

## Online-Archiv der Publikationen

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Nr./ number               | SL-7  |
| Titel/ title              | <b>Bibliographie neuerer Literatur zum Themenbereich Essen und Trinken, Nahrung und Ernährung, Küche und Kochen</b> |
| Untertitel/ subtitle      | -   |
| title & subtitle English  | Bibliography on newer (mostly German) publications on eating, drinking, nutrition, cuisine and cooking.             |
| Koautor/ co-author(s)     | -   |
| Art/ category             | Forschungsbericht/ research report  |
| Jahr/ year                | 1994  |
| Publikation/<br>published | Linz 1994: Universität Linz, Institut für Soziologie (42 Seiten)  |
| weiteres/ further link    | -   |

### © Ingo Mörth

Dieser Text ist urheberrechtlich geschützt. Er kann jedoch für persönliche, nicht-kommerzielle Zwecke, insbesondere für Zwecke von Forschung, Lehre und Unterricht ("fair use"-copy), gespeichert, kopiert und ausgedruckt und zitiert werden, solange eindeutig die Urheberschaft und die Erstveröffentlichung durch die folgende Zitation kenntlich gemacht wird.

### Zitation/ citation:

Mörth, Ingo: Bibliographie neuerer Literatur zum Themenbereich Essen und Trinken, Nahrung und Ernährung, Küche und Kochen. Linz 1994: Institut für Soziologie; online verfügbar über: <http://soziologie.soz.uni-linz.ac.at/sozthe/staff/moerthvitapub.htm>

Externe Links auf diesen Text sind ausdrücklich erwünscht und bedürfen keiner gesonderten Erlaubnis. Eine Übernahme des ganzen Beitrages oder von Beitragsteilen auf einem nicht-kommerziellen web-server bedürfen der Zustimmung des Autors. Jede Vervielfältigung oder Wiedergabe, vollständig oder auszugsweise, in welcher Form auch immer, zu kommerziellen Zwecken ist ohne vorherige schriftliche Genehmigung durch den Autor verboten.

---

### copyright notice

Permission to make digital or hard copies of part or all of this work for scholarly, research, educational, personal, non-commercial use is granted without fee provided that these copies are not made or distributed for profit or direct commercial advantage ("fair use"-restriction), and that copies show this notice on the first page or initial screen of a display along with the full bibliographic citation as shown above. External links to this source are welcome and need no specific consent. Any online display of part or all of this work is subject to the prior consent of the author. Any commercial use or distribution is forbidden, unless consented in writing by the author and the publisher.

(Auswahl-)

# **BIBLIOGRAPHIE**

zum Themenbereich

**ESSEN UND TRINKEN  
NAHRUNG UND ERNÄHRUNG  
KÜCHE UND KOCHEN**

Univ. Doz. Dr. Ingo Mörth  
Johannes Kepler Universität Linz  
Institut für Soziologie  
A-4040 Linz/D.  
Tel. (+43)(732) 2468-8361 DW

**Linz, März 1994**

# Inhaltsverzeichnis

|            |  |           |
|------------|--|-----------|
| <b>1</b>   | <b><u>ANALYSEN UND DARSTELLUNGEN</u></b>   |           |
|            | <b><u>UNTERSCHIEDLICHER FÄCHER</u></b>   | <b>5</b>  |
| <b>1.1</b> | <b>ESSEN UND TRINKEN IN PHILOSOPHIE, KUNST, LITERATUR</b>                                    | <b>5</b>  |
| 1.1.1      | ETHIK, ALLGEMEINE PHILOSOPHIE, GASTROSOPHIE  | 5         |
| 1.1.2      | KUNST UND LITERATUR; LITERARISCHE UND KULINARISCHE ESSAYS;<br>LITERATUR- UND KUNSTGESCHICHTE | 5         |
| <b>1.2</b> | <b>MEDIZINISCHE, PHYSIOLOGISCHE UND PSYCHOLOGISCHE GRUNDLAGEN</b>                            | <b>7</b>  |
| 1.2.1      | MEDIZIN UND ERNÄHRUNGSLEHRE; BIOLOGIE  | 7         |
| 1.2.2      | PSYCHOLOGISCHE UND PHYSIOLOGISCHE GRUNDLAGEN   | 7         |
| <b>1.3</b> | <b>SOZIOLOGISCHE ANALYSEN</b>  | <b>8</b>  |
| <b>1.4</b> | <b>ANTHROPOLOGISCHE UND ETHNOLOGISCHE ANALYSEN</b>   | <b>9</b>  |
| 1.4.1      | PALÄOANTHROPOLOGIE, ALLG. ETHNOLOGIE (VÖLKERKUNDE)   | 9         |
| 1.4.2      | KULTURANTHROPOLOGIE, PHILOSOPHISCHE ANTHROPOLOGIE  | 10        |
| 1.4.3      | EUROPÄISCHE VOLKSKUNDE (ETHNOLOGIA EUROPEA)  | 11        |
| <b>1.5</b> | <b>ALLGEMEINE KULTUR- UND SITTEGESCHICHTE</b>  | <b>11</b> |
| 1.5.1      | SOZIAL- UND KULTURGESCHICHTLICHE KONTEXTE  | 11        |
| 1.5.2      | KULTUR- UND SITTEGESCHICHTE DES ESSENS UND TRINKENS  | 12        |
| <b>1.6</b> | <b>SPEZIALTHEMA: ZUM GERUCHS- UND GESCHMACKSINN</b>  | <b>13</b> |
| <b>2</b>   | <b><u>ANALYSEN UND DARSTELLUNGEN</u></b>   |           |
|            | <b><u>NACH UNTERSCHIEDLICHEN THEMEN</u></b>  | <b>15</b> |
| <b>2.1</b> | <b>NAHRUNGSMITTELBSCHAFFUNG UND -PRODUKTION:</b>   | <b>15</b> |
| 2.1.1      | KULTURGESCHICHTE DER PRODUKTION, VERARBEITUNG UND VERMARKTUNG                                | 15        |
| 2.1.2      | NAHRUNGSMITTELPRODUKTION, -VERARBEITUNG UND -VERMARKTUNG HEUTE                               | 16        |
| 2.1.3      | SPEZIALTHEMA 1: BIOLOGISCHE NAHRUNGSMITTEL, DIREKTVERMARKTUNG                                | 16        |
| 2.1.4      | SPEZIALTHEMA 2: FERTIGNAHRUNG (CONVENIENCE FOOD)   | 17        |

---

|            |  |           |
|------------|--|-----------|
| <b>2.2</b> | <b>SPEZIELLE NAHRUNGS- UND GENUBMITTEL IM SOZIALEN KONTEXT:</b>                      | <b>18</b> |
| 2.2.1      | GETREIDE UND GETREIDEPRODUKTE  | 18        |
| 2.2.2      | FLEISCH UND FLEISCHPRODUKTE  | 19        |
| 2.2.3      | FISCHE UND MEERESFRÜCHTE; WALFANG  | 19        |
| 2.2.4      | MILCH UND MILCHPRODUKTE  | 20        |
| 2.2.5      | OBST UND GEMÜSE  | 20        |
| 2.2.6      | ZUCKER UND SALZ  | 21        |
| 2.2.7      | SONSTIGE NAHRUNGSMITTEL, GEWÜRZE   | 22        |
| 2.2.8      | GETRÄNKE UND GENUBMITTEL   | 22        |
| <b>2.3</b> | <b>HAUSHALT, KÜCHE, KOCH- UND EBGERÄTE</b>   | <b>26</b> |
| 2.3.1      | KULTURGESCHICHTLICHE ASPEKTE   | 26        |
| 2.3.2      | HAUSHALT, KOCHEN, HAUS- UND KÜCHENARBEIT HEUTE                                       | 27        |
| 2.3.3      | SPEZIALTHEMA: KÜCHE, HAUSHALT, TISCHKULTUR ALS ANGEWANDTE KUNST (DESIGN)             | 27        |
| <b>2.4</b> | <b>HAUSHALT, KOCHEN, ESSEN &amp; TRINKEN IN VERSCHIEDENEN LÄNDERN &amp; REGIONEN</b> | <b>28</b> |
| 2.4.1      | EUROPÄISCHES ALTERTUM: ROM, GRIECHENLAND   | 28        |
| 2.4.2      | JÜDISCH-CHRISTLICHES ALTERTUM; JÜDISCHE KULTUR                                       | 28        |
| 2.4.3      | ÖSTERREICH, DEUTSCHLAND, SCHWEIZ   | 29        |
| 2.4.4      | ITALIEN  | 30        |
| 2.4.5      | FRANKREICH   | 30        |
| 2.4.6      | CHINA UND JAPAN; FERNOST   | 31        |
| 2.4.7      | ANDERE REGIONEN  | 31        |
| <b>2.5</b> | <b>GASTHÖFE, KNEIPEN, BEISLN</b>   | <b>32</b> |
| 2.5.1      | KULTURGESCHICHTE DER GASTLICHKEIT  | 32        |
| 2.5.2      | GESTALTUNG, BETRIEB UND BEDEUTUNG VON GASTRONOMIE HEUTE                              | 32        |
| 2.5.3      | SPEZIALTHEMA: FAST-FOOD- UND KETTEN-GASTRONOMIE                                      | 34        |
| 2.5.4      | SOZIOLOGISCHE ANALYSEN ZU BESUCH UND VERHALTEN IN GASTSTÄTTEN                        | 34        |

|             |  |           |
|-------------|--|-----------|
| <b>2.6</b>  | <b>DIE SOZIALE GESTALT DES ESSENS: MAHLZEITEN UND FESTE</b>      | <b>35</b> |
| 2.6.1       | GEMEINSAMER VERZEHR. DIE MAHLZEIT UND IHRE VERHALTENSREGELN      | 35        |
| 2.6.2       | FESTE UND FEIERN   | 35        |
| <b>2.7</b>  | <b>ERNÄHRUNGSVERHALTEN</b>                                       | <b>36</b> |
| 2.7.1       | INDIVIDUELLES ERNÄHRUNGSVERHALTEN: ALLGEMEINE FRAGEN             | 36        |
| 2.7.2       | SPEZIALTHEMA: BIOLOGISCHE UND ALTERNATIVE ERNÄHRUNGSWEISEN       | 38        |
| 2.7.3       | GESTÖRTES EßVERHALTEN  | 38        |
| 2.7.4       | TRINK- UND SUCHTVERHALTEN  | 39        |
| 2.7.5       | DIÄTORIENTIERTES ERNÄHRUNGSVERHALTEN                             | 40        |
| <b>2.8</b>  | <b>SPEZIALTHEMA: VERDAUUNG, AUSSCHIEDUNG, ENTSORGUNG</b>         | <b>41</b> |
| <b>2.9</b>  | <b>EROTIK UND MAGIE: BESONDERE WIRKUNGEN VON SPEIS UND TRANK</b> | <b>41</b> |
| <b>2.10</b> | <b>RELIGIÖSE ASPEKTE</b>   | <b>42</b> |

Neben wissenschaftlich-analytischen Arbeiten sind auch praktische Ratgeber, Kochbücher etc. aufgenommen, wenn sie zumindest in Einleitungen allgemeine Darstellungen zum Themenbereich beinhalten.

Alle hier angeführten Werke sind entweder an einer österreichischen Bibliothek vorhanden (BI-BOS-Recherche) oder befinden sich im Privatarchiv von Dr. Mörth.

# **1 Analysen und Darstellungen unterschiedlicher Fächer**

## **1.1 Essen und Trinken in Philosophie, Kunst, Literatur**

### **1.1.1 Ethik, allgemeine Philosophie, Gastrosophie**

Brillat-Savarin, J. A.: Physiologie des Geschmacks oder Betrachtungen über transzendente Gastronomie. Frankfurt 1979 (zuerst 1881).

Brügge, Peter: Die Anthroposophen. Waldorfschulen, biodynamischer Landbau, Ganzheitsmedizin, kosmische Heilslehre. Reinbek 1988.

Ebner, Ferdinand: Die Zunge als das wohlthätigste und verderblichste Glied des menschlichen Leibes. Wr. Neustadt o.J. (ca. 1899).

Jirak, Peter: Erotik und Gourmandise. Ein gastrosophischer Exkurs vom menschlichen Glück. Wien 1992.

Kaplan, Helmut F.: Sind wir Kannibalen? Fleisessen im Lichte des Gleichheitsprinzips. Frankfurt 1991.

Kaplan, Helmut F.: Warum Vegetarier? Grundlagen einer universalen Ethik. Frankfurt 1989.

Kaplan, Helmut F.: Leichenschmaus. Ethische Gründe für eine vegetarische Ernährung. Reinbek 1993

LeGuéner, Annik: Die Macht der Gerüche. Eine Philosophie der Nase. Stuttgart 1994.

Onfray, Michel: Der Bauch der Philosophen. Kritik der diätischen Vernunft. Frankfurt 1990.

Rumohr, K.: Geist der Kochkunst. Frankfurt 1978.

Schlör, Peter: Vegetarismus: Ein vernachlässigtes Thema der Ethik. Diplomarbeit an der Universität Innsbruck 1989.

Serres, Michel: Die fünf Sinne. Eine Philosophie der Gemenge und Gemische. Frankfurt 1993.

Sinnlichkeiten. Kursbuch 49 (1977), Berlin.

Steiner, Rudolf: Ernährung und Bewußtsein. Werke Bd. 7. Stuttgart 1981

Steiner, Rudolph: Ernährung des Menschen. Themen aus dem Gesamtwerk, Vorträge, ausgew. und hg. von Kurt Th. Willmann. Stuttgart 1989.

### **1.1.2 Kunst und Literatur; literarische und kulinarische Essays; Literatur- und Kunstgeschichte**

Besser, Klaus: Essay über die Kochkünstler und ihre Rolle in der Gesellschaft. In: ders.: Die 100 besten Rezepte der großen Köche Europas. Frankfurt 1977, S. 14-23.

Birle, Herbert: Die Sprache der Küche. Ein kulinarisches Lexikon für Gastrosophen und Gourmets. Weil der Stadt 1993.

Czar, Reinhard: Formen, Funktionen und Motive der Trinkliteratur des 13. bis 16. Jahrhunderts. Diplomarbeit an der Universität Graz 1990.

Dumont, Cedric: Allegro con gusto. Rezepte und Geschichten aus Musikerküchen. Bern 1992.

Ehalt, Ch. u.a.(Hg.): Kulturjahrbuch 7: Essen und Trinken. Wien 1988.

- Esquivel, Laura: Schäumend wie heiße Schokolade. Mexikanischer Roman um Liebe, Kochrezepte und bewährte Hausmittel in monatlichen Fortsetzungen. Frankfurt 1992.
- Essen und Trinken: Sterz Nr. 31 (1985), Graz.
- Gordon, Harald: Nach dem Genuß schluckweise gelesen. Weingedichte. Klagenfurt 1992.
- Haas, Norbert: Trinklieder des deutschen Spätmittelalters. Göppingen 1991.
- Karmasin, Helene: Der kulinarische Code in Günter Grass: Der Butt. Dissertation an der Univ. Wien 1990.
- Könnecker Marie-Luise/Fischer-Hornberger Esther: Götterspeise-Teufelsküchen. Texte und Bilder von Essen und Verdauen, vom Fressen und Fasten, Schleckern und Schlemmen, von Fett und Fleisch, Brot und Tod. Frankfurt 1990.
- Kohl, Franz: Heitere Volksgesänge aus Tirol. Tisch- und Gesellschaftslieder mit Singweisen. Wien 1908.
- Kott, Jan: Gott-Essen. Interpretationen griechischer Tragödien. München 1991.
- Kubelka, Peter: Kochen als Kunstgattung. In: Internationales Design Zentrum (Hg.): Essen und Ritual. Ergebnisse der Entwurfswoche im IDZ Januar 1981. Berlin 1981.
- Kubelka, Peter. Conçu et réalisé par Christian Lebrat. Paris 1990 (Expérimental-éditions).
- Landmann, Salcia: Gepfeffert und gesalzen. Ein streitbares Kochbrevier. München/Berlin 1980.
- Mosimann, Anton: Die Kunst des Anton Mosimann. Kulinarische Meisterwerke für alle, die ein exquisites Essen lieben. Cham/Wien 1991.
- Muhr, Dorothea: Wein in der Sprache. Ein Versuch, die Weinkultur Frankreichs und Österreichs anhand von Fundstellen in der Literatur, Sprichwörtern und Zitaten zu vergleichen. Diplomarbeit an der Universität Wien 1990.
- O'Sullivan, Sue (Hg.): Aus aller Frauen Länder. Gerichte, Gelüste, Geschichten. Berlin 1989.
- Pazcensky, Gert: Feinschmeckers Beschwerdebuch. Brevier wider die Sünden der Gastronomie. Reinbek 1976.
- Pintar, Astrid: The English Coffee House as a Cultural Institution and its Reflection in Literature. Diplomarbeit an der Univ. Wien 1993.
- Richter, Dieter: Schlaraffenland. Geschichte einer populären Phantasie. Frankfurt 1989.
- Roos, Hermann: Essen und Trinken im Prosawerk Gottfried Kellers. Dissertation an der Univ. Saarbrücken 1988.
- Siebeck, Wolfram: Kulinarische Notizen. München 1980.
- Siebeck, Wolfram: Das Haar in der Suppe hab' ich nicht bestellt. Erinnerungen eines Berufssers. Frankfurt 1992.
- Thomsen, Christian W.: Menschenfresser in der Kunst und Literatur, in fernen Ländern, Mythen, Märchen und Satiren, in Dramen, Liedern, Epen und Romanen. Eine kannibalische Text-Bilddokumentation. Wien 1983.
- Toulouse-Lautrec, Henri/Maurice Joyant: Die Kunst des Kochens. Weil der Stadt 1986.
- Uther, Hans-Jörg: Märchen vom Essen und Trinken. Frankfurt 1993.
- Völksen, Wilhelm: Auf den Spuren der Kartoffel in Kunst und Literatur. Bielefeld 1988.
- Wagner, Christoph: Sternstunden der Kochkunst. Geschichten über Gerichte. Mit über 100 historischen Rezepten. Salzburg 1987.

Winnington, Ursula: Ein Leib- und Magenbuch. Kulinarische Notizen. Leipzig 1984.

Woelker, Sepp J. (Hg.): Von Leckermäulern und Zungenlumpen. Die schönsten deutschen Gedichte vom Essen und Trinken und zur Freude der Gastgeber. Wien 1989.

Zotter Heidi/Zotter Hans (Hg.): Wohl bekomm's: Alte Bücher über Kochen und Essen. Ausstellung der Universitätsbibliothek Graz, 10.-12. Dezember 1979. Katalog. Graz 1979.

## 1.2 Medizinische, Physiologische und psychologische Grundlagen

### 1.2.1 Medizin und Ernährungslehre; Biologie

Boeckh, J.: Somatische Sensibilität. Geruch und Geschmack. München 1972.

Bourne, Geoffrey (Hg.): Aspects of Human Nutrition. Basel 1988.

Burdach, Konrad: Geschmack und Geruch. Gustatorische, olfaktorische und trigeminale Wahrnehmung. Bern 1988.

Cohen, Mark: Health and the Rise of Civilization. New Haven/Conn. 1989.

Cremer, H.-D. (Hg.): Biochemie und Physiologie der Ernährung. Stuttgart 1986.

Finger, Thomas: Neurobiology of Taste and Smell. Chichester 1987.

Getchell, Thomas (Hg.): Smell and Taste in Health and Disease. New York 1991.

Glatzel, Hans: Ernährung, Ernährungskrankheiten, Appetitlosigkeit. München 1976.

Johns, Timothy: With Bitter Herbs They Shall Eat It. Chemical Ecology and the Origins of Human Diet and Medicine. Tucson/Ariz. 1990.

Meer, Ron van der: Die Zunge meldet: Sahne-Eis. Wissenswertes über Deine Sinne. Reinbek 1990.

Peters, G. (Hg.): Control Mechanisms of Drinking. Berlin 1975.

Somogyi, J.C. (Hg.): Biological Interrelations and Nutrition. Zürich 1970.

Weiss, Helmut: Kranker Darm, kranker Körper. Die Bedeutung der Verdauungsorgane und der Ernährung für unsere Gesundheit. Heidelberg 1988.

Yost, Graham: Vitamine und Minerale. Wofür wir Vitamine und Minerale brauchen. München 1990.

### 1.2.2 Psychologische und physiologische Grundlagen

Diedrichsen, Iwer: Ernährungspsychologie. Berlin 1990.

Fellsches, Josef (Hg.): Körperbewußtsein. Essen 1990.

Fragrance. The Psychology and Biology of Perfume. London 1992.

Freud, Sigmund: Das Ich und das Es. Studienausgabe, Bd. 3. Frankfurt 1968.

Gilbert, Sara: Morgen werde ich schlank sein. Diät und Psyche. München 1993.

Glatzel, H.: Verhaltensphysiologie der Ernährung. Beschaffung, Brauchtum, Hunger, Appetit. München 1973.

Gniech, Gisla/Schepers, Eva-Maria: Nahrungspräferenzen und -aversionen als Indikator einer somato-psychosozialen Ganzheit. Bremen 1987 (Universität).

Laing, D.G. (Hg.): The Human Sense of Smell. Berlin 1991.



- Lemche, Erwin: Das Körperbild in der psychoanalytischen Entwicklungspsychologie. Eschborn 1993.
- Logue, Alexandra W.: The Psychology of Eating and Drinking: An Introduction. New York 1991.
- Lutz, Rainer (Hg.): Genuß und Genießen. Zur Psychologie des genußvollen Erlebens und Handelns. Weinheim 1983.
- Nicolaidis, S./Wayner, M. (Hg.): Determinants and Consequences of Eating and Drinking. Sonderheft von "Physiology and Behaviour", New York 1990 (48.Jg., Nr.6).
- Ramsay, David/Booth, David (Hg.): Thirst. Physiological and Psychological Aspects. London 1991.
- Rauth, Cilli: Befangen in Maßstäben. Analyse von Praxen weiblicher Fremd- und Selbstunterwerfung über den Körper. Dissertation an der Universität Innsbruck.
- Rehcgigl, M. (Hg.): Physiology of Growth and Nutrition. Basel 1981.
- Sheperd, R. (Hg.): Handbook of the Psychophysiology of Human Eating. Chichester/UK 1989.
- Wilson, Anne (Hg.): The Appetite and the Eye. Visual Aspects of Food and its Presentation within their Historic Context. Edinburgh 1991.

### **1.3 Soziologische Analysen**

- Barlösius E./Marz W.: Wandel der Kochkunst als genußorientierte Speisegestaltung. In: Kölner Zeitschrift für Soz. u. soz. Psych., 40. Jg. Heft 4/1988, S. 728ff.
- Barthes, Roland: Mythen des Alltags. Frankfurt 1970.
- Barthes, Roland: Für eine Psycho-Soziologie der zeitgenössischen Ernährung. Freiburger Universitätsblätter, Heft 75, 1982.
- Bodenstedt, A.: Ernährung und Tradition. Soziokulturelle Einflüsse auf das Ernährungsverhalten. In: Ernährungs-Umschau, Heft 4/1978.
- Bourdieu, P.: Die feinen Unterschiede. Frankfurt 1982.
- Bourne, Geoffrey H.: Sociological and Medical Aspects of Nutrition. Basel 1988.
- Deutsch-Renner, H.: Ernährungsgebräuche. Ursprung und Wandel. Wien 1947.
- Dröge, Franz/Krämer-Badoni, Th.: Die Kneipe. Zur Soziologie einer Kulturform oder "Zwei Halbe auf mich". Frankfurt 1987.
- Elias, Norbert: Der Prozeß der Zivilisation. 2 Bde. Frankfurt 1976.
- Emge, Richard M.: Soziologie des Familienhaushalts. Paderborn 1981.
- Featherstone, Mike (Hg.): The Body. Social Process and Cultural Theory. London 1991.
- Ferber, Ch.: Ernährungsgewohnheiten. Zur Soziologie der Ernährung. In: Zeitschrift für Soziologie, 9. Jg. 1980, S. 221-235.
- Goody, J.: Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology. Cambridge 1982.
- Kendler, Helmut: Die Sozialisierung des Haushalts. Von Fouriers Plänen bis zum Wiener "Heimhof". Diplomarbeit an der Universität Wien 1990.
- Kleinspehn, Thomas: Warum sind wir so unersättlich? Über den Bedeutungswandel des Essens. Frankfurt 1986.

- König, R.: Die soziale und kulturelle Bedeutung der Ernährung in der industriellen Gesellschaft. In: Ders.: Soziologische Orientierungen. Köln 1965, S. 494ff.
- Krabbe, Wolfgang: Gesellschaftsveränderung durch Lebensreform. Strukturmerkmale einer sozialreformerischen Bewegung im Deutschland der Industrialisierungsperiode. Göttingen 1977.
- Krockow, Ch. v.: Die Heimkehr zum Luxus. Von der Notwendigkeit des Überflüssigen. München 1991.
- Mennell, Stephen: Die Kultivierung des Appetits. Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute. Frankfurt 1988.
- Mennell, Stephen u.a.: The Sociology of Food. Eating, Diet and Culture. London 1992.
- O'Neill, John: Die fünf Körper. Medikalisierte Gesellschaft und Vergesellschaftung des Leibes. München 1990.
- Rath, Claus Dieter: Reste der Tafelrunde. Das Abenteuer der Eßkultur. Hamburg 1984.
- Simmel, G.: Soziologie der Mahlzeit. In: Ders.: Brücke und Tür. Stuttgart 1957.
- Somogyi, J.C./Varela, G. (Hg.): Einfluß des modernen Lebens auf die Ernährungsgewohnheiten des Menschen. Basel 1985.
- Teuteberg, Hans Jürgen: Durchbruch zum modernen Massenkonsum. Lebensmittelmärkte und Lebensmittelqualität im Städtewachstum des Industriezeitalters, Münster 1987.
- Turner, Bryan S.: The Body and Society. Explorations in Social Theory. Oxford 1989.
- Wierlacher, Alois (Hg.): Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder. Weinheim 1993.
- Worth, Maria-Anna: Schmutz und Skandal. Eine soziologische Fallstudie des Glykolweinskandals. Frankfurt 1990.
- Würzl, Anton: Der Unternehmer in der österr. Hotellerie. Eine historisch-soziologische Analyse des Unternehmertums in der österr. Hotellerie. Dissertation an der WU Wien 1977.

## 1.4 Anthropologische und ethnologische Analysen

### 1.4.1 Paläoanthropologie, allg. Ethnologie (Völkerkunde)

- Adrian, W.: So wurde Brot aus Halm und Glut. Getreideanbau und -verarbeitung der Vorzeit. Bielefeld 1981.
- Böck, G.: Genußmittel bei Wildbeutern. Dissertation an der Universität Marburg 1989.
- Burch, Ernest S. (Hg.): Key Issues in Hunter-Gatherer Research. Oxford 1993.
- Dittmann, Andreas: Das Kochen mit Steinen: Ein Beitrag zur Entwicklungsgeschichte der Nahrungszubereitung. Berlin 1990.
- Goudsblom, Johan: The Domestication of Fire as a Civilizing Process. In: Theory, Culture & Society (London), 4. Jg., S. 457-476.
- Ingold, Tim (Hg.): Hunters and Gatherers. New York 1986.
- Jonaitis, Aldona (Hg.): Chiefly Feasts. The enduring Kwakiutl Potlatch. Seattle/Wash. 1991.
- Piette, L.: Speise und Trank der Eingeborenen im tropischen Afrika. Dissertation an der Universität Köln 1927.
- Valomen, N. u. a. (Hg.): Ethnologische Nahrungsforschung. Helsinki 1975.

### **1.4.2 Kulturanthropologie, philosophische Anthropologie**

Ardry, Robert: Der Wolf in uns. Die Jagd als Urmotiv menschlichen Verhaltens. Kiel 1984.

Brosse, Jacques: Magie der Pflanzen. Olten 1992.

Chang, Kwang-Chih (Hg.): Food in Chinese Culture. Anthropological and Historical Perspectives. London/New Haven 1977.

Constructive Drinking. Perspectives on Drink from Anthropology. Cambridge/UK 1987.

Douglas, Mary: Deciphering a Meal. In: Dies.: Implicit Meanings. Essays in Anthropology. London 1975.

Douglas, Mary: Ritual, Tabu und Körpersymbolik. Sozialanthropologische Studien. Frankfurt 1986.

Hardt, Stephan: Tod und Eros beim Essen. Frankfurt 1987.

Harris, Marvin: Wohlgeschmack und Widerwillen. Die Rätsel der Nahrungstabus. Stuttgart 1990.

Kamper D./Wulf Ch. (Hg.): Die Wiederkehr des Körpers. Frankfurt 1982.

Kuper, Jessica (Hg.): Gebratener Papageientaucher oder Die Blätter des Mak khi hout. Rezepte zum Nachkochen und Berichte vom Essen aus allen Kulturen. Frankfurt 1983 (The Anthropologist's Cookbook, dt.)

Levi-Strauss, Claude: Mythologica II: Vom Honig zur Asche. Frankfurt 1972.

Levi-Strauss, Claude: Mythologica III: Der Ursprung der Tischsitten. Frankfurt 1976.

Maisels, Charles: The Emergence of Civilization. From Hunting and Gathering to Agriculture, Cities, and the State in the Near East. London 1990.

Malinowski, Bronislaw: Korallengärten und ihre Magie. Bodenbestellung und Riten auf den Trobriand-Inseln. Frankfurt 1981 (Werke, Bd.3)

Mauss, M.: Die Gabe. Form und Funktion des Austausches in archaischen Gesellschaften. Frankfurt 1968.

Schöppl von Sonnwalden, Herman: Kannibalismus bei den nordamerikanischen Indiern und Eskimo. Wyk auf Foehr 1992.

### **1.4.3 Europäische Volkskunde (Ethnologia Europea)**

- Benesch, Michael: Entwicklung der Jagd in Österreich. Diplomarbeit an der Universität Wien 1985.
- Gschnitzer Hans/Menardi Gerlinde: Essen und Trinken. Feuer und Licht. Tiroler Volkskunstmuseum, Katalog I. Innsbruck 1983.
- Hamel, Peter/Kröger, Christine: Vom Korn zum Brot. Bäuerliches Leben im Jahresablauf. Herford 1988.
- Hempel, Gudrun (Hg.): Herd- und Küchengeräte: Aus der Metallsammlung des Österreichischen Museums für Volkskunde. Katalog. Wien 1989.
- Kampfhammer, Günther: Brauchtum in den Alpenländern. Ein lexikalischer Führer durch den Jahreslauf. München 1977.
- Nussbaumer, Johann: Es gewann mit der Jagd. Wien 1984.
- Sommer, Volker: Feste, Mythen, Rituale. Warum Völker feiern. Hamburg 1992.
- Zellinger, Susanne: Mühlviertler Volksbotanik. Mundartliche Pflanzennamen, Pflanzen im Brauchtum, Pflanzen in der Volksmedizin, Bauerngärten, Schloßgärten, Klostersgärten. Diplomarbeit an der Univ. f. Bodenkultur 1983.

## **1.5 Allgemeine Kultur- und Sittengeschichte**

**(Zu besonderen Nahrungsmitteln, Themen und Ländern siehe unten)**

### **1.5.1 Sozial- und kulturgeschichtliche Kontexte**

- Altenburg, Detlef u.a. (Hg.): Feste und Feiern im Mittelalter. Paderborner Symposium des Mediävistenverbandes. Sigmaringen 1991.
- Borst, Arno: Lebensformen im Mittelalter. Frankfurt/Berlin/Wien 1979.
- Baxmann, Inge: Die Feste der französischen Revolution. Inszenierung von Gesellschaft als Kultur. Weinheim 1989.
- Becher, Ursula A. J.: Geschichte des modernen Lebensstils. Essen-Wohnen-Freizeit-Reisen. München 1990.
- Burckhardt, J.: Die Kultur der Renaissance. Stuttgart 1976.
- Camporesi, Piero: Der feine Geschmack. Luxus und Moden im 18. Jahrhundert. Frankfurt 1992.
- Corbin, Alain: Wunde Sinne. Über die Begierde, den Schrecken und die Ordnung der Zeit im 19. Jahrhundert. Stuttgart 1993.
- Dülmen R./Schindler N. (Hg.): Volkskultur. Zur Wiederentdeckung des vergessenen Alltags. Frankfurt 1984.
- Elias, Norbert: Der Prozeß der Zivilisation. 2 Bde. Frankfurt 1976.
- Elias, Norbert: Die höfische Gesellschaft. Untersuchungen zur Soziologie des Königtums und der höfischen Aristokratie. Darmstadt und Neuwied 1975.
- Gutkas, Karl: Adel, Bürger, Bauern im 18. Jahrhundert. Ausstellung des Landes Niederösterreich, Schallaburg 1980. Wien 1980.
- Kaschuba, Wolfgang: Lebenswelt und Kultur der unterbürgerlichen Schichten im 19. und 20. Jahrhundert. München 1990.

Landmann, Robert: *Ascona - Monte Verità. Auf der Suche nach dem Paradies*. Frankfurt 1981.  
(Zu den ersten lebensreformerischen Gemeinschaften).

Mosse, G.: *Der nationalsozialistische Alltag*. Königstein 1979.

Mühlberg, Dietrich: *Proletariat. Kultur und Lebensweise im 19. Jahrhundert* Wien 1986.

Rühle, O.: *Illustrierte Kultur- und Sittengeschichte des Proletariats*. Frankfurt 1971.

Sandgruber, Roland: *Die Anfänge der Konsumgesellschaft. Konsumgüterverbrauch, Lebensstandard und Alltagskultur in Österreich im 18. und 19. Jahrhundert*. Wien 1982.

### **1.5.2 Kultur- und Sittengeschichte des Essens und Trinkens**

Ackerman, Diane: *Die schöne Macht der Sinne. Eine Kulturgeschichte*. München 1991.

Bitsch Irmgard/Ehlert Trude/Ertzdorff Xenia von (Hg.): *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit*. 2. überarb. Aufl. Sigmaringen 1990.

Braudel, F.: *Der Alltag. Sozialgeschichte des 15.-18. Jhdts*. Kap. 2: *Das Tägliche Brot*, und Kap. 3: *Überfluß und Alltagskost*. München 1985.

Bundesministerium f. Unterricht etc. (Hg.): *Historisches über unsere Nahrungsmittel*. Wien 1990.

Cipriani, Arrigo: *Teller, Tisch und Tafel. Eine kleine Kulturgeschichte des Essens*. München 1985.

Cosman, Madeleine P.: *Fabulous Feasts. Medieval Cookery and Ceremony*. London 1976.

Corbin, Alain: *Pesthauch und Blütenduft. Eine Geschichte des Geruchs*. Berlin 1984.

Döbler, H.: *Kultur- und Sittengeschichte der Welt. Kochkunst, Tafelfreuden, Eßkultur*. München 1972.

Elkort, Martin: *The Secret Life of Food. A Feast of Food and Drink. History, Folklore, and Fact*. Los Angeles/Cal. 1991.

Hauschild, R.: *Das Buch vom Essen und Trinken. Ein Streifzug durch die Küchen und Kochtöpfe der Weltgeschichte*. Stuttgart 1975.

Heckmann, Herbert: *Die Freud des Essens. Ein kulturgeschichtliches Lesebuch vom Genuß der Speisen, aber auch vom Leid des Hungers*. München 1979.

Henisch, Bridget: *Fast and Feast. Food in Medieval Society*. University Park/Pa. 1990 (Pennsylvania University Press).

Kiwus K./Grünwald H.: *Vom Essen und Trinken*. Frankfurt 1978.

Larioux, Bruno: *Tafelfreuden im Mittelalter. Kulturgeschichte des Essens und Trinkens in Bildern und Dokumenten*. Stuttgart 1992.

*Vom Mammutfleisch bis zur Kartoffel. Vorgeschichte, Römer, Mittelalter. Ein Report zur Frühgeschichte unsrer Ernährung*. Frankfurt 1992.

Margolin, Jean-Claude u.a. (Hg.): *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance*. Paris 1982.

Mehler Horst/Zöllner Waki: *Henkersmahlzeiten. Geschichte und Geschichten. Speisen und Dokumente*. Frankfurt 1986.

Montanari, Massimo: *Der Hunger und der Überfluß. Kulturgeschichte der Ernährung in Europa*. München 1993.

- Moulin, Leo: Augenlust und Tafelfreuden. Essen und Trinken in Europa - eine Kulturgeschichte. Hamburg 1989.
- Revel, J. F.: Erlesene Speisen. Mitteilungen aus der Geschichte der Kochkunst. Frankfurt 1979.
- Schmidt, Martin: 100.000 Jahre Eßkultur. Essen und Trinken von der Steinzeit bis zu den Römern. Ausstellungskatalog. Hanau 1992.
- Schulz, Uwe (Hg.): Speisen, Schlemmen, Fasten. Eine Kulturgeschichte des Essens. Frankfurt 1993.
- Sokolov, Raymond: Why We Eat What we Eat. How the Encounter between the New World and the Old Changed the Way Everyone on the Planet Eats. New York 1991.
- Tannahill, R.: Kulturgeschichte des Essens. Von der letzten Eiszeit bis heute. München 1979.
- Teuteberg, Hans (Hg.): European Food History. A Research Review. Leicester/UK 1992
- Teuteberg Hans Jürgen/Wiegelmann Günter: Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung.
- Studien zur Geschichte des Alltags. Münster 1986.
- Wiegelmann, G.: Alltags- und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung. Marburg 1967.
- Winter, J. M. van: Kochen und Essen im Mittelalter. In: B. Herrmann (Hg.): Mensch und Umwelt im Mittelalter. Stuttgart 1986, S. 88ff.
- Zeiringer, Johann: Nahrung und Speisen im Zisterzienserstift Neuburg/Mürz. Eine volkskundliche Untersuchung anhand der Küchenrechnungen des 17. und 18., Jahrhunderts. Dissertation an der Univ. Graz 1991.
- Zischka Ulrike/Ottomeyer Hans/Bäumler Susanne (Hg.): Die anständige Lust. Von Eßkultur und Tafelsitten. München 1993.

## **1.6 Spezialthema: Zum Geruchs- und Geschmacksinn**

- Ackerman, Diane: Die schöne Macht der Sinne. Eine Kulturgeschichte. München 1991.
- Barlösius, Eva.: Riechen und Schmecken. In: KZfSS, 39. Jg. Heft 2/1987, S. 367ff.
- Barlösius, Eva: Über den Geruch. Langfristige Wandlungen der Wahrnehmung, Kontrolle und Gestaltung von Riechendem. In: Kuzmics H./Mörth Ingo (Hg.): Der unendliche Prozeß der Zivilisation. Frankfurt 1990, S. 243ff.
- Boeckh, J.: Somatische Sensibilität. Geruch und Geschmack. München 1972.
- Corbin, Alain: Pesthauch und Blütenduft. Eine Geschichte des Geruchs. Berlin 1984.
- Faure, Paul: Magie der Düfte. Eine Kulturgeschichte der Wohlgerüche von den Pharaonen zu den Römern. München 1990.
- Fricker, Alfons; Lebensmittel - mit allen Sinnen prüfen. Berlin 1984.
- Gut, Andreas: Geschmack-Aroma-Flavour. Betriebswirtschaftliche und psychologische Relevanz. Dissertation an der Universität München 1990.
- Harris, Marvin: Wohlgeschmack und Widerwillen. Die Rätsel der Nahrungstabus. Stuttgart 1990.
- Hurton, Andrea: Erotik des Parfüms. Geschichte und Praxis der schönen Düfte. Frankfurt 1991.
- LeGuéner, Annik: Die Macht der Gerüche. Eine Philosophie der Nase. Stuttgart 1994.

Meer, Ron van der: Die Zunge meldet: Sahne-Eis. Wissenswertes über Deine Sinne. Reinbek  
1990.

## 2 Analysen und Darstellungen nach unterschiedlichen Themen

### 2.1 Nahrungsmittelbeschaffung und -produktion:

(Allgemeines: Jagd, Landwirtschaft, Märkte etc.; spezielle Produkte s.u.)

#### 2.1.1 Kulturgeschichte der Produktion, Verarbeitung und Vermarktung

- Abel, Wilhelm: Agrarkrisen und Agrarkonjunktur. Eine Geschichte der Land- und Ernährungswirtschaft seit dem Mittelalter. Hamburg 1966.
- Abel, Wilhelm: Massenarmut und Hungerkrisen im vorindustriellen Europa. Versuch einer Synopsis. Hamburg und Berlin 1974.
- Benesch, Michael: Entwicklung der Jagd in Österreich. Diplomarbeit an der Universität Wien 1985.
- Camporesi, Piero: Das Brot der Träume. Hunger und Halluzinationen im vorindustriellen Europa. Frankfurt 1990.
- Erker, Paul: Ernährungskrise und Nachkriegsgesellschaft, Bauern- und Arbeiterschaft, 1943-1953. Stuttgart 1990.
- Feuerstein, Petra: Vom Land- und Feldleben. Alte Drucke und Handschriften zum Landbau. Ausstellungskatalog. Wolfenbüttel 1992.
- Grießhammer, Rainer: Wen macht die Banane krumm? Kolonialwarengeschichten. Reinbek 1993.
- Kaiser Maximilian: Jagd und Fischerei in den Alpenländern im 16. Jahrhundert. Innsbruck 1992.
- King, Franklin: 4000 Jahre Landbau in China, Korea und Japan. München 1985.
- Körper, Heinz: Die Jagd. Abenteuer oder Lebensgrundlage für die Menschen?. Wien 1991.
- Komlos, John: Ernährung und wirtschaftliche Entwicklung unter Maria Theresia und Joseph II. Eine anthropometrische Geschichte der industriellen Revolution in der Habsburgermonarchie. Wien 1991.
- Newman, Lucille (Hg.): Hunger in History. Food Shortage, Poverty and Deprivation. Cambridge/Mass. 1990.
- Nussbaumer, Johann: Jagd. Pirschgänge durch Kultur und Küche. Wien 1992.
- Pallach, Ulrich Ch.: Hunger. Quellen zu einem Alltagsproblem. München 1986.
- Pesendorfer, Doris: Die Welser Wochenmärkte von 1824 bis 1849. Diplomarbeit an der Universität Graz 1991.
- Pfeisinger, Gerhard u.a. (Hg.): Kolonialwaren. Die Schaffung der ungleichen Welt. Bornheim 1989.
- Rotberg, Robert I. (Hg.): Hunger and History. The Impact of Changing Food Production and Consumption Patterns on Society. Cambridge/UK 1985.
- Tatarski, Toni: Der bürgerliche Lebensmittelhandel in Wien im 18. Jahrhundert und seine Organisation. Diplomarbeit an der Univ. Wien 1993.



### **2.1.2 Nahrungsmittelproduktion, -verarbeitung und -vermarktung heute**

- Bald, W.B. (Hg.): Food Freezing. Today and Tomorrow. Berlin 1991.
- Belasco, Warren: Appetite for Change. How the Counterculture took on in Food Industry. Ithaca/NY 1993.
- Bongart, W.: Fetische des Konsums. Portraits klassischer Markenartikel. Hamburg 1964.
- Breitenacher, Michael/Täger, Uwe: Ernährungsindustrie. Strukturwandlungen in Produktion und Absatz. Berlin 1990.
- Die Brotrevolten in Nordafrika. 1983-1988. Tunesien, Marokko, Ägypten, Algerien. Düsseldorf 1989.
- Cremer, Hans-Dietrich: Nahrung und Ernährung. (Handbuch der Landwirtschaft und Ernährung in den Entwicklungsländern, Band 2). Stuttgart 1983.
- Dt. Gesellschaft f. Ernährung (Hg.): Ernährungsbericht. Frankfurt (ersch. vierteljährlich).
- Food: Retail Design and Display. New York o. J.
- Götsch, Alfred: Die Rolle der Warenbörse für den internationalen Handel mit Nahrungs- und Genußmitteln. Diplomarbeit an der Wirtschaftsuniversität Wien 1989.
- Halaschek-Wiener, Martha: Sportlernahrung - Werbung und Realität. Diplomarbeit an der Universität Wien 1992.
- Kloimüller, Irene: Abenteuer Essen. Genießen statt abspesen lassen. Ein Nahrungsmittelreport. Wien 1990.
- Kriechbaum, Erwin: Das Image der wichtigsten Organisationen des Lebensmitteleinzelhandels in Oberösterreich. Eine Fallstudie als Grundlage für Marketingkonzepte. Diplomarbeit an der BOKU Wien 1993.
- Loucif, Nadia: Ein empirischer Ansatz zur Untersuchung der Stellung der Diätprodukte auf dem österreichischen Lebensmittelmarkt. Diplomarbeit an der Wirtschaftsuniversität Wien, 1990.
- Mahlzeit!: Ernährung als Umweltproblem, (Red. Ch. Schweizer). Zürich 1984 (World Wildlife Fund).
- Moll, Klaus: Erwartungsprofile des österreichischen Konsumenten in Bezug auf den Lebensmitteleinzelhandel. Dissertation an der WU Wien 1978.
- Mollenhauer, Hans P.: Lebensmittelkonzerne und ihre Töchter in der Welt. Zürich 1984.
- Pyke, Magirus: Brot für vier Milliarden. Probleme der Welternährung. München 1970.
- Schäfer, Herbert: Tatort Lebensmittelmarkt. Wie auf dem Nahrungssektor gelogen und betrogen wird. Mit Alternativen und Tips für Konsumenten. Wien 1993.
- Schröder, D.: Unser täglich Brot. Die moderne Agrarproduktion unter Anklage. Hamburg 1984.
- Stiftung Verbraucherinstitut (Hg.): Guten Appetit - auch morgen noch. Lebensmittel und Verbraucher im Europäischen Binnenmarkt. Berlin o.J.
- Wegel, Rudolf: Die Grenzen der Verschwendung. Wir atmen, essen, trinken Müll. Wien 1989.
- Wirths, Willi: Ernährungssituation. Datenanalyse zur Versorgung der Erdbevölkerung. Paderborn 1978.

### **2.1.3 Spezialthema 1: Biologische Nahrungsmittel, Direktvermarktung**

- Biologisch-dynamische Landwirtschaft. Ökologie, Ernährung. Flensburg 1991.

- Brügge, Peter: Die Anthroposophen. Waldorfschulen, biodynamischer Landbau, Ganzheitsmedizin, kosmische Heilslehre. Reinbek 1988.
- Danner, Rudolf: Vergleichende Untersuchungen zum konventionellen, organisch-biologischen und biologisch-dynamischen Weinbau. Dissertation an der BOKU Wien 1985.
- Hamm, Ulrich: Erzeugerzusammenschlüsse im ökologischen Landbau. Vermarktung alternativ erzeugter Produkte. Münster-Hiltrup 1992.
- Herbetschuber, Martin: Direktvermarktung. Probleme und Möglichkeiten. St. Pölten 1989 (Projektzentrum St. Pölten).
- Himmler, Harald: Die Vermarktung von alternativ erzeugten Lebensmitteln in Bio-Läden. Diplomarbeit an der Univ. Innsbruck 1989.
- Hochreiter, Gerhard: Die Bedeutung einer ökologischen Orientierung des Lebensmitteleinzelhandels unter besonderer Berücksichtigung der Abfallwirtschaft. Diplomarbeit an der Univ. Linz 1993.
- Keferböck, Wolfgang: Entwicklung eines Marketingkonzeptes für die Direktvermarktung landwirtschaftlicher Produkte. Diplomarbeit an der BOKU Wien 1990.
- Kirschbichler, H., u.a. (Hg.): Direktvermarktung landwirtschaftlicher Produkte in Österreich. Chance oder Risiko. Wien 1992.
- Leitinger, Birgit: Absatzwege der biologisch wirtschaftenden Landwirte in der Steiermark. Diplomarbeit an der BOKU Wien 1987.
- Lukesch, Robert: Vermarktung von Produkten aus biologischem Landbau in Österreich. Diplomarbeit an der BOKU Wien 1979.
- Müller-Reißmann, K./Schaffner, J. (Hg.): Ökologisches Ernährungssystem. Ökologischer Landbau, regionale Märkte, Vollwert-Ernährung. Karlsruhe 1990.
- Peter, Hansjörg: Marketing für Bioläden und Produkte aus biologischem Landbau. Diplomarbeit an der WU Wien 1992.
- Regenermel, Gabi: Neuland. Die Wiederentdeckung bäuerlicher Direktvermarktung. Wien 1989.
- Rohrbach, Johannes: Die Möglichkeiten der Direktvermarktung landwirtschaftlicher Güter. Am Beispiel des Waldviertels. Diplomarbeit an der WU Wien 1988.
- Stiftung Entwicklung und Frieden (Hg.): Erde ist Leben. Beiträge zur Sicherung der Welternährung durch ökologischen Landbau und Bodenreform. Bonn 1992.

#### **2.1.4 Spezialthema 2: Fertignahrung (Convenience food)**

- Dollinger-Woidich, Angelika: Fertignahrung in Österreich. Ernährung und Gesellschaft im Wandel. Graz 1989.
- Furtmayr-Schuh, Annelies: Postmoderne Ernährung. Food-Design statt Eßkultur. Die moderne Nahrungsmittelproduktion und ihre verhängnisvollen Folgen. Stuttgart 1993.
- Klopfleisch, Reinhard: Es ist angerichtet. Wie die Lebensmittelindustrie uns künstlich ernähren will und wie wir uns gegen synthetische Kost wehren können. München 1991.
- Know How Convenience. Convenience Produkte in deutschen Haushalten: Verwendung, Einstellungen, Likes und Dislikes. Eine Studie der Zeitschrift "Meine Familie und Ich". Offenburg o.J.
- Mollenhauer, Hans P.: Von Omas Küche zur Fertigpackung. Gernsbach 1988.

Pichler, Klaus: Entwicklung und Funktion der Fertignahrung (Convenience Food) in Österreich. Diplomarbeit an der WU Wien 1989.

## **2.2 Spezielle Nahrungs- und Genußmittel im sozialen Kontext:**

**(Geschichte & Kultur, Warenkunde & Produktion, Vermarktung & Verbrauch)**

### **2.2.1 Getreide und Getreideprodukte**

#### **2.1.2.1 Kulturgeschichte**

Angerer, Eva: Reiche Bäcker - arme Schuhmacher. Zwei Wiener Handwerksbranchen im Spiegel ihrer Fachzeitungen in der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts. Diplomarbeit an der Univ. Wien 1991.

Blümel, Fritz/Boog, Waldemar: 5000 Jahre Backofen. Ulm 1977.

Grasdorf, Erich, u.a.: Getreide. Eine kleine Kulturgeschichte und viele Vollwertrezepte der neuen Art. Aarau 1992.

Mager, Johannes, u.a.: Die Kulturgeschichte der Mühlen. Tübingen 1989.

Nießen, Franz: Botschaft des Brotes. Von Brauchtum und Heiligkeit des Brotes. Kvelaer 1985.

Schiffkorn, E.: Brot und Brauchtum. Linz 1990.

Schlager, Liselotte: Linzer Torte. Drei Jahrhunderte Kulturgeschichte um ein Backwerk. Linz 1990.

Schmitz, Hans-Jürgen: Faktoren der Preisbildung für Getreide und Wein in der Zeit von 800 bis 1350. Stuttgart 1968.

Wieser, Johannes: Studien zum sozialen, rechtlichen und religiösen Umfeld der Mühle im Mittelalter. Diplomarbeit an der Univ. Wien 1989.

#### **2.1.2.2 Produktion, Vermarktung und Verbrauch heute**

Hemmedinger, Doris: ... unser tägliches Brot. Eine Studie über den Brot und Backwarenmarkt in Wien 1988. Diplomarbeit an der Universität Linz 1988.

Kirchler, Rita: Veränderungen des Ernährungsverhaltens in Österreich in den letzten 40 Jahren bei Getreide, -produkten, Zucker, Süßwaren und beim Außerhausverzehr. Diplomarbeit an der Universität Wien 1991.

Lechner, Margit: Die Rolle der Frühstückscerealien. Eine Alternative zum "traditionellen" Wiener Frühstück. Diplomarbeit an der Universität Wien 1989.

Pizza, Pasta und Polenta. Die besten Originalrezepte der verschiedenen Regionen Italiens. Stuttgart 1991.

Sewell, Tom: The World Grain Trade. Cambridge 1992.

Schrittwieser, Regina: Der Weltmarkt für Gerste, Mais und Sojaextraktionsschrot. Diplomarbeit an der BOKU Wien 1984.

Valli, Carlo G.: Pasta nostra quotidiana. Padua 1991.

Wegenstein, Bernadette: Semiotik der Werbung: Eine Fallstudie aus der internationalen Pasta-Werbung. Diplomarbeit an der Universität Wien 1992.

Winkler, Karl: Marketing in der Bäckerei 2000. Diplomarbeit an der Univ. Innsbruck 1988.

## **2.2.2 Fleisch und Fleischprodukte**

### **2.2.2.3 Kulturgeschichte**

Ecker, Manfred: Der Linzer Schlachthof. Eine traditionelle kommunale Versorgungseinrichtung wird privatisiert. Diplomarbeit an der Universität Linz 1986.

Fiddes, Nick: Meat. A Natural Symbol. London 1991.

Kübler, Barbara: Schlachthof, Fleischmarkt und fleischverarbeitende Betriebe in Wien St. Marx. Diplomarbeit an der Universität Wien 1992.

### **2.2.2.4 Produktion, Vermarktung und Verbrauch heute**

Bender, Arnold: Meat and Meat Products in Human Nutrition in Developing Countries. Rom 1992.

Berry, Brad: Meat Freezing. A Source Book. Amsterdam 1989.

Bundesanstalt für Fleischforschung (Hg.): Fleisch und Wurst: Bedeutung in der Ernährung des Menschen. Kulmbach 1989.

Bundesinnung der Fleischer und "Österreichische Fleischer-Zeitung" (Hg.): Fleischer-Jahrbuch. Handbuch für Verkaufserfolg. Wien (erscheint jährlich).

Diemling, Thomas: Frischfleisch in Endverbraucherpackungen und ihre gegenwärtige Akzeptanz beim Konsumenten. Diplomarbeit an der BOKU Wien 1992.

Footitt, R./Lewis, A.S. (Hg.): Technology of Meat and Fish Canning. London 1993.

Grefe, Christiane: Das Brot des Siegers. Das Hackfleisch-Imperium (McDonalds). Bornheim 1986.

Hebesberger, Christine: Werbung, der exzellente Spiegel einer verlogenen Epoche. Entwicklung und präsentationsreife Ausarbeitung von zwei Kampagnen. Imagekampagne für Schweinefleisch. Aufklärungskampagne gegen Schweinefleisch. Diplomarbeit an der Hochschule für Künstler und Industrielle Gestaltung Linz 1991.

Oven, Roderich: Produktionsstruktur und Entwicklungsmöglichkeiten der Rindfleischerzeugung in Südamerika. Frankfurt 1971.

Rosmann, Christine: Veränderungen des Ernährungsverhaltens in Österreich in den letzten 40 Jahren bei Fleisch, Fleischproduktionen, Fisch, Milch, Milchprodukten und Eiern. Diplomarbeit an der Universität Wien 1991.

Scheikl, Gottfried: Rindfleisch im Verbraucherurteil als Grundlage einer breitangelegten Marketingstrategie. Ergebnisse einer Repräsentativerhebung in Österreich. Diplomarbeit an der Universität Wien 1989.

Teuteberg, Hans-Jürgen: Die Rolle des Fleischextrakts für die Ernährungswissenschaften und den Aufstieg der Suppenindustrie. Kleine Geschichte der Fleischbrühe. Stuttgart 1990.

Vollmer, Günter u.a. (Hg.): Lebensmittelführer Fleisch, Fisch, Eier, Milch, Fett, Gewürze, Süßwaren: Inhalte, Zusätze, Rückstände. München 1990.

Wirthgen, Bernd: Verbrauchereinstellungen zu Fleisch und Wurst. Witzhausen 1988.

### **2.2.3 Fische und Meerersfrüchte; Walfang**

Baartz, Roland: Entwicklung und Strukturwandel der deutschen Hochseefischerei. Stuttgart 1991.

- Davidson Alan/Knox Charlotte: Fische und Meeresfrüchte. Eine Fischkunde für Genießer. München 1991.
- Ellis, Richard: Mensch und Wal. Die Geschichte eines ungleichen Kampfes. München 1993.
- Ministero per i Beni Culturali e Ambientali (Hg.): Il rancio di bordo. Storia dell'alimentazione sul mare dall'antichità ai giorni nostri. Ausstellungskatalog. Rom 1992.
- Müller, Veronika: Hummer, Krabben, Shrimps & Co. Düsseldorf 1988.
- Noelle, Horst (Hg.): Nahrung aus dem Meer. Berlin 1981.

#### **2.2.4 Milch und Milchprodukte**

- Aihara, Herman: Milch, ein Mythos der Zivilisation. Münster 1991.
- Czelko, Albert, u.a.: Wer verdient an der Milch? Wien 1989.
- Glynn, Christian: Käse machen. Ravensburg 1988.
- Holland, B.: Milk Products and Eggs. Cambridge/UK 1989.
- Kielwein, G./Luh, Hans-Kurt: Internationale Käsekunde. Geschichte, Geheimnisse, Genüsse. Stuttgart 1979.
- Renner, Edmund: Milch und Milchprodukte in der Ernährung des Menschen. Kempten 1984.
- Sedlacek, H. (Hg.): Die Käsemacher Österreichs. ... und ihre feinsten Produkte aus Kuh-, Ziegen- und Schafsmilch. Wien 1993.
- Swozilek, Helmut (Hg.): Die Käsgrafen. Bregenz 1990.
- Waldhardt, Christine: Erstellung eines Beratungskonzeptes über Milch und Milchprodukte für Milchproduzenten aufgrund eines Fragebogens. Diplomarbeit an der Universität Wien 1993.
- Wagner, Christoph: Käse für Kenner. Geschichte und Gegenwart der österreichischen Käsekultur. Wien 1994.
- Wagner, Friedrich: Die Verbrauchstruktur von Butter in Österreich. Diplomarbeit an der BOKU Wien 1986.
- Wirth, Matthias: Auswertung eines Haushaltspanels für Buttermilch und Sauermilch mit und ohne Frucht. Diplomarbeit an der BOKU Wien 1986.

#### **2.2.5 Obst und Gemüse**

- Ehrnsperger, Wolfgang: Knoblauch-Kochbuch. Rezepte und Tips rund um die sagenhafte Knoblauche. Augsburg 1990.
- Englert, Klaus: Spargel. Düsseldorf 1990.
- Fandakli, Hayati: Exportmarketing der türkischen Zitrusfrüchte. Diplomarbeit an der Universität Graz 1989.
- Forcher, Florian: Entwicklung der Produktion und des Verbrauchs industriell, gewerblich und bäuerlich erzeugter Fruchtsäfte in Österreich. Diplomarbeit an der BOKU Wien 1993.
- 100 Jahre Fruchtsaftindustrie. Sonderheft der Zschr. "Flüssiges Obst". Schönborn 1993.
- Groff, D. (Hg.): Obst und Gemüse 1990. Eine Warengruppe mit neuem Gesicht. Köln 1990 (Institut für Warenwirtschaft).
- Harris, Lloyd: Nicht nur gegen Vampire. Die Natur- und Kulturgeschichte der geheimnisvollen und wirkungsreichen Knoblauchknolle, ihr Nutzen für Küche, Kochkunst und Gesundheit. Zürich 1981.

- Hinton, Lynn: *The European Market for Fruit and Vegetables*. London 1991.
- Kollmann, Willy: *Obst und Gemüse im Einzelhandel. Richtig präsentieren und mit Erfolg verkaufen*. Wien 1990
- Konrad, Gisela: *Veränderungen im Konsumverhalten bei Obst und ihre Bedeutung für das Marketing*. Diplomarbeit an der Universität Graz.
- Ottenjann, Helmut/Ziessow, Karl-Heinz (Hg.): *Die Kartoffel. Geschichte und Zukunft einer Kulturpflanze*. Cloppenburg 1992.
- Piper, Jacqueline: *Fruits of South East Asia. Facts and Folklore*. Singapore 1989.
- Pointner, Silvia: *Veränderungen des Ernährungsverhaltens in Österreich in den letzten 40 Jahren bei Gemüse, Kartoffeln, Obst, Getränke und Fette ohne Butter*. Diplomarbeit an der Universität Wien 1991.
- Roots, Tubers, Plantains and Bananas in Human Nutrition. Rom 1990 (FAO).
- Schmitt, Eleonore: *Kartoffel & Co. Die Schätze des Kolumbus*. Kochbuch. Steyr 1993.
- Schulz, Friedrich: *Knoblauch und Zwiebel in Aberglauben, Volksmedizin, Medizin*. Wien 1973.
- Skrodzki, Johanna: *Bananen. Konsequenzen des Geschmacks*. St. Gallen 1988.
- Stein, Bernhard: *Wissenswertes vom Spargel*. Stuttgart 1991.
- Studer, Arnold: *Vorratshaltung von Obst und Gemüse*. Stuttgart 1990.
- Vollmer, Günter u.a. (Hg.): *Lebensmittelführer Obst, Gemüse, Getreide, Brot, Wasser, Getränke: Inhalte, Zusätze, Rückstände*. München 1990.
- Waitusch, Gerald: *Zur Terminologie des "Paprika" im Deutschen und Englischen. Geschichte, Domestikation, Morphologie. Unter besonderer Berücksichtigung des Gewürzpaprika*. Diplomarbeit an der Universität Wien 1992.
- Wimpffen, Hans: *Das große Buch vom Sauerkraut. Die besten Kochrezepte, wirksame Heilwendungen, Geschichte und Geschichten*. Wien 1992.

## **2.2.6 Zucker und Salz**

### **2.6.2.5 Kulturgeschichte**

- Ashead, Samuel: *Salt and Civilization*. Basingstoke 1992.
- Bergier, Jean Francois: *Die Geschichte vom Salz*. Frankfurt 1989.
- Galloway, J.H.: *The Sugar Cane Industry. An Historical Geography from its Origins to 1914*. Cambridge 1989.
- Hocquet, Jean-Claude: *Weißes Gold. Das Salz und die Macht in Europa von 800 bis 1800*. Stuttgart 1993.
- Rausch, Wilhelm (Hg.): *Stadt und Salz*. Linz 1988 (Österreichischer Arbeitskreis für Stadtgeschichtsforschung)
- Merki, Christoph: *Zucker gegen Saccharin. Zur Geschichte der künstlichen Süßstoffe*. Frankfurt 1993.
- Imfeld, Al: *La civilisation du sucre*. Lausanne 1986.
- Mintz, Sydney: *Die süße Macht. Kulturgeschichte des Zuckers*. Frankfurt 1987.

### **2.6.2.6 Produktion, Vermarktung und Verbrauch heute**

Abbott, George: Sugar. London 1990.

Bruker, Max: Zucker, Zucker ... Krank durch Fabrikzucker; von süßen Gewohnheiten, dunklen Machenschaften und bösen Folgen für unsere Gesundheit. Lahnstein 1991.

Kiradi, Fritz: Zucker. Am Weltmarkt, in der EG, in Österreich. Diplomarbeit an der WU Wien 1989.

Polopolus, Leo: Marketing Sugar and other Sweeteners. Amsterdam 1991.

### **2.2.7 Sonstige Nahrungsmittel, Gewürze**

Bicking, Barbara: Die Zimtwirtschaft auf Sri Lanka. Anbau und Vermarktung, historische Bindung und aktuelle Perspektiven. Dissertation an der Univ. Mainz 1984.

Ehrnsperger, Angelika: Honig-Kochbuch: Rezepte und Tips rund um den wertvollen Honig. Wien 1993.

Geiss, Heide: Essig-Brevier. München 1991.

Gööck, R.: Das Buch der Gewürze. München 1977.

Hartner, Heide: Olivenöl und Oliven. Düsseldorf 1988.

Hobhouse, Henry: Fünf Pflanzen verändern die Welt: Chinarinde, Zucker, Tee, Baumwolle, Kartoffel. München 1992.

Hörandner, Edith: Von Bienen und Imkern, von Wachs und vom Honig. Wien 1993.

Klein, Petra: Essig. Aceto Balsamico und Co. Düsseldorf 1989.

Küster, Wolfgang: Wo der Pfeffer wächst. Ein Lexikon zur Kulturgeschichte der Gewürze. München 1987.

Lambert-Ortiz, Elisabeth (Hg.): Gewürze, Kräuter und Essenzen. Das Handbuch für die Küche. München 1993.

Maher, Michael (Hg.): Science and Cultivation of Edible Fungi. Rotterdam 1991.

Ruf, Fritz (Hg.): "Die sehr bekannte dienliche Löffelspeise". Mus, Brei und Suppe - kulturgeschichtlich betrachtet. Velbert-Neviges 1989.

Schäfer-Schuchardt: Die Olive. Kulturgeschichte einer Frucht. Nürnberg 1993.

Spices, Herbs and Edible Fungi. Amsterdam 1994.

Struwe, Sten: Ohne Hefe kein Wein, Bier oder Brot. Heidelberg 1981.

### **2.2.8 Getränke und Genußmittel**

#### **2.8.2.7 Allgemeines: Kulturgeschichte und Überblicke**

Eisenbach-Stangl, Irmgard: Eine Gesellschaftsgeschichte des Alkohols. Produktion, Konsum und soziale Kontrolle alkoholischer Rausch- und Genußmittel in Österreich 1918-1984. Frankfurt 1991.

Gasser, Karin: The Use of Imagery in Alcohol Advertisements. A Comparative Study between the US and Germany/Austria. Diplomarbeit an der Univ. Innsbruck 1993.

Hübner, Regina: Der deutsche Durst. Illustrierte Geschichte eines kulturellen Phänomens. Leipzig 1990.

- Lücke, Susanne: Was trinken wir wirklich? Ein kritischer Blick auf Wasser, Wein, Bier und Saft. Frankfurt 1993.
- Sandgruber, Roland: Bittersüße Genüsse. Kulturgeschichte der Genußmittel. Wien 1986.
- Schivelbusch, Wolfgang: Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft. Eine Geschichte der Genußmittel. München 1980.
- Spode, Hasso: Die Macht der Trunkenheit. Kultur- und Sozialgeschichte des Alkohols in Deutschland. Opladen 1993.
- Vötsch, Josef: Obstsäfte, Süß- und Gärmost, Ribiselwein, Mostessig und Bauernschnaps. Die Obstverarbeitung im bäuerlichen Betrieb. Graz 1989.

### **2.8.2.8 Wein und Schaumwein**

#### **2.2.8.8.1 Kulturgeschichte**

- Dickinson, John/Unwin, Tim: Viticulture in Colonial Latin America. Essays on Alcohol, the Vine and Wine in Spanish South America and Brazil. Liverpool 1992.
- Hagenow, Gerd: Aus dem Weingarten der Antike. Der Wein in Dichtung, Brauchtum und Alltag. Mainz 1982.
- Hugh, Johnson: Weingeschichte. Von Dionysos bis Rothschild. Hallwag 1990.
- Hyams, Edward: Dionysus. A Social History of the Wine Vine. London 1987.
- Leipoldt, Christian: 300 Years of Cape Wine. Cape Town 1974.
- Muhr, Dorothea: Wein in der Sprache. Ein Versuch, die Weinkultur Frankreichs und Österreichs anhand von Fundstellen in der Literatur, Sprichwörtern und Zitaten zu vergleichen. Diplomarbeit an der Universität Wien 1990.
- Unwin, Tim: Wine and the Vine. An Historical Geography of Viticulture and the Wine Trade. London 1991.

#### **2.2.8.8.2 Produktion, Vermarktung und Verbrauch heute**

- Blaschke, Fritz: Prickelnde Welt. Champagner, Sekt, Schaumweine. Wien 1991.
- Dohm, Horst: Flaschenpost aus der Champagne und anderen Weinlandschaften. Champagner und Sekt. Spumante und Cremant. 60 große Schaumweine. München 1990.
- Flitsch, Wilhelm: Wein. Verstehen und Genießen. Berlin 1994.
- Hauck, Reinhard: Junge Weinkonsumenten. Kaufverhalten, Konsumgewohnheiten und Einstellungen. Ergebnisse einer Kundenbefragung im Handel. Hannover 1990.
- Höbart, Adelheid: Regionalstruktur und Entwicklung von Weinbau und Heurigenbetrieben in Wien und Niederösterreich. Diplomarbeit an der WU Wien 1989.
- Jany, Franz: Österreichisches Weinmarketing nach dem Weinskandal 1985. Diplomarbeit an der WU Wien 1990.
- Knoll, Rudolf: Sekt. Düsseldorf 1989.
- Lantschbauer, Rudolf: Weinland Österreich. Graz 1989.
- Rischert, Christian: Die Weinmacher. Handwerker, Bauern, Manager, Künstler. Begegnungen in Europa. Steinhagen 1989.
- Scharfenberg, Horst: Sekt. Perlendes Deutschland. Bern 1993.



Stevenson, Tom: Champagner. München 1987.

Weinkultur: Objektbeschreibungen. Graz 1990 (Kulturreferat der Steiermärkischen Landesregierung).

Worth, Maria-Anna: Schmutz und Skandal. Eine soziologische Fallstudie des Glykolweinskandals. Frankfurt 1990.

### **2.8.2.9 Bier**

Eschenbach, Rolf (Hg.): Gasthausbrauereien. Konzeption, Bau und Technik, Marketing. Nürnberg 1993.

Hohensinn, E.: Geschichte und Entwicklung des österr. Brauwesens vom Kleingewerbe zur Großindustrie. Dissertation an der Universität Linz 1978.

Marx, Erich (Hg.): Das "Höllbräu" zu Salzburg. Geschichte eines Braugasthofes. Salzburg 1992.

Mathar, Franz/Spiegel, Rudolf: Kölsche Bier- und Brauhäuser. Köln 1989.

Pucher, Siegfried: Der Tourist. Eine neue Zielgruppe im Biermarketing. Diplomarbeit an der WU Wien 1988.

Ruprechtsberger, Erwin M.: Bier im Altertum. Ein Überblick. Linz 1992.

Schwarzer, Horst: Aktuelle Biermarkt-Perspektiven für den allgemeinen und speziellen Gebrauch. Regensburg 1992.

Seidl Konrad/Katzinger Willibald: Bierwelt. Ausstellung April bis Oktober 1992. Katalog. Linz 1992.

Wagner, Christoph: Das große Buch vom Bier. Eine Kulturgeschichte der österreichischen Bierbraukunst. Wien 1984.

Waitzbauer, Haradld: 500 Jahre Salzburger Stiegl-Bier. Mit einem Essay von Christoph Wagner. Salzburg 1992.

### **2.8.2.10 Andere Alkoholika**

Albaum, Lars: Korn-Tales. Die Renaissance eines Klassikers. Düsseldorf 1991.

Christian, David: "Living Water". Vodka and Russian Society on the Eve of Emancipation. Oxford 1990.

Müller, Hannes: Die Situation und die Entwicklung des Weltmarktes von Cognac. Diplomarbeit an der Universität Wien 1989.

Paczensky, Gert v.: Cognac. Weil der Stadt 1985.

Pichler, Harald: Wiener Brantweinschenken. Eine kulturgeschichtlich-soziologische Untersuchung über eine aussterbende Gastwirtschaftsform. Diplomarbeit an der Universität Wien 1993.

Pochlebkina, Vilgelm: A History of Vodka. London 1992.

Reiter, Martin: Schnaps. Vom Brennen, Ansetzen und Genießen. Schwaz 1992.

Rieger, Bodo: Früchte des Feuers. Vom Säugetier zum Schluckspecht zum Connoisseur. Skizzen zur Kulturgeschichte des Spirituosen. Düsseldorf/Wien 1990.

Schobert, Walter: Malt Whisky Guide. Führer zu den Quellen. Weil der Stadt 1992.

Steiner Fritz/Cerny Heimo: Dem Most auf der Spur. Heiteres und Geschichtliches. Amstetten 1993.

## 2.8.2.11 Kaffee und Tee

### 2.2.8.11.1 Kulturgeschichte

Ball, Daniela (Hg.): Kaffee im Spiegel europäischer Trinksitten. Zürich 1991 (Johann Jacobs Museum zur Kulturgeschichte des Kaffees).

Berliner, Anna: Der Teekult in Japan. Leipzig 1955.

Evans, John: Tea in China. The History of China's National Drink. New York 1992.

Ferré, Felipe: Kaffee. Eine Kulturgeschichte. Tübingen 1991.

Hattox, Ralph: Coffee and Coffee Houses. The Origins of a Social Beverage in the Medieval Near East. Seattle/Wash. 1991.

Heise, Ulla: Kaffee und Kaffeehäuser. Eine Kulturgeschichte. Leipzig 1987.

Okakura, Kakuzo: Das Buch vom Tee. Frankfurt 1979.

Pintar, Astrid: The English Coffee House as a Cultural Institution and its Reflection in Literature. Diplomarbeit an der Univ. Wien 1993.

Tee. Zur Kulturgeschichte eines Getränks. Katalog. Hamburg 1977 (Altonaer Museum).

### 2.2.8.11.2 Produktion, Vermarktung und Verbrauch heute

Das Buch vom Tee. München 1992 (Heyne).

Hadwiger, P.: Kaffee. Gewohnheit und Konsequenz. St. Gallen/Wuppertal 1989.

Illy F. u. R.: Kaffee. Von der Bohne zum Espresso. Milano 1993.

Lucier, Richard: The International Economy of Coffee. New York 1988.

Mair, Karin: The "British beverage" Tea. Diplomarbeit an der Univ. Innsbruck.

Maronde, Kurt: Heißgeliebter Tee. Sorten, Rezepte und Geschichten. Niedernhausen/Ts. 1981.

Okakura, Kakuzo: Das Buch vom Tee. Frankfurt 1979.

Schröder, R.: Kaffee, Tee und Kardamon. Tropische Genußmittel und Gewürze. Stuttgart 1991.

Willson, K.C./Clifford, M.N. (Hg.): Tea. Cultivation to Consumption. London 1992.

World Coffee and Tea. Monatliche Zeitschrift. New York.

Yasunosuke, Fukuhita: Cha-No-Yu. The Tee Cult of Japan. Tokio 1932.

## 2.8.2.12 Wasser

Arius, Claus: Mineralwasser. Düsseldorf 1990.

Oroszi, Alexandra: Die Mineralwasserwirtschaft in Österreich. Standortstrukturen und Konsumregionen. Diplomarbeit an der WU Wien 1991.

Wagner, Christoph: Lebendiges Wasser. Mythos, Nektar, Lebensmittel. Wien 1993.

## 2.8.2.13 Sonstige Getränke und Genußmittel

Abbruzzese, Elisabetta. Coca-Cola. Der bekannteste und erfolgreichste Markenartikel der Welt. Diplomarbeit an der Universität Wien 1989.

Bates, Paul: Pepsi Generations. From the Museum of Beverage Containers & Advertising. Goodlettsville/Tenn. 1992.

- Beckett, T.S.: Moderne Schokoladentechnologie. Rohstoffe, Verfahrenstechnik, Qualitätskontrolle, Marketing. Hamburg 1990.
- Biedermann, Ulf: Ein amerikanischer Traum. Coca-Cola; die unglaubliche Geschichte eines 100jährigen Erfolges. Hamburg 1985.
- Pendergrast, Mark: Für Gott und Vaterland. Die unautorisierte Geschichte der Coca-Cola-Company. Wien 1993.
- Schmidt-Kallert, Einhard: Zum Beispiel Kakao. Göttingen 1992.
- Vonbank, Sabine: Glossar über Schokoladeproduktion. Von der Kakaobohne zur fertigen Tafel Schokolade. Diplomarbeit an der Univ. Innsbruck 1993.

## **2.3 Haushalt, Küche, Koch- und Eßgeräte**

### **2.3.1 Kulturgeschichtliche Aspekte**

- Andritzky, Michael: Oikos. Von der Feuerstelle zur Mikrowelle; Haushalt und Wohnen im Wandel. Gießen 1992.
- Arbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft e. V. und Stiftung Verbraucherinstitut (Hg.): Haushaltsträume. Ein Jahrhundert Technisierung und Rationalisierung im Haushalt. Begleitbuch zur gleichnamigen Ausstellung. Königstein/Traunstein 1990.
- Bayard, Tania (Hg.): A Medieval Home Companion. Housekeeping in the Fourteenth Century. New York 1991.
- Beeton, Isabella: Beeton's Book of Household Management. Comprising Information for the Mistress, Housekeeper, Cook. London 1989.
- Benker, Gertrud: In alten Küchen. Einrichtungen-Geräte-Kochkunst. München 1987.
- Dahlmann, Albert-Friedrich: Vom Kochtopf zur High-Tech. Entwicklung der deutschen Geräteindustrie. München 1992.
- Eckstein, H.: Eßgerät. Die Entwicklung seines Gebrauchs und seiner Formen. München 1963.
- Ehlert, Trude: Das Kochbuch des Mittelalters. Rezepte aus alter Zeit. Zürich 1990.
- Eiszner, Petra: Die Rolle der bürgerlichen Ehefrau und Mutter in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Diplomarbeit an der Universität Wien 1992.
- Elixhauser Ursula/Krajicek Helmut: Kochen und Konservieren. Begleitheft zur Ausstellung im Freilichtmuseum des Bezirks Oberbayern an der Glentleiten. Großweil 1992.
- Erlor-Zanol, Anna: Aus Großmutter's Vorratskammer. Bozen 1993.
- Freudenthal, Margarete: Gestaltwandel der städtischen, bürgerlichen und proletarischen Hauswirtschaft zwischen 1760 und 1910. Frankfurt 1986.
- Gardner, Jane/Wiedemann, Thomas (Hg.): The Roman Household. London 1991.
- Hellmann, Ulrich: Künstliche Kälte. Die Geschichte der Kühlung im Haushalt. Werkbund-Archiv, Bd. 21. Berlin 1990. Museum der Alltagskultur des 20. Jahrhunderts.
- Hempel, Gudrun (Hg.): Herd- und Küchengeräte: Aus der Metallsammlung des Österreichischen Museums für Volkskunde. Katalog. Wien 1989.
- Herndl, Andrea: Zum Wandel der Hausarbeit im bürgerlich-städtischen Haushalt im Spiegel der Hauswirtschaftsratgeber 1900 - 1930. "Es ist kein Ritzchen noch so klein, der Staub, der findet's und nimmt es ein". Diplomarbeit an der Universität Wien 1990.

- Kendler, Helmut: Die Sozialisierung des Haushalts. Von Fouriers Plänen bis zum Wiener "Heimhof". Diplomarbeit an der Universität Wien 1990.
- Strasser, Susan: Never Done. A History of American Housework. New York 1982.
- Thurnwald, Andrea K.: Krautfaß und Schmalzhäfen. Konservieren und Aufbewahren von Nahrungsmitteln im Spiegel lebensgeschichtlicher Erzählungen von Bäuerinnen. Bad Windsheim 1991. (Fränkisches Freilandmuseum).
- Weixler, Elisabeth: Funktionswandel in der Küche. Die Entwicklung der städtischen Küche als Raum unter spezieller Berücksichtigung der Zeit nach dem Ersten Weltkrieg. Diplomarbeit an der Univ. Graz 1988.
- Wiedemann, Inga: Herrin im Haus. Durch Koch- und Haushaltsbücher zur bürgerlichen Hausfrau. Pfaffenweiler 1993.

### **2.3.2 Haushalt, Kochen, Haus- und Küchenarbeit heute**

- Cowan, Ruth: More Work for Mother. The Ironies of Household Technology from the open Hearth to the Microwave. London 1989
- Emge, Richard M.: Soziologie des Familienhaushalts. Paderborn 1981.
- Foote, Nelson: Household Decision Making. New York 1969 (Consumer Behavior Nr.4)
- Lasar, Sabine: Der moderne Haushalt läßt tausend Wünsche offen. Frauen im Wirtschaftswunder der fünfziger Jahre in Wien. Diplomarbeit an der Universität Wien 1989.
- Ochel, Anke: Hausfrauenarbeit. Eine qualitative Studie über Alltagsbelastungen und Bewältigungsstrategien von Hausfrauen. München 1989.
- Pevetz, Peter: Haushaltsstrukturen und Lebensstile in österreichischen Landgemeinden. Wien 1993.
- Schweitzer, Rosemarie von: Einführung in die Wirtschaftslehre des privaten Haushalts. Stuttgart 1991.
- Szerb-Mantl, Barbara: Analyse eines Haushalts in Lhasa, Tibet. Diplomarbeit an der Univ. Wien 1992.
- Tapper, Hans: Der perfekt gedeckte Tisch. Niedernhausen/Ts. 1989.
- Wulz, Waltraud: Die Hausfrau im Wandel des 20. Jahrhunderts. Diplomarbeit an der Universität Klagenfurt 1989.

### **2.3.3 Spezialthema: Küche, Haushalt, Tischkultur als angewandte Kunst (Design)**

- Aichler, Otl: Die Küche zum Kochen: Das Ende einer Architekturdoktrin. München 1987.
- Fitoussi, Brigitte: Objets affectifs. Le nouveau design de la table. Paris 1993.
- Fritz, Barbara: Tischkultur 1950 bis heute. Diplomarbeit an der Universität Innsbruck 1993.
- Gerstner, Karl: Avant-Garde-Küche. Stuttgart 1990.
- Neuwirth, Waltraud: Wiener Porzellan vom Spätbarock bis zum Art Deco. Ausstellungskatalog. Wien 1990.
- Noever, Peter (Hg.): Die Frankfurter Küche von Margarete Schütte-Lihotzky. Berlin 1992.
- Obrist, Hans-Ulrich (Hg.): World Soup. Küchenausstellung 1991. Katalog. Stuttgart 1993.
- Prinz, Susanne: Besteck des 20. Jahrhunderts. Vom Tafelsilber zum Wegwerfartikel. Braunschweig 1993.

Sänger, Rainhard: Das deutsche Silber-Besteck. Biedermeier-Historismus-Jugendstil (1805-1918). Firmen, Techniken, Designer und Dekore. Stuttgart 1990.

Schmuttermeier, Elisabeth: Metall für den Gaumen. Bestecke aus den Sammlungen des Österr. Museums für Angewandte Kunst. Ausstellungskatalog. Wien 1990.

Wolk, M.: Designing for the Table. Glen Cove/New York 1992.

## **2.4 Haushalt, Kochen, Essen & Trinken in verschiedenen Ländern und Regionen**

### **2.4.1 Europäisches Altertum: Rom, Griechenland**

Apicius, Marcus G.: De re coquinaria: (Über die Kochkunst) lateinisch-deutsch. Übersetzt und kommentiert von Robert Maier. Stuttgart 1991.

Arbesmann, R.: Das Fasten bei den Griechen und Römern. Gießen 1929.

Bilabel, Friedrich: Antike Küche. München 1927.

Blanc, Nicole: La cuisine romaine antique. Grenoble 1992.

Detienne, Marcel/Vernant, Jean-Pierre: Le cuisine de sacrifice en pays grec. Paris 1990.

Gardner, Jane/Wiedemann, Thomas (Hg.): The Roman Household. London 1991.

Gowers, Emily: The Loaded Table. Representations of Food in Roman Literature. Oxford 1993.

Hagenow, Gerd: Aus dem Weingarten der Antike. Der Wein in Dichtung, Brauchtum und Alltag. Mainz 1982.

Kluwe, Ernst: Haus und Herd in der griechischen Antike. Berlin 1988.

Lissarrague, François: The Aesthetics of the Greek Banquet. Images of Wine and Ritual. Princeton 1990.

Mühlh, von der, Peter: Das griechische Symposium. In: Ders.: Ausgewählte Schriften. Basel 1976.

Parke, Herbert: Athenische Feste. Mainz 1987.

Slater, William (Hg.): Dining in a Classical Context. Ann Arbor/Mich. 1991.

### **2.4.2 Jüdisch-christliches Altertum; jüdische Kultur**

Berger, Klaus: Manna, Mehl und Sauerteig. Korn und Brot im Alltag der frühen Christen. Stuttgart 1993.

Herbst-Krausz, Zorica: Traditionelle Jüdische Speisen. Wiesbaden 1988.

Hug, Margit: Essen und Trinken im Alten Testament. Frauenfeld 1986.

Radel, Jutta: Heuschrecken und wilder Honig. Essen und Trinken im Neuen Testament. Frauenfeld 1988.

Schmitt, Eleonore: Bibel-Kochbuch. Koch- und Lesebuch zum Alten und Neuen Testament. Steyr 1990.

Weinreb, Friedrich: Vom Essen und von der Mahlzeit. Küssnacht 1984.

### 2.4.3 Österreich , Deutschland, Schweiz

- Bolli, Paul u.a.: Die Spezialitäten aus Graubünden. Entstehung, Geschichte, Anekdoten. Bottmingen 1991.
- Cachée, Josef: Die Hofküche des Kaisers. Die k. und k. Hofküche, die Hofzuckerbäckerei und der Hofkeller in der Wiener Hofburg. Wien/München 1985.
- Caduff, Moritz: Essen und Trinken im Lugnez. Basel 1986 (Schweiz. Arch. f. Volkskunde).
- Gamerith, Anni: Speis und Trank im südsteirischen Bauernland. Graz 1988.
- Harbich, Patrizia: Das "Wienerisch bewährte Kochbuch" von 1772. Beobachtungen zur Wiener Küche in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts. Diplomarbeit an der Univ. Graz 1989.
- Hauser, Albert: Vom Essen und Trinken im alten Zürich. Tafelsitten, Kochkunst und Lebenshaltung vom Mittelalter bis in die Neuzeit. Zürich 1962.
- Haydn, E.: Das Niederösterreich-Kochbuch. Feiern und genießen nach altem Brauch. St.Pölten 1993.
- Illinger, Josef: Salzburger Kost. Eine kulinarische Wanderung durch die Salzburger Gauen. Linz 1991.
- Kathan, Bernhard: Verschwundene und seltene Gäste der Speisekarte. Ein Kochbuch. Innsbruck 1992.
- Lammerhuber, Lois u. Silvia: Steirisches Himmelreich. Eine Landpartie in den Süden der Steiermark. Menschen, Weine, Landschaften. Mit einem Essay von Christoph Wagner. Wien 1993.
- Maier-Bruck, Franz: Vom Essen auf dem Lande. Das große Buch der österreichischen Bauernküche und Hausmannskost. Wien 1983.
- Meuth, Martina, u.a.: Bayern. Küche, Land und Leute. München 1993.
- Meuth, Martina, u.a.: Schweiz. Küche, Land und Leute. München 1989.
- Neuber, Wolf: Die k.u.k. Wiener Küche. Kulinarische Köstlichkeiten aus Alt-Österreich. Wien 1979.
- Protzner, Wolfgang (Hg.): Vom Hungerwinter zum kulinarischen Schlaraffenland. Aspekte einer Kulturgeschichte des Essens in der BRD. Stuttgart 1987.
- Die Reblaus: Der Wiener und sein Heuriger. Wien 1991.
- Schober, Herta: Vom Essen und Trinken im Lande ob der Enns. In: Litschel, Helga: Hupfauf und Rauberbraten. Bürgerliche und ländliche Kost in Oberösterreich einst und jetzt. Linz 1987, S. 9-36.
- Siller, Marianne: Kuchler Kochbuch. Für dieses Buch wurden alte und neue Rezepte gesammelt, Bräuche niedergeschrieben und von früher erzählt. Kuchl 1992.
- Style, Sue: Typisch Schweiz. Landschaften, Leute, Brauchtum, Rezepte. Cham/Wien 1992.
- Talmon, Bärbel: Vom Kochen und Essen in alten Zeiten. Brienz 1990. (Schweizerisches Freilichtmuseum Ballenberg).
- Tötschinger, Gerhard/Wagner, Christoph: Köchel-Verzeichnis. Rezepte aus der Mozartzeit. Salzburg 1990.
- Weber, Erika (Hg.): Waldviertel. Urtümlich, malerisch, literarisch, kulinarisch. Großpertholz 1993.

#### 2.4.4 Italien

- Agostini, Pino: Zu Gast in Venedig: Die Kultur der venezianischen Küche; mit über 110 Rezepten. München 1991.
- Gerhold, Leopold: Italienisches etymologisches Kulinarium. Wien 1993.
- Hausch, Bruno/Reinirkens, Leonhard: Die Küche der Toskana. Land und Menschen. Weil der Stadt 1986.
- Hess, Reinhold, u.a.: Die echte italienische Küche. Typische Rezepte und kulinarische Impressionen aus allen Regionen. München 1991.
- Luciano, Antony: Italien. Das Land und seine Küche. München 1991.
- Medici, Lorenza: Toscana. Eine kulinarische Reise. München 1993.
- Meuth, Martina, u.a.: Venetien und Friaul. Küche, Land und Leute. München 1991.
- Osterie d'Italia. Italiens schönste Gasthäuser. Italienische Gastkultur, traditionelle Küche, regionale Weine, angemessene Preise, über 700 Adressen und Beschreibungen. München 1991.
- Pizza, Pasta und Polenta. Die besten Originalrezepte der verschiedenen Regionen Italiens. Stuttgart 1991.
- Trinken und Eßkultur in Italien. Spezialhefte der Zeitschrift "Bacchus" (1978-1982).
- Valli, Carlo G.: Pasta nostra quotidiana. Padua 1991.

#### 2.4.5 Frankreich

- Aron, Jean-Paul: Der Club der Bäuche. Ein gastronomischer Führer durch das Paris des 19. Jahrhunderts. Stuttgart 1993.
- Biasci, Claudia: Kulturgeschichte der französischen Küche. Das Alte im Neuen. Bielefeld 1991.
- Bocuse, Paul: Die Renaissance der französischen Küche. München 1991.
- Donovan, Maria: Frankreich. Das Land und seine Küche. München 1992.
- Gasser, Manuel: Die Küche meiner Tante Melanie. Französische Hausmannkost von Anno dazumal. Frankfurt 1977.
- Glatz, Irene: Ernährungsverhalten in Frankreich. Geschichtliche Hintergründe und aktuelle Situation. Diplomarbeit an der Univ. Wien 1993.
- Götze, Karl: Französische Affairen. Ansichten von Frankreich. Frankfurt 1993.
- Manger et boire au moyen-age. Cuisine, manières de table, régimes alimentaires. Paris o.J.
- Pitte, Jean-Robert: Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion. Paris 1991.

### 2.4.6 China und Japan; Fernost

- Berliner, Anna: Der Teekult in Japan. Leipzig 1955.
- Bredon, J.: Das Mondjahr. Chinesische Sitten, Bräuche und Feste. Wien 1953.
- Chang, Kwang-Chih (Hg.): Food in Chinese Culture. Anthropological and Historical Perspectives. London/New Haven 1977.
- Flaws, Bob: Das Yin und Yang in der Ernährung. Das Handbuch der chinesischen Ernährungslehre. Die moderne Umsetzung ihrer Grundlagen, Methoden und Rezepte. Bern/Wien 1992.
- Hom, Ken: Essen wie in China. Ken Hom's berühmte Rezepte. München 1991.
- Izutsu Toshihiko/Izutsu Toyo: Theorie des Schönen in Japan. Köln 1988.
- Kataoka, Haruyo: Kochbuch Japan. Zen für den Gaumen. München 1990.
- Lo, Kenneth: Was ist chinesische Küche. In: ders.: Das große Buch der chinesischen Kochkunst. Düsseldorf 1980, S. 17-70.
- Marks, Copeland: The Korean Kitchen. Recipes from the Land of the Morning Calm. San Francisco/Ca. 1993.
- Simoons, Frederick J.: Food in China. A Cultural and Historical Inquiry. Boca Raton 1991.
- Wen-li, Hwang: Taoismus und Ernährung. In: ders.: Das große Tao-Kochbuch. München 1982.
- Wolf, Reinhart/Tiger, Lionel: China und seine Küche. München 1986.

### 2.4.7 Andere Regionen

- Burkhart, Dagmar (Hg.): Körper, Essen und Trinken im Kulturverständnis der Balkanvölker. Beiträge zur Tagung vom November 1989 in Hamburg. Wiesbaden 1991.
- Essen in Südamerika. In: Fischer Internationale Küche: Südamerika, Mexiko, Karibik, Frankfurt 1977
- Hagen, Ann: A Handbook of Anglo-Saxon Food. Processing and Consumption. Pinner 1993.
- Heine, Peter: Kulinarische Studien. Untersuchungen zur Kochkunst im arabisch-islamischen Mittelalter. Mit Rezepten. Wiesbaden 1988.
- Kasten, Enrique: Portugiesische Küche und Weine. Kulinarische Reise durch Portugal. Niederrhein/Ts. 1982.
- Korinetz, Juri: Essen und Trinken im alten Rußland. In: ders.: Das Kochbuch vom Onkel Juri. München 1982.
- Lemnis, Maria/ Vitzy, Henryk: Altpolnische Küche und polnische Tischsitten. Warschau 1979.
- Lujan, Nestor u. Tim: Spanien. Eine kulinarische Reise. München 1991.
- Nickles, Harry: Die Küche des Vorderen Orients. Amsterdam 1970.
- Örzan, Öyman/Ergun, Gülen: Besonderheiten der türkischen Küche; Essen und Trinken in der Türkei. In: Knich, Kurt (Hg.): Türkisch Kochen. München 1977.
- Rau, Santha Rama: Die Küche in Indien. Stuttgart 1970.
- Rojas-Lombard, Felipe: The Art of South American Cooking. New York 1992.
- Sillinger-Rindsfusser, Marlies: Köstlichkeiten aus 1001 Nacht. Ein Streifzug durch die Basare des Orients. Berlin 1991.
- Swartvagher, Michael/Folco, Michael: Tahitian Cooking. Singapur 1975.



- Tanttu, A. u. J.: Küchenkunst und Lebensart in Finnland. Keuruu 1988.
- Toomre, Joyce: Classic Russian Cooking. Bloomington/Ind. 1992.
- Treiber, Edit Z.: Küche und Kochen in einem ungarischen Dorf. Diplomarbeit an der Univ. Wien 1993.

## 2.5 Gasthöfe, Kneipen, Beisln

### 2.5.1 Kulturgeschichte der Gastlichkeit

- Benker, Gertrud: Der Gasthof. Von der Karawanserei zum Motel. Vom Gastfreund zum Hotelgast. München 1974.
- Bohli, Edi: Zürcher Hotellerie. Heute und Damals. Zürich o.J.
- Greenstein, Lou: A la Carte. A Tour of Dining History. Glen Cove/NY 1992.
- Heal, Felicity: Hospitality in Early Modern England. Oxford 1990.
- Heise, Ulla: Kaffee und Kaffeehäuser. Eine Kulturgeschichte. Leipzig 1987.
- Hellmuth, Leopold: Gastfreundschaft und Gastrecht bei den Germanen. Wien 1984.
- Jenn, Albrecht: Die deutsche Gastronomie. Eine historische und betriebswirtschaftliche Betrachtung. Frankfurt 1993.
- Kaar, G.: 500 Jahre gastronomisches Linz. Gaststätten in Oberösterreich. Linz 1990.
- Kainz, Sybille: Das Wirte- und Beherbergungswesen im Spätmittelalter und zu Beginn der Neuzeit. Diplomarbeit an der Universität Innsbruck 1991.
- Löschburg, Winfried/Hartwig, Wolfgang: Historische Gaststätten in Europa. Leipzig 1976.
- Marx, Erich (Hg.): Das "Höllbräu" zu Salzburg. Geschichte eines Braugasthofes. Salzburg 1992.
- Masuritsch-Bain, Barbara: Die Frau im römischen Gastgewerbe. Diplomarbeit an der Univ. Graz 1988.
- Mathar, Franz/Spiegel, Rudolf: Kölsche Bier- und Brauhäuser. Köln 1989.
- Peyer, H. C. (Hg.): Gastfreundschaft. Taverne und Gasthaus im Mittelalter. München 1983.
- Pichler, Harald: Wiener Branntweinschenken. Eine kulturgeschichtlich-soziologische Untersuchung über eine aussterbende Gastwirtschaftsform. Diplomarbeit an der Universität Wien 1993.
- Rauers, Friedrich: Kulturgeschichte der Gaststätten. 2 Bde. (Schriftenreihe der Hermann Esser Forschungsgemeinschaft für Fremdenverkehr). Berlin 1942.
- Slater, William (Hg.): Dining in a Classical Context. Ann Arbor/Mich. 1991.
- Würzl, Anton: Der Unternehmer in der österr. Hotellerie. Eine historisch-soziologische Analyse des Unternehmertums in der österr. Hotellerie. Dissertation an der WU Wien 1977.

### 2.5.2 Gestaltung, Betrieb und Bedeutung von Gastronomie heute

- Anwander, Berndt (Hg.): Beisln und Altwiener Gaststätten. Ein Führer zu 180 der schönsten Lokale. Mit einem Beitrag von Roland Girtler. Wien 1993.
- Baraban, Regina: Successful Restaurant Design. New York 1992.
- Baumgartner, Irene: Bitterer Kaffee. Erfahrungen im Gastgewerbe. Götzens 1987.

- Betriebsberatung Gastgewerbe (Hg.): Anbots- und Nachfrageveränderungen im Gastgewerbe. Veränderte und differenzierte Betriebsformen als Antwort auf Konsumgewohnheiten. Bonn-Bad Godesberg 1984.
- Busch-Sievers, Ute: Kneipen, Pubs und Restaurants. Raum und Einrichtung. München 1973.
- Day, Sara/Grattarotti, Rosalie: Restaurant Graphics. From Matchbooks to Menus. Rockport/MA 1993.
- Dining Design. Informal Restaurant Interiors. Glen Cove/NY 1991 (PBC International).
- Eschenbach, Rolf (Hg.): Gasthausbrauereien. Konzeption, Bau und Technik, Marketing. Nürnberg 1993.
- Fengler, Max: Restaurants: Cafés, Kantinen, Mensen. Stuttgart 1969.
- Fercher, Gertraud: Arbeitsbiographien. Erlebtes Arbeitsleid im Gastgewerbe. Diplomarbeit an der Univ. Klagenfurt 1991.
- Freudenthaler, Gerold: Marketingkonzept für die Freizeitgastronomie. Diplomarbeit an der Universität Linz 1991.
- Fulajtar, Andrea: Linzer Gastronomie unter der Lupe. Diplomarbeit an der Universität Linz 1988.
- Höbart, Adelheid: Regionalstruktur und Entwicklung von Weinbau und Heurigenbetrieben in Wien und Niederösterreich. Diplomarbeit an der WU Wien 1989.
- Kaar, G.: 500 Jahre gastronomisches Linz. Gaststätten in Oberösterreich. Linz 1990.
- Lundberg, Donald E.: The Restaurant. From Concept to Operation. New York 1985
- Osterie d'Italia. Italiens schönste Gasthäuser. Italienische Gastkultur, traditionelle Küche, regionale Weine, angemessene Preise, über 700 Adressen und Beschreibungen. München 1991.
- Radice, Judith: Menu Design. Marketing the Restaurant through Graphics. Glen Cove/NY o.J.
- Die Reblaus: Der Wiener und sein Heuriger. Wien 1991.
- Reinagl, Wolfgang: Wiener Lokale. Kulturbestandteil und Wirtschaftsfaktor. Diplomarbeit an der WU Wien 1988.
- Sammer, Maria: Die visualisierte Speisekarte. Räume für Essen und Trinken. Diplomarbeit an der Universität Innsbruck 1992.
- Schaetzing, Edgar: Food-Management, Beverage-Management, Bankette. Frankfurt 1987.
- Steinacher, Andrea: Marketing und Marketing-Beratung in der Hotellerie. Theoretische Grundlagen und empirische Untersuchung im Land Salzburg. Diplomarbeit an der Univ. Innsbruck.
- Vyoral, Peter: Marketing eines neuen gastronomischen Betriebstyps - des In-Lokals. Diplomarbeit an der WU Wien 1986.
- Wachholz, Marianne/Weiss, Gretel: Speisekarten-Design. Grafik, Marketing, Corporate-Design. Frankfurt 1992.
- Wenz-Gahler: Café, Bar Bistro. Design und Gastlichkeit. Leinfelden 1993.
- Wyss-Wabnig, Christine: Gast und Kellnerin. Arbeitspsychologische Untersuchung der Bedienungssituatioun. Dissertation an der Univ. Innsbruck.

### **2.5.3 Spezialthema: Fast-Food- und Ketten-Gastronomie**

- Baumann W./Kimpel H. u.a.: Schnellimbiß. Eine Reise durch die kulinarische Provinz. Marburg 1980.
- Fast Food: Mit System- und Handelsgastronomie, Snack und Imbiß. Dokumentation der Fast-food-Praxis. Frankfurt (Deutscher Fachverlag: Marketing-Service).
- Grefe, Christiane: Das Brot des Siegers. Das Hackfleisch-Imperium (McDonalds). Bornheim 1986.
- Gumpert, David E.: How to Really Create a Successful Business Plan. Featuring the Business Plans of Pizza Hut, People Express, Ben&Jerrys Ice Cream, Celestial Seasonings ... Boston 1990.
- Kittel, Gerd: Fine Food Quick Service. Amerikanische Diners. Luzern 1990.
- Mayerhofer, Ferdinand: Planung und Aufbau einer Franchise-Kette in den USA und deren Übertragungsmöglichkeiten auf Österreich am Beispiel von Dominos's Pizza Inc. Diplomarbeit an der Univ. Innsbruck 1991.
- Reiter, Esther: Making Fast Food. From the Frying Pan into the Fryer, Montreal 1991.
- Roiss, Michaela: Fast Fashion Food. Diplomarbeit an der Univ. Linz 1990.
- Wyckoff, D.D.: The Chain Restaurant Industry. Lexington/Mass. 1978.

### **2.5.4 Soziologische Analysen zu Besuch und Verhalten in Gaststätten**

- Cavan, S.: Liquor License. An Ethnography of Bar Behaviour. Chicago 1966.
- Dröge, Franz/Krämer-Badoni, Th.: Die Kneipe. Zur Soziologie einer Kulturform oder "Zwei Halbe auf mich". Frankfurt 1987.
- Ferraris, Giovanna: Raumwahrnehmung anhand von Lokalen und Motivation zum Lokalbesuch. Diplomarbeit an der Universität Wien 1992.
- Keinberger, Petra: Eine Gästeanalyse für das Restaurant Korso mit Empfehlungen für ein strategisches Marketingkonzept. Diplomarbeit an der WU Wien 1988.
- Kift, Dagmar: Kirmes, Kneipe, Kino. Arbeiterkultur im Ruhrgebiet. Paderborn 1992.
- Kottbauer, Gisela: Rahmenanalyse der interpersonellen Kommunikation am Beispiel der Anbahnung von Themengesprächen in In-Lokalen. Diplomarbeit and der Universität Salzburg 1993.
- Laermann, K.: Kommunikation an der Theke. Über einige Interaktionsformen in Kneipen. In: Hammerich/Klein (Hg.): Materialien zur Soziologie des Alltags. Opladen 1978.
- Lacrosse, J. M.: Bemerkungen über die sozialen Bedingungen des Gelingens von "Parties". In: Hammerich/Klein, a.a.o.
- Schmitt, Reinhold: Die Schwellensteher. Sprachliche Präsenz und sozialer Austausch in einem Kiosk. Tübinger 1992.
- Umnenberger, Gerhard: Struktur der interpesonellen Kommunikation im Schnittpunkt der Öffentlichkeit. Fallstudie am Beispiel "Gastlokale" im Citybereich Salzburg. Dissertation an der Universität Salzburg 1987.

## 2.6 Die soziale Gestalt des Essens: Mahlzeiten und Feste

### 2.6.1 Gemeinsamer Verzehr. Die Mahlzeit und ihre Verhaltensregeln

Berghaus, M.: Von der Tischgemeinschaft zur Konsumgesellschaft. In: Matreier Gespräche. Wien 1984, S. 243-259.

Douglas, M.: Deciphering a Meal. In: Dies.: Implicit Meanings. Essays in Anthropology. London 1975.

Knigge, Alfred v.: Über den Umgang mit Menschen. Hrsg. von G. Ueding. Frankfurt 1987.

Schönfeld, Sybille: Gutes Benehmen gefragt. Lexikon der Lebensart. München 1991.

Simmel, G.: Soziologie der Mahlzeit. In: Ders.: Brücke und Tür. Stuttgart 1957.

Trinkhauser, Brigitte: Essen am Familientisch. Diplomarbeit an der Universität Innsbruck 1993.

Weinreb, Friedrich: Vom Essen und von der Mahlzeit. Künast 1984.

### 2.6.2 Feste und Feiern

#### 2.2.6.14 Kultur- und Sozialgeschichte, Überblicksdarstellungen

Altenburg, Detlef u.a. (Hg.): Feste und Feiern im Mittelalter. Paderborner Symposium des Mediävistenverbandes. Sigmaringen 1991.

Beilharz R./Frank G. (Hg.): Feste. Erscheinungs- und Ausdrucksformen, Hintergründe, Rezeption. Weinheim 1991.

Blaumeister, Heinz (Hg.): Alle Jahre wieder ... Weihnachten zwischen Kaiserzeit und Wirtschaftswunder. Wien 1993.

Buchacher, Barbara: Mardi Gras in New Orleans. Geschichte und Entstehung. Diplomarbeit an der Univ. Wien 1990.

Cosman, Madeleine P.: Fabulous Feasts. Medieval Cookery and Ceremony. London 1976.

Forbes, Leslie: Die schönsten Feste in aller Welt. Eine kulinarische Reise um die Erde. München 1992.

Gebhardt, W.: Fest, Feier und Alltag. Frankfurt 1987.

Lehari, Elga/Endres, Klaus (Hg.): Volksfeste und Märkte. Pirmasens 1983.

Linhoudt, Kurt v.: Von Fasching bis Fronleichnam. Bräuche im Marchfeld. Dargestellt am Wandel im 20. Jahrhundert. Dissertation an der Univ. Wien 1992.

Kaltenbrunner, G. (Hg.): Grund zum Feiern. Abschaffung und Wiederkehr der Feste. Freiburg 1981.

Schäfer, Harald: Feste der Welt. Frankfurt 1993.

Wiegelmann, G.: Alltags- und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung. Marburg 1967.

#### 2.2.6.15 Spezielle Aspekte: Regionen und Sonderformen

Aiblinger, Simon: Vom echten bayrischen Leben: Bräuche, Feste, Zeitvertreib. München 1990.

Bartos-Höppner, Barbara u.a.: Von Aachener Printen bis Züricher Leckerli. Eine Reise durch weihnachtliche Backstuben. Wien 1989.

- Baxmann, Inge: Die Feste der französischen Revolution. Inszenierung von Gesellschaft als Kultur. Weinheim 1989.
- Bredon, J.: Das Mondjahr. Chinesische Sitten, Bräuche und Feste. Wien 1953.
- Holzberger Rudi/Kessler Helga (Hg.): Klosterküche. Zwischen Feiern und Fasten. München 1991.
- Jonaitis, Aldona (Hg.): Chiefly Feasts. The enduring Kwakiutl Potlatch. Seattle/Wash. 1991.
- Lau, Israel M.: Wie Juden leben. Glaube, Alltag, Feste. Gütersloh 1988.
- Lissarrague, François: The Aesthetics of the Greek Banquet. Images of Wine and Ritual. Princeton 1990.
- Parke, Herbert: Athenische Feste. Mainz 1987.
- Petzoldt, Leander: Narrenfeste. Fastnacht, Fasching, Karneval in der Bürgerkultur der frühen Neuzeit. München 1988.
- Schwedt, Herbert: Kirmes, Quack und Karneval. Stuttgart 1989.
- Uppler, Ingo (Hg.): Karneval-Fasching-Fastnacht. Vorbereitung und Festgestaltung für die närrische Zeit. Gütersloh 1992.
- Vossen, Rüdiger: Weihnachtsbräuche in aller Welt. Hamburg 1991.
- Vossen, Rüdiger, u.a.: Ostereier - Osterbräuche. Vom Symbol des Lebens zum Konsumartikel. Hamburg 1991.

## 2.7 Ernährungsverhalten

### 2.7.1 Individuelles Ernährungsverhalten: allgemeine Fragen

- Anderson, Harvey G. (Hg.): Diet and Behavior. Multidisciplinary Approaches. London 1990.
- Barthes, Roland: Für eine Psycho-Soziologie der zeitgenössischen Ernährung. Freiburger Universitätsblätter, Heft 75, 1982.
- Becker, Wolfgang: Zur Problematik der Weitervermittlung von Ernährungswissen. Kommunikationstheoretische Analyse, empirische Befunde und konzeptionelle Schlußfolgerungen. Frankfurt 1990.
- Bodenstedt, A.: Ernährung und Tradition. Soziokulturelle Einflüsse auf das Ernährungsverhalten. In: Ernährungs-Umschau, Heft 4/1978.
- Bordo, Susan: Unbearable Weight. Feminism, Western Culture, and the Body. Berkeley/Ca. 1993.
- Bourne, Geoffrey H.: Sociological and Medical Aspects of Nutrition. Basel 1988.
- Bundesministerium für Forschung und Technologie (Hg.): Die nationale Verzehrsstudie. Ergebnisse der Basisauswertung. Bremerhaven 1991. (Deutschen Forschungsanstalt für Luft- und Raumfahrt).
- Brandauer, Monika: Obstipation: Ernährungsgewohnheiten obstipierter österreichischer Frauen und Ergebnisse eines Therapieversuches mit Ballaststoff-Riegeln. Diplomarbeit an der Universität Wien 1992.
- Die Lust am Luxus. Lifestyle 1990. Wien 1990, (Trend-Profil extra).

- Domagk, Götz: Ernährung und Verdauung. Wien 1977-
- Eder, Melitta: Werbung und Ernährung. Der Einfluß von Lebensmittelwerbung auf das Ernährungswissen und Verbraucherverhalten der Konsumenten. Diplomarbeit an der Universität Wien 1991.
- Ferber, Ch.: Ernährungsgewohnheiten. Zur Soziologie der Ernährung. In: Zeitschrift für Soziologie, 9. Jg. 1980, S. 221-235.
- Hauck, Reinhard: Junge Weinkonsumenten. Kaufverhalten, Konsumgewohnheiten und Einstellungen. Ergebnisse einer Kundenbefragung im Handel. Hannover 1990.
- Kanarek, Robin B.: Nutrition and Behaviour. New Perspectives. New York 1991.
- Kappus, W. u.a. (Hg.): Möglichkeiten und Grenzen der Veränderung des Ernährungsverhaltens. Göttingen 1981.
- Kaszay, Gabriela: Determinanten des Ernährungsverhaltens von Grundschulkindern und der Einfluß des mütterlichen Erziehungsstils. Diplomarbeit an der Univ. Wien 1990.
- Kozam, Gertrude: Eine feministische Betrachtung der komplexen Beziehung von Frauen zu ihrem Körper und zum Essen unter besonderer Berücksichtigung soziokultureller Aspekte. Diplomarbeit an der Universität Salzburg 1993.
- Kramer, Sabine: Europäische Life-Style-Analysen zur Verhaltensprognose von Konsumenten. Hamburg 1991.
- Logue, Alexandra W.: The Psychology of Eating and Drinking: An Introduction. New York 1991.
- Meadow, Rosalyn/Weiss, Lillie: Women's Conflicts about Eating and Sexuality. The Relationship between Food and Sex. New York 1992.
- Mehrabian, Albert: Eating Characteristics and Temperament. General Measures and Interrelationships. New York 1987.
- Metzger, Ulrike: Der Ernährungsstatus im Alter unter besonderer Berücksichtigung der Vitamine. Diplomarbeit an der Univ. Wien 1992.
- Neuloh O./Teuteberg H.: Ernährungsverhalten im Wohlstand. Paderborn 1979.
- Pirolt, Doris: Das Ernährungsverhalten der Schweinefleisch-Ab-Hof-Verkäufer in Kärnten. Diplomarbeit an der Universität Wien 1991.
- Pointner, Silvia: Veränderungen des Ernährungsverhaltens in Österreich in den letzten 40 Jahren bei Gemüse, Kartoffeln, Obst, Getränke und Fette ohne Butter. Diplomarbeit an der Universität Wien 1991.
- Rosmann, Christine: Veränderungen des Ernährungsverhaltens Österreich in den letzten 40 Jahren bei Fleisch, Fleischproduktionen, Fisch, Milch, Milchprodukten und Eiern. Diplomarbeit an der Universität Wien 1991.
- Siechert, Wolfgang: Ernährungs-Erhebungs-Methoden. Methoden zur Charakterisierung der Nahrungsaufnahme des Menschen. Berlin 1984.
- Thomson, David (Hg.): Food Acceptability. London 1988.
- Weggemann, Sigrid/Ziche, Joachim (Hg.): Soziologische und humanethologische Aspekte des Ernährungsverhaltens. Strategien und Maßnahmen. Berlin 1993.
- Weinknecht, Gundula: Nährstoffzufuhr und Ernährungsgewohnheiten von Schülerinnen und Schülern in Niederösterreich im Alter von 6 bis 18 Jahren. Diplomarbeit an der Univ. Wien 1993.

### 2.7.2 Spezialthema: Biologische und alternative Ernährungsweisen

- Aubert, Claude: Das große Buch der biologisch gesunden Ernährung. Wien 1979.
- Baade, Elisabeth: Analyse des Konsumentenverhaltens bei alternativ erzeugten Lebensmitteln. Ergebnisse einer Kundenbefragung in München. Frankfurt 1988.
- Baumgartner, Judith: Die Ernährungsreform. Antwort auf Industrialisierung und Ernährungswandel. Ernährungsreform als Teil der Lebensreformbewegung am Beispiel der Siedlung und des Unternehmens Eden seit 1893. Frankfurt 1992; Dissertation an der Universität München 1992.
- Billen, Gerd/Schmitz, Otmar: Alternative Ernährung. Handbuch für eine gesunde Kost und autonome Verbraucher. Frankfurt 1982.
- Böhm, Petra: Umweltbewußtsein von Konsumenten und die Möglichkeit der Überführung in umweltrelevantes Verhalten. Diplomarbeit an der WU Wien 1990.
- Harvey, David (Hg.): Handbuch Esoterik. A-Z der alternativen Ideen, Lebensweisen und Heilkünste. München 1990.
- Hertzka, Gottfried: Die Küchengeheimnisse der Hildegard-Medizin. Ratschläge und Erkenntnisse der hl. Hildegard von Bingen über die Heilkraft unserer Nahrungsmittel. Freiburg i.Br. 1993.
- Jurtschitsch, Aurelia: Biographisch-biologisch. Subjektive und objektive Zugänge zur Biowelle in Österreich. Dissertation an der Univ. Wien 1991.
- Kaplan, Helmut F.: Leichenschmaus. Ethische Gründe für eine vegetarische Ernährung. Reinbek 1993
- Landmann, Robert: Ascona - Monte Verità. Auf der Suche nach dem Paradies. Frankfurt 1981.
- Pilgrim, Volker E.: Zehn Gründe, kein Fleisch mehr zu essen. Reinbek 1992.
- Piorkowsky, Michael: Umweltverhalten und Ernährungsverhalten. Hamburg 1988.
- Rias-Bucher, Barbara: Gesünder leben, vegetarisch essen. Hamburg 1991.
- Schubert, Ursula/Franz Neutzler: Fasten und Essen. Gesundheit, Körper, Geist und Seele. München 1991.
- Spitzmüller, Eva-Maria: Ernährungsökologie. Essen zwischen Genuß und Verantwortung. Heidelberg 1993.
- Sussman, Victor: Die vegetarische Alternative. Bonn 1980.
- Weise, Devanando: Harmonische Ernährung. München 1990.
- Worm, Nicolai: Vergleichsuntersuchung zur körperlichen Leistungsfähigkeit von Veganern. (Ovo- Lacto)-Vegetariern und Gemischtköstlern. Gießen 1993.
- Zoklits, Michael: Das Brot der Pessimisten. Eine Befragung von Bio-Konsumenten. Wien 1990. (Forschungsbericht der Bundesanstalt für Bergbauernfragen).

### 2.7.3 Gestörtes Eßverhalten

- Aldinger-Rasl, Birgit: Eßstörungen als Ausdruck mißlungener Sozialisationsprozesse. Diplomarbeit an der Universität Innsbruck 1990.
- Bachler, Herbert: Familiensystemanalyse bei Patientinnen mit Bulimia und Anorexia nervosa. Disertation an der Universität Innsbruck 1990.

- Bober, Siegfried (Hg.): Anorexia nervosa und Bulimia nervosa. Diätmißbrauch und Eßstörungen. Hamburg 1989.
- Feltgen, Chantal: Anorexia nervosa masculina. Die subjektive Sicht der Betroffenen im Hinblick auf die auslösenden und aufrechterhaltenden Faktoren, die Familienkonstellation und die Unterschiede zum weiblichen Geschlecht. Dissertation an der Universität Innsbruck 1989.
- Franfurter Zentrum f. Eßstörungen (Hg.): Eßstörungen. Erscheinungsformen, Ursachen, Behandlungsmöglichkeiten. Niederhausen 1993.
- Habermas, Tilman: Heißhunger. Historische Bedingungen der Bulimia nervosa. Frankfurt 1990.
- Hartmann, Mechthild: Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen. Psychologische Gedanken zur Bedeutung von Ernährung und Eßstörungen. Diplomarbeit an der Universität Klagenfurt 1990/91.
- Hassan-Wiedeschitz, Hilde: Einstellung zum Essen, Körperschemastörungen und Depressivität sowie andere Persönlichkeitsdimensionen bei Anorexia-nervosa und Bulimia-nervosa. Dissertation an der Universität Wien 1990.
- Kämmerer, Annette (Hg.): Bulimie. Zum Verständnis einer geschlechtsspezifischen Eßstörung. Stuttgart 1989.
- Karren, Ulrike: Die Psychologie der Magersucht. Bern 1990.
- Kloth, Birgit: Zum Kotzen (Bulimie - Ein Erlebnisbericht). Tübingen 1992.
- Lawrence, Maryln: Satt aber hungrig. Frauen und Eßstörungen. Reinbek 1990.
- Lechner, Birgit: Geschlechtsrollenidentifikation und Selbstwert in Beziehung zur Geschlechtsrolle bei Bullimie. Dissertation an der Universität Graz 1989.
- Mader, Petra: Gestörtes Eßverhalten. Hamburg 1991.
- Maisner, Paulette: Die Freß-Falle. Selbsthilfe bei Eßproblemen. Weinheim 1989.
- Nawrata-Schwarzer, Sonja: Die Eßstörung bei ehemaligen Anorexia nervosa Patienten. Diplomarbeit an der Universität Wien 1991.
- Nöstlinger, Christine: Ein Löffel für den Papa. Ein löffel für die Mama, ein Löffel für die Oma, ein Löffel für den Opa, jeder Löffel für die Katz. Wien 1989
- Valette, Brett: Suppenkasper und Nimmersatt. Eßstörungen bei Kindern und Jugendlichen. Reinbek 1990.
- Westenhöfer, Joachim: Gezügeltes Essen und Störbarkeit des Eßverhaltens. Göttingen 1992.

#### **2.7.4 Trink- und Suchtverhalten**

- Antons, Klaus: Normales Trinken und Suchtentwicklung. Göttingen/Toronto/Zürich 1987.
- Babor, Thomas: Alcohol and Culture. Comparative Perspectives from Europe and America. New York 1986.
- Burgstaller, Margot K.: Alkohol und seine Wirkung auf menschliches Befinden als Grundlage für die Trinkmotivation Jugendlicher. Diplomarbeit an der Universität Wien 1991.
- Constructive Drinking. Perspectives on Drink from Anthropology. Cambridge/UK 1987.
- Eisenbach-Stangl, Irmgard: Eine Gesellschaftsgeschichte des Alkohols. Produktion, Konsum und soziale Kontrolle alkoholischer Rausch- und Genußmittel in Österreich 1918-1984. Frankfurt 1991.
- Fahrenkrug, H.: Alkohol, Individuum und Gesellschaft. Frankfurt 1984.



- Gelpke, Rudolf: Vom Rausch im Orient und Okzident. Stuttgart 1966
- Gross, Werner: Sucht ohne Drogen. Arbeiten, Spielen, Essen, Lieben. Frankfurt 1990.
- Gruen, Arno u.a.: Auf der Suche nach dem Glück: Der Mensch und seine Süchte, Tagungsband, Schloß Goldegg 1990.
- Höcker, Katharina: Durststrecken. Zwischen Abhängigkeit und Aufbruch. Frauen und Alkohol. Frankfurt 1989.
- Legnaro, A.: Ansätze zu einer Soziologie des Rausches. In: G. Vögler u.a. (Hg.): Rausch und Realität. Drogen im Kulturvergleich. Reinbeck b. Hamburg 1982.
- Österreichische Trinksitten. Wien 1982, (LB-Institut für Suchtforschung).
- Perschy, Jakob M.: Der Rausch in seinem kulturalen Feld. Alkohol als die integrierte und integrative Droge des Abendlandes aus der Sicht der Volkskunde. Dissertation an der Universität Wien 1992.
- Schulz, W.: Normales Trinken. In: Ders.: Normales Trinken und Suchtentwicklung. Göttingen 1976.
- Spears, Richard: The Slang and Jargon on Drugs and Drink. Metuchen/NJ 1986.
- Thamm, Berndt: Drogen - legal - illegal. Von Kaffee bis Koks, von Alkohol bis Amphetamin. Hilden 1991.
- Vogt, Irmgard: Einige Fragen zum Alkoholkonsum der Arbeiter. In: Geschichte und Gesellschaft, 8. Jg. 1982, 134ff.

### **2.7.5 Diätorientiertes Ernährungsverhalten**

- Anderson, Harvey G. (Hg.): Diet and Behavior. Multidisciplinary Approaches. London 1990.
- Besser-Siegmund, Cora: Easy Weight. Der mentale Weg zum natürlichen Schlanksein. Gütersloh 1989.
- Braker, Max: Wer Diät isst, wird krank. Wunderdiäten genauer betrachtet. Über Sinn und Unsinn einseitiger Ernährungsformen. Lahnstein 1992.
- Das, Siegrid: Entgiften und entschlacken. Wie sie der "Inweltverschmutzung" gegengen können. Stuttgart 1990.
- Dyson, Sue: Kein Pfund zur Sorge. Ein Buch für große Größen. Basel 1992.
- Gilbert, Sara: Morgen werde ich schlank sein. Diät und Psyche. München 1993.
- Klessmann, Edda: Heiliges Fasten - heilloses Fressen. Die Angst der Magersüchtigen vor dem Mittelmaß. Bern 1990.
- Lützner, Hellmut: Wie neugeboren durch Fasten. Gütersloh 1990.
- Oberbeil, Klaus: Der Diät-Test. Ein Wegweiser durch den Dschungel der Schlankmacher. Gütersloh 1992.
- Orbach, S.: Das Anti-Diätbuch. München 1979.
- Pearson, L.: Die Psycho-Diät. Abnehmen durch Lust am Essen. Reinbek bei Hamburg 1977.
- Raabe, Hans-Jürgen: Geheimnis schlank: München 1992.
- Schaube, Werner: Vom guten Geschmack des Verzichtens. Ein Fasten-Lehrbuch. Freiburg/ Wien 1990.

Sempach, Robert: Alltagstheorien des Diätverhaltens. Probleme der Gewichtsreduktion aus gesundheitspädagogischer Sicht. Frankfurt 1991.

Weight Watchers International: Die neue österr. Weight Watchers Küche. Mit 265 Rezepten und 31 Tagesmenüplänen. Wien 1991.

## **2.8 Spezialthema: Verdauung, Ausscheidung, Entsorgung**

Brandauer, Monika: Obstipation: Ernährungsgewohnheiten obstipierter österreichischer Frauen und Ergebnisse eines Therapieversuches mit Ballaststoff-Riegeln. Diplomarbeit an der Universität Wien 1992.

Brucker, Max: Stuhlverstopfung in 3 Tagen heilbar - ohne Abführmittel: Dies ist eine Methode, mit der Sie auch langjährige chronische Verstopfung sicher ... heilen können. Lahnstein 1989.

Domagk, Götz: Ernährung und Verdauung. Wien 1977-

Faber, René: Anrühlig: Von Donnerbalken, Nachtvasen und Kunstfurzen. München 1992.

Hundertwasser, Friedensreich: Das Hundertwasser-Haus. Ein natur- und menschengerechtes Haus. Wien 1985.

Klauser, Andreas: Die chronische Obstipation aus der Sicht der niedergelassenen Internisten Münchens. Dissertation an der Universität München 1988.

Laporte, B.: Eine gelehrte Geschichte der Scheiße. Frankfurt 1991.

Lorenz-Ladener, Claudia (Hg.): Kompost-Toiletten: Wege zur sinnvollen Fäkalien-Entsorgung. Freiburg 1992.

Mayr, Franz X.: Schönheit und Verdauung oder die Verjüngung des Menschen nur durch sachgemäße Wartung des Darmes. Studien über die verheerende Wirkung der Verdauungsstörungen auf das Äußere des Menschen und die Rückbildung der Verheerungen durch Säuberung, Schonung und Schulung des Darmes; nebst einem Anhang: Über die Bedeutung einer normalen Verdauung für die Zeugungsfähigkeit des Menschen und die Schönheit seiner Nachkommenschaft. Alberschwende 1991.

Pflugbeil, Karl J.: Gesundheit aus dem Bauch: Wie Sie Ihren Darm und damit Ihren Körper fit halten; natürliche Hilfen für das ganze Leben. München 1993.

Das Scheiß-Buch. Entstehung, Nutzung, Entsorgung menschlicher Fäkalien. Löhrbach 1987 (Medienexperiment).

Schulz, Friedrich: Der Harn in Aberglauben, Volksmedizin, Medizin. Wien 1974. (Eigenverlag).

Siegl, Norbert: Kommunikation am Klo: Graffiti von Frauen und Männern. Wien 1993.

Stadelmann, Ludwig: Verjüngung von innen: Eine heitere und doch ernst zu nehmende Fibel für gesunde Ernährung und Verdauung. Alberschwende 1988.

Stahl, Johannes (Hg.): An der Wand: Graffiti zwischen Anarchie und Galerie. Köln 1989.

Steuber, Ulf: Entsorgung von Grubeninhalten über Kleinkläranlagen. Diplomarbeit an der Universität Graz 1988.

## **2.9 Erotik und Magie: besondere Wirkungen von Speis und Trank**

Aigremont: Volkserotik und Pflanzenwelt. 2 Bde. Berlin 1987 (Nachdruck der Ausg. 1910)

- Brosse, Jacques: *Magie der Pflanzen*. Olten 1992.
- Camporesi, Piero: *Geheimnisse der Venus. Aphrodisiaka vergangener Zeiten*. Frankfurt 1991.
- Farigoule, Galimatia: *Das Hexen-Zauber-Buch. Geheime Rezepte, Bräuche und Geschichten*. Salzburg 1990.
- Fillipetti, H./Trotureau, J.: *Zauber, Riten, und Symbole. Magisches Brauchtum im Volksglauben*. Freiburg i.Br. 1987.
- Golowin, Sergius: *Die Magie der verborgenen Worte. Von Hexenkräutern und Feendrogen*. Vastorf b. Lüneburg 1979.
- Haerkötter, Gerd: *Hexenfurz und Teufelsdreck. Liebes-,Heil- und Giftkräuter. Hexerei, Rezepte und Geschichten*. Frankfurt 1987.
- Heilkräuter-Kalender. Jahreszeitschrift für Kraut und Rüben, Heilkräuter und Aberglauben*. Trier (jährlich).
- Hurton, Andrea: *Erotik des Parfüms. Geschichte und Praxis der schönen Düfte*. Frankfurt 1991.
- Jirak, Peter: *Erotik und Gourmandise. Ein gastrosophischer Exkurs vom menschlichen Glück*. Wien 1992.
- Kiltz, Harald: *Das erotische Mahl. Szenen aus dem "chambre séparée" des 19. Jahrhunderts*. Frankfurt 1983.
- Kronfeld, Moritz: *Donnerwurz und Mäuseaugen. Zauberpflanzen und Amulette in der Volksmedizin*. Berlin 1981 (Nachdruck der Ausg. von 1898)
- Marzell, Heinrich: *Zauberpflanzen, Hexentränke. Brauchtum und Aberglaube*. Stuttgart 1964.
- Meyer, Günter: *Liebeskräfte aus der Küche*. Berlin 1975.
- Meyer-Berkhout, Edda: *Kochbuch für Adam und Eva*. Bergisch Gladbach 1976.
- Miller, Richard Alan: *Liebestrank. Aphrodisiaka und die Kunst des Liebens*. Frankfurt 1992.
- Rätsch Christian: *Pflanzen der Liebe. Aphrodisiaka in Mythos, Geschichte und Gegenwart*. Hallwag 1990.
- Schulz, Friedrich: *Knoblauch und Zwiebel in Aberglauben, Volksmedizin, Medizin*. Wien 1973.
- Tiefengraber, Marion: *Heilkunde, Magie, Hexenkünste und Frauen im Mittelalter und am Beginn der Neuzeit. Diplomarbeit an der Univ. Innsbruck* 1990.
- Wesendonk, Aladar v.: *Tafelfreuden für Liebesleute*. München 1977.

## **2.10 Religiöse Aspekte**

- Arbesmann, R.: *Das Fasten bei den Griechen und Römern*. Gießen 1929.
- Bammel, F.: *Das heilige Mahl im Glauben der Götter*. Gütereich 1950.
- Banks, Caroline W.: *There is no Fat in Heaven. Religious Asceticism and the Meaning of Anorexia Nervosa*. Ann Arbor/Mich. 1990.
- Beer, Norbert (Hg.): *Christliche Kirchen feiern das Abendmahl. Eine vergleichende Darstellung*. Kevelaer 1993.
- Bilgri, Pater Anselm: *Das Kloster Andechs Kochbuch für Leib und Seele*. München 1991.
- Boulad, Henri: *Der mystische Leib. Kosmischer Zugang zur Eucharistie*. Sauerbrunn 1993.

- Detienne, Marcel/Vernant, Jean-Pierre: *Le cuisine de sacrifice en pays grec*. Paris 1990.
- Essen und Ritual: Ergebnisse der Entwurfswoche im IDZ Berlin. Berlin 1981.
- Donovan, Maria K.: *Astrologie in der Küche*. München 1985.
- Fillipetti, Hervé: *Zauber, Riten und Symbole. Magisches Brauchtum im Volksglauben*. Freiburg 1987.
- Foley, Edward: *From Age to Age. How Christians celebrated the Eucharist*. Chicago 1991.
- Galling, Kurt (Hg.): *Die Religion in Geschichte und Gegenwart. Handwörterbuch für Theologie und Religionswissenschaft*, Bd. 1, Tübingen 1975 (Studienausgabe 1986), S. 10-51, (Artikel "Abendmahl").
- Hasenfranz, Hans-Peter: *Die religiöse Welt der Germanen. Ritual, Magie, Kult, Mythos*. Wien 1992.
- Hönisch, J.: *Brot und Wein. Die Poesie des Abendmahles*. Frankfurt 1992.
- Hug, Margit: *Essen und Trinken im Alten Testament*. Frauenfeld 1986.
- Josuttis M./Martin G.: *Das heilige Essen*. Stuttgart 1980.
- Kaplan, Helmut F.: *Leichenschmaus. Ethische Gründe für eine vegetarische Ernährung*. Reinbek 1993.
- Lau, Israel M.: *Wie Juden leben. Glaube, Alltag, Feste*. Gütersloh 1988.
- Nießen, Franz: *Botschaft des Brotes. Von Brauchtum und Heiligkeit des Brotes*. Kvelaer 1985.
- Patzer, Franz (Hg.): *"Die schöne Leich". Tod, Begräbnis und Totengedenken in Wien*. Wien 1986.
- Radel, Jutta: *Heuschrecken und wilder Honig. Essen und Trinken im Neuen Testament*. Frauenfeld 1988.
- Richter, Dieter: *Schlaraffenland. Geschichte einer populären Phantasie*. Frankfurt 1989.
- Rieser, Susanne: *"Löffl abgeben und Brettl rutschn". Zur Sterbe-, Todes- und Trauerkultur im Tirol des 19. Jahrhunderts. Dissertation an der Universität Innsbruck* 1990.
- Sommer, Volker: *Feste, Mythen, Rituale. Warum Völker feiern*. Hamburg 1992.
- Umatham, Johann: *Symbolik des Weines. Eine liturgiewissenschaftliche Untersuchung zur Deutung des Weines im Messbuch und in den biblischen Texten. Diplomarbeit an der Universität Wien* 1989.
- Uther, Hans-Jörg: *Märchen vom Essen und Trinken*. Frankfurt 1993.
- Wagner, Horst: *Das Paschamahl als "Danksagung für die gemeinsame 'Ernährung'". Diplomarbeit an der Universität Innsbruck* 1983.
- Weber-Brosamer, Bernhard: *Annam. Untersuchungen zur Bedeutung des Essens im vedischen Ritual*. Rheinfelden 1988.
- Wen-li, Hwang: *Taoismus und Ernährung*. In ders.: *Das große Tao-Kochbuch*. München 1982.
- Wilden, Eva: *Das Opfer als Bindeglied in der Beziehung zwischen Göttern und Menschen gemäß den Brahmanas. Diplomarbeit an der Univ. Hamburg 1992 (UB Wien vorh.)*