



# Slow Food®

## Deutschland e.V.

PRESSEINFORMATION - Berlin/ Pollenzo (Italien) – 02. März 2012

### **Deutsche Absolventen der Universität der Gastronomischen Wissenschaften in Pollenzo (Italien) erreichen Abschluss mit hohen Auszeichnungen**

**In einer festlichen Zeremonie wurden 36 Absolventen der von Slow Food gegründeten Universität der Gastronomischen Wissenschaften am vergangenen Dienstag, 28. Februar, die akademischen Titel verliehen. Darunter auch fünf junge Deutsche – und drei von ihnen erreichten ihren Abschluss mit *summa cum laude*.**

Diese höchste Auszeichnung erhielten im dreijährigen Grundstudium Annelie Bernhart aus Erlenfurt (Thema der Abschlussarbeit war die Auswirkung der Globalisierung auf traditionelle ökologische Wissenssysteme am Beispiel der Khasi in Nordost-Indien) und Elisabeth Paul aus Quedlinburg, mit einer Studie über artgerechte Tierhaltung in traditionellen Zuchtssystemen, am Beispiel der Slow Food Presidia. Den Magisterabschluss mit *summa cum laude* erreichte Anke Klitzing aus Saarlouis mit einer Abhandlung über den gastronomischen Diskurs in deutschen und englischen Tageszeitungen. Diese Studie baut auf die Arbeitserfahrung von Frau Klitzing im internationalen Pressebüro von Slow Food in Italien auf, die sie jetzt bei Slow Food Deutschland e.V. in Berlin als Referentin für Presse und Öffentlichkeitsarbeit fortsetzt.

Beachtliche Erfolge erzielten auch Florian Mitzlaff (Berlin), dessen Bachelorstudie sich mit der Geschichte und Wirtschaftlichkeit des Weinbaus in Brandenburg beschäftigte, und Andrea Pommerenke (Frankfurt) mit einer Untersuchung über nachhaltige Energiehaushalte in landwirtschaftlichen Betrieben.

Insgesamt spiegelten die Abschlussarbeiten der 36 Absolventen aus sechs Nationen die weitreichende Themenbreite der gastronomischen Wissenschaften wieder, von Anthropologie über Wirtschaftslehre zu Ästhetik und Lebensmitteltechnologie.

Die Universität der Gastronomischen Wissenschaften bietet ein Grundstudium in gastronomischen Wissenschaften, das Magisterstudium in Theorie und Kommunikation für Gastronomie und Tourismus sowie drei einjährige Master-Studiengänge an. Unterrichtssprachen sind Italienisch und Englisch.

Seit der Gründung in 2004 haben 900 Studenten aus über 60 Nationen die Universität der Gastronomischen Wissenschaften besucht. Sitz der Universität ist das historische Jagdschloss des Savoyer-Königs Carlo Alberto in Pollenzo, Piemont (Italien).

Weitere Informationen: [http://unig.it/welcome\\_eng.lasso](http://unig.it/welcome_eng.lasso)

Bilder der feierlichen Abschlusszeremonie:

[http://torino.repubblica.it/cronaca/2012/02/28/foto/i\\_nuovi\\_dottori\\_del\\_gusto\\_dell\\_universit\\_di\\_pollenzo-30671401/1/](http://torino.repubblica.it/cronaca/2012/02/28/foto/i_nuovi_dottori_del_gusto_dell_universit_di_pollenzo-30671401/1/)

<http://mm.lastampa.it/multimedia/cuneo/lstp/1579/>

<http://mm.lastampa.it/multimedia/cuneo/lstp/1588/>

<http://www.cateringnews.it/prodotti-novita/cielo-pulito-sopra-pollenzo/#more-11364>

**Ihre Ansprechpartnerin bei Slow Food Deutschland e.V.:**

Anke Klitzing – 030-609 886 761– [a.klitzing@slowfood.de](mailto:a.klitzing@slowfood.de)