



SWR2 Tandem - Manuskriptdienst

Die Bewältigung der Fülle

Das Buffet

Autorin: Regina Burbach

Redaktion: Nadja Odeh

Regie: Regina Burbach

Sendung: Donnerstag, 16.02.12 um 10.05 Uhr in SWR2

Bitte beachten Sie:

Das Manuskript ist ausschließlich zum persönlichen, privaten Gebrauch bestimmt. Jede weitere Vervielfältigung und Verbreitung bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Urhebers bzw. des SWR.

Mitschnitte der Sendungen SWR2 Tandem auf CD können wir Ihnen zum größten Teil anbieten. In jedem Fall von den Vormittagssendungen. Bitte wenden Sie sich an den SWR Mitschnittdienst. Die CDs kosten derzeit 12,50 Euro pro Stück.

Bestellmöglichkeiten: 07221/929-26030.

Einfacher und kostenlos können Sie die Sendungen im Internet nachhören und als Podcast abonnieren:

SWR2 Tandem können Sie ab sofort auch als Live-Stream hören im SWR2 Webradio unter www.swr2.de oder als Podcast nachhören:

<http://www1.swr.de/podcast/xml/swr2/tandem.xml>

Kennen Sie schon das neue Serviceangebot des Kulturradios SWR2?

Mit der SWR2 Kulturkarte können Sie zu ermäßigten Eintrittspreisen Veranstaltungen des SWR2 und seiner vielen Kulturpartner im Sendegebiet besuchen.

Mit dem Infoheft SWR2 Kulturservice sind Sie stets über SWR2 und die zahlreichen Veranstaltungen im SWR2-Kulturpartner-Netz informiert.

Jetzt anmelden unter 07221/300 200 oder swr2.de

MANUSKRIFT

Atmo: Lachen und viele Stimmen im Saal

Zitatorin:

Ich habe oft den König vier Teller verschiedener Suppen essen sehen, einen ganzen Fasan, ein Rebhuhn, einen großen Teller mit Salat, zwei große Scheiben Schinken, mit Knoblauch zubereitetes Hammelfleisch mit Brühe, einen Teller voller Backwaren und dann noch Obst und harte Eier.

Erzähler:

Diese Zeilen über das Essverhalten ihres Schwagers, des französischen Sonnenkönigs Ludwig des Vierzehnten, schrieb die Heidelberger Kurfürstentochter Lieselotte von der Pfalz. Mit 19 wurde sie gezwungen, den Bruder König Ludwigs zu heiraten, im Jahr 1652. In den Briefen an ihre deutschen Verwandten schilderte sie das Leben am Hof von Versailles. In Europa war das die Zeit des Barock.

Christian Hügel, Küchenchef:

Im Moment bauen wir das Vorspeisenmenü auf. 13 verschiedene Speisen.

Atmo: Besteck-Klirren

Erzähler:

Eine Zeit, die geprägt war von der Prachtentfaltung in Kunst und Kultur. Man überbot sich im Präsentieren von Fülle.

Christian Hügel:

Und dann haben wir teilweise die Sachen individuell angerichtet - auf den kleinen Schälchen.

Erzähler:

Frankreich zur zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts besaß in Europa politisch und kulturell die Führungsrolle, und Versailles war das unerreichte Vorbild deutscher Fürstenhöfe, auch in der Esskultur. Die Höfe hierzulande boten den Gästen nun Tafeln mit einer überbordenden Speisenvielfalt.

Christian Hügel:

So, und wenn das kalte Buffet steht, kommen die warmen Sachen.

Erzähler:

Viel spricht dafür, den Ursprung des Buffets im Barock zu vermuten, er wird aber einem Mann zugeschrieben, der erst über 100 Jahre später König von Frankreich war: Napoleon Bonaparte. Die Legende sagt, er sei kein Freund förmlicher Empfänge und des nach einander Auftragens einzelner Speisen gewesen, sondern habe es vorgezogen, wenn alles auf dem Tisch stand - zur Selbstbedienung.

Atmo: Gäste am Buffet

Mann: So, guten Appetit!

Kind: Ich will auch Reis.

Mann: Hmhm.

Frau: Und dann esse ich noch ne Frühlingsrolle.

Erzähler:

Von der Zeitreise zurück, und circa 220 Jahre nach Napoleon, befindet sich das hier entstehende Buffet im Parkhotel-Bremen. Brunch. Der englischen Wortschöpfung nach ein Mix aus Frühstück und Mittagessen.

Christian Hügel:

... dann noch den Hummer. Einmal die Medaillons, und dann haben wir eine Praline gemacht.

Erzähler:

Dies ist ein Grandhotel. Im Ambiente des Kuppelsaals unter Kronleuchtern und inmitten von Marmorsäulen arrangieren Köche mit größter Sorgfalt winzige Schälchen.

Christian Hügel:

Wachtelgallantine mit Gänseleber und schwarzen Nüssen.

Erzähler:

Und dächte man die Kochkluft weg, könnten sie auch Maler sein, die ihren Gemälden eben noch die ganz entscheidenden Farbtupfer verpassen.

Christian Hügel:

Da kommen gleich noch Austern in der Ess-Muschel drauf.

Erzähler:

Christian Hügel, Küchenchef des Parkhotels Bremen - was für ihn ein erstklassiges Buffet ausmacht?

Christian Hügel:

Als allererstes ist natürlich das Speisenangebot ganz entscheidend. Nicht nur, dass man hochwertige und frische Speisen anbietet, sondern dass man auch eine Vielfalt anbietet, weil heutzutage die Geschmäcker nun mal so verschiedenen sind, oder einfach weil jeder heute Allergien hat, oder es gibt viele Vegetarier, das muss man alles abdecken. Und das Andere ist natürlich die Organisation des Buffets. Das heißt, wenn wir jetzt zum Beispiel sagen, wir haben ein Buffet, sagen wir für 400 Personen, dann reicht es nicht aus, ein Vorspeisen-Buffet zu haben, weil dann sammelt sich alles an diesem einen Buffet, das heißt, wir bauen dann meistens zwei oder sogar drei Buffets auf, damit sich die Gäste da aufteilen können und nicht so lange auf die Speisen warten müssen.

Atmo: Saal voller Gäste

Erzählerin:

Immer wieder gibt es Gäste, die an Buffets herummäkeln. Nein, nicht hier, im 5-Sterne-Haus oder andernorts bei 5 Sternen, wo das Brunch-Buffet pro Personen 50 Euro kostet. Gemäkelt wird vorzugsweise, und auch nicht immer zu Unrecht, beim Pauschalurlaub „all-inclusive“ für Preisbewusste. Da kann es geschehen, dass man nur ein ganz klein bisschen spät ist, und schon ist die Vorspeise nicht mehr da, und nachgelegt wird nicht. Oder, fast noch schlimmer, der Lieblings-Pudding ist auch schon weg. Hier stimmt dann definitiv etwas nicht. Wenn die Vorspeisen nicht reichen, sind sie womöglich zu knapp? Oder schmecken zu gut? Oder die Hauptgänge zu schlecht? Und leicht vergisst man auch, für wie wenig Geld überhaupt man den Urlaub macht, an dem -oft so entfernten- Ort. Und man könnte sich auch freuen, dass zu dem Preis überhaupt ein Buffet inklusive ist.

Atmo Buffet: Gast beim Auswählen

Tofu in Austernsoße, was ist das denn, das kann man ja auch mal ausprobieren, das kann man alles durchprobieren. Hähnchenbrust in rotem Curry, ja gut ...

(macht den Deckel zu, geht nach links zum nächsten Buffet-Teil)

Mit Chili-Gemüse, das ist auch nicht schlecht, und da die Bratnudeln mit Gemüse. Okay, fangen wir vorne an.

Erzähler:

Es war in den 1970er Jahren, als in Mitteleuropa in den Urlaubshotels die Buffets aufkamen. Auch zu Haus bei Familienfeiern und Partys stellte man nun viele Speisen zur Selbstbedienung auf den Tisch, einen Stapel Teller daneben und nannte es Buffet. Der Krieg war 20 Jahre her. Viele hatten damals gehungert als Kinder und sahen sich nun, als junge Erwachsene, junge Eltern, in dem vielleicht ersten Urlaub ihres Lebens vor einem überreichen Speisenbuffet. Verständlich, dass Buffets sich rasch verbreiteten. Und auch, dass sie für Hotels vorteilhaft sind, weil sie Personalkosten sparen und das Planen vereinfachen. Mittlerweile scheinen Buffets aber an Glanz zu verlieren. Der Eindruck kommt auf, wenn im Internet Pauschaltouristen Hotels bewerten, und oft die Buffets der Kritikpunkt sind.

Zitatorin:

Und immer die Frühstückseier hart und das Gelbe ganz grün.

Bei Spaghetti Einheits-Soße und die Nudeln matschig gekocht, so was geht doch nicht, oder? Ich frag mich, wo die 3 Sterne herkommen.

Und schließlich hat man doch bezahlt dafür!

Erzähler:

Andererseits steigt die Zahl der All-inclusive-Hotels mit den typischen Buffetangeboten ständig. Das Eine schließt das Andere nicht aus, und insgesamt gehört das Gemecker wohl dazu.

Atmo: Saalgemurmel beim Essen

Erzählerin:

Interessant im Zusammenhang mit der Beliebtheit von Buffets ist die Publikation des Soziologen Rüdiger Wurr und der Stadtanthropologin Gloria Mastell von 1998: „Das Büffet als Lebensstil - Die Sucht des Überessens und der Segen der Eitelkeit“, - „Das Büffet als Lebensstil“, so die Autoren, „definieren wir als eine Haltung, bei der die Handlungen einer Person durch schnelle Auswahl aus einem riesigen Angebot von Optionen bestimmt werden. Das Leitmotiv bildet hierbei der Wunsch, sich immer den größten Vorteil und die größte Befriedigung zu verschaffen.“

Erzähler:

Na ja gut. Zwar mögen wir es nicht so gern, soziologisch unter die Lupe genommen zu werden, wir, die Menschen moderner Gesellschaften - zumal, wenn es unsere Makel bloßlegt - wir müssen aber zugeben: Ja, mehr oder weniger ist das unsere Lebensweise. Schon die Konsum-Angebote verraten es. Die Autoren listen auf, und was steht da als erstes: „Büffets des Musters „so viel essen wie du kannst“ oder auch „all-you-can-eat“ gefolgt von: „Fast Food Restaurants, Außer-Haus-Verkauf von Mahlzeiten in Restaurants“, und, und, und ...

Erzähler:

Stimmt ja. Es geht oft um die schnelle Befriedigung von Bedürfnissen, passend zum Tempo des Alltags. Nur was tun dagegen, jetzt, hier, beim Mittags-Buffet, in der Pause zwischen Bürotürmen? Die Häppchen fallen lassen und nach Haus gehn und Brote schmieren? Oh, bitte nicht, wir wollen doch einmal die Woche kurz weg von den Rollcontainern. Wenigstens heut' mal - von 8 bis 5 jeden Tag noch mehr schaffen in noch weniger Zeit für noch weniger Geld, da muss man sich doch ein bisschen belohnen!? - eben! Und genau das haben Soziologen im Visier. Denn wie oft dient die Belohnung zum Kompensieren von etwas Fehlendem, wie Anerkennung zum Beispiel oder Zuwendung.

Erzähler:

Sich belohnen, das will jedenfalls der von den Autoren skizzierte idealtypische Vertreter des Buffet-Lebensstils, genannt das „Büffet-Opfer“.

Zitatorin:

Die Persönlichkeit des Büffet-Opfers passt nicht recht in die dialektische Struktur der modernen Gesellschaft mit ihrer Disziplinanforderung im öffentlichen Leben und der Reservierung des Privatlebens für die Entfaltung von Bedürfnissen. Zumindest hat das Büffet-Opfer Probleme damit, die Balance zwischen beiden Seiten zu halten, ohne sich selbst zu schaden.

Erzähler:

In puncto Essen kann das heißen, dass ein Mensch nicht Maß hält, und dass das, was er für Genuss hält, es sehr wahrscheinlich nicht ist.

Atmo: Buffet

Frau: Du kommst also hierher, um viel zu essen?

Mann: Ich komme hierher, um verschiedene Sachen zu essen, und das ergibt dann die Notwendigkeit, etwas mehr zu essen.

Frau: Ach so.

Mann: Das kann man dann nicht verhindern, außer es schmeckt grottenschlecht.

Erzähler:

„Etwas mehr“ zu essen, ist ja nicht schlimm, wenn man Neues entdeckt und genießen kann, man ist nicht gleich ein „Buffet-Opfer“. Die Arten zu genießen sind auch am Buffet verschieden, da gibt es Genießer-Gäste, die stehen vor der überwältigenden Fülle, ohne die Orientierung zu verlieren und suchen etwas ganz Bestimmtes, als wären sie nur deswegen gekommen:

Renate D., Buffet-Gast:

Ich gucke, was gibt es für Nachtisch - weil das oftmals so ein Stiefkind ist. Da wird dann, zack, irgendwie nur so ne ..., ja, Puddingschüssel hingestellt oder so. Also wie raffiniert, wie schön ist es auch gemacht? Gibt's zum Beispiel was Frisches, einen frischen Obstsalat, kann ich da variieren mit verschiedenen Soßen, oder gibt es Parfait, oder wird da irgendwas ausgespart, wo ich denke, hm, da könnte noch ne Überraschung kommen?

Erzähler:

Renate D. arbeitet selbst mit großer Liebe zum Detail, als Schneidermeisterin, macht Modellkleider, kunstvolle Abendroben.

Renate D.:

Wurde da Fantasie benutzt, das ist für mich ganz wichtig.

Erzähler:

Unwillkürlich sucht sie liebevolle Gestaltung auch in Bereichen außerhalb der eigenen Arbeit.

Renate D.:

Das sind so Gedanken, die sich natürlich in Sekundenbruchteilen irgendwie abspielen, wenn man irgendwo reinkommt und das Buffet wird rein gefahren oder so, wo man so denkt, ach wieder Schinken mit Melone, kann ich auch nicht mehr sehen .

Erzähler:

Durch die hohen Fenster mit den Palmen davor, scheint der sonnige Vormittag herein, tritt der Pianist an den Flügel, platziert die Noten, und hier am Buffet, hier brodelt das Wasser für das Wärmebuffet, und der Küchenchef guckt noch mal, ob alles so ist wie es sein soll.

Christian Hügel:

Das wird, wie es auf einem Buffet üblich ist, in den Cafing Dishes warmgehalten...

Erzähler:

Chafing Dishes, das sind die Behälter aus Chrom oder Edelstahl auf einem Gestell mit Heizvorrichtung. Chafing Dish ist das englische Pendant zum französischen Tischkocher „Rechaud“.

Christian Hügel:

... und dann ist das praktisch wie ein Wasserbad, das Wasser wird erwärmt, und da kommt später die Speise im Einsatz rein und wird dadurch warmgehalten.

Atmo: Zwei Gäste am Buffet

Mann: HmHm.

Frau: Rechts ist vorne.

Mann: Rechts ist vorne?

Frau: Möchst' mal gucken?

Mann: Ja ich hab schon gesehen, ich werd' mal mit dem Bisschen hier anfangen.

Erzähler:

Links ist vorn! Links ist immer vorn bei Buffets, es geht im Uhrzeigersinn. Links ist da, wo man anfängt, und wo Bestecke und Vorspeisenteller sind. Aber egal jetzt bei welchem Buffet, überblicken Sie das alles eigentlich immer so ganz schnell beim Reinkommen?

Hinrich S., Buffet-Gast:

Ja, ich habe innerhalb von ein paar Sekunden den Überblick, was in einem Raum ist.

Erzähler:

Die schnelle Orientierung von Hinrich S. ist auch berufsbedingt.

Hinrich S.:

Ich gestalte ja Räume, richte Räume ein, und dann geht es ja ins Detail, und dann hab ich ziemlich schnell im Blick, auf welche Kriterien muss ich tiefer eingehen, wenn ich *fachlich* unterwegs sein muss. Aber auch, wenn wir jetzt ein Buffet sozusagen ‚nehmen‘, dann checke ich auch das Umfeld für mich ab, und das hab' ich ziemlich schnell unter Kontrolle.

Erzähler:

Oft wirken Buffet-Gäste aber auch etwas, wie soll man sagen, desorientiert. Die Fülle muss nicht der Grund sein. Vielleicht sind sie einfach nur schüchtern. Oder ungeübt an Buffets. Sie warten ab, blicken im Raum umher. Und andere sehen aus, als hätten sie weder Spaß noch Genuss, weil sie nur unter Gruppenzwang mit am Buffet sind. So wie es scheint, sind viele mit sich selbst beschäftigt und nicht sonderlich erpicht darauf, mit anderen ins Gespräch zu kommen, wozu Buffets doch gerade so gut geeignet sind.

Hinrich S.:

Sicherlich, wir beobachten ja nicht nur die Räumlichkeiten, sondern eher auch die Gäste, die mit dabei sind, man kennt ja nicht alle Gäste, und dann kann man vielleicht ein bisschen Kontakte knüpfen.

Die Kontakte, die ich knüpfte, da muss eine gewisse Zeit vergehen. Erstmal schaue ich. Verhaltensformen, Gestiken spielen ne Rolle, und dann kriegt man für sich schon schnell raus, welcher Mitmensch, sozusagen, ist eventuell interessant für mich. Ich bin nicht festgelegt, das mach' ich so spontan nach dem Auge.

Erzähler:

Und wieder andere Gäste scheinen Buffets als sportliche Übung zu sehen, sind bei Eröffnung die Allerersten und schaufeln auf den Teller, was nur irgendwie Platz hat. Wo es Fülle zur Selbstbedienung gibt, sind auch viele Varianten menschlichen Verhaltens zwischen Raffgier und Bescheidenheit zu besichtigen. Die menschliche Natur zeigt Sonderbares und Unpassendes, von dem man meinen könnte, die Evolution habe es überwunden, und, nach so ewig langem Praxistraining in Gemeinschaftsleben, nun endlich die Fertigkeiten zu einem verträglichen Miteinander hervorgebracht. Aber nein, wohl nicht.

Hinrich S.:

Wenn einer sehr heranstürzend ist am Buffet, oder keine Rücksichtnahme den anderen gegenüber darstellt, dann ist er sicherlich nicht so interessant, als wenn wir ein bisschen Fairplay mit einander umgehen. Beim Buffet kann es ja auch sehr schnell sein, dass es so ne Art Kampf ist, wer kriegt das schönste Stück Fleisch oder Fisch und so weiter. Das ist für mich nicht ganz so wichtig.

Atmo: Saal voller Gäste

Erzähler:

Nein, bitte nicht stürmen! Immer schön ruhig.

Atmo: Gäste am Buffet

Frau: Jetzt nehm ich mal ganz vorsichtig von dem Berg.

Mann: Willst du von dem auch was?

Frau: Bitte, gern.

Mann: Wohin denn?

Frau: Hier. Danke.

Mann: Zwiebelringe?

Frau: Nein. Danke.

Erzähler:

Vieles, was wir heute als gute und höfliche Umgangsformen ansehen, wurde in den Hofgesellschaften vergangener Jahrhunderte gebildet. Der 1990 verstorbene Soziologe Norbert Elias behandelte in seiner Studie „Das höfische Leben“ die Hofgesellschaft zu Zeiten Ludwig des Vierzehnten in Frankreich, die ja auch hierzulande damals als Vorbild galt. Das Verhalten der Menschen jener Zeit wurde durch strenge Ritualisierung und Etikette gezügelt, auch bei Tisch. Ziel dabei war es, Affekte zu vermeiden, spontane Regungen wie etwa plötzlich aufwallende Aggressionen. Norbert Elias schreibt:

Zitatorin:

Der Konkurrenzkampf des höfischen Lebens zwang zu einer Bändigung der Affekte zugunsten einer genau berechneten und durchnuanzierten Haltung im Verkehr mit Menschen.

Erzähler:

Die Bändigung der Affekte scheint heute durch Benimm-Regeln weitgehend geglückt. Und doch locken insbesondere Buffets oft noch Regungen hervor, die beim Essen am Tisch, wo die Speisen gebracht werden, nicht aufkommen. Dort am Tisch ist man sicher, man bekommt, was man bestellt, und andere können einem nichts wegessen. Beim Buffet aber keimt sofort dieser Drang auf, jetzt müssen wir aber schnell hin zur Nahrung, sonst ist das Beste weg. Der Überlebenstrieb unserer Ur-Ahnen.

Renate D.:

Ich glaube, da fehlt einfach bei der Nahrungsaufnahme ne große Toleranz. Das ist einfach so. Es geht um ein Grundbedürfnis und ich glaube, da sind Menschen unberechenbar.

Erzähler:

Im feinen Ambiente des Grandhotels fällt es nicht schwer, sich zurückzuhalten. Aber auch hier löst das Buffet manchmal bei Gästen diese gewisse innere Unruhe aus, wenn auch nicht so sehr wie an manchen Touristen-Buffets in Urlaubsorten.

Zitatorin:

Hier ist für alle Fälle ein kleiner Kurz-Knigge fürs Verhalten am Buffet.

Als erstes gilt:

Nicht aufspringen, wenn es heißt: "Buffet eröffnet", sondern warten, bis der erste Ansturm vorbei ist.

Dann: Die Speisefolge einhalten, wenn möglich.

Das Ausscheren aus der Schlange ist erlaubt - das Einscheren nicht!

Weniges auf dem Teller zu arrangieren zeigt guten Stil.

Dekorationen vom Buffet nehmen und aufessen ist tabu.

Und: Den benutzten Teller bitte auf dem Tisch stehen lassen, am Buffet gibt es neue.

Atmo: Gäste am Buffet

Frau: Ich hätte gerne ne Praline und ein Stück vom Hummer.

Kellner: Eins noch?

Frau: Ach so, gut, ich dachte ...

Mann: Nein, gar kein Problem.

Kellner: Das hier, das ist Schwertfischsalat auf Mangogeelee. Dann haben wir ...

Erzählerin:

Und wie ist es nun aber für jemand, der selbst die feinsten Buffets kreiert, wie Küchenchef Christian Hügel – wie bewältigt er die Fülle der Speisen eines Buffets?

Christian Hügel:

Oh, so oft bin ich gar nicht am Buffet, dafür fehlt einfach die Zeit.

Wie bewältigt man ein Buffet? Also als allererstes, was ich auch bei den meisten Gästen sehe, die wir haben: Natürlich schaut man sich zuerst das Buffet an. Man verschafft sich einen Überblick, weil, meist ist die Auswahl so groß, dass man gar nicht von allem probieren kann, auch wenn man das möchte. Man fragt auch beim Servicepersonal oder den Köchen nach, die da sind, was denn das ist, wenn man was nicht kennt. Man hat jeden Tag natürlich ein bisschen Lust auf was Anderes. Ich nehme sehr gern das, wo ich sage, diese Kreation, oder diese Abwandlung ist mir neu, dann muss ich das natürlich sofort probieren. Und ansonsten, ich selber speise natürlich ganz normal. Ich nehme zuerst die Vorspeisen, dann vielleicht ne Suppe und dann die Hauptgänge und das Dessert. Es gibt viele Gäste, die sofort zum Hauptgang-Buffet gehen, um die Schlange am Vorspeisen-Buffet zu umgehen. Das ist sehr verbreitet.

Erzähler:

Wäre beim Buffet vom Stil des Bremer Parkhotels aber schade. Und wird auch nicht gemacht, weil genug Platz im Raum ist und Warteschlangen gar nicht entstehen. Und außerdem gibt es auch manchmal eine sozusagen den Heißhunger besänftigende Maßnahme:

Christian Hügel

Deswegen haben wir heute zum Beispiel beim Brunch das „Amuse Gueule“ mit auf den Tisch gelegt - das Amuse Gueule, das ist ein kleiner Gruß aus der Küche.

Erzähler:

... gratis geboten, ein filigranes Appetit-Häppchen. Amuse-Gueule, übersetzt heißt das „Gaumenfreude“. Eine Winzigkeit auf der Zunge, doch als wollte man etwas Größerem vorbeugen, und selbst hier, in der gelassenen Atmosphäre, die Gäste damit ‚beruhigen‘. Es könnte sie ein Hauch von ererbtem Überlebenstrieb ihrer urzeitlichen Ahnen anwehen, der sie übereilt zur Nahrungsquelle drängt. So ein klitzekleines Déjà-vu.

Christian Hügel:

Wenn die Gäste reinkommen und die Weine bekommen oder die Getränke, bekommen sie auch das Amuse-Gueule mit auf den Tisch. Dann haben sie schon mal ein bisschen was im Magen und müssen nicht sofort zum Buffet stürzen und können ganz in Ruhe die Karte durchlesen, die Weine probieren, dann ist das alles ein bisschen relaxter.

Quellen:

Rüdiger Wurr und Gloria Mastell:

Das Büffet als Lebensstil - Die Sucht des Überessens und der Segen der Eitelkeit

http://www.fh-kiel.de/fileadmin/data/sug/pdf-Dokument/bueffet_als_lebensstil.pdf

Norbert Elias, Soziologe, 1897-1990

Die höfische Gesellschaft

Untersuchungen zur Soziologie des Königtums und der höfischen Aristokratie.

Suhrkamp Taschenbuch Wissenschaft