GastroSophie
ERNÄHRUNG · KULTUR · GESELLSCHAFT

UNIVERSITÄT SALZBURG

WIE SPEIST DER GEIST?

Workshop Modul III

PROGRAMM

WIE SPEIST DER GEIST?
WORKSHOP MODUL III

27. MÄRZ 2014
Veranstaltungsort: WIBERG GmbH, Adolf-Schemel-Straße 9, 5020 Salzburg

AGENDA

10.00 Zentrum für Gastrosophie
Begrüßung und kurze Einführung

10.15 Angelika Reiter-Nüssle (Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten)
Wie wollen wir speisen? Bayerische Leitlinien für die Gemeinschaftsverpflegung

10.45 Fred Siewek (Lebensmittelrecht WIBERG, Salzburg)
Lebensmittelrecht und Verbrauchererwartung – eine Herausforderung für die Gemeinschaftsverpflegung

11.15 Helene Mainoni-Humer (Schulpsychologin/Landesschulrat Salzburg)
Bedeutung des Schulbuffets vor dem Hintergrund schulpsychologischer Diagnostik

11.45 Mittagspause

13.00 Eva Derndorfer (Ernährungswissenschaftlerin und Sensorikerin, Wien)
Den Geschmack des Konsumenten treffen. Parallelen in der Darbietung von Essen und Wissen?

13.30 Harald Lemke (Philosoph, Hamburg)
Wissen essen. Künstlerische Vermittlung gastrosophischen Gedankenguts in der Fremdverköstigung

14.00 Jörg Sellerbeck (Foodszenograph, München)
Das Labor für angewandte Alltagsliebe. Geschichten erzählen mit den Mitteln der Kulinarik und der Szenografie

14.30 Pause

14.45 Thomas Kisters (Leonardi GmbH, München)
Betriebsgastronomie ist Kommunikation: Qualität und Atmosphäre in Einklang bringen

15.15 Schlussdiskussion

16.00 Ende

REFERENTIN

ANGELIKA REITER-NÜSSLE

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
Referat M4
Ludwigstr. 2, 80539 München
angelika.reiter-nuessle@stmelf.bayern.de
schulverpflegung@stmelf.bayern.de

Abstract

Wie wollen wir speisen? Bayerische Leitlinien für die Gemeinschaftsverpflegung

Gut, gesund, mit Genuss und regionaler Prägung und möglichst auch im umfassenden Sinne nachhaltig: so wollen wir speisen in den rund 16.000 Einrichtungen in Bayern. Zumindest ist dies erklärtes Ziel im Konzept des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Mit acht Fachzentren Ernährung/ Gemeinschaftsverpflegung und einem zentralen Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) unterstützt Bayern seit 2009 die Verantwortlichen in Kindertageseinrichtungen, Schulen, Gesundheits- und Sozialeinrichtungen und in Betrieben dabei, die Qualität der Verpflegung zu optimieren. Grundlage dafür sind die Qualitätsstandards der Fachgesellschaften, insbesondere die der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE). Um regionale Besonderheiten und bayerische Spezialitäten stärker hervorzuheben und zu befördern, werden am KErn zertifizierbare bayerische Leitlinien für die Gemeinschaftsverpflegung entwickelt. Einen eigenen Schwerpunkt bildet dabei der Einsatz regionaler Bioprodukte im Rahmen des bayerischen Programms BioRegio2020. Im ersten Schritt entstehen die Leitlinien für die Betriebsgastronomie, die im Herbst 2014 veröffentlicht werden sollen. Später sollen Leitlinien auch für die weiteren Bereiche der Gemeinschaftsverpflegung folgen. Der öffentlichen Verwaltung wird bei der Umsetzung in die Praxis eine Vorbildwirkung zukommen. Mit dem hauseigenen StMELF-Kasino ist hier bereits ein Anfang gemacht.

Lebenslauf

Angelika Reiter-Nüssle erwarb ihr Diplom in Ökotrophologie an der Technischen Universität München-Weihenstephan und leitet seit 2010 das Referat Ernährungsstandards und Qualitätssicherung im Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF). Die gebürtige Allgäuerin kümmert sich dort um die Einführung von Qualitätsstandards in der Gemeinschaftsverpflegung in Kindertageseinrichtungen, Schulen und Sozialeinrichtungen sowie in der Betriebsgastronomie. Sie betreut außerdem das EU-Schulobstprogramm in Bayern und engagiert sich im Projekt BioRegio2020. Gemeinsam mit dem Kompetenzzentrum für Ernährung und externen Fachleuten arbeitet sie aktuell an Bayerischen Leitlinien zur Gemeinschaftsverpflegung.

REFERENT

DR. FRED SIEWEK

Lebensmittelrecht WIBERG GmbH
Adolf-Schemel-Str. 9, 5020 Salzburg
Fred.Siewek@wiberg.eu
www.wiberg.eu

Abstract

Lebensmittelrecht und Verbrauchererwartung – eine Herausforderung für die Gemeinschaftsverpflegung

Die modern ausgerichtete Gemeinschaftsverpflegung erfüllt heute nicht nur die umfangreichen rechtlichen Anforderungen sondern auch in vielfältiger Weise die spezifischen Bedürfnisse und die wechselnden Erwartungshaltungen ihrer Gäste.

Damit entwickelt sich der verantwortungsvolle und erfolgreiche Betrieb einer solchen Einheit z. B. im Bereich Education-, Care-, Betriebsgastronomie, Seniorenverpflegung, insbesondere auch im Hinblick auf die wirtschaftliche Situation, zu einer anspruchsvollen Managementaufgabe mit den Schwerpunkten Kundenzufriedenheit, Wirtschaftlichkeit, Innovation und Flexibilität.

Lebenslauf

Dr. Fred Siewek (* 1955) hat an der Westfälischen-Wilhelms Universität Münster Lebensmittelchemie studiert und am Institut für Lebensmittelchemie an der Leibnitz Universität Hannover promoviert.

Beruflicher Werdegang:

- Leiter QM/Entwicklung/Produktion, Ostmann Gewürze, Bielefeld
- Geschäftsführer Produktion, Fuchs Gewürze, Dissen
- Geschäftsführer QM/PE/EK/Produktion, VAN HEES GmbH, Walluf
- Seit 11/2013 verantwortlich für QM/PE/EK und Mitglied der Geschäftsleitung, WIBERG GmbH

Publikationen (Auswahl)

- zusammen mit Uwe-Jens Salzer hrsg.: Handbuch Aromen und Gewürze, Behrs Verlag
- Gewürztechnologie, Römpp Handbuch LM-Technologie, Thieme-Verlag 2006
- Exotische Gewürze, Birkhäuser Verlag 1990

REFERENTIN

HR MAG. HELENE MAINONI-HUMER

Landesschulrat für Salzburg
Abt. Schulpsychologie-Bildungsberatung
Aignerstraße 8, 5010 Salzburg
helene.mainoni-humer@lsr-sbg.gv.at

Abstract

Bedeutung des Schulbuffets vor dem Hintergrund schulpsychologischer Diagnostik

Essen und Trinken sind wichtige Quellen von Zufriedenheit und Lebensqualität. Sie versorgen uns Menschen nicht nur mit lebenswichtigen Nährstoffen, sondern sie verschaffen Wohlbefinden und Genuss, fördern die Gesundheit, stärken den gemeinschaft- und gesellschaftlichen Zusammenhang, dienen der Fürsorge und Erziehung und sind Ausdruck kultureller Identität.

Aber wir alle essen zu süß, zu fett, zu salzig, zu viel Fleisch, zu undiszipliniert, zu ballaststoffarm und unter Zeitdruck. Neben der Unterscheidung von Risiko- und Schutzfaktoren (nach Kolip 1998) für die Entwicklung von Essstörungen in persönlichkeitsbezogene Faktoren, sind vor allem soziale und umweltbezogene Faktoren entscheidend. Hier sind soziokulturelle Normen (z. B. Nahrungszubereitung) aber auch Normen und Verhalten der Gleichaltrigen, sowie die Verfügbarkeit von Nahrungsmitteln zu nennen. Obwohl objektiv ein reichhaltiges Angebot an Nahrungsmitteln zur Verfügung steht, ernähren sich immer mehr Kinder und Jugendliche falsch.

Hier kann sicherlich eine Entwicklung und Überprüfung von Qualitätskriterien für Schulbuffets hilfreich sein, Verbesserungen zu erzielen. Hin zu Essspaß und einer Orientierung an den Lebenswelten der Kinder- und jugendlichen müssen Ansatz sein.

Die Diagnosen Anorexie, Bulimie und vor allem der Schweregrad und die Zunahme von Übergewicht/Adipositas bei Kindern und Jugendlichen in den letzten 20 Jahren sind Auftrag genug.

Lebenslauf

HR Mag. Helene Mainoni-Humer (* 1964) studierte Psychologie sowie Publizistik an der Universität Salzburg. Sie ist Klinische- und Gesundheitspsychologin sowie Verhaltenstherapeutin. Mehrere Jahre leitete sie das Österreichische Zentrum für Begabtenförderung und Begabungsforschung.
Seit 2002 ist Sie die Leiterin der Abteilung Schulpsychologie-Bildungsberatung Salzburg und als Referentin in der Lehreraus- und fortbildung tätig.

REFERENTIN

DR. EVA DERNDORFER

Sonnergasse 4/19, 1120 Wien
eva@derndorfer.at
www.evaderndorfer.at

Abstract

Den Geschmack des Konsumenten treffen. Parallelen in der Darbietung von Essen und Wissen?

Kulinarische Vorlieben sind individuell – ebenso Vorlieben wie, wo und in welchem Detail man sich über Essen informiert. Das Speisenangebot trägt den Vorlieben oft – aber nicht immer – Rechnung. Das gleiche gilt für Ernährungsinformationen! Konsumenten wollen Lösungen haben: Das Essen passend zur Situation, das verständlich aufbereitete Wissen zu den für sie brisanten Themen. Warum läuft im Wissenstransfer manches schief? Was sind erfolgreiche Strategien, um möglichst viele und unterschiedliche Zielgruppen zu motivieren, sich am kritischen Diskurs über Essen zu beteiligen? Wie kann man Wissen häppchenweise, genussvoll und leicht verdaulich vermitteln?

Lebenslauf

Dr.in Eva Derndorfer promovierte in Ernährungswissenschaften an der Universität Wien. Nach jahrelanger Berufserfahrung in der Lebensmittelindustrie und im Fachhochschulsektor hat sie sich 2008 in Wien selbstständig gemacht. Sie ist Spezialistin im Bereich der Lebensmittelsensorik, diplomierte Käse- und Teesommelière, Lehrbeauftragte an mehreren österreichischen Hochschulen, sowie Gründungs- und Vorstandsmitglied des Vereins Sensorik Netzwerk Österreich (SNÖ).

Publikationen (Auswahl)

- zusammen mit Mörixbauer und Gruber: Schmankerlland Österreich. 60 kulinarische Ausflüge, Pichler Verlag, erscheint 2014
- zusammen mit Mar und Mörixbauer: Die Brotexperten, Trauner Verlag 2014
- Lebensmittelsensorik, Facultas.wuv Verlag, 4. Auflage 2012
- zusammen mit Mörixbauer und Reiselhuber-Schmölzer: Brot im Klartext. Die österreichische Brotansprache, Trauner Verlag 2012
- Genuss. Über Epikur, Erdmandeln und Experimente beim Essen, Maudrich 2011
- Weinsensorik. Von der Wissenschaft zur Praxis, avBuch Verlag 2009

REFERENT

DR. HARALD LEMKE

Marktstrasse 102, D-20357 Hamburg
mail@haraldlemke.de
hlemke@uni-leuphana.de
www.haraldlemke.de

Abstract

Wissen essen. Künstlerische Vermittlung gastrosophischen Gedankenguts in der Fremdverköstigung

Da viele Menschen ihre Hauptmahlzeit in der Außer-Haus-Gastronomie – in der Fremdverköstigung durch Betriebs- und Schulkantinen, Mensen, Imbissen, Restaurants – zu sich nehmen, eignen sich diese Ort im besonderen Maße dazu, gastrosophisches Gedankengut unter die Menschen zu bringen und eine neue Kultur des guten Essens schmackhaft zu machen. Bei der Umgestaltung von Arbeitgeber (Unternehmen, Stadt, Staat) betriebenen Großküchen nach nachhaltigen, ästhetischen und ethischen Kriterien ist von zentraler Bedeutung, dass die Veränderung und das neue Angebot mit entsprechenden Informationen und Vermittlungen der sachlichen Zusammenhänge verbunden sind. Nur durch nachvollziehbaren Wissenstransfer und neue bewusstseinserweiternde Esskenntnisse lässt sich das Gefühl der Zwangsbeglückung vermeiden. Bei der Umgestaltung der Gemeinschaftsverpflegung von Betriebskantinen, Mensen, Schulküchen kommt ein ganzes Set von Strategien in Frage. Neben Instrumenten der Unternehmensberatung und der Verbesserung des betriebswirtschaftlichen Qualitätsmanagements zählen zu einem solchen Eater-tainment Konzept auch Vorträge und Aktionen der Eventgastronomie. Darüber hinaus können kochkünstlerische Innovationen und essthetische Verbesserungen eine entscheidende Rolle spielen. Ein Beispiel für diese Essthetisierung der Fremdverköstigung soll vorgestellt werden.

Lebenslauf

Harald Lemke lehrt Philosophie am Institut für Kulturtheorie, Kulturforschung und Künste, Universität Lüneburg, sowie am Zentrum für Gastrosophie, Universität Salzburg. Darüber hinaus ist er Gastprofessor am Department of Philosophy der East China Normal University Shanghai.

Publikationen (Auswahl)

- Kategorischer Kopfsalat. Zur gastrosophischen Neuerfindung des Homo sapiens, Gütersloh: Verlagsgruppe Random House 2013
- Politik des Essens. Wovon die Welt von morgen lebt, Bielefeld: transcript Verlag 2012
- Die Weisheit des Essens. Gastrosophische Feldforschungen, München: Iudicium Verlag 2008
- hg. gemeinsam mit Iris Därmann: Die Tischgesellschaft. Philosophische und kulturwissenschaftliche Annäherungen, Bielefeld: transcript Verlag 2008

REFERENT

JÖRG SELLERBECK

Lindwurmstraße 71_Rgb., 80337 München
sellerbeck@raumkulinarik.de

Abstract

Das Labor für angewandte Alltagsliebe.
Geschichten erzählen mit den Mitteln der Kulinarik und der Szenografie

Das „Labor für angewandte Alltagsliebe" konzipierte und realisierte überwiegend unter dem Deckmantel der Kunst, Projekte an der Schnittstelle zwischen Kulinarik und der Szenografie, speziell der Raumwahrnehmung. Grundlage und Antrieb der Projekte war und ist das Geschichtenerzählen mit den uns zur Verfügung stehenden Mitteln: als Koch die Kulinarik und als Architekt die Rauminszenierung. Diese Art von „Raumkulinarik" etabliert die Kulinarik als Kommunikationsmedium. Sie hebt die Trennung von Catering auf der einen Seite und Informationsvermittlung sowie Unterhaltung auf der anderen Seite auf und macht die Botschaft mit allen Sinnen erfahrbar – näher als bei der Einverleibung kann sie dem Gast gar nicht kommen.

Die Genießenden werden in eine Dramaturgie eingebunden und werden Akteure in einem räumlichen und erzählerischen Kontext. Den Blick auf den Alltag zu schärfen und Räume und Alltagsgegenstände von ihren Konventionen zu lösen, ist im Begriff der „Alltagsliebe" wesentlich.

Ziel dieser Sichtweise ist es, die Dinge spielerisch aufeinander krachen zu lassen, sie in neue, andere Zusammenhänge zu setzen und Neuartiges entstehen zu lassen.

Die Reize meines Beitrages liegen darin, die Denk- und Arbeitsweise des Labors für angewandte Alltagsliebe als programmatisches Element in dem Licht der Herausforderungen und Chancen für die Gemeinschaftsverpflegung hin zu einem anderen Essen erscheinen zu lassen. Ansporn ist die Beobachtung, dass sich bei unseren Inszenierungen immer wieder, erst durch die Art und Weise der „Verpflegung", Gemeinschaften formiert haben.

Lebenslauf

Jörg Sellerbeck ist ausgebildeter Koch und Architekt. Als freischaffender Künstler in Berlin gründete er zusammen mit zwei Komplizen das „Labor für angewandte Alltagsliebe". Dabei ging es um die Konzeption und Realisation von szenografischen Räumen und kulinarischen Choreografien im Sinne des Geschichten Erzählens. Aus diesen Arbeiten heraus ergaben sich diverse Lehraufträge im Fachbereich Szenografie an der Hfg Karlsruhe und der HGK Basel mit einem kulinarischen Schwerpunkt von „gepfefferten Räumen" bis hin zum „Schlaraffenland". Aktuell arbeitet er als freier Konzeptioner in dem weiten Feld der Live-Kommunikation. Die Kulinarik als Kommunikationsmedium zu begreifen und durch die Verortung im räumlichen Kontext eine Begegnungsqualität zu schaffen, die Gemeinschaften provoziert, ist ihm ein besonderes Anliegen.

REFERENT

THOMAS KISTERS

LEONARDI GmbH & Co. KG
Grillparzerstr. 8, 81675 München
info@leonardi-kg.de

Abstract

Betriebsgastronomie ist Kommunikation: Qualität & Atmosphäre in Einklang bringen

Die klassische Betriebsgastronomie war gestern – das „möglichst schnell essen gehen in kühler Atmosphäre" rückt immer mehr in den Hintergrund, denn neben anderen Sozialleistungen für Mitarbeiter, wie firmeninterne Kindergärten, Fitnessstudios und flexibler Arbeitszeitgestaltung ist eine attraktive Gastronomie für viele Unternehmen in Zukunft nicht wegzudenken. Es gilt Orte zu schaffen, die eine Kommunikation in angenehmer Wohlfühl-Atmosphäre vermitteln und somit auch in gewisser Hinsicht eine „Auszeit" im Alltag ermöglichen. Anhand einiger LEONARDI-Projekte soll dies beispielhaft dargestellt werden und zu Diskussionen anregen.

Lebenslauf

Thomas Kisters, 1967 in München geboren und aufgewachsen. Als gelernter Koch und Betriebswirt war er in unterschiedlichen Positionen, wie Leiter der Betriebsorganisation ARAMARK, Geschäftsführer eines Cateringunternehmens und in der Unternehmensberatung für Gastronomie/Küchenplanung tätig. 2008 startete die Entwicklung des Konzeptes LEONARDI, das er im Süddeutschen Verlag in München erfolgreich etablieren konnte. Die Affinität zu Genuss und zur Organisation vereint er heute als Geschäftsführer der LEONARDI GmbH & Co. KG mit derzeit neun Betrieben in München.

Publikationen (Auswahl)

- Veröffentlichungen GV-Praxis, u. a. Märkte, Strukturen, Trends und Marke (2012)
- Veröffentlichungen Michael Pollan, u. a. Food Rules. An Eater´s Manual (2009), Lebensmittel. Eine Verteidigung gegen die industrielle Nahrung und den Diätenwahn (2009), 64 Grundregeln Essen (2011)
- Veröffentlichungen der DGE – Deutschen Gesellschaft für Ernährung