



WIE SPEIST DER GEIST?

Workshop Modul I

WIE SPEIST DER GEIST? WORKSHOP MODUL I

11. OKTOBER 2013

Veranstaltungsort: WIBERG GmbH, Adolf-Schemel-Straße 9, 5020 Salzburg

AGENDA

- 10.00 Michael Brauer (Zentrum für Gastrosophie)
Begrüßung und kurze Einführung
- 10.15 Carola Strassner (Münster)
Gemeinschaftsverpflegung: Von der Peripherie zum Zentrum der Wahrnehmung?
- 10.45 Maria Anna Benedikt, MSc, MA (Salzburg)
Herausforderungen in der Gemeinschaftsverpflegung
- 11.15 Thomas Mohrs (Linz)
König Kunde ruiniert das Buffet
- 11.45 Mittagspause
- 13.00 Karin Buchart (Salzburg)
So speist der Geist. Sekundäre Pflanzenstoffe & mentale Leistung
Wie Lebensmittelinhaltsstoffe unser Denken beeinflussen
- 13.30 Eva Derndorfer (Wien)
Die Biographie der Sinne. Entwicklung des Geschmacks vom Kind zum Greis.
- 14.00 Thomas Kisters (München)
Kantine war gestern - die Gemeinschaftsverpflegung im Wandel
- 14.30 Pause
- 14.45 Schlusdiskussion
- 15.30 Ende

REFERENT

DR. EVA DERNDORFER



Sonnergasse 4/19, 1120 Wien
+43 (0) 699 12265500
eva@derndorfer.at
www.evaderndorfer.at

Abstract

Die Biografie der Sinne. Entwicklung des Geschmacks vom Kind zum Greis

Sind Kinder sensiblere Schmecker als Erwachsene - oder haben sie „degenerierte Sinne“? Hat das Essen früher besser geschmeckt – oder hatten die heutigen Senioren in jungen Jahren eine bessere Sinnesleistung und empfinden das Essen heute daher weniger gut? Welchen Einfluss hat die Sinneswahrnehmung auf Speisevorlieben? Die wissenschaftliche Sensorik nimmt sich derartiger Themen an. Ein Verständnis über die Sinneswahrnehmung im Laufe des Lebens und dessen Einfluss auf Vorlieben ist wesentlich, um auf die sinnlichen Bedürfnisse aller Generationen beim Essen einzugehen und in der Gemeinschaftsverpflegung zu berücksichtigen.

Lebenslauf

Dr. 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, Diplom-Käsesommelière und Teesommelière, Lehrbeauftragte an mehreren österreichischen Hochschulen, sowie Gründungs- und Vorstandsmitglied des Vereins Sensorik Netzwerk Österreich (SNÖ).

Publikationen (Auswahl)

- Lebensmittelsensorik, Facultas.wuv Verlag, 4. Auflage 2012
- zusammen mit Mörxlbauer u. 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

UNIV.-PROF. DR. THOMAS MOHRS

Pädagogische Hochschule Oberösterreich
Kaplanhofstraße 40, 4020 Linz
thomas.mohrs@gmail.com



Abstract

König Kunde ruiniert das Buffet

Als Gastrosoph und zudem ÖKOLOG-Verantwortlicher einer Pädagogischen Hochschule ist mir die Qualitätssteigerung des Angebots in Mensa und Buffet ein vorrangiges Anliegen. Und die Betreiber, glücklicherweise, sind bereit, voll mitzuziehen. Das heißt: Sie wären bereit, gäbe es da nicht diesen einen, entscheidenden Knackpunkt: König Kunde. Denn der will in erster Linie billig. Qualität ist, immens wichtig, ernährungsethische Aspekte ebenso, keine Frage – faktisch sind sie Nebensache, belanglos. Und wenn König Kunde „billig“ nicht kriegt, geht er eben zum Kebabstand oder zu „Haubi's“ um die Ecke. Und weil er wirtschaftlich überleben will, geht unser Mensa- und Buffetbetreiber – verständlich, irgendwie – vor „König Kunde“ in die Knie.

„Tra il dire e il fare c'è di mezzo il mare“, sagt ein schönes italienisches Sprichwort: „Zwischen dem Reden und dem Tun liegt in der Mitte das Meer“. Was ist los mit „König Kunde“? Welche Mechanismen greifen da? Gibt es wissenschaftlich tragfähige Erklärungsansätze, etwa aus der Ecke der Gehirnforschung? Und wenn es die gibt, gibt es dann womöglich auch Mittel und Wege, „König Kunde“ zum Umdenken zu bewegen?

Lebenslauf

Thomas Mohrs ist promovierter und habilitierter Philosoph. Seine Arbeitsschwerpunkte liegen in den Bereichen philosophische Anthropologie (Schwerpunkte: evolutionäre Anthropologie und Neurophilosophie), allgemeine und angewandte Ethik (aktueller Fokus: Gastrosophie / angewandte Ethik der Ernährung), politische Philosophie und die Philosophie der Interkulturalität und Globalisierung. Seit 2011 ist er Professor an der Pädagogischen Hochschule Oberösterreich (Schwerpunkte Ethik und Politische Bildung).

Publikationen (Auswahl)

- Zurück auf dem Marktplatz – Die Philosophie im Zentrum des Lebens, Passau 2008
- Globales Lernen. Schulpädagogik für WeltbürgerInnen, Baltmannsweiler 2005
- Weltbürgerlicher Kommunitarismus. Zeitgeistkonträre Anregungen zu einer konkreten Utopie, Würzburg 2003
- Vom Weltstaat. Hobbes' Sozialphilosophie · Soziobiologie · Realpolitik, Berlin 1995

REFERENT

DR. KARIN BUCHART

Niederland 241, 5091 Unken
0664/5991811
karin@buchart.at
www.teh.at



Abstract

Sekundäre Pflanzenstoffe & mentale Leistung. Wie Lebensmittelinhaltsstoffe unser Denken beeinflussen

Wir haben es selbst in der Hand, die physiologischen Voraussetzungen für den Gedankenfluss zu optimieren. Unsere Nahrungsbestandteile wirken in vielfacher Art und Weise: Fettsäuren beeinflussen die Zellmembranpermeabilität, manche Pflanzenwirkstoffe fördern die Kapillardurchblutung und bestimmte Proteine verändern den Serotoninspiegel. Lebensmittel regen den Kreislauf an oder wirken sedierend. Und nicht zu vergessen der Wasserhaushalt, der für die Gehirnfunktion enorme Bedeutung hat. All diese Einflussfaktoren führen zu Stimmungen und fördern oder bremsen den Gedankenfluss.

Lebenslauf

Karin Buchart leitete nach Abschluss ihres Studiums Ernährungswissenschaften die Diät- und Lehrküche der Sanitas Alpenklinik Inzell, einer Fachklinik für Allergierkrankungen. Im Jahr 2004 entwickelte sie im Zuge des Gesundheitsförderungs-Lehrganges an der Uni Graz das Projekt „Traditionelle Europäische Heilkunde“. Daraus entstand ein breites Gesundheitsförderungsprojekt im Pinzgauer Saalachtal, das inzwischen Lehrgänge, Seminare und Produkte zum Thema entwickelt hat (www.teh.at). 2011 hat sie ihre Dissertation über „Traditionelle biogene Arzneimittel im Pinzgau“ abgeschlossen. Derzeit ist sie Geschäftsführerin des TEH Vereins und Lehrbeauftragte am Zentrum für Gastrosophie der Universität Salzburg.

Publikationen (Auswahl)

- Traditional Biogenic Medicine in Salzburg, Austria: A Current Project Supporting Regional Development. 16th International Congress of Oriental Medicine. Sep. 14 - 16, 2012, COEX, Seoul Korea
- zusammen mit Rossmeyer, Schauerte: Geniesserküche für Allergiker, Hubert Krenn Verlag 2009
- Gut Leben mit Nahrungsmittelallergie, Löwenzahn Verlag Innsbruck 2008
- Die 13 Plagen in den Alpen und die Hilfe mit natürlichen Heilmitteln, Rupertus Verlag Goldegg 2006
- Wettkampf-Ernährung für mentale Höchstleistungen, Hubert Krenn Verlag 2005
- zusammen mit Binder, Körner, Reese, Thienel: Nahrungsmittelallergie. Ein Leitfaden für Betroffene, Studienverlag Innsbruck 2003

REFERENT

MARIA ANNA BENEDIKT, MSC, MA

Medizinische Ernährungsberatung & Therapie
Himmelreich 4a, 5071 Wals/Salzburg
office@benevita.at



Abstract

Herausforderung Gemeinschaftsverpflegung

In Österreich werden täglich 1,5 Millionen Menschen außer Haus verpflegt, ungefähr zwei Drittel davon in Vollverpflegungseinrichtungen (Krankenhäuser, Senioren- und Pflegeheime, Kuranstalten, Rehabilitationszentren). Die Auswahl der Lebensmittel und Getränke aus dem vielfältigen Angebot wird durch unterschiedliche Faktoren beeinflusst: Kenntnisse über Nahrung und Ernährung, Lebensstil, Ressourcenverfügbarkeit, soziale und natürliche Umweltbedingungen.

Dem österreichischen Ernährungsbericht (2008) zufolge, ist die Ernährungssituation in der österreichischen Bevölkerung vor allem geprägt durch lebensstilbedingte Erkrankungen. Der Anteil an übergewichtigen Personen ist im Steigen. Als Ursache für Übergewicht werden vor allem Überernährung und mangelnde Bewegung angeführt.

Stationäre PatientInnen, nämlich 30 % bis 50 %, leiden jedoch an einem anderen Problem. Jenem der Mangelernährung. Die Ursachen sind vielfältig: zB schwere Erkrankung, völlige Appetitlosigkeit, Ablehnung der Krankenhausküche, Nüchternzeiten von mehr als drei Tagen wegen klinischer Untersuchungen. Eine längere Aufenthaltsdauer und damit verbundene Mehrkosten sind die Folgen.

Menschen die außer Haus verpflegt werden, haben das Recht auf gesunde Ernährung. Es braucht ein Qualitätsmanagement für Gemeinschaftsverpflegung.

Lebenslauf

Maria Benedikt ist diplomierte Ernährungsmedizinerin und seit 1986 leitende Diätologin in den Salzburger Landeskliniken. Sie ist Mitglied im wissenschaftlichen Beirat bei SPAR (Produktlinie SparVital), Mitbegründerin des ICED-Zentrums (für chronisch entzündliche Darmerkrankungen) und des ersten österreichischen Ernährungsteams im Krankenhaus (1992). Die erfolgreich absolvierten Universitätslehrgänge Gesundheitsmanagement (Donauuniversität Krems) und Gastrosophische Wissenschaften (Universität Salzburg) untermauern ihren ganzheitlichen, interdisziplinären Zugang zum Thema.

REFERENT

PROF. DR. CAROLA STRASSNER, MBA

Fachhochschule Münster, Fachbereich Oecotrophologie
Corrensstr. 25, 48149 Münster
+49-251-83 65415
strassner@fh-muenster.de



Abstract

Gemeinschaftsverpflegung – von der Peripherie zum Zentrum der Wahrnehmung?

Wir leben heute inmitten globaler ökologischer Herausforderungen (ua Biodiversitätsverlust, Süßwassermangel, Ressourcenverknappung) und Mega-Trends (ua demografische und technologische Entwicklung, Kommerzialisierung, Urbanisierung). Versorgungsdienstleistungen sind mit diesen Entwicklungen entscheidend verknüpft. Für den Bereich der Gemeinschaftsverpflegung (GV) bringt dies einige unvermeidbare Themen mit sich (zB nachhaltige Entwicklung, die Betrachtung von Prozessen außerhalb des eigenen Betriebes). Ausgaben im Gesundheitswesen werden sich verstärkt in Richtung Prävention verschieben. Die Lebens- und Arbeitswelten von Menschen werden sich stark ändern. Und: Die Qualifizierung von Nachwuchskräften wird notwendig!

Wie lassen sich diese Entwicklungen als Chance nutzen?

Die GV als Schatzkammer von Kulturelementen: Es gibt kaum einen anderen Bereich des Ernährungssystems, der hierfür eine Transferfunktion leisten kann.

Die GV als Teil des Ernährungssystems: Die Prozesse einer Versorgungsdienstleistung, bilden fast die gesamte Lebensmittelwertschöpfungskette ab (Ernährungssystem).

Lebenslauf

Im Herbst 2007 wurde Carola Strassner auf die Stiftungsprofessur für Nachhaltige Ernährung/Ernährungsökologie am Fachbereich Oecotrophologie der Fachhochschule Münster berufen. Dort lehrt und forscht sie zu nachhaltigen Ernährungssystemen und spezifisch zu den Subsystemen Schulverpflegung und Gemeinschaftsverpflegung. Seit einigen Jahren koordiniert sie das internationale Netzwerk „OOOH! Organic Out of Home“.

Referenzen (Auswahl)

- Schulverpflegung in Münster: Bestandsaufnahme der aktuellen Verpflegungssituation an den weiterführenden Schulen in Münster (Projektförderungen: Investitionsfonds der FH Münster)
- Schulverpflegung in Europa: Öffentliche Beschaffung als Instrument für eine nachhaltige Entwicklung (Projektförderung iPOPY: ERA-NET CORE Organic I)

REFERENT

THOMAS KISTERS

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



Abstract

Kantine war gestern - die Gemeinschaftsverpflegung im Wandel

Welche Rolle spielt die Gemeinschaftsverpflegung heute im Wandel der Gesellschaft und Arbeitswelt? Die Begrifflichkeit Kantine und der Anspruch in diesem Kontext haben sich über die Jahre hinweg neu definiert und entwickelt. Am Beispiel LEONARDI, ein marktreifes Frischekonzept aus der Praxis der Betriebsgastronomie, soll dieser Wandel markiert und transparent dargestellt werden. Wertschätzung ist hier als zentrales Thema zu sehen und ausschlaggebend für eine zukunftsweisende Entwicklung der Branche. Denn neben der Verantwortung für eine gesunde Ernährung spielt auch der Kostenrahmen eine wichtige Rolle, der die verschiedenen Säulen der Gemeinschaftsverpflegung wesentlich beeinflusst und den Gestaltungsrahmen vorgibt. Es ist an der Zeit die Bedürfnisse der Gesellschaft zu erkennen, aufzunehmen und vor dem Aspekt des Wohlbefindens voranzutreiben, denn der Mensch ist was er isst.

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, bis er 2008 das Konzept LEONARDI mitentwickelt und im Süddeutschen Verlag München erfolgreich etabliert hat. Die Affinität zu Genuss und zur Organisation vereint er heute als Geschäftsführer der LEONARDI GmbH & Co. KG mit derzeit acht Betrieben in München.

Publikationen (Auswahl)

- 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
- Veröffentlichungen GV-Praxis, u.a. Märkte, Strukturen, Trends und Marke (2012)