

Der Fenchel der Zukunft

Wie sich Studierende ein Wohnheim bauen, weniger Essen verdirbt, altes Gemüse überlebt und Schüler Vorurteile abbauen: fünf Visionen vom Ideenfestival Z2X³ in Frankfurt.



Teilnehmerinnen des Ideenfestivals Z2X³ in Frankfurt am Main © Alexander Probst für ZEIT ONLINE

Wie wollen wir leben, lieben, arbeiten? Auf dem Campus der Goethe-Universität in Frankfurt am Main trafen sich beim Festival Z2X³ auf Einladung von ZEIT ONLINE 150 Menschen im Alter von 20 bis 29, um einen Tag lang gemeinsam Ideen für eine bessere Zukunft zu entwickeln.

Das Programm jedes Z2X-Festivals entsteht aus den Ideen aller Interessierten, die sich für Frankfurt mit eigenen Beiträgen etwa zum Umgang mit Lebensmitteln, Rassismus, Stadtentwicklung und zur Zukunft Europas beworben hatten.

Hier stellen wir fünf Ideen "zur Verbesserung der Welt oder des eigenen Lebens" vor, die in den Workshops und Frag-mich-alles-Sessions von Z2X³ diskutiert wurden. Das nächste Festival findet am 1. und 2. September in Berlin statt – die Bewerbungsphase beginnt Mitte Juni.



Carmen Schwartz will in ihrer On-farm-Züchtung Sorten kreieren, die auch mit klimatischen Veränderungen klarkommen. © Alexander Probst für ZEIT ONLINE

Mehr Vielfalt auf den Feldern!

Elstar, Boskop, Red Jonaprince: Als Carmen Schwartz darum bittet, ein paar Apfelsorten zu nennen, rufen alle durcheinander. Ist ja einfach. Und wer kennt verschiedene Fenchelsorten? Schweigen. Im Workshopraum von Z2X³ sitzen 30 ökologisch interessierte junge Menschen und kennen keine einzige Fenchelsorte. Genau darum geht es Schwartz, die auf einem Acker in Bingenheim neues Saatgut züchtet: Im letzten Jahrhundert sind drei Viertel der uns bekannten Agrobiodiversität verloren gegangen – alte Gemüsesorten verschwinden und werden durch wenige, aber ertragsstarke Hochleistungssorten ersetzt. Das liegt auch daran, dass Saatgut inzwischen nur noch von wenigen Großkonzernen produziert wird.

Als Mitglied des Vereins Kultursaat möchte Schwartz das ändern und mit ihrer On-farm-Züchtung samenfeste Sorten kreieren, die genetische Vielfalt aufweisen und auch mit klimatischen Veränderungen klarkommen. Sie zeigt Möhren, die so groß sind wie Pastinaken, und Zucchini in Gelb, Grün und Orange. Die Vielfalt auf dem Acker ist ein langsamer Prozess. Nach vielen Jahren des Ausprobierens müssen neue Sorten beim Bundessortenamt eingetragen werden – und das akzeptiert nur solche, die ertragreich sind und möglichst homogen aussehen, damit sie gut transportfähig sind.

Ein Eigenheim für 200 Studierende

Für die meisten Menschen zwischen 20 und 30 ist ein Smartphone oder ein Auto die große Investition, die sie tätigen. Franziska Meier und Margarete Over wollen ein Haus bauen, für 16 Millionen Euro. Keine Villa für sie allein, sondern ein Wohnheim für Auszubildende,

Studierende und Promovierende. Sie planen gemeinsam mit zwei Dutzend anderen Studierenden in Heidelberg seit fünf Jahren das Collegium Academicum, ein selbstverwaltetes Wohnheim für mehr als 200 Menschen. Ehrenamtlich, ohne Profitabsicht.

Ihre Mitbewohnerinnen und Mitbewohner sollen nicht nur die Miete teilen, sondern gemeinsam leben und lernen. Im Herbst 2018 sollen die Bauarbeiten beginnen. Bis zum Einzug müssen sich die Initiatoren aber nicht nur über die richtige Dicke der Wände (so um die zehn Zentimeter) Gedanken machen, sondern auch über die Frage: Wie organisiert man das Zusammenleben, wenn es keine Heimleitung gibt, die man gemeinsam hassen kann, sondern man selbst die Heimleitung ist? Ein Putzplan funktioniert ja meist schon bei drei Mitbewohnern nicht. Wie soll das mit Hunderten gehen? Und wer entscheidet, was wo stattfindet?

Wenn es den Heidelberger Studierenden gelingt, auf diese Fragen erfolgreich Antworten zu finden, kann das selbst verwaltete Wohnheim eine Inspiration werden – für alle, die sich auch jenseits des Studiums eine gemeinschaftlichen Formen des Zusammenlebens wünschen.



Der Food-Aktivist Daniel Anthes © Alexander Probst für ZEIT ONLINE

Gesät, geerntet, aussortiert, gerettet

Als Vorstand des Frankfurter Vereins ShoutOutLoud kämpft Daniel Anthes seit Jahren gegen Lebensmittelverschwendung. 313 Kilogramm Lebensmittel werden pro Sekunde in Deutschland weggeworfen, eine Zahl, die Anthes nicht hinnehmen will. Sein Gegenmittel: öffentliche Aktionen, die Neugier wecken, statt den Menschen ein schlechtes Gewissen zu machen. So bietet die fahrende Resteküche, ein Food Truck, der derzeit in Frankfurt und Umgebung

unterwegs ist, gesundes Essen an, das aus aussortierten, aber einwandfreien Biolebensmitteln zubereitet wird.

Die Aktivistinnen und Aktivisten von ShoutOutLoud helfen aber auch Firmen und Nachbarschaftsinitiativen dabei, für Veranstaltungen ein Catering aus geretteten Lebensmitteln auf die Beine zu stellen. Und sie gehen einmal im Jahr mit Schülerinnen und Schülern auf den Acker. Dort kochen sie vom Feld in den Mund und entwickeln gemeinsam das Bewusstsein für die Herkunft und Kostbarkeit von Lebensmitteln.

Austausch auf Augenhöhe

Frühjahr 2016 in Sachsen. Ein wütender Mob skandiert vor einem Reisebus. In dem Bus sitzen verängstigte Flüchtlinge. Das war der Moment, ab dem Hanna Rau nicht mehr schlafen konnte. "Wie kann man Menschen für die Lebenssituation geflüchteter Menschen sensibilisieren?", fragte sich die Studentin aus Freiburg. Mit drei Freundinnen gründete sie schließlich die Zeugen der Flucht, einen Verein, der mit Geflüchteten Schulen in Freiburg besucht, damit sie dort von ihrer Flucht und den Gründen dafür berichten können.

Augenzeugen von ihrer eigenen Geschichte erzählen zu lassen, so wird an vielen Schulen seit Jahrzehnten der Holocaust thematisiert. Schülerinnen und Schüler erfahren etwas von einer Lebenswirklichkeit, die mit ihrer eigenen in den meisten Fällen nichts zu tun hat. Die Geflüchteten, die als Erzählerinnen und Erzähler von ihrem Leben berichten, erfahren im Gegenzug Aufmerksamkeit für das, was sie erlebt haben. Es wird miteinander gesprochen statt übereinander. Als Nächstes wollen die Zeugen der Flucht auch Schulen außerhalb von Freiburg erreichen – wenn die vier ehrenamtlichen Begleiterinnen für ihre Idee ausreichend Unterstützer finden.



Themen jenseits des Lehrplans: Christina Heid diskutiert bei Z2X über die Siebte Stunde. © Alexander Probst für ZEIT ONLINE

Die Siebte Stunde

Konflikte, Mobbing und psychische Probleme: Nicht immer geht es in der Schulzeit nur um Mathe und Englisch. Denn in der Schule treffen Schülerinnen und Schüler mit ganz verschiedenen Hintergründen aufeinander – und erfahren, was es bedeutet, mit anderen zusammen zu leben und zu lernen. Doch Themen, die nicht den klassischen Lehrplänen entsprechen, kommen an Schulen häufig zu kurz.

Christina Heid und Katharina Schwaiger studieren Erziehungswissenschaften und Psychologie und wollen das gemeinsam ändern: Im Workshopangebot "Die Siebte Stunde" wollen sie über jene Themen sprechen, für die im leistungsorientierten Schulsystem sonst keine Zeit ist – und Schülerinnen und Schülern so einen Raum geben, Sorgen und Probleme offen anzusprechen. Demnächst wohnen die beiden Initiatorinnen in einer Stadt – dann soll die Siebte Stunde möglichst schnell Realität werden.