

Im Browser öffnen

DAS PAULI MAGAZIN

Die digitale Fachzeitung

für Kochberuf, Gastronomie, Hotellerie und Tourismus.

Redaktionell. Unabhängig. Dem Beruf und der Branche verpflichtet.

Newsletter

16. Mai 2024



NOBELHART & SCHMUTZIG? ONE OF THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS!

Liebe Leserinnen, liebe Leser

Ich hatte freie Bahn zwischen *Goldesel* und *Retourkutsche* - so nennen Berliner*innen ihre vergoldete Victoria auf der Siegessäule und die Quadriga auf dem Brandenburger Tor. In Berlin laufen die Vorbereitungen zur Fussball EM. Die derzeit dafür gesperrte Strasse des 17. Juni auf diesem knapp drei Kilometer langen Abschnitt entspricht etwa 124'000 Quadratmetern. Da die Fans unmöglich auf dem Asphalt feiern können und die Grüne Annalena Baerbock eine für ihre Louboutins geeignete Unterlage benötigt, wird für diesen einen Anlass die gesamte Fläche mit Kunstrasen aus Plastik ausgelegt, während in Restaurants und Bars wegen dem grünen Plastik-Trinkhalm-Verbot die Drinks mit Papier- oder Metall-Trinkhalmen serviert werden müssen.

Aber gut, ich ging natürlich nicht wegen dieses grünen Unsinn nach Berlin, sondern wegen des Wahnsinns der Kommunikation von Nobelhart & Schmutzig, den Das Pauli Magazin 2021 einst als Kommunikationslehrstück aufführte. Das Restaurant ist bildlich in vielen Köpfen verankert, obwohl es in der Öffentlichkeit praktisch kaum ein Bild gibt. Die haben nämlich einen wunderbaren Satz auf ihrer Karte:

«More social, less media. Please take memories, not pictures.»

Inzwischen landete das 1-Sterne-Lokal 2022 auf Platz 17., 2023 auf Platz 18 von The World's 50 Best Restaurants und im April haben sich die beiden Protagonisten Micha Schäfer und Billy Wagner ein neues Menu-und Preiskonzept verpasst: «Weniger fine Dining, mehr casual, es bleibt brutal lokal». Stimmt, Das Pauli Magazin war da. Lesen Sie [hier](#).

Ich war auch bei Peter Schärer in der Kronenhalle. Ich wollte ihm mein «Original-Rezept Mousse au Chocolat von Hulda Zumsteg» zeigen, welches ich 1984 in der Lehre in meinen obligatorischen Rezeptordner schrieb. Das Rezept ist von meinem Lehrmeister und der kokettierte damals scherzhaft, er habe es von einem, der weiss von einem, der einen kannte, der in der Kronenhalle arbeitete. Peter Schärer begutachtete es und konstatierte, es sei sehr nah am Original. Was er auch sagte, oder besser fragte:

«Wieso soll man nicht lernen, wie man es richtig macht?» Wir haben nämlich unter anderem auch über die Kochausbildung geredet, weil im Zuge der Berufsrevision sehr schlaue Köpfe meinten, unter anderem die Grundzubereitungsarten straffen und z.B. «pochieren im Wasserbad mit Bewegung» abschaffen zu müssen. Jä nu, dann gibt es für Genueser Masse, Hollandaise, Weinschaumsauce und dergleichen halt keine Grundzubereitungsart mehr.

Viel Freude mit dem Newsletter von Das Pauli Magazin, in dem übrigens auch Dominic Bucher bloggt. Sein passendes Thema: «Falsche Berufswahl durch falsche Erwartungen» und wie man damit umgehen kann.

Romeo Brodmann



Chefredaktor und Verleger
DAS PAULI MAGAZIN

PS.:

Wussten Sie, dass es ein Schweizer Küchenchef war, der die heilige französische *Académie culinaire de France* in Paris gründete? Lesen Sie die Story über Joseph Favre, wenn Sie ganz nach unten scrollen.



SCHRAMM&BRODMAN N

Quenelles de Brochet à la Lyonnaise

Bei Das Pauli Magazin kultivieren wir den Bezug zur Praxis. Wir wissen, worüber wir schreiben. Schramm fängt die Fische, Brodmann bereitet sie zu und schreibt darüber. Im nächsten Newsletter diskutieren wir darüber, wie man den Hecht fängt, was man damit anstellt und was überhaupt Quenelles de Brochet à la Lyonnaise sind.

Flyfishing

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



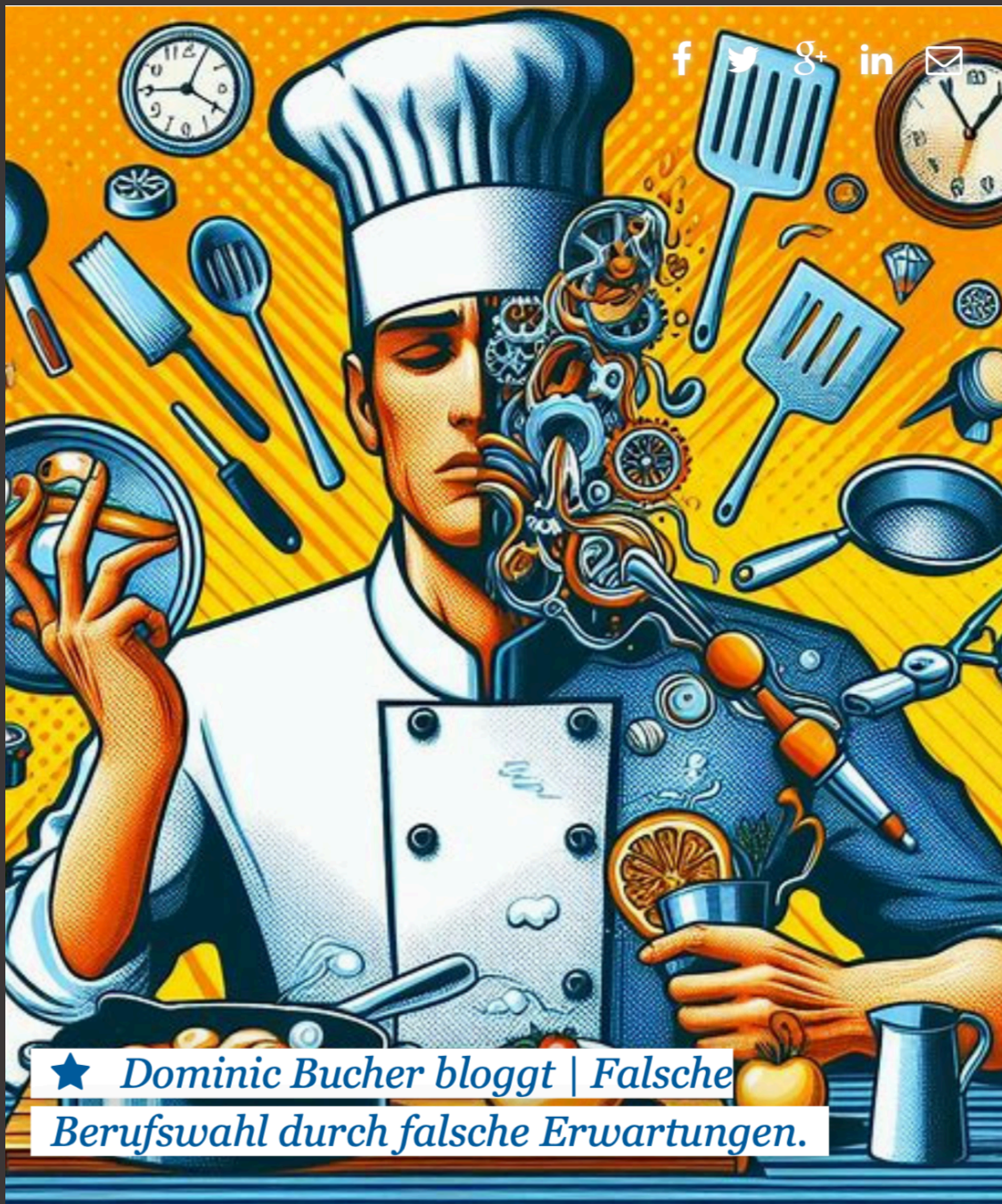
VIDEO-PODCAST

GESPRÄCH MIT PETER SCHÄRER: «WIESO SOLL MANN NICHT LERNEN, WIE MAN ES RICHTIG MACHT?»

Das Pauli Magazin war bei Peter Schärer, Küchenchef der Kronenhalle, in seiner Küche an der Zürcher Rämistrasse zu Besuch. Bei ihm in der Küche wird alles selbst von Grund auf hergestellt. «Lernende dürfen und müssen bei uns das ganze Handwerk von A bis Z erlernen» sagt er, und «Wieso soll man nicht lernen, wie man es richtig macht?» Schärer gibt dabei Einblicke in seine Ansichten, seine Meinung zu Beruf und Ausbildung von Köchinnen und Köchen EFZ. Und er erzählt die Episode, wie das Mousse au Chocolat von Paris nach Zürich in die Kronenhalle kam.

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

Zum Video-Podcast mit Peter Schärer.



★ *Dominic Bucher bloggt | Falsche Berufswahl durch falsche Erwartungen.*

DOMINIC BUCHERE BLOGGT

FALSCHER BERUFSSWAHL DURCH FALSCHER ERWARTUNGEN.

Immer weniger junge Menschen entscheiden sich für eine Berufswahl als Koch oder Köchin. Wenn von diesen über ein Drittel die Lehre aufgibt und von den restlichen wiederum nach der Ausbildung nur die Hälfte auf dem gewählten Beruf bleibt, dann fragt man sich, warum das so ist? Die Antwort: nicht erfüllte Erwartungen durch falsche Darstellung des Berufsbildes.

Text: Dominic Bucher | [Hier geht es direkt zur HomePage von Dominic Bucher](#)
Von Speiseeis bis Gloria Helvetia Brodmann Cigars auf [LEEK.ch](#)
[LEEK.ch](#): Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von [Das Pauli Magazin](#).

Zu Dominic Buchers Blog-Artikel.



KOMMUNIKATION | RESTAURANTKULTUR

WIE NOBELHART & SCHMUTZIG ALS EINES DER BESTEN 50 RESTAURANTS DER WELT DIE INTERAKTION ZELEBRIERT.

Ein gastronomisches Lehrstück, das man gesehen haben müsste. Nobelhart & Schmutzig in Berlin.
Das Pauli Magazin war da.

Kern ist die bewusste, konsequente und total eigene Kommunikation. Die beginnt mit dem «schmutzigen» Schaufenster und einer Klingel. Es wird gewartet, bis man eingelassen und von einer schwarzen Wand empfangen wird. Umso überraschender ist, was dahinter liegt: Ein kompaktes Restaurant, das von einer noblen Theke dominiert wird, welche Küche und Buffet umschliesst und den Kommunikationsprozess auf eine höhere Stufe hebt. Gäste schauen nicht einfach der Küche und dem Service bei der Arbeit zu, sondern auch den anderen Gästen, die immer auch im Blickfeld liegen und die mit Service, Küche und untereinander interagieren. Es verschmelzen nicht nur Geschmäcker und Aromen, sondern auch die Gespräche der Gäste und Mitarbeitenden in allen Konstellationen. Und alles zusammen wird laufend neu zu neuen Verbindungen verknüpft und in einem einzigartigen Raum zu einem metakognitiven Kommunikations- und Genussprozess verwoben. Es ist sozusagen die kulinarische Kommunikation über die kulinarische Kommunikation.

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

Hier war Das Pauli Magazin bei Nobelhart und Schmutzig.

WWW.BRODMANNCIGARS.ROCKS



Foto: Thomas Entzenoth

KONTOR SWISS

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

**«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 der Musiker, Songwriter und Bandleader der Nashville Rebels Hämpi Ruf.

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.



Pop-up: Sommergastspiel von Elif Oskan mit ihrem Gül-Team und Japan-Meister Yusuke Sasaki im «Prisma Expérience» des Park Hotels Vitznau.

POP-UP

SOMMERGASTSPIEL IM «PRISMA EXPÉRIENCE» IN VITZNAU: ELIF OSKAN VOM GÜL UND JAPAN-MEISTER YUSUKE SASAKI.

«Pop-ups haben Tradition im Park Hotel Vitznau», sagt Direktor Mathias Rohner. «Im Park Hotel Vitznau ist es unser Ziel, den Gästen einerseits das ganze Jahr über in unseren fantastischen Restaurants, dem «focus ATELIER» mit Patrick Mahler und im Grillrestaurant mit Felix Kattchin, ein absolut erstklassiges kulinarisches Erlebnis zu bieten. Andererseits bringen wir Bewährtes und Innovation zusammen, indem wir mit verschiedenen Pop-up-Konzepten und der jährlich

wechselnden Prisma Expérience – dieses Jahr mit Yusuke – eine aufregende Fusion schaffen. So können wir unseren Gästen ein fesselndes und vielseitiges kulinarisches Abenteuer bieten, das sie immer wieder überrascht und begeistert»..

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 Sommergastspiel im Park Hotel Vitznau.



PARTNER

Das **Pauli Magazin** ist die digitale Plattform für Gastronomie, Hotellerie und Kochkunst. Es begleitet das legendäre **Pauli Lehrbuch der Küche** und bietet vielfältige Informationen, Publikationen und Bilder. Unabhängig und leidenschaftlich. Stefan Schramm kontaktieren und Partner werden.

Partner werden



PRODUKTE

Der Frühling und die Cornichons-Saison kommen. Entdecken Sie «Meine selbstgemachten Cornichons» von HUGO, die jetzt wieder im Hugo Reitzel-Shop in Aigle oder online auf der Website erhältlich sind. Sie haben keinen grünen Daumen? Keine Sorge, Hugo Reitzel erklärt ihnen, wie es geht.

Cornichon



HULI-HULI

Eine kulinarische Geschichte der «Cuisine of Hawaii» Zuerst einmal: Juli bedeutet auf Hawaiianisch drehen. Drehen in der Teriyaki-ähnlichen Marinade und drehen am Spiess. Huli-Huli eben. 1967 liess Ernest Morgado «huli-huli». durch die Pacific Poultry Company schützen.

Huli-huli-Chicken

f t g+ in e

PAULI
DIGITAL SOLUTION

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

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

NEU!

PAULI DIGITAL SOLUTION

GESAMTER ORIGINAL PAULI CONTENT

DAS ORIGINAL JETZT AUF SMARTPHONE, TABLET UND PC

Gebaut für das Smartphone, um ein Optimum an Funktionalität auf all deinen 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.

[Alle Infos hier!](#)

f t g+ in e



★ **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 fein und eine schöne Geschenkidee!

[Suppenbuch bestellen](#)



Kochwettbewerb: Axel Boesen gewinnt die «La Cuisine des Jeunes» 2024

GEWINNER

Axel Boesen von «The Japanese by the Chedi» gewinnt den Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» 2024.

Axel Boesen



Persönlich: Wechsel in der Direktion von Proviande zeichnet sich ab. Direktor Heinrich Bucher wird 2025 pensioniert. Nachfolger wird gesucht.

PERSÖNLICH

Der Direktor von Proviande, Heinrich Bucher, wird 2025 pensioniert. Sein Nachfolger wird gesucht.

Heinrich Bucher



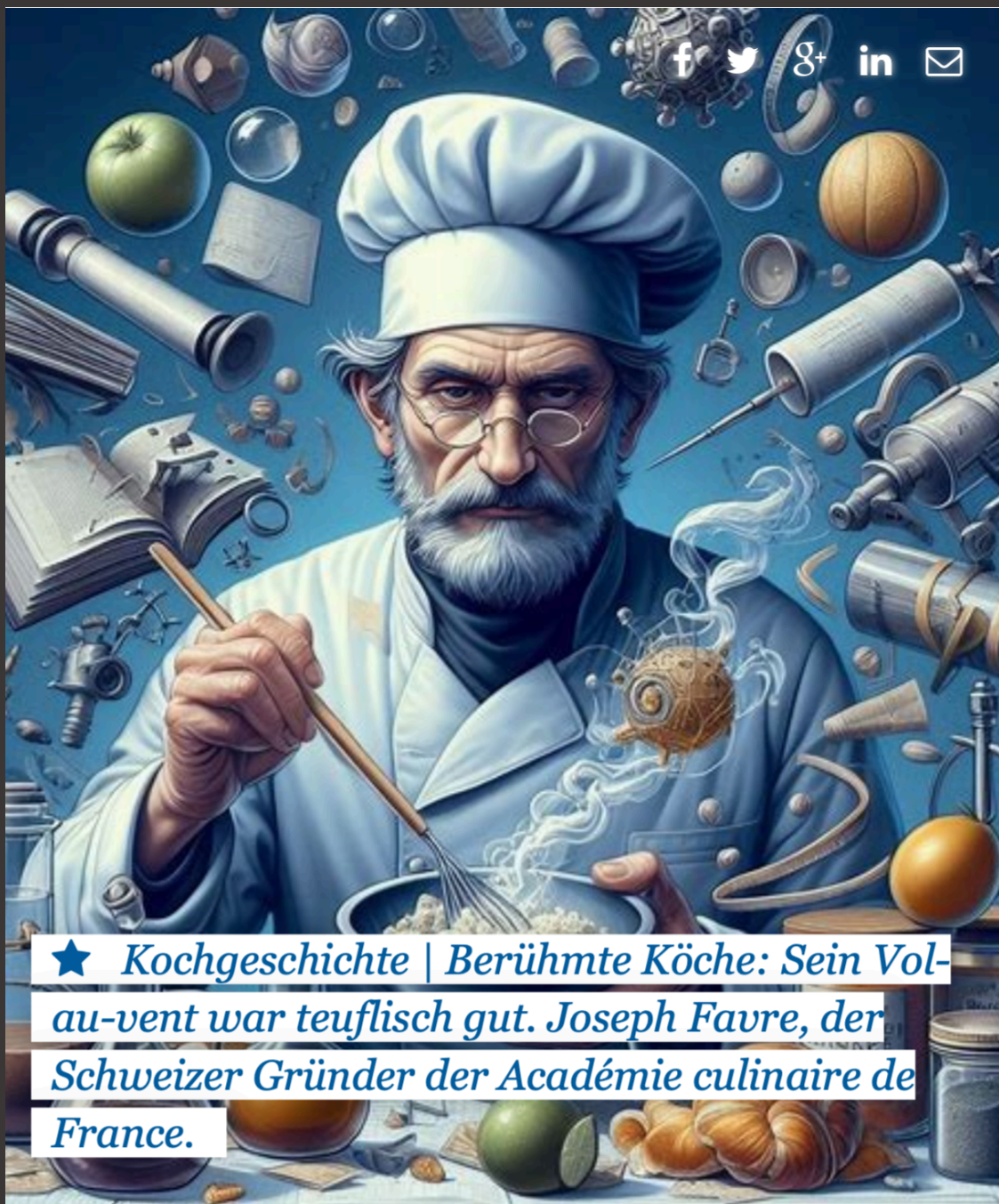
Persönlich: Damian Müller ist der neugewählte Präsident des Schweizer Fleisch-Fachverbandes SFF.

PERSÖNLICH

Damian Müller ist der neugewählte Präsident des Schweizer Fleisch-Fachverbandes SFF. Er folgt auf Ivo Bischofberger.

Damian Müller





★ *Kochgeschichte | Berühmte Köche: Sein Vol-au-vent war teuflisch gut. Joseph Favre, der Schweizer Gründer der Académie culinaire de France.*

KOCHGESCHICHTE | BERÜHMTE KÖCHE

SEIN VOL-AU-VENT WAR TEUFLISCH GUT. JOSEPH FAVRE, DER SCHWEIZER GRÜNDER DER ACADÉMIE CULIANAIRE DE FRANCE.

Eine Anekdote aus der Schweizer Kochkunst: Als der französische Bischof und Publizist Félix Dupanloup 1876 mit der Ehefrau Napoleons III., María Eugenia Ignacia Agustina de Palafox Portocarrero de Guzmán y Kirkpatrick und letzte Kaiserin der Franzosen, inkognito zusammen auf ihrer geheimen Reise im Hotel Zähringen in Fribourg einkehrten, bereitete der damalige Küchenchef Joseph Favre ihr Essen zu. Es soll ein nicht ganz orthodoxes Dîner Maigne gewesen sein.

Zum Portrait von Joseph Favre

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 :

