

(Read free) ber den Geschmack - physiologisch und sthetisch

ber den Geschmack - physiologisch und sthetisch

Von Karin Heiduck


*Download PDF | ePub | DOC | audiobook | ebooks

Karin Heiduck

Über den Geschmack - physiologisch und ästhetisch

Studienarbeit



 Download

 Read Online

Produktinformation - Verkaufsrang: #1655220 in eBooks Veröffentlicht am: 2009-04-16 Erscheinungsdatum: 2009-04-16 File Name: B007GH71BQ | File size: 25.Mb

Von Karin Heiduck : ber den Geschmack - physiologisch und sthetisch before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised ber den Geschmack - physiologisch und sthetisch:

Kundenrezensionen Hilfreichste Kundenrezensionen 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. No new insights Von rob blijleven When youre fresh on the subject this gives you a guide to further reading. However if you are acquainted with the subject this booklet offers no new insights. Emphasis is on the sociological view and it lacks the recent historical insights. Furthermore the author has based her essay too much on indirect citations and on sources written or translated in German. Positive for me was the introduction I ve got with the names of German scientists who

did write on the subject of taste: den Geschmack - physiologisch und sthetisch

Kurzbeschreibung Studienarbeit aus dem Jahr 2008 im Fachbereich Philosophie - Praktische (Ethik, sthetik, Kultur, Natur, Recht, ...), Note: keine, FernUniversitt Hagen, Sprache: Deutsch, Abstract: In der vorliegenden Hausarbeit sollen sowohl der physiologische als auch der sthetische Geschmack sowie deren gegenseitige Beeinflussung betrachtet werden. Der Geschmackssinn, der in den meisten Sinnestheorien zu den niederen, leibnahen und gefhlsgebundenen Sinnengezht wird, steht in dem Ruf, verglichen mit anderen Sinnen, physiologisch extrem unterentwickelt zu sein und nur einen geringen Beitrag zum Erkennen der Welt leisten zu knnen. In deutlichem Widerspruch zu diesen wissenschaftlichen Charakterisierungen steht der gesellschaftliche Gebrauch des Geschmacks, der eng mit der sthetischen Urteilskraft und dem Vermgen, zu verallgemeinerungsfhigen Urteilen zu gelangen, verbunden ist (Barlsius 2000: 59-62). Die vorliegende Arbeit wurde vom Reader zum Prsenzseminar Philosophie des Kulinarischen (Rttgers/Konersmann 2008) inspiriert und kann nicht umhin, sich einen Vergleich einzuverleiben, den Rigotti zwischen Philosophie und Kochen zieht. Nach Rigotti ist die Wechselbeziehung zwischen Einheit und Vielfalt, aus der die Philosophie ihre Themen und ihre disziplinre Besonderheit entwickelt hat, das Zergliedern, Entgegensetzen und neu Zusammenfgen, unter dem Einfluss von Ahnungen, Eingebungen und tiefen Notwendigkeiten, auch in der Kche zu beobachten: Bestehen Zubereitung des Essens und Kochen nicht eben im Zerlegen und neu Zusammensetzen, im Mahlen und Verrhren, im Schneiden und Vermischen? (2003: 52-54) Genau diese Operationen sollen auch in dieser philosophischen Hausarbeit Anwendung finden und eine Vielfalt an gedanklichen Zutaten, sprichwrtlich Kraut und Rben, zu einer abgerundeten Einheit zusammenfgen. Das zweite Kapitel beschftigt sich mit der Physiologie des Geschmacks und beleuchtet zu meinen Sinnestheorien, die den Geschmack als niederen Sinn klassifizieren und zum anderen Meinungen, die den Geschmack zu Hherem berufen sehen. Weiters stehen die Aufgaben des Geschmackssinns im Mittelpunkt der Betrachtung. Das dritte Kapitel nimmt den kulinarischen Geschmack in den Blick. Im ersten Unterkapitel wird Plessners Theorie der knstlichen Horizontverengung auf den Bereich der Nahrungsmittelauswahl umgelegt und beschrieben, warum Esskulturen selektiv, isoliert und interessensgebunden sind. Im zweiten Unterkapitel wird die kulturelle Formung des Geschmacks, die eng mit gastronomischen Traditionen, gesundheitlichen, religisen, moralischen und gruppen-dynamischen Aspekten verbunden ist, betrachtet. [...]

Kurzbeschreibung Studienarbeit aus dem Jahr 2008 im Fachbereich Philosophie - Praktische (Ethik, sthetik, Kultur, Natur, Recht, ...), Note: keine, FernUniversitt Hagen, Sprache: Deutsch, Abstract: In der vorliegenden Hausarbeit sollen sowohl der physiologische als auch der sthetische Geschmack sowie deren gegenseitige Beeinflussung betrachtet werden. Der Geschmackssinn, der in den meisten Sinnestheorien zu den niederen, leibnahen und gefhlsgebundenen Sinnengezht wird, steht in dem Ruf, verglichen mit anderen Sinnen, physiologisch extrem unterentwickelt zu sein und nur einen geringen Beitrag zum Erkennen der Welt leisten zu knnen. In deutlichem Widerspruch zu diesen wissenschaftlichen Charakterisierungen steht der gesellschaftliche Gebrauch des Geschmacks, der eng mit der sthetischen Urteilskraft und dem Vermgen, zu verallgemeinerungsfhigen Urteilen zu gelangen, verbunden ist (Barlsius 2000: 59-62). Die vorliegende Arbeit wurde vom Reader zum Prsenzseminar Philosophie des Kulinarischen (Rttgers/Konersmann 2008) inspiriert und kann nicht umhin, sich einen Vergleich einzuverleiben, den Rigotti zwischen Philosophie und Kochen zieht. Nach Rigotti ist die Wechselbeziehung zwischen Einheit und Vielfalt, aus der die Philosophie ihre Themen und ihre disziplinre Besonderheit entwickelt hat, das Zergliedern, Entgegensetzen und neu Zusammenfgen, unter dem Einfluss von Ahnungen, Eingebungen und tiefen Notwendigkeiten, auch in der Kche zu beobachten: Bestehen Zubereitung des Essens und Kochen nicht eben im Zerlegen und neu Zusammensetzen, im Mahlen und Verrhren, im Schneiden und Vermischen? (2003: 52-54) Genau diese Operationen sollen auch in dieser philosophischen Hausarbeit Anwendung finden und eine Vielfalt an gedanklichen Zutaten, sprichwrtlich Kraut und Rben, zu einer abgerundeten Einheit zusammenfgen. Das zweite Kapitel beschftigt sich mit der Physiologie des Geschmacks und beleuchtet zu meinen Sinnestheorien, die den Geschmack als niederen Sinn klassifizieren und zum anderen Meinungen, die den Geschmack zu Hherem berufen sehen. Weiters stehen die Aufgaben des Geschmackssinns im Mittelpunkt der Betrachtung. Das dritte Kapitel nimmt den kulinarischen Geschmack in den Blick. Im ersten Unterkapitel wird Plessners Theorie der knstlichen Horizontverengung auf den Bereich der Nahrungsmittelauswahl umgelegt und beschrieben, warum Esskulturen selektiv, isoliert und interessensgebunden sind. Im zweiten Unterkapitel wird die kulturelle Formung des Geschmacks, die eng mit gastronomischen Traditionen, gesundheitlichen, religisen, moralischen und gruppen-dynamischen Aspekten verbunden ist, betrachtet. [...]