

"Cotta´s kulinarischer Almanach"

Klett-Cotta von Vincent Klink u.a.

Nr. 1 - [Cotta´s Kulinarischer Almanach 1994.](#)

1993

Pappband Seiten, ISBN: 978-3-608-93002-3 (im Archiv)

Nr. 2 - [Cotta´s Kulinarischer Almanach 1995/1996.](#)

1994

Pappband Seiten, ISBN: 978-3-608-91683-6

Nr.3 - [Cotta´s Kulinarischer Almanach 1996/1997.](#)

2. Aufl. 1996

Pappband 303 Seiten, ISBN: 978-3-608-91729-1(im Archiv)

Nr. 4 - [Cotta´s Kulinarischer Almanach 1997/1998.](#)

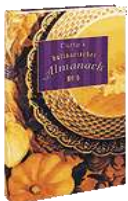
1996

Pappband 294 Seiten, ISBN: 978-3-608-91814-4

Nr. 5 [Cotta´s Kulinarischer Almanach 1998/1999.](#)

1997

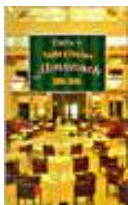
Pappband 287 Seiten(im Archiv)



[Cotta´s kulinarischer Almanach. No. 9](#)

Hrsg. v. Vincent Klink

Halbleinen mit Schutzumschlag, 2 Lesebändchen 300 Seiten, ISBN: 978-3-608-93240-9



[Cotta´s kulinarischer Almanach 1999/2000.](#)

Halbleinen mit Schutzumschlag, 2 Lesebändchen, Fadenheftung 250 Seiten, ISBN: 978-3-608-91939-4 (im Archiv)



[Cotta´s kulinarischer Almanach 2000/2001.](#)

**(im Archiv) Halbleinen mit Schutzumschlag, Fadenheftung
2 Lesebändchen 250 Seiten, ISBN: 978-3-608-94187-6**



[Cotta's kulinarischer Almanach 2001/2002. Band 8](#)

Zusammengestellt von Vincent Klink

Halbleinen mit Schutzumschlag, 2 Lesebändchen 288 Seiten, ISBN: 978-3-608-93225-6

Vincent Klink (Hrsg.)

Cotta's kulinarischer Almanach

No. 9

»Eine Speisenfolge, aufgelockert durch pikante Plaudereien und Tips... Dazu knallen reichlich Korken.«
Martin Hohnecker, Stuttgarter Zeitung

Auch in No. 9 eine anregende Mischung aus Reportagen und Rezepten, kritischen Betrachtungen und Geschichten rund ums Essen, Trinken und Genießen.

Von Vincent Klink bewirtet, hat sich an der Tafel eine interessante Runde versammelt: Neben dem Amerikaner Eric Hansen und der weitgereisten Sibylle Zehle ist Joachim Nagel präsent, der über Künstlerfürsten und ihre Feste plaudert. Sven Berggötz ist der Geschichte des Château Neuf du Pape auf der Spur, und Wolfgang Schömel singt das Hohelied der Bulette. Peter Peter, einer der besten Kenner des kulinarischen Italien, schwärmt vom besten Käsegeschäft des Landes.

Die europäische Agrarkrise ist auch bei uns Top- Thema: Erwin Seitz analysiert deutsches Kauf- und Eßverhalten, Daniel Cohn-Bendit berichtet über den Niedergang der französischen Küche, und Carlo Petrini weiß ähnliches über die italienische Mama-Küche zu vermelden. Christoph Wagner widmet sich der ökologischen Landwirtschaft in Österreich, und Hans-Ulrich Grimms schönes Problem lautet: Zen und die Kunst ein Rindvieh zu halten.

Erwin Seitz (Hrsg.)

Cotta's kulinarischer Almanach No. 10

10! Der Jubiläumsband

Auf Platz 1 bei den "Gourmand World Cookbook Awards 2002" in der Kategorie "Best Food Literature Book" bei den Büchern in deutscher Sprache

Die besten Kaffeesorten und die interessantesten Nahe-Weine. Die wahre bayrische Küche. Mit Internet-Kolumne, Event-Kalender und kulinarisch-literarischem Rätsel.

Der zehnte Band von Cotta's kulinarischem Almanach: Er versammelt in vier Abteilungen neue Autoren zu neuen Themen. Im Kapitel »Liebhaberei« schreiben Carmen von Samson, Patrick Bahners, David Wagner, Ingeborg Harms und Simone Richter unter anderem über die angesagteste Attraktion in den

Metropolen, die Café-Bar, und über Austern. Dominik Wichmann denkt über die bayerische Küche in München nach. Im Serviceteil eine nun regelmäßige Kolumne über kulinarische Tips im Internet und ein Kalender der wichtigsten kulinarischen Events bis zum Sommer 2003. Neu auch ein Preisrätsel mit »köstlichen« Stellen aus der Weltliteratur. Und keinesfalls verpassen sollte man die exzellenten Beiträge zum Top-Thema GEFLÜGEL. Erwin Seitz schreibt kenntnisreich über edle deutsche Hühner, Alexander Smolczyk über die Passion der Franzosen für das Bresse-Huhn, H.-L. Arnold über asiatisches Federvieh. Dieter Müller/Schloßhotel Lenbach) und Harald Wohlfahrt (Traube Tonbach) geben exquisite Rezepte dazu. Zwei Tips zum Schluß: Von Ingrid Novel können Sie einen guten Szene-Bericht über neue, fabelhafte Restaurants in London lesen. Und für Hauptstadtbesucher: Ulrike Ackermann lädt ein um den Berliner Gendarmenmarkt und seine Restaurants.

Erwin Seitz (Hrsg.)

Cotta´s kulinarischer Almanach No. 11

Frankreich



In neuer Aufmachung, mit neuen Autoren, mit erweitertem Top-Thema: Frankreich

Frankreich, seine Tradition und seine neuesten kulinarischen Highlights sind Hauptthema des neuen Almanachs.

Michael Klett wird im Rahmen der »Gourmand World Cookbook Awards 2003« für den *Cotta's kulinarischen Almanach No. 11* als Verleger des Jahres ausgezeichnet.

Thema Frankreich: SPIEGEL-Mitarbeiter Alexander Smolczyk beschreibt die neuen Markthallen vor den Toren von Paris und Antje Bonhage das kulinarische Leben der jungen französischen Generation. Jürgen Dollase untersucht den Mythos der französischen Hochküche. Elsässische Weine, ein Portrait des großen Auguste Escoffier und sogar das Praliné sind weitere Themen.

Auch literarische Autoren sitzen an der Tafel: David Wagner, Henriette Kuhrt und Simone Kaempf steuern Prosastücke bei über den Genuß.

Was noch? Eine hinreißende Studie über den Kellner von Patrick Banners, eine anregende Meditation über das Wiener Schnitzel und die Hauptstadt-Reportage: Der gehobene Imbiß in Berlin.

Einer der Höhepunkte, die den Band abrunden: Eckart Witzigmanns »Hommage an Frankreich« – zum Nachkochen.

»Schön, dass es im Leben von Gourmets ein paar Konstanten gibt. Im Frühling etwa sprießt heimischer Spargel, im Sommer reifen aromatische Tomaten, und im Herbst kommt "Cotta´s kulinarischer Almanach" in die Buchhandlungen. ... Wie schön: Es ist wieder Herbst.«

([Stuttgarter Zeitung](#), 14.11.2003)

[Cotta's kulinarischer Almanach No. 12. Italien](#)



»Schön, daß es im Leben von Gourmets ein paar Konstanten gibt. Im Frühling sprießt der Spargel, im Sommer reifen die Tomaten, und im Herbst kommt ›Cotta's kulinarischer Almanach‹ in die Buchhandlungen.«
Stuttgarter Zeitung

1. Aufl. 2004 Halbleinen gebunden mit Schutzumschlag, Fadenheftung, 2 Lesebändchen, mit 6 Cartoons 265 Seiten, ISBN: 978-3-608-93584-4

[Cotta's kulinarischer Almanach No. 13. Deutschland](#)

Deutschland wird langsam wieder zu einem Land, das auf eine gute Küche Wert legt. Doch wie orientiert man sich bei der Vielzahl von Trends und Verlockungen, von Traditionen und Schnäppchen? Dieser Almanach gibt einen Überblick über die kulinarische Szene.

»... Armes Deutschland? Weit gefehlt! Der Almanach entfaltet die Reize der Regionen, vom oberbayerischen Wirtshaus über "le vrai Köln" bis zu kulinarischen Skizzen aus Hamburg. Selbst der Hauptstadt wird in dieser Hinsicht Appetitliches zugeschrieben. Und natürlich – und mit Recht – kommen die deutschen Weine nicht zu kurz.«
(Stuttgarter Zeitung, 14.11.2005)

1. Aufl. 2005 Halbleinen mit Schutzumschlag, Fadenheftung, 2 Lesebändchen, 6 Illustrationen 255 Seiten, ISBN: 978-3-608-93618-6

[Cotta's kulinarischer Almanach No. 14. Alltag und Feste](#)

Zwischen kulinarischem Alltag und Fest, zwischen Imbiß, Business-Lunch und Gourmet-Tempel bewegen sich die neuen Beiträge unseres Jahrbuchs.

»... Vom Kaffeeklatsch in deutschen Städten über das Hammelfest in Marrakesch bis zu den kulinarischen Verhaltens-Codes in Peking wird das große Drumherum der Nahrungsaufnahme getestet ...«
(Literaturen, 1/2-2007)



»... ein Muss für jeden Kulinariker!«
(essen & trinken, Oktober 2006)

1. Aufl. 2006 Halbleinen, gebunden mit Schutzumschlag, Fadenheftung, 2 Lesebändchen, 8 Cartoons 255 Seiten, ISBN: 978-3-608-93799-2 **(im Archiv)**

[Cotta's kulinarischer Almanach No. 15. Deutschlands neue Gastlichkeit](#)



In Deutschland entsteht eine neue Kultur des Essens, des Genießens und der Gastlichkeit. Der Landgasthof als Attraktion einer Region, das private Essen für Gäste, eine interessantere Art des Kochens: die Gegentrends zum Fastfoodtrash werden immer selbstbewusster.

»Schöne Bücher, in denen klug über Ernährung und Genuss nachgedacht wird.«
Bettina Hartmann, Stuttgarter Nachrichten

1. Aufl. 2007 Halbleinen mit Schutzumschlag, Fadenheftung, zwei Lesebändchen,
8 Cartoons 229 Seiten, ISBN: 978-3-608-93797-8

Erwin Seitz (Hrsg.)

Cotta's kulinarischer Almanach No. 16

Bodenständiger Süden

Maultaschen und Spätzle erobern Deutschland

»Wer sich mit Leib und Seele für Essen und Trinken begeistert, wird (auch im 15. Jahr) Cotta's kulinarischen Almanach sein eigen nennen wollen.« *Essen und Trinken*

Wo der Süden ist, das Leichte und Heitere, das kommt auf den Standpunkt an. Der Süden ist heute längst grenzüberschreitend oder seinerseits auch bodenständig. Die Speisen sollen weder zu abgehoben noch zu erdschwer sein. Nicht unbedingt Crossover bestimmt den Trend, sondern die Sehnsucht des Publikums nach dem Natürlichen, Unverfälschten und Traditionellen mit einem Hauch von Jazz und Swing.

Alexander Smolczyk berichtet über die alte italienische Küche, bevor es die Tomate gab. Katja Mutschelknaus schmecken die Kärntner Kasnudeln, während sich Michael Klett für Gerichte mit Sauerkraut im Elsass begeistert. Chandra Kurt schildert Köche und Winzer im Schweizer Gebirge. Brigitte Kronauer hat es das Fondue angetan. Simone Kaempf besucht Sepp Bierbichler in seiner bayerischen Wirtschaft. Hanns-Joseph Ortheil fühlt sich in Coburg und Bamberg wohl. Der Hype der Maultasche erfasst auch die deutsche Hauptstadt, wie Erwin Seitz weiß. Und Joachim Bessing wirft ein Licht auf die Geschichte des Kochens im Deutschen Fernsehen. Dazu noch vieles mehr.

Pressestimmen zu den letzten Bänden

»... Unter dem losen Motto "Alltag und Feste" hat Herausgeber Erwin Seitz auch diesmal wieder einen Bilderbogen äußerst lesenswerter Texte versammelt. ... ein Muss für jeden Kulinariker!«
(*essen & trinken, Oktober 2006*)

»... Vom Kaffeeklatsch in deutschen Städten über das Hammelfest in Marrakesch bis zu den kulinarischen Verhaltens-Codes in Peking wird das große Drumherum der Nahrungsaufnahme getestet, was die Analyse fiktiver Orte - "Speis und Trank in Entenhausen" - mit einschließt. ...«
(*Literaturen, 1/2-2007*)

»Für uns Gerne-Esser ist der Kulinarische Almanach ein jährlicher Höhepunkt. ...«
(*Journal Frankfurt, 26/2006*)

»Es ist das Kursbuch der Küche. Ein literarischer Hochgesang der Genüsse.« *Playboy*

