

- * **Gespräch** – Alberto Achermann zum Einwanderungsland Schweiz **32**
- * **Begegnung** – Mario Slongo, Dr. h. c. Wetterfrosch **36**
- * **Forschung** – Walter Benjamin in Bern **28**

April 2016

167

UniPress*

Forschen – auch in der Nacht

u^b
UNIVERSITÄT BERN

- * Gespräch – Stig Förster und Daniel M. Segesser zum Grossen Krieg 32
- * Begegnung – Albert Gobat, der unzimperliche Friedenskämpfer 36
- * Forschung – Frischer Atem leicht gemacht 28

August 2014 161

UniPress*

Forschung und Wissenschaft an der Universität Bern

Schrift – im Land der Buchstaben

u^b
UNIVERSITÄT BERN

- * Gespräch – Andrea Glauser über weibliche Uni-Karrieren 32
- * Begegnung – Aymo Brunetti, der beliebteste Hochschullehrer 36
- * Forschung – Gemeinsam für die Medizin von morgen 30

Dezember 2014 162

UniPress*

Forschung und Wissenschaft an der Universität Bern

Hell im Kopf

u^b
UNIVERSITÄT BERN

- * Gespräch – Stefan Brönnimann und Claus Beisbart zu «Citizen Science» 30
- * Begegnung – Riccardo Legna war schon als Kind an der Uni 36
- * Forschung – Kunst und Wissenschaft vereint 26

April 2015 163

UniPress*

Forschung und Wissenschaft an der Universität Bern

Forschen in der Welt

u^b
UNIVERSITÄT BERN

- * Gespräch – Hubert Steinke über Medikalisation 32
- * Begegnung – Sabine Böglis Weg zur Mathematik 36
- * Forschung – Feldforschung als Kunst 28

Juni 2015 164

UniPress*

Forschung und Wissenschaft an der Universität Bern

Wir haben die Wahl

u^b
UNIVERSITÄT BERN

- * Gespräch – Oliver Mühlemann über Moleküle und Medikamente 32
- * Begegnung – Dr. Bernadette Bürgi, unsere Frau in Hollywood 36
- * Forschung – Zimmerwald, das Rütli der Sowjets 28

Oktober 2015 165

UniPress*

Forschung und Wissenschaft an der Universität Bern

Digitale Realitäten

u^b
UNIVERSITÄT BERN

- * Gespräch – Vizerektor Christian Leumann zum geplanten Laborneubau 32
- * Begegnung – Noemi Zbären, die Studentin, die über Hürden läuft 36
- * Forschung – Warum Migranten auch ohne Chancen hierbleiben 28

Dezember 2015 166

UniPress*

Forschung und Wissenschaft an der Universität Bern

Eine UniPress-Ausgabe verpasst? Gerne können Sie Einzelexemplare nachbestellen:

unipress@unibe.ch
Tel.: 031 631 80 44

Wollen Sie UniPress (3 Ausgaben jährlich) kostenlos abonnieren? Abo-Bestellungen über:

www.unipress.unibe.ch
oder an die Vertriebsfirma Stämpfli Publikationen AG
Tel.: 031 300 63 42
abonnemente@staempfli.com

Universität Bern
Corporate Communication
Hochschulstrasse 6
CH-3012 Bern
Tel. +41 31 631 80 44
kommunikation@unibe.ch
www.kommunikation.unibe.ch

u^b
UNIVERSITÄT
BERN



IN ALLER MUNDE

.....
Für uns ist Essen normal. Es gibt davon reichlich – und alle persönlichen Vorlieben sind umsetzbar. Ins Allgemeine gewendet: Menschen müssen sich ernähren. Das gehört zu unserer Natur. Darum ist Essen Ursache für unsere Arbeit, für unser Wirtschaften, wie die Soziologin Eva Barlösius an der Auftaktveranstaltung der aktuellen Vorlesungsreihe des Collegium generale ausführte. Wie wir uns ernähren, sei im Unterschied zu den Tieren allerdings nur sehr wenig natürlich vorbestimmt. Und damit wird Essen sozial und kulturell kompliziert.

Nehmen wir als Beispiel die Unterscheidung von «essbar» und «nicht essbar»: Sie ist weitgehend kulturell bedingt. Da gibt es religiöse Deutungen von Lebensmitteln; moralische oder ethische Unterscheidungen in gut und schlecht. Es gibt exotische, genussvolle, abscheuliche und tabuisierte Lebensmittel. Es gibt «gesunde» Ernährungsweisen, durch die sich individuell und gesellschaftlich «richtige» Lebensweisen zelebrieren lassen. Und es gibt typisch männliche und typisch weibliche Speisen respektive Zuschreibungen.

Die Zubereitung von Lebensmitteln – das Kochen – bietet ein weiteres Unterscheidungsmerkmal: Da gibt es Regional- und Nationalküchen, die «Hausmannkost» und Sterneküchen. Es gibt die internationale Küche, Migrationsküchen und Diätküchen.

Schliesslich gibt es die kulturelle und soziale Dimension des Essens – als Handlung: Das schnelle und das langsame Essen, das einsame und das gemeinsame Essen, das alltägliche und das festliche Essen.

Genauer betrachtet, ist Essen alles andere als normal. Beim Essen zeigen sich Unterschiede, feine und massive.

Marcus Moser und Timm Eugster



Alpen Frische*

**Wir suchen
Assistenzärztinnen
und Assistenzärzte.**

www.privatlinik-meiringen.ch

Privatlinik 
Meiringen

* Meine Work-Life-Balance stimmt.
Ich lebe und arbeite im Haslital...
Dort, wo andere Ferien machen!



Der universitäre Abschluss als Ziel

Rund 80 verschiedene Weiterbildungsabschlüsse an der Universität Bern
www.weiterbildung.unibe.ch

Master of Advanced Studies MAS
Diploma of Advanced Studies DAS
Certificate of Advanced Studies CAS



Informationen: Zentrum für universitäre Weiterbildung ZUW
Schanzeneckstrasse 1, 3001 Bern, www.zuw.unibe.ch, zuw@zuw.unibe.ch



Wir sind Ihr Link zur Universität Corporate Communication

Interessieren Sie sich für Aktivitäten der Universität Bern? Suchen Sie eine Expertin für ein Interview oder eine bestimmte Studie?

**Corporate Communication ist die
Kompetenz- und Dienstleistungsstelle
für alle Kommunikationsbelange
der Universität Bern.**

Wir geben Auskunft und vermitteln Kontaktpersonen. Wir sind die Anlaufstelle für Medienschaffende, Organisationen und Private.

Wollen Sie mehr wissen?

Sie finden uns neu an der Hochschulstrasse 6, 3012 Bern, 1. Stock West.

Telefon +41 31 631 80 44
kommunikation@unibe.ch

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website unter www.kommunikation.unibe.ch

Inhalt



FORSCHUNG UND RUBRIKEN

Forschung

- 28 **Geschichte:** Benjamin in Bern
Von *Oliver Lubrich*

Rubriken

- 1 **Editorial**
- 32 **Gespräch**
Alberto Achermann – «Es braucht eine internationale Flüchtlingskonferenz»
Von *Timm Eugster*
- 36 **Begegnung**
Mario Slongo – Dr. h. c. Wetterfrosch
Von *Marcus Moser*
- 38 **Meinung**
Allmend-Regeln sind nachhaltig –
Grosskonzerne auch?
Von *Tobias Haller*
- 39 **Bücher**
- 40 **Impressum**

IN ALLER MUNDE

- 5 Kochen für die Evolution
Von *Heinzpeter Znoj*
- 7 Mangel in Zeiten des Überflusses
Von *Hans Hurni*
- 11 Essen für eine bessere Welt
Von *Jens Schlieter*
- 15 Epidemie Adipositas – Untergehen trotz Rettungsring
Von *Zeno Stanga*
- 19 Vom Bau und Umbau der Lebensmittelpyramiden
Von *Christine Römer-Lüthi*
- 23 Kunst der Diätetik – Diätetik der Kunst
Von *Christine Göttler*

*Bildstrecke: «In aller Munde», gestaltet von
Sandrine Pitton und Isabelle Lindner.*

«Mit der Idee der Makoraufnahmen wollen wir die Lebensmittel in den Fokus nehmen und hineinzoomen, um die kleinen und feinen Details, die fast niemandem mehr auffallen, hervorzuheben», schreiben die Absolventinnen des Studiengangs Visuelle Kommunikation der Hochschule der Künste Bern HKB zu ihrer Arbeit. Die in dieser Ausgabe von UniPress abgedruckte Bildstrecke entstand – gemeinsam mit acht anderen Vorschlägen – als Semesterarbeit im Studiengang Visuelle Kommunikation. Die Redaktion UniPress bedankt sich bei allen teilnehmenden Studierenden für den grossen Einsatz und bei den Dozierenden der Hochschule der Künste Bern für die angenehme Zusammenarbeit.

Marcus Moser



In der Not schmeckt jedes _____

Kochen für die Evolution

Dem Kochen kam in der Entwicklung des Menschen eine entscheidende Bedeutung zu: Die Zubereitung von Nahrung mit Hilfe von Feuer erlaubte es ihm, den Energiebedarf für sein unverhältnismässig grosses Hirn zu decken. Zudem bildeten die frühmenschlichen Herdgemeinschaften das soziale Milieu, in dem sich Sprachen und andere symbolische Systeme entwickeln konnten.

Von Heinzpeter Znoj

Der Primatologe Richard Wrangham fasst in seinem Werk «Feuer fangen. Wie uns das Kochen zum Menschen machte» Erkenntnisse aus Primatologie, Paläoanthropologie und Ernährungswissenschaft zu einer neuen Hypothese der Evolution des Menschen zusammen. Er geht von der Beobachtung aus, dass im Übergang vom *Australopithecus* über *Homo habilis* zum *Homo erectus* vor zirka 2,5 Millionen Jahren zwei gegenläufige Entwicklungen am Skelett zu beobachten sind: Einerseits beginnt das Schädelvolumen sein Wachstum und andererseits verkleinert sich das Becken. Das eine deutet auf das Wachstum des Hirnvolumens hin, das andere auf eine Verkürzung des Darms. Der Mensch hat für seine Körpergrösse im Vergleich zu anderen Säugetieren nicht nur ein sehr grosses Hirn sondern auch einen sehr kleinen Verdauungstrakt. Ein Gewebe mit besonders grossem Energieverbrauch, das Hirn, vergrösserte sich also, während sich gleichzeitig ein Gewebe, welches Nahrung in Energie verwandelt, verkleinerte.

Dieses Paradox lässt sich Wrangham zufolge nur damit erklären, dass die Menschen zu jener Zeit eine Methode gefunden hatten, die Energieausbeute aus der Nahrung wesentlich zu erhöhen. Diese Methode war das Aufbrechen schwer verdaulicher Bestandteile der Nahrung mit Hitze – also mit Feuer. Vor Wrangham hatte die Energieausbeute aus rohem Fleisch in der Ernährung der Vor- und Frühmenschen als ausreichend für diese Entwicklung gegolten. Wrangham widerlegt diese Ansicht mit guten Argumenten.

Selbst-Domestikation am Lagerfeuer

Mit dem Kochen (bzw. Braten) waren nicht nur Veränderungen im Körperbau der frühen Menschen verbunden, sondern auch in ihrem Sozialverhalten. Die Zubereitung von Fleisch und pflanzlicher Nahrung mit Hilfe von Feuer bedeutet, dass ein wesentlicher Teil der Nahrungsaufnahme an einem zentralen Ort stattfinden musste, wo die Gruppe ein Feuer unterhielt.

Daraus ergab sich laut Wrangham die Notwendigkeit, dass die frühen Menschen «tolerant around food» werden mussten – sich also nicht dauernd um hochwertige Nahrung streiten durften, wie dies zum Beispiel unter Schimpansen der Fall zu sein pflegt.

Die Bereitschaft zum Teilen und Abgeben von Nahrung dürfte demnach ein charakteristischer Zug der frühmenschlichen Gesellschaft gewesen sein. Die entspannte nächtliche Geselligkeit rund ums Lagerfeuer war laut Wrangham zudem eine Voraussetzung dafür, dass die vokale Kommunikation wichtiger werden und irgendwann in die ersten Sprachen münden konnte.

Obwohl Wrangham das Kochen als festen Bestandteil der Lebensweise des *Homo erectus* mit bedeutenden Auswirkungen für die Sozialstruktur postuliert, darf man darin zunächst nur eine Technik und keine symbolische Praxis sehen.

Das Rösten von Fleisch, Wurzeln und anderen Pflanzenteilen war vor 2,5 Millionen Jahren eine Ernährungstechnik vergleichbar mit dem Termiten-Fischen und Nüsse-Knacken von heutigen Schimpansenpopulationen. Allerdings war sie

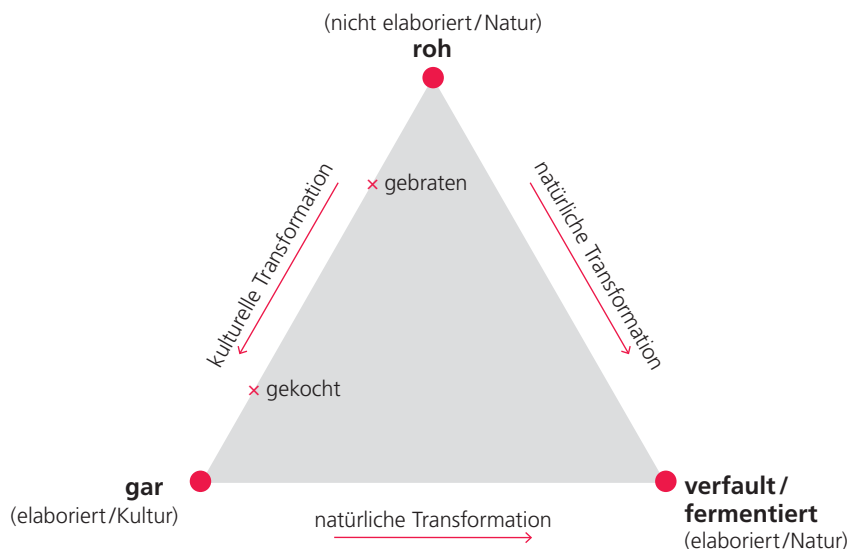
komplexer, involvierte die Gruppe als Ganzes und setzte die Fähigkeit mindestens einiger Gruppenmitglieder voraus, Feuer machen zu können.

Wenn wir die Hypothese Wranghams weiterführen, liegt es aufgrund der weiteren körperlichen Entwicklung des Menschen bis zum *Homo sapiens* nahe, festzuhalten, dass der Mensch als Gattung nie mehr auf das Kochen bzw. Braten verzichtet hat und auch nicht mehr darauf verzichten konnte. Auch wenn es, zumindest zu Beginn dieser Entwicklung, immer wieder einzelne Gruppen von *Hominines erecti* gegeben haben mag, die das Kochen wieder aufgaben, so hatten jene einen entscheidenden evolutionären Vorteil, welche kochten. Dies nicht nur, weil sie mehr Energie aus der zur Verfügung stehenden Nahrung gewannen, sondern auch, weil das stete Unterhalten eines Feuers die Sicherheit vor Raubtierangriffen erhöhte.

Essen und Kochen als universale Symbole

Mit der Entwicklung des *Homo sapiens* wurden symbolische Systeme wie Sprache, Verwandtschaftsstrukturen, Kunst, Mythologie und Religion zur Grundlage des Zusammenlebens in immer grösseren Verbänden. Dadurch wurde auch das Kochen von einer blossen Technik der optimierten Nahrungsausbeute zusätzlich zu einer symbolischen und rituellen Praxis.

Dies legen die vergleichenden Untersuchungen der frühen Sozialanthropologie nahe, welche zeigen, dass das Essen



und das Kochen sowohl in wildbeuterischen als auch in bäuerlichen Gesellschaften universell zur symbolischen Kommunikation verwendet werden. Man darf daher annehmen, dass rituelle Praktiken mit Nahrungsmitteln zur Grundausstattung der Kulturen des *Homo sapiens* gehören und deshalb entsprechend weit in die Vergangenheit zurückreichen.

Der gemeinsame Konsum von Nahrung ist in traditionellen Gesellschaften im Alltag und an grossen rituellen Anlässen Symbol der Gemeinschaft. Mit der Übergabe von Nahrungsmitteln zwischen Gruppen werden Heiratsallianzen bestätigt oder vorbereitet. Speiseopfer an die Ahnen sichern den Lebenden den Beistand ihrer Verwandten im Jenseits. Gemeinsame Sühne-Essen stellen in vielen Gesellschaften nach einem schweren Regelbruch die gesellschaftliche Ordnung wieder her.

Vom Rohen zum Gekarten

Rohe und gekochte Nahrungsmittel sind aber nicht nur ideale Objekte des beziehungsstiftenden Austausches, sondern gemäss der strukturalen Anthropologie auch zentrale Objekte des klassifikatorischen und mythologischen Denkens. Claude Lévi-Strauss hat sich in seinen vergleichenden mythologischen Studien darum bemüht, die grundlegenden Strukturen der mythologischen Speisesymbolik zu bestimmen.

Er postulierte, dass die verschiedenen Techniken der Nahrungszubereitung in Mythen und Ritualen als Elemente einer Symbolsprache verwendet werden – ähnlich

wie die verschiedenen Laute als bedeutungstragende Elemente der gesprochenen Sprache verwendet werden. In seinem Werk «Das Rohe und das Gekochte» (*Le cru et le cuit*, 1964) identifizierte er diese Struktur im «kulinarischen Dreieck» (siehe Abbildung). In den von ihm untersuchten Mythen werde ein doppelter Gegensatz einerseits zwischen rohen und gegarten und andererseits zwischen rohen und verfaulten Lebensmitteln gemacht. Zwischen diesen drei Zuständen gibt es drei mögliche Transformationen: eine kulturelle vom Rohen zum Gegarten sowie zwei natürliche vom Rohen zum Verfaulten (bzw. Fermentierten) und vom Gegarten zum Verfaulten.

In Mythen und Ritualen spielen diese Gegensätze eine wichtige Rolle. Beispielsweise übergeben im matrimonalen Austausch im Hochland Papua-Neuguineas die Frauennnehmer lebende Schweine als Brautpreis und erhalten bei der Hochzeit gekochtes Schweinefleisch. Der Gegensatz zwischen roh und gegart wird unterteilt in den schwächeren Gegensatz roh – gebraten und in den stärkeren roh – gekocht. Im Letzteren treten ein Gefäss und Wasser als Vermittler im Garprozess hinzu, weshalb gekochte Speisen «kultureller» als gebratene sind. In Kombination mit der kulturellen Klassifikation der Geschlechter führt diese Symbolsprache des Kochens immer wieder zu ähnlichen Zuordnungen.

Weltweit wird meist Männern eine grössere Affinität zum Grillen und Frauen eine grössere Affinität zum Kochen zugesprochen.

Nahrungstabus und Gruppengrenzen

In Anbetracht der häufig beklagten Entsymbolisierung und Entsozialisierung des Essens im Zuge der Industrialisierung der Nahrungsmittelketten mag man die Untersuchungen von Lévi-Strauss zur symbolischen Sprache des Kochens und der Nahrungsmittel als intellektuelle Spielerei abtun. Damit würde man aber der affektiven und ideologischen Wirkungsmacht nicht gerecht, die Klassifikationen von Speisen und Zubereitungsarten auch in den heutigen Gesellschaften entwickeln können. In ihnen manifestiert sich eine archaische kulturelle Disposition, der wir uns kaum entziehen können. Jede Gesellschaft, jede Religion sowie spezifische Ernährungsideologien klassifizieren Nahrungsmittel und Zubereitungsarten und ziehen die einen vor und tabuisieren die anderen. Obwohl der Ekel vor tabuisierten Nahrungsmitteln kulturell konstruiert ist und deshalb in unterschiedlichen Gemeinschaften jeweils andere Nahrungsmittel betrifft, empfinden ihn ihre Angehörigen als unüberwindbaren körperlichen Widerwillen. Bis in die Gegenwart ist deshalb das affektiv wirksamste Symbol der Gruppenzugehörigkeit das Einhalten von Nahrungsvorschriften und -tabus.

Meines Erachtens handelt es sich dabei um eine späte Folge jenes Prozesses, der vor 2,5 Millionen Jahren begann, als sich die frühesten menschlichen Gemeinschaften als Herdgemeinschaften konstituierten. Ihre «tolerance around food» begründete solidarische Gruppen, die gewillt waren, Nahrungsmittel gemeinsam zuzubereiten und zu teilen. Damals musste auch schon ein Prozess der Abgrenzung zwischen den verschiedenen kooperierenden Gruppen eingesetzt haben, der sich heute auf der symbolischen Ebene als Intoleranz zwischen Gruppen mit unterschiedlichen Nahrungsklassifikationen manifestiert.

Kontakt: Prof. Dr. Heinzpeter Znoj,
Institut für Sozialanthropologie,
heinzpeter.znoj@anthro.unibe.ch

Mangel in Zeiten des Überflusses

Seit Hans Hurni 1984 während eines Forschungsaufenthalts in Äthiopien mithalf, die plötzliche Hungersnot einzudämmen, setzt er sich für eine nachhaltige, globale Lösung des Hungerproblems ein. Nun hat die UNO im zweiten ihrer 17 Nachhaltigkeitsziele festgeschrieben, den Hunger bis 2030 zu beenden. Eine Bilanz.

Von Hans Hurni

Ich erinnere mich noch sehr gut an die letzte sehr grosse Hungersnot in den Jahren 1984–85 in Äthiopien. Seit 1981 war ich, wie bereits von 1974 bis 1977, wiederum in Äthiopien tätig. Wir bauten für die Universität Bern und die äthiopischen Partner ein von der Schweizer Direktion für Entwicklung und Zusammenarbeit DEZA finanziertes Forschungsnetzwerk zu Bodenerosion und Bodenschutz auf. Wie die meisten Organisationen vor Ort wurden wir von der Heftigkeit überrascht, mit welcher die Dürresituation, die sich schon seit Mitte 1983 abgezeichnet hatte, in eine Hungersnot umkippte. Mein Notizbuch von damals enthält erst am 30.10.1984, anlässlich meines Besuches zum Ende der Regenzeit in der Region Wollo, eine Notiz zur ersten Warnung unseres Assistenten Ali Ahmed. Dieser berichtete, dass die Distrikte von Kalu, Ambasel und Raya & Kobo einen totalen Produktionsverlust erwarteten, während Desse, Were Himeno, Borena und Were von einem Ausfall zwischen 20 und 80 Prozent betroffen seien.

Äthiopien, 1984–1985

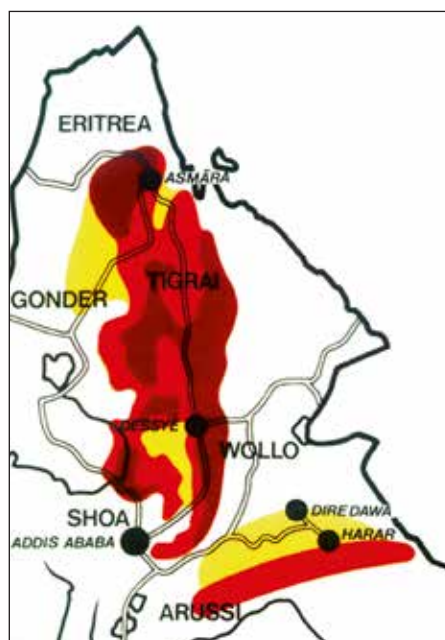
Wir machten uns sofort auf, um die Situation näher zu erkunden. Entlang der Strasse schätzten wir innerhalb weniger Tage die zu erwartenden Ertragsausfälle pro Getreidesorte und erstellten daraus eine Notthilfekarte (siehe Grafik). Kombiniert mit der Bevölkerungsdichte konnten wir in den nächsten Wochen eine Abschätzung der notwendigen Getreidelieferungen machen, die nicht nur für Wollo, sondern für ganz Äthiopien und das Jahr 1985 gültig war. Nach unserer Schätzung waren rund zehn

Millionen Menschen betroffen; sie hatten im Oktober 1984 schon seit Wochen fast keine Nahrung und nur wenig Wasser zu sich nehmen können und brauchten dringendst Hilfe bis zur nächsten Ernte.

Aufgrund meiner Notizen sehe ich heute, dass wir am 31. Oktober 1984 an einem einzigen Tag ein Nothilfeprogramm und eine Bewässerungsanlage für die Umgebung unserer Forschungsstation in Wello konzipierten. Res Schild von der Helvetas in Zürich war auf Anfrage bereit, die notwendigen Gelder für den Kauf einer Pumpe bereitzustellen, und das Welternährungsprogramm der UNO sorgte für genügend Getreide als Ersatz für die ausgefallene Ernte. Wenig später, im Januar

1985, war das Projekt in vollem Gang, die Bauern erhielten Getreide und gruben Kanäle, die Pumpe wurde von Addis Abeba hertransportiert. Ab März 1985 konnte bewässert werden, und im Juni waren Kartoffeln und Zwiebeln für rund 400 Bauernfamilien zur Ernte bereit.

Nicht allen Menschen im Norden Äthiopiens ging es gleich gut; die meisten lebten weitab der Strasse und konnten nicht versorgt werden. Die Hilfslieferungen waren zu spät, Lager noch nicht aufgebaut, die Verteilung war schlecht organisiert, und gleichzeitig forcierte die kommunistische Regierung eine landesweite Umsiedlung sowie ein Dorfprogramm. Bis Ende 1985 starben mehrere hunderttausend Menschen. Es wurde uns immer klarer, dass nicht die Dürre allein für die Hungersnot in Äthiopien verantwortlich war, sondern die ökonomischen, sozialen, politischen und internationalen Rahmenbedingungen.



Hungerkarte Äthiopien (und Eritrea) 1984–1985
Hans Hurni, November 1984

Betroffene Bevölkerung: 5 Millionen Menschen

Benötigte Nahrungsmittelhilfe: 1 Million Tonnen Getreide, etc.

Legende

Braun: keine Ernte 1984; Hunger seit Mitte 1984; 1 Million Menschen

Rot: 5–30 % der normalen Ernte 1984; Hunger ab Ende 1984; 5 Millionen Menschen

Gelb: 30–70 % einer normalen Ernte 1984; Hunger ab Mitte 1985; 2 Millionen Menschen

Globaler Überfluss

Wie ist es möglich, dass in Zeiten des Überflusses in den entwickelten Ländern solche Katastrophen wie in Äthiopien vorkommen konnten? Wieso verschwenden wir hier in der Schweiz beinahe ein Drittel unserer Nahrungsmittel, und warum verfüttern wir global rund 30 Prozent des weltweit produzierten Getreides an unsere Nutztiere, während arme Kleinbauern hungern? Dies vor dem Hintergrund, dass in der Landwirtschaft seit den 1950er-Jahren in den meisten Ländern grosse Produktionssteigerungen zu verzeichnen waren: Die globale Versorgung mit Nahrungsmitteln war seither nie wirklich in Frage gestellt und die Fleischproduktion stieg jedes Jahr weiter an.

Als ich 1987 nach mehreren Jahren in Äthiopien in die Schweiz zurückkehrte, begann ich mich vertieft mit diesen Fragen auseinanderzusetzen. Dies führte schliesslich dazu, dass ich von 2005–2008 zusammen mit der sudanesischen Partnerin Balgis Osman-Elasha Leitautor von Kapitel 1 des Weltagrарberichtes wurde. Gemeinsam mit weiteren 26 Personen aus aller Welt waren wir für das Konzept der Studie verantwortlich und erstellten zudem einen globalen Überblick über die landwirtschaftliche Situation. Insgesamt waren rund 500 Expertinnen und Experten am Weltagrарbericht beteiligt.

Es zeigte sich, dass sich in der Landwirtschaft eine zweigeteilte Welt abbildet: Auf der einen Seite die mechanisierte, in den Markt integrierte, von Grosskonzernen unterstützte und von den Gesellschaften gestützte Landwirtschaft, die weltweit zwar nur wenige Millionen Menschen beschäftigt, aber die halbe Menschheit versorgt. Auf der andern Seite die rund drei Milliarden Menschen, also 40 Prozent der Menschheit, die auf kleinen Betrieben fast ohne Hilfsstoffe und nur mit der Muskelkraft von Mensch und Tier vor allem sich selbst ernähren. Die Erträge sind gering und nur wenige Überschüsse gelangen auf den Markt. Natürlich gibt es viele Übergänge zwischen diesen entgegengesetzten Polen, wie zum Beispiel die Schweizer Landwirtschaft, welche denn auch im Weltagrарbericht als Vorbild für eine multifunktionale Landwirtschaft genommen wird.

Landwirtschaft 2050: Ressourcen schonen, Kleinbauern stärken

Wie muss man sich die Nahrungsvorsorgung im Jahr 2050 vorstellen, wenn vielleicht zehn Milliarden Menschen auf unserem Planeten leben? Wie kann die Landwirtschaft angesichts der unausweichlichen Klimaänderung und des globalen Wandels ihren Aufgaben nachkommen? Wo liegt das Potenzial für die notwendige Steigerung der Produktion um rund 50 Prozent in den kommenden 35 Jahren? Viele Faktoren sind äusserst unsicher, und es wird eine grosse Flexibilität und Anpassung brauchen. Der Weltagrарbericht von 2008 setzt auf die Kleinbauernlandwirtschaft, weil er dort die besten Möglichkeiten für eine weitere Erhöhung der Produktion sieht. Auch wenn die jungen Leute aus dem ländlichen Raum in die Städte ziehen, werden höchstwahrscheinlich weiterhin rund drei Milliarden Menschen in der Landwirtschaft tätig bleiben. Eine moderate Mechanisierung, bessere Infrastruktur wie Strassen, Schulen, Wasserversorgungen, unterstützendes Saatgut und bescheidene Mengen von Düngemitteln werden auch für Kleinbauern unausweichliche Hilfsmittel sein. Massnahmen für einen besseren Schutz von Boden und Wasser werden eine nachhaltige Landwirtschaft ermöglichen. Die Biodiversität bei Kulturpflanzen und Nutztieren sowie genügend Flächen an natürlichen Ökosystemen werden eine nachhaltige Ressourcennutzung garantieren. Und wenn die globale Temperaturerhöhung bis nach 2050 im Durchschnitt unter 2 Grad Celsius bleibt, dann ist eine Anpassung der Nutzpflanzen durch vielfältige Arten von Züchtung vielleicht möglich. Schliesslich müssen ärmere Bäuerinnen und Bauern auch in Entwicklungsländern staatliche Unterstützung erhalten. Der ländliche Raum ist und bleibt marginal und braucht deshalb auch auf lange Sicht direkte Unterstützung in Form von Finanzen, Technik und Infrastruktur.

Globaler Effort gegen den Hunger

Das Ziel ist also eine nachhaltige Landwirtschaft, die heute und in Zukunft wirtschaftlich produktiv, ökologisch tragbar und sozial gerecht ist. Am 25. September 2015 hat die UNO-Vollversammlung eine universell gültige, integrierte und transformative

Agenda 2030 mit 17 Zielen für eine nachhaltige Entwicklung verabschiedet (*Sustainable Development Goals*). Das zweite Ziel will den Hunger beenden, die Ernährungssicherheit erhöhen, eine bessere Ernährung für alle erreichen und eine nachhaltige Landwirtschaft fördern. Nun sind alle Staaten, ob reich oder arm, aufgefordert, die entsprechenden Schritte einzuleiten.

Äthiopien, 2016

Doch wo stehen wir heute? Äthiopien ist wiederum von einer Dürre grossen Ausmasses betroffen. Die Behörden rechnen für 2016 mit einem Bedarf von rund einer Million Tonnen Getreide als Nothilfe für die ländliche Bevölkerung. Dennoch kommt es in Äthiopien wahrscheinlich nicht mehr zu einer Hungersnot. Was hat sich seither geändert? Zum einen ist die Haltung der reichen Länder gegenüber dem Land freundlicher: Es geht nicht mehr darum, einem kommunistischen Regime zu zeigen, dass es sich nicht selbst ernähren kann. Getreidelieferungen werden zugesagt und auch durchgeführt. Zum andern sind die äthiopischen Behörden besser gewappnet, um Nothilfe zu leisten. Es gibt zahlreiche Strassen, Lagerhäuser, funktionierende Gemeindestrukturen und eingespielte Verteilmechanismen. Die internationalen Partner vertrauen den Frühwarnsystemen und Meldungen – und sie zögern nicht, zu reagieren.

Trotzdem sind die Zukunftsaussichten in Äthiopien nicht rosig. Die Bevölkerungszahl wächst unaufhörlich weiter. Grosse Ländereien werden an internationale Firmen und Länder verpachtet, um Exportgüter anzubauen. Die Städte wachsen rasant, während ländliche Gegenden kaum vom Fleck kommen. Und ob die Staaten mit Getreideüberschüssen diese auch in Zukunft weiterhin nach Äthiopien schicken, ist fraglich. Das Jahr 2016 wird zeigen, ob die Dürre ohne Hungersnot überbrückt werden kann. Auch wenn es gelingt, ist dies noch lange kein Signal, dass der Hunger für immer besiegt ist.

Kontakt: Hans Hurni, Dr. phil.-nat., Dr. h. c., Prof. em., Founding President, Centre for Development and Environment (CDE), hans.hurni@cde.unibe.ch





Nicht die _____ wert sein

Essen für eine bessere Welt

Vegetarismus und Veganismus ist ein globaler Megatrend. Doch wer heute auf Fleisch verzichtet, knüpft kaum an religiöse, asketische oder philosophische Traditionen an. Viel eher wollen Vegetarierinnen und Veganer durch ihren persönlichen Ernährungsstil ihre Werte verwirklichen.

Von Jens Schlieter

Ohne Frage – fleischlose Ernährungsweisen erleben einen weltweiten Aufschwung. Dabei ist zu beobachten, wie neue vegetarische Lebensmittel sich in Form und Geschmack fleischliche Vorbilder zu eigen machen und in die innersten Domänen knusprigen Fleischgenusses vordringen: Auch Schnitzel oder Grillspiesse sind nun vegetarisch zu haben. Dass es vor allem die jüngere wie die jüngste Generation ist, die sich fleischfrei ernährt, lässt sich daran ersehen, dass etwa Schnellrestaurants und Imbisse auf den Trend reagiert haben und Vegiburger oder vegane Falafel anbieten. Selbst hartgesotten-karnivore Refugien der «Grande Cuisine» passen ihre Speisekarten an.

Aktuelle Statistiken zur Zahl der Vegetarier sprechen von einer Verdoppelung über das letzte Jahrzehnt: In den USA sind es nun etwa 4 Prozent und in der Schweiz rund 5 Prozent der Bevölkerung, während in Deutschland um die 8 Prozent, und in Grossbritannien 9 Prozent angaben, sich vegetarisch zu ernähren. Alle Statistiken haben aber mit der Schwierigkeit zu kämpfen, dass die Selbstverständnisse, was eine vegetarische Lebensweise sei, variieren. Überdies wird ein Gebiet moralisch heiss umkämpfter Fragen der ethisch, ökologisch wie politisch korrekten Ernährungsform des Menschen betreten. So sehen sich omnivore Fleischesser seitens der «Flexitarier», die nur gelegentlich (Bio-) Fleisch aus zumeist regionaler Produktion essen, der Kritik ausgesetzt. Vegetarier fühlen sich beiden moralisch überlegen. Weil letztere auch Eier und Milchprodukte essen, werden sie von den Veganern der Inkonsequenz bezichtigt. Unter diesen erachtet sich zuletzt die Gruppe der «Fruktarier» als unanfechtbar, die sogar auf den Verzehr von ganzen Pflanzen verzichten und nur deren natürliche Produkte wie Nüsse und Früchte essen. Für jede der Positionen werden zahllose Argumente ins Feld

geführt, so dass wohl die meisten mit einem Kompromiss und dem Schuldgefühl leben, dass es zu ihrer Ernährung immer eine noch konsequentere Alternative gibt.

Es ist diese moralische Aufladung der Diskussion, aber auch die für die persönliche Identität so zentrale Stellung der Ernährung, die auf die Frage zuläuft, ob bestimmte Formen des Vegetarismus und Veganismus Züge einer religiösen Weltanschauung annehmen – oder gar geradezu als neue religiöse Bewegung zu bezeichnen sind. Auch wenn die Mehrheit derer, die auf Fleisch verzichten, ethische – und nicht religiöse – Motive als die wichtigsten angeben, erachten doch viele diesen Verzicht nicht einfach als Ernährungsweise, sondern als eine Lebensform und soziale Bewegung. Tatsächlich beschäftigten sich zum Beispiel US-amerikanische Juristen mit Ansprüchen von Gefängnisinsassen, die veganes Essen mit Bezug auf den rechtlichen Schutz freier Religionsausübung einfordern. Zum anderen nehmen auch in der Schweiz vegetarische und vegane Wohngemeinschaften zu, die nur Gleichgesinnte aufnehmen.

Um der Frage nach dem religiösen Aspekt nachzugehen, gilt es zunächst, die Begründungen genauer zu betrachten, die für die fleischfreien Ernährungsweisen heute gegeben werden. Stehen diese überhaupt noch in der Kontinuität religiöser, asketischer oder philosophischer Traditionen, die in Europa und Asien lehrten und lehren, auf Fleisch zu verzichten?

Antike und asiatische Vorbilder

Aus einer ideengeschichtlichen Perspektive sind wesentliche Verfechter der fleischfreien Ernährung vor allem aus dem antiken Griechenland und aus Indien bekannt. Im heutigen Indien leben weit über 30 Prozent der Bevölkerung vegetarisch. Auch hier schon variieren die Gründe. Zentral für alle – Hindus, Jainas und Buddhisten – ist

das Gebot der «Gewaltlosigkeit», also Handlungen zu unterlassen, die empfindenden Wesen Leid zufügen. Viele Hindus verzichten aber auch auf Fleisch, Fisch und Eier, weil sie deren Verzehr als spirituell unrein und gesundheitlich nachteilig erachten.

Interessanterweise haben auch Verfechter des Vegetarismus in der griechischen Antike unterschiedliche Begründungen für den Verzicht gegeben: Während die Orphiker in der fleischfreien Askese einen Weg der Reinigung der Seele von vorgeburtlicher Schuld sahen, argumentierte der Philosoph Pythagoras, dass aufgrund der Wiedergeburt auch Seelen verstorbener Menschen in Tiere einziehen. Eine vegetarische Ernährung sei somit unverzichtbar, wolle man nicht das Risiko eingehen, eine verwandte Seele zu töten und deren Körper verzehren. So rügt Pythagoras, der Verzehr beseelter Tiere könne gar einem frevelhaften Kannibalismus den Weg bereiten. Nur vermittels dieser Askese, so der Philosoph, seien eine moralische Selbstreinigung, das Wohlgefallen der Gottheit und überweltliches Heil erreichbar. Für den Philosophen Epikur wiederum ging es mehr darum, mit dem Verzicht auf Fleisch die Überwindung der Begierde einzuüben und zu zeigen, wie Menschen selbstgenügsam glücklich werden können. Plutarch schliesslich ist der erste Denker der westlichen Antike, der in seiner bemerkenswerten Schrift «Von der Enthaltung (tierischer Nahrung)» eine explizit tierethische Begründung vertrat und argumentierte, dass das grössere Wohl der Tiere, zu leben, nicht einem geringeren Wohl der Menschen, nämlich eine bestimmte Nahrung zu geniessen, untergeordnet werden dürfe.

Auch wenn unter den frühen Christen einige wie Clemens von Alexandrien noch den Vegetarismus vertraten, gerieten dessen ethische Begründungen zunehmend in den Hintergrund. Nach dem biblischen

Die Codes der International Air Transport Association (IATA) für die 35 verschiedenen Typen von Bordmahlzeiten zeigen die Vielfalt globaler Speisevorschriften und Ernährungsstile.

IATA meal codes

AVML – Asian Vegetarian Meal	NBML – No Beef Meal
BBML – Baby Meal	(on China Airlines)
CAKE – Birthday Cake (on SAS)	NFML – No Fish Meal
BLML – Bland Meal	(on Lufthansa)
CHML – Children Meal	NLML – No Lactose Meal
CLML – Celebration Cake Meal	LPML – Low Protein Meal
DBML – Diabetic Meal	PRML – Low Purin Meal
FPML – Fruit Platter Meal	LSML – Low Salt Meal
GFML – Gluten Intolerant Meal	MOML – Muslim Meal
HFML – High Fibre Meal	ORML – Oriental Meal
HNML – Hindu Non-Vegetarian Meal	PFML – Peanut Free Meal
OBML – Japanese Obento Meal	RFML – Refugee Meal
(on United Airlines)	(on United Airlines)
JPML – Japanese Meal	SFML – Seafood Meal
(on Japan Airlines)	SPML – Special Meal, Specify Food
JNML – Junior Meal	VJML – Vegetarian Jain Meal
KSML – Kosher Meal	VLML – Vegetarian Lacto-Ovo Meal
KSMLS – Kosher Meal (Snack)	VOML – Vegetarian Oriental Meal
LCML – Low Calorie Meal	RVML – Vegetarian Raw Meal
LFML – Low Fat Meal	VVML – Vegetarian Vegan Meal
	(some airlines require VGML)

«Dem Reinen ist alles rein» (Titus 1:15) setzten sich die nachsintflutlichen Christen über Speisevorschriften hinweg und praktizierten mit wenigen Ausnahmen die omnivore Ernährung, wenn auch mit dem Verweis, dass das Reich Gottes nicht vom Essen, sondern von Liebe durchdrungen sei.

Bis in die Neuzeit führten die wenigen Vegetarier ein oft karges Leben, waren doch viele Jahrzehnte des Mittelalters von genereller Lebensmittelknappheit und Hungersnöten geprägt, die wenig Spielraum zur Wahl besonderer Nahrung liessen. Das Wiederaufleben vegetarischer Ernährung setzt dann im 19. Jahrhundert ein. Die 1847 gegründete «British Vegetarian Society» rühmt sich, die älteste Organisation ihrer Art zu sein. In dieser Zeit wurde auch der Begriff «vegetarisch» im Westen gebräuchlich. Auch die britische «Vegan Society», begründet 1944, war deren erste. Der Mitbegründer Donald Watson (1910–2005) hatte dazu den Neologismus «vegan» eingeführt. Demgegenüber ist die entsprechende Organisation in der Schweiz eher jung: 1993 als «Schweizerische Vereinigung für Vegetarismus» ins Leben gerufen, wurde sie 2014 in «swissveg» umbenannt, um auch namentlich der schnell wachsenden Gruppe der Veganer Rechnung tragen zu können.

Tierethik, Gesundheit und Ökologie

Inwiefern aber stehen heutige Formen des Vegetarismus in der Tradition antiker oder asiatischer Asketen und Philosophen? Vergleicht man die Ergebnisse empirischer Studien aus westlichen Ländern der letzten zehn Jahre, so fällt auf, dass die meisten Befragten ethische Begründungen nennen. Oft geben um die 60 Prozent als bedeutendste Motivation an, dass sie (1) die Massentierhaltung und die Tötung der Tiere als vermeidbares Leiden erachten. Besondere Bedeutung hat das Argument des «Antispeziesismus», also die Ablehnung einer moralischen Sonderstellung des Menschen. Für eine zumeist kleinere Gruppe von 20–40 Prozent ist (2) die eigene Gesundheit der ausschlaggebende Faktor. Von zunehmender Bedeutung sind (3) umweltpolitische Motive, die sich auf die ökologischen Folgen der Fleischproduktion für die Natur, das Klima, die Wasserressourcen und die Welternährungslage beziehen. Demgegenüber sind im herkömmlichen Sinne (4) religiöse Motive wie die Lehre der Reinkarnation oder die fleischlose Selbstkultivierung als asketischer Heilsweg nur für eine kleine Minderheit zentral. In dieser Hinsicht knüpft der zeitgenössische Veganismus und Vegetarismus also, von westlichen Hindus und Buddhisten einmal abgesehen, nicht mehr an in der Antike entstandenen Vorbildern an.

Auch an den klassischen Fasten- und Speisevorschriften der religiösen Traditionen, wie dem koscheren Essen im Judentum, den «erlaubten» (halāl) Fleischprodukten im Islam, oder den christlichen Fastenvorschriften knüpft die fleischfreie Bewegung kaum an. Diese Vorschriften sind zwar seit den Anfängen der Biomedizin immer wieder (mit unterschiedlichen Ergebnissen) auf ihre Gesundheitseffekte hin untersucht worden, doch bleiben sie in ihrer eigentlichen Begründung religiösen Vorstellungen verpflichtet – in den zentralen Schriften wurde weder mit der Gesundheit noch mit dem Tierschutz argumentiert, sondern mit der Unreinheit (des Blutes) gewisser Tiere und den Verboten des Religionsgesetzes. Interessant ist allerdings, dass Israel mit etwa 5 Prozent an veganer Bevölkerung den Rekord hält. Vermutlich ebene bestehende Ernährungsvorschriften doch mitunter den persönlichen Weg zur gänzlich fleischfreien Ernährung.

Beim Essen gibt es keinen wahren Glauben

Als Zwischenbilanz kann also festgehalten werden, dass die heutigen Motivationen – also: (1) Ethik, (2) Gesundheit, (3) Umweltschutz und Welternährung – es nicht erlauben, Vegetarismus und Veganismus als religiöse Weltanschauung im klassischen Sinne zu bezeichnen. Daraus ist allerdings auch ein wichtiger Schluss zu ziehen: Es kann in diesen drei Feldern keinen «wahren Glauben» über das richtige Essen geben. Vielmehr muss ein rationaler Diskurs über das individuell und gesellschaftlich Anzustrebende geführt werden.

Wenn es, wie oben vorgeführt, bis zur bewussten Inkaufnahme von Mangelernährung ein Kontinuum immer konsequenterer Formen der fleischfreien Ernährung gibt, dann sind nicht nur individuelle Entscheidungen über die persönlichen Grenzen des Verzichts gefragt, sondern auch die empirische Gesundheitsforschung. Studien zu Hochbetagten konnten zum Beispiel aufzeigen, dass in der Gruppe jener, die über 100 Jahre alt sind, durchaus unterschiedliche Ernährungsweisen zu finden sind. Hier mehren sich im Zeitalter der personalisierten Medizin die Stimmen, es könne gar grundsätzlich keine einheitliche gesunde Ernährung geben. Menschen reagieren unterschiedlich auf Lebensmittel, wie in den zahlreichen Unverträglichkeiten – etwa Zöliakie oder Laktoseintoleranz – deutlich wird. Schon Friedrich Nietzsche hat auf die Problematik asketischer Ideale verwiesen, die oftmals darin bestehen, dass jemand das, was einem selbst (ernährungshalber) gut tut, zum allgemeinen Gesetz für alle erklärt. So litt etwa der historische Buddha nach der Überlieferung an einer chronischen Darmentzündung, die wahrscheinlich der Grund dafür war, dass in der Mönchsgemeinde die in vielen Klöstern bis heute gültige Regel erlassen wurde, dass nach dem Mittag nichts Festes mehr gegessen werden darf.

Wie schon der Philosoph G. W. F. Hegel ausführte, bedeutet Essen immer, sich etwas einzuverleiben, das dadurch «negiert» und vernichtet wird. Essen konfrontiert mit der eigenen Animalität; im Essen, so der Philosoph, droht eine Herabwürdigung des Gegessenen ebenso wie ein im wahrsten Sinne «verbissener» Zorn auf sich selbst als leibhaftes Tier. Wer etwas isst, setzt sich

damit einer empfundenen Schuld aus, die von jenen verstärkt wird, die auf eben diese Lebensmittel verzichten. Die gefühlte Schuld, das zeigen die emotional geführten Debatten um das richtige Essen, wird hier gerne ideologisch aufgeladen. In diesem Sinne kann in der Tat als Trend beobachtet werden, sich über die «richtige» Ernährung zu vergemeinschaften – von veganen Paaren, die auch ihre Kinder vegan ernähren, bis zur Vegi-WG. Züge religiöser Lebenshaltungen und Gemeinschaften nimmt dies allerdings nur dann an, wenn sich diese allein schon durch ihre Ernährungsform als moralisch höher erachten und diese als Rezept zur Rettung der Welt verstehen. Gelegentlich sind dann auch wiederkehrende religiöse Muster der Reinheit und Unreinheit zu erkennen. Beispielsweise hat sich der Glaube mancher Veganerinnen, sie könnten Fleischessende und Veganer am Körpergeruch unterscheiden, in der empirischen Forschung bislang nicht schlüssig belegen lassen.

Umsetzen, was einem wichtig ist

Blickt man auf die Gesellschaft als ganze, so stellen die besprochenen Formen der Diätetik vor allem einen weiteren Individualisierungsschub in der Gesellschaft dar. Zu beobachten ist eine fundamentale Wechselwirkung: Fraglos hat in westlichen Gesellschaften ein Prozess der Säkularisierung des Essens stattgefunden. Nur wenige verstehen sich noch als religiöse Tischgemeinschaft, in der Dankesgebete für das Essen gesprochen werden. Unterschiede von Alltags- und Festtagsessen an Feiertagen wurden weitgehend nivelliert; Fastenzeiten werden nur mehr von wenigen eingehalten. Auf der anderen Seite sind individuelle Ernährungsformen nicht mehr gesellschaftlich geächtet und «sanktioniert». Zwar gilt in vielen Kreisen – von der Fleischindustrie aktiv beworben –, Fleisch essen sei «stark» und «männlich», während «Körnlipicker» als weichlich und «blutleer» erachtet werden. Dennoch ist nur noch selten zu hören, dass Vegetariern in einer fleischessenden Gesellschaft der Vorwurf gemacht wird, sie würden mit ihrer Ablehnung die Gastfreundschaft verletzen oder die Tischgemeinschaft zerrütten.

Insgesamt können sich persönliche Ernährungsstile dadurch gut entfalten, die ihrerseits wieder den gesamtgesellschaft-

lichen Trend der Individualisierung verstärken. Die Ernährung scheint sich hier als besonders wirkmächtig zu erweisen. Offenkundig hat ja die Überfülle an Nahrung im Verbund mit der Problematik der industriellen Tierproduktion den Aufschwung der fleischfreien Ernährungskultur in westlichen Gesellschaften massgeblich befördert. Wer sich im Namen der Ethik, der Nachhaltigkeit oder der Gesundheit für den Verzicht auf Fleisch entscheidet, erlebt sich als «selbstwirksam», nämlich: dass man in einem wichtigen Lebensbereich genau das, was man persönlich will, auch umsetzen kann.

Kontakt: Prof. Dr. Jens Schlieter,
Institut für Religionswissenschaft,
jens.schlieter@relwi.unibe.ch



Pandemie Adipositas – Untergehen trotz Rettungsring

Fettleibigkeit hat sich weltweit zu einer Volkskrankheit entwickelt. Übergewicht und vor allem Adipositas zählen zu den Risikofaktoren für Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Diabetes und einige Krebsarten. Wichtige Ursachen sind veränderte Ernährungsgewohnheiten und der Mangel an körperlicher Bewegung.

Von Zeno Stanga

Fettleibigkeit ist eine der grössten Herausforderungen des 21. Jahrhunderts. Laut der Weltgesundheitsorganisation WHO handelt es sich längst nicht nur um eine Problematik der vermögenden Industrieländer, wo 62 Prozent der Bevölkerung betroffen sind, sondern um eine weltweite Pandemie, die auch die armen Länder beschäftigt. Von Übergewicht spricht man bei einem Body-Mass-Index (BMI) von 25 bis unter 30, von Adipositas bei einem BMI ab 30. Zur Berechnung des BMI wird das Körpergewicht (in Kilogramm) durch die Körpergrösse (in Metern) im Quadrat geteilt.

Rund um den Globus haben die Menschen ihre Ernährungsgewohnheiten geändert und die körperliche Aktivität parallel zur technologischen Entwicklung reduziert. Verarbeitete Lebensmittel sind zu attraktiven Preisen verfügbar. Gleichzeitig sind in Schwellenländern die Einkommen gestiegen und der Mittelstand gewachsen.

Kein einziges Land hat es in den vergangenen 30 Jahren geschafft, die Adipositasrate zu senken. Die Anzahl der von Übergewicht und Adipositas Betroffenen stieg in diesem Zeitraum von 857 Millionen auf über 2 Milliarden: Sie hat sich also mehr als verdoppelt. Die Raten stiegen global von geschätzt 29 Prozent auf 37 Prozent (adipös 11 %) bei den Männern und bei den Frauen von 30 Prozent auf 38 Prozent (adipös 15 %). Die höchste Zunahme von Adipositas in den letzten 30 Jahren beobachtet man bei Frauen in

Ägypten, Saudi Arabien, Oman, Honduras und Bahrain und bei Männern in Neuseeland, Bahrain, Kuwait, Saudi Arabien und den USA.

Auch in der Schweiz hat die Fettleibigkeit zwischen 1992 und 2007 bedeutend zugenommen, wie eine Studie im Jahr 2010 zeigen konnte: Der Anteil Übergewichtiger stieg bei Männern von 40 auf beinahe 50 Prozent (bei Frauen von 22 auf 31 Prozent) und bei Adipositas von 6,3 auf 9,4 Prozent (bei Frauen von 4,9 % auf 8,5 %).

Verantwortlich für viele Krankheiten

Die Adipositas-Pandemie wird als hauptverantwortlich angesehen für die zunehmende Häufigkeit von Folgezuständen wie dem metabolischen Syndrom (Bluthochdruck, Fettstoffwechselstörung, Insulinresistenz und abdominelle Adipositas). Dieses wiederum ist ein entscheidender Risikofaktor für die Entwicklung von kardiovaskulären Erkrankungen (etwa Herzinfarkt, Schlaganfall), Diabetes mellitus, Arthrose (Gelenkbeschwerden: vor allem Knie, Hüfte, Wirbelsäule) und verschiedenen Krebsarten.

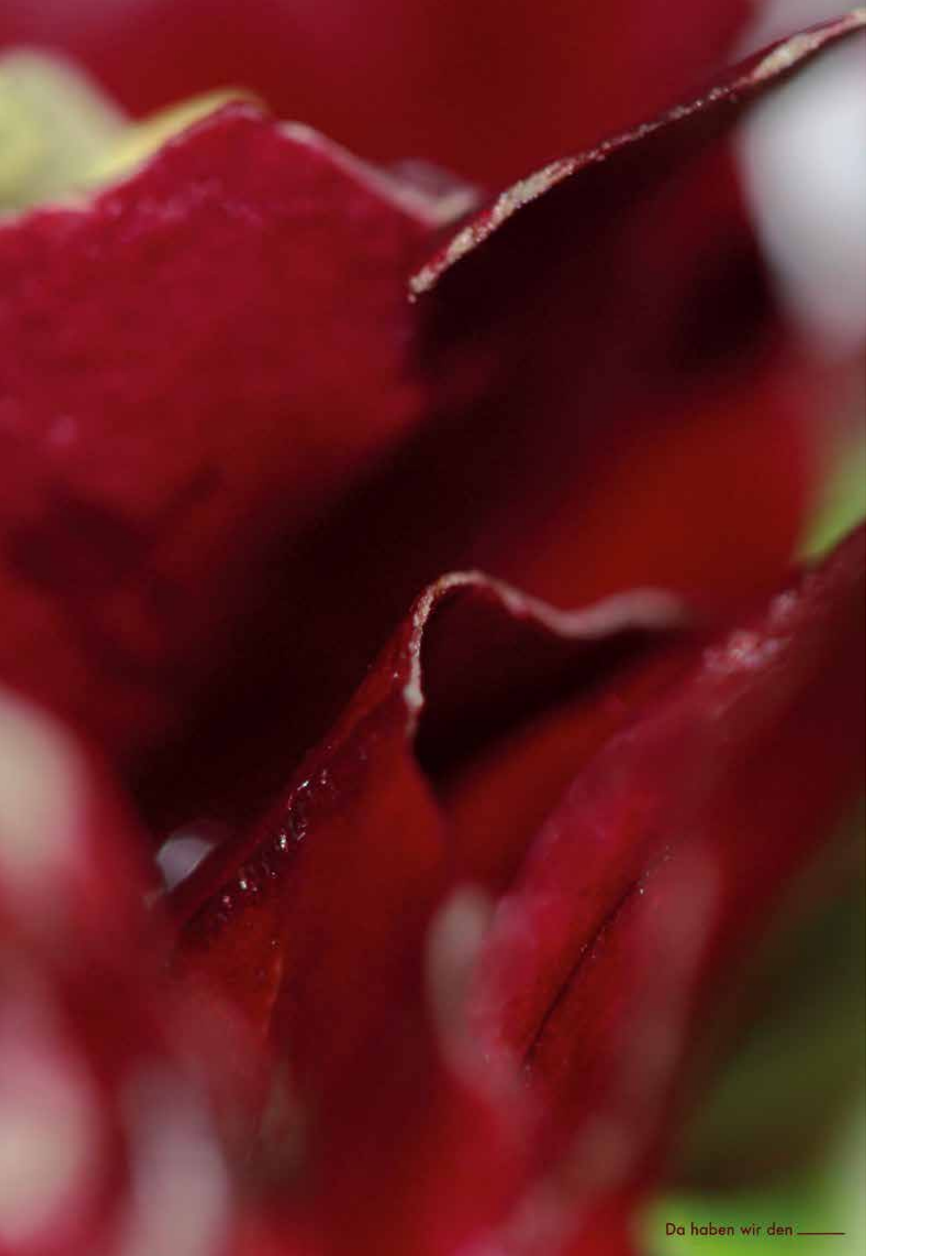
Im Zentrum dieser pathophysiologischen Prozesse steht das viszerale Fett (Fett im Bauchraum), das wegen der Expression von entzündlichen Zytokinen, Adipokinen und freien Fettsäuren als treibende Kraft für eine chronische niedriggradige systemische Entzündung und für eine Insulinresistenz bei adipösen Menschen gilt. Eine epidemiologische Studie untersuchte den Zusam-

menhang zwischen einem BMI über 25 und dem Auftreten von Tumorerkrankungen in 30 europäischen Ländern und fand heraus, dass bei Männern 2,5 Prozent und bei Frauen 4,1 Prozent der Krebsgeschwülste mit einem erhöhten BMI korrelieren. Eine Metaanalyse aus dem Jahr 2013 zeigte, dass es eine signifikante Korrelation zwischen Adipositas und bestimmten bösartigen Tumoren gibt. Bei Männern konnte dieser Zusammenhang für 5 von 11 untersuchten Krebsarten nachgewiesen werden (Dickdarm, Gallenblase, malignes Melanom, Bauchspeicheldrüse, Niere), bei Frauen für 8 von 13 Krebsarten (Dickdarm, Gebärmutter, Speiseröhre, Gallenblase, Leukämie, Bauchspeicheldrüse, Brust, Niere).

Enorme Kosten für die Gesellschaft

Die durch die Fettleibigkeit verursachte soziale Belastung hat sich in den letzten zwei Jahrzehnten verdoppelt. Gemäss einer aktuellen Schätzung des McKinsey Global Institute betragen die globalen Kosten von Adipositas, inklusive Begleiterkrankungen, weltweit rund zwei Billionen US-Dollar pro Jahr. Gemäss Bundesamt für Gesundheit haben sich die durch Übergewicht und Adipositas und deren Folgekrankheiten verursachten direkten und indirekten Kosten in der Schweiz in den Jahren 2002 bis 2012 verdreifacht: von 2,6 auf knapp 8 Milliarden Franken pro Jahr.

Wie sich diese Entwicklung auf unsere Gesellschaft auswirkt und was sie noch kosten wird, darüber können wir derzeit



Da haben wir den _____

nur spekulieren. Aus der Situation in den USA müssen wir jedoch das Schlimmste befürchten: Aufgrund der Übergewichtsepidemie wird in 10–15 Jahren in Amerika ein grosser Teil der Erwachsenengeneration durch Krankheit oder Tod aus dem Arbeitsmarkt scheiden. Gerade bei unserer überalterten Bevölkerung wäre eine solche Entwicklung fatal.

Diagnose: Essstörung

Wie andere Risikofaktoren hat Adipositas eine soziale Dimension und hängt eng mit Verhaltensbesonderheiten zusammen. Was uns gesundheitlich in Bedrängnis bringt und die Anzeige unserer Waagen zunehmend höher steigen lässt, hat viele Ursachen: zuviel oder falsche Ernährung (Fehlernährung), Bewegungsmangel, psychologische, genetische, physiologische, endokrine, neurologische sowie soziale Parameter, aber auch gewisse Medikamente und Erkrankungen. Das Zusammenspiel dieser Faktoren ist überaus komplex und wird durch interindividuelle Besonderheiten zusätzlich kompliziert.

Es mag vielleicht erstaunen, dass Übergewicht und Adipositas in den Bereich der früher als «klassisch» eingereichten Essstörungen wie Magersucht und Bulimie eingereiht und mit diesen gleichzeitig behandelt werden. Der Grund liegt in Forschungsergebnissen, die aufzeigen, dass viele Patienten mit Übergewicht bereits eine oder mehrere andere, sogenannte «klassische» Essstörung durchlaufen haben, bevor sie schliesslich adipös geworden sind.

Zudem zeigen gerade neurophysiologische und neuroendokrine Forschungsergebnisse, dass Hunger und Sättigung gemeinsame zentrale Schaltstellen aufweisen, sodass wissenschaftlich zunehmend klar wird: Essstörungen haben eine gemeinsame Basis. Die Ausprägungen jedoch sind durch soziale, entwicklungsgeschichtliche

Erfahrungen bestimmt: Sie sind Ergebnis eigener Ressourcen, erworbener oder angelernter Bewältigungsstrategien und natürlich ebenso der ganz persönlichen, innerpsychischen Entwicklung.

Verheerende Fertigprodukte

Neben den persönlichen Faktoren sind aber auch Umweltfaktoren wichtig. So hat sich das gesamtgesellschaftliche Umfeld in den vergangenen Jahrzehnten stark verändert. In unserer Gesellschaft sind als Folge der ethnischen Durchmischung viele unterschiedliche Konzepte «gesunder Ernährung» vorhanden. Diese sollten wir uns gegenseitig bekannt und vertraut machen. Im Prinzip hat sich die Auswahl an Grundnahrungsmitteln in den letzten dreissig Jahren kaum verändert. Daten des Schweizerischen Bauernverbandes zeigen, dass bei stabilem Verbrauch von Kartoffeln und Getreide etwas weniger Eier, Butter, Milch, Obst und Fleisch konsumiert wurden. Leicht zunehmend ist der Verzehr von Fisch und Gemüse, stark angestiegen ist der Konsum von pflanzlichen Ölen. Während sich die Lebensmittelpalette in den letzten Jahrzehnten nicht wesentlich verändert hat, wandelte sich hingegen die Art der Zubereitung stark. Verheerend ist der stark ansteigende Konsum an Fertig- und Halbfertigprodukten, oft Kühl- oder Tiefkühlware. Diese Nahrungsmittel sind häufig energiedicht, enthalten zu viel raffinierte Kohlenhydrate, Fett und Salz und sind arm an Nahrungsfasern und natürlichen Mikronährstoffen.

Sogenannter Fast Food ist ein klassisches Beispiel hierfür. Viel Fast Food enthält erhebliche Mengen an Transfettsäuren, die das Risiko für gewisse Tumorerkrankungen signifikant erhöhen und durch eine Verschlechterung des Blutlipidprofils zu häufigerem Auftreten von koronaren Herzkrankheiten und gesamthaft zu einer höheren Sterberate führen.

Bevölkerung ist noch kaum sensibilisiert

Der Mangel an körperlicher Betätigung ist neben der Ernährung ein weiterer wichtiger Grund dafür, warum es uns heute so schwer fällt, unser Körpergewicht unter Kontrolle zu halten. Während unsere Grosseltern noch lange Strecken zu Fuss zurücklegten, werden heute schon für kurze Entfernungen Fahrzeuge eingesetzt. Auch unsere Arbeitswelt verlangt immer weniger Körpereinsatz, da Tätigkeiten zunehmend von Maschinen übernommen werden. Studienergebnisse zeigen klar, dass eine Veränderung in der Art oder Dauer der täglichen Bewegung innert kürzester Zeit zur Einlagerung von Fett und zu einer vorerst unbemerkten Änderung der Körperzusammensetzung führt. Ein inaktiver Lebensstil hat nicht nur eine Zunahme des Körperfettanteils zur Folge, sondern wird oft begleitet von weiterem gesundheitsschädigendem Verhalten wie Rauchen und übermässigem Alkoholkonsum.

Die Sensibilisierung der schweizerischen Bevölkerung steckt in den Anfängen. Begonnen hat die Gesundheitsförderung Schweiz mit einzelnen Kampagnen in den letzten Jahren, die aber ohne den erhofften Erfolg blieben. Die Politik scheint trotzdem in den letzten Jahren etwas aufmerksamer auf die Probleme geworden zu sein. Wir hoffen alle auf ein baldiges koordiniertes Vorgehen und mehr Aufklärung, um diese Entwicklung zu stoppen.

Kontakt: Prof. Dr. med. Zeno Stanga, Leitender Arzt Fachbereich Ernährungsmedizin und Metabolismus, Universitätsklinik für Diabetologie, Endokrinologie, Ernährungsmedizin und Metabolismus (UDEM), zeno.stanga@insel.ch



Das _____ in der Suppe

Vom Bau und Umbau der Lebensmittelpyramiden

Wissenschaftliche Empfehlungen zur Ernährung sind schwierig umzusetzen: Wer kennt schon die Fettsäurenverteilung in seiner Nahrung? Deshalb bevorzugt die Bevölkerung lebensmittelbasierte Empfehlungen, wie sie Ernährungspyramiden vorgeben. Doch auch diese haben ihre Tücken.

Von Christine Römer-Lüthi

Bereits in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts kam bei Gesundheitsbehörden das Bedürfnis auf, durch allgemein verständliche Hinweise an die Bevölkerung dafür zu sorgen, dass diese möglichst gesund und leistungsfähig ist und es auch bleibt. So wurden zunächst bei Nahrungsmittelknappheit etwa in Kriegs- und Krisenzeiten Berechnungen angestellt: Wie viel Nahrungsenergie muss insgesamt zur Verfügung stehen? Welche und wie viel Nahrungsmittel müssen dafür produziert werden? Mit welchen Kombinationen an Nahrungsmitteln kann ein optimaler Ernährungszustand unterstützt werden? In der Schweiz wurde 1940 zu Beginn des Zweiten Weltkrieges die Schweizerische Kriegsernährungskommission ins Leben gerufen. Dieses Gremium von Ernährungsspezialisten sollte entsprechende Berechnungen anstellen und die Behörden fachlich unterstützen.

Aufgrund des Energiebedarfs der Bevölkerung wurde berechnet, wie viel Acker- und Weideland benötigt wurde. Daraus folgte in den Jahren 1940 bis 1945 das «Schweizerische Anbauwerk», das nach seinem Initiator, dem Zürcher ETH-Professor Friedrich Traugott Wahlen, als «Plan Wahlen» bekannt wurde. Ziel war eine möglichst grosse Ernährungsautarkie der Schweiz. Es gelang, die Selbstversorgung während der Kriegsjahre von 52 Prozent (1939) auf 72 Prozent (1945) zu steigern. Der Schweizer Bevölkerung standen zu Kriegsbeginn 3200 Kalorien pro Tag und Kopf zur Verfügung, was laut

Wahlen «einen gewissen Luxuskonsum» einschloss. Der Anbauplan orientierte sich deshalb an einem Durchschnittsbedarf von 3000 Kalorien – und diese wurden zur besseren Anschaulichkeit als Tagesrationen der wichtigsten Nahrungsmittel dargestellt. Aktuelle Rezeptbücher orientierten sich daran und publizierten darauf abgestimmte Menuvorschläge.

Dieses Vorgehen nimmt um Jahre voraus, was später in der Form von Ernährungspyramiden in verschiedenen Ländern wieder aufgenommen wurde.

Der Fall USA

Historisch gut belegt ist die Entstehung der Ernährungsempfehlungen in den USA:

1943 wurden von der Food and Drug Administration (FDA) erstmals «US Recommended Dietary Allowances (RDA)» veröffentlicht, Angaben zum Bedarf an wichtigen Nährstoffen und Energie für gesunde Personen, aufgeschlüsselt nach verschiedenen Bevölkerungsgruppen. Das Ziel war, deren Gesundheit und Leistungsfähigkeit möglichst lange zu erhalten. Auch diese Aktivitäten standen im Zusammenhang mit dem Kriegsgeschehen in Europa. Die Standards wurden in den Nachkriegsjahren immer wieder ergänzt und dem neusten Stand der Wissenschaft angepasst.

1974 wurde die Nährstoff-Deklaration auf verarbeiteten Lebensmitteln eingeführt, ausgedrückt als Prozent der empfohlenen Tagesration (RDA) eines Nährstoffs pro Portion, wie wir sie heute auch in der

Schweiz auf den Packungen finden. Begleitend erschienen Nährwerttabellen für ein breites Spektrum von Grundnahrungsmitteln. Es waren jedoch vor allem Ernährungsspezialisten, die diese Informationen nutzen konnten: Für die breite Bevölkerung waren die wissenschaftlichen Analysedaten eher schwer verständlich.

In der zweiten Hälfte der 1970er-Jahre griff die Politik das Thema Ernährung auf. Aufgeschreckt war sie durch Berichte, die in den USA eine Zunahme von Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Schlaganfällen, Diabetes und Krebserkrankungen anzeigten – und dies begleitet von einem Anstieg der Adipositasrate. Der Senat beauftragte einen Fachausschuss damit, Ernährungsziele für die USA zu erarbeiten. Die Experten stammten mehrheitlich aus dem Landwirtschafts- und Gesundheitsministerium (USDA und DHHS) und erfüllten den Auftrag ohne Abstimmung mit den bestehenden RDA. Die US-Ernährungsziele wurden 1977 veröffentlicht und lösten sofort heftige Grundsatzdebatten und Kritik vorwiegend aus Kreisen der Wissenschaft aus. Das Hauptargument war, dass ein kausaler Zusammenhang zwischen Ernährung und chronischen Erkrankungen, wie das der Senatsausschuss in seinem Bericht postulierte, wissenschaftlich nicht seriös erwiesen sei.

Trotzdem wurden die Ernährungsziele in Kraft gesetzt und damit zur verbindlichen Grundlage für alle Aktivitäten im Bereich der Ernährung in den USA. Alle fünf Jahre seien diese Ziele zu überprüfen und neuen wissenschaftlichen Erkenntnissen anzu-



Die erste US-Nahrungsmittelpyramide von 1992, herausgegeben durch die Ministerien für Landwirtschaft sowie Gesundheit und Human Services (USDA und DHHS). Die Dichte der eingefügten Punkte zeigt, wieviel Fett die Lebensmittel der jeweiligen Gruppe enthalten, die Dreiecke weisen auf zugefügten Zucker hin.



Die Schweizer Lebensmittelpyramide von 2011, herausgegeben durch die Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (SGE) und das Bundesamt für Gesundheit (BAG).

passen, lautete der Auftrag des Senats. So entwickelten sich die Empfehlungen laufend weiter. Wurde etwa 1980 empfohlen «Vermeide zu viel Zucker», so hiess es im Jahr 2000 «Mässige deinen Zuckerkonsum durch die Wahl geeigneter Getränke und Speisen». Eine ausführliche Zusammenstellung der Veränderungen findet sich unter http://health.gov/dietary-guidelines/1980_2000_chart.pdf

Die Pyramide als didaktisches Hilfsmittel

Um die Guidelines der Bevölkerung durch Gesundheitspersonal, Lehrer oder in Kampagnen zu vermitteln, wurde viel didaktisches Material geschaffen. So entstand 1992 die erste US-Ernährungspyramide nach der Idee einer schwedischen Hauswirtschaftslehrerin. Die Pyramide umfasst fünf Nahrungsmittelgruppen und führt zu jeder die täglich zum Verzehr empfohlene Anzahl Portionen auf (siehe Abbildung links). Diese vereinfachte Abbildung musste jedoch wiederum ergänzt werden durch erläuternde Texte, die zum Beispiel Aussagen machten zu den Portionengrößen bei unterschiedlichem Energiebedarf, Erklärungen zu den Produkten innerhalb einer Gruppe abgaben oder Rezeptvorschläge enthielten.

Die ursprüngliche Pyramide wurde 2005 abgelöst durch «MyPyramid», die zwar immer noch von fünf Lebensmittelgruppen ausging, diese jedoch wenig aussagekräftig abstrahierte und entsprechend umfangreiches Aufklärungsmaterial erforderlich machte. 2011 erschien dann «MyPlate». Dieses Material wird bis heute verwendet. Die Pyramide ist ersetzt worden durch ein abstrahiertes Tellermodell. Unter www.choosemyplate.gov/myplate/ können Interessierte die äusserst umfangreichen Zusatzinformationen zu verschiedensten Aspekten der Ernährung aufrufen.

Trotzdem ist die inhaltliche Kritik an den US-Ernährungsempfehlungen bis heute nicht verstummt. Unter der Leitung eines sehr prominenten Kritikers, Walter C. Willett, Epidemiologe an der Harvard Medical School, hat Harvard die «Healthy Eating Pyramid» entworfen, welche gemäss den Autoren die wissenschaftliche Erkenntnislage umfassender berücksichtige als die US-Empfehlungen es tun. Diese ist abrufbar unter www.hsph.harvard.edu/nutrition-source/healthy-eating-plate/

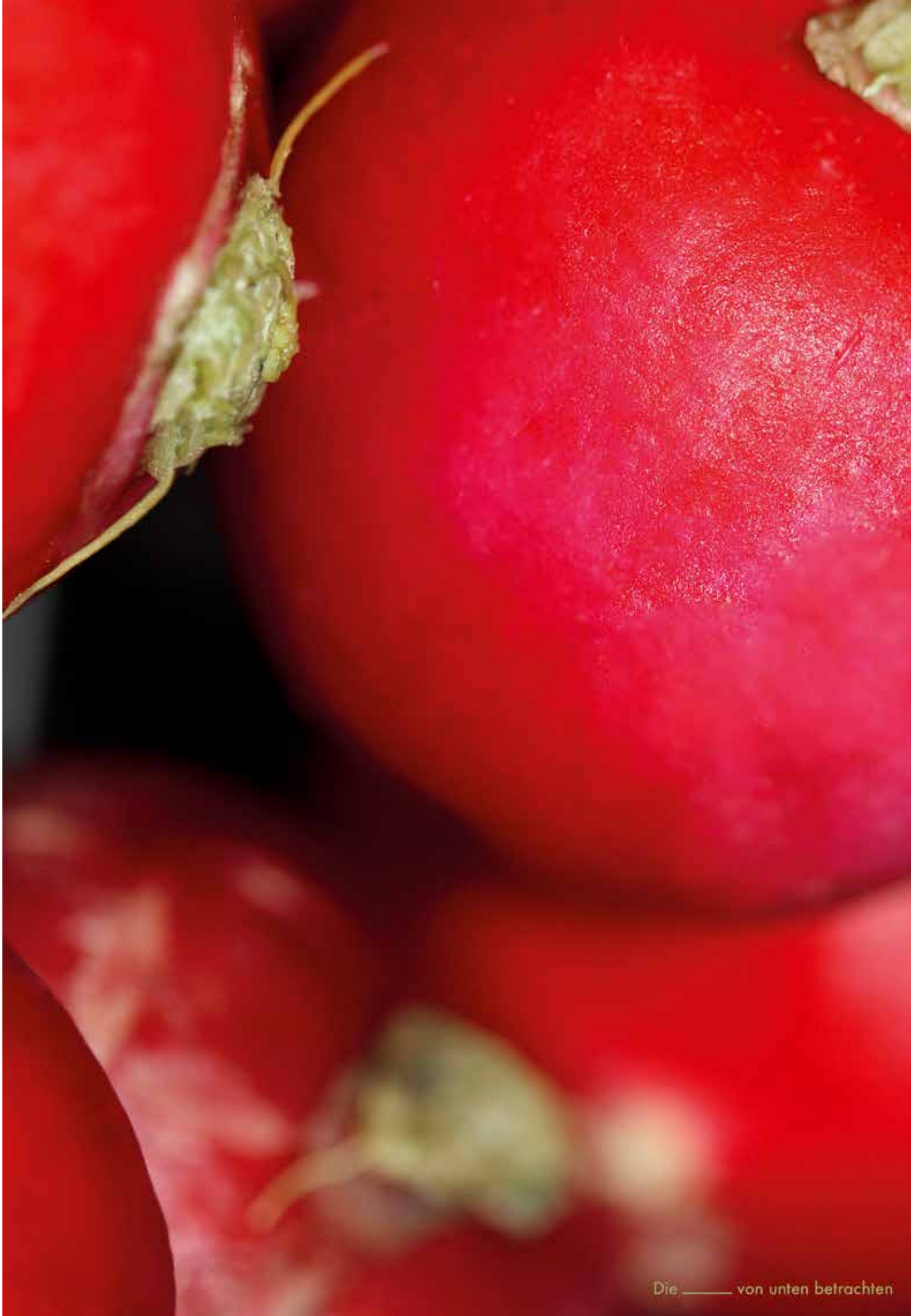
Die Schweiz zieht nach

Seit 1992 existiert auch in der Schweiz eine Lebensmittelpyramide, geschaffen durch die Schweizerische Gesellschaft für Ernährung

(SGE) nach dem amerikanischen Vorbild. Als dritte Version ist 2011 die «Schweizer Lebensmittelpyramide» erschienen (siehe Abbildung rechts). Auch hierzulande wird bereits wieder über Revisionsbedarf diskutiert. Als Ergänzung zur Pyramide stellt auch die SGE auf ihrer Homepage erläuternde Texte zur Erarbeitung der Pyramide, Nährstoffempfehlungen und Merkblätter für verschiedene Zielgruppen zur Verfügung (www.sge-ssn.ch).

Dies zeigt: Die Pyramide an sich ist für ein Laienpublikum nicht selbsterklärend. Sie kann jedoch in den Händen von Fachpersonen ein hilfreiches didaktisches Instrument sein bei der Vermittlung grundlegender Informationen rund um die Ernährung. In der individuellen Ernährungsberatung müssen zudem oft zahlreiche weitere Aspekte mit einbezogen werden, die mit einer Lebensmittelpyramide nicht dargestellt werden können.

Kontakt: Dr. Christine Römer-Lüthi, Institut für Biochemie und Molekulare Medizin, christine.roemer@ibmm.unibe.ch



Die _____ von unten betrachten



Das macht den _____ nicht fett

Kunst der Diätetik – Diätetik der Kunst

Fragen einer gesunden Ernährungs- und Lebensweise wurden um 1600 intensiv diskutiert. Die frühneuzeitlichen Gesundheitsvorschriften knüpften dabei an antike Vorbilder an und adaptierten diese für die neuen städtischen Eliten. Eine zentrale Bedeutung kam im Zeitalter der frühen Globalisierung dem Salz zu, das als Heil- und Konservierungsmittel unentbehrlich war.

Von Christine Göttler

Im Nachlass des 1640 verstorbenen flämischen Malers und Diplomaten Peter Paul Rubens befanden sich auch zwei Salzfüässer. Das eine war aus Achatstein gearbeitet, das andere aus Elfenbein, vergoldetem Silber und verschiedenen anderen Materialien. Dieses letztgenannte, ungewöhnlich grosse Salzfass wurde 1649 für Königin Christina von Schweden erworben und ist heute im Stockholmer Schloss zu sehen (siehe Bild rechts). Am ausserordentlich kostbaren Tafelgerät waren gleich drei Künstler beteiligt: Der Augsburger Bildhauer Georg Petel schuf nach dem Entwurf von Rubens den Schaft aus Elfenbein mit dem Relief des Triumphes der schaumgeborenen Venus. Der Antwerpener Goldschmied Jan Herck führte die Basis mit den drei Füssen aus, die jeweils aus zwei ineinander verschlungenen Delphinen gebildet werden. Ebenfalls von Jan Herck stammt die Muschelschale mit dem Dorn oder Griff in der Form eines spiralingewundenen Narwalzahns in vergoldetem Silber. Narwal-Stosszähne waren im 16. und 17. Jahrhundert beliebte Sammelobjekte, wobei sie öfters auch als Stirnhörner der sagenumwobenen Einhörner bezeichnet wurden; nicht zuletzt waren sie, wie die Stosszähne von Elefanten, eine wichtige Quelle für Arbeiten aus Elfenbein.

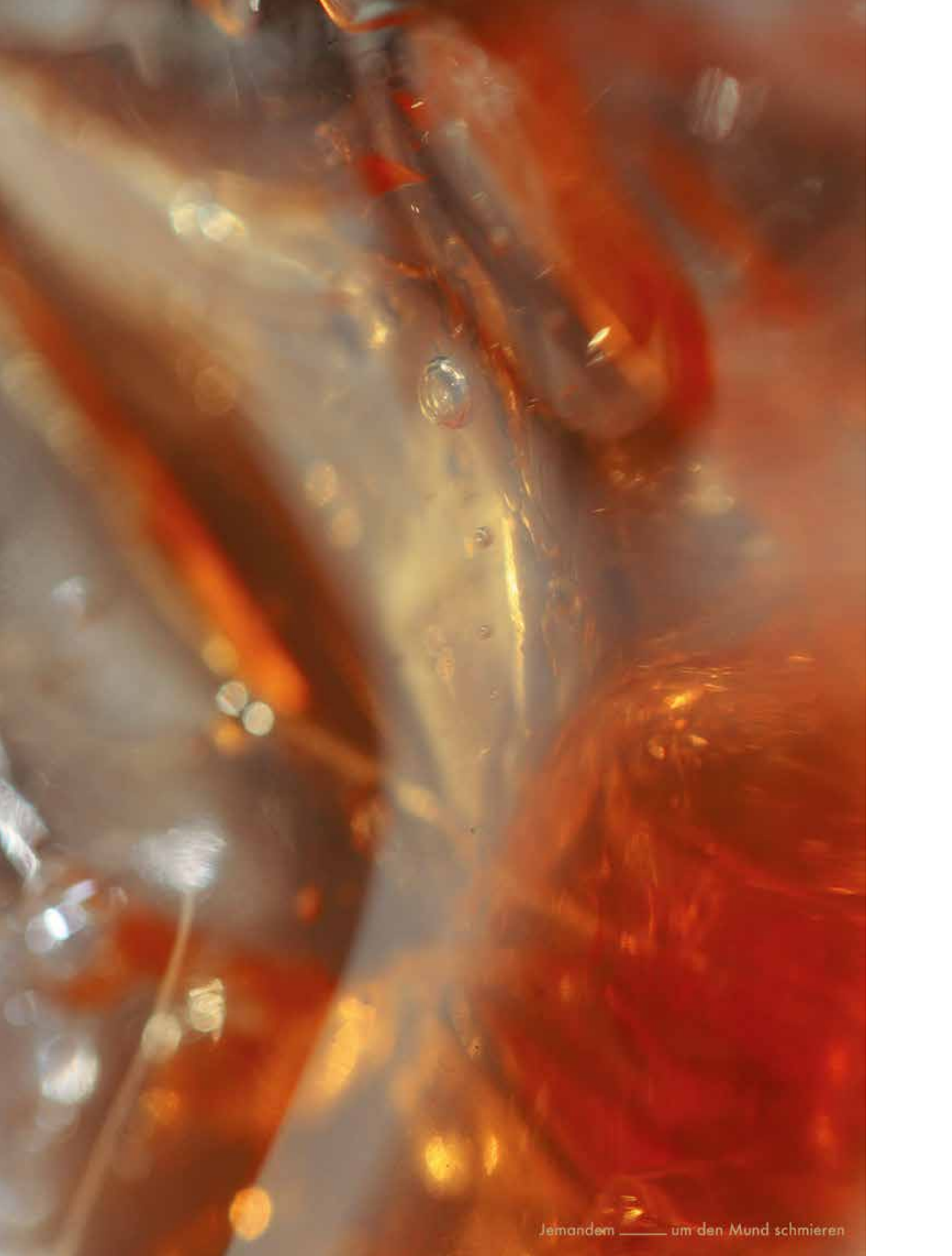
Petels Relief zeigt eine auf einem Delphin reitende Venus, die von zwei Wassernymphen unterstützt wird, sowie einen älteren in eine gewundene Tritonmuschel blasenden Triton, der eine Nymphe auf seinem Rücken trägt. Petel hat Rubens' Entwurf in virtuoser Weise in das andere Medium und Material übertragen. Hervorzuheben ist insbesondere die Wiedergabe subtiler und dynamischer Texturen wie etwa der Haare,

Faltenwürfe, Wasserwellen, der schuppigen und weichen Haut. Wie sowohl aus dem Nachlassinventar als auch am Objekt selbst deutlich wird, war der von zwei geflügelten Erosen über Venus' Haupt gehaltene Kranz ursprünglich auch mit kleinen Muscheln, Perlen und Korallen – also im Wasser entstandenen natürlichen Kuriositäten – sowie mit kostbaren Edelsteinen geschmückt. Ikonographie, Ornamentik und Materialien (wie Muscheln, Perlen, Korallen) des Gefässes verweisen auf das Meer als die natürliche Quelle des Salzes, das in der frühneuzeitlichen Naturlehre und Alchemie als lebensspendender und Leben erhaltender Stoff eine wichtige Bedeutung erhielt. Salz hatte im frühen 17. Jahrhundert ein breites referentielles Spektrum, das sich gleichermaßen auf die Diätetik, Naturphilosophie, Alchemie und die Globalisierung des Handels bezog.

Paracelsus, dessen medizinische und alchemistische Lehren gerade auch in Antwerpen und gerade auch von Rubens breit rezipiert wurden, fügte Salz als drittes materielles Prinzip den traditionellen Stoffen Quecksilber und Schwefel hinzu. Schliesslich war Salz, das insbesondere zur Konservierung von Fisch und Fleisch (etwa der holländischen Heringe) verwendet wurde, auf weiten Seereisen von entscheidender Bedeutung. Ohne Salz kann man nicht in ferne Länder reisen, sagt auch Jacob Cats in seinen Versen zum Kapitel «Salz» in Jan van Beverwijcks Schatz der Gesundheit, einem populären medizinischen Nachschlagewerk, das 1636 in Dordrecht erschien: Keine Tafel werde ohne Salz gedeckt, kein Koch könne ohne Salz bestehen. Eher liesse sich auf Gold als auf Salz verzichten.



Salzfüässer mit Relief des Triumphes der meergeborenen Venus, 1628



Jemandem _____ um den Mund schmieren



Peter Paul Rubens, Porträt von Ludovicus Nonnius, um 1627

Gesundheit und Vegetarismus

Im Folgenden möchte ich mich Rubens' Salzfass sowie einer Auswahl ebenfalls in den 1620er-Jahren entstandener Bilder und Artefakte von zeitgenössischen Überlegungen zum gesunden Leben her nähern, die eng sowohl mit der Globalisierung der Märkte als auch der Intellektualisierung künstlerischer Arbeit zusammenhängen. Gute Gesundheit war eine wichtige Voraussetzung für die Arbeit frühneuzeitlicher Künstler, die ihre eigene Schaffenskraft zunehmend auf ihre angeborenen, natürlichen Fähigkeiten zurückführten. Für Rubens, der sich in zahlreichen Briefen immer wieder auf sein *ingenium ingenium* (schöpferische Begabung) berief, ist ein besonders sorgsamer Umgang mit der eigenen Gesundheit überliefert. Roger de Piles berichtet, dass Rubens «abends sehr wenig» gegessen haben soll, aus Furcht, dass die Dämpfe, die bei der Verdauung von Fleischgerichten entstehen, seine Arbeit beeinträchtigen könnten. Rubens arbeitete in der Regel bis fünf Uhr nachmittags und versuchte danach durch einen Spazierritt, Lesen oder das Betrachten seiner Medaillen, Achate, Karneolen und Gemmen seinen Geist zu entspannen. Um das Vergnügen beim Essen zu erhöhen, bat er abends öfters Freunde zur Tafel, er empfand jedoch beträchtlichen Abscheu vor exzessivem Trinken und Essen wie auch vor dem Spiel.

Rubens folgte dabei Gesundheitsvorschriften, die letztlich antik waren, jedoch in der Frühen Neuzeit erneut aufgegriffen und für die neuen städtischen Eliten adaptiert wurden, zu denen auch Kaufleute, Handwerker und Künstler gehörten. Ein grossformatiges Gemälde, das Rubens zusammen mit dem Antwerpener Maler Frans Snyders wohl am Ende der 1620er-Jahre für den Speisesaal seines eigenen Hauses schuf, mochte ihm als Erinnerung gedient haben, für sein eigenes Wohlergehen Sorge zu tragen (Bild S. 26). Das ungewöhnliche Gemälde kombiniert Snyders' verschwenderisches Früchte- und Gemüse-Stillleben mit Rubens' Philosophen und mythologischen Bewohnern des Waldes. Rubens orientierte sich dabei hauptsächlich an der langen Rede des

Philosophen Pythagoras im letzten Buch von Ovids Metamorphosen. Die von Ovid konstruierte Philosophenfigur ermahnt den römischen König Numa Pompilius, sich fleischlicher Nahrung zu enthalten und von den Früchten der Erde zu leben, wobei sich bei Ovid und bei Rubens die vegetarische Lebensweise mit Motiven des Tierfriedens und des Goldenen Zeitalters verbindet. Rubens zeigt Pythagoras mit überkreuzten Beinen unter einem Apfelbaum, während die üppige Nymphe rechts neben ihm von den Trauben am Weinstock nascht. Rubens verweist ebenfalls auf Pythagoras' berühmtes Verbot, Bohnen zu essen, indem er den Philosophen auf Favabohnen (Saubohnen) treten lässt.

Preisrede über das Salz

Pythagoras' Verurteilung von Bohnen und fleischlicher Nahrung erwähnt auch der in Antwerpen tätige portugiesische Arzt Luis Nuñez (Ludovicus Nonnius) in seinem wichtigsten Werk, dem *Diaeticon sive de re cibaria libri IV* (Vier Bücher über die Diätetik oder das Essen), das in erster Auflage 1627 erschien. Nuñez, der selbst das gesegnete Alter von 92 Jahren erreichte, war der vielleicht angesehenste und gelehrteste Arzt der Stadt. Er hat auch Rubens mehrmals behandelt und pflegte regen Austausch mit dem rund vierzig Jahre jüngeren Jan van Beverwijck. Das Porträt, das Rubens wohl ebenfalls 1627 von Nuñez schuf, zeigt ihn mit der Büste des Hippokrates, dessen Säfteschrift (*De humoribus*) seit dem 16. Jahrhundert wiederholt in lateinischer Übersetzung publiziert wurde (Bild links). Mehrere Verweise auf Hippokrates finden sich auch im *Diaeticon*, das in vier Büchern die drei Nahrungsgruppen Gemüse und Früchte, Fisch und Fleisch sowie Getränke behandelt. In unserem Zusammenhang von besonderem Interesse sind die drei Preisreden über Honig, Zucker und Salz, mit denen das erste Buch über Gemüse und Früchte schliesst. Im Unterschied zu Honig und Zucker, die, so Nuñez, dem Gaumen sehr angenehm seien, sei das Salz sowohl nützlich als auch notwendig. Salz rege den Appetit an, verjage den Schleim und Schmutz des Magens und fördere die natürliche Fettigkeit und Fruchtbarkeit des Körpers.



Peter Paul Rubens und Frans Snyders, Pythagoras verteidigt die vegetarische Lebensweise, circa 1618–1620

Salz, Schönheit, Fruchtbarkeit

Rubens' Salzfass mit dem von ihm entworfenen und von Petel ausgeführten Figurenrelief stellt die Schönheit und Fruchtbarkeit der aus dem salzigen Schaum des Meeres geborenen Göttin der Liebe anschaulich vor Augen. Den Gästen, die im Speisesaal von Rubens' Haus mit Blick auf das Pythagoras-Gemälde tafelten, war die Bedeutung des Salzes als universaler, lebenserhaltender Substanz zweifellos bekannt.

Über die Herkunft und Art des Salzes, das Rubens, seiner Familie und seinen Gästen auf einer muschelförmigen Schale aus vergoldetem Silber dargeboten wurde, lassen sich nur Vermutungen anstellen. So wie heute war auch im 16. und 17. Jahrhundert Salz keineswegs Salz; besonders begehrt waren die südeuropäischen Salze. Seit dem 16. Jahrhundert wurde in den Niederlanden Meersalz hauptsächlich aus südlichen Ländern, also Frankreich und vermehrt auch Spanien (Cádiz) und Portugal (Setúbal), importiert. Mit dem spanischen Handelsembargo von 1598 hatten die nördlichen Niederlande jedoch kaum mehr Zugang zu den iberischen Salzanlieferungen. In der Folge begannen sie in der Neuen Welt nach alternativen Salzquellen zu suchen und fanden diese auf

den Kapverdischen Inseln und schliesslich in der Karibik an der venezolanischen Küste. Das Salz, das in den 1620er-Jahren in Rubens' Haus und anderen Häusern wohlhabender Antwerpener Familien konsumiert wurde, wurde folglich aller Wahrscheinlichkeit nach von portugiesischen Kaufleuten aus der iberischen Halbinsel eingeführt. Beim Salz, das in den nördlichen Niederlanden vor allem für die Heringindustrie verwendet wurde, handelte es sich hingegen um ein koloniales Produkt, dessen Handel wie derjenige von Tabak, Zucker und Sklaven von der Westindischen Kompanie kontrolliert wurde.

Das Salz der Karibik

Ich möchte hier enden mit einem silbernen Salzfass in Form der Göttin Fortuna, die ein aufgespanntes Segel hält. Laut Stempel wurde es 1625 im nordniederländischen Leiden geschaffen. 1628 war es dem niederländischen Admiral Piet Heyn gelungen, in der Bucht von Matanzas (Kuba) eine spanische Silberflotte zu kapern, deren Ladung auf die gewaltige Summe von rund zwölf bis fünfzehn Millionen Gulden geschätzt wurde. Das spektakuläre Ereignis stärkte einerseits die Präsenz der Niederländer im karibischen Raum, lockte aber zugleich auch andere europäische Kolonialmächte an, sich in der

Karibik zu engagieren. Bemerkenswerterweise wurde nun das silberne Salzfass zu einem unbestimmten Zeitpunkt mit einer Inschrift versehen, die dieses – in einer raffinierten chronologischen Manipulation – als von Piet Heyn erbeutetes Objekt der erst drei Jahre später gekaperten Silberflotte identifiziert. Dies zeigt, dass in den südlichen und den nördlichen Niederlanden Salz spätestens nach 1628 auch auf den atlantischen Raum verwies: und zwar als einer von wechselnden Machtverhältnissen strukturierten Kontakt- und Konfliktzone, welche die koloniale Wissenskultur und Imagination auf lange Sicht hin destabilisieren und verändern sollte.

Kontakt: Prof. Dr. Christine Göttler, Institut für Kunstgeschichte, christine.goettler@ikg.unibe.ch

Weiterführende Literatur: Zur «versteckten» Geschichte der in niederländischen Stillleben dargestellten Handelsgüter: Julie Berger Hochstrasser, *Still Life and Trade in the Dutch Golden Age*, New Haven und London: Yale University Press, 2007, S. 161–171. Zu Rubens' Umgang mit der eigenen Gesundheit: Ulrich Heinen, *Rubens' Garten und die Gesundheit des Künstlers*, in: *Wallraf-Richartz-Jahrbuch*, 65 (2004), S. 71–182.

Benjamin in Bern

Der international angesehene Absolvent der Berner Geisteswissenschaften wurde lange Zeit ausgerechnet in Bern kaum beachtet. Walter Benjamin promovierte 1919 zum Begriff der Kunst- kritik in der deutschen Romantik. In Erinnerung an den Komparatisten, Kulturkritiker, Philosophen und Medientheoretiker gründet die Philosophisch- historische Fakultät ein interdisziplinäres Walter Benjamin Kolleg.

Von Oliver Lubrich

Warum Bern? Wie kam es, dass ein Student aus Berlin, der einer der vielseitigsten Intellektuellen des 20. Jahrhunderts werden sollte, hier sein erstes Buch verfasste und als Dissertation vorlegte? Walter Benjamin verbrachte zwei Jahre in der Bundesstadt. Welche Bedeutung hat Bern für Benjamin – und Benjamin für Bern?

Wegen angeblicher Ischias-Anfälle vom Militär freigestellt, reiste der 25-jährige Walter Benjamin im Sommer 1917 zusammen mit seiner Frau Dora in die Schweiz. Am 23. Oktober immatrikulierte er sich an der Universität Bern, um sein Studium, das er in Freiburg (im Breisgau), Berlin und München begonnen hatte, fortzusetzen und mit dem Doktorat abzuschliessen – und dem Ersten Weltkrieg zu entkommen. Der Sohn Stefan wurde 1918 in Bern geboren.

Die Benjamins bezogen nacheinander drei Wohnungen: zunächst in der Hallerstrasse 28 im Quartier Länggasse, nahe der Universität (ab Herbst 1917); dann in der Thorackerstrasse 19 in Muri (im Sommer 1918); und schliesslich in der Marzili- strasse 22, an der Aare (ab Herbst 1918). Ihre Ferien verbrachten sie im Tessin und am Brienzer See.

Ball, Bloch, Klee

In Bern pflegte Benjamin intellektuelle Bekanntschaften mit anderen deutschen Exilanten, die ihn mit jüdischer Mystik, dadaistischer Kunst und utopischem Denken konfrontierten. Eine Zeit lang lebten die Benjamins zusammen mit dem Berliner Freund Gerhard, dem späteren Religionswissenschaftler Gershom Scholem (1897–1982), der bei der Emigration nach Palästina seinen Vornamen wechselte, in

Muri. Hugo Ball (1886–1927), der 1916 im Cabaret Voltaire in Zürich den Dadaismus zelebrierte und 1919 eine *Kritik der deutschen Intelligenz* veröffentlichte, wurde ihr Nachbar in der Marzili- strasse. Durch Hugo Ball wiederum lernten sie den Philosophen Ernst Bloch (1885–1977) kennen, der in der Schweiz den *Geist der Utopie* vollendete und später durch das *Prinzip Hoffnung* berühmt werden sollte und dazu beitrug, Benjamin zu politisieren.

Mit Paul Klee (1879–1940) verbindet Benjamin der «Angelus Novus» (1920), der in seinen geschichtsphilosophischen Thesen eine zentrale Rolle spielt (Bild Seite 31). Als «Engel der Geschichte» blickt er zurück auf die Katastrophen der Vergangenheit, woher ihn ein Sturm «unaufhaltsam in die Zukunft» treibt, «der er den Rücken kehrt, während der Trümmerhaufen vor ihm zum Himmel wächst.» Benjamin prophezeit: «Das, was wir den Fortschritt nennen, ist dieser Sturm.» Klees Bild erwarb er 1921. Er vermachte es seinem Freund Scholem, nach dessen Tod es in die Sammlung des Israel-Museums übergang.

Schlegel, Novalis, Hölderlin

Im Archiv der Universität sind einige Zeugnisse erhalten, aus denen sich Daten zu Benjamins Studium und Promotion rekonstruieren lassen. So vermerkt das Protokollbuch der Philosophischen Fakultät (in eigenwilliger Schreibung) für die Sitzung vom 23. Juni 1919 die Annahme der Dissertation und die Zulassung zur Doktorprüfung: «H. Walther Benjamin v. Berlin-Grünwald. Fächer Philosophie, Psychologie, Neudeutsche Sprache. Dissertation: Der Begriff der Kunst- kritik bei den deutschen Romantikern. H. Prof. Herbertz

empfiehlt die Dissertation zur Annahme mit der Note 1. Der Kandidat wird zugelassen.»

Die Akten des Quästors der Universität verzeichnen in den vier Semestern, die Benjamin in Bern studierte, seine Anmeldung für Lehrveranstaltungen bei Professorin Tumarkin und den Professoren de Reynold, Maync, Häberlin und Herbertz. Anna Tumarkin (1875–1951) war die erste Frau in Europa, die sich habilitierte, und die erste Professorin, die – als Extraordinaria – Doktoranden und Habilitanden prüfen durfte. Wie Benjamin war sie jüdischer Herkunft. Wie er veröffentlichte sie 1920 eine Monographie zur Romantik: *Die romantische Weltanschauung*.

Bei dem Neugermanisten Harry Maync (1874–1947) absolvierte Benjamin eine Vorlesung zur «Geschichte der deutschen Romantik». Durch seinen Schwiegervater hatte er Kontakt zu dem Altgermanisten Samuel Singer (1860–1948). Während er selbst an einer Übersetzung von Baudelaires *Fleurs du mal* arbeitete, hörte er bei dem Romanisten Gonzague de Reynold (1880–1970), obwohl dieser reaktionäre Positionen vertrat, eine Vorlesung über «Charles Baudelaire, le critique et le poète». Mehrere Veranstaltungen besuchte er bei Paul Häberlin (1878–1960), der als Professor für Philosophie, Psychologie und Pädagogik zuständig war, und setzte sich auseinander mit Sigmund Freud.

Als Doktorvater wählte er den Philosophen Richard Herbertz (1878–1959). Auf ihn scheint der eigenwillige Doktorand grossen Eindruck gemacht zu haben. Auch nach der Promotion setzte sich Herbertz für seinen Schüler ein, dem er einen Zuschuss für den Druck der Dissertation verschaffte. In seiner Studie beschäftigt sich



Portrait des Wissenschaftlers als junger Mann.

Benjamin mit Friedrich Schlegel, Novalis und Hölderlin. Deren Kunst versteht er als «Reflexionsmedium». Die Arbeit wurde mit der Bestnote bewertet. Sie erschien 1920 unter dem Titel *Der Begriff der Kunstkritik in der deutschen Romantik* im Verlag A. Francke in Bern und trug dazu bei, die Frühromantik für die moderne Literaturtheorie fruchtbar zu machen.

Lirum Iarum Löffelstiel

Bei Richard Herbertz studierte später auch Friedrich Dürrenmatt. Der Schriftsteller erinnert sich in den Stoffen an diese «legendarische Gestalt», «Walter Benjamin hatte bei ihm doktriert». Dürrenmatt beschreibt, wie Herbertz, der in Thun lebte, vor den Lehrveranstaltungen am Bahnhof in Bern abgeholt werden musste, «dann hatte man mit ihm zum Bahnhofsrestaurant zu rasen» und «eine Flasche Roten mit ihm zu trinken», er verfasste sogar ein Buch mit dem Titel *Der Alkoholgenuß als Wertproblem*. Als akademischer Lehrer wirkt Herbertz in Dürrenmatts Schilderung keineswegs so «farblos» wie in Scholems Erinnerung an seine und Benjamins Studi-

enzeit, und zwar weder didaktisch noch inhaltlich: Der Professor pflegte mit bunter Kreide «Verdeutlichungen seiner Gedanken an der Wandtafel abzubilden», die sich dann «als Spuren seines Denkens» auf seinem Rücken abzeichneten, weil er sich gegen die Tafel lehnte, und in seinem Gesicht verschmierten, weil er «in seine gespreizte Hand sprach». «Seine Lieblingsthese war, der Wahnsinn Hölderlins manifestiere sich darin, daß im Gedicht Hälfte des Lebens in den zwei Zeilen ›Ihr holden Schwäne, und trunken von Küssen› das ›und‹ übermäßig betont sei: Er pflegte zum Beweis seiner These dieses ›und‹ mit furchterregender Miene und Gebärde in den Hörsaal zu brüllen und war fassungslos, als ich einmal erklärte, ich hielt das ›und‹ nicht für besonders betont, nur gerade leise angeschlagen, die Betonung liege vielmehr auf der ersten Silbe von ›trunken.›» Aber trotz aller professoralen Skurrilität verdankte ihm Dürrenmatt viel: «Er wußte in mir die Ahnung zu wecken, was Denken heißt.» Und er war, nicht unwichtig für Benjamin, «rührend zu Emigranten».

Vom Studium offenbar unterfordert, gründete Benjamin zusammen mit dem Berliner Freund Scholem eine eigene Spass-Hochschule: die «Universität von Muri». Ihr virtuelles Programm skizzierten sie in Mitteilungen, die als «Acta Muriensa» posthum veröffentlicht wurden. In einem «Vorlesungsverzeichnis» entwarfen sie satirisch ein Nonsens-Angebot mehrerer Fächer. Für die Theologie waren Lehrveranstaltungen über «Das Osterei. Seine Vorzüge und seine Gefahren» sowie zum «Paganismus von Papageno bis Paganini» vorgesehen; für die Philosophie eine «Theorie des freien Falls mit Übungen im Anschluß»; und für die Jurisprudenz «Theorie und Praxis der Beleidigung». In den «Mitteilungen der Akademie» geht es kalauernd weiter: «Die Kirchenmaus seit Luther», «Von Leibniz bis Bahlsen», «Robinson und sein Einfluß auf Gustav Freitag» [sic], «Die Militärmusik der Gegenwart in Selbstdarstellungen». Als Massnahme gegen den schon damals lähmenden «Bürokratismus» wird vorgeschlagen, die Verfahren zur Vergabe von Ehrendoktoraten radikal zu beschleunigen

und «anlässlich der nächsten Kriegserklärung» einfach «sämtliche Divisionschefs automatisch zu promovieren». Das Portal der Lehranstalt sollte den Leitspruch tragen: «Lirum larum Löffelstiel, kleine Kinder fragen viel.» Bereits als 22-Jähriger hatte Benjamin zynisch festgestellt: «Die Hochschule ist eben der Ort nicht, zu studieren.»

Gotthelf, Walser, Künzle

Neben der Dissertation entstanden in Benjamins Schweizer Jahren Essays über «Malerei und Graphik», «Schicksal und Charakter», «Über das Programm der kommenden Philosophie», ausserdem kleinere Schriften zur internationalen Literatur, u.a. über Molière, Shakespeare, Stifter und Shaw, die in seiner Gesamtausgabe posthum herausgegeben wurden.

Immer wieder setzte sich der Berliner Intellektuelle mit Schweizer Themen auseinander. Er verfasste Aufsätze und Besprechungen zu Johann Heinrich Pestalozzi, Jeremias Gotthelf, Gottfried Keller und Robert Walser oder auch zum Basler Rechts- und Altertumswissenschaftler Johann Jakob Bachofen, der eine seinerzeit

neu entdeckte Theorie von der Geschichte des Geschlechterverhältnisses begründet hatte. Benjamin schrieb Artikel über «Bürgerbauten der alten Schweiz», die «Ernte schweizerischer Lyrik» oder auch «*Chrut und Uchrut – ein schweizerisches Kräuterbuch*».

Bei Robert Walser, zum Beispiel, bemerkte er «etwas sehr Schweizerisches», nämlich eine Art «Sprachschatz», die sich in einem «exzentrischen Wortwitz» äussere. Am «Kräuterbuch» des Pfarrers Johann Künzle (von 1911), einem der erfolgreichsten Bücher der Schweiz überhaupt, interessierte ihn das populärkulturelle Phänomen bzw. die Frage, was es über die Gesellschaft verrät, die es hervorgebracht hat. Die Begeisterung für alternative Naturheilkunde, so sein Befund, zeige die Skepsis der ländlichen Bevölkerung gegen wissenschaftliche Medizin, Urbanität und Modernisierung.

Literatur, Kultur, Medien

Walter Benjamin ist weltweit der berühmteste Doktorand der Berner Geisteswissenschaften. Er ist für sie, was Einstein für

die Physik, Klee für die Malerei, Walser und Dürrenmatt für die Literatur sind. Seine Bedeutung wird seit vielen Jahren in vielen Ländern geschätzt: in Deutschland, in den USA und in Israel – und nun auch in Bern. Die Philosophisch-historische Fakultät hat ihre fächerübergreifenden Einrichtungen in einem neu gegründeten «Walter Benjamin Kolleg» zusammengefasst. 100 Jahre nach Benjamins Promotion soll 2019 ein internationaler Walter-Benjamin-Kongress in Bern stattfinden.

Die Berner Promotion blieb Benjamins höchster akademischer Abschluss. Der Versuch, sich mit einer ebenso philosophischen wie literaturwissenschaftlichen, gleichermassen kreativen wie komplexen Studie über den *Ursprung des deutschen Trauerspiels* zu habilitieren, ist 1925 in Frankfurt gescheitert.

Benjamins originelle Beiträge lassen sich nicht einem einzelnen Fach zurechnen. Als Literaturwissenschaftler deutete er Franz Kafka und Goethes *Wahlverwandtschaften*. Er übertrug Proust, Balzac und Baudelaire – und schrieb einen Essay über die (doppelsinnige) «Aufgabe des Überset-

f. j. Walter Benjamin v. Berlin - Grönwald.
Fächer Philosophie, Psychologie, Kundeutak Sprache.
Dissertation: Der Begriff der Kunstskritik
bei den deutschen Romantikern.
J. Prof. Zurlauben empfiehlt die ~~die~~ Dissertation
zur Annahme mit der Note 1. Der Kammerat
wird zugelassen.

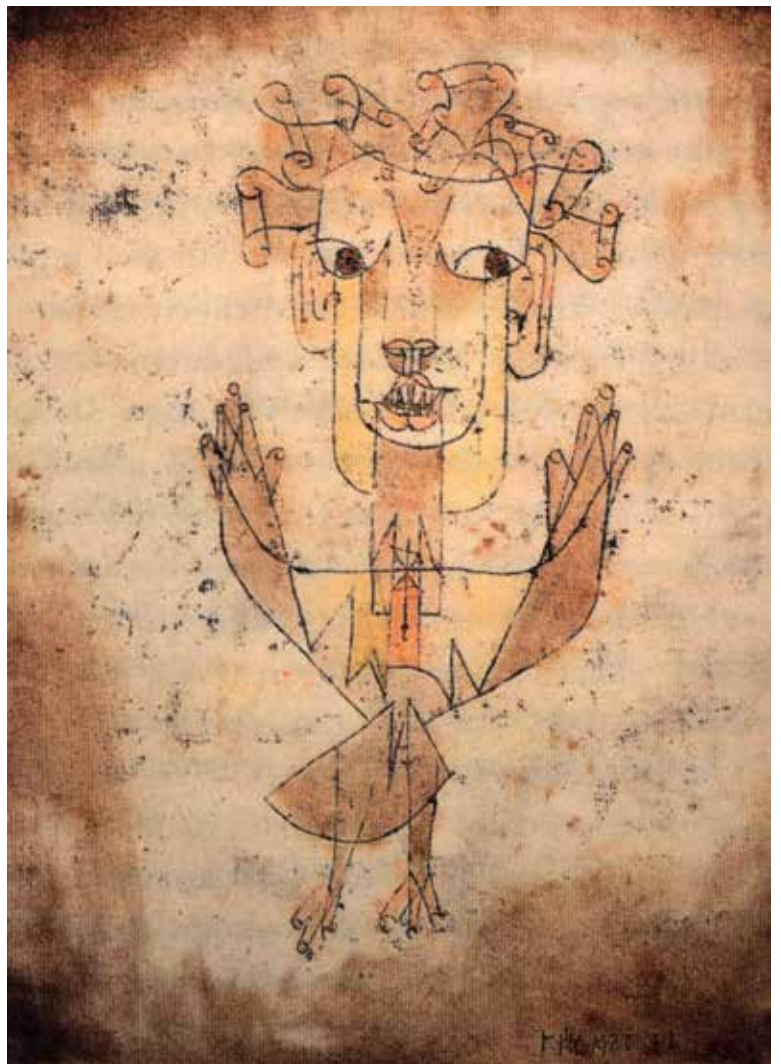
Protokollbuch der philosophischen Fakultät (Sitzung vom 23. Juli 1919)

zers». Er verfasste eigene literarische Arbeiten, neben Sonetten insbesondere den Miniaturenband *Einbahnstraße* (1928) und die autobiographischen Skizzen *Berliner Kindheit um neunzehnhundert* (1950). Als Kulturhistoriker verstand er die Pariser «Passagen» des 19. Jahrhunderts als Schauplätze modernen Lebens und den «Flaneur» als dessen beispielhafte Figur. Kunstgeschichtlich und medientheoretisch betrachtete er das «Kunstwerk im Zeitalter seiner technischen Reproduzierbarkeit», die seine «Aura» zerstörte. Kulturkritisch setzte er sich mit den Strategien faschistischer Propaganda auseinander, die auf eine «Ästhetisierung des politischen Lebens» zielte. Der kritische Intellektuelle, der vom Marxismus ebenso beeinflusst wurde wie von jüdischer Theologie und französischer Dichtung, gehörte in den 1920er- und 30er-Jahren zum Umkreis des Frankfurter Instituts für Sozialforschung um Max Horkheimer und Theodor W. Adorno, der sogenannten Frankfurter Schule. In seinen «Thesen» zum «Begriff der Geschichte» pointierte er die pessimistische Einsicht zur Ambivalenz menschlicher Zivilisation: «Es ist niemals ein Dokument der Kultur, ohne zugleich ein solches der Barbarei zu sein».

Berlin, Bern, Portbou

Walter Benjamin kannte die Schweiz seit 1910 als Tourist. Zwei Jahre verbrachte er hier als Student und, so Hans Mayer, als «Halbemigrant», der dem Ersten Weltkrieg entging. Als die Nazis in Deutschland die Macht übernahmen, ging er nach Paris ins Exil. Als sie Frankreich besetzten, versuchte er, erneut in die Schweiz zu entkommen. Aber ein Brief an den Diplomaten Carl Jacob Burckhardt blieb unbeantwortet. Als ihm die Einreise nach Spanien verwehrt wurde, nahm sich Walter Benjamin am 26. September 1940 in dem katalanischen Pyrenäendorf Portbou das Leben.

Kontakt: Oliver Lubrich, Professor für Neuere deutsche Literaturwissenschaft und Komparatistik, Institut für Germanistik, oliver.lubrich@germ.unibe.ch



Paul Klees «Angelus Novus» erwarb Walter Benjamin 1921. Er verstand das Motiv als geschichtsphilosophisches Symbol.

Walter Benjamin Kolleg

Das Walter Benjamin Kolleg wurde im Mai 2015 gegründet und bündelt die Forschungsaktivitäten der Philosophisch-historischen Fakultät der Universität Bern.

In inter- und transdisziplinären Projekten arbeiten Doktorierende, Postdocs und andere Nachwuchsforschende an Grundfragen der Geistes-, Kultur- und Sozialwissenschaften. Das Walter Benjamin Kolleg umfasst zwei Forschungszentren, ein Forschungs- und Nachwuchsnetzwerk mit einer Graduiertenschule, ein Forschungsforum, die Friedrich Dürrenmatt Gastprofessur für Weltliteratur sowie die Projekte «Distinguished Lectures Series» und «Digital Humanities».

Das Walter Benjamin Kolleg gibt dabei den Rahmen für kreative Lösungen beim

Umgang mit Problemen, die uns alle angehen. Benannt ist das Kolleg nach dem Berliner Philosophen und Literaturwissenschaftler Walter Benjamin (1892–1940). Dessen kreative Verbindung der verschiedensten disziplinären Ansätze in den Geisteswissenschaften hat nicht nur wesentliche Debatten der letzten Jahrzehnte, sondern auch die Konzeption dieses Forschungskollegs geprägt.

Am 26. April 2016 lädt das Walter Benjamin Kolleg zum Tag der offenen Tür in die Unitobler und abends um 18.15 Uhr zum Festakt in die Aula der Universität Bern.

Weitere Informationen:
www.wbkolleg.unibe.ch

«Es braucht eine internationale Flüchtlingskonferenz»

Die vielen Flüchtlinge führen in Europa auch deshalb zur Krise, weil es – anders als in der Klimafrage – bislang keine Pflicht und keine Mechanismen zur globalen Zusammenarbeit gibt. Offene Grenzen können die Zuwanderung in gewissen Fällen dämpfen. Und die Schweiz sollte Englisch zur Teilsprache erklären. Alberto Achermann, Professor für Migrationsrecht, bringt neue Blickwinkel in die Debatte ein.

Von Timm Eugster

Herr Achermann, rund 60 Millionen Menschen sind weltweit auf der Flucht – so viele wie noch nie. Eine unvorstellbare Zahl...

Alberto Achermann: Es ist eine riesige Zahl, wenn man sie jedoch in Relation zur aktuellen weltweiten Bevölkerungszahl setzt, ist sie historisch nicht einmalig hoch. So befanden sich etwa am Ende des Zweiten Weltkriegs alleine in Deutschland 17 Millionen vertriebene Menschen.

Die Zahl ist in den letzten Jahren aber gestiegen?

Ja, durch eine globale Vielzahl von Krisen. Von den meisten bekommen wir kaum etwas mit – ich denke etwa an den Sudan oder Somalia, an Zentralafrika, an die riesigen Flüchtlingslager in Kenia ... Das Besondere an der aktuellen Situation ist, dass es diesmal auch Europa betrifft.

Gut eine Million Menschen sind 2015 nach Europa geflüchtet: Schon diese vergleichsweise kleine Zahl entfaltet in Europa erhebliche politische Sprengkraft. Wo liegt das Problem?

In der ungenügenden Verteilung: Verteilt auf Europa mit seinen mehr als 500 Millionen Einwohnern, würde es kaum jemand bemerken, wenn hingegen einzelne Länder alle Flüchtlinge aufnehmen sollen, ist es eine Herausforderung. Dies auch, weil wir die Menschen ja nicht über Jahre in Zeltstädten separieren, sondern in den Arbeitsmarkt integrieren und die Kinder ordentlich einschulen wollen.

Die Balkanroute ist mit Stacheldraht abgeriegelt worden. Wohin führt dies?

Die Erfahrung zeigt: Wenn ein Land einen Stacheldraht baut, gibt es einen Dominoeffekt und der nächste Staat baut auch einen. Letztlich wird dies zu einer neuen Grenzerrichtung innerhalb von Europa führen, wo man

doch so stolz war auf die Reisefreiheit, die nun für alle Bürgerinnen und Bürger abnehmen wird. Die Flüchtlinge werden neue Routen suchen – es ist illusorisch zu glauben, dass sie nun in Griechenland oder in der Türkei bleiben, bis sie abgeholt werden, es sei denn, es gäbe wirklich legale Perspektiven. Die Flucht wird teurer werden, es wird mehr Tote geben und es wird einen geringen Effekt haben auf die Zahl, aber keinen massiven.

Ist das Abkommen der EU mit der Türkei nun nicht der grosse Befreiungsschlag?

Nein, das ist es nicht. Das Abkommen ist höchstens ein Element einer möglichen Lösung. Es setzt aber keine Anreize für Flüchtlinge, in der Region zu bleiben, da die Perspektive auf Aufnahme durch die EU sehr unsicher ist und davon abhängt, dass illegal nach Griechenland Eingereiste zurückgeschickt werden (1:1 Prinzip). Das ist schon vom Prinzip her falsch gedacht – gibt es keine irregulär in die EU Einreisende, übernimmt die EU keine Flüchtlinge. Der Plan müsste mit einer echten Weiterwanderungsperspektive für die Flüchtlinge in der Region verknüpft werden, damit diese auch warten, bis sie geordnet aufgenommen werden.

Die Situation scheint ziemlich verfahren. Sehen Sie auch Chancen, dass noch ein Ruck durch Europa gehen könnte und neue Lösungen entwickelt würden?

Ich bin eher pessimistisch. Dabei gäbe es durchaus Möglichkeiten, dies zeigt die Geschichte. Ich glaube einfach nicht, dass diese Lösung von der EU kommen wird. Letztlich ist es aber kein europäisches Problem, sondern ein globales: Es sind verschiedenste Länder im Konflikt in Syrien involviert, auch die US-Amerikaner und die Russen. Die Lösung müsste über die EU hinausgehen.

«Als Megatrend kann man eine massive Liberalisierung feststellen: Das Freizügigkeitsabkommen mit der EU war der Big Bang.»

Alberto Achermann



An welche Möglichkeiten denken Sie?

Wir haben heute gewisse Parallelen zur Situation nach dem Fall von Saigon. 1979 ging eine Massenflucht aus Vietnam los, am Ende waren es drei Millionen Flüchtlinge, der Westen nahm 2,5 davon auf. In der ersten Phase berief die internationale Gemeinschaft eine Flüchtlingskonferenz in Genf ein, daraufhin flog man innerhalb weniger Wochen 260000 Menschen aus und machte mit Vietnam eine Vereinbarung über ein Ausreiseprogramm. Die Leute konnten sich in Vietnam melden und hatten eine reelle Aussicht auf eine Aussiedlung in die USA, nach Europa oder Lateinamerika – auch die Schweiz hat mitgemacht. Innerhalb weniger Monate ging die Anzahl Gesuche markant zurück. Letztlich wägen die Menschen ab. Wenn man eine reelle Chance hat, ein Flugzeug in ein Asylland zu besteigen, dann wartet man eher ab, als wenn man nur Hoffnungslosigkeit vor sich hat.

Die Angst ist doch, dass ein grosszügiges Programm noch viel mehr Menschen anzieht.

Dies müsste an einer internationalen Konferenz verhandelt werden: Wer hat Anspruch auf eine Aussiedlung, welche Risiken bestehen? Man müsste ein intelligentes Programm unter Beteiligung möglichst vieler Länder aus der ganzen Welt machen. Aber es wird ja gar nicht verhandelt.

Was können Sie hier als Wissenschaftler beitragen?

Wir untersuchen in einem Projekt das internationale Flüchtlingsregime und Möglichkeiten der Erweiterung der Genfer Flüchtlingskonvention von 1951. Heute definiert diese zwar, wer Flüchtling ist und gibt ihm Rechte, sobald ein Staat ihn aufnimmt. Aber es gibt kein Recht auf Zulassung zum Territorium – insofern verletzen Mazedonien, Ungarn und Österreich kein internationales Recht, wenn sie ihre Grenzen schliessen.

Ein grosser Mangel ist, dass die einzelnen Staaten heute nicht zur Zusammenarbeit verpflichtet sind. Es gibt in der Genfer Konvention bloss – aber immerhin – eine weiche Empfehlung zur Kooperation, weil man sehr wohl vorhersah, dass sich die Staaten bei Alleingängen verkrachen, wie es gerade in der EU geschieht. Es fehlen Mechanismen, wie die Staaten in Situationen hoher Belastung konkret zusammenarbeiten sollen. Da sind wir beispielsweise in der Klimapolitik mit dem Pariser Abkommen viel weiter.

Auch in der Schweiz sind die Asylgesuche gestiegen, jedoch weniger stark als in Deutschland und Österreich. Liegt dies daran, dass die Schweiz ihr Asylrecht mehrmals verschärft hat?

Entscheidend ist, dass die Hauptfluchtroute in den vergangenen Monaten nicht mehr übers Mittelmeer nach Italien und in die Schweiz führte. Ausserdem lebt in der Schweiz anders als in Deutschland keine grosse syrische Diaspora. Die Verschärfungen hingegen sind oft innenpolitisch-symbolischer Art mit sehr beschränkten Auswirkungen auf die Praxis. So hat es beispielsweise nichts geändert, dass Militärdienstverweigerung nicht mehr als Fluchtgrund gilt. Schon zuvor bekam niemand Asyl einzig weil er Dienstverweigerer war, sondern nur wenn er auch politisch verfolgt wurde. Wenn sich ein Land ein «hartes» Image gibt wie aktuell Dänemark, kann dies zwar für die Wahl des Asyllands kurzfristig ein Faktor sein – aber längerfristig ändert es kaum etwas an den Zahlen.

Stimmt der Eindruck, dass in der Schweiz das Migrationsrecht immer restriktiver wird?

Jein, es gibt stark widerstrebende Entwicklungen. Wenn man den Asylbereich ausklammert, kann man als Megatrend eine massive Liberalisierung feststellen. Das Freizügigkeitsabkommen mit der EU war der Big

Bang: Alle können zuwandern, die eine Stelle finden, mit genügend Geld geht es sogar ohne Job – es herrscht also weitgehende Niederlassungsfreiheit. Auch die Grenzöffnung mit Schengen war ein massiver Liberalisierungsschritt, wir können nun irgendwo ohne Papiere die Grenze überschreiten. Gleichzeitig hat der Rechtsstaat das Terrain erobert: Früher war vieles schlicht im Ermessen der Fremdenpolizei – beispielsweise ob sie jemandem eine Aufenthaltsbewilligung erteilte oder nicht. Nun gibt es verstärkte Rechtsansprüche und der Zugang zu den Gerichten ist offen.

Die Gegenkräfte sind allerdings stark, wie etwa das Ja zur Masseneinwanderungsinitiative zeigte.

Für die Schweiz war die Situation insofern speziell, als die europäischen Länder die Freizügigkeit über Jahrzehnte schrittweise eingeführt haben, da konnte man sich daran gewöhnen. In der Schweiz wurde die Öffnung innert weniger Jahre nachgeholt, und die Schweiz ist sehr attraktiv mit ihrem hohen Lebensstandard, den vielen Jobs und den hohen Löhnen. Diese Mischung war brisant und wurde nicht ganz verdaut. Das Resultat ist die Annahme der Masseneinwanderungsinitiative. Diese schürte Angst vor unkontrollierter Zuwanderung und schrieb in die Verfassung: «Die Schweiz steuert die Migration eigenständig.»

Sind denn nicht viele Probleme im Zusammenhang mit Migration mit einer geschickten Steuerung vermeidbar?

Ja, gewisse Grundmechanismen sind zu berücksichtigen – etwa, welche Faktoren die Zuwanderung massiv befeuern können. Als zum Beispiel Spanien zusammen mit den anderen Schengen-Ländern die Visumpflicht für lateinamerikanische Ländern ankündigte, da haben sich Länder wie Ecuador halb geleert: Alle dachten, nun sei die letzte Chance gekommen, um noch nach Spanien zu kommen. Es wird interessant sein zu sehen, was passiert, wenn die Freizügigkeit mit Rumänien und Bulgarien vollständig eingeführt ist: Wird die Zuwanderung abnehmen oder zunehmen? Beide Länder haben bereits vor der Freizügigkeit bis zu einem Viertel ihrer Bevölkerung verloren; so gab es eine Massenauswanderung von Rumänen nach Spanien, Italien und Portugal. Nun könnte die Zuwanderung mit der vollen Freizügigkeit sogar gebremst werden, weil man jederzeit kommen und gehen kann und sich nicht um jeden Preis festklammern muss in einem Land. Ein liberales Regime kann also auch einen dämpfenden Effekt haben. Wenn man nun jedoch einfach die Grenzen zum Kosovo öffnen würde, würde dies zweifellos zu einer starken Zuwanderung in die Schweiz führen.

Sie nehmen immer wieder auch in Abstimmungskämpfen Stellung. Ist dies die Aufgabe der Wissenschaft?

Unbedingt müssen wir unsere Expertise einbringen und aufzeigen, welche Konsequenzen eine Verfassungsänderung hat – auf die Gesetzgebung, aber auch auf die Menschenrechte. Ich habe mich bereits bei der Masseneinwanderungsinitiative zu Wort gemeldet, und ich frage mich, ob die Leute damals wirklich gewusst haben, worüber sie abstimmen. Nur zwei

Beispiele: Müssen wir nun den Familiennachzug kontingentieren – darf also ein Schweizer eine Ausländerin nicht mehr heiraten, wenn das Kontingent voll ist? Bedeutet der in der Verfassung festgeschriebene «Schweizervorrang», dass ich als Arbeitgeber die Secondo-Italienerin aus der Länggass nicht mehr einstellen darf, wenn ich für den Job auch einen Schweizer finde? Bei der Durchsetzungsinitiative wurde nun viel breiter und tiefer anhand von konkreten Beispielen diskutiert.

Sind solche Initiativen die einzige Reaktion auf den Liberalisierungstrend?

Nein, die Integrationsgesetze, die einige Kantone eingeführt haben, bilden ebenso ein Gegengewicht. Über das Vehikel «Integration» werden bei Personen aus Drittstaaten höhere Anforderungen gestellt: Zum Beispiel, dass sie eine Landessprache erlernen müssen. Länder wie Holland und Deutschland gingen sogar so weit, dass diese Zuwanderer die Landessprache bereits beherrschen müssen, bevor sie einreisen.

Sie haben Gutachten zu Sprachkurs-Obligationen geschrieben. Was empfehlen Sie?

Dass die Bedürfnisse und Möglichkeiten der Menschen berücksichtigt werden, bevor Obligationen eingeführt werden. Wenn zum Beispiel so hohe Anforderungen gestellt werden, die aus linguistischen Gründen gar nicht erfüllt werden können, ist dies eine Diskriminierung. Die Rechtsfolgen sind heikel: Kann man jemanden, die eine Prüfung nicht besteht, des Landes verweisen, obwohl sie hier Familie hat? Wenn man die Migrantinnen und Migranten dann noch mit Du anredet – «Du musst Deutsch lernen!» – dann merkt man, dass es auch darum geht, die Leute ein wenig zu gängeln.

Wie soll die Schweiz denn sicherstellen, dass sich die Menschen verständigen können?

Zunächst ist festzuhalten, dass die Schweiz weit stärker als die anderen europäischen Länder eine Einwanderungsgesellschaft ist: 28 Prozent der Schweizer Bevölkerung sind im Ausland geboren, in Australien sind es 27, in den USA bloss 12 Prozent und in den grossen europäischen Ländern noch viel weniger. Die Schweiz wird aufgrund der Freizügigkeit immer multilingualer, immer mehr Menschen sind nur vorübergehend da, verstehen die Landessprache nur schlecht oder gar nicht. In einem Projekt mit dem Berner Staatsrechtsprofessor Jörg Künzli haben wir untersucht, wie man eine solche Gesellschaft organisieren kann. Wir haben etwa vorgeschlagen, Englisch zur Teilamtssprache aufzuwerten, weil die meisten Leute als Zweitsprache Englisch verstehen. Uns wurde dann vorgeworfen, wir seien Wirtschaftsturbos und wollten unsere Landessprachen killen – darum ging es natürlich überhaupt nicht. Wir dachten eher an die Radiodurchsagen bei einem Notfall. Sowieso übernimmt die zweite Generation, die hier aufwächst, eine Landessprache, was das Zusammenleben doch einfacher macht.

Wie erfolgreich ist die Schweiz als Einwanderungsland?

Man kann sicher sagen, dass sie gut integriert. Die zweite Generation der meisten Herkunftsländer ist

«Wollen wir es uns wirklich leisten, einen Viertel der Bevölkerung auszuschliessen vom politischen Prozess, von der Mitarbeit im Milizsystem?»

Alberto Achermann



überdurchschnittlich erfolgreich in der Bildung. Keine ethnische Gruppe ist sozial marginalisiert worden wie dies teilweise mit der türkischen Community in Deutschland passiert ist.

Woran liegt das?

Der starke Arbeitsmarkt mit geringer Arbeitslosigkeit ist entscheidend. Grosse Würfe einer Integrationspolitik gab es hingegen nie, dafür eine gute Portion Pragmatismus.

Sie sind als Sohn eines Schweizers und einer Spanierin in Madrid geboren und in der Schweiz aufgewachsen. Wie haben Sie dies erlebt?

Mit dem Vater sprach ich immer schweizerdeutsch, als Familie sprechen wir Spanisch, ich erlebte auch punkto gesellschaftlicher Vorstellungen immer zwei Welten. Das ist eine positive Erfahrung, die in der Schweiz sehr viele Menschen kennen: Dass man von Anfang an das Gefühl bekommt, dass es so sein kann, aber auch anders – und dass beides in Ordnung ist.

Welche Frage des Migrationsrechts sollte in der Schweiz noch stärker diskutiert werden?

Dass ein Viertel der Bevölkerung kein Bürgerrecht hat, ist dramatisch. Wollen wir es uns wirklich leisten, einen so grossen Teil der Bevölkerung auszuschliessen vom politischen Prozess, von der Mitarbeit im Milizsystem? Es wird auch kaum eine Debatte geführt über die

Sinnlosigkeit, dass das Bürgerrecht auf kommunaler, kantonaler und eidgenössischer Ebene vergeben wird. In unserer heutigen mobilen Gesellschaft ist die Schweiz der massgebende Raum – ich bin doch nicht in Bern oder in Appenzell Innerrhoden oder in Genf integriert, wo ich die lokalen Verhältnisse detailliert kenne und sozusagen in die lokale Stammesgesellschaft aufgenommen werden muss.

Kontakt: Prof. Dr. Alberto Achermann,
Institut für öffentliches Recht,
alberto.achermann@oefre.unibe.ch

Prof. Dr. Alberto Achermann (1961) hat in Bern und Florenz Rechtswissenschaften studiert und war als Oberassistent an der Universität Bern und als Zentralsekretär der Schweizerischen Flüchtlingshilfe tätig. Seit 2003 ist er selbstständiger Anwalt und Rechtskonsulent, seit 2010 Assistenzprofessor und seit 2015 assoziierter Professor für Migrationsrecht an der Universität Bern. Zudem ist er Präsident der Nationalen Kommission zur Verhütung von Folter.

UniPress Gespräch als Podcast

Sie können ein Interview mit Alberto Achermann hören. Podcast unter www.unipress.unibe.ch.

Dr. h. c. Wetterfrosch

Forschungschemiker und über 50 Patente im Dienste seiner Arbeitgeber. Das ist das eine. Hobbymeteorologe, ein Nebenfachabschluss bei Klimapapst Oeschger und The Voice of Switzerland in Sachen Wetter ein anderes. Präsident des Hochschulrats der Universität Fribourg ein drittes: zu Besuch bei Mario Slongo, Alumnus der Universität Bern.

Von Marcus Moser

Die Altersschere öffnet sich gnadenlos: Was vielen heute die Wetter-App, war vielen bis 2012 der Wetterfrosch – alias Mario Slongo. Wenn der Wetterfrosch zur Anhörung im Radio rief, lauschten 500 000 Menschen am Samstagmorgen kurz nach 9 Uhr seinen Ausführungen zur Gross- und Schweizwetterlage. Ein Quotenrenner.

Zweimal drei Minuten: aktuelle Lage und Ausblick – dann ein «Gschichtli» zum Wetterhintergrund. Das war das Rezept dieses Angefressenen, der damals wie heute wenig dem Zufall überliess. Jedes Manuskript wurde im Rheintalerdialekt schriftlich ausformuliert, minutiös im Vortrag mit der Frau getestet, die Anmoderation schriftlich fixiert und die jeweilige Moderationsperson eingehend gebrieft. Auch bei unserem Besuch macht der grossgewachsene «noch 69-Jährige» klar, dass zuerst das Gespräch geführt werden solle – und er anschliessend gerne für die Fotoaufnahmen bereit sei.

Aus Freiheitsdrang an die Uni Bern

Slongo stammt aus Buchs SG. Seine Gymnasialzeit in einem Kollegium in Schwyz spielte der Universität Bern in die Hände: Mehr Freiheit! Die eher verschulte ETHZ kam deshalb nicht in Frage, ein Studium an der UniBE dagegen schon. Erster Wohnort: irgendwo in der Sulgenau. Und an der Uni: Prof. Johann Friedrich Gygax. «Die Vorlesung begann um 7 Uhr morgens», erzählt Mario Slongo. «Gygax erschien immer in Knickerbocker und mit roten Socken. Jede Vorlesung schien ihn von der nächsten Exkursion zu trennen.» Der Wetterfrosch ist im Modus «Anekdote» angelangt. Eine folgt der anderen, das Erinnerungsvermögen dieses Mannes ist phänomenal: Kein Name fehlt, kein Detail – The Voice erzählt.

«Diese Studentenseeligkeit ist heute vorbei», kommentiert der Wetterfrosch seine eigene Erzählung. Jetzt spricht Dr. Dr. h. c. Mario Slongo, seit 2008 und bis 2017 Präsident des Hochschulrats der Universität Fribourg. «Die Zeiten haben sehr geändert, der Druck auf Studierende und Dozierende hat massiv zugenommen.»

Nebenfachabschluss und Heirat

Dem Abschluss der Nebenfächer Physik und Physische Geographie kam 1970/71 grosse Bedeutung zu. Prof. Hans Oeschger nahm die Prüfung in Physik ab. Jener Oeschger, der als einer der Ersten Eiskernbohrungen in Grönland vorgenommen und damit die Pionierrolle der Universität Bern in Sachen Klimaphysik mitbegründet hatte. Bestnote.

Mit Hans Oeschger war Slongo seither Zeit dessen Lebens bekannt. Wichtiger aber wohl doch: Mit dem Nebenfachabschluss war die Bedingung seines künftigen Schwiegervaters erfüllt und Mario Slongo konnte seinen Schatz Maria Sacher heiraten.

Mit diesem zusätzlichen Schub ging dem jungen Mann Lizentiat und Dissertation leicht von der Hand. Während der Dissertation wurde Slongo unterstützt durch Ciba-Geigy, ein erstes Patent war ein willkommener Zusatzeffekt. Dem geplanten Wechsel des jungen Doktors der Chemie zur Ciba-Geigy kamen dann aber der Erdölschock von 1975 und die damalige Wirtschaftskrise zunächst in die Quere.

Restrukturierung im alten Patronsystem

1977 folgte dann mit dem Eintritt in die Ciba-Geigy der Wechsel nach Muttenz. Slongo entwickelte Additive. Es galt, Lacke und Farben bestmöglich vor der Witterung zu schützen. Nicht unironisch, wenn man bedenkt, dass die Witterung als Meteorologie die grosse Leidenschaft des dreifachen Familienvaters war. Bereits in Muttenz begann Slongo mit der systematischen Wetterbeobachtung. Und in der Region Basel fand er auch die unbenutzte Wetterstation, die er seit mehr als 30 Jahren in Tafers betreibt. «Die habe ich damals gestohlen, aber dafür in Stand gestellt und seither täglich benutzt.» Der diebische Wetterfrosch zwinkert mit den Augen.

Als es bei Illford, einem weltbekannten Hersteller von Fotochemikalien, in Marly FR wegen Restrukturierungen zu einem massiven Stellenabbau kam, fühlten sich die alten Patrons beim Mutterhaus Ciba-Geigy verpflichtet: Um die Folgen abzumildern, sollte eine Forschungs- und Entwicklungseinheit von Basel nach Marly umgesiedelt werden. Die Unterstützung der Betroffenen war grosszügig, der Entscheidung politisch gewollt. Familie Slongo zog um. Vom Wohnort Pratteln ins freiburgische Tafers. Mario Slongo baute die Wetterstation im neuen Garten auf, inzwischen war der Hobbymeteorologe vom Stellvertreter zum Hauptfrosch in Sachen Wetter aufgestiegen. Generell stieg seine Popularität in den 1990er-Jahren – ebenso, wie die Warnungen der Wissenschaft vor der Klimaerwärmung zunahmen.

Citizen Science und Wissenschaftsvermittlung

Es ist bewundernswert, mit welcher Akribie Forschungsleiter Slongo in seiner Freizeit seinen Leidenschaften folgte.



Minutiöse Datenerfassung an der eigenen Wetterstation, fortlaufender Austausch mit führenden Wissenschaftlern (darunter die Berner Professoren Oeschger, Wanner, Pfister, Stocker). Und dann: Kinderbücher. Ja, Kinderbücher. In ihnen fand Wissenschaftsvermittler Slongo jene Sprache, mit denen er die komplizierten Sachverhalte rund ums Wetter einer halben Million Menschen Samstag für Samstag erzählen konnte. Und offenbar verstanden wurde: Populäre Wissenschaft.

Das fiel auf. Die häufige Nennung bernischer Klimaphysiker in seinen Sendungen zum Beispiel in Zürich. Er möge doch nicht immer die Universität Bern erwähnen, wurde ihm beschieden. Slongo lacht. «Natürlich erwähne ich meine Alma Mater!» Innerwissenschaftliche Eitelkeiten. Hans Oeschger jedenfalls war stolz auf seinen Nebenfachstudenten. Und besorgt über die neuen Ergebnisse der Klimaphysik weltweit. Mario Slongo erinnert sich an einen Anruf von Oeschger: «Sagen Sie Ihren Hörerinnen und Hörern, dass wir jetzt handeln müssen. Wenn der Klimawandel bewiesen ist, ist es zu spät. Dann findet er statt!» Der bislang heitere Mario Slongo wirkt nun nachdenklich. «Ich bin an der Auswertung meiner mehr als dreissigjährigen Aufzeichnungen hier in Tafers. Das entspricht einer Klimaperiode.» Vorläufiges Ergebnis: «Nördlich der Alpen sind wir nun bei einer durchschnittlichen Temperaturerhöhung von 1,6 Grad, Tendenz steigend.»

Ethik für alle

Es ist falsch, den Leuten Angst zu machen. Davon ist Mario Slongo überzeugt. «Aber Klartext reden, das müssen Sie!» Darum freut er sich auch darüber, dass der Weltklimarat IPCC (Intergovernmental Panel on Climate Change) in den letzten Jahren endlich zu einer klaren Sprache gefunden

habe. «Mein Anliegen war es immer, Phänomene aus der Naturwissenschaft ganzheitlich zu vermitteln.» Der praktizierende Katholik ist überzeugt: Der Mensch hat eine Verantwortung, weil er die natürlichen Kreisläufe mit seinen Handlungen beeinflusst. Dazu passt, dass der Hochschulrat der Universität Fribourg unter seiner Leitung Ethik als Grundlagenfach für alle Fakultäten als Idee lanciert hat. Eine Idee, die von der Freiburger Universitätsleitung verstanden wurde und die sie mittlerweile umgesetzt hat.

Ehrendoktor Mario Slongo

Bei schönem Wetter steigt der Laubfrosch auf. Die Bauernregel stimmt tatsächlich. «Allerdings hat dies wenig mit der Wetterfähigkeit des Laubfroschs zu tun, sondern mit fressen und gefressen werden», erklärt Slongo. «Ist die Luft mit viel Feuchtigkeit gesättigt, können die Insekten nicht so gut fliegen und bleiben in den bodennahen Luftschichten.» Deshalb sitzt dann auch der Frosch zum Fressen am Boden. «Mario Slongo stellt immer wissenschaftliche Gesichtspunkte ins Zentrum seiner Betrachtungen. Er tut dies in einer subtilen Art und Weise, auch wenn es um Dinge geht, welche nahe beim Aberglauben angesiedelt sind, was in der Meteorologie nichts Ungeöhnliches ist»: Slongo ist froh um den deutschen «Beipackzettel» zur lateinischen Ehrendoktorurkunde der Universität Fribourg. Latein hat er nie gelernt. Das wusste Titus Jenny, Dekan der Mathematisch-naturwissenschaftlichen Fakultät: «Lieber Wetterfrosch, mit dieser Urkunde mache ich Dich gleichsam zum «Froschkönig».» Mario Slongo hat das Pergament nicht aufgehängt. Er trägt den Ehrentitel in seinem Herzen.

Kontakt: mstrongo@bluewin.ch

Tobias Haller, Prof. Dr., geboren 1965 in Rothrist, studierte in Zürich Ethnologie, Geographie und Soziologie. An der Universität Zürich arbeitete er als Assistent und Oberassistent, wo er 2007 zu Commons in Afrika habilitierte. Von 2002-2007 war er Projektleiter beim NCCR North-South und von 2008-2009 Direktor des Swiss Network for International Studies (Genf), bevor er 2009 als Assistenzprofessor und 2014 als Extraordinarius für Sozialanthropologie an die Universität Bern berufen wurde. Er ist Co-Direktor am Institut für Sozialanthropologie, zuständig für Ökonomie und Ökologie (Projekte zu Commons, «Land Grabbing», Grosskonzernen und lokalen Bevölkerungsgruppen) in enger Partnerschaft mit dem Centre for Development and Environment CDE.

Die hier geäußerte Meinung muss nicht der Auffassung von Redaktion oder Universitätsleitung entsprechen.



Allmend-Regeln sind nachhaltig – Grosskonzerne auch?

Von Tobias Haller

«Kollektiveigentum bringt uns alle ins Verderben», behauptete der Biologe Garrett Hardin 1968 in einem polemischen Essay («The Tragedy of the Commons»). Menschen seien nicht fähig, Ressourcen nachhaltig kollektiv zu verwalten, denn jeder sei sich selber der Nächste: Man stelle sich eine Weide vor, auf der Vieh in Privateigentum weiden gelassen werde, während die Weide allen und so niemandem gehöre. Jeder, der mehr Vieh auf die Weide treibe, stelle sich besser, was die anfänglich regelkonformen Akteure bestrafe und so würden alle davon abgeschreckt, sich zurückzuhalten. Die späteren Kosten der Übernutzung würden auf alle abgewälzt. Schlimmer noch, es komme zu einem Run auf die Ressourcen und so zu einem bösen Ausgang ohne Happy End, eben zu einer «Tragödie der Allmende».

Das Dorf Töbel im Wallis gilt als ein Paradebeispiel, um diese Behauptungen zu widerlegen. So hat der US-amerikanische Sozialanthropologe Robert Netting beschrieben, wie in Töbel die Erlaubnis zur Bestossung der Alpweiden im Kommunalbesitz des Dorfes an die Mitgliedschaft im Dorf (in der Burgergemeinde) und an bestimmte Regeln geknüpft ist. So durfte beispielsweise nur so viel Vieh auf die Alp getrieben werden, wie der jeweilige Eigentümer der Tiere auf seiner Privatwiese an Heu für den Winter produzieren konnte (Winterungsregel). Die zusätzlichen Privatweiden wiederum waren abhängig von kommunal verwaltetem Wasser. Seit den 1980er-Jahren wird an vielen Beispielen aus aller Welt gezeigt, dass Allmendressourcen in Kommunalbesitz nicht mit offenem Zugang gleichzusetzen sind: Sie sind eben nicht ohne Besitz, sondern im Besitz einer

Gemeinschaft, die Regeln der Nutzung festlegt, überwacht und das Zuwiderhandeln auch bestraft.

Aus diesen Forschungen leitete die US-amerikanische Politologin Elinor Ostrom acht Prinzipien zur nachhaltigen Verwaltung von Commons ab. Dafür erhielt sie 2011 zusammen mit Oliver E. Williamson den Nobelpreis für Ökonomie. Ihr Ansatz weist aber auch wichtige Mängel auf: Fragen der Macht und der Politik sucht man vergeblich. So haben in vielen Regionen des globalen Südens staatliche Stellen seit der Kolonialzeit die Kollektivrechte an Ressourcen unterminiert und daraus Staats-eigentum gemacht. Da die staatlichen Eliten dieses aufgrund der hohen Kosten oft nicht verwalten können, entsteht faktisch ein permanent offener Zugang. Ostrom vergisst in ihrer Analyse, dass sich in einer solchen Situation mächtige Akteure das grössere Stück vom Kuchen einverleiben als der Rest – und so auch die Ohnmächtigen zur Übernutzung des Wenigen zwingt, das ihnen bleibt. Oder die Eliten lassen die Ressourcen auf Druck der Marktmächtigen und der internationalen Geldgeber privatisieren, was die Commoners ausschliesst, die dann andere Ressourcen übernutzen.

Im Kern geht es also um eine Tragedy of the Commoners (Tragödie der Bürger), der eine Tragedy of Open Access (Tragödie des freien Zugangs) oder einer Tragedy of Exclusion vorausgeht, wie auch meine eigenen Forschungen in afrikanischen Flussfeuchtgebieten belegen.

Bei diesem Prozess spielt die Schweiz eine wichtige Rolle: Unser Land beherbergt Hauptsitze von vielen Grosskonzernen und internationalen Organisationen, die

global einen grossen Einfluss auf kommunale Ressourcen haben. Diese Ressourcen wurden erst vom Staat enteignet und dann den Konzernen angeboten, oftmals steuerbefreit oder steuerreduziert. Wie Forschungsprojekte der Universität Bern zeigen, bringen die Konzerne und Investoren nicht die versprochene Entwicklung. Stattdessen geschieht, was Garrett Hardin den Commons vorgeworfen hatte, nämlich die Externalisierung der Kosten: Grosse Minen-, Agrar- und Dienstleistungsunternehmen eigenen sich nicht nur Land im globalen Süden an, um Minen und Grossplantagen zu betreiben, sondern sie übernutzen alle anderen damit verbundenen Ressourcen und verschmutzen diese oft irreversibel. Da Commons wie Wasser, Weide, Wild oder Fische nun aber dem Staat gehören und nicht mehr der lokalen Bevölkerung, geht diese nicht nur leer aus – sie muss überdies mit negativen Folgen für ihre Ernährung und Gesundheit rechnen.

Solche Firmen stehen deswegen in der Kritik. Denn was das Konzernmanagement im globalen Süden tut, wäre bei uns undenkbar. Und auch die lokalen Nutzer geben sich nicht immer der Tragedy of the Commoners hin: Sie setzen sich zur Wehr und fordern ihre Rechte an den Ressourcen zurück – ein Thema, das die anstehende Commons-Konferenz in Bern anspricht.

Kontakt: Prof. Dr. Tobias Haller, Institut für Sozialanthropologie, tobias.haller@anthro.unibe.ch

Konferenz: «Commons in a «Glocal» World: Global Connections and Local Responses», 10.–13. Mai. Infos: <http://tinyurl.com/zvw8y3o>



Was ist eigentlich Trauer?

Einen nahestehenden Menschen zu verlieren, kann langfristig das ganze Leben verändern. Doch was bedeutet «trauern» eigentlich? Psychologieprofessor Hansjörg Znoj, Experte für Trauer und Trauerverarbeitung, stellt sich dieser Frage und beschreibt, was wir allgemein unter Trauer verstehen und was wir meinen tun zu müssen, wenn wir einen Verlust erlitten haben.

Trennung, Tod und Trauer. Geschichten zum Verlusterleben und zu dessen Transformation

Hansjörg Znoj – 2016, 316 S., 18 Abb., 2 Tab., geb. Ausgabe, Hogrefe, ISBN: 978-3-456-85573-8



Perspektiven nach der Ausbildung

Bislang gibt es nur wenige Studien zu den beruflichen Karriereverläufen von Absolventinnen und Absolventen sportwissenschaftlicher Studiengänge und den Entwicklungen im Berufsfeld Sport. Die in diesem Buch vereinten Studienergebnisse sollen diese Lücke schliessen und einen Überblick über mögliche Karriereverläufe und Veränderungen im Berufsumfeld bieten.

Sportwissenschaftliches Studium und Beruf in der Schweiz

Reihe Sportsoziologie 26
Torsten Schlesinger, Fabian Studer & Siegfried Nagel, – 2015, 270 S., Hofmann, ISBN 978-3-7780-3405-7



Kurs in Klimawissenschaften

CLIMANDES ist ein Gemeinschaftsprojekt zwischen Peru und der Schweiz, an dem verschiedene Regierungsstellen sowie Forschungs- und Bildungsinstitutionen beteiligt sind. Der e-Learning-Kurs, der für das Projekt entwickelt wurde, soll die Ausbildung im Bereich Klimawissenschaften sowohl an Hochschulen als auch auf beruflicher Ebene stärken und unterstützen.

CLIMANDES Climate science e-learning course

Stefan Brönnimann, Alena Giesche, Stefan Hunziger, Martin Jacques-Coper – 2015, Geographica Bernensia U27, ISBN 978-3-905835-44-1



Bergbau im Kontext

Bergbau wird zunehmend von sozialen Konflikten begleitet. Welche Strategien verfolgen transnationale Unternehmen und wie reagiert die betroffene Bevölkerung darauf? Nebst einer detaillierten Einführung in den Bergbau umfasst das Buch 13 Fallstudien, die den Abbau von Rohstoffen in verschiedenen Ländern veranschaulichen.

The Open Cut. Mining, Transnational Corporations and Local Populations

Action Anthropology/Aktionsethnologie, Band 2
Thomas Niederberger, Tobias Haller, Helen Gambon, Madlen Kobi, Irina Wenk (Ed.) – 2016, 538 S., broschiert, Lit Verlag, ISBN: 978-3-643-80151-7



Evaluationspraxis im Fokus

Das auf den 1.1.2015 in Kraft getretene Hochschulförderungs- und Koordinationsgesetz verlangt von Hochschulen eine periodische Überprüfung ihrer Qualität. Die breit angelegte Studie zeigt Möglichkeiten und Grenzen sowie Chancen und Risiken der Evaluation rechtswissenschaftlicher Forschung auf.

Forschungsevaluation in der Rechtswissenschaft. Grundlagen und empirische Analyse in der Schweiz

Andreas Lienhard, Thierry Tanquerel, Alexandre Flückiger, Fabian Max Theodor Amschwand, Karin Byland, Eva Herrmann – 2016, 336 S., broschiert, Stämpfli Verlag, ISBN: 978-3-7272-3180-3



Grünflächen in der Zukunft

Als Antwort auf Herausforderungen wie Klimawandel, schwindende Biodiversität, Verstädterung und demografischer Wandel erleben Pärke und Naturschutzgebiete seit den 1990er-Jahren eine Hochblüte. In diesem Werk werden die Herausforderungen im Management und die Rolle der Pärke in einer von regionalem und globalem Wandel geprägten Zukunft thematisiert.

Parks of the Future. Protected Areas in Europe Challenging Regional and Global Change

Thomas Hammer, Ingo Mose, Dominik Siegrist, Norbert Weixlbaumer (Hrsg.) – 2016, 280 S., oekom Verlag, ISBN-13: 978-3-86581-765-5

Impressum

UniPress 167 April 2016 / 40. Jahrgang
Forschung und Wissenschaft an der Universität Bern
Herausgeberin: Corporate Communication
Leitung: Marcus Moser
Redaktion: Marcus Moser (marcus.moser@kommunikation.unibe.ch); Timm Eugster (timm.eugster@kommunikation.unibe.ch)
Mitarbeit: Marla Moser (marla.moser@kommunikation.unibe.ch), Julia Gnägi (julia.gnaegi@kommunikation.unibe.ch)
Autorinnen und Autoren dieser Ausgabe:
Heinzpeter Znoj (heinzpeter.znoj@anthro.unibe.ch); Hans Hurni (hans.hurni@cde.unibe.ch); Jens Schlieter (jens.schlieter@relwi.unibe.ch); Zeno Stanga (zeno.stanga@insel.ch); Christine Römer-Lüthi (christine.roemer@ibmm.unibe.ch); Christine Göttler (christine.goettler@ikg.unibe.ch); Oliver Lubrich (oliver.lubrich@germ.unibe.ch); Tobias Haller (tobias.haller@anthro.unibe.ch)
Bildnachweise: Titelbild, Seiten 1, 3, 4, 9, 10, 14, 16, 18, 21, 22, 24, 27: © Sandrine Pitton und Isabelle Lindner
Seite 7: Hans Hurni
Seite 20: links: © Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE, Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV / 2011; rechts: U.S. Department of Agriculture/U.S. Department of Health and Human Services
Seite 23: © Photo Alexis Daflos. The Royal Court, Sweden
Seite 25: The National Gallery, London
Seite 26: © Royal Collection Trust/© Her Majesty Queen Elizabeth II 2016
Seite 29: age fotostock / Alamy Stock Photo
Seite 30: c Institut für Germanistik, Universität Bern
Seite 31: The Israel Museum, Jerusalem
Seiten 33, 35: © Manu Friederich
Seite 37: © Manu Friederich
Seite 38: © Tobias Haller
Seite 40: wikimedia commons
Gestaltung: 2. stock süd, Biel (mail@secondfloorsouth.com)
Layout: Büro Z, Bern
Redaktionsadresse:
Universität Bern
Corporate Communication
Hochschulstrasse 6
3012 Bern
Tel. 031 631 80 44
unipress@unibe.ch
Anzeigenverwaltung:
Stämpfli AG
Postfach 8326
3001 Bern
Tel. 031 300 63 88
Fax 031 300 63 90
inserate@staempfli.com
Druck: Stämpfli AG, Bern
Auflage: 13 500 Exemplare
Erscheint viermal jährlich,
nächste Ausgabe Juni 2016
Abonnement: UniPress kann kostenlos abonniert werden: Stämpfli AG, Abonnements-Marketing, Wölflistrasse 1, Postfach 8326, 3001 Bern, Tel. 031 300 63 42, Fax 031 300 63 90, abonnemente@staempfli.com
ISSN 1664-8552

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck von Artikeln mit Genehmigung der Redaktion.



Vorschau Heft 168

FORSCHEN IM NETZWERK

Wenn sich Forscherinnen und Forscher über Grenzen hinaus vernetzen, kommt Wissenschaft zum Leuchten. Im Juni stellt UniPress Menschen und Ideen hinter europäischen Grossprojekten vor, die von Bern aus koordiniert werden.



IN ALLER MUNDE

ESSEN UND ERNÄHRUNG

Frühjahrssemester 2016, jeweils am Mittwoch von 18.15–19.45 Uhr

Hauptgebäude der Universität Bern, Hochschulstrasse 4, Auditorium maximum (Raum 110)

Die Veranstaltungen sind öffentlich und der Eintritt ist frei.

27.4.2016

MOLEKULARE KÜCHE: GASTRONOMISCHE GAGS ODER CHANCEN FÜR DIE GERIATRISCHE ERNÄHRUNG?

Prof. Dr. Thomas A. Vilgis, Max-Planck Institut für Polymerforschung, Mainz

Rolf Caviezel, Freestyle Cooking, Grenchen

4.5.2016 keine Vorlesung

11.5.2016

MEDITERRANE ERNÄHRUNG – MYTHEN UND FAKTEN

Prof. Dr. Peter Ballmer, Chefarzt Innere Medizin, Kantonsspital Winterthur

18.5.2016

FLEISCHLOS ESSEN ALS LEBENSPHILOSOPHIE? ÜBER DEN JÜNGSTEN AUFSCHWUNG

VON VEGETARISMUS UND VEGANISMUS

Prof. Dr. Jens Schlieter, Institut für Religionswissenschaft, Universität Bern

25.5.2016

Deutschland, Thailand, Schweiz KULINARISCHE GLOBALISIERUNG – EIN VERGLEICH IHRER AUSWIRKUNGEN AUF DREI LOKALE ESSKULTUREN:

Prof. Dr. Marin Trenk, Institut für Ethnologie, Universität Frankfurt

1.6.2016

NUTRIGENETIK: AUF DEM WEG ZUR PERSONALISIERTEN ERNÄHRUNG?

Prof. Dr. Hannelore Daniel, Lehrstuhl für Ernährungsphysiologie, Technische Universität München

Collegium generale

Hochschulstrasse 4

CH-3012 Bern

Telefon +41 31 631 86 35 / 87 23

cg@cg.unibe.ch

www.collegiumgenerale.unibe.ch

u^b

**UNIVERSITÄT
BERN**

Lösungen Bilderrätsel



Seite 4

In der Not schmeckt jedes Brot.



Seite 9

Ich glaube, mein Schwein pfeift.



Seite 10

Nicht die Bohne wert sein.



Seite 14

Dreikäsehoch.



Seite 16

Da haben wir den Salat.



Seite 18

Das Salz in der Suppe.



Seite 21

Die Radishes von unten betrachten.



Seite 22

Das macht den Kohl nicht fett.



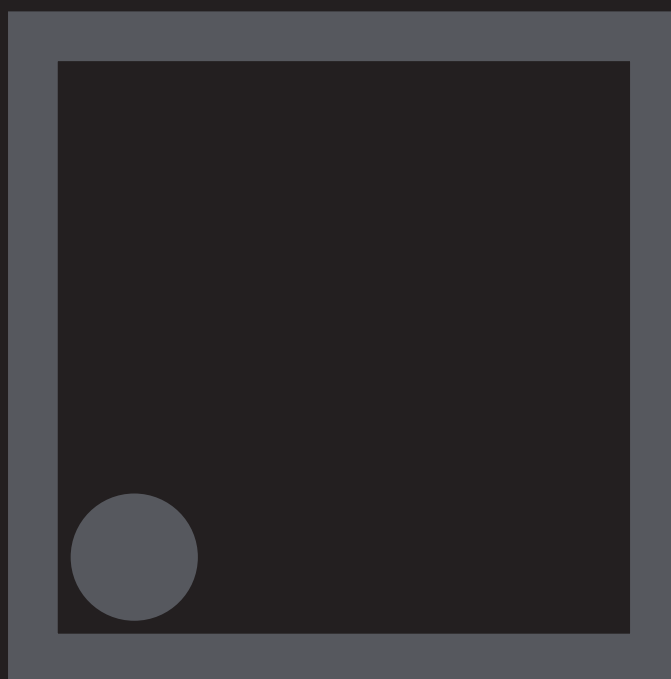
Seite 24

Jemandem Honig um den Mund schmieren.



Seite 27

Stumm wie ein Fisch.



We do both

International focus. Innovation. Growth. Challenge. Career perspectives. Rewards. Multi-cultural work environment. Are these qualities that you would like to experience together with your future employer? Then step into a world of exciting graduate opportunities in Audit, Tax, Consulting and Financial Advisory. Visit www.deloitte.com/careers to see what's possible.

facebook.com/DeloitteSwitzerlandCareers 

Audit. Tax. Consulting. Financial Advisory.

Deloitte.