

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 antidemokratischer 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 Dinnershow für alle Sinne 60

I.3 Jeder Mensch ist ein Kochkünstler 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
I.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
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 gastrosophischen 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 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
	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

