



DOSSIER

Essen
macht
glücklich



FAST-



Konferenz im Kreuzgang

SPITZENFORSCHER DER NANO-
TECHNOLOGIE IM KLOSTER

Der politischen Kultur auf der Spur

IM TREND: BÜRGERBETEILIGUNG
UND DIREKTE DEMOKRATIE

Integration im Zehnachteltakt

DIE ORIENTALISCHE MUSIK-
AKADEMIE MANNHEIM



Liebe Leserinnen und Leser,

wie haben Sie heute Ihren Tag begonnen? Mit frisch gebackenen Brötchen, Marmelade, Müsli und Früchten? Oder gab es in der morgendlichen Hektik nur einen schnellen Coffee to go? Das wäre jedenfalls nicht außergewöhnlich. Laut einer aktuellen Forsa-Umfrage* ist das Thema Ernährung für jeden Zweiten in Deutschland zur Nebensache geworden.

Nicht so bei den Menschen, über die wir in unserem Dossier „Essen macht glücklich“ erzählen. Was sie eint, ist ihr bewusster Umgang mit Ernährung und ihr Wille, die Welt ein bisschen besser zu machen. Wie Valentin Thurn. Der gebürtige Stuttgarter Dokumentarfilmer macht sich gegen die Verschwendung von Lebensmitteln stark. Über sein Internetportal foodsharing können Menschen bundesweit überzählige Lebensmittel an andere weitergeben (Seite 12).

Dass satt sein nicht genug sein muss, weiß eine Gruppe engagierter Seniorinnen und Senioren (Seite 26). Mit ihrem Mittagstisch sorgen sie ehrenamtlich dafür, dass Kinder regelmäßig eine gesunde und ausgewogene Mahlzeit bekommen. Außerdem in unserem Dossier: ein Porträt über Deutschlands erste und einzige Zwei-Sterne-Köchin (Seite 20). Douce Steiner verrät, warum sie kein überflüssiges Drumherum mag – und hat für die Baden-Württemberg Stiftung ein exklusives Menü zusammengestellt. Natürlich ohne jeden Schnickschnack.

Das Thema Ernährung spielt für die Baden-Württemberg Stiftung eine wichtige Rolle. Mit unseren Programmen *Das gesunde Boot* oder *Gartenland in Kinderhand* vermitteln wir den Jüngsten frühzeitig, wie wichtig gesunde Ernährung ist – und wie sie verantwortungsbewusst mit Lebensmitteln umgehen (Seiten 32 und 54). Mit unserem Engagement in den Bereichen Bildung, Forschung, Gesellschaft und Kultur möchten wir für die Menschen in Baden-Württemberg nachhaltige Werte schaffen – und sie inspirieren. Lesen Sie ab Seite 34, wie wir Zukunft stiften, und zwar ganz konkret mit unseren verschiedenen Projekten und Programmen.

Außerdem erfahren Sie Aktuelles rund um die Stiftung (Seite 6). Wie über unseren Umzug in das traditionsreiche Schildknecht-Haus – in der Kriegsbergstraße das einzige Gebäude aus der Zeit um 1900, das im Krieg nicht zerstört wurde und seit Februar unser friedvolles Domizil ist.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen – und vielleicht nehmen Sie sich nach der Lektüre etwas mehr Zeit für Ihr Frühstück.

Ihr Christoph Dahl



Christoph Dahl, Geschäftsführer Baden-Württemberg Stiftung.

* Ernährungsstudie „Iss was, Deutschland?“ im Auftrag der Techniker Krankenkasse, Januar 2013.



20
FRISCHE KÜCHE
MIT GEFÜHL



38
SCHNELLER FORSCHEN,
LANGSAMER ALTERN



42
DER POLITISCHEN KULTUR
AUF DER SPUR



50
INTEGRATION IM
ZEHNACHTELTAKT



60
FOTOWETTBEWERB

Rätseln Sie
mit bei unserem
Gewinnspiel!
Seite 63



Dossier
ESSEN MACHT GLÜCKLICH

DER ESSENSRETTER
Filmemacher Valentin Thurn
im Interview 12

WAS FRÜHSTÜCKT EIGENTLICH ...?
Prominente zu ihren Frühstücksgewohnheiten 16

FRISCHE KÜCHE MIT GEFÜHL
Porträt über Deutschlands einzige
Zwei-Sterne-Köchin Douce Steiner 20

GENUSSLANDKARTE
BADEN-WÜRTTEMBERG 24

SATT SEIN IST NICHT GENUG
Besuch eines Kindermittagstischs
in Stuttgart-Giebel 26

ESSBARE LANDSCHAFTEN
Die Zukunft der Landwirtschaft: von inter-
kulturellen Gärten zu Vertical Farms ... 30

KOLUMNE
Nachdenkliches von Kabarettist
Christoph Sonntag 33



Forschung

KONFERENZ IM KREUZGANG
Spitzenforscher der Nanotechnologie treffen
sich im Kloster Irsee 34

SCHNELLER FORSCHEN,
LANGSAMER ALTERN
Wie zwei Forscherteams in Ulm und
Cincinnati Ländergrenzen überschreiten 38

DEN HORIZONT ERWEITERN
Forschungstag der Baden-Württemberg
Stiftung 2013 41

Bildung

DER POLITISCHEN KULTUR
AUF DER SPUR
Zwei junge Wissenschaftler erforschen,
wie die Menschen im Land zur Demokratie
stehen 42

UNGEWÖHNLICH GUT
Wie Ego-Shooter-Spiele angehende Ärzte
unterstützen: ungewöhnliche Lehrkonzepte
im Porträt 46

MIT KÖPFCHEN UND
VIEL GUTER LAUNE
Der beo-Wettbewerb fördert die Kreativität
von Schülern und Auszubildenden 48

**Gesellschaft
& Kultur**

INTEGRATION IM ZEHNACHTELTAKT
Die Orientalische Musikakademie
Mannheim bringt Kulturen zusammen 50

KURS AUF EIN GESUNDES LEBEN
Bewegung und gesunde Ernährung sind
für Grundschüler genauso wichtig wie das
Einmaleins 54

ENTDECKER FREMDER WELTEN
Im Europa-Park Rust gehen Schüler
auf Mars-Expedition 56

Rubriken

EDITORIAL 3

FOTOWETTBEWERB 60

VERBORGENE TALENTE 62

GEWINNSPIEL 63

IMPRESSUM 63

**Rund um
die Stiftung**

STIFTUNG AKTUELL
News 6

STARTSCHUSS
Aktuelle Ausschreibungen 8

KURZ & KNAPP
Neues aus den Projekten 58

PERSPEKTIVE IM WEB:

www.perspektive-bw.de



UMZUG

Frischer Wind in historischem Gebäude

Wen der Weg durch die Stuttgarter Kriegsbergstraße führt, der bleibt mit seinem Blick am neuen Domizil der Baden-Württemberg Stiftung hängen. Seit dem Umzug im Februar erstrahlt das traditionsreiche Gebäude aus der Jahrhundertwende in neuem Glanz.

Weil im früheren Gebäude der Platz knapp geworden war – es fehlten vor allem ausreichend große Veranstaltungsräumlichkeiten –, hat die Baden-Württemberg Stiftung 2011 das ehemalige Schildknecht-Möbelhaus gekauft. Nachdem sich die

Stiftung viele Jahre in verschiedenen Mietverhältnissen befand, bezieht sie nun zum ersten Mal ein eigenes Gebäude. Kernsaniert und an moderne Arbeitsbedürfnisse angepasst, bietet das neue Domizil der Baden-Württemberg Stiftung auf rund 2.300 Quadratmetern Besprechungsmöglichkeiten auf jedem Stockwerk und im Erdgeschoss einen Veranstaltungssaal für rund 150 Personen. Auch auf Barrierefreiheit wurde großer Wert gelegt. Die umfangreiche energetische Sanierung kommt nicht nur der Umwelt zugute – es werden darüber hin-

aus deutlich Energiekosten eingespart. Ab 2014 wird es im Innenhof außerdem eine Stromtankstelle geben.

Mit der hellen Sandsteinfassade, den Sprossenfenstern, Erkern und dem roten Giebeldach hebt sich das ehemalige Schildknecht-Haus von den umliegenden Neubauten ab. „Im gesamten Gebäude herrscht eine freundliche und inspirierende Atmosphäre“, sagt Christoph Dahl, Geschäftsführer der Baden-Württemberg Stiftung. „Ein ideales Umfeld, um Ideen für die Zukunft zu entwickeln.“

AUSZEICHNUNG

Baden-Württemberg Stiftung erhält Kultur-Initiativpreis

Für ihr Programm *Sag' mal was – Sprachförderung für Vorschulkinder* ist die Baden-Württemberg Stiftung Ende 2012 von der Europäischen Kulturstiftung Pro Europa mit dem Kultur-Initiativpreis geehrt worden. Im Rahmen der Verleihung erhielt Geschäftsführer Christoph Dahl den Preis von Dr. Ernst Seidel, Stiftungspräsident von Pro Europa. Günther Oettinger, EU-Kommissar für Energie, lobte in seiner Laudatio

das besondere Engagement der Baden-Württemberg Stiftung für Kinder und Jugendliche. „Für gleiche Startchancen für alle zu sorgen, ist die Pflicht einer Gesellschaft. Die Investition in Kinder ist die wichtigste Investition, wenn eine Gesellschaft ihre Kultur erhalten will.“ Die Baden-Württemberg Stiftung engagiert sich seit 2003 für Mehrsprachigkeit und die Sprachförderung von Kindern mit und ohne Migrationshinter-

grund im Vorschulalter. Dabei umfasst das Engagement auch die wissenschaftliche Begleitforschung: Mit dem normierten Verfahren *LiSe-DaZ®* wird der sprachliche Entwicklungsstand bei Kindern ermittelt. Rund 90.000 Kinder haben bisher an der bundesweit einmaligen Initiative teilgenommen. Die Stiftung Pro Europa vergibt die undotierte Auszeichnung jedes Jahr für herausragende Leistungen, Initiativen und Kulturwerke.



EU-Kommissar Günther Oettinger, Dr. Ernst Seidel, Christoph Dahl (v. l. n. r.).



BESCHLÜSSE DES AUFSICHTSRATS

Mit neuen Programmen Zukunft stiften

Der Aufsichtsrat der Baden-Württemberg Stiftung stellt für 2013 Mittel in Höhe von insgesamt 32,45 Millionen Euro zur Verfügung. Damit werden unter anderem neue Projekte und Programme gefördert, die die Inklusion – also das Zusammenleben von Menschen mit und ohne Behinderung – unterstützen, Sucht vorbeugen und die Forschung in den Bereichen Klimawandel und Energie vorantreiben. „Mit unseren neu beschlossenen Programmen engagieren wir uns in gesellschaftlich sehr aktuellen Bereichen. Damit leisten wir einen nachhaltigen Beitrag zur Lebensqualität in Baden-Württemberg“, betont Christoph Dahl, Geschäftsführer der Baden-Württemberg Stiftung. Über die neuen Maßnahmen hinaus finanziert die Stiftung auch weiterhin bestehende Programme wie das *Baden-Württemberg-STIPENDIUM* und die Bildungsinitiative *Expedition N*. Seit ihrer Gründung im Jahr 2000 hat die Stiftung rund 680 Millionen Euro für gemeinnützige Projekte bereitgestellt. „Die Baden-Württemberg Stiftung setzt die richtigen Schwerpunkte, um die Innovationskraft unseres Landes weiter zu stärken“, sagt Edith Sitzmann, stellvertretende Aufsichtsratsvorsitzende und Fraktionsvorsitzende von BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN.

Die Liste der bewilligten Programme finden Sie unter www.bwstiftung.de.



Christoph Dahl, Edith Sitzmann und Walter Leibold, Geschäftsführer des Vermögensbereichs (v. l. n. r.), stellen die neuen Aufsichtsratsbeschlüsse vor.

FORSCHUNG

Helle Köpfe gesucht

Baden-Württemberg braucht junge Talente, die sich für Naturwissenschaften, Mathematik und Technik begeistern. Deshalb hat die Baden-Württemberg Stiftung erstmals 2008 das Programm *mikromakro* ausgeschrieben. Über die zweijährige Projektlaufzeit erhalten Schülerinnen und Schüler ab der fünften Klasse bis zur Oberstufe jede Menge Hilfe, um ihre Ideen zu verwirklichen. Neben dem Projektbudget profitieren sie vom Know-how gestandener Wissenschaftler und nehmen an Workshops zu Themen wie Kreativitätstechniken, Marktwirtschaft oder Projektmanagement teil. Seit dem

Start von *mikromakro* realisierten rund 2.500 junge Tüftlerinnen und Tüftler über 350 Projekte. Die sechste Bewerbungsrunde startet in Kürze und richtet sich mit Fokus auf die Naturwissenschaften besonders an junge Nachwuchsforscherinnen. Zusätzlich gibt es diesmal eine gesonderte Ausschreibung für die Klassen 5 und 6. Mitmachen können Schülergruppen ab vier Mitgliedern aller weiterführenden Schularten aus Baden-Württemberg.

www.mikromakro-bw.de



© Viola Schütz

Das Programm *mikromakro* unterstützt junge Erfinderteams dabei, ihre Idee zu verwirklichen.

GESELLSCHAFT & KULTUR

Naturforscher und Klimahelden

Weshalb gibt es ohne Bienen keinen Apfelkuchen? Warum ist Wasser kostbar? Kann man Strom selbst machen? Kinder haben tausend Fragen und lernen begierig. Beides Fähigkeiten, die im Programm *Nachhaltigkeit lernen – Kinder gestalten Zukunft* gefragt sind. Kinder sollen dadurch frühzeitig ein umweltfreundliches Verhalten erlernen und ein Bewusstsein für Nachhaltigkeit entwickeln – ein Anliegen, das der Baden-Württemberg Stiftung überaus wichtig ist. Seit 2011 unterstützt sie in Kooperation mit der Heidehof Stiftung Modellprojekte, die Kinder im Kindergarten- und Grundschulalter auf spielerische Weise zu einem umweltfreundlichen Verhalten animieren. Zurzeit

werden 14 Projekte umgesetzt. Bei der „Kinder-Zukunftswerkstatt“ beispielsweise lernen Kita-Kinder Zusammenhänge in der Natur kennen. Beim „Mobilen Labor für Nachhaltigkeit“ werden aus Zweitklässlern kleine Umweltscouts: Anhand eines Puppenhauses erkunden sie, wo im Haus überall Strom verbraucht wird und wie sie Energie sparen können.

2013 hat der Aufsichtsrat der Baden-Württemberg Stiftung 1,5 Millionen Euro für neue Projekte bewilligt. Ein Fachgremium wird diese im Herbst dieses Jahres auswählen. An der Ausschreibung teilnehmen können alle Träger von Kindergärten, Kindertageseinrichtungen und

Grundschulen sowie alle gemeinnützigen oder öffentlich-rechtlichen Einrichtungen, Körperschaften, Verbände und Organisationen mit Sitz in Baden-Württemberg. Besonderen Wert legt die Stiftung auf Inklusionsprojekte. Im Idealfall kommen dabei nicht nur Kinder mit und ohne körperliche oder geistige Beeinträchtigungen in Kontakt, sondern auch Mädchen und Jungen mit unterschiedlichem sozialem und kulturellem Hintergrund. Außerdem sollten die Konzepte verstärkt Eltern und Ehrenamtliche einbinden. Die Ausschreibung läuft bis 31. Juli 2013.

www.bwstiftung.de

BILDUNG

Jung, promoviert, motiviert sucht ...

Ideen für innovative Forschungsprojekte haben junge Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler genug. Solange sie noch keine Professur haben, fehlen ihnen allerdings in der Regel der Einfluss und die finanziellen Mittel, um sie zu realisieren. Die Baden-Württemberg Stiftung unterstützt sie daher auf dem Weg zur Professur mit dem *Eliteprogramm für Postdoktorandinnen und Postdoktoranden*. Sofern die jeweilige Forschungseinrichtung die Personalkosten für die Postdocs übernimmt, stellt die Stiftung über einen Zeitraum von

in der Regel zwei Jahren Mittel für die selbstständige Forschung zur Verfügung, maximal 100.000 Euro je Projekt. Zweimal im Jahr treffen sich die Postdocs und tauschen sich über ihre Projekte und Karrierechancen aus. Die Netzwerktreffen sind fester Bestandteil des Programms und geben nicht selten den Anstoß zu neuen, interdisziplinären Forschungsvorhaben. Die aktuelle Ausschreibung läuft noch bis zum 30. Juni 2013.

www.bwstiftung.de



Postdoktorandin Dr. Julia Klingele, Universität Freiburg, ist Teilnehmerin des Eliteprogramms.

BILDUNG

Zur Weiterbildung ins Ausland

In fremden Ländern Urlaub machen kann jeder. Für ein Praktikum oder eine Weiterbildung ein paar Monate lang ins Ausland zu gehen, erfordert schon ein bisschen mehr Courage. Mut, der sich bezahlt macht. Wer Berufserfahrungen in anderen Ländern sammelt, knüpft wertvolle Kontakte und lernt neben der Kultur des Gastlandes auch neue Arbeitsweisen, Dienstleistungskonzepte und Führungsstile kennen. Die Baden-Württemberg Stiftung unterstützt junge Berufstätige ohne akademischen Abschluss aus Handwerk, Industrie und Handel sowie Gesundheit und Sozialem mit dem speziellen Angebot des *Baden-Württemberg-STIPENDIUMS*. Bei Auslandspraktika erstreckt sich die Förderung über einen Zeitraum von zwei bis sechs Monaten, bei Weiterbildungen läuft sie bis zu elf Monate lang. Interessierte, die bereits ein Praktikum oder eine Weiterbildung im Blick haben, können sich viermal jährlich bewerben. Der nächste Stichtag ist der 30. Juni 2013.

www.bw-stipendium.de

GESELLSCHAFT & KULTUR

Lesen, hören, diskutieren

Endlich ist es wieder so weit: Nach einem Jahr Pause startet 2014 der siebte *Literatursommer Baden-Württemberg*. Alle zwei Jahre veranstaltet die Baden-Württemberg Stiftung das beliebte Festival, an dem sich landesweit Städte, Kommunen und Vereine beteiligen können. „Worte sind Taten – Zivilgesellschaftliches Engagement in der Literatur“ lautet das aktuelle Motto, das viele spannende Diskussionen verspricht. In der Frage, wie sie sich dem facettenreichen Thema nähern möchten, sind die teilnehmenden Gemeinden und Institutionen nahezu völlig frei. Von Lesungen über Theaterprojekte, Poetry-Slams und Schreibwerkstätten bis hin zu Blogs sind viele Varianten möglich. Die Situation von Literaten und Literatur in totalitären Regimes kann dabei ebenso im Mittelpunkt stehen wie beispielsweise die Frage, ob Literatur auch gänzlich unpolitisch sein darf – oder es überhaupt sein kann. Wichtig ist ein erkennbarer Bezug zu Baden-Württemberg. Wegen des großen Erfolgs wird 2014 auch wieder der *Kinder- und Jugendliteratursommer Baden-Württemberg* stattfinden. Passend zum 25-jährigen Bestehen der UN-Kinderrechtskonvention läuft er 2014 unter dem Titel „Starke Kinder – Freie Menschen“. Auch hier ist ein vielfältiges Angebot das Ziel. Wieder-



Der *Literatursommer* bringt namhafte Autoren nach Baden-Württemberg.

sehen mit weltweit verehrten Figuren wie Pippi Langstrumpf und Harry Potter sind ebenso denkbar wie Begegnungen mit jungen Autoren, die von ihren persönlichen Erfahrungen berichten. Die Ausschreibung läuft noch bis zum 14. Juni 2013.

www.literatursommer.de

GUTEN APPETIT!



Essen macht glücklich



Schwupp & weg!



FAST



DOSSIER!



Beim Kochen muss Valentin Thurn nicht mehr so richtig nachdenken. Als „Freihandkoch“ sind ihm Maßangaben völlig egal.

© Markus Feger

Der Essensretter

Viele Lebensmittel landen nicht auf dem Tisch, sondern im Müll. Mit „Taste The Waste“ zeigte Filmemacher Valentin Thurn das Ausmaß der Verschwendung. Jetzt setzt der gebürtige Stuttgarter sein Engagement mit zwei neuen Filmen, einem Kochbuch und einer Tauschbörse fort.

Interview | Anette Frisch

Herr Thurn, das Thema Lebensmittelverschwendung wurde in Deutschland lange verschlafen – bis zu Ihrem Film. Warum eigentlich?

Valentin Thurn: Verschlafen ist vielleicht der falsche Begriff. Wir haben es vermutlich verdrängt. Irgendwie hat doch jeder geahnt, dass jede Menge Lebensmittel verschwendet werden. Wir wollten wohl die Dimensionen nicht betrachten.

Wie kommen Sie darauf?

Man schmeißt täglich irgendwas Essbares weg. Und man tut's nicht gern. Und alles, was man nicht gern tut, verdrängt man ganz schnell wieder. Österreichische Forscher haben das sehr schön untersucht. Sie haben Familien selbst einschätzen lassen, was sie wegwerfen, und dann anschließend in ihre Tonnen geschaut. Die Selbsteinschätzung lag extrem unter dem, was sie wirklich weggeschmissen haben. Alle waren erstaunt. Es war nicht bewusst gelogen, es war einfach nur verdrängt. Und ich glaube, dass psychologische Prozesse nicht nur bei Individuen, sondern in ganzen Gesellschaften wirken.

Und Verdrängung ist der Grund dafür, dass wir in Deutschland jährlich 20 Millionen Tonnen Lebensmittel wegwerfen?

Ja, so sehe ich das. EU-weit geht man im Übrigen von 90 Millionen Tonnen aus. Wenn man das auf Deutschland herunterrechnet, landet man bei 15 Millionen. Die Größenordnung stimmt, ob es nun ein paar Millionen Tonnen in die eine oder andere Richtung geht. Das kann allerdings weder die EU noch die Bundesregierung beurteilen. Valide Daten gibt es derzeit nur aus England und Österreich. Und selbst da sind sie immer unschärfer, je näher man an den Anfang der Produktionskette rutscht.

Sie meinen die immense Verschwendung in der Landwirtschaft?

Die Bundesregierung hat eine Studie in Auftrag gegeben, deren Ergeb-

nis ist, dass 61 Prozent der Lebensmittelverschwendung zu Lasten der Verbraucher gehen. Die Studie berücksichtigt aber nicht die Landwirtschaft. Was völlig unzulässig ist, wenn man weiß, dass ein Drittel des Ertrags gleich weggeworfen wird. In anderen Ländern liegt die Quote sogar bei 40 bis 45 Prozent. Damit ändert sich die Botschaft, und zwar grundlegend: Das Meiste wird weggeworfen, bevor es überhaupt den Verbraucher erreicht.

Und beim Handel? Der muss zumindest eine Strafe zahlen, wenn er Lebensmittel wegschmeißt.

Die Strafe ist doch vergleichsweise lächerlich. Klar, für die Entsorgung von Gewerbemüll gibt es Gebühren. Aber das Wegwerfen lohnt sich. Denn wenn der Kunde sein Lieblingsprodukt nicht findet, wandert er zur Konkurrenz. Und genau diese Angst treibt den Handel. Lieber hält er zu viel Ware vor und schmeißt sie dann weg. Ich finde es skandalös, dass das Wegwerfen von Lebensmitteln für den Handel betriebswirtschaftlich betrachtet immer noch sinnvoll ist.

Sie klingen eher wie ein Experte und weniger wie ein Filmemacher?

Ich finde mich als Filmemacher plötzlich in der Expertenrolle wieder, das ist ungewöhnlich. Aber ja, in der Tat, als „Taste The Waste“ in Deutschland erschienen ist, gab es keinen, also habe ich mich zum Experten gemacht. Es ist nicht so, dass ich nur noch über Lebensmittel berichten möchte. Aber das eine treibt mich zum anderen.

Mit dem Ergebnis, dass Sie vor dem Bundestag gesprochen haben.

Ich wurde zu einer Anhörung eingeladen und saß neben den Lobbyisten vom Handels- und Industrieverband. Die haben genau das gemacht, was zu erwarten war. Sie haben sich weggeduckt und die Schuld auf den Verbraucher geschoben. Und das ist ein Fehler. Ich denke, man muss alle Beteiligten in der Produktionskette ansprechen.



© Markus Feger

Mit 18 gründete Thurn eine Ortsgruppe des Bundes für Umwelt- und Naturschutz. Mit 43 drehte er eine Dokumentation über Mülltaucher ...

... und wundert sich, dass er so spät anfing, darüber nachzudenken, in welchen Dimensionen Lebensmittel verschwendet werden.

Inwiefern?

Der Handel kann keine Lösungen finden, wenn der Verbraucher nicht mitzieht. Die Engländer haben gezeigt, wie es geht. Sie haben ein Institut gegründet und das Land mit Kampagnen überzogen, die sich nicht nur an den Verbraucher richten. Mit dem Ergebnis, dass sich die Lebensmittelverschwendung um 15 Prozent reduzierte. Bei solchen Veränderungsprozessen muss einer den Ton angeben. Und das ist die Politik. Sie muss die Führung übernehmen.

Gehört nicht auch ein bisschen mehr Eigenverantwortung dazu?

Sicher. Es war durchaus meine Intention, mit „Taste The Waste“ ein Problem zu schildern, gleichzeitig aber das Signal zu setzen, dass man Dinge verändern kann. Ich denke an die große Kraft der kleinen Schritte und auch, dass kleine Schritte politisieren. Das wird häufig unterschätzt.

Finden Sie, wir haben heute eine politischere Zeit als vor zehn Jahren?

Ja. Gott sei Dank.

Was hat sich verändert?

Das Abstrakte, Ideologische ist nicht mehr so angesagt. Gerade junge Leute lassen sich von praktischen Handlungsweisen anstecken, ohne unpolitisch zu sein. Sie glauben nicht an die großen ideologischen Wahrheiten, nicht an die Aufteilung der Welt in Schwarz und Weiß.

Gute Voraussetzungen für mehr Lebensmittelverwendung und weniger -verschwendung?

Global ist es schwierig, das Ruder rumzureißen. Was Deutschland betrifft, glaube ich schon, dass wir das hinbekommen. Da kann ich noch so sehr über die aktuelle Regierung schimpfen: Selbst ihr und den Parteien ist klar, dass wir was tun müssen. Es gibt eine positive Dynamik, die allerdings

noch nicht die Mehrheit der Konsumenten erreicht hat. Die ist immer noch bei billig-billig.

Ihr neues Internetportal foodsharing.de setzt auf Teilhabe?

Ja. Es funktioniert nach dem Prinzip „Teile Lebensmittel, anstatt sie wegzuerwerfen“ und ist seit Dezember 2012 online. Foodsharing ist praktisch aus „Taste The Waste“ entstanden. Als der Film in den Kinos lief, riefen uns Bäcker an. Sie fragten, ob wir eine Idee hätten, wie sie die Mengen an Brot und Brötchen verteilen könnten, die täglich übrig blieben. Dabei muss man wissen: Kein anderes Produkt wird in so großen Mengen weggeworfen. 10 bis 20 Prozent der Tagesproduktion einer Durchschnittsbäckerei landen auf dem Müll. Spätestens seit Couchsurfing oder Carsharing ist Teilen eine Option. Warum also nicht auch bei Lebensmitteln?

„Essen und Emotion gehören untrennbar zusammen.“

Was sagt das eigentlich über unsere Esskultur aus, wenn wir Lebensmittel einfach so wegschmeißen?

Es ist ein Verlust. Wenn ich Lebensmittel mehr Wertschätzung entgegenbringe, dann überlege ich mir auch, wo sie herkommen, und gebe ein bisschen mehr Geld dafür aus. Essen und Emotion gehören untrennbar zusammen. Wenn mir bewusst wird, dass mein Konsum etwas mit dem

Welthunger zu tun hat, dann berührt mich das. Die Agrarbörsen zum Beispiel sind heute mehr denn je miteinander verbunden. Also hat das, was wir essen oder was wir wegwerfen, immer auch globale Folgen. Darum geht es in meinem neuen Film.

Können Sie mehr dazu sagen?

Es wird um das Thema Welternährung gehen. Wir beschäftigen uns diesmal aber weniger mit den Mengen, sondern vielmehr mit der ungleichen Verteilung von Lebensmitteln. Das war mir ein Anliegen, das sich nahtlos an „Taste The Waste“ anschließt.

Welche Strategie haben Sie persönlich, um das Wegschmeißen von Lebensmitteln zu vermeiden?

Wenn ich heute einkaufen gehe, dann mit einem Einkaufszettel. Das schützt mich davor, zu viel mitzunehmen. Unser Gemüse kaufen wir regional und generell frisch. Und wenn ich koche, nehme ich nur die Zutaten, die als Nächstes dran sind. Ich bin sozusagen zum Freihandkoch geworden. Was ich biete, ist Alltagsküche. Die ist aber jeden Tag frisch.

Wie kommt es, dass Sie sich dem Thema so sehr verschrieben haben? Ihre Eltern hatten ein Möbelgeschäft. Da gibt es offensichtlich keine Verbindung.

Meine Großeltern waren Bauern und Metzger. Und mein Vater, der ein Nachkriegskind war, hatte in der Nähe unseres Wohnortes Waiblingen einen riesigen Acker gepachtet, den er mit einem motorgetriebenen Handpflug bearbeitete. Trotz des Möbelhauses und zum Leidwesen der Kinder. Denn wir mussten am Wochenende raus und die Kartoffeln ernten, was wir als lästige Pflicht empfanden. Für meine Mutter war Essen heilig und Wegwerfen eine Sünde. Wenn Brot schimmelig war, wurde lediglich die faule Ecke abgeschnitten. Ich habe erst mit 40 erfahren, warum sie so extrem reagiert hat.

Was war geschehen?

Nach dem Krieg war sie mit ihrer Mutter ungefähr ein Jahr lang in einem Flüchtlingslager untergebracht. Meine Großmutter steckte der Kleinen immer von ihrer Essensration zu. Und ist dann selbst an Entkräftung gestorben. Vielleicht ist das eine Art Auftrag, den ich gespürt habe. Auch wenn ich das nicht bewusst wahrgenommen habe.

BIOGRAFIE

Valentin Thurn ist Autor und freier Filmmacher unter anderem für ARTE, ARD und ZDF. Mit seinem preisgekrönten Kinofilm „Taste The Waste“ machte Thurn zum ersten Mal auf die weltweite Dimension von Lebensmittelverschwendung aufmerksam. Ende 2012 veröffentlichte Thurn das Kochbuch „Taste The Waste“ und ging mit dem Internetportal foodsharing.de online. Im Mai 2013 zeigt die ARD die neue TV-Dokumentation „Die Essensretter“. Derzeit arbeitet er gebürtige Stuttgarter an seinem neuen Kinofilm.

www.foodsharing.de
www.tastethewaste.com
www.thurnfilm.de

Was frühstückt eigentlich ...?

Für die einen ist es die wichtigste Mahlzeit des Tages, für die anderen reicht ein schneller Kaffee auf dem Weg zur Arbeit – wir haben Persönlichkeiten gefragt, was ihnen ihr Frühstück bedeutet.



Winfried Kretschmann
Ministerpräsident Baden-Württemberg

„Frühstück ist mir wichtig. Meistens habe ich nur morgens Zeit, um in Ruhe zu essen. Und mit vollem Magen bin ich, ehrlich gesagt, auch viel besser gelaunt. Ich frühstücke am liebsten Zwetschgengsälz*, wenn möglich das selbstgekochte von meiner Frau. Auf einer schönen Scheibe Schwarzbrot. Dazu einen Milchkaffee und die Zeitung. Das Amt macht mich zum Frühaufsteher. Deshalb frühstücke ich zwischen sechs und sieben Uhr. Am liebsten zuhause am Esstisch mit meiner Frau. Dieses hektische Essen unterwegs ist nichts für mich, aber mein Terminkalender zwingt mich leider trotzdem oft dazu. Am Wochenende habe ich mehr Zeit. Dann gehe ich zum Bäcker und hole frische Brötchen. Und schaffe es auch manchmal, die Zeitung wirklich ganz zu lesen. Das ist dann ein richtiger Genuss.“

* Schwäbisch für Pflaumenmarmelade.



Prof. Dr. Cornelia Ewigleben
Direktorin Landesmuseum Württemberg

„Ich brauche morgens einen großen Kaffee aus Arabica-Bohnen mit viel geschäumter Milch. Dazu einen Orangensaft und danach findet sich alles. Beispielsweise ein paar bretonische Butterkekse. Frühstücken ist für mich ein unverzichtbares Ritual und ein guter Start in den Tag. Wochentags beginnt der schon gegen sieben Uhr, manchmal mit einer ersten Tasse Kaffee im Badezimmer. Am Wochenende dann sehr viel später und mit einem schön gedeckten Frühstückstisch, den netterweise oft mein Mann vorbereitet. Ich finde, morgens beim Frühstück ist die Welt noch in Ordnung.“



Cassandra Steen
Sängerin

„Ich starte oft mit Haferflocken, dazu einen Esslöffel Honig, Milch und einen Tee. Am Wochenende gibt's aber auch mal ein klassisches amerikanisches Frühstück. Verzichten kann ich auf keinen Fall auf Ruhe und am liebsten frühstücke ich mit meiner Familie. Wann ich frühstücke, ist davon abhängig, wann der Tag beginnt. Für einen Tee reicht es aber immer. Ob es etwas gibt, was ich zum Thema Frühstück mitteilen möchte? Ja, klar: Lasst es euch schmecken!“



Shinji Okazaki
Profifußballer beim VfB Stuttgart

„Eigentlich ist mein Frühstück jeden Tag gleich. Ich trinke sehr gern japanischen Tee. Dazu esse ich alles gern. Manchmal etwas mit Marmelade, manchmal auch Müsli. In der Regel frühstücke ich gegen acht Uhr; am liebsten mit meiner Frau und unseren beiden Kindern. Ob ich etwas besonders gern mag? Nein, es gibt nichts Spezielles und ich habe auch kein bestimmtes Ritual. Als Profisportler benötige ich eine gute Grundlage. Wir trainieren zweimal am Tag. Und da wir oft mit der Mannschaft unterwegs sind, schätze ich ein ruhiges, gemütliches Frühstück mit meiner Familie.“



Bülent Ceylan
Comedian

„Beim Frühstück kann ich es nicht leiden, wenn es laut ist oder Leute schmatzen. Dafür ist es mir viel zu wichtig. Wenn ich ein gutes Frühstück habe, dann bin ich danach auch super drauf. Ich brauche einen Cappuccino, Cornflakes, dazu ein, zwei Brötchen mit Marmelade, ab und zu ein Rührei und: Nutella! Darauf kann ich nicht verzichten. Tatsächlich frühstücke ich erst zwischen zehn und zwölf Uhr, meistens im Hotelzimmer. Und am liebsten mit Ali und Lee, meinen Tourbetreuern.“



Astrid Funderich
Schauspielerin

„Wenn ich früh morgens zum Dreh abgeholt werde, trinken mein Mann und ich nur einen Kaffee in der Küche. Am Set kann ich meistens sehr lecker bei unserem Catering frühstücken: Rühreier, Brot und natürlich Kaffee. Ohne ihn fühlt sich kein Frühstück richtig gut an: ein kleines Glas mit einem Espresso, darauf kalte Milch und darauf nochmal heißer Milchschaum. Aber am liebsten frühstücke ich mit meiner Familie. Am Wochenende kann es sein, dass meine Jungs schon Madeleines backen, wenn ich aufwache. Dann freue ich mich auf meinen Milchkaffee, den ich bestimmt bald am Bett serviert bekomme. Für mich ist das Frühstück die wichtigste Mahlzeit des Tages. Da halte ich es wie der amerikanische Schriftsteller Josh Billings: ‚Never work before breakfast. If you have to work before breakfast, get your breakfast first.‘“



Antje von Dewitz
Geschäftsführerin von VAUDE

„Ich fahre jeden Morgen sechs Kilometer mit dem Fahrrad von Tettngang ins Büro. Das macht den Kopf frei! Das Frühstück ist also wichtig für meinen Start in den Tag. Es muss eine Weile vorhalten. Am liebsten esse ich Birchermüsli ohne Rosinen, mit frischen Früchten und viel Sahne. Leider kommt das sehr selten vor. Die Alltagsvariante ist Vollkornbrot mit Käse oder Marmelade, Chai-Tee oder Kaffee und Apfelschorle. Ich frühstücke meist um halb acht mit meinem Mann und meinen Kindern – je nachdem, wer wann aufstehen muss. Am Wochenende natürlich am liebsten mit allen zusammen und wesentlich länger. Mit frischen Brezeln, Seelen und mehr Zeit für Gespräche. Was ich beim Frühstück nicht leiden kann? Wenn die Zeitung fehlt.“



Dr. Hajo Schumacher
Journalist und Autor

„Ernährungsexperten sagen, zu frühstücken sei wichtig. Mein Körper entgegnet, es würde überbewertet. Worauf ich auf keinen Fall verzichte, ist die tägliche Zeitung. Ich beginne also mit einem Hektoliter Kaffee auf nüchternen Magen. Die brennende Magenschleimhaut signalisiert: In dieser Ruine ist noch ein Rest Leben. Ich beruhige sie mit mindestens zwei Löffeln der pampigen Schokomüsli-Reste, die in der Schüssel meines Sohnes leben. Während ich seine Pausenbrote mit vitaminreichen Gurkenscheiben dekoriere, die er dann später von der Stulle klaubt. Am Wochenende gönne ich mir ab und zu: Croissant, Schwarzbrot mit Heringssalat, Spiegelei, Weißwürste. Aber erst nach zwei Stunden Training. Frühstück kann ich überall – am liebsten im ICE, auf keinen Fall im Bett. Der größte Luxus beim Frühstück? Eine riesige Platte mit frisch geschnittenem Obst. Gepriesen seien alle Hotels, die diesen Luxus bieten!“



Frische Küche mit Gefühl

In Sulzburg gibt es ohne jeden Zweifel mehr Rebstöcke als Einwohner. Etwa 2.800 Menschen leben auf diesem Fleckchen im Markgräflerland, rund 20 Kilometer südlich von Freiburg. Eine von ihnen ist Douce Steiner. 41 Jahre alt und fest verwurzelt in ihrer Heimat. Bekannt ist sie weit darüber hinaus: als einzige Frau, die in Deutschland für ihre Kochkunst zwei Sterne bekommen hat.

Porträt | Iris Hobler

Das Haus, in dem Steiners rund 100 Quadratmeter großes Küchenreich liegt, ist das Hotel Restaurant Hirschen, direkt in der überschaubaren Ortsmitte Sulzburgs gelegen. Von 1980 an hat ihr Vater, Hans-Paul Steiner, hier rund ein Vierteljahrhundert lang französisch-badisch gekocht – 14 Jahre davon auf Zwei-Sterne-Niveau. 2008 haben Douce Steiner und ihr Mann, Udo Weiler, den Betrieb übernommen. Nachdem der Guide Michelin ihnen anfangs einen Stern verliehen hat, gehören dem Hirschen seit Ende vergangenen Jahres wieder zwei der prestigeträchtigen Symbole.

Ein Blick in die Speisekarte vermittelt einen ersten Eindruck davon, was die Sterne versprechen: gegrillter Bärenkrebs mit gefülltem Spitzkohlblatt auf leichter Krustentieressenz mit Kamillenblüte; Juvenilmilchferkel und hausgemachte Trüffelwurst, zweierlei Spitzkraut und knusprige Kartoffel; Valrhona-Zartbitterschokolade mit Orangencoulis, Armagnac à l'Orange und Piment d'Espelette. Bärenkrebs? Juveniles Milchferkel? Coulis und Piment d'Espelette? Klingt fein, löst aber noch nicht unbedingt geschmackliche Erinnerungen aus.

Wie beschreibt Douce Steiner ihre Art zu kochen? „Ich interpretiere die klassische französische Küche neu, und dabei steht immer der Geschmack im Mittelpunkt. Ich mag kein überflüssiges Drumherum, hier ein Gitter, da noch eine Karamelldekoration.“ Ein Beispiel für einen Klassiker ist die Erbsensuppe mit Minze und Hummer. Modernisiert à la Steiner: Schalotten anschwitzen, Erbsen mit Schale dazu, würzen, kalt stellen. Im Mixer entsteht daraus die sämige grasgrüne Basis für einen intensiv schmeckenden Erbsenfond, auf den sie ein Hummertartar mit Estragon und Minze setzt. Etwas Zitronenabrieb, ein Hummercroustillon – fertig. Die gleichen Zutaten, ein neues Geschmackserlebnis. „Und das richte ich dann aus dem Bauch heraus an.“ Ein weiterer Teil ihrer Philosophie, den sie mit den Worten „Gefühl“ und „unverkrampt“

beschreibt. „Anrichten heißt nicht: ein Teller, vier Leute, fünf Pinzetten. Bei so was krieg' ich einen Vogel.“

Zutaten aus deutschen und französischen Regionen

Im Mittelpunkt kann der Geschmack nur stehen, wenn die Zutaten absolut frisch sind. Wo immer es geht, kauft das Team Steiner/Weiler regional ein. Wild wie Reh, Fasan und Wildhase von heimischen Jägern, Weiderinder vom Kloster Münstertal, Zicklein, Ziegenjoghurt und -käse vom Ringlihof aus Horben, Eier vom Sonnenhof, saisonales Gemüse vom Bauern aus Hartheim. Die Milchferkel stammen aus Nordrhein-Westfalen, „bessere gibt es nirgends“.

„Ein Teller, vier Leute, fünf Pinzetten. Bei so was krieg' ich einen Vogel.“

Ohne das Angebot aus Frankreich käme die Küche nicht aus: Bresse-geflügel aus dem Burgund, Lamm aus dem Limousin, Rebhühner und Tauben aus dem Elsass, „und natürlich das große Angebot an frischem Gemüse und frischen Kräutern, das man so in Deutschland nicht hat. Wenn ich hier Artischocken kaufen wollte, wäre ich aufgeschmissen.“

Frisch, das bedeutet für Douce Steiner auch, dass sie loszieht in die umliegende Natur, gerne gemeinsam mit ihrer 14-jährigen Tochter Justine. Im Frühling landen beispielsweise Sauerklee, Sauerampfer, Pimpernelle, Gänseblümchen, wilder Schnittlauch und Bärlauch erst im Korb, dann auf den Tellern der Gäste, im Herbst geht's in die Pilze. Wer Douce Steiner auf Convenience Food, also die verschiedenen Spielarten von Fertiggerichten, anspricht,

erlebt weit hochgezogene Augenbrauen und eine energisch vorge-tragene Position. „Ich bin fest davon überzeugt, dass es krank macht, wenn wir uns hauptsächlich von eingepackten, tiefgekühlten, schnell zuzubereitenden Gerichten ernähren.“ Außerdem schmecke alles gleich. Sie berichtet von einem der Kindergeburtstage ihrer Tochter. Da hat sie eine Pizza gemacht, Teig geknetet, Tomatensoße und Belag frisch zubereitet. „Das haben nur zwei, drei Kinder gemocht. Alle anderen haben's nicht gegessen, es schmeckte halt nicht wie Tiefkühlpizza.“

„Ich habe den Eindruck, immer weniger Menschen kochen mit frischen Zutaten selbst.“

Für die Tochter eines Deutschen und einer Französin ist Ernährung ein Thema, das entscheidend in der Familie geprägt wird. „Frische Lebensmittel kann heutzutage wirklich jeder kaufen. Aber ich habe den Eindruck, immer weniger Menschen nehmen sich die Zeit und kochen selbst.“ Essen sei weit mehr als satt werden: Kommunikation, miteinander Zeit verbringen, gemeinsam genießen. In diesem Sinne hat sie ihre Tochter erzogen. Das Baby bekam nur selbst püriertes Gemüse, und trotz des anstrengenden Jobs haben Douce Steiner und ihr Mann täglich auch zuhause frisch gekocht. „Natürlich, das ist Aufwand, der mir als Köchin etwas leichter von der Hand geht. Aber es ist eben eine Frage der Priorität.“ Süßkram, wie sie es nennt, gibt es bei ihnen nicht. Auch keine Verbote: „Klar hat Justine mal einen Hamburger probiert. Er schmeckte ihr nicht.“

Der Köchin ist ein gutes Arbeitsklima wichtig

Zurück in den Hirschen. Wer hier fünf Gänge genießen möchte, liegt bei 90 Euro, neun Gänge kosten 130 Euro, Getränke exklusive. Hochwertige Zutaten plus personalintensive Arbeit: Gemeinsam mit Douce Steiner und Udo Weiler arbeiten acht bis zehn junge Köche und Lehrlinge, ergänzt durch fünf Mitarbeiter im Service. In der Küche geht es am Abend hoch konzentriert zu – und erstaunlich ruhig. Sämtliche Vorbereitungen dafür, dass alles drei Stunden lang wie am Schnürchen läuft, sind tagsüber erledigt worden. Es gehört zu Douce Steiners fester Überzeugung, dass ein gutes Arbeitsklima entscheidend ist für die Ergebnisse. Der raue Ton, der in Sterne-Küchen oft herrscht, ist nicht ihre Art. „Wenn man Angst hat, macht man Fehler. Ich setze auf Lob und Fröhlichkeit.“

Die Mitarbeiter so zu führen, dass sie den Stil der Köchin mittragen, das gehe nur persönlich. Ein weiterer Aspekt der Philosophie im Hirschen: „Mein Mann und ich vermitteln unseren Gästen Persönlichkeit und Nähe. Deshalb ist einer von uns beiden immer da. Geht das mal nicht, dann schließen wir.“ Und wenn jemand Douce Steiner unbedingt für eine Koch-Show begeistern wollte? „Erstens gibt es davon viel zu viele, zweitens habe ich das schon mal probiert.“ Das war 2008. In der Zeit habe sie das Restaurant



übernommen, Kurse gegeben, im Fernsehen gekocht. „Und dann war ich am Ende und nicht mehr ich selbst.“ Die Konsequenz: „Ich mache nur noch eine Sache und die richtig.“

„Wir vermitteln unseren Gästen Persönlichkeit und Nähe.“

„Richtig“, dazu gehört für Douce Steiner auch der Respekt vor allem, was sie verarbeitet. Er gebiete es, mit allen Produkten bewusst umzugehen, nichts zu verschwenden. Ihre Köche sammeln die hauchfeinen Reste der Selleriescheiben für die Tourne-dos ebenso wie andere Gemüseschnipsel und machen daraus eine Brühe. Quadrate aus dem Mittelstück eines Fisches hat Douce Steiner in ihrer Küche noch nie geschnitten. „Das ist doch Quatsch. Ein Fisch ist vorn und hinten schmaler und so sieht er auf dem Teller auch schön aus.“



So schmeckt der Frühling

Douce Steiner hat für die Baden-Württemberg Stiftung ein Menü zusammengestellt, das viele Zutaten kombiniert, die es im Frühling zu kaufen gibt: gebeizten Lachs mit Kartoffelrösti und kalter Sauerampfer-Sauce, weiße Spargelsuppe mit Flan, Zweierlei vom Zicklein und Holunderblütensüppchen mit Erdbeeren und gebackener Holunderblüte.

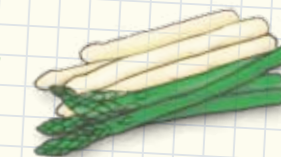
Alle Rezepte unter www.perspektive-bw.de



Weiße Spargelsuppe mit Flan

Zutaten für 4 Personen:

10 Stangen weißer Spargel	eine halbe Schalotte
80 g Butter	6 Stangen grüner Spargel
250 ml Wasser	1 Ei
250 ml Geflügelbrühe	Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft
200 ml Sahne	



Für die Spargelsuppe den weißen Spargel schälen und in Stücke schneiden. Diese Stücke in 20 Gramm Butter leicht dünsten und mit dem Wasser und der Geflügelbrühe auffüllen. Wenn der Spargel weich gedünstet ist, 100 Milliliter Sahne dazugeben. Alles mit dem Stabmixer pürieren, durch ein Sieb passieren und mit einem Esslöffel geschlagener Sahne und weiteren 30 Gramm Butter schaumig mixen. Mit Salz und Zucker abschmecken.

Für den Spargelflan die halbe gewürfelte Schalotte und den geschälten, klein geschnittenen grünen Spargel in 15 Gramm Butter dünsten. Mit 100 Milliliter Sahne auffüllen, weich dünsten und etwas abkühlen lassen. Zusammen mit dem Ei und 15 Gramm brauner Butter (die erhält man, wenn man Butter sanft köchelt, bis sie nach Haselnuss duftet) im Mixbecher fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Diese Masse in vier feuerfeste Förmchen (je 30 ml) füllen und eine Viertelstunde im Wasserbad pochieren.

Den Flan mit der heißen Suppe auf einem Teller anrichten und jeweils drei bissfest gegarte grüne Spargelspitzen dazugeben.

Genusslandkarte Baden-Württemberg

Sterneköche, seltene Gemüsesorten und eine Bio-Landwirtschaft, die ihresgleichen sucht: Wer den Geheimnissen gesunder und genussvoller Küche auf die Spur kommen möchte, wird in Baden-Württemberg fündig. Angesichts der überreichen Fülle an Angeboten ist dies eine kleine, feine Auswahl; weitere Tipps finden Sie unter www.perspektive-bw.de.

FILDERSPITZKRAUT, Mittlerer Neckar
Die zarte Variante des Kopfkohls. Wird nur in der Filderhochebene angebaut. Seit 2012 ist der Kohl europaweit mit verbindlichen Vorgaben als regionale Spezialität geschützt. Interessensgemeinschaft Filderkraut, Jörg Kimmich, j.kimmich@kimmichs.de

WEIN-SCHLARAFFENLAND

Wer eine Ahnung davon bekommen möchte, wie reichhaltig der Weinanbau in Baden-Württemberg ist, kann zwei prominente Weinstraßen entlangfahren. Mehr als 700 Kilometer, quer durch alle Anbauregionen, vorbei an Trollinger, Riesling, Kerner & Co. Spitzenplätze bei Verkostungen und Prämierungen sind der Lohn für die Arbeit der Winzer – ebenso wie der Stammsplatz in den Kellern der regionalen Gastronomie. www.tourismus-bw.de



2 x 3 UND 1 x 1 IN BAIERSBRONN, Schwarzwald

Mit Harald Wohlfahrt in der Traube Tonbach und Claus-Peter Lump im Bareiss kochen zwei 3-Sterne-Köche im Schwarzwald; der Dritte im Bunde ist Jörg Sackmann vom gleichnamigen Hotel mit einem Stern. www.traubetonbach.de, www.bareiss.com, www.hotel-sackmann.de

ÖLMÜHLE WALZ, Oberkirch, Schwarzwald

Hier klappert tatsächlich noch das Mühlrad und trägt dazu bei, dass Köstlichkeiten wie Mandel- oder Schwarzkümmelöl auf traditionelle Weise gewonnen werden. Überschüssige Energie bei der Gewinnung der Öle speist die Mühle übrigens direkt wieder ins Netz ein. www.oelmuehle-walz.de

ROTHAUS BRAUEREI, Gräfenhausen-Rothaus

Tannenzapfen und ein blondes Mädlein in typischer Tracht: Die Herkunft dieses Bieres ist beim ersten Blick auf die Flasche klar. Übrigens heißt die Schöne Birgit Kraft – so haben es Liebhaber des Hefetränkes einst beschlossen. Auf Alemannisch: Bier gi(b)t Kraft. www.rothaus.de



BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL, Heilbronn-Franken

1988 taten sich die Bauern aus der Region Hohenlohe zusammen. Ihr Ziel: gesunde Lebensmittel mit Verantwortung für Natur und Kreatur zu erzeugen. Das geht so weit, dass sie ihre Tiere persönlich zum nahe gelegenen Schlachthof bringen, um sie vor Stress zu schützen. Das Markenzeichen der Gemeinschaft ist übrigens das Schwäbisch-Hällische Landschwein. www.besh.de



MANUFAKTUR JÖRG GEIGER, Schlat

Jörg Geiger setzt sich für die Kulturlandschaft Streuobstwiese ein. Und seinen Birnenschaumwein aus der Obstsorte Champagner Bratbirne stellt er nach der „méthode champenoise“ her, dem ältesten Verfahren der Welt. Reichenbacher Straße 2, 73114 Schlat/Göppingen. www.manufaktur-joerg-geiger.de



ALB-LEISA, Schwäbische Alb

Spätzle ohne Alb-Linsen? Beinahe wär's geschehen. Seit Anfang der 1980er-Jahre baut Familie Mammel die Alb-Leisa an, eine Linsensorte, die fast ausgestorben wäre. Am Hochberg 25, 89584 Lauterach. www.alb-leisa.de



BIOHOTEL-RESTAURANT ROSE, Schwäbische Alb

Das erste Biohotel Baden-Württembergs: Familie Tress bezieht ihre Produkte vorwiegend von Demeter- und Bioland-Betrieben. Exklusiv: das CO₂-Menü®. Hinter jeder verwendeten Zutat steht der transportierte Kilometer. Aichelauer Straße 6, 72534 Hayingen-Ehestetten. www.tress-gastronomie.de



HÖRI-BÜLLE, Bodensee

Roh ist sie mild, gegart wird sie scharf. Die seltene Zwiebel-sorten wächst auf der Bodensee-Halbinsel Höri. Einmal im Jahr wird sie gefeiert: mit dem Büllfest am ersten Sonntag im Oktober in der Gemeinde Moos. www.moos.de

KÄSEREI ZURWIES, Wangen im Allgäu

Antons Liebe, gepfeffertes Ärschle, Zurwiese: Einige der mehr als 20 Weichkäse aus Wangen haben klingvolle Namen. Die Milch für die Käseerei von Lissy und Anton Holzinger stammt von Kühen, die im Sommer auf der Weide leben und im Winter gutes Heu füttern. 5.000 Liter werden hier täglich verarbeitet, Besucher können beim Käsen zuschauen. www.zurwies.com

Satt sein ist nicht genug

Ein Kindermittagstisch in Stuttgart-Giebel sorgt nicht nur für warmes Essen, sondern auch für Frieden im Stadtviertel.

Bericht | Anette Frisch

Die Idee kam Karl-Heinz Grossmann beim Kochen. Und zwar als er mit den Mitgliedern des Männerkochclubs ein mehrgängiges Menü vorbereitete. So wie sie das seit 1994 jeden Monat tun. In der Küche der Stephanuskirche im Stuttgarter Stadtteil Giebel, rund 20 Autominuten von der Innenstadt entfernt. Warum die eigenen Kochkünste nicht für Kinder einsetzen? Karl-Heinz Grossmann hatte mitbekommen, dass die nahegelegene Rappach-Grundschule keinen Mittagstisch anbieten konnte. Es fehlten Räume, eine Küche und auch personell war die Versorgung nicht zu leisten. Die Idee reifte und als Karl-Heinz Grossmann in den Ruhestand ging, nutzte er den feierlichen Ausstand und sammelte Spenden. Mit dem Startkapital, einer gehörigen Portion „Ich fang jetzt einfach mal an ...“ und zwei Gleichgesinnten öffnete Grossmann im April den Kindermittagstisch im Gemeindegemeinschaftssaal der Stephanuskirche. Zunächst an

zwei Tagen. Mittlerweile sind fünf Jahre vergangen, die Anzahl der Kinder ist von 30 auf täglich 40 gestiegen und den Mittagstisch gibt es jetzt viermal die Woche. Gestemmt wird das Projekt von der Diakonie Sonja Berger und 14 Ehrenamtlichen zwischen 50 und 75 Jahren.

Heute stehen bei Sonja Berger und ihrem Team Würstchengulasch mit Nudeln auf dem Speiseplan. Dazu frische Paprika, Möhren- und Gurkenstreifen und zum Nachtisch Mandarinen. Elfriede Dzick und Margit Frick schnippeln das Gemüse, während Harald Frick den Einkaufszettel für den nächsten Tag zusammenstellt. „Gekocht wird immer frisch“, sagt Sonja Berger. „Und es gibt immer Salat und Obst.“ Industriell hergestellte Nahrung ist tabu. „Wir verwenden auch keine Soßenbinden und machen unsere Joghurts selbst.“ Schweinefleisch kommt wegen der muslimischen Schülerinnen und Schüler nicht auf den Teller.

Sonja Berger weiß, wie wichtig Vitamine sind, an die sie die Kinder „erst einmal heranzuführen“ musste. So sehr hatte sich ihr Geschmack an Fertigprodukte gewöhnt. Zum Beispiel Bananenmilch. Die kannten die meisten nur von McDonalds. Beim Team Berger gab's sie mit Milch und zerquetschten Bananen. Nichts für die Kinder. Sie mochten die Mini-Obststückchen darin nicht. Mittlerweile und weil Sonja Berger die Bananen mit dem Mixer bis zur Unkenntlichkeit püriert, mögen die Kinder das Mixgetränk sogar lieber als das der Burger-Kette.

Außer den Grundschulkindern kommen auch „freilaufende Kinder“ zum Mittagstisch – so nennt Sonja Berger die Mädchen und Jungen, deren Eltern berufstätig sind und die deshalb mittags nichts Warmes zu essen bekommen. So ist Momodo hier, weil „meine Mutter in einem Restaurant arbeitet“, Daniels Eltern „haben einen Laden“ und Maximilian kommt, weil „meine Schwester auch hierhingehet“.



Die 7-jährige Marianna kommt seit der ersten Klasse zum Kindermittagstisch. Die Grundschule bietet zwar Ganztagsbetreuung an – es fehlen aber die Voraussetzungen, die Schüler zu bekochen.



Sonja Berger kennt sich mit der Not aus: Gemeinsam mit dem Pfarrer Martin Friz organisierte sie 1995 die erste Vesperkirche Baden-Württembergs.

„Ich habe nur dieses eine Leben und ich bin täglich dafür verantwortlich, es bewusst zu gestalten.“

Hunger, der im Verborgenen liegt

Wie in Stuttgart-Giebel sind in den letzten Jahren bundesweit Projekte entstanden, die sich um die Versorgung von Kindern kümmern – meist aus ehrenamtlichem Engagement heraus. Vielen Schulen geht es wie der Rappach-Grundschule: Sie bieten die Ganztagsbetreuung an, verfügen aber nicht über die notwendigen Voraussetzungen, ihre Schülerinnen und Schüler zu bekochen und eine ausgewogene Ernährung sicherzustellen. Dass die Versorgung mit vitaminreichem Obst oder regelmäßigen Mahlzeiten ein generelles Problem ist, zeigt die aktuelle Vergleichsstudie „Reiche Länder, arme Kinder“ von UNICEF. In Deutschland leben rund 1,2 Millionen Kinder an der Armutsgrenze. Laut Schattenbericht der Nationalen Armutskonferenz ist davon in manchen Bundesländern sogar jedes fünfte Kind betroffen. In Deutschland bekommt eines von 20 Kindern täglich nichts Warmes zu essen. Und nach der UNICEF-Vergleichsstudie 2012 entbehren rund 13 Millionen Kinder in 29 Industriestaaten notwendige Dinge wie regelmäßige Mahlzeiten oder frisches Obst und Gemüse.

Rund 20 Kilometer südlich von Giebel entfernt forscht Dr. Hans Konrad Biesalski. Er ist Ernährungsmediziner an der Universität Hohenheim. Sein Forschungsgebiet ist der sogenannte verborgene Hunger, in der Fachsprache „hidden hunger“ genannt. Der zeigt sich nicht etwa durch ein leeres Gefühl im Magen, sondern das Gegenteil ist vielmehr der Fall: Er ist gar nicht wahrnehmbar. Verborgener Hunger ist eine Unterversorgung des Körpers mit wichtigen Vitaminen, Spurenelementen und Mineralien. Die Folgen tragen die Kinder ihr Leben lang. „Viele internationale Studien haben ergeben, dass sie nicht nur häufiger erkranken, sondern im Erwachsenenalter mental und physisch weniger belastbar sind“, sagt Biesalski, der zum Thema im März dieses Jahres einen internationalen Kongress in Stuttgart veranstaltete. Kinder in Entwicklungsländern wie in Afrika seien vom verborgenen Hunger besonders betroffen, weil die Ernährung über Reis und Mais einseitig sei. Unterernährung sei im Übrigen kein Indiz für verborgenen Hunger. „Es gibt viele Kinder, die unter Adipositas leiden und trotzdem nicht ausreichend mit Vitamin A, Eisen oder Zink versorgt sind.“

Der Ernährungsmediziner ist über die zunehmende Kinderarmut in Deutschland besorgt. „Der Hartz-IV-Tagessatz von 2,57 Euro für Nahrung und Getränke reicht bei weitem nicht aus, um ein Kind ausgewogen und gesund zu ernähren“, so Biesalski. „Je nach Alter kostet eine kindgerechte Ernährung mit allen erforderlichen Nährstoffen täglich zwischen drei und sechs Euro.“ Auch das Essen in Kindertagesstätten und Ganztagschulen sei vielerorts mangelhaft, beklagt der Wissenschaftler: „Es bleiben, so berichtete das Magazin WISO, gerade mal 70 Cent pro Kind fürs Essen übrig, wenn man die Kosten für Personal und Logistik abzieht.“

Wenn Sonja Berger alles multipliziert, dividiert und hochrechnet, landet sie bei einer durchschnittlichen Ausgabe von 2,20 Euro pro Kind und Mittagsgesetz. Den Kindermittagstisch finanziert sie hauptsächlich über Spenden und über die Beiträge, die die Eltern leisten. Ein Euro ist das am Tag und maximal zwölf Euro im Monat. Und wer nichts zahlen



Täglich kommen über 40 Kinder zum Kindermittagstisch – und zwar in zwei Schichten. „Zu viele Kinder auf einmal. Den Trubel und Lärm haben wir auf Dauer nicht geschafft“, sagt Sonja Berger.

kann, zahlt nichts. Die Bezahlung hat eher symbolische Funktion. „Wir möchten damit zeigen, dass Lebensmittel einen Wert haben“, erklärt Berger. Ohnehin sei das gemeinsame Essen nicht nur da, um satt zu machen. „Jedes soziale Lernen ist wichtig.“ Das fängt damit an, dass die Kinder wissen, mit Messer und Gabel umzugehen, nur so viel auf den Teller nehmen, wie sie auch wirklich schafften, und sich gegenseitig wahrnehmen und aufeinander achten.

Stadt ohne Grenzen

Giebel ist eine typische Nachkriegsiedlung, wo die Häuser in Reihe und Zeile stehen. Es gibt viele Senioren und wenig junge Familien. 48 Prozent der Einwohner kommen aus einem anderen Kulturkreis. In Giebel passiert das, was Stadtplaner als „sozialräumliche Spaltung“ beschreiben: Es entstehen arme und reiche Wohnviertel. „Wenn sich die Gesellschaft spaltet, zerfallen Städte, worunter der soziale Zusammenhalt leidet“, so Dr. Christoph Butterwegge, Professor für Politikwissenschaft an der

Universität Köln. Die Bewohner verlieren das Gefühl, Verantwortung auch für diejenigen zu übernehmen, deren Status und Einkommen niedriger sind. Insofern geht es beim Kindermittagstisch in Giebel nicht nur um die gesunde Ernährung von Schülerinnen und Schülern – es geht um weit mehr. „Der Kindermittagstisch dient der Befriedung im Quartier, denn er bringt junge Menschen unterschiedlicher Kultur und Herkunft an einen Tisch“, sagt Sonja Berger.

Im September wird die engagierte Diakonin in den Ruhestand gehen. Sie gründet mit einer Freundin eine Senioren-WG auf einem umgebauten Bauernhof. Und Karl-Heinz Grossmann wird, trotz gesundheitlicher Einschränkung, weiterhin im Männerkochclub viergängige Menüs vorbereiten. Was aus dem Kindermittagstisch wird, ist noch nicht klar. Der Kirchenkreis, der für Giebel zuständig ist, hat den Personalkosten für die Neubesetzung der Stelle von Sonja Berger noch nicht zugestimmt ...

BUCHTIPP



Der verborgene Hunger, Hans Konrad Biesalski, Verlag Springer Spektrum, 2013; 24,95 Euro; ISBN: 978-3-8274-2952-0

INFO

Mit dem Programm **Komm mit in das gesunde Boot** führt die Baden-Württemberg Stiftung Kinder auf spielerische Art an gesunde Ernährung heran und weckt Freude an der Bewegung. Lesen Sie **mehr auf Seite 54**.

Essbare Landschaften

Äcker in den Himmel wachsen lassen; Kindern eigene Gemüsebeete schenken; Verbraucher und Landwirte stärker verdrahten. Es gibt viele Möglichkeiten, sich aktiv mit Lebensmitteln auseinanderzusetzen. Und manchmal werden daraus Trends für morgen und übermorgen.

Text | Iris Hobler



© Christine Class

Martha Afum-Greiner aus Ghana lebt seit 20 Jahren in Deutschland. Die begeisterte Gärtnerin baut Erdnuss, Okra und Pfeffer an.

Teile ein Stückchen Heimat

Aalen, im Ostalbkreis gelegen, ist 2006 die erste Stadt in Baden-Württemberg, in der ein interkultureller Garten entsteht. Im Hirschbachtal befindet sich das 3.000 Quadratmeter große Grundstück, das mittlerweile von 18 Familien aus 16 verschiedenen Ländern – wie Ghana, Georgien, Sri Lanka oder Frankreich – bewirtschaftet wird. Zwar hat hier jede Familie ihre eigene Parzelle, aber Zäune gibt es nicht. Und das, was hier wächst, ist ein Spiegel der vielfältigen Herkunft: Artischocken, Koriander, Löwenzahn, Erdnüsse, mindestens zwölf verschiedene Sorten Kartoffeln, ungezählte Arten an Pfefferminze, Basilikum und Pilzen.

Was ist das Besondere am gemeinsamen Gärtnern? Christine Class, die das Aalener Projekt zusammen mit ihrem Mann seit 2007 leitet: „Diese Gärten bieten allen einen neuen Zugang zu Nahrungsmitteln und sie ermöglichen es, ein Stückchen Heimat mit anderen zu teilen.“ Die Spielregeln in Aalen sind klar: Ökologisches Gärtnern ist Voraussetzung, Gift oder chemischer Dünger kommen nicht auf die Scholle, viele Pflanzen werden eigenhändig aus den Samen vorgezogen. Der Stolz aufs eigene Gemüse ist entsprechend groß. Und Christine Class schwört wie alle anderen darauf, dass die Ernährung aus dem Eigenanbau nicht nur günstiger, sondern auch deutlich gesünder ist. „Seitdem ich meine Gemüse und Kräuter esse, bin ich nicht mehr erkältet.“

In Aalen ist es nicht bei den Beeten geblieben. Eine Schar Hühner sorgt für Eier, seit einem halben Jahr gibt es ein Backhaus, das offen ist für jeden Bürger, der sein Brot selbst backen möchte, und in diesem Jahr startet die Imkerei.

www.interkultureller-garten-aalen.de



© Proplanta

Professor Folkard Asch mit einem kleinen Beet der Reispflanzen, die im Hightech-Hochhaus an 365 Tagen im Jahr wachsen sollen.

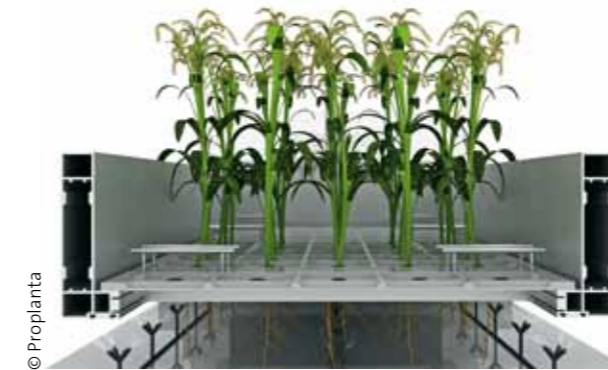
Reis im Hochhaus

Warum Äcker weit entfernt von Metropolen bewirtschaften und lange Transportwege in Kauf nehmen? In dem Maße, in dem die Weltbevölkerung weiter wächst, reicht die konventionelle Landwirtschaft nicht mehr aus – sagen die Befürworter des sogenannten Vertical Farming, zu denen auch die Agrarforscher der Universität Hohenheim gehören.

Sie haben ein Konzept für den Reisanbau der Zukunft entwickelt, bei dem es geradezu Schwindel erregend zugeht: das Skyfarming. In Gebäuden von bis zu 500 Metern Höhe wachsen die Pflanzen auf vielen Etagen, mit einer Nährlösung umnebelt, unabhängig von den Launen der Natur. Für Folkard Asch und Joachim Sauerborn, Professoren in Hohenheim, ist dieses gigantische Gewächshaus eine mögliche Antwort auf prognostizierte neun Milliarden Menschen im Jahr 2050.

„Die Städte werden zu schwarzen Löchern für Nahrung“, sagt Asch und verweist auf Asien, wo es derzeit fünfzehn sogenannte Megastädte gibt. Allein in Tokio verbrauchen 35 Millionen Einwohner täglich mehr als 5.000 Tonnen Reis. Wenn ein Teil davon eines Tages vielleicht in der Stadt selbst wachsen könnte, wäre das womöglich ein Beitrag zu weltweiter Nahrungssicherheit. Noch gibt es die Skyfarm nur im Modell; die Realisierung, an welchem Ort auch immer, würde bis zu 15 Millionen Euro kosten – Geldgeber sind willkommen.

www.uni-hohenheim.de/fakultaet-agrar



© Proplanta

Tierische Kontakte

Natürlicher Umgang mit Tieren? Ein ganz weites Feld, da sind sich Berno Menzinger und Susanne Eckert einig. „Wir neigen dazu, Tiere entweder zu vermenschlichen und zu Kuschtieren zu reduzieren oder sie in industriellen Großbetrieben auf empfindungslose Produktionsmittel herabzustufen.“ Menzinger und Eckert leiten den Mundenhof, das mit 38 Hektar größte Freigehege in Baden-Württemberg.

Dort leben Haus- und Nutztiere aus aller Welt – eher unspektakulär verglichen mit exotischen Zoos. Dennoch kommen jährlich mehr als 300.000 Besucher. Und erfahren eine Menge über die Bedeutung von Tieren in verschiedenen Kulturkreisen: als diejenigen, die Wolle, Leder, Milch und Eier liefern; als Arbeitskraft, Transportmittel, Prestigeobjekt – und natürlich als Grundlage der Nahrung. Bei den Fütterungsrunden, bei Esel- oder Afrikafest, beim Mongolentag oder dem Krippenspiel können die Besucher die vielseitigen Beziehungen zwischen Mensch und Tier erleben.

Besonders wichtig ist Eckert und Menzinger das Projekt „Kontakt Tier Kind“, kurz KonTiKi. Rund 250 Kinder kommen jede Woche auf den Hof und kümmern sich um die Bewohner. Sie reinigen die Gehege, striegeln die Tiere, gehen mit Ziege, Esel oder Schaf eine Runde spazieren. „Man kann förmlich zuschauen, wie das Selbstbewusstsein bei den Kindern im Umgang mit den Tieren wächst und wie sie Verständnis für die Eigenarten und speziellen Bedürfnisse entwickeln.“ Trotzdem ist klar, dass ein Tier sterben wird, dass es vielleicht später als Nahrungsmittel dienen wird. Das ist Teil des Lebens auf dem Mundenhof.

www.mundenhof.de



© Mundenhof

Der Ziegen-Nachwuchs des Mundenhofs lässt sich von den Kindern im Frühling nach Strich und Faden verwöhnen: Nicht mal die Blätter müssen noch selbst gezupft werden ...

GARTENLAND IN KINDERHAND

Mein Beet, mein Radieschen

Vor knapp vier Jahren entstanden, kann das Programm *Gartenland in Kinderhand* der Stiftung Kinderland Baden-Württemberg eine ansehnliche Bilanz vorweisen: Rund 370 Kindertageseinrichtungen haben seit 2009 eine Anschubfinanzierung von 1.000 Euro erhalten. Geld, das dafür genutzt wird, Blumen-, Kräuter- und Gemüsebeete anzulegen. Und den Kindern so einen ganz unmittelbaren Zugang zu Pflanzen zu ermöglichen. Die Drei- bis Sechsjährigen säen selbst, beobachten das Wachstum der Pflänzchen, pflegen die Beete, ernten das eigene Gemüse und bereiten es gemeinsam zu. Christoph Dahl, Geschäftsführer der Baden-Württemberg Stiftung: „In einer Welt, in der Kinder Lebensmittel oft nur noch verpackt aus dem Supermarkt kennen, vermitteln wir ihnen konkrete sinnliche Erfahrungen. Wir sind davon überzeugt, dass der frühe Umgang mit Lebensmitteln dafür sensibilisiert, sich bewusst und gesund zu ernähren.“

www.stiftung-kinderland.de



© Rainer Kwiotek

Radieschen gehören zu den Klassikern in den Beeten vieler Kindergärten. Erst ernten, dann in dünnen Scheiben aufs Brot legen – lecker!

Mit-Landwirte gesucht

„Community supported agriculture“ ist ein aus Amerika stammendes Konzept: Ein landwirtschaftlicher Betrieb oder eine Gärtnerei schließt sich mit einer Gruppe privater Haushalte zusammen. Diese Menschen verpflichten sich, auf Basis der geschätzten Jahreskosten der landwirtschaftlichen Produktion einen festgesetzten Betrag zu zahlen. Der Hof wirtschaftet mit diesem Geld – und Ernte sowie alle Erzeugnisse, die der Hof herstellt, gehen an die Privatleute, auch Mit-Landwirte genannt.

Im März 2012 war es im kleinen Seefeld, sieben Kilometer vom badischen Müllheim entfernt, so weit: 33 Erwachsene gründeten die Luzernhofgemeinschaft. Mittlerweile sind es mehr als 50 Erwachsene und 19 Kinder. Ziel ist es, so weit zu wachsen, dass die Gemeinschaft den etwa 33 Hektar großen Hof komplett trägt. Mitinhaber der Hof-Gesellschaft und Landwirt Thomas Eikerling: „Für eine Basisversorgung aller Beteiligten benötigen wir rund 200 Mitglieder. Pro Erwachsenen macht das monatlich eine durchschnittliche Summe von etwa 120 Euro.“

Was der Bioland-Hof seinen Mitgliedern dafür bietet, das kann sich sehen lassen: Eine Milchviehherde sorgt für Milch und Fleisch; in der hofeigenen Käserei entstehen Joghurt, Quark und verschiedene Käse; sieben Bienenvölker produzieren Honig; in der Freilandgärtnerei wachsen Salate, Mangold, Kürbis, Bohnen, Kartoffeln – und vieles mehr.

In die private Küche gelangen Gemüse & Co. per Bestellung übers Internet. An festen Verteilpunkten holen die Verbraucher sie ab. Ein Spiel mit vielen Gewinnern: Ein kleiner Bauernhof und seine Arbeitsplätze bleiben erhalten, Tiere werden artgerecht aufgezogen, die Ernährung ist abwechslungsreich und funktioniert in gewissem Umfang autonom, Kinder erleben Landwirtschaft live.

www.luzernhof.de

Der Kabarettist Christoph Sonntag bereist mit seiner gemeinnützigen „Stiftung“ zehnmal im Jahr Werkrealschulen in Baden-Württemberg. Sein Ziel: Schülern im Rahmen von Ernährungswochen gesunde Kost näherzubringen.

Das Thema Ernährung ist in aller Munde, es ist zum Wiehern. Ich saß kürzlich im Restaurant, als der Mann am Nachbartisch den Kellner fragte: „Entschuldigung, falscher Hase, ist das aus Pferd?“

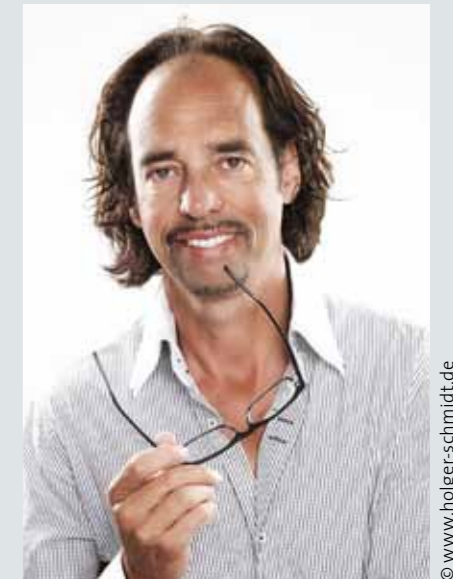
Weg vom Pferd – das Essen für uns Menschen ist mittlerweile eher auf den Hund gekommen. Wir kriegen nur noch Fastfood. Auf Deutsch: fast Essen, also beinahe. Und dieses Fast-Essen, beispielsweise einen ganz einfachen „Italian White Chicken Teriyaki Mexican Southwest-Sauce Double Cheese Sandwich-Onion-Burger ohne Extras“, kann man ohne Sprachdiplom in Englisch nicht einmal mehr bestellen. Ohne sechs Semester Englischstudium – und zwar nicht auf der Privatschule Oettinger – verhungerst du bei uns! Dann kannst du nur noch hoffen, dass deine Mama etwas Anständiges gekocht hat. Du klingelst hungrig an ihrer Tür und was sagt sie? „Bub, schön, dass du da bist! Heute gibt es Traditional Swabian Lens Soup sweet-sour with handcrafted Swabian Pasta and Sausage!“

Sie meint: Linsen mit Spätzle und Saitenwurst.

Aber Saitenwurst darf man ja auch nicht mehr essen, Fleischessen ist verpönt! Heute kriegt man – ja auch zu Recht – beim Fleischessen so ein schlechtes Gewissen, dass es gar nicht mehr schmecken kann! Wenn mein Kumpel daheim eine rote Wurst im Weckle essen will, schickt ihn seine Frau raus auf den Balkon.

Früher hat Fleisch zum Essen dazugehört, da war Fleisch ein Stück Lebenskraft! Heute gibt's in jedem Restaurant eine Speisekarte mit 453 fleischlosen Mahlzeiten! Und ganz hinten stehen – für die unverbesserlichen Kannibalen – gerade noch drei Fleischgerichte: 1. Schnitzel, 2. Rostbraten, 3. mit Brot. In zehn Jahren klebt man uns zur Entwöhnung statt Nikotinpflaster eine Scheibe Salami auf den Arm.

Dabei ist Kochen ganz einfach. Wir haben es uns nur abgewöhnt! Ich bin beispielsweise unter meinen Kindern berühmt für meine Tomatensoße für Spaghetti. Die ist in fünf Minuten gekocht: halbe Zwiebel in Olivenöl anbraten, zwei Teelöffel gekörnte Biobrühre drüber, mit ein bisschen Fond ablöschen und zusammen mit fünf saftigen Tomaten in den Mixer. Eine Minute auf höchster Stufe mixen, zurück in die Pfanne, einmal aufkochen, fertig. „Papa!“, jubeln dann meine Kinder. „Deine Soße ist einfach spitze! Die schmeckt so herrlich nach Tomaten!“ „Tja, liebe Kinder“, antworte ich dann, „das liegt womöglich daran, dass echte Tomaten drin sind!“



© www.holger-schmidt.de



Koryphäe im Kloster: Professor Thomas Schimmel ist einer der renommiertesten Nanoforscher und Leiter des Netzwerks „Funktionelle Nanostrukturen“ in Baden-Württemberg.

Konferenz im Kreuzgang

Im Kloster Irsee im Ostallgäu trafen sich Ende Februar die Spitzenforscher der Nanotechnologie, um über die Fortschritte in ihrer Disziplin zu berichten.

Der prächtige Festsaal des barocken Klosters Irsee füllt sich. Trotz des langen Abends in der Klosterbrauerei sind die Teilnehmer der Konferenz „Trends in Nanoscience“ hellwach. Konzentration ist auch nötig, wenn Jörg Wrachtrup mit seinem Vortrag loslegt. Der Physiker ist Leiter des 3. Physikalischen Instituts der Universität Stuttgart und renommierter Forscher auf dem Gebiet der Quantenoptik. Sein Thema, über das er heute berichtet: „Nanoskaliges Engineering von Spin-Quanten-Systemen“ – schwere Kost für Laien, nicht jedoch für die etwa 200 Teilnehmer der Konferenz. Sie sind die Besten ihrer Zunft und teilweise aus dem Ausland angereist. Vier Tage werden sie miteinander in dem ehemaligen Benediktinerkloster verbringen und 32 Vorträge nationaler sowie internationaler Experten hören.

hinter diesem Satz. Obwohl die Nanotechnologie noch eine recht junge Disziplin ist, die seit etwa 20 Jahren einen Boom erlebt, hat sich das Gebiet stark spezialisiert. Und genau da setzt die Konferenz an: Sie bringt zusammen, was sich gerade auseinanderentwickelt, etwa Wissenschaftler aus der Nanoelektronik mit Kollegen, die sich eher für mechanische Eigenschaften von Nanomaterial interessieren. Und sie bindet Wissenschaftler anderer Fachrichtungen wie Chemie oder Biologie ein, die unter anderem wichtige Beiträge zur Nanoforschung beisteuern. So geht es in Irsee vor allem um Grundlagenarbeit und um die Möglichkeit, miteinander ins Gespräch zu kommen und sich auszutauschen.

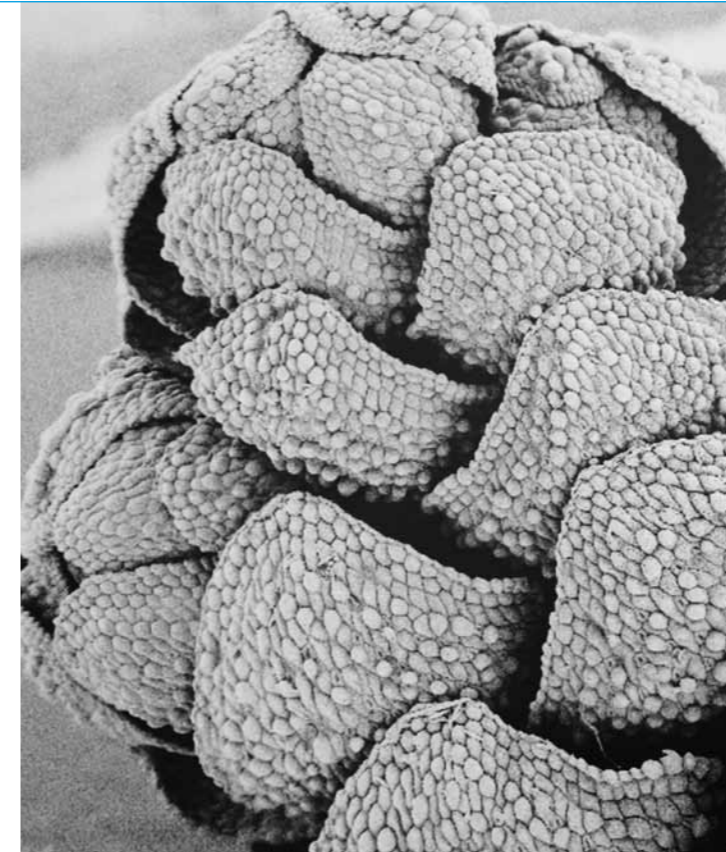
Gemeinsame Sache

In der Nanotechnologie-Szene ist die Konferenz im bayerischen Irsee fester Bestandteil des Kalenders – 2013 findet sie zum vierten Mal statt. Die Vorsilbe „Nano-“ stammt aus dem Griechischen und bedeutet „Zwerg“. Was in der Vorstellung immer noch zu groß ist. Denn sogenannte Nanopartikel sind kleiner als 0,0001 Millimeter, also rund 5.000-mal kleiner als der Punkt

Im ehemaligen Kreuzgang lässt sich Thomas Schimmel in einen der schweren Sessel fallen und atmet erst mal durch. Er ist nicht nur Physikprofessor am Karlsruher Institut für Technologie (KIT), sondern auch Sprecher des Kompetenznetzwerks „Funktionelle Nanostrukturen“, das Mitveranstalter der Konferenz ist. Deshalb ist es kein Wunder, dass Thomas Schimmel



Malerische Kulisse: Das Kloster Irsee in Bayern ist bereits zum vierten Mal Treffpunkt der Nanoforscher aus aller Welt. Hier treffen sich Physiker, Biologen und Chemiker, um über die neuesten Ergebnisse ihrer Arbeit zu berichten.



Die Fotoausstellung der Irsee-Konferenz macht die Nanowelt sichtbar. Das Motiv zeigt die wasserabstoßenden Blätter des Algenfarns.

„Das Netzwerk etabliert Baden-Württemberg weit vorn in der Nanoforschung.“

derzeit unter Dauerstress steht, den man ihm aber nicht anmerkt. Weniger anstrengend ist es in Bad Herrenalb. Dort veranstaltet das Netzwerk, das von der Baden-Württemberg Stiftung in den vergangenen elf Jahren mit rund 21 Millionen Euro finanziert wurde, jedes Jahr einen Workshop. Rund 200 Wissenschaftler aus über 60 Forschungsgruppen nehmen teil – fast alle kommen von baden-württembergischen Hochschulen. Wie auch Irsee widmet sich die Tagung in Bad Herrenalb dem wissenschaftlichen Austausch und noch gezielter dem Nachwuchs. Junge Wissenschaftler haben die Möglichkeit, sich über ihre Erfahrungen auszutauschen und sich Unterstützung von Kollegen zu holen. „Wenn einer meiner Doktoranden ein spannendes Experiment hat, das er allein mit seiner Ausrüstung nicht ausführen kann, packt er die Proben in den Kofferraum“, sagt Thomas Schimmel. „Damit fährt er zu einem Kollegen nach Ulm oder Konstanz und macht das Experiment mit ihm zusammen.“

Auch Wolfgang Belzig ist vom Netzwerk begeistert. „Es hilft, Baden-Württemberg weit vorn in der Nanoforschung zu etablieren“, sagt er. Belzig vertritt den zweiten Mitveranstalter der Irsee-Konferenz, den Sonderforschungsbereich 767 der Universität Konstanz. Dort ist der 45-Jährige auch Professor für Quantentransport. Belzigs Forschungsbereich ist in diesem Jahr Hauptorganisator der Konferenz und so tragen er und seine Assistentin Letizia Brusciaglioni die Hauptlast für das Gelingen. „Nächstes Jahr ist auf jeden Fall Pause“, sagt Belzig beinahe erleichtert, der hohe Aufwand und die Kosten, die in diesem Jahr von der Deutschen Forschungsgemeinschaft und der Baden-Württemberg Stiftung getragen werden, machen einen jährlichen Rhythmus unmöglich.

Die Konkurrenz schläft nicht

In Deutschland ist das Netzwerk „Funktionelle Nanostrukturen“ aufgrund seiner breiten Themenpalette und der besonders intensiven Zusammenarbeit konkurrenzlos, sogar im internationalen Vergleich. Dass im Ausland allerdings deutlich mehr in Forschung investiert wird, stellt sich beim Gespräch mit dem japanischen Wissenschaftler Eiji Saitoh heraus. Aktuell ist Japan Vorreiter in der Erforschung von Nanostrukturen aus Kohlenstoff. Saitoh ist Professor an der Universität von Tohoku in Sendai. Er erzählt, entgegen fernöstlicher Bescheidenheit, von den weiteren 80 Professoren seiner Fakultät, die sich ausschließlich mit Nanomaterialien und Spintronik beschäftigen – einem Teilgebiet der Nanophysik, bei dem es um magnetische Eigenschaften von Elektronen geht, die nützlich für besonders schnelle und energiesparende Computerchips oder Festplattenspeicher sein könnten. Und er schwärmt von den Labors, die nach dem verheerenden Erdbeben und Tsunami von 2011 neu eingerichtet und sogar besser ausgestattet wurden als vorher.

Auch Jana Zaumseil, Professorin für Nanoelektronik, kann von ihrem Forschungsaufenthalt im japanischen Osaka nur Gutes berichten, während die deutsche Physikerin Laura Herz über den Sinn oder Unsinn von Stipendien an ihrer University of Oxford diskutiert. Das macht den Charme der Konferenz in Irsee aus: In der großen Familie der Nanoforscher verschwimmen im Kloster die Grenzen zwischen Ländern und Fachdisziplinen.

www.nanonetz-bw.de



© Prof. Christina Wege

Win-win mit Viren

Christina Wege, Professorin für Virologie an der Universität Stuttgart, über ihren Exotenstatus als Biologin bei der Irsee-Konferenz.

Sie sind Biologin. Was machen Sie auf einer Konferenz, bei der es von Physikern nur so wimmelt?

Professor Christina Wege: So ungewöhnlich ist das gar nicht. Ich arbeite schon länger mit Physikern zusammen, zum Beispiel mit dem Max-Planck-Institut für Intelligente Systeme in Stuttgart. Die Kollegen nutzen meine Tabakmosaikviren als Trägerstäbchen für Metalle und große Moleküle mit neuen Funktionen.

Kommen da biologische Themen nicht zu kurz?

Überhaupt nicht. Das Schöne ist, dass wir aus den Arbeiten für die Physiker Rückschlüsse auf die Virologie ziehen können. Tabakmosaikviren sind Schädlinge, die Tabakpflanzen befallen, und wir wollen herausfinden, was bei der Infektion passiert. Dazu nutzen wir zum Beispiel neue Mikroskopietechniken der Physiker, um zu klären, wie sich die Viren selbst bauen. Die Kooperation mit meinen Physikerkollegen ist also eine perfekte Win-win-Situation.

Gibt es auch Physiker, die Sie bei Ihrer Forschung unterstützen?

Ja, zum Beispiel Professor Jörg Wrachtrup in Stuttgart. Er hilft uns mit Farbstoffen und Analysemethoden, die wir zum Bau von Biosensoren brauchen. Und bei unserem Projekt „Labor auf einem Chip“ arbeiten wir mit Professor Thomas Schimmel in Karlsruhe zusammen.

... beide renommierte Mitglieder im Kompetenznetzwerk „Funktionelle Nanostrukturen“.

Ja, das Projekt mit Professor Schimmel wird über das Kompetenznetzwerk von der Baden-Württemberg Stiftung gefördert. Mit einer Reihe von Mitgliedern machen wir inzwischen viel zusammen. Zum Beispiel den ersten Transistor mit einer Virus-Zinkoxid-Hybridschicht auf Silizium. Unsere Viren dienen dabei als Gerüst, auf dem das Zinkoxid wachsen kann. Dieser Virustransistor war der erste weltweit.



Gläserne Forschung: Im Neubau des Ulmer Universitätsklinikums suchen Wissenschaftler nach den Ursachen des Alterns – gemeinsam mit einem Team in den USA, das via Skype am wöchentlichen Meeting teilnimmt.

Schneller forschen, langsamer altern

Zwei Teams in Ulm und Cincinnati beweisen: Wissenschaft ist grenzenlos – dank E-Mail und Skype.

Ein verglaster Besprechungsraum im futuristischen Bau 27 an der Universitätsklinik Ulm: Die wöchentliche Teambesprechung beginnt. Erst die organisatorischen Absprachen, dann berichtet Doktorandin Bettina Überle über ihre Arbeit zur Alterung von Stammzellen und wie der Prozess zu Krebs führen kann.

Die meisten Teammitglieder trinken Kaffee – manche, um wach zu werden, andere, um wach zu bleiben. Denn nur ein Teil der Zuhörer befindet sich in Ulm und kämpft mit der 15-Uhr-Nachmittagsmüdigkeit. Die anderen reiben sich gerade in der Küche des Cincinnati Children's Hospital im US-Bundesstaat Ohio den Schlaf aus den Augen. Dort ist es jetzt neun Uhr morgens und trotz der Entfernung von rund 7.200 Kilometern sind sich die Mediziner

nah – Skype und eine große Leinwand mit Beamer machen es möglich.

Spitze in der Stammzellforschung

Forschung ist heute schnell und international. Wer mithalten will, arbeitet mit den besten Köpfen zusammen. Auch wenn die sich nicht auf demselben Flur, sondern auf einem anderen Kontinent befinden. Wie Professor Hartmut Geiger, Facharzt für Dermatologie und Allergologie hier in Ulm, und Professor Yi Zheng in Ohio, Arzt für Kinderheilkunde und Direktor der Abteilung für Blutkrankheiten und Krebsbiologie am Cincinnati Children's Hospital. Beide haben einen herausragenden Ruf, was die Erforschung der Alterung von Stammzellen betrifft. Zudem ergänzen sich ihre Forschungsgebiete. Kennengelernt haben sich die Biomediziner, als Hartmut Geiger

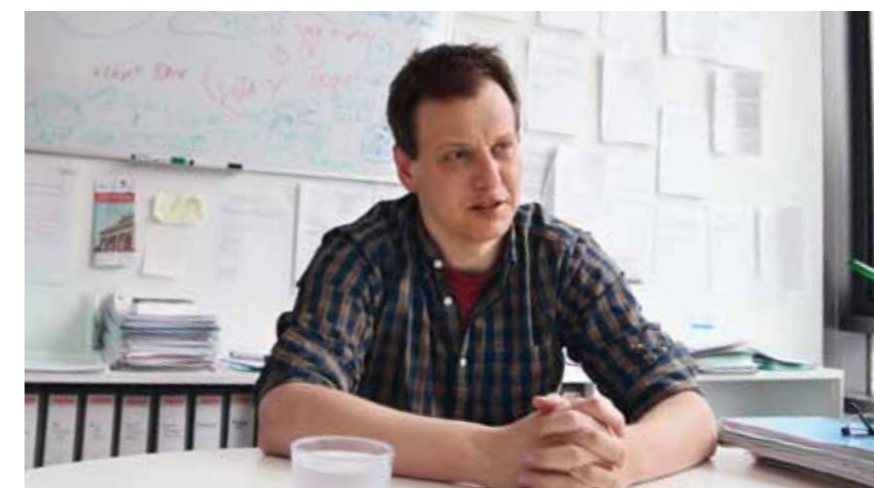
an der drittgrößten Kinderklinik der USA forschte. Als er 2008, nach sieben Jahren in Cincinnati, nach Deutschland zurückkam und in Ulm Professor wurde, blieb der Kontakt bestehen – bis heute.

Das ist zum Teil auch ein Verdienst der Baden-Württemberg Stiftung. Die unterstützt mit ihrem Programm *Internationale Spitzenforschung* Arbeitsgruppen an Hochschulen des Landes, die Kolleginnen und Kollegen aus dem Ausland für begrenzte Zeit einladen. Ziel des Programms ist es, Gastwissenschaftler nach Baden-Württemberg zu holen – und damit Know-how, das es hier nicht gibt, das aber für die Entwicklung einer Forschungsdisziplin unverzichtbar ist.

Gesünder altern statt länger leben

Wie im Fall von Yi Zheng. Der US-Professor ist Fachmann für die Alterung von Stammzellen und wie man diese bremsen kann. Und genau diese Expertise benötigt sein Kollege Hartmut Geiger in Ulm für seine weitere Forschung. „Ohne die Mittel der Baden-Württemberg Stiftung wäre unser Projekt nicht möglich“, sagt Geiger. „Das Geld wirkt wie ein Beschleunigungsfaktor für unsere Arbeit.“

Hartmut Geiger und Yi Zheng versuchen eine Art Jungbrunnen für Stammzellen zu entwickeln. Bis vor wenigen Jahren ging die Medizin noch davon aus, dass Stammzellen nie altern. Das Forscherduo hat den Gegenbeweis geliefert. Während andere Körperfunktionen wie die Hor-



Allein zu zweit: Hartmut Geiger bei einer Videokonferenz mit seinem US-Kollegen Yi Zheng.

monproduktion an Aktivität verlieren, werden blutbildende Stammzellen „hibbeliger“, wie Hartmut Geiger es ausdrückt. Ihre Aktivität nimmt zu – dies beschleunigt allerdings auch ihre Alterung. Yi Zhengs Entdeckung war deshalb eine Sensation: Der Mediziner fand eine Substanz, die diese erhöhte Aktivität dämpft. „Jünger wird man dadurch nicht, auch die Lebenserwartung steigt nicht“, dämpft Hartmut Geiger überzogene Erwartungen. „Gesünder altern“ sei vielmehr das Ziel eines möglichen Medikaments. „Unsere Arbeit kann ein großer Durchbruch werden – oder in die Hose gehen“, sagt der Wissenschaftler flapsig. „Wir sind aber sehr optimistisch.“ Die Experten rechnen allerdings vor 2020 nicht damit, dass ihre Forschungen zur Entwicklung eines Medikaments geführt haben werden.

Anreize für Nachwuchsforscher

Damit das überhaupt gelingen kann, bastelt Hartmut Geiger noch an der Lösung eines anderen Problems: Es fehlen exzellente Nachwuchsforscher. „Leider ist Alterungsforschung für junge Wissenschaftler nicht besonders sexy“, so der Mediziner. In Ulm hat man deshalb ein von der Deutschen Forschungsgemeinschaft gefördertes Graduiertenkolleg zur Alterungsforschung eingerichtet – zurzeit das einzige in Deutschland. Wenn ein international renommierter Experte wie Yi Zheng im Sommer Deutschland besucht, ist das auch als Anreiz für junge Studenten in Ulm gedacht, eine wissenschaftliche Karriere in dem Wissensgebiet einzuschlagen – und vielleicht eines Tages selbst in Cincinnati forschen zu dürfen.

Zhengs Kurztrip nach Ulm wird voraussichtlich für längere Zeit der einzige Besuch des US-Arztens sein. Zu eng sind die Terminpläne von Starforschern wie Zheng und Geiger. Und dann gibt es ja noch E-Mails und Videokonferenzen mit Skype, die heute die vielen tausend Kilometer zwischen Ulm und Cincinnati scheinbar auf wenige Meter schrumpfen lassen. Doch trotz Skype freut sich Hartmut Geiger auf den Besuch seines Kollegen und Freundes: „Manche Ideen kann man einfach besser besprechen, wenn man zusammen im Labor steht und diskutiert.“

www.bwstiftung.de



Skype statt Jetlag

Internationale Zusammenarbeit geht auch ohne ständige Flugreisen, sagt Professor Yi Zheng im Interview – das wir natürlich via Skype führten.

Guten Morgen, Professor Zheng. Wie ich sehe, sitzen Sie in einer Küche?

Professor Zheng: Ja, das ist unsere Kaffeeküche. Hier skypen wir mit unseren Kollegen in Ulm. Auf einer Leinwand sehen wir das Team dort, auf einer zweiten Leinwand die Präsentation. Die Kaffeeküche macht es gemütlicher, man fühlt sich trotz der Entfernung als Team.

Kommunizieren Sie auch noch ohne Computer?

Kaum. Diese Woche habe ich Hartmut Geiger rund 50 Mails geschrieben, etwa ein Dutzend über künftige Förderanträge. Sogar mit meinen Kollegen, die hier am Children's Hospital im Nachbarbüro sitzen, kommuniziere ich fast nur noch per Mail.

Warum ist die Zusammenarbeit mit Ihren Ulmer Kollegen so wichtig?

Unsere Forschung ist so neu und komplex, das kann man national nicht allein schaffen. Deshalb bündeln wir unsere Kräfte zu beiderseitigem Vorteil. Hartmut Geiger ist in seiner Disziplin sehr bekannt und wir kennen uns schon lange. Das ist wichtig, weil man sich auf den anderen verlassen und deshalb schnell und vor allem exzellent miteinander arbeiten kann.

Im Sommer kommen Sie eine Woche nach Ulm. Warum bleiben Sie nicht länger?

Ich habe leider weniger Zeit, als ich gerne hätte. Ich bin in Cincinnati Direktor des Departments und somit Manager von 28 Professoren. Wenn ich nach Ulm komme, haben wir einen engen Zeitplan. Es ist wichtig, die Wissenschaftler im Labor zu treffen und über ihre Daten zu reden.

Besucht Sie Hartmut Geiger noch häufig in Cincinnati?

Auch nicht mehr so oft. Früher ist Hartmut jeden Monat hierher geflogen und selbst da war der Zeitplan eng. Der Jetlag hat seine Stammzellen gehörig unter Stress gesetzt, vermute ich, aber zum Glück arbeiten wir ja an einem Medikament, das rückgängig zu machen.

Den Horizont erweitern

Alle zwei Jahre veranstaltet die Baden-Württemberg Stiftung den *Forschungstag*. Der nächste findet zum Thema Hightechnologie am 11. Juli 2013 in Stuttgart statt.

Nanotechnologie, optische Technologien, Umwelttechnik – drei beispielhafte Forschungsdisziplinen mit großem Zukunftspotenzial. Das sich vor allem dann gut erschließen lässt, wenn Wissenschaft und Wirtschaft eng miteinander arbeiten. Den Austausch zwischen beiden Parteien zu fördern, ist das Ziel des *Forschungstags*, zu dem die Baden-Württemberg Stiftung im Juli 2013 bereits zum vierten Mal einlädt. Schwerpunkt der Veranstaltung, zu der rund 1.000 Gäste erwartet werden, ist das Thema Hightechnologie.

Über den gesamten Tag verteilt, berichten renommierte Wissenschaftler und hochrangige Vertreter der Industrie aus ihren Forschungsbereichen. Darunter Professor Peter Gruss, Präsident der Max-Planck-Gesellschaft, Professor Rolf-Dieter Heuer, Generaldirektor des CERN, Professor Klaus von Klitzing, Nobelpreisträger für Physik, Dr. Hermann Gerlinger, CEO der Carl Zeiss SMT GmbH, sowie Professor Hartmut Hillmer, Leiter des INA an der Universität Kassel.

Während beim *Forschungstag* 2011 in Heidelberg verschiedene Fachbeiträge parallel

stattfanden, wird es bei der Veranstaltung im Juli 2013 eine gemeinsame Vortragsreihe geben. Diese stellt Highlights aus den Programmen der Baden-Württemberg Stiftung vor. Wie schon im Jahr 2009 befindet sich der Veranstaltungsort nur wenige Gehminuten von der Stiftung entfernt im Hegelsaal des Kultur- und Kongresszentrums Liederhalle in Stuttgart.

Zum Abschluss des *Forschungstags* lädt die Baden-Württemberg Stiftung am Abend zu einem Empfang in die Alte Reithalle, bei dem auch Ministerpräsident Winfried Kretschmann zu Gast sein wird.

Vernetzung großgeschrieben

Der *Forschungstag* hat sich zu einer bundesweit renommierten Veranstaltung entwickelt, bei der es auch zunehmend um den Austausch von Ideen und Kooperationsmöglichkeiten geht. Ein erfolgreiches Beispiel dafür sind Dr. Gitte Neubauer und Dr. Brigitte Angres. Die beiden Wissenschaftlerinnen lernten sich auf dem *Forschungstag* 2011 kennen. Neubauer ist Mitgründerin und Geschäftsführerin von Cellzome. Das Tochterunternehmen von

GlaxoSmithKline erforscht neue Methoden zur Entwicklung von Medikamenten gegen Entzündungen. Angres ist Mitgründerin der Cellendes GmbH in Reutlingen. Ihr Unternehmen stellt Hydrogele für dreidimensionale Zellkulturen her – die wiederum für einen Kunden von Gitte Neubauer interessant waren und von denen sie auf der Veranstaltung 2011 zum ersten Mal erfuhr. „Der *Forschungstag* bietet die optimale Gelegenheit, Unternehmen und Forschungseinrichtungen aus Baden-Württemberg kennenzulernen“, sagt Neubauer. „Und er ist perfekt, um sich zu vernetzen.“

Davon überzeugt ist auch Professor Hanno Glimm vom Nationalen Centrum für Tumorerkrankungen in Heidelberg. Sein Team untersucht, wie man das Wachstum von Tumorzellen stoppen kann. Grundlagenforschung, die einen langen Atem braucht: Fünf Jahre unterstützt die Baden-Württemberg Stiftung sein Projekt. Ebenso wichtig wie die Finanzierung ist für Glimm der Austausch unter Kolleginnen und Kollegen. „Der *Forschungstag* ist ein idealer Ort, den eigenen Horizont zu erweitern.“

www.bwstiftung.de/forschungstag





Auf welche Weise und warum sie sich politisch engagieren, wollen Thorsten Faas und Rolf Frankenberger von den Bürgerinnen und Bürgern wissen – oder warum nicht.

Der politischen Kultur auf der Spur

Wie stehen die Menschen im Land zur Demokratie? Das untersuchen Wissenschaftler im Auftrag der Baden-Württemberg Stiftung.

Professor Thorsten Faas von der Johannes Gutenberg-Universität Mainz (vorher Universität Mannheim) und Dr. Rolf Frankenberger von der Eberhard Karls Universität Tübingen gehören zu einem Team von Forschern aus ganz Baden-Württemberg, das für die Stiftung zurzeit ein sogenanntes Demokratie-Monitoring Baden-Württemberg erarbeitet. Für die Perspektive erklären sie, was es damit auf sich hat.

Baden-Württemberg Stiftung: Was muss man sich unter einem Demokratie-Monitoring vorstellen?

Rolf Frankenberger: Das Monitoring versucht, den Stand der Demokratie zu erfassen, und zwar aus verschiedenen Perspektiven. Viele kennen die klassische Umfrageforschung, die danach fragt, wer wen wählt und vielleicht noch warum. Wir werden aber darüber hinaus mit 100 bis 120 Personen aus dem ganzen Land ganz individuelle, ausführliche Gespräche führen und diese auswerten. Uns interessiert, was die Menschen über Politik denken und wie zufrieden sie mit den politischen Institutionen sind. Wir fragen danach, worauf die politische Einstellung fußt, wie es zur Meinungsbildung kommt. Und schließlich betrachten wir die institutionelle Seite: Welche Verordnungen und Gesetze regeln die bürgerliche Mitbestimmung momentan? Welche Möglichkeiten gibt es darüber hinaus?

Warum ist das wichtig?

Thorsten Faas: Weil wir sicherstellen wollen, dass sich die Bürgerinnen und Bürger in der Demokratie wohlfühlen. Über Jahre hinweg wurde als selbstverständlich angenommen, dass die Menschen mit der Demokratie in unserem Land zufrieden sind. Aber davon können wir nicht mehr ohne Weiteres ausgehen, schließlich bewegt sich momentan viel

und die politische Kultur verändert sich. Das Monitoring kann solche Veränderungen transparent machen und zeigen, wo möglicherweise Reformbedarf besteht.

Gehört zu diesen Veränderungen der Wunsch nach mehr Bürgerbeteiligung und direkter Demokratie?

Faas: Der Ruf nach mehr Bürgerbeteiligung und direkter Demokratie ist derzeit in aller Munde. Aber: Die Begriffe werden in der öffentlichen Diskussion häufig nicht präzise benutzt. Ein Beispiel für ein Verfahren der Bürgerbeteiligung ist der Filderdiallog um die Planung zu Stuttgart 21 auf den Fildern. Hier stand das Bestreben der politischen Akteure im Vordergrund, die bei den Bürgern lokal vorhandene Expertise zu nutzen, um Lösungen für die geplante Flughafenanbindung zu diskutieren. Beim Volksentscheid zu Stuttgart 21 dagegen ging es um eine verbindliche Entscheidung.

Frankenberger: Die Zielrichtungen waren also jeweils sehr verschieden. Aber wenn die Politik solche Unterschiede deutlich kommuniziert, können beide Verfahren dazu beitragen, die Akzeptanz und Legitimation politischer Entscheidungen zu erhöhen. Selbst bei denjenigen, denen das Ergebnis der Verfahren selbst nicht passt.

Warum sehen viele Wissenschaftler die Forderung nach mehr direkter Demokratie durchaus kritisch?

Faas: Ich würde nicht sagen, dass wir das automatisch kritisch sehen, sondern dass wir den Prozess kritisch begleiten. Wir reden hier immerhin über die Grundarchitektur unseres politischen Systems – daran sollte niemand „rumschrauben“, ohne vorher möglichst genau zu wissen, was die Folgen wären.



Thorsten Faas ist überzeugt von den Vorzügen von Bürgerbeteiligung, wenn sowohl die Spielregeln als auch die wechselseitigen Erwartungen klar sind.

„Die Bürgerinnen und Bürger sollen sich in der Demokratie wohlfühlen.“

Frankenberger: Bindende Entscheidungen betreffen uns alle. Deshalb müssen sie auch von möglichst vielen Menschen mitgetragen werden, nicht nur von Informationseliten, die sich eingehend mit einem Thema beschäftigt haben. Beispiel Stuttgart 21: Wir wissen sehr viel über diejenigen, die am Bahnhof standen und stehen – aber nur wenig über die, die nicht dort stehen. Diejenigen sind aber genauso wichtig. Auch darüber kann das Monitoring Daten liefern: Wer engagiert sich politisch oder sozial und warum und wer nicht – und warum nicht?

Faas: Studien zufolge sind es mitunter sogar Menschen mit eher niedrigem formalem Bildungsstand, die mehr direkte Demokratie fordern. Und möglicherweise sind solche Forderungen eher ein Zeichen allgemeiner Unzufriedenheit und es geht gar nicht wirklich um mehr direkte Demokratie. Aber das wissen wir nicht, daher müssen wir genauer hinschauen – zum Beispiel mit einem solchen Monitoring.

Werden Sie nach Abschluss des Monitorings Empfehlungen an die Politik aussprechen?

Frankenberger: Es ist nicht das Ziel des Monitorings, den politischen Akteuren zu sagen, ihr müsst das und das machen. Grundsätzlich schaffen wir nur die wissenschaftliche, allen zugängliche Datengrundlage, ohne sie zu bewerten. Darauf basierend können wir aber natürlich sagen, wenn ihr beispielsweise ein bestimmtes Instrument der Bürger-

beteiligung stärken möchtet, stehen soundsoviel Prozent der Bevölkerung hinter euch.

Faas: Wir hoffen, dass wir zeigen können, womit die Menschen in puncto Demokratie unzufrieden sind. Die Politik muss ein Problembewusstsein dafür entwickeln und mitunter gegensteuern. Wir müssen auch aufpassen, dass sich nicht bestimmte Gruppen in der Gesellschaft still und leise von der sozialen und politischen Teilhabe verabschieden.

Einerseits gibt es immer mehr Nichtwähler, andererseits sind bei den Occupy-Demonstrationen viele junge Menschen aktiv. Wie stark wird die politische Meinungsbildung und Beteiligung gerade bei Jüngeren durch Social Media beeinflusst?

Faas: Die sozialen Medien sind zunächst einmal Technologien wie andere auch. Sie sind selbst nicht politisch, auch wenn gerade bei politischen Akteuren mitunter große Hoffnungen damit verbunden sind. Die Followerzahl selbst sehr prominenter Politiker etwa ist gering im Vergleich zur Zahl der Menschen, die man mit einem Zeitungsartikel erreicht. Zugleich zeigen Studien aus den USA, dass man mit Social Media tatsächlich Menschen politisieren und mobilisieren kann, wenn man sie klug einsetzt.

Frankenberger: Interessant sind digitale Netzwerke als Teil des sogenannten vopolitischen Raums, wo Menschen außerhalb von Parteien,

Gewerkschaften oder Bürgerinitiativen miteinander ins Gespräch kommen. Traditionelle Kultur- und Gemeinschaftsstrukturen wie Gesangs-, Schützen- oder Sportvereine befinden sich auf dem Rückzug. Die spannende Frage ist, was an ihre Stelle tritt. Doch selbst wenn in den digitalen Netzwerken Meinungsführer politische Themen zur Sprache bringen – es ist leicht, jemanden zu leiten, aber der Schritt zur tatsächlichen Unterstützung und Aktivität ist groß.

Allerdings erweist sich der Mensch ja oft als Herdentier – und im Netz kommt man mit besonders großen Herden in Kontakt. Hat das Folgen?

Faas: Ja. Protestforscher wissen, dass Impulse aus dem unmittelbaren Umfeld von Menschen sehr wichtig sind, damit sie den letzten Schritt zur Beteiligung tatsächlich mitgehen. Insofern stimmt es natürlich: Ich lese im Netz, dass meine Freunde zur Demo gehen, also gehe ich auch. Es gab mal ein spannendes Experiment zu den Get-out-to-vote-Kampagnen in den USA. Dabei wurde auf Facebook-Seiten ein solcher Geh-raus-und-wähle-Aufruf gepostet. Der hat dann besonders viele Menschen mobilisiert, wenn er mit Bildern von Freunden verknüpft war, die schon gewählt hatten.

Wie halten Sie persönlich es mit der politischen Partizipation?

Frankenberger: Das ist auch unter Politikwissenschaftlern sehr unterschiedlich. Man sollte sich in jedem Fall politisch informieren, damit man Wahlen kompetent wahrnehmen kann. Da sind wir uns, denke ich, einig. **Faas:** Ich persönlich finde es hilfreich, eine gewisse Distanz zu den Sachverhalten zu wahren, die ich wissenschaftlich untersuchen möchte. Denn es ist schwer, ganz nah an einer Sache dran zu sein und sie dann möglichst wertfrei zu beobachten.

Durch Ihre Beobachtungen verändern Sie vielleicht auch etwas. In diesem Sinne wünschen wir Ihnen für das Monitoring viel Erfolg.



Die Politik darf diejenigen nicht aus dem Blick verlieren, die ihre Meinung weniger laut und pointiert vertreten als andere, sagt Rolf Frankenberger.

PROGRAMME ZUR BÜRGERBETEILIGUNG UND ZIVILGESELLSCHAFT

Im Jahr 2012 hat die Baden-Württemberg Stiftung ein Programm für mehr Bürgerbeteiligung initiiert. Zusätzlich zum Demokratie-Monitoring umfasst es drei weitere Projekte. Eines davon ist ein Qualifizierungsprogramm, das sich insbesondere an Jugendliche richtet. Ziel ist es, das Interesse Heranwachsender an der politischen Mitgestaltung zu wecken und zu stärken. Zu diesem Zweck wird die Stiftung gemeinsam mit Kooperationspartnern Qualifizierungen entwickeln, unter anderem mit einem Online-Spiel, und Grundlagentexte zu verschiedenen Aspekten der Zivilgesellschaft und der Bürgerbeteiligung bereitstellen.

Die Stiftung beteiligt sich außerdem an der von Staatsrätin Gisela Erlar angeregten und 2012 ins Leben gerufenen *Allianz für Betei-*

ligung. Diese bietet zivilgesellschaftlichen Initiativen in ganz Baden-Württemberg eine Plattform, um sich auszutauschen und sich in überregionalen Arbeitsgruppen zu vernetzen. Die Allianz wird Veranstaltungen in allen Regionen des Landes durchführen.

Darüber hinaus läuft an der Universität Hohenheim am 1. August 2013 die Studie „Infrastrukturprojekte im öffentlichen Diskurs“ unter der Leitung von Professor Claudia Mast an. Sie untersucht unter anderem, auf welchen Wegen Bürgerinnen und Bürger bereits in der Planungsphase von Infrastrukturprojekten einbezogen werden können, welche Erwartungen sie an einen runden Tisch haben und von welchen Faktoren die Glaubwürdigkeit von Kommunikatoren und Moderatoren abhängt.

www.allianz-fuer-beteiligung.de

Ungewöhnlich gut

Mit den *Fellowships für Innovationen in der Hochschullehre* ermöglicht die Baden-Württemberg Stiftung kreative Lehransätze.



© Thomas Geist

Labor mit Wohlfühlatmosphäre

Professor Dr.-Ing. Jan Cremers ist Studiendekan des Studiengangs KlimaEngineering an der Hochschule für Technik in Stuttgart. Dort leitet er seit 2008 das Projekt home+, ein hochinnovatives Plusenergiehaus.

„ Mit home+ sind wir 2010 beim „Solar Decathlon Europe 2010“ (SDE 2010) in Madrid angetreten. Dieser „solare Zehnkampf“ ist ein architektonischer und energietechnischer Wettbewerb, der alle zwei Jahre ausgetragen wird und für viel Aufsehen sorgt. Denn die Plusenergiehäuser werden nicht nur als Pläne auf Papier präsentiert, sondern tatsächlich am Wettbewerbsort aufgebaut. Das Kernteam unserer Hochschule bestand aus Masterstudierenden der Architektur. Über den gesamten Planungszeitraum von zwei Jahren haben aber insgesamt rund 150 Studierende und Lehrende unterschiedlichster Fachrichtungen immer wieder eng zusammengearbeitet. Die Zeit und das Herzblut, das wir alle in das ausschließlich mit Solarenergie betriebene modular aufgebaute Haus gesteckt haben, hat sich gelohnt: Bei über 100 Bewerbungen und 17 Teilnehmern in der Endrunde haben wir einen fantastischen dritten Platz belegt.

Wir hatten von Anfang an eine mögliche Nachnutzung des Hauses für die Lehre im Hinterkopf. Es soll als lebendiges Labor am Hochschulstandort Studierende zum Lernen und Tüfteln im und am home+ dienen. Deshalb waren wir sehr froh, dass die Baden-Württemberg Stiftung das Potenzial dieses bis ins kleinste Detail durchgeplanten Hauses erkannt hat. Mit der Unterstützung durch die Stiftung passen Studierende derzeit unter anderem den Betrieb der Gebäudetechnik von home+ auf die Stuttgarter Verhältnisse an. Bislang war das Haus nämlich für die Klimabedingungen in Madrid optimiert. Andere Studierende sind bereits mit den ersten weiterführenden Forschungsprojekten beschäftigt.



© Jan Cremers, HFT Stuttgart

Unter anderem arbeiten sie an einem neuartigen Typus von Solarkollektoren fürs Dach. Mit der ersten Version konnten wir schon die Jury in Madrid beeindrucken, nun soll daraus ein marktgerechter Prototyp entstehen. Das Besondere an den neuen Kollektoren ist, dass sie tagsüber Strom bereitstellen und nachts zur Kühlung des Gebäudes beitragen. Die Idee entstand, weil es in Madrid nachts kaum Wolken gibt. Daher kann man dort die Wärmeabstrahlung an den klaren Nachthimmel nutzen. Tagsüber dient das gespeicherte kalte Wasser dann zum Kühlen. Ein anderes Vorhaben besteht darin, die speziell für das Haus gebaute besonders kleine reversible Wärmepumpe weiterzuentwickeln. Die Ideen gehen uns bestimmt nicht aus, das Haus wird Generationen von Studierenden beim Lernen unterstützen.

“



© Universität Ulm

Zocker in Weiß

Arno Görden ist Kulturwissenschaftler an der Universität Ulm. Dort untersucht er unter anderem, wie Comics, Filme und Computerspiele angehende Ärzte für komplexe medizinethische Themen sensibilisieren können.

„ Ob bei einer Magenspiegelung mit ferngesteuerter Endoskopkapsel oder einem Lasereingriff an der Netzhaut – Joysticks haben in der Medizin längst ihren festen Platz. Computerspiele hingegen gehörten bislang nicht gerade zum Standardinventar. Dabei beschäftigt sich ein Teil der Spiele mit durchaus komplexen medizin- und bioethischen Fragen. Das kann man sich für die Lehre zunutze machen, um angehende Ärzte auf ähnliche Situationen im Klinik- oder Praxisalltag vorzubereiten. Es ist wichtig, dass diese sich frühzeitig damit auseinandersetzen, denn sie müssen immer wieder schwerwiegende Entscheidungen treffen.

Grob gesagt gibt es zwei Gruppen von Spielen, die für Mediziner interessant sind – obwohl sie nicht speziell für angehende Ärzte entwickelt wurden. Einige Spiele machen das direkte Arbeitsumfeld zum Hauptthema. Dazu gehört zum Beispiel „Hospital Tycoon“, bei dem der Spieler als Klinikmanager agiert. Oder „Emergency Room“, wo man als junger Arzt an seinen Fähigkeiten und seiner Karriere feilen muss, ohne dabei etwa Hygienestandards und die eigene Gesundheit zu vernachlässigen. Zur wissenschaftlicher Sicht spannenderen Gruppe zählen Rollenspiele wie „Fallout 3“ oder „BioShock“. Bei diesen Spielen würde man nämlich kaum vermuten, es plötzlich mit einem moralischen Dilemma aus dem Bereich der Medizin zu tun zu bekommen.

Mein Lieblingsbeispiel ist ein Szenario aus „Fallout 3“: Der Spieler bewegt sich in einer nach einem Atomkrieg weitgehend zerstörten Welt und trifft in einer Oase auf den Baum-Mensch-Mutanten Harold. Er ist im Boden verwurzelt, depressiv und leidet große Schmerzen, deshalb bittet er den Spieler, ihn zu töten. Ein klassischer Fall von Sterbehilfe. Verschärft wird die Situation durch



© Hospital Tycoon, Codemasters 2007

die Oasenbewohner. Sie sind von Harold abhängig, da nur seine Anwesenheit das Leben in der ehemaligen Ödnis ermöglicht. Der Spieler steckt in dem Dilemma, ob er aktive Sterbehilfe leisten oder lieber die Interessen der Bewohner berücksichtigen und Harold weiter leiden lassen soll. Die Entscheidung beeinflusst den weiteren Spielverlauf.

Im Rahmen des Seminars „Medizin und Medizinethik im digitalen Spiel“, das ich ab dem Sommersemester 2013 anbiete, erhalten Studierende ab dem 5. Semester zunächst eine kurze Einführung – etwa in die Medizinethik, die Medizingeschichte oder auch die Ethik des Computerspiels. Anschließend werden sie selbst spielen und ihre Entscheidungen diskutieren. So sollen sie auf unterhaltsame Art grundlegende medizinethische Modelle kennenlernen.

“

FELLOWSHIPS FÜR INNOVATIONEN IN DER HOCHSCHULLEHRE

Die Baden-Württemberg Stiftung schreibt seit 2011 gemeinsam mit dem Stifterverband für die Deutsche Wissenschaft und der Joachim Herz Stiftung jährlich bis zu 15 *Fellowships für Innovationen in der Hochschullehre* aus. Sie unterstützen damit innovative Projekte, die die Lehre nachhaltig verbessern. Ein zentraler Bestandteil der Fellowships sind die jährlichen Netzwerktreffen, bei denen sich alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer austauschen und über die Auswirkungen ihrer Projekte auf den Lernerfolg diskutieren.

Mit Köpfchen und viel guter Laune

Beim *beo-Wettbewerb* zeigen Schülerinnen und Schüler von beruflichen Schulen sowie Auszubildende aus Baden-Württemberg ihre Kreativität und ihr Potenzial. Im April 2013 fand die *beo*-Preisverleihung in Stuttgart statt. Wir stellen zwei Preisträger-Teams vor.

Leben retten macht Schule

Mit ihrer Aktion „Ja zur Gesundheit sagen“ (JGS) erhielten die Auszubildenden der Johannes-Gutenberg-Schule Heidelberg den 1. Preis in der Gruppe Berufsschule/Duales System.

In Deutschland werden jährlich fünf Millionen Vollblutspenden benötigt, für die dem Spender jeweils ein halber Liter Blut entnommen wird. Die Zahl der Blutspender nimmt allerdings ab, auch weil es wenig neue gibt. Die Entwicklung spiegelt sich auch in der sinkenden Anzahl von Knochenmarkspendern: Allein in Deutschland findet jeder fünfte Patient noch immer keinen passenden Spender.

19 Auszubildende verschiedener Berufsschulzweige der Johannes-Gutenberg-Schule Heidelberg machten mit ihrem Projekt auf die Bedeutung von Blut- und Knochenmarkspenden aufmerksam.

Im Rahmen des Frühlingstags ihrer Schule veranstalteten sie die Themenwoche „Ja zur Gesundheit sagen“. Für ihre Aktion hatten die Auszubildenden Ärzte und Ge-

sundheitsexperten eingeladen. Sie informierten die Besucher in verschiedenen Veranstaltungen über Blut- und Organspende, Knochenmarktransplantationen oder Suchtkrankheiten.

Die Besucher konnten direkt vor Ort Blut spenden und sich als potenzielle Knochenmarkspender registrieren lassen. Dabei wurden sie von Mitarbeitern des Roten Kreuzes betreut. Nach dem Blutspenden konnten sich die Teilnehmer mit Rosinenbrötchen, Waffeln und anderen frischen Backwaren stärken. Die angehenden Bäcker und Konditoren der Johannes-Gutenberg-Schule boten sie an ihren Ständen an.

Einen zusätzlichen Anreiz, Blut zu spenden, bot die Verlosungsaktion, die alle Teilnehmer berücksichtigte. Dabei gab es viele Sachpreise zu gewinnen, die von Kooperationspartnern zur Verfügung gestellt worden waren – beispielsweise ein Trikot der Eishockeymannschaft Adler Mannheim oder Handballtickets der Rhein-Neckar-Löwen.

Viele Besucher kamen bei einer Plakatausstellung von Auszubildenden der Fachrichtung Mediendesign ins Gespräch: Die Werke beschäftigten sich mit dem Thema Sucht und regten zu Diskussionen an.

Das Projekt der Johannes-Gutenberg-Schule war eine rundum gelungene Aktion, die vielleicht schon bald Nachahmer findet.



Die Infoveranstaltungen zeigten Wirkung: Viele Erstspender kamen zur mobilen Blutspende-Station.



Wie man Wasser in Wein verwandelt, erfuhren die verblüfften Zuschauer beim Projekt „Pub Science“.

Kneipenwissenschaft wörtlich genommen

Mit „Pub Science“ gewann der Chemiekurs des Technischen Gymnasiums Ellwangen den 1. Preis in der Gruppe Berufskolleg/Berufliches Gymnasium. Worum es in ihrem Projekt ging, erklären die Schüler Clara und Daniel.

Clara, Daniel, was darf man sich unter dem Begriff „Pub Science“ vorstellen? Bei der Kneipenwissenschaft ging es ja vermutlich nicht um durchgeistigte Getränke, oder?

Clara: Zumindest nicht ausschließlich, auch wenn einige von uns Wasser in Wein oder auch in Bier verwandelt haben.

Daniel: Die Idee war, einem breiten Publikum zu zeigen, dass Chemie mehr ist, als komplizierte Formeln zu berechnen. Im Alltag haben wir ständig mit chemischen Reaktionen zu tun, zum Beispiel wenn wir Waschpulver verwenden oder Benzin zum Autofahren.

Clara: Es gibt so viele coole Experimente, mit denen man eine richtige Chemie-Show machen kann. Die Kneipen fanden wir für Vorführungen perfekt, weil dort viele unterschiedliche Menschen zusammenkommen und eine entspannte Atmosphäre herrscht.

Wie habt ihr die „Pub Science“-Abende denn organisiert?

Daniel: Unser Organisationsteam hat drei Kneipen ausfindig gemacht, in denen wir unsere Show vorführen durften. Die Orga-Gruppe hat außerdem Plakate entworfen, Werbung gemacht und die Dokumentation für den *beo* übernommen.

Clara: Drei weitere Gruppen haben jeweils eine Handvoll Experimente ausgesucht, die sie gerne zeigen wollten, und sich eine Geschichte oder ein kleines Schauspiel drum herum ausgedacht. Unsere Gruppe hat zum Beispiel die Geschichte von einem Zauberlehrling erzählt, der im Keller seines Meisters einen Zaubertrank nascht und sich in einen Schlumpf verwandelt. Auf der Suche nach einem Gegenmittel erlebte er viele Überraschungen.

Und nach welchen Kriterien habt ihr eure Experimente ausgesucht?

Daniel: Die Experimente haben wir danach ausgewählt, was wir selbst spannend fanden. Unser Chemielehrer, Herr Biehler, hat darauf geachtet, dass man sie auch in einer Kneipe gefahrlos durchführen kann.

Clara: Zum Glück, sonst hätten wir nämlich eines mit Nitroglyzerin gemacht.

Wie haben die Kneipenbesucher auf eure Vorführungen reagiert?

Clara: In zwei Kneipen war die Stimmung von Anfang an gut. Die Leute waren zum Teil wirklich verblüfft, als wir es zum Beispiel aus einem Reagenzglas Funken haben regnen lassen. Oder als wir eine Rose mit flüssigem Stickstoff schockgefrostet haben und man sie anschließend zerschlagen konnte.

Daniel: Jede Gruppe hatte Experimente eingeplant, bei denen die Zuschauer mitmachen konnten, das hat das Interesse noch verstärkt. In einer Kneipe waren allerdings die Plakate nicht aufgehängt worden, auf denen unsere Aktion angekündigt wurde. Weil die Besucher unvorbereitet waren, fühlten sich einige am Anfang gestört – aber am Ende fanden sie es trotzdem gut.

Und, geht es mit „Pub Science“ weiter?

Daniel: Einige Schüler aus der Jahrgangsstufe elf, die an dem Abend zugesehen haben, möchten auch gerne ein solches Projekt machen. „Pub Science“ geht also weiter.

ENGAGEMENT BELOHNEN

Beim *beo* können Auszubildende und Schüler der beruflichen Schulen in Baden-Württemberg zeigen, was in ihnen steckt. Alle zwei Jahre bietet der Wettbewerb die Gelegenheit, kreative Ideen zu einem gesellschaftlich, wirtschaftlich oder technisch bedeutsamen Thema zu entwickeln und selbstständig umzusetzen – und dafür womöglich mit einem der mit 3.000, 8.000 und 12.000 Euro dotierten Preise belohnt zu werden.

www.beo-bw.de

Integration im Zehnachtakt

Der Musik-Treff Jungbusch der Orientalischen Musikakademie Mannheim bietet jungen Migranten einen Rückzugsort – und eine Perspektive.

Die Rhythmen scheinen sich zu umkreisen und zu necken, sich herauszufordern und gegenseitig anzustacheln. Wenn Tayfun, Sonar und Ajtekin ihre Trommeln sprechen lassen, ist ein Dirigent überflüssig. Die vielfältigen Töne der Darbuken verweben sich und entwickeln ein dynamisches Eigenleben. Wer zuhört, wippt unweigerlich im Takt mit.

Die drei Jungen wohnen im Mannheimer Stadtteil Jungbusch. Mehr als zwei Drittel der Menschen hier haben einen Migrationshintergrund. Viele verließen ihre Heimat, weil sie dort unter menschenunwürdigen Bedingungen lebten, unterdrückt oder verfolgt wurden und auf ein besseres Leben in einem fremden Land hofften. Nun leben sie hier, im multikulturellen Jungbusch. Nachts oft auf engstem Raum in heruntergekommenen Häusern, tagsüber auf der Straße, wo viele Kinder und Jugendliche auf Parkbänken oder am Neckarufer herumhängen. Weil der Antrieb fehlt, zur Schule zu gehen. Weil die Schule sinnlos scheint, wenn die Perspektive danach fehlt. Weil die Diskriminierung an Landesgrenzen nicht haltmacht, erst recht nicht, wenn man womöglich Roma-Wurzeln hat.

Offenes Angebot ohne Verpflichtungen

In einem Hinterhofhaus wollen zwei Männer den Kindern und Jugendlichen im Stadtteil neuen Halt geben und ihnen die Integration erleichtern. Mit Musik. Mehmet Ugan und Johannes Kieffer, ein Sozialpädagoge und ein Kaufmann, kennen sich seit mehr als 20 Jahren. Vor fünf Jahren gründeten sie in der Jungbuschstraße 18 die Orientalische Musikakademie Mannheim (OMM). Mit dem Musik-Treff Jungbusch fördern die Baden-Württemberg Stiftung und das Ministerium für Integration im Rahmen des gemeinsamen Programms *Vielfalt gefällt! 60 Orte der Integration* eines der Angebote der Musikakademie.

Der offene Musik-Treff ist in vielem das Gegenteil herkömmlicher Musikschulen. Klassizistische Gemäuer oder repräsentative Glasfassaden, Anmeldeformulare, feste Übungszeiten oder eine

Empfangsdame sucht man hier vergebens. „Das würde manchen Jugendlichen auch verschrecken. Einige haben gelernt, einen großen Bogen um alles zu machen, was nach Amt aussieht“, sagt Johannes Kieffer. Stattdessen gibt es zwei kleine Räume im einfachen, einladend gestalteten Hinterhaus. Hier kann jeder am Donnerstag- und Freitagnachmittag vorbeikommen und Musik machen. Das Angebot ist kostenlos, niemand muss sich anmelden.

Kieffer und Ugan arbeiten darauf hin, dass die 6- bis 18-jährigen Musik-Treff-Besucher regelmäßig kommen. Sie sollen lernen, Verantwortung für sich und für die Gruppe zu übernehmen. „Aber wir üben keinen Druck aus. Die Gruppenmitglieder fordern von sich aus eine gewisse Verlässlichkeit aller Teilnehmer ein“, erzählt Kieffer. Die Kids können sich der Percussiongruppe von Mehmet Ugan anschließen, bei seinem Bruder, dem Musikpädagogen Ali Ugan, die Gitarre oder die Langhalslaute kennenlernen oder beim Geigenunterricht von Marion Flucks langjähriger Praxiserfahrung profitieren.

Kugelbauch und Entenschnabel

„Wir haben bis heute keine richtige Werbung gemacht, weil wir schon jetzt nicht genügend Kapazitäten für die vielen Kinder und Jugendlichen haben, die gerne ein Instrument lernen würden“, sagt Projektleiter Mehmet Ugan. Der Sozialpädagoge fällt auf, wenn er beispielsweise mit der Ud im Instrumentenkasten durch den Stadtteil läuft, denn die orientalische Laute mit dem Kugelbauch und dem abgeknickten Hals wirkt exotisch. Oft siegt die Neugier über die Scheu vor dem Fremden: „Hast du da eine Ente drin?“ wollte ein kleiner Junge wissen, erinnert sich Ugan. „Nein, keine Ente, aber ein Instrument. Magst du es mal ausprobieren?“ habe er geantwortet und das Eis war gebrochen.

Viele schauen aus Neugier in der OMM vorbei, wie die Musikakademie im Stadtteil genannt wird. Andere, weil Freunde oder Geschwister ihnen davon erzählt haben und sie mitreden können wollen. Fast alle kommen wieder. Die Musik verbindet nicht nur die verschiedenen Kulturen im Stadtteil, sie hat die Kraft, das Leben zu verändern: Die Jungen und Mädchen, die ihr Instrument gut

Im Mannheimer Stadtteil Jungbusch treffen Menschen unterschiedlicher Kulturen aufeinander. In der Orientalischen Musikakademie Mannheim lernen sie einander kennen und schätzen.



Beim Musizieren mit orientalischen Instrumenten sind Blickkontakt und genaues Zuhören wichtig. Wenn das funktioniert, entwickeln die Töne ein dynamisches Eigenleben.

beherrschten, hätten mit einem Mal einen ganz anderen Status, sie würden geachtet, wenn nicht sogar bewundert, erklärt Johannes Kieffer. „Mit dem Vertrauen in die eigenen Fähigkeiten entwickelt sich auch der Ehrgeiz, noch mehr zu schaffen und etwas aus seinem Leben zu machen.“

Ein Star an der Darbuka

Tayfun beispielsweise sprach kaum Deutsch, als er vor etwa zwei Jahren nach Deutschland kam. Der aus Bulgarien stammende Roma ist ein Naturtalent an der Darbuka und der unangefochtene Star der drei- bis zehnköpfigen Trommlergruppe. „Meine Oma hat mir



Die Bechertrommel Darbuka stammt aus dem Nahen Osten. Der 17-jährige Tayfun spielt sie, seitdem er fünf ist.

meine Darbuka geschenkt, als ich fünf Jahre alt war. Das Spielen habe ich mir selbst beigebracht“, erzählt er zurückhaltend, aber auch ein bisschen stolz. Seit er regelmäßig zum Musik-Treff kommt, traut sich der 17-Jährige selbst mehr zu und kann sich mittlerweile problemlos verständigen. „Tayfun beherrscht selbst schwierigste Rhythmen wie den Zehnachtakt und leitet die Freitagsgruppe oft ganz allein. Und an seiner Schule hat er sogar schon ein Konzert organisiert“, berichtet Mehmet Ungan.

Auch bei Stadtteilstunden sind seine Schützlinge mit dabei: Violine, Klavier und Gitarre wechseln sich mit Instrumenten wie Rebab, Saz oder Ney ab – also mit Kniegeige, Langhalslaute und Schilfrohrflöte. Ein buntes Bild, das viel Gesprächsstoff bietet und Zuschauer unterschiedlichster Kulturen miteinander in Kontakt bringt. Dank zahlreicher Kooperationen, etwa mit der benachbarten Moschee, mit Schulen und der Städtischen Musikschule Mannheim, hat sich die OMM längst zum Herz des Stadtteils entwickelt. Johannes Kieffer und Mehmet Ungan sorgen dafür, dass es weiter im Takt schlägt.

www.vielfaltgefällt.de

VIelfalt GEFÄLLT! 60 ORTE DER INTEGRATION

Mit dem Programm *Vielfalt gefällt! 60 Orte der Integration* unterstützt die Baden-Württemberg Stiftung in Kooperation mit dem Ministerium für Integration Baden-Württemberg insgesamt 60 Projekte über eine Laufzeit von bis zu drei Jahren. In den Projekten setzen sich Menschen für ein vielfältiges Miteinander und den Dialog der Kulturen ein. Im vergangenen Jahr liefen die ersten Projekte an. Sie erhalten neben der finanziellen Förderung ein begleitendes Projektcoaching, und das Programm wird wissenschaftlich ausgewertet.



© Land Baden-Württemberg

„Jeder muss zur Integration beitragen“

Bilkay Öney, baden-württembergische Ministerin für Integration, antwortete der Perspektive auf die Frage, warum Integration oftmals schwierig ist – und wie sie vielleicht gelingen kann.

Bleiben Heranwachsende mit und ohne Migrationshintergrund zu häufig unter sich?

Bilkay Öney: Natürlich gibt es Anlässe, bei denen Jugendliche mit ihrer Familie oder engen Freunden unter sich bleiben. Aber es gibt auch viele Berührungspunkte zwischen Jugendlichen mit und ohne Migrationshintergrund und aus unterschiedlichen sozialen Milieus. In der Schule verbringen sie ebenso Zeit miteinander wie in einer Clique oder in Vereinen, wo sie gemeinsam Sport oder Musik machen.

Welche Rolle spielt das Selbstwertgefühl junger Migrantinnen und Migranten für die Integration?

Wer das Gefühl hat, etwas zur Gesellschaft beitragen zu können, öffnet sich dieser gegenüber leichter. Deshalb brauchen Kinder und Jugendliche Menschen, die ihnen Mut machen. Das können Verwandte, Freunde, Lehrer, Vorgesetzte, Arbeitskollegen oder Vereinskameraden sein. Zuspruch und Unterstützung machen stark und motivieren. Auch Vorbilder aus dem Bekannten- und Familienkreis oder aus Musik, Sport und Politik können helfen, sich zu orientieren und Ziele zu erreichen.

Welche Bedeutung haben Programme wie *Vielfalt gefällt! 60 Orte der Integration*?

Integration geschieht vor Ort in den Kommunen, Vereinen und Verbänden. Programme wie *Vielfalt gefällt!* sind wichtig, weil sie die Arbeit der vielen engagierten Menschen honorieren,

weil sie motivieren und weil sie Akteure zusammenbringen und damit den Netzwerkgedanken fördern.

Viele Integrationsprojekte sprechen nur diejenigen an, die integriert werden sollen. Genügt das?

Integration vollzieht sich im Dreiklang aus Wollen, Können und Dürfen. Die Menschen müssen Integration wollen und dazu einen aktiven Beitrag leisten. Sie müssen sich über Bildung und Ausbildung integrieren können. Und sie müssen sich integrieren dürfen, ohne dass ihnen Steine in den Weg gelegt werden. Die Politik muss Rahmenbedingungen schaffen, die Benachteiligungen verhindern. Wir brauchen aber auch eine Gesellschaft, die sich Diskriminierung und Rassismus entschlossen entgegenstellt. Integration wird nur gelingen, wenn jeder seinen Beitrag dazu leistet.

Warum wird so häufig darüber gesprochen, was typisch deutsch, türkisch oder russisch ist?

Die Menschen suchen in einer komplexen Welt nach Orientierung. Da fallen häufig schon mal Attribute wie typisch deutsch oder typisch russisch. Wichtig ist, dass wir uns dessen bewusst sind und uns immer wieder hinterfragen. Offenheit im Umgang miteinander hilft uns, Erfahrungen zu sammeln und Stereotype nicht zu ernst zu nehmen. Zumal es in einer mehr und mehr globalisierten Welt immer schwieriger wird, direkte Zuschreibungen zu machen.



Beim *Gesunden Boot* gehören Bewegungsspiele ebenso zum Schulalltag wie Mathematik und Deutsch.

Kurs auf ein gesundes Leben

Beim Programm *Komm mit in das gesunde Boot* lernen Grundschüler, wie wichtig Bewegung und eine ausgewogene Ernährung sind.

Michael ist aus dem Gleichgewicht geraten. Der 6-Jährige rudert mit den Armen und versucht angestrengt, die Balance wiederzufinden. Eine Minute auf einem Bein stehen, das kann lang sein. Aber immer noch weniger anstrengend als Liegestütz und Kniebeugen, die Michael und 21 andere Erstklässler der Schlossbergschule Neuenbürg heute schon gemacht haben. Beim Bewegungsspiel kommt der eine oder andere ganz schön aus der Puste. „Man merkt schon, dass einige Kinder diese Form von körperlichem Einsatz nicht gewohnt sind“, sagt Klassenlehrerin Alexandra Bruder. Nach einer repräsentati-

ven Studie des Robert Koch-Instituts macht etwa jedes vierte Kind im Alter von drei bis zehn Jahren nicht regelmäßig und jedes achte Kind nie Sport. Dafür verbringen die Mädchen und Jungen immer mehr Zeit vor dem Bildschirm: Bei den 11- bis 17-Jährigen beschäftigt sich jeder dritte Junge und nahezu jedes fünfte Mädchen fünf oder mehr Stunden täglich mit Computer- oder Konsolenspielen, sieht fern oder surft im Internet.

Die Studie zeigt außerdem, dass ungefähr jedes siebte Kind zwischen drei und 17 Jahren übergewichtig ist. Zurzeit wertet das Institut eine Erhebung aus dem Zeitraum

2009 bis Sommer 2012 aus, erste Ergebnisse werden voraussichtlich ab Ende 2013 vorliegen. Dass es zu einer Trendwende gekommen sein könnte, nimmt niemand an, immerhin registriert auch die Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA) bereits seit den 1980er-Jahren die allmähliche Zunahme von Übergewicht bei Kindern und Jugendlichen. Es ist eine gefährliche Entwicklung, die sich da vollzieht, denn Übergewicht kann schon in jungen Jahren die Entstehung von Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Typ-2-Diabetes begünstigen.

Kampf gegen die Pfunde

Vor allem fettleibige Kinder – also Mädchen und Jungen, deren Körperfettanteil gemessen an der Gesamtkörpermasse und ihrem jeweiligen Alter akut gesundheitsgefährdend ist – müssen dringend abnehmen. Und das ist nicht einfach. Therapien, bei denen die Kinder in Kliniken gehen, führen zwar zu deutlichem Gewichtsverlust, das aber meist nur vorübergehend. Bei langfristig angelegten ambulanten Therapien ist die Gewichtsabnahme geringer, aber stabiler. Reinhard Mann von der BZgA fasst die Erkenntnisse einer Studie aus dem Jahr 2012 zusammen: „Akute Gegenmaßnahmen haben einen beängstigend geringen Erfolg. Wenn

man an der hohen Zahl übergewichtiger und fettleibiger Kinder etwas ändern will, muss man erstens präventiv arbeiten und zweitens langfristige Maßnahmen ergreifen.“ Außerdem sei es für den Erfolg entscheidend, die Umgebung der Kinder einzubeziehen. Beispielsweise die Schule, die verstärkt auf Bewegung achten sollte – und zwar nicht nur im Sportunterricht und in den Hofpausen.

An der Schlossbergschule nimmt Alexandra Bruder mit ihrer Klasse am Programm *Komm mit in das gesunde Boot* teil. Es wurde 2006 von der Baden-Württemberg Stiftung initiiert und funktioniert auf der Basis der Faktoren, die nach Einschätzung der BZgA einen gesunden Lebensstil fördern: Das Programm ist langfristig angelegt, es bezieht Elternhaus und Schule mit ein und vermittelt Kindern auf spielerische Weise Freude an gesunder Ernährung und Bewegung. 20 Unterrichtseinheiten pro Schuljahr sind verpackt in spannende Geschichten rund um die beiden Piratenkinder Finn und Fine. Auf unterhaltsame Weise erfahren die Mädchen und Jungen beispielsweise, warum zu viel Zucker dem Körper nicht guttut. Oder warum Muskeln wichtig sind und wie sie am besten trainiert werden. Eine Bewegungskartei, aus der über den Tag verteilt immer wieder kurze Bewegungsaufgaben gezogen werden, und

Familienhausaufgaben, die zum gemeinsamen Frühstück oder Ausflügen anregen, runden das Programm ab.

Kinder erziehen ihre Eltern

Die Kinder sind in der Regel mit Begeisterung bei der Sache. Bei den Eltern ist das anfangs oft anders. „Wenn ich die Mütter und Väter darum bitte, ihren Kindern keine Süßigkeiten als Frühstück mitzugeben, reagieren viele positiv, einige aber auch genervt, manchmal sogar aggressiv“, sagt Alexandra Bruder. Cola als Durstlöcher und tägliche Schokocroissants seien normal, „und es ist manchen Eltern vollkommen unverständlich, was daran problematisch sein soll“. In solchen Fällen sind es vielfach die Kinder selbst, die dafür sorgen, dass das *Gesunde Boot* in Fahrt bleibt. „Die Mädchen und Jungen fordern ein gesundes Vesper aktiv ein und erziehen so die Erwachsenen.“

Auch die Familienhausaufgaben nehmen einige Eltern als zusätzliche Stressfaktoren wahr. „Trotzdem ist es extrem wichtig, die Eltern in das Programm einzubeziehen, denn sie sind es, die die Pausenbrotdosen füllen und über die Freizeitgestaltung der Kinder entscheiden“, bestätigt Susanne Kobel vom Universitätsklinikum Ulm. Die Sportwissenschaftlerin gehört zum Team

des *Gesunden Boots*, das das Programm weiterentwickelt und die in seinem Verlauf erhobenen Daten wissenschaftlich auswertet. „Als das Mannheimer Institut für Public Health im vergangenen Jahr das gleichnamige Programm für den Kindergarten evaluiert hat, hat sich bereits gezeigt, dass die Erfolge umso deutlicher sind, je besser die täglichen Bezugspersonen einbezogen werden.“

Im Alltag verankert

Eine Konsequenz daraus: Im Kindergarten werden künftig nicht mehr externe Fachkräfte die Bewegungs- und Ernährungsmodule durchführen, sondern die Erzieherinnen und Erzieher. An den Grundschulen sind es bereits die Lehrer selbst, die Ernährung und Bewegung immer wieder zum Thema machen und Bewegungseinheiten in den Unterricht integrieren. „So kann sich das Programm nach und nach zum Selbstläufer entwickeln – zumal die von uns geschulten Pädagogen ihr Wissen im Kollegium weitergeben“, sagt Susanne Kobel. Ziel ist es, die Inhalte des *Gesunden Boots* im Alltag zu verankern. Damit für Kinder der Spaß am Bewegen und die Freude an gesundem Essen und Trinken wieder selbstverständlicher werden.

www.gesunde-kinder-bw.de



Nach ein paar gemeinsamen Kniebeugen sind die Kinder wieder spürbar konzentrierter bei der Sache.

KOMM MIT IN DAS
GESUNDE BOOT

Rund

1.500

Lehrerinnen und Lehrer
nahmen bereits am

Gesunden Boot

teil. Damit erreichte das Programm
bislang über

35.000
Grundschulkinder.



Wer einen Roboter bauen will, braucht einen kühlen Kopf und ruhige Hände. Maximilian hat beides.

Entdecker fremder Welten

Der Marsroboter Curiosity erkundet derzeit den Roten Planeten. In Rust erforschen Jungen und Mädchen das Geheimnis der Robotik.

Manchmal verlieren auch abgebrühte Tüftler die Nerven. „Oh nein!“, schallt es zweistimmig durch die Salle d'Europe im Europa-Park Rust, dann halten Marcel und Markus je eine Hälfte der LEGO-Plattform in den Händen, die eben noch ganz war. Aufgeschreckt drehen sich die anderen Jugendlichen im Raum zu dem mit Kabeln, Minimotoren und Steckverbindungen übersäten Tisch der beiden. Kein Wunder, schließlich ist der schwenkbare Kameraarm, den Marcel

und Markus gerade konstruieren, Teil eines ehrgeizigen Gruppenprojekts: eine einfache Version des Marsroboters Curiosity zu entwickeln. Ohne Bauplan. Ohne Anleitung durch Erwachsene.

Neugierig, ehrgeizig und mit viel Spaß bei der Sache

„Rückschläge und die Gefahr des Scheiterns gehören bei wissenschaftlichen und technischen Forschungsprojekten immer dazu“, sagt Joachim Lerch, der den kleinen

Unfall beobachtet hat. Der Betreuer der Gruppe ist aber zuversichtlich. Schließlich eint die Mädchen und Jungen ihr Interesse für Mathematik, Informatik, Naturwissenschaften und Technik (MINT) – und MINT-Fans können ausgesprochen hartnäckig sein.

Den Mars entdecken – und die eigenen Fähigkeiten

Die jungen Forscher gehören zum dritten Jahrgang der *Kulturakademie* der Stiftung Kinderland Baden-Württemberg (siehe Kasten). Und wie jedes Jahr hat die MINT-Gruppe auch in den Faschingsferien 2013 ihr Quartier beim Förderverein Science und Technologie in Rust aufgeschlagen. Dort wollen sie gemeinsam das tun, was in der Schule oft zu kurz kommt: experimentieren, selbstständig entscheiden und dabei viel Neues lernen. Was genau, das ist am Anfang der Kreativwoche noch offen. Sie steht unter dem Motto „Exploration Mars“ und die grobe Aufgabe lautet, einen Marsroboter zu bauen – aber was der alles können soll und wie er funktioniert, das überlegen die Mädchen und Jungen selbst. „In der Schule erleben die Jugendlichen größtenteils Frontalunterricht. Da genießen sie solche Freiräume wie hier ganz besonders“, sagt Joachim Lerch, der selbst im Schuldienst tätig war, ehe er 1998 den Förderverein Science und Technologie gründete.

Kleine Genies gibt es nicht nur am Gymnasium

Fantasie, Experimentierfreude und Wissensdurst – das zeichnet alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus, unabhängig vom Geschlecht, dem sozialen Hintergrund oder der Schulform. Diese Faktoren spielen auch für das Fachgremium keine Rolle, das die Plätze an der *Kulturakademie* vergibt. Und doch haben sie Einfluss auf die Gruppenzusammensetzung: Von den Hauptschulen, den Werkreal- und Realschulen und den Gesamtschulen werden weniger Schüler nominiert als von den Gymnasien. „Dabei sind auch die Gymnasiasten keine Tausendsassas, sondern besitzen in der Regel lediglich auf einem bestimmten Gebiet besondere Fähigkeiten – die Hauptschüler ebenso haben können.“

Ein Werkrealschüler des vorigen Jahrgangs beispielsweise verblüffte einen Forscher des Fraunhofer-Instituts Freiburg, der Probleme mit seinem Computer hatte. „Der Junge meinte nur ‚lass mich mal ran‘ und im Handumdrehen lief der Rechner wieder.“

Auch der Mädchenanteil der MINT-Gruppe ist mit einem Drittel noch zu gering. „Obwohl sie genauso talentiert sind wie die Jungen, werden weniger Mädchen von den Schulen empfohlen.“ Unternehmen und Forschungseinrichtungen sind also aus gutem Grund begeistert, wenn Joachim Lerch mit Ideen für neue Projekte an sie herantritt: Talenteder Nachwuchs wird dringend gesucht. „Von der sechsten bis zur achten Klasse ist der optimale Zeitpunkt, um die Jugendlichen für die entsprechenden Fächer zu begeistern“, sagt Lerch. „In dem Alter erfassen sie bereits, worum es im Kern der Berufe geht, sind aber noch nicht auf eine bestimmte Richtung festgelegt.“

Berufswünsche: Chemielaborantin oder Mars-Expertin

Die 13-jährige Realschülerin Anja muss Lerch nicht mehr überzeugen: „Ich möchte später in der Kosmetikherstellung arbeiten, vielleicht als Chemielaborantin“, erzählt sie.

Nicht alle Jugendlichen sind in ihrer Zukunftsplanung schon so weit. Aber immer wieder ist die Woche in Rust so



Ein alter Kosmonautenhelm sorgt für glänzende Augen.



Stolz posieren die Mädchen und Jungen beim Besuch der ESA in Darmstadt vor einem Satellitenmodell.

etwas wie eine Initialzündung. „Im vergangenen Jahr war eine Schülerin vom Besuch im Satellitenkontrollzentrum der Europäischen Weltraumorganisation so begeistert, dass sie bei der ESA nach einem Praktikumsplatz gefragt und ihn auch bekommen hat.“

Der ESA-Besuch in Darmstadt hat auch in diesem Jahr alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer beeindruckt. Und war für die jungen Konstrukteure Ansporn, mit ihren LEGO-Mindstorms-Baukästen den

Mars-Experten nachzueifern. Oft stecken die Tücken im Detail: Der Greifarm funktioniert einwandfrei, ist aber so groß geraten, dass das Fahrgestell umzukippen droht. Der drehbare Kameratummelt an der unebenen Oberfläche der Plattform. Doch auch für diese Probleme werden sich Lösungen finden. Am nächsten Tag. Denn nachdem stundenlang geplant, gebastelt und diskutiert wurde, wollen die Nachwuchsforscher erst mal alle gemeinsam zu Abend essen. Zum Glück keine Astronautenkost, sondern Schnitzel und Pizza.

KULTURAKADEMIE BADEN-WÜRTTEMBERG

„Talente schlummern. Talente versiegen nicht. Talente werden entdeckt.“ So lautet das Motto der *Kulturakademie Baden-Württemberg*. Das 2010 von der Stiftung Kinderland Baden-Württemberg initiierte Programm ermöglicht es Jugendlichen, ihre Talente in den Bereichen Kunst, Musik, Literatur oder MINT zu erproben. In den Sommer- und Faschingsferien finden an den vier Partnereinrichtungen der *Kulturakademie* sogenannte Kreativwochen statt. In der Akademie Schloss Rotenfels dreht sich alles um das „Abenteuer Kunst“. An der Landesakademie für die musizierende Jugend Ochsenhausen üben sich junge Musikerinnen und Musiker in der „Faszination Improvisation“. Zum Projekt „Schreibspuren“ treffen sich Jugendliche am Deutschen Literaturarchiv Marbach und der Förderverein Science und Technologie in Rust richtet für MINT-Begeisterte „Die Woche der Entdecker und Erfinder“ aus.

www.kulturakademie-bw.de



Lebensader, Kulturlandschaft, Wirtschaftsregion, all das ist der Donaauraum.

BILDUNG

Donauanrainer verbinden

Die Donau verbindet 14 Länder und bringt Menschen miteinander in Kontakt. Schon seit vielen Jahren unterstützt die Baden-Württemberg Stiftung mit dem Osteuropaprogramm Projekte des Kulturaustauschs, der Bildung und Völkerverständigung in Mittel- und Osteuropa und insbesondere in der Donauregion. Seit Juli 2012 fördert sie noch gezielter Projektvorhaben mit dem Fokus auf dem Donaauraum. Mit dem Programm *EU-Donauraumstrategie* unterstützt die Baden-Württemberg Stiftung vor allem langfristige Projekte aus den Bereichen Bildung, Kultur und Zivilgesellschaft, die mehrere überregionale Projektpartner einbeziehen. Ein Gutachtergremium aus Experten, die auf politischer und wissenschaftlicher Ebene im Donaauraum tätig sind, entscheidet über die eingereichten Förderanträge. Die erste Ausschreibung läuft noch bis Ende 2013.

Einige Projekte wählte das Expertengremium noch während der Neustrukturierungsphase im Herbst 2012 aus, beispielsweise die „Danube-Networkers Lectures“ (DALEC). Im Rahmen dieser Vortragsreihe behandelten Wissenschaftler aus Serbien, Rumänien, Bulgarien und Deutschland etwa die Frage, welchen Wert Bildung in der Donauregion hat. Schüler und Studenten, Senioren und Berufstätige aus den Anrainerstaaten verfolgten die Ringvorlesung im Internet und konnten anschließend über ihre Eindrücke und Erfahrungen diskutieren. Im Frühjahr 2013 wurde die Vorlesungsreihe unter dem Motto „Blickwechsel zwischen Generationen und Kulturen“ fortgesetzt.

Ein ehrgeiziges Ziel verfolgt das Projekt „River Show – Demokratie, Selbstverwaltung und Bürgerbeteiligung im Donaauraum“. Die 2012 gestartete Veranstaltungsreihe wurde vom Rat der Donaustädte und -regionen initiiert. Sie soll den Entscheidungsträgern in Städten und Gemeinden Wege aufzeigen, wie sie länderübergreifende Projektideen effizienter koordinieren, finanzieren und umsetzen können. Darüber hinaus unterstützt die Baden-Württemberg Stiftung 2013 Kulturprojekte wie das Literaturfestival in Budapest, eine Orchesterfreizeit für junge Musiker und viele weitere Projekte des interkulturellen Austauschs im Donaauraum.

GESELLSCHAFT & KULTUR

Kultur stiften

Der Kulturunterausschuss der Baden-Württemberg Stiftung hat in seiner jüngsten Sitzung aus 35 eingereichten Anträgen 15 Projekte zur Förderung ausgewählt. Das Fördervolumen von knapp 480 000 Euro kommt kulturellen Initiativen mit einer besonderen Bedeutung für Baden-Württemberg zugute. So dürfte etwa eine Ausstellung zum Wirken von Sasha Waltz auf große Resonanz stoßen, die vom 28. September 2013 bis zum 26. Januar 2014 im Zentrum für Kunst und Medientechnologie in Karlsruhe zu sehen sein wird, der Heimatstadt der bekannten Tänzerin, Choreographin und Opernregisseurin.



Tanz unter Wasser: die choreographische Oper „Dido & Aeneas“ von Sasha Waltz.

© Sebastian Bolesch

BILDUNG

Bildungswege mit Ecken

Wer sein Studium abgebrochen hat, kann dennoch einen guten Job finden, und mancher Hauptschüler schafft es auf Umwegen bis an die Spitze eines Unternehmens. Junge Menschen finden auf ganz unterschiedlichen Wegen ins Berufsleben – ob mit Erfolg, das bestimmt dabei nicht nur der Bildungsabschluss. Welche Faktoren es tatsächlich sind, die über das Gelingen und Scheitern von Bildungsverläufen und Lebensläufen entscheiden, dieser Frage geht das *Netzwerk Bildungsforschung* der Baden-Württemberg Stiftung nach. Anfang des Jahres wurden zu diesem Zweck neun Forschungsprojekte gestartet, für die sich Wissenschaftler mehrerer Hochschulen zusammengetan haben. Vom 27. bis 29. Juni 2013 werden sich alle Forscherteams zu einem ersten Netzwerktreffen in Stuttgart einfinden. Dort wollen sie ihre bisherigen Arbeiten präsentieren und das Forschungsprogramm weiterentwickeln.

BILDUNG

Wandel im Hochschulsystem

Universitäten, Duale Hochschulen, Hochschulen für Angewandte Wissenschaften und weitere Hochschultypen – die deutsche Hochschullandschaft ist durch ihre Vielfalt geprägt. Eine Vielfalt, die es erlaubt, den Anforderungen verschiedener Berufsbilder ebenso gerecht zu werden wie den unterschiedlichen Erwartungen der Studierenden an die Art und Weise des Wissenserwerbs und des Praxisbezugs. Seit dem Bologna-Prozess scheinen sich die unterschiedlichen Hochschultypen jedoch immer mehr anzugleichen. Das führte zu der Diskussion, welche Bedeutung die Hochschulen für Angewandte Wissenschaften im Hochschulsystem (ehemals „Fachhochschulen“) zurzeit haben und künftig haben werden. Die Baden-Württemberg Stiftung hat mit ihrem 2003 initiierten Programm *Zukunftssicherung Fachhochschulen und Berufsakademien* unter anderem die Frage aufgeworfen, wie die Hochschulen für Angewandte Wissenschaften gezielt gestärkt werden können. Dabei hat sie auch danach gefragt, wie eigentlich die Studierenden die Situation wahrnehmen.

Warum studieren Sie an einer Fachhochschule oder an einer Hochschule für Angewandte Wissenschaften? Diese Frage stellte die Stiftung Studierenden aller Fachrichtungen 2012 im Rahmen eines Essaywettbewerbs. Den mit 800 Euro dotierten ersten Platz belegte Rebekka Sommer aus Waldkirch. Die 30-jährige Sozialwissenschaftlerin studierte zunächst an einer Universität, ehe sie 2011 für ihren Master an die Evangelische Hochschule Freiburg wechselte. Ihr Fazit: „Die universitäre Wissenswelt verspricht jungen Menschen große Freiheit und ich möchte diesen Erfahrungsschatz nicht missen. Dafür macht ein FH-Studium das Leben planbar, hier setzt man auf Wissensvermittlung statt auf bildungsbürgerlichen Habitus. Aus meiner Sicht besteht darin die wichtigste Expertise der Fachhochschulen, ihr Vorsprung gegenüber den Universitäten.“ Das gesamte Essay wird in einer Publikation zur Rolle der Fachhochschulen nachzulesen sein. Die Stiftung plant die Veröffentlichung im Laufe des Jahres im Bertelsmann Verlag.



Studierende äußern sich positiv über die Vielfalt der deutschen Hochschullandschaft.

Neue Publikation

Botschafter für Nachhaltigkeit



Wer kann einen Buchfinken am Gesang erkennen? Oder eine Fichte von einer Tanne unterscheiden? Knapp 90 Kulturlandschaftsführer aus Baden-Württemberg beherrschen das im Schlaf. Der Naturschutzbund Deutschland e. V. (NABU) hat sie mit Unterstützung der Baden-Württemberg Stiftung zu „Botschaftern für Nachhaltigkeit“ ausgebildet. Die Teilnehmer des Ausbildungsprogramms beschäftigten sich in insgesamt 70 Stunden mit Themen wie Umweltpädagogik, Flora und Fauna sowie Naturschutzrecht. Neben Experten aus Biologie oder Forstwirtschaft richtete sich die Ausbildung auch an Interessierte ohne Vorwissen. Die Kulturlandschaftsführer vermitteln ihr ökologisches Wissen nun in den Regionen Schwäbisch-Fränkischer Wald, Ostalb und Bodensee. Und begeistern beispielsweise auf geführten Wandertouren Menschen für die Schönheit der heimischen Tier- und Pflanzenwelt. Interessierten bietet die Baden-Württemberg Stiftung die aktuelle Broschüre „Botschafter für Nachhaltigkeit“, in der unter anderem die zertifizierte Ausbildung zum Kulturlandschaftsführer vorgestellt wird. Damit soll die Ausbildung im ganzen Land langfristig verankert werden.

www.bwstiftung.de/publikationen

Landlust

In der letzten Ausgabe der Perspektive hat die Baden-Württemberg Stiftung ihre Leserinnen und Leser zu einem Fotowettbewerb aufgerufen. Dabei wollten wir wissen: Was macht Baden-Württemberg lebenswert?

Bei unserer Entscheidung waren für uns folgende Aspekte ausschlaggebend: der Bezug zum Thema, die Kreativität und die Qualität der Aufnahmen. Zehn Gewinner haben wir ausgezeichnet. Wie Sie uns überzeugt haben? Lesen Sie die Kommentare der Fotografen, die die Jury der Baden-Württemberg Stiftung unterstützten: Wolf-Peter Steinheißer aus Ludwigsburg und Sebastian Schulz aus Stuttgart.

Wir gratulieren den Gewinnern und bedanken uns herzlich bei den Teilnehmern unseres Fotowettbewerbs.

BILDERGALERIE

Die vollständige Bildergalerie finden Sie auf unserer Homepage.

www.perspektive-bw.de/fotowettbewerb



1. Platz: „Winterlicher Neckar im Morgenlicht“ von Markus Steigner, Stuttgart

„Dieses Foto vermittelt eine wunderbare Stimmung und zeigt eine für Baden-Württemberg typische Szenerie. Fotografisch ist es sehr schön gelungen und ein richtiger Hingucker. Es könnte schon fast ein Gemälde sein. Grund genug, es auf den ersten Platz zu wählen!“



2. Platz: „Himmelfahrt an Himmelfahrt“ von Jürgen Lutz, Schönaich

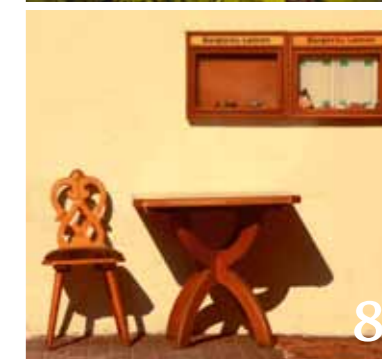
„Baden-Württemberg macht Spaß! Das zeigt diese Fotografie mit ihren wunderbar fröhlichen Farben. Sie ist gestochen scharf fotografiert und fängt dabei die Bewegung des Kettenkarussells gut ein. Das Bild hat eine schöne Symmetrie und ist toll strukturiert. Bemerkenswert ist auch der leuchtend blaue Hintergrund. Überzeugt hat uns, dass Jürgen Lutz dieses oft fotografierte Motiv untypisch darstellt.“



3. Platz: „Gute Aussichten auf unsere Nachbarn: der Reichenauer Inseldamm vor der Kulisse des Säntis“ von Michel Bieler-Loop, Reichenau

„Heimatverbunden und weltoffen: Dieses Foto demonstriert sehr gut, dass die Menschen im Land gerne über den Tellerrand schauen. Aufgenommen vom baden-württembergischen Ufer des Bodensees mit Blick auf die Schweiz, hat es uns vor allem durch die interessante Bildkomposition überzeugt. Es gibt überwiegend kühle Farbtöne, die durch die ockerfarbenen Pappeln warm unterbrochen werden.“

4. bis 10. Platz: Eddy Edrawan Ijas, Robin Lang, Vivien Basler, Sibylle Sinn, Tomas Wollbeck, Mike Lutz, Cornelia Klumpp



Verborgene Talente

„Natur, das ist ein Schatz aus meiner Kindheit.“



© Dr. Katharina Frosch

Katharina Frosch teilt gern. Deshalb gründete sie die Plattform mundraub.org

„Mundraub beginnt mit meiner Kindheit. Fahrrad fahren, wandern, Kajaktouren auf der Lauter, über die Streuobstwiesen unterhalb von Burg Teck spazieren und den Geschmack verschiedener Äpfel probieren – das gehörte in unserer Familie dazu, genau wie das Kochen mit frischen Zutaten. Ich hatte oft das Gefühl, dass meine Eltern mich zu viel hinauszerrten. Erst später ist mir klar geworden: Natur, das ist ein Schatz, den ich als Kind mitbekommen habe.“

Ohne ihn hätte ich vor fünf Jahren vielleicht gar nicht das ganze Obst wahrgenommen, das auf den Wiesen an der Unstrut lag. Pflaumen, Birnen, Äpfel, die in der Sommerhitze intensiv dufteten – und verderben. Das hat mich und Kai Gildhorn auf die Idee gebracht, anderen solche Fundstellen auf einer Internetseite mitzuteilen. Vorausgesetzt, es ist geklärt, wem der Baum gehört und dass gesammelt werden darf. Von Anfang an war mundraub.org ein echter Selbstläufer: Jeder, dem wir davon erzählten, war begeistert, das war wie eine Welle, auf der wir geschwommen sind. Viel Arbeit war es auch. Webentwicklung, die ganze Organisation der Seite, die Kartierung, die Presseanfragen, hunderte von Mails.

Zwei Jahre später habe ich dann gemeinsam mit anderen eine Art Schwesterprojekt gestartet: den Stadtgarten in Berlin-Lichtenberg. Auf 400 Quadratmetern ungefähr 200 Sorten Obst, Gemüse, Kräuter. Alle Beete bewirtschaften wir gemeinsam. Viele sagen: Das kann doch nicht klappen! Tut es aber. Wir tauschen uns intensiv aus und lernen voneinander. Einen so großen Garten könnte einer allein niemals nebenbei bewirtschaften, das geht nur zusammen. Für mich ist der Garten eine wunderbare Möglichkeit, mich zu verlieren, beim Umgraben oder beim Pikieren von Pflanzen – der Garten schaltet meinen Kopf ab.

Beruf und Privates sind bei mir in den letzten Jahren immer mehr zusammengerutscht. An der Uni beschäftige ich mich mit Innovationen rund um die nachhaltige Nutzung von Ressourcen. Auf ihre Art sind mundraub.org und der Stadtgarten auch solche Innovationen. Sie berücksichtigen soziale, ökonomische und ökologische Gesichtspunkte. Menschen kommen zusammen, um alte Obstbaumbestände neu zu entdecken oder um zu gärtnern. Immer wieder werden wir gefragt: Wie ist das mit der Rendite? Als Ökonomin antworte ich, dass die finanzielle Rendite wichtig ist. Aber sie ist nur ein Aspekt. Wir

beachten viel zu wenig die anderen Formen von Gewinn: den sozialen, den ökologischen, den an Wissen. Und die Freude daran, mit anderen etwas gemeinsam zu machen.

Ich denke, dass mehr Engagement die Gesellschaft nicht zwangsläufig besser macht. Weil es oft bloßes Mitmachen ist. Sich engagieren aus Verpflichtung, an der Oberfläche bleiben und sich verzetteln, wem hilft das? Sich ehrlich fragen, wie viel Kraft habe ich und wie viel Zeit, und sich dann für eine Sache richtig engagieren, auch wenn es eine kleine Sache ist – das ist vielleicht der bessere Weg.

DR. KATHARINA FROSCH

Dr. Katharina Frosch ist Mitgründerin von mundraub.org und Gärtnerin im Stadtgarten in Berlin-Lichtenberg. Die 34-Jährige wurde in Kirchheim unter Teck geboren, lebt zurzeit in Berlin und arbeitet als wissenschaftliche Mitarbeiterin in einem Projekt der Deutschen Forschungsgemeinschaft am Lehrstuhl für Personal und Organisation der Universität Würzburg.

www.mundraub.org
www.stadtgarten.org

Kreuz und quer

Machen Sie mit bei unserem Perspektive-Kreuzworträtsel, das sich passend zum Dossier um das Thema Ernährung dreht. Schicken Sie das Lösungswort mit Ihren Kontaktdaten per Post an die Baden-Württemberg Stiftung, Stichwort „Gewinnspiel Perspektive“, Kriegsbergstraße 42, 70174 Stuttgart oder nehmen Sie online auf www.perspektive-bw.de teil.

Viel Glück!

Waagrecht

4 Er baut Gemüse an **7** Lebenswichtig, aber unsichtbar **8** Das Gefühl im Bauch, zu wenig zu haben **9** Besteht aus mehreren Gängen **10** Douce Steiner hat zwei **11** Ohne ihn kein Mittagessen **12** Gibt's in rot, grün, gelb

Senkrecht

1 Schwäbisches Gericht **2** Für einen guten Start in den Tag **3** Ort, wo's Lebensmittel gibt **5** Hier wird alkoholhaltiger Traubensaft gelagert **6** Kinderlieblingsnudel



© Europa-Park



1. Preis

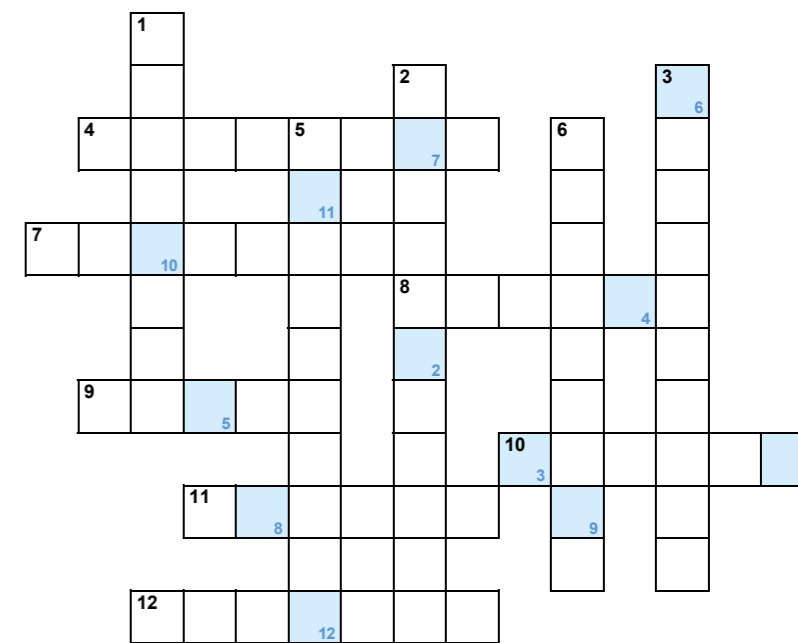
Sie und drei weitere Personen besuchen den Europa-Park in Rust und erhalten zusätzlich einen Verzehrgutschein über 100 Euro, den Sie dort einlösen können.

2. – 5. Preis

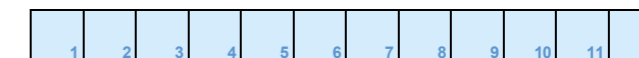
Je eine Eintrittskarte für den Europa-Park in Rust, der erst kürzlich anlässlich des 200-jährigen Jubiläums von Grimms Kinder- und Hausmärchen seinen Märchenwald erweiterte.

6. – 10. Preis

Je ein Exemplar des Buches „Taste the Waste. Rezepte und Ideen für Essensretter“ von Valentin Thurn und Gundula Christiane Oertel.



Lösungswort



Einsendeschluss ist der 30.06.2013. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Teilnahme ab 18 Jahren. Mitarbeiter der Baden-Württemberg Stiftung und deren Angehörige sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Die Gewinner werden unter allen richtigen Einsendungen ausgelost und schriftlich benachrichtigt.

IMPRESSUM

Herausgeberin
Baden-Württemberg Stiftung gGmbH
Kriegsbergstraße 42
70174 Stuttgart

Tel +49 (0) 711 248 476 - 0
Fax +49 (0) 711 248 476 - 50
info@bwstiftung.de
www.bwstiftung.de

www.facebook.com/bwstiftung

Verantwortlich
Christoph Dahl, Geschäftsführer
Baden-Württemberg Stiftung

Redaktion
Julia Kovar, Christine Potnar,
Nina Flosdorff

Text
Anette Frisch, Iris Hobler,
Bernd Müller, Mascha Schacht,
Baden-Württemberg Stiftung

Bildmaterial
Illustrationen: Rinah Lange
Fotos: Baden-Württemberg Stiftung,
Dr. Sebastian Schulz,
S. 1, 10/11: © Cornelia Kalkhoff –
Fotolia.com, arskan – Fotolia.com,
photocrew – Fotolia.com
S. 7, S. 58: © Fotolia,
S. 59: © iStockphoto

Konzeption und Gestaltung
agencyteam Stuttgart GmbH

Druck
Druckerei Ziegler GmbH + Co. KG

© Mai 2013, Stuttgart





Zukunftsstifter gesucht!

Die Baden-Württemberg Stiftung setzt sich für eine kinder- und familienfreundliche Gesellschaft ein. Mit ihrer 2005 gegründeten Stiftung Kinderland möchte sie optimale Lebens- und Entwicklungschancen für Kinder, Jugendliche und Familien im Land schaffen. Dazu gehören beispielsweise innovative Programme zu gesellschaftlichem Engagement, Naturschutz und gesunder Ernährung in Kindergärten oder Schulen, aber auch Vorhaben zugunsten von Familien.

Mit Ihrer Spende unterstützen Sie die wertvolle Arbeit der Stiftung Kinderland – und tragen dazu bei, dass Baden-Württemberg auch in Zukunft ideale Lebens- und Entwicklungsbedingungen für Kinder und Familien bietet.

Spendenkonten:

Südwestbank AG
Konto 600 800 008
Bankleitzahl 600 907 00
IBAN DE77 600 907 00 0600 800 008
BIC/SWIFT SWBSDESS

Baden-Württembergische Bank
Konto 7 871 514 759
Bankleitzahl 600 501 01
IBAN DE91 600 501 01 7871 514 759
BIC/SWIFT SOLADEST

Wir beraten Sie gern. Kontakt und Informationen unter www.stiftung-kinderland.de.

Stiftung
Kinderland
Baden-Württemberg

Eine Unterstiftung der
**Baden-
Württemberg
Stiftung**
WIR STIFTEN ZUKUNFT

