

Im Browser öffnen

DAS PAULI MAGAZIN

Die digitale Fachzeitung

für Kochberuf, Gastronomie, Hotellerie und Tourismus.

Redaktionell. Unabhängig. Dem Beruf und der Branche verpflichtet.

Newsletter

17. Januar 2025



Bild: M.D. Fotografie | Meine persönliche Diät.

Ich wünsche Ihnen nur das Beste. Damit Ihnen nichts über die Leber läuft.

Liebe Leserin, lieber Leser

Wenn ich mir im Nachgang die schweizerische Volkspartei SVP an ihrer Neujahrs-Kadertagung betrachte, frag ich mich schon, wo wir gelandet sind. Es gibt keinen anderen Begriff als armselig dafür, wie der mittlerweile alte Ex-Bundesrat Ueli Maurer zerfressen vor Gram versuchte, die Schweizer Verteidigungsministerin Viola Amherd zu grillieren. Ich empfehle ihm dringend, meine im Wasserbad ohne Bewegung pochierte Gänsestopfleberterrine zu versuchen und eine Brodmann Cigarre in Brand zu stecken. Dann geht's dem armen Kerl vielleicht besser. Diese Schuldzuschieberei, diese Fingerzeigerei und Märchenerfinderei ist doch für unsereins unerträglich.

Amherd kann man mögen oder nicht. Mit dem Armeedebakel hat sie herzlich wenig zu tun. Sie versuchte in den letzten Jahren nur, das geradezubiegen, was die SVP-Bundesräte mit ihren Reformen der Reformen der Reformen in den vergangenen 20 Jahren vergeigt haben. Samuel Schmid SVP 2004 bis 2009, Ueli Maurer 2009 bis 2015, Guy Parmelin 2016 bis 2019. Sie konnten es allesamt nicht. Das schleckt keine Geiss mehr weg.

Was sagt ein Schwein zum anderen? «Es ist Wurst was aus uns wird.»

Meine ideologische Haltung ist im Grunde nationalistisch und ich kann nationale Souveränität, kulturelle Identität und Unabhängigkeit nicht genug herausstreichen. Allerdings, für mich hat Schweizer sein nichts mit dem Pass zu tun, sondern mit der Haltung. Wenn ich standepede auf einen richtigen Schweizer zeigen müsste, würde ich spontan auf Péclards Pumpi-Kommandant Baba Godil zeigen. Aufrichtig, unabhängig, fleissig, anständig, ordentlich, aufmüpfig, frech, mutig. Und wenn er, der Pakistani, wie ein indischer Guru ruft «Rambazamba - love you all», vereint er alle und alles um sich herum.

Weshalb ich das schreibe: Die Gastronomie ist allenthalben einer dieser Schmelztiegel, in dem nationale und kulturelle Identitäten (wieder)geboren werden könnten. Die Politik sollte unserer Branche also besser Sorge tragen. Als die Schweiz den Steinbock einst ausrottete, kamen die Nachfolger aus Italien. Schweizer Steinbockfreunde schmuggelten die ersten Tiere, auf die wir heute so stolz sind, aus dem Aostatal heimlich ins Land. Vergessen wir nicht, woher unsere Zukunft dereinst hergekommen sein könnte.

Apropos kulturelle Identität: Es ist IGEHO-Jahr und das Familientreffen der Gastronomie in Basel steht vor der Tür. Stefan Schramm hat mit dem Brand Director Benjamin Eulach ein Gespräch geführt.

Mit den guten Vorsätzen rennen sich gerade viele die Haken ab. Die Fitnessstudios sind überfüllt und die homogenisierten diätischen Lebensmittel verkaufen sich wie warmi Weggli. Mit Diätprodukten, Proteinprodukten etc. werden Milliarden umgesetzt. Ein mit Protein angereichertes Joghurt kostet durch Marketing schnell einmal das 8-fache eines normalen Joghurts. Das Pauli Magazin hat das Thema aufgearbeitet. Man könnte ja als Gastronom auf diesen Zug aufspringen und an dieser sagenhaften Wertschöpfung teilhaben. Ein Versuch ist es allemal wert. Wir haben Ihnen als Anstoss einige Proteinshakes rezeptiert und die Angaben zu Nährwert, Proteingehalt und biologischer Wertigkeit des Proteins gleich mitgeliefert.

Auch wenn wir bereits auf Ende Januar zusteuern - wir wünschen Ihnen einen guten Start ins neue Jahr und gute Geschäfte. Wir sind mit dem Newsletter von Das Pauli Magazin für Sie da. Auch um dort den Finger drauf zu halten, wo andere aufs Maul hocken.



Chefredaktor und Verleger
DAS PAULI MAGAZIN

PS 1: «Es gibt da den Koch und Gewerbeschullehrer **Thomas Riesen** in Bern. Tim Riesen ist sein Sohn und darüber hinaus ein Talent im Velorennsport. Der gibt gerade Vollgas. Und natürlich muss das alles finanziert sein, deshalb sucht Tim Riesen hier Sponsoren, Förderer und Unterstützer.

PS 2: Lehren und lernen Sie mit dem Original. Der irische Dramatiker George Bernard schrieb einst: «Falsches Wissen ist gefährlicher als Unwissenheit.» **Get More Brain mit der besten digitalen Technologie und das Pauli Lehrbuch der Küche mit dem umfassenden Original-Wissen seit 1930 revolutionieren die Ausbildung von Köchen mit Pauli Digital Solution.**



**60 JAHRE INNOVATION UND
GASTLICHKEIT. GESPRÄCH MIT
IGEHO BRAND DIRECTOR
BENJAMIN EULAU.**

Es ist nicht nur ein IGEHO-Jahr, sondern auch ein extra Grund zur Freude. Vom 15. bis 19. November 2025 feiert die IGEHO ihren 60. Geburtstag. Stefan Schramm war zum Jahresauftakt in Basel bei IGEHO-Brand Director Benjamin Eulau und hat mit ihm über die Herausforderungen der Messe geredet. Drei Dinge rückt Benjamin Eulau ins Zentrum: Networking, Erlebnis und Marktübersicht. Wie Eulau erklärt, wurde bereits viel angepackt. Die Hallengestaltung wurde zugunsten des Besucherflusses neu konzipiert, damit die Besucherinnen und Besucher möglichst die ganze Messe in nützlicher Frist erleben können. Im Nachgang der Messe ist jeweils abends ein Gastrosetting geplant, auf dem sich die Besucher und Aussteller nach Messeschluss noch oder wieder treffen können.

Interview und Video: Stefan Schramm
Von Eiscreme bis Küchentechnik auf LEEK.ch
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

Zum Video-Podcast mit Benjamin Eulau.



★ **TREND | ERNÄHRUNGSLEHRE:**
Moneymaker Protein. Ein kleines 1x1 für den Muskelaufbau mit Infos, Produkten, Tipps und Tricks für die Gastronomieküche.

MONEYMAKER PROTEIN. WIESO SOLLTEN GASTRONOMEN AN DEM TREND NICHT TEILHABEN? KLEINES 1X1 ZU DEN PRODUKTEN FÜR DEN MUSKELAUFBAU.

In einer Zeit, in der Fitness und gesunde Ernährung zunehmend im Vordergrund stehen, fragen sich viele, warum so wenige Gastronomen den Muskel- und Protein-Trend aufgreifen. Obwohl die Nachfrage nach proteinreichen Mahlzeiten und Snacks stetig steigt, scheint die Gastronomiebranche zögerlich zu reagieren.

Der Umsatz mit proteinangereicherten Lebensmitteln steigt seit Jahren. Der Markt für Nahrungsergänzungsmitteln, einschliesslich proteinbasierter Produkte, wächst konstant und wurde für das Jahr 2023 auf 165 bis 170 Milliarden US Dollar (www.lebensmitteltechnik-deutschland.com) geschätzt. Die DACH-Region trägt einen erheblichen Teil zu diesem Wachstum bei. Proteine haben das Zeug dazu, die Wertschöpfung eines «normalen» Produktes überproportional zu steigern. Entwickeln Sie für Ihre Gäste Ihre eigenen Produkte.

Text: Romeo Brodmann | Foto Credit: Unsplash, Alora Griffiths
Von [FISCH](#) bis [KAVIAR](#) auf [LEEK.ch](#).
[LEEK.ch](#): Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von [Das Pauli Magazin](#).

Hier geht es zum 1x1 des Proteins.



★ **TREND / REZEPTE: Red Thai Kick? Pink Hulk? Hellcat? iÁdale! i Ándale! 11 wertschöpfende Proteinshake-Rezepte.**

TREND | REZEPTE

RED THAI? PINK HULK? HELLCAT! 11 WERTSCHÖPFENDE PROTEINSHAKE-REZEPTE.

Selbstgemachte Proteinshakes bieten Gastronomen eine hervorragende Möglichkeit, sich von der Konkurrenz abzuheben und ihre Wertschöpfung zu steigern. In einer Zeit, in der gesundheitsbewusste Ernährung und Fitness-Trends weiter zunehmen, suchen immer mehr Menschen nach nährstoffreichen und qualitativ hochwertigen Nahrungsmitteln. Indem man selbstgemachte Proteinshakes auf die Speisekarte setzt, kann ein Gastronom direkt auf diese Nachfrage reagieren und gleichzeitig von mehreren Vorteilen profitieren.

Romeo Brodmann hat für Sie 10 Proteinshake-Rezepte aufbereitet, inklusive Nährwertangaben, Proteingehalt und biologischer Wertigkeit.

Text: Romeo Brodmann | Foto Credit: Unsplash, HowToGym

Von FISCH bis KAVIAR auf LEEK.ch

LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

Hier geht es zu den 11 Proteinshake-Rezepten.



WISSEN

Fasten, Diäten, Kuren, alternative Ernährungsformen. Was ist was? Eine Übersicht.

Zur Kur



WISSEN

Vegetarismus, Veganismus, Fruktivorismus und Flexitarismus einfach erklärt.

Zum Veganer



SPONSORING

Kochfachlehrer Thomas Riesen hilft Radrennfahrer und Sohn Tim Riesen. Sponsorensuche.

Hier Sponsor werden





*Electrolux Professional Corporate Story:
NeoBlue Touch Untertischspülmaschine.
Perfekte Spülergebnisse mit einem
Tastendruck.*

ELECTROLUX PROFESSIONAL CORPORATE STORY

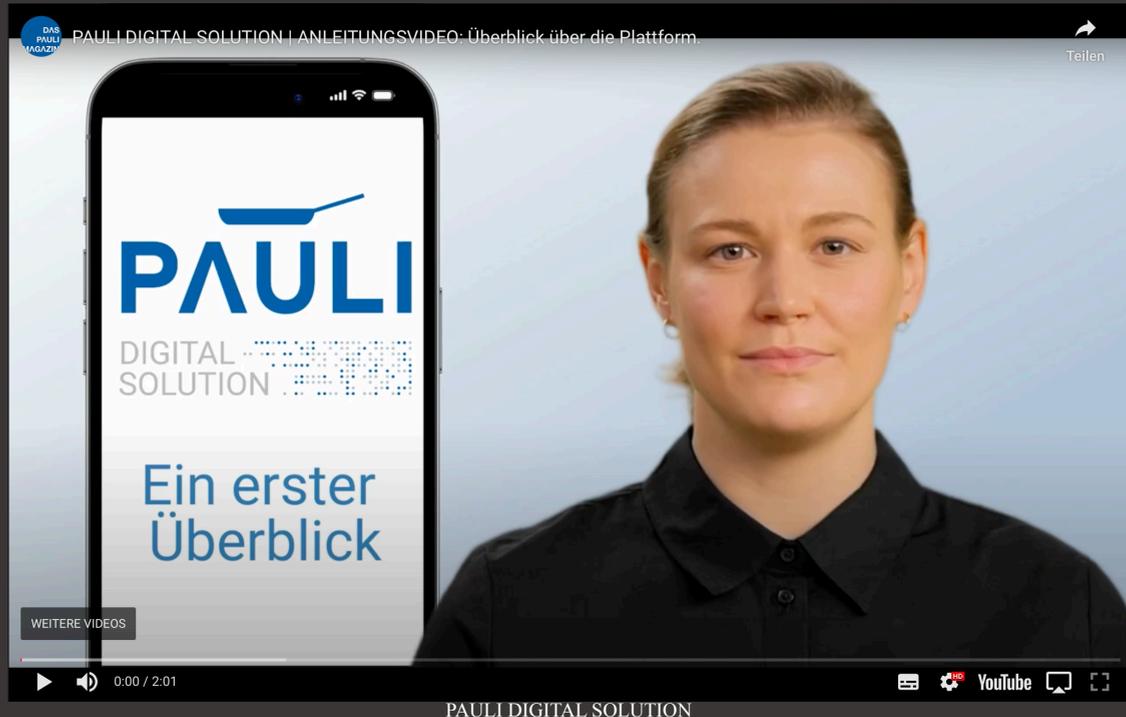
NEOBLUE TOUCH UNTERS PÜLMASCHINE. PERFEKTE SPÜLERGEBNISSE MIT EINEM TASTENDRUCK VON ELECTROLUX PROFESSIONAL.

Die nächste Generation gewerblicher Geschirrspüler ist da: NeoBlue Touch Gläser- und Untertischspülmaschinen wurden entwickelt, um Ihnen das Spülen von Geschirr auf einfachste und zuverlässigste Weise zu ermöglichen – und das bei niedrigen Betriebskosten für Energie, Wasser und Chemikalien.

Text und Bild: Electrolux Professional AG
Von Electrolux Professional bis Küchentechnik auf LEEK.ch.
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin..

[Hier](#) geht es direkt zu Electrolux Professional.

Zur Story mit dem perfekten Spülergebnis.



ANLEITUNGSVIDEO(S): EIN ÜBERBLICK ÜBER DIE PLATTFORM.

Die wichtigsten Funktionen auf Pauli Digital Solution einfach erklärt.

Die hochinteraktive Digitalisierung des gesamten originalen Pauli-Content unter Einbezug von Künstlicher Intelligenz KI ermöglicht umfassendes, modernes Wissensmanagement und überwindet damit die cloudbasierte Plattform mit einfachen PDF-Arbeitsblättern und Lückentexten.

Diese digitale Version wurde speziell für den mobilen Einsatz optimiert und bietet eine Vielzahl von Funktionen, um das Lernen in Theorie und Praxis in der Küche zu unterstützen.

Die **Pauli Digital Solution** umfasst das gesamte Lehrbuch, das Rezeptbuch, Lernvideos und Quizfragen und ist auf Smartphones, Tablets und PCs zugänglich. Sie bietet auch eine **Knowledge Management-Plattform**, die den Austausch zwischen Lernenden, Trainern und KI-gesteuerten Bots erleichtert.

Hier Pauli Digital Solution-Abo kaufen:
Monatsabo: CHF 20.-/Monat
Jahresabo: CHF 150.-/Jahr
Mein Pauli dauerhafter Erwerb: CHF 650.-

Hier geht es zu allen Anleitungsvideos von Pauli Digital Solution.



LABEL FAIT MASON: REISE DURCH DIE SCHWEIZ FÜR EINE ZUKUNFTSFÄHIGE GASTRONOMIE.

Durch seine Präsenz in 18 Kantonen richtet das Label Fait Maison seine Kommunikation ab 2025 neu an einer «Genussreise durch die Schweiz» aus. Jeden Monat steht ein anderer Kanton im Rampenlicht mit dem Ziel, die Sichtbarkeit für die zertifizierten Gastronomiebetriebe zu erhöhen und die kulinarischen Spezialitäten der Region zu thematisieren. Parallel dazu multipliziert das Label seine Kooperationen zur Verankerung der Nachhaltigkeit in den guten Praktiken seiner

Mitglieder.

Text: Medienmitteilung | BILD: Romeo Brodmann
Von Eiscreme bis Küchentechnik auf LEEK.ch.
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin..

Zum Label Fait Maison.

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

WWW.BRODMANNCIGARS.ROCKS



Foto: Thomas Entzereith

Rauchen führt 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



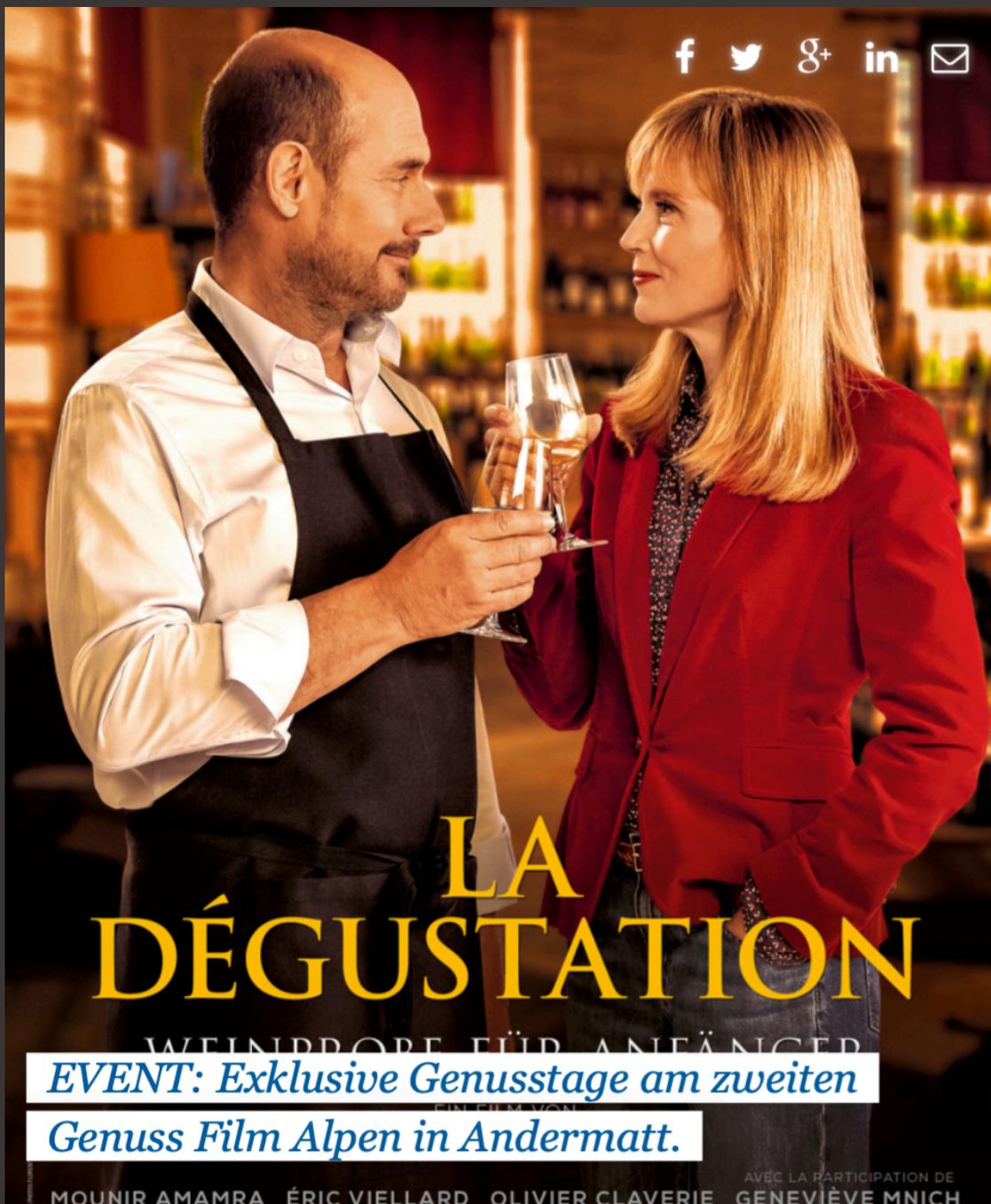
Anzeige: Brodmann Cigars #010

ANZEIGE

**«BRODMANN CIGARS,
MADE WITH HEART AND SOUL,
FÜR GENUSS UND ROCK'N'ROLL.»**

[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



LA DÉGUSTATION

WEINPROBE FÜR ANFÄNGER

EVENT: Exklusive Genussstage am zweiten

Genuss Film Alpen in Andermatt.

MOUNIR AMAMRA ÉRIC VIELLARD OLIVIER CLAVERIE GENEVIÈVE MNICH

EVENT

TOLLE FILME UND EXKLUSIVE GENUSSSTAGE. GENUSS FILM ALPEN IN ANDERMATT.

Das Genuss Film Alpen in Andermatt knüpft an seinen letztjährigen Erfolg an und lanciert die zweite Ausgabe des exklusiven Genuss Festivals neu während der Skisaison. An den Wochenenden vom 28. und 29. März sowie 4. und 5. April 2025 verwöhnt die Schweizer Küchen-Elite seine Gäste in den grossartigen Räumlichkeiten der Konzerthalle im Radisson Blu Hotel Reussen. Filmische Leckerbissen werden im Vorfeld gezeigt, untermalt werden die Abende durch spannende Talks und der Verleihung von Awards. Das zweite Genuss Film Alpen Andermatt findet in enger Zusammenarbeit mit Andermatt Swiss Alps statt, die sich als Partner für einen nachhaltigen Tourismus in der Region einsetzt.

Test: Medienmitteilung | Bilder: zVg.
Von FISCH bis KAVIAR auf LEEK.ch.

LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.



★ *Kochkunde: Die Grundrezepte der vier
Buttersaucen Hollandaise, Béarnaise,
Bavaroise und Tyrolienne*

KOCHKUNDE
Der Klassiker mit Sauce Hollandaise: Oeufs Benedict.

**<DIE GRUNDREZEPTE DER VIER
BUTTERSAUCEN. HOLLANDAISE,
BEARNAISE, BAVAROISE UND
TYROLIENNE.**

Die bekanntesten Buttersaucen sind die Hollandaise sowie die Béarnaise und beruhen auf der Emulsion von Wasser und Fett. Deren Bindung wird durch das Lecithin im Eigelb ermöglicht. Die Ausnahme der vier Saucen ist die Sauce Tyrolienne, die auf Olivenöl anstelle von Butter aufgebaut ist. Nachfolgend die Rezepte sowie die Ableitungen der Hollandaise und Béarnaise.

Text: Romeo Brodmann | Bild: Unsplash, Alexander Kasper
Von **FISCH** bis **KAVIAR** auf **LEEK.ch**.
[LEEK.ch](#): Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von [Das Pauli Magazin](#).

Zu den Rezepten der Buttersaucen.



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

Links

www.daspaulimagazin.ch
Privacy Policy

[Hier den Newsletter abmelden](#)

Follow us :



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.