

Im Browser öffnen

DAS PAULI MAGAZIN

Die digitale Fachzeitung

für Kochberuf, Gastronomie, Hotellerie und Tourismus.

Redaktionell. Unabhängig. Dem Beruf und der Branche verpflichtet.

Newsletter

7. März 2024





Bild: Pixabay, Alexas Fotos | Wir haben für Sie ein Newsletter-Cocktail gemixt.

DER TIGER IST TIPSY. SAMUEL WIDMER WILL KOCHEN.

Liebe Leserinnen, liebe Leser

SUPER ERFREULICH. «SÄMI IM TIPSY TIGER»: Samuel Widmer, der als gelernter Koch und Confiseur Caminadas Uccelin-Programm durchlief, als Sous-Chef, Küchenchef und auch als Helfer in der Not in Sterneküchen arbeitete, flog bisher unter dem Radar der Testerszene. Sein Vater ist der Koch und Küchenplaner René Widmer, der als erster in der Schweiz die avantgardistischen Techniken importierte und in den hiesigen Küchen etablierte.

«Sämi» ist also so ziemlich mit allen Wassern gewaschen. Und mangels Fachkräften hat er auch gleich noch seinen «kleinen» Bruder Simon Widmer bei sich in die Küche gestellt. Der ist nicht etwa Koch, sondern Master of Science in Biology. Man darf also einiges erwarten im neuen Dry Club und Tapsy Tiger an der Langstrasse. Wir haben mit Samuel Widmer gesprochen: Gefragt nach seinem Exploit, Style und Signature Dish, sagt er bescheiden: «Es söll fein sii.»

IM WANDEL DER ZEIT: Das neue grösste Restaurant der Schweiz? Just Eat mit 1.5 Millionen Kunden in der guten Stube zuhause und 5000 lokalen Küchen. Ohne die Veränderungen zur Digitalisierung, der vieldimensionalen Glocalization und dem Bedürfnis, überall zu jederzeit zu essen, wäre Just Eat nie möglich gewesen. Damit ist die lokale Dorfbeiz als sozialer Dreh- und Angelpunkt gleich doppelt ausgebootet, denn deren grösste Konkurrenz ist der durchgetaktete öffentliche Verkehr, der jederzeit innert nützlicher Frist in die Urbanität führt. Was

Schramm&Brodmann dazu zu sagen haben, sehen Sie weiter unten im Video-Podcast Nischenpolitik.

EIN TOLLES BUCH: Wie man Vogelbeeren sicher bestimmt und Bärlauch vom Aronstab unterscheidet? Ich lege Ihnen dringend das neue Globi-Buch ans Herz, besonders denjenigen, die in der Küche mal beginnen wollen, mit Steinmoos und Veilchen herumzudoktern: Globis Wald- und Wiesenkochbuch. Nicht nur für Kinder.

Viel Vergnügen beim Lesen, Hören und Sehen von Das Pauli Magazin. Wir haben für Sie dieses Mal als Würzbissen, dem letzten Gang dieses Menüs, das Thema Cocktails aufgearbeitet. Einmal die Drinks und einmal die Speisen. Und nein, der Name ist nicht vom «Güggel-Schwanz» abgeleitet, wie manche meinen. Dann würden die Drinks und Vorspeisen ja Roostertails heissen.

Romeo Brodmann



Chefredaktor und Verleger
DAS PAULI MAGAZIN

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



VIDEO-PODCAST | INTERVIEW

GESPRÄCH MIT SAMUEL WIDMER: TIPSY TIGER IM DRY CLUB.

Samuel Widmer, der als gelernter Koch und Confiseur das Caminada Uccelin-Programm durchlief, als Sous-Chef, Küchenchef und auch als Helfer in der Not in Sternenküchen arbeitete, flog bisher unter dem Radar der hiesigen Testerszene. Sein Vater ist der Koch und Küchenplaner René Widmer, der als erster in der Schweiz die avantgardistischen Techniken importierte und in den hiesigen Küchen etablierte. «Sämi» ist also so ziemlich mit allen Wassern gewaschen. Und mangels Fachkräften hat er auch gleich noch seinen «kleinen» Bruder Simon Widmer in die Küche gestellt. Der ist nicht etwa Koch, sondern Master of Science in Biology. Man darf also einiges erwarten im neuen Dry Club und Topsy Tiger an der Langstrasse. Wir haben mit Samuel Widmer gesprochen: Gefragt nach seinem Exploit, Style und Signature Dish, sagt er bescheiden: «Es söll fein sii.»

Eröffnung von Dry Club und Topsy Tiger an der Zürcher Langstrasse ist
am 14. März 2024.

Von: Romeo Brodmann | Bild: rb
Von Speiseeis bis Gloria Helvetia Brodmann Cigars auf [LEEK.ch](#).
[LEEK.ch](#): Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von [Das Pauli Magazin](#).

Zum Gespräch mit Samuel Widmer



**WANDEL IST KEIN PROBLEM,
SONDERN EINE NOTWENDIGKEIT.
SCHRAMM&BRODMANN ÜBER
VERÄNDERUNGEN UND SO».**

Gleichzeitig wandeln sich Essgewohnheiten in Bezug auf individuelle Anpassung, Bequemlichkeit etc., aber auch in Bezug auf Nachhaltigkeit. Dabei entstehen paradoxerweise aus der Globalisierung heraus verstärkt lokale und regionale (*Glocalization, Roland Robertson, 1992*) Neoformen der Gastronomie, die durch die Digitalisierung angetrieben werden: Eine Ausformung dessen ist das heute wohl grösste Restaurant der Schweiz: Just Eat hat in der Schweiz bereits 1.5 Millionen aktive Kunden, die von 5'000 lokalen Restaurants zu Hause, im Büro oder wo auch immer beliefert werden. Und das ist nur einer der Anbieter. Ein Gespräch. Auch darüber, weshalb der öffentliche Verkehr die grösste Konkurrenz der Dorfbeiz ist.

Video: Stefan Schramm | Bild: rb
 Von Speiseeis bis Gloria Helvetia Brodmann Cigars auf LEEK.ch.
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von [Das Pauli Magazin](http://DasPauliMagazin).

Zur Nischenpolitik von Brodmann&Schramm

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

SIRHA
BOCUSE D'OR
 TEAM SWITZERLAND EUROPE 2024

SÉLECTION EUROPÉENNE 2024 / EUROPA-AUSSCHIEDUNG 2024

19. – 20.03.2024 | TRONDHEIM, NORVÈGE / NORWEGEN



TEAM SWITZERLAND: CANDIDAT EULOGUE MALONGA & TEAM
 CHRISTOPH HUNZIKER, FIONA WITTEW, EULOGUE MALONGA, ALE MORDASINI

PARTENAIRES PREMIUM / PREMIUM-PARTNER



PARTENAIRES / PARTNER



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

TEAM SWITZERLAND:
Kandidat Euloge Malonga mit Commis Fiona Wittwer
Coaches: Christoph Hunziker, Ale Mordasini
Bocuse d'Or-Europa Ausscheidung 2024:
19. – 20. März 2024 in Trondheim, Norwegen

BOCUSE D'OR EUROPE 2024 | TEAM SWITZERLAND



ZEHN MÄNNLICHE CEOs BEANTWORTEN FRAGEN, DIE NUR FRAUEN GESTELLT WERDEN.

«Glauben Sie, dass Ihr gutes Aussehen Ihre Karriere begünstigt hat?» Eine Frage, der sich Frauen in Vorstellungsgesprächen und im Arbeitsumfeld stellen müssen. Doch wie reagieren Männer auf solche Fragen? Dieser Thematik widmet sich das Projekt «In Her Chair», initiiert von der Headhunterin Claire Garwacki. Garwacki hat, basierend auf diversen Erfahrungsberichten von Kandidatinnen, typisch «weibliche» Fragen zusammengestellt, die im Rahmen des Videoprojekts zehn namhaften männlichen Schweizer CEOs bekannter Unternehmen wie Swisscard, Sandoz, Rivella oder dem Zoo Zürich gestellt wurden. Das Ergebnis: Ein Video, das augenzwinkernd und ohne erhobenen Zeigefinger auf das Thema «Geschlechtergerechtigkeit am Arbeitsplatz» aufmerksam macht.

Produktion: Elliott AG | Bild: Screenshot
Von Früchten bis Pauli Fachbuchverlag AG auf LEEK.ch.
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

WWW.BRODMANNCIGARS.ROCKS

Facebook Twitter Google+ LinkedIn Email




Foto: Thomas Enzeroth

Rauchen fügt Ihnen und den Menschen in Ihrer Umgebung erheblichen Schaden zu.

**«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



*Kochen&Inszenieren: Pork Belly x Sternekoch =
Dumpling 2.0. Madame Sum spannt mit Nenad
Mlinarevic zusammen*

KOCHEN & INSZENIEREN

PORK BELLY X STERNEKOCH = DUMBLING 2.0. MADAME SUM SPANNT MIT NENAD MLINAREVIC ZUSAMMEN.

Was verbindet den Zürcher Spitzenkoch Nenad Mlinarevic mit dem Dumpling Unternehmen Madame Sum? Der Schweinebauch! Beim einen ist er nicht mehr von der Speisekarte seiner «Bauernschänke» wegzudenken, bei den anderen gilt er – fein verpackt in eine dünne Teighülle – als Bestseller schlechthin. Aus der geteilten Liebe zum Schweinebauch entstand die Madame Sum Chef's Edition: Pork Belly Dumpling 2.0.

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](#)



INNOVATION

Unter der Marke «CARTONY» lanciert die Langenthaler Delicious Network AG in diesem Frühjahr gleich zwei neue entwickelte Pizzakartons. Die Innovationen sorgen dafür, dass Pizzen länger knusprig, heiss und frisch bleiben.

[Zur Pizzaschachtel](#)



PRODUKTDESIGN

Franke Coffee Systems konnte mit der Einführung der Produktlinie Mytico mit ihrem einzigartigen Design, kombiniert mit fortschrittlichster Technologie, die Jury des «2023 Good Design Award» beeindrucken.

[Zum Kaffee-System](#)



GASTROPROJEKT

Ab kommendem Sommer belebt das Projekt «Bambusnest», eine Kooperation der Sandoase und der MCH Group, den historischen Rundhof der Messe Basel mit einem spannenden Mix von Beach Bar Vibes und Food Market.

[Zum Bambus-Nest](#)



BUCHTIPP

Die Suppen der klassischen französischen Küche auf 400 Seiten. Systematisch, kunstvoll, umfassend, ganzheitlich. Setzen Sie jetzt Ihre Suppe an. Auch im Sommer eine schöne Geschenkidee!

Suppenbuch bestellen



THE CAMBRIAN

Das The Cambrian in Adelboden beweist einmal mehr Innovationsgeist und startete mit gleich drei neuen Resident Managern ins 2024. Chiara Laillard, Mathias Wunsch und Sylvain Vodermaier führen das 4-Sterne-Designhotel in Adelboden gemeinsam.



HOTEL SARATZ

Ulf Naumann ist ein versierter und erfahrener Hotelier, der das Hotel Saratz in die nächste Etappe führen soll. «Das Wohl unserer Gäste als auch der Mitarbeitenden wissen wir bei ihm in guten Händen», sagt Annatina



SV GROUP

Während den zwölf Jahren als CEO der SV Group hat Patrick Camele das Unternehmen erfolgreich geleitet. Per 1. November 2024 übergibt er das Unternehmen an seinen Nachfolger Markus Binkert, aktuell CFO von Swiss International Airlines.

Saratz, die Eigentümerin des
Hotel Saratz.

Zum The
Cambrian

Zu Markus Binkert

Zu Ulf Naumann



BUCH IM BLICK

GLOBIS WALD- UND WIESENKOCHBUCH. EINE GELUNGENE AUSGABE. NICHT NUR FÜR KINDER.

Wie schmecken Gänseblümchen? Oder eine Steinmoosuppe? Es ist noch nicht lange her, da haben Menschen die Lebensmittel nicht einfach eingekauft, sie sind hinausgegangen in die Natur, um Wildkräuter, Blumen, Beeren, Pilze oder Wurzeln zu sammeln. Daraus haben sie dann ihr Essen zubereitet. Die Natur ist voll von essbaren Pflanzen und Pilzen. Man muss nur wissen, wo man sie findet. Und natürlich, woran man sie erkennt. **Das erfahren kleine und auch grosse Köchinnen und Köche im neuen Wald- und Wiesenkochbuch von und mit Globi.**

Von: Medienmitteilung Bild: zVg
Von Wildfleisch bis Wildgeflügel auf LEEK.ch,
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von [Das Pauli Magazin](http://DasPauliMagazin).

Zu Globis Wald- und Wiesenkochbuch



★ *Wissen: Drink, Party, Speise – Cocktail ...
Calypso, eine sommerliche Vorspeise, die bald
unter Artenschutz gestellt werden muss.*

KOCHKUNDE | KOCHKUNDE

EINE SOMMERLICHE VORSPEISE, DIE WOHL BALD UNTER ARTENSCHUTZ GESTELLT WERDEN MUSS.

Im Ursprung ist Cocktail die Bezeichnung für eine bestimmte Art Mixgetränk um 1800. Die Wortherkunft ist nicht geklärt. Die oft verwendete Ausführung, es habe mit dem Hahnenschwanz zu tun, der auf die Farbigkeit der Mixgetränke anspielt, ist nicht belegt. Sicher ist, dass der Cocktail als Stehempfang und als Speise davon der Bezeichnung abgeleitet sind. Letztere werden gerne auch am Tisch zubereitet. Der legendäre, aus dem letzten Jahrhundert stammende, mit Cocktailsauce angemachte Crevetten-Cocktail Calypso sieht man heute nicht mehr oft.

Von: Romeo Brodmann| Bild: Unsplash, Fernando Andrade
Von Wildfleisch bis Wildgeflügel auf LEEK.ch,
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von [Das Pauli Magazin](http://DasPauliMagazin).

Zum Cocktail Calypso und so



★ *Story: Sommerdrinks - Cocktail, Cock Tail oder Cock Ale? Ich smash dir gleich eine, damit du sour wirst.*

STORY RELOADET

SOMMERDRINKS - COCKTAIL, COCK TAIL ODER COCK ALE? ICH SMASH DIR GLEICH EINE, DAMIT DU SOUR WIRST.

Planung ist alles: Für alle, die noch nach coolen Drinks für die Sommerkarte suchen, nachfolgend ein bisschen hochprozentige Geschichte, aromatisiert mit etwas Aufzählung und aufgeschäumt mit einem Schuss Stories. Sozusagen ein Wiss-Fizz von Cocktail bis Highball und von Humty Dumty bis Orgasmus..

Von: Romeo Brodmann| Bild: Pixabay
Von Wildfleisch bis Wildgeflügel auf LEEK.ch,
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

Zum Cocktail oder Cock Tail oder Cock Ale. Je nachdem.

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:

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.

Follow us :



Stefan Schramm

Das vollständige Impressum ist [hier](#) aufgeführt
HandelsregisterNr:
CH-020.1.073.425-1

Bezahlte PR ist klar durch den blauen
Rahmen und/oder Bezeichnungen wie
«Corporate Story», «Textanzeige»,
«Werbung» etc. markiert.