

Im Browser öffnen

DAS PAULI MAGAZIN

Die digitale Fachzeitung

für Kochberuf, Gastronomie, Hotellerie und Tourismus.

Redaktionell. Unabhängig. Dem Beruf und der Branche verpflichtet.

Newsletter

21. Mai 2025



Bild: ST | Angeln ist die einzige Philosophie, von der man satt wird. Autor Stefan Schramm auf dem Lough Corrib in Irland.

DER FISCH IST DAS EINZIGE TIER, DAS NACH SEINEM TOD IMMER GRÖSSER WIRD.

Liebe Leserin, lieber Leser

Choisy, Choron und Conti: Die Küche ist ein lebendiges Handwerk, in dem sich angeeignetes Wissen, Handwerk, Technik und Erfahrung als Basis der Kreativität zu etwas Einzigartigem verbinden. Gerade in Zeiten fortschreitender Digitalisierung und neuer gastronomischer Trends mag es veraltet erscheinen, sich mit den klassischen Garnituren der französischen Küche auseinanderzusetzen. Doch genau hier liegt der Schlüssel zur Meisterschaft: Wer die Vergangenheit versteht, kann die Zukunft gestalten. Wir haben die klassischen Garnituren aufgearbeitet.

Das Besinnen auf Altbewährtes dürfte in Kürze auch in der Berufsbildung wieder Zukunft haben, auch wenn jetzt gerade (noch) alle blindlings der Digitalisierung hinterher rennen. Es geht nämlich um nichts weniger als um die handwerkliche Identität. Diese lässt sich ausschliesslich durch multisensorische Erfahrung (Immersion) ganzheitlich wahrnehmen. Dazu gehört auch, ein Buch aufzuschlagen, etwas zu suchen, um an referenziertes Wissen zu gelangen. Lesen im Buch verankert Wissen, weil es echte, physische Veränderungen im Gehirn bewirkt - synaptische Verbindungen werden gestärkt. Besonders wichtig dabei ist der Hippocampus, eine Struktur tief im Gehirn, die an der Konsolidierung von Wissen beteiligt ist. Im Gegensatz dazu bleibt digitales Lernen oft oberflächlicher, da schnelle Informationsaufnahme weniger neuronale Verknüpfungen schafft.

Das ist wissenschaftlich belegt und man könnte es nachlesen. Aber hey, diese ganzen verkopften *Multi-Synaptic Boutons* von *Scripps Research* studieren? Pff, wen juckt's - solange Hirne von Ausbildungstechnokraten checken, wo der nächste Snackautomat steht, läuft doch alles rund. Und weil es keinen interessiert, haben wir in diesem Newsletter eben ganz viel altes Wissen aufbereitet.

Die Forelle ist ein ganz toller Hecht. Schramm auch. Eigentlich wollte er am Lough Corrib, mit 200 km² der grösste See in der Republik Irland, Forellen angeln und über sie schreiben. Und dann hatte er den Mordshecht oben im Bild an der Angel. Die Lady in Stefans Armen ist gut 25 Jahre alt und 14 Kg schwer. Er liess sie wieder schwimmen, angelte ein paar gewaltige Forellen und schrieb dann seine Story. Eine Story über Quenelles de Brochet Lyonnais muss auch sein. Wie sagte einst der Essayist Curt Emmerich? Angeln ist die einzige Philosophie, von der man satt wird.

Da der ESC etwas für die ganz grossen Medien war, hat sich unser Autor Urs Oskar Keller für das ganz kleine Das Pauli Magazin an ein ganz kleines Event im Bündnerland zurückgezogen, dort wo der Wakkerpreis der Gemeinde Poschiavo verliehen wurden. In der Gemeinde und Umgebung wurden mit dem Festival sConf Open Air-Konzerte und Kulturanlässe durchgeführt. Ganz ähnlich wie am ESC in Basel, ist dieses Festival im Land des Roggens und Buchweizens ein Segen für die dortige Gastronomie.

Die Eisheiligen sind durch und wir wünschen allen, dass die Schafskälte nicht zurückkommt, damit die Gartenwirtschaften florieren.

Romeo Brodmann



Chefredaktor und Verleger
DAS PAULI MAGAZIN

PS: Der Regisseur Quentin Tarrantino sagte einmal: «Hamburger, der Grundstein eines jeden nahrhaften Frühstücks.» So muss es sein. Und wenn man jetzt einen richtig guten Burger richtig smasht, muss man sich auch nicht zwischen knusprig und saftig entscheiden - man kann beides haben. Fredag importiert den Burger-Hype direkt von den USA in die Schweiz. Und auch sonst bietet Fredag eine Vielfalt an hochwertigen Burgern, Fleisch- und pflanzlichen Spezialitäten. Lesen Sie hier.

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

crowdfunding

Bestellung

☐ **CHF 1000,-** (inkl. Steuer CHF 100,-) (inkl. Versand CHF 10,-)

☐ **CHF 1000,-** (inkl. Steuer CHF 100,-) (inkl. Versand CHF 10,-)

☐ **CHF 1000,-** (inkl. Steuer CHF 100,-) (inkl. Versand CHF 10,-)

Die SAUCEN DER KLASSTISCHEN FRANZÖSISCHEN KÜCHE UND DIE ESSENZEN

VORWORTE

Die SAUCEN DER KLASSTISCHEN FRANZÖSISCHEN KÜCHE UND DIE ESSENZEN

crowdfunding

Bestellung

☐ **CHF 1000,-** (inkl. Steuer CHF 100,-) (inkl. Versand CHF 10,-)

☐ **CHF 1000,-** (inkl. Steuer CHF 100,-) (inkl. Versand CHF 10,-)

☐ **CHF 1000,-** (inkl. Steuer CHF 100,-) (inkl. Versand CHF 10,-)

Crowdfunding
DIE SAUCEN
Jetzt dabei sein!

Tradition neu verfeinert. Investieren Sie in die Zukunft klassischer Saucen.

Hier in Saucen investieren!

Die Grundzubereitungsarten nach Ernst und Eugen Pauli

seit 1930

JETZT HIER BESTELLEN: «Die Grundzubereitungsarten nach Ernst und Eugen Pauli - seit 1930».

Die Grundzubereitungsarten nach Ernst und Eugen Pauli. Seit 1930.
CHF 45.00

Die Pauli Fachbuchverlag AG hat im neuen Kompendium jahrzehntealtes Wissen mit den heutigen Standards wieder vereint. 26 Seiten.

Hier bestellen



★ **WARENKUNDE | ANGELN:**

*Forelle oder Forellen? Wer oder was
is(s)t sie und wenn ja wieviele?*

*Geangelt und geschrieben von Stefan
Schramm.*

WARENKUNDE | ANGELN

DIE FORELLE. SCHÖN, SCHEU, SCHNELL, GEFRÄSSIG UND ÄUSSERST SCHMACKHAFT.

Biologisch gehört die Forelle zur Familie der Lachsfische und lebt bevorzugt in klaren, sauerstoffreichen Gewässern. Sie zeigt eine erstaunliche Anpassungsfähigkeit und existiert in verschiedenen Formen: als Bachforelle, die ihr Leben lang im Süßwasser bleibt, als Seeforelle, die grosse Seen bewohnt oder als Meerforelle, die zwischen Salz- und Süßwasser wandert. Ihre Körperform ist spindelförmig, das Maul gross und mit kräftigen Zähnen ausgestattet, was sie zu einem effizienten Jäger macht. In der Küche ist die Forelle wegen ihres zarten und aromatischen Fleisches geschätzt.

Sie lässt sich auf vielfältige Weise zubereiten, sei es gebraten, gegrillt oder geräuchert. Besonders klassisch ist die Forelle Müllerin Art, bei der der Fisch in Mehl gewendet und in Butter ausgebacken wird. Ihr feiner Geschmack und ihre vielseitige Verwendbarkeit machen sie zu einer festen Grösse in der gehobenen Gastronomie und Hausmannskost gleichermassen. Wer eine wildgefangene Forelle auf dem Teller hat, geniesst nicht nur eine kulinarische Köstlichkeit, sondern auch ein Stück Naturgeschichte.

Zum althochdeutschen Forhel, Förhel und zur Forelle.



FOOD | FREDAG CORPORATE STORY

SMASH BURGER. DER TREND, DER KNALLT. VON FREDAG.

Mit dem neuen Smash Burger aus 100% reinem Schweizer Rindfleisch bringt Fredag den ultimativen Burger-Hype aus den USA in die Schweizer Küchen – saftig, knusprig, innovativ und

80 Gramm pures Aroma. Bereit zum Smashen.

Text: Fredag | Bild: zVg
Von Mastgeflügel bis Ausbildung auf LEEK.ch.
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

Zum Smash Burger von Fredag.



★ *KOCHKUNDE: Die Forellen von
gestern jedoch frisch aus der Pfanne.
Ein paar alte Rezepte.*

KOCHKUNDE

FORELLENKLASSIKER VON
GESTERN

FRISCH AUS DER PFANNE. VON MÜLLERIN- BIS HUSARENART.

In der Zubereitung werden im Grunde zwei Arten unterschieden: Die Grossen Forellen (Lachs-, oder Seeforelle) sowie die kleinen forellenarten wie die kleineren Forellen (Bach- und Regenbogenforelle). Sowohl die grossen als auch die kleineren Arten könnten kalt und warm zubereitet werden. Die grossen Arten werden oft wie Lachs zubereitet. Man serviert sie vorwiegend ganz am Stück. Im Artikel unter folgendem Link sind die gebräuchlichsten Zubereitungsarten aufgeführt.

Text: Romeo Brodmann | Bild: Unsplash
Von Mastgeflügel bis Ausbildung auf LEEK.ch.
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

Hier geht es zu den klassischen Forellen-Zubereitungen.

Die italienische Band «Nomadi» und die Bündner Band «77 Bombay Street» rockten das kleine Bündner Bergdorf Poschiavo.



★ **KOCHKUNDE | GESCHICHTE:**
Lyoner Godiveau + Nantuasauce =
Quenelles de Brochet Lyonnaise.

KOCHKUNDE | GESCHICHTE

WIESO HEISST EINE SAUCE NANTUA SO UND WAS HABEN HECHTE FÜR QUENELLES MIT LYON ZU TUN?

Meist werden die Hechtklöße nach Lyoner Art eben als Hechtklöße mit einer Nantuasauce beschrieben. Bevor das aufgeschlüsselt wird, macht es Sinn, August Escoffiers Kochkunstführer (Guide Culinaire) zu Rate zu ziehen. Das Gericht wird 1903 beschrieben als Klöße, die man mit zwei Esslöffeln aus einer Lyoner Godiveau - also einer Hechtfarce mit Fett - formt, in Fischfond oder Salzwasser pochiert und in «irgendeiner Fischsauce» fertigkocht. Zu diesem Zeitpunkt steht also noch nichts von einer Nantuasauce. Die Fragen, die nachfolgend geklärt werden sollen: Was ist ein Lyoner Godiveau, weshalb die Bezeichnungen «Lyonnaise» und, im heutigen Kontext, wieso werden die Lyoner Hechtklöße mit einer Nantuasauce serviert und weshalb wird die Stadt Nantua kulinarisch mit Krebsen in Verbindung gebracht.

Hier geht es zu der Quenelles de Brochet Lyonnaise-Story.



★ *Kochkunde: Die klassischen Garnituren. Tradition als Fundament der Innovation. A l'americaine, Duchesse, Florentine & Co - sehen, lesen und verstehen.*

KOCHKUNDE

DIE KLASSISCHEN GARNITUREN. TRADITION ALS FUNDAMENT DER INNOVATION.

Die Küche ist ein lebendiges Handwerk, in dem sich angeeignetes Wissen, Handwerk, Technik und Erfahrung als Basis der Kreativität zu etwas Einzigartigem verbinden. Gerade in Zeiten fortschreitender Digitalisierung und neuer gastronomischer Trends mag es veraltet erscheinen, sich

mit den klassischen Garnituren der französischen Küche auseinanderzusetzen. Doch genau hier liegt der Schlüssel zur Meisterschaft: Wer die Vergangenheit versteht, kann die Zukunft gestalten. Die klassischen Garnituren, von Escoffier von seinen Vorgängern übernommen, zusammengefasst, reduziert, gestrafft und verständlich dargelegt, mögen heute nicht mehr direkt in modernen Menüs auftauchen, aber ihre Prinzipien – Geschmacksharmonie, präzise Technik, ästhetische Präsentation – sind zeitlos. Ein junger Koch, der sich mit diesen Grundlagen beschäftigt, lernt weit mehr als nur Rezepte. Er lernt, warum bestimmte Zutaten kombiniert werden, wie Proportionen und Texturen das Esserlebnis beeinflussen und welche Feinheiten ein Gericht von gut zu aussergewöhnlich machen.

Text: Romeo Brodmann | Bild: Unsplash
Von Mastgeflügel bis Ausbildung auf LEEK.ch.
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

Hier geht es zu Duchesse, Florentine & Co.

SIRH/+
BOCUSE D'OR
TEAM SWITZERLAND



AUF ZUR EROBERUNG DES
BOCUSE D'OR!

Erste Etappe: Der Bocuse d'Or Suisse 2025 am 16. Juni 2025
im Neuro Campus Hotel DAS MORGEN in Vitznau.



**ANKÜNDIUNG: Bocuse d'Or Suisse, 16. Juni
2025.**

AUF ZUR EROBERUNG DES BOCUSE D'OR.

Schweizer Ausscheidung Bocuse d'Or Suisse:
16. Juni 2025 im Neuro Campus Hotel DAS MORGEN in Vitznau.

Der oder die Gewinner:in vertritt die Schweiz nächstes Jahr am Europafinale und kämpft um den
Einzug ins Welfinale des Bocuse d'Or im Januar 2027 in Lyon.
Weitere Infos zu den Kandidaten finden Sie hier.

Text und Bild: Bocuse d'Or Suisse
Von Mastgeflügel bis Ausbildung auf LEEK.ch.
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

Zum Bocuse d'Or Suisse.



GASTROPARTNER

Unter der Leitung von
Urs Züttel wird die
Vertriebs- Organisation
für Markenpartner von
Conaxess erweitert.

Zu Conaxess



AUSBILDUNG

Die EHL richtet
nachhaltigen
Stiftungsfond ein, um
langfristig Stipendien zu
ermöglichen.

Zur EHL



FOOD | CONVENIENCE

Hinter jeder Bezeichnung
für Gerichte steckt eine
Geschichte: Marie-
Jeanne Bécu, Comtesse
du Barry.

Zum Blumenkohl



BAR | BEVERAGE: André Haueter mixt mit «At Night All Cats Are Grey» den besten Cocktail der Schweiz 2025

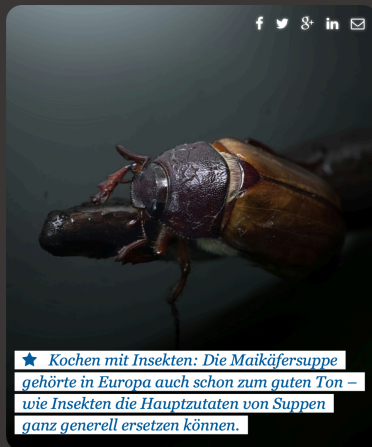
BAR | BEVERAGE

ANDRÉ HAUETER MIXT MIT «AT NIGHT ALL CATS ARE GREY» DEN BESTEN COCKTAIL DER SCHWEIZ 2025.

23 Finalistinnen und Finalisten mixten am 5. Mai in Zürich live vor Publikum um den Titel «Bester Cocktail der Schweiz 2025». André Haueter aus der Cocktailbar zum Türk in Solothurn überzeugte dabei die Jury mit seiner kreativen Cocktailkreation.

Text: Michael Zotter | Bilder: zVg
Von Mastgeflügel bis Ausbildung auf LEEK.ch.
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

Zum besten Cocktail der Schweiz.



KOCHEN MIT INSEKTEN

Die Maikäfersuppe gehörte in Europa auch schon zum guten Ton. Wie wäre es mit einer Maikäfer-Bisque?

Zur Maikäfersuppe



PRODUKTEINFO

Das Knoblauch-Kräuterbrot von HUG FOOD SERVICE gibt es jetzt im Snack-Format. Aufbacken und fertig.

Zum Kräuterbrot



PRODUKTEINFO

Die Zukunft ist saftig – Happy Vegi Butcher 2.0. Neue Massstäbe bei pflanzenbasierten Fleischalternativen.

Zum Vegi Butcher



★ *ZEITREISE | JUBILÄUM: 122 Zimmer und
Vier-Sterne-Niveau. 50 Jahre UBS-
Ausbildungszentrum und Kaderschmiede
«Wolfsberg» in Ermatingen am Untersee TG .*

ZEITREISE | JUBILÄUM

50 JAHRE AUSBILDUNGSZENTRUM DER UBS-KADERSCHMIEDE «WOLFSBERG». GEHOBENE GASTRONOMIE UND HOTELLERIE GEHÖRT DAZU.

Das erste Bank-Ausbildungszentrum der Schweiz feiert am 8. Mai mit 150 geladenen Gästen sein 50. Jubiläum. Die Kaderschmiede, 1970 von Bankier Dr. Robert Holzach initiiert, zelebrierte früher auch «Brot und Spiele» und veranstaltete öffentliche (Kultur-)Veranstaltungen zur Imagepflege. Sie sind heute rar geworden.

Der «Wolfsberg» in Ermatingen TG ist dank Bankier Dr. Robert Holzach seit 1975 das schweizweit erste Ausbildungszentrum der Schweizerischen Bankgesellschaft (SBG), heute UBS. Ihm zu Ehren wurde nun der Dr. Robert Holzach Park benannt. In den vergangenen Jahrzehnten wurden alle Gebäude saniert und um- oder neugebaut. Bob Dylans Hymne von 1964 passt: «The Times They Are A-Changin'». Öffentliche Veranstaltungen sind selten geworden. Am 8. Mai 2025 fanden die offiziellen Feierlichkeiten mit rund 150 geladenen Gästen aus Wirtschaft, Politik, Verwaltung und Kultur auf dem Wolfsberg statt.

Hier geht's zum Wolfsberg.



EVENT

**FÜR DIE GASTRONOMIE EIN
GLÜCKSFALL: FESTIVAL sCONFINI
IM PUSCHLAV.**

Zwei grosse Open Air-Konzerte Anfang Mai am Festival «sConfini» (Grenzen überschreiten, ohne Grenzen von Raum und Zeit) im Puschlav GR waren ein Glücksfall für die lokale Gastronomie und Hotellerie zur Vorsaison im Valposchiavo. Allein die legendären Auftritte von «Nomadi» aus Norditalien und der Schweizer Band «77 Bombay Street» lockten dank schönstem Wetter insgesamt 1860 Personen in die südlichste Region Graubündens. Ein neuer Besucherrekord..

Text und Bild: zVg | Urs Oskar Keller
Von Eiscreme bis Küchentechnik auf LEEK.ch
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

Hier geht es zum Festival sConfini.



OPEN AIR-KONZERTE

Grandioses Konzert der italienschen Band «Nomadi» und gelungenes Comeback der Bündner Band «77 Bombay Street».

Zur Konzert



AUSGEZEICHNET

Eigenständigkeit, historische Gebäude, zeitgenössische Architektur und Kulturangebote. Poschiavo erhält den Wakkerpreis 2025.

Zum Wakkerpreis



(AGRI-) KULTUR

Kulturaustausch im Land des Roggens und Buchweizens rund um Landwirtschaft, Ernährung und Grenzschnuggel.

Zum Kulturaustausch



BUCHTIPP

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

Suppenbuch bestellen und verschenken.

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 :



