

## Literaturverzeichnis

---

- Alexy, Robert (1985): Theorie der Grundrechte.
- Behrens, Roger/Kresse, Kai./Peplow, Ronnie M. (Hg., 2001): Symbolisches Flanieren; kulturphilosophische Streifzüge.
- Braun, Margaret (2001): Cakewalk; Adventures in Sugar with Margaret Braun.
- Bürkli, Anna (2009): Kochprojekte in der Kunst der Gegenwart, in: kunsttexte Sektion Gegenwart, Nr. 3/2009, S. 1–7.
- Detterbeck, Steffen (2016): Handwerksordnung, Kommentar, 3. Auflage.
- Dollase, Jürgen (2017): Geschmacksschule.
- Dollase, Jürgen (2017): Kulinarische Intelligenz.
- Dollase, Jürgen (2017): Pur, präzise, sinnlich; Ganzheitlicher Genuss – die Zukunft des Essens.
- Escoffier, Auguste (2016): Kochkunstführer; Hand- und Nachschlagebuch der klassischen französischen Küche und der feinen internationalen Küchen, 15. deutsche Auflage.
- Fallert, Nicole (2014): Definitionskompetenz – Wer entscheidet, was als Kunst gilt?; Gewerblicher Rechtsschutz und Urheberrecht (GRUR) 2014, S. 719–724.
- Froelich, Dieter (2010): Topographie der Gemengsel und Gehäcksel.
- Froelich, Dieter (2012): supen.
- Fuchs, Christine (2000): Avantgarde und Erweiterter Kunstbegriff; Eine Aktualisierung des Kunst- und Werkbegriffs im Verfassungs- und Urheberrecht.
- Gombrich, Ernst (2002): Die Geschichte der Kunst, 4. Auflage der 16. Ausgabe.
- Guérard, Michel (1976) : La Grande Cuisine Minceur.
- Guérard, Michel/Peeters, Benoît (2020) : Mémoire de la Cuisine Française.
- Guérard, Michel/Plantive, Jean-Paul (2005) : Petit Almanach des plantes improbables et merveilleuses.
- Häberle, Peter (1985): Die Freiheit der Kunst im Verfassungsstaat, in: Archiv des öffentlichen Rechts, 110. Band, S. 577–619.

- Hartung, Elisabeth (Hg., 2001): Daniel Spoerri presents Eat-art; Buch zur Ausstellung im Aktionsforum Praterinsel.
- Henschel, Jana/Schacht, Ulrike/Werkmeister, Meike (2016): Sugar Girls; 20 Frauen und ihr Traum vom eigenen Café, 2. Auflage.
- Hodgson Hagen, Petra/Toyka, Rolf (Hg., 2007): Der Architekt, der Koch und der gute Geschmack, herausgegeben für die Akademie der Architekten- und Stadtplanerkammer Hessen.
- Hornmann, Gerhard/Kämper, Norbert/Spannowsky, Willy (2021): Beckscher Onlinekommentar zur Baunutzungsverordnung (BeckOK BauNVO), 25. Edition.
- Isensee, Josef (1980): Wer definiert die Freiheitsrechte?; Selbstverständnis der Grundrechtsträger und Grundrechtsauslegung des Staates.
- Jarass, Hans/Pieroth, Bodo (2016): Grundgesetz für die Bundesrepublik Deutschland; Kommentar, 14. Auflage.
- Karmasin, Helene (2001): Die geheime Botschaft unserer Speisen; Was Essen über uns aussagt.
- Käsmayr, Anneli (2019): Der Geschmack der emotionalen Berührung oder kann ich das nochmal haben, bitte? Epikur Journal für Gastrosophie, 01/2019, ohne Seitenangabe.
- Käsmayr, Anneli (Hg., 2012): No ART Around; Über die (Un)Möglichkeit, ein Restaurant als Kunst zu betreiben.
- Kloepfer, Michael (2010): Verfassungsrecht Band II; Grundrechte.
- Knies, Wolfgang (1967): Schranken der Kunstfreiheit als verfassungsrechtliches Problem.
- Lemke, Harald (2007): Die Kunst des Essens; Eine Ästhetik des kulinarischen Geschmacks.
- Lemke, Harald (2016): Ethik des Essens; Einführung in die Gastrosophie.
- Mangiapane, Francesco (2015): The Invention of the Nordic Cuisine, *Nordicum Mediterraneum* 19 (1), S. 153–165.
- Marinetti, Filippo Tommaso (1932): La cucina futurista.
- Marx, Thierry (2010): Sweet Marx; Cent huit desserts.
- Maunz, Theodor/Dürig, Günter (Begr., 2010): Grundgesetz; Kommentar, Band I, 57. Ergänzungslieferung.
- Morlok, Martin (1993): Selbstverständnis als Rechtskriterium.
- Müller, Friedrich (1969): Freiheit der Kunst als Problem der Grundrechtsdogmatik.
- Notter, Ewald (2012): Zucker und Pastillage; Inspiration, Techniken, Schaustücke.

- Paul, Stevan (Hg., 2018): Die Philosophie des Kochens.
- Pernice, Ingolf; Dreier, Horst (Hg., 1996): Kommentar zum Grundgesetz, 3 Bände; Band I.
- Robuchon, Joël u.a. (2009): Der große Larousse Gastronomique; Das internationale Standardwerk für Küche, Kochkunst, Esskultur.
- Roffael, Esther/Wallau, Rochus (2020): »Kirschkern wird niemand kauen« – Ausgewählte aktuelle Aspekte des Lebensmittelstrafrechts, Lebensmittel und Recht (LMuR) 2020, S. 10–19.
- Schanzenbach, Karin u.a. (1998): Backen ist Liebe; Die schöne Welt des Backens.
- Schild, Egon (1995): Der junge Konditor, Lehrbuch für die Berufsausbildung des Konditors, Band 2.
- Schmidt, Karsten/Drescher, Ingo/Fleischer, Holger (Hg., 2021): Münchener Kommentar zum Handelsgesetzbuch; Band 1, 5. Auflage.
- Schneider, Bernhard (2002): Die Freiheit der Baukunst; Gehalt und Reichweite der Kunstfreiheit des Art. 5 Abs. 3 GG im öffentlichen Baurecht.
- Schönleiter, Ulrich (2012): Gaststättengesetz, Kommentar.
- van der Meulen, Nicola/Wiesel, Jörg (Hg., 2017): Culinary Turn; Aesthetic Practice of Cookery.
- van der Meulen, Nicolaj/Wiesel, Jörg (Hg., 2017): Culinary Turn; Aesthetic Practice of Cookery.
- von Vaerst, Eugen (2013): Gastrosophie oder die Lehre von den Freuden der Tafel (Erstauflage Leipzig 1851).
- Weber-Lamberdière, Manfred (2007): Die Revolutionen des Ferran Adrià; wie ein Katalane das Kochen zur Kunst machte.
- Wittreck, Fabian in: Dreier, Horst (Hg., 2013): Kommentar zum Grundgesetz, 3 Bände; Band I, 3. Auflage.
- Witzigmann, Eckart/Lafer, Johann (2020): Eine Freundschaft – 100 Rezepte.
- Witzigmann, Eckart/Lampe, Klaus/Khoo, Tony (1999): Das große Buch vom Reis.
- Würkner, Joachim (1994): Das Bundesverfassungsgericht und die Freiheit der Kunst.
- Zipfel, Walter/Rathke, Kurt-Dietrich (Begr., 2020): Lebensmittelrecht, Loseblatt-Kommentar, Band I, 178. Ergänzungslieferung.

