

Im Browser öffnen

DAS PAULI MAGAZIN

Die digitale Fachzeitung

für Kochberuf, Gastronomie, Hotellerie und Tourismus.

Redaktionell. Unabhängig. Dem Beruf und der Branche verpflichtet.

Newsletter

27. März 2024



WESHALB VOR OSTERN GEFASTET WIRD? IT'S NOT FUNNY, BUNNY!

Liebe Leserinnen, liebe Leser

Drei voneinander unabhängige kürzlich erschienene Artikel gewähren einen flüchtigen Blick auf die gastronomische Zukunft. Und die ist not funny, Bunny! «Unersättlicher Hunger nach Fast Food: Deshalb lieben wir die fettigen Kalorienbomben.» (NZZ), «Intervallfasten erhöht laut Studie das Risiko eines Herztods.» (MDR) sowie «Welle hat gerade erst begonnen. Tausende Restaurants müssen schliessen.» (n-tv)

Alles, was ein guter Koch in einem guten Restaurant nie verwenden würde, findet sich im Junk- und Fastfood: Proteinisolate, behandelte Fette, künstliche Aromen, Süsstoffe, Emulgatoren, Maissirup, Konservierungsstoffe etc. Wird zum Beispiel ein Fleischburger mit solcherlei Zusätzen gebraten, fährt die Mischung der durch die Maillardreaktion entstehenden Röstaromen und Röstbitter zusammen mit dem karamellisierten Zucker im Belohnungs- und Glückszentrum des menschlichen Gehirns ein wie Heroin.

Doch dann, und das zeigen grossangelegte Studien, fährt die miese Mischung in einigen Regionen des Hypothalamus mit Depressionen, im Ranzen mit Viszeralfett und ganz allgemein mit Krebsrisiko ein. Dann braucht es Fastenzeit, Diäten, Kuren. Besser wäre ein Entzug. Oder von Anfang an der Besuch bei einem anständigen Koch in einem anständigen Restaurant. Dann wären wir also mit dem nächsten Artikel beim Resultat: «Restaurants ächzen unter MwSt. Gegessen wird offenbar wieder mehr zu Hause.»

Und die «schöne neue System-Junk-Gastronomie», welche die Wünsche der neuen Kunden per Just Eat bedient, hat darüber hinaus auch eher weniger Interesse an gut ausgebildeten Köchen. Die sind zu teuer und stellen zu viele Fragen.

Was bleibt? Abwarten und Cigarren rauchen oder in einen Schoggihasen beissen. Apropos: Haben Sie gewusst, dass schon vor der Ankunft des Tabaks in Europa geraucht wurde? Aber ja, unsere Vorfahren rauchten einen Verwandten den Kopfsalates. Das ist im Artikel ganz am Schluss als Würzbissen zu finden.

Vielleicht hilft für den Beruf, gerade während der Osterzeit, auch ein Gebet. Von wegen Ostern: Wir haben nachfolgend Artikel parat, weshalb vor Ostern 40 Tage gefastet wird. Alles über Fasten, Diäten und Kuren und natürlich auch, warum es den Osterhasen überhaupt gibt.

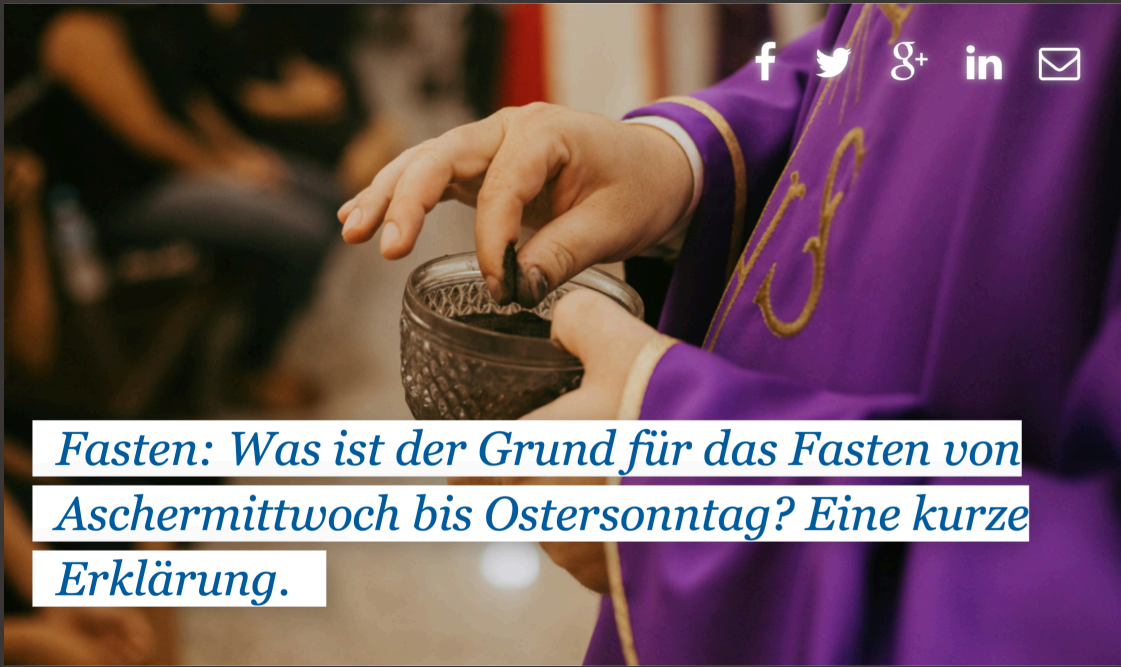
Wir wünschen Ihnen wunderbare Ostern, gute Geschäfte und viel Vergnügen bei Lesen des Newsletter von Das Pauli Magazin.

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.



Fasten: Was ist der Grund für das Fasten von Aschermittwoch bis Ostersonntag? Eine kurze Erklärung.

FASTEN

WAS IST DER GRUND FÜR DAS FASTEN VOR OSTERN?

Am Ostersonntag endet die christliche Fastenzeit, die auch das Osterfasten am Karfreitag und Karsamstag beinhaltet. Nach der Taufe wurde Jesus vom Geist Gottes in die Wüste geführt. Er fastete 40 Tage und widerstand in dieser Zeit den Versuchungen des Teufels. Wenn am Aschermittwoch die Gläubigen des westlichen Christentums das Kreuz mit Asche auf die Stirn gezeichnet bekommen, beginnt die vierzig tägige Fastenzeit, die dem Fasten von Jesus Christus entsprechen soll. Und was hat das Aschekreuz auf der Stirn für eine Bedeutung? Was hat die Fastenwähe damit zu tun? Wieso nennen die Süddeutschen ihre Maultaschen auch Hergottsbscheisser? Und weshalb durfte man während der fleischlosen Fastenzeit, je nach zurechtbiegen der Regeln, Enten essen und Hühner nicht?

Text: Romeo Brodmann | Bild: Unsplash, Thays Orrico
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 christlichen Fastenzeit.



★ *Wissen: Fasten, Diäten, Kuren und alternative Ernährungsformen. Was ist was? Eine Übersicht. Vor dem Schoggiosterhasen ist nach dem Schoggiosterhasen.*

Wissen

FASTEN, DIÄTEN, KUREN? WAS IST WAS? EINE ÜBERSICHT.

Allen Gastroprofis, die ihren Gästen energiereduzierte Kost auftischen möchten, und all jenen, die selber Fett loswerden wollen: Das Pauli Magazin hat nach dem Jahresbeginn, also der Hochsaison der guten Neujahrsvorsätze auch hinsichtlich den Gewichtsreduktionszielen, jetzt zum Ende der christlichen Fastenzeit eine Übersicht über Diäten, Kuren und Ernährungsformen aufgestellt. Was ist Fasten, was Kuren und was Diät? Vor dem Schoggiosterhasen ist nach dem Schoggiosterhasen.

Hier geht es zu den Diäten, Kuren und alternativen Ernährungsformen.





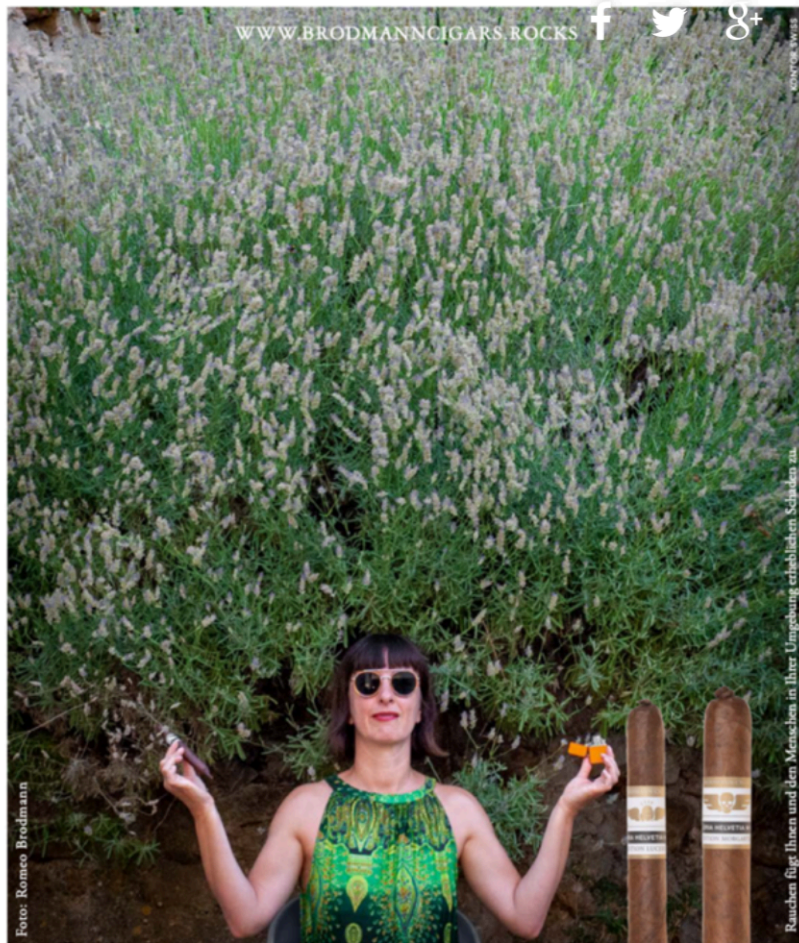
OSTERHASE

DAS KANINCHEN IST AUCH EIN HÄSCHEN UND WIE ES ZU SEINEN EIERN KAM.

Die Familie der Hasen (Leporidae) aus der Ordnung der Hasenartigen (Lagomorpha) umfasst 55 Arten. Dazu gehört sowohl der echte Hase (Lepus) als auch das Kaninchen (Cuniculus). Bleibt nur die Frage, wie, wann und wo Hasen Eier legen und malen lernten. Klärung eines Missverständnisses.

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

Zur Klärung des Osterhasenmissverständnisses.



**«HÄTTEN ALLE STAATSCHEFS UND
GENERÄLE DIESER WELT DIE FÜSSE AUF
DEM TISCH, EINE SCHNURRENDE KATZE
IM SCHOSS UND EINE CIGARRE IM MUND,
WÄRE DIE WELT EINE BESSERE.»**

Melanie Dannenfeld

Anzeige: Brodmann Cigars #003

ANZEIGE

**ANZEIGE BRODMANN CIGARS:
«HÄTTEN ALLE STAATSCHEFS UND
GENERÄLE DIESER WELT DIE
FÜSSE AUF DEM TISCH, EINE
SCHNURRENDE KATZE IM SCHOSS
UND EINE CIGARRE IM MUND,
WÄRE DIE WELT EINE BESSERE.»**

Sagt Melanie Dannenfeld.

Hier geht es zu den Cigarren von Brodmann Cigars.



Ausbildung | Auszeichnung: Der Verein der Köche Deutschlands sucht Vorbilder der Kochbranche für den «Laurentius 2024».

AUSBILDUNG | AUSZEICHNUNG

DER VEREIN DER KÖCHE DEUTSCHLANDS SUCHT AUSBILDNER UND VORBILDER.

Mit dem Ausbildungs-Award «Laurentius» zeichnet der Verband der Köche Deutschlands e.V. Kochausbildner:innen für besonderes Engagement aus. Die Bewerbung bzw. die Anmeldung von Bewerber:innen ist bis am 23. Mai möglich.

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

Zu den Infos und zur Anmeldung «Laurentius 2024».



Partner der Gastronomie | Handel: Pistor
startet mit dem Bau der Verteilzentrale für die
Ostschweiz in Sennwald.

Dienstleister

Die Grosshändlerin Pistor hat in Sennwald SG den Startschuss für ihre Verteilzentrale Ostschweiz gegeben. Die Investition für das Logistikgebäude beläuft sich auf 18,5 Millionen Franken. Eröffnet wird es im Verlauf des Jahres 2025.

[zum Spatenstich](#)

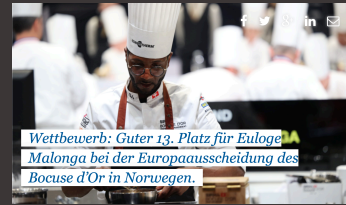


Produkte: KADI stärkt ihre Position als
Herstellerin von Frühlingsrollen in der
Schweiz.

PRODUKTE

Die Firma Kadi, bekannt für ihre tiefgekühlten Kartoffelprodukte, baut die Frühlingsrollen-Produktion weiter aus und festigt damit ihre Position im Schweizer Markt. Und die erste Planted-Frühlingsrolle ist zum Frühling auf dem Markt gekommen.

[Frühlingsrollen](#)



Wettbewerb: Guter 13. Platz für Euloge
Malonga bei der Europausscheidung des
Bocuse d'Or in Norwegen.

BOCUSE D'OR

Der Schweizer Kandidat Euloge Malonga hatte seit seiner Wahl in Genf nur gut drei Monate Zeit, um sich für die Europaausscheidung in Trondheim, Norwegen vorzubereiten. Mit seinem Commis Fiona Wittwer erkochte er den guten 13. Platz.

[Bocuse d'Or](#)





★ *Buchtipps: DIE SUPPEN DER
KLASSISCHEN FRANZÖSISCHEN KÜCHE auf
400 Seiten: Jetzt bestellen.*

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](#)





Neustart: Wiedereröffnung Restaurant Überfahrt bei Köln im September mit Küchenchefin Cornelia Fischer.

NEUSTART

Regionale Verbundenheit mit Blick in die Welt – so lässt sich die Philosophie von Cornelia Fischer auf den Punkt bringen. Ab Sommer 2024 leitet die Spitzenköchin, die im fränkischen Volkach die Gourmetwelt auf sich aufmerksam machte, den Neustart im Restaurant Überfahrt in Köln ein.

Cornelia Fischer



Persönlich: Neuer Küchenchef Norbert Kiraly setzt auf klassische Brasserie-Küche mit amerikanischen Grill-Einflüssen im AMERON Zürich Bellerive au Lac.

PERSÖNLICH

Norbert Kiraly übernimmt als neuer Küchenchef im Ameron Zürich Bellerive au Lac. Unter seiner Leitung bringt das Team frischen kulinarischen Wind in die Gastro-Location Bellerive und verlagert das Konzept hin zu klassischer Brasserie-Küche mit amerikanischen Grill-Einflüssen.

Norbert Kiraly

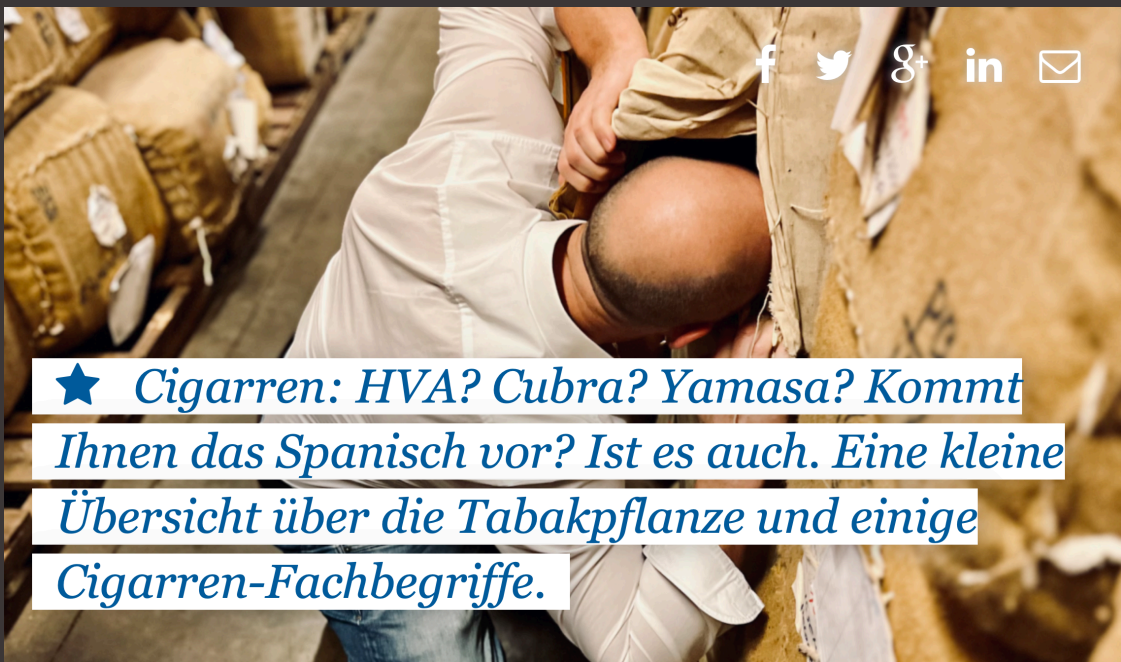


Tag der offenen Hoteltüren 2024: Dank «Please Disturb» einen Schritt näher Richtung Traumberuf.

TRAUMBERUF

Am Tag der offenen Hoteltüren in Zürich blickten unter dem Motto «Please Disturb» zahlreiche Besucher hinter die Kulissen der über 20 am Anlass teilnehmenden Beherbergungsbetriebe in der Region Zürich. Der Anlass, den Berufsnachwuchs zu fördern, war ein voller Erfolg.

Tag der offenen Tür



★ Cigarren: HVA? Cubra? Yamasa? Kommt Ihnen das Spanisch vor? Ist es auch. Eine kleine Übersicht über die Tabakpflanze und einige Cigarren-Fachbegriffe.

CIGARREN | WISSEN

HVA? CUBRA? YAMASA?. KOMMT IHNEN DAS SPANISCH VOR? IST ES AUCH.

Tabak, das Kraut, das die Welt eroberte. Geliebt und gehasst gleichermassen.
Wer aber glaubt, die europäischen Menschen hätten erst mit der Tabakpflanze
aus Amerika das Rauchen entdeckt, irrt gewaltig. Man rauchte nämlich einen
Verwandten des Kopfsalates. Aber ja, dann kam der Tabak.

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 Unterschied zwischen HVA, Corojo und Habano 2000.

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 :

