

Paul Freedman (Hg.)

Essen
*Eine Kulturgeschichte
des Geschmacks*

Aus dem Englischen von
Barbara Häusler, Eva Korte
und Michael Sailer

Inhalt

- 1 Einführung
Eine neue Geschichte der feinen Küche PAUL FREEDMAN 7
 - 1 Vom Jäger und Sammler zu den ersten Bauern
Geschmacksentwicklung in der Vorgeschichte ALAN K. OUTRAM 35
 - 2 Zum leckerbereiteten Mahle
Geschmack in der Antike VERONIKA GRIMM 63
 - 3 Streben nach vollkommener Ausgewogenheit
Esskultur im chinesischen Kaiserreich JOANNA WALEY-COHEN 99
 - 4 Freude am Genießen
Die islamische Küche und ihre Geburt im Mittelalter H. D. MILLER 135
 - 5 Festmahl und Fasten
Speisen und Geschmack im Europa des Mittelalters C. M. WOOLGAR 163
 - 6 Neue Welten, neue Geschmäcker
Speisemoden ab der Renaissance BRIAN COWAN 197
 - 7 Die Geburt des modernen Konsumzeitalters
Innovationen der Esskultur seit 1800 HANS JÜRGEN TEUTEBERG 233
 - 8 Meisterköche, Gourmets und Gourmands
Französische Küche im 19. und 20. Jahrhundert ALAIN DROUARD 263
 - 9 Auswärts essen
Die Entstehung des Restaurants ELLIOTT SHORE 301
 - 10 Tradition und Innovation
Die neue Landschaft der Gastronomie PETER SCHOLLIERS 333
- Weiterführende Literatur 358
Bildnachweise 362
Register 363