

„Mach mit“ statt „Fang an“



Johannes Lindner*

Sage nicht „Fang an“, sondern „Mach mit“, wenn du etwas erledigt haben willst. Eine verantwortende Marktwirtschaft braucht selbstbewusste Entrepreneurinnen und mündige Bürger, die ihre eigene Zukunft und die der Gesellschaft offensiv (mit)gestalten. Ohne die Träumereien von Visionären und Menschen, die Ideen aktiv umsetzen, lebten wir heute in einer ganz anderen Realität. Es gäbe keine Kunst und keine Schulen, keine Autos und keine Medikamente, keinen Rechtsstaat und auch keinen Konsumentenschutz, wenn Menschen nicht immer und immer wieder sich

für Ideen einsetzen und gesellschaftliche Spielregeln mit Zivilcourage verändern.

„Wirtschaft(en)“ muss erlernt werden – und zwar von jeder Generation aufs Neue. Es ist ein Fehler zu glauben, dass Wirtschaft und Demokratie vererbt werden. Jede Generation ist aufs Neue herausgefordert, ihre Kompetenzen, Ideen und Werte zu entwickeln, die für ihr Leben und ihre Gesellschaft wichtig sind. Die aktuelle Wirtschaftskrise ist daher nicht nur eine Krise des Finanzsektors, sondern eine Werte- und Innovationskrise einer Generation.

Als Wirtschaftspädagoge bin ich der festen Überzeugung, dass Erziehung in der Familie und die schulische Ausbildung zentrale Funktionen für eine verantwortungsvolle Marktwirtschaft einnehmen. Alle Arbeitnehmer und Unternehmer der

Mündige Bürger fallen nicht vom Himmel, sondern brauchen ein Fundament.

Dann wird möglich, selbst die Veränderung zu sein, die man sehen möchte.

Zukunft sind heute in der Schule, die Art ihrer wirtschaftlichen Ausbildung wird ihr Gesellschafts- und Wirtschaftsverständnis prägen. Mündige Bürger fallen nicht vom Himmel, sondern brauchen ein Fundament an Wissen zur Reflexion und zur Umsetzung ihrer Ideen.

Erziehung ist niemals neutral, entweder ist sie ein Instrument zur Befreiung des Menschen oder sie ist ein Instrument der Anpassung. Gerade im Bereich der wirtschaftlichen Bildung ist dies immer wieder zu hinterfragen.

Daher sollten wir uns einer wirtschaftlichen Bildungsphilosophie wie der Entrepreneurship-Education zuwenden, die ökonomische Kreativität, Eigenverantwortung, Entscheidungsfähigkeit, Wissenserwerb und Selbstständigkeit verknüpft und fördert.

Ich möchte nicht nur schreiben, was man machen soll, damit ein „guter“ Kapitalismus Realität wird, sondern was ich bzw. wir machen – ganz konform dem Zitat von Mahatma Gandhi: „Sei selbst die Veränderung, die du in der Welt sehen möchtest“.

Eine Marktwirtschaft mit Verantwortung fängt in erster Linie bei uns selbst an, als Konsument, Wähler, Arbeitnehmer, Unternehmer

oder auch als Lehrer. Gemeinsam mit Kollegen haben wir ein fachdidaktisches Konzept für einen ideen- und wertorientierten Wirtschaftsunterricht entwickelt und in der Arbeitsbuch-Familie „Wirtschaft verstehen – Zukunft gestalten“ für Jugendliche vorgelegt. Wir engagieren uns in der Lehreraus- und -fortbildung. Zwei Seminare (www.ifte.at) sollen den doch etwas anderen Zugang skizzieren, die Kitzbüheler Sommerhochschule für En-

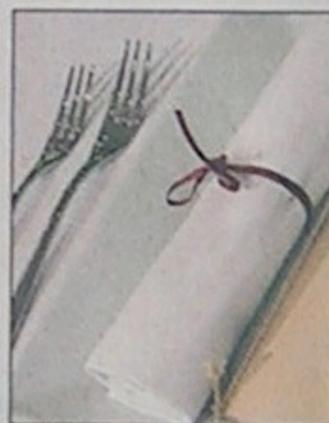
trepreneurship versteht sich als Labor der Ideen. Diese Arbeit ist eingebettet in einem Prozess der Schule als Ort der Persönlichkeitsentwicklung. Denn: Wir ernten, was wir säen.

*Johannes Lindner ist Wirtschaftspädagoge der Schumpeter-HAK und Co-Gründer der Initiative für Teaching Entrepreneurship. www.ifte.at.

Alle Serienteile unter: <http://derStandard.at/GuterKapitalismus>

Guter Kapitalismus ?

Teil 33



CORTIS
NÄHRWERT

London, Japan

Das Pfund wird wohl auch nach den Wahlen auf leistbarem Niveau bleiben. Das sollte nicht nur Shopping-Touristen freuen, sondern auch solche, die zwecks kulinarischer Nachhilfestunden nach London wollen: Zurzeit isst man da deutlich günstiger als an österreichischen Nobeladressen – dafür aber, man kann es nicht anders sagen, ganz unvergleichlich besser, variantenreicher und interessanter. Unter den Japanern der Stadt ist das Umu des aus Kyoto gebürtigen Sternekochs Ichiro Kubota wohl die erste Adresse. Kubota hat in den Kaiseki-Tempeln Kiotos gelernt, zog dann aber noch durch französische Sterneküchen. Was er in seinem Restaurant in einer stillen Seitengasse von Mayfair an zeitgenössischer japanischer Küche bietet, das zieht dem Binneneuropäer ziemlich buchstäblich die Schuhe aus – dabei gibt es im Umu gar keinen traditionellen Washitsu-Raum. Das Essen, ob Fisch, ob Fleisch, ob edles, handgezogenes Gemüse, ist halt von einer Delikatesse, wie man sie hierorts nur vom Hörensagen kennt. Besonders lohnend und preiswert: eine der mittäglichen Bento-Boxes aus feinsten Lackware, in der sich vier essbare Miniaturen der kunstfertigen Art verbergen – um 25 Pfund. Oder die Sushi-Auswahl vom Chef persönlich, die es mittags bereits um 31 Pfänder gibt.

Umu, 14-16 Bruton Place, London W1J 6LX.

Tel.: + 44 (0) 20 7499 8881, www.umurestaurant.com

KARRIERENSTANDARD, BILDUNG & KARRIERE

Redaktion: Karin Bauer (Leitung), karin.bauer@derStandard.at, Heidi Aichinger, heidi.aichinger@derStandard.at,

Bernhard Madlener, bernhard.madlener@derStandard.at, Anzeigen: Michael Kaiser (Leitung),

Sonja Schneider, Alexandra Sieber (+ 43/1) 531 70, DW 291, karrieren@derStandard.at

Bildung & Karriere: Daniela Cech, (+ 43/1) 531 70, DW 424, daniela.cech@derStandard.at

Chiffre-Post: Standard Verlagsges. m. b. H., 1014 Wien, Herrngasse 19-21, chiffre@derStandard.at