



Essen denken

Was man mit einem Studium, das Lebensmittelkunde lehrt, so alles anfangen kann: Werbestrategien entwerfen, Kochkurse abhalten, einen Cercle gründen, der die Zukunft der Welternährung diskutiert. Absolventinnen und Studierende des ersten österreichischen Gastrosophen-Universitätslehrgangs erzählen von tiefgreifenden Erfahrungen.

VON GEORGES DESRUES*

So ein Gastrosoph hat's ziemlich schwer. Zum einen schon deshalb, weil die Anzahl jener, die mit dem Begriff wirklich etwas anfangen können, eher gering ist. Zum anderen auch deswegen, weil er – hat er sein Metier erst einmal erklärt und sich vorgestellt als jemand, der sich mit der Lehre der Weisheit des Essens beschäftigt – von seinem Gegenüber vermutlich erst einmal ein mildes Lächeln ernten wird; häufig noch gefolgt von der ironischen Bemerkung, dass er, das Gegenüber, genau das ebenfalls tue, und zwar schon seit Langem. Ein Gastrosoph hat es aber auch deswegen schwer, weil seine Tätigkeit am Arbeitsmarkt nicht gerade gefragt ist. So finden sich etwa kaum Stelleninserate, in denen man nach einem „Gastrosophen mit Erfahrung“ sucht. Oder gar nach einem solchen, der „dazu noch über ein eigenes Auto verfügt und zudem flexibel und teamfähig ist“. Nein: das Be-

GASTROSOPHINNEN
Karin Podhajski,
Doris Schatzl, Maria
Oppitz (v. l. n. r.)
widmen sich mit
Tiefgang und
Hingabe dem Thema
Nummer eins.

*Georges Desrues ist selbst einer der ersten Absolventen der 2005 von Slow Food gegründeten Universität für Gastronomische Wissenschaften in Bra/Piemont.



WERBERIN MARTINA SCHURICH
„Durch mein Studium bin ich imstande, Bauern eine Art Gesamtpaket zu bieten – vom passenden Logo bis hin zur richtigen Auswahl der Speisen, nämlich jenen, die am stärksten Regionalität ausdrücken.“

rufsbild des Gastrosophen ist, da besteht kein Zweifel, alles andere als etabliert.

Dabei ist Essen, sind also Lebensmittel, ihre Erzeugung, Verarbeitung, Konservierung, Verteilung und ihr Genuss, wohl genau jenes Thema, das die Menschheit seit ihrem Anbeginn am meisten beschäftigt. Auch heute noch beschäftigen sollte, und zwar trotz oder genau wegen des Überflusses an Nahrungsmitteln, der in unseren Gesellschaften inzwischen herrscht. „Von der Qualität des Essens hängt die unseres Lebens ab“, sagt Universitätsprofessor Lothar Kolmer. „Darum lautet unser Motto auch: Essen denken.“ Kolmer ist Leiter des Universitätslehrgangs Gastrosophie an der Universität Salzburg, den er selbst im Jahr 2009 ins Leben gerufen hat. Die Absolventen und Absolventinnen des ersten Jahrgangs haben im Vorjahr ihren Abschluss gemacht.

Nun ist Essen im allgemeinen Verständnis freilich etwas, das man nicht zu denken braucht. Und schon gar nicht studieren muss – sondern einfach nur tut. Und zudem etwas, das, wie es so oft heißt, in früheren Zeiten sowieso besser war, als man sich noch weniger Gedanken machte über Nährstoffe oder Lebensmittelherzeugung. Und Letztgenannte noch nicht industrialisiert und überregelt war. „Stimmt nicht“, sagt Kolmer, „früher war überhaupt nicht alles besser. Damals stand beispielsweise Panscherei bei Milch und Wein an der Tagesordnung. In Kochbüchern wurde behandelt, wie gekipptes Bier nochmals aufbereitet und verkauft werden kann. Die Missstände der Vergangenheit zu erforschen, ist auch Teil unseres Studienlehrgangs.“ Für den Historiker Kolmer ist das Studium der Geschichte zuerst und vor allem die Beschäftigung mit der Gegenwart – „mit den Problemfeldern der Gegenwart“, wie er sagt. Und außer Zweifel stehe, so der Professor weiter, dass sowohl Ernährung als auch Lebensmittelproduktion und -versorgung gegenwärtig ein Problemfeld darstellten.

Und zwar ein ziemlich vielschichtiges, sind doch die Herausforderungen auf diesem Gebiet, denen die Menschheit heute gegenübersteht, mannigfaltig und komplex. Vor allem ist da das Problem der Nahrungsversorgung einer Weltbevölkerung von bald neun Milliarden Menschen, dem man sich in wenigen Jahren stellen wird müssen. Und das, obwohl schon jetzt laut Welternährungsprogramm der Vereinten Nationen weltweit knapp 900 Millionen Menschen hungern. Es herrscht ein

enormer Ressourcenverbrauch an fossilen Rohstoffen, Wasser und Boden. Ressourcen, die für die Lebensmittelproduktion benötigt werden. Damit einhergehend kommt es zu Umweltbelastungen durch industrielle Landwirtschaft und intensive Massentierhaltung. Alles Faktoren, die sich durch die notwendige Steigerung der Produktion bald ausdehnen und verschlimmern werden. Weiters treten immer häufiger Lebensmittelskandale, Betrügereien und skrupellose Machenschaften auf, die viele Verbraucher verunsichern und misstrauisch gemacht haben. Und schließlich ist da noch die wachsende Zahl an ernährungsbedingten Krankheiten. So schätzt etwa die Weltgesundheitsorganisation, dass heute weltweit bereits 300 Millionen Menschen an Fettleibigkeit leiden – Tendenz steigend.

„Gerade bei der Fettleibigkeit weiß man sehr gut, dass diese nur bis zu einem gewissen, eher geringen Grad genetischen Ursprungs ist“, sagt Kolmer. „Zu einem weit höheren Grad stellt sie ein Problem dar, dessen Ursachen man soziologisch erforschen muss, denn es hat sich deutlich gezeigt, dass Fettleibigkeit vor allem in niedrigeren sozialen Schichten verbreitet ist.“ Darum ist Soziologie neben Geschichte auch eines der Fächer, die in dem Lehrgang unterrichtet werden. Weitere geisteswissenschaftliche Fächer sind etwa Philosophie, Lebensmittelrecht und Marketing. Hinzu kommen aber auch wissenschaftliche wie Medizin, Ernährungswissen-

schaft, Sensorik und Lebensmitteltechnologie. Abgerundet wird der Lehrgang durch praxisorientierten Unterricht in Warenkunde, Verkostungen, Tourismuskunde und Ausflüge zu Produzenten und Lebensmittelunternehmen.

Angesichts dieser Fülle an Themen, die in fünf Semestern unterrichtet werden, verwundert es kaum, dass die abgehenden Gastrosophen ihr Studium nicht gerade mit einer konkret fassbaren Ausbildung abschließen – und somit auch nicht hoffen können, direkt von der Uni weg engagiert zu werden. „Das Studium soll ja auch keine konkrete Berufsausbildung bilden, viel eher soll es Wissen vermitteln, das in anderen Berufen angewendet werden kann. Deswegen handelt es sich ja um einen berufsbegleitenden Lehrgang“, erklärt Kolmer und zitiert das Beispiel eines Produktentwicklers, der sich in seinem Beruf voraussichtlich leichter tue, wenn er Ahnung von Soziologie habe, sich dadurch beispielsweise mit dem Konzept des Prestigeconsums beschäftigte und folglich ein besseres Produkt entwickeln könne.

„Es ging mir darum, meine Werbetätigkeit mit spannenden Themen zu verbinden“, bestätigt Martina Schurich die Aussagen des Professors. „Während des Studiums sind wir zwar in keinen der Bereiche tiefer eingedrungen, und dennoch haben wir von allem genug mitbekommen, um bisher verdeckte Zusammenhänge zu erkennen und so auf neue Lösungen zu stoßen.“ Ihre Erkenntnisse wendet Schurich in ihrem Berufsleben bereits an. So berät die Inhaberin einer Werbeagentur zurzeit etwa einen Bauern, der eine Salzburger Almhütte übernommen hat, die er als Gastronomie-Betrieb bewirtschaften wird. Schurich liefert das gastrosophische Know-how dazu. „Durch das Studium bin ich imstande, dem Bauern eine Art Gesamtpaket zu bieten“, sagt sie, „vom passenden Logo und Werbetexten über die geeignete Geschirr- und Besteckwahl bis hin zur richtigen Auswahl der Speisen, nämlich jenen, die am besten in die Gegend passen und am stärksten die Regionalität ausdrücken.“ Dank ihrer Ausbildung könne sie also die Aufgabenstellung zusätzlich zu ihren professionellem Auge auch mit einem gastrosophischen betrachten, sagt die 47-Jährige, die schon seit Langem etwas wie Gastrosophie studieren wollte. „Alles, was mit Essen und Trinken zu tun hat, hat mich schon immer begeistert. Durch die Werbetätigkeit war mir die Thematik von Nachhaltigkeit und Umwelt

in dem Bereich bereits bewusst, darum wollte ich auch zuerst an die Slow Food Universität in Piemont, die damals gerade den Betrieb aufnahm“, sagt Schurich. Doch sei sich das von der Zeit her nicht ausgegangen, da sie in Salzburg gerade den Verein der Roten Nasen Clowndoctors aufbaute. „Als ich dann ein paar Jahre später irgendwo von dem Gastrosophie-Lehrgang in Salzburg gelesen hab, wusste ich sofort, dass das für mich das Richtige ist“, erinnert sich die Salzburgerin.

Der Lehrgang habe, was den Inhalt betrifft, alle Versprechen gehalten, und auch die Vortragenden und Professoren seien allesamt so kompetent und motivierend gewesen, wie sie sich das erhofft hatte – doch etwas Kritik wolle sie dennoch anbringen. „Zu Beginn haben uns die Organisatoren des Kurses glauben gemacht, dass die Lebensmittelindustrie geradezu darauf wartet, Menschen einzustellen, die den Kurs absolviert haben. Dem war aber natürlich überhaupt nicht so“, sagt Schurich. Doch sei das vermutlich der An-

fangseuphorie zuzuschreiben gewesen und würde inzwischen nicht mehr gemacht, denn die Realität sehe leider ganz anders aus. „Nach wie vor stößt man auf Leute, die sagen, dass sie das nicht brauchen, dass sie selbst essen könnten und sowieso wüssten, was ihnen schmecke. Deswegen beansprucht das Berufsbild des Gastrosophen um einiges mehr Öffentlichkeitsarbeit, damit Erzeuger, Wirte und Betriebe, die auf diesem Gebiet einen Input benötigen, auch wissen, dass es Gastrosophen gibt, die sie beraten können. Aber auch, dass man die bezahlen muss“, fügt sie hinzu.

Zu diesem Zweck wurde von Studierenden und Absolventen des Lehrgangs ein Verein mit Namen „Die Gastrosophen“ gegründet, dessen Ziel es ist, das Interesse an gastrosophischen Themen in der Bevölkerung zu steigern. „Es stimmt schon, dass es nach wie vor schwierig ist, gastrosophisch tätig zu werden“, sagt Doris Schatzl, die Leiterin des Vereins. „Die Berufsbezeichnung ist immer noch erklä-



„Von der Qualität des Essens hängt die unseres Lebens ab. Darum lautet unser Motto: Essen denken.“

Lothar Kolmer,
Universitätsprofessor

rungsbedürftig, ihre wissenschaftliche Dimension noch nicht gefestigt.“ Sie selbst ist als Angestellte in einer Ingenieurgemeinschaft tätig und hat somit kaum Möglichkeiten, ihren Beruf mit der Ausbildung zur Gastrosophin verbinden zu können. „Darum ging es mir auch gar nicht“, betont die ebenfalls 47-Jährige. „Ernährungsthemen interessieren mich schon seit Langem. Als ich von dem Lehrgang erfuhr, wusste ich, dass es Zeit war, mich intensiver mit der Thematik und den gegenwärtigen Problemen der Ernährung auseinanderzusetzen.“ Der Studienlehrgang habe ihr dazu die Möglichkeit geboten, denn das Thema Ernährung könne man nicht nur den Wirten überlassen, wie sie sagt. Die Betreuung des Gastrosophen-Vereins – der auch Personen als Mitglieder aufnimmt, die den Lehrgang nicht belegt haben – gestattet ihr die weitere Beschäftigung mit Ernährungsthemen.

Eine weitere Absolventin und Vereins-

mitglied ist Karin Podhajski. Im Alter von 56 Jahren entschied sich die Volksschullehrerin noch einmal dazu, selbst etwas zu lernen und den Kurs zu belegen. „Etwas, das mit Gastronomie zu tun hatte, wollte ich mein ganzes Leben lang machen“, erzählt die Salzburgerin. „Als Kind und junge Frau haben mich meine Eltern davon abgehalten, der Lehrgang hat es mir dann doch noch ermöglicht.“ Danach habe sie einige Zeit überlegt, wie sie das Gelernte auch beruflich anwenden könnte. „Als dann das ehemalige Gasthaus meiner Großmutter leer stand, habe ich beschlossen, darin eine Art gastrosophisches Zentrum zu gründen“, sagt Podhajski. Und so organisiert sie heute unter anderem Kochkurse zu verschiedenen Themen, veranstaltet Bücherfrühstücke und Vernissagen rund ums Thema Essen sowie Vorträge zu kulinarischen Reisen, die mit Speisen und Gerichten aus den bereisten Ländern und Gegenden illustriert werden. „Der Lehr-

gang hat mir sehr gut gefallen und eine Fülle an Anregungen gebracht, wobei ich mir selbst doch etwas mehr praktische Anwendungen erhofft hatte, etwa durch häufigere Besuche bei lokalen Produzenten und Wirten“, sagt Podhajski. Die Praxis habe sie sich selbst gegen Ende ihres Studiums geholt, als sie für Nachforschungen zu ihrer Abschlussarbeit mit dem Titel „Haubenküche und Dorfwirtshäuser als Botschafter einer neuen regionalen Identität“ in mehreren Lokalen mitgearbeitet sowie Köche und Wirte interviewt hat. „Das war ein wirklich tolles Erlebnis, weil mich alle freudig aufgenommen und sich sehr für die Arbeit interessiert haben. Im Endeffekt würde ich das gesamte Studium sofort wieder machen“, sagt sie.

Inzwischen hat ein neuer Lehrgang begonnen. Eine der Studierenden ist Maria Oppitz. Darüber, ob sie die Ausbildung beruflich einmal nutzen wird können, denkt die 52-jährige Verlagsleiterin aus Wien ▶

Master of Food Culture

Wo man zum akademischen Genussexperten gekürt wird.

Sie gilt als die erste ihrer Art: die Universität für Gastronomische Wissenschaften im piemontesischen 30.000-Einwohner-Städtchen Bra, 50 Kilometer südlich von Turin. Wichtig anzumerken ist, dass der Begriff Gastronomie nur in der deutschen Sprache gleichzusetzen ist mit Gastgewerbe, im Italienischen steht er für die Gesamtheit der Techniken, Künste und Wissenschaften, die sich um das Thema Essen drehen. Gegründet wurde die Uni im Jahr 2005 von der Slow Food Bewegung, deren Initiator und Präsident, Carlo Petrini, die Funktion des Gastronomen wie folgt erklärt: „Er ist eben kein Küchenchef, kein Agronom, kein Historiker und kein Experte in Lebensmitteltechnik – sondern ein we-

nig von alledem. Denn nur so besitzt er auch die Fähigkeit zum Dialog, um zwischen den diversen wissenschaftlichen und handwerklichen Ernährungsbereichen zu vermitteln.“ Gemäß den Prinzipien der Bewegung, die sich für nachhaltige Landwirtschaft, traditionelle Herstellungsmethoden und Recht auf Genuss für alle einsetzt, sollen die Absolventen die Botschaft von „gutem, sauberen und fairem Essen“, hinaus in die Welt tragen.

Die Universität ist vom italienischen Staat anerkannt und bietet sowohl ein dreijähriges Basisstudium in gastronomischen Wissenschaften an als auch einjährige Masterstudiengänge in Italian Gastronomy and Tourism und in Food Culture and Communica-

tions. Die Studiengebühren belaufen sich auf jährlich 13.500 Euro für das dreijährige Studium, das mit einem Bachelor-Abschluss endet, und auf 16.000 Euro für die einjährigen Masterkurse. Inkludiert darin sind wiederholte Studienausflüge innerhalb Italiens, aber auch ins europäische und außereuropäische Ausland, wie beispielsweise zu indianischen Reisbauern nach Kanada, zu Fischern nach Mexiko oder Kaffeebauern nach Kenia. Nicht-Italiener müssen ein vom italienischen Konsulat beglaubigtes Dossier einschicken, in dem die erhaltenen Matura-beziehungsweise Universitätsdiplome und ein Motivationsschreiben inkludiert sind. Stipendien werden auch an Österreicher vergeben.

Universität der Gastronomischen Wissenschaften, Bra/Piemont
www.unisg.it

**Weitere Unilehrgänge, die sich mit Gastronomie beziehungsweise Gastroso-
phie beschäftigen:**
Tours, Frankreich
<http://www.univ-tours.fr/formations/master-sciences->

[ces-humaines-et-sociales-mention-sciences-historiques-specialite-let-b-gt-histoire-et-cultures-de-l-alimentation-let-b-gt--297006.kjsp?RH=1193143053096](http://www.univ-tours.fr/formations/master-sciences-humaines-et-sociales-mention-sciences-historiques-specialite-let-b-gt-histoire-et-cultures-de-l-alimentation-let-b-gt--297006.kjsp?RH=1193143053096)

**Universitätslehrgang Gastroso-
phie, Salzburg, Österreich**
<http://gastrosoophie.at>

Bad Mergentheim, Deutschland
<http://www.dhbw-mosbach.de/studienangebote/food-management/konzept.html>

Basque Culinary Center, San Sebastian, Spanien
www.bculinary.com

Iowa State University, USA
<http://www.fshn.hs.iastate.edu/undergraduate-programs/culinary-science/>

Örebro, Schweden
<http://www.oru.se/English/Schools/Hospitality-Culinary-Arts-and-Meal-Science/>

nicht nach. Auch in ihrem Fall steht das Interesse für Essen, Trinken und Ernährung im Allgemeinen im Vordergrund. Und dazu der Wille, auch einmal etwas anderes zu lernen. „Natürlich könnte es schon sein, dass ich das Ganze irgendwann einmal beruflich verwenden kann, ausschließen will ich das nicht“, sagt Oppitz. Inzwischen jedoch konzentriert sie sich voll und ganz auf den Lehrgang, der doch etwas mehr Zeit und Arbeit verlangt, als sie sich vorgestellt hat. „Die Zugfahrt nach Salzburg an jedem zweiten Wochenende nutze ich dazu, um mich auf die Vorlesungen vorzubereiten und zu recherchieren. Verlorene Zeit ist das nicht“, sagt sie. Der Kurs an sich gefalle ihr sehr gut, Vorlesungen, von denen sie dachte, dass sie zu nüchtern und technisch für ihren Geschmack seien, hätten sich als äußerst interessant entpuppt. „Ich dachte, dass Lebensmittelrecht ziemlich langweilig sein würde, aber der Dozent bereitet das wohnsinnig gut und fesselnd auf“, sagt Oppitz. „Gleiches gilt auch für Lebensmitteltechnologie.“

Dass sich unter allen Befragten keine jüngeren Kursteilnehmer fänden, sei kein Zufall, sondern liege im Wesen des Kurses, sagt Professor Kolmer. „Es gibt natürlich auch einige Jüngere, aber es handelt sich eben um einen berufsbegleitenden Kurs und der spricht vor allem ältere Leute an. Anfangs hatten wir uns erwartet, dass die Teilnehmer vor allem aus der Lebensmittelbranche kommen würden. Später hat sich herausgestellt, dass es Leute aus den verschiedensten Bereichen sind, die sich für Gastrosophie begeistern können – das macht die Gespräche, die Diskussionen und den Erfahrungsaustausch unter den Teilnehmenden umso bunter und spannender“, sagt Kolmer.

Daran, dass die Welt Gastrosophen braucht, besteht kaum Zweifel. Offenbar wird es aber noch eine Weile dauern, bis sich das herumspricht. Indessen werden die Probleme rund um das Thema Essen in einer globalisierten Welt zunehmen, in ihrem ärmeren Teil wird mit höchster Wahrscheinlichkeit der Hunger wachsen. Und in den reicheren Ländern die Zahl an ernährungsbedingten Krankheiten ansteigen. Antworten oder gar Lösungen wird nur derjenige bieten können, der sich – wie das die Gastrosophen versuchen – mit der Komplexität der Materie, mit der Kultur von Genuss, aber auch der Ethik von Lebensmittelkonsum und Lebensmittelerzeugung eingehend auseinandersetzt. ■