



Die Rolle der Gastronomie in der Esskultur

Nengsih Silviana Br Silaban¹, Frensy Sefriana², Thessa Febrianti Sihombing³, Ningsi Hutagalung⁴

¹⁻⁴ Universitas Negeri Medan, Indonesia

E-Mail: nengsih.2233132047@mhs.unimed.ac.id¹, fren.2233132044@mhs.unimed.ac.id²,
thessasihombing.2233132034@mhs.unimed.ac.id³, ningsi.2233132032@mhs.unimed.ac.id⁴

Abstract

Die Gastronomie stellt einen wichtigen Bestandteil der Esskultur dar und beeinflusst maßgeblich deren Fortbestand, Wandel und Weitergabe innerhalb der Gesellschaft. Ihr Aufgabenbereich geht dabei über die reine Zubereitung und den Verzehr von Lebensmitteln hinaus. Sie umfasst ebenso soziale, kulturelle, historische und wirtschaftliche Aspekte, die das alltägliche Leben und die Identität einer Gemeinschaft mitgestalten. Als Ausdruck kultureller Traditionen trägt die Gastronomie dazu bei, überliefertes kulinarisches Wissen zu bewahren und gleichzeitig an die Anforderungen einer sich verändernden Gesellschaft anzupassen. Darüber hinaus bietet sie Menschen die Möglichkeit, ihre kulturellen Werte und Besonderheiten sichtbar zu machen und weiterzuentwickeln. Ziel dieser Untersuchung ist es, die Rolle der Gastronomie innerhalb der Esskultur zu analysieren und ihren Einfluss auf die Bewahrung kultureller Identität, die Weitergabe kulinarischer Traditionen sowie auf gesellschaftliche Entwicklungen darzustellen. Die Forschung basiert auf einer qualitativen Literaturstudie. Hierzu wurden verschiedene wissenschaftliche Publikationen, Fachbücher und aktuelle Forschungsbeiträge ausgewertet und kritisch miteinander verglichen. Durch die Analyse der vorhandenen Literatur konnten zentrale Funktionen der Gastronomie im sozialen und kulturellen Kontext identifiziert werden. Die Ergebnisse zeigen, dass Gastronomie nicht allein der Versorgung mit Nahrung dient, sondern zugleich eine bedeutende kulturelle und soziale Funktion erfüllt. Sie macht regionale Besonderheiten, historische Entwicklungen und gesellschaftliche Werte erfahrbar und fördert den Austausch zwischen unterschiedlichen Generationen. Gleichzeitig unterstützt sie die Weitergabe kulinarischer Kenntnisse und Traditionen. Darüber hinaus trägt die Gastronomie zur Stärkung des Tourismus, zur Förderung regionaler Wirtschaftskreisläufe sowie zur Entwicklung eines bewussteren und nachhaltigeren Umgangs mit Ernährung bei. Die Verbindung von traditionellen Elementen und modernen Innovationen eröffnet dabei neue Perspektiven für den Erhalt und die Weiterentwicklung gastronomischer Kultur.

Schlüsselwörter: *Gastronomie, Esskultur, kulturelle Identität, kulinarische Traditionen, kulturelles Erbe, nachhaltige Ernährung, Tourismus.*

Einleitung

Nahrungsmittel sind eine grundlegende Voraussetzung für das menschliche Dasein. Ihre Bedeutung erschöpft sich jedoch nicht in der bloßen Versorgung des Körpers mit Energie und Nährstoffen. Vielmehr ist Essen eng mit gesellschaftlichen Strukturen, kulturellen Traditionen und zwischenmenschlichen Beziehungen verbunden. In vielen Kulturen stellen gemeinsame Mahlzeiten wichtige soziale Ereignisse dar, die den Austausch von Erfahrungen ermöglichen, Gemeinschaftsgefühl fördern und soziale Zugehörigkeit sichtbar machen. Die Art und Weise, wie Menschen essen, welche Speisen sie bevorzugen und welche Regeln dabei gelten, bildet einen wesentlichen Bestandteil ihrer kulturellen Lebenswelt.

Unter dem Begriff Esskultur werden jene Gewohnheiten, Werte, Normen und Praktiken verstanden, die den Umgang mit Lebensmitteln prägen. Diese Kulturform entsteht nicht zufällig, sondern entwickelt sich im Verlauf historischer Prozesse. Geografische Bedingungen, klimatische Verhältnisse, religiöse Traditionen sowie gesellschaftliche und wirtschaftliche Veränderungen beeinflussen, welche Lebensmittel verfügbar sind und wie sie verarbeitet oder konsumiert werden. Dadurch entstehen regionale Besonderheiten, die häufig über lange Zeiträume hinweg erhalten bleiben und das kulturelle Selbstverständnis einer Gemeinschaft stärken.

Gleichzeitig befindet sich die Esskultur in einem ständigen Wandel. Technologische Innovationen, Veränderungen der Lebensstile und die zunehmende internationale Vernetzung führen dazu, dass traditionelle Ernährungsformen kontinuierlich neuen Einflüssen begegnen. Moderne Konsummuster, globale Lebensmittelmärkte und digitale Kommunikationsformen tragen dazu bei, dass kulinarische Ideen heute schneller verbreitet werden als jemals zuvor. Dennoch bleibt das Interesse an regionalen Spezialitäten und traditionellen Rezepturen bestehen, da diese oftmals als Ausdruck von Authentizität und kultureller Herkunft wahrgenommen werden.

In diesem Zusammenhang gewinnt die Gastronomie besondere Bedeutung. Sie fungiert nicht lediglich als Bereich der professionellen Speisenzubereitung, sondern als kultureller Raum, in dem kulinarisches Wissen vermittelt, weiterentwickelt und öffentlich präsentiert wird. Restaurants, Cafés und andere gastronomische Einrichtungen tragen dazu bei, traditionelle Gerichte zu bewahren und gleichzeitig neue kulinarische Konzepte zu entwickeln. Dadurch wirken sie als Vermittler zwischen Vergangenheit und Gegenwart sowie zwischen unterschiedlichen kulturellen Einflüssen.

Die Auswirkungen der Globalisierung haben diesen Prozess zusätzlich verstärkt. Durch Reisen, Migration und internationale Handelsbeziehungen kommen Menschen zunehmend mit fremden Essgewohnheiten in Kontakt. Dies fördert die Entstehung neuer Geschmackskombinationen und innovativer gastronomischer Angebote. Gleichzeitig wächst das Bewusstsein für die Bedeutung regionaler Produkte und lokaler Ernährungstraditionen. Gastronomie übernimmt daher eine doppelte Funktion: Einerseits unterstützt sie kulturelle Innovationen, andererseits trägt sie zur Erhaltung kulinarischer Besonderheiten bei.

Neben ihrem kulturellen Stellenwert besitzt die Gastronomie auch erhebliche wirtschaftliche Relevanz. Sie schafft Arbeitsplätze, fördert regionale Wertschöpfung und trägt wesentlich zur Attraktivität touristischer Destinationen bei. Kulinarische Angebote werden zunehmend als Standortfaktor betrachtet, der das Image einer Region prägen und ihre Wettbewerbsfähigkeit

stärken kann. Vor diesem Hintergrund beschäftigt sich die vorliegende Arbeit mit der Rolle der Gastronomie innerhalb der Esskultur. Im Mittelpunkt stehen dabei ihre Funktionen für die Bewahrung und Weitergabe kultureller Traditionen, ihre gesellschaftliche Bedeutung sowie ihr Beitrag zur wirtschaftlichen Entwicklung und zur Bildung kultureller Identität.

Literaturreview

A. Begriff der Gastronomie

Der Ausdruck „Gastronomie“ geht auf die griechischen Begriffe *gaster* (Magen) und *nomos* (Ordnung oder Regel) zurück. Während der Begriff ursprünglich die Kunst und das Wissen rund um Speisen bezeichnete, wird er heute deutlich umfassender interpretiert. In der wissenschaftlichen Literatur umfasst Gastronomie nicht nur die Herstellung und den Verzehr von Lebensmitteln, sondern auch deren gesellschaftliche, kulturelle und wirtschaftliche Dimensionen.

Gastronomie wird gegenwärtig als ein vielschichtiges System betrachtet, in dem kulinarische Praktiken mit sozialen Normen, kulturellen Werten und historischem Wissen verknüpft sind. Essen dient dabei nicht ausschließlich der Befriedigung biologischer Bedürfnisse. Vielmehr transportiert es Bedeutungen, die Rückschlüsse auf Traditionen, Lebensweisen und kulturelle Zugehörigkeiten zulassen. Die Auswahl von Zutaten, die Art ihrer Verarbeitung sowie die Gestaltung gemeinsamer Mahlzeiten spiegeln häufig die Besonderheiten einer bestimmten Gesellschaft wider.

Darüber hinaus fungiert die Gastronomie als Medium kultureller Kommunikation. Durch kulinarische Traditionen werden Erfahrungen und Erinnerungen bewahrt und an nachfolgende Generationen weitergegeben. Vor dem Hintergrund zunehmender Globalisierungsprozesse übernimmt sie zudem eine wichtige Rolle bei der Verbindung regionaler Identitäten mit internationalen kulturellen Einflüssen.

B. Esskultur als kulturelles Phänomen

Esskultur beschreibt die Gesamtheit jener Gewohnheiten, Regeln und Wertvorstellungen, die das Ernährungsverhalten einer Gesellschaft prägen. Dazu gehören sowohl die Auswahl und Zubereitung von Nahrungsmitteln als auch die sozialen und symbolischen Bedeutungen, die mit dem Essen verbunden werden. Die Ausprägung einer Esskultur entsteht im Laufe historischer Entwicklungen und wird von unterschiedlichen Faktoren wie Klima, Religion, Wirtschaft, Geografie und gesellschaftlichen Strukturen beeinflusst.

In vielen Gesellschaften besitzt das gemeinsame Essen eine wichtige soziale Funktion. Familienfeiern, religiöse Zeremonien und kulturelle Festtage werden oftmals von traditionellen Gerichten begleitet, die über ihre praktische Funktion hinaus symbolische Werte vermitteln. Solche Rituale stärken das Gemeinschaftsgefühl und tragen dazu bei, kulturelles Wissen innerhalb einer Gesellschaft weiterzugeben.

Gleichzeitig befindet sich Esskultur in einem ständigen Wandel. Migration, technischer Fortschritt und internationale Kontakte führen dazu, dass sich Ernährungsgewohnheiten verändern und neue kulinarische Formen entstehen. Dennoch bleiben traditionelle Speisen

und Essrituale für viele Menschen ein bedeutender Bezugspunkt, um kulturelle Kontinuität und Identität zu bewahren.

C. Gastronomie und kulturelle Identität

Die Beziehung zwischen Gastronomie und kultureller Identität ist Gegenstand zahlreicher wissenschaftlicher Untersuchungen. Kulinarische Traditionen werden häufig als sichtbarer Ausdruck gemeinsamer Geschichte, sozialer Werte und kultureller Zugehörigkeit verstanden. Regionale Spezialitäten verdeutlichen dabei nicht nur lokale Geschmackspräferenzen, sondern spiegeln auch historische Entwicklungen und natürliche Rahmenbedingungen wider.

Die Weitergabe von Rezepten, Kochtechniken und Essgewohnheiten ermöglicht es Gemeinschaften, kulturelles Wissen langfristig zu erhalten. Viele traditionelle Gerichte sind eng mit bestimmten Regionen verbunden und tragen zur Wahrnehmung ihrer kulturellen Besonderheiten bei. Aus diesem Grund wird gastronomisches Wissen zunehmend als Teil des immateriellen Kulturerbes betrachtet.

Zugleich schafft Gastronomie Möglichkeiten für interkulturelle Begegnungen. Durch das Kennenlernen fremder Küchen erhalten Menschen Einblicke in unterschiedliche Traditionen und Lebensweisen. Damit fördert die Gastronomie nicht nur die Bewahrung kultureller Eigenheiten, sondern auch den Austausch zwischen verschiedenen Gesellschaften. Besonders im Tourismus wird die lokale Küche häufig als Mittel genutzt, um die kulturelle Einzigartigkeit einer Region hervorzuheben.

D. Gastronomie und gesellschaftliche Entwicklung

Neben ihrer kulturellen Bedeutung erfüllt die Gastronomie wichtige gesellschaftliche Funktionen. Restaurants, Cafés und andere gastronomische Einrichtungen dienen als Orte sozialer Interaktion, an denen Menschen miteinander in Kontakt treten und Beziehungen pflegen können. Dadurch leisten sie einen Beitrag zur Förderung des gesellschaftlichen Zusammenhalts.

Auch aus wirtschaftlicher Sicht besitzt die Gastronomie eine hohe Relevanz. Sie schafft Arbeitsplätze, unterstützt lokale Produzenten und trägt zur Stärkung regionaler Wirtschaftskreisläufe bei. Vor allem in touristisch geprägten Gebieten kann ein attraktives gastronomisches Angebot die Wettbewerbsfähigkeit einer Region erhöhen und zusätzliche wirtschaftliche Impulse setzen.

In den vergangenen Jahren ist zudem die Frage der Nachhaltigkeit stärker in den Mittelpunkt gerückt. Aspekte wie regionale Beschaffung, Ressourcenschonung und die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung gewinnen zunehmend an Bedeutung. Gastronomische Betriebe können hierbei einen wichtigen Beitrag leisten, indem sie nachhaltige Konzepte in ihre Praxis integrieren und verantwortungsbewusstes Konsumverhalten fördern.

Darüber hinaus besitzt die Gastronomie eine pädagogische Komponente. Veranstaltungen wie Kochkurse, kulinarische Ausstellungen oder gastronomische Festivals vermitteln Wissen über Ernährung, Gesundheit und kulturelle Traditionen. Somit reicht ihre Funktion weit über die reine Versorgung mit Nahrung hinaus und umfasst zugleich kulturelle, soziale und ökonomische Entwicklungsprozesse innerhalb moderner Gesellschaften.

Methode

Die vorliegende Untersuchung basiert auf einer qualitativ ausgerichteten Literaturlarbeit. Im Zentrum steht die Analyse der Rolle gastronomischer Aktivitäten innerhalb der Esskultur sowie deren Zusammenhang mit kulturellen Identitätsbildungsprozessen und gesellschaftlichen Entwicklungen. Zur Bearbeitung der Forschungsfrage wurde einschlägige Fachliteratur aus verschiedenen wissenschaftlichen Disziplinen herangezogen. Berücksichtigt wurden insbesondere Publikationen aus den Bereichen Gastronomie, Kultur- und Sozialwissenschaften sowie der Tourismusforschung. Das Untersuchungsmaterial umfasst wissenschaftliche Zeitschriftenartikel, Fachbücher, Sammelwerke und ausgewählte Forschungsberichte.

Die Zusammenstellung der Literatur erfolgte nach Kriterien der wissenschaftlichen Qualität und der thematischen Passung zum Forschungsgegenstand. Besonderes Augenmerk lag auf Arbeiten, die theoretische und konzeptionelle Zugänge zu Esskultur, Ernährungsverhalten und kulinarischen Praktiken behandeln. Ergänzend wurden Studien einbezogen, welche die Bedeutung gastronomischer Traditionen für kulturelle Kontinuität, soziale Dynamiken und gesellschaftlichen Wandel untersuchen.

Zur Auswertung der Literatur wurde die Methode der qualitativen Inhaltsanalyse angewendet. Dieses Verfahren ermöglicht es, umfangreiche Textquellen systematisch zu untersuchen und darin enthaltene Themen, Argumentationslinien sowie wiederkehrende Deutungsmuster herauszuarbeiten. Die ausgewählten Publikationen wurden zunächst strukturiert erfasst, anschließend thematisch kategorisiert und schließlich vergleichend analysiert. Dadurch konnten sowohl unterschiedliche wissenschaftliche Perspektiven als auch übereinstimmende Erkenntnisse identifiziert und eingeordnet werden.

Ergebnisse und Diskussion

A. Die Rolle der Gastronomie bei der Weitergabe kultureller Traditionen

Die ausgewerteten Quellen zeigen, dass gastronomische Praktiken einen wichtigen Beitrag zur Bewahrung kultureller Traditionen leisten. Esskulturen entstehen über lange historische Prozesse und enthalten zahlreiche Elemente, die für eine Gesellschaft identitätsstiftend sind. Dazu gehören traditionelle Speisen, über Generationen entwickelte Zubereitungsweisen sowie bestimmte Gewohnheiten rund um den Verzehr von Nahrung. Diese kulturellen Merkmale werden häufig innerhalb von Familien vermittelt und bleiben dadurch über einen langen Zeitraum erhalten.

Neben dem familiären Umfeld übernehmen auch gastronomische Betriebe eine bedeutende Funktion bei der Weiterführung kulinarischer Traditionen. Indem sie regionale Gerichte anbieten und lokale Zutaten verwenden, tragen sie dazu bei, kulturelles Wissen sichtbar und erlebbar zu machen. Besonders vor dem Hintergrund einer zunehmend globalisierten Ernährungskultur gewinnt die Pflege regionaler Besonderheiten an Bedeutung. Gastronomie erfüllt daher nicht nur wirtschaftliche Aufgaben, sondern wirkt gleichzeitig als Medium zur Vermittlung kultureller Werte und historischer Erfahrungen.

B. Gastronomie als Ausdruck kultureller Zugehörigkeit

Die Literatur macht deutlich, dass zwischen Ernährung und kultureller Identität ein enger Zusammenhang besteht. Speisen und Getränke dienen häufig als Symbole einer bestimmten Gemeinschaft und spiegeln deren Geschichte, Traditionen und Lebensweisen wider. Viele Menschen verbinden ihre Herkunft mit charakteristischen Gerichten oder speziellen Zubereitungsformen, die als Teil ihrer kulturellen Identität wahrgenommen werden.

Insbesondere regionale Spezialitäten tragen dazu bei, das Profil einer Region zu prägen und deren Einzigartigkeit hervorzuheben. Sie ermöglichen es, kulturelle Besonderheiten sichtbar zu machen und regionale Identitäten zu stärken. Darüber hinaus besitzt die Gastronomie eine wichtige Funktion im Tourismus. Traditionelle Gerichte vermitteln Besuchern Einblicke in lokale Traditionen und gesellschaftliche Entwicklungen. Gleichzeitig fördern sie bei der ansässigen Bevölkerung das Bewusstsein für die Bedeutung des eigenen kulturellen Erbes.

C. Die soziale Bedeutung gemeinsamer Esskultur

Ein wiederkehrendes Ergebnis der untersuchten Studien ist die zentrale Rolle gemeinsamer Mahlzeiten für das gesellschaftliche Zusammenleben. Nahrung dient nicht ausschließlich der Befriedigung körperlicher Bedürfnisse, sondern besitzt auch eine ausgeprägte soziale Funktion. Das gemeinsame Essen schafft Gelegenheiten für Kommunikation, Begegnungen und den Austausch persönlicher Erfahrungen. Dadurch werden soziale Beziehungen gefestigt und Gemeinschaftsgefühle gestärkt.

Gastronomische Einrichtungen bieten hierfür einen wichtigen Rahmen. Restaurants, Cafés oder andere Orte der Bewirtung fungieren häufig als Treffpunkte, an denen Menschen unterschiedlicher sozialer und kultureller Hintergründe zusammenkommen. Solche Begegnungen fördern gegenseitiges Verständnis und erleichtern den Austausch zwischen verschiedenen Bevölkerungsgruppen. In multikulturellen Gesellschaften kann Gastronomie somit einen wertvollen Beitrag zur gesellschaftlichen Integration leisten und den interkulturellen Dialog unterstützen.

D. Bedeutung der Gastronomie für nachhaltige Entwicklungen

Die analysierte Literatur weist zudem darauf hin, dass die Gastronomie zunehmend mit Fragen der Nachhaltigkeit verbunden wird. Angesichts wachsender ökologischer Herausforderungen stehen gastronomische Betriebe vor der Aufgabe, nachhaltige Konzepte in ihre Arbeitsprozesse einzubinden.

Ein häufig genannter Ansatz ist die verstärkte Nutzung regional erzeugter und saisonal verfügbarer Lebensmittel. Dadurch lassen sich Transportwege reduzieren und die Belastung der Umwelt verringern. Gleichzeitig profitieren lokale Produzenten von einer höheren Nachfrage nach ihren Erzeugnissen. Darüber hinaus können gastronomische Unternehmen durch einen verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen sowie durch Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung einen positiven Beitrag zum Umweltschutz leisten.

Nachhaltigkeit umfasst jedoch nicht allein ökologische Fragestellungen. Ebenso relevant sind soziale und wirtschaftliche Aspekte. Gastronomische Betriebe können ihre Gäste für nachhaltige Ernährungsweisen sensibilisieren und dadurch verantwortungsbewusstes Konsumverhalten fördern. Die Ergebnisse der Literaturlauswertung verdeutlichen somit, dass die Gastronomie nicht nur kulturelle und soziale Funktionen erfüllt, sondern auch als wichtiger Akteur für eine langfristige nachhaltige Entwicklung betrachtet werden kann.

Diskussion

Die Untersuchungsergebnisse machen deutlich, dass Gastronomie weit mehr umfasst als das Zubereiten und Servieren von Speisen. Sie beeinflusst zugleich kulturelle, soziale und wirtschaftliche Bereiche des gesellschaftlichen Lebens. Eine zentrale Bedeutung der Gastronomie liegt im Erhalt kultureller Traditionen. Regionale Spezialitäten, lokale Zutaten und über Generationen weitergegebene Kochtechniken tragen zur kulturellen Identität einer Gemeinschaft bei. Durch ihre fortlaufende Nutzung und Weitergabe bleiben diese Traditionen lebendig und können auch zukünftigen Generationen vermittelt werden.

Darüber hinaus fördert die Gastronomie soziale Beziehungen. Gemeinsame Mahlzeiten bieten Gelegenheiten zum Austausch, zur Kommunikation und zur Stärkung zwischenmenschlicher Kontakte. Dadurch wird das Zusammengehörigkeitsgefühl innerhalb der Gesellschaft gestärkt und das soziale Miteinander unterstützt.

Im Zuge der Globalisierung haben sich die Ernährungsgewohnheiten vieler Menschen verändert. Internationale Gerichte sind heute leichter verfügbar und werden zunehmend nachgefragt. Dies ermöglicht den Zugang zu neuen kulinarischen Erfahrungen und erweitert die Vielfalt des gastronomischen Angebots. Gleichzeitig bleibt es wichtig, traditionelle Speisen und regionale Esskulturen zu bewahren, damit kulturelle Besonderheiten nicht verloren gehen. Daher sollte ein ausgewogenes Verhältnis zwischen der Pflege traditioneller kulinarischer Werte und der Offenheit gegenüber neuen Einflüssen angestrebt werden.

Fazit

Die Ergebnisse der Untersuchung verdeutlichen, dass Gastronomie nicht ausschließlich der Versorgung mit Lebensmitteln dient. Vielmehr beeinflusst sie unterschiedliche Bereiche des gesellschaftlichen Lebens und steht in enger Verbindung mit Kultur, Gemeinschaft und Wirtschaft.

Traditionelle Gerichte, regionale Produkte und überlieferte Kochtechniken tragen dazu bei, kulturelle Besonderheiten zu bewahren. Auf diese Weise bleibt Wissen über lokale Essgewohnheiten erhalten und kann auch in Zukunft weitergegeben werden. Gleichzeitig bietet die Gastronomie Möglichkeiten für soziale Begegnungen. Gemeinsame Mahlzeiten fördern den Austausch zwischen Menschen und stärken das Zusammengehörigkeitsgefühl innerhalb einer Gesellschaft.

Darüber hinaus leistet die Gastronomie einen wichtigen Beitrag zur wirtschaftlichen Entwicklung. Sie schafft Arbeitsplätze, unterstützt lokale Produzenten und kann die touristische Attraktivität einer Region erhöhen. Auch nachhaltige Ansätze gewinnen zunehmend an Bedeutung, insbesondere durch die stärkere Nutzung regionaler und umweltschonender Ressourcen.

Zusammenfassend lässt sich festhalten, dass Gastronomie zahlreiche Funktionen erfüllt, die weit über das Essen selbst hinausgehen. Sie wirkt sich auf kulturelle Identität, soziale Beziehungen und wirtschaftliche Strukturen aus. Weitere Forschungen könnten untersuchen, wie sich gastronomische Traditionen in verschiedenen Regionen entwickeln und welchen Beitrag sie zum gesellschaftlichen Zusammenleben leisten.

Literaturverzeichnis

Batat, W. (2021). The Role of Luxury Gastronomy in Culinary Tourism: An Ethnographic Study of Michelin-Starred Restaurants in France. *International Journal of Tourism Research*, 23(2), 150–163.

Bryngelsson, S., et al. (2025). Gastronomy in Public Meals—A Scoping Review. *Gastronomy*, 3(3), 10.

Lin, M. P., Marine-Roig, E., & Llonch-Molina, N. (2021). Gastronomy as a Sign of the Identity and Cultural Heritage of Tourist Destinations: A Bibliometric Analysis 2001–2020. *Sustainability*, 13(22), 12531.

Östergren, D., Walter, U., Gustavsson, B., & Jonsson, I. M. (2023). Gastronomy: An Overlooked Arena for the Cultivation of Sustainable Meaning? *Challenges*, 14(4), 41

UNESCO. (2022). *Intangible Cultural Heritage and Traditional Food Practices*. Paris: UNESCO Publishing.