

Dank | 9

## TEIL I

### **1 Aus dem Entwicklungsprozess von Forschungsfeld und Forschungsfrage | 15**

Eine Einleitung | 15

### **2 In und mit Ess-Settings ethnographisch forschen | 21**

Methoden, Felder und Rollen | 21

2.1 Forschen zwischen Kunst und Ethnographie:  
Methoden | 25

2.2 Ein Abend, ein Feld?  
Feldkonstruktion und Material | 47

2.3 Sinnlich-informierte, ethnographische  
Nahrungsforschung: eine Suche | 51

### **3 Theoretisch-konzeptuelle Grundlagen | 57**

Paradigmen, Begriffe, Diskurse | 57

3.1 Aktuelle Konzepte der Nahrungsforschung | 58

3.2 Konzepte sinnlich-leiblicher Wahrnehmung | 68

3.3 Sinnlich-leibliche Perspektiven auf besondere  
Mahlzeiten: Forschungslücke | 88

## KATALOG: ESS-SETTINGS

**Über den Tellerrand (ÜdT) | 94**

**Küchenmonument: Diskursives Dinner | 100**

**Olympia Gastmahl | 106**

**Hallo Festspiele | 112**

**Restaurant: Universität der Nachbarschaften | 119**

**Soli Essen I | 124**

**Soli Essen II | 128**

**Taktsinn I** | 132

**Taktsinn II** | 137

**Taktsinn III** | 142

**Taktsinn IV** | 148

## **TEIL II**

### **4 Ess-Settings** | 155

Analyseperspektiven auf außeralltägliche Mahlzeiten mit Thema | 155

### **5 Jede/r muss ja essen** | 159

Narrative Figuration von Essen und Kochen | 159

5.1 Narrative Figuren | 162

5.2 Anordnen und Verbinden: Der Esstisch | 163

5.3 Eröffnen von Möglichkeitsräumen: Die Küche | 167

5.4 Kochen als natürliche Kulturhandlung: Das Feuer | 169

5.5 Zurück zu den Wurzeln: Der Exzess | 174

5.6 Teilen und Verbinden: Das Familienmahl | 176

5.7 Wissen über Essen und Kochen erzählen | 179

### **6 Zwischen Wahrnehmung und Interaktion** | 181

Essen und Kochen als sinnlich-leibliche Erfahrungs- und Erkenntnispraktiken | 181

6.1 Essen und Kochen – Leib und Soziales | 184

6.2 Medialisiertes Essen – Essen als Medium | 191

6.3 Früher waren die Pfirsiche aromatischer: Essen und Erinnerung | 196

6.4 Leib, Performanz und Raum in den Atmosphären der Ess-Settings | 206

6.5 Zwischen Anspannung und Entspannung: Forschung als leibliche Praxis | 222

### **7 Was über den Hunger hinausgeht** | 233

Gesellschaftliche Dimensionen kollektiven Essens und Kochens | 233

7.1 Zusammen am Tisch:

Soziale Ordnungen beim Essen | 237

7.2 Tischregeln: Gastlichkeit als Rahmen kulinarischer Versammlungen | 244

- 7.3 Herzlich Willkommen: Essen und Migration | 253
- 7.4 (Selbst-)Inszenierungen über Essen und Kochen:  
Elemente eines singularistischen Lebensstils | 267
- 7.5 Ess-Settings als liminale Situationen: Räumliche  
Anordnungen und zeitliche Begrenzungen | 281
- 7.6 Pause oder Arbeit? Essen im Spannungsfeld  
von Rekreation und Produktion | 294

## **8 Synthese | 301**

- 8.1 Das Ess-Setting: Eine Formatkritik | 301
- 8.2 Methodologisches Fazit | 309
- 8.3 Verbindungen | 322
- 8.4 Transformation | 324
- 8.5 Polaritäten und das Dazwischen | 326
- 8.6 Ausblick | 328

## **Literatur- und Quellenverzeichnis | 331**

- Literaturverzeichnis | 331
- Quellenverzeichnis | 349
- Abbildungsnachweise | 355