

## Gastkolumne

## Wettrüsten um die Ausbildung der Kinder

Es beginnt mit Baby-Yoga und endet beim Kurs fürs Gymnasium. Nichts macht Eltern hysterischer als das Thema Bildung



Katja Rost

Letzte Woche war bei uns zu Hause grosses Drama: Wir hatten vergessen, unseren Sohn zum Skikurs im Kindergarten anzumelden. Eine Nachmeldung war nicht mehr möglich. Nun lernen alle anderen Kinder Ski fahren. Nur unser viereinhalbjähriger Sohn nicht! Die Kindergartenleiterin sah das gelassen. Ihrer Meinung nach ist unser Sohn motorisch ohnehin noch nicht weit genug. Mein Mann war daraufhin doppelt wütend. Erst keine Nachanmeldung und dann auch noch beschränkt! Für Aussenstehende mag dies äusserst bitter klingen. Für Eltern ist das hingegen bitterer Ernst.

Untersuchungen bestätigen dann auch, dass sich die Ausgaben von Eltern in die Bildung ihrer Kinder seit den siebziger Jahren mehr als verdreifacht haben. Besonders stark gestiegen sind die Ausgaben von Eltern der oberen Einkommensgruppen. Der Grund dafür sind – wie an dieser Stelle erst kürzlich von Thomas Maissen wieder festgestellt – Ängste der Eltern vor sozialem Abstieg. Investitionen in Bildung sollen dafür sorgen, dass es den Kindern später einmal mindestens genauso gutgeht, wenn nicht gar besser.

Es beginnt meist harmlos – mit Babyschwimmen oder -yoga. Einige Kinder müssen allerdings bereits im Mutterleib Mozart erdulden (dies soll die Intelligenz

erhöhen) oder werden termingerecht und makellos aus dem Bioressourcen-Katalog der Reproduktionsmedizin bestellt. Danach steigert sich der Wettbewerb im kollektiven Gruppenzwang mit anderen Eltern zur dreisprachig vorgelesenen Gutenachtgeschichte (von pädagogischen Klassikern selbstverständlich) oder dem Besuch einer bilingualen Kinderkrippe (es gibt mittlerweile auch viersprachige). Ski- und Schwimmkurse beginnen die Kleinen mit zwei Jahren. Schach, Musikinstrument, Ballett, Reiten folgen. Meist sind die Kinder terminlich derart ausgebucht, dass Freunde treffen unmöglich wird. Mami und Papi schenken sich von nun an zum Geburtstag Erziehungsratgeber. Das Ganze mündet in einem finalen Kampf um einen Maturaplatz. Die Kinder werden zu Vorbereitungskursen entsendet. Ärmere Familien haben bei diesem Wettbewerb selbstverständlich das Nachsehen. Ein zweisprachiger Krippenplatz kostet in Zürich 3300 bis 4000 Franken monatlich. Ein Vorsprungskurs fürs Gymi ist ab 1000 Franken zu haben – pro Fach.

Was aber bringt der kollektive Wahnsinn? Die Zahlen sind ernüchternd. Die erste Erkenntnis ist trivial: Wenn fast jeder nach einem Höchstmass an Bildung strebt, führt dies kaum zu einem Wettbewerbsvorteil. In Deutschland beginnen mittlerweile 60 Prozent aller Jugendlichen ein Studium. In der Schweiz sind es bereits 40 Prozent. Wie der Soziologe Klaus Preisner für Deutschland zeigt, sind Einkommen und Arbeitslosigkeitsrisiko für Hochgebildete seit der Bildungsexpansion im Durchschnitt konstant geblieben. Das Streben nach Höchstbildung hat allenfalls die Löhne von Personen mit einer sehr geringen Bildung gesenkt und deren Arbeitslosigkeitsrisiko erhöht. Die



Ein zweisprachiger Krippenplatz kostet in Zürich 3300 bis 4000 Franken monatlich. Ein Vorsprungskurs fürs Gymi ist ab 1000 Franken zu haben – pro Fach.

zweite Erkenntnis ist interessanter: Die elterliche Dauerbevormundung führt zur Orientierungslosigkeit der Jugendlichen. Dies rächt sich spätestens ab Hochschuleintritt. Der Nachwuchs wechselt von einem Studienfach ins nächste. Jeder Dritte bricht das Studium ab. Aus verschiedenen Gründen: Manche wissen nicht, was sie – jenseits der Eltern – eigentlich selbst wollen. Andere sind ohne Nachhilfekurse gnadenlos überfordert. Wieder andere holen befreit vom elterlichen Drill in Klubs die verlorene Jugend nach.

So erstaunt es dann auch wenig, dass Personen mit einem mittleren, soliden Ausbildungsniveau, beispielsweise Facharbeiter oder Handwerker, die Gewinner der Bildungsexpansion sind. Weil alle studieren wollen, sind Nichtakademiker auf dem Arbeitsmarkt sehr gefragt. Diese Berufsleute erleben einen imposanten Anstieg von Aufstiegs- und Verdienstmöglichkeiten. Von solchen Karrieren kann das Gros der Studienabgänger nur träumen.

Der Mensch schätzt normalerweise das, was er noch nicht besitzt, viel höher als das, was er bereits hat. Das Streben nach einem Höchstmass an Bildung führt aber leider nicht zwangsläufig auch zu mehr Erfolg. Das gilt gerade bei den Bildungsvisionen, die Eltern für ihre Kinder hegen. Ein dicker Frosch im Teich ist glücklicher als ein kleiner Hai im Meer. Eine solide Bildung, die Grenzen und Wünsche der Kinder berücksichtigt, ist darum viel empfehlenswerter als die Überforderung der Kinder, nur um mithalten zu können – und weil es alle anderen Eltern doch auch tun. In diesem Sinne wünsche ich ein besinnliches Fest.

Katja Rost ist Soziologieprofessorin an der Universität Zürich.



## Medienkritik

## Zeki Bulgurcu erreicht die Menschen



Ronnie Grob

Rund 690 000 Follower auf Instagram hat der 2013 vom Basler Detailhandelsfachmann Zeki Bulgurcu gegründete, rein schweizerdeutsche Unterhaltungskanal @Swissmeme. Auch wenn ein Teil davon Fake-Konten sind, zeigt ein Blick in die Kommentare seiner Meme-Bilder unwiderlegbar, dass hier jemand Massen von Schulkindern, jungen Berufsleuten und älteren Menschen wie mir erreicht, die sich gerne unterhalten lassen.

Jede seiner quadratischen Collagen zieht um die 50 000 Likes und 1000 Kommentare nach sich. Es sind meist Äusserungen auf einer überschaubaren Diskurshöhe, die zeigen, dass Bulgurcu einen Punkt getroffen hat: «Ech, jede Tag!», «so woohr» oder «jo voll» lauten die mit Emoticons angereicherten Rückmeldungen von Vanessa, Berkin oder Sarina. Oder auch einfach: «hahahahaha».

Comedian und Kinderschwarm Bulgurcu betreut beim Fernsehsender 3+ die Social Media und bewirbt dort Sendungen wie «Bauer, ledig, sucht...» oder «Der Bachelor». Sein Erfolgsgeheimnis ist es, die Leute in ihrer eigenen Lebens- und Gefühlswelt abzuholen, mit Kindheits-erinnerungen, Gemeinplätzen und Alltäglichkeiten, die diese nachvollziehen können. Er macht sich lustig über die Faulheit von KV-Lehrlingen, den Stress von Kochlehrlingen und bringt Witze über Übergewicht, schlechtes Wetter und den Unwillen, am Montag aufzustehen.

Es ist ein Wohlfühlprogramm mit Spitzzen, das auch charmant daherkommt, wenn es böse ist. Von Bulgurcu könnten die etablierten Medien lernen, wie man die Normalbürger abholt, nämlich mit einer humorvollen Behandlung ihres nicht immer aufregenden, sondern oft nur anstrengenden oder nervigen Alltags. Die aktuelle Auflage der Gratiszeitung «20 Minuten» beträgt derzeit übrigens 436 344 Exemplare. Die verkaufte Auflage von «Blick»: 120 716 Exemplare.

Ronnie Grob ist Redaktor beim «Schweizer Monat». (ronniegrob@gmail.com)

## 49 Prozent

## Morgen gibt es einen Braten – und alles wird gut



Patrick Imhasly

Die Arbeit im Büro ist abgeschlossen, die Geschenke sind besorgt, die Karten an die Göttikinder geschrieben, und der Weihnachtsbaum steht. Dass es für das Backen von Gützli wieder einmal nicht gereicht hat, fällt im Vergleich dazu nicht mehr ins Gewicht. Damit der Heiligabend der Familie zum vollen Glück gereicht, braucht es jetzt nur noch einen schönen Festschmaus. Vor ein paar Tagen habe ich angekündigt, dass ich dieses Jahr das Kochen übernehmen werde. Das ist keineswegs selbstverständlich und kostet mich einiges an Überwindung. Vor ein paar Jahren habe ich mich nämlich beim Zubereiten eines Weihnachtsessens dermassen übernommen, dass ich danach völlig

traumatisiert war und längere Zeit nicht mehr in der Lage, unbeschwert zu kochen.

«Ein feierliches Essen ganz ohne Stress», versprach das Rezept, das ich damals nachkochen wollte. Eingetreten ist das Gegenteil. Am Mittag des 24. Dezembers ging ich einkaufen. Als ich drei Stunden später mit vollgepackten Taschen und geschafft nach Hause kam, hätte ich mich am liebsten für zwei Stunden hingelegt. Aber das ging nicht – ich hatte noch viel zu tun. Den Salat mit Jakobsmuscheln Noilly Prat kriegte ich relativ locker hin. Beim Pürieren der Randensuppe mit frischem Ingwer und Meerrettichschaum spritzte ich dann aber die ganze Küchenkombination voll. Und das Vorbereiten sowie Verarbeiten der fast dreissig Zutaten für das Filet Wellington mit Kartoffel-Topinambur-Stock und grünen Bohnen brachte mich an den Rand meiner Kräfte.

Als ich schliesslich feststellte, dass ich das Ahornparfait mit Baumüssen zum Dessert am Vorabend hätte vorbereiten können, bin ich fast in Tränen ausgebrochen – was mir selten passiert. Das Schlimmste aber war, dass meine Frau mit einer solchen Kochperformance nicht im Entferntesten gerechnet

hatte und überhaupt nicht in der Stimmung für einen feierlichen Viergänger war. Die damals noch kleinen Kinder hatten sowieso völlig andere Vorstellungen von einem festlichen Essen. Und so sass ich am Schluss erschöpft und konsterniert am Tisch und kriegte kaum einen Bissen runter.

Viele Männer betrachten das Kochen als Schaulaufen. Sie kochen entweder mit dem Anspruch eines Gourmetkochs – oder dann gar nicht. Es gibt sogar Männer, die ein unbezahltes Praktikum in einer Sterne-Küche machen, damit sie lernen, wie man zu Hause mit einem Bunsenbrenner gezuckerte Petersilienwurzeln karamellisiert oder im Sous-vide-Verfahren Kalbsbäckchen stundenlang gart, bis sie weich wie Butter sind. Das Problem ist, dass von solchen Kochkünsten nicht nur die eigene Familie, sondern oft auch die geladenen Gäste eher irritiert, wenn nicht gar überfordert sind. Die heimische Küche verkommt zur Staffage für den Koch. Ausserdem lässt sich hier beobachten, wie die Emanzipation ihre eigenen Kinder frisst: Die Männer nehmen den Frauen zwar die Last des Kochens ab, degradieren diese aber gleichzeitig zu ihren Handlangerinnen. Ich



Am Schluss sass ich erschöpft und konsterniert am Tisch und kriegte kaum einen Bissen runter.

gebe zu, dass mein Weg als ambitionierter Hobbykoch in diese fatale Richtung vorge-spurt war und dass ich mich auch schon genervt habe, wenn meine Frau mir beim Kochen helfen wollte, das Gemüse für den Risotto meiner Ansicht nach aber zu grob und zu lieblos würfelte. Immer häufiger musste ich indessen feststellen, dass solche Probleme in der Familie niemand ernst nahm – ausser mir. Besagtes Weihnachtsessen mit dem Filet Wellington als vermeintlichem Höhepunkt stürzte mich darum in eine tiefe Sinnkrise des Kochens.

Glücklicherweise hatte auch diese Krise ihr Gutes: Sie hat mich gezwungen, wieder bei null anzufangen. Inzwischen koche ich am liebsten die Klassiker im «Tiptopf» nach, dem etwas biederen, aber meistverkauften Kochbuch der Schweiz, das für den Hauswirtschaftsunterricht in Schule und damit für jedermann konzipiert wurde. Morgen Abend gibt es bei uns einen in Rotwein eingelegten Rindsbraten mit Kartoffelstock und Rüebl. Und alles wird gut.

Patrick Imhasly ist Redaktor im Ressort Wissen der «NZZ am Sonntag».