

Im Browser öffnen

DAS PAULI MAGAZIN

Die digitale Fachzeitung

für Kochberuf, Gastronomie, Hotellerie und Tourismus.

Redaktionell. Unabhängig. Dem Beruf und der Branche verpflichtet.

Newsletter

12. Juni 2024



Bild: rb | Der Zeit Voraus. Pauli - Lehrbuch der Küche. Damals Japanisch, heute Pauli-Digital.

UNSICHTBARE FESSELN. DER PSYCHOLOGISCHE VERTRAG UND SEINE MACHT ÜBER UNS.

Liebe Leserinnen, liebe Leser

Als Michel Péclard das von Christian Gehrig geschriebene Buch «Der Beizer ohne Geschmack präsentierte», sagte er, als es um seinen Geschäftspartner ging: «Wenn Flo davonläuft, laufe ich hinterher.» Wenn Sie mehr über das Buch und die Vernissage lesen möchten, [hier](#) finden Sie den Artikel der NZZ, besser kann man es nicht beschreiben. Ich habe das von einer anderen Seite betrachtet.

Péclard und Weber haben einen tiefgreifenden, psychologischen Vertrag. Dies sind unsichtbare und damit wenig beachtete Abkommen, die unsere Arbeitswelt beherrschen. Ein Phänomen, das Bindungen schafft und auch wieder bricht, ohne dass auch je ein Wort zu Papier gebracht wird. Ich habe das Thema für diesen Newsletter [hier](#) für Sie aufgearbeitet und vier Checklisten bzw. Handlungsanweisungen erstellt, damit Sie sich mit dem Thema befassen können.

Falls Sie sich tiefer in die psychologischen Verträge einlesen wollen, das braucht Zeit und allenfalls Proviant. Machen Sie sich «ein Stück wie das vom Earl of Sandwich» - weiter unten finden Sie den Artikel über alle Sandwiches und ihre Definition: BLT, Döner, Tremezzini, Hamburger, Croque Monsieur, Hot Dog und Konsorte.

Der Pauli war schon immer seiner Zeit voraus, auch wenn die klassische französische Küche von gestern ist. Falls Sie jetzt nur Japanisch verstehen, das Lehrbuch der Küche wurde auch schon in Nihongo herausgegeben, denn japanische Köche sind wohl die begeistertsten Anhänger der klassischen französischen Küche.

Letzthin fragte mich ein Lehrmeister, dem ich die Pauli Digital Solution erklärte, weshalb wir Pauli-Digital so spät auf den Markt gebracht hätten. «Nein, nein», bekam er von mir zur Antwort, «es ist anders rum, wir sind technologisch 5 Jahre voraus». Er guckte mich ganz komisch an und fragte: «Wie das?»

Meine Antwort: «Pauli ist der originale Content, der seit 1930 stetig weiterentwickelt wird sowie inhaltlich immer vollständig und auf dem neuesten Stand ist. Getmorebrain.com ist der führende Entwickler und Anbieter von technologischem Wissensmanagement. Getmorebrain.com hat also den bestmöglichen Inhalt von Pauli in die bestmögliche Technologie von Morgen gegossen und auf alle Funktionen des kleinstmöglichen Gerätes und des kleinstmöglichen Bildschirms abgestimmt. Und das Pauli-Update für die BiVo Koch 2024 steht für den nächsten Lehrbeginn ebenfalls zur Verfügung. Lukas Pem erklärt das weiter unten im Video-Podcast.

Apropos Lehrbeginn: Sie finden unten im Artikel alles, was Lehrlinge in der ersten Woche lernen dürfen: Soufflé-Pumpe, Hummerschusspistolen, Forelleblaupulver, Windbeutelgebläse und dergleichen.

Last but not least, haben wir mit Suzanne Galliker, Messeleiterin der ZAGG, über Messen gesprochen, jetzt wo es bedauerlicherweise den Genfer Autosalon gelüpft hat. So wünschen wir viel Freude beim Lesen des Newsletters von Das Pauli Magazin und hoffen, dass endlich der Sommer Einzug hält. Dä Rägä isch jo zum Hooröl brünzle.

Romeo Brodmann



Chefredaktor und Verleger
DAS PAULI MAGAZIN

PS I:

Apropos Sandwich: Sehen Sie sich unbedingt EIPRO und deren innovativen Ei- und Ei-Alternativprodukte an. Mit nøgg (No Egg. But Plants.) z.B. steht neben anderen tollen Produkten auch eine vegane Röhreialternative zur Verfügung, mit der sich die Einlagen im Sandwich ergänzen lassen oder das Ei hervorragend ersetzt werden kann.

PS II:

Da steht man in einer Tanke im Osten Deutschlands an der Kasse mit einem Caffé Latte von Emmi in der Hand und fragt als Schweizer schon es bizzeli Stolz: «Wer hat es erfunden, hä!» Vor 20 Jahren wurde ja schon noch hier und da gefragt, was das soll, kalter Kaffee im Becher. Heute ist es ein Schweizer Kult-Produkt wie Ricola auch. Was für eine Geschichte. Happy Burzeltag Emmi Caffé Latte.

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



DAS PAULI UPDATE BIVO KOCH 2024. LUKAS PEM ERKLÄRT DIE ERGÄNZUNG ZUM LEHRBUCH DER KÜCHE.

Nach dem Sommer startet nach langjähriger Berufsrevision die erste Ausbildungs-Generation Köchin/Koch EFZ mit den überarbeiteten Bildungsplan bzw. der neuen Bildungs-Verordnung BiVo Koch 2024. Die Pauli Fachbuchverlag AG hat die Ausbildungsinhalte entsprechend vervollständigt.

Die neue digitale Ausgabe Pauli Digital Solution ist komplettiert. Für das Pauli Lehrbuch der Köche 2016 wird das Update als Broschüre angeboten. Lukas Pem, Verantwortliche Fachperson für den Pauli-Inhalt, erklärt das Update Pauli BiVo Koch 2024, das zudem selbstverständlich ab Mitte Juni im E-Book Pauli - Lehrbuch der Küche sowie in der Pauli Digital Solution enthalten sein wird.

Video-Podcast: Romeo Brodmann
Von Speiseeis bis Gloria Helvetia Brodmann Cigars auf [LEEK.ch](https://www.LEEK.ch)
[LEEK.ch](https://www.LEEK.ch): Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von [Das Pauli Magazin](https://www.DasPauliMagazin.ch).

Zum Video-Podcast mit Lukas Pem



EIPRO: Die Vielfalt des Ei-Genusses.

EIPRO CORPORATE STORY

EIPRO: DIE VIELFALT DES EI- GENUSSES.

Die Zukunft der Außer-Haus-Verpflegung liegt in der Vielfalt kulinarischer Genüsse. Das Ei ist als natürliche und gesunde Zutat ein attraktiver Bestandteil zahlreicher regionaler und internationaler Rezepturen. Mit seinem umfangreichen Sortiment zeigt EIPRO, Qualitätsgarant für innovative Ei- und Ei-Alternativprodukte, die vielen Facetten des Ei-Genusses in der aktuellen Ernährungsszene.

Hier geht es direkt zu Eipro: www.eipro.de

Zur Corporate Story von EIPRO



Emmi CAFFÈ LATTE Corporate Story: Vor 20 Jahren, am 15. März 2004 wurde von Emmi Schweiz AG CAFFÈ LATTE aus der Taufe gehoben.

EMMI CORPORATE STORY

20 JAHRE EMMI CAFFÈ LATTE.

Vor 20 Jahren fand eine bedeutende Veränderung statt, als der bis dahin regulierte Milchmarkt liberalisiert wurde – eine Entwicklung, die für Emmi enorme Möglichkeiten eröffnete. Gleichzeitig erlebte die Welt das Aufblühen einer neuen Kaffeehauskultur und einer trendigen Barista-Szene. Kaffee wurde trendy, was die Emmi geschickt für sich zu nutzen wusste!

Hier geht es direkt zu EMMI CAFFÈ LATTE

Zur Corporate Story von EMMI CAFFÈ LATTE



Das Pauli Magazin

Gespräch mit Suzanne Galliker, Messeleiterin der ZAGG in Luzern.

VIDEO-PODCAST

WIR SPRECHEN EINEN BEGRENZTEN MARKT AN. GESPRÄCH MIT SUZANNE GALLIKER ÜBER DIE ZAGG.

Suzanne Galliker arbeitet seit 2003 bei der Gastromesse ZAGG in Luzern und ist seit 2010 deren Messeleiterin. Auf die sich verändernde Messelandschaft angesprochen, wie sich die ZAGG in diesem Umfeld schlägt, sagt sie, man müsse zuerst einmal unterscheiden zwischen Publikums- und dann Fachmesse. «Wir sprechen ein bestimmtes Publikum an und das ist ein Markt, der von der Grösse her begrenzt ist».

Text | Video: Stefan Schramm
Von Früchten bis Pauli Fachbuchverlag AG auf LEEK.ch.
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin..

[Zum Gespräch mit Suzanne Galliker über die ZAGG](#)



★ *Management: Unsichtbare Fesseln. Der psychologische Vertrag und seine Macht über uns.*

THEMA | MANAGEMENT

UNSICHTBARE FESSELN. DER PSYCHOLOGISCHE VERTRAG UND SEINE MACHT ÜBER UNS.

Entdecken Sie, wie unsichtbare Abkommen unsere Arbeitswelt beherrschen. Der psychologische Vertrag – ein Phänomen, das Bindungen schafft oder bricht, ohne je ein Wort zu Papier zu bringen. Tauchen Sie ein in die Tiefen unausgesprochener Erwartungen, die Karrieren formen oder zerstören können.

Mit vier CHECKLISTEN, für Chefs und Mitarbeitende, wie mit einem psychologischen Vertrag umgegangen werden kann und wie ein solcher überhaupt erkannt wird.

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

[Zum psychologischen Vertrag und den Checklisten](#)



*Eröffnung | Cucina Colaianni: Das neue
Restaurant des lebenswürdigsten Starchefs
Antonio Colaianni - mit Marco Pero in der
«Trattoria Freilager».*

ERÖFFNUNG | CUCINA COLAIANNI

UNSICHTBARE FESSELN. DER PSYCHOLOGISCHE VERTRAG UND SEINE MACHT ÜBER UNS.

Der bekannte Sterne- und Punktekoch Antonio Colaianni steht bald wieder am Herd. Und das Beste daran? Im «Cucina Colaianni» wird er sein eigener Chef sein. Zeitgleich wird Antonio Colaianni am selben Ort gemeinsam mit dem langjährigen Gastgeber Marco Pero die Gesamtleitung und -verantwortung für die aufgefrischte «Trattoria Freilager» übernehmen.

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

WWW.BRODMANNCIGARS.RF     

«MIT BULLY UND CIGARRE IST EILE UNMÖGLICH. VOR ALLEM WENN MAN EINE SCHRAUBE LOCKER HAT.»
Romeo Brodmann

«DER VOLKSMUND SAGT, WER IMMER IN EILE IST, BEGEGNET NIEMANDEM. NICHT EINMAL SICH SELBST.»
Melanie Dannenfeld

Anzeige: Brodmann Cigars #015

Photo: Romeo Brodmann
RAUCHEN FÜHRT ZU ERHEBLICHEN SCHADEN AN LUNGEN UND HERZ. NICHT RAUCHEN. RAUCHEN SIE NICHT.

ANZEIGE

**BRODMANN CIGARS.
DER SOMMER KOMMT. BESTIMMT.**



★ *Witzig: Was Lehrlinge alles holen
und machen müssen:
Hummerschusspistole und
Weinsteinentferner.*

**HUMMERSCHUSSPISTOLE UND
WEINSTEINENTFERNER. WAS
LEHRLINGEN ALLES
AUFGETRAGEN WIRD.**

The same procedure as every year. Kaum beginnt die Lehre, werden die Lernenden losgeschickt, um alles Unmögliche zu holen. In der Küche sind Kümmelspaltmaschine, Hummerschusspistole und Weinsteinentferner gängig. Schreiner brauchen dann schon mal die Bordleistenleiter und die Tiefbauer den Böschungswinkel.

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

Zur Soufflé-Pumpe und zum Windbeutelgebläse



NEU! PAULI DIGITAL SOLUTION GESAMTER ORIGINAL PAULI CONTEN

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.

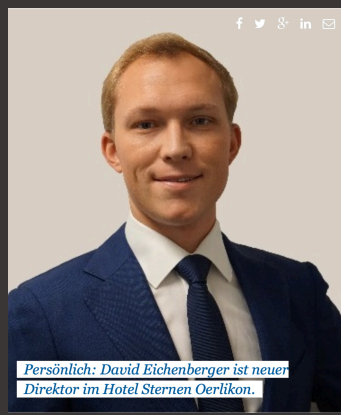
Alle Infos hier!



Jubiläum: Vom Kaffeefilter zum Kaffeevollautomaten. Melitta feiert - 90 Jahre in der Schweiz.

JUBILÄUM

Vom Kaffeefilter zum Kaffeevollautomaten. Melitta



Persönlich: David Eichenberger ist neuer Direktor im Hotel Sternen Oerlikon.

PERSÖNLICH

Daniel Eichenberger ist der neue Direktor im Hotel Sternen im Oerlikon-Zürich.



Event: Pure Inspiration und eine Premiere - das Montreux Jazz Festival rockt dieses Jahr auch auf dem See.

EVENT

Jazz-, Streetfoodfestival und Rock auf dem See. Der

Daniel
Eichenberger

Melitta feiert

Montreux jammt



★ *BLT- und Club-Sandwich. Croque Monsieur
und Madame. Tremezzini und Piadina.
Hamburger und Kebab. Die wichtigsten
Eingeklemmten im Überblick.*

KOCHKUNDE | SANDWICH

**BLT, CLUB-SANDWICH, CROQUE
MONSIEUR UND MADAME. EIN**

ÜBERBLICK ÜBER DIE EINGEKLEMMTEN DIESER WELT.

Das Sandwich des Earl of Sandwich: Gebratenes Rindfleisch, erkaltet, aufgeschnitten, gesalzen, zwischen zwei Brotscheiben. Doch was ist ein Sandwich eigentlich sonst so? Ein Grundriss über Geschichten, Arten und Bezeichnungen.

Von: Marko Ferrari| Bild: RB-KI
Von Wildfleisch bis Wildgeflügel auf LEEK.ch,
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

[Zum Sandwich des Earl of Sandwich](#)



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](#)

Impressum DAS PAULI MAGAZIN

HERAUSGEBER/VERLAG
brodmann onion media
Obergass 6
8193 Eglisau

Links

www.daspaulimagazin.ch
[Privacy Policy](#)

[Hier den Newsletter abmelden](#)

Follow us :



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

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.