

Resümee zur Exkursion nach Fürstenfeld **im Rahmen des Seminars „Ernährung und Migration“**

Im Rahmen der Lehrveranstaltung „Ernährung und Migration“ unter der Leitung von Univ.-Prof. Dr. Helmut Konrad vom Institut für Geschichte der Karl-Franzens-Universität Graz, Abteilung Zeitgeschichte, unternahm eine Gruppe von rund zwanzig Studierende am 23. und 24. November eine zweitägige Exkursion nach Fürstenfeld.

Diese Exkursion, die in enger Zusammenarbeit mit Frau Dr. Melitta Becker des vor kurzem erst begründeten Zentrums für interkulturelle Studien Fürstenfeld (ZIS) zustande kam, fungierte erfolgreich als Brücke bei der Vermittlung zwischen Theorie und Praxis sowie globalem und regionalem Denken und Handeln.

Vor Ort in Fürstenfeld wurden die Teilnehmer freundlich willkommen geheißen und konnten die großzügigen Räumlichkeiten des ZIS am Schillerplatz für mehrere Seminarblöcke nutzen, wobei bis auf eine etwas dürftige EDV-Ausstattung und fehlende Jalousien die Arbeitsumgebung perfekt für die Veranstaltung geeignet war.

Die an beiden Tagen gehaltenen Referate spannten einen weiten thematischen Bogen von religiös begründeten Nahrungsmitteltabus, über die Entwicklung und Migration der jüdischen Küche, bis hin zur historischen und kulturellen Betrachtung einzelner Nahrungsmittel wie zum Beispiel Olivenöl, Kartoffeln, Kaffee und Brot. Des Weiteren wurde Wissenswertes über den Einfluss von Speiseregeln und Nahrungsmitteln aus anderen Kulturkreisen auf die heimische Küche berichtet und angeregt diskutiert.

Zwischen den Seminarblöcken war es der Exkursiongruppe möglich, höchst aufschlussreiche Einblicke in regional ansässige Wirtschaftsbetriebe zu erhalten. Dies geschah anhand von Besuchen bei der Schnapsbrennerei & Essigmanufaktur Gölles, der Schokoladenmanufaktur Zotter (beide in Riegersburg) und dem Feinkostunternehmen Schirnhofner (in Schloss Obermayerhofen).

Hierbei bot sich die Gelegenheit, mittels einer Betriebsbesichtigung beziehungsweise eines ausführlichen Gespräches mit dem jeweiligen Eigentümer mehr über dessen ethische und wirtschaftliche Unternehmensphilosophie, die Firmengeschichte und die geplante zukünftige Entwicklung zu erfahren. Die so gewonnenen Erkenntnisse konnten in den Seminardiskussionen unmittelbar eingebaut werden, unter anderem bei Themen wie nachhaltiger Lebensmittelerzeugung, Fairtrade und Produktvermarktung im globalen Wettbewerb.

Für das leibliche Wohl der Seminaristen wurde an beiden Tagen durch die Zurverfügungstellung von Getränken durch das ZIS, zwei Besuche im Fürstenbräu, einem abendlichen Ausflug zur Dorfschenke Heinrich in Großwilfersdorf und einem ausgezeichneten Abschiedsmahl beim ALMO-

Wirt am Graisrieglhof in Begleitung von Herrn Schirnhofers gesorgt!

Zurückblickend auf die beiden Tage, die insbesondere geprägt waren von einer gut abgestimmten Mischung aus Vorträgen und Diskussionen einerseits sowie Besichtigungen und Gesprächen mit den Firmeninhabern andererseits, fällt das Resümee zu dieser Exkursion absolut positiv aus.

Durch das Zusammenwirken von thematisch höchst vielfältigen Referaten, die theoretische und historische Aspekte menschlicher Ernährung in verschiedenen Kulturkreisen und Zeiten behandelten, und den Einblicken in das lokale Wirtschaftsleben, gelang es eine Brücke zwischen lokalen Produkten und globalen Märkten zu schlagen. Folglich wurde auch das Verständnis für die Vielschichtigkeit des Themas Ernährung beim Kontakt und Austausch der Kulturen miteinander gesteigert und dessen zentrale Bedeutung bei interkulturellen Diskursen deutlicher sichtbar.

Das Zentrum für interkulturelle Studien Fürstentfeld in Person von Frau Dr. Becker war dafür von zentraler Bedeutung, da es den passenden Raum für die Abhaltung des Seminars anbot sowie für die Organisation und einen geregelten zeitlichen Ablauf des umfassenden und abwechslungsreichen Programms vor Ort sorgte. Die Einrichtung nimmt somit eine wertvolle Schlüsselposition beim Austausch zwischen Universität und regionalem (Wirtschafts-)Leben ein.

Stefan Auer
Bettina Brunner