

Inhalt

- Vorwort. Leben heißt essen 11
- Wie die Amerikanerin M. F. K. Fisher das Liebesleben der Auster entdeckte und damit die Romantik in die Küche brachte 27
- Wie Elizabeth David das Großbritannien der Nachkriegszeit in ein Land verwandelte, in dem Zitronen blühen 35
- Wie Édouard de Pomiane die Zehn-Minuten-Küche einführte und das Genießen lehrte 49
- Wie Julia Child erst mit vierzig zu ihrer Berufung fand – und den Amerikanern beibrachte, zum Bœuf Bourguignon nicht Coke, sondern Bordeaux zu trinken 56
- Wie der unersättliche James Beard den Amerikanern Lust auf die eigene Küche machte, von der sie gar nicht wussten, dass sie existiert 67
- Wie der Designer Milton Glaser mit seinem Underground-Gourmet-Führer zeigte, dass gutes Essen nicht teuer sein muss 73
- Wie Daniel Spoerri der Kunst des Tafelns eine Falle stellte 82
- Wie der Gourmetkritiker Wolfram Siebeck den Deutschen das Genießen beibrachte – und dabei immer Einzelgänger blieb 92
- Wie sich Joseph Wechsberg auf französischen Kreuzfahrtschiffen als Stehgeiger verdingte – und Amerika in die Küche seiner k. u. k. Kindheit einweihte 108
- Wie Klaus Wagenbach Italien entdeckte – als Verleger und als Koch für seine Mitarbeiter 116

- Wie Ingrid und Oswald Wiener keine Ahnung von der
Gastronomie hatten, aber alles richtig machten 122
- Wie die Schriftstellerin Katja Lange-Müller mit einem
Käsekuchen jüdische Emigranten in Boston verzauberte –
und im Essen immer auch das Politische sieht 132
- Wie Professor Peter Kubelka einmal Honig mit Schnee
servierte und seinen Studenten nicht nur das Filmemachen
beibrachte 141
- Wie Otl Aicher forderte, die Küche endlich wieder zu einem
sozialen Ort zu machen, und den Tisch in den Mittelpunkt
rückte 148
- Wie Heißhunger zur Lebensphilosophie des Sternekochs
Vincent Klink wurde 155
- Wie der legendäre Oberkellner Walter Putz über Jahrzehnte
seine »Bibliotheca Gastronomica« zusammentrug – obwohl
seine Liebe zum Kochen rein platonisch ist 166
- Wie Dieter Kosslick als Chef der Berlinale die Massenbuffets
abschaffte und warum er gutes Essen für ein Menschenrecht
hält 170
- Wie Alice Waters mit ihrem Bistro Chez Panisse in
Berkeley eine köstliche Revolution anzettelte 178
- Wie die Weinkritikerin Jancis Robinson den Deutschen eine
entspannte Art des Trinkens zeigte 192
- Wie Jamie Oliver der erste Popstar der Kochszene wurde
und sogar seinen salatfeindlichen Engländern Frischkost
unterjubelte 200
- Wie eine junge Bohème in Berlin und Brooklyn eine neue
kulinarische Wende einläutet 209
- Nachbemerkung. Essen heißt leben 217
- Rezepte der kulinarischen Bohème 227
- Quellen 247
- Literatur 249
- Danksagung 253