

INHALT

Prolog: Aschenbrödel deutsche Küche?

☞ 7 ☞

Cibi simplices – die Kost der Germanen

☞ 12 ☞

Bier

Dinkel, Kräuter, Theologie – Hildegard von Bingen und die Klosterdiät

☞ 26 ☞

Fisch

Wiltu maken ein gut mus – Hausbücher und Hanse-Spezereien

☞ 37 ☞

Kuchen und Torten

Murmeltier mit Speck – Kochbücher des Humanismus

☞ 50 ☞

Wildpret

Ich ess, was ich mag – Luthers Tischgespräche und die Folgen

☞ 67 ☞

Brot und Gebäck

Schwedentrunck und Riesenstollen – barocke Exzesse

☞ 80 ☞

Wurst und Schinken

Der Teutsche säuft getrost – eine Kultur des Trinkens?

☞ 95 ☞

Wein

Vom Geist der Kochkunst – Gastrosophen des Genusses

110

Kaffee, Tee, Schokolade

Henriette Davidis – Dienstmädchen- und Hausfrauenrezepte

124

Käse und Milch

Alles falscher Hase – am deutschen Essen soll das Reich genesen?

137

Schnäpse, Brände, Liköre

Erbswurst, Maggi, Rumfordsuppe – philanthropisches Fastfood?

153

Klöße, Maultaschen, Spätzle

Steckrüben, Schwarzmarkt, Eintopf – Volksküche von Weltkrieg zu Weltkrieg

165

Mineralwasser

Hawaiitoast und Mett-Igel – Wirtschaftswunderschlemmen

179

Broiler und Soljanka – Die Küche der DDR

Roulade ade – die Raffinesse des Regionalen

197

Kartoffeln

Fernsehköche, Sternerestaurants, Dönerbuden – die aktuelle Gourmetszene

213

Obst und Gemüse

Pretzels and Hamburgers – German Food worldwide

228

Germans eating Sauerkraut

Anhang

241

Zitate und Anmerkungen 242

Literaturverzeichnis 246

Abbildungsnachweis 250

Verzeichnis der Rezepte 253