

Zusammen ist man weniger allein

Coworking Für Freiberufler gibt es eine Alternative zur Heimarbeit.

Ein Probetag im Stuttgarter Westen. Von Akiko Lachenmann

Als Freischaffender neigt man dazu, sich im Pyjama vor den Computer zu setzen, direkt aus dem Nutella-Glas zu frühstücken und, bevor es dann endlich zur Sache geht, erst noch die Fingernägel zu feilen. Eine soziale Kontrolle besteht nicht, allenfalls der Paketbote denkt sich seinen Teil. Doch es gibt seit einigen Jahren ein selbstdisziplinierendes Mittel für willensschwache Freiberufler: Coworking-Büros. Ein Bekannter hat davon erzählt. „Coole Leute, guter Kaffee – probier's halt mal aus“, sagte er.

Den ersten Anruf beim Stuttgarter Büroanbieter „Coworking 0711“ nimmt Peggy entgegen. „Wir nennen uns alle beim Vornamen“, klärt sie als Erstes. Dann gleitet sie über ins Englische. „Sure, come over, just bring your notebook.“ Das klingt ganz easy. Doch am nächsten Morgen ist alles unklar: Was trägt man in einem Coworking-Büro? Gehen auch Flipflops? Ist ein Vesperbrot uncool? Will jeder am ersten Tag mit Handschlag begrüßt werden?

Coworking 0711 klingt nach steriler, verglaster Bürowelt, tatsächlich liegt das Gebäude in einem Hinterhof inmitten eines Wohngebiets im Westen, in einem ehemaligen Polizeirevier. Um die Ecke residiert eine Änderungsschneiderei und gleich nebenan das Plattsalat, ein selbstverwalter Bioladen. Auch die neuen Kollegen sehen aus wie aus dem wahren Leben. Alle Stilrichtungen sind erlaubt, auch Trekkingsandalen, weiße hochgezogene Strümpfe, Hotpants, bauchfreie Tops, Fußballtrikots. Dresscode? Fehlanzeige.

Peggy ist heute nicht da, dafür aber Anna. Sie zeigt die Schließfächer für die Wertaschen, wie man sie aus dem Hallenbad kennt, den gerühmten Kaffeeautomaten in der Küche, eine Bücherecke, in Orange und Grün gehaltene Konferenzräume, später zeigt sie auch ihre Aquarellbilder und ihre Familie auf dem PC. Schweifstreibende Begrüßungsrunden bleiben mir erspart – die neuen Kollegen präsentieren sich in einer Bildergalerie am Eingang mit Kurzprofilen. Zu sehen sind nette, offene Gesichter, von jung bis mittelalt, vom Hacker bis zur Philosophin.

Sie sitzen zusammen in einem großen Raum an zusammengesetzten Tischen. Die Ladekabel der Notebooks laufen sternförmig in der Mitte der Tische zusammen, hinein in massive Mehrfachsteckdosen. Stammplätze erkennt man an roten Kleber, freie an grünen. Die Platzwahl fällt ähnlich schwer wie am ersten Schultag – lieber anbiedernd zu all den anderen? Oder erst einmal auf Distanz? Zögernd rumstehen sieht auch doof aus. Also fällt die Wahl auf den nächsten Gangplatz.

Man hört: das Surren der Ventilatoren, das Klackern der Tasten, sonst nichts we-



Beim Coworking wird das Bedürfnis nach Gemeinschaft befriedigt, ohne dass man jeden Tag dieselben Gesichter sehen muss. Foto: fotolia

ter. Keiner telefoniert, keiner flucht. Großraumbüros kennt man auch anders. Der Bürostuhl ist freundlich zum Rücken, der Tisch groß genug, um Kaffee, Wasserglas, Snacks und mehrere Unterlagen weitflächig zu verteilen. Kratzer und Macken auf der Tischfläche zeugen von der kreativen Energie der vielen Denker, die hier schon saßen. Die Konzentration der anderen wirkt ansteckend. Es fühlt sich an wie vor zwanzig Jahren im Lesesaal der Unibibliothek.

Zur Mittagszeit bilden sich Grüppchen, auch unter Coworkern. „Kommste mit zum Essen?“, fragt Frauke. Sie und fünf andere Kollegen wollen zum Argentinier. Die Stulle bleibt in der Tasche. Jeder Tischnachbar kommt aus einer anderen Branche – Anna ist Künstlerin, Ludovic Übersetzer, Anett Computerlinguistin, Frauke Webdesignerin und die Brüder Konstantin und Gustav sind Software-Entwickler. Sie reden über Stereovision-Systeme, Software für Legastheniker, Patentdiebstahl. In einer halben Stunde erfahre ich mehr über die digitale Welt als in allen bisherigen Kantinegesprächen zusammengenommen.

Aber es gibt auch andere Themen. Frauke war von Anfang an dabei und kennt die Anekdoten: die Liebesbeziehungen, die im Büro ihren Anfang nahmen. Die Erfolgsstorys wie die von Markus und Sebastian, die hier einst die private Carsharing-Firma

TAGESPASS ODER DAUERVERTRAG

Idee Die Grundidee eines Coworking Space: Man stellt einen Platz zum Arbeiten und die nötige Infrastruktur wie Internetanschluss, Drucker, Bildschirm oder Beamer zur Verfügung. Die Mietverträge sind meist flexibel, von der unbefristeten Komplettnutzung bis zum Tagespass. In vielen Coworking-Büros werden außerdem Vorträge über Existenzgründung oder zu digitalen Themen angeboten. Oft schauen auch Investoren oder Head-Hunter in Coworking-Büros vorbei.

Geschichte Die Vorstufe zu den Coworking-Büros waren die Hackerspaces. Das sind Räume, in denen sich Hacker und andere Technologiefreaks treffen und austauschen. Die ersten Coworking Spaces eröffneten Ende der 1990er Jahre in den Vereinigten Staaten. Etwa zehn Jahre später kam die Bewegung in Deutschland an. Das bekannteste und vermutlich älteste Coworking-Büro ist das 3000 Quadratmeter große Beta-Haus in Berlin. *alm*

Autonetzer gründeten und dann ausziehen mussten wegen zu starker Expansion. Seit Kurzem sind sie der größte Anbieter auf dem deutschen Markt. Und sie erzählt von den Projekten, die entstehen, wenn Coworker in der Mittagspause auf dem Balkon rumalbern. „Eines begann mit Wortspielen, die wir bis zum Exzess trieben. Am Ende entstand daraus ein Buch“, erzählt Frauke. Das war zwar ein Flop, aber „wir arbeiten schon am nächsten“.

Kurz nach Mittag kommt ein weiterer Coworker ins Büro – zusammen mit seinem Hund. Andere gehen um diese Zeit

schon wieder nach Hause. In den zähen Stunden nach dem Essen widmen sich die Mitarbeiter ungeniert ihrer Facebook-Seite oder machen ein Nickerchen auf der Couch. Es sieht so aus, als würde Coworking die Freiheiten der Selbstständigkeit vereinen mit dem Bedürfnis des Menschen nach Gemeinschaft. Wobei sich die Gemeinschaft bei Coworkern jeden Tag aus anderen Personen zusammensetzt. „Man muss nicht jeden Tag in dieselben Gesichtern gucken“, so drückt es ein Kollege aus, der vor wenigen Tagen noch in einem großen Stuttgarter Konzern tätig war. „Und man braucht nicht dem Chef zu gefallen.“

Auch sie haben eine Art Chef. Einen ganz zahmen, sagt Anna. Harald Amelung lässt sich erst im Laufe des Nachmittags blicken, ein IT-Freak, Enddreißiger, schwarze Hornbrille, Drei-Tage-Bart. Er schleppt Getränkeboxen, räumt die Spülmaschine aus, spricht die Neuen an. Amelung gründete Coworking 0711, weil ihm damals, vor fünf Jahren, „die Decke auf den Kopf fiel“. Vor Kurzem hat er eine zweite Niederlassung in Stuttgart-Ost aufgemacht. „Ich kenne jetzt viele Leute“, sagt er. Das hilft ihm auch als Unternehmensberater – sein eigentliches Standbein. „Zu jeder Frage finde ich nun einen Experten in meinem Netzwerk“, sagt er. Und manchmal vermittelt er auch Aufträge an seine Coworker.

Es ist halb fünf, der Kopf brummt. Die innere Uhr sagt: „Schluss!“ Die verinnerlichte Konvention meldet: „Viel zu früh!“ Doch keiner schaut auf, als das Notebook etwas zu laut zuklappt. Nur mein Gegenüber, wie hieß sie doch gleich, zwinkert freundlich mit den Augen. Ein geflüstertes „Tschüss!“, man sieht sich.

Auch das noch!

Heimweh und Durst –
So schön, schön war die Zeit

Nachdem der Wirt das herrliche Helle auf den Tresen geschoben hat, kommt man ins Nachdenken. „Durst ist schlimmer als Heimweh“, hat er gesagt, der Wirt, und Wohlsein gewünscht. Wie hat er denn das gemeint? Eher so halbernst wie: „Bier am Morgen vertreibt Kummer und Sorgen“? Oder eher so mehrernst wie: „Drei Bier sind auch ein Schnitzel“? Nein, nein, nein, er kann es nicht ernst gemeint haben. Nichts, gargargar nichts ist schlimmer als Heimweh. Wirklich gar nichts!

Da muss man nicht um den armen Odysseus wissen, der trotz aller Annehmlichkeiten auf Ogygia Tag um Tag am Ufer sitzt und voller Sehnsucht nach seiner Heimat aufs Meer hinausblickt. Man muss auch nicht an die treue Lassie denken, die weder Wind noch Wetter noch Hunger noch Gefahr scheut, um zu ihrem Joe zurückzulegen. Und es ist auch nicht nötig, Freddy Quinn zu lauschen, der fern, so fern dem Heimatland grünen Tälern, blühenden Blumen und den Liebsten daheim huldigt.

Nein, um Heimweh zu spüren, ist es völlig ausreichend, ins Schullandheim fahren zu müssen oder auf eine Exkursion oder auf ein Probenwochenende mit der Theater- oder sonst-was-AG – und niemandem begrifflich machen zu können, dass ... – ach, lassen wir das. Vorbei und fast vergessen. Erinnern wir uns lieber daran, dass keine Reise weiter führen sollte als bis zum nächsten Hellen. Wohlsein! Verena Mayer

Hexengartenhaus –
Schön (und) windschief

Die meisten gehen in den Baumarkt. Wer es besonders praktisch haben will, schnappt sich die Version pflegeleicht: ein Gartenhaus aus grauem Polypropylen, wetterfest, leicht zu montieren – und so hässlich, dass man sich seinen Garten damit verlässlich ruiniert. Andere greifen zum hölzernen Modell, hämmern, nageln, schrauben – und haben schließlich waschechte Schwarzwaldidylle im Garten stehen. Kurzum: die Wahl des richtigen Gartenhauses ist eine schwere, ins Ideologische hineinreichende Frage. Für Romantiker und nostalgisch geprägte Menschen wäre die Entscheidung leicht: Sie würden bestimmen das „Hexenhaus Lieblingsplatz“ wählen, ein putziges Häuschen mit langgezogenem Dach, das so windschief ausschaut, dass man sich nicht wundern würde, wenn gleich eine böse Hexe die knarrende Tür öffnete. Aber der Eindruck täuscht: das Hexenhaus ist solide aus Holz gebaut und steht sicher und fest. Es geht nämlich doch ohne Baumarkt und hässlichen Standard. Nur das nötige Kleingeld muss man mitbringen, unter 4000 Euro lässt eine Hexe, die etwas auf sich hält, sich nicht nieder. Adrienne Braun



Urban Farming –
Ernte fürs Gewissen

Das Phänomen gibt es schon länger, aber jetzt zur frühen Spätsommerzeit sieht man sie in Stuttgart wieder allerorten: Städter, die nach der Arbeit noch schnell auf den Acker fahren, High Heels aus, Gummistiefel an, um Möhren oder Zucchini zu ernten. Urban Farming heißt das Zauberwort und es mag ein kleiner Schritt für die Menschheit sein, aber ein großer zur Reduzierung des eigenen ökologischen Fußabdrucks. Statt den leidenschaftslos schnell gekauften Supermarkt-Möhren schrumpeln jetzt Karotten im Gemüsefach, die man mit eigener Muskelkraft dem Erdrreich entlockt hat. Und es gehört wohl auch zum städtischen Drang der freien Entfaltung der Persönlichkeit, dass man sich Tag für Tag einen Kopfsalat vom Acker holt, der sich dann nach ein paar Tagen auch ganz von selbst entfaltet. Denn: da die ohnehin knappe Freizeit der urbanen Mochtgegn- und Landwirte für die Ernte draufgeht, bleibt keine Zeit zum Kochen. Die Möhre wandert direkt von der Ernte über das Gemüsefach in den Kompost, statt die umweltschädlichen Umwege über Behandlung, Verpackung, Versand, Supermarkt zu nehmen.

Für das ökologische Gewissen eine entspannte Situation: Man verschwendet zwar immer noch Lebensmittel, aber jetzt sind es ja die eigenen. Konsequenz zu Ende gedacht müsste man die Ernte eigentlich gleich auf den Kompost werfen – um Dünger für die Aussaat im nächsten Jahr zu produzieren. So etwas nennt sich dann wohl Nachhaltigkeit. Philipp Obergassner

Die Augen einer Kuh

Prost Mahlzeit



Landwirtschaft Für unseren Fleisch- und Milchkonsum wird die Tierqual zum Alltag.
Von Martin Gerstner



Vom Hof bis ins Kühlregal: die Verarbeitung von Tieren vollzieht sich mit maschineller Präzision. Foto: privat

Es waren ziemlich verstörende Bilder, die da neulich in einer Exklusivreportage der ARD liefen: ausgemergelte und kranke Kühe, angekettete Kälber, kaum drei Stunden nach der Geburt von ihrer Mutter getrennt, grotesk hochgezüchtetes Milchvieh mit Eutern, so groß wie vollgestopfte Müllsäcke, rotwangige Bauern, die ihre Tiere nur als Produktionseinheiten betrachten, aus denen man in kurzer Zeit größtmöglichen Profit zieht, um sie dann auf den Müll zu werfen, sprich: zu einem industriellen Schlachtbetrieb zu karren. Diesem blutigen Ritual fallen ganz nebenbei auch Zehntausende von Embryos zum Opfer, die noch im Bauch ihrer ausgezehnten Mutterkühe mitgeschlachtet werden.

In dem ARD-Beitrag ging es um die Milchproduktion in Deutschland, die unter dem stetigen Preisverfall leidet und die tägliche Tierqual in Kauf nimmt, um eine immense Nachfrage nach Milch und Milchprodukten zu befriedigen. Das Tier wird in dieser pervertierten Landwirtschaft verdinglicht – es muss liefern, solange es sich auf den Beinen halten kann. Man bringt ihm allenfalls die Wertschätzung eines Autos entgegen, das mit funktioneller Fürsorge gepflegt, nach einer gewissen Kilometerzahl aber zerkleinert und entsorgt wird. Kein Bild könnte dies treffender und trauriger illustrieren als jene Filmszene, in der bei einer landwirtschaftlichen Leistungsschau die Top-Milchkühe mit Autolack besprüht werden, um ihren Auftritt noch glänzender wirken zu lassen.

Grotesk, unappetitlich, halb kriminell: das ist der Alltag in der Produktion von tierischen Lebensmitteln. Dieser massenhafte inhumane Umgang mit der Schöpfung kollidiert auf eine seltsame Art mit den auch an dieser Stelle oft

beschriebenen neuen Esstrends, mit den Bildern in Feinschmeckermagazinen, mit dem lässigen Genuss von Großstadtwohnern, die jeden Speisefisch ihres Händlers mit Vornamen kennen. In der Sphäre dieser verfeinerten Genüsse fließt kein Blut, stapfen keine traumatisierten Tiere