

JAHRBUCH FÜR KULINARISTIK

The German Journal of Food Studies and Hospitality

WISSENSCHAFT | KULTUR | PRAXIS



Der globalisierte
Gaumen:
Ostasiens Küchen
auf Reisen

Kulinaristik
und Ökologie

Das Gericht

Varia

Band 2 · 2018

Band 2 • 2018 / Herausgegeben von Irmela Hijiya-Kirschner

Wovon reden wir, wenn wir von „japanischer“, „chinesischer“ oder „koreanischer Küche“ reden? Der Schwerpunkt **Der globalisierte Gaumen: Ostasiens Küchen auf Reisen** wurde so konzipiert, dass er die vielfältigen Dimensionen und Effekte der Globalisierung beispielhaft an den „Reisen“ ostasiatischer Küchen zum Vorschein bringt. Die zwölf Beiträge beleuchten neben Kapital-, Personen-

und Warenverkehr vor allem historische und kulturelle Faktoren. Originalität, Tradition und Authentizität sind thematische Knotenpunkte. Die Vielfalt der Problemstellungen spiegelt sich in der Bandbreite der methodischen Zugänge und Perspektiven.

Abgerundet wird dieser Teil durch zwei Dokumentationen, eine annotierte deutsch-englische Bibliographie zur kulinaristischen Forschung zu Ost- und Südostasien in den Sprachen Englisch, Deutsch, Japanisch, Koreanisch und Französisch und eine Liste akademischer Abschlussarbeiten aus dem deutschsprachigen Raum.



Mit der **Kulinaristischen Ökologie** wird ein neuer Denkansatz aus dem Bereich der Lebens- und Umweltwissenschaften für das Feld der Kulinaristik vorgestellt. Dieser soll die ökologischen Konsequenzen und weltweiten Eingriffsfolgen aufzeigen, die dem Groß-Ökosystem ‚Erde‘ und seinen großlandschaftlichen Subsystemen durch Nahrungsbeschaffung für eine unbremst wachsende Welt-

bevölkerung erwachsen.

Die Beiträge zum Thema **Das Gericht** loten mit den Mitteln von Wortsemantik und Etymologie, von praxisorientierter Begriffsgeschichte wie mit dem Versuch einer optisch unterfütterten Möbel- und Designgeschichte seine Vieldeutigkeit aus, abgerundet durch ein *close reading* von italienischer Gegenwartsliteratur im Blick auf eine neue Essensmoral.

Der Teil **Varia** besucht u.a. mit den Bahnhofsgaststätten einen für das kulturelle Gedächtnis Europas markanten transitorischen Ort.

Das Jahrbuch wird im Auftrag des Kulinaristik-Forums herausgegeben von:

- Prof. Dr. Burkhard Dücker (Ritualforschung/Germ. Literaturwissenschaft, Uni Heidelberg)
- Prof. Dr. Ludwig M. Eichinger (Germanistische Linguistik, Uni Mannheim)
- Prof. Dr. Nicole Graf (Rektorin der DHBW Heilbronn)
- Prof. Dr. Irmela Hijiya-Kirschner (Japanologie, FU Berlin)
- Prof. Dr. Maren Möhring (Historische Kulturwissenschaft, Uni Leipzig)
- Prof. Dr. Christine Ott (Romanistische Kultur- und Literaturwissenschaft, Uni Frankfurt)
- Prof. Dr. Gerhard Reckemmer (Physiologie, Präsident a.D. des MRI, Karlsruhe)
- Direktor Dr. Reinhard Spieler (Kunstwissenschaft, Sprengel Museum Hannover)
- Prof. Dr. Alois Wierlacher (Fachvertreter für Interkulturelle Germanistik i.R., Uni Bayreuth)

Das Jahrbuch für Kulinaristik soll ein Schaufenster der deutschsprachigen Forschung, aber auch eine Plattform für den internationalen Austausch sein. In diesem Jahrgang wurde der Anteil englischsprachiger Beiträge erhöht. Zudem erhielten alle Beiträge abstracts und keywords in beiden Sprachen. Möge dieser Band mit seinen Schwerpunkten und Themen eine breite interessierte Leserschaft ansprechen und über den deutschen Sprachraum hinaus die Vielfalt und den inspirierenden Reichtum kulinaristischer Forschungen belegen.

Editorial

1. Der globalisierte Gaumen: Ostasiens Küchen auf Reisen

Einführung. *Irmela Hijiya-Kirschnereit*

- Von Schwalbennestern und neuen Fingerfertigkeiten: Globalisierung und esskulturelle Transfers am Beispiel asiatischer Küchen in Deutschland. *Maren Möhring*
- Satori im panierten Schnitzel: Ein Blick aus dem Westen auf die Küche Japans. *Christoph Peters*
- A Few Thoughts on *Washoku* (Japanese Cuisine) in Modern Japan. *Yoko Hiramatsu*
- Should We Eat *Washoku*? Reflections on “Japanese Traditional Dietary Cultures” Certified by UNESCO. *Eric C. Rath*
- Standardisierung, Globalisierung und McDonaldisierung der koreanischen Küche. *Eun-Jeung Lee*
- Das Sushi-Sakrileg – Zur Verbreitung von Sushi in Mitteleuropa. *Irmela Hijiya-Kirschnereit*
- Glückskeks süßsauer. Zur chinesischen Küche in Europa. *Thomas O. Höllmann*
- Erlebnisgastronomie und inszenierte Authentizität der koreanischen Küche in Berlin. *You Kyung Byun*
- The Decline of the Neighborhood Chinese Restaurant in Urban Japan. *James Farrer*
- Globale Food Trends und die Rolle asiatischer Komponenten in der Bordverpflegung von Fluglinien. *Sunbul Dubuni*
- Edible Eugenics: Dietary Reform and Nation-building in Modern Japan. *Jennifer Robertson*
- Chinesische Weinkultur und ihre Globalisierung. *Peter Kupfer*
- Annotierte Bibliographie kulinaristischer Studien (dt.-engl.). *Irmela Hijiya-Kirschnereit und Katja Nothnagel*
- Deutschsprachige akademische Abschlussarbeiten im Bereich Kulinaristik. *Irmela Hijiya-Kirschnereit und Nathalie Hommel*

2. Kulinaristik und Ökologie

- Hinführung zu einer ‚Kulinaristischen Ökologie‘. Oder: Die Nahrungssicherung in der Diskussion zwischen Alarmisten, Realisten und dem Leuchten des ‚Punktes Omega‘. *Horst Eichler*
- Zum schwierigen Umgang mit der Gentechnik im Essen. *Diethard Tautz*
- Die Klima-Agro Falle. Ein Planet. 10 Milliarden. Alle satt? *Wolfgang Woywod (†)*
- Wasser – Lebensmittel und mehr. *Hartmut Brüscke und Horst Eichler*
- ‚Bio‘ – ‚Öko‘ – oder was? Bemerkungen zur ‚Bio‘-Branche der deutschen Nahrungsmittelwirtschaft. *Horst Eichler*

3. Das Gericht

- Einführung: Das Gericht. *Irmela Hijiya-Kirschnereit*
- Gerichte, Speisen, Mahlzeiten. Ein lexikalisches Tableau. *Ludwig M. Eichinger*
- Einführung in die Kulturgeschichte des ‚Gerichts‘. *Burckhard Dücker*
- Anrichte, Kredenz, Buffet, Sideboard: Zur Geschichte der Präsentation von Speisen. *Josef Walch*
- Kulinarischer Klassenkampf. Die Funktion des Gegensatzpaares ‚Verschwendung‘ und ‚Sparsamkeit‘ in der literarischen Darstellung sozialer und familiärer Konflikte. *Christine Ott*

4. Varia

- Umsteigen mit Genuss: Die Bahnhofsgaststätte in der Literatur. *Guido Fuchs*
- New Yorker Initiative Breaking Bread NYC. *Rolf Klein*

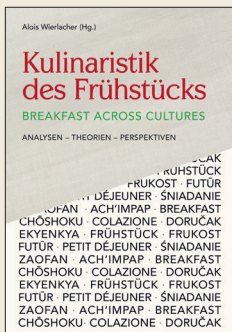


Jahrbuch für Kulinaristik.

The German Journal of Food Studies and Hospitality.
Wissenschaft – Kultur – Praxis

Band 1 · 2017. Herausgegeben von Alois Wierlacher

2017 · ISBN 978-3-86205-525-8 · 552 S., geb. · EUR 68,—
E-Book (PDF) ISBN: 978-3-86205-970-6 · 47,99 EUR



Wierlacher, Alois (Hrsg.)

Kulinaristik des Frühstücks / Breakfast Across Cultures

Ach'impap – Breakfast – Chōshoku – Colazione – Doručak – Ekyenkyā –
Frühstück – Frukost – Futür – Petit Déjeuner – Śniadanie – Zaofan
Analysen – Theorien – Perspektiven

Wissenschaftsforum Kulinaristik, Band 6 (WK 6)

Herausgegeben von Peter Heine (federführend), Ines Heindl,
Maren Möhring und Gerhard Reckemmer. Gründungs-
herausgeber: Alois Wierlacher und Regina Bendix.

2018 · ISBN 978-3-86205-550-0 · 437 S., kt. · EUR 64,—
E-Book (PDF) ISBN: 978-3-86205-969-0 · 44,99 EUR

Der Band wurde 2018 beim 52. Literarischen Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands (GAD) mit dem Sonderpreis ausgezeichnet.



ANKÜNDIGUNG

Jahrbuch für Kulinaristik.

The German Journal of Food Studies and Hospitality. Wissenschaft – Kultur – Praxis

Band 3 · 2019. Herausgegeben von Gerhard Reckemmer

ISBN 978-3-86205-527-2 · Herbst 2019

Der dritte Band des Jahrbuchs befasst sich mit dem Themengebiet der Ernährungswissenschaften in der Kulinaristik.

Bestellungen richten Sie bitte an Ihre Buchhandlung oder den Verlag. Mitglieder des Kulinaristik-Forums erhalten bei Bestellung über die Geschäftsstelle des Kulinaristik-Forums einen Sonderpreis.



Kulinaristik-Forum

Netzwerk für Wissenschaft, Kultur und Praxis

Rechtsform: Gemeinnütziger Verein (e.V.)
Geschäftsstelle: Ringstr. 17, D-69168 Wiesloch
Steuernummer 32589/48298
e-mail: sekretariat@kulinaristik.net
www.kulinaristik.net



IUDICIUM Verlag GmbH
Dauthendeystr. 2
81377 München
e-mail: info@iudicium.de
www.iudicium.de