

Inhalt

	Vorwort	9
HORS D'ŒUVRE	Essen wie gedruckt Kulinarische Kreativität im Spiegel der Kochbücher	13
DIÄTETIK VERSUS KULINARIK	<i>Werner Telesko</i> Gesunde oder/und schmackhafte Kost? Von Temperamenten und Körpersäften	33
	Krankenküche Wie Nahrung zur Medizin werden soll	45
KOCHEN UND RELIGION	<i>Michal Scheriau</i> Das strenge Regime in der Küche Fasten- und rituelle Gebote	55
GUTE LEBENSMITTEL, GUTE KÜCHE	Fleisches Lust Von allerlei Fleisch und sonstigen tierischen Zutaten	69
	Der Geschmack des Wassers Fische, Meeresfrüchte und Schalentiere	91
	Der Geschmack der Erde Getreide, Gemüse, Salate und Pilze	99

Früchte der Pomologie
Obst im Küchenalltag 107

Immigranten bei Tisch
Ananas, Kartoffeln, Truthähne und andere Köstlichkeiten 113

WÜRZEN UND KONSERVIEREN

Nicht nur Salz und Pfeffer
Zwischen geschmacklicher Notwendigkeit
und kulinarischer Bravour 121

Haltbar bis ...
Konservierungstechniken im Dienst der Vorratswirtschaft 129

ARBEITSPLATZ KÜCHE

Werner Sommer
Vom offenen Feuer zum Mikrowellenherd
Der technologische Wandel am Beispiel des Herdes 139

Nicht nur Kochlöffel und Bratpfanne
Über Werkzeuge und Wörter 153

Tatort Küche
Über Gift, Erotik und Politik 169

DIE ANFÄNGE DER EUROPÄISCHEN KOCHKULTUR

Essen mit Zeus und Jupiter
Antike Küchenkunst 179

Wie der Nonnfurz zur Tunke kam
Mittelalterliche Kost 191

Die schmackhafte und die schwarze Kunst
Kulinarik und Buchdruck in der Renaissance 207

TAFELKUNST ALS REPRÄSENTATION

Der domestizierte Mund
Disziplinierungsstrategien für das gemeinschaftliche Mahl 229

Die Ordnung der Dinge
Essgerät, Tafelzier und Tischszenarien 243

Die Kunst des Zerlegens
Tranchieren als virtuose Tafelunterhaltung 263

	<i>Christian Benedik</i> Der Hunger der Macht Barocke Fest- und Tafelkunst	273
	Essen nach Noten Die Tafel und ihre Musik	303
KULINARISCHE HEIMATKUNDE	Das Kuchenerbe der Donaumonarchie Wie Buchteln, Dalken, Gulasch und Risotto eingemeindet wurden	319
	<i>Markus Kristan</i> Im Magen eines Architekten Die Wiener Küche und Adolf Loos	335
	Bei Rindfleisch und Kaffee Klassiker der österreichischen Küche	359
GAUMENFREUDEN ALS LESE- UND SPIELFREUDEN	<i>Gerald Heidegger</i> Essen und Charakter Inszenierte Mahlzeiten in der Literatur	377
	Suppenkaspar in der Puppenküche Ernährung und Erziehung	389
DESSERT TRISTE	Die Kunst der Improvisation Armenküche, Notverpflegung und Kriegskosten	403
	Digestif	415
	Literatur	417
	Register Kochbücher, Gerichte und Rezepte	423
	Der Herausgeber und die Co-Autoren	429