

## Syllabus

### Beschreibung der Lehrveranstaltung

<b>Titel der Lehrveranstaltung</b>	Nachhaltige Entwicklung im Lebensmittel- und Weinbereich
<b>Code der Lehrveranstaltung</b>	Kz. AGR-CL13-14A
<b>Wissenschaftlich-disziplinärer Bereich der Lehrveranstaltung</b>	M-GGR /02 GEOGRAFIA ECONOMICO-POLITICA
<b>Studiengang</b>	Bachelor in Gastronomie und Önologie in Bergregionen (Bachelor in Enogastronomy in Mountain Areas (L-GASTR))
<b>Semester</b>	II.
<b>Studienjahr</b>	2023/2024
<b>Kreditpunkte</b>	6
<b>Modular</b>	nein

<b>Gesamtanzahl der Vorlesungsstunden</b>	18+18
<b>Gesamtzahl der Laboratoriumsstunden</b>	
<b>Gesamtzahl der Übungsstunden</b>	12+12
<b>Anwesenheit</b>	Empfohlen
<b>Voraussetzungen</b>	Keine
<b>Link zur Lehrveranstaltung</b>	<a href="https://www.unibz.it/de/faculties/agricultural-environmental-food-sciences/bachelor-enogastronomy-mountain-areas/">https://www.unibz.it/de/faculties/agricultural-environmental-food-sciences/bachelor-enogastronomy-mountain-areas/</a>

<b>Spezifische Bildungsziele</b>	<p>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.</p> <p>Räumlicher Fokus sind die europäischen Bergregionen, wobei die alpinen Berggebiete bzw. das Gebiet der EUSALP-Makroregion Alpen den regionalen bzw. territorialen Schwerpunkt bilden.</p> <p>Es werden deshalb wissenschaftliche Methoden und Inhalte u.a. der wirtschaftlichen, kulturell-sozioökonomischen und touristischen Potentiale, Herausforderungen, Vor- und Nachteile von Berggebieten</p>
----------------------------------	---

	<p>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.</p>
<b>Teil 1</b>	Nachhaltige Entwicklung in der Lebensmittel- und Weinbranche unter besonderer Berücksichtigung der Agrargeographie
<b>Dozent</b>	Thomas Streifeneder, Büro tbd, thomas.streifeneder@eurac.edu, Tel. 0471-055315, <a href="https://www.eurac.edu/de/people/thomas-philipp-streifeneder?institute=institut-fuer-regionalentwicklung">https://www.eurac.edu/de/people/thomas-philipp-streifeneder?institute=institut-fuer-regionalentwicklung</a>
<b>Wissenschaftlich-disziplinärer Bereich des Dozenten</b>	M-GGR /02
<b>Unterrichtssprache</b>	Deutsch mit englischen (teilweise italienischen) Materialien und Elementen
<b>Sprechzeiten</b>	Vor und nach den Vorlesungen, nach Vereinbarung
<b>Wissenschaftlicher Mitarbeiter (wenn vorgesehen)</b>	n/a
<b>Sprechzeiten</b>	n/a
<b>Auflistung der behandelten Themen</b>	<p>Der Kurs beinhaltet die folgenden für den Gastronomiesektor in Bergregionen relevanten Themen:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Theorien und grundlegende Konzepte der nachhaltigen Entwicklung in Bergregionen u.a. aus den Disziplinen Wirtschafts- und Agrargeographie.</li> <li>2. Akteure, Governancessstrukturen, Standortbedingungen und Einflussfaktoren für Landwirtschaft/Gastronomie.</li> <li>3. Regionalentwicklung und Gastronomie.</li> <li>4. Kulinarische Traditionen/kulinarisches Erbe.</li> <li>5. Almwirtschaft und Käseproduktion.</li> <li>6. Weinwirtschaft.</li> <li>7. Praxisbeispiele nachhaltiger Initiativen, Projekte und gastgewerblicher Leistungen.</li> <li>8. Kulinarischer/ Gastronomischer Tourismus – Merkmale von Nachfrage und Angebot.</li> <li>9. Potentiale, Herausforderungen und Grenzen für die nachhaltige/resiliente Entwicklung des Gastronomiesektors.</li> </ol>
<b>Unterrichtsform</b>	Vorlesungen und Übungen
<b>Teil 2</b>	Nachhaltige Entwicklung in der Lebensmittel- und Weinbranche unter besonderer Berücksichtigung der Kreislaufwirtschaft

<b>Dozent</b>	Christian Hoffmann, Büro tbd, christian.hoffmann@eurac.edu, Tel. 0471-055328, <a href="https://www.eurac.edu/de/people/christian-hoffmann">https://www.eurac.edu/de/people/christian-hoffmann</a>
<b>Wissenschaftlich disziplinärer Bereich des Dozenten</b>	M-GGR /02
<b>Unterrichtssprache</b>	Deutsch mit englischen Materialien und Elementen
<b>Sprechzeiten</b>	vor und nach den Vorlesungen, nach Vereinbarung
<b>Wissenschaftlicher Mitarbeiter (wenn vorgesehen)</b>	n/a
<b>Sprechzeiten</b>	n/a
<b>Auflistung der behandelten Themen</b>	<p>Modul 2 des Kurses beinhaltet Themen, Methoden und Beispiele, den Kreislauf vom „Acker“ bis auf die „Teller“ der Gastronomie zu schließen:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Prinzipien und Erwartungen an die Kreislaufwirtschaft, Einordnung in die SDGs, normative Grundlagen zur Kreislaufwirtschaft.</li> <li>2) Grundlagen zu Theorien für die inter- und transdisziplinären Herangehensweise, komplexe Problemstellungen in der Lebensmittel- und Weinherstellung aus dem Blickwinkel der Kreislaufprinzipien zu betrachten.</li> <li>3) Methoden und Werkzeuge Kreislaufprozesse zu dokumentieren und deren Einfluss auf die Umweltbedingungen sichtbar zu machen.</li> <li>4) Einführung in die Regionalökonomie und Wertschöpfungsanalyse zur Beurteilung der Bedeutung des Lebensmittel- und Weinsektors in Berggebieten.</li> <li>5) Räumliche und standortsgebundene Herausforderungen und Potenziale, die Kreislaufprinzipien in Berggebieten in der Lebensmittel- und Weinherstellung anzuwenden und in der Vermarktung zu nutzen.</li> <li>6) Gelebtes kulturelles Erbe, gekoppelt mit dem sozio-kulturellen und ökologischen Selbstverständnis der Berggebiete - Stütze oder Hemmschuh für die Transformation zur Kreislaufwirtschaft.</li> <li>7) Game-Changer, die den Wandel zur Kreislaufwirtschaft beflügeln: Verantwortung &amp; Ethik, Technologien, Governance und Policies.</li> <li>8) Beispiele aus dem Berggebiet (EUSALP) für bereits funktionierende kreislaforientierter Wirtschaftsmodelle in der Lebensmittel- Gastronomie- und Weinwirtschaft.</li> </ol>
<b>Unterrichtsform</b>	Vorlesungen und Übungen.

<b>Erwartete Lernergebnisse</b>	Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses sind die Studierenden in der Lage:
---------------------------------	--

	<p>Vertiefte Erkenntnisse grundlegender Theorien, Konzepte und Begrifflichkeiten zur nachhaltigen Entwicklung generell und für den Gastronomiesektor im Speziellen im Berggebiet nachzuweisen (Wissen und Verstehen).</p> <p>Die standörtlichen und (sozio)ökonomischen Bedingungen für Landwirtschaft und Gastronomie allgemein und speziell in Berggebieten zu verstehen (Wissen und Verstehen).</p> <p>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).</p> <p>Auf Grundlage des aktuellen Forschungsstands zielführend zu recherchieren und zu aktuellen Diskussionen kritisch Stellung zu nehmen (Urteilen, Bewerten).</p> <p>Mit alpenspezifischen Quellen und statistischen Informationen und die Interpretation von thematischen Karten umzugehen (Urteilen, Bewerten).</p>
<p><b>Art der Prüfung</b></p>	<p>Die Leistungsbewertung der Kursteilnehmer besteht aus einer schriftlichen Abschlussprüfung (50 % Teil 1 und 50 % Teil 2) und einer Studienprojektarbeit (Die Gesamtnote setzt sich zu 70% aus der Abschlussprüfung beider Teile und zu 30 % aus der Studienprojektarbeit zusammen). Die schriftliche Prüfung dauert bis zu 240 Minuten (bis zu 120 Minuten pro Teil) und umfasst 5-10 Prüfungsfragen pro Teil. Die Studienprojektarbeit in Gruppen wird anhand eines kurzen Essays und einer Abschlusspräsentation bewertet.</p>
<p><b>Prüfungssprache</b></p>	<p>Deutsch</p>
<p><b>Bewertungskriterien und Kriterien für die Notenermittlung</b></p>	<p>Bei den schriftlichen Prüfungen und Projektarbeit werden die Klarheit der Antworten, die Synthesefähigkeit, das Urteilsvermögen und die Fähigkeit, Bezüge zu den behandelten Themen herzustellen bewertet. Bei der Gruppenarbeit werden der Inhalt und das Format der Präsentation und die Qualität des mündlichen Vortrages bewertet.</p>
<p><b>Pflichtliteratur</b></p>	<p>Manfred Perlik (2019): The Spatial and Economic Transformation of Mountain Regions - Landscapes as Commodities, DOI: 10.4324/9781315768366 Edition: Routledge Advances in Regional Economics, 9781138784086</p>

	<p>Chilla, T. et al. (2019): The Alps 2050 Atlas - COMMON SPATIAL PERSPECTIVES FOR THE ALPINE AREA. TOWARDS A COMMON VISION, Espon, Luxembourg, <a href="#">ESPON Alps 2050 FR annex ATLAS.pdf</a>.</p> <p>KLOHN, W., VOTH, A. (2010): Agrargeographie, Geowissen kompakt, WBG, Darmstadt.</p> <p>Chilla, T., Kühne, O., Neufeld, M. (2016): Regionalentwicklung, utb Eugen Ulmer Verlag.</p> <p>Ulrich Ermann, Ernst Langthaler, Marianne Penker, Markus Schermer (2017): Agro-Food Studies - Eine Einführung, Böhlau Verlag Wien, ISBN: 9783825248307 eISBN: 9783838548302, DOI: 10.36198/9783838548302</p> <p>Alexander, A., Pascucci, S., &amp; Charnley, F. (Eds.). (2023). Handbook of the Circular Economy: Transitions and Transformation. Walter de Gruyter GmbH &amp; Co KG. <a href="https://doi.org/10.1515/9783110723373">https://doi.org/10.1515/9783110723373</a></p> <p>Eisenriegler, S. (2020): Kreislaufwirtschaft in der EU. Eine Zwischenbilanz, Wiesbaden.</p> <p>Kranert M. (2017): Einführung in die Kreislaufwirtschaft: Planung--Recht—Verfahren, 5. Auflage. Springer-Verlag.</p> <p>Von Hauff M. (2023): Grundwissen Circular Economy: Vom internationalen Nachhaltigkeitskonzept zur politischen Umsetzung, UTB.</p>
<p><b>Weiterführende Literatur</b></p>	<p>Rückert-John, J. Ulrich Ermann, Ernst Langthaler, Marianne Penker und Markus Schermer (2018): Agro-Food Studies. Eine Einführung. 260 Seiten. Wien, Köln, Weimar: UTB Verlag. Österreich Z Soziol 45, 99–101 (2020). <a href="https://doi-org.libproxy.unibz.it/10.1007/s11614-020-00397-x">https://doi-org.libproxy.unibz.it/10.1007/s11614-020-00397-x</a></p> <p>Hjalager, A. (2002). A typology of gastronomy tourism. In A.-M. Hjalager &amp; G. Richards (Eds.), Tourism and gastronomy (pp. 21–35). London: Routledge.</p> <p>Wagner, D. (2015). Gastronomie und Culinary Tourism. In: Fritz, KP., Wagner, D. (eds) Forschungsfeld Gastronomie. Forschung und Praxis an der FHWien der WKW. Springer Gabler, Wiesbaden. <a href="https://doi-org.libproxy.unibz.it/10.1007/978-3-658-05195-2_4">https://doi-org.libproxy.unibz.it/10.1007/978-3-658-05195-2_4</a></p> <p>Sabine Oberhuber, Thomas Rau (2021): Material Matters: Wie eine neu gedachte Circular Economy uns zukunftsfähig macht, ECON.</p>

Alt M. (2018): Ökodesign und Kreislaufwirtschaft, Kohärenz von Steuerungsansätzen zur Abfallvermeidung und zum ‚recyclinggerechten Design‘ im Abfall- und Produktrecht am Beispiel von energieverbrauchsrelevanten Produkten, Umweltrechtliche Studien, Band 49, NOMOS.

## Syllabus

### Course description

<b>Course title</b>	Sustainable development in food and wine
<b>Course code</b>	Kz. AGR-CL13-14A
<b>Scientific sector</b>	M-GGR /02 Economic geography-Policy
<b>Degree</b>	Bachelor in Enogastronomy in Mountain Areas (L-GASTR)
<b>Semester</b>	II.
<b>Year</b>	2
<b>Academic year</b>	2023/2024
<b>Credits</b>	6
<b>Modular</b>	No

<b>Total lecturing hours</b>	18+18
<b>Total lab hours</b>	
<b>Total exercise hours</b>	12+12
<b>Attendance</b>	Recommended
<b>Prerequisites</b>	None
<b>Course page</b>	<a href="https://www.unibz.it/de/faculties/agricultural-environmental-food-sciences/bachelor-enogastronomy-mountain-areas/">https://www.unibz.it/de/faculties/agricultural-environmental-food-sciences/bachelor-enogastronomy-mountain-areas/</a>

<b>Specific educational objectives</b>	<p>The course teaches the basics of sustainable development in mountain areas for the gastronomy sector. Central elements are concepts, theories, terminology and application practices of economic, agricultural and regional geography or regional economics and rural geography in relation to issues relevant to gastronomy. These primarily concern the production of agricultural products and the processing, distribution and use of the regional products made from them in the gastronomy. The spatial focus is on the European mountain regions, with the Alpine Mountain areas and the area of the EUSALP macro-region Alps forming the regional and territorial focus.</p> <p>Scientific methods and content are therefore presented and discussed, including the economic, cultural-socio-economic and touristic potentials, challenges, advantages and disadvantages of mountain regions in relation to gastronomic development and their culinary heritage. The educational objectives include the acquisition of scientific knowledge regarding the possibilities and limitations of current and potential development opportunities of sustainable value chains in the gastronomy sector.</p>
--	---

<b>Part 1</b>	Sustainable development in food and wine with specific reference to Agricultural Geography
---------------	--

<b>Lecturer</b>	Thomas Streifeneder, Büro tbd, thomas.streifeneder@eurac.edu, Tel. 0471-055315, <a href="https://www.eurac.edu/de/people/thomas-philipp-streifeneder?institute=institut-fuer-regionalentwicklung">https://www.eurac.edu/de/people/thomas-philipp-streifeneder?institute=institut-fuer-regionalentwicklung</a>
<b>Scientific sector of the lecturers</b>	M-GGR /02
<b>Teaching language</b>	German with English (partly Italian) materials and elements
<b>Office hours</b>	Before and after classes, by appointment
<b>Teaching assistant (if any )</b>	n/a
<b>Office hours</b>	n/a
<b>List of topics covered</b>	<p>The course includes the following topics relevant to the gastronomy sector in mountain regions:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. theories and basic concepts of sustainable development in mountain regions from the disciplines of economic and agricultural geography, among others.</li> <li>2. actors, governance structures, site conditions and factors influencing agriculture/gastronomy.</li> <li>3. regional development and gastronomy.</li> <li>4. culinary traditions/culinary heritage.</li> <li>5. alpine farming and cheese production.</li> <li>6. wine industry.</li> <li>7. practical examples of sustainable initiatives, projects and hospitality services.</li> <li>8. culinary/ gastronomic tourism - characteristics of demand and supply.</li> <li>9. potentials, challenges and limits for the sustainable/resilient development of the gastronomy sector.</li> </ol>
<b>Teaching format</b>	Lectures and exercises

<b>Module 2</b>	Sustainable development in food and wine with specific reference to Circular Economy
<b>Lecturer</b>	Christian Hoffmann, Büro tbd, christian.hoffmann@eurac.edu, Tel. 0471-055328, <a href="https://www.eurac.edu/de/people/christian-hoffmann">https://www.eurac.edu/de/people/christian-hoffmann</a>
<b>Scientific sector of the lecturer</b>	M-GGR /02
<b>Teaching language</b>	German with English materials and elements
<b>Office hours</b>	Before and after classes, by appointment
<b>Teaching assistant (if any)</b>	n/a
<b>Office hours</b>	n/a
<b>List of topics covered</b>	<p>Part 2 of the course includes topics, methods and examples concerning the value chain from the "field" to the "dish" within the gastronomy sector:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Circular economy: Principles and expectations, classification in the SDGs, normative foundations.</li> </ol>

	<p>2) Basics of theories for the inter- and transdisciplinary approach to look at complex problems in food and wine production from the perspective of circular principles.</p> <p>3) Methods and tools to document circular processes and to visualize their influence on environmental conditions.</p> <p>4) Introduction to regional economics and value chain analysis to assess the importance of the food and wine sector in mountain areas.</p> <p>5) Spatial and site-specific challenges and potentials to apply circular principles in mountain areas in food and wine production and to use them in marketing.</p> <p>6) Vital cultural heritage, coupled with the socio-cultural and ecological self-image of mountain areas - support or obstacle for the transformation to a circular economy.</p> <p>7) Game changers that inspire the transition to a circular economy: Responsibility &amp; ethics, technologies, governance and policies.</p> <p>8) Examples from the mountain region (EUSALP) of already functioning circular economy models in the food, gastronomy and wine industries.</p>
<b>Teaching format</b>	Lectures and exercises.
<b>Learning outcomes</b>	<p>After successfully completing the course, students will be able to:</p> <p>Demonstrate in-depth knowledge of basic theories, concepts and terminology on sustainable development in general and for the gastronomy sector in particular in mountain areas (knowledge and understanding).</p> <p>Understand the local and (socio)economic conditions for agriculture and gastronomy in general and in mountain areas in particular (knowledge and understanding).</p> <p>Carry out simple analyses and assessments of the potential and future viability of projects and initiatives based on knowledge of the criteria of sustainability and resilience (knowledge and understanding).</p> <p>Conduct targeted research based on the current state of research and take a critical stance on current discussions (judgment, evaluation).</p> <p>Deal with alpine-specific sources and statistical information and the interpretation of thematic maps (judgment, evaluation).</p>
<b>Assessment</b>	The performance assessment of course participants consists of a final written examination (50% Part 1 and 50% Part 2) and a study project (the overall grade is

	<p>made up of 70% from the final examination of both parts and 30% from the study project).</p> <p>The written examination lasts up to 240 minutes (up to 120 minutes per part) and comprises 5-10 examination questions per part.</p> <p>The study project work in groups is assessed on the basis of a short essay and a final presentation.</p>
<b>Assessment language</b>	German
<b>Evaluation criteria and criteria for awarding marks</b>	<p>In the written examinations and project work, the lecturers assess the clarity of the answers, the ability to synthesize, judgement and the ability to make references to the topics covered.</p> <p>Regarding the group work, the lecturers evaluate the content and format of the presentation and the quality of the oral presentation.</p>

<b>Required readings</b>	<p>Manfred Perlik (2019): The Spatial and Economic Transformation of Mountain Regions - Landscapes as Commodities, DOI: 10.4324/9781315768366 Edition: Routledge Advances in Regional Economics, 9781138784086</p> <p>Chilla, T. et al. (2019): The Alps 2050 Atlas - COMMON SPATIAL PERSPECTIVES FOR THE ALPINE AREA. TOWARDS A COMMON VISION, Espon, Luxembourg, <a href="#">ESPON_Alps_2050_FR_annex_ATLAS.pdf</a>.</p> <p>KLOHN, W., VOTH, A. (2010): Agrargeographie, Geowissen kompakt, WBG, Darmstadt.</p> <p>Chilla, T., Kühne, O., Neufeld, M. (2016): Regionalentwicklung, utb Eugen Ulmer Verlag.</p> <p>Ulrich Ermann, Ernst Langthaler, Marianne Penker, Markus Schermer (2017): Agro-Food Studies - Eine Einführung, Böhlau Verlag Wien, ISBN: 9783825248307 eISBN: 9783838548302, DOI: 10.36198/9783838548302</p> <p>Alexander, A., Pascucci, S., &amp; Charnley, F. (Eds.). (2023). Handbook of the Circular Economy: Transitions and Transformation. Walter de Gruyter GmbH &amp; Co KG. <a href="https://doi.org/10.1515/9783110723373">https://doi.org/10.1515/9783110723373</a></p> <p>Eisenriegler, S. (2020): Kreislaufwirtschaft in der EU. Eine Zwischenbilanz, Wiesbaden.</p> <p>Kranert M. (2017): Einführung in die Kreislaufwirtschaft: Planung--Recht—Verfahren, 5. Auflage. Springer-Verlag.</p>
--------------------------	--

	<p>Von Hauff M. (2023): Grundwissen Circular Economy: Vom internationalen Nachhaltigkeitskonzept zur politischen Umsetzung, UTB.</p>
<p><b>Supplementary readings</b></p>	<p>Rückert-John, J. Ulrich Ermann, Ernst Langthaler, Marianne Penker und Markus Schermer (2018): Agro-Food Studies. Eine Einführung. 260 Seiten. Wien, Köln, Weimar: UTB Verlag. Österreich Z Soziol 45, 99–101 (2020). <a href="https://doi-org.libproxy.unibz.it/10.1007/s11614-020-00397-x">https://doi-org.libproxy.unibz.it/10.1007/s11614-020-00397-x</a></p> <p>Hjalager, A. (2002). A typology of gastronomy tourism. In A.-M. Hjalager &amp; G. Richards (Eds.), <i>Tourism and gastronomy</i> (pp. 21–35). London: Routledge.</p> <p>Wagner, D. (2015). Gastronomie und Culinary Tourism. In: Fritz, KP., Wagner, D. (eds) <i>Forschungsfeld Gastronomie. Forschung und Praxis an der FHWien der WKW</i>. Springer Gabler, Wiesbaden. <a href="https://doi-org.libproxy.unibz.it/10.1007/978-3-658-05195-2_4">https://doi-org.libproxy.unibz.it/10.1007/978-3-658-05195-2_4</a></p> <p>Sabine Oberhuber, Thomas Rau (2021): <i>Material Matters: Wie eine neu gedachte Circular Economy uns zukunftsfähig macht</i>, ECON.</p> <p>Alt M. (2018): Ökodesign und Kreislaufwirtschaft, Kohärenz von Steuerungsansätzen zur Abfallvermeidung und zum ‚recyclinggerechten Design‘ im Abfall- und Produktrecht am Beispiel von energieverbrauchsrelevanten Produkten, <i>Umweltrechtliche Studien</i>, Band 49, NOMOS.</p>