

**Erster Teil**

**Die eigene und die fremde Zunge**

**Die kulinarische Geschichte der Italienischen Reise**

»Widriges Olivenöl, bestialischer Makkaronifraß«

Die kulinarischen Verdikte der Grand Tour 15

*Übelriechend und ungesund: Olivenöl – Das ekle Wurmgewinde der Maccaroni – Pfuui, wer kann so etwas essen wollen! Meerspinnen, Polypen und andere Früchte des Meeres – Pizza? Ein unverdauliches Fladenbrot*

**Auf der Straße isst man nicht?**

Neapel und die Geburt des Streetfood 33

*Alles Leben öffentlich – Im Bauch der Stadt – Essen in Bewegung. Die Straßenhändler – Das gefrorene Streetfood: Schnee und Eis*

**Auf der Suche nach der vertrauten Kost**

Der touristische Gastro-Nationalismus 46

*Man isst deutsch in Italien – Teetopf im Gepäck, Beefsteak im Sinn. Reisende Briten – Gastrokultur, Diaspora und nationale Identität*

**Annäherungen an den fremden Geschmack**

Die Reise als kulinarisches Abenteuer 58

*Gegessen wird, was auf den Tisch kommt. In den Poststationen – Table d'hôte und Gabelfrühstück. Speisen im Hotel – No breakfast – »Ruhe von allem Wirtshausleben« (Goethe). In den eigenen vier Wänden – Essen wie die Einheimischen. Die Speisehäuser – Sauerkraut und Singvögel. Eine Speisekarte aus einem römischen Künstlerlokal – In Weinschenken und Bierhäusern*

## **Zweiter Teil**

### **Ausdehnung der Palmenlinie**

#### **Die kulinarische Meridionalisierung des Nordens**

##### **Die Goldfrüchte**

Zitronen, Pomeranzen, Orangen  
und die frühen Aromen des Südens 81

*Wanderwege des Geschmacks – Die Hesperiden auf der Flucht – Zitronenmänner und Pomeranzengänger. Die transalpinen Wanderhändler – Das süße Bitter. Der neue Geschmack in der Küche – Südfrüchte, Süßfrüchte. Der Weg zum Massenkonsum – Der flüssige Süden. Vom Zitronen-Elixier zum Limoncello*

##### **Gelato! Gelato!**

Des Nordens kalter Süden 96

*Die Saisonarbeiter aus den Dolomiten – Zwischen Argwohn und Anerkennung. Eine Eismacher-Geschichte in drei Generationen – Waffel oder Becher? Italien auf der Zunge – Ein Hauch von Via Veneto: die Eisdiele – Vom Handwerk zur Industrie. Das Markeneis*

##### **Die Pizza**

Ein Migrantenschicksal 107

*Gennaro kommt nach New York – Wahlheimat USA und das globale Erfolgsmodell der Pizza – Schnelles Essen. Der Weg in die Massenkultur – Grün-Weiß-Rot. Die Pizza wird italienisch (und prominent) – Vom Fremdwort zur Tiefkühlkost. Die Pizza in der Bundesrepublik – ›Krusta‹ gegen ›Pizza‹. Die DDR-Konkurrenz – Die Pizza als Weltkulturerbe. Von der ewigen Sehnsucht nach dem Authentischen*

##### **Ristorante Italiano**

Der Triumph des mediterranen Geschmacks 128

*Der fremde Geschmack wird heimisch – Urlaub in Italien. Massentourismus als Gastrotourismus – Erfahrungen mit der Pasta – Alles anders. Gastrokulturelle Divergenzen – Beim ›Lieblingsitaliener‹ – Von Spaghetti zu Spagetti.*

*Die Italianisierung des Marktes – Simplizität und Diversität.  
Das soziokulturelle Erfolgsmodell des italienischen Geschmacks –  
1968 und die kulinarische Utopie der neuen Linken*

***Dieta mediterranea***

**Der Süden als Traum vom gesunden Leben 143**

*How to eat well and stay well – Die Geburt der Mittelmeerdiät –  
Von der Landschaft bis zur Tafel. Die gastroökologische Utopie*

**Anmerkungen 149**

**Quellen 159**

**Literatur 162**