

Inhalt

1. Einleitung: Gesellschaften sind so, wie sie essen	19
--	----

Brücken: Von der Natur der Ernährung zur Kultur des Essens

2. Naturgegeben oder kulturell gestaltet?	
Zur Anthropologie des Essens	32
2.1 Die „natürliche Künstlichkeit“ des Menschen	40
2.2 Das Doppelverhältnis von Natur und Kultur:	
Ernährungs- und Essweise	44
2.3 Was ist am Essen natürlich, was psychisch und was sozial?.....	49
3. Ernährungswissen, Ernährungslehren und Ernährungswissenschaft	57
3.1 Antike Diätetik: ausgewogene Ernährung und gerechte Verteilung	58
3.2 Naturwissenschaftliche Fundierung des Ernährungswissens	62
3.2.1 Was ist die Quelle der Muskelkraft?	
Über die Entdeckung der Nahrungskalorie.....	64
3.2.2 Was braucht ein „mittlerer Arbeiter“?	
Kostsätze und Mindesteinkommen.....	67
3.3 Die Ernährungsforschung als wissenschaftliche Disziplin.....	69
3.4 Lehren von der „gesunden Ernährung“	75
3.5 Diät leben – als Instrument sozialer Distanzierung.....	77
4. Essen – eine Sache des Geschmacks und des Genusses	81
4.1 Sinnliche Synthese und praktischer Gebrauch	84
4.2 Sozialer Sinn und Gebrauch	87
4.3 Riechen und Schmecken	89
4.3.1 Über den Geruch.....	89
4.3.2 Über den Geschmack.....	91
4.4 Genusschance – die Einmaligkeit des Essens	96

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

5. Essbar oder nicht essbar? Die Nahrung als kulturelles und soziales Zeichen.....	100
5.1 Zum Zeichencharakter der Nahrung.....	102
5.2 Heilige Kühe, unreine Schweine –	
über religiöse Bedeutungen	107
5.2.1 Prozesse der Säkularisierung der Nahrungszeichen	114

5.3	Schmeckt das, wozu man ohnehin sozial verdammt ist? Über sozial differenzierende Zeichen.....	117
5.3.1	Zart und exquisit oder schwer und nahrhaft – zwei sozial strukturierte Geschmacksmuster.....	119
5.3.2	Luxus- contra Notwendigkeitsgeschmack.....	122
5.3.3	Der Geschmack an Pflanzlichem – antihierarchischer Protest und gegenkulturelle Opposition.....	125
5.4	Weibliches und Männliches rund ums Essen	130
6.	Küchen einigen und trennen: Kochen als kulturelles und soziales Phänomen.....	133
6.1	Das „Core-Fringe-Leguminous-Model“.....	136
6.2	Ähnlichkeiten der Küchen: Zentrum und Peripherie.....	140
6.3	Die Gleichheit des Mahls und die Gleichheit der Esser	148
6.4	Die „Erfindung“ von Küchen am Beispiel von National-, Regional- und Migrationsküchen	158
6.4.1	National- und Regionalküchen am Beispiel der französischen Küchen.....	163
6.4.2	Die Gleichförmigkeit von sozialen und kulinarischen Abwertungen: die Küchen der Migranten	169
7.	Mahlzeiten und Tischgemeinschaften: Soziale Situationen des Essens	179
7.1	Warum essen Menschen gemeinsam?.....	182
7.2	Die soziale Institution der Mahlzeit	189
7.3	Alltägliche Mahlzeiten	198
7.3.1	Das Tischgespräch.....	201
7.3.2	Die täglichen Mahlzeiten außerhalb des Haushalts	203
7.4	Außeralltägliche Mahlzeiten	208
 Eroberungen der Moderne: Ökonomisierung, Politisierung, Moralisierung und Re-Integration		
8.	Ökonomisierung: Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln ..	218
8.1	Schritte der Verstetigung der Nahrungsproduktion.....	221
8.2	Handwerkliche und industrielle Lebensmittelverarbeitung.....	227
8.3	Agro-alimentäre Industrie: Neue Technologien, globalisierte Produktion und Ready-to-eat-Produkte	233
9.	Zwischenrufe: Schlechtes Essen (<i>la malbouffe</i>), Skandale und ungesunde Ernährung	241
9.1	<i>La malbouffe</i> – das schlechte Essen	242
9.2	Krisen und Skandale	244
9.3	Eigene Ernährungsverantwortung	246
9.4	Variationen der Moralisierung des Essens	248

10. Politisierung und Verrechtlichung: Regulierung der Produktion und des Handels	250
10.1 Regulierung der Produktion: das Lebensmittelrecht	254
10.2 Regulierung von Agrarmärkten: Schutz der heimischen Landwirtschaft.....	260
10.3 Regulierung von Lebensmittelmärkten: Schutz der heimischen Lebensmittelproduzenten	263
10.4 Mediale Skandalisierung und Politisierung durch Krisen	267
10.5 Risiko und Vorsorge – ein neuer rechtlicher Grundkonsens?	274
11. Moralisierung des Essens – Normierungen der Ernährung.....	280
11.1 Grundmuster der gegenwärtigen Essmoral	282
11.2 Essmoral als Achtungs- und Verachtungskommunikation.....	288
11.3 Die Normierungen der Ernährung – Regulierungen des Verhaltens.....	293
11.4 Exkurs: Ernährungspyramiden.....	297
12. Re-Integrationen: lokal produziert, vertraute Lebensmittel und verantwortungsvoll genossen.....	303
Literatur.....	313