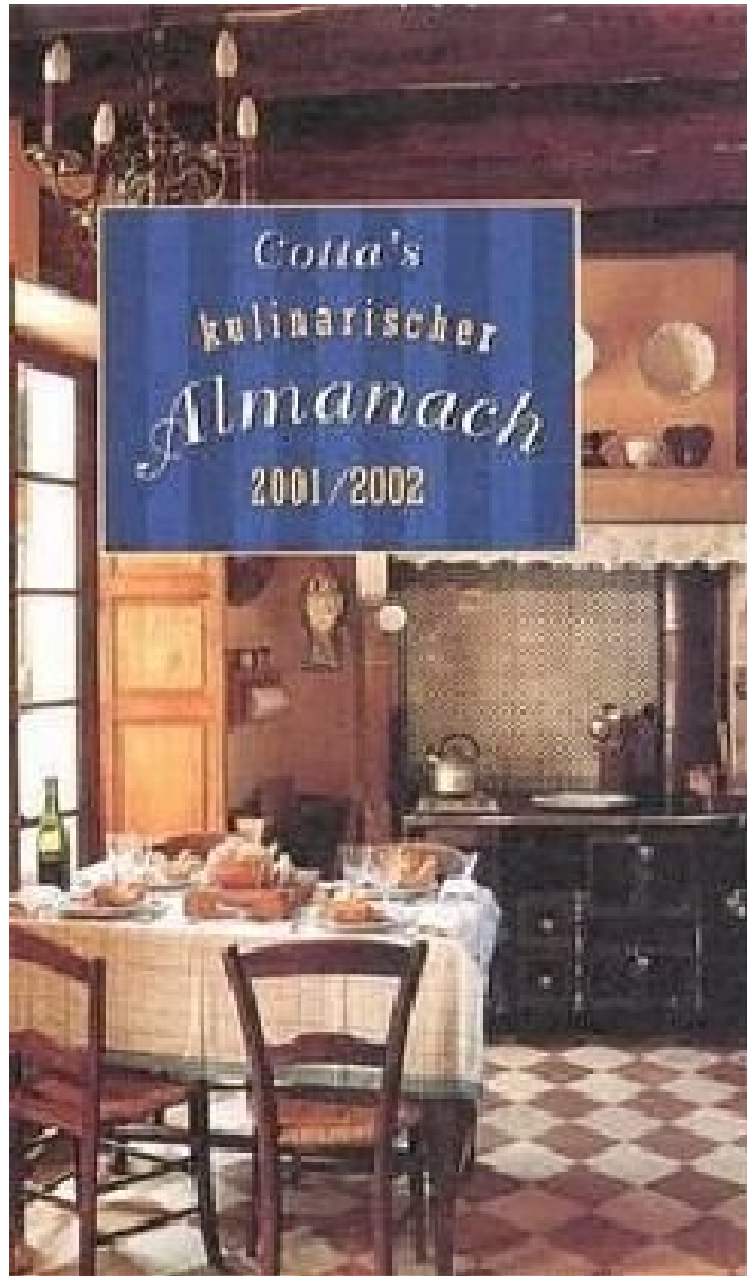


[Free] Cotta's Kulinarischer Almanach, 2001/2002

Cotta's Kulinarischer Almanach, 2001/2002

Von Klett-Cotta

*DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub*



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #1102195 in BcherVerffentlicht am: 2000Einband: Gebundene
Ausgabe278 Seiten | File size: 17.Mb

Von Klett-Cotta : Cotta's Kulinarischer Almanach, 2001/2002 before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Cotta's Kulinarischer Almanach, 2001/2002:

Kundenrezensionen
Hilfreichste Kundenrezensionen
1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich.
Kstliche Gastrosophie
Von Dr. Heye Rumohr
Herrlich zu lesendes Kompendium gastrosphischer Edelsteine. Auch im Abstand der Jahre noch aktuell und wo nicht, da zeigt es wie der Geschmack sich zusammen mit dem Zeitgeist ndert.

.de
Mit Cotta's kulinarischem Almanach, nun im achten Jahrgang erschienen, ergeht es einem hnlich wie mit dem Konversationslexikon: Welche Seite man auch aufschlgt, stets findet sich Interessantes, und beim Herumblltern liest man sich gerne fest - was nicht zuletzt daran liegt, dass hier Wissenswertes, Literarisches und Kurioses eben im gehobenen Konversationston prsentierte wird. Kryptisch bleibt allerdings das Verteilungsprinzip der Beitrge in partes tres, whrend dies in Lexika doch immer ganz klar ist. Ungeachtet seiner Lage als erratischer Block zwischen Teil eins und zwei tritt jedoch das Top-Thema der aktuellen Ausgabe weinglasklar zutage: der edle Rebensaft. Neben einem Zwiegesprch mit dem Weinweisen Hugh Johnson findet sich unter anderem ein Erfahrungsbericht ber High-Tech-Chardonnays aus den USA, und eine Flasche vom nrdlichsten Wein der Welt wird entkorkt. Wem es am Polarkreis zu kalt ist, der kann auf einer Reise durch die Frankfurter Grne Sauce, Karaseks Kartoffelbrei, kerngespaltenes Krbis, Bonner Bratenbefindlichkeiten etc. seinem persnlichen Pursuit of Happiness nachgehen und mit warmen Fen Neue Horizonte der Gaumenfreuden entdecken. Dieses erlesene Mahl, serviert zu Tafelmusik, wird optisch anmutig garniert von Cartoons aus der Zeichenfeder von Isabel Klett. Den Herausgebern ist es wieder einmal gelungen, ein facettenreiches Couscous anzurichten. Und wer nach solcher Lektre in geistiger Gemeinschaft mit Roger Willemsen (berhaupt: Wer zhlt die Namen, die gastlich hier zusammenkamen) immer noch nicht glaubt, dass auch die Liebe durch den Magen geht, mag sich bei den Buchtipps auf die Sprnge helfen lassen oder auf einen Sprung ins Kaffeehaus gehen und mit schlankgliedrigen Kellnerinnen im satten Schokoladenbad versinken. Selbstverstndlich mit Sahne. -- Wolfgang Paulber den Autor und weitere Mitwirkende
Vincent Klink ist Chef des Nobelrestaurants Wielandshe ber Stuttgart, Autor und Herausgeber zahlreicher Bcher ber das Everngn. Er ist Moderator der beliebten Fernsehsendungen "ARD-Buffer" und "Kochkunst mit Vincent Klink".
Leseprobe. Abdruck erfolgt mit freundlicher Genehmigung der Rechteinhaber. Alle Rechte vorbehalten.
O Musica oder Hre ich richtig, wenn ich zu Tisch gehe?
Das waren noch Zeiten damals - ich meine nicht die frhliche Tafelmusik der burgundischen oder florentinischen Renaissance - als der alte ungarische Stehgeiger zum festlichen Mahl aufspielte. Wir hatten ihn als Bettelmusikanten in einer trostlosen Fugngerzone aufgelesen. Meist hielt er hflich Abstand und lie seine melancholisch-heftigen Pusztatne zu unseren Tischen herberwehen. Erst wenn ihm das Stimmengewirr, so schien es mir, zu tosend wurde, kam er mit seinem Geigengestriegel nher, als wolle er das geschftige Klappern der Bestecke, die Stimmen der Gste, zu einer somnolenten Gesamtgetragenheit hinbalancieren. Er beugte sich dann wie ein altmodischer Kavalier den Vollttern zu und geigte sie sozusagen ein bichen leiser, aber berhaupt nicht aufdringlich, wie man es von italienischen Touri-Tavernen in der Gegend von Rimini oder La Spezia kennt. Mir sind noch ein paar weitere solcher Sptformen einer versunkenen Speisekultur erinnerlich, ein irischer Fiddler, der seine lebenssteigernden Jigs ber uns ergo oder ein Piano, dessen Tschaikowski oder Rimskitne durch eine geffnete Flgeltr zu unserer Tafel flossen. Klaviermusik kann man heute noch aus Hotelhallen manchmal von ferne schwingen hren, wenn man das Restaurant aufsucht. Sehr angenehm. berhaupt schien mir immer diese von Mensch zu Mensch, also vom Musikanten zum Speiseingenieur sich bewegende, leichte, oberflchlich-heitere appetisierend zu sein, zu schweigen von anderen Wirkungen auf die sonst vielleicht geprepte Seele und dem rumorenden Verstand. Ja, das war damals, heute ist das alles anders, nichts ist mehr selbstverstndlich, wenn es ums Feine geht, um den festlichen Ausnahmezustand oder ein gepflegtes Mittagessen in einem Lokal mit Tischtuch und Serviette. Um jedes bichen Luxus, der da mglich wre - von Kultiviertheit mchte ich gar nicht reden - mu gekmpft werden. Da werden Teller zusammengeknallt, Glser bleiben auf dem Tisch, wenn sie beim Entree mit Fischgeschmack genetzt sind, Kellner verfolgen den Aufstieg des Bissens vom Teller zum Mund wie Welpen, die seit Tagen nichts gefressen haben oder sie stren ungeniert das Gesprch und erzhlen einem, was man auf dem Teller sowieso sieht und vorher der Karte entnommen hat, als ob man ein blinder Analphabet wre. Aber lassen wir das. Der edlen Musica sollen ja diese Zeilen gewidmet sein oder besser der entedelten. Ich habe lange Zeit versucht, mir vorzustellen, wie sich mit einer Melodiekonserve, einem Band oder einer CD schne, luxurise Tafeltnen veranstalten lieen, also eine Musik, die ungefrh das macht, was man im Konzertsaal oder bei konzentriertem Hren von Beethovens 9. im heimischen Sessel erfahrt, seine subtile Erhebung in einen anderen Zustand mit seiner Durchwirktheit des Verstandes, mit schwebenden Phantasien. Beim Essen und Schmecken, das ja seinerseits stimmungsförderlich ist, wre die Konzentration natrlich geteilt, weil die Klangofferte so anziehend sein sollte, da sie sich zur Schmeckofferte fgen kann. Mir ist nach langem Sinnieren nur der Diskjockey fr das bessere Restaurant eingefallen und der wre eher teurer als unser alter Stehgeiger - und wie sollte er die allflligen Kundenwnsche ermitteln, die vom Schlager ber Oldies, Cool-Jazz und Country bis hinauf in den Himmel sogenannter klassischer Weisen reicht? Der Wirt selber kann der Jockey ja nicht sein, der soll ja kochen oder Honneurs machen. Dennoch lt er oft Bnder schnurren, die wohl seiner Vorliebe entsprechen, etwa den Nhrmaschinenohrwurm der aus den brandenburgischen Konzerten geworden ist oder das fidele Mozartgesusel, das Corelligejaule oder die bis zur Schwachsinnigkeit verheizten Harmonien von Vivaldis

Jahreszeiten. Ein sehr gewitzter Wirt, es war in einem französischen Sternerestaurant, hatte eine Konserve mit Hotelhallenpiano laufen lassen, aber man merkte bald, da es kein Musikant war, der da aufspielte. Das Schale, Leere, war dann beinah schlimmer als bei dem blichen Ohrgeurm und der Stern war dann auch bald weg.