

GASTROSOPH, WAS NUN?

Gespräch des Forums Gastrosophie mit fünf
Masters in Gastrosophy

📖 **Forum: Im Juni haben Sie Ihr Studium der Gastrosophischen Wissenschaften erfolgreich abgeschlossen. In der Zwischenzeit durften Sie Ihren Master in Gastrosophy von Universitätsrektor Dr. Heinrich Schmidinger entgegennehmen. Erinnern Sie sich eigentlich noch an den allerersten Kontakt mit der „Gastrosophie“ und an den ersten Tag an der Uni?**

K. Podhajsky: Bei mir hat alles mit dem Info-Abend begonnen. Ich war so richtig motiviert und wusste, dass die Gastrosophie ein Thema für mich ist.

D. Schatzl: Ernährung war schon immer ein wichtiges Thema für mich. Dann habe ich via Radio von der Gastrosophie erfahren und wusste sofort: **Das ist es.**

Am ersten Vorlesungstag waren wir alle sehr enthusiastisch und auch ein wenig aufgeregt. Anhand des Stundenplans konnten wir gleich absehen, was auf uns zukommen wird. Alles interessante Themen und herausragende Dozenten.

E. Lonski: Die Lehrenden waren Spezialisten und sehr gute Vortragende. Dr. Andreas Reinhart, Dr. Christian Lohmer, Dr. Peter Peter, Prof. Harald Lemke usw. – eine absolut gelungene Auswahl!

📖 **Forum: Wie ging es dann weiter? Haben sich Ihre anfänglichen Erwartungen erfüllt?**

K. Podhajsky: Meine Erwartungen wurden voll und ganz erfüllt. Ich wollte einen breiten Zugang zum Thema. Das war durch die verschiedenen Wissenschaftsbereiche gegeben.

E. Lonski: Ich habe es zunehmend schade gefunden, dass die Vorlesungen nicht aufbauend waren. Von Wochenende zu Wochenende immer wieder ein neuer, anderer hochinteressanter Aspekt – nur leider nichts vertiefend.

L. Mayrhofer: Manche Themen sind so interessant, dass ich mich gerne intensiver damit auseinandergesetzt hätte. Andere Themen jedoch haben mir in dieser Kürze genügt. Letztlich boten die schriftlichen Arbeiten die Möglichkeit, sich näher und tiefer mit den Themen auseinanderzusetzen.

M. Benedikt: Die schriftlichen Arbeiten waren für mich auch eine Bereicherung. Ich habe gelernt zu schreiben, zu recherchieren und in die Tiefe zu gehen.

K. Podhajsky: Bei all der zeitlichen wie geistigen Herausforderung – auch mir haben die Arbeiten und vor allem auch die Master-Thesis enorm viel gebracht.

Gesprächspartnerin

•••



Karin Podhajsky, M.Sc.

Als ausgebildete Pädagogin und ehemalige Lehrerin gibt sie jetzt in ihrer

**Impulswerkstatt
für Gastrosophie
– WIEDERKOCHEN –**

die Begeisterung fürs Kochen mit den besten Lebensmitteln aus der Region an interessierte Menschen weiter.





📖 Forum: Was waren die Highlights in den vergangenen fünf Semestern?

K. Podhajsky: Für mich waren das eindeutig die Exkursionen. V.a. die Bodensee-Exkursion mit Dr. Peter Peter. Ein Highlight ist auch, dass man rundherum viel mehr mitbekommt, als sonst. Ein Erlebnis das ich ohne die Gastrosophie nicht gehabt hätte, war der Besuch auf dem Salone del Gusto in Mailand, von dem ich mit vielen Inspirationen zurückgekommen bin.

D. Schatzl: Highlights für mich waren das Kennenlernen bestimmter Lehrender, das Treffen von Sponsoren und die interessanten Gespräche, die sich daraus ergeben haben. Das Netzwerk ist so wertvoll!

📖 Forum: Was ist für Sie das Wesentliche, das Sie vom Studium mitgenommen haben?

K. Podhajsky: Man bekommt so viele neue Sichtweisen und Anregungen. Außerdem hätte ich den Schritt in die Selbstständigkeit ohne das Studium nicht gewagt. Die absolute Bereicherung!

D. Schatzl: Ich bin mit dem Studium gewachsen, denn ich habe Aufgaben erfüllt, die neu für mich waren. Die Gastrosophischen Wissenschaften unterscheiden sich völlig von herkömmlichen Studienrichtungen an der Uni. Dort läuft es meist so ab: Vortragende präsentieren Inhalt - Studierende geben ihn wider. Wir haben nie etwas einfach nur gelernt und dann reproduziert. Wir haben uns die Themen wirklich selber erarbeiten müssen. Die Fragestellung war ja immer gastrosophisch und nicht nur historisch, philosophisch, ernährungswissenschaftlich etc. Insofern waren die Diskussionen auch ganz andere.

L. Mayrhofer: Das Wesentliche für mich ist die wissenschaftliche Auseinandersetzung mit Essen. Das heißt, man muss nicht unbedingt kochen können, um Gastrosoph zu sein. Wenn man es kann, dann ist es gut, aber grundsätzlich ist die Fragestellung eine andere. Man ist in erster Linie Wissenschaftler und in zweiter Linie Praktiker – nicht umgekehrt.

D. Schatzl: Was ich aus dem Studium noch unmittelbar Wesentliches mitgenommen habe, ist die Gründung unseres Vereines „Die Gastrosophen“ vor einem Jahr. Im ersten Studienjahr entstand in der Gruppe der Wunsch, etwas gemeinsam zu machen und so persönlich am Wachsen der Gastrosophie mitzuwirken.

Gesprächspartnerin



Mag. (FH) Elisabeth Lonski

Elisabeth Lonski studierte Internationale Wirtschaft mit Spezialisierung auf Marketing. Seit 2007 ist sie als Produktmanagerin in der Stieglbrauerei tätig, genießt derzeit aber ihre kleine Tochter.

Ihre Master-Thesis "Lebensmittel in der zeitgenössischen Kunst" brachte sie zur Erkenntnis, dass in der heutigen Zeit weniger das ästhetische Kunstwerk an sich im Mittelpunkt steht als die Aussage dahinter. Damit könne also jeder Kunst schaffen, der sich auf einem kreativen Weg gesellschaftskritisch, politisch oder eben gastrosophisch äußern möchte.

Für sie ist Brot ein Lebensmittel, das in den letzten Jahrzehnten einen enormen Qualitätseinbruch erlitten hat. Hier sieht sie Potential, diesem Problem auf künstlerische Weise zu begegnen.



📖 Forum: Wie sehen Ihre Zukunftspläne aus und welche Rolle spielt das Studium dabei?

D. Schatzl: Ich fühle mich gestärkt an interessanten Themen und Wissen und möchte das auf jeden Fall beruflich nützen. Wir heben uns mit der Gastrosophie ab, mit Wissen, das andere nicht haben. Darum möchte ich mich bei Unternehmen auch konkret mit der Zusatzqualifikation der Gastrosophie bewerben.

M. Benedikt: Mein Master-Thesis-Thema handelt von der europäischen Heilkunde. Mir ist es gelungen, bei uns im Haus (Anm. Salzburger Landeskliniken) einen Arbeitskreis für die TEH (Traditionelle Europäische Heilkunde) einzurichten. Ich darf dieses Jahr damit auch schon beim Arbeitskreis für Klinische Ernährung (AKE) einen Workshop leiten. Mein Ziel ist es, das Bewusstsein für die Europäische Heilkunde zu wahren. Sie soll auch im Krankenhaus Platz finden. In Salzburg wenden wir bereits Aromatherapie, Kräuter und Tees an. Wichtig ist mir, dass wir diese Fortschritte auch öffentlich machen. Dann kann es nicht mehr passieren, dass eine österreichische Fachzeitschrift für Klinische Ernährung über Kochkurse schreiben muss, die Alfons Schuhbeck für Magenoperierte in Deutschland veranstaltet, obwohl wir dazu ein Jahr zuvor bereits ein sehr erfolgreiches Seminar mit Andreas Döllerer bei WIBERG gehalten haben.

K. Podhajsky: Ich habe schon mit Beginn des Studiums viele Ideen gehabt. Einiges hat sich dann aber auch zufällig positiv ergeben und so habe ich den mutigen Schritt in den Selbstständigkeit gewagt. Ich fühle mich berufen und befähigt und möchte mit meiner „Impulswerkstatt“ die Gastrosophie unbedingt unter die Leute bringen.

L. Mayrhofer: In meinem Beruf bin ich der einzige, der diese Wissenskombination hat: Germanist – Pädagoge – Gastrosoph. Da kann ich so viel Positives beitragen. Kulinarik betrifft jeden. Sie ist tabu- und konfliktfrei. Man isst gemeinsam. Das ist unglaublich gesellschaftsfördernd, da passiert ganz viel.

📖 Forum: Wenn Sie sich jetzt etwas wünschen dürften, was wäre das?

K. Podhajsky: Ich wünsche mir, dass ich bekannter werde. In der Stadt, im bayerischen Raum. Dass die Leute kommen und zufrieden und bereichert wieder rausgehen.

Gesprächspartner



Mag. Lukas Mayrhofer

Lukas Mayrhofer ist Germanist und diplomierter Pâtissier.

Neben seiner langjährigen Tätigkeit in der Sprachvermittlung und -pädagogik war er auch im Kulturbereich als Regie- und Hörspielassistent tätig. Seine beiden Fachgebiete Sprachvermittlung/Literatur und Kulinarik setzt er bei Seminaren, Vorträgen und Workshops (u.a. für 'Kultur & Sprache' im Rahmen des bmukk) um, die ihn ins In- und Ausland führen. Im Rahmen der Gastrosophie verfasst er kleinere Beiträge und Rezensionen und beschäftigt sich v. a. mit Essen im literarischen Kontext. So befasste er sich im Zuge seiner Masterthesis mit der Kulturgeschichte der Küche Irans ausgehend von kulinarischen Textstellen in der persischen Literatur.



M. Benedikt: Ich würde gerne noch an bestimmten Lehrgangsmodulen teilnehmen. Vielleicht gibt es diese Möglichkeit einmal für Absolventen? Ich würde dafür sogar zahlen.

E. Lonski: Mich würde Food Design sehr interessieren. Diese Lehrveranstaltung gab es bei uns noch nicht.

L. Mayrhofer: Ich wünsche mir, dass die Leute wissen was Gastrosophie ist.

E. Lonski: Das ist nicht so einfach. Allein wenn ich an die über zwanzigjährige Geschichte des Internet denke. Für alte Leute ist das zT noch immer erklärungsbedürftig. Es dauert extrem lange, bis sich Neues so durchsetzt, dass es von jedem verstanden wird.

D. Schatzl: Aber wer hätte vor 25 Jahren daran geglaubt, dass Weinakademiker heute in großen Unternehmen eine solche Bedeutung haben? Damals waren das Freaks, die nach Rust gefahren sind, um sich tagelang über Wein zu unterhalten – aus Spaß, ohne Karriereabsicht. Heute sieht die Lage anders aus. Die Gastrosophie kann nicht von heute auf morgen den großen Aufstieg haben.

M. Benedikt: Ich denke mir das bei meiner Berufsgruppe. Wir haben uns früher Diätassistentinnen genannt, dann wurden wir in Diätologen umbenannt. Ich habe nicht daran geglaubt, dass sich dieser Begriff je durchsetzen wird. ABER ich habe mich geirrt. Die Gastrosophie braucht noch viel Zeit und Öffentlichkeitsarbeit. Erschwerend kommt hier jedoch hinzu, dass es zum Thema Ernährung schon so viel gibt!

📌 Forum: Haben Sie eine Botschaft für jene, die überlegen dem Ruf der Gastrosophie zu folgen und sich für den Universitätslehrgang anzumelden?

L. Mayrhofer: Wer überlegt mit dem Studium zu beginnen, sollte sich mit ein paar Grundlagenwerken der Gastrosophie auseinandersetzen. Es hilft einem selbst und es hilft dem Niveau der Diskussionen, wenn man weiß, wer von Vaerst oder Harald Lemke ist, wenn man weiß, was die Kulturgeschichte des Essens ist.

K. Podhajsky: Das Studium ist, unabhängig davon was ich beruflich mache oder zukünftig beabsichtige, eine absolute persönliche Bereicherung.

D. Schatzl: Die Gastrosophie ist einfach eine enorme Zusatzqualifikation. Ich muss auch sagen, ich fühle mich durch dieses Studium in einer Art und Weise qualifiziert, die ich vorher nicht hatte. Es ist mit Sicherheit ein Gewinn.

Gesprächspartnerin



Maria Benedikt, M.Sc.

Maria Benedikt ist seit 1979 an den Landeskliniken tätig, seit 1986 als Leiterin der ernährungsmedizinischen Abteilung.

Gemeinsam mit ihrem Team ist sie für den Kinder- und Erwachsenenbereich zuständig. Die Schwerpunkte liegen im Stoffwechselbereich, in der Gastroenterologie und in der künstlichen Ernährung.



Für mich ist klar: Wir haben eine Ernährungskompetenz erworben, die sich grundsätzlich von allen anderen ernährungsbezogenen Studien unterscheidet.

M. Benedikt: Die Leute müssen wissen, dass sie mit diesem Master kein eigenes Berufsbild mit Jobgarantie erwerben. Für mich war es von Anfang an eine Berufserweiterung.

L. Mayrhofer: Wenn ich Philosophie oder Ernährungswissenschaften studiere, habe ich auch keine Jobgarantie!

K. Podhajsky: Das Studium ist für jeden, der sich für Ernährung interessiert oder in der Lebensmittelbranche arbeitet, eine absolute berufliche und persönliche Bereicherung. Und es ist eine wissenschaftliche Basis, die sich nicht nach Modeströmungen richtet. Es hat Wert und treibt einen weiter. Was einem jedoch bewusst sein muss, ist der Zeitaufwand. Berufsbegleitend zu studieren ist eine große Herausforderung.

D. Schatzl: Ich glaube auch, dass die Zielgruppe der Gastrosophie nicht bei 20-Jährigen zu finden ist. Die meisten Interessenten können auf längere Jahre Berufserfahrung zurückblicken und gelangen dann an einen Punkt, wo die Frage nach dem „MEHR“ auftaucht. Sie stehen mit ihrem Fachwissen und ihrer Erfahrung an und möchten sich von irgendwo noch etwas herholen. Für diese Menschen ist die Gastrosophie wie geschaffen, weil sie den Horizont unglaublich erweitert. Man soll über den Tellerrand hinausschauen und die Gastrosophie gibt einem die Möglichkeit dazu.

E. Lonski: Eine fundierte Ausbildung zum Gastrosophen wird speziell in den nächsten Jahren wichtiger denn je: Themen rund um die Ernährung werden die Gesellschaft stark beschäftigen. Dabei geht es nicht nur um die tägliche Nahrungsaufnahme und die Zubereitung von Essen. Das persönliche Essverhalten löst regionale und globale Prozesse aus und beeinflusst damit das soziale Leben, die Wirtschaft, die Politik, die Kultur, die Gesundheit, den Tourismus, die Kunst und das persönliche Leben. Als Gastrosoph erkennt man die Zusammenhänge und Hintergründe und kann so zwischen den betroffenen Interessensgruppen vermitteln.

Gesprächspartnerin



Mag. Doris Schatzl

Doris Schatzl studierte Italienisch/Spanisch/Germanistik in Salzburg. Nach dem Studium lebte sie 12 Jahre in Süditalien, wo sie neben einer Lehrtätigkeit (Deutsch) auch im Tourismus beschäftigt war. Seit 2006 lebt sie wieder in Salzburg. Zur Zeit arbeitet sie in einem Ingenieurbüro.

„Ich habe Gastrosophie studiert, weil es ein einzigartiges cross-over-Studium ist, welches seinen Studenten aus vielen unterschiedlichen Fachbereichen erlaubt ein persönliches Paket an Erfahrungen mitzubringen und darauf aufbauend eine Ernährungskompetenz zu entwickeln, die völlig neu ist.“



Masters in Gastrosophy 2012



Sitzend vl: Christine Mösl, Mag. (FH) Evelyn Berner (STIEGL), Ana da Silva-Pahlke, Master der Chemie (WIBERG), Mag. Doris Schatzl, Elisabeth Freidl, Maria Benedikt, M.Sc.

1. Reihe stehend vl: Rosemarie Haider (WIBERG), Dipl.-Päd. Margit Brauneder, Mag. Cordula Hanisch, Mag. (FH) Elisabeth Lonski-Pilawa, Martina Schurich, Mag. Manuela Gruber, Prof. Dr. Lothar Kolmer, Dipl.-Päd. Ulrike Bubestinger, Karin Podhajsky, M.Sc.

2. Reihe stehend vl: Angelika Minervini (smc Saalfelden), Dr. Wolfgang Schäffner (smc Saalfelden), Josef Kreilmeier, Monika Mösl, Mag. Dorothea Gmeiner-Jahn (Zentrum für Gastrosophie), Dr. Peter Peter (Zentrum für Gastrosophie)

Nicht im Bild: Thomas Anschutz (WIBERG), Andrea Grau-Kölbl, Mag. Lukas Mayrhofer, Dipl.Ing. (FH) Jörg Westphal