

Spende wird zum Eintrittsticket für die oberste Liga der Wirtschaftsuniversitäten

Dank der Grossbank UBS sind an der Uni Zürich seit 2012 sieben Ökonomeprofessuren geschaffen worden

ANDRÉ MÜLLER

Wird eine Universität besser, wenn sie viel Geld erhält? Das fragten sich manche, als die UBS der Universität Zürich (UZH) vor acht Jahren 100 Millionen Franken spendete. Seither wurden am UBS International Center of Economics in Society, wie es offiziell heisst, sieben neue Professuren eingerichtet und Nachwuchsforschern rund siebzig Forschungsjahre finanziert. Kürzlich gaben Bank und Universität bekannt, dass die UBS bis 2032 weitere 25 Millionen Franken spricht.

Zählbare Resultate

Nimmt man die gängigen Hochschulranglisten als Massstab, hat die erste Spende einiges bewirkt. Im Ökonomie-Ranking von QS, in welchem die UZH 2013 noch in der Ranggruppe 51 bis 100 steckte, hat man sich dank den neuen Professuren auf Platz 32 weltweit vorgearbeitet. Das Tilburg-Ranking sieht die Zürcher Ökonomen unter den besten 30 der Welt, das «Handelsblatt» kürte das Department of Economics zur mit Abstand besten Fakultät im deutschsprachigen Raum, was die gesamte Forschungsleistung betrifft. Die traditionsreiche «Times»-Rangliste sieht die UZH derzeit knapp ausserhalb der besten 50 Wirtschaftsfakultäten, nach Rang 42 im Vorjahr. Alles in allem zeigt sich seit 2012 aber eine klare Aufwärtstendenz: In Europa scheint einzig die London School of Economics noch ausser Reichweite.

Zu Beginn war die öffentliche Debatte um die UBS-Spende vom Streit um Unabhängigkeit und Transparenz



Ernst Fehr
Wirtschaftsprofessor

geprägt, auch weil die Universität die Verträge erst herausgab, als zwei Zeitungen diese mit dem Öffentlichkeitsgesetz anforderten. Seither legt die UZH ihre Verträge indes offen; die UBS hat das Namensrecht inne und stellt an öffentlichen Anlässen des Centers gerne einmal einen Gastredner oder einen Teilnehmer an Podiumsdiskussionen.

Weg von der reinen Theorie

In der Forschung lässt sich aber kein Einfluss der Grossbank ausmachen. Dank deren Geldern konnte sich das Institut für Volkswirtschaftslehre im Gegenteil vielfältiger aufstellen. Dem Institut ist so der Wandel geglückt, den die Ökonomie als Ganzes durchlaufen hat: weg von der reinen Theorie, hin zur experimentellen Überprüfung der eigenen Annahmen und zur Kooperation mit Psychologie, Soziologie oder Neurowissenschaften. Zudem wendet sich die Forschung verstärkt Themen zu, welche die Gesellschaft stark umtreiben – Klimawandel, Ungleichheit, Armut oder Automatisierung.

Der über das UBS-Center besoldete Professor David Dorn etwa untersucht, wie Globalisierung und technologischer Wandel den Arbeitsmarkt verändern. Der 41-Jährige nahm die wirtschaftlichen und sozialen Folgen der Verlagerung der US-Industrieproduktion nach China unter die Lupe; letztlich führten diese Probleme im Mittleren Westen der USA auch zur Wahl von Donald Trump. Dorns Arbeiten haben das Bewusstsein geschärft, dass die Globalisierung nicht per se für alle ein Gewinn ist. Dorn ist überdies Teil der interdisziplinären Expertengruppe, die den Bund bei der Bewältigung der Covid-19-Krise berät.



Nicht nur der Turm des Hauptgebäudes der Universität ragt heraus, sondern auch ihre Wirtschaftsfakultät.

CHRISTOPH RUCKSTUHL / NZZ

Die 43-jährige Assistenzprofessorin Dina Pomeranz wiederum forscht zu den Staatsfinanzen, zum Beschaffungswesen oder zum Steuersystem in Entwicklungsländern; etwa dazu, wie diese dank Information und Technologie effizienter gegen Steuerumgehung vorgehen können. Auch Pomeranz ist mit ihrer Forschung in der Öffentlichkeit präsent: Über ihren Twitter-Account, dem 58 000 Personen folgen, oder in Medien etwa zur Frage, wie sich die extreme Armut auf der Welt verändert hat.

Es ist demnach nicht so, dass hier eine Grossbank Professoren kauft und sie in ihrem Interesse forschen und predigen lässt. Die Bedeutung der UBS für das Department of Economics hat relativ betrachtet abgenommen, seit ihr Beispiel weitere Unternehmen und Stiftungen zu Spenden animiert hat. Die Swiss Re Foundation hat eine Professur für Entwicklungsökonomie finanziert, die Jacobs Foundation drei Assistenzprofessuren, welche die Ökonomie der Kinder- und Jugendentwicklung untersuchen sollen. Auch das Kinderhilfswerk Unicef oder die Credit Suisse unterstützen Professuren.

Auf mehr Schultern verteilt

Weil das Departement publikationsstarke Forscherinnen und Forscher gewonnen hat, ist es heute weniger abhängig von Einzelnen. Lange lebte Zürich vom Ruf von Ernst Fehr und bis 2012 von jenem Bruno S. Freys. Sie haben mit ihrer Pionierarbeit in der Verhaltens- und Kulturökonomie dazu beigetragen, dass sich die Ökonomie gegenüber anderen Sozialwissenschaften öffnet und mit Experimenten ihre Grundlagen hinterfragt. Fehrs Arbeit zu Fairness und Kooperation stellte etwa den stets seinen Eigennutz maximierenden «homo oeconomicus» infrage.

Ernst Fehr führte das Department of Economics über Jahre und war das Gesicht der Zürcher Ökonomie nach aussen. Der 64-Jährige stand daher vor der etwas paradoxen Aufgabe, sich selbst unwichtiger zu machen. Er hat die Institutsleitung inzwischen abgegeben und trägt, dank seinen neuen Mitstreitern am Institut, inzwischen auch einen kleineren Anteil zu dessen Publikationsleistung bei.

Beim Aufbau hat nicht alles nach Plan funktioniert. Fehr sagt, dass man nach der Gründung des UBS-Centers zunächst vergebens versucht habe, einen

Superstar nach Zürich zu holen, der in der Folge weitere Top-Talente angezogen hätte. Arrivierte Professoren ab 45 Jahren zu einem Wechsel von den amerikanischen Spitzenuniversitäten nach Zürich zu bewegen, habe sich aber als praktisch unmöglich herausgestellt. «Viele Vorteile, die Zürich bietet, lassen sich aus der Ferne schwer erfahren», sagt Fehr, «etwa, dass ich meine Kinder hier nicht jeden Morgen zur Schule fahren muss.»

Dabei kämpfen die amerikanischen Universitäten derzeit selbst mit Schwierigkeiten: Die Regierung Trump hat sich die ausländischen Studierenden und Fachkräfte als Zielscheibe ausgesucht,

«Es ist wie beim Fussball, wenn ich als Topspieler weiss, dass Ronaldo zu Juventus wechselt, wird der Klub auch für mich interessanter.»

Ernst Fehr
Ehemaliger Direktor
des Department of Economics

um beim Wahlvolk zu punkten. Bleiben sie den USA fern, sinkt auf Dauer die Qualität der Universitäten, zudem geraten sie in Geldnöte. Das in den USA grassierende Coronavirus und die hohe Verschuldung vieler Studierender helfen auch nicht.

Teampayer statt Einzelkämpfer

Dennoch profitieren die besten amerikanischen Universitäten im Kampf um die Talente weiterhin von ihrem Renommee. «Es ist wie beim Fussball», sagt Fehr, «wenn ich als Topspieler weiss, dass Ronaldo zu Juventus wechselt, wird der Klub auch für mich interessanter.» Niemand will aber der Erste sein, der zum Aufsteiger wechselt, wenn nicht auch andere Spitzenleute mitziehen. Das UBS-Geld half Zürich dabei, diesem Henne-Ei-Problem zu begegnen, indem man mehrere gut dotierte Stellen aufs Mal schaffen konnte. Erfolg hatten die Zürcher bei aufstrebenden Öko-

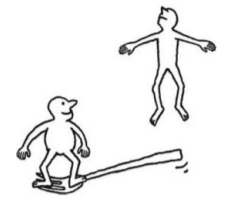
nominnen und Ökonomen, die bereits einen familiären Bezug zu Europa hatten und die hiesige Lebensqualität zu schätzen wissen.

Die Wirtschaftsfakultäten konkurrieren heute auch weltweit um die besten Doktorierenden. Auch deswegen hat das Institut für Volkswirtschaftslehre die altherwürdigen Lehrstühle abgeschafft, die im deutschsprachigen Raum noch immer die Norm sind. Die Ökonomieprofessoren erhalten in Zürich heute kein separates Budget für eigene wissenschaftliche Assistenten und kein Sekretariat mehr. Die Gelder fliessen in die gemeinsame Kasse der Zurich Graduate School of Economics, die jährlich etwa 15 Doktorierende aufnimmt. Sie sind für die ersten zwei Jahre keinem Betreuer fest zugeteilt, können diesen später selber wählen und im Lauf ihres Doktorats auch wieder wechseln. Das schränkt die Macht der Professoren ein und soll den Doktorierenden zugutekommen.

Es bleibt ein langer Weg

Das an US-Universitäten etablierte Modell schafft eine gewisse Konkurrenz zwischen den Professoren um die besten Doktoranden im Haus. Fehr sagt jedoch, dass die Graduate School im Gegenteil sogar den Teamgeist zwischen den Professoren gestärkt habe: «Ich bewerbe mich heute nicht mehr beim Lehrstuhl XY für ein Doktorat, sondern beim Department. Dessen Reputation wird dadurch zum öffentlichen Gut, von dem alle profitieren.» Die Strategie scheint inzwischen zu fruchten. Auch dank dem einheitlichen Auftritt nach aussen hat das Department of Economics für 2020 über 500 Bewerbungen aus der ganzen Welt erhalten, auch hervorragende Studierende von ausserhalb des deutschsprachigen Raums sind auf Zürich aufmerksam geworden.

Die UBS-Spende war für Zürich gewissermassen das Eintrittsticket für die oberste Liga der Wirtschaftsuniversitäten, sie garantiert dort aber keinen Erfolg. Dieser hängt weiterhin vom fragilen Zusammenspiel der Forscherinnen und Forscher ab. Falsche Entscheidungen könnten die UZH in den Rankings also auch rasch wieder nach unten drücken. Doch Fehr hofft, dass sich das Department of Economics in den nächsten zehn Jahren bis in die Top 15 der besten Wirtschaftsfakultäten der Welt vorarbeiten kann. «Das Ziel sind die Top 10, aber das dauert seine Zeit.»



A LA CARTE

In der «Küche der Mütter»

Katja Baigger · In Zürich an einem lauen Sommerabend spontan und ohne Reservation gut essen gehen? Schwierig. Als Kleinfamilie mit Kind, am liebsten draussen und mit einem Budget von nicht viel mehr als 120 Franken? Noch schwieriger. Doch für solche Fälle gibt es eine Lösung, zumindest im Zürcher Quartier Wipkingen. Sie heisst: Restaurant Damas. Wie der Name sagt, hat der Orient im Kreis 10 eine kulinarische Heimat.

Der Ableger des 2010 im Kreis 5 eröffneten gleichnamigen Lokals liegt an der Kyburgstrasse und verfügt über eine hübsche Terrasse, auf der man meistens noch einen freien Tisch findet. Die aufmerksame Bedienung reicht zwei Schälchen zur Begrüssung, eines mit Oliven und eines mit «gesund» wirkenden Chips, die mit Kräutern gewürzt sind. Das Söhnchen erhält sogleich einen Sirup, der später nicht verrechnet wird. Die Schreibende bestellt eine Tamarindenlimonade (Fr. 5.–) mit süss-bitterem Geschmack.

Als «Küche unserer Mütter» werden die Mahlzeiten in den einleitenden, etwas melancholisch anmutenden Sätzen der Speisekarte beschrieben, als eine Verschmelzung von persischen und armenischen Esstraditionen. Das Restaurant gehört zum Familien-«Imperium» von Ghamkin Saleh. Er kam in den 1990er Jahren als kurdisch-syrischer Flüchtling in die Schweiz und legte eine beispielhafte Tellerwäscherkarriere hin, die in der Pizzeria Santa Lucia startete. Heute ist Saleh Chef von über einem Dutzend Coiffeursalons, einer Schneiderei sowie den zwei genannten Restaurants. An diesem Abend ist der Patron im «Damas» zugegen und unterstützt seine Mitarbeiter beim Servieren.

Die Auswahl auf der Speisekarte mag mit der libanesisch-syrischen Essenstradition wenig Vertraute überfordern. «Empfehlen Sie mir etwas!», bittet am Nachbarstisch verzweifelt eine Dame den charmannten Kellner. Dieser antwortet: «Probieren Sie von allem.» Das tun auch wir und bestellen eine Platte zum Teilen mit kalten und warmen Mezze sowie syrischen Grillspezialitäten (Fr. 86.–). Dazu möchten wir libanesischen Wein probieren. Die Kellnerin empfiehlt uns einen Blanc de Blancs vom Weingut Ksara. Bald kehrt sie aus der Küche zurück mit der Nachricht, dieser sei ausgegangen. Das wird der einzige Wermutstropfen dieses Abendessens bleiben. Sie empfiehlt uns den fruchtigen Hauswein Arneis (Fr. 750 pro Glas).

Bald stehen auf unserem Tisch diverse kleine Schälchen, dazu wird Fladenbrot gereicht. Dem arabischen Salat mit Lattich, Tomaten und Gurken verleihen die Granatapfelkerne einen exotischen Touch. Moutabbal, das Mousse aus grillierten Auberginen, mundet besonders gut. Der Hummus ist, anders als die Massenware aus dem Lebensmittelgeschäft, von cremiger und luftiger Konsistenz. Und Kishke, das Joghurt mit Bulgur und Minze, erfrischt. Muhammara, die Bulgurpaste mit Tomaten, Zwiebeln, Baumnüssen und Zitrone, ist pikant gewürzt. Gleiches gilt für die Rindfleisch- und Pouletspeise. Ein Genuss sind schliesslich die unterschiedlich gefüllten Teigtaschen, etwa die libanesischen Sfiha, deren Rindhackfleisch schon fast an die hiesigen Hacktätschli erinnert.

Zum Dessert bestellen wir Halawet el Jibn mit Orangensorbet (Fr. 12.–). Die mit Pistazienkernen dekorierte Süssspeise aus Ricotta und Griess ist in Libanon und Syrien sehr beliebt. Sie ist tatsächlich schmackhaft. Abgerundet wird die Mahlzeit mit einem arabischen Kaffee (Fr. 6.–), der nach Kardamom duftet. Am Ende lesen wir in unserem Kaffeesatz: Reisen ist wegen Corona nur eingeschränkt möglich – trotzdem sind wir in einer fernen Welt zu Gast gewesen, zumindest mit dem Gaumen.

Damas, Kyburgstrasse 28, 8037 Zürich.