



Bethmann Bank
ABN AMRO

Character

AUSGABE 4 — SEPTEMBER 2014



Character im Porträt

Eberhard Havekost

Einer der angesagtesten zeitgenössischen deutschen Maler

6—17

Vom Glauben abgefallen?

Verliert die Kirche an Bedeutung?

Oder glaubt Deutschland nicht mehr an Gott?

26—29

Lernen lohnt sich

Sozialunternehmer Murat Vural und sein Chancenwerk von Migranten für Migranten

44—47

”

AM ANFANG war das Wachstum.

“

Friedrich Löhner, 1915–2013,
deutscher Dichter und Pädagoge

Liebe Leserin, lieber Leser,

Character – der Name ist Programm. Unser Magazin stellt Ihnen Menschen vor, die sich durch eine besondere Persönlichkeit, besondere Lebenswege und auch besondere Veränderungen in der Biografie auszeichnen.

Veränderungen, die sie auf ganz eigene Weise gemeistert und die ihren Charakter geprägt haben.

Die Bethmann Bank hat nun selbst eine grundlegende Veränderung durchlaufen. Wir haben den Erwerb des deutschen Private Banking-Geschäfts der **Credit Suisse** abgeschlossen. Damit liegt eine lange Zeit des Übergangs hinter allen Beteiligten. Denn bis zum Closing dieser Transaktion durften wir aus rechtlichen Gründen keinen persönlichen Kontakt zu unseren neuen Kunden aufnehmen. Das widerspricht unserem eigenen Charakter, denn wir sehen den persönlichen und kontinuierlichen Kontakt als Bedingung für ein erfolgreiches Private Banking.

Umso mehr **freuen wir uns, nun die bisherigen Kunden der Credit Suisse** bei der Bethmann Bank begrüßen zu dürfen. Mit Ihrem Wechsel erhalten Sie jetzt auch erstmals die neue Ausgabe des „Character“. Doch nicht nur bei unseren Kunden hat eine Veränderung stattgefunden, sondern auch „hinter den Kulissen“. So begrüßen wir 170 neue Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die unsere **Philosophie des „echten Private Bankings“** teilen.

Die Bethmann Bank ist nun **die größte echte Privatbank in Deutschland**. Vor zehn Jahren, bei der Gründung unseres Bankhauses durch den Zusammenschluss der Privatbanken Delbrück und BethmannMaffei unter dem Dach der weltweit tätigen ABN AMRO, hätte das kaum jemand gedacht. Wettbewerber und Medien begegneten uns mit großer Skepsis. Dennoch folgten wir konsequent **unserer Strategie**: Wir konzentrierten uns ganz auf die Bedürfnisse vermögender Privatkunden, bekannten uns zu unseren regionalen Standorten, nutzten die weltweiten Ressourcen der ABN AMRO, waren offen für Veränderungen – und sind damit gewachsen.

Die Bethmann Bank hat heute eine Größe erreicht, die wir als **wichtige Voraussetzung für echtes Private Banking** verstehen. Denn zum einen können wir Ihnen als unseren Kunden auch bei stark schwankenden Märkten **Sicherheit und Stabilität** bieten. Zum anderen bieten wir Ihnen auch lokal vor Ort Spezialistenteams und gewährleisten damit eine **umfassende Beratung**.

Veränderung formt einen Charakter. Und stetige Veränderung hat auch die heutige Bethmann Bank geformt. Diesen Weg setzen wir fort, um für Sie eine zukunftsorientierte und leistungsfähige Privatbank zu gestalten – für diese und die nächsten Generationen. Wir freuen uns auf den Austausch mit Ihnen. Vor Ort in Ihren Regionen.

Bleiben wir im Dialog!

”

**VERÄNDERUNGEN
FORMEN DEN CHARAKTER.
UND SIE HABEN DIE
BETHMANN BANK
GEFORMT – DIE GRÖSSTE
ECHTE PRIVATBANK
DEUTSCHLANDS.**

“



Aus dem Bethmannhof
grüßt Sie herzlich

HORST SCHMIDT

Horst Schmidt

Vorstandsvorsitzender
der Bethmann Bank



— 6—17 —
Character im Porträt
 Eberhard Havekost
 Vom Umgang mit dem
 Sichtbaren

— 24—25 —
Character
 12 ausgewählte Zitate

— 34—35 —
Character
 Einplanen

— 42—43 —
Character
 12 Dinge, die man tun sollte

TRADITION

— 20—21 —
Zahlen, bitte!
 — Brot —
 Von Neandertaler und Klosterkruste

— 36—41 —
Unternehmen mit Tradition
 — Bühne für große Geschichten —
 Die Bibliothek-Manufaktur Paschen
 im Wandel

GEGENWART

— 6—17 — C
Character im Porträt
 — Eberhard Havekost —
 Vom Umgang mit dem Sichtbaren

— 22—23 —
Perspektivenwechsel
 — Fleisch —
 Ein Stück Lebenskraft oder ein Stück Leid?

— 24—25 — C
12 ausgewählte Zitate
 — von Eberhard Havekost —

— 26—29 —
Werte im Wandel
 — Vom Glauben abgefallen? —
 Der Bedeutungsverlust der Kirche

— 44—47 —
Zwischen kommerziell und karitativ
 — Lernen lohnt sich —
 Sozialunternehmer Murat Vural
 und sein Chancenwerk

— 52—53 —
Unterbewertet
 — Galerien und Grabkultur —
 Kassel

— 54—59 —
Panorama
 — Gegessen wird zu Hause —
 Köche laden in die eigenen vier Wände

60
Impressum

ZUKUNFT

— 18—19 —
Hello/Goodbye
 — Schöne neue Welt —
 Der Nahrungersatz Soylent und
 das Ende der Roaming-Gebühren

— 30—33 —
Unternehmen der Zukunft
 — Überleben im Kiez —
 Buchhandlung trotz Onlinehandel

— 34—35 — C
Einplanen
 — Durch das Jahr —
 mit Eberhard Havekost

— 42—43 — C
12 Dinge, die man tun sollte
 — Von starkem Sound und Kunst, —
 die das Leben verändert

— 48—51 —
Für morgen
 — Die Macht der Algorithmen —
 Big Data und die
 gesellschaftlichen Folgen

Vom Umgang mit dem Sichtbaren

Eberhard Havekost

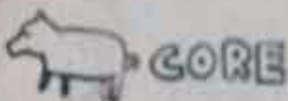
Interview: DR. EVA KARCHER Fotos: WOLFGANG STAHR



Sein Atelier liegt im dritten Stock der **KUNSTFABRIK AM FLUTGRABEN**, einem Areal mit mehr als 40 Künstlerstudios in **BERLIN-TREPTOW**. Eberhard Havekost trägt ein schwarzes T-Shirt mit einem aufgedruckten Schädel, das er im naturhistorischen Museum in Mexiko City gefunden hat. Havekost ist **EINER DER ANGESAGTESTEN ZEITGENÖSSISCHEN DEUTSCHEN MALER**. Sein Arbeitsplatz kokettiert mit gängigen Klischees: überall Tuben, Spraydosen, Pinsel, Spachtel, kunterbunt übereinandergeworfen. Farbspritzer an Leitern, auf Bücherstapeln und Textilien. Auf einer Seite lehnen grundierte Leinwände, an der Wand gegenüber hängen die jüngsten Werke.



Klarheit und Chaos: Auch in der Wohnung von Eberhard Havekost prallen die Hyperrealität seiner Bilder und der Dschungel der Dinge aufeinander; hier die Werke „Überzüchtung“ aus dem Jahr 2007 und „Muse“, 2012.



Kernkompetenz: Eberhard Havekost blickt beim Denken gerne in die Ferne – und in feinen Rauchnebel.

Herr Havekost, seit der Jahrtausendwende verläuft Ihre internationale Karriere konstant nach oben. Ein Grund, stolz zu sein?

Nein. Ich fühle mich okay. Das ist mehr als genug.

Sie haben keine Angst vor einem möglichen Knick?

Angst habe ich nur vor Langeweile. Aber im Ernst, ich versuche, wenig über die Zukunft nachzudenken. Es gelingt mir etwas besser, seitdem ich an meinem 40. Geburtstag die Egotrips und sozialdarwinistischen Machtkämpfe für mich selbst als beendet erklärt habe. Heute geht es mir darum, Zukunft so würdevoll wie möglich zu gestalten. Was auch heißt, den ersten Anzeichen des drohenden Körperverfalls zu entfliehen, möglichst elegant unter ihnen wegzutauchen.

Schwimmen Sie tatsächlich gegen sie an?

Indirekt. Ich mache keinen Sport, dafür gehe ich jeden Tag über eine Stunde zum Atelier und wieder zurück. Außerdem ernähre ich mich einigermaßen gesund. Wenig Fleisch, viel Salat und Gemüse. Das Älterwerden merke ich daran, dass ich Alkohol nicht mehr so gut vertrage wie früher.

Und Zigaretten? Sie rauchen.

Viel zu gerne, um aufzuhören. Durch den Qualm visualisiert man seinen Außenkontakt. Das ist eine der wenigen interessanten sichtbaren Essenzen, die von innen kommen.

Hier, im Atelier hängen einige Gemälde, an denen Sie aktuell arbeiten. Wann wissen Sie, dass ein Werk fertig ist?

Wenn das Sujet, das Motiv des Bildes auch beim längeren Betrachten mit zeitlichem Abstand für mich spannend bleibt. Es muss etwas Unbekanntes mitliefern, eine Aufladung, die ich gedanklich nicht auflösen kann. Ein Restgeheimnis.

Warum wurden Sie Maler?

Malerei ist mein Material, um nachzudenken. Meine Ideen auf der Leinwand zu physischen Spuren werden zu lassen. Auf einer ganz existenziellen Ebene geht es um Berührung. Deshalb sind Ausstellungen so unwiderstehlich. Sie sind ein Gemeinschaftserlebnis, bei dem manchmal auch die eine oder andere Berührung stattfindet, egal ob geistig oder körperlich. Man teilt eine Intimität, die man woanders kaum mehr findet.

Vielleicht noch in der Popmusikszene. Wollten Sie früher nicht sogar DJ werden?

Stimmt. Als ich 1996/97 in Frankfurt lebte, habe ich mich sehr in der Szene engagiert. Als Junge war ich übrigens Sängerknabe ...

Oh, wo denn?

Im Dresdner Kreuzchor, ich war ein Kreuzaner, bis zum Stimmbruch. Damals lernte ich, dass es beim Singen entscheidend ist, sich nicht selbst zuzuhören, sonst bleibt die Stimme weg. Manche Sänger halten sich aus diesem Grund ein Ohr zu. Und an der Artikulation, der Stimmlage und den Zischlauten höre ich, ob jemand eine Gesangsausbildung hat. Aber parallel habe ich auch als Kind schon immer gemalt und mich Mitte der neunziger Jahre ganz dafür entschieden. Heute singe ich nicht mehr, dafür lege ich immer noch gerne ab und zu auf, vor allem nach Ausstellungseröffnungen.

Was zum Beispiel?

Das ist völlig unterschiedlich. Ich mixe zum Beispiel britisch-brasilianisch-deutsche Rhythmen zu einer Art elektronischer Neo-Hippiemusik. Oder gehe ans Regal mit meinen CD's und hole mir Musik aus einem bestimmten Jahr, und wenn ich sie clubtauglich finde, spiele ich sie.

Auch an der Akademie in Düsseldorf, an der Sie seit 2010 lehren?

Klar, nächstes Mal Anfang Februar nach dem Rundgang. Zu den Partys kommen dreißig- bis vierzigtausend Leute. Das genieße ich.

Nach wie vor gilt diese Kunsthochschule als eine der renommiertesten in Deutschland. Was zeichnet sie aus?

Sie ist die Akademie, die am deutlichsten macht, dass wir uns im Übergang vom Patriarchat zum Matriarchat befinden. Zum ersten Mal wurde eine Frau Rektorin, Rita McBride, übrigens eine große Künstlerin. Ein weiteres Indiz ist, dass inzwischen über sechzig Prozent der Studenten weiblich sind. Das ist ein Phänomen, das sich zunehmend auch in den Professuren spiegelt. In meiner Klasse ist der Überschuss eher gering. Ich achte vor allem darauf, dass bei meinen Studenten die Mischung der Wünsche und Sehnsüchte stimmt und sie so Neues entwickeln können. Ich verstehe mich als ihr Moderator.

Was lieben Sie an Ihrem Beruf am meisten?

Das Beste ist, dass ich Entscheidungen ohne Druck von außen treffen kann. Es ist ein sehr selbstbestimmter Prozess. Ich kann das Verhältnis zwischen meiner Unsicherheit und meinem Kontrollbedürfnis selbst verhandeln, es zwischen diesen beiden Polen immer wieder selbst ausbalancieren. Das ist nur in der Kunst möglich. Sie benötigt ein Moment jenseits von Kontrolle und Optimierungszwang.

Welchen Preis fordert diese Freiheit?

Malerei braucht die maximale Konzentration. Das bedeutet, den Alltag extrem herunterzudimmen, um möglichst viel Raum und Zeit für die Kunst zu haben. Bei mir sind es etwa zwanzig Stunden pro Tag. Gleichzeitig ist diese Totalität auch ein großer Luxus. An den ein, zwei Tagen der Woche, an denen ich nicht arbeite, gebe ich dann mein Geld mit vollen Händen aus.

Aha. Wofür?

Essen, Getränke, Ärzte, Kinder, Kleidung, Reisen. Reisen sind wichtig, um sich von Zeit zu Zeit zu vergewissern, dass der Ort, an dem man wohnt, der richtige ist.

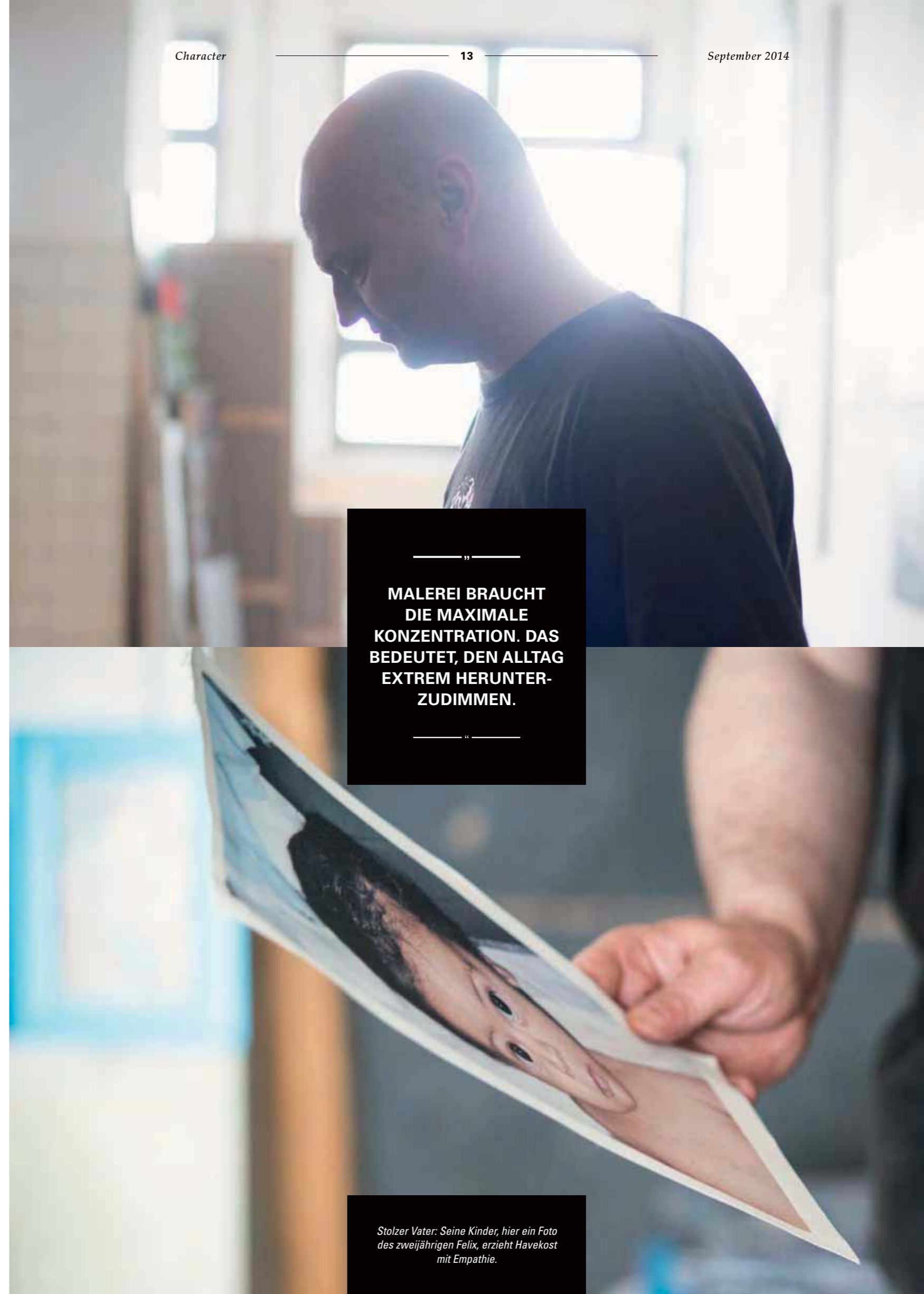
»



— — — — —
MALEREI IST MEIN
MATERIAL, UM
NACHZUDENKEN.
— — — — —



Werkzeug-Stilleben: Spachtel, Rakel, und ein Glas mit Terpentinöl sind Utensilien, die zeigen, dass das Handwerk Kraft verlangt und der Gesundheit nicht unbedingt dient.



— — — — —
**MALEREI BRAUCHT
 DIE MAXIMALE
 KONZENTRATION. DAS
 BEDEUTET, DEN ALLTAG
 EXTREM HERUNTER-
 ZUDIMMEN.**
 — — — — —

Stolzer Vater: Seine Kinder, hier ein Foto des zweijährigen Felix, erzieht Havekost mit Empathie.

Ist Geld wichtig für Sie?

Da antworte ich mit Andy Warhol, der bei dieser Frage immer demonstrativ eine Banknote in beide Hände nahm und sagte: Looks great! Sieht toll aus. So sehe ich das auch, entspannt.

Gibt es etwas, für das Sie gerne über mehr Geld verfügen würden?

Im Augenblick nicht. Aber später würde ich gerne von Hotel zu Hotel ziehen, das halte ich für die bessere Alternative zum Seniorenheim. Und dafür braucht man ziemlich viel Geld.

Ihr Verhältnis zu Besitz?

Mein einziges Vermögen sind meine Bilder. Darüber hinaus gehört mir nichts. Ich versuche, so beweglich wie möglich zu bleiben. Nur kein Ballast, der Zeit und Energien bindet! Meine Eltern müssen ihr Haus in Dresden wegen der Hochwasserkatastrophen schon zum zweiten Mal wieder aufbauen – da frage ich mich: Was soll das? Für mich persönlich macht das keinen Sinn. Für mein Sicherheitsgefühl brauche ich keinen Besitz.

Sondern?

Gesundheit. Ausschließlich. Seit einer Nierenkolik im letzten Jahr bin ich mir umso bewusster, dass alles davon abhängt. Damals bin ich zusammengebrochen. Die Schmerzen waren der absolute Wahnsinn, ich bekam Morphium und Antibiotika und musste operiert werden. Es dauerte über sechs Wochen, bis es mir wieder gut ging.

Ist Malen manchmal nicht auch gesundheitsschädlich?

Ja, das Terpentinöl ist ein giftiges Lösungsmittel. Wenn ich es benutze, dann nur bei weit geöffneten Fenstern, und kurz bevor ich das Atelier verlasse.

Sie arbeiten ohne Assistenten?

Aus Prinzip. Denn ich bin an Kunst interessiert, nicht an der Rekonstruktion der Renaissance. Sie merken, ich spiele auf Jeff Koons mit seinen 140 Angestellten an.

Was keine Kritik ist, ich finde ihn auf seine Weise sensationell. Im Gegensatz zu ihm möchte ich jedoch alles selbst bewegen und diese Bewegung auch spüren.

Noch nie hatte die zeitgenössische Kunst weltweit einen derartigen Markterfolg. Wie erklären Sie diese Entwicklung?

Sie ist ein Lifestyle-Phänomen. Aber im Grunde sind weder das Kunstmachen noch die Wertschöpfung erklärbar. Es ist ein Phänomen gegenseitiger Anziehung und Abstoßung, das es so höchstens noch auf der Ebene der Luxusindustrie gibt. Sie stellt ebenfalls Objekte her, die wie eine Art Geldersatz funktionieren und die digitalisierten Kapitalflüsse transparent machen. Sie fühlbar und berührbar machen. Kunst ist die pure Projektion. Leider glauben viel zu viele junge Menschen, so ihren Lebensunterhalt bestreiten zu können. Was für ein Irrtum!

Wo liegt das Missverständnis, etwa im Satz von Joseph Beuys, einst selbst Professor in Düsseldorf, „Jeder ist ein Künstler“?

Vielleicht ist es die Sehnsucht nach schneller Anerkennung, wie sie der Markt heute generiert, wenn auch nach wie vor immer nur für sehr wenige. Man macht etwas, und die Reaktion folgt ziemlich unmittelbar, egal ob Kritik oder Anerkennung. Ist das nicht das größte Begehren, das wir alle haben? Seit den Nullerjahren ist dieses Begehren allerdings an den Faktor Kommerzialisierung geknüpft, das halte ich für gefährlich. Deshalb sage ich meinen Studenten auch immer, sie sollen an einem autonomen Belohnungssystem arbeiten.

Was meinen Sie damit?

Sich lieber ein paar neue Schuhe kaufen, wenn man mit seinem Bild einen Schritt weitergekommen ist. Nicht auf Lob von außen hoffen.

Weil man sonst in einen Defizitmodus gerät?

Richtig. Wie bestellt und nicht abgeholt. Wobei es menschlich und normal ist, Energien nach außen zu senden und sie in anderer Form zurückzuerhalten. In der Kunst dauern die Durststrecken bis zur positiven Resonanz nur oft länger als in anderen Berufen.

Nach wie vor ist die Malerei das Medium, das den meisten Menschen am nächsten ist. Immer mehr malen in ihrer Freizeit. Was halten Sie davon?

Sollen sie, wenn sie Spaß daran haben! Für viele hat das auch einen therapeutischen Effekt. Man kann sich mit sich selbst beschäftigen und dabei ein bisschen zu sich selbst finden. In der Hobbymalerei, das meine ich positiv, geht es um Idylle und Harmonie. In der Kunst dagegen auch um das Hässliche, um Dissonanzen. Um sowohl ästhetisch als auch gesellschaftlich schwierige, komplexe Dinge.

Auch um Brüche? Gab es die in Ihrem Leben?

Besteht nicht das ganze Leben aus Brüchen? Der größte war sicher meine Flucht 1989 über Budapest in den Westen. Ein dramatischer Systemwechsel. Vor allem bedeutete er eine groteske Sinnesüberreizung. Ich erinnere mich, dass kurz nach der Wende plötzlich überall Videotheken auftauchten. Irgendwann lieb ich mir auch eine Kassette aus, die sich „Gesichter des Todes“ nannte. Das habe ich bitter bereut, dass ich mir diese entsetzlichen Morde und Unfälle angeschaut habe, die da aneinandergereiht waren. Lange hatte ich nachts Alpträume, und am Tag blieb ein sehr dumpfes Gefühl im Kopf zurück. Eine schlimme Erfahrung.

»



MEIN EINZIGES
VERMÖGEN SIND
MEINE BILDER.

Prozess: Die Herausforderung seines Berufs besteht für Havekost darin, „mit einem Objekt dessen Objektcharakter infrage zu stellen. Nichts finde ich langweiliger, als eine Idee zu haben und sie in ein Objekt umzusetzen.“

Die Sie als Vater der 14 Jahre alten Tochter Antonia und des zweijährigen Felix Ihren Kindern sicher ersparen wollen. Was sind Ihre Erziehungsprinzipien?

Ich habe keine. Das Wichtigste ist Empathie. Man muss die Bedürfnisse des Kindes wahrnehmen. Will es für sich sein, braucht es Zuwendung? Ich erinnere mich an eine einzige Situation, in der so etwas wie Erziehung stattfand. Meine Tochter, sie war damals ungefähr sieben, setzte sich mir gegenüber und starrte mich stumm an. Ich las gerade Zeitung und fragte sie: „Ist dir langweilig?“ Sie legte den Kopf schief und hauchte mit ihrer hohen Kinderstimme: „Ja.“ Darauf sagte ich ihr, und ich meinte es ernst: „Das ist gut für dich.“

Was passierte dann?

Sie ging in ihr Zimmer, und ich hörte nichts mehr. Als ich zwei Stunden später nach ihr sah, lagen überall auf dem Boden verstreut kleine Sachen, die sie gebastelt hatte.

Wenden Sie Ihren Studenten gegenüber auch den einen oder anderen didaktischen Trick an?

Nein. Ich beobachte sie und stelle fest, es gibt – anders als in meiner Protestgeneration – sehr viel Stille. So eine Art narzisstischer Lakonie ...

Sie meinen, sie sind wortkarg?

Hm. Ihre Botschaften verbreiten sie lieber auf T-Shirts und immer mehr direkt auf der Haut. Tätowierungen sind ein richtiger Hype geworden. Rund um mein Studio gibt es jede Menge neuer Tattoläden, die immer voll sind. Vielleicht musste das ja kommen, die ganzen Messages nicht mehr nur auf Stoff zu spraysen, sondern auf die Haut!

Sie arbeiten nach Vorlagen von eigenen wie gefundenen Fotos. Was verbindet, was trennt die Medien Malerei und Fotografie?

Sie haben wenig bis nichts gemeinsam. Malerei ist additiv, sie beginnt vor einer weißen Leinwand und fügt hinzu. Fotografie dagegen ist subtraktiv, man fängt mit der Fülle der Realität an und reduziert immer weiter, bis ein Bild entsteht. Beim Malen kann ich besser zeigen, dass es sich um das Bild eines Bildes handelt. In meiner Kunst versuche ich, die Verschmelzung aus einer dokumentarischen Fotografie und einem Alten Meister zu erreichen. Es ist ein Prozess der Hybridisierung. Mit Andreas Gursky ...

dem berühmten Fotokünstler ...

... hatte ich vor Kurzem eine Diskussion darüber, was passiert, wenn man technisch alle Möglichkeiten ausgeschöpft und so die maximale Repräsentanz erreicht hat. Was kommt danach? Muss man sich wieder mehr Gedanken über die Themen, die Inhalte machen? Sehen wir Wirklichkeit oder nur eine Tapete der Realität?

Welche Künstler schätzen Sie außer Gursky noch?

Meinen Freund, den Maler Frank Nitsche. Mit ihm kann ich so offen sprechen wie mit niemandem sonst. Auch mit der Künstlerin Tatjana Doll bin ich befreundet. Ein Künstler, den ich schätze, aber nicht kenne, ist der Bildhauer Thomas Schütte. Bei ihm gibt es noch einen Rest des alten, klassischen Pathos in den Arbeiten. Und Alberto Giacometti, den großen Schweizer Bildhauer, Maler und Grafiker – er starb 1966 –, verehere ich sehr. In seinen Skulpturen hat er das Grundgerüst des Selbst herausgeschält, von dem alles ausgeht.

Brauchen wir deshalb Kunst?

Ja, genau. Weil sie untersucht, wie man mit Sichtbarkeit umgeht.

□

VOM KIRCHENCHOR INS MUSEUM OF MODERN ART

Eberhard Havekost, der zu den bedeutendsten Künstlern seiner Generation zählt, wurde 1967 in Dresden geboren. Bis zur Pubertät war er einer der Sängerknaben des Dresdner Kreuzchors, nach dem Abitur machte er eine Steinmetzlehre. 1989 floh Havekost über Budapest in den Westen. In Frankfurt, wo er ein Jahr lebte, legte er als DJ in Clubs auf, entschied sich dann aber für die Malerei. Er kehrte nach Dresden zurück und studierte von 1991 bis 1996 an der Hochschule für Bildende Künste. International bekannt wurde er um die Jahrtausendwende mit gleichzeitig hyperrealen und entrückt wirkenden Gemälden, mit denen er die Komplexität von Wahrnehmung und die Differenz zwischen Sehen und Erkennen sichtbar macht. Seine Werke befinden sich in zahlreichen internationalen öffentlichen und privaten Sammlungen, darunter das Museum of Modern Art, New York, das Denver Art Museum, die Tate Modern London, das Museum der bildenden Künste Leipzig, die Sammlungen Rubell, Marx, Frieder Burda, von Metzler, Titze. Seit Oktober 2010 lehrt Eberhard Havekost als Professor für Malerei an der Düsseldorfer Akademie. Er hat eine Tochter und einen Sohn und lebt in Berlin.

LEERER KÜHLSCHRANK, VOLLER GELDBEUTEL

Die Zeit bleibt nicht stehen. Und gerade, wenn man sich mühsam an etwas gewöhnt hat – zum Beispiel daran, im Ausland weniger zu telefonieren und ins Internet zu gucken –, ändert sich wieder einmal alles: Europa will die Roaming-Gebühren abschaffen. Doch das ist noch vergleichsweise harmlos, denn ein kalifornischer Softwareentwickler hat das Gleiche vor – allerdings mit dem Essen.

HELLO SOYLENT

Für die meisten Menschen ist Essen ein Genuss und Kochen eine kreative Freizeitbeschäftigung. Rob Rhineheart sieht das anders: Für ihn ist der ganze Vorgang, vom Einkauf über die Zubereitung bis zum Abspülen, zu viel Aufwand. Darum hat der amerikanische Programmierer Soylent entwickelt.

Soylent ist ein flüssiger Nahrungseratz, der alle lebenswichtigen Nährstoffe in der richtigen Mischung enthalten soll. Über ein Jahr hat Rhineheart an der Formel für Soylent geschraubt, sich einen Großteil dieser Zeit selbst von seinem Produkt ernährt und es an Freunden und Freiwilligen getestet. 3,5 Millionen Dollar kamen in dieser Zeit durch Crowdfunding und Investoren zusammen, sodass die Formel optimiert und eine Massenproduktion organisiert werden konnte. Vorher hatte Rhineheart die Zutaten (u. a. Reispro-

tein, Hafermehl, Fischöl, Maltodextrin, Vitamine und Mineralstoffe) einzeln in Drogerien und Apotheken besorgt.

Das Rezept veröffentlicht er, ganz dem Prinzip der Open-Source-Software verpflichtet, frei im Internet. Wem das Selbstanrühren zu aufwendig oder unsicher ist, der bekommt seit Mai 2014 das Pulver fertig abgemessen geliefert – zunächst nur in den USA und für rund 60 Euro pro Woche. Kritiker bemängeln neben dem sehr freudlosen und auf Effizienz bedachten Grundgedanken, dass zu wenig über die menschliche Nährstoffverwertung bekannt sei, um sicherzustellen, dass ein künstliches Produkt wie Soylent tatsächlich den kompletten Bedarf abdecke.



GOODBYE ROAMING-GEBÜHREN

Viel wird geschimpft über die angebliche Regulierungswut der Europäischen Union. Über zu viel Bürokratie, über Glühbirnen und Gurkenkrümmungsgrade. Doch eine Entscheidung aus Brüssel dürfte für uneingeschränkte Freude bei allen EU-Bürgern sorgen: Ab Ende 2015 sollen Roaming-Gebühren, also höhere Preise für Handynutzung und mobile Internetnutzung im Ausland, europaweit verboten werden.

Bereits zum Juli 2014 wurden die Preise gesenkt – teilweise signifikant. So dürfen für ausgehende Anrufe seither beispielsweise nur noch 19 Cent statt 24 Cent verlangt werden, für ein Megabyte Daten nur noch 20 Cent statt 45 Cent. Ursprünglich hatte die Kommission des Europäischen Parlaments gehofft, dass der Wettbewerb zwischen den verschiedenen Anbietern die Roaming-Preise von selbst gegen null drücken würde.

Doch dafür war das Geschäft mit den Auslandstelefonaten – und vor allem mit der zunehmenden mobilen Internetnutzung – für die Mobilfunk-Provider wohl zu lukrativ.

Bevor die Urlaubskasse von telefonierenden und googelnden Reisenden jedoch wirklich entlastet werden kann und die Roaming-Gebühren gänzlich verschwinden, müssen erst alle EU-Mitgliedsstaaten der Regelung zustimmen. Dies soll jedoch bis zum Herbst geschehen sein, so die Kommission. Dann wäre die Freizügigkeit in der EU endlich nicht nur für die Menschen gewährleistet, sondern auch für deren liebstes Spielzeug: ihr Smartphone.

□

Text: Christoph Koch

ZAHLEN, BITTE!

DAS TÄGLICHE BROT VON NEANDERTALER UND KLOSTERKRUSTE

Deutsches Brot ist in aller Munde – zumindest, wenn man Deutschland betrachtet. Keine Nation hat so viele verschiedene Brotsorten. Überraschend: Immer mehr Abiturienten entscheiden sich für eine Ausbildung zum Bäcker.

3.050

Brotspezialitäten haben Deutschlands Bäcker seit 2011 im frisch gebackenen Deutschen Brotregister (www.brotregister.de) bereits registrieren lassen. Entscheidend für den Erfolg eines Brots sind aber offenbar nicht nur die Zutaten, sondern vor allem auch der Name. Eine Kostprobe gefällig? „Dinkel-küsst-Roggen-Don-Filippo“, „Neandertaler“, „Rank-und-schlank-Brot“, „Erbsen-Kräuter-Käse-Brot“, „Rosenheimer Klosterkruste“ oder „Brotsinfonie“. Ziel des Registers: Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks will die „deutsche Brotkultur“ als immaterielles UNESCO-Weltkulturerbe schützen lassen. www.brotkultur.de

5 BIS 10

Prozent aller Bäcker in Deutschland verwenden täglich frisch gemahlene Getreide, setzen auf Zutaten aus Öko-Anbau und verzichten auf Zusatzstoffe.

250

Gramm ist die Grenze zwischen Brot und Brötchen. Profibäcker und Brotstatistiken sprechen allerdings nicht von Brötchen, sondern von Kleingebäck. Letzteres ist nicht zu verwechseln mit Süßkram. Dieser zählt im Fachjargon zu den „Feinen Backwaren“.

0

Gesetze regeln die Herstellung von Brot, denn im Gegensatz zu beispielsweise Arzneimitteln ist im Lebensmittelgesetz alles erlaubt, was nicht verboten ist. Was in welcher Menge ins Brot darf, regeln sogenannte Leitsätze. So muss ein Weizenbrötchen mindestens zu 90 Prozent aus Weizenmehl bestehen, ein Weizenmischbrötchen muss dagegen nur 50 Prozent Weizenmehl enthalten, darf aber von selbigem auch nur maximal 90 Prozent enthalten.

10

Prozent Fett beziehungsweise 10 Prozent Zucker dürfen Brot als auch Brötchen in Deutschland maximal enthalten. Ausnahme: Eiweißbrot enthält mehr Fett.

34

Prozent Mischbrot isst der Deutsche, gefolgt von Toastbrot mit 19 Prozent und Broten „mit Körnern und Saaten“ mit 15,4 Prozent. Vollkornbrot und Schwarzbrot stehen mit 10,6 Prozent an vierter Stelle.

RUND 30

verschiedene Brotsorten, darunter auch mittels Hefen gesäuertes Brot, kannten die alten Ägypter bereits vor mehr als 3.500 Jahren. Über Griechenland und das Römische Reich gelangte die Brotbackkunst nach Europa. Nördlich der Alpen kennt man Hefeteig zur Brotherstellung seit 713 vor Christus.

500 BIS 1.500

Gramm wiegt der Deutschen Lieblingsbrot, denn 61,5 Prozent aller verkauften Brote bewegen sich in dieser Gewichtsklasse. Nur knapp 8 Prozent sind schwerer und etwa ein Drittel aller Brote wiegen zwischen 250 und 500 Gramm. 30 Prozent aller deutschen Brote haben eine Kasten- bzw. Toastbrotform, dicht gefolgt von runden Broten mit 28 Prozent. Der Rest verteilt sich über alle erdenklichen Formen wie oval, lang, wurzel-, fladen- oder ringförmig.

13,18 MRD.

Euro betrug der Gesamtumsatz im Jahr 2013 in der deutschen Bäckerbranche und stieg damit sogar leicht an (Vorjahr: 13,15 Mrd. Euro). Der durchschnittliche Umsatz pro Betrieb erhöhte sich damit von 962.000 auf 1.001.000 Euro, was allerdings nicht darüber hinwegtäuscht, dass sich der Umsatz immer mehr auf die Großbäckereien konzentriert.

9,2

Prozent der Bäcker-Azubis hatten im Jahr 2012 Abitur, 2013 waren es bereits 10,1 Prozent. Allerdings sinkt die Zahl der Auszubildenden absolut. 2013 gab es knapp 23.000 Bäcker-Azubis, während es 2006 noch mehr als 36.000 waren.

1.906.000

Tonnen Brot kauften die privaten Haushalte in Deutschland im Jahr 2013. Das sind 1,1 Prozent weniger als im Vorjahr. Das liegt zum einen an der demografischen Entwicklung, zum anderen an den steigenden Brotpreisen, die wiederum aufgrund höherer Getreidepreise entstehen. Die Käuferreichweite liegt bei 98,8 Prozent, das heißt: Von 1.000 deutschen Haushalten kauften 988 im Jahr 2013 mindestens einmal ein Brot. Dieser Wert ist seit Jahren stabil.

13.171

Bäckereibetriebe mit 283.800 Beschäftigten gab es 2013 noch in Deutschland, im Jahr 2000 waren es noch 19.800 Betriebe. Damit gab es deutschlandweit rund 6.200 Betriebsinhaber, Familienangehörige und Mitarbeiter weniger als im Jahr 2012. Den Löwenanteil der Bäcker bilden mit 67 Prozent weiterhin kleine Betriebe mit einem Umsatz von unter 500.000 Euro. Sie erwirtschaften aber nur noch 10 Prozent des Gesamtumsatzes der Branche. 29 Prozent der Betriebe erzielen zwischen 500.000 Euro und 5 Millionen Euro Umsatz. Sie stehen für 27 Prozent des Branchengesamtumsatzes. 63 Prozent des Gesamtumsatzes erzielen die wenigen deutschen Großbetriebe mit jeweils mindestens 5 Millionen Euro Umsatz. Sie stellen aber nur 4 Prozent aller Betriebe.

□ Text: Geraldine Friedrich

PERSPEKTIVENWECHSEL

WAS BEDEUTET EIN KILO FLEISCH?

Für den Metzger ist es ein Stück Lebenskraft, für den Veganer bedeutet es Tod, Leid und Traurigkeit. Hier treffen zwei grundlegend unterschiedliche Standpunkte aufeinander. Einig sind sich beide lediglich in einem: Fleisch ist viel zu billig.



RICHARD HEININGER SENIOR, 73

Metzgermeister aus Frankfurt und Seniorchef der Metzgerei Heiningger, Frankfurt am Main

Ein Kilo Fleisch ist für mich zunächst einmal das Produkt meiner handwerklichen Arbeit. Fleisch gehört für mich zu den Grundnahrungsmitteln, es enthält neben Eiweiß zahlreiche Vitamine und Spurenelemente, die der Mensch benötigt. Fleisch ist ein Stück Lebenskraft, ich stehe hinter diesem Werbespruch. Ein perfektes Kilo Fleisch enthält eine feine Fettmarmorierung und hat einen „eigenen Stand“, wie wir Metzger sagen. Wenn man es auf ein Brett legt, bleibt es stehen und saftet nur leicht. Es ist nach

dem Braten nicht trocken. Menschen, die das Fett nicht essen wollen oder können, rate ich: Schneidet das Fett erst nach dem Braten ab, sonst wird das Fleisch zu trocken und schmeckt nicht.

Ich finde, Fleisch ist viel zu billig geworden. Früher war Fleisch etwas Besonderes, etwas, das es nur sonntags gab, wenn überhaupt. Heute ist Fleisch leider häufig zur Billigware degradiert. Obwohl ich als Metzger täglich Fleisch esse, meist in Form einer Scheibe meiner Wurst auf einem Brötchen, sage auch ich, dass man Fleisch nicht jeden Tag haben muss. Selbst ich esse weniger Fleisch als früher, eher mal einen Salat oder mehr Gemüse. Von fleischloser Ernährung halte ich aber nichts: Wenn es eine Diskussionsrunde im Fernsehen gibt, die sich um das Thema Ernährung dreht, erkenne ich die

Vegetarier sofort. Das sind immer die Leute, die aschfahl im Gesicht sind. Das kann nicht gesund sein.

Ein Kilo Fleisch, das ich in unserem Geschäft verkaufe, ist ein Produkt unseres Handwerks. In unserer Metzgerei schlachten wir übrigens die Tiere nicht selbst, sondern sind nur für das anschließende Zerlegen zuständig. Das Schlachten erledigt bei uns ein Beamter der Stadt Frankfurt, so will es das Gesetz. Wenn ich allerdings kurz vor dem Schlachten zum Beispiel bei einem Kalb im Stall war, dann habe ich eine persönliche Beziehung zu dem Tier aufgebaut. Das geht mir dann nahe. Aber auch das ist Teil meines Handwerks, das ich gerne und mit Stolz ausübe.



CHRISTIAN VAGEDES, 40

Gründer der Veganen Gesellschaft Deutschland e. V., Hamburg, seit 13 Jahren Veganer

Ein Kilo Fleisch ist für mich eine Verschwendung von mindestens 10 Kilo Pflanzen. Denn ein Tier muss erst ein Vielfaches an Pflanzen fressen, damit daraus ein Stück Fleisch entstehen kann. Früher galt Fleisch als Luxus, heute zerstört diese Alltäglichkeit die Zukunftsfähigkeit unseres Planeten. Ein Symbol für ein Kilo Rücksichtslosigkeit gegenüber bald 10 Milliarden Menschen, die wir nur satt bekommen, wenn wir auf eine vegane und intelligentere Landwirtschaft umsteigen. Im Moment roden wir gerade auch die letzten

Regenwaldflächen für billiges Tierfutter. Durch den hohen Bedarf an Futtermitteln gibt es gigantische Todeszonen in den Weltmeeren.

Das, was wir bisher aus einem toten Tier gemacht haben, das können wir mittlerweile auch aus Pflanzenproteinen gewinnen. Wir werden in diesen neuen Künsten immer besser. Und zwar ohne dass wir dafür Chemielabore beschäftigen müssen. Vegane Steaks, Würstchen oder Aufschnitt aus Pflanzen herzustellen anstatt aus Tier, ist ein Beitrag für eine sozial gerechtere und wirtschaftlich effizientere Lebensmittelproduktion.

Für mich ist jedes Kilo Fleisch ein Kilo Angst, ein Kilo Traurigkeit und ein Kilo Leid eines Tieres, das manche nur deshalb zum Töten freigeben, weil sie in ihrer Kindheit darauf konditioniert wurden, einfach wegzuschauen.

Wieso sollten wir nicht unsere Esstraditionen vegan transformieren, statt auf Konzepten zu beharren, die unsere Biosphäre bedrohen? Denn laut Angaben der UNO müssten wir bald auf den Konsum von Insekten umsteigen. Dann lieber gleich vegan mit Produkten, die uns schmecken.

Im 21. Jahrhundert ist jedes Kilo Fleisch im Grunde schon ein Relikt. Die gute Nachricht: Jedes weggelassene Kilo Fleisch ist ein Beitrag für eine bessere Gesundheit, für Gerechtigkeit, Umweltschutz und gerade auch für Menschlichkeit. Wir können und sollen genießen, aber auf eine sanftere, weniger einschneidende und Schaden verursachende Art und Weise. Das mache ich schon seit Jahren, ohne etwas zu vermissen.

□ Protokoll: Geraldine Friedrich

LIFE
IS A TALE,
TOLD BY
AN IDIOT,
FULL OF
SOUND
AND FURY,
SIGNIFYING
NOTHING.

WILLIAM SHAKESPEARE (MACBETH),
englischer Dramatiker, Lyriker und Schauspieler, 1564–1616



JAVIER PERES,
kubanischer Galerist

JEDER MENSCH
VERKÖRPERT
DIE GANZE WELT.

JEAN-PAUL SARTRE,
französischer Dramatiker, Philosoph und Publizist, 1905–1980

DIE REALISIERUNG EINES

TRAUMS

IST NICHT SEIN SINN.

DANIEL PFLUMM,
schweizer Künstler

DAMIT ES KUNST GIEBT, DAMIT ES
IRGEND EIN ÄSTHETISCHES THUN
UND SCHAUEN GIEBT, DAZU IST EINE
PHYSIOLOGISCHE VORBEDINGUNG

UNUMGÄNGLICH:

DER RAUSCH

FRIEDRICH NIETZSCHE,
deutscher klassischer Philosoph, 1844–1900

EIN MANN IST ERFOLGREICH,
WENN ER MORGENS AUFSTEHT,
ABENDS INS BETT GEHT
UND DAZWISCHEN MACHT,
WAS ER MÖCHTE.

BOB DYLAN,
US-amerikanischer Folk- und Rockmusiker, Maler und Lyriker

MEINER AUFFASSUNG
NACH ERSCHWERT
JEDGLICHE ART VON
SYMBOL DEN DIREKTEN
ZUGANG ZUR REALITÄT.

EBERHARD HAVEKOST

C

LEBEN IST DAS, WAS PASSIERT.

JOHN LENNON,

WÄHREND DU EIFRIG DABEI BIST,

britischer Musiker, Komponist,
Autor und Friedensaktivist,
1940–1980

ANDERE PLÄNE ZU MACHEN.

DON'T PAY

ANY

ATTENTION
TO WHAT THEY
WRITE
ABOUT YOU.
JUST MEASURE IT IN
INCHES.

ANDY WARHOL,
US-amerikanischer Grafiker,
Künstler, Filmemacher und
Verleger, 1928–1987

Die Anstrengung von Erkenntnis ist überwiegend die Destruktion ihrer üblichen Anstrengung, der Gewalt gegen das Objekt. Seiner Erkenntnis nähert sich der Akt, in dem das Subjekt den Schleier zerreißt, den es um das Objekt webt. Fähig dazu ist es nur, wo es in angstloser Passivität der eigenen Erfahrung sich anvertraut. An den Stellen, wo die subjektive Vernunft subjektive Zufälligkeit wittert, schimmert der Vorrang des Objekts durch [...] Subjekt ist das Agens, nicht das Konstituens von Objekt.

THEODOR W. ADORNO,
deutscher Philosoph, Soziologe,
Musiktheoretiker und Komponist, 1903–1969

Be at ease.

Sei unbesorgt.

Fly with the bees.

Flieg mit den Bienen.

Keep changing.

Verändere dich.

Continue forever.

Mach immer weiter.

UNBEKANNT



OTTO PIENE,
deutscher Künstler, 1928–2014

WERTE IM WANDEL

VOM GLAUBEN ABGEFALLEN?

200.000 Kirchenaustritte pro Jahr. Gotteshäuser, die zu Restaurants und Turnhallen umgebaut werden. Glaubt Deutschland nicht mehr an Gott? Oder hat die Kirche hierzulande ein Imageproblem?

Egal welcher der beiden christlichen Konfessionen der moderne Mensch 2014 in Deutschland angehört, in seinem Leben tritt er oft nur noch viermal mit der Kirche in Kontakt. Viermal!

Beim ersten Mal kann er dazu nicht Nein sagen. Nur wenige Monate alt wird er getauft, und seine Eltern erwarten sich ein Fest. Zu seiner zweiten Begegnung mit der Institution Kirche will er nicht Nein sagen. Zwar pubertiert er jetzt, ist gegen alles und alle, aber macht Kommunion oder Konfirmation für weltliche Geschenke wie Mountainbike oder iPad doch ganz gerne mit. Die dritte Berührung mit der Kirche ist die Hochzeit. Häufig darf er zur kirchlichen Trauung nicht Nein sagen. Für viele junge Paare bleibt der Segen vor dem Altar der Inbegriff des Starts ins Eheleben. Bei seiner vierten Begegnung mit Gottes Institution auf Erden hat der moderne Mensch nichts mehr zu sagen: Er ist tot. Danach: Erde zu Erde, Asche zu Asche, und das war's!

Dazwischen sonntägiges Ausschlafen. Sport und Hobby statt Gottesdienst. Bibelfilme zu Ostern. Und gegen Ende des Jahres mutiert so mancher zum „Weihnachtschristen“. Die Deutschen – so scheint es – verlieren ihren Glauben an Gott. Oder zumindest an die Institution Kirche. Studien der evangelischen wie der katholischen Kirche zeigen: Beide Fraktionen büßen in Deutschland zu etwa gleichen Anteilen mehr als 200.000 Mitglieder pro Jahr ein.

EVOLUTIONSTHEORIE STATT SCHÖPFUNGSGESCHICHTE

Ja, es gibt auch noch die treuen Gläubigen unter den 24 Millionen Mitgliedern der beiden christlichen Kirchen in Deutschland. Menschen, die mindestens einmal im Monat einen Gottesdienst besuchen, Kontakte zur Pfarrei pflegen und an jenen Gott glauben, der sich in Jesus Christus zu erkennen gab. Doch auch von ihnen sprechen sich zwei

Drittel gegen eine wortwörtliche Auslegung der Bibel aus. Aufgeklärt und der Ratio folgend, bejahen selbst Kirchenmitglieder heute die Erkenntnisse der modernen Naturwissenschaften und die Abkehr von einem Sexualverständnis biblischer Zeiten. Evolutionstheorie statt Schöpfungsgeschichte.

In der alten Bundesrepublik galten einige Großinstitutionen unantastbar als Stützen der Gesellschaft. Das Rote Kreuz gehörte dazu, der öffentlich-rechtliche Rundfunk, die großen Volksparteien, der Deutsche Gewerkschaftsbund und: die Kirche. Institutionen, die für Werte wie Sicherheit, Gerechtigkeit, Bildung standen. Doch gegenüber denen, die gerne Anspruch auf solche Werte erklären, sind wir kritischer und sensibler geworden. Wir fragen, statt zu glauben. Fragen auch bei jeder Mitgliedschaft: Was bringt sie mir? Tatsächlich sind oft finanzielle Erwägungen

»



ausschlaggebend für Kirchenaustritte. Die wirklich tiefgreifenden Ursachen der Entwicklung, die der „Volkskirche“ ihre Grundlagen entzog, liegen jedoch in gesellschaftlichen Prozessen, in einem Wertewandel, auf den die Kirchen selbst keinen Einfluss haben.

DEMOGRAFIE HEISST DAS PROBLEM

Da ist vor allem die Auflösung des klassischen Familienbildes und mit ihm der geschlossenen konfessionellen Milieus. Da ist die Allgegenwart einer pluralen, säkularen und von rationalem Handeln bestimmten Welt. Allein die Scheidungsquoten zeigen, wie sehr die alte Vater-Mutter-Kind-Familie wankt. Neue Lebensformen werden gesucht und auch gefunden. Religiöses Denken, das meist in der Kindheit und Jugend geprägt wird, geht dabei verloren.

So ist der entscheidende Aspekt heute die Demografie: Die „praktizierenden“ Christen sterben aus, junge wachsen nicht nach. In der jüngsten befragten Generation, den 14- bis 21-Jährigen, sagen nur noch weniger als die Hälfte, dass sie religiös erzogen wurden. Dies gilt sogar für die Kinder von Kirchenmit-

gliedern. Von den Konfessionslosen in diesem Alter berichten nur noch acht Prozent im Westen und 14 Prozent in Ostdeutschland über eine religiöse Erziehung, so die jüngste Studie der EKD (Evangelischen Kirche in Deutschland) zur „Erhebung der Kirchenmitgliedschaft“.

Kirchen bleiben leer, nicht selten werden sie verkauft. Gotteshäuser als beliebte Immobilien, um nun zum Beispiel als Turnhalle (St. Maximin Kirche, Trier), als Restaurant (Martini Kirche, Bielefeld) oder als Sparkasse zu dienen (Dorfkirche im brandenburgischen Milow).

DIE „SEELSORGE“ HABEN ANDERE ÜBERNOMMEN

Nicht-Gläubigkeit ist bekenntnisfähig geworden. Soziale Netzwerke haben abgelöst, was die Kirche an menschlichem Kontakt in der Gemeinde bieten konnte. Ebenso haben städtische und staatliche Einrichtungen zur Bewältigung sozialer und psychischer Krisen das religiöse „Kerngeschäft“, die seelsorgerische Arbeit, übernommen oder gar abgelöst. Längst hat der Sozialstaat die einstige Funktion der Kirche übernommen.



Anstelle des antiquierten Begriffs der Almosen zum Beispiel ist die Überweisung der Agentur für Arbeit getreten, etwa in Form von Hartz IV.

Es geht uns so gut, dass wir die Trost spendende Kirche nicht mehr brauchen. Wir Luxusweltenbewohner der Neuzeit haben vergessen, was für ein mächtiger Verbündeter Gott für unsere Altvorderen war. Wie anders hätten sie das Elend der Jahrhunderte ertragen und überleben sollen: Seuchen, Kriege, Kindersterben, Naturkatastrophen, Krankheiten ...? Und die ständige Anwesenheit des Teufels in finsternen Nächten?

Wer heute nicht mehr in die Kirche geht, bekommt seine „Kirchenerfahrung“ aus den Medien. Das Bild, das dort von den Amtsträgern der Kirche gezeigt wird, macht es leicht, vom Glauben abzufallen. Es ist jedenfalls auffällig, dass stets Themen wie der Umgang mit Sexualität, Empfängnisverhütung, Homosexualität, Ehe und Ehescheidung genannt werden, wenn sich Menschen zu ihrem Unbehagen gegenüber den Kirchen äußern. Missbrauchsskandale, ein Limburger Protzbischof oder eine vergewaltigte Frau, die von zwei katholischen Krankenhäusern abgewiesen wird, weil sie die in solchen Fällen übliche „Pille danach“ nicht verschreiben dürfen, bewegen natürlich die Gemüter. Außerdem lässt die tägliche weltweite Nachrichtenlage ohnehin am Glauben zweifeln. Sie macht nämlich schnell klar: Selbst zu Beginn des 21. Jahrhunderts wird auf der Welt noch im Zeichen der Religion Krieg geführt und gemordet.

DER GLAUBE HÄNGT NICHT AN DER KIRCHE

Niemand muss heute in einer Kirche sein, um an Gott zu glauben, um den Wert der Zehn Gebote, jenes „Zehn-Punkte-Programms“ eines jeden zivilisierten Zusammenlebens“ zu akzeptieren. An die dazu gelieferten, durchaus poesievollen biblischen Geschichten von Moses und Schiefertafeln muss man dafür ebenso wenig glauben wie an die Erschaffung der Welt in sieben Tagen. Wer nun meint, dass in unserer technisierten

Gegenwart und unserem rational gelenkten Leben kein Platz oder kein Interesse mehr für die Basis der christlichen Kirche, den Glauben, vorhanden ist, der irrt.

Eine Gesellschaft aus Konsumismus und Materialismus, der spirituellen Leere und Traditionsvergessenheit sucht Werte, die sie durchaus in der Kirche finden könnte – und würde. Dafür müsste sich die Kirche allerdings ebenso wandeln wie die Gesellschaft selbst. Ihre eigentlichen Werte und Inhalte bräuchte sie dafür nicht zu verraten. So aber ist sie eine überkommene Institution,

„
WER GLAUBT,
EIN CHRIST ZU SEIN,
WEIL ER DIE KIRCHE
BESUCHT, IRRT SICH.

MAN WIRD JA
AUCH KEIN AUTO,
WENN MAN IN EINE
GARAGE GEHT.

Albert Schweitzer

regiert von alten Männern mit schlechtem Marketing – und mit Moralvorstellungen, die von einer modernen Gesellschaft nicht mehr kritiklos hingenommen werden. Dass die Kirche sich dessen bewusst ist, beweist der neue Papst Franziskus.

Solange die Kirche dieses Bild von sich gibt, kann sie unsere Sehnsucht nach Spiritualität und nach wahren Werten nicht erfüllen. Als Reaktion freut sich dann der moderne, rational bestimmte, an Naturwissenschaften glaubende Mensch über jede neue fernöstliche Weisheitslehre und sehnt Wunder herbei, an die er gerne glauben möchte.

□ Text: Pascal Morché

UNTERNEHMEN DER ZUKUNFT

ÜBERLEBEN IM KIEZ

WIE EINE BUCHHANDLUNG DEM ONLINEHANDEL TROTZT

Eine Berliner Buchhandlung behauptet sich gegen die Krise: Mit sozialem und regionalem Engagement, alten Werten und neuen Ideen hat sich die Buchbox zu einer wichtigen Einrichtung in ihrem Viertel entwickelt.

Verkleinern, Stellen abbauen, schließen. Die Branchenmeldungen aus dem Buchhandel geben Anlass zur Sorge. Doch David Mesche sagt: „Buchhändler ist ein wunderbarer Beruf.“ Während der Branchenführer Thalia in den vergangenen Monaten 20 seiner Filialen aufgeben musste, und sich Weltbildplus von fast 50 Standorten trennen will, erwirtschaftet Mesche mit seinen Kiezbuchhandlungen Gewinn. „Unser Umsatz steigt pro Jahr um bis zu 10 Prozent.“ Der Berliner scheint von der durch Amazon und E-Books ausgelösten Krise weniger zu spüren als mancher Kollege. Das mag an der Strategie liegen, die der 42-Jährige entwickelt hat: sechs Faktoren, um sich von anderen Buchläden abzuheben. „Design, Überraschungen, Persönlichkeit, Mitarbeiter, Engagement und Erlebnisse“, zählt Mesche auf. Vielleicht ist es aber auch seine Umtriebigkeit: „Ich probiere gerne Neues aus. Was nicht funktioniert, verwerfe ich wieder“.

DESIGN:
LÄDEN, DIE JÜNGER
AUSSEHEN, ALS SIE SIND

Streifen in Farnwedel- und Fußballrasen-grün zieren die Wände. Auch die Markisen, Prospekte und Schaufensterdeko sind grün. Man erkennt die vier Buchbox-Filialen dank der auffälligen Farbe leicht wieder. Aus ihrem jeweiligen Kiez sind sie wegen des Designs so schwer wegzudenken wie die Kirche aus dem Dorf. Kein Zufall, sagt Mesche: „Mit dem Grün fing alles an.“ Den Entschluss, sich als Buchhändler selbstständig zu machen, fasste er auf dem Flohmarkt. Weil sein Job in einer Fachbuchhandlung ihn nicht zufriedenstellte, brachte er seine ausgelesenen Romane sonntags zum Boxhagener Platz in Friedrichshain. Sein Stand dort lief gut – „besonders das Handeln machte mir Spaß“ – doch statt nach den Schnäppchen zu greifen, fragten die Kunden

immer öfter auch nach Neuware. Friedrichshain wandelte sich. Junge Familien zogen in die Häuser ein, in denen zuvor Hausbesetzer und Studenten gelebt hatten. 2005 folgte Mesche seinem Gefühl. „Es gab in der Nähe einen wunderschönen Laden, der schon sehr lange verbarrikadiert war. Ich machte die Hausverwaltung ausfindig und mietete ihn an.“ Startkapital hatte er kaum: 15.000 Euro Ersparnis. Doch das genügte. „Die Einrichtung übernahm ich aus Insolvenzmasse, die Ware bestand anfangs vor allem aus Remittenden.“ Nur bei einer Sache war der damals 33-Jährige nicht bereit, Kompromisse zu machen: dem Design. „Eine Grafikerin hat es extra für mich entworfen.“ Mit ihren geringelten Wänden, den Hinweisschildern in Form von Sprechblasen und den mit Kreide beschrifteten Schiefertafeln wirken die Buchbox-Filialen

»



Live in der Buchbox:
Tom Schilling liest Murakami.

wie Kinderbuchläden. Trotzdem liegen Glenn Greenwalds „Globale Überwachung“ oder Frank Schätzing's „Breaking News“ im Schaufenster. Die Mischung trifft das Lebensgefühl im Kiez. Oft seien es die Kinder, die in den Laden wollen. „Aber die Mütter nehmen meist auch ein Buch für sich selbst mit.“

Ü BERRASCHEN: DAS FINDEN AUCH ERWACHSENE GUT

Klar, dass die Buchbox-Kunden geduzt werden. Und dass an der Kasse nicht nur eine Schale mit Gummibärchen „für unsere kleinen Kunden“ steht, sondern auch eine mit Reiswaffeln „für unsere großen“. Auf solchen Details legen Mesche und sein Teilhaber, der Wirtschaftsjurist Jan Köster, wert. „Wir möchten die Kunden jedes Mal überraschen, wenn sie zu uns kommen“, sagt Mesche. Die Ideen für seine Läden bringt er von Reisen mit oder findet sie im Internet. Nicht immer stammen sie aus anderen Buchhandlungen. Die Bonuskarte zum Beispiel hat sich Mesche bei Kaffeeketten abgeschaut. Wer bei ihm für 10 Euro oder mehr einkauft, bekommt einen Stempel. Ist die Karte voll, erhält der Kunde ein Geschenk. Kein weiteres Buch, sondern etwas Handgearbeitetes von einer benachbarten Designerin. Das kann ein Kissen in Roboterform sein oder eine

„
FÜR DEN FALL, DASS EIN
BESTELLTES BUCH NICHT
ZUM VEREINBARTEN
ZEITPUNKT VORRÄTIG IST,
HALTEN WIR IMMER EIN
PAAR FERTIG VERPACKTE
PRÄSENTE BEREIT.
“

David Mesche

Stoffeule, je nachdem, was gerade auf Lager ist. Doch nicht nur für die Kundenbindung, sondern auch für die Kundenberuhigung eignen sich Überraschungen. „Für den Fall, dass ein bestelltes Buch nicht zum vereinbarten Zeitpunkt vorrätig ist, halten wir immer ein paar fertig verpackte Präsentate bereit.“ Diese Art der Entschuldigung hilft dem Studenten, der das bestellte Buch dringend für seine Masterarbeit gebraucht hätte, natürlich nicht weiter. Aber es zeigt ihm, dass er als Kunde ernst genommen wird.

P ERSÖNLICHKEIT: SICH VOM ONLINEHANDEL ABHEBEN

Seit Amazon geschätzte 20 Prozent des deutschen Buchmarktes eingenommen hat, können es sich Buchhandlungen noch weniger als früher leisten, einen Kunden zu verlieren. Umso wichtiger ist es, wie Mitarbeiter auf diesen zugehen. Die Buchbox mag jugendlich wirken, auf Fragen reagieren Mesches 18 durchweg junge Mitarbeiter trotzdem mit der Höflichkeit und Expertise erfahrener Buchhändler. „Jeder in unserem Team hat einen Bereich, in dem er sich besonders gut auskennt.“ Kunden finden auf der Website nicht nur Steckbriefe aller Mitarbeiter und deren persönliche Leseempfehlungen, sondern auch deren E-Mail-Adressen. Mesche: „Es soll deutlich werden, dass wir ansprechbar sind.“

M ITARBEITER: VOM INTERNET LERNEN

In der Buchbox steht jedem Mitarbeiter ein Kontingent an Stunden zur Verfügung. Diese kann er – wie bei einem ähnlichen Modell des Internetriesen Google – in sein persönliches Projekt investieren, das, so Mesche, „nichts mit dem Verkauf zu tun hat, aber die Buchbox auf seine Art voranbringt.“ Dazu zählen unter anderem die Spendeninitiativen oder die Social-Media-Aktivitäten, um die sich Buchboxkollegen in ihrer Projektzeit kümmern. „Manche von uns stehen am liebsten vorne im Laden und beraten die Kunden. Andere organisieren gerne im Hintergrund“, sagt Mesche.

N ACHHALTIGKEIT: GUTES TUN UND ANDERE DAZU ANSTIFTEN

Mitarbeiter, die sich ernst genommen fühlen, haben keine Scheu, etablierte Strukturen zu hinterfragen, und bringen auch selbst neue Ideen vor. In der Buchbox führte das dazu, dass nicht nur im eigenen Laden auf Nachhaltigkeit geachtet wird – Strom, Putzmittel oder Kaffee sind mittlerweile in allen Filialen ökologisch und fair gehandelt –, sondern dass Mesche und sein Team das Thema Müll auch mit den Verlagen diskutieren. Mit Erfolg: „Unsere Bücher werden nicht mehr in Kartons, sondern in Wannen angeliefert.“ Das spart auch Zeit beim Auspacken.

E RLEBNISSE: GEMEINSAME ERINNE- RUNGEN SCHAFFEN

Nicht jeder Vorstoß, den Mesche unternimmt, gelingt. Aber seine Hartnäckigkeit hat sich schon oft ausgezahlt. Mit bis zu 130 Veranstaltungen tragen die Buchbox-Filialen zur Kiezkultur bei. Bei „Brot & Bücher“ stellen die Buchhändler zu Wein und Snacks ihre Lesetipps vor. „Piano in a Box!“ heißen die Abende, an denen die Kunden eingeladen sind, bei Live-Klaviermusik zu blättern und zu schmökern. Oft bestreiten Bestsellerautoren wie Jonathan Safran Foer oder Paul Auster die Lesungen. Zu Mesches schönsten Erinnerungen gehört jedoch der Abend mit Haruki Murakami. Der japanische Autor liest nur noch in seltenen Fällen aus seinen Büchern. Doch in Folge eines längeren Briefwechsels gelang es dem Buchbox-Team immerhin, den Autor für die Teilnahme an einem Event zu gewinnen. „Tom Schilling liest Murakami – und Murakami sitzt im Publikum. Die Fans sind ausgeflippt“, sagt Mesche. Die Lesungen sind es für David Mesche auch, „bei denen sich der Kreis schließt“. Denn die Autoren zu treffen, für die man brennt, ist nicht nur für die Kunden der Buchbox toll. Für Mesche und sein Team macht genau das Buchhändler zu einem der besten Berufe der Welt.

□ Text: Jessica Braun



DIE KUNDEN VON MORGEN: KINDER SIND IN DER BUCHBOX GERN GESEHEN.

Auf Augenhöhe bleiben:

Viele Präsentationsflächen sind in der Buchbox niedriger als ein Meter, damit Kinder die dort ausgestellten Bücher und Spiele anschauen und anfassen können. Wenn die Kinder ihre Waren selbst bezahlen möchten, können sie das in einigen Filialen an einer eigenen Kasse tun. In anderen steht eine Trittleiter bereit.

Für Unterhaltung sorgen:

„Nur ein Schaukelpferd in den Laden zu stellen, genügt nicht“, sagt David Mesche. Er hat für seine Filialen Spielsachen aus dem Kindergartenbedarf gekauft. Auch eine extra angefertigte Rutsche gibt es.

Das Angebot testen:

Wer herausfinden will, ob der eigene Laden auch auf Kinder ansprechend wirkt, sollte deren Verhalten beobachten. „Die eigenen Kinder sind die besten Tester“, sagt der dreifache Vater Mesche. Junge Kunden, die das möchten, dürfen als „Lesekind“ ihre Lieblingsbücher auf der Website der Buchhandlung vorstellen – natürlich nur mit Einwilligung der Eltern.

Jung denken:

Mit regelmäßigen Events für Kinder belebt die Buchbox den Kiez. Das Highlight im Sommer: Ein Bilderbuchfest mit Artisten, Kleinkunst und Ständen von Verlagen. Der Erlös wird gespendet.

Engagement zeigen:

Mit Vorlesern, Leihbüchern, Lesungen mit Kinderbuchautoren und Literaturempfehlungen für Lehrer unterstützt die Buchbox Kindergärten und Schulen. Anlässlich der Aktion „1 besser in Deutsch“ kommen jedes Jahr zwischen 500 und 600 Schüler in die Filialen, die ihre Zeugnisnote im Fach Deutsch um eine Note verbessert haben. Als Belohnung dürfen sich die Kinder und Jugendlichen ein Buch aussuchen.

EINPLANEN

DURCH DAS JAHR MIT EBERHARD HAVEKOST

Die Kunst bestimmt das Leben von **Eberhard Havekost**. Auf seinem Terminkalender stehen deshalb auch Ausstellungen und Kunstevents in Deutschland und international. Und die Geburtstagsparty des Künstlers René Pape. Doch auch die **Character-Redaktion** kennt noch einige Tipps für Aktivitäten rund um Kunst und Kultur.

23.09.2014

EINFÜHRUNG NEUER 10-EURO-BANKNOTEN

Die neuen Geldscheine verfügen nicht nur über ein anderes Design als ihre Vorgänger, sondern sollen auch fälschungssicherer sein. Unter anderem zeigen das Wasserzeichen und das Hologramm am Rand die Mythengestalt Europa, der aufgedruckte Wert ändert seine Farbe mit der Perspektive. Zudem ist die Banknote etwas dicker und damit haltbarer.

AB OKTOBER

GEBURTSTAGSPARTY VON RENÉ PAPE

Nicht öffentlich: die Geburtstagsparty von René Pape Anfang September in Dresden. Er und ich waren zusammen im Kreuzchor – mein einziges freiwilliges Treffen mit einem Kreuzianer. Öffentlich: seine Auftritte an der Staatsoper Berlin ab Ende Oktober und der Bayerischen Staatsoper in München 2015 – unbedingt hörenswert.

2014

SEPTEMBER

O

K

T

O

B

E

R

DEZEMBER

2015

09.09.–01.11.2014
AUSSTELLUNG
„FRANK'S BOUTIQUE“

Die Ausstellung von Frank Nitsche „Frank's Boutique“ in der Galerie Gebr. Lehmann in Dresden besuchen. Am nächsten Tag alle Sehenswürdigkeiten besichtigen: Semperoper, Frauenkirche, Zwinger, Grünes Gewölbe, Gemäldegalerie Alte und Neue Meister, Staatliche Kunstsammlungen, Residenzschloss, Katholische Hofkirche, Schloss Pillnitz ...

Foto: Pressestelle
Wasserspiele Kassel

01.05.–03.10.2014
WASSERSPIELE IM BERGPARK WILHELMSHÖHE

Der Bergpark Wilhelmshöhe in Kassel ist der größte Bergpark Europas und UNESCO-Weltkulturerbe. An jedem Mittwoch und Sonntag sowie an allen hessischen Feiertagen sind dort ab 14.30 Uhr die Wasserspiele zu sehen. Zusätzlich finden an jedem ersten Samstag im Monat die beleuchteten Wasserspiele statt.

www.bethmannbank.de

02.–19.10.2014
BERLIN LEUCHTET

Lichtkünstler setzen besondere Gebäude sowie Bahnhöfe der Bundeshauptstadt mit Lichtinstallationen und Projektionen spektakulär in Szene. Geplant sind sieben verschiedene Touren, die Besucher zu den beleuchteten Gebäuden führen. Vom Alexanderplatz aus erstreckt sich das Lichterfest über einen Großteil der Stadt, vor allem in den Bezirken Mitte-Tiergarten, Friedrichshain-Kreuzberg, Charlottenburg-Wilmersdorf und Steglitz-Zehlendorf.

<http://www.berlin-leuchtet.de>



Foto: Verein BERLIN LEUCHTET

DIE DREI WICHTIGSTEN INTERNATIONALEN MESSEN
DER HERBSTSAISON NICHT VERPASSEN

FRIEZE LONDON

Vom 15. bis 18. Oktober im oft sehr zugigen Zelt im Regent Park, aber hip und mit hoher Showstardichte (Gwyneth Paltrow, Claudia Schiffer).

FIAC PARIS

Unmittelbar anschließend und inzwischen in harter Konkurrenz zum britischen Modell – vom 22. bis 26. Oktober im Grand Palais, der wohl schönsten aller Messehallen.



Foto: FIAC Paris, Marc Damage

08.–12.10.2014
FRANKFURTER BUCHMESSE

Die Frankfurter Buchmesse ist die größte Buch- und Medienmesse weltweit. Verlage und Autoren aus mehr als 100 Ländern reisen dazu in die Mainmetropole. Im Mittelpunkt steht in diesem Jahr das Literatur- und Kulturprogramm Finnlands unter dem Motto „Finland. Cool.“. Erwartet werden mehr als 50 finnische Autoren.

<http://www.buchmesse.de>



Foto: Frankfurter Buchmesse

ART BASEL MIAMI BEACH

Vom 4. bis zum 7. Dezember mit Sonne und Beach-Party-Faktor, und danach zum Christmas-Shopping nach New York.

FRÜHJAHR 2015

SOLOSCHAU EBERHARD HAVEKOST
BERLIN, KINDL – ZENTRUM FÜR ZEITGENÖSSISCHE KUNST

Das Gebäude selbst ist ein Ereignis: Die ehemalige Kindl-Brauerei in Berlin-Neukölln, ein denkmalgeschützter Klinkerbau der späten zwanziger Jahre, verfügt über einen Turm, ein Kesselhaus, ein Maschinenhaus, ein Sudhaus und insgesamt 5.500 Quadratmeter Fläche. Nach zwei Jahren ist die Sanierung beendet. Am 13. September eröffnet die von einem deutsch-schweizerischen Ehepaar privat finanzierte neue Kunstinstitution, zu der auch ein Literatur-Café und ein Biergarten gehören.



Paschen und die Bibliothek: Geschäftsführer Jan Paschen vor einem Ausstellungsstück.

UNTERNEHMEN MIT TRADITION

BÜHNE FÜR GROSSE GESCHICHTEN

DIE BIBLIOTHEK-MANUFAKTUR PASCHEN

Zigarrenkisten, Spießermöbel, Bibliotheken – seit ihrer Gründung 1883 hat die Möbelmanufaktur Paschen ihr Programm mehrfach dem veränderten Zeitgeist anpassen müssen. Jetzt steht der nächste Wandel an. Denn in der digitalen Welt benötigt auch der größte Lesehunger keine voluminöse Bibliothek. Und es gibt immer weniger Menschen, die sich gerne mit Büchern umgeben. Aber es gibt nach wie vor viele Jäger und Sammler. Für deren Schätze will das Familienunternehmen eine Bühne schaffen.

Geisterstunde im alten Klostergemäuer. Fette Ratten huschen über den Boden. Nur der Schein einiger Kerzen durchschneidet die Finsternis. Ein Ort zum Gruseln. Vor dieser düsteren Kulisse hat der Maler ein bizarres Trio in Szene gesetzt: die Jungfrau von Orleans, mit einem Schwert in der Hand und vom Kampf gezeichnet. Den Glöckner von Notre-Dame, tief gebeugt, in der Rechten einen Kerzenleuchter. Und Graf Dracula, wie er mit finsterem Blick seinem Sarg entsteigt.

Das Bild misst mehrere Meter. Es hängt in einem Besprechungsraum des Möbelbauers Paschen im ostwestfälischen Wadersloh. Es ist ein Bild, das die Fantasie beflügelt, das Gefühle weckt. Und somit ein Bild, das wunderbar zu dem passt, was das Familienunternehmen macht: eine Bühne schaffen für Dinge, die große Geschichten erzählen – eben Bücher.

Paschen ist eine Manufaktur für Bibliotheken. Jan (49) und Christian Paschen (48), die das Unternehmen in fünfter Generation führen, werden gerufen, wenn es mehr sein soll als ein bloßes Bücherregal mit Standardmaßen. Wenn architektonische Klippen zu meistern sind, etwa in Zimmern mit Dachschrägen. Oder wenn besondere Stilrichtungen gewünscht sind, von Biedermeier bis Bauhaus. Die Kundenliste ist illustert: Russische Oligarchen sind ebenso darunter wie chinesische Milliardäre oder ehemalige Bundeskanzler. Und auch für Papst Benedikt hat Paschen vor ein paar Jahren eine Bibliothek gefertigt – nach dem Vorbild niederländischer Universitätsbibliotheken im Stil des flämischen Spätbarock. Dennoch: Eine Schmiede für edle Sonderanfertigungen wollen die Ostwestfalen nicht sein. „Das Hauptgeschäft machen wir mit Aufträgen zwischen 6000 und 7000 Euro“, betont Jan Paschen.

UMBRÜCHE UND NEUANFÄNGE WIE IM LEHRBUCH

Aber wie nachhaltig ist das in Zeiten, in denen auch der größte Lesehunger keine voluminöse Bibliothek aus gedruckten Bänden mehr verlangt? In denen stattdessen ein E-Book-Reader sämtliche Inhalte bereithält? Bei solchen Fragen seufzt Jan Paschen. „Der digitale Wandel zwingt uns, uns zu verändern“, meint er. Nicht so radikal, dass das Unternehmen seinen Kern verliere. Sondern eher sanft. Paschen formuliert so: „Wir müssen unsere Geschichte weiter erzählen.“

Die Geschichte des Unternehmens – sie ist geprägt von Umbrüchen und Neuanfängen, von Niedergängen und Aufstiegen. Wie im Lehrbuch des österreichischen Ökonomen Joseph Schumpeter, der einst die Kraft der „schöpferischen Zerstörung“ predigte, aus der ein Unternehmen sich immer wieder neu erfinden muss, wenn es erfolgreich bleiben will.

Die Anfänge des Bibliothekenbauers reichen weit zurück, ins Jahr 1883. Carl Paschen, der Urgroßvater der heutigen Inhaber, gründete damals in Hamburg eine Fabrik

„
DER MARKT IST
ZWAR KLEIN, ABER
HÖCHST LUKRATIV.
“

Jan Paschen

für besonders edle, gesägte Furniere. Daraus fertigte er hochwertige Zigarrenkisten. Die waren begehrt, denn gegen Ende des 19. Jahrhunderts wurde ein richtiger Kult um Rauchwaren gemacht. Unter der Leitung von Carl Paschens Söhnen entwickelte sich das Unternehmen zu einem der führenden Spezialisten für feine Luxuszigarrenkisten. Dann kam der Zweite Weltkrieg, und die Manufaktur in Hamburg fiel dem Bombenhagel zum Opfer. Der erste tiefe Einschnitt in der Firmengeschichte.

Gründerenkel Wilhelm Paschen startete in Wadersloh einen Neuanfang – als Hersteller von Kastenmöbeln. Sein Sohn Günter entwickelte dann Mitte der siebziger Jahre ein Regalsystem. Das war ein begehrtter Platz für die übliche Multimedia-Ausstattung der damaligen Zeit: ein Telefonknoten-Tonband, ein Dual-Plattenspieler und riesige Lautsprecherboxen. „Spießermöbel eben“, sagt Jan Paschen heute dazu. Wie auch immer: Ein neues Kapitel der Geschichte des Familienunternehmens hatte begonnen.

DER MARKT FÜR BIBLIOTHEKEN IST KLEIN, ABER HÖCHST LUKRATIV

Der nächste Umbruch stand an, als Musik- und Literaturliebhaber Günter Paschen beschloss, sich künftig auf das zu konzentrieren, was ihm Freude bereitet: ein Leben mit Büchern. Gegen manchen Rat setzte er die Idee durch, sein Unternehmen zu einem Spezialanbieter für Bibliotheken zu machen. Er ahnte: Der Markt ist zwar klein, aber höchst lukrativ.

»



„

**WIR WOLLEN EINE
BÜHNE SCHAFFEN FÜR
DINGE, DIE MENSCHEN
GERNE UM SICH
HABEN ...**

“

Jan Paschen

*Von Brockhaus bis Reader's Digest:
Gedruckte Literatur findet reichlich Lager-
fläche in den Paschen-Bibliotheken.
Das Schieberegale ist der „Dauerbrenner“
der Manufaktur und setzt durch die Kombi-
nation von Farblack vor furnierter
Wand Akzente.*



„
DIE MENSCHEN
MINIMALISIEREN SICH.
UND DANN DIE
ARCHITEKTEN! IN IHREN
ENTWÜRFEN FÜR HÄU-
SER UND WOHNUNGEN
IST IMMER SELTENER
PLATZ FÜR BÜCHER
VORGESEHEN.
“

Jan Paschen

Ein Rundgang durch die Werkstatt:
Kommissionsstapel warten auf die
weitere Bearbeitung (oben).
Bohrer und Schraubendreher sind
für die Montage von Beschlägen und
Kleinteilen unerlässlich (unten).



Arbeitsmaterial:
Jan Paschen neben einem Stapel von
Wangen und Böden einer Bestellung.

Jan und Christian Paschen hätten es sich bequem machen können im Betrieb des Vaters. Doch sie gingen nach der Schule zunächst weg von Wadersloh. Jan studierte Musik und arbeitete als Orchestermusiker. Christian zog nach einer Schreinerlehre um die Welt, baute Boote in einer Werft in Brasilien und verdiente sein Geld als Profissegler.

Anfang der neunziger Jahre knüpften die Brüder wieder stärkere Bande zum elterlichen Unternehmen. Und sie merkten gleich: Es lag vieles im Argen. „Es war kein Zug mehr im Geschäft“, erinnert sich Jan Paschen. Zusammen mit dem Vater krepelten sie den Betrieb komplett um. Das hätte auch schiefgehen können. Mehr als einmal stand es Spitz auf Knopf. Aber ab dem Jahr 2000 ging es steil bergauf. Bibliotheken von Paschen waren plötzlich begehrt – in vielen Ländern der Welt. Der Umsatz stieg bis auf 45 Millionen Euro, das Team zählte mitunter fast 200 Mitarbeiter.

Die Boomzeiten sind vorbei. Inzwischen herrscht wieder Alltag bei den Ostwestfalen. Erst war es die Finanzkrise, die das Geschäft bremste. Jetzt ist es der digitale Wandel. „Die Menschen minimalisieren sich“, beobachtet Jan Paschen. „Und dann die Architekten!“ In ihren Entwürfen für Häuser und Wohnungen sei immer seltener Platz für Bücher vorgesehen.

STILVOLLES ZUHAUSE FÜR DINGE, DIE MENSCHEN WICHTIG SIND

Was bleibt da für ein Unternehmen, das sich als Spezialanbieter für Bibliotheken etabliert hat? Es muss sich verändern. Zum Beispiel, indem es neue Zielgruppen anvisiert. „Wir wollen eine Bühne schaffen für Dinge, die Menschen gerne um sich haben – nicht nur für Bücher, sondern für persönliche Sammlungen jeder Art. Oder anders: Wir wollen Platz schaffen für große Geschichten“, sagt Jan Paschen. Wie gut, dass viele Menschen immer noch Jäger und

Sammler sind. Von Modellautos, Miniaturschiffen, Zinnsoldaten, Reisemitbringseln oder was auch immer.

Aber das allein wird nicht ausreichen, den Umsatz aufzufangen, der wegbricht, weil Bibliotheken weniger gefragt sind. Paschen reagiert, häutet sich. Wieder einmal. Es ist wie im Lehrbuch von Schumpeter. „Wir wollen frischer und jünger werden“, so Jan Paschen. Dazu gehören neue Modelle, neue Farben, neue Marken. Und neue Produkte. Kleiner, schicker, in anderen Preiskategorien. Auch im Vertrieb soll sich etwas ändern. „Wir müssen uns mit dem Online-Verkauf beschäftigen“, meint der Chef. Voller Begeisterung sagt er das nicht. Viel lieber würde er in der alten, analogen Welt verharren. Aber die Geschichte von Paschen soll weitergehen. Deshalb schreibt das Familienunternehmen jetzt ein neues Kapitel.

□ Text: Stefan Weber

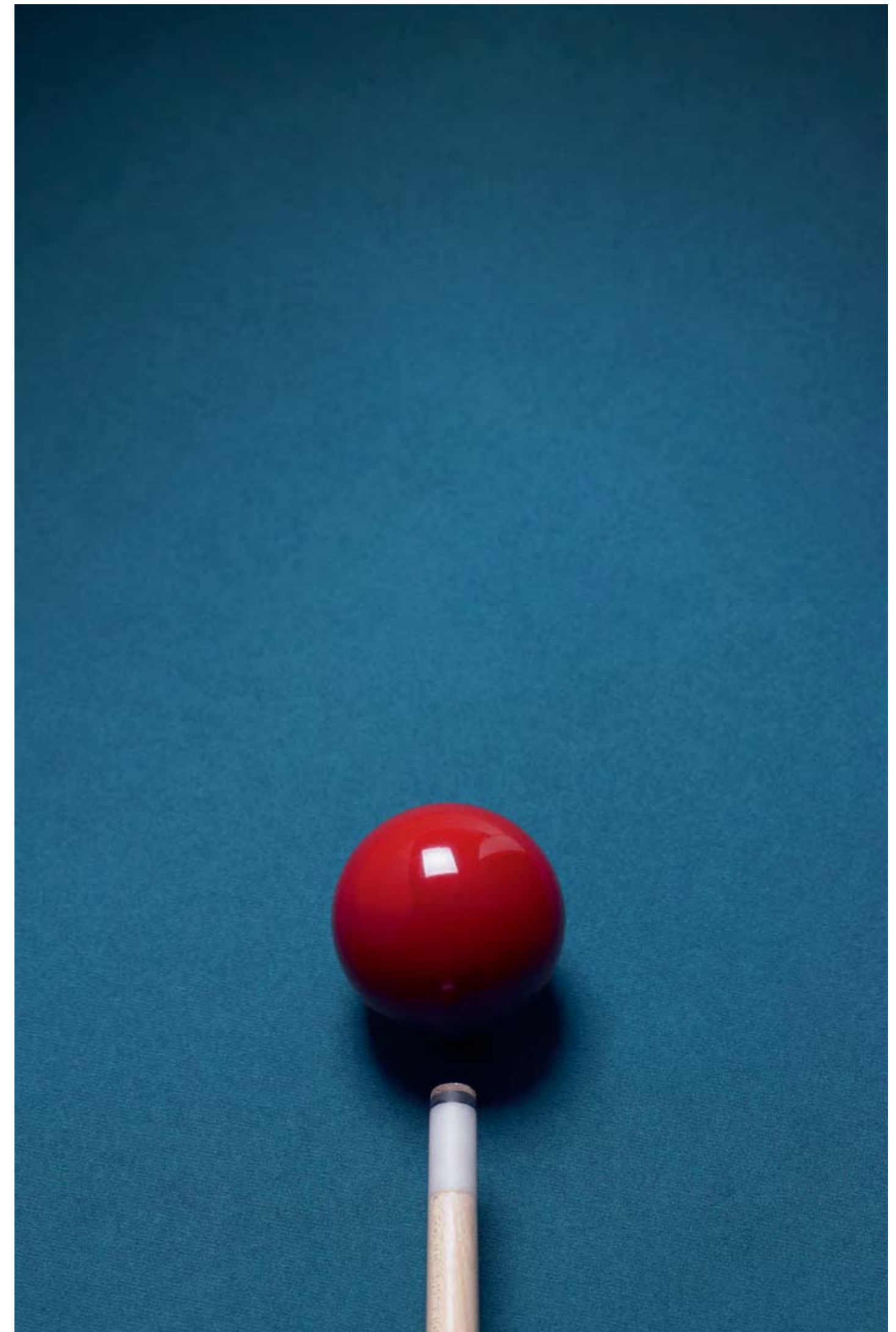
12 DINGE, DIE MAN TUN SOLLTE

VON STARKEM SOUND UND KUNST, DIE DAS LEBEN VERÄNDERT

Für den Künstler **Eberhard Havekost** bedeutet jedes Bild, das er malt, einen radikalen Perspektivenwechsel. Deshalb empfiehlt er auch den Lesern, sich immer wieder neu zu orientieren. Den besten Tipp jedoch versteckt er zwischen den Zeilen: sich selbst und all die herumschwirrenden Empfehlungen nicht zu ernst zu nehmen. Lieber entspannt baden gehen!

12 Dinge, die man tun sollte

1. SICH NEU VERLIEBEN
2. DAS ULTIMATIVE BILD MALEN, DAS DIE GESAMTE PERSÖNLICHKEIT VERÄNDERT
3. DAS PERFEKTE GRÜN IN DEN FÜNFUNDDREISSIG SCHATTERUNGEN EINES FRISCH VERREGNETEN BERGHANGS IN DER NÄHE VON ROM ENTDECKEN. DAZU VIEL JUNGEN WEIN TRINKEN
4. FEIERN ZU MEINEM GEBURTSTAG IM OKTOBER MÖGLICHST VERMEIDEN
5. BADEN GEHEN
6. DEN KURZGESCHICHTENBAND "COLD HARD LOVE" VON FRANK BILL LESEN. ES GEHT UM ZWISCHENMENSCHLICHE BRUTALITÄT IN SOUTHERN INDIANA, HART, ABER GROSSARTIG GESCHRIEBEN. EINE ART NEGATIVE ESSENZ DER GESELLSCHAFT
7. WENIGSTENS EINMAL IM LEBEN IN EIN KONZERT DES TECHNO- UND DEEP HOUSE-PRODUZENTEN THEO PARRISH GEHEN UND IN EINES DES BRITISCHEN WHITE TRASH-NEOPUNK DUOS SLEAFORD MODS
8. STEFAN RAAB SOUVERÄN GEWINNEN LASSEN
9. WANN IMMER ES GEHT, DIE SNEAKERS ADIDAS SAMBA KAUFEN: GELBER GRUND, BLAUE STREIFEN!
10. DAS KONSUMVERHALTEN AUF ETWAS GROSSARTIGES, SINNLOSES LENKEN: KUNST!
11. EINE MÖGLICHST REINE KOLUMBIANISCHE COCA-COLA TRINKEN
12. SNOOKERFINALE MIT RONNIE O'SULLIVAN LIVE ERLEBEN





ZWISCHEN KOMMERZIELL UND KARITATIV

LERNEN LOHNT SICH DAS CHANCENWERK FÜR KINDER UND JUGENDLICHE MIT SCHULPROBLEMEN

Die Idee ist einfach: günstige Nachhilfe von Migranten für Migranten. Erfunden hat es Murat Vural. Das war vor zehn Jahren in Castrop-Rauxel. Inzwischen ist aus dem einstigen Integrationsprojekt im Ruhrgebiet ein erfolgreiches bundesweites Bildungsprojekt geworden. Und jetzt legen der Gründer und seine Mitstreiter erst richtig los.

Die Oststraße in Herne. „Klein-Istanbul“ nennen sie dieses Viertel in der Ruhrgebietsstadt. Wegen der vielen Migranten, die hier zu Hause sind. Meist liegen ihre familiären Wurzeln in der Türkei. Sie sprechen schlecht Deutsch und das Geld ist knapp. Der Ausbildungsweg der Kinder, die hier wohnen, ist in vielen Fällen vorgezeichnet, noch ehe sie zum ersten Mal in die Schule gehen. Stationen am Gymnasium oder gar an der Universität kommen darin so gut wie nicht vor. Dafür umso häufiger Aufenthalte an Förderschulen. Noch immer, so sagt Murat Vural, spielt die Herkunft eine entscheidende Rolle für die Schullaufbahn.

Der 38-Jährige kennt die Hürden, vor denen Kinder von Migranten stehen. Vural ist in der Oststraße groß geworden. Als Kind türkischer Einwanderer, zusammen mit drei Geschwistern. Der Vater Bergmann, die Mutter Hausfrau. In einen Kindergarten schickten ihn die Eltern nicht. Erst am Tag der Einschulung merkte er, dass er schlecht Deutsch spricht. Er kämpfte sich durch, ließ sich auch nicht entmutigen, als Lehrer ihn

für seinen Wunsch, das Abitur zu machen, belächelten. Kaum hatte er einigermaßen Deutsch gelernt, gingen er und seine Eltern zurück in die Türkei. Er kam aufs Internat und hatte wieder Sprachprobleme – diesmal auf Türkisch. Aber mit 14 Jahren wusste er: Ich will Elektrotechniker werden. Zwei Jahre später kehrten er und seine Eltern zurück nach Deutschland. Und Murat schaffte das Abitur, studierte Elektrotechnik, begann sogar eine Promotion. „Ich fühlte: Wenn ich arbeite, dann packe ich es“, sagt Vural.

„HAST DU ZEIT FÜR MICH, HABE ICH ZEIT FÜR DICH“

Er hätte eine Karriere in der Industrie ansteuern können. Oder in der Forschung. Mit seinem Willen und seinem Talent hätte er es dort weit bringen können. Aber der Mann mit den dunklen Locken hat sich anders entschieden: „Ich will helfen, dass jeder, der lernen will, auch die Chance dazu erhält.“ Sensibilisiert für diese Idee hat ihn seine Schwester Serife. Die hatte zunächst Arzthelferin gelernt und sich dann für ein

Sozialpädagogikstudium an der Universität eingeschrieben. Irgendwann stellte sie irritiert fest, dass es kaum jemand aus ihrem Umfeld in Kindertagen so weit gebracht hatte wie sie und Murat. „Bruder, wir müssen was tun“, forderte sie ihn auf.

Das ist zehn Jahre her. Die Idee, die Vural damals entwickelte, ist bestechend einfach: Studenten helfen Oberstufenschülern in Mathe, Englisch oder was ihnen sonst Schwierigkeiten bereitet. Als Gegenleistung betreuen die Schüler wiederum jüngere bei den Hausaufgaben und geben ihnen Nachhilfe. „Der Grundsatz ist: Hast du Zeit für mich, habe ich Zeit für dich“, betont Vural. „Lernkaskade“, nennt er sein Modell. Es gleicht einem Schneeballsystem mit Breitenwirkung: Ein Student hilft sechs älteren Schülern, die unterstützen zwölf Schüler aus unteren Klassen. Los ging es 2004 in der Mensa einer Gesamtschule in Castrop-Rauxel, mit einer Handvoll Schülern.

»



Inzwischen arbeiten bundesweit 35 Schulen mit dem von Vural gegründeten Förderverein Chancenwerk zusammen. Grundschulen, Realschulen, Gesamtschulen und auch Gymnasien. Viele haben ein gemeinsames Merkmal: Sie stehen meistens in Stadtvierteln, die als Problemregion gelten – weil dort der Anteil der Migranten besonders hoch ist oder weil es sich um einen sozialen Brennpunkt handelt.

Nachhilfe ist ein Milliardengeschäft. Nach einer Studie der Bertelsmann Stiftung erhalten bundesweit etwa eine Million Schüler regelmäßig Unterstützung bei den Hausaufgaben und der Vorbereitung auf Arbeiten. Bis zu 1,5 Mrd. Euro geben Eltern für die außerschulische Förderung aus. Mehr als 4.000 privatwirtschaftliche Anbieter konkurrieren um Kunden. Dazu kommt ein unübersichtlicher Schwarzmarkt. Meist sind es ältere Schüler oder Studenten, die auf Stundenbasis arbeiten – zur Unterstützung von Kindern, deren Eltern es sich leisten können. Bei Chancenwerk geht es nicht ums Geld. Die Unterstufenschüler zahlen für bis zu 16

Stunden Nachhilfe lediglich zehn Euro pro Monat. Mehr könnten die Väter und Mütter aufgrund ihres oft sehr knappen Budgets auch nicht beisteuern.

UNTERNEHMERISCHE DENKE UND EINE SOZIALE IDEE

Gökhan Özmen war einer der ersten, der von Vural und seinen Mitstreitern Unterstützung erhielt. „Damals war ich zehn, und meine Noten waren alles andere als berauschend“, erzählt der heute 20-jährige Deutschtürke. Vor allem in Mathematik habe er Probleme gehabt. Das besserte sich dank der Hilfe der älteren Schüler. Ein Ereignis hat sich bei Özmen besonders eingegraben: Die Vorbereitungen für das Abitur standen an, und wieder war es eine Textaufgabe in Mathematik, die er nicht knacken konnte. „Murat aber grinste mich nur an und meinte: ‚Skizziere die Aufgabe doch mal grafisch.‘ Da hat es Klick gemacht.“ Heute leistet Özmen sein freiwilliges soziales Jahr in der Zentrale von Chancenwerk in Castrop-Rauxel. Menschen wie er sind wichtig für

den geschäftsführenden Vorsitzenden Vural und seine Mitstreiter. Denn mit seiner Vita ist Özmen ein guter Botschafter für den Förderverein: glaubwürdig, authentisch, ein Vorbild.

Gerade ist Chancenwerk dabei, seine Organisation zu überarbeiten. Sich breiter aufzustellen, Aufgaben neu zu verteilen, weitere Finanzquellen zu erschließen. Vural steht an einer Tafel in seinem Büro und malt Kurven auf, berichtet, welches Pensum sein „Standortentwickler“ zu absolvieren hat und spricht von „Win-win-Situationen“, die Chancenwerk mit Unternehmen schaffen könne. So reden Manager, nicht Sozialromantiker. Möglicherweise ist das gerade der Grund, warum der Verein so erfolgreich ist: Vural weiß unternehmerisches Denken mit einer sozialen Idee zu verbinden. In die Wiege gelegt war ihm das nicht. Aber er ist offen für Ratschläge und will immer dazulernen. Auch von den Beratern von McKinsey, deren Dienste ihm ein Gönner finanziert. „Da habe ich gelernt, mich nicht zu verzetteln und auch einmal eine Wachs-



VORBILDER SIND WICHTIGER ALS SPRACHE

DREI FRAGEN AN MURAT VURAL (2. von rechts)

Haben es Migrantenkinder heute schwerer als vor 20 Jahren, an der Schule erfolgreich zu sein?

Ja, das ist so. In manchen Klassen beträgt der Migrantenanteil 70 Prozent. Das ist eine Situation, auf die viele Lehrer nicht gut genug vorbereitet sind. Viele resignieren und konzentrieren sich auf eine Handvoll Schüler, die gut mitarbeiten. Aber auch von den Eltern kommt weniger Unterstützung als früher.

Warum sind die Eltern weniger engagiert?

Die erste Generation der Migranten hat hart gearbeitet und ihre Kinder gedrängt, etwas zu lernen. Dagegen fühlen sich viele Vertreter der zweiten Generation, zu der auch ich mich rechne, vernachlässigt und benachteiligt. Ihre Botschaft an die Kinder lautet meistens: „Das bringt alles nichts. Ich habe mich bemüht und es nicht geschafft.“ Sie vermitteln ihren Kindern nicht, wie wichtig Bildung ist.

Wie wichtig ist die Kenntnis der deutschen Sprache?

Sprachkenntnisse sind wichtig, aber nicht ausschlaggebend. Wenn es hier Defizite gibt, so lässt sich das aufholen, wenn der Wille dafür da ist. Viel wichtiger für Kinder sind Vorbilder – Menschen, zu denen sie aufschauen können und die ihnen eine Perspektive für ihr Leben aufzeigen.

tumspause einzulegen, um die Organisation für den nächsten Schritt vorzubereiten.“

Der steht jetzt an. In den nächsten fünf Jahren will Chancenwerk etwa 300 Schulen zum Mitmachen bewegen. Das ist ein hartes Stück Arbeit, denn obwohl das Projekt von mehreren Stiftungen unterstützt wird und inzwischen über ein Budget von einer Million Euro verfügt, laufen Vural und seine Mitstreiter bei den Schulen keineswegs offene Türen ein. „Die Schulleiter zu gewinnen, ist nicht immer einfach“, klagt er. Sie hätten wenig Zeit und manchmal auch schlicht kein Interesse, ein solches Projekt an ihrer Lehranstalt zu installieren. „Aber es ist in den vergangenen Jahren deutlich besser geworden“, betont der Chancenwerk-Gründer. Vielleicht liegt das daran, dass Vural, seit vier Jahren Träger des Bundesverdienstkreuzes, manchmal von seiner Kindheit in der Herner Oststraße erzählt. Mit Stolz, aber ohne zu prahlen.

□ Text: Stefan Weber

FÜR MORGEN

DIE MACHT DER ALGORITHMEN

BIG DATA: WIE DIE MATHEMATIK IHRE UNSCHULD VERLIERT

Die Physik gilt als schmutzige Wissenschaft, weil ihre Erkenntnisse zu tödlichen Erfindungen wie den Atomwaffen geführt haben. Ihr steht die Mathematik als reinste aller Wissenschaften gegenüber. Ist das Attribut der Reinheit im Zeitalter von Big Data – also der Prognose und Beeinflussung unseres menschlichen Verhaltens durch die Analyse unserer Daten – noch vertretbar?

Ein Gastbeitrag von Yvonne Hofstetter

Der britische Installationskünstler Luke Jerram ist bekannt für seine 3D-Glasskulpturen. Sie visualisieren Phänomene aus Natur und Technik, die durch Daten repräsentiert werden und unserem Auge verborgen bleiben, bis ihre katastrophalen Folgen für jedermann sichtbar sind. Zu Jerrams Werken zählt zum Beispiel die dreidimensionale Indexkurve der New York Stock Exchange mit ihren Finanzcrashes. Gegossen in Glas, wirken die Daten wie gedrechselte Werkstücke, wie übertrieben ornamentierte Zierfüße eines historischen Möbelstücks.

Jerrams Kunstwerk ist zugleich eine Metapher dafür, wie die moderne Mathematik in unseren Alltag eingreift. In der Vergangenheit half sie uns, das Universum zu erklären. Mit Big Data sind wir dazu übergegangen, die Welt neu zu gestalten – man könnte auch sagen: zu manipulieren. Die Mathematik erlaubt Terra Forming, und die elektronischen Börsen geben erste, deutliche Anzeichen dafür.

ÜBERWACHEN – ANALYSIEREN – STEuern

Was aber ist Big Data? Big Data ist keine neue Technologie. Seit zwanzig Jahren werden Big-Data-Systeme zur militärischen Aufklärung und Lageanalyse genutzt. Ein bekanntes Beispiel ist das AWACS-Flugzeug. Mit seinen Sensoren erfasst das „fliegende Auge“ alle Luftfahrzeuge eines Luftraums. Erfassung heißt: Man sieht auf einem Radarschirm einen sogenannten Plot, der sich bewegt. Das allein genügt dem Militär noch nicht. Es will mehr wissen: Ist das erfasste Luftfahrzeug zivil oder militärisch, um welchen Flugzeugtyp handelt es sich, welche Bewaffnung führt es mit?

Ist ein Aufklärungssystem gut konstruiert, findet es eine Antwort auf genau diese Fragen. Dazu „fusioniert“ es alle vorhandenen Rohdaten: Geschwindigkeit des überwachten Flugzeugs, Rückstrahlfläche und zivile Flugpläne. „Multi-Sensor-Datenfusion“ heißt ein solches Computerprogramm, ein anderer Begriff für „Algorithmus“. Beschrieben ist jener Algorithmus in der Sprache der Mathematik

und realisiert mit künstlicher Intelligenz. Nur künstliche Intelligenz kann riesige Datenmassen in Echtzeit analysieren.

Hat die intelligente Maschine eine Antwort gefunden, etwa: „Das erfasste Luftfahrzeug ist ein russischer Sukhoi-Su-24s-Kampfflugzeug, Status: feindlich“, fehlt noch ein letzter Schritt im Prozess: die Entscheidung, was denn nun zu tun sei. Soll man den russischen Kampfflugzeug unbehelligt lassen? Soll man ihn abschießen? Häufig wird auch diese Kontrollstrategie von einer intelligenten Maschine berechnet und automatisch ausgelöst. Datenfusionssysteme mit ihrem Dreiklang „Überwachen – Analysieren – Steuern“ sind deshalb nicht nur für Aufklärungsaufgaben nützlich, sondern als Basistechnologie etwa für die Selbststeuerung autonomer Drohnen geeignet. Hier gerät die Mathematik zur Gefahr: Gelangt das Wissen um algorithmische Datenfusion und Kontrollstrategien in die „falschen“ Hände, ist der Bau modernster autonomer Waffensysteme kein Problem mehr.

BIG SPEED AN DER BÖRSE

Doch Computerprogramme unterliegen keiner Rüstungsexportkontrolle. Seit sich Mathematiker und Physiker aus dem Militär nach dem Fall des Warschauer Pakts ein neues Betätigungsfeld suchten und es als „quantitative Analysten“ an den Börsen fanden, verbreitet sich das Wissen um die Datenfusion. Statt feindlicher Flugzeuge konnte man Aktienkurse, Fundamentaldaten und Firmennachrichten überwachen, alles zu einer Lage fusionieren und einer Kontrollstrategie die Entscheidung überlassen, wann und in welcher Höhe eine Kauforder zu tätigen sei. Seit dem Jahr 2006 nahm der „algorithmische Handel“ jedoch eine besondere Wendung, und aus Big Data wurde Big Speed.

Heute ist der amerikanische Börsenhandel von Hochfrequenzalgorithmen dominiert. Beim Hochfrequenzhandel wickeln Maschinen mit Maschinen im Mikrosekundenbereich Handelsaufträge ab. In ihrem maschinellen Paralleluniversum ist der Mensch nur Beobachter eines unverständlichen Auf und Ab von Wertpapierkursen in einem, wie

institutionelle Händler beunruhigt feststellen, „perverse System“. Denn in der Welt der Maschinen geht de facto vieles schief: Programmierfehler in den Algorithmen führen zu „blitzartigen Kursstürzen“, den Flash Crashes, oder längeren Stillständen an den Börsen. Als ob dies nicht genüge, manipulieren einige Marktteilnehmer mit ausgefeilten Algorithmen Wertpapierkurse ganz bewusst, wie es auch am 6. Januar 2014 der Fall war, als der Goldpreis fiel und der Handel kurz ausgesetzt wurde. Terra Forming an der Börse: Wertpapierkurse, wenn sie durch den algorithmischen Handel manipuliert sind, haben mit der Realwirtschaft nicht das Geringste zu tun.

SCHÖNE NEUE KONTROLLGESELLSCHAFT

In der nächsten Welle der Kommerzialisierung betrifft Big Data uns alle. Dabei liegt bei den Internetnutzern vor ihren Computern und Smartphones ein gewaltiges Missverständnis vor: Sie glauben, bei Big Data ginge es nur um das Sammeln ihrer persönlichen Daten. Das Internet sei nicht mehr als eine riesige Datenbank für ihre Fotos, E-Mails oder Urlaubsgeschichten. Wäre das so, wir hätten kein Problem und müssten keine Debatte über die Zukunft des freien Menschen führen.

»

IN DER VERGANGENHEIT HALF DIE MATHEMATIK UNS, DAS UNIVERSUM ZU ERKLÄREN. MIT BIG DATA SIND WIR DAZU ÜBERGEGANGEN, DIE WELT NEU ZU GESTALTEN – MAN KÖNNTE AUCH SAGEN: ZU MANIPULIEREN.

Doch hinter dem Bildschirm entsteht ein Ökosystem millionenschwerer intelligenter Maschinen, die unsere persönlichen Daten analysieren, daraus unseren „virtuellen Zombie“ zusammenklauen und dessen (Konsum-)Verhalten prognostizieren.

Dabei ist es ein gewaltiger qualitativer Unterschied, ob ein Mensch oder ein Aktienindex überwacht und algorithmisch manipuliert wird. Im besten Fall will uns die Big-Data-Kontrollstrategie zu einer finanziellen Entscheidung verleiten, etwa zum Kauf eines Buchs oder zur Aufnahme eines Kredits. Doch die Internetindustrie rüstet auch auf, um zentrale Funktionen unserer Gesellschaft zu verändern, darunter unser freiheitliches Menschenbild und unsere demokratische Staatsform. „Die Demokratie

ist eine veraltete Technologie“, sagen uns die Internetgiganten, man müsse etwas Neues ausprobieren. Dazu ist zweierlei nötig: unsere Daten und künstliche Intelligenz. Beides in einer Hand bedeutet Macht.

Trotz zunehmender staatlicher Überwachung findet die Machtkonzentration nicht bei unseren demokratisch legitimierten Regierungen, sondern in Wirtschaftsunternehmen statt: Im Sommer 2013 installierte Amazon ein Team für maschinelles Lernen und warb viele in Deutschland verfügbare Experten an. Im Dezember 2013 gab Facebook bekannt, es setze künftig auf künstliche Intelligenz, „um aus all den Inhalten, die Facebook-Nutzer einstellen, klug zu werden.“ Am eindeutigsten, jedenfalls aus Sicht von Technologen, agiert jedoch Google. Seit Dezember 2013

hat Google mit dem Kauf von adaptiven Rauchmeldern, maschinellen Lernverfahren, Militärrobotern und Drohnen genug Know-how und künstliche Intelligenz erworben, um mit smarten Geräten direkt in unsere Häuser und unsere Intimsphäre vordringen zu können.

FREIER WILLE ODER MASCHINEN-WILLE?

Ins Bild passt auch die Google-Brille, die unsere Daten ohne unsere bewusste Kooperation erheben wird – und dabei nicht nur gegen das deutsche Strafrecht verstößt, das die Verletzung unseres höchstpersönlichen Lebensbereichs schützt. Unter dem Begriff „Internet der Dinge“ sollen all diese Gegenstände unseren Alltag, unser Leben optimieren – und können es auch ganz unmerklich überwachen. Konkret bedeutet das: Kontrollstrategien werden uns optimale Handlungsempfehlungen geben oder eine optimierte Entscheidung gleich selbst ausführen. Das ist bequem: Eine Entscheidung, die ein anderer für uns trifft, müssen wir nicht mehr selbst treffen.

Dumm nur, dass es in solch einer kontrollierten Gesellschaft mit der tatsächlichen Freiheit des Einzelnen nicht mehr weit her ist. Wenn wir nicht rasch einen gesellschaftlichen Konsens finden, wie wir die intelligenten Maschinen der digitalen Revolution beherrschen, werden wir in Kürze bald selbst von ihnen beherrscht. Wenn wir uns den digitalen Technologien, ihren mathematischen Modellen und Algorithmen unterwerfen, werden sie unser Leben determinieren und nicht mehr wir selbst. Die Zivilgesellschaft ist aufgefordert, ein Technikethos zu entwickeln und zu debattieren, wie weit die unbegrenzten digitalen Möglichkeiten in unser Leben eingreifen dürfen. Erst wenn wir technisch-ethische Ziele formuliert haben, können wir auch juristische Rahmenbedingungen für eine bisher unregelte maschinelle Revolution schaffen, damit die Technik dem Menschen dient – und nicht umgekehrt.

□



Foto: Heimo Aga

Yvonne Hofstetter, 1966, Juristin und Essayistin, ist Geschäftsführerin der Teramark Technologies GmbH. Das Unternehmen entwickelt Systeme der künstlichen Intelligenz sowohl für staatliche Einrichtungen als auch für Wirtschaft und Industrie; ihr Team ist seit 20 Jahren auf die Auswertung großer Datenmengen mit lernenden Maschinen spezialisiert. Hofstetter hat ihre Gedanken zu Big Data und intelligenten Algorithmen bereits mehrfach prominent in der FAZ, der SZ und in Interviews dargelegt. Sie lebt im Münchener Norden und in Wien.



— — — — —
**TROTZ ZUNEHMENDER
 STAATLICHER ÜBER-
 WACHUNG FINDET DIE
 MACHTKONZENTRATION
 NICHT BEI UNSEREN
 DEMOKRATISCH
 LEGITIMIERTEN REGIE-
 RUNGEN, SONDERN IN
 WIRTSCHAFTSUNTER-
 NEHMEN STATT.**
 — — — — —



Der Herkules wacht über Kassel: Die Kupferstatue im Bergpark Wilhelmshöhe steht in rund 70 Meter Höhe auf einer Pyramide, die wiederum auf das Oktogon, das Riesenschloss, aufgesetzt ist. Der Herkules ist das Wahrzeichen der Stadt.

UNTERBEWERTET

KASSEL GALERIEN, GRIMMS MÄRCHEN UND GRAB- KULTUR

Zu Kassel fällt den meisten nur *documenta*, Herkules und eine aufgrund des Bombardements im Zweiten Weltkrieg hässliche Innenstadt ein. Zu Unrecht: Kassel bietet spannende Locations und idyllische Orte, die einmalig sind – nur: Kaum jemand kennt sie.

BUNDESLAND:
HESSEN

HÖHE: 167 M. Ü. NHN

FLÄCHE: 106,8 km²

EINWOHNER: 192.874
(31.12.2012)

BEVÖLKERUNGSDICHTE:
1.806 Einwohner je km²

KFZ-KENNZEICHEN: KS

Für die Süddeutschen ist es Norddeutschland, für die Norddeutschen ist es – ganz klar – Süddeutschland. Tatsächlich ist Kassel nach vorherrschender Meinung vor allem eins: mittel. Die Stadt an der Fulda hat das Image der Mittelmäßigkeit so sehr verinnerlicht, dass sogar eine junge Mitarbeiterin des Tourismusbüros auf die Frage, was es denn in Kassel Unkonventionelles abseits üblicher Sehenswürdigkeiten wie Herkules und Alte Meister gibt, antwortet: „So etwas haben wir nicht.“

Doch welche Stadt hat schon ein Hotel im Gefängnis? Ok, leider existierte das „Knast-Hotel Elwe“ nur 100 Tage während der Kunstmesse *documenta* 13 und dient derzeit als Location für Events. Der Plan, daraus einen dauerhaften Übernachtungsbetrieb zu machen, scheitert an den hohen Auflagen. Aber: Auf die Idee, bei notorischem Zimmernotstand mit günstigen Zellen in einer Haftanstalt zu antworten, die bis 2009 als Untersuchungs- und Jugendgefängnis in Betrieb war, muss eine Stadt auch erst einmal kommen.

Kassel verfügt als einzige Stadt Deutschlands über ein Museum für Sepulkralkultur. Das heißt, die Ausstellung zeigt, wie Menschen ihre Toten beerdigen. Grabsteine, Särge, Urnen, Leichenwagen gehören zu den Exponaten, aber auch Trauerkleidung und Trauerkränze. Dass Menschen auch beim Bestatten Humor zeigen, belegt der Grabsteinspruch eines Totengräbers mit dem Namen Nikolaus Bös (1892 bis 1964): „Der Mann hat siebzig Jahre gelebt und scharre manchen ein – wer anderen eine Grube gräbt, fällt selbst hinein.“ Ein kleiner Bereich des Museums beschäftigt sich mit den muslimischen, jüdischen, afrikanischen, mittelamerikanischen und asiatischen Bestattungskulturen. So gibt es einen knallroten Sarg in Form eines Hahnes aus Ghana zu bewundern. Der Besucher erfährt aber auch, dass Leichen in Deutschland zwischen 1750 und 1850 im Sarg mit sogenannten Leichenbändern überspannt wurden, weil die Angehörigen Angst hatten, dass sie als lebende Leichen wieder aus ihrem Sarg auferstehen und den Lebenden Schaden zufügen könnten. Übrigens sollte man mittlerweile auch beim Grabsteinkauf darauf achten, dass das gute

Stück aus fairem Handel stammt. Gerade die Massenproduktion von Grabplatten aus Indien führt dazu, dass auch Kinder als Steinmetze schufteln müssen, um ihre Familien zu ernähren. Stichwort Kinder: Wer mag, kann im Museum für seinen Nachwuchs sogar den Kindergeburtstag ausrichten lassen. Zur Auswahl stehen das Fabrizieren mexikanischer Totenmasken, ein Geister- oder ein Piratengeburtstag.

Ebenfalls einmalig ist ein nach chinesischem Vorbild erbautes Dorf namens Mou-Lang im Bergpark Wilhelmshöhe. Der mit 240 Hektar größte Bergpark Europas ist berühmt für seinen 69 Meter hohen Herkules und die 300 Jahre alten Wasserspiele, die seit Bestehen mit unveränderter Technik funktionieren. Außerdem trägt der Bergpark seit Juni 2013 den Titel UNESCO-Weltkulturerbe. Das Parkdorf Mou-lang dagegen, am südlichen Rande des Bergparks oberhalb des Schlossteiches gelegen, kennen sogar viele Einheimische nicht. Das heute noch gut erhaltene Ensemble wurde bereits 1781 im Auftrag von Landgraf Friedrich II. erbaut. Damals galt China als Vorbild für Europa, als reich und gebildet, beherrscht von friedliebenden Absolutisten, die ihr Volk gut behandeln. Die Pagodenhäuschen dienten als Kulisse für Sommerpartys, das Personal servierte in chinesischer Tracht.

Für 20 Millionen Euro entsteht derzeit auf dem Kasseler Weinberg die „GRIMMWELT“, ein Museum über die Gebrüder Grimm, die über Jahrzehnte in Kassel gelebt und gearbeitet haben. Die Ausstellung wird über eine moderne, weitläufige Architektur samt Aussichtsterrasse verfügen und soll im Sommer 2015 eröffnen. Das Projekt verspricht schon jetzt ein weiteres Besucherhighlight.

Ein alter Witz besagte: Kassel war die einzige Stadt der DDR im Westen. Wer immer diesen Aphorismus erfunden hatte, bewies vor 30 Jahren einen guten Humor. Wer den Witz aber heute noch bringt, hat Kassel abseits der Innenstadt noch nicht wirklich entdeckt. Vielleicht sollten die Kasseler einfach selbst damit beginnen.

□ Text: Geraldine Friedrich

INFORMATIVE WEBSITE ÜBER KASSELS MUSEEN UND KULTURANGEBOT

www.museum-kassel.de

MUSEUM FÜR SEPULKRALKULTUR

Weinbergstraße 25–27
34117 Kassel, Tel. 0561/9 18 93 - 0

www.sepulkralmuseum.de

ÜBER DAS „CHINESISCHE DORF“ UND DIE VILLEN- KOLONIE MULANG

www.kassel-wilhelmshoehe.de

GÄSTEHAUS IN EINER VILLA IN DER KOLONIE MULANG

Mulangstraße 6, 34131 Kassel
Tel. 0561/3 26 71

www.mulang-no6-kassel.de

KNAST-HOTEL ELWE

Leipziger Straße 11, 34125 Kassel
Tel. 0172/5 63 77 38

www.elwe-kassel.de

KULTURZENTRUM SCHLACHTHOF

Mombachstraße 10–12
34127 Kassel, Tel. 0561/9 83 50 - 0

www.schlachthof-kassel.de

KASSEL BY BIKE

Tel. 0561/3 50 29 36 30

www.konrad-kassel.de

PANORAMA

GEGESSEN WIRD ZUHAUSE, MITESSER ERWÜNSCHT WENN KÖCHE IN DIE EIGENEN VIER WÄNDE LADEN

„Essen heute bei mir?“ Auf der Plattform Eatwith.com laden Profi- und Hobbyköche zum Essen in ihre Wohnungen ein. Ein Menü ist dort oft günstiger als im Restaurant – und viel geselliger.

Wenn der Sternekoch Xabier Bonilla abends seine Gäste begrüßt, stehen diese manchmal ein wenig ratlos in der Tür: Ob es wohl angebracht ist, die Schuhe auszuziehen? Doch der 36-Jährige scheucht jeden Unentschlossenen zuvorkommend an seinem Bett und Bad vorbei zum Küchentisch. Die Küche des Spaniers nimmt den größten Teil seiner Wohnung ein. Sie ist sein Zuhause und sein Arbeitsplatz. Bonilla ist zwar ausgebildeter Koch, essen kann man

bei ihm aber nur in seinem Appartement in Barcelona. Bis zu 20 Gäste bekocht er dort am Abend. Darunter sind viele Amerikaner, aber auch Franzosen, Deutsche und Finnen. Gebucht haben diese das 5-Gänge-Menü für 51 Euro über eine Plattform, welche die Gastronomie dauerhaft verändern könnte: Eatwith.com.

Xabier Bonilla ist einer von derzeit 213 Profi- und Hobbyköchen in Barcelona, bei denen man sich über Eatwith einbuchen kann. Der Online-Dienst funktioniert ähnlich wie Airbnb. Während es Airbnb Privatleuten ermöglicht, die eigene Wohnung an Reisende zu vermieten, und damit eine Alternative zum Hotel bietet, vermittelt Eatwith einen Platz im Esszimmer. Sich als Gast anzumelden ist einfach, die Bedienung der Webseite intuitiv. 31 Länder stehen bisher zur Auswahl. Durch Anklicken von Städten, Küche – Italienisch? Vegan? –, Sprachkenntnissen des Gastgebers und Barrierefreiheit lässt sich die Suche verfeinern. Auch die Bewertungen anderer Gäste helfen bei der Entscheidung. Hat man ein Essen ausgewählt, ist die Anfrage mit einem Klick verschickt. Bestätigt der Gastgeber, wird der Teilnahmebeitrag per PayPal eingezogen: Man ist zum Essen verabredet.

„Wenn ich eine Anfrage bekomme, sehe ich mir das Profil des Nutzers an“, sagt Marion Nicault. Die 26-jährige Französin sitzt heute als Gast bei Xabier Bonilla am Tisch. Sie nutzt Eatwith aber auch als Gastgeberin. „Will jemand bei mir essen, der kein Foto und keine Informationen von sich hochgeladen hat, lehne ich auch mal ab.“ Nicault ist Web-Managerin und lebt in Barcelona. Für sie ist die Plattform eine Möglichkeit, Erfahrungen als Köchin zu sammeln. „In ein paar Jahren möchte ich ein Café aufmachen.“ Bis zu fünf Gäste bewirbt sie in ihrer Wohnung. Für mehr sei kein Platz, sagt sie. Dass die Fremden, die sie einlädt, auch mal in die Zimmer spähen oder die Toilette

benutzen, stört sie nicht. Nur einmal habe ein männlicher Besucher sich zu wohl gefühlt und wollte sich nicht mit den anderen Gästen verabschieden. „Ich habe ihm freundlich erklärt, dass die Plattform Eatwith heißt, nicht Meetwith“, sagt die Französin. Denn der Online-Dienst ist keine Dating-Seite. Bei Eatwith geht es darum, gleichgesinnte Gastgeber und Gäste in Kontakt zu bringen: Damit sich der Tourist nicht länger als Fremder fühlen, der Alleinreisende nicht am Katzentisch im Restaurant versauern muss.

FREMD SEIN, ABER SICH ZU HAUSE FÜHLEN

„Bei Eatwith geht es nicht nur um das, was auf den Teller kommt, sondern auch um die Menschen, mit denen man am Tisch sitzt“, sagt Guy Michlin. Der 41-jährige Israeli ist einer der zwei Gründer der Plattform und der Ideengeber. Während eines Urlaubs in Griechenland vor einigen Jahren sei er mit seiner Frau jeden Abend in eine andere Touristenfalle geraten, sagt er. Bis das Paar eine einheimische Familie kennenlernte. „Sie luden uns zum Essen zu sich nach Hause ein. Was sie uns auftrichteten, war ganz anders als der Einheitsbrei, den man uns in den Restaurants serviert hatte. Das war das wahre Griechenland.“ Zurück in Tel Aviv ließ die schöne Erinnerung den studierten Juristen nicht los. Schon länger suchte er nach einer Gründungsidee. Da er kein „Foodie“, kein Feinschmecker ist, wie er sagt, stand der soziale Aspekt des Essens für ihn im Vordergrund.

„Ich liebe Sharing-Dienste. Wenn ich ein Zimmer brauche, buche ich bei Airbnb, weil ich mich dann nicht so sehr als Tourist fühle. Statt ein Taxi zu rufen, suche ich mir einen der privaten Fahrer aus, die bei Lyft angemeldet sind“, so Michlin.

»





Internationale Köstlichkeiten ganz privat: Köche aus aller Herren Länder – hier aus New York, Tel Aviv, Moskau und Barcelona – laden in die eigenen vier Wände und zeigen Kochkunst im Kleinen.



Essen gerne auswärts: die Eatwith-Gründer Guy Michlin (links) und Shemer Schwarz.



„Mir gefällt, dass diese Dienste Menschen die Chance geben, ohne große Investition selbstständig zu arbeiten.“ Etwas Ähnliches aufzuziehen, lag also nahe. Doch Freunde und Familienmitglieder, denen er von seiner Idee erzählte, waren skeptisch, ob sich der Grundgedanke der Sharing Economy auch auf das Essen übertragen lassen würde. „Niemand glaubte daran, dass ich genug Menschen finden würde, die bereit wären, in ihren Wohnungen Fremde zu bekochen.“ Oder dass sich eine ausreichende Anzahl von Menschen für das Angebot interessieren würde. Doch nachdem er die ersten beiden Gäste, zwei deutsche Touristen, noch überreden musste, am ersten Eatwith-Essen auf einer Dachterrasse in Tel Aviv teilzunehmen, wuchsen die Community und die Firma dahinter kontinuierlich. Mehrere Tausend Nutzer haben sich im vergangenen Jahr angemeldet, sagt Michlin. Pro Monat bewerben sich mehrere Hundert Köche darum, als Gastgeber gelistet zu werden. Doch erst, wenn sie einen Eatwith-Mitarbeiter mit ihrer Kochkunst, ihrer ordentlichen Wohnung und ihrem Charme überzeugt haben, dürfen sie auf der Seite inserieren.

BEI MARKTBESUCHEN LOKALE ZUTATEN KENNENLERNEN

In der Wohnung von Xabier Bonilla übertönt die Unterhaltung der Gäste das Brodeln der Töpfe. Der Gastgeber und seine Küchenhilfe richten weißen Thunfisch und mit Ente gefüllte Ravioli auf den Tellern an. Früher kochte Bonilla in zwei Sterne-Restaurants. Dass er nun zu Hause und auf eigene Rechnung arbeiten kann, empfindet er als Vorteil. „Ich mag gehobene Küche, aber ich mag das Drumherum nicht. In meiner Wohnung muss ich nicht repräsentieren. Nach dem Essen setze ich mich zu den Gästen an den Tisch. Das gefällt mir.“

„
BEI EATWITH GEHT ES
NICHT NUR UM DAS,
WAS AUF DEN TELLER
KOMMT, SONDERN
AUCH UM DIE MEN-
SCHEN, MIT DENEN
MAN AM TISCH SITZT.“

Guy Michlin,
einer der zwei Gründer
der Plattform

Unter den Eatwith-Gastgebern ist Bonilla zwar nicht der einzige professionelle Koch, mit seiner gastronomischen Erfahrung bildet er jedoch eine Ausnahme. Die Plattform setzt mehr auf den Aspekt des Miteinanders als auf gehobene Küche. In Tel Aviv, wo Eatwith 2012 gegründet wurde, laden zum Beispiel Ran und Noa zum israelischen Frühstück ein (31 Euro pro Person, Getränke inklusive). Bei Lucas und Yve in Malveira, Portugal, kommt abends der traditionelle Stockfisch auf den Tisch (20 Euro). Und in Köln kocht Janick belgisch (48 Euro). Auch Picknicks oder gemeinsame Marktbesuche werden angeboten.

GUTE MANIEREN SIND VORAUSSETZUNG

Da der Dienst in Barcelona gelauncht wurde, ist das Angebot dort zurzeit noch am vielseitigsten. Dass sich Guy Michlin die katalanische Metropole ausgesucht hat, um mit seinen 1,2 Millionen Dollar Risikokapital durchzustarten, ist kein Zufall. Seit der Wirtschaftskrise sind viele junge, gut ausgebildete Spanier ohne Job – potenzielle Freizeitköche für die Webseite, denn Fremdsprachenkenntnisse

und ein gewisses Bildungsniveau sind von Vorteil, wenn man Reisende aus aller Welt zu Gast hat.

Da Eatwith zwar von seinen Gastgebern 15 Prozent Provision einzieht, es aber noch keine Regelung gibt, wie deren Einnahmen zu versteuern sind, ist das Kochen für viele ein schönes Zubrot. „Wenn ich mich nur noch auf das Kochen konzentrieren würde, könnte ich schon davon leben“, sagt Marion Nicault. Reich würde man so allerdings nicht, ergänzt Xabier Bonilla. „Ich brauche 20 Stunden, um ein 5-Gänge-Menü vorzubereiten. Und ich spare nicht an den Zutaten.“

Weil die privaten Gastgeber weder staatlichen Sicherheits- noch Hygienevorschriften unterworfen sind, gab es in manchen Ländern bereits Proteste etablierter Gastronomen gegen den Service. Auch die New Yorker Gesundheitsbehörde zeigte sich skeptisch: Wer in New York Menschen bewirten möchte, braucht dafür eine Lizenz, so das offizielle Statement. Selbst, wenn er dies nur in seiner Wohnung tut. Obwohl solche Regeln die Entwicklung seiner Plattform auf dem US-Markt erschweren könnten, spricht sich Guy Michlin nicht dagegen aus. „Wenn ein Gastgeber jeden Abend Gäste bekocht, ist das doch fast so, als würde er ein Restaurant betreiben.“ Er schlägt bewusst einen anderen Weg ein als Sharing-Unternehmer, die sich nur als Mittler verstanden wissen wollen und im Schadensfall jede Verantwortung von sich weisen. Wer bei Eatwith bucht, ist mit bis zu einer Million Dollar versichert, falls er zum Beispiel in der Küche des Gastgebers ausrutscht. „Unser Ziel ist es, die Gewohnheiten der Menschen zu verändern“, sagt Michlin. „Das geht nur, wenn sie uns vertrauen.“

□ Text: Jessica Braun



IN DEN VERGANGENEN MONATEN SIND EINE REIHE DIENSTE ENTSTANDEN, DIE „FOODIES“ UND PASSIONIERTER KÖCHE ZUSAMMENBRINGEN MÖCHTEN. CHARACTER STELLT EINE AUSWAHL VOR:

www.eatwith.com

Bisher ist die Nutzung der Seite nur in englischer oder spanischer Sprache möglich. Wenn die Entscheidung, bei wem er sich zum Essen einladen soll, zu schwer fällt, der kann sich von einem Mitarbeiter per E-Mail beraten lassen oder die (spanische) Hotline anrufen.

www.eatfeastly.com

Auf der 2012 in Washington, D.C., gegründeten Plattform finden sich bisher vor allem „Mittessgelegenheiten“ aus den USA. Die Betreiber ziehen von ihren Köchen 20 Prozent Provision ein.

www.supperclubbing.com/de

Auf der mit Hilfe einer Crowdfunding-Kampagne finanzierten Website inserieren bisher ausschließlich deutsche Gastgeber. Die meisten stammen aus Berlin.

www.cookening.com

Drei Franzosen stehen hinter diesem Dienst aus Paris, der seit 2013 online ist. Bewertungen der Gastgeber sind auf der Seite bisher nicht zu finden. Dafür wird angegeben, ob man in deren Wohnung rauchen darf.

www.eatmyworld.com

Der britische Newcomer unter den Essensvermittlern hat zurzeit vor allem erfahrene Supperclub-Betreiber gelistet. Auf einer Seite, die der von Eatwith erstaunlich ähnelt.

www.bookalokal.com

wurde 2012 von einem amerikanischen Team in Brüssel gegründet. Schon zu Beginn erhielt die Seite vom Brüsseler Fremdenverkehrsamt Unterstützung. Mittlerweile expandiert sie international mit einem Fokus auf die USA.

HERAUSGEBER

Bethmann Bank AG
Bethmannstraße 7–9
60311 Frankfurt am Main
www.bethmannbank.de

Feedback zum Heft:
character@bethmannbank.de

REDAKTION

Frank Elsner Kommunikation
für Unternehmen GmbH
Kirchstraße 15a
49492 Westerkappeln
office@elsner-kommunikation.de

**PRESSERECHTLICH
VERANTWORTLICH**

Jens Heinen
Bethmann Bank AG
Bethmannstraße 7–9
60311 Frankfurt am Main
www.bethmannbank.de

DESIGN

Biedermann und Brandstift
Creative Services GmbH, Frankfurt am Main
www.biedermannundbrandstift.com

Rechtliche Hinweise

Die Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen Inhalte, Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Sämtliche Urheberrechte für Beiträge, Fotos sowie die grafische Gestaltung liegen beim Herausgeber. Eine Verwertung der Zeitschrift oder der in ihr enthaltenen Beiträge und Abbildungen, besonders durch Vervielfältigung oder Verbreitung, ist ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Herausgebers unzulässig, soweit sich aus dem Urhebergesetz nichts anderes ergibt. Insbesondere ist die Speicherung oder Verbreitung der Inhalte in Datenbanksystemen, zum Beispiel als elektronischer Pressespiegel oder Archiv, ohne Zustimmung des Herausgebers unzulässig. Alle Rechte vorbehalten.

Eine Haftung für die Inhalte ist ausgeschlossen, es sei denn, dass solche Schäden vom Herausgeber oder seinen Mitarbeitern vorsätzlich oder grob fahrlässig herbeigeführt worden sind.

FOTOS

- S. 6–17 **Character im Porträt**
Wolfgang Stahr
- S. 20–21 **Zahlen, bitte!**
Getty Images
- S. 22–23 **Perspektivenwechsel**
Porträts Marc Krause,
iStock, Shutterstock
- S. 26–29 **Werte im Wandel**
S. 26–27 Getty Images
S. 28 Christian Eblenkamp
S. 28–29 Getty Images
- S. 30–33 **Unternehmen der Zukunft**
Buchbox Berlin
- S. 34–35 **Einplanen**
Nachweise auf der Seite
- S. 36–41 **Unternehmen mit Tradition**
Marc Krause
- S. 42–43 **12 Dinge, die man tun sollte**
Getty Images
- S. 44–47 **Zwischen kommerziell
und karitativ**
Marc Krause,
Portrait Murat Vural
Alex Habermehl
- S. 48–51 **Für morgen**
S. 48 Shutterstock
S. 51 Getty Images
- S. 52–53 **Unterbewertet**
Museumslandschaft
Hessen, Kassel
- S. 54–59 **Panorama**
Pressestelle Eatwith.com

AUTOREN**DIESER AUSGABE**

Dr. Eva Karcher, Christoph Koch,
Geraldine Friedrich, Pascal Morché,
Yvonne Hofstetter, Jessica Braun,
Stefan Weber

DRUCK

Hinckel-Druck GmbH
Obere Grüben 14
97877 Wertheim am Main
www.hinckel.de

PAPIER

Der Umschlag des Magazins Character
wurde auf dem ökologischen Feinstpapier
Bagasse, die Inhaltsseiten auf
Munken Print White (FSC-zertifiziert)
gedruckt.

”

Werte kann man nur
durch Veränderung
BEWAHREN.

“

Richard Löwenthal, 1908–1991,
deutsch-englischer Publizist und Politologe

**BLEIBEN WIR
IM DIALOG!**

Telefon: 069 2177 2222
www.bethmannbank.de

SEIT
17
zwölf

