

Inhalt

1. Einleitung: Gesellschaften sind so, wie sie essen 11

Brücken: Von der Natur der Ernährung zur Kultur des Essens

2. Naturgegeben oder kulturell gestaltet?
Zur Anthropologie des Essens25
 - 2.1 Die „natürliche Künstlichkeit“ des Menschen33
 - 2.2 Das Doppelverhältnis von Natur und Kultur:
Ernährungs- und Essweise37
 - 2.3 Was ist am Essen natürlich, was psychisch und was sozial?.....42
3. Ernährungswissen, Ernährungslehren und Ernährungswissenschaft50
 - 3.1 Antike Diätetik: ausgewogene Ernährung und gerechte Verteilung51
 - 3.2 Naturwissenschaftliche Fundierung des Ernährungswissens55
 - 3.2.1 Was ist die Quelle der Muskelkraft?
Über die Entdeckung der Nahrungskalorie.....57
 - 3.2.2 Was braucht ein „mittlerer Arbeiter“?
Kostsätze und Mindesteinkommen.....60
 - 3.3 Die Ernährungsforschung als wissenschaftliche Disziplin.....62
 - 3.4 Lehren von der „gesunden Ernährung“68
 - 3.5 Diät leben – als Instrument sozialer Distanzierung.....70
4. Essen – eine Sache des Geschmacks und des Genusses74
 - 4.1 Sinnliche Synthese und praktischer Gebrauch77
 - 4.2 Sozialer Sinn und Gebrauch.....80
 - 4.3 Riechen und Schmecken82
 - 4.3.1 Über den Geruch.....82
 - 4.3.2 Über den Geschmack.....84
 - 4.4 Genusschance – die Einmaligkeit des Essens89

Auf dem Ufer der Kultur: Wie Essen sozial differenziert und integriert

5. Essbar oder nicht essbar? Die Nahrung als kulturelles und soziales Zeichen93
 - 5.1 Zum Zeichencharakter der Nahrung.....95
 - 5.2 Heilige Kühe, unreine Schweine – über religiöse Bedeutungen100
 - 5.2.1 Prozesse der Säkularisierung der Nahrungszeichen107

5.3	Schmeckt das, wozu man ohnehin sozial verdammt ist? Über sozial differenzierende Zeichen.....	110
5.3.1	Zart und exquisit oder schwer und nahrhaft – zwei sozial strukturierte Geschmacksmuster	112
5.3.2	Luxus- contra Notwendigkeitsgeschmack	115
5.3.3	Der Geschmack an Pflanzlichem – antihierarchischer Protest und gegenkulturelle Opposition.....	118
5.4	Weibliches und Männliches rund ums Essen	123
6.	Küchen einigen und trennen: Kochen als kulturelles und soziales Phänomen.....	126
6.1	Das „Core-Fringe-Leguminous-Model“.....	129
6.2	Ähnlichkeiten der Küchen: Zentrum und Peripherie.....	133
6.3	Die Gleichheit des Mahls und die Gleichheit der Esser	141
6.4	Die „Erfindung“ von Küchen am Beispiel von National-, Regional- und Migrationsküchen	151
6.4.1	National- und Regionalküchen am Beispiel der französischen Küchen.....	156
6.4.2	Die Gleichförmigkeit von sozialen und kulinarischen Abwertungen: die Küchen der Migrant*innen	162
7.	Mahlzeiten und Tischgemeinschaften: Soziale Situationen des Essens	172
7.1	Warum essen Menschen gemeinsam?	175
7.2	Die soziale Institution der Mahlzeit	182
7.3	Alltägliche Mahlzeiten	191
7.3.1	Das Tischgespräch.....	194
7.3.2	Die täglichen Mahlzeiten außerhalb des Haushalts	196
7.4	Außeralltägliche Mahlzeiten	201
Eroberungen der Moderne: Ökonomisierung, Politisierung, Moralisierung und Re-Integration		
8.	Ökonomisierung: Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln ..	211
8.1	Schritte der Verstetigung der Nahrungsproduktion.....	214
8.2	Handwerkliche und industrielle Lebensmittelverarbeitung.....	220
8.3	Agro-alimentäre Industrie: Neue Technologien, globalisierte Produktion und Ready-to-eat-Produkte	226
9.	Zwischenrufe: Schlechtes Essen (<i>la malbouffe</i>), Skandale und ungesunde Ernährung	234
9.1	<i>La malbouffe</i> – das schlechte Essen	235
9.2	Krisen und Skandale	237
9.3	Eigene Ernährungsverantwortung	239
9.4	Variationen der Moralisation des Essens	241

10. Politisierung und Verrechtlichung: Regulierung der Produktion und des Handels	243
10.1 Regulierung der Produktion: das Lebensmittelrecht	247
10.2 Regulierung von Agrarmärkten: Schutz der heimischen Landwirtschaft.....	253
10.3 Regulierung von Lebensmittelmärkten: Schutz der heimischen Lebensmittelproduzenten	256
10.4 Mediale Skandalisierung und Politisierung durch Krisen	260
10.5 Risiko und Vorsorge – ein neuer rechtlicher Grundkonsens?	267
11. Moralisierung des Essens – Normierungen der Ernährung	273
11.1 Grundmuster der gegenwärtigen Essmoral	275
11.2 Essmoral als Achtungs- und Verachtungskommunikation.....	281
11.3 Die Normierungen der Ernährung – Regulierungen des Verhaltens.....	286
11.4 Exkurs: Ernährungspyramiden	290
12. Re-Integrationen: lokal produziert, vertraute Lebensmittel und verantwortungsvoll genossen.....	296
Literatur.....	307