

Syllabus

Beschreibung der Lehrveranstaltung

Titel der Lehrveranstaltung	Nachhaltige Entwicklung im Lebensmittel- und Weinbereich
Code der Lehrveranstaltung	Kz. AGR-CL13-14A
Wissenschaftlich-disziplinärer Bereich der Lehrveranstaltung	M-GGR /02 GEOGRAFIA ECONOMICO-POLITICA
Studiengang	Bachelor in Gastronomie und Önologie in Bergregionen (Bachelor in Enogastronomy in Mountain Areas (L-GASTR))
Semester	II.
Studienjahr	2024/2025
Kreditpunkte	6
Modular	nein

Gesamtanzahl der Vorlesungsstunden	18+18
Gesamtzahl der Laboratoriumsstunden	
Gesamtzahl der Übungsstunden	12+12
Anwesenheit	Sehr empfohlen
Voraussetzungen	Keine
Link zur Lehrveranstaltung	https://www.unibz.it/de/faculties/agricultural-environmental-food-sciences/bachelor-enogastronomy-mountain-areas/

Spezifische Bildungsziele	<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>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

Teil 2	Nachhaltige Entwicklung im Lebensmittel- und Weinbereich unter besonderer Berücksichtigung der Geografien der politischen und sozialen Verantwortung
Dozent	Tobias Boos

Wissenschaftlich disziplinärer Bereich des Dozenten	M-GGR /02
Unterrichtssprache	Deutsch mit englischen Materialien und Elementen
Sprechzeiten	vor und nach den Vorlesungen, nach Vereinbarung
Wissenschaftlicher Mitarbeiter (wenn vorgesehen)	n/a
Sprechzeiten	n/a
Auflistung der behandelten Themen	<p>Der Fokus dieses Teils liegt auf der Diskussion und Analyse der Geographien der politischen und sozialen Dimensionen, der bestehenden regional-globalen Netzwerke der Produktion, des Vertriebs und Konsums im Lebensmittelsektor unter spezifischer Berücksichtigung nachhaltiger Entwicklung in Bergregionen. Dieser Teil zielt darauf ab, die Studierenden mit folgenden Themen der Lebensmittelgeographie bzw. <i>geographies of food</i> vertraut zu machen, die eine kritische Auseinandersetzung mit den bestehenden Wirtschaftsweisen und Machtkonstellationen im Lebensmittelsektor ermöglichen und die Grundlage für eine nachhaltige Regionalentwicklung bilden können:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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). • Diskussion ausgewählter Ansätze der Wirtschaftsgeographie sowie der politischen Geographie, wie politische Ökonomie und Ökologie, alternative Wirtschaftsformen, die der kritischen Analyse von bestehenden Wirtschaftssystemen dienen. • Kritische Analyse von Machtkonstellationen auf globaler und regionaler Ebene: Nahrungsregime, Ernährungssicherheit und -souveränität. • Konzepte der nachhaltigen Gestaltung einer regionalen Lebensmittelwirtschaft in Bergregionen, wie bspw. Kreislaufwirtschaft, Lebensmittel- und Umweltgerechtigkeit, Donut-Ökonomie. • Globalisierung und Lokalisierung mit Schwerpunkt auf Globalisierungsprozessen (Verbindungen und Abkopplungen): Lebensmittelregulierung, Lebensmittel in Bewegung und Transformation, Abfall im Lebensmittelsektor etc. • Strategien der „Verortung“ von Lebensmitteln (DOP, Terroir etc.).

	<ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittelkonsum, Geographien des Essens und Lebensmittel-Heritage. • Ausgewählte Beispiele nachhaltiger Lebensmittelgeographien in Bergregionen. • Methoden der qualitativen Wirtschaftsgeographie und politischen Geographie, wie kritisches Kartieren, Interviews und Beobachtungen mit räumlichem Fokus (Verteilungen, Mobilität/Wege, Relationen etc.), die dazu dienen, den Lebensmittelsektor im lokalen Kontext der Alpen in seinen gesellschaftlich-räumlichen Dimensionen zu analysieren, werden eingeübt.
Unterrichtsform	Vorlesungen, Diskussionen und Übungen.

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

Art der Prüfung	<p><u>Anwesende Studierende (mind. 75 % Anwesenheit)</u>: Die Bewertung des Kurses basiert auf der Lektüre und einer Präsentation eines wissenschaftlichen Textes in der Klasse (20 %), schriftlich ausgearbeiteten kurzen Texten zu den Übungen im Laboratorium (mit graphischen und visuellen</p>
------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>Elementen) (40 %) und einer kurzen mündlichen Abschlussprüfung über die ausgewählte Bibliographie (40 %).</p> <p><u>Nicht anwesende Studierende:</u> Die Bewertung des Kurses erfolgt auf der Grundlage eines schriftlichen Textes (30 %) und einer mündlichen Prüfung über die Pflichtliteratur (70 %). Der schriftliche Text basiert auf der Verschriftlichung (inkl. graphischen Darstellungen) von praktischen Übungen, die die nicht-anwesenden Studierenden zu Hause durchführen müssen und die an die Dozenten zu senden sind.</p>
<p>Prüfungssprache</p>	<p>Deutsch</p>
<p>Bewertungskriterien und Kriterien für die Notenermittlung</p>	<p>Die schriftlichen Texte und die mündliche Abschlussprüfung werden auf der Grundlage der Klarheit der Antworten und der Fähigkeit, die Kursthemen zusammenzufassen, zu bewerten und Beziehungen zwischen ihnen herzustellen, bewertet.</p> <p>Die Präsentationen werden auf Grundlage des Nachweises des Verständnisses, der Fähigkeit zur korrekten Anwendung von Konzepten und Verwendung wissenschaftlicher Sprache sowie der Klarheit des mündlichen Vortrages bewertet.</p>
<p>Pflichtliteratur</p>	<p>Die Dozenten werden über eine Online-Plattform (OLE oder TEAMS) eine Auswahl von Kapiteln aus folgenden Büchern aufführen:</p> <p>Affolderbach, J. und Schulz, C. (2024): Wirtschaftsgeographien der Nachhaltigkeit. Bielefeld, transcript, utb.</p> <p>Joassart-Marcelli, P. (2022): Food Geographies. Social, Political, and Ecological Connections. Lanham: Rowman & Littlefield.</p> <p>Ermann, U.; Langthaler, E.; Penker, M. und Schermer, M. (2018): Agro-Food Studies. Eine Einführung. Wien: Böhlau.</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>Fritz, KP., Wagner, D. (eds) Forschungsfeld Gastronomie. Forschung und Praxis an der FHWien der WKW. Springer Gabler, Wiesbaden. https://doi-org.libproxy.unibz.it/10.1007/978-3-658-05195-2_4</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. https://doi-org.libproxy.unibz.it/10.1007/978-3-658-05195-2_4</p> <p>Lund-Durlacher, D., Gössling, S., Antonschmidt, H., Obersteiner, G., Smeral, E., Wildenberg, M. (2021). Gastronomie und Kulinarik. In: Pröbstl-Haider, U., Lund-Durlacher, D., Olefs, M., Prettenthaler, F. (eds) Tourismus und Klimawandel. Springer Spektrum, Berlin, Heidelberg. https://doi-org.libproxy.unibz.it/10.1007/978-3-662-61522-5_5</p> <p>Lund-Durlacher, D., Antonschmidt, H., Fritz, K. (2017). Nachhaltigkeit im gastronomischen Angebot: Ein Erklärungsmodell und Implementierungsansätze. In: Lund-Durlacher, D., Fifka, M., Reiser, D. (eds) CSR und Tourismus. Management-Reihe Corporate Social Responsibility. Springer Gabler, Berlin, Heidelberg. https://doi-org.libproxy.unibz.it/10.1007/978-3-662-53748-0_13</p> <p>Jens Rüdiger, Daniela Wagner, Axel Dreyer, Albert Franz Stöckl (Hrgs.) (2020): Kulinarischer Tourismus und Weintourismus - Culinary and Wine Tourism Conference, https://link-springer-com.libproxy.unibz.it/book/10.1007/978-3-658-33226-6</p> <p>Zusätzliche Lektüre von spezifischen Buchkapiteln und Fachartikeln zu Konzepten und empirischen Studien werden während des Kurses über eine Online-Plattform (OLE oder TEAMS) angekündigt.</p>
<p>Weiterführende Literatur</p>	<p>Kneafsey, M.; Maye, D.; Holloway, L. und Goodman, M. K. (2021): <i>Geographies of Food. An Introduction</i>. London: Bloomsbury Academic.</p> <p>MacKinnon, D. und Cumbers, A. (2019): <i>An Introduction to Economic Geography. Globalisation, Uneven Development and Place</i>. London: Routledge.</p> <p>Robbins, P. (2020): <i>Political Ecology. A Critical Introduction</i>, 3. Auflage. Oxford: WILEY Blackwell.</p> <p>Trauger, A. (2023): <i>Geographies of Food and Power</i>. London: Routledge.</p>

Syllabus

Course description

Course title	Sustainable development in food and wine
Course code	Kz. AGR-CL13-14A
Scientific sector	M-GGR /02 GEOGRAFIA ECONOMICO-POLITICA
Degree	Bachelor in Enogastronomy in Mountain Areas (L-GASTR)
Semester	II.
Year	2
Academic year	2024/2025
Credits	6
Modular	No

Total lecturing hours	18+18
Total lab hours	
Total exercise hours	12+12
Attendance	Strongly recommended
Prerequisites	None
Course page	https://www.unibz.it/de/faculties/agricultural-environmental-food-sciences/bachelor-enogastronomy-mountain-areas/

Specific educational objectives	<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>
----------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Part 1	Sustainable development in food and wine with specific reference to Agricultural Geography
---------------	--------------------------------------------------------------------------------------------

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

Part 2	Sustainable development in the food and wine with specific reference to the geographies of political and social responsibility
Lecturer	Tobias Boos
Scientific sector of the lecturer	M-GGR /02
Teaching language	German with English materials and elements
Office hours	Before and after classes, by appointment
Teaching assistant (if any)	n/a
Office hours	n/a
List of topics covered	<p>The focus of this part centers on discussing and analyzing the geographies of the political and social dimensions, the existing regional-global networks of production, distribution and consumption in the food sector with specific consideration of sustainable development in mountain regions. This part aims to familiarize students with the following topics of geographies of food, which enable a critical examination of existing economic</p>

	<p>practices and power constellations in the food sector and which can form the basis for sustainable regional development:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Basic concepts of geography such as space, place, scale and network (paths, relationships and distances) are presented in their economic and political dimensions and their relevance for the food sector (food as a commodity and socio-cultural good). • Discussion of selected approaches in economic geography and political geography, such as political economy and ecology, alternative economic forms, which serve to critically analyze existing economic systems. • Critical analysis of power constellations at global and regional level: food regimes, food security and food sovereignty. • Concepts for the sustainable design of a regional food economy in mountain regions, such as circular economy, food and environmental justice, donut economy. • Globalization and localization with a focus on processes of globalization (connections and disconnections): Uneven development, food regulation, food in movement and transformation, waste in the food sector, etc. • Strategies for “localizing” food (DOP, terroir, etc.). • Food consumption, geographies of food and food heritage. • Selected examples of sustainable food geographies in mountain regions. • Methods of qualitative economic and political geography, such as critical mapping, interviews and observations with a spatial focus (distributions, mobility/routes, relations etc.), which serve to analyze the food sector in the local context of the Alps in its socio-spatial dimensions, are practiced.
<p>Teaching format</p>	<p>Lectures, discussions and exercises.</p>
<p>Learning outcomes</p>	<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>
<p>Assessment</p>	<p><u>Attending students (at least 75% attendance):</u> The course assessment will be based on reading and an in-class presentation of a scientific text (20%), written short texts based on the laboratory exercises (including graphic and visual elements) (40%), and a short final oral exam on the selected bibliography (40%).</p> <p><u>Non-attending students:</u> The course assessment will be based on a written text (30%) and an oral exam on the required readings (70%). The written text is based on the written elaboration (including graphical and visual elements) of practical exercises that the non-attending students must carry out at home and send to the lecturers.</p> <p>Instructions for all work and reading for assessment will be provided via an online platform (OLE or TEAMS).</p>
<p>Assessment language</p> <p>Evaluation criteria and criteria for awarding marks</p>	<p>German</p> <p>The written texts and the final oral exam will be assessed on the basis of the clarity of the answers and the ability to summarize, evaluate, and establish relationships between course topics.</p> <p>The presentations will be assessed on the basis of the demonstration of comprehension, the ability to correctly apply course concepts and scientific language, and the clarity of the exposition.</p>
<p>Required readings</p>	<p>The lecturers will present a selection of chapters from the following books via an online platform (OLE or TEAMS):</p> <p>Affolderbach, J. and Schulz, C. (2024): <i>Wirtschaftsgeographien der Nachhaltigkeit</i>. Bielefeld, transcript, utb.</p>

Joassart-Marcelli, P. (2022): *Food Geographies. Social, Political, and Ecological Connections*. Lanham: Rowman & Littlefield.

Ermann, U.; Langthaler, E.; Penker, M. and Schermer, M. (2018): *Agro-Food Studies. Eine Einführung*. Wien: Böhlau.

Klohn, W., Voth, A. (2010): *Agrargeographie, Geowissen kompakt*, WBG, Darmstadt.

Chilla, T., Kühne, O., Neufeld, M. (2016): *Regionalentwicklung*, utb Eugen Ulmer Verlag.

Fritz, KP., Wagner, D. (eds) *Forschungsfeld Gastronomie. Forschung und Praxis an der FHWien der WKW*. Springer Gabler, Wiesbaden. https://doi-org.libproxy.unibz.it/10.1007/978-3-658-05195-2_4

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. https://doi-org.libproxy.unibz.it/10.1007/978-3-658-05195-2_4

Lund-Durlacher, D., Gössling, S., Antonschmidt, H., Obersteiner, G., Smeral, E., Wildenberg, M. (2021). *Gastronomie und Kulinarik*. In: Pröbstl-Haider, U., Lund-Durlacher, D., Olefs, M., Prettenthaler, F. (eds) *Tourismus und Klimawandel*. Springer Spektrum, Berlin, Heidelberg. https://doi-org.libproxy.unibz.it/10.1007/978-3-662-61522-5_5

Lund-Durlacher, D., Antonschmidt, H., Fritz, K. (2017). *Nachhaltigkeit im gastronomischen Angebot: Ein Erklärungsmodell und Implementierungsansätze*. In: Lund-Durlacher, D., Fifka, M., Reiser, D. (eds) *CSR und Tourismus. Management-Reihe Corporate Social Responsibility*. Springer Gabler, Berlin, Heidelberg. https://doi-org.libproxy.unibz.it/10.1007/978-3-662-53748-0_13

Jens Rüdiger, Daniela Wagner, Axel Dreyer, Albert Franz Stöckl (Hrgs.) (2020): *Kulinarischer Tourismus und Weintourismus - Culinary and Wine Tourism Conference*, <https://link-springer-com.libproxy.unibz.it/book/10.1007/978-3-658-33226-6>

Additional reading of specific book chapters and specific articles on concepts and empirical studies will be

	announced during the course via an online platform (OLE or TEAMS).
Supplementary readings	<p>Kneafsey, M.; Maye, D.; Holloway, L. and Goodman, M. K. (2021): <i>Geographies of Food. An Introduction</i>. London: Bloomsbury Academic.</p> <p>MacKinnon, D. and Cumbers, A. (2019): <i>An Introduction to Economic Geography. Globalisation, Uneven Development and Place</i>. London: Routledge.</p> <p>Robbins, P. (2020): <i>Political Ecology. A Critical Introduction</i>, 3. Auflage. Oxford: WILEY Blackwell.</p> <p>Trauger, A. (2023): <i>Geographies of Food and Power</i>. London: Routledge.</p>