Im Mittelpunkt des digitalen Wandels

Die Bonner Medienforscherin Sabria David sucht die Möglichkeiten einer guten Gesellschaft inmitten rasanter Digitalisierung

VON JÖRG WILD

BONN. Der digitale Wandel wird unsere Gesellschaft völlig auf den Kopf stellen. Diese und sehr ähnliche Thesen beschäftigen uns privat, wirtschaftlich und gesellschaftlich. Aber wie dieser Wandel aussehen wird, und was er für uns alle in ganz unterschiedlichen Lebenslagen bedeuten wird, darüber haben viel zu wenige eine konkrete Vorstellung. Sabria David allerdings beschäftigt sich seit vielen Jahren damit, sie ist nicht nur eine intellektuelle Vorreiterin, sondern auch eine Koryphäe auf ihrem Gebiet.

„Um den digitalen Wandel richtig zu verstehen, müssen wir uns nicht der Technik zuwenden, sondern den Menschen." Der Satz findet sich zentral auf ihrer Webseite und er zieht sich als Leitgedanke durch ihr Buch „Die Sehnsucht nach dem nächsten Klick" (siehe Kasten). Interessant wird dieser Ansatz, wenn wir einen Blick in die Gesellschaft werfen, die der Digitalisierung atemlos hinterher zu hecheln scheint. Immer muss das neueste Smartphone bereit liegen, Flüge lassen sich fast nur noch online buchen, Fluten von Mails verstopfen unser Postfach, und schon die Kinder sollten noch vor dem ersten Schultag mit einem Tablet umgehen können.

„Um den digitalen Wandel richtig zu verstehen, müssen wir uns nicht der Technik zuwenden, sondern den Menschen"
Sabria David
Medienforscherin

DIE SEHNSUCHT NACH DEM NÄCHSTEN KLICK

So leben wir glücklich in einer digitalen Welt

Soziale Medien und digitale Technologien haben unser Leben binnen kurzer Zeit radikal verändert. Doch wie können wir diesen grundlegenden Wandel selbstbestimmt mitsteuern? Sabria David prägt für diesen positiven und souveränen Umgang mit Smartphone & Co. den Begriff der Medienresilienz.
Es geht darum, die Digitalisierung nicht als ein rein technisches Phänomen misszuverstehen, sondern die urmenschlichen Sehnsüchte und Ängste, die uns ins Netz ziehen, in den Blick zu nehmen. Denn so können wir auch die Frage beantworten, was wir tun können, um in einer digitalen Welt glücklich und erfüllt zu leben. jöw

Patmos Verlag, 168 Seiten, 18 Euro. Das Buch ist auch als E-Book erhältlich.

Diesen und vielen ähnlichen Fragen ist die Germanistin Sabria David schon lange auf der Spur. Um die Theorie und Praxis des digitalen Wandels besser durchleuchten zu können, gründete sie im Jahr 2012 in Bonn das Slow Media Institut. Hier entwickelt sie Anwendungsmodelle für eine produktive und resiliente digitale Gesellschaft. Auf die sprachliche Eigenkreation der „Medienresilienz" ist die Medienforscherin sichtlich stolz und erklärt die Ur-Frage in einfachen Worten: „Was brauchen wir, um gut und konstruktiv mit digitalen Medien umzugehen?" Daraus ergibt sich die Grundsatzfrage von Slow Media: „Wie können wir die Mechanismen der Digitalisierung konstruktiv nutzen und sie politisch, kulturell und gesellschaftlich integrieren?"

Aus den vielen Gedanken dazu verfasste sie 2010 gemeinsam mit dem Soziologen Benedikt Köhler und dem Datenforscher Jörg Blumtritt das „Slow Media Manifest", das wie eine Bombe in die internationale Diskussion einschlug. Es wurde in 36 Sprachen übersetzt und dient noch heute als Grundlage für unzählige wissenschaftliche Arbeiten. Es folgte 2012 die „Declaration of Liquid Culture", die alle starren Formen vom politischen Parteiengefüge über Wirtschaftsprozesse bis hin zur eigenen Persönlichkeit im Fluss sieht – Entwicklung statt festgefahrenes Denken ist das Credo der Digitalisierung.

Die Bonner Medienforscherin Sabria David stellt immer wieder den Mensch in den Mittelpunkt des rasanten digitalen Wandels. FOTO: JÖRG WILD

Und das genau ist es wohl auch, was wir alle im Umgang mit dem digitalen Wandel akzeptieren und für uns selbst immer wieder neu definieren müssen: Wieviel dieser Flut an Neuerungen lässt man in seinem Umfeld zu, und wo ist ein Rückzug oder ein Innehalten möglich. „Wenn wir nicht alles den Marktmechanismen überlassen, ist eine gute digital geprägte Gesellschaft möglich", erklärt Sabria David. Das Sich-entziehen-Können wird zu einer Kernkompetenz. Und das souveräne Handhaben von online und offline muss sich durch die drei wichtigen Bereiche Arbeit, Bildung und Gesellschaft ziehen.

So weit, so verständlich – wir praktizieren all das ja schließlich fast täglich. Die Corona-Krise hat aber auch gezeigt, dass Firmen und Familien mit den Notwendigkeiten zum rasanten digitalen Wandel schnell an ihre Grenzen stoßen. Umso wichtiger findet Sabria David daher gerade jetzt, dass auch das von ihr entwickelte „Interaktionsmodell Digitaler Arbeitsschutz" (IDA) mehr zum Einsatz kommt. Denn was wir zu Hause mühsam lernen – eben den Spagat zwischen Loslassen der Medienflut und der konstruktiven Nutzung – muss in vielen Betrieben erst noch Einzug finden. Sonst wachsen die Berge an ungelesenen und oft auch völlig falsch verschickten Mails den Mitarbeitern völlig über den Kopf, und Video-Konferenzen ufern noch weiter aus.

Ein breites Forschungs- und Beratungsfeld ist das also, mit dem sich Sabria David beschäftigt. Umso beachtlicher, dass sie seit 2014 auch noch als ehrenamtliches Mitglied des Präsidiums von Wikimedia Deutschland agiert. Der Aufsichtsrat ist das ehrenamtliche Leitungs- und Kontrollorgan des Fördervereins hinter der Online-Enzyklopädie Wikipedia – und die ist immerhin die „weltweite Wissensquelle Nummer eins", wie David das nennt. Wissensgerechtigkeit und der Zugang möglichst vieler Menschen dazu sowie die aktive Mitgestaltung an dem Internet-Lexikon sind ihr großes Anliegen. Womit wir wieder am Anfang wären: dem Menschen in der digitalen Welt.

www.slow-media-institut.net

Inklusion in der Küche

Bruno Straub leitet das Restaurant „Godesburger"

VON JÖRG WILD

BAD GODESBERG. Hamburger ist nicht gleich Hamburger – das hat sich längst herumgesprochen. Und unter den guten Burgern rangiert der „Godesburger" ganz oben. Das liegt nicht nur an der Zubereitung, sondern auch an dem vielen Herzblut, das im Konzept des „ersten inklusiven Better-Burger-Restaurants" steckt.

Ein Restaurant ist immer ein hektischer Betrieb. Niemand weiß das besser als Bruno Straub, der seit 50 Jahren in der Gastronomie tätig ist. Lange war er in erstklassigen Hotels vor allem in Asien tätig, dann besaß er selbst ein Restaurant und ein Hotel in Bad Honnef – und jetzt ist er mit 66 Jahren Küchenchef bei Godesburger. Ein Mann mit seiner Erfahrung strahlt Sicherheit, Ruhe und Professionalität aus. Also genau das, was in einem inklusiven Betrieb mit Mitarbeitern mit und ohne Behinderung enorm wichtig ist. „Natürlich braucht man ab und zu viel Geduld", erzählt er und setzt sofort nach: „Aber dafür sind wir ja auch da."

Worum geht es also in der Burgerschmiede am Moltkeplatz? Es war im Jahr 2014, als die Verantwortlichen in der Gemeindepsychiatrie Bonn-Rhein-Sieg einen neuen Weg für die Beschäftigten ihrer Behindertenwerkstatt suchten. Inklusion in der Gastronomie war bis dahin völliges Neuland, und so war der Ausgang des Projektes völlig offen.

„Aber es hat sich voll und ganz bewährt", sagt Bruno Straub in wunderbarem Schweizerdeutsch. Heute arbeiten vier Nicht-Behinderte vor allem in Leitungsfunktionen mit acht Menschen, die taubstumm, autistisch oder schwer lernbehindert sind oder das Asperger-Syndrom haben. Manche von ihnen sind schon seit der ersten Stunde dabei. „Natürlich ist es für uns hier in diesem System ein bisschen einfacher als in einem normalen Betrieb", erklärt der Küchenchef. So gibt es für schwierige Situationen Gebärdensprach-Dolmetscher; Teile der Gebärdensprache haben sich die Teammitglieder selbst beigebracht. Und es gibt weniger Druck als in der regulären Gastronomie. Aber die Ansprüche der Gäste bleiben natürlich.

„Natürlich braucht man ab und zu viel Geduld, aber dafür sind wir ja auch da"
Bruno Straub
Küchenchef im Godesburger

„Bei unseren Pattys setzen wir auf feinstes Rindfleisch aus artgerechter Tierhaltung aus der Region Bonn/Rhein-Sieg, aus dem Westerwald und aus der Eifel", heißt es auf der Webseite. Aber auch die hausgemachten Soßen, frisches Gemüse, knackige Salate sowie drei verschiedene Brötchensorten tragen dazu bei, dass alle Gerichte frisch zubereitet werden. „Da sieht nicht immer alles gleich aus", sagt Straub, „aber das ist auch gut so, denn damit sieht man, dass es von Menschen gemacht wurde."

Die vielen Jahre in erstklassigen Restaurants in Manila und Bangkok, Seoul und Singapur, Hongkong und Jakarta haben ihn geprägt und zu einem Küchenchef geformt, der mit Menschen umgehen kann. Der Entwicklungen erkennt und Mitarbeiter anleitet und formt. „Und wir haben ja auch wirklich ganz oft sehr viel Spaß hier miteinander", sagt er.

Das erkennt man auch in der Eigenwerbung: Die ist nicht nur informativ, sondern auch witzig. So preist die Webseite „handgeschnitzte Kartoffeln" und den Klassiker Godesburger mit dem Satz an: „Kaum da, schon ein Klassiker. Belegt mit knackigem Salat, sonnengereiften Tomaten und gebratenen Zwiebelringen kommt er daher wie Godesberg selbst: Saftig, kernig, unverwechselbar." Und den „Preisel Bert mit der harten Schale und dem weichen Kern" nennen die Macher „beinahe unanständig gut!"

Im Oktober ist es der Oktoberfest-Burger, im November ein Kürbisburger und passend zur Weihnachtszeit kommt ein alljährlich enorm viel gefragter einmaliger Gänsekeulen-Burger. Die Gäste wissen solche Extras zu schätzen und bleiben dem Restaurant deshalb auch in schwierigen Zeiten wie Corona treu. „Wir haben sehr viele Stammgäste", erzählt Straub. Und auch die gute Lage am Kinopolis spült immer wieder hungrige Kunden ins Haus. „Da kann man manchmal schon an den Gästen sehen, was für eine Art Film läuft", berichtet er: Bei Kinderfilmen kommen Familien, bei James Bond sind es eher Männergruppen. Aber immer gilt: Die Bonner und natürlich die Bad Godesberger lieben ihre Godesburger. Das inklusive Konzept in Kombination mit leckeren Burgern geht auf. Und es sind Menschen wie Bruno Straub, die mit viel Geduld und Erfahrung solche Projekte am Laufen halten.

Küchenchef Bruno Straub ist das Herz und die gute Seele des Godesburger-Restaurants. FOTO: JÖRG WILD

www.godesburger.com

Der ŠKODA OCTAVIA iV – Plug-in-Hybrid.

Im Business bewährt sich das perfekte Zusammenspiel von Elektro- und Benzinmotor des ŠKODA OCTAVIA iV: Dynamik und Effizienz des Elektroantriebs überzeugen im alltäglichen Stadtverkehr ebenso wie der kraftvolle Benzinmotor bei Fahrten außerhalb der Stadt. Darüber hinaus schont der OCTAVIA iV Ihr Budget. Dafür sorgen u. a. faire Anschaffungskosten, Umweltbonus[2] und die günstige Dienstwagenbesteuerung. Jetzt bereits **ab 79,00 €** monatlich[1].
ŠKODA. Simply Clever.

UNSER LEASINGANGEBOT[1]:

ŠKODA OCTAVIA COMBI iV (Plug-in-Hybrid: Benzin/Strom) 1,4 l TSI DSG 110 kW (150 PS); Elektromotor 85 kW (116 PS)
Ausstattungslinie: Ambition, Lackierung: Energy-Blau

Vertragslaufzeit	24 Monate	Sonderzahlung, netto (entspricht z.B. der möglichen BAFA-Prämie[2])	4.500,00 €
Jährliche Fahrleistung	10.000 km	**Monatliche Leasingrate,** netto	**79,00 €**

Kraftstoffverbrauch in l/100 km, kombiniert: 1,3; Stromverbrauch in kWh/100 km, kombiniert: 11,6. CO_2-Emissionen in g/km, kombiniert: 30. Effizienzklasse A+++.[3] Elektrische Reichweite nach WLTP: bis zu 67 km.[4]

[1] Zzgl. Überführungskosten und MwSt. Die zu leistende Netto-Sonderzahlung entspricht der Höhe der möglichen staatlichen Förderung durch das BAFA. Ein Angebot der ŠKODA Leasing, Zweigniederlassung der Volkswagen Leasing GmbH, Gifhorner Straße 57, 38112 Braunschweig. Nur gültig für gewerbliche Kunden und bei Bestellung bis zum 30.12.2021. Bonität vorausgesetzt. Nicht kombinierbar mit weiteren ausgewählten Sonderaktionen oder Sonderkonditionen.
[2] Der Umweltbonus für den ŠKODA OCTAVIA iV setzt sich aus einer staatlichen Förderung (4.500,- €) und einem Herstelleranteil (2.250,- €) zusammen. Die Auszahlung im Falle der Gewährung der beantragten staatlichen Förderung erfolgt erst nach positivem Bescheid. Der Herstelleranteil inkludiert ŠKODA direkt beim Kauf oder Leasing. Die staatliche Förderung endet mit Erschöpfung der bereitgestellten Fördermittel, voraussichtlich spätestens am 31.12.2025. Ein Rechtsanspruch besteht nicht. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.bafa.de
[3] Ermittelt im neuen WLTP-Messverfahren, umgerechnet in NEFZ-Werte zwecks Pflichtangabe nach Pkw-EnVKV. Nähere Informationen erhalten Sie bei uns oder unter skoda.de/wltp
[4] In der Grundausstattung. Tatsächliche Reichweite abhängig von Faktoren wie persönlicher Fahrweise, Streckenbeschaffenheit, Außentemperatur, Witterungsverhältnissen, Nutzung von Heizung und Klimaanlage, Vortemperierung, Anzahl der Mitfahrer.

Abbildung zeigt Sonderausstattung gegen Mehrpreis.

AUTO THOMAS FIRMENGRUPPE
Heinrich Thomas GmbH & Co. KG
Königswinterer Straße 93, 53227 Bonn
Tel.: 0228/4491-300, Fax: 0228/4491-195
skoda-bonn@auto-thomas.de
www.auto-thomas.de