

Nachweis der Inhaltsstoffe und Zusätze

Bei den vorliegenden Kostproben der Gastrosophie handelt es sich Alles in Allem um Reste-Essen – im wertschätzenden Sinne: Aus dem, was da und übrig ist, das Beste zu machen. Selbstverständlich hoffe ich darüber hinaus, dass diese Delikatessen meinen Gästen auch gut schmecken. Es sind durchweg erlesene Kostbarkeiten, eben Resultate langjähriger praktischer Erfahrungen in der Sache. Eine ordentliche Portion Neugier und ein – rätselhaft unersättlicher – Hunger sind als künstliche Zusätze beigemischt (die bekanntlich zu jeder guten Küche gehören). So ergibt sich für sämtliche Zutaten meiner Resteküche eine frische Neuinterpretation, die teilweise nur noch wenig mit den ursprünglichen Rezepten und Speiseplänen zu tun haben. Deshalb empfehle ich, bei Bedarf und Appetit, auch aus den alten Töpfen und Quellen zu naschen. Anders als in der bewusst schlank gehaltenen Liste meiner Bezugsquellen und Zulieferer – anders als das Kleingedruckte der verwendeten Literatur – sind nur die Herkunftsnachweise der selbstgemachten Originale dem üblichen Standard entsprechend detailliert angegeben. – Ansonsten gilt die allgemeine Gebrauchsanweisung: »Zu Risiken und Nebenwirkungen lesen Sie die Verpackungsbeilage und fragen Sie sich selbst oder jemanden, der es besser weiß.«

LISTE DER ORIGINALREZEPTE

Eine konviviale Menschheit? Zur Zukunft einer planetaren Tischgesellschaft,
in: Zeitschrift der Bundeszentrale für politische Bildung, 68. Jahrgang, 1-3/2018, 41-46
Kurznachricht aus Utopia, in: Banz, Claudia/Schulze, Sabine (Hg.), food revolution 5.0. Gestaltung für die Gesellschaft von morgen, Museum

- für Kunst und Gewerbe Hamburg, Verlag Kettler: Dortmund 2017, 136-141
- Politik des Essens*, in: Horster, Detlef/Franziska Martinsen (Hg.), Tischgesellschaft der Zukunft – Über eine Ethik der Ernährung, Velbrück Wissenschaft: Weilerswist 2015, S. 93-106
- Gastrecht für Alle oder »Lass uns mal zusammen was essen«*, in: Liebsch, Burkhard/Staudigl, Michael/Stoellger, Philipp (Hg.), Perspektiven europäischer Gastlichkeit. Geschichte – Kulturelle Praktiken – Kritik, Velbrück Wissenschaft: Weilerswist 2016, S. 298-314, DOI: <https://doi.org/10.5771/9783845281018>
- Kriegsnahrung – Nahrungskriege. Gastrosophische Perspektiven auf die Kriegsgestaltung*, in: Scholz, Martin/Weltzien, Friedrich (Hg.), Krieg und Design, Reimer: Hannover 2015, S. 129-140
- Kochen denken. Essenmachen als Weltrettungsaktion*, in: Paul, Stevan (Hg.), Die Philosophie des Kochens, Mairisch Verlag: Hamburg 2018, S. 63-86
- Der Weltgeist des Zuckers*, in: Neue Züricher Zeitung, 19. September 2008
- Das wahre Salz des Lebens*, in: Landauer, Mikel/Duggleby, Luke (Hg.), Salz der Erde, Mareverlag: Hamburg 2015, S. 330-335
- Philosophie der allgemeinen Ernährungsbildung oder: Bildungsoffensive für die Ernährungswende*, in: Wittkowske, Steffen/Polster, Michael/Klatte, Maria (Hg.), Essen und Ernährung. Herausforderungen für Schule und Bildung, Verlag Julius Klinkhardt: Bad Heilbrunn 2017, S. 207-224
- Anderes-Selbst-Verkörpern. Bausteine einer gastrosophischen Anthropologie und Subjekttheorie*, in: Wilk, Nicole M. (Hg.), Esswelten. Über den Funktionswandel der täglichen Kost, Peter Lang Verlag 2010, S. 43-58
- Darfes noch etwas Fleisch sein?* in: Hirschfelder, Gunther/Ploeger, Angelika/Rückert-John, Jana/Schönberger, Gesa (Hg.), Was der Mensch essen darf. Ökonomischer Zwang, ökologisches Gewissen und globale Konflikte, Springer VS: Wiesbaden 2014, S. 49-62