

Stevan Paul (Hg.) DIE PHILOSOPHIE DES KOCHENS

Sachbuch

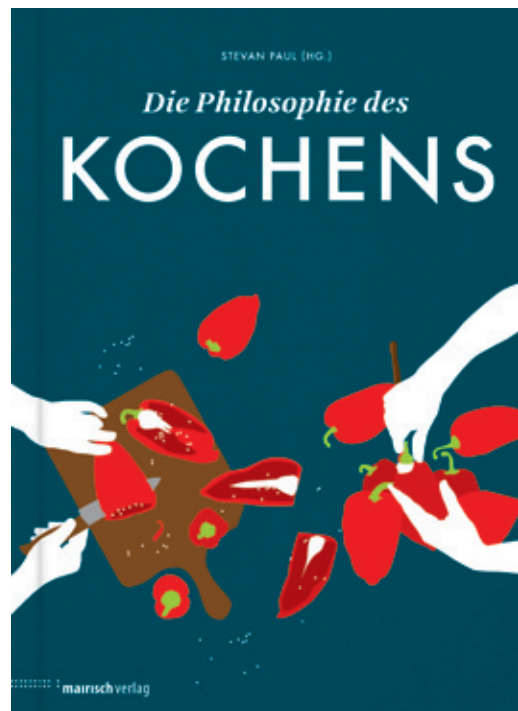
»Kochen ist die Summe unzähliger kleinster Details von größter Wichtigkeit.«
Eckart Witzigmann, Jahrhundertkoch

Für viele Menschen gehört Kochen zur täglichen Routine. Wir kochen für uns und unsere Familie, für Freunde und Kollegen, und freuen uns über ein gelungenes Gericht. Oft muss es möglichst schnell gehen, mal wird es aber auch ein Festessen, das alle unsere Sinne anspricht. In genau diesem Moment wird uns bewusst, dass Kochen mehr vermag, als einfach nur satt zu machen.

Achtzehn Autorinnen und Autoren – darunter Köche, Food-Aktivisten, Journalisten, Blogger, Gastrokritiker, Wissenschaftler und natürlich Philosophen – schreiben über diesen besonderen Moment und definieren dabei ihre Philosophie des Kochens. Wir erfahren, welchen evolutionären Einfluss das Kochen von Speisen auf die Menschheit hatte, wie der Zen-Buddhismus die japanische Küche beeinflusst, lernen mehr über die Wahrnehmung von Geschmack und über die Fähigkeit, darüber auch sprechen zu können. Und wir verstehen, was nachhaltiges und regionales Kochen mit Einfachheit zu tun haben kann, wann Kochen politisch wird und warum die vegane und vegetarische Küche in aller Munde ist.

Herausgeber Stevan Paul ist als Autor und Foodjournalist schon immer interessiert am Einfluss, den das Kochen auf unser Leben und unser Miteinander hat. In diesem Band lässt er Profis aus allen Bereichen der Kochwelt zu Wort kommen.

Mehr Infos unter: www.mairisch.de/kochen



Stevan Paul (Hg.)

Die Philosophie des Kochens

Hardcover mit Lesebändchen & Titelpprägung

240 Seiten, 2-farbig | 20,- Euro

Buch: ISBN 978-3-938539-49-1

E-Book: ISBN 978-3-938539-74-3

Erscheint am 1. März 2018

Die Autoren

Nikolai Wojtko (Gastrosoph, Journalist) eröffnet mit einem Text zur Menschwerdung durch das Feuer und die Kulturtechnik des Kochens. Der Ernährungssoziologe **Daniel Kofahl** ergründet das Feld der Gastroerotik, **Professor Dr. Thomas A. Vilgis** (Physiker am Max-Planck-Institut) schreibt über die Evolution des Geschmacks. **Malte Härtig** (Koch, Philosoph) nimmt uns mit nach Japan, jenes Land, in dem die Philosophie des Kochens auch den Alltag durchdringt. **Hanni Rützler** (Trendforscherin, Autorin) und **Wolfgang Reiter** (Kulturwissenschaftler) beobachten, wie das Kochen in der Überflussesgesellschaft zur Selbstdarstellungs-Bühne wird. **Felix Schneider**, sternegekrönter Küchenchef des Restaurant *Sosein* in Heroldsberg, entwickelte eine ganz eigene Philosophie einer regionalen Küche und erzählt hier davon.

Tanja Grandits gehört zu den besten Köchinnen der Welt, Gäste und Kritiker sind gleichermaßen begeistert von ihrer farbenfrohen Aromenküche, von der sie gemeinsam mit **Stevan Paul** berichtet. Der kulinarische Polit-Aktivist **Hendrik Haase** erklärt uns, warum der Kampf für eine gerechtere und genussvollere Tafel eine neue politische Ernsthaftigkeit des Themas erfordert. Um die *Essthetik des Widerstandes* geht auch dem Philosophen **Harald Lemke**, der über das Essenmachen als Weltrettungsaktion nachdenkt. Eine Liebeserklärung an das Brot kommt von einem der besten Bäcker der Republik: **Arnd Erbel** erzählt von der Philosophie des Backens, auf- und mitgeschrieben vom Publizisten und Künstler **Martin Wurzer-Berger**.

Nur den reinsten Wein schenkt uns anschließend der Sommelier und Journalist **Sebastian Bordthäuser** ein, der es meisterlich versteht, Weinwissen und -liebe unpräzise und leidenschaftlich zu vermitteln. ZEITJournalist **Maximilian Probst** zeigt uns anhand der Küche und des Kochens, dass es eigentlich keine Grenzen in der Welt geben sollte. Kochbuchautor und Foodblogger **Claudio Del Principe** setzt sich in einem leidenschaftlichen Plädoyer für die (Wieder-) Entdeckung der Langsamkeit ein. Der Journalist **Tobias Müller** bringt ein Tabu aufs Papier, denn er geht der Frage nach, wie Menschenfleisch schmeckt und zeigt daran auf, wie ethische und sittliche Haltungen entstehen. Vom Wert und der Philosophie der Resteküche erzählt der Journalist **Jörn Kabisch**. Der Band schließt sinnigerweise mit dem Aufruf des Künstlers **Dieter Froelich**, der sich immer schon für eine kulinarische Abrüstung stark machte und sich treu bleibt mit der Forderung: »Hört auf zu Kochen!«

Der Herausgeber

Stevan Paul

*1969, lebt in Hamburg. Der gelernte Koch ist heute als Autor für verschiedene Verlage, Zeitungen, Zeitschriften und Radiosender tätig. Seine Geschichten vom Kochen wie auch seine Kochbücher sind Bestseller, zuletzt *Meine japanische Küche* (2017), *Der große Glander* (2016), *Auf die Hand* (2014) und *Deutschland vegetarisch* (2013). Er betreibt eines der meistgelesenen Food-Blogs im deutschsprachigen Raum.

www.nutriculinary.com | www.stevanpaul.de

