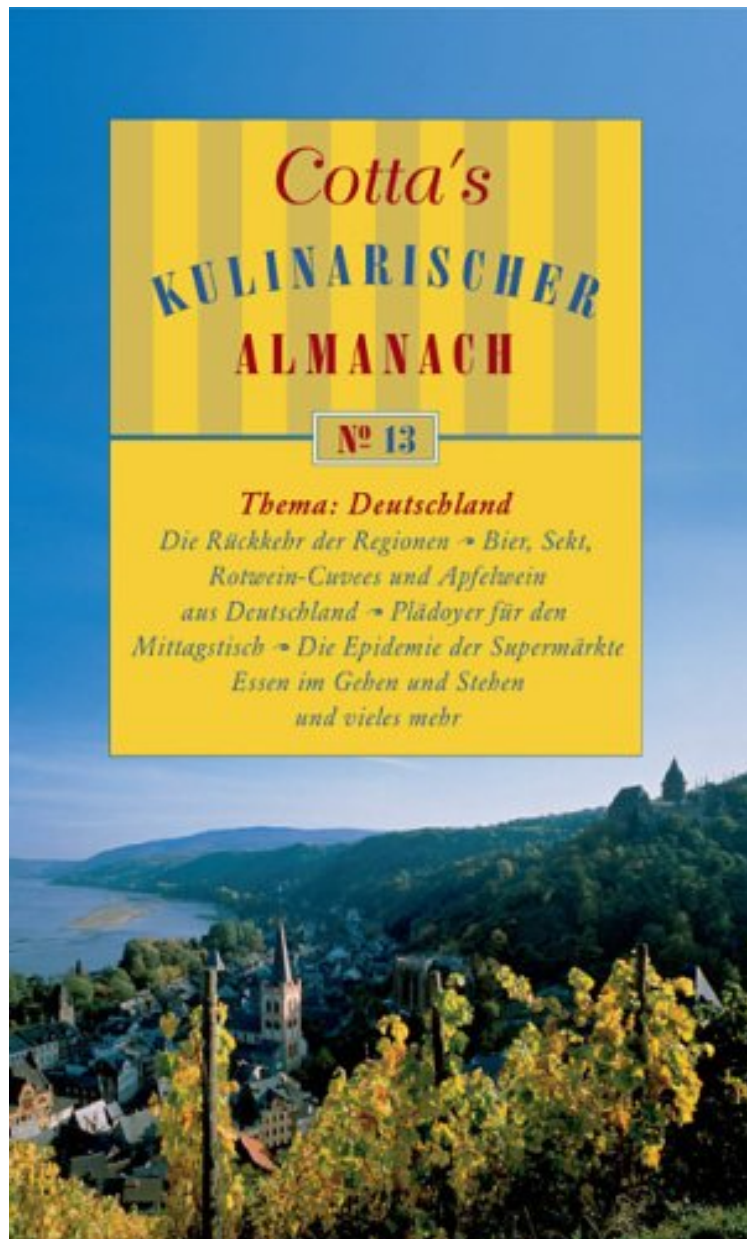


(Mobile ebook) Cotta's Kulinarischer Almanach No 13: Deutschland

Cotta's Kulinarischer Almanach No 13: Deutschland

Von Klett-Cotta

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #816425 in BcherVerffentlicht am: 2005-08Anzahl der Produkte:
1Abmessungen: 8.94 x .94b x 5.47l, Einband: Gebundene Ausgabe254 Seiten | File size: 39.Mb

Von Klett-Cotta : Cotta's Kulinarischer Almanach No 13: Deutschland before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Cotta's Kulinarischer Almanach No 13: Deutschland:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen5 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein

aussergewöhnlicher Speiseführer durch Deutschland Von Thorsten Wiedau Am Anfang war ich selbst ein wenig unsicher und doch magisch angezogen vom Titel "Cotta's kulinarischer Almanach Nr. 13" mit dem noch vielversprechenderen Untertitel "Deutschland". Das Buch versprach indessen nicht zuviel und überzeugte mich gleich mit den ersten Themen die regional bezogen, die dortigen Kuechen oder spezielle Weinanbaugebiete beleuchteten. Insbesondere ist hervorzuheben, das die meisten Autoren dieses kulinarischen Almanachs mit der sehr spitzen Feder geschrieben haben. Noch nach Wochen ist mir der Artikel ueber die "billig ist geil" Mentalitaet vieler Deutscher in Erinnerung geblieben, welcher auf den Punkt genau, das Desaster mit Aldi und Lidl beschreibt. Billig ist halt doch nicht immer Trumpf, auch wenn viele Konmsumenten dies glauben moegen. Zur Ehrenrettung des Nordeutschen Gerichts "Gruenkoehl" wurde ebenfalls ein beachtenswerter Artikel verfasst und auch die Informationen zu BIO (doch nicht immer gut) und der Freilandhaltung von Huehnern und den daraus gewonnen Eiern, habe ich foermlich verschlungen. "Cotta's kulinarischer Almanach Nr. 13" ist einen Augenweide und Labsal fuer das geschundene Verbraucher-/ und Geniesserherz. Fuer alle diejenigen, welcher mehr ueber deutsche Regionen erfahren wollen und einen guten Artikel mit der notwendigen Portion an ehrlicher Kritik nicht scheuen, sei dieses Buch waermstens empfohlen. Das Hamburg als spezielle Region, ein eigener Abschnitt gewidmet wurde, habe ich mit Freude festgestellt. Ein echter Almanach mit hervorragenden Artikeln zum Zeitgeist "Ernaehrung und Genuss in Deutschland".

Kurzbeschreibung Nach den hochgelobten Bnden ber Frankreich und Italien ist nun Deutschland an der Reihe. Hanns-Joseph Ortheil unternimmt einen Gang ber den typischen deutschen Lebensmittelmarkt, whrend Hans-Ulrich Grimm die interessantesten Informationen ber die Epidemie der Supermrkte zusammenstellt. David Wagner blttert launig in seinem Kartoffellexikon. Dirk Schmer und Birgit Pauls gehen auf die Reise und liefern einen verfhreerischen Text ber Baden, Schlemmen und Trinken in Baden-Baden. Auch in Kln und Hamburg oder in bayerischen Wirtshusern schauen unsere Autoren vorbei, ebenso kommen Frankfurter Apfelweinlokale und Berliner Mens auf den Prfstand. Es geht in diesem Almanach um die kulinarische Revolution von unten, aus den eigenen Wurzeln und Traditionen. Das Wein-Kapitel ist bestckt mit deutschem Sptburgunder, heimischen Rotwein-Cuves und Sekt, dazu schreibt Stuart Pigott ber eines der deutschen Herzstcke, den Geist der Mosel. Vielleicht sollte man ab und zu etwas nachdenken ber das Essen und Trinken. Wie kurzweilig das sein kann, zeigt Hannelore Schlaffer mit ihrem Blick auf das Essen im Stehen und Gehen. Michael Klett hlt beherzt dagegen und pldiert fr den gepflegten Mittagstisch. Gourmand World Cookbook Awards fr den Almanach No. 11 und 10 Klappentext Nach den hochgelobten Bnden ber Frankreich und Italien ist nun Deutschland an der Reihe. Hanns-Joseph Ortheil unternimmt einen Gang ber den typischen deutschen Lebensmittelmarkt, whrend Hans-Ulrich Grimm die interessantesten Informationen ber die Epidemie der Supermrkte zusammenstellt. David Wagner blttert launig in seinem Kartoffellexikon. Dirk Schmer und Birgit Pauls gehen auf die Reise und liefern einen verfhreerischen Text ber Baden, Schlemmen und Trinken in Baden-Baden. Auch in Kln und Hamburg oder in bayerischen Wirtshusern schauen unsere Autoren vorbei, ebenso kommen Frankfurter Apfelweinlokale und Berliner Mens auf den Prfstand. Es geht in diesem Almanach um die kulinarische Revolution von unten, aus den eigenen Wurzeln und Traditionen. Das Wein-Kapitel ist bestckt mit deutschem Sptburgunder, heimischen Rotwein-Cuves und Sekt, dazu schreibt Stuart Pigott ber eines der deutschen Herzstcke, den Geist der Mosel. Vielleicht sollte man ab und zu etwas nachdenken ber das Essen und Trinken. Wie kurzweilig das sein kann, zeigt Hannelore Schlaffer mit ihrem Blick auf das Essen im Stehen und Gehen. Michael Klett hlt beherzt dagegen und pldiert fr den gepflegten Mittagstisch. Gourmand World Cookbook Awards fr den Almanach No. 11 und 10 ber den Autor und weitere Mitwirkende Erwin Seitz Erwin Seitz, geboren 1958 in Wolframs-Eschenbach als Sohn einer Gastwirts- und Metzgermeisterfamilie, Besuch einer Klosterschule, Lehre als Metzger und Ausbildung zum Koch im Kempinski, Berlin. Studium der Germanistik, Philosophie und Kunstgeschichte an der FU Berlin und am St. Johns College in Oxford. Dissertation ber Goethes Autobiographie. Seitz lebt als freier Journalist in Berlin und schreibt ber Feinschmeckerei. Regelmige gastrosophische Beitrge in der F. A. Z. Seitz ist seit 2002 Herausgeber von Cottas kulinarischem Almanach. Bei Klett-Cotta ist von ihm auerdem erschienen: Butter, Huhn und Petersilie - Anregungen fr eine bessere Kche.