

# INHALT

Vorwort .....	5
Einführung in die Thematik:	
Tagungsbericht einer Fortbildung .....	9
Konzeptionelle Zusammenhänge .....	16
Nahrungsmittel:	
Kartoffel .....	23
Maniok .....	33
Mais .....	43
Reis .....	52
Soja und Hirse .....	60
Banane .....	62
Kaffee .....	64
Tee .....	74
Gewürze .....	79
Essen und Kultur:	
Beispiel: Indonesien .....	111
Beispiel: Thailand .....	116
Beispiel: Kenianische Küche .....	124
Küchen und Feuerstellen bei den Ewe, Ghana .....	128
EBkultur, Trinkverhalten und Tischetikette	
im Gebiet von Puno, Peru .....	135
Mit Saft und Kraft. Nahrungszubereitung in China .....	146
Auf der Suche nach dem verlorenen Genuß .....	149
Essen und Herrschen. Zur Ethnographie der kolonialen Küche	
in Kamerun vor 1914 .....	155
ANHANG	
Die Wawilowschen Zentren .....	184
Verwendung von Insekten- und Schädlingsbekämpfungsmitteln ...	189
Bestandteile der indischen Küche .....	195
Literaturhinweise .....	210
Essensfragebogen .....	217
Nahrungszubereitung aus Afrika, Asien und Lateinamerika .....	220
Zu den Autoren .....	238