

JUNGE AKADEMIE MAGAZIN

DOSSIER

Ernährung – Auf Messers Schneide

KOMMENTAR

Warum eine Bundesprofessur notwendig ist

JUNGE AKADEMIE AKTIV

Neue Mitglieder, Tagung „Refugees Welcome?“

JUNGE AKADEMIE MAGAZIN

Das Junge Akademie Magazin wird von Mitgliedern der Jungen Akademie konzipiert. Es bietet Einblicke in Projekte und Veranstaltungen der Jungen Akademie, berichtet über Mitglieder und Publikationen und mischt sich in aktuelle wissenschaftliche und wissenschaftspolitische Debatten ein.

DIE JUNGE AKADEMIE

Die Junge Akademie wurde im Jahr 2000 als gemeinsames Projekt der Berlin-Brandenburgischen Akademie der Wissenschaften (BBAW) und der Deutschen Akademie der Naturforscher Leopoldina gegründet. Sie ist weltweit die erste Akademie des wissenschaftlichen Nachwuchses. Die Junge Akademie wird gemeinsam von BBAW und Leopoldina getragen. Seit 2011 ist sie administrativ dauerhaft im Haushalt der Leopoldina verankert und wird finanziert vom Bundesministerium für Bildung und Forschung sowie den Ländern Berlin, Brandenburg und Sachsen-Anhalt. Ihre fünfzig Mitglieder, Nachwuchswissenschaftlerinnen und -wissenschaftler aus dem deutschsprachigen Raum, widmen sich dem interdisziplinären Diskurs und engagieren sich an den Schnittstellen von Wissenschaft und Gesellschaft.

EDITORIAL

Wir tun es heimlich, manchmal sogar nachts allein. Wir zelebrieren es mit Freunden. Ob zwischendurch schnell auf die Hand oder einen ganzen Vormittag lang gemütlich am Buffet. Unser täglich Brot nehmen wir in vielen Varianten zu uns. In dieser Ausgabe des Jungen Akademie Magazins nähern wir uns mit viel Genuss dem Thema Ernährung an – aus literarischer, symbolischer, musikalischer und wissenschaftlicher Sicht.

Wir machen uns auch Gedanken über die Zukunft unserer Ernährung. Wussten Sie etwa, dass im 20. Jahrhundert der landwirtschaftliche Ertrag um das Dreifache gesteigert werden konnte? Der Grund dafür: die Erfindung des Haber-Bosch-Verfahrens. Die dadurch mögliche chemische Fixierung von Stickstoff in Ammoniak bildet die Grundlage der modernen Stickstoffdüngung.

Dennoch wird diese Produktivitätssteigerung zukünftig nicht ausreichen. Denn um die wachsende Weltbevölkerung zu ernähren, müssten sich die landwirtschaftlichen Erträge bis 2050 noch einmal verdoppeln. Ganz zu schweigen vom zusätzlichen Bedarf an biomassebasierten Brennstoffen, die immer mehr mit der Nahrungsmittelproduktion konkurrieren. Die Herausforderung ist groß, und es wird Zeit, einige unserer Gewohnheiten zu überdenken.

Innerhalb der Jungen Akademie wird sich die AG Nachhaltigkeit diesem Thema verstärkt widmen. Zum Auftakt des neuen Schwerpunktthemas schildert der Geograph Tobias Kümmerle, wie unser Lebensmittelkonsum in Europa die Landschaft im südamerikanischen Gran Chaco verändert. Die Agrarwissenschaftlerin Jagwida Ziolkowska beantwortet die Frage, wie viel Unmengen an Lebensmitteln jährlich verloren gehen. Und Miriam Akkermann, die eigentlich Musikwissenschaftlerin ist, hat in einem Selbstversuch ein neues Gebiet erkundet und eine Küche der Zukunft aufgesucht. Darüber hinaus beschäftigen wir uns mit den Folgen der Aufhebung des Bund-Länder-Kooperationsverbots: Welche Perspektiven ergeben sich nun für junge Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler im deutschen Wissenschaftssystem? Während der laufenden Diskussion haben wir die – auch innerhalb der Jungen Akademie – kontrovers diskutierte Bundesprofessur vorgeschlagen. Der Vorschlag findet sich auf Seite 32 des Magazins. Wir hoffen, dass unser Debattenbeitrag nicht nur theoretisch aufgegriffen wird.

Nun aber ein köstliches Vergnügen beim Lesen wünsche ich im Namen der Redaktion,
Tobi J. Erb



Ein Blick auf den Schreibtisch unserer Grafikerin: Um die Texte dieses Dossiers zu illustrieren, wurden Nudeln, Kaffee und Sojabohnen fotografiert.

IMPRESSUM

Herausgeberschaft

Die Junge Akademie (JA)
an der
Berlin-Brandenburgischen
Akademie der Wissenschaften
und der Deutschen Akademie
der Naturforscher Leopoldina

Redaktionsteam der JA

Tobias J. Erb (verantwortlich)
Caspar Battegay
Jennifer Girschbach-Noe
Diana Göhringer
Katharina Heyden
Lisa Kaltenegger
Florian Meinel
Jule Specht
Kai Wiegandt

Beiträge aus der JA

Miriam Akkermann
Caspar Battegay
Ulrike Endesfelder
Tobias J. Erb
Lena Henningsen
Christian Hof
Gordon Kampe
Tobias Kümmerle
Florian Meinel
Wolfram Pernice
Angelika Riemer
Jule Specht
Rebekka Voss
Kai Wiegandt
Jadwiga R. Ziolkowska

Weitere Beiträge

Herdis Hølleland
Jens Kirstein
Julia Winterboer

Text und Koordination

Tobias J. Erb, JA-Mitglied
Dirk Liesemer, freier Textchef
Deidre Rath,
Projektmanagement
Anneliese Kuhle,
JA-Geschäftsstelle

Übersetzungsarbeit

Diana Aurisch

Titelfoto

Miriam Akkermann

Fotoessay

Eva Czaya

Gestaltung

Wiebke Genzmer

Druck

Medialis Offsetdruck GmbH

Auflage

1.500 Exemplare

September 2016

© Die Junge Akademie

ISSN 1863-0367

www.diejungeakademie.de

INHALT

- 1 EDITORIAL
- 2 IMPRESSUM

Dossier	ERNÄHRUNG – AUF MESSERS SCHNEIDE
4	UNSERE AUTOREN
6	UNTERWEGS IN ASIATISCHEN KÜCHEN
9	„DAS BILD VOM ESSEN HAT DEN AKT DER NAHRUNGS-AUFNAHME ABGELÖST“
14	VERGEUDETE NAHRUNG
16	JENSEITS DES TELLERRANDS
20	SINFONISCHES BRUTZELN
22	DIE WELT AUF DEM TELLER
26	VON DORSCHROGEN UND HOCHZEITSTORTEN

Kommentar 32 BUNDESPROFESSUR

Arbeitsgruppen 33 REFUGEES WELCOME? Eine Tagung der Jungen Akademie erkundete, wie sich die Hochschulen für geflüchtete Menschen öffnen könnten

Internationales 36 DIE JÜNGSTE UNTER DEN JUNGEN Die Junge Akademie Norwegens setzt auf internationale Zusammenarbeit

JA aktiv 38 PUBLIKATIONEN
 40 PREISE, STIPENDIEN UND AUSZEICHNUNGEN
 42 NEUE MITGLIEDER
 44 ALUMNI
 46 TERMINE 2016/2017

Zu guter Letzt 48 WAS MACHT EIGENTLICH ... Oliver Grau?

ERNÄHRUNG – AUF MESSERS SCHNEIDE

KONZEPTION TOBIAS J. ERB

Wenn Sie denken, dass Ernährung vor allem mit Essen zu tun hat, dann liegen Sie natürlich nicht falsch. Und doch geht es auf den kommenden Seiten um noch viel mehr. Unsere Autorinnen und Autoren, allesamt Mitglieder der Jungen Akademie, berichten über die vielschichtigen Facetten der Ernährung: Wie verändert die globale Lebensmittelproduktion unseren Planeten? Und mit welchen Methoden lässt sich die Verschwendung eindämmen? Wir wollen das Thema jedoch keineswegs nur auf solche harten, unbequemen Tatsachen beschränken, sondern uns durchaus auch den genüsslichen Seiten zuwenden, die etwa in Literatur und Musik verhandelt werden. Denn Essen geht keineswegs nur durch den Magen.



„Das Essen wird wie eine Symbolsprache als Distinktionsmerkmal benutzt“, sagt Caspar Bategay im Interview, an dem ebenfalls Lena Henningsen und Kai Wiegandt teilnehmen
(ab Seite 9).



„Gäbe es in den USA keine Lebensmittelverschwendung, dann fielen die Treibhausgas-Emissionen um 13 Prozent geringer aus“, schreibt Jadwiga R. Ziolkowska
(ab Seite 14).



„Jedes Würstchen, Eisbein und Nackensteak leistet einen Beitrag zur Entwaldung von Regionen wie dem Chaco“, berichtet Tobias Kümmerle
(ab Seite 16).

FOTOS: MIRIAM AKKERMANN, TOBIAS KÜMMERLE, EDITION JULIANE KLEIN, EVA CZAYA



„Die Nahrung selbst kann aus Liebe zum Theater zur Musik werden“, notiert Gordon Kampe
(ab Seite 20).



Dass unsere Küchen längst zu Zentren der Globalisierung geworden sind, hat Miriam Akkermann erfahren
(ab Seite 22).



„Dem Leser eine Mahlzeit auszumalen, das ist eine beliebte Kraftprobe von Autoren“, schreiben Kai Wiegandt und Caspar Bategay, die so deftige wie köstliche Passagen der Weltliteratur herausgesucht haben
(ab Seite 28).



UNTERWEGS IN ASIATISCHEN KÜCHEN

Seit Jahren reist unser Mitglied Miriam Akkermann nach Asien und dokumentiert, was sie in Hafengebieten und Restaurants an Speisen entdeckt. Ihre Bilder und Kurzberichte geben Einblick in Ernährungsweisen – doch zuweilen empfiehlt es sich, beim Händler nachzufragen

Fast ein wenig glasiert sehen diese kleinen, getrockneten Hühner aus. „Ich entdeckte sie 2015 in der Jinli Ancient Street in Chengdu in China.“



Zum Trocknen an einer Wäscheleine aufgehängt: „Diese Tintenfische sah ich 2004 im Fischerdorf Sokcho an der Ostküste Südkoreas. Getrockneter Tintenfisch, Mareun Ojingeo, ist ein typischer Snack und als Knabberlei besonders zu Bier beliebt.“



„Auf einer Reise nach Seoul, Korea, saß ich 2015 an diesem reichgedeckten Tisch. Vorne ist ein Glas mit Soju zu sehen, daneben ein Schälchen mit einer noch zu mischenden Sauce, die aus Petersilie, Salz, Pfeffer und Gotschuchang (Chilisauce) zubereitet wird. Als weitere Beilagen stehen Salat und eingelegter Knoblauch bereit, rohe Zwiebeln, Chilischoten, Kimchi und Cheongpomuk-muchim (ein Kuchen aus Mungobohnengelee). Es wurde eine traditionelle Speise serviert: Hund. Seit einiger Zeit werden die Tiere auf Farmen für den Verzehr gezüchtet. Aufgrund zunehmender Proteste auch in Korea kann man Hund nur noch in speziellen Restaurants bestellen.“

„DAS BILD VOM ESSEN HAT DEN AKT DER NAHRUNGSaufNAHME ABGELÖST“

Nach der Musik entdeckt die westliche Popkultur, wie sich Speisen inszenieren lassen. Doch die Menschen messen den Nahrungsmitteln schon lange symbolische Bedeutung zu

INTERVIEW DIRK LIESEMER

JAM: Herr Battegay, Sie beschäftigen sich mit Foodies. Worum handelt es sich dabei, und wo sind diese Zeitgenossen anzutreffen?

Caspar Battegay: Ein Foodie ist eine Person, die sich hobbymäßig sehr intensiv mit Essen beschäftigt. Oft reist der Foodie nur, um zu essen, er fotografiert die Speisen, die er unterwegs isst, und präsentiert sie auf Instagram und Facebook. Eine faszinierende sogenannte Food-Personality ist der Amerikaner Eddie Huang, dessen Familie aus Taiwan stammt. Er hatte auf Munchies, der Food-Website von Vice, eine Sendung, für die er um die Welt flog, Hinterhöfe aufsuchte und dort allerlei exotische Speisen ausprobierte. Mich interessiert dabei, wie Essen inszeniert wird. Man kann Foodies als ein popkulturelles Phänomen betrachten. Es geht nicht wirklich ums Essen, sondern um die Inszenierung. Mittlerweile hat sich die Vorstellung vom Essen vollständig vom Akt der Nahrungsaufnahme gelöst. Vor allem in den Metropolen kann man immer wieder beobachten, dass manche Menschen bestimmte, angesagte Restaurants nur deshalb aufsuchen, weil sie das Essen dort mit einem bestimmten Bild verbinden. Sie gehen dorthin, um Teil einer auch medial und digital vervielfältigten Inszenierung zu werden.

JAM: Seit wann lässt sich dieses Phänomen beobachten?

Caspar Battegay: Es begann mit den sozialen Medien. Auf einmal konnten die Menschen zeigen, was sie in ihrem Alltag

treiben und eben auch essen. Die Diskurse über Ernährung nehmen zu. Allerdings ist ein Foodie kein Experte, kein Gourmet, kein professioneller Koch oder Essenstester. Der Foodie täuscht gerne eine Kennerschaft vor, wie man sie seit dem 19. Jahrhundert im Bürgertum pflegt. Aber eigentlich will er nur ironisch mit seinem Nichtwissen spielen. Dabei wird das Essen durchaus wie eine Symbolsprache als Distinktionsmittel benutzt.

JAM: Herr Wiegandt, als Anglist beschäftigen Sie sich auch mit der Rolle des Essens in der englischsprachigen indischen Literatur. Inwiefern wird der Ernährung dort ein symbolischer Wert zugesprochen?

Kai Wiegandt: Ich kenne mich im Land selbst weniger aus, aber was mir aufgefallen ist: Das Essen wird von indischen Autoren, die in der Diaspora leben, erstaunlich oft und ausführlich beschrieben. Mich interessieren zurzeit besonders die Bücher von Anita Desai und V. S. Naipaul. Desai erzählt in ihrem Roman *Fasting, Feasting* die Geschichte einer Brahmanenfamilie. Als Vegetarier lehnt der Sohn alles Fleisch ab, was dem Vater missfällt. Der meint, dass Kinder Fleisch brauchen, um stark zu sein. In Indien stand Fleischverzehr eine Zeit lang für Modernisierung. Im 19. Jahrhundert sprachen sich religiöse Führer für den Verzehr von Fleisch aus. Sie meinten, dass die Inder dann stark genug würden, um die britischen Kolonisatoren aus dem Land zu treiben.



JAM: Wie kommt es dann, dass der Widerstandskämpfer Gandhi wiederum Vegetarier war?

Kai Wiegandt: Gandhi war eine Zeit lang leidenschaftlicher Fleischesser. Erst später wurde er Vegetarier und rief fleischloses Essen zu einem Teil der indischen Nationalität aus. Er propagierte das Fasten und meinte, dass erst eine Rückbesinnung auf eine traditionelle Ernährungsweise ohne Fleisch zur Unabhängigkeit führe.

Lena Henningsen: Aber ist denn die indische Küche traditionellerweise fleischlos?

Kai Wiegandt: Nein, nur einzelne Strömungen innerhalb der Brahmanenkaste ernähren sich rein vegetarisch. Gandhi wurde deshalb auch hart für seine Forderung kritisiert. Man warf ihm vor, dass das Klassenbewusstsein gestärkt würde, wenn alle zum Vegetarismus zurückkehrten. Mehr als um das indische Volk gehe es ihm um sein Wohl als Brahmane. Man kann eine Binnen-erzählung in Naipauls Roman *Half a Life* als Kommentar dazu lesen: Ein Brahmane schließt sich Gandhis Widerstandsbewegung an, um gegen seinen Vater zu rebellieren. Der drängte den Sohn dazu, eine Universität mit englischem Lehrplan zu besuchen. Der Sohn hat keine Lust auf englische Bücher, schmeißt hin und findet in einer Steuerbehörde Anstellung, wo er kleinen Leuten beim Betrügen hilft. Er wird aus der Behörde geworfen, muss vor der Polizei fliehen und taucht in einem Kloster ab. Dort übt er sich in Verzicht, spricht nicht mehr und isst kaum noch, was ihm mildtätige Gaben einbringt und ihn am Leben hält. Eines Tages erhält er Besuch vom englischen Schriftsteller Somerset Maugham, der ihn in einem seiner Bücher als Asketen verewigt. Dass es sich tatsächlich um einen Untergetauchten handelt, erfahren Maughams Leser nicht. Sein Buch wird jedoch nicht nur in Europa gelesen, sondern gelangt auch nach Indien, und auf einmal glauben selbst Inder, die wussten, dass es sich bei dem Mann um einen Betrüger handelt, an den „heiligen Mann“. Naipaul hat mit dieser Geschichte einen ketzerischen Ursprungsmythos des brahmanischen Vegetarismus und des Fastens geschrieben. Nach diesem Mythos ist Vegetarismus nichts,

was immer schon zum Brahmanentum gehörte, sondern ein opportunistischer Einfall, der sich unter den Bedingungen kolonialisatorischer Machtgefälle zur Tradition mauserte. So ähnlich müssen die Brahmanen vor Jahrhunderten zu ihren Traditionen gekommen sein, legt zumindest Naipauls Geschichte nahe.

JAM: Auch in der westlichen Literatur geht es um Essen und Ernährung. Sie haben zusammen mit Caspar Battegay für dieses Dossier einige Beispiele aus den Büchern klassischer und zeitgenössischer Autoren gesammelt (Seite 22 ff.). Erfährt das Thema Ernährung zunehmend Aufmerksamkeit in der Literatur?

Kai Wiegandt: Zumindest in der Literaturwissenschaft erleben wir seit zwei Jahrzehnten eine Hinwendung zum Körperlichen. Man fragt nicht mehr nur nach dem Sinn von Texten, sondern auch danach, wie Texte das Geschehen, das sie erzählen, selbst aufführen und damit Effekte von Körperlichkeit erzielen. Im Strukturalismus und Poststrukturalismus wurde der Zeichencharakter von Texten betont, Körperlichkeit kam eher am Rande vor. Essen und Ernährung haben mit Geschmack und Sinnlichkeit zu tun. Die Literaturwissenschaft war lange Zeit sehr auf den Intellekt und weniger auf den Körper fokussiert.

Caspar Battegay: In der Literatur selbst ist die Bedeutung des Essens kein neues Thema. Vielleicht das berühmteste Beispiel: In Marcel Prousts *À la Recherche du temps perdu* beginnt die Geschichte damit, dass die Hauptperson ein „aufgeweichtes kleines Stück Madeleine“ in den Tee tunkt, kostet und sich unter dem Eindruck des Geschmacks unwillkürlich an die gesamte Kindheit erinnert. Aroma und Memoria kommen in einem Glücksmoment des Schmeckens zusammen, ein Phänomen, das wir sicherlich alle mehr oder weniger kennen. „Und mit einem Mal war die Erinnerung da“, heißt es bei Proust, sie „stieg auf aus meiner Tasse Tee.“ Allerdings braucht Proust dann einen enormen, abstrakten Sprachaufwand, um die Erinnerungen zu erzählen.

Lena Henningsen: In China gibt es seit jeher eine starke Verbindung von Sprechen und Essen. Die Schriftzeichen für diese



Begriffe enthalten beide den ‚Mund‘ als bedeutungstragendes Element. Essen ist überhaupt im Alltag wichtig – das zeigt sich auch daran, dass die wohl gebräuchlichste Begrüßungsfloskel „Hast Du schon gegessen?“ lautet.

JAM: Frau Henningsen, Sie beschäftigen sich vor allem mit der Kulturrevolution. Diese Zeit wird doch meist eher mit Hunger in Verbindung gebracht, oder?

Lena Henningsen: Die Nahrungslage war vielerorts nicht gut. Zu Beginn der Landverschickungsbewegung sind viele Jugendliche oft noch begeistert aufs Land gezogen. Sie wollten das einfache Leben der Bauern kennenlernen, von diesen lernen und so zu den wahren Erben der Revolution werden. Einige lebten dort ganz passabel, aber viele litten Hunger. In der Erinnerungsliteratur nimmt das Thema Essen entsprechend viel Platz ein. Seitenweise wird die Not geschildert, aber dann auch wieder beschrieben, wie man viele Kilometer zu einem Restaurant in der nächsten Kleinstadt gelaufen ist, was angesichts der allgegenwärtigen Not völlig widersinnig wirkt. Das gilt für in China veröffentlichte Memoiren wie auch für solche, die für den westlichen Buchmarkt geschrieben wurden. Dort bin ich auch auf ein englischsprachiges Kochbuch gestoßen, das „Cultural Revolution Cookbook“. Darin wird die Zubereitung von einfachen Gerichten beschrieben: Es handelt sich um Hausmannskost, die sich mit simplen Tricks geschmackvoll verbessern lässt. Daneben dann kleine historische Anekdoten, Abdrucke von damaligen Propagandabildern sowie großformatigen Aufnahmen der Gerichte. Mit solchen Büchern wird die Kulturrevolution jedoch verklärt.

Caspar Battegay: In Berlin-Kreuzberg gibt es übrigens die „Long March Canteen“. Es ist ein relativ teures chinesisches Restaurant, das Foodies aus aller Welt anzieht.

Lena Henningsen: Der Name ist völlig absurd. Hunderttausende Menschen starben auf dem Langen Marsch, als die Kommunisten in den 1930er-Jahren vor ihren Gegnern flohen – der Lange Marsch ist damit Teil des Gründungsmythos der



DIE INTERVIEWTEN

Der Anglist Kai Wiegandt (links) forscht an der Freien Universität Berlin, der Literaturwissenschaftler Caspar Battegay (Mitte) an der Universität Lausanne und die Sinologin Lena Henningsen (rechts) an der Universität Freiburg.

Chinesischen Kommunistischen Partei. Diese Art von Restaurants laufen in China unter dem Begriff des „Roten Tourismus“. In solchen Einrichtungen wird ein seltsam anmutender Kulturrevolutionsflair zelebriert, eine Kombination von Nostalgie und Kommerz. Man sitzt auf einfachen Holzbänken, an den Wänden prangen Propagandasprüche und -bilder. Das Personal trägt die aus der Mao-Zeit bekannte Einheitskleidung. Die Speisen kommen in Emailleschüsseln, gerne versehen mit Konterfei und Zitat vom „Großen Vorsitzenden“. Es ist weder ein Fünf-Sterne-Essen noch eines, das aus tatsächlicher Not entstanden ist. Vielmehr wird in der Regel einfaches, wohlschmeckendes Essen mit etwas Öl und winzigen Fleischportionen aufgepeppt. Diese Art von Restaurants gilt sogar als chic.

JAM: Im September veranstalten Sie eine Tagung zum Thema Essen. Was wollen Sie dort vermitteln? (Alle Infos am Ende des Textes.)

Caspar Battegay: Essen ist eine Art Sprache, die man als Literaturwissenschaftler analysieren kann. Ich habe mich längere Zeit mit der Frage beschäftigt, wie das Judentum in der Popkultur dargestellt wird. Dabei habe ich auch untersucht, inwiefern nicht nur die Musik, sondern auch das Essen eine zentrale Rolle spielt. Gerade in Einwanderungsgesellschaften wie in Nordamerika hat Essen auch eine nostalgische Funktion. In der Popkultur wird diese ironisch durchgespielt. So wäre etwa die kanadische





„Auf einem Straßenmarkt in der Nähe des Klosters Wenshu in Chengdu, China, entdeckte ich 2015 diese frittierten Seepferdchen. Ich fragte den Händler, ob es sich dabei um einen traditionellen Snack handeln würde – und erfuhr, dass sie eigentlich nur an Touristen verkauft werden, die zum Tempel pilgern. Und die kaufen nicht nur diese Seepferdchen, sondern auch frittierte Käfer, Raupen, Tausendfüßler und sogar Skorpione.“



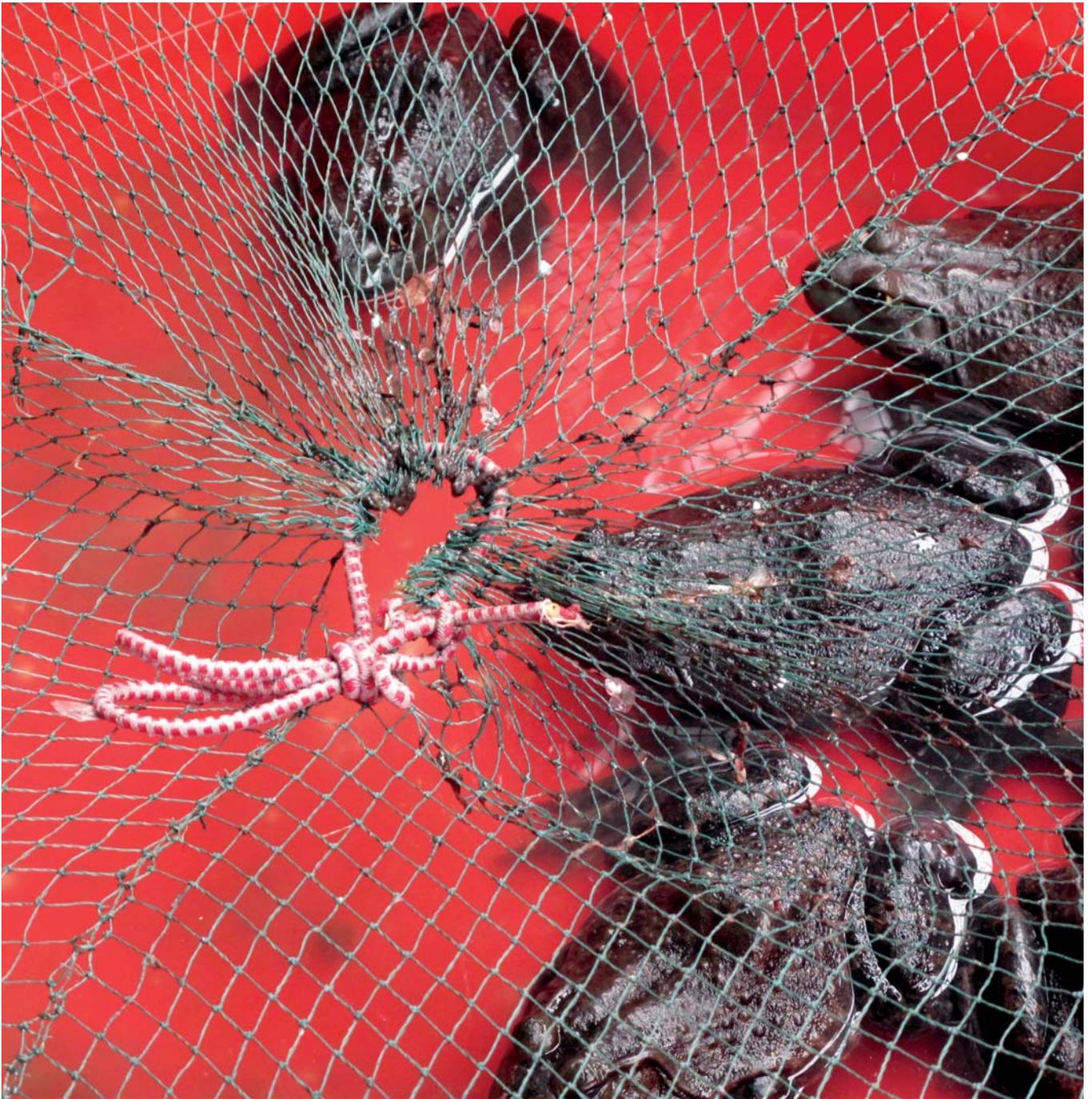
„Gedämpft und klebrig: Diese Reiskuchen sah ich 2015 in der Jinli Ancient Street in Chengdu, China.“

Webserie *YidLife Crisis* zu nennen, bei der sich die beiden Schauspieler Eli Batalion und Jamie Elman meistens beim Essen in Montreal treffen und jiddisch reden. Es ist die fast ausgestorbene Sprache ihrer Großeltern, die sie für das digitale Zeitalter neu beleben. Dabei unterhalten sie sich über Essen und Identität, in sehr komischen Dialogen.

Kai Wiegandt: Wir wollen darüber hinaus zeigen, dass westliche Kulturen, in denen das Essen lange Zeit kaum beachtet worden ist, eher die Ausnahme bilden. In asiatischen Kulturen beispielsweise scheinen Essen und Ernährung viel stärker thematisiert worden zu sein.

Lena Henningsen: Dort besetzt das Thema auch zahlreiche Symbolfelder. In China konnten romantische Geschichten lange Zeit nicht publiziert werden. Aber Geschichten ganz ohne Liebe waren für die Leser natürlich dröge. Deshalb schilderten die Autoren, wer was mit wem isst – und stellten dadurch symbolische Beziehungen her. So konnten Liebesgeschichten erzählt werden, ohne dass ein einziger Kuss oder eine Berührung geschildert werden musste. Die Liebenden teilten vielmehr ein imaginiertes Mahl. Zu Beginn des Romans „Lied der Jugend“ etwa, der den Untergrundkampf der Kommunistischen Partei im frühen 20. Jahrhundert schildert, erinnert sich die Protagonistin an eine Demonstration, an der sie gemeinsam mit ihrem Liebsten teilgenommen hat, während sie *Mantous* dämpft, das sind gedämpfte Hefebrotchen, eine eher einfache, sättigende Speise. Ihr letztes Zusammentreffen findet in ihrer Wohnung statt – er ist auf der Flucht, muss noch wichtige Dokumente kopieren und schickt sie zu seinem Verbindungsmann mit weiteren Dokumenten. Bevor sie geht, bereitet sie ihm ein Mahl und stellt es vor ihn auf den Tisch: eine Schale *Mantous*, die er aber nicht anrührt, so beschäftigt ist er. Kurz darauf wird er verhaftet, gefoltert und stirbt schließlich als Märtyrer im revolutionären Kampf. Man kann hieraus ein gemeinsames, imaginiertes, wenn auch verhindertes Mahl lesen, das die beiden miteinander verbindet. Und so kann eine subtile Schilderung einer eigentlich nicht stattgefundenen gemeinsamen Mahlzeit selbst einem Roman, in dem das revolutionäre Heldentum über alle anderen menschlichen Bedürfnisse gestellt wird, einen Hauch von romantischer Liebe verleihen.

Als Mitglieder der Jungen Akademie richteten Caspar Battegay, Lena Henningsen und Kai Wiegandt den interdisziplinären Workshop „Imaginary Foods: Essen in der Gegenwartskultur“ aus. Er findet vom 23. bis zum 24. September 2016 an der Freien Universität Berlin statt.



„2015 reiste ich nach Leshan Dafo in China und entdeckte diese Kröten dort auf einem kleinen, alten Markt. Sie werden lebendig verkauft, was deren Frische garantiert. In einem Restaurant werden sie vor den Augen des Kunden getötet und sofort in der Küche zubereitet.“

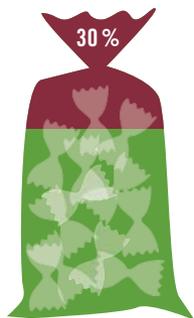
VERGEUDETE NAHRUNG

Massenhaft gehen Lebensmittel verloren. Erst langsam zeichnen sich die Ausmaße des Problems ab – aber auch erste Lösungen

TEXT + SCHAU BILD JADWIGA R. ZIOLKOWSKA



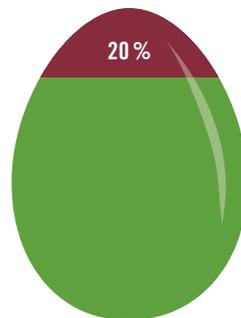
GETREIDE



Vergleichbare Menge:

763 Milliarden Nudelpackungen

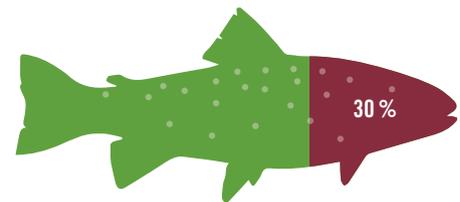
MILCHPRODUKTE



Vergleichbare Menge:

574 Milliarden Eier

FISCH + MEERESFRÜCHTE



Vergleichbare Menge:

3 Milliarden Atlantiklachse

In den entwickelten Ländern verschwenden die Konsumenten laut Welternährungsorganisation (FAO) jährlich 222 Millionen Tonnen Lebensmittel. Dies entspricht fast der Nahrungsmittelproduktion im subsaharischen Afrika, die bei 230 Millionen Tonnen im Jahr liegt. In wissenschaftlichen Diskussionen wird dabei zwischen *food loss* und *food waste* unterschieden. Als *food loss* wird der Verlust von Nahrungsmitteln bezeichnet, der während der Produktion, bei der Verarbeitung und der Verteilung sowie durch den Verkaufsprozess entsteht. Für die Verschwendung, die *food waste* genannt wird, sind Restaurants und Konsumenten verantwortlich.

Durch die Verschwendung von Lebensmitteln fallen hohe Opportunitätskosten an. Denn auch für Lebensmittel, die letztlich nicht auf dem Teller landen, sind erhebliche Mengen Wasser, Energie und Land eingesetzt worden. Allein in den USA

werden rund 10 Prozent des Energiebudgets für die Nahrungsmittelproduktion aufgewendet, zudem 50 Prozent der Landesfläche und 80 Prozent des Süßwasserkonsums. 40 Prozent dieser Ressourcen sind verloren, weil niemand die produzierten Lebensmittel verzehrt.

Darüber hinaus verstärkt *food waste* erheblich die Umweltprobleme. Gäbe es diese Verschwendung nicht, fielen die Treibhausgas-Emissionen in den USA 13 Prozent geringer aus. Jährlich ließen sich weltweit 250.000 Billionen Liter Wasser einsparen, mit denen der Bedarf aller Haushalte von New York City 120 Jahre lang gedeckt werden könnte. Zudem müsste man 28 Prozent des Agrarlandes – mehr als ein Viertel aller Flächen – nicht mehr beackern, wovon die Artenvielfalt profitieren würde. Noch ist das Ausmaß der ökonomischen und ökologischen Folgen der Nahrungsmittelverschwendung kaum erfasst.

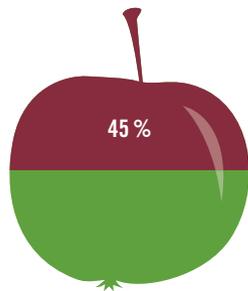
DIE VERSCHWENDUNG DER LEBENSMITTEL

● Verluste ● Verbrauch

Jährlich gehen laut Welternährungsorganisation (FAO) circa 30 Prozent der globalen Agrarproduktion verloren, was insgesamt 1,6 Milliarden Tonnen Lebensmitteln entspricht. Unsere Grafiken schlüssen den Verlust (rot) und die

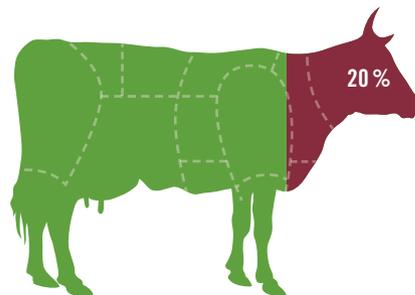
tatsächlich verbrauchte Menge (grün) wichtiger Lebensmittel auf. Wie groß die Verluste sind, veranschaulichen die Schätzungen vergleichbarer Mengen.

OBST + GEMÜSE



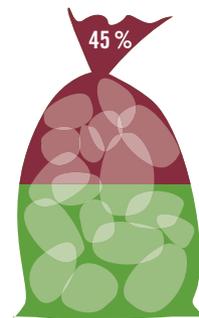
Vergleichbare Menge:
3,7 Billionen Äpfel

FLEISCH



Vergleichbare Menge:
75 Millionen Kühe

GEWÜRZ- + WURZELKNOLLEN



Vergleichbare Menge:
1 Milliarde Kartoffelsäcke

Verlässliche Aussagen müssten monetär ausgedrückt werden. Doch es bleibt fraglich, ob eine Monetarisierung dieser Folgen zu einer Lösung beitragen würde und ob unsere Bereitschaft groß genug wäre, um Gegenmaßnahmen einzuleiten. Es ist nicht einmal sicher, ob ein ausgebildetes öffentliches Bewusstsein für die Folgen der Verschwendung existiert. Noch immer ist es eine übliche Praxis, dass Geschäfte aufgrund gesetzlicher Vorschriften alle Produkte aussortieren, sobald deren Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen ist, obwohl in vielen Fällen diese Produkte noch frisch sind. Sie fürchten potentielle Gesundheitsrisiken auch dann, wenn die Produkte noch frisch und ohne Risiko genießbar sind.

Spezifische, regional ausgerichtete Fallstudien sind notwendig, die auf qualitative wie quantitative Methoden setzen. Auf ihrer Grundlage könnte ein konzertierter und einheitlicher Ansatz

erarbeitet werden, um die Verschwendung langfristig zu reduzieren oder sogar zu beseitigen. Die EU hat dazu erste Richtlinien erlassen. Zudem zeigen sogenannte Zero-Waste-Initiativen, wie in Zukunft möglichst keine Lebensmittel mehr vergeudet werden könnten. Und Staaten wie Südkorea testen erste Maßnahmen. In Seoul messen und speichern Hausmülltonnen aufs Gramm genau, wie viel Müll ein Bewohner in sie hineingeworfen hat. Da sich der Entsorgungspreis nach dem Gewicht richtet, landen inzwischen weniger Lebensmittel im Mülleimer. 

Die Agrarökonomin Jadwiga R. Ziolkowska ist Assistant Professor an der University of Oklahoma und seit 2012 Mitglied der Jungen Akademie.



JENSEITS DES TELLERRANDS

Unsere Lebensmittel kommen zunehmend aus fernen Regionen wie dem Gran Chaco in Südamerika. Doch ihr Anbau gefährdet Ökosysteme und Artenvielfalt. Eine Bestandsaufnahme

TEXT + FOTOS TOBIAS KÜMMERLE

Die ökologische Landwirtschaft boomt und Kleingärten erleben eine Renaissance. Am liebsten würden wir ausschließlich Milch von glücklichen Kühen trinken, Gemüse aus dem eigenen Garten verzehren und lokal produzierte Kartoffeln und Getreide vom Kleinbauern beziehen. Doch die Realität sieht im Großen und Ganzen anders aus. Weltweit ist die Nachfrage nach Nahrungsmitteln sehr hoch und wird in den nächsten Jahrzehnten

aller Voraussicht nach noch weiter ansteigen. Gleichzeitig nimmt die Industrialisierung der Landwirtschaft in vielen Regionen der Erde zu. Kleinbauern und Familienbetriebe verschwinden und ein immer größerer Anteil unseres Essens kommt aus riesigen Agrarbetrieben mit industriellen Produktionsabläufen. Und obwohl die Produktion vieler Nahrungsmittel in der Europäischen Union ansteigt, nimmt die in der EU landwirtschaftlich genutzte



Fläche paradoxerweise ab, da die Agrarbetriebe oft nicht mehr rentabel wirtschaften können. Um zu verstehen, woher unser Essen stammt, müssen wir über unseren eigenen Tellerrand hinausschauen.

Nahrungsmittel und Agrarrohstoffe, die bei uns zu Nahrungsmitteln verarbeitet werden, kommen zunehmend aus dem Ausland. Allein in Deutschland verdoppelte sich der Import von Bananen und Kaffee von 1986 bis 2013. Es wurden zugleich viermal so viel Raps und siebenmal so viel Palmöl eingeführt. Innerhalb der EU ist die Nachfrage nach Agrargütern inzwischen so hoch, dass sich ein Drittel der dafür benötigten Ackerfläche außerhalb der Union befindet. Allein für den deutschen Markt werden außerhalb Europas mittlerweile auf rund 8,7 Millionen Hektar Ackerland Gemüse und Früchte angebaut – das entspricht einer Fläche, die größer ist als die Nordrhein-Westfalens und Niedersachsens zusammen. Unsere Nahrungsmittelproduktion verlagert sich dabei zunehmend in Gegenden, in denen die Produktions- und Umweltstandards niedriger sind als in Deutschland.



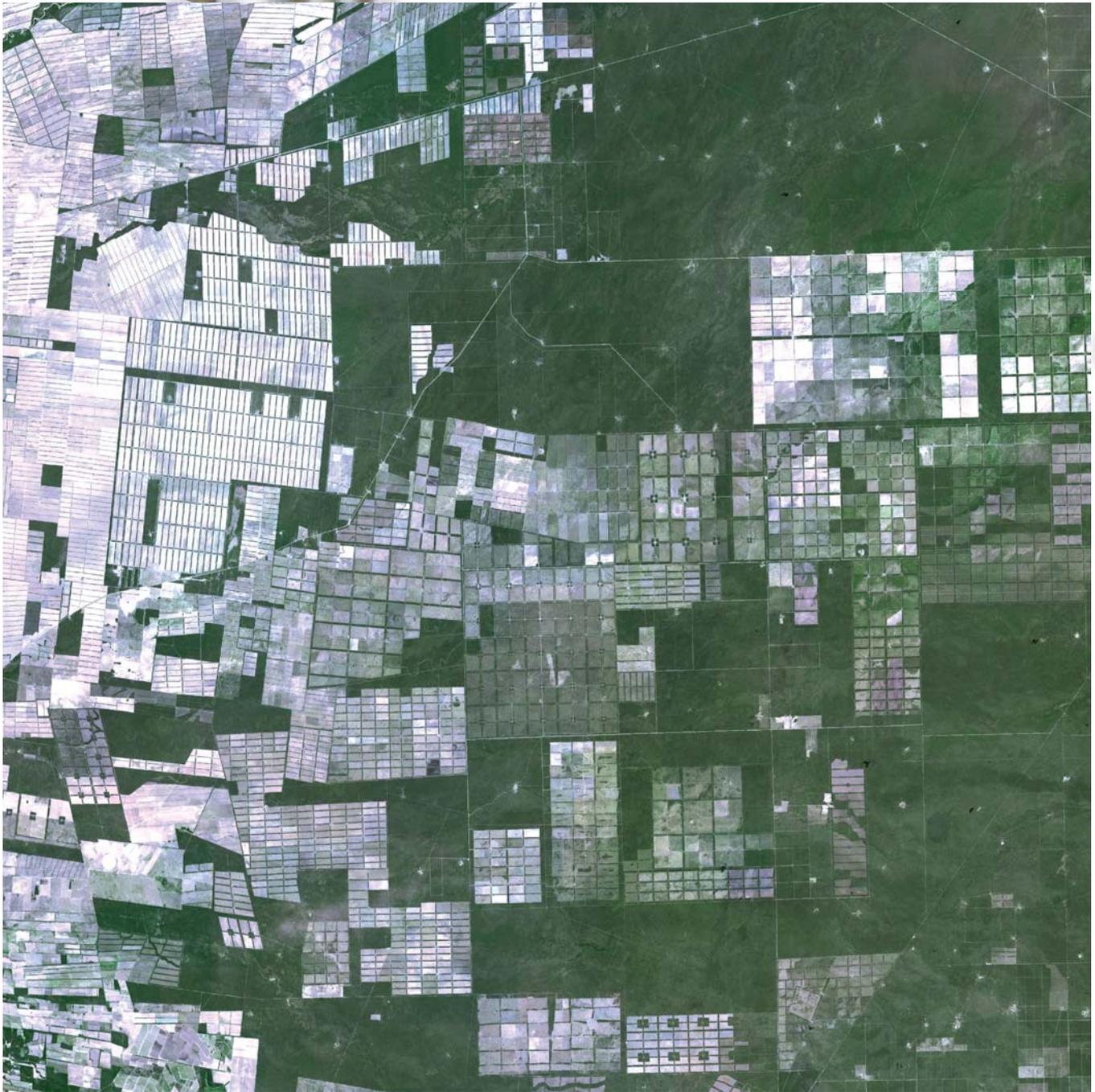
Im Gran Chaco, einer Region im Grenzgebiet Argentiniens, Paraguays und Boliviens, zeigen sich die Auswirkungen dieser globalisierten Nahrungsmittelproduktion. Die dortige Trockenwaldregion ist dreimal so groß wie Deutschland. Wenn auch vielen Menschen unbekannt, gehört diese Region inzwischen zu einer der weltweit wichtigsten für Sojaanbau und Rinderzucht. Lange Zeit lag der Chaco im Dornröschenschlaf: Es ist eine unzugängliche, wenig besiedelte, in der Peripherie liegende Region mit dorniger Vegetation, sehr heißen Sommern und vielen Monaten der Trockenheit. Dort lebten die wenigen Kleinbauern und indigene Gemeinschaften lange Zeit nur von Subsistenzwirtschaft und Jagd.

Dies änderte sich grundlegend seit der Jahrtausendwende mit der Entwicklung neuer, gentechnisch veränderter Sojavarienten, welche Trockenstress besser tolerieren und resistent gegenüber Pflanzenschutzmitteln sind. Dadurch wird der großflächige Anbau stark vereinfacht und profitabler. Darüber hinaus waren die Landpreise niedrig und der überwiegende Teil des Landes befindet sich in Privatbesitz. Anders als beispielsweise im



Wo vor wenigen Jahren noch Trockenwälder standen, breiten sich jetzt Weiden aus. Die Region des Gran Chaco auf der Grenze zwischen Paraguay, Bolivien und Argentinien gerät zunehmend ins Visier der Landwirtschaft.





Vor drei Jahrzehnten standen im Gran Chaco größtenteils noch Dornbüsche und Trockenwälder. Heute werden die natürlichen Ökosysteme zunehmend von Äckern und Viehweiden zerstückelt. Jede Minute geht in der Region ein Stück Urwald von der Größe eines Fußballfeldes verloren. Das Satellitenfoto zeigt einen 150 Kilometer langen und 100 Kilometer breiten Ausschnitt des westlichen, argentinischen Teils des Gran Chaco. Bei den hellen Rechtecken handelt es sich um Felder für meist Soja und Mais beziehungsweise um Weideflächen für Hunderttausende von Rindern. Auf den dunklen Flächen steht noch Trockenwald.

Amazonasbecken wird nur ein kleiner Teil des Chaco durch Schutzgebiete vor Abholzung geschützt – auch deshalb, weil für viele Umweltschutzorganisationen der Chaco nicht im Fokus der Aufmerksamkeit lag. Seit den frühen 2000er-Jahren kam es im Zuge der Ausweitung der Landwirtschaft zu einer beispiellosen Abholzung, die teils noch dramatischer ausfiel als in den tropischen Wäldern des Amazonas oder Südostasiens.

Satellitenbildanalysen zeigen, dass seit 1985 mehr als 20 Prozent des Dornwaldes im Chaco neuen Feldern und Weiden zum Opfer fielen. Insbesondere im Norden Argentiniens und im Westen Paraguays wurden in den vergangenen Jahren riesige Flächen entwaldet. Der Chaco zählt deshalb zu den am schnellsten schwindenden Ökosystemen der Welt, was sich erheblich auf seine einzigartige Tier- und Pflanzenwelt auswirkt. Während vor wenigen Jahren noch Jaguare im Chaco umherstreiften, sind sie im Norden Argentiniens bereits ausgestorben. Auch die bedrohten Chaco-Pekaris und Riesengürteltiere werden nur noch vereinzelt gesichtet. Sie stehen für viele Arten, die in den industriell geprägten Agrarlandschaften des Chaco keine Heimat mehr finden.

Gleichzeitig wurde der Chaco zu einer weltweit bedeutenden Quelle für Kohlenstoffemissionen, die entstehen, wenn der gerodete Wald verbrannt wird: Allein zwischen 2000 und 2013 wurden mehr als 520 Millionen Tonnen Kohlenstoff im Chaco durch die Umwandlung von Wald zu Agrarflächen freigesetzt. Das ist mehr, als Argentinien, Bolivien und Paraguay zusammen genommen zwischen 1990 und 2012 durch die Verbrennung von Öl, Kohle und Gas freigesetzt haben. Darüber hinaus hat die Expansion der Agrarindustrie erhebliche Auswirkungen auf die lokale Bevölkerung: So steht beispielsweise der massive Pesticideinsatz beim Sojaanbau im Verdacht, Krebserkrankungen und Fehlbildungen bei Neugeborenen hervorzurufen. Oft sind Kleinbauern oder indigene Völker ohne Landrechte gezwungen, der Agrexpansion zu weichen. Gleichzeitig leistet der Chaco

zweifellos einen bedeutenden Beitrag zur globalen Nahrungsmittelproduktion. 2013 grasten mehr als 37 Millionen Rinder auf seinen Weiden und es wurden 38 Millionen Tonnen Sojabohnen angebaut. Ein Großteil des Sojas wird in die EU exportiert, die es als Futtermittel in der Geflügel-, Schweine- und Rinderzucht einsetzt.

Womit wir wieder bei unserem eigenen Teller angelangt wären: Jedes Würstchen, Eisbein, Nackensteak oder jeder Chicken Wing leistet einen Beitrag zur Entwaldung von Regionen wie dem Chaco. Durchschnittlich verzehren die Deutschen pro Jahr fast 90 Kilogramm Fleisch (Huhn-, Schweine-, Rind- und Lammfleisch), was umgerechnet einer Sojamenge von fast 4,6 Millionen Tonnen jährlich entspricht.

Die Entwaldung im Chaco und anderen Sojaanbaugebieten erfolgt also in erster Linie, um unsere Nachfrage nach billigen Fleisch- und Wurstprodukten zu befriedigen. Dauerhaft wird sich der Planet den momentanen Fleischkonsum der westlichen Welt nicht leisten können. Die Umweltauswirkungen und sozialen Kosten wären zu groß, wenn weltweit alle Menschen so leben würden wie der deutsche Ottonormalverbraucher. Weniger Fleisch und Wurst – was übrigens keinesfalls einen vollständigen Verzicht bedeuten muss – hätte nicht nur positive Effekte auf unsere Gesundheit. Bedrohte Ökosysteme wie der Chaco könnten besser geschützt und ihre Artenvielfalt erhalten werden. Unsere Essgewohnheiten beeinflussen Ökosysteme und Gesellschaften rund um den Globus. Ob zu Hause oder in der Kantine – mit der Auswahl unserer Speisen können wir täglich einen nicht unerheblichen Beitrag zu einer nachhaltigeren Welt leisten. 

Der Geograph Tobias Kümmerle forscht an der Humboldt-Universität zu Berlin und ist seit 2013 Mitglied in der Jungen Akademie. Für seine Forschungen bereiste er die Region Gran Chaco zuletzt im Jahr 2015.



SINFONISCHES BRUTZELN

Fressorgien sind in Opern und Liedern oft mehr als eine dramaturgische Zutat. Unser Autor ist Komponist und hat selbst bereits einmal vier Würstchen in einem Stück verarbeitet

TEXT GORDON KAMPE

„Sala illuminata in casa di Don Giovanni: una mensa preparata per mangiare“: Der Speisesaal im Haus von Don Giovanni ist also der richtige Ort für das letzte Gelage des berühmten Draufgängers, der sämtlichen leiblichen Gelüsten und Freuden keineswegs abhold war. Und dass ihm nur einige Minuten später gerade dieser Ort zum Verhängnis wird, spricht für den schwarzen Humor des bewährten Autorenteam Lorenzo da Ponte und Wolfgang Amadeus Mozart. Übermütig hatte Don Giovanni den Komtur, den er in der ersten Szene ermordete und der als Zombie wiederauftauchte, zum Dinner eingeladen. Und nun ist der Gast da, hat die Einladung angenommen und nimmt den Missetäter mit sich. „Che inferno! Che terror! Ah!“ – ist das Letzte, was wir von ihm hören – „il foco cresce“ heißt es – und fort ist er. Düster grollt es noch ein wenig weiter in tödlichem d-Moll und dann (in der Prager Fassung): nächstes Triumphgelage (über G-Dur nach D-Dur, der Party-Tonart) aller zuvor Betrogenen. Derlei kann vielleicht nur als ein ausgelassenes Fest mit Saufen und Fressen inszeniert werden, eine Gemeinheit.

Es gibt viele weitere Beispiele, in denen – gerade in der Oper oder in Liedern – wildes, ungezügelter „Fressen“ mehr bedeutet, als eine bloße dramaturgische Zutat, die fraglos Wein und Gesang erforderte. Nicht nur die Musik ist also der Liebe Nahrung, die Nahrung selbst kann aus Liebe zum Theater zur Musik werden – und dies kann zudem in der Musik des späteren 20. und frühen 21. Jahrhunderts gelegentlich auch durchaus wörtlich verstanden werden, wenn nämlich der Essvorgang selbst im Zentrum der Musik steht.

So gibt es, um ein paradigmatisches Beispiel zu nennen, in Nicolaus A. Hubers im Jahr 2000 in Köln uraufgeführtem Chorstück „Ach, das Erhabene“ eine ausgedehnte „Fresscodä“, in der die Musikerinnen und Musiker nicht nur deutlich vernehmbar, sondern geradezu „unmanierlich“ und „kreatürlich“ essen sollen. „Erhaben“ also, wie es im Titel heißt, scheint hier auf den ersten Blick nicht viel zu bleiben, im Gegenteil: In besonders erhabenen sich fühlenden Kreisen werden einige Textfragmente – wie etwa jenes von Gottfried Benn: „Das Hirn verwest genauso wie der Arsch!“ – womöglich nicht vollumfänglich genossen werden können.

Auch andere, allerdings etwas weniger verfängliche Beispiele sind zu nennen: Lucia Ronchettis wundervoll poetische und überaus heitere Vertonung eines Kochbuchs in ihrem A-cappella-Stück „Antra a sal“ (2000) oder insbesondere auch Stücke und Performances des Schlagzeugers und Komponisten Matthias Kaul, darunter etwa „listen and taste“ aus dem Jahr 2009, einer „kulinarischen Hochsituation“, in der Hörerinnen und Hörer sich in einer merkwürdig analogen Hörvorrichtung auf Brat-, Zisch- und Brutzelgeräusche konzentrieren können: 100 Gramm Butter: Eine ganze Sinfonie!

Auch die eigene Feder war unter dem Aspekt der Nahrung gelegentlich tätig. Und mir ging es dabei weniger um den akustisch wahrnehmbaren Essvorgang selbst, als vielmehr um die Idee von Nahrung, Kraft – und Alltäglichkeiten. So fand ich, eher zufällig auf Youtube, einen alten Probenmitschnitt von Carlos Kleiber, der mich plötzlich aufhorchen ließ: „Erstürmen, Erringen, nicht wahr? – Nichts fallen lassen, nicht Noten: Fleisch!“ hieß es da

23

Tonband

ON

D.-Zith. 1

leicht overdrivig

Oberton-Pulse auf angegebener Saite, auch kräftig-farbig danebenlangen!

2 3 4 5 6 5 6 7 6 7 8 7 8 7 6 5 6 5 4 5 *fff*

D.-Zith. 2

leicht overdrivig

Oberton-Pulse auf angegebener Saite, auch kräftig-farbig danebenlangen!

2 3 4 5 6 7 8 7 8 7 8 7 6 7 6 5 4 3 2 3 *fff*

B.-Zith.

Oberton-Pulse auf angegebener Saite, auch kräftig-farbig mikro-mopstetonal danebenlangen!

2 3 4 5 6 7 8 7 6 7 6 5 6 5 4 4 3 2 4 3 *fff*

Aus einem Stück unseres Autors: TRACK 1: Bauernseufzer/Berner Würstel/Beutelwurst/Bierschinken/Bierwurst

in der Probe zu Webers Freischütz-Ouvertüre. Und seitdem ist das Zitat ein prägendes Arbeitsmotto. Im Falle eines Stückes für drei Zithern „Nichts fallen lassen/Fleisch“, das ich vor ein paar Jahren für das Trio Greifer schrieb, ist das Motto allerdings ganz wörtlich zu verstehen. Denn als Freund von Eindeutigkeiten meine ich mit Fleisch: Fleisch.

Und so gibt es in dem Stück, das maßgeblich durch das Buch „Die Wirklichkeit mit Fleisch nachempfunden“ des Schweizer Cartoonisten Ruedi Widmer inspiriert wurde, zwei Sätze: Zunächst die „Recht zügige Würstlitanei“, in der sämtliche von mir im Internet gefundenen Würstsorten als Litanei von der Sprachausgabe des Computers auf ein Zuspieldband gesprochen wurden und die andauernd den musikalischen Fluss des Trios

unterbricht. Im folgenden zweiten Satz, der Richard Strauss gewidmet ist, werden „Vier letzte Würstchen“ verarbeitet. So geht es also wie so oft um Völlerei. Es geht um viel zu viel Fleisch und Wurstwaren und um eine der schlimmsten Gefahren der Zivilisation: um Bifi. Und der grantige, einen in die Unterwelt mitreißende Komtur erscheint folglich weniger als der „steinerne Gast“, wie er noch bei Molière hieß, sondern als grausig hoher Cholesterinspiegel. 🌿

Der Komponist Gordon Kampe ist seit 2012 Mitglied der Jungen Akademie. Sein Musikstück „Nichts fallen lassen/Fleisch“ wurde vom Trio Greifer unter anderem im Januar 2016 in Wien aufgeführt und auf Youtube hochgeladen: youtube.com/watch?v=qG9A-Dn94y8

DIE WELT AUF DEM TELLER

Unsere Küchen sind Zentren der Globalisierung. Doch was bedeutet es, wenn wir Zutaten aus aller Welt verarbeiten?

TEXT DIRK LIESEMER | FOTOS JENS KIRSTEIN



Spaghetti mit Sabnesauce und Kräutern: Woher kommen die Zutaten eigentlich und wohin verschwinden die Reste?



Miriam Akkermann dürfte für diesen Abend im Juni die richtige Begleiterin sein. Man könne durchaus sagen, meint sie selbst, dass sie sich für Ernährung und ungewöhnliche Speisen interessiert. Nicht zuletzt macht sie auf Reisen durch Ost- und Südostasien seit Jahren Fotos von, sagen wir es so, merkwürdigen Gerichten, etwa von frittierten Seepferdchen. Heute Abend sind wir zur „Anthropozän-Küche“ eingeladen, einem Projekt am Exzellenzcluster „Bild Wissen Gestaltung“ der Humboldt-Universität zu Berlin. Was uns erwartet, wissen wir nicht so recht. Wir haben jedoch ein Foto im Kopf, das prominent auf der Internetseite des Projekts steht: Ein Mensch steckt sich gerade eine gebratene Heuschrecke in den Mund.

Manche Kochschulen propagieren Insekten als Ernährungserersatz für Fleisch. Die Tierchen sind proteinreich und verursachen weniger Kohlendioxid als Rinder oder Schweine. Für ihr Wachstum müssen keine Wälder gerodet oder Soja-Plantagen wie im südamerikanischen Gran Chaco errichtet werden.

Wir treffen uns vor einem Gebäude der Humboldt-Universität, das nahe der Hackeschen Höfe steht. Auf dem Weg zur Küche begegnen wir Projektmitarbeiter Karl W. Grosse, der uns gleich einmal beruhigt. Es gehe bei der Anthropozän-Küche um viel mehr als um Insekten, sagt er. Grosse ist Architekt und Designer und sieht die Küche als eine Schaltzentrale in den globalen Ver- und Entsorgungsnetzwerken. Vereinfacht gesagt: In der Küche treffen Lebensmittel aus aller Welt ein, und zugleich wandern Plastikmüll und sonstige Abfälle wieder aus der Küche hinaus. „Aber wer macht sich dabei schon ständig klar, dass das Gas zum Kochen aus Sibirien und der Knoblauch möglicherweise aus China kommt?“, fragt Grosse. Er untersucht, woher Lebensmittel, Wasser und Gas stammen, welchen Weg sie bis zur Küche

nehmen, wie viel dabei unterwegs verschwindet und wohin die Reststoffe gehen. Um diese Wege und den damit einhergehenden Verbrauch sichtbarer zu machen, verfolgt er eine konkrete Idee, aber dazu gleich mehr. Jetzt betritt erst einmal Jens Kirstein die Küche.

Kirstein war gerade noch im Supermarkt und stellt jetzt fünf Papiertaschen auf den Esstisch. Sie sind noch verschweißt, aber enthalten vollständige Gerichte. „Kann man so kaufen“, meint er. Jede Tüte kostet zehn Euro, enthält ein Gericht für zwei Personen, das laut Aufschrift in zwanzig Minuten zubereitet werden kann. In den Tüten sind: Dinkelspaghetti im Pfefferrahm mit Brunnenkresse, Spinat und Erdnüsse. Wer meint, es handle sich um einen neuen Trend: Das Geschäftsmodell ist mittlerweile so erfolgreich, dass ein erstes Unternehmen seit diesem Sommer an der Börse notiert ist. Auf den Papiertüten ist übrigens ein „Dirtymeter“ verzeichnet, also eine Skala für den Grad der Verschmutzung, den man mit dieser Art des Konsums begeht. Ob mit der Skala die Müllmenge oder der CO₂-Fußabdruck gemeint ist, bleibt rätselhaft.

Jens Kirstein, der Geologe ist, sieht in diesen Tütengerichten ein Symbol unserer Gegenwart, des Anthropozäns. Gemeint ist, dass der Mensch nicht mehr nur die Oberfläche des Planeten verändert, sondern seine Spuren dauerhaft in die Geologie einprägt, etwa durch die massenhafte Verwendung von Phosphor in der Landwirtschaft. So gravierend seien die Eingriffe, sagt Kirstein, dass von einem neuen Erdzeitalter gesprochen werden müsse. Mit dem Begriff „Anthropozän-Küche“ soll demnach deutlich gemacht werden, wie tiefgreifend wir mit unserer Ernährungsweise den Planeten verwandeln. Die Tütengerichte symbolisieren so gesehen die moderne Landwirtschaft.





Unser Gericht dauert nur Minuten. Nudeln kochen und nebenbei Zwiebeln in einer Pfanne anbraten, dann Nudeln und Sahne untermengen, Kresse, Pfeffer und Erdnüsse drüberstreuen. „Im Grunde ist diese Art des Kochens und Essens die perfekte Lebensart für Pendler“, meint Miriam Akkermann. Das Kochen ist kaum mehr als eine flüchtige Illusion.

Wie viel Wasser wir beim Kochen verbraucht haben, können wir nur grob abschätzen. Zehn Liter vielleicht? „Ein Mensch, der sein Wasser von einem fernen Brunnen holt, weiß so etwas natürlich sehr genau“, sagt Grosse. In der modernen Küche sei es hingegen viel komplizierter. Allein für den Wasserverbrauch gebe es drei Schnittstellen: den Wasserhahn in der Küche, die Wasseruhr im Keller und die Jahresabrechnung im Postkasten.

Um den Verbrauch sofort und am Ort zu ermitteln, müssten diese drei Schnittstellen jedoch mit einem Blick erfassbar sein. Als Designer will er diese Schnittstellen deshalb neu konzipieren und entwirft dazu „Merkzeuge“: Diese sollen dabei helfen, dass man sich über den Verbrauch einer Ressource sofort informieren kann – und zwar direkt in der Küche, während des Kochens. Zugleich soll der Verbrauch mit Hilfe dieser Instrumente rasch reguliert und bilanziert werden können.

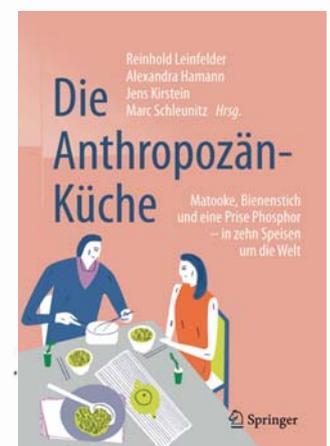
Als Nachtisch wollen Miriam Akkermann und ich doch noch Insekten probieren. Der Biologe und Politikwissenschaftler Marc Schleunitz holt eine Tüte tiefgefrorener männlicher Bienendrohnen aus einem Kühlfach. Sie sind nach der letzten Veranstaltung übrig geblieben. Eine Hand voll verteilt er in einer



Pfanne, erhitzt sie vorsichtig, dreht sie von Zeit zu Zeit um, bis sie goldbraun gebraten sind. Nebenbei erzählt er, wie das Cluster kürzlich bei einem öffentlichen Event richtigen „Bienenstich“ angeboten hat. Manche Besucher griffen so begierig zu, dass man sie nicht mehr habe warnen können: Der Bienenstich war nicht mit Mandeln, sondern mit Bienenlarven bedeckt. Einige hätten das aber nicht einmal bemerkt. Wir kosten jetzt jeder eine Drohne. Mich erinnern sie an pappiges Popcorn, Miriam Akkermann denkt eher an Puffreis. Mit den richtigen Gewürzen lassen sie sich sicher noch verfeinern. Vielleicht sind sie dann ja doch etwas für zukünftige Generationen. 🌱

Die Musikwissenschaftlerin Miriam Akkermann ist seit 2015 Mitglied der Jungen Akademie. Dirk Liesemer ist freier Textredakteur.

Literaturtipp: Reinhold Leinfelder, Alexandra Hamann, Jens Kirstein, Marc Schleunitz (Hg.): „Die Anthropozän-Küche: Matooke, Bienenstich und eine Prise Phosphor – in zehn Speisen um die Welt“. Springer 2016. In Form eines Comics wird erzählt, wie sich Esskulturen und Stoffflüsse in Deutschland, Uganda, Brasilien und sieben weiteren Ländern entwickelt haben.





VON DORSCHROGEN UND HOCHZEITSTORTEN

FOTOGRAFIEN

EVA CZAYA

Ein Mann steht mit Zwiebeln in der Hand auf einem Feld: Wie aus der Zeit gefallen liegt der Schepershof im Windrather Tal zwischen südlichem Ruhrgebiet und Bergischem Land. Der ökologische Betrieb ist ein Gegenbild zur industriellen Landwirtschaft und Wegwerfkultur. Im Windrather Tal, in dem noch fünf weitere Biobetriebe stehen, hat sich die Arbeit dem Rhythmus der Natur angepasst. Die Fotografin Eva Czaya besuchte im Sommer 2013 den Schepershof einige Monate lang. Nach dem Studium der Fotografie an der Folkwang Universität der Künste lebt sie heute als freischaffende Künstlerin in Essen und Berlin.

TEXTAUSWAHL

KAI WIEGANDT + CASPAR BATTEGAY

Duft und Geschmack von Essen mit Worten heraufzubeschwören, dem Leser eine Mahlzeit auszumalen, die Köche nur unter größten Anstrengungen zustande brächten, das sind beliebte Kraftproben von Autoren wie Thomas Mann, James Joyce oder David Foster Wallace. Sie mischen wie Köche die Zutaten, experimentieren mit der Dosierung, testen die Grenzen zwischen Wohlgeschmack und Ekel. Verlassen können sie sich darauf, dass das Leserauge mitisst.



Mr. Blooms Vorlieben

Mr. Leopold Bloom aß mit Vorliebe die inneren Organe von Vieh und Geflügel. Er liebte dicke Gänsekleinsuppen, leckere Muskelmägen, gespicktes Bratherz, panierte groß geröstete Leberschnitten, gerösteten Dorschrogen. Am liebsten hatte er gegrillte Hammelnieren, die seinem Gaumen einen feinen Beigeschmack schwachduftigen Urins vermittelten.

James Joyce „Ulysses“ (1922)
(Übersetzung Hans Wollschläger; Subrkamp 1975)

Das Rohe und das Gekochte

Drei Männer gehen zum Zelten in den Wald. Einer der drei Männer übernimmt das Kochen, doch die drei Männer vereinbaren, dass derjenige, der sich als Erster über das Essen beschwert, automatisch der nächste Koch wird. [...] Der Koch kocht und kocht, und die beiden anderen Camper lächeln und sagen, das Essen sei sehr gut, und lassen sich also weiter bekochen. Im Lauf der Zeit hat der Koch allerdings immer weniger Lust zum Kochen und wünscht sich, dass sich einer der beiden anderen beschwert und ihm dadurch den Küchendienst abnimmt, aber es gibt keine Beschwerden. Also fängt der Koch an, das Essen absichtlich zu zerkochen oder anbrennen zu lassen oder es fast noch roh auf den Campingtisch zu bringen. Aber die beiden anderen Camper lassen sich nichts anmerken. Dann gibt der Koch Seife in den Kaffee, oder er bestreut, was er kocht, mit Dreck. Ohne Erfolg, die beiden anderen wollen sich immer noch nicht beschweren. [...] Schließlich wird der Koch wütend, er hat einfach die Nase voll vom ewigen Kochen und geht deshalb in den tiefen Wald, wo er einen Haufen Mäuseköttel findet. Den nimmt er mit und brät die Mäuseköttel und setzt sie den beiden anderen vor, zusammen mit dem Seifenlaugen-Kaffee. Die beiden anderen hauen rein, und der Koch grinst in freudiger Erwartung. Und tatsächlich, die beiden gucken sich an und ziehen ein Gesicht. Endlich legt einer von ihnen die Gabel hin und sagt zu dem Koch: „Hey, Joe, ich will dir nicht zu nahe treten, aber das hier schmeckt wie Mäuseköttel. Trotzdem: Kompliment!“

David Foster Wallace, Der Besen im System (1987)
(Übersetzung Marcus Ingendaay, Kiepenheuer & Witsch 2004)

Der österreichische Spartaner

Nach der Suppe trug man den garnierten Tafelspitz auf, das Sonntagsgericht des Alten seit unzähligen Jahren. Die wohlgefällige Betrachtung, die er dieser Speise widmete, nahm längere Zeit in Anspruch als die halbe Mahlzeit. Das Auge des Bezirkshauptmanns liebte zuerst den zarten Speckrand, der das kolossale Stück Fleisch umsäumte, dann die einzelnen Tellerchen, auf denen die Gemüse gebettet waren, die violett schimmernden Rüben, den sattgrünen, ernsten Spinat, den fröhlichen, hellen Salat, das herbe Weiß des Meerrettichs, das tadellose Oval der jungen Kartoffeln, die in schmelzender Butter schwammen und an zierliche Spielzeuge erinnerten. Er unterhielt merkwürdige Beziehungen zum Essen. Es war, als äße er die wichtigsten Stücke mit den Augen, sein Schönheitssinn verzehrte vor allem den Gehalt der Speisen, gewissermaßen ihr Seelisches; der schale Rest, der dann in Mund und Gaumen gelangte, war langweilig und mußte unverzüglich verschlungen werden. Die schöne Ansicht der Speisen bereitete dem Alten ebensoviel Vergnügen wie ihre einfache Beschaffenheit. Denn er hielt auf ein sogenanntes „bürgerliches“ Essen: ein Tribut, den er seinem Geschmack ebenso wie seiner Gesinnung zollte; diese nämlich nannte er eine spartanische. Mit einem glücklichen Geschick vereinigte er also die Sättigung seiner Lust mit den Forderungen der Pflicht. Er war ein Spartaner. Aber er war ein Österreicher.

Joseph Roth, Radetzky marsch (1930)
(Projekt Gutenberg)



Weihnachten bei Buddenbrooks

Der Puter, gefüllt mit einem Brei von Maronen, Rosinen und Äpfeln fand das allgemeine Lob. Vergleiche mit denen früherer Jahre wurden angestellt, und es ergab sich, daß dieser seit langer Zeit der größte war. Es gab gebratene Kartoffeln, zweierlei Gemüse und zweierlei Kompott dazu, und die kreisenden Schüsseln enthielten Portionen, als ob es sich bei jeder einzelnen von ihnen nicht um eine Beigabe und Zutat, sondern um das Hauptgericht handelte, an dem alle sich sättigen sollten. Es wurde alter Rotwein von der Firma Möllendorpf getrunken.

Der kleine Johann saß zwischen seinen Eltern und verstaute mit Mühe ein weißes Stück Brustfleisch nebst Farce in seinem Magen. Er konnte nicht mehr soviel essen wie Tante Thilda, sondern fühlte sich müde und nicht sehr wohl; er war nur stolz darauf, daß er mit den Erwachsenen tafeln durfte, daß auch auf seiner kunstvoll gefalteten Serviette eins von diesen köstlichen, mit Mohn bestreuten Milchbrötchen gelegen hatte, daß auch vor ihm drei Weingläser standen, während er sonst aus dem kleinen goldenen Becher, dem Patengeschenk Onkel Krögers, zu trinken pflegte ... Aber als dann, während Onkel Justus einen ölgelben, griechischen Wein in die kleinsten Gläser zu schenken begann, die Eisbaisers erschienen – rote, weiße und braune –, wurde auch sein Appetit wieder rege. Er verzehrte, obgleich es ihm fast unerträglich weh an den Zähnen tat, ein rotes, dann die Hälfte eines weißen, mußte schließlich doch auch von den braunen, mit Schokoladeeis gefüllten, ein Stück probieren, knusperte Waffeln dazu, nippte an dem süßen Wein.

*Thomas Mann „Buddenbrooks“ (1909)
(Projekt Gutenberg)*

Mordshunger

„Was wollen wir trinken?“ sagte Bärlach, „Ligerzer?“ „Gut, Ligerzer“, antwortete Tszanz wie träumend. Das Dienstmädchen kam, schenkte ein. Bärlach fing an zu essen, nahm dazu Brot, verschlang den Lachs (...).

„Nun die Pastete und den roten Neuenburger“, rief er. Die Teller wurden gewechselt. Bärlach ließ sich drei Pasteten auf den Teller legen, gefüllt mit Gänseleber, Schweinefleisch und Trüffeln. „Sie sind doch krank, Kommissär“, sagte Tszanz endlich zögernd. „Heute nicht, Tszanz, heute nicht. Ich feiere, dass ich Schmieds Mörder endlich gestellt habe.“

Er trank das zweite Glas Roten aus und fing die dritte Pastete an, pausenlos essend, gierig die Speisen dieser Welt in sich hineinschlingend, zwischen den Kiefern zermahlend, ein Dämon, der einen unendlichen Hunger stillte. An der Wand zeichnete sich, zweimal vergrößert, in wilden Schatten seine Gestalt ab, die kräftigen Bewegungen der Arme, das Senken des Kopfes, gleich dem Tanz eines triumphierenden Negerhüptlings. Tszanz sah voll Entsetzen nach diesem unheimlichen Schauspiel, das der Todkranke bot. Unbeweglich saß er da, ohne zu essen, ohne den geringsten Bissen zu sich zu nehmen, nicht einmal am Glas nippte er. Bärlach ließ sich Kalbskoteletten, Reis, Pommes Frites und grünen Salat bringen, dazu Champagner. Tszanz zitterte.

*Friedrich Dürrenmatt „Der Richter und sein Henker“ (1950/51)
(Werke 4, S. 109–110)*

Madame Bovarys Hochzeitstorte

Für die Torten und Kuchen hatte man einen Konditor aus Yvetot kommen lassen. Da dies sein Debüt in der Gegend war, hatte er sich ganz besondere Mühe gegeben. Beim Nachtschiff trug er eigenhändig ein Prunkstück seiner Kunst auf, das ein allgemeines „Ah!“ hervorrief. Der Unterbau aus blauer Pappe stellte ein von Sternen aus Goldpapier übersätes Tempelchen dar, mit einem Säulenumgang und Nischen, in denen Statuen aus Marzipan standen. Im zweiten Stockwerk rundete sich ein Festungsturm aus Pfefferkuchen, umbaut von einer Brustwehr aus Bonbons, Mandeln, Rosinen und Apfelsinenschnitten. Die oberste Plattform aber krönte über einer grünen Landschaft aus Wiesen, Felsen und Teichen mit Nußschalenschiffchen darauf (alles Zuckerwerk): ein niedlicher Amor, der sich auf einer Schaukel aus Schokolade wiegte. In den beiden kugelgeschmückten Schnäbeln der Schaukel steckten zwei lebendige Rosenknospen.

*Gustave Flaubert „Madame Bovary“ (1856)
(Übersetzung Arthur Schurig, Projekt Gutenberg)*





TEXT JULE SPECHT, ULRIKE ENDESFELDER, TOBIAS J. ERB, CHRISTIAN HOF, WOLFRAM PERNICE

Exzellente Wissenschaft braucht kluge Köpfe und langfristige Perspektiven. Aufgrund ihrer prekären Grundfinanzierung können Universitäten in beides nicht mehr adäquat investieren. Auch die Drittmittelförderung bietet hierfür keine Lösung: Aktuelle Förderformate sind stark projektbezogen und haben zu sehr vielen befristeten Stellen geführt. Im Wissenschaftssystem gibt es jedoch einen Mangel an personenbezogener Förderung, die langfristige Perspektiven schafft.

Um diesem Mangel entgegenzuwirken, haben wir im Rahmen der Arbeitsgruppe Wissenschaftspolitik der Jungen Akademie kürzlich ein neues Förderformat vorgeschlagen: die Bundesprofessur. Mit ihr könnte eine wichtige Lücke in der deutschen Wissenschaftsförderung geschlossen werden: Junge Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler bekämen eine unbefristete Möglichkeit zur selbstständigen Forschung und Lehre in Form einer W3-äquivalenten Professur an einer Universität ihrer Wahl, die dauerhaft aus Bundesmitteln finanziert würde. Da das Konzept eine unbefristete Laufzeit und eine freie Ortswahl vereint, wären Perspektiven und Flexibilität gewährleistet. Familie und Wissenschaft wären besser vereinbar.

Außerdem könnte die Bundesprofessur den Gesamtanteil der Professuren im deutschen Wissenschaftssystem erhöhen und damit einen Beitrag zum Abbau des bestehenden Missverhältnisses zwischen einem personenstarken Mittelbau und einer vergleichsweise kleinen Professorenschaft leisten. In diesem Zusammenhang kann von ihr auch der Impuls ausgehen, die Universitätslandschaft von einer Lehrstuhl- zu einer Departmentstruktur zu verändern, wie es in einem früheren Positionspapier der Jungen Akademie gefordert wurde.

Im Gegensatz zu anderen Förderformaten, die in der Regel ausschließlich auf die Forschungsleistung abzielen, würde die Bundesprofessur die Förderung exzellenter Forschung mit der Förderung exzellenter Lehre verbinden. Darüber hinaus könnte sie der systematischen Benachteiligung kleinerer Standorte und Fächer durch die Großprojektförderung (zum Beispiel im Rahmen der Exzellenzstrategie) entgegenwirken. Denn während kleinere Universitäten es aufgrund der fehlenden Personaldecke oft kaum schaffen, etwa ein Exzellenzcluster zu erhalten, könnten sie durch geschickte strategische Planungen für Bundesprofessorinnen und Bundesprofessoren attraktiv werden.

Kurzum: Unser Konzept der Bundesprofessur ist ein neues, unkonventionelles Element in der deutschen Wissenschaftsförderungslandschaft, das zur Lösung zahlreicher Probleme beitragen kann. Diese Bundesprofessur könnte neue Forschungsdynamiken entfachen, erfolgreichen Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftlern eine Perspektive bieten und systematische Benachteiligungen im System mindern. 

Alle Autoren sind Mitglieder der Jungen Akademie.

Zum Weiterlesen:

Specht, J., Endesfelder, U., Erb, T. J., Hof, C., Pernice, W. et al. (2016). Die Bundesprofessur: Eine personenbezogene, langfristige Förderung im deutschen Wissenschaftssystem. Berlin: Die Junge Akademie (ISBN 978-3-00-053002-9).

Link zum Debattenbeitrag: tinyurl.com/jctmact

REFUGEES WELCOME?

Eine Tagung der Jungen Akademie erkundete im Mai 2016, wie sich die Hochschulen für geflüchtete Menschen öffnen könnten

TEXT JULIA WINTERBOER

Mehr als eine Millionen Menschen flohen 2015 nach Deutschland. In den Medien war von Flüchtlingskrise und Flüchtlingswelle die Rede, aber auch von einem Sommer der Solidarität und von neuen Hoffnungsträgern. Die geflüchteten Menschen stellen das Land vor große Herausforderungen, aber setzen zugleich auch viel Potential für mehr Miteinander und für Neuerungen frei, die gerade an den Hochschulen schon länger anstehen und dort zu mehr Internationalisierung und Bildungsgerechtigkeit führen sollen. An den Universitäten sind diverse Initiativen und Programme für Geflüchtete entstanden. Mitte Mai 2016 veranstaltete die Junge Akademie in Berlin die Tagung „Refugees Welcome? Geflüchtete an deutschen Hochschulen“. Sie war von unseren Mitgliedern Silja Klepp und Kristina Musholt sowie von der Alumna Magdalena Nowicka organisiert worden und bot einen Freiraum für Diskussionen außerhalb des Hochschulalltags.

Da oft mehr über als mit Geflüchteten gesprochen wird, hatte die Junge Akademie zuvor Reisestipendien vergeben. Diese sollten es den Geflüchteten ermöglichen, an der Konferenz teilzunehmen. Dennoch kamen nur wenige, was auch durch ihre politisch und rechtlich unsichere Lage bedingt ist. Vor allem die Klärung des Bleiberechts stellt eine entscheidende Voraussetzung für die Integration dar. Deshalb hat die Bundesregierung ein neues Integrationsgesetz ausgearbeitet, das jedoch aus universitärer Sicht wegen der darin enthaltenen Wohnsitzauflagen problematisch ist, wie die Ethnologin Manuela Bojadžijev in ihrer Rede hervorhob. Die Ortsgebundenheit wird es vielen Geflüchteten erschweren oder gar unmöglich machen, ein Studium aufzunehmen. Die Teilnahme an universitären Integrationsmaßnahmen, etwa Sprachkursen, bleibt vielen Menschen verwehrt.



Einigkeit auf dem Podium: Bildung ist ein unbestrittenes Menschenrecht.

Das Gesetz zielt zwar auf eine Erleichterung der Arbeitsaufnahme ab, enthält dazu aber auch umstrittene Maßnahmen. Perspektiven, die höhere Bildungsabschlüsse voraussetzen, werden dabei ausgeklammert. Die Hochschulen sollten ihr Augenmerk stärker auf die möglichen Vorteile der Zuwanderung richten und die Krise als Chance sehen. So könne die Internationalisierung der Universitäten vorangetrieben werden. Man müsse sich der zunehmenden Diversität der Welt stellen.

In diesem Sinne hat die Universität Bremen bereits seit dem Sommersemester 2014 das Programm „IN-Touch“ ins Leben gerufen, wie die Turkologin und Erziehungswissenschaftlerin Yasemin Karakaşoğlu berichtete. Dieses Programm ermöglicht Geflüchteten mit akademischem Hintergrund den Zugang zur Universität. Sie können als Gäste an den regulären Veranstaltungen teilnehmen und die Bibliothek nutzen, um ihre Kenntnisse auf dem neuesten Stand zu bringen. Schon im ersten Jahr hatten sich 76 Menschen für das Programm beworben. Da es sich um kein reguläres Studium handelt, ist keine Einschreibung notwendig. Deutschkurse werden allerdings nicht angeboten. Die Europäische Kommission lobt den Vorbildcharakter dieses Programms.

Auch die gesetzlichen Rahmenbedingungen wurden bereits verändert. Nach nordrhein-westfälischem Vorbild heißt es nun in Paragraph 33 des Bremer Hochschulgesetzes: „Hochschulzugang [...] hat auch, wer [...] im Ausland zum Studium berechtigt ist und die Zugangsprüfung an einer bremischen Hochschule bestanden hat“. Darüber hinaus bietet das Vorbereitungsprogramm „Higher Education Refugees Entrance“ mehrsprachige Informationen zur akademischen und sprachlichen Vorbereitung und Bewerbung an den Bremer Hochschulen. Schritt für Schritt soll mit diesem Programm auch der reguläre Zugang zur Universität ermöglicht werden. Zudem stehen auf dem Bremer Campus Notunterkünfte für die Geflüchteten bereit, die von der Hochschulleitung und studentischen Initiativen unterstützt werden. Es gibt ein freies Internet und einen runden Tisch.

Wie sich die deutschen Hochschulen gegenüber Geflüchteten öffnen könnten, haben die Hildesheimer Migrationsforscher Hannes Schamman und Christin Younso in einer empirischen Studie untersucht (siehe auch Literaturtipp unten). Dazu haben sie die Profile und Angebote an neun deutschen Hochschulen analysiert sowie Faktoren ermittelt, die für ein Engagement förderlich sind. Sie empfehlen unter anderem, dass die Geflüch-



Unter freiem Himmel wird diskutiert, wie Strukturen und Hierarchien in Bewegung gebracht werden können.

teten neben einer Gasthörerschaft immer auch eine weiterführende Bildungsberatung erhalten und dass der Erwerb deutscher Sprachkenntnisse sichergestellt wird.

Anschließend fanden sechs Workshops statt, die sich an Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus Wissenschaft, Verwaltung und Nichtregierungsorganisationen sowie an Studierende und Geflüchtete richteten. Es ging um Fragen, wie Bildung ermöglicht werden könne, sowie um studentische Initiativen und das Leben jenseits der Hochschule. An einer prominent besetzten Podiumsdiskussion nahm unter anderem der SPD-Politiker Swen Schulz teil, der im Bundestagsausschuss für Bildung, Forschung und Technikfolgenabschätzung sitzt. Die Podiumsteilnehmerinnen und -teilnehmer betonten, dass Bildung ein Menschenrecht ist. Da die Integration von Geflüchteten für die Hochschulen eine neue Agenda darstellt, wird nun nach einer ersten, eher experimentellen Phase, die zweite Phase beginnen müssen. Dabei gab es ein mehrstimmiges Plädoyer dafür, den vorhandenen Elan aus der Experimentierphase mitzunehmen und dadurch bestehende Strukturen und damit verbundene Hierarchien in Bewegung zu bringen.

Großen Beifall fand auch die Aussage, die Geflüchteten seien eine „Integrationsmaschine der einheimischen Bevölkerung“. Auch viele der zuvor Migrierten würden sich nun ehrenamtlich engagieren. Einer der Geflüchteten machte darauf aufmerksam, dass die Rede von der Flüchtlingskrise verfehlt sei. Denn nicht die Geflüchteten verursachten die Krise, sondern machten vielmehr sichtbar, in welcher Krise sich die Gesellschaft und die Europäische Union ohnehin befinde.

Es ist wünschenswert, dass künftig mehr Geflüchtete auf Veranstaltungen dieser Art präsent sind und in die Diskussionen einbezogen werden können. Die Universitäten sollten mehrsprachige Angebote machen und eine umfassende Bildungsberatung aufbauen. Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler können einen Beitrag leisten, indem sie ihre Forschungsergebnisse zum Thema Integration und Migration in der Zivilgesellschaft bekannt machen.

Die Philologin Julia Winterboer hat im Frühjahr 2016 als Praktikantin in der Geschäftsstelle der Jungen Akademie gearbeitet.

Refugees at German Universities

REFUGEES WELCOME?

CONFERENCE

13/05/2016
9:30-19:30
VENUE
Langenbeck-Virchow-Haus
Luisenstraße 58/59
10117 Berlin (Mitte)

PARTICIPATION & REGISTRATION

Keynote lectures and the closing panel discussion are open to the public.

The number of participants for each workshop is limited to 25. In order to participate, please register at: <http://www.diejungeakademie.de/en/refugeeswelcome> by April 1, 2016.

PARALLEL WORKSHOPS 1-6

1. Facilitating Education
2. Shaping Everyday Life at Universities
3. Student Initiatives
4. Focus Abroad
5. Beyond Universities
6. Post-refugees

In the foyer of the venue there will be an 'open space' for initiatives to present their work and get in touch with each other. In order to present your initiative, please contact: michaelis@diejungeakademie.de

PROGRAM | FRIDAY 13/05/2016

9:30-10:00 | REGISTRATION

10:00-11:00 | **KEYNOTE 1**
Dr. Birgit zur Nieden, Berlin Institute of Empirical Research on Integration and Migration

11:00-12:00 | **KEYNOTE 2**
Prof. Dr. Yasemin Karakasoglu, Co-Vice Chancellor International Affairs and Diversity, University of Bremen

12:00-13:30 | LUNCH BREAK

13:30-14:00 | **PRESENTATION**
of an empirical study on admission processes for refugees at German universities, Prof. Dr. Hannes Schamman and Christin Younso, University of Hildesheim

14:00-15:30 | **PARALLEL WORKSHOPS 1-6**

15:30-16:00 | COFFEE BREAK

16:00-17:30 | **PARALLEL WORKSHOPS 1-6**

17:30-18:00 | COFFEE BREAK

18:00-19:30 | **PANEL DISCUSSION**
Universities in the Middle of Society - Responsibility and Sustainability in light of the 'Refugee Crisis'

ORGANISATION
 The German Young Academy (Die Junge Akademie)
 Dr. Silja Klepp (Bremen)
 Prof. Dr. Kristina Musholt (Leipzig)
 Prof. Dr. Magdalena Nowicka (Berlin)

Infos at:
<http://www.diejungeakademie.de/en/refugeeswelcome>



Die Junge Akademie

Literaturtip:

Hannes Schamman und Christin Younso: Studium nach der Flucht? Angebote deutscher Hochschulen für Studieninteressierte mit Fluchterfahrung. Die umfassenden Befunde sind online verfügbar unter: www.hrk.de/fileadmin/redaktion/Studie_Studium-nach-der-Flucht.pdf

Für weitere Informationen

können gerne Silja Klepp (info@siljaklepp.de), Kristina Musholt (kristina.musholt@uni-leipzig.de) oder Magdalena Nowicka (magdalena.nowicka@hu-berlin.de) kontaktiert werden.

DIE JÜNGSTE UNTER DEN JUNGEN

Blick ins Ausland: Die Junge Akademie Norwegens setzt auf internationale Zusammenarbeit

TEXT HERDIS HØLLELAND | ÜBERSETZUNG AUS DEM ENGLISCHEN DIANA AURISCH

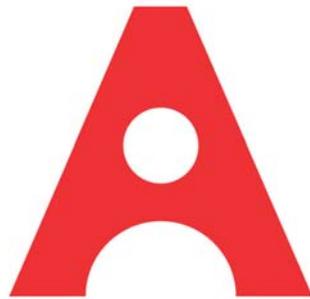
Nachdem Junge Akademien in unseren Nachbarländern gegründet worden sind, hat die Norwegische Akademie der Wissenschaften und Künste die Initiative ergriffen, auch in unserem Land eine Junge Akademie zu etablieren. Mit der Ernennung eines Projektleiters wurde die Institution schließlich Ende 2014 auf den Weg gebracht. Zusammen mit einer Arbeitsgruppe aus Nachwuchswissenschaftlerinnen und -wissenschaftlern der Universitäten Bergen, Oslo, Tromsø und Trondheim stellte er die Statuten auf, aus denen der erste Bewerbungsauftrag entwickelt wurde.

Wie die anderen Jungen Akademien heißen wir Forschende aus allen Disziplinen willkommen. Sie sollten an interdisziplinärer Arbeit interessiert und bereit sein, ihre Zeit übergreifenden Anliegen wie der Politikentwicklung und der Verbreitung innovativer Forschung zu widmen. Wir wenden uns an Doktorandinnen und Doktoranden wie an Professorinnen und Professoren von Universitäten beziehungsweise von privaten Forschungsinstituten. Das Bewerbungsverfahren besteht aus einer wissenschaftlichen Begutachtung und Interviews. Im Gegensatz zu den meisten Jungen Akademien liegt unsere Altersobergrenze für Mitglieder bei 38 Jahren zum Zeitpunkt der Bewerbung. Ein Mitglied wird für vier Jahre ernannt. Auf die erste Ausschreibung im Frühling 2015 hatten sich fast 160 Nachwuchswissenschaftlerinnen und -wissenschaftler beworben, von denen 20 ausgewählt wurden. Diese gründeten am 29. Oktober 2015 die „Akademiet for yngre forskere“, die Norwegische Junge Akademie. Ab 2019 wird sie 40 Mitglieder zählen.

Seit der Gründung haben wir hart daran gearbeitet, in Norwegen bekannt zu werden. Wir haben dem Norwegischen Forschungsrat (RCN) unsere Position zu wissenschaftlichen Karrierestruk-



Am 29. Oktober 2015 gründeten die ersten 20 Mitglieder die Norwegische Junge Akademie



Akademiet for yngre forskere The Young Academy of Norway

turen dargelegt und die Abschlussrede auf der Bildungskonferenz der Arbeiterpartei gehalten. Während öffentlicher Anhörungen haben wir unseren Standpunkt zu den Geisteswissenschaften und zur höheren Bildung vorgetragen. Gemeinsam mit dem „Forskerforbundet“, dem Norwegischen Wissenschaftlichen Verband, haben wir das Thema der Mobilität in den Wissenschaften auf die Tagesordnung gesetzt.

Glück, Selbstverwirklichung und Depression

Darüber hinaus unterhalten wir einen Blog auf der Internetseite forskning.no, der größten norwegischen Plattform für wissenschaftliche Themen. Auch haben wir eine Reihe von Wissenschaftscafés ins Leben gerufen, in denen sich Forschende mit Gästen in einer entspannten Atmosphäre austauschen. Wir freuen uns darauf, im September die europaweite „Lange Nacht der Wissenschaften“ mitzuveranstalten. Schülerinnen und Schüler sowie Studierende können dort junge Forschende kennenlernen, ihre eigenen Forschungsfähigkeiten testen und an wissenschaftlichen Debatten teilnehmen. Als Nachzüglerin unter den Jungen Akademien möchten wir die Chance nutzen, von den schon länger bestehenden Jungen Akademien zu lernen.

Kurz nach Gründung der Akademie nahmen wir an der Tagung des European Network in Brüssel sowie am zweiten „World Wide Meeting of Young Academies“ in Stockholm teil. Beide Veranstaltungen führten zu einer weiteren Zusammenarbeit mit

anderen Jungen Akademien. So besuchten wir das „Be a better being“-Projekt der deutschen Jungen Akademie, dessen Thema uns auch für die norwegische Öffentlichkeit relevant erscheint. Für unseren Blog befragten wir Autorinnen und Autoren sowie Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler zu Glück, Selbstverwirklichung und Depression. Einige unserer Mitglieder sitzen in der Jury eines internationalen Filmwettbewerbs, von dem wir einige Filme auf einem Forscherabend zeigen wollen. Ende Oktober werden wir mit dem Studierendenverband eine öffentliche Tagung in Bergen über die Suche nach Glück veranstalten.

2015 hatte eine niederländische Initiative auf einer internationalen Tagung zwei öffentliche Erklärungen zu Open Access und Open Data präsentiert. Diese wurden anschließend von fast allen europäischen Jungen Akademien unterschrieben und erneut im vergangenen April auf der „Open-Science-Konferenz“ vorgestellt. Es freut uns, dass beide Erklärungen in Norwegen willkommen geheißen und weitverbreitet wurden und wir damit die Möglichkeit hatten, uns zu Hause aktiv in Sachen Open Access zu engagieren. Wir bedanken uns für die Aufnahme in die internationalen Netzwerke und freuen uns auf künftige Kooperationen!

*Herdis Hølleland ist Projektleiter der „Akademiet for yngre forskere“.
Informationen und Kontakt: akademietforyngreforskere.no*

PUBLIKATIONEN 2015/2016



PLÄTZE. DÄCHER. LEUTE. WEGE.

DIE STADT ALS UTOPISCHE BÜHNE

Das experimentelle Musiktheater „Plätze. Dächer. Leute. Wege.“ erkundete am Beispiel der Stadt Bielefeld, welche Utopien im urbanen Raum realisiert werden könnten. Ein bunt gemischtes Team aus den Bereichen Kunst und Wissenschaft ging gemeinsam der Frage nach: Wie wollen wir leben? Dabei ging es weniger darum, eine endgültige Antwort zu finden, als um den Prozess selbst, der in der Aufführung eines Musiktheaters dargestellt wurde. In dem Band erscheinen Essays zu den Themen Musiktheater, Stadt und Interventionen im öffentlichen Raum. Die dokumentierten Gespräche und Fotografien geben Einblicke in den Arbeitsprozess.

Herausgeber

Ivan Bazak, Gordon Kampe,
Katharina Ortmann

Verlag

[transcript]
Bielefeld, 2015

Projektblog

pdkw.wordpress.com



DIE BUNDESPROFESSUR: EINE PERSONENBEZOGENE, LANGFRISTIGE FÖRDERUNG IM DEUTSCHEN WISSENSCHAFTSSYSTEM

DEBATTENBEITRAG DER AG WISSENSCHAFTSPOLITIK DER JUNGEN AKADEMIE

Exzellente Wissenschaft braucht kluge Köpfe und langfristige Perspektiven. Es gibt jedoch keine personenbezogene, langfristige Förderung im deutschen Wissenschaftssystem. Diesem Mangel möchten Mitglieder der Jungen Akademie mit dem vorliegenden Debattenbeitrag entgegenwirken. Sie schlagen die Einführung einer Bundesprofessur vor, die es erfolgreichen jungen Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftlern ermöglichen soll, unbefristet und selbstständig an einer Universität ihrer Wahl zu forschen und zu lehren. Die Finanzierung soll aus Bundesmitteln erfolgen.

Entwickler

Jule Specht, Ulrike Endesfelder,
Tobias J. Erb, Christian Hof,
Wolfram Pernice u. a.

Verlag

Die Junge Akademie
Berlin, 2016

Publikation zum Download

<http://www.diejungeakademie.de/aktivitaeten/wissenschaftspolitik/stellungnahmen-und-broschueren/>



WIE FAMILIENGERECHT IST DEUTSCHLANDS WISSENSCHAFTSSYSTEM?

WIR HABEN NACHGEFRAGT

Wie gut lassen sich Wissenschaft und Familie in Deutschland miteinander vereinbaren? Welche Probleme stellen sich dabei, und wie lassen sie sich lösen? Welche Veränderungen könnten – im Interesse eines leistungsstarken, familienfreundlichen Wissenschaftssystems – zur Verbesserung der Situation beitragen? Die Junge Akademie hat Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler dazu eingeladen, ihre Erfahrungen, Ansichten und Anregungen auf der interaktiven Dialogplattform „Wissenschaft und Familie“ zu teilen und zu diskutieren.

Herausgeber

Veronika Lipphardt,
Karoline Seifert
mit Unterstützung von
Gisela Rühl und
Emanuel V. Towfigh

Verlag

Die Junge Akademie
Berlin, 2015

Beiträge zum Nachlesen

<http://blog.diejungeakademie.de/>



KALENDER: NEULAND IN DER WISSENSCHAFT 2017 FORSCHUNGSFRAGEN JUNGER WISSENSCHAFTLERINNEN UND WISSENSCHAFTLER

Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler betreten täglich Neuland. Sie suchen etwa nach Lösungen für das globale Wasserproblem, erkunden lang verschollene Untergrundtexte aus der Zeit der chinesischen Kulturrevolution oder loten aus, wie Quantencomputer unsere Gesellschaft umwälzen könnten. Unsere Autorinnen und Autoren stammen aus so unterschiedlichen Disziplinen wie Musikwissenschaft, Mikrobiologie oder Astrophysik. Sie erzählen von ihrer Arbeit in der Terra incognita und entführen den Leser in nahezu unbekannte Forschungsgebiete.

Herausgeber

Angelika Riemer,
Sibylle Baumbach,
Florian Meinel,
Evelyn Runge

Verlag

Jan Thorbecke
Ostfildern, 2016

PREISE, STIPENDIEN UND AUSZEICHNUNGEN



SVEN DIEDERICHS | FEBS ANNIVERSARY PRIZE 2016

Der Biochemiker Sven Diederichs, Professor an der Universitätsklinik Freiburg und Abteilungsleiter am Deutschen Krebsforschungszentrum (DKFZ) in Heidelberg, wurde im September 2016 von der Federation of European Biochemical Societies (FEBS) mit dem „FEBS Anniversary Prize 2016“ ausgezeichnet. Er erforscht die molekularen Grundlagen von Krebserkrankungen und dabei insbesondere die Rolle von sogenannten langen nicht-protein-codierenden RNAs, also einer neu entdeckten Klasse von Genen, die nicht in Eiweiße übersetzt werden, sondern als Genabschrift selbst eine wichtige Funktion in der Zelle übernehmen.



HEINZ MAIER-LEIBNITZ-PREIS 2016

Der Heinz Meier-Leibnitz-Preis wird alljährlich von der Deutschen Forschungsgemeinschaft und dem Bundesministerium für Bildung und Forschung an zehn junge Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler vergeben. Gleich zwei Ausgezeichnete befinden sich unter den Mitgliedern der Jungen Akademie.

TOBIAS ERB

Der Mikrobiologe Tobias Erb erhielt im Mai 2016 den Heinz Maier-Leibnitz-Preis. Erb wurde für seine Forschung über neuartige mikrobielle CO₂-Fixierungswege ausgezeichnet, die er aufklären und mit Hilfe synthetischer Biologie optimieren will. Er verbindet chemische mit biologischen Methoden und überträgt Erkenntnisse aus seiner Grundlagenforschung auf praktische Anwendungen. Die Förderung beträgt 20.000 Euro.



CHRISTOPH LUNDGREEN

Der Historiker Christoph Lundgreen erhielt als Anerkennung für seine bisherigen Leistungen den Heinz-Maier-Leibnitz-Preis. Seine Dissertation thematisiert Regelkonflikte in der römischen Republik. Für seine rechtsgeschichtlichen Betrachtungen zog er politikwissenschaftliche und soziologische Theorien heran.



BERNHARD HERBORDT + MELANIE MOHREN | „DOPPELPASS-FÖRDERUNG“
DER KULTURSTIFTUNG DES BUNDES

Die Kulturstiftung des Bundes unterstützt mit dem Fonds Doppelpass ein Projekt des Künstlerduos Bernhard Herbordt und Melanie Mohren. Die Kunstschaffenden werden zusammen mit dem Badischen Staatstheater Karlsruhe ihr Stück „Das Repertoire“ inszenieren. Dabei geht es um eine interdisziplinäre Institutionenkritik. Mit dem Fonds werden Kooperationen von freien Gruppen und festen Tanz- und Theaterhäusern gefördert.



GORDON KAMPE | KOMPONISTEN-FÖRDERPREIS DER ERNST VON SIEMENS
MUSIKSTIFTUNG 2016

Der Komponist und Musikwissenschaftler Gordon Kampe hat einen der diesjährigen Komponisten-Förderpreise der Ernst von Siemens Musikstiftung erhalten. Die Auszeichnung ist mit 35.000 Euro dotiert. Wie alle Preisträger wird Kampe darüber hinaus mit einer CD geehrt, die einige seiner jüngeren Chor-Ensemble und Orchesterwerke enthält.

GORDON KAMPE | ROM-PREIS 2017/18

Kulturstaatsministerin Monika Grütters hat Gordon Kampe den Rom-Preis 2017/2018 zugesprochen. Der Komponist wird ab September 2017 für zehn Monate als Stipendiat in die Villa Massimo einziehen. Dort wird er an Musiktheaterprojekten arbeiten.



HENRIKE MOLL | TEMPLETON FELLOWSHIP AT THE NOTRE DAME INSTITUTE
FOR ADVANCED STUDY, INDIANA

Die Psychologin Henrike Moll erhielt eine Templeton Fellowship am Notre Dame Institute for Advanced Study in Höhe von 85.000 US-Dollar. 2015/16 erforschte sie, wie sich menschliches und tierisches Denken voneinander unterscheiden. Hierfür nutzte sie empirische und philosophische Herangehensweisen. Sie untersuchte, ob dieser Unterschied nicht durch so spezifische Merkmale wie Sprache oder Kooperationsfähigkeit, sondern durch die unterschiedlichen Lebensform von Mensch und Tier begründet ist.

NEUE MITGLIEDER



JESSICA BURGNER-KAHR

Bisher stellten wir uns Roboter vor wie R2-D2 aus der *Star Wars* Saga. Groß. Eckig. Metallisch. Automatisch. Diese Informatikerin zeigt, dass es auch anders geht. Sie entwickelt weiche, anschlussfähige Kleinstroboter, die sich fernsteuern lassen und die zum Beispiel der Hirnchirurgie große Dienste erweisen könnten. Sie selbst sagt: Wie ein Elefantenrüssel, nur eben ein kleines bisschen kleiner. Ansonsten scheint sie ein glücklicher Mensch zu sein, denn auch wenn sie könnte, würde sie wieder den gleichen Weg einschlagen. Wenn nicht im Labor, trifft man sie auf Waldspaziergängen oder Indie-Rock-Konzerten.

ANUSCHEH FARAHAT

Wir und die Anderen, innen und außen, Staat und Ausland: Dass die Welt nicht mehr so einfach eingeteilt ist, beschäftigt uns alle täglich. Diese Juristin ist in ihrer Forschung den vielfältigen politischen Zugehörigkeiten des Individuums in einer komplexen Welt auf der Spur. Sie fragt, was sie rechtlich für die Bewältigung von Migration oder für internationale Verteilungskonflikte bedeuten. Vielleicht überreden wir sie aber auch, ihre Forschung hinzuschmeißen. Denn dann würde sie, hat sie uns verraten, ein Restaurant für persische Tapas aufmachen und Dokumentarfilme drehen. Mal sehen, wie viel wir ihr davon in der Jungen Akademie entlocken können.



ALKOMIETH HASAN

Die Erforschung der Schizophrenie hat es ihm angetan. Er möchte die Mechanismen der Erkrankung verstehen und darüber hinaus dafür sorgen, dass alle Patienten überall gleich gut behandelt werden. Seine Leidenschaft für das Laufen hat also überhaupt nichts mit Weglaufen vor herausfordernden Projekten zu tun. Und vielleicht bringt er seine kulinarischen Talente auch gleich in unseren nächsten Workshop zu Imaginary Food ein?

JAN HENNINGS

Schon einmal von Peter Tolstoi gehört? Er war der erste russische Botschafter in Istanbul. Unser neues Mitglied beschäftigt die Frage, welche Rolle er in den Beziehungen zwischen Russland und dem Osmanischen Reich gespielt hat. Auch geografisch hat sich Jan Hennings dieser Achse angenähert: Nach Stationen in Cambridge, Oxford, Paris und schließlich Istanbul kommt er heute aus Budapest zu uns. Und falls es nicht Geschichte geworden wäre? Dann hätten wir ihn eben als Theologen aufgenommen.



BETTINA KELLER

Diese Chemikerin hat entdeckt, dass die gefaltete Struktur des Rezeptors Langerin nicht nur ein Gerüst für die Kohlenhydrat-Bindungsstelle ist, sondern auch die Ca^{2+} -Affinität reguliert. Alles klar? Ganz einfach: Moleküle sind ständig in Bewegung, und ihre Bewegung hängt eng mit ihrer Funktion zusammen. Falsche Bewegungen können Krankheiten verursachen. Um diesen Zusammenhang zu erforschen, entwickelt sie theoretische Modelle und Computersimulationen. Während andere ihre Modelle im Experiment nachvollziehen, kann man sie auf den Fußballplätzen und in den Kletterhallen der Hauptstadt antreffen.

TEXT ANGELIKA RIEMER UND FLORIAN MEINEL



SIMON LENTNER

Wie hat man sich Grundlagenforschung in der reinen Algebra vorzustellen? Dem geneigten Teil des werten Publikums helfen die Begriffe Hopf- und Nichols-Algebra sicher weiter. Sie verweisen auf die Erkundung neuer Symmetriestrukturen. Wenn sich Simon Lentner nicht in diesen spannenden Räumen bewegt, dann tut er das gern in der Natur und den Bergen. Auch musikalische Talente hat er vorzuweisen – wir sind gespannt auf die Zusammenarbeit!

CHRISTOPH LUNDGREEN

Kann ein Nebeneinander von Normen funktionieren? Unser neuer Althistoriker mit Schwerpunkt Rechtsgeschichte konnte das für die römische Republik zeigen – und auch, dass diese Flexibilität zu mehr Stabilität führt. In Rom forscht er auch derzeit, obwohl er uns nach seiner Promotion in Dresden und Paris sicher auch auf Französisch unterhalten könnte. Ob er sein Hobby, das Bierbrauen, auch von antiken Quellen abgeleitet hat? Oder ist es eine Heimwehreaktion auf Deutschland?



JONAS PETERS

Wir sind daran gewöhnt, in statistischen Zusammenhängen zu denken. Wo es viele Störche gibt, ist die Geburtenrate besonders hoch. Man muss also nur wissen, wie groß die Storchenpopulation ist. Was aber, wenn sich die Größe verändert? Der Alltagsverstand sagt: Man muss es ausprobieren. Dieser Mathematiker sagt: Man kann es berechnen. Er entwickelt statistische Verfahren, mit denen sich Fragen der Kausalität auch ohne Experiment klären lassen. Darin liegt aber keine Abneigung gegen das Praktische, im Gegenteil: Als Cellist spielt er ein Cello, das er selbst gebaut hat. Ob das auch für das Rennrad gilt, mit dem er einmal die Ostsee umrundet hat, wissen wir nicht.

FABIAN SCHMIDT

Dunkle Materie und dunkle Energie ziehen ihn an – und unser Universum immer schneller auseinander. Mit Hilfe einer Galaxien-Kartographie arbeitet der Kosmologe an der Entschlüsselung dunkler Energie, Fluktuationen im frühen Universum und der daraus resultierenden Entstehung von Sternen und Galaxien. Kein Wunder, dass er sich auch zu philosophischen Fragestellungen hingezogen fühlt! Da bringt das Festhalten an durchaus greifbarer Materie beim Klettern und Bouldern sicher einen guten Ausgleich.



XIAOXIANG ZHU

Es gibt Erdbeobachtungssatelliten für die Meeresoberfläche und solche, die sich um Luftbewegungen kümmern. Manche sind für das Höhenprofil der Erde zuständig, andere für das Wetter auf ihr. Diese Raumfahrttechnikerin lässt sie miteinander reden. Sie entwickelt sozusagen eine gemeinsame Sprache, in der sich bessere und mehr Geoinformationen ausdrücken lassen. Mit den guten Aussichten hat sie es auch abseits der Wissenschaft. So kann man sie auf der Skipiste oder auf Reisen antreffen. Und weit von ihrer Forschungsleidenschaft würde sie sich auch dann nicht entfernen, wenn sie umsatteln müsste. Denn dann würde sie als Fotografin für das National Geographic Magazin arbeiten.

ALUMNI



SIBYLLE BAUMBACH

Sie fasziniert: als Gründerin und langjährige Sprecherin der AG „Faszination“, als Autorin des Buchs „Literature and Fascination“, als Initiatorin des Wettbewerbs „Faszination der Wissenschaft“, als Wissenschaftlerin und Mensch. Faszinierend, wie viel Energie, Zeit und Diskutierfreude die jüngst an die Universität Innsbruck berufene Anglistin für die Junge Akademie aufgebracht hat. Als Sprecherin mehrerer AGs, als Initiatorin und Vorantreiberin zahlreicher Projekte und als konstruktiv-kritische Denkerin im Plenum wie in den Diskussionen der AG „Wissenschaftspolitik“. Faszinierend auch, wie sie sich als Sprecherin des Präsidiums für unsere Belange eingesetzt hat. Dabei betont sie selbst, welchen Freiraum unsere Akademie doch zuallererst bietet.

TOBIAS BOLLENBACH

Gemeinsam mit Mitgliedern und Alumni anderer Junger Akademien Europas organisierte Tobias Bollenbach 2014 die Konferenz „Stochastic Biology“. In unserer Akademie war er in der AG „Quanten“ aktiv, von der böse geisteswissenschaftliche Zungen behaupteten, hier blieben Physiker mit Ausnahme versprengter Chemiker und Biologen gerne unter sich. Aber Tobias Bollenbach schätzte in der Jungen Akademie gerade auch den interdisziplinären Austausch mit Vertretern anderer Fachrichtungen und Diskussionskulturen, etwa aus den Geisteswissenschaften.



KATHARINA DOMSCHKE

Breit, bunt, begeistert: Mit diesen drei Worten fasst Katharina Domschke das Wesen unserer Akademie zusammen. Diese Offenheit zeigte sich auch in unserem ersten gemeinsamen Kalenderprojekt: In ihrem Beitrag für den Kalender der Ambivalenzen, der 2014 erschien, ging sie der Frage nach, ob der Mensch die Summe seiner Gene ist. Die Antwort passte perfekt zu diesem Kalender. Sie kam zu dem Schluss, dass das nicht so einfach mit ja oder nein zu beantworten ist. Genauso wenig wie ethische Fragen darüber, ob eine Genforschung in der Psychiatrie aussagekräftig und zulässig ist. Ihre Expertise brachte die klinische Psychologin und Psychiaterin, deren Forschungsschwerpunkt in der Genetik liegt, etwa in der AG „Ethik in der Praxis“ ein.

BERNHARD HERBORDT UND MELANIE MOHREN

Als Duo haben sie das Akademieleben mit vielen künstlerischen Projekten bereichert und den Dialog mit den Wissenschaften im besten Sinne geführt. Die zentralen Fragen in diesem Dialog lauteten: Was ist eigentlich eine Institution? Was macht sie mit den Menschen, die in ihr interagieren? Welche Mechanismen der Inklusion und Exklusion beherrschen die Spielregeln? Ein interaktives Theaterprojekt versuchte sich an der Dekonstruktion der Institution, begleitet von Vorträgen und einem Buch zur vorgestellten Institution.



STEFANIE HISS

Ob sie künftig mehr Zeit für andere Dinge haben wird? Stefanie Hiß hat jedenfalls fest vor, auch als Alumna aktiv zu bleiben, etwa im Rahmen neuer Projekte mit der AG „Nachhaltigkeit“ oder der AG „Visualisierung“. Für die Soziologin waren nicht zuletzt die Kontakte zu Menschen aus ganz anderen Disziplinen wertvoll, mit denen man im universitären Alltag in der Regel nicht in Berührung kommt. Schließlich ist die Junge Akademie ein ganz eigenes Biotop, in dem die verrückte Spezies der jungen Akademikerinnen und Akademiker gedeiht, mit all ihren Idiosynkrasien, ungewöhnlichen Ideen und Vorhaben.

TEXT LENA HENNINGSEN UND REBEKKA VOSS



HENRIKE MOLL

Die Psychologin Henrike Moll untersucht in Kalifornien, wie Kinder lernen und welche Rolle hierbei visuelle und auditive Informationen spielen. Sie fragt auch danach, wie Kinder mit anderen Menschen interagieren; ob sie bereits in der Lage sind, ihre eigenen Handlungen und Entscheidungen zu bewerten oder gar zu bereuen. Ihre Mitgliedschaft in unserer Akademie jedenfalls bereut die erwachsene Henrike Moll nicht. Sie erinnert sich noch gut an die Aufbruchsstimmung, die sie bei ihrer Aufnahme empfand. Jenseits ihrer Forschung spielt sie gerne Kleinfeldtennis in Venice Beach. Man fragt sich, welche Rolle dabei wohl visuelle und auditive Informationen spielen und welche die Interaktion mit anderen Menschen?

EVELYN RUNGE

Ihre fast grenzenlose Energie hat Evelyn Runge in zahlreiche Projekte der Jungen Akademie einfließen lassen: in die Schreibwerkstatt an der Ostsee etwa, in den Filmwettbewerb „be a better being“ und in das JAM, das keine Marmelade ist, sondern das Junge Akademie Magazin, das ohne die Politikwissenschaftlerin/Medienkulturwissenschaftlerin/Journalistin/Fotografin nicht das wäre, was es heute ist. Rhythmus und Flow der Jungen Akademie haben ihr Leben in den vergangenen fünf Jahren so intensiv geprägt, wie sicherlich kaum das eines anderen Mitglieds, zuletzt auch im Präsidium.



RONNY THOMALE

Mit Ronny Thomale verliert die Junge Akademie die eine Hälfte ihres einzigen Zwillingspaars. Manch eine Diskussion im Plenum hat der charmante Würzburger Physiker mit seinem Blick für das Wesentliche und seiner erfrischenden Direktheit bereichert. Sein Interesse an der Welt jenseits von topologischen Phasen, Renormierungsgruppen und Spinflüssigkeiten ist unverfälscht und echt. Zudem hilft es auch dem wissenschaftlichen Verständnis, komplexe Sachverhalte der eigenen Forschung einem Gegenüber nahezubringen, das von Judaistik und Sinologie genau so viel versteht wie andere vom Quanten-Hall-Effekt.

EMANUEL TOWFIGH

Mit Emanuel Towfigh verlässt uns ein Sprecher des Präsidiums. Der frisch nach Wiesbaden berufene Jurist hat das Akademieleben auch inhaltlich mitgestaltet, etwa in Gesprächen über Institution und Repräsentation mit unserem Künstlerduo Melanie Mohren und Bernhard Herboldt – die beiden aus ihrer Perspektive als Kunstschaffende, Emanuel Towfigh aus der des verhaltenswissenschaftlich arbeitenden Juristen. Obwohl sie aus gänzlich unterschiedlichen Richtungen kamen, hatten sie mit den Begriffen und Konstrukten strukturell dieselben Probleme, waren vor ähnliche Herausforderungen gestellt und konnten Lösungsansätze erarbeiten – und das alles nicht nur metaphorisch, sondern substantiell.

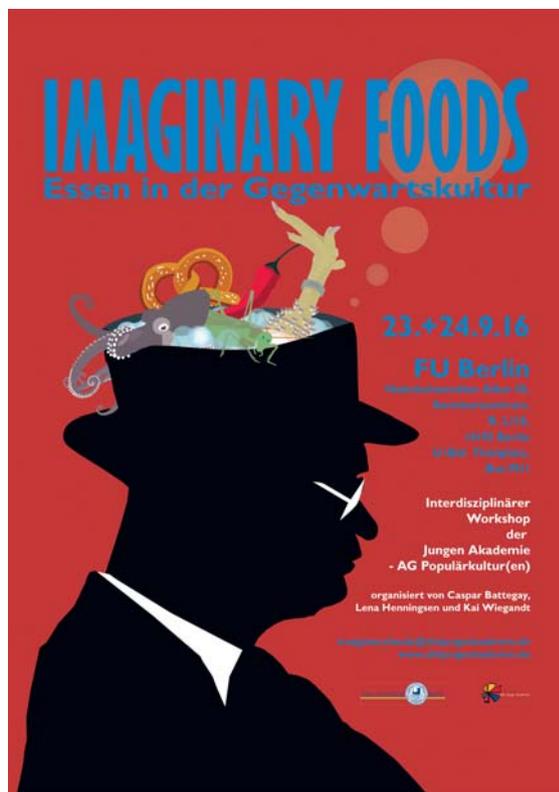


EVA VIEHMANN

Als Professorin für algebraische Geometrie behandelt Eva Viehmann Dinge, die für Geisteswissenschaftlerinnen und Geisteswissenschaftler nun nicht ganz intuitiv zugänglich sind. In der Jungen Akademie standen für sie aber die Menschen im Mittelpunkt: Für Eva Viehmann war die Zeit in der Akademie von einem großartigen Wir-Gefühl geprägt, von der Zugehörigkeit zu einer Gruppe, in der fast alle vor ähnlichen Problemen und Fragen standen: die Phase vor der ersten Dauerstelle, Familiengründung und, und, und. Sie diskutierte mit anderen jungen Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftlern diese nicht weniger essentiellen nichtwissenschaftlichen Dinge ebenso wie hochschulpolitische Fragen.

TERMINE 2016/2017

Rückblick	7. Juli 2016	„Wer betreibt Spitzenforschung? Vor- und Nachteile der ExIni für Nachwuchsforscher“ Podiumsdiskussion an der Humboldt-Universität <i>(Berlin)</i>
	14. Juli	„Karrierechancen für Wiss. – Vorschlag Bundesprofessur“ Podiumsdiskussion an der Berlin-Brandenburgischen Akademie der Wissenschaften <i>(Berlin)</i>
	7. bis 14. August	Sommerakademie mit der Studienstiftung des deutschen Volkes <i>(Kloster Roggenburg, Bayern)</i>
Ausblick	18. September	„Grenzphänomene“ Workshop der AG Zwei Kulturen <i>(Berlin)</i>
	23./24. September	„Imaginary Food: Essen in der Gegenwartskultur“ Workshop der AG Populärkultur(en) <i>(Berlin)</i>
	28. bis 30. September	„Denaturalizing Climate Change“ Internationaler Workshop der AG Nachhaltigkeit <i>(Oaxaca de Juárez, Mexiko)</i>
	6. bis 8. Oktober	Herbstplenum <i>(Bremen)</i>
	8. bis 15. Oktober	Schreibwerkstatt <i>(Müritzk)</i>
	28./29. Oktober	„Die Faszination des Unbekannten: das Andere“ Tagung der AG Faszination <i>(Leipzig)</i>
	17./18. November	„Be a better being“ Kurzfilmfestival und Preisverleihung <i>(Berlin)</i>
	17. bis 19. November	Ideenwerkstatt <i>(Schloss Blankensee, Brandenburg)</i>
	21. Januar 2017	Salon Sophie Charlotte <i>(Berlin)</i>
	24. bis 26. März	Frühjahrsplenum <i>(Konstanz)</i>
	10. Juni	Sommerplenum und Festveranstaltung <i>(Berlin)</i>



23./24. September 2016

„Imaginary Food: Essen in der Gegenwartskultur“

Workshop der AG Populärkultur(en)
Freie Universität Berlin

Auf diesem interdisziplinären Workshop diskutieren Interessierte aus Forschung, Gastronomie und Journalismus über die vielfältigen Aspekte des imaginierten Essens. Angesprochen sind alle Kultur- und Medienwissenschaften, Food Studies, Geschichte, Politische Wissenschaften, Psychologie, Ökonomie, Ökologie.



28./29. Oktober 2016

„Die Faszination des Unbekannten: das Andere“

Tagung der AG Faszination
Leipzig

The unknown and unfamiliar enthrall us. They exert a profound fascination. Following two interdisciplinary symposiums, which explored the fascination with the unknown with regard to space and time, this conference will explore the attraction of the unknown with regard to the other.

WAS MACHT EIGENTLICH ...

Oliver Grau, Mitglied der Jungen Akademie von 2001 bis 2006

INTERVIEW DIRK LIESEMER

Woran erinnern Sie sich als Erstes, wenn Sie an Ihre Zeit in der Jungen Akademie zurückdenken?

An die zwei großen Sommerakademien zur Emotionsforschung in Italien. Gemeinsam mit einem Psychologen habe ich das Buch „Mediale Emotionen“ ediert, das Suggestionspotentiale historischer Bildmedien untersucht, vom Isenheimer Altar über Riefenstahls Bildpropaganda bis zu Computerspielen. Als Kulturwissenschaftler lernte ich dabei psychologische Messverfahren kennen. Diese sind hilfreich, um digitale Bildwelten besser zu verstehen.

Welche Fragen wurden in der Jungen Akademie aufgeworfen, die Sie bis heute weiterverfolgen?

Die Bildrevolution, die mittlerweile voll durchschlägt, zog damals an. Der sogenannte ganzheitliche Blick hat mir etwa geholfen, eine interdisziplinäre Weltkonferenzserie für Medienkunst zu gründen. Heute werden komplexe Themen insbesondere durch die Medienkunst aufgegriffen: Klimawandel, Überwachungsstaat, virtuelle Finanzmärkte. In den vergangenen 15 Jahren haben wir das weltweit größte Archiv zur Digitalart aufgebaut und wollen herausfinden, wie die Medienkunst Komplexität zeigt und was sie verschleiert. Auch für die Konzeption neuer Masterprogramme, die wir regelmäßig an unserer Fakultät entwickeln, war die Junge Akademie eine besondere Schule.

2015 wurden Sie in die Academia Europaea gewählt, deren Mitglieder aus den unterschiedlichsten Fächern kommen. Sehen Sie weitere Parallelen zur Jungen Akademie?

Für mich ist natürlich die neue bildwissenschaftliche Klasse „Film, Media and Visual Studies“ und ein frisch eingerichteter Mechanismus wichtig. Dieser sieht vor, dass die Akademie Europaea und die ALLEA, die All European Academies, die Europäische Kommission beraten sollen. Seit Kurzem gibt es auch eine Young Academy of Europe, die jedoch noch kein Forschungs- und kaum Verwaltungsbudget hat.

Was sind Ihre nächsten Pläne?

2017 startet unser Masterprogramm Data Studies. Unter anderem werden wir uns mit Computerphilosophie, visuellen



ZUR PERSON

Der Kunsthistoriker und Medientheoretiker Oliver Grau hat seit 2005 den ersten Lehrstuhl für Bildwissenschaften im deutschen Sprachraum an der Donau-Universität Krems inne. In seinem Fach hat er die international meistzitierte Monographie der vergangenen Jahrzehnte vorgelegt. Als Mitglied der Jungen Akademie war er unter anderem in der AG „Repräsentation“ aktiv. Dort ging es auch um die Frage, inwiefern Gefühle durch Bild und Sound gesteuert werden.

Kulturen und der Visualisierung komplexer Datenstrukturen beschäftigen. Für mich bleibt der Beitrag der Medienkunst für das Verständnis der Gegenwart zentral. Obgleich die digitale Kunst auf Hunderten Festivals stattfindet, ist sie in den steuerfinanzierten Museen noch nicht angekommen, obwohl dies eigentlich deren gesetzlicher Auftrag ist. Demokratiepolitisch gesehen ist es ein Problem, dass Bürger in öffentlichen Sammlungen kaum mehr über zeitgenössische Fragen reflektieren können. Die föderale Museumslandschaft muss sich daher größere Strukturen geben: So könnten bayerische Museen ein Expertennetz für interaktive Medienkunst aufbauen, NRW eines für Bioart, Hamburg für Netzkunst et cetera. Wir sollten verhindern, dass 50 Jahre digitaler Kunst wieder verschwinden. Kunst muss gesammelt und ihre Themen wieder in die Gesellschaft eingespielt werden.



Die Junge Akademie

an der Berlin-Brandenburgischen
Akademie der Wissenschaften und der
Deutschen Akademie der Naturforscher
Leopoldina

Geschäftsstelle

Die Junge Akademie
Jägerstraße 22/23
10117 Berlin

Telefon (030) 2 03 70-6 50

Fax (030) 2 03 70-6 80

E-Mail office@diejungeakademie.de

Internet www.diejungeakademie.de