

# INHALT

STEVAN PAUL

Vorwort

9

NIKOLAI WOJTKO

Die Entstehung der Philosophie aus der Feuerstelle

19

THOMAS A. VILGIS

Der Geschmack macht's. Warum wir heute noch  
so kochen wie vor Millionen Jahren

29

HANNI RÜTZLER und WOLFGANG REITER

Wer heute kocht, hat nicht Hunger, sondern Geschmack 51

HARALD LEMKE

Kochen denken. Essenmachen als Weltrettungsaktion

63

MALTE HÄRTIG

Die Weisheit der Dinge.

Über eine Philosophie der japanischen Küche

87

MAXIMILIAN PROBST

Die Kunst der Relation

99

FELIX SCHNEIDER und NIKOLAI WOJTKO

Das Restaurant *Sosein*. Essbarer Existentialismus

113

TANJA GRANDITS und STEVAN PAUL <i>Kulinarische Farbenlehre</i>	129
DANIEL KOFAHL <i>Orgasmen sind wie Pommes. Eine soziologische Erkundung der Gastroerotik</i>	141
ARND ERBEL und MARTIN WURZER-BERGER <i>Ich backe, also bin ich</i>	153
HENDRIK HAASE <i>Unsere Passion muss politischer werden. Ein Plädoyer für eine neue Ess-Demokratie</i>	169
SEBASTIAN BORDTHÄUSER <i>Meine Philosophie des Trinkens</i>	181
TOBIAS MÜLLER <i>Wie schmeckt eigentlich Menschenfleisch?</i>	193
JÖRN KABISCH <i>»Love« oder die Philosophie der Resteküche</i>	205
CLAUDIO DEL PRINCIPE <i>Zeit für mehr Geschmack</i>	215
DIETER FROELICH <i>Hört auf zu kochen. Kritteleien eines Passatisten in der avantgardistischen Kreativküche</i>	225