

# Inhalt

<b>Statt einer Vorrede: Mise en place</b> .....	9
<b>I. Essen in der zeitgenössischen Kunst</b> .....	17
<b>I.1 Futuristische Revolution der Kochkunst</b> .....	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
Angriff gegen Spaghetti .....	34
Futurismus der Nahrungsproduktion .....	37
Nationalküche und antidemokratischer Stahlkörper .....	39
<b>I.2 Zum dialektischen Schein des ästhetischen Geschmacks</b> .....	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 Dinnershow für alle Sinne .....	60
<b>I.3 Jeder Mensch ist ein Kochkünstler</b> .....	62
Erste Erweiterung: Lebensmittel als Kunstmaterial .....	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
	Volkküche und Food not Bombs: eine politisch korrekte Revolution der Kochkunst? .....	107
<b>2.</b>	<b>Die Lebenskunst, gut zu essen .....</b>	<b>115</b>
2.1	Von der Öko-Diät zur Food Justice Bewegung .....	115
	Grünkernbratlinge und Körnerfresser .....	116
	Knastfraß und Gartenkunst .....	122
	Strategien der gastrosophischen Selbstbefreiung .....	126
2.2	Essenmachen zwischen Hausfrauenpflicht und individuelle 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.	<b>Ästhetik des kulinarischen Geschmacksurteils</b> .....	151
3.1	Kritik jeder ungastrosophischen Geschmacksästhetik .....	151
	Asthetik 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
	Asthetik des Geschmacks .....	168
3.3	Geschmack als Lebensstil .....	173
	Essthetischer und nicht-essthetischer Geschmack .....	176
	Zur gastrosophischen 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
	 <b>Extrabeilage: Gebt uns unser täglich' Symbolbrot!</b> .....	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
	 <b>Literaturverzeichnis</b> .....	207

