

Literaturverzeichnis

- Adorno, Theodor W., Ästhetische Theorie, Frankfurt a.M. 1970
- Adrià, Ferran Juli Soler, Albert Adrià, El Bulli 2003-2004, o.O., 2006
- [AHA]-Projekte (Anke Haarmann), Projekt 6 ›Stadt‹ 2004/05; URL: www.aha-projekte.de/stadt/index.html
- Angres, Volker/Hutter, Claus-Peter/Lutz Ribbe, Futter fürs Volk. Was die Lebensmittelindustrie uns auftischt, München 2001
- Aristoteles, Metaphysik, Hamburg 1982
- Bacon, Francis, Neu-Atlantis, in: Der utopische Staat: Morus – Campanella – Bacon, herausgegeben von Klaus J. Heinisch, Reinbek bei Hamburg 1960, 171-215
- Beck, Ulrich, Macht und Gegenmacht. Neue weltpolitische Ökonomie, Frankfurt a.M. 2002
- Behrens, Roger, Musik von den Herdplatten, taz 16.08.2002
- Beil, Ralf, Künstlerküche. Lebensmittel als Kunstmaterial – von Schiele bis Jason Rhoades, Köln 2002
- Belasco, Warren J., Meals to come. The History of the Future of Food, Berkeley 2006
- , Appetite for Change. How the Counterculture took on the Food Industry 1966-1988, Toronto 1989
- Bestor, Theodore C., Tsukiji. The Fish Market at the Center of the World, London 2004
- Beuys, Joseph, Kartoffelernte 1977, Produktion Galerie René Block, VAM – future kids, Realisation Michael und Carmen Geissler, s/w, 55 Minuten
- /Jannis Bounellis/Anselm Kiefer/Enzo Cucchi, Ein Gespräch, Zürich 1986
- Böhme, Gernot, Ästhetik. Vorlesungen über Ästhetik als allgemeine Wahrnehmungslehre, München 2001
- Boudry, Pauline/Brigitta Kuster/Renate Lorenz (Hg.), Reproduktionskonten fälschen. Heterosexualität Arbeit & Zuhause, Berlin 2000

- Bourdieu, Pierre, *Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft*, Frankfurt a.M. 1984
- Bourdain, Anthony, *Geständnisse eines Küchenchefs. Was Sie über Restaurants nie wissen wollten*, München 2001
- Bratman, Steven, *Der Möhrchen-Freak: Vom Kult ums richtige Essen*, in: *GeoWissen, Ernährung und Gesundheit*, Nr. 28, 2001, 156-164
- /David Knight, *Health Food Junkies. The Rise of Orthorexia Nervosa – The Health Food Eating Disorder*, Broadway Books, 2000
- Breslin, Paul A. S., *Human Gustation*, in: Thomas E. Finger, Wayne L. Silver, Diego Restrepo (Hg.), *The Neurobiology of Taste and Smell*, New York 2000, 423-462
- Breton, André, *Die Manifeste des Surrealismus*, Reinbek bei Hamburg 1986
- Brillat-Savarin, Anthelm, *Physiologie des Geschmacks oder physiologische Anleitung zum Studium der Tafelgenüsse*, Braunschweig 1866 (Orig. 1825)
- Brown, Edward Espe, *The Tassajara Bread Book*, Boston 1970
- Brunner, Karl-Michael, *Zukunftsfähig essen? Kommunikation über Nachhaltigkeit am Beispiel des Handlungsfeldes Ernährung*, in: Andreas Fischer und Gabriela Hahn (Hg.), *Vom schwierigen Vergnügen einer Kommunikation über die Idee der Nachhaltigkeit* Frankfurt a.M. 2001, 207-227
- Bürger, Peter, *Theorie der Avantgarde*, Frankfurt a.M. 1982
- Busse, Tanja, *Die Einkaufsrevolution. Konsumenten entdecken ihre Macht*, München 2006
- Caplin, Adam and James, *Urban Eden*, London 2004
- Critical Art Ensemble (CAE), *Molecular Invasion*, New York o.J.
- Deleuze, Gilles/Félix Guattari, *Was ist Philosophie?*, Frankfurt a.M. 1996
- Dolphijn, Rick, *Foodscapes: Towards a Deleuzian Ethics of Consumption*, Delft 2004
- Dyk, Stützle, *Alles umsonst? Linke Politik und Potentiale von Aneignungspraxen*, in: *Das Argument*, 2004, 255, 710-720
- Documenta 12, *Viele Rätsel, wenig Stars und ein Restaurant in Barcelona*, Spiegelonline 13. Juni 2007
- De Domizio Durini Lucrezia et al. (Hg.), *Joseph Beuys: Diary of Seychelles*, August 1996
- , Lucrezia, *Joseph Beuys Art of Cooking*, Milano, Edizioni Charta 1998
- Dollase, Jürgen, *Kulinarische Intelligenz*, Wiesbaden 2006
- Dünnebier, Anna/Gert von Paczensky, *Kulturgeschichte des Essens und Trinkens*, München 1999
- Elger, Dietmar, Dieter Froelich, Hannover 2005
- Emmerich, Alf, *Der Kochkünstler. Gespräch mit Ferran Adria*, *Die Zeit*, Nr.1, Dezember 2006

- Epping, Bernhard, *Geheime Rezepte. Wie die Gentechnik unser Essen verändert*, Stuttgart/Leipzig 1997
- Ernährungstrends 2000+, *Qualitative Wirkungsanalyse zur Esskultur und Ernährung, Eine Studie von Essen & Trinken*, Hamburg 2000
- Esterhazy, Ewa, *Eat-art Bankette*, in: *Spoerri presents Eat-art 124-130*
- Eurotoques, *Zurück zum Geschmack*, hg. v. Ernst-Ulrich Schassberger, Stuttgart/ Leipzig 2004
- Ferry, Luc, *Der Mensch als Ästhet. Die Erfindung des Geschmacks im Zeitalter der Demokratie*, Stuttgart 1992
- Fichtner, Ullrich, *Tellergericht. Die Deutschen und das Essen*, München 2004
- Finger, Thomas E./Wayne L. Silver/Diego Restrepo, *The Neurobiology of Taste and Smell*, New York 2000, 201-232
- Flores, H. C., *Food not Lawns. How to turn yard into a garden and your neighborhood in to a community*, New York 2006
- Fock, Andrea/Ulrike Gonder/Karin Haug/Udo Pollmer, *Prost Mahlzeit! Krank durch gesunde Ernährung*, Köln 2001
- Food Not Bombs Bochum; www.bo-alternativ.de/fnb/
- Frerichs, Petra/Margareta Steinrücke, *Kochen – ein männliches Spiel? Die Küche als geschlechts- und klassenstrukturierter Raum*, in: *Ein alltägliches Spiel. Geschlechterkonstruktion in der sozialen Praxis. Gender Studies*, Frankfurt a.M. 1999
- Friedman, Mark I., *Die Sinne des Geschmacks und ihre Bedeutungen*, in: *Geschmacksache*, 25-34
- Gadamer, Hans-Georg/Peter Volger (Hg.), *Neue Anthropologie*, Stuttgart/München 1975
- Geier, Berhard, *Überleben unsere Lebens-Mittel?*, in: José Lutzenberger/Franz Theo Gottwald (Hg.), *Ernährung in der Wissensgesellschaft*, Frankfurt a.M. 1999, 140-178
- Geschmacksache*, herausgegeben von der Kunst- und Ausstellungshalle der Bundesrepublik Deutschland GmbH, Göttingen 1996
- Geyrhalter, Nikolaus, *Unser täglich Brot*, Dokumentarfilm 2006
- Glendinning, John I./Nirupa Chaudhari/Sue C. Kinnamon, *Taste Transduction and Molekular Biology*, in: Thomas E. Finger/Wayne L. Silver/Diego Restrepo, *The Neurobiology of Taste and Smell*, New York 2000, 315-351
- Gorz, André, *Kritik der ökonomischen Vernunft*, Berlin 1989
- Götze, Karl Heinz, *»Les Chefs«. Die großen französischen Köche des 20. Jahrhunderts*, Frankfurt a.M. 1999
- Gramsci, Antonio, *Philosophie der Praxis*, Frankfurt a.M. 1967
- Grawert-May, Erik, *Eis an Zimtsauce. Manieren und Manierismen bei Tisch*, in: *Geschmacksache*, in: Alexander Schuller/Jutta Anna Kleber (Hg.), *Verschlemmte Welt. Essen und Trinken historisch-anthropologisch*, Göttingen 1994, 11-19

- Greenpeace Magazin, Besser Essen, Heft 6, 2004
- Grimm, Hans-Ulrich, Aus Teufels Topf. Die neuen Risiken beim Essen, Stuttgart 1999
- , Die Suppe lügt. Die schöne neue Welt des Essens, München 1997
- , Die Ernährungslüge. Wie uns die Lebensmittelindustrie um den Verstand bringt, München 2003
- Guschas, Thilo, »Lebensgefühl des Ladendiebstahls«. Paul und Paula klauen für Yomango, Süddeutsche Zeitung, 22. Mai 2006
- Haarmann, Anke, [AHA] Das Geheimnis von LE, Videofilm in Zusammenarbeit mit Irene Bude, Hamburg 2005 URL: <http://www.aha-projekte.de/stadt>
- , Selbstbilder-Projekte, URL: www.aha-projekte.de
- Hansen, Karen Tranberg, The Cook, his Wife, the Madam, and their Dinner: Cooking, Gender and Class in Zambia, in: Carola Lentz (Hg.), Changing Food Habits, 73-89
- Hardt, Michael/Antonio Negri, Empire. Die neue Weltordnung, Frankfurt a.M. 2002
- Hartung, Elisabeth, Kunst – Essen – Kommunikation, Mitteilungen des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens, Heft 9, 2002: 25-35
- , Einleitung, in: Daniel Spoerri presents Eat Art, a.a.O.
- Hatt, Hanns, Botschaften der Zunge, in: Geschmacksache, 229-243
- Hauskeller, Michael, Die Kunst der Wahrnehmung. Beiträge zu einer Philosophie der sinnlichen Erkenntnis, Reutlingen 2003
- Hegel, Georg Wilhelm Friedrich, Vorlesungen zur Ästhetik I, Frankfurt a.M. 1986
- Heldke, Lisa, Exotic Appetites. Ruminations of a Food Adventurer, New York 2003
- /Deane Curtin (Hg.), Cooking, Eating, Thinking: Transformative Philosophies of Food, Bloomington 1992
- Hintermeier, Hannes, Die Aldi-Welt. Nachforschungen im Reich der Discount-Milliardäre, München 2000
- Hirschfelder, Gunther, Europäische Esskultur, New York/Frankfurt a.M. 2001
- Horkheimer, Max, Kritische Theorie gestern und heute, in: Ders., Gesellschaft im Übergang. Aufsätze, Reden und Vorträge 1942-1970, Frankfurt a.M. 1972
- Höller, Carsten/Rosemarie Trockel, Haus für Schweine und Menschen, Köln 1997
- , Der Geruch, die Vogeljagd, das Essen und die Kunst, In: Kunstforum International, Essen und Trinken, Bd. 159, 2002, 177-187
- Hösle, Vittorio, Philosophische Hilfestellungen für UN-Delegierte zwischen Austern und Austerität, »Die Zeit«, Der Ethikrat, Nr. 37, 2002

- , Moral und Politik. Grundlagen einer politischen Ethik für das 21. Jahrhundert, München 1997
- Ishige, Naomichi, The History and Culture of Japanese Food, London/New York 2002
- Jakubowicz, Dan, Genuss und Nachhaltigkeit. Handbuch zur Veränderung des persönlichen Lebensstils, Wien 2002
- Jägel, Beate, Zur Geschichte der Anatomie und Physiologie des Geschmackssinns, Kiel 1991
- Jonas, Hans, Der Adel des Sehens, in: Ders., Organismus und Freiheit. Ansätze zu einer philosophischen Biologie, Göttingen 1973
- Kant, Immanuel, Anthropologie in pragmatischer Hinsicht, in: Ders., Werkausgabe, Bd. VII, Frankfurt a.M. 1968
- , Kritik der Urteilskraft, Hamburg 1974
- Karmasin, Helene, Die geheime Botschaft unserer Speisen, München 1999
- Kim, Jee, Future 500: Youth Organizing and Activism in the United States, Garret County 2002
- Klink, Vincent, Cotta's kulinarisches Almanach, Stuttgart 1994
- Klein, Naomi, No Logo!, Der Kampf der Global Players um Marktmacht, München 2002
- Klüver, Reymer, Schlemmen gegen Rechts. Politisch aktiv mit dem Kochlöffel, Süddeutsche Zeitung, 10.9.2001
- Kollath, Werner, Vernünftige Ernährung und ihre Propaganda in der Schule. Gesundheit und Erziehung 48, 1935
- Kops-Horn, Anke-Maria, Bunte Gärten Leipzig 2003, URL: www.stadtteilarbeit.de/seiten/projekte/leipzig/bunte_gaerten.htm
- Korsmeyer, Elisabeth, Making Sense of Taste. Philosophy and Food, 1999
- Kotteder, Franz, Die Billig-Lüge. Die Tricks und Machenschaften der Discounter, München 2007
- Krebs, Angelika, Arbeit und Liebe. Die philosophischen Grundlagen sozialer Gerechtigkeit, Frankfurt a.M. 2002
- Kubelka, Peter, Kochen die älteste bildende Kunst. Ein Gespräch mit Heinz-Norbert Jocks, in: Kunstforum International 2002, Nr. 159, 93-109
- , Die essbare Metapher, in: Geschmacksache, 203-210
- Kunstforum International, Lebenskunstwerke, Bd. 142, 1998
- , Lebenskunst als Real Life, Bd. 143, 1999
- , Essen und Trinken I, Bd. 159, 2002
- , Die große Enzyklopädie – Essen und Trinken A-Z, Bd. 160, 2002
- Kurt, Hildegard, Der umgedrehte Spazierstock. Kunst & Ökologie: Strategien zur ästhetischen Einrichtung der zukünftigen Erde, in: Zukünfte Nr. 30, Winter 1999/2000, 74-77
- Lakotta, Beate, Lebensart mit Rosmarin, in: Spiegel spezial 11/1997
- Lange, Barbara, Beuys: Richtkräfte einer neuen Gesellschaft, Berlin 1999

- Lappé, Anna/Bryant Terry, Grub. Ideas for an urban organic kitchen, New York 2006
- Lappé, Frances, Die Öko-Diät. Wie man mit wenig Fleisch gut isst und die Natur schont, Frankfurt a.M. 1975
- , Democracy's Edge. Choosing to save our country by bringing democracy to life, San Francisco 2006
- , The Plowboy Interview: Frances Lappe, Fighting the World Hunger Myths, Mother Earth News Magazine, Issue 74, March/April 1982
- /Joseph Collins, Vom Mythos des Hungers. Die Entlarvung einer Legende: Niemand muss hungern, Frankfurt a.M. 1985
- /Anna Lappé, Hoffnungsträger. Ein internationaler Reiseführer zu grünen Initiativen, München 2001
- /Anna Lappé, Hope's Edge. The next diet for a small planet, New York 2002
- Lechner, Wolfgang, Der Chemiker, Die Zeit Nr. 45, 2001
- Lemke, Harald, Ethik des Essens. Eine Einführung in die Gastrosophie, Berlin 2007
- , Welt-Essen und globale Tischgesellschaft. Rezepte für eine gastrosophische Ethik und Politik, in: Iris Därmann/Harald Lemke (Hg.), Die Tischgesellschaft. Philosophische und kulturwissenschaftliche Annäherungen, Bielefeld 2007
- , Zen oder Der japanische Weg des Essens, München 2008 (in Vorbereitung)
- , Freundschaft. Ein philosophischer Essay, Darmstadt 2000
- , Gastrosophische Aspekte der Kulinaristik, in: Alois Wierlacher/Renate Bendix (Hg.), Kulinaristik. Konzeption und Innovation, Münster 2007
- , Kritik des Gouvernementalitäts-Diskurses. Zur Aktualität von Foucaults Spätwerk, in: Aufklärung und Kritik, 1/2007, 110-123
- , Was ist Praxologie? Von Marx über die Kritische Theorie zur Philosophie der Praxis, in: Horst Müller (Hg.), Die Übergangsgesellschaft des 21. Jahrhunderts – Kritik, Analytik, Alternativen, Norderstedt 2007, 66-85
- , Zu einer nicht-ästhetischen Kunstphilosophie, In: infection manifesto. Zeitschrift für Kunst und Öffentlichkeit, no. 5, 12/2004, 7-23
- , Kochen als Kunst. Zur Philosophie der kulinarischen Praxis; www.haraldlemke.de/texte/index.htm
- , Feuerbachs Stammtisch-These, in: Aufklärung und Kritik, 1/2004, 117-141
- , Der wahre Geschmack des Zen, in: Polylog. Zeitschrift für interkulturelles Philosophieren, Nr. 17, Wien 2007
- , Nietzsches Wille zur Wurst, in: Mitteilungen des internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens, Heft 11, Heidelberg 2003, 76-80

- Lentz, Carola (Hg.), *Changing Food Habits. Case Studies from Africa, South America und Europa*, Amsterdam 1999
- Lingner, Michael/Ohno, Mario, *Pruszkower Rhizom*, 54-teiliges Geschirrservice, Jan van Eyck Akademie, Maastricht 1993
- Luck, Georg, *Zur Geschichte des Begriffs sapientia*, in: *Archiv für Begriffsgeschichte*, Bd. 9, 1964
- Lutzenberger, José/Gottwald, Franz-Theo, *Global denken, lokal essen*, in: *Diess., Ernährung in der Wissensgesellschaft*, Frankfurt a.M. 1999, 7-139
- Lyndon, Davies, *Aroma-Perspektiven*, in: *Geschmacksache*, herausgegeben von der Kunst- und Ausstellungshalle der Bundesrepublik Deutschland GmbH, Göttingen 1996, 244-257
- Mälzer, Tim, *Der Küchenbulle*, DVD 2006
- , *Born to Cook 2*, Köln 2005
- Marcuse, Herbert, *Versuch über die Befreiung*, Frankfurt a.M. 1972
- , *Über den affirmativen Charakter der Kultur*, in: *Ders., Kultur und Gesellschaft*, Frankfurt a.M. 1968, 102-127
- , *Konterrevolution und Revolte*, Frankfurt a.M. 1973
- Marinetti, Filippo Tommaso/Fillia, *Die futuristische Küche*, Stuttgart 1983
- Marx, Karl, *Die Deutsche Ideologie*, in: *MEW*, Bd. 3, Berlin 1962
- , *Das Kapital*, *MEW*, Bd. 23., Berlin 1962
- Mattenklott, Gert, *Das gefräßige Auge oder Ikonophagie*, in: *Ders., Der übersinnliche Leib. Beiträge zur Metaphysik des Körpers*, Reinbek bei Hamburg 1982
- Mayer, Matthias, *Empfindung und Erkenntnis. Bemerkungen zu Geruch und Geschmack als vernachlässigte Gegenstände der Philosophie*, in: *Barkhaus/Mayer/Roughley/Thürnau (Hg.), Identität Leiblichkeit Normativität. Neue Horizonte anthropologischen Denkens*, Frankfurt a.M. 1996, 197-212
- McHenry, Keith, *Interview*, Berlin 1996; www.geocities.com/RainForest/Canopy/3165/fnbinter.htm
- /Butler, C.T. *Food not Bombs*, See Sharp Press 2000
- McLaughlin, S./Margolskee, R.F., *The sense of taste*. *American Scientist* 82, 1994, 538-545
- Meier-Ploeger, Angelika, *Sinnesschulung bei Kindern*, in: *Dietrich von Engelhardt/Rainer Wild (Hg.), Geschmackskulturen. Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken*, Frankfurt a.M./New York 2005, 248-261
- Melo, Alexandre, *›Rate mal, wer zum Essen kommt‹*, in: *Parkett* 44, 1995
- Mennekes, Friedhelm, *Beuys zu Christus. Eine Position im Gespräch*. Stuttgart 1989
- Mennell, Steve/Anne Murcott/Anneke H. van Otterloo (Hg.), *The sociology of Food, Eating, Diet and and Culture*, *Current Sociology* Vol. 40 Nr. 2, 1992

- Merleau-Ponty, Maurice, *Phänomenologie der Wahrnehmung*, Frankfurt a.M./New York 1974
- Metzler Lexikon Kultur der Gegenwart: Art. Esskultur, herausgegeben von Ralf Schnell, Stuttgart 2000
- Meyer, Sybille, *Das Theater mit der Hausarbeit. Bürgerliche Repräsentation in der Familie der wilhelminischen Zeit*, Frankfurt a.M./New York 1982
- Narayan, Uma, *Dislocating Cultures. Identities, Traditions, and Third World Feminism*, New York/London 1997
- Negri, Antonio/Michael Hardt, *Empire. Die neue Weltordnung*, Frankfurt/New York 2002
- Nestle, Marion, *Food Politics. How the Food Industry influences Nutrition and Health*, Berkeley/Los Angeles 2002
- Oakley, Ann, *The sociology of Housework*, London 1974
- Oliver, Jamie, *The naked Chef. Die neue Kochlust*, dvd 2003
- , *Genial kochen mit Jamie Oliver*, München 2002
- , *Kochen für Freunde*, München 2004
- , *Besser Kochen*, München 2006
- Onfray, Michel, *Die genießerische Vernunft*, Baden-Baden/Zürich 1996
- Oswalt, Philipp, *Schrumpfende Städte – Handlungskonzepte*, herausgegeben im Auftrag der Kulturstiftung des Bundes, Ostfildern 2005
- Paetzold, Heinz, *Profile der Ästhetik. Der Status von Kunst und Architektur in der Postmoderne*, Wien 1989
- Platon, Gorgias, in: Ders., *Werke*, Reinbek bei Hamburg 1957
- Pollmer, Udo/Cornelia Hoicke/Hans-Ulrich Grimm, *Vorsicht Geschmack. Was ist drin in Lebensmitteln?*, Reinbek bei Hamburg 2000
- Raap, Jürgen, Artikel ›Geschmack‹, *Kunstforum International. Die große Enzyklopädie – Essen und Trinken A-Z*, Bd. 160
- Raufeisen, Jörg/Ole Plogstedt mit Hollow Skai, *Rote Gourmet Fraktion (RGF). Kochen für Rockstars*, Köln 2004
- Rawls, John, *Theorie der Gerechtigkeit*, Frankfurt a.M. 1979
- Ray, Gene, *Kunst – Kritik – Politik. Über die Grenzen und Möglichkeiten anti-kapitalistischer Kunst*, *Analyse & Kritik*, August 2006
- Reinike, Ingrid/Petra Thorbrietz, *Lügen, Lobbies, Lebensmittel. Wer bestimmt, was Sie essen müssen*, Reinbek bei Hamburg 1997
- Rumohr, Karl Friedrich von, *Geist der Kochkunst*, Frankfurt a.M. 1998 (Orig. 1822)
- Sachs, Wolfgang, *Nach uns die Zukunft: der globale Konflikt um Gerechtigkeit und Ökologie*, Frankfurt a.M. 2002
- Schallenberg, Jörg, *Erst kommt das Fressen, dann die Musik*, *Die Zeit*, Nr. 5, 2002
- Schlosser, Eric, *Fast Food Gesellschaft. Fette Gewinne, faules System*, München 2003

- Schmid, Wilhelm, Auf der Suche nach einer neuen Lebenskunst, Frankfurt a.M. 1992
- Schmidt-Bergmann, Hansgeorg, Futurismus. Geschichte, Ästhetik, Dokumente, Reinbek bei Hamburg 1993
- Schmitz, Hermann, Die Wahrnehmung, Bonn 1978
- Schneider, Martina, Aldi – Welche Marke steckt dahinter? 100 Aldi-Produkte und ihre prominenten Hersteller, München 2005
- Schopenhauer, Arthur, Die Welt als Wille und Vorstellung, München 1998
- Schulze, Gerhard, Die Erlebnisgesellschaft. Kultursoziologie der Gegenwart, New York/Frankfurt a.M. 2005
- Seel, Martin, Ästhetik und Aisthetik, in: Ders., Ethisch-ästhetische Studien, Frankfurt a.M. 1996, 36-69
- Seneca, Briefe an Lucilius über Ethik, Stuttgart 1989
- Sennett, Richard, Der flexible Mensch. Die Kultur des neuen Kapitalismus, Berlin 1998
- Siebeck, Wolfram, Krokodilaugen in AspiK, Die Zeit Nr. 24, 2002
- , Lauter junge Helden, Die Zeit Nr. 25, 2002
- Spiekermann, Uwe, Der Naturwissenschaftler als Kulturwissenschaftler: das Beispiel Werner Kollaths, in: Gerhard Neumann/Alois Wierlacher/Rainer Wild (Hg.), Essen und Lebensqualität. Natur- und kulturwissenschaftliche Perspektiven, New York/Frankfurt a.M. 2001, 247-274
- , Esskultur heute. Was, wie und wo essen wir? In: Dr. Rainer Wild-Stiftung (Hg.): Gesunde Ernährung zwischen Natur- und Kulturwissenschaft, Münster, 1999, 41-56
- Spoerri, Daniel, presents Eat-art, Buch zur Ausstellung im Aktionsforum Praterinsel/München, herausgegeben von Elisabeth Hartung, Nürnberg 2001
- , Gastronomisches Tagebuch. Itinerarium auf einer ägäischen Insel nebst einer Abhandlung über den oder die Keftedes, Neuwied/Berlin 1970
- , Topographie des Zufalls, Berlin 1968
- , Gastronoptikum. Eine Sammlung von Koch- und Küchenkuriositäten, Zürich 1970
- , Zyklus des Lebens, in: Kunstforum International, Essen und Trinken, 73-91
- Steiner, Rudolph, Geisteswissenschaftliche Grundlagen zum Gedeihen der Landwirtschaft, Dornach 1985
- Stocker, Betty, Eat-art Multiples, in: Spoerri presents Eat-art, 105-114
- Der Spiegel (Wochenmagazin), Im Mund explodiert, 52/2000
- Telfer, Elisabeth, Food for Thought. Philosophy and Food, London/New York 1996
- Tellenbach, Hubert, Geschmack und Atmosphäre: Medien menschlichen Elementarkontaktes, Salzburg 1968

- Terry, Bryant/Anna Lappé, Grub. Ideas for an urban organic kitchen, New York 2006
- Teuteberg, Hans Jürgen, Prolegomena zu einer Kulturpsychologie des Geschmacks, in: Ders./Alois Wierlacher/Gerhard Neumann (Hg.), Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder, Berlin 1993
- This-Benckhard, Hervé, Rätsel und Geheimnisse der Kochkunst. Naturwissenschaftlich erklärt, München 2002
- Tiravanija, Rirkrit, Untitled Artists' Projects, in: Laura Trippi, Untitled Artists' Projects by Janine Antoni, Ben Kinmont, Rirkrit Tiravanija, in: Ron Scapp/Brian Seitz (Hg.), Eating Culture, New York 1998
- , ›Alles im Wok. Konzeptkoch Rirkrit Tiravanija‹, Kunstzeitung Nr. 59, 2001
- Tracey, David, Guerrilla Gardening: A Manual, Gabriola Island 2007
- Tudge, Colin, Future Food. Politics, Philosophy and Recipes for the 21st Century, New York 1980
- Vaerst, Eugen von, Gastrosophie oder Lehre von den Freuden der Tafel, 2 Bde., hg. v. Karl Heinz Kramberg, München 1975
- Violand-Hobi, Heidi, ›Das Beste an mir sind meine Freunde‹ (Spoerri), in: Spoerri presents Eat-art, a.a.O., 180-185
- Volxküchen-Kochbuch, Rezepte für viele Portionen, herausgegeben vom Hannebambel Kneipen-Kollektiv, Alibri 2001
- Welsch, Wolfgang, Grenzgänge der Ästhetik, Stuttgart 1996
- , Ästhetisches Denken, Stuttgart 1989
- Wetzlar, Jon von/Christoph Buckstegen, Die Kultur der Imbissbude. Urbane Anarchisten, Marburg 2003
- Wierlacher, Alois, Was heißt, die Augen essen mit?, in: Dietrich von Engelhardt /Rainer Wild (Hg.), Geschmackskulturen. Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken, Frankfurt a.M./New York 2005, 129-143
- Witzigmann, Eckart, URL: www.witzigmann-palazzo.de
- Zacharis, Thomas, Darf eine ›Jungfrau‹ Weißwürste zuzeln? Astro-Gastro-Fest von Daniel Spoerri in der Akademie München 1983, in: Spoerri presents Eat-art, a.a.O., 171-176
- Zumdick, Wolfgang, Über das Denken bei Joseph Beuys und Rudolf Steiner, Basel 1995