

Syllabus

Kursbeschreibung

Titel der Lehrveranstaltung	Nachhaltige Entwicklung im Lebensmittel- und Weinbereich
Code der Lehrveranstaltung	40408
Zusätzlicher Titel der Lehrveranstaltung	
Wissenschaftlich-disziplinärer Bereich	GEOG-01/B
Sprache	Deutsch
Studiengang	Bachelor in Gastronomie und Önologie in Bergregionen
Andere Studiengänge (gem. Lehrveranstaltung)	
Dozenten/Dozentinnen	Dr. Tobias Boos, Tobias.Boos@unibz.it https://www.unibz.it/en/faculties/education/academic-staff/person/38329 Dr. Thomas Streifeneder, Thomas.Streifeneder@unibz.it https://www.unibz.it/en/faculties/agricultural-environmental-food-sciences/academic-staff/person/47351
Wissensch. Mitarbeiter/Mitarbeiterin	
Semester	Zweites Semester
Studienjahr/e	2
KP	6
Vorlesungsstunden	36
Laboratoriumsstunden	24
Stunden für individuelles Studium	90
Vorgesehene Sprechzeiten	18
Inhaltsangabe	Teil 1: Der Kurs beinhaltet die folgenden für den Gastronomiesektor in Bergregionen relevanten Themen:

1. Theorien und grundlegende Konzepte der nachhaltigen Entwicklung in Bergregionen u.a. aus den Disziplinen Wirtschafts- und Agrargeographie.
2. Akteure, Governancestrukturen, Standortbedingungen und Einflussfaktoren für Landwirtschaft/Gastronomie.
3. Regionalentwicklung und Gastronomie.
4. Kulinarische Traditionen/kulinarisches Erbe.
5. Almwirtschaft und Käseproduktion.
6. Weinwirtschaft.
7. Praxisbeispiele nachhaltiger Initiativen, Projekte und gastgewerblicher Leistungen.
8. Kulinarischer/ Gastronomischer Tourismus – Merkmale von Nachfrage und Angebot.
9. Potentiale, Herausforderungen und Grenzen für die nachhaltige/resiliente Entwicklung des Gastronomiesektors.

Teil 2:

Der Fokus dieses Teils liegt auf der Diskussion und Analyse der Geographien der politischen und sozialen Dimensionen, der bestehenden regional-globalen Netzwerke der Produktion, des Vertriebs und Konsums im Lebensmittelsektor unter spezifischer Berücksichtigung nachhaltiger Entwicklung in Bergregionen. Dieser Kurs verfolgt das Ziel, Studierende mit wesentlichen Themen der Lebensmittelgeographie bzw. der Geographies of Food vertraut zu machen. Dadurch sollen sie in die Lage versetzt werden, bestehende Wirtschaftsstrukturen sowie Machtverhältnisse im Lebensmittelsektor kritisch zu analysieren und gleichzeitig eine fundierte Basis für nachhaltige Regionalentwicklung schaffen.

Folgende Themenschwerpunkte werden behandelt:

- Grundlegende Konzepte der Geographie wie Raum, Ort, Maßstab und Netzwerk (Wege, Beziehungsgefüge und Distanzen) werden in ihrer ökonomischen und politischen Dimension und ihrer Relevanz für den Lebensmittelsektor vorgestellt (Lebensmittel als Ware und sozial-kulturelles Gut).
- Nachhaltigkeit als Konzept in der Lebensmittelgeographie.
- Diskussion ausgewählter Ansätze der Wirtschaftsgeographie sowie der politischen Geographie, wie as mountain foodscapes, politische Ökonomie und Ökologie, alternative Wirtschaftsformen, die der kritischen Analyse von bestehenden Wirtschaftssystemen dienen.

	• Kritische Analyse von Machtkonstellationen auf globaler und regionaler Ebene: Nahrungsregime, Ernährungssouveränität. • Konzepte der nachhaltigen Gestaltung einer regionalen Lebensmittelwirtschaft in Bergregionen mit konkreten Beispielen. • Globalisierung und Lokalisierung mit Schwerpunkt auf Globalisierungsprozessen (Verbindungen und Abkopplungen): Lebensmittelregulierung, Lebensmittel in Bewegung und Transformation, etc. • Strategien der „Verortung“ von Lebensmitteln: Terroir, Labels wie DOP, etc. • Methoden der qualitativen Wirtschaftsgeographie und politischen Geographie, wie kritisches Kartieren, Interviews und Beobachtungen mit räumlichem Fokus (Verteilungen, Mobilität/Wege, Relationen etc.), die dazu dienen, den Lebensmittelsektor im lokalen Kontext der Alpen in seinen gesellschaftlich-räumlichen Dimensionen zu analysieren, werden eingeübt.
Themen der Lehrveranstaltung	Siehe Inhaltsangabe
Stichwörter	Lebensmittelnetzwerke, Agrargeographie, politische Geographie, nachhaltige Entwicklung, Geographie des Weins und der Bergregionen
Empfohlene Voraussetzungen	
Propädeutische Lehrveranstaltungen	
Unterrichtsform	Vorlesungen, Diskussionen und Übungen, wenn möglich Exkursion
Anwesenheitspflicht	NO
Spezifische Bildungsziele und erwartete Lernergebnisse	Der Kurs vermittelt Grundlagen der nachhaltigen Entwicklung im Berggebiet für den Sektor Gastronomie. Zentrale Elemente sind Konzepte, Theorien, Begrifflichkeiten und Anwendungspraktiken der Wirtschafts-, Agrar- und Regionalgeographie bzw. Regionalökonomie und der Geographie des ländlichen Raums in Bezug auf für die Gastronomie relevante Fragestellungen. Diese betreffen vor allem die Produktion landwirtschaftlicher Erzeugnisse bzw. die Herstellung, den Vertrieb und die Verwendung der daraus hergestellten regionalen Produkte in der Gastronomie.

	Räumlicher Fokus sind die europäischen Bergregionen, wobei die alpinen Berggebiete bzw. das Gebiet der EUSALP-Makroregion Alpen den regionalen bzw. territorialen Schwerpunkt bilden. Es werden deshalb wissenschaftliche Methoden und Inhalte u.a. der wirtschaftlichen, kulturell-sozioökonomischen und touristischen Potentiale, Herausforderungen, Vor- und Nachteile von Berggebieten in Relation zur gastronomischen Entwicklung und ihres kulinarischen Erbes vorgestellt und diskutiert. Die Bildungsziele umfassen den Erwerb von wissenschaftlichen Erkenntnissen hinsichtlich der Möglichkeiten und Grenzen aktueller und potentieller Entwicklungsmöglichkeiten von nachhaltigen Wertschöpfungsketten des Gastronomiesektors.
Spezifisches Bildungsziel und erwartete Lernergebnisse (zusätzliche Informationen)	Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses sind die Studierenden in der Lage: Vertiefte Erkenntnisse grundlegender Theorien, Konzepte und Begrifflichkeiten zur nachhaltigen Entwicklung generell und für den Gastronomiesektor im Speziellen im Berggebiet nachzuweisen (Wissen und Verstehen). Die standörtlichen und (sozio)ökonomischen Bedingungen für Landwirtschaft und Gastronomie allgemein und speziell in Berggebieten zu verstehen (Wissen und Verstehen). Einfache Analysen und Bewertungen der Potentiale und Zukunftsfähigkeit von Projekten und Initiativen auf Basis der Kenntnis der Kriterien der Nachhaltigkeit und Resilienz durchzuführen (Wissen und Verstehen). Auf Grundlage des aktuellen Forschungsstands zielführend zu recherchieren und zu aktuellen Diskussionen kritisch Stellung zu nehmen (Urteilen, Bewerten). Mit alpenspezifischen Quellen und statistischen Informationen und die Interpretation von thematischen Karten umzugehen (Urteilen, Bewerten).
Art der Prüfung	Die Bewertung des Kurses erfolgt auf der Grundlage von schriftlichen Texten (30 %) und einer mündlichen Prüfung über den Inhalt des Kurses/Pfichtliteratur (70 %). Die schriftlichen

	Texte basieren auf der Verschriftlichung (inkl. graphischer Darstellungen) von praktischen Übungen. Es ist möglich, ein mündliches Zwischenexamen abzulegen. Die Anweisungen für alle Arbeiten und die Lektüre für die Examen werden über eine Online-Plattform (OLE oder TEAMS) bereitgestellt.
Bewertungskriterien	Die schriftlichen Texte und die mündliche Abschlussprüfung werden auf der Grundlage der Klarheit der Antworten und der Fähigkeit, die Kursthemen zusammenzufassen, zu bewerten und Beziehungen zwischen ihnen herzustellen, bewertet.
Pfichtliteratur	Kapitel 1 „Einführung in die Geografie der Lebensmittel“. In Kneafsey, M.; Maye, D.; Holloway, L. & Goodman, M. K. (2021): Lebensmittelgeografie. Ein Einführung (S. 3-21). Bloomsbury Academic. [Dr. Tobias Boos] Kapitel 2 „Tradition und Moderne“. In Ermann, U.; Langthaler, E.; Penker, M. & Schermer, M. (2018): <i>Agro-Food Studies. Eine Einführung</i> (S. 17-38.). Böhlau [Dr. Tobias Boos] Kapitel 5 Lebensmittelverbindungen und Rohstoffketten. In Joassart-Marcelli, P. (2022): Lebensmittelgeografien. Soziale, politische und ökologische Verbindungen (S. 93-114). Rowman & Littlefield. [Dr. Tobias Boos] Kapitel 14 „Neue Lebensmittelgeografien. In Joassart-Marcelli, P. (2022): Lebensmittelgeografien. Soziale, politische und ökologische Zusammenhänge (S. 285–294). Rowman & Littlefield. [Dr. Tobias Boos] Correia, R. & Brito, C. (2016). Weintourismus und regionale Entwicklung. In: Peris-Ortiz, M., Del Río Rama & M., Rueda-Armengot, C. (Hrsg.), Wein und Tourismus. Springer. https://doi-org.libproxy.unibz.it/10.1007/978-3-319-18857-7_3, pp. 27-37 [Dr. Thomas Streifeneder] Wagner, D. (2015): Gastronomie und Culinary Tourism, in: K.-P. Fritz, D. Wagner (Hrsg.), <i>Forschungsfeld Gastronomie</i>, Forschung und Praxis an der FH Wien der WKW, DOI 10.1007/978-3-658-05195-2_4, S. 87-98 [Dr. Thomas Streifeneder] Ermann, U.; Langthaler, E.; Penker, M. & Schermer, M. (2018): Regionalisierung – die verstärkte Einbettung von Lebensmitteln in regionale Strukturen, in: <i>Agro-Food-Studies</i>, utb, S. 52-59 [Dr. Thomas Streifeneder] Martinus, K.; Boruff, B. & Nunez Picado, A. (2024): Authentizität, Interaktion, Lernen und Lage als Kuratoren des

	Erlebnisagrotourismus, in: <i>Journal of Rural Studies</i>, 108, 103294 https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2024.103294 [Dr. Thomas Streifeneder] Zusätzliche Lektüre von spezifischen Buchkapiteln und Fachartikeln zu Konzepten und empirischen Studien werden während des Kurses über eine Online-Plattform (OLE oder TEAMS) angekündigt.
Weiterführende Literatur	Rainer, G.; Kister, J. & Steiner, C. (2019). Qualifizierungsstrategien in regionalen Restrukturierungsprozessen. Die Neuerfindung Südtirols in eine, globalisierten Weinmarkt. <i>Geographische Zeitschrift</i>, 107(2), S. 130-156. [Dr. Tobias Boos] Cook, I. et al. (2004). Folgen dem Ding: Papaya. <i>Antipode</i>, 36(4), S. 642-664. https://doi.org/10.1111/j.1467-8330.2004.00441.x [Dr. Tobias Boos] Nowak, Z. (2018). Terroir: Eine sozial konstruierte unterirdische Landschaft, die global geworden ist. In J. Zeunert & T. Waterman (Hrsg.), Routledge-Handbuch zu Landschaft und Ernährung (S. 543-552). Routledge. [Dr. Tobias Boos] Fontefrancesco, M. F.; Zocchi, D. M. & A. Pieroni (2023): Die Schnittstelle zwischen Ernährung und Kulturlandschaft: Erkenntnisse aus drei Fallstudien aus Bergregionen. In <i>land</i>, 12(3), 676, https://doi.org/10.3390/land12030676 [Dr. Tobias Boos] Krähmer, K. et al. (2024): Auf dem Weg zu nachhaltigen und ausreichenden städtischen Ernährungssystemen: Überlegungen aus der Fallstudie Turin, Italien. In <i>sustainability</i>, 16(19), 8569 https://doi.org/10.3390/su16198569 [Dr. Tobias Boos] Ermann, Ulrich (2006): Aus der Region – für die Region? Regionales Wirtschaften als Strategie zur Entwicklung ländlicher Räume, in: <i>Geographische Rundschau</i>, 58(12), S. 28-36. [Dr. Thomas Streifeneder] Streifeneder T., Hoffmann C., Laner P & Maggi S. (2023): Die Landwirtschaft im Alpenraum: Entwicklungen seit 1980, in: <i>Geographische Rundschau</i>, 3, https://www.westermann.de/artikel/51230300/Geographische-Rundschau-Der-Alpenraum [Dr. Thomas Streifeneder] Streifeneder, T. (2023): Schauspiele auf dem Land - Das utopische Potenzial des »Malser Wegs« in Südtirol, in: Michael Mießner,

	Matthias Naumann, Ulrike Grabski-Kieron, Annett Steinführer, Werner Nell, Marc Weiland (Hrsg.), <i>Ländliche Utopien</i> [S. 313-323], transcript Verlag. [Dr. Thomas Streifeneder] Yikmis, S.; Türkol, M.; Abdi, G.; Imre, M.; Alkan, G. Türk Aslan, S.; Rabail, R. & Aadil, R. M. (2024): Kulinarische Trends in der Gastronomie der Zukunft: Ein Überblick, in: Journal of Agriculture and Food Research, 18, 101363, https://doi.org/10.1016/j.jafr.2024.101363 [Dr. Thomas Streifeneder] Pettenati, G.; Amo, E. & Woods, M. (2025): Berge durch Essen zusammenbauen. Typischer Käse und Politik der Bergwelt in den italienischen Alpen, in: <i>Geoforum</i>, 159, 104210, https://doi.org/10.1016/j.geoforum.2025.104210 [Dr. Thomas Streifeneder]
Weitere Informationen	
Ziele für nachhaltige Entwicklung (SDGs)	Keine Armut, Kein Hunger, Gesundheit und Wohlergehen, Geschlechter-Gleichheit, Menschenwürdige Arbeit und Wirtschaftswachstum, Partnerschaften zur Erreichung der Ziele, Weniger Ungleichheiten, Nachhaltige Städte und Gemeinden, Nachhaltiger Konsum und Produktion, Maßnahmen zum Klimaschutz, Frieden, Gerechtigkeit und starke Institutionen, Industrie, Innovation und Infrastruktur