

DAS
PAULI
MAGAZIN

DAS MAGAZIN FÜR GASTRONOMIE UND KULINARIK

MEDIA DATEN

 **MORE**

DAS IST UNS SOWAS VON SUPPE.

«Wir müssen
für Content keine
Geschichten erfinden,
um Stories zu erzählen.
Wir haben fundierte
Inhalte und ein
interessiertes
Publikum.»



DAS MAGAZIN FÜR GASTRONOMIE UND KULINARIK

DAS PAULI MAGAZIN

www.daspaulimagazin.ch

Die digitale Fachzeitung für Gastronomie und Kulinarik. Redaktionell. Unabhängig. Dem Beruf und der Branche verpflichtet.

- Informiert die Branche
- Stützt den Lehrberuf
- Stützt den Pauli – das Lehrbuch der Küche

Das Pauli Magazin ist eine Dienstleistung für Interessierte an der faszinierenden Welt der Gastronomie, Hotellerie, Tourismus und der besonderen Passion für das Kunsthandwerk des Kochberufes. Wir recherchieren,

stellen Fragen, beleuchten, erzählen Geschichten, kommentieren und bieten so Ein- und Ansichten für eigene Gedanken, Erwägungen und Entschlüsse.

Das Pauli Magazin ist unabhängig und frei in seiner Meinungsäußerung. Bezahlte PR ist klar durch den blauen Rahmen und/oder Bezeichnungen wie «Corporate Story», «Textanzeige», «Werbung» etc. markiert. Das Pauli Magazin ist eine zentrale Plattform, auf der Wissen, Informationen, Publikationen, Texte, Bilder,

Zeitungsartikel, Bücher und Filme zusammengestellt und allen Profis der Gastronomie und Hotellerie sowie auch den interessierten Laien zugänglich gemacht werden.

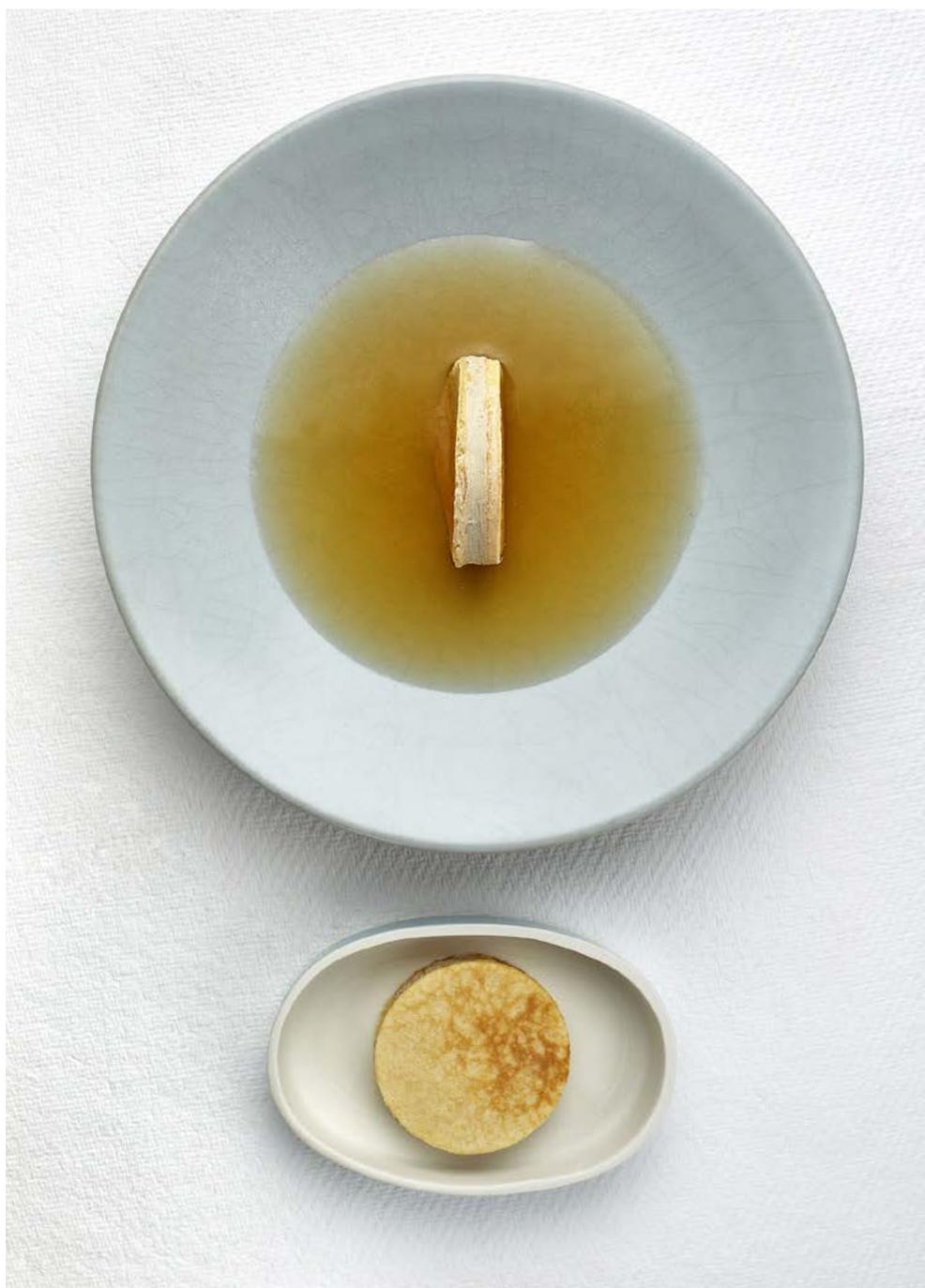
Das Magazin zeigt die Vielfalt des Berufes und der Branche, stützt den Lehrberuf und informiert täglich mit aktuellen Berichten online, wöchentlich mit einer Presserückschau und zweiwöchentlich mit einem Newsletter an gegen 20'000 Abonnenten.

DER PAULI

DAS LEHRBUCH DER KÜCHE SEIT 1930.

www.pauliph.com

Ein Meisterwerk seit 90 Jahren. Der PAULI ist eine Wertauffassung und eine Grundhaltung gegenüber dem Berufsbild des Koches sowie Kulturgut von internationaler Bedeutung. Thematisch umfassend. Didaktisch und methodisch immer aktuell. Inhaltlich auf dem neuesten Wissensstand. Als offizielles Lehrmittel empfohlen. Das Pauli Magazin basiert auf der Ideologie und den Zielen des PAULI und beleuchtet die Themen ausserhalb des Lehrbuches.



Flädლისuppe oder Consommé Célestine?

Beides. Pfannkuchen in der Suppe war bereits vor 120 Jahren ein Klassiker. Allerdings wurden die Pfannkuchen rund, münzförmig ausgestochen. Das sieht aus, als wenn Geld in der golden schimmernden Kraftbrühe schwimmt. Andererseits waren in Streifen geschnittene Pfannkuchen eine günstige und einfach herzustellende Einlage in einer einfachen Brühe, vor allem, wenn die eine oder andere übrigblieb. Food Waste war vor 120 Jahren noch kein Thema, alles wurde verwertet. Man konnte es sich nicht leisten, etwas wegzwerfen. Auguste Escoffier, der Vater der modernen Küchen, kreierte eine eigene Variante: Kleingehackte Périgord-Trüffel unter die Geflügelfarce ziehen. Masse auf einen hauchdünnen Pfannkuchen streichen. Einen zweiten Pfannkuchen obendrauf legen und gut andrücken. Auf ein Backpapier legen und mit einem Backpapier bedecken. Im Ofen bei 150°C 6 bis 7 Minuten trocken pochieren. Auskühlen lassen und münzförmige Rondellen ausstechen. Diese vor dem Servieren in die Suppe geben. Im Verlauf des ersten Drittels des 20. Jahrhunderts begannen die Köche, diese Kreation auch Consommé Monte Carlo zu nennen. Das kann sowohl mit dem «versammelten» Geld und den Glückspiel-Casinos in Monte Carlo zu tun haben oder aber Bezug nehmen auf den Alterssitz von August Escoffier. So genau weiss das niemand. Auch Das Pauli Magazin nicht. Dafür können Sie die Zubereitung der gebundenen, Geflügelkraftbrühe, der Pfannkuchen- und der Geflügelfarce im «Pauli – der Bibel der Köche» oder in unserem neuen Buch «Die Suppen der klassischen französischen Küche» nachschlagen.

ZUTATEN

Lt 2	Geflügelkraftbrühe, mit Tapioka, leicht gebunden
Stk 2	Pfannkuchen, hauchdünn
Gr 200	Geflügelfarce
El 2	Trüffel, schwarz, Périgord, fein gehackt

Bemerkung: Es können auch 3 Pfannkuchen mit 2 Schichten Geflügelfarce zusammengesetzt werden.

Ihr Gold Eintrag auf LEEK.CH - der Suchplattform für Gastronomie und Handel.

WAS NÜTZEN 18 MILLIONEN SUCHERGEBNISSE AUF GOOGLE, WENN SIE NICHT FINDEN, WAS SIE SUCHEN?

Mit LEEK.CH steht der Branche eine umfassende und unabhängige Suchplattform zur Verfügung, die den Gastro- und Detailhandelsprofis hilft Lieferanten, Produzenten und Dienstleister gezielt zu finden.

JAHRESEINTRAG CHF 2500

UMFASSENDE FIRMENEINTRAG AUF LEEK.CH

- Logo-Eintrag mit bester Platzierung auf der Einstiegsseite
- Attraktiver Eintrag mit Firmenfoto und Unternehmensporträt
- 1 Markeneintrag mit Logo (Wert CHF 250)
- Mehrere Kontaktpersonen, E-Mails, Telefonnummern und Webseiten
- Mehrere Markeneinträge ohne Logo
- Zuordnung von Stichworten unlimitiert
- Möglichkeit zur Hinterlegung Firmen-/Produktekatalog und Verlinkung Webshop

PRÄSENZ AUF DAS PAULI MAGAZIN

- 1 Corporate Story/PR-Beitrag im Das Pauli Magazin (Wert CHF 2'000)
- Logo-/Firmeneintrag als Pauli-Freund im Das Pauli Magazin (Wert CHF 100)

1 PAULI LEHR- UND REZEPTBUCH (Wert CHF 330)



SUCHPLATTFORM FÜR GASTRONOMIE UND HANDEL

Das Pauli Magazin LEEKS ... und noch mehr Lauch. Aber nun nicht mehr nur rein digital, sondern als Live-Event!

Das Pauli Magazin LEEKS = Ein aktuelles Thema wird in einem persönlichen Rahmen von Profis und Branchenvertretern von verschiedenen Seiten durchleuchtet, diskutiert und Wissen weitergegeben. Impulsreferate, Interviews und Podiumsgespräche bringen die Teilnehmer auf den aktuellsten Wissensstand und legen die Basis für spannende Gespräche beim anschließenden Netzwerk-Apéro.

Am Montag, 14. September 2020 fand die erste Live-Ausgabe von Das Pauli Magazin LEEKS statt. Zum Thema FUTURE FOOD - Kunstfleisch und Fleischersatz legte die Autorin und Ereignisdesignerin Andrea Staudacher eindrucksvoll die Bandbreite der Variablen von Kunstfleisch aus. Im Anschluss an das Referat und die Podiumsdiskussion mit diversen Branchenvertretern fand ein belebter Apéro mit angeregten Diskussionen statt. Das Thema Kunstfleisch war auch hierbei thematisch abgebildet.

Die nächste Ausgabe von «Das Pauli Magazin LEEKS» findet im 2021 statt. Datum und Thema werden via den Das Pauli Magazin-Newsletter publiziert. Am besten noch heute den Newsletter abonnieren.



FÜR GASTRONOMEN, BRANCHENVERTRETER & INTERESSIERTES FACHPUBLIKUM

Suchplattform LEEK.CH

LEEK.CH ist das umfassende und unabhängige Schweizer Verzeichnis von Lieferanten, Produzenten, Dienstleistern, Waren und Dienstleistungen. Für Gastronomie, Hotellerie und Zulieferindustrie. Für Bäckereien, Konditoreien, Patisserien, Metzgereien, usw.

Vollständig und umfassend definieren wir so: Jeder Partner der Gastronomie und Hotellerie wird auf unserer Suchplattform aufgelistet – vollständig, mit Such-Tags hinterlegt und verlinkt. Kostenlos mit Basisdaten als Basic-Eintrag oder mit einem erweiterten Bronze-, Silber- oder Gold-Eintrag.

	BASIC GRATIS	BRONZE CHF 250	SILBER CHF 900	GOLD CHF 2500
Basisdaten				
(Name/Adresse/Tel/E-Mail/Webseite/Tags/Marken)	X	X	X	X
Listeneintrag ohne Logo	X			
Listeneintrag mit Logo		X	X	
Markeneintrag als Logo 1)			X	X
Logo-Firmeneintrag «Pauli-Freunde» auf daspaulimagazin.ch 2)			X	X
Listeneintrag als Kachellogo oben mit Logo gross				X
Mehrere Tel.-Nr., E-Mail-Adressen und Webseiten				X
Unternehmensportrait bis 1'000 Zeichen				X
Möglichkeit Hinterlegung Firmenkatalog, Verlinkung Webshop				X
1 Corporate Story/PR-Artikel auf daspaulimagazin.ch 3)				X
1 Pauli Lehr- und Rezeptbuch 4)				X

Im Wert von:

- 1 CHF 250 (pro Markeneintrag mit Logo)
- 2 CHF 900 (Jahres-Eintrag «Pauli-Freunde»)
- 3 CHF 2'000 (PR-Artikel/Corporate Story auf Das Pauli Magazin)
- 4 CHF 330 (1 Pauli Lehr- und Rezeptbuch)



SUCHPLATTFORM FÜR GASTRONOMIE UND HANDEL

Pauli-Freunde

Pauli-Freunde ist das Portrait der Community, die hinter dieser Leistung und Wertauffassung steht und mit einem symbolischen Jahresbeitrag die Leistungen honoriert und einen Recherchier-Beitrag in Form eines Jahresabonnements für Das Pauli Magazin leistet.

EINZELPERSONEN

CHF 50

Recherchier-Beitrag für Private

- Leistung:
- Eintrag mit Foto
 - Name, Vorname, Wohnort
 - Kurzes Statement

GASTRONOMIE- UND HOTELLERIE-BETRIEBE

Recherchier-Beitrag für Einzelbetriebe

CHF 100

- Leistung:
- Ein Logo-Eintrag
 - Nennung Betrieb und Ort
 - Webseite mit Verlinkung auf Firmen-Webseite
 - Statement zum Unternehmen

ZULIEFER- UND DIENSTLEISTUNGSBETRIEBE

Recherchier-Beitrag für Unternehmen mit mehreren Gesellschaften/Betrieben

CHF 900

- Leistung:
- Mehrere Einträge mit jeweiligem Logo oder Foto
 - Jeder Eintrag mit Nennung Unternehmung und Ort
 - Webseite mit Verlinkung auf Firmen-Webseite
 - Statement zum Unternehmen



DAS MAGAZIN FÜR GASTRONOMIE UND KULINARIK

Werbemöglichkeiten und Preise

CORPORATE STORY / PR-ARTIKEL

CHF 2'000

Format:	Text und Bild oder Bildstory
Bild(er):	Format jpg und Bildlegende mit Quellenangabe
Text:	Titel, Lead, Text, 1 bis 3 Infobox(en), Logo mit Minimalbreite von 135 px
Laufzeit:	mind. 1 Monat, mit Direkt-Verlinkung auf Ihre Webseite, inkl. Gold-Eintrag 1 Jahr auf leek.ch (Wert > CHF 2'000) inkl. 5 Tage Präsenz auf Laufband auf www.pauliph.ch

CORPORATE STORY IM NEWSLETTER

(ZUSÄTZLICH ZUM BEITRAG IM MAGAZIN)

CHF 2'000

Zusätzlich zur Corporate Story/zum PR-Beitrag im Magazin wird Ihr Beitrag im nächstmöglichen Newsletter (alle 2 Wochen) prominent integriert und an gegen 20'000 Adressaten verschickt, mit Verlinkung zum Artikel und auf Ihre Webseite. Nur eine Platzierung im Newsletter, ohne Corporate Story, ist nicht möglich.

WERBE-BANNER

CHF 4'000

Format:	Anzeige oder Artikel + Bild oder Bildstory
Laufzeit:	1 Monat in ausgewählten Rubriken inkl. Gold-Eintrag 1 Jahr auf leek.ch (Wert > CHF 2'000) inkl. 5 Tage Präsenz auf Laufband auf www.pauliph.ch



DAS MAGAZIN FÜR GASTRONOMIE UND KULINARIK

HINWEIS ZU KUNDENDATEN UND ZUM «TRACKING» DAS PAULI MAGAZIN bzw. die Herausgeberin brodmann onion media verzichten ausdrücklich auf die Auswertung von Kunden- und Benutzerdaten. Eine Ausnahme bildet Google Analytics zur Erhebung der Benutzerfrequenz auf daspaulimagazin.ch. Soweit es in der eigenen Hand liegt, werden ausschliesslich Namen sowie E-Mail-Adressen zum Versand des Newsletters gespeichert. Für Fremdanbieter wie Soziale Medien etc. wird keine Verantwortung übernommen. Cookies dienen ausschliesslich der Verbesserung der Funktionsweisen für Benutzer. Kunden werden nicht «getrackt». «Tracking» ist auch niemals eine Dienstleistung an Werbe- und andere Kunden.

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH EXKL. DER GESETZLICHEN MWST. Die Rechnung wird im Voraus gestellt und zusammen mit der Auftragsbestätigung versandt. Einzel getätigte Buchungen sind nicht rückwirkend rabattwirksam kumulierbar. Publi-Reportagen, Text-Anzeigen, Banner etc. werden vom Kunden fertig angeliefert. Erstellen von Publi-Reportagen: Wir stellen gerne den Kontakt zu externen Textern/innen und Fotografen/innen her. Diese kommunizieren, offerieren und verrechnen in der Folge direkt an den Werbekunden. Sie möchten mehr als einmal pro Jahr erscheinen? Oder Sie möchten Hauptsponsor, Sponsor oder Gönner werden? Wir unterbreiten Ihnen gerne eine individuelle Offerte.

VERLAG UND REDAKTION

Romeo Brodmann & Paloma Szathmáry

redaktion@daspaulimagazin.ch, verlag@daspaulimagazin.ch
daspaulimagazin.ch | leek.ch | pauliph.com | onionmedia.ch

DAS PAULI MAGAZIN IST EINE PUBLIKATION DER BRODMANN ONION MEDIA



brodmann onion media, Obergass 6, 8193 Eglisau, +41 76 365 75 61

Das geballte Wissen zu Küche, Beizen,
Hotels und Zigarren steht uns in
konzentrierter Form auf dem Handy oder
dem Computer zur Verfügung. Locker
und lässig kommen die Kommentare,
Videos und Bilder auf uns zu. Das Pauli
Magazin begeistert nicht nur Lehrlinge
und Neuankömmlinge, nein, da können
auch bald 60-jährige Alt-Gastronomen
regelmässig profitieren. Kein Firlefanz,
sondern solides Fachwissen von Profis
für Profis. Und sowas von nützlich.
Also, Computer einschalten,
registrieren und Newsletter abonnieren.»

MARKUS SEGMÜLLER

SEGMÜLLER COLLECTION ZÜRICH
ÜBER DAS PAULI MAGAZIN