marmite

FOOD LAB 2015

SYMPOSIUM
VOL. 01-06

Impressum

Herausgeberin
marmite verlags ag
Badenerstrasse 587
Postfach 1400
8048 Zürich
044 450 29 49

Verleger
Thomas Abegg

Chefredaktion
Andrin C. Willi
a.willi@marmite.ch

Redaktion
Salome In-Albon
s.inalbon@marmite.ch

Autorinnen & Autoren
Bernadette Bissig
Dr. Annelise Chapman
Dominik Flammer
Dr. Daniel Kofahl
Dr. Michael Podvinec
Prof. Dr. Thomas A. Vilgis

Sales & Eventmanagement
Vivien Jobé
v.jobe@marmite.ch

Verlagsmanagement
Luana Cardu
info@marmite.ch

Bestellung
info@marmite.ch

Preis
CHF 28.– / Euro 25.–

Art Direction & Bildredaktion
Natalie Schmid
grafik@marmite.ch

Infografik
Nicolas Kunz
n.kunz@marmite.ch

Korrektorat
i.sp.

Bilder
Claudia Link
Linda Pollari

Druck & Vertrieb
Kliemo AG

Haftungsausschluss
Alle Urheber- und Verlagsrechte an dieser Publikation oder Teilen davon sind vorbehalten. Jede Verwendung oder Verwertung, insbesondere Nachdruck, Vervielfältigung, Mikroverfilmung, Speicherung und Nutzung auf optischen wie elektronischen Datenträgern, bedarf der schriftlichen Zustimmung des Verlages. Der Inhalt dieses Buches wurde sorgfältig überprüft, dennoch übernehmen Autoren, Redaktion und Verlag keine Haftung für seine Richtigkeit. Für unaufgefordert eingesandte Manuskripte, Bilder und Grafiken übernimmt die Redaktion keine Verantwortung.

SWISS
PREMIUM
SELECTION

EIN HAUCH VON LUXUS.

ARKINA UND RHÄZÜNSER
PRÄSENTIEREN DIE EINZIGARTIGE
«SWISS PREMIUM SELECTION»

WWW.SWISS-PREMIUM-SELECTION.CH

ETHNOLOGIE UND SOZIOLOGIE ALS ERNÄHRUNGSKULTURWISSENSCHAFTEN

Das Totalphänomen Essen und wie es uns nicht nur nährt sondern auch kultiviert

TEXT DR. DANIEL KOFAHL

Ernährungssoziologe

Immer mal wieder hört man ein Lamentieren darüber, dass es heutzutage doch gar keine Ernährungskultur mehr gebe. Kulturpessimisten stimmen beständig in den Abgesang ein, dass entweder die gesamte oder zumindest zentrale Teile der Ernährungskultur verloren gingen. Einheitsbrei statt Sinnesspiel wäre das Zeichen der Zeit. Das Gegenteil ist der Fall.

Abgesehen von dem in jedem Bereich und zu jeder Zeit vorkommenden evolutionären Wandel, dem freilich immer das ein oder andere Detail, welches sich überlebt hat, zum Opfer fällt, kann man feststellen: Nie zuvor in der Menschheitsgeschichte hatte man es mit einer so fruchtbaren, so vielfältigen und sinnlichen Ernährungskultur zu tun, wie im Hier und Jetzt. Die Ernährungskultur der Gegenwart erinnert sich nicht nur an unglaublich viele Aspekte aus der langen Tradition des vom Menschen kultivierten Essens und Trinkens, wobei sogar immer wieder auch Teile längst untergegangener oder vergessener Ess-Epochen von bienenfleissigen Esskulturforschern ausgegraben und in das Licht heutiger Öffentlichkeit gestellt werden – von Steinzeit-Diäten über mittelalterliche Kochbuchanalysen bis hin zur historischen Erforschung des kulinarischen Erbes eines Landes oder einer Region. Die heutige Ernährungskultur ist eine Ernährungskultur der Ernährungskulturen und, was noch wichtiger ist, sie ist eine Ernährungskultur des Ernährungskulturkontakts. Das ist sinnlich wie intellektuell erlebbar.

KULINARISCHE WELTGESELLSCHAFT

Die kulinarische Gegenwartsgesellschaft ist nur mehr als globalisierte kulinarische Weltgesellschaft zu denken. Weder Bergketten noch Ozeane und schon gar nicht Landesgrenzen halten Ernährungskulturen auf, miteinander in Kontakt zu kommen. Während es in grauer Vorzeit tatsächlich so gewesen sein könnte, dass es eine Zürcher, eine bayerische, eine griechische oder eine peruanische Ernährungskultur gegeben haben mag, die autonom vor sich hin existierten, über lange Zeiträume nur im eigenen Saft schmorten und die höchstens abenteuerlustige Reisende oder lektüreeifrige Gastrosophen in ihren unterschiedlichen Facetten kennenlernten, findet heutzutage eine permanente gegenseitige Beobachtung und Einflussnahme zwischen den Ernährungskulturen statt. Das heisst einerseits, es kommt zu Hybriden, etwa wenn sich vormals exotische Ernährungskulturen aus fernen Landen an neuen Orten etablieren. So hat zum Beispiel ein erfolgreiches indisches Lokal im Zürcher Raum stets einen gewissen Transformationsprozess hinter sich, um an die vorherrschende Geschmacks- und Esskultur anschlussfähig zu sein, oder es werden Superfoods aus den unterschiedlichsten Erdteilen global gehandelt und verzehrt. Oder es gibt einen progressiven Anstieg an Innovationen oder Avantgardebewegungen auf dem Food-Sektor – man denke hier an die erfolgreichen Street-Food-Festivals oder die beliebten Pop-up-Lokale, beide etablieren nicht nur eine neue Art des Essens, sondern auch der Tischkultur. Auf der anderen Seite führt die gegenseitige Beobachtung auch zum identifikatorischen Vergleich. Das heisst, es fällt auf einmal sehr viel stärker auf, dass man nicht allein is(s)t, dass man in einer kulinarischen und gastronomischen Ökologie lebt und dass man sich, will man sich dabei nicht in der Masse auflösen, um die eigene Identität kümmern muss, man muss sie pflegen und zwar im Unterschied zum Anderen. Der Boom der Regionalgerichte und Regionalküchen ist kein vormodernes Festhalten an alten Essmustern. Es ist ein ganz und gar jetztzeitiges Phänomen, das dazu führt, dass Regionen neu definiert und abgesteckt werden. Regionale Küchen, das ist das soziale und interernährungskulturelle Profilschärfen, weil es sich immer am anderen orientiert. Und das heisst nicht einmal beharren auf Immerschon-so-gemachtem, auch hier gibt es Hybridisierungseffekte: Die neuandianische Küche aus Peru zum Beispiel integriert traditionelle Kochmethoden, die bis zurück zu den Inkas reichen, mit Methoden der globalen Nouvelle Cuisine und erreicht dabei wahrlich neue Geschmacksplateaus.

Die globale Ernährungskultur des Ernährungskulturkontakts erweist sich als ein ziemlich vitales Phänomen. Der individuelle Geschmack, der sich stets im soziokulturellen Kontext entwickelt – übrigens schon in der pränatalen Geschmackssozialisation zwischen der schwangeren Frau und ihrem noch ungeborenen Kind –, erlebt ein historisch einmaliges Zeitfenster der gustatorischen Bildungs- und Entfaltungsmöglichkeiten. Wer will, der kann heutzutage so viele Lebensmittel in unterschiedlichsten Kombinationen und auf diverse Arten zubereitet, probieren, dass es sich eigentlich anbieten würde, die Geschmacksbildung in einer Art reflektierten Kulinaristik stärker gesamtgesellschaftlich zu fördern und institutionell zu etablieren.

SINNLICHES IM LICHTE DER ESSKULTURFORSCHUNG

Die meisten Staaten fördern Museen, subventionieren Opernhäuser und Theater, unterhalten an Universitäten Lehrstühle für Musik, Schauspiel und Filmkunst. Doch bei Ernährungskultur klafft eine riesige Leerstelle. Sicher, es gibt die Haushaltswissenschaften – Oecotrophologie –, der auch Aspekte der Ernährungswissenschaft zugeordnet sind. Und es gibt die Lebensmitteltechnologie. Dennoch: Beide Fachgebiete widmen sich unter sehr selektiven Perspektiven der Ernährung. Hier zu behaupten, es gebe ernährungskulturelle Institute, hiesse, Bibliotheken wären dasselbe wie Literaturwissenschaft oder Maschinenbau das gleiche wie Physik. Dabei ist die Sinnsymphonie, welche sich um Essen und Trinken aufspannt, ethnosoziologisch hoch spannend und seit Anbeginn menschlicher Kultur beständig entwickelt, strukturell verfeinert und funktional differenziert worden. Kein Wunder, wird hier doch das Notwendige und Nützliche – nämlich den Körper mit Nahrung, Nährstoffen und mit Energie zu versorgen – mit vielfältiger Sinnlichkeit verknüpft. Kein anderes Kulturprodukt spricht auf so multiple Art die Sinne an wie das soziale Totalphänomen des Essens, wobei es die Sinne nicht nur anspricht, sondern sie auch kultiviert.

Das Auge isst – so weiss auch der Volksmund – bekanntlich mit. Schon die Bäume, die der biblische Gott im Paradies wachsen lässt, sind «verlockend anzusehen...» und der unwiderstehliche Apfel vom Baum der Erkenntnis eine «Lust für die Augen». Obwohl der augenscheinliche Eindruck stets eine Distanz zum Produkt des nutritiven Verlangens beinhaltet, kultivierten die Menschen im Laufe der Zeit auf unterschiedlichste Art und Weise die optischen Effekte ihrer Speisen, über die

klassische Züchtung bis hin zum hochmodernen Food-Design. Und sie verfeinerten auch die Präsentation der Speisen, Töpfe, Gedecke, Tischdekorationen, Verpackungen, Benimmregeln zum ästhetischen Verzehr und so weiter. Der Mensch ist vielfältig kreativ, wenn es darum geht, den «schönen Schein» des Essens und Trinkens zu entwickeln. In der bildmedialen Kunst wurde und wird dem Rechnung getragen: vom Stillleben über Daniel Spoerris Fallenbilder bis zum Food-Porn. Vom virtuellen Essen wird zwar niemand satt, doch es strukturiert das alimentäre Verlangen, ob es nun Appetit macht oder den Appetit vergällt. Eine eingehendere Analyse jedoch der Eigenrationalität visueller Darstellungsformen des Kulinarischen fehlt allerdings, ebenso wie dies auch in Bezug auf andere Sinnesansprachen unterblieben ist.

So zum Beispiel bei den akustischen Effekten, die Esserlebnisse ebenfalls in aller Regel begleiten: Es brutzelt in der Pfanne, die Tüte mit den Chips raschelt, wenn man sie aufreisst, der Wein plätschert leise ins Glas, die Kruste knackt vielversprechend im Mund und zahllose Geräusche mehr ertönen beim Essvorgang. Kein Wunder, dass auf solche akustischen Effekte spezialisierte, professionelle Sensoriker daran arbeiten, diese Geräuschkulisse so zu optimieren, dass sie den Essenden nicht verstört. Denn allzu schnell kann gerade durch akustische Störungen, die als unangenehm oder gar als «Krach» wahrgenommen werden, der gute Geschmack getrübt oder gar die Lust auf und am Essen zerstört werden. Und für die Ernährungssoziologie und -ethnologie ebenfalls interessant: Die Geräusche werden angepasst an die Erwartungen, die Menschen an diesen Augenblick haben. Soziokulturell vermittelte Muster lassen auch das Ohr mitessen und mitentscheiden, ob sich der Essende in einer Esssituation befindet, die seinen schematischen Vorstellungen von einer richtigen Verzehrsituation entsprechen. Dies alles kann zusätzlich eingerahmt sein von Musik, die unterschiedliche Funktionen in der Kulinaristik erfüllt. Seit dem 16. Jahrhundert ist die «Tafelmusik» namentlich bekannt, die extra für Esssituationen konzipiert wurde. Angenehme Musik erhöht den Genuss beim Essen, steigert teilweise sogar den Appetit, was zum Beispiel gerade in Hospitälern, wo es nicht selten darum geht, appetitlosen Kranken zu helfen wieder zu Kräften zu kommen, noch immer viel zu selten als nicht-medikamentöses Mittel eingesetzt wird. In der hochmodernen Küche wird Musik inzwischen als explizites Stilelement des Mahls eingesetzt, etwa wenn Heston Blumenthal seinen Gästen das Gericht «Sound of the Sea» zusammen mit einem iPod für die Ohren serviert. Die Gäste hören während des Muschelessens dann Meeresrauschen, und die Musik, so Blumenthal, hat einen direkten Effekt auf die gustatorische Wahrnehmung, da sich durch die akustische Komponente der salzige Geschmackseindruck verstärkt (Siehe Interview Charles Spence, Seite 63).

Manchmal hört und sieht man ein Essen aber noch gar nicht, und trotzdem ist es schon in der Wahrnehmung präsent, teilweise ohne dass die Person es selbst merkt. Wer sich seit ein paar Jahren in Supermärkten beim Einkaufen immer wohler fühlt, der erledigt seine Besorgungen vielleicht in einem der zahlreichen Einkaufsorte mit Backstation. Der Duft von frisch aufgebackenem Gebäck wird von vielen Menschen als sehr wohltuend und appetitanregend empfunden und allein deswegen, wegen der Duftschwaden, die sich ungehindert zwischen und über die Regalreihen ausbreiten, lohnt es sich für die Lebensmittelhändler schon, eine solche Mini-Bäckerei zu unterhalten. Überhaupt: Der Geruchssinn ist für das Schmecken ganz zentral. Wer seinen Geruchssinn verliert, und sei es nur zeitweise, etwa durch einen heftigen Schnupfen, dem schmeckt gar nichts mehr – also weder «gut» noch «schlecht». Eine kulinarisch grausame Zeit! Doch wer in vollem Besitz seines Geruchssinns ist und diesen beobachtet, der wird schnell feststellen, wie einen unterschiedlichste Nuancen in der Veränderung der Luft anziehen – oder davontreiben. Fraglos ist auch das nasale Empfinden durch die Sozialisation geprägt. Wer gelernt hat, Düfte und Gerüche den richtigen Zutaten und Speisen zuzuordnen, wer gelernt hat, zu differenzieren, der wird sich durch komplizierte Geruchswelten eleganter bewegen als derjenige, für den das, was ihm in die Nase steigt, eine allzu grosse Heraus- oder gar Überforderung darstellt. Es ist ein bemerkenswerter Culinary Cultural Lag, dass zwar andauernd Menschen in Parfümerien rennen, um sich dort Geruchsproben zu holen und sich dabei nicht selten von Duftlawinen erschlagen lassen, aber das Riechen beim Lebensmitteleinkauf und auch beim Essen kaum Beachtung im öffentlichen Bewusstsein erfährt und leider auch nicht gelehrt wird.

Was nicht unterschlagen werden darf: Der Einkauf oder der Verzehr von Lebensmitteln ist für viele Menschen in den Industrieländern sinnlich stark eingeschränkt – durch eine fühlbar reduzierte Konsumstruktur. Im Supermarkt oder im Internet können wir die Speisen weder probieren noch an ihnen riechen, wir können sie oftmals nicht sehen. Was wir sehen, sind nur ihre aufwendig designten Verpackungen mit all den Informationen und Desinformationen darauf gedruckt. Wir können sie auch nur in den seltensten Fällen anfassen. Das Anfassen von Speisen gilt in der Esskultur des globalen Nordens sowieso als arg bedenklich, als hygienisch fahrlässig, als nicht statthaft. Doch der haptische Sinn, der Tastsinn, gehört zum Essen und Trinken dazu. Ob ein Obst den Reifegrad erreicht hat, der es uns schmecken lässt, das kann man über die Finger erfühlen. Überhaupt können die Konsistenzen von Speisen nicht nur im Mund besondere Bedeutungen entwickeln. Wer noch nicht erkannt hat, wie eng Essen und direktes körperlich-taktiles Lustempfinden bis hin zur prickelnden Erotik zusammenhängen, dem sei der 1985 erschienene Film «Tampopo», ein Klassiker des «Kulinarischen Kinos», empfohlen. Ein Meisterwerk kulinarischer Sozialisation- und Bildungskunst. In diesem japanischen Film geht es allerdings vor allem um die Zubereitung der «perfekten Nudelsuppe», die nach regionaler Tradition selbstverständlich mit Stäbchen gegessen und geschlürft wird. Man wird un-

Ode an die Nudelsuppe
Wie isst man eine japanische Nudelsuppe korrekt? Zuerst die Nudeln oder die Algen? In welchem Winkel taucht man die Stäbchen ein und wie zeigt man dem Schweinefleisch seine Wertschätzung, bevor man es verzehrt? Tampopo ist eine japanische Komödie über das Kochen, das Geniessen, über die Küche Japans. Der Kultfilm hat einige Lektionen parat, die auf den Speichelfluss und die Lachmuskeln gleichzeitg abzielen.
Tampopo, Jūzō Itami, 1985, 114 Minuten.

merklich daran erinnert, dass das Essen mit Messer, Gabel und Löffel, welches uns in Europa so quasi-natürlich erscheint, im globalen Vergleich fraglos nur ein Spezialfall ist, mit dem eine vermeintlich kultivierte Distanz zu den Speisen hergestellt wird. Im weltweiten Vergleich essen immer noch mehr Menschen mit Stäbchen und noch mehr mit der Hand. Dass sich solche Gerätschaften wie verschiedene Gabeln und Löffel für unterschiedliche Gerichte in Europa historisch durchgesetzt haben, hat nichts mit irgendeiner Form von vermeintlicher Normalität zu tun, sondern etwas mit dem Drang zum Exklusiven und der Affektkontrolle. Und was der Preis für die dabei eingebüsste Sinnlichkeit wirklich ist und wo sich gastronomische Oasen – etwa beim Verzehr von handlichen Snacks oder am Street-Food-Imbiss – finden, um aus den wohl(an)erzogenen Tischsitten auszubrechen, auch damit beschäftigen sich Soziologie und Ethnologie in ihren ernährungswissenschaftlichen Arbeiten. Von den Verhaltensweisen an Tisch, die europäische [sic!] Reiseberichte aus dem Mittelalter beschreiben, also vom «gemeinsam aus einer Schüssel essen» und dem «Esswerkzeug teilen» – ebenso wie dem «ins Tischtuch schneuzen» – bis hin zum höfflichen «Guten-Appetit» wünschen und dem dezenten abwischen des Mundes mit der Serviette, bevor man am Glas nippt, liegt ein langer Weg kultureller Schematisierungen und institutionalisierter (Um-)Erziehungsbemühungen.

Nun könnte manch einer, nachdem schon festgestellt wurde, dass sowohl die visuelle als auch die auditive, die haptische und sogar die olfaktorische Wahrnehmung soziokulturell konditioniert und – je nachdem – ge- oder verbildet sind, darauf setzen, dass zumindest die genuin gustatorische Rezeption von Speisen, also das (Er-)Schmecken im Mund und mit dem Gaumen, zumindest irgendwie «ganz natürlich» und damit «objektiv» sowie anthropologisch universell vonstattengehen würde. Aber weit gefehlt! Ob etwas als «wohlschmeckend» oder als «nicht-wohlschmeckend» vom Einzelnen eingestuft wird, hat mehr mit dem Gruppensinn, mehr mit dem sogenannten «Klassengeschmack» zu tun, als mit seinen individuellen Veranlagungen. Jedem leuchtet schnell ein, dass wer viele verschiedene Speisen kennenlernt und in einer Ernährungskultur des Probierens und vor allem auch des Immer-wieder-Probierens – denn die Zubereitung der Speisen kann ebenso variieren, wie sich der Geschmack von Zeit zu Zeit und von Situation zu Situation verändern vermag – lebt, ein breiteres Geschmacksspektrum besitzt als all diejenigen, die als sogenannte Redundanzesser jeden Tag immer dasselbe essen, sei es der Hamburger aus der Fast-Food-Braterei oder der Grünkohl/Karotten-Salat. Auch Werbung, das finanzielle Budget, welches einer Person zur Verfügung steht, Ernährungstipps, Gesundheitswarnungen, mediale Berichte, religiöse oder moralische Nahrungstabus, die manch einer beherzigt, lassen einem mal das Wasser im Mund zusammenlaufen oder beim Gedanken daran, was man sich da gerade in den Mund gesteckt hat, unbehaglich zusammenzucken. Wer daran glaubt, dass einen die Schweinsleberwurst direkt in die Hölle schickt, sei es die postmortale im Jenseits oder die des Darmkrebs im Diesseits, der wird sich schwer damit tun, die Wurst als wohlschmeckend zu empfinden. Wer jedoch wie bei Marcel Proust in «Auf der Suche nach der verlorenen Zeit» beschriebenen Genuss von Tee und Madeleines oder vielleicht auch – etwas profaner – beim nach Jahrzehnten endlich noch einmal getätigten Genuss des einstigen Lieblingswassereises aus längst vergessenen Sommern, sich seiner Kindheit wieder erinnert, dem wird ein wohliges Seufzen des gustatorischen Wohlgeschmacks nahezu automatisch durch die Lippen nach aussen strömen. Essen und Trinken ist selbst Erinnerungskultur und gleichermassen eine aktive Praxis derselben. Als ebensolche kann und sollte sie erforscht werden.

WEITERE PFADE EINER ERNÄHRUNGSKULTURWISSENSCHAFT

Essen und Trinken erhält nicht nur den Körper am Leben beziehungsweise belebt ihn und seine Sinne immer wieder aufs Neue – es vollbringt dasselbe auch für die Gesellschaft sowie deren Kulturen und die sich in den Kulturen befindenden Gemeinschaften. Zudem wird jeder einzelne Körper durch die gepflegte Ernährung geformt, und zwar nicht nur physiologisch, sondern auch sozial. Der Körper verleibt sich mit seiner Nahrung nicht nur Nährstoffe, sondern auch Kultur ein und wird selbst zu einem Verweis und einer Darstellung eben dieser seiner Ernährungskultur. Im Körper des Einzelnen, und das heisst auch in seinem Geschmack und in seinem Genussempfinden, spiegelt sich die soziokulturelle Umwelt, in der er existiert.

Essen und Trinken ist, so wird inzwischen allerorten gemunkelt, zum Religionsersatz geworden. Man könnte hinzufügen: zu Recht. Denn es sind nicht nur die Auseinandersetzungen zwischen verschiedenen Ernährungskirchen, die an die Religion erinnern. Es sind die Verheissungen und Versprechungen, die sich im Kulinarischen auftun. Ebenso wie Ernährung aufstrebt, das moderne technisch-medizinische Verständnis zu revolutionieren: Sie gilt bereits jetzt als Präventionsmedizin und als eine Art plastische Chirurgie auf sanftem Wege. Die richtige Ernährung soll Gesundheit, Jugend und Schönheit verschaffen, vielleicht sogar intelligent machen und dem neuronalen Verfall vorbeugen. Diet-Body-Brain-Forschungscluster sind diesbezüglich schon auf den Weg gebracht.

Der Genuss und der Geschmack bleiben beim Essen trotzdem zentral. Köstliche Speisen oder spezielle Verzehrpraktiken versetzen in Trance, in Rausch, rufen einen schwindelerregenden Hochgenuss hervor. Essen, das beginnt gerade auch das zu werden, was bisher die Musik gewesen ist. Sinnlichste Hochkultur und erregender Rock'n'Roll – Events vom Geschmacksorchester bis zum Street-Food-Festival zeugen davon. Früher lernte man ein Instrument, heute übt man sich im Kochen. Gestern kannte man tausend Bands, morgen muss man tausend Gerichte probiert und zubereitet haben.

Die Ernährungsethnologie erforscht die unterschiedlichen Ernährungskulturen, beobachtet und beschreibt, wie exotisch die Welt war und wie ungewöhnlich und ungewohnt die Gegenwartsgesellschaft immer noch is(s)t. Dabei begibt sie sich in fremde Länder ebenso wie an alltägliche Orte der Nahwelt und scheut auch nicht vor virtuellen Welten zurück. Die Ernährungssoziologie als Ernährungskulturwissenschaft analysiert die Strukturen und Funktionen, welche die Ernährungspraktiken für unterschiedliche Akteure, für Organisationen, aber auch für die Gesamtgesellschaft haben und wie sie Unterschiede markieren und Gemeinsamkeiten hervorbringen.

Und eins ist sicher: Die Ernährungskultur der Gegenwartsgesellschaft ist eine der lebendigen Vielfalt. Es ist an der Zeit, die polynutritive Komplexität zu erforschen, die Ergebnisse versprechen geschmackvoll und nahrhaft zu sein.

Weiterführende Literatur

Kofahl, Daniel. (2014). Die Komplexität der Ernährung in der Gegenwartsgesellschaft: Soziologische Analysen von Kultur- und Natürlichkeitssemantiken in der Ernährungskommunikation. Kassel: kassel university press.
Kofahl, Daniel et al. (Hrsg.). (2013). Kulinarisches Kino. Essen und Trinken im Film. Bielefeld: transcript Verlag.
Kofahl, Daniel. (2010). Geschmacksfrage – Zur sozialen Konstruktion des Kulinarischen. Berlin: Kulturverlag Kadmos.