

Ullrich Fichtner

Tellergericht

Die Deutschen und das Essen

Deutsche Verlags-Anstalt
München

Inhalt

Essen – trotz alledem	9
Ratlosigkeit im Überfluss und Lachs in der Leberwurst: Glanz und Elend heutiger Esskultur zwischen Mikrowelle und Meisterküche	
Was essen wir heute?	37
Menüvorschläge für den Weltuntergang	
... Glykolwein, Nitrofuranshrimps und verrückte Rinder	39
Skandale: Ein Rückblick auf 20 Jahre voller Verbrechen am Essen, voller Unglücke und eine Kritik des Katastrophengeschreis.	
... Kükenmuser, Abferkelbuchten und unglückliche Kühe	64
Fleisch: Eine Geisterbahnfahrt durch die Welt heutiger Tierproduktion oder Warum ein Rinderbraten soviel kosten müsste wie ein Paar Schuhe.	
Und was essen wir morgen?	85
Menüvorschläge aus dem globalen Supermarkt	
... Heiße Tassen, Maggi Wirtshaus und E 621 (Glutamat)	87
Supermärkte: Eine Wanderung durch das Schlaraffenland des kulinarischen Analphabeten mit Besichtigung »naturidentischer« Sensationen	
... Safttage, Fettpunkte und Körpertuning	106
Diäten: Eine Inspektionstour ins Wunderreich der Wellnesskuren und Schönheitskulte und ein Ausblick auf die neue Welt des Functional Food	

... Gastarbeiter, Glokalisierung und Käse-Igel	127
Exotik: Eine Skizze der deutschen Nachkriegsküche und ihrer Irrwege unter besonderer Berücksichtigung der Grünen Woche zu Berlin	
Und wo essen wir heute?	145
Menüvorschläge außer Haus und vom Fernsehen	
... Werkskantinen, Sushi-Tresen und Food-on-the-run	147
Tische: Warum wir im 21. Jahrhundert keine Esszimmer mehr brauchen und das »Frühstückchen« im Fun- und Freizeitpark Karriere macht	
... Winzerschinken, China-Pfanne und Weihnachtsgefühle	168
Feste: Eine Karussellfahrt über deutsche Rummelplätze, wo im Budenzauber des kulinarischen Einerleis die große Stunde des kulturell kleinen Mannes schlägt	
... Fernsehbuffets, Kochduelle und alfredissimo	181
TV-Köche: Eine erste Annäherung an das verfeinerte Essen, seine öffentliche Zurschaustellung in Luxus- kaufhäusern und zu höchst verräterischen Sendezeiten	
Was können wir noch essen?	195
Menüvorschläge für ein gelingendes Leben	
... Bresse-Hühner, Salzlämmer und Blattgold-Risotto	197
Feinschmecker: Eine Verteidigung der Verfeinerung gegen ihre Feinde und eine Erklärung, warum die Deutschen gutes Essen nicht genießen können	
... Handwerk, Hingabe und Wachtelgalantine	218
Kochkunst: Wie Hobbyköche bei einem Meisterkurs fast an einer Vorspeise scheitern und dabei viel lernen über das richtige Essen im Falschen. Anstelle eines Schlussworts.	