

MOTIV: SINNSUCHE

Wo man Genuss studiert

RONALD SCHENKEL



Der direkte Kontakt mit Produzenten ist ein Kernanliegen der Università di Scienze Gastronomiche. Nur wer weiss, woher Lebensmittel stammen, kann auch deren Qualität beurteilen.

Le contact direct avec les producteurs est au cœur de la philosophie de l'Università di Scienze Gastronomiche. Seules les personnes connaissant la provenance de la nourriture peuvent juger de sa qualité.

Il contatto diretto con i produttori è una delle principali preoccupazioni dell'Università di Scienze Gastronomiche. Solo chi conosce la provenienza del cibo può anche giudicarne la qualità.



Bilder: Jürg Waldmeier

Die Università di Scienze Gastronomiche im Piemont will nichts Geringeres als eine neue Gastro-Elite ausbilden. Diese soll nicht nur wissen, was gut auf der Zunge schmeckt, sondern auch gut für die Welt ist.

«Was ist Schmalz?», fragt Corby Kummer in die Runde der Studierenden zu seinen Füßen. Blaues Hemd, graue Flanellhose, rot-weiss-blau geringelte Socken. Kummer hat seinen gewohnten Platz eingenommen: Er sitzt, das eine Beine angewinkelt übers Knie des andern geschlagen, auf dem Dozentenpult am Kopfende eines kleinen Hörsaals. 18 Frauen und drei Männer stecken die Köpfe zusammen. Tuscheln. Schmalz – oder «Schmolz», wie es der Amerikaner Kummer ausspricht – klingt zumindest den Deutschsprachigen vertraut. Aber auch sie zögern, als wollten sie sich vor dem Dozenten keine Blöße geben, schliesslich ist Kummer ein Star, zumindest in der Szene der Gastro-Kritiker.

Strutto – Gänseschmalz – Manteca

«Strutto», hilft der Dozent mit der italienischen Übersetzung nach. Ein paar Gesichter erhellen sich im Licht der Erkenntnis. «Gänseschmalz», ruft endlich auch eine deutsche Studentin aus der hintersten Reihe, als sei ihr ein Zauberwort zugeflogen. «Manteca», erwidert ihre Nachbarin in lateinamerikanisch gefärbtem Spanisch. Alle wissen nun etwas zu sagen über das tierische Fett. Kummer fragt nach Anekdoten, die er zu Geschichten ausweitet. «Dummerweise bin ich in einer jüdischen Familie aufgewachsen», sagt er mit gespielter Bedauern, «wo doch Schweineschmalz am besten ist.»



Darum geht es an diesem Vormittag: nicht in erster Linie um Schweine- oder Gänseschmalz, sondern um Geschichten rund um den Genuss. Wir sitzen in einer Lektion zum Thema «Food Journalism and Writing»; das Fach wird im Masterprogramm einer einzigartigen Universität angeboten, an der wohl einzigen, an der man Genuss studieren kann: der Università di Scienze Gastronomiche im piemontesischen Pollenzo. Der Doyen des amerikanischen Food-Writings, Inhaber einer Kolumne im renommierten Magazin «The Atlantic» und Autor verschiedener Bücher, ist extra aus Boston angereist, um in der italienischen Provinz für ein paar Tage zu unterrichten. «Weil es ganz einfach toll ist,



An der Gastro-Universität lernt man zwar nicht kochen, dafür lernt man, übers Essen zu schreiben, etwa mit dem amerikanischen Gastro-Kritiker Corby Kummer.

Dans cette université, on n'apprend pas à cuisiner, mais à écrire au sujet de la gastronomie, par exemple avec le critique gastronomique américain Corby Kummer.

All'Università gastronomica non si impara a cucinare, ma si impara a scrivere sul cibo, per esempio con il critico gastronomico americano Corby Kummer.

mit den Studierenden hier zu arbeiten», sagt Kummer mit entwaffnender Direktheit.

Eine neue Garde

Gemäss Mission-Statement bildet die Universität Gastronomen mit multidisziplinären Skills und Kenntnissen auf den Gebieten der Wissenschaft, Kultur, Politik, Wirtschaft und der Ökologie der Nahrungsmittel aus: So soll eine neue Garde entstehen, welche die Lücke zwischen Produktion und Gastronomie schliesst, sich mit akademischen Graden und vor allem einem tiefen Bewusstsein für Nachhaltigkeit und faire Produktionsweisen darum kümmern, dass die Tel-

ler der Welt nicht mit Junk-Food geflutet werden, sondern mit den Erzeugnissen aus sorgsamer Landwirtschaft.

Gegründet wurde die Universität 2004. Ihre Wurzeln liegen in einer Bewegung, welche die Idee vom guten, sprich fairen und gesunden Essen schon länger in die Welt hinausgetragen hat, der Slow-Food-Bewegung. Slow-Food-Gründer Carlo Petrini ist auch Spiritus Rector der Gastro-Uni und heute noch ihr Präsident. Der ehemalige Kommunist, der inzwischen der italienischen Mitte-links-Partei nahesteht, ist nicht nur Food-Aktivist der ersten Stunde, er ist auch ein Macher, ein Überzeugungstäter, gesegnet mit etlicher Überzeugungskraft. Als Don

Man sei keine Kochschule, ist man in Pollenzo immer wieder bemüht, zu betonen. Und doch gehört das Kochen zu dieser Universität wie Fitness-Training zu jeder anderen.

Juan der Gastro-Welt bezeichnete das «Time Magazine» den heute 69-Jährigen. Schaut man sich allerdings an, was er in Pollenzo geschaffen hat, wird ihm der Titel des Verführers nicht gerecht. Seine Universität ist real und solide, privat zwar, aber vom italienischen Staat anerkannt. Und so studiert man auch in Pollenzo nach den Regeln von Bologna und sammelt ECTS-Punkte.

Privilegierte Studierende

Über 2500 Studierende haben bis heute an ihr studiert oder sind dort eingeschrieben. Sie dürfen sich durchaus für privilegiert halten, allein schon angesichts der Lokalität und der Gebäude der Hochschule. Die Hörsäle sind in einer ehemaligen königlichen Sommerresidenz untergebracht, ein Geviert aus rotem Bachstein mit neogotischen Spitzbogenfenstern und fragilen Türmchen. Was es zum Studieren braucht, ist vorhanden: von der gut sortierten Bibliothek bis zu modernen Labors, in denen Studierende Geschmackstests absolvieren – oder zwecks Drittmittelbeschaffung für Unternehmen

Lebensmittel verkosten. Und natürlich verfügt die Universität über einen spezialisierten Lehrkörper.

Neben Gastdozenten wie dem Amerikaner Corby Kummer zählen dazu 16 Professorinnen, Professoren und Forschende, die fest an der Universität angestellt sind. Zu diesen wiederum gehört Antonella Campanini. Sie ist Spezialistin für mittelalterliche Geschichte, hat unter anderem an der Universität Bologna studiert und ihr Wissen zur Lebensmittelgeschichte Italiens und Europas an der Universität Parma vertieft. Auf ihrem Schreibtisch im Büro an der Gastro-Universität liegt ihr jüngstes Werk. Das Cover zeigt einen Metzger in mittelalterlicher Tracht, der sich anschickt, einem Schwein mit der Axt den Kopf einzuschlagen. «Il cibo e la storia : il Medioevo europeo» – «Das Essen und die Geschichte: das europäische Mittelalter» – lautet der Titel in beinahe obszöner Nüchternheit angesichts der handfesten Szene.

Gemeinsamer Spirit

Gefragt, was denn das Besondere sei, an der Gastro-Universität zu lehren, antwortet auch Campanini, ohne zu zögern: die Studierenden. Selten treffe man so grosse Vielseitigkeit an, sagt die Dozentin. Nicht nur sei das Publikum international. Zumindest die Masterstudierenden bringen auch ganz unterschiedliche Abschlüsse mit: von Chemie über Kunstgeschichte bis hin zu Wirtschaftswissenschaften – und natürlich auch hauseigene Bachelorabschlüsse. Doch da ist noch etwas, das an anderen Universitäten wohl eher selten anzutreffen ist: Man teilt die Begeisterung für Kulinarik und die Ideale von Slow Food.

Die aus der Schweiz stammende Safya, ein Zürich-Kind, wie sie sich selbst bezeichnet, ist bestes Beispiel dafür. Sie ist überzeugt davon, am richtigen Ort zu sein. «Noch nie bin ich so gut mit so vielen Menschen ausgekommen wie hier», sagt sie und führt das auf den gemeinsamen «Spirit» zurück, auf die Leidenschaft fürs Essen, fürs richtige Essen. In Zürich habe sie



*Gekocht wird trotzdem:
In der von den Studierenden
betriebenen Küche der
Società gastronomica, eigent-
lich das Studierendenzent-
rum der Hochschule.*

*Néanmoins, la cuisine de
l'université gastronomique
est gérée par les étudiants
et constitue leur point de
rencontre.*

*Cucinare è comunque
importante: nella cucina
della Società gastro-
mica, gestita dagli student
che funge anche da «centro
studenti» dell'università.*

drei Jahre studiert, mehrmals das Fach gewechselt: Psychologie, Erziehungswissenschaften, immer wieder abgebrochen. «Ich wollte mein Studium immer auch aufs Essen beziehen», sagt sie. An einer Schweizer Universität mochte sie damit eine Exotin gewesen sein. Hier ist das selbstverständlich.

Wir treffen Safya im Garten der Universität. Eben hat sie noch in der Erde gewühlt. Ein dicker Verband ist um ihren Zeigefinger gewickelt. «Hier

fühle ich mich viel gesünder als zuhause», meint sie. Das einfache Leben? Es gebe halt schon viel weniger Ablenkung, gesteht die junge Frau. Tatsächlich wohnen die meisten Studierenden im nahegelegenen Bra. Das piemontesische Städtchen mit seinen knapp 30 000 Einwohnern ist – kein Zufall – der Hauptsitz von Slow Food international, und so schwebt der Geist, der die Universität erfüllt, auch beim Apéro auf einer der zahlreichen Terrassen über den Köpfen der Studierenden.



DOVE STUDIARE IL PIACERE

Leggi il testo integrale in italiano:

<https://bit.ly/2Tseo53>

Doch gelernt wird nicht nur im Hörsaal. Safya schwärmt von den Exkursionen, auf denen sie Landwirte und Produzenten höchst persönlich kennenlernt, die sich ebenfalls den Idealen von Slow Food verpflichtet fühlen. Die Begegnungen inspirieren die junge Schweizerin, ob es sich nun um die Herstellung von traditionellen Käsesorten in der italienischen Provinz Molise handelt oder ums Brotbacken nach alter Sitte. Und so pflegt sie den Garten von Pollenzo mit derselben Hingabe und demselben Ethos, obgleich sie dies nicht einmal ganz freiwillig tut: Denn Safya bezieht ein halbes Stipendium, das ihr das Studium an der Privatuni überhaupt ermöglicht. Die 14 500 Euro jährlich, die sie als Bachelor-Studierende hätte hinblättern müssen, hätten das Familienbudget gesprengt. Dank des hauseigenen Stipendiensystems kann Safya es sich leisten und so gräbt sie Seite an Seite mit Studierenden aus Afrika, aber auch aus dem nahegelegenen Turin den Gemüseacker um. Sollte sie auch den Master in Pollenzo machen wollen, so wird sie das noch einmal 16 500 Euro kosten.

Kochen gehört dazu

Man sei keine Kochschule, ist man in Pollenzo immer wieder bemüht, zu betonen. Und doch gehört das Kochen zu dieser Universität wie Fitness-Training zu jeder anderen. Selbstredend kommen in der Mensa denn auch keine weichgekochten Tortellini aus der Massenproduktion auf den Tisch, sondern ausgefallene Gerichte wie roter Risotto mit Broccoli und Makrelenstreifen. Das Gericht, das an einem sonnigen Mittag im April über die Theke gereicht wird, stammt vom katalonischen Sternekoch Sergi de



Meià. Er hat eigenhändig den Kochlöffel geschwungen, um den Studierenden die Köstlichkeit zu unterbreiten, unterstützt von seiner Mutter und der Küchenbrigade der Universität.

In jedem akademischen Jahr lädt die Gastro-Uni Köche mit Michelin-Sternen oder Slow-Food-Auszeichnungen ein, die Mensa zu bespielen und den Studierenden aussergewöhnliche Geschmackserlebnisse zu eröffnen. Schwierigkeiten, sie zu rekrutieren, scheint man nicht zu kennen. Die Konterfeis der Chefs hängen an den Wänden wie die von Stars. Starallüren allerdings lässt der Koch aus Barcelona gerade keine erkennen. Wie ein Schwerarbeiter werkelt er in einer Küche, die nicht die seine ist. Es gilt noch



Wer sich das Studium nicht leisten kann, dem offeriert die private Universität Stipendien. Allerdings muss dafür gearbeitet werden.

Cette université privée offre des bourses d'études pour les étudiants dans le besoin, en échange de leur travail bénévole.

Per coloro che non possono permettersi il costo degli studi, l'università privata offre delle borse di studio, con il vincolo che i beneficiari lavorino per essa.

mehrere Bleche mit Focaccia in den Ofen zu schieben. Sie sind mit einer piemontesische Spezialität belegt: mit kleinen, rosa Würstchen aus Rindfleisch, in denen weisse Fettflecken leuchten. Sie versprechen ein vollmundiges Erlebnis. «So lokal wie möglich», lautet Sergis Credo, das er hier in Pollenzo natürlich nicht ver-rät. Es sei eine Ehre, hier zu kochen, fügt der Katalane auch gleich hinzu und schält noch ein paar Artischocken, welche die Vorspeise krönen sollen. Als Kind der Slow-Food-Bewegung ist die Universität auch für ihn ein Ankerplatz, ein Hafen des «richtigen» Genusses.

Zuweilen glaubt man sich denn auch eher in einer Klostergemeinschaft als an einer Univer-

sität. Aber natürlich gibt es auch diejenigen, welche nicht so recht das Richtige tun wollen. Einen Hinweis darauf, um wen es sich handelt, bekommen wir im Garten der Società gastronomica. Man könnte das zweistöckige Gebäude am Rande von Bra mit Wohnungen und einer professionell eingerichteten Küche auch ganz einfach als Studierendenzentrum der Universität bezeichnen. Am heutigen Abend soll es Indian Streetfood geben, zubereitet von einem indischen Masterstudenten, der die passenden Ingredienzen extra von seiner indischen Mama hat einfliegen lassen. Auch die Dame vom fernen Kontinent ist zugegen und hilft dem Küchennovizen. Zwei Masterstudentinnen, die

OÙ L'ON ÉTUDIE LE GOÛT

Dans la région du Piémont, une université des sciences gastronomiques (*Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo*) se donne pour mission de former des restaurateurs dotés de compétences et de connaissances multidisciplinaires en science, culture, politique, économie et écologie alimentaires. Le but est de faire émerger une nouvelle garde qui sera capable de combler le fossé existant entre la restauration industrielle et la gastronomie, non seulement grâce à la délivrance de titres académiques, mais surtout par l'acquisition des principes d'une alimentation durable et des méthodes de production équitable, afin que les assiettes du monde ne soient pas inondées de malbouffe, mais de produits issus d'une agriculture respectueuse. Cette université a été fondée en 2004, en s'inspirant du mouvement de pensée *slow food*, qui milite depuis longtemps pour une nourriture saine et de production équitable. Les étudiants de niveau Master viennent du monde entier – y compris de Suisse – et font partie d'un réseau international de personnes partageant les mêmes idées.

eine aus Australien, die andere aus Südafrika, nuckeln derweil an einem Weisswein. Sie haben ihn eben erst auf einer Exkursion kennengelernt. «Etwas zu esoterisch für meinen Geschmack», meint die Australierin, wobei sie nicht die goldgelbe Flüssigkeit im Glas, sondern den homöodynamischen Ansatz des Weinbauern meint, zu dem unter anderem die Befolgung eines astronomischen Kalenders gehört.

Es gäbe schon Unterschiede zwischen den Studierenden, lässt sie uns wissen, vor allem zwischen den internationalen und den italienischen, und zwischen Bachelorstudierenden und Masterstudierenden. Für viele Italiener sei das Bachelorstudium an der Privatuniversität in erster Linie ein gutes Sprungbrett in die Wirtschaft, in die Manager-Etage eines der vielen, grossen italienischen Lebensmittelkonzerne. Sie würden deshalb auch nicht mit dem gebührenden Ernst studieren wie die internationalen Studierenden, sagt die Südafrikanerin.

Manchmal sei es einfach nur mühsam, sich mit den schwatzenden Italienern in den hinteren Reihen herumschlagen. «Und sie gehen tatsächlich bei Lidl einkaufen», doppelt ihre Kommilitonin von down under nach.

Aber auch den Italienern wird an der Universität einiges abverlangt, sprachlich zumindest. Das erste Jahr des Bachelorstudiums wird auf Englisch geführt, ebenso wie das Masterstudium. Umgekehrt müssen die Bachelorstudierenden aus dem Ausland in einem Jahr so gut Italienisch lernen, damit sie den Rest des Studiums bewältigen können. Da sei man rasch im Hintertreffen, sagt Safya. Dafür gerät dann im Master ins Hintertreffen, wer Englisch nicht als seine Muttersprache spricht.

Ein weltweites Netzwerk

Vielleicht ist das der Grund, weshalb man im Kurs von Corby Kummer den Eindruck einer leichten Dominanz amerikanischer Themen erhält. Kummer verneint dies vehement. Ein israelischer Student mit russischen Wurzeln stützt hingegen die These. Doch im Grunde geht es nicht so sehr um die kulturelle Vorherrschaft des einen oder des anderen. Und fragt man ehemalige Studierende der Universität, bilanzieren sie mühelos, was ihnen das Studium gebracht hat: ein weltweites Netzwerk von Gleichgesinnten, Alumni auf jedem Kontinent, die sich gegenseitig unterstützen.

Wie jedes universitäre Studium führt namentlich auch das Masterstudium an der Università di Scienze Gastronomiche nicht direkt auf einen Beruf hin. Aber es vermittelt unter anderem das Rüstzeug, um in der neuen Welt der gastronomischen Start-ups Fuss zu fassen, wie es die Pollenzo-Alumna Laura Schälchli getan hat. Als Organisatorin von Workshops, Kursen oder Exkursionen, als Schokolade-Produzentin oder als Marktbegleiterin reitet sie auf der Welle des gesunden und guten Essens und trägt gleichzeitig den Geist von Pollenzo in die Mitte der Konsumgesellschaft. Sie ist auch Vorbild, Vorbild für junge Studentinnen wie Safya.