

03.12.2013

Vorstellung neuer Forschungsergebnisse im Rahmen eines Praxiskolloquiums zum Kulinarischen Tourismus



Vorstellung neuer Forschungsergebnisse im Rahmen eines Praxiskolloquiums zum Kulinarischen Tourismus

Begleitend zur „GastRo - 2013“, die nun zum 24sten Mal in der Rostocker Messehalle standfand, wurde ein Praxiskolloquium von Absolventinnen des Baltic College FHM Schwerin veranstaltet. Inhalt dieser Veranstaltung, die sich aus Vorträgen und Diskussionsrunden zusammensetzte, waren die neuen wissenschaftlichen Erkenntnisse zur Reiseart Kulinarischer Tourismus. Diese haben die vier Bachelorabsolventinnen Lara-Marie Rose, Christina Warter, Sabrina Rose und Jasmin Eitzenberger gemeinsam in ihren Thesen erarbeitet und konnten so einen entscheidenden Beitrag zu der langjährigen Forschungsarbeit von Prof. Dr. Gerald Wetzel leisten.

Anwesende waren neben ca. 20 Studenten des Baltic College FHM, der Sternekoch Tillmann Hahn, der Projektmanager Michael Seidel, die selbständige Unternehmerin Frau Hannemann sowie das Gründungsmitglied der Barkeeper-Union e.V. Gerd Emersleben.

Das Praxiskolloquium begann zunächst mit kurzen Begrüßungsworten durch die Organisatorin Jasmin Eitzenberger sowie dem wissenschaftlichen Berater des Autorenkollektivs Prof. Dr. Gerald Wetzel.

Es folgten Präsentationen zum Kulinarischen Tourismus in den Regionen Pfalz und Franken, die als Praxisbeispiele der wissenschaftlichen Untersuchungen dienten. Darin wurden nicht nur die aktuelle Strategie der Tourismusdestinationen vorgestellt sondern auch die Ergebnisse der Untersuchung der Geschäftsbereiche des Kulinarischen Tourismus in den beiden Regionen.

Ein besonderer Programmpunkt der Veranstaltung war die Präsentation des Sternekochs Tillmann Hahn, der stellvertretend für den Interessensverband ländlichfein e.V. zum Thema „Bausteine, Keimzellen und Instrumente des Kulinarischen Tourismus in Mecklenburg-Vorpommern“ referierte.

Um die Vortragsreihe zu vervollständigen stellte Sabrina Rose das Herzstück des Praxiskolloquiums, die neue Theorie zum Kulinarischen Tourismus vor. Hierzu hatte sie zunächst erläutert, wie das Autorenkollektiv gearbeitet hat und wie die verschiedenen Gedankengänge zum jetzigen Ergebnis geführt haben. Wichtig in diesem Zusammenhang ist auch ihre eigene Arbeit zur Nachhaltigkeit des Kulinarischen Tourismus, die die aktuelle Diskussion der Branche aufgreift und zeigt, dass diese Tourismusart zur nachhaltigsten der heutigen Zeit gehört.

Zum Ende der Veranstaltung ist eine interessante Diskussion entstanden, aus der neue Denksätze für die weitere Forschungsarbeit gewonnen werden konnten. Des Weiteren konnten sich die Teilnehmer aus der Tourismusbranche untereinander verständigen, wodurch sich verschiedene Möglichkeiten der Zusammenarbeit ergeben haben.

Somit hat das Praxiskolloquium nicht nur einen Beitrag zur Wissenserweiterung der anwesenden Studenten und Interessenten geführt, sondern auch gezeigt, wie viel Potential in der Forschungsarbeit zum Kulinarischen Tourismus steckt.

Quelle: <http://www.fh-mittelstand.de/diefhm/news/newsmittteilung/datum/2013/12/03/vorstellung-neuer-forschungsergebnisse-im-rahmen-eines-praxiskolloquiums-zum-kulinarischen-tourismus/>