

Inhalt

	Seite
<i>Herlind Gundelach und Günter Dippold</i> Ess- und Tafelkultur – Kultureller Austausch in Europa	5
<i>Gunther Hirschfelder und Lavinia Eifler</i> Ess- und Tafelkultur in Europa – Globalisierungsprozesse in Vergangenheit und Gegenwart	7
<i>Jutta Meurers-Balke und Tanja Zerl</i> Archäobotanische Streiflichter zur Ernährungsgeschichte im Rheinland	14
<i>Petra Werner</i> Porzellan in der Esskultur im europäischen Kontext	23
<i>Josef Heringer</i> Gärten als Integrationschance – Pflanzen- und Menschenmigration	31
<i>Johannes J. Arens</i> Ein Leben lang lecker – Häusliche Küchenarbeit als Erinnerungspraxis	39
<i>Brigitte Böttcher</i> Gutes Essen in schlechten Zeiten	45
<i>Peter Kracht</i> Westfalen wie es leibt und schmeckt	63
<i>Hiltraud Neuhauser-Erschbamer</i> „Wos der Bouer net kennt, isst er net“ – Typisches und Köstliches aus der Südtiroler Küche	71
<i>Milica Tanasijevic</i> Tasty heritage	76
<i>Thomas Gunzelmann</i> Landschaften des Konsums – bewirtschaftete Bierkeller als Keimzelle des Konsums in der Landschaft und der Landschaft	85
<i>Günter Dippold</i> Aspekte einer Kulturgeschichte des Biers	103
<i>Hubertus Habel und Stephanie Eißing</i> Bamberg „Gärtnerei“ im Museum	112

Thomas Büttner und Franz Hümmer

„Hutzeln“ – Immaterielles Kulturerbe in der Kulturlandschaft des Steigerwalds 118

Norbert Heimbeck

Genussregion Oberfranken – mehr als ein immaterielles Kulturerbe 127

Simon Reitmeier

Bildung schmackhaft machen – Altes Wissen modern weiterentwickeln 134

Helga Metzel

Der Kulmbacher Mönchshof – Kultur und Genuss unter einem Dach 140

Eine Pralinenmanufaktur in Scheßlitz-Stübig (Oberfranken) – ein Interview 146

Autorinnen und Autoren 147

Anschriften BHU und BHU-Landesverbände 152

Bewahren und Gestalten – Der Bund Heimat und Umwelt in Deutschland 154