



Universitätslehrgang Gastrosophische Wissenschaften

Literaturliste Empfehlungen für Studieneinsteiger/-innen

Dank für die Unterstützung bei der Erstellung dieser Liste an Lehrende und Absolvent/-innen des ULG sowie an Die Gastrosophen – Verein für angewandte Gastrosophie

Themenbereich
Lebensmittelrecht
Lebensmittelrecht
Essen & Trinken: Gesellschaftliche Hintergründe
Kulturgeschichte
Warenkunde + Kulturgeschichte: Brot
Einführung in die Gastrosophie, Werte
Food Design
Warenströme





Universitätslehrgang Gastrosophische Wissenschaften

	-11
LÖWENSTEIN Felix zu: Food Crash. Wir werden uns ökologisch	Landwirtschaft,
ernähren oder gar nicht mehr, München 2011.	Welternährung, Werte
MENNINGER Annerose, Genuss im kulturellen Wandel. Tabak,	Essen & Trinken:
Kaffee, Tee und Schokolade in Europa (1619. Jahrhundert), 2. Aufl.,	Gesellschaftliche
Stuttgart 2008 (Beiträge zur Wirtschafts- und Sozialgeschichte 102).	Hintergründe
MONTANARI Massimo, Der Hunger und der Überfluss.	Geschichte der Ernährung
Kulturgeschichte der Ernährung in Europa, C. H. Beck Verlag, München 1993	
PETER Peter: Kulturgeschichte der deutschen Küche, C. H. Beck	Kulturgeschichte
Verlag, München 2008.	-
PFALLER Robert: Wofür es sich zu leben lohnt, Elemente	Denken, Reflexion (nicht nur)
materialistischer Philosophie, Frankfurt a. M. 2011.	über Ernährung
POLLAN Michael: Das Omnivoren-Dilemma. Wie sich die Industrie	Lebensmitteltechnologie;
der Lebensmittel bemächtigte und warum Essen so kompliziert	Ästhetik der Ernährung,
wurde. Goldmann, München 2011	Werte
ISBN 978-3-442-21933-9	
PRETTING Gerhard: Die Erfindung des Schlachtplans. Chicagos	Warenströme
Schlachthöfe. Ein Rückblick auf eine überwundene Version des	
Kapitalismus. In: Brand Eins 03/06	
pdf hier: https://www.box.com/s/ggzjr0bfdsb9jerjxjrd	
SELIGSON Susan: Brot, Eine Kulturgeschichte für Leib und Seele,	Warenkunde +
München 2003.	Kulturgeschichte: Brot
SINGER Peter/MASON Jim, Eating. What we eat and why it matters,	Ästhetik der Ernährung,
Random House 2006	Werte
STUMMERER Sonja, HABLESREITER Martin: Food Design XL, Springer	Food Design
Verlag, 2010.	
WRANGHAM Richard: Feuer fangen: Wie uns das Kochen zum	Lebensmitteltechnologie
Menschen machte – eine neue Theorie der menschlichen Evolution.	
Dt. Verlagsanstalt, 2009	
ISBN 878-3-421-04399-3	
	L