

## Inhaltsverzeichnis

<b>Inhaltsverzeichnis</b>	5
<b>Vorwort:</b> "Kulmbacher Akademie für gesunde Ernährung e.V."	7
<b>Wolfgang Protzner,</b> Vom Hungerwinter bis zum Beginn der "Freßwelle"	11
<b>Harald Winkel,</b> Vom Gourmand zum Gourmet	31
<b>Karl Möckl,</b> Die große deutsche Küche. Formen des Eßverhaltens seit den siebziger Jahren	49
<b>Berthold Thomas,</b> Von der Überfluß- zur Vollwerternährung	65
<b>Walter Feldheim,</b> Zur Sozialpsychologie des Essens und Trinkens	81
<b>Irmgard Schön,</b> Wandlungen in den Verzehrsgewohnheiten bei Fleisch von 1945 bis zur Gegenwart	93
<b>Benedikt Lauter,</b> Vom Nachkriegsbrot zu Spezialbrotsorten und Brotspeziali- täten	123
<b>Lutz Aubry,</b> Von der tiefgefrorenen Erbse zum kompletten Feinschmecker- menü	137
<b>Werner Frey,</b> Geschmacksprobleme bei kochsalzarmen Lebensmitteln. Was können Gewürze und Kräuter dazu beitragen?	145
<b>Hans-Jürgen Anders,</b> Verzehr 1985 - Verzehr 2000 - Status quo und Perspektiven, demographische und soziologische Aspekte zukünftigen Ernährungsverhaltens	151
<b>Lebensläufe</b>	185