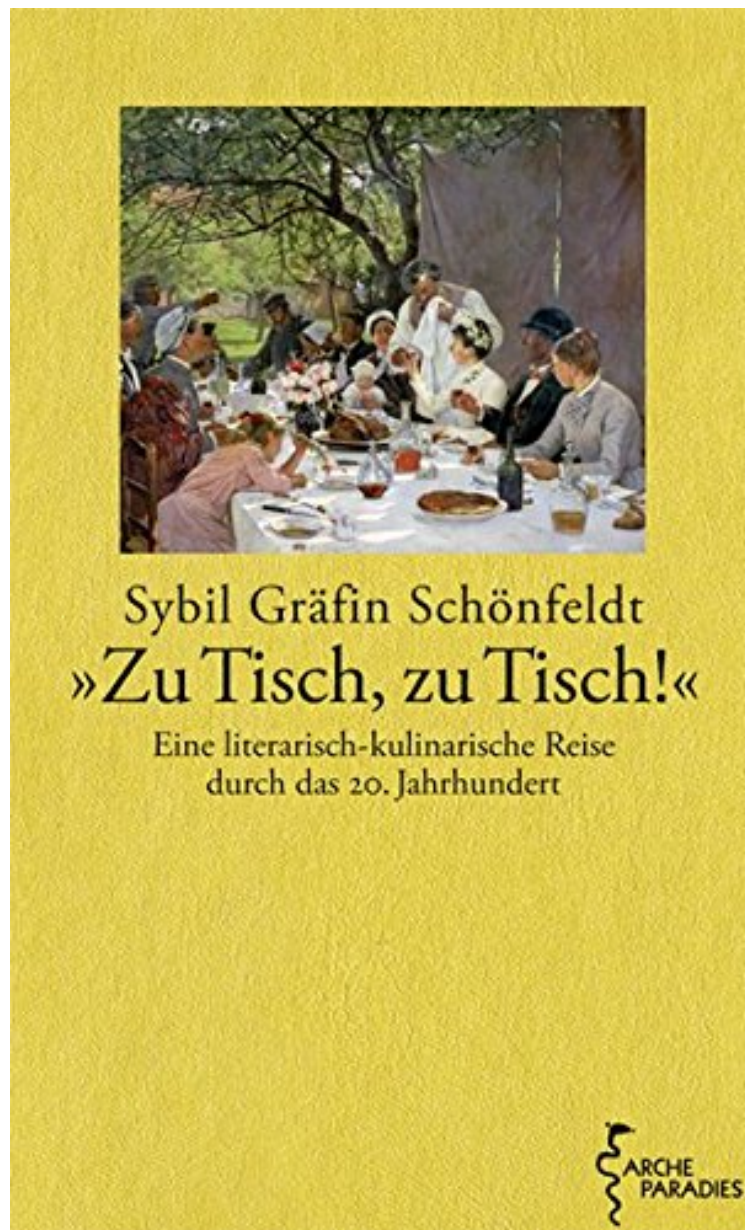


[Library ebook] "Zu Tisch, zu Tisch!": Eine literarisch-kulinarische Reise durch das 20. Jahrhundert

## "Zu Tisch, zu Tisch!": Eine literarisch-kulinarische Reise durch das 20. Jahrhundert

Von Sybil Schnfeldt, Sybil Grfin Schnfeldt  
DOC | \*audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #148868 in BcherVerffentlicht am: 2010-08-01Abmessungen: 8.66 x .98b x 5.79l, Einband: Gebundene Ausgabe272 Seiten | File size: 68.Mb

Von Sybil Schnfeldt, Sybil Grfin Schnfeldt : "Zu Tisch, zu Tisch!": Eine literarisch-kulinarische Reise durch das 20. Jahrhundert before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised "Zu Tisch, zu Tisch!": Eine literarisch-kulinarische Reise durch das 20. Jahrhundert:

Kundenrezensionen  
 Hilfreichste Kundenrezensionen  
 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Zum Essen eilen hier die Geladenen  
 Von Bestellfreunddarber wird erzählt : was es gibt, wie es serviert wurde und wird, Zubereitungen, verfügbare Mittel in guten und schlechten Zeiten, Armeleute-Kost, Notzeiten , einige nette, einfache Rezepte, im Zusammenhang mit dem Geschilderten - launig erzählt dient dieses Buch der Unterhaltung und erweitert das Wissen über das Essen in den letzten 100 Jahren in Deutschland.  
 2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Essen und Trinken im 20. Jahrhundert  
 Von M. Lehmann-Pape  
 In 10-Jahres Schritten vollzieht Sybil Grfin Schnfeldt eine literarische Reise der besonderen Art. Das Essen und die Essgewohnheiten sind es, denen sie ihr Augenmerk widmet und dem Leser dadurch ganz besondere, teils längst vergessene, Eindrücke des kulinarischen Lebens der letzten gut 100 Jahre. Eine Zeitspanne, in der sich in teils rasantem Tempo der gesamte kulinarische Bereich beständigen Veränderungen und Wechseln ausgesetzt sieht. Gewohnheiten und Lebensmittel, die über hunderte von Jahren fest angestammte Plätze im Leben der Menschen hatten, erleben durch technische Innovationen, durch die Zeitgeschichte und durch moderne, medizinische Erkenntnisse einen stetigen Wandel. Wandel, den die Autorin in angenehmer, nie oberlehrerhaft wirkender, Sprache nachvollzieht und hierbei jeweils auf die Besonderheiten der Epochen eingeht. Beginnend in der "guten alten Zeit" der klaren Trennung der Klassen noch wirft sie zu Beginn einen charmanten Blick auf die kaiserlichen Mense und das ansonsten gutbürgerliche Essen zu Beginn des letzten Jahrhunderts. Die erlesene Menfolge des Kaisers ist hierbei das eine, wie die Vorlieben des Kaisers bei Essen, Kleidung und Verhalten Eingang fanden in das Volk, wie sehr die "Oberen" zur damaligen Zeit auch kulinarisch als Vorbilder galten, das arbeitet Schnfeldt wunderbar heraus. Ebenso erhellend aber der Blick auf die 50er Jahre, Jahre, in denen die heutige Fast Food Kultur langsam ihren Beginn nahm, Pommes Frites, Pizza, Wrstchen auf die Schnelle in Mode kamen (und bis heute nicht aus der Mode geraten sind). Die Nouvelle Cuisine der 70er Jahre, die Slow Food Bewegung der 80er Jahre, das Aufkommen der Massen an Fernsehköchen bis zum Jahre 2000 (hier endet die vergleichende, kulinarische Reise) werden sorgsam vorgestellt und in Teilen auch in ihren Wurzeln kenntlich gemacht. Zu jeder Dekade wählt Sybil Grfin Schnfeldt literarische Texte von Rang, teils in direktem Zusammenhang stehend (Falladas "Kleiner Mann, was nun?"), teils durch ein Stichwort verbunden ("Der Butt" von Grass in den 70ern der Nouvelle Cuisine). Ein bunter Reigen ergibt sich im Buch aus interessanter, längst vergangener, Esskultur im wahrsten Sinne des Worte, aus einer Vernachlässigung des Essens als gesellschaftlichem und gesundheitlichem Akt bis hin zur Gegenwart, gepaart mit dem erhöhten Interesse am besonderen Essen durch Sterneköche und Fernsehshows. Hier wird die Reibung und Spannung besonders deutlich, welches breites und öffentliches Thema Essen im Lauf der Jahre geworden ist und wie wenig Augenmerk der Einzelne auf das Essen im Alltag nur richtet. Dies alles paart die Autorin mit dem literarischen Vergnügen, ausgewählte Texte der Literatur der entsprechenden Dekaden vorzustellen und in Verbindung zu setzen. Abgerundet wird das Buch durch eine ganze Reihe anregender Rezepte. Flüssig geschrieben mit interessanten Erkenntnissen, unterhaltsamer Darbietung und wichtiger Literatur ist das Buch durch die Bank empfehlenswert und ein reines Lese- (und E-) Vergnügen, das zum Nachkochen und Nachsinnen anregt.  
 2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein Goldstück  
 Von Gospelsinger  
 Die Essgewohnheiten ändern sich dauernd. Das kann man begreifen (multikulturelle Vielfalt statt Einheitsbrei) oder bedauern (Fastfood und künstliche Geschmacksstoffe statt Genuss frischer Zutaten), immer aber ist das Thema Essen mit Emotionen aufgeladen. Sybil Grfin Schnfeldt nimmt uns mit auf eine kulinarisch-literarische Reise durch das 20. Jahrhundert. Jeweils für ein Jahrzehnt werden die Essgewohnheiten beschrieben, ergänzt durch zeitgenössische Literatur und passenden Rezepten, abgerundet mit schönen Fotos. Die Politik und die Änderung der gesellschaftlichen Verhältnisse wirken bis in die Köchen hinein. So folgte beispielsweise auf die Schlemmerei zur Kaiserzeit der durch Industrialisierung und Krieg bedingte Mangel. Die Köchen wurden kleiner und rationeller. Die Kochbücher, Rezepte und Zutaten änderten sich. Das edel gestaltete Buch liest sich spannend und vergänglich wie ein Roman und lässt einen staunen, wie viel vermeintlich Modernes schon Jahrzehnte alt ist. Die Rezepte mit den dazugehörigen Fotos machen Appetit, und Literatur passt sowieso zu jeder Lebenslage. Dieses Buch ist äußerlich und innen ein richtiges Goldstück!

Kurzbeschreibung  
 Eine kulinarische Tour d'Horizon durch ein - und die Werke seiner großen Dichter  
 Beim Erzählen fließen das Talent von Sybil Grfin Schnfeldt, große Zusammenhänge anschaulich darzustellen, und ihre Liebe zu sinnlicher Sprache ineinander. Es geht ihr darum, Geschichte sinnlich erfahrbar zu machen.  
 Essen trinken  
 Am Anfang des Jahrhunderts als seine Majestät Kaiser Wilhelm II. im Berliner 'Palast Hotel' Marschallsuppe und Rinderbrust auf Schlossherrinnen-Art, während es bei den Buddenbrooks in Lbeck als Höhepunkt des Weihnachtsmens den Plettenpudding gab. Am Ende desselben Jahrhunderts entdeckten die Westdeutschen die Schsischen Quarkkeulchen, nachdem zwei Jahrzehnte vorher für Günter Grass der Butt zum Haupt- und Herzensfisch wurde. Wir erfahren von fröhlichen Mense und vom bürgerlichen Essen, von Kaiserbällen, Kleinköchen und deprimierenden Kriegswintern, von Charleston und Champagner, Spargelauf und grünen Heringen, vom Kochgeschirr, dem Symbol für eine ganze Generation, und verordnetem Sonntagseintopf, von Lebensmittelkarten und Care-Paketen, Cocktailpartys, Barbie-Puppen und der Brigitte-Dit, vom Feinschmecker, Fast-Food und von Fernsehköchen. Und wir lernen Schriftsteller

kennen, die diese Zeit in ihren Romanen beschrieben haben, von Thomas Manns Buddenbrooks bis Erich Maria Remarques Im Westen nichts Neues, von Martin Walsers Ehen in Philippsburg bis Uwe Timms Heier Sommer, von Gnter Grass Butt zu Siegfried Lenz Arnes Nachlass. Und fr die Kchinnen und Kche gibt es entsprechende Rezepte zum Nachkochen.ber den Autor und weitere MitwirkendeSybil Grfin Schnfeldt, 1927 in Bochum geboren, studierte Germanistik und Kunstgeschichte in Gttingen, Heidelberg, Hamburg und Wien. Sie arbeitete als freie Journalistin und bersetzerin. Fr ihre Kinder- und Jugendbcher erhielt sie zahlreiche Preise und Auszeichnungen.