

Petra Hagen Hodgson
Rolf Toyka

Der Architekt, der Koch und der gute Geschmack

Herausgegeben für die Akademie der Architekten-
und Stadtplanerkammer Hessen

HOCHSCHULE
LIECHTENSTEIN
Bibliothek

Irkhäuser
isel • Boston • Berlin

II	Vorwort		Der Esser und seine Ahnen
	Barbara Ettinger-Brinckmann/Rolf Toyka		Andreas Hartmann
	Einleitung	100	Herd und Heim
	Petra Hagen Hodgson		Orte der Speisezubereitung im Wandel der Zeit Peter Davey
	Architektur und Speisenbau		
	Peter Kubelka	110	Vom Pot au feu zum Processed Food
	Maß und Zahl in der Architektur		Das Restaurant als Ort der Moderne Wilhelm Kläuser
	Paul von Naredi-Rainer		
	Das rechte Maß im Kochen	120	Die Globalisierung des Geschmacks
	Renate Breuß		Udo Pollmer
	Werkstoffe, Farbstoffe		
	Annette Gigon	124	Über das Wesentliche in der Architektur
	im Gespräch mit Petra Hagen Hodgson		Claudio Silvestrin
	Der heimische Herd	128	Die Speisenfolge +•
	Architekturtheoretische Betrachtungen		Ein dramaturgisch aufgebautes Gefüge Onno Faller
	zum Bauen und Wohnen, nebst Essen und Trinken		
	Fritz Neumeyer	138	Slow Food
	Fastengebote und Entgleisungen des Begehrens		Carlo Petrini
	Anmerkungen über Architektur und Gastronomie	142	Besuch im Le Manoir oder ein
	Stanislaus von Moos		kulinarisch-architektonisches Gesamtkunstwerk
	Die Reproduzierbarkeit des Geschmacks		Petra Hagen Hodgson
	Ákos Moravánszky	146	Architektur backen
	Sinnhafte Architektur in einer globalisierten Welt		Ian Ritchie
	Gion Caminada	152	Biografien
		156	Abbildungsnachweis