

# Inhalt

---

<b>Vorwort</b>	<b>9</b>
<b>1 Einführung</b>	<b>13</b>
1.1 Einleitung	13
1.2 Ein „erweiterter Architekturbegriff“	21
1.3 Forschungsdesiderat ‚Essen‘ und ‚Raum‘	22
1.4 Eingrenzung des Forschungsgegenstands	38
1.4.1 Berlin als Ausgangspunkt der Forschung	42
1.5 ‚Essen‘ als soziale Praktik, Raum, Verräumlichung	43
1.5.1 Die praxistheoretische Perspektive	45
1.5.2 Raum	52
1.5.3 Verräumlichung sozialer Praktiken	55
1.6 Leitfragen	57
1.7 Aufbau der Arbeit	58
<b>2 Essenspraktiken in Daten und Zahlen</b>	<b>61</b>
2.1 Quellenlage	62
2.2 Nahrungszubereitung und -einnahme im Privathaushalt	66
2.2.1 Kochen	66
2.2.2 Essen	70
2.2.3 Die Küche im Privathaushalt	75
2.3 Essen außer Haus	78
2.3.1 Konsumverhalten	79
2.3.2 Außer Haus Markt, Wachstum und Wandel	81
2.4 Determinanten	88
2.4.1 Geschlecht	88
2.4.2 Lebensform und -phasen	91
2.4.3 Erwerbstätigkeit	94
2.4.4 Flexibilisierung und Entgrenzung	95
2.4.5 Stoffliche Aspekte der Ernährung	95
2.4.6 Soziale Schicht	96

2.4.7	Migration und Multikulturalisierung	97
2.4.8	Touristifizierung und Eventisierung	99
2.4.9	Dienstleistungen in der New Economy	99
2.4.10	Standort: Stadt oder Land	102
2.5	Zwischenfazit und Folgen für die Untersuchung	105
<b>3</b>	<b>Von der Küche in die Stadt</b>	<b>109</b>
3.1	Qualitatives Forschungsdesign	109
3.2	Forschungsprozess als gegenstands begründete Theoriebildung	111
3.3	Methodenmix aus Zeichnung und Befragung	111
3.4	Sampling und Feldzugang	113
3.5	Interviews	116
3.6	Auswertungsmethode	117
3.7	Gegenorte in der Stadt – weitere Erhebungen	119
	Berliner Küchen: zehn Fallbeispiele	121
	Vorbemerkung zum Hauptteil	133
<b>4</b>	<b>Die Küche in der Essenspraktik</b>	<b>135</b>
4.1	Nutzungsmuster und Bedeutungs zuweisungen	136
4.1.1	Küche als Frühstücksraum	136
4.1.2	Küche als Produktionsort von Proviant	137
4.1.3	Küche als Kommunikationsraum	139
4.1.4	Küche als Lebens- oder Arbeitsraum	143
4.1.5	Küche als Sehnsuchts- und Erinnerungsraum	145
4.1.6	Küche als Reinraum	149
4.1.7	Küche als Investitions- und Repräsentationsraum	153
4.1.8	„Outdoorküche“	156
4.1.9	Küche in geschlechtlich konnotierten Praktiken	157
4.1.10	Zwischenfazit	161
4.2	Küche als „Rahmen“	163
4.2.1	Kalte Küchen als Teil des Wohnens	166
	<i>Historischer Exkurs: Küche – ein weiblich konnotierter Raum</i>	167
4.2.2	Frauen und Männer in (Tee-)Küchen	171
4.2.3	Das zwiespältige Verhältnis zum Metabolischen	178
	<i>Historischer Exkurs: Die Feuerstelle als Wesensmerkmal der Küche</i>	180
4.2.4	Ort metabolischer und Ort symbolischer Handlung	183
4.2.5	Küchenmetabolismus als Wirkkraft	185
4.2.6	Aus „backstage“ wird „frontstage“	188
4.2.7	Küche als „Aktant“?	199
4.3	Zwischenfazit	201

<b>5</b>	<b>Neuzuordnungen</b>	<b>203</b>
5.1	Verortung der Essenspraktiken	204
5.1.1	Flexible Essplätze innerhalb der Wohnung	204
5.1.2	Inversion von Ess- und Arbeitsplatz	209
5.1.3	Lieferdienste und Take-away	211
5.1.4	Auslagerung der Einladung	212
5.1.5	Gastronomie in der häuslichen Küche	216
5.1.6	Frühstück zwischen Küche und Stadt	217
5.1.7	Draußen „zu Hause“ – flexibel unterwegs	219
5.1.8	Zwischenfazit	220
5.2	Neuzuordnungen und Entgrenzung	222
	<i>Historischer Exkurs: Küchen und Essräume außer Haus</i>	228
5.2.1	Widerständige Objekte in räumlich entgrenzten Praktiken	237
5.2.2	Phänomene von Neuzuordnungen	248
5.2.3	Auslagerungen	249
	<i>Historischer Exkurs: Tafeln unter freiem Himmel</i>	261
5.2.4	Überlagerungen	266
5.2.5	Verschänkungen	278
5.3	Zwischenfazit	282
<b>6</b>	<b>Zeitregime</b>	<b>285</b>
6.1	Raum-zeitliche Ordnungen	286
6.1.1	Drei Mahlzeiten als Zeitstruktur	287
6.1.2	Kochen als Antipode zur Arbeit	288
6.1.3	Das Raum-Zeit-Korsett des Arbeitsalltags	291
6.1.4	Eltern im Hamsterrad	300
6.1.5	Praktiken von Generation zu Generation	304
6.1.6	Starre Küchenbiografien	306
6.1.7	Strategien des Zeitsparens	308
6.1.8	Zwischenfazit	310
6.2	Beschleunigung	312
6.2.1	Zeitökonomie als Normativ	312
6.2.2	„Gesellschaftliche Beschleunigung“	316
	<i>Historischer Exkurs: transitorisches Essen und Trinken</i>	319
6.2.3	Transitorische Praktiken	328
6.2.4	Das „verflüssigte“ Verhältnis zu Ding und Raum	330
6.2.5	„Bricolage“ in transitorischen Essenspraktiken	342
6.2.6	„Intragenerationaler“ Wandel	346
6.2.7	Kochen und Essen als „Entschleunigungs- oase“	349
6.2.8	Essenspraktiken als „Handlungsverdichtung“	350

<i>Historischer Exkurs: Der Kaffee und die Sphäre der Arbeit.</i>	358
6.2.9 Treibstoff Kaffee	362
6.2.10 Inversion von Zuhause und Arbeitsplatz	371
6.2.11 Ohnmacht als Ausdruck „rasenden Stillstands“	374
6.2.12 Essen und Kochen als „Weltoption“	375
6.3 Zwischenfazit	377
<b>7 Schlussbetrachtung</b>	<b>379</b>
7.1 Vorgehensweise im Rückblick	379
7.2 Der Begriff der Verräumlichung als Werkzeug	381
7.3 Phänomene und Determinanten der Verräumlichung	382
7.3.1 Transitorische und sich überlappende Praktiken	383
7.3.2 Die Küche, ein konservativer Raum	384
7.3.3 Entgrenzung von Küche und Stadt	385
7.3.4 Inversion	386
7.3.5 Determinante „gesellschaftliche Beschleunigung“	387
7.4 Verräumlichung der Essenspraktik als pars pro toto	388
7.5 Ausblick	389
<b>Abbildungsverzeichnis</b>	<b>393</b>
<b>Literatur</b>	<b>403</b>
<b>Dank</b>	<b>443</b>