



## DAS LEHRANGEBOT der Universität der gastronomischen Wissenschaften

### Einführung

Die Universität der gastronomischen Wissenschaften (UNISG) im norditalienischen Pollenzo, die 2004 auf Initiative von Slow Food in Zusammenarbeit mit den Regionen Piemont und Emilia Romagna gegründet wurde, ist eine private Hochschule mit Anerkennung seitens des italienischen Staates.

Als dynamische Institution, die offen für Neues und stark international geprägt ist, zeichnet sich die UNISG durch eine vielfältige Studierendenschaft über 85 Nationalitäten: Diese Vielfalt aus Erfahrungen, Chancen, Herkunftsländern und Begegnungen sind das Besondere an der UNISG im Vergleich zum allgemeinen Hochschulpanorama in und außerhalb Italiens.

Ein innovativer pädagogische Ansatz vereint Studium und Praxis, Bücher und Lebenszeugnisse sowie Wissenschaft mit handwerklichem und bäuerlichem Wissen und wird durch Studienreisen ergänzt und bereichert, die als fester Bestandteil im Lehrplan Begegnungen mit Erzeugern in allen Regionen der Erde ermöglichen.

Dieser methodische und pädagogische Ansatz vermittelt den Studierenden eine holistische Sichtweise auf vergangene sowie gegenwärtige Lebensmittelproduktionssysteme. Auf diese Weise lernen sie, an der Entwicklung zukünftiger Lebensmittelszenarien mitzuarbeiten.

Die Hochschule bildet Gastronomen aus – ein Berufsbild, das gänzlich ins zeitgenössische sozioökonomische Klima passt: Gastronomen haben Kenntnisse und Kompetenzen im Agrar- und Lebensmittelbereich, leiten mit ihrer Arbeit Produktion, Vertrieb und Konsum von Lebensmitteln und tragen so zu einer nachhaltigen Zukunft für unseren Planeten bei.

Unsere Studienabsolventen finden Beschäftigung in der handwerklichen und industriellen Agrar- und Lebensmittelproduktion, im Einzel-, Mittel- und Großhandel, im Tourismus und in der Ernährungserziehung sowie in Institutionen und Nichtregierungsorganisationen. Viele haben sich selbstständig gemacht und leiten eigene Projekte.

Die Hochschule zeichnet sich außerdem durch ein innovatives Projekt des universitätseigenen Restaurants aus: **Die akademischen Tafeln** vereinen Erziehung, hervorragende Küche, faire Preise und Produkte aus der Region. Bekannte Köche (vielen von ihnen Sternköche) aus aller Welt, denen das Küchenteam der UNISG zur Seite steht, bieten Gerichte an, die die Grundsätze *gut, sauber und fair* widerspiegeln, begrenzte "Food costs" aufweisen und möglichst Rohstoffe aus der Umgebung verwenden.

Die Universität wird unterstützt vom **Freundeskreis der Universität der gastronomischen Wissenschaften**, dessen Fördermitglieder zu den Tätigkeiten der Hochschule beitragen.

Der **Club der strategischen Partner** der UNISG besteht wiederum aus führenden Unternehmen im Agrar- und Lebensmittelsektor sowie Institutionen. Der Club nimmt aktiv am Hochschulleben teil, indem er die Forschungstätigkeiten unterstützt sowie Engagement und Strategien bietet, um neue, nachhaltige Szenarien für die Produktion und den Verbrauch von Lebensmitteln auf nationaler und internationaler Ebene aufzubauen.



## Das Lehrangebot der Hochschule ist wie folgt gegliedert:

**Dreijähriger Bachelor-Studiengang** in *gastronomischen Wissenschaften*

**Zweijähriger Master-Studiengang** in *Management des gastronomischen und touristischen Bestandes* (auf Italienisch)

### Vier einjähriger Master

Master in *Food Culture, Communication & Marketing* (auf Englisch)

Master of Gastronomy: *Food in the World* (Food Cultures and Mobility) (auf Englisch)

Master of Gastronomy: *Food in the World* (Food Ecologies and Sovereignty) (auf Englisch)

Master in *Wine Culture, Communication & Management* (auf Englisch)

**Einen praxisorientierten Master in Cucina Slow: Teoria e Pratiche della Sostenibilità Culinaria und ein Master in Slow Cuisine: Theory and Practice of Culinary Sustainability** (*der volkstümlichen italienischen Qualitätsküche* - einer auf Italienisch und einer auf Englisch) in der Kochschule in Pollenzo

## Die Studienreisen des dreijährigen Studiums

Die Universität organisiert jährlich über **100** Studienreisen in Italien und weltweit: Während des dreijährigen Studiums absolviert jeder Student **15** Reisen (fünf pro Jahr).

Es gibt thematische Reisen, die einer spezifischen Produktkategorie des Agrar- und Lebensmittelsektors gewidmet sind, wie:

- Kaffee
- nicht konventionelle Landwirtschaft
- Getränke
- Fischerei
- Öl

Und es gibt Reisen mit regionalem Schwerpunkt, die sich mit den gastronomischen und kulturellen Besonderheiten eines spezifischen geografischen Gebiets beschäftigen, z.B.:

- die verschiedenen Regionen Italiens
- Europa: Frankreich, Spanien, Tschechische Republik, Griechenland, Kroatien, Dänemark, Großbritannien
- Weltweit: Kenia, Äthiopien, Uganda, Indien, Japan, Kanada, USA, Argentinien, Mexiko, Peru

Diese Lernerfahrungen „im Feld“ ermöglichen den zukünftigen Gastronomen, ihre fünf Sinne zu nutzen, die Produktionskette zu verfolgen und die biologische Vielfalt kennen zu lernen, indem sie Produkte probieren, den Menschen begegnen, die diese anbauen, herstellen und verarbeiten, und an Unterrichtseinheiten mit Experten und Erzeugern teilnehmen.

Bei den Studienreisen erstellen die Studenten eine **Videodokumentation**, für die sie Bauern, Fischer und Handwerker mit ihrem traditionellen Wissen interviewen; die Ergebnisse fließen in das Forschungsprojekt „**Kornkammern der Erinnerung**“ der UNISG ein, mit dem eine **Datenbank des traditionellen Wissens** in aller Welt aufgebaut werden soll.



## Außerdem:

**Die Studierendenvertretung der gastronomischen Wissenschaften ASSG** will das tägliche Leben der UNISG-Studenten mit Veranstaltungen und verschiedenen Events erleichtern und verbessern.

**Das Slow Food Convivium der Universität der gastronomischen Wissenschaften** fördert Initiativen für alle Slow Food Mitglieder an der Universität.

**Die solidarische Einkaufsgruppe GAS La Credenza** organisiert für ihre Mitglieder den Einkauf von lokalen Lebensmitteln.

**Die Gastronomische Gesellschaft** ist ein selbst organisierter Treffpunkt der UNISG-Studenten, um Ansichten, Meinungen und gutes Essen zu teilen.

Die **UNISG-Gärten** sind ein Modell für Nachhaltigkeit mit ökologischen, ökonomischen und sozialen Zielen. Sie sind auch die Lehrstätte für das Wahlfach Ökologischer Gemüsebau und nachhaltige Landwirtschaft, Experimentierfeld für den Kurs Pflanzenbau und das ideale „Labor“ für die konkrete Anwendung der agronomischen und ökologischen Grundsätze, die im Seminar behandelt wurden.

Die **Bibliothek** stellt Studenten und Forschern den umfangreichen Bestand an Büchern und Zeitschriften für die Recherche und Vertiefung aller Themen der gastronomischen Kultur zur Verfügung.

Das **Career Office** fördert die Eingliederung von jungen Studenten und Absolventen der UNISG in die Arbeitswelt und gestaltet den Übergang von der Universität ins Berufsleben effizienter.

Im **Labor für die sensorische Analyse** finden die Kurse und Übungen zum gleichnamigen Thema statt. Die Studenten erlernen hier die wichtigsten Techniken für die sensorische Beurteilung in der Anwendung auf verschiedene Lebensmittel, um ihre Qualität und ihre Veränderungen während der Aufbewahrung vergleichen und beurteilen zu können.

Der **Lebensmittelladen Local** ist ein von der UNISG inspiriertes Projekt und soll ein neues Modell des Lebensmittelvertriebs fördern, nämlich den „Organisierten Kleinvertrieb“.

Es handelt sich um ein Geschäft in Bra mit hochwertigen Lebensmittelprodukten, die nach dem Prinzip des Regionalbezugs ausgewählt wurden, aber auch um eine akademische Stätte sowie Ort für Verkostungen und Begegnungen. Local wird von UNISG-Absolventen geleitet, die als ausgebildete Gastronomen eine spezifische Vorbereitung dafür mitbringen.

## Forschung an der UNISG

Die Universität der gastronomischen Wissenschaften pflegt auch die Forschung im Zeichen der Multidisziplinarität, die den gastronomischen Kontext auszeichnet.

Der methodische Ansatz ist eng mit den Grundprinzipien der Hochschule verknüpft, d.h. er ist vorwiegend auf Themen der Nachhaltigkeit der Lebensmittel als Form der Subsistenz und Verbesserung der menschlichen und natürlichen Bedingungen auf der Erde ausgerichtet.

Unter Bezug auf die Besonderheit dieses Studienzweigs, die längst international anerkannte Kompetenz in der gastronomischen Wissenschaft und ihre vielschichtige Einflussphäre fördert die UNISG Forschungsprojekte sowohl akademischer Art als auch mit der Innovation von Firmen, Produktions- und Kulturbetrieben.

Die verschiedenen Themenbereiche der akademischen Forschung, für die sich unsere Dozenten und Forscher konstant einsetzen, sind:

### *Internationalität und Konsumstile*

Die Studien konzentrieren sich auf den Stil des Lebensmittelkonsums im internationalen Vergleich durch gegenwärtige und historische Analyse verschiedener Völker in Bezug auf Bräuche und Traditionen, auf die demografischen Klassen und auf Migrationsphänomene.



#### *Produktion und neue Technologien*

Dieser Bereich untersucht die Lebensmittelproduktion vom Anbau bis zur Ernte, über Viehzucht, Konservierung bis zur Verpackung und Logistik durch Einsatz neuer technologischer Lösungen, die Natürlichkeit, Qualität und volle Nachhaltigkeit garantieren können.

#### *Erinnerung und Landschaft*

Erinnerung, Tradition und Landschaft sind die Schwerpunkte, um die Bindung zu untersuchen, die das Essen zur natürlichen Umgebung, den historischen Mythen, Ritualen und Prozessen bei den Völkern und in den Regionen hat, in denen es ein essenzieller Bestandteil der Kultur ist. So können die Nahrungsmittel als materielles und immaterielles kulturelles Erbe der Menschheit definiert werden.

#### *Umwelt und Gesundheit*

In diesem Forschungsbereich werden die Auswirkungen von Lebensmittelproduktion und -konsum auf Umwelt und Gesundheit untersucht und Lösungen analysiert, die unsere Umgebung weniger belasten und eine gastronomische Qualität für eine gesunde Ernährung garantieren können.

#### *Wirtschaft und Food Policy*

Im Brennpunkt liegen die Trends der Lebensmittelproduktion und Handelsverbindungen, Unterstützung für Kleinproduktionen, Aufwertung der bäuerlichen Arbeit, gesetzliche und betriebliche Regelungen, um Qualität, Natürlichkeit (Rückverfolgbarkeit) und Haltbarkeit zu garantieren.

Außerdem entwickelt die UNISG unter dem Namen **Pollenzo Innovation** spezifische Projekte für einzelne Firmen zu Themen wie Gastronomie, Lebensmittelproduktion und nachhaltiges Packaging.

### **Dienstleistungen für Unternehmen von der UNISG**

Auf Basis der Erfahrung ihres Lehrkörpers und ihrer Mitarbeiter stellt die Universität der gastronomischen Wissenschaften in Pollenzo Unternehmen die folgenden Dienstleistungen zur Verfügung:

*Workshop Sensorik:* Firmen können mit wissenschaftlichen Methoden die sensorischen Eigenschaften ihrer Produkte untersuchen, so dass sie wichtige Erfahrungen für die Beurteilung und den Vergleich ihrer Qualität erhalten. Darüber wird auch ein schriftlicher Bericht erstellt.

*Food Industry Monitor:* Dies ist ein langfristiges wissenschaftliches Forschungsprojekt der Universität der gastronomischen Wissenschaften mit Unterstützung von BSI Europe SA. Die Beobachtungsstelle hat ein doppeltes Ziel:

- eine Kartierung, die die Entwicklung der wirtschaftlich-finanziellen Performance eines repräsentativen Musters der Branchenfirmer in einem ausreichend breiten Zeithorizont darstellt;
- die Identifikation der Top Performers in jedem Bereich der Branche, um die Merkmale ihrer Geschäftsmodelle zu untersuchen.

*Career Office:* Begleitet die Eingliederung der UNISG-Absolventen in die Arbeitswelt, um den Übergang von Universität ins Berufsleben effizienter zu gestalten und die Begegnungen zwischen den neuen Gastronomen und Betrieben, die innovative und hoch kompetente Mitarbeiter suchen, zu fördern.

*Soziologie-Labor:* Lenkt und koordiniert die Tätigkeiten in Bezug auf die Soziologie innerhalb der Universität. Dazu gehören: soziale Forschungsarbeiten mit qualitativen und quantitativen Methoden, sozio-organisatorische Beratung, Schulungskurse, Tagungen, Seminare, Veröffentlichung und Kommunikation der Forschungsergebnisse (traditionelle Medien, Web, Social Networks).

*Kommunikationsworkshop:* Dies ist ein Projekt für die Studenten des dreijährigen Bachelor- und des zweijährigen Master-Studiengangs: ein Raum für audiovisuelle Experimente und Didaktik und gleichzeitig ein Bereich für Multimedia-Archivierung.



## Die Universität der gastronomischen Wissenschaften in Zahlen

- Gründungsjahr: 2004
- über 2100 Studenten aus aller Welt haben seit 2004 unsere Studiengänge besucht:
- über 900 ausländische Studenten
- über 1100 Studienreisen in Italien und weltweit
- 85 Länder sind bis heute vertreten

Außerdem:

170 Firmen und Institutionen unterstützten im Laufe der Jahre den Freundesverein der UNISG

35 Firmen gehören zu den strategischen Partnern

### Weitere Informationen:

Kommunikationsbüro UNISG

Tel. +39 0172 458 507-32-15 – Fax +39 0172 458 550

[comunicazione@unisg.it](mailto:comunicazione@unisg.it)