

Inhaltsverzeichnis

Geleitwort	7
Einleitung	11
Kochen als Familienerbe	11
Die soziale Stellung der Köche	12
Die mittelalterlichen Ursprünge	16
Die Zunftzwänge im 18. Jahrhundert	18
Kapitel 1: Die Köche und ihr Streben nach gesellschaftlicher Anerkennung (1800–1840).....	25
Köche in Dienstbotenstellung	25
Die Gastronomie hilft den Köchen.....	28
Restaurants, Restaurantbesitzer und Restaurantköche	32
Kapitel 2: Der Kampf für die Berufsgemeinschaft der Köche (1842–1880).....	39
Die privaten Stellenvermittlungsbüros	39
Die <i>Société de secours mutuels des cuisiniers de Paris</i>	40
Die Société des cuisiniers français	44
Die solidarischen Berufsverbände der Köche als heimliche Helfer der Arbeitgeber?	46
Kapitel 3: Kochen als Beruf (1842–1880).....	59
Zwei neue Lösungen: Kochunterricht und berufliche Ausbildung	59
Kulinarische Ausstellungen und Wettbewerbe	69
Erfolge und Misserfolge im ausgehenden 19. Jahrhundert	73
Einheit und Vielfalt der „französischen“ Küche	86
Kapitel 4: Auf dem Weg zur Emanzipation (1919–1945).....	97
Stärken und Schwächen der Köche	97
Eine blühende Organisation	97
Die neuen Herausforderungen der Zwischenkriegszeit.....	102
Ein soziales System in der Krise?	104

Kapitel 5: Die berufliche Anerkennung (nach 1945).....	111
Die Köche in den bürgerlichen Privathaushalten als Hüter der Tradition.....	111
Die Restaurantköche: Köche im Wandel.....	116
Die <i>nouvelle cuisine</i> und der Aufstieg der Köche zu Medienstars.....	118
Die Merkmale der <i>nouvelle cuisine</i>	122
Die Köche der Großküchenverpflegung:	
Der Kochberuf im Zeichen der abhängigen Beschäftigung	127
Die Zusammenarbeit von Lebensmittelindustrie und Meisterköchen.....	129
 Schlusswort.....	 135
 Bibliographie.....	 139
1. Quellen	139
2. Drucksachen	139
3. Zeitschriften	140
4. Sekundärliteratur	140