



Käsedegustation in Bra (Piemont)



Paduaner Hahn, traditionelle Hühnerrasse



Cinta Senese, toskanische Schweinerasse

# Das Genuss-Stu

Die italienischen Regionen Piemont und Emilia-Romagna sind Heimat vieler kulinarischer Hochgenüsse wie Olivenöl, Schinken, Pasta oder Wein. So ist es auch kein Zufall, dass dort die weltweit einmalige Universität der Gastronomischen Wissenschaften gegründet wurde.

Von Therese Schwender\*



Mozarella-Spezialität

Studenten aus aller Welt schreiben sich an der UNISG (Università degli Studi die Scienze Gastronomiche) ein, um sich in Lebensmittelkultur auszubilden. Hier lernen sie alles über hochwertige Nahrungsmittel und deren traditionelle Herstellung. Die Universität vermittelt den Studenten umfassendes Wissen zu landwirtschaftlichen Produkten und den daraus hergestellten Lebensmitteln. Dazu gehören neben Produktion und Vertrieb auch Werbung und Kommunikation. Wer die Uni abgeschlossen hat, kann zum Beispiel als Fachperson für Kommunikation im Wein- und Gastronomiebereich, als Marketingexperte, als Manager für Agrar- und Lebensmittelbetriebe oder im Tourismus tätig werden.

Gegründet wurde die Universität 2004 auf Initiative des Vereins Slow Food und in Zusammenarbeit mit den Regionen Piemont und Emilia-Romagna. Der internationale Slow-Food-Verein versteht

sich als Gegenbewegung zu Fast Food und dem damit verbundenen Verlust der Esskultur (siehe *Kästchen*).

## Unterricht von international anerkannten Experten

An den beiden Standorten der Universität in Pollenzo (Provinz Cuneo, Piemont) und in Colorno (Provinz Parma, Emilia-Romagna) werden pro Jahr 60 bis maximal 74 Studierende aufgenommen. Unterrichtet wird in Italienisch und Englisch. Der Stundenplan umfasst eine breite Palette an Fächern: Dazu gehören Chemie, Mikrobiologie, Botanik, Ernährungslehre und die Geschichte der Küche und der Gastronomie. Die Universität hat es sich zur Aufgabe gemacht, international anerkannte Experten als Lehrpersonen zu engagieren, die ihr Wissen an die Studierenden weitergeben.



Weinprobe ...  
und Verkostung von Spezialitäten

FOTOS: SLOWFOOD.DE

# dium

Das Besondere der UNISG aber ist das umfangreiche Programm an Praktikumsmöglichkeiten im In- und Ausland. Sie sind fester Bestandteil des Studiums. Es gibt Themenpraktika, die Wissen vermitteln zu einem bestimmten Produkt, den dazugehörigen Herstellungsprozessen und Vertriebssystemen. In den Gebietspraktika wiederum lernen die Studierenden eine bestimmte Region und deren Lebensmittelprodukte, Geschichte, Kultur und Umwelt kennen. Die Zielorte liegen überall auf der Welt und werden jedes Jahr sorgfältig ausgewählt.

## Es braucht eine starke Motivation

Wer an der UNISG studieren möchte, braucht eine Matura oder einen gleichwertigen Abschluss und dazu eine starke Motivation, um dieses neue, berufsbezogene Studium in Angriff zu nehmen. Das dreijährige Basisstudium in Pollenzo wird mit dem «Bachelor of Gastronomic

Sciences» abgeschlossen. Seit 2008 können die Studierenden anschliessend ein zweijähriges Aufbaustudium absolvieren.

In Colorno werden zwei einjährige Master-Studiengänge angeboten, unterteilt in zwei Fachrichtungen: Kommunikation in der Gastronomie (Journalismus, Verlagswesen, Didaktik) und Betriebswirtschaft in der Gastronomie (Nahrungsmittelmarketing, Restaurantwesen, Tourismus).

Seit Kurzem hat die noch junge Universität damit begonnen, eine eigene Forschungsabteilung aufzubauen. Es werden mögliche Forschungsgebiete und Projekte abgeklärt, die anschliessend zum Beispiel der EU vorgeschlagen werden, um allenfalls Fördergelder zu bekommen.

\*Therese Schwender ist ausgebildete Tierärztin und arbeitet heute als Medizinerjournalistin. Sie lebt in Römerswil (LU).

## Slow Food – Esskultur und Geschmacksvielfalt

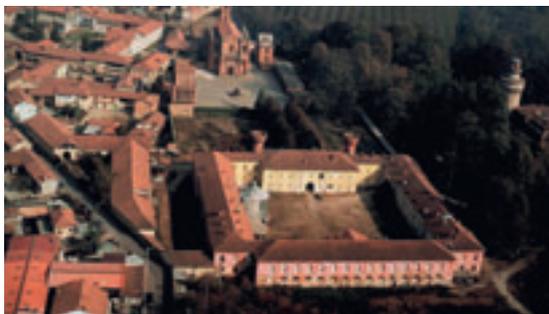
Als Gegenpol zu Fast Food gründete der Italiener Carlo Petrini 1986 den internationalen Non-Profit-Verein Slow Food. Slow Food steht für gutes, sauberes und faires Essen. Das Essen sollte schmecken und in einer Art und Weise hergestellt sein, die weder der Umwelt, dem Wohlergehen der Tiere noch unserer Gesundheit schadet. Zudem sollten Lebensmittelhersteller eine faire Bezahlung für ihre Arbeit erhalten.

Ein Hauptziel von Slow Food ist es, die Vielfalt der Nutzpflanzen und Tierrassen und der daraus hergestellten Lebensmittel mit ihren vielen unterschiedlichen Düften und Farben zu erhalten. In den Slow-Food-Förderkreisen werden dazu konkrete Projekte realisiert. Gibt es etwa nur noch ganz wenige Produzenten, die eine bestimmte Spezialität traditionell herstellen, so werden ihnen Wege aufgezeigt, um ihre Produkte besser zu vermarkten. So lassen sich mit traditionellem Wissen neue, absatzfähige Produkte entwickeln, die helfen, ein lokales Ökosystem zu erhalten oder einer Region wieder wirtschaftliche Perspektiven zu verleihen.

In der Schweiz gibt es zum Beispiel Förderkreise für Farina bóna, ein Mehl aus gerösteten Maiskörnern, das im Tessin hergestellt wird, für die einheimische Dunkle Biene, für Dörrbohnen oder den Schweizer Brenzer-Kirsch. Weitere Informationen: [www.slowfood.ch](http://www.slowfood.ch)

## Interview

# «Das Beste sind die Praktika im Ausland»



Universität UNISG in Pollenzo

Der 23-jährige Innerschweizer Marcel Luther hat vor Kurzem das dreijährige Basisstudium an der Universität für Gastronomische Wissenschaften (UNISG) abgeschlossen. Er erzählt, wie er seine Studienzeit erlebt hat.

### **Sprechstunde: Wie kam es, dass Sie an dieser Universität studiert haben?**

**Marcel Luther:** Ich hatte die Matura gemacht, und durch mein Engagement in verschiedenen Studentenorganisationen konnte ich viele, auch internationale Kontakte knüpfen. So entdeckte ich meine Freude an Sprachen und verschiedenen Kulturen. Zudem hat mich meine Mutter mit dem Essen immer verwöhnt. Sie achtete sehr darauf, nur Frischprodukte zu verwenden, möglichst in Bio-Qualität.

Das waren die Gründe, weshalb ich mich schliesslich für ein Studium an der UNISG entschied.

### **Können Sie uns etwas über Ihre Mitstudenten erzählen?**

Sie kamen von überall her, aus ganz Europa, den USA, Japan, Indien, Brasilien, Ecuador, Australien und Afrika. Insgesamt sind an der Universität etwa 32 Nationalitäten vertreten. Auch der berufliche Hintergrund und die Motivation der Studenten sind sehr unterschiedlich: Meine beste Kollegin hatte zum Beispiel ihr Medizinstudium abgebrochen, andere hatten erst Kommunikation oder Wirtschaft studiert. Es gab ältere Studenten, die seit Jahren ein eigenes Restaurant führen und nun noch etwas Neues in Angriff nehmen wollten. Es gab auch Köche, die sich mit diesem Studium weiterbilden wollten.

### **Wie haben Sie den Unterricht erlebt?**

An der UNISG dreht sich ja alles ums Essen, aus allen möglichen Blickwinkeln. Essen soll Genuss sein, und der ist noch grösser, wenn man weiss, was man zu sich nimmt. Das beginnt bei der Chemie, und das war wohl der anspruchsvollste Kurs, den wir im ersten Jahr zu bewältigen hatten. Auch die Geschichte der Küche war ein wichtiges Thema. So lernten wir die Geschichte der italienischen und französischen Küche mit all ihren Einflüssen, zum Beispiel aus dem Orient, kennen. Hier waren besonders die Unterschiede zwischen den einzelnen Ländern interessant. Schliesslich haben wir uns auch mit der Geschichte der amerikanischen Küche befasst, was sich vielleicht ungewöhnlich anhört. Spannend ist die amerikanische Küche deshalb, weil in den Staaten innerhalb von wenigen hundert Jahren Menschen aus allen Teilen der Welt zusammengekommen sind. Diese brachten ihre landestypischen Gerichte mit in die USA, die sich dann gegenseitig beeinflussten oder vermischten.

### **Was hat Ihnen beim Studium besonders gut gefallen?**

Die Praktika. So war ich zum Beispiel für ein Themenpraktikum in der Toscana und habe dort alles über Wurstwaren gelernt. Der schönste Teil aber sind die Gebietspraktika, bei denen man ein Land besucht, um möglichst viel über die lokale Kultur und Küche zu lernen. So konnte ich nach Mexiko, Kuba, Irland

und Portugal reisen. Der Sinn der Praktika ist, Produzenten verschiedenster Lebensmittel direkt kennenzulernen. Sie können die Eigenheiten ihrer Produkte oder auch spezielle Herstellungsprozesse am besten erklären, weil sie viel Erfahrung und ihr Handwerk oftmals von ihren Vätern oder Grossvätern gelernt haben. Auch für die spätere Stellensuche können solche Kontakte wertvoll sein.

### **Sehen Sie auch Nachteile?**

Ein Nachteil, vor allem im Zusammenhang mit einer Stellensuche, ist sicherlich, dass die Uni noch wenig bekannt ist. Ausserdem erfährt man im Studium nur wenig über die industrielle Lebensmittelproduktion, weil die Uni sehr stark mit der Slow-Food-Philosophie verbunden ist. Diese Produktionsform ist aber Realität und sollte deshalb vermehrt berücksichtigt werden.

### **Wie geht es nach dem Studium weiter?**

Viele Studenten suchen anschliessend eine Stelle. Ich selbst habe noch keine gefunden und arbeite aktuell an meiner Bachelor-Arbeit zum Thema Nischenprodukte und deren Vermarktung am Beispiel von Nidwaldner Bauern. Ich suche aber möglichst breit: in der Hotellerie, im Detailhandel, in der Produktion und im Journalismus.

Das Interview führte Therese Schwender.