

Wissenschaftsforum Kulinaristik

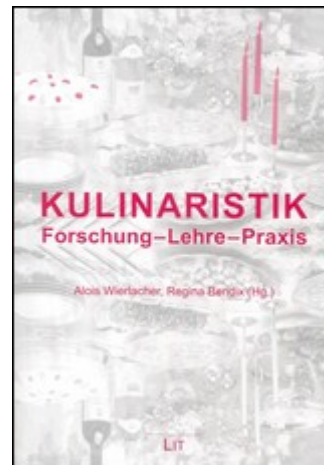
Band 1:

Kulinaristik

Forschung - Lehre - Praxis

Herausgeber: Prof. Dr. Alois Wierlacher
und Prof. Dr. Regina Bendix

LIT-Verlag, Berlin 2008, 451 Seiten
(ISBN 978-3-8258-1081-8)



Inhalt

—

Vorwort der Herausgeber

- Einleitung: Kulinaristik - Vision und Programme
Alois Wierlacher

I. Grundlagen und Rahmenpositionen der Kulinaristik

- Kulinaristik als Kultursemiotik
Roland Posner und Nicole M. Wilk
- Weibliches und Männliches rund ums Essen
Zur Kulinaristik als Gender Study
Eva Barlösius
- Kulinaristik und Gastlichkeit aus der Sicht der Kulturanthropologie
Regina Bendix
- Kulinaristik als Erforschung und Lehre kultureller Identitäten und Alteritäten
Das Beispiel Japan
Irmela Hijiya-Kirschnereit
- Kulinaristik und Regionalkultur
Kulturwissenschaftliches zur „regionalen Küche“ in Theorie und Praxis
Bernhard Tschofen
- Kulinaristik und angewandte Wirtschaftsgeographie
Jörg Maier unter Mitarbeit von Daniela Förtsch
- Sensorik in der Kulinaristik
Cornelia Ptach

- Nahrungsmittelsicherheit
Zur Kooperation zwischen Kulinaristik und naturwissenschaftlicher
Lebensmittelforschung
Karl-Otto Honikel
- Die kulinaristische Sprache
Vorüberlegungen zu ihrem Bedarf und zu ihrer Kontur
Alois Wierlacher

II. Kulinaristik als Bildungswissenschaft

- Kulinaristik und Allgemeinbildung
Ines Heindl
- Gastrosophische und philosophische Aspekte der Kulinaristik
Harald Lemke
- Oralität und Kulturalität des Geschmacks und des Genusses
Zur Phänomenologie einer erwünschten Doppelkompetenz
Alois Wierlacher
- Das Besteck und die Vielfalt der Kulturen
Zu Geschichte und Funktion der Esswerkzeuge als Gegenstand der Kulinaristik
Wolfgang-Otto Bauer
- Neue Drucktechnologien als Appetizer
Annäherungen an die optische Verdeutlichung der Sinnlichkeitsdimension der
Kulinaristik
Klaus Pfenning
- Kulinaristik als Nahrungskritik
Hans-Ulrich Grimm
- *Le goût est en bataille!* oder: Kulinaristik als kulturpolitische und
kulturwissenschaftliche Besinnung auf das kulturelle Speisen-Erbe
Frank Thiedig
- Essen und Religion
Zu einer spezifischen Dimension der Kulinaristik
Guido Fuchs
- Götterspeise
Kulinarische Konstruktionen von Göttlichkeit
Angelos Chaniotis
- Entwurf eines kulinaristischen Exkursionsprogramms
Peter Peter

III. Kulinaristik als Komponente der Medienanalyse und Medientheorie

- Kochbücher von Gastronomen und Köchen als Indikatoren kultureller Entwicklungen
Trude Ehlert
- Kulinaristik im Hörfunk
Klaus Pilger
- Über *Die bösen Köche* und *Der Butt*
Zur kulinaristischen Zeitkritik von Günter Grass
Gisela Schneider
- Der Streuselkuchen in Dietrich Krusches *Stimmen im Rücken*
Zur literaturwissenschaftlichen Kulinaristik
Alois Wierlacher
- Filmische Darstellungen des Essens
Gerhard Neumann

IV. Kulinaristik als Beitrag zur gastronomischen Forschung

- Kulinarisches Gedächtnis und gastronomisches Ritual
Dietrich Harth
- Das kulinaristische Problemfeld Gastronomie
Eine Bestandsaufnahme aus Sicht der Betriebswirtschaftslehre
Wolfgang Fuchs
- Heutige Gastronomie aus der Sicht des Gastronomen
Hans Stefan Steinheuer
- Dienen in der Gastronomie
Tilman Allert
- Koch und Köchin als Kulturstifter
Alois Wierlacher
- Grundlegung einer kulturvergleichenden Weinforschung im Kontext der Kulinaristik
Comparative Cultural Studies in Wine: China and Germany
Peter Kupfer

V. Dokumentation

- Geschichte der Kulinaristik, ihrer Organisation und der Umsetzung ihrer Visionen in praktische Programme 2000-2008
Alois Wierlacher

VI. Anhang

- Auswahlbibliographie
- English Summary
- Hinweise zu den Herausgebern und Autoren
- Register