaft



Philipp Scharf ist Gartenbauingenieur und Projektleiter, **Dominik Renner** ist Geschäftsführer. Seit 2011 befördern sie als Initiatoren der urbanen Landwirtschaft Annalinde gGmbH die nachhaltige Stadtentwicklung in Leipzig. Neben der Wiederbelebung einer traditionsreichen Gärtnerei mit Gemüseanbau- und Verkauf, betreiben sie einen Gemeinschaftsgarten und verbinden auf kreative Weise Fragen des nachhaltigen Konsums mit vielfältigen Anlässen für soziales Miteinander, Kultur und wechselseitiges Lernen. → annalinde-leipzig.de

AL Annalinde Leipzig – eine multifunktionale urbane Landwirtschaft, die man mittlerweile deutschlandweit zumindest vom Hörensagen kennt. Wolltet ihr bewusst einen Mythos kreieren und eine Art Idealvorstellung von zukünftiger Lebensmittelerzeugung im urbanen Raum an den Tag legen, die Schule macht?

DR Das hat sich so ergeben. Es gab nie ein Konzept oder Marketingding, um gezielt einen Mythos zu erschaffen. Da wir am Anfang weder Geld noch Flächen zur Verfügung hatten, haben wir eine Form der Öffentlichkeitsarbeit gefahren, die zugleich als Partizipationsmodell gedacht war. Zum Beispiel haben wir hier im Stadtteil Lindenau in fünf oder sechs Schaufenstern temporärer Projektbüros und unabhängiger Kunsträume des Netzwerkes Lindenow unsere ersten Jungpflanzen hochgezogen, um deren Bewässerung sich dann auch die Schaufensterinhaber gekümmert haben. Eine weitere öffentlichkeitswirksame Aktion war ein überdimensionierter Kresse-Kubus zum Abernten, den wir im Rahmen der Lindenauer Nacht ausgestellt haben. Eine Seite bestand aus neun Bäckerkisten, bespannt mit biologischem Flachsvlies, auf dem die Kresse wuchs. Grundsätzlich wollten wir – neben all den sozialen und kulturellen Effekten des Gartens – auch wirk-

lich Lebensmittel produzieren. Das ist vielleicht der Punkt, der uns von den meisten Gemeinschaftsgärten von Anfang an unterschieden hat.

PS Auch unsere Corporate Identity war nie groß geplant. Sie ist im Laufe der Zeit durch befreundete Künstler entstanden, wie zum Beispiel Ralph Niese, unseren Comiczeichner, der unter anderem die Flyer für den Garten macht, oder Justus Jäger, der mit uns die Ausrichtung der Beete geplant hat. Man kann sagen, dass unser ganzes Erscheinungsbild und die damit einhergehende Bildsprache aus Freundschaften hervorgegangen ist.

AL Und was für eine Wirkung hatten die inszenierten Grünflächen auf die Stadtbewohner?

DR Nach dem Kresse-Kubus gingen die Nutzungszahlen unserer Homepage steil nach oben – mit dem Ergebnis, dass wir plötzlich als Initiative ohne Fläche sichtbar geworden waren, die eine Landwirtschaft in Lindenau machen wollte. Es erreichten uns etliche E-Mails mit der Frage, ob wir denn schon eine Fläche ausfindig machen konnten und wann es denn losgeht. Im Folgenden entwickelten wir die ersten Jahre umfangreiche Programme im und um den Gemeinschaftsgarten. Sie sprachen die unterschiedlichsten Menschen in

Leipzig an: Vom stadtländlich-wirtschaftlichen Kurs über Diskussionen zu Stadtentwicklung und gemeinsame Feste kamen Menschen mit den Themen des Gartens in Berührung, die zuvor oftmals nicht viel mit Grün und Öko am Hut hatten.

AL In Leipzig angekommen, habe ich die Vermieterin meines Apartments, das sich ganz in eurer Nähe befindet, gefragt, ob sie die Gärtnerei Annalinde Leipzig kennen würde. Sie lachte verschmitzt und sagte: „Ach ja, die Künstler machen da halt ihr Ding! Das ist so ein Völkchen für sich.“ Sie selbst ist Bauunternehmerin hier in Leipzig und war sich sicher, dass die Tage gezählt sind, wo man rund um die Annalinde mit 5 bis 6 Euro pro Quadratmeter Wohnfläche auskommt. Was sagt ihr dazu, dass ihr von einer Nachbarin, die sich mit der Urban Gardening Szene nicht vertraut fühlt, als temporärer Kunstverein wahrgenommen werdet?

PS Wenn von der Annalinde Leipzig die Rede ist, reden wir mittlerweile auch über verschiedene Flächen, die wir in dieser Frage unterscheiden müssen. Ich glaube, wenn die besagte Frau von der Annalinde spricht und damit Kunst verbindet, dass der Gemeinschaftsgarten gemeint ist, von dem die ersten drei Jahre dieser künstlerische Gesamteindruck durchaus ausgegangen ist. Und ja: Die Flächen des Gemeinschaftsgartens sind in der Tat nicht so sicher, weil sie städtisch sind. Wobei ich sagen muss, dass die letzten Jahre schwieriger waren, als es die kommenden aller Voraussicht nach sein werden. Zunächst gab es zwei aufeinanderfolgende Pachtverträge über ein Jahr, dann einen 3-jährigen und in diesem Jahr haben wir einen 5-jährigen Pachtvertrag bekommen. Hier in der Gärtnerei sind wir recht safe, weil es eine Privatfläche ist und wir das große Glück haben, dass unser Verpächter im Leipziger Westen eine Form von privater Stadtteilentwicklung betreibt.

AL Habt ihr bei der Wahl eures Verpächters auf dessen persönliche Weltanschauung Wert gelegt? Und ist das ein unabdingbares Kriterium für eine gute und nachhaltige Kooperation – auch in Sachen innovative Stadtentwicklung?

DR Als wir im Herbst 2012 erfahren haben, dass die Firma von zwei Bekannten das Gelände der Gärtnerei Toepel gekauft hat, sind wir direkt auf sie zugegangen, um unser Interesse an der Weiternutzung des Geländes und der fast 150 Jahre alten Gärtnerei zu bekunden. Deren Ansage war am Anfang schon die, dass sie hier kein Hippies möchten, keine Bauwagen und auch keine all-

abendlichen Lagerfeuer mit Gitarrenmusik. Wir konnten sie schließlich von unserem ernst gemeinen gärtnerischen Vorhaben überzeugen. Das ging sogar so weit, dass wir 2013 gemeinsam die Annalinde gGmbH gegründet haben. Nach und nach begannen wir, die brachliegenden Flächen der Gärtnerei wieder urbar zu machen und die Altlasten zu beseitigen. Bis zum Sommer 2014 blieb auch das Ehepaar Toepel in der Gärtnerei wohnen. Während dieser Zeit bewirtschafteten wir das Glasgewächshaus gemeinsam, lernten von ihren Erfahrungen und konnten die beiden in den wohlverdienten Ruhestand verabschieden. Somit war die Annalinde bereits im Übergang quasi ein inklusiver Betrieb.

AL Und sind innerhalb der Annalinde gGmbH inhaltlich alle am Ball in puncto ökologischer Gemüseanbau oder gibt es eine Rollenverteilung: die Macher und die Ermöglicher?

DR Jakob, mit dem ich die Annalinde gegründet habe, hat sich ziemlich schnell mit der Gastronomie selbstständig gemacht. Er betreibt mittlerweile eine Pizzeria in 500 Metern Entfernung, die von uns mit erntefrischem Gemüse beliefert wird. Philipp ist der Gärtner und Macher und ich habe die Rolle des Geschäftsführers übernommen. Ich kommuniziere auch mit den zwei Eigentümern, mit denen sich über die Jahre auch eine Freundschaft entwickelt hat. Sie sind definitiv interessiert an den Themen des lokalen Gemüseanbaus. Wir sprechen auch oft über die weitere gemeinsame Nutzung des benachbarten und sanierten Fabrikgebäudes sowie über Lebensmittelerzeugung und einen Regionalmarkt.

AL Apropos Freundschaft. Die Gründergeschichte der Annalinde hört sich nach einer klassischen Schnapsidee von Freunden an, die dann amtlich wurde? Wie geht eure Gründergeschichte? Und damit meine ich den genauen Abend, die Stimmung, die Gespräche sowie Getränke, die den Garten heraufbeschworen und aus der Taufe gehoben haben?

DR Im Jahr 2010, kurz nach meinem Diplom, bin ich nach Leipzig gezogen. Im Sommer davor hatte ich Jakob in Rumänien kennengelernt, wo ich in Siebenbürgen Einführungsseminare für Helfer des Europäischen Freiwilligendienstes gegeben habe. Das ursprüngliche Leben in Transsilvanien sagte mir zu. Doch die einfachen Lebensverhältnisse auf dem Land, die Wasserversorgung aus Brunnen, der Pferdewagen als Transportmittel

sowie der Grad der Selbstversorgung mit Produkten des anliegenden Gartens und der hiesigen Landwirtschaft stellten für viele frisch eingetroffene Helfer einen Kulturschock dar. Es gab auch viele Straßenkinder, die dort in geschlossenen Heimen untergebracht waren, was für die meisten Neankömmlinge kein einfacher Anblick war. Demnach galt es, in diesem Einführungsseminar Hemmnisse abzubauen und erste Fragen der Freiwilligen Helfer zu Land und Leuten zu beantworten. Zu diesem Einführungsseminar ist Jakob dann mit zwei Kommilitonen aufgekreuzt. Sie waren als Projektgruppe mit dem Auto nach Bulgarien unterwegs. Während der Autoreise überkam die Truppe in Rumänien ein kleiner Gruppenkoller. Sie sind dann in die besagte Herberge eingekehrt, in der Hoffnung, durch einen Zwischenstopp und konstruktive Zerstreuung bei Renovierungsarbeiten den Knoten innerhalb der Gruppe zu lösen. Das hat nicht ganz geklappt, aber das ist eine andere Geschichte...

Im Sommer darauf bin ich nach Leipzig gezogen und Jakob zufällig über den Weg gelaufen. Er musste zu dem Zeitpunkt aus seiner Wohnung ausziehen und hatte sich mit einer Abfindung zufrieden gegeben, die er dann in Plagwitz in ein sanierungsbedürftiges Haus im Hinterhof gesteckt hat. Aus diesem Hausprojekt heraus, den abendlichen Gesprächen und Ideenspinnereien kam Jakob auf ein Praktikum zu sprechen, das er bei Hofgrün in Berlin gemacht hatte. Das ist eine Gärtnerei in Kreuzberg, die seit den 1980er Jahren 10 bis 15 Außenarbeitsplätze für psychisch erkrankte Menschen hat. Bei denen haben wir dann ganz naiv nachgefragt, wie sie das gemacht und umgesetzt haben. Im Zuge dessen haben sie uns auf den 2009 gegründeten Prinzessinnengarten aufmerksam gemacht, den sie auch schon beraten haben.

AL Und wann und wie kam Philipp als Gärtner ins Spiel?

DR Im Februar 2011 haben wir mit der Flächen-suche für den jetzigen Gemeinschaftsgarten begonnen, im Juni konnten wir sie beziehen und im August hat Philipp hier angefangen.

PS Ich habe in Dresden-Pillnitz Gartenbau studiert und hatte da einen ganz netten und junggebliebenen Prof: Der Professor Dr. Schröder hatte viel von der Welt gesehen und gab seinerzeit einen Kurs zum Thema urbane Landwirtschaft,

22

aber eher im Sinne von Entwicklungshilfe und Krisenmanagement. Im Zuge dessen kam Kuba als Paradebei-

spiel für selbstversorgende innerstädtische Landwirtschaft zur Sprache. Das fand ich wirklich spannend und es hat mir in der Mitte meines Studiums eine ganz neue Perspektive eröffnet, weil ich mich schon gefragt hatte, wo ich landen werde. Ich wollte unbedingt in der Stadt bleiben und konnte mir nicht unbedingt vorstellen, aufs Land zu ziehen. Deshalb bin ich an dem Thema urbane Landwirtschaft drangeblieben und als ich 2010 meine Diplomarbeit geschrieben habe, kam gerade das Ding mit dem Prinzessinnengarten auf. Aber auch New York und Detroit machten in dieser Zeit mit ihrer urbanen Gartenbewegung auf sich aufmerksam.

Ich habe dann auch meine Diplomarbeit über das Thema der temporären urbanen Landwirtschaft geschrieben: „Gemüsebau als Brachflächen-Zwischennutzung.“ Im Zuge meiner Recherchen bin ich dann natürlich auch auf die Stiftung Anstiftung & Ertomis gestoßen und habe da nach meinem Studium angefragt, ob die nicht einen Job für mich hätten. Die Stiftung hat dann gesagt: „Nö, wir haben keinen Job, aber es gibt da diese Jungs in Leipzig, die gerade ein Gartenprojekt an den Start bringen.“ – Als ich im Vorfeld bei denen auf die Webseite gegangen bin und gesehen habe, wie schick die ist, dachte ich mir: „Wunderbar, die sind wahrscheinlich Mediendesigner und hoffentlich keine Gärtner!“ Ich habe denen dann prompt eine Initiativbewerbung geschickt und es passte bei uns auf Anhieb, da wir auch in vielen Sachen außerhalb der Arbeitswelt eine Wellenlänge haben.

AL Warum hast Du gehofft, dass sie keine Gärtner sind?

PS Na ja, was wollen zwei Gärtner mit 'nem dritten? Was der Sozialpädagoge und Medienpädagoge braucht, ist ein Gärtner und was ein Gärtner in dem Falle braucht, ist ein Sozialpädagoge und Medienpädagoge. Ich kann weder eine Homepage machen noch einen Antrag schreiben. Diese Dreiecksbeziehung von drei Kreativen und kulturell Interessierten war schon eine glückliche Fügung. Dominik, der als Sozialarbeiter Vereinsstrukturen kennt und Fördermittel-Akquise-Souveränität mitgebracht hat, dann Jakob, der als Medien- und Kulturpädagoge projektmäßig ganz gut unterwegs war und ich als Gartenbauingenieur – das konnte nur gut gehen!

AL Was hat dich, Dominik, denn so daran gereizt, in die Grünen Berufe abzugeben?

23

DR Ich habe zwar Soziale Arbeit studiert, hatte aber keine Lust auf die Standard-Sozialarbeiterjobs am Markt. Ich halte mich gerne draußen auf und wollte immer schon Soziale Arbeit mit Handwerk zusammenbringen. Meine beiden Großeltern hatten eine Landwirtschaft und somit ist das Thema für mich seit jeher positiv belegt. Der Sachverhalt in Rumänien, der Selbstversorger-Garten und ein weiterer Auslandsaufenthalt in Venezuela, wo ich in einer Kultureinrichtung tätig war, an die ganz viele Menschen angedockt waren, die wieder Bauern werden wollten, gaben den Ausschlag. Ich wollte aber auch die Möglichkeiten hier im Leipziger Westen wahrnehmen und die Freiräume nutzen, um etwas Eigenständiges zu machen und, wenn man so will, meinen eigenen Beruf zu schaffen.

AL Da wären wir schon bei meiner nächsten Frage, wie denn die Berufsbezeichnung lautet, die eure Tätigkeit hier beschreibt?

PS Das ist ganz unterschiedlich und hängt immer davon ab, auf wen man gerade trifft: Wenn ich ganz offiziell mit jemandem von der Stadt oder mit Schulen reden muss, sage ich, dass es sich um ein soziales Gartenbauprojekt handelt. Dann fal-

len eher Stichworte wie Umweltbildung, Kunst, Kultur. Wenn ich von dem Bauarbeiter nebenan einen Radlader leihen möchte, dann bin ich einfach der Gemüsegärtner. Die meisten finden Gemüsegärtner auch ganz spannend. Letztens stand ich auf einer Geburtstagsfeier draußen am Lagerfeuer und habe mich mit einem Typen über Lapidares unterhalten. Als die Frage aufkam, was ich beruflich so treibe und ich geantwortet habe, ich sei Gemüsebauer in der Lützener Straße, wollte er mir das einfach nicht glauben. Der hat mir nicht abgekauft, dass ich Gemüsebauer bin. Ich habe ihn dann in dem Glauben gelassen und wollte ihm jetzt auch keinen YouTube-Link von der Arte-Doku schicken oder sowas ... Abgesehen davon ist das, was ich hier mache, auch für meine Eltern schwer zu verstehen. Die fragen mich dann, ob ich selbstständig sei oder nicht, und wenn ich dann sage, ich sei angestellt, dann sagen die: „Wie? Du hast doch diese Gärtnerei!“ Es ist für die manchmal nicht so richtig greifbar. Unter anderem auch, weil wir hier zeitgleich mehrere Jobs erfüllen.

AL Woraus besteht denn dein Branchenmix?

PS Offiziell bin ich Diplomingenieur für Gartenbau, also Gemüsebauer. Ich mache hier aber auch

Annalinde Leipzig. Vom Kresse-Kubus zur urbanen Landwirtschaft

Wenn uns jemand fragt, ob wir politisch sind, dann lautet meine Antwort immer: „Wir nicht, aber unsere Handlungen!“



Annalinde Leipzig. Vom Kresse-Kubus zur urbanen Landwirtschaft

den Personalmanager, fachlichen Anleiter, Ausbilder, Vermarkter, Gemüseverkäufer und Berater – auch für Leute, die hier vorbeikommen und alle möglichen Sachen wissen wollen.

AL Dominik, wie lautet deine Berufsbezeichnung?
DR Kommt auf die Situation an, kommt auf die Person an und wann sie mich das fragt.

AL Ok, dann lass mal die Top 3-Varianten hören.
DR Meine einfachste Variante ist: Ich bin Geschäftsführer von einem kleinen Sozialunternehmen. Wenn das nicht reicht und weitere Fragen gestellt werden, dann fällt auch mal der Begriff eines urbanen Landwirtschaftsprojekts. Wenn der Begriff aber einmal gefallen ist, zieht der in der Regel nicht gerade unanstrengenden Erklärungsbedarf nach sich. Variante drei kommt ins Spiel, wenn ich richtig Zeit und Lust habe und die Person wirklich interessiert ist. Dann erzähle ich die ganze Geschichte.

AL Wie viel Zeit muss man für die ganze Geschichte mitbringen?
DR So circa 15 Minuten.

AL Könnte man die 15 Minuten verkürzen, wenn sich die Berufsbezeichnung Stadtwirt gesellschaftlich durchsetzen würde? Und was haltet ihr von der Bezeichnung?

DR Es könnte die treffende Bezeichnung sein. Vielleicht würde sie in unserem speziellen Fall nicht ausreichen, da wir die regionale Produktion von Obst und Gemüse nicht nur in der Stadt sehen, sondern auch sehr viele peri-urbane Kooperationen haben, wie zum Beispiel mit der Werkstatt für behinderte Menschen in Panitzsch. Zu Anfang hieß unsere informelle Gruppe auch Initiative für zeitgenössische Stadtentwicklung. Wir hatten kein Grün und kein Garten im Namen, weil es sich allen anderen Themen gegenüber abgrenzt und das entsprach nicht unserer anfänglichen Idee.

PS Auch bei dem Namen Annalinde war es uns wichtig, dass da nichts mit Garten vorkommt, so dass man den Namen auch für ganz andere Sachen verwenden kann. Wir wussten ja auch nicht genau, was alles aus dem Garten hervorgeht und entsteht.

AL Ich finde, Annalinde hört sich an wie eine Hommage an eine nicht glückliche Liebe.

DR Zufall! Wir waren völlig un kreativ und wussten auch nicht so genau, in was für einen Namen wir unsere ganzen Inhalte packen sollen.

PS Erst wollten wir uns nach unserer gleichnamigen Veranstaltungsreihe Adams Garten nennen, dann wollten wir den Garten nach der Biologin Hertha Kube benennen, die in den 1920er Jahren hier in Plagwitz geboren wurde und auch hier gelebt hat. Letztendlich saßen ich und Jakob irgendwann zusammen und kamen dann auf den Namen Annalinde. Und da die Linde Namensgeberin von Leipzig war, haben wir uns dann auf den Namen festgelegt. Im Nachhinein kann man ja noch schöne Sachen dazudichten, wie zum Beispiel die Linde als Symbol für das Dorfzentrum oder so ...

AL Was waren das denn am Anfang für Veranstaltungsreihen, bevor Ihr euch auf dieses gärtnerische Ausmaß festgelegt habt?

PS Programminhalte waren zum Beispiel kulinarische Veranstaltungen, Gartendinner mit drei Gängen und ernsthaften Köchen aus Leipzig. Da gab es dann auch mal ein Reh aus dem Connewitzer Forst. Andere Veranstaltungen waren Saisonöffnungs- oder Saisonabschlussveranstaltungen, die nicht im Garten stattgefunden haben. Wir haben uns Off-Spaces gesucht, dort auch mal eine elektronische Tanzveranstaltung arrangiert oder Orte bespielt, die dann von uns zu kleinen Gärten umfunktioniert wurden und bei denen es auch Essen gab. Es kam auch mal vor, dass wir Hochbeete in irgendwelche Keller oder in den 5. Stock gefahren haben. So einen Aufriss haben wir uns halt gegeben. Der wäre aus einer Gemeinschaftsentscheidung heraus wahrscheinlich nicht entstanden ... Da gab es halt die drei Jungs, die die planerische Oberhand und auch die ästhetische Ausformung des Gartens stets im Blick hatten und festgelegt haben, wie die Beete genau stehen sollen, in welchem System, in welcher Ausrichtung, in welchen Abständen und welchen ästhetischen Wert der Garten nach außen hin verkörpern soll – bis hin zur Frage, welche Qualität das, was am Ende darin wächst, haben soll.

Unser Ziel im ersten Jahr war es, dass wir aus den 50 bis 60 Hochbeeten, die wir da stehen hatten, die Gartendinner bedienen, ohne Gemüse zukaufen zu müssen. Jede Möhre war heilig! Da wurde nix vorzeitig geerntet: Alles wurde gehegt, gepflegt und akribisch beschriftet. Das war eine Art botanischer Garten, der das Spektrum kultureller Nutzpflanzenvielfalt zeigen sollte.

AL Was genau wolltet ihr mit dieser Artenvielfalt aufzeigen?

PS Wir machen das natürlich nicht ohne Grund. Irgendwie sind wir ja auch alle Ökos...

Im Raum bricht tosendes Gelächter aus.

... und na klar wollen wir die kleine Welt, auf der wir hier leben, besser machen. Darum geht es doch am Ende.

AL Dass sich das noch jemand zu sagen traut?!

PS Es geht hier nicht ums Geld verdienen! Wenn ich viel Geld haben und weniger arbeiten möchte, dann gehe ich zu Bayer und Monsanto. Und es geht auch nicht um entspanntes Arbeiten, denn das ist hier zeitweise alles andere als entspannt. Wichtig war uns aber immer das Thema Garten, Ernährung und Saisonalität für diejenigen zugänglich zu machen, die damit sonst gar nichts zu tun haben. Wie zum Beispiel auf Techno-Parties. Die haben nach anfänglicher Verwunderung den Grünkohl aus den Beeten herausgezogen und roh gegessen!

AL In Grünkohl ist relativ viel Chlorophyll enthalten. Die entgiftende Wirkung war der Gesundheit der Partygänger, die ihrem Spaß mit synthetischen Stoffen etwas auf die Sprünge helfen wollten, bestimmt sehr zuträglich.

PS *Lacht.* Vielleicht ging es denen in der Tat am nächsten Tag ein bisschen besser. Es gab aber auch Veranstaltungen wie Lesungen oder einen Filmabend, wo die Lesung oder der Film nichts mit dem Thema Garten zu tun hatten. Es gab keinen Gärtner, der aus seinem Buch über Permakultur vorgelesen hätte, um bei den Anwesenden einen gemeinsamen Tenor auszulösen, sondern es liefen alte Western oder Theaterstücke. Die Leute haben dann im Leipziger Stadtmagazin *Kreuzer* gelesen, dass in der Annalinde ein Western läuft, der auch für Kinder geeignet ist und dachten sich: „Okay, lass uns da mal ins Kino, Theater oder auf eine Lesung gehen!“ – Dort angekommen, standen sie dann aber auf einmal in einem Gemüsegarten, liefen in der Pause zwischen Hochbeeten herum und lernten etwas dabei. Das war auch immer unser Anspruch. Es ging uns aber auch um die Rufverbesserung der grünen Bewegung.

Das Bild und die Angst, die zum Beispiel auch unsere Verpächter hatten, dass Menschen, die Gemüse anbauen wollen, lange Haare haben, sich permanent ums Lagerfeuer scharen wollen und den Garten zu einem geschlossenen Ort machen, in dem geklüngelt wird und in dem es dann auch noch irgendwann aussieht wie Sau, galt es

zu reformieren: Wir wollten zeigen, dass es im 21. Jahrhundert noch Hip-pies gibt, die am Ball sind und die aus den Beeten das Unkraut entfernen, weil es nämlich auch Sinn macht, das zu tun. Wir wollten die Landwirtschaft im Kleinen zeigen!

AL Was habt ihr für eine Organisationsstruktur, beziehungsweise Team- oder Gruppenkultur? Geht das alles ohne das Konzept der Hierarchie?

PS Bei dieser Frage muss man ganz deutlich die Gärtnerei vom Gemeinschaftsgarten unterscheiden: Das eine ist ein Garten der Gemeinschaft und die Gärtnerei ist ein Betrieb. Am Anfang war der Garten auch kein Gemeinschaftsgarten, sondern ein offener Garten. Das heißt, wir drei haben einen Ort und ein Programm geschaffen, an dem Menschen partizipieren konnten, wobei ganz klar und eindeutig von uns bestimmt wurde, was dort hineinpasst und was nicht.

AL Viele, die einen gesellschaftlichen Gegenentwurf aufzeigen wollen, mit etwas nicht einverstanden sind oder sich eine Veränderung wünschen, synchronisieren sich bewusst nicht mit den legalen Strukturen unseres Rechtsstaates, weil sie dessen Ausrichtung auf das Allgemeinwohl nicht mehr über den Weg trauen. Ihr hättet ja auch Guerilla-Gärtner werden oder eine Landübernahme starten können.

PS Weil wir das genau nicht gemacht haben, gibt es uns auch noch!

DR Ich sehe darin auch keinen Sinn. Wenn man so will, ist die Annalinde Leipzig eine Kundgebungsform, deren Kundgebung nicht auf einer Fahne geschrieben steht, sondern im praktischen, einfachen Tun besteht. Auf irgendwelche dummen Aktionen haben wir einfach keinen Bock! Wenn man sich wirklich und wahrhaftig an der Stadtentwicklung beteiligen möchte, haben solche Aktionen einfach nicht den langen Atem, den sie brauchen, um stadtplanerische Veränderungen durchzuziehen. Wenn ich nur dagegen bin, stören möchte oder nur labern will, dann kann man solche Aktionen schon bringen. Wir wollen durch unsere Arbeit etwas anders machen, nachhaltige Veränderungen etablieren und innerhalb der Strukturen, in denen wir hier und heute leben, etwas aufbauen. Da kann man jetzt neoliberale Diskussionen aufwerfen, ob man da im System mitspielt oder nicht – die führen aber zu nichts. Wenn uns aber jemand fragt, ob wir politisch sind, dann lautet meine Antwort immer: Wir nicht, aber unsere Handlungen!

26

AL Was konntet ihr innerhalb der Stadtentwicklung von Leipzig noch etablieren?

PS Aus berufsgärtnerischer Sicht ist es großartig, dass wir einen Ausbildungsplatz etablieren konnten. Im Leipziger Land werden händeringend Ausbildungsbetriebe gesucht, die noch Gemüsegärtner ausbilden. Die waren bei der Landwirtschaftskammer hocheifrig über eine Gärtnerei in der Innenstadt, die Gemüsegärtner ausbilden will und den Beruf als solchen in Zukunft wieder interessant erscheinen lässt. Wir haben hier die einzige Gemüseanbau-Auszubildende im ganzen Leipziger Land und bald werden wir auch einen zweiten Auszubildenden haben. Das ist wirklich eine schöne Erfolgsgeschichte. Darüberhinaus konnten wir durch unsere Arbeit auch Flächen im ökologischen und hoffentlich auch nachhaltigen Sinn vor einer Verwertung durch einen wohl eher nicht-nachhaltigen Wohnungsbau sichern.

AL Wird dieser zukunftsfähige Beruf auch eine neue Berufssparte hervorbringen?

PS Ja, klar! Den Stadtgärtner! Es gibt im Gartenbau die Sparten, wie zum Beispiel Gemüsebau, Zierpflanzenanbau und Obstbau und irgendwann wird es auch den urbanen Gartenbauer als Spezialisierungsform geben, zumindest an den Universitäten.

AL Ich fasse zusammen: Die urbane Landwirtschaft ist noch mitten im Definitionsmodus. Welche Beschäftigungsmodelle gibt es denn zurzeit in eurem Gartenbetrieb und wie viele Menschen arbeiten dort?

PS Aktuell arbeiten neun Leute hier, die an unterschiedlichen Tagen da sind. Darunter gibt es eine Auszubildende und sechs Stellen im Rahmen des Bundesfreiwilligendienstes. Es kommen aber auch Leute, die sich lediglich orientieren wollen, Sozialstunden bei uns machen oder ein freies Praktikum absolvieren. Sie kommen aus unterschiedlichen Gründen und Richtungen und haben alle ihre Stärken, Schwächen und Problemchen, mal gute Tage und mal schlechte Tage. Es kommen Schülerpraktikanten, die ganz unsicher sind, oder Bundesfreiwilligendienstler aus Ecuador, die dann total überrascht sind über die Dinge, die hier in Europa ablaufen und die natürlich erst einmal ankommen müssen. Deswegen bin ich auch ein Hauch Sozialarbeiter. Da ist es manchmal aus Zeitgründen schwer, allen gerecht zu werden oder zu erkennen, dass es dem einen oder anderen vielleicht nicht ganz so gut geht, um ihn dann beiseitezunehmen. Dazu

27

kommt, dass es im landwirtschaftlichen Trott diese harten Zwänge gibt, die einem von außen auferlegt sind. Es ist hier nicht wie in einer Tischlerei, wo man Arbeitsschritte verschieben oder langsamer machen kann. Wir sind immer abhängig vom Klima und vom Wetter und es sieht hier auch dementsprechend jede Woche anders aus, als man das in einer überdachten Werkstatt erwarten kann.

AL Eskalieren dann auch zwischenmenschliche Situationen aufgrund der landwirtschaftlichen Zwänge?

PS Im Prinzip ist das hier ein ganz ruhiger und netter Laden, in dem unter der Woche viel Bewegung ist. Meist kommt es zu Zwischenfällen, wenn Projekte von außen an uns herangetragen werden. Zum Beispiel, als hier der erste Imker bei uns angefragt hat, ob er auf dem Gelände seine Bienenvölker hinstellen kann. Wir haben dem zugestimmt und ihn dann auch nicht so oft gesehen, weil Imker auch einfach einen anderen Rhythmus haben als wir Gärtner. Die kommen meist zu anderen Tageszeiten und einmal die Woche, um nach ihren Völkern zu schauen. Wir hatten hier bauliche Maßnahmen und als wir den Imker telefonisch nicht erreichen konnten, haben wir die Bienenvölker eigenhändig um einen Meter verstellt. Das war natürlich fatal... Da ich kein Imker bin, wusste ich nicht, dass man das unter keinen Umständen machen darf! Die Bienenvölker sind dann alle gestorben und da gab es natürlich richtig Beef... Der Imker hat uns dann verlassen und ich habe dazugelernt.

AL Ist der Garten hinsichtlich Klima- und Wetterbedingungen ein unberechenbares Unternehmen? Und der voraussichtliche Ertrag eine Art Russisches Roulette?

PS Das Wetter ist natürlich kaum berechenbar, aber einige Faktoren sind recht gut zu planen. Gemüsekulturen gedeihen nicht nur temperaturabhängig, sondern auch je nach Tageslänge, die wiederum von Jahreszeiten abhängig ist. So gibt es zum Beispiel Salate, die nur zu bestimmten Jahreszeiten funktionieren. Im Frühjahr braucht hier ein Salat erfahrungsgemäß zwei Monate und im Sommer anderthalb. Im Winter mache ich die Pflanzplanung für das gesamte Jahr. Im August nehme ich eine neue Einschätzung vor, wie es in den Herbst weiter hineingeht. Die Fruchtfolge gibt mir den Rahmen und die Struktur vor. In diesem Jahr war es in den letzten Wochen eiskalt für den Monat April. Das hat natürlich auch den Jung-

28 pflanzenverkauf beeinflusst: Da gehen weniger Leute hin und kaufen Pflanzen ein – heißt, die Kundschaft im Jungpflanzenverkauf ist wetterfühlicher als die Pflanzen selbst.

AL Was ist der unberechenbarste Faktor in eurer Arbeitsplanung?

PS Nicht berechenbar und planbar ist die Personalstruktur. Wir haben zwar eine Auszubildende und einen Teilzeitangestellten über das Programm Soziale Teilhabe am Arbeitsmarkt, aber sonst ist es nicht abzusehen, wer der nächste Bundesfreiwilligendienstler sein wird, der hier herkommt. Es gibt auch Praktikanten, die plötzlich ihr Praktikum abbrechen, während du am Anfang des Jahres aber Zuständigkeiten verteilt und mit mehr Mitstreitern gerechnet hast. Ich möchte die Leute so lange wie möglich hier halten, da sich mit jedem Tag, den man zusammen arbeitet, Routinen immer besser einspielen.

AL Warum haben beispielsweise die letzten zwei Praktikanten abgebrochen?

PS Es waren eher persönliche und finanzielle Gründe als eine hohe Belastung.

AL Wie viel oder wie wenig Geld sie bekommen wussten sie doch schon vorher. Oder?

PS Ja, das stimmt, aber manche hoffen darauf, dass sich innerhalb von vier Wochen eine Stelle für sie ergibt, und wenn das dann in dem Moment nicht der Fall ist, gehen die auch schon mal. Andere wiederum schreiben gerade ihre Masterarbeit und wollen den Garten nur als Orientierungsphase nutzen. Oder sie bekommen vielleicht ein sicheres Jobangebot woanders.

AL Wie schafft ihr bloß diesen Arbeitsaufwand? Ihr seid verdammt fleißig und legt eine hohe Produktivität und Kontinuität an den Tag!

DR Es ist wirklich gewachsen – wir sind strukturell gewachsen! Es ist ja nicht so, dass wir einen Gemeinschaftsgarten, die Gärtnerei, den Jungpflanzenverkauf Prinz Charles, den Obstgarten und die Bildungsveranstaltungen jedes Jahr bei Null anfangen. Mit der Zeit und mit der Erfahrung kommt die Routine. Der Jungpflanzenverkauf Prinz Charles ist vom Aufwand her jedes Jahr aufs Neue Rock 'n' Roll. Der ist vier Wochen lang jeden Tag geöffnet und die Logistik ist von einer hoher Dynamik und viel Aufwand geprägt. In den Gemeinschaftsgarten sind wir nicht mehr so stark involviert, was uns teilweise auch wurmt, weil die

Qualität darunter leidet. Wir versuchen uns da wieder mehr Zeit freizuschaukeln, um dort präsenter zu sein. Hinzu kommen meist jährlich neue Aufgaben, Projekte und auch einzelne Aufträge, die es in den Gesamtrahmen einzuordnen, zu planen, durchzuführen und immer wieder aufs Neue auszuwerten gilt.

PS Mit der Zeit werden die Unsicherheiten weniger. Man kann immer besser einschätzen, in welchem Zustand die Pflanzen gerade sind. Die strukturellen Maßnahmen, wie zum Beispiel bauliche Maßnahmen, die wir hier für ein gelingendes Gärtnern vorgenommen haben, sind langsam vorbei und dann kann man sich mehr auf den Tagesrhythmus, die Aufzeichnungen und Dokumentationen konzentrieren, die einem dann im Folgejahr extrem helfen. Ich arbeite ja mit den Erfahrungswerten der letzten Jahre. Gärtnern beruht im Großen und Ganzen auf Erfahrungen.

AL Inwiefern konntet ihr, im Aufbau begriffen, vom Erfahrungswissen der Leipziger profitieren?

DR Eine große Unterstützung war, dass uns der Umweltbund Leipzig e.V. zu Beginn als Projekt in seinen Verein integriert hat, wir also nicht selbst eine gemeinnützige Rechtsform finden mussten. Zusätzlich waren wir sofort in dessen Netzwerke eingebunden und konnten von den Erfahrungen der Mitarbeiter dort profitieren. Auch durch unsere anfänglichen Interventionen im öffentlichen Raum, abseits des Gartens, wurden Kontakte mit verschiedenen Akteuren im Viertel geschlossen sowie weitere Unterstützung gefunden. Auch das Erfahrungswissen einiger „alter Hasen“ beim Zugang zu Verwaltungsebenen hat uns sehr viel gebracht. Dass die beiden Eigentümer der Gärtnerei Gesellschafter in der gGmbH sind und wir auf deren umfangreiches betriebswirtschaftliches Wissen, Strukturen und freundschaftlichen Rat zurückgreifen können, ist für uns eine wichtige Basis.

PS Es gab ja die Gärtnerfamilie Toepel, die vor uns die Gärtnerei betrieben hat. Dazu muss man sagen, dass Herr Toepel zum Zeitpunkt unserer Übernahme schon zwei Schlaganfälle hinter sich hatte, im Rollstuhl saß und sich verbal auch nicht mehr richtig mitteilen konnte. Wir brauchten bei der Übergabe seine Frau als Übersetzerin und sie hat dann soweit es ging vermittelt. Wobei auch klar wurde, dass sie zu ihrer Zeit ganz anders produziert haben, als wir es vorhatten. Ich habe dann in der Gärtnerei ein ganz altes Gartenbuch aus den 60er Jahren wiedergefunden: das Lehrbuch von Herrn Toepel. Es wurde geschrieben, bevor es



Annalinde Leipzig. Vom Kresse-Kubus zur urbanen Landwirtschaft

Kunststoff gab. Dementsprechend gab es keine Folie und auch keinen Plastetopf. Die haben hier Anfang der 90er teilweise noch in dem Style produziert.

AL Hatte die Familie Toepel auch den Marktstand hier in der Gärtnerei, so wie ihr?

PS Ja, auch vorne am Gewächshaus. Das war auch eines unserer Ziele: die alte Kundschaft, die zu Herrn Toepel gegangen ist, zu halten. Es ist total spannend – unser Stammpublikum sind ältere Leute. Die kommen schon im Mai und fragen, ob die Buschbohnen schon fertig sind. Die kommen immer wieder und vergleichen auch die Preise. Die gehen auch nicht in diese ganzen Shopping-Malls. Die wissen ganz genau, dass die Tomaten im Supermarkt 4 Euro 40 kosten und aus Holland kommen und dass unsere Tomaten auch 4 Euro 40 kosten, aber direkt aus dem Gewächshaus kommen. Das freut uns total, dass wir die halten können. Diese Kunden erreichst du auch nicht über Facebook oder Veranstaltungen, sondern oldschool über eine Tafel auf der Straße und einen Marktstand. Die jungen, aufgeklärten und nachhaltig Interessierten rennen dann aus Zeitmangel doch in den Kaufland und kaufen da die Bioprodukte, weil sie alle keine Zeit haben.

DR Ältere Menschen kommen in diesen großen Shopping-Malls auch nicht so gut zurecht und verlaufen sich darin.

PS Ja, und dann sind die total irritiert von Payback-Karten, weil sie nicht einschätzen können, ob diese Karte 'ne Grundvoraussetzung ist, um einkaufen gehen zu dürfen... Im Grunde genommen ist das, was wir hier machen, doch auch nichts Neues. Diese Gärtnerei gibt es seit 1870. Das sind funktionierende Strukturen. Die haben auch früher schon eine Tafel vorne hingestellt, auf der draufstand, es gibt Tomaten. Heute geht es aber nicht mehr um sicheres Produzieren und Überleben, sondern darum, Leuten eine Perspektive zu geben und hier Kinder ganz aufgeregt umherlaufen zu lassen, die hier Sachen sehen, die sie sonst nicht sehen. Für die ist das hier ein bisschen wie ein Gemüsezoos, in dem sie auch mal ein buntes Radieschen herausziehen können.

AL Wisst ihr eigentlich, wie viele Einkaufsstationen eure Kunden so in etwa haben?

PS Wenn du damit meinst, wie viele Stationen Kunden vor und nach dem Einkauf bei uns haben, dann tippe ich auf maximal drei in der Summe.

AL Seid ihr gar nicht auf anderen Wochenmärkten in Leipzig unterwegs?

PS Wir produzieren gar nicht die Mengen für weitere Marktstände. Wir bieten aber eine wöchentliche Gemüsebox an. Jede Woche kriegen über 30 Haushalte eine Kiste mit frischem Gemüse, die sie hier auch abholen. Eine Kiste kostet bei uns 54 Euro im Monat. Wir packen einen Warenwert von 60 Euro ein, damit unsere Abonnenten einen Vorteil zum täglichen Hofverkauf haben. Wir orientieren uns da schon an den Biopreisen, können aber unseren Kunden entgegenkommen, da wir nicht so knallhart kalkulieren müssen. Eine Bio-Zertifizierung haben wir nicht. Wir produzieren und bieten den Leuten schlicht und ergreifend korrektes Gemüse. Uns ist es wichtiger, die Mengen, die dann schlagartig da sind und geerntet werden müssen, auch schnell loszuwerden, ohne sie verarbeiten zu müssen oder sie 20 Cent teurer zu machen.

AL Sind eure Jungpflanzen eigentlich günstiger als im Baumarkt?

PS Nö!

AL Und warum kaufen die Leute dann ihre Jungpflanzen nicht bei Obi, sondern bei euch?

PS Es ist die Aufmachung. Ein Pop-up-Store ist eine Attraktion, die viele spannend und aufregend finden: Von heute auf morgen stehen da auf einmal Lampen drin und es hängen lustige Zeichnungen dran. Dann spielt eine Rolle, dass die Leute wissen, wo es herkommt und wo ihr Geld am Ende landet. Deshalb brauchen wir auch kein Label, da unsere Marke Annalinde so stark ist, dass die Leute uns vertrauen. Die Leute vertrauen uns, dass wir alles nach bestem Wissen und Gewissen machen. Wir haben auch eine Qualität und Vielfalt, die kriegst du nirgendwo anders und die Leute gieren regelrecht danach, irgendwo geile Tomaten herzubekommen. Dazu kommt die Beratungsleistung, die du bei Obi auch nicht bekommst.

AL An welchen Stellen kommt eure individuelle Beratung zum Tragen?

PS Da kommen Fragen, die kannst du dir gar nicht vorstellen! Der Klassiker ist: „Ich habe einen Nordbalkon im Erdgeschoss, aber Hochparterre ... was für Auberginen kann ich denn da anbauen?“ – Es wird auch gerne mal nach „Overginen“ gefragt.

AL Was ist die Antwort auf diese beliebte Frage?

PS „Alles, was Früchte bildet, kannst du leider nicht machen, aber Mangold ist sehr dankbar und sechs

Pflanzen kosten nur 2 Euro 50.“ – Dann kommen da natürlich auch Spezialisten und wollen alles Mögliche aus unserem Sortiment von über 300 Kulturen wissen.

AL Ist der Jungpflanzenladen Prinz Charles nach dem Thronfolger von Queen Elisabeth benannt? Es hat sich ja noch nicht bei allen herumgesprochen, dass der Prince of Wales leidenschaftlicher Biobauer ist und mittlerweile von Hand gerührte Marmeladen, schottisches Buttergebäck mit biologischen Zutaten und ein royal angehauchtes Bier vertreibt. Kurz gefragt: Ist er ein Vorbild für euch?

DR Wir wollten dem Jungpflanzenladen schon ein Gesicht geben und es hat vielleicht unterbewusst eine Rolle gespielt, dass er als Prinz und Repräsentant der Krone nicht unbedingt politisch für oder gegen etwas etwas sein darf und seine Überzeugung lediglich durch sein Tun zeigt.

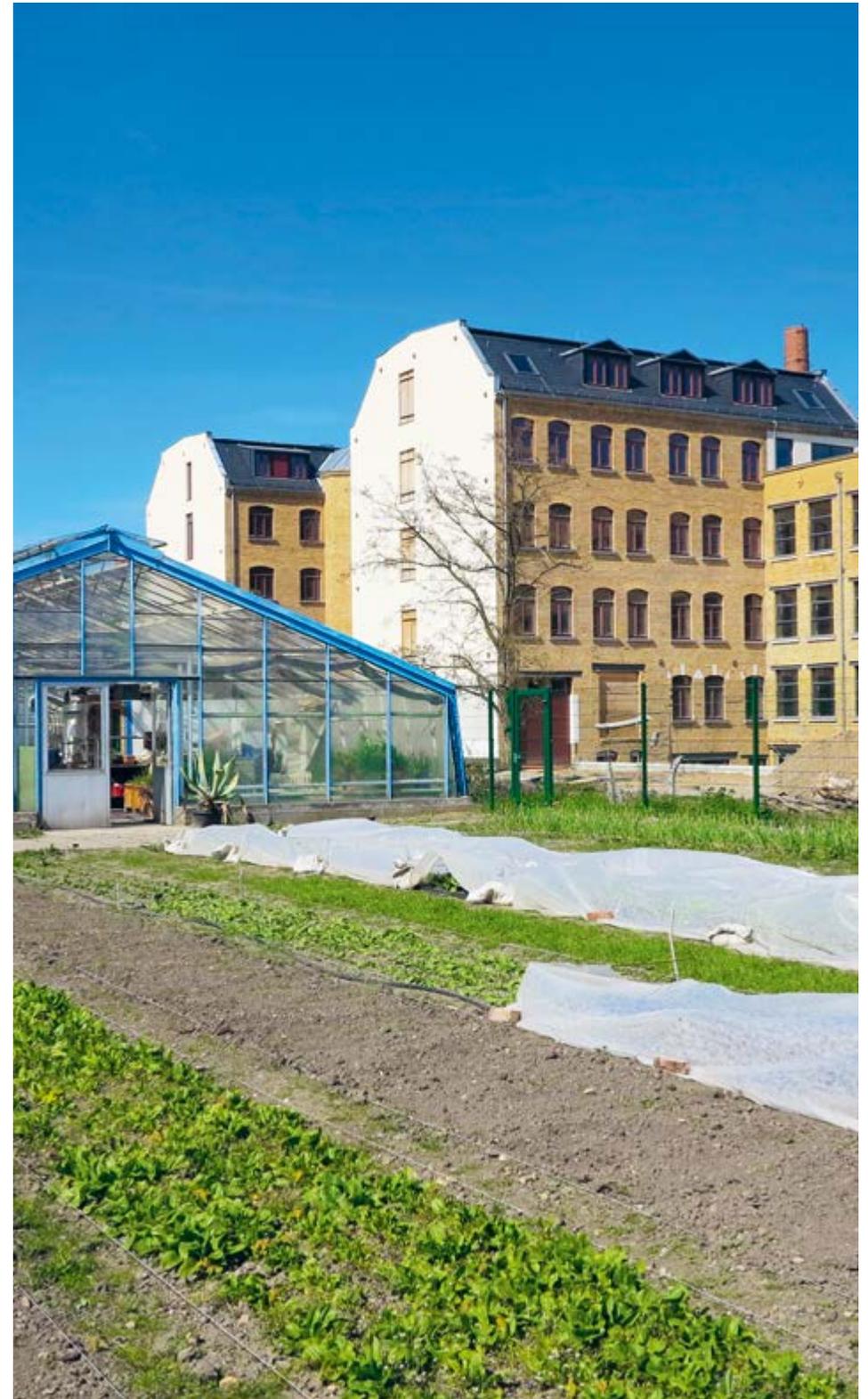
PS Der hat letztens eine Audienz beim Papst gehabt und ihm doch glatt 'ne Kiste mit Biogemüse mitgebracht...!

AL Und er hat schottisches Buttergebäck über Amazon verkauft!

PS Amazon ist nicht unser Vermarktungsweg. Wir haben nur Lebendware. Und die Logistik, die hinter Amazon steckt, passt auch nicht zu unseren Arbeitsabläufen. Alles zu verpacken und Sachen, die zurückkommen, weil sie reklamiert werden, zu händeln, ist uns nicht möglich. Wir haben hier auch keine Produktlinien, sprich, 1000 Gläser saure Gurken stehen. Unser Vermarktungsweg ist direkt: Tafel auf die Straße und fertig ist! Vor dem Gewächshaus ist ein Marktstand mit einem Schirm, wie du ihn vom Marktplatz kennst. Und wenn vorne auf der Tafel „Salate“ draufsteht, kommen Leute herein und kaufen Salate.

AL Habt ihr schon einmal ein unmoralisches Angebot von einem Unternehmen bekommen, das durch euch versucht hat ein grünes Image zu erlangen. Stichwort: Greenwashing!

DR Ja, zum Beispiel wollte eine Automobilfirma für eine Plakatwerbung ein Auto auf ein Feld stellen mit unserem Gewächshaus und der Gründerzeitfabrik im Hintergrund. Wollten wir aber nicht. Grundsätzlich ist das immer wieder eine Auseinandersetzung mit der jeweiligen Situation. Spendet uns jemand einfach Geld oder ist es Sponsoring, also Austausch von Leistung? Wirbt da jemand mit unserem Namen und Tun, dessen Handeln wir nicht mit unseren Werten vereinbaren können? Wer



steckt hinter Fördermitteln oder Geldpreisen? Da schauen wir immer genau hin.

AL Wie viel Kilo Obst und Gemüse erntet ihr in einem Jahr?

PS Das ist gar nicht so leicht zu beantworten, da die Datenlage aus der letzten Saison nicht flächendeckend gut ist. Wir haben zum Beispiel mehr als eine Tonne Tomaten geerntet. Aussagekräftiger finde ich, dass wir mit einem halben Hektar dreißig Haushalte mit Gemüse versorgen, zusätzlich einen Hofladen betreiben und Gastronomiebetriebe beliefern können.

AL Noch einmal zurück zur Chronologie der Annalinde: Ihr habt angefangen mit dem offenen Garten, der wurde dann zu einem Gemeinschaftsgarten, dann kam die Gärtnerei dazu und on top der Jungpflanzenverkauf. Richtig?

DR Der Jungpflanzenverkauf war vor der Gärtnerei!

PS Da habe ich in meinem Badezimmer die Jungpflanzen großgezogen.

AL Wie viele passten da so rein?

PS Bis zum Pikieren ein paar Tausend. Unser beheizbares Gewächshaus hier hat auch nur 7 Quadratmeter und wir kriegen darin auch Tausende von Pflanzen hochgezogen.

AL Gewusst wie! Was ist das allerwichtigste Element einer gelingenden urbanen Landwirtschaft?

DR Wenn Leute uns fragen, was sie brauchen, um ein urbanes Landwirtschafts-Projekt wie wir konsequent umzusetzen, ist das Allererste, was du brauchst, ein Gärtner. Die meisten bringen die Kompetenz mit, einen Antrag für eine Fläche zu stellen. Doch fang ja nicht an, einen Garten hochziehen zu wollen, wenn das ganze praktische Vorwissen, das das Gelingen sichert und alles erleichtert, nicht da ist. Und oft ist es das nicht! Viele scheitern schon an der Frage, ob sie ihre Beete nach Norden oder nach Süden ausrichten sollen. Anders ist das selbstverständlich bei einem Gemeinschaftsgarten oder Nachbarschaftsgarten: Wenn sich eine interessierte Gruppe findet und diese sich über das jeweilige Engagement und die gemeinsamen Ziele im Klaren ist, gibt es mittlerweile viele Anleitungen, Workshops und Beratungsmöglichkeiten über das bundesweite Netzwerk – gut organisiert von der Anstiftung. Aber es gibt auch hier Beispiele und Punkte des Scheiterns.

32 Es bleibt ein Lernprozess und ständiges Aushandeln mit den Menschen.

PS Ein Landwirtschaftsprojekt ohne Gärtner artet in völligem Stress aus, wenn du merkst: Um Gottes willen, hier wächst kein Pflänzchen!

DR Es kommt drauf an, welche Ausrichtung der Garten hat. Der Gemeinschaftsgarten muss das für sich immer wieder selbst aushandeln. Die Leute nehmen den Garten als sozialen Ort wahr. Sie kommen ja nicht, um die Annalinde zu präsentieren und voranzutreiben. Dazu kommt, dass von der Gruppe allein oft nicht die Zugkraft ausgeht, weil der Zwang nicht da ist und auch das Verantwortungsgefühl für den Ort bei den meisten nicht so stark ausgeprägt ist.

PS Viele, die in den Garten kommen, haben auch andere Sachen um die Ohren: Die studieren, gehen arbeiten und kommen in ihrer Freizeit gärtnern, während wir in den ersten zwei Jahren jeden Tag dort waren. Die kommen wegen der Menschen dahin, die sie dort antreffen und nicht, weil sie bewusst eine Öffentlichkeit kreieren wollen. Wenn ich heute in den Gemeinschaftsgarten komme, wissen 80 Prozent der Gemeinschaftsgärtner gar nicht, wer ich bin. Das Bild des Gartens, wie wir es gerne nach außen zeigen wollen würden – diesen ästhetischen, sauberen, rechtwinkligen, perfekt beschrifteten, einladenden, strukturierten, Aufgaben-stehen-an-der-Tafel-Garten – den kennen da viele nicht.

AL Welche gesundheitlichen Effekte hat die Arbeit im Garten auf die Menschen, die bei euch mit Hand anlegen?

DR Auf Menschen, die unter Depressionen leiden, hat die Gartenarbeit eine sehr erhellende Wirkung. Es gibt zum Beispiel bei uns in der Gärtnerei einen Rentner, der heftige Migräneattacken hat, unter Depressionen leidet und die Arbeit im Garten als Selbsttherapie betrachtet. Draußen zu sein und am Ende des Tages etwas geschafft zu haben, scheint gut zu tun. Es kommen viele Menschen auf uns zu, die hier, wenn man so will, eine Reha getarnt als Praktikum machen. Andere wiederum kommen in Begleitung ihres Betreuers, um sich erst einmal umzuschauen und dann im zweiten Anlauf eigenständig Kontakt zu uns aufzunehmen.

AL Glaubt ihr, dass ein Gemeinschaftsgarten automatisch ein Feld produziert, das offen ist für Inklusionsprozesse, die der UN-Behindertenrechtskonvention gerecht würden?

DR Ja, wir denken schon, dass ein Gemeinschaftsgarten, aber auch kleinbäuerliche, solidarische Landwirtschaft beziehungsweise eine städtische Gärtnerei wie wir sie betreiben ein innovatives

33 Feld zum Erreichen verschiedener Ziele der Nachhaltigen Entwicklung – insbesondere für Inklusionsprozesse – produziert. Wir sehen in der sozialen Landwirtschaft definitiv Nährboden für inklusive Momente und möchten auch hier selbst verstärkt aktiv werden. Die Gemeinschaftsgärten können, denke ich, eine wesentliche multiplikatorische Treiberfunktion zur Erfüllung der Aufgaben der Wohlfahrtspflege sein und das Thema Inklusion öffentlichkeitswirksam inszenieren und ins Bewusstsein rücken.

Wir versuchen uns in diesem Feld schon von Anfang an. Den Gemeinschaftsgarten der Annalinde nutzt beispielsweise die Förderschule Schloss Schönefeld schon das vierte Jahr in Folge und eine Freizeitgruppe aus dem betreuten Wohnen in der Nachbarschaft half uns diesen Sommer tatkräftig bei der Neugestaltung des Gartens. Einige Bewohner nehmen mittlerweile auch andere Angebote dort wahr. Auch in der Gärtnerei haben wir immer wieder Praktikanten vom Berufsförderungswerk. Wir waren auch zwei Jahre Einsatzstelle für eine Maßnahme der Jugendberufshilfe mit jungen Erwachsenen in multiplen Problemlagen und nehmen schon mal besondere Fälle auf, die durch das Raster von Regelangeboten fallen. Ich denke, wir haben auch eine recht gute Erfolgsquote. Die Atmosphäre in der Gärtnerei und die niedrigschwellige Arbeit mit der Natur gibt einem die Möglichkeit, die Idee des eigenen Tuns (wieder)zuentdecken.

AL Was ist mit Leuten, die keine offensichtliche Behinderung haben, autistische Züge zeigen, sich ausfallend oder unangemessen einbringen, laut sind, stören oder die aus gesundheitlichen Gründen nicht mit anpacken können?

PS So einen Fall hatten wir noch nicht wirklich. Natürlich gibt es auch bei uns Konflikte, das ist ja ganz normal, aber prinzipiell legen wir unseren Fokus auf die Stärken der Leute. Unabhängig davon, ob nun mit Handicap oder ohne. Wer sich im Team gut aufgehoben fühlt, pikiert Tomaten. Wer Ruhe braucht, erntet Himbeeren. Im Garten kann man je nach Aufgabe in selbstbestimmter Geschwindigkeit und ohne Druck arbeiten. Eine Gärtnerei bietet schier unendliche Möglichkeiten

tätig zu werden. Von den Aussaatarbeiten, der Ernte, Dokumentation und Dekoration des Marktstandes bis hin zum Anlegen einer Terrasse sind die Aufgabenfelder extrem vielseitig.

AL Integrative Beschäftigung? Wäre das auch ein denkbares Beschäftigungsmodell innerhalb der Annalinde?

DR Ja, wir haben uns hier die letzten Jahre ausprobieren können, gute und auch mal weniger gute Erfahrungen gemacht. Die Wiederbelebung der Gärtnerei war ein immenser Lernprozess. Die Erkenntnisse daraus haben die ersten Voraussetzungen geschaffen, um ein eigenes, integratives Beschäftigungsmodell im Bereich urbaner Landwirtschaft umzusetzen. Es erfordert natürlich weiterhin die bewusste Auswertung des Arbeitsprozesses miteinander und die ständige Lernbereitschaft von allen Beteiligten – zuallererst jedoch den Schritt, das entsprechende Vorhaben in der kommunalen Struktur in Leipzig zu initiieren und die finanzielle Unterstützung für nötige Investitionen sowie den Anschlag des Projektes zu finden.

PS Aus unseren bisherigen Erfahrungen kann ich definitiv sagen, dass sich der Gartenbau als Arbeitsfeld für Menschen mit Behinderung total eignet, weil die Gartenarbeit trotz des Drucks eine andere Zeitrechnung hat und Teilhabe bietet. Ein Garten nimmt sich die Zeit, die er braucht.

AL Ganz nach dem Motto: Gras wächst auch nicht schneller, wenn man daran zieht?

PS Jeder sieht den Garten, keiner sieht den Spaten!

Lacht.

AL Dominik, hast du auch noch ein gärtnerisches Sprichwort auf Tasche?

DR Ne, Sprüche klopfen ist eher Philipps Stärke.

PS Gehen wir heute Abend noch etwas zusammen essen? Dann kann ich noch ein paar Sprüche raushauen!

AL Perfekt, wir haben für 19 Uhr einen Tisch im Pekar reservieren lassen, um das von euch bestückte, erntefrische Menü zu kosten. Philipp und Dominik, herzlichen Dank für dieses Interview!



Pekar.

Eine Gastronomie,
die es
gekonnt mit dem

Jetzt
oder
Nie von

erntefrischem
Gemüse
aufnehmen kann



Jakob Ottilinger
& Manuel Rademacher

Jakob Ottilinger ist studierter Kultur- und Medienpädagoge, **Manuel Rademacher** Musikwissenschaftler und Hörfunkjournalist. Beispielgebend für die Branche führen sie als selbstständige Gastronomen das Leipziger Restaurant Pekar und verknüpfen urbane Landwirtschaft mit einem innovativen Gastraumkonzept. Die Speisekarte orientiert sich dabei an frischem Gemüse der Saison, unter anderem geerntet in unmittelbarer Nachbarschaft – der Annalinde Gärtnerei. → *wir-sind-pekar.de*

AL Jakob, du bist einer der drei Mitbegründer des Annalinde Gemeinschaftsgartens, der, so munkelt man, in den rumänischen Karpaten seinen Anfang nahm.

JO *Lacht.* Aha! Wer hat denn da was gemunkelt?

AL Der Legende nach bist du aufgrund einer krisenbehafteten Studienreise zufällig in Transsilvanien gestrandet, wo du Dominik begegnest, mit dem du den gedanklichen Grundstein für die Annalinde Leipzig gelegt hast. Ist deine Version der Gründergeschichte etwa eine andere?

JO Die Annalinde Leipzig hat definitiv ihren Anfang in den rumänischen Karpaten genommen. Und wir haben uns da so kennengelernt, wie von Dominik beschrieben. Ich bin damals mit zwei Studienkollegen Richtung Istanbul an die europäische Außengrenze gefahren. Wir haben im Zuge des Kulturprojekts „Kulturfragmente – Eine Reise an die äußeren Grenzen Europas“ einen Blog geführt und den Versuch unternommen, anhand von Kurzfilmen, dokumentarischen Reihen und Hörbeiträgen die Veränderung von Kultur einzufangen und wahrzunehmen. Und da hat es dann ganz schön geknallt.

Lacht, die Interviewerin auch.

AL Wie praktisch! Da habt ihr ja eure persönlichen Außengrenzen gleich mit abgefahren.

JO Zwangsläufig. Wir saßen zu dritt in einem Peugeot 306. Und dann mussten wir uns den Platz auch noch mit vielen technischen Geräten und ebenso vielen verschiedenen Erwartungen, die wir an die Reise hatten, teilen. Wir hingen da ganz schön eng aufeinander und es wunderte nicht wirklich, dass die Stimmung irgendwann kippte. Es herrschte dicke Luft im Auto und wir waren einfach gottfroh über jeden erfrischenden Zwischenstopp. Ein Freund von mir kannte halt dieses transsilvanische Dorf Apold, in dem das von Dominik beschriebene Projekt und unsere Begegnung stattgefunden haben. Ich weiß noch, dass Dominik und ich dort abends des Öfteren am Feuer saßen und ultralang über Gott und die Welt gequatscht haben.

AL Eine Mischung aus Pfadfindergeschichte und schicksalhafter Begegnung, die dann wie weiterging?

JO Wir sind beide Projektler und immer schon sehr aktiv gewesen, wenn es darum ging, etwas Neues anzustoßen. Hinzu kommt, dass Dominik handwerklich sehr begabt und erfahren ist. Als er dann nach Leip-

37 zig kam, war ich gerade dabei, einen alten Gewerbehinterhof in Plagwitz auszubauen. Er hat gleich mit angepackt und wir haben schnell gemerkt, dass wir gut zusammenarbeiten können, organisiert sind und wenn es drauf ankommt, auch richtig was wuppen können. Ich erinnere mich noch genau an diese eine Szene: Wir saßen in seinem kleinen Polo an der Ampel Ecke Karl-Heine/Zschocherstraße, vielleicht auch auf dem Weg zum Baumarkt. Dann fragte er mich: „Sag mal, könntest du dir eigentlich vorstellen, ein größeres Projekt mit mir zusammen zu machen?“ – Es dauerte nicht lange, bis wir in einem Konzept zusammengefasst haben, was für ein Projekt wir machen wollen und welche Grundbausteine und Ziele das Ganze haben soll. Und dann ging das Gartenprojekt auch schon los.

AL Warum haben ein Sozialpädagoge und ein Kulturschaffender sich für ein Gartenprojekt entschieden?

JO Ich glaube, der entscheidende Faktor war, dass wir beide vom Land kommen und dadurch einen starken Bezug zum Garten haben. Darüber hinaus bieten der Garten und der Anbau von Gemüse einen breiten gemeinsamen Nenner für viele verschiedene Kulturtechniken und diverse Aktivitäten. Es ist ein Ort, zu dem wir Menschen, egal aus welcher Kultur wir kommen, eine existenzielle Verbindung haben. Es ist ein Ort, der ganz viele Rituale unserer Kultur mit sich bringt und abbildet. Es ist ein Ort, an dem man die Veränderung der Natur ganz unmittelbar wahrnehmen kann, auch saisonal bedingt. Und vor allem ist es ein Ort, wo sich Menschen treffen können. Gleichzeitig ist die Kulinarik eng mit dem Garten verknüpft. Und wir haben uns in diesem Punkt überall auf der Welt die gleichen Fragen zu stellen: Was wollen wir essen? Wie wollen wir essen? Was wächst und gedeiht auf unseren Böden und zu welchen Bedingungen? Was kocht man damit? Wie kocht man damit? Wie zelebriert man Essen?

AL Der Annalinde Gemeinschaftsgarten ist in dieser Hinsicht eine Art urbaner Inkubator, aus dem viele Projekte und Orte hervorgegangen sind. Du hast dich fünf Jahre nach der Gründung insbesondere der Kulinarik gewidmet und zusammen mit deinem Kompagnon Manuel Rademacher ein Restaurant eröffnet. Wie kam es zu dieser Entscheidung?

JO Essen und Kulinarik waren schon immer zwei meiner großen Themen. Ich war im Annalinde-

Projekt nie der Gärtner, auch wenn ich ein großes Interesse daran habe und sehr gerne in der Erde grabe. Diesen Bereich haben wir sehr schnell dem Philipp übergeben, der ausgebildeter Garten- und Landschaftsbauer ist. Meine eigentliche Leidenschaft ist es, Konzepte zu entwickeln und diese dann facettenreich und authentisch auszugestalten. Das war auch meine Aufgabe im Gartenprojekt. Ich kümmere mich sozusagen um die Erschaffung eines Charakters und um das authentische Wesen von Projekten. Ich bin jemand, der sich ziemlich intensiv in ein Thema hineinarbeiten kann und das dann aber sicherlich nicht sein ganzes Leben lang macht. Manchmal beschäftigt mich jetzt schon die Frage, wie ich aus der Gastro-Nummer wieder rauskomme ...

Lacht.

Ich sehe mich nicht als klassischen Gastronom und meinen Kollegen Rademacher auch nicht. Er kommt aus der Musikwissenschaft, ist Radiomacher und produziert auch Hörfunkbeiträge für den Deutschlandfunk. Wir sind also eher Macher als Gastronomen. Und unser Motto ist ganz einfach: Let's do it!

Manu, Jakobs Kompagnon, hatte gerade Schichtwechsel und gesellt sich dazu.

AL Pekar war zunächst zwei Jahre als mobile Pizzeria auf diversen Veranstaltungen in Leipzig unterwegs und dann erst habt ihr das gleichnamige Restaurant eröffnet. Ihr habt Pizzen aus dem Holzofen mit erntefrischem Gemüse aus der Annalinde Gärtnerei unters Volk gemischt. Hat euch die durchweg positive Resonanz animiert mit Pekar sesshaft zu werden?

JO Da wir beide keine Gastronomen sind, wären wir von alleine wahrscheinlich nie auf die Idee gekommen zu sagen: „Die Leidenschaft für Pizza ist so groß, wir müssen unbedingt einen Laden aufmachen!“ – Das hat sich alles Schritt für Schritt ergeben. Der Pizzaofen war anfangs ein Gemeinschaftsprojekt der Annalinde. Klar war: Der Garten ist geradezu prädestiniert für den Bau eines Holzofens. Gar nicht klar war, was am Ende alles mit dem Ofen passieren soll. Zunächst einmal haben wir den Ofen genutzt, um größere Gruppen im Garten zu verköstigen. Und da die Annalinde mit vielen Institutionen im Bereich Kunst und Kultur zusammengearbeitet hat, hieß es dann irgendwann: „Hey yo, ihr habt doch diesen

Pekar. Eine Gastronomie, die es gekonnt mit dem Jetzt oder Nie von erntefrischem Gemüse aufnehmen kann

Pizzaofen und wir haben heute Abend eine Ausstellungseröffnung, wollt ihr da nicht...?“

MR Ich habe letztes noch darüber nachgedacht, dass wir noch vor zwei Jahren in der Sommersaison fast jedes Wochenende auf unterschiedlichen Märkten, Straßenfesten und Kulturveranstaltungen unterwegs waren.

JO Wir haben mit unserer kleinen Pizzamanufaktur in einer Saison circa 20 bis 25 Märkte bespielt. Das Angebot richtete sich nach den saisonalen Ernteträgern der Annalinde. Wenn es gerade Spinat gab, wurde das auf einer Tafel verkündet und die Leute standen dann an, um diese Spinatpizza zu essen.

AL Wie viele verschiedene Pizzen hattet ihr zu Anfang im Angebot?

MR Auf den Märkten hatten wir in der Regel zwei bis vier verschiedene Pizzen im Verkauf. Darunter waren immer eine Margherita und ein bis zwei saisonale Pizzen – je nachdem, was der Garten gerade hergab. Und wenn der Veranstalter unbedingt eine Pizza mit Fleisch haben wollte, hatten wir die in entsprechender Qualität auch mit dabei.

AL Auf eurer Webseite ist der Slogan zu finden: „Pekar. Mobile Pizzeria aus Leipzig mit regionalen Zutaten.“¹ Am Telefon darauf angesprochen, sagtest du, Jakob: „Ja, dass könnte man so sagen, das ist aber noch längst nicht alles.“ – Was gilt es, dem noch hinzuzufügen, um euren Laden ganz zu verstehen?

JO Der Slogan beschreibt den kulinarischen Teil von Pekar. Das Pekar ist genauso wie die Annalinde ein sehr starker sozialer Ort hier im Kiez. Ich sehe Essen nicht als reine Nahrungsaufnahme und ich sehe auch nicht nur die Dimension von fair produzierten Lebensmitteln. Essen ist für mich ein kultureller Akt, der viel mit Gemeinschaft und Ritualen zu tun hat. Und das ist das, was wir an diesem Ort versuchen zu pflegen. Das spielt eine ganz große Rolle für uns und ich glaube, deswegen funktioniert der Laden auch und wird so gut angenommen – weil er von einer Atmosphäre und Gastfreundschaft geprägt ist, in der sich die Leute wohlfühlen und gerne treffen. Das ist ein ganz wichtiger Teil von Pekar!

AL Du meinst, der Garten der Annalinde und die Gastronomie Pekar sind in erster Linie beide Gemeinschaftsräume? Dennoch ist das Miteinander im Restaurant, allein schon durch die Wirt-Gast-Beziehung, eine ganz andere Nummer. Ein Restaurant ist auch nicht ganz so allergisch auf per-

sonelle Hierarchien wie ein Gemeinschaftsgarten. Oder?

JO *Licht.* Die Gastronomie ist im Gegensatz zum Garten ein Gemeinschaftsraum mit klareren Regeln. Ich für meinen Teil bin total froh darüber, dass es hier im Laden eindeutige und abgegrenzte Aufgabenbereiche gibt, weil das Ausbleiben einer klaren Rollenverteilung einfach ultra-anstrengend war. Die Annalinde und diese Art von Gärten leben ein Stückweit eine Utopie, innerhalb derer man nach Räumen sucht, in denen man mit gesellschaftlichen Normen brechen kann, um neue Dinge möglich zu machen. So ein Garten ist ein Ort, dessen Möglichkeiten sehr vielschichtig sind. Das Miteinander im Garten ist aber auch eine tägliche Herausforderung, die man in der gemeinsamen Arbeit händeln muss, ohne das gemeinsame Vorwärtkommen zu gefährden. Aus eigener Erfahrung wage ich mal zu behaupten, dass es *den* Gemeinschaftsgarten, der ohne Hierarchien auskommt und in dem die Leute alle entspannt miteinander sind und alles friedlich läuft, nicht gibt.

AL Unterschiedliche Interessen von Individuen haben Konfliktpotenzial. Soweit nichts Neues. Was waren in eurem speziellen Fall die Reibungspunkte?

JO Ich weiß, dass das Verhältnis zwischen uns dreien, die den Garten als einen richtigen Beruf gesehen und gemacht haben und denen, die ein-, zweimal die Woche mit Hand angelegt haben, nicht immer ausgeglichen war. Das war eine Periode, in der wir mit unseren Vorstellungen, Ideen und Visionen sehr präsent waren. Wir haben unsere ganze Zeit und Aufmerksamkeit in den Garten investiert und waren auch auf bestimmte ästhetische Merkmale aus. Wenn wir zum Beispiel eine Veranstaltung für das Frühjahr geplant haben, dann wollten wir auch, dass der Garten picobello aussieht und dass auch die Pflanzen in einem entsprechend guten Zustand sind. Philipp ist Gartenbauingenieur und er wusste genau, welche Kultur wo reinkommt, warum und weshalb. Und da musste sich der ein oder andere Hobbygärtner schon auch zurückhalten. Natürlich gab es den authentischen Anspruch, alles zusammen zu machen, und es haben ja auch alle an einem Strang gezogen, dennoch habe ich es selber so empfunden, dass die Gemeinschaft im Garten in den meisten Fällen vor vollendete Tatsachen gestellt worden ist. Doch wer sich mehr engagiert hat, wollte auch mehr mitbestimmen, was im Garten gepflanzt wird und welche Veranstaltungen da

38



Pekar. Eine Gastronomie, die es gekonnt mit dem Jetzt oder Nie von erntefrischem Gemüse aufnehmen kann

stattfinden sollen. Ist ja auch nur allzu verständlich, hat aber gesamtplanerisch nicht immer gepasst.

AL Und wie hat die Gartengemeinschaft auf eure gärtnerischen Ansagen reagiert?

JO Es gab zwar keinen Aufstand in dem Sinne, aber es gab sehr viele konfliktreiche Jahre. Ich sehe das bis heute als einen wesentlichen Bestandteil des Projekts, der auch Schubkraft erzeugt. Ich kann natürlich nicht für alle sprechen, aber ich gehe stark davon aus, dass Konflikte in vielen Gemeinschaftsgärten stattfinden. Diese Art von Garten zieht unterschiedlichste Leute an, mit ganz unterschiedlichen Bedürfnissen und Ideen, was naturgemäß dazu führt, dass verschiedene Bestrebungen aufeinanderprallen. Dazu muss man sagen, dass wir im ersten Jahr einen Veranstaltungskalender hatten, der echt knackig war. Viele freiwillige Helfer haben sich dadurch ziemlich schnell unter Druck gesetzt gefühlt. Durch das Tempo und die eindeutige Ausrichtung bestimmter Veranstaltungsformate waren eigene Ideen nicht immer herzlich willkommen. Das hat bei einigen schon für Unmut gesorgt. Aus meiner heutigen Sicht bin ich teilweise auch sehr dominant aufgetreten. Ich hatte eine Idee, wie so ein Garten und kulturelle Veranstaltungen sein soll-

ten, und vielleicht war ich da auch nicht so kompromissbereit.

AL Dahinter steckt ja eine eindeutige Zielvorstellung. Welche war das in deinem Fall?

JO Von meiner Seite war der starke Drang da, etwas Authentisches zu machen. Etwas, das auffällt. Im Sinne von: auffallen, um etwas auszulösen und Themen groß zu machen. Ein Gartenprojekt, das in seiner Dimension heraussticht, anders aussieht und eine Arbeit macht, die weit über den Garten hinausgeht. Wir wollten es mit den Herausforderungen der aktuellen und zukünftigen urbanen Themen aufnehmen, um eine ernstzunehmende Antwort zu sein für die Verknüpfung ökonomischer, ökologischer und sozialer Aspekte nachhaltiger Stadtentwicklung. Deshalb haben wir von Anfang an die Absicht verfolgt, mit der Stadt Leipzig zusammenzuarbeiten und Kooperationen anzuregen, die einen langfristigen Bestand haben. Wir wollten nicht nur einen Gemeinschaftsgarten, sondern es sollte am Ende auch auf eine Gärtnerei hinauslaufen, in der wir uns als ernstzunehmende Gemüseproduzenten im innerstädtischen Raum realisieren und etablieren. Wir wollten aber auch ein eigenes Grafikdesign und Veranstaltungen, die an der

39



Pekar. Eine Gastronomie, die es gekonnt mit dem Jetzt oder Nie von ertefrischem Gemüse aufnehmen kann

41 Schnittstelle von Party, Musik, Kunst, Kultur und Garten stattfinden. Dazu gehörten auch Partyreihen, wo Clubkultur und Gärten ganz unerwartet aufeinandergeprallt sind. Wir wollten Leute mitnehmen, die diesem Thema total skeptisch gegenüberstanden und mit denen wir ganz viel anderes teilen.

AL Ihr kreierte mit euren Projekten etwas, das weit über ein Gebäude oder eine klassische Unternehmensstruktur hinausgeht. Es geht auch um die Entstehung gezielter Atmosphären und den Ausdruck einer Lebenshaltung. Für eure Unternehmungen spielt auch eure grafische Ausrichtung eine wichtige Rolle. Aber auch die Musik, die im Lokal läuft, scheint mit bedacht ausgewählt.

JO Absolut! Uns hat es tierischen Spaß gemacht, den Laden zu gestalten und uns Gedanken darüber zu machen, wie und wo die Leute sitzen sollen, welche Stimmung das Licht erzeugen soll, welche Musik gespielt wird und was der Gast, der hierherkommt, erleben soll. Da haben viele verschiedene Leute ihren Teil dazu beigetragen. Am meisten Till Richter, ein Freund, den ich aus Hamburg kenne und der auch in den ersten Jahren in der Annalinde mitgewirkt hat. Der hat die sogenannte Leipziger Kiste entworfen, ein modulares Kistensystem, das zum Sitzen genauso gut geeignet war, wie beispielsweise zum Bauen einer Bühne. Er hat auch das Lastenfahrrad mitentwickelt, mit dem uns heute das Gemüse geliefert wird. Till ist ein Produktdesigner, dessen Ansatz aus dem gemeinschaftlichen DIY-Bereich kommt. Er betrachtet Design nicht als etwas Exklusives, sondern als etwas Anwendbares. Das Konzept für den Laden haben wir mit ihm zusammen erarbeitet. Er hat ihn entworfen und wir haben uns dem Element Stimmung gewidmet.

MR Musik, Grafik und Kunst sind Bereiche, aus denen wir ursprünglich kommen und die uns persönlich interessieren. Ich habe Musikwissenschaft studiert, komme aus einer Musikerfamilie und liebe Musik. Eine Leidenschaft, die Jakob und ich teilen. Zum Glück haben wir große Überschneidungen, was unseren Musikgeschmack angeht. Deshalb war für uns von Anfang an klar: Pekar ist ein Laden, wo ausgewählte Musik läuft und wo wir gezielt entscheiden, was wir spielen. Genauso wie wir mit Lampen ein Lichtkonzept entworfen haben, machen wir uns Gedanken darüber, welche Musik zu uns, dem Laden und unseren Gästen passt.

AL Jetzt würde mich interessieren, welche Platte eure Lieblingsplatte ist.

JO Es gibt keine Lieblingsplatte, aber eine Platte, die ich immer schon cool fand: Slum Village *Fantas-Tic (Vol.1)*. Das ist ein Hip-Hop-Album. Hip-Hop war einfach die prägendste Musik für mich und die Subkultur, der ich mich zugehörig gefühlt habe. Das ist eine Platte, die ich damals schon gehört habe und die ich immer noch verdammt gut finde! Ein minimalistischer 90er Rap in Perfektion, der nach 10 Jahren immer noch heraussticht, weil er immer noch genauso gut ist.

AL Manu, was ist mit deiner Lieblingsplatte?

MR Bei mir gibt es auf keinen Fall eine Lieblingsplatte, weil ich von Renaissancemusik bis Techno wirklich sehr viel Unterschiedliches höre. In letzter Zeit höre ich nach Schichtende bei uns im Laden aber häufig *Kind of Blue* von Miles Davis. Auch wenn es eines der bekanntesten und meistgespielten Jazz-Alben ist, ist es meiner Meinung nach einfach eines der allerbesten. Es ist eine Platte, die ich sehr gerne zum Feierabend höre. Sie beruhigt und ist musikalisch sowie atmosphärisch unfassbar gut.

AL Neben der betonten Atmosphäre steht auch eure beispielgebende Allianz zwischen Stadtgarten und Restaurant für bestimmte Themen. Welche sind das?

JO Neben den gestalterischen Aspekten steht in gewisser Weise auch ein politische Einstellung hinter dem, was wir hier machen. Ich muss es hier in Leipzig aber nicht an die große Glocke hängen, weil wir hier alle sehr ähnlich ausgerichtet sind. Wenn ich mit dem Gartenprojekt in einer anderen Stadt wäre, würde es mir natürlich darum gehen, dass man Flächen für die Öffentlichkeit sichert und entgegen der Gentrifizierung Räume schafft, die andere Themen haben als den Konsum. Diese ganze Thematik ist schon eines der großen Motive für meine Arbeit. Ein weiteres Motiv ist das Thema Ernährung. Mit den Jahren ändert sich die Einstellung zu den Lebensmitteln, die man selber auch wirklich gerne essen möchte.

AL Auch dieses Motiv teilt ihr mit euren Gästen. Die Leute, die zu euch zum Essen kommen, wollen im wahrsten Sinne keine Lügen aufgetischt bekommen. Eure Gerichte werden frisch und für den Gast nachvollziehbar zubereitet. Ganz nach dem Motto: Keep it real!

JO Auf jeden Fall! Die Metapher mit der Lüge auf dem Teller ist gar nicht so weit hergeholt. Gast-

42 ronomie hat auch viel mit Heuchelei zu tun. Man bekommt etwas serviert, das nach Qualität aussieht, in Wahrheit aber aus billigem Kram besteht und auf teuer und hochwertig drapiert wurde. Da ist schon ganz schön viel Fake unterwegs – in Form von Fertigsöfchen, Convenience-Food und sonst was. Hier bei uns ist es umgekehrt: Wir arbeiten mit den Produkten, die wir hier haben, inszenieren das lokal angebaute Gemüse so wie es ist und geben einen ehrlichen Teller raus, der einfach gut schmeckt. Wir verheimlichen aber auch nicht, dass wir konventionelle Produkte verwenden, wie zum Beispiel Limetten und Pfeffer. Die kommen auch nicht aus Leipzig. Das ist ehrlich, das ist nachvollziehbar und das entspricht auch unser aller tatsächlichem Leben.

AL Bezieht ihr denn euer Gemüse ausschließlich von der Annalinde Gärtnerei, die nur 500 Meter von euch entfernt liegt? Ein Katzensprung!

JO Wir beziehen unsere Produkte nicht ausschließlich von der Annalinde, aber fast alles, was wir im Pekar verwerten, stammt von lokalen Produzenten. Dazu muss man sagen, dass eine unserer großen Einkaufsstationen auch die Metro ist. Wir kaufen dort Hygieneartikel wie Toilettenpapier und Küchenrollen im großen Stil ein, aber auch Basics wie Mozzarella. Klar würden wir auch das gerne von lokalen Produzenten beziehen, aber das kriegen wir nicht in den Preisen unter. Unser Gemüse bekommen wir von der Annalinde und von Frau Müller, die südlich von Leipzig saisonale Bioprodukte anbaut, die wirklich top sind. Und dann haben wir einen dritten Lieferanten, der witzigerweise auch Biohof Müller heißt. Insgesamt werden wir also von zwei, drei Gemüseproduzenten aus der näheren Umgebung beliefert.

AL Wie geht ihr mit der Unplanbarkeit von saisonalem Gemüse um?

MR Das ist in der Tat ein neues Thema für uns, mit dem wir auch in diesem Monat umgehen mussten. Wenn Lagergemüse ausgeht und das neue noch nicht da ist, muss eine alternative Versorgungsquelle her. In der Regel läuft es so, dass Philipp uns im Vorfeld über die zu erwartende Ernte informiert. Er kündigt dann zeitig an, dass es in zwei Wochen zum Beispiel richtig viel Spinat gibt. Dann kann es aber passieren, dass Philipp, aufgrund eines unerwarteten Kälteeinbruchs doch nicht die angekündigte Menge Spinat ernten und somit auch nicht liefern kann. Deshalb müssen wir im Moment einen weiteren Biohof mit ins

Boot nehmen, um in solchen Fällen unsere Speisekarte sicherstellen zu können.

AL Stresst diese Form der Planung?

JO Ich sage mal so, wir haben jetzt auch ein paar Jahre unser mobiles Geschäft hinter uns und wir kennen den Zustand gar nicht, dass etwas immer zu 100 Prozent perfekt läuft. Wir sind es in unserer Zusammenarbeit gewohnt, ständig miteinander zu kommunizieren und dafür Sorge zu tragen, dass es am Ende passt. Es ist eher so, dass wir gemeinsam lernen und wachsen. Auch Philipp hat mit der Zeit unseren Laden und die Vorlieben unserer Kunden besser kennengelernt. Er weiß also, was gefragt ist und kann deshalb auch zuverlässiger Gemüse anbauen. So kommen wir gemeinsam immer einen Schritt weiter. Auch wenn das keine objektive Statistik darlegt, die ich dir jetzt schwarz auf weiß vorlegen könnte, wird es vom Gefühl immer besser und besser.

AL Wie oft telefoniert ihr denn die Woche mit der Annalinde Gärtnerei, um euch abzugleichen?

JO Nie! Wir sehen uns ja viel.

MR Zusätzlich schreiben wir zweimal die Woche eine Bestellung, die per E-Mail an Philipp rausgeht. Er liefert uns dann die erntefrischen Erzeugnisse mit dem Lastenfahrzeug. Wobei, meistens schickt er uns einen seiner Beschäftigten, die dann auch gleich unseren Biomüll mitnehmen, der dann im Garten wiederverwertet werden kann. Das ist ein schöner Kreislauf.

AL Zu dem gesunden Kreislauf zähle ich auch das rege Feedback eurer bewertungsfreudigen Gäste, die auch übers Netz ihre Begeisterung kundtun. Eine Bewertung hat es mir besonders angetan: „Sogar das Leitungswasser schmeckt hier gut!“ – 5 Sterne!

Alle lachen.

AL Was tut ihr euren Gästen ins Wasser rein?

MR Da war ich mir nicht zu 100 Prozent sicher, wie diese Bewertung gemeint war...

*Wieder bricht Gelächter aus,
der Tisch füllt sich.*

AL Weiter im Text finde ich noch eine Bewertung, die der Sparte Poesie zuzuordnen ist: „Die Stimmung, das Essen, die Gedanken, die diesen Raum erfüllen, sind wunderbar. Eine Bereicherung. Jeder Moment. Danke!“





Pekar. Eine Gastronomie, die es gekonnt mit dem Jetzt oder Nie von ertefrischem Gemüse aufnehmen kann

JO Ja, das ist zu kitschig.

MR Der Herr ist mittlerweile ein guter Bekannter von uns und scheint in der Tat bisher unbekannte poetische Qualität zu besitzen.

AL Wie wollt ihr denn lieber wahrgenommen werden, wenn nicht kitschig?

JO Nicht, dass wir uns falsch verstehen: Natürlich schmeichelt es uns, dass die Leute unseren Laden cool finden. Wir sind Anfänger und in ganz vielen Sachen noch unsicher. Doch manchmal finde ich es auch komisch, wenn einzelne Leute sehr überschwänglich waren. Das liegt vielleicht auch daran, dass das gastronomische Angebot hier in Plagwitz generell sehr gering ist. Vor allem, wenn es darum geht, Essen in so einem Kontext, wie wir ihn haben, zu thematisieren. Die Leute sind wahnsinnig happy darüber und dadurch vielleicht auch etwas unkritischer. Ich würde aber trotzdem sagen, dass wir von unserem Essen überzeugt sind und dass wir glauben, dass es wirklich gutes Essen ist, das diese positive Resonanz verdient.

MR Ich glaube, warum man uns gegenüber so freundlich gesinnt ist, hat mehrere Gründe. Zum einen freuen sich die Leute über hochwertiges Essen, was auch ganz klar mit der Herkunft unserer Produkte zu tun hat. Wir profitieren natürlich auch von der Bekanntheit der Annalinde und deren positivem Image. Unsere Gäste wissen genau, wo das Gemüse herkommt und dass die Gerichte frisch zubereitet werden. Dafür nehmen sie auch gerne etwas mehr Wartezeit auf sich. Zum anderen ist für viele unserer Gäste Pekar ein schöner und atmosphärischer Ort, wo man unter anderem gerne hinget, weil sich unser Personal aus sehr netten Leuten zusammensetzt. Unsere Gäste sind mit uns aber auch nachsichtig, weil sie wissen, dass wir im Grunde genommen kleine Anfänger im Gastrobereich sind.

AL Woran merkt man, dass ihr Anfänger seid?

MR Zum Beispiel hat es ein wenig Zeit gebraucht, bis wir rausgefunden haben, wie viel Personal es braucht, um optimal aufgestellt zu sein. Wir lernen jetzt erst, gewisse Fehler nicht mehr zu machen. Die hat man uns glücklicherweise relativ lange nachgesehen – inklusive 45 Minuten auf eine Pizza warten.

AL Was ist der komplexeste Vorgang im Pekar?

MR Der Teig! Das ist eine Kunst für sich.

JO Teig ist eine Wissenschaft. Es gibt so viele Faktoren, die den Teig beeinflussen. Der reagiert auf Wetter, Tem-

peraturschwankungen oder Luftfeuchtigkeit. Unser Teig liegt immer mindestens zwei Tage im Kühlhaus. Dort kann er seine Konsistenz und seinen Geschmack entwickeln. Und wenn der Teig zum richtigen Zeitpunkt rauskommt, dann ist die Pizza wirklich krass. Der perfekte Teig geht schnell hoch, ist ein paar Tage gereift und hat einen guten Brotgeschmack entwickelt. Er wirft ein paar unterschiedlich große Blasen, die von außen richtig crunchy und kross werden. Und das erreicht man, wenn alle Faktoren stimmen.

AL Was ist euer Verkaufsschlager?

JO Ganz klar Funghi. Bei Weitem! Das ist eine klassische Pizza, wo man in der Regel immer weiß, was einen erwartet und die variable Interpretationen zulässt: Du hast das Moment der Ricottasauce und bei uns sind auch noch Nüsse mit dabei. Sie hat das gewisse Etwas und doch entspricht sie einem sehr breiten Geschmack.

AL Wie seid ihr bei der Entwicklung eurer Speisekarte vorgegangen?

JO Es gab hier einen neuseeländischen Koch, der uns dazu gebracht hat, den Laden mehr in Richtung Restaurant zu entwickeln. Ich habe noch nie einen Koch kennengelernt, der seinem Handwerk so pedantisch nachgegangen ist. Der ist mit dem Kopf durch die Wand und war immer unglaublich professionell dabei. Michael hat in verschiedenen Ländern dieser Welt gearbeitet, auch in der Sternküche. Die französische Patisserie war ihm auch nicht fremd. Von ihm haben wir auch ganz viele Küchentechniken und tägliche Abläufe gelernt – bis dahin, wie man einen Küchenboden richtig schrubbt. Er hat das Thema Essen auch wissenschaftlich unter die Lupe genommen, wobei er verschiedene Gartechniken und Fermentationsprozesse ausprobiert, beobachtet und genau dokumentiert hat.

Ich denke, dass wir uns mit dem Erbe von Michael Lomas schon noch ein bisschen schwer tun. Er hatte Dominanz, er hatte Visionen und er war auch imstande, sie durchzuziehen. Als er gemerkt hat, dass seine Ideen hier gut ankommen, hatte er schon den Traum, den Laden als Küchenchef zu übernehmen. Ich sehe ihn, was die Küche betrifft, als meinen Mentor. Ich bin gerade dabei, das, was er uns beigebracht hat, weiterzuentwickeln. Und das ist eine der größeren Herausforderungen: innovativ zu bleiben und Überraschungen zu bringen. Damit haben wir gut zu tun, doch wir haben auch ganz gut rein gefunden. Es läuft. Wir sind *on track!*

AL Darf man wissen, warum der Traum geplatzt ist?

JO Michael ist sozusagen in der französischen Küche groß geworden und da gibt es starke Hierarchien und einen extrem zackigen Ton. Und all das widerspricht dem, wie wir hier miteinander umgehen und den Laden führen wollen. Da waren sehr viele Konflikte im Raum. Trotzdem, der hätte aus dem Thema Garten richtig was rausholen können...

Wir haben jetzt einen sehr guten Koch. Ein sehr angenehmer Typ, auf den man sich verlassen kann und mit dem wir innerhalb von einem Jahr eine extrem gute Struktur aufbauen konnten.

MR Ohne Michael hätten wir das hier alles gar nicht machen können. Gar keine Frage. Die Erfahrung mit ihm hat mir aber nochmal ganz deutlich gezeigt, dass es nicht nur darum geht, was jemand beruflich und handwerklich drauf hat, sondern wie wichtig die zwischenmenschliche Komponente ist. Wir hätten mit ihm bestimmt eine noch viel tollere Küche auf die Beine stellen können. Doch am Ende ist es uns wichtiger, dass eine gute Stimmung im Team herrscht, wir alle gern zur Arbeit gehen und dass wir das auch nach außen ausstrahlen. Nun ist Zeit vergangen, wir haben neue Gerichte auf der Karte oder die, die wir mit Michael gemacht haben, weiterentwickelt. Es gibt ein paar Evergreens, wie zum Beispiel das Boeuf en crôte. Es ist einfach gut, sehr beliebt und es wird für immer den ihm gebührenden Platz auf der Karte behalten.

AL Wie würdet ihr eure Küche bezeichnen?

JO Es ist hier nicht Urlaub in Italien. Unsere Inspiration kommt von überall her. Ich bringe gerade ein paar frische Ideen aus Mexiko mit und Manu war letztes noch in Schweden. Diese Inspirationen landen dann auf unserer Karte. Die Regel, die wir haben, ist, dass wir mit dem arbeiten, was man in unseren Breitengraden vorfindet. Wir haben keine Avocados und auch keine exotischen Früchte auf der Karte. Wir arbeiten mit lokalem Gemüse, dem wir durch verschiedene Geschmackscompositionen den letzten Schliff verpassen.

MR Wir haben letztes noch gesagt, dass wir zum Beispiel auch nach Schweden und nach Dänemark schauen wollen. Dort sind die typischen südländischen Gemüsesorten nicht vorzufinden. Von dieser Jahreszeiten-Küche mit einheimischem Gemüse wollen wir uns inspirieren lassen.

AL Innerhalb eurer Unternehmenskultur gibt es so viele komplexe Themen, Bereiche, Handlungs-

überschneidungen und Erfahrungswerte mit interessanten Ergebnissen.

Pekar und Annalinde verstehen sich aber auch als soziale Akteure, die hier in Plagwitz-Lindenau ein Feld kreieren wollen, in dem jeder, der möchte, ganz natürlich dazugehört. Gibt es darüber hinaus Bestrebungen, inklusive Arbeits- und Beschäftigungsmöglichkeiten im Restaurant anzubieten?

MR Grundsätzlich ist so etwas absolut denkbar, vor allem im Tagesgeschäft und im Bereich der Vorbereitung, in der Küche. Doch hier und heute lässt das Restaurant das Thema Inklusion definitiv nicht zu. Wir arbeiten gerade auf Hochtouren daran, dass so ein Samstagabend, den du hier gestern selber miterlebt hast, relativ reibungslos über die Bühne geht. Dazu gehört, dass alle, die an diesem Abend arbeiten, richtig Gas geben. Aktuell warten wir auch auf die Steuererklärungen für das zweite Quartal. Die Zahlen werden uns eine objektive Auskunft darüber geben, wie gut Pekar wirklich läuft. Kommt das alles hin, können wir auch langsam anfangen, unsere Schulden zurückzuzahlen. Erst dann können wir uns auch trauen, Bereiche abzugeben und inklusive Beschäftigungsmodelle zu denken.

Wir achten aber sehr darauf, Menschen hier aus dem Kiez eine Beschäftigung anzubieten. Wir haben mehr Leuten Stellen verschafft, als das vielleicht für eine Gastronomie in unserer Entwicklungsphase üblich ist. Es wäre zurzeit schwierig für uns, Menschen einzustellen, die das Tempo in einem vollen Laden nicht mithalten können. Der Laden muss fast schon brummen. Es kostet einfach alles verdammt viel Kohle und die muss auch irgendwie reinkommen. Wir sind für das, was wir hier anbieten, nicht teuer. Da wir in Lindenau sind, wollen wir bewusst keinen Laden machen, der hochpreisig ist.

AL Wie viele Leute sind bei euch sozialversicherungspflichtig beschäftigt?

MR Wir haben im Moment vier Personen, die festangestellt sind und vier Minijobber.

AL Ist das Pekar barrierefrei?

MR Ja, das Pekar ist barrierefrei. Es gibt zwar eine kleine Stufe am Eingang, doch mit einem Rollstuhl kann man dieses kleine Hindernis ohne größere Probleme überwinden.

AL Und kommen denn Menschen zu euch, die auf einen Rollstuhl angewiesen sind?

MR Nicht täglich. Kommt aber durchaus vor.

46

Essen ist für mich ein kultureller Akt, der viel mit Gemeinschaft und Ritualen zu tun hat. Und das ist das, was wir an diesem Ort versuchen zu pflegen.

Pekar. Eine Gastronomie, die es gekonnt mit dem Jetzt oder Nie von erntefrischem Gemüse aufnehmen kann

AL Ich habe gestern beobachten dürfen, dass sich die Gruppendynamik im Pekar extrem schnell aufbaut. Die Lichter gehen an, die Tür geht auf, der Pizzaofen läuft auf Hochtouren und ehe man sich's versieht, sind alle Plätze belegt und die Stimmung hat ihren Zenit erreicht. Menschen, die mit sozialen Interaktionen Schwierigkeiten haben, alleine beziehungsweise ohne Begleitung kommen, passen nicht so richtig ins Bild.

JO Du kommst hier rein und bist mittendrin im Geschehen. Es ist wuselig, es ist voll mit Menschen, da ist Action. Das ist auch die Anziehungskraft dieses Ladens. Die Leute kommen auch, weil sie schon gleich beim Reinkommen jemanden grüßen können, sich untereinander kennen und befreundet sind. Ich kann mich an eine Szene erinnern, wo wir eine Frau als Gast hatten, die meiner Einschätzung nach autistische Züge hatte und die sich in dem sozialen Gefüge nicht richtig einfinden konnte. Wir haben schon darauf geachtet, sie auf eine Weise anzusprechen, die ihr ein gutes Gefühl vermitteln sollte und doch kam es mir so vor, dass sie sich bei uns nie wirklich wohl gefühlt hat. Ich habe auch den Eindruck, dass viele, die am Anfang mal gerne reingeschaut haben, als der Laden noch leerer war, inzwischen nicht mehr kommen. Das Pekar ist am Abend definitiv kein

Ruhepol, sondern eher ein dynamischer und energischer Ort. Und das muss man mögen.

AL Und wie würdet ihr einen ungebetenen Gast definieren?

MR Letztens ist hier mal ein Porschefahrer vorgefahren. Der war sehr nett. Ich habe aber ganz kurz gedacht: „Hoffentlich entwickelt sich unsere Klientel nicht in diese Richtung...“ – Ich möchte, dass zu uns möglichst viele Leute kommen, die hier auch wohnen. Für die ist unser Lokal in erster Linie auch gedacht.

JO Ich würde es nicht auf den Porsche herunterbrechen. Aber die Angst, die dahinter steht, ist, dass inszenierte Konsumgewohnheiten unsere jungfräuliche Atmosphäre stören. Wir haben fast ausschließlich gute Gäste, die sehr angenehm sind. Ungebetene Gäste kamen eher, wenn wir im Laden Partys veranstaltet haben, die lang und laut waren. Und das waren dann schon auch die Abende, wo Leute reinkamen, die den Ort nicht respektiert haben. Doch im Restaurant sind schon gute Vibes unterwegs. Die gehen von uns aus und die werden von den Gästen auch widergespiegelt.

AL Bevor wir jetzt weiter über andere reden und was ihr ihnen zu bieten habt,

47



Pekar. Eine Gastronomie, die es gekonnt mit dem Jetzt oder Nie von ertefrischem Gemüse aufnehmen kann

würde ich gerne über eure Kraftressourcen sprechen. Orte und Vorhaben, die einen gesellschaftlichen Mehrwert realisieren, gehen meist nur auf Kosten der eigenen Energiereserven. Wie schätzt ihr das ein?

JO Es ist normal und es ist auch richtig für die Umsetzung einer zukunftsweisenden Idee, ein paar Jahre Extraenergien freizusetzen. Aber wenn man längerfristig Dinge verändern möchte, muss man ein Auge darauf haben, wie es einem selber damit geht. Das zu übersehen ist die große Gefahr bei Projekten, die engagiert und teilweise unhonoriert zum Gemeinwohl beitragen wollen. Ich habe auch eine Tendenz dazu, richtig Speed zu geben. Doch wenn du dich mit deiner eigenen Idee fertigmachst, hat keiner was davon.

Nach den Jahren der Annalinde, die einfach sehr prekär waren, auch finanziell gesehen, ist das Thema Finanzen zu einem dominanten Thema für mich geworden. Ich habe fünf Jahre kein Geld verdient und mich mit dem Amt rumgeärgert. So lange und trotz immensen Energieaufwands kein normales Einkommen zu haben, macht was mit einem. Wenn du über Jahre keinen

48

richtigen Verdienst hast, in einer WG wohnst und immer wieder neue Projekte anschiebst, die viel Stress mit

sich bringen, dann hast du auch irgendwann keinen Bock mehr. Ich bin jetzt 31. Ich will eine eigene Bude. Ich will ein eigenes Einkommen und ich will mich nicht fertigmachen. Im Moment bin ich einfach froh, dass der Laden läuft und bremse mich da gerade selber aus, was zu große Visionen betrifft.

MR Da haben wir vielmehr Visionen im Auge, die unser eigenes Privatleben betreffen. Ergänzt durch den Wunsch, etwas Sinnvolles zu tun. Und dabei sind uns ganz viele Dinge wichtig. Ich finde es schön, etwas mit und für die Gemeinschaft zu machen. Und wenn ich von Gemeinschaft rede, dann meine ich die Leute, mit denen ich hier tagtäglich zusammen lebe. Es geht aber auch nicht darum, als eine Art Gönner aufzutreten. Einfach gesagt, möchte ich morgens aufstehen und gerne zur Arbeit gehen und abends zufrieden nach Hause kommen. Ganz banal!

AL Banal? Lebensqualität und Arbeit zur Deckung zu bringen, ist 'ne ganz schön große Sache!

MR Uns beiden ist einfach klar geworden, dass wir nach dem ganz Großen – was das auch immer sein soll – gar nicht streben. Wir wollen etwas Gutes tun, ohne den permanenten Hang zur Ver- ausgabung. Mit Menschen und Essen zu arbeiten,

49

aber auch mal stundenlang alleine in der Küche zu stehen, oder Getränke- kisten in den Keller zu schleppen, während ich mit Jakob über Grafikdesign diskutiere, ist sehr abwechslungsreich. Eine gelungene Verquickung von Kopfarbeit und Handarbeit, die ich mir auch auf lange Sicht sehr gut vorstellen kann.

JO Es geht darum, auch langfristig eine gute Balance zu finden. Das heißt aber nicht, der Laden läuft, ich zieh mich zurück und kann jetzt schön rumhängen. Ich bin durchaus darauf aus, mich weiterführend in das Thema Ernährung und Lebensmittel zu vertiefen. Doch allem Anschein nach befinde ich mich gerade in einer Phase, in der ich mein Privatleben ausbauen möchte, um auch längerfristig Energien dafür zu haben, was außerhalb davon stattfindet.

AL Gab es den ein oder anderen, der innerhalb eurer engagierten Truppe kräftemässig abgeschmiert ist?

JO Ach, wir sind alle schon mal abgeschmiert. Ich kenne bei mir Phasen, wo es einfach too much ist, was du da auf dem Zettel hast und wo es nur noch auslaugt. Man darf sein Leben nicht nur auf eine Säule konzentrieren. Man braucht mehrere Füße, auf denen man steht. Und ein Fuß, den man auf keinen Fall vergessen darf, ist, dass man eine Privatperson mit einem Privatleben ist, in dem man vielleicht auch mal andere Leute trifft und über andere Sachen redet.

AL Was würdet ihr euren Erfahrungen nach jungen, engagierten Menschen empfehlen, die für eine Idee brennen und etwas Eigenes auf die Beine stellen wollen?

JO Ich würde mir nicht rausnehmen wollen, denen in irgendetwas reinzuquatschen. Man muss mit seinem Enthusiasmus volle Kanne seiner Leidenschaft nachgehen. Das ist Teil des Prozesses. Darum gehts. Das ist ein Entwicklungsprozess und bei allen Anstrengungen auch eine schöne Zeit.

AL Demnach bereut ihr keinen Tropfen Schweiß oder Herzblut, der in eure Unternehmungen geflossen ist?

JO Nein! Auf gar keinen Fall!

MR Wir haben auch viel Glück. Uns ist nichts Tragisches widerfahren. Es war alles in Ordnung so wie es gelaufen ist.

JO Voll! Wir können wirklich glücklich sein, dass wir hier und heute alle zusammen arbeiten und das alles so gut läuft. Das ist wirklich schön. Wir verstehen uns, mögen uns alle sehr und wahrscheinlich wohnen wir hier die nächsten Jahre auch noch alle zusammen. Der Zusammenhalt und das gemeinsame Arbeiten sind ein schöner Ausblick auf das, was da noch alles kommt.

AL Jakob und Manu, herzlichen Dank für dieses Interview!

Kochen ⁵⁰ und Essen.



Zwischen
existenzieller
Notwendigkeit,
Genuss und
gesellschaftlicher
Teilhabe

Anneli
Käsmayr

Kochen und Essen. Zwischen existenzieller Notwendigkeit, Genuss und gesellschaftlicher Teilhabe

Anneli Käsmayr interessiert sich für das Verhältnis von kulinarischem Genuss und emotionaler Berührung sowie für die Frage, welche atmosphärischen Parameter einen Ort der Gastlichkeit bestimmen. Im Rahmen des Kollektivs *dilettantin produktionsbüro* realisiert die Künstlerin transdisziplinäre Projekte an der Schnittstelle künstlerischer Praxis und Alltag. Sie berät zudem Unternehmen zu zeitgenössischen Ernährungskonzepten und Gastlichkeitsformaten. Zurzeit promoviert sie über „Kochen und Essen als Ästhetische Praxis“. → dilettantin.com

Nichts anderes lassen wir so nah an uns heran wie Essen. Essen nährt uns und erhält uns am Leben, über Essen erschließen wir uns ein Stück weit die Welt. Die Essenserfahrung birgt dabei ein faszinierendes Paradox, denn der Prozess des Essens geht über die Aneignung. Um zu verstehen, was wir essen, müssen wir es uns einverleiben. Dem sinnlichen Geschmackserlebnis geht die Zerstörung (durch Messer/Gabel und Zunge/Zähne) voraus und erst die Aufspaltung und Transformation der Speise durch unsere Verdauung macht den Inhalt für uns nutzbar. Darüber hinaus ist unser Bezug zum Essen geprägt von kulturellen, ethischen und emotionalen Erfahrungen und somit birgt ein Geschmackserlebnis immer auch die Möglichkeit, – über bewusste oder unbewusste Erinnerungen – zu berühren.

Die Felder Kochen und Essen haben in den letzten Jahrzehnten einen grundlegenden gesellschaftlichen Wandel erfahren. Essen als soziales Ereignis verändert sich durch Fragen von Ökonomie, Gesundheit und der Zeit, die das Beschaffen und Zubereiten von Essen erfordert. Verändert hat sich auch das Verständnis von dem, was als nahrhaft angesehen wird. Auf der einen Seite steht ein kultivier-

51

tes Naturprodukt, auf der anderen Seite ein industriell gefertigtes Nahrungsmittel, das nur noch erhitzt wird, oder, wie das futuristische Nahrungseratzpulver „Soylent“, ganz ohne Kochen auskommt. Das ganze Feld erscheint in Widersprüchen. Am Essen und seiner Produktion wird deutlich, nach welchen Bedingungen unsere Gesellschaft funktioniert, und dass diese sich an Wachstum orientiert und nicht an Vernunft: Essen betrifft jeden und doch ist es nicht für jeden selbstverständlich verfügbar. Immer mehr Menschen entscheiden sich für vegane Ernährung, doch der Konsum von tierischen Produkten steigt weiter an. Und trotz Zuwachs an Kleinproduzenten boomt die industrielle Lebensmittelproduktion. Aktuelle gesellschaftliche Themen drücken sich in unserem Umgang mit Essen aus. Die Felder Kochen und Essen sind Ausdrucksmedien geworden und die Beschäftigung damit ein Trend. Insofern ist es wenig überraschend, dass gastronomische Orte auch dort auftauchen, wo es um gesellschaftliche Teilhabe, Vermittlung und Integration geht.

In diesem Text möchte ich einen Diskurs über Kochen und Essen eröffnen, mit Blick auf die Frage, wie sich die Beschäftigungsumgebung *Küche* im Allgemeinen darstellt und was dies im Besonderen für die beschäftigungswirksame Teilhabe von Menschen mit psychischen und seelischen Behinderungen bedeutet – und wieso hier die Frage nach Integration eine irreführende ist.

Das Bild vom Essen

Essen hat in den letzten Jahrzehnten eine starke Medialisierung erfahren, von stereotypen Geschlechterrollen über durch Fragen von Ernährung definierte Zugehörigkeit und Abgrenzung bis hin zu einem Lifestyle-Moment. Essen funktioniert als Statussymbol und als Ausdruck für Kennerchaft, die Beschäftigung mit und die Ausdehnung von Essen in die Felder Kultur, Kunst, Design, aber auch Gesundheit birgt die Möglichkeit eines Selbstaudrucks. Auch der Printmarkt für Kochbücher und -zeitschriften ist weiterhin wachsend. Dabei ist die Form der Auseinandersetzung eine stark visualisierte – besonders deut-

lich wird das in den sozialen Medien und seinen unzähligen Podcasts, Food Blogs, auf YouTube und Handy-Fotostreams wie z. B. Instagram. Das insze-

52

53 nierte Essen bildet den Zeitgeist ab und zeigt dabei oft eine idealisierte Welt. Immer neue Kochshow-Formate im Fernsehen vermitteln Kochen vor allem als Wettbewerb, ohne das Wesentliche von Essen nachvollziehbar machen zu können – den Geschmack. Es geht um die reine Vorstellung von Essen, um das, was das Bild einer Speise potenziell an Erlebnis verspricht, ausgehend vom Erfahrungshorizont des Betrachters, der seine Wünsche und Bedürfnisse auf das Betrachtete projiziert. Grundsätzlich drängt sich die Frage auf, ob ein zweidimensionales Vermittlungsmedium überhaupt in der Lage ist, eine multisensorische Tätigkeit wie das Kochen angemessen zu transportieren. Denn soviel steht fest, satt wird keiner vom Anschauen. Es muss also notwendigerweise um etwas anderes, als um den nährenden Aspekt des Essens gehen.

Hinzu kommt, dass unsere Sprache für das Beschreiben von Geschmack nicht besonders differenziert ausgeprägt ist (eine „fruchtbare Note“ kann genauso auf den Geschmack von Apfel wie auf Orange verweisen). Im deutschsprachigen Raum sind es laut einer Studie 105 Wörter¹, die texturale Geschmackseigenschaften beschreiben. Zum Vergleich: Die japanische Sprache verfügt über fast viermal so viele Wörter für Texturen. Es ist anzunehmen, dass die Auseinandersetzung über kulinarischen Geschmack davon beeinflusst ist.

Es lässt sich also feststellen, dass eine Entfernung vom substantiellen Inhalt des Kochens und Essen (zu nähren) stattgefunden hat, hin zur Oberfläche von Essen (wie es aussieht) und der Möglichkeit des individuellen Ausdrucks von Persönlichkeit (was es aussagt). Insofern scheinen die Fragen „Wo führt dies hin?“ und „Wie wollen wir Ernährung in all ihren Zusammenhängen in Zukunft gestalten?“ durchaus relevant zu sein.

Die Sehnsucht nach dem Echten

Der stark visualisierten Oberfläche von Essen in den (sozialen) Medien steht ein Gegenteil des *Do-it-yourself*, des Selbermachens und der Selbstversorgung gegenüber. Darin geht es um das Handanlegen, Gesundheit, Ganzheitlichkeit, Community, Minimalismus, „Slow Living“, um sinnliche und sinnhafte Selbsterfahrung. Die oft moralisch-ethisch zugrundeliegenden Ansätze thematisieren die Suche nach „Echtheit“, fordern ein

„Zurück“ zum „einfachen“ oder „guten“ Leben und ein Umdenken von Konsum und Produktionsweisen – meist ohne das dahinterstehende System der Marktwirtschaft an sich zu hinterfragen (das aus sich heraus folgerichtig genau das vorherrschende Produktionssystem erschaffen hat). In der Forderung „zurück zum Echten/Guten“ schwingt vielmehr eine gewisse Verklärung und Romantisierung mit, die verkennt, aus welchen Gründen früher beispielsweise Gemüse selbst angebaut oder minimalistisch gelebt wurde: Oft waren ökonomische Einschränkungen ausschlaggebend.

Stattdessen führen Fragen nach ökologischen Ressourcen und Nachhaltigkeit seit Mitte der 90er Jahre zur Zero Waste-Bewegung, der Vermeidung von (Verpackungs-) Müll und der Durchleuchtung des eigenen Konsumverhaltens. Die in urbanen Räumen entstandenen privaten Kleingärten, Rooftop-Farmen², kollektive Liefergemeinschaften von landwirtschaftlichen Produkten und die in diesem Buch porträtierten öffentlichen Stadtgärten führen diesen Gedanken der Mikrowirtschaft fort. Auch das Kochen ist davon beeinflusst. Alte Techniken der Haltbarmachung wie Fermentation oder Einmachen werden wiederentdeckt, Kombucha- und Kefirherstellung boomt, Brotbacken mit Sauerteig wird in Kursen angeboten.

In der Gastronomie zeigt sich dieser Ansatz vor allem in Prädikaten wie „regional“ und „saisonal“, die mitunter in konsequent gefassten Regionalitätskonzepten wie im Berliner Restaurant Nobelhart & Schmutzig münden. Küchenchef Micha Schäfer bezieht seine Produkte ausschließlich aus dem Raum Brandenburg/Berlin und verzichtet somit kulinarisch gesehen z. B. auf Zitrusfrüchte, Olivenöl und Pfeffer (dass dieser Verzicht keinesfalls zu einem Mangel im kulinarischen Erlebnis führen muss, sei an dieser Stelle kurz erwähnt). Dieses Gastronomieverständnis, das auf nachhaltigen und engen Lieferantenbeziehungen basiert, ist bei Weitem nicht neu, wohl aber die Diversität und Exklusivität, wenn landwirtschaftliche Produzenten alte Sortenvarietäten wieder anbauen, fast verschwundene Tierarten züchten und dabei der Dialog des Bauern mit dem Koch über den Geschmack des Produkts im Vordergrund steht. Und es verdeutlicht, dass die allgemeinen Produktionsmethoden nach etwas anderem ausgerichtet sind als Geschmackserzeugung, denn gerade Köche im Fine-Dining³ interessieren sich vermehrt für die



eigene Produktion (und kommunizieren dies als Teil ihrer Selbstinszenierung). Es war die Suche nach Geschmack, welche die Köchin und spätere Slow Food-Aktivistin Alice Waters im Kalifornien der 1970er zu den umliegenden Bauern führte. Der Einfluss ihres Restaurants Chez Panisse auf die Verwendung und Förderung von frischen und regionalen Bio-Produkten ist bis heute spürbar in der farbenfrohen, produktorientierten kalifornischen Küche. Waters ging diesen Schritt noch weiter und gründete 1996 das Bildungsprojekt „Edible Schoolyard-Projekt“, das Schülern eine naturnahe Beziehung zu Lebensmitteln über Anbau, Ernte und Kochen vermittelt. Auch der New Yorker Sternekoch und Autor Dan Barber beschreibt in seinem Buch *The Third Plate*, wie sich sein Verständnis vom Kochen durch den Dialog mit Bauern und Wissenschaftlern völlig veränderte. Er verstand, dass der Ursprung von Geschmack im Ackerboden und in der Saat liegt, und das, was wir als Geschmackskomplexität wahrnehmen, im Grunde Nährstoffe aus der Mikroflora eines gesunden Bodens sind.⁴

Nach einem jahrzehntelang anhaltenden Einfluss der Molekularküche⁵, die für den Einsatz insbesondere chemischer Hilfsstoffe und die Verfremdung oder Imitation von Zutaten und Speiseelementen steht, verwundert es nicht, dass sich Profiköche auch hierzulande für alte Techniken der natürlichen Haltbarmachung interessieren. Aufgrund ihres Geschmackspektrums und der damit verbundenen kreativen Möglichkeiten, aber auch aufgrund des zugrundeliegenden Alleinstellungsmerkmals und der vermeintlichen Exotik werden nun also Fermentation, Dörren, Einmachen, Mazeration, Räuchern oder Salzen wiederentdeckt. Jedoch gilt dies vor allem für die westliche Welt. Schaut man nach Japan oder Korea, sind gerade die fermentierten Speisen immer schon Grundbestand der traditionellen Kochkultur, wie Sojasauce, Koji, Tempeh, Miso oder Kimchi. Und tatsächlich bilden fermentierte Speisen die Basis aller Esskulturen dieser Welt. Oft dient die Fermentation nicht nur der Konservierung, sondern vor allem der besseren Verdaulichkeit von beispielsweise stärkehaltigen Speisen wie Brot, Fladen oder Brei. Der Sauerteig ist hierfür ein gutes Beispiel. Seit Bäckereien mit enzymatisch angereicherten Backmischungen arbeiten, um die Gärzeiten zu beschleunigen und Produktionsabläufe nach ökonomischen Maßstäben zu opti-

mieren, sind die Unverträglichkeiten von Backwaren beachtlich gestiegen. Und nicht nur, wie man zuerst annahm, aufgrund der Getreidesorte Weizen, sondern weil ein ausreichend langer Gärungsprozess notwendig ist, um die für Menschen mit Reizdarm unverdaulichen Stoffe (sogenannte FODMAPs) abzubauen.⁶

Aus diesen Beispielen wird deutlich, dass nicht Geschmack oder Gesundheit ausschlaggebend sind in der marktwirtschaftlichen Herstellung von Nahrungsmitteln, sondern ökonomisches Wachstum. Die Sehnsucht nach dem „Echten“ und das Bedürfnis nach sinnhaften Erfahrungen, die in einer Beziehung zu Natur und natürlichen Prozessen stehen, spricht dafür, dass beispielsweise industriell hergestellte Produkte als „nicht natürlich“, „ungesund“ oder „nicht wohlschmeckend“ empfunden werden.

Geschmack: Prägung, Beziehung, Genuss

Doch was genau ist eigentlich Schmecken und was verbirgt sich hinter „gutem“ Geschmack? Schmecken bedeutet: mit allen Sinnen wahrnehmen. Geruch, Geschmack und das Gefühl auf der Zunge bilden den sogenannten Gesamteindruck, im Englischen „Flavour“ genannt. Das Mundgefühl setzt sich aus Haptik, Konsistenz und Temperatur in der Mundhöhle zusammen. Doch auch die Augen und das Gehör sind beteiligt. Oder wer hat nicht schon einmal eine Tüte Kartoffelchips oder ein Knäckebrot enttäuscht beiseitegelegt, weil sie nicht mehr kross und knusprig waren? Mit den Geschmacksrezeptoren auf der Zunge können wir die Grundgeschmäcker *süß*, *salzig*, *sauer*, *bitter* und *umami* wahrnehmen. Das japanische Wort Umami bezeichnet eine besondere Würzigkeit, vornehmlich hervorgerufen durch Glutaminsäuren, wie sie zum Beispiel in Parmesan, Tomaten, Sojasauce oder auch Fleisch vorhanden sind, und lässt sich als „wohlschmeckend“ übersetzen. Zur Zeit wird erforscht, ob es möglicherweise auch Rezeptoren für Fett gibt.⁷ Schärfe hingegen ist kein Geschmack, sondern eine Schmerzempfindung, die über den Trigemminusnerv ans Gehirn geleitet wird. Unsere Zunge alleine ist jedoch nicht entscheidend – tatsächlich wird Geschmack zu 80 Prozent von Duftmolekülen bestimmt. Es sind vor allem die mehr oder minder flüchtigen und meist fettlöslichen Aro-



Kochen und Essen. Zwischen existenzieller Notwendigkeit, Genuss und gesellschaftlicher Teilhabe

59 men, die einen Geschmack für uns ausgestalten und differenzieren. Die Rezeptoren sitzen in der Nasenschleimhaut und im Rachen – wahrnehmen können wir so Tausende verschiedene Moleküle, die für das sogenannte Aroma entscheidend sind. Es gibt ein schönes Experiment, um dies zu verdeutlichen: Hält man sich die Nase zu, während man eine Prise gemahlene Zimt im Mund zergehen lässt, so ist die erste Wahrnehmung eher „staubig“. Erst beim Loslassen können sich die komplexen Aromen entfalten und es entsteht die typische Geschmacksnote Zimt.

Die Aromen eines Lebensmittels lassen sich chemisch bestimmen. Eine Erdbeere besteht beispielsweise aus über 400 Aromamolekülen. Darüber hinaus gibt es jedoch Hunderte Arten von Erdbeeren, die alle unterschiedlich schmecken. Das bedeutet, es kann also keinen singulären Erdbeergeschmack geben, auch wenn industriell hergestellte Produkte, wie beispielsweise Fruchtjoghurt oder Speiseeis dies suggerieren. Vor allem Produkte, die mit künstlichen Aromen versetzt werden, haben mit dem natürlichen Geschmack frischer Früchte nicht viel gemeinsam. Problematisch ist dies vor allem in der Kinder- und Jugendernährung, da hier durch industriell hergestellte Convenience-Produkte eine eindimensionale Geschmacksgewöhnung stattfindet, die mit natürlichen Produkten und natürlicher Sortenvielfalt rein gar nichts zu tun hat.⁸ Man könnte sogar sagen, industriell hergestellte Geschmäcker *verwirren* den Geschmackssinn regelrecht und dienen in ihrer Gewöhnung der Lebensmittelindustrie, wie beispielsweise in der Aromatisierung von Flaschenmilch mit dem künstlich hergestellten Vanillin (als kostengünstigen Ersatz für die echte Vanilleschote) nachgewiesen wurde. So genügte die früher übliche Zugabe von einer Spur Vanillin zur Formulamilch, um Flaschenkinder zu prägen: Sie bevorzugten bis ins Erwachsenenalter vanillinhaltige Produkte. Und das, obwohl der Vanillinzusatz stets minimal war – die Fläschchenmilch schmeckte dadurch etwas weicher, aber ohne dass das Vanillearoma wahrnehmbar gewesen wäre.⁹ In der Schulverpflegung in Deutschland wird aus diesem Grund empfohlen, kein Vanillin einzusetzen und echte Bourbonvanille nur dort, wo der Vanillegeschmack im Vordergrund steht.

Warum bestimmte Zutatenkombinationen besonders gut schmecken, wird seit einigen Jahren wissenschaftlich unter-

60 sucht und das dahinterstehende Prinzip als „Foodpairing“ oder „Aromapairing“ bezeichnet. Einzelne rohe Lebensmittel werden in ihren Aromaprofilen aufgeschlüsselt und in einer Datenbank gesammelt. Gleiche Aromen bedeuten Harmonie, sich ergänzende Aromen Kontrast. Ein Wohlgeschmack besteht immer aus einem Gleichgewicht von Harmonie und Kontrast. Auch wenn das Prinzip Foodpairing für Köche, Bartender und Foodies interessante Inspiration bietet, nützt es vor allem der Lebensmittelindustrie, um beispielsweise unerwünschte Aromen oder Bitterkeit zu maskieren.

Geschmackserfahrungen sind aber auch immer Beziehungen zur Welt. Und zwar nicht nur molekular bedingt als Nahrung, die wir uns einverleiben und aus der wir Energie schöpfen, sondern im Sinne von kultureller Prägung. Geschmack ist Erfahrung, Erinnerung, Erwartung, ein *Sich-erschließen*. Kleine Kinder etwa nehmen vieles in den Mund, um es zu erfahren. Man könnte sagen, beim Essen gehen wir in Resonanz mit unserer Umwelt.

Der US-amerikanische Psychologe Marc David beschreibt, dass für eine gute Verdauung nicht nur ausschlaggebend ist, was wir essen, sondern vor allem *wie*. Er meint damit die Beziehung, die wir zu unserem Essen und zu unserem Körper haben, in welcher Situation, Umgebung und mit wem das gemeinsame Essen stattfindet. Anspannung oder Wohlbefinden beeinflussen direkt unseren Metabolismus und damit auch unsere Gesundheit. Der mit akuter Verliebtheit einhergehende Appetitverlust gibt vielleicht Anlass zum Schmunzeln, bei einem schlechten Arbeitsklima in der Firma oder einer aggressiven Dynamik in der Familie sieht das ganz anders aus. Marc David betont, wie wichtig Entspannung und Ruhe für die Verdauung sind, da der Körper nur im Ruhemodus Nährstoffe verwerten kann, im Stressmodus („Fight or Flight“) kommt unter anderem die Fettverdauung quasi zum Stillstand. Er geht sogar so weit, dass ein nährstofflich betrachtet gesundes Essen vom Körper nicht ordentlich verstoffwechselt werden kann, wenn wir den Geschmack ablehnen, also während des Essens Stress erleben. David spricht vom „Vitamin P for Pleasure“, also Genuss, der den Metabolismus erst ankurbelt und ohne den es bei einer Diät oft unmöglich ist, Gewicht zu verlieren.¹⁰

Das heißt, auch die Beziehung, die wir zum/zur Kochenden haben, spielt eine Rolle dabei, wie gut es uns schmeckt. Dabei wird der Grundstein für kulinarische Vorlieben bereits im Mutterleib gelegt. Studien haben in den 1990er Jahren herausgefunden, dass sich der Geschmack des Fruchtwassers mit der Ernährung der Mutter verändert und dadurch Geschmackspräferenzen des Babys entstehen.¹¹ Dies erklärt, wieso es Kinder gibt, die in frühem Alter bereits intensive Geschmäcker und Bitternoten wie die von Oliven, Artischocken, und verschiedene Schärfegrade mögen. Auch Muttermilch schmeckt immer leicht anders und Kinder, die gestillt wurden, bevorzugen (und genießen) nachweislich eine größere Geschmacksvielfalt als Flaschenkinder.¹²

Schmecken ist also eingebettet in das soziale und evolutionsbiologische Konstrukt, in Fragen von Raum und Atmosphäre und direkt abhängig von der Gesamtsituation, in der Essen stattfindet. Das heißt, dass die substanzielle Verwertung von Essen nicht zu trennen ist von unserer allgemeinen Lebenssituation.

Kochen als Handwerk

Interessant wird die Frage nach dem kulinarischen Geschmack auch, wenn wir uns die Praxis des Kochens näher anschauen. Ein Handwerk, das mit physikalischen und chemischen Faktoren gleichermaßen umgeht und immer jetzt und im Moment stattfindet. Beim Kochen geht es um Aufmerksamkeit und richtiges Timing – mitunter trennen ein optimal gegartes Stück Fisch von einem übergarten Fisch nur Sekunden. Es gibt selten ein Zurück, die Prozesse verlaufen in der Regel linear. Der Garzustand eines Lebensmittels ist nicht reversibel, ein Zuviel an Salz nicht rückgängig zu machen. Ein Koch gleicht daher ständig aus; je natürlicher die Zutaten sind, desto stärker können der Geschmack und das Aussehen schwanken, desto mehr handwerkliches Know-how ist notwendig. Den tagesaktuellen Ausgleich schafft der Koch durch gekonntes Zugeben von Salz, Säure, Süße, Adstringenz usw. Im besten Fall entwickelt dieser – auch im Anrichten des Tellers – eine eigene, unverkennbare Handschrift, im Englischen „Signature“. Ein Signature-Dish ist ein Gericht, das die Essenz der kreativen Praxis und Haltung eines Kochs auf den

62 Punkt bringt und über das dieser oftmals Bekanntheit erreicht hat.¹³

Geschmack variiert also stark je nach Sorte, Saison und Zubereitungsart – und auch das Klima kann sich auf die Praxis des Kochens auswirken, wie das Beispiel des eben beschriebenen Sauerteigs verdeutlicht: Die sogenannte Starterkultur reagiert aufgrund der beteiligten Bakterien und Hefen sensibel auf Veränderungen bei Temperatur und Luftfeuchtigkeit. Sauerteig ist im Übrigen ein wunderbares Beispiel der Mikroregionalität, er bildet immer einen Mikrokosmos aus den wilden Hefen seiner direkten Umgebung ab, das heißt, dass ein Sauerteig aus der Küstenregion in Norddeutschland notwendigerweise anders schmeckt als einer, der im Schwarzwald kultiviert wird.

Hinzu kommt das Wissen des Kochs um die Dimension von Geschmack in den verschiedenen Zubereitungsarten. Eine kalte Erdbeere schmeckt anders als eine warme, eine getrocknete anders als eine gebackene usw. Je bewusster diese Texturen eingesetzt werden, desto kulinarisch unterhaltsamer das Ergebnis. Bereits kleine Verschiebungen in Textur oder Temperatur ermöglichen großen Genuss, beispielsweise ein Steckrübenpüree mit karamellisierten Steckrübenwürfeln oder das klassische Heiß-Kalt-Spiel beim Vanilleeis mit heißen Himbeeren. Besonders in der arbeitsintensiven Sterneküche werden verschiedene Konsistenzen und Temperaturen häufig eingesetzt, um den Geschmack einer einzigen Zutat zu verdichten. In einer Fernsehdokumentation über die Sterneküche erklärt der Pariser Koch Guy Savoy: „Wenn ich ein Dessert mit Äpfeln mache, soll man den Apfel roh, gekocht, püriert, kalt, lauwarm und heiß schmecken können. Für mich haben Sinnesempfindungen [...] einen sehr hohen Stellenwert. Alle Geschmackserlebnisse sind wichtig, um die unterschiedlichen Facetten eines Produkts zu betonen.“¹⁴ Die Faszination für Nahrung, die aus sichtbar verschiedenen Komponenten besteht, mag auch aus evolutionsbiologischer Sicht Sinn machen, da auf diese Weise wahrscheinlicher ist, mehr verschiedene Nährstoffe aufzunehmen.¹⁵ Varietät lässt sich auch ganz einfach zu Hause erfahren. Wer statt in der Pfanne erst am Tisch Natursalzflöckchen, grob gemahlener Pfeffer und eventuell frische Kräuter verwendet, erhält eine deutlich interessantere Mahlzeit.



Kochen und Essen. Zwischen existenzieller Notwendigkeit, Genuss und gesellschaftlicher Teilhabe

Essen nährt jedoch nicht nur kalorisch, sondern auch emotional, wie die Redewendungen „Comfort Food“ oder „Mutti kocht am besten“ nahelegen. Oder auch die Aussage: „Niemand macht die Dampfnudeln so gut/besonders/lecker wie Oma.“ Natürlich kann man annehmen, dass die Oma im Umgang mit den komplexen, den Geschmack beeinflussenden Einzelschritten ihre eigene „kulinarische Signatur“ entwickelt hat. Und auch, dass dieser Prozess sich eingeschrieben hat, indem sie eine Speise hundertfach gekocht hat. Es ließe sich aber auch die Möglichkeit in Betracht ziehen, dass sich neben der molekularen Ebene noch etwas anderes mit auf das Essen überträgt, ein Element der anteilnehmenden Fürsorge oder eine Atmosphäre.

Mir selbst fiel auf, dass sich mir auf Reisen, in denen ich ausschließlich auf gastronomische Essensangebote zurückgreifen musste, bereits nach wenigen Tagen das starke Bedürfnis nach etwas Selbstgekohtem einstellte. Das führt mich zu der Frage: Was könnte das sein, das sich bei selbstgekohtem Essen

63 in einer persönlichen Umgebung überträgt und dermaßen zum Gefühl des „Genährt-werdens“ beiträgt? Wie entscheidend ist die Beziehung, die ich

zu dem oder der Kochenden habe? Oder andersherum: Was hat der halböffentliche Raum des Restaurants nicht?

Aufschlussreich erscheint mir dazu ein Ausspruch des japanischen Zen-Meister Suzuki Roshi über das Kochen – „Du arbeitest nicht nur am Essen, du arbeitest an dir selbst und an anderen Menschen“¹⁶ –, der darauf verweist, dass in einer Handlung immer auch Energie transferiert wird. Im Zen-Buddhismus werden alltägliche Tätigkeiten wie das Kochen, Geschirrspülen oder Gärtnern als Meditationspraxis der Achtsamkeit aufgefasst. Und tatsächlich empfinden viele Menschen multisensorische Tätigkeiten wie Kochen oder Gärtnern als entspannend und bereichernd.

Es gibt aber noch eine andere Erklärung für den ganz eigenen Geschmack im Essen des individuell Kochenden, die mit seiner natürlichen Handflora zu tun hat. Aus der Lebensmittelchemie ist bekannt, dass unter anderem Mikroorganismen die Bedingung für Geschmack sind, siehe beispielsweise die Käseherstellung, Bierbrauen oder Agrikultur. Insofern scheint es gar nicht so abwegig, dass sich beim Arbeiten mit den Händen (im Gegensatz zur industriellen Herstellung), beim Teigkneten oder Schneiden von Gemüse auch ein Teil der auf der Haut natürlich lebenden Mikroorganismen auf das Essen überträgt und zu seinem ganz eigenen Geschmack beiträgt.

Natur als Nahrungsquelle: das Wilde, der Wald, das Sammeln

Ein weiterer unverkennbarer Trend ist das Erschließen von einheimischen, wildwachsenden Zutaten für die Gourmetküche: Triebe und junge Blätter von essbaren Bäumen, Wildkräutern und Wurzeln, Beeren und Pilzen. Maßgeblich durch die skandinavische „New Nordic Cuisine“ beeinflusst, kehren wild gewachsene Zutaten seit der Jahrtausendwende in die gastronomische Küche zurück. Kulinarisch gesehen bieten Wildkräuter eine große Vielfalt: Im Gegensatz zum heutigen kultivierten Gemüse verfügen die wilden Pflanzen nicht nur über einen weitaus höheren Gehalt an Vitaminen und Mineralstoffen, sondern sowohl über außergewöhnliche (z. B. harzige, saure) Geschmacksnoten als auch Bitterstoffe, die der Gesundheit förderlich sind (und die aus den modernen Sorten herausgezüchtet wurden).

Auch hier findet wieder das Aufgreifen von „Altem“ statt, denn wildwachsende Pflanzen waren Jahrtausende lang ein fester Bestandteil der menschlichen Ernährung. Bis zur Nachkriegszeit im letzten Jahrhundert war das Sammeln in der Natur und die Verarbeitung beispielsweise zu Bucheckernöl, Eichelkaffee und Fichtenspitzenhonig weit verbreitet und gehörte zur allgemeinen Nahrungsbeschaffung. Erst die zunehmende Übernahme des Versorgungssystems durch Landwirte ersetzte die Selbstversorgung. Mit der fortschreitenden Lebensmittelindustrialisierung verschwand jedoch auch das oftmals mündlich weitergegebene Wissen um genießbare und ungenießbare Pflanzen und um deren Verwendung im Hinblick auf die Gesunderhaltung des Menschen. Davon profitiert bis heute, wenig überraschend, die Pharmaindustrie.

Auch als Erholungsraum, der von außen auf den Menschen einwirkt, wird der Wald „wiederentdeckt“. Aus Japan kommt ein Forschungsgebiet zur therapeutischen Auswirkung von Waldluft und Waldspaziergängen, dem sogenannten „Waldbaden“. In Studien wurde nicht nur eine signifikante Stärkung des Immunsystems¹⁷ sondern auch eine Senkung des Blutdrucks und Auswirkungen auf Entspannung und Wohlbefinden beobachtet.¹⁸ Grund dafür sind Terpene – Botenstoffe, mit denen die Bäume untereinander kommunizieren und die auf das menschliche Immunsystem einwirken. Ganz neu ist dieses Forschungsfeld nicht. Bereits in den 1970er Jahren wurde untersucht, welche Bedeutung alleine die Zimmeraussicht auf Bäume für die Genesung von Krankenhauspatienten hat.¹⁹ Forscher an der Universität Chicago veröffentlichten 2015 eine Studie, die besagt, dass die Wahrscheinlichkeit an Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Diabetes, Bluthochdruck und anderen typischen Zivilisationskrankheiten zu erkranken, sinkt, je mehr Bäume und Sträucher in der unmittelbaren Umgebung wachsen.²⁰ Umgekehrt scheint die Abwesenheit von Natur Krankheiten zu begünstigen.

Dies ist insofern interessant, als dass es auf den Menschen als Teil von Natur verweist und der Natur hierbei eine bemerkenswerte Rolle in der menschlichen Gesundheit zukommt. Dabei scheint das Potenzial, das in einem allgemeinen Verständnis der Beziehung Mensch-Natur liegt und das sich in der Integration von traditionellem Wissen wie der Anwen-



Kochen und Essen. Zwischen existenzieller Notwendigkeit, Genuss und gesellschaftlicher Teilhabe

dung von Wildpflanzen ausdrückt, enorm. Und auch hier wird wieder deutlich, dass die moderne Lebenswirklichkeit sich nicht danach ausrichtet, was dem Menschen im Allgemeinen zugutekommt.

Küche als sozialer Ort

Die Küche als Arbeitsort in der Gastronomie steht in einer langen Tradition der vertikalen Hierarchie von Macht. Die dem französischen Militärjargon entlehnte „Küchenbrigade“ bezeichnet das Team in der Unterteilung in seine verschiedenen Arbeits- und Aufgabenbereiche. Jeder dieser Bereiche ist klar definiert und muss für sich und im Zusammenspiel mit dem Ganzen funktionieren, damit das Essen zügig dort landet, wo es hin soll: damals im Krieg auf schnellste Weise zu einer Armee und heute im Restaurant auf den Tisch der Gäste. Es ist daher nicht verwunderlich, dass in Gastronomieküchen oft verbale und physische Gewalt herrschen – in einer Bandbreite von derber Kommunikation bis zu offenem Sexismus und körperlichen Übergriffen. Die Ende 2017 durch zahlreiche Missbrauchsvorwürfe gegenüber bekannten Größen in der Gastronomie – vor allem in den USA – ausgelöste Sexismus-Debatte scheint erst der Anfang einer längst fälligen Thematisierung von gültigen Machtverhältnissen in der modernen Arbeitswelt.

Hinzu kommt, dass der Beruf eines Kochs bis heute physisch anspruchsvoll ist, bei gleichzeitig hohem Verletzungsrisiko durch Arbeitswerkzeuge und Verbrühungen. Das Schleppen schwerer Warenbehälter oder Töpfe, langes Stehen und monotone Bewegungsabläufe, lange Schichten bei oft künstlichem Licht, Nachtarbeit und wenig sozialer Ausgleich gehören zum beruflichen Alltag. Auch Zeitdruck, Improvisationszwang und der wachsende Qualitätsanspruch in der Sterneküche kann viel Stress auslösen, sodass möglicher Drogenmissbrauch relativ hoch ist. Besonders im Fine Dining-Bereich sind körperliche Verausgabung und Burn-out zunehmend ein Thema und immer wieder produziert dieses System Menschen, die dem Druck nicht mehr standhalten, aus dem System herausfallen und sich nicht mehr in eine Arbeitsumgebung integrieren lassen.

Auch hier gibt es eine wachsende Anzahl vor allem junger Köchinnen und Köche, die sich verstärkt mit der Frage auseinandersetzen, welche Art



von Arbeitsumgebung, Personalführung und Kommunikationskultur für sie nachhaltig umsetzbar ist. Internationale Food-Symposien wie MAD, Parabere Forum²¹ oder Food on the Edge thematisieren neben kulinarischem Austausch und Inspiration, wie sich der gastronomische Arbeitsalltag mit persönlichen Lebensbereichen wie Gesundheit, Familie und Freizeit vereinbaren lässt. Auch wenn Strategien wie übertarifliche Bezahlung, mehr Urlaubsanspruch, kürzere Schichten, soziale Absicherung bis hin zu Teamritualen wie hochwertiges Personalesen, gemeinsame Sporteinheiten und Exkursionen das Verhältnis zwischen Arbeit und Regeneration verschieben mögen, so bleibt festzustellen, dass auch der Beruf des Kochs seinen eigenen scheinbar widersprüchlichen Bedingungen zwischen Luxus und Ausbeutung unterliegt. Je gehobener die Ausrichtung der Küche, desto krasser die Schere zwischen oben und unten. Befinden sich an den Spitzen von Sterneküchen in der Regel weiße Männer, so finden sich „unten“ beim „Plongeur“, dem Abwäscher, oft „People of Colour“. Ähnlich ist es im Kontext Geschlechterfragen – je mehr Renommee eine Position verkörpert, desto

68

69 häufiger fällt sie auf einen Mann.²² Für die gehobene Küche bedeutet dies: Auf der einen Seite wird ein exklusives Produkt aufwändig hergestellt, auf der anderen Seite können es sich diejenigen, die es herstellen, nicht leisten. Für den Gast dagegen ist dieser Widerspruch zwischen dem Luxusprodukt und seiner Bedingung selten sichtbar. Natürlich ist dies nur scheinbar ein Widerspruch und entspricht vielmehr der durchgesetzten Wertschöpfungskette in der Marktwirtschaft.

Doch Ausbeutung von Arbeitskraft findet nicht nur in den untergeordneten Arbeitsbereichen der Küche statt, wie in der in kreativen Berufen gängigen Praxis der unbezahlten „Stages“, also Praktika, deutlich wird. Wer bei einem Sternekoch berufliche Erfahrung sammeln möchte, tut dies in der Regel unter Einsatz von Überstunden und gänzlich unbezahlt. Und hinsichtlich der Warenproduktion wiederholt sich die Dynamik; billige Lebensmittel (auch biozertifizierte) können nur da hergestellt werden, wo Geld und/oder Qualität gespart werden, was die Produktion oft ins Ausland auslagert.

Gastronomie und Inklusion

Es wird deutlich, dass die Felder Kochen und Essen ausgesprochen komplex in Fragen von sozialer und kultureller Konstitution, Ökonomie, Umwelt, Psychologie, Gesundheit und Inszenierung angelegt sind. Und dass, bei allem guten Willen, Ideenreichtum und Ideologie ein gastronomischer Betrieb letztendlich doch ein marktwirtschaftliches Unternehmen ist, das seinen eigenen unumstößlichen Bedingungen des Wettbewerbs folgt. Vielmehr besteht die Gefahr, dass das System Küche langfristig Menschen produziert, die aus dem ersten Arbeitsmarkt letztendlich herausfallen.

Um die konkrete Frage zu beantworten, wie und auf welche Weise Menschen mit psychiatrischen Erfahrungen und seelischen Behinderungen in dem oft extremen Arbeitsalltag in einer Profiküche integriert werden können, erscheint mir notwendig, noch viel früher anzusetzen. Die Frage müsste weniger die sein, ob und wie sich diese Zielgruppe anpassen kann, als vielmehr die Frage, wie sich die Arbeitswelt im Gesamten verändern muss, um *allen* Mitarbeitern entgegenzukommen. In gesellschaftlichen Verhältnissen, die sich an der Wirtschaftlich-

70 keit eines Unternehmens ausrichten, und nicht am Wohlbefinden der Menschen, kommen diese zwangsläufig zu Schaden. Das heißt, die eigentliche Frage muss lauten: Wie sieht eine Gesellschaft aus, die sich danach ausrichtet, was vernünftig für alle ist, was guttut und langfristig nährt? Eine Gesellschaft, die sich nicht auf Kosten anderer und der Natur bereichert, und in der Nachhaltigkeit nicht thematisiert wird, weil sie selbstverständlich ist. Eine Gesellschaft, die das Potential der menschlichen Beziehung zur Natur und den Menschen *als Teil von Natur* erkannt hat.

Restaurants, wie wir sie kennen, würden mit Sicherheit anders aussehen. Doch der alltäglichen Praxis des Kochens und genussvollen Essens würde ganz im Sinne Suzuki Roshis womöglich eine bedeutende Schlüsselrolle zukommen.

- 1** Vgl. Mouritsen & Styrbaek (2017) *Mouthfeel: How Texture Makes Taste*. Columbia University Press: New York
- 2** Englische Bezeichnung für Kleinfarmen und Dachgärten auf Dächern öffentlicher Gebäude.
- 3** Fine Dining bezeichnet Restaurants mit gehobener Küche bis hin zu vom Michelin bewerteten Lokalen.
- 4** Vgl. Barber (2014) *The Third Plate – Field Notes on the Future of Food*. New York.
- 5** Der Begriff wurde 1990 von dem französischen Chemiker Hervé This geprägt. Zu den bekanntesten Vertretern gehören der spanische Koch Ferran Adrià und der britische Koch Heston Blumenthal.
- 6** Vgl. Ziegler et al. (2016) *Wheat and the irritable bowel syndrome – FODMAP levels of modern and ancient species and their retention during bread making*. *Journal of Functional Foods* 25: 257–266
- 7** Vgl. Pepino et al. (2012) *The fatty acid translocase gene CD36 and lingual lipase influence oral sensitivity to fat in obese subjects*. *Journal of Lipid Research* 53: 561–566
- 8** Ein ähnliches Phänomen gibt es z. B. durch visuelle Werbung in der Lebensmittelindustrie (Lila Kuh von Milka etc).
- 9** Vgl. Haller et al. (1999) *The influence of early experience with vanillin on food preference later in life*. *Chemical Senses* 24: 465–467
- 10** Vgl. David (2005) *The Slow Down Diet: Eating for Pleasure, Energy, and Weight Loss*. Rochester.
- 11** Vgl. Mennella & Beauchamp (1991a) *Maternal diet alters the sensory qualities of human milk and the nursing behavior*, in: *Pediatrics* 88: 737–744.
- 12** Vgl. Mennella et al. (2001) *Pre- and postnatal flavor learning by human infants*. *Pediatrics* 107: e88
- 13** Immer wieder entsteht auf diese Weise auch ein Gericht, das international für Aufmerksamkeit sorgt. Das Dessert „Oops, I dropped the Lemon Tarte“ von Massimo Bottura ist so ein Beispiel. Ursprünglich aus einer versehentlich fallengelassenen Zitronentarte entstanden, wurde es zum Beispiel für Poesie im Küchenalltag.
- 14** Vgl. „Michelin – Geschichten aus der Sterneküche“, ZDF-Dokumentation, 2017.
- 15** Eine 2016 veröffentlichte Studie fand heraus, dass ein dekonstruiert angerichteter Teller schneller zu einem Sättigungsgefühl führt, als ein mit den selben Zutaten vermischt angerichteter Teller. Siehe: Sommer et al. (2016) *The valence of food in pictures and on the plate: impacts on brain and body*. *International Journal of Gastronomy and Food Science* 5–6: 33–40
- 16** Vgl. Brown (2002) *Das Lächeln der Radieschen*. München
- 17** Vgl. Morita et al. (2007) *Psychological effects of forest environments on healthy adults: Shinrin-yoku (forest-air bathing, walking) as a possible method of stress reduction*. *Public Health* 121: 54–63
- 18** Vgl. Li Q. et al. (2009) *Effect of phytoncide from trees on human natural killer cell function*. *Int J Immunopathol Pharmacol* 22: 951–959
- 19** Vgl. Ulrich (1984) *View through a Window May Influence Recovery from Surgery*. *Science* 224: 420–421.
- 20** Vgl. Kardan et al. (2015) *Neighborhood greenspace and health in a large urban center*. *Scientific Reports* 5: e11619
- 21** Das Symposium zum Thema „Women in Food“ ist eines der wenigen, die insbesondere Machtverhältnisse zu Ungunsten der Frau und People of Colour thematisieren.
- 22** Vgl. Haddaji et al. (2017) *Women Chefs’ Access Barriers to Michelin Stars: A Case-Study Based Approach*. *Journal of Culinary Science & Technology* 15: 320–338.



Hopfen-⁷³ fänger.



Eine beispiel-
gebende
Allianz zwischen
individueller
Braukunst
und
innerstädtischem
Hopfenanbau

Markus Freybler

Markus Freybler, Diplom-Ingenieur für Brauwesen und Getränketechnologie, ist der Gründer der Bremer Braumanufaktur. Was sein Craft Bier Hopfenfänger ziemlich einzigartig macht: die entscheidende Zutat dafür wächst mitten in Bremen. Im Rahmen einer Kooperation werden auf den beiden innerstädtischen Standorten der Gemüsewerft mehrere Hopfensorten für das Bremer Craft Bier angebaut. Und zwar doppelt nachhaltig: Ein Teil des Bier-Verkaufserlöses fließt zurück an die Gemüsewerft.

→ bremer-braumanufaktur.de

AL Markus, du hast das Bierbrauen von der Pike auf gelernt. In deinem Hopfenfänger steckt das Know-how eines Akademikers. Ich bin mir sicher, dass deine Kenntnisse als deutscher Ingenieur für Brauwesen und Getränketechnologie international gefragt sind. Warum hast du dich für diese individuelle Brauproduktion – auch bekannt als *Craft Beer* – entschieden?

MF *Lacht*. Ich habe das damals auch studiert, weil ich gedacht habe, dass ich nach dem Studium kein Ungefragter sein werde. Doch mein eigentlicher Beweggrund, dieses Studium anzufangen, war, dass ich mit 18 Jahren ein Auslandsjahr in den USA verbracht hatte. Von da an war für meine Berufswahl nur noch eine Frage von Bedeutung: Wie komme ich da jetzt rüber? – Es gab zwei Möglichkeiten: Entweder ich lerne Autos zu bauen und fange bei Daimler oder Porsche an oder ich lerne Bierbrauen. Diese beiden Branchen standen in Amerika für die hohe Qualität deutscher Ingenieurleistungen. Ich war mir sicher, dass mir mit einem dieser Diplome Tür und Tor in Amerika offenstehen würden. Ich habe mich dann für das Brauwesen entschieden. Craft Bier als Begriff gab es da aber noch nicht.

AL Dann war dein erklärtes Ziel, ein herausragendes amerikanisches Industriebier zu entwickeln?

MF Ich wollte einfach in den USA leben, weil mir das zu dem Zeitpunkt freier und größer erschien und weil die Straßen breiter sind. Ich fand es einfach geil da. Ich bin dann aber nach dem Studium doch nicht aus Deutschland weggekommen.

AL Lass mich raten: Die Liebe hat dich in Deutschland vor Anker gehen lassen?

MF Genau die wars! Und dann hatte ich auch gar nicht mehr das Bedürfnis auszuwandern.

AL Wo die Liebe hinfällt... Doch Augen auf bei der Berufswahl: Wo studiert man denn, lax gesagt, Bier?

MF Ich habe mich zunächst bei der Studienberatung informiert und die haben mir die besten Berufsaussichten prophezeit. Das einzige Problem, auf das sie mich gleich hingewiesen haben war, dass nur 30 Prozent durch das Studium kommen und der Rest irgendwo hängenbleibt. Das hat mich aber nicht abgeschreckt. Ich habe mich dann gleich angemeldet und prompt kam die Zusage. Allerdings für einen Studienplatz in Freising – 30 Kilometer weit weg von München. Da wollte ich ja gar nicht

75 hin, ich wollte unbedingt in München studieren! Da war ich nun da gelandet, was im Nachhinein gar nicht so verkehrt war. Die Technische Universität München-Weihenstephan ist schon eine ganz gute Adresse.

AL Was haben denn die 30 Prozent, das die anderen nicht haben?

MF Keine Berührungängste mit Physik, Mathe und technischer Mechanik. Wenn man das im Grundstudium geschafft hat, dann kann man sich im Prinzip zurücklehnen.

AL Was ist aus deiner Sicht eigentlich das Gegenteil von Craft Bier?

MF Fernseh Bier. Das ist ein Synonym für Biere, die viele Kunden nicht mehr wollen, da sie alle gleich aussehen, gleich schmecken und ähnliche Erlebniswelten transportieren. Die Biere, die im Fernsehen beworben werden, sind alles – nur keine handwerklich hergestellten Biere. Das, was du da im Fernsehen siehst, ist ein simples Ausschlusskriterium für Craft Biere.

AL In Deutschland wurde angeblich noch keine allgemeingültige Definition für Craft Bier erarbeitet, wohingegen die USA bereits einen Berufsverband gegründet haben. Der definiert eine Craft Bier-Brauerei als eine unabhängige, inhabergeführte Brauerei mit einem Ausstoß bis zu 6 Millionen Barrel (ca. 10 Millionen Hektoliter) pro Jahr.

MF Es gibt in Deutschland keine Brauerei, die 10 Millionen Hektoliter macht. Die liegen alle darunter. Von daher ist diese Definition für Deutschland absolut ungeeignet.

AL Kein Mensch kann sich etwas unter 10.000 Hektoliter vorstellen. Wie viele Flaschen sind das?

MF Das sind 3 Millionen 0,33-Liter-Flaschen. Das ist ein kleines mittelständisches Unternehmen, aber meines Erachtens keine Craft Bier-Brauerei mehr.

AL Es gibt einen vagen Definitionsversuch für Deutschland, der im Netz kursiert. Da heißt es: „Eine Craft Brewery ist eine zu 25 % inhabergeführte Brauerei die neben Pils (Lager/Helles), Export und Weizen auch andere Bierstile (min. 3 bis 800.000 hl Jahresausstoß) wie Porter, Barley Wine, Pale Ale, etc. braut und besondere ‚Jahrgangsenditionen/Sondersude‘ z. B. im Holzfass gelagerte Biere anbietet.“¹

MF Ich halte nichts von der Definition. Ich würde behaupten, dass in Deutschland die Hälfte aller

Brauereien unter 3.000 Hektoliter macht. Ich würde da in jedem Fall schon mal rausfallen. Für mich ist eine Definition gar nicht so wichtig. Und wenn, dann würde ich es sehr einfach machen: Konzerne oder nicht inhabergeführte Brauereien würde ich aus der Definition Craft Bier-Brauerei ausschließen. Das mit den 25 Prozent leuchtet mir auch nicht ganz ein. Da kommen dann so Firmen ins Spiel wie Krombacher, die zwar inhabergeführte Firmen mit einem Jahresausstoß von über 5 Hektoliter sind, aber definitiv nicht mehr in die Kategorie Craft Bier-Brauerei gehören.

AL Dann macht es doch erst recht Sinn, eine sehr differenzierte Unterscheidung zwischen einem Craft Bier und einem Industriebier vorzunehmen, um zu verhindern, dass große Konzerne ihre Biere unter dem Deckmantel Craft Bier verkaufen oder die kleinen Brauereien schlucken.

MF Das wird passieren. Ein paar Gute werden überleben und die anderen werden zumachen. Das nennt man Marktwirtschaft. Und diese Definitionsversuche helfen dem kleinen Unternehmen auch nicht. Was machen denn die großen Braukonzerne wie Anheuser-Busch InBev, Heineken, SAB Miller, Diageo? – Die kaufen kleine erfolgreiche Craft Bier-Brauereien auf und behaupten, dass sie ins Management der Brauerei zugunsten der Ursprünglichkeit und Machart der Biere nicht eingreifen. Diese wiederum kommentieren gar nicht erst, dass sie einem Konzern angehören. Kann man machen, muss man aber nicht.

AL Du glaubst nicht, dass gesetzliche Rahmenbedingungen genau an diesem Punkt greifen könnten, um eine andere Logistik zu etablieren und wirtschaftliche Teilhabe von kleineren Brauereien wie der deinen zu sichern?

MF Ich sehe es nicht als zwingend notwendig, über ein Gesetz kleine, nicht wirtschaftlich arbeitende Unternehmen zu erhalten. Manchmal muss man aushalten, dass Entwicklungen, die zugunsten der Qualität eines ehrlichen Bieres gut und richtig sind, sich nicht gleich für einen rentieren. Dann muss man auch aufpassen, dass man sich selber nicht in eine wirtschaftliche Sinnlosigkeit begibt. Wenn eine Existenzgrundlage nicht mehr gegeben ist, muss man sich etwas anderes suchen.

AL Ach ja, du liebst Amerika und die freie Marktwirtschaft!

MF Weit davon entfernt, dass ich die freie Marktwirtschaft lieben würde, aber ich werde es nicht



Hopfenfänger: Eine beispielgebende Allianz zwischen individueller Braukunst und innerstädtischem Hopfenanbau

ändern wollen. Ich will in diesem Zusammenhang niemanden etwas vorschreiben. Ich würde nur vorschlagen, dass sich alle Marktteilnehmer an die bestehenden Gesetze halten. Und wenn sie es nicht tun, dann sollen sie die Konsequenzen dafür erfahren. Vor drei Jahren stand in der Presse, dass namenhafte deutsche Brauereien wegen Preisabsprachen angeklagt worden seien. Die haben auch ein paar 100 Millionen an das Kartellamt zahlen müssen. Alle waren dabei. InBev war auch dabei, die mussten dann aber nichts zahlen, weil sie sich als Kronzeuge mit auf die Anklagebank gesetzt haben. Die haben also zusammen mit anderen Brauereien Kunden getäuscht, indem sie die Preise hochgesetzt haben, und oben drauf haben sie die Konkurrenz noch dafür zahlen lassen. Wir hätten genug Möglichkeiten, diejenigen, die unlautere Geschäfte machen, zu konfrontieren. Das ist eine Unternehmenskultur, die nach dem Prinzip arbeitet: Was ist günstiger? Soll ich mich an das Gesetz halten oder soll ich riskieren eine Strafe zu zahlen? – Auch der Hersteller meines Lieferwagens sowie viele andere haben nach diesem Prinzip gewirtschaftet. Es scheint, diese Verfahrensweise ist gang und gäbe – ein etablierter Führungsstil, den man mit noch mehr Gesetzen nicht beikommen kann. Das hat was mit Moral zu tun. Vielleicht kann Gott da ja helfen...

Lacht.

AL Oder es muss innerhalb der Branche welche geben, die durch entsprechende Hinweise bei der Formierung einer kritischen Öffentlichkeit behilflich sind.

MF Whistleblower müssen leider in Russland leben.

Lacht.

AL Du hast dich mit deinem ganzen Insiderwissen hier in Bremen an die individuelle Brauproduktion des Hopfenfängers gemacht – ein alchemistischer Goldmachersaft, in dem nicht nur dein akademisches Wissen, sondern auch ökologisch angebaute Hopfen von der Bremer Gemüsewerft enthalten ist. Wie kam es zu dieser ertragreichen Kooperation mit der Gemüsewerft?

MF Als der Craft Bier-Boom losging, haben alle versucht, Hopfen aus Amerika zu bekommen. Auf einmal gab es dann bestimmte Hopfensorten nicht mehr zu kaufen, da ihn die Amerikaner komplett für sich behalten wollten. Hinzu kam, dass der weltgrößte Braukonzern Anheuser-Busch InBev

seinen Konkurrenten SAB Miller South African Breweries übernommen hatte und im Zuge dessen verkünden ließ, dass der ganze Hopfen, der in Südafrika wächst, nur noch intern verwendet werden soll. Die Brauer, die sich früher bei den Hopfenplantagen der SAB in Südafrika bedient haben, kriegen ihn dort auch nicht mehr. Das ist auch eine Art, um Konkurrenten auszuschalten... Insofern war es eine gute Entscheidung, den raren Rohstoff Hopfen durch die Allianz mit der Gemüsewerft verfügbar zu machen. Ich wollte, was den Hopfen betrifft, unabhängig sein. Und das bestätigt sich hier auch. Wir haben hier aber auch Hopfen stehen, weil es ein Alleinstellungsmerkmal ist, das uns Bierkonzerne nicht nachmachen können. Die Mengen, die sie brauchen, kriegen die so gar nicht zusammen. Außerdem ist es nicht deren Expertise und auch nicht deren Kerngeschäft. Deren Kerngeschäft ist: Bier verkaufen. Und eigentlich wollen die Konzerne auch keine eigenen Brauereien mehr. Die Brauerei von morgen will nur noch die Marke führen und wird ganz wenig Leute beschäftigen, die den Vertrieb und das Marketing steuern. Das Bierbrauen sollen dann Dienstleister übernehmen. Und den Hopfenanbau erst recht.

AL Auf mittlerweile 450 Quadratmetern an zwei innerstädtischen Standorten der Gemüsewerft gedeihen neben Hallertauer Tradition, Comet und Tettlinger auch die für die Craft Bier-Szene derzeit wichtigsten Aromasorten Cascade, Chinook und Centennial. Eine Hopfenplantage als Dauerkultur jenseits des traditionellen Anbaugebiets in der Hallertau? Wie kommt es, dass der Hopfen in nordischen Gefilden nicht den Kopf hängen lässt? **MF** Wir haben den Hopfen in der Überseestadt angebaut, weil ich gesehen habe, dass es in Bremen ganz viel wilden Hopfen gibt. Du siehst ihn natürlich nur, wenn du weißt wie er aussieht und wenn er Dolden trägt. Bei mir direkt vor dem Haus zum Beispiel, an den Seen, überall in Bremen wächst wilder Hopfen. Dieser Beobachtung folgte meine These, dass sich die Bremer Brauer vor ein paar hundert Jahren den Hopfen bestimmt nicht aus der Hallertau eingekauft haben, sondern, wenn sie überhaupt Hopfen verwendet haben, ihren hauseigenen. Dann dachte ich mir: „Okay, hier wächst also Hopfen, dann scheint auch das Klima zu passen. Es müsste funktionieren.“ – Ich konnte das aber nicht alleine machen, der Aufwand wäre für mich zu groß gewesen. Die ersten, die ich gefragt habe, waren Kleingärtner, da ich von vielen hier in

Bremen gehört habe, dass sie wilden Hopfen im Garten haben, den sie aber nicht als hochwertige Pflanze ansahen, sondern als Unkraut. Von daher wollten sie alles, nur keinen Hopfen kultivieren. Sie sahen eher zu, wie sie ihn wieder loswerden konnten. Dann habe ich in der Zeitung von der Gemüsewerft gelesen und dass da eine Fläche von 3.000 Quadratmetern für den Anbau von Gemüse umgenutzt werden soll. Dort bin ich dann hinmarschiert. Es stellte sich schnell heraus, dass Michael der richtige Ansprechpartner für meine Idee des innerstädtischen Hopfenanbaus war und die Gemüsewerft der richtige Ort, um diese Idee auch umzusetzen.

AL Wird dein kompletter Hopfenbedarf von der Gemüsewerft gedeckt?

MF Wir werden es nicht so schnell schaffen, uns hauptsächlich aus dem Hopfen zu bedienen, der hier wächst. Und es wird noch ein paar Jahre dauern, bis wir die optimalen Ernteerträge einfahren können. Die Hopfenernte wird mehr mit den Jahren, das liegt in der Natur des Hopfens. Nächstes Jahr werden wir schon zwei- bis dreimal mehr ernten können als dieses. Ganz konkret wird derzeit 10 Prozent der Hopfenmenge, die ich für den Hopfenfänger benötige, von der Gemüsewerft gedeckt. In 10 Jahren kann ich dann 80 Prozent des Hopfenbedarfs für die von mir hergestellten Biere von der Gemüsewerft beziehen. Das, woran wir aber noch arbeiten müssen, ist die Vielfalt. Derzeit haben wir in der Gemüsewerft 4 Sorten kultiviert. Es gibt aber um die 200 verschiedene Hopfensorten und warum soll ich auf die anderen 196 verzichten? Andererseits können wir hier aus logistischen Gründen keine 200 verschiedene Sorten anbauen. Und es gibt auch Sorten, die geschützt sind. Und das Geld für eine Lizenz, die dazu berechtigt, die Sorte anzupflanzen, musst du auch erstmal haben.

AL Können deine Kunden mit dem ökologischen Anbau deines Hopfens und dem Standort Stadtgarten etwas anfangen? Verleiht es dem Hopfenfänger einen Mehrwert?

MF Ich weise sehr bewusst auf diese Zusammenhänge hin und spreche die Leute darauf an.

AL Welche Bedeutung hat Bier heute eigentlich noch? Was ist mit dem Mythos Bier passiert? Früher war es so, dass, wenn sich Vereine, Stammstische, aber auch Familienhaushalte einmal auf ein Bier eingeschossen hatten – dann lebenslanglich.

MF Da hat ein globaler Paradigmenwechsel stattgefunden, der sich nicht nur auf das Bier bezieht. Es gibt auch nicht mehr so viele, die ihr ganzes Leben lang nur einen Arbeitgeber haben und beispielsweise 40 Jahre bei Daimler arbeiten. Es wird einen Wandel geben und es wird kein Bier mehr geben, das einen von der Wiege bis zur Bahre begleitet. Bier ist zu einer sensiblen Vertrauenssache geworden und deshalb machen sich auch viele Bierpatrioten auf die Suche nach neuen Quellen. Bei dem erweiterten Angebot muss man den Menschen eine gewisse Neugierde unterstellen, die sie jenseits aller Gewohnheiten auch mal zu dem etwas differenzierteren Bier greifen lässt. Es liegt die Vermutung nahe, dass ein Teil der Industriebiere das Vertrauen ihrer Kunden verloren haben.

AL Ja, aber der Craft Bier-Trend animiert auch viele Bierliebhaber verschiedene handwerklich gebraute Bierspezialitäten auszuprobieren und auch mal schneller die Marke zu wechseln.

MF Ich habe mich früher mal mit dem Thema „Value Engineering“ beschäftigt, eine strukturierte Wertanalyse, bei der man gezielt nachschaut, an welchen Stellen man noch etwas drehen kann, um Geld einzusparen. In diesem Zusammenhang hatte ich mir mal die Marmeladenindustrie vorgenommen und bin dann vor einem Supermarktregal voll mit Marmeladen gestanden: Hunderte von verschiedenen, aber gleichen Marmeladen! Das Erste, was passiert ist: Überforderung durch Vielfalt. In der Regel führt das dazu, dass ich zu einer Sorte greife, die ich kenne, beziehungsweise zu einem Hersteller, der mir vertraut ist und dessen Qualität und Geschmack mir zusagt. Ich glaube, dass wir keine zusätzliche Marmelade mehr brauchen. Und bei Bier ist es bald auch so. Gefühlt sind die Regale voll. Es werden nicht noch mehr zusätzliche Regale im normalen Handel geschaffen. Und der Kampf um den Regalplatz wird immer härter und die Auslese bestimmt der Käufer.

AL Muss der Hopfenfänger am Ende auch ins Regal, um eine richtige Daseinsberechtigung unter den erfolgreichen Bieren zu haben?

MF Es muss am Ende auch im Regal funzen, um damit Geld zu verdienen. Ich könnte mich natürlich darauf spezialisieren, mein Bier nur noch auf Festivals auszuschenken oder statt der zwei Brauseminare im Monat sechs zu machen. Dann wäre der Anteil am Umsatz bedeutender.

Momentan ist es so, dass der größere Anteil meines Umsatzes aus dem Regal kommt. Ich

78

Bier ist zu einer sensiblen Vertrauenssache geworden und deshalb machen sich auch viele Bierpatrioten auf die Suche nach neuen Quellen.

Hopfenfänger: Eine beispielgebende Allianz zwischen individueller Braukunst und innerstädtischem Hopfenanbau

bin derzeit noch „Gypsy Brauer“. Das heißt, ich miete mich bei kleinen befreundeten Brauereien ein und produziere dort meine Hopfenfänger-Biere. Ich brauche jetzt eine Brauerei in Bremen als festen Ort, wo die Leute herkommen, um die Bremer Braumanufaktur auch erleben zu können. Sie kann zwar anteilig durch den Hopfenanbau in der Gemüsewerft erlebt werden, aber wie ich arbeite und wie das Bier riecht oder schmeckt, kann hier nicht erlebt werden. Das will ich unbedingt ändern: Hier in der Überseestadt muss eine Brauerei stehen! Ich stelle mir das wirklich gut vor, wenn hier eine Containerbrauerei Einzug erhalten würde. Es ist wie mit den Hochbeeten auf Paletten – die müssen mobil bleiben, um gegebenenfalls auch schnell den Platz räumen und ohne größere Probleme zu einem anderen Standort wechseln zu können. Eine Containerbrauerei hat die Welt noch nicht gesehen! Und dann kommt alles zusammen: der Hopfen, der Hopfenfänger und der Stadtgarten als Anbaufläche und Schmelzriegel.

AL Welche Bezüge stellt dein Bier zu deinem Standort Bremen her?

79 MF Die Bremer Braumanufaktur ist angetreten, um Biere zu machen, die

in Bremen schon einmal hergestellt worden sind. Im 13. Jahrhundert war Bremen das Mekka der nordeuropäischen Brauer. Die Jungs waren also schwer „in“. Die haben damals schon ein etwas dunkleres Bier auch für den Export gebraut und es Rotbier genannt. Rotbier ist eine alte Sorte aus dem 13. Jahrhundert. Das ist verbrieft. Damit waren die Bremer recht erfolgreich und es war ein Riesenhit in Holland, Belgien und Luxemburg. Aber dann haben sie den Hals nicht voll gekriegt und haben statt Gerste Hafer reingehauen, weil es billiger war, womit sie aber die Qualität versaut haben! Das Bier hat den Transport nach Holland so nicht mehr überlebt. Es ist durch den Austausch der Rohstoffe schlecht geworden. Es dauerte also nicht lange und der Ruf des Rotbieres war hinüber und es ist vom Markt verschwunden. Wir haben dann wieder angefangen, Rotbier für Bremen zu machen. Aber auch unser Kräusen ist der Bremer Bevölkerung nicht unbekannt. Es ist vom Typ her ein Pilsner Bier. Ich biete den Norddeutschen also etwas an, das sie schon kennen. Da muss ich jetzt genau aufpassen, wie ich das formuliere, da *Bremer Bier* ein geschützter Begriff ist. Es gibt eine EU-Verordnung und da steht ganz genau drin, was alles in ein Bremer Bier gehört, um es auch so nennen zu dürfen. Ich bin mal von



Hopfenfänger: Eine beispielgebende Allianz zwischen individueller Braukunst und innerstädtischem Hopfenanbau

einer Journalistin falsch zitiert worden. Sie hat anstatt Bier für Bremen „Bremer Bier“ geschrieben. Dann rief mich ein anderer Bremer Journalist an, der sagte: „Sag mal, was erzählst du da eigentlich, du machst doch gar kein Bremer Bier!“ – Das machen wir auch per Definition nicht, aber inhaltlich schon. Ich mache unterschiedliche Biersorten, sodass ich ein breites Spektrum anbieten kann für Leute, die traditionelle Biere mögen, die den Geschmack seit Jahren intus haben, und für Leute, die offen, neugierig und probierfreudig sind.

AL Was sind denn die Kriterien für ein Bremer Bier?

MF Die entscheidenden Kriterien sind, dass es in Bremen gemacht werden muss und dass nur das Wasser aus der Rotenburger Rinne verwendet werden darf. Wasser aus der Rotenburger Rinne nimmt nur einer in Bremen – und das ist Beck und Co. Die haben damals in den 80er Jahren dafür gesorgt, dass die EU-Verordnung so aussieht, wie sie denn aussieht. Inzwischen kann man darüber froh sein, denn die Rotenburger Rinne ist ein Gebiet, auf dem Frackingversuche stattgefunden haben, und ich weiß, dass da auch schon ein paar davon schiefgegangen sind. Deshalb ist das Bremer Trinkwasser für mich die bessere Zutat.

AL Spielt es am Ende für die Qualität eines Bieres eine Rolle, ob es in einem 30-Liter-Gäreimer aus lebensmittelechtem Kunststoff gebraut worden ist oder in einem 3.000-Liter-Kupferkessel?

MF Die großen Kessel sind gar nicht mehr aus Kupfer, sondern aus Edelstahl. Es gibt Umwelteinflüsse wie Sauerstoffbelastungen. Wenn du ein geschlossenes Leitungssystem hast, ist es aus diesen Umweltgründen schon von Vorteil. Was den alleinigen Vorgang betrifft, kann man nur feststellen, dass es seit 1.000 Jahren Brauereien in Bremen gibt und seit ungefähr 100 Jahren machen es die Menschen technisch perfekt. Es muss früher nicht schlechter gewesen sein, es hat vielleicht nur anders geschmeckt. Die vordergründige Frage ist doch eher die: Was wird als Qualität angesehen?

AL Und was siehst du als Qualität an?

MF Schön ist es, wenn Bier gleichbleibend schmeckt. Das Problem ist, dass der Biergeschmack nicht stabil ist, wenn es einmal in der Flasche drin ist. Es gibt Mitbewerber, die ihre Biere in grüne Flaschen abfüllen. Diese Biere verändern ihren Geruch und Geschmack sehr schnell und sehr stark, sobald die Flaschen Tages-

licht ausgesetzt sind. Auch das Hopfenaroma ist ein Aroma, das relativ schnell abnehmen kann. Ebenso verändert sich die Bitterkeit mit der Zeit. Qualität ist als ein bestimmter Zeitraum zu sehen, in dem das Bier schmeckt, wie es soll. Und natürlich darf es keine grundsätzlichen Fehler haben, darf nicht sauer sein und so weiter. Am besten ist – und das wird jeder Brauer zugeben – frisches Bier. Also eins, das nicht älter als sechs Wochen ist. Es gibt natürlich auch Spezialsorten, die über einen längeren Zeitraum geschmacksstabil sind.

AL Gibt es ein unabhängiges Qualitätssiegel in der Craft Bier-Szene?

MF Ja, es gibt schon Wettbewerbe, an denen man teilnehmen kann, da es auch einige Experten gibt, die sich berufen fühlen, Biere zu vergleichen und einzuschätzen. Da schickt man dann seine Proben hin und die Biere werden verkostet und bewertet. Der Bierwettbewerb European Beer Star ist zum Beispiel so einer. Das Problem ist, wenn man sich auf so etwas bewirbt und die Kapazitäten und Möglichkeiten hat, Biere nur für diesen speziellen Wettbewerb herzustellen, dann sind das auch Biere, die der Konsument so niemals bekommen würde.

AL Oh nein! Ist das so wie bei einem Hundewettbewerb? Man macht dem Hund für einen Tag eine hübsche Frisur, um ihn dann zum Contest zu schicken?

MF *Lacht.* Man kümmert sich schon sehr explizit darum, dass das, was man da einschickt, eine Topqualität hat. Trotzdem kann ich Qualitätssiegeln etwas abgewinnen. Was ich aber fast noch besser finde, sind diese Foren, bei denen Nichtfachmännchen Biere verkosten und bewerten, denn da habe ich als Brauer wenig Einfluss drauf.

AL Auf deiner Webseite heißt es: „Bier hat Seele. Es erhält sie vom Hopfen, mit dem es gebraut wurde.“² Wolltest du damit lediglich deine Zielgruppe emotional ansprechen oder kommt es beim Geschmackserlebnis wirklich auf den Geist in der Flasche, den Hopfen an?

MF Beim India Pale Ale, kurz IPA, ist es der Hopfen. Bei einem Weißbier ist es in der Regel nicht der Hopfen, weil da fast keiner drin ist. Da spielen eher Aromen, die aus der Hefe oder aus dem Malz kommen, die tragende Rolle. Die Idee, die wir hier verfolgen, ist die Hopfenkomponente aus den Erträgen der Gemüsewerft als treibende Kraft für das Aroma und für den Geschmack des Hopfenfängers zu installieren. Wir wollen über

den Hopfen den Charakter des Bieres bestimmen. Manch anderer würde vielleicht das Malz als die entsprechende Seele bezeichnen. Ohne Malz und ohne Hefe wäre es kein Bier und die Frage, welches Malz und welche Hefe ich verwende, bestimmt mit, wie das Bier schmeckt – und das kann man auf einer Metaebene schon als die ihm inwohnende Seele bezeichnen.

AL Hopfen verleiht dem Bier auch den herben Ton und einen Hauch von Bitterkeit – eine Geschmacksrichtung, von der uns nicht nur die Lebensmittelindustrie so gut wie entwöhnt hat. Selbst die Pharmaindustrie versucht, bittere Inhaltsstoffe bei Medikamenten zu übertünchen und vor allem für Kinder geschmacklich zu optimieren. In der Bierbranche versucht man mit Biermischgetränken Umsatzrückgängen entgegenzuwirken, Frauen und Jugendliche als Kunden zu gewinnen. Wie geht das mit den Hopfenbeigaben im Craft Bier einher?

MF Egal, was du machst, du hast immer das Verhältnis von Trend und Gegentrend. In der Craft Bier-Szene tummeln sich in der Regel interessierte Menschen. Ich höre sehr oft von meinen Kunden, dass sie all die gängigen Biere fad finden und ihnen der Charakter fehlt. Wenn man die handelsüblichen Biere miteinander vergleicht, ist ein Vergleich kaum noch möglich, weil es keine markanten Geschmacksunterschiede mehr gibt. Wobei man zugeben muss, dass ein Blindtest auch kein einfacher Test ist. Und wenn man Craft Biere nebeneinander stellen würde, würde es einem genauso gehen. Dann schmecken einige auch sehr ähnlich.

AL Das Phänomen zieht sich ja durch viele Branchen. So gut wie in keinem asiatischen Restaurant in Deutschland wirst du die originale asiatische Küche serviert bekommen – viel zu scharf für den europäischen Gaumen. Uns wird hier eher nach dem Mund gekocht. Was ist deine Vorgehensweise beim Bierbrauen?

MF Ich bin ja Bierbrauer und möchte natürlich auch kein Bier machen, mit dem sich alle schwer tun. Zum Beispiel tendieren Menschen, die sich im Laufe der Zeit von der Geschmacksrichtung bitter distanziert haben, eher zum Rotbier. Dann habe ich das Kräusen. Das ist etwas bitterer als das gängige Pilsner Bier – wobei, stimmt auch nicht so ganz: Es hat sehr viel Ähnlichkeit mit den Pilsner Bieren, wie sie früher einmal geschmeckt haben, bevor irgendjemand auf die Idee gekommen ist, dass Pilsbiere keinen Hopfen mehr haben müssen.

AL Weißt du, wann das ungefähr war, dass man dem Pils den Hopfen entzogen hat?

MF Ich weiß, dass ich im Studium noch gelernt habe, dass ein Pilsner Bier analytisch nachgewiesene 30 Bittereinheiten haben muss. Es hieß, sonst dürfe man es nicht Pils nennen, da es nicht der Verbrauchererwartung entspräche. Dann kam Warsteiner mit einem Bier um die Ecke, dass sie nie als Pils angepriesen haben, sondern als Warsteiner. Das war sozusagen eine eigene Sorte, die fast ohne Hopfen auskam. Aber auch andere haben festgestellt: Wenn du ein Bier milder machst, kannst du auch mehr davon trinken, dann ist die sogenannte „Drinkability“ höher. Von dem Hopfenfänger kannst du wahrscheinlich keine sechs trinken, aber von dem Warsteiner kannst du, wenn du es drauf anlegen wollen würdest, zehn trinken. Nicht jedes Bier schafft ein unmittelbares Verlangen nach einem neuen. Das ist das „Problem“ von hochgehopften Bieren: Du kannst davon einfach nicht viel trinken. Das Rotbier ist ein Bier, bei dem die Drinkability auch hoch ist, weil es eben nicht so bitter ist. Es ist ein dunkles Bier, von dem die wenigsten sagen würden, es schmeckt mir gar nicht. Dann gibt es die anderen Extreme. Ich kann aber nicht ausschließlich von extremen Bieren leben. Und warum sollte ich mich auch nur auf IPAs beschränken?

AL Hast du einen Überblick, ob mehr Frauen oder mehr Männer den Hopfenfänger trinken?

MF Meine Fangemeinde besteht zu 85 Prozent aus Männern. Auch die Likes, die ich auf Facebook bekomme, sind eher von Männern. Ich freue mich wirklich außerordentlich über jede Frau die sagt: „Boah, das schmeckt ja toll und so schön herb!“ – Und es stimmt, dass ich mit dem Trend nicht mitschwimme. Warum sollte ich das tun? Ich bin ja viel zu klein, um ein Mitschwimmer zu sein. Das würde nur zur Folge haben, dass ich untergehe. Ich muss also etwas anderes machen.

AL Inwiefern fließt die Resonanz deiner Kunden in die Geschmacks- und Produktentwicklung deiner Biere ein? Am Getränkeregal ist ja so ein Austausch kaum möglich. Dein Bier ist ein Dialogbier.

MF Ich achte schon sehr auf die Regungen und Äußerungen meiner Kunden. Es gibt Menschen, die mögen das IPA und es gibt Menschen, die es nicht mögen und damit auch nicht hinterm Berg halten. Soll ich deswegen mein Bier anders machen, damit sie es auch mögen? – Nein, denn es gibt ja die, die es mögen. Die grundsätzliche Entscheidung ist: Än-

83 dere ich es so, dass alle es mögen? Das macht keinen Sinn, weil es ja schon genug Biere gibt, die so schmecken. Was ich aber aufnehmen ist: „Oh, das ist aber ein bisschen bitter geraten.“ Was durchaus passieren kann, weil wir unser Bier chargenweise produzieren, während die großen Brauereien ihr Bier unentwegt in großen Tanks mischen, sodass der gleichbleibende Geschmack garantiert ist. Wenn man aber nur alle drei Monate eine Biersorte macht, was auch bedeuten kann, dass man alle drei Monate mit einem verändertem Rohstoff arbeitet, ist es nicht gesagt, dass es zu 100 Prozent genauso schmeckt, wie das vorherige. Und wenn ich einen Hinweis von meinem Kunden bekomme und sehe, dass es wirklich irgendwie anders ist, dann ändere ich das auch. Aber es ist nicht so, dass ich Marktforschung betreiben würde und sage: „Jetzt probiert mal alle Biere aus und ich orientiere mich an dem Wahlergebnis.“

AL Für Bier muss man zuerst Abnehmer und Vertriebswege finden und aufbauen. Welche sind die deinen?

MF Das eine ist der Lebensmittelhandel und die Regale, dann gibt es noch die Gastronomie, wo dann Fassbiere ausgeschenkt werden. Wir sind

auch auf diversen Veranstaltungen zu finden und schenken dort den Hopfenfänger aus. Und wir haben unseren eigenen kleinen Laden in der Markthalle Acht in Bremen. Eine Säule sind auch die Brauseminare, an denen ich auch wirklich Spaß habe. Letzte Woche hatte ich wieder eins und da habe ich mich richtig drauf gefreut. Die Leute, die da kommen, sind interessiert. Sie möchten sich mit Bier auseinandersetzen und stellen viele Fragen. Und 10 Prozent der Seminarbesucher machen in der Folge dann auch tatsächlich ihr eigenes Bier.

AL Wo fängt man denn mit dem Vertrieb an? Telefoniert man die Gelben Seiten durch und betreibt eine Art Kaltaquise?

MF Ich habe mir schon auch eine Liste gezogen, um mir einen Gesamtüberblick über die Gastronomie und den Handel in Bremen zu verschaffen und zu eruieren: Wo gibt es Supermärkte, wo gibt es Feinkostgeschäfte und Orte, für die der Hopfenfänger interessant sein könnte?

Und ja, am Anfang bin ich schon dahin marschiert mit meinem Köfferchen und der Bierprobe. Die haben meine Proben auch gerne entgegengenommen und ich habe sie dann wenig später angerufen, um den ersten Eindruck zu

Hopfenfänger. Eine beispielgebende Allianz zwischen individueller Braukunst und innerstädtischem Hopfenanbau

Bei dem erweiterten Angebot muss man den Menschen eine gewisse Neugierde unterstellen, die sie jenseits aller Gewohnheiten auch mal zu dem differenzierteren Bier greifen lässt.

erfragen. Und dann hieß es: „Oh, wir haben es noch nicht geschafft, eine Kostprobe zu nehmen.“ Meine zweite Frage war dann immer: „Haben Sie es denn schon kalt gestellt?“, gefolgt von: „Ich rufe Sie in einer Woche wieder an!“

AL Welcher eingefädelte Deal hat dich besonders überrascht?

MF Mein Kunde Nummer 1006. Da ist Lestra, ein Kaufhaus, das ein wirklich umfangreiches Sortiment hat und ausgewählte Produkte aus der Region anbietet. Da habe ich vier Anläufe genommen, um einen Termin zu vereinbaren und den Hopfenfänger vorzustellen. Ich habe dem Filialleiter eine schöne Holzkiste mit 12 Flaschen Bier in die Hand gedrückt. Nach einer Woche habe ich angerufen, in der festen Annahme, dass aus dem Deal nichts wird. Er sagte dann: „Während ich das Bier in den Kühlraum bringen wollte, bin ich einem Kunden begegnet und der hat mir 'ne Flasche aus dem Kasten genommen mit den Worten: ‚Genau das will ich haben!‘ Und das ist doch ein guter Einstieg.“ Aber erst nach sieben Wochen klingelte das Telefon und da hieß es: „Jetzt ist es Zeit, dass Sie uns mal beliefern!“ Ich habe aber auch Glück gehabt mit der Verbindung zu Michael und der Gemüsewerft, weil unsere Allianz von den Medien hier in Bremen sehr wohlwollend aufgegriffen worden ist. Ich habe bei einem Getränkehändler auch schon die Erfahrung gemacht, dass ich das Bier gar nicht mehr groß vorstellen musste, weil er den Hopfenfänger und die Gemüsewerft schon aus der Presse kannte. Ich bin da reinmarschiert und keine zwei Sekunden später sagte der doch glatt: „Gut, dass Sie kommen, ich

hatte die Zeitung noch oben liegen und wollte mich auch schon bei Ihnen melden, um den Hopfenfänger auszuprobieren.“

AL Du hast an einigen Stellen betont, dass Bier mit bestimmten Erlebniswelten einhergeht. Was kann man denn mit deinem Bier erleben?

MF So eine Frage hat mir auch noch keiner gestellt... und ich befürchte, dass es darauf unmöglich ist zu antworten, ohne abgedroschen zu klingen. Ich hoffe einfach, dass mein Bier eine neue positive Erfahrung ist, die man gerne wiederholen möchte. Das wird wahrscheinlich nicht so sein wie der erste Kuss.

AL Das fände ich mal eine großartige Kategorie: ein Bier, das so schmeckt wie der erste Kuss! Kommen wir zur Namensfindung deines Bieres – Hopfenfänger. Da hat doch definitiv der weltberühmte Roman *Der Fänger im Roggen* des US-amerikanischen Autors Jerome David Salinger eine Rolle gespielt?

MF Absolut! Ich mochte das Buch schon immer und kann Passagen daraus auswendig. Der Rattenfänger von Hameln hat aber auch eine Rolle gespielt.

AL Lieblingspassage?

MF Sekunde... das Leben ist ein feines Spiel? „Wenn man auf der Seite spielt, wo die großen Kanonen sind, dann ist es ein Spiel – das will ich wohl zugeben. Aber wenn man auf die andere Seite gerät, wo keine Kanonen sind, was soll daran noch ein Spiel sein?“

AL Markus, herzlichen Dank für dieses Interview!

1 <http://bier-entdecken.de/eine-craft-beer-definition/>
Stand: 1. Februar 2018

2 <http://bremer-braumanufaktur.de/pages/3/unsere-hopfenfaenger/>
Stand: 1. Februar 2018



Von Sozialraumfarmern und Inklusionswirten

Michael Scheer



Von Sozialraumfarmern und Inklusionswirten

Michael Scheer ist Geschäftsführer der Gesellschaft für integrative Beschäftigung. Das gemeinnützige Unternehmen bietet psychisch und seelisch beeinträchtigten Menschen Beschäftigung und Arbeit. Seit 2014 betreibt der Diplom-Biologe auf dem Gelände der Bremischen Häfen eine urbane Landwirtschaft: Auf der Gemüsewerft gedeihen Gemüse, Obst, Kräuter, Hopfen und Pilze – sie gibt aber ebenso Raum für kulturelle und wissenschaftliche Ideen sowie gesellschaftspolitische Diskussionen. → gib-bremen.info

Inklusion ist ein humanistisches und volkswirtschaftliches Produkt. Es entsteht nicht von allein. Es ist zugleich Bemühung und Zustand, deren Konstanz und Nachhaltigkeit nicht vorprogrammiert sind. Es setzt ein politisches, volkswirtschaftliches und ethisches Einverständnis unter Völkern voraus, die sich zwischenmenschlich, fiskalisch und juristisch langfristig dazu bekennen und permanent dafür Sorge tragen, dass sowohl Bemühung als auch Zustand erstrebenswert sind und bleiben. Inklusion ruft ihre Widersacher auf den Plan, wenn der Kostenaufwand als zu hoch oder nicht mehr als vorteilhaft identifiziert wird oder die Mitglieder einer Volkswirtschaft das Gefühl haben, dass sie persönlich zu kurz kommen. So kommt es vor, dass soziale Mittel selbst in solchen Marktwirtschaften eingespart werden, die es sich eigentlich leisten könnten – selbst dann, wenn die Bilanzen prächtig ausfallen. Die Frage, auf welche Art und Weise volkswirtschaftliche Überschüsse anderweitig Verwendung finden, mag berechtigt sein. Fakt ist jedoch, dass die Großherzigkeit einer Solidargemeinschaft nicht unbedingt von deren wirtschaftlichem Reichtum abhängt. Richtig ist vielleicht sogar das Gegen-

teil: je ärmer eine soziale Gemeinschaft ist, desto eher entsteht die existenzielle Notwendigkeit zur Solidarität, Kooperation und Gemeinschaft.

Der Begriff Inklusion ist neuzeitlich in aller Munde. Obwohl er gelegentlich zur Worthülse verkommt, entwickelte er sich im Kontext der Behindertenrechtskonvention der Vereinten Nationen geradewegs zum D-Zug und erlebte eine fulminante und globale Wiederauferstehung. Die sogenannte UN-BRK ist ein völkerrechtliches Übereinkommen über die Rechte von Menschen mit Behinderungen, das von 175 der weltweit 195 Nationen unterzeichnet wurde und im Mai 2008 in Kraft trat. Es verfolgt das schöne und einfache Grundprinzip, dass Menschen mit Behinderung nicht als Kranke, sondern vielmehr als gleichberechtigte Menschen identifiziert werden. Wir sprechen hier nicht von Kinkerlitzchen. Es betrifft weltweit stolze 650 Millionen Menschen – also etwa 8 bis 9 Prozent der Weltbevölkerung –, die das vielleicht etwas willkürlich festgelegte statistische Mittel von Ansprüchen und Normen in Lebens- und Arbeitswelten aufgrund ihrer Einschränkung nicht bedienen können. Und die uns als „Normalos“ grundsätzlich zur Reflexion anmahnen, welches statistische Mittel die wahrhaftige Mathematik des Lebens darstellt. Die UN-BRK definiert in Artikel 1 Menschen mit Behinderungen als „Menschen, die langfristig körperliche, seelische, geistige oder Sinnesbeeinträchtigungen haben, welche sie in Wechselwirkung mit verschiedenen Barrieren an der vollen, wirksamen und gleichberechtigten Teilhabe an der Gesellschaft hindern können“. Die Konvention beinhaltet neben der Bekräftigung allgemeiner Menschenrechte eine Vielzahl spezieller, auf die Lebenssituation behinderter Menschen abgestimmter Regelungen für die vollumfängliche Teilhabe an Gesellschaft, Arbeit und Bildung und plädiert für eine unabhängige Lebensführung. Obwohl der Inklusionsbegriff selbst in keinem der Artikel wiederzufinden ist, postuliert die Beauftragte der deutschen Bundesregierung für die Belange von Menschen mit Behinderungen Inklusion als Leitbild der UN-BRK und führt weiter aus, dass „es nicht darum geht, dass sich der oder die Einzelne anpassen muss, um teilhaben und selbst gestalten zu können. Es geht darum, dass sich unsere Gesellschaft öffnet, dass Vielfalt unser selbstverständliches Leitbild wird.“

88

Von Sozialraumfarmern und Inklusionswirten

89 Warum Vielfalt erstrebenswert ist, wird hier etwas später Erläuterung finden. Zunächst soll einer anderen Wissenschaft Vortritt gegeben werden. Soziale Inklusion ist als sozialwissenschaftlicher Terminus noch recht frisch. Als begriffliche Neuentwicklung, die in der soziologischen Systemtheorie der 70er und 80er Jahre des vergangenen Jahrhunderts Einzug hielt, wird sie heute mit den Namen Talcott Parsons (1902–1979) und Niklas Luhmann (1927–1998) verknüpft. Die wissenschaftliche Untersuchung von Inklusion (und übrigens auch Exklusion) analysiert dabei die Form der Beteiligung und der Berücksichtigung von Personen in Sozialsystemen. Innerhalb der evolutionären Gesellschaftsentwicklung meint Inklusion die Einbeziehung bislang ausgeschlossener Akteure in Subsysteme. Äußerst interessant in diesem Zusammenhang ist, dass Inklusion keinesfalls unabhängig vom Konzept der Exklusion gesehen werden darf. Es sind zwei unabhängig voneinander agierende Gesellschaftsphänomene, wobei der eine Mechanismus der Arbeitgeber des anderen zu sein scheint. Die Wirkkräfte, die Exklusionen herstellen, sind aber gänzlich andere als die, die Inklusionen generieren (wollen). Wenn man folgerichtig soziale Inklusion verwirklichen möchte, d. h. das Ziel verfolgt, einen gesamtgesellschaftlichen Zustand zu erreichen, in dem jeder Mensch in seiner Individualität akzeptiert wird und die Möglichkeit hat, in vollem Umfang an ihr teilzuhaben, muss also Inklusion produziert und Exklusion kontrolliert, reduziert und vermieden werden. Das Verständnis dieser Wechselwirkung ist wichtig, denn Exklusion ist der Wirkfaktor, der Inklusion erst notwendig werden lässt. Folgerichtig sind nicht Menschen mit Behinderung das Problem, sondern gesellschaftliche, politische, wirtschaftliche und letztendlich auch medizinische Strukturen, die Menschen mit historisch variabel definierter statistischer Abweichung ausgrenzen und als Zielgruppe kategorisieren.

Diagnosen dienen der vereinheitlichten Codierung von Abweichungsmerkmalen, machen aus Abweichung eine Krankheit und die daraus abgeleiteten Verfahrensweisen definieren den medizinischen und unglücklicherweise auch anthropologischen Umgang damit. Diagnosen vermögen einen hilfebedürftigen Menschen zu beruhigen, da sie eine Erklärung für ein subjektiv empfundenes Unwohlsein liefern und gleichwohl objektives Verständnis auslösen können. Die verbreiteten me-

dizinischen Verfahrensweisen, insbesondere bei den psychiatrischen Erkrankungen, bieten jedoch nur gelegentlich die Initialzündung für Heilung in gewünschter Breite. Auch, wenn es vielleicht schon etwas abgekaut klingt: Diagnosen sind auch ein Markt. Was früher noch Zappelphilipp hieß, nennt sich heute (medikamentierbares) ADHS, aus Schüchternheit wird soziale Phobie. Hierzulande ist die ICD-10 der Weltgesundheitsorganisation die aktuelle Diagnosebibel. Das amerikanische Pendant zur ICD-10, die DSM-5, arbeitet derzeit an der Umbenennung von Trauer in Depression. Während die Gesundheitsindustrie sozusagen beständig an neuen Arbeitsplätzen feilt, landen zunehmend mehr Menschen durch ihre ausbleibende Genesung oder Stigmatisierung auf der Verhaltensebene in der Arbeitsunfähigkeit. Hier ist nicht alles im Fluss.

Die heilige Kuh – oder besser gesagt Cash Cow – westlicher Industrienationen heißt Erwerbsarbeit. Sie garantiert staatliche Einnahmen, beschert individuelle Kaufkraft und verleiht sozialen Status. Hat man eine Erwerbsarbeit, ist man schon mal weit vorne. Hat man keine, sieht es da anders aus. Verliert man nach vielen Jahren seine Arbeit, verhält es sich in sozialen Volkswirtschaften zunächst milde. Es werden Schonzeiten, finanzielle Kompensation und Rehabilitation geboten. Nach dem Zweiten Weltkrieg hat die Bundesrepublik Deutschland eine soziale Rechtsprechung umgesetzt, die widerspruchlos das Prinzip der Freiheit auf dem Markt mit dem des sozialen Ausgleichs verbindet. Der Staat soll dabei eine funktionierende Wettbewerbsordnung gewährleisten und gleichzeitig sozialpolitische Aufgaben wahrnehmen. Als Folge hat die Bundesrepublik insgesamt zwölf Sozialgesetzbücher entwickelt, in denen Rechtsansprüche auf Pflege über Rente bis hin zur sozialen Teilhabe geregelt werden. Diese zwölf Bücher sind, auch im weltweiten Vergleich, vorbildlich und eine große aber auch sehr kostenaufwendige Errungenschaft – denn sie muss erwirtschaftet werden. Zu verdanken haben wir es dem deutschen Wirtschaftswunder, das den Grundstock für soziale Sicherheit, soziale Gerechtigkeit und sozialen Fortschritt ermöglicht hat. Staatliche Umverteilungsmaßnahmen regelten ab dann Sozialhilfeleistungen sowie Renten-, Kranken-, Arbeitslosen- und Unfallversicherungen. Die sogenannten Kosten für Sozialschutzleistungen machen heutzutage in etwa

90

29 Prozent des deutschen Bruttoinlandproduktes aus und im europaweiten Vergleich werden wir nur von sehr wenigen Ländern wie Belgien (mit 30,3%), Finnland (31,9%), Dänemark (mit 32,9%) oder Frankreich (34,3%) übertroffen. Schlusslichter im Euroraum bilden Länder wie Bulgarien (18,5%), Lettland (14,5%) und die Türkei (12,1%). Die höchsten Pro-Kopf-Abgaben werden übrigens in Luxemburg geleistet. Den Löwenanteil der deutschen Sozialschutzleistungen machen die Kosten für Altersrenten mit jährlich etwa 300 Milliarden Euro und Gesundheitsversorgung mit 220 Milliarden aus. Die Eingliederungshilfe schlägt mit jährlich 16 Milliarden Euro zu Buche. Die Eingliederungshilfe soll gemäß §53 Sozialgesetzbuch XII Menschen mit einer Behinderung oder von Behinderung bedrohten Menschen helfen, die Folgen ihrer Behinderung zu mildern und sich in die Gesellschaft einzugliedern. Nochmal: Ein demokratisches Einverständnis für Sozialschutz- und Eingliederungshilfeleistungen durch die Mitglieder nationaler Gemeinschaften sind prinzipiell große kulturelle Leistungen. Denn sie setzen ein Lebensgefühl und Einverständnis voraus, dass jeder selbst genug hat und dass es gut

91

Von Sozialraumfarmern und Inklusionswirten



ist, anderen, genauer gesagt Menschen, die man nicht persönlich kennt, etwas vom Eigenen abzugeben. Die hypothetische Annahme, dass man selbst einmal in eine brenzlige Lage kommen könnte oder jenseits des 60. Lebensjahres auch die Fünfe gerade sein lassen möchte, schwingen dabei sicherlich unterstützend mit. Aber machen wir uns auch nichts vor: Das, was sich zunächst als wohlige und beruhigende soziale Absicherung darstellt, kann sich zügig als ungemütlich entwickeln. Denn selbst nach jahrzehntelanger Buckelei reichen die eigenen Rentenzahlungen für den Dauerfeierabend nicht mehr aus oder es wird einem nach vergleichsweise kurzer Zeit im ärztlichen Wartezimmer wieder der Mantel gereicht. Es soll stets und möglichst schnell zurück ins volkswirtschaftlich Günstigere. Und natürlich soll den vielen Mitgliedern einer Solidargemeinschaft signalisiert werden, dass sie mit ihrer anteiligen Finanzierung des Wohlfahrtsstaates nicht alleine dastehen und alle irgendwie an einem Strang ziehen. Die Grenze zwischen berechtigtem Genesungszeitraum und gefühlter sozialer Hängematte ist kaum objektivierbar und bietet stets Stoff für Zoff auf nationalem Niveau oder gleich direkt am Gartenzaun. Denn schaffen wir die Rückkehr in volkswirtschaftlich verwertbares Verhalten nicht oder haben wir es bislang noch nie geschafft, am ersten Arbeitsmarkt zu partizipieren und somit gleichwohl den individualfiskalischen Schulterchluss erreicht, wird die Luft schnell dünner. Einen bezahlten Job zu haben ist in einer Erwerbsgesellschaft der unabdingbare Deal der Masse und Eintrittsticket in den gesellschaftlichen Dialog. Kommt dies, aus welchen Gründen auch immer, nicht zustande – und das gibt es reichlich –, sehen Deal und Dialog weniger rosig aus.

Womit wir beim beruflichen Alltag des Autors dieses Textes gelandet wären: Glücklicherweise habe ich einen Job. Nämlich einen bei der Gesellschaft für integrative Beschäftigung, dessen Name zwar recht unpoetisch, dafür jedoch semantisch eindeutig daherkommt. Die Kompetenz unserer gemeinnützigen Gesellschaft ist es, Menschen, die aufgrund ihrer Einschränkung (in unserem Fall übrigens geistige, seelische oder psychische) nicht, noch nicht oder noch nicht wieder erwerbsfähig sind, eine Arbeitsumgebung im Rahmen des eingangs erwähnten § 53 zu konstruieren, mit der unternehmerische Produktivität und

soziale Teilhabe (wieder) möglich ist. Das meine ich nicht putzig. Unsere Arbeit ist echt und unsere Kunden wollen eine Leistung für ihr Geld. Es kommt aus meiner Sicht noch besser: Unsere Kunden interessiert es nicht, ob die Servicekraft am Tresen Stimmen hört. Unsere Kunden wollen einfach nur eine Tasse mit Kaffee drin oder einen Teller mit Essen drauf. Kommt ein Kunde zum ersten Mal zu uns, können (sagen wir mal) Überraschungen nicht ausgeschlossen werden. Möglich ist, dass der Bestelldialog sich etwas anders als üblich gestaltet oder der ein oder andere Blick oder Gruß so nicht zustande kommt. Sicherlich sehr kritische Sekunden im Erstkontakt, denn ein kommunikatives Vakuum ist wie in fast allen sozialen Situationen die Sollbruchstelle für harmonischen Fortgang. Im Härtefall versteckt sich sogar einer unserer Mitarbeiter mal hinter der großen Kaffeemaschine, um keine Bestellung annehmen zu müssen. Weil er sich vielleicht nicht merken konnte, welcher Knopf da jetzt gedrückt werden muss, wenn es „Einen Café au Lait, bitte!“ heißt.

Unsere Kunden, die sich in der Regel zu Stammkunden entwickeln, sind glücklicherweise bereit, diese Millisekunden des zwischenmenschlichen Unwohlseins auszuhalten. Noch besser: Ich glaube mittlerweile, dass sie dieser Gesamtsituation etwas abgewinnen können. Vielleicht ist die klitzekleine Pfütze unter der Kaffeetasse (ich garantiere, dass es nicht wirklich oft vorkommt, sollte der Leser eines Tages unser Gast sein) als Ergebnis grobmotorischer Überforderung auf dem Weg von der Kaffeemaschine zum Gastplatz die sehr viel ehrlichere Gastraumgeste als die geläufige und oftmals seelenlose „sehr, sehr gerne“-Schallplatte der High-End-Gastronomie. Der Gast bekommt die Aura unserer Mitarbeiter mit und weiß seine ehrliche Bemühung zu erkennen. Unsere Kunden machen den Unterschied: Sie entwickeln sich sozusagen zu Inklusionsagenten. Wir mögen das.

Unsere Gesellschaft betreibt derzeit drei Zweckbetriebe an vier Standorten, in denen 35 nicht-erwerbsfähige Menschen arbeiten. Mit unserem eigenen unternehmerischen Auftritt erwirtschaften wir einen signifikanten Teil unserer Kosten selbst. Und dieser Anteil ist so groß, dass wir national durchaus ganz oben mitmischen. Weil wir ausgebildetes pädagogisches Personal und branchenspezifische Fachanleitung benötigen, was in herkömmlichen Betrie-



Von Sozialraumfarmern und Inklusionswirten

95 ben so nicht notwendig wäre, erhalten wir als finanziellen Ausgleich öffentliche Mittel der Eingliederungshilfe. Obwohl wir uns somit als Träger der Freien Wohlfahrtspflege bzw. als Träger der Behindertenhilfe bezeichnen könnten – und manchmal tun wir das auch – identifizieren wir uns hier prinzipiell über anderes Vokabular. Und natürlich am liebsten über die Qualität unserer Leistungen und Produkte. Mit unserem inklusiven Portfolio verstehen wir uns selbst als unternehmerischen Mitspieler in einer sozialen Marktwirtschaft. Auch wenn es bei uns zwar sozialrechtlich streng genommen um Beschäftigung und auch Betreuung geht, weil unsere Arbeitsumgebungen nicht die gleiche Strukturcharakteristik wie die des ersten Arbeitsmarktes haben, meinen wir damit dennoch Arbeit. Ein Konglomerat von Rentenversicherungsträgern, Krankenkassen, Bundesministerien und Agenturen für Arbeit haben Begrifflichkeiten und Abgrenzungen evolviert, die nicht immer das wirkliche Leben widerspiegeln, sondern vielmehr Ergebnis von sozialrechtlichen Systemzugehörigkeiten, Finanzierungskontexten und politischen Zielsetzungen sind. Nochmal: Wenn wir hier bei uns über Arbeit sprechen, meinen wir nicht die verniedlichte Form einer Zustandsumschreibung, also Beschäftigung, sondern die Erbringung einer wirtschaftlich verwertbaren Leistung für Dritte.

Auch sollen hier gleich zwei Dinge kargestellt werden: Alle Menschen, die bei uns arbeiten, sind freiwillig da. Sie erfahren keinerlei Sanktionen, wenn sie ihre Beschäftigung abbrechen möchten. Unser Angebot richtet sich an Menschen, die aufgrund ihrer Behinderung einen Leistungsbezug nach dem Sozialgesetzbuch XII und nicht nach dem Sozialgesetzbuch II beziehen. Es herrscht somit kein Hartz IV-Regime. Der Clou ist, dass unsere Kollegen individuell ihre Wochenstundenleistung und ihr gewünschtes Tätigkeitsfeld aussuchen können. Es herrscht kein Rehabilitationsdruck und auch nicht der Zwang zur Wiederaufnahme einer sozialversicherungspflichtigen Arbeit. Und ja, wenn beides doch passiert, sind alle glücklich. Wir setzen weder Qualifikation noch Produktivität oder Effizienz voraus, fordern jedoch ein Mindestmaß an Tugenden, die sich je nach Branche und Tätigkeit unterscheiden. Wenn unsere Mitarbeiter krankheitsbedingt für einen langen Zeitraum ausfallen, bleibt ihr Arbeitsplatz – oder besser gesagt ihre Lebensperspektive – erhalten. So kommt es bei uns zustande,

96 dass Ihnen ein ehemaliger Fernfahrer guten Appetit wünscht oder ein hochgebildeter junger Mann Ihren Verzehr perfekt in die Kasse einbonniert, obwohl Sie dies aufgrund seiner äußeren Erscheinung zuvor für unmöglich gehalten hätten.

Der direkte Kundenkontakt mit nicht behinderten Menschen, ein spürbares Maß an Erfüllungsdruck sowie ein völliges Desinteresse an medizinischen Diagnosen sind unsere Formel für Persönlichkeitsentwicklung. Denn genau diese bleibt im exklusiven Strudel oft auf der Strecke. Persönlichkeitsentwicklung ist – neben qualifikatorischen Zielsetzungen – eine unserer zentralsten Aufgaben. Auch gilt es, den gesundheitlichen Zustand unserer Kollegen zu verbessern und mittel- bis langfristig auf eine eigenständige Lebensführung hinzuarbeiten. Das gelingt uns nicht bei allen Personen, aber bei einigen. Die mangelnde Synchronisationsmöglichkeit mit der Restgesellschaft, sei es aufgrund von schlechten Erfahrungen, völliger Verunsicherung oder durch die fehlende Bereitschaft anderer, führt immer wieder zu (Über-)Lebensstrategien und persönlichen Erscheinungen, die gerne als „verrückt“ bezeichnet werden. Wobei dieses Adjektiv noch eines der netteren ist. Ich gebe zu, dass es in extremen Fällen recht bunt zugehen kann. Glauben Sie mir, wir haben hier bei uns viel gesehen. So viel, dass wir behaupten dürfen, noch längst nicht alles gesehen zu haben. Am Ende des Tages sind etwaige Extreme jedoch völlig egal und ich möchte es Ihnen allen einfach nochmal gerne sagen: Es sind alles ganz einfach nur Menschen. Sie wollen, genau wie Sie, einfach nur mitmachen. Die Frage, die sich jeder Erdenbürger stellen muss, ist, warum es so ein großes Ausmaß an Unbeholfenheit im Umgang und Abneigung zu sozialer Interaktionen mit solchen Menschen gibt, die anders zu sein scheinen. Greifen wir einmal nach den Sternen und rezitieren die buddhistische Idee, dass alle anderen Menschen nur dazu da sind, die eigene Seele zu spiegeln, so müssen wir uns wohl eingestehen, dass wir bestimmte Ausdrücke, Formen und Kommunikationen nicht gespiegelt bekommen möchten. Das ist etwas fahrlässig und leider auch nicht so klug. Denn, um bei unserem kleinen Gleichnis zu bleiben, benutzen wir an dieser Stelle andere, um unserer eigenen Persönlichkeitsentwicklung aus dem Weg zu gehen.

Von Sozialraumfarmern und Inklusionswirten

Kommen wir zurück zum Anfang und stellen erneut die Frage, warum Vielfalt erstrebenswert ist. Der Spruch „Wir erkennen die Qualität einer Gesellschaft daran, wie sie mit ihren Ärmsten umgeht“ ist ein gesellschaftlich regulierender Gedanke, als moralische Antwort hat sie jedoch immer wieder nur eine zeitgeschichtlich variierende Performance: Okay, zu Weihnachten wird schon gespendet. Oft fällt jedem dann der autistische Typ ein, der mit Tom Cruise in diesem Film mitgespielt hat. Der sich geweigert hatte, in ein Flugzeug zu steigen, weil er alle Flugunfälle mit Flugnummern und Anzahl der Todesopfer auswendig gelernt hatte. Oder Steven Hawkins, weil der das mit dem Universum gepickt hat. Es kommen sozusagen die „coolen“ Behinderten ins Spiel oder ihre extremen Eigenschaften. Sicherlich sollten stets qualitative Merkmale bei der Begegnung mit (behinderten) Menschen eine Rolle spielen und nicht der Umstand, dass sie womöglich arm dran sind. Denn eines kann ich dem Leser versichern: Auf Nettigkeit aus Mitleid hat keiner Bock!

Eine weitere gute Antwort wäre vielleicht auch die, dass man selbst ganz schnell in so eine Lage kommen könnte und dass man im Falle dessen selbst weniger hart fallen würde. Diese Antwort ist nachvollziehbar, verbleibt jedoch im Spektrum von karger Selbstbezogenheit und hat nichts mit den großen evolutionären Urgewalten von Mutter Erde zu tun. Ich möchte eine neue vorschlagen, die sich am Diversitätsprinzip orientiert, wobei ich damit nicht den im Sozialbereich jüngst entwickelten Kontext meine. Dort wird zwar der zu begrüßende Versuch unternommen, für menschliche Vielfalt zu werben, indem das hohe Potenzial für gesellschaftliche und ökonomische Entwicklung vorangestellt wird. Der Trugschluss ist jedoch, dass Vielfalt nicht verhandelbar ist und es auch keine Werbung dafür braucht. Das Diversitätskonzept kommt nicht aus der sozialen Arbeit, es kommt ursprünglich aus der Biologie. Obwohl man immer auf der Hut sein muss, in der Sozialbranche zu chromosomal daherzukommen, und Begrifflichkeiten wie Evolution eher auf Unverständnis stoßen, so nutzen die Terminuserfinder von Inklusion und Exklusion selbst gleiches Vokabular und unterwerfen Gesellschaftsentwicklung analogen Prinzipien. Auch wenn wir Menschen wirklich nicht gerne Tiere sein wollen, muss ich intervenieren: Wir sind es! Das mit der Abgrenzung

97

ist lediglich ein billiger Trick. Wir unterliegen den gleichen biologischen Prinzipien, wie sie auch eine Ameise zu ertragen hat. Das Adjektiv „tierisch“ ist dabei übrigens nicht gleichzusetzen mit „mental übersichtlich“. Ameisen kriegen ihren Haufen besser durchlüftet, als wir es mit unseren Städten hinbekommen. Um es vielleicht noch etwas präziser auszudrücken: Aus planetarischer Sicht sind wir extrem konsumptive und habitat-manipulative Tiere, die derzeit im statistischen Mittel das 1,6-fache der irdischen Kapazitäten oder 60 Prozent mehr verbrauchen, als die Erde für uns bereithält. Bei einem Konsum wie in den USA sind es sogar 4,8 Erden, in Indien übrigens nur 0,7. Wenn man uns Menschen also lässt, machen wir sehr dumme Sachen...

Aber zurück zur Vielfalt. Die Biodiversität oder biologische Vielfalt bezeichnet die Variabilität unter lebenden Organismen jeglicher Herkunft. Sie umfasst die Vielfalt innerhalb sowie zwischen Arten sowie die Vielfalt der Ökosysteme selbst. Jeder Mensch, der in Korallenriffen getaucht ist oder sich in einem Regenwald aufgehalten hat, wird mir zustimmen, dass es wohl kaum Schöneres gibt. Beide Ökosysteme sind extrem artenreich, ausgeprägt widerstandsfähig und ihre Entstehung dauerte Jahrtausende. Vielfalt ist ihr Grundprinzip, die Varianz ist ihr Nachhaltigkeitselixier. Mother Earth's große Kräfte. Vielfalt sollte also gemäß ihrer sozialwissenschaftlichen Definition nicht einfach nur erstrebenswert sein. Vielfalt ist bei biologischer Betrachtung schlicht und ergreifend vorhanden, sie entsteht von ganz alleine. Vielfalt ist nicht debattierbar, sie garantiert unser Überleben.

Biologische Vielfalt passt auch sehr gut zu unserem neuesten Zweckbetrieb. Vor etwa fünf Jahren haben wir uns aufgemacht, eine neue Branche ins Visier zu nehmen. Wie sich an dem bereits Dargelegten folgerichtig ableiten lässt, ist dies nicht nur eine rein gewerbliche Entscheidung. Denn wir brauchen Arbeitsumgebungen, die unserem inklusiven Zweck und sozialrechtlichen Auftrag entsprechen. Es muss sich ein tragfähiges Geschäftsmodell erkennen lassen, was bei uns stets ein Zusammenspiel aus eigenwirtschaftlichem Ertrag und Mitteln der Eingliederungshilfe bedeutet. Unsere Wahl fiel auf die Landwirtschaft – aber die in der Stadt. Aus einer ersten Fläche wurden recht schnell zwei und mittlerweile beackern wir 6.000 Quadratmeter an zwei innerstädtischen Standorten im Bremer

98



Von Sozialraumfarmern und Inklusionswirten

Hafengebiet. Hinzu kommt ein 300 Quadratmeter großer Tiefbunker aus dem Zweiten Weltkrieg, den wir mal mehr mal weniger für den Pilzanbau nutzen. Wir mussten uns für ein Geschäftsmodell entscheiden, das zwangsläufig Einnahmen erwirtschaftet. Das ist wohl der zentralste Unterschied zu Gemeinschaftsgärten, die in der Regel keine Kosten für sozialversicherungspflichtiges Personal aufbringen müssen und darüber hinaus geringere Investitionszwänge haben. Wir müssen ausgebildetes Personal und Infrastruktur vorhalten. Und wir müssen abliefern. Jeder, der dauerhaft Lebensmittel anbaut, weiß, was das bedeutet. Wer erzeugt, der muss auch pflegen, ernten, lagern, ausliefern und möglicherweise konservieren. Was wächst wo und wie am besten? Wie viel angebaute Fläche ergibt welche Erntemenge? Welche Pflanze ist lukrativ? Wie viele Pflanzen einer Sorte gebe ich in eine Pflanzkiste? Wie viel Liter Bier ergibt eine Hopfenpflanze? Und was mache ich, wenn die von Läusen befallen ist? Neben gärtnerisch Grundsätzlichem kam noch der Gartenbaubereich und die Entwicklung eigener Produkte hinzu. Wir brauchten folgerichtig einen professionellen Gärtner, der sich mit allen

99

Notwendigkeiten des (Gemüse-)Anbaus auskennt und unsere Kollegen anleitet. Und wir brauchten eine Infrastruktur, die die gesetzlichen Auflagen eines Arbeitsplatzes erfüllen. Es flattern also regelmäßig Rechnungen herein. Arbeitsstättenverordnung, Verkehrssicherheit und Brandschutzbestimmungen zwingen uns zu Investitionen in Zäune, Sozialräume, Notbeleuchtungen und sanitäre Anlagen. Hat man es geschafft, ein innerstädtisches Grundstück zu ergattern, was schon nicht so leicht ist, stellen sich im Anschluss gleich die Fragen nach Strom, (Trink-) Wasser und Kanalanschluss. Auf beiden Grundstücken war zunächst nichts davon vorhanden. An einem unserer Standorte existiert nicht einmal ein Netz zur privaten Stromversorgung. Wir mussten uns dort mit einem Generator weiterhelfen und befassen uns derzeit mit dem Thema Photovoltaik. Zum Thema Kanalanschluss verließen gerade erst Papiere mit Überschriften wie „Entwässerungsbauantrag“, „Kanaltiefenschein“ und „Rohbauabnahmeprüfung“ den Schreibtisch. Und ja, wir haben jetzt dort einen WC-Container und einen Kanalanschluss. Letzteren übrigens selbstgebaut. Was ich damit sagen will: Wer glaubt, in der Stadt ganz einfach nur Gemüse dauerhaft anzubauen und vertreiben zu können, ist mit der Zustandsbeschreibung „einfach“ völlig schief gewickelt.

Es kam noch dicker, denn städtische Böden bieten die ein oder andere toxikologische Überraschung. Und so ist es auch mit unserem Grundstück zwischen Weser und Europahafenbecken. Denn aus zweierlei Gründen können wir weder das vorhandene Erdreich noch das Grundwasser nutzen: Es könnte immer noch eine Fliegerbombe darin schlummern und – das gilt als gutachterlich bewiesen – eine große Menge Mineralöl ist nach einer Bombardierung aus ehemaligen Lagertanks darin versickert. Dass ein Anbau in Hochbeeten – ebenso gutachterlich – unbedenklich ist, war für uns die entscheidende Information, dennoch einzuziehen. Da die Anzahl der Hochbeete unsere Nettoanbaufläche definiert, haben wir uns in den letzten Jahren zu einem Top-Kunden des lokalen Palettenhandels entwickelt. Für die Saison 2018 bepflanzen wir mittlerweile 550 Paletten-Hochbeete und 700 Euro-Normbehälter (umgangssprachlich Bäckerkisten). Da der Landwirt gewohnt ist, seine Fläche in Hektar anzugeben, möchten wir dem nachkommen und unsere

100

101 Gesamtfläche somit auf 0,63 Hektar beziffern. Okay, das macht uns ein wenig zu Landwirten zweiter Klasse, weil das in etwa die Größe eines bäuerlichen Vorgartens ausmacht. Die durchschnittliche Flächenausstattung der landwirtschaftlichen Betriebe in Deutschland – das waren 2017 knapp 270.000 Betriebe – erreichte im Mittel 60,5 Hektar oder 85 Fußballfelder. Vielleicht sind wir hiermit also der offiziell kleinste landwirtschaftliche Betrieb Deutschlands, obwohl wir es nicht wirklich nachgeprüft haben. Da unsere Nettoanbaufläche derzeit 700 Quadratmeter (oder 0,07 Hektar oder ein Zehntel eines Fußballfeldes) ergibt, erhöht das unsere Chancen auf den Titel des Kleinsten nochmal ganz gewaltig. Ein Projekt der Zukunftsstiftung Landwirtschaft hat unlängst ausgerechnet, dass das Pro-Kopf-Ergebnis von globaler landwirtschaftlicher Nutzfläche geteilt durch die Weltbevölkerung 2.000 Quadratmeter ergibt. Diese Anbaufläche muss jedem Weltbürger ausreichen, um sich ein Jahr lang zu ernähren. Unsere Nettofläche mit 700 Quadratmetern reicht also nach dieser Formel ein Jahr lang für 0,35 Menschen. Um die Bevölkerung Bremens ein Jahr lang zu ernähren, bräuchte es nach gleicher Formel 113.000 Hektar oder 1.868 durchschnittlich große landwirtschaftliche Betriebe. Die real existierende Anzahl der landwirtschaftlichen Betriebe in Bremen wird vom Bremischen Landwirtschaftsverband jedoch auf aktuell 145 beziffert, deren Ackerflächen zusammen 1.641 Hektar ergeben. Wir Bremer können uns also nicht (mehr) selbst ernähren. Fairerweise muss man zu der oben angewandten Formel sagen, dass Produkte wie Tabak, Baumwolle und Bio-Diesel, die bekanntermaßen nicht der Ernährung dienen, ebenso auf diesen Flächen angebaut werden. Ich möchte also zu einer zweiten Formel greifen, die unter autarken Selbstversorgern grassiert. Hier wird vorgerechnet, dass jeder Mensch pro Jahr circa 600 Kilogramm Essen (200 kg Obst, 200 kg Gemüse, 110 kg Getreide und Mais und 90 kg Eier, Fleisch und Fisch) konsumiert und eine vierköpfige Familie 85 Prozent ihres jährlichen Lebensmittelbedarfes auf einer Fläche von 1.000 Quadratmetern selbst anbauen kann. Das wertet unsere 700 Quadratmeter bzw. 0,07 Hektar schon mal dramatisch auf, ändert aber rein gar nichts an dem gesamtbremischen Selbstversorgungsdilemma, weil so kalkuliert immer noch deutlich mehr als 14.125 Hektar oder 233 Betriebe notwendig wären. Wir sind



Von Sozialraumfarmern und Inklusionswirten

also keine Landwirte, das wäre einfach eine mathematische Verirrung. Trotz dessen, dass wir auch landwirtschaftliche Erzeugnisse herstellen und vertreiben – und obwohl das natürlich schön wäre – ist es nicht unser Ziel, einen signifikanten Beitrag zur städtischen Ernährungsversorgung zu leisten. Wir sind Stadtwirte, unser Auftrag ist ein anderer.

Eine sehr wichtige Funktion urbaner Landwirtschaften ist die Möglichkeit, die städtische Bevölkerung wieder in den unmittelbaren Kontakt mit Lebensmittelerzeugung zu bringen. Bildung und Aufenthalt kommen hier ins Spiel. Urbane Agrikulturen, dazu zählen auch alle Formen der Urban Gardening-Bewegung, holen gärtnerische bzw. landwirtschaftliche Kompetenzen zurück in die Stadt und machen sie vorzeigbar. Sie können Erzeugnisse und deren Produkte wieder erlebbar machen und auf sehr prägende und positive Art und Weise das städtische Konsumverhalten beeinflussen. Urbane Agrikulturen bieten oftmals hohe Aufenthaltsqualitäten, die naturnahe Erholung und Erlebnis ermöglichen, und deren Betreiber generieren eine Vielfalt an kulturellen und politischen Mehrwerten. Sie nehmen Teil an moderner Stadtentwicklung, schaffen Partizipationsmöglichkeiten und erzeugen Lebensraum für Tiere und Pflanzen in der Stadt. Sie gelten städtebaulich als gewinnbringende Grünfläche und reduzieren negative Effekte architektonischer und verkehrsdynamischer Innenstadtverdichtung. Sie sind Labore für Ernährungsverhalten und globales Statement für nachhaltige Lebensentwürfe. Auf diese Weise erzeugen sie ganz nebenbei hohe mediale Aufmerksamkeiten und promoten Produkte, die sich ganz deutlich von denen der klassischen Lebensmittelerstellung unterscheiden. Um genau solche Projekte, die selbstredend umwelt- und sozialverträglich sind, wirtschaftlich nachhaltig zu gestalten, braucht es innovative Ökonomisierungsideen. Regionalisierter Rohstoffbezug, Umwelt- und Sozialverträglichkeit sowie die Erlebbarkeit des Produktionsprozesses sind zeitgenössische Alleinstellungsmerkmale, die sich von den großen und überregional agierenden Produzenten unterscheiden. Sie schaffen lokale Identifikationsmerkmale und unterstreichen den handwerklichen Charakter kleiner Unternehmen. Urbane Agrikulturen können sich zu kleinen Wohlfühloasen gleich um die Ecke entwickeln, an denen das

Produkt erlebt und direkt konsumiert werden kann. Die authentische Transparenz des Produktionsprozesses schafft ein gutes Gefühl beim Konsumenten, der sich zu Recht nach ehrlichen Produkten sehnt. Hier liegt eine der großen Chancen für urbane Landwirtschaften, deren wirtschaftliche Nachhaltigkeit zum Schlüsselfaktor werden wird – um aus einem vielversprechenden Trend eine im Laufe der nächsten Jahrzehnte feste Größe werden zu lassen.

104

Trotz dessen, dass wir ein Betrieb sind und keine offene und partizipatorische Grundstruktur an der unternehmerischen Basis bieten, sind wir bei weitem kein abgeschottetes Unternehmen. Im Gegenteil. An einem unserer Standorte gärtner eine kleine Gruppe nach eigenem Gusto. Auch sind wir stets offen für kulturelle, künstlerische und wissenschaftliche Ideen. Wir haben großes Interesse an Vernetzung, Austausch und Lobbyisierung, was wir auch intensiv betreiben. Wir möchten Verbreitung und ideelle, planerische und ökonomische Unabhängigkeit für möglichst viele urbane Landwirtschaften, deren Menge man in Deutschland an einer Hand (und zwar an einer mit weniger als fünf Fingern) abzählen kann. Wir möchten für unser Businessmodell, der Symbiose aus sozialer Dienstleistung und stadtwirtschaftlicher Produktion, werben. Einnahmen aus sozialen Dienstleistungen können unternehmerische Defizite kompensieren, wie sie durch eine flächenbegrenzte stadtwirtschaftliche Produktivität entstehen. Wir haben uns zum Showroom für Lebensmittel entwickelt, an dem man sich gerne aufhält. An unserem Ort regiert Vielfalt und Varianz und deshalb ist unsere Wachstumsgrenze noch längst nicht erreicht.



Stadt- wirte.

Ich
glaub,
es geht
schon
wieder
los...

Angela
Ljiljanić



Angela Ljiljanić ist freischaffende Konzeptkünstlerin, pendelnd zwischen Istrien, Montenegro und dem Weserbergland. In den Mittelpunkt ihrer künstlerischen Forschungspraxis stellt sie Themen oder Personen, die sich außerhalb künstlerischer Akzeptanz und gesellschaftlicher Relevanz bewegen. Ihre verschiedenen Gestaltungsstrategien gelten insbesondere der Frage, wie Kunst als autonomer Handlungs- und Orientierungsraum zur Herstellung von Gesellschaft beitragen kann. In diesem Sinne führte sie die Interviews in diesem Buch. → angela-ljiljanic.com

„Nachtigall, ick hör dir trapsen“ und „Was soll das werden, wenn es fertig ist?!“ belegen auf meiner Top Ten-Liste der deutschen Redewendungen, die mir bis heute untergekommen sind, definitiv die zwei vorderen Plätze. Eine derart bildsprachliche Verknappung, die nur indirekt als Witz entlarvt werden kann und trotz wiederholter Nutzung nicht an Pffiffigkeit verliert, ist eine verbale Verhüllungskunst, der ich mich in meinem Alltag nur zu gerne bediene. Erstens, weil Redewendungen einen gewissen Unterhaltungswert haben, der generationsübergreifend funktioniert, und zweitens, weil wir in einer Zeit leben, in der uns (laut neuesten Untersuchungen) für die Vermittlung von Inhalten und dem Wecken eines echten Interesses eine Aufmerksamkeitsspanne von sage und schreibe 8 Sekunden zur Verfügung bleibt! Und die reichen immer, um eine inhaltsge-ladene Redewendung zu zücken oder den Inhalt eines Buches allein durch die Anziehungskraft seiner Überschrift als spannend und/oder gar lesenswert anzukündigen. Wir befinden uns also inmitten einer digitalen Kommunika-tionsära, die den Drall eines Elfmeterschießens angenommen hat – ein Schuss und Schluss!



Stadtwirte. Ich glaub, es geht schon wieder los...

109

Stadtwirte – der Titel dieses Buches tauchte also eines morgens unter den harschen Wettbewerbsbedingungen des 21. Jahrhunderts in der Betreffzeile meines E-Mail-Accounts auf und schaffte, im zusammenhanglosen Gemenge von Werbung, Newslettern und anderen Protagonisten des digitalen Rummels in den heiligen Hallen meiner ungeteilten Aufmerksamkeit eine Punktlandung: Tor! Kurz und knackig, also mit der optimalen Länge ausgestattet, aufgeschlossen für diverse Assoziationen und dennoch mit dem eindeutigen Hinweis auf einen Menschen, der die Stadt bewirtet – beziehungsweise bewirtschaftet! Der Begriff der Bewirtschaftung hat eine lange Tradition. Seitdem wir Menschen den Ackerbau und die Viehzucht für uns entdeckt haben, bedienen wir uns ihrer Techniken. Wir besiedeln, beackern, pflügen, bepflanzen, bebauen und kultivieren unseren ertragreichen Erdboden und erschaffen so – angetrieben von der Suche nach dem guten, wenn nicht sogar besserem Leben – das sehr komplexe Beziehungsgeflecht einer modernen Gesellschaft, die, zwischen ihren biologischen Existenzbedingungen und wirtschaftlichem Wohlstand changierend, einen megamanen Superorganismus aus Strom, Stahl und Beton zur Welt gebracht hat, der niemals schläft: die STADT!

Laut UN-Bericht sollen bis 2050 zwei Drittel der gesamten Weltbevölkerung in Großstädten leben. Mit der zunehmenden Verstädterung entfällt zum ersten Mal in der Geschichte der Menschheit die gewohnte Gegenüberstellung von städtischer Kultur und ländlicher Natur – sie fließen und existieren ineinander. Zur sinnbildlichen Verstärkung möchte ich einen Zeitungsartikel beanspruchen, der über einen Wolf Bericht erstattet, der plötzlich im Garten einer brandenburgischen Kindertagesstätte auftauchte, um die dort vorgefunden Äpfel zu fressen, ohne sich von einer ganzen Reihe breitgedehnter Nasenlöcher, die sich die Kinder fast schon bis zur Schmerzgrenze am Fenster plattdrückten, stören zu lassen. Ein weiteres illustres Beispiel ist eine Jagdszene im New Yorker Central Park, in dem ein Falke den ihm untergekommenen Chihuahua mit einem Beutetier verwechselt oder besser gesagt: neu für sich entdeckt. Beides natürliche Vorkommnisse, jedoch in einem dafür bisher nicht vorgesehenen Habitat, das zwischen Kulturlandschaft und Naturlandschaft immer weniger Unterschiede zu machen scheint und umso mehr räumliche, soziale,

ökonomische, kulturelle, juristische und allen voran ökologische Fragen aufwirft, die sich unter dem osmotischen Druck der globalen Moderne in all unsere Lebensbereiche hineindrängen: All-In – alle(s) drin!

Im 2016 erschienenen Dokumentarfilm *Peter Handke. Bin im Wald. Kann sein, daß ich mich verspäte* wirft der gleichnamig portraitierte Schriftsteller eine Frage in diesen epochalen Raum, die unseren Zeitgeist mitten ins Herz trifft: „Was ist jetzt, wie soll man leben?“ – Dieser Ausspruch geht weit über die vielfach erhobenen Forderungen nach dem Schutz der Natur, dem scheinbaren Widerspruch von Natur und Technik oder der Sinnhaftigkeit von Bio-Zertifizierungen hinaus. Die Frage richtet sich eher an den Basisgedanken – den Kern, der die Welt in sich zusammen und im fein abgestimmten Einklang hält. Und das ist in der Regel breiter angelegt als das, wonach unsere rationellen Kräfte greifen oder was das mittlerweile auch große Geschäft der Umwelt-Konferenzindustrie angibt zu sein. So gestellt, fällt die Beantwortung dieser Frage im Hinblick auf die priorisierte Nutzung von Flächen und Ressourcen leichter, weil anstelle von Gesetzesentwürfen oder idealisierten ökonomischen Wachstumsraten schieres Gewahrsein tritt. Und dieser gemeinsame Nenner eint uns alle, da Naturerfahrung, noch bevor wir unser erstes Wort richtig aussprechen können, einen Raum für unsere vorsprachliche Wahrnehmungsweise darstellt, die eine unerschütterliche Grundlage in uns anlegt für das, was wir auf unsere kleinste Zelle heruntergebrochen in Wirklichkeit sind: einfach Menschen bzw. Lebewesen mit einer planetarischen Lebensgrundlage. Weder Kunde noch Nachfrager von Dienstleistungen, Verbraucher oder Anbieter von Konsumgütern. Diese Umwidmung einer artenspezifischen Bedeutungszuschreibung erfolgt erst später. Sie überschreibt sozusagen unser ursprüngliches Zellgedächtnis frühkindlicher Selbstwahrnehmung und setzt uns, je nachdem, was gesamtgesellschaftlich gerade so gespielt wird und in welchen Kontext wir hineingeboren werden, in Beziehung zur Welt, die auch immer mit dem naturräumlichen System Erde einhergeht. Entziehen können wir uns ihr kaum, denn wir kommen ohne Ausnahme mit einem angeborenen Ressourceninteresse auf diese Erde und setzen es, allein schon durch unser täglich aufkommendes Hunger- und Durstgefühl, Eigennützigkeit und Gemeinwohl, aber

110

auch Stoffwechsel und Selbstbestimmung in Relation. Erst dann folgt, je nach Gesinnung, das Streben nach den höheren Gaben.

111

Auf diesem Mischpult der Evolution konvertiert der Landwirt unweigerlich zum Stadtwirt.

Er widmet sich der Ausbreitung städtischer Lebensformen und macht sich an die Urbarmachung eines noch unwegsamen Geländes: einer sozial und ökologisch verträglichen Stadtentwicklung, die eine lebenswerte Zukunft für alle ihre Bewohner in Aussicht gestellt wissen möchte. Sie tut dies, indem sie die Lebensumgebung gemäß der Lebewesen, die sie bewohnen, optimal gestaltet, ausgewogen bewirbt und ihrer kulturellen Prägung humanistische Grundzüge verleiht.

Stadtwirte rücken die Themen der Landwirtschaft in einen zeitgenössischen urbanen Kontext und produzieren, neben ökologischen Lebensmitteln und innerstädtischen Orten für Naturerfahrung, inklusive Beschäftigungsstrukturen, kulturell attraktive Aufenthaltsumgebungen und überraschende Möglichkeiten für den sich anbahnenden Dichte-Stress einer

Stadtwirte. Ich glaub, es geht schon wieder los...



um Flächen konkurrierenden Stadtbevölkerung. Aufgrund seiner spartenübergreifenden Tätigkeitsfelder wählt der Stadtwirt zur Selbstbeschreibung einen dehnbaren Begriff, der zur Erweiterung neigt, da er es mit einer Gastronomie, die es gekonnt mit dem Jetzt oder Nie von erntefrischem Gemüse genauso aufnehmen möchte wie mit einem Künstler, der sich – entgegen der humoristischen Einschätzung des ehemaligen Bundeskanzlers Helmut Schmidt „Wer Visionen hat, sollte zum Arzt gehen“ – als richtungsweisender Innovationsträger erweist. Denn Stadtwirte sind auch Futuristen und Weichensteller, die Entwicklungen anstoßen und sie dann auch aushalten, bis die komplexe Querschnittsaufgabe einer inklusiven Stadtgesellschaft in allen ihrer Facetten aufgegangen ist. Eine Handlungslogik, deren Machtinteressen auf den ganzheitlichen Aspekten im Umgang mit Mensch, Umwelt und Gesellschaft basieren und insbesondere Wert legen. Go Pro! So oder so Vielfalt erzeugen, um die Spannbreite dessen, was man vom statistischen Mittel erwarten kann, auch zugunsten derer zu erhöhen, die aus welchen Gründen auch immer davon abweichen. Denn Abweichungen sind rückwärts gesprochen die tatsächliche Wahrheit darüber, dass jedem von uns naturgemäß eine eigenständige Normalität innewohnt. Der Stadtwirt steht also nicht nur für eine neue Tätigkeitsbeschreibung, er steht auch für Menschen und Orte, die etwas haben, was andere nicht haben, und die etwas machen, was gemacht werden muss: Expansion durch Inspiration, inklusive Inklusion!

Der mittlerweile auch gesetzlich verankerte Verweis auf die Vielfalt einer inklusiven Gesellschaft, in der niemand ausgegrenzt, sondern ausdrücklich jeder zur gleichberechtigten Teilhabe aufgerufen und ermutigt werden soll, heißt aber auch, dass wir alle zusammen in der Kurve eines globalen Paradigmenwechsels stehen, in dem auch sehr subtile und traditionelle Verhaltensmuster wie Unterlegenheit oder Überlegenheit aus unserem Sozial- und Territorialverhalten verabschiedet werden und offiziell auf der Suche nach Ersatz sind. Und zwar in jedem von uns. Spätestens jetzt bestätigt sich, dass man hierfür, wie meine Freundin Kazymir so treffend formulierte, in der Lage sein muss, etwas sehen zu können, was einem noch

112

nie gezeigt wurde. In diesem Fall ein gutes Drehbuch für eine jetzt schon – gemessen an den irdischen Ressourcen – übernutzte Zukunft, die

113

sich zudem Inklusion statt Selektion auf die Fahne schreibt.

Und das, liebe Leserinnen und Leser, halten Sie nun in Ihren Händen! Einen Reiseführer über ganzheitliche Stadtentwicklung, die sich zur Nachahmung empfiehlt und wirksame Menschen, Projekte sowie Unternehmen zeigen möchte, die sie ernsthaft und erfolgreich betreiben, besingen und beschreiben. Geld ist hierbei nicht immer das dominante soziale Gestaltungsmittel. Und auch wissenschaftliche Raster waren weder bei den Projekten, die wir Ihnen so unbedingt vorstellen müssen, noch bei den Texten, die zugunsten der Vielfalt nicht unterschiedlicher sein könnten, vordergründig für unsere Auswahl oder deren Realisation. Als generalistisch angehauchte Umfeldanalytiker, mehr noch: Macher, die gemeinwohlförderndes Engagement großschreiben, verzichten Stadtwirte zugunsten der ressortübergreifenden Nachhaltigkeitskonzepte auf die gewohnt fachspezifische Separation. Was Kunst mit Jura, ein urbaner Garten mit einer Senatskanzlei, ein Bierbrauer mit einer Belgrader Straßenzeitung, eine Pizzeria mit einem Sozialunternehmen oder Nina Hagen (die ich in diesem Zusammenhang namentlich nenne, denn ich erachte ihre Künstlerpersönlichkeit als eine für sich stehende Institution) mit einem Mega-Bauprojekt der Arabischen Emirate in Belgrad zu tun haben könnte, erschließt sich hier zwischen Buchdeckel und Buchrücken Wort für Wort in Form einer neuen Delegation, deren Organisationskonzept in Anbetracht der Dinge, die sie bewegen, und dem Drive, mit dem sie es tun, wie folgt lauten könnte: Stadtwirte? – Ich glaub, es geht schon wieder los!

Geisteskrank?

Nina Hagen



• Ihre eigene Entscheidung!

Nina Hagen bedarf kaum einer Vorstellung, denn die Sängerin, Songwriterin und Schauspielerin ist ein Weltstar und nicht zuletzt als „Godmother of Punk“ bekannt. Neben ihrem Engagement für Frieden, Liebe und Solidarität setzt sie sich als Fürsprecherin und Schirmfrau der PatVerfü ein, einer Initiative gegen die Zwangspsychiatrie und für ein selbstbestimmtes Leben. → patverfue.de

Geisteskrank? Ihre eigene Entscheidung!

Seit frühester Kindheit wurde ich von meinen Eltern zu einem bewusst und selbstständig denkenden Humanisten erzogen. Von meinem Vater Hans Hagen weiß ich, dass er und seine Familie während Nazi-Diktatur, Holocaust und Zweitem Weltkrieg viele traumatische Erlebnisse durchleben mussten. Er musste verkraften, dass er seinem jüdischen Vater nicht mehr helfen konnte. Mein Großvater Herman Hagen wurde von den Nazis erst in eine Psychiatrie und danach ins KZ verschleppt, er wurde gefoltert und ermordet. Später internierten sie auch meinen Vater in einem Zuchthaus, wo er schwerst misshandelt wurde und monatelang in zusammengekauertem Zustand in ein Loch eingesperrt und gefoltert wurde. Gott sei Dank wurde dieses finsterste Kapitel unserer Menschheitsgeschichte am 8. Mai 1945 beendet. Und ich kämpfe, seit ich denken kann, für die Umsetzung von Menschenrecht und Menschenwürde. Inzwischen bin ich nicht nur als Schauspielerin und Sängerin unterwegs, sondern auch als Schirmfrau mehrerer gemeinnütziger Organisationen und Vereine.

Als Schirmfrau der PatVerfü setze ich mich für die von den Vereinten Nationen stets eingeforderten Menschenrechte ein und versuche, so gut wie möglich, andere Menschen zu stärken und über unsere Rechte zu sprechen, zu singen, zu informieren und zu diskutieren. Wenn ich mir etwas wünschen dürfte: Ich wünschte mir von ganzem Herzen eine gewaltfreie Psychiatrie in unserem Land. Zum Beispiel so, wie sie im Klinikum Heidenheim in Baden Württemberg bereits praktiziert wird. Ich denke, nur aus Unwissenheit haben diejenigen Menschen keine PatVerfü, die jetzt in einer Notlage sind, die gegen ihren Willen zwangsfixiert und ihrer elementarsten Menschenrechte und ihrer Menschenwürde beraubt werden. Die PatVerfü ist für jeden Bürger und jede Bürgerin unseres Landes sehr wichtig! PatVerfü sichert die Selbstbestimmung!

Freiheit bedeutet mindestens, davon frei zu sein, von anderen zu einer bestimmten Entscheidung genötigt beziehungsweise erpresst zu werden. Dass eine Entscheidung Konsequenzen hat, ist eine Binse, aber dass man sie ohne Zwang getroffen hat, ist gleichzeitig die notwendige Voraussetzung dafür, dass man deren Konsequenzen auch verantwortet. Verträge sollten dabei die Konsequenzen kalkulierbar machen. Das ist zwar alles eine Selbstverständlichkeit, aber leider können bei uns Menschen von Medizinern als angeblich „psychisch Kranke“ diskriminiert und dann mit Hilfe von Sondergesetzen entrechtet werden. Sie können in den geschlossenen beziehungsweise halboffenen Abteilungen von Psychiatrien eingesperrt werden – ja, müssen sogar regelmäßig einen gewaltsamen Eingriff in den Körper durch psychiatrische Zwangsbehandlung erdulden. Statt vom Staat vor Freiheitsberaubung und Körperverletzung geschützt zu werden, werden die Grund- und Menschenrechte von Staats wegen von einem Filz aus Ärzten, Gerichten und angeblichen „Betreuern“ systematisch verletzt. Das ist besonders perfide, weil als „geisteskrank“ verleumdete Menschen die ersten waren, die 1939 in Deutschland in Gaskammern ermordet wurden. Bis 1949, also auch dann, als die Nazis die Ärzte nicht mehr beschützten, wurde weiter in den Psychiatrien gemordet. Danach wurde in der Zwangspsychiatrie in Ost wie West weiter eingesperrt und gefoltert, als wäre das selbstverständlich, obwohl 1948 die Menschenrechte für alle Menschen von den Vereinten Nationen beschlossen worden waren.

Wem Menschenrechte ein Anliegen sind, der müsste begrüßen, dass am 1.9.2009 das Patientenverfügungsgesetz §1901a BGB in Kraft trat. Es bietet die Möglichkeit einer wirklichen Alternative zu diesem System psychiatrischer Entwürdigung.

Erstmals wurde es per Gesetz – also rechtswirksam! – möglich, eine psychiatrische Untersuchung und damit Diagnose zu untersagen. Um so jede psychiatrische Gefangennahme und Zwangsbehandlung jeweils individuell für sich unmöglich zu machen, muss das in einer dafür speziell formulierten Patientenverfügung, der PatVerfü®, schriftlich untersagt worden sein. Vorher hatte auch das Schweigen beim Psychiater nichts genutzt, denn entweder wurden alte Akten einfach nur kopiert, also ein Abschreibe-„Gutachten“ gemacht, oder Schweigen wurde beispielsweise als „symptomschwache autistische Psychose“ deklariert, wie es der berühmte „falsche“ Oberarzt Gert Postel aus den Kreisen der Mediziner bekannt gemacht hat. Man kann ihm glauben, wenn er sagt: „Die Psychiatrie ist ein Fach, das von Wortakrobatik lebt. Sie können mittels der psychiatrischen Sprache jede Diagnose begründen und jeweils auch das Gegenteil und das Gegenteil vom Gegenteil – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.“ Und: „Wer die psychiatrische Sprache beherrscht, der kann grenzenlos jeden Schwachsinn formulieren und ihn in das Gewand des Akademischen stecken.“

Ein Musterbeispiel dafür ist, wie 1994 der Leiter der psychiatrischen Universitätsklinik in München Prof. Hans-Jürgen Möller, bei dem bekannten Teppichkunsthändler Eberhart Herrmann, eine psychische Erkrankung mit „Selbst- und Fremdgefährdung“ diagnostizierte, ohne je mit Herrmann selbst gesprochen zu haben. In seinem „fachpsychiatrischen Attest auf Unterbringung in einem psychiatrischen Krankenhaus“ wurde behauptet, eine sofortige Einweisung Herrmanns sei erforderlich (siehe OLG München, Urteil vom 4. Februar 2010, Az. 1 U 4650/08).

Die Voraussetzungen für die Verurteilung von Prof. Hans-Jürgen Möller nach einem 16 Jahre währenden Verfahren war, dass Herrmann Wind von seiner geplanten Gefangennahme bekommen hatte, er verstand, in welcher Gefahr er war, und sich sofort ins Ausland abgesetzt hatte. Nur wenige dürften außerdem sowohl die finanziellen Mittel wie die Ausdauer haben, um so einen

16-jährigen Kampf um die Rehabilitierung von einer psychiatrischen Verleumdung zu führen.

118

Weil psychiatrischer Diagnosen eine willkürliche Verleumdung ist, deshalb muss sich die Psychiatrie im Gegensatz zu allen medizinischen Disziplinen auch regelmäßig mit Zwang und Gewalt ihrer Patienten bemächtigen. Nur so können die Opfer zu der sogenannten „Krankheitseinsicht“ genötigt werden, sodass durch dieses mit Druck oder mit direkter Gewalt erzwungene Geständnis dann das ganze Verfahren als ein angeblich „medizinisches“ ausgegeben werden kann. Wenn hingegen die Genötigten zwar versichern, geisteskrank zu sein, die Ärzte das aber nicht glauben wollen, dann diagnostizieren sie „vorgetäuschte Krankheitseinsicht“ als besonders hartnäckiges „Krankheits“-Symptom und die Erpressung geht weiter.

Aus mangelnder „Krankheitseinsicht“ haben Juristen inzwischen die „krankheitsbedingte Einwilligungsunfähigkeit“ destilliert, um sich damit ihre Rechtfertigung von Zwang und Gewalt zu Recht zu biegen. Dabei kann prinzipiell niemand, der die Existenz einer Krankheit bestreitet, noch in deren Behandlung einwilligen. Egal, welche Zusatzbedingungen formuliert werden mögen, jeder Legalisierungsversuch dieses Geständniszwanges verstößt gegen das absolute Folterverbot!

Inzwischen müsste verständlich geworden sein, warum die Frage, ob es eine „psychische Krankheit“ überhaupt gibt, oder ob die Behauptung von deren Existenz ein Kategorienfehler ist, weil menschliches Handeln Gründe hat und keine bioelektrochemische Reaktion ist, kein nebensächlicher Streit ist. Mag er einem auch ideologisch vorkommen, so sind aber die Sondergesetze, die mit „Geisteskrankheit“ gerechtfertigt werden sollen, die schlimmsten Strafen vor der Todesstrafe: die erzwungene psychiatrische Behandlung, vor allem mit bewusstseinsverändernden Drogen und Elektroschock. Dafür wird man eingesperrt und gefesselt, die sogenannte „Fixierung“. Die aktuellen Gesetze, mit denen der Ärzte-Richter-Filz diese schweren Misshandlungen legalisieren kann, sind:

- 16 „öffentlich-rechtliche“ Landesgesetze zur zwangsweisen Unterbringung und Zwangsbehandlung, in den meisten Bundesländern die sogenannten „Psychisch Kranken Gesetze“ (PsychKG), in Bayern und im Saarland „Unterbringungsgesetz“.



● Die „Betreuung“ genannte Entmündigung, nach § 1896 BGB ein zivilrechtliches Bundesgesetz, mit dem ein Gericht auch gegen deren erklärten Willen den Betroffenen einen „Betreuer“ genannten Vormund als rechtliche Stellvertretung aufzwingen kann. Betreuer sind insbesondere dann treue Büttel des Gerichts, wenn sie dieses Geschäft als Berufs-„Betreuer“ ausüben, da ihnen das Gericht die Aufträge verschafft. Durch „Betreuer“ machen es sich die Gerichte dann dauerhaft leicht. Deren Antrag einer Zwangseinweisung nach § 1906 brauchen sie nur noch zu prüfen, um ihn dann abzunicken. Seit dem 22.7.2017 ist in der BRD der neue, verschärfte § 1906a in Kraft getreten, sodass „Betreute“ bei allen Krankheiten in allen stationären Abteilungen eines Krankenhauses auch mit Zwang und Gewalt gegen den Willen behandelt werden können – wenn sie keine PatVerfü haben. Niemand sollte sich so einem Risiko aussetzen und auf eine PatVerfü verzichten!

In einem Entmündigungsverfahren gibt es keine Kläger und Angeklagte, deren Argumente die Richter fair abwägen (sollten), um zu einem Urteil zu kommen. Der Richter ist in solchen Verfahren der Mächtige und Gegner des Betroffenen, da Richter regelmäßig nach Möglichkeiten suchen, die Selbstbestimmung der Betroffenen zu missachten. Deshalb empfehlen meine Freunde vom Werner-Fuß-Zentrum, die PatVerfü notariell zu beurkunden. Jeder Richter achtet dann ein solches Dokument, weil es schon von einem anderen Juristen beglaubigt wurde. Wenn zusätzlich irgendein Arzt zum Zeitpunkt der Beurkundung Geschäftsfähigkeit attestiert und die PatVerfü bei der Bundesnotarkammer registriert wurde, dann ist die PatVerfü sozusagen „bombensicher“.

● § 63 Strafgesetzbuch, Einweisung in eine forensische Psychiatrie (Maßregelvollzug), ein sogenanntes „Sonderopfer“, das die Nazis am 24.11.1933 einführten, um psychiatrisch Verleumdete nach einer Straftat als gefährlich geisteskrank auf unbestimmte Zeit wegsperren und zwangsbehandeln lassen zu können. Wiederum ist die Untersuchung und Diagnose das zentrale Element, um mit Hilfe der entsprechenden psychiatrischen Gutachten diese willkürliche Gefangennahme mit folterartiger Körperverletzung zu rechtfertigen. Regelmäßig werden „63er“ dabei um ein Vielfaches länger eingesperrt, als für dieselben Vergehen im Strafvollzug. Das

120

121 geht ganz einfach durch eine an sich illegale Beweislastumkehr, weil der Gefangene in einer Forensik zu seiner Freilassung für eine Prognose „Ungefährlichkeit“ beweisen muss, was schlicht unmöglich ist, sondern nur auf ärztliche Astrologie hinausläuft. Dass die PatVerfü in einem Strafverfahren gegen eine Zwangsuntersuchung wegen § 63 schützt, ist noch nicht endgültig bewiesen, aber eine gute Grundlage, um eine solche zu bestreiten, ist damit auf alle Fälle gelegt. Ein Kartell von Anwälten gegen § 63 steht für eine entsprechende Verteidigung bereit. Wichtig: NIE freiwillig bei so einer psychiatrischen Untersuchung mitmachen, nie versuchen, sich zu rechtfertigen, sondern immer eisern schweigen. Der verteidigende Anwalt kann dann mit der PatVerfü argumentieren, um das Schlimmste, den § 63, zu verhindern.

Die genannten sind allesamt Sondergesetze. Abweichend von den Gesetzen, die für alle erwachsenen Bürger gelten, sind sie eine Sondergesetzgebung zur besonderen Entrechtung von angeblich oder tatsächlich „psychisch krank“ Diagnostizierten. Alle haben als notwendige Bedingung für deren Anwendung das Gutachten eines Psychiaters. Um das zu unterbinden, nutzt die PatVerfü als einzige Patientenverfügung speziell diesen Teil des Patientenverfügungsgesetzes § 1901a BGB, erster Absatz:

„Hat ein einwilligungsfähiger Volljähriger für den Fall seiner Einwilligungsunfähigkeit schriftlich festgelegt, ob er in bestimmte, zum Zeitpunkt der Festlegung noch nicht unmittelbar bevorstehende Untersuchungen seines Gesundheitszustands, Heilbehandlungen oder ärztliche Eingriffe einwilligt oder sie untersagt (Patientenverfügung), prüft der Betreuer, ob diese Festlegungen auf die aktuelle Lebens- und Behandlungssituation zutreffen. Ist dies der Fall, hat der Betreuer dem Willen des Betreuten Ausdruck und Geltung zu verschaffen.“

Jenseits der Kontroverse, ob es psychische Krankheit überhaupt gibt, hat der Gesetzgeber eingeräumt, dass jede Untersuchung und Diagnose einer tatsächlichen oder vermeintlichen psychischen Krankheit also durch eine (in der Regel schriftliche) Patientenverfügung gemäß § 1901a rechtswirksam untersagt werden kann. In der PatVerfü ist außerdem eine Vorsorgevollmacht vorgesehen, mit der man Vorsorgebevollmächtigte benennt. Damit wird dem Richter die Möglichkeit genommen, noch

eine Betreuung aufzuzwingen, da eine Vorsorgevollmacht prinzipiell vorrangig zu einer „Betreuung“ ist. Dass durch die PatVerfü der Begutachtung zur ärztlichen Zuschreibung einer Geisteskrankheit sowieso ein Riegel vorgeschoben ist, wird den Richter in seinem Ansinnen, einen Menschen zu entmündigen, zusätzlich entmutigen. Außerdem hat man in Vorsorgebevollmächtigten eine oder sogar mehrere Personen, die einen in der Verweigerung von psychiatrischer Untersuchung und Behandlung unterstützen und der Forderung nötigenfalls zusätzlichen Nachdruck verleihen können.

Diese Möglichkeiten des Patientenverfügungsgesetzes zu nutzen, ist das Alleinstellungsmerkmal der PatVerfü im Unterschied zu praktisch allen anderen Patientenverfügungen. Damit ist sie das Mittel der Wahl, um Zwangsbehandlungen usw. zu unterbinden, da sie das Eingangstor aller weiteren Zwangsmaßnahmen verriegelt. Ohne Diagnose keine Geisteskrankheit und ohne Geisteskrankheit kann keines der oben erwähnten Sonder-Entrechtungsgesetze zur Anwendung gebracht werden.

Gleichzeitig beweist die Möglichkeit, eine PatVerfü zu machen, dass es eine persönliche Entscheidung ist, ob man überhaupt geisteskrank werden kann, weil Mediziner nur bei nicht durch PatVerfü geschützten Personen eine solche Krankheit feststellen dürfen, also auch nur unter dieser Bedingung Geisteskrankheit feststellen können. Deshalb ist die PatVerfü die Speerspitze der Selbstbestimmung auch in schwieriger Lage. Sie sichert einem Erwachsenen das Recht, wirksam Nein sagen zu können.

Zwei mögliche Missverständnisse möchte ich vorbeugend aus der Welt schaffen:

- Wer bestreitet, dass es psychische Krankheiten gibt, bestreitet nicht, dass es auffälliges Verhalten und andere störende Gedanken und Gefühle gibt. Bestritten wird nur, dass es sich dabei um eine Krankheit handelt und ärztliche Heilkunst zu Rate zu ziehen sei. Da der Rechtsstaat jeden möglichen Winkel des Verhaltens, das die Rechte, das Eigentum oder den Körper anderer verletzt oder gefährdet, auch ohne die Sonderentrechtungs-Konstruktion von „psychischer Krankheit“ sanktionieren kann, gibt es keine Lücken im Recht, die diese viel weitgehendere und willkür-

liche Entrechtung und Entwürdigung in der Psychiatrie rechtfertigen könnte.

Durch die Zwangspsychiatrie bietet die Medizin der staatlichen Gewalt nur einen zusätzlichen Bestrafungsapparat zum Brechen des Willens, der Überwachung, Nötigung, Einschüchterung, Bedrohung und Verängstigung erwachsener Bürger an – eine Art Gedankenpolizei.

- Wer meint, ein Psychriaufenthalt sei für sich gut, soll ihn selbstverständlich wie ein Kunde auf freiwilliger und vertraglicher Basis in Anspruch nehmen können. Ob das Teil der Leistungen einer Krankenversicherung sein muss, sei mal dahingestellt.

Es soll auch unbenommen bleiben, sich dafür zu entscheiden, als „psychisch krank“ diagnostiziert werden zu können. – Geisteskrank? Ihre eigene Entscheidung!

Jeweils für sich selbst soll man durch eine entsprechende Patientenverfügung im Voraus auch psychiatrischen Zwangsmaßnahmen zustimmen können – zwar würde ich davon abraten, aber es muss so wie masochistische Sexualpraktiken erlaubt sein, wenn eines Tages die psychiatrischen Sondergesetze abgeschafft sein werden und wir eine gewaltfreie Psychiatrie haben.

Geisteskrank? Ihre eigene Entscheidung!





Vom Patienten

Immo Wischhusen

zum
Dirigieren-
ten



Immo Wischhusen alias Flowin Immo gilt als Urgestein der deutschen Hip-Hop-Szene. Neben seinen Auftritten in Bands oder als Freestyle-Solo-Künstler gibt er seine Musik- und Sprachbegeisterung auch in Workshops weiter: an Grundschulen, Universitäten, bei den Pfadfindern oder im Jugendknast. Seit 2016 realisiert er in den Sommermonaten ein temporäres Kulturprojekt am Bremer Weserufer: Die Komplette Palette. Das Herzstück auf dem Gelände ist eine aus Europaletten gezimmerte Bühne.

→ *dkp.online*

AL Moin Moin, Immo! Ich bin sicherlich nicht die Erste, mit der du heute über das Projekt Die Komplette Palette sprichst. Hier finden viele Begegnungen im schnellen Wechsel statt. Wie sehen diese variantenreichen Begegnungen aus, zu denen ich mich nun auch zählen darf?

IW Die Begegnungen mit den Menschen sind lustig, komisch, tragisch, freudvoll, hasserfüllt, wütend, friedlich, liebevoll. Ein sehr breites Spektrum!

AL Wie erklärst du dir dieses Wechselbad der Gefühle?

IW Negativ behaftete Begegnungen haben definitiv nichts mit diesem Ort oder mit mir persönlich zu tun. Bei dieser Fraktion ist das Leben an sich einfach scheiße und hier nehmen sie sich die Freiheit heraus, genau das zum Ausdruck zu bringen. Ich versuche solche Konfrontationen immer so zu transformieren, dass sie mit einem Handschlag enden, der zumindest die Möglichkeit auf eine neue, respektvollere Begegnung in Aussicht stellt. Das klappt in Einzelfällen und in Abhängigkeit von der Reflexionsfähigkeit, die jedes menschliche Individuum entwickeln kann – wenn es denn dazu bereit ist. Andere wiederum nehmen diesen Ort wahr, um konstruktiv Hand anzulegen oder entspannt mit Menschen ins Gespräch zu kom-

men, an denen sie im anonymen Alltag vorbeigelaufen wären. So gesehen ist Die Komplette Palette ein Resonanzprojekt. Was du hier siehst, ist was du hier kriegst! Und wenn du hier nicht das vorfindest, was du gesucht hast, dann lautet die Devise: Mach's dir selbst!

AL Was für Menschen fühlen sich von diesem Ort und der Devise angezogen?

IW Zum Glück auch ein paar Tischler und handwerklich unterschiedlich Gebildete. Es gibt zum Beispiel Tobias Braun, den *Fruittdude*. Der ist selber Künstler und hat hier diverse DKP-Elemente geschnitzt. Der hat seinen eigenen Aufenthalt hier auf dem Gelände ganz gut beschrieben: Man ist hier nicht für mich, man ist hier, um seine eigene Mitte zu finden! Das lässt sich in den immer wieder neu entstehenden Teamkonstellationen mit unbekanntem Menschen ganz gut trainieren. Oder wie Michael: Der tauchte drei Tage vor dem Opening auf. Ich frage dann immer gerne nach den speziellen Fähigkeiten und er antwortet doch prompt: „Elektriker!“ – Ein Mann, der Kabelkanäle legen kann? YES!!! Aus dem Kabelkanäle legen wurde dann 'ne komplette Bühnenverstromung. Darüber hinaus hat er Starkstromvermessungen vorge-

nommen, damit das Brummen vom Generator nicht mitten auf dem Platz landet. Er hat das Strom-Mysterium selbstständig besiegt, was mich alleine vor fast unlösbare Aufgaben gestellt hatte. Es kommen aber auch Menschen, die von sich behaupten, sie könnten eigentlich nichts und so entstehen dann verschiedene Duos von Handwerkern und Handlangern. Davon profitieren beide. Der eine kann schneller arbeiten und der andere wird befähigt, es ihm gleich zu tun. So passierte ein Geschenk nach dem anderen.

AL Hier scheint die glückliche Fügung mit von der Partie zu sein. Eine unbezahlbare Zutat!

IW Hier finden tatsächlich viele Fügungen statt, die eindeutig belegen, dass es keine Zufälle gibt, und die die richtige Person zum richtigen Zeitpunkt auftauchen lassen. Es tauchen Leute aus dem Nichts auf. Zum Beispiel stand Kai auf einmal vor mir und wollte unbedingt den Strand freibuddeln und Beete anlegen. Dann gibt es wiederum Leute, die aufgrund meiner Musik den Weg zum Kleinen Paradies finden oder sich speziell durch mein drittes Album *Geschlossene Gesellschaft* und die damit einhergehende Offenlegung meiner psychischen Zustände angesprochen fühlen.

AL In unserem Vorgespräch hast du bereits erwähnt, dass deine seelischen Ausflüge mit dem Herausbringen deiner Platten einhergingen und regelrecht Fahrt aufgenommen haben. Kannst du dir aus heutiger Sicht den Zusammenhang erklären?

IW Wenn ich ein Album aufnehme, gebe ich mich in einen Tunnel. Ich gebe mein ganzes Sein da rein. Dazu kommt, dass ich während der ersten zwei Alben ultrabekifft war, sprich, Öl ins Feuer gekippt habe. Nach der letzten Manie 2009 habe ich dann entschieden, dass ich das Kraut raus lassen muss, um herauszufinden, ob ich es dann gehandelt kriege, meine Psyche so weit zu reflektieren, dass dieser Realitätsverlust nicht mehr eintritt. Das Album *Geschlossene Gesellschaft* von 2014 stellte eine sehr große Herausforderung für mich dar, denn es galt, die Angst zu besiegen, dass ich meiner Leidenschaft, der Musik und dem Produzieren einer Platte nicht mehr nachgehen kann, ohne damit das Ticket für den Wahnsinn zu lösen. Das Ziel habe ich erreicht. Die Manie ist ausgeblieben, dennoch bin ich depressiv geworden, weil ich mich ausgepowert habe und mein eigenes Batteriemangement am Ende nicht aufging.

Aus diesen Erfahrungen habe ich meinen heutigen Ansatz entwickelt, mich nicht mehr al-

leine ins Studio zu setzen, sondern meine Werkstatt öffentlich zu machen. Ich versuche auch, nicht zu Einzelterminen auf fremde Bühnen zu fahren, sondern einen Raum zu schaffen, wo der Prozess länger und intensiver sein kann als der, wo man sich zwei Stunden zum Konzert sieht und dann noch zwei, drei Small Talks hält. Ich glaube an die hergestellte Verbindung. Das ist ja die Spannung, die den zwischenmenschlichen Wechselstrom in Gang kommen lässt. Das ist der Moment, wenn sich das *Ich* und das *Ihr* auflösen und dann ist man gemeinsam *an*.

AL Apropos „gemeinsam an“ – Die Komplette Palette hat ja einen ähnlichen Inklusionscharakter wie deine Bühnenauftritte. Zum Beispiel kreierst und servierst du bei deiner Sooper Looper-Performance Texte und Musik auf Publikumszuruf. Im Publikum schlägt dann ein inspirativer Blitz ein, der die Haltung der Leute ganz schnell von Konzertkonsument zum Konzertproduzent umschwenken lässt. In der Regel erzeugt das musische Begeisterung und humane Glückseligkeit, aber manchmal flippen die Leute in die entgegengesetzte Richtung aus. Bei meinen Recherchen hast du dich in allen Stimmungslagen als souveräner Zeremonienmeister erwiesen. Ich habe mich oft gefragt, welche deiner Geschicke da federführend sind?

IW Da bin ich Durchlauferhitzer. Ich fahre auf der Bühne meine Antennen und feinen Tentakeln aus und fließe so unter die Leute, um die Strömungen zu erfassen, die vom Publikum ausgehen. Ich spüre auf verschiedenen Ebenen, was los ist: visuell, über das Gehör und wahrscheinlich auch das, was über den Äther gesendet wird. Ich bekomme mit, wenn die Leute verschlossen sind, es ihnen peinlich ist oder sie zu faul sind, um in den gemeinsamen Schaffensprozess einzusteigen – und das ist dann richtig harte Arbeit. Das ist wie 'ne Pumpe, bei der sich durch das niedrige Wasserlevel noch kein richtiger Druck aufgebaut hat. Ich versuche dann die Energie im Raum anzusaugen, bis das Wasser aus dem Schlauch von alleine zum Fließen kommt. Die Konfrontation auf der Bühne ist aber nochmal eine andere, viel exponiertere Position. Da muss ich in Lichtgeschwindigkeit damit umgehen, wie die Menschen auf mich reagieren. Hier auf dem Platz habe ich in den letzten Wochen auch erlebt, dass ich neben der Begeisterung und dem Zuspruch, mit der Ablehnung, der Unzufriedenheit und dem Hass, der in den Menschen brodelt, umgehen muss. Wenn es mit dem res-

pektvollen Umgang gar nicht klappt, erteile ich hier auf dem Gelände auch mal ein Platzverbot, bis die Person entsprechende Erkenntnisse mit sich selbst ausgemacht hat. Schließlich stehe ich in der Verantwortung, diesen Raum für ein friedliches Miteinander zu schützen.

AL Gehört das auch zum Anliegen der Kompletten Palette, ein Ort für gesellschaftliche und individuelle Katharsis zu sein, wo das Ausleben innerer Konflikte und verdrängter Emotionen kein Schattendasein fristen muss, reflektierte und kultivierte Ausbrüche sogar erwünscht sind? Kurz gesagt: Ist das hier auch ein Ort der Heilung?

IW Das, worauf sich die Aufmerksamkeit hier im Einzelnen richtet, kommt auf die Menschen an, die hier auftauchen. Das Anliegen kann durchaus ein Heilungsprozess sein. Es gibt in diesem Jahr zum Beispiel einen Tischler, der bald eine Reha antritt. In der Zwischenzeit verbringt er ganz gerne mal eine Nacht hier, um dann von morgens früh bis abends spät richtig reinzukloppen. Letztes Jahr gab es ein Beispiel, das leider eskaliert ist und keinen guten Ausgang fand. Paul H., der „Messerstecher von Grafing“, war zwei Wochen vor seinem Amoklauf in Bayern hier auf dem Gelände. Ich konnte ihn leider nicht mehr einfangen. Er kam hierher, weil er sich in meiner Musik wiederfand und meine Nähe suchte. Der hatte morgens in einer Hand das Bier und in der anderen einen Joint. Er war dann äußerlich sowie innerlich auf einem Level, dass ich nicht mehr zu ihm durchdringen konnte. Ich habe ihn am vierten Tag direkt darauf angesprochen, dass es so nicht funktionieren kann, weil er offensichtlich mehr Energie aus dem Projekt zieht, als einzubringen. Nach unserem ausführlichen Gespräch fasste er den Entschluss, an die Nordsee zu fahren, um herunterzukommen, sich zu sammeln und dann wieder in das Projekt einzusteigen. Sein Werkzeug hat er hier gelassen und die Tür für einen zweiten Anlauf stand ihm sperrangelweit offen. Das Ende vom Lied war dann, dass er durchgedreht ist, eine Person getötet und drei weitere Menschen schwer verletzt hat. Nun sitzt er in der Geschlossenen.

AL Immo, wie stehst du persönlich zu unserem gesellschaftlich vereinbarten Last Exit: der geschlossenen Psychiatrie?

IW Ich halte nichts von der Zwangspsychiatrie. Fakt ist: Die Gesellschaft hat bis dato keine anderen Mechanismen aufgebaut. Man sperrt die Leute halt weg, gibt denen ein Mittelchen und dann hat

die Veranstaltung auch schon ihren Zenit erreicht. Für mich war die Geschlossene wie ein KZ. Ich habe dort den absoluten Machtverlust erlebt und war dann voll auf Befreiungskampf.

AL Sollte man deiner Meinung nach Psychiatrien ganz abschaffen?

IW Ich weiß, dass es ultra-anstrengend ist, sich mit Menschen in Extremzuständen zu beschäftigen. Das kann man dem näheren Umfeld auch nicht wirklich zumuten. Man braucht Schrottplätze, wo man nach einer Bruchladung sein eigenes Getriebe wieder neu zusammenbauen kann. Es muss Orte geben, frei von Zwängen, wo es Menschen gibt, die diesen tiefgreifenden Prozess schon selbst erlebt und gemeistert haben und die dich auf deinem Weg begleiten können. In so einer existenziellen Situation willst du keinen studierten Menschen sprechen, der sein Wissen aus Büchern entnommen hat. Du willst einen, der diese Sphären selbst schon erlebt hat und weiß, was Sache ist. Einen Savant, einen Wissenden, dem du vertrauen kannst und der wirklich in der Lage ist, einen geschützten Rahmen zu schaffen, in dem du kaputtgehen und dich fallen lassen kannst, um den inneren Knoten zu lösen.

AL Darf ich fragen, ob du dich gegen deinen Willen in der geschlossenen Psychiatrie wiedergefunden hast?

IW Ja, Zwangseinweisung. Und dann 2012, circa 18 Jahre später, hat Michael mich am Welttag der seelischen Gesundheit zu der Veranstaltung *Psychoshit* eingeladen, wo ich dann ohne es zu wissen auf den Chefarzt getroffen bin, mit dem ich 1998 – drei Tage vor dem Ablauf des richterlichen Erlasses – meine Freilassung verhandelt habe. Dass wir als geladene Gäste gemeinsam auf dem Panel saßen, war definitiv Fügung. Wir saßen uns als Gleichberechtigte gegenüber und er hatte keine Macht mehr über mich. Dieser Tag war wirklich ein Dosenöffner und ein Befreiungsakt allererster Güte. Da habe ich das erste Mal öffentlich über meine Erfahrungen bezüglich meiner seelischen Ausflüge gesprochen und damit war ein für alle Mal das Eis bei mir gebrochen und viele innerliche Verkrampfungen lösten sich wie von selbst.

AL Welche Sorte Eis meinst du genau?

IW Ich dachte mir: „Ok, dann bin ich halt nicht erleuchtet, sondern bipolar, meinetwegen.“

AL Ich bin mir nicht sicher, ob der ICD-10 Code ausreicht, um jene schwer fassbaren, inneren Me-

129

chanismen der seelischen Prozesse von uns Menschen zu entschlüsseln. Eine Diagnose scheint mir genauso eine Metapher zu sein, wie die Erleuchtung eine ist. Mich würde sehr interessieren, was genau in den besagten Zuständen in dir vorgegangen ist.

IW Religiöse Leute und Mystiker würden sagen, es ist die Suche nach Gott. Ich hatte in den Phasen der Manie das Gefühl von absoluter Verbundenheit mit allem, was ist. Dadurch hat sich mir ein Verständnis für alle existenziellen Fragen des Seins eröffnet. Ich hatte keine Fragen mehr, keine Zweifel und keine Angst. Alles war klar. Ich erkannte, dass es nur eine Frage der eigenen Auflösung ist, bis sich alles, was wir erleben auf einen einfachen Punkt herunterbrechen lässt. Genauso wie bei der Informationsverarbeitung eines Computers, der nach den Regeln der binären Algebra alle Bits auf die beiden Grundwerte 0 oder 1 reduziert. Und wenn du ein Fragezeichen um 90 Grad drehst, dann wird auch das zu einem Ausrufezeichen. Obwohl ich allen – auch anhand dieser simplen Parabeln – mitteilen wollte, wie grandios das Leben so ist und wie einfach alles sein kann, konnte ich mich den Leuten um mich herum nicht mehr verständlich machen. Diese Er-

kenntnisse von der Einfachheit des Lebens konnte ich auch nicht aus der Manie herausretten. Die Eindeutigkeit verschwand hinter einem Schleier. Es wurde milchig und unscharf. Irgendwann war ich dann so lange depressiv, dass ich dann eingewilligt habe und gesagt habe: „Okay, ich gucke mir mal eure Diagnosen an.“ Ich habe das Krankheitsbild dann auch akzeptiert und die Erkenntnis gewonnen, dass der Zustand der Einheit innerhalb des Gesellschaftssystems, in dem wir leben, so nicht haltbar ist. Das, was ich an den schmerzvollen Eskapaden durchaus liebe, ist der Erkenntnisgewinn.

AL Und auf welches Krankheitsbild hast du dich mit dem Gesundheitssystem einigen können?

IW Ja, man könnte mich als bipolar bezeichnen, aber dann habe ich vier bis sechs Wochen so ein Mittelchen geschluckt, bis mir klar wurde: Ich will nicht mein Leben lang Patient sein! Die Medikamente passten auch einfach nicht zu meinem Berufsbild. Ich schwitze viel bei meinem Auftreten, was durch die Medikamente nur noch verstärkt wurde. Daraufhin hat mir die Neurologin das Mittel Seroquel verschrieben, wovon mein Beine angefangen haben zu zucken. Da dachte ich: „Restless-Legs-Syndrom? Das kanns jetzt auch

Vom Patienten zum Dirigenten



128

sperrt die Leute halt weg, gibt denen ein Mittelchen und dann hat

nicht sein!“ Beim dritten Anlauf habe ich der Neurologin mitgeteilt, dass ich eigentlich nur mit jemandem sprechen möchte, aber an der Stelle konnte sie mir nicht weiterhelfen. Ich habe die Dinger dann weggeschmissen und bin auch nicht mehr zu der Ärztin gegangen. Ab dem Moment war klar: Ich muss selber aus dem Loch finden. Ich will ja auch an meine Grenzen und expandieren. Ich will meine eigenen Rätsel lösen und an ihnen wachsen und deshalb habe ich auch die Entscheidung getroffen, keine Medikamente mehr einzunehmen. Wenn ich mir einfach 'ne Pille reinlinke, um Symptome zu bekämpfen, bringe ich mich selbst um mein eigenes Wachstum. Das birgt zwar eine gewisse Gefahr, dafür habe ich aber auch das dritte Album gemacht – als Erinnerungsmahnmal, das mir stets vor Augen halten soll, dass es sich nicht lohnt, mich in die Manie zu verabschieden.

AL Ganz nach dem Motto: vom Patienten zum Regenten?

IW Vom Patienten zum Dirigenten! Die Symphonie, die Partitur trage ich in mir. Die hat sich über die Jahre in mir aufgebaut und ich freue mich über Menschen, die in diesem Orchester mitspielen wollen und mich als Dirigenten und Komponisten akzeptieren. Die Deutsche Kammerphilharmonie Bremen zum Beispiel spielt auch ohne Dirigenten. Dafür müssen sie aber viel üben und gut aufeinander hören. Toll, wenn das geht. Ist aber auch schön, wenn die mit einem Dirigenten spielen, dann hat es nochmal 'nen anderen Swing. Am Ende ist das Kunstwerk hier der Boss, nicht ich. Da halte ich es mit Jonathan Meese – auch, wenn ich bei seinem Anblick manchmal Zustände bekomme. Der ist einfach *an*, der Typ, und ihm kommt beim Reden ja immer so der Schaum. Aber er hat recht mit seiner Aussage, dass, wenn es hier einen Diktator gibt, die Kunst der Diktator ist. Die Kunst ist das Leben. Eine Harmonie, gewürzt mit Dissonanzen und Verzerrungen, aber im Grunde braucht es den maximalen Ausschlag und die Stille, damit man das eine vom anderen überhaupt unterscheiden kann, Dinge sich ausdifferenzieren und Form annehmen können. Ich möchte hier einen Ort für ein gemeinsames Wachstum erschaffen, spielerisches Wachstum. Da ist mir auch alles andere egal. Ich habe kein Privatleben, ich opfere dafür alles. Ich lebe das! Ich habe zwar eine Wohnung, da müsste ich allerdings auch mal dringend wieder abwaschen ...

AL Die Symphonie der Kompletten Palette scheint auch deine eigene, sehr persönliche Klangreise zu sein?!

IW Viele Fragen haben sich hier für mich beantwortet. Unter anderem auch die, warum meine musikalische Karriere, kommerziell gesehen, so unter dem Radar stattgefunden hat. Warum ich 20 Jahre lang strampeln musste, während andere Kollegen und Weggefährten *den* Hit hatten – ich nicht! Jetzt bin ich glücklich über all das Scheitern und Bewusstsein-Erweitern, weil es mich dazu befähigt, das hier alles machen zu können. Insofern habe ich auch keine Vereinsstruktur und kein Plenum und wenn, dann führe ich das mit mir selbst durch. Da ich die anderen sechs Mitstreiter noch nicht getroffen habe, die auf selber Welle einen Verein gründen können, bleibt mir erstmal auch nichts anderes übrig. Ich habe aber im Laufe der Jahre und durch meine Erfahrungen – inklusive meiner psychischen Extremsituationen – die Power entwickelt, alles jongliert zu bekommen, gelassen zu bleiben und dadurch einen Kommunikationsort zu schaffen, in dem ein *Wir* in dieser Größenordnung möglich ist und stattfinden kann. Für das, was ich tue, brauchen andere ein Team von zehn Leuten.

AL Und wie sah es mit dem nötigen Startkapital aus?

IW Geld war hier nicht das entscheidende Element. Mit Geld kann man dieses Projekt nicht machen. Man kann so etwas in der Art zwar versuchen zu bauen, aber es hat nicht diese Schwung. Allem voran hat meine persönliche Lebensreise mich dazu befähigt, dieses Projekt zu realisieren. Als ich hier am Montag zum ersten Mal die Strandbar Pappa Lette's Oase, kurz PLO, aufgemacht habe, dachte ich mir: „Alter, du hast gar nicht die finanziellen Mittel, um ein Grundstück an der Weser mit 7000 Quadratmetern und Badelagune dein Eigen zu nennen.“ – Ich habe diesen Ort mit 50 bis 70 Freiwilligen herrichten dürfen und aus dem Nichts gezaubert. Ein Ort für gemeinsames Beisammensein, Erleben und Machen. Die Mitmachenden und Gäste gehen dann irgendwann wieder und dann erlebe ich die Abend- oder Morgenstunden hier allein. Ich bin hier angekommen! Es ist mein Zuhause! Ich habe eine Strandbar in Hemelingen und einen Spielplatz für Erwachsene. Irre! Wenn ich mir das hier alles so angucke und anfühle, ist es mir in der Tat gelungen, eine wunderbare, friedliche und zwischenfallsfreie Eröffnung hinzulegen.

130

Vom Patienten zum Dirigenten

AL Die Eröffnung stand ja laut Presse auf der Kippe. Und zwar richtig!

IW Ja, am Montag bei der Begehung hat mir die Feuerwehr das Ding hier fast abgeschossen. Ich habe darum gebeten, dass sie uns die Möglichkeit geben, bis Mittwoch Dienstschluss eine Lösung zu finden. Die 48 Stunden wollte ich haben, weil ich an eine Lösung geglaubt habe. In solchen Momenten ist die innere Überzeugung entscheidend und vor allen Dingen muss man die richtungsweisenden Muster und Zeichen erkennen können, die zu den Lösungen führen. Ich habe aber auch gelernt, mich in solchen Situationen nicht zu verkrampfen, sprich, loszulassen, und oft, kurz nach dem Moment der friedlichen Kapitulation, öffnet sich eine Tür und es geht weiter. Ja, auch die Eröffnung war mal wieder eine Woche Zauberei.

AL 48 Stunden grenzt ja schon an ein Wunder? Wer oder was hat denn da gezaubert?

IW Das haben wahrscheinlich andere Menschen zu verantworten gehabt, die die entsprechenden Kontakte zu den zwei oberen Etagen haben, so dass das mittlere Management die Ansage bekam: „Pass mal auf: Die und die Lösung wird jetzt gemacht!“

AL Und wie hast Du den Hemelinger Beirat verzaubert und vom Kleinen Paradies überzeugen können?

IW Ich habe schon vor der Beiratssitzung erkannt, dass ich da nicht als Einzelner auftreten darf. Ich habe um einen Runden Tisch gebeten mit der Polizei, die Anfang letzten Jahres der ganzen Sache sehr kritisch gegenüber stand, dann aber ein Vertrauensverhältnis zu mir aufbauen konnte. Der Ortsamtsleiter, der Beiratssprecher und die Zwischenzeitzentrale, die sich in Bremen der sinnstiftenden Nutzung von leerstehenden Gebäuden und Brachflächen verschrieben hat, waren auch mit von der Partie. Dieses Vorgespräch hat positiv stattgefunden, denn ich wusste bereits angesichts meiner Erfahrungen mit dem Wassersportverein, dass ich einen breiten Rücken und starke Schultern brauche, um ernstgenommen zu werden. Danach ging es mit dem entsprechenden Rückhalt auch schnell in den Beiratsverteiler. Ich kann es noch kürzer fassen: Ich bin pro und nicht anti!

AL Gab es in der Beiratssitzung eine Hopp oder Top-Situation? Den Moment: Sein oder Nichtsein? Den Aufschrei entschiedener Gegner?

IW Nein. Ich war immer tief davon überzeugt, dass dieser Ort geschehen muss. Ich habe von

Anfang an alle, die dieses Grundstück auf irgendeine Weise betrifft, versucht in ein Boot zu holen. Beim Wassersportverein war das nicht möglich. Es gab Stimmen, die mich als den fremden Eindringling und Ruhestörer betitelt haben, und es wurde mir auch mit dem Anwalt gedroht. Nun, das Gelände hier ist ein öffentlicher Raum, auf dem alle das Recht auf Stadt, das Recht auf Weser und den Zugang zu Kunst und Kultur haben und auch haben sollen. Irgendwo hat jedes Vereins- oder Firmengelände seine Grenze erreicht und dazwischen findet der öffentliche Raum statt – und für den stehe ich als Platz- und Kulturschaffender ein. Wir leben in der Stadt mit unterschiedlichen Interessen und da muss man sich arrangieren. Es muss einfach Orte geben, in denen diverse gemeinsame Prozesse passieren können und dürfen.

AL Die commons-basierte Weltanschauung hat unter anderem auch einen neuen Sehnsuchtsort erschaffen: die Gemeinschaft. Als wie stark hat sich die Schubkraft der Gemeinschaft beim Aufbau der Kompletten Palette erwiesen?

IW Es ist ein Mosaik. Das eine geht nicht ohne das andere. Ich bin der Kleber und die einzelnen Individuen, die hier herkommen, sind die Mosaiksteine. Der Kleber alleine würde zu einem Klumpen und die Mosaiksteine zu einem Haufen. Mindestens die zwei Komponenten muss es geben, damit aus dem Haufen und dem Klumpen etwas Größeres entstehen kann. Die DKP hat keine feste Gruppenstruktur. Die Gruppe findet hier jeden Tag aufs Neue statt. Ich beobachte hier täglich, dass viele Menschen, die so in der Gesellschaft nicht mehr funktionieren, die Sozialphobien entwickelt haben, die Angst haben, sich zu öffnen und Wege suchen, um aus der Depression oder dem Burn-out herauszukommen, hier regelrecht aufblühen. Auf diesem Gelände stellen sich einfach viele Fragen nicht, an denen sie in der Gesellschaft verzweifeln. So viel draußen zu sein, Angst vor dem Regen zu verlieren und der Kälte durch körperliche Bewegung entgegenzuwirken, steigert die Freude am Tun. Die Arbeit, die sie hier vorfinden, ist nicht lohngebunden. Das Ziel ist manchmal nicht klar und doch bleiben hier Fragen nach der Pause und dem Feierabend aus. Sich selbst und seine Kraft zu erleben, ist ein heilender Prozess.

AL Um uns alle herum sind gesundmachende und krankmachende Faktoren. Was sind deiner Meinung nach die Krankmacher des 21. Jahrhunderts,

131



die auch zu deiner seelischen Unordnung geführt haben?

IW Vereinzelung, ein sehr starker Fokus auf das Ego. Ein Belohnungssystem, das nicht in Richtung *Wir* gepolt ist, sondern *Mir-das-Meiste*. Das ist das Kranke.

AL Und wenn du jetzt – als Kulturdoktor – der Gesellschaft eine Diagnose stellen müsstest, welche wäre das? Geschlossene Gesellschaft?

IW Eher verschlossene Gesellschaft! Der Schlüssel liegt zwischen uns, den kann man aber nur zu zweit aufheben. Mindestens. Je mehr Türen man öffnen möchte, desto mehr Hände müssen sich gereicht werden, damit der komplexe Schlüssel dann ein entsprechend komplexes Schloss öffnen kann. Wie zum Beispiel das Schloss zum Kleinen Paradies. Und das ging auch nur auf, weil so viele unterschiedliche Menschen so viele unterschiedliche Verbindungen eingegangen sind, ohne Motivation von außen. Wenn das die Maxime ist, dass das Schönste das Paradies ist, warum steht dann in diesem Buch, dass wir das Paradies erst nach unserem Ableben zu Gesicht bekommen

132

und die Leute auf ihren Tod warten müssen, um dahin zu dürfen? – Das ist Banane! Du musst den

paradiesischen Zustand in dir selbst herstellen und hier möglich machen. Das soll dieser Ort auch zum Ausdruck bringen. Und das sehe ich auch als unsere Aufgabe.

AL Suchst du eigentlich auch bewusst Orte oder Treffpunkte auf, wo sich Menschen mit der Bipolaren Störung als Diagnose auseinandersetzen? Gleichgesinnte findet man ja nicht unbedingt durch das Teilen einer medizinischen Diagnose. Oder?

IW Aufgrund des Albums *Geschlossene Gesellschaft* hat Martin Kolbe, Vorstandsmitglied der Deutschen Gesellschaft für Bipolare Störungen DGBS, mit mir Kontakt aufgenommen. Da spiele ich jetzt als Musiker auf dem DGBS-Kongress, der Bipolar Roadshow in Berlin. Da treffe ich natürlich auch auf Menschen mit Bipolaren Störungen in diversen Formen, die mich dann auch mit großen Augen angucken und sagen: „Wie, du machst das ganz ohne Medikamente? Ich bin ganz gut auf Lithium eingestellt. Ich nehme dies und ich nehme das.“ Ich sammle da gerade Erfahrungen und mache für mich einen Abgleich, ob ich da richtig bin. Die finden das auf jeden Fall erfrischend, dass ich so medikamentenkritisch bin und es auch nicht unbedingt als Krankheit sehe,

sondern dankbar für die Erfahrungen bin. Diese Erlebnisse, die ich in diesen wie auch immer geahndeten Seelenausflügen gemacht habe, möchte ich nicht missen. Sie verleihen mir heute die nötige Gelassenheit und Kraft zur Erzeugung magischer Prozesse, die auch zu diesem Ort, dem Kleinen Paradies, geführt haben.

AL Welcher Erkenntnis gilt dein größter Dank an dieser Stelle?

IW Für mich persönlich bin ich aus einem Korsett ausgebrochen und habe den Rahmen gesprengt, die Rüstung weggeworfen und grenzenlose Freiheit erleben dürfen. Die wiederum ist in absolute Einsamkeit gekippt. Wenn du grenzenlos frei bist, kannst du keinen anderen Menschen in deiner Nähe haben, weil da hört deine Freiheit nämlich auf. Ich bin dankbar dafür, aus dem geistigen Käfig ausgebrochen zu sein und die Beschaffenheit sowie den Sitz der Seele erkannt haben zu dürfen.

AL Es gibt doch in dem Film *Don Juan* diese eine Szene, wo Don Juan behauptet, dass jeder Mensch sich in seinem Leben die folgenden, existenziellen Fragen gestellt haben sollte: Woraus besteht dein Geist? Woraus besteht deine Seele? Wofür lohnt es sich zu leben? Wofür lohnt es sich zu sterben? Und was ist dir heilig?

IW Das ist 'ne gute Frage!

AL Don Juan antwortet natürlich: die Liebe! Ich hingegen setze auf die Freiheit, weil ich mir Liebe ohne Freiheit lieber nicht vorstellen möchte.

IW Oh ja, das erlebt man ja oft, aber bei Parship verliebt man sich wohl bekanntlich alle 11 Minuten ... Mal der Reihe nach: Die Seele ist Teil des großen Ganzen. Der Geist wiederum ist der Betrachter, der sich damit auseinandersetzt und versucht, seinen Teil der Seele zu erkennen, bis er checkt, dass die Seele mit allem anderen verwoben ist. Die Seele ist die Schwingung. Wofür lohnt es sich zu leben? – Diese Schwingung zu erkennen und sich mit ihr zu synchronisieren. Dabei kann der Geist einem ganz schön auf den Geist gehen und einen davon abbringen. Wofür lohnt es sich zu sterben? Ich bin absolut kein Freund von Selbstmord. Es lohnt sich zu sterben, wenn der Körper nicht mehr mitmacht. Heute sagte doch noch jemand zu mir: „Was? Du bist schon 41?“ Das ist natürlich eine absolute Frischzellenkur für mich. Ich bin auf eine Art absolut davon überzeugt, dass ich 120 werde und das gerade mal das erste Drittel abgeschlossen ist. Insofern weiß ich nicht, ob es sich zu sterben lohnt, denn ich will das Paradies auf Erden. Ich bin auch nur ein menschliches Staffelh Holz, das weiter geschnitzt werden muss. Der Mensch ist auch immer ein Mitmensch und eine Serie in mehreren Episoden.

AL Immo, ich freue mich sehr, dass wir uns in einer dieser Episoden begegnet sind.

IW Ja, auch ich fand unser Gespräch nicht furchtbar, sondern fruchtbar!

AL Immo, herzlichen Dank für dieses Interview!

Vom Patienten zum Dirigenten

→ Siehe auch nachfolgenden Essay von Immo Wischhusen

Die Komplette Palette.

Immo Wischhusen

Fliegender Bau macht schlau!



Die Komplette Palette. Fliegender Bau macht schlau!

DKP – das Akronym steht für *Die Komplette Palette*, aber genauso für *Das Kleine Paradies*. Mit seinem partizipativen Projekt der Marke Eigenbau im Bremer Stadtteil Hemelingen definiert Rap-Künstler Immo Wischhusen sich selbst neu und bringt Menschen zum gemeinsamen Machen. Sein saisonaler Wandel vom Mundwerker zum tatkräftigen Handwerker ist einem längeren Prozess geschuldet, der in den Wiesen beginnt und über mehrere Stationen bis ans Ufer der Weser führt.

Wischhusen

Die in den Wischen husen, die in den Wiesen hausen. Ein Bauerngeschlecht.

Alter Bremer Landadel. Eigentlich wäre ich Bauer. Landwirt. Nur war mein Opa Zweitgeborener und erbt den Hof nicht, mein Vater wurde Industrie- und Handelskaufmann, ich dann Künstler, zunächst Musiker.

Hip-Hop

Von Beginn an wollte ich wissen, wie es gemacht wird. Es selber machen können, unabhängig sein von fremder Hilfe. Autark sein. Warum? Um nicht fremdbestimmt zu sein? – Ich versprach mir Entscheidungsfreiheit und Selbstbestimmung davon, als ich Anfang zwanzig war und gerade aus einer Illusion erwachte. Ich bin ein Hip-Hop-Head der 1990er Jahre. 1993 habe ich meine ersten eigenen Raps geschrieben und mich schon bald auf Jams mit gleichgesinnten Schwingungsforschern gemessen.

Sendungsbewusstsein auf unterschiedlichen Kanälen, ob mit dem Körper, der Stimme, den Händen oder der Farbe – es ging um Austausch und Identifizierung mit einem Wertesystem, das Kreativität mit Respekt belohnte. Die im Loop laufenden Beats waren der Soundtrack der Meditation, die Hip-Hop-Community eine gruppentherapeutische Selbsthilfegruppe, um sich in der Welt zurechtzufinden.

Each one teach one statt einer unsichtbaren allwissenden Machtfigur. Das gemeinsame Interesse und der direkte Austausch auf diesen Treffen, einer damals in Deutschland noch in den Kinderschuhen steckenden Subkultur, bildeten den notwendigen Nährboden für die Entwicklung eines eigenen Weltbildes – losgelöst von Nationen, Religionen und Herkunft. Es zählt nicht, woher Du kommst, es zählt, was Du machst.

Die Normen und Tabus der Gesellschaft, in der wir aufwachsen, hatten in dieser eigenen Welt keine Geltung. Der Weg war auf der einen Seite frei wählbar, auf der anderen Seite abhängig vom Zuspruch der anderen Gleichgesinnten. Echt musste es sein. *Keep It Real* war das Stichwort. *Sellout* der Erzfeind. *Each one teach one* und die Jamkultur wurden mit den Kinderschuhen abgelöst von *Fuck you! Pay me!*

Das neugierige, interessierte Miteinander der frühen Tage wich dem Interesse der einzelnen Akteure und den Firmen, die sich nun um die Gewinnmaximierung des Tonträgerabsatzes, der Merchandiseartikel und des Konzertbetriebes kümmerten. Die Spielregeln hatten sich grundlegend verändert: Aus dem Stammbaum war ein Geschäftszweig geworden. Goldgräberstimmung. Es ging nicht mehr nur um die Freude am Prozess des Erschaffens, sondern nun auch vermehrt um die zu erzielende, messbare Wirkung, das Ergebnis. Die prozessorientierte Freude am Musikmachen wich einer ergebnisorientierten Herangehensweise, einer strategischen Karriereplanung samt Businessplan. Auch ich definierte mich phasenweise über den Erfolg meiner Musik. Es machte nur Sinn, wenn es Menschen erreichte. Reichweite als Daseinsberechtigung. Erwartungshaltungen führten zu Enttäuschungen und Identitätsverlust. Ich musste mir neue Rahmenbedingungen und ein Gerüst schaffen, um neue Motivation zu entwickeln. Geld war nicht der befriedigen-

de Lohn, es war die Rückmeldung von Menschen, die meine Musik bewegt hatte.

Sooper Looper

Ich hatte die Lust oder das Interesse verloren, immer wieder Lieder aus der Vergangenheit aufzuführen, die ich Jahre zuvor in ganz anderen Situationen geschrieben hatte. Es hatte nichts mehr mit dem Jetzt zu tun, meine Neugier lechzte nach Überraschungen, damit es auch für mich spannend bleibt und klarer zum Vorschein kommt, was für Menschen bei den Konzerten zusammenkommen. Aus meinem Hang zum Freestyle-Rap entwickelte sich der Sooper Looper, eine Maschine, mit der ich die musikalische Unterlage auf der Bühne live kreierte. Ich gehe nackt auf die Bühne, das Publikum spendet Worte und wünscht sich Musikrichtungen. Ich erschaffe daraus Instant-Hits auf Zuruf. Ohne Netz und doppelten Boden, in Echtzeit, mit allen Fehlern und Ungenauigkeiten, die dabei passieren können. No risk, no fun.

Lights off, spot on. All eyes on me. Die Aufmerksamkeit ist auf mich gerichtet, ich stehe in diesem Moment im Mittelpunkt. Die Augen leuchten. Viele einzelne Energiestrahlen bündeln sich an diesem einen Punkt. Die geballte Energie fließt durch mich hindurch, ist der Treibstoff für den Raketenantrieb. Besonders bei der Improvisation spüre ich das Bewusstsein der Anwesenden, die Verbindung der Gehirne, die Kommunikationswellen, auf denen wir gemeinsam surfen. Wir wollen uns erleben. Auf der Bühne stehe ich allein. Ich suche und finde die Interaktion mit den Menschen auf der anderen Seite der Bühnenkante. Ich sende, sie empfangen. Ich hoffe auf Rückmeldung, Anteilnahme, Mitgefühl, Begeisterung, Verwunderung, Verständnis. In diesem Energiefeld löst sich die Einsamkeit des einzelnen Ichs auf, ein Wir entsteht. Ab einem gewissen Ekstase-Level manifestiert sich dieses Wir in Form einer dampfenden Wolke über uns im Raum. Der Faktor Zeit tritt in den Hintergrund. Wir sind im Jetzt gelandet. Herzlich willkommen! Diese Situation ermöglicht mir, meine geistigen Grenzen zu überschreiten, über mich hinauszuwachsen, mich hinter mir zu lassen, alles zu geben, bis zur Verausgabung. Nach solchen Konzerten oder Prozessen

bin ich leer, aber erfüllt. Muss wieder landen, mich sammeln, bei mir ankommen. Nach der Reise ins Wir beginnt die Rückreise ins Ich. Konzerte sind recht kurz im Verhältnis zur Reisezeit, selbst, wenn sie im Extremfall schon mal drei Stunden dauerten. Das gemeinsame Schwingungsfeld mit dem Publikum ist sehr knapp bemessen. Bis man gemeinsam auf einer Welle gelandet ist, kann es schon mal ein paar Songs dauern – und zack! – schliesst sich das Zeitfenster wieder. Das Publikum zerrt am Zugabehebel, um das gemeinsame Erlebnis noch etwas auszudehnen: „Fünf Minuten noch, Mutti! Bitte!!!“

Die Konzertreisen führten mich an verschiedene Orte: vom alteingesessenen, verranzten Musikclub über politische, meist links motivierte Jugendhäuser, kommerziell ausgelegte Druckbetankungsdiskotheken, technisch toll ausgestattete Musikliebhabertempel bis hin zu akustisch miserablen Großveranstaltungshallen. In den Sommermonaten riefen Festivals unterschiedlichster Größenordnung und Machart zum Spiel auf. Kleine, mit Liebe gemachte, von Freundeskreisen oder Kulturvereinen organisierte Alternativen bis zu den großen Playern im Festivalgeschäft, die ich zum Teil auch erleben durfte. Die Fusion in Lärz stellte sich als Sonderling dar, denn das gesamte Gelände war trotz seiner Größe frei von der sonst inflationären Bannerflut der üblichen Sponsoren. – Werbefreie Zone, welch' Entspannung für die Augen! – All diese Erfahrungen saugte ich auf wie ein Schwamm, Künstlerbetreuung, Unterbringung, Verpflegung, Aussehen und Atmosphäre des temporären Ortes, der zu einem bestimmten Zweck so erschaffen wurde: der friedlichen Zusammenkunft gekoppelt mit Rausch. Entkopplung durch Raus. Raus aus dem Alltag, dem Komfort der Wohnung, rein ins Zelt, den Matsch, das bisschen Natur, was ein eingezäuntes und hergerichtetes Gelände noch zulässt, raus aus der Rolle, die Mensch im Restleben erfüllt.

2002 zog ich nach Berlin, da ich neue Herausforderungen und Spielpartner suchte, die ich in Bremen nicht zu finden vermochte. Entweder es gab sie wirklich nicht oder mein Blick richtete sich in die falsche Richtung. Wie dem auch gewesen sein mag, verließ ich meine Heimatstadt, um mich in Berlin, dem dicken B, neu zu beweisen. Ich tauchte in den Veranstaltungsjungle der



Hauptstadt ein, das Wochenende begann am Dienstag und endete am Montag, eine Entdeckungsreise in die Vergnügungssüchte desorientierter Großstädter beziehungsweise zugezogener Landbevölkerung, die sich dafür hielten, die reizüberflutet durch den Moloch irrten. Viele redeten über ihre geplanten Projekte, doch nur manche setzten sie dann auch in die Tat um. Freischwimmer, Club der Visionäre, Watergate waren bei mir um die Ecke. Das Schlesische Tor veränderte sich in den 13 Jahren, die ich dort miterlebt habe, stark. Der 103 Club entstand und verschwand, Dönerläden wurden zur temporären Feierstätte, das Kato wurde zum Bi Nu. Die Brache neben meinem Tonstudio, die schon bei meiner Ankunft auf riesigen Tafeln mit einer Großbaustelle drohte, blieb Brache. Durch ein Loch im Zaun wurde sie Hangout-Spot an der Spree mit Blick auf die Oberbaumbrücke, danach zur berüchtigten Favela und schließlich, nachdem es einmal zu oft gebrannt hatte, wieder zur besser umzäunten, geräumten und planierten Brache. Die Clublandschaft wucherte in jedem noch so heruntergekommenen Leerstand und erhob diesen Makel zur coolen Ästhetik: Abgeranzt wurde das neue Chic. Re-use and abuse. Der Erlebnisdurst des nicht abreißen wollenden Besucherstroms machte dies möglich. Das Überangebot entfaltete seine magnetische Wirkung.

Als Musiker habe ich über zwei Jahrzehnte unsichtbare Skulpturen in 4-D erschaffen, indem ich durch Schwingungen Luft in Bewegung versetzte. Die vierte Dimension ist die Zeit, denn Musik entsteht und vergeht, die Tonhöhe ist abhängig von der Schwingungsfrequenz pro Sekunde, gemessen in Hertz, die Komposition, das Arrangement bestimmt die Form der Skulptur. Es reichte mir nicht mehr aus, über eine bessere Welt zu singen und darauf zu hoffen, dass jemand auf meine Sendung reagieren würde. Ich musste nun selbst Hand anlegen und einen Ort erschaffen. Die kreative Energie suchte sich ein neues Ventil, von hörbarer zu sichtbarer und nutzbarer Kunst. Gemeinsam etwas zu erschaffen, ist ein erhabenes Erlebnis. Die Motivation entsteht aus dem Miteinander, es spornt an und setzt Kräfte frei, die die Einzelnen so nicht hätten. Das Team entsteht auf dem Platz. Die freien Willigen bringen ihre eigenen Beweggründe mit. Gründe, sich zu bewegen.

Erfahrung

Die Welt ist eine runde Sache, mehr oder minder. 'Ne Delle hier, 'ne Beule da. Schon komisch, dass die Dinge auf dieser Kugel nicht rund laufen. Ich mein', es geht rund, keine Frage. Das Schräge ist, dass so viel schief läuft. Ungerecht. Könnte ich doch nur was verändern! Die Welt retten. – Hab ich versucht. Dreimal. Endete im manischen Wahn erster Güte. Dafür durfte ich im depressiven Tal der trockenen Tränen mit Lebenszeit bezahlen, da ich kein Interesse daran hatte, die Symptome meiner psychischen und seelischen Eskapaden mit chemischen Wirkstoffen zu beseitigen. Mich interessieren die Wurzeln dieser Phänomene, denn ich glaube an Wachstum und begrüße die Blüten, die dabei wachsen, denn aus Blüten werden später Früchte. Kinder, die schnell wachsen, denen tun auch schon mal die Knochen weh; Zähne sorgen auf ihrem Weg ins Gebiss für so manchen Extremzustand. Daher kann auch ein günstiger Wachstumsprozess für Kopfschmerzen sorgen ... Ach so, Weltretten war das Thema. Jesuskomplex und Hybris hatte ich also hinter mir, daher musste ich mein Leben ein wenig umkrempeln.

Erkenntnis

Höre auf die innere Stimme und rufe etwas ins Leben. Nutze deine Vorstellungskraft. Wenn du dir etwas vorstellen kannst, versuche es zu verkörpern. Lass deine Idee Form annehmen, nutze den Drang, etwas zu tun. Nutze zunächst die Gier nach Anerkennung und Respekt als Triebfeder, um dein Inneres nach außen zu kehren. Einen Impuls senden, mit dem andere in Resonanz gehen können. Schwinge. Die Lethargie macht dich träge. Werde Hoffnungsträger. Mach dir keine Hoffnungen, der Zweifel ist ihr hässlicher Zwillingbruder. Es gibt sie nur im Doppelpack. Nimm die Wirklichkeit wahr, sei aufmerksam und konzentriert. Eins nach dem anderen, die ruhige Kugel rollt ins Ziel. Wenn du die Lösung nicht siehst, verändere den Bildausschnitt, schau woanders hin. Guck weg. Schau Weg. BeWege dich an einen anderen Ort. Sieh hin zu einer anderen Zeit. Öffne dich, wenn du vor verschlossener Tür stehst. Wenn du vor einer Wand stehst, gehe nicht mit dem Kopf durch die Wand, es

könnte ein Berg sein. Gehe an der Wand entlang, bis du die Tür findest, die einen neuen Raum gibt. Die Zeit hast du. Die Zeit bist du. Du bist die Zeit. Sich mit der Wand zu unterhalten, bedeutet Stillstand. Bleib in Bewegung. Fließe. Die Energie sucht sich ihren Weg. Es ist ja alles da. Die Dinge finden ihren Platz. Intuitiv, instinktiv, unterbewusst aus der Vogelperspektive. Verschaffe dir den Überblick. Verliere dich nicht im Detail.

Dreimeterbretter

In Bremen findet seit 30 Jahren jedes Jahr die Breminale statt, ein Umsonst und Draußen-Festival direkt an der Weser. Dort habe ich 1994 zum ersten Mal die Absoluten Beginner und MC Rene live gesehen, als meine Hip-Hop-Ohren hinten noch feucht waren. 2008 hatte ich zuletzt mit meiner Band Les Freaqz dort ein furioses Heimspiel, bevor mein Kollege Ubeyde mir 2012 von einer neuen Bühne erzählte, die eine Band namens Kazooya sich aus Sperrmüll selbst gebaut hatte, weil sie auf der Breminale spielen wollten, aber für die Zeltbühne nicht gebucht wurden. Sie machten es sich einfach selbst! 2013 wurde die Bühne namens Dreimeterbretter offizieller Teil der Breminale und ich sorgte mit Ubeyde für diverse musikalische Einlagen während der Umbaupausen. Dabei lernte ich die Crew kennen, eine neue Generation, im Schnitt zehn Jahre jünger als ich, die seit meinem Umzug nach Berlin 2002 in Bremen nachgewachsen war und sich ihre Stadt in gewissem Maße selbst gestaltete. Erfrischend.

Die zusammengezimmerete Bretterbude hatte einen ganz anderen Charme als die Zirkuszelt der großen Bühnen. Es war organisch, chaotisch und detailverliebt. 2014 kam ich wieder zum Mitspielen vorbei, diesmal schon mit festen Spielzeiten, aber ohne feste Gage. Die Bühne finanzierte sich durch Spenden, die auch ich mit der hölzernen Spendenbox vor dem Bauch beim auf dem Deich sitzenden Publikum lautstark eintrieb: „Spenden, Spenden für die Dreimeterbretter!“ – „Wofür denn?“ – „Alles für die Bühne! Spenden für die Dreimeterbretter!“

2015 packte ich von Anfang an mit an: Material an den Deich karren, Paletten als Fundament auslegen, Balken verschrauben... bis nach ein paar Tagen eine alte LKW-Plane als Dach rübergezogen

wurde und der alternative Kulturtempel der Breminale, die Dreimeterbretter, spielbereit war. Die Bauphase war ein wunderschön kreativer Prozess, abhängig vom verfügbaren Material, der Teamstärke, die wiederum je nach Wetterlage fluktuierte, aber das miteinander Bauen, gemeinsam auf das Ziel einer Spielstätte hinarbeiten, ohne monetäre Motivation, war ein im Rückblick prägendes Erlebnis. Die Hemmung vor Holz und Werkzeug zu verlieren, sollte sich für einen hauptberuflichen Mundwerker wie mich noch bemerkbar machen.

Erkenntnis

Machen wir eine Denkpause für Bauchgefühlsmomente. Nahrung für die Seele ist mir eine Herzensangelegenheit. Soulfood für das gesunde Seelenleben. Das friedliche Miteinander erzeugt einen Wohlklang. Das Harmoniebedürfnis bringt alles ins Gleichgewicht. Zur Entfaltung braucht es Freiräume, Spielräume, günstige Rahmenbedingungen, innerhalb derer sich das Selbstbild entwickeln kann. Der Selbstentwurf braucht Reflexion von außen. Diese setzt allerdings Empfänglichkeit dafür voraus. Beratungsresistenz erschwert die Analyse der eigenen inneren Haltung und vergrößert die Kluft zwischen ich und wir. Die Fremdwahrnehmung als wahrhaftige Perspektive zu akzeptieren ist hilfreich, um sich selbst von außen betrachten zu lernen. Seelische Gesundheit entwickelt sich durch Zugang zum Wir. Der werdende Mensch wächst durch das Miteinander. Wer sich vom Mutterschiff abkapselt, verkümmert. Erwachsensein ist kein anzustrebender Zustand. Das innere Kind will gepflegt werden, der Wachstumsprozess, die Bewusstwerdung soll nicht zum Stillstand kommen. Erwachsene, erwachende Erwachsene, die achtsam und wachsam durch die Welt wandern, sind die zärtlicheren Geschöpfe. Der Erwachsene ist ausgehärtet, verliert seine Flexibilität, kann unter Druck zerbrechen. Soziale Kompetenz und emotionale Intelligenz sind essenzielle Fähigkeiten für ein empathisches, friedliches Miteinander. Freiheit, wer bist du? Was bist du? Wo bist du? Ich singe von dir und über dich seit über zwei Jahrzehnten. Weshalb diese Sehnsucht? Wovon will ich frei sein?



Die Komplette Palette. Fliegender Bau macht schlau!

Irgendwer muss es irgendwie irgendwo irgendwann machen.
 Irgendwer bist du.
 Du bist irgendwer.
 So ist irgendwie.
 Hier ist irgendwo.
 Jetzt ist irgendwann.
 Ich bin irgendwer.

Die Komplette Palette

Bei einem Gastspiel in der Sommerresidenz einer Open Air-Bar im Hafen von Basel in der Schweiz war ich im August 2015 über einen offenen Kubus aus Europaletten gestolpert und hatte mich kurz in die darin hängende Hängematte gelegt, den Kubus dann begeistert fotografiert und die Paletten gezählt. – Geile Idee! Mein 40. Geburtstag rückte unaufhaltsam näher, und obwohl ich mir einredete, dass 40 das neue 30 ist, wurde mir klar, dass die zwanzigjährige Zeitspanne, die ich nun als selbstständiger Musiker und lediger Lebenskünstler seit meinem 20. Geburtstag hinter mich gebracht hatte, mich nach vorne blickend zu meinem 60. Geburtstag katapultieren würde. Oha! Worauf möchte ich an jenem zukünftigen Tag zurückblicken? Was hatte ich die letzten 20 Jahre so alles gemacht oder auch gelassen? Dieser altersbedingte Reflexionsprozess brachte mich zu folgendem folgenschweren Entschluss: Ich will ein Haus bauen. Ein Haus mit einem Loch. Eine Bühne. Aus Paletten.

Der architektonische Kopf der Dreimeterbretter, André, betrieb im Bremer Süden im Hemelinger Hafen ein Kunstprojekt für experimentelle Architektur, Permakultur und Kunst im öffentlichen Raum namens Bay Watch. Dort konnte man sich für Künstlerresidenzen bewerben, um auf der zwischengenutzten Brachwiese direkt an der Weser ein Projekt durchzuführen. Ich schlug ihm meinen Plan vor, im Frühjahr 2016 eine Bühne aus Paletten zu bauen – und auf meiner Geburtstagsparty im September wurden wir uns einig. Ich packte meine Sachen in Berlin zusammen und zog kurzerhand nach 13 Jahren wieder in die Stadt zurück, in der mir damals die Herausforderungen ausgegangen waren, um mich einer neuen zu stellen. Zuerst war es eine *I-dee*, dann ein digitales Modell in 3-D und Anfang April 2016 ging es

mit dem ersten Materialtransport los. Ich war mir sicher, dass die Energie, die es brauchte, irgendwo herumlag und ihren Weg finden würde. Vertrauen ist gut.

Im ersten Jahr konnte ich während der Bauphase ungefähr 40 ganz unterschiedliche Menschen auf das Gelände locken, deren gemeinsamer Nenner war, dass sie freiwillig mit anpacken wollten. Manche kamen einmal, andere blieben am Ball und so wuchs über den Sommer eine Gemeinschaft freier Williger, die sich mit dem wachsenden Projekt identifizierten: Die Komplette Palette. Der Name kam mir auf der Rückfahrt von einem Auftritt in den Kopf und ich musste lachen, da das Akronym DKP bisher für etwas anderes bekannt war. Die Domain mit der Endung .online war noch frei. DKP hat viele Bedeutungen: Der Kreative Platz. Das Korrekte Projekt. Das Kosmische Phänomen. Der Kurze Penis. Du Kannst Partizipieren. Diverses Kann Passieren. Doch das neue Gelände für die Fortsetzung im zweiten Jahr sprach eine deutliche Sprache – 7000 Quadratmeter auf einer Halbinsel mit Badebucht samt Sandstrand direkt an der Weser: *Das Kleine Paradies*. Dieses Mal waren es schon zwischen 70 und 100 unterschiedliche Menschen, die auf den Impuls reagierten und mitmachen wollten. DKP steht auch für: Dort keine Politik. Es soll ein Freiraum, eine Spielwiese sein. Da ist für politische Lagerhaltung kein Platz. Die Menschen begegnen sich direkt und finden eine gemeinsame, friedliche Ebene. Der Wahnsinn der in Anführungsstrichen „normalen“ Welt bleibt bewusst außen vor.

Erkenntnis

Stell dich nicht so an. Ich stell mich nicht an. Ich bin kein Angestellter. Ich bin an und für sich selbst ständig selbst ständig. Man ist für sich selbst ständig selbst. Man ist für sich, ich für mich und du für dich. Oder nicht? Erdung bei der Selbstwerdung. Bleib auf dem Teppich. Nimm einen roten, dann kannst du den Faden nicht so leicht verlieren. Der Perfektionismus ist dein Feind. Liebe ihn, doch wisse: Die Dosis macht das Gift. Lerne loszulassen, den Gang rauszunehmen, aufzugeben. Um dann mit neuer Kraft unverkrampft die Lösung finden zu können. Sei lösungsorientiert, dann kennst du keine Probleme. Verabschiede dich von Zwangsvorstellungen, neue Ideen können alte Ideale ablö-

146

147 sen. Das gleiche gilt für Idole. Leidenschaft und Lebenslust sind deine Freunde, kümmere dich um sie und mache sie zu treuen Weggefährten. Die Außenwelt ist laut. Bewahre deine innere Ruhe, bevor sich der Zeitgeist in deinem Kopf verankert. Bleibe flexibel. Fließe.

Das Selbstwertgefühl ist eine Selbstverständlichkeit. Keine Ursache! Bewahre deine Lernfähigkeit. Wandle deine Erkenntnisse baldmöglichst in neue Verhaltensmuster um, bevor die Erinnerung daran verblasst. Du kannst darauf warten, dass dir etwas zufällt oder dich dem Schicksal fügen.

Wie Hoffnung und Zweifel sind auch Erwartung und Enttäuschung ein dynamisches Duo. Sie sind nicht der richtige Umgang für prozessorientierte Freude. Du bist keine Münze, aber mach dir deine Prägung bewusst. Richte deinen Blick nach innen. Verinnerliche das Außen. Gehe bis zum Äußersten.

Suchende. Such-ende. Such-en-de. Suchen-de. Suche das Ende. Das Such-Ende ist Finden. Die Suchenden suchen die, die schon mal gefunden haben, um sich erzählen zu lassen, wie Finden funktioniert. So funktioniert das nicht.

Ja, aber wie denn dann?

Energie

Wo ein Wille ist, muss kein Weg sein, es gilt, die richtige Route zur richtigen Zeit zu erkennen, flexibel in Richtung Ziel zu fließen, ohne zu viel Kraft für umgehbare Hindernisse zu verwenden. Auf der Strecke trifft man Verhinderer und Ermöglicher. Für etwas zu sein, lässt die Kräfte walten und wachsen, der Kampf gegeneinander reibt die Energien auf beiden Seiten auf, ohne produktives Ergebnis. Es gilt, problembewusst, aber lösungsorientiert die zielführenden Wege zu finden, auch, wenn es nicht immer die kürzesten sind und sie Geduld und Ausdauer verlangen. Ein solches Projekt braucht einen starken Willen, der durch die innere Überzeugung den Zweifel in Schach hält, dass es eventuell nicht klappen könnte. Es braucht einen starken Fokus, um die Begebenheiten genau erfassen zu können, damit informierte Entscheidungen möglich sind. Dafür braucht es Erfahrungen auf unterschiedlichen Gebieten, die sich ent-

weder auf verschiedene Personen aufteilen, wie in einem Verein oder einem Kollektiv, in dem mehrere Menschen wenige Jahre an Erfahrung mitbringen, oder wenige Menschen, die mehrere Jahre an Erfahrung mitbringen, sich ergänzen. Diese Rädchen müssen wie in einem Uhrwerk gut aufeinander abgestimmt werden, damit man sich nicht andauernd auf den Zeiger und das Getriebe nicht zu Bruch geht.

Des Weiteren müssen die Teilbereiche koordiniert werden. Irgendeine Instanz muss den Überblick haben, ob die Räder auch ineinandergreifen. In meinem Falle bin ich das Schwungrad, der Motor mit Direktantrieb ohne Getriebe. Ich bringe über zwanzig Jahre Erfahrung im selbstständigen kulturellen Betrieb mit. Auf, vor und hinter der Bühne kenne ich mich aus, Gastronomie und Handwerk sind zur Zeit noch Training on the Job. Die größte Herausforderung im zweiten Jahr des Projektes war die Freischaltung der eigenen Fläche und die damit einhergehende Auseinandersetzung mit den staatlichen Verwaltungsstrukturen sowie die unterschiedlichen Sichtweisen auf das Leben in der Stadt. Kompromissfähigkeit braucht es auf allen Seiten. Ich habe das Projekt als Einzelunternehmer begonnen, mit ungewissem Ausgang und einem sich noch zu entwickelndem Finanzierungsmodell. Es begann mit Spendenaufrufen, hinzu kamen die drei langen Veranstaltungen, bei denen 10 Euro Mindestbeitrag als Eintritt verlangt wurde. Bei der Eröffnung funktionierte das wunderbar, die zwei weiteren litten unter dem schlechten Wetter und erbrachten nicht das gewünschte Ergebnis. Die Vision beziehungsweise das ihr zugrunde liegende Gefühl konnte ich nicht immer rechtzeitig für andere in Worte fassen. Ich musste es direkt machen. Der Umweg über die Theorie und ausufernde Gespräche hätten mich zu viel Energie gekostet, die durch das direkte Tun in meinen Augen sinnvoller eingesetzt wurde.

In der Glaskabine, die früher mal meine Tonstudiokabine war und nun seit Monaten als mein Nachtwächterdomizil und Refugium dient, hing seit der Aufbauphase eine Postkarte: sollte, würde, könnte, MACHEN.

Die Theorie ist abstrakt und verlangt dem Vorstellungsvermögen einiges an Kapazität ab. Die Praxis ist konkret, liefert schon beim Schaffensprozess neue Erkenntnisse und lässt im Nachhinein eine Be-

trachtung der Ergebnisse in der Wirklichkeit zu, welche daraufhin die Vorstellungskraft weiter beflügelt – ein Doppelplus, eventuell gar eine Exponentialfunktion! Auf Dauer hilft nur Power. Durch Machen zum Mitmachen anregen, inspirieren, bewegen. Nicht darauf warten, bis endlich alle benötigten Bausteine vorhanden sind, sondern loslegen und darauf vertrauen, dass etwaiger Mangel auf dem Weg beseitigt werden kann. Wenn das Machen ausreichend magnetische Wirkung erzeugt, finden sich Lösungen, bevor ein Problem auftauchen kann. Körperliche Kraft steigert sich durch Aktivität, entsprechende Regeneration erhöht Schritt für Schritt die Leistungsfähigkeit wie beim Sporttraining. Während der Bauphase habe ich so mindestens 12 Kilo Körpergewicht weggearbeitet, die regelmäßigen Bäder in der Weser, das „Abwesern“, wurden zu meinem persönlichen Reset-Button. Wenn der Körper ächzte oder der Kopf dampfte, war es Zeit für ein kühles Bad im Fluss. Erfrischt und entspannt konnte es dann weitergehen.

Der Kopf wiederum funktioniert anders als der Körper. Es gilt, sich selbst zu betrachten, wie man mit erhöhten Anforderungen

Die Komplette Palette. Fliegender Bau macht schlau!



150 umgeht, ob sich etwaige Anspannung durch einen Wechsel der Perspektive lösen lässt oder ob man sich an bestimmten Situationen aufhängt oder festbeißt. Diese Art von Projekt soll Menschen zum Miteinandermachen locken. Prinzipiell, egal wen. Das sorgt für interessante Begegnungen, aber auch für die Konfrontation mit unterschiedlichsten Lebensläufen und den dabei entstandenen Rucksäcken. Nicht jeder stellt den Rucksack am Rande des Geländes ab, um auf dem Platz befreit mitzumachen, einige Rucksäcke werden auf dem Platz entleert und sorgen für Sorgen.

Mitgefühl statt Mitleid, empathisches Einfühlungsvermögen ist nötig, um in solchen Situationen die dennoch vorhandenen Energien in eine sinnvolle Richtung zu lenken, statt in den individuellen Strudel gezogen zu werden. In manchen Fällen musste ich mich zum Selbstschutz, aber dann in vorerst letzter Konsequenz, abgrenzen, damit das Gesamtprojekt nicht gefährdet wurde. Es ist eine gruppentherapeutische Übung, die hier passiert, doch die Individuen müssen willens sein, sich der Gruppe zu öffnen, damit es funktioniert und sich die persönliche Vereinsamung und Abkapselung auflöst. Ohne diese Bereitschaft wird es zur Einzeltherapie, die wiederum in diesem Versuchsaufbau nicht leistbar ist. Jeder Mensch ist für sich selbst verantwortlich, wir alle für uns alle.

Der Kollektive Prozess

Das Projekt entsteht aus freien Stücken. Kleinen Mosaikteilen. Materialien, die woanders nicht mehr gebraucht werden. Menschen, die aus ihrer eigenen Motivation heraus mitmachen wollen. Spenden, die sich auf den Weg machen. Alles Mittel, die frei verfügbar sind. Die Aufgabe ist es, dieses Mosaik sinnvoll zusammenzufügen, damit daraus etwas erwächst, das mehr ist als die Summe der Teile. Dass es einen Nutzen hat, für die Allgemeinheit, für das Allgemeinwohl. Die Materialien sowie auch die Menschen gehen neue Verbindungen ein. Aus den Baustoffen entstehen Bauwerke. Aus den freien Willigen bildet sich ein Orchester, das in wechselnder Besetzung über Wochen und Monate eine lebendige, begehbare und erlebbare Komposition spielt, deren Partitur mir als Dirigenten auch nur als Gefühl bekannt ist. So etwas kann man nicht durchplanen. Die

vielen Unbekannten, die eine Planung unmöglich machen, gilt es als Dreingaben zu begrüßen. Denn, wenn sich die Lösungen finden, bevor das Problem zu einem wurde, und es sich von selbst regelt, sind die Dinge im Fluss. Dieses soziale Experiment ist unbezahlbar. Das Verhalten der Beteiligten lässt sich nicht durch Geld oder ähnliche Vergütung erzeugen. Die innere Einstellung, die zu der Hingabe führt, basiert auf einer Identifikation mit dem Wir, das der gemeinsam geschaffene Platz repräsentiert.

„Mach’s dir selbst“ ist das Credo. Miteinander und füreinander statt gegeneinander und voneinander. So landete ich aus der grenzenlosen Freiheit durch die geschlossene Gesellschaft – zurück in der Zu(sammen)kunft.

Zukunft

Das Kleine Paradies ist ein Spielraum. Seit der Eröffnung kommen vermehrt Menschen, um den geschaffenen Ort zu nutzen, statt ihn aktiv mitzugestalten. Sie lassen die Seele baumeln, fühlen sich frei, kehren entspannt vom Platz zurück in die Restwelt. Der Mitmach-Impuls scheint für sie nicht mehr sichtbar. Ein Kernteam von Menschen, die immer noch mitmachen wollen, ist geblieben, aber es stoßen von den Gästen kaum noch neue dazu. Wirkt es schon zu fertig? Wurden die Eingänge versteckt? Muss ich Hinweisschilder aufstellen? – Viele Menschen äußern ihre Begeisterung über die Details des Geländes oder darüber, dass es so einen Ort überhaupt gibt und wie wahnsinnig es sei, so etwas aufzubauen, wo doch im Herbst alles wieder abgebaut werden müsse. Auf die Idee, die Einladung zur fünfwöchigen Abbauparty anzunehmen, kommen nur wenige. Es ist ein Veranstaltungsort entstanden, ein Festivalgelände mit Bar, Bühne, Kinderspielplatz, Garten, Sitzmöglichkeiten, Skulpturen, Bildern, Toiletten und hergerichteten Badestrand. Vielleicht lenkt das vom Kern der Sache, dem Miteinandermachen ab? Vielleicht ist das aber auch eine weitere Phase des Projektes, dass nach dem gemeinsamen Aufbau, das individuelle Genießen für andere der Zugang ist. Ich wünsche mir zusätzlich zu den kulturellen Events mehr unterschiedliche Nutzungen der Fläche durch andere Aktivitäten im sportlichen und sozialen Bereich.

151



Die Komplette Palette. Fliegender Bau macht schlau!

153 Zur Zeit werbe ich für eine fünfjährige Verlängerung dieser Zwischennutzung, um durch Planungssicherheit die Investitionen für die Einrichtung der Rettungsgasse (gemäß den Forderungen der Feuerwehr) sowie die Trinkwasser- und Stromversorgung herstellen zu können, damit auf dem Gelände auch eine Küche installiert werden kann, um die kulinarische Versorgung abzudecken. In den kommenden Jahren soll sich auf der einen Seite dieser Ort weiterentwickeln und mehr Publikum diesen tollen Platz in Bremen für sich entdecken, auf der anderen Seite soll Das Kleine Paradies reisefertig gemacht werden, damit es auch an anderen Orten der Welt aufblühen und wieder vergehen kann. Dafür soll die Bauweise auf 20-Fuß-Containern basierend gestaltet werden, damit der Auf- und Abbau schneller vorstattegehen kann. Die Energieversorgung soll im Normalbetrieb über Solar- und Windkraft regenerativ erzeugt werden, die diesjährigen Chemietoiletten durch umweltfreundliche Komposttoiletten ersetzt werden. Auf begrenztem Raum sollen hier neue (Über)Lebensmodelle und Gesellschaftsspiele stattfinden, die uns als Menschheit weiterbringen, auf unserem Weg zum friedlichen Miteinander.



BioStadt Bremen.

Claudia Elfers



Oder was
unser
Tellerrand
mit der
Tischkante
vom
Bremer Senat
zu tun hat

Claudia Elfers ist Referentin der BioStadt Bremen, einem Projekt des Bremer Senators für Umwelt, Bau und Verkehr. Die Ziele des Vorhabens sind eine klimafreundliche Ernährung mit fair gehandelten Bio-Lebensmitteln sowie die konstruktive Vernetzung verschiedener Akteure in diesem Bereich. Dafür unterstützt die Diplom-Ökonomin auch fruchtbare Initiativen aus der Bevölkerung und bringt diese auf den amtlichen Weg. Mit viel Engagement und gutem Gespür für realisierbare Ideen verhilft sie Bio zu breiterer Akzeptanz. → biostadt.bremen.de

AL Claudia, *Bio* ist die Vorsilbe für deinen Tätigkeitsschwerpunkt: Du bist Referentin der BioStadt Bremen. Ein Projekt, das naturnahe Landwirtschaft und ökologisch hergestellte, regionale Produkte an eine sehr große politische Glocke hängt. Warum interessieren sich die obersten Instanzen in Bremen für eine solche Ernährungswende?

CE Umfassende Nachhaltigkeitsziele sind aus dem politischen Diskurs nicht mehr wegzudenken. Der Mensch verbraucht natürliche Ressourcen viel schneller, als die Erde sie regenerieren kann. Bio ist kein Nischenprodukt mehr – es ist ein zeitgemäßer Ansatz. Hier in Bremen gibt es schon seit den 1960er Jahren eine sehr aktive Umweltbewegung, die sich insbesondere in den Bremer Stadtteilen Ostertor und Steintor formiert hat. Ein Bezirk, in dem viele Menschen leben, die sich seit jeher für ökologische Lebensweisen interessieren. Die wiederum haben sich in Vereinen zusammengesetzt, um strategische und ethische Leitlinien für den Schutz einer intakten Umwelt zu formulieren. Sie wollten aber auch aufzeigen, wie man die Länder des globalen Südens durch gerechtere Handelsbeziehungen stärken kann. Wenn mich nicht alles täuscht, wurde sogar eines der ersten Fachgeschäfte für Fairen Handel, die man mittler-

weile in ganz Deutschland als Fairtrade-Shop oder Weltladen kennt, hier in Bremen eröffnet.

AL Und wie kommt man von einem Shop in den Senat?

CE Der Faire Handel rückte durch seine Projekte und Aktionspläne immer mehr in den Mittelpunkt des öffentlichen Interesses. In der Regel ziehen praktische Beispiele – wie damals solch ein Fairtrade-Laden oder wie in meinem aktuellen BioStadt-Projekt eine urbane Landwirtschaft – viel Aufmerksamkeit auf sich. Wenn bestimmte Entwicklungen von einer großen Anzahl von Menschen in einer Stadt gewollt werden, dann kommen die institutionellen und politischen Sphären über kurz oder lang auch nicht daran vorbei, sich diesen Veränderungswünschen zu widmen. Hinzu kam, dass die nicht gerade kleine Anzahl engagierter Bremer einige Politiker so lange angegangen sind, bis einzelne von ihnen die vermehrt aufkommenden Nachhaltigkeitsthemen zur Chefsache erklärten. Eine von ihnen war die damalige SPD-Abgeordnete Ulrike Hiller. Sie hat sich für eine gerechtere Gestaltung des Warenumschs zwischen den Ländern des Südens und des Nordens eingesetzt. Und sie war es auch, die die-

156

157 sen Diskurs in die Bremische Bürgerschaft mit eingebracht hat.

Es ist immer gut, wenn NGOs mit Politikern kooperieren, weil Abgeordnete Themen ins Parlament tragen. Das Projekt BioStadt Bremen hat sich seinen Weg in den Bremer Senat auf ähnliche Art und Weise gebahnt. Das entschlossene Engagement zivilgesellschaftlicher Akteure, die sich für den regionalen und ökologischen Landbau stark gemacht haben, sorgte dafür, dass die ökologische Ernährungswende in der Freien Hansestadt Bremen amtlich wurde. Das seit 2011 entstandene Netzwerk der deutschen Bio-Städte ist ein großartiges Beispiel dafür, wie gesellschaftliche Akteure aus Politik, Verwaltung und Zivilgesellschaft Großes bewegen können.

AL Die BioStadt Bremen hat also Einzug in die politische Sphäre durch anhaltenden gesellschaftlichen Druck erhalten? Das funktioniert? Dann macht es also doch Sinn, sein (Bio)-Süppchen nicht nur im Stillen zu kochen?!

CE Genau richtig! Es lohnt sich wirklich, diesen gesellschaftlichen Druck immer und immer wieder aufzubauen und sich für Themen stark zu machen, bis die Medienlandschaft und die politische Sphäre davon Wind bekommen. Dieser Input von außen ist äußerst wichtig für den politischen Willensbildungsprozess. Negative Schlagzeilen können in diesem Zusammenhang auch mal gut sein, wenn es darum geht, gesellschaftliche Themen, die der Allgemeinheit schon lange als vernünftig und notwendig erscheinen, breit zu diskutieren. Die Politik ist auch auf Menschen angewiesen, die Innovationen anstoßen, auf etwas aufmerksam machen und etwas bewegen wollen. Der BioStadt Bremen sind auch Themenabende vorausgegangen, für die man Politiker eingeladen hat, um über ökologische Erzeugnisse und soziale Qualitäten in der eigenen Region zu sprechen. Solche Bemühungen sind nicht so sinnlos, wie viele denken. Sie sind eher eine Grundvoraussetzung für das demokratische Gemeinwesen. Dazu gehört, dass Personen und Organisationen, die selbstorganisiert tätig sind, engen Kontakt zu den politischen Entscheidungsinstanzen halten – und umgekehrt. Nur so findet man Verbündete und gemeinsame Positionen, die dann in unseren Parlamenten allumfassend diskutiert werden und die zu den gewünschten Neuregulierungen auch in Ernährungsfragen führen können. Wenn man so will, ist meine Stelle aus dem ausgeprägten Bedürfnis der Bremer Bevölkerung nach nachhaltig produzierten und fair gehandelten Waren ent-

standen. Schön wäre, wenn BioStadt nicht nur zeitlich begrenzt wäre, sondern zu einem festen Bestandteil von Stadtentwicklung würde.

AL Ich tippe mal darauf, dass BioStadt Bremen von der themenverwandtem Partei Bündnis 90/Die Grünen Rückenwind bekommen hat. Oder?

CE Zunächst einmal ist BioStadt Bremen eine Aktivität von unten. Und die trifft auf eine Aktivität von oben. Dadurch ist ihre politische Dimension entstanden. Ich bin keine Politikerin, sondern jemand, die diesen politischen Diskurs aus nächster Nähe mit organisiert und verwaltet, was mich zu der Aussage qualifiziert, dass, wenn es um den Schutz der natürlichen Lebensgrundlagen und um Nachhaltigkeit geht, fast immer die parteipolitische Einflussnahme der Grünen hier in Bremen eine tragende Rolle gespielt hat. Nachhaltigkeit entspricht dabei keinem Selbstzweck, sondern spiegelt den ganz klaren Willen der Bremer Bevölkerung wieder. Unsere Freie Hansestadt ist zwar im Vergleich zu Niedersachsen sehr klein, hat aber immerhin schon eine 15-prozentige nachhaltige Landwirtschaft, wohingegen Niedersachsen nur knapp 3 Prozent hat. Aber natürlich darf man der Fairness halber bei dem Vergleich auch nicht vergessen, dass das Bundesland Bremen insgesamt nur 8.500 Hektar landwirtschaftliche Nutzfläche besitzt und Niedersachsen als zweitgrößte deutsche Landwirtschaft gleich nach Bayern stattliche 2,6 Millionen Hektar.

Dazu kommt, dass im Jahr 2011 Bremen auf freiwilliger Basis das erste gentechnikfreie Bundesland wurde. Im gleichen Jahr hat Bremen sich auch um den Titel „Hauptstadt des Fairen Handels“ beworben – und gewonnen! So kam es, dass die Idee einer BioStadt Bremen, angeregt durch engagierte Bürger und nach dem Vorbild der BioStadt München, bei den Grünen auf offene Ohren stieß. Sie haben das Thema aufgegriffen und als Antrag in die Stadtbürgerschaft eingebracht. Das Projekt fand dann in diesem für Bremen ökologisch sehr bewegten Jahr 2011 Eingang in den Koalitionsvertrag von SPD und Bündnis 90/Die Grünen.

AL Und wo ist BioStadt Bremen als Projekt jetzt genau zu verorten?

CE Bremen ist ein Stadtstaat und die gewählten Parteien stellen die Senatoren. Das, was in anderen deutschen Bundesländern der Minister für Umwelt ist, ist in Bremen der Senator für Umwelt, Bau und Verkehr. Dieses Amt wird seit 2011 durch Dr. Joachim Lohse ausgeübt. Und der kommt von

den Grünen. Das Projekt BioStadt ist also in dem Ressort von Dr. Joachim Lohse verankert. Er ist also mein Chef und ich bin die Projektkoordinatorin des Vorhabens. Ich werde als Verbindungspunkt und Kommunikationsschnittstelle zwischen den verschiedenen Instanzen gebraucht.

AL Was sind denn die konkreten Ernährungsziele der BioStadt Bremen?

CE Ein formuliertes Ziel ist: „Bio für alle!“ – Ich habe diesbezüglich eine sehr umfassende Senatsvorlage geschrieben, die festlegt, dass bis 2025 zwischen 75 und 100 Prozent aller öffentlichen Einrichtungen ihre Verpflegung auf Lebensmittel aus ökologischem Landbau umstellen. Bei Kitas und Schulen soll eine 100-prozentige Umstellung stattfinden. Bei Krankenhäusern, Seniorenheimen, Mensen und Kantinen der kommunalen Verwaltung eine bis zu 20-prozentige. Wir wollen, dass die öffentlichen Ausschreibungsrichtlinien im Hinblick auf die mögliche Beschaffung von Bio-Lebensmitteln so geändert werden, dass in der Gemeinschaftsverpflegung kein Fleisch mehr aus Massentierhaltung auf der Einkaufsliste landet. Aber auch die Bremer Gastronomie und die Veranstaltungs- und Tourismusbranche soll auf den Geschmack kommen und die allumfassenden Vorteile von ökologisch produzierten Lebensmitteln an die große Glocke hängen. Und da insbesondere diese Vorliebe durch den Magen geht und Probieren über dem Studieren steht, braucht es Orte und Gelegenheiten, in der sich Erzeuger, Verarbeiter und Verbraucher der regionalen Qualitätsprodukte vis-à-vis begegnen können. Für mich sind die Bergfeste einer erfolgreichen Netzwerkarbeit Biomärkte – am liebsten an Orten, an denen man sie nie erwarten würde. Und so bringe ich Menschen zusammen, die von alleine nie aufeinander gekommen wären.

AL Wie weit sind denn die allgemeinen Richtlinien für Ernährung in Deutschland von den nachhaltigen Ernährungsvorstellungen der BioStadt entfernt?

CE Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung hat anhand wissenschaftlicher Bewertungen Empfehlungen für einen DGE-Qualitätsstandard in der Gemeinschaftsverpflegung abgegeben. Dieser Standard ist bundesweit vorgeschrieben. Wir haben diesbezüglich bei einem Berater ein Gutachten eingeholt. Dieses hat eindeutig ergeben, dass, wenn sich die öffentlichen Einrichtungen in Bremen allein an diese DGE-Richtlinie halten würden, das Thema Bio gar nicht mehr so weit

weg von unserem Alltag wäre. In diesen Standards ist so viel Bio enthalten, dass eine Umstellung gar nicht mehr so schwerfallen sollte. Ich glaube, dass wir es hier eher mit Kaufgewohnheiten der Küchenleute zu tun haben. Die haben ihre Bezugsquellen seit Jahrzehnten und kommen da gar nicht auf die Idee, sie infrage zu stellen. Ich bin fest davon überzeugt, dass der Schlüssel zu Bio in erster Linie ein Einstellungs- und Verhaltensänderungsprozess ist.

Das bestätigen mir auch die Umstellungsberater, die innerhalb ihrer sehr individuellen Beratungsleistung sehr tiefe Einblicke in die jeweilige Betriebsführung und Betriebsstruktur bekommen. Ich würde auch jedem, der sich künftig auf eine ökologische Wirtschaftsweise ausrichten will, raten, eine kompetente Beratung in Anspruch zu nehmen. So ein systematischer Betriebs-Check erleichtert die Umstellung ungemein. Und vor allem nimmt es die Ängste und man ist sofort eingebettet in ein Netzwerk anderer biologisch wirtschaftender Betriebe.

AL Ich bin etwas überrascht über das Ausmaß. Diese Ziele sind ja eindeutig der Kategorie Mammutprojekt zuzuordnen. Lass uns doch mal an den Widerständen teilhaben, denen du als Projektkoordinatorin begegnest.

CE Bremen hat eine attestierte Haushaltsnotlage und das Thema Bio wird schnell als elitäres Vergnügen abgestempelt. Dann heißt es gleich: Das ist viel zu teuer und das können wir uns sowieso nicht leisten. – Ich wollte beweisen, dass es kein Luxusprojekt ist und auch von vornherein vermeiden, dass es als solches gelabelt wird. Ich konnte anhand sehr anschaulicher Pilotprojekte auch den Gegenbeweis liefern. Eine weitere Hürde sind die Beschaffungs- und Zubereitungsgeohnheiten des Küchenpersonals in den öffentlichen Einrichtungen. Da müssen wir durch ganz gezielte Schulungen den Fokus auf biologische und frische Nahrungsmittel lenken – weg von den Convenience-Produkten. Mit politischem Widerstand muss natürlich auch gerechnet werden. Wenn so eine Senatsvorlage wirklich durchkommt, ist das auch ein politischer Erfolg für die Parteien, die den Senat stellen. Ich kann mir also gut vorstellen, dass es bei der Prüfung der Vorlage Zielkonflikte geben wird. Das liegt aber auch stets in der Natur von politischen Verhandlungen und gesellschaftlichen Diskursen.

AL Am Anfang steht das Wort in Form von Anträgen und Verhandlungsgesprächen. Aber wo



BioStadt Bremen. Oder was unser Tellerrand mit der Tischkante vom Bremer Senat zu tun hat

hast du bei der realen Umsetzung der BioStadt-Projekte angesetzt?

CE Auf einer grünen Wiese! Ich habe 170 Leute zu der Auftaktveranstaltung der BioStadt Bremen eingeladen – aus Bremen, dem Bremer Umland und Niedersachsen. Darunter waren Landwirte, Erzeuger, Gastwirte, Entscheider und diverse Multiplikatoren, die man sich in dem Bereich nur vorstellen kann. Es galt, gemeinsam zu überlegen: Was will man eigentlich mit dem Projekt erreichen? Mir war auch klar, dass Bio in der Stadt erlebbar sein muss, um ein Regionalitäts- und Saisonalitätsbewusstsein für ökologische Lebensmittel zu schaffen und noch mehr Menschen für dieses Thema zu sensibilisieren. Und das geht nirgendwo besser als auf innerstädtischen Grünflächen. Daraus ist die Arbeitsgruppe „Bio für alle“ entstanden. Im Zuge dessen habe ich alle eingeladen, die in Bremen Urban Gardening beziehungsweise Urban Farming machen, unter anderem auch Michael Scheer von der Gemüsewerft.

AL Die Gemüsewerft ist von der BioStadt Bremen als förderungswürdiges Projekt eingestuft worden. Warum?

CE Das Förderungswürdige an Projekten wie der Gemüsewerft ist, dass es Menschen in der Stadt

daran erinnert, wie Lebensmittel hergestellt werden und was man alles tun muss, um eine Tomate überhaupt erst ernten zu können. Urban Farming ist einfach total gut dafür geeignet, um wieder einen unmittelbaren Bezug zum Nahrungsmittelanbau herzustellen. Das ist auch der ganz entscheidende Unterschied zum klassischen Schrebergarten, denn der hat keinen öffentlichen Zugang. Viele verschiedene Personengruppen treffen in einem Stadtgarten aufeinander und unterliegen dem Charme von Lebensmittelproduktion. Dass es nicht nur gut schmeckt, sondern auch noch gut aussieht und eine hohe Aufenthaltsqualität hat, macht schnell deutlich, dass in der urbanen Landwirtschaft nicht nur Gemüse wächst, sondern auch Mehrwerte. Es geht implizit auch um Themen wie Klimawirksamkeit, architektonische Verdichtung in Innenstädten, Biodiversität und Lebensraumgestaltung. Und dass dadurch auch noch Arbeitsplätze entstehen, ist einfach großartig und absolut förderungswürdig!

Die Resonanz auf die Gemüsewerft ist enorm. Man ist in den Behörden auf Michael aufmerksam geworden und auch in der Presselandschaft ist die Gemüsewerft omnipräsent. Das tut dem Thema gut und erzeugt notwendige Aufmerk-

samkeiten auch auf das Gesamtvorhaben. Je mehr Leute die Chance haben, das wahrzunehmen, desto mehr Zuspruch kommt auch aus der Gesellschaft.

AL Unter Förderungen stellt man sich erstmal eine Finanzspritze vor. Doch wie konnte durch deine Netzwerkarbeit die Gemüsewerft in ihren Bemühungen noch unterstützt werden?

CE Michael ist in Bremen bekannt dafür, dass er urbane Landwirtschaft vorzugsweise an Orten betreibt, die kitzelig sind und wo etwas passiert. Denn an solchen Orten werden Aufmerksamkeiten erzeugt. Er interessierte sich für ein Gelände in einem der alten Hafengebiete in Bremen – der Überseestadt. Das habe ich aufgenommen, um kurze Zeit später einen Termin bei der Wirtschaftsförderung zu vereinbaren. Zu dem Termin kam ein Wirtschaftsförderer nach dem anderen und am Ende saßen in diesem kleinen Raum 30 Wirtschaftsförderer, die sich Michaels Vortrag über die Vorzüge eines Stadtgartens angehört haben. Die waren alle ganz schön begeistert und schnell einig darin: Der Junge muss unbedingt ein Grundstück in der Überseestadt bekommen! So hat er dann nur einige Monate später ein 3.000 Quadratmeter großes Grundstück in der Übersee erstanden. Und vielleicht gibt es ja auch noch ein zweites...

Ich bin immer wieder total erstaunt darüber, was die Leute aus den Verbindungen, die über die BioStadt entstehen, alles machen. Mittlerweile stehen auch in der Bremer Innenstadt mitten in der Einkaufszone Hochbeete von der Gemüsewerft. Die Leute, die durch die Innenstadt flanieren, sind wirklich hellauf begeistert von den Hochbeeten. Die fassen die Salatblätter an, sitzen zwischen den Hopfenpflanzen und essen ihr Bioeis von Kaemena. Bei dem Anblick schlägt mein Herz höher. Echt jetzt!

AL Deine Form der Aufklärungsarbeit sind Biomärkte und diverse Veranstaltungsformate – auch außerhalb der Ballungszentren. In welchem Umkreis muss man mit dir rechnen?

CE Eine Biostadt muss immer zusammen mit seinem Umland betrachtet werden. Wir brauchen das Umland, da wir unsere Lebensmittel größtenteils daher bekommen – in unserem Fall hauptsächlich aus Niedersachsen. Daher ist es uns auch wichtig, diese Produzenten in die Projekte mit einzubeziehen. Wir organisieren Biomärkte an Orten, an denen es noch nie einen solchen Markt gegeben hat. In diesem Jahr haben wir dieses Neuland

in Diepholz, Weyhe, Worpsswede, Cloppenburg, Bad Essen und Thedinghausen betreten.

Das mehrtägige Bremer Kulturfestival Breminale hat mittlerweile auch eine Biomeile, die mit fünf bis sechs Ausstellern angefangen hat. Aktuell sind es um die 40 Stände. Das ist innerhalb der letzten sieben Jahre gewachsen. Das Ergebnis kann sich sehen lassen. Das Festival wird von 200.000 Gästen besucht. Und dass da junge Leute sind, die für eine Currywurst in Bioqualität 4 Euro 50 ausgeben wollen, ist ein Quantensprung in der Wertschätzung von Lebensmitteln. Trotzdem ist immer noch Luft nach oben. Mein großes Ziel wäre es, den Bremer Freimarkt als Standort für Biolebensmittel zu gewinnen.

AL Solche Preise sind aber auch ein Quantensprung für den Bremer Finanzhaushalt. Lass uns mal über Bio und über Geld reden.

CE Wenn man Obst, Gemüse und Fleisch gemeinsam betrachtet und nicht mehr fünf mal die Woche Fleisch anbietet, sondern zwei bis drei tolle vegetarische Gerichte, die einen das Fleisch gar nicht erst vermissen lassen, dann soll das nach Auskunft anderer Biostädte kostenneutral möglich sein. Wir haben ganz aktuell ein Modellprojekt mit drei beteiligten Kitas laufen, die zehn Monate lang auf 100 Prozent Bio umstellen. Und dann werden wir auf den Cent genau wissen, was das nun wirklich mehr kostet. Auf halber Strecke ist schon klar geworden, dass die Umstellung auf Bio-Lebensmittel durch zusätzliche Qualifizierungen und Schulungen des Küchenpersonals begleitet werden muss – und dass, wenn man gezielt einkauft und entsprechend kocht, es nicht teurer sein muss!

Das Einkaufsverhalten ist das Problem, gekoppelt mit Bequemlichkeit. Wenn ich den Vergleich im Convenience-Bereich mache, ist eine Bio-Tütensuppe, die ich nur noch aufreißen muss, natürlich teurer als eine vom Discounter. Wenn ich es aber darauf anlege, für drei Tage eine Suppe zu kochen und dafür frische Biokartoffeln und Karotten verwerte, ist es im Schnitt günstiger. Das Pilotprojekt scheint das zu bestätigen. Das freut mich ungemein!

AL Wie sollte oder kann man deiner Meinung nach bei der Beschaffung von Bio-Lebensmitteln für kommunale Einrichtungen vorgehen?

CE Wir haben in Bremen auch das Naturkost-Kontor auf dem Gelände des Großmarktes, einen Zusammenschluss von mehreren Landwirten, deren biozertifizierte Produktpalette fast ausschließ-

161 lich aus der Region kommt. Natürlich ergänzen sie die mit Bananen oder Avocados aus dem Ausland, weil solche Sorten nicht regional hergestellt werden können. Im Naturkost-Kontor kommen alle erntefrischen biologischen Lebensmittelerzeugnisse zusammen, wo sie dann einer Qualitätsprüfung unterzogen werden. Unmittelbar danach erfolgt die Auslieferung an die Kitas und Schulen. Mittlerweile bietet das Kontor auch Fleisch an. Wenn man da in einem Paket bestellt, kann man auch zu günstigeren Konditionen einkaufen. Das Naturkost-Kontor ist ein echter Glücksfall für Bremen.

AL Rund 80 Prozent aller Jugendlichen und Vollzeitbeschäftigten essen mittags außerhalb. Wie würde denn das Mittagessen aussehen, wenn die Ziele der BioStadt Bremen sich durchsetzen?

CE Weniger Fleisch, mehr Gemüse und Obst. Bei der Zubereitung mehr darauf achten, dass wirklich gekocht wird und nicht vorbereitete Produkte in heißes Fett geworfen werden. Als Geschmacks-träger sollte weniger auf Zucker und Fett gesetzt werden. Eine schmackhafte Zubereitung ist auch durch Verwendung von fein abgestimmten Gewürzen und frischen Produkten möglich. Gerade für junge Leute kann das oft eine ganz neue Erfahrung sein.

AL Um eine gesunde, ökologische Außer-Haus-Verpflegung anbieten zu können, braucht es ja auch außerhalb der Gemeinschaftsverpflegung Gastronomen, die sich für die Bio-Küche interessieren. Wie bezieht ihr diese Branche mit ein?

CE Wir haben 2015 aus unserer Arbeitsgruppe „Gastronomie und Erzeuger“ einen neuen Verein gegründet: Genussland Bremen Niedersachsen. Das ist kein Verein, der sich direkt an den Endverbraucher richtet, sondern einer, in dem sich Erzeuger, Händler und Gastronomen zusammenschließen, um genau diese Wertschöpfungskette in der Region zu behalten. Mittlerweile hat der Verein 55 Mitglieder. Und das in nur zwei Jahren! Das ist schon ganz gut. Die Restaurants, die diesem Zusammenschluss angehören, haben mindestens fünf Bioprodukte auf der Karte und mindestens die Hälfte der Produkte stammt aus der Region.

AL Im Gespräch mit einigen sehr ernährungs-bewussten Zeitgenossen haben viele bemängelt, dass bei dem gegenwärtigen Biogütesiegel der Bezug zur Region nicht ausreichend berücksichtigt worden ist. Damit meine ich zum Beispiel die

Himbeeren aus Ägypten. Sollte in einem Gütesiegel Regionalität miteinbezogen werden?

CE Eine 100-prozentige Versorgung mit regionalen Produkten ist unmöglich. Es gibt zudem eine große Menge an konsumtradierten Gemüse-, Kräuter- und Obstsorten, die in unseren Breiten nicht wachsen. Und was die Himbeeren aus Ägypten betrifft, würde ich mir erst ein Urteil darüber erlauben, wenn ich die Produktions- und Arbeitsbedingungen aus nächster Nähe betrachten könnte. Um in solch ein Thema ernsthaft einzusteigen – und zwar global – müsste ich mir ein Jahr frei nehmen.

Neuerdings gibt es in Bayern ein regionales Bio-Siegel. Das Bio-Siegel des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten hat festgelegt, dass die jeweiligen Bio-Produkte nach den Bestimmungen der EG-Öko-Verordnung erzeugt werden müssen und zudem alle Schritte – von der Erzeugung der Rohstoffe über die Verarbeitung bis zur Ladentheke – in Bayern erfolgen müssen. Über die Resonanz in der bayerischen Bevölkerung kann ich noch nichts sagen, da das Siegel relativ neu ist. Beim nächsten Biostadt-Treffen werde ich mich eingehender erkundigen, ob das nicht auch eine Gangart im Umgang mit Regionalität für Bremen sein könnte. Die Gefahr, die ich bei der Differenzierung von Siegeln und Zertifizierungen sehe, ist, dass sich der Verbraucher irgendwann von deren großen Anzahl überschüttet fühlt und gänzlich Abstand davon nimmt, ihnen Aufmerksamkeit zu schenken.

AL Wie könnte denn so ein regionales Siegel für Bremen aussehen?

CE In Bremen sind ganz viele Flächen dem Naturschutz zugeordnet und der Großteil der Biobauern aus dem Bremer Umland sind Milchbauern. Hinzu kommt, dass der Bremer Boden sich nicht so gut für den Anbau eignet. Im angrenzenden Niedersachsen gibt es dann schon eine größere Vielfalt an Bioproduzenten und -produkten. So ein regionales Siegel müsste dann schon mit Niedersachsen zusammen entwickelt werden. Das wäre natürlich auch eine förderliche Maßnahme für den regionalen Erhalt von Wertschöpfungsketten – wobei in den Ausschreibungsrichtlinien nicht ausformuliert sein dürfte, dass nur noch in der Region eingekauft werden darf. Das würde dem EU-Recht widersprechen und gegebenenfalls eine Klage vor dem EU-Gerichtshof nach sich ziehen.

Sollten wir aber die regional-biologische Gemeinschaftsverpflegung in allen öffentlichen Einrichtungen tatsächlich realisieren, dann avan-

Biostadt Bremen. Oder was unser Tellerrand mit der Tischkante vom Bremer Senat zu tun hat

ciert die Stadt Bremen auch zum Beschaffer von ökologischen Lebensmitteln. Und da kann ich mir mehr als gut vorstellen, dass ein Siegel, das auf die Regionalität hinweist, eine Rolle bei der Beschaffung spielen könnte. Was dann der einzelne Bürger in seinen Einkaufskorb legt, liegt nicht im Ermessen der öffentlichen Hand.

AL Eines der größten Hauptziele unseres Landes sind ja auch nicht wirklich Siegel, sondern Wirtschaftswachstum. Wie ist Wirtschaftswachstum mit der Ernährungswende in Einklang zu bringen?

CE Ich habe ja Wirtschaftswissenschaften studiert und in der Tat hat man sich da eher auf maximale Gewinne als auf die nachhaltige Verknüpfung von Ökonomie und Ökologie konzentriert. Diese Wirtschaftsweise jenseits aller natürlichen Kreisläufe hat nun ihre Grenzen erreicht und deshalb reden wir ja hier nicht nur über Ernährung, sondern über einen Paradigmenwechsel. Und folgerichtig über eine Ökonomie, die auf ökologisch nachwachsende Rohstoffe setzen muss. Dazu gehört es, eine Landwirtschaft auf den Plan zu rufen, die auf Pestizide und Stickstoffverunreinigungen zugunsten einer durch und durch gesunden Ernährung verzichtet. Dazu gehört aber auch,

dass in Deutschland die Wertschätzung für Lebensmittel gesteigert werden muss. Bio muss man wollen und wissen, was mit Bio gemeint ist. Das geht immer einher mit viel Aufklärungsarbeit. Das ist mein Job an dieser Stelle.

AL Angela Merkel hat sich auf dem diesjährigen Bauerntag in Berlin eindeutig für die Zulassung von Glyphosat ausgesprochen – das meist versprühte Unkrautvernichtungsmittel der Welt. Es tötet jede Pflanze, die nicht gentechnisch so verändert wurde, dass sie den Herbizideinsatz überlebt und es ist aller Wahrscheinlichkeit nach krebserregend. Wie stehst du zu so einer Positionierung?

CE In der biologischen Landwirtschaft darfst du Glyphosat nicht einsetzen. Ich könnte nicht in einem Unternehmen arbeiten, hinter dessen Produkten oder Projekten ich nicht zu 100 Prozent stehe. Ich könnte auch nicht in einem Forschungslabor, geschweige denn Chemielabor arbeiten, in dem man Tierversuche macht. Das würde ich ablehnen. Ich möchte Projekte anstoßen, die den Naturhaushalt an keiner Stelle schädigen. Meine Durchsetzungskraft und mein Engagement für das Thema ökologische Landwirtschaft rührt aus diesen tiefen Überzeugungen.

Diese Wirtschaftsweise, jenseits aller natürlichen Kreisläufe, hat nun ihre Grenzen erreicht und deshalb reden wir nicht nur über Ernährung, sondern über einen Paradigmenwechsel.

Biostadt Bremen. Oder was unser Tellerrand mit der Tischkante vom Bremer Senat zu tun hat

Neben Pestiziden ist aber auch die enorme Grundwasserverseuchung durch Massentierhaltung ein großes Problem. Gar nicht auszudenken, was da alles an Gülle, Stickstoff und Tierarzneimitteln aus den Ställen in unser Grundwasser sickert! In der industriellen Tierhaltung werden 5.000 Rinder oder 10.000 Schweine in nur einem Stall untergebracht. Da fällt so viel Gülle an einem Ort an, dass die Landwirte gar nicht mehr wissen, wohin damit. In Niedersachsen ist der ganze Boden schon so belastet, dass die Gülledüngung auf den eigenen Feldern verboten wurde. Die belasteten Hinterlassenschaften werden mittlerweile in riesigen Güllecontainern gesammelt, um sie dann in andere Regionen oder Bundesländer zu kutschieren. Da muss etwas passieren. Wir müssen das beenden!

AL Was findest du in den eigenen Reihen noch verbesserungswürdig?

CE Ein Problem, dem sich die Biostadt noch stellen muss, ist die Schlachtung der Tiere. Es geht ja nicht nur um die reine Umweltstatistik, sondern auch um die Kreatur. Die nachhaltige Landwirtschaft ermöglicht den Tieren zwar eine artgerechte Haltung, versäumt dann jedoch eine tierschonende Schlachtung. Auch da muss unbedingt etwas unternommen werden. Wir müssen den Prozess zu Ende denken. Das heißt, von der Geburt bis zur Schlachtung eines Tieres. Wenn ein Nutztier ein schönes Leben hatte und dann auf einen Schlachthof kommt, wo es auf den letzten Metern seines Lebens gequält wird, dann ist mir das auch egal, ob es Bio ist oder nicht ...

AL Kannst du aus deinen Projekten vielleicht ein Beispiel nennen, wie sich die Umstellung auf Bio positiv auf einen Landwirt auswirken konnte?

CE Ich bin ja auch Landwirtin, da ich hier einen Pferdehof mit Wiesen und Weiden betreibe. Wir machen zum Beispiel unser Heu selbst. Ich unterhalte mich oft mit den Landwirten aus meiner unmittelbaren Umgebung und bekomme mit, was sie umtreibt. Unter anderem bringe ich den Pferdemist von unserem Hof auch zu einem Landwirt, der seinen Milchbetrieb auf Bio umgestellt hat. Zum Zeitpunkt unserer ersten Begegnung war er ganz verzweifelt, da er nur noch zwischen 15 oder 20 Cent für einen Liter Milch bekommen hat. Er war wirklich kurz davor, den Betrieb aufzulösen und seine Kühe abzuschaffen. Ich habe ihn dann mit nach Bremen genommen, um ihm ein paar Milchbauern vorzustellen, die ihre Betriebe ökologisch

führen. Das hat ihn motiviert und er ist jetzt in der Umstellung. Er bekommt jetzt um die 40 Cent pro Liter und denkt nicht mehr daran, die Flinte ins Korn zu werfen. Wir wollen, dass die kleinen landwirtschaftlichen Betriebe erhalten bleiben und ich freue mich sehr, dass mein Nachbar sich durch die Biostadt Bremen auch wieder dazuzählen möchte.

Was ich in diesem Zusammenhang betonen möchte, ist, dass die derzeitige Nachfrage von ökologischen Produkten die einheimische Produktion übersteigt. Deutschland importiert Bio-Produkte, die auch im eigenen Land produziert werden könnten. Der Markt ist groß genug. Man kann sich ruhig trauen, in die ressourceneffiziente Bioökonomie einzusteigen.

AL Kommen wir nochmal auf die kleineren (grünen) Innovationsprojekte in der Stadt zu sprechen. Wie sollte ich mich vorbereitet haben, wenn ich bei dir als Referentin der Biostadt einen Projektantrag stellen möchte?

CE Ich finde es immer gut, wenn man mir erst einmal eine E-Mail schreibt. Dann habe ich alle Kontaktdaten vorliegen, auf die ich dann gegebenenfalls zurückgreifen kann – auch um Leute und Projekte zu vernetzen. Wenn jemand ein innovatives Projektvorhaben mit konkreten Vorstellungen in einem Konzept niedergeschrieben hat, dann würde ich einen Termin vereinbaren und gucken, wie wir dieses Projekt unterstützen können. Wenn wir Projekte fördern, ist die ganz klare Bedingung, dass es nachhaltig sein muss und dass eine Bio-Zertifizierung angestrebt wird oder bereits vorliegt. Ist das alles gegeben, hat man gute Chancen auf eine Projektförderung.

AL Wie kann denn jemand, der eine gute Idee hat und sich nicht mit dem gängigen Antragsvokabular auskennt, oder einfach unerfahren ist, was die institutionelle Kommunikation betrifft, an den städtischen Entwicklungsvorhaben der Biostadt teilhaben, sich präsent machen oder Einfluss nehmen?

CE Wenn Menschen, die tolle Ideen haben, nicht wissen, wie man solche Projekte realisieren kann, ist das Erfolgsrezept ganz einfach: Tue dich mit Leuten zusammen, die bereits erfolgreich sind und die wissen, wie man es machen muss! – Das sehe ich im Übrigen auch als meine Kernaufgabe: Leute zusammenzubringen, die voneinander lernen können. Ich glaube, da bin auch ganz gut drin. Wir hatten gerade Besuch aus Diepholz. Die haben der Gemüsewerft einen Besuch abgestattet und waren für diesen Input sehr dankbar. Sie

überlegen jetzt nach gesehenem Beispiel, auch eine urbane Landwirtschaft auf die Beine zu stellen. Bei denen ist der Funke einfach übergelungen. Dieses Wissen kann ich denen auch nicht geben. Ich bin eher die Spinne im Netz, die alle Leute zusammenbringt. Und ich schaue dann ganz genau, wen ich da zusammenbringen kann, damit die einzelnen Projekte zu ihrem Erfolg kommen. Jede geglückte Kooperation ist ein Erfolg für mich, über den ich mich wirklich und wahrhaftig freuen kann. Immer wieder kommen Leute zusammen, die sich vorher noch nicht gekannt haben. Dann wird dieses Netzwerk weiter gesponnen, in dem zunehmend neue Ideen, Projekte und Kooperationen entstehen. So soll es sein.

AL Was würdest du jungen Menschen raten, die Innovationen anstoßen und sich manchmal fragen, wie sie all die unvorhersehbaren Prozessdynamiken aushalten sollen, bis sie ihr Ziel erreicht haben?
CE Dass sie an das, was sie machen, voll und ganz glauben sollen und sich von aufkommenden Widerständen und Schwierigkeiten ja nicht nicht

abschrecken lassen. Dass sie Netzwerke aufbauen und nicht immer alles alleine schaffen können und dass sie Fragen stellen, wenn sie einmal nicht weiter wissen.

AL Was müsstest du denn in deiner Welt durch die BioStadt Bremen passieren, damit du sagen könntest: „Das große Ziel ist erreicht!“

CE Wenn meine Senatsvorlage durchkommen würde und wir in sechs bis sieben Jahren eine Gemeinschaftsversorgung auf Biobasis umsetzen könnten – das käme einem erfüllten Traum nahe. Ansonsten würde ich gerne Projekte fördern, so wie Michael sie macht: innovative Projekte, die neben den gesunden Lebensmitteln charismatisch sind und eine große Strahlkraft haben. Und zu mehr Bio auf dem Freimarkt, da würde ich auch nicht Nein sagen.

AL Claudia, herzlichen Dank für dieses Interview!





City Guerilla.

Zorica Milisavljević
& Simon Marić



Künstlerische
Beteiligungs-
modelle
und
gesellschaftliche
Inklusion
auf dem
Balkan

Von 2012 bis 2016 koordinierte **Zorica Milisavljević**, langjährige Mitarbeiterin des Goethe-Instituts Belgrad, das Partizipationsprojekt Urban Incubator im Stadtteil Savamala. Sie ist Mitbegründerin und Mentorin der Goethe-Guerilla und der daraus hervorgegangenen, mittlerweile unabhängigen City Guerilla. Zu deren Gründungsmitgliedern zählt auch der Literaturwissenschaftler **Simon Marić**. Mit der City Guerilla organisierte er zahlreiche Forschungsprojekte in Savamala und ist Autor einer Enzyklopädie der Savamala-Wesen. → cityguerilla.org

AL Goethe-Guerilla – so der Name einer kriminell klingenden Vereinigung, die 2010 ihren Anfang im Goethe-Institut Belgrad nahm. Legale Illegalität? Oder was war der wesentliche Gedanke für diesen provokanten Projektauftrag?

ZM Das Goethe-Institut in Belgrad feierte 2010 seinen 40. Geburtstag. Zu diesem Jubiläum haben wir gemeinsam mit der damaligen Institutsleiterin Jutta Gehrig den Wunsch formuliert, Kontakt zu jüngeren Zielgruppen aufzunehmen, um interessierte junge Leute aus Serbien an der Programmgestaltung zu beteiligen. Bis dato war unser Publikum, das unsere klassischen Veranstaltungsreihen, wie zum Beispiel Ausstellungen, Konzerte und Lesungen besucht hat, zwar immer sehr divers und zahlreich, aber nie direkt in unsere Programmgestaltung involviert. Uns war sofort klar, dass wir diesen jungen Leuten keine vorgefertigten Projektinhalte vorsetzen wollten, sondern dass wir im direkten Kontakt mit ihnen erst einmal herausfinden mussten, was überhaupt die Themen sind, die sie beschäftigen. Der Begriff der Guerilla bezog sich also auf das Angebot kreativer Freiräume, von denen aus man relativ unabhängig auf die Gesellschaft einwirken kann. Nach einer Ausschreibung, auf die sich fast 70 Interessenten

bewarben, wurden die 25 Goethe-Guerillas der ersten Generation ausgewählt. Es hat nicht lange gedauert, bis die Guerilla-Mitglieder selbst geäußert haben, dass sie sich in erster Linie mit der Stadt auseinandersetzen wollen, in der sie leben. Das war eine richtungsweisende Entscheidung für die darauffolgenden Projekte und somit auch Programminhalte des Goethe-Instituts Belgrad.

AL Simon, du bist von der Geburtsstunde an in die Machenschaften der Goethe-Guerilla involviert. Warum hast du dich als junger Erwachsener von der Ausschreibung des Goethe-Instituts angesprochen gefühlt?

SM Zunächst war ich etwas zögerlich, ob ich bei der Goethe-Guerilla einsteigen soll, was aber nicht an dem Format lag, sondern eher an meinem Naturell, mich hier und da gegen etwas zu sträuben. Ich habe dann durch meinen Freund Stefan, der schon Teil der Gruppe war, regelmäßig von den diversen Aktivitäten der Goethe-Guerilla Wind bekommen, die mir von Projekt zu Projekt immer interessanter erschien. Vor allem hat es mich gereizt, mit einer Gruppe von kreativen Menschen zu arbeiten, die mir gänzlich unbekannt waren und denen ich mich schöpferisch und gestalterisch tätig nähern konnte, genauso

169

wie sie sich mir. Nach meinem anfänglichen Zögern war ich sehr überrascht, wie einfach es ist, eine Gruppe zu formieren, und wie wenig es doch braucht, um Dinge in Bewegung zu setzen.

AL Deine Zögerlichkeit war wahrscheinlich eher eine gesunde Skepsis. Mittlerweile bist du ja auch Vereinsvorsitzender der City Guerilla, die aus der Goethe-Guerilla hervorgegangen ist. Was ist deine größte Errungenschaft aus dieser Zeit?

SM Meine Zeit in der Guerilla hat mich gelehrt, auf wie viele verschiedene Arten zwischenmenschliche Kommunikation geschieht und was innerhalb von ihr so alles passieren kann. Ich bin viel sensibler geworden für das unausgesprochene Wort und gelassener gegenüber Meinungsverschiedenheiten. Das alles gehört zum Menschen und dem Repertoire seiner Ausdrucksweisen dazu. Im Laufe der Zeit springst du nicht mehr auf jedes Pferd auf und kannst ohne Probleme auf verschiedenen Hochzeiten gleichzeitig tanzen, ohne aus dem Takt zu kommen oder den Faden zu verlieren. Man gewinnt an Souveränität, Wendigkeit und Freiheit.

ZM Ein Thema, das innerhalb der Guerilla heiß diskutiert wurde: Freiheit und was Freiheit überhaupt bedeutet. Vielen wurde im Laufe der Zeit klar, dass Freiheit kein Synonym für Anarchie ist, sondern dass es sich bei der Freiheit, auch historisch gesehen, um einen Wert handelt, der unter großen Anstrengungen hergestellt und gewahrt werden musste. Freiheit ist ein integraler Bestandteil des Lebens und sein ultimatives Ziel. Wenn wir von einer Utopie wie der Freiheit reden, reden wir eigentlich von einem höheren Bewusstsein, was viele nicht so gerne in den Mund nehmen und lieber zur faktischen Unmöglichkeit verklären. Auch auf die Gefahr hin, als romantisch zu gelten, glaube ich daran, dass sich diese Freiheit, die sich im Grunde genommen alle für sich wünschen, verwirklichen lässt. Um sich diesem höheren Bewusstsein zu nähern, bedarf es aber der Arbeit an sich selbst in Korrelation zu unseren Mitmenschen. Das ist am Ende das Leben selbst.

AL Oft scheut die künstlerische Freiheit die allzu große Nähe zur Institution. Okay, mal ausstellen und Werke verkaufen – dennoch kann die künstlerische Autonomie innerhalb einer Institution auch zu Spannungen führen. Wie war das im Fall der Goethe-Guerilla?

SM Zunächst einmal hat es der institutionelle Rahmen uns erleichtert, zusammenzufinden. Na-

türlich kann man auch als Einzelperson eine ähnliche Idee haben und zur Zusammenarbeit aufrufen, aber das Goethe-Institut hat einfach eine viel größere Reichweite und bietet dadurch ganz andere Möglichkeiten im Hinblick auf die Vernetzung und Herstellung von Öffentlichkeit als Kommunikationssphäre. Einige waren am Anfang schon etwas eingeschüchtert über das so mächtig erscheinende I-Wort: Institution! Was sich aber im Laufe der Zeit gelegt hat. Es gab auch welche, die durch den institutionellen Rahmen zu große Vorgaben befürchtet haben, die der kreativen Arbeit im Wege stehen könnten. Es hat sich aber schnell gezeigt, dass wir ohne jegliche Einschränkungen Projekte entwickeln und durchführen konnten, sodass auch diese anfänglichen Vorurteile schnell verflogen sind. Die Goethe-Guerilla unterlag definitiv keiner institutionellen Bewegungseinschränkung. Das hatte zur Folge, dass wir diese Offenheit auch in das Viertel Savamala hineinbringen und gegenüber den Anwohnern glaubhaft vermitteln konnten.

ZM Das Goethe-Institut Belgrad hat mit dem Aufruf zur Goethe-Guerilla den Jugendlichen regelrecht eine Carte Blanche zugespielt und ihnen unbeschränkten Freiraum für kreative Handlungen angeboten. Es war interessant zu beobachten, dass viele dieser jungen Guerilla-Mitglieder mit genau dieser Freiheit nichts anzufangen wussten und Zeit brauchten, um zu verstehen, was da eigentlich vor sich ging. Die damalige Institutsleiterin Jutta Gehrig hat bezüglich der Wahrnehmung von institutionellen Strukturen einen Paradigmenwechsel auf den Weg gebracht, indem sie die „autoritären“ Züge einer Institution auf ein Minimum reduziert hat. Nach Abschluss des ersten Projektjahres hat aber die Evaluation ergeben, dass nicht wenige Guerilla-Teilnehmer genau das bemängelt haben – nämlich, dass ihnen nicht gesagt wurde, *was* sie genau tun sollen. Ich war mehr als überrascht über diese Rückmeldung, weil ich von meiner Generation ausgegangen bin, die immer daran interessiert war, progressive Veränderungen herbeizuführen. Mit meiner Annahme, es würde reichen Freiräume anzubieten, lag ich zunächst völlig falsch. Es hat gedauert, bis wirklich alle verstanden haben, dass es bei diesem Projekt nicht darum ging, die Besucherzahl der Veranstaltungsreihen im Goethe-Institut hochzufahren, sondern darum, einen inneren Prozess in Gang zu setzen, der die jungen Generationen auf dem Weg in die Selbstorganisation begleitet. Im Nachhinein haben einzelne Mitglieder der Guerilla immer wieder betont, was für eine enorme per-



City Guerilla. Künstlerische Beteiligungsmodelle und gesellschaftliche Inklusion auf dem Balkan

sönliche aber auch berufliche Weiterentwicklung ihnen die Zeit in der Guerilla ermöglicht hat.

AL Inwiefern war die Ausschreibung zur Goethe-Guerilla für die Themen der Inklusion abgeschlossen beziehungsweise was waren die Grundvoraussetzungen, um in die Goethe-Guerilla aufgenommen zu werden und in den Genuss dieser Freiheit zu kommen?

ZM Unsere Ausschreibung stand wirklich jedem offen. Eine verhältnismäßig weit gefasste Voraussetzung zur Teilnahme war, ein vorhandenes Interesse für Kultur und insbesondere ein generelles Interesse an der deutschen Kultur sowie Sprache. Die Schwerpunkte haben sich im Laufe der Projektdauer auf die Themen Stadt und Stadtentwicklung verlagert. Wir haben weder ausgeschlossen noch betont, dass Menschen mit gesundheitlichen Herausforderungen jedweder Art zur Teilnahme berechtigt sind. Unser Fokus lag auf der Einbeziehung junger Menschen aus Belgrad zwischen 20 und 25 Jahren. Wir haben uns als erste ausländische Institution in diesem Ausmaß nach außen hin geöffnet, um jungen Menschen einen kreativen Freiraum zur Selbstentfaltung anzubieten, der bis dato so gut wie gar nicht vorhanden war. Also können wir ruhig von der Inklusion junger Erwachsener sprechen, die zur kulturellen Teilhabe in der eigenen Stadt aufgerufen worden sind. Es gab nicht einmal die Vorgabe, ein Künstler zu sein oder sich als solcher zu verstehen, wobei es nicht wenige gab, die durch die Projektarbeit der Goethe-Guerilla unvorhergesehene Talente in diese Richtung entdeckt, verfeinert und professionalisiert haben. Es gibt aus jeder Generation der Goethe-Guerilla mindestens ein Mitglied, das sich heute auch beruflich für die Stärkung der Zivilgesellschaft hier in Belgrad einsetzt. Das freut mich wirklich ungemein!

AL Wir befinden uns in einem Paradigmenwechsel, der (noch nicht) ohne deutliche Hinweise und Rahmenbedingungen auszukommen scheint, wenn es um Inklusion geht. In der Regel führen Projektauftrufe, die niemanden ausschließen wollen, ohne den expliziten Hinweis auf Inklusion und die mit ihrer Umsetzung verbundenen Ziele nicht zu einer umfassenden Barrierefreiheit. Seht ihr das anders?

ZM Natürlich brauchen inklusive Prozesse auch entsprechende Rahmenbedingungen, dennoch

Begriffsschöpfung „Menschen mit besonderen Bedürfnissen“ vor Augen halten, die auf diejenigen in unserer Gesellschaft hinweisen will, die aus eigener Kraft nur schwerlich oder unter bestimmten Voraussetzungen ihre Grundbedürfnisse erfüllen können, dann ist in Serbien fast jeder Bürger als ein Mensch mit einem besonderen Bedarf oder sehr herausforderndem sozialen Alltag einzustufen. Wenn wir bedenken, dass es in Belgrad eine große Anzahl von Bürgerinnen und Bürgern gibt, die keinen Zugang zu ausreichenden Lebensmitteln, Wasser, Strom oder einer geordneten Abwasserentsorgung haben, dann sind die Themen der Inklusion in unserer Gesellschaft nicht nur als sehr aktuell, sondern vielmehr als akut einzustufen.

Die Gewährleistung des mentalen, körperlichen sowie sozialen Wohlbefindens der Bewohner von Belgrad beschränkt sich, wie man am Beispiel von Savamala sehen kann, nicht auf einen bestimmten Personenkreis – sie erstreckt sich auf ein ganzes Viertel. Es wirft die Frage auf, wie eine inklusive Stadt ausgehend von den Grundbedürfnissen ihrer Bürgerinnen und Bürger aussehen könnte. Ebenso, wie sie auf kommunaler Ebene gesetzlich und praktisch umgesetzt werden kann. Und aus dieser länderspezifischen Perspektive betrachtet, ist die Goethe-Guerilla als ein Projektauftrag zur Inklusion generell zu verstehen. Denn die Projekte der Goethe-Guerilla, die sich hauptsächlich im Stadtteil Savamala abgespielt haben, bezogen sich auf ein Quartier mit allen seinen besonderen Bedürfnissen. Es galt, ein Sprachrohr in dieses Viertel zu verlegen, um den Stimmen seiner Anwohner Gehör zu verleihen.

AL Ich verstehe, ein erster Spatenstich. Doch wo steht das Thema Inklusion heute offiziell in Belgrad?

ZM Serbien steht, was die strukturellen Entwicklungsziele von Inklusion angeht, ganz am Anfang. Es ist auch noch nicht lange her, dass die Medien dieses Thema aufgegriffen und damit sichtbar gemacht haben. Trotz dessen, dass Serbien die UN-Behindertenrechtskonvention formell anerkannt und ratifiziert hat und es zudem eine nationale Sozialrechtsprechung gibt, ist die Angebotslandschaft sozialer Dienstleistungen weder bedarfsgerecht noch flächendeckend oder diversifiziert.

AL Vielleicht können wir diesen Umstand anhand eines konkreten Beispiels etwas näher unter die Lupe nehmen?

ZM Ich nehme jetzt mal das Beispiel Kinder mit der Diagnose Autismus. Viele Eltern hier in Serbien berichten von ähnlichen Erfahrungen: Ihnen fällt auf, dass mit ihrem Kind irgendetwas nicht stimmt. Das nehmen sie natürlich zum Anlass, das Kind dem Arzt vorzustellen. In der Regel dauert es von der Erstuntersuchung bis zur Diagnose etwa ein Jahr. Das liegt daran, dass eine Diagnose mit der Frage einhergeht, wie es mit dem Kind weitergehen soll. Der Arzt wird ihnen darauf keine Antwort geben können, da er zwar eine Diagnose stellen, aber keine Überweisung für eine spezialisierte Weiterbehandlung aushändigen kann, weil es die schlicht und ergreifend nicht gibt. Diese Eltern versuchen sich dann im Verbund mit anderen Eltern, deren Kinder sich in einer ähnlichen Situation befinden, für ihre Kinder stark zu machen.

Auf der einen Seite gibt es also Menschen, die diese Diagnose betrifft, und auf der anderen Seite gibt es Gesetze und Vorschriften im Umgang mit den Bürgern, die sich in dieser speziellen gesundheitlichen Situation befinden. Aber es gibt keinen funktionierenden Apparat, der die eine mit der anderen Seite verbinden könnte. Ein Bürger, der Fragen zum Umgang mit der Diagnose Autismus hat, weiß in der Regel gar nicht, an wen er sich überhaupt wenden soll. Das führt über kurz oder lang zu Resignation. Partizipation ist also nicht nur als künstlerische Praxis zu verstehen, sondern sie sollte im Idealfall zwischen den Bürgern und ihrer Stadt und in diesem Fall auch zwischen den Menschen, die eine gesundheitliche Herausforderung zu bewältigen haben, und dem Gesundheitssystem ihres Landes stattfinden. Es geht dabei nicht darum, die Verantwortung gänzlich auf den Staat abzuwälzen, sondern darum, strukturelle Maßnahmen zur Selbsthilfe und Verbesserung der eigenen Lebensqualität und – so wie in diesem beschriebenen Fall – der Lebensqualität seines Kindes zu fördern. Die Menschen in Belgrad und in Serbien sind in solchen Situationen sehr auf sich allein gestellt. Auch wenn das kein leichtes Los ist, führt das zwangsläufig zu einer Form der Selbstermächtigung, die ihre Stärke aus einem Leben ohne Netz und doppelten Boden zieht.

AL In Deutschland kursiert die Vorstellung, dass aufgrund solcher Umstände, gerade in einem Viertel wie dem Savamala, Menschen mit einer seelischen oder körperlichen Behinderung von der Öffentlichkeit ferngehalten werden. Seid ihr auf so einen Fall gestoßen und könnt das bestätigen?

SM Ich erinnere mich an einen 12-jährigen Jungen, der sich häufig den Aktivitäten der Goethe-Guerilla in Savamala angeschlossen hat und der ganz offensichtlich mit einer körperlichen Behinderung zu tun hatte. Er war entgegen deiner Annahme sehr gut darin, Aufmerksamkeit auf sich zu ziehen. Wir haben ihm gesagt, dass er das auch ruhig tun kann, sofern er sich möglichst an unseren Projekten beteiligt. Das hat er dann auch tatsächlich getan. Er fand es regelrecht aufregend, seine Zeit mit uns zu verbringen und im Verbund der Goethe-Guerilla ungewöhnliche Dinge in seinem Viertel zu veranstalten. Er fühlte sich außerordentlich wohl unter uns und schien immer sehr erfreut über unsere Anwesenheit. Worin seine körperliche Einschränkung genau begründet lag, kann ich dir aber nicht sagen.

ZM Soweit ich mich erinnere, wurde seine körperliche Behinderung durch eine Masern-Erkrankung ausgelöst, die nicht therapiert wurde. Es ist davon auszugehen, dass er auch keinen regulären Zugang zur medizinischen Versorgung hatte. Er lebte zusammen mit seiner Mutter in sehr ärmlichen Verhältnissen. Die Mutter haben wir so gut wie gar nicht zu Gesicht bekommen, da sie wohl mehreren Jobs nachging, um sich und ihren Sohn über die Runden zu bringen. Viele Fragen haben wir nicht gestellt. Er war schlicht herzlich willkommen und zur gleichberechtigten Teilhabe eingeladen.

Was mich auch sehr berührt hat, waren die Bewohner, die auf den unzähligen Schiffswracks entlang des Save-Ufers gelebt haben. Unter ihnen gab es viele Menschen, die sich zu Zeiten des ehemaligen Jugoslawiens das Recht auf eine Firmenwohnung erworben haben. Als dann aber nach dem Zerfall Jugoslawiens die Privatisierung Einzug hielt, wurde ihnen als kurze Übergangslösung die Unterbringung auf einem dieser Schiffe angeboten. Es hieß, es würde nicht lange dauern, bis die Wohnungen, die ihnen rechtmäßig zustanden, fertiggestellt sein würden. Aus der Übergangslösung wurden dann 20 Jahre. Sie erhielten dort keinerlei Grundversorgung und zapften immer wieder Stromleitungen an, um sich zumindest eine warme Mahlzeit zu kochen. Ansonsten waren sie vom Rest der Welt abgeschnitten. Es war uns eine große Ehre, von diesen Menschen in ihren Lebensraum eingeladen zu werden – eine Märchenwelt, durchkreuzt von einer rauen Realität und bizarren Ästhetik. Kaum in Worte zu fassen ...

AL Wir reden hier über die nackte Existenz. Nichtsdestotrotz scheinen viele Bewohner von Savamala einen Weg gefunden zu haben, ohne staatliche Unterstützung zurecht zu kommen und zumindest von der Hand in den Mund zu leben? **ZM** Die Bewohner von Savamala haben entweder an oder unter der Armutsgrenze gelebt.

Sie waren äußerst kreativ, wenn es um die Deckung des täglichen Lebensbedarfs ging. Teilweise dienten ihnen kleinere Gärten, in denen sie ihr eigenes Gemüse angebaut haben, als Nahrungsquelle. Ein Mann hat dort zum Beispiel ein recht ungewöhnliches Transportmittel aus Schrott und alten Autoteilen zusammengezimmert. Er hat damit am Ufer der Save seine Runden gedreht und Suppen sowie Kaffee an die Angler und Passanten verkauft. Es gab dort wirklich sehr erfinderische Geschäftsideen.

AL Die Erkundung von Savamala hört sich für mich so an wie die erste Apollo Raumschiff-Landung auf dem Mond. Wie war es für dich, Simon, als du im Rahmen der Guerilla-Mission den ersten Fuß ins Savamala Viertel gesetzt hast?

SM Ein Phänomen, das wahrscheinlich viele kennen, ist die gesteigerte Aufmerksamkeit, die man für die Details einer fremden Stadt aufbringt.

Wenn man an einen unbekanntem Ort reist, schärfen sich die Sinne für die Beschaffenheit der Straßen, Fassaden und charakteristischen Eigentümlichkeiten der Architektur sowie Menschen, die in ihr leben. In der eigenen Stadt ist man auf dem Auge meistens blind und als ich meine ersten Erkundungstouren durch Savamala gemacht habe, habe ich angefangen, dieses Viertel wie ein Fremder zu sehen. Plötzlich sah ich nicht nur Savamala, sondern ganz Belgrad mit anderen Augen. Dank der Goethe-Guerilla wurde ich zum Bewohner, Entdecker und Touristen meiner eigenen Stadt. Mein Verhältnis zu Belgrad wandelte sich durch die Goethe-Guerilla fast täglich.

Es war wirklich bemerkenswert, dass das Zentrum von Belgrad, dieses Viertel Savamala in sich beherbergte, das sich in den Innenhöfen so anfühlte und auch so aussah wie die äußerste Peripherie. Und in dem ständig frisch gewaschene Wäsche im Wind flatterte – zwischen der die Anwohner genüsslich ihre Zigaretten rauchten und streunende Katzen ihr Unwesen trieben. Diese flatternde Wäsche wird mich auch nicht mehr loslassen. Manchmal glaube ich, dass selbst wenn das alte Savamala spurlos verschwunden sein sollte, aus irgendeiner ungeahnten Ecke doch noch

City Guerilla. Künstlerische Beteiligungsmodelle und gesellschaftliche Inklusion auf dem Balkan

Es gibt aus jeder Generation der Goethe-Guerilla mindestens ein Mitglied, das sich heute auch beruflich für die Stärkung der Zivilgesellschaft hier in Belgrad einsetzt.



City Guerilla. Künstlerische Beteiligungsmodelle und gesellschaftliche Inklusion auf dem Balkan

eine Wäscheleine zum Vorschein kommen wird, um in ferner Zukunft an die einzigartige Geschichte von Savamala und seine Bewohner zu erinnern.

AL Lasst uns diese Zeitreise in die entgegengesetzte Richtung vornehmen: Wir lässt sich der Zeitgeist beschreiben, der 2010 in Belgrad deutlich zu spüren war, als die erste Generation der Goethe-Guerilla in Aktion getreten ist?

SM Es herrschte eine zweischneidige Stimmung. Einerseits schien es so, als hätte die Enttäuschung der Belgrader über die Entwicklungen in der eigenen Stadt und darüber hinaus im eigenen Land den Tiefpunkt erreicht. Andererseits war das auch der Zeitpunkt, in der sich eine starke alternative Szene in Belgrad formiert hat. Kleinere und größere Initiativen traten plötzlich zutage und es schien, als würde eine starke Kunst- und Kulturszene nun endlich wieder zu neuem Leben erwachen. Es schien sich alles relativ gesund, proper und zum Wohle aller Beteiligten zu entwickeln. Wir haben in keinsten Weise erwartet, dass Savamala das Schicksal in Form der Belgrader Waterfront ereilen würde. Es kam mir bildlich gesprochen so vor, als wenn plötzlich ein Ungeheuer über die Stadt gekommen wäre, mit dem

ganz klaren Ziel, alles zunichte zu machen. Und nun müssen wir uns alle wieder sammeln und neu definieren.

ZM Wir befinden uns hier in Belgrad in einer sehr aufregenden Periode. Es hat sich in den letzten Jahren eine kritische Masse herangebildet. Sie ist in Belgrad absolut vorhanden, aber nicht wirklich sichtbar. Doch immer mehr Vorkommnisse geben Anlass, sich öffentlich präsent zu machen. So ist auch die Organisation „Ne da(vi)mo Beograd“ als ernstzunehmendes Anzeichen dafür zu verstehen, dass die Belgrader Bevölkerung einen Weg gefunden hat, ihre Ablehnung gegenüber einer Stadtentwicklung, wie sie gerade in Savamala passiert, zum Ausdruck zu bringen. Das ist wirklich eine große Sache, wenn man bedenkt, dass das Leben in Belgrad kein einfaches ist. Unsere jüngste Geschichte war sehr aufreibend. Als Bürger dieses Landes wurdest du mit einem Schlag für lange Zeit in den schieren Überlebensmodus versetzt. Sich aus diesem Modus heraus übergeordneten Zielen zu widmen, ist ein enormer Kraftakt, den aber immer mehr Menschen eingehen.

AL Simon, aus deiner Generation haben viele ihre Koffer gepackt, um außerhalb von Serbien diesem

175

Kraftakt zu entgehen und Arbeit zu finden. Ist dein Ticket auch schon gebucht?

SM Für mich persönlich ist Belgrad meine Basis und ich kehre immer wieder gerne in meine Heimatstadt zurück. Belgrad ist ein kräftigendes Lebenstraining. Wer es in Belgrad schafft, schafft es überall, etwas auf die Beine zu stellen. Ich könnte ohne weitere Probleme unter einer Brücke schlafen oder in einem Luxushotel nächtigen, ohne einen Unterschied zu machen. C'est la vie! So ist das Leben! Und ich würde mich weder über das eine noch das andere beschweren. Das bringt das Balkan-Belgrad-Fitnessprogramm so mit sich. Solche Umstände bilden deinen Charakter aus und sie sind für die Entwicklung deiner Persönlichkeit durch kein Seminar dieser Welt zu ersetzen. Ich bin trotz all der Widrigkeiten, die das Leben in Belgrad mit sich bringen kann, froh, in Belgrad geboren worden zu sein.

AL Wie sah dein persönliches Belgrad-Training so aus?

SM Allein die Tatsache, dass ich 1999 die Bombardierung von Belgrad überlebt habe und mitten im Zerfall von Jugoslawien aufgewachsen bin, war schon mal ein ordentliches Aufwärmtraining. Weitere Dehnübungen fanden dann während der Besorgung von täglichen Dingen statt. Ich weiß noch, dass ich mit meiner Mutter zwei Stunden in einer Schlange für Speiseöl anstehen musste. Das Problem war nur, dass der 500-Millionen-Dinar-Schein in ihrem Portemonnaie schon nach einer Stunde Wartezeit seine Kaufkraft verloren hatte – aufgrund der Hyperinflation. Mein Vater schmiss dann häufig das Geld in die Luft und forderte mich spaßes halber dazu auf, darin zu baden. Diese jüngste Geschichte meiner Stadt hielt viele bizarre Szenen für mich bereit. Dann diese ständige Beschallung durch Nachrichtensendungen, vor denen meine Eltern gebannt saßen, um am rasanten Informationsfluss teilzuhaben. Als Kind dachte ich, wenn der Krieg vorbei ist, werden als Zeichen des Friedens nur noch Zeichentrickfilme im Fernsehen laufen. Der Fortbestand der Nachrichten war dann eine herbe Enttäuschung für mich.

Lacht.

AL Vor allem das Thema einer gesunden Gesellschaft, die mir nach unserem Gespräch viel grundlegender erscheint als eine inklusive, zieht sich schon die ganze Zeit durch unser Gespräch. Was versteht ihr unter einer gesunden Gesellschaft?

ZM Eine gesunde Gesellschaft ist eine Gesellschaft, in der die Menschen zufrieden sind mit dem Leben, das sie innerhalb dieser Gesellschaft führen. Und in der der einzelne Mensch seine Entwicklung in der von ihm gewünschten Richtung realisieren kann, ohne den Blick für die ihn umgebende Gesellschaft zu verlieren. Ausgesprochen hört sich das so schrecklich banal an, doch wenn Belgrad oder irgendeine andere Stadt dem entsprechen würde, dann käme das einer wahr gewordenen Utopie gleich – wie auch die inklusive Stadtgesellschaft eine ist.

In unserer Gesellschaft erntet man, wenn das Wort Institution fällt, ausschließlich Kritik. Doch welche Alternative haben wir denn?! Es geht also nicht um die Abschaffung von Institutionen, sondern um ihre Veränderung. Diese Veränderungen fangen immer bei einem selbst an und im zweiten Schritt vereint man seine Kräfte mit anderen, um einen Unterschied zu machen, der auf die gewünschten Veränderungen hinweist. So formieren sich ganze Bewegungen, deren Einfluss man so nie vorhersehen kann. Man kann nie wissen, wann sich die kritische Masse in Bewegung setzt und in welche Richtung sie das tut. Viele meiner Freunde aus Berlin haben auch den Fall der Mauer verpennt, für den sie sich jahrzehntlang stark gemacht haben. Wir haben keinen richtigen Überblick, wann eine epochale Veränderung genau eintreten wird. Aber ich habe das Gefühl, dass sich im Gewebe dieser Stadt immer mehr Kräfte entwickeln, die sich im entscheidenden Moment zugunsten seiner Bewohner und damit sich selbst vereinen werden.

AL Simon, hast du dem noch etwas hinzuzufügen?

SM Was soll dem noch hinzugefügt werden, außer der eigenen Unterschrift. Ich unterschreibe!

AL Simon und Zorica, herzlichen Dank für dieses Interview!

174

→ Siehe auch nachfolgenden Essay von Zorica Milisavljević & Simon Marić

Sava mala.

Das Zentrum der peripheren Wirklichkeit



Übersetzung:
Maja Matić

Zorica Milisavljević
& Simon Marić



Savamala. Das Zentrum der peripheren Wirklichkeit

Die vielen historischen Gebäude des Belgrader Stadtviertels am Save-Ufer zeugen von der wechselvollen Geschichte des Quartiers. Aus der Not geboren, gestalteten die vergessenen Bewohner abgeschiedene und behelfsmäßige (Über)Lebenswelten, in denen die Zeit lange stillzustehen schien. Im Rahmen des Urban Incubator-Projekts und mit Beteiligung der Belgrader Bürger setzten sich internationale Akteure in **Savamala** für eine lebenswerte und menschengerechte Stadt ein.

Seit Anfang des dritten Jahrtausends wird das Weltbild unaufhaltsam durch seine rasante Urbanisierung verändert. Dörfliche Gebiete verschwinden zusehends, die Städte nehmen schier unermessliche Ausmaße an und mehr als die Hälfte der gesamten Weltbevölkerung lebt in ihnen. Die Megalopolen, denen bei der Verteilung der globalen politischen, finanziellen und wirtschaftlichen Macht eine entscheidende Rolle zukommt, nehmen überhand. Es scheint, als wäre die Zukunft unseres gesamten Planeten nur noch auf eines ausgerichtet: die Stadt. Die Entstehungsprozesse dieser urbanen Zukunft verändern die Lebenswirklichkeit von uns Menschen tiefgreifend. Doch eine neue, urbane Realität, die sich als Evolution einer humanen Lebensform verstehen will, erfordert, dass das Wohlergehen von Mensch und Umwelt ihren Maßstab bildet. Aber wem obliegt die Gestaltungshoheit unserer Städte? Beziehungsweise: Wem gehört die Stadt? – Fest steht, dass sich die Städte häufig unabhängig von den Wünschen, Bedürfnissen und Visionen ihrer Einwohner entwickeln. Anstatt im Mittelpunkt der lokalen und globalen Veränderungsprozesse zu stehen, bleiben sie an den städtischen

Entwicklungsvorhaben unbeteiligt, werden größtenteils systematisch davon ausgeschlossen und lediglich mit den Endergebnissen konfrontiert.

178

Es scheint, als hätte der Grad der Entfremdung und Exklusion, den die heutigen Bürger in Bezug auf die eigene Stadt verspüren, ein Höchstmaß erreicht, sodass eine aktive Beteiligung ebenso unausweichlich erscheint wie die Urbanisierung selbst.

Die Entwicklung moderner Technologien und der globale Informationsaustausch schaffen ein breiter angelegtes Bild der urbanen Wirklichkeit. Überall auf der Welt scheinen die Stadtbewohner in Bewegung zu sein, fest entschlossen, den Wandel mitzugestalten.

Dabei übernehmen sie eine aktive Rolle bei der Herbeiführung jener Entscheidungen, die alle Aspekte des Lebens ihres unmittelbaren urbanen Umfelds betreffen. Das Erwachen von Zivilbewusstsein mündet unweigerlich im Bedürfnis nach der uneingeschränkten Einbeziehung der Bürger in die Entwicklungsprozesse ihrer Stadt. Und da es dafür oftmals keine offiziellen Regelwerke oder Fertigrezepte gibt, begeben sich in vielen Städten weltweit immer mehr Bürgerinnen und Bürger auf die Suche nach potenziellen Lösungen, um eine integrative Stadtgesellschaft konkret umzusetzen. Nicht selten befinden sich in den vordersten Reihen dieser Bewegung Künstler, Architekten, Stadtplaner und Menschen, die sich vom Persönlichkeitstyp als Aktivisten bezeichnen würden. In diesem Zusammenhang drängt sich eine weitere wichtige Frage auf: Welche Rolle spielt die Kultur im Rahmen dieser Prozesse? Mit diesen Fragen, aber auch solchen, wie die Stadtbewohner die Gestaltung der Stadt wieder selbst in die Hand nehmen können, werden wir uns am Beispiel von Savamala auseinandersetzen, jenes Belgrader Viertel, das binnen weniger Jahre einen dramatischen Wandel erfahren hat und zur Kulisse einer breit angelegten Bürgerinitiative in der serbischen Hauptstadt geworden ist.

Savamala

Anfang des 20. Jahrhunderts war Savamala ein unerschlossener und heruntergekommener Ort, der auf den ersten Blick nicht viel zu bieten hatte. Gesellschaftlich und wirtschaftlich zurückgeblieben, galt Savamala als Sammelbecken für Menschen

am Rande der Gesellschaft. Prostituierte und Kriminelle gehörten zum allgemeinen Erscheinungsbild des Viertels genauso wie dessen eindrucksvolles architektonisches Erbe, das jedoch völlig verkommen und vernachlässigt war. Das Quartier erstreckte sich entlang des Save-Ufers, in unmittelbarer Nähe eines Schiffsfriedhofs, in dem Obdachlose vorübergehend Zuflucht fanden. Zum Alltag gehörte auch der unerträgliche Verkehrslärm, da durch dieses Viertel neben dem außerordentlich frequentierten Zug- und Busbahnhof auch die wichtigste Transitstrecke Serbiens verlief. Täglich tosten Straßenbahnen, Busse und schwere Lastwagen durch seine Straßen. Und so wurde das gesamte Viertel lediglich auf eine Transitzone reduziert. Die Bewohner wurden völlig unsichtbar. Sie lebten versteckt in ihren heruntergekommenen Savamala-Innenhöfen und sahen sich, aufgrund der geschichtlich geprägten und täglich erlebten Machtlosigkeit, nicht in der Lage, irgendetwas an ihrer Situation zu ändern.

Seit der Entstehung dieses Viertels Ende des 18. Jahrhunderts, hatten seine Bewohner keinerlei Einfluss auf die Entwicklung. Sie standen stets im Schatten großer stadtplanerischer Veränderungen, die sich in diesem Raum abspielten. Das Einzige, was ihnen übrig blieb, war diese zu beobachten oder sich daran zu beteiligen, jedoch nicht als Urheber, sondern lediglich als Arbeitskräfte. Die ersten Einwohner von Savamala¹ waren Menschen aus den ärmsten Gesellschaftsschichten – vorwiegend Schiffer, Flüchtlinge und Roma, die bis in die Dreißigerjahre des 19. Jahrhunderts um das Save-Ufer herum eine Siedlung gegründet haben, die aus etwa 150 schlichten Häuschen und Baracken bestand. Obwohl Belgrad seit der Antike an zwei Flüssen liegt, entwickelte sich die Stadt größtenteils entlang des Donau-Ufers, sodass diese bescheidene Siedlung die erste größere Niederlassung auf dem sumpfigen, steil zur Save hinunterführenden Abhang war. Im Jahr 1833 beschloss der serbische Fürst Miloš Obrenović, ausgerechnet an dieser Stelle seine „neue Stadt“, den Regierungssitz des modernen serbischen Staates, zu gründen. Den Bewohnern von Savamala gewährte er eine einjährige Frist, um aus dieser Gegend fortzuziehen, und stellte ihnen Grundstücke in einem Gebiet namens Palilula – heute die größte Belgrader Gemeinde – zur Verfügung, wo sie neue Häuser



Savamala. Das Zentrum der peripheren Wirklichkeit

bauen konnten. Ebenso zahlte er ihnen ein stattliches Entgelt für den Abriss ihrer bisherigen Wohnstätten. Zudem ließ er etwa fünfzig neue Kaufmannsläden bauen, damit die Händler weiterhin ungestört ihren Geschäften nachgehen konnten. Die Bewohner von Savamala waren jedoch nicht gewillt, ihre gewohnte Umgebung zu verlassen, sodass Miloš sie zwangsräumen ließ. Alle Bretterbuden wurden binnen weniger Stunden abgerissen und deren Trümmer verbrannt, um das Bauland für die Errichtung einer neuen, modernen Stadt vorzubereiten. Seitdem nimmt die Entwicklung von Savamala ihren Lauf, einhergehend mit seiner Umgestaltung zum modernen Zentrum Serbiens. Nach dem Vorbild moderner europäischer Städte jener Zeit initiierten die Dynastien Obrenović² und Karađorđević den Bau eines neuen Save-Viertels, das ein völlig anderes Bild als die ursprüngliche von Not und Armut gekennzeichnete Siedlung bieten sollte. In einem Zeitraum von etwa hundert Jahren, bis zum Ausbruch des Zweiten Weltkriegs (und einer Unterbrechung während des Ersten Weltkriegs), wurde Savamala zum Verwaltungs-, Handels- und Kulturmittelpunkt Serbiens und später auch des Königreichs Jugoslawiens – ein vornehmer Stadtbezirk, in dem wohlhabende Kaufmanns- und Bankiersfamilien lebten. Wegen seiner Prachtarchitektur galt er als schönster Stadtteil Belgrads. Savamala ist auch als Handwerkerviertel bekannt. Der Hauptbahnhof, der Flussverkehr und die modernen Brücken über die Save sind die wichtigsten Verkehrsverbindungen, nicht nur mit dem Norden und Süden Europas, sondern zur ganzen Welt. Obwohl Savamala zu diesem Zeitpunkt mit seinen harmonischen Straßen und Plätzen das Herzstück des modernen Belgrad bildete, waren in zweiter Reihe immer noch die ebenerdigen Innenhöfe und die von Armut gekennzeichneten Häuser aus der Epoche des Fürsten Miloš Obrenović erhalten geblieben. Man musste sich regelrecht durch die obligaten Wäschestücke hindurch kämpfen, die an den übereinander gespannten Leinen herabhingen, und durch den Schlamm bis zu den baufälligen Häuschen stapfen, in denen einkommenschwache Menschen und Studenten in beengten, modrigen Zimmern hausten, genauso wie die Zuwanderer auf der Suche nach Arbeit. Ehemalige Pferdeställe und Bruchbuden lagen versteckt im Schatten der eindrucksvollen und modernen Architektur. Ihre Bewohner blieben – wie eh und je – unsichtbar!

Mit dem Ausbruch des Zweiten Weltkriegs begann für Savamala eine Zeit des Stillstands, die sich auch in der Nachkriegszeit fortsetzte. Der Gebäudebestand wurde teilweise zerstört und die neuen kommunistischen Machthaber waren nicht gerade an der Erneuerung des alten, bürgerlichen Viertels interessiert, während am gegenüberliegenden Save-Ufer Neu-Belgrad wuchs – als moderne Vision einer idealen Stadt, geschaffen nach dem Maßstab der Arbeiter. So ist Savamala nicht nur ins Abseits geraten und dem Verfall preisgegeben, sondern wandelte sich schlagartig zum chaotischen Transitverkehrsgebiet der Nachkriegsmetropole. Endgültig besiegelt wurde dieses Chaos durch den Zerfall Jugoslawiens: Krieg, Sanktionen, steigende Kriminalität, der Flüchtlingsstrom aus den Kriegsgebieten, unplanmäßige und illegale Bauprojekte – all das trug dazu bei, dass Belgrad das neue Millennium als Stadt mit großen Problemen begann, deren Folgen noch sehr lange spürbar sein werden. Zum Jahrtausendwechsel ist Savamala mit dem Belgrader Stadtbild zu einem Grau verschmolzen. Der einzige und konstante Fixpunkt: die unsichtbaren Innenhöfe mit ihren unsichtbaren Bewohnern.

Umbruch und Wandel

Obwohl die Möglichkeiten seitens des öffentlichen und privaten Sektors immer stärker wahrgenommen wurden, glaubte man nach 2010 immer noch, die aktuelle wirtschaftliche und politische Lage sei ungünstig für eine schnelle und gründliche Transformation Savamalas. Und dennoch erfreuten sich die Cafés und Hausboote entlang der Save schon damals immer größerer Beliebtheit, sowohl bei den Einheimischen als auch bei den immer zahlreicheren Besuchern Belgrads. Savamala avancierte zum Mittelpunkt des Nachtlebens.

In der Hoffnung, dadurch potenzielle Investoren und Touristen anzuziehen, beschloss die Belgrader Stadtverwaltung, die Umgestaltung Savamalas zum Zentrum der Kunst- und Kreativszene zu unterstützen. Zu diesem Zeitpunkt waren in Savamala bereits die ersten Kultureinrichtungen aktiv, die ebenso eine entscheidende Rolle in der kulturellen Entwicklung Savamalas spielten. Allesamt waren sie eng mit den Projekten und Aktivi-

182

Savamala. Das Zentrum der peripheren Wirklichkeit

täten von Urban Incubator und der City Guerilla verbunden, deren Hauptziel die aktive Einbeziehung der lokalen Gemeinschaft von Savamala war. Es galt, entgegen der gewohnten Beobachterrolle der Bewohner, Projekte auf Initiative und mit Beteiligung der Anwohner selbst in Gang zu setzen und den gemeinsamen Aufbau des sozialen und kulturellen Umfelds anzufachen.

Urban Incubator: Belgrade. Savamala – ein Stadtviertel erfindet sich neu

Im Laufe der Jahre 2011 und 2012 hat das Goethe-Institut in Zusammenarbeit mit dem deutschen Architekten und Stadtplaner Tim Rieniets mit den Vorbereitungen für das große und einzigartige Projekt „Urban Incubator: Belgrade. Savamala – ein Stadtviertel erfindet sich neu“ begonnen. Ziel dieses Projekts war die Schaffung eines neuen Modells der Stadtgestaltung, an der die Bürger, unterstützt durch Experten aus den Bereichen Architektur, Stadtplanung, Kunst, Kultur und anderen gesellschaftlichen Aktionsräumen, aktiv Einfluss nehmen konnten. Im Mittelpunkt stand die Frage nach der Zukunft von Savamala, die nun endlich aus dem Blickwinkel der Bewohner, ihrer Wünsche, Interessen und Bedürfnisse analysiert werden sollten. Zu diesem Zweck wurde für das Jahr 2013 ein internationaler Wettbewerb ausgeschrieben. Insgesamt zehn lokale und internationale Projekte wurden ausgewählt.

Der Beginn dieser energiegeladenen Veränderungen hat die Bewohner des Viertels, die eher mangelnde Aufmerksamkeit gewohnt waren, zunächst noch misstrauischer werden lassen. Dazu kam, dass Savamala sehr bald zum Hotspot des Nacht- und Partylebens wurde. So stand es zwar urplötzlich im Zentrum des öffentlichen Interesses, jedoch löste das nicht die Probleme, mit denen sich die Bewohner tagtäglich auseinandersetzen mussten. Ganz im Gegenteil: Durch die größere Menschenansammlung und den damit einhergehenden Lärm kamen nun neue Probleme auf. In einer solchen Situation war es nicht leicht, in Kontakt zu den Bewohnern von Savamala zu treten und ein Vertrauensverhältnis herzustellen, was aber die Grundvoraussetzung für ihre aktive Einbeziehung in die Prozesse der kulturellen

183

Wiederbelebung des vernachlässigten Stadtviertels war. Und dennoch ist es den Teilnehmern von Urban Incubator noch vor dem offiziellen Beginn des Projekts im Jahr 2013 gelungen, das Vertrauen der Bewohner zu gewinnen. Vor allem durch die Aktivitäten der Goethe-Guerilla, einer Gruppe junger Akteure, deren Aktionen auf die aktive Gestaltung des eigenen urbanen Umfelds ausgerichtet waren. Diese Gruppe begab sich ein Jahr vor Projektbeginn ins Save-Viertel, mit dem Ziel, den Raum, die Geschichte und die Bewohner näher kennenzulernen, zumal es in den folgenden Jahren im Mittelpunkt sämtlicher Aktivitäten stehen sollte. Die Guerilla-Mitglieder haben eine ganze Reihe von Erkundungs-Spaziergängen in der breiteren Umgebung von Savamala unternommen, innerhalb derer sie auch die bestehende Architektur, inklusive der illegal errichteten Schwarz- und Zweckbauten, erfasst und schriftlich dokumentiert haben. Ergänzt wurde diese Bestandsaufnahme durch eine umfangreiche Interviewreihe mit den Bewohnern. Ihre persönlichen Geschichten, Erfahrungen und Erinnerungen dienten als Rechengrundlage für die Entwicklungshistorie dieses charakteristischen Viertels.

Besonders hervorgestochen sind die unterschiedlichen Lebensweisen der Menschen in Savamala. Angefangen von jenen, die in illegal errichteten Einfamilienhäusern wohnten, bis hin zu denen, die in Schiffswracks am Flussufer oder in den baufälligen Montagebauten lebten. Einige dieser Behausungen dienten früher als Lagerhäuser oder sind aus den Nebengebäuden der abgelegenen Innenhöfe hervorgegangen. Andere wiederum lebten in mehrstöckigen Wohnhäusern, die zu ihrer Bauzeit – in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts – an die Bedürfnisse der Arbeiterklasse angepasst waren. Mit den Angehörigen der ersten beiden Gruppen wurde ein naher und intensiver Kontakt hergestellt, denn die Probleme dieser Menschen traten deutlicher zutage, verglichen mit jenen, die in ordentlichen und planmäßig gebauten mehrstöckigen Gebäuden lebten und in das städtische Kommunalsystem integriert waren.

Das Savamala, wie es die Guerilla-Mitglieder und später auch die Teilnehmer des Urban Incubator-Projekts während ihrer Erkundungen vorgefunden haben, unterschied sich noch wesentlich vom heutigen Zustand des Viertels (2018) – auch wenn seither erst

184

185 wenige Jahre verstrichen sind. Im Folgenden versuchen wir, anhand einiger Beispiele die Besonderheiten dieses teilweise verschwundenen Save-Quartiers darzustellen und zumindest schriftlich zu erhalten.

Direkt am Save-Ufer gelegen, etwas abseits von den zentralen Savamala-Straßen, befand sich ein Areal, das unter dem Namen Bara Venecija (deutsch: venezianische Pfütze) bekannt war. Dieser Teil Savamalas wurde nach dem Großteich benannt, der sich früher unmittelbar neben dem Fluss befand. Da der Save-Fluss in vergangenen Zeiten oft über die Ufer trat und manchmal auch die Straßen in Savamala überschwemmte, waren die Menschen gezwungen, sich mithilfe von Booten fortzubewegen, was zum humorvollen Vergleich mit Venedig führte und bis heute im Sprachgebrauch erhalten geblieben ist. Der Teich selbst wurde Ende des 19. Jahrhunderts vollkommen trockengelegt, vor allem, um den Bau des Hauptbahnhofs und des Eisenbahnknotenpunkts zu ermöglichen. Später wurde dort auch der Busbahnhof gebaut sowie eine ganze Reihe von Lagerhäusern und Warenmagazinen. Bis 2013 befanden sich in die-

Savamala. Das Zentrum der peripheren Wirklichkeit



Probleme – hauptsächlich die Befriedigung der eigenen Grundbedürfnisse.

Von den Häusern, in denen oftmals die grundlegenden Dinge für ein solides Leben fehlen, deren Eigentumsverhältnisse ungeregelt blieben und die nicht an ein funktionierendes Abwassersystem angeschlossen sind, bis hin zu den gemütlichen Kleingärten, in denen Kaffeekränzchen stattfinden und Geschichten aus der Nachbarschaft ausgetauscht werden, bringt der verborgene Lebensalltag der unsichtbaren Bewohner auch heute noch eine parallele Stadtwirklichkeit hervor: kleine Oasen der Stille im immer lauter werdenden Umfeld eines Stadtteils, in dem Anfang des 21. Jahrhunderts eine Zeit des dramatischen und rasanten Wandels anbricht. Auf den Straßen von Savamala findet man hier und da noch vereinzelte Handwerksbetriebe und Überreste der einstmaligen vielfältigen Kaufläden. In einer der Savamala-Straßen befindet sich die letzte Bonbonmanufaktur, in der die Familie Bosiljić seit mehreren Generationen Konfekt, Lokum, Lebkuchenherzen, Seidenbonbons und regenschirmförmige Dauerlutscher herstellt und verkauft. All diese Süßigkeiten werden noch von Hand hergestellt und erinnern durch ihren Geruch und unverwechselbaren Geschmack an längst vergangene Zeiten. In der Nähe befindet sich auch die berühmte Bäckerei Roter Stern, in die seit Jahrzehnten nicht nur die Bewohner von Savamala, sondern auch Belgrader aus anderen Stadtteilen kommen, um Bäckermeister Maksims berühmten Börek zu probieren.

Wie diese Schilderungen vielleicht vermuten lassen, präsentierte sich Savamala bei den ersten Erkundungs-Spaziergängen als wundersamer Ort großer Gegensätze. Einerseits brachte der Alltag in dieser Parallelwelt eine Vielzahl von Problemen mit sich, die das Leben seiner Bewohner auf vielen Ebenen erschwerte. Andererseits trug das Bedürfnis der Bewohner nach einem besseren und würdevolleren Leben, einhergehend mit dem Unvermögen, die alltäglichen Probleme auf institutioneller Ebene zu lösen, dazu bei, ein bemerkenswertes kreatives Potenzial sozusagen aus dem Nichts zu entfalten und dem unmittelbaren Umfeld zur Verfügung zu stellen. So entstand ein spezifischer urbaner Raum, wie er im Rahmen einer formalen Kommunalisierung nie und nimmer möglich gewesen wäre.

sem Areal etwa 100 Häuser, die ohne Baugenehmigung errichtet wurden. Diese Häuser gehörten zu einer abgeschiedenen Welt, die nach ganz eigenen Regeln funktionierte. Sie ließen sich – zwischen Lagergebäuden, Reifenbetrieben, diversen Werkstätten und Depots mit verlassene Eisenbahnwaggons und Containern – nur bei genauerem Hinschauen ausfindig machen. Die meisten Häuser waren von kleinen Gemüsegärten umgeben, häufig gehörten auch Blumenbeete mit verschiedenen Zierpflanzen dazu, genauso wie die ortstypischen Wäscheleinen. In unmittelbarer Nähe befand sich der Kaufmannsladen Toplica mit seinem, wenn man so will, allumfassenden Warenangebot. Dort konnte man das eine oder andere seltene Buch bestellen, ominöse Dekorationsartikel, wie z. B. große aufblasbare Plastikwale, geschmacklich gewöhnungsbedürftige Schokofiguren oder längst aus der Mode gekommene Kleidungsstücke erwerben. Aber auch Unmengen von billigen Nahrungsmitteln kurz vor Ablauf des Haltbarkeitsdatums ergänzten das Warenangebot. Vor dem Geschäft saßen oft Radfahrer, ergraute Flussfischer und Nachbarn aus der Bara Venecija, die dort lokale Geschichten und die neuesten Gerüchte austauschten. Gleich gegenüber auf den Schiffswracks (unter denen auch einige von historischer Bedeutung waren) hatten Obdachlose ein vorübergehendes oder dauerhaftes Zuhause gefunden und machten sich dort alles zu nutze, was ihnen Schutz vor Kälte, Wind oder der Sommerhitze bieten konnte. Nicht selten veranstalteten die Flussfischer dort Angelturniere und kochten um die Wette bzw. um den Titel der besten Fischsuppe. Oft begleitet von Musik und Tanz – ab und zu unterbrochen vom Signalhorn eines vorbeifahrenden Güterzugs, einer Fahrradklingel oder fröhlichen Zurufen vorbeifahrender Radfahrer.

Unmittelbar oberhalb dieser „Save-Promenade“, im Schatten der einstigen Prunkbauten und mehrstöckigen Gebäude mit Sozialwohnungen, eingepfercht zwischen Karosserie- und Reifenwerkstätten, verlassenen Industrieobjekten und einigen kleinen Handwerksbetrieben, taten sich im Verborgenen Innenhöfe auf, die von ihren Bewohnern individuell interpretiert und zu Oasen umgestaltet wurden. Umsäumt von dürftigen Behausungen und versteckt hinter geschlossenen Gartentoren, erschufen sich in diesen Innenhöfen Generationen von Savamala-Bewohnern eine eigene Welt, ständig auf der Suche nach Lösungen für akute

Gerade diese Welt, spontan und aus der Not heraus erschaffen, sollte als Fundament für sämtliche Zukunftsentwürfe Savamalas dienen und ausgehend von den Wünschen und Visionen der Anwohner neue Maßstäbe für ihre Quartiersentwicklung setzen. Um diese Welt besser verstehen zu können, musste man in direkten Kontakt mit den Menschen kommen, die sie geschaffen haben. Die erste Frage der Bewohner, die es nicht gewohnt waren, von irgendjemandem wahrgenommen zu werden, lautete: „Wer seid ihr? Und was habt ihr hier zu suchen?“

– Das Interesse und die Bereitschaft, sich ihre Geschichten anzuhören, half den jungen Guerilla-Aktivisten mit der Zeit, das Vertrauen der Menschen zu gewinnen und sich mit ihnen anzufreunden. Diese Beziehung war vor allem dadurch bedroht, dass die Bewohner von Savamala überzeugt waren, die angesammelten Probleme könnten nun allein dadurch gelöst werden, dass ihnen überhaupt jemand zuhört. Zwei Dinge mussten also sofort geklärt werden: Erstens, dass das aufmerksame Zuhören kein Versprechen für eine nachfolgende Patentlösung ist. Und zweitens, dass aber allein schon das Aufzeigen der bestehenden Probleme und konstruktiven Lösungsansätze, die sie in ihren kleinen Oasen bereits selbst erarbeitet hatten, ein erster Schritt in die Richtung einer möglichen Lösung und der aktiven Einbeziehung der Bewohner in diese Abläufe sein könnte.

Viele Menschen in Savamala waren außerordentlich bereit und willens, über ihren herausfordernden Alltag zu sprechen, aber zugleich überwogen bei ihnen Ohnmachts- und Minderwertigkeitsgefühle gegenüber einem System, in dem sie nicht sichtbar waren. Die zahlreichen Gespräche in den Gärten, auf den verlassenen Schiffen, in den wenigen Handwerkerbetrieben, Kfz-Werkstätten und Schreinereien, in den Wohnungen und Einfamilienhäusern waren oft von einem Satz geprägt: „Es ist alles umsonst, das ganze Gerede ist zwecklos.“ – Und dennoch betonten die Savamala-Bewohner sichtlich stolz die historische Bedeutung des Quartiers und dachten gerne an jene Zeiten zurück, als es ein Belgrader Nobelviertel war.

Die intensiven Erkundungen der Guerilla ereigneten sich im Rahmen des Workshops „Off-Guide Savamala“, der gemeinsam mit dem Künstlerkollektiv Dispatch umgesetzt wurde. Dieser Workshop beinhaltete zahlreiche Erkundungsspaziergänge, Interviews, Video-Arbeiten sowie einen alternativ konzipierten, handgefer-

188

189

tigten DIY-Reiseführer in Fanzine-Format. Die gesammelten Materialien und der Reiseführer wurden Ende Mai 2012 im Rahmen des Mikser Festivals ausgestellt. Zugleich war dies die erste öffentliche Präsentation, die eigens den Bewohnern von Savamala gewidmet war. Zu den bestehenden Initiativen kamen sehr bald neue hinzu, in denen sich die Guerilla-Mitglieder doppelt engagierten: Sie führten sowohl eigene Projekte und Aktionen durch, waren aber auch „local scouts“, die andere, überwiegend internationale Projekte unterstützten.

Für die Umsetzung des Urban Incubator-Projekts stellten die Stadt Belgrad und die Gemeinde Savski Venac dem Goethe-Institut verschiedene Objekte im Zentrum von Savamala zur Verfügung, von denen das sogenannte „Spanische Haus“, der Dampfschlepper Župa und die früheren Lagerräume in der Kraljevića Marka Straße 8 zu den wichtigsten Treffpunkten der lokalen Gemeinschaft wurden.

Das Spanische Haus ist ein verfallenes historistisches Gebäude am Save-Hafenkai, das Anfang des 19. Jahrhunderts errichtet wurde. Dieses Bauwerk änderte im Laufe der Geschichte mehrmals seinen Zweck und beherbergte ein Zollhaus, das Schifffahrtsmuseum sowie eine Bank. Der Name dieses Objekts kam unmittelbar vor dem Beginn des Urban Incubator-Projekts auf, wobei die Herkunft des Namens weitgehend unbekannt blieb. Nach einigen vergeblichen Renovierungsanläufen, darunter auch der Versuch, das Spanische Haus zu einem Hotel umzubauen, wurde es in einem ruinösen Zustand, dachlos und ohne den alten Baukern zurückgelassen, obwohl es unter staatlichem Denkmalschutz stand.

Im Rahmen von Urban Incubator wurde dort 2013 ein temporärer Pavillon errichtet, der zum zentralen Treffpunkt für Künstler, Architekten, Anwohner und Menschen jeglicher Couleur wurde, die am Großraumprojekt Savamala teilnahmen. Auch wenn dieses Provisorium Ende desselben Jahres abgetragen wurde, hat das Spanische Haus auch in den Folgejahren nicht an Bedeutung verloren. In seinem Inneren wurde auch der erste urbane Garten in Belgrad unter dem Namen Zdravamala (deutsch: gesunde Nachbarschaft) organisiert, mit dem Ziel, die Idee eines urbanen Gartens in Umlauf zu bringen, den Wissensaustausch auf dem Gebiet des Pflanzenanbaus zu fördern sowie die Bürger von Savamala und die des breiteren

Stadtgebiets zusammenzuführen, welche am Anbau von Gemüse, Zier- und Gewürzpflanzen im urbanen Umfeld interessiert waren. Dieser Garten hat mehrere Jahre mit wechselndem Erfolg funktioniert. Im ersten Jahr hat eine Gruppe junger Menschen Gartenmöbel aus recycelten Materialien gebaut, Sämlinge beschafft und informelle Absprachen über die Pflege des urbanen Gartens getroffen. Das erfolgreiche Fortbestehen des urbanen Gartens im Entstehungsjahr war dem Enthusiasmus und der Hingabe einiger hartnäckiger Angehöriger dieser Gruppe geschuldet. Die Türen des Spanischen Hauses standen täglich für alle interessierten Pflanzenliebhaber und potenzielle urbane Gärtner, aber auch für zahlreiche neugierige Besucher und ausländische Touristen offen. Hohe Besucherzahlen bei den kulturellen Veranstaltungen im Spanischen Haus, das Interesse sowie die Arbeiten jünger Künstler und Designer haben zum Erfolg des urbanen Gartens beigetragen. Jedoch gab es weder eine Hierarchie noch eine klare Arbeitsaufteilung, was dazu führte, dass die aktivsten Mitglieder dieser Gruppe ihre gesamte Energie für eine interne Organisation aufwandten und folglich keine weitere Öffnung des Gartens hin zur lokalen Gemeinschaft zustande kam. Zuletzt war das Funktionieren des urbanen Gartens wenigen Mitgliedern überlassen, die zunächst ständig präsent waren, sich jedoch später aus dem Projekt zurückzogen. Im folgenden Jahr wurde eine neue Gruppe gegründet, die sich organisatorisch mit denselben Herausforderungen auseinandersetzen musste. Das Hochwasser, das 2014 auch Savamala erfasste, vernichtete schließlich einen Teil der Pflanzen und des Mobiliars des Gartens, was die Verkleinerung der Anbaufläche zur Folge hatte. Zeitgleich mit dem Ablauf des temporären Nutzungsrechts des Spanischen Hauses Anfang 2016 wurde der urbane Garten endgültig eingestellt. In der Zwischenzeit entstanden in Belgrad und Umgebung neue, unterschiedlich große und erfolgreiche urbane Gärten. Die Zukunft wird zeigen, in welchem Maße sich die Belgrader für diese Idee begeistern werden.

Neben Zdravamala, der Offenen Bibliothek, zahlreichen künstlerischen Projekten und kulturellen Ereignissen, die im Spanischen Haus stattfanden, erregten vor allem die Projekte der City Guerilla große Aufmerksamkeit – genauer: ihr Modul der School of Urban Practices⁴. Dazu gehörten ganz unter-



Savamala. Das Zentrum der peripheren Wirklichkeit

schiedliche Aktivitäten, von akademischer Forschungstätigkeit bis hin zu urbanen Beteiligungsmodellen. Die School of Urban Practices hat 2015 das Projekt „Kollektive Interpretationen des Spanischen Hauses“ in die Wege geleitet. Das Ziel: dem verfallenen Objekt gemeinsam mit den Bewohnern von Savamala mit einer Serie von Aktivitäten und Workshops neues Leben einzuhauchen, es zum zentralen Ort und aktiven Treffpunkt der lokalen Gemeinschaft zu machen. So wurden im Rahmen dieses Projekts etwa zwanzig verschiedene Events veranstaltet, die teilweise auf Initiative der Bewohner von Savamala umgesetzt wurden. Darunter auch Tango-Abende, die vorsorgliche Zubereitung von eingemachtem Wintervorrat und ähnliche kulinarische Treffen (insbesondere jene, bei denen die traditionelle Fischsuppe mit selbstgeangeltem Fisch aus der Save gekocht und mit Gewürzen aus der Nachbarschaft verfeinert wurde). Aber auch Putz-Aktionen und die Herstellung von provisorischem Mobiliar aus recycelten Materialien waren weitere Projekte, die aus den Gesprächen mit den Anwohnern hervorgingen und neben Konzerten, Filmabenden und dem sogenannten Wissenschaft-

lichen Café stattfanden. Für all diese Projekte haben die Bewohner von Savamala sehr gerne ihr Wissen und Können, aber auch ihre Tischler- und Schreinerwerkstätten sowie Arbeitsmaterialien zur Verfügung gestellt. Durch die direkte Einbeziehung in diese Projekte und wechselnde kulturelle Ereignisse, die die Anwohner regelmäßig besucht haben, wurde das Spanische Haus tatsächlich zu einem der zentralen lokalen Treffpunkte.

Die zweite Phase des Projekts war für Gestaltungskonzepte und ganzheitliche Designlösungen des gemeinsam definierten Raumes vorgesehen. Sie wurde jedoch durch einen Beschluss der Gemeinde Savski Venac abrupt unterbrochen, indem die vorübergehende Nutzungsgenehmigung außer Kraft gesetzt und der Beginn bevorstehender Bauarbeiten für ein Hotel angekündigt wurde. Trotz der Ankündigung steht das Spanische Haus bis heute leer, verlassen und vernachlässigt – genauso wie vor dem Urban Incubator-Projekt. Die einzige Spur der kulturellen Aktivitäten in diesem Gebäude ist das 3-D-Grafito des Künstlerkollektivs Boa Mistura aus Spanien: ein altes serbisches Sprichwort, geschrieben in kyrillischen Buchstaben. Durch die Gitterstäbe des Tores ist auch heute noch die Aufschrift zu sehen: „Ein schönes Wort öffnet eiserne Tore.“

Ein ähnliches Schicksal ereilte auch den verlassenen Dampfschlepper Župa. Dieses hundertjährige Dampfschiff, das zwei Weltkriege und mehrere Versenkungen überlebt hat, lag unmittelbar am Save-Ufer, entlang dessen die Savamala-Bewohner früher gerne flanierten, angelten, Fischsuppe kochten oder anderen Freizeitaktivitäten nachgingen. Die Župa war nicht nur Veranstaltungsort verschiedener lokaler Projekte, Konzerte und Unterhaltungsprogramme für die lokale Gemeinschaft, sondern auch Gastgeber zahlreicher internationaler Künstler. So fanden auf der Župa eine ganze Reihe von Projekten und kulturellen Ereignissen statt, bis das Hochwasser in Belgrad das Schiff zu einem unsicheren Ort machte, sodass jegliche Aktivitäten abgebrochen werden mussten. Mit dem Beginn der ersten Bauphase des Großprojekts der serbischen Regierung, der sogenannten Belgrade Waterfront (dazu später mehr), wurden im März 2015 mehr als 50 Wasserfahrzeuge aus

192

dem Save-Uferbereich entfernt, darunter auch die Župa. Einer der letzten Standorte für die Projekte von Urban Incubator und der City Guerilla

193

waren jetzt die früheren Lagerhäuser in der Kraljevića Marka Straße 8. Diese Räumlichkeiten waren während der vierjährigen Laufzeit des Projekts in Savamala ein zentraler Aktionsraum für lokale und internationale Initiativen. Dort hat das Projektierungsbüro BHSF aus Zürich, das in der Schweiz die Architektur-Zeitschrift *Camenzind* veröffentlicht, zusammen mit seinen Belgrader Mitarbeitern eine Ausgabe dieser Zeitschrift unter dem Namen *Kamenzid* ins Leben gerufen. Seitdem beschäftigt sich die Zeitschrift sehr intensiv mit dem dynamischen Wandel, der sich in Savamala vollzieht, und ist somit eine der wenigen Print-Zeitschriften in serbischer und englischer Sprache, in denen sowohl die Fachöffentlichkeit als auch die Bürger Gelegenheit erhalten, ihre kritische Meinung zu den Veränderungen der letzten Jahre in Savamala zur Sprache zu bringen. Bei den Folgeaktivitäten im Laufe des ersten Projektjahrs wird der Standort in der Kraljevića Marka Straße 8 zum Hauptsitz zweier neugegründeter Vereine. In diesem Jahr werden nämlich beide Projekte, von denen bisher die Rede war, unter den Namen Urbani inkubator bzw. Gradska Gerila zu eingetragenen Vereinen. Die drei Räumlichkeiten umfassten von 2014 bis 2016 den Ausstellungs- und Verwaltungstrakt der Galerija KM8, die erste kostenlose Reparaturwerkstatt für Fahrräder Bike Kitchen Belgrade und den multifunktional ausgerichteten Sitz der City Guerilla. 2016 kam es jedoch zur Aufhebung des Vertrags über die temporäre Nutzung der Räume, sodass Ende desselben Jahres die Mitglieder beider Vereine den allerletzten Standort in Savamala endgültig verlassen mussten.

Doch zu den Schlüsselfaktoren der Vernetzung mit der lokalen Gemeinschaft gehörte auch, dass man dort ständig präsent ist. Daher spielten alle Orte, die im Rahmen der Projekte Urban Incubator und City Guerilla genutzt wurden, eine ausgesprochen wichtige Rolle für das gegenseitige Kennenlernen und bei der Einbeziehung der Viertelbewohner. Erfahrungsgemäß sind für das Initiieren zeitlich anspruchsvoller und komplizierter partizipatorischer Projekte nicht unbedingt enorme Geldsummen notwendig. Ihre Durchführung ist eher an kontinuierliche Präsenz und Begegnungsräume gebunden. Wird das Nutzungsrecht entzogen, führt dies zur Unterbrechung des Prozesses, für dessen erfolgreiche Durchführung langfristige Kontinuität erforderlich war.

School of Urban Practices – City Guerilla: Mein Stück Savamala



Savamala. Das Zentrum der peripheren Wirklichkeit

Im Rahmen des Projekts Urban Incubator machte besonders das Format School of Urban Practices auf sich aufmerksam. Außer der bereits erwähnten „Kollektiven Interpretation des Spanischen Hauses“ hat dieses Kollektiv während seiner vierjährigen aktiven Tätigkeit in Savamala eine ganze Reihe wichtiger Projekte organisiert. Das erste Projekt bestand in der einjährigen und direkten Zusammenarbeit mit den Bewohnern des Wohnhauses mit der Adresse Crnogorska 5. Ziel dieses Projekts war die Transformation der ungenutzten Kellerräume und des Innenhofs zu einem gemeinsamen „Makerspace“. Da an derartigen partizipativen Prozessen immer Menschen mit unterschiedlichen Erfahrungen, Kenntnissen und Interessen aufeinandertreffen, sollte man ganz am Anfang des gemeinsamen Vorhabens nie versäumen, das gemeinsame Ziel zu definieren, klare Regeln für eine gelingende Kommunikation aufzustellen sowie die Aufgaben und Pflichten aller Beteiligten eindeutig zu benennen und verbindlich zu verteilen. In der Praxis hat sich gezeigt, dass es nicht immer leicht ist, ein passendes „schönes Wort, das auch eiserne Tore öffnet“ zu finden, und folglich passiert es oft, dass der Prozess irgendwo in der Anfangsphase steckenbleibt und durch persönliche Interessenskonflikte oder aus ganz banalen Gründen ins Stocken gerät. So geschah es auch mit dem Projekt in der Crnogorska 5. Obwohl einige Bewohner durchaus positiv gesonnen waren, wurde der Partizipationsprozess von einer gegenteilig eingestellten Bewohnergruppe vereitelt, und jegliche Bemühungen der Kollektiv-Mitglieder, den Dialog wiederherzustellen, verliefen im Sande. An der Stelle des „Makerspace“ befindet sich heute eines der zahlreichen neuen Cafés in Savamala.

Das Schaffen eines Freiraumes und das aufeinander abgestimmte Handeln innerhalb einer Gruppe, die sich um einen gemeinsamen Interessenspunkt versammelt hat, erfordert eine Kommunikation, die entgegengesetzte Meinungen und Kompromissbereitschaft zulässt, was sich in der Praxis als äußerst komplizierter, langwieriger und anspruchsvoller Prozess erwiesen hat. Dabei können zahlreiche Misserfolge und Missverständnisse auftreten, die

Teil derartiger Prozesse sind. Ihre Überwindung erfordert viel Geduld und noch mehr Zeit.

„Mein Stück Savamala“ ist der Name des wichtigsten Partizipations-Projekts der City Guerilla. Es widmete sich insbesondere der gemeinsamen Schaffung öffentlicher Räume. Im Rahmen der internationalen Konferenz „City Advisors“, die Anfang Juni 2015 vom Mikser Festival organisiert wurde, hat die School of Urban Practices dieses mehrmonatige Projekt in Angriff genommen und sich voll und ganz auf die Suche nach stadtplanerischen Lösungen für eine grüne Dreiecksfläche und ihr ungenutzten Potenzial in Savamala gemacht. Früher befand sich dort das bekannte Hotel Bosna, das jedoch abgerissen wurde. Danach war dort eine freistehende Fläche, der außer der Idee, in einen Parkplatz für Savamala umgebaut zu werden, kein richtiger Nutzungszweck zugewiesen wurde. Diesmal war der Partizipationsprozess weiter fortgeschritten als im Falle der Crnogorska 5. Es schien, als würden die Bewohner nun eher bereit sein, ungehemmt und offen ihre Meinung kundzutun und sich durch die Unterstützung und in Zusammenarbeit mit Fachleuten aktiv an der Zweckbestimmung und Gestaltung dieser öffentlichen Fläche zu beteiligen. Möglicherweise wurde der Erfolg des Partizipationsprozesses, der in diesem Fall vollends realisiert wurde, dadurch begünstigt, dass es sich um einen öffentlichen Raum handelte, der von einer großen Gruppe von Menschen genutzt wurde. Niemand war also durch seine persönlichen Interessen vorbelastet und das schien einen Anlass für mehr Einvernehmen und weniger Meinungsverschiedenheiten zu bieten.

Der Projektverlauf ließe sich folgendermaßen zusammenfassen: Nachdem mehr als 200 Vorschläge von Bürgern, Experten, aber auch von Angestellten der Stadtverwaltung gesammelt wurden, hat das Team der School of Urban Practices diese eingehend analysiert und für die Vorbereitung der Projektaufgabe aufgearbeitet. Ausgehend von einigen der angebotenen architektonischen Lösungen wurde später durch eine ganze Reihe von Workshops mit Fachleuten und Bürgern eine gemeinsame Endfassung konzipiert. An diesem Prozess waren auch Vertreter der Stadtverwaltung beteiligt, einschließlich des Belgrader Bürgermeisters, dem entgegen der gängigen Stadtplanungs-Praxis ein auf Grundlage von Bürgervorschlägen ausgearbeitetes Pro-

196

197 jekt zur weiteren Begutachtung vorgelegt wurde. Leider blieb bis heute jegliche Reaktion auf diesen Vorschlag aus, sodass die finale Umsetzung des Projekts ungewiss ist. Sein Erfolg spiegelt sich jedoch in der Tatsache wider, dass dies der erstmalige Dialog zwischen Bürgern und Stadtverwaltung über eine gemeinsame Gestaltung der Stadt war. Das Projekt „Mein Stück Savamala“ wurde 2016 beim 38. Architektur-Salon in der Kategorie „Stadtplanung“ für die Herstellung eines offenen Dialogs mit den Bürgern ausgezeichnet.

Die Zukunft Savamalas

Es schien, als hätte das Hochwasser, von dem das Belgrader Save-Ufer 2014 heimgesucht wurde, die zwei darauffolgenden Ereignisse, die die Zukunft Savamalas maßgeblich prägen sollten, bereits angekündigt. Ende desselben Jahres wurde an der Donau die Mihajlo Pupin-Brücke feierlich eingeweiht, die mithilfe einer chinesischen Investition gebaut wurde und im Volksmund „Chinesische Brücke“ genannt wird. Diese Brücke hatte die dauerhafte Verlegung des Transitverkehrs aus dem Stadtzentrum zur Folge, wodurch auch die Verkehrsbelastung des Savamala-Viertels abnahm. Im selben Jahr haben die Regierung der Republik Serbien und ein Investor aus den Vereinigten Arabischen Emiraten den Bürgern eine neue Zukunftsvision für dieses Stadtviertel angeboten – und zwar in Form eines gigantischen Bauprojekts unter dem Namen Belgrade Waterfront. Dieses ehrgeizige Architektur-Projekt umfasst 2 Millionen Quadratmeter Baufläche entlang des Save-Ufers, auf denen größtenteils Wohn- und Bürohäuser, Einkaufszentren sowie ein Yachting Club errichtet werden sollen, während nur ein kleinerer Teil für öffentliche Inhalte und Grünflächen vorgesehen ist. Das zentrale Objekt dieses megalomanen Bauvorhabens ist ein 200 Meter hoher Wolkenkratzer. Der Wert dieses Projekts wird auf 3,1 Milliarden US-Dollar geschätzt und die Regierung der Republik Serbien erklärte 2014 die Belgrade Waterfront zu einem Projekt von besonderer Bedeutung.

Dieses ausgesprochen kontroverse „Mini-Dubai“ am Save-Ufer ist sowohl bei der Fachöffentlichkeit als auch bei den Bürgern auf heftige Kritik gestoßen – nicht nur wegen seiner unnötigen Monumentalität und dem fraglichen Verwendungs-

zweck (die Wohnobjekte werden für die neue Elite gebaut und nicht für den Durchschnittsbürger), sondern auch in Bezug auf die Umstände, unter denen dieses Bauprojekt stattfindet. Genauso wie zu Zeiten des Fürsten Miloš, wegen dessen angestrebten Baus der „neuen Stadt“ um die 150 Familien aus Savamala ausquartiert werden mussten, waren auch jetzt etwa 200 Familien gezwungen, ihre Häuser in der Zone des sogenannten Savamala-Amphitheaters zu räumen, um für die neue Baustelle Platz zu schaffen. Und als wäre es damit nicht getan, kam es in der Wahlnacht zwischen dem 24./25. April 2016, unmittelbar nach den vorgezogenen Parlamentswahlen, zu einer anonymen Abrissaktion. Eine Gruppe von etwa dreißig verummten Personen machte mithilfe von Baggern Dutzende von Objekte in Savamala dem Boden gleich. Abgerissen wurden sowohl Geschäftsräume als auch Warenlager und Gastronomieobjekte, aber auch Einfamilienhäuser, die auf dem eingangs erwähnten Bara Venecija-Areal illegal gebaut und dessen Bewohner vorübergehend in verschiedene Teile Belgrads umgesiedelt wurden. Die Geschichte schien sich zu wiederholen, nur wurde für die jetzige Zwangsäumung keine angemessene Aufwandsentschädigung gezahlt, noch wurde eine dauerhafte Unterkunft angeboten. Die einzigartige und wundersame Welt entlang des Save-Ufers, zu der einst sowohl Bara Venecija mit dem Kaufmannsladen Toplica, das Anglerlatein und die Fischsuppe gehörten, aber auch der Charme und die so bezeichnende Atmosphäre dieses Milieus verschwanden über Nacht unter den Gleisketten der Planierdrape. Die Identität der Täter wurde immer noch nicht offiziell ermittelt. Die zuständigen Behörden dementierten, in irgendeiner Weise in diesen Zwischenfall verwickelt zu sein. Als Reaktion auf diese Vorfälle hat sich eine massenhafte Bürgerbewegung, die sich um die Initiative „Ne da(vi)mo Beograd“ formiert hat (ein Wortspiel im Serbischen, in etwa übersetzbar mit „Wir lassen Belgrad nicht im Stich/untergehen“; im Englischen: „We won't let Belgrade d(r)own“). Sie beziehen eindeutig Stellung gegen dieses großwahnsinnige Projekt der serbischen Regierung und leisten durch konstante Proteste und Infragestellen der intransparenten Regierungsbeschlüsse energischen Widerstand. Dieser Bürgerbewegung haben sich Menschen aus allen Teilen Belgrads angeschlossen.

198

Savamala. Das Zentrum der peripheren Wirklichkeit

Der Blick zurück nach vorn

Der dynamische Wandel in Savamala, der mit dem Bau der „Chinesischen Brücke“ über die Donau und mit der Verlegung des Transitverkehrs aus dem Stadtzentrum seinen Anfang nahm und sich mit Beginn des großen Bauvorhabens der serbischen Regierung fortsetzte, lässt sich auch heute fast tagtäglich beobachten: Zwei große Wohn- und Geschäftsgebäude, die zur Belgrade Waterfront gehören, haben die Stadtlinie, die bis vor Kurzem von der Branko-Brücke aus zu sehen war, dauerhaft verändert. Der Lärm des Transitverkehrs ist dem Lärm des Nachtlebens gewichen. Sanierungsarbeiten wurden an den Fassaden jener ruinösen Gebäude vorgenommen, deren Innenhöfe auch weiterhin dasselbe Bild der Verwahrlosung abgeben und die ungelösten Probleme ihrer unsichtbaren Bewohner widerspiegeln. Auf den Straßen von Savamala sind überall Leuchtreklamen und Werbebanner mit dem Logo der Belgrade Waterfront zu sehen. Das Gebäude des früheren Prachtbaus der Belgrader Genossenschaft (auch als Geozavod bekannt) wurde renoviert und zum Geschäftssitz der Belgrade Waterfront umfunktioniert. Seine Art Nouveau-Schalterhalle wurde an einen unbekannt Ort gebracht und heute befindet sich an ihrer Stelle das Architekturmodell der Belgrade Waterfront. Im Schatten der Baukräne, in den Trümmern und abgerissenen Baracken hinter der Baustelle des zukünftigen Belgrads haben unlängst auch Flüchtlinge aus Syrien und Afghanistan Zuflucht gesucht. Sie haben Savamala für kurze Zeit wieder zur Transitroute werden lassen.

Was hat man mit den Projekten erreicht, die im Rahmen des Urban Incubator, der City Guerilla und anderen Innovationsträgern von Savamala in den letzten Jahren stattgefunden haben? Hat es sich gelohnt? Hat man das ursprüngliche Ziel erreicht? Ist der Wunsch in Erfüllung gegangen, auf ein neues Modell, einen neuen Ansatz zur Stadtentwicklung, an der auch die Bürger beteiligt sind, hinzuweisen? – Die Meinungen darüber gehen weit auseinander: Die einen glauben, dass diese kulturellen Aktivitäten im Grunde zur Gentrifizierung beigetragen haben, während andere überzeugt sind, dass sie sich als nützlich erwiesen

199

200 haben, wenn es um die Sensibilisierung der Bürger für ihr Recht auf die eigene Stadt geht.

Die Antwort darauf scheint gar nicht so einfach zu sein. Sie erfordert eine zeitliche Distanz und eingehende Analyse. Die Gentrifizierung, die im Namen der Belgrade Waterfront durch den Abriss illegal gebauter Objekte am Save-Ufer begonnen hat, weist einige Besonderheiten auf, durch die sie sich von ähnlichen Prozessen in anderen europäischen Städten unterscheidet. Diese Schwarzbauten innerhalb des Savamala-Amphitheaters wurden zwar abgerissen, aber die meisten Wohnungen im restlichen Savamala-Viertel sind in privater Hand, sodass die Wahrscheinlichkeit sehr gering ist, dass es zeitnah zu einer massiven Mieterhöhung kommen wird, was sonst das Abwandern der ärmsten Bevölkerungsschichten aus diesem Teil der Stadt zur Folge hätte. Andererseits bildet sich am Save-Ufer ein Belgrad heraus, das völlig anders ist als der Rest und das für einen ganz anderen Menschenschlag interessant sein wird. Savamala wird mit der Zeit wieder zum Ort drastischer Gegensätze werden – nicht nur im Hinblick auf Architektur und Infrastruktur, sondern auch, was seine Bewohner und ihre Aktivitäten betrifft. Ein Teil der Bürger glaubt sogar, dass dieses ambitionierte Bauprojekt unvollendet bleiben und künftig ein Save-Ufer zu Tage fördern wird, das durch die überdimensionierten Bauruinen sowie Relikte der Belgrade Waterfront verunstaltet zurückbleibt. Andere hingegen glauben an die Erfüllung dieses titanischen Traums und hoffen, dass mit der Zeit erneut ein Nobelviertel entstehen wird, das auch Lösungen für ihre aktuellen Probleme und die Verbesserung ihrer Lebensbedingungen bereithält.

Eines ist jedoch sicher: Im Namen dieses Traums wurde den Einheimischen das Flussufer, das sie jahrzehntelang in Einklang mit den vorherrschenden Umständen und den eigenen Möglichkeiten gestaltet und genutzt haben, dauerhaft entzogen. Ein Teil der Bewohner wurde in andere Stadtteile umquartiert, aber der Rest ist geblieben – am Ufer, in ihren Häusern und Wohnungen, aus denen man sie nur schwer vertreiben können wird. Das bedeutet, dass das Engagement für ein Belgrad nach dem Maßstab seiner Bürger auch inmitten der laufenden Umbaumaßnahmen in Savamala immer noch aktuell ist und auch in Zukunft aktuell bleibt.



In diesem Sinne kann man davon ausgehen, dass das Modell, auf welches Urban Incubator und City Guerilla gemeinsam mit den übrigen Initiativen, Kulturinstitutionen und Akteuren in den letzten Jahren in Savamala hingewiesen haben, trotz der unbefriedigenden bzw. unterbrochenen Entwicklung, dennoch eine positive Bilanz verzeichnen kann. Ob dies tatsächlich zutrifft, wird die Zukunft zeigen. Was jetzt schon feststeht: dass diese Projekte es vermocht haben, innerhalb weniger Jahre das kulturelle Leben von Savamala wieder aufleben zu lassen, dabei die Bewohner in den Mittelpunkt des kulturellen Lebens zu rücken und sie darüber hinaus zur aktiven Teilhabe zu ermutigen. Es wurde anhand praktischer Beispiele eine Stadtentwicklung vorgelebt, die sich unter Einbeziehung ihrer Bewohnerschaft als ein ernstzunehmendes Modell für eine integrative Stadtgesellschaft beweisen konnte und durchaus wirksam zum Ausbau einer stärkeren Zivilgesellschaft motiviert hat.

In diesem Augenblick scheint Savamala jedoch einem Kind mit autistischen Zügen zu ähneln, das gezwungen ist, eine Nebenrolle im gleichnamigen Bühnenspektakel zu spielen, ohne dabei Sprache und Inhalt des Theaterstücks zu verstehen, in das es unversehens hineinversetzt wurde. Und all das im Namen einer besseren Zukunft, in der für dieses Quartier mit seinen Besonderheiten eigentlich kein Platz ist. Die Bedeutung der hier angeführten inklusiven Bestrebungen, lässt sich an den öffentlich gestellten Fragen ablesen, von deren Antworten die zukünftige Rolle der Bürger bei der Gestaltung des eigenen städtischen Umfelds abhängt: Wem gehört die Stadt? Was macht das Bürgerdasein in dieser modernen Zeit aus? Welche Rolle kommt dem Bürger in lokalen und globalen Prozessen zu, die das Stadtbild einem intensiven Wandel unterziehen? Was für Wünsche, Bedürfnisse, Visionen hat der Bürger? Was für Möglichkeiten? Was bedeutet in der heutigen Zeit eine Stadt nach dem Maßstab seiner Bürger? Ist es möglich, das Bild der künftigen Stadt in einem humanen Licht zu erfassen, ohne die direkte Beteiligung ihrer Bürger? – Die Antworten auf diese zukunftsbezogenen Fragen müssen wir in der Gegenwart suchen: Das humane Bild der Stadt der Zukunft ist nicht möglich ohne ihre Bürger und die Bürger müssen entscheiden, in

welchem Umfang sie ihren Beitrag dazu leisten wollen – denn in diesem Moment wird nicht nur die Stadt umgebaut, sondern auch ihre Zukunft.

1 „Mala“ bzw. „mahala“ bedeutet auf türkisch „Viertel, Quartier, Nachbarschaft“. Savamala ist das „Quartier an der Save“ bzw. „Save-Viertel“.

2 In der Herrschaftszeit des Fürsten Mihailo, des Nachfolgers von Miloš, ist auch der erste Stadtbauplan Belgrads entstanden.

3 Goethe-Guerilla war der Name eines weiteren Projekts des Goethe-Instituts, das 2010 ins Leben gerufen wurde, mit dem Ziel, eine jüngere Zielgruppe anzusprechen und ihre aktive Rolle in der Zivilgesellschaft zu stärken. Im Dezember 2014 beschlossen 15 aktive Mitglieder der Goethe-Guerilla aus allen früheren Jahrgängen, sich selbstständig zu machen und einen Verein namens City Guerilla zu gründen.

4 Die School of Urban Practices wurde 2013 vom Architekten Ivan Kucina gegründet und ist seit 2015 Teil der City Guerilla. Im Rahmen des Projekts Urban Incubator und als Bildungs-Satellit der architektonischen Fakultät der Universität Belgrad hat sie das Ziel, Architekturstudenten professionelle Erfahrung auf dem Gebiet der Transformation städtischen Umfelds mit direkter Bürgerbeteiligung anzubieten. Dabei geht es auch um den direkten Wissensaustausch von Bürgern und Architekten.



205

Am Ende ist
es egal, wo
die Ideen
herkommen



Haupt-
sache,
sie sind
gut!

Jan
Kohler

Im Jahr 2012 siedelte der Schweizer Primar- und Deutschlehrer **Jan Kohler** nach Belgrad über und gründete dort im Rahmen des Kollektivs KM8 und in Zusammenarbeit mit dem Goethe-Institut ein innovatives Urban Gardening-Projekt: Der Stadtgarten Zdravamala hauchte der Ruine des sogenannten Spanischen Hauses neues Leben ein und diente zwei Jahre lang als öffentliche, sozio-kulturelle Stätte der Begegnung und des Austauschs für Kulturschaffende und Bewohner des Stadtteils Savamala.

AL Jan, als ich dich für das Interview zum Stadtgartenprojekt Zdravamala angefragt habe, sagtest du, es sei seitdem sehr viel Wasser die Save heruntergeflossen. Was kommt dir rückblickend als Erstes in den Sinn?

JK Dann denke ich als Erstes an unsere anfänglichen Gespräche über die Nutzung, Wahrnehmung und Bedeutung von öffentlichen Räumen in Belgrad. Im ehemaligen Jugoslawien sahen die Stadtbewohner ausschließlich den Staat in der Verantwortung, wenn es um die Gestaltung und Pflege der öffentlichen Räume ging. Was unweigerlich dazu führte, dass sich nach dem Zerfall Jugoslawiens in den 1990er Jahren auch niemand automatisch für die vielen verlassenen Parkanlagen, Häuser, Brachflächen und Ruinen zuständig gefühlt hat. Solche Räume wiederzubeleben und für Freiraumexperimente zu nutzen, war für mich einer der Gründe, warum ich 2012 in Belgrad vor Anker gegangen bin. Eine so breit angelegte kreative Aufforstung eines ganzen Viertels in der schönsten Lage einer so geschichtsträchtigen Metropole wie Belgrad war einmalig. Und so wurde aus einer Hausruine eine grüne Stadtoase.

AL Gebürtig kommst du aus der Schweiz. Überspitzt gesagt ist dein Herkunftsland ein Luxus-Re-

sort, das einem im Leben diverse Annehmlichkeiten bietet. Du lebst nun schon seit sechs Jahren in Belgrad. Welches Ass hat Belgrad aus dem Ärmel geschüttelt?

JK *Lacht.* Die Neugier hat gesiegt und mich nach Belgrad gebracht. Mich haben schon seit frühesten Jugend historisch-politische Fragestellungen beschäftigt. In der Schweiz ist alles formvollendet, strukturiert, durch und durch kommerzialisiert. Dann habe ich nach Gegenwelten Ausschau gehalten und bin zunächst auf Kuba gelandet. Vor Ort habe ich aber schnell gemerkt, dass ich der gesellschaftspolitischen Gangart der Insel nicht wirklich etwas abgewinnen konnte. Belgrad war für mich persönlich der dritte Weg – ein Ort dazwischen. Ich fand es einfach aufregend, in einer Stadt zu sein, in der sich vieles in neue und auch ungeahnte Richtungen entwickeln kann. Als ich hier ankam, war Belgrad eine Stadt mit vielen Freiräumen, vielen leerstehenden Gebäuden und einer offenen Zukunft. Es kam mir total gelegen, dass sich im Savamala-Viertel eine dynamische Bewegung zusammenbraute. Auf allen Seiten waren verschiedene Initiativen am Werk. Ihre Türen standen mir offen und ich war ein willkommener Quereinsteiger. Wir waren alle ein bisschen verträumt

206

und hatten große Visionen. Am Ende haben wir groß geträumt, etwas realisiert und viele Erfahrungen machen können.

AL Wer hat denn von einem Stadtgarten geträumt?

JK Die Idee ist aus der Gruppe entstanden. Am Ende ist es auch egal, wo Ideen herkommen – Hauptsache, sie sind gut! Die Gleise in das Spanische Haus, in dem wir den Stadtgarten Zdravamala aufgebaut haben, hat das Goethe-Institut Belgrad gelegt. Sie haben dort für ein Jahr das Projekt Urban Incubator ins Leben gerufen, das zehn lokale und internationale Projekte aus den Bereichen Kunst, Architektur, Städtebau und Soziales vereint hat, um gemeinsam mit den Anwohnern an der Zukunft des Viertels zu arbeiten. Ein offenes Stadtgartenprojekt mitten in Belgrad kann man auch nicht wirklich allein durchziehen. Ein Garten ist komplex, zeitintensiv und auch in finanzieller Hinsicht ein anspruchsvolles Vorhaben.

AL Wie genau hat der Stadtgarten Zdravamala Form angenommen?

JK Unser Startkapital betrug 700 Euro. Das Erste, was ich gemacht habe, war einen Lastwagen mit 6 oder 7 Kubikmeter Erde zu bestellen. Für den Kräuteraanbau haben wir dann aus alten Bretterverschlägen, Türen und zufälligen Schrottfunden diverse Hochbeete und Kübel zusammengezimmert. Zu meiner großen Freude haben sich die Kräuter und Stauden darin auch prächtig entwickelt. Das, was mir bei der Expansion des Gartens gefehlt hat, war eher die kontinuierliche Teilnahme der Leute, die sich dem Gartenprojekt angeschlossen hatten. Unserer Gartengruppe haben sich auch viele junge Menschen angeschlossen, die sich mehr für die neu bespielten Kulturräume und das schillernde Nachtleben in Savamala interessiert haben, als für den Anbau von Gemüse.

Eine Partyankündigung hat in der Regel mehr Leute in den urbanen Garten gelockt als das gärtnerische Angebot. Deshalb mussten wir die Kluft zwischen den alteingesessenen Anwohnern und den, sagen wir mal, jungen Kreativen immer wieder schließen.

AL Eine Party kann durchaus eine hervorragende Überleitung in stadtgärtnerische Themen sein. Trotzdem liegt mir das extravagante Wort Hipster auf der Zunge.

JK *Lacht.* Ich kann ja mal versuchen zu charakterisieren, welche Menschen dort waren, und dann kannst du selbst entscheiden, ob du deiner Bezeichnung treu bleiben möchtest: Die Gruppe

setzte sich aus jungen Menschen zusammen – vorwiegend Frauen –, die gerade ihr Studium abgeschlossen hatten und um die 26 Jahre alt waren. Überwiegend diplomierte Architekten, Journalisten und Stadtplaner. Menschen, die zwar sehr kritisch und differenziert die Entwicklungen im eigenen Land beobachtet haben, aber nicht unbedingt politisiert sind. Kurzum: liberal denkende, offene Menschen, die kosmopolitisch ausgerichtet waren und sich nach ihrem abgeschlossenen Studium keine sehr guten Berufsaussichten im eigenen Land ausgerechnet haben. Sie waren durchaus bereit, ihr Glück im Ausland zu suchen. Und nicht wenige haben es dort auch gefunden.

AL Hier scheinen sich freiwillige Tätigkeiten im Stadtgarten den Bemühungen um eine gesicherte Existenz untergeordnet zu haben. Unter diesen Umständen kann so ein Projekt gar nicht anders, als sich einer Zerreißprobe zu stellen.

JK Ja, da stimme ich dir zu. Es gibt hier in Serbien schon einen gesellschaftlichen Groove, der von dem Tenor geprägt ist, dass jegliche Mühe umsonst ist und die Umstände im Land überhaupt keine lohnende Perspektive zulassen. Ich muss sagen, dass dieses Gefühl auch eine reelle Grundlage hat und vom Jammern auf hohem Niveau weit entfernt ist. Doch dieses Grundgefühl hat für den Auftrieb des Stadtgartenprojekts ein Problem dargestellt. Eine weitere Herausforderung war, dass die Gruppendynamik von einem steten Kommen und Gehen geprägt war, was keine kontinuierliche Arbeit zugelassen hat. Die einen haben unverhofft doch eine Arbeit gefunden oder sie haben beschlossen, ihre Zeit und Energie lieber in weitere Qualifikationen zu investieren, anstatt in ein ungewisses und unbezahltes Gartenprojekt. Andererseits hätte man all diese gesellschaftspolitischen Zusammenhänge, die für die große Öffentlichkeit eine hohe Relevanz besitzen, im Rahmen eines Gemeinschaftsgartens beackern können.

AL Für welche gesellschaftspolitischen Ziele stand denn euer Stadtgartenprojekt?

JK Wir wollten durch den Garten eine städtische Oase schaffen. Einen Ort, den man mit verschiedenen Formaten bespielen kann. Ein Stadtgarten hat das Potenzial, verschiedene Menschen aus verschiedenen Milieus zusammenzubringen. Außerdem erhöht ein Garten vor der eigenen Haustür auch das Bewusstsein für den Umgang mit Lebensmitteln. Ein Garten führt einem klar vor Augen, dass unsere Nahrungsmittel nicht vom

207

Am Ende ist es egal, wo Ideen herkommen. Hauptsache, sie sind gut!



Himmel in die Supermarktregale fallen – wenn überhaupt, dann fallen sie von Bäumen oder strecken sich aus der Erde. Er rückt Nahrung wieder in den Kontext von Regionalität und Saisonalität. Vielleicht ist meine Antwort etwas an der Frage vorbei, weil es nicht nur ein Belgrader Thema ist, sondern vielmehr ein weltweites.

AL Welchen Appell könnte denn so ein Garten insbesondere an Belgrad richten?

JK In Belgrad sind die Themen Stadtentwicklung und Mobilität auch sehr wichtige Argumente für den Bau eines Stadtgartens. Städtisches Gärtnern kann das Problem der hohen Luftverschmutzung nicht allein lösen, aber in hohem Maße auf die mehr als notwendige Verbesserung der Stadtluft aufmerksam machen. Das Auto genießt in der Stadtplanung von Belgrad eine viel zu hohe Priorität und die aktuelle serbische Regierung macht sich keinerlei Gedanken darüber, wie man den nicht-motorisierten Verkehr in der Innenstadt fördern und beispielsweise Radwege ausbauen könnte. Meiner Einschätzung nach wird das auch erst einmal so bleiben. Der serbische Präsident Vučić und seine Anhänger sind von einer Ernährungs- und Mobilitätswende sehr weit entfernt.

Dass der komplette Lastwagenverkehr mitten durchs Zentrum und entlang des Spanischen Hauses geleitet wurde, war auch irgendwie bezeichnend für eine verkehrspolitische Fehlplanung. Die Bewohner werden tagtäglich außerordentlich hohen Abgasemissionen ausgesetzt. Deshalb war es auch hochinteressant, genau an diesem kontaminierten Ort einen Garten zu machen.

AL Viele urbane Stadtgärten pflanzen in Hochbeeten – zum einen wegen der Mobilität der Beete, zum anderen aber auch, weil die Böden der Industriebrachen stark belastet sind. Wie war das bei der Zdravamala im Spanischen Haus?

JK Wir hatten eher ein Wasser- als ein Bodenproblem. Das Spanische Haus wurde nie wirklich fertig gebaut. Dadurch kam es in diversen Ecken der Ruine zu größeren Ansammlungen von Regenwasser, das für die Bewässerung sehr hilfreich war. Andererseits hatten wir aber auch große Bedenken, ob man das Wasser auch wirklich nutzen kann. Wasser war wegen der hohen Luftverschmutzung in doppelter Hinsicht wichtig. Wir haben extrem darauf geachtet, die Pflanzen immer gut abzuspritzen und vor dem Verzehr gründlich zu waschen.

209

AL Und wie hast du die unstete Gruppenstruktur gehandhabt?

JK Ich bin von Natur aus relativ ungeduldig und ziehe konkrete Handlungen langen Diskussionen vor. Ich habe mich bei der Verwertung der Kräuter und Stauden für die Veranstaltung einer regelmäßigen Suppenküche entschieden. Die Suppenküche war vordergründig ein offene Bühne mit kulinarischer Untermauerung. Viele Künstler und Musiker haben dieses Happening zum Anlass genommen, um ihre Arbeiten zu zeigen oder Konzerte zu spielen. Über das Essen mit einem ansprechenden Rahmenprogramm war es uns gelungen, eine generationsübergreifende Erlebniswelt mit einer wirklich ansprechenden Atmosphäre zu schaffen. Das war ein Schmelztiegel für alteingesessene Bewohner des Savamala-Viertels und jungen Leuten, die aus allen Ecken Belgrads immer wieder den Weg zu uns fanden. Ein Mann ist mir besonders in Erinnerung geblieben: Er kam zu der Suppenküche immer in Begleitung seines weißen Hasen. Irgendwie hat diese Veranstaltung immer sehr spezielle Szenarien zu Tage gefördert, die einem nachhaltig im Gedächtnis geblieben sind.

AL Eine kulinarische Inszenierung in einem so einzigartigen Gebäude wie dem Spanischen Haus ist ein nicht zu unterschätzendes Portal in die tieferen Sedimente von Mensch, Kultur, Stadt und Natur. Hättest du dir auch vorstellen können, das gastronomische Angebot mit erntefrischen Produkten aus Zdravamala zu erweitern und Einnahmen daraus zu generieren?

JK Ich habe nie daran gedacht, dass man so viel in dem Garten produziert, dass es auch für einen Verkauf reichen würde, um daraus wiederum Projektmittel zu generieren. Oder eine Gastronomie damit zu betreiben. Dieser Gedanke war Lichtjahre von mir entfernt. Es ging mir eher darum, den Ort erst einmal zu strukturieren und ein Fundament für eine lebhaftes Stadtgartenkultur zu gießen, auch in dem Bewusstsein der Leute. Die Idee war für Belgrad neu und es galt, den Belgradern erst einmal eine Einladung zum gemeinsamen Gärtnern auszusprechen – plus ihnen eine offene Bühne zu bieten, die sich darüber hinaus mit pädagogischen Bildungsangeboten zum Thema Gartenbau und Gärtnern an Kinder richtet. In Belgrad gibt es nicht wenige Menschen, die einen grünen Daumen haben. Viele bauen auf ihren Stadtbalkonen Kräuter und Cherrytomaten an. Und diese Vorliebe auf einen Gemeinschaftsgarten zu übertragen, der mehr Fläche und mehr

Interaktion mit der Nachbarschaft bietet, waren die ersten zarten Ziele.

AL Das, was in Deutschland der Schrebergarten ist oder in Russland die Datscha, ist in Serbien die Vikendica. Nicht wenige Belgrader haben vor den Toren der Stadt ein Wochenendhaus mit einem Garten, wo sie Gemüse anbauen, Hühner und sogar Bienen halten. Könnte es sein, dass das einem Stadtgarten die Anziehungskraft raubt?

JK Na klar gibt es da Interessenskonflikte. Das eine ist die Sozialisierung einer gärtnerischen Community in der Stadt. Dagegen steht die Vikendica als Rückzug ins private Gärtnern mit deiner Familie unter Ausschluss der Öffentlichkeit. Und wahrscheinlich ist solch ein Rückzug nach einem so herausfordernden Alltag, wie er es in Belgrad manchmal sein kann, auch häufig gewünscht. Wer seine Ruhe haben will und dazu ein fruchtbares Fleckchen Erde in unmittelbarer Nähe von Belgrad hat, der sieht wahrscheinlich auch keine Notwendigkeit, sich in einem Gemeinschaftsgarten einzubringen. Eine solche Gemeinschaft gilt als recht exotisch. Selbst das Fahrradfahren – ich und viele meiner Freunde bewegen uns auf diese Weise durch Belgrad – gilt als auffällige Fortbewegung. Ebenso erschließen sich hier vielen die Motive eines Urban Gardening-Projekts nicht von selbst.

AL Wie sieht es deiner Meinung nach mit dem Bedürfnis der Belgrader Stadtbewohner nach biologischen Lebensmitteln aus?

JK Das Bedürfnis ist da und die Nachfrage in meinem unmittelbaren Umfeld ist groß.

Die Belgrader, die sich bewusst und nach ökologischen Kriterien ernähren wollen, kaufen ihre Lebensmittel in der Regel auf den vielen Frischmärkten in der Stadt. Sie gehen davon aus, dass sie dort am ehesten unbehandelte und pestizidfreie Lebensmittel aus der Region angeboten bekommen. Ich hingegen glaube, dass gerade die Kleinbauern in Serbien Pestizide fast schon benutzen müssen, weil ihnen ihre wirtschaftliche Lage nicht den geringsten Ernteausfall erlaubt. Insgesamt lässt sich sagen, dass die serbische Landwirtschaft auf eine lange Tradition zurückblicken kann. Die Provinz Vojvodina im Norden von Serbien galt schon zu kommunistischen Zeiten als Kornkammer des ehemaligen Jugoslawiens. Etwa 55 Prozent der Fläche Serbiens sind landwirtschaftlich nutzbar und der Boden gilt als außerordentlich fruchtbar. Serbien hat wirklich gute natürliche Voraussetzungen für den ökologischen

Am Ende ist es egal, wo Ideen herkommen. Hauptsache, sie sind gut!

208

Anbau von Lebensmitteln. Doch die konventionelle Landwirtschaft ist auch in Serbien vorherrschend. Wenn wir die Lebensmittel hier richtig unter die Lupe nehmen würden, dann wären sie kaum gesünder als die herkömmlich angebauten Lebensmittel aus Holland oder Spanien.

AL Der Stadtgarten Zdravamala war eine außerordentlich gute Feldstudie. Könnte ein urbaner Garten oder eine urbane Landwirtschaft in Verbindung mit lokalen Arbeitsplätzen eine gesunde Fusion für Belgrad sein?

JK Durchaus! Es gibt hier in Belgrad sehr viele superintelligente junge Menschen, die studiert haben, aber immer noch bei den Eltern wohnen. Sie haben sich auf einen sehr, sehr einfachen Lebensstil eingerichtet, weil sie in Serbien nur wenig Chancen sehen, sich eine unabhängige Lebensgrundlage zu schaffen. Dass sie dann nicht wirklich Lust haben, einer freiwilligen und unbezahlten Arbeit in einem urbanen Garten nachzugehen, haben mir viele wortwörtlich so mitgeteilt. Dazu kommt, dass Belgrad ein schnelllebiger Ort ist, in dem viele unvorhergesehene Dinge über Nacht geschehen können. Die kommerziellen und immobilienwirtschaftlichen Interessen haben auch in Savamala die sozialen und kulturellen Werte weit in den Hintergrund rücken lassen. Solche Entwicklungen halten die meisten Menschen nachvollziehbar davon ab, sich in gemeinwohlorientierten Projekten zu engagieren und dort nachhaltig durchzustarten.

Dennoch ist Belgrad eine Metropole, in der für urbane Gärten immer noch genug Platz ist. Ein verbindlicher Pachtvertrag und ein bezahltes Team, das als Kerngruppe den Aufbau eines oder

gleich mehrerer urbaner Stadtgärten in die Hand nimmt und als Zukunftsbranche ausbaut, könnte in Serbien sehr gut funktionieren. So könnte ein zukunftsrobuster Stadtgarten entstehen.

AL Was ist von dem Stadtgarten Zdravamala, seiner immerwährenden Abfolge von Versuch und Irrtum hier und heute konkret übrig geblieben?

JK Auch wenn sich viele Initiativen heutzutage physisch nicht mehr in Savamala verorten lassen und der Stadtgarten Zdravamala 2014 von der Jahrhundertflut auf dem Balkan in der Versenkung verschwand beziehungsweise unwiederbringlich von den Fluten der Save mitgerissen wurde, sind dennoch viele soziale, kulturelle und politische Initiativen aus den Stadtteilaktivitäten hervorgegangen. Sie widmen sich bis heute den aktuellen Fragen und Modellen der Belgrader Stadtentwicklung und vergrößern mit ihren Interventionen die Einflussmöglichkeiten der Zivilgesellschaft. Was den Garten betrifft, sind Erkenntnisse geblieben: Es hat sich ganz klar gezeigt, dass weniger Foto-sessions für Instagram und Facebook und mehr gärtnerisches Engagement für die Ernteerträge von Vorteil gewesen wären. Ein Garten lebt von der Verbindlichkeit und Zuverlässigkeit seiner Macher. Zu lange Debatten lenken vom Wesentlichen ab, während Absprache, Konsequenz und verteilte Verantwortlichkeit einen Garten richtig nach vorne bringen. Nur dann bietet er auch den Raum für gesellschaftliche Mehrwerte, die wiederum Humus für größere Projekte liefern. Belgrad? Da geht noch was!

AL Jan, herzlichen Dank für dieses Interview!

210





Bremer,



eines
von
fünf Kindern
und
Sohn von
Ute und
Heinrich
Meyer

Der vornehmlich in Südosteuropa in der entwicklungs-
politischen Zusammenarbeit tätige Jurist und
Projektmanager **Dr. Thomas Meyer** unterstützt
ehemalige sozialistische Staaten bei deren Rechts-
und Justizreformen. Aktuell arbeitet er in Tiflis,
Georgien. Aufgewachsen ist er in Bremen-Tenever,
bis heute ein Stadtteil mit vielen sozialen Proble-
men, in dem sich seine Eltern schon in den Siebziger-
jahren in der Nachbarschaftshilfe sowie der
Jugend- und Kinderarbeit engagierten.

AL Moin Dr. iur. Thomas Meyer! Jurist und Pro-
jektleiter in der entwicklungs-
politischen Zusammen-
arbeit, Bremer, eines von fünf Kindern und
Sohn von Ute und Heinrich Meyer – mit wem
habe ich denn heute die Ehre zu sprechen?

TM In aller erster Linie mit dem Sohn meiner
Eltern!

AL Warum bist du als Sohn der richtige An-
sprechpartner für eine umfassende Betrachtung
von ganzheitlicher Stadtentwicklung, die sich auf
die Bewohnerinnen und Bewohner als Gestalter
bezieht?

TM Weil meine Eltern mit diesen Bezügen in Ver-
bindung stehen und eine Handlungslogik an den
Tag gelegt haben, die auf bürgerlichem Engage-
ment aufbaute, ehrenamtlich ausgerichtet war und
zum Wohle der Allgemeinheit in unmittelbarer
Nachbarschaft wirkte. Heute, also 50 Jahre später,
ist von der sogenannten commons-basierten Zu-
kunft die Rede, die sich aber erstmal einem Rea-
litätscheck unterziehen muss, um als tragfähige
Vision zu gelten und unter anderem die Urban
Gardening-Bewegung in den begründeten Fokus
des allgemeinen Interesses zu
rücken. Denn eine Privatisierung
durch Vergemeinschaftung, die aus

einer reinen Aversion gegen Staatlichkeit rührt,
kann es ja nun auch nicht sein. Ein weiterer
Grund ist, dass meine Eltern untrennbare Anteile
meiner Persönlichkeit sind, aus der heraus sich
auch mein gesellschaftlicher Charakter entwickelt
hat. Um diesen Bezug der Privatperson zur Ge-
sellschaft geht es doch auch in diesem Buch – oder
etwa nicht?

AL Unter anderem. Kommt der Jurist in dir auch
noch zu Wort? Der Typ ist auch gefragt!

TM Apropos Jurist. Ich war mal als Jurist in einem
Verfahren drin, wo ich im Zuge der Übernahme
eines neuen Entwicklungsvorhabens drei Symbole
nennen sollte, die meine Person am besten be-
schreiben. Meine symbolische Selbstdarstellung
sah folgendermaßen aus: Hammer und Sichel, das
schwarze Quadrat von Kasimir Sewerinowitsch
Malewitsch und ein christliches Kreuz. Das christ-
liche Kreuz stand für meine Eltern und deren
bürgerliches Engagement, das nicht zuletzt in ih-
rer christlichen Weltanschauung begründet lag.

AL Thomas, wie würdest du deine Familie be-
schreiben und den Ort, an dem du aufgewachsen
bist, sodass wir uns alle ein Bild davon machen
können?

215

TM Wir sind in den 1970ern von
Radio Bremen ausgewählt worden
als die typische Bremer Familie.

Da gab es dann auch eine Fernsehsendung mit
entsprechenden 90 Sekunden-Spots, die meine
Familie in Form eines kleinen Einspielers abge-
bildet hat. Wir waren fünf Kinder, mein Vater hat
schlecht verdient und er war Alleinverdiener. Das
galt damals als Durchschnittsfamilie. 1970, als wir
nach Osterholz-Tenever gezogen sind, war ich
sechs Jahre alt. Dieser Stadtteil war seinerzeit
eine Baustelle, ein Ort, der im Entstehen begrif-
fen war. Die Großsiedlung Osterholz-Tenever
bestand lediglich aus unfertigen Wohnblöcken,
die zum Erstbezug gestellt werden sollten und
ganz klar der Kategorie Sozialer Wohnungsbau
zugeordnet waren. Es gab hier so gut wie keine
Infrastruktur. Es gab das neue Wohngebiet, einen
Supermarkt und Woolworth – das wars! Im Ü-
brigen habe ich mir damals bei Woolworth auch
meine erste Platte gekauft: *Ballroom Blitz* von
The Sweet.

AL Wo ging man hin, wenn man so eine Wohnung
haben wollte?

TM Zur Bremischen Gesellschaft für städtischen
Wohnungsbau.

AL War der Stadtteil Osterholz-Tenever von sei-
ner Geburtsstunde an ein sozialer Brennpunkt?

TM Ja klar, wenig Bildung, Aggression und öfter
mal was auf die Fresse kriegen ...

Trotzdem war das für uns ein Wahnsinns-
Luxusding, in einen Neubau zu ziehen. Vorher
haben wir im Buntentorsteinweg gewohnt. Da
war die Toilette ein Bretterverschlag und gebadet
wurde am Sonntag in einer Zinkwanne. Es gab
auch kein fließend warmes Wasser und geheizt
wurde mit Koks in einem Bollerofen. Bis die Wär-
me in den Kinderzimmern ankam, war ich meist
schon eingeschlafen. Dass die neue Wohnung mit
einer Zentralheizung ausgestattet war und war-
mes Wasser aus dem Hahn floss, war schon ein
Riesending. Es kam mir fast unwirklich vor.

AL Hast du dich damals zu irgendeinem Zeit-
punkt sozial benachteiligt gefühlt?

TM Ich hatte einfach eine soziale Konstellation, in
der ich drin war, und mehr auch nicht. Vergleiche
in dieser Richtung habe ich gar nicht erst ange-
stellt, aber den Drang, hier herauszukommen, hat-
te ich schon. Dieser Drang hatte einerseits mit
meiner Adoleszenz zu tun und andererseits war
das hier einfach eine sehr aggressive Gesellschaft.

Deshalb war es auch gut, wenn du nicht hier
warst. Die Freizeit außerhalb von Tenever war
entspannter – weil sie auch einfach nicht so weh-
getan hat.

Lacht.

AL Wo genau nahm das Engagement deiner El-
tern seinen Anfang?

TM Der Anfang war eine Demonstration gegen
die Erhöhung von Straßenbahnfahrkarten. Die
Leute mussten ja irgendwie in die Stadt kommen
und das wurde einfach zu teuer für eine Familie
mit fünf Kindern. Das Ticket sollte circa 36 Pfen-
ning kosten, mal fünf Kinder plus zwei Erwachse-
ne, hin und zurück – da warst du schnell bei 5
D-Mark. Das sprengte das Wochenbudget unserer
Familie. Meine Mutter hat sich dann mit anderen
Demonstranten zusammen auf die Schienen ge-
setzt und ist daraufhin festgenommen worden.
Das war die Initialzündung, sich mit den Nach-
barn zusammenzutun und im Rahmen der Mieter-
gemeinschaft das erste Mal zu treffen.

AL Es ging in der Mietergemeinschaft nicht nur
ums Wohnen, sondern auch um die Belange au-
ßerhalb der eigenen vier Wände?

TM Ja genau, Nachbarschaftshilfe im weitesten
Sinne. Das waren Familien aus der Nachbarschaft,
die sich zu einer Mietergemeinschaft zusammen-
getan haben, auch um ganz banale Dinge zusam-
men zu machen: kleine Feiern, Freizeiten, Ausflü-
ge oder auch mal einen Aufenthalt im Ferienlager.
So kam dann auch die fehlende Kinder- und
Jugendbetreuung zur Sprache. Da mein Vater ein
wahnsinnig talentierter Akquirierer von öffentli-
chen Mitteln war, hat er sich daran gemacht, ein-
nen Container zu beschaffen, einen passenden
Platz und einen Stromanschluss zu organisieren.

AL Als wer oder was ist dein Vater aufgetreten,
wenn er öffentliche Gelder beantragt hat?

TM Als Vorsitzender der Mietergemeinschaft.
Meine Eltern waren aber auch schon politisch
vernetzt und aktiv, bevor sie hierher gezogen sind.
Sie waren linke CDU-Anhänger, Teil des Katho-
lischen Arbeiterbundes und involviert in die
christlichen Sozialausschüsse. Das war sozusagen
die Arbeiterbewegung der CDU.

AL Deiner Mutter ist hier eine Straße gewidmet
worden, der Ute-Meyer-Weg, auf dem das nach
deinem Vater benannte Jugendhaus, das Heinrich-
Meyer-Haus steht. Wieso ist das Engagement dei-

214

ner Eltern so herausgestochen aus der Mietergemeinschaft?

TM Meine Eltern waren die Initiatoren und der treibende Faktor in der Mietergemeinschaft. Innerhalb dieser hat meine Mutter auch einen Kindergarten aufgezogen, den sie mit der Zeit professionalisiert hat und in dem auch teilweise ausgebildete Erzieher gearbeitet haben. Auch in der Jugendarbeit kamen dann von der Stadt finanzierte Sozialpädagogen hinzu. Später, als die ersten Einwanderer kamen, hat meine Mutter sich zusätzlich dem Thema Frauen und Migration gewidmet.

AL Als wie problematisch wurde damals der Zugang von Migranten von den Einheimischen empfunden?

TM Die sozialen Konflikte waren keine Konflikte, die sich am Migrationshintergrund festmachen ließen. Es kam lediglich immer wieder aufs Neue zu einer Verschiebung der sozialen Spannungen. Bevor die Migranten kamen, waren die Konflikte unter den einheimischen Familien Thema, die sich untereinander bekriegt haben. Klassische Clan-Geschichten zwischen deutschen Familien. Hier gab es zum Beispiel noch eine andere Familie in der unmittelbaren Nachbarschaft, die zusammengenommen diverse Monate an Gefängnis aufenthalt vorzuweisen hatte. In deren Augen waren wir dann die verhassten Gutmenschen. Solche Einschätzungen haben meine Eltern aber in keinsten Weise von ihrer Arbeit abgehalten. Die haben einfach immer weitergemacht. Die Frage, ob man etwas tut, haben sich meine Eltern nie gestellt. Es galt nur die Frage, was man tun kann.

AL War der Hahnenkampf ein durch und durch bildungsbenachteiligtes Milieu?

TM Fast alle Schulen, die ich besucht habe, waren außerhalb von Osterholz-Tenever und nur mit der Straßenbahn zu erreichen. Auf dem Gymnasium waren die wenigsten aus meiner Gegend, vielleicht zwei oder drei. Ich bin auch der Einzige, der von den fünf Kindern aufs Gymnasium gegangen ist. Meine Eltern hatten zu meinem Bildungsweg auch gar kein richtiges Verhältnis. Die kannten sich damit einfach nicht aus und fanden das ganz schön ominös, dass ich auch noch studieren wollte. In den Verhältnissen, aus denen ich komme, war es einfach nicht gang und gäbe, studieren zu gehen.

AL Bist du in deiner Gegend durch deinen Nachnamen und deinen Bildungsweg als eine Art

„Sohn von Helmut Kohl“ – im kleinen Stil – durchgegangen?

TM Aber in ganz, ganz kleinem Stil! Es gab halt diverse Schlägertrupps, die dann vor einem standen und gesagt haben: „Das ist nicht gut, was ihr da tut, und dafür bekommst du jetzt einen auf die Fresse!“ – Und dann haste halt voll einen auf die Fresse gekriegt.

AL Willst du damit sagen, dass du hier früher tagtäglich mit der Androhung von Gewalt konfrontiert warst?

TM Ja, tagtäglich! Es gab bestimmte Familien, die nichts anderes zu tun hatten, als auf dich zu lauern. Sobald sie dich auf der Straße gesehen haben, wollten sie dich abfangen und dir richtig auf die Mütze geben.

AL Und wie bist du damit umgegangen?

TM Kam auf die Situation an: Manchmal bin ich abgehauen und manchmal habe ich mir den Stärksten geschnappt, um ihm zu zeigen, wo der Hammer hängt. Oder ich habe mich einfach durch Abwesenheit entzogen. Ab meinem 16. Lebensjahr war ich dann jeden Abend im Viertel unterwegs. Da ging zwar auch der Punk ab, aber es war einfach nicht so gewalttätig. Für mich waren die Punk-Konzerte im Schlachthofkeller pure Erholung. Da hat man einfach Pogo getanzt – ohne Hahnenkampf. Dort habe ich eine radikale Linkswendung gemacht, weil das auch einfach mehr schockte, der musikalisch anspruchsvollen Postpunk- und New Wave-Bewegung anzugehören. Joy Division, The Cure und Bauhaus machten einfach einen Unterschied!

AL Was waren neben dem musikalischen Einfluss die größten Unterschiede zwischen dem Ostertor und Steintorviertel und dem Hahnenkampf?

TM Das Ostertor war Nachtleben, alternative Szenarien, lange Filmnächte. Davon war der Hahnenkampf weit entfernt. 1978/79 war der Höhepunkt der Punkkultur. Ich weiß noch, wie ich in unserem Wohnzimmer gesessen habe und in der Musikshow *Formel Eins* die Band Der Plan mit dem Titel „Wir bauen eine Stadt“ gesehen habe. Meine Mutter kam rein und sagte: „Thomas, die Musik verstehe ich irgendwie nicht“, woraufhin ich antwortete, „... und deshalb glaube ich, dass die richtig ist!“. Das muss wohl der Moment in meiner Adoleszenz gewesen sein, wo die Ablösung passiert ist. Mit der Musik und mit den Texten habe ich mich auch den anderen Kids gegenüber abge-

grenzt. Die haben das schlicht und ergreifend nicht gehört. Die Musik brachte mich mit einem gänzlich anderen sozialen Raum in Kontakt. Und das gefiel mir.

AL Deinen musikalischen Wurzeln bist du ja bis heute treu geblieben. Stimmt das, dass du im Rahmen deiner Tätigkeit als Jurist und Projektleiter in der developmentpolitischen Zusammenarbeit auch mal Marilyn Manson im Auto hörst, um dich auf eine Sitzung einzustimmen?

TM Das habe ich während meiner Tätigkeit in Belgrad häufig gemacht, das stimmt.

AL Im Moment arbeitest du in Georgien. Was hörst du in Tiflis, um dir einzuheizen?

TM Das ist auch ambitioniert!

Lacht.

Anna Plaschg und ihr Projekt Soap & Skin. Eine österreichische Sängerin und Pianistin. Musik ist für mich schon immer sehr wichtig gewesen und was ich aktuell höre, hängt auch immer mit der Stadt zusammen, in der ich gerade lebe. Tiflis zum Beispiel hat eine herausragende Jazzszene.

AL Musik ist, scheint mir, wirklich eine sehr prägende Kraft in deinem Leben. Auf welchen Werten basierte die Handlungslogik deiner Eltern?

TM Nächstenliebe, etwas tun und sich für andere engagieren.

AL Inwieweit hast du dich mit diesen Werten identifizieren können?

TM Die Werte als solche habe ich durchaus mit meinen Eltern geteilt, das tue ich auch heute noch. Aber als sie für ihren Einsatz das Bundesverdienstkreuz bekommen haben, gab es schon Diskussionen darüber, ob die allen Ernstes vorhaben, einen Orden entgegenzunehmen? Orden als solche fand ich einfach pervers.

Eine andere Geschichte war die Political Correctness, die einem zum Beispiel durch die Einbeziehung von Sozialpädagogik-Studenten, die von außerhalb kamen, schon fast aufgezwungen wurde. Die hatten in der Regel eine total naive Vorstellung von Menschen und konnten oder wollten sich einfach nicht vorstellen, dass ein 10-Jähriger richtig brutal und kriminell unterwegs sein konnte. Die effektivste Methode, wenn hier einer auf dich eingeschlagen wollte, war die Androhung: „Alter, wenn du jetzt nicht sofort auf-

Es gibt ja keinen Uran-spruch auf Rechtsfreiheit. Recht ist kein Naturgesetz. Recht ist einfach eine bestimmte Betrachtungsweise auf soziales Verhalten.

hörst, bringe ich dich zu deinem Vadder!“ – Das war für einen minderjährigen Schlägertypen die größte Angst: sich dem Vater stellen zu müssen.

AL Erinnerst du noch eine Szene, in der diese Form der Naivität jemanden richtig teuer zu stehen gekommen ist?

TM Es gab mal eine Szene, da hatte ein Junge im Jugendtreff eine Signalpistole dabei. Der Sozialarbeiter, der das bemerkte, ging auf ihn zu und sagte zu ihm: „Ich weiß, dass du in Wirklichkeit niemand schaden oder verletzen möchtest, gib mir bitte die Pistole.“ Woraufhin der Junge entgegnete: „Ich will was nicht?“ – Dann hielt er ihm das Ding neben das Ohr und drückte ab. Der Sozialarbeiter war dann taub auf dem einen Ohr. Mir war klar, dass er das machen würde. Der war 13, 14 Jahre alt, da sprießen die Hormone und der wollte zeigen, wer den Dicksten hat. Ein anderes Beispiel war ein Junge, der permanent in Schlägereien verwickelt war, und ich kann wirklich kaum einen Tag erinnern, an dem er aufgrund dessen keinen Gipsverband getragen hat.

AL War dein Studium der Rechtswissenschaften inspiriert durch solche Szenarien und dein Aufwachsen in Osterholz-Tenever? Vielleicht auch eine Art akademisches Upgrade dessen, was deine Eltern dir vorgelebt haben?

TM Mein Vater hatte sowas in der Art mal behauptet: dass ich immer aus war auf Gerechtigkeit und es ihn nicht wundern würde, dass ich Jura studiert habe. Ich habe mich in diesem Gerechtigkeitsding nicht wiedergefunden. In meiner Erinnerung ist meine Freundin Ute eher die treibende Kraft für meinen Studiumsantritt gewesen. Sie fragte mich immer wieder: „Sag mal, willst du nicht irgendwann anfangen zu studieren?“ – Da ich das keine schlechte Idee fand, bin ich zur Bremer Uni gefahren, um nachzufragen, was man denn da so studieren kann. Dann habe ich mich gleich für Jura und Wirtschaft eingetragen. Das war 1987.

AL War die Idee vom sozialen Aufstieg auch so eine treibende Kraft?

TM Nicht die entscheidende, dennoch hat mir die konkrete Berufsperspektive gefallen.

Mir lag dieser Beruf einfach, da ich richtig gut darin war, Texte zu analysieren, mit Mandanten zu reden und Argumente vorzubringen, die überzeugten. Und das dann noch auf professioneller Ebene zu machen und Geld dafür zu bekommen – warum nicht?!

AL Heute arbeitest du als Jurist und Projektleiter vornehmlich in Südosteuropa und den Nachfolgestaaten der Sowjetunion in der developmentpolitischen Zusammenarbeit. Wie kam es dazu?

TM 1989 habe ich Rolf Knieper kennengelernt, einen Rechtswissenschaftler und Professor an der Uni Bremen. Der kam damals aus Afrika zurück und hatte in verschiedenen Projekten gearbeitet, u.a. auch bei der GIZ [Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit GmbH] und der Weltbank. Ich war erst als Korrekturassistent bei ihm tätig, dann wurde ich auch schon wissenschaftlicher Mitarbeiter und habe angefangen, meine Doktorarbeit zu schreiben. Er kam dann auf mich zu, um mich zu fragen, ob ich nicht Recherchearbeit für ihn machen könnte. Da ging es um internationales Transportrecht in Usbekistan und Turkmenistan.

Die ersten Jahre habe ich dann erstmal viel Usbekistan, Turkmenistan, Kirgistan, die Mongolei und Moldawien betreut. Darüber hinaus wollten wir uns ein System überlegen, wie diese Länder zur Frage der Rechtsreform miteinander kommunizieren können. Er glaubte anfänglich nicht, dass das machbar sei. Ich hingegen fand das im Zuge der Digitalisierung gar kein Problem, da es mittlerweile möglich war, über E-Mails zu korrespondieren. Die Wahrheit lag irgendwo dazwischen. Ich hatte zum Beispiel nicht bedacht, dass es zu dem Zeitpunkt noch ein großes Problem war, kyrillische Zeichen im Netz anzuzeigen.

2001 bin ich dann von der GIZ gefragt worden, ob ich mir vorstellen könnte in Serbien zu arbeiten und das Vorhaben der Rechtsreform, insbesondere des Zivil- und Wirtschaftsrechts, zu betreuen. Das fand ich interessant. 2002 bin ich nach Belgrad gezogen, wo ich dann auch neun Jahre gelebt und gearbeitet habe. Darüber hinaus gab es Schwesterprojekte in Mazedonien, Albanien und Bosnien, aus denen heraus dann ein regionales Format entstanden ist. Durch die Arbeit sind enge persönliche Beziehungen entstanden und obwohl ich jetzt schon wieder fast vier Jahre im Südkaukasus arbeite, bin ich mindestens zwei Mal im Jahr dort, nehme an fachlichen Veranstaltungen teil und treffe Professoren, Ministeriale und einfach Freunde. Das ist schon eine zweite Heimat geworden.

AL Inwiefern hat sich die Rechtsreform im Alltag der Leute dort konkret bemerkbar gemacht?

TM Zum Beispiel die Einführung des Notariats in Bosnien ist so eine Geschichte. Da haben wir das

218



Notar- und Registergesetz angepasst. Notariell beglaubigte Verträge sind einfach viel sicherer als die von Anwälten. Die Anwälte haben den Wert des Grundstückes kleingehalten, um die Grunderwerbssteuer zugunsten ihres Honorars zu mindern. Ein Notar hat da kein Bestreben nach, weil er nach dem Vertragswert bezahlt wird, also weniger bekommen würde, wenn er einen zu kleinen Preis angibt.

AL Stichwort Grundstücke und Eigentum. Wenn wir über öffentliche Räume reden, reden wir auch immer über Eigentum. Die commons-basierte Beziehung zum öffentlichen Raum sieht eine gemeinsame Gestaltung des Öffentlichen vor. Dabei wird Eigentum aber nicht nur als ein Objekt gesehen, sondern eher als ein soziales Verhältnis.

TM Ich habe eher den Eindruck, dass die commons-basierte Weltanschauung nicht sehen will, dass öffentlicher Raum auch immer mit Eigentumsrecht einhergeht. Sie nimmt an, dass der Staat eh keine Gemeinnützigkeit herstellen kann, wobei das Instrumentarium, das als etwas neues angepriesen wird, in Wirklichkeit ein ganz alter Hut ist. Michael Hardt und Antonio Negri zum Beispiel gehen bei der Begriffsbildung der Commons von der Beobachtung aus, dass im Kapitalismus fortschreitende Privatisierung stattfindet. Unter anderem vom Kollektivvermögen, aber auch vom öffentlichen Vermögen. Die Behauptung, dass es so etwas gibt wie ein öffentliches Vermögen, sehe ich aus dem postsozialistischen Zusammenhang. Das erste Mal, als ich etwas über die Idee der Commons gelesen habe, war das für mich sehr nah dran an dem gemeinschaftlichen Eigentum im ehemaligen Jugoslawien, in dem subjektloses Eigentum forciert wurde. Im sowjetischen Raum war dem Staat als Subjekt das Eigentumsrecht am Produktivvermögen zugeordnet, zu dem auch Grund und Boden zählten.

Im ehemaligen Jugoslawien gab es dann in den 60er und 70er Jahren eine Art zweite Revolution der Arbeiterselbstbestimmung, die das gemeinschaftliche Eigentum zum Ziel hatte. Ab da an wurde das Produktivvermögen nicht dem Staat zugeordnet, sondern den sogenannten Liegenschaftsämtern. Ein Amt für die Verwaltung des Staatsvermögens. Und genau das wurde zum extrem großen Problem in der ganzen Umwandlung. Jetzt wird so getan, als gäbe es so etwas wie den Urzustand des Gemeinschaftlichen, was aber total kontrafaktisch ist, um nicht zu sagen kontrahistorisch. Was es gibt, ist die Zuordnung von Eigentumsobjekten durch Aneignung. Die Aneignung

nimmt dann entweder eine Gruppe von Menschen oder eine Einzelperson vor und dann entwickelt sich Staatlichkeit, um unter anderem diese Eigentumsverhältnisse zu garantieren. Einen übergeordneten Gemeinschaftszustand jenseits von Gruppierungen gab es einfach noch nie.

AL Und was ist mit dem in der Jungsteinzeit errichteten Bauwerk Stonehenge?

TM Die Symbolik von Stonehenge ist übergeordnet, aber nicht die Steine!

Lacht.

Das erinnert mich dann auch an das jugoslawische gemeinschaftliche Eigentum. Eine Kunstkonstruktion, die aus dem Nichts erschaffen wurde und die überhaupt keine Funktionalität hatte – außer das Unwohlsein gegenüber Privateigentum zu untermauern, weil es im marxischen Sinne per se böse ist, wenn du Eigentumsrecht zuordnest. Wenn du dann aber auch aus nächster Nähe siehst, welche Probleme es im Rahmen der Privatisierung bei der Umwandlung von gemeinschaftlichem Eigentum in Privateigentum und der Zuführung von marktwirtschaftlichen Systemen gab, dann erinnert das sehr stark an die postfeudalistischen Strukturen.

Die ersten Gesetze, die das Eigentum betreffen, wurden zuerst im Codex Hammurapi schriftlich fixiert, der auch nichts anderes war als eine Marktordnung. Der Codex besagt: „Kommt zu meinem Markt und ich stelle sicher, dass keiner deine Sachen klaut, dass du das Geld, das du einnimmst auch behalten darfst und dass allen, die sich nicht an den Codex halten, der Kopf eingeschlagen wird.“ – Damit garantiert der Staat eine angemessene Eigentumsordnung, was auch die Funktionalität von Staat in Eigentumsbeziehungen ist. Der König war also der Garant der Zuordnung und davon abgeleitet waren dann alle privaten Rechte. Genauso ist in postsozialistischen Ländern das Zuordnungsobjekt von Eigentum der Staat und alles andere wird davon abgeleitet. Da hatte ich dann im kommunistischen Staat das Problem, dass jedes Mal, wenn die Fabrik XY Pappkartons bestellen wollte, eine Zustimmung vom Staat eingeholt werden musste. Jedes Mal aufs Neue. Das war extrem ineffektiv. Daraus folgte, dass sich bestimmte Rechtsinstitute gebildet haben: das Recht der operativen Verwaltung und das Recht der Bewirtschaftung. Das waren vom Eigentumsrecht abgeleitete Rechtspositionen, nach

denen dann irgendein Direktor entscheiden konnte: „Ok, wir kaufen jetzt so und so viele Pappkartons, damit wir hier weitermachen können.“ Und diese Idee der Commons ist dem so strukturähnlich, dass ich mich die ganze Zeit frage: für was brauche ich das?!

Die zweite Frage, die sich mir stellt, ist die nach der Funktionalität der Commons. Im Ergebnis geht es darum, dass davon ausgegangen wird, dass durch das Privateigentum die Nutzung für Zwecke des Gemeinwohls ausgeschlossen wird. Das ist aber einfach nicht so.

Wenn ich mir jetzt einen rein kapitalistischen Staat angucke – nehmen wir mal Deutschland, Bremen – dann gibt es da natürlich auch Flächen und Grundstücke, die dem Gemeinwohl zugeordnet sind. Eine Straße, wie zum Beispiel auch der nach meiner Mutter benannte Ute-Meyer-Weg, muss für alle Leute befahrbar sein. Und das wäre nicht so, wenn es Privateigentum wäre. Der Staat kann als Bewahrer des Gemeinwohls bestimmen: Das ist jetzt eine Straße. – Du kannst dann da auch Privateigentum haben und du kannst es auch verkaufen, aber immer mit der Maßgabe, dass es auch eine Straße ist. Ebenso kann der Staat hoheitliche Aufgaben an Private vergeben, die dann aber eben in staatlicher Funktion handeln. Zum Beispiel bekommt der Notar eine hoheitliche Aufgabe, da die Schaffung von Rechtssicherheit eben staatlicher Natur ist. Bis zum gewissen Grade übt auch Michael Scheer, der Herausgeber dieses Buches, eine staatliche Funktion in seinem Unternehmen aus, also auch in dem Garten Gemüsewerft, indem er staatliche Gelder ausgibt. Und wenn er mit diesen Geldern keine staatliche Funktion ausüben würde, dann wäre das Unterschlagung. Der darf das Geld auch nur zugewiesen bekommen und eine Verfügungsmacht darüber haben, weil es staatliche Funktionalität hat, die sich am Gemeinwohl orientiert.

AL Damit triffst du den Nagel auf den Kopf, denn ein Unternehmen wie die GiB dient neben ihren sozialen Dienstleistungen *auch* mit ihren eigenwirtschaftlichen Tätigkeiten dem Gemeinwohl. Ihre Flächen und Objekte sind im hohen Maße dem Gemeinwohl gewidmet, ebenso die Straßen, die den Zugang zum Café und den Gärten möglich machen. Ein gesunder Kreislauf! Wenn es aber um internationale Konzerne wie Apple, Amazon, Google, Starbucks und Co geht, die in Deutschland Einnahmen in Millionenhöhe generieren und sich mit gewieften Steuertricks aus der Ver-

antwortung für die, nicht nur in Deutschland, vorgefundene Infrastruktur ziehen, dann ist doch klar, dass die Angehörigen eines Staates aufmerken und sich fragen, wie ein so drastisches Ungleichgewicht auf Dauer das Allgemeinwohl sichern soll, und dass Forderungen nach einer sozialverträglicheren Marktwirtschaft laut werden. Die Vermehrung von Geldkapital einzelner Profiteure aufgrund von Gesetzeslücken zu entgrenzen, ist eine hemmungslose Wirtschaftslogik, die zu immer größerer Unordnung führt und gesellschaftliche Spannungen befeuert. Sagen wir mal so: Es brennt die Hütte!

TM Da kommen wir auf das generelle Problem mit multinational tätigen Wirtschaftsakteuren zu sprechen. Ich nehme da lieber das Beispiel von der irischen Rockband U2 und dem Leadsänger Bono, der als großer Wohltäter der Menschheit gefeiert wird und immer genau weiß, wofür man am besten Steuergelder ausgeben soll. Das erste, was sie gemacht haben, nachdem sich abgezeichnet hat, dass ihr Album *The Joshua Tree* ein großer Erfolg wird, ist, eine Holding in den Niederlanden aufzumachen – weil dort aus traditionellen Gründen Lizenzentnahmen nicht zu versteuern sind. Der Mann bezahlt also keine oder jedenfalls weniger Steuern. Und das zeigt insgesamt die Problematik der heutigen Zeit auf, denn was bis dato als Instrument für Eigentumsgarantie und Staatlichkeit herangebildet worden ist, ist der Nationalstaat. Und darüber hinaus gibt es zarte Ansätze von Multinationalität. Ein zarter Ansatz ist die Europäische Union und der andere die Vereinten Nationen.

AL Die EU befindet sich 2017 in einer schweren Sinn- und Systemkrise. Auch hier steht die Frage im Raum – und zwar im gesamteuropäischen –, wessen Interessen das Geschehen in der EU dominieren. Bleiben wir bei dem Beispiel der Konzerne im Verhältnis zur Zivilgesellschaft.

TM Ja, genau. Alle sind furchtbar unzufrieden damit, was ja auch logisch ist, weil die ganze Sache noch nach den Prinzipien der Nationalstaatlichkeit funktioniert, innerhalb derer keine gerechte Besteuerung von multinationalen Konzernen möglich ist, außer man einigt sich auf eine Gleichschaltung der Steuerregime.

Dabei muss man bedenken, dass das Steuerregime eines der grundlegenden Souveränitätsrechte eines Nationalstaates sind. Du kannst nicht einfach sagen: „Hey, Uruguay, du musst jetzt mal deine Lizenzbesteuerung ändern!“ – Das wird Uruguay basierend auf der nationalstaatlichen Ordnung mit gutem Grund ablehnen. Kant hat ja

schon um 1740 von der Weltregierung geredet. Die hat sich bisher aber nicht durchgesetzt. Diese Form der Regierung würde es aber möglich machen, eine gerechte Besteuerung durchzuführen.

In der Tat gibt es schon Modelle, die weltweit diskutiert werden. Zum Beispiel die, dass man die Wertschöpfung als solche besteuert. Heißt, wenn Microsoft Word 30 Millionen Mal in Deutschland produziert, dann muss Bill Gates auch 30 Millionen Mal Steuern in Deutschland bezahlen. Diese Diskussion ist in vollem Gange, doch das Problem an der Demokratie ist das Problem der Zeit. Du kannst insgesamt nur zu vernünftigen Ergebnissen kommen, wenn du genug Zeit hast zu diskutieren.

AL In der Tat schlägt auch Obama eine Weltregierung als Krisenmanagement vor und der Papst propagiert ein neue Weltordnung, um das Streben nach dem Allgemeinwohl zur Grundlage der Wirtschaft zu machen. Welche Clique könnte so eine politische Weltautorität sein?

TM Im Zweifelsfall wird es dann eher eine chinesische Weltdiktatur und die werden das dann schon regeln.

Lacht.

Die Commons-Geschichte ist ja auch so eine Anmaßung. Zumindest liest es sich für mich so, als gäbe es da auf der einen Seite etwas Gemeinschaftliches und auf der anderen Seite den bösen Kapitalisten, der durch seine Privatisierung alles einschränken will. Und den noch viel böseren kapitalistischen Staat, der das auch noch möglich macht. Was haben die eigentlich? – Ein Problem mit Privatisierung von Produktivvermögen? Und das ist mein Grundproblem mit dem ganzen Commons-Ansatz: dass er die ganze Zeit etwas behauptet, was nie da war. Der will etwas Neues machen und das erinnert mich sehr stark an den „Neuen Menschen“. Dann bist du sehr schnell bei Lenin und dann aber auch ganz schnell wieder bei Stalin. Und mit dem habe ich so meine Probleme. An dem Beispiel des gemeinschaftlichen Eigentums im ehemaligen Jugoslawien habe ich ganz deutlich gesehen, dass das zu allem geführt hat, nur nicht zu mehr Gerechtigkeit. Tito hat sich den Wohlstand mehr oder weniger erkaufte. Der Wohlstand vom ehemaligen Jugoslawien lag nicht am Gemeinschaftseigentum, sondern der lag an der Totalverschuldung beim IWF und bei der Welt-

bank und den Auslandseinkommen der jugoslawischen Gastarbeiter.

AL Ist dein Problem als Jurist mit den commons-basierten Nutzungsformen von Gemeingütern vielleicht auch das, dass Gemeinschaftseigentum auch immer eine Betreiberfrage auslöst, die mit einer justiziablen Verantwortung einhergeht. Sprich: Wenn ich zum Beispiel im öffentlichen Raum einen Garten betreiben möchte, dann stehe ich auch in der Verkehrssicherheitspflicht. Und wenn einem im Garten unglücklicherweise ein Apfelbaum auf den Kopf fällt, dann muss auch jemand für die Haftpflichtschäden rechtlich belangbar sein. Nehmen wir mal das Beispiel Andernach: Dort gibt es Obst- und Gemüsegärten, die allen Bürgern offenstehen. Das heißt, die Stadt hat die Grünfläche nicht an Dritte vergeben und gewährleistet die Rechtssicherheit. So weit, so gut – aber welchen Rahmen bietet das Gesetz noch für eine öffentliche Handlung?

TM Natürlich gibt es einen Rahmen. Warum gründet denn diese soziale Gemeinschaft nicht einen Verein und kauft ein Grundstück, pflanzt Obstbäume und lässt den Zaun weg, sodass alle, die sich daran bedienen wollen, freien Zugang haben. Aber auch da kommt man nicht an Verkehrssicherheitspflichten vorbei.

AL Also gibt es keine gesetzlich festgelegte Handlungssouveränität im öffentlichen Raum?

TM Diese Frage rührt aus einer verqueren Vorstellung von Recht. Es gibt ja keinen Uranspruch auf Rechtsfreiheit. Recht ist kein Naturgesetz. Recht ist einfach eine bestimmte Betrachtungsweise auf soziales Verhalten. Und wenn sich da mehrere Leute zusammentun und Bäume anpflanzen wollen auf einem Grundstück, das Privateigentum ist, hat der Eigentümer erstmal das Recht zu bestimmen, ob da Bäume drauf kommen oder nicht. Und wenn andere das bestimmen wollen, sollen sie sich doch einfach das Privateigentum daran sichern. Die ganze Bremer Kulturlandschaft hat sich doch auf diese Weise selbst hervorgebracht – bis hin zu der Bremer Kunsthalle.

AL Und wie sieht es dann mit der Luft aus? Gibt es da auch keinen Uranspruch auf Rechtsfreiheit?

TM Luft als Gemeingut im rechtlichen Sinne kann kein Privateigentum sein, aber das Emissionsrecht ist ein privat zugeordnetes Recht. Wenn zum Beispiel eine Fabrik aufmacht, aus deren Schloten Feinstaub austritt, der die Luft verpestet, dann wird

sich diese Firma etwas überlegen müssen, um die gesetzlich festgelegten Emissionsgrenzwerte einzuhalten. Technische Standards wie etwa eine entsprechende Filteranlage beheben in der Regel das Problem der Luftverschmutzung. Aber wenn die Filteranlage nicht alles rausgefiltert bekommt, dann muss man immer noch mit den Emissionsresten umgehen. Das hat das Emissionsrecht mit den sogenannten Emissionszertifikaten zu regulieren versucht, was aber höllennäsig in die Hose gegangen ist. Da fand tatsächlich ein richtiger Versuch der Privatisierung von öffentlichen Rechten an der Luft als solcher statt.

AL In Äthiopien haben 42 Millionen Menschen kein sauberes Trinkwasser, es herrscht eine der größten Dürrekatastrophen des Landes, während Nestlé, laut WaterAid, 50.000 Liter Wasser pro Stunde Grundwasser abpumpt. Wie ist so ein rechtlicher Umstand jenseits des gesunden Menschenverstandes möglich?

TM Bei Wasser ist es so, dass sich das Recht auf die *Nutzung* des Wassers bezieht. Dass die Nutzung dieser Quelle privat zugeordnet wird, ist ja erstmal die Entscheidung des betreffenden Landes. Ob der Staat das macht oder nicht, kann man gut oder schlecht finden, aber der Staat kann Nestlé erlauben, Wasser abzupumpen, um es dann teuer ins Ausland zu verkaufen, auch wenn im eigenen Land alle verdursten. Da macht er sich natürlich nicht beliebt mit, aber erstmal ist es in der Verfügungsmacht des Staats und da etwas gegen zu tun, gehört in die politische Sphäre.

Ein interessanter Aspekt bei Bodenschätzen insgesamt ist, dass im ganzen angloamerikanischen Raum der Grundstückseigentümer auch gleichzeitig der Eigentümer von den sich auf seinem Grundstück befindlichen Bodenschätzen ist. Im ganzen kontinentaleuropäischen Raum ist das nicht der Fall. Da zählt nur die Erdoberfläche zu deinem Eigentum. Wenn du dann aber trotzdem Ölbohrungen in deinem Garten anstellst und tatsächlich auf welches stößt, dann musst du dir vom Staat in Form einer Lizenz die Erlaubnis einholen, diesen Rohstoff überhaupt fördern zu dürfen.

AL Genau an diese politische Sphäre ist doch der Glaube verloren gegangen. Gemessen an vielen Ereignissen nur verständlich! Oder wie ist das zum Beispiel mit den jahrzehntlang manipulierten Abgaswerten (fast) aller deutschen Autokonzerne, die unbeobachtet sich selbst überlassen wurden.

Es gibt kein definiertes Gemeinwohl, das mit wissenschaftlichen Kriterien festgestellt werden kann.

TM Deswegen haben die jetzt auch einen höllmäßigen Ärger. Oder nicht?

AL Kurzfristig!

TM Das ist doch wieder Allgemein-Skeptizismus und genau der hat zu Macron, Putin, Erdogan und Trump geführt. Ganz nach dem Motto: „Wir glauben nicht mehr an den Staat, also glauben wir an den großen starken Mann. Und der wird das schon richten, weil er ja auch einer von uns ist!“ – Das ist doch die Logik, die dahintersteckt und irgendwie scheint mir, als sei die Logik der Commons keine andere. Es gibt kein definiertes Gemeinwohl, das mit wissenschaftlichen Kriterien festgestellt werden kann. Gemeinwohl wird im politischen Diskurs definiert und da setzt es sich durch oder auch nicht.

AL Lass uns die Schraube mal richtig anziehen: Wir stellen uns mal eine Stadt vor, die einen Süßwassersee hat und durch die zwei Flüsse fließen. Über Nacht versiegen die üblichen Wasserquellen der Stadt. Äthiopien ist leer gesoffen, der Supermarkt hat nichts mehr auf Lager und das Wasser aus dem Hahn ist nicht mehr trinkbar, weil Streptokokken drin sind. Innerhalb von vier Stunden wird das Volk durstig. Der Süßwassersee ist offiziell Privatbesitz und die Flüsse gehören der Kommune. Die Leute gehen trotzdem hin und trinken. Eigentlich eine illegale Handlung! Der Staat kann zugunsten des Gemeinwohls entscheiden, dass der Durst der Bevölkerung Vorrang hat, oder er kann die Polizei losschicken, die Eigentumsrechte zu verteidigen. Was macht der Staat?

TM Wenn du das abstrahierst, ist die Funktion von Staatlichkeit – und das ist jetzt schon wirklich die zweite Stunde Marxismus – die Sicherstellung der allgemeinen Produktionsbedingungen, die auch darin besteht, dass du eine Infrastruktur hast: Strom, Straßen und so weiter. Eine weitere Funktion von Staatlichkeit ist Sicherheit und ein relativ neues Phänomen ist die Daseinsvorsorge. Hier und heute im Deutschland von 2017 gibt es die Pflicht, Daseinsvorsorge zu betreiben. Das bedeutet, dass es dafür zu sorgen gilt, dass alle Menschen ein menschenwürdiges Leben haben. Soweit sich diese Daseinsvorsorge in Gesetzen durchgesetzt hat, besteht also eine Pflicht des Staates, diese zu gewährleisten. Nun leben wir in Deutschland nicht in einer wasserarmen Gegend und ich bin nun wirklich kein Spezialist für Wasser und Wasserwege. Im Ergebnis müsste aber in deinem Fallbeispiel erst einmal geprüft werden, wie-

weit das Eigentumsrecht am See geht. Schließt dieser auch die Nutzung als Süßwasserreservoir ein? Wenn ja, was nicht selbstverständlich ist, kann der Staat aufgrund seiner allgemeinen Pflicht der Daseinsvorsorge den Privaten verpflichten, Zugang zu gewähren, soweit er diesen dafür angemessen entschädigt.

Gemeinnützigkeit fällt nicht vom Himmel, sie wird im Rahmen politischer Prozesse definiert. Und ja, das ist auch immer ein Balanceakt zwischen privaten Interessen und Interessen der Allgemeinheit. Da gibt es inzwischen eine wahnsinnige Skepsis, ob das die politische Kaste überhaupt noch stemmen kann. Aber es gibt ja auch Prozesse, die wahnsinnig nach vorne gewandt sind. Die Agenda 2030 mit ihren nachhaltigen Wirtschaftszielen ist von der Konstruktion wirklich nicht schlecht gedacht. Weil es ein Gleichgewicht schaffen will zwischen Nationalinteressen, nationalen Souveränitätsrechten und den globalen Anforderungen, wie zum Beispiel dem Klimawandel. Das ist doch ein reeller Mechanismus, bei dem die drängenden Themen unserer Zeit aktiv angegangen werden. Die Commons-Variante ist die Annahme, dass der Staat eh keine Gemeinnützigkeit herstellen kann, wobei das Instrumentarium, das als etwas Neues angepriesen wird, in Wirklichkeit ein ganz alter Hut ist, der nicht funktioniert hat und der nie funktionieren wird, weil er nicht funktionieren kann: Es ist eine Kopfgeburt, die nie wirklich gewachsen ist.

AL Die Ägypter, Azteken und Maya haben auch Städte verdichtet, die am Ende zu Umweltkatastrophen und zum Untergang der Zivilisation geführt haben. Wir schreiben nun das Jahr 2017 und haben die höchste Weltbevölkerungsdichte der Menschheitsgeschichte. Kam dir etwa nie der Gedanke, dass wir mit den „klassischen“ politischen sowie juristischen Territorialitäten, die wir bis jetzt geschaffen haben, als Menschheit gefordert sind, neue Mechanismen zu etablieren, um uns nicht selber an die Wand zu fahren? Und zu ignorieren, dass ganz offensichtlich eine sehr große Bevölkerungsgruppe auf unserem Planeten mit bestimmten Entwicklungen und der geistigen Unbeweglichkeit der Regierenden nicht einverstanden sind, indem man denen sagt „Hey Leute, wenn ihr das Spiel nicht mitspielen wollt, dann könnt ihr den Traum von eurer noch nicht gänzlich erprobten Weltanschauung an den Nagel hängen“ kann es ja nun auch nicht sein! Ein Recht ohne Rechtsoffenheit für experimentelles Erforschen von neuen, unter anderem auch öko-



logisch verträglichen Strukturen hemmt den existenziellen und somit lebenserhaltenden Fortschritt.

TM Ein bisschen Hilflosigkeit ist natürlich auch mit dabei, aber es gibt einfach kein besseres System der legitimierten Herrschaftsausübung als die Demokratie. Im menschlichen Zusammenleben gibt es immer Hierarchien. Immer! Die können wir uns auch in dieser Sache nicht einfach wegdenken. Das wirft die Frage auf, wer determiniert, was getan wird? Wenn du versuchst, diese Hierarchien auszuhebeln, bilden sich ganz schnell neue. Ein schönes Beispiel sind auch hier wieder die postsozialistischen Länder. Es gab drei Machtpfeiler im Sozialismus: Das ist das Militär, der Geheimdienst und die Partei. Die sind dann über Nacht weitgehend weggebrochen und die Funktionalitäten, die von denen bislang ausgeübt worden sind, wurden im Handumdrehen von anderen übernommen. Dann findest du aber auch keinen Inspektor oder anderen Staatsdiener mehr vor, der gemeinwohlorientiert denkt und handelt, sondern irgendwelche Stiernacken mit Goldkette, die dir hier und da für 100 Euro einen kleinen Gefallen tun können. Ich weiß nicht, ob die Demokratie die beste Form ist, aber sie hat einen Wert an sich – mit all ihren Schwächen. Alle neuen Modelle, über die ich gerade lese, sind deutlich schlechter.

In Amerika zum Beispiel gibt es jetzt die Social Choice Theory, da werden optimale politische Entscheidungen aufgrund von Algorithmen getroffen. Da kräuselt sich bei mir alles. Ich möchte in einer Gesellschaft leben, wo zumindest demokratisch legitimierte Eliten bestimmen, was richtig ist, die aber auch in der Lage sind, den Menschen darzulegen und begreiflich zu machen, *warum* etwas richtig ist – und das ist schwierig in unserer heutigen Medienkultur. Beispiel Facebook. Ich bringe einen Artikel ein über die Unsäglichkeit, dass Migranten nur noch unter wirtschaftlichen Gesichtspunkten gesehen werden und am gleichen Tag ändere ich mein Profilbild. Ich bekomme eine Reaktion auf diesen Artikel, aber 250 Reaktionen auf die Änderung des Profilbilds. Das ist ein Problem. Von Messenger und Facebook kannst du einfach nicht erwarten, dass sie Schriften wie das Kapital hervorbringen.

Multinational agierende NGOs wie Transparency International oder World Wildlife Fund sind täglich in den Medien präsent. Mit denen kannst du mich drei Mal durchs Dorf jagen. Das ist oftmals nur noch Branding, um an internationale Gelder ranzukommen. Allein die Tatsa-

che, dass die Bill & Melinda Gates Stiftung über bestimmte developmentpolitische Vorhaben in Afrika entscheidet, wofür Hunderte von Millionen ausgegeben werden, ist mir ein Dorn im Auge. Unabhängig davon, ob Bill ein netter Kerl ist oder auch eben nicht, möchte ich nicht, dass Bill Gates politische Entscheidungen in dieser Größenordnung trifft. Ich möchte, dass die Vorhaben in den Vereinten Nationen diskutiert werden! Ich möchte, dass sie in den nationalen Parlamenten diskutiert werden! Und ich weiß, dass ich da auf eine Art echt konservativ bin, weil das gerade alles den Bach runtergeht, wegen der ganzen Trumps, Putins, Erdogans und wie sie nicht alle heißen ... Es gibt kein Grundvertrauen mehr in Institutionen, aber das brauchen wir. Da müssen wir wieder hin. Und das geht nur mit Verantwortungspolitikern. Es gibt so eine Frustration mit Ergebnissen von politischen Entscheidungsfindungsprozessen, die das Kinde mit dem Bade auskippen wollen, ohne ein neues Kind da zu haben.

AL Am Ende scheinen wir uns einig darüber, dass wir innerhalb von Gesellschaften immer wieder aufs Neue Entscheidungs- und Informationssysteme sowie deren Nutzungsbedingungen neu verhandeln müssen, wenn wir Lebensverhältnisse realisieren wollen, die der Menschheit in ihrer Gesamtheit zugutekommen und erstrebenswert erscheinen. Im 21. Jahrhundert gilt es in dieser Hinsicht, insbesondere die Demokratiefähigkeit technologischer Innovationen unter die Lupe zu nehmen. Und vor allem ihre Bedeutung im Angesicht der Grundsatzfragen, die die Allgemeinheit betreffen, zu definieren.

TM Absolut! Der Zweite Weltkrieg war ja nicht deswegen so schlimm, weil die Leute besonders böse waren, sondern weil es die technischen Möglichkeiten gab, massenweise Menschen zu töten. Letztens hatte ich noch eine Diskussion über selbstfahrende Fahrzeuge. Das klassische Dilemma ist der technische Umgang mit einer etwaigen Unfallsituation. Auf der einen Seite ist die junge Frau mit einem kleinen Kind und auf der anderen der alte Mann. Einem von beiden kann das automatische Auto nun nicht mehr ausweichen. Wie will man das technisch lösen? Dann kommt einer von Tesla und sagt, die beste Lösung ist ein Zufallsgenerator. Algorithmen, die Richtigkeit definierten, finde ich eine gnadenlos schreckliche Vorstellung. Die haben einfach nicht verstanden, dass dieser Zufallsgenerator keine *Übernahme*

227 von ethischen Entscheidungen von Algorithmen ist, sondern die *Abschaffung* von ethischen Entscheidungen.

AL Was Karl Marx wohl zur Ethik von Algorithmen gesagt hätte?! Weißt du eigentlich, dass er zu Lebzeiten ein kaum bekannter Autor war, auf dessen Beerdigung gerade mal elf Personen kamen?

TM Mein Vater hat seinen letzten Antrag noch am Tag seines Todes rausgeschickt und der ist auch tatsächlich durchgekommen. Die bewilligte Finanzierung wurde in ein neues Jugendhaus gesteckt, dessen Fertigstellung er selbst nicht mehr erlebt hat, das aber nach ihm benannt wurde. Und mehr als elf Personen waren auf seiner Beerdigung auch nicht.

AL Thomas, herzlichen Dank für dieses Interview!

Bremer, eines von fünf Kindern und Sohn von Ute und Heinrich Meyer

Privatisierung durch Vergemeinschaftung:

228

die Aversion gegen
Staatlichkeit
und die Idee der
Commons –
Realitätscheck
einer Vision

Dr. iur.
Thomas Meyer



Privatisierung durch Vergemeinschaftung: die Aversion gegen Staatlichkeit und die Idee der Commons — Realitätscheck einer Vision

In seinem Beitrag über das Verhältnis von privater und staatlicher Gemeinwohlverfolgung spannt **Dr. Thomas Meyer** den Bogen weit – von fast 4000 Jahre alten Steintafeln mit verbrieften Marktrechten, die private Interessen unter besonderen Schutz stellen und Verstöße mit drakonischen Strafen ahnden, bis hin zur Entwicklung der heutigen Zivilgesellschaft, die das Gemeinwohl in den Vordergrund stellt und für sich reklamiert. Eine Betrachtung aus Juristensicht.

Trotz einiger Anstrengung habe ich beim besten Willen das kleine Buch nicht gefunden, das mir als Einstieg in das Thema geeignet erscheint. Ist schon komisch in einer digitalisierten Welt, dass ich, da ich im Ausland lebe, nicht durch die Bücherregale gehen kann und mir jede Onlinerecherche verwehrt ist, da ich mich weder an Autor noch Titel erinnere. Erinnern tue ich mich aber an: Der emeritierte Professor versucht in einem Gedankenexperiment, die Notwendigkeit und Funktionsweise von Recht zu rekonstruieren. Er wählt dabei ein Inselszenario. Ist die Insel nur von einer Person bewohnt, besteht kein Bedürfnis nach Recht, da alle Güter, die der Eremit auffindet, nach freiem Gusto von diesem in Anspruch genommen werden. Sobald eine weitere Person die Insel mitbevölkert, ändert sich dies radikal, da nunmehr die in dem Szenario isoliert voneinander Agierenden eine Zuordnung der Güter vornehmen müssten, wie auch die Formen, in denen die Beteiligten den Gütertausch organisieren. Auch wenn das Szenario hinkt, da der Ausgangspunkt – jedenfalls in der Generalisierung – das Leben in einer Gemeinschaft darstellt, ist die Art und Weise des Herangehens entlarvend. Es geht nicht um die Herstellung eines gesell-

229

schaftlichen Idealzustandes, sondern um die Organisation des Güterausbaus, der auch heute noch, in Anlehnung an eine Veröffentlichung in der Kritischen Justiz aus dem Jahre 1992, treffend in einem Satz zusammengefasst werden kann als: „Geld gegen Ware in der Zeit“¹

Es ist daher kein Zufall, dass die ältesten erhaltenen Gesetzeswerke, die Steintafeln des Königs Hammurabi aus der Zeit um 1750 vor Beginn der Zeitrechnung, im Wesentlichen eine Marktordnung darstellen. Diese heute noch in Fragmenten im Louvre zu bestaunenden ältesten erhaltenen Gesetze klären im Detail, wem was durch die Schergen des Herrschenden passiert, wenn Verträge nicht eingehalten oder Waren gestohlen werden. (Im Übrigen wurde dabei meist die Todesstrafe angedroht.) Der Staat ermöglicht dem Einzelnen in den Güterausbau zu treten und garantiert die Zuordnung von Gütern zu Einzelnen. Dieser braucht nicht mit brachialen Mitteln sein Gut zu verteidigen und seine Ansprüche aus Verträgen mit Knüppel und Schwert durchzusetzen, sondern kann den vom Staat zur Verfügung gestellten Markt als Dienstleistung in Anspruch nehmen. Das geschieht nicht ohne Gegenleistung, da der Einzelne im Gegenzug die Macht des Herrschers anerkennt und wohl auch durch Steuerleistung auch in frühen Zeiten finanziert. Zentrales Element im Rahmen der Institutionalisierung des Staates ist die Entsagung des Einzelnen bei der Verfolgung der eigenen Interessen (und auch sonst, bei weniger rationalem Verhalten) Gewalt auszuüben und stattdessen auf die Zurverfügungstellung durch staatliche Institutionen zu vertrauen. Dieses zunächst sehr personale und im Zuge der weiteren Institutionalisierung immer weiter vom einzelnen Herrschenden gelöste, ausgelotete Verhältnis zwischen dem Einzelnen und dem Staat hat sich im Grunde bewahrt. Allerdings hat sich der Staat weiterentwickelt und jedenfalls bis vor kurzem konnte in den entwickelten Industrieländern eine immer weitergehende Legitimation des Staates festgestellt werden. Der liberale Rechtsstaat zeichnet sich durch verschiedene institutionelle Lösungen aus, die immer gemeinsam haben, dass es vornehmliche Aufgabe des Staates sei, das Gemeinwohl zu verfolgen, während man den Einzelnen zugesteht, das Eigeninteresse in den Vordergrund zu stellen, ja die Marktheorie diese Verfolgung von egoistischen Mo-

tiven im Zusammenspiel mit dem Staat als Motor des Wohlstands sieht, wie bereits im ausgehenden 18. Jahrhundert herausgearbeitet wurde.

So verwundert es nicht und steht in eben dieser Tradition, wenn die moderne Linke einen ebenso gegenständlichen Ansatz wählt, nachdem bereits Marx das Eigentum an Produktionsmitteln als Ausgangspunkt von Ungleichheit identifiziert hatte. Vertreter der Neuen Linken versuchen in dieser Tradition Gemeinschaftsgüter, die sogenannten Commons, als Möglichkeit aufzubauen, die gesellschaftlichen Ungleichheiten abzubauen und bestimmte Güter dem Güterausbau zu entziehen. Dabei sei zugegeben, dass diese gegenständliche Sichtweise nicht dem Alltagsverständnis folgt. Die von Vertretern von Commons gegebenen Definitionen sind denn auch umfassender und beziehen sich auf Wissen, aber wohl eben auch auf den hier interessierenden öffentlichen Raum. Die Parkanlage, das Flussufer und andere Objekte, die im Allgemeingebrauch stehen, sollen dem Wirtschaftskreislauf entzogen werden, um eine gerechtere Gesellschaft zu ermöglichen. In der Konsequenz und im Zusammenhang dieser Veröffentlichung geht es um die Zurverfügungstellung von urbanen Flächen, die zum Anbau von Nahrungsmitteln genutzt werden können. Das wurde allerdings schon früher im Rahmen der gesellschaftlichen Experimente die Marktordnung zu überwinden, in Bezug auf gegenständliche Objekte, wie zum Beispiel Grundstücke, aber auch Unternehmen versucht: in der Sowjetunion durch ausschließliches Staatseigentum an Produktionsmitteln, im ehemaligen Jugoslawien im Zuge des gemeinschaftlichen Eigentums im Kontext der Arbeiter-Selbstverwaltung. Im Rahmen meiner Tätigkeit in der entwicklungspolitischen Zusammenarbeit in den Ländern der ehemaligen Sowjetunion wurde durch ein Gutachten dargestellt, wie ähnlich diese Konstrukte den Eigentumsstrukturen im Zuge der Überwindung des Feudalismus ähnelt. Ein Beispiel für auch in kapitalistischen Systemen weiter vorhandene Reste von Feudalrechten findet sich etwa in Großbritannien. Noch heute gehören – jedenfalls formal – wesentliche Teile des Grund und Bodens der britischen Krone und es ist lediglich möglich, Rechte an diesen Grundstücken für (wenn auch extrem lange Zeit) namentlich 99 Jahre zu begründen². Während im Feudalismus und in der Sowjetunion aber noch

die Güter einem Subjekt, nämlich dem Staat, zugeordnet wurden, wählt die Neue Linke eine Konstruktion, in der die Gemeinschaft Zuordnungspunkt dieser Güter wird, was dem Vorgehen des Tito-Regimes in den 1960er Jahren ähnelt. Im Zuge der marktwirtschaftlichen Reformierung des ehemaligen Jugoslawiens war es dann auch nötig, Zwischeninstitutionen zu schaffen (eine Art Fonds für die Verwaltung des gesellschaftlichen Eigentums), um die Reaktivierung der gesellschaftlichen Güter für den Markt zu ermöglichen. Im Ergebnis wird damit versucht, das Recht über den Staat zu stellen, wie das auch in kapitalistisch ausgeprägten Denkstrukturen zu finden ist, die im Eigentum eine Art vorstaatliche Institution sehen und jedes Ansinnen, auf dieses Eigentum zuzugreifen als Angriff auf diese private Sphäre.

Nun stellt dies sicherlich eine Vereinfachung der hier interessierenden Zusammenhänge dar. Der Staat als Garant des Gemeinwohls gegenüber dem Privaten als Verfolger egoistischer Interessen. Mit der Zivilgesellschaft ist eine Instanz auf die Bühne getreten, die das Gemeinwohl in den Vordergrund stellt. Die Idee des öffentlichen Raums, der Kampf um einen Park oder andere Räume, die noch nicht mit Geschäftsgebäuden oder Luxusapartments zugesperrt wurden, ist verdienstvoll und unterstützenswert. In einen verwaltungsrechtlichen Kontext übersetzt, ist dieser Kampf aber Teil des politischen Dialogs und mit juristischen Mitteln kaum angreifbar, da zwar im Einzelfall ein Anspruch auf Entwidmung zugunsten der Privateigentümer bestehen kann, ein allgemeines Klagerecht für Mitglieder der Zivilgesellschaft aber nicht besteht, schlicht, weil Gruppierungen dieser Zivilgesellschaft nicht durch bloße Behauptung Träger von Rechten werden, die sie zur Klage berechtigen, wenn diese denn eingeschränkt werden. Der Staat, der mit der Widmung private Eigentumsobjekte mit einem öffentlichen Zweck belegen kann, soweit er denn dabei die Eigentumsrechte ausreichend berücksichtigt und eventuell den Privateigentümer entschädigt, ist insoweit nur in ausgewählten Fällen über die politische Rechenschaftspflicht hinaus der gerichtlichen Kontrolle unterworfen. So gibt es etwa das Klagerecht von Naturschutzverbänden – gemäß Paragraf 64 Bundesnaturschutzgesetz – oder aber in Bremen ein spezielles Gesetz zur Möglichkeit von

232

233

Tierschutzverbänden, bei Verstößen gegen den Tierschutz Klage zu erheben. In ebensolcher Art müsste dann aber auch einem Verein zur Verbreitung des Urban Gardening eine Rechtsstellung eingeräumt werden, gegen Maßnahmen der Entwidmung von öffentlich genutzten Flächen vorzugehen oder andersherum, die Widmung von Flächen für diesen Zweck einzufordern. Erst die gesetzliche Regelung schafft diese Legitimation, die sich dann aber auch von der Legitimation des Staates ableitet.

Auch insoweit handelt es sich aber um privates Engagement und im liberalen Rechtsstaat haben sich Ausgestaltungen entwickelt, die diese Gemeinwohlorientierung privaten Handelns berücksichtigen. So wird das private Engagement, das nicht dem Selbst- sondern einem recht frei zu wählenden Gemeinwohl dient, steuerlich privilegiert³. Wer sich als gemeinnütziger Verein anmelden mag oder besser, wer diesen finanziell unterstützt, kann diesen Beitrag vom zu versteuernden Einkommen abziehen und damit dem Fiskus entziehen. Auch hier besteht die Freiheit der Wahl, welchem der als gemeinnützig anerkannten Zwecke Geld zukommt. Der Private ist souverän, was diese Auswahl über die Verteilung von überschüssigen Finanzmitteln betrifft. Dem Staat bleibt insoweit nur als letztes Mittel, die Aberkennung der Gemeinnützigkeit und damit der steuerlichen Abzugsfähigkeit bei den finanzierenden privaten Spendern. Neben diesen privaten Spendern besteht aber ein weiterer Finanzbedarf und wer jemals damit befasst war, staatliche Mittel zu akquirieren, weiß, dass dies nach einem Don Quichottehaften Kampf um deren Gewährung, dann eine eigene Legitimität in der Verteilung von Haushaltsmitteln an private Initiativen erlangt und damit zumindest eine Erwartungshaltung schafft, dass diese auch weiter gewährt werden. Der Kindergarten im sozialen Brennpunkt spielt eben nicht ausreichende Mittel ein, um ihn weiterzubetreiben. Der Jugendtreff auf dem Parkplatz des Kaufhauses in Bremen Osterholz-Tenever ebenso wenig. Bleiben die Mittel aus, weil der Staat anderen Zwecken größere Betrachtung schenkt oder – wie meist – die Steuergelder ausbleiben und Mittel eingespart werden müssen, können beide nicht weiter betrieben werden ...

Dem liegt ein Mechanismus zugrunde, der in die bürgerlichen Herrschaftsverhältnisse eingepasst ist und damit in die Legitimität der Ausübung von an öffentlichem Gemeinwohl orientierten Maßnahmen. Die Privatinitiative wird auf der ersten Ebene als Ausübung des Freiheitsrechts akzeptiert. Dient sie nicht dem eigenen Profitinteresse, unterstützt der Staat die Finanzierung im Zusammenwirken mit privaten Finanzmitteln und verzichtet auf eine der elementaren Grundeingriffslegitimitäten der Eingriffsrechte, die selbst in übelsten Diktaturen nicht infrage gestellt wird: Die Besteuerung von privaten Finanzflüssen (die in Deutschland nicht mehr existierende Besteuerung des bloßen Innehabens von Finanzmitteln – die Vermögenssteuer – mal außen vorgelassen). Die nächste Ebene wäre dann, dass der Staat durch die Zurverfügungstellung von Haushaltsmitteln sich den Zweck zu eigen macht und anerkennt, dass die private Aktivität staatlichen Zwecken dient. Denn nur dann ist gerechtfertigt, dass der Staat Mittel, die er seinen Bürgern abnimmt, um Staatlichkeit zu finanzieren, wieder anderen Privaten zuführt. Letzte Stufe wäre dann, dass der Staat sich den privaten Zweck selbst zu eigen macht und deren Verfolgung in den staatlichen Apparat einpasst. Auf der ersten Stufe kann der Private willkürlich entscheiden, wie und ob er seine Mittel einsetzt, soweit der Private damit nicht die Grenzen der allgemeinen Handlungsfreiheit überschreitet – was in gesetzlichen Vorgaben festgelegt oder durch ein gefestigtes, dem Wandel des Zeitgeistes unterworfenes Wertesystem vorgegeben ist. Auch die zweite Stufe, die Festlegung eines gemeinnützigen Zwecks, folgt dieser privaten Willkür, der allerdings vom Staat durch eine Aberkennung der Gemeinnützigkeit die steuerliche Privilegierung entzogen werden kann. Alle drei Jahre wird vom Finanzamt geprüft, ob die Gemeinnützigkeit vorliegt, wobei in der Rechtsprechung eigentlich nur die Fälle eine Rolle spielen, in denen die gemeinnützige in eine unternehmerische Tätigkeit ausartet. Auch dieser Schritt unterliegt uneingeschränkt der gerichtlichen Überprüfung, die den Privaten insoweit bevorteilt, als dass es dem Staat obliegt, seinen Eingriff zu legitimieren.

Einen Qualitätsunterschied macht dann die Gewährung staatlicher Mittel. Hier obliegt es dem Staat, festzulegen, ob der Zweck unterstützungswürdig, also als staatlicher Zweck anzuerkennen ist, der ausschließlich die Zuwendung legitimiert.



Eine gerichtliche Überprüfung ist insoweit sehr eingeschränkt, da die Haushaltshoheit des Parlaments derer weitestgehend entzogen ist, die Erfüllung haushaltspolitischer Vorgaben allerdings als Überprüfungsmechanismus der Kontrolle durch den Rechnungshof unterliegt, der dem Parlament und eben nicht den Privaten berichtet, ob und inwieweit die Haushaltsmittel dem Haushaltsplan entsprechend eingesetzt wurden.

Auch soweit damit der eigentliche Garant für die Verfolgung des Gemeinwohls – der Staat – durch Privatinitiativen in seinem Bemühen ergänzt wird, können diese privaten Initiativen, um eine demokratische legitimierte Definition des Gemeinwohls nicht zu gefährden, nicht ohne den Staat auskommen. Dazu muss der Staat die Maßnahmen zur Erreichung des Gemeinwohls gegeneinander austarieren. Ein aktuelles Beispiel aus Bremen, das es in die überregionale Presse geschafft hat, stellt die Bürgerbewegung gegen die Bebauung des Knoop's Park dar. Der Bedarf an zusätzlichem Wohnraum steht im Spannungsverhältnis zur öffentlichen Nutzung von Parkflächen. Bürgerbedenken gegen neue Strommasten (die der deutschen Energiewende das Leben schwer machen), Einsprüche gegen Windanlagen in der unmittelbaren Nachbarschaft, aber auch gegen die Einrichtung von Flüchtlingswohnheimen stellen Beispiele dafür dar, warum die grenzenlose Anerkennung des privat definierten Gemeinwohls keine realistische Alternative darstellen.

Im Grunde geht es also darum, den Zweck des privaten Handelns in einen öffentlichen, in einen politischen Zweck umzuwandeln. Der Bezug auf eine globale Bewegung ist dabei notwendig, um die überlokale Modernität und Nützlichkeit zu verdeutlichen und das konkrete Projekt neben dem notwendigen lokalen Zusammenhang in einen globalen Zusammenhang zu stellen. Wie schon aus der überaus erfolgreichen Erweckung des Umweltbewusstseins aus dem in den Siebzigerjahren erwachten Interesse, dass nunmehr als politische Kraft Einzug in die Parteienlandschaft gefunden hat und auf der globalen Agenda nicht mehr wegzudenken ist, stellt daher die private Initiative einen Anhaltspunkt dar, wie die mit Urban Gardening und Inklusion verfolgten Ziele in das öffentliche Bewusstsein Eingang finden

können. Die Nutzung von brachliegenden (Industrie-) Flächen, die Einbeziehung von Personen, die nur beschränkten Zugang zum Arbeitsmarkt haben, muss so sichtbar gemacht werden, um diese Anerkennung in der politischen Agenda zu finden und staatliche Unterstützung zu erlangen. Das ist praktische Bürgerarbeit in einem politischen Umfeld, das geeignet ist, Teil des politischen Umfeldes zu werden. Darüber muss gesprochen werden, damit die dafür nötige Sichtbarkeit erreicht wird. Darüber wird hier gesprochen.

¹ Knieper (1992) Das Schuldverhältnis: Geld gegen Ware in der Zeit. Kritische Justiz 1:1

² Vgl. North, Wallis, Weingast (2011) Gewalt und Gesellschaftsordnungen. Tübingen: 82 ff.

³ Die gemeinnützigen oder mildtätigen Zwecke sind in den §§ 51ff. der Abgabenordnung aufgeführt, aber recht weit gefasst, wenn auch das deutsche Steuerrecht politische und religiöse Zwecke durchaus kritisch betrachtet.



Einen Garten
in Groningen
anzulegen,
ist gleichzusetzen
mit der
Frage von



Sein oder Nicht- sein

Jos Meijers

Jos Meijers stammt ursprünglich aus dem Musikbereich. Seit 2013 ist er Projektleiter und Ideengeber der urbanen Landwirtschaft Toentje, die in Groningen das Ziel verfolgt, Menschen mit geringem Einkommen eine gesunde Ernährung zu ermöglichen. Dafür beliefert Toentje die Groninger Tafel mit frischem Gemüse aus eigenem Anbau. Daneben ist der große Stadtgarten ein Treffpunkt für jedermann sowie Lern- und Arbeitsort, der benachteiligten Menschen Beschäftigung und Teilhabe bietet. → toentje.nl

AL Jos, ich habe mich im Internet auf Spurensuche gemacht und euer Stadtgarten-Projekt Toentje häppchenweise mit Google Translate zu übersetzen versucht. Tja, Groninger Platt ist noch nicht in den heiligen Hallen des Sprachprogramms angekommen. *Toentje* – was genau hat es mit dieser Wortschöpfung auf sich?

JM Um unser Gartenprojekt Toentje besser zu verstehen, muss ich dir erstmal den Groninger Mundartdichter Ede Staal vorstellen, der mit seiner 1984 veröffentlichten Single „Mien Toentje“ (auf Groninger Platt „Mein kleiner Garten“) seiner Heimat eine musikalische Eigentümlichkeit verlieh: keine Hymne, eher die Erkennungsmelodie vom Groninger Land. „Toentje“ ist ein grunderhrlicher Gassenhauer, in dem das Gartenparadies des kleinen Mannes besungen wird. In Groningen ist die Frage, ob du dir einen Garten anlegst oder nicht, gleichzusetzen mit der von Sein oder Nichtsein. Deshalb erschien mir der Name Toentje – ergänzt um den Slogan „Hier wächst die Stadt“ – auch so passend für ein urbanes Gartenprojekt, das mitten in Groningen auf den Anbau von biologischem Gemüse besteht.

Und zwar zugunsten derer, die es aus wirtschaftlichen Gründen gewohnt sind, darauf zu verzichten:

Toentje beliefert die Groninger Tafel mit einer ganz ordentlichen Menge an hochwertigen ökologischen Lebensmitteln der Marke Eigenanbau!

AL Laut meiner lückenhaften Übersetzungsversuche ist das noch nicht alles. Toentje bietet sozial benachteiligten Menschen neben hochwertigen Lebensmitteln auch eine beschäftigungsorientierte Teilhabe. Richtig?

JM Ja, das stimmt. Die Initiative beschäftigt hier und heute 40 Personen im Gartenbetrieb und dem kürzlich eröffneten Restaurant Bie de Buuf, in dem auch Menschen mit psychischen Erkrankungen und seelischen Behinderungen zusammen mit aufstrebenden Kochtalenten aus den anliegenden Culinary Schools arbeiten: alles in allem ein gastronomischer Proberaum auf hohem Niveau zu erschwinglichen Preisen. Wir haben eine Leistungsvereinbarung mit der Gemeinde Groningen, die es uns ermöglicht, Menschen mit niedrigem Einkommen ein ausgewogenes Tagesmenü zu kredenzen. Sie bekommen bei uns ein biologisch hochwertiges Gericht zum halben Preis – aus einer Küche, die saisonal ausgerichtet ist und darüber hinaus eine inklusive Beschäftigung anbietet. Wir bewirten hier jeden Abend 50 bis 60 Gäste. Es ist also ratsam, einen Tisch zu reservieren!

AL So langsam bekomme ich ein Gefühl für euren Laden. Wie genau hat Toentje seinen Anfang genommen?

JM Toentje ist 2012 gestartet. Bis zu diesem Zeitpunkt war ich unter anderem als Teamleiter in einem Sozialunternehmen tätig. In meinem Team haben Menschen aus der ganzen Welt gearbeitet. Wir haben oft über ihre Herkunftsländer und landestypischen Essgewohnheiten gesprochen. Dabei ist herausgekommen, dass ein Drittel der Beschäftigten mit ihren monatlichen Einkünften nicht den eigenen Lebensunterhalt sichern konnte und auf die Groninger Tafel angewiesen war. Viele von ihnen erzählten mir, was genau die Lebensmittelpakete der Tafel enthielten: in der Regel kaum frisches Obst und Gemüse, eher abgepackte Nudeln, Zwieback, Knäckebrötchen und andere lang haltbare Produkte. Ich wollte einfach nicht einsehen, dass gesundes Essen nur mit großem Geldbeutel leistbar ist, und schrieb auf 50 Seiten nieder, wie so eine alternative Lebensmittelversorgung mitten in der Stadt aussehen könnte. Mit dem ausgearbeiteten Konzept bin ich dann schnurstracks zur Gemeinde, um es dort vorzustellen. Die Gemeinde Groningen stand meiner Idee zunächst schon skeptisch gegenüber, dennoch stößt man in dieser Stadt auf ein relativ innovationsfreundliches politisches Klima, sodass ich nicht gleich abgeschmettert worden bin. Toentje wurde ein Modellprojekt, das mittlerweile überall in den Niederlanden auf großes Interesse stößt.

AL Wie viel Zeit ist von der schriftlichen Idee bis zur Realisation der urbanen Landwirtschaft Toentje ins Land gegangen?

JM Insgesamt anderthalb Jahre! Ursprünglich bin ich ja Musiker. Ich habe zehn Jahre als Produktionsleiter in einem Club hier in Groningen gearbeitet, diverse Künstler und Bands betreut, Theater und Festivals organisiert. Ich war es also gewohnt, innerhalb von ein paar Tagen Projekte zum Laufen zu bringen und sie für eine breite Öffentlichkeit attraktiv auszugestalten. Das war mein übliches Tempo. Als meine Zusammenarbeit mit der Gemeinde Groningen anging, war es für mich schon sehr gewöhnungsbedürftig, wie langsam die Mühlen dort mahlten. Man darf aber auch nicht vergessen, dass es für die Gemeinde wirklich neu war, zusammen mit Innovatoren aus der Zivilgesellschaft ein Projekt wie Toentje zu realisieren, das zudem die soziale Stadtentwicklung so maßgeblich mitprägen sollte. Sie haben dann aber schnell gemerkt, dass unsere Idee

in der Praxis aufging und ich ein ernstzunehmender Projektpartner war. Anders kannst du als gemeinwohlorientierter Akteur auch nichts realisieren. Du musst deine Projekte ernst nehmen, um ernst genommen zu werden. Die Gemeinde muss sich ohne Wenn und Aber auf dich verlassen können.

AL Wie konnte ein Gartenprojekt wie Toentje relativ schnell auf der politischen Lokalebene Fuß fassen und so nah an der Lebenswirklichkeit der beeinträchtigten Menschen agieren?

JM Der richtige Zeitpunkt hat eine große Rolle gespielt. Drei Monate nach der Vorstellung meiner Projektidee rief mich ganz unerwartet ein Mitarbeiter der Gemeinde Groningen an, um mich über einen neuen Gesetzesentwurf zu informieren, der den Anbau von Obst und Gemüse für sozial und wirtschaftlich benachteiligte Menschen begünstigen sollte. Ihm lag mein Konzept vor und wir sprachen über die Möglichkeit, Filialen der Groninger Tafel mit biologisch hergestellten Lebensmitteln aus einer urbanen Landwirtschaft zu versorgen. Unsere Kooperation sollte mit bewusstsensiblen Maßnahmen einhergehen und zusätzlich darüber aufklären, wie man sich trotz eines geringen Einkommens dennoch gesund ernähren kann. Wir wurden uns schnell einig – ideell und finanziell! Es galt nur noch eine öffentliche Fläche zu finden, auf der sich der Garten umsetzen ließ. Das erste ideale Grundstück haben wir einen Kilometer von der Groninger Innenstadt entfernt gefunden. Es gehört einer Wohnungsbaugesellschaft und hat eine Größe von über 3.600 Quadratmetern. Schließlich bildeten wir gemeinsam mit Vertretern der Gemeinde Groningen, der Wohnungsbaugesellschaft sowie einem Fachmann für Stadtökologie ein festes Team zur finalen Entwicklung der Betriebsstruktur von Toentje.

AL Wie hat denn dieses Team das Gartenprojekt fachgerecht umgesetzt? Hattet ihr auch einen ausgebildeten Gärtner mit an Bord?

JM Ein Mitarbeiter der Gemeinde Groningen stand uns beratend zur Seite. Er verfügte über ein sehr umfassendes und fundiertes Fachwissen in der ökologischen Landwirtschaft und ist außerordentlich gut vernetzt mit den Landwirten aus der näheren Umgebung. Er hat uns sehr dabei geholfen, die Grundsätze von nachhaltigem und gesundem Gemüseanbau zu verstehen und in die Praxis umzusetzen. Ich selbst bin zwar kein ausgebildeter Gärtner, habe mir aber durch meinen heimi-

schen Gemüsegarten reichlich Erfahrungswissen aneignen können. Meine Vorfahren väterlicherseits entstammen einer über 300 Jahre alten Ahnenlinie von Bauern. Mir ist ein gutes Gespür für die Themen der Landwirtschaft gewissermaßen mit in die Liege gelegt worden.

AL Wie viele Familien könnt ihr aus dem Stadtgarten Toentje kontinuierlich mit Lebensmitteln in Bio-Qualität versorgen?

JM Wir versorgen pro Jahr 730 Familien mit 15.000 Portionen frischem und ökologisch hergestelltem Obst und Gemüse. In der Hochsaison beliefern wir unsere Stammtafel an fünf bis sechs Tagen pro Woche. Unsere Idee und Betriebsstruktur diente anderen Projekten als Vorbild. Drei weitere Betriebe arbeiten in der Groninger Provinz nach gleichem Modell. Unser Modell wird stark nachgefragt und ich bin viel in den Niederlanden unterwegs, um es anderen Interessenten vorzustellen.

AL Wirklich beeindruckend, was du hier unter Beweis gestellt hast! Welche Position hast du bei Toentje eigentlich offiziell inne?

JM Ideengeber, Geschäftsführer, Mädchen für alles! Wobei wir im Alltag alle auf Augenhöhe arbeiten und wir uns hier alle wie Chefs fühlen. Also, egal mit wem du hier sprichst, du bekommst es immer mit dem Chef zu tun!

Lacht.

AL Wie finden all die Toentje-Chefs beziehungsweise -Beschäftigten zu euch? Über andere soziale Dienstleister?

JM Es gibt doch diesen Hollywoodfilm mit Mel Gibson: In dem Film will er ein Baseballfeld bauen und hat die Vision, dass er es nur bauen muss und die Leute dann schon von alleine kommen werden. Toentje funktioniert nach einem ähnlichen Prinzip. Bevor wir mit dem Gartenbetrieb gestartet sind, habe ich nur eine sehr unspektakuläre Ankündigung herausgegeben. Es haben sich prompt 80 Leute beworben. Das rege Interesse der Presse hat dann zusätzliche Aufmerksamkeit bei unserer Zielgruppe erzeugt. Darüber hinaus haben wir Kontakt zu verschiedenen sozialen Maßnahmeträgern, die eine Reihe von angrenzenden inklusionsorientierten Diensten anbieten und ihre Klienten auf unser Angebot aufmerksam machen.

AL Jos, glaubst du, dass die Gartenarbeit die körperliche und seelische Gesundheit eurer Teilnehmer positiv beeinflusst?

JM 60 Prozent unserer Mitarbeiter haben eine psychische Erkrankung. Du kannst allen, die bei uns arbeiten, unmittelbar am Gesicht ablesen, dass der Kopf frei wird, sobald sie mit ihren Händen in der Erde graben. Erde erdet! Gärtnern bringt dich zurück ins Hier und Jetzt. Es gibt hier sehr viele Menschen, die wirklich krasse Dinge erlebt haben. Beispielsweise körperliche und psychische Gewalterfahrungen machen mussten, die ihnen vertraute Personen zugefügt haben. Nach drei bis vier Monaten regelmäßiger Arbeit hier im Garten gewinnen sie wieder Boden unter den Füßen. Es kommen auch Menschen zu uns, die bei Arbeitsantritt offiziell als nicht therapiefähig galten, sich dann aber nach einigen Monaten so stabilisiert haben, dass sie Therapieangebote wieder wahrnehmen konnten. Über die heilende Wirkung eines Gartens habe ich überhaupt keine Zweifel. Viele Menschen, die zu uns kommen, machen erstmalig die Erfahrung, dass ihre Krankheit endlich sein kann. Und dass Heilung möglich ist.

AL Und wie oft hat dieser Heilungsweg für einen eurer Beschäftigten auf den ersten Arbeitsmarkt geführt?

JM Wir haben eine recht zuverlässige und konstante Gruppe, das ist schon mal eine tolle Leistung. Obwohl viele von ihnen nun schon vier Jahre hier sind, ist ein Job auf dem ersten Arbeitsmarkt für viele nach wie vor unrealistisch. Ich lerne alle Beschäftigten sehr genau kennen. Wenn wir gemeinsam im Garten arbeiten, bekomme ich einen tiefen Einblick in die seelische und körperliche Verfassung eines jeden Einzelnen. Ich sehe, wie die Personen mit Stress umgehen und wo ihre Leistungsgrenzen liegen. Unser Beschäftigungsprinzip lässt es zu, dass wir sehr individuell auf jeden eingehen können. Überforderungssituationen führen aber auch immer wieder dazu, dass Beschäftigte zwei bis drei Tage der Arbeit fernbleiben. Oder sogar noch sehr viel mehr Zeit benötigen, um einen neuen Anlauf zu nehmen. So etwas toleriert der erste Arbeitsmarkt nicht.

AL Was ist deiner Meinung nach der Knackpunkt, der einen Menschen mit einer seelischen Behinderung die Tätigkeiten auf dem ersten Arbeitsmarkt so hochschwellig erscheinen lässt?

JM Ich mache die Erfahrung, dass Menschen mit psychischen Erkrankungen insbesondere damit Schwierigkeiten haben, sich mit anderen Menschen oder Abläufen im Betrieb verlässlich und kontinuierlich zu synchronisieren. Synchronisation

243 ist die Voraussetzung zur Teilhabe am ersten Arbeitsmarkt. Es macht bei unseren Beschäftigten auch überhaupt keinen Sinn, sie mit positiven Affirmationen wie „Hey, du schaffst das schon“, „Wo eine Wille ist, ist auch ein Weg“ oder „Gib dir einen Ruck!“ zu bombardieren. Das sind gut gemeinte Ratschläge, von denen sie alle schon lange die Nase voll haben. Solche Ratschläge führen nur zu noch mehr Druck, der zwangsläufig in Blockade, Passivität und Resignation mündet. Deshalb verzichten wir ganz bewusst auf pompöse Motivationsreden. Wir wollen eher, dass sie hier zur Ruhe kommen und ihre eigene Stimme wiederfinden. Wir wollen sie wieder in die Lage versetzen, eigene Entscheidungen treffen zu können. Wir wollen sie motivieren, am Ball zu bleiben und im eigenen Tempo soziale und berufliche Teilhabe zu realisieren.

Es gibt aber auch Menschen, die nach langer Arbeitslosigkeit zu uns kommen und behaupten, dass sie zu nichts zu gebrauchen wären und auch keine besonderen Fähigkeiten hätten. Durch die Arbeit bei Toentje machen sie die Erfahrung, dass doch noch verkannte Talente in ihnen schlummern. Zwei Beschäftigte haben kürzlich einen festen Job auf dem ersten Arbeitsmarkt be-

kommen. Toentje bietet schlussendlich Zeit für Persönlichkeitsentwicklung.

AL Legt ihr großen Wert darauf, die Diagnosen der Beschäftigten zu kennen?

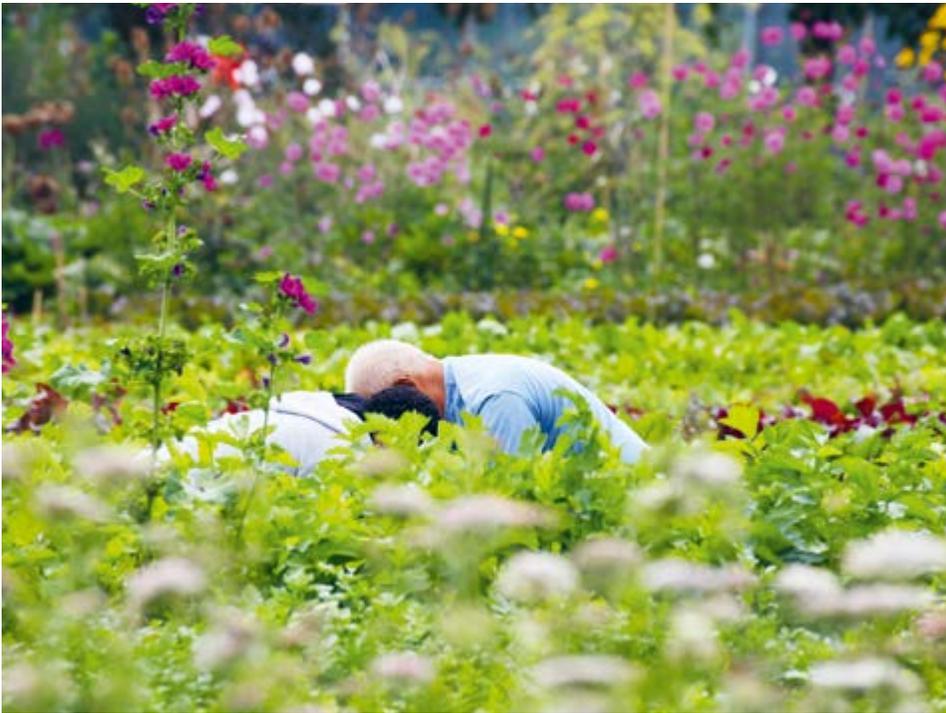
JM Meine Kollegin Margien ist bei Toentje die Ansprechpartnerin für Bewerbungen. Und im Erstgespräch kommt durchaus auch die Diagnose zur Sprache. Wir fragen zumindest danach. Oft bekommen wir auch erst nach längerer Zeit die gesamte Bandbreite an möglichen Erkrankungen und Missständen mitgeteilt. Nichtsdestotrotz nehmen wir die Diagnose nicht als Dogma, um auf diagnosegerechte Art und Weise unseren Beschäftigten zu begegnen. Da lassen wir uns eher von unserem Gefühl leiten. Wir haben stets ein Auge darauf, wie es unseren Beschäftigten geht. Wenn wir bemerken, dass einer unserer Beschäftigten unter Stress steht oder keine gute Tagesform hat, nehmen wir die Person beiseite und widmen uns ihr ganz einfach nach der Devise: „Spuck einfach aus, was du zu sagen hast!“ – Damit fahren wir ganz gut.

AL Kommen wir zur Kategorie „Quantensprung“: Kannst du uns von einem Fall berichten, wo sich durch die Arbeit bei Toentje innerhalb kürzester

Einen Garten in Groningen anzulegen, ist gleichzusetzen mit der Frage von Sein oder Nichtsein

Wir versorgen pro Jahr 730 Familien mit 15.000 Portionen frischem und ökologisch hergestelltem Obst und Gemüse.

242



Einen Garten in Groningen anzulegen, ist gleichzusetzen mit der Frage von Sein oder Nichtsein

Zeit eine Verhaltensänderung bei einem deiner Beschäftigten eingestellt hat, die selbst dich überrascht hat?

JM Durchaus! Bei Toentje arbeitet ein junger Mann, der sich eher mit ausschweifenden Partys und einem übermäßigen Alkoholkonsum als mit regelmäßiger Beschäftigung identifizieren konnte. Mittlerweile zählt er hier zu den fleißigsten und zuverlässigsten Mitarbeitern. Er arbeitet an fünf Tagen in der Woche sechs bis sieben Stunden täglich und du kannst ihm sogar den Generalschlüssel in die Hand drücken. Wohlwissend, dass alles seinen rechten Gang gehen wird. Der hat mich in der Tat überrascht. Es gibt auch noch viele andere schöne Überraschungen hier bei Toentje, auf die ich jedoch aus Gründen der Schweigepflicht nicht näher eingehen darf.

AL Was ist die Grundvoraussetzung, um bei Toentje arbeiten zu können?

JM Wer bei uns arbeiten möchte, muss eine Vorstellung von Pünktlichkeit haben und in der Lage sein, mindestens 16 Stunden pro Woche einer körperlichen Tätigkeit nachzugehen. Alles darunter erschwert den verbindlichen Kontakt zu den Kollegen und kommt dem Erfüllungsdruck in

einem Garten nicht nahe genug. Beschäftigte können zwar auch nur einmal die Woche kommen, die Erfahrung zeigt jedoch, dass solche Personen in der Regel unverbindlicher sind.

AL Wer führt die Beschäftigten in die Gartenarbeit ein? Und was wird im Stadtgarten Toentje hauptsächlich angebaut?

JM Meine Kollegin Margien klärt unsere Beschäftigten über alles auf, was sie bezüglich der Gartenarbeit wissen müssen. Auch sie ist keine ausgebildete Gärtnerin, hat aber seit 20 Jahren einen eigenen Garten und ist Tochter eines Landwirts. Die weiß genau, was du für den Gemüseanbau wissen musst. Wir probieren auch viel aus, um zu schauen, was in einem urbanen Garten überhaupt Sinn macht. Unsere Dauerbrenner sind Zucchini, Salatgurken, Tomaten, Radieschen, Bohnen, Spinat, Blumenkohl und eine Vielzahl an Kräutern. Wir produzieren vier verschiedene Honigsorten in Kooperation mit den Imkern von den Urban Beekeepers hier aus Groningen und haben von der Gemüsewerft Hopfen bezogen, den wir jetzt im zweiten Jahr anbauen.

AL Hast du den Hopfen auch zum Anlass genommen, um mit einem lokalen Craft Bier-Hersteller

eine Allianz einzugehen, ganz ähnlich wie die Gemüsewerft mit der Bremer Braumanufaktur?

JM Wir haben hier in Groningen sieben Brauereien, die Craft Bier herstellen. Als bekannt wurde, dass Toentje Hopfen anbaut, sind alle völlig ausgeflippt vor Freude. Alle wollten diesen Hopfen haben und ich sagte: „Fantastisch, wer bietet mehr?“ – Die Kostenfrage hat die Begeisterung etwas abkühlen lassen beziehungsweise den richtigen Abnehmer auf den Plan gerufen. Nun beliefern wir Baxbier aus Groningen mit unserem Hopfen. Darüber hinaus experimentieren wir seit zwei Jahren mit verschiedenen Hopfenpflanzen, um gemeinsam mit Baxbier ein Bier zu entwickeln, das einen engen Bezug zu Toentje herstellen soll: 2.000 Liter Bier als Hausmarke sind das erklärte Ziel!

AL Wie ist denn Toentje auf den Hopfen der Gemüsewerft aufmerksam geworden?

JM Das städtepartnerschaftliche Netzwerk Groningen-Oldenburg-Bremen hat in Groningen zu einem Fachtreffen eingeladen, um dort auf verschiedenen Ebenen Austausch und Kooperationen anzuregen. Darunter befanden sich auch Vertreter der BioStadt Bremen-Initiative, die die Themen Urban Gardening, Fairtrade und ökologische Landwirtschaft aus Bremer Sicht vorgestellt haben – auch die Gemüsewerft. Ich war nicht auf diesem Treffen, aber meine Kollegin Margien. Sie sagte, dass auf dem Treffen dieser Typ aus Bremen war und unheimlich viele Fragen zu unserer Vorgehensweise im Garten gestellt hat. Beispielsweise, ob wir die Leistungen und Entwicklungen unserer Beschäftigten messen? Und wenn ja, wie? Witzigerweise hat mir kurze Zeit darauf die Gemeinde Groningen die gleichen Fra-

gen gestellt. Das hat mich aufhorchen lassen und ich habe dann mit meiner Frau einen Ausflug nach Bremen gemacht, um neben unserem Faible für den kitschigen Bremer Weihnachtsmarkt die Gemüsewerft kennenzulernen. Während der Besichtigung war mir sofort klar, dass ich den Hopfenanbau nach Groningen holen möchte. Ich habe dann 100 Hopfenpflanzen bei der Gemüsewerft bestellt und bin sehr positiv überrascht, wie gut die Pflanzen auch hier in Groningen gedeihen!

AL Glaubst du, dass Toentje ein zukunftsfähiges Unternehmen ist?

JM Ja, weil wir so etwas Grundlegendes wie Nahrung produzieren und dabei Handlungsoptionen für eine soziale Infrastruktur- und Stadtplanung liefern. So ein Gartenprojekt wie Toentje bietet einfach viele konstruktive und zukunftsweisende Ansätze, wie man ökologisches, ökonomisches und gesellschaftliches Neuland betreten kann. Aber auch die Aufwertung der städtischen Umgebung ist ein wichtiger Aspekt bei Gartenprojekten im urbanen Raum. Der Anblick eines Gartens hebt einfach die Stimmung. Allerdings werden wir uns in Zukunft auch vermehrt auf Kommerzialisierung konzentrieren müssen. Die Gemeinde hat schon anklingen lassen, dass die Finanzierung schön und gut sei, wir uns aber nicht allzu sehr daran gewöhnen sollten. Tja, vielleicht muss ich in Zukunft im Dienst der guten Sache so ein Interview wie dieses hier in Rechnung stellen.

Lacht!

AL Jos, herzlichen Dank für dieses Interview!

→ Siehe auch nachfolgenden Essay von **Jos Meijers**

Jos
Meijers

In Toentje wächst die Stadt



246

Gestartet hat Jos Meijers die urbane Landwirtschaft **Toentje** als Pionier. Mittlerweile gilt das Groninger Sozialunternehmen als Vorzeigeprojekt. Dass Toentje sich so entfalten konnte, liegt auch an der offenen Haltung der Stadt, die das Projekt von Anfang an unterstützte. Inzwischen beschäftigt Toentje 40 Menschen, produziert jährlich über 3 Tonnen Gemüse und wächst weiter. Demnächst soll sogar Bier fließen: mit Hopfen made in Toentje. Die Bremer Gemüsewerft stand hier Pate.

In Toentje wächst die Stadt

Im Oktober 2012 landete mein fünfzig Seiten starkes Konzept einer „Essbaren Stadt“ auf dem Schreibtisch Groninger Politiker. Die Zeit war günstig. Kurz zuvor präsentierte der heimische Stadtökologe Wout Veldstra seinen Vorschlag für eine nachhaltige Lebensmittelpolitik und Carolyn Steel, Autorin des Buches *Hungry Cities* und Vordenkerin für städtische Lebensmittelversorgung, erhielt den Auftrag, Lebensmittelverbräuche und Lebensmittelflüsse für meine Heimatstadt neu zu denken. Die Foodtopia-Broschüre war Anfang 2012 das schriftliche Ergebnis einer Nahrungsmittelstrategie, die nicht weniger als eine nachhaltige Lebensmittelversorgung zum Ziel hatte und die letztendlich Pate für die Essbare Stadt-Bewegung in Groningen stand. Die Bewegung fand schnell viele Freunde und auf ihrem Höhepunkt gab es in Groningen um die 1.000 Personen, die sich in 70 urbanen Gartenprojekten engagierten. Toentje war Pionierprojekt dieser Bewegung. Das sehr spezielle Ziel unseres Vorhabens war es, Menschen trotz geringen Einkommens dennoch mit gesunder Nahrung zu versorgen und so haben wir vor sechs Jahren angefangen, Gemüse in der Stadt zu produzieren.

247

Es standen uns zunächst nicht alle Türen offen. Wir mussten uns bewähren. Einige politisch Verantwortliche sahen in uns zunächst nur einen unbedeutenden Kuschelgarten, der die Groninger Tafel mehr schlecht als recht beliefert. Wir hatten jedoch sehr schnell den Anspruch, unser anfängliches Image eines Sozialprojektes in Kinderschuhen abzuschütteln und das Vorhaben in eine Mischung aus professioneller sozialer Dienstleistung und landwirtschaftlich produktive Unternehmung zu überführen. Jetzt, etwa sechs Jahre später, können wir definitiv behaupten, dass wir uns im Gegensatz zu vielen unserer Essbaren Stadt-Mitstreiter, die trotz anfänglicher Euphorie abgesprungen sind, mit langem Atem durchgesetzt haben. Es gibt uns immer noch – obwohl dies zunächst nur Wenige geglaubt haben. Aus Toentje wurde ein professioneller Sozialbetrieb, der sich nicht nur zur tragenden Säule der alternativen Groninger Nahrungspolitik entwickelte, sondern darüber hinaus mit seinem stadtkernnahen Standort im Oosterparkquartier zum Positivbeispiel für Groninger Stadtentwicklung etablierte. Unser Vorhaben stößt glücklicherweise auf eine sozialpolitische Haltung in der Stadtverwaltung, die deutlich kompatibler zu unseren sozialen und inklusionsorientierten Zielsetzungen passt als die anderer niederländischer Städte. Beantragt man beispielsweise als arbeitsloser Mensch existenzsichernde Leistungen in Rotterdam, verlangen die dortigen Behörden sehr viel mehr Aktivität von ihren Leistungsempfängern, als es in Groningen der Fall ist. Und oft empfinden nicht nur die Leistungsempfänger die Tätigkeiten, die sie als Ausgleich für den Erhalt existenzsichernder Leistungen erbringen müssen, als unwürdig und ausbeuterisch. Ich selbst empfinde Groningen – auch im Vergleich mit anderen niederländischen Städten – als offene, internationale, inklusive und sehr menschenfreundliche Stadt, die den Humus liefert, den unser Vorhaben benötigt. Groningens Arbeitsmarktpolitik nutzt seine regionalen Ausgestaltungsmöglichkeiten und orientiert sich mehr an den realen physischen und psychischen Fähigkeiten ihrer Leistungsempfänger. Die Stadt ermöglicht arbeitslosen Menschen die unbürokratische Beteiligung an gemeinwohlorientierten Projekten wie Stadtgärten oder Nachbarschaftsinitiativen und sucht den Bürgerdialog, um ihre Ressourcen wirklich bedarfsorientiert einzusetzen.



In Toentje wächst die Stadt

Die Fläche an unserem Stammsitz im Oosterparkquartier ist 3.500 Quadratmeter groß. Auf dieser Fläche produzieren wir jährlich 3,2 Tonnen Erzeugnisse in Bioqualität, die wir nach der Ernte direkt an die Groninger Tafel liefern. Unsere Produktion reicht jährlich für 15.000 Portionen, die die Tafel an hilfebedürftige Menschen kostenfrei abgibt. Gemessen in Kilogramm Ernte pro Jahr sind Bohnen (mit 250 kg), Salat (470 kg), Zucchini (260 kg), Gurken (140 kg), Kräuter (180 kg), Lauch (130 kg), Spinat (130 kg) und Tomaten (100 kg) unsere ertragreichsten und beliebtesten Sorten. Es macht uns sehr zufrieden, wenn wir erfahren, dass die Nutzer der Tafel das von uns gelieferte frische Gemüse bevorzugen und im Umkehrschluss zunehmend auf Fertigmahlzeiten verzichten. Wir produzieren aber nicht nur für die Tafel. In Harkstede, einem kleinen Ort vor den Stadtoren Groningens, haben wir eine weitere Fläche und produzieren seit Frühjahr 2018 zusätzliche Erzeugnisse in Bioqualität für unser Restaurant Bie de Buuf (deutsch: beim Nachbarn) und weiteren Groninger Gastronomien. In diesem neuen Garten fokussieren wir uns auf besondere und schwer erhältliche Sorten wie



In Toentje wächst die Stadt

beispielsweise Blutampfer, Microgreens oder kristalline Eispflanzen. Darüber hinaus suchen wir stets nach weiteren Produktideen und sind offen für Experimente. Das Spektrum reicht von der gemeinsamen Honigproduktion mit Imkern aus der Region über die Beteiligung an EU-Projekten bis hin zur Herstellung von Algen. Im EU Interreg-Projekt „BioCas“ produzieren wir pflanzliche Farbpigmente in Zusammenarbeit mit der Minerva Kunstakademie und dem Institut für Naturwissenschaft und Technologie der Hanze Universität für Angewandte Wissenschaften. Gemeinsames Ziel ist es, in zwei Jahren marktfähige Produkte zu entwickeln. Auch sind wir Partner eines länderübergreifenden Projektes in der Ems-Dollart-Region, in dem wir zusammen mit Produktdesigner Tjeerd Veenhoven die Herstellung von Algen vorantreiben. Unsere Aufgabe ist es, zu untersuchen, ob und wie Algen unter künstlichen Bedingungen hergestellt werden können. Wir werden selbstgebaute Wassercontainer auf unserer Fläche positionieren, in denen wir dann Algen herstellen, ernten und trocknen. Wir möchten die Algenproduktion grundsätzlich verstehen, um dann Algen als weiteres essbares Produkt in unser Portfolio aufnehmen zu können.

Unser Ziel ist es, uns möglichst breit aufzustellen, um eine zukunftsfähige, sozialverträgliche und ökologische Projektnachhaltigkeit sicherzustellen. Das fängt bei der Wahl der Düngemittel an – wir verwenden hauptsächlich Kuhdung von Bio-Bauern aus der Region, die ihre Tiere im Naturschutzgebiet grasen lassen – und umfasst genauso die Auswahl von Nischenerzeugnissen. Der Trend, dass Verbraucher zunehmend Erzeugnisse von kleinen regionalen Produzenten bevorzugen, spielt uns natürlich in die Karten. Seit vergangenem Jahr produzieren wir, übrigens nach dem Muster der Bremer Gemüsewerft, eine Sorte Aromahopfen, für die Groninger Craft Bierbrauerei Bax Bier, mit denen wir gemeinsam eine Art „Sozialbier“ herstellen werden. Auch dieser Deal ist nicht marktüblich, denn die Brauerei hat die Investitionskosten für die Pflanzung übernommen und Toentje erhält nicht etwa nur die ertragsabhängigen Erlöse aus der Ernte, sondern ist stattdessen am Bierverkauf umsatzbeteiligt. Für unsere Anbaufläche, die der Stadt Groningen gehört, zahlen wir übrigens keine Pacht. Als Leistungsausgleich stellen wir die Verkehrssicherheit her, pflegen

das Areal, bieten kostenfreie Führungen auf dem Gelände an und stellen auch anderen unsere Infrastruktur für Versammlungen oder Nachbarschaftstreffen zur Verfügung. Beispielsweise nutzt die solidarische Landwirtschaft Der Streekboer unsere Räumlichkeiten, um wöchentlich Gemüsekisten, die von Bauern in und um Groningen produziert werden, an die Besteller auszugeben. Es ist derzeit so, dass wir uns zu 78 Prozent mit kommunalen Zuwendungsmitteln der Groninger Sozialbehörde finanzieren, mit denen wir auch das Vorhaben gemeinsam initiiert haben. Unser Ziel ist es, in den kommenden zwei Jahren die anteilige Finanzierung durch öffentliche Mittel auf 50 Prozent zu reduzieren und gleichzeitig unsere Erlöse aus eigenwirtschaftlichen Aktivitäten zu erhöhen. Wir sprechen hier von einer jährlichen Summe von etwa 60.000 Euro, die es zu verdienen gilt. Unserem Restaurant Bie de Buuf, in dem wir lokale Erzeugnisse verarbeiten und in dem Menschen mit geringem Einkommen gut und preiswert essen gehen können, wird in Sachen Finanzierung vermutlich eine besondere Rolle zukommen.

Aber zurück zur Basis: den freiwillig beschäftigten Menschen hier bei Toentje. Bei uns arbeiten um die 40 Personen und ihre Biografien reichen vom obdachlosen Menschen bis zum ehemaligen EU-Manager, der aus dem jahrelangen Auslandseinsatz zurückgekehrt ist. Mittlerweile ist die Nachfrage von Interessenten so groß, dass wir eine Warteliste haben. Wir können nicht mehr Menschen aufnehmen, weil unser anleitendes und pädagogisches Stammpersonal an seine Grenzen gekommen ist. Wir legen großen Wert auf Augenhöhe, auch wenn wir natürlich kraft unserer Körperschaft – Toentje ist eine Stiftung – eine Geschäftsführung, Fachanleitung, pädagogische Betreuung und einen Aufsichtsrat haben. Obwohl wir formell eine Hierarchie haben, arbeiten wir hier kollegial Seite an Seite und lernen die jeweilige Persönlichkeit des anderen gut kennen. Unser Ansatz ist niedrigschwellig und personenzentriert. Jeder Beschäftigte findet hier seinen Platz und Tätigkeitsbereich. Das macht uns aus. Wir alle teilen unsere Liebe zum Gärtnern. In unserer Außendarstellung, beispielsweise bei geführten Touren für Firmen, Schulen oder mit Gemeindevertretern, präsentieren wir uns als soziales Unternehmen und machen keinen Hehl aus den Bio-

252

253

grafien unserer Beschäftigten. Wir alle gehen offen und ehrlich damit um.

Unser Ansatz führt auch immer wieder zu Engpässen, insbesondere wenn der Erfüllungsdruck steigt und ein Projekt oder eine Tätigkeit unbedingt fertig werden muss. Da kann es vorkommen, dass sich Einzelne überfordert fühlen und sich krank melden. Das ist jedoch prinzipiell okay. Wir verfolgen das Ziel, den sehr unterschiedlichen Mitarbeitern den Raum und die Zeit zu geben, die sie individuell benötigen. Toentje agiert anders als viele andere soziale Maßnahmen, die gleich zu Beginn einen Entwicklungsplan festlegen und diesen strikt verfolgen. Unsere Erfahrung ist es, dass es für unsere Beschäftigten keinen Sinn macht, zu weit in die Zukunft zu blicken und etwaige unrealistische Zielsetzungen zu verfolgen. Wir empfinden kleine und vielleicht auch manchmal unerwartete Entwicklungsschritte als die viel wichtigeren. Zu starke Erwartungen erzeugen Druck, der sich bei der individuellen Persönlichkeits- und Belastungsentwicklung meist kontraproduktiv auswirkt. Wir schreiben keine zeitraubenden Entwicklungsberichte, lediglich führen

In Toentje wächst die Stadt



wir im Bedarfsfall abgleichende Gespräche mit den begleitenden Jobcoaches. Unsere Erfahrung ist es, dass Entwicklungsberichte unsere Beschäftigten keinen Zentimeter weiter auf den ersten Arbeitsmarkt bringen. Natürlich hegen wir den Wunsch, möglichst vielen unserer Beschäftigten direkt hier bei uns oder auch bei anderen Arbeitgebern einen sozialversicherungspflichtigen Job zu ermöglichen. Unsere Beschäftigungsumgebungen bieten idealerweise die Option, beispielsweise zunächst im Rahmen einer Teilzeitbeschäftigung, die beteiligten Menschen langsam an die qualitativen und quantitativen Anforderungen einer regulären Erwerbsarbeit heranzuführen. Dies würden wir gerne jedem Beschäftigten anbieten, wobei dies natürlich nur dann funktionieren kann, wenn wir wirtschaftlich wachsen und unsere Erträge dies zulassen.

Bei uns wachsen also nicht nur die Pflanzen, es wachsen ebenso die Persönlichkeiten der Menschen, die sie anpflanzen und pflegen. Obst und Gemüse anzubauen sorgt für Ausgeglichenheit. Die Beschäftigung im Garten weckt Erinnerungen an die Kindheit, Familie und gutes Essen. Der Geist, der auf diese Weise entsteht, überträgt sich auf unsere Beschäftigten und auf die Erzeugnisse, die sie produzieren. So sehen wir das hier. Das Projekt läuft sehr gut und natürlich bleibt das nicht unentdeckt. Wir haben eine Reihe von Menschen und Organisationen kennengelernt, die unsere Popularität ausnutzen und ein Stück vom Kuchen abhaben wollten. Natürlich haben wir auch unser Lehrgeld bezahlt. Mittlerweile wissen wir sehr genau, was wir wie wollen. Wir führen selbst Regie, machen unsere eigene PR, halten gute Kontakte zur lokalen Presse und sorgen permanent für Neuigkeiten. Es gab Immobilienentwickler und Wohnungsbau-Gesellschaften, die unser Projekt für ihre Außendarstellung nutzen wollten. Bei den meisten fanden wir das okay, für uns ist das auch irgendwo kostenfreie Werbung. Eine Firma wollte sich sogar an unserem Vorhaben beteiligen. Natürlich gab es auch negative Erfahrungen mit Firmen. Beispielsweise hat eine große Versicherungsgesellschaft unser Projekt mitsamt meiner Person für eine nationale Werbekampagne genutzt. Als Dank hat der Millionenkonzern einen zerknitterten Fünfzig-Euro-Schein auf den Tisch geworfen. Selbst nach drei Treffen haben deren Mitarbeiter keine Möglichkeit gefunden, unser Vorhaben auf angemessene

ne Art zu unterstützen. Positiv wie negativ – wir nehmen das Interesse solcher Firmen bewusst wahr und leiten daraus ab, dass die Zeit reif ist, Projekte wie das unsrige zur festen Größe in der Stadtentwicklung werden zu lassen. Gerade schreiben wir an einem Konzept, das wir der Gemeinde präsentieren wollen, und schlagen darin vor, dass große und multinationale Firmen, die in Groningen ihren Firmensitz haben oder sich hier ansiedeln wollen, eine Art Sozialsteuer zahlen. Diese Mittel könnten aktiv zur Armutsbekämpfung eingesetzt werden.

Unsere Idee scheint aufzugehen. Und unser Projekt scheint auch andere zu inspirieren, das Ruder selbst in die Hand zu nehmen. Mittlerweile gibt es drei ähnliche Gemüsegärten in der Region Groningen. Am Ende ist es doch ganz einfach: Man kann sich endlos über die Weltpolitik aufregen oder aber man verwendet seine ganze Energie darauf, selbst etwas zu verändern.

Wer Liceulice liest, bekennt sich zu sozialen Manieren

Marko
Tomašević



Das Ziel der 2010 ins Leben gerufenen Belgrader Organisation Liceulice ist es, Bedingungen zu schaffen, mit denen Menschen aus den Randzonen der Gesellschaft selbst Einnahmen generieren und mehr Unabhängigkeit erlangen können. Hauptaktivität ist die Herausgabe des gleichnamigen Straßenmagazins, von dem bisher über 190.000 Exemplare verkauft wurden. **Marko Tomašević** ist Psychologe und bei Liceulice für die Koordination der Zeitungsverkäufer zuständig. → liceulice.org

AL Ich bin sicher, einen von euch hat ein Geistesblitz unter der Dusche ereilt, anders kann ich mir diesen Volltreffer bei der Namensgebung des ersten serbischen Straßenmagazins *Liceulice* nicht erklären. Der Name eint zwei Bedeutungen: „das Gesicht der Straße“ und „von Angesicht zu Angesicht“. Eine Organisation auf entschlossener Augenhöhe. Mit wem?

MT Die Organisation Liceulice, die 2010 ins Leben gerufen wurde, arbeitet an der wirtschaftlichen und sozialen Eingliederung von Menschen, die aus Gesellschaft und Arbeitsmarkt ausgegrenzt werden. Wir haben mehrere Projekte initiiert, die das gesellschaftliche Bewusstsein für solche Themen schärfen. Unsere Hauptaktivität ist aber die Herausgabe des Straßenmagazins *Liceulice*. Wir haben es in den vergangenen Jahren geschafft, dass mehr als 300 Personen, die bisher insgesamt rund 8 Millionen Dinar [67.000 Euro] mit dem Verkauf der Zeitschrift erwirtschaftet haben, ein regelmäßiges Einkommen erzielen und darüber hinaus eine psychosoziale Betreuung in Anspruch nehmen konnten. Unsere Verkäufer sind allesamt Menschen, die von Armut und Ausgrenzung betroffen sind. Viele von ihnen leben mit irgendeiner Form von körperlicher, geistiger oder seelischer Be-

hinderung oder gehören anderen marginalisierten Gruppen an, die auf dem regulären Arbeitsmarkt kaum Arbeit finden würden.

Neben der wirtschaftlichen Stärkung unserer Teilnehmer arbeitet Liceulice auch an ihrer sozialen Selbstermächtigung. Durch verschiedene Programme, die Lebensmittel oder Second Hand-Kleidung bereitstellen, beinhalten diese auch Workshops und Schulungen, die die Karriereplanung und Kommunikationsfähigkeit unserer Programmteilnehmer im Fokus haben. Sie können hier zum Beispiel lernen, wie man eine aussagekräftige Bewerbung schreibt, oder sie bekommen konstruktive Lösungsstrategien vermittelt, die ihnen dabei helfen, mit Konflikten und Herausforderungen auf der Arbeit oder im Privatleben umzugehen. Einer unserer wichtigsten Grundsätze ist es, dass wir unsere Teilnehmer niemals fragen, ob sie eine psychiatrische Diagnose oder psychosoziale Schwierigkeiten haben. Sie selbst wählen, welche Lebensinhalte sie zu welchem Zeitpunkt mit uns teilen möchten. Die einzige Voraussetzung, um Liceulice-Verkäufer zu werden, ist, dass sie Liceulice als Weg erkennen, sich selbst zu helfen.

258

259

AL Und wie viele Verkäufer sehen das aktuell als ihren Weg zur Selbsthilfe?

MT Im Moment zählen wir bei Liceulice circa 80 aktive Verkäufer. 50 von ihnen haben über eine Partnerorganisation zu uns gefunden. Sie leben in der Regel in einem privaten Familienverbund, der sehr stark ist, sie sozial absichert und ihnen bei der alltäglichen Lebensführung hilft. Die anderen 30 Verkäufer, die in den meisten Fällen fundamentale und existenzsichernde Lebenshilfe benötigen, haben uns direkt hier im Office aufgesucht. Sie kommen aus sehr prekären Lebensverhältnissen, sind obdachlos oder in schlechter psychischer Verfassung. Einige haben Alkohol- und Drogenprobleme oder Spielsucht. Um deren Belange müssen wir uns intensiv kümmern. Der Zeitungsverkauf allein würde ihr Problem nicht lösen. Sie müssen erst einmal dazu befähigt werden, einer regelmäßigen Beschäftigung nachzugehen.

AL Hat dieser Personenkreis in Serbien auch Anspruch auf staatliche Eingliederungshilfe?

MT Es gibt in Serbien keine öffentlichen Mittel für Eingliederungshilfemaßnahmen, die ein differenziertes Angebot an sozialen Dienstleistungen dauerhaft ermöglichen. Auch wir finanzieren unsere Organisation hauptsächlich durch eigenwirtschaftliche Einnahmen aus unserem Magazin *Liceulice*. Dazu kommen gezielte Projektanträge bei privaten Stiftungen. Es gibt auf kommunaler und nationaler Ebene immer wieder mal Gelder, die für soziale Dienstleistungen vorgesehen sind. Die Mittel sind jedoch so gering, dass es sich kaum lohnt, all unsere Arbeitskraft in deren Beantragung zu investieren. Hinzu kommt, dass die Vergabekriterien uneindeutig und intransparent sind.

AL Wie viel Prozent eurer Kosten könnt ihr durch euren Verkaufserlös selbst decken?

MT Vor vier Jahren konnten wir durch die Verkaufseinnahmen des Magazins 15 Prozent unserer Kosten erwirtschaften. Die anderen 85 Prozent wurden durch unterschiedliche Projekte oder Projektmittel refinanziert. Heute deckt der Verkauf der Magazine schon 65 Prozent unserer Kosten – Tendenz steigend! Nichtsdestotrotz wiegen wir uns an dieser Stelle nicht in allzu großer Sicherheit und beobachten das Gesamtgeschehen mit großer Sorgfalt und Aufmerksamkeit. Wir hatten 2016 einen unvorhersehbaren Einnahmeeinbruch. Das war wirklich knapp und wir wissen nun unseren derzeitigen Erfolg mit Vorsicht zu genießen.

AL Das deutsche Sozialgesetzbuch (SGB) setzt sich aus 12 Teilen zusammen. Ich nehme stark an, dass auch Serbien eine Sozialgesetzgebung hat, jedoch keine entsprechenden finanziellen Mittel, um sie umzusetzen. Oder wie verhält sich das Ganze?

MT Natürlich haben wir auch in Serbien eine Sozialgesetzgebung. Und bei genauerer Betrachtung ist die auch gar nicht so schlecht. Ein rechtliches Manko gibt es jedoch beim Umgang mit obdachlosen Personen, deren Exklusion auch rechtsstrukturell bedingt ist. Unsere Sozialgesetze kommen leider nicht zum Tragen, weil sie schlicht und ergreifend nicht umgesetzt werden. Zum Beispiel hat das serbische Ministerium für Arbeit und Soziales die Bereitstellung von 14 Wohnungen für junge Heranwachsende beschlossen, die ohne Eltern aufwachsen und die aus den Bezügen der gesetzlichen Sozialversicherung herausgefallen sind. Sechs von diesen Wohnungen werden von elternlosen Jugendlichen bewohnt. Was mit den anderen acht Wohnungen passiert ist, weiß kein Mensch. Es könnte auch durchaus gefährlich werden, das herausfinden zu wollen. Vor diesem Hintergrund ist eine allgemeine Umsetzung von verankerten Sozialrechtsansprüchen schwierig. Es kommt auch nicht selten vor, dass im System der serbischen Sozialvorsorge schriftlichen Leistungsanträgen viel zu spät entsprochen wird. Ich persönlich habe durch meine Tätigkeit als psychologischer Mitarbeiter bei verschiedenen Beratungsstellen die Erfahrung gemacht, dass viele Menschen ihr Leben lassen mussten, bevor sie zum Beispiel die medizinische Hilfe bekommen konnten, die sie so dringend gebraucht hätten – und die ihnen gesetzlich zustand! So betrachtet ist die Frage nach öffentlichen Mitteln zur strukturellen Förderung zur Teilhabe aller Menschen an Gesellschaft und Arbeit hier und heute in Serbien gestandslos.

AL In Deutschland gibt es einen gesetzlichen Teilhabeanspruch auf Arbeit für Menschen mit Behinderung. Das bedeutet, dass Unternehmen in Deutschland mit mehr als 20 Mitarbeitern mindestens 5 Prozent ihrer Arbeitsplätze für Menschen mit einer Behinderung vorhalten müssen. Tun sie das nicht, müssen sie eine Ausgleichsabgabe zahlen, die wiederum sozialen Unternehmungen zugutekommt. Gibt es ein vergleichbares Gesetz hier in Serbien?

MT Ja, es gibt durchaus ein Gesetz, das besagt, dass Unternehmen Menschen mit Behinderung einstellen müssen. Die meisten Menschen mit ei-

nem Handicap werden hier in Belgrad von großen Supermarktketten unter Vertrag genommen. Vorzugsweise werden sie in der Obstabteilung eingesetzt, wo sie etwa ein bis zwei Stunden pro Tag arbeiten. Nicht selten kommt es vor, dass Firmenzentralen spezielle Stellenangebote für Menschen mit einer seelischen oder körperlichen Behinderung formulieren und wenn die sich dann bewerben, zahlen die Firmen auch ihre Sozialabgaben und ein kleines Gehalt – lass es um die 100 Euro monatlich sein –, bitten die Menschen dann aber, der Arbeit fernzubleiben. Natürlich wird so ein wichtiges Ziel vollkommen verfehlt. Ein Job sollte neben dem Einkommenserwerb tägliche Beschäftigung und damit Teilhabe an der Gesellschaft bieten. Es ist vollkommen falsch, sie mit einem Kleinstbetrag von der Gesellschaft fernzuhalten. Es geht um mehr als nur Geld: es geht primär um die Auseinandersetzung mit Interaktionen. Denn Arbeit ist auch immer eine gesellschaftliche Kommunikationsebene.

AL Du meinst, die Firmen wollen den vermeintlichen Komplikationen aus dem Weg gehen, die sie durch die Beschäftigung eines Menschen mit Behinderung befürchten?

MT Ja, natürlich sind das die Gründe! Es gibt hier in Serbien auch keine öffentlich finanzierten Dienste, die an dieser Stelle unterstützen, indem sie zum Beispiel die Befähigung des Beschäftigten am Arbeitsplatz fördern oder ein Verständnis in der Chefetage schaffen.

AL Also setzt ihr euch für personenzentrierte Beschäftigung ein und übernehmt einen wichtigen gesellschaftlichen Auftrag. Wie muss ich mir eure Organisationsstruktur vorstellen, die sich für das Gelingen von inklusiver Beschäftigung und objektiver Berichterstattung verantwortlich fühlt?

MT Liceulice ist eine kooperative Plattform, die sich in den vergangenen sieben Jahren zu einem offenen Medienraum entwickelt hat. Ein Netzwerk, das aus einer Vielzahl von Partnern besteht: Journalisten, Aktivisten, Experten aus verschiedenen Bereichen, Künstlern und Designern, zivilgesellschaftlichen Organisationen und Institutionen. Unsere Schwerpunkte sind erstens die Wahrung der Menschenrechte – einschließlich der Rechte von Personen, die Minderheiten angehören. Niemand soll aufgrund von Herkunft und Ausdruck diskriminiert werden. Zweitens die Verteidigung des öffentlichen Interesses und drittens die Verstärkung von Praktiken, die eine nachhaltige Entwicklung in allen Lebensbereichen verfol-

gen. Wir versuchen, diese Themen für die breite Leserschaft attraktiv und verständlich zu machen und ermutigen sie so, praktisch zu handeln – sei es in ihren lokalen Mikro-Bereichen oder in einem größeren Maßstab.

Die Zeitschrift Liceulice wird über ein Händlernetzwerk vertrieben. 50 Prozent jeder verkauften Ausgabe gehen direkt an den Verkäufer. Das Vertriebsnetz wird ständig erweitert und derzeit haben wir etwa 100 Anbieter bei einer Auflage von etwa 8.500 Exemplaren pro Ausgabe. Liceulice hat auch ähnliche Zeitschriften in anderen Ländern der Region initiiert – so zum Beispiel das Magazin *Ball pro Ball* in Pristina, Kosovo, und in Sarajevo, Bosnien und Herzegowina, das ebenso Liceulice heisst, sowie eine Zeitschrift in Skopje, Mazedonien.

AL Welchem Aufgabenbereich hast du dich bei Liceulice verschrieben?

MT Ich bin hier in Belgrad der Programmkoordinator für die Verkäufer des Magazins. Ursprünglich bin ich studierter Psychologe. Wir haben in unserer Organisation noch einen „offiziellen“ Psychologen, der acht Stunden im Monat bei uns arbeitet und zu unseren teuersten Mitarbeitern zählt.

Lacht.

Wir haben festgestellt, dass das noch lange nicht ausreicht und wir perspektivisch die psychologische Betreuung unserer Programmteilnehmer hochfahren wollen und müssen.

AL Was macht die verstärkte psychologische Betreuung so dringend notwendig?

MT Die gesamte serbische Durchschnittsbevölkerung muss mit einem hohen Maß an wirtschaftlicher Perspektivlosigkeit, fehlender Motivation, Depression und vielen anderen psychischen Belastungen in ihrem Lebensalltag umgehen. Und der Personenkreis, mit dem wir hier arbeiten, hat dreimal so viele Probleme wie ein Durchschnittsbürger in unserem Land. Unsere Verkäufer sind sehr anfällig für den negativen Einfluss von Vorurteilen, entwickeln Ängste, die mit der Arbeit im öffentlichen Raum einhergehen, haben Schwierigkeiten, Langzeitziele zu entwickeln und sich immer wieder aufs Neue zu motivieren. Durch den regen Kontakt mit unseren Verkäufern haben wir erkannt, dass wir ihnen in den verschiedenen Lebensbereichen gezieltere Hilfe zur Selbsthilfe bei der Verarbeitung und Bewältigung der Aus-



262 wirkungen ihrer persönlichen Lebensumstände anbieten müssen. Und wir müssen gemeinsam mit den Betroffenen sehr individuelle Strategien zur Stabilisierung ihrer Gesamtsituation entwickeln, die auch ihre Arbeitsfähigkeit stärken.

AL Warum legt ihr dann so wenig Wert auf die Offenlegung einer Diagnose, wenn ihr unter anderem auch medizinische Hilfe für eure Verkäufer zu organisieren versucht?

MT Egal, ob sie eine Diagnose haben oder nicht: Wenn sie sich in einer Krise befinden, befinden sie sich in einer Krise. Jeder Mensch kommt mal in eine Grenzsituation. Wir konzentrieren uns dann nicht auf die Diagnose, sondern sprechen mit ihnen darüber, was sie konkret bewegt und welche Form der Unterstützung ihnen in ihrem speziellen Fall helfen würde. Wir machen uns in ihrem Leben immer nur da präsent, wo sie uns haben wollen. Wenn sie ein juristisches oder medizinisches Problem haben und unsere Hilfe anfragen, unterstützen wir sie auch in solchen Angelegenheiten. Wenn sie keine Hilfe wollen, mischen wir uns nicht ungefragt ein. Es liegt in ihrer Verantwortung, auf sich selbst achtzugeben und mit dem umzugehen, was ihre Diagnose für

ihr Leben mit sich bringt. Wir sind stets offen für ein Gespräch und unterstützen sie bei der individuellen Bewältigung ihrer sozialen oder gesundheitlichen Herausforderungen. Den letzten Schritt, beispielsweise eine Therapie zu machen oder einen Arzt aufzusuchen, müssen sie dann schon selbstständig umsetzen. Wir sprechen ihnen jedoch Empfehlungen aus, weisen sie auf Therapiemöglichkeiten hin und stehen beratend zur Seite. Wir erstellen auch keine diagnosespezifischen Prognosen nach dem Motto: „Oh, bei dir ist eine psychische Erkrankung diagnostiziert worden? Dann ist davon auszugehen, dass du dich zukünftig zum verhaltensauffälligen Verkäufer entwickeln wirst.“ – Wer sich hier wie entwickelt, zeigt die Zeit, nicht die die Diagnose.

AL Welchen Ansatz verfolgt ihr dann?

MT Unser Ansatz ist, vollstes Verständnis für die jeweilige Lebenssituation unserer Verkäufer aufzubringen, einschließlich einer gesunden Grenzsetzung und Vermittlung von klaren Regeln. Dabei spielt die Diagnose keine Rolle.

AL Was sind das für Regeln, über die nicht mehr verhandelt werden kann?

Die Verkäufer sollen sich gegenüber den Käufern nicht durch ihr Stigma definieren, sondern durch den Verkauf eines wirklich hochwertigen Produkts.

Wer Liceulice liest, bekennt sich zu sozialen Manieren

MT Die Verteilung des druckfrischen Magazins findet werktags zwischen 10 und 14 Uhr statt. Wer um 14 Uhr 5 kommt, bekommt keine Magazine mehr ausgehändigt, auch wenn die Person emotional sehr enttäuscht ist oder persönliche Umstände keine Pünktlichkeit zugelassen haben. Ohne diese klaren Grenzen könnten wir den Arbeitsaufwand nicht betreiben, der notwendig ist, um die Qualitäten zu erzeugen, die Liceulice auf allen Ebenen ausmacht. Auf der anderen Seite lernen die Verkäufer auch unsere Arbeit, unsere Zeit und unsere Ressourcen zu respektieren. Nur so können wir für alle Beteiligten wirklich gute Arbeitsbedingungen zu guten Konditionen realisieren. Es kommt uns in erster Linie darauf an, Menschen mit Handicap die Möglichkeit zu geben, ein hochwertiges Magazin verkaufen zu können. Die Verkäufer sollen sich gegenüber den Käufern nicht durch ihr Stigma definieren, sondern durch den Verkauf eines wirklich hochwertigen Produkts, das durch seine grafische und inhaltliche Qualität überzeugt und wirklich lesenswert ist. Es geht bei Liceulice nicht um eine zweitklassige Alibibesäftigung. Und es gibt auch keinen ersichtlichen Grund dafür, unsere Verkäufer durch den Verkauf eines schlechten Produkts zu degradieren.

AL Zu welchem Zeitpunkt werden eure Verkäufer über diese Regeln aufgeklärt?

MT Wir übergeben allen Verkäufern zu Beginn ihrer Tätigkeiten unser schriftliches Regelwerk, das von uns und dem Verkäufer unterzeichnet wird. Wichtig ist, dass auch die Verkäufer uns ihre Bedingungen nennen, die gleichwohl mit in den Vertrag aufgenommen werden. Wir gehen die Regeln also zusammen durch, klären alle Fragen und unterschreiben die gemeinsam ausgehandelte Abmachung. Es sind etwa 25 einzelne Regeln. Darunter sind Regeln wie erstens: „Verkaufe deine Magazine nicht an andere Kollegen oder etwaige ‚Unterhändler‘ und tausche sie auch nicht.“ Zweitens: „Komme nicht betrunken ins Büro.“ Drittes: „Das Stehlen und Unterschlagen von Zeitungen ist verboten.“ Viertes: „Neben dem Magazin dürfen keine weiteren Produkte verkauft werden.“ Fünftens: „Wenn du aber etwas anderes verkaufen möchtest, ziehe währenddessen deinen Liceulice-Arbeitskittel aus.“ – Alles sehr grundlegende Regeln, die leicht zu verstehen und für alle nachvollziehbar sind.

AL Kommen eure Verkäufer häufig in Konflikt mit den aufgestellten Regeln?

MT Häufig bekommen solche Verkäufer Probleme mit unseren Regeln, deren Wohnsituation wirklich miserabel ist und die mit hartnäckigen Alkoholproblemen zu kämpfen haben. Es ist untersagt, alkoholisiert auf die Arbeit zu kommen. Sollten sie betrunken Zeitungen verkaufen und mit ihrem Auftreten eine Gefahr für andere Menschen darstellen oder sich auf irgendeine unangemessene Art und Weise verhalten, werden sie von der Möglichkeit, Zeitungen zu verkaufen, ausgeschlossen. Es gibt Verkäufer, die wir für sechs Monate vom Verkauf und vom Aufenthalt in unseren Räumlichkeiten ausgeschlossen haben. Bei entsprechender Verhaltensänderung sind sie jederzeit wieder herzlich willkommen.

AL Seid ihr schon Zeugen einer solchen Verhaltensänderung geworden?

MT Durchaus! Ein Verkäufer kam eines Morgens betrunken in unser Büro. Wir haben ihn auf die Regel hingewiesen und ihm gesagt, dass er die Chance hat, am nächsten Tag wiederzukommen, jedoch nüchtern. Er kam drei Tage hintereinander immer wieder betrunken ins Büro. Dann haben wir es zur Bedingung gemacht, dass er sich einer Behandlung unterziehen muss, wenn er weiter mit uns zusammenarbeiten möchte. Das hat er dann auch getan. Mit dem Ergebnis, dass er zehn Monate lang clean war. So lange wie nie zuvor in seinem Leben. Unsere Regeln und unsere Verbindlichkeit zeigen Wirkung.

AL Kommt es auch vor, dass Verkäufer mit den kompletten Einnahmen durchbrennen, also auch mit eurem Anteil?

MT Natürlich kommt das vor. Wir haben für diesen Fall aber immer ein paar Magazine in Reserve. Diesen Anteil denken wir bei der Druckauflage immer mit.

AL Wenn zehn Leute bei Liceulice angefangen haben, wie viele von denen bleiben am Ball?

MT Drei von zehn!

AL Das heißt, die Kosten für den Arbeitskittel mit eurem Logo sowie für den ersten Stapel Magazine zieht mit den anderen sieben, die nicht wiederkommen, von dannen?

MT Genau das heißt das. Wir werden aber auch manchmal überrascht. Zuletzt tauchte hier ein Mann, der hochgradig spielsüchtig ist, nach mehr als einem Jahr wieder auf. Er erzählte uns die wildesten Geschichten, warum er nicht kom-



Wer Liceulice liest, bekennt sich zu sozialen Manieren

men konnte, verkaufte dann eine Ausgabe und verschwand erneut für ein Jahr in der Versenkung. So etwas kommt immer wieder mal vor.

AL Wie deklarieren eure Verkäufer ihre Einnahmen vor dem Staat?

MT Wir haben hier in Serbien keine steuerlichen Rahmenbedingungen für soziale Unternehmen, führen aber als NGO Steuern ab. Die serbische Regierung arbeitet zwar an einer entsprechenden Gesetzgebung, jedoch ist die noch nicht implementiert. Solange werden alle Einnahmen der Verkäufer vor dem serbischen Gesetz als eine Form der Spende gehandhabt.

AL Wird dieser Kompromiss auch auf die Krankenversicherung der Verkäufer, die über 27 Jahre alt sind, übertragen?

MT Ja, genau. Sie bleiben aufgrund ihrer besonderen Lage auch nach Vollendung ihres 27. Lebensjahres bei ihren Eltern versichert. Menschen, die keinen familiären Hintergrund haben und obdachlos sind, haben in der Regel keine Krankenversicherung. Wie schon gesagt, Serbien hat noch keine Lösungsstrategien für den Umgang mit Wohnungslosigkeit entwickelt.

AL Wo wir schon bei der Wohnungslosigkeit sind: Im Savamala-Viertel sollen die bisherigen Anwohner dem Bau eines gigantischen Luxusviertels weichen. Es gab zu den zwielichtigen Geschehnissen in Savamala auch einen Beitrag im Liceulice-Magazin. Habt ihr neben der Inklusion auch die unabhängige Berichterstattung für die regionale Medienlandschaft übernommen?

MT Zu konkreten journalistischen Fragen würde ich dich bitten, unsere Redaktion zu kontaktieren. Das, was ich dir aber dazu sagen kann, ist, dass wir es zu unserer Aufgabe gemacht haben, ein Thema, egal welches, aus verschiedenen Blickwinkeln zu zeigen und dem Wie, Weshalb und Warum nachzugehen. Und ebenso, ob es gesellschaftlich relevant ist. Wir haben nicht den Anspruch, aktuelle Politik-Nachrichten zu platzieren und abschließende Stellungnahmen darüber abzugeben, ob etwas richtig oder falsch ist. Wir wollen keine Schlagzeilen machen, sondern einen breiten Diskurs anregen und am Laufen halten. Die Mehrheit unserer Autoren, die für unser Magazin schreiben, sind Menschen, die gerechtfertigterweise etablierte Positionen in unserer Gesellschaft einnehmen. Neben den Interviews mit unseren Verkäufern und anderen Belgrader Bürgerinnen und

Bürgern, bilden wir die Meinungen und das fundierte Wissen angesehener Uniprofessoren, wissenschaftlicher Experten oder Fachleute ab, um eine konstruktive Auseinandersetzung anzuregen, die wiederum den Wandel oder die Stabilität in unserer Gesellschaft begünstigt.

AL Ja, das alles zusammen macht Liceulice zu einer Ausnahmerecheinung in der Welt der Straßenmagazine. Ihr seid echt anders!

MT Ein weiteres wichtiges Merkmal unserer Zeitschrift ist der Aufwuchs, während die Verkaufszahlen der Straßenmagazine in anderen Ländern weltweit abnehmen. Bisher haben wir über 41 Ausgaben und 9.000 Exemplare pro Ausgabe verkauft – insgesamt also über 190.000 Exemplare. Darüber hinaus folgen uns 16.000 treue Follower und Fans über die sozialen Netzwerke. Wir verfolgen mit unserem Magazin zwei Strategien: Die eine ist die der sozialen Unternehmerschaft, die in Serbien und der gesamten südosteuropäischen Region einzigartig ist. Auf der anderen Seite ist das Lesen von Liceulice gleichzusetzen mit dem Bekenntnis für eine Lebenshaltung, die von sozialen Manieren für eine bessere Gesellschaft geprägt ist. Es liegt uns am Herzen, ein wirklich gutes Blatt herauszubringen, das sozial, cool, anspruchsvoll und dynamisch ist.

AL Und ihr habt bewiesen, dass Soziales und Unternehmertum miteinander glücklich werden können.

MT Wir legen außerordentlich großen Wert auf die visuelle Identität von Liceulice und stecken sehr viel Arbeit in den Wiedererkennungswert unseres Magazins. Ich denke, dass die mit bedacht ausgewählte Markenidentität und die Art und Weise, wie wir Themen herausarbeiten und den Problemen in unserer Gesellschaft inhaltlich begegnen, Liceulice zu einer Marke mit einem hohen Mehrwert und Stellenwert gemacht hat. Das ist auch der Grund, warum wir kontinuierlich wachsen. Kein Mensch will etwas kaufen, das auf ganzer Linie uncool ist. Und warum sollten wir unsere Verkäufer mit einem schlechten Produkt auf die Straße schicken? Damit wird man niemandem gerecht. Die herausragende Qualität des Magazins macht den entscheidenden Unterschied und regt zum Kauf an.

Gut, einige wollen das Heft nicht kaufen. Was soll man machen? Das sind die Fragen, die auch die Verkäufer beschäftigen: „Warum haben heute so wenig Leute Magazine gekauft? Warum haben sich heute einige abweisend verhalten,

mich ignoriert oder unhöflich geantwortet?“ – Eines kann ich ihnen stets garantieren: am Produkt liegt es nicht! Das ist hochwertig. Der Rest ist psychologischer Natur und daran arbeiten wir dann gemeinsam mit den Verkäufern. Wir müssen ihnen an der Stelle dabei helfen, die Toleranzgrenze zu erhöhen und ihnen bewusst machen, dass das, was sie auf der Straße erleben, zu ihrer eigenen Persönlichkeitsentwicklung und der einer ganzen Gesellschaft beiträgt.

AL Marko, herzlichen Dank für dieses Interview!

*Es ist möglich, die Arbeit von Liceulice mit Spenden zu unterstützen.
Weitere Informationen dazu:
<https://liceulice.org/donirajte/donirajte-na-druge-nacine/>*

Jetzt ist alles so, wie es sein soll

Nataša
Bojanić



Nataša Bojanić, genannt Naca, ist eine von derzeit etwa 80 Menschen, die die Straßenzeitung Liceulice in Belgrad verkaufen. Inzwischen hat sie sich eine feste Stammkundschaft erarbeitet. Obwohl sie den Zeitungsverkauf nur als eine Station auf dem Weg zu einer festen Anstellung sieht, schätzt sie an ihrer jetzigen Arbeit sehr, ein zunehmend unabhängiges Leben führen zu können.

AL Naca, wir sind nach Serbien gekommen, weil uns zu Ohren gekommen ist, dass es hier in Belgrad ein preisgekröntes Straßenmagazin gibt, zu dessen Lesern die lebende Basketball-Legende Vlade Divac genauso gehört, wie der Tennis-Weltstar Novak Djoković. Doch am meisten interessieren wir uns für dich und welchen Wert es für dich hat, beschäftigt zu sein.

NB Zuerst einmal möchte ich mich euch vorstellen. Ich heiße Nataša Bojanić und bin 35 Jahre alt. Gebürtig komme ich aus Bosnien. 1992 bin ich mit meiner Mutter nach Belgrad gezogen. Wir leben hier in Belgrad zusammen in einer Wohnung, allerdings zur Miete. Ansonsten habe ich auch noch eine Schwester, die in Lazarevac lebt und die drei Töchter hat. Ich bin also auch dreifache Tante!

AL Und du bist auch eine der besten Verkäuferinnen des ersten serbischen Straßenmagazins Liceulice. Ist das dein erster Job?

NB Nein! Ich habe auch schon vorher bei einer Organisation gearbeitet, in der ich verschiedenen Tätigkeiten nachgegangen bin – von Faxen verschicken bis hin zur Raumpflege. Leider bin ich dort für meine Arbeit nicht angemessen entlohnt worden. Stattdessen haben sie mich für ihre Zwecke

ausgenutzt, um mich dann kurzfristig zu entlassen. Gleich im Anschluss habe ich mich bei dem Verein MNRO Zvezdara vorgestellt, der sich der Förderung und Beratung von Kindern und Jugendlichen mit Entwicklungsstörungen widmet. Ich hatte das große Glück, dort den beiden Vereinsvorsitzenden Olivera Majmarević und Jasmina Erker zu begegnen. Sie haben mich in jeglicher Hinsicht sehr unterstützt und ich möchte diese Gelegenheit nutzen, um ihnen meinen Dank dafür auszusprechen.

AL Wie haben sich dich mit ihrer Unterstützung nach vorne gebracht?

NB In unserem ersten Gespräch habe ich ihnen gleich gesagt, dass ich etwas für mich tun möchte und dass ich nach Möglichkeiten suche, mich weiterzuentwickeln. Damit bin ich bei den beiden auf offene Ohren gestoßen und sie sagten gleich: „Okay, an was hast du gedacht und in welche Richtung willst du gehen?“ – Ich sagte ihnen, dass ich gerne arbeiten und am liebsten Zeitungen verkaufen möchte. Daraufhin haben sie den Kontakt mit der Redaktion vom Straßenmagazin Liceulice hergestellt und so kam es, dass ich angefangen habe, Zeitungen zu verkaufen und mein

269

eigenes Geld zu verdienen. Sie alle zusammen haben mir wirklich viele Türen geöffnet.

AL Was hat dich daran gereizt, Magazine zu verkaufen?

NB Ich verkaufe so gerne Magazine, weil ich dadurch mein eigenes Geld verdienen kann. Das Geld investiere ich in kleinere Reisen, ein Parfum oder Kosmetik, da ich mich gerne schminke. Ich bekomme ja von meinen Kunden auch Trinkgeld und dann leiste ich mir auch mal ein besonderes Getränk oder etwas anderes außer der Reihe.

AL Ich habe dich gestern im Vorbeigehen auf dem Terazije Platz Magazine verkaufen sehen. Zentraler geht es hier in Belgrad ja kaum noch. Ist dir dieser Standort zugewiesen worden?

NB Nein. Ich wollte unbedingt dort arbeiten. Die Projektkoordinatoren aus der Redaktion haben mich auch gefragt, warum ich diesen Standort gewählt habe. Die Antwort ist ganz einfach: Auf der Terazije Straße ist immer viel los und das ist förderlich für den Zeitungsverkauf. Außerdem befindet sich dort auch das Hotel-Restaurant Kasina. Die Leute, die dort arbeiten, mögen und schätzen mich sehr. Sie freuen sich, wenn ich vorbeikomme. Durch meinen festen Standort hat sich aber auch zwischen meinen Stammkunden und mir ein gegenseitiges Vertrauensverhältnis entwickelt.

AL Und wie sehen deine Arbeitszeiten dort aus?

NB Ich verkaufe das Straßenmagazin Liceulice von Montag bis Samstag. Sonntags ruhe ich mich aus. Unter der Woche muss ich meine Arbeit mit meinen Trainingseinheiten unter einen Hut bringen, denn ich habe angefangen, Taekwondo zu trainieren. Montags und freitags verkaufe ich Zeitungen bis 15 Uhr und gehe dann anschließend zum Training, das pünktlich um 16 Uhr 30 beginnt. Ich muss mir also schon einen Tages- und Zeitplan machen, um auch alles schaffen zu können.

AL Wie startest du in deinen Arbeitsalltag. Hast du Rituale, wie zum Beispiel einen Kaffee trinken?

NB Ich trinke keinen Kaffee. Ich stehe morgens auf, schüttele die Bettdecke aus und streiche das Bett glatt. Dann mache ich mich frisch, schminke mich ein wenig und frühstücke noch etwas. Wobei ich mich da im Moment zurückhalte, da ich etwas auf meine Linie achten muss.

Dann geht es auch schon los mit dem Zeitungsverkauf.

AL Im öffentlichen Raum können wir uns die Menschen, denen wir begegnen, nicht aussuchen. Hast du auch mal unangenehme Erfahrungen auf der Straße gemacht?

NB Oh ja! Ich habe einmal sehr unangenehme Erfahrungen mit einer Gruppe von Zigeunern gemacht. Sie sind mir zu nahe gekommen und haben Witze über mich gerissen. Fast täglich. Das war wirklich ein Problem. Dann gab es auch etliche ältere Herrschaften, die mich verfolgt haben. Sie haben mich regelrecht bedrängt und meine Bewegungsfreiheit eingeschränkt. Das war sehr unangenehm! Wildfremde Menschen sind auf mich zugekommen und haben mir Schokolade und Süßigkeiten angeboten. Manche haben sogar Geld von mir verlangt.

AL Wie bist du mit diesen Situationen umgegangen? Kam dein Kampfsport Taekwondo zum Einsatz?

NB *Lacht.* Nein! Ich bin das Problem gemeinsam mit meiner Mutter angegangen. Sie hat mich eine zeitlang jeden Tag auf die Arbeit begleitet. Jetzt ist alles so, wie es sein muss.

AL Welche Empfehlung würdest du aufgrund dieser Erfahrungen jemandem geben, der neu ist im Verkauf? Gibt es einen Straßenkodex à la Naca?

NB Ich würde ihnen sehr empfehlen, immer sehr vorsichtig im Umgang mit aufdringlichen Menschen zu sein. Auf keinen Fall sollte man sich auf Gespräche und Diskussionen mit ihnen einlassen oder etwas von ihnen annehmen! Den Kontakt zu seinem Kundenstamm, die ja so gesehen auch fremde Menschen sind, sollte man sich langsam und Tag für Tag aufbauen, ohne selber allzu aufdringlich zu sein. Als ich angefangen habe zu arbeiten, bin ich vielen Skeptikern begegnet. Doch mittlerweile habe ich mir viele Stammkunden erarbeitet. Man kennt sich und alles läuft wie am Schnürchen. Ich habe da aber auch so meine Geheimwaffen, die zum Einsatz kommen, wenn ich auf die Menschen zugehe, um ihnen ein Magazin anzubieten.

AL Ich habe schon gehört, dass du neben deinem Kollegen Dušan zu den besten Verkäufern in ganz Belgrad zählst – und zu den lautesten. Verliert deine Geheimwaffe ihre Wirkung, wenn du sie uns verrätst?

Jetzt ist alles so, wie es sein soll

268

Lacht.



NB Mein Lachen! Das ist meine Geheimwaffe! Und dass ich die Lauteste bin, stimmt auch!

AL Ist mit dem Zeitungverkauf der Zenit deiner beruflichen Karriere erreicht oder möchtest du in Zukunft noch was anderes machen?

NB Der Verein, der mich mit Liceulice in Kontakt gebracht hat, bietet verschiedene Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten im Bereich der Kunsthandarbeit an. Ich habe nun alle Schulungen durchlaufen und bin unter die ersten zehn Kandidaten für eine feste Anstellung gekommen. Jetzt gilt es, noch ein Praktikum zu machen, in dem ich mein Können und meine Fähigkeiten unter Beweis stellen muss. Wenn alles gut läuft, habe ich sehr gute Aussichten darauf, eine von den zwei begehrten Festanstellungen zu bekommen. Und ein gutes Gehalt dazu. Das wäre der Moment, wo ich aufhören würde, Magazine zu verkaufen.

AL Du bist wirklich außerordentlich ehrgeizig, was deine beruflichen Ziele betrifft. Hast du noch persönliche Träume, die du dir erfüllen möchtest?

NB Mein großer Traum wäre es, eine Person zu besuchen, die nicht hier in Belgrad, sondern im weit entfernten Kanada lebt. Und das ist meine

über alles geliebte Tante. Ich würde sie dort gerne besuchen und das Land Kanada kennenlernen. Die Flugtickets sind aber sehr teuer und ich muss noch etwas sparen, um mir diesen Traum erfüllen zu können.

AL Möchtest du in Zukunft auch in eine eigene Wohnung ziehen?

NB Solange es mir die finanzielle Unabhängigkeit nicht erlaubt in diese Richtung zu denken, tue ich es auch nicht. Momentan reicht mir ein eigenes Zimmer, um gemeinsam mit meiner Mutter ein solides und komfortables Leben zu führen. Ich habe auch einen Freund. Wer weiß, was unsere gemeinsame Zukunft noch bringt... Doch in allererster Linie sehe ich meine zukünftige Unabhängigkeit darin, einer guten und geregelten Arbeit nachzugehen. Ich bin auf dem Weg dorthin und der Verkauf des Straßenmagazins Liceulice hilft mir dabei, mich finanziell auf eigene Beine zu stellen und mich meiner Selbständigkeit zu nähern.

AL Was ist für dich ein erfolgreicher Verkaufstag?

NB Ich nehme in der Regel pro Tag 15 bis 20 Hefte mit in den Verkauf. Und wenn die alle verkauft worden sind, ist das ein guter Tag.

AL Was für Leute kaufen deine Zeitung? Ist das eine bestimmte Alters- oder Zielgruppe?

NB Ich würde sagen, Menschen jeden Alters kaufen das Magazin. Die Zielgruppe ist wirklich sehr gemischt, aber auch meine Nachbarin kauft regelmäßig ein Heft bei mir.

AL Interessiert dich eigentlich der Inhalt des Magazins?

NB Na klar. Immer wenn eine neue Ausgabe herauskommt, lege ich mir ein Magazin für mich zurück. Ich finde immer ein Thema, das auch für mich interessant ist.

AL Machst du deine Buchhaltung ganz alleine?

NB Nein. Wenn ich zum Beispiel am Monatsanfang zwei Stapel Magazine mitnehme, wird das bei der Vergabestelle notiert. Das, was ich mitgenommen habe, melde ich aber auch bei meiner Mutter an und die führt ganz genau Buch über meine Verkaufszahlen und den Zeitungsbestand. Am Ende des Monats übergebe ich das Protokoll und das entsprechende Geld an die Organisation, die mit dem Magazin Liceulice kooperiert. Die Hälfte des Erlöses behalte ich für mich. Das ist mein Verdienst.

AL Stimmt deine Kasse immer am Ende des Monats?

NB Immer! Die Kasse ist immer korrekt. Das Trinkgeld nehme ich gleich heraus, so dass auch nie zu viel drin ist.

AL Hat sich neben deiner finanziellen Lage noch etwas in deinem Leben verändert, seitdem du deiner Arbeit bei Liceulice nachgehst?

NB Mein Leben hat sich durch die Arbeit sehr verändert. Meine Vergangenheit und vor allem meine Kindheit ist nicht von allzu schönen Erinnerungen geprägt. Die kriegerischen Auseinandersetzungen in Bosnien haben gar keine Kindheit

zugelassen. Dazu kam, dass mein Vater unsere Familie früh verlassen hat, weil er mich so wie ich bin nicht annehmen und akzeptieren konnte. Schließlich ließen sich meine Eltern scheiden. Ich war also immer sehr auf meine Mutter und meine Schwester fixiert, die von klein auf immer sehr liebevoll zu mir war. Sie hat meine Mutter unterstützt, wo sie nur konnte. Jetzt, wo ich selber erwachsen bin und arbeite, ist alles anders. Ich kann das Gefühl gar nicht so richtig in Worte fassen. Ich bin durch die Arbeit viel lebendiger und glücklicher geworden. Es ist einfach ein ganz neues Lebensgefühl. Ich verspüre oft Freude, ohne das jetzt an irgendwelchen Dingen festmachen zu können. Besser kann ich es nicht beschreiben. Ich weiß wirklich nicht, wie ich dir das genau erklären soll?! Kennst du das Gefühl?

AL Na klar kenne ich das Gefühl, wenn mich ein günstiger Rückenwind durch den Tag trägt, der mich meinen Zielen näher bringt. Gibt es noch etwas, was dir wichtig zu erwähnen ist, bevor wir dich gleich zu deinem Verkaufsstandort im Herzen von Belgrad begleiten?

NB Ich möchte mich nochmal ausdrücklich bei all denen bedanken, die mich auf meinem Lebensweg unterstützt haben. An erster Stelle bei meiner Mutter, die sehr dazu beigetragen hat, dass ich hier und heute stehe, wo ich stehe. Sie ist mein Vorbild und ein wundervoller Mensch. Auch, wenn ich Olivera Majmarević und Jasmina Erker von dem Verein Zvezdara schon erwähnt habe, möchte ich es an dieser Stelle nochmal tun. Und ich möchte mich bei dem ganzen Team von Liceulice für die Möglichkeit bedanken, zu arbeiten und für diesen so herzlichen Umgang miteinander. Danke an alle!

AL Naca, herzlichen Dank für dieses Interview!



273

Der Beste in Belgrad,

Dušan Marisavljević



wenn nicht in ganz Serbien

Dass die Straßenzeitung Liceulice sich so erfolgreich verkauft, liegt nicht zuletzt an **Dušan Marisavljević**. Mit seiner selbst entwickelten Verkaufsstrategie bringt der gelernte Florist täglich mehr Liceulice-Zeitungen an den Mann als jeder andere Verkäufer in Belgrad. Als Einsatzort wählte er die belebteste Fußgängerzone im Stadtzentrum.

AL Guten Morgen, Dušan, wir haben schon gehört, dass du sehr großen Wert auf Pünktlichkeit legst. Gott sei Dank haben wir es trotz des hohen Verkehrsaufkommens in Belgrad geschafft, auf die Minute genau anzukommen. Wir wollen deine wertvolle Zeit nicht verschwenden. Das Interview ist eröffnet. Und wir sind ganz Ohr!

DM Ich heiße Dušan Marisavljević und bin 23 Jahre alt. Ich verkaufe das Magazin Liceulice seit 2010, also von der ersten Ausgabe an.

AL Das sind satte acht Jahre. Was gefällt dir denn so gut an Liceulice, dass du von der Geburtsstunde bis heute dabei geblieben bist?

DM Besonders gut gefallen mir die Inhalte des Magazins. Die sind wirklich sehr interessant. Mir gefällt auch, dass ich durch die Arbeit immer wieder neue Leute kennenlernen kann. Und das Verkaufen an sich macht mir sehr großen Spaß.

AL Was sind das für Themen, die für dich Liceulice zu einem besonderen Magazin machen?

DM Die zukunftsbezogenen. Entweder wird die Zukunft eine grüne und ökologische sein oder es wird keine Zukunft geben. Ich interessiere mich sehr für die Natur und ich habe auch eine dreijährige

Ausbildung zum Floristen erfolgreich abschließen können.

AL Ach was? Du könntest mir hier und heute einen Blumenstrauß binden?

DM Ja, das könnte ich!

AL Hast du denn nie darüber nachgedacht, in einem Blumengeschäft zu arbeiten?

DM Es gibt hier in Belgrad nicht so viele freie Stellen für Floristen. Mein Vater hat für mich einige Initiativbewerbungen geschrieben und auch auf die wenigen ausgeschriebenen Stellenangebote Bewerbungen eingereicht. Wir haben aber nie eine Antwort erhalten.

AL Nun bist du der beste Liceulice-Verkäufer in ganz Belgrad, wenn nicht in ganz Serbien. Wie viele Magazine musst du verkaufen, um den Titel zu halten?

DM Es muss mehrere Tage im Monat geben, an denen ich 50 Magazine verkaufe.

AL Und wie bringst du 50 Magazine an den Mann?

DM Ich nehme das Magazin in die Hand und sage: „Guten Tag, das hier ist das Magazin Liceulice. Mit dem Kauf dieses Magazins ermöglichen Sie uns,

275 einer Beschäftigung nachzugehen. Die Hälfte der Einnahmen bekommen wir und die andere Hälfte wird in den Druck einer neuen Ausgabe von Liceulice investiert.“ Dann reiche ich dem potenziellen Käufer das Magazin und sage: „Blättern Sie ruhig einmal darin, um sich einen ersten Eindruck zu verschaffen.“ So mache ich das.

AL Ich spinne das einmal zu Ende: Ich blättere im Magazin, finde es ansprechend und möchte es kaufen. Wieviel Dinar darf ich dir für ein Magazin geben?

DM Ein Heft kostet 150 Serbische Dinar. 75 Dinar nehme ich davon und die andere Hälfte gebe ich an Liceulice weiter.

AL Das sind beim derzeitigen Wechselkurs etwa 1 Euro 30, also 65 Cent für dich. Bist du zufrieden mit deinem Anteil?

DM Ja, sehr. Hier wird mir zum ersten Mal in meinem Leben eine eigene und regelmäßige Einnahme ermöglicht. Damit bin ich sehr zufrieden. Ich finde Geld sehr gut!

AL Ist es zu indiskret zu fragen, was du mit deinen Einnahmen so machst?

DM Ich finanziere damit meine sportlichen Aktivitäten und kaufe mir davon Guthaben für mein Handy. Und ich spare viel für den Sommerurlaub am Meer. Den letzten Urlaub haben wir in Griechenland verbracht. Dieses Jahr werden wir nach Tunesien oder Ägypten fliegen. Ich fahre immer mit meinem Vater und mit meiner Oma in den Urlaub.

AL Finanzierst du den ganzen Familienurlaub alleine?

DM Ja, das mache ich!

AL Das ist 'ne Ansage. Wohnt ihr auch zusammen?

DM Ja, ich wohne zusammen mit meinem Vater und mit meiner Oma im Belgrader Stadtteil Dorćol. Und sie helfen mir auch beim Kochen, Wäschewaschen und allen anderen täglichen Dingen, die in einem Haushalt so anfallen.

AL Verstehe. Verkaufst du die Magazine in deinem Quartier?

DM Da verkaufe ich auch welche. Ich habe aber auch das Glück, dass die Hauptfußgängerzone von Belgrad, die Knez Mihajlova Straße, nicht weit von unserem Zuhause entfernt ist. Dort sind jeden Tag mehr Menschen unterwegs als in jedem

anderen Stadtteil von Belgrad. Besser kann man es als Verkäufer nicht treffen. Das ist mein Hauptstandort. Mal verkaufe ich dort Zeitungen im Stehen, mal im Gehen. Je nachdem, was in der Stadt los ist.

AL Wieviele Tage in der Woche kann man dich dort antreffen?

DM Sieben Tage die Woche! Jeden Tag!

AL Echt?

DM Ja, echt. Ich arbeite auch sonntags. Immer so zwischen zwei bis drei Stunden täglich.

AL Wer sich jeden Tag bei Wind und Wetter in der Hauptmeile von Belgrad aufhält, ist qualifiziert genug, um etwas über die Mentalität der Belgrader zu sagen. Wie würdest du deine Kunden beschreiben?

DM Die Menschen auf den Straßen von Belgrad sind sehr feine Leute und freundliche Menschen. Sie unterstützen mich täglich durch den Kauf der Magazine. Aber auch Ausländer und Touristen, die entlang der Knez Mihajlova Meile flanieren, zählen zu meinen Kunden und kaufen regelmäßig Magazine bei mir.

AL Wie trittst du Menschen entgegen, die deiner Muttersprache nicht mächtig sind?

DM Ungefähr so: „Hello, this is a newspaper for handicap people in Serbia. 150 Dinar, please!“

AL Und sind die auch immer freundlich und offen für ein Verkaufsgespräch?

DM Immer! Ohne Ausnahme!

AL Du hast nie erlebt, dass sich jemand abweisend, genervt oder ruppig dir gegenüber verhalten hat?

DM Nein, so etwas habe ich noch nie erlebt. Gibt es in Deutschland solche Menschen?

AL Ja, durchaus!

DM In Deutschland?

AL Ja, wirklich!

DM Warum sind denn die Menschen in Deutschland so schroff gegenüber den Zeitungsverkäufern?

AL Du musst wissen, dass es in Deutschland Straßenzeitungen schon seit 1993 gibt. Es ist kein neues Phänomen mehr und das führt oft dazu, dass viele Menschen die Verkäufer ignorieren oder sie mit einem Kopfschütteln davon abhalten wollen, näherzutreten. Dazu kommt, dass es hier



in Serbien ein Straßenmagazin gibt, während in Deutschland mittlerweile circa 36 verschiedene im Umlauf sind. Vielleicht ist es dadurch auch ein härteres Geschäft und manchmal streiten sich die Verkäufer auch untereinander um ihre angestammten Plätze.

DM Und was macht ihr in Deutschland, um diese Situation für alle Beteiligten zu verbessern?

AL Gute Frage. Freundlichkeit kann man in keinem Land dieser Welt gesetzlich vorschreiben. Das hat etwas mit dem Bewusstsein einzelner Menschen zu tun, mit den Grundwerten, den Milieus und dem Lebensstil einer Gesellschaft. Was ich dir aber sagen kann, ist, dass in Deutschland sehr viel Geld ausgegeben wird, um deiner Frage im entferntesten Sinne nachzugehen und Antworten darauf zu finden, wie alle Menschen ein gutes Zusammenleben realisieren können. Es gibt auch einen Begriff dafür und der heißt: Inklusion. Auch unser Buch soll in dieser Frage Umsetzungsbeispiele und Antworten auf deine Frage liefern.

DM Was ich euch noch fragen wollte, ist, ob ihr für die Leute, die in Deutschland in euren Firmen arbeiten, Ausflüge ins Ausland organisiert?

AL Die Frage leite ich mal gleich an Michael weiter. Er ist Geschäftsführer eines sozialen Unternehmens in Deutschland.

MS In der Regel war es immer so: Je besonderer ein Ausflug war, den wir uns überlegt haben, umso weniger von unseren Beschäftigten sind gekommen. Ich glaube, die meisten wollen ihre gewohnte Umgebung nicht so gerne verlassen und haben Angst, sich auf ein weiter entferntes Ziel einzulassen.

AL Dušan, deine Neugierde für Deutschland scheint geweckt. Würdest du gerne mal nach Deutschland reisen, um dir ein eigenes Bild von dem Land zu machen?

DM Ich möchte mir lieber ein Bild von Australien machen.

AL Und wie würdest du einem Menschen Belgrad beschreiben, der noch nie hier war?

DM Belgrad ist eine sehr große Stadt. In unserer Stadt wurde mit dem Bau der Belgrader Waterfront begonnen.

AL Oha, da sagst du was! Und was hältst du von diesem Projekt?

DM Ein sehr gutes Projekt, von dem ich nur nicht weiß, wie lange es brauchen wird, bis es fertiggestellt ist. Und wie gefällt dir das Projekt?

AL Stadtentwicklung und Raumplanung, wie sie im Savamala-Viertel passiert, finde ich brachial. Dass über Nacht eine Gruppe verummter Männer, ausgerüstet mit Baseballschlägern und drei Baggern, mehrere Gebäude, die in Privatbesitz waren, ohne legale Grundlage dem Boden gleichgemacht machen, ist nicht gerade die feine englische Art – und es ist ganz weit entfernt von Staatlichkeit.

DM Wann ist das denn passiert?

AL Am 24. und 25. April 2016

DM Das ist mir neu!

AL Würdest du gerne in eine dieser neuen Wohnungen ziehen wollen?

DM Ich habe doch eine eigene Wohnung.

AL Ja, mit deiner Oma und deinem Vater zusammen. Möchtest du, dass deine Wohnsituation unverändert bleibt?

DM Ja, das möchte ich!

AL Würdest du dich denn beruflich gerne verändern wollen?

DM Nein, ich möchte mich beruflich nicht verändern.

AL Du willst nichts anderes mehr im Leben machen, als das Magazin Liceulice zu verkaufen?

DM Ja, genau!

AL Mit Menschen Interviews zu führen, die nahezu wunschlos glücklich sind, ist eine Herausforderung. Hast du nicht doch noch einen klitzekleinen Lebenstraum, den du mir nennen könntest?
DM Einen Traum? Könnt ihr mir vielleicht sagen, wie es ist, in einem Flugzeug zu fliegen? Ich habe den Wunsch, das zu machen und habe noch ein wenig Angst davor.

AL Von innen könnte man es ein wenig mit einer Straßenbahn vergleichen. Es ist nur nicht so viereckig, sondern ovaler, auch die Fenster. Sie haben die Form eines Eies. Auch die Beinfreiheit ist so ungefähr die gleiche, wie du sie aus der Belgrader Straßenbahn kennst. Im Flugzeug musst du dich aber anschnallen. Und das Abheben finde ich persönlich immer am besten.

DM Davor habe ich am meisten Angst.

AL Glaub mir, das ist aufregend, aber nicht beängstigend.

DM Werde ich da mit meinem ganzen Körper gegen den Sitz geschleudert?

AL Du wirst beim Startlauf nur leicht in den Sitz gedrückt, nicht geschleudert. Aber bevor du gleich abhebst, lass uns noch auf dem Belgrader Boden bleiben und dir etwas beim Verkauf der Magazine über die Schulter schauen.

DM Ja, gerne!

AL Dušan, herzlichen Dank für dieses Interview!

Der Beste in Belgrad, wenn nicht in ganz Serbien

Bild nach &weise & Impres sum

Alle Bilder

Angela Ljiljanić & Michael Scheer

außer

S. 50 © Kathrin Schulthess

S. 55 *oben* © Claudia Cruz für
esscooltur© – Michael Thun,
Bremen; *unten* © Anneli Käsmayr

S. 58 © Anneli Käsmayr

S. 63 © Claudia Cruz für
esscooltur© – Michael Thun,
Bremen

S. 66 © Claudia Cruz für
esscooltur© – Michael Thun,
Bremen

S. 68 © Claudia Cruz für
esscooltur© – Michael Thun,
Bremen

S. 86 © Sandra Lachmann

S. 114 © Jim Rakete

S. 119 © Nicole Steffen

S. 123 © Richard Mey

S. 166 © School of Urban Practices

S. 167 *oben* © City Guerilla;
unten © Nebojša Vasić

S. 170 *oben* © Urban Incubator,
Goethe-Institut Belgrad;

unten © Urban Incubator,
Goethe-Institut Belgrad

S. 174 © Nebojša Vasić, Urban
Incubator, Goethe-Institut Belgrad

S. 176 *oben* © City Guerilla;

unten © Urban Incubator,
Goethe-Institut Belgrad

S. 180 *oben* © Katja Manz, Urban
Incubator, Goethe-Institut Belgrad;

unten © Nikola Marković, City
Guerilla und Urban Incubator,

Goethe-Institut Belgrad

S. 185 © Urban Incubator,
Goethe-Institut Belgrad

S. 191 © School of Urban Practices
und Urban Incubator,

Goethe-Institut Belgrad

S. 194 *oben* © Nebojša Vasić,
Urban Incubator,

Goethe-Institut Belgrad;

unten © Mirjana Utvić,
School of Urban Practices

S. 201 *oben* © Nebojša Vasić,
Goethe-Institut Belgrad;

unten © Nikola Marković, City
Guerilla und Urban Incubator,

Goethe-Institut Belgrad

S. 205 © Miljana Niković

S. 208 © Miljana Niković, Urban
Incubator, Goethe-Institut Belgrad

S. 211 *oben* © Urban Incubator,
Goethe-Institut Belgrad;

unten © Jadranka Ilić

S. 256 © Miralem Čaušević

S. 261 *oben/unten* © Sara Ristić

S. 264 © Sara Ristić

Herausgeber und Copyright

Michael Scheer

Gesellschaft für integrative Beschäftigung mbH,

Bremen 2018

Gröpelinger Heerstrasse 226, 28237 Bremen

gib-bremen.info

stadtwirte.de

© Alle Rechte vorbehalten

Buchkonzept, Produktion und Redaktion

Angela Ljiljanić

Lektorat und Introtexte

Sofie Buchwald, Bremen

Grafische Gestaltung

Lisa Petersen und David Voss;

Bureau David Voss, Leipzig

Druck

Pöge Druck, Leipzig

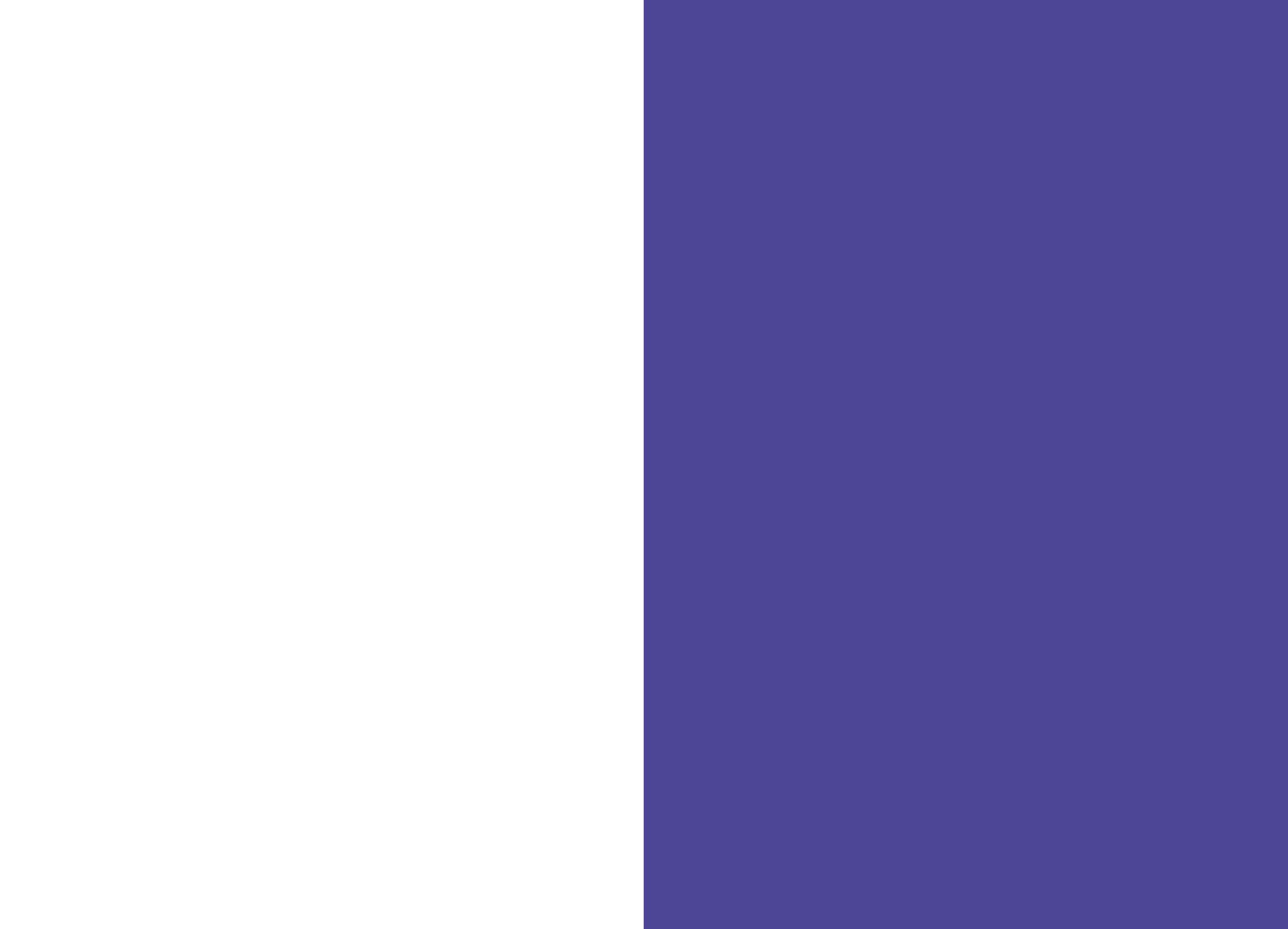
Papier

gedruckt auf Recycling-Papier

Gefördert durch die
Aktion
MENSCH



*Dieses Buch wurde mit
Mitteln der Aktion Mensch e.V. gefördert.*



Von
Sozial
raum
farmern
und
Inklu
sions
wirten