

DAS PAULI MAGAZIN

Die digitale Fachzeitung

für Kochberuf, Gastronomie, Hotellerie und Tourismus.

Redaktionell. Unabhängig. Dem Beruf und der Branche verpflichtet.

Newsletter

16. Februar 2024

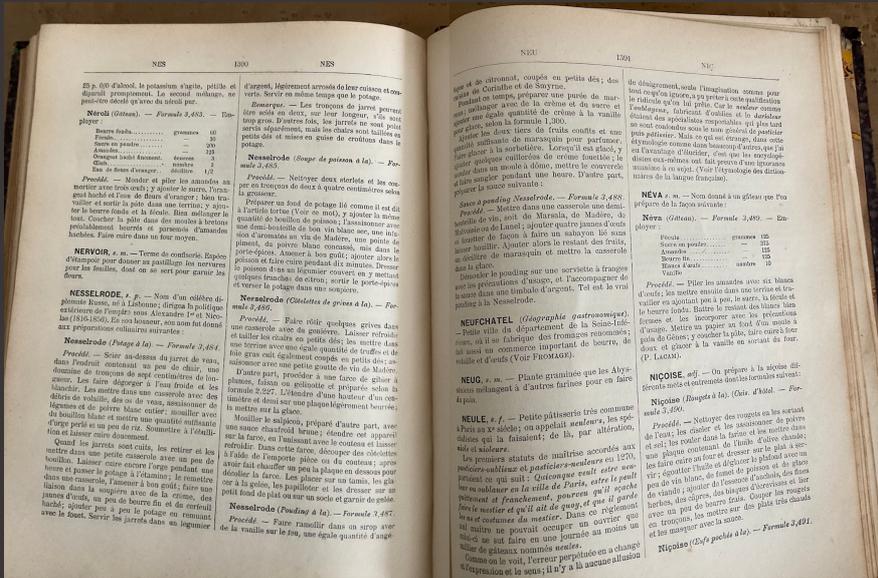


Bild: C. Egli | Nesselrode im Dictionnaire Universelle de Cuisine Pratique 1894 von Joseph Favre

JJA. ES GIBT IHN. DEN NESSELRODE. ABER ANDERS.

Liebe Leserinnen, liebe Leser

Am Wiener Kongress vom 18. September 1814 bis 9. Juni 1815 ordneten die Teilnehmer nach der Niederlage Napoleons Bonapartes Europa neu. Damals ist offensichtlich ein Dessert nach Karl Robert Graf von Nesselrode benannt worden. Das Dessert ist aber im Ursprung kein «Maroniwürmlhaufen», sondern ein geister Pudding. Das Pauli Magazin ist der Geschichte so weit als möglich, auch mit Rezepten, auf den Grund gegangen.

Es liegt auf der Hand, dass damals in Wien das Vergnügen näher lag, als der Ernst der Sache. So wurden also zwischen «Sex, Tanz und Party» ([Welt](#)) auch die Grenzen der Schweiz gezogen. Vielleicht sieht ja deshalb auf der Karte die Auswuchtung der Schweizergrenze bei Porrentruy aus wie eine deformierte Eisbombe oder ein eingeschlagener Suppentopf.

Jedenfalls entstanden damals auch die Grundsätze «immerwährender bewaffneter Neutralität» sowie «Unabhängigkeit von jedem fremden Einfluss durch die europäischen Grossmächte». Nun sind seit der IKA Olympiade der Köche die Schweizer Armeeköche die besten der Welt. Das ist eine riesige Leistung und wir von Das Pauli Magazin gratulieren herzlich und senden auch die besten Wünsche an den Schweizer Armeechef Thomas Süssli, der zusammen mit Bundesrätin Viola Amherd die Suppe auslöffeln muss, welche die Politik seit der Reform Armee XXI dem Land einbrockte. Was ich meine? Ich lasse das am besten Asterix und Obelix erklären:

Obelix, als er in «Asterix als Legionär» die Legionärsration vorgesetzt bekommt: «Sag mal, meinst du, die haben hier Wildschweine?»

Asterix: «Mach dir keine Hoffnung. Je besser die Armee, desto schlechter das Essen. Das hält die Krieger bei schlechter Laune.»

Nachdem Asterix das Essen kostete, sagte er: «Ich hätte nicht gedacht, dass die römische Armee so gut ist.»

«In der Schweiz bröckelt der gesellschaftliche Kitt. Identifiziert sich diese Elite noch mit dem Land und seinen Institutionen?» fragte [hier](#) die Neue Zürcher Zeitung den Historiker Oliver Zimmer. Passend dazu titelte [hier](#) die Sonntagszeitung auf der ersten Seite des Wirtschaftsteils: «Geheime Abstimmungen, politische Bevorzugung, fehlende Innovationen. Chaos bei GastroSuisse. Die Verbandsführung wollte sich die Amtszeit verlängern. Die Basis sagte Nein.»

Echt jetzt, Putin-Style? Ich sagte zu Schramm: «Wir trauern um unsere Branche. Wir brauchen einen starken Verband, der für die Gastronomen da ist.» Schramms Antwort: «Dann knien wir nieder zum Gebet.»

Viel Vergnügen beim Lesen, Hören und Sehen von Das Pauli Magazin. Scrollen Sie auch ganz nach unten zum «[Huli-Huli-Chicken](#)» der «[Hawaii Cuisine](#)».

Romeo Brodmann



Chefredaktor und Verleger
DAS PAULI MAGAZIN

PS: Vom 19. bis 20. März 2024 finden im Norwegischen Trondheim die Ausscheidungen Bocuse d'Or Europe statt. Für die Schweiz tritt Euloge Malonga mit seinem Commis de Cuisine Fiona Wittwer an. Christoph Hunziker und Ale Mordasini coachen die beiden, die mitten in den Vorbereitungen und dem
«üben, üben, üben» stecken.

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



★ *Geschichte | Kochkunde: «Der König von Württemberg frisst für alle, der König von Bayern säuft für alle und der Zar von Russland liebt für alle.» Nesselrode und Wiener Kongress.*

GESCHICHTE | KOCHKUNDE

NESSELRODE UND WIENER KONRESS: «DER KÖNIG VON WÜRTTEMBERG FRISST FÜR ALLE, DER KÖNIG VON BAYERN SÄUFT FÜR ALLE, DER ZAR VON RUSSLAND LIEBT FÜR ALLE.»

Mit den Wildkarten kommt jährlich auch immer der gute alte Coupe Nesselrode ins Angebot und verschwindet dann mit dem Ende der Maronensaison im Februar definitiv wieder von der Bildfläche. Trotz saisonalem Auftauchen ist es eine zeitlose Geschichte, die gut 200 Jahre alt sein dürfte. Offensichtlich hängt der Coupe Nesselrode mit dem Wiener Kongress und Marie-Antoine Carême zusammen. Wie ist nicht ganz klar. Sicher ist, es war ursprünglich ein geeister Pouding. Die Würmchen auf Meringue und Vanilleglace mit Schlagrahm und Herzkersche ist also definitiv eine Schweizer Spielart. Es gibt auch eine US-amerikanische bzw. eine New Yorker Variante: Nesselrode Pie. Nebenbei bemerkt, eine Potage, eine Soupe de poisson, Cotelettes de grives sowie eine Sauce à Pouding zum Pouding à la Nesselrode sind ebenfalls protokolliert. In vielen Mediengeschichten stehen oft Behauptungen auf Behauptungen geschrieben. Das Pauli Magazin hat versucht, etwas Licht in die Erzählung zu bringen. Die Tatsächlichkeit liegt irgendwo zwischen gefrorenem Pudding und eisgekühlter Crème.

Von: Romeo Brodmann | Bild: Unsplash, American Heritage Chocolate
Von Speiseeis bis Gloria Helvetia Brodmann Cigars auf LEEK.ch,
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

Zwischen «Sex, Tanz und Party» zum Nesselrode



Das Pauli Magazin
Sonntagszeitung gegen GastroSuisse. Nischenpolitik von Schramm&Brodmann.

VIDEO-PODCAST | NISCHENPOLITIK

WIR BRAUCHEN EINEN STARKEN VERBAND. DER BEGINNT MIT DER FREIEN PRESSE. THEORETISCH.

Der Titel in der Sonntagszeitung vom 11. Februar 2024: «Geheime Abstimmungen, politische Bevorzugung, fehlende Innovationen. Chaos bei GastroSuisse. Die Verbandsführung wollte sich die Amtszeit verlängern. Die Basis sagte Nein.»

Über eine derart folgenschwere öffentliche Begebenheit, können wir von Das Pauli Magazin als freies Medium nicht blind und schweigend hinwegschreiten.

Brodmann: «Wir trauern um die Branche. Wir brauchen einen starken Verband, der für die Gastronomen da ist.» Schramm: «Dann knien wir nieder zum Gebet.»

«Eine Freie Presse ist der Sauerstoff für demokratische Prozesse.» Ein Gespräch über den Wandel der Branche, die (Nicht-)Führung von Veränderungsprozessen und ein zensuriertes Fachorgan.

Text: Romeo Brodmann | Bild: Unsplash, Alexander Grey
Von Speiseeis bis Gloria Helvetia Brodmann Girans auf [LEEK.ch](https://leek.ch).
[LEEK.ch](https://leek.ch): Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

Zum Jahresendgespräch von
Brodmann&Schramm

BOCUSE D'OR EUROPE 2024: NOUS SOMMES PRÊTS ! WIR SIND BEREIT!

SIRH+
BOCUSE D'OR
TEAM SWITZERLAND EUROPE 2024

SÉLECTION EUROPÉENNE 2024 / EUROPA-AUSSCHIEDUNG 2024

19. - 20.03.2024 | TRONDHEIM, NORVÈGE / NORWEGEN



TEAM SWITZERLAND: CANDIDAT EULOGÉ MALONGA & TEAM
CHRISTOPH HUNZIKER, FIONA WITWTER, EULOGÉ MALONGA, ALE MORDASINI

PARTENAIRES PREMIUM / PREMIUM-PARTNER



PARTENAIRES / PARTNER



ANZEIGE BOCUSE D'OR SUISSE

BOCUSE D'OR EUROPE 2024: NOUS SOMMES PRÊTS! WIR SIND BEREIT!

TEAM SWITZERLAND: CANDIDAT EULOGÉ MALONGA AVEC COMMIS DE
CUISINE FIONA WITWTER
COACHES: CHRISTOPH HUNZIKER, ALE MORDASINI.
SÉLECTION EUROPÉENNE 2024 / EUROPA-AUSSCHIEDUNG 2024
19. - 20.03.2024 | TRONDHEIM, NORVÈGE / NORWEGEN

BOCUSE D'OR EUROPE 2024 | TEAM SWITZERLAND



Messe | Die Landesmesse Stuttgart konnte die Strahlkraft der INTERGASTRA weiter ausbauen.

MESSE | EVENT

DIE LANDESMESSE STUTTGART KONNTE DIE STRAHLKRAFT DER INTERGASTRA AUSBAUEN.

Starke Resonanz auf der Leitmesse für Gastronomie und Hotellerie in Stuttgart | IKA/Olympiade der Köche mit kulinarischen Höhenflügen. «Wir haben die Position als Leitmesse für Hotellerie & Gastronomie nicht nur gehalten, sondern ausgebaut. Das Interesse sowohl auf nationaler als auch auf internationaler Ebene ist deutlich gewachsen», sagt Stefan Lohnert, Geschäftsführer der Messe Stuttgart.

Die nächste Ausgabe der INTERGASTRA findet gemeinsam mit der GELATISSIMO vom 7. bis 11. Februar 2026 statt.

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

Hier geht es zur Rückblende auf die INTERGASTRA.



VIDEO | WETTBEWERB

PREISVERLEIHUNG: GOLD FÜR

DAS SWISS ARMED FORCES CULINARY TEAM UND SILBER FÜR DIE SCHWEIZER NATI.

Weil es so schön war und einfach Freude macht: Stuttgart war vom 2. bis 7. Februar wieder Austragungsort der IKA/Olympiade der Köche und damit Bühne für den internationalen Kochsport sowie guten Geschmack. Der Veranstalter Verein der Köche Deutschlands e.V. zieht ein positives Fazit und ist stolz auf die positive Resonanz von Teilnehmenden und Gästen. [Hier](#) das Video der Siegerehrungen.

Die Schweizer Nationalmannschaft erkochte sich hervorragendes Silber, für das Swiss Armed Forces Culinary Team / SACT gab es Gold in der Kategorie Community Catering Teams.

Text: Medienmitteilung | Bild/Video: IKA TV, Youtube
Von Früchten bis Pauli Fachbuchverlag AG auf LEEK.ch
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

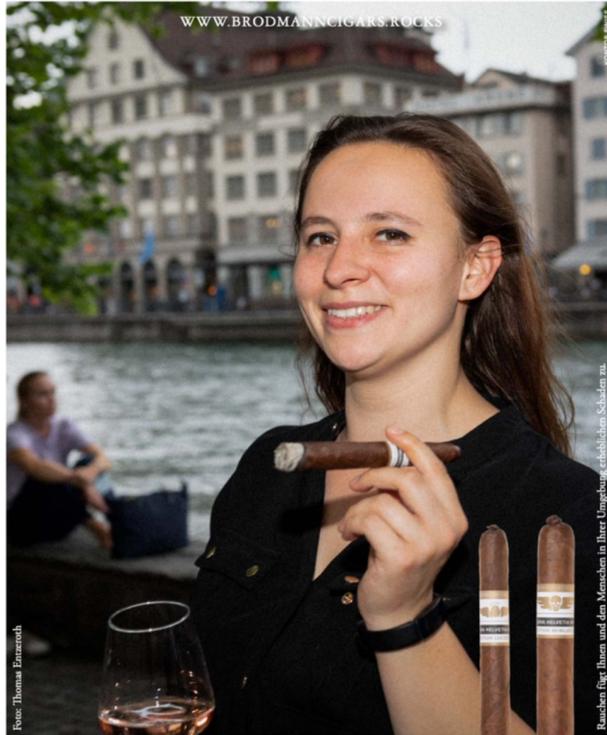
Zum Video der Preisverleihung Olympiade der Köche



BUCHTIPP

Die Suppen der klassischen französischen Küche auf 400 Seiten. Systematisch, kunstvoll, umfassend, ganzheitlich. Setzen Sie jetzt Ihre Suppe an.

Suppenbuch Bestellen



**«MUSIK FÜR DEN MUND.
EINE FABELHAFTE SYMPHONIE BRAUCHT
ZEIT UND RUHE - GENAU WIE EINE
WUNDERBARE CIGARRE.»**

Viviane Nora Brodmann

Anzeige: Brodmann Cigars #007

ANZEIGE

ANZEIGE BRODMANN CIGARS: «MUSIK FÜR DEN MUND. EINE FABELHAFTE SYMPHONIE BRAUCHT ZEIT UND RUHE - GENAU WIE EINE WUNDERBARE CIGARRE»

Sagt die Musikwissenschaftlerin Viviane Nora Brodmann.

Brodmann Cigars LEEK.ch
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin

Hier geht es zu den Cigarren von Brodmann Cigars





Studie: Die Branchen mit dem höchsten Anteil an Unfällen mit Verletzungen in der Schweiz.

STUDIE

DIE BRANCHEN MIT DEN HÖCHSTEN UNFÄLLEN MIT VERLETZUNGEN IN DER SCHWEIZ.

Laut aktuellen Berichten, gibt es einen besorgniserregenden Anstieg der arbeitsbedingten Todesfälle in fast der Hälfte der EU und unglaubliche 2,88 Millionen nicht tödlicher Arbeitsunfälle im Jahr 2021. Die Schweiz liegt bei Arbeitsunfällen pro 100.000 Menschen in Europa an **sechster Stelle**. Vor diesem Hintergrund haben die Branchenexperten von **Lebenslaufapp.ch** versucht, die verletzungsanfälligsten Branchen in der **Schweiz, Deutschland und Österreich** zu ermitteln.

Text: lebenslaufapp.ch | Bilder: Unsplash, Kyhta
Von Reis bis Pauli Fachbuchverlag AG | LEEK.ch
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin

Wer wie verunfallt und sich verletzt



Küchentechnik: Neue Air Stream Vakuum-Verpackungsmaschine I5000AS von Erme.

VACUUMTECHNIK

Neue I5000AS Vakuum-Verpackungsmaschine von Erme Swiss Cakuum Solutions für ein schonendes Verpacken empfindlicher Produkte wie zum Beispiel



Neueröffnung: Hunn Gartenmöbel eröffnet neue Filiale in Lyssach.

GARTENMÖBEL

Hunn Gartenmöbel hat gerade rechtzeitig zum Saisonstart in Lyssbach direkt an der Autobahn A1 eine neue Filiale eröffnet. Das breite Sortiment an exklusiven Gartenmöbeln lädt zum Probesitzen auch im



★ Gemüse-Marktbericht vom 12. Februar: Bombige Tonda-Auberginen aus Italien und Astiger Stachelbart aus der Schweiz | Cavolo Nero, aka. Palmkohl und Neuerntiger Knoblauch | ProSpecieRara-Glockenapfel und Manalate Mandarine.

SAISONGEMÜSE

Cavolo Nero aka. Palmkohl und Astiger Stachelbart alias Frisée-Pilz. Tonda-Auberginen und neuerntiger Knoblauch. Glockenapfel und Manalate Mandarine. Gemüsemarktbericht von Tiziano Marinello.

Weichkäse oder Käse
mit einem hohem
Lufteinschluss .

Bernbiet ein.

Zum
Marktbericht

zu den
Gartenmöbeln

Zum Vacuum



KOCHKUNDE

HULI-HULI-CHICKEN? EINE KULINARISCHE GESCHICHTE DER «CUISINE OF HAWAII».

Zuerst einmal: Huli bedeutet auf Hawaianisch drehen. Drehen in der Marinade und dann drehen am Spiess. Huli-huli eben. Die Küche Hawaiis umfasst verschiedenste Arten, die die vielfältigen Lebensmittel und die Besiedlung und Einwanderung auf den Hawaii-Inseln widerspiegeln.

Von: Romeo Brodmann| Bild: Unsplash, John Towner
Von Wildfleisch bis Wildgeflügel auf [LEEK.ch](#).
[LEEK.ch](#): Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von [Das Pauli Magazin](#).

Hier gehts zum Huli-Huli-Chicken

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

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

Follow us :



HandelsregisterNr:
CH-020.1.073.425-1

Bezeichnungen wie «Corporate
Story», «Textanzeige»,
«Werbung» etc. markiert.