

Im Browser öffnen

DAS PAULI MAGAZIN

Die digitale Fachzeitung

für Kochberuf, Gastronomie, Hotellerie und Tourismus.

Redaktionell. Unabhängig. Dem Beruf und der Branche verpflichtet.

Newsletter

4. November 2025



Bild: csf-132 | ZUR GOLDENEN SAU auf dem Zürichsee mit dem besten Commis, René Widmer von Prorest, dem besten Schinken von Sigrist in Rafz, Urbrot von Panello in Eglisau und der Sauce Périgieuse von Brodmann. Das gibt es nur bei BRODMANN CIGARS und PALOMA-ROMEO.SHOP. Nicht dabei gewesen? Selber schuld. Nächstes Jahr den 25. Oktober reservieren und DAS PAULI MAGAZIN fleissig lesen.

WTF SIND MUTTERSaucEN?

KARINA FRUMAN ZUM

BOCUSE D'OR IM INTERVIEW.

Liebe Leserin, lieber Leser

Zuerst das, bevor es vergessen geht: Wir haben 60 unentgeltliche Eintrittstickets für die Igeho zu vergeben. Bitte bei stefan.schramm@daspaulimagazin.ch melden. Früher brachte jeder Bauer sein Korn zum Müller, um es mahlen zu lassen.

Es gab keine Terminlisten oder Reservationen. Man stellte sich mit dem Sack in die Reihe. Und so hiess es: «*Dä ganzi Tag isch d'Müehli am laufe, und wär zerscht chunt, mohlt zerscht.*» Das gilt also auch für die 60 unentgeltlichen Tickets: *Es het, solangs het.* Und scrollen Sie bis zum Ende, es lohnt sich: Alle unsere Partner sind da präsentiert, wo und mit was sie an der IGEHO zu finden sind.

Apropos Igeho – ein Geheimtipp: Wer Kunde bei Marinello ist oder es werden will, sollte sich jetzt [hier](#) um einen der raren Plätze im Geheim-Lager-Restaurant bemühen. Dort wird der Lauch geschlachtet, bis er Farbe bekennt, um ihm mit Butter und Wein die letzte Ehre zu erweisen.

Handwerk? Geschichte? Bücher? Pah! Heutzutage wird in der Lehre in die Leere gegoogelt, bis das Hirn al dente ist und die KI Muttersaucen ausspuckt. WTF sind Muttersaucen? Gute Frage. Sicher ist: Es zeugt von der Wissenserosion in der Gastronomie. Das antidogmatische Referenzwerk und Lehrbuch der Küche wurde abgeschafft, darin schlagen Lernende heute nicht mehr nach. Diese Abschaffung wurde mir gegenüber seinerzeit am Treffen der Chefs de Cuisine Suisse im September 2020, als das erste überarbeitete Berufsbild bzw. der Bildungsplan *Koch 2020* vor der ersten Vernehmlassungsrunde präsentiert wurde, von einigen Berufsbildnern geäussert. Zwar hinter vorgehaltener Hand, doch es war trotzdem nicht zu überhören: zu teuer, zu umfassend, zu wissenschaftlich. Wenn Sie etwas über das heute dreimal teurere Ersatzprodukt lesen wollen, sei der Blick ins Mitbewerber-Magazin Salz & Pfeffer empfohlen: «[Teure Lizenzen – In der Theorie führt Digitalisierung zu tieferen Kosten. Bei den Lehrmitteln für die Berufe der Gastronomie ist das Gegenteil eingetreten.](#)» Ich halte mich zu diesen Machenschaften (noch) raus.

Sicher ist: Neuerdings gehen Restaurants auch deshalb in Konkurs, weil sie keine Fachkräfte mehr finden. Verwunderlich? Kaum. Ein kausaler Zusammenhang mit der Senkung des Ausbildungsstandards, gedrosselter Wissenslast und der fortschreitenden Digitalisierung ist da kaum mehr abzustreiten. Falls es Sie interessiert, [hier](#) oder weiter unten finden Sie mehr dazu.

Okay, ich bin ein alter Motz-Melancholiker und Grummel-Entertainer. Glücklicherweise gibt es auch konstruktive Beschwerdeneutralisierer, die mir widersprechen. Thomas Hegnauer vom Campus Sursee sagt: «Nicht jammern, sondern handeln. Nicht einschränken, sondern ermöglichen.» Es sagte das im Interview, das wir mit ihm und Karina Fruman führten. Fruman ist die erste Frau, die für die Schweiz am Bocuse d'Or Europe antritt. Sie hat Disziplin, Willen und Herz und ihre Chefs im Campus Sursee stellen ihr Zeit und Raum für die Vorbereitung zur Verfügung. Es sei selbstverständlich, jungen Talenten den Raum zu geben, den sie für ihre Entwicklung benötigen. Das alles ist alles andere als selbstverständlich und deshalb umso erfreulicher.

Um nochmals drauf zurückzukommen: In der zeitgenössischen Küchensprache kursiert online ein vereinfachtes Modell «Muttersaucen», das häufig auf Marie-Antoine Carême zurückgeführt wird. Diese Zuordnung ist historisch unhaltbar. Was reduktionistisch tönt, ist tatsächlich zutiefst irreführend – sowohl in Bezug auf die Quellenlage als auch auf die tatsächliche Praxis klassischer französischer Küche. Das ist historisch belegbar. Im Zuge der grundlegenden Überarbeitung des Buches *Die Saucen der klassischen französischen Küche und die Essenzen* für das notabene Franck Giovannini das Vorwort schrieb, habe ich auch *Die Architektur der Sauce* als Poster entworfen. Dieses kann im Rahmen des [Crowdfunding](#) für die Buchproduktion [hier](#) vorbestellt werden.

Gut, das war jetzt in eigener Sache. Aber in einer Welt, in der junge Köche Périgueux zu oft für ein Parfüm halten, ist das durchaus notwendig.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Lesen.



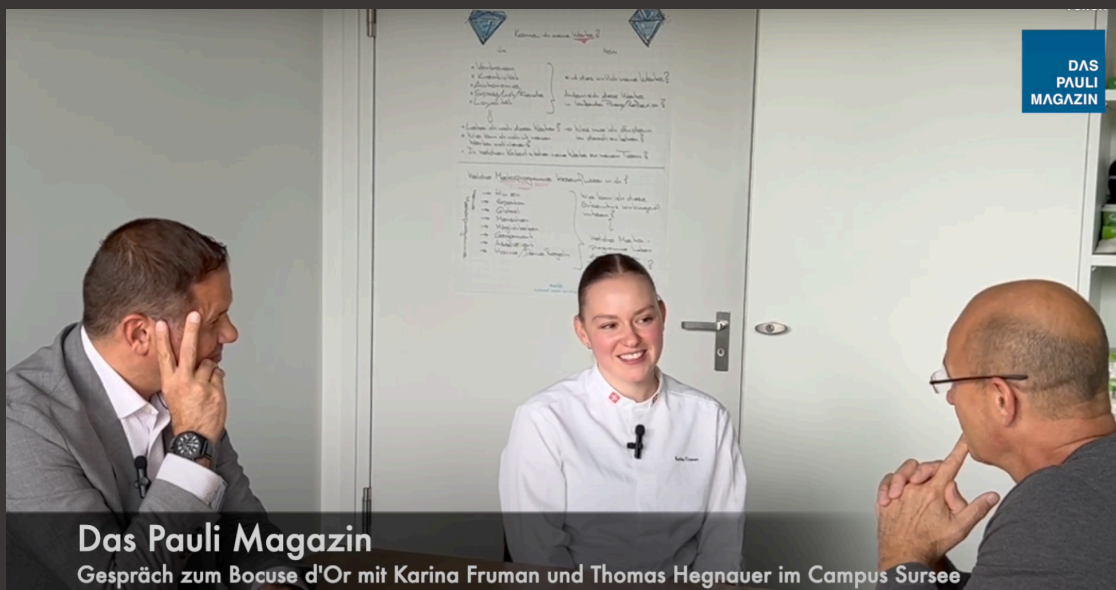
Chefredaktor und Verleger
DAS PAULI MAGAZIN

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

PS I: «Führung und Lernen sind füreinander unverzichtbar», sagte niemand geringerer als John F. Kennedy. Die Weiterbildung zum Chefkoch, zur Chefköchin hier mit eidgenössischem Fachausweis stärkt nicht nur das persönliche fachliche Profil, sondern eröffnet neue berufliche Perspektiven; von Führungsaufgaben bis zur Selbstständigkeit. Sie zeigt, dass man nicht nur kochen kann, sondern auch führen, planen und weiterdenken, mit Anerkennung auf nationaler Ebene.

PS II: Zuerst kommt der Duft, dann kracht die Kruste und zuletzt offenbart die Krume, was drin steckt: Heimat. Mit der Übernahme der traditionsreichen Wädenswiler Bäckerei Kern & Sammet zu Beginn des Jahres setzt Romer's Hausbäckerei hier ein klares Zeichen für die Zukunft: Zwei starke Marken bündeln ihre Kräfte und stehen gemeinsam für höchste Qualität, Innovationskraft und echtes Schweizer Bäckerhandwerk. So entsteht ein noch breiteres Sortiment an Premium-Backwaren – 100 % Swiss Made.

PS III: Ceterum censeo Beamtentum esse delendum: Hosen runter, Steuern rauf! Der Staat sagt jetzt, was auf den Teller kommt. In Schweizer Verwaltungen von Bund bis Gemeinden arbeiten laut Avenir Suisse rund 950 000 Vollzeitäquivalente, oder etwa 23 Prozent aller Arbeitsstellen, wenn man auch staatsnahe Betriebe mitzählt. Die Staatsquote, also das Verhältnis der Staatsausgaben zur gesamten Wirtschaftsleistung, wächst und liegt derzeit bei 34 Prozent. Weit ist es nicht mehr bis Deutschland mit 49 Prozent und Frankreich mit 57 Prozent. Beide Länder stehen wirtschaftlich am Abgrund. Wollen wir wirklich dorthin? Je mehr Stellen durch Staat und staatsnahe Unternehmen besetzt werden, desto mehr Ressourcen werden beansprucht, Ressourcen, die vom privaten Sektor erwirtschaftet und über Steuern bei den Bürger:innen geräubert werden. Um das abzusichern, verwandelt der Staat das übersteigerte Sicherheitsbedürfnis der Menschen in eine Art Selbstrechtfertigung, und das ursprüngliche Freiheitsversprechen in Kontrolle und Bevormundung. Er dringt in Lebensbereiche ein, die ihn nichts angehen, nicht selten unter dem Druck selbsternannter Gesundheits- und Gutmenschen-Vereinigungen, denen unsere Freiheit zu trinken, zu essen und zu geniessen schlicht nicht passt. So führt das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) gemeinsam mit der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung und Gesundheitsförderung Schweiz derzeit das «überarbeitete Tellermodell» für Handel und Gemeinschaftsverpflegung ein. Es definiert, wie eine gesunde Mahlzeit auszusehen hat. Noch ist das nicht verpflichtend für die Gastronomie. Noch. Wenn es so weitergeht, enden wir wie Deutschland.



DISZIPLIN, HERZ UND KÖNNEN. GESPRÄCH MIT KARINA FRUMAN UND THOMAS HEGNAUER VOM CAMPUS SURSEE.

Karina Fruman ist die erste Frau, die die Schweiz beim Bocuse d'Or Europe vertritt – eine Rolle, die sie mit Dankbarkeit und dem Bewusstsein für ihren langen Weg aus Training, Disziplin und Selbstüberwindung trägt. Als Produktionsleiterin am CAMPUS SURSEE vermittelt sie jungen Talenten vor allem Leidenschaft und ein solides Fundament aus Wissen und Können. Ihre Entscheidung, gluten- und sojafrei zu kochen, entspringt persönlicher Überzeugung und zeigt, wie Einschränkungen zu Innovation führen können – auch wenn sie im Wettbewerb eine technische Herausforderung darstellen. Unterstützt wird sie von einem Betrieb, der nicht nur Räume vermietet, sondern Entwicklung ermöglicht: Der CAMPUS SURSEE fördert Talente wie im Spitzensport, setzt auf Verantwortung statt Routine und lebt eine Führungsphilosophie, die dem Fachkräftemangel mit Handlung statt Klage begegnet.

Text, Video: Romeo Brodmann
 Von IGEHO bis Ausbildung auf LEEK.ch
 LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

Zum Interview mit Karina Fruman und Thomas Hegnauer.



★ *HANDWERK | GENUSS: Schwarzes Gold und goldene Stunden. Wie Brodmann Cigars und Das Pauli Magazin auf dem Zürichsee die Goldene Sau zum glänzen brachten.*

HANDWERK | GENUSS

BRAUNE TRÜFFEL-SAUCE ZUM SCHINKEN? AUSKOCHEN VS EXTRAKTION. WIE BRODMANN CIGARS UND DAS PAULI MAGAZIN AUF DEM ZÜRICHSEE DIE GOLDENE SAU ZUM GLÄNZEN BRACHTEN.

Wenn Genuss zum Handwerk und Handwerk zur Haltung werden. Brodmann Cigars und Das Pauli Magazin servierten auf dem Zürichsee die Goldene Sau – im schwarzen Goldgewand, mit schwarzen Diamanten gekrönt. Eine Hommage an das Echte, das Gedachte und das mit den Händen Geschaffene.

Hier geht es zur Fotostory der Goldenen Sau.



CORPORATE STORY | AUSBILDUNG:
*Chefkoch / Chefköchin mit eidgenössischem
Fachausweis – Ihr Rezept für beruflichen
Erfolg*

CORPORATE STORY | AUSBILDUNG

**CHEFKOCH / CHEFKÖCHIN MIT
EIDGENÖSSISCHEM
FACHAUSWEIS - IHR REZEPT FÜR
BERUFLICHEN ERFOLG.**

Sie lieben es, Gäste zu begeistern, Verantwortung zu übernehmen und ein Team zu führen? Dann ist der L-GAV-subventionierte Lehrgang Chefköchin/Chefkoch mit eidgenössischem Fachausweis genau das Richtige für Sie.

Zur Corporate Story Weiterbildung Chefkoch / Chefköchin.

Direkt zur Weiterbildung Chefkoch / Chefköchin.



GEHEIMTIPP: IGEHO 2025 ZUM BLUTIGEN LAUCH

Reservation: Versuche Dein Glück!

«Zum Blutigen Lauch» ist ein Projekt von Marinello, LUMA Delikatessen, aleno, Stoll Kaffee und SMITH & SMITH. Ein bunter Mix aus Produzent:innen, Händler:innen und Tech-Expert:innen, die alle eins verbindet: die Freude daran, Gastronomie neu zu denken.

ZUM BLUTIGEN LAUCH.



ROMER'S HAUSBÄCKEREI CORPORATE STORY

MEHR VIELFALT. MEHR SWISSNESS. MEHR GENUSS.

Zwei starke Marken, ein gemeinsames Versprechen: kompromissloser Schweizer Genuss. Mit der Übernahme der traditionsreichen Wädenswiler Bäckerei Kern & Sammet zu Beginn des Jahres setzt Romer's Hausbäckerei ein klares Zeichen für die Zukunft: Zwei starke Marken bündeln ihre Kräfte und stehen gemeinsam für höchste Qualität, Innovationskraft und echtes Schweizer Bäckerhandwerk. So entsteht ein noch breiteres Sortiment an Premium-Backwaren – 100 % Swiss Made.

Hier geht es zur Webseite von Romer's Hausbäckerei.

Hier geht es zur Romer's Hausbäckerei-Corporate Story.



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 wiedervereint. 26 Seiten.

Hier bestellen



★ **CROWDFUNDING: Alte Kunst,
neuer Glanz: Das Buch DIE SAUCEN
DER KLASSISCHEN
FRANZÖSISCHEN KÜCHE UND DIE
ESSENZEN mit Deiner Hilfe drucken.**

CROWDFUNDING

ALTES WISSEN. NEUER GLANZ. DAS BUCH DIE SAUCEN DER KLASSISCHEN FRANZÖSISCHEN KÜCHE UND DIE ESSENZEN.

Das 2010 erschienene und mehrfach ausgezeichnete Buch *Die Saucen nach Escoffier* ist seit Jahren vergriffen. Die Rechte habe ich vom Verlag 2022 zurückerhalten – seither bearbeite ich es. Nun liegt das Buch komplett überarbeitet und erweitert vor und es wird derzeit analog zum Buch *Die Suppen der klassischen französischen Küche* im Format A4 neugestaltet. Das Buch *Die Saucen der klassischen französischen Küche und die Essenzen* ist fachlich fundiert, historisch abgestützt, didaktisch aufbereitet. Die Vorworte der ersten Auflagen von Eckhardt Witzigmann, André Jaeger, Anton Mosimann, Benoît Violier sowie die würdigende Widmung von Paul Bocuse sprechen eine klare Sprache.

Jetzt via Crowdfunding/Vorverkauf Teil dieses Herzensprojekts werden, bei der Finanzierung mithelfen und im Buch als FörderIn erwähnt werden.

Text: Romeo Brodmann | Bild: zVg

Von Mastgefögel bis Ausbildung auf LEEK.ch.

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

Zum Buch «Die Saucen der klassischen französischen Küche und die Essenzen».

DIE SAUCEN DER KLASSISCHEN FRANZÖSISCHEN KÜCHE UND DIE ESSENZEN

DIE ESSENZ-SPHÄREN - EIN MODELLVORSTICH

ROMEO BRUNO JA'VN

KOMPERATIVE HERMENEUTIK DER SAUCEN DER FRANZÖSISCHEN KÜCHE VON MARIE-ANTOINE CARÈME UND AUGUSTE ESCOFFIER

Der Sauceaufbau nach Marie-Antoine Carême, diagrammatische Interpretation auf der Basis von L'art de la cuisine française au XIXe siècle (1833)

★ DIE ARCHITEKTUR DER SAUCE:

Ein hermeneutisches Modell

klassischer französischer Saucenkunst

- jetzt als Poster vorbestellen.

DIE ARCHITEKTUR DER SAUCE

EIN HERMENENUTISCHES MODELL KLASSISCHER FRANZÖSISCHER SAUCENKUNST.

JETZT ALS PLAKAT VORBESTELLEN.

Die Architektur der Sauce – ein didaktisches Modell zur historischen Klärung kulinarischer Strukturen. Das didaktische Poster wurde im Zuge der Überarbeitung und Erweiterung des Buches «*Die Saucen der klassischen französischen Küche und die Essenzen*» entworfen. Erhältlich ist es ab Januar 2025. Vorbestellt werden kann es per E-Mail an romeo.brodmann@daspaulimagazin.ch für CHF 50.–, die am 5. Dezember in Rechnung gestellt werden. Der Betrag dient zur Finanzierung der Produktion des Buches.

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

Zur Architektur klassischer französischer Saucenkunst.



★ *BRODMANN SCHNAUZE: WTF sind Muttersaucen? Man findet online eben nicht alles und schon gar nicht richtig. Warum die Gastronomie mit dem Wissen auch den Nachwuchs verspielt.*

BRODMANN SCHNAUZE

WTF SIND MUTTERSAUCEN? ONLINE FINDET MAN EBEN NICHT ALLES UND SCHON GAR NICHT ALLES RICHTIG. WARUM DIE GASTRONOMIE MIT DEM WISSEN AUCH DEN NACHWUCHS VERSPIELT.

Offen gesagt: Jedes Mal, wenn ich höre, dass «man das doch alles online findet», könnte ich ausrasten. Nein! Nein! Und nochmals nein! Man findet online eben nicht das, was im Angesicht des Schweisses in den Küchen entstanden ist: Nuancen, Handgriffe, implizites Wissen, Geschmacks- und Aromenstrukturen etc. Und oft findet man kreuzfalsches Zeug, das dann für Bare Münze genommen wird. Muttersaucen, Tzzz.

Hier geht es zu «Brodmann schnauzt».



*SWISS BAR AWARDS: 300 Gäste zum
30-jährigen Jubiläum und Michael
Müller vom Hotel Château Gütsch,
Luzern ist Barkeeper of the year 2025*

SWISS BAR AWARDS 2025

**300 GÄSTE ZUM 30-JÄHRIGEN
JUBILÄUM UND MICHAEL MÜLLER**

VOM HOTEL CHÂTEAU GÜTSCH WIRD BARKEEPER OF THE YEAR.

Am Sonntagabend, 26. Oktober, wurden an der Award Night der 23. SWISS BAR AWARDS die besten Barkeeper und Bars der Schweiz ausgezeichnet. Die insgesamt acht Auszeichnungen wurden in festlichem Ambiente vor rund 300 Gästen verliehen. Gleichzeitig konnte das 30-jährige Jubiläum von BAR NEWS gefeiert werden.

Text: Michael Zotter | Bild: zVg

Von Mastgeflügel bis Ausbildung auf LEEK.ch.

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

Hier geht es zum SWISS BAR AWARDS 2025.





★ *STERNE UND SCHATTEN:*

*Schweizer 2-Sterne-Gastronomie bei
Guide Michelin im Aufwind. Der neue
Gastroführer ist erschienen. Neue
Sterne, Bib Gourmands und
Sonderpreise.*

STERNE UND SCHATTEN

SCHWEIZER 2-STERNE- GASTRONOMIE BEI GUIDE. MICHELIN IM AUFWIND.

«145 Sternerestaurants: Niveau in der Schweizer Gastro-Szene wächst» – so lautet der Satz aus der Michelin-Pressemitteilung, der klingt, als hätte ihn ein Praktikant aus Versailles formuliert. Die Botschaft: nett gemeint, aber komplett daneben. Denn wer die Sterne pro Kopf rechnet, kommt nicht darum herum zu konstatieren: Die Schweiz spielt längst in einer eigenen Liga. Mit 16,1 Michelin-Sterne-Restaurants pro Million Einwohner. Wie dem auch sei, es braucht den Guide Michelin – gerade in einer Zeit, in der jeder hungrige Algorithmus Kritiker spielt, ist echte, handwerkliche Bewertung kostbar und verdient Respekt.

Text: Romeo Brodmann | Bild: zVg, Guide Michelin
Von Mastgeflügel bis Ausbildung auf LEEK.ch.

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

Zur Botschaft einer Versailles-Praktikantin von Guide
Michelin.



DIE STERNELISTE

DIE MICHELIN STERNE RESTAURANTS SCHWEIZ 2025.

Ob hoch oben in den Alpen oder mitten im pulsierenden Herzen einer Stadt – die Schweiz glänzt nicht nur mit atemberaubenden Landschaften, sondern auch mit exquisiter Spitzengastronomie. Von traditionsreicher Haute Cuisine bis zu kreativer Avantgarde. Nachfolgend finden Sie die Liste der MICHELIN Sterne Restaurants der Schweiz geordnet nach Orten.

Liste, download Guide Michelin| Bild: Unsplash, Alexander Grey
Von Mastgeflügel bis Ausbildung auf LEEK.ch.
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

Hier geht es zur Sternenliste.



*Slow Food + Relais & Châteaux ×
neun Köche = Heute Verantwortung
übernehmen, um morgen eine
lebenswerte Ernährungs- und
Esskultur zu sichern.*

MELDUNG

**SLOW FOOD + RELAIS & CHÂTEAU
X NEUN KÖCHE = HEUTE
VERANTWORTUNG ÜBERNEHMEN,
UM MORGEN DIE ESSKULTUR ZU
SICHERN.**

Relais & Châteaux und Slow Food bündeln ihre Kräfte für die Initiative «Plant the Future» mit dem Ziel, die besten Praktiken von neun inspirierenden Küchenchefs aus aller Welt zu präsentieren. Mit

innovativen Gerichten, regionalen Produkten und tiefem Respekt vor Natur und kulturellem Erbe säen diese Visionäre Teller für Teller die Samen für eine bessere Zukunft der Ernährung.

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

Hier geht es zu «Plant the Future».



IGEHO: VOM 15. BIS 19. NOVEMBER 2025. WARUM DU ALS GASTROPROFI UNGEDINGT NACH BASEL MUSST.

Es ist schon immer ein bisschen wie Heimkehr am Familientreffen – wenn man alle zwei Jahre im November zur IGEHO gehst. Man betritt keine sterile Messehalle, sondern eine pulsierende Szene voller Menschen, die Gastfreundschaft nicht nur als Beruf, sondern als Passion begreifen. Vom 15. bis 19. November 2025, in der Messe Basel, feiert die IGEHO ihr 60-jähriges Jubiläum – und Du solltest mittendrin sein.

Text: Stefan Schramm | Bild: Unsplash, Paul Hoang
Von Mastgefögel bis Ausbildung auf LEEK.ch.

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

Hier geht es zur Igeho 2025.



Transgourmet Prodega

Halle 1.1, Stand A108

[Zu Transgourmet](#)



Romer's Hausbäckerei

Halle 1.1, Stand A138

[Zu Romer's](#)



Rex-Royal

Halle 1.0, Stand A106

[Zu Rex-Royal](#)



SAVIVA

Halle 1.1, Stand A108

[Zu Saviva](#)



MEIKO SUISSE SA

Halle 1.0, Stand A108

[Zu Meiko](#)



Hiestand Schweiz AG

Halle 1.1, Stand B001

[Zu Hiestand](#)



GKM-Kälteplattform

Halle 1.0, Stand C136

Zu GKM



Eptinger Mineralwasser

Halle 1.0, Stand A104

Zu Eptinger



Emmi

Halle 1.1, Stand C101

Zu Emmi



EIPRO

Halle 1.1, Stand B143

Zu Eipro



Best Water Technologie

Halle 1.1, Stand B150

Zu BWT



Berndorf Luzern AG

Halle 1.1, Stand C117

Zu Berndorf



ALIGRO

Halle 1.1, Stand B141

Zu Aligro



Sonderschau Barbesuch

www.igeho.ch

Zur Sonderschau



Benjamin Eulay

im Gespräch.

60 Jahre IGEHO



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 :



