

Im Browser öffnen

# DAS PAULI MAGAZIN

## Die digitale Fachzeitung

für Kochberuf, Gastronomie, Hotellerie und Tourismus.

Redaktionell. Unabhängig. Dem Beruf und der Branche verpflichtet.

Newsletter

18. September 2024



Bild: Romain Wanner | Auftakt zur Schweizer Ausscheidung des Bocuse d'Or bei Giovannini in Crissier: Das Menu von Pinheiro, Décotterd, Hunziker, Ranza, Giovannini und Mordasini mit einer Hommage an Philippe Rochat.

# Das Menu der Starköche.

## Ouverture Bocuse d'Or Suisse.

Liebe Leserin, liebe Leser

Es war ein wunderbarer Auftakt zu den Schweizer Ausscheidungen des Bocuse d'Or Suisse. Gesucht werden die besten Talente, denen grosse Herausforderungen ein Lächeln aufs Gesicht zaubern. Gelächelt vor Glück haben definitiv die Partner und Gäste der Académie Suisse Bocuse d'Or. Zur Ouvertüre des Wettbewerbes stellten sich Stéphane Décotterd, Christoph Hunziker, Dario Ranza und Ale Mordasini bei Filipe Fonseca Pinheiro und Franck Giovannini im Hôtel de Ville in Crissier in die Küche und kochten ein Menu der Extraklasse - inklusive einer Hommage an Philippe Rochat. [Hier](#) die Bilder der wunderbaren Kreationen.

Vor 25 Jahren gründeten ein paar junge wilde Sehbehinderte ein Dunkelrestaurant, das es Sehenden erlaubt, unter freiwilligem Verzicht auf das Augenlicht im Restaurant zu essen. Dass der Name Blinde Kuh zu Beginn nicht nur gut ankam, dafür aber heute eine starke Marke ist, erzählt Jürg Spielmann im Gespräch mit Das Pauli Magazin. Spielmann war damals einer der Mitbegründer und er ist Pfarrer in Bülach. Er erklärt z.B. auch, weshalb Blinde eine Gericht durchaus «sehen» können und es deshalb wichtig sei, einen Teller auch für Blinde schön anzurichten.

Die Pauli Fachbuchverlag AG hat sich dem digitalen Wandel zusammen mit dem Tech-Unternehmen Get more Brain in einem Veränderungsprozess gestellt. Ein Ergebnis davon ist mit der Pauli Digital Solution ein durchlässiges, offenes System, das Wechsel und Übergänge zwischen verschiedensten Bereichen von Social Media-Foren über Smartphone-Funktionen bis zu verschiedenen Wissensdatenbanken ermöglicht und unter vielem anderen auch die Sprachbarrieren abbaut. Lukas Pem erklärt [hier](#) im Zoom-Webinar am Donnerstag, 26. September 2024 die Funktionen und Praxisanwendungen der Pauli Digital Solution.

Übrigens macht sauer lustig. Wir haben uns in diesem Newsletter dem koreanischen Kimchi angenommen. Viel Vergnügen mit milchsauerm Rettich und Chinakohl.

Romeo Brodmann



Chefredaktor und Verleger  
DAS PAULI MAGAZIN

PS I:

«Das Geheimnis des Erfolges ist, den Standpunkt des Anderen zu verstehen», sagte einst Henry Ford. Nun ja, die [Hausbäckerei Romer's](#) gibt es seit 50 Jahren. Die haben verstanden, was der Dichter Jaroslav Seifert wie folgt definierte: «Der Geruch des Brotes ist der Duft aller Düfte.» Das Erfolgsrezept bei Romer's: Bäckerstolz, Innovationsgeist und eine grosse Portion Leidenschaft!

PS II:

Wem eine grössere Herausforderung ein Lächeln auf die Lippen zaubert, für den oder die ist es Zeit,



sich für den Bocuse d'Or Suisse anzumelden. Das Anmeldeformular mit den Wettbewerbsvorgaben steht als **Download** hier zur Verfügung oder kann via **E-Mail** angefordert werden.



## ZOOM-WEBINAR: PAULI DIGITAL SOLUTION FUNKTIONEN UND PRAXISANWENDUNGEN.

Donnerstag, 26. September 2024

14.30 bis 15.15 Uhr

Referent: Lukas Pem

Die Zukunft der Kochlehre.  
Hier kostenlos anmelden.

---

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

---



★ **VIDEO-PODCAST | BLINDEKUH: Das Dunkelrestaurant, das Ihre Sinne auf den Kopf stellt, wurde vor 25 Jahren gegründet – Ein Gespräch mit dem Gründer Jürg Spielmann.**

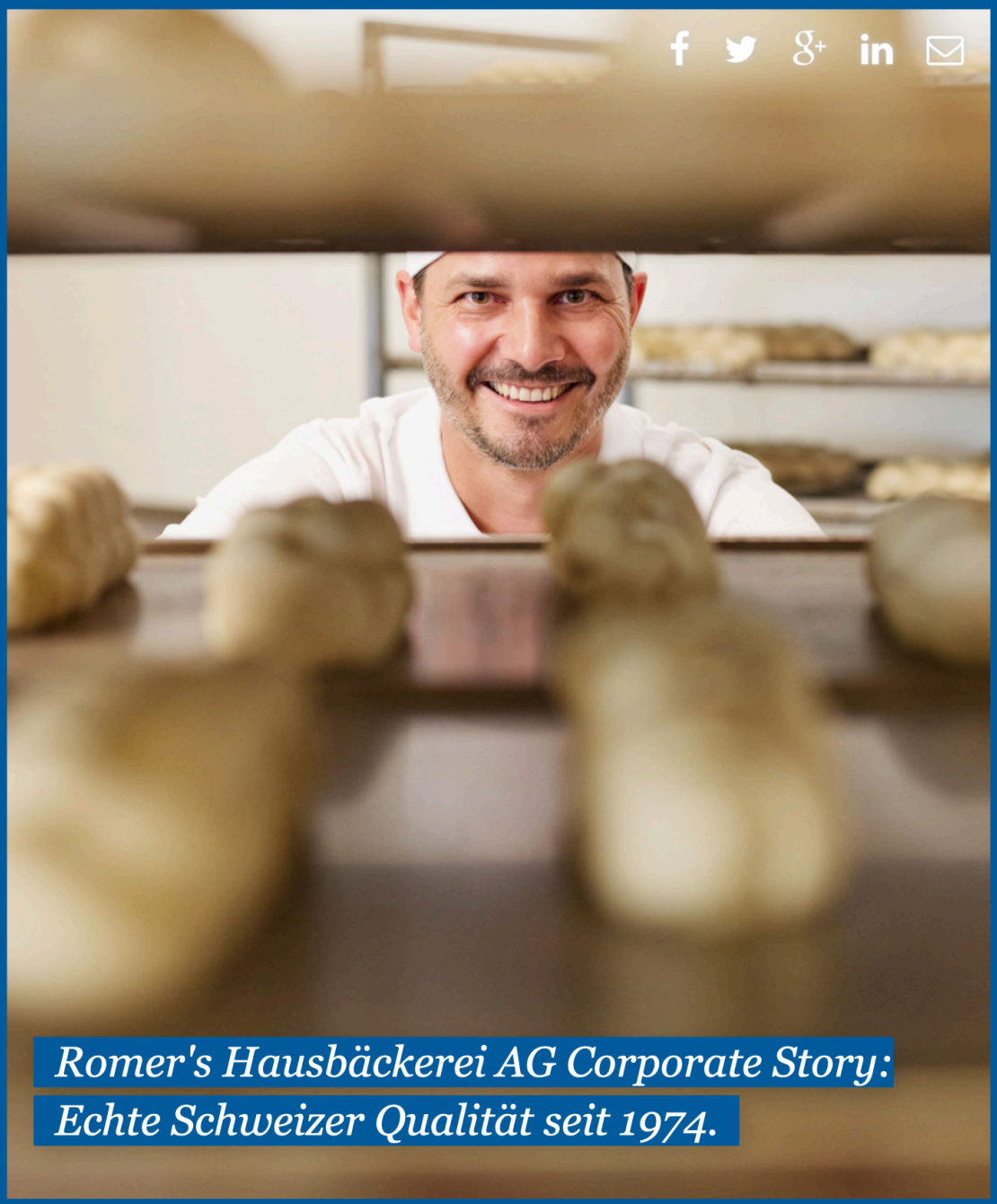
VIDEO-PODCAST.

# DAS DUNKELRESTAURANT, DAS IHRE SINNE AUF DEN KOPF STELLT. 25 JAHRE BLINDE KUH. INTERVIEW MIT JÜRIG SPIELMANN.

Weshalb es wichtig ist, dass auch für nicht sehende Menschen das Essen schön angerichtet werden muss? Das Pauli Magazin sprach mit Pfarrer Jürg Spielmann über solche und andere Themen. Er war einer der Mitbegründer der Blinden Kuh vor 25 Jahren.

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

Zum Interview mit Pfarrer Jürg Spielmann.



*Romer's Hausbäckerei AG Corporate Story:  
Echte Schweizer Qualität seit 1974.*

ROMER'S HAUSBÄCKEREI AG CORPORATE STORY

# ECHTE SCHWEIZER QUALITÄT SEIT 1974: ROMER'S HAUSBÄCKEREI.

Schon seit 50 Jahren begeistert Romer's Hausbäckerei zahlreiche Geniesserinnen und Geniesser mit ihren hochwertigen Tiefkühlbackwaren und Konditoreiprodukten. Das Erfolgsrezept: Bäckerstolz, Innovationsgeist und eine grosse Portion Leidenschaft!

[Hier](#) geht es direkt zu Romer's Hausbäckerei AG

[www.romers.swiss](http://www.romers.swiss)


SIRH+  
BOCUSE D'OR  
TEAM SWITZERLAND

f t g+ in ✉

# SHOW YOUR SKILLS!


MELDE DICH AN / PARTICIPE AU :

## BOCUSE D'OR SUISSE 2025




**DARIO RANZA**  
CANDIDATO SVIZZERA 2001

Pura adrenalina.  
Un'esperienza unica.  
Una rete di contatti incredibile.  
Uno su mille ce la fa.




**FRANCK GIOVANNINI**  
BOCUSE DE BRONZE 2007


Tu dois absolument t'inscrire pour te prouver que tu es capable de rivaliser avec les meilleurs des meilleurs cuisiniers du Bocuse d'Or. Sois fier, toi aussi, de représenter la Suisse à ce concours unique au monde !




**ALE MORDASINI**  
SCHWEIZER KANDIDAT 2021

Der Bocuse d'Or ist das Nonplusultra, das Wimbledon unter den Kochwettbewerben, der wichtigste internationale Wettbewerb für uns Köche. Es ist die beste Erfahrung, die man als Köchin oder Koch machen kann.

 Reglement & Anmeldung /  
Règlement d'inscription :  
[www.bocusedorsuisse.ch](http://www.bocusedorsuisse.ch)

chanoyu GASTRO SUISSE nectaför NESPRESSO ASGI VILLARS BLANCPAIN 



**SHOW YOUR SKILLS: BOCUSE D'OR SUISSE**  
**2025. MELDE DICH AN.**

BOCUSE D'OR SUISSE 2025

# BOCUSE D'OR SUISSE 2025. JETZT ANMELDEN.

Das Anmeldeformular mit den Wettbewerbsvorgaben steht als **Download** hier zur Verfügung oder kann via **E-Mail** angefordert werden.



Die Académie Suisse Bocuse d'Or organisiert am Montag, 16. Juni 2025 in Vitznau die Selektion Bocuse d'Or Suisse. Dieser prestigeträchtige Wettbewerb öffnet Schweizer Nachwuchstalente die Türen für die Schweizer Vertretung an der Ausscheidung des Bocuse d'Or Europe 2026 und danach für das Weltfinale am Bocuse d'Or 2027 in Lyon. Motivierte Köchinnen und Köche können ihre **Bewerbung bis am 15.12.2024** einreichen.

[Hier](#) geht es direkt zu Bocuse d'Or Suisse 2025

[www.bocusedorsuisse.ch](http://www.bocusedorsuisse.ch)

Zur Anmeldung Bocuse d'Or Suisse.



MESSE | ZAGG

# DIE ZAGG IN LUZERN VOM 20. BIS 23. OKTOBER 2024.

Vom 20. bis 23. Oktober 2024 wird die Zagg wieder zum nationalen Treffpunkt für die Gastronomie und Hotellerie. Die Messe bietet einen attraktiven Rahmen, um die wichtigsten Neuheiten und Trends zu entdecken und sich mit Berufskolleginnen und Geschäftspartnern auszutauschen.

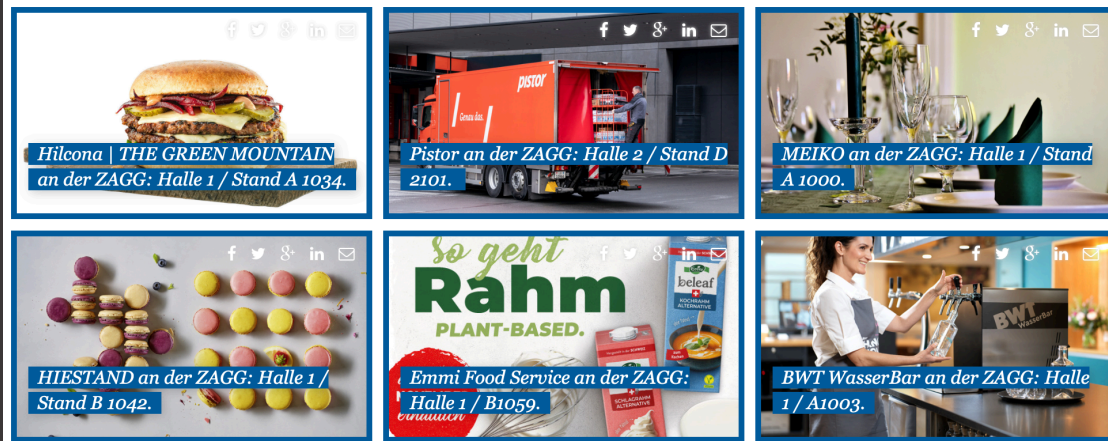
Die Partner von Das Pauli Magazin an der ZAGG:  
**BWT WasserBar an der ZAGG: Halle 1 / A1003.**  
**Emmi Food Service an der ZAGG: Halle 1 / B1059.**  
**HIESTAND an der ZAGG: Halle 1 / Stand B 1042.**  
**MEIKO an der ZAGG: Halle 1 / Stand A 1000.**  
**Pistor an der ZAGG: Halle 2 / Stand D 2101.**  
**Hilcona | THE GREEN MOUNTAIN an der ZAGG: Halle 1 / Stand A 1034.**  
**Transgourmet/Prodega an der ZAGG: Halle 1 / C 1097.**  
**Knutwiler an der ZAGG: Halle 2 / Stand A 2141.**

Text: Marko Ferrari | Bild: Unsplash  
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 Zagg und den Partnern von Das Pauli Magazin.



Onion Media



Die Partner an der ZAGG im Bild, zu finden auf [www.daspaulimagazin.ch](http://www.daspaulimagazin.ch).



BEVERAGE | TREND

# DAS MENU DER STARS ZUM AUFTAKT DES BOCUSE D'OR SUISSE.

Gestern fand im renommierten Restaurant von Franck Giovanni in Crissier der Auftakt zur Suche der Kandidaten für den prestigeträchtigen Kochwettbewerb Bocuse d'Or Suisse statt. Dieser Wettbewerb, der als nationale Ausscheidung für den internationalen Bocuse d'Or dient, zieht die talentiertesten Köche der Schweiz an, die sich der Herausforderung stellen, ihr Können unter Beweis zu stellen.

Zum Auftakt stellten sich Stéphane Décotterd, Christoph Hunziker, Dario Ranza und Ale Mordasini bei Filipe Fonseca Pinheiro und Franck Giovanni in der Küche des Hôtel de Ville in Crissier in die Küche und



kochten ein wunderbares Menu inklusive einer Hommage an Philippe Rochat. [Hier](#) die Bilder der grossartigen Kreationen.

Text: Romeo Brodmann | Bilder: Romain Wanner / Romeo Brodmann  
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 zum Menu der Stars des Bocuse d'Or Suisse.



Das Pauli Magazin

Ouverture du Bocuse d'Or Suisse: 3 questions de Jean-Michel Martin à Franck Giovannini.

WWW.BRODMANNCIGARS.REEKS



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

Romeo Brodmann



Foto: Romeo Brodmann

Raucher\*in füge Ihnen und den Menschen in Ihrer Umgebung erheblichen Schaden zu.

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

Melanie Dannenfeld



*Anzeige: Brodmann Cigars #015*

ANZEIGE

**BRODMANN CIGARS.  
DER SOMMER GEHT ZU ENDE.  
WIR FAHREN IN DEN HERBST.**

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

Hier geht es zu den Cigarren von Brodmann Cigars





## 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!



#### ERÖFFNUNG

«Juliette - pain d'amour», die französische Boulangerie eröffnet in Thalwil die vierte Filiale.

Juliette



#### ERÖFFNUNG

The Home Hotel im Zürcher Sihlcity wurde eröffnet. Es ist ein neues Zuhause für Kunst und Kultur.

The Home Hotel



#### PERSÖNLICH

Anja Jungo ist die neue Küchenchefin im Gourmet-Restaurant Spettacolo des 5-Sterne Hotels Lenkerhof.

Anja Jungo



AUSGEZEICHNET  
**TOP-  
AUSBILDUNGSBETRIE  
B**

**HOTEL BELVEDERE  
GRINDELWALD**  
ZERTIFIZIERT

Das Hotel Belvedere Grindelwald hat pünktlich zum Start des neuen Lehrjahres 2024 erfolgreich die erste Stufe des Unterstützungssystems der Stiftung TOP-Ausbildungsbetrieb (TAB) erreicht und erhält damit die Zertifizierung als «TOP-Ausbildungsbetrieb»

[Zum Belvedere.](#)



★ *GESUNDHEIT: Die gesundheitlichen Vorteile und möglichen Risiken von Kimchi.*

GESUNDHEIT

## DIE GESUNDHEITLICHEN VORTEILE UND RISIKEN VON KIMCHI.

Kimchi ist zweifellos ein gesundes Lebensmittel mit vielen Vorteilen, insbesondere aufgrund seines hohen Nährstoffgehalts und der enthaltenen Probiotika. Dennoch ist es wichtig, den Konsum zu moderieren und auf mögliche Risiken zu achten. Wie bei allen Lebensmitteln gilt: Die Dosis macht das Gift.

Text: Marko Ferrari | Bild: Pixabay, Ipegasu  
Von **Quark** bis **Käse** auf [LEEK.ch](http://LEEK.ch).  
[LEEK.ch](http://LEEK.ch): Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von [Das Pauli Magazin](http://DasPauliMagazin.ch).

Vorteil oder Risiko? Hier geht es zu Kimchi.





★ *TREND: Kimchi nochmal. Hat jetzt das koreanische Nationalgericht die Schweiz erobert oder die Schweiz Kimchi?*

TREND

# KIMCHI. DAS KOREANISCHE NATIONALGERICHT.

Kimchi kann man durchaus als eine Art koreanisches Sauerkraut bezeichnen. Beide sind fermentierte Gemüsegerichte, wobei Sauerkraut hauptsächlich aus Weisskohl besteht und Kimchi oft aus Chinakohl und Rettich gemacht wird. Der Hauptunterschied liegt in den Gewürzen und der Zubereitung: Kimchi wird mit Knoblauch, Ingwer, Chili und Fischsauce gewürzt, was ihm seinen charakteristischen scharfen und würzigen Geschmack verleiht. Sauerkraut hingegen wird meist nur mit Salz fermentiert und hat einen milderen Geschmack. Sicher ist, dass sich Kimchi mehr und mehr in der Schweiz verbreitet und immer grösserer Beliebtheit erfreut. Es ist so einfach herzustellen wie Sauerkraut.

Von: Marko Ferrari | Bild: Unsplash, portuguese-gravity  
Von Wildfleisch bis Wildgeflügel auf [LEEK.ch](http://LEEK.ch).  
[LEEK.ch](http://LEEK.ch): Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von [Das Pauli Magazin](http://DasPauliMagazin).



Hier geht es nochmals zu Kimchi.



## BUCHTIPP

Die Suppen der klassischen französischen Küche auf 400 Seiten. Systematisch, kunstvoll, umfassend, ganzheitlich. Setzen Sie jetzt Ihre Suppe an. Perfekt für die kältere Jahreszeit und immer eine schöne Geschenkidee!

Suppenbuch bestellen

### 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

### Links

[www.daspaulimagazin.ch](http://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.

### Follow us :



Verantwortlicher Verlag:  
Stefan Schramm

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

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.