



# STARTWOCHEENZEITUNG

Startwoche 2019

Eine Beilage der Landeszeitung

Freitag, 11. Oktober 2019

## Intensive Uni-Tage

Inspirierende Beiträge, wichtige Debatten: Organisator Sven Prien-Ribcke zieht Bilanz der Startwoche  
**Seite 35**

## Weniger kann mehr

Unsere Autorin Isabel Rosen lernte, mit wenig im Leben glücklich zu werden. Das Wort „Verzicht“ lehnt sie jedoch ab.  
**Seite 35**

## Die Welt auf dem Teller

Woher kommen eigentlich die Zutaten für unsere Tiefkühl-Pizzen?  
**Seite 34**



Foto: Martin Jäschke

## EDITORIAL



Von Janika Dirschauer

# Die Retter der Kokosnuss

Jedes Jahr landen in Deutschland Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll. Sophia Haschke bewahrt einen Teil davor

## Brauchen wir noch Müll?

Wer kennt das nicht? Man steht vor dem Supermarktregal und blickt auf eine Wand aus verpackten Produkten: Gurken, Tomaten, Joghurt, Käse und Wurst – alles in Plastik, alles zukünftiger Müll. Eine Welt ohne Depo-nien und Verbrennungsanlagen ist weit entfernt. Freunde von mir wollen seit einiger Zeit etwas dagegen tun, versuchen Plastik zu vermeiden. Sie kaufen in „Unverpackt-Läden“ ein, legen das Brot vom Bäcker direkt in den Jutebeutel und steigen auf Zahnbürsten aus Bambus um.

Plastikvermeiden ist nicht einfach, gar keinen Müll mehr zu produzieren klingt utopisch. Eine Welt ohne Abfall? Genau dieses Ziel hat sich Michael Braungart gesetzt. Er ist Professor für Öko-Design an der Leuphana. Mit seinem „Cradle-to-Cradle“-Konzept sollen alle Produkte so designt werden, dass sie in einen natürlichen Kreislauf zurückkehren: keine giftigen T-Shirts, keine nicht-recyclbaren Kassenbons mehr. Wie genau er sich das vorstellt: » Seite 36

### VON JANIKA DIRSCHAUER

Das Retten von Lebensmitteln ist am Anfang vor allem eines: mühsam. Es ist vormittags, als Sophia Haschke und ihre zwei Foodsaver-Kolleginnen mit ihren Rädern starten, ihr Ziel ist ein Supermarkt in Lüneburg. Eine Kollegin steuert das Lastenrad, mit dem später die Nahrungsmittel transportiert werden. Es sieht aus wie ein riesiges Dreirad. Vorne hängt eine Kiste, hinten ist ein Anhänger befestigt. Es quietscht beim Radeln. Langsam fährt der Tross durch die Straßen.

Beim Supermarkt warten schon Mitarbeiter auf das Team. Sie schleppen kistenweise Obst und Gemüse heran: Äpfel, Bananen, Pfirsiche, Mandarinen, Salate, Gurken. Auch Fleisch und Milchprodukte sind dabei.

### Zwölf Millionen Tonnen landen jährlich im Müll

Haschke blickt in die Kisten. Dann sortieren sie die Lebensmittel, werfen Verschnitt und bereits Geöffnetes weg. Den Rest stapeln sie aufs Rad.

Rund zwölf Millionen Tonnen Lebensmittel landen jährlich in Deutschland in der Tonne. Das ergab eine Studie des Thünen-Instituts und der Uni Stuttgart. Dabei entfallen 52 Prozent auf Privathaushalte. Der Groß- und Einzelhandel macht mit vier Prozent den kleinsten Anteil aus.

Haschke war das Ausmaß der Verschwendung lange Zeit nicht bewusst. Doch als sie bei ihrer allerersten Tour zehn Kisten Obst und Gemüse abholte, war sie überrascht. „Das war alles noch gut“, sagt sie.

Seit drei Jahren engagiert sie sich für die Initiative Foodshar-ing. Diese gründete sich im Jahr 2012 in Berlin. In den Semesterferien unterstützt Haschke die Abholungen ein- bis zweimal in der Woche, manchmal allein, manchmal im Team. „Ich tue was

und sehe direkt die Veränderung“, sagt sie.

### Große Lebensmittelkonzerne sollen künftig mitmachen

Begonnen hatte es mit einer Anmeldung. Auf der Webseite foodsharing.de registrierte sie sich. Nachdem sie einen Test und drei Probeabholungen bestanden hatte, war sie „Foodsaverin“, also: Lebensmittelretterin. Eine von etwa 60000 ehrenamtlich engagierten in Deutschland. Sophia Haschke holt inzwischen

bei acht Betrieben in Lüneburg ab, dabei sind Supermärkte, Bäckereien, auch Kitas. Bislang arbeitet die Initiative hauptsächlich mit regionalen Betrieben zusammen.

Die Aktivisten hoffen, dass zukünftig auch große Lebensmittelkonzerne mitmachen. Gespräch dazu gebe es schon. „Natürlich bedeuten wir für die Mitarbeiter manchmal einen Mehraufwand, aber dafür sparen sie an Entsorgungskosten“, sagt Haschke.

Auf Festen wie Weihnachtsmärkten oder den Lüneburger Süßmeistertagen sind die Foodsaver ebenfalls aktiv und bewahren Süßes und Bratwürstchen vor der Mülltonne.

An diesem Tag konnte das Team neun Kisten retten. Die bringen sie zum Bethlehem-Fair-Teiler an der katholischen St. Marien-Kirche. Hier werden die Lebensmittel weitergegeben. Ein grünes Holzhäuschen, an dem Eingang das Foodsharing-Logo und ein Zitat: „Es ist nicht mehr zu tolerieren, dass Nahrungsmittel weggeworfen werden, während es Menschen gibt, die Hunger leiden. Das ist soziale Ungerechtigkeit (Papst Franziskus)“.

### Jeder darf zuerst drei Teile mitnehmen

Einige Menschen warten bereits auf die Lieferung. „Alle erst mal einen Schritt zurück“, ruft jemand. Manche werden unruhig, andere drängeln. Stehen besonders viele Menschen an, haben die Foodsaver eine Regel eingeführt: Jede und jeder darf sich zuerst drei Teile nehmen. Danach kann man sich wieder anstellen. So komme jeder dran.

Auch Sophia Haschke nimmt sich gerettete Lebensmittel mit nach Hause. Gerne Orangen für frischen Saft. Eines ihrer Lieblingsgerichte: „Geretteter“ gedünsteter Spargel. Heute packt sie Tomaten, Chinakohl und Kartoffeln in ihre Tasche.



Sophia Haschke transportiert mit ihrem Lastenrad die geretteten Lebensmittel. Foto: Janika Dirschauer



## Pizza Nonregionale

Pizza oder Lasagne klingen nach Italien. Doch blickt man auf Fertigprodukte, merkt man: Die Zutaten stammen aus der ganzen Welt – aus über 14 Ländern, ergaben unsere Recherchen

VON FRANZISKA RUF

Die Weltreise beginnt im Supermarkt. Mangos aus Indien, Weintrauben aus Italien, japanische Saucen neben Reispapier und Bambussprossen. Nur wenige Schritte trennen Produkte aus verschiedenen Kontinenten. Bei einigen Lebensmitteln ist es einfach, zu erfahren, woher sie stammen. Bei Wein etwa, oder Obst und Gemüse. Auch bei Eiern, oder bei Fisch.

Der Ernährungsreport 2019 des Bundesernährungsministeriums ergab, dass 80 Prozent der Befragten Angaben zur Herkunft der Lebensmittel „wichtig“ oder „sehr wichtig“ sind.

Doch bei verarbeiteten Lebensmitteln wird das schwieriger. Auf ihren Verpackungen wird vielleicht der Sitz des Herstellers genannt – doch woher dieser die einzelnen Zutaten bezieht, bleibt meist unklar. Doch passt das noch in Zeiten, in de-

nen immer mehr Verbraucher Transparenz einfordern? Und Hersteller um Vertrauen kämpfen?

Fast die Hälfte der Lebensmittel in Deutschland ist verarbeitet, sie setzen sich also aus vielen einzelnen Komponenten zusammen. Woher sie stammen, ist oft nicht ersichtlich.

Zu den beliebtesten Fertigprodukten der Deutschen zählen Tiefkühlpizza, Fertigsuppen, Kuchen und Nudelgerichte. Wie

sieht es also bei ihnen aus – lässt sich herausfinden, welche Reise die einzelnen Zutaten hinter sich haben? Wir haben den Test gemacht, und bei bekannten Herstellern angefragt.

Von einigen Unternehmen gab es schnell Absagen. Die Begründung: Die Lieferketten seien sehr komplex und würden nur in Ausnahmefällen aufgeschlüsselt. Das Unternehmen Freiburger Lebensmittel und der Pizzahersteller Nestlé Wagner ant-

worteten jedoch. Ihre Produkte, die „Lasagne Bolognese“ der Eigenmarke Alberto, und die Pizza „Original Wagner Steinofen Salami“, scheinen auf den ersten Blick Erzeugnisse aus Deutschland zu sein – doch eigentlich sind sie ein Sammelsurium globaler Zutaten; aus bis zu 14 Ländern stammen sie. Knoblauch aus China, Salz aus dem Toten Meer in Israel, Rindfleisch aus Brasilien. Zeichen der Globalisierung auf unseren Tellern.

## Frisches, sonst gibt's Saures!

Nachhaltig ernähren in Lüneburg und Umgebung – wir haben fünf Tipps

VON JETTE BEREND

### SoKü

**Was:** Die „Solidarische Küche“ kocht für jeden. Spenden sind gern gesehen, aber kein Muss. **Wer:** Jeder kann teilnehmen. Die veganen, verpackungsfreien, regionalen und biologischen Zutaten besorgt jede Woche eine der vier Gruppen: Weltbewusst, FoodSharing, Solidarität für Migrant\*innen oder die Antirepressionsgruppe.

**Wo:** Anna & Arthur, Katzenstraße 2.

**Wann:** Schnippeln: Mittwochs ab 16 Uhr, Essen: ab 19 Uhr.

[www.anna-und-arthur.de/gruppen-im-aa/voku](http://www.anna-und-arthur.de/gruppen-im-aa/voku)

### Gelbetomaten

**Was:** Kochprojekte und -kurse vermitteln Themen wie Kochen nach Rezepten, Lebensmittelherkunft, -produktion und -aufbewahrung oder Mülltrennung und -verwertung.

**Wer:** Jeder kann Mitglied werden oder spenden. Gelbetomaten ist ein gemeinnütziger Verein – Umwelt- und Ernährungsbildung für Kinder, Jugendliche und Familien.

**Wo:** In Schulen und im Mosaïque – Haus der Kulturen, Katzenstraße 1.

**Wann:** Termine des Projekts im Mosaïque: [www.mosaique-lueneburg.de/kalender](http://www.mosaique-lueneburg.de/kalender)

[www.gelbetomaten.de](http://www.gelbetomaten.de)

### WirGarten Lüneburg

**Was:** Gemüsegenossenschaft mit Ackerfläche am Stadtrand Lüneburgs, die Anteile an Menschen in Lüneburg und Umland vergibt. Regionaler, saisonaler und biologischer Gemüseanbau. Die



Matti Pannenbäcker und Richard Kaatz (v.l.) haben den „WirGarten“ für eine solidarische Landwirtschaft und alternatives Einkaufen ins Leben gerufen. Foto: t&w

Ernte wird an die Mitglieder verteilt.

**Wer:** Jeder kann Mitglied werden.

**Wo:** Edeka Bergmann, Budni Ilmenau Center, Paul-Gerhardt-Gemeinde, WirGarten, Mosaïque, Abholgruppen Kirchgellersen und Bardowick.

**Wann:** Donnerstags. Das Gemüse kommt mit dem Lastenrad zu den Abholorten. Regale und Waage stehen bereit, um den eigenen Gemüseanteil abzuwiegen.

[www.lueneburg.wirgarten.com](http://www.lueneburg.wirgarten.com)

### Lüneburger Foodsharing-Initiative

**Was:** Übriggebliebene Lebensmittel in Haushalten und Betrieben retten und an Bedürftige verteilen. Die Initiative geht gegen Verschwendung und Verpackungsüberfluss vor.

**Wer:** Jeder kann Mitglied werden, Ehrenamt.

**Wo:** Fairteiler 1: Ritterstraße 3

(grüne Tür), Fairteiler 2: Friedensstraße 8b (Raum vor der St. Marien-Kirche).

**Wann:** Fairteiler 1: Di, Do und Sa ab mittags. Fairteiler 2: Mo bis Fr, 10-16 Uhr, Sa 13 bis 18 Uhr, So vor und nach dem Gottesdienst. [www.foodsharing.de/#hallowelt](http://www.foodsharing.de/#hallowelt)

### Stadtgemüse

**Was:** Das Projekt verbindet Urban Gardening mit Integration. Neben Gärtnern und Kochen stehen gemeinsames Zeitverbringen und Freundschaften im Vordergrund.

**Wer:** Jeder kann mitmachen. (Umgesetzt wurde Stadtgemüse von Oscar Jessen gemeinsam mit der Hamburger Stiftung „Was tun!“)

**Wo:** Gretchen-Wohllwill-Platz in Hamburg

**Wann:** Di 16:30 bis 19 Uhr

[www.was-tun-stiftung.de/stadtgemuese-ein-projekt-der-was-tun-stiftung](http://www.was-tun-stiftung.de/stadtgemuese-ein-projekt-der-was-tun-stiftung)

# Ich verzichte ja nicht

Unsere Autorin hat sich vor einigen Jahren gefragt, was sie für ein gutes Leben braucht. Und gemerkt: nicht viel

VON ISABEL ROSEN

Als Jugendliche habe ich es oft übertrieben. Ich kaufte mir häufig Schuhe, viel Kleidung. Make-Up und Pflegeprodukte. Ich aß gerne viel Fleisch und Käse. Nachmittags surfte ich stundenlang im Internet, um mich abzulenkten.

Mit 16 Jahren lernte ich Mercedes kennen. Sie war fröhlich, umweltbewusst, links. Und Veganerin. So ganz anders als ich. Wir freundeten uns an. Sie forderte mich in vielen Diskussionen heraus, meinen Lebensstil zu begründen. Gute Erklärungen hatte ich nicht.

Durch sie erfuhr ich von der Tierquälerei in Massentierhaltungen. Von menschenunwürdigen Arbeitsbedingungen in Textilfabriken und was mein Konsum damit zu tun hat. Ich fühlte mich schlecht und wollte etwas verändern.

Wir konsumieren in unserer Gesellschaft zu viel, auf Kosten kommender Generationen und der Umwelt. Der diesjährige globale Erdüberlastungstag war am 29. Juni 2019, der deutsche war am 3. Mai 2019. Dieser Tag markiert, ab wann mehr verbraucht wird, als die Ökosysteme erneuern können. Jedes Jahr rückt dieser Tag nach vorne.

## Jedes Jahr Milliarden Euro Ausgaben für Werbung

Das liegt unter anderem am wirtschaftlichen Wachstumszwang. Um den Konsum zu schüren, wird viel Geld in Werbung investiert. Allein in Deutschland waren es im Jahr 2018 26,8 Milliarden Euro, so der Zentralverband der deutschen Werbewirtschaft.

Gibt man „Verzicht“ und „Umwelt“ in einer Onlinesuchmaschine ein, findet man Berichte des ZDF, der ZEIT, der FAZ. Da wird auf das Fliegen verzichtet, auf Plastik, auf Fleisch.

Ich habe das damals, nachdem ich Mercedes kennengelernt hatte, ausprobiert. Ich verzichtete auf Fleisch und Käse. Auf Langeweile-Shopping und auf Flugreisen. Das war besser für die Umwelt, für mich und mein Portemonnaie. Aber ich fühlte mich nicht besser. Ich entwickelte eher ein generelles Gefühl von „Nicht dürfen“.

Der Begriff „Verzicht“ impliziert, dass man etwas unterlässt, was man eigentlich will. Das Bedürfnis wird nicht erfüllt. Das führt zu inneren Konflikten.

Der psychologischen Theorie „Ego-Depletion“ nach ist Willenskraft endlich. Roy Baumeister untersuchte den Effekt von Selbstregulation auf Leistungsfähigkeit in mehreren Experimenten. Probanden, die sich selber regulieren mussten, Radieschen statt Schokolade zu essen, gaben danach beim Lösen eines Puzzles schneller auf. Probanden, die ihre Emotionen unterdrücken mussten, hatten größere Schwierigkeiten, Buchstabenrätsel zu lösen.

Dem gegenüber steht eine Studie aus dem Journal of Personality. Sie findet positive Korrelationen zwischen Selbstkontrolle, aktuellem Wohlbefinden

und allgemeiner Lebenszufriedenheit. Das gilt allerdings vor allem für jene, die weniger Konflikte wahrnahmen. Der positive Effekt der Selbstkontrolle steigt, je weniger Konflikte es zwischen ihrem gegenwärtigen Verlangen und ihren Zielen gibt.

## Ich konsumierte, obwohl ich es nicht brauchte

Das erklärt meine negative Erfahrung. Ich hatte mir Ziele gesetzt, die nicht meinem Verlangen entsprachen. Heute merke ich, wie ich damals vieles konsumierte, was ich nicht brauche. Mir musste aber erst einmal bewusst werden, was mich zufrieden und glücklich macht.

Ich versuchte damals etwas Neues, unterstützt durch eine Therapeutin. Ich lernte zu fühlen. Zuerst wurde mir Autogenes Training beigebracht, eine Entspannungstechnik. Wenn ich mich entspanne, kann ich klarer benennen, was in mir passiert.

Je mehr ich über meine Bedürfnisse lernte, desto direkter konnte ich sie befriedigen. Ich bemerkte, wie beispielsweise stundenlanges Videogucken auf Youtube mich nur beschäftigte und nicht befriedigte. Wie ich durch den Konsum der Videos vermied, mir einzugestehen, dass ich einsam war.

Mir wurde irgendwann klar, dass alles um mich herum eine Geschichte hat. Der Strom, das Essen, die Kleidung, jeder Gegenstand kommt irgendwo her. Es wurde hergestellt und hat dadurch Umwelt und Menschen beeinflusst. Und wenn es weggeworfen wird, muss es irgendwo entsorgt werden.

Wir gehen häufig unbewusst mit Ressourcen um. Aber das ist nur eine Frage unserer Lebensweise.

Es ist anstrengend, Gewohnheiten zu ändern. Das Gewohnte zu tun ist bequem und fühlt sich sicher an.

Ich glaube, vieles, was wir brauchen, haben wir bereits in unserem Umfeld. Ich teile mir den Staubsauger, Auflaufformen und Werkzeuge mit meinen Nachbarn. Zu teilen hat einen schönen Nebeneffekt: Ich fühle mich mit meinen Mitmenschen verbunden.

## Was ich besitze, nutze ich oder finde es schön

Zudem versuchte ich, meinen Lebensrhythmus zu „renaturalisieren“. Sobald ich müde werde, lege ich mich schlafen. Und wenn es dunkelt, lasse ich es auch in meiner Wohnung dunkler werden. Kleine Lampen oder Kerzen genügen mir. Dadurch schlafe ich besser.

Ich habe viele kleine Gewohnheiten verändert. Mache das Licht hinter mir aus, schließe Fenster, wenn geheizt wird. Ich habe immer einen Beutel für Einkäufe dabei. Kaufe nur Lebensmittel, die ich auch verbrauche. Ich tausche und repariere Kleidung. Inzwischen brauche ich nicht mehr viel Kraft, um so diszipliniert zu sein. Mein Verhalten ist Alltag.

Ich fahre viel mit dem Fahrrad. Ich beziehe Gemüse von der solidarischen Landwirtschaft „WirGarten“ in Lüneburg. Ich esse größtenteils pflanzlich. Meistens habe ich gekochte Hülsenfrüchte im Kühlschrank.

Ich besitze nicht viel. Dafür habe ich Platz in meiner 26-Quadratmeter-Wohnung. Das, was ich besitze, nutze ich oder finde es schön. Und ich genieße es bewusst.



„Das Gewohnte zu tun ist bequem und fühlt sich sicher an.“

Isabel Rosen



Wenn sie arbeitet, sitzt Isabel Rosen (25) auf ihrer Matratze. Der Tisch ist der einzige, den sie besitzt – sie nutzt ihn auch als Hocker. Trinkgläser besitzt sie nur zwei, Tee trinkt sie meist aus ausgespülten Schraubgläsern. Ihre Wand hat sie mit Post-Its dekoriert, auf denen sie Dinge festhält, die sie gern demnächst erledigen würde.

Fotos: Martin Jäschke

## „Debatten zur richtigen Zeit“

Sven Prien-Ribcke, Leiter der Startwoche, blickt zurück auf sieben Tage Vorträge und Veranstaltungen

VON CAROLIN ELLERKAMP

### Was war Ihr persönliches Highlight der diesjährigen Startwoche?

**Sven Prien-Ribcke:** Der Vortrag der Familie Szreter zur Wachstumsökonomie und das Skype-Interview mit Friederike Otto mit echten Klima-Fakten haben die Startwoche am Montag gut eingeleitet. Die Podiumsdiskussion zum Thema „No borders? No nations?“ am Donnerstag war ebenfalls eine Debatte, die zur richtigen Zeit kommt. Aber das Allerwichtigste ist, zu sehen, wie die Studierenden zusammenfinden, sich in den Projektgruppen kennenlernen und dadurch einen besonderen Einstieg ins Studium haben. Sie entwickeln gemeinsam Videos. Und genau diese Zusammenarbeit ist das Herzstück der Startwoche, an das sich jede\*r Einzelne ein Leben lang erinnern kann.



Sven Prien-Ribcke Foto: Ellerkamp

### Wie anstrengend war die Startwoche für Sie?

Zu unserem Team gehören über 200 Menschen, die Startwoche läuft über sieben Tage. Das ist sehr intensiv, auch anstrengend, vor allem aber ein Glücksgefühl. Bei der Gestaltung des Programms haben wir uns immer gefragt: Würde uns das selbst ansprechen und bewegen? Und dadurch, dass wir die Woche zusammen mit Studierenden organisieren, haben wir ein gutes Gespür dafür, welche Themen wichtig sind. Die Themen „Digitalität“ sind für Studierende immer sehr wichtig. Dann ist das Auditorium meistens voll.

### Was erwarten Sie vom Finale heute?

Wir freuen uns, dass alle Studierenden am Freitagmorgen die Gelegenheit haben, sich die Ergebnisse ihrer Projektarbeit gegenseitig vorzustellen. Das ist uns ein ganz wichtiges Anliegen. Beim Finale am Nachmittag werden dann die sechs anspruchsvollsten Beiträge ausgezeichnet. Sicher sind aber von den insgesamt 99 Beiträgen viele inspirierend und wertvoll. Deshalb ist es uns sehr wichtig, alle von ihnen ernsthaft zu diskutieren.

### FAKTEN

#### Startwoche

- ▶ 1.500 Erstsemesterstudierende
- ▶ 4.000 Krokuszwiebeln
- ▶ Über 30 Veranstaltungen
- ▶ Mehr als 50 Speaker
- ▶ 200 Personen im Orga-Team

## WIE WÜRDST DU DIE WELT VERBESSERN?



Nicole Schaumburg (28): „Ich würde wieder für mehr analoge Gespräche sorgen. Mehr reden, weniger tippen.“



Lisa Metzger (21): „Ich würde allen Menschen auf der Welt den Zugang zur Bildung erleichtern.“



Emil Jüchter (21): „Ich würde das Vermögen Jeff Bezos' nehmen und damit den gesamten öffentlichen Nahverkehr finanzieren.“



Charlotte Busch (19): „Indem ich bei den kleinen Dingen anfangen. Man könnte beispielsweise in der Uni Ketchup- und Mayonnaise-päckchen durch Tuben ersetzen.“



Marscha Kernbach (21): „Das Geld der Welt gegen Liebe und Avocados im Garten eintauschen.“



Ulrike Mutscher (57): „Ich träume von einer Schule ohne ständigen Noten- druck. Bildung unbedingt, aber ohne so viel Stress.“



Sarah Köhler (36): „Ich würde von heute auf morgen To-Go-Becher verbieten, so viel Müll vermeiden wie möglich.“



Nihat Kulkan (47): „Wir brauchen mehr Klimaschutz. Natürlich weniger Krieg und mehr Freundlichkeit.“



Michael Habig (56): „Mein Fruchthof verzichtet schon lange auf Plastiktüten. Außerdem sollten wir uns ehrenamtlich engagieren, ob bei der Feuerwehr oder im Altersheim.“



Kurt Winterberg (77): „Wir sollten alle vernünftiger werden und nicht so bekloppte Präsidenten wählen.“

Fotos/Text: Fritz Lüders, Jan Gooß und Inga Mewes

## INSPIRIERT



Von Inga Mewes

## Entspannt euch mal

Ihr habt mehr Zeit als ihr denkt! Jedes zweite Kind, das heute im Westen geboren wird, wird das 105. Lebensjahr erreichen. Und selbst Zwanzigjährige können mit 100 Jahren rechnen, so Lynda Gratton und Andrew Scott. Sie sind Forscher an der London School of Economics und haben das Buch „The 100 Year Life“ geschrieben. Ein wichtiges Buch, hochaktuell. Die Erkenntnis, dass unsere Gesellschaft älter wird, ist nicht allein ein demographischer Fakt. Sie wird maßgeblich unsere individuelle Lebensplanung beeinflussen. Zentral wird daher die Frage: Wie gehen wir mit der gewonnenen Zeit um?

## Wir werden noch länger arbeiten

Wenn Menschen heute bis zum 67. Lebensjahr arbeiten, beziehen sie im Schnitt 15 Jahre lang Rente. Wenn nun aber alle 100 Jahre alt werden, geht diese Rechnung nicht mehr auf. Wir werden zwangsläufig länger arbeiten müssen. Ein Albtraum? Nicht zwingend. Eine höhere Lebenserwartung bedeutet nicht, dass wir länger älter sind, sondern im Idealfall länger jünger. Trotzdem werden wir uns von einem Lebensmodell verabschieden, das nur aus drei Etappen besteht: Ausbildung, Arbeit, Ruhestand. Berufswechsel, Umschulungen und Sabbatjahre werden nicht mehr die Ausnahme sein, sondern die Norm.

Für mich bedeutet das vor allem eines: weniger Stress. Ich muss mich heute noch nicht festlegen, was ich in zehn Jahren machen möchte. Und ihr euch auch nicht! Doch ein langes Leben ist kein Selbstläufer. Wenn wir uns bewusst machen, dass es sich um einen Marathon handelt, kann es zur Chance werden. Dann würden wir die gewonnene Zeit in das investieren, was uns Ausdauer gibt: in unser Wohlbefinden, in unsere Beziehungen, Fähigkeiten und Netzwerke.

Wir werden uns nicht länger an den Lebensmodellen unserer Eltern und Großeltern orientieren können. Deshalb, liebe Schüler\*innen, Studierende und Berufsanfänger\*innen, habt den Mut, die gewohnten Pfade zu verlassen.

## IMPRESSUM

## Herausgeber

Verlag Landeszeitung für die Lüneburger Heide GmbH, 21335 Lüneburg, Am Sande 18-20

## Geschäftsführer

Wolf Chr. Bergmann, Jens Wiesemann, Christian von Stern

## Leitung Startwochenzeitung

Christopher Piltz, Martin Jäschke

## Chef vom Dienst

Anna Hoffmann

Redaktion Carolin Ellerkamp, Fritz Lüders, Helena Bodem, Isabel Rosen, Janika Dirschauer, Jette Berend, Inga Mewes, Jan Gooß, Paula Gottschalk

## Beratung/Layout

Hans-Herbert Jenckel

## Alltag ohne Abfall

Der Chemiker Michael Braungart träumt von einer Welt ohne Müll.

Dafür entwirft er unter anderem Stühle mit essbaren Bezügen

VON HELENA BODEM

Wir treffen Michael Braungart in einem Haus in der Lüneburger Altstadt. Teppichboden, weiße Wände, gepolsterte Stühle, ein Holzofen. Für Braungart ist es ein besonderer Ort: Er nennt ihn „Museum der Zukunft“.

**Herr Braungart, Sie haben einmal gesagt, dass viele Menschen Umweltschutz falsch verstehen. Was meinen Sie damit?**

**Michael Braungart:** Unter Umweltschutz versteht man traditionell, weniger zu zerstören. Ein Beispiel ist der Klimaschutz. Wir sagen, wir schützen das Klima, indem wir weniger CO<sub>2</sub> ausstoßen. Das ist aber kein Schutz, das ist nur weniger Zerstörung. Das ist so, als würde ich sagen: Ich betreibe Kinderschutz, indem ich mein Kind nur noch fünf Mal die Woche schlage anstatt zehn Mal.

**Das klingt jetzt sehr provokativ. In meinen Augen betreiben wir gerade ein Missmanagement von Kohlenstoff. In den letzten 150**

Jahren haben wir die Hälfte des gesamten Humus verloren. Der Boden ist Hauptträger von Kohlenstoff. In der Atmosphäre dagegen hat Kohlenstoffdioxid eine Halbwertszeit von 500 Jahren, wir werden ihn also nicht so schnell los. Wir müssen deshalb das CO<sub>2</sub> aus der Luft zurückgewinnen, indem wir den Boden wiederaufbauen.

**Sie stellen in diesem Museum der Zukunft Produkte aus, die einem bestimmten Prinzip folgen: Cradle-to-Cradle. Was bedeutet das?**

Auf Deutsch heißt das „Von der Wiege zur Wiege“. Dahinter steckt die Idee, Produkte so zu designen, dass sie immer wieder Verwendung finden. Ich stelle hier Produkte aus, die gut für den Mensch und die Umwelt sind. Die Teppichböden etwa, die Sie hier sehen, und die Farben an den Wänden binden Feinstaub und Giftstoffe aus der Luft. Der Stuhl, auf dem Sie gerade sitzen, ist mit einem essbaren Bezugstoff ausgestattet. Nach seiner Verwendung kann dieser Stoff als Torf-Ersatz in Gärtnereien genutzt werden.

**Und was machen wir mit Stoffen wie Stahl oder Plastik?**

Alle Produkte sind so designt, dass sie im technologischen oder im biologischen Kreislauf zirkulieren können. Ein Beispiel wäre, dass man innerhalb des technischen Kreislaufs nicht mehr ein



Michael Braungart will absolut nichts wegwerfen.

Foto: Privat

Produkt, sondern dessen Dienstleistung verkauft. Man verkauft keine Waschmaschine mehr, sondern nur noch 30 000 Mal waschen. Dann kann der Hersteller das beste Material verwenden und nicht mehr das Billigste. Anstatt 150 stinkenden, billigen Kunststoffen, könnten vier hochwertige Kunststoffe verwendet werden. Das wären dann Materialien, von denen es sich lohnt, sie wieder zurück zu gewinnen.

**Ist das Prinzip auf alle Gegenstände anwendbar?**

Eigentlich schon. Dafür müssen wir zuerst die Giftstoffe aus den Produkten herausbekommen. Herkömmliche T-Shirts und besonders deren Aufdrucke sind Giftmüll, den man nur noch verbrennen kann. Die Weichmacher in T-Shirts machen unfruchtbar und stören das Hormonsystem. Kassenbons sind ebenfalls ein gutes Beispiel. Das Thermopapier enthält 24 Chemikalien, die durch Hautkontakt sofort in den Blutstrom aufgenommen werden. Auf Quittungen, Fahrkarten und Parkscheinen steht meist sogar hinten drauf, dass man sie nicht im Altpapier entsorgen soll. Aber anfassen soll ich das Zeug? Nein, das ist giftig!

**Sind Ihre Produkte nur Teil einer Utopie? Oder bekomme ich sie auch im Alltag irgendwo zu kaufen?**

Eine Diskonterkette bringt gerade die erste Cradle-to-Cradle-Nachtwäsche auf den Markt. Zum ersten Mal überhaupt in Deutschland wird hier ein T-Shirt-Aufdruck verwendet, der komplett ungiftig ist. Das gilt auch für die Herstellung der Kleidung. Das Wasser, was hierbei verbraucht wird, ist komplett ungiftig und kann anschließend für die Feldbewässerung eingesetzt werden.

## BIOGRAFIE

## Nährstoffe zurück in den Naturkreislauf

Michael Braungart ist Professor für Öko-Design in Lüneburg und Rotterdam. Er arbeitet seit 30 Jahren daran, Produkte so herzustellen, dass sie am Ende als Nährstoffe in den Naturkreislauf zurückkehren können. Er veröffentlichte das Buch „Cradle to Cradle: Einfach intelligent produzieren“. In Lüneburg hat er das „Museum der Zukunft“ gegründet; es ist Seminarzentrum, Ausstellungsort und Experimentierlabor.