



**Darf es sonst noch was sein?  
Desiderano altro?**

Tagung im Touriseum | Convegno al Touriseum



 **Menu**

Lunch

Omelette aux  
Fines herbes  
-  
Fricandeau de veau  
Pommes frites  
Salade verte  
Fromage  
Fruits



## **Impressum/Colophon**

### **Darf es sonst noch was sein? Desiderano altro?**

Tagung im Touriseum – Convegno al Touriseum

### **HERAUSGEBER/EDITORE**

Touriseum (Landesmuseum für Tourismus/  
Museo Provinciale del Turismo)

### **REDAKTION/REDAZIONE**

Thomas Ohnewein

### **ÜBERSETZUNGEN/TRADUZIONI**

Dunia Cusin, Karin Simeoni (Studio Gorter, Salurn/Salorno)

### **LAYOUT/IMPAGINAZIONE**

Gruppe Gut Gestaltung, Bozen/Bolzano

### **DRUCK**

Karo Druck (Eppan/Appiano)

### **TOURISEUM**

Schloss Trauttmansdorff – Castel Trauttmansdorff

St.-Valentin-Straße 51a – Via San Valentino 51a

I-39012 Meran – Merano

T +39 0473 270172

F +39 0473 277665

[www.touriseum.it](http://www.touriseum.it)

[info@touriseum.it](mailto:info@touriseum.it)

April 2010. Alle Rechte vorbehalten.

Aprile 2010. Tutti i diritti riservati.

# Darf es sonst noch was sein? Desiderano altro?

Tagung im Touriseum | Convegno al Touriseum



# Yes we serve!

19 Referenten aus Italien, Österreich, Deutschland und der Schweiz beschäftigen sich vom 27. bis zum 29. Mai im Touriseum auf Schloss Trauttmansdorff mit Entwicklungen, Kontexten und Perspektiven der Serviceberufe im Hotel- und Gastgewerbe.

Neben Fragen zu Gestalt und Wandel der Aufgaben des „Kellners“, zu Aussehen, Ausstattung und Gegenständen, werden auch die medialen Diskurse, wie sie in Literatur und Film das Bild des Kellners mitgeformt haben, interpretiert.

Die unterschiedlichen Ausformungen und Entwicklungen des Berufsbildes in verschiedenen europäischen Ländern, in einzelnen Metropolen, in der Stadt und auf dem Land sind ebenso Thema der Tagung wie die geschlechtsspezifische Positionierung des Berufs in den jeweiligen Gesellschaften.

Perspektivisch geht es bei der Tagung auch um zukünftige Entwicklungen und Potenziale des Berufes: Vielfältige Spezialisierungen im Berufsfeld ergeben neue Abstufungen; einzelne Aufgaben mögen sich in andere Berufe, wie etwa die der Animateure

Diciannove relatori provenienti da Italia, Austria, Germania e Svizzera, riuniti dal 27 al 29 maggio prossimi al Touriseum di Castel Trauttmansdorff, prenderanno in esame sviluppi, contesti e prospettive delle professioni nel servizio gastro-ricettivo.

Oltre a interrogarsi sulla figura e sull'evoluzione dei compiti del „cameriere“, sull'aspetto, sulla dotazione e sugli strumenti del mestiere, gli interventi si concentreranno sull'interpretazione dei discorsi mediali, sulle modalità con cui letteratura e cinema hanno contribuito alla definizione dell'immagine di questa professione.

Al centro dei dibattiti, anche le configurazioni e gli sviluppi evolutivi di questa figura professionale nei diversi Paesi europei, nelle singole metropoli, in città e in campagna, nonché la preferenza di genere nei singoli contesti sociali.

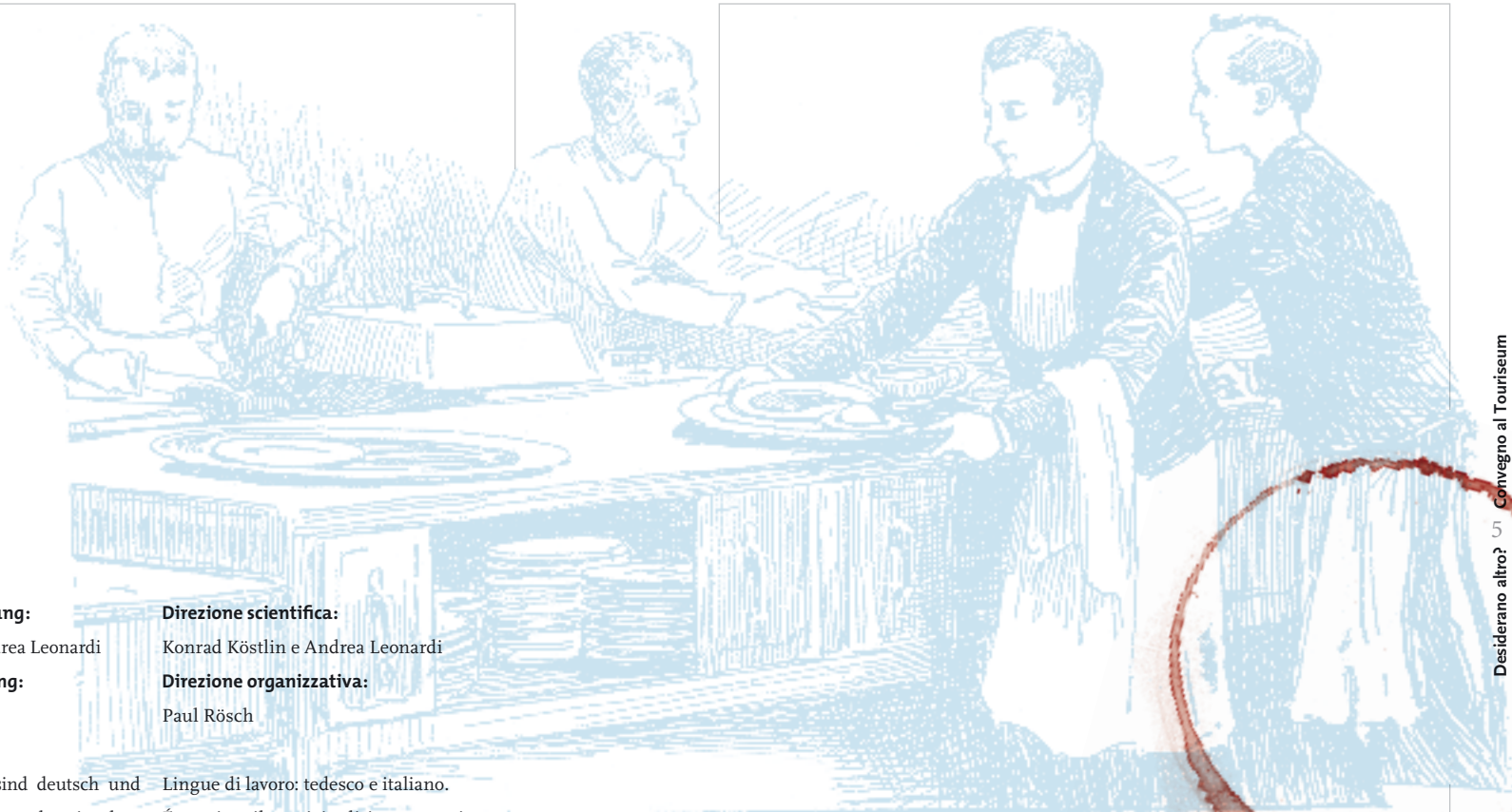
In prospettiva, il convegno intende altresì esaminare gli sviluppi futuri e il potenziale di crescita della professione: varietà di specializzazioni e conseguenti nuove



verlagert haben. Nicht nur das Berufsbild des Servicepersonals unterliegt der Veränderung, auch die Gäste und ihre Ansprüche sind kaum noch auf einen Nenner zu bringen.

Die Tagung „Darf es sonst noch was sein?“ gehört zum Projekt „Yes we serve“, das vom Touriseum gemeinsam mit der Landesberufsschule für das Gast- und Nahrungsmittelgewerbe „Emma Hellenstainer“, Brixen, und der Landesberufsschule für das Gastgewerbe „Savoy“, Meran, getragen wird.

classificazioni professionali, trasferimento di determinati incarichi su altre figure (es. animatori). Il tutto nell'ottica dei cambiamenti in atto, non solo nell'immagine professionale del personale di servizio ma anche nelle esigenze e nella varietà della clientela. Il convegno „Cosa posso servirle?“ rientra nell'ambito del progetto „Yes we serve“, promosso dal Touriseum in collaborazione con la Scuola professionale provinciale alberghiera ed alimentare „Emma Hellenstainer“ di Bressanone e dalla Scuola professionale alberghiera „Savoy“ di Merano.



**Wissenschaftliche Leitung:**

Konrad Köstlin und Andrea Leonardi

**Organisatorische Leitung:**

Paul Rösch

Die Tagungssprachen sind deutsch und italienisch. Die Vorträge werden simultan übersetzt.

Aus organisatorischen Gründen werden die Tagungsteilnehmer um Voranmeldung gebeten. Anmeldungen werden ab sofort telefonisch (+39 0473 270 172) oder via E-Mail ([info@touriseum.it](mailto:info@touriseum.it)) bis zum 21. Mai 2010 entgegengenommen, die Teilnahme an der Tagung ist kostenlos.

**Wir danken dem Hauptträger:**

Kulturressort des Landes Südtirol

**Wir danken den Förderern:**

Tourismusressort des Landes Südtirol  
Region Trentino-Südtirol

**Direzione scientifica:**

Konrad Köstlin e Andrea Leonardi

**Direzione organizzativa:**

Paul Rösch

Lingue di lavoro: tedesco e italiano.

È previsto il servizio di interpretazione simultanea.

La partecipazione all'evento è gratuita. Per motivi organizzativi si prega tuttavia di prenotare. Le iscrizioni, da comunicarsi al Touriseum telefonicamente (+ 39 0473 270 172) o tramite posta elettronica ([info@touriseum.it](mailto:info@touriseum.it)), resteranno aperte fino al 21 maggio.

**Si ringrazia il promotore dell'evento:**

Assessorato alla Cultura della Provincia Autonoma di Bolzano-Alto Adige

**Si ringraziano gli sponsors:**

Assessorato al Turismo della Provincia Autonoma di Bolzano-Alto Adige  
Regione Trentino-Alto Adige

# Donnerstag, 27. Mai 2010 giovedì 27 maggio 2010

Tagungsprogramm | Programma del convegno

## ☉ 18.00 – 18.45 Uhr

### Eröffnung der Tagung

Es sprechen:

*PAUL RÖSCH,*

*Direktor des Touriseum*

*SABINA KASSLATTER MUR,*

*Landesrätin für deutsche Bildung  
und Kultur*

*HANS BERGER,*

*Landeshauptmannstellvertreter,*

*Landesrat für Tourismus*

*MARTHA STOCKER,*

*Vizepräsidentin der Region*

*Trentino-Südtirol*

## ☉ Ore 18.00 – 18.45

### Apertura del convegno

Intervengono:

*PAUL RÖSCH,*

*Direttore del Touriseum*

*SABINA KASSLATTER MUR,*

*Assessora provinciale alla scuola,  
cultura e formazione professionale  
di lingua tedesca*

*HANS BERGER, Vicepresidente della*

*Provincia, Assessore provinciale*

*al Turismo*

*MARTHA STOCKER, Vicepresidente*

*della Regione Trentino-Alto Adige*

## ☉ 18.45 – 19.00 Uhr

### Einführung durch die wissenschaftlichen Leiter der Tagung

*Konrad Köstlin und*

*Andrea Leonardi*

## ☉ Ore 18.45 – 19.00

### Introduzione alla direzione scientifica del convegno

*Konrad Köstlin e Andrea Leonardi*

## ☉ 19.00 – 19.30 Uhr

### Arbeitsorganisation im Service

*Patrizia Battilani*

Der einführende Teil des Beitrags wird die Diskussion über die Arbeitsorganisation im Restaurant- und Hotelbereich beinhalten, die sich in der Zwischenkriegszeit abgespielt hat und dann nach dem Zweiten Weltkrieg wieder aufgenommen wurde.

## ☉ Ore 19.00 – 19.30

### L'organizzazione del lavoro nel settore ricreativo:

#### il caso dei camerieri

*Patrizia Battilani*

La parte iniziale dell'intervento riporterà il dibattito sull'organizzazione del lavoro nel settore dei ristoranti e degli alberghi che si sviluppa nel periodo fra le due guerre e che poi riprende dopo la



Anschließend wird es darum gehen, wie diese Diskussion zur Herausbildung zweier verschiedener Luxusmodelle beigetragen hat: einem ersten, das auf viel Personal zurückgreift, und einem zweiten, das sich fortschrittlicher technologischer Lösungen bedient. Der dritte Teil des Beitrags analysiert die Auswirkungen der Diskussion über die Arbeitsorganisation und der Behauptung des ersten bzw. zweiten Luxusbegriffs auf den Beruf und die Professionalität der Servicefachkräfte.

IN ITALIENISCHER SPRACHE

seconda guerra mondiale. Successivamente si tratterà di come tale dibattito contribuisca a definire due diversi modelli di lusso, il primo incentrato sull'utilizzo di molto personale, il secondo sull'offerta di soluzioni tecnologicamente avanzate.

La terza parte dell'intervento analizzerà l'impatto sulla professione e la professionalità dei camerieri sia del dibattito sull'organizzazione del lavoro sia dell'affermarsi del primo o del secondo concetto di lusso.

IN LINGUA ITALIANA

🕒 19.30 – 20.00 Uhr

„Gastsein“ will gelernt sein

Christine Burckhardt-Seebass

Eine Schule des Gastes wird nirgends angeboten; auch geschriebene Regeln gibt es nicht.

In der Frühzeit des Tourismus war es der unterschiedliche soziale Rang, der das Verhalten bestimmte. In der demokratischen, aber auch formloser werdenden Gesellschaft sind Gast und Personal sozusagen Vertragspartner. Gilt da einfach „*Wer zahlt, befehlt!*“, oder lassen sich Spielregeln erkennen, deren Beachtung durch den Gast zum guten Gelingen auf beiden Seiten beitragen?

IN DEUTSCHER SPRACHE

🕒 Ab 20.00 Uhr

Umtrunk

🕒 Ore 19.30 – 20.00

Educare la clientela

Christine Burckhardt-Seebass

Non esistono scuole pensate per gli ospiti di alberghi e ristoranti né, del resto, regole scritte che ne dettino il comportamento.

Agli esordi del turismo era essenzialmente il rango sociale a determinarne la condotta. Nella società democratica, ma anche sempre più informale, cliente e personale di servizio sono, per così dire, parti contraenti.

La norma è allora “*chi paga comanda*” o valgono, piuttosto, altre regole del gioco la cui osservanza da parte dell’ospite contribuisce ad una buona riuscita del rapporto, con soddisfazione di entrambi i protagonisti?

IN LINGUA TEDESCA

🕒 A partire dalle ore 20.00

Rinfresco



# Freitag, 28. Mai 2010 venerdì 28 maggio 2010

Tagungsprogramm | Programma del convegno

## KULTURKREISE

🕒 9.00 – 9.45 Uhr

„Für einen gepflegten Service bedarf es großer Aufmerksamkeit und Freundlichkeit“

*Konrad Kuhn*

Der Beitrag befasst sich mit der bisher wenig beachteten Geschichte der Kellner und Serviertöchter in der Schweiz.

Er thematisiert die Formierung und die kulturelle Normierung durch Ausbildungsmöglichkeiten und Servicehandbücher und die Organisation des Kellnerberufs durch die 1886 gegründete *Union Helvetia* in der Schweiz seit der Jahrhundertwende.

Dabei werden auch die Abwehrkämpfe gegen ausländisches Personal wie gegen weibliches Bedienungspersonal angesprochen.

IN DEUTSCHER SPRACHE

🕒 9.45 – 10.30 Uhr

„Bedient wie der letzte Dreck?“

*Sönke Friedreich*

Der schlechtgelaunte, herrisch auftretende, nur gelegentlich durch Demutsgesten zu gewinnende

## AMBIENTI CULTURALI

🕒 Ore 9.00 – 9.45

Massima attenzione e cortesia: gli ingredienti di un servizio accurato

*Konrad Kuhn*

Il relatore si occuperà della storia, sinora poco considerata, dei camerieri e delle donne di servizio operanti sul territorio svizzero.

Affronterà la tematica della formazione e della normazione culturale promosse dalle possibilità formative e dai manuali di servizio nonché, a partire dai primi del Novecento, dall'organizzazione della professione del cameriere ad opera della *Union Helvetia* fondata nel 1886. Nell'intervento si accennerà inoltre alle misure difensive messe in atto contro il personale straniero e il personale di servizio femminile.

IN LINGUA TEDESCA

🕒 Ore 9.45 – 10.30

Trattati come straccio da piedi?

*Sönke Friedreich*

Il cameriere scontroso e altero, disposto a prendersi cura del cliente solo dopo una sua dimostrazione



Kellner stellt ein Stereotyp der realsozialistischen Gesellschaft dar, das in zahlreichen Witzen und Anekdoten kolportiert, jedoch nur selten mit den realen Interaktionen zwischen Kellnern und Gästen abgeglichen wird.

Der Beitrag beleuchtet die Frage, wie Kellner in den Urlaubsberichten von ehemaligen DDR-Bürgern dargestellt werden.

Welche Kontakte gab es, welche negativen Darstellungen, welche positiven Erlebnisse sind in den Berichten zu finden? Und wie lassen sich klischeehafte Darstellungen der sozialen Macht des „Kellners“ mit den realen Erfahrungen der Reisenden zusammendenken?

IN DEUTSCHER SPRACHE

🕒 10.30 – 11.15

Der „Herr Ober“ als zentrale Säule der Kaffeehauskultur in Wien

*Isolde von Mersi*

Mehr als 300 Jahre Wiener Kaffeehauskultur sind der Hintergrund, berühmte Wiener Kaffeehäuser die Kulissen. Die Protagonisten sind: Der Herr Ober in der Vielfalt seiner Aufgaben, der *Pikkolo*, sein Lehrling, die Sitzkassiererin in der

di remissività costituisce uno stereotipo della società realsozialista, deriso in innumerevoli aneddoti e sketch ma solo di rado coincidente con le reali interazioni in atto fra clienti e camerieri.

Nel suo contributo, il relatore esamina le modalità con cui i cittadini dell'ex RDT descrivevano le figure dei camerieri nei loro racconti di viaggio.

Quali i contatti? Quali immagini negative, quali esperienze positive? E come conciliare il cliché del potere sociale del cameriere con le esperienze reali dei viaggiatori?

IN LINGUA TEDESCA

🕒 Ore 10.30 – 11.15

Il “signor cameriere”: colonna portante nella cultura dei caffè viennesi

*Isolde von Mersi*

Lo sfondo è rappresentato da oltre 300 anni di cultura viennese del caffè, con i locali più famosi a fare da scenario. E i protagonisti sono il “signor cameriere” nella molteplicità delle sue funzioni, il “Pikkolo”,



weiblichen Hauptrolle, der Chor der „Demelinerinnen“ im Hause Demel, die in jeder Hinsicht eine Sonderrolle spielen, das Kaffeehauspublikum, eine teils illustre, teils schrullige Klientel: Bis heute ist ihr die Gewohnheit zu eigen, das Kaffeehaus als Zweitwohnsitz oder sogar als erste Adresse zu okkupieren.

IN DEUTSCHER SPRACHE

### Pause

🕒 11.45 – 12.30 Uhr

**Sie haben den englischen König bedient. Kellner in böhmischen Bädern**

*Elisabeth Fendl*

Die böhmischen Bäder stellten im ausgehenden 19. und im frühen 20. Jahrhundert Zentren des europäischen Tourismus dar. Neben dem Adel reisten jetzt auch wohlhabende Bürger ins Bad. Palastartige Hotelkomplexe boten dem vermögenden Bürgertum die Möglichkeit, für die Dauer des Kuraufenthaltes den mondänen Lebensstil der Aristokratie nachzuahmen. In Restaurants und Cafés wurden die Gäste in eleganter Umgebung

cameriere apprendista, la cassiera nel ruolo femminile principale, il coro delle “Demelinerinnen”, le dame del caffè Demel, investite di un ruolo assolutamente speciale, e una clientela che va dall’illustre allo strambo e ancor oggi continua imperterrita a considerare i caffè come seconda residenza e a fermarvisi, talvolta, in pianta stabile.

IN LINGUA TEDESCA

### Pausa

🕒 Ore 11.45 – 12.30

**Al servizio del sovrano inglese. I camerieri delle terme di Boemia**  
*Elisabeth Fendl (DEU)*

Sul finire dell’Ottocento e nei primi anni del Novecento le terme della Boemia costituivano un fulcro del turismo europeo. Frequentati da abbienti borghesi oltre che dalla nobiltà, i centri termali con gli eleganti complessi alberghieri consentivano anche alla borghesia di respirare, almeno per la durata del soggiorno termale, l’atmosfera della mondanità aristocratica. Negli ambienti raffinati dei caffè e ristoranti, veniva riservato agli ospiti un trattamento regale.

„königlich“ bedient. Auf die Badesaison begrenzte Verhaltensrituale zwischen den Herren Kellnern und den Herren und Damen Kurgästen bestimmten die „soziale Experimentierbühne“ Bad. Beschreibungen der im Kellnerberuf Tätigen verdeutlichen die von großer Nähe und gleichzeitig großer Distanz geprägten Beziehungen.

IN DEUTSCHER SPRACHE

A dettare i rituali di comportamento fra i “signori camerieri” e i “signori ospiti”, rapporti limitati alla sola stagione dei bagni, erano appunto le terme, con il loro “palcoscenico di sperimentazione sociale”. Dalla descrizione del personale di servizio emergono le peculiarità di quei rapporti, contraddistinti da una grande vicinanza e, al contempo, da una grande distanza.

IN LINGUA TEDESCA





🕒 **12.30 – 13.15 Uhr**  
**Bedient?! Touristische**  
**Gastlichkeit am Beispiel**  
**von Cafés in Barcelona**

*Ines Verena Arnold*

Der Vortrag gleicht einem Erfahrungsbericht, der sich aus der Beobachtung sowie der mündlichen und schriftlichen Befragung von katalanischen Kellnern bzw. Wirten und deutsch-touristischen bzw. einheimischen Gästen in Cafés in Barcelona im Jahr 2006 ergibt.

Geschildert werden das Verhalten sowie die Körpersprache aller Beteiligten während ihres Aufeinandertreffens. Worin liegen dabei die Unterschiede in touristischen und weniger touristischen Lokalen? Die Erhebungen lassen Rückschlüsse darauf erkennen, welche Gedanken, Motive und Emotionen durch ein entsprechendes interkulturelles Setting im Rahmen dieser Dienstleistung zugrunde liegen.

Was sind die jeweiligen Erwartungen von Gast und Gastgeber?

🕒 **Ore 12.30 – 13.15**  
**Serviti?! L'ospitalità turistica**  
**sull'esempio dei caffè**  
**di Barcellona**

*Ines Verena Arnold*

L'intervento è una sorta di racconto di esperienze raccolte nel 2006 osservando e interpellando, nei caffè di Barcellona, camerieri e ristoratori catalani, da un lato, e clientela turistico-tedesca e locale dall'altro. E la descrizione riguarda il comportamento ma anche il linguaggio del corpo espresso dai protagonisti di questi incontri. Quali sono le differenze fra i locali più propriamente turistici e quelli meno? I dati raccolti permettono di evidenziare pensieri, motivi ed emozioni che stanno alla base dello scenario interculturale in atto nel quadro di questa prestazione di servizi. Quali sono le aspettative di clienti e gestori dei locali? E queste aspettative vengono soddisfatte? Se sì, in che misura?

Wollen sie erfüllt werden? Werden sie erfüllt? Und wenn ja, auf welche Weise werden sie erfüllt? Der Vortrag zeigt verschiedene Wahrnehmungen auf, wobei Erwartung, Identität, Motivation, Einstellung, Kontaktwunsch- und -fähigkeit, soziale Distanz und Gastlichkeitskonzepte berücksichtigt werden und benennt zukünftige kulturelle Veränderungen, die für die Dienstleistungsdebatte im Tourismus relevant sein können.

IN DEUTSCHER SPRACHE

**Mittagspause**

**SELBSTVERSTÄNDNIS &**  
**SELBSTVERSTÄNDLICHKEITEN**

🕒 **15.00 – 15.45 Uhr**  
**Welchen Service wollen wir?**

*Annemarie Froidl*

Die Alpenregionen bezeichnen sich nicht zu Unrecht als die „Tourismuskaiser“ – betrifft dies auch den Service? Alle reden über den guten Service – doch die Meinungen, was ein guter Service ist, sind durchaus unterschiedlich. Was früher richtig war, ist heute oftmals falsch und nicht erwünscht.

L'intervento segnala i diversi modi di percepire l'evento prestando attenzione ad aspetti quali attese, identità, motivazioni, impostazioni, desiderio e capacità di contatto, distanza sociale e ospitalità, individuando possibili cambiamenti culturali futuri di probabile rilievo per il dibattito sui servizi del turismo.

IN LINGUA TEDESCA

**Pausa pranzo**

**IDENTITÀ & OVVIETÀ**

🕒 **Ore 15.00 – 15.45**  
**Quale servizio vogliamo?**

*Annemarie Froidl*

Le regioni alpine si definiscono, non a torto, “regine del turismo”. Ma questa presunta regalità vale forse anche per il servizio? Certo, tutti concordano sulla sua buona qualità ma il concetto stesso di qualità non è inteso in modo uniforme. Quel che andava bene in passato è oggi spesso sbagliato

Hat man als Unternehmen, das Wert auf guten Service legt, einen Wettbewerbsvorteil oder wird der gute Service von Gästen überhaupt als solcher gesehen oder ist der gute Servicemitarbeiter lästig und aufdringlich? Sind die Ausbildungsmodelle die richtigen, um die Freude und das Wissen dieses Berufes dem Nachwuchs zu übermitteln? Es geht um Kritisches und Erklärendes, warum die Dinge sich so entwickelt haben und was in Zukunft geschehen soll, damit guter Service auch weiterhin möglich ist.

IN DEUTSCHER SPRACHE

### 🕒 15.45 – 16.30 Uhr

**Kellner in der Lieblings-Kneipe: Aktuelle Szenen-Gastronomien und deren Auswirkungen auf das Selbstverständnis des Servicepersonals**

*Daniella Seidl*

Die Ausdifferenzierung gastronomischer Kultur spiegelt sich in so genannten Szene-Kneipen:

Hier bedient gerade auch die Servicekultur spezifische sozio-kulturelle Milieus, die sozial informell und inter-kommunikativ inszeniert

o comunque non richiesto. L'albergatore che punta sulla qualità del servizio ne ottiene un vantaggio competitivo oppure i clienti ne hanno una visione diversa e il personale è considerato fastidioso e insistente? I modelli formativi sono idonei a trasmettere alle nuove leve il piacere di svolgere questo lavoro e la professionalità che questo mestiere richiede? L'intervento si sofferma, con un approccio critico ed esplicativo, sul perché dell'evoluzione delle cose e su ciò che in futuro è possibile fare per mantenere un'alta qualità del servizio.

IN LINGUA TEDESCA

### 🕒 Ore 15.45 – 16.30

**Camerieri e locali trendy: effetti sull'identità del personale di servizio**

*Daniella Seidl*

La varietà della cultura gastronomica si riflette nella differenziazione dei locali, legati ad un ambiente piuttosto che ad un altro: la cultura del servizio incontra qui contesti socio-culturali specifici definiti da un'informalità sociale e da un rapporto di intercomunicazione. Cambia dunque l'immagine

werden. Dadurch verändert sich das traditionelle Bild des ungleich gewerteten Servicepersonals.

Diese werden hier als gleichwertige Akteure und Botschafter eines bestimmten Milieus verstanden und zugleich vermengen sich somit die Rollenzuschreibungen von Gast und Gastgeber. Dieser Beitrag geht der Frage nach, inwieweit durch diesen Perspektivenwechsel Auswirkungen auf die Selbstwahrnehmung dieser Dienstleister und deren Verständnis von Arbeit entstehen können.

IN DEUTSCHER SPRACHE

### **Pause**

### 🕒 17.00 – 17.45 Uhr

**Trinkgeld: Diskussion um das Bild des Kellners vor 100 Jahren**

*Dieter Kramer*

Vorgestellt wird die in den 1880er Jahren im deutschsprachigen Bereich stattfindende Diskussion über das Trinkgeld in Gastronomie und Hotellerie, bei der Ökonomen und Juristen für die Abschaffung des Trinkgeldes plädierten und dafür eintraten, die Dienstleister angemessen zu entlohnen, da-

gine tradizionale del personale di servizio variamente apprezzato.

Il cameriere assurge, a parità del cliente, a protagonista e rappresentante di un certo ambiente e i ruoli finiscono con il confondersi e sovrapporsi. Nel suo contributo, la relatrice affronta la questione di questo cambio di prospettiva e degli effetti che produce sull'immagine che i fornitori del servizio hanno di sé e dell'attività che svolgono.

IN LINGUA TEDESCA

### **Pausa**

### 🕒 Ore 17.00 – 17.45

**Mance: dibattito sull'immagine del cameriere 100 anni fa**

*Dieter Kramer*

Il relatore illustra il dibattito prodottosi negli ambienti di lingua tedesca intorno al 1880, quando economisti e giuristi chiedevano di porre fine alla tradizione delle mance in alberghi e ristoranti, sostenendo invece la necessità di retribuire adeguatamente il personale, così da non trasformare



mit sie nicht als „Trinkgeldjäger“ moralisch verwerfliche Verhaltensweisen kultivieren. Liest man jedoch die Darstellungen der Lebensumstände und Entlohnung der Kellner, so werden die Motive erkennbar, mit denen die Abschaffung des Trinkgeldes von den Beschäftigten abgelehnt wurde. Nicht zufällig wurde dieses Thema in einer Zeit aufgegriffen, in

camerieri & Co. in *“cacciatori di mance”*, disposti, pur di racimolare qualcosa, ad assumere condotte anche moralmente inaccettabili. A leggere notizie sulle condizioni di vita e di retribuzione dei camerieri si capisce tuttavia quali fossero i motivi adottati dagli interessati per evitare la messa al bando delle mance. Non è un caso, del resto, che l'argomento sia stato affrontato

der die Diskussion um die „soziale Frage“, genährt aus der Angst vor der Sozialdemokratie und auf eine wohlfahrtsstaatliche Integration der Arbeiter zielend, die Aufmerksamkeit auf zahlreiche offene Probleme der gesellschaftlichen Integration und Reform richtete.

IN DEUTSCHER SPRACHE

🕒 17.45 – 18.30 Uhr

„Stimmt so“ –

**Zur sozialen und kulturellen Bedeutung des Trinkgelds**

*Silke Meyer*

Trinkgeld zu geben und zu bekommen ist eine alltägliche Handlung für Gäste und Kellner.

Was aber verbirgt sich hinter der Konvention des Trinkgeldgebens? Die Praxis ist mit soziokultureller Bedeutung aufgeladen, sie bietet die Möglichkeit der Sanktion wie der Belohnung. Trinkgeld lässt sich betrachten als eine Gegengabe für eine Leistung und strukturiert damit den kurzen Kontakt zwischen Gast und Kellner als Tauschbeziehung. Was genau sind also Regelwerk und Funktion des Trinkgelds?

in un'epoca in cui il dibattito sulla “questione sociale”, alimentato dai timori per una socialdemocrazia e finalizzato a promuovere un'integrazione assistenzialista dei lavoratori, richiamava l'attenzione sui tanti problemi irrisolti dell'integrazione e riforma sociale.

IN LINGUA TEDESCA

🕒 Ore 17.45 – 18.30

“Va bene così”:

**significato socio-culturale della mancia**

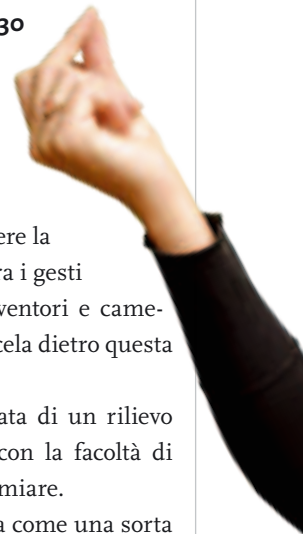
*Silke Meyer*

Lasciare e prendere la mancia rientra fra i gesti quotidiani di avventori e camerieri. Ma cosa si cela dietro questa convenzione?

La prassi è gravata di un rilievo socio-culturale, con la facoltà di sanzionare o premiare.

La mancia è vista come una sorta di controprestazione per un servizio e conferisce al breve contatto fra cliente e cameriere la struttura di un rapporto di scambio.

Ma quali norme regolano esattamente quest'usanza e quali ne sono le funzioni?



Wie wird der Akt des Trinkgeldgebens gestaltet, wie ist die erhaltene oder gegebene Summe markiert? Anhand von Interviews und im Vergleich zu historischen Praktiken soll die soziale und kulturelle Bedeutung des Trinkgelds in der Gegenwartsgesellschaft analysiert werden.

IN DEUTSCHER SPRACHE

Come si configura l'atto del lasciare la mancia; come si segnala la somma data o ricevuta? Sulla scorta di interviste e confronti fra tradizioni storiche, la relatrice si sofferma ad analizzare la rilevanza socio-culturale della mancia nella società d'oggi.

IN LINGUA TEDESCA



# Samstag, 29. Mai 2010 sabato 29 maggio 2010

Tagungsprogramm | Programma del convegno

## AUSBILDUNG

🕒 9.00 – 9.45 Uhr

Vom „alten Empirismus“ zur „rationalen Technik“:

**Die Anfänge der italienischen Berufsbildung im Gastgewerbe**

*Andrea Zanini*

Dieser Beitrag beabsichtigt, die Entwicklung der beruflichen Ausbildung im Hotelbereich in Italien in den ersten Jahrzehnten des 20. Jh. vor dem Hintergrund ähnlicher bestehender Erfahrungen in anderen Ländern Europas aufzuzeigen.

Es werden die Vorhaben und Initiativen des *Touring Club Italiano* und des italienischen Hoteliers- und Gastwirteverbands Anfang des Jahrhunderts untersucht sowie auch jene, die sich nach dem Ersten Weltkrieg dank des Einschreitens der staatlichen Körperschaft für die Tourismusindustrie entwickelten. Große Aufmerksamkeit wird auch dem Fall Genua gewidmet, wo eine eigene Schule zur Ausbildung des Bordpersonals eingerichtet wird, die das erste Beispiel dieser Art auf staatlicher Ebene darstellt.

IN ITALIENISCHER SPRACHE

## FORMAZIONE

🕒 Ore 09.00 – 09.45

Dal “vecchio empirismo” alla “tecnica razionale”.

**Alle origini della formazione professionale alberghiera in Italia**

*Andrea Zanini*

Il presente contributo si propone di delineare l'evoluzione dell'istruzione professionale alberghiera in Italia nei primi decenni del Novecento, collocata nel più ampio quadro delle esperienze esistenti in altri Paesi europei.

Saranno esaminati i progetti e le iniziative del *Touring Club Italiano* e della Società Italiana degli Albergatori di inizio secolo, e quelli sviluppati dopo la prima guerra mondiale grazie anche all'intervento dell'Ente Nazionale per le Industrie Turistiche.

Particolare attenzione sarà riservata anche al caso di Genova, dove viene avviata un'apposita scuola per la preparazione del personale alberghiero di bordo che costituisce il primo esempio in tal senso a livello nazionale.

IN LINGUA ITALIANA



🕒 9.45 – 10.30 Uhr

**Am Anfang eitel Sonnenschein: Ausbildung, Geschichte und Realität im Service in Südtirol**

*Brigitte Gasser da Rui*

Seit den Anfängen der Berufsbildung in den 1950er-Jahren bilden die gastgewerblichen Berufsschulen, die Hotelfachschulen und die italienische Berufsbildung junge Mitarbeiter spezifisch und professionell für den Bereich Service aus.

In Südtirol arbeiteten 2009 rund 10.000 Menschen als Kellner. Mehr als ein Drittel davon waren Ausländer, meist ohne berufsspezifische Kenntnisse.

Die Kritik diesbezüglich ist überall hörbar. Warum aber verlassen ca. 40 Prozent der jungen, ausgebildeten Fachkräfte innerhalb des ersten Jahres ihren einstmaligen Traumberuf? Umfrageergebnisse deuten auf eine starke Demotivation der jungen Menschen hin.

IN DEUTSCHER SPRACHE

🕒 Ore 09.45 – 10.30

**Tutto bello, all'inizio...:**

**formazione professionale, storia e realtà del servizio in Alto Adige**

*Brigitte Gasser da Rui*

Dagli esordi della formazione professionale negli anni Cinquanta, le scuole professionali e superiori alberghiere e gli istituti della formazione professionale italiana preparano le nuove leve a svolgere professionalmente l'attività nel settore del servizio. L'Alto Adige contava nel 2009 circa 10.000 camerieri. Oltre un terzo era rappresentato da stranieri, nella maggior parte dei casi privi di conoscenze professionali specifiche. Le critiche non mancano. Perché circa il 40% dei giovani diplomati lascia il lavoro che aveva sognato già entro il primo anno di attività? Dai sondaggi emerge una forte demotivazione dei giovani. E le ragioni sono varie.

IN LINGUA TEDESCA

**HISTORIE****🕒 10.30 – 11.15 Uhr****Der „Kellner“ des Papstes im mittelalterlichen Rom***Donatella Strangio*

Die Untersuchung der Archivquelle, welche diese Arbeit zum Gegenstand hat, „*Camerale I – Registro del Maggiordomo*“ (Kammeraufzeichnungen I – Register der Haushofmeister), ist äußerst interessant, weil sie es ermöglicht, nähere Kenntnisse über die unterschiedlichen Aspekte des Lebens und der Organisation dieses Berufsbildes seit seinen Ursprüngen zu erlangen. Diesbezüglich fehlt für das 15. Jh. in Rom eine genauere Analyse dieses Berufes, dessen Entwicklung seit dem 16. Jh. untersucht werden soll.

Dazu wurde auch die einschlägige, vor allem französische Literatur katalogisiert. Aufgrund dieser Quelle wird eine Unterscheidung zwischen der Tätigkeit und den Kompetenzen der Kellner und der Haushofmeister sowie auch deren geografischer Herkunft getätigt.

IN ITALIENISCHER SPRACHE

**Pause****STORIA****🕒 Ore 10.30 – 11.15****Per una storia economica della formazione professionale dell'ospitalità. Il “cameriere” del papa nella Roma medioevale***Donatella Strangio*

Lo studio della fonte d'archivio oggetto del presente lavoro, *Camerale I - Registro del Maggiordomo*, risulta di grande interesse perché permette di avere una maggiore conoscenza riguardo ai diversi aspetti della vita e dell'organizzazione di tale professione alle sue origini.

A questo riguardo manca per la Roma quattrocentesca un'analisi puntuale e specifica relativa a questa professione che verrà esaminata nella sua evoluzione fino al Cinquecento. A tale riguardo è stata schedata anche la letteratura relativa, prevalentemente francese. Sulla base della fonte sarà effettuata una particolare distinzione tra l'attività e le competenze dei camerieri e dei maggiordomi, e la loro nazionalità.

IN LINGUA ITALIANA

**Pausa****🕒 11.45 – 12.30 Uhr**  
**„Die gestrenge Lehre“ der „Diener“ bei Tisch***Maria Luisa Ferrari*

Der Beitrag beabsichtigt, das komplexe Bankettzeremoniell zu illustrieren. Insbesondere anhand einiger Abhandlungen des 16. und 17. Jh. sollen die Aufgaben, Verhaltensweisen und die Bedeutung der für die Bedienung bei Tisch zuständigen Personen aufgezeigt werden sowie einige allgemeine Betrachtungen vorgebracht und einzelne Berufsbilder beschrieben werden, eingegangen bei den wichtigsten Hofbediensteten, dem Haushofmeister, dem Seneschall, dem Truchsess, dem Mundschenk und Kellermeister, dem Küchenverwalter, dem Koch; bis hin zu den geringeren Bediensteten: den Pagen, den Reitknechten und den Kammerdienern. Eingegangen wird außerdem auf die wesentlichen Anstandserfordernisse wie die Verwendung von Livreen und Erkennungsbekleidung sowie auf die Sicherheits- und Reinlichkeitsanforderungen bei der Tischbedienung.

IN ITALIENISCHER SPRACHE

**🕒 Ore 11.45 – 12.30**  
**“La singolar dottrina” dei “servitori” della tavola***Maria Luisa Ferrari*

Il contributo intende presentare il complesso cerimoniale del banchetto in età moderna. In particolare, utilizzando alcuni trattati del Cinquecento e del Seicento, si propone di delineare i compiti, i comportamenti, l'importanza degli addetti al servizio della tavola, anche con qualche considerazione di genere, e di descrivere le singole figure a partire dai cosiddetti “officiali principali” ossia: il maestro di casa, lo scalco, il trinciante, il coppiere e bottiglieri, il credenziere, il cuoco, per completare il quadro con i servitori minori: i paggi, i palafrenieri e i camerieri. Qualche cenno potrà essere richiamato riguardo alle principali esigenze di “decoro” ossia l'uso di livree e di abiti identificativi, di sicurezza e di pulizia nel servizio della tavola.

IN LINGUA ITALIANA

**🕒 12.30 – 13.15 Uhr**  
**Dienend arbeiten: Die italienische Servicefachkraft vor dem Ersten Weltkrieg**

*Paolo Raspadori*

Der Beitrag wird in drei Teile gegliedert sein. Im ersten Teil wird ein allgemeines Bild der numerischen Verteilung nach Geschlecht und Alter der Kellner in den Regionen Italiens 1881 und 1915 gegeben. Im zweiten Teil wird versucht, das Berufsbild der Kellner zwischen dem Ende des 19. Jh. und dem Ausbruch des Ersten Weltkriegs abzuzeichnen, indem aufgezeigt wird, wie hoch die Entlohnung war und wie diese ausbezahlt wurde, wie viel gearbeitet wurde und über welche Wege man zu einer Beschäftigung gelangte. Im dritten Teil werden schließlich die in jener Zeit von den wesentlichen Widerstandsorganisationen dieser Kategorie unternommenen gewerkschaftlichen Initiativen zusammengefasst, indem man sich auf die Forderungen nach Verbesserung der Arbeitsbedingungen und auf den Ausgang der Konfliktepisoden beschränkt.

IN ITALIENISCHER SPRACHE



**🕒 Ore 12.30 – 13.15**  
**Lavorar servendo: occupazione e condizioni di impiego e attività sindacale dei camerieri italiani tra anni ottanta dell'Ottocento**

*Paolo Raspadori*

L'intervento si articolerà in tre parti. Nella prima verrà fornito un quadro generale della distribuzione numerica, per sesso ed età, dei camerieri nelle regioni italiane al 1881 e al 1915. Nella seconda si cercherà di delineare il profilo professionale dei camerieri tra la fine dell'Ottocento e lo scoppio della prima guerra mondiale, illustrando quanto e in quali modi venivano retribuiti, quanto lavoravano e attraverso quali canali trovavano occupazione. Nella terza, infine, si riassumeranno le iniziative sindacali intraprese in quel periodo dalle principali organizzazioni di resistenza della categoria, concentrandosi sulle richieste di miglioramento delle condizioni di impiego e sull'esito degli episodi conflittuali.

IN LINGUA ITALIANA

**Mittagessen**

**PROJEKTIONEN**

**🕒 15.00 – 15.45 Uhr**  
**Fein gekleidete Servierkünstler. Kellner in der deutschen Anzeigenwerbung**

*Kathrin Bonacker*

Anzeigenwerbung ist als Quelle besonders interessant, wenn es um den Hintergrund des Beworbenen geht. Dieser Beitrag fokussiert den Kellner, wie er im 20. Jahrhundert in der Printmedienwelt bedient: Er ist dort vor allem in der Spirituosen- und Tourismuswerbung präsent.

Die Stereotypisierung des Obers in ihrer historischen Entwicklung wird verfolgt und gedeutet; bei der Frage der Situierung des Kellners im Sozialgefüge sind Arbeitskleidung, Haltung und Interaktion mit den Gästen zu interpretieren.

An exemplarischen Anzeigen wird das jeweils zeitgenössische Image des Kellners bis heute beleuchtet und mit dem des Butlers verglichen. Dahinter steht die These, dass das „Königsgefühl“ des Gas-

**Pranzo**

**PROIEZIONI**

**🕒 Ore 15.00 – 15.45**  
**Artisti del servizio in livrea. I camerieri negli annunci pubblicitari in Germania**

*Kathrin Bonacker*

Gli annunci pubblicitari costituiscono una fonte assai interessante per far luce sullo scenario della realtà professionale. Il contributo della relatrice si sofferma sulla figura del cameriere che emerge dalla carta stampata del XX secolo, presente soprattutto nella pubblicità di alcolici e destinazioni turistiche. Nella sua disamina, la relatrice considera e valuta lo stereotipo del cameriere nel suo sviluppo storico fornendo, sulla scorta di osservazioni sulla divisa da lavoro, sul portamento e sull'interazione con il cliente, un'interpretazione della posizione del cameriere nel contesto sociale. Sulla scorta di alcuni esempi di réclame pubblicitaria, si evidenziano le diverse immagini del cameriere confrontando questa figura con quella del maggiordomo. La tesi che sottende il lavoro è che quel „sentirsi



tes vom Erscheinungsbild und Auftreten des Kellners im Ganzen abhängt.

IN DEUTSCHER SPRACHE

**🕒 15.45 – 16.30 Uhr**  
**Die Figur des Kellners in der Literatur. Literatur- und kulturgeschichtliche Aspekte**

Wolfgang Hackl

„Verdrossen, stereotyp höflich, geruchlos, ohne Gesicht, nummeriert, verwaschen, und trotzdem leicht schmutzellig“ – so hat Wolfgang Borchert in der Erzählung *Schischyphusch* einen „richtigen Kellner“ dem selbstbewussten Onkel des Ich-Erzählers gegenübergestellt und das Schicksal des „armen kleinen Luders“ mit dem antiken Mythos verknüpft. An diesem und an einigen weiteren Beispielen aus der deutschsprachigen Literatur des 19. und 20. Jahrhunderts werden Facetten des Kellnerbildes in ihrem kulturgeschichtlichen Kontext skizziert und interpretiert. In der Folge werden Fragen zu Gestalt und Wandel des literarischen Bildes des Kellners/der Kellnerin im medialen Diskurs erörtert.

IN DEUTSCHER SPRACHE

*trattati da re*“ avvertito dal cliente dipenda interamente dall’aspetto e dall’immagine del cameriere.

IN LINGUA TEDESCA

**🕒 Ore 15.45 – 16.30**  
**La figura del cameriere in letteratura. Aspetti letterari e storico-culturali**

Wolfgang Hackl

“*Seccato, di una cortesia stereotipata, inodore, senza volto, numerato, slavato, ma con un non so che di sporco*“, così Wolfgang Borchert descrive nel racconto *Schischyphusch* un “vero cameriere”, contrapponendolo all’orgoglioso zio del narratore in prima persona e allacciando le sorti di quel povero cristo all’antico mito. Sulla scorta di questo ed altri esempi tratti dalla letteratura tedesca del XIX e XX secolo, il relatore tratteggia e interpreta le sfaccettature dell’immagine del cameriere nel contesto storico-culturale, affrontando poi interrogativi sulla definizione e sui cambiamenti della figura letteraria del/la cameriere/a nel discorso mediatico.

IN LINGUA TEDESCA



**🕒 16.30 – 17.15 Uhr**  
**„Ober zahlen!“**  
**Kellner im Film & Fernsehen**  
*Siegfried Steinlechner*

Kellner spielen in Film und Fernsehen eine Rolle. Diese Rolle in den Darstellungen hat sich über die Jahrzehnte der filmischen und künstlerischen Inszenierung verändert. Im Vortrag geht es darum, die mediale Auseinandersetzung mit Beruf, Images und damit verbundenen Wandlungen des Kellnerseins zu zeigen. Vom vertraulichen, betulichen Nebendarsteller, der devot und servil im Hintergrund agiert bis zum romantisch verklärten, erotisch aufgeladenen Suchbild reicht das Spektrum der Bild- und Wortsetzung des Berufsstandes der Kellner. Geschlechterrollen, Abhängigkeitsverhältnisse, (In-)discretionen, soziales Erleben und nicht zuletzt Trink- und Esskulturen werden hier transportiert. Bei der Zeitreise durch Filme und kleinkünstlerische Inszenierungen der Kellnerwelt wird vermittelt, welche Klischees bedient wurden und welche Gegenklischees sich entwickelt haben.

IN DEUTSCHER SPRACHE

**🕒 Ore 16.30 – 17.15**  
**“Cameriere, il conto!” Camerieri nel cinema e in televisione**  
*Siegfried Steinlechner*

I camerieri hanno un ruolo specifico nei film e in televisione. Un ruolo che però è cambiato nel corso dei decenni di messinscena filmica e artistica. L’intervento mira a evidenziare il rapporto dei media con la professione, l’immagine e i cambiamenti della figura del cameriere. Dalla figura in secondo piano, affidabile e premurosa, che agisce sullo sfondo con devozione servile, all’immagine del cameriere romantico, arricchito di una carica erotica: la gamma di frasi e immagini del mestiere del cameriere è quanto mai ampia. E diventa trasposizione di ruoli di genere, rapporti di dipendenza, (in) discrezioni, realtà sociali e, non da ultimo, della cultura del bere e del mangiare. In questo viaggio nel tempo tra film e messinscena artistiche della realtà del cameriere, l’intervento evidenzia i clichés attinti e i controclichés che ne sono derivati.

IN LINGUA TEDESCA

🕒 17.15 – 17.45 Uhr  
Zusammenfassung und  
Abschluss  
Konrad Köstlin und  
Andrea Leonardi

🕒 Ore 17.15 – 17.45  
Riepilogo e conclusioni  
Konrad Köstlin e Andrea Leonardi



## Referenten Relatori



**Ines Verena Arnold**, Studium der Kulturanthropologie/Europäischen Ethnologie, Humangeografie und Germanistik in Mainz, Barcelona und Göttingen, seit 2008 TV-Redakteurin in Köln.

**Patrizia Battilani**, forscht seit 2002 im Bereich Wirtschaftsgeschichte an der Universität Bologna, seit 2005 Mitglied des wissenschaftlichen Komitees der Zeitschrift „*Annali di storia del turismo*“, seit 2009 Mitglied des wissenschaftlichen Komitees der Zeitschrift „*Journal of tourism history*“, seit 2009 Mitglied des „Comitato per la razionalizzazione della formazione e la valorizzazione dell’ospitalità“ (Komitee für die Rationalisierung der Berufsbildung und die Aufwertung der Gastlichkeit) im italienischen Tourismusministerium.

**Kathrin Bonacker**, gelernte Buchhändlerin und Kulturwissenschaftlerin. Studium der Soziologie, Kunstgeschichte, Bibliothekswissenschaft, Archivkunde und Volkskunde/Europäischen Ethnologie in Berlin, Bonn und Marburg. Als freiberufliche Publizistin Betreuung des Kulturwissenschaftlichen Anzeigenarchivs in Marburg.

**Ines Verena Arnold**, ha studiato Antropologia culturale/Etnologia europea, Geografia umana e Germanistica a Magonza, Barcellona e Göttingen, dal 2008 lavora a Colonia come redattrice televisiva.

**Patrizia Battilani**, dal 2002 ricercatrice di storia economica presso l’Università di Bologna, dal 2005 componente del comitato scientifico della rivista *Annali di storia del turismo*, dal 2009 membro del comitato scientifico della rivista *Journal of tourism history*, dal 2009 componente del Comitato per la razionalizzazione della formazione e la valorizzazione dell’ospitalità istituito presso il Ministero del Turismo.

**Kathrin Bonacker**, ha un diploma di laurea e una laurea in Antropologia culturale. Ha studiato Sociologia, Storia dell’arte, Biblioteconomia, Archivistica e Antropologia culturale/Etnologia europea a Berlino, Bonn e Marburgo. Pubblicista free-lance, cura l’Archivio di scienza della cultura di Marburgo.

**Christine Burckhardt-Seebass** war ordentliche Professorin für Volkskunde/Europäische Ethnologie und Seminarvorsteherin an der Universität Basel.

**Elisabeth Fendl**, Studium der Volkskunde und Kunstgeschichte in Regensburg und Marburg. 1990-1999 Leiterin des Egerland-Museums Marktredwitz/Oberfranken. Seit 2000 wissenschaftliche Mitarbeiterin im Johannes-Künzig-Institut in Freiburg im Breisgau.

**Maria Luisa Ferrari**, lehrt an der Universität Verona internationale Wirtschaftsgeschichte, hält Kurse für Zeitgeschichte und Europäische Geschichte.

**Sönke Friedreich**, Studium der Volkskunde und Geschichte in Göttingen und Marburg, wissenschaftlicher Mitarbeiter am Institut für Sächsische Geschichte und Volkskunde.

**Christine Burckhardt-Seebass**, professore ordinario di Antropologia culturale/Etnologia europea, dirige seminari all’Università di Basilea

**Elisabeth Fendl**, ha studiato Antropologia culturale e Storia dell’arte a Ratisbona e Marburgo. Dal 1990 al 1999, è stata direttrice del Museo Egerland di Marktredwitz (Alta Franconia). Dal 2000 è collaboratrice scientifica dell’Istituto Johannes-Künzig di Freiburg in Brisgovia.

**Maria Luisa Ferrari**, professore aggregato presso l’Università degli studi di Verona dove insegna Storia del Commercio internazionale e ha tenuto corsi di Storia Contemporanea e di Storia dell’Europa.

**Sönke Friedreich**, ha studiato Antropologia culturale e Storia a Göttingen e Marburgo, è collaboratore scientifico dell’Istituto di storia e tradizioni della Sassonia.



**Annemarie Froidl**, Praktikerin, seit 1989 selbständig, Wirtin auf der Angerer Alm in St. Johann in Tirol, jüngste Wirtin Österreichs; seit 1998 Technische Direktorin des Österreichischen Sommelierverbandes, ASI-Delegierte (*Association de la Sommelierie Internationale*), 1999 Weinwirtin des Jahres und seit 2008 Präsidentin des Österreichischen Sommelierverbandes.

**Brigitte Gasser Da Rui**, Studium der Erziehungswissenschaften und Psychologie an der Universität Innsbruck. Seit 2001 Direktorin der Landesberufsschule für das Gast- und Nahrungsmittelgewerbe *Emma Hellenstainer*, Brixen (Südtirol).

**Annemarie Froidl**, libera professionista dal 1989, ha gestito la malga Angerer Alm di St. Johann in Tirol (ostessa più giovane dell'Austria); dal 1998 Direttrice tecnica dell'unione austriaca sommeliers (Österreichischer Sommelierverband), delegata ASI (*Association de la Sommelierie Internationale*); eletta nel 1999 Enologa dell'anno e dal 2008 presidentessa dell'*Österreichischer Sommelierverband*.

**Brigitte Gasser Da Rui**, ha studiato Scienze dell'Educazione e Psicologia all'Università di Innsbruck. Dal 2001 è Direttrice della Scuola professionale provinciale alberghiera ed alimentare *Emma Hellenstainer* di Bressanone (BZ).

**Wolfgang Hackl**, Theologie-, Philosophie- und Germanistikstudium an der Universität Innsbruck.

Seit 1999 Universitätsprofessor für Neuere deutsche Literatur am Institut für Germanistik der Universität Innsbruck. Seit 2008 Präsident der Österreichischen Gesellschaft für Germanistik.

**Isolde von Mersi**, hat in Südtirol maturiert und in Wien promoviert (Publizistik und Politikwissenschaft), in Hamburg bei der „Zeit“ die journalistische Praxis gelernt und viele Jahre lang in der Reisedirektion und im „ZEITmagazin“ gearbeitet. Seit den 1990er Jahren arbeitet die Autorin selbständig, beispielsweise für Titel wie „Feinschmecker“, „Merian“, „GEOsaison“, „Welt“. Ihre Schwerpunktthemen sind Kulinarik, Kultur und Reisen.

**Wolfgang Hackl**, ha studiato Teologia, Filosofia e Germanistica all'Università di Innsbruck.

Dal 1999 Professore di Letteratura tedesca moderna presso l'Istituto di Germanistica dell'Università di Innsbruck. Dal 2008 Presidente della *Österreichische Gesellschaft für Germanistik*.

**Isolde von Mersi**, dopo la maturità in Alto Adige, si è laureata a Vienna (Pubblicistica e Scienze politiche) maturando esperienze giornalistiche presso la redazione del quotidiano „Die Zeit“ ad Amburgo e lavorando poi per diversi anni alla redazione viaggi e alla pubblicazione della rivista „ZEITmagazin“. Free lance dagli anni Novanta, collabora con riviste come „Feinschmecker“, „Merian“, „GEOsaison“, „Welt“.

Le sue tematiche riguardano il mondo della gastronomia, della cultura e dei viaggi.

**Silke Meyer**, Studium der Kunstgeschichte, Anglistik und Volkskunde/ Europäischen Ethnologie an den Universitäten Tübingen, Münster und Sheffield, Dissertation zum Thema „*Iconographie der Nation*“, seit 2004 wissenschaftliche Assistentin am Seminar für Volkskunde/Europäische Ethnologie in Münster.

**Konrad Köstlin**, ehemaliger Vorstand am Institut für Europäische Ethnologie der Universität Wien, langjähriger Vorsitzender der „*Deutschen Gesellschaft für Volkskunde*“ und der „*Société internationale d'ethnologie et de folklore*“, sitzt im wissenschaftlichen Beirat des Touriseum.

**Dieter Kramer**, Kulturwissenschaftler/Europäischer Ethnologe, Studium in Mainz und Marburg, bis Juni 2005 Oberkustos im Museum für Völkerkunde (jetzt Museum der Weltkulturen) der Stadt Frankfurt am Main. 1987 Habilitation an der Universität Wien im Fach Europäische Ethnologie, dort auch lehrend. Gastprofessuren in Salzburg und Innsbruck.

**Silke Meyer**, studi di Storia dell'Arte, Anglistica e Antropologia culturale/ Etnologia Europea presso le Università di Tubingia, Münster e Sheffield, tesi in „*Iconografia della nazione*“; dal 2004 è assistente scientifica del seminario di Antropologia culturale/Etnologia europea a Münster.

**Konrad Köstlin**, ex dirigente dell'Istituto di Etnologia europea dell'Università di Vienna, è stato per anni presidente della „*Deutsche Gesellschaft für Volkskunde*“ e della „*Société internationale d'ethnologie et de folklore*“; è componente del comitato scientifico del Touriseum.

**Dieter Kramer**, ha studiato Scienze della cultura/Etnologia europea a Magonza e Marburgo; fino al 2005 è stato curatore del museo etnologico (oggi Museum der Weltkulturen) della città di Francoforte sul Meno. Nel 1987 è ricercatore di Etnologia Europea all'Università di Vienna, presso cui insegna. È professore ospite a Salisburgo e Innsbruck.

**Konrad J. Kuhn**, Studium der Geschichte und Volkskunde in Zürich. Forschungsschwerpunkte u. a. in den Bereichen Tourismusgeschichte und alpine Hotellerie. Seit 2005 an der Forschungsstelle für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte der Universität Zürich tätig.

**Andrea Leonardi**, ordentlicher Professor für Wirtschaftsgeschichte an der Universität Trient, Experte für Wirtschafts- und Finanzgeschichte und für Tourismusgeschichte im Alpenraum; seit 2009 Vizepräsident der italienischen Gesellschaft für Wirtschaftsgeschichte; sitzt im wissenschaftlichen Beirat des Touriseum.

**Paolo Raspadori**, Universitätsabschluss in Gesellschaftsgeschichte an der Universität Perugia und Promotion in Wirtschaftsgeschichte an der Universität Pisa. Mitarbeiter des „*Istituto per la cultura e la storia d'impresa*“ (Institut für Unternehmenskultur und -geschichte) *Franco Momigliano*“ aus Terni und ab 2002 Mittelschullehrer für literarische Fächer.

**Konrad J. Kuhn**, studi di Storia e Antropologia culturale a Zurigo. La sua attività di ricerca si concentra nel campo della storia del turismo e della ricettività alpina. Dal 2005 opera presso il Centro ricerche di storia sociale ed economica dell'Università di Zurigo.

**Andrea Leonardi**, professore ordinario di Storia economica presso l'Università di Trento, studioso di storia economica e della finanza, nonché del turismo in area alpina; dal 2009 vicepresidente della SISE – Società Italiana degli Storici Economici, componente del Consiglio scientifico del Touriseum.

**Paolo Raspadori**, laurea in Storia Sociale all'Università di Perugia e dottorato di ricerca in Storia Economica all'Università di Pisa. Collaboratore dell'Istituto per la cultura e la storia d'impresa „*Franco Momigliano*“ di Terni e, dal 2002, docente in ruolo di Lettere alle scuole secondarie di primo grado.

**Daniella Seidl**, Promotion in Volkskunde/Europäische Ethnologie und Geschichte. Wissenschaftliche Mitarbeiterin und Lehrbeauftragte am Institut für Volkskunde/Europäische Ethnologie an der LMU München. Sprecherin der Tourismus-Kommission in der Deutschen Gesellschaft für Volkskunde.

**Siegfried Steinlechner**, Studium der Geschichte, Politikwissenschaft und Philosophie an den Universitäten Innsbruck und Wien. Seit 1997 ORF-Redakteur in der Abteilung „*Dokumentation und Archive*“.

**Donatella Strangio**, Professorin für Wirtschaftsgeschichte an der Wirtschaftsfakultät der Universität „*La Sapienza*“ in Rom. Mitglied des Hochschulrates und Dozentin des Master 1. Grades „*Agenti di sviluppo locale M.a.s.lo. con finalizzazione Valorizzazione prodotti tipici e beni culturali*“ (Agenten für örtliche Entwicklung M.a.s.lo. mit Fachrichtung Aufwertung von heimischen Produkten und Kulturgütern) an der Universität „*La Sapienza*“ in Rom, Fakultät für Wirtschaft, Latina.

**Daniella Seidl**, laureata in Antropologia culturale/Etnologia europea e Storia. Collaboratrice scientifica e professore aggiunto presso l'Istituto di antropologia culturale/etnologia europea dell'Università LMU di Monaco. Portavoce della Commissione Turismo presso la società tedesca di antropologia culturale (*Deutsche Gesellschaft für Volkskunde*).

**Siegfried Steinlechner**, ha studiato Storia, Scienze politiche e Filosofia presso le università di Innsbruck e Vienna. Dal 1997 è redattore dell'emittente ORF per il settore „*Documentazione e archivio*“.

**Donatella Strangio**, professore di Storia economica presso la Facoltà di economia all'Università *La Sapienza* di Roma. È membro del Consiglio direttivo e docente del Master di I livello „*Agenti di sviluppo locale M.a.s.lo. con finalizzazione Valorizzazione prodotti tipici e beni culturali*“ all'Università *La Sapienza* di Roma, Facoltà di Economia, Polo di Latina.

**Andrea Zanini**, Universitätsabschluss in Wirtschaft an der Universität Genua und Promotion in Wirtschaftsgeschichte an der Universität Bari, seit 2005 Forscher für Wirtschaftsgeschichte an der Wirtschaftsfakultät der Universität Genua.

**Andrea Zanini**, laurea in Economia e Commercio all'Università di Genova e dottorato di ricerca in Storia economica all'Università di Bari, dal 2005 è ricercatore di Storia economica presso la Facoltà di Economia dell'Università degli Studi di Genova.



# Tagesteller\*

# Piatto del giorno\*

## Donnerstag 27. Mai 2010 | giovedì 27 maggio 2010

<i>Paul Rösch, Sabina Kasslatter Mur, Hans Berger, Martha Stocker</i> .....	18.00 – 18.45 H
<i>Konrad Köstlin, Andrea Leonardi</i> .....	18.45 – 19.00 H
<i>Patrizia Battilani</i> .....	19.00 – 19.30 H
<i>Christine Burckhardt-Seebass</i> .....	19.30 – 20.00 H
<i>Umtrunk/rinfresco</i> .....	ab 20.00 H

## Freitag 28. Mai 2010 | venerdì 28 maggio 2010

<i>Konrad Kuhn</i> .....	9.00 – 9.45 H
<i>Sönke Friedreich</i> .....	9.45 – 10.30 H
<i>Isolde von Mersi</i> .....	10.30 – 11.15 H

### Pause | pausa

<i>Elisabeth Fendl</i> .....	11.45 – 12.30 H
<i>Ines Verena Arnold</i> .....	12.30 – 13.15 H

### Mittagspause | pausa pranzo

<i>Annemarie Froidl</i> .....	15.00 – 15.45 H
<i>Daniella Seidl</i> .....	15.45 – 16.30 H

### Pause | pausa

<i>Dieter Kramer</i> .....	17.00 – 17.45 H
<i>Silke Meyer</i> .....	17.45 – 18.30 H

## Samstag 29. Mai 2010 | sabato 29 maggio 2010

<i>Andrea Zanini</i> .....	9.00 – 9.45 H
<i>Brigitte Gasser Da Rui</i> .....	9.45 – 10.30 H
<i>Donatella Strangio</i> .....	10.30 – 11.15 H

### Pause | pausa

<i>Maria Luisa Ferrari</i> .....	11.45 – 12.30 H
<i>Paolo Raspadori</i> .....	12.30 – 13.15 H

### Mittagessen | Pausa pranzo

<i>Kathrin Bonacker</i> .....	15.00 – 15.45 H
<i>Wolfgang Hackl</i> .....	15.45 – 16.30 H
<i>Siegfried Steinlechner</i> .....	16.30 – 17.15 H
<i>Konrad Köstlin, Andrea Leonardi</i> .....	17.15 – 17.45 H

\* Alle Vorträge werden simultan übersetzt. È prevista l'interpretazione simultanea.



**TOURISEUM**

[www.touriseum.it](http://www.touriseum.it)

19 Referenten aus Italien, Österreich, Deutschland und  
 / der Schweiz beschäftigen sich vom 27. bis zum 29. Mai  
 / im Touriseum auf Schloss Trauttmansdorff mit Entwick-  
 / lungen, Kontexten und Perspektiven der Serviceberufe im  
 / Hotel- und Gastgewerbe.

— 60  
 — 40  
 — 60  
 — 20  
 — 20

*Diciannove relatori provenienti da Italia, Austria, Germania  
 / e Svizzera, riuniti dal 27 al 29 maggio prossimi al Touriseum  
 / di Castel Trauttmansdorff, prenderanno in esame sviluppi,  
 / contesti e prospettive delle professioni nel servizio gastro-ricet-  
 tivo.*

— 80  
 — 60  
 — 30  
 — 80

## *Gefrorenes*

/  
 1/2  
 /  
 1/2  
 /  
 /

— 40  
 — 30  
 — 60  
 — 40  
 — 80  
 — 80