

DAS PAULI MAGAZIN

Die digitale Fachzeitung

für Kochberuf, Gastronomie, Hotellerie und Tourismus.

Redaktionell. Unabhängig. Dem Beruf und der Branche verpflichtet.

Newsletter

27. November 2023



Bild: Pierre-André Fagniere

Danke, Franck Giovannini und Lucien Mosimann, für euer selbstloses Engagement für den Kochberuf.

Liebe Leserinnen, liebe Leser

Ich möchte an dieser Stelle im Namen der Branche ganz kurz und ganz einfach aber dafür ganz riesig allen Menschen Danke sagen, die sich unentgeltlich, selbstlos, ohne einen Gedanken an Profit engagieren, damit die Schweiz alle zwei Jahre durch alle Qualifikationen hindurch einen Kandidaten für den wichtigsten Kochwettbewerb, den Bocuse d'Or Mondial in Lyon, die eigentliche Kochweltmeisterschaft, stellen kann. Ein 3-Sterner und 19-Punkter wie Franck Giovannini als Präsident der Académie Suisse Bocuse d'Or zaubert seine Zeit auch nicht gerade aus dem Hut. Und Koordinator Lucien Mosimann «huntert»

als Pensionierter durchs Land, um alles und alle zusammenzuhalten, während Anna Pernet als Chef de Projet das Ganze organisiert. Es sind noch viele mehr, stellvertretend für alle nicht genannten stehen z.B. Jean-Michel Martin, der Chef du Concours der Schweizer Ausscheidung in Genf und seine Frau Barbara, die den Anlass moderierte. Die Partner und Sponsoren stellen die Mittel zur Verfügung. Und dann übergab Ehrenpräsident Anton Mosimann dem Schwingerkönig Christian Stucki den Pauli - Lehrbuch der Küche, damit dieser in Zukunft nicht nur die Gegner effizient ins Sägmehl, sondern die Speisen korrekt in die Pfanne legt. Euch allen ...

DANKE! MERCI À TOUS!

Am 13. November 2023 qualifizierte sich Euloge Malonga mit seinem Commis de Cuisine Fiona Wittwer in Genf am Schweizer Finale für die europäische Ausscheidung im März 2024 in Trondheim Norwegen (um alle Bilder anzuschauen nach unten scrollen). Es geht an diesen Ausscheidungen nicht einfach darum, wer am besten kocht, sondern vielmehr, wer unter dem Druck am besten bestehen kann. Darauf wird in den Vorbereitungen aufgebaut. So geht es genauso um Organisation und Arbeitstechniken, wie um den guten Geschmack. Euloge Malonga hat hervorragend gearbeitet. Allerdings muss man an dieser Stelle auch festhalten, dass Malongas Kontrahent Pasquale Altomonte mit seinem Commis de Cuisine Julie Benziger ebenfalls eine tolle Leistung ablieferte. Er arbeitete sehr ruhig und konzentriert, behielt die Übersicht und liess sich durch den Druck nicht aus der Ruhe bringen.

Für Deutschland tritt im März 2024 in Trondheim übrigens Marvin Böhm, Küchenchef im Restaurant Aqua in Wolfsburg, an. Er qualifizierte sich bereits am 26. Oktober 2023 in Frankfurt am Main am Bocuse d'Or Germany im Gesellschaftshaus Palmgarten.

Apropos Germany. Wir haben uns erlaubt, unseren deutschen Freunden aus der Gastronomie und Hotellerie zu erklären, wie es kommt, dass wir Bürger in der Schweiz unseren MehrwertSteuerSatz selber bestimmen und nicht solchen despektierlichen Farbenspielchen einer durchgeknallten Ampel ausgeliefert sind. Für den Kommentar «Gastronomie-Mehrwertsteuer in Deutschland von 19% auf 7% auf 19%. Halleluja» ganz nach unten scrollen.

Last but not least haben wir unseren Koch für tiefe Aromen, die knallen, Antonio Colaiani, für einen Video-Podcast am Herd gestört, bis seine Pfanne rauchte.

Wir wünschen viel Vergnügen beim Lesen, Hören und Sehen von Das Pauli Magazin.

Romeo Brodmann



Chefredaktor und Verleger
DAS PAULI MAGAZIN

PS: Die INTERGASTRA 2024 mit der IKA Olympiade der Küche vom 3. bis 7. Februar steht vor der Tür. Das Pauli Magazin hat zusammen mit Gastro St. Gallen am 4. Februar einen Reisebus von St. Gallen an die Landesmesse Stuttgart gechartert. Falls Sie nmitfahren möchten, melden Sie sich bei Stefan Schramm mit dem Button unten.

Apropos Stefan Schramm: Wir sind das einzige Magazin, das auch Meditationskurse in Form von Wurfkursen mit der Fliegenrute anbietet - den Artikel finden Sie, wenn Sie nach unten scrollen. Und da Schramm selbst

tiefenentspannt ist, hat er für alle, die nicht an der IGEHO 2023 waren, einen Rundgang gemacht und die Stimmen der Aussteller eingeholt. Geniessen Sie unseren virtuellen Messerundgang in diesem Newsletter.

Keine Party ohne Werbung Public Relations oder Product Placement? Hier klicken. Mail an Schramm, Stefan freut sich.



VIDEO-PODCAST

«Antonio! Deine Pfanne raucht.» Gespräch mit Colaianni über Passion, Disziplin und guten Geschmack.

Wenn einer heute «geschmacklose Türmchen» baut, wird er oft besser bewertet, als einer, der Geschmackstiefen zaubert und sich nicht ums Anrichten kümmert. Zu dieser Behauptung sagt Antonio Colaianni trocken: «Leute, die ein Türmchen höher bewerten als guten Geschmack, verstehen nichts von ihrem Job.» Das Pauli Magazin hat Antonio Colaianni am Herd überfallen und mit ihm über Geschmack und gesetzlich vorgeschriebene Convenience-Deklaration gesprochen.

Die Franzosen werden aller Voraussicht nach die bis dato freiwillige Deklaration mit dem Label «Fait Maison» umgekehrt ins Gesetz schreiben: Wer Convenience verwendet, wird das deklarieren müssen. Die Argumentation ist unter anderem, es sei eine Zumutung, dass diejenigen Köche, die von Grund auf alles frisch zubereiten, dies bzw. sich mit einem Label quasi rechtfertigen müssen. Antonio Colaianni befürwortet diese Art der Deklaration und er sagt unter anderem, was er jungen Menschen, die den Beruf des Koches erlernen, rät. Seine Kernbotschaft: Passion und Disziplin. «Wenn man nicht die nötige Passion hat, kommt das nicht gut.»

Video: Romeo Brodmann
Von analoges Fleisch bis Gloria Helvetia Brodmann Cigars auf LEEK.ch.
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

Zum Video-
Podcast



*Neueröffnung: Neues Fine Dining-
Restaurant «Apollo» in Davos.*

NEUERÖFFNUNG

NEUES FINE DINING- RESTAURANT «APOLLO» IN DAVOS.

Das Hotel Grischa eröffnet am Freitag, 1. Dezember 2023 das neue Fine Dining-Restaurant «Apollo». Executive Chef Thomas Huber will mit dem neuen Konzept ein lockeres Gourmet-Erlebnis für seine Gäste schaffen. Die beiden Abendmenüs bieten jeweils eine Kombination aus regionalen Produkten und dem Besten aus aller Welt. Küchenchef ist Thomas Huber, Sous-Chef ist Sergiu Midori.

Text: Medienmittlung | Bilder: Maurice Parée @Hotel Grischa
Von Fleisch und Fleischersatzprodukten bis Pauli Fachbuchverlag AG auf LEEK.ch.
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

[Zum Apollo](#)



★ *Vom 3. bis 7. Februar 2024 findet die
Leitmesse für die Hotellerie und Gastronomie
statt. «Endlich wieder Intergastra», sagt
Projektleiter Markus Tischberger.*

INTERGASTRA VOM 3. BIS 7. FEBRUAR 2024

DIE LEITMESSE FÜR HOTELLERIE UND GASTRONOMIE. UND EINE TOUR DURCH STUTT GART.

«Die Intergastra 2024 ist in Sicht, die Stimmung ist sehr positiv. Sowohl von den ausstellenden Firmen als auch vom Branchenkollegium hören wir beinahe

täglich das begeisterte «Endlich wieder Intergastra», sagt Markus Tischberger. Seit vier Jahren arbeite man im Team darauf hin, dass dieses Treffen in Stuttgart etwas Aussergewöhnliches wird. «Wir gehen jetzt in den Endspurt für die Vorbereitungen und die Vorfreude ist riesig.» Wer dann nach Stuttgart fährt, sollte auch der Innenstadt einen Besuch abstatten.

Text: Medienmitteilung | Bilder: Maurice Parée @Hotel Grischa
Von Fleisch und Fleischersatzprodukten bis Pauli Fachbuchverlag AG auf LEEK.ch.
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

1 X DURCH
STUTTGART



«BRODMANN CIGARS,
MADE WITH HEART AND SOUL,
FÜR GENUSS UND ROCK'N'ROLL!»

Hämpi Ruf

Anzeige: Brodmann Cigars #010

ANZEIGE

«BRODMANN CIGARS,
MADE WITH HEART AND SOUL,
FÜR GENUSS UND
ROCK'N'ROLL!

Sagt Hämpi Ruf, Bandleader der Nashville Rebels.

Text: rbl | Bild: Foto Entzeroth | Graphic Design: Barbara Pastore
Von ELECTROLUX PROFESSIONAL bis Brodmann Cigars - LEEK.ch
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin

GLORIA
HELVETIA



Neueröffnung: Neuer Hotspot im Engadin Fünfsternehaus mischt St. Moritzer Hotelwelt auf.

NEUERÖFFNUNG

NEUER HOTSPOT IM ENGADIN. FÜNFSTERNHAUS MISCHT ST. MORITZER HOTELWELT AUF.

Nach sechsjähriger Verhüllung, mehrjähriger Renovierung und einer Investitionssumme von über 90 Millionen Schweizer Franken eröffnete das Fünfsterne Luxus Boutique Hotel GRACE LA MARGNA ST. MORITZ im August 2023 in neuem Glanz und unter junger Führung. Im Jahr 1906 wurde es vom St. Moritzer Architekten Nicolaus Hartmann im für das Engadin charakteristischen Jugendstil erbaut. Heute zählt zum Hotel zusätzlich zum historischen Teil auch ein moderner und schlichter Neubau mit urbanem Touch. 74 Zimmer und Suiten bieten dabei mehrheitlich den weltbekanntesten Blick auf den St. Moritzersee und das umliegende Bergpanorama. Für die Renovierung und Neugestaltung zeichnet das Londoner Architekturbüro Divercity Architects verantwortlich. Das Hotel ist momentan ganzjährig geöffnet und heisst Alleinreisende, Paare und Familien gleichermaßen willkommen.

Text: Medienmitteilung | Bilder: zVg
Von Reis bis Pauli Fachbuchverlag AG LEEK.ch
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin

[Zum Hotel](#)



★ *Wettbewerb: Euloge Malonga wird an der Schweizer Selektion Bocuse d'Or 2023 als Sieger gekrönt.*

WETTBEWERB

EULOGE MALONGA WIRD AN

DER SCHWEIZER SELETKON BOCUSE D'OR ALS SIEGER GEKRÖNT.

Am Montag, den 13. November setzte sich in Genf Euloge Malonga, stellvertretender Küchenchef im Hirslanden Salemspital in Bern, bei der Schweizer Auswahl für den Bocuse d'Or Europe 2024 durch. Der Wettbewerb fand im Rahmen der Cook'n'Show im Palexpo Genf vor einem grossen und begeisterten Publikum statt. Niemand geringeres als Christian Stucki, Schwingerkönig und Schweizer Sportler des Jahres 2019, setzte Euloge Malonga den Lorbeerkrans auf. Euloge wird die Schweiz im März 2024 in Trondheim, Norwegen, beim nächsten Bocuse d'Or Europe vertreten.

Weitere Artikel:

Kochen: [Vom Wettbewerbsauftrag zum Menu. Amuse-Bouche, Fischteller und Fleischplatte von Euloge Malonga.](#)

Von Gewinner zu Gewinner: [Schwingerkönig Christian Stucki krönte Euloge Malonga und Anton Mosimann überreichte Stucki den Pauli - Lehrbuch der Küche.](#)

Text: Romeo Brodmann | Bilder: Pierre-André Fragnière, Sedrik Nemeth
Von Reis bis Pauli Fachbuchverlag AG LEEK.ch
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin

[zum Artikel](#)



WETTBEWERB

«LA CUISINE DES JEUNES» SUCHT IM MAI 2024 DAS NACHWUCHS-KOCH-TALENT. JETZT ANMELDEN.

Schweizer Fleisch, langjähriger Partner von Bocuse d'Or Suisse, sucht das Nachwuchs-Talent, das die Jury am 6.5.2024 mit seinem Poulet-Hauptgericht und Amuse-Bouche überzeugt. Zur Teilnahme an der 22. Ausgabe des Kochwettbewerbs «La Cuisine des Jeunes» werden talentierte und ehrgeizige junge Köchinnen und Köche eingeladen, die sich der coolen Herausforderung eines Kochwettbewerbes stellen möchten. Alle Informationen, Unterlagen und das Online-Formular unter www.lcdj.ch.

Text: Medienmitteilung | Bilder: zVg
Von Küchenausstattungen über Gastro-Zulieferer bis Pauli Fachbuchverlag AG LEEK.ch
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin

[zum Artikel](#)



IGEHO 2023

Von Electrolux Professional bis SVG. Virtueller Video-Rundgang von Stefan Schramm mit Stimmen und Statements der Aussteller.

[Zum Rundgang](#)



MESSE VIRTUELL

Von Markus Hans Group bis Schaerer AG. Virtueller Video-Rundgang von Stefan Schramm mit Stimmen und Statements der Aussteller.

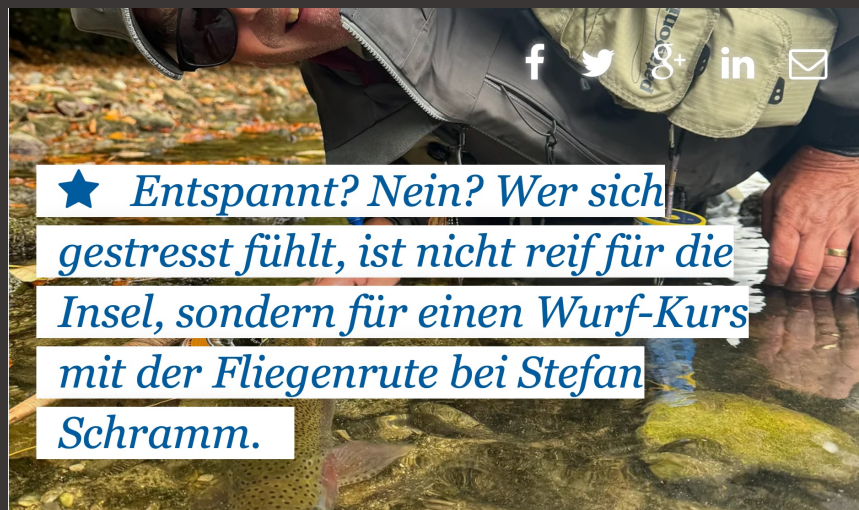
[Zum Rundgang](#)



EIN RUNDGANG

Von New Meat bis Mosterei Möhl. Virtueller Video-Rundgang von Stefan Schramm mit Stimmen und Statements der Aussteller.

[Zum Rundgang](#)



★ *Entspannt? Nein? Wer sich gestresst fühlt, ist nicht reif für die Insel, sondern für einen Wurf-Kurs mit der Fliegenrute bei Stefan Schramm.*

MEDIDATION

ENTSPANNT? NEIN? WER SICH GESTRESST FÜHLT, IST NICHT REIF FÜR DIE INSEL, SONDERN FÜR EINEN WURF-KURS MIT DER FLIEGENRUTE BEI STEFAN SCHRAMM.

Bei einem Wurf-Kurs geht es nicht darum, einen Fisch mit der Fliegenrute zu fangen, das ist letztlich die logische Konsequenz. Vielmehr geht es um das

Meditative der Harmonie zwischen Bewegung und Konzentration. Daneben bietet Schramm auch private Kurse für das Sammeln von Kräutern und Pilzen.

Er selber sagt: «Ob ein Wurfkurs, das Fischen am Gewässer oder ganz einfach ein paar Stunden in der Natur. Es ist dein Moment, der dir das geben wird, was viele Menschen suchen, nämlich Ruhe, Gelassenheit und ein kleines Stück Freiheit».

Hier finden Sie alle Infos: www.s-schramm-flyfishing.com

Benötigen Sie noch eine Geschenk? Hier können Sie bei Stefan Schramm **Schnupperkurse** für Partner, Freunde oder Bekannte anfragen.

Text: Romeo Brodmann | Bild: zVg
Von Brodmann Cigars bis Pauli Fachbuchverlag AG LEEK.ch
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

Zum Wurf-Kurs



Produkte-News: Neue vegane Tartelettes von Hug Food Service.



Auszeichnung: Gérard Bigler ist Schweizer Metzger des Jahres 2023.



Produkte-News: Schaerer stärkt digitales Angebot durch Fokussierung auf individuelle Kundenbedürfnisse.

PRODUKTENEWS

Neue vegane Tartelettes von Hug Food Service in drei Varianten. Damit sind die drei bestverkauften HUG Filigrano-Tartelettes-Formate (rund mit Durchmessern 3.8 cm, 5.3 cm und 8.3 cm) auch mit rein pflanzlichen Zutaten erhältlich

AUSZEICHNUNG

Metzger-Familiendition vereint mit exzellenter Handwerkskunst: Gérard Bigler wird Schweizer Metzger des Jahres 2023. Bigler ist darüberhinaus auch Lehrkraft und Prüfungsexperte in der Fleischbranche

PRODUKTENEWS

Schaerer stärkt digitales Angebot durch Fokussierung auf individuelle Kundenbedürfnisse, um Kunden bei der Vernetzung ihrer Schaerer Kaffeemaschinen optimal zu unterstützen.

Gérard Bigler

Schaerer AG

Hug-Familie



Persönlich: Fredy Angst hört auf. Seine b & n Service AG übergab er an Susan Gantenbein.

PERSÖNLICH

NACH 48 JAHREN HÖRT FREDY ANGST AUF. SEINE 1985

GEGRÜNDETE b & n SERVICE AG ÜBERGAB ER AN SUSANNE GANTENBEIN.

Die Geschäftsübergabe hat bereits stattgefunden. Per 1. Oktober wurde die Firma bzw. die Mehrheit der Aktien an Susan Gantenbein übergeben. Per 15. November übernahm sie die operative Leitung. Ganz loslassen kann Fredy Angst denn nicht. Als «kleiner Mitinhaber» freut er sich darauf, wie er im Brief an Kunden und Partner schreibt, weiterhin mit einem reduzierten Pensum für b & n Service tätig zu sein.

Text: Medienmitteilung | Bilder: zVg
Von Honig bis Pauli Fachbuchverlag AG LEEK.ch.
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

Zur Meldung



KOMMENTAR

GASTRONOMIE- MEHRWERTSTEUR IN DEUTSCHLAND VON 19% AUF 7% AUF 19%. HALLELUJA. VERSUCH EINER GASTROPOLITISCHEN ODE AUS DER SCHWEIZER URSUPPE NACH TEUTONIEN.

In Deutschland wird der MwSt Satz wieder von 7 auf 19 % heraufgesetzt. Darüber reiben wir uns in der Schweiz die Äuglein. Beleuchten wir das doch mal politisch von hinten nach vorne.

Letztthin wurde in der Schweiz gewählt. Die Schweizerische Volkspartei SVP ging dabei als Gewinnerin hervor. Die deutschen Nachrichtensender titelten darauf unisono: «RECHTSRÜTSCH IN DER SCHWEIZ». In der Schweiz löst so ein Kommentar öffentlich-rechtlicher deutscher Kanäle Lachkrämpfe aus. Das ist politisches Unvermögen pur.

An dieser Stelle also eine Erklärung an unsere Gastrofrenunde in Deutschland zum politischen System der Schweiz und weshalb wir einen erträglichen MwSt-Satz haben, den wir selber auch noch frei und willig erhöhen.

Die Schweiz ist wie eine gute alte französische Petite Marmite. Da drin ist Suppe, Fleisch, Huhn, Gemüse, Knochen, Gewürze, Salz, Bouquet Garni, unten brodelt und oben simmert es. Der Dreck schäumt auf und kann

abgeschöpft werden. Es ist eine Vielfalt unterschiedlichster Zutaten, die sich letztendlich immer zu einer Einheit entwickelt und sich selbst klärt. Ja gut, hin und wieder geht auch einiges schief, das System vermag das allerdings recht gut auszugleichen.

Text: Romeo Brodmann | Bild: Stefanie Koehler, aus dem Buch: Die Suppen der der klassischen französischen Küche.
Von Wildfleisch bis Wildtafel auf LEEK.ch.
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

zum
Kommentar

Impressum DAS PAULI MAGAZIN

HERAUSGEBER/VERLAG
brodmann onion media
Obergass 6
8193 Eglisau

REDAKTION/BÜRO ZÜRICH
Rennweg 8
8001 Zürich
redaktion@daspaulimagazin.ch

Verantwortlicher Redaktion:
Romeo Brodmann

Verantwortlicher Verlag:
Stefan Schramm

Das vollständige Impressum ist [hier](#)
aufgeführt

HandelsregisterNr:
CH-020.1.073.425-1

Links

www.daspaulimagazin.ch
[Privacy Policy](#)

[Hier den Newsletter abmelden](#)

Das Pauli Magazin, die digitale Zeitung für Gastronomie, Hotellerie und Tourismus, ist die begleitende Publikation zum **Pauli - Lehrbuch der Küche** die nur dem Beruf verpflichtet ist.

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.

Follow us :

