

TRANSgusto: Integration durch Kochinnovation?



Prof. Dr.
Christine Brombach,
Fachgruppenleiterin,
christine.brombach@
zhaw.ch



Beatrice Baumer,
Dozentin für Ernährung und
Lebensmittelchemie,
beatrice.baumer@zhaw.ch

Ziel von TRANSgusto ist es, Kocherfahrungen und Esstraditionen von Migrantinnen für Entwicklungen und Kommerzialisierungen innovativer Gerichte zu nutzen. Gleichzeitig sollen ihre Integration gefördert und neue Arbeitsplätze geschaffen werden. Projektleitung hat die Hochschule Luzern, die ZHAW betreut die Themen Rezeptinnovationen, Ernährung, Gesundheit. Das Projekt ist transdisziplinär ausgerichtet und berücksichtigt die spezifischen sozioökonomischen Determinanten der Teilnehmerinnen.

Bisher wurden vier Wochenmodule mit Koch-Workshops durchgeführt und Kreativitätsansätze getestet. Ausgewogene Kombinationen vorgegebener Themen und Kreativitätselemente führten zu vielfältigen Rezeptlösungen (siehe Grafik). Es zeigte sich, dass viele traditionell überlieferte Rezepte eine Beständigkeit besitzen, die sie für Veränderungen resistent machen. Die während den Modulen entwickelten Rezepte erreichen selten die sensorische Harmonie der traditionellen Rezepte. Bei verschiedenen gefüllten Teigprodukten sind innovative Kombinationsmöglichkeiten realisierbar. Verschiedene Gerichte wurden in der Mensa der Hochschule Luzern angeboten und anschliessend Befragungen durchgeführt. Das Resultat: Die Erwartungen an TRANSgusto-Produkte bezüglich eines exotischen Geschmacks (scharf gewürzt, ungewöhnlich) entsprechen nicht unbedingt der Küchentradition der Modul-Teilnehmerinnen.

Ernährung und Gesundheit

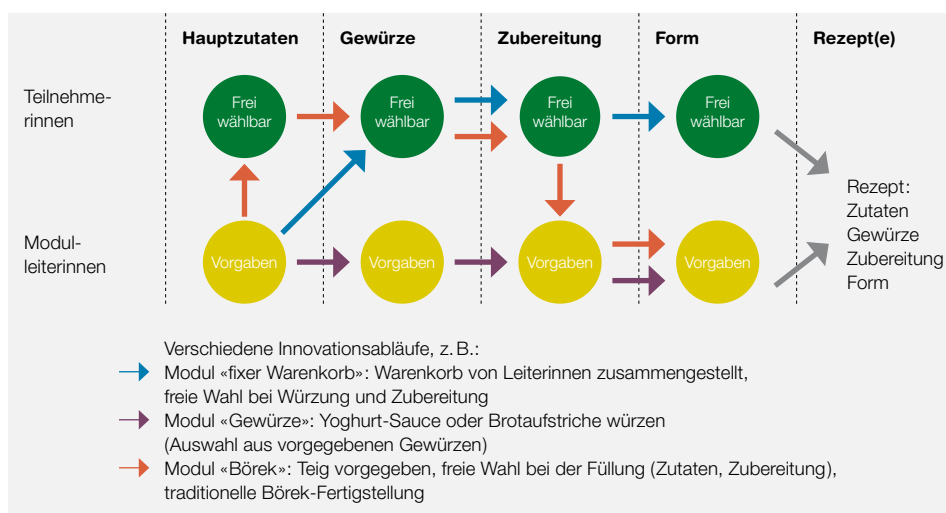
In einem «Fokus-Gruppe»-ähnlichen Rahmen diskutierte man das Thema Gesundheit und es zeigte sich, dass die Teilnehmerinnen ein ganzheitliches Gesundheitsverständnis haben. Gesundheit wird als psychisches und körperliches Wohlbefühl verstanden. «Gesundheit beginnt im Kopf», «Lachen und Weinen können», «mit Kindern spielen», «Bewegung generell» nannten sie in Verbindung mit Gesundheit. Elemente einer gesunden Ernährung mit wenig Fleisch, vielen Früchten und Gemüse sind bekannt, die Fruchtvielfalt der Herkunftsländer wird jedoch vermisst. Die Thematik «Fette in der Ernährung» wird hingegen kaum wahrgenommen.

Integration

Das Projekt wirkte integrativ: Sprachfähigkeiten verbesserten sich und neue Freundschaften entstanden. Integrationsthemen, z.B. westliche Ernährung, freie Partnerwahl bei eigenen Kindern statt arrangierter Ehen, wurden häufig angesprochen.

Weiteres Vorgehen

Die Finanzierung des Projektes wird nun abgeklärt. Ziele sind, einen selbsttragenden Dauerbetrieb zu starten und eine begleitende transdisziplinäre Forschungstätigkeit abzusichern. Mittelfristig sind Entwicklung und Überprüfung spezifischer Schulungskonzepte und Innovationsworkshops vorgesehen.



Innovationsmatrix: Kombinationsmöglichkeiten von vorgegebenen Themen und kreativen Elementen.



Neue Börek-Kombinationen werden entwickelt.

Forschungsprojekt

TRANSgusto (www.transgusto.ch)

Leitung:	Hochschule Luzern, Dept. Soziale Arbeit (Prof. Alex Willener)
Projektdauer:	Seit 2008
Partner:	Hochschule Luzern, ZHAW Wädenswil, Büro für Kultur Luzern
Förderung:	Gesundheitsförderung Schweiz, andere Stiftungen