

	<b>Vorwort</b>
11	<b>Einleitung</b>
22	<b>Die Kulturtechnik <i>soul food</i> in der Migration – Blick in die ethnologische Forschung</b>
32	<b>Die südkoreanische Diaspora in Deutschland und in der Schweiz</b>
41	<b>Essen in Korea – Eine ostasiatische kulinarische Landschaft im 20. Jahrhundert</b>
48	<b>Kimchi – Ein Schlüsselement der koreanischen Küche</b>
49	Das <i>Kimchi</i> -Rätsel: Fermentierung als Technik und <i>Skill</i>
60	<i>Onggi</i> – Steinzeug zur <i>Kimchi</i> -Aufbewahrung zwischen Alltag und Kulturerbe
64	<i>Kimchi</i> -Erinnerungen an Südkorea, von Martina Deuchler
68	<i>Kimtschhi</i> -Erinnerungen an Nordkorea, von Helga Picht
73	<b>Die Bilderserie <i>The Art of Korean Cuisine</i></b>
73	Leben und Werk der Malerin Cookie Fischer-Han 한국희
78	<i>The Art of Korean Cuisine</i> , von Cookie und Urs Fischer-Han, Olivia Fischer
119	<b>Wenn <i>Skills</i> wandern – <i>S(e)oul food</i>, ein Thema und eine Bewegung unserer Zeit</b>
	Anmerkungen
	Abbildungen
	Bibliographie