

Bibliography

- Adorno, T. W. (1997): *Aesthetic Theory*, tr. R. Hullot-Kantor, London/New York.
- Adrià, A./Soler, J./Adrià, F. (2008): *A Day at elBulli. An insight into the ideas, methods and creativity of Ferran Adrià*, London/New York.
- (2014): *elBulli 2005-2011*, London.
- Aduriz, A. L. (2012): *Mugaritz. A Natural Science of Cooking*, London/New York.
- Aicher, O. (2005): *Die Küche zum Kochen. Werkstatt einer neuen Lebenskultur*, Staufen b. Freiburg.
- Albers, I./Franke, A. (2012): *Animismus. Revisionen der Moderne*, Zürich.
- Anderson, M. et al. (2009): *Agriculture at a crossroads: evaluación internacional del conocimiento, ciencia y tecnología en el desarrollo agrícola* (IAASTD), No. E14-199.
- Anonymous (1925): Die Küche – die Fabrik des Hauses, in: *Wohnungswirtschaft* 3.
- Atala, A. (2013): *D. O. M.. Die neue brasilianische Küche*, Hamburg.
- Autsch, S. (2015): Essen als Material. Kulinarische Praktiken und künstlerische Produktion, in: Autsch, S./Hornäk, S. (eds.): *Materialität und künstlerisches Handeln* (in preparation).
- BAG Bundesamt für Gesundheit Schweiz (ed.) (2010): *Wie essen und bewegen wir uns?*, Bern.
- Baier, B./Müller, C./Werner, K. (2013): *Stadt der Commonisten. Neue urbane Räume des Do it yourself*, Bielefeld.
- Barber, D. (2014): *The Third Plate. Field Notes on the Future of Food*, London.
- Barlösius, E. (1999): *Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*, Weinheim/München.
- Barthes, R. (1961): Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine, in: *Annales. Economies, Sociétés, Civilisations*. 16e année, N. 5, pp. 977–986.
- Beauvilliers, A. (1814): *L'art du cuisinier*, Paris.
- Beil, R. (2002): *Künstlerküche*, Köln.
- Belasco, W. (2013): *Food. The Key Concepts*, London/New York.
- Bendiner, K. (2004): *Food in Painting. From the Renaissance to the Present*, London.

- Berlant, L. (2010): Risky Bitness: On Obesity, Eating and the Ambiguity of „Health“, in: Metzel, J./Kirkland, A. (eds.): *Against Health. How Health Became the New Morality*, New York, pp. 26–39.
- Betsy, D. et al. (2010): Re-regionalizing the Food system?, in: *Cambridge Journal of Regions, Economy and Society* (vol. 3), pp. 171–175.
- Bippus, E. (ed.) (2009): *Kunst des Forschens. Praxis eines ästhetischen Denkens*, Schriftenreihe des Instituts für Gegenwartskunst ZHdK, Zürich.
- Birnbaum, D. (2015): Rirkrit Tiravanija: Meaning is use, in: Davidson, Cynthia (ed.): *Log*, New York.
- Bittman, M. (2008): *How to Cook Everything*, Boston.
- Blumenthal, H. (2002): Weird but wonderful. Life and style, in: *The Guardian*, May 4, available online at: <https://www.theguardian.com/lifeandstyle/2002/may/04/foodanddrink.shopping>
- Boehm, G. (2003): Der Topos des Lebendigen. Bildgeschichte und Ästhetische Erfahrung, in: Menke, C. (ed.): *Dimensionen ästhetischer Erfahrung*, Frankfurt/M., pp. 94–112.
- Boer, J./Herman, S. (2010): *Eten, Drinken en Slapen. Lees-kookboek met (on) mogelijke recepten voor thuis*, Zwolle.
- Bourriaud, N. (2002): *Relational Aesthetics*, Dijon.
- (2009): *A Precarious Existence. Precarious Constructions: Answer to Jacques Rancière on Art and Politics*, online available at: <http://onlineopen.org/precarious-constructions>
- (2015): Diet of the Authors, in: Celant, G. (ed.): *Arts and Foods*, Verona.
- Brillat-Savarin, A. [1825] (1979): *Physiologie des Geschmacks oder Betrachtungen über das höhere Tafelvergnügen* [fr. 1825, dt. 1866], Frankfurt/M.
- Brunner, K.-M. et al. (2007): *Ernährungsalltag im Wandel: Chancen und Nachhaltigkeit*, Wien.
- Bruno, N./Martani, M. et al. (2013): The effect of the color red on consuming food does not depend on achromatic (Michelson) contrast and extends to rubbing cream on the skin, in: *Appetite* 71, pp. 33–37.
- Buerger, R. (2009): One Artist, in: Hamilton, R./Todoli, V. (eds.): *Food for Thought*, New York.
- Burckhardt, J. (1998): Long river – a single line, in: Migros Museum für Gegenwartskunst (ed.): *Supermarket*, Zürich.
- Busch, K. (2009): Artistic Research and the Poetics of Knowledge, in: *Art & Research* 2/2, pp. 1–4.
- Butler, J. (2002): Was ist Kritik? Ein Essay über Foucaults Tugend, tr. Jürgen Brenner, in: *Deutsche Zeitschrift für Philosophie* 50/2, pp. 249–265.
- Butter, S. (2013): Why dinner Now Comes in a Bag, Bath and Flowerpot, in: *London Evening Standard*, 31 October.
- Caduff, C. et al. (eds.) (2010): *Kunst und künstlerische Forschung*, Zürich.
- Caraher M. et al. (1999): The state of cooking in England: the relationship of cooking skills to food choice, in: *British food journal* 101.8, pp. 590–609.
- Carême, M.-A. (1815): *Le Pâtissier pittoresque*, Paris
- (1828): *Le Cuisinier parisien*, Paris.

- Carrigan, M. A. et al. (2015): Hominids adapted to metabolize ethanol long before human-directed fermentation, in: *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 112 (2), pp. 458–463.
- Carta, A. C. A. (ed.) (2013): *Alla Carta. Dissertations Around a Table* (vol. 3), Milano.
- Caviezel, F./Florenz, B./Franke, M./Wiesel, J. (2013): *Forschungsskizzen. Einblicke in Forschungspraktiken der Hochschule für Gestaltung und Kunst FHNW*, Zürich.
- Caveziel, R./Vilgis, T. (2012): *Foodpairing – Harmonie und Kontrast*, Lenzburg.
- Clausen, M. (2012): *Prinzessinnengärten. Anders gärtnern in der Stadt*, Köln.
- Cockrail-King, J. (2012): *Food and the City. Urban Agriculture and the New Food Revolution*, New York.
- Crutzen, P. (2002): The Geology of Mankind, in: *Nature* (vol. 415).
- Därmann, I. (2005): *Fremde Monde der Vernunft*, Paderborn.
- (2009): *Figuren des Politischen*, Frankfurt/M.
- Därmann, I./Lemke, H. (eds.) (2008): *Die Tischgesellschaft. Philosophische und kulturwissenschaftliche Annäherungen*, Bielefeld.
- Dell'Agli, D. (2009): *Essen als ob nicht. Gastrosophische Modelle*, Frankfurt/M.
- Denker, W. C. (2015): *Vom Geist des Bauches: Für eine Philosophie der Verdauung*, Bielefeld.
- Derrida, J. (1997): *Aufzeichnung eines Blinden*, München.
- Diaconu, M. (2013a): *Phänomenologie der Sinne*, Stuttgart.
- (2013b): *Tasten, riechen, schmecken. Eine Ästhetik der anästhesierten Sinne*, Würzburg.
- Dollase, J. (2005): *Geschmacksschule*, Wiesbaden.
- (2006): *Kulinarische Intelligenz*, Wiesbaden.
- (2014): *Himmel und Erde. In der Küche eines Restaurantkritikers*, München/Aarau.
- Douglas, M. (1979): Les structures du culinaire, in: *Daedalus* 101/2, pp. 61–81.
- (1988): *Reinheit und Gefährdung. Eine Studie zu Vorstellungen von Verunreinigung und Tabu*, Frankfurt/M.
- Ekstedt, N. (2016): *Food from the Fire. The Scandinavian Flavours of Open-Fire Cooking*, London.
- Elias, Norbert (1969): *The Civilizing Process* (vol. 1), *The History of Manners*, Oxford.
- Eliasson, S. O. (ed.) (2013): *TYT (Take your Time)*, vol. 5: *The Kitchen*, Berlin.
- Emmison, M. (2003): Social Class and Cultural Mobility: Reconfiguring the Omnivore Thesis, in: *American Journal of Sociology* 39, pp. 211–30.
- Endres, E.-M. (2002): *Genussrevolte: Von der Diät einer neuen Esskultur*, Wiesbaden.
- Fan, J. E. (2013): Can ideas about food inspire real social change?, in: *Gastronomica. The Journal of Food and Culture* 13, pp. 29–40.
- Fischer, D. (s.a.): *Essen und die Interkulturalität von Ernährung. Ein paradigmatisches Lernfeld der Bildung für nachhaltige Entwicklung*, avail-

- able online at: <http://www.umweltbildung.uni-osnabrueck.de/pub/uploads/Baikal/fischero8esskulturen.pdf>.
- Fischer, M. (2011): *Die Kunst des Essens. Anleitung zum Genuss*, München/Berlin.
- Fischler, D. (1990): *L'hommivore*, Paris.
- Flaig, B. B./Meyer, T./Ueltzhöffer, J. (1993): *Alltagsästhetik und politische Kultur. Zur ästhetischen Dimension politischer Bildung und politischer Kommunikation*, Bonn.
- Flammer, D./Müller, S. (2013a): *Das kulinarische Erbe der Alpen. Das Kochbuch*, Aarau.
- (2013b): *Das kulinarische Erbe der Alpen. Die Ernährungsgeschichte des Alpenraums*, Aarau.
- Froelich, D. (2010): *Topografie der Gemengel und Gehäcksel. Kloß, Knödel, Pudding, Klops, Wurst, Pastete, Terrine. Ein Kochbuch nebst weiteren Betrachtungen über vermengte und gehackte Speisen*, Hannover.
- (2012): *supen. Getränk, Brühe, Sülze, Mus, Suppe, Eintopf. Eine Betrachtung der flüssigen Speisen*, Hannover.
- Gibbons, A. (2007): Food for Thought, in: *Science*, vol. 316, iss. 5831, pp. 1558–1560, available online at: <http://science.sciencemag.org/content/316/5831/1558.full>.
- Gilmore, P. (2012): *QUAY. Nature-based Cuisine*, Stuttgart.
- Grassi, F./Tiravanija, R. (eds.) (2007): *Rirkrit Tiravanija. A Retrospective. Tomorrow is another fine day*, Zürich.
- Greeley, A. (2009): Finding Pad Thai, in: *Gastronomica*, vol. 9:1, available online at: <http://www.gastronomica.org/finding-pad-thai/>.
- Gremillion, K. (2011): *Ancestral Appetites: Food in Prehistory*, Cambridge/MA.
- Grober, U. (2013): *Die Entdeckung der Nachhaltigkeit. Kulturgeschichte eines Begriffs*, München.
- Hall, C. M./Gössling, S. (eds.) (2013): *Sustainable Culinary Systems. Local foods, innovation, tourism and hospitality*, New York.
- Halligan, M. (1990): *Eat my words*, London.
- Harman, G. (2010): *Towards Speculative Realism*, Winchester/WA.
- Harrar, V./Piqueras-Fiszman, B./Spence, C. (2011): There's more to taste in a coloured bowl, in: *Perception* 40, pp. 880–882.
- Hartmann, C./Dohle, S./Siegrist, M. (2013): Importance of cooking skills for balanced food choices, *Appetite* 65, pp. 125–131.
- Hauschild, J. (2014): Von Wurstsalat und Weltfrieden, in: *Die Zeit Wissen* 01, available online at: <http://www.zeit.de/zeit-wissen/2014/01/ernaehrung-gemeinsame-mahlzeiten>.
- Hayn, D. et al. (2005): *Trends und Entwicklungen von Ernährung im Alltag. Ergebnisse einer Literaturrecherche* (vol. 2), Institut für sozialökologische Forschung (ISOE), Frankfurt/M.
- Heindl, I. (1999): *Essen. Trinken und Ernähren zwischen Naturwissenschaften und Kulturphänomen*, Neuwied.
- Herriman, K. (2015): A Restaurant where Art is on the Menu, in: *New York Times Style Magazine* 11.

- Hilbeck A./Hilbeck, H. (2015): Subsistence farming – the survival strategy, in: Scott J. (ed.): *Transdiscourse 2: Turbulent Societies*, Wien/New York.
- Hilbeck A./Oehen, B. (2015): Post-industrial Agriculture – Competing Proposals for the Transformation of Agriculture, in: *Feeding the People. Agroecology for nourishing the world and transforming the agri-food system*, Brüssel, pp. 12–19.
- Hirschfelder, G. et al. (2015): *Was der Mensch essen darf. Ökonomischer Zwang, ökologisches Gewissen und globale Konflikte*, Wiesbaden.
- Hirschfelder, G./Ploeger, A. (eds.) (2009): *Purer Genuss? Wasser als Getränk, Ware und Kulturgut*, Frankfurt/M.
- Hladik, C.M./Pasquet, P./Simmen, B. (2002): New perspectives on taste and primate evolution: the dichotomy in gustatory coding for perception of beneficent versus noxious substances as supported by correlations among human thresholds, in: *American Journal of Physical Anthropology*, 117 (4), pp. 342–348.
- Hobsbawm, E. (2012): Introduction: Inventing Traditions, in: Hobsbawm, E./Ranger, T. (eds.): *The Invention of Tradition*, 20th print.
- Hofstadt, C. et al. (eds.) (2009): *Gastrosophical Turn. Essen zwischen Medizin und Öffentlichkeit*, Bochum/Freiburg.
- Home, R./Angelone, S./Hunziker, M./Bolliger, J. (2014): Public preferences for ecosystem enhancing elements in agricultural landscapes in the Swiss lowlands, in: *Journal of Integrative Environmental Sciences*, vol. 11, No. 2, pp. 93–108.
- Huber, J. et al. (2007): *Ästhetik der Kritik. Verdeckte Ermittlung*, Zürich.
- Ingendahl, W. (2001): Ästhetische Praxis, in: *Schulmagazin* 5-10/12, pp. 49–52.
- Jaeggi, R./Wesche, T. (eds.) (2009): *Was ist Kritik?*, Frankfurt/M.
- Jahic, A./Röthlisberger, C. (2015): *Artists' Recipes. Contemporary Artists and their Favourite Recipes*, Basel.
- Janecke, C. (2011): *Maschen der Kunst*, Springe.
- Johnston, J./Baumann, S. (2007): Democracy versus Distinction: A Study of Omnivorousness in Gourmet Food Writing, in: *American Journal of Sociology* (vol. 113:1), pp. 165–204.
- Juul, J. (2015): *Was gibt's heute? Gemeinsam Essen macht Familie stark*, Weinheim.
- Käsmayr, A. (ed.) (2012): *No ART Around. About the (Im)Possibility to Operate a Restaurant as Art*, Berlin.
- Katz, S.E. (2012): *The Art of Fermentation. An in-depth exploration of essential concepts and processes from around the world*, Vermont.
- Kaufmann, J.-C. (2006): *Kochende Leidenschaft. Soziologie vom Kochen und Essen*, Konstanz.
- Kellein, T. (ed.) (2010): *Rirkrit Tiravanija Cookbook*, Bangkok/London.
- Keller, T. (1999): *The French Laundry Cookbook*, New York.
- Kimmich, D./Schahadat, S. (2012): *Essen, Zeitschrift für Kulturwissenschaft* (vol. 1), Bielefeld.
- King, G.F./Williams, N. (eds.) (2014): *Kinfolk. Discovering new things to cook, make and do* (vol. 11), Portland.

- Kirchhoff, T. (2007): *Systemauffassungen und biologische Theorien. Zur Herkunft von Individualitätskonzeptionen und ihrer Bedeutung für die Theorie ökologischer Einheiten*, Freising.
- Kirchner, C. (1999): Ästhetisches Verhalten von Kindern im Dialog mit Bildender Kunst, in: Neuß, Norbert (eds.): *Ästhetik der Kinder. Interdisziplinäre Beiträge zur ästhetischen Erfahrung von Kindern*, Frankfurt/M.
- Kleinspehn, T. (1987): *Warum sind wir so unersättlich?*, Frankfurt/M.
- Klink, V. (2014): *Voll ins Gemüse mit Vincent Klink – 'wir schnallen den Gürtel weiter'*, Stuttgart.
- Kneafsey, M. (2010): The region in food. Important or irrelevant?, in: *Cambridge Journal of Region, Economy and Society*, available online at: <http://cjres.oxfordjournals.org/content/early/2010/05/10/cjres.rsq012.full>.
- Kogge, W./Krämer, S./Gruber, G. (eds.) (2007): *Spur. Spurenlesen als Orientierungstechnik und Wissenskunst*, Frankfurt/M.
- Krause-Wahl, A. (2006): *Konstruktionen von Identität: Renée Green, Tracey Emin, Rirkrit Tiravanija*, München.
- Krause, J. (1992): Gedanken über das Feuer beim Wassertragen, in: Andritzky, M. (ed.): *Oikos. Von der Feuerstelle zur Mikrowelle, Gießen*.
- Kunstforum International (2002): *Essen und Trinken. Die große Enzyklopädie* (vol. 159/160).
- Kurihara, K. (2015): Umami the fifth basic taste: history of studies on receptor mechanisms and role as a food flavour, in: *BioMed research international*, Article ID 189402.
- Küster, H. (2013): *Am Anfang war das Korn. Eine andere Geschichte der Menschheit*, München.
- Lanier, J. (2014): *Wem gehört die Zukunft?*, Hamburg.
- Leinfelder, R. (2012): Paul Joseph Crutzen, The 'Anthropocene', in: Leggewie, C. et al. (eds.): *Schlüsselwerke der Kulturwissenschaften, Edition Kulturwissenschaft* (vol. 7), Bielefeld, pp. 257–60.
- Leinfelder, R. et al. (2016): *Die Anthropozän-Küche. Matooke, Bienenstich und eine Prise Phosphor – in zehn Speisen um die Welt*, Berlin/Heidelberg.
- Leinfelder, R./Hamann, A./Kirstein, J. (2015): Wissenschaftliche Sachcomics: Multimodale Bildsprache, partizipative Wissensgenerierung und raumzeitliche Gestaltungsmöglichkeiten, in: Bredekamp, H./Schäffner, W. (eds.): *Haare hören, Strukturen wissen, Räume agieren. Berichte aus dem Interdisziplinären Labor Bild-Wissen-Gestaltung*, Bielefeld, pp. 45–59.
- Lemke, H. (2007a): *Die Kunst des Essens: Eine Ästhetik des kulinarischen Geschmacks*, Bielefeld.
- (2007b): *Ethik des Essens. Eine Einführung in die Gastrosophie*, Berlin.
- (2012): *Politik des Essens. Wovon die Welt von morgen lebt*, Bielefeld.
- Lévi-Strauss, C. [1964] (2000): *Mythologica I. Das Rohe und das Gekochte*, Frankfurt/M.
- [1964] (1976): *Mythologica III. Der Ursprung der Tischsitten*, Frankfurt/M.
- Lévi-Strauss, C./Weightman, J. (1994): *The raw and the cooked: Introduction to a science of mythology*, New York.

- Levitsky, D./Youn, T. (2004): The more food young adults are served, the more they overeat, in: *Journal of Nutrition* (vol. 134), pp. 2546–2549.
- Lihotzky, M. (1927a): Die ‚Frankfurter Küche‘. Typisierte Küche des Hochbauamtes Frankfurt/M., in: *Stein, Holz, Eisen*, vol. 8.
- (1927b): Streamlinedisierung im Haushalt, in: *Das Neue Frankfurt*, vol. 5.
- Löwenstein, F. zu (2011): *Food Crash*, München.
- Łuczak, A./Pinkpank, T./Schacht, A./Sommer, W./Vilgis, T. A. (2016): The valence of food in pictures and on the plate: impacts on brain and body, in: *International Journal of Gastronomy and Food Science* (vols. 5-6), pp. 33–40.
- Lutz-Auras, L./Gottschlich, P. (eds.) (2013): *Aus dem politischen Küchenkabinett. Eine kurze Kulturgeschichte der Kulinaristik. Festschrift zum 65. Geburtstag von Professor Jakob Rösel*, Baden-Baden.
- Mackay, R./Negarestani, R. (eds.) (2011): *Collapse VII: Culinary Materialism*, Falmouth.
- Maggi, M. (2014): *Essbare Stadt. Wildwuchs auf dem Teller. Vegetarische Rezepte mit Pflanzen aus der Stadt*, Aarau/München.
- Marchiori, D./Corneille, O./Klein, O. (2012): Container size influences snack food intake independently of portion size, in: *Appetite*, Jun 2012, 58(3), pp. 814–817.
- Mather, G. (2006): *Foundations of sensation and perception*, Hove.
- Matthiesen, U. (2005): Esskultur und Regionale Entwicklung – unter besonderer Berücksichtigung von “Mark und Metropole”: Strukturskizzen zu einem Forschungsfeld, in: *Berlin Blätter. Ethnographische und Ethnologische Beiträge* 34, Berlin, pp. 111–145.
- Mauss, M. [1923/24] (1990): *Die Gabe. Form und Funktion des Austauschs in archaischen Gesellschaften*, Frankfurt/M.
- May, Ernst (1928): Grundlagen der Frankfurter Wohnungsbaupolitik, in: *Das Neue Frankfurt*, vols. 7-8.
- Menke, C. (1996): *Tragödie im Sittlichen. Gerechtigkeit und Freiheit nach Hegel*, Frankfurt/M.
- (2013): *Die Kraft der Kunst*, Frankfurt/M.
- Menke, C./Loick, D./Graw, I. (2010): *The Power of Judgment*, Berlin.
- Mephram, B. (ed.) (1996): *Food Ethics. Professional Ethics*, London/New York.
- Merleau-Ponty, M. (1968): *The Visible and the Invisible*, Evanston.
- Meyer, E. (1926): *Der neue Haushalt. Ein Wegweiser zur wissenschaftlichen Haushaltsführung*, Stuttgart.
- Michel, C. et al. (2015): Rotating plates: Online study demonstrates the importance of orientation in the plating of food, in: *Food Quality and Preference*, vol. 44, pp. 194–202.
- Miller, J./Deutsch, J. (2009): *Food Studies. An Introduction to Research Methods*, London et al.
- Möhring, M. (2012): *Fremdes Essen. Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland*, München.
- Muche, G. (1925): Das Versuchshaus des Bauhauses, in: Meyer, A.: *Ein Versuchshaus des Bauhauses in Weimar*, Bauhausbücher, vol. 3.

- Müller, K. (2003): *Kleine Geschichte des Essens und Trinkens. Vom offenen Feuer zur Haute Cuisine*, München.
- Muñoz, C.L./Wood, N.T. (2009): A recipe for success: understanding regional perceptions of authenticity in themed restaurants, in: *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, vol. 3, iss. 3, pp. 269–280.
- Murata, Y. (2006): *Kaiseki: The Exquisite Cuisine of Kyoto's Kikunoi Restaurant*, New York.
- Murphy, S. et al. (2012): *Cereal secrets: the world's largest grain traders and global agriculture*, Oxfam Research Reports.
- Neumann, G. (1993a): „Jede Nahrung ist ein Symbol“. Umrisse einer Kulturwissenschaft des Essens, in: Wierlacher, A./Neumann, G./Teuteberg, H. J. (eds.): *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*, Berlin, pp. 385–444.
- (1993b): Filmische Darstellungen des Essens, in: Wierlacher, A./Neumann, G./Teuteberg, H. J. (eds.): *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*, Berlin, pp. 343–366.
- Nilsson, M. (2012): *Fäviken*, London/New York.
- Obrist, H. U. (2010): *Rirkrit Tiravanija – The Conversation Series*, Köln.
- Ott, C. (2011): *Feinschmecker und Bücherfresser. Esskultur und literarische Einverleibung der Moderne*, München.
- Park, M. Y. (2013): A history of how food is plated, from medieval bread bowls to Noma, available online at: <http://www.bonappetit.com/trends/article/a-history-of-how-food-is-plated-from-medieval-bread-bowls-to-noma>.
- Parodi, O. et al. (eds.) (2010): *Wechselspiele: Kultur und Nachhaltigkeit. Annäherungen an ein Spannungsfeld*, Berlin.
- Pellerin, A./Lane, D./Tweed, M. (eds.) (2013): *The Gourmand. A food and culture journal*, London.
- Pence, G. E. (ed.) (2002): *The Ethics of Food. Reader for the 21st century*, Lanham/Oxford.
- Pfeifer, K. (2000): *Medizin der Goethezeit: Christoph Wilhelm Hufeland und die Heilkunst des 18. Jahrhunderts*, Köln et al.
- Pimbert, M. (2009): *Towards food sovereignty*. International Institute for Environment and Development, London.
- Pingali, P. (2007): Westernization of Asian diets and the transformation of food systems: Implications for research and policy, in: *Food Policy* 32 (3), pp. 281–298.
- Piqueras-Fiszman, B./Spence, C. (2012a): The weight of the container influences expected satiety, perceived density, and subsequent expected fullness, in: *Appetite* 58, pp. 559–562.
- (2012b): The influence of the feel of product packaging on the perception of the oral-somatosensory texture of food, in: *Food Quality and Preference* 26, pp. 67–73.
- Piqueras-Fiszman, B./Harrar, V./Alcaide, J. et al. (2011): Is it the plate or is it the food? The influence of the color and shape of the plate on the perception of the food placed on it, in: *Food Quality and Preference* 24, pp. 205–208.

- Pollan, M. (2013): *Cooked: A Natural History of Transformation*, New York.
- Raby, F. (2001): *Design Noir: The Secret Life of Electronic Objects*, Basel.
- Rebentisch, J. (2013): *Theorien der Gegenwartskunst*, Hamburg.
- Redzepi, R. (2010): *Noma. Time and Place in Nordic Cuisine*, London/New York.
- (2011): René Redzepi au Thuriès magazine: Juste avant d'ouvrir le NOMA, j'avais fait un long voyage, in: *Thuriès Gastronomie du mois d'octobre*.
- (2013): *A Work in Progress*, 3 vols., London.
- Rheinberger, H.-J. (2001): *Experimentalsysteme und epistemische Dinge. Eine Geschichte der Proteinsynthese im Reagenzglas*, Göttingen.
- (2005): *Iterationen*, Berlin.
- Rockström J. et al. (2009): A safe operating space for humanity, in: *Nature* 461.7263, pp. 472–475.
- Rogoff, I. (2006): *Smuggling – An Embodied Criticality*, available online at: <http://eipcp.net/dlfiles/rogoff-smugglin>.
- Röttgers, K. (2009): *Kritik der kulinarischen Vernunft. Ein Menü der Sinne nach Kant*, Bielefeld.
- Rückert-John, J. (2006): *Natürlich essen. Kantinen und Restaurants auf dem Weg zu nachhaltiger Ernährung*, Frankfurt/M.
- (2010): Semantik der Natürlichkeit als sichernder Sinnhorizont des Lebensmittelkonsums, in: Soeffner, H.-G. (ed.): *Unsichere Zeiten: Herausforderungen gesellschaftlicher Transformationen. Verhandlungen des 34. Kongresses der Deutschen Gesellschaft für Soziologie in Jena 2008*, Wiesbaden.
- Rudolph, T./Bassett, M. (2014): *Food Consumption 2014. Ess- und Verzeherverhalten in der Schweiz*, St. Gallen.
- Rumohr, C. F. [1822] (2010): *Geist der Kochkunst*, Frankfurt/M.
- Schareika, H. (2008): *Die alten Römer bitten zu Tisch*, Stuttgart.
- Schlegel-Matthies, K. (1995): *„Im Haus und am Herd“: Der Wandel des Hausfrauenbildes und der Hausarbeit 1880-1930*, Stuttgart.
- Seel, M. (1993): Zur ästhetischen Praxis der Kunst, in: Welsch, W. (ed.): *Die Aktualität des Ästhetischen*, München, pp. 398–416.
- Selby, T. (2012): *Edible Selby/Todd Selby*, New York.
- Selfa, T./Qazi, J. (2005): Place, taste, or face-to-face? Understanding producer-consumer networks in „local“ food systems in Washington State, in: *Agriculture and Human Values* 22, pp. 451–464.
- Serres, M. (1998): *Die fünf Sinne. Eine Philosophie der Gemenge und Gemische*, Frankfurt/M.
- Shepard, G. (2011). *Neurogastronomy: How the Brain Creates Flavor and Why It Matters*, New York.
- Simmel, G. (1957): Soziologie der Mahlzeit, in: Ibid.: *Brücke und Tür*, Stuttgart, pp. 243–250.
- Smith, S. (2013): Introduction. Of Feasts, Hospitality, and Art, in: Ibid. (ed.): *Feast. Radical Hospitality in Contemporary Art*, Chicago.
- Spang, R. (2001): *The Invention of the Restaurant: Paris and Modern Gastronomic Culture*, Cambridge/MA.

- Spechtenhauser, K. (ed.) (2006): *Die Küche. Lebenswelt, Nutzung, Perspektiven*, Basel.
- Spence, C./Piqueras-Fiszman, B. (2014a): *The Perfect Meal. The multisensory science of food and dining*, Hoboken.
- et al. (2014b): *The plating manifesto (I): From decoration to creation*, available online at: <http://flavourjournal.biomedcentral.com>.
- et al. (2014c): *The plating manifesto (II): From decoration to creation*, available online at: <http://flavourjournal.biomedcentral.com>.
- Spence, C./Michel, C. et al. (2015): Studying the impact of plating on ratings of the food served in a naturalistic dining context, in: *Appetite* (vol. 90), pp. 45–50.
- Spence, C. (2016): *The Art and Science of Plating* (in press).
- Stahl, A. (2011): Künstler als Köche verderben den Brei. Frankreichs Kunststreit, in: *FAZ* 09.05.2011.
- Steffen, W. et al. (2015): Planetary boundaries: Guiding human development on a changing planet, in: *Science*, vol. 347, iss. 6223.
- Stewart, P.C./Goss, E. (2013): Plate shape and colour interact to influence taste and quality judgments, in: *Flavour* (vol. 2), p. 27.
- Stierand, P. (2014): *Speiseräume: Die Ernährungswende beginnt in der Stadt*, München.
- Stone, M. (2015): *Cooking for Artists*, London.
- Taleb, N.T. (2014): *Antifragilität. Anleitung für eine Welt, die wir nicht verstehen*, München.
- Tanner, J. (1996): Der Mensch ist, was er isst, in: *Hist. Anthropologie. Kultur Gesellschaft Alltag* (vol. 4), Köln et al., pp. 399–419.
- Taut, B. (1924): *Die neue Wohnung. Die Frau als Schöpferin*, Leipzig.
- Teasdale, P. (2012): Sculptures don't eat, in: D. Lane/M. Tweed (eds.): *The Gourmand. A food and culture journal*, London, pp. 20–27.
- Teuteberg, H.-J. (1997): *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*, Berlin.
- Texte zur Kunst (2014): *Spekulation, Speculation* (vol. 93).
- Thimm, U./Wellmann, K.-H. (2004): *In aller Munde. Ernährung heute*, Frankfurt/M.
- Trippi, L. (1998): Untitled Artists' Projects by Janine Antoni, Ben Kinmont, Rirkrit Tiravanija, in: Scapp, R./Seitz, B. (eds.): *Eating Culture*, New York.
- Trubek, A. (2000): *Haute Cuisine: How the French Invented the Culinary Profession*, Philadelphia.
- Tschöfen, B. (2007): Vom Geschmack der Regionen. Kulinarische Praxis, europäische Politik und räumliche Kultur – eine Forschungsskizze, in: *Zeitschrift für Volkskunde* (vol. 103), pp. 169–195.
- Tsuji, Kaichi (1972): *Kaiseki: Zen Tastes in Japanese Cooking*, New York.
- UNCTAD (2013): Wake up before it's too late. Make agriculture truly sustainable now for food security and changing climate, in: *Trade and Environment Review*.
- van der Meulen (2013): Ästhetische Praxis als eine Theorie der Praxis in Gestaltung und Kunst, in: Langkilde, K. (ed.): *Verortung: Das Wissen der Künste*, Basel, pp. 33–40.

- van der Meulen, N./Wiesel, J. (2016): Ästhetische Praxis als Dialog, in: Kauppert, M./Eberl, H. (eds.): *Selbstentgrenzung der Künste oder Entkunstung der Kunst*, Wiesbaden, pp. 263–282.
- van der Sande, B./Lauwaert, M./de Rooden, P./van Westrenen, F. (eds.) (2012): *Food for the City. A Future for the Metropolis*, Den Haag/Rotterdam.
- Vilensky, D./Bibkov, A. (2008): *On Practice and Critique*, available online at: <http://www.chtodelat.org>.
- Vilgis, T.A. (2007): Geschmackssache. Mitunter eine physikalische Angelegenheit, in: *Journal Culinaire* 5, pp. 19–32.
- (2008): Geschmackswahrnehmung. Physikalisch-chemische Ansichten, in: *Journal Culinaire. Kultur und Wissenschaft des Essens* 7, pp. 20–28.
- (2009): *Die Molekularküche*, Wiesbaden.
- (2010): Physik und Kulinaristik, in: Schütze, I. (ed.): *Über Geschmack lässt sich doch streiten. Zutaten aus Küche, Kunst und Wissenschaft*, Berlin.
- (2011): Genuss und Ernährung aus naturwissenschaftlicher Perspektive, in: Ploeger, A./Hirschfelder, G./Schönberger, G. (eds.): *Die Zukunft auf dem Tisch – Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen*, Wiesbaden.
- (2013a): Komplexität auf dem Teller – Ein naturwissenschaftlicher Blick auf das „kulinarische Dreieck“ von Lévi-Strauss, in: *Journal Culinaire* 16, pp. 109–122.
- (2013b): Texture, taste and aroma: multi-scale materials and the gastro-physics of food, in: *Flavour*, 2(1), p. 12.
- (2014): *Kochen für Angeber – die besten Tricks der Spitzenköche*, Stiftung Warentest.
- Vilgis, T.A./Lendner, I./Caviezel, R. (2014): *Ernährung bei Pflegebedürftigkeit und Demenz – Lebensfreude durch Genuss*, Wien.
- Vilgis, T.A./Tzschirner, H. (2014): *Roh! Die neue Definition von Rohkost*, Köln.
- Vilgis, T.A./Vierich, T.-A. (2013): *Aroma: Die Kunst des Würzens*, Stiftung Warentest.
- von Müller, A. von (2010): Carl Friedrich von Rumohr entdeckt die Kulturgeschichte und antizipiert die Klassiker, in: Bastek, A./von Müller, A. (eds.): *Kunst, Küche und Kalkül. Carl Friedrich von Rumohr (1785–1843) und die Entdeckung der Kulturgeschichte*, Petersberg, pp. 215–218.
- von Vaerst, E. [1851] (1975): *Gastrosophie oder die Lehre von den Tafelfreuden* (2 vols.), München.
- Waldenfels, B. (2008): *Fremdspeise. Zur Phänomenologie von Essen und Trinken*, Bielefeld.
- (2010): *Sinne und Künste im Wechselspiel*, Frankfurt/M.
- Wansink, B./Cheney, M.M. (2005): Super bowls: Serving bowl size and food consumption, in: *Journal of the American Medical Association* 293, pp. 1727–1728.
- Waters, A. (2010): *In the Green Kitchen. Techniques to Learn by Heart*, Luton.
- Waters, C. et al. (2016): The Anthropocene is functionally and stratigraphically distinct from the Holocene, in: *Science* (vol. 351, no. 6269).

- WBGU (2016): *Der Umzug der Menschheit: Die transformative Kraft der Städte. Zusammenfassung*, Berlin.
- Wierlacher, A./Neumann, G./Teuteberg, H.J. (eds.) (1993): *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*, Berlin
- Wierlacher, A./Bendix, R. (eds.) (2008): *Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis*, Münster.
- Wiesner, S. (2011): *Wiesner. Avantgardistische Naturküche*, Aarau/München.
- Wiesner, S./Räber, G. (2003): *Gold Holz Stein. Sinnliche Sensationen aus Wiesners alchemistischer Naturküche*, Aarau.
- Wilk, N. (2010): *Esswelten. Über den Funktionswandel der täglichen Kost*, Frankfurt/M. et al.
- Wilk, R. (2006): *Fast Food/Slow Food. The Cultural Economy of the Global Food System*, Lanham.
- Wilke, S. (2005): *Die verspeiste Esskultur. Nahrung und Nahrungstabus*, Marburg.
- Will, S. et al. (2015): Planetary boundaries: Guiding human development on a changing planet, in: *Science* 347.6223: 1259855.
- Williams, N. (ed.) (2013): *The Kinfolk Table. Recipes for small gatherings*, New York.
- Wrangham, R. (2009): *Catching Fire. How Cooking Made Us Human*, London.
- Wrangham, R. et al. (1999): The Raw and the Stolen. Cooking and the Ecology of Human Origins, in: *Current Anthropology* (vol. 40, no. 5), pp. 567–94.
- Yalouf, I. (2016): *Food and the City. New York's Professionals, Chefs, Restaurateurs, Line Cooks, Street Vendors, and Purveyors Talk About What They Do and Why They Do it*, New York.
- Yang, J. (2011): *The Art of Food Representation*, available online at: www.cravemag.com/features/the-art-of-food-presentation.
- Zeuch, U. (2000): *Umkehr der Sinneshierarchie. Herder und die Aufwertung des Tastsinns seit der frühen Neuzeit*, Tübingen.