



2015 war das bislang sicherste Jahr der Fliegerei. Das Phänomen, dass der Mensch negativen Informationen viel höhere Bedeutung beimisst als positiven, ist in der Psychologie als „negativity bias“ beschrieben worden, etwa: negative Voreingenommenheit. Doch was zu Zeiten, als sich im Gehirn unserer Vorfahren die bis heute wirksamen Strukturen entwickelten, einen evolutionären Vorteil bedeutete – es ist sinnvoll, auf jede kleinste potenzielle Bedrohung zu reagieren, wenn man in der Nahrungskette unter dem Säbelzahn tiger steht –, trübt heute oft unser Urteilsvermögen. Ein Beispiel dafür ist das Unbehagen, das so viele beschleicht, wenn sie in ein Flugzeug steigen. Erschreckende Nachrichten wie jene vom German-

wings-Unglück oder vom Absturz des russischen Touristenjets in Ägypten bestärken das vage dunkle Gefühl in uns, dass sich Flugzeugunfälle häufen. Dem widerspricht die Statistik: Soeben haben die Analysten des Aviation Safety Network (ASN) die Zahlen für das vergangene Jahr vorgelegt. Sie kommen zum Schluss, dass 2015 für die kommerzielle Fliegerei „das sicherste Jahr aller Zeiten“ war. Im Schnitt ereignete sich nur rund alle fünf Millionen Flüge ein Unfall mit Todesfolgen. ASN registrierte 2015 sieben Crashes – in den Siebzigerjahren waren es noch 40 pro Jahr bei rund zehnmal weniger Passagieren. Es ist ein Hochgefühl: Fliegen wird immer sicherer. Guido Mingels

Mail: guido.mingels@spiegel.de

Lebensentwürfe Haben Sie noch alle Tassen im Schrank, Herr Schiefer?

Der Düsseldorfer Spitzenkoch **Marcel Schiefer**, 28, über Vorsätze fürs neue Jahr und den Entschluss, sein Sterne-Restaurant „Schorn“ zu schließen

SPIEGEL: Herr Schiefer, viele Deutsche machen zu Jahresanfang Diät, Sie schließen gleich Ihr Restaurant, warum so radikal?

Schiefer: Weil ich mir fest vorgenommen habe, im neuen Jahr anders zu arbeiten und besser zu leben. Ich komme gerade vom Schrottplatz, letz-

te Dinge wegbringen. Der Abschied tut weh, aber ich fühle mich wie befreit. Sie glauben nicht, wie viel Arbeit so ein Restaurant macht. Einen Stern zu erkochen ist leicht. Ihn jährlich zu verteidigen ist jedoch purer Stress. **SPIEGEL:** Aber so ein Stern ist doch eine Ehre, keine Strafe. Michelin hat Sie zum vierten Mal ausgezeichnet – und Sie jammern?

Schiefer: Natürlich ist es toll, als einer der besten Köche Deutschlands zu gelten. Aber so ein Titel verpflichtet auch. Ich muss präsent sein, konstante Qualität liefern, es könnte ja ein Tester kommen und meckern. Der Gast ist anspruchsvoller als früher. Mit

perfekt gebratenem Fleisch kann man dem nicht kommen, das kann er oft selbst.

SPIEGEL: Kann man einen Stern denn zurückgeben?

Schiefer: Nein, der erlischt, sobald ein Restaurant nicht mehr existiert. Ich habe Michelin aber geschrieben, dass ich schließen werde, leider ohne Antwort.



Schiefer

SPIEGEL: Hören Sie ganz auf mit Kochen?

Schiefer: Niemals, Koch bin ich für mein Leben gern! Ich habe mir nur eine Art Diät verordnet, will weniger und regionaler kochen, preiswerter auch. Ich betreibe bereits ein Brauhaus und plane Kochkurse und Catering.

SPIEGEL: Was hält Ihre Familie von dieser Diät?

Schiefer: Die war überhaupt erst der Auslöser für die Schließung. Der erste Satz meines Sohnes, drei Jahre alt, lautete: „Papa immer Arbeit gehen.“ Ich will ihm beim Aufwachsen zusehen, nicht nur beim Schlafen, wie früher, wenn ich nachts um drei nach Hause kam. fio