KAPITEL 1: 20 Thesen, die Essen ESSENziell machen

1. These: Essen ist... Heimat

Kulturelle Heimat: Abenteuerurlaub? Nicht ohne meine Butterbrezel Emotionale Heimat: Mit Geschmack und Duft zurück in die Kindheit

2. These: Essen ist... Natur

Aha-Momente: Fast alles ist essbar

Warum Oma die wilde Küche dank Dosenravioli verlernt hat Die Wiederentdeckung: Natürliches mit Repräsentationscharakter

3. These: Essen ist... Leben

Wenn der Körper in den Überlebensmodus schaltet ESSENzielles Lebenselixier: Kein Nährstoff ist böse

4. These: Essen ist... Menschsein

Warum uns erst Kochen zum Menschen macht

5. These: Essen ist... Geselligkeit

Höhepunkte des Alltags: Zusammen isst man weniger allein Die Küche ist das lebendige Herz des Hauses Rituale und Tischmanieren schaffen Verbindung Essen fördert das (Business-)Netzwerk

6. These: Essen ist... Willkommen

Herzlich willkommen in Jordanien Essen für die Integration Die meistbewirtete Frau der Welt

7. These: Essen ist... Abschied

Ein weltberühmtes Abschiedsessen Die Henkersmahlzeit: Kuriosität, Versöhnung und Vergebung Die kulinarische Wunsch-Erfüllerin im Hospiz

8. These: Essen ist... Statement

Warum Essen die neue Religion ist Andersartigkeit erntet Spott und Anerkennung Fleischlos glücklich: Total normal in Zukunft?

9. These: Essen ist... Erlebnis

Genusserlebnis: Ohne das ist alles doof Spektakel beim Dinner: Erlebnisgastronomie Kochfernsehen: Miterleben und Inspiration tanken

10. These: Essen ist... Leid

Das Schuldgefühl, gesündigt zu haben Die Trostgummibärchen-Erkenntnis

Vom Leid, es nicht zu haben: #IchBinArmutsbetroffen

11. These: Essen ist... Globalisierung

Warum wir Kolumbus die Kartoffel verdanken Genuss-Globalisierung: Geschmäcker aus aller Welt Die Schattenseite der Globalisierung

12. These: Essen ist... Rassismus

Übermaß und Unterversorgung: Ein Rassismus-Problem? Warum Pizza Hawaii und Mohrenköpfe verboten sind Von Spaghettifressern und deutschen Kartoffeln

13. These: Essen ist... Körperliche Gesundheit

Zehn Jahre länger leben – mit Essen Chronisch Kranke erzählen: "Wir haben uns gesund gegessen" Medizin aus dem Vorratsschrank

14. These: Essen ist... Geistige Gesundheit

Von labberigem Brot und Krankenhaus-Koller Beim Essen dreht sich alles um Gehirnfutter Du fühlst, wie Du isst

15. These: Essen ist... Männersache?

Alleine unter Männern

Raue Brise unter der Dunstabzugshaube

Mehr Respekt – für die Zukunft des Kochberufs

Wie Frauen Heimchen am Herd und Männer Spitzenköche wurden

16. These: Essen ist... Verschwendung

Tonnen für die Tonne

Sind wir denn von allen Sinnen?

Warum Smileywurst Entfremdung und Verschwendung beflügelt

17. These: Essen ist... Wertschätzung

Essen aus Abfall?

Von der Nase bis zum Schwanz und vom Blatt bis zur Wurzel

Die tun was: Kämpfer und Gründer als Genuss-Retter

18. These: Essen ist... Wirtschaftsmacht

Das Milliardengeschäft der Lebensmittelriesen

Auf Inflation folgt Shrinkflation und Skimpflation

Warum man mit Sterneküche kein Geld verdient

19. These: Essen ist... Liebe

Geht Liebe durch den Magen?

Warum es bei Mama am besten schmeckt

Keine Banane beim ersten Date!

20. These: Essen ist... Genuss

Kochen: Der Zauber der Verwandlung Würzen: Mehr als nur salzen und pfeffern

Genießen: Sind Essiggurken mit Nutella tabu? Am Ende zählt nur: schmecken muss es!

KAPITEL 2: 20 Spitzenköche: ESSEN bedeutet für mich...

- 1. Alexander Herrmann
- 2. Bobby Bräuer
- 3. Tohru Nakamura
- 4. Haya Molcho
- 5. Johann Lafer
- 6. Stefan Wiesner
- 7. Kevin Fehling
- 8. Meta Hiltebrand9. Johannes King
- 10. Christoph Rüffer
- 11. Ricky Saward
- 12. Maria Groß
- 13. Mike Süsser
- 14. Mario Lohninger
- 15. Marco Müller
- **16.** Cynthia Barcomi
- 17. Clemens Rambichler
- 18. Lucky Maurer
- 19. Thomas Bühner
- 20. Sonja Baumann



Sira Huwiler-Flamm:

"Hinter dem Tellerrand. Warum uns erst Essen zum Menschen macht",

223 Seiten, Westend Verlag, 2.6.2025