



Was ist Gastrosophie?

Genuss, das kann ein einfaches Schnittlauchbrot sein, das Menü einer Haubenköchin, ein selbstgepresster Apfelsaft. Gastrosoph*innen lieben es zu kosten, zu schmecken, zu entdecken, kurz, zu essen, zu trinken und zu genießen. Essen kann dabei das Alltäglichsste und/oder das Außergewöhnlichste sein. Für Gastrosoph*innen ist Genuss die sinnliche Erfahrung des Essens, zwar ein wichtiger Aspekt der Ernährung, aber nur eine Facette unserer Essistenz – der Essenz der menschlichen Existenz als essendem Wesen (Harald Lemke).

Die „Weisheit des Essens“, so die freie Übersetzung aus dem Altgriechischen, ist die philosophisch-wissenschaftliche Beschäftigung mit allen Perspektiven unseres Ernährungsverhaltens, vom Anbau bis zum Konsum, von der Geschichte bis zu den Rechtsvorschriften, von der Ästhetik bis zur Zukunft des Essens.



Geschmack

Wie bildet sich Geschmack? Von Physiologie und Prägung; Geschmack-Mustern und ihrer Verbreitung und Durchsetzung. Wie erklären sich individuelle Vorlieben für und Abneigungen gegen Lebensmittel? Obst und Gemüse, Wein, Käse, Fleisch und Brot werden gemeinsam analysiert, verkostet, und, wenn möglich, auch gemeinsam hergestellt.



Kommunikation

Über Essen schreiben, journalistisch und wissenschaftlich. Einer Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten folgt die Vorbereitung der Masterthesis.



Werte

Du bist, was du isst. Vom Anbau bis zum Konsum: Jedes Lebensmittel, jeder Essakt ist auch eine politische Entscheidung. Von Platons Gering-schätzung des Essens über Epikurs Garten bis hin zu Urban Gardening und zum Tierwohl: Wir diskutieren Einstellungen und Haltungen gastrosophisch - ganzheitlich, offen und interdisziplinär.

Geschichte und Soziologie

Vor rund 300.000 Jahren bereitete die Bändigung des Feuers den Boden zur Entwicklung des modernen Menschen. „Das kochende Tier“ (Harari) steht am Anfang einer wechselhaften Geschichte: Hunger und Überfluss, Riten und Religionen, Anbau und Konsum, gesellschaftliche Ein- und Ausschließungen prägen ihren Verlauf. Wir beschäftigen uns mit der Küche der Antike, des Mittelalters, des Barock bis hin zum Convenience Food. Mit Essen und sozialer Differenzierung, Nachhaltigkeit und dem Wandel von Tischgesellschaften.

Kultur

Kochkunst als ästhetische Praxis, die vollmundige Einverleibung als kulturelle Handlung: Kunst und Kultur eröffnen vielfältige Perspektiven auf die Ernährung: Ein Querschnittsthema. Auf unserer Exkursion die sinnliche Wahrnehmung der feinen Unterschiede: Auf dem Fischmarkt von Catania, vor dem alten Backofen in Altamura.



Wirtschaft

Aus gastrosophischer Sicht bieten wir Einblicke in die Lebensmitteltechnologie, ins Lebensmittelrecht, in ökonomische und ökologische Kreisläufe und ins Marketing: Strategische Entwicklung von Marken sowie deren operative Umsetzung im Alltagsgeschäft. Innovative Geschäftsideen können in Masterthesen umgesetzt werden.

Gesundheit

Für jede Krankheit wächst ein Kräuter! Traditionelle Europäische Heilkunde und TCM verbunden mit forschungsgeliteter Ernährungswissenschaft: Unsere Expertinnen führen durch den Kräutergarten und moderne Analysemethoden.



Masterlehrgang „Gastrosophische Wissenschaften. Ernährung – Kultur – Gesellschaft.“

„Gesellschaften sind so, wie sie essen.“ (Eva Barlösius)

Mit den besten Referent*innen aus
Österreich, Deutschland und der Schweiz.

Gerhard Ammerer, Arche Noah, Maria Benedikt, Michael Brauer, Karl-Michael Brunner, Günther Botschen, Emmerich Berghofer, Karin Buchart, Eva Derndorfer, Marlene Ernst, Lutz Geißler, Roswitha Huber, Dominik Flammer, Simone Kempinger, Ernst Lahnthaler, Harald Lemke, Manuela Mahn, Thomas Mohrs, Inge Patsch, Peter Peter, Andreas Reinhart, Jörg Sellerbeck, Manuela Tooma, Günter Wendlinger, Martin Widemann, Birgit Wild, Jörg Zisler



Format:

Blended Learning: Präsenz, online; Praktikum, Exkursion; berufsbegleitend, 5 Semester, 90 ECTS

Vorlesungszeiten:

Fr. 13:30 - 19.30 Uhr, Sa. 09:00 - 16:30

Ort:

Universität Salzburg (und Exkursionsorte)

Abschluss:

Master in Gastrosophy (MA Gastrosophy)

Information und Anmeldung

www.studienzentrum.at/gastrosophie



Ein Weiterbildungsmaster des Studienzentrums Saalfelden
und der Universität Salzburg

Kontakt:

Angelika Minervini

SMC Studien und Management Center Saalfelden gGmbH (Studienzentrum Saalfelden)

Leogangerstraße 51, A 5760 Saalfelden

Tel.: +43 6582 74916

angelika.minervini@studienzentrum.at

Lehrgangsführung:

Dr. Wolfgang Schäffner

SMC Studien und Management Center Saalfelden gGmbH (Studienzentrum Saalfelden)

DDr. Gerhard Ammerer

Universität Salzburg

