

Nur noch schnell die Welt verbessern

Doch, wir können etwas tun! Armut, Klimawandel, Krankheiten, Menschen auf der Flucht, Artensterben, Massentierhaltung, Politikversagen – immer mehr Menschen fragen sich, wie sie einen Beitrag zu einer besseren Welt leisten können, statt ohnmächtig an den globalen Problemen zu verzagen. Es gibt vielversprechende neuere Ansätze, wie man hier und jetzt schon mal anfangen kann. Eine Auslegeordnung.

Text **Christian Kaiser**

Für Eva Kelemen war eine Radiosendung im Jahr 2012 der Startschuss in ein völlig neues Leben. Der Bericht handelte von einer Frau, die sich einen Buchtitel hatte eintätowieren lassen: «Tiere essen» von Jonathan Safran Foer. «Ich dachte nur: Dieses Buch muss ich auch lesen», sagt Kelemen. Im Buch beschreibt Foer akribisch die aktuellen Zustände in der landwirtschaftlichen Lebensmittelproduktion: Massentierhaltung, Fischerei, Schlachtung. Foer stellte einfach nur die Methoden dar, ohne selber die Moralkeule zu schwingen. Mit den Recherchen zu dem Buch fing der US-Schriftsteller an, als er Vater wurde; er wollte bewusst entscheiden können, was er seinem Sohn zu essen gab und was nicht. Der Spiegel lobte das Buch als «verstörendes und berührendes Dokument der Suche nach einem besseren Leben».

Als Eva Kelemen das Buch las, war sie «eine ganz normale Fleischesserin», ihren Lebensunterhalt verdiente sie als Projektleiterin im Online-Marketing. Mit dem Autor verband sie einzig die Suche nach etwas Besserem. «Nachdem ich Foers Buch gelesen hatte, wusste ich, dass ich das, was jetzt ist, nicht mehr unterstützen will und vegan werde.» Aber damit fingen die Probleme erst an, denn um konsequent vegan einzukaufen, musste sie viel Kleingedrucktes auf Verpackungen lesen und bei Verkäuferinnen nachfragen. Fünf Jahre später betreibt sie unter dem Label «Eva's Apples» drei eigene vegane Läden.

Hineinwachsen in eine neue Aufgabe

Eva Kelemen wurde zu einer lokalen Pionierin des Veganismus; bevor sie am Schaffhauserplatz den ersten Laden eröff-

nete, gab es in Zürich kein einziges Geschäft mit rein veganen Produkten. «Vieles war schlicht nicht verfügbar. Und ich dachte mir, es kann doch nicht so schwer sein, einen Laden zu betreiben, wo im Vorfeld schon abgeklärt ist, dass alles garantiert vegan produziert ist.» War es dann aber doch: Kelemen hatte weder im Lebensmittelhandel noch im Verkauf Erfahrung und keine Vorstellung davon, was es alles braucht, um einen Laden aufzubauen und zu betreiben. Ihr ganzes Kapital war ihre Motivation und ihr Lerneifer.

Im September 2016 eröffnete sie im ehemaligen Reformhaus in Wollishofen bereits ihr drittes Ladenlokal. Zuvor war auf den ersten Laden in Zürich (2013) einer in Bern (2015) gefolgt. «Finanziell ist das jedes Mal ein grosser Challenge für uns, aber wir sind zuversichtlich, dass wir es auch diesmal schaffen», sagt Kelemen. Ihr Team umfasst inzwischen acht

BUCHTIPPS



Welzer / Weber /Giesecke
FUTURZWEI – Zukunftsalmanach 2017/2018 – Geschichten vom guten Umgang mit der Welt
Fischer Taschenbuch 2016



William MacAskill
Gutes besser tun – Wie wir mit effektivem Altruismus die Welt verändern können
Ullstein 2015

Leute mit demselben Credo: «Wir verwenden praktisch unsere gesamte Lebenszeit, um die vegane Lebensweise voranzubringen. Viele von uns arbeiten freiwillig oder für einen geringen Lohn. Das tun wir, weil wir daran glauben, die Menschen, welche bei uns einkaufen, für das Thema Tierausbeutung zu sensibilisieren.» Sie stehen damit ganz in der Tradition der 1944 in England gegründeten Vegan Society, die in ihrem Manifest die vegane Lebensweise so definiert: *«So weit wie möglich und praktisch durchführbar, alle Formen der Ausbeutung und Grausamkeiten an Tieren für Essen, Kleidung oder andere Zwecke zu vermeiden und darüber hinaus die Entwicklung tierfreier Alternativen zu fördern, was dem Nutzen der Tiere, Menschen und der Umwelt dienen soll.»*

Think global, buy local

Für Eva Kelemen geht es beim Thema «Tiere essen» um ethisch-moralische, tierrechtliche, gesundheitliche und ökologische Aspekte. Gern wirft sie die grossen Fragen auf: «Warum sind uns Haustiere mehr wert als Nutztiere, was macht ein Pferd wertvoller als eine Kuh?» Oder auch: «Warum wird in der Schweiz so viel Steuergeld in die Produktion von Milch und Käse gebuttert, wenn man doch weiss, dass Mandelmilch viel besser ist für die Gesundheit und das Klima?» Sie weiss, dass man sich nicht beliebt macht, wenn man anfängt, solche heiligen Schweizer Kühe zu hinterfragen – und tut es trotzdem. Ja, es ist wahr, die Schweiz hat eine der strengsten Tierschutzgesetzgebungen weltweit und der Anteil an Bioprodukten am Gesamtkonsum ist international spitze. Trotzdem kann sich der bewusste Konsument nicht einfach

darum frotzieren, wie tierische Lebensmittel anderswo produziert werden – denn der Löwenanteil dessen, was bei uns auf den Tellern angerichtet wird, stammt aus dem Ausland. Einzig bei Milch und Schweinefleisch produzieren die einheimischen Bauern mehr als im Inland gebraucht wird (→ Infografik Seite 16). Dennoch bekommt man selten einmal eines dieser Schweine auf freiem Feld zu Gesicht. Auch die einheimischen können also nicht alle glückliche Schweine sein.

Während bei den Begründern des Veganismus vor allem das Mitgefühl für die Tiere und ihre Leiden im Vordergrund standen, ernähren sich heute viele der Kundinnen und Kunden von «Eva's Apples» auch aus ökologischen Gründen vegan: «Wenn etwas für die Umwelt tun, dann das, was am meisten bringt. Und das Fleisch wegzulassen ist nun mal viel effizienter, als immer das Velo zu nehmen oder kalt zu duschen.» Der Beitrag der tierischen Lebensmittelproduktion auf Fussabdruck, Klimaerwärmung und Regenwaldabholzung ist ins öffentliche Bewusstsein gerückt. Einige Kommentatoren sehen darum im Veganismus gar schon eine der wichtigsten globalen Bewegungen des 21. Jahrhunderts. Eva Kelemen stimmt dem zu: «Die vegane Bewegung ist sicher eine globale, aber eben auch eine, welche die lokalen Produzenten unterstützt.» Ihre Kundenschaft setzt bewusst auf lokal produzierte, gesunde pflanzliche Lebensmittel, darin sieht sie auch künftig ihre Nische. «Auch wenn wir damit eher im höheren Preissegment liegen, es gibt genügend Leute, die das zu schätzen wissen.» Im Vergleich zu London oder Berlin aber sei die Schweiz «totale Provinz»: «Für mich

Das ist die Sonnenseite der Globalisierung: Im Wettbewerb der Ideen von kreativen, genialen, mutigen Lösungsansätzen rund um den Globus zu lernen wird einfach.

dauert der gesellschaftliche Bewusstseinswandel in der Schweiz viel zu lange und für die Tiere sowieso», sagt sie.

Das Beispiel von Eva Kelemen erinnert an einen Satz von Mahatma Gandhi: «Sei selber die Veränderung, die du in der Welt sehen willst.» Und führt uns zum ersten Ansatz, was man lokal tun kann für ein besseres Leben:

Das bereitstellen, was man selber vermisst, um ein ethischeres Leben zu führen.

Eine weitere Möglichkeit zeigt auch Jonathan Safran Foer auf: Ein Buch zu schreiben über die eigene Suche, das so überzeugend ist, dass es die Menschen dazu bewegt, ihr Leben umzustellen. Ähnliches gilt für die Radiosendung, die am Anfang von Evas Geschichte steht; auch Geschichten über Menschen, die unkonventionell gehandelt haben, anscheinend verrückte, neue Wege gegangen sind, können andere zum Nachahmen animieren.

Die Vorzukunft beginnt heute

Letzteren Ansatz verfolgt Futurzwei mit Sitz in Berlin: Futurzwei ist eine «Stiftung für Zukunftsfähigkeit», welche sich den Slogan «Wir fangen schon mal an.» auf die Website geschrieben hat und «ihre Mittel für das Projekt einer zukunftsfähigen, enkeltauglichen Gesellschaft einsetzt». Futurzwei führt ein Zukunftsarchiv, das «Geschichten des Gelingens» erzählt: über Menschen,

die ihre Welt verändern, indem sie Ideen über andere Formen des Produzierens, Wirtschaftens, Lernens und Spielens umsetzen (→ Kasten Seite 15).

Zukunftsfähigkeit bedeutet für Futurzwei immer auch, «den anderen Menschen mitzudenken». Was wäre zum Beispiel, wenn in Zürich Flüchtlinge zu Museum-Guides ausgebildet würden, welche Menschen aus ihren Heimatländern in ihrer Muttersprache durch die Zürcher Museen führen? In Berlin passiert das schon; im Projekt Multaka zeigen Geflüchtete aus Syrien und Irak ihren Landsleuten die kulturhistorischen Schätze der Stadt. Oder wenn man das bedingungslose Grundeinkommen einmal ausprobieren würde, statt es von vornherein als weltferne Utopie zu verwerfen? Seit Januar 2017 wagen die vier holländischen Städte Groningen, Tilburg, Utrecht und Wageningen dieses Experiment – als Ersatz für die traditionelle Sozialhilfe. Nachzulesen sind solche Beispiele aus der ganzen Welt auf der Website www.futureperfectproject.org, welche Futurzwei zusammen mit dem Goethe-Institut betreibt. Das ist die Sonnenseite der Globalisierung: Im Wettbewerb der Ideen von kreativen, genialen, mutigen Lösungsansätzen rund um den Globus zu lernen wird einfach.

Wer will ich gewesen sein?

Der zweite Ansatz für lokales Handeln zum Wohl des Ganzen lautet darum:

Mit Menschen den Dialog suchen, wichtige Fragen stellen und die Erfolgsgeschichten, wie es sich enkeltauglich leben lässt, weiter erzählen und selber nachahmen.

Der Knackpunkt dabei ist das Fragenstellen mit der Zukunft im Blick. Dazu Dana Giesecke, die wissenschaftliche Leiterin von Futurzwei: «Wir stellen die Frage: Wer möchten wir – von einem zukünftigen Zeitpunkt aus betrachtet – heute gewesen sein? Etwa derjenige, der alles zwar gewusst und kommen gesehen und dennoch nichts getan hat?» Jede und jeder könne das für sich in eine ganz persönliche Frage übersetzen: «Wer will ich gewesen sein?» Für Giesecke ist es genau diese Frage, die «den Antrieb bildet für die Veränderung der gegenwärtigen Leitkultur der Verschwendung und Zukunftslosigkeit».

Viele haben sich solche Fragen schon gestellt und für sich eine Antwort gefunden. Auch Matthias Meier. Der HSG-Absolvent mit einem Master in Buchhaltung und Finanzen beriet grosse Unternehmen, wie sie Kosten senken können. In der Praxis bedeutete das meist: Leute entlassen. «Irgendwann kam ich zum Schluss: So auf ein ganzes Leben gesehen ist das energietechnisch nicht so interessant.» Was er eigentlich wollte, war das Gegenteil: «Menschen aufbauen, entwickeln helfen, etwas bewirken.» 2009 begann er darum ehrenamtlich für Aiducation zu arbeiten, eine Organisation, welche begabten Schülerinnen und Schülern in Kenia und auf den Philippinen einen Highschool-Abschluss ermöglicht. Heute ist er Geschäftsführer bzw. «CEO» des Schweizer Chapters von Aiducation International mit Sitz in Zürich.

Bildung als Treiber für Wandel

Obwohl die Highschool-Stipendien über Spenden finanziert werden, ist Aiduca-

tion kein Hilfswerk im herkömmlichen Sinn, sondern eine «For-impact»-Organisation, die wie ein klassisches «For-profit»-Unternehmen aufgebaut ist. «Wir sprechen bei uns von «Customer Relations», «Produkten» oder «Verkauf», erzielen auch Gewinne: der wesentliche Unterschied besteht aber darin, dass wir diese Gewinne nicht an Aktionäre ausschütten, sondern wieder in unsere Projekte und den Aufbau der Organisation investieren.» Meier gehört der relativ neuen Garde der «Social Entrepreneure» an; statt Profit verfolgen soziale Unternehmerinnen und Unternehmer soziale Wirkung (= impact). Aiducation tut das recht erfolgreich, hat bisher 1300 Stipendien vergeben, die für die vier Jahre bis zum Highschool-Abschluss 3200 Franken kosten. Rund 600 haben bereits abgeschlossen, und Aiducation kümmert sich auch darum, dass die jungen Kenianer und Philippininnen den Einstieg ins Berufsleben schaffen: Zum Beispiel können sie sich im «Corporate Career Training» auf ein Praktikum in einem internationalen Unternehmen vorbereiten oder in einem Start-up-Kurs einen Businessplan für ihr eigenes Mikrounternehmen ausarbeiten, etwa als Velokurier oder Fruchtsaftfabrikantin.

2010 war Aiducation selbst noch ein Start-up und hat als erstes nicht gewinnorientiertes Unternehmen den Schweizer Firmengründerpreis «Venture Kick» gewonnen. Damals, als ehrenamtlicher Mitarbeiter, hätte sich Meier nicht träumen lassen, dass er sich einmal als Geschäftsführer einen, wenn auch bescheidenen Lohn für seine Arbeit würde auszahlen können. Heute sieht er

Die veröffentlichten «Geschichten des Gelingens» sind für Futurzwei «Erfahrungswissen, das wir künftig brauchen werden». Denn «Futurzwei» ist durchaus im grammatikalischen Sinn zu verstehen; wir leben in einer Vorzukunft, vieles, was wir heute für normal halten, «wird in der Zukunft gewesen sein», neue praktische Umsetzungen «werden angefangen haben», Probleme «werden gelöst sein» usw.

Lichtblicke wider die Verschwendung

Alle veröffentlichten Geschichten sind zum Weitererzählen und Nachahmen gedacht. Da ist zum Beispiel die

Geschichte von Carla Cargo, einem Fahrradanhänger mit Elektromotor, der Lasten von über 150 Kilogramm bewegt und Platz bietet für 30 Euronorm-Boxen

voller Gemüse. Für Futurzwei ein Schritt in Richtung CO₂-neutrale Lebensmittelversorgung in Innenstädten. Carla lässt sich auch ausbauen und im Nu in eine mobile Suppenküche, Kaffeebar oder Disco umwandeln. Die Wegwerfpraxis rund um Baby- und Kindersachen vorgeknöpft hat sich hingegen die Firma Räubersachen in Halle; sie vermietet ökologische Kinderkleidung, solange sie gebraucht wird.

Auch die Kölner Innatura ist eine Antwort auf die Überfluss- und Wegwerfgesellschaft: Kleine Produktionsfehler, falsche Etikettierungen, Überproduktionen – deutsche Firmen entsorgen jährlich Produkte im Wert von sieben Milliarden Euro. Innatura rückt dieser Verschwendung zu Leibe, indem sie die neuwertigen, gut brauchbaren Produkte sammelt und an gemeinnützige Organisationen verteilt. Einen Lichtblick bietet auch das ehrenamtliche Team aus muslimischen Akademikern von NourEnergy, welches in Deutschland Solaranlagen auf Moscheen errichtet, damit sich die Gotteshäuser selbst mit sauberer Energie versorgen können; Nour, das bedeutet «Licht» auf Arabisch.

Schweizer Zukunftsbeiträge

Auch ein paar Schweizer Geschichten des Gelingens haben es ins Zukunftsarchiv geschafft: zum Beispiel die Zürcher Äss-Bar, die Backwaren vom Vortag zum halben Preis anbietet. Oder das Tropenhaus in Frutigen, das die warmen

Abwässer aus dem Lötschbergtunnel nutzt, um Störe zu züchten und tropische Früchte wie Bananen, Mangos oder Kaffee in den Berner Oberländer Bergen gedeihen zu lassen. Auch das Projekt Stadttomaten von ProSpecieRara zur Erhaltung rarer Tomatensorten wird als in eine bessere Zukunft weisend angesehen: Seit fünf Jahren verschenkt ProSpecieRara in Zürich, Lausanne und Genf Tomaten-Starterkits mit Samen und Anleitung an städtische Freizeitgärtner. Zu Wort kommen auch Bio- und Fairtrade-Pioniere wie Patrick Hohmann: Er hat schon 1991 begonnen, seine in Rotkreuz ansässige Textilfirma Remei AG so umzubauen, das die Kleiderproduktion weder der Umwelt noch den daran beteiligten Menschen schadet – vom Baumwollfeld bis hin zum fertigen Kleidungsstück. In Indien

und Tansania verhilft er Kleinbauern zu einer selbstbestimmten Existenz, u.a. mit Schulung und fairen Abnahmepreisen für die produzierte Biobaumwolle.

Die Schockstarre überwinden

Futurzwei will mit solchen Geschichten vermitteln, «dass jeder im Hier und Jetzt wirksame Veränderungen bewirken kann, so klein sie fürs Erste auch scheinen mögen», erklärt Zoe Herlinger vom Futurzwei-Team. Sie ist überzeugt: Solche positiven Geschichten zeigen, dass die Welt eben nicht überkomplex und strapaziös und sowieso dem Untergang geweiht ist. «Sie befreien aus der Schockstarre.» Messlatte für die Auswahl der Geschichten ist die «Zukunftsfähigkeit» oder eben «Enkeltauglichkeit» der Ideen. Herlinger: «Das bedeutet einen ressourcenschonenden Umgang mit der Welt und einen toleranten, offenen und interessierten Dialog mit den anderen Menschen, mit denen wir diese Welt teilen.» Und es bedeute auch, sich überhaupt ein Bild von der Zukunft zu machen, sich also die Frage nach dem guten Leben zu stellen – und danach, wie man bereits jetzt so lebe, dass sich diese Vision verwirklicht haben werde. Was für die Enkel tauglich ist, kann so schlecht für den Planeten nicht sein.

www.futurzwei.org

www.futureperfectproject.org

Die Berliner Stiftung Futurzwei zeigt in ihrem «Zukunftsarchiv» Beispiele auf, welche in die richtige, zukunftsfähige Richtung weisen.

seinen Job als grosses Privileg, ist «hundertprozentig intrinsisch motiviert»: «Niemand anders setzt uns Ziele, wir können das Unternehmen ganz auf der Zweckebene führen.» Statt Aktionären

nachzurennen, kann er sämtliche Überschüsse wieder ins Unternehmen stecken. Und er erfüllt eine sinnstiftende Aufgabe, lebt seine Überzeugungen: «Bildung hilft Menschen, sich zu entfal-

Enkeltauglichkeit bedeutet einen ressourcenschonenden Umgang mit der Welt und einen toleranten, offenen und interessierten Dialog mit den anderen Menschen, mit denen wir diese Welt teilen.

ten und ihre gesellschaftliche Verantwortung wahrzunehmen.» Meier will die Chance, die er in der Schweiz scheinbar selbstverständlich erhalten hat, auch anderen eröffnen. Und erhofft sich davon auch Multiplikatoreffekte für ganz Kenia und die Philippinen.

Start locally

Dabei gelte es, das globale Bild im Auge zu behalten. In Zeiten wie diesen, wo immer mehr Menschen aus ihren Heimatländern flüchten, sei es wichtig, an den Wurzeln anzusetzen. «Weltweit sind rund 100 Millionen Menschen ohne Zugang zu Bildung und jeder Einzelne wäre es wert.» Die Globalisierung biete aber eben auch die Möglichkeit, das Problem hier und jetzt anzupacken, Menschen über Tausende von Kilometern zusammenzubringen. Spenderinnen und Spender bekommen regelmässige Updates zu den Fortschritten der Stipendiaten. Meier: «Wenn ich von hier aus dafür sorgen kann, dass Jimmy aus Mombasa sich irgendwann den ‹Graduierten-Hut› für seinen Abschluss auf den Kopf setzt, umso besser.»

Der dritte Ansatz lautet demnach:

Diejenigen Ressourcen, die uns ermöglichen, ein gutes Leben zu führen, auch anderen zur Verfügung stellen, die nicht so privilegiert sind: Bildung, Gesundheit, Nahrung, Behausung etc.

Wie das Beispiel von Matthias Meier und Aiducation zeigt, kann man dies auf zwei Arten tun: entweder, indem man beruflich sein Wissen, seine Erfahrung und

seine Talente für eines dieser Ziele einsetzt, oder, indem man Geld zur Verfügung stellt, damit diese Ziele erreicht werden können.

Entscheidet man sich für diesen dritten Ansatz, steht man allerdings erst einmal vor einer riesigen Auswahl. Allein bei der Stiftung Zewo in Zürich, die gemeinnützige Organisationen zertifiziert, sind über 500 Hilfswerke registriert, die sich für ganz unterschiedliche Anliegen einsetzen. Daneben gibt es unzählige kleine private Initiativen, die schnell und direkt Hilfe vor Ort leisten wollen; Schulen in den ehemaligen Bürgerkriegsgebieten der Elfenbeinküste wieder aufbauen und mit Schulbüchern versorgen oder hier nicht mehr gebrauchte Alltagsgüter an die Menschen in den Konfliktzonen der Ukraine liefern, denen es an so gut wie allem fehlt. Aber wo und wie kommt das Spendengeld am wirksamsten an? Und wofür soll man seine Zeit, seine Energie und sein Können einsetzen? Mit diesen Fragen beschäftigt sich die relativ neue Bewegung der «effektiven Altruisten». Einer ihrer wichtigsten Vertreter ist der erst 30-jährige William MacAskill, Professor für Philosophie in Oxford. In seinem Buch «Gutes besser tun» geht er der Frage nach, wie wir die Welt effektiv verändern können. Und entwirft einen Plan, wie jede und jeder für sich die nötigen Antworten finden kann (→ Seiten 18 und 19). Antworten, um hier, jetzt und heute schon mal anzufangen. ■

Globales und Lokales im Einkaufskorb

Mit Milch und tierischen Fetten kann sich die Schweiz gut selbst versorgen. Doch bei allen anderen Produkten lässt sich der Schweizer Appetit nur mit ausländischen Lebensmitteln stillen.

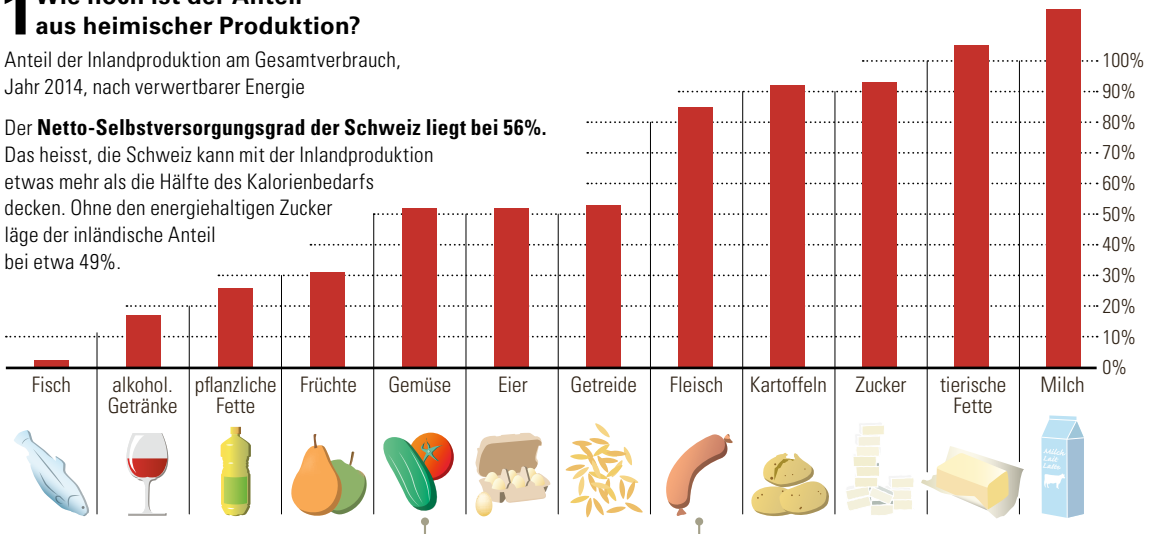
Infografik **Daniel Röttele**



1 Wie hoch ist der Anteil aus heimischer Produktion?

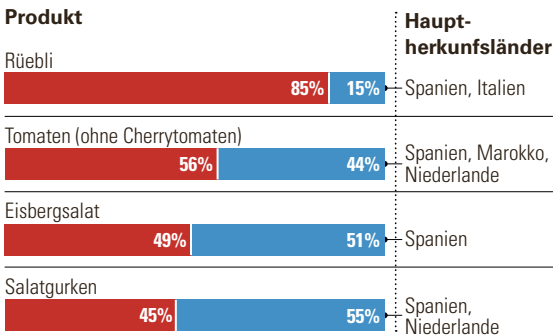
Anteil der Inlandproduktion am Gesamtverbrauch, Jahr 2014, nach verwertbarer Energie

Der **Netto-Selbstversorgungsgrad der Schweiz liegt bei 56%**. Das heisst, die Schweiz kann mit der Inlandproduktion etwas mehr als die Hälfte des Kalorienbedarfs decken. Ohne den energiereichen Zucker läge der inländische Anteil bei etwa 49%.



2 Gemüse: Was kommt von hier und was aus dem Ausland?

■ Anteil Schweizer Gemüse am Gesamtverbrauch, 2015
■ Anteil ausländisches Gemüse am Gesamtverbrauch



3 Fleisch: Von wo kommt es auf unseren Teller?

■ Anteil Schweizer Fleisch am Gesamtverbrauch, 2015
■ Anteil ausländisches Fleisch am Gesamtverbrauch

