

Inhalt

Vorwort der Herausgeber	1
Kulinaristik – Vision und Programm	2
Alois WIERLACHER	

I Grundlagen und Rahmenpositionen der Kulinaristik

Kulinaristik als Kultursemiotik	19
Roland POSNER und Nicole M. WILK	
Weibliches und Männliches rund ums Essen.	35
Eva BARLÖSIUS	
Kulinaristik und Gastlichkeit aus der Sicht der Kulturanthropologie	45
Regina BENDIX	
Kulinaristik als Erforschung und Lehre kultureller Identitäten und Alteritäten	56
Irmela HIJIYA-KIRSCHNEREIT	
Kulinaristik und Regionalkultur	63
Bernhard TSCHOFEN	
Kulinaristik und angewandte Wirtschaftsgeographie	79
Jörg MAIER unter Mitarbeit von Daniela FÖRTSCH	
Sensorik in der Kulinaristik	94
Cornelia PTACH	
Nahrungsmittelsicherheit	101
Karl-Otto HONIKEL	
Die kulinaristische Sprache	112
Alois WIERLACHER	

II Ansichten der Kulinaristik als Bildungswissenschaft

Kulinaristik und Allgemeinbildung	129
Ines HEINDL	

Gastrosophische und philosophische Aspekte der Kulinaristik	147
Harald LEMKE	
Oralität und Kulturalität von Geschmack und Genuss	157
Alois WIERLACHER	
Das Besteck und die Vielfalt der Kulturen.	172
Wolfgang-Otto BAUER	
Neue Drucktechnologien als Appetizer	186
Klaus PFENNING	
Kulinaristik als Nahrungskritik	194
Hans-Ulrich GRIMM	
<i>Le goût est en bataille!</i> oder: Kulinaristik als kulturpolitische und kulturwissenschaftliche Besinnung auf die kulturelle Speisen-Erbe	206
Frank THIEDIG	
Essen und Religion	215
Guido FUCHS	
Götterspeise	226
Angelos CHANIOTIS	
Exkursionen als Elemente kulinaristischer Fort- und Weiterbildung	235
Peter PETER	
III Kulinaristik als Komponente der Medienanalyse und Medientheorie	
Kochbücher von Gastronomen und Köchen als Indikatoren kultureller Entwicklungen	247
Trude EHLERT	
Das Kulturthema Essen im Hörfunk	263
Klaus PILGER	
Über <i>Die bösen Köche</i> und <i>Der Butt</i>	277
Gisela SCHNEIDER	
Der Streuselkuchen in Dietrich Krusches <i>Stimmen im Rücken</i>	290
Alois WIERLACHER	
Filmische Darstellungen des Essens	298
Gerhard NEUMANN	

IV Kulinaristik als Beitrag zur gastronomischen Forschung

Kulinarisches Gedächtnis und gastronomisches Ritual	322
Dietrich HARTH	
Die Berufslage des Gastronomen im heutigen Deutschland aus der Sicht der Praxis	332
Hans Stefan STEINHEUER	
Das kulinaristische Themenfeld Gastronomie – eine Bestandsaufnahme aus Sicht der Betriebswirtschaftslehre	339
Wolfgang FUCHS	
Dienen in der Gastronomie	347
Tilman ALLERT	
Koch und Köchin als Kulturstifter	358
Alois WIERLACHER	
Grundlegung einer Kulturvergleichenden Weinforschung im Kontext der Kulinaristik	379
Peter KUPFER	

V Dokumentation

Geschichte der Kulinaristik, ihrer Organisation und der Umsetzung ihrer Visionen in konkrete Programme und Produkte (2000 bis 2008)	398
Alois WIERLACHER	

VI Anhang

Auswahlbibliographie Kulinaristik	422
English Summary	435
Hinweise zu den Herausgebern und Autoren	437
Register	446