



Paul Freedman (Hg.)

Essen
*Eine Kulturgeschichte
des Geschmacks*

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

Inhalt

- 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