

Bologna – von der Form zum Inhalt?

Dr. Stephan Bieri*

„Bologna“ und einen Dinner-Speech zusammenzubringen: das schafft man kaum. Denn ein förmliches Nachtessen und die Bologneser Sauce beißen sich. Es ändert sich auch nichts, wenn wir beachten, dass diese Zutat südlich der Alpen eigentlich *ragù* heisst, lange köchelt und oft überraschende Spielarten aufweist. Kein Fast Food also, aber doch eher etwas für ein Mittagessen.

Um mich unserem hochschulpolitischen Phänomen kulinarisch zu nähern, müsste ich also andere Brücken bauen – zu Marcel Proust etwa, der in „*À la recherche du temps perdu*“ solche Bezüge herstellt. Essenformen, Atmosphäre und gesellschaftliche Bedingtheit. Auf einzelne dieser Elemente komme ich später zurück, bleibe indessen in der Gegenwart.

Qualität als Reformzugabe

Die Minister, die seinerzeit in Bologna die Weichen stellten, schickten die europäischen Hochschulen auf einen normierten Weg – in eine vorgedachte Menustruktur. Diese Ausgangslage weckte Ängste und provozierte die Abwehrreflexe besonders jener, welche in Lehre und Forschung auf Individualität, auf *Haute Cuisine* oder *Cuisine du marché* setzen wollten. Viele befürchteten, dass nun eine schale Einheitsküche Einzug halten würde. Um dieser Gefahr zu begegnen, formulierten aufgeschlossene Hochschulverantwortliche eine Gegenposition - der Bologna-Prozess als qualitative Reform.

Die gestufte Ausbildung sollte von inhaltlichen Neuerungen begleitet, ja eigentlich dominiert werden. Thematisch angepasste und besser zugeschnittene Studiengänge mit einem lebendigen Bezug zu F&E – das war die Grundidee. Heute, bei der Bilanzierung müssen sich Träger und Hochschulleitungen fragen, ob ihnen neben der Reorganisation des Studiums effektiv eine Akzentsetzung, eine Profilierung gelungen ist.

Natürlich besteht kein einheitliches Bild - an verschiedenen Hochschulen laufen die Reformen ja noch. Bei einigen Institutionen scheint die Übung auf Anhieb zu gelingen. Doch gibt es auch viele Fragezeichen. Schwierigkeiten haben vor allem zwei Gruppen: die Strukturkonservativen und jene, die vor allem modern, windschnittig sein wollen.

Um zur Küche zurückzukommen: einigen Hochschulen geht es offensichtlich wie traditionellen Bahnhofsgaststätten - sie heissen neu „Da Capo“ oder „Bona Dea“, und

* Rede gehalten vor der deutschen Hochschulrektorenkonferenz am 26.03.2007 in Bonn, vgl. auch Stephan W. Bieri, *From Form to Content – „Bologna“ as a Quality Refrom*, in: E. Schreiber & J. Berninghausen (eds.), 2008, *Global Competence for the Future*, Boston & Bremen: Kellner, pp. 184 - 195

statt des Zürcher Geschnetzelten wird nun eine leichte italienische Küche zelebriert. Doch keiner weiss so recht, wonach die neuen Gerichte schmecken.

Das Menu als Fokus

Kochen kann eigentlich jeder, meinte einmal ein grosser Chef. Vielleicht, aber die Kunst besteht darin, eine Vielzahl von Tätigkeiten zu koordinieren und die Abfolge der Gänge und Gerichte unverwechselbar zu gestalten. Kochen lebt nicht nur von effizienten Prozessen, sondern mehr noch von eigentlichen Produktinnovationen. Überraschende Rohstoff- und Geschmackskombinationen, ausgesuchte Weine und eine unterstützende Ambiance machen das Gesamtkunstwerk aus. Für mich ist aus dieser Optik auch klar, wie der Siegeszug von Spitzenköchinnen (ich kenne zwei typische Vertreterinnen in unserem Land) zu erklären ist: Methode und Intuition.

Heute findet in der Gastronomie eine Art Portfoliodiskussion statt. Mit jener der Hochschulen hat sie einiges gemein: neues Wissen, wirksamere Technologien und veränderter Kundengeschmack erzwingen Anpassungen bei der Menugestaltung, in der Speisenzubereitung und in der Weinauswahl. Allerdings zeigt das Beispiel der Bahnhofgaststätten, dass Ressourcenengpässe und ungeeignete Kundenstruktur den Wechsel erschweren.

Ähnliches kann man auch bei Hochschulen feststellen, die über ungenügende Ressourcen oder eine schwache Führung verfügen. *Der Bologna-Prozess als qualitative Reform kann Anbieter überfordern.*

Anpassungsprobleme

Eine gute Küche und eine gute Lehre haben einige Dinge gemeinsam - sicher die Notwendigkeit der sorgfältigen Vorbereitung und die Fähigkeit, situativ handeln zu können. Und für beide gibt es Versuchungen und Stolpersteine:

- den undifferenzierten Einsatz von Technik,
- nicht aufeinander abgestimmte Menu- bzw. Curriculumbestandteile,
- vom Chef oder von der Chefin ausgehende Qualitätsschwankungen.

Der Bologna-Prozess bietet die Chance, neue Unterrichtsformen und Lehrgefässe auszuprobieren. Aber er zwingt die Hochschulen auch dazu, die Spezialisierung auf der Bachelorstufe zurückzunehmen und „Praxisnähe“ neu zu definieren. Dies gehört nach meiner Erfahrung zum Schwierigsten, was Hochschulführung bietet.

Differenzierung und Profilierung auf der Master- und PhD-Stufe setzen voraus, dass der Bachelor methodische Stabilität und thematische Offenheit aufweist. Er soll – ähnlich einer raffinierten Vorspeise – die Magensäfte anregen und die Lust auf mehr provozieren.

Die Frage lautet nicht, was ein Bachelor in Geomatik, in Literarischem Schreiben oder in medizintechnischer Analytik *ist*, sondern was den verwöhnten Mäulern anschliessend noch serviert werden kann. Kirchhoff I und II nach dem Dessert (will sagen: nach dem Versuch, Stromnetze zu modellieren) macht wenig Sinn.

Profilierungsangst

Ich verstehe jeden Gast, der nicht komplizierte Menukarten ergründen und unbekannte Gerichte kosten möchte. Er ist mit einer einfachen, vielleicht auch „schnellen“ Kost zufrieden – will keine Risiken eingehen.

Ganz ähnlich ist die Ausgangslage bei jenen, die der Hochschulprofilierung den Kampf angesagt haben. *Sie überdehnen das Mobilitätsziel und versuchen, die Bologna-Strukturvorgaben zu einer eigentlichen (inhaltlichen) Aussensteuerung der Hochschulen zu benutzen.* Leistungsaufträge, Lehrstuhlschreibungen und Akkreditierungskriterien müssen dazu herhalten.

Mich erinnert diese Haltung an das Verpflegungskonzept grosser US-Airlines: in allen Klassen wird das gleiche vorgekochte Rindssteak gereicht – der Unterschied besteht allenfalls noch in einer eintönigen Vorspeise oder einem tropfenden Premium-Eis.

Kultur des Hauses

A propos USA: Ich kenne eine amerikanische Graduate School, die ein mehrwöchiges Seminar in Europa mit einem kleinen Esskurs einleitet. Den Studierenden wird beigebracht, dass nicht zu jeder Zeit und überall gegessen wird, sondern dass es Mahlzeiten mit einem geordneten Ablauf, einem Menu gibt. Letzten Sommer war ich am Tag vier anwesend und erlebte aus der Nähe eine unglaubliche Verhaltensänderung – Essen als gemeinsamen Anlass. Das Wunder vollbrachte eine drahtige Tessinerin, die ebenfalls zwei beliebte Professoren einzubinden wusste.

Ein Studium darf bis in den Prüfungsbetrieb hinein eigene Akzente setzen, wenn es die Metrik des Bologna-Prozesses respektiert. Hochschulen sind aber keine Selbstbedienungsläden, in denen einfach frei gewählte Shopping Lists abgearbeitet werden. Wer Studiengänge gestaltet, positioniert sich, nolens volens, und nimmt eine Gesamtverantwortung wahr, die sowohl Ausrichtung als auch Verträglichkeit der angebotenen Module betrifft. Die Menukarte muss einen verständlichen Aufbau haben, natürlich, und niemand soll einen Zwang verspüren, bis zum Nachtschiff zu bleiben.

„Viele loben dich: hast du Grund, mit dir zufrieden zu sein, wenn du einer bist, den viele verstehen?“, fragt Seneca (7/12). Nein, meine ich, mit Blick auf „Bologna“: Profil und Risikobereitschaft sind entscheidend. Und es darf auch in Zukunft gute und weniger gute Küchen geben.
