

1. Record Nr.	UNINA9910842043603321
Autore	Lemke Harald
Titolo	Ethik des Essens : Einführung in die Gastrosophie / Harald Lemke
Pubbl/distr/stampa	Bielefeld, : transcript Verlag, 2016
ISBN	9783839434369 383943436X
Edizione	[2nd ed.]
Descrizione fisica	1 online resource (593 p.)
Collana	Edition Moderne Postmoderne
Classificazione	CC 6600
Disciplina	394.12
Soggetti	Philosophie; Ethik; Ernährung; Essen; Lebensstil; Nachhaltigkeit; Kultur; Gastrosophie; Globalisierung; Globale Ungleichheit; Welternährung; Esskultur; Konsumethik; Philosophy; Ethics; Nutrition; Eating; Lifestyle; Sustainability; Culture; Gastrosophy; Globalization; Global Inequality; World Nutrition; Food Studies; Ethics of Consumption
Lingua di pubblicazione	Tedesco
Formato	Materiale a stampa
Livello bibliografico	Monografia
Note generali	[2. Auflage - überarbeitete Neuausgabe]
Nota di bibliografia	Includes bibliographical references.
Nota di contenuto	Frontmatter 1 Inhalt 5 Was isst der Mensch? Vorwort zur Neuauflage (2016) 13 Entrée 55 1. Das wilde Tier in uns oder die klassische Diätmoral 63 2. Das harte Brot stoischer Tugenden oder Senecas Attacke gegen die feine Küche 107 3. Zur Heiligkeit des abendlichen Mahls oder Jesus essen 139 4. Zum Geständniszwang süßer Sünden oder die augustinische Doppelmoral einer unreinen Genussgier 195 5. Kritik der rein diätmoralischen Vernunft oder die Antinomie der kantischen Ernährungsphilosophie 227 1. Der Entstehungsherd des gastrosophischen Denkens oder »Die Meisten leben um zu essen, ich hingegen esse um zu leben.« (Sokrates) 315 2. Die Ursprünge der Naturheilkost oder »Lasst eure Nahrungsmittel Heilmittel sein« (Hippokrates) 375 3. Wahrer Hedonismus oder Epikurs Gemüsegarten und seine Früchtchen 423 4. Der Mensch ist was er isst oder zum Ursprung der gastrosophischen Feuerbach-These 475 5. Delikater Geschmack oder Nietzsches Lehre von der moralischen Wirkung der Nahrungsmittel 507 6. Zusätze: Ingredienzen einer kritischen Theorie des guten Essens 543 Literatur 561 Backmatter 589
Sommario/riassunto	Wie ernähren wir uns verantwortungsvoll? Ernährungsethik zählt zu den neuesten Entwicklungen der praktischen Philosophie. Angesichts der

globalen Ernährungskrise stellt sie sich den unausweichlichen Fragen: Wie kann sich die Menschheit ernähren? Wie »gut« sollten wir essen, so dass alle in den Genuss guten Essens kommen? Wie lässt sich eine Gastroethik begründen? Weit mehr als von Kapitalismuskritik oder der Ausweitung der internationalen Protestbewegungen geht die Ernährungswende von unserem Denken aus - von einem gastrosophischen Umdenken. Harald Lemke macht deutlich: Es ist höchste Zeit, die dafür notwendigen Grundlagen zu schaffen und mit einer radikalen Selbstkritik der westlichen Philosophie des Essens zu beginnen. Neuauflage - mit einem ausführlichen Vorwort zur Frage: »Was isst der Mensch?«

»Definitiv wertvoll, um Ansichten zur ethischen Essensweise kennenzulernen und diese auch in die Tat umzusetzen.« Veg-Info, 4 (2016) »Das interdisziplinäre Feld der Gastrosophie braucht Anstöße wie diese!« Jos Schnurer, www.socialnet.de, 05.09.2016 »Lemkes gelehrte Studie [...] ist eine reichhaltige Informationsquelle für alle, die an der Kulturgeschichte des Essens und Trinkens interessiert sind, und ein leidenschaftliches Plädoyer für eine kritische Gastrosophie, die für den Primat der Ethik vor der Politik eintritt, vor allem aber vor einer moralisch völlig entleerten Ökonomie.« Bio Nachrichten, 16/6 (2010) zur 1. Auflage »Der philosophische Diskurs der Gegenwart gewinnt hier eine Facette, die sich durch große Eigenständigkeit und Originalität auszeichnet.« Wilhelm Schmid, Mitteilungen des Internationalen Arbeitskreises für die Kulturforschung des Essens, 12 (2008) zur 1. Auflage »Das Buch vermag den eigenen Anspruch des Kochs und Gastgebers Lemke durchaus zu erfüllen: den Appetit der Leser auf das Thema zu wecken, ihren Erkenntnishunger zu befriedigen und [...] ein Überdenken ihrer gewohnten Urteils- und Essensweise anzustoßen.« Astrid von der Lühe, Journal Culinaire, 6 (2008) zur 1. Auflage »[Das Buch gibt] Anregungen an die Hand für eine ernährungsspezifische Selbstsorge, die das Nützliche des ethisch guten Essens mit dem Angenehmen kulinarischen Genießens verbindet.« Michael Wetzel, Deutschlandradio Kultur, 14.04.2008 zur 1. Auflage »Ganz offen bekundet Lemke seine Sympathie für Gastrosophie, die gutes Leben und gutes Essen für untrennbar hält.« Jakob Strobel y Serra, Frankfurter Allgemeine Zeitung, 10.10.2007 zur 1. Auflage Besprochen in: DGE-Info, 9 (2017) derStandard.at, 09.04.2018, Beate Hausbichler Neue Zürcher Zeitung, 08.03.2008 Kochen ohne Knochen, 32/2 (2018) Vier Viertel Kult, Winter 2019
