

# Genussmittel Ein Kulturgeschichtliches Handbuch

Getting the books **Genussmittel Ein Kulturgeschichtliches Handbuch** now is not type of inspiring means. You could not lonely going taking into consideration book addition or library or borrowing from your connections to way in them. This is an categorically simple means to specifically get guide by on-line. This online declaration Genussmittel Ein Kulturgeschichtliches Handbuch can be one of the options to accompany you taking into account having further time.

It will not waste your time. consent me, the e-book will enormously look you new issue to read. Just invest tiny times to open this on-line broadcast **Genussmittel Ein Kulturgeschichtliches Handbuch** as competently as review them wherever you are now.

*Aroma - Die Kunst des Würzens* - Thomas Vilgis  
2020-11-17

Jetzt noch besser würzen und kombinieren! Das Standardwerk der Kreativküche erklärt auf wissenschaftlicher Basis – für jeden verständlich –, wie mehr als 400 Gewürze, Kräuter, Pasten, Essige, Öle und ihre Kombinationen funktionieren. Zahlreiche neue Entschlüsselungen aus der Aromaforschung für noch mehr aromatische Details fließen in die aktualisierte Neuauflage ein. Mit dem einzigartigen Farbleitsystem verschaffen Sie sich schnell einen Überblick und entdecken optimale Würzvarianten und ungeahnte Geschmackserlebnisse: Chili passt zu Vanille, Lavendel zu Basilikum und Sojasauce zu Erdbeeren. In diesem Buch wird endlich klar, wieso der wunderbar blumige, leicht zitrusartige Geruch der Nori-Algen verschwindet, wenn sie gekocht werden. Kleine Geschmacksbeispiele und Rezepte aus aller Welt, von bodenständig bis avantgardistisch, schulen die Sinne. Raffiniert, souverän und überraschend kreativ zu kochen – ganz ohne Rezept. Erleben Sie die Vielfalt des Geschmacks!

[Transatlantic Trade and Global Cultural Transfers Since 1492](#) - Martina Kaller  
2019-08-14

Access to new plants and consumer goods such as sugar, tobacco, and chocolate from the beginning of the sixteenth century onwards would massively change the way people lived, especially in how and what they consumed. While global markets were consequently formed

and provided access to these new commodities that increasingly became important in the 'Old World', especially with regard to the establishment early modern consumer societies. This book brings together specialists from a range of historical fields to analyse the establishment of these commodity chains from the Americas to Europe as well as their cultural implications.

**Künstliche Kost** - Uwe Spiekermann  
2018-05-14

Mitte des 19. Jahrhunderts veränderte sich das Wissen über Ernährung grundlegend. Aus einer Ganzheit von Lebensmittel und Speise wurde eine Mixtur von Stoffen. Wer von Eiweiß, Fett und Kohlehydraten, später von Mineralstoffen und Vitaminen sprach, distanzierte sich vom täglichen Essen. Gleichzeitig konnte er jedoch messen und wägen, die Stoffe analysieren, Ernährung planen und verbessern. Neue Produkte wurden so möglich. Die neue »Künstliche Kost« war nahrhaft und schmackhaft, doch nicht länger von Herkunft geprägt. Sie verbreiterte die Lebensmittelpalette, erlaubte Versorgungssicherheit, schuf neue Risiken und entwertete die praktische Kochkunst. Der lange Schatten dieses neuen Wissens bestimmt bis heute unsere Lebensmittel, unser Essen. Dieses Buch bietet in fast hundert Unterkapiteln ein faszinierendes Panorama der Veränderungen der Ernährung seit Mitte des 19. Jahrhundert. Akteure in Wissenschaft, Wirtschaft und Staat rangen um die Konturen des Neuen, umgarnten

fürsorglich die Konsumenten. Kriege und Krisen beschleunigten den Wandel, in Friedenszeiten verbreitete sich "künstliche Kost" in den Massenmärkten. Der Autor untersucht, wie sich das Reden über Ernährung verändert hat, wie Werbung nötig wurde, wie Zusatzstoffe Bedeutung gewannen und Gebote und Verbote den Essalltag bis heute prägen. Wer um all dies weiß, wird reflektierter essen, wird einfachen Botschaften und Parolen nicht mehr folgen, und anders mit dem umgehen, was er sich einverleibt.

### **Die Konsumgesellschaft in Deutschland**

**1890-1990** - Heinz-Gerhard Haupt 2009-04-14

Seit dem Ende des 19. Jahrhunderts wurde der Konsum in Deutschland zum zentralen gesellschaftlichen Phänomen. Er verwandelte die wirtschaftliche Infrastruktur - von der Ernährung bis zur Freizeit - und war ein Mittel sozialer Distinktion und Gegenstand politischer Regulierung. Mit Recht lässt sich daher von einer deutschen Konsumgesellschaft sprechen. Ihre Entstehung und Ausformung werden in diesem Handbuch entlang der Bereiche Wirtschaft, Politik, soziale Lagen und Identitäten sowie Kultur und Wissenschaft erstmals umfassend dargestellt - ein unverzichtbares Grundlagenwerk für Studium, Forschung und Lehre. Mit Artikeln von Hartmut Berghoff, Peter Borscheid, Gunilla Budde, Erica Carter, Belinda Davis, Pascal Eitler, Rainer Gries, Wolfgang König, Kaspar Maase, Ina Merkel, Maren Möhring, Daniela Munkel, Christoph Nonn, Michael Prinz, Roman Rossfeld, Adelheid von Saldern, Axel Schildt, Dominik Schrage, Alexander Schug, Hasso Spode, Jakob Tanner, Ulrike Thoms und Michael Wildt.

Vom Geist des Bauches - Christian W. Denker 2015-10-31

Aktuelle Debatten um Food Ethics, Körperlichkeit und gutes Leben sind von Wechselspielen zwischen gastraler und gedanklicher Verdauung geprägt. Doch auch die Geschichte der abendländischen Philosophie ist von Fragen der Verdauung durchzogen. Die thematische Vielfalt ist hier enorm und erbitterter Meinungsstreit keine Seltenheit. Christian W. Denker greift charakteristische Motive dieser Ideengeschichte auf, etwa bei Pythagoras, Platon, Epikur, Philon, Montaigne, Diderot, Kant, Lichtenberg, Hegel, Nietzsche,

Freud, Wittgenstein, Foucault, Searle und Derrida, und zeigt zum einen, wie sich die Bedeutung der Verdauung für philosophische Erklärungen zum Wissen, zum Handeln und zur Beurteilung des sinnlichen Erlebens aus der ursprünglichen Kopplung zwischen Sprache und Bauch entwickelt hat. Zum anderen macht er deutlich, wie wissenschaftliche, religiöse und künstlerische Motive den alltäglichen Umgang mit Bäuchen konkret und symbolisch bereichern. *Bratwurst oder Lachsmousse?* - Claudia Schirrmeister 2014-03-31

Warum essen wir so, wie wir essen? Warum essen wir das, was wir essen? Und was bedeutet uns das? Essen ist ein kultureller Seismograph - Claudia Schirrmeister verdeutlicht dies, indem sie aus kommunikationssoziologischer Perspektive die diversen symbolischen Bedeutungen des Essens als Handlung und als Gegenstand unter Rückgriff auf u.a. historische, gruppen- und geschlechtsspezifische Aspekte aufzeigt. Die Zusammenführung unterschiedlicher Wissenschaftsbereiche und Perspektiven macht das anschaulich aufgebaute Buch auch für interessierte Leser\_innen außerhalb der Wissenschaft zu einer lohnenswerten Lektüre.

**Fremde - Luxus - Räume** - Jutta Eming 2014-12-01

Luxus ist seit der Antike mit verschwenderischer Prachtentfaltung und moralphilosophischen Fragen nach gerechter Güterverteilung verbunden. Die Forschung hat sich dementsprechend bislang vornehmlich mit seinen negativen Konnotationen auseinandergesetzt. Versteht man Luxus hingegen als literatur- und kulturwissenschaftlichen Distinktions- und Relationsbegriff, kann er auch als interdiskursives und imagologisches Phänomen aufgefasst werden. Anhand von zwei zeitlichen Längsschnitten, vom 12. bis zum 15. und vom 18. bis zum 20. Jahrhundert, untersuchen die Autoren dieses Bandes historische Signaturen von Luxuskonzepten. Dabei zeigt sich, welche Verbindungen zwischen Mittelalter und Moderne bestehen und welche Funktionen Luxus zugeschrieben werden: Er erscheint als ästhetisches, spirituelles, eskapistisches, moralisierendes und transzendierendes Prinzip. *Kalkstein als »kritischer« Rohstoff* - Sebastian

Haumann 2020-12-31

Ohne Kalkstein keine Industrialisierung? Neben Kohle und Erzen war Kalkstein der wichtigste Rohstoff der Eisen- und Stahlindustrie im 19. Jahrhundert. Sebastian Haumanns Stoffgeschichte zeigt, wie die materiellen Eigenschaften des Gesteins in die Praktiken der Verhüttung und Stahlherstellung eingebunden waren, ohne diese Praktiken zu determinieren. Sie zeigt aber auch, wie Kalkstein zu einem »kritischen« Rohstoff wurde, der kaum zu ersetzen war und die Eisen- und Stahlindustrie vor große Herausforderungen stellte - nicht nur, weil er nicht beliebig verfügbar war, sondern auch, weil die Arbeit in den Steinbrüchen zu vielfältigen sozialen Konflikten führte.

Kaffeekonsum in Europa. Historische Entwicklung vom Heilmittel zum Kulturträger - Lara Nagel 2022-10-12

Studienarbeit aus dem Jahr 2020 im Fachbereich Geschichte Europas - Neuzeit, Absolutismus, Industrialisierung, Note: 2,3, Universität zu Köln, Sprache: Deutsch, Abstract: Die zentrale Fragestellung der Arbeit lautet, wie der Kaffee seinen Weg bis nach Europa fand und wie die europäische Gesellschaft dadurch profitieren konnte. Um dieser Frage nachzugehen, werden in diesem Rahmen der Ursprung und die Verbreitung des Kaffees in Europa untersucht. Dabei wird die Etablierung des Kaffees in der europäischen Gesellschaft in den Blick genommen, denn bevor es sich bei dem Kaffee um ein Genussmittel handelte, wurde dieser ursprünglich als Heilmittel angesehen. Wie dieser Wandel sich vollzog, wird durch den Kaffeekonsum veranschaulicht. Der letzte Teil der Arbeit wird der Frage nachgehen, inwieweit die Kaffeekultur die Länder in Europa erreichte und wie sie sich dort etablierte und weiterentwickelte. Dies soll anhand der Entstehung der ersten Kaffeehäuser herausgearbeitet werden, mithilfe der Eingliederung in den privaten Haushalt sowie in den beruflichen Arbeitsalltag. Die Zielsetzung der Arbeit ist es, die Entwicklung des Kaffees vom Heilmittel zum Kulturträger zu veranschaulichen.

**Rheinisch-Westfälische Zeitschrift für Volkskunde 66 (2021)** - LVR-Institut für Landeskunde und Regionalgeschichte 2022  
Der Band 66 der RWZ enthält unter anderem

den Themenschwerpunkt 'Bergbaukultur in Westfalen - was bleibt?'. Darin sind neun Aufsätze versammelt, die aus einer Tagung der Volkskundlichen Kommission für Westfalen (heute: Kommission für Alltagskulturforschung für Westfalen) des Landschaftsverbandes Westfalen-Lippe hervorgehen, die im März 2019 in Ibbenbüren stattfand. Zudem umfasst der Band mehrere Berichte zum Umgang mit der Pandemie in verschiedenen Museen, die die ungeahnten Herausforderungen, denen sich die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Museen stellen müssen, deutlich machen, aber auch neue digitale und analoge Vermittlungsformen in den Museen dokumentieren. Die Frage nach dem Umgang mit der Pandemie und ihrer Wirkung auf Alltagskulturen thematisieren auch zwei Aufsätze, die speziell auf das immaterielle Kulturerbe 'Schützenwesen' schauen. Neben dem Themenschwerpunkt und der Auseinandersetzung mit der Pandemie bietet der Band noch vielfältige weitere Einblicke in Arbeitsfelder der Alltagskulturforschung.

**Diskurse des Alimentären** - Hannah Dingeldein 2017

Essen und Trinken sind elementare Bedürfnisse des Menschen und werden zugleich zeichenhaft gedeutet. Die Frage, auf welche Weise Menschen sich ernähren (z.B. Fastfood oder Bio-Produkte), wie Lebensmittel und Speisen ausgewählt, eingekauft, zubereitet und in welchem Rahmen und Ambiente sowie in welcher Gesellschaft sie verzehrt werden, geht weit über das Interesse an der reinen Ernährungsfunktion des Essens und Trinkens hinaus. Dieser Band versammelt sprach-, kultur- und literaturwissenschaftliche Beiträge zu Diskursen des Alimentären von WissenschaftlerInnen aus Bulgarien, Deutschland, Großbritannien, den Niederlanden, Polen, Rumänien und der Schweiz.

*Genusspflanzen* - Thomas Miedaner 2018-05-29

Bei Getreide denkt jeder zuerst an Brot und Müsli, aber aus Getreide wird auch Bier, Schnaps und Whisky hergestellt. Wir genießen Wein, Zucker, Kaffee, Kakao, Tee - alles Genüsse, die uns Pflanzen beschenken: Genusspflanzen. Der Mensch nutzt sie seit Jahrtausenden, zum Genuss, zur Anregung, zur Entspannung, zum Rausch, oder als Heilmittel. Zu letzterem zählen auch Drogen, wie Hanf,

Opium und Kokain. Pflanzliche Drogen waren allen Kulturen bekannt und wegen ihrer Potenz oft mit Zauber und religiösen Riten belegt. Genuss bringen uns aber auch Blüten, exotische Gewürze, orientalische Sträucher und indische Bäume. Ohne sie gäbe es weder Lebkuchen, noch Pfeffernüsse, Weihrauch oder duftende Parfums. So sprechen Genusspflanzen unsere Sinne an und es gibt wohl niemanden, der nicht das eine oder andere ihrer Produkte nutzt. Dieses Buch behandelt die Herkunft und Botanik der Genusspflanzen, ihren Anbau und ihre Verbreitung früher und heute sowie ihre vielfältigen Wirkungen und Einflüsse auf die menschliche Kultur.

Ein Dorf und sein Laden - Ira Spieker 2000

**Germans on Drugs** - Robert P. Stephens 2007

The first history of German drug culture in the psychedelic age

**Genuss - Askese - Moral** - Ulrike Ackermann 2016-04-23

Seit der Antike streiten die Menschen über das ›gute Leben‹ und die unterschiedlichen Weisen, glücklich zu werden. Gegenwärtig befindet sich der in seinen Grundlagen bis zur Antike zurückreichende westliche Lebensstil unter erhöhtem Druck. Ernährung, Kulinarik und Esskultur sind dabei besonders in den Fokus geraten. Sowohl vonseiten des Staates als auch in der Gesellschaft wird der Ruf nach ›Moral‹ und ›Enthaltsamkeit‹ vernehmbar lauter. Wo bleiben dabei die Freiheit des Individuums und der Genuss? Was hat sich im Laufe der Zeit konkret gewandelt? Und worin gründen die Veränderungen? Was lässt sich wissenschaftlich fundiert über den Umgang mit Genuss, Askese und Moral in Geschichte und Gegenwart aussagen? Welche Trends und Tendenzen werden womöglich die Zukunft prägen?

Zahlreiche renommierte Autoren und Autorinnen, die vom John Stuart Mill Institut im Rahmen des Forschungsprojekts »Genuss - Askese - Moral. Über die Paternalisierung des guten Lebens« versammelt wurden, bringen ihre Expertise ein. Grundsätzliche Überlegungen eröffnen den Band, ausgewählte Fallstudien konkretisieren die Problemlage. Auch als E-Book: [www.humanities-online.de](http://www.humanities-online.de)

**Kriegswichtiger Genuss** - Nicole Petrick-Felber 2015-08-03

Die Geschichte nationalsozialistischer Konsumpolitik am Beispiel der Genussmittel Tabak und Kaffee. Der NS-Staat gilt einerseits als »Tyrannei des Mangels" - als eine »Kanonen statt Butter" produzierende Volkswirtschaft, die den Deutschen Verzicht abverlangte -, andererseits aber auch als eine »Gefälligkeitsdiktatur", die mit ihren materiellen Zugeständnissen zuweilen gar zum Wegbereiter der westdeutschen Massenkongumgesellschaft erklärt wird. Nicole Petrick-Felber zeichnet am Beispiel von Tabak und Kaffee ein differenziertes Bild der Konsumpolitik des »Dritten Reiches". Sie fragt nach Beweggründen und Maßnahmen des NS-Regimes zur Regulierung des Verbrauchs der beiden populären Genussmittel und analysiert die Auswirkungen dieser Politik auf den tatsächlichen Konsum. Mit Blick auf Politik, Wirtschaft und Alltag der »Volksgemeinschaft" zeigt sie, wie weit Intention und Realität nationalsozialistischer Konsumpolitik auseinanderdrifteten und welche Rolle dabei ökonomische und gesundheitspolitische Interessen, aber auch Stimmungslagen in der Bevölkerung spielten.

**Gesünder leben** - Florentine Fritzen 2006  
Vom wilhelminischen Kaiserreich bis in die späte alte Bundesrepublik warb ein Netzwerk von Bewegungen fuer eine Reform des Lebens, eine Lebensreform. Die Wortfuehrer dieser Gruppen wollten m◊glichst viele Menschen dazu bringen, anders, vitaler, ◊kologischer zu leben als bisher. Im Zentrum der Lebensreformbewegung, wie sich das Netzwerk bald nannte, standen um die Jahrhundertwende die Vegetarier- und Naturheilvereine. Von den zwanziger Jahren an wurden die Genossenschaften und Verb◊nde der Reformh◊user und Reformwarenhersteller wichtiger. Die Reformbranche bot jene Produkte an, mit denen sich ein gesuenderes Leben fuehren lie◊, vor allem Nahrung und K◊rperpflegemittel. Kundenzeitschriften vermittelten das dazugeh◊rige Wissen. Im sp◊ten 20. Jahrhundert wuchs der Markt fuer Gesundheitsprodukte und Gesundheitsliteratur ins Unerme◊liche. Die Lebensreform wurde zu einem Anbieter von vielen und verbla◊te. Vom Aufkommen der Bewegung bis zu ihrer allm◊hlichen Aufl◊sung waren die Idee und die Vermarktung gesuenderen Lebens von der

deutschen Gesellschaft beeinflusst, von den jeweiligen politischen, wirtschaftlichen, sozialen und kulturellen Verhältnissen. Umgekehrt veränderten aber auch die Lebensreformer die Gesellschaft. Die Untersuchung beschreibt und deutet diese Wechselbeziehung.

*Genussmittel* - Thomas Hengartner 1999

Seit Jahrhunderten haben Genussmittel im Alltag jedes einzelnen Menschen eine überragende Bedeutung. Dabei geht der Genuss dieser besonderen Substanzen über reine

Gaumenfreuden hinaus: Ebenso wichtig sind das Ambiente, die Zeremonien des Zubereitens und Zu-Sich-Nehmens, die Exklusivität etc. Die klassischen "Kolonialwaren" wie Kaffee, Tabak, Zucker, Kakao, aber auch alkoholische Getränke wie Bier oder Wein, haben die Geschichte unserer Kultur in mancherlei Hinsicht mitgeschrieben: Sie sind Luxusgüter und Massenkonsumartikel, Nahrung für Körper und Geist und Mittel zur sozialen Unterscheidung.

Sie prägten die Landwirtschaft und machten als Welthandelsgüter bereits vor der industriellen Revolution internationale Politik. Dieses Handbuch bietet erstmalig einen Überblick über die Geschichte der wichtigsten Genussmittel unseres Kulturkreises. Es bereitet das bisher verstreute Wissen systematisch auf und macht mit den vielfältigen Bedeutungen der alltäglichen Genüsse vertraut. Sowohl die Herausgeber als auch die Autoren der einzelnen Beiträge gehen von der These aus, dass Genuss zu weiten Teilen ein soziokulturelles Konstrukt ist. Das heißt: Die Vorliebe für ein bestimmtes Genussmittel fußt zu großen Teilen auf geschmacklichen Präferenzen, die aus sozialisations- und milieubedingten Erfahrungen und Gewohnheiten hervorgehen. Insofern versteht sich dieses Buch als Beitrag, die Naturwissenschaften und die Medizin, die auf diesem Feld nahezu uneingeschränkte Deutungsmacht haben, um kulturwissenschaftliche Perspektiven zu ergänzen und die lebensgeschichtlichen und lebensweltlichen Sinnzusammenhänge des menschlichen Handelns im Blick zu behalten.

Heroin - Michael de Ridder 2000

Das Buch will zur Versachlichung der drogenpolitischen Debatte um die heute in den meisten Staaten illegale Pharmadroge Heroin beitragen. Ihre legale Verfügbarkeit wird auch

hierzulande von manchen Ärzten, Politikern und Drogenexperten gefordert, um auf anderen Wegen nicht erreichbare Opiatabhängige für medizinische und psychosoziale Hilfen zu öffnen und die gesellschaftlichen Lasten des Drogenproblems zu mildern. De Ridder korrigiert das Klischee einer Droge, deren Dämonisierung die generelle Suchtproblematik innerhalb unserer Gesellschaft verzerrt und Strategien für eine nachhaltige Bewältigung des Heroinproblems entgegenwirkt.

**Alltag und Lebenswelt von heimatlosen**

**Armen** - Eva-Maria Lerche 2009

Das Alltagsleben der sozialen Unterschichten im 19. Jahrhundert in Westfalen am Beispiel der sogenannten Landarmen ist Thema dieser Arbeit. Diese rechtlich heimatlosen Bedürftigen wurden auf Grundlage des preußischen Armenpflegegesetzes vom 31. Dezember 1842 von der jeweiligen Provinz als Arme des Landes unterstützt. Ausgangspunkt der mikrogeschichtlichen Studie waren die knapp 1000 erhaltenen Insassenakten des Landarmenhauses der Provinz Westfalen, das von 1844 bis 1891 in Benninghausen bei Lippstadt bestand. Diese Akten enthalten nicht nur behördliche Dokumente, sondern auch eine Vielzahl von biografischen Schriftstücken und Selbstzeugnissen der Landarmen. Durch diese einzigartigen, hier erstmals bearbeiteten Quellen konnte die alltägliche Lebensrealität von Unterschichtenangehörigen, die sonst in der historischen Überlieferung kaum greifbar ist, rekonstruiert und analysiert werden. Ausgehend vom Konzept eines sozialen Kräftefeldes, das nicht nur Herrschern, sondern auch Beherrschten Handlungs- und Gestaltungsmacht zugesteht, nimmt die Autorin die individuellen ebenso wie die kollektiven Handlungs- und Überlebensstrategien der Landarmen selbst in den Blick. Dies bezieht sich auf das Leben vor bzw. nach der Phase der Bedürftigkeit ebenso wie auf die Zeit, die Landarme in der Anstalt Benninghausen verbrachten. Im Zentrum der Studie stehen die Interaktionen zwischen den Landarmen und den sich formierenden Fürsorgebehörden, dem Anstaltspersonal, den Angehörigen, Freunden und Arbeitgebern sowie den privaten Verpflegern im Umkreis des Landarmenhauses Benninghausen. Eva-Maria Lerche, Dr. phil., Jg. 1974, Studium der

Politikwissenschaft, Volkskunde/Europäischen Ethnologie sowie Neueren und Neuesten Geschichte in Münster, Promotion in Volkskunde 2008, arbeitet als wissenschaftliche Mitarbeiterin am Kompetenzzentrum Schreiben der Universität Paderborn, lebt in Münster.

Ein schillerndes Kristall - Jakob Vogel 2008  
Salz gehört seit jeher nicht nur als Nahrungsbestandteil und Gewürz zu den wichtigsten Elementen des menschlichen Lebens. Zu seiner großen wirtschaftlichen und damit auch politischen Bedeutung trat in der Frühen Neuzeit die Ausstrahlungskraft des Salzes als Symbol der Reinheit und der stofflichen Essenz des Lebens und der Materie, die es unter anderem durch die alchemistische Lehre zugesprochen bekam. Im Verlauf des 18. und 19. Jahrhunderts änderten sich jedoch die Einschätzungen über die Eigenschaften des Stoffes wie auch die Praktiken seiner Herstellung und Nutzung. In dieser Zeit entstanden jene chemischen Theorien, die auf der Möglichkeit einer analytischen, nicht mehr auf äußerlichen Kriterien wie Geschmack, Form und Farbe beruhenden Bestimmung des Stoffes Salz aufbauten und in deren Folge die beiden Bestandteile Chlor und Natrium getrennt wurden. Aufbauend auf mitteleuropäischen Fallstudien analysiert das Buch die Rolle des Wissenswandels und der neuen naturwissenschaftlichen »Experten« von Medizinern, Chemikern, Bergbau- und Agrarwissenschaftlern für diesen Veränderungsprozess, der zumeist als »Banalisation« des Salzes in der Industrialisierung beschrieben wurde. Damit verfolgt der Autor die weitergehende Frage nach dem Einfluss der modernen Wissenschaften auf die Vorstellungen von der »natürlichen Umwelt« und den Umgang mit ihren Ressourcen.

Gemütlichkeit - Brigitta Schmidt-Lauber 2003  
"Was gehört für Sie zu einem gemütlichen Abend Rotwein und Kerzen? Oder Fernseher, Chips und Bier? Vielen gilt Gemütlichkeit als Synonym deutschen Spießertums, mit röhrenden Hirschen und geblühten Ohrensesseln. Die Autorin spürt der »Gemütlichkeit« aus Sicht der Alltagskulturforschung nach. Sie klärt die Entstehungs- und Begriffsgeschichte des bürgerlichen Kulturmodells der Gemütlichkeit und schildert auf Grundlage zahlreicher

Interviews, was alles zur Gemütlichkeit gehört von den Accessoires über die Atmosphäre bis hin zur persönlichen Befindlichkeit. Dabei bietet sie überraschende Einblicke in eine vermeintliche Selbstverständlichkeit" -- Campus.

Drogenhilfe in Deutschland - Martin Schmid 2003

**The Industrialization of India** - Dietmar Rothermund 2019-12-12

Der Band beschäftigt sich mit der Industrialisierung Indiens. Er gliedert sich in 10 Kapitel, die sich jeweils einem konkreten Zeitraum widmen, wie der Beginn der Industrialisierung im 19. Jahrhundert, die Auswirkungen des Ersten Weltkriegs etc. Beleuchtet wird vor allem die politische Atmosphäre. Für jeden Zeitraum werden alle relevanten Branchen diskutiert. Abschließend wird auf aktuelle Entwicklungen und neue Industriezweige eingegangen.

**Mikro-Ökonomie der Globalisierung** - Julia Laura Rischbieter 2011

\*\*\*Angaben zur beteiligten Person Rischbieter:  
Julia Laura Rischbieter ist Wissenschaftliche Mitarbeiterin am Lehrstuhl für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte der HU zu Berlin.

Alte Landschaftsküchen im Sog der Modernisierung - Peter Lesniczak 2003

Die Ernährung als ein soziales Totalphänomen wird hier erstmalig mit breiter Quellengrundlage auf ihre räumlichen Verflechtungen hin untersucht. Dabei stehen ökonomische und kulturelle Einflüsse auf das Ernährungsverhalten während der Modernisierung im späten 19. und frühen 20. Jahrhundert im Mittelpunkt. Auf diese Weise entsteht die mosaikhafte Rekonstruktion einer historischen Ernährungsgeographie, in der die regionale Kost umfassend beschrieben wird. Vermeintlich alte Regionalküchen, wie sie uns immer wieder Kochbücher suggerieren, werden hier als "erfundene Traditionen" des geschichtsbewussten 19. Jahrhunderts entlarvt. Der interessierte Leser findet hier nach Regionen geordnete Beschreibungen der historischen Mahlzeiten, die in ihrer Gesamtheit betrachtet ein facettenreiches Bild der Ernährung in Deutschland zwischen 1860 und 1930 liefern. "Wer sich fuer den Charakter, die Entwicklung und die Bedingungen des

Phänomens 'Deutsche Regionalkueche' interessiert, kommt an Lesniczaks Ergebnissen nicht vorbei." Bayerisches Jahrbuch fuer Volkskunde.

*Lehrer werden* - Hildegard Stratmann

**Konsum und Nation** - Oliver Kühschelm

2014-03-31

Ob durch Reiseführer, Whisky-Inserate oder »Buy-National«-Kampagnen: Über eine Vielzahl an Medien transportierte die Produktkommunikation im 19. und 20.

Jahrhundert nationale Identifikationsangebote.

Die von Unternehmen, Interessensverbänden oder staatlichen Organisationen initiierten nationalisierenden Konkurrenz- und Distinktionsstrategien wurden von Journalisten bzw. Massenmedien aufgegriffen und an die Konsumenten herangetragen - in Deutschland ebenso wie in Kanada oder China. Dieser Band erweitert den bislang auf die Konsumgeschichte einzelner Länder und Regionen konzentrierten Fokus zugunsten europäischer sowie globaler Muster und Vergleiche.

**Banksy** - Ulrich Blanché 2016-01-18

About this Book / Bristol born Banksy is usually categorized as a Street Artist, although his art, in content and form, transcends a narrow understanding of this term. This publication primarily deals with Banksy as a contemporary Urban Artist and his relationship with consumer culture. It examines Banksy not only in light of his illicit work on the street, but also in regard to his gallery exhibitions. The study highlights representative works of his art, pieces which demonstrate his versatility, but also stand for different periods of his oeuvre. This book presents the first academic study of Banksy's art in English; with a history and discussion of the terms Graffiti, Street Art and Urban Art and a rich array of biographical information. It will be of interest to academics and the general public as well. About this Edition / Street Artist Banksy and former Young British artist Damien Hirst are two of the most popular representatives of British contemporary art. Situated in a triangle of art, consumerism and pop culture their work is among the most well-known. A systematic academic study of their artistic viewpoints and references to consumer culture has long been missing, and Ulrich Blanché is finally closing this

gap: He examines Hirst's and Banksy's art against the background of the London art scene since 1980. Blanché points out connections to Duchamp, Warhol and Koons, and reflects on the role of the observer, the meaning of location and, especially, the references between art, consumer culture and marketing in their pieces. This two volume edition is the translated and expanded version of the authors dissertational thesis.

**Gastrosophical Turn** - Michael Nagenborg

2009-10-08

*Neues von vorgestern* - Greg Jenner 2016-04-15

Seit wann schlafen Menschen eigentlich in einem Bett? Wer hat das Zähneputzen erfunden, und wer hat sich überhaupt "Arbeit" ausgedacht? TV-Historiker Greg Jenner, Englands populärster Geschichts-Erklärer nimmt uns mit auf eine Reise in die Geschichte unseres Alltags. Wir begleiten seinen Protagonisten vom Aufstehen ins Bad und zur Arbeit; wir sitzen mit am Tisch, wenn er isst und telefoniert, und erfahren, welche Kulturen die alltäglichen Dinge erfunden oder entscheidend weiterentwickelt haben - Geschichte zum Anfassen und Miterleben!

**Anstaltskost im Rationalisierungsprozess** -

Ulrike Thoms 2005

Krankenhaus und Gefängnis waren im 18. Jahrhundert vielfach noch unter einem Dach untergebracht, doch die frueheren multifunktionalen Anstalten differenzierten sich im 19. Jahrhundert aus. Dieser Prozess wurde begleitet durch breite gesellschaftliche und wissenschaftliche Diskussionen um Anstaltszwecke, das Bild vom Anstaltsinsassen und die Rolle der Medizin als Deutungsmacht. Am Beispiel der Ernährung und entlang der Kette von Beschaffung, Zubereitung und Verzehr fragt die Arbeit nach diesen Aushandlungsprozessen und ihren konkreten Folgen. Damit liefert sie einen Baustein zu einer Sozial- und Wirtschaftsgeschichte von Krankenhaus wie Gefängnis.

*Luxus und Konsum - eine historische*

*Annäherung* - Torsten Meyer 2003

**Kaffee-Konzentration** - Ursula M. Becker 2002

Der Zollanschluß des Jahres 1888 leitete fuer die Hansestadt Hamburg und Bremen ein

neues Kapitel in ihrer Stadt- und Wirtschaftsgeschichte ein, war er doch der Start fuer den Bau der Freihöfen. Die Hamburger Kaffeehändler erkannten bereits 1882 welche Chancen sich mit dem Freihafenbau boten und organisierten sich verbandsmäßig mit dem Ziel gemeinsam in den Freihafen umzuziehen. Die Gruendung wichtiger Institutionen wie Kaffeebörse, Schiedsgericht und Warenliquidationskasse legten den Grundstein fuer den Aufstieg Hamburgs zum fuehrenden Handelsplatz. Die vorliegende Monographie untersucht erstmalig in der Gesamtschau die Entwicklung und Bedeutung des hanseatischen Kaffeehandels als Teil der Weltwirtschaft und des -handels vom einzelkaufmännisch geprägten zum konzerngebundenen Geschäft. Gleichzeitig wird durchleuchtet, wie die Schaffung handelstypischer Institutionen zur Sicherung eines Handelsstandortes sowie der Versorgung der Bevölkerung beitragen, und die Bewöhrung derselben während zweier Weltkriege, Weltwirtschaftskrise sowie der nationalsozialistischen Herrschaft. .

### **Handbuch Drogen in sozial- und kulturwissenschaftlicher Perspektive -**

Robert Feustel 2018-09-28

Die Beiträge dieses Bands kartographieren das soziologische und kulturwissenschaftliche Feld in Bezug auf Drogen und die mit ihnen verbundenen sozialen, gesellschaftlichen und politischen Praktiken. Der Inhalt• Kulturgeschichtliche Zugänge zu Drogen und Rausch• Drogen und Sucht• Theorie der Drogen: Soziologische und kulturwissenschaftliche Perspektiven• Drogenmärkte und Prohibition• Ethnografische Streifzüge• Klassische Beiträge zur Drogenforschung Die Zielgruppen• Studierende und Lehrende der Fächer Soziologie, Kultur- und Politikwissenschaft und angrenzende Fächer• Praktikerinnen und Praktiker der sozialen Arbeit• Drogenpolitisch Interessierte Die HerausgeberDr. Robert Feustel ist am Institut für Soziologie der Universität Jena im Arbeitsbereich Wissenssoziologie und Gesellschaftstheorie tätig.Dr. Henning Schmidt-Semisch ist Professor am Fachbereich Human- und Gesundheitswissenschaften der Universität Bremen.Dr. Ulrich Bröcklig ist Professor für Kulturosoziologie an der Universität Freiburg im

Breisgau.

### **Handbuch Psychoaktive Substanzen -**

Maximilian von Heyden 2017-11-03

Das Handbuch Psychoaktive Substanzen bietet einen fundierten Überblick und vereint das aktuelle Grundlagenwissen einer neu entstehenden Drogenwissenschaft, die psychoaktive Substanzen mehrdimensional betrachtet, Chancen und Risiken bilanziert und gegenwärtige Debatten mit Fakten fundiert. Das Handbuch ist ein wichtiges Referenzdokument für verschiedene Disziplinen und Professionen; von Medizinerinnen, Psychologen, Suchttherapeuten, Pharmakologen und Neurowissenschaftlern zu Sozialwissenschaftlern, (Sozial-)Pädagogen, Kriminologen, Juristen und Polizisten. Es ist außerdem für jene Personen von Interesse, die sich mit den soziokulturellen und historischen Aspekten des Ge- und Missbrauchs von psychoaktiven Substanzen beschäftigen - einschließlich Lehrern, Journalisten und Politikern. Basierend auf einem interdisziplinären Ansatz wird in den Kapiteln das komplexe Wirkungsgefüge zwischen Mensch und psychoaktiven Substanzen untersucht und in strukturierter und übersichtlicher Weise zugänglich gemacht. Aktuelle Entwicklungen wie das Erscheinen neuer psychoaktiver Substanzen (NPS) sowie die kulturellen und politischen Veränderungen der letzten Jahre werden ebenfalls beleuchtet. The Handbook of Psychoactive Substances integrates the current knowledge base of the evolving field of drug science that views psychoactive substances from an interdisciplinary perspective. Opportunities and risks are balanced alongside objective facts in order to add to current debates. The Handbook is an important reference document, with relevance to many disciplines and professions; from medical doctors, psychologists, addiction therapists, pharmacologists and neuroscientists to criminologists, police officers, lawyers and attorneys. It will also be of interest to those involved in the socio-cultural and historical aspects of drug use and misuse, including teachers, journalists and politicians. In a helpful structured form the handbook offers user-friendly and trustworthy information concerning classes of psychoactive substances. Chapters explore psychoactive drugs as therapeutic tools, their benefits for medicine and



research and the problems associated with their harmful use. Current developments, including the recent appearance of Novel Psychoactive Substances (NPS) and the associated political and cultural changes in recent years are also explored in the book.

Fremde Nähe - Gunther Hirschfelder 2013

Bilder und Vorstellungen von deutschen Städten und Landschaften haben sich durch persönliche Erfahrungen, gewachsene Traditionen und nicht zuletzt durch mediale Reproduktionen tief in unser kulturelles Gedächtnis eingraviert. Mit Darstellungen von Dirndl, Maßkrug und Weißwurst nimmt Bayern hier, gewissermaßen als Vorreiter des Typischen, eine besondere Rolle ein. Doch wie wirkt der stereotyp aufgeladene Raum des Freistaats auf Besucher abseits der Touristengruppen? Um das Spektrum der verschiedenen Perspektiven auszuleuchten, hat eine Projektgruppe von Studierenden der Vergleichenden Kulturwissenschaft in Regensburg die Wahrnehmungen derer untersucht, die aus dem nahen Ausland oder aus fernen Welten Asiens und Afrikas als Migranten nach Bayern gekommen sind. Auf diese Weise versteht sich der Sammelband 'Fremde Nähe' als Baustein zu einer breiten Integrationsdebatte wie auch als Element kulturwissenschaftlicher Migrationsforschung.

**Food and the City in Europe since 1800** -

Peter Lummel 2016-04-15

This fascinating volume examines the impact that rapid urbanization has had upon diets and food systems throughout Western Europe over the past two centuries. Bringing together studies from across the continent, it stresses the fundamental links between key changes in European social history and food systems, food cultures and food politics. Contributors respond to a number of important questions, including: when and how did local food production cease to be sufficient for the city and when did improved

transport conditions and liberal commercial relations replace local by supra-regional food supplies? How far did the food industry contribute to improved living conditions in cities? What influence did urban consumers have? Food and the City in Europe since 1800 also examines issues of food hygiene and health impacts in cities, looks at various food innovations and how 'new' foods often first gained acceptance in cities, and explores how eating fashions have changed over the centuries.

Kaffeewelten - Christiane Berth 2015

English summary: Coffee was a major commodity and a precious consumer good in the 20th century. The anthology examines connections and contradictions along the global commodity chain from production to trade and consumption, focusing on indigenous harvest workers in Mexico, Costa Rican smallholders, importers in Hamburg, roasters, consumers and Fair Trade activists as historical actors. The countries dealt with in the contributions range from Central America through Hamburg and both German states to India, Ethiopia and Brazil. The international team of authors presents new research results on the economic, social and cultural history of coffee. German description: Kaffee war im 20. Jahrhundert wichtige Handelsware und heissgeliebtes Konsumgut. Der Sammelband beleuchtet Zusammenhänge und Widersprüche entlang der globalen Warenkette von Produktion, Handel und Konsum. Indigene Erntearbeiter in Mexiko, costaricanische Kleinbauern, Hamburger Importhändler, Roster, Konsumenten und Fair-Trade-Aktivistinnen stehen als historische Akteure im Zentrum. Geographisch erstreckt sich die Reichweite von Zentralamerika über Hamburg und die beiden deutschen Staaten bis nach Indien, Äthiopien und Brasilien. Das internationale Autorenteam präsentiert neue Forschungsergebnisse zur Wirtschafts-, Sozial- und Kulturgeschichte des Kaffees.

Die "Nazi-Bohne" - Joachim Drews 2004