

Inhaltsverzeichnis

Editorial	10
Kapitel 1	
Der globalisierte Gaumen: Ostasiens Küchen auf Reisen	
Einführung	
Irmela Hijiya-Kirschner (Berlin)	17
Von Schwalbennestern und neuen Fingerfertigkeiten: Globalisierung und eskkulturelle Transfers am Beispiel asiatischer Küchen in Deutschland	
Maren Möhring (Leipzig)	31
Satori im panierten Schnitzel: Ein Blick aus dem Westen auf die Küche Japans	
Christoph Peters (Berlin)	52
A Few Thoughts on Washoku (Japanese Cuisine) in Modern Japan	
Yoko Hiramatsu (Tokyo)	75
Should We Eat <i>Washoku</i>? Reflections on “Japanese Traditional Dietary Cultures” Certified by UNESCO	
Eric C. Rath (Lawrence, Kansas)	90
Standardisierung, Globalisierung und McDonaldisierung der koreanischen Küche	
Eun-Jeung Lee (Berlin)	112
Das Sushi-Sakrileg – Zur Verbreitung von Sushi in Mitteleuropa	
Irmela Hijiya-Kirschner (Berlin)	134
Glückskeks süßsauer. Zur chinesischen Küche in Europa	
Thomas O. Höllmann (München)	166
Erlebnisgastronomie und inszenierte Authentizität der koreanischen Küche in Berlin	
You Kyung Byun (Berlin)	182

The Decline of the Neighborhood Chinese Restaurant in Urban Japan	
James Farrer (Tokyo)	197
Globale Food Trends und die Rolle asiatischer Komponenten in der Bordverpflegung von Fluglinien	
Sunbul Dubuni (Frankfurt/M.)	223
Edible Eugenics: Dietary Reform and Nation-building in Modern Japan	
Jennifer Robertson (Ann Arbor, Michigan)	240
Chinesische Weinkultur und ihre Globalisierung	
Peter Kupfer (Mainz/Germersheim)	263
Annotierte Auswahlbibliographie neuerer kulinaristischer Studien zu Ost- und Südostasien / Select Bibliography of Recent Food and Hospitality Studies on East and Southeast Asia with Annotations	
Irmela Hijiya-Kirschnereit und/and Katja Nothnagel	304
Kulinaristische akademische Abschlussarbeiten im deutschsprachigen Bereich	
Irmela Hijiya-Kirschnereit und Nathalie Hommel	374
Kapitel 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 (Heidelberg)	383
Zum schwierigen Umgang mit der Gentechnik im Essen	
Diethard Tautz (Plön)	407
Die Klima-Agro Falle. Ein Planet. 10 Milliarden. Alle satt?	
Wolfgang Woywod (†)	414
Wasser – Lebensmittel und mehr	
Hartmut Brüscke (Nußloch) und Horst Eichler (Heidelberg)	425

„Bio“ – „Öko“ – oder was? Bemerkungen zur „Bio“-Branche der deutschen Nahrungsmittelwirtschaft	
Horst Eichler (Heidelberg)	443

Kapitel 3 Das Gericht

Einführung: Das Gericht	
Irmela Hijiya-Kirschner	457

Gerichte, Speisen, Mahlzeiten. Ein lexikalisches Tableau	
Ludwig M. Eichinger (Mannheim)	462

Einführung in die Kulturgeschichte des „Gerichts“	
Burckhard Dücker (Heidelberg)	482

Es ist angerichtet. Anrichte, Kredenz, Buffet, Sideboard: Zur Geschichte der Präsentation von Speisen	
Josef Walch (Schwetzingen)	508

Kulinarischer Klassenkampf. Die Funktion des Gegensatzpaares „Verschwendung“ und „Sparsamkeit“ in der literarischen Darstellung sozialer und familiärer Konflikte	
Christine Ott (Frankfurt/M.)	527

Kapitel 4 Varia

Umsteigen mit Genuss. Die Bahnhofsgaststätte in der Literatur	
Guido Fuchs (Würzburg/Hildesheim)	539

New Yorker Initiative Breaking Bread NYC. Verständnis geht durch den Magen	
Rolf Klein (Speyer)	558

Bio-bibliographische Angaben zu den Autoren	560
--	-----