

Im Browser öffnen

DAS PAULI MAGAZIN

Die digitale Fachzeitung

Für Kochberuf, Gastronomie, Hotellerie und Tourismus.

Redaktionell. Unabhängig. Dem Beruf und der Branche verpflichtet.

Newsletter

23. April 2024



PAULIS KÜCHENREVOLUTION. JETZT VOLL DIGITAL.

Liebe Leserinnen, liebe Leser

Ich habe mich fremd geschämt für die Gastro-Verbands-Medien. Wo ist die Kritik an der Kritik an Peter Schärer nach der SRF-Dok über die Kronenhalle? Steht man heute nicht mehr füreinander ein? Das Pauli Magazin schon. Ich kenne Peter Schärer nicht persönlich, doch nach allem was ich weiss, steht da ein gradliniger, aufrichtiger und integrier Mensch und ein Küchenchef alter Schule. Anklage: Er sagte über einen Angestellten «Tubel» und bezeichnete einen Gast als «Brokkoli». Wenn mein Lehrmeister mal hart wurde, was auch mal vorkam, dann hinterfragte ich mich, so meine Erziehung. Heute rennt man zur Gewerkschaft, zu einem Ombudsmann oder in die SoMe-Welt, flennt und klagt an. Als Gast «Brokkoli» würde ich mich sowas von schämen, eine ganze Service- und Küchencrew mit einer No-Show weit nach Feierabend stehen zu lassen. Lieber Peter Schärer, es ist eine Päckchen mit Brodmann Cigars aus meiner Küche, als Zeichen unserer Verbundenheit, unterwegs.

Ich schäme mich auch gerade fremd wegen der Blickmeldung heute: Die Hotelfachschule Belvoirpark Zürich ist am Ende. Für den Kommentar und das Ende ganz nach unten scrollen.

Ein neues Modell für die Lehre von Gastro Zürich-City portraitierte die Neue Zürcher Zeitung hier. Die haben tatsächlich Ernst gemacht. Das Rotationsprinzip für Lehrlinge skizzierte nämlich bereits der Präsident von Gastro Zürich-City, Nicolas Kern, hier letztes Jahr im Interview mit Das Pauli Magazin. Die Idee hat sich also hier mit *Roast & Host* als zertifiziertes Bildungsangebot des Gastrolehrverbundes Zürich GLVZH im Markt konkret manifestiert. Eine Knacknuss der Gastro-Ausbildung ist auch die starke Spezialisierung der Betriebe, die also gar nicht mehr alles ausbilden können. Durch das Rotationsprinzip können Lernende in der Praxis breitgefächert in das Handwerk eintauchen.

Ebenfalls konkret ist der Pauli Fachbuchverlag AG. Die Qualität, der Fortschritt, den Ernst, Eugen, Philip und Christiane Pauli seit bald 100 Jahren zu Gunsten des Berufes Koch/Köchin EFZ garantieren, ist das A und O. Davon weicht der Verlag keinen Jota ab. Die Lösungen der nächsten grossen Herausforderungen sind kurz vor der Fertigstellung: Die vollständige Digitalisierung. Im Interview erklärt der Fachverantwortliche Lukas Pem die Pauli Digital Solution. Im Erklärvideo schildert der Programmierer Nico Schönbächler das Tool für die Ausbildungsdokumentationen, das den administrativen Aufwand für Lehrmeister in der Ausbildungspraxis minimiert.

Ansonsten wünschen wir Ihnen einen wunderbaren Frühling, gute Geschäfte und viel Vergnügen bei Lesen des Newsletter von Das Pauli Magazin.

Romeo Brodmann



Chefredaktor und Verleger
DAS PAULI MAGAZIN

PS: Lesen Sie den Artikel zur Engelwurz. Die Pflanze wächst ist in der Schweiz eher zurückgezogen. Das hat wohl auch damit zu tun, dass es kaum mehr ungemähte, feuchte Wildwiesen gibt, wo sich die durchschnittlich ein bis zwei Meter grosse Pflanze entwickeln kann. Es gibt aber Samen zu kaufen.

Ein tolles Projekt für und mit Lehrlingen für Lehrmeister, die einen Garten haben. Engelwurz muss man mögen, doch genau deswegen ist die weitgehend vergessene Pflanze eine herausragende Zutat für neue Aromen. Probieren geht über studieren.

Apropos Engel: Wenn wir schon dabei sind, lesen Sie im Artikel hier oder weiter unten über Psychedelic Leadership über Pilze und Wirkstoffe der anderen Art.

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



DAS LEHRBUCH DER KÜCHE ERSCHEINT IN ZUKUNFT DIGITAL ALS PAULI DIGITAL SOLUTION.

Pauli – seit über 93 Jahren das Lehrbuch der Küche für die Auszubildenden des Berufes Koch/Köchin EFZ. Bisher in gedruckter Form. Im Mai 2024 erscheint der Pauli in voll digitalisierter Form. Gebaut für das Smartphone, um ein Optimum an Funktionalität auf allen Endgeräten zu erreichen. Für den mobilen Einsatz und die volle Performance sowohl in der Kochausbildung als auch in der Küchenpraxis. Jederzeit für die Arbeit bereit, an allen Lernorten, synchronisiert auf allen Geräten.

Text: Video: Romeo Brodmann, Bild: Screenshot
"Von Speiseeis bis Gloria Helvetia Brodmann Cigars auf LEEK.ch.
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

MyPauliLog Präsentation

Bildungsbericht

1 / 4 | 100% +

Teilen

BILDUNGSBERICHT

In der Bildungsverordnung, Abschnitt 7, ist festgehalten, dass die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner den Bildungsstand der Lernenden Person – insbesondere gestützt auf die Lerndokumentation – festhält und mit ihr mindestens einmal pro Semester bezieht.

Lehrbetrieb: MyPauliLog

Lernende Person: L. User

Lehrberuf: Köchin/Koch EFZ

Verantwortlich für die Ausbildungsperiode: BB User

Semester: 1 2 3 4

Bewertungskriterie Bewertung Begründungen und Ergänzungen / Vermerkte Massnahmen

(Hinweis: Die berufsspezifischen Kompetenzen sind im Abschnitt 2 der Bildungsverordnung aufgeführt.)

- 1. Fachkompetenz**
 - 1.1 Ausbildungsstand**

Gesamtbewertung gemäss den im Bildungsprofil aufgeführten Bildungszielen

X ○ ○ ○ ○
 - 1.2 Arbeitsqualität**

Genauigkeit/Sorgfalt

○ X ○ ○ ○
 - 1.3 Arbeitsmenge, Arbeitstempo**

Zeitaufwand für sachgerechte Ausführung der Arbeiten

○ ○ X ○ ○
 - 1.4 Umsetzung der Berufskennnisse**

Verbindung von Theorie und Praxis

X ○ ○ ○ ○
- 2. Methodenkompetenz**
 - 2.1 Arbeitstechnik**

Arbeitsplatzgestaltung/Einsatz der Mittel/ Hilfsmittel der Auftragsdurchführung

○ X ○ ○ ○
 - 2.2 Vernetztes Denken und Handeln**

WEITERE VIDEOS

1:34 / 2:23

AUSBILDUNG | ERKLÄRVIDEO

YouTube

AUSBILDUNGSDOKUMENTATION. MyPauliLog.ch FÜR DEN LEHRBETRIEB.

Die neue Bildungsverordnung (Bildungsrevision Koch 2024) zieht auch nach sich, dass die Bildungsabläufe und Ausbildungsdokumentationen bzw. Umsetzungsdokumente im Ausbildungsbetrieb von den Ausbilder:innen neu er- und aufgestellt werden müssen. MyPauliLog bietet hierbei die Lösung: Sämtliche von der Bildungsverordnung geforderten Bildungsabläufe und Umsetzungsdokumente sind vorbereitet und die Lernaufträge sind bereits abgefasst.

Text: Nico Schönbächler | Bild: Screenshot
Von [Früchten](#) bis [Pauli Fachbuchverlag AG](#) auf [LEEK.ch](#).
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

Hier erklärt Nico Schönbächler MyPauliLog.ch



BUCH-REZENSION

EIN KALEIDOSKOP DER FARBEN UND AROMEN. SAUCEN&PASTA VON ANTONIO COLAIANNI UND FABIAN LANGE.

Wenn man derzeit ein Buch über Pasta benötigt, dann «Saucen&Pasta» von Antonio Colaianni und Fabian Lange. Es ist eine Sammlung von raffinierten, aber einfachen Pastarezepten, die auf klassischen und neu interpretierten Saucen basieren.

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..

Hier geht es zur Buch-Rezension «Saucen&Pasta».



**«DIE BESTEN IDEEN GIBT'S MIT
DEM KOPF IN DEN WOLKEN.
DIE BESTEN WOLKEN MACHEN
BRODMANN CIGARS.»**

Charles Illi

Anzeige: Brodmann Cigars #005

ANZEIGE

**«DIE BESTEN IDEEN GIBT'S MIT
DEM KOPF IN DEN WOLKEN. DIE
BESTEN WOLKEN MACHEN
BRODMANN CIGARS.»**

Sagt Charles Illi.

Brodmann Cigars LEEK.ch
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von [Das Pauli Magazin](http://DasPauliMagazin)

Hier geht es zu den Cigarren von Brodmann Cigars.



★ *Warenkunde | Kochkunde: Die heimische Engelwurz ist sowohl stärkendes Naturheilmittel als auch Zutat im Pudding froid à la Nesselrode. Eine aromatische Geschichte.*

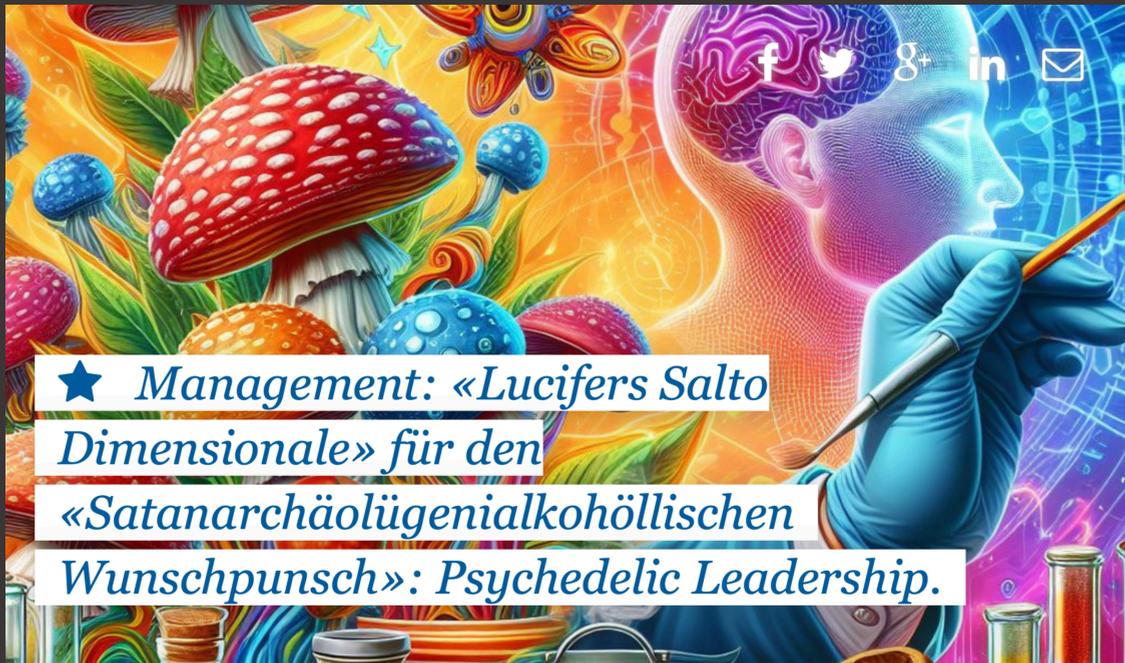
WARENKUNDE | KOCHKUNDE

ENGELWURZ. KANDIERT. EINE AROMATISCHE GESCHICHTE.

Engelwurz (auch bekannt als **Angelika**) ist eine vielseitige Heilpflanze, die nicht nur in der traditionellen Medizin, sondern auch in der Küche Verwendung findet. Das sehr spezielle Aroma muss man zwar wirklich mögen, doch gerade deswegen ist die Pflanze eine Zutat, die in keiner Küche fehlen sollte, ob für traditionelle Rezepte oder moderne Kreationen.

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

Hier geht es zum würzigen Engelwurz.



★ *Management: «Lucifers Salto Dimensionale» für den «Satanarchäolügenialkohöllischen Wunschpunsch»: Psychedelic Leadership.*

MANAGEMENT

«LUCIFERS SALTO DIMENSIONALE.» PSYCHEDELIC LEADERSHIP.

PAULI DIGITAL SOLUTION. DAS LEHRBUCH DER KÜCHE IN
DIGITALER FORM.

Ayahuasca hat eine wichtige Rolle in traditionellen Zeremonien verschiedener indigenen Völker des Amazonasbeckens. Diese Zeremonien sind ein kulturelles Erbe, von dem die westliche Welt im Sinne eines richtiggehenden Moderausches Besitz ergriffen hat. Wer etwas auf sich hält und es sich leisten kann, rennt den anderen hinterher auf einen I-me-anmaysself-Trip zu einem indigenen Schamanen Südamerikas. Mittlerweile tun das vorderhand die Managerkaste, man muss dafür auch nicht mehr nach Südameriak, der Trip gibt es auch in die Niederlanden, spezifisch organisiert für Unternehmen und Manager.

Psychedelic Leadership nennt sich das.

Text: Romeo Brodmann | Bilder: Erstellt mit KI
Von Reis bis Pauli Fachbuchverlag AG LEEK.ch
[LEEK.ch](#): Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von [Das Pauli Magazin](#)

Hier geht es zum würzigen Engelwurz.



PAULI

DIGITAL SOLUTION
SOLUTION

**Das Original
Jetzt auf
Smartphone, Tablet
und PC**

***AUSBILDUNG: PAULI DIGITAL SOLUTION.
DAS LEHRBUCH DER KÜCHE IN DIGITALER
FORM.***

AUSBILDUNG

Hier geht es zur Pauli Digital Solution.



JUBILÄUM: Über ein Jahrhundert hinweg haben sie den Schweizer Jugendtourismus stark mitgeprägt. 100 Jahre Schweizer Jugendherbergen (SJH).

JUBILÄUM

100 JAHRE SCHWEIZER JUGENDHERBERGEN.

Die Schweizer Jugendherbergen (SJH) feiern im April 2024 ihr 100-Jahre-Jubiläum. Über ein Jahrhundert hinweg haben sie den Schweizer Jugendtourismus stark mit geprägt und durch sämtliche gesellschaftlichen, wirtschaftlichen und politischen Entwicklungen begleitet. Unter dem Titel «100 Jahre Schweizer Jugendherbergen – Gemeinsam schmatzen, schnarchen, spielen» eröffnet am 1. März 2024 eine Sonderausstellung im Museum Schloss Burgdorf. Neben der Geschichte des Schweizer Jugendtourismus und der Schweizer Jugendherbergen stehen insbesondere die Gäste der Jugendherbergen im Zentrum der Ausstellung.

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

Hier geht es zur Bildgeschichte 100 Jahre Schweizer Jugendherberge.



★ *Meinung | Brodmann schnauzt: Die Hotelfachschule Zürich am Ende. Es war auch mein Belvoirpark. Gopferdelli.*

MEINUNG | BRODMANN SCHNAUZE

DIE HOTELFACHSCHULE BELVOIRPARK ZÜRICH IST AM ENDE.

Ich nicht ganz überrascht, aber richtiggehend wütend. Nicht zuletzt darauf, dass ich recht behielt. Die Meldung stand hier im Blick und wurde von Schule und Verband bestätigt. Ich darf das jetzt hier schon sagen. Man hat mein Vertrauen in die Institution 2015 als Vizedirektor von GastroSuisse bedauerlicherweise nicht erwidert, im Gegenteil. Ich erhielt damals den offiziellen Auftrag, eine inoffizielle Situationsanalyse zur Hotelfachschule zu treuen Händen zu erstellen. Meine Einschätzung damals, um es auf einen Satz zu reduzieren: Patriarchat abschaffen (patriarchale Führung einer Hotelfachschule 2015, man stelle sich das mal vor), den Wandel ernst nehmen und verstehen und die Veränderungsprozesse angehen.

Hier geht es zum «Gopferdelli, es war auch mein Belvoirpark!»

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 :

