

Inhaltsverzeichnis

Editorial	13
------------------	----

Kapitel 1 Die Welt der Kulinaristik

**Zu Konzeption und Realisation einer polyperspektivischen,
transdisziplinären und verhaltensbezogenen Wissenschaft vom
Essen und der Gastlichkeit**

Alois Wierlacher (Walldorf/Bayreuth)	27
--------------------------------------	----

Leitgedanken zum Essen	29
-------------------------------	----

Vorwort	30
----------------	----

Teil I: Das Wissenschaftskonzept ‚Kulinaristik‘	34
--	----

Teil II: Anstrengungen zur Umsetzung des Wissenschaftskonzepts ‚Kulinaristik‘ in konkrete Programme und Produkte. Eine Dokumentation 1977–2017	170
---	-----

Teil III: Auswahlbibliographie Kulinaristik	248
--	-----

Kapitel 2 Die Kulinaristik vor der Kostenfrage

Einführung: Der Brennpunkt ‚Kosten‘

Alois Wierlacher (Walldorf/Bayreuth)	269
--------------------------------------	-----

**Auftakt. Geld kann man nicht essen – aber für gutes Essen ausge-
ben. Über das Spannungsverhältnis von Ökonomie und Kulinaristik**

Jochen Hörisch (Mannheim)	276
---------------------------	-----

Kultur oder Kapital? Koreas kulinarische Offensive

Eun-Jeung Lee (Berlin)	280
------------------------	-----

Japans kulinarische Ökonomie und ihre Kosten	
Cornelia Reiher (Berlin)	293
Mit Gästen Geld verdienen. Professionelle Gastlichkeit als kostenbewusster Wirtschaftsfaktor in Deutschland	
Martin Dannenmann (Heidelberg)	309
Wasser – das Lebensmittel Nr. 1 und seine Kosten	
Gabriele Voigt-Gempp (Freiburg)	319
Fokus Haushalt – Alltagsbezogene sozioökonomische Bildung als Grundlage kostenbewusster kulinarischer Bildung	
Angela Häußler (Heidelberg)	328
Rituale in der Perspektive der Kosten-Nutzen-Bilanzierung	
Burckhard Dücker (Heidelberg)	332
Die Orientierung des Verbrauchers am Preis und das deutsche ‚Lebensmittelgesetzbuch‘	
Alois Wierlacher (Walldorf/Bayreuth)	337
Kapitel 3	
Einstieg in die transnationale Frühstücksforschung – Starting Research into Breakfast	
English Summaries of 13 Regional Studies in <i>Kulinaristik des Frühstücks. Breakfast Across Cultures</i> (2018)	
Einführung: Absicht und Funktion des Kapitels	353
Introduction (english summary)	360
Alois Wierlacher (Walldorf/Bayreuth)	
The British and American Breakfast – Cultural contours and intercultural functions	
Marie-Louise Brunner und Stefan Diemer (Saarbrücken/Trier)	363
The French Breakfast	
Frank Baasner (Ludwigsburg)	368
Breakfast in Italy	
Stefania Di Michele (Schwalbach)	371

Breakfast in Sweden	
Dessislava Stoeva-Holm (Uppsala)	374
Breakfast in Poland	
Tomasz G. Pszczółkowski (Warschau)	380
Epicurean's Discipline: The Austrian Breakfast	
Peter Peter (München)	384
Between Vienna and Istanbul: Breakfast in the Balkans	
Ruža Fotiadis (Berlin)	386
Breakfast in Germany – topics of its discussion	
Angela Häußler (Heidelberg) und Alois Wierlacher (Walldorf/Bayreuth)	388
Breakfast in Muslim Societies	
Peter Heine (Berlin)	390
How do people in Uganda have breakfast?	
William Wagaba (Kampala)	392
Wasabi for Breakfast? – Morning Meals in Japan	
Irmela Hijjiya-Kirschnereit (Berlin)	396
Breakfast in Korea – Between Tradition and Modernity	
Eun-Jeung Lee and Daniela Claus-Kim (Berlin)	400
Breakfast in China	
Yong Liang (Trier)	404
Kapitel 4	
Heidelberger Vorträge zur Kulinaristik	
Zusammengestellt von Burckhard Dücker und Angela Häußler (Heidelberg)	
Vorbemerkungen	
Burckhard Dücker und Angela Häußler (Heidelberg)	409
„Warum i(s)st der Mensch, wie er isst?“ Essbiografie zwischen Tradition, wissenschaftlichen Empfehlungen und neuen Ernäh- rungskonzepten	
Barbara Methfessel (Heidelberg)	411

Ma(h)lzeit. Vom Essen in der Kunst	
Reinhard Spieler (Hannover)	428
Mehr als Brot und Wein. Zu Essen und Trinken in Bibel und Christentum	
Felix John (Greifswald)	443
Kapitel 5	
Im Gespräch	
Interview mit Professor Dr. Alois Wierlacher, Ehrenvorsitzender des Kulinaristik-Forums	
Redaktion	479
Kapitel 6	
Berichte und Dokumente	
Zehn Jahre ‚Food Management‘ an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg Heilbronn. Ein Jubiläumsbericht	
Nicole Graf (Heilbronn)	491
Das neue Heidelberger Bachelor-Programm für das internationale Gastgewerbe. Berufsbildung und akademische Bildung unter einem Dach	
Martin Dannenmann (Heidelberg)	505
Kulturen ‚guten‘ Essens: Vom Beitrag Italiens und Frankreichs zum kulinarischen Qualitätsbewusstsein	
Christine Ott (Frankfurt)	512
Charta von Mailand	
Initiatoren: Guido, Lucca und Paolo Barilla (Parma)	517
Das Diktum <i>Der Mensch ist, was er isst.</i> Zur Kritik bisheriger Zuschreibungen und Auffassungen	
Alois Wierlacher (Walldorf/Bayreuth)	524
Die Tafeln – ein soziales und ökologisches Engagement	
Volker Scheerer (Wiesloch)	533

Das Fest der Anerkennung.

3. Internationales Symposium zur kulinarischen Bildung, zugleich Festkolloquium zu Ehren von Professor Dr. Alois Wierlacher aus Anlass seines 80. Geburtstags

Anja Wagner (Wiesloch) 537

Kurzberichte über Neuerscheinungen 2016/2017

Alois Wierlacher (Walldorf/Bayreuth) 542

- Peter Heine: *Köstlicher Orient. Eine Geschichte der Esskultur*. Berlin: Wagenbach 2016 542
- Christine Ott: *Identität geht durch den Magen. Mythen der Esskultur*. Frankfurt/M.: Fischer 2017 543
- Ines Heindl: *Essen ist Kommunikation. Esskultur und Ernährung für eine Welt mit Zukunft*. Wiesbaden: uZv 2016 543

Bio-bibliographische Angaben zu den Autoren 545