Syllabus

Kursbeschreibung

Titel der Lehrveranstaltung	Geographie der Lebensmittel und Nachhaltige Regionalentwicklung
Code der Lehrveranstaltung	40473
Zusätzlicher Titel der Lehrveranstaltung	
Wissenschaftlich-disziplinärer Bereich	GEOG-01/B
Sprache	Deutsch
Studiengang	Bachelor in Lebensmittelwissenschaften, Önologie und Gastronomie
Andere Studiengänge (gem. Lehrveranstaltung)	
Dozenten/Dozentinnen	Dr. Tobias Boos, Tobias.Boos@unibz.it https://www.unibz.it/en/faculties/education/academic-staff/person/38329
Wissensch. Mitarbeiter/Mitarbeiterin	
Semester	Erstes Semester
Studienjahr/e	2nd
KP	3
Vorlesungsstunden	18
Laboratoriumsstunden	12
Stunden für individuelles Studium	45
Vorgesehene Sprechzeiten	9
Inhaltsangabe	Ziel der Lehrveranstaltung ist es, den Studierenden die grundlegenden theoretischen Ansätze und zentralen Themen der Ernährungsgeographie sowie der nachhaltigen Regionalentwicklung näherzubringen. Insbesondere setzen sich die Kursteilnehmenden mit den ökonomischen und sozialen Geographien von Wegenetzen, Ernährungsnetzwerken sowie einer nachhaltigen

	Lebensmittelproduktion, -verarbeitung, -logistik und -konsumption auseinander und untersuchen diese kritisch. Zu den im Kurs behandelten Themen der Ernährungsgeographie gehören die kritische Analyse von Machtkonstellationen auf globaler und regionaler Ebene – Ernährungsregime, Ernährungssicherheit und Ernährungssouveränität –, die Globalisierung und Mechanismen ungleicher wirtschaftlicher und sozialer Entwicklung (Verflechtungen und Entkopplungen), Strategien zur „Lokalisierung" und „Regionalisierung" von Lebensmitteln (Fair Trade, geschützte Ursprungsbezeichnungen (g.U./DOP), Terroir usw.), die Geographien des Lebensmittelkonsums und des Ernährungstourismus sowie die Entwicklung nachhaltiger regionaler Ernährungssysteme im Kontext einer nachhaltigen Regionalentwicklung – Agroökologie, Kreislaufwirtschaft sowie Ernährungs- und Umweltgerechtigkeit. Darüber hinaus werden Forschungsmethoden der Wirtschafts- und Sozialgeographie vermittelt, die der Analyse des Ernährungssektors dienen. Anhand ausgewählter Fallstudien und Beispiele analysiert und diskutiert die Lehrveranstaltung die ökonomischen, politischen und sozialen Dimensionen des Ernährungssektors aus einer spezifischen raum-zeitlichen geographischen Perspektive. In kleineren Übungen wenden die Studierenden die besprochenen theoretischen Konzepte und Forschungsmethoden an, indem sie lokale Kontexte analysieren.
Themen der Lehrveranstaltung	Der inhaltliche Fokus dieser Lehrveranstaltung liegt auf der Diskussion und Analyse der Geographien der politischen und sozialen Dimensionen bestehender regional-globaler Lebensmittelnetzwerke. Wirtschaftliche Aspekte werden dabei nicht aus ökonomischer Modellierungs- oder Marktanalyseperspektive, sondern aus räumlich-politischer und sozialgeographischer Perspektive behandelt. Der Schwerpunkt des Kurses liegt auf der Diskussion der räumlichen Organisation, sozialen Einbettung, politischen Regulierung und kulturellen Verortung von Produktion, Distribution und Konsum. Dadurch werden insbesondere regionale Verflechtungen, Machtverhältnisse, alternative Lebensmittelnetzwerke und Fragen nachhaltiger Raumentwicklung sichtbar gemacht. Dieser Kurs verfolgt das Ziel, Studierende mit

	zentralen Themen der Lebensmittelgeographie bzw. der Geographies of Food vertraut zu machen. Dadurch sollen sie in die Lage versetzt werden, räumlich eingebettete wirtschaftliche, politische und soziale Strukturen sowie Machtverhältnisse im Lebensmittelsektor kritisch zu analysieren und eine fundierte Basis für nachhaltige Regionalentwicklung zu entwickeln. Folgende Themen werden exemplarisch behandelt und anhand ausgewählter Konzepte, Fallbeispiele und methodischer Übungen vertieft: • 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). • Nachhaltige regionale Nahrungsnetzwerke aus sozial- und wirtschaftsgeographischer Perspektive: räumliche Verflechtungen, lokale Praktiken, Ortsbezüge und regionale Entwicklungsprozesse anhand ausgewählter Fallbeispiele. • Diskussion ausgewählter Ansätze der Wirtschaftsgeographie und politischen Geographie, etwa geographischer Imaginationen zur kritischen Analyse bestehender Wirtschaftsstrukturen sowie alternativer Lebensmittelnetzwerke. • Kritische Analyse von Machtkonstellationen auf globaler und regionaler Ebene: Nahrungsregime, Ernährungssouveränität. • Geographie kulinarischer Traditionen, des kulinarischen Erbes und des gastronomischen Tourismus, mit Praxisbeispielen nachhaltiger Initiativen und Projekte. • Strategien der „Verortung" von Lebensmitteln: Ortsidentität, Terroir, Labels wie DOP, etc. • Praktische Einführung in ausgewählte Methoden der qualitativen Wirtschaftsgeographie und politischen Geographie, wie kritisches Kartieren, Interviews oder Beobachtungen mit räumlichem Fokus (Verteilungen, Mobilität/Wege, Relationen etc.), die dazu dienen, den Lebensmittelsektor in seinen gesellschaftlich-räumlichen Dimensionen zu analysieren.
Stichwörter	Ernährungsgeographie, Nachhaltigkeit, Regionalentwicklung, kritisches Denken
Empfohlene Voraussetzungen	
Propädeutische	Keine

Lehrveranstaltungen	
Unterrichtsform	Frontalunterricht, Diskussionen, Übungen
Anwesenheitspflicht	Nein
Spezifische Bildungsziele und erwartete Lernergebnisse	Am Ende des Studiums wird der Absolvent und die Absolventin des Bachelors in Lebensmittel- und Gastronomiewissenschaften über eine solide wissenschaftliche Grundlage in Disziplinen wie Chemie, Physik, Biologie, Mathematik, Informatik und Recht verfügen, die speziell auf den Lebensmittelsektor und auf die Gastronomie und Önologie angewendet werden. Mit dem ersten Profil erwerben die Studierenden Kompetenzen, um die Produktionsprozesse und die anwendbaren Technologien entlang der Agrar- und Lebensmittelkette zu verstehen, mit dem Ziel, die Effizienz und die Lebensmittelsicherheit sowohl in Bezug auf Hygiene und Gesundheit (food safety) als auch auf die Verfügbarkeit von Nahrungsmitteln (food security) zu verbessern. Beim zweiten Profil ist die Ausbildung auf das Verständnis des kulturellen und territorialen Wertes von Produkten in der Gastronomie und der Önologie ausgerichtet. Hier wird der Schwerpunkt auf Traditionen und Techniken der Wein- und Lebensmittelproduktion sowie auf die Förderung und Entwicklung des Territoriums durch auch soziale Förderprojekte sowie auf die innovative und nachhaltige Neuinterpretation kulinarischer Spezialitäten gesetzt. Die Studierenden bereiten sich so auf Rollen vor, die technisches Wissen mit kultureller Wertschätzung verbinden. Darüber hinaus werden die Absolventen und Absolventinnen die Prinzipien verstehen, die mit der Reduzierung von Abfällen, der Optimierung von Ressourcen und der Vereinbarkeit von Wirtschaft und Ethik verbunden sind – zentrale Elemente zur Bewältigung der modernen Herausforderungen des Agrar- und Lebensmittelsystems." Die oben genannten Kenntnisse und das Verständnis werden durch die Teilnahme an Vorlesungen, Übungen, Seminaren sowie durch betreutes und eigenständiges Studium im Rahmen der angebotenen Lehrveranstaltungen erworben. Die Überprüfung des Lernerfolgs erfolgt hauptsächlich durch Abschlussprüfungen einzelner Fächer und gegebenenfalls durch Zwischenprüfungen. Die Prüfungen können schriftlich und/oder mündlich sein und auch Berichte und mündliche Präsentationen von Projekten oder Seminaren umfassen.

	Fähigkeit, Wissen und Verstehen anzuwenden Die Studierenden werden in der Lage sein, die erworbenen Kenntnisse praktisch anzuwenden und komplexe Probleme im Lebensmittel- und Gastronomiebereich zu lösen. Durch eine Vielzahl von praktischen Aktivitäten wie Labore, Praktika, Workshops und Seminare werden sie in der Lage sein, chemische, physikalische, sensorische und mikrobiologische Analysemethoden anzuwenden, um die Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln und Produktionsprozessen zu bewerten. Die Absolventen und Absolventinnen des ersten Schwerpunkts werden in der Lage sein, Verarbeitungs- und Konservierungsprozesse für Lebensmittel zu managen, neue technologische Lösungen zu entwickeln und ihr Wissen über pflanzliche Genetik und Prozessplanung anzuwenden, um die Qualität des Endprodukts zu gewährleisten. Die Absolventen und Absolventinnen des zweiten Schwerpunkts Gastronomie und Önologie hingegen werden fortgeschrittene Kompetenzen im Management von Gastronomiebetrieben, in der Förderung des gastronomischen Erbes und in der Anwendung von Fermentationstechniken und Food-Design besitzen. In beiden Studiengängen wird die Fähigkeit, Nebenprodukte zu verwerten und Abfälle zu reduzieren, im Mittelpunkt stehen, um zur nachhaltigen Innovation des Sektors beizutragen. Die Lehrveranstaltungen sind darauf ausgelegt, die Urteilsfähigkeit und Entscheidungsfindung in komplexen Kontexten zu stärken sowie die Kommunikationsfähigkeit und die Fähigkeit zur Teamarbeit in multidisziplinären und internationalen Gruppen zu entwickeln. Am Ende des Studiums werden die Absolventen und Absolventinnen in der Lage sein, ihre Kenntnisse selbstständig in beruflichen Kontexten anzuwenden und innovative und nachhaltige Lösungen für die Herausforderungen des Lebensmittelsystems und der Gastronomie zu fördern. Die Fähigkeit zur Anwendung des Wissens wird durch die kritische Reflexion über die im Unterricht vorgeschlagenen Texte, das Studium von Forschungs- und Anwendungsfällen, die von den Lehrenden vorgestellt werden, die Durchführung praktischer Übungen im Labor und im Feld, die Literaturrecherche sowie die Durchführung individueller und/oder Gruppenprojekte im Rahmen der grundlegenden und optionalen Lehrveranstaltungen des Lehrplans, sowie durch das Praktikum und die Vorbereitung auf die

	Abschlussprüfung gefördert. Die Prüfungen, die durch schriftliche und/oder mündliche Prüfungen, Berichte und Übungen durchgeführt werden, umfassen die Erfüllung spezifischer Aufgaben, bei denen die Studierenden die Beherrschung von Instrumenten, Methoden und kritischer Eigenständigkeit nachweisen müssen. Bei den Praktika erfolgt die Überprüfung durch die Vorlage eines Berichts der Studierenden an den zuständigen Dozenten. Urteilen Am Ende ihres Studiums werden die Absolventen und Absolventinnen ein selbständiges Urteilsvermögen entwickelt haben, das es ihnen ermöglicht, Probleme im Lebensmittel- und Gastronomiebereich kritisch und verantwortungsbewusst anzugehen. Dieses Ergebnis spiegelt sich in der Fähigkeit wider: Die Qualität, Sicherheit und Nachhaltigkeit von Produktionsprozessen und Lebensmitteln kritisch zu bewerten und zu analysieren, wobei wissenschaftliche, technologische, wirtschaftliche und kulturelle Aspekte berücksichtigt werden. Die Studierenden werden in der Lage sein, fundierte Entscheidungen zu treffen, die auf wissenschaftlichen Daten und der Analyse von Produktionskontexten basieren, um die Exzellenz des Endprodukts zu gewährleisten." Ethische und nachhaltige Ansätze anzuwenden, die wirtschaftliche, ökologische und soziale Anforderungen in Einklang bringen. Die Absolventen und Absolventinnen werden Lösungen identifizieren können, um Abfälle zu reduzieren, Nebenprodukte aufzuwerten und den Ressourceneinsatz zu optimieren, wobei sie Produktionsmodelle vorschlagen, die den Prinzipien der Kreislaufwirtschaft entsprechen. Unabhängige Urteile über innovative Techniken zur Verarbeitung und Aufwertung von Lebensmitteln und gastronomischen Produkten zu fällen, wobei sie die Risiken und Chancen der Einführung neuer Technologien oder Geschäftsmodelle auf lokaler und internationaler Ebene bewerten. Komplexe Daten, die durch chemische, physikalische, mikrobiologische und sensorische Analysen gewonnen wurden, zu interpretieren und zu verwalten, um die Qualität von Lebensmitteln zu verbessern und effektiv auf Anforderungen der Lebensmittelsicherheit und branchenspezifische Normen zu reagieren.

	Kommunikationsfähigkeit Am Ende des Studiums werden die Absolventen und Absolventinnen fortgeschrittene Kommunikationsfähigkeiten entwickelt haben, die es ihnen ermöglichen, sich in verschiedenen Kontexten klar, effektiv und professionell auszudrücken. Insbesondere werden sie in der Lage sein: Effektiv und angemessen sowohl mit technischen als auch nicht-technischen Gesprächspartnern zu kommunizieren, einschließlich Fachleuten aus dem Lebensmittel-, Gastronomie- und Önologiebereich, öffentlichen und privaten Institutionen sowie der allgemeinen Öffentlichkeit. Dies umfasst die Fähigkeit, den Gebrauch der Sprache je nach Zielgruppe anzupassen und bei Bedarf die fachspezifische Terminologie des Lebensmittel- und Gastronomiesektors zu verwenden. Die Ergebnisse ihrer Analysen und Forschungen sowohl schriftlich als auch mündlich zu präsentieren und zu diskutieren, unter Nutzung technologischer und multimedialer Werkzeuge. Die Absolventen und Absolventinnen werden in der Lage sein, technische Berichte, Forschungsberichte und wissenschaftliche Dokumente zu verfassen sowie ihre Ergebnisse klar und strukturiert vorzutragen, zum Beispiel bei Konferenzen, Seminaren oder Geschäftstreffen. Aktiv an Diskussionen und Gruppenarbeiten in multidisziplinären und internationalen Kontexten teilzunehmen und dabei Fähigkeiten wie aktives Zuhören, Verhandeln und Zusammenarbeit zu demonstrieren. Praktische Erfahrungen und Praktika werden den Studierenden die Kompetenzen vermitteln, effektiv in Teams zu arbeiten und zur Lösung komplexer Probleme im Sektor beizutragen. Die drei Unterrichtssprachen des Studiengangs (Italienisch, Deutsch und Englisch) sicher und fließend sowohl in der schriftlichen als auch in der mündlichen Kommunikation zu verwenden. Dank des trilingualen Ansatzes der Freien Universität Bozen werden die Absolventen und Absolventinnen in der Lage sein, in internationalen Arbeitskontexten erfolgreich zu agieren, in globalen Netzwerken mitzuwirken und zur Entwicklung internationaler Kooperationsprojekte beizutragen, um die Herausforderungen des Lebensmittel- und Gastronomiesektors zu bewältigen. Lernfähigkeit

	"Am Ende des Studiums werden die Absolventen und Absolventinnen solide Lernfähigkeiten entwickelt haben, die entscheidend für den erfolgreichen Übergang sowohl zu weiterführenden akademischen Studien als auch in die Arbeitswelt sind. Insbesondere werden sie in der Lage sein: Selbstständig und kontinuierlich zu lernen, indem sie sich über wissenschaftliche und technologische Fortschritte in den Sektoren Lebensmittel, Am Ende des Studiums werden die Absolventen und Absolventinnen solide Lernfähigkeiten entwickelt haben, die entscheidend für den erfolgreichen Übergang sowohl zu weiterführenden akademischen Studien als auch in die Arbeitswelt sind. Insbesondere werden sie in der Lage sein: Selbstständig und kontinuierlich zu lernen, indem sie sich über wissenschaftliche und technologische Fortschritte in den Sektoren Lebensmittel, Gastronomie und Önologie auf dem Laufenden halten. Die Absolventen und Absolventinnen werden Lernmethoden und Forschungsinstrumente erworben haben, die es ihnen ermöglichen, ihre Fähigkeiten eigenständig zu aktualisieren und neue Erkenntnisse kritisch zu interpretieren.
Spezifisches Bildungsziel und erwartete Lernergebnisse (zusätzliche Informationen)	Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses sind die Studierenden in der Lage: • grundlegende räumliche Konzepte auf Ernährungssysteme anzuwenden (Wissen und Verstehen), • einfache qualitative/geographische Methoden zur Analyse von Ernährungssystemen zu kennen und exemplarisch anzuwenden (Wissen und Verstehen), • Nachhaltigkeitsdimensionen von Ernährungssystemen zu erläutern und auf Beispiele regionaler Lebensmittelwirtschaft anzuwenden (Wissen und Verstehen), • Machtverhältnisse und globale-regionale Netzwerke kritisch zu analysieren (Urteilen und Bewerten), • Strategien der Lokalisierung von Lebensmitteln einordnen und auf ihre Nachhaltigkeit prüfen (Urteilen und Bewerten), • zu aktuellen Diskussionen in der Lebensmittelgeographie kritisch Stellung zu nehmen (Urteilen und Bewerten).
Art der Prüfung	Mündliche Abschlussprüfung zum Stoff des Kurses und einem ausgewählten Fachartikel.
Bewertungskriterien	Die mündliche Abschlussprüfung wird anhand der Fähigkeit bewertet, die Themen und behandelten Konzepte des Kurses

	(einschließlich eines ausgewählten wissenschaftlichen Artikels) zusammenzufassen, anzuwenden, zu bewerten und miteinander in Zusammenhang zu bringen.
Pflichtliteratur	Ermann, U.; Langthaler, E.; Penker, M. & Schermer, M. (2018): *Agro-Food Studies. Eine Einführung* (Kapitel 2 „Tradition und Moderne“, S. 17-38). Böhlau Joassart-Marcelli, P. (2022): *Food Geographies. Social, political, and ecological connections* (Kapitel 5 „Food connections and commodity chains“, S. 93-114). Rowman & Littlefield. Joassart-Marcelli, P. (2022): *Food Geographies. Social, political, and ecological connections* (Kapitel 14 „New food geographies“, S. 285-294). Rowman & Littlefield. Kneafsey, M.; Maye, D.; Holloway, L. und Goodman, M. K. (2021): *Geographies of food. An introduction* (Kapitel 1 „Introducing geographies of food“, S. 3-21). Bloomsbury Academic. Lund-Durlacher, D., Gössling, S., Antonschmidt, H., Obersteiner, G., Smeral, E. und M. Wildenberg (2021). Gastronomie und Kulinarik. In: Pröbstl-Haider, U., Lund-Durlacher, D., Olefs, M. & F. Prettenthaler (Hrsg.), Tourismus und Klimawandel (S. 93-106). Springer Spektrum. https://doi-org.libproxy.unibz.it/10.1007/978-3-662-61522-5_5 Martinus, K.; Boruff,B. & Nunez Picado, A. (2024). Authenticity, interaction, learning and location as curators of experiential agritourism, in *Journal of Rural Studies,* 108, 103294 https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2024.103294
Weiterführende Literatur	Cook, I. et al. (2004). Follow the thing: Papaya. *Antipode, 36*(4), S. 642-664. https://doi.org/10.1111/j.1467-8330.2004.00441.x Ermann, U. (2006). Aus der Region – für die Region? Regionales Wirtschaften als Strategie zur Entwicklung ländlicher Räume, *Geographische Rundschau,* 58(12), S. 28-36.

	Nowak, Z. (2018). Terroir: A socially constructed subterranean landscape gone global. In J. Zeunert & T. Waterman (Hrsg.), *Routledge handbook of landscape and food* (S. 543-552). Routledge. Rainer, G.; Kister, J. & C. Steiner (2019). Qualifizierungsstrategien in regionalen Restrukturierungsprozessen. Die Neuerfindung Südtirols in eine, globalisierten Weinmarkt. *Geographische Zeitschrift, 107*(2), S. 130-156. 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.), *Ländliche Utopien* (S. 313-323), transcript Verlag. Yikmis, S.; Türkol, M.; Abdi, G.; Imre, M.; Alkan, G. Türk Aslan, S.; Rabail, R. & R. M. Aadil (2024). Culinary trends in future gastronomy: A review, *Journal of Agriculture and Food Research*, 18, 101363, https://doi.org/10.1016/j.jafr.2024.101363
Weitere Informationen	
Ziele für nachhaltige Entwicklung (SDGs)	Kein Hunger, Gesundheit und Wohlergehen, Geschlechter-Gleichheit, Frieden, Gerechtigkeit und starke Institutionen, Nachhaltige Städte und Gemeinden, Nachhaltiger Konsum und Produktion, Weniger Ungleichheiten