

Die Inhalte der Gastrosophie und die praktische Anwendung des Wissens der Master in Gastrosophy

Der Begriff „Gastrosophische Wissenschaften“ wurde im deutschen Sprachraum geprägt und ist international mit dem englischen Begriff „Gastronomic Sciences“ gleichzusetzen. Die Gastrosophie ist eine junge Systemwissenschaft, die Lebensmittel und Getränke –also Essen und Trinken im Kontext mit in den wichtigsten Gesellschaftsbereichen betrachtet und erforscht: Kultur und Werte, Wirtschaft und Kommunikation, Ernährung und Gesundheit, Konsum und Geschmack, Politik und Philosophie, Soziologie und Geschichte.

Das erklärte Ziel ist es, dem Essen insgesamt die Bedeutung und den Stellenwert zuzuerkennen, den es für die Menschen hat, sich systematisch den Ernährungs-Problemen zu stellen, die die moderne Gesellschaft belasten und durch gezielte Bewusstseinsförderung eine Verbesserung der Situation herbeizuführen.

Das Spektrum der Anwendungsmöglichkeiten ist vielfältig und ausgebildete Gastrosophinnen und Gastrosophen, die Absolventen des Studiengangs „Gastrosophische Wissenschaften“, können ihr Wissen als Master in Gastrosophy in zahlreichen Fachbereichen einbringen und anwenden.

Nachfolgend einige Einsatzgebiete und Wirkungsbereiche:

- Die Zusammenarbeit mit der Landwirtschaft für neue Anbau- und Herstellungsmethoden für Rohstoffe
- Die Zusammenarbeit mit medizinischen Einrichtungen im Kontext Ernährung - Gesundheit – Medizin
- Wissensvermittlung an Schulen und universitären Einrichtungen
- Vorantreiben der nachhaltigen und fairen Produktion von Lebensmitteln
- Der Schutz der Biodiversität
- Historische Forschung und wissenschaftliche Aufarbeitung von Koch- und Ernährungsthemen
- Gastlichkeit, Gastronomie und Tourismus
- Marketing und Kommunikation
- Genuss, Sensorik und Geschmacksbildung
- Kunst und Kulturvermittlung

Im gastrosophischen Wirkungsbereich geht es um eine neue Profession und Schnittstelle, die in vielen Fachgebieten angesiedelt sein kann – von der Produktion, über den Verkauf und Handel, in der Verarbeitung sowie in der Werbung und Kommunikation von hochwertigen Nahrungsmitteln und Getränken, bieten sich zahllose Gelegenheiten und Anknüpfungspunkte einen neuen Umgang mit dem Essen zu initiieren. Durch den Master in Gastrosophy entstehen neue WissensvermittlerInnen, KommunikatorInnen, AusbilderInnen, GastgeberInnen, KöchInnen, InnovationsmanagerInnen und ProduktmanagerInnen, die in den Bereichen Landwirtschaft, Produktion und Verarbeitung sowie Tourismus, Gastlichkeit, Hotellerie, Kultur, Kommunikation und Bildung wirken können.

Warum die Gastrosophie jetzt wichtig ist?

Die Notwendigkeit eines neuen Zugangs zum Thema Essen, Trinken und Ernährung, der einen für alle nachvollziehbaren Bezug zum gelebten Alltag hat und letztlich ein allgemeines Umdenken einleiten und begleiten soll, ist längst überfällig, indem der dringende Bedarf omnipräsent aufscheint.

Dieser lässt sich an vielen Alltagsphänomenen festmachen:

- sei es durch die unbeschwerter Beschäftigung mit dem Essen in Form von zahllosen Publikationen, Kochbüchern aller Art, Medienberichten, Fernsehprogrammen,
- sei es auf Amateurebene (das Essengehen als Freizeitbeschäftigung),
- die intensivierte Auseinandersetzung mit den ernstesten Themen der Produktion, der Nachhaltigkeit, der moralischen Verpflichtung den Armen dieser Welt gegenüber,
- der steigende Bedarf nach biologisch und nachhaltig produzierten Lebensmitteln,
- die gesteigerte Erkenntnis des Zusammenhangs zwischen dem eigenen Konsum- und Essverhalten und den oft beklagenswerten Zuständen im Lebensmittelbereich

– all diese Ansätze haben sich in letzten Jahren verdichtet und der Bedarf nach wissenschaftlicher Einordnung, Strukturierung und Aufarbeitung der zahlreichen Aspekte wird immer dringender.¹

Als Vermittlerinnen und Vermittler, Beraterinnen und Berater wollen die Master in Gastrosophy die „gastrosophische Wende“² auslösen und vorantreiben. Wichtig ist hier die Zusammenarbeit mit allen maßgeblich beteiligten Partnern, von der Politik, den Institutionen, über den Markt, bis hin zum einzelnen Konsumentinnen und Konsumenten, die zugleich schwächstes aber auch stärkstes Glied in der Kette sind. Denn letzten Endes entscheiden die Konsumentinnen und der Konsument mit ihrer täglichen Wahl über das Produkt. Dieses spezifische Interesse an Lebensmitteln und Getränken hat zentrale Bedeutung für uns. Daher begannen wir 2011 berufsbegleitend mit dem Masterstudium der Gastrosophischen Wissenschaften in Salzburg, das wir im März 2014 abgeschlossen haben. Das Thema selbst wird uns aber auch in Zukunft nicht loslassen.

Dr. Heinz Bixa
Svenja Czock, MA
Birgit Farnleitner, MA
Alice Haberfellner, MA
Lukas Huber, MA
Mag. Birgit Klackl-Salletmaier, MA
Theresa Krenn, MA
Marlene Linhuber, MA
Angela Mayer, MA
Markus Moser, MA
Maria Oppitz, MA
Verena Podhajsky, MA
Maria Polzhofer-Ganzer, MA
Dkfm. Otto Steinmetz, MA
Dr. Michal Typolt-Meczes, MA
Bruno Wahrlichler, MA
Barbara Ziss, MA
Johanna Zugmann, MA

¹ Typolt-Meczes Michal, Masterarbeit 2. ULG Gastrosophie

² Lemke, Harald, Politik des Essens. Wovon die Welt morgen lebt, transcript Verlag 2012