

Seit über 50 Jahren predigt der austro-amerikanische Philosoph Frithjof Bergmann mit »New Work« eine neue Form des Arbeitens. Ein junges Paar beweist mit dem ersten Heilbronner Unverpackt-Laden, dass aus einem Witz eine Idee und dann eine Berufung werden kann. Ganz im Sinne von New Work haben sie sich mit Kreativität genau die – laut der Theorie – erstrebenswerte Handlungsfreiheit ermöglicht, sind Risiken eingegangen, um sich etwas aufzubauen und ja, um Sinn zu stiften. *Von Kathrin Stärk*  
*Fotos: Nico Kurth*



## Unverpackt – Ein radikaler Neuanfang

Anfangs war es nur ein Witz: »Lass uns einen Unverpackt-Laden in Heilbronn aufmachen.« Beim Versuch, auf Plastik zu verzichten, stieß das junge Pärchen Linda Tiedemann und Patrick Wimmer immer wieder an seine Grenzen. Dabei sind die 26-jährige Studentin und ihr fünf Jahre älterer Freund vorbildlich, wenn es um die Reduzierung ihres CO<sub>2</sub>-Fußabdruck geht: Sie essen vegan, beziehen ihr Gemüse aus solidarischer Landwirtschaft, den Rest holen sie vom Wochenmarkt und auch sonst konsumieren sie wenig, stellen ihr Spül- und Waschmittel her und kochen Tomatensoße selbst ein.

Doch irgendwann reichte ihnen das nicht mehr. Aus anderen Städten kannten sie schon Unverpackt-Läden – ein Konzept, das weit mehr ist als ein Bioladen ohne Verpackungen. Denn es reagiert auf eines der größten Umweltprobleme unserer Zeit: Plastik. Darauf zu verzichten ist nicht einfach. Doch wie es geht, zeigt

die wachsende Zahl von verpackungsfreien Läden, die in den vergangenen Jahren entstanden sind. Eine fixe Idee, leichthin ausgesprochen, nahm plötzlich Gestalt an.

Eineinhalb Jahre später sitzen wir in dem hellen, zartgrün gestrichenen Laden zwischen dunklem Holz in einer gepolsterten Fensternische. Stolz lassen sie den Blick schweifen. In großen Spendern kann man Nudeln, Mehl, Müsli oder Hülsenfrüchte selbst abfüllen. Um die Ecke surrt ein Kühlschrank, der helle Tresen am Eingang ist die Kasse.

### Die Hälfte seines Lebens war er Handwerker

Patrick ist eigentlich Zimmerermeister und hat seinen Job gekündigt, als die Idee langsam Gestalt annahm. Den Großteil des

Innenausbau in dem ehemaligen Sanitätsfachgeschäft hat er eigenhändig gestemmt. Die Hälfte seines bisherigen Lebens hat er als Handwerker gearbeitet. Nun setzt er voll und ganz auf den eigenen Laden.

Linda musste noch ihr BWL-Studium, Fachgebiet Dienstleistungsmanagement, beenden und hat zudem eine 50-Prozent-Stelle. Neben ihrer Ausbildung zur Medienkauffrau kann die junge Frau noch nicht auf so viel Berufserfahrung zurückblicken. Auch deshalb möchte sie zunächst weiter in Teilzeit arbeiten. Da sind die beiden pragmatisch: »Zunächst wird der Laden nicht genug für zwei hergeben.«

Spricht man mit den beiden über ihren Laden, kommt man unweigerlich auf das Thema Arbeit zu sprechen. »Tja, was ist Arbeit?«, sagt Patrick nachdenklich. »Ich war ja mein ganzes Leben lang Handwerker. Und doch fühlt es sich hier ganz anders an als Lohnarbeit.« Der Unterschied ist wohl das, was die Sozialphilosophie »Selbstbestimmtheit« nennt. Entscheiden zu können, wann man wie viel arbeitet, Mitbestimmen können.

Das Konzept nennt sich »New Work« und wurde von Frithjof Bergmann entwickelt, der selbst Hafenarbeiter, Preisboxer und Selbstversorger war, ehe er als Philosoph Karriere machte. Oder, wie er es nennen würde: seine Bestimmung fand. Er proklamierte schon Ende der 1970er Jahre eine neue Form des Arbeitens – ausgehend von der Annahme, das bisherige Arbeitssystem sei veraltet.

Das Konzept New Work bezeichnet die neue Arbeitsweise der heutigen Gesellschaft im globalen und digitalen Zeitalter. Diese »Neue Arbeit« ist ein Modell des Wirtschaftens und Arbeitens, das die Menschen von ihren ökonomischen Zwängen befreien, ihnen

eine neue Form des Wohlstands und eine höhere Lebensqualität ermöglichen soll.

## Tun, was du wirklich, wirklich willst

Bergmanns Konzept klingt bestechend einfach. Bei Vorträgen hängen die Zuhörer an den Lippen des fast 90-Jährigen, er wird gefeiert als »Kämpfer für eine bessere Welt«, als er im Rollstuhl auf die Bühne geschoben wird. Die Anfänge von New Work liegen in Flynt, dem US-amerikanischen Zentrum der Automobilherstellung in den späten 70er Jahren. Durch die zunehmende Automatisierung verloren immer mehr Menschen ihre Arbeit. Das dort von Bergmann und seinen Kollegen gegründete »Zentrum für Neue Arbeit« machte einen radikalen Vorschlag: Statt Massenentlassungen empfahlen die Wissenschaftler, den Angestellten nach sechs Monaten Fabrikarbeit sechs Monate etwas zu tun, was sie wirklich wollten, um damit Geld zu verdienen.

Tun, was sie wirklich wollen – das trifft auch auf Linda und Patrick zu. »Beruf kommt ja von Berufung«, sagt Patrick. Und der eigene Laden ist das, wozu er sich gerade berufen fühlt. »Ich arbeite gerade an unserem gemeinsamen Ziel. Und Teil dieser Berufung ist es eben auch, mal zwölf Stunden im Laden zu stehen.« Auch für Linda waren die letzten Monate hart: Bachelor-Arbeit, Prüfungsphase, eine Crowdfunding-Kampagne, um den Unverpackt-Laden auf den Weg zu bringen. Doch das war es ihr wert: »Ich wusste, wofür ich das mache. Das klingt jetzt vielleicht pathetisch, aber ich tue das für eine bessere Welt.«



# INTERNATIONALER KUNSTSALON BURG STETTENFELS

25. - 27. OKTOBER 2019

VERNISSAGE: 25. OKTOBER | 17.00 UHR

FOTOGRAFIE | MALEREI | SKULPTUREN

BURG STETTENFELS | UNTERGRUPPENBACH

ÖFFNUNGSZEITEN

FREITAG 17-20 UHR

SAMSTAG 11-18 UHR

SONNTAG 11-17 UHR

## FREIER EINTRITT

Und damit meint sie nicht nur die Vermeidung von Plastikmüll. Ihr Unverpackt-Laden soll mehr als eine Alternative zum Supermarkt sein, ein Ort, an dem sich Menschen gerne aufhalten, auch mal verweilen, sich auf den Bänken ausruhen, miteinander ins Gespräch kommen. Bei den meisten Menschen erzeugt allein schon der Satz »Ich muss noch einkaufen« einen gewissen Stress. Das soll hier anders sein. »Vielleicht eine romantische Vorstellung«, sagt Patrick lachend. Doch die beiden hoffen, dass Einkaufen in ihrem Laden keine Last ist, sondern die Leute eine angenehme Zeit verbringen. »Deshalb gibt es bei uns auch freies WLAN.«

Dass das funktionieren kann, hat Patrick erlebt, als er einige Tage in einem Unverpackt-Laden in Mainz mitgearbeitet hat, um Erfahrungen zu sammeln und zu sehen, wie das Geschäft funktioniert. Die Kunden akzeptierten ohne Murren, auch eine Weile an der Kasse zu warten – im Supermarkt undenkbar. Dieses Vertrauen hoffen die beiden, auch bei den Heilbronnern aufzubauen. Vertrauen, auch was ihre Bezugsquellen angeht. Die zu erschließen hat viel Zeit gekostet, denn oberste Priorität hat für die beiden Regionalität. Wen gibt es hier in der Gegend? Sind die Produzenten auch bereit, den kleinen Laden zu beliefern und sich auf ein Pfandsystem einzulassen? »Das wird auch dauerhaft der größte Zeitfresser bleiben«, betont Patrick.

## Mehr sein als nur ein Rädchen im Getriebe

Denn für ihn ist auch wichtig, den CO<sub>2</sub>-Verbrauch mitzudenken. Lohnt es sich also, wenn ein Lieferant wegen drei Produkten nach Heilbronn kommt? Das Problem ist, dass Verpackung richtig billig ist und es sich natürlich auch für die Lieferanten lohnen muss, den kleinen Heilbronner Laden zu beliefern. »Je größer der Produzent, desto teurer ist es für ihn, seine Prozesse umzustellen«, erklärt Linda.

Ihre Lieferanten gut zu kennen ist auch wichtig für die Beratung im Laden. »Ich wünsche mir, meine Kunden mit der Zeit gut zu kennen und beraten zu können«, sagt Patrick. Auch das sieht er als Vorteil gegenüber großen Ketten, wo jeder Angestellte nur ein Rädchen ist, keine Mitbestimmung hat. »Als kleiner Einzelhändler kann ich sagen: Schau mal, der Apfel sieht nicht so schön aus, den pack ich umsonst obendrauf.« Im Supermarkt undenkbar.

Ein Bewusstsein für gute Lebensmittel zu schaffen und das weiterzugeben ist den beiden wichtig. »Es spielt eine große Rolle, wo die Sachen herkommen«, wirft Linda ein. 90 Prozent aller Kürbiskerne kommen etwa aus China. Dabei stammen die besten doch aus Österreich – gute 500 Kilometer entfernt, statt 7.000. Dieses Wissen möchten sie an ihre Kunden weitergeben, Herkunft und Herstellungsbedingungen nachvollziehbar machen – und das ohne eine hübsche Verpackung, die Nachhaltigkeit simuliert, aber letztlich doch nur vertuscht, was drinsteckt.

All dieses Wissen, auch die Kenntnis der vielen verschiedenen Bio-Siegel und ihrer Bedeutung kann man dem einzelnen Verbraucher nicht zumuten, meint Patrick. Hier sehen die beiden ihre Aufgabe: »Wir können Fragen beantworten und auf Wünsche eingehen. Und dafür stehen wir – wie der Herr Hipp – mit unserem Namen.«

Immerhin: Der Trend geht weg von den Alphas, die alles alleine regeln und selbst bestimmen wollen. Teilhaben, Mitbestimmen, Fairness lauten die Prämissen der beiden Gründer: »Es ist doch viel angenehmer, wenn alle Angestellten an den Entscheidungen beteiligt sind. Das gibt auch eine ganz andere Motivation.« Über diesen Teamgedanken definieren sich die beiden als Arbeitgeber, zunächst gibt es eine Vollzeitkraft und zwei

Minijobber. Schließlich müssen immer zwei Leute im Laden sein, etwa wenn das Müsli ausgeht. Ein bisschen Bammel vor der ersten Zeit haben die beiden trotzdem: »Wir können nicht einschätzen, wie der Ansturm sein wird ...«, sagt Patrick nachdenklich.

Und dann ist da natürlich auch das Wagnis, als Paar zusammen zu leben und zu arbeiten. Ein Wagnis, das auch Freundinnen als größte Gefahr sehen, wie Linda lachend berichtet: »In die Selbstständigkeit zu gehen fanden alle cool. Aber mit meinem Freund zusammenarbeiten? Schwierig.« Bislang läuft das gut, sagt Patrick: »Auch wenn man manchmal lieber weglaufen würde, wir stützen uns gegenseitig.«

## Arbeit ruiniert vielfach Gesundheit und Partnerschaft

Bis zur Eröffnung mussten die beiden auch einige Hürden meistern. Der Umbau des ehemaligen Sanitätshauses verschlang weit mehr Geld als geplant – Wände einziehen, Boden verlegen, Elektrik erneuern, das war schwer kalkulierbar. Sie brauchten Hilfe, finanzielle Hilfe. Die lieferte letztlich die Crowdfunding-Kampagne. »Anfangs war das eine echte Zitterpartie«, seufzt Linda. Es lief recht schleppend an, doch die beiden erklärten viel, rührten die Werbetrommel und legten tolle Unterstützer-Geschenke auf, um ihr Fundingziel von 25.000 Euro zu erreichen. Dafür gibt es jetzt eine Kaffee- und Getreidemühle und eine Kaffeemaschine, Kühlschränke für Molkereiprodukte, eine Klimaanlage und einen Marktstand. Das zweite Fundingziel von 35.000 Euro haben sie nur knapp verfehlt. Also müssen Tiernahrung, Familienartikel, Spielzeug, Babynahrung, Nussmusmaschine und Frischetheke wohl noch ein Weilchen warten.

Doch das ist ja erst der Anfang. Ganz im Sinne von New Work beinhaltet die Zukunft der Arbeit auch eine neue Kultur der Menschen. Digitalisierung, Konnektivität und Globalisierung sowie der demografische Wandel sind unter anderem die Ursachen für den Wandel der Arbeitswelt – eine neue Art, Leben und Arbeiten zu verbinden. Als hätten Linda und Patrick Frithjof Bergmanns Thesen studiert, haben sie intuitiv die ersten Schritte gemacht: Selbstproduktion und Selbstversorgung im Sinne der sogenannten Grundwirtschaft. Die Dinge des täglichen Lebens sollten demnach nicht in großen Konzernen, sondern in kleinen Gemeinschaften vor Ort zu produziert werden – von Nahrungsmitteln, über Kleidung bis zum Auto.

Ebenfalls mit Selbstbestimmung hat die zweite große Säule der »Neuen Arbeit« zu tun. Es geht darum, den Menschen zu einer Beschäftigung zu verhelfen, die sie ausfüllt und glücklich macht. Auch das haben die beiden schon verwirklicht. Denn heute ruiniert die Arbeit vielfach Gesundheit, Partnerschaft und Familien. Statt der Arbeit zu dienen, sollte die Arbeit uns dienen.

Ob Linda und Patrick in ein paar Monaten ihre neue Art Leben und Arbeit zu verbinden noch immer glücklich macht? Das wird man sehen. »Perspektivisch gibt es natürlich Ideen...«, orakelt der 31-Jährige und grinst. »Ich kann mir aber auch vorstellen, irgendwann was ganz anderes zu machen.« Den Mut zur Veränderung haben die beiden jedenfalls bewiesen. Und das ist ja der entscheidende Schritt, wie der Begründer von New Work immer wieder, fast mantra-artig wiederholt: »Es gibt keine andere Möglichkeit als einen radikalen Neuanfang.« ♦

Eröffnung: Sa., 28.09.2019, 14-18 Uhr  
Allee 73, Heilbronn, [www.unverpackt-heilbronn.de](http://www.unverpackt-heilbronn.de)