

S

S-Magazin Nr.11: *Verzicht* Warum weniger oft mehr ist und das Leben besser macht

Meese

verzichtet

sehr gerne

auf Alles,

das nicht

KUNST ist!

Jonathan Meese
Auszug aus dem
Statement, das der
Künstler exklusiv
für diese Ausgabe
des S-Magazins
verfasst hat

FLEXFORM

MADE IN ITALY



ROME SOFA
Antonio Citterio Design

www.flexform.it

AGENTUR FÜR
DEUTSCHLAND
Patrick Weber
Tel. +49 7044 922910
info@italdesign.de

VERZICHT



S-Magazin
Das Stilmagazin des SPIEGEL
Mai 2020

Den Inhalt dieses Hefts
finden Sie auch auf
www.spiegel.de/leben/stil/s-magazin

Das Motto dieser Ausgabe lautet Verzicht – und hatte einen ganz anderen Hintergrund, als wir uns zu Jahresbeginn die ersten Gedanken über das Konzept machten. Nachhaltigkeit sollte im Fokus stehen, die Idee des bewussten Konsums – ob bei Reisen, Essen oder Mode. Doch dann kam Corona, und »Verzicht« war plötzlich kein Konzept mehr, sondern Wirklichkeit. In nie da gewesenem Maß verzichten wir auf alles, was sogenannten Lifestyle ausmacht. Vieles, was unter diesem Begriff subsumiert wird, scheint oberflächlich und somit leicht verzichtbar. Zugleich stehen dahinter wichtige Wirtschaftszweige, kulturelle Errungenschaften und vor allem Lebensbereiche, die Menschen Freude und Sinn stiften, und deren Verlust vielen derzeit offenbart, wie sehr sie ihnen fehlen. Wir haben zehn prominente Persönlichkeiten – vom Model bis zum Manager – gefragt, was für sie Verzicht bedeutet. Der deutsche Künstler Jonathan Meese lieferte innerhalb von einer Stunde ein Statement, das wir in Teilen auf den Titel gesetzt haben. Sänger Bryan Adams schickte ein Bild von dem Schwarzkohl, den er selbst anbaut. Und Köchin Cornelia Poletto eine Hymne auf den Parmesan. Ray Schaltz hat die Antworten mit wenigen Strichen illustriert – auch auf eine opulente Optik verzichten wir in diesem Heft. Ganz nach dem Motto von Pater Paulus, der in seinem Essay auf Seite 17 schreibt: »Ob ich einen Apfel esse oder ein Sternemenü, in allem steckt das gleiche Glück«. **Viel Freude mit S, Ihre Redaktion**

22



06



18



Illustration Cover: Ray Schaltz, diese Seite: Oda Jaune; Jessica Jungbauer; Nichon Glenum / The In Vitro Meat Cookbook

04 **Magazin Klassiker: Die Mund-Nasen-Maske / Herzensache von Steffen Schraut / Weinkolumne: High Glass**

06 **Streetstyle
Die Farben von Konstanz**

08 **Feature
Bewusstseinsweiternde Substanzen erleben ein Revival: ob zur Selbstoptimierung oder zur Therapie. Ein Selbstversuch**

10 **Protagonisten I
Abenteurer Reinhold Messner und Künstler Jonathan Meese**

12 **Protagonisten II
Schauspielerinnen Elle Fanning, Werber Jean Remy von Matt und Designprofessor Paolo Tumminelli**

14 **Protagonisten III
Modedesignerin Leyla Piedayesh, Köchin Cornelia Poletto, Trendforscherin Li Edelkoort und Modeunternehmer Carlo Capasa**

16 **Protagonisten IV
Sänger Bryan Adams**

17 **Essay
Der Theologe und Seelsorger Bruder Paulus erklärt, warum Freiheit und Glück nichts weiter braucht**

18 **Report
Kulinarisches Neuland: Um den weltweiten Hunger nach Fleisch zu stillen, arbeiten Start-ups an Steaks aus Stammzellen**

20 **Hier kocht der Chef
Robin Pietsch bietet zu seinen Sternemenüs Saftbegleitung an**

21 **Kolumne
Der Ethiker: Warum unsere Demokratie stolz sein kann auf ihre tief verankerte Verzichtskultur
Von Nils Minkmar
Impressum/Hersteller**

22 **Das gezeichnete Interview
Von und mit Oda Jaune**



01

Heute

Im März postete der US-Modedesigner Marc Jacobs dieses Bild von sich mit der Urban Air Mask von Airinum – die ursprünglich vor allem Schmutz und nicht Viren filtern sollte



02

Gestern

Als 1918 die Spanische Grippe grassierte, schützten sich Menschen weltweit erstmals im Alltag mit Masken gegen ein Virus, so wie dieser Baseballspieler



Die Mund-Nasen-Maske

Klassiker Als »Symbol unserer Zeit« bezeichnete die »New York Times« kürzlich die mittlerweile allgegenwärtigen Schutzmasken und spottete, wir sähen damit aus »wie Pelikane mit Maulkorb«. Optik hin oder her: Corona schuf das Must-have der Saison. Gucci fertigte ein Glitzer-Modell für Billie Eilish, das die Sängerin zu den Grammy Awards trug – und wer noch Stoffreste fand, nähte sich selbst ein Stück. Für Alexander Rotkopf ist der Gesichtsschutz längst »ein Lifestyle-Produkt, also ein Accessoire wie die Sonnenbrille oder der Skihelm, und nicht mehr wegzudenken aus unserem Alltag«. Anfang Januar stellte der Gründer der schwedischen Maskenfirma Airinum seine Designmodelle auf der Modemesse Pitti Uomo in Florenz vor. Damals kauften vor allem Asiaten an seinem Stand und, wegen der Buschbrände, Australier. Doch dann kam das Virus – und schon zur Fashion Week in Paris im Februar, wo die Designerin Marine Serre ihre Models mit Airinum-Masken über den Laufsteg schickte, war Rotkopf ausverkauft. Als passionierte Radfahrerin wollte Serre auch modisch ein Zeichen setzen für saubere Luft, das hatten vor ihr nur chinesische Designer getan. Ende des 19. Jahrhunderts kamen erstmals Masken für medizinisches Personal auf. 1910 halfen sie bei der Bekämpfung einer Lungenplage in China, 1918 dann weltweit gegen die Spanische Grippe. Später schützten sie meist vor Luftverschmutzung. Rotkopf hatte seine Geschäftsidee während eines Studienaufenthalts in Indien, wo er durch Staub und Abgase Atemprobleme bekam. Gute Luft sei so wichtig wie gesundes Essen, sagt der 33-Jährige. Wer Dreck einatme, werde krank. Also Masken auf! *Bianca Lang*



Herzessache »Vor etwa 20 Jahren kaufte ich diese Box auf dem Flohmarkt an der Place du Grand Sablon in Brüssel. Die Verkäuferin war eine skurrile ältere Dame; ihr Stand voller antiker Schätze zog mich sofort an. »Junge, für dich habe ich was ganz Besonderes«, sagte sie und gab mir die gelackte Holzbox mit den Sternen-Intarsien. »Das ist eine Schachtel für Träume.« Ohne zu zögern oder den Preis zu verhandeln, wie ich es als Schwabe sonst gern tue, kaufte ich die Dose. »Bonne Chance«, rief mir die Dame nach. Zurück in Düsseldorf, legte ich einen Zettel in die Box, und zwei Jahre später erfüllte sich der Wunsch darauf: mein eigenes Modelabel.«



Für jede Ausgabe von S spenden Prominente ein privates Objekt. Diesmal: die Sternenbox des deutschen Damenmode-Designers Steffen Schraut (50).

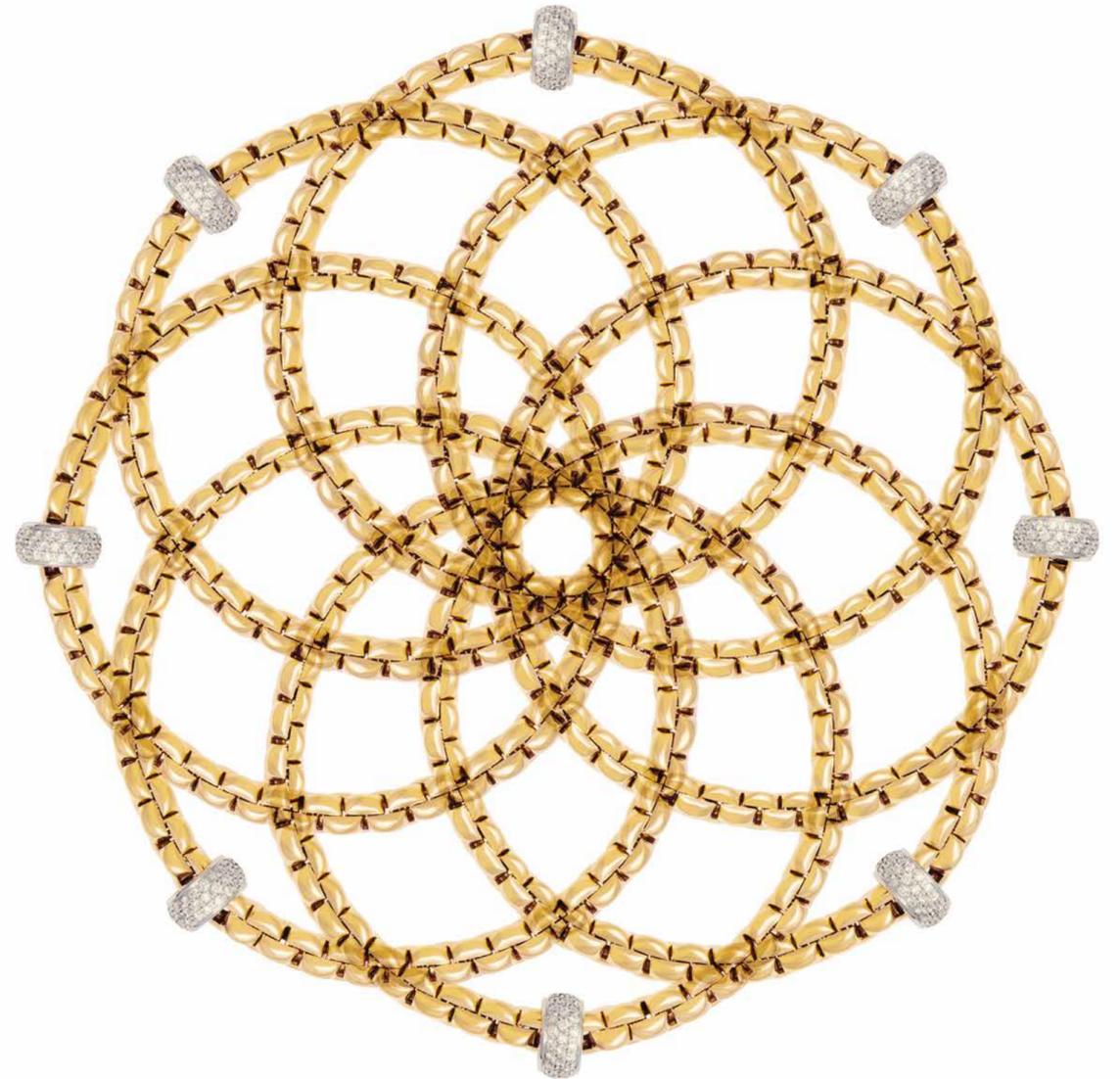
Schicken Sie Ihr Gebot bis 1.6. an herzessache@spiegel.de. Der Erlös der Versteigerung geht an die Stiftung für Delphintherapie, www.dolphin-aid.de

High Glass

Die Weinkolumne

Nirgendwo wurden in diesem Frühjahr mehr Weine abgesetzt als im Lebensmittel-Einzelhandel und bei Discontnern. Zwar sorgen auch Fachgeschäfte, Onlineshops und die Weingüter für ausreichend Nachschub. Die ob der Krise besonders durstigen Weinliebhaber strömen aber seit Wochen vor allem in die Supermärkte. Faszinierende Weine aus Winzerhand sind dort selten, allerdings ist auch nicht alles in den Regalen der Handelsketten schlecht. Manches ist im Gegenteil sogar richtig gut, denn ein Teil der deutschen Winzerelite hat sich den Großverteilern schon geöffnet. Neuerdings bietet etwa das Saarweingut Van Volxem einen Mosel-Riesling für 8,99 Euro bei Lidl an. Sogar der Name Leitz ist auf Etiketten von Supermarkt-Weinen zu finden. Die feinen Rieslinge des Rheingauer Winzers Johannes Josef Leitz stehen auf den Karten renommierter Restaurants im In- und Ausland. Von denen verkauft er jedoch wesentlich weniger als von den sogenannten Schnelldreher, die er für den Lebensmittelhandel produziert. Der 2019er Assmannshäuser Blanc de Noir etwa ist ein herausragender Beinahe-Rosé mit dezenter Farbe, feinen Fruchtnoten und einem strukturierten, frischen Geschmack. Damit lässt sich die Krise auch auf der heimischen Terrasse aushalten (12,90 Euro über den Weingrossisten Villa Hoehchst). Der 2019 Rheingau Riesling (6,99 Euro bei Aldi Süd) ist auf dem gleichen Niveau: schlank, präzise, mit feiner Rasse und weißem Pfirsich. In mehr als 50 Länder verkauft Leitz seine Weine mittlerweile, seit Kurzem hat er sogar alkoholfreie im Angebot. In Anlehnung an seinen weltweit erfolgreichsten Riesling »Eins, Zwei, Dry« hat er ihn »Eins, Zwei, Zero« genannt. Den Rosé, ein Spätburgunder, gibt es perlend in Sektflaschen (9,90 Euro), als Stillwein mit Schraubverschluss (7,90 Euro) und in der Dose (2,50 Euro über leitz-wein.de). Ein echter Rheingauer, ganz ohne Promille. **S**

Stephan Reinhardt, 52, bewertet jährlich etwa 4000 Weine für Robert Parkers »Wine Advocate«.



VICENZA

FOPE

DAL 1929

fope.com

1/ Jana, 42, Boutique-Besitzerin Cha Cha
Mantel: LangerChen; Pulli: CUS Barcelona;
Kleid: Des Petits Hauts; Sneakers: Veja

2/ Fabienne, 32, Inhaberin eines Friseursalons
Jacke: Sessùn; Schuhe: Dr. Martens;
Schal: Nowadays; Sonnenbrille: Basta
2/ Silvan, 38, arbeitet in einem IT-Start-up
Jacke: RVLT; Hose: Minimum; Schuhe:
Vagabond; Socken: Uniqlo; Brille: Basta

3/ Miriam, 28, Hair & Make-up-Artistin
Jacke: Zara; Mütze: H&M;
Hose: Topshop; Schuhe: Nike

4/ Asoqwa, 34, Student
Blazer: Order Plus; Jeans: Asos

5/ Maike, 31, Lehrerin Jacke: Light-
boardcorp; Hose: H&M; Mütze:
Carhartt; Schuhe: Sonnenkind

5/ Peter, 31, Doktorand
Jacke: Adidas; Sweater: Green Shirts;
Hose: McNeal; Schuhe: Fairtricken

6/ Dorian, 37, Software-Entwickler
Jacke und Pulli: Strellson;
Schuhe: Converse; Sonnenbrille:
Etnia Barcelona; Board: Arbor

Die Farben von Konstanz

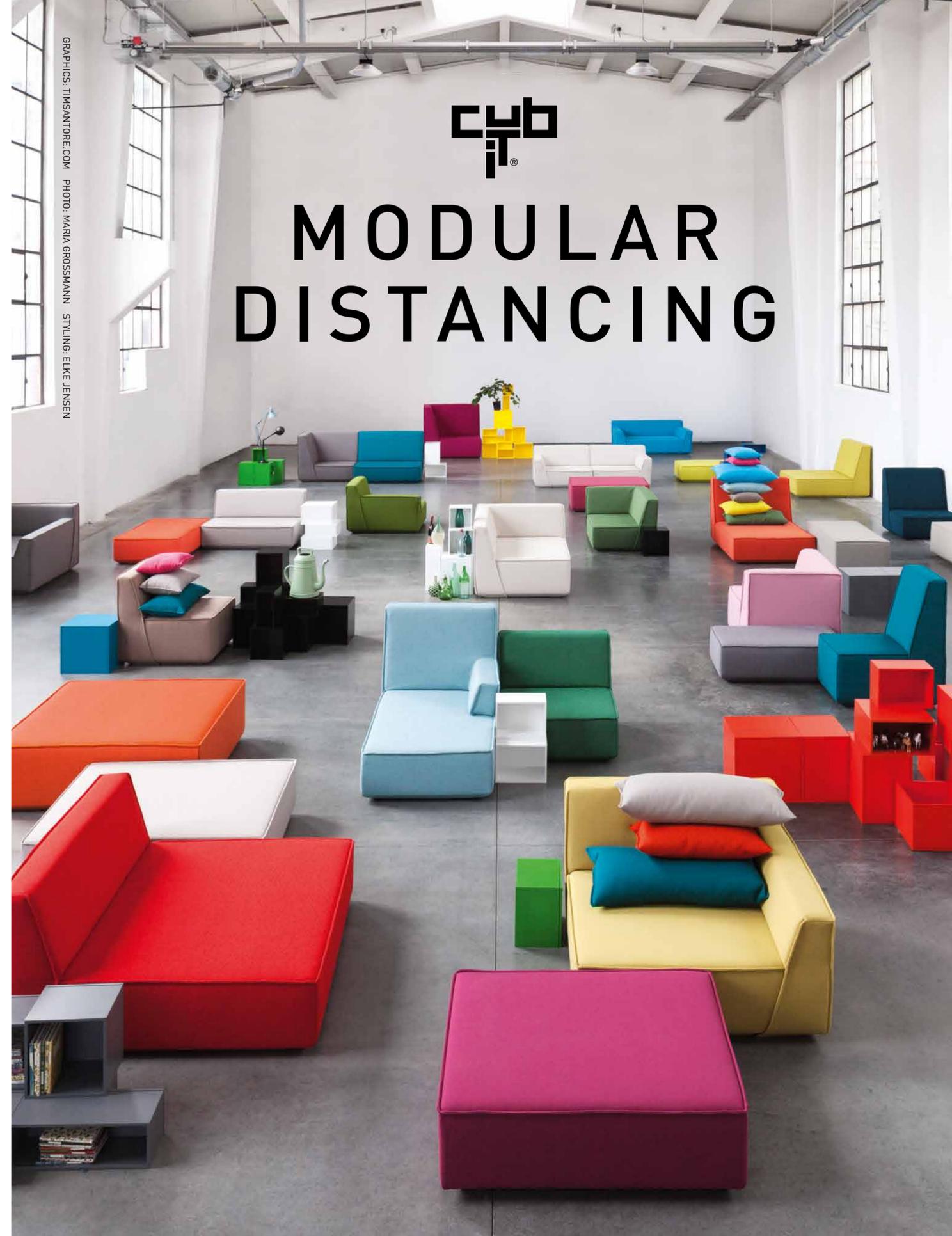
Text & Fotos: Jessica Jungbauer

Größte Stadt am Bodensee, erste Stadt in Deutschland, die den Klimanotstand ausgerufen hat, Studentenstadt mit Exzellenz-Universität – Konstanz ist für vieles bekannt, aber nicht gerade für einen besonders wegweisenden Kleidungsstil. Das Leben am Wasser prägt den Lifestyle der Konstanzer und spiegelt sich in ihrer Garderobe wider: Hauptsache casual, laut der Dresscode. Sneakers statt Stiletto – schließlich könnte man ja jederzeit spontan zu einer Bootstour aufbrechen wollen oder am Seeufer picknicken.

Während sich samstagnachmittags im Frühsommer die Gassen der Niederburg mit Schweizern aus dem nahe gelegenen Thurgau füllen, die ihre Wochenendeinkäufe erledigen, verbringt der Konstanzer seine Freizeit am Seerhein. Nach der Isolation der vergangenen Monate zieht es alle nach draußen, Familien flanieren an der Seestraße, Jogger laufen Richtung Freibad Hörnle; Studenten tummeln sich auf der Fahrradbrücke, von der sie im Sommer in den See springen. Sobald die Sonne scheint, holen alle ihre Sonnenbrillen aus der Tasche und verbreiten einen Hauch von mediterranem Chic.

Jana Jaudes, Inhaberin der Boutique Cha Cha, beschreibt den Stil am See so: »Die Konstanzer sind naturverbunden. Gerade die Outdoor-Abteilung in meinem Laden ist sehr beliebt – egal, ob es um Ausstattung zum Radfahren oder zum Skifahren geht.« Zugleich werde das Bewusstsein für nachhaltige Kleidung immer größer. Seit der Eröffnung des Geschäfts 2012 habe sich viel verändert. Heute legten die Kunden – »von der Studentin bis zur Oma« – Wert auf vernünftige Materialien und wüssten um Produktionsbedingungen und Ressourcen, die für die Herstellung eines Kleidungsstückes nötig sind. Cha Cha hat zu 80 Prozent Fair Fashion im Sortiment mit Marken wie Armedangels, Veja, LangerChen, Sessùn oder People Tree.

Vielen Konstanzern geht es nicht darum, von Kopf bis Fuß nachhaltig gekleidet zu sein, sie wollen vielmehr bewusst konsumieren, und dafür verzichten die meisten auf Fast Fashion. Secondhand und Zero Waste sind hier angesagt – die Käufer wollen Qualität statt Quantität. »Die Konstanzer legen wenig Wert auf Äußerlichkeiten«, sagt auch Martina Vogl, Besitzerin des beliebten Cafés »Das Voglhaus« in der Fußgängerzone. Sie lieben den Wochenmarkt, fahren Rad, essen gesund. »Hier zählt Sein, nicht Schein.«



GRAPHICS: JIMSANTORE.COM PHOTO: MARIA GROSSMANN STYLING: ELKE JENSEN

MODULAR DISTANCING

REGALE UND SOFAS VON CUBIT – KONSEQUENT MODULARE MÖBEL
PLANEN UND BESTELLEN VIA [CUBIT-SHOP.COM](https://www.cubit-shop.com)

CUBIT®
MODULARE
MÖBEL



01 Psilocybin
Der Stoff bewirkt einen psychedelischen Rausch mit Halluzinationen. Er ist unter anderem in Pilzen der Gattung Kahlkopf enthalten

HIGH NOON

Statt Kaffee lieber eine kleine Dosis LSD, statt Therapie lieber Tee aus Magic Mushrooms. Auf der Suche nach dem besseren Ich greifen Menschen wieder zu psychedelischen Drogen. Und auch Depressive hoffen auf Heilung durch bewusstseinsweiternde Substanzen – ein Insiderbericht von *Anne Philippi*.

Es passierte am helllichten Tag, unter jamaikanischen Palmen, und wurde als Unterhaltungsprogramm in die Wohnzimmer der Netflix-Welt übertragen: Ein Mann und drei Frauen ließen sich dabei filmen, wie sie an einer Zeremonie mit psychedelischem Psilocybin-Tee teilnahmen. Solch ein Magic-Mushroom-Trip ist in Jamaika gestattet. Die vier arbeiten für Gwyneth Paltrows Unternehmen »Goop«, das neben Lifestyle- und Wellnessprodukten auch »The Goop Lab Show« im Programm hat. Man konnte in der Sendung zuschauen, wie die Goop-Angestellten langsam in ihre psychedelische Erfahrung glitten – von fachkundigem Personal, sogenannten Trip-Helfern, begleitet. Die Aktion sei »transformativ« gewesen und »effektiver als Jahre mühsamer Therapie«, erzählten sie danach vor laufender Kamera.

Trips sind fernsehtauglich geworden. Netflix plant für dieses Jahr schon die nächste Sendung zum Thema. In »Have a Good Trip: Adventures in Psychedelics« erzählen Hollywood-Stars von ihren bewusstseinsweiternden Erlebnissen, die von Comic-Figuren nachgespielt werden.

Warum kommen Psychedelika jetzt wieder in Mode? Sind die Zeiten der Nüchternheit und bewusster Lebensführung vorbei? Ganz und gar nicht. Denn es geht bei den derzeit angesagten Substanzen weniger um den Rausch als vielmehr um Selbstoptimierung. Die Pioniere wollen sich nicht wegschießen, sondern mit minimalen Dosen geistig fitter machen. Es handelt sich um eine Art moderner Meditation. Firmengründer aus dem Silicon Valley machen es seit einigen Jahren vor: Sie haben zum Beispiel Ayahuasca wiederentdeckt. Der Pflanzensud aus einer Liane und den N,N-Dimethyltryptamin-haltigen Blättern des Kaffeestrauchs wird von den Treibern der Zukunft gerne als Tee serviert. Investor Tim Ferriss erzählte der »Financial Times« kürzlich, fast alle Tech-Milliardäre aus seinem Bekanntenkreis nähmen regelmäßig Halluzinogene – in kleinen Mengen. Im Valley heißt es, manche Unternehmer starteten lieber mit einem Döschen LSD in den Tag als mit einem Kaffee. Das mache den Blick klar und erhöhe die Konzentrationsfähigkeit. Molly Maloof, Ärztin und Stanford-Dozentin, beschreibt es so: »Die Hippie-Generation 2.0 nutzt LSD, um den Sinn des Lebens zu finden und ihr Potenzial zu erhöhen, nicht um Party zu machen.«

Ob das Mittel wirklich diesen Zweck erfüllt, ist wissenschaftlich nicht erwiesen. Doch das spielt keine Rolle, wenn

sogar Leute wie Steve Jobs darauf abfuhrten. Der 2011 verstorbene Apple-Gründer pries schon in den 1970ern die Kraft von LSD: Jobs hat nach eigenem Bekunden sein Unternehmen auf Einsichten aufgebaut, die er während seiner Trips gewonnen habe. »Das war eine grundlegende Erfahrung. Eine der wichtigsten in meinem Leben«, sagte er.

Unternehmer und Kreative streben seit jeher nach Spitzenleistungen, suchen aber auch nach Mitteln zur Krisenbewältigung – und das nicht erst seit der Corona-Pandemie. Solche Ängste will die psychedelisch verstärkte Selbsterfahrung ebenfalls in den Griff bekommen. Eine Teilnehmerin aus Paltrows Mushroom-Episode entschied sich für den Trip, um ein Trauma loszuwerden, das sie seit dem Tod ihres Vaters mit sich herum-schleppte und das bei ihr zu einer diffusen Lebensangst führte.

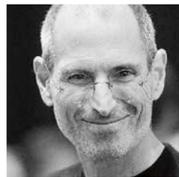
Diese Angst greift jetzt erst recht um sich. Vor einem Jahr habe ich erstmals selbst einen LSD-Trip gemacht, begleitet von einem Psychiater. Ich hatte mich mit dem Thema schon länger beschäftigt, hatte Michael Pollans Buch »Verändere dein Bewusstsein« verschlungen, denn das war es, was ich wollte: mich neu aufstellen, alte Lasten loswerden. Pollan beschreibt, wie man diesem Ziel durch psychedelische Erfahrungen näherkommen kann. Der renommierte US-Autor hat selbst Psychedelika unter Aufsicht getestet.

Mein Trip dauerte vier Stunden. Ich habe gesehen, wie sich Zellen in meinem Körper teilten und ich mit Zwillingen von einem jüdischen Ehemann schwanger war. Ich fühlte mich glücklich. Als ich wieder bei mir war, löschte ich die Dating-App auf meinem Handy. Ich spürte den Beginn einer Veränderung. Ich war ganz klar, und so wurde mir bewusst, dass ich die letzten Jahre womöglich ein unzufriedener Single mit Weltschmerz und Ängsten war, aber nicht depressiv.

Pollan führt das neu erwachte Interesse an Psychedelika zuallererst auf die weltweite Zunahme von Depressionserkrankungen zurück. Die Weltgesundheitsorganisation WHO spricht von mehr als 300 Millionen Menschen, die unter Depressionen und Angststörungen leiden. Die Umsätze mit klassischen Psychopharmaka sind zuletzt stetig gestiegen, obwohl ihre Wirksamkeit von zahlreichen Ärzten angezweifelt wird. Pollan empfiehlt, besser auf Psychedelika wie Psilocybin, LSD oder Ayahuasca zurückzugreifen, statt diese zu kriminalisieren oder als Auswuchs einer von den Hippies inspirierten Gegenkultur zu brandmarken.



02



03

02 Gwyneth Paltrow
Die Schauspielerin und Wellness-Unternehmerin schickte ihre Mitarbeiter auf einen Magic-Mushroom-Trip bei Netflix

03 Steve Jobs
Der Apple-Gründer hatte die Idee zu seiner Marke auf LSD. Das war in den 1970er Jahren, damit war er einer der Ersten im Silicon Valley, der sich dazu bekannte, Halluzinogene einzunehmen

Fotos: Getty Images, Amy Sussman/FilmMagic/Getty Images, Robert Galbraith/Reuters

Fotos: picture alliance/dpa, Getty Images

Derzeit formiert sich eine neue Generation von Wissenschaftlern, die über Psychedelika forschen. Am Imperial College London und der Johns Hopkins University in den USA wurden Studien aufgelegt, um die Wirksamkeit von Psychedelika zu untersuchen. Ziel ist es herauszufinden, ob diese möglicherweise Psychopharmaka ersetzen und bei der Heilung von Belastungsstörungen, Traumata und Depressionen helfen können. Auch in Deutschland wächst das Interesse an den bewusstseinsweiternden Substanzen. Professor Gerhard Gründer vom Zentralinstitut für Seelische Gesundheit in Mannheim bereitet gerade eine Psilocybin-Studie vor – und stößt auf Widerstände: »In Deutschland läuft die Zulassung einer solchen Untersuchung sehr bürokratisch ab. Dabei ist der Druck hoch«, sagt Gründer. Patienten, die sich für eine Teilnahme interessieren, hätten meist erfolglos Psychopharmaka über lange Zeit ausprobiert und suchten nach Alternativen.

Für neue Forschungen und Anstöße braucht es Menschen mit Überzeugung – und Geld. Christian Angermayer gehört zu den aktivsten Psychedelika-Anhängern: »Ich hatte vor ein paar Jahren eine tief gehende persönliche Erfahrung mit Magic Mushrooms«, erzählt der Unternehmer und Investor. Danach sei ihm sofort klar gewesen, warum diese Substanzen eine positive Wirkung auf Menschen haben könnten. Der 41-jährige Bayer mit Wohnsitz in London hat mehrere Biotech-Firmen gegründet und investiert unter anderem in neue Medikamente für geistiges Wohlbefinden. Seine Firma Atai Life Sciences arbeitet an der medizinischen Nutzung von Psychedelika zur Behandlung von Depressionen, Angstzuständen und Süchten. Angermayer erachtet die Einnahme als »sehr risikoarm, falls sie unter ärztlicher Kontrolle erfolgt«. Die Zulassung jeder dieser Substanzen als Arzneimittel koste rund 100 Millionen Euro, sagt der Unternehmer, doch er glaubt daran, diese Kosten wieder hereinzuholen. Angermayer ist weder Fanatiker noch Aktivist, er spricht sich gegen die vollständige Legalisierung der Wirkstoffe aus und fordert die Einhaltung strenger wissenschaftlicher Kriterien: »Alle unsere Studien erfolgen unter Aufsicht der Arzneimittelbehörden.«

Psychedelische Substanzen sind seit Jahrtausenden Teil des menschlichen Erfahrungsspektrums. Alte Kulturen wie die Azteken, Maya oder Inka nutzten sie, um spirituelle Erlebnisse zu schaffen und ihre Gemeinschaften zu stärken. Der Schweizer Wissenschaftler Albert Hofmann entwarf in den 1940er Jahren die psychedelische Substanz für die Moderne: Lysergsäurediethylamid, kurz LSD. Von 1947 an wurde das Präparat von Sandoz unter dem Namen Delysid vermarktet und als »Zusatz« in Psychotherapien eingesetzt. Hollywood-Star Cary Grant bekannte sich als früher Fan der LSD-Psychotherapie. Der Psychiater Timothy Leary startete damals das Harvard Psychedelic Project, das sich jedoch 1962 in eine problematische Richtung entwickelte: Leary und seine Kollegen wurden beschuldigt, LSD ohne medizinische Supervision, dafür aber mit reichlich Fanatismus getestet zu haben. Danach stufte US-Präsident Richard Nixon die Droge als illegal ein, Psychedelika landeten im Giftschrank. Die kalifornische Tech-Community – stets auf der Suche nach neuen Ideen und Lösungen – besann sich vor einigen Jahren wieder auf die kreative Kraft von LSD und Psilocybin.

Zeitgleich wurde auch die psychoaktive synthetische Droge MDMA wiederentdeckt. Zumindest in Therapien. Ihr werden sowohl Erfolge in der Heilung von Kriegstraumata als auch in der Paartherapie zugesprochen, die Behandlung damit ist allerdings noch nicht legalisiert.

Wie aber beeinflussen die psychedelischen Substanzen unser Leben? Wer es probiert hat, weiß, sie können selbst grundlegende Emotionen verändern, Liebe etwa oder Trauer. Die »Goop«-Mitarbeiter erschienen nach der Mushroom-Zeremonie auf Netflix besser gelaunt, wirkten selbstbewusster und empathischer. Forschungen belegen, dass die Neuroplastizität im Gehirn nach solchen Trips steigt. Man fühlt sich kreativer und spiritueller, ja fast ein bisschen erleuchtet. Für einen Moment kann man sich von außen betrachten, unvoreingenommen wie ein Fremder. Das schafft bei vielen Klarheit.

Auch bei mir. Sechs Monate nach meiner ersten LSD-Erfahrung buchte ich ein Wochenende bei »Synthesis«, einem Retreat 30 Minuten außerhalb von Amsterdam, einem der wenigen Orte in Europa, an denen es legal ist, auf psychedelische Reisen zu gehen. Retreat bedeutet so viel wie Zufluchtsort oder Auszeit, auch Wellness-Hotels nennen sich gerne so. »Synthesis« befindet sich in einer ehemaligen Kirche, wo freitags mein Programm mit einem veganen Lunch startete. Zuvor hatten schon Gespräche zu meinem Gesundheitszustand stattgefunden. Menschen mit starken Depressionen, die Psychopharmaka nehmen, dürfen nicht an dem Trip teilnehmen. Meine Gruppe bestand aus zwölf Personen: Briten, Amerikaner, ein Pole – und ich, die Deutsche. Gemeinsam wurden wir auf das vorbereitet, was wir tags darauf zu uns nehmen sollten: die Magic Mushrooms, die hier »Trüffel« heißen, weil sie unter der Erde wachsen. Die Einnahme von halluzinogenen Pilzen, die aus der Erde wachsen, ist in den Niederlanden verboten.

Am Samstag bereiteten wir unseren Tee unter Anleitung zu, jeder mit der Frage im Kopf, deretwegen er gekommen war. Bei mir ging es um die Frage nach meiner Kinderlosigkeit. Wir tranken den Tee und legten uns mit Schlafmaske auf ein Bett. Etwa eine Stunde später begann der Trip, ziemlich heftig. Ich sah mich als Fee, die einen Rabbiner fragt, warum sie keine Kinder habe. Er antwortet und erklärt, warum mich die Gemeinde genau so braucht, wie ich bin. Warum er mir helfen wird, eine Firma zu gründen. Wir gehen spazieren, stundenlang. Durch ein KZ. Ich stelle ihm viele Fragen, fühle mich aufgehoben auf eine Art, die ich als Katholik nie erfahren habe.

Kein Erlebnis gleicht dem anderen. Doch jeder aus der Gruppe berichtete später, er habe Dinge erkannt, die in Therapien oder Coachings verschlüsselt geblieben waren. Ich stellte zum ersten Mal fest, dass ich keine Trauer darüber empfinde, kinderlos zu sein. Mit meiner Trip-Therapeutin erfolgte die sogenannte Integration, bei der das Erlebte mit der Realität verbunden wird. Was ist die Botschaft? Ich bin gut so, wie ich bin. Ich fühle mich zu einer anderen Religion hingezogen. Ich sehe die Schuld, die Deutsche tragen. Aus Schuld kann Verantwortung werden. Der Auftakt für eine neue Selbstbetrachtung. Nach dem Trip habe ich »The New Health Club« gegründet, eine Plattform, die mit Events und Podcasts Psychedelika im therapeutischen Kontext salonfähig machen soll. Ich glaube, daraus kann ein Lebensstil entstehen, der uns guttut und uns gerade in traumatischen Zeiten mehr nutzt als Yoga oder Psychotherapie.

Der Grat zwischen Therapie, medizinischer Anwendung, Wellness und Freizeit ist allerdings schmal. Meldungen über eine baldige Legalisierung von Psychedelika in Kanada oder dem US-Bundesstaat Colorado erwecken den Eindruck, die Einnahme von Pilzen sei so harmlos wie ein Glas Wein am Abend. Zurzeit noch illegale Ausflüge nach Südamerika oder ins Brandenburgische zu Ayahuasca- oder Magic-Mushroom-Trips sind nicht ungewöhnlich – aber problematisch.

Tomislav Majić, Chef der Forschungsgruppe für psychotropische Substanzen an der Berliner Charité, hat eine Ambulanz eröffnet für Menschen, die nach der Einnahme derartiger Stoffe Probleme bekamen. »Manche kommen damit nicht zurecht. Nicht jeder kann Erfahrungen alleine verarbeiten. Nach einem unbedachten Ayahuasca-Trip können Panik und Unruhe auftreten«, sagt Majić.

Ereignisse wie die Corona-Krise werden die Nachfrage nach den bewusstseinsweiternden Substanzen möglicherweise beflügeln. So sieht Amanda Eilian ihr Geld gut angelegt. Die Amerikanerin hat sowohl in Paltrows »Goop« als auch in »Synthesis« investiert. »Die physische und psychische Gesundheit schwindet«, befindet Eilian. Behält sie recht, wird psychedelische Wellness schon bald mehr sein als nur eine Netflix-Show oder ein niederländischer Rückzugsort.

Anne Philippi, 47, ist freie Autorin, arbeitete für »Vanity Fair« und »GQ« in Los Angeles und schreibt über Technologietrends, vor allem aus dem Silicon Valley. Sie ist Gründerin von »The New Health Club«, einer Lifestyle-Plattform für neue Psychedelika. thenewhealthclub.de



04



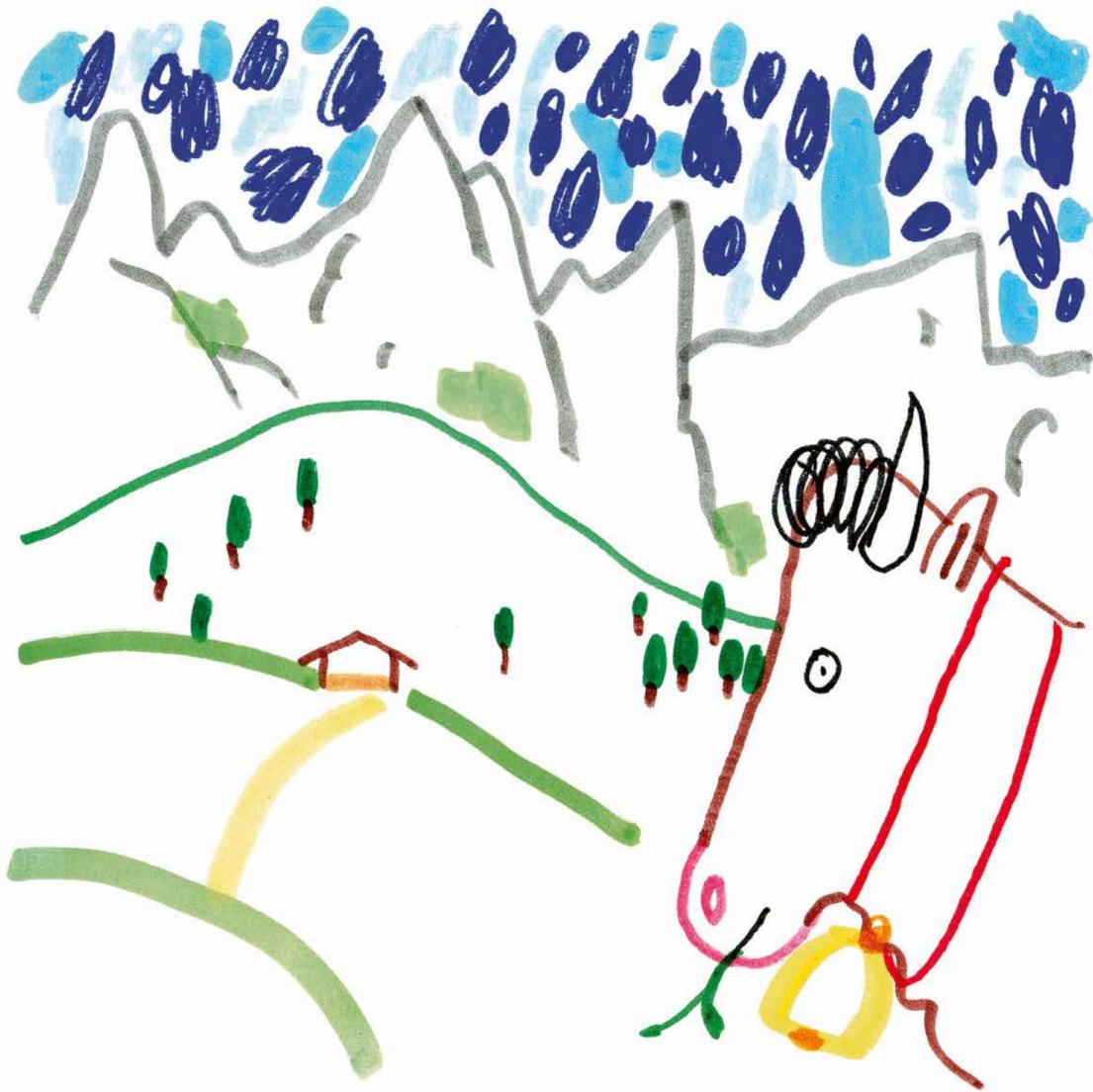
05

04 Psychotria Viridis
Die Blätter des Kaffeestrauchgewächses werden zu einem Pflanzensud kombiniert mit der südamerikanischen Liane

05 Balaisteriopsis Caapi
Die Liane wird zusammen mit den Kaffeestrauch-Blättern in einer Ayahuasca-Zeremonie verwendet

Es reicht!

Was assoziieren wir mit Verzicht? Einen Ort, ein Objekt, eine Tätigkeit oder etwas zum Anziehen? Wir haben Künstler und Kreative gefragt, einen Manager und einen Abenteurer, wo sie Schönheit in der Reduktion finden.
Von Christian Baulig, Bianca Lang, Andreas Möller, Mariam Schaghaghi
Illustration: Ray Schaltz



Reinhold Messner

»Mein Alpinismus baut auf eine Haltung, in der Verzicht im Mittelpunkt steht: Verzicht auf Trägerhilfe, Steighilfen wie Bohrhaken und Sauerstoffflaschen sowie Drogen. Es geht mir dabei nicht um richtig oder falsch, noch weniger um irgendeine Moral, es geht um einen Wert, der mir mein Tun wertvoller, ja großartig erscheinen lässt.
Nicht nur, weil ich mir kostspielige Reisen zu den Bergen der Welt nicht hätte leisten können, sondern vor allem, weil er tiefere Erfahrungen in der Auseinandersetzung zwischen Menschen- und Bergnatur schenkt, ist Verzicht

ein positiver Wert in meiner Lebenshaltung geworden. In Juval in Südtirol lebe ich als Selbstversorger und so nachhaltig wie möglich. Bei meinen Reisen durch Gebirge und Wüsten bin ich wie die Halbnomaden mit einem Minimum an Ballast unterwegs, um beweglicher und schneller, vor allem ressourcenschonender zu sein. Erst der Verzicht ermöglicht mir die Freiheit aufzubrechen, wohin ich will.
Eine Rundwanderung in den heimatlichen Dolomiten, dort, wo die vielen anderen nicht sind und ich auf alles bis auf eine Regenjacke verzichten kann, erspart mir den Konsum.«



Reinhold Messner, 75, ist einer der bekanntesten Extrembergsteiger der Welt, außerdem Abenteurer und Autor. Der gebürtige Südtiroler betreibt in seiner Heimat das Messner Mountain Museum.

Foto: Hannes Magenstact/Getty Images

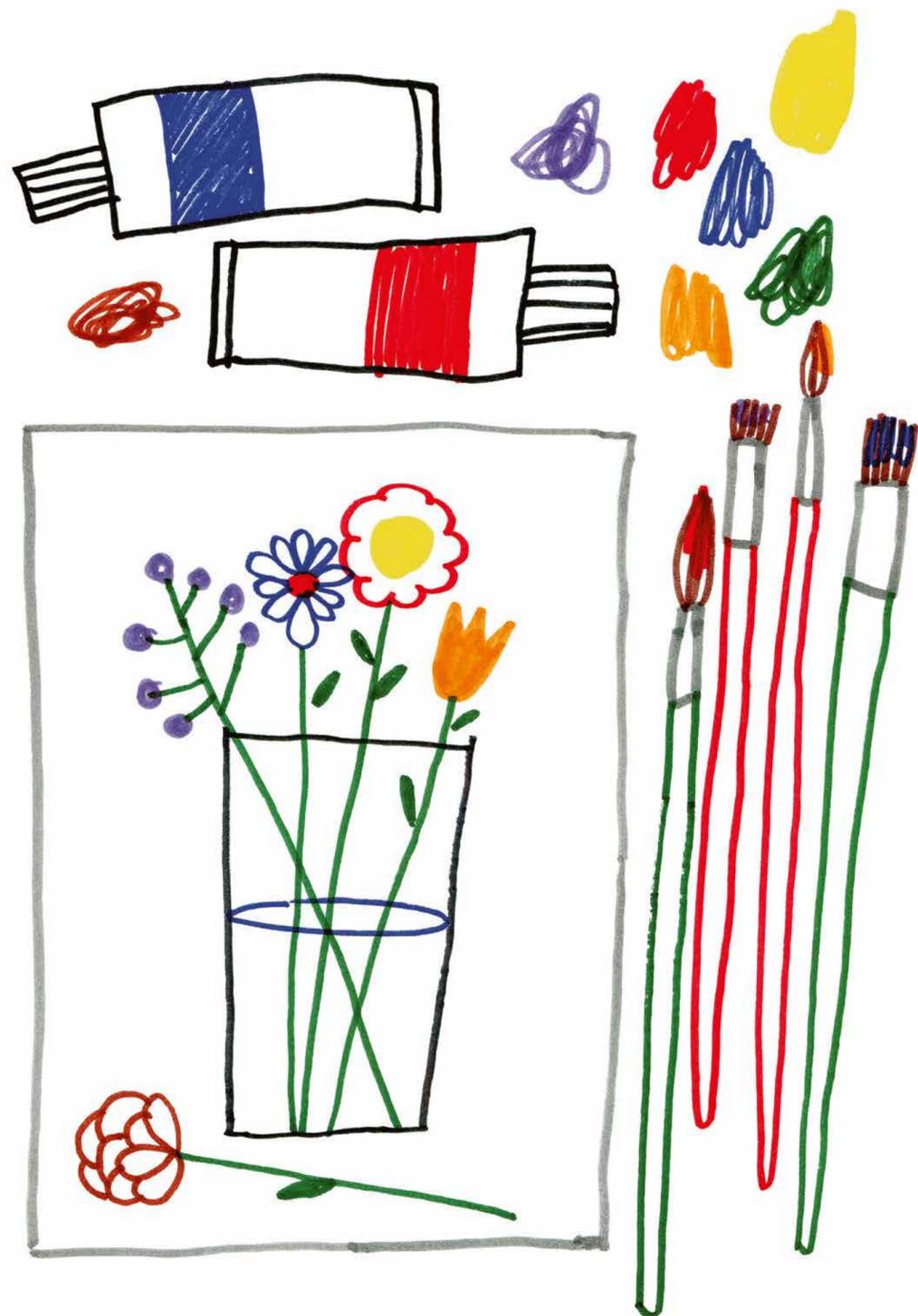
KUNST verzichtet immer auf "Nicht-Kunst"!
Wer KUNST liebt verzichtet immer auf Ideologie!
Um der KUNST zu dienen, muß auf jede Ideologie verzichtet werden!
Um die "Freiheit der Kunst" zu wahren muß jede Ideologie verneint werden!
Meese verzichtet sehr gerne auf Alles, das nicht Kunst ist!
Meese verzichtet totalst drauf, sich der KUNST in den Weg zu stellen!
KUNST ist Distanz zu Allem, was "Ohne Kunst" ist, also ist KUNST der ultimativste Verzicht auf Übergriffigkeit!
KUNST verzichtet auf jede Politisierung!
KUNST verzichtet auf jede Sektenbildung!
KUNST ist natürlichst immer Ideolog(i)enverzicht!
In der KUNST verzichtet man auf jede ideologische Zusammenrottung!
KUNST verzichtet auf Zynismus!
In der KUNST verzichtet man auf Alles, was nicht notwendig ist, das ist Evolution!
KUNST ist der Verzicht auf Geschmäcke!
KUNST verzichtet immer auf Mitläufer und Gurus!

Jonathan Meese



Jonathan Meese, 50, gilt als einer der aktivsten zeitgenössischen Künstler. Seine Werke umfassen Malerei, Skulptur, Installation, Videokunst, Performances und Theater. Er arbeitet mit Künstlern wie Daniel Richter oder Jörg Immendorff zusammen. Meese lebt mit seiner Mutter und seiner Partnerin in Ahrensburg und Berlin.

Foto: Bernd von Jürczenka/picture alliance/dpa



Elle Fanning

»Meine Schwester Dakota und ich malen im Moment sehr viel. Seit der Krise stehen überall Leinwände im Haus herum – was vorher nicht der Fall war. Normalerweise hegt bei uns keiner große Leidenschaft fürs Malen, aber in der Pandemie haben wir es für uns entdeckt. Wer weiß, vielleicht sucht sich Kreativität neue Ventile – Dakota und ich konnten ja schließlich keine Filme mehr drehen. Meine Schwester

hat bislang in New York gewohnt und ich mit meiner Mutter und Großmutter zusammen im Umland von Los Angeles. Nun sind wir vier Frauen unter einem Dach, überall stehen Bilder, Farbtöpfe und Pinsel herum. Diese Utensilien werde ich immer mit der Krise verbinden. Verückt, wie sich Fantasie schlagartig anderweitig austobt, sich eine neue Kunst sucht, wenn man auf die Schauspielerei verzichten muss.«



Elle Fanning, 22, Model und Schauspielerin (»Der seltsame Fall des Benjamin Button«), steht seit ihrem zehnten Lebensjahr vor der Kamera, dank ihrer großen Schwester Dakota (»Ocean's 8«). Ab 18. Juni ist sie in der Serie »The Great« auf Starzplay zu sehen.

Foto: Willy Sanjuan/Invision/AP/dpa



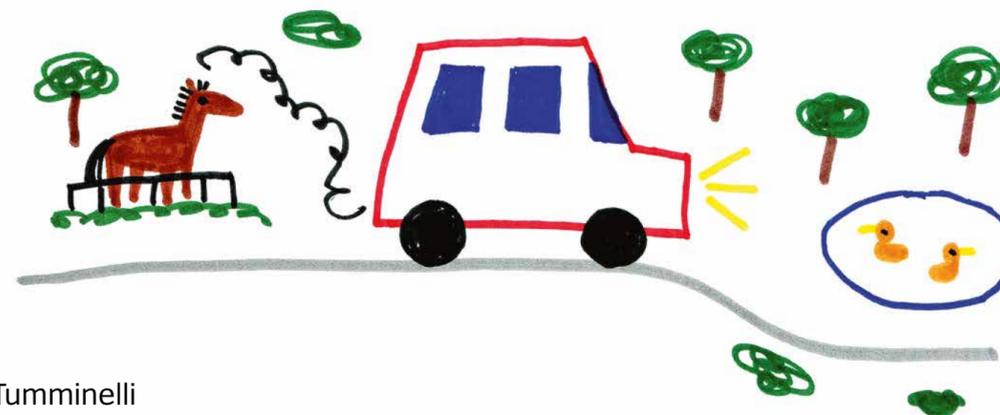
Jean Remy von Matt

»Verzicht ist meine Verjüngungsspiel, mein Psycho-Botox. Immer wenn ich auf Stil, Komfort und Luxus verzichte, fühle ich mich wieder jung und wild, bis zu 50 Jahre zurückgebeamt in Zeiten, wo Verzicht für mich alternativlos war. Am besten klappt das auf einsamen Geschäftsreisen, wo ich keine Rücksicht auf naserümpfende Kollegen nehmen muss. Dann nehme ich mir Zimmer, die alles haben, was

man braucht – außer Body Lotion, Schuhöffel und Lebendpflanze. Gerade war ich in Landau in einem Hotel, das mal ein Seniorenheim war. Danach in Düsseldorf in dem Bahnhofshotel, wo ich schon mit 22 als Trammer schlief. Zuletzt im Ibis-Budget-Hotel in Magdeburg-Barleben: eine unvergessliche Nacht für unvergessliche 34 Euro (ohne Frühstück). Geiz mag geil sein, aber Verzicht ist geiler.«



Jean Remy von Matt, 68, wurde mit Slogans wie »Geiz ist geil« (Saturn) zum bekanntesten Werber Deutschlands. 1991 gründete er mit Holger Jung die Werbeagentur Jung von Matt. Er ist Schweizer, lehrt in Wismar und lebt in Hamburg und Berlin.



Paolo Tumminelli

»Der Fiat Panda war weiß Gott nicht mein Jugendtraum. Als er 1980 vorgestellt wurde, war ich 14, und da mag man keine Kleinwagen mit zwei Zylindern und 30 PS. Erst später habe ich seine Qualität erkannt, die vor allem im Verzicht auf alles Überflüssige liegt. Verzicht ist für mich Rückbesinnung auf Wertigkeit und auf die Grundidee der Gestaltung: Die Panda-Konstrukteure hatten die Vorgabe, ein Auto zu entwickeln, das fünf Personen – oder eine Person mit viel Gepäck – transportieren kann. Daraus ergab sich die Form. Der Panda ist optimal für seinen Zweck gestaltet. In Italien habe ich zwei Exemplare der ersten Serie. Sie sind perfekt, um schnell herumzufahren. So ein kleines Auto bereitet in

der Stadt viel Vergnügen. Mit 700 Kilo macht selbst die Runde um den Kreisverkehr Spaß. Parken ist extrem einfach. Und wo ich auch hinkomme, das Auto weckt Sympathien. Natürlich merkt man dem Panda an, dass sein Konzept mehr als 40 Jahre alt ist. Der Komfort, die Solidität – das alles müsste man an die aktuellen Bedürfnisse anpassen. Mit einer etwas besseren Konstruktion wäre der Ur-Panda aber heute noch zeitgemäß. Der kleine Fiat hat sogar eine Zielgruppe erreicht, für die er gewiss nicht konstruiert war: Selbst der frühere Fiat-Boss Gianni Agnelli fuhr während der Skiferien einen Allrad-Panda. Und wissen Sie, wo das Jahrestreffen der Panda-4x4-Besitzer stattfindet? In St. Moritz.«



Paolo Tumminelli, 54, ist Direktor des Goodbrands Institute für Automobilmkultur. Der gebürtige Italiener lehrt als Professor für Designkonzepte an der Technischen Hochschule Köln.



Leyla Piedayesh

»Ich habe mir einen Berg neuer Literatur angeschafft. In diesen Zeiten finde ich es wichtig, Bücher zu lesen, die dem Leben einen Sinn geben, einen berauschen und motivieren. Von Yuval Noah Harari »21 Lektionen für das 21. Jahrhundert« über John Streleckys Reihe »Wiedersehen im Café am Rande der Welt« bis hin zu Mehdi Maturis »In den Iran. Zu Fuß. Ohne Pass.« oder Sven Marquardts Autobiografie »Die Nacht ist Leben« ist eigent-

lich alles dabei. Bei dem Stapel brauche ich keinen Fernseher mehr, keine Serienmarathons, alle Sendungen erscheinen dagegen sinnlos.«



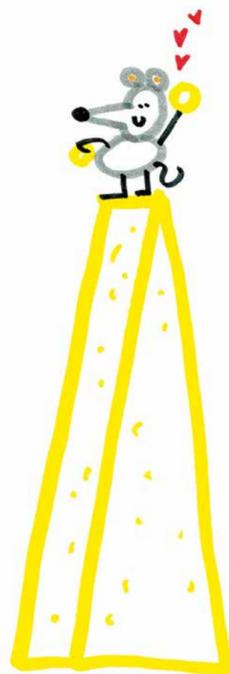
Leyla Piedayesh, 49, hat sich als deutsche Modedesignerin weltweit einen Namen gemacht. Sie stammt aus dem Iran, gründete 2004 in Berlin ihr Label Lala Berlin, das mit Kaschmir-Schals im Palästinenser-Look bekannt wurde. Sie lebt mit ihrer Tochter in der Hauptstadt.

Claudia Poletto

»Verzicht klingt nach Anstrengung und wenig Spaß. Für mich ist Verzicht dagegen positiv besetzt – er bedeutet, sich auf das Wesentliche, das wirklich Wichtige zu konzentrieren. Und dazu gehört für mich eindeutig Parmesan. Ich bin ein Käse-Junkie und würde eher auf Schokolade verzichten als auf meinen geliebten Parmigiano Reggiano. Nicht nur, weil er so vielseitig in der Küche (nicht nur der italienischen) einzusetzen ist, sondern weil er mir wie ein guter Freund über Heißhunger-Attacken hinweghilft, wenn ich mal wieder auf Diät bin. Und weil er mich schlicht und ergreifend glücklich macht. Es gibt ihn schon seit rund 1000 Jahren, seine Herstellung ist eine Philosophie für sich. So darf für einen echten Parmesan nur Rohmilch von Kühen verwendet werden, die aus der Region Emilia Romagna stammen und sich ausschließlich von frischem Gras und Heu ernähren. Und obwohl in einem Laib rund 550 Liter Milch stecken, ist das fertige Produkt laktosefrei. Wer auf Kohlenhydrate verzichten möchte, kann ebenfalls bedenkenlos zu Parmesan greifen, denn er hat keine. Dafür stecken in ihm jede Menge Würze und Wohlgefühl. Parmesan kann ein Gericht abrunden und aufpeppen oder es als essenzielle Grundlage sogar ausmachen. Am besten schmeckt er mir jedoch ganz pur. Wenn ich an meinen Kühlschrank gehe, mir ein Stück herausbreche und die Augen schließe, führt mich der erste Biss in die Emilia Romagna.«



Claudia Poletto, 48, ist eine der besten deutschen Köchinnen. Sie lebt in Hamburg, kocht im TV und für Shows, betreibt Restaurants, Feinkostläden, eine Kochschule und schreibt Bücher.

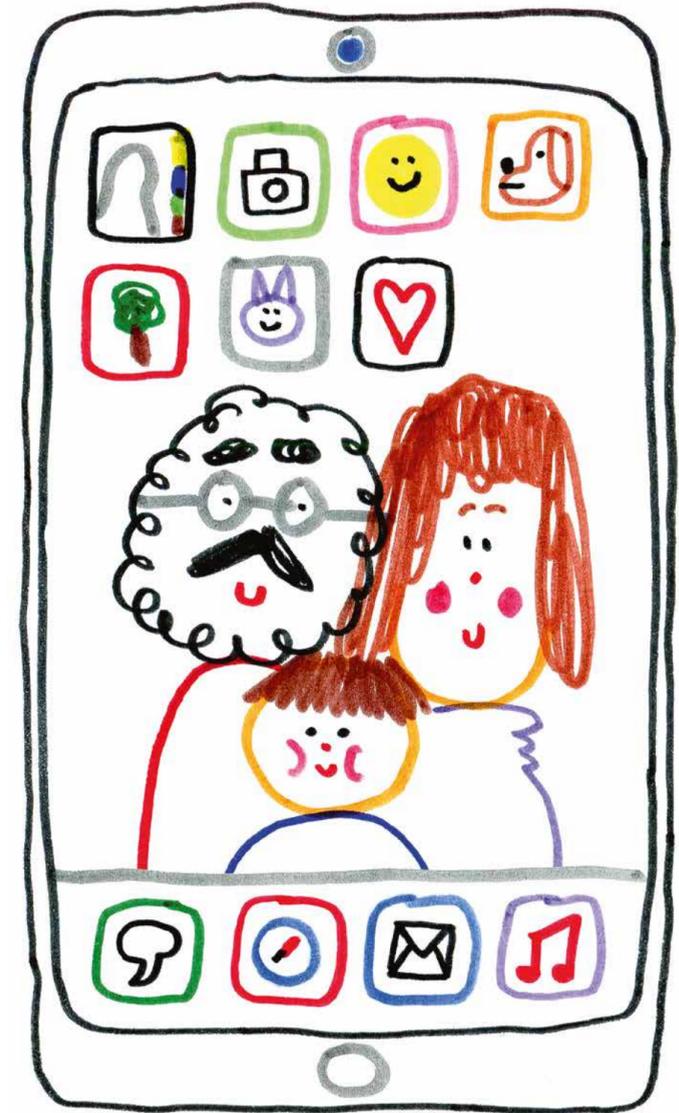
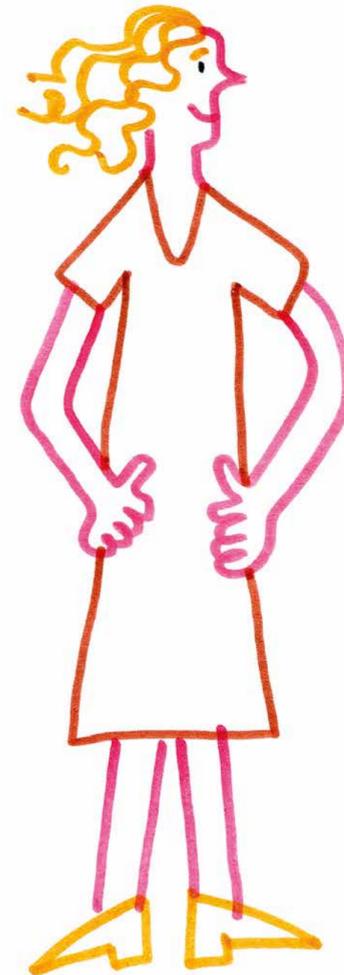


Lidewij Edelkoort

»Wir werden unsere Werte zurücksetzen, werden unsere Geschwindigkeit reduzieren. Wir werden lernen, mit weniger zu leben, selbstbestimmter und achtsamer. Besitztum und das Horten von Kleidung oder Autos ist bei der jüngeren Generation längst nicht mehr attraktiv. Unser Konsum geht in Quarantäne, und wir werden lernen, glücklich zu sein mit einem einfachen Kleid, werden alte Lieblingsstücke wiederentdecken, vergessen geglaubte Bücher erneut lesen und kochen, um das Leben schön zu gestalten. Wir werden von null anfangen und alles neu aufbauen müssen, ich hoffe besser.«



Lidewij »Li« Edelkoort, 69, Trendforscherin mit Büros in New York, Paris und Tokio. Die Niederländerin berät seit den Siebzigerjahren Unternehmen wie Estée Lauder, Coca-Cola, Rado oder Gap und gilt als Orakel der Mode. Seit Februar hält sie sich in Südafrika auf.



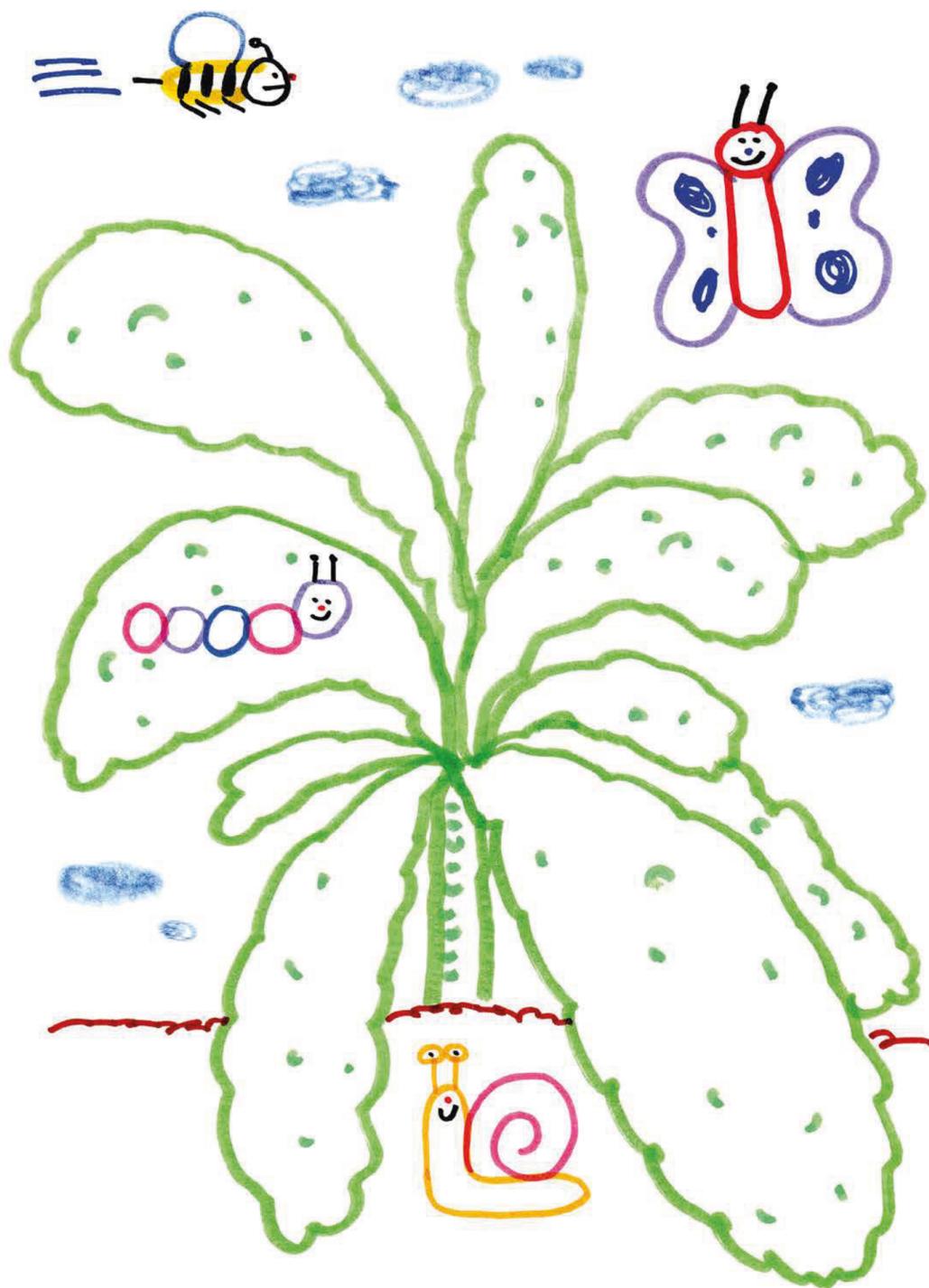
Carlo Capasa

»Das iPad verkörpert für mich mit seiner flachen, minimalistischen Form den Verzicht von Raum, es wirkt fast zweidimensional, meidet jedes Dekor und setzt auf Nichtfarben wie Weiß, Schwarz oder Silber. Das iPad steht auch für den Verzicht von sonstigen Arbeitsutensilien wie Telefon, PC, Kalender, Kamera, Notizblock. Es ersetzt viele Objekte und Dienstleistungen gleichzeitig, lässt uns interagieren, überall erreichbar sein, es schenkt

uns mehr Zeit, Platz und Möglichkeiten. Alles auf einem Bildschirm. Mit nur einem Klick. Danke an die Apps.«



Carlo Capasa, 62, Mailänder Unternehmer und seit 2015 Präsident der italienischen Modekammer Camera Nazionale della Moda. In der Funktion vertritt er die Interessen der italienischen Modeindustrie, fördert Talente, organisiert Ausstellungen und Modeschauen. Mit seinem Bruder gründete und führte er das Label Costume National.



Bryan Adams

»Weil die Frühlingsauftritte meiner Welttournee verschoben wurden und Studietermine auch nicht möglich sind, habe ich die letzten Wochen in unserem Haus auf Mustique verbracht. Die meiste Zeit davon im Garten, wo ich Gemüse anbaue. Mein aktueller Favorit ist Schwarzkohl. Er schmeckt köstlich und ist ein weiterer Beweis dafür, wie genussvoll Verzicht sein kann. Ich habe mich mit 28 bewusst

entschieden, auf tierische Produkte zu verzichten. Es ist eine Lebenseinstellung geworden. Ich unterstütze vegane Marken, von denen es immer mehr gibt, und wünsche mir, dass auch die High-Fashion-Branche noch mehr auf nachhaltige Angebote setzt. Natürlich würde es mich freuen, wenn nach der Krise mehr Menschen zu Vegetariern würden. Aber ich fürchte, das wird nicht passieren.«



Bryan Adams, 60, ist einer der erfolgreichsten Rockmusiker der Welt. Ende der Neunzigerjahre startete der gebürtige Kanadier außerdem eine Karriere als Porträt- und Mode-Fotograf. Adams ist Veganer und engagiert sich für die Tierschutzorganisation PETA.

Foto: Johnny Nunez/WireImage/Getty Images

*Schläft ein Lied in allen Dingen,
Die da träumen fort und fort,
Und die Welt hebt an zu singen,
Triffst du nur das Zauberwort.*

»Wünschelrute«
Romantisch, düster und
philosophisch zugleich:
das kurze Gedicht,
das Joseph von Eichendorff
1835 schrieb

ALLES IN ALLEM

Größer, schneller, reicher? Die Krise hat unsere Ansprüche und Lebensweise auf die Probe gestellt und uns gelehrt zu verzichten. Das dient nicht nur dem Gemeinwohl, sondern bringt uns selbst mehr Freiheit, Glück und Zufriedenheit. *Von Bruder Paulus*

Wer hätte das gedacht: Die Welt ist im Verzichtsmodus. Der Shutdown hat alle getroffen. Angst brachte das Räderwerk der Wirtschaft, Kultur und der Lebensplanung zum Erliegen. Jetzt ist die Chance für einen Reset. Doch wird die Corona-Krise unsere Lebensweise grundlegend verändern?

»Die Natur sendet uns mit dem Virus und der anhaltenden Klimakrise eine Botschaft«, sagt Inger Andersen, Umweltchefin der Vereinten Nationen. Jahrzehntlang haben wir unseren übergroßen Appetit gestillt, indem wir industrielle Aktivitäten auf eine immer größere Fläche des Planeten ausdehnten und wilde Arten zwingen, sich mit uns in den verbleibenden Lebensräumen zu drängen. Das hat dazu geführt, dass tierische Mikroben in den menschlichen Körper eindringen und Epidemien auslösen konnten. Für den amerikanischen Kulturphilosophen Charles Eisenstein ist Covid-19 wie eine Reha-Intervention: »Wenn die Krise abklingt, könnten wir uns fragen, ob wir zur Normalität zurückkehren wollen oder ob wir während dieser Unterbrechung etwas gefunden haben, das wir in die Zukunft mitnehmen wollen. Nachdem so viele Menschen ihren Arbeitsplatz verloren haben, könnten wir überlegen, ob es sich in allen Fällen um Jobs handelt, die die Welt am meisten braucht, oder ob unsere Fähigkeiten anderswo besser eingesetzt werden könnten. Wir könnten uns auch fragen, nachdem wir darauf verzichtet haben, ob wir so viele Flugreisen, Disney-World-Urlaube oder Messen wirklich brauchen.«

Der Verzicht um des besseren Lebens willen hat viele Facetten. In einer Welt, in der man sich vom Vielen verlocken lässt, bricht sich die beglückende Erkenntnis Bahn: In allem, was möglich ist, findet man eben nicht das, was man für »alles« hält. Es macht höchstens neugierig: Es muss mehr geben – etwas, das mich meine Freiheit gebrauchen lässt, sodass der Durst nach Zufriedenheit gestillt wird. Es geht nicht um das Etwas von allem, sondern um das Etwas in allem.

Die Märchenbücher dieser Welt sind voll von Reisenden, die die ganze Welt haben wollen. Am Ende landen sie bei sich daheim. Der Fischer und seine Frau, Hans im Glück und Aschenputtel nehmen jene an die Hand, die auf die unerreichbare Fülle schauen, und lehren das Glück des einfachen Lebens. Eines, das nicht gekauft werden kann. Das über dem »Alles« steht, das man haben wollte. Das einem zufällt oder errungen werden kann. Vielleicht weckt wie beim Dichter Joseph von Eichendorff ein Zauberwort dieses Lied vom Glück, das in allen Dingen schläft.

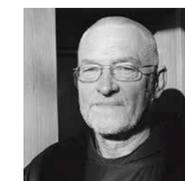
Als Mann im Kloster bin ich einer der Glücklichen, denen dieses Lied zu Herzen gegangen ist. Im Blick auf die Träu-

me meiner Mitschüler vor dem Abitur war mir klar: Ich will mich nicht dem Diktat unterwerfen, möglichst viel im Leben zu erreichen. Mir war klar, dass das Leben mich erreicht hat. Ob ich einen Apfel esse oder ein Sternemenü – in allem ist das gleiche Glück. In einen Orden einzutreten war für mich die größte Freiheit. Vor lauter Fülle, die ich erfahren hatte, konnte ich gar nicht anders. Ich wollte ohne Eigentum leben, in keuscher Ehelosigkeit und in Gehorsam. Besitz oder Beziehung verlockten mich weniger als die Aussicht, dem Glück selbst nahe zu sein, das darin zu finden ist.

Für mich ist das keine Großtat, sondern eine Konsequenz aus meinem Zugang zum Sinn und Zweck von allem. Ich lese jetzt von »Purpose« als Mittel der Mitarbeitermotivation. Wenn nicht klar ist, wozu ich arbeite und wozu ich lebe, wozu es das alles gibt, was möglich ist: Wozu dann überhaupt arbeiten und leben? Um es gemacht zu haben? Die dritte Reise, das vierte Auto, der nächste Lebens(abschnitts)partner? Ich bin nicht gegen neue Entscheidungen. Alte Versprechen muss ich womöglich brechen, Lebensentwürfe können scheitern. Aber der Durst nach dem wahren Glück wird so nicht gestillt. Es gilt zu erkennen: In allem ist ein Fehler. Ich muss mich selbst mitnehmen zu den schönsten Orten; dort wird es Aufbauendes und Niederschmetterndes geben. Nur wer das Glück schon in sich trägt, kann es hin und wieder auch erleben in dem, was ihm möglich ist an Leben.

Verzichten ist die logische Folge der Erfahrung von Sinn und Zweck des eigenen Lebens. Der junge Mann, der sich verliebt hat, verzichtet plötzlich auf Partynächte. Wer seinen Körper als Geschenk erlebt, achtet auf maßvolles Essen, genügend Bewegung und ausreichend Schlaf. Ich persönlich verzichte auf viele Termine – um der Freizeit, des Gebets und der Ruhe willen. Wer verzichtet, hat sich entschieden. Für ihn ist nicht der Konsum der Möglichkeiten der Weg zum Glück. Sondern die Freiheit, sie zu verneinen.

Ob der Shutdown Lust auf weniger machen wird? Oder wird nach diesem Reset alles einfach wieder ungezügelt hochgefahren? Jedenfalls ist in den Blick geraten, dass man mit weniger immer noch einander hat. Dass dies ein Glück ist. Dass uns alles geschenkt ist. »Ich bin Leben, das leben will, inmitten von Leben, das leben will«, erkannte der Theologe und Urwald doktor Albert Schweitzer. Das »Alles« ist in dir. Im Kloster singen wir: »Du bist unser Gott und unser Alles. Wer so nicht beten kann, trinke frisches Wasser, beiße in ein Brot, reiche dem Nächsten die Hand und erfahre, dass es kaum mehr braucht zum Leben.«



01

01 **Bruder Paulus** Terwite, 60, lebt mit acht Brüdern im Kapuzinerkloster Liebfrauen in Frankfurt am Main, welches er bis 2019 leitete. Er ist Vorstand der Franziskus-Kustreff-Stiftung, die sich um die Armenspeisung kümmert, und arbeitet in der Seelsorge. Der Theologe veröffentlichte mehrere Bücher und diskutierte in eigenen Talksendungen über ethische und moralische Zeitfragen



01 Teures Experiment
Vor sieben Jahren präsentierte der Niederländer Mark Post den ersten In-vitro-Burger. Kostenpunkt: 250 000 Euro

BESSER ISS DAS

Einen Hamburger aus echtem Fleisch genießen, ohne ein Rind dafür zu schlachten? Diese Vision könnte bald Wirklichkeit werden. Weltweit arbeiten Start-ups daran, Fleisch und Fisch aus Stammzellen zu züchten, um den Hunger der Menschheit nachhaltig zu stillen. Das Interesse der Gastronomie ist groß. *Von Christian Baulig*

Außen knusprig, innen zart: Das Chicken Nugget, das der hawaiianische Küchenmeister Kaimana Chee eben in einer Pfanne gebraten und danach in einem Bambusschälchen mit zwei Schnittlauchstengeln angerichtet hat, zergeht auf der Zunge und schmeckt – nach Huhn. Logisch, denn es besteht aus Hühnerfleisch, bloß dass dafür kein Ei gelegt, kein Küken aufgezogen und kein Huhn geschlachtet wurde.

Die wichtigste Zutat für das Nugget hat die kalifornische Firma Just in einem metallenen Bioreaktor erzeugt aus Stammzellen, die einem Huhn bei einer Biopsie entnommen wurden. Die Zellen wurden in Muskel- und Fettzellen differenziert, vermehrt sich einige Wochen lang in einem Nährmedium, wurden vermischt und in Portionsbeutel verpackt.

Die Verkostung der Nuggets fand im vergangenen Herbst in Prag statt, auf der Zukunftsmesse Future Port. Die Just-Vorstellung war Höhepunkt des dreitägigen Events: Immerhin kostet ein einzelnes Nugget noch so viel wie ein Drei-Gänge-Menü in einem Sterne-Restaurant. Wenn Laborchef Vítor Santo durch die Welt reist, transportiert er seine Fleischbällchen in einem Kühlbehälter, ähnlich denen für Transplantationsorgane. Und so bewegten die Testesser jeden Bissen andächtig in ihrem Mund, bevor sie sich trauten, ihn herunterzuschlucken.

Seit Jahren forscht weltweit ein gutes Dutzend Start-ups daran, Fleisch von Hühnern, Rindern und Schweinen, aber auch Tieren wie Enten, Fischen und sogar Kängurus im Labor nachzubauen. In ein, zwei Jahren könnten die ersten Produkte auf den Markt kommen. Zunächst als Hackfleisch, später vielleicht sogar als Steaks oder Keulen. Liefern sie die Lösung für eines der drängendsten Probleme unseres Planeten – die übermäßige Fleischproduktion?

Seit 1990 hat sich der globale Fleischverbrauch etwa verdoppelt auf mehr als 320 Millionen Tonnen. Für 2050 prognostiziert die Welternährungsorganisation FAO einen Anstieg auf 470 Millionen Tonnen. Würde dieses Fleisch wie bisher produziert, wäre das für die Umwelt eine Katastrophe: Schon heute ist ein Siebtel des weltweiten Ausstoßes an Klimagasen der Viehwirtschaft zuzurechnen. In den Meeren sind die Bestände zahlreicher Fischarten gefährdet. »Es ist schlicht unmöglich, genug Fleisch für neun Milliarden Menschen zu produzieren«, schrieb Bill Gates bereits vor einigen Jahren. Der Microsoft-Gründer hat ebenso wie der britische Erfolgs-

unternehmer Richard Branson (Virgin) in das US-Start-up Memphis Meats investiert, das Hühner- und Rindfleisch aus Stammzellen züchten will.

Zu den Umweltproblemen kommt das ethische Dilemma: Weltweit wurden 2017 mehr als 69 Milliarden Tiere für den Verzehr getötet – wobei nur Rinder, Schweine, Hühner und Truthähne gezählt wurden. »Wir rechnen nicht damit, dass jeder zum Veganer wird. Die Leute werden immer tierisches Protein mögen«, sagt Vítor Santo. Dieses Bedürfnis wollen Firmen wie Just befriedigen und den Konsumenten gleichzeitig das gute Gefühl vermitteln, die Umwelt zu schützen.

Gelingt ihr Vorhaben, hätte dies eine Revolution in der Lebensmittelbranche zur Folge: Bereits in 20 Jahren könnte Studien zufolge mehr als ein Drittel des konsumierten Fleisches aus Bioreaktoren stammen. Die Beratungsfirma Kearney erwartet bis dahin einen Anstieg des weltweiten Umsatzes mit kultiviertem Fleisch auf 630 Milliarden Dollar. »Wir stehen vor nichts weniger als dem Ende der Fleischproduktion, wie wir sie kennen«, sagt Kearney-Partner Carsten Gerhardt.

Eine »zellbasierte« Fleischwirtschaft würde 95 Prozent weniger Kohlendioxid erzeugen, 96 Prozent weniger Wasser und 99 Prozent weniger Land verbrauchen, rechnet Brian Spears vor. Der Veganer hat vor drei Jahren in San Francisco New Age Meats gegründet, eine Firma, die kultiviertes Schweinefleisch entwickelt. »Da das Fleisch unter sterilen Bedingungen produziert wird, können wir auf Antibiotika verzichten«, erklärt Spears. Die New Yorker Non-Profit-Organisation New Harvest erhofft sich eine Zukunft ohne Krankheiten, die durch verunreinigte tierische Lebensmittel hervorgerufen werden. »Außerdem könnte das Risiko des Ausbruchs von Seuchen wie Schweinegrippe oder Vogelgrippe minimiert werden.«

Die Herstellung wäre zudem deutlich effizienter: Bei der heutigen Produktionsmethode werden meist nicht einmal zwei Drittel des Tieres verwertet, der Rest landet im Abfall. Die Ausbeute im Labor ist 100 Prozent, das Nährmedium wird recycelt. »Es geht nicht darum, weniger Fleisch zu essen, sondern besseres Fleisch zu produzieren«, sagt Spears.

Diese Argumente überzeugen auch Investoren. Sie pumpen Millionen in die neue Branche, die Ställe, Weiden und Fischgründe durch stählerne Tanks mit Nährlösung ersetzen will. Allein 2019 sammelten zwölf Firmen 50 Millionen Dollar



02



03

02 Derek Sarno
Der Küchenchef und bekennende Veganer bereitete 2017 Nuggets der US-Firma Memphis Meats zu, die aus kultiviertem Hühnerfleisch bestehen

03 Mark Post
Der Professor für Gefäßphysiologie gründete vor fünf Jahren im niederländischen Maastricht das Zellfleisch-Start-up Mosa Meat

ein – doppelt so viel wie im Vorjahr. Tech-Milliardäre investieren, aber auch klassische Fleischproduzenten wie Cargill interessieren sich für die Konkurrenz aus der Petrischale. Memphis Meats hat bislang rund 22 Millionen Dollar erhalten, die israelische Firma Aleph Farms mehr als elf Millionen Dollar und Mosa Meat aus den Niederlanden etwa neun Millionen Dollar.

Mark Post, Mitgründer von Mosa Meat, lässt sich von dem Erwartungsdruck nicht nervös machen. Beim Rundgang durch das Firmenlabor in einem Gebäude der Uni Maastricht plaudert er mit einer Mitarbeiterin, die gerade unter einer Abzugshaube eine rote Flüssigkeit mit der Pipette aus einem Fläschchen auf kleinere Gefäße verteilt. »Anfangs haben wir Serum aus Kälberföten als Nährlösung verwendet«, erklärt Post, »mittlerweile setzen wir ausschließlich pflanzliche Inhaltsstoffe ein.« Nebenbei gedeihen in einem Inkubator von der Größe eines Kleiderschranks bei 37 Grad Fett- und Muskelzellen in kleinen Reaktor-Tablets. »Das funktioniert im Prinzip nicht anders als in einer Kuh«, sagt Post, »bloß effizienter.«

Der 62-jährige Zellmediziner gilt als Pionier der Kunstfleisch-Branche. 2013 präsentierte er vor laufender Kamera das erste im Labor erzeugte Burger-Patty. Der Preis für den 140-Gramm-Klops damals: 250 000 Euro. »Eigentlich war das noch gar kein fertiges Produkt«, sagt Post. Er habe die Fleischmasse, die seinerzeit nur aus Muskelzellen bestand, rot einfärben müssen, damit sie wie Hack aussah. »Aber wir fanden, dass eine Vorstellung der Technik nur mit einer Verkostung Sinn ergibt.« Man kann den ersten In-vitro-Burger wohl vergleichen mit dem ersten Computer: Auch der war extrem kostspielig, fehlerhaft und ein Einzelstück.

Heute, sieben Jahre später, bereiten Post und seine 38 Mitarbeiter den Anlauf der Serienproduktion vor. In einer Fabrikhalle unweit der Universität werden derzeit Tanks, Röhren und Steuerungstechnik für die Pilotanlage installiert. Zum Start sollen rund 50 Kilo kultiviertes Fleisch pro Woche produziert werden. In zwei Jahren will Post die ersten Burger ausliefern – zum Preis von 10 bis 15 Euro pro Stück. Zunächst sollen sie in ein, zwei ausgewählten Restaurants serviert werden. »Ob in Maastricht, Amsterdam, Köln oder Zürich, ist egal, solange das Profil der Restaurants zu unserer Botschaft passt«, sagt Post. Diesmal wird kein astronomisch teures Laborexperiment vorgeführt, sondern ein Produkt, das die Welt verändert.

Das Interesse von Gastronomen, als Erster einen kultivierten Burger zu servieren, sei gigantisch, berichtet Post. »Jeder Küchenmeister würde die Chance ergreifen, so etwas auf die Karte zu setzen«, meint Derek Sarno. Der Mitgründer der Kochschule Wicked Healthy aus Neuengland und Berater des Lebensmittelriesen Tesco bereitete 2017 erstmals ein Hühner-Nugget von Memphis Meats vor Publikum zu. »Kultiviertes Fleisch ist eine nachhaltige Alternative, die unsere Umwelt wesentlich weniger belastet«, sagt Sarno. Auch Servais Tielman, Patron des Maastrichter Restaurants »Beluga«, könnte sich gut vorstellen, kultiviertes Fleisch auf seine Karte zu setzen. Sein mit einem Michelin-Stern ausgezeichnetes Lokal serviert unweit des Mosa-Meat-Labors Gerichte wie Bio-Gänseleber mit Austern oder Aal mit Sojabohnen und Kapuzinerkresse. »Mir ist der Respekt vor der Natur wichtig«, sagt Tielman, »und die Qualität der verwendeten Produkte.«

Eine hohe Qualität, das betonen sämtliche Zellfleisch-Start-ups, stelle sich bei ihrer standardisierten Produktionsweise automatisch ein. Hergestellt wird unter streng kontrollierten Bedingungen. »Wenn Sie heute ein Steak im Supermarkt kaufen und auf den Grill legen, kann es hervorragend schmecken, es kann aber auch fürchterlich zäh sein«, sagt Mark Post. »Diese Unwägbarkeiten schließen wir aus.«

Was dem Wunderfleisch aus dem Labor indes fehlt, ist eine Story. Gute Lebensmittel verkaufen sich nicht zuletzt über die Geschichte von glücklichen Rindern auf saftigen Weiden sowie von kernigen Bauern, die ihre Arbeit lieben. Die Köpfe hinter den Start-ups sind jedoch Mediziner, Ingenieure, Datenexperten oder Techniker.

Just versucht, dieses Manko auszuräumen: Das Unternehmen aus San Francisco zeigt auf seiner Website stimmungs-

volle Fotos und Videos von der Ranch der japanischen Familie Toriyama, die Stammzellen für kultiviertes Wagyu-Rindfleisch liefern soll. Just-CEO Josh Tetrick will damit die Vermarktung seines Produkts erleichtern. »Die Leute möchten kein Produkt aus dem Silicon Valley essen«, sagt Tetrick. Das Design der Verpackungen, das dem hochwertiger Kosmetikartikel ähnelt, verstärkt die Botschaft, dass es sich beim Just-Angebot um Premium-Lebensmittel handelt.

Die Zelltechnologie eröffnet auch der Gastronomie neue Möglichkeiten. Der australische Lebensmittelexperte Tony Hunter regt an, dass Restaurants mithilfe der Zelltechnologie ihr eigenes »Signature«-Steak anbieten könnten: »Dieses Fleisch hätte kein anderes Lokal auf der Karte.« Auch Küchenchef Sarno schwärmt von den Möglichkeiten, die die Fleischproduktion in Laboren bietet: »Daraus könnte in ferner Zukunft etwas entstehen wie der Craft-Beer-Trend.« Kommen also nach Mikro-Brauereien Mikro-Fleischereien? »Ich finde die Idee sympathisch«, sagt Mosa-Meat-Forscher Post. »Prinzipiell könnte man das Restaurants anbieten. Die Technik ist im Prinzip extrem simpel.«

Eine niederländische Initiative aus internationalen Küchenchefs, Designern, Wissenschaftlern und Philosophen hat diese Idee mit ihrem »Bistro In Vitro« auf die Spitze getrieben. Auf der Website bistro-invitro.com präsentieren sie seit einigen Jahren fiktive Gerichte wie ein »gestricktes Steak«, bei dem viele Meter lange Muskelfasern in einer Strickmaschine zu kissenartigen Gebilden verarbeitet werden, oder In-vitro-Austern, für deren Produktion die Flüssigkeit im Bioreaktor zweimal täglich abgelassen wird – ähnlich den Gezeiten im Meer. Über Zusätze im Nährmedium kann die Geschmacksrichtung »Pazifik« oder »Atlantik« gewählt werden.

Doch das ist eher ein Kunstprojekt als ein realistisches Szenario. Selbst ein Steak stellt die Hightech-Metzger derzeit noch vor große Herausforderungen, denn die Struktur eines gewachsenen Fleischstücks ist viel komplexer als die von Hackfleisch. Der israelischen Firma Aleph Farms ist es Ende 2019 erstmals gelungen, mithilfe von 3-D-Druckern kreditkartengroße Fleischportionen zu erzeugen, deren Textur an ein Steak erinnert. Im vergangenen Herbst »druckten« sogar Astronauten auf der Internationalen Weltraumstation ISS winzige Muskelzellen mithilfe eines Bioprinters.

Den schwierigsten Hürden begegnen die Unternehmen indes zurzeit auf der Erde. Die Produkte können erst auf den Markt kommen, nachdem die Zulassungsbehörden ihren Segen gegeben haben. Und das wird bestenfalls im kommenden Jahr der Fall sein.

Ob sich Fleisch aus dem Bioreaktor danach ebenso schnell durchsetzt wie die viel simpler herzustellenden pflanzlichen Alternativen von Unternehmen wie Impossible Foods oder Beyond Meat, ist offen. Während das Institute for the Future in Palo Alto damit rechnet, dass kultiviertes Fleisch in drei Jahren ein gewöhnliches Supermarktprodukt sein wird, sind viele Entwickler verhaltener: »Es wird noch fünf bis zehn Jahre dauern, bevor unser Produkt wettbewerbsfähig sein wird«, prophezeit etwa Brian Spears von New Age Meats.

Bei allen guten Argumenten und Ambitionen – in der Masse durchsetzen wird sich zellbasiertes Fleisch nur dann, wenn es nicht viel mehr kostet als herkömmliches Fleisch. »Die Menschen wollen nun einmal billige Lebensmittel«, sagt Mark Post. »Wir haben den Preis eines Burgers von 250 000 Euro auf 15 Euro gesenkt. Und wir wissen auch, wie man ihn von 15 Euro auf 50 Cent senken könnte, aber das liegt außerhalb unserer Kontrolle.« Post spielt auf die Inhaltsstoffe des Nährmediums an, die im Moment nur in pharmazeutischer Qualität erhältlich seien – zu entsprechend hohen Preisen.

Der Forscher hält jedoch an seinem Traum fest. »Wenn sich unser Konzept durchsetzt, brauchen wir weltweit nicht mehr 1,5 Milliarden Kühe, sondern nur ein paar Hundert, um den globalen Fleischbedarf zu decken.« Ob es dann noch Leute gibt, die – welch Luxus – das Fleisch geschlachteter Tiere kaufen? Post zuckt mit den Schultern. »Ich glaube, dass die Schlachtung von Tieren irgendwann verboten wird. Vielleicht nicht in fünf Jahren, aber wahrscheinlich in 25 Jahren.«



04



05

04 Hot Sushi
Die Firma Wild Type aus San Francisco stellt Lachs im Labor her. Ein Stück Sushi kostet bislang rund 200 Euro. Zu kaufen sind die Produkte noch nicht

05 Well done
Das israelische Unternehmen Aleph Farms kann Steaks aus Rinderzellen mit 3-D-Biodruckern produzieren – bislang aber nur in Kreditkartengröße

NÜCHTERN BERAUSCHT

In jeder Ausgabe von S stellt ein Küchenchef seine Lieblingskomposition der Saison vor. Diesmal: Wer sagt, dass es immer Wein sein muss zur Haute Cuisine? Robin Pietsch serviert in seinen Restaurants »Pietsch« und »Zeitwerk« in Wernigerode zu Sternemenüs Saftgänge.



Der Rote-Bete-Saft ist ein gutes Beispiel für die Philosophie des »Pietsch« in Wernigerode. In seinen Kompositionen kombiniert Robin Pietsch, 31, Produkte aus der Umgebung mit exotischen Zutaten. Im »Zeitwerk«, seinem zweiten Restaurant, setzt der gelernte Konditor und Koch streng auf Regionalität. Beide Lokale sind mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet

»Bei unseren aufwendigen Menüs geht es nicht nur ums Essen, es zählt das Gesamterlebnis. Dazu gehört natürlich die richtige Getränkebegleitung. Ich experimentiere schon länger mit besonderen Säften, die als Alternative zur klassischen Weinbegleitung funktionieren. Alkohol ist als Geschmacksträger toll, und gerade Wein ist aufgrund seiner Ausgewogenheit und Komplexität ideal. Aber warum sollen Menschen, die – aus welchen Gründen auch immer – auf Alkohol verzichten, nur das halbe Vergnügen haben? Inzwischen steht in meinen beiden Restaurants immer eine Saftbegleitung zur Auswahl. Glauben Sie mir, sich ein neues Getränk zu überlegen, kostet nicht weniger Zeit, als sich ein neues Gericht auszudenken. Aber ich bin zufrieden. Es gibt zum Beispiel einen Gartengurke-Ingwersaft mit Zitronenthymian statt eines Pouilly Fumé, eine Tomaten-Essenz mit Passionsfrucht anstelle eines Rieslings. Zur Schweinebacke mit Topinambur, Buchweizen und Holunder haben wir alternativ zu einem Côtes du Rhône den Rote-Bete-Saft mit Soba Cha serviert. Total beeindruckend: Der zieht einem beim Trinken die Schuhe aus – fast.

Restaurant »Pietsch«, Breite Straße 53a, 38855 Wernigerode / Restaurant »Zeitwerk«, Große Bergstraße 2a, 38855 Wernigerode

Rote-Bete-Saft mit Soba-Cha

(Zutaten für 2 Liter Saft)

2 kg Rote Bete
400 g Soba Cha
(japanischer Buchweizen)
2 Shiso-Blätter
25 g Yuzu-Zesten
(japanische Zitrusfrucht)

Zubereitung
Die frische Rote Bete schälen und entsaften. Den Saft mit Soba Cha aufkochen, vom Herd nehmen, abkühlen lassen. Shiso-Blätter und Yuzu-Zesten zugeben und das Ganze einen Tag lang im Kühlschrank ziehen lassen. Anschließend durch ein Passiertuch oder ein feines Sieb gießen.

01



02



03



01 Der Chef Robin Pietsch
02 Restaurant »Zeitwerk«
03 Tresenrestaurant »Pietsch«

Ist das in Ordnung?

Warum wir auf unsere Verzichtskultur stolz sein können



Nils Minkmar gibt Antworten auf Fragen des Lebens. Schreiben Sie uns an spon.stil@spiegel.de

Er trug immer dieselben alten Klamotten, hing auf öffentlichen Plätzen ab und quatschte dort Passanten an. Geld hatte er nie dabei. Seine Frau verwaltete, was er besaß, und mit ihr verstand er sich nicht besonders. Wer elegant durch die Stadt flanieren wollte, um zu zeigen, was er so hat und wie gut er aussieht, wurde zu seinem bevorzugten Zielobjekt.

Der athenische Philosoph Sokrates begründete die abendländische Tradition des kritischen Dialogs durch die Praxis des Verzichts. Indem er glaubhaft versichern konnte, sich um nichts anderes zu sorgen als um die Suche nach der Wahrheit, verwandelte er seine erbärmliche äußere Erscheinung in einen argumentativen Startvorteil. Du bist Bürger Athens, so konnte er auf dem Forum eilende Männer ansprechen, und kümmerst dich mehr um Geld und Stoffe als um deine eigene Seele?

Der Stolz auf die Fähigkeit, verzichten zu können, ist wesentlicher Bestandteil des antiken Ideals. Im Gegensatz zu den Despoten asiatischer Reiche, zu Piraten und Banditen, die ihren Höflingen und Gefolgsleuten die märchenhafte Ansammlung von Gold und Waffen in Aussicht stellten, zeichnete sich der Bürger eines klassischen Stadtstaats durch Mäßigung aus und durch eine Kommunikation darüber, was das Leben wirklich lebenswert macht. Gesetze, Familie, Nachbarschaft, die gemeinsame Sache der Gesellschaft und der Polis, alles, was die Bürgerschaft einer Demokratie kennzeichnet, setzt an einem bestimmten Punkt voraus, Kompromisse einzugehen und für das Gemeinwohl auch zu verzichten.

Mit der Zeit wandelte sich das Modell der westlichen Demokratie; der Kapitalismus und eine immense Prosperität haben den ursprünglichen partizipativen Gedanken unter sich begraben.

Manchmal werden wir aber noch daran erinnert, dass Askese, Minimalismus und Gemeinschaftssinn nicht nur aus dem Buddhismus importiert wurden, sondern durchaus eine westliche Tradition haben. Wenn man Freunde aus Brasilien im Sommer durch Deutschland führt, dann zeigen sie sich kaum von der Frankfurter Skyline oder dicken Autos beeindruckt, solche Symbole der Finanzkraft und des Status gibt es weltweit für die Reichen. Auch die Meilen mit den üblichen Luxusmarken beeindrucken keine Besucher aus Übersee – jeder Flughafen ist voll davon. Was es aber so nur in Mitteleuropa gibt, sind kommunale Freibäder. Geringer Eintrittspreis, alte und junge Gäste, Männer und Frauen, hellere und dunklere Hauttypen. Es mag der größere Luxus sein, wenn jeder seine Villa mit Pool hat, aber mit vielen Leuten gemeinsam und friedlich den Sommer zu genießen, in der bezahlbaren, zivilen Idylle gechlorter Fliesenbecken liegt ein einmaliges Merkmal der europäischen Tradition. Und die wird nicht zuletzt ermöglicht durch ein faires, progressives Steuersystem. Insofern ist Verzicht, wie wir ihn auf der Steuererklärung dokumentieren, unser Beitrag zur Zivilisationsgeschichte. Sokrates wäre stolz darauf. **S**

Ausgabe 9



»Im Homeoffice freue ich mich immer über kreative Rezepte. Auch sonst gefällt mir die Ausgabe wieder sehr gut. Einziges, kleines Manko: das glatte Papier.«
Klaus Wiedemann

»Dieses Magazin wirkt aus der heutigen Lage heraus wie ein luftiger Ausflug an die Küste an einem sonnigen Tag.«
Jenny Sturm

»Die Fotostrecke: eine Augenweide in Corona-Zeiten. Danke dafür!«

Anne Kitsch

»Die Ausgabe berührt mich, weil Beuys ein stetiger Begleiter meines Studiums war und eine Figur, an der man sich reiben konnte. Das Essay von Herrn van der Grinten lese ich mit Genuss. Ihr Heft ist schön, stylish, nicht geheftet, was doof ist, aber nicht weiter problematisch. Ich bin 27 und liebe Print.«

Marius Specht

»Insbesondere die Moderie auf Schloss Moyland war sehr stimmungsvoll und in Kombination mit dem Artikel über Beuys eine gute Idee. Sehr interessant.«

Sabine Klügge

»Klamotten vorzustellen, wo die Hose 1000 Euro kostet, gehört nicht in eine Spiegelbeilage. Ich schäme mich für euch.«

Horst Hoffmann

»Es ist immer eine Freude, Ihre Betrachtungen zu lesen. Es ist das Quäntchen mehr, was die Lektüre zu einem schönen Lese-moment werden lässt. Vielfalt, die bereichert.«

Bernd und Birgit Nabert

Impressum

SPIEGEL-Verlag
Rudolf Augstein GmbH & Co. KG,
Ericusspitze 1,
20457 Hamburg,
Telefon 040 3007-2394

Herausgeber:
Rudolf Augstein (1923–2002)

Chefredakteur:
Steffen Klusmann (V.i.S.d.P.)

Verantwortlich für Anzeigen:
André Pätzold

Anzeigenobjektleitung:
Petra Küsel

Objektleitung:
Manuel Wessinghage

Redaktion:
brookmedia Management
GmbH, Hallerstraße 76,
20146 Hamburg

Redaktionsleitung:
Bianca Lang-Bognár,
Andreas Möller

Artredaktion:
Johannes Eriker

Grafik:
Jamal Buscher
Bureau Johannes Eriker

Autoren und Mitarbeiter dieser Ausgabe:
Christian Baulig,
Bruder Paulus,
Oda Jaune,
Jessica Jungbauer,
Thomas Künzel (Lektorat),
Nils Minkmar,
Parvin Nazemi,
Anne Philipp,
Aicha Reh,
Stephan Reinhardt,
Mariam Schaghagh,
Dr. Susanne Weingarten

Illustrator dieser Ausgabe:
Ray Schaltz

Bildbearbeitung:
PIXACTLY media GmbH,
Hamburg

Druck:
appl druck GmbH, Wemding



www.blauer-engel.de/uz195

Dieses Druckzeugnis ist mit dem Blauen Engel ausgezeichnet.



Das nächste S-Magazin
Ihnen hat das S-Magazin gefallen? Wir freuen uns über Ihre Zuschriften. Unsere nächste Ausgabe erscheint im Oktober

ODA JAUNE

Die Aquarelle und Ölgemälde der gebürtigen Bulgarin sind alles andere als gefällig. Sie malt verwachsene Menschen, Köpfe ohne Gesicht, übergroße Organe. »Ich lese oft, dass die Betrachter sie als schön und zugleich verstörend, aber auch poetisch empfinden«, sagt sie, »vor allem Letzteres gefällt mir.« Seit 2008 wird Oda Jaune, 40, von der renommierten Galerie Templon repräsentiert, die auch schon Roy Lichtenstein und Andy Warhol ausstellte und aktuell unter anderem mit Julian Schnabel und Jonathan Meese arbeitet. Ihre Werke erzielen Verkaufspreise bis zu 60 000 Euro. Jaune, die an der Kunstakademie Düsseldorf studiert hat und mit dem einflussreichen deutschen Maler Jörg Immendorff verheiratet war, lebt seit zwölf Jahren in Paris. Zum Arbeiten zieht sie sich in ihr kleines Atelier im Stadtteil St. Germain zurück. Hier sind auch die neun Aquarelle für dieses Interview entstanden, eins pro Tag.



Zeichnen Sie sich bitte selbst!



Was macht Ihnen Angst?



Ihr Lieblingskunstwerk?



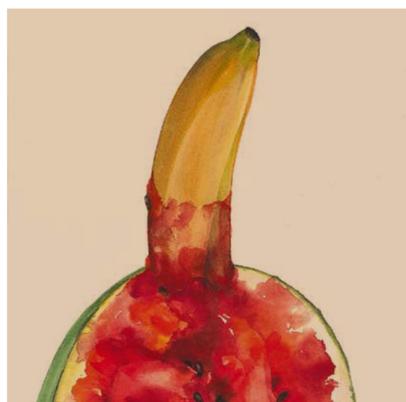
Haben Sie ein geheimes Laster?



Wer oder was bringt Sie zum Lachen?



Was bedeutet für Sie zu Hause?



Was haben Sie heute gefrühstückt?



Welchen Sport treiben Sie regelmäßig?



Was wollten Sie als Kind werden?

Die Idee der Rubrik stammt aus T, dem Style-Magazin der New York Times (»The Illustrated Interview«)



JETZT MITMACHEN BEIM WETTBEWERB 2020!

WORUM GEHT ES?

Wenn in einer Gesellschaft die Starken den Schwächeren helfen, dann hilft das am Ende allen. Deshalb werden Projekte gesucht, in denen Menschen sich für andere engagieren – und die Welt besser machen.

WIE KANN MAN TEILNEHMEN?

Mitmachen kann jeder! Die Einreichungsphase für den Social Design Award läuft bis zum 31. August 2020. Die Wettbewerbsunterlagen und das Onlineformular für die Beiträge gibt es unter spiegel.de/socialdesignaward.

WIE LÄUFT DER WETTBEWERB AB?

Aus den Beiträgen wählt die Jury die besten Ideen aus, diese werden Anfang Oktober 2020 auf SPIEGEL.de vorgestellt. Die Leser können dort ihren Favoriten wählen. Die Gewinner geben wir am 10. November 2020 in SPIEGEL WISSEN 4/2020 und auch auf SPIEGEL.de bekannt.

WAS GIBT ES ZU GEWINNEN?

Vergeben werden ein Jurypreis und ein Publikumspreis. Beide Preise sind jeweils mit 2500 Euro dotiert. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

MR MARVIS

AMSTERDAM



 NICE COTE D'AZUR

 Port

Place Masséna

Centre Ville



ENTDECKE DIE PERFEKTEN SHORTS



HANDGEFERTIGT
IN PORTUGAL



VERFÜGBAR IN
40 FARBEN



ELASTISCHER HOSENBUND
PASST SICH DIR AN



VERSTECKTE
REISSVERSCHLUSSTASCHE



KOSTENLOSER
VERSAND & RETOUR

BESTELLE JETZT DEINE MR MARVIS SHORTS BEI [MRMARVIS.DE](https://www.mrmarvis.de)

exklusiv online erhältlich