

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