Ribbat

Im Restaurant

Eine Geschichte aus dem Bauch der Moderne

Seit im Paris des 18. Jahrhunderts die ersten »restaurierenden« Etablissements eröffneten, geht es im Lokal immer auch ums Sehen und Gesehen-Werden, um das Zeigen von Stil und Distinktion – und um das Gefühl, bei Fremden und doch zu Hause zu sein. Die ungeduldigen Gäste halten das Personal mit ihren Extrawünschen auf Trab. Doch es sind die Kellnerinnen, Ober und Köche, die das Geschehen insgeheim kontrollieren und den Herrschaften bisweilen buchstäblich in die Suppe spucken. In der Küche, an der Theke, bei Tisch kollidieren Genuss und Schwerstarbeit, Eleganz und Ausbeutung, kulturelle Diversität und Rassismus. Ob edel oder schmuddelig: Restaurants sind ein Spiegel der Gesellschaft.
Christoph Ribbat montiert die packenden gastronomischen Erfahrungen von Küchenarbeitern und Kochgenies, Kellnerinnen und Philosophen, Feinschmeckern und Soziologinnen. Er blickt hinter die Kulissen und spannt dabei den Bogen von den ersten Pariser Gourmettempeln über den Aufstieg des Fast Food bis zu den innovativsten Köchen unserer Zeit. Doch er präsentiert nicht nur eine kosmopolitische Geschichte des Restaurants, sondern auch ein temporeiches Erzählexperiment zwischen Kulturwissenschaft und Doku-Roman.

Seit im Paris des 18. Jahrhunderts die ersten 'restaurierenden' Etablissements eröffneten, geht es im Lokal immer auch ums Sehen und Gesehen-Werden, um das Zeigen von Stil und Distinktion - und um das Gefühl, bei Fremden und doch zu Hause zu sein. Die ungeduldigen Gäste halten das Personal mit ihren Extrawünschen auf Trab. Doch es sind die Kellnerinnen, Ober und Köche, die das Geschehen insgeheim kontrollieren und den Herrschaften bisweilen buchstäblich in die Suppe spucken. In der Küche, an der Theke, bei Tisch kollidieren Genuss und Schwerstarbeit, Eleganz und Ausbeutung, kulturelle Diversität und Rassismus. Ob edel oder schmuddelig: Restaurants sind ein Spiegel der Gesellschaft.
Christoph Ribbat montiert die packenden gastronomischen Erfahrungen von Küchenarbeitern und Kochgenies, Kellnerinnen und Philosophen, Feinschmeckern und Soziologinnen. Er blickt hinter die Kulissen und spannt dabei den Bogen von den ersten Pariser Gourmettempeln über den Aufstieg des Fast Food bis zu den innovativsten Köchen unserer Zeit. Doch er präsentiert nicht nur eine kosmopolitische Geschichte des Restaurants, sondern auch ein temporeiches Erzählexperiment zwischen Kulturwissenschaft und Doku-Roman.



12,00 €
11,21 € (zzgl. MwSt.)

sofort versandfertig, Lieferfrist: 1-3 Werktage

Artikelnummer: 9783518468340
Medium: Buch
ISBN: 978-3-518-46834-0
Verlag: Suhrkamp Verlag
Erscheinungstermin: 12.12.2017
Sprache(n): Deutsch
Auflage: 1. Auflage 2017
Produktform: Kartoniert
Gewicht: 225 g
Seiten: 228
Format (B x H): 122 x 188 mm

Kundenservice Verlag Dr. Otto Schmidt KG
Neumannstraße 10, 40235 Düsseldorf | kundenservice@otto-schmidt.de | 0221-93738-997 (Inland)