

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	7
<i>Editha Hörandner</i> Der Nahrungsvolkskundler am gedeckten Tisch. Eine Einleitung	9
<i>Beatrice Fink</i> Danubian „Esskultur“ viewed in Enlightenment Perspective	17
<i>Waltraud Heindl</i> Bitte zu Tisch. Manieren, Sitten und Gebräuche im Wandel der Traditionen	29
<i>Klaus Roth</i> Türkentrunk, Gyulás, Joghurt, Döner: Stereotypen in der europäischen Esskultur	43
<i>Editha Hörandner</i> Nahrungsvolkskundlicher Überblick über Donauregionen (Schwerpunkt Niederösterreich) mit den Fallbeispielen Brot, Wein und Ritualgebäck	57
<i>Károly Gádl</i> Historische Beziehungen in der ungarischen Küche	65
<i>Márta Fata</i> Ein Stück Heimat in der Fremde? Perseveration gegen Innovation in der Nahrungskultur der deutschen Vertriebenen aus Ungarn	83
<i>Nives Rittig-Beljak</i> Zur Nahrungsforschung des kroatischen Donauraums	103
<i>Alexandru Popescu</i> Rumänische Esskultur zwischen Tradition und Wandel	111

<i>Nikolay Kolev</i> Tradition und Innovation der Esskultur der Bulgaren	119
<i>Mariya Degtyarenko</i> Die ukrainische Esskultur	125
<i>Valeria Heuberger</i> Spezereien, Gewürze und Süßes aus dem Morgenland: Die Donau und ihre Rolle als Tor zum Orient in ethnischer und ökonomischer Hinsicht	131
<i>Gabriele Kohlbauer-Fritz</i> Jüdische Einflüsse auf die Esskultur des Donauraums	141
<i>Herbert Waldhauser</i> „Ein Mann kam in die Küche“	153
<i>Gerhard Tötschinger</i> Wünschen zu speisen?	159
Verzeichnis der Mitarbeiter	167