

Literaturverzeichnis

Adorno, Theodor W., Ästhetische Theorie, Frankfurt a.M. 1970

Adrià, Ferran Juli Soler, Albert Adrià, El Bulli 2003-2004, o.O., 2006

[AHA]-Projekte (Anke Haarmann), Projekt 6 ›Stadt‹ 2004/05; URL: www.aha-proje-kte.de/stadt/index.html

Angres, Volker/Hutter, Claus-Peter/Lutz Ribbe, Futter fürs Volk. Was die Lebensmittelindustrie uns auftischt, München 2001

Aristoteles, Metaphysik, Hamburg 1982

Bacon, Francis, Neu-Atlantis, in: Der utopische Staat: Morus – Campanella – Bacon, herausgegeben von Klaus J. Heinisch, Reinbek bei Hamburg 1960, 171-215

Beck, Ulrich, Macht und Gegenmacht. Neue weltpolitische Ökonomie, Frankfurt a.M. 2002

Behrens, Roger, Musik von den Herdplatten, taz 16.08.2002

Beil, Ralf, Künstlerküche. Lebensmittel als Kunstmaterial – von Schiele bis Jason Rhoades, Köln 2002

Belasco, Warren J., Meals to come. The History of the Future of Food, Berkeley 2006

—, Appetite for Change. How the Counterculture took on the Food Industry 1966-1988, Toronto 1989

Bestor, Theodore C., Tsukiji. The Fish Market at the Center of the World, London 2004

Beuys, Joseph, Kartoffelernte 1977, Produktion Galerie René Block, VAM – future kids, Realisation Michael und Carmen Geissleer, s/w, 55 Minuten

—/Jannis Bounellis/Anselm Kiefer/Enzo Cucchi, Ein Gespräch, Zürich 1986

Böhme, Gernot, Aisthetik. Vorlesungen über Ästhetik als allgemeine Wahrnehmungslehre, München 2001

Boudry, Pauline/Brigitta Kuster/Renate Lorenz (Hg.), Reproduktionskon-ten fälschen. Heterosexualität Arbeit & Zuhause, Berlin 2000

Bourdieu, Pierre, *Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft*, Frankfurt a.M. 1984

Bourdain, Anthony, *Geständnisse eines Küchenchefs. Was Sie über Restaurants nie wissen wollten*, München 2001

Bratman, Steven, *Der Möhrchen-Freak: Vom Kult ums richtige Essen*, in: *GeoWissen, Ernährung und Gesundheit*, Nr. 28, 2001, 156-164

—/David Knight, *Health Food Junkies. The Rise of Orthorexia Nervosa – The Health Food Eating Disorder*, Broadway Books, 2000

Breslin, Paul A. S., *Human Gustation*, in: Thomas E. Finger, Wayne L. Silver, Diego Restrepo (Hg.), *The Neurobiology of Taste and Smell*, New York 2000, 423-462

Breton, André, *Die Manifeste des Surrealismus*, Reinbek bei Hamburg 1986

Brillat-Savarin, Anthelme, *Physiologie des Geschmacks oder physiologische Anleitung zum Studium der Tafelgenüsse*, Braunschweig 1866 (Orig. 1825)

Brown, Edward Espe, *The Tassajara Bread Book*, Boston 1970

Brunner, Karl-Michael, *Zukunftsfähig essen? Kommunikation über Nachhaltigkeit am Beispiel des Handlungsfeldes Ernährung*, in: Andreas Fischer und Gabriela Hahn (Hg.), *Vom schwierigen Vergnügen einer Kommunikation über die Idee der Nachhaltigkeit* Frankfurt a.M. 2001, 207-227

Bürger, Peter, *Theorie der Avantgarde*, Frankfurt a.M. 1982

Busse, Tanja, *Die Einkaufsrevolution. Konsumenten entdecken ihre Macht*, München 2006

Caplin, Adam and James, *Urban Eden*, London 2004

Critical Art Ensemble (CAE), *Molecular Invasion*, New York o.J.

Deleuze, Gilles/Félix Guattari, *Was ist Philosophie?*, Frankfurt a.M. 1996

Dolphijn, Rick, *Foodscapes: Towards a Deleuzian Ethics of Consumption*, Delft 2004

Dyk, Stützle, *Alles umsonst? Linke Politik und Potentiale von Aneignungspraxen*, in: *Das Argument*, 2004, 255, 710-720

Documenta 12, *Viele Rätsel, wenig Stars und ein Restaurant in Barcelona*, Spiegelonline 13. Juni 2007

De Domizio Durini Lucrezia et al. (Hg.), *Joseph Beuys: Diary of Seychelles, August 1996*

—, *Lucrezia, Joseph Beuys Art of Cooking*, Milano, Edizioni Charta 1998

Dollase, Jürgen, *Kulinarische Intelligenz*, Wiesbaden 2006

Dünnebier, Anna/Gert von Paczensky, *Kulturgeschichte des Essens und Trinkens*, München 1999

Elger, Dietmar, Dieter Froelich, Hannover 2005

Emmerich, Alf, *Der Kochkünstler. Gespräch mit Ferran Adria*, Die Zeit, Nr. 1, Dezember 2006

Epping, Bernhard, Geheime Rezepte. Wie die Gentechnik unser Essen verändert, Stuttgart/Leipzig 1997

Ernährungstrends 2000+, Qualitative Wirkungsanalyse zur Esskultur und Ernährung, Eine Studie von Essen & Trinken, Hamburg 2000

Esterhazy, Ewa, Eat-art Bankette, in: Spoerri presents Eat-art 124-130

Eurotoques, Zurück zum Geschmack, hg. v. Ernst-Ulrich Schassberger, Stuttgart/ Leipzig 2004

Ferry, Luc, Der Mensch als Ästhet. Die Erfindung des Geschmacks im Zeitalter der Demokratie, Stuttgart 1992

Fichtner, Ullrich, Tellergericht. Die Deutschen und das Essen, München 2004

Finger, Thomas E./Wayne L. Silver/Diego Restrepo, The Neurobiology of Taste and Smell, New York 2000, 201-232

Flores, H. C., Food not Lawns. How to turn yard into a garden and your neighborhood in to a community, New York 2006

Fock, Andrea/Ulrike Gonder/Karin Haug/Udo Pollmer, Prost Mahlzeit! Krank durch gesunde Ernährung, Köln 2001

Food Not Bombs Bochum; www.bo-alternativ.de/fnb/

Frerichs, Petra/Margareta Steinrücke, Kochen – ein männliches Spiel? Die Küche als geschlechts- und klassenstrukturierter Raum, in: Ein alltägliches Spiel. Geschlechterkonstruktion in der sozialen Praxis. Gender Studies, Frankfurt a.M. 1999

Friedman, Mark I., Die Sinne des Geschmacks und ihre Bedeutungen, in: Geschmacksache, 25-34

Gadamer, Hans-Georg/Peter Volger (Hg.), Neue Anthropologie, Stuttgart/München 1975

Geier, Berhard, Überleben unsere Lebens-Mittel?, in: José Lutzenberger/Franz Theo Gottwald (Hg.), Ernährung in der Wissensgesellschaft, Frankfurt a.M. 1999, 140-178

Geschmacksache, herausgegeben von der Kunst- und Ausstellungshalle der Bundesrepublik Deutschland GmbH, Göttingen 1996

Geyrhalter, Nikolaus, Unser täglich Brot, Dokumentarfilm 2006

Glendinning, John I./Nirupa Chaudhari/Sue C. Kinnamon, Taste Transduction and Molekular Biology, in: Thomas E. Finger/Wayne L. Silver/Diego Restrepo, The Neurobiology of Taste and Smell, New York 2000, 315-351

Gorz, André, Kritik der ökonomischen Vernunft, Berlin 1989

Götze, Karl Heinz, »Les Chefs«. Die großen französischen Köche des 20. Jahrhunderts, Frankfurt a.M. 1999

Gramsci, Antonio, Philosophie der Praxis, Frankfurt a.M. 1967

Grawert-May, Erik, Eis an Zimtsauce. Manieren und Manierismen bei Tisch, in: Geschmacksache, in: Alexander Schuller/Jutta Anna Kleber (Hg.), Verschlemmte Welt. Essen und Trinken historisch-anthropologisch, Göttingen 1994, 11-19

Greenpeace Magazin, Besser Essen, Heft 6, 2004

Grimm, Hans-Ulrich, *Aus Teufels Topf. Die neuen Risiken beim Essen*, Stuttgart 1999

—, *Die Suppe lügt. Die schöne neue Welt des Essens*, München 1997

—, *Die Ernährungslüge. Wie uns die Lebensmittelindustrie um den Verstand bringt*, München 2003

Guschas, Thilo, »Lebensgefühl des Ladendiebstahls«. Paul und Paula klauen für Yomango, *Süddeutsche Zeitung*, 22. Mai 2006

Haarmann, Anke, [AHA] *Das Geheimnis von LE*, Videofilm in Zusammenarbeit mit Irene Bude, Hamburg 2005 URL: <http://www.aha-projekte.de/stadt>

—, *Selbstbilder-Projekte*, URL: www.aha-projekte.de

Hansen, Karen Tranberg, *The Cook, his Wife, the Madam, and their Dinner: Cooking, Gender and Class in Zambia*, in: Carola Lentz (Hg.), *Changing Food Habits*, 73-89

Hardt, Michael/Antonio Negri, *Empire. Die neue Weltordnung*, Frankfurt a.M. 2002

Hartung, Elisabeth, *Kunst – Essen – Kommunikation*, Mitteilungen des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens, Heft 9, 2002: 25-35

—, Einleitung, in: Daniel Spoerri presents Eat Art, a.a.O.

Hatt, Hanns, *Botschaften der Zunge*, in: *Geschmacksache*, 229-243

Hauskeller, Michael, *Die Kunst der Wahrnehmung. Beiträge zu einer Philosophie der sinnlichen Erkenntnis*, Reutlingen 2003

Hegel, Georg Wilhelm Friedrich, *Vorlesungen zur Ästhetik I*, Frankfurt a.M. 1986

Heldke, Lisa, *Exotic Appetites. Ruminations of a Food Adventurer*, New York 2003

—/Deane Curtin (Hg.), *Cooking, Eating, Thinking: Transformative Philosophies of Food*, Bloomington 1992

Hintermeier, Hannes, *Die Aldi-Welt. Nachforschungen im Reich der Discount-Milliardäre*, München 2000

Hirschfelder, Gunther, *Europäische Esskultur*, New York/Frankfurt a.M. 2001

Horkheimer, Max, *Kritische Theorie gestern und heute*, in: Ders., *Gesellschaft im Übergang. Aufsätze, Reden und Vorträge 1942-1970*, Frankfurt a.M. 1972

Höller, Carsten/Rosemarie Trockel, *Haus für Schweine und Menschen*, Köln 1997

—, *Der Geruch, die Vogeljagd, das Essen und die Kunst*, In: *Kunstforum International*, Essen und Trinken, Bd. 159, 2002, 177-187

Hösle, Vittorio, *Philosophische Hilfestellungen für UN-Delegierte zwischen Austern und Austerität*, ›Die Zeit‹, Der Ethikrat, Nr. 37, 2002

—, Moral und Politik. Grundlagen einer politischen Ethik für das 21. Jahrhundert, München 1997

Ishige, Naomichi, *The History and Culture of Japanese Food*, London/New York 2002

Jakubowicz, Dan, Genuss und Nachhaltigkeit. Handbuch zur Veränderung des persönlichen Lebensstils, Wien 2002

Jägel, Beate, Zur Geschichte der Anatomie und Physiologie des Geschmackssinns, Kiel 1991

Jonas, Hans, Der Adel des Sehens, in: Ders., *Organismus und Freiheit. Ansätze zu einer philosophischen Biologie*, Göttingen 1973

Kant, Immanuel, *Anthropologie in pragmatischer Hinsicht*, in: Ders., *Werkausgabe*, Bd. VII, Frankfurt a.M. 1968

—, *Kritik der Urteilskraft*, Hamburg 1974

Karmasin, Helene, *Die geheime Botschaft unserer Speisen*, München 1999

Kim, Jee, *Future 500: Youth Organizing and Activism in the United States*, Garret County 2002

Klink, Vincent, *Cotta's kulinarisches Almanach*, Stuttgart 1994

Klein, Naomi, *No Logo!*, Der Kampf der Global Players um Marktmacht, München 2002

Klüver, Reymer, Schlemmen gegen Rechts. Politisch aktiv mit dem Kochlöffel, Süddeutsche Zeitung, 10.9.2001

Kollath, Werner, Vernünftige Ernährung und ihre Propaganda in der Schule. *Gesundheit und Erziehung* 48, 1935

Kops-Horn, Anke-Maria, *Bunte Gärten Leipzig* 2003, URL: www.stadtteilarbeit.de/seiten/projekte/leipzig/bunte_gaerten.htm

Korsmeyer, Eliseth, *Making Sense of Taste. Philosophy and Food*, 1999

Kotteder, Franz, *Die Billig-Lüge. Die Tricks und Machenschaften der Discounter*, München 2007

Krebs, Angelika, *Arbeit und Liebe. Die philosophischen Grundlagen sozialer Gerechtigkeit*, Frankfurt a.M. 2002

Kubelka, Peter, Kochen die älteste bildende Kunst. Ein Gespräch mit Heinz-Norbert Jocks, in: *Kunstforum International* 2002, Nr. 159, 93-109

—, Die essbare Metapher, in: *Geschmacksache*, 203-210

Kunstforum International, Lebenskunstwerke, Bd. 142, 1998

—, Lebenskunst als Real Life, Bd. 143, 1999

—, Essen und Trinken I, Bd. 159, 2002

—, Die große Enzyklopädie – Essen und Trinken A-Z, Bd. 160, 2002

Kurt, Hildegard, Der umgedrehte Spazierstock. *Kunst & Ökologie: Strategien zur ästhetischen Einrichtung der zukünftigen Erde*, in: *Zukünfte* Nr. 30, Winter 1999/2000, 74-77

Lakotta, Beate, Lebensart mit Rosmarin, in: *Spiegel spezial* 11/1997

Lange, Barbara, *Beuys: Richtkräfte einer neuen Gesellschaft*, Berlin 1999

Lappé, Anna/Bryant Terry, *Grub. Ideas for an urban organic kitchen*, New York 2006

Lappé, Frances, *Die Öko-Diät. Wie man mit wenig Fleisch gut isst und die Natur schont*, Frankfurt a.M. 1975

—, *Democracy's Edge. Choosing to save our country by bringing democracy to life*, San Francisco 2006

—, *The Plowboy Interview: Frances Lappe, Fighting the World Hunger Myths*, Mother Earth News Magazine, Issue 74, March/April 1982

—/Joseph Collins, *Vom Mythos des Hungers. Die Entlarvung einer Legende: Niemand muss hungern*, Frankfurt a.M. 1985

—/Anna Lappé, *Hoffnungsträger. Ein internationaler Reiseführer zu grünen Initiativen*, München 2001

—/Anna Lappé, *Hope's Edge. The next diet for a small planet*, New York 2002

Lechner, Wolfgang, *Der Chemiker*, Die Zeit Nr. 45, 2001

Lemke, Harald, *Ethik des Essens. Eine Einführung in die Gastrosophie*, Berlin 2007

—, *Welt-Essen und globale Tischgesellschaft. Rezepte für eine gastrosophische Ethik und Politik*, in: Iris Därmann/Harald Lemke (Hg.), *Die Tischgesellschaft. Philosophische und kulturwissenschaftliche Annäherungen*, Bielefeld 2007

—, *Zen oder Der japanische Weg des Essens*, München 2008 (in Vorbereitung)

—, *Freundschaft. Ein philosophischer Essay*, Darmstadt 2000

—, *Gastrosophische Aspekte der Kulinaristik*, in: Alois Wierlacher/Renate Bendix (Hg.), *Kulinaristik. Konzeption und Innovation*, Münster 2007

—, *Kritik des Gouvernementalitäts-Diskurses. Zur Aktualität von Foucaults Spätwerk*, in: *Aufklärung und Kritik*, 1/2007, 110-123

—, *Was ist Praxiologie? Von Marx über die Kritische Theorie zur Philosophie der Praxis*, in: Horst Müller (Hg.), *Die Übergangsgesellschaft des 21. Jahrhunderts – Kritik, Analytik, Alternativen*, Norderstedt 2007, 66-85

—, *Zu einer nicht-ästhetischen Kunstphilosophie*, In: *infection manifesto. Zeitschrift für Kunst und Öffentlichkeit*, no. 5, 12/2004, 7-23

—, *Kochen als Kunst. Zur Philosophie der kulinarischen Praxis*; www.haraldlemke.de/texte/index.htm

—, *Feuerbachs Stammtisch-These*, in: *Aufklärung und Kritik*, 1/2004, 117-141

—, *Der wahre Geschmack des Zen*, in: *Polylog. Zeitschrift für interkulturelles Philosophieren*, Nr. 17, Wien 2007

—, *Nietzsches Wille zur Wurst*, in: *Mitteilungen des internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens*, Heft 11, Heidelberg 2003, 76-80

Lenz, Carola (Hg.), *Changing Food Habits. Case Studies from Africa, South America und Europa*, Amsterdam 1999

Lingner, Michael/Ohno, Mario, *Pruszkower Rhizom*, 54-teiliges Geschirr-service, Jan van Eyck Akademie, Maastricht 1993

Luck, Georg, *Zur Geschichte des Begriffs sapientia*, in: *Archiv für Begriffsgeschichte*, Bd. 9, 1964

Lutzenberger, José/Gottwald, Franz-Theo, *Global denken, lokal essen*, in: Diess., *Ernährung in der Wissensgesellschaft*, Frankfurt a.M. 1999, 7-139

Lyndon, Davies, *Aroma-Perspektiven*, in: *Geschmacksache*, herausgegeben von der Kunst- und Ausstellungshalle der Bundesrepublik Deutschland GmbH, Göttingen 1996, 244-257

Mälzer, Tim, *Der Küchenbulle*, DVD 2006

—, *Born to Cook 2*, Köln 2005

Marcuse, Herbert, *Versuch über die Befreiung*, Frankfurt a.M. 1972

—, *Über den affirmativen Charakter der Kultur*, in: Ders., *Kultur und Gesellschaft*, Frankfurt a.M. 1968, 102-127

—, *Konterrevolution und Revolte*, Frankfurt a.M. 1973

Marinetti, Filippo Tommaso/Fillia, *Die futuristische Küche*, Stuttgart 1983

Marx, Karl, *Die Deutsche Ideologie*, in: MEW, Bd. 3, Berlin 1962

—, *Das Kapital*, MEW, Bd. 23., Berlin 1962

Mattenklott, Gert, *Das gefräßige Auge oder Ikonophagie*, in: Ders., *Der übersinnliche Leib. Beiträge zur Metaphysik des Körpers*, Reinbek bei Hamburg 1982

Mayer, Matthias, *Empfindung und Erkenntnis. Bemerkungen zu Geruch und Geschmack als vernachlässigte Gegenstände der Philosophie*, in: Barkhaus/Mayer/Roughley/Thürnau (Hg.), *Identität Leiblichkeit Normativität. Neue Horizonte anthropologischen Denkens*, Frankfurt a.M. 1996, 197-212

McHenry, Keith, Interview, Berlin 1996; www.geocities.com/RainForest/Canopy/3165/fnbinter.htm

—/Butler, C.T. *Food not Bombs*, See Sharp Press 2000

McLaughlin, S./Margolskee, R.F., *The sense of taste*. *American Scientist* 82, 1994, 538-545

Meier-Ploeger, Angelika, *Sinnesschulung bei Kindern*, in: Dietrich von Engelhardt/Rainer Wild (Hg.), *Geschmackskulturen. Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken*, Frankfurt a.M./New York 2005, 248-261

Melo, Alexandre, ›Rate mal, wer zum Essen kommt‹, in: *Parkett* 44, 1995

Mennekes, Friedhelm, *Beuys zu Christus. Eine Position im Gespräch*. Stuttgart 1989

Mennell, Steve/Anne Murcott/Anneke H. van Otterloo (Hg.), *The sociology of Food, Eating, Diet and and Culture*, Current Sociology Vol. 40 Nr. 2, 1992

Merleau-Ponty, Maurice, Phänomenologie der Wahrnehmung, Frankfurt a.M./New York 1974

Metzler Lexikon Kultur der Gegenwart: Art. Esskultur, herausgegeben von Ralf Schnell, Stuttgart 2000

Meyer, Sybille, Das Theater mit der Hausarbeit. Bürgerliche Repräsentation in der Familie der wilhelminischen Zeit, Frankfurt a.M./New York 1982

Narayan, Uma, Dislocating Cultures. Identities, Traditions, and Third World Feminism, New York/London 1997

Negri, Antonio/Michael Hardt, Empire. Die neue Weltordnung, Frankfurt/New York 2002

Nestle, Marion, Food Politics. How the Food Industry influences Nutrition and Health, Berkeley/Los Angeles 2002

Oakley, Ann, The sociology of Housework, London 1974

Oliver, Jamie, The naked Chef. Die neue Kochlust, dvd 2003

—, Genial kochen mit Jamie Oliver, München 2002

—, Kochen für Freunde, München 2004

—, Besser Kochen, München 2006

Onfray, Michel, Die genießerische Vernunft, Baden-Baden/Zürich 1996

Oswalt, Philipp, Schrumpfende Städte – Handlungskonzepte, herausgegeben im Auftrag der Kulturstiftung des Bundes, Ostfildern 2005

Paetzold, Heinz, Profile der Ästhetik. Der Status von Kunst und Architektur in der Postmoderne, Wien 1989

Platon, Gorgias, in: Ders., Werke, Reinbek bei Hamburg 1957

Pollmer, Udo/Cornelia Hoicke/Hans-Ulrich Grimm, Vorsicht Geschmack. Was ist drin in Lebensmitteln?, Reinbek bei Hamburg 2000

Raab, Jürgen, Artikel ›Geschmack‹, Kunstforum International. Die große Enzyklopädie – Essen und Trinken A-Z, Bd. 160

Raufeisen, Jörg/Ole Plogstedt mit Hollow Skai, Rote Gourmet Fraktion (RGF). Kochen für Rockstars, Köln 2004

Rawls, John, Theorie der Gerechtigkeit, Frankfurt a.M. 1979

Ray, Gene, Kunst – Kritik – Politik. Über die Grenzen und Möglichkeiten anti-kapitalistischer Kunst, Analyse & Kritik, August 2006

Reinike, Ingrid/Petra Thorbrietz, Lügen, Lobbies, Lebensmittel. Wer bestimmt, was Sie essen müssen, Reinbek bei Hamburg 1997

Rumohr, Karl Friedrich von, Geist der Kochkunst, Frankfurt a.M. 1998 (Orig. 1822)

Sachs, Wolfgang, Nach uns die Zukunft: der globale Konflikt um Gerechtigkeit und Ökologie, Frankfurt a.M. 2002

Schallenberg, Jörg, Erst kommt das Fressen, dann die Musik, Die Zeit, Nr. 5, 2002

Schlosser, Eric, Fast Food Gesellschaft. Fette Gewinne, faules System, München 2003

Schmid, Wilhelm, Auf der Suche nach einer neuen Lebenskunst, Frankfurt a.M. 1992

Schmidt-Bergmann, Hansgeorg, Futurismus. Geschichte, Ästhetik, Dokumente, Reinbek bei Hamburg 1993

Schmitz, Hermann, Die Wahrnehmung, Bonn 1978

Schneider, Martina, Aldi – Welche Marke steckt dahinter? 100 Aldi-Produkte und ihre prominenten Hersteller, München 2005

Schopenhauer, Arthur, Die Welt als Wille und Vorstellung, München 1998

Schulze, Gerhard, Die Erlebnisgesellschaft. Kulturoziologie der Gegenwart, New York/Frankfurt a.M. 2005

Seel, Martin, Ästhetik und Aisthetik, in: Ders., Ethisch-ästhetische Studien, Frankfurt a.M. 1996, 36-69

Seneca, Briefe an Lucilius über Ethik, Stuttgart 1989

Sennett, Richard, Der flexible Mensch. Die Kultur des neuen Kapitalismus, Berlin 1998

Siebeck, Wolfram, Krokodilaugen in Aspik, Die Zeit Nr. 24, 2002

—, Lauter junge Helden, Die Zeit Nr. 25, 2002

Spiekermann, Uwe, Der Naturwissenschaftler als Kulturwissenschaftler: das Beispiel Werner Kollaths, in: Gerhard Neumann/Alois Wierlacher/Rainer Wild (Hg.), Essen und Lebensqualität. Natur- und kulturanthropologische Perspektiven, New York/Frankfurt a.M. 2001, 247-274

—, Esskultur heute. Was, wie und wo essen wir? In: Dr. Rainer Wild-Stiftung (Hg.): Gesunde Ernährung zwischen Natur- und Kulturwissenschaft, Münster, 1999, 41-56

Spoerri, Daniel, presents Eat-art, Buch zur Ausstellung im Aktionsforum Praterinsel/München, herausgegeben von Elisabeth Hartung, Nürnberg 2001

—, Gastronomisches Tagebuch. Itinerarium auf einer ägäischen Insel nebst einer Abhandlung über den oder die Kefedes, Neuwied/Berlin 1970

—, Topographie des Zufalls, Berlin 1968

—, Gastronoptikum. Eine Sammlung von Koch- und Küchenkuriositäten, Zürich 1970

—, Zyklus des Lebens, in: Kunstforum International, Essen und Trinken, 73-91

Steiner, Rudolph, Geisteswissenschaftliche Grundlagen zum Gedeihen der Landwirtschaft, Dornach 1985

Stocker, Betty, Eat-art Multiples, in: Spoerri presents Eat-art, 105-114

Der Spiegel (Wochenmagazin), Im Mund explodiert, 52/2000

Telfer, Elisabeth, Food for Thought. Philosophy and Food, London/New York 1996

Tellenbach, Hubert, Geschmack und Atmosphäre: Medien menschlichen Elementarkontaktes, Salzburg 1968

Terry, Bryant/Anna Lappé, *Grub. Ideas for an urban organic kitchen*, New York 2006

Teuteberg, Hans Jürgen, *Prolegomena zu einer Kulturpsychologie des Geschmacks*, in: Ders./Alois Wierlacher/Gerhard Neumann (Hg.), *Kultur-thema Essen. Ansichten und Problemfelder*, Berlin 1993

This-Benckhard, Hervé, *Rätsel und Geheimnisse der Kochkunst. Naturwissenschaftlich erklärt*, München 2002

Tiravanija, Rirkrit, *Untitled Artists' Projects*, in: Laura Trippi, *Untitled Artists' Projects by Janine Antoni, Ben Kinmont, Rirkrit Tiravanija*, in: Ron Scapp/Brian Seitz (Hg.), *Eating Culture*, New York 1998

—, »Alles im Wok. Konzeptkoch Rirkrit Tiravanija«, *Kunstzeitung* Nr. 59, 2001

Tracey, David, *Guerrilla Gardening: A ManualFesto*, Gabriola Island 2007

Tudge, Colin, *Future Food. Politics, Philosophy and Recipes for the 21st Century*, New York 1980

Vaerst, Eugen von, *Gastrosophie oder Lehre von den Freuden der Tafel*, 2 Bde., hg. v. Karl Heinz Kramberg, München 1975

Violand-Hobi, Heidi, »Das Beste an mir sind meine Freunde« (Spoerri), in: Spoerri presents Eat-art, a.a.O., 180-185

Volzküchen-Kochbuch, *Rezepte für viele Portionen*, herausgegeben vom Hannebambel Kneipen-Kollektiv, Alibri 2001

Welsch, Wolfgang, *Grenzgänge der Ästhetik*, Stuttgart 1996

—, *Ästhetisches Denken*, Stuttgart 1989

Wetzlar, Jon von/Christoph Buckstegen, *Die Kultur der Imbissbude. Urban-Anarchisten*, Marburg 2003

Wierlacher, Alois, *Was heißt, die Augen essen mit?*, in: Dietrich von Engelhardt /Rainer Wild (Hg.), *Geschmackskulturen. Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken*, Frankfurt a.M./New York 2005, 129-143

Witzigmann, Eckart, URL: www.witzigmann-palazzo.de

Zacharis, Thomas, *Darf eine »Jungfrau« Weißwürste zuzeln? Astro-Gastro-Fest von Daniel Spoerri in der Akademie München 1983*, in: Spoerri presents Eat-art, a.a.O., 171-176

Zumdick, Wolfgang, *Über das Denken bei Joseph Beuys und Rudolf Steiner*, Basel 1995