

Inhalt

Statt einer Vorrede: Mise en place	9
I. Essen in der zeitgenössischen Kunst	17
I.1 Futuristische Revolution der Kochkunst	17
›Santopalato‹ – Taverne zum Heiligen Gaumen	21
›Schöne‹ Erfindungen der futuristischen Koch-Kunst	26
Exkurs zum ›El Bulli‹ von Ferran Adrià	28
Bankettaktionen und Tafelvergnügen	32
Attacke gegen Spaghetti	34
Futurismus der Nahrungsproduktion	37
Nationalküche und antidebakalischer Stahlkörper	39
I.2 Zum dialektischen Schein des ästhetischen Geschmacks	43
Tafel-Fallenbilder	44
Restaurant Spoerri: Pythonschnitzel, Ameisenomelettes,	
Elefantenrüssel-Steaks	48
Eat Art Aktionen und Eventgastronomie	53
Hommage à Karl Marx	54
Provokante Tischgesellschaften: Gefängnismenü,	
Das Arm und Reich Essen	57
Eckart Witzigmanns Dinershow für alle Sinne	60
I.3 Jeder Mensch ist ein Kochkünstler	62
Erste Erweiterung: Lebensmittel als Kunstmateriale	64
Zweite Erweiterung: Land-Wirtschaft und die Kunst der	
bäuerlichen Arbeit	65
Der Bauer Beuys	66
»Difesa della natura« – Verteidigung der Natur	67

Dritte Erweiterung: Kochkünstler-werden	68
Statt Künstlerküche – Alltagsküche	70
Foucault und Marcuse als Paten von Beuys' Idee einer revolutionären Lebenskunst	74
1.4 Aktive Künstlerküchen	81
Kubelkas Kochvorlesungen	84
Froelichs Restauration	90
Tiravanijas Currygerichte und Sozialpudding	94
Yomango – Befreiendes Einkaufen	100
Rote Gourmet Fraktion (RGF)	102
›Kochen gegen Rechts<	104
Volxküche und Food not Bombs: eine politisch korrekte Revolution der Kochkunst?	107
2. Die Lebenskunst, gut zu essen	115
2.1 Von der Öko-Diät zur Food Justice Bewegung	115
Grünkernbratlinge und Körnerfresser	116
Knastfraß und Gartenkunst	122
Strategien der gastosophischen Selbstbefreiung	126
2.2 Essenmachen zwischen Hausfrauenpflicht und individueller Lebenskunst	128
›Liebe geht durch den Magen<	129
Konservativer Feminismus und die Bezahlung der Küchenarbeit	130
Substitution des täglichen Selbstkochens durch bequeme Fertigkost	133
Die Vorherrschaft und Vormundschaft der industriellen Grande Cuisine	135
Der Hobbykoch und Häuptling des eigenen Herdes	137
›Ich werde Ihr schmutziges Geschirr waschen<	140
Gastrosophenfutter	142
Vom schönen Schein trendiger Kultküchen zu – Just Food!	144
Ein Allerweltskunstgriff: der vernünftige Einkauf	147

3. Ästhetik des kulinarischen Geschmacksurteils	151
3.1 Kritik jeder ungastrosofischen Geschmacksästhetik	151
Aisthetik der geschmackssinnlichen Wahrnehmung	152
Geschmack als ›niedriger Sinn‹	154
Provisorische Widerlegung der traditionellen Irrtümer	
der Sinnesphilosophie	156
Sinnliches als sinnloser Rohstoff?	159
3.2 Von der Philosophie zur Physiologie des Geschmacks	161
Naturwissenschaftlicher Geschmacksbegriff	162
Aisthetik des Geschmacks	168
3.3 Geschmack als Lebensstil	173
Essthetischer und nicht-essthetischer Geschmack	176
Zur gastosofischen Ethik eines guten Geschmacks	179
Essthetik der sinnlichen Erkenntnis	181
Vollmundige Synästhetik und aktivierte Sinnlichkeit	182
Phänomenologie der sinnlichen Erkenntnis	184
Zur essthetischen Erziehung des Menschen	188
Extrabeilage: Gebt uns unser täglich' Symbolbrot!	193
Brot als Bildschirmsymbol	193
Schaubäckereien – Triumph der lieblosen Maschinen ...	196
Totale Verblendung durch die Nichtzutat –	
Abfall im Brot	201
Selbstgemachtes Brot als eine Essthetik des Widerstands	204
Literaturverzeichnis	207

