

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. November 2025



Bild: RB | Wer an ihr delikates Fleisch will, muss da durch, denn nur mit Stacheln ist es die richtige. Die Genfer Artischocke *Cardon argenté épineux de Plainpalais*.

DIE MIT STACHELN SCHMECKEN BESSER. WIR SCHLACHTEN DEM SCHWEIN, AUCH WENN IHM QUIIIKT.

Liebe Leserin, lieber Leser

Die Genfer Kardone *Cardon argenté épineux de Plainpalais* ist mehr als ein Gemüse. Sie ist eine Metapher, ein Stachel im Fleisch der Bequemlichkeit, ein Stück Schweiz, das garstiger nicht sein könnte. Wer sie schält, blutet. Wer sie kocht, verzweifelt. Wer sie isst, versteht: Hier steckt Geschichte, Botanik, Politik und Kochkunst in einem einzigen widerspenstigen Stängel. Die Hugenotten brachten sie nach Genf, die Bauern hielten an ihren Dornen fest, die Botaniker staunen über ihre Bitterstoffe, und die Köche streiten bis heute über Käse im Gratin. Zwischen den Stacheln liegt die Schweiz selbst – eigenständig, widerspenstig, festlich. Während Europa seine Kardonen glattzüchtet, bleibt Genf bei der stacheligen Urform. Und genau darin liegt die Pointe: Die Kardone ist Küche, Kultur und Kommentar zugleich. Sie erzählt von Blut und Festtag, von Wildheit und Eigenart, von Demokratie und Dornen. Wer sie verstehen will, muss sich durch alle vier (Ge)Schichten schneiden und wird am Ende merken: Die Schweiz ist die letzte stachelige Kardone Europas. Erhalten wir unsere freiheitliche Identität und sagen nein zu den Bilateralen III.

Ja sagen könnten Sie allenfalls zu meinem verrückten Unterfangen, das Buch ***Die Saucen der klassischen französischen Küche und die Essenzen*** neu zu publizieren. Für eine Vorbestellung von 2 Büchern im voraus erhalten Sie einen Eintrag ins Buch unter der Rubrik GönnerInnen, dazu gibt es zwei didaktische A2-Poster *Die Architektur der Sauce*. Das Angebot gilt bis Ende Dezember 2025. **Hier** finden Sie mehr Infos und können sich anmelden.

Wer nach unten scrollt bemerkt, Schramm und ich haben «e Chappe a». Für unsere deutschen Lesenden: In Schweizer Mundart bedeutet «eine Kappe an haben» nicht nur einen warmen Kopf, sondern umgangssprachlich nicht ganz bei Trost oder etwas verrückt zu sein. Ja, so sind wir.

Wir sind keine Redaktion, die sich im warmen Stübchen verschanzt. Stefan Schramm hatte beim Schlachten an der Metzgete Blut an den Händen und ich stand in Dreck und Dornen im Genfer Kardonenfeld. Wir scheuen uns nicht vor dreckigen Händen. Im Gegenteil, sie erden uns. Während Schramm mit der Schabglocke die Borsten vom gebrühten Schwein schabte, fragte mich der Genfer Gemüsebauer Frédéric Feiereisen, ob ich nun der Bauer sei oder er. Genau da entsteht unser Branchen- und Fachjournalismus - dort, wo man unsere Berufe anfassen kann.

An der Basler IGEHO besuchte Schramm unsere Kunden und Partner und fragte sie vor der Kamera, was von ihnen in Erinnerung bleiben soll, wenn die Igeho 2026 Geschichte ist. Das ergab sehr schöne Geschichten und Statements von den Partnern der Gastronomie. Für die Video-Stories bitte ganz nach unten scrollen.

Um nochmals auf Genf zurückzukommen: Auch wenn die Ambassadorsstadt ein globales Finanz-, Handels- und Dienstleistungszentrum ist und das Bruttosozialprodukt der Agrarwirtschaft gerade mal etwa 1 Prozent ausmacht, bleibt der Kanton eine wunderschöne Bauernrepublik, in die sich jeder Koch einmal verirren müsste. Rund 35 Prozent der Fläche werden landwirtschaftlich genutzt; jede vierte bis fünfte Tomate des Schweizer Marktes stammt aus Genf. Wer aus der Deutschschweiz hierher kommt, kann sich **hier** nicht nur an die grossartigen Genfer Weine heranmachen, auch die Küchen haben enorm viel zu bieten. Spitzenköche wie Philippe Chevrier (Domaine de Châteaueux, 19 GaultMillau-Punkte), Armel Bedouet (L'Aparté, 18 Punkte) oder Olivier Jean (L'Atelier Robuchon, 2 Michelin-Sterne, 17 Punkte) setzen hier Massstäbe. Oder gehen Sie mal zu **Pascal Cloetens, Restaurant les Curiades, Lully**. Die Dichte an ausgezeichneten Restaurants ist höher als in vielen Deutschschweizer Kantonen. Es ist ein Beweis dafür, wie eng Genfer Landwirtschaft und Gastronomie zusammenspielen. Gemüsevielfalt trifft Haute Cuisine, Regionalität trifft internationale Klasse. Als wäre das nicht genug, klatscht dir Genf noch eine Kulisse hin, bei der jeder Deutschschweizer kurz vergisst, wo oben und unten ist: See, Reben, Alpen.

Ah! Apropos Genf: Immer am 2. Dezemberwochenende hauen die Genfer an ihrem Fest Escalade de Genève eine Marmite aus Schokolade kaputt, während sie rufen «Ainsi périssent les ennemis de la République!» Wir haben dazu die passende Cigarre kreiert. Falls Sie wissen wollen, warum das alles, dann bitte nach unten scrollen. Voilà.

Es geht schon wieder auf Weihnachten zu. Verrückt. Vor unserer Winterpause - ungefähr fünf-ab-Samichlaus - flattert Das Pauli Magazin nochmals ins Postfach, dann geben wir bis Ende Januar Ruhe. Jetzt wünschen wir Ihnen viel Vergnügen beim Lesen.

Romeo Brodmann



Chefredaktor und Verleger
DAS PAULI MAGAZIN

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

Das Pauli Magazin ZUR GOLDE...ND BOCUSE D'OR 4. NOV 2025			Empfänger:innen	Öffnungen	Klicks	Abgemeldet
Gesendet Gesendet am 04.11.2025 13:30	15.525	6.832	1.403	47		
#43	100%	45,08%	9,26%	0,31%		

PS: Jaja, wir kennen das: «Newsletter? Bringt doch nichts! Das sieht doch keiner», sagt der eine. «Online ist nur für Junge, unsere Zielgruppe liest das nicht», meint der andere. Und Stefan Schramm darf sich das jedes Mal anhören. Aber während die Skeptiker noch nörgeln, liefert das Pauli Magazin längst Zahlen: 15'525 Empfänger, eine Öffnungsrate von 45,08 %, Klickrate 9,26 %, nur 47 Abmeldungen, null Hardbounces, null Reklamationen (Quelle: Brevo / Sendinblue). Das Pauli Magazin ist kein Spam, sondern Stoff, den man öffnet, liest, anklickt, teilt und weiterschickt. Wer hier wirbt, landet nicht im digitalen Nirwana, sondern mitten in Blickfeld einer aktiven Community. Kurz gesagt: Bei uns funktioniert Werbung – weil unsere Leser offensichtlich lesen. Wenig Lärm, grosse Wirkung. Schwarz auf weiss, offen geklickt und sauber getrackt.

Darauf stossen wir kurz an. Danach liefern wir weiter.



ANZEIGE

PERFECTO MÈRE ROYAUME - WO LEGENDEN FEUER FANGEN. DIE CIGARRE ESCALADE DE GENÈVE VON BRODMANN CIGARS.

Immer am 2. Dezemberwochenende hauen die Genfer an ihrem Fest Escalade de Genève eine Marmite aus Schokolade kaputt, während sie «Ainsi périssent les ennemis de la République!» rufen. Anschliessend werden die Schokoladensplitter und die kleinen, feinen Marzipangemüse gegessen. Der Schoggi-Topf (marmite en chocolat) erinnert an eine alte Legende: In der Nacht vom 11. auf den 12. Dezember 1602 versuchten Savoyer nachts, die Stadtmauer zu erklimmen. Sie sollten die Stadttore öffnen, damit die Truppen von Herzog Karl Emanuel I. von Savoyen die Stadt angreifen und erobern können. Das Franzosenwürstchen rechnete aber nicht mit der Genfer Marktfrau, sozusagen der weibliche Wilhelm Tell von Genf, Mère Royaume. Sie soll den kochenden Pot-au-Feu vom Herd genommen und den Angreifern über den Kopf geschüttet haben. Der Angriff war abgewehrt, die Frau wurde zur Heldin und der Topf zur Tradition.

Weil wir Genf so gern haben, kreierte wir von Brodmann Cigars | Paloma Romeo & Friends GmbH die **Cigarre Escalade de Genève**. Das Format, von uns entworfen und an eine Marmite angelehnt, haben wir der Heldin zu Ehren *Perfecto Mère Royaume* getauft. Die Cigarre ist eine Bombe, genau wie die Frau.
Hier finden Sie alle Infos.

Warnhinweis:

Rauchen ist tödlich - hören Sie jetzt auf.
Fumer tue - Arrêtez maintenant
Il fumo uccide - smetti subito

Text: Brodmann Cigars, Paloma Romeo & Friends GmbH | Bilder: Foto Enzeroth
Von Butter bis Birne, von Avocado und Gemüse bis Gloria Helvetia Brodmann Cigars auf LEEK.ch.
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

Zum Shop von Brodmann Cigars - paloma-romeo.shop

Zur Homepage von Brodmann Cigars.



★ **THEMA | KARDONE:** «Ein Stück Schweiz,
das garstiger nicht sein könnte: Die Genfer
Artischocke oder das Blutbad in der Küche.

THEMA | KARDONE

DIE GENFER ARTISCHOCKE ODER DAS BLUTBAD IN DER KÜCHE. EIN STÜCK SCHWEIZ, DAS GARSTIGER NICHT SEIN KÖNNTE.

Wer sie in der Küche schon einmal in den Händen hatte, weiss: Die Kardone ist kein einfaches Gemüse. Überall Stacheln, schwer zu schälen, widerspenstig in der Verarbeitung, wird schnell braun. Wer nicht aufpasst, blutet im wörtlichen Sinne für seine Unachtsamkeit. Die verholzten, spitz zulaufenden und feinen Stacheln enthalten besonders viel Lignin, einen Holzstoff, der die Dornen ausserordentlich hart macht. Die Pflanze schützt damit ihr zartes, aromatisches Herz. Nicht vergebens ist das Gemüse aus der *Cardon argenté épineux de Plainpalais* seit Jahrhunderten ein fester Bestandteil der Genfer Festtagsküche.

Zur Story über die Genfer Artischocke.



★ **BOTANIK | WARENKUNDE:** Weshalb das *épineux* in *Cardon argenté épineux de Plainpalais* so wichtig ist: Die mit Stacheln schmecken besser.

BOTANIK | WARENKUNDE

**DIE MIT DEN BÖSEN STACHELN
SCHMECKEN BESSER: CARDON
ARGENTÉ ÉPINEUX DE
PLAINPALAIS.**

Von der stacheligen Wildpflanze zum gebleichten Festtagsgemüse: Die Kardone (*Cynara cardunculus*) ist mehr als nur ein botanischer Vorfahr der Artischocke – sie ist ein stacheliges Relikt mediterraner Kulturgeschichte. Und es verhält sich ein klein wenig wie das europäische Verhältnis mit der Schweiz. Während die Kardonen in Frankreich dornenlos und fade sind, verkörpert die stachelige Genfer Artischocke die Schweiz.

Text, Bilder: Romeo Brodmann

Von Butter bis Birne, von Avocado und Gemüse bis Gloria Helvetia Brodmann Cigars auf LEEK.ch.
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

Hier geht es zur Botanik der Kardonen.



★ **KOCHKUNDE: Der Kardonengratin zu Weihnachten. Oder doch als Ceviche mit Lakritze?**

DER KARDONENGRATIN ZU WEIHNACHTEN. ODER DOCH ALS CEVICHE MIT LAKRITZE?

Die Kardone ist festtagsbezogen in Genf, weil sie historisch mit den Hugenotten verknüpft, saisonal im Winter verfügbar und kulturell mit Weihnachten und der Escalade verbunden ist. Sie ist nicht nur ein Gemüse, sondern ein Symbol für Genfer Eigenart und Festkultur.

Zur Zubereitung und zum Rezept für den Kardonengratin.



★ **GENOSSENSCHAFT:** Der Genfer Garten,
das unterschätzte Gemüseparadies. Côté Jardin
oder wo man Kardonen bestellt.

GENFER GENOSSENSCHAFT CÔTÉ JARDIN

**Wo man Kardonen bestellen
kann!**

Die Union Maraîchère de Genève und ihre Marke
«Côté Jardin» sind mehr als nur Gemüsevermarkter. Sie
sind das stille Kraftwerk hinter Genfs kulinarischer
Eigenart: Die *Cardon argenté épineux de Plainpalais*
und wo man sie bestellen kann.

ZUR CÔTÉ JARDIN.

★ *POLITIK: Die Schweiz und die EU – als Kardone gedacht. Ein soziogastronomisches Manifest über Politik, Stolz und Stielgemüse.*

CROWDFUNDING

EIN SOZIOGASTRONOMISCHES MANIFEST ÜBER POLITIK, STOLZ UND STIELGEMÜSE. DIE SCHWEIZ UND DIE EU - ALS KARDONE GEDACHT.

Stell dir vor, die Schweiz ist eine stachelige Kardone. Nicht irgendeine, sondern die Genfer Sorte mit Dornen, AOP-geschützt, widerspenstig, aber von unverwechselbarem Geschmack. Und die EU? Ein riesiges Gemüsebeet mit dornenlosen Sorten – glatt, effizient, genormt und fad.»

Text: Romeo Brodmann | Bild: RB, KI

Von Mastgeflügel bis Ausbildung auf LEEK.ch.

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

Zum soziogastronomischen Manifest über Sti(e)lgemüse

SIRH/+
BOCUSE D'OR
TEAM SWITZERLAND EUROPE 2026



MARSEILLE
BOCUSE D'OR
EUROPE 2026
15 & 16 MARS



KARINA FRUMAN
Candidate suisse
Bocuse d'Or Europe
2026

NIKLAS ERB
Commis

JEAN-MICHEL MARTIN
Coach



UN GRAND MERCI À NOS PARTENAIRES



**ANZEIGE: Bocuse d'Or Europe 2026 in
Marseille.**

ANZEIGE

BOCUSE D'OR EUROPE 2026 IN MARSEILLE.

Am Bocuse d'Or Europe vom 15. und 16. März 2026 tritt Karina Fruman in der Bouillabaisse-Metropole an. Es geht dabei um die Qualifikation für die Teilnahme am Finale Bocuse d'Or du Monde 2027 in Lyon. Karina Fruman ist die erste Frau, die die Schweiz vertritt.

Hier geht es zur Webseite Bocuse d'Or Suisse.

Hier geht's zur Anzeige Bocuse d'Or Europe 2026 in
Marseille.

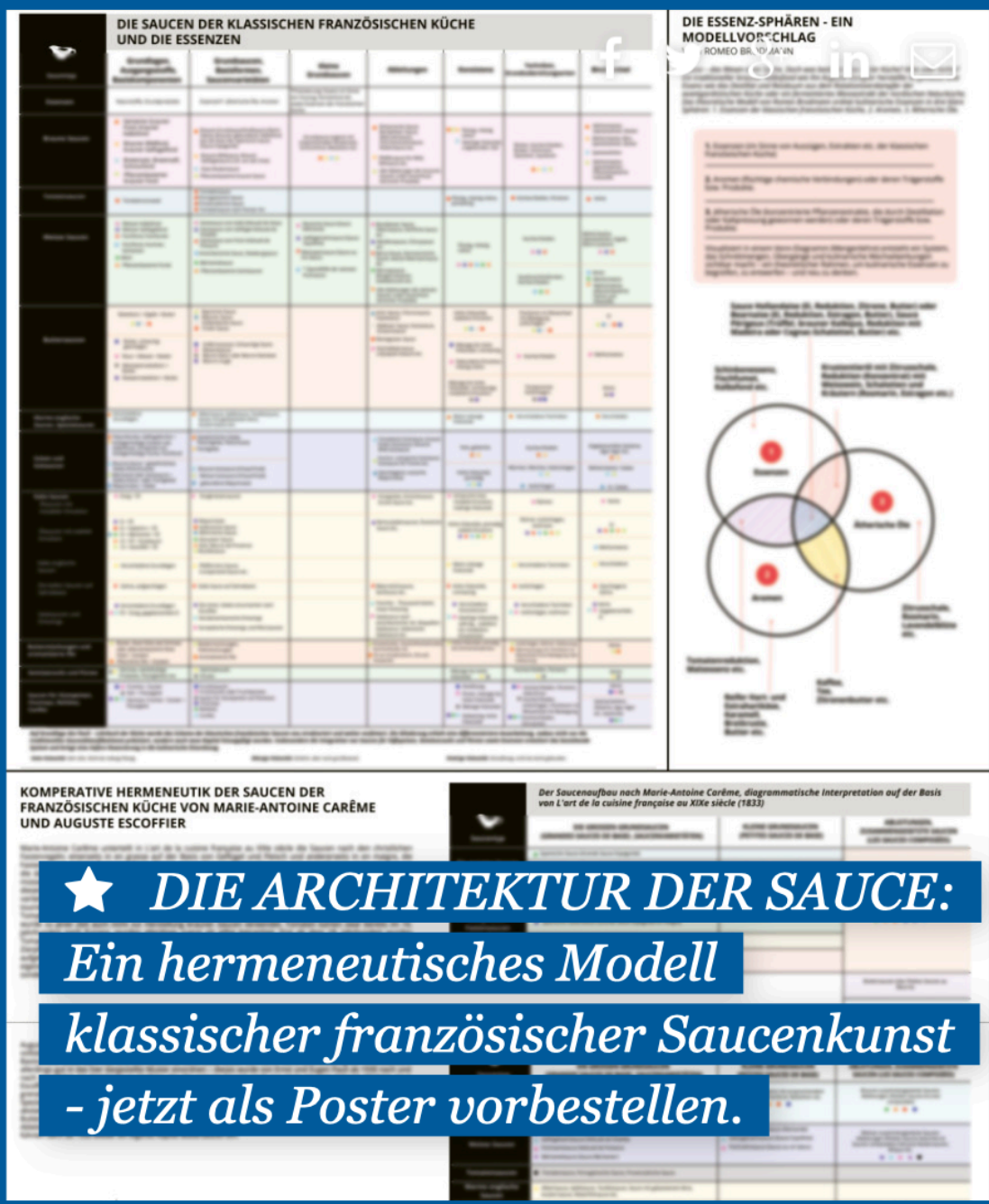


Die Grundzubereitungsarten nach Ernst und Eugen Pauli. Seit 1930.

CHF 45.00

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

Hier bestellen



DIE ARCHITEKTUR DER SAUCE

EIN HERMENEUTISCHES 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 im 1. Quartal 2026. Vorbestellt werden kann es per E-Mail an romeo.brodmann@daspaulimagazin.ch für CHF 50.–. Die Rechnungsstellung erfolgt am 5. Dezember zur Finanzierung des Drucks.

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

Zur Architektur klassischer französischer Saucenkunst.



ESSAY VON SCHRAMM

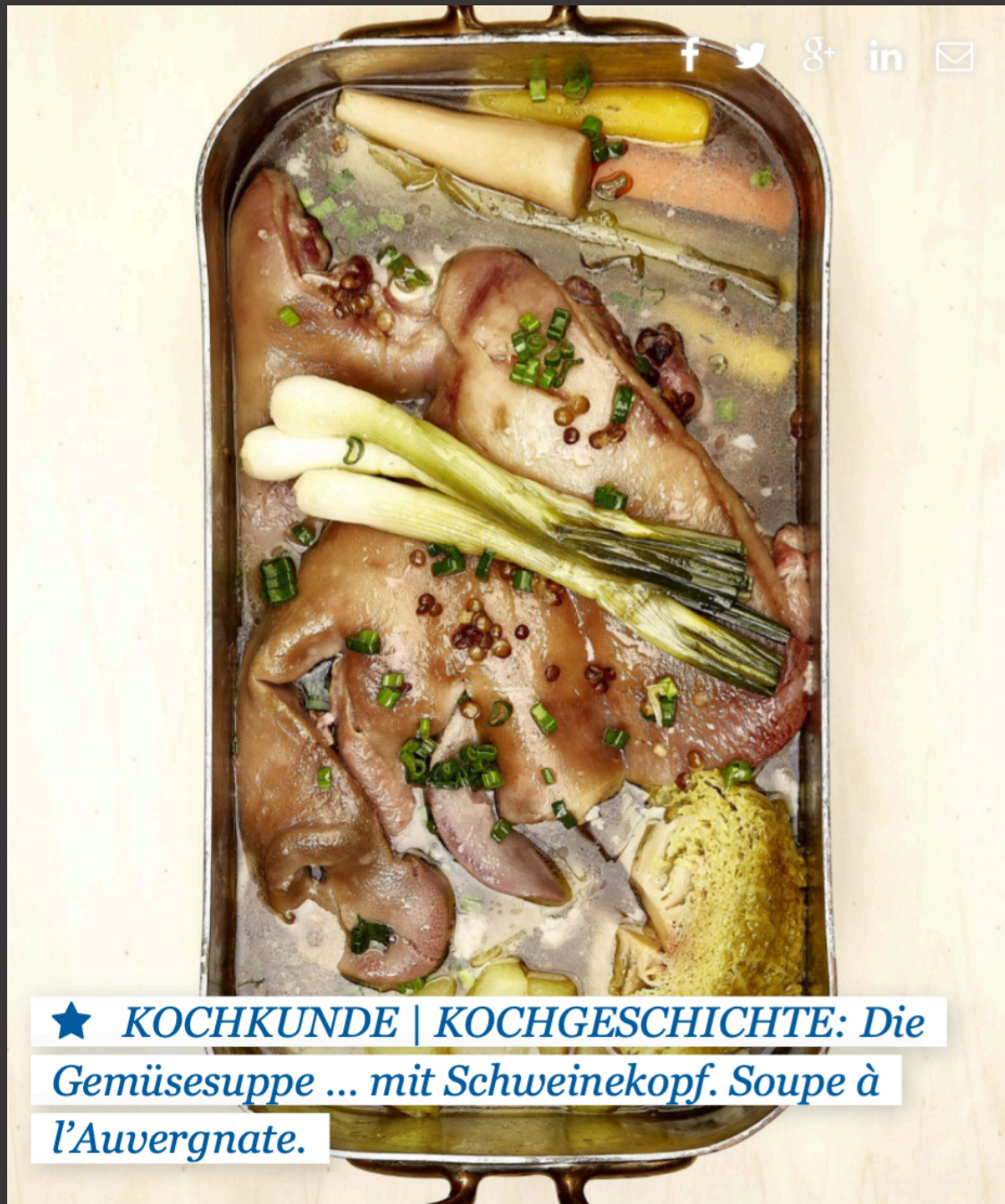
ZWISCHEN LEBEN UND MESSER: DIE VERANTWORTUNG, TIERE ZU SCHLACHTEN.

«Habe ich geschlachtet, esse ich anders». Blut, Erde, Atem und Stille. Im Elsass hat Stefan Schramm Schweine mitunter geschlachtet, zerlegt, verwurstet und seine Worte dazu gefunden. Wer Fleisch isst, sollte wissen, was es bedeutet, Leben zu beenden. Das Schlachten ist kein Verbrechen, sondern ein Akt der Verantwortung, solange es mit Bewusstsein geschieht. Zwischen Leben und Messer entscheidet sich, ob Genuss Würde hat.

Text: Stefan Schramm | Bild: Sandrine Geiger
Von Mastgeflügel bis Ausbildung auf LEEK.ch.

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

Hier geht es zum Essay vom Schlachten von Schramm.



★ *KOCHKUNDE | KOCHGESCHICHTE: Die Gemüsesuppe ... mit Schweinekopf. Soupe à l'Auvergnate.*

GEMÜSESUPPE ... MIT SCHWEINEKOPF. SOUPE À L'AUVERGNATE.

Die Gemüsesuppen sind bodenständige, rustikale Suppen, die entgegen ihrer Bezeichnung meist deftig mit Fleisch angesetzt werden. Fälschlicherweise wird in der heutigen Zeit oft angenommen,

bei den Gemüsesuppen handle es sich um vegetarische oder vegane Suppen. Das verbindende Element im historischen Kontext der klassischen französischen Suppe ist aber nicht die pflanzliche Basis, sondern die Art, wie das Gemüse der Suppe angesetzt wird.

Text: Romeo Brodmann| Bild: Stefanie Koehler, aus «Die Suppen der klassischen französischen Küche»
Von Mastgeflügel bis Ausbildung auf LEEK.ch.
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

Hier geht es zur Gemüsesuppe mit Schweinekopf.





★ O-TON: 60 Jahre Igeho - Benjamin Eulau an der Messe über die Messe.



★ O-TON: Daniela Meier von Victor Meyer an der Igeho 2025.



★ O-TON: Patrice Hitz von Transgourmet/Prodega an der Igeho 2025.



★ O-TON: Andri Freymuth von KADI AG an der Igeho 2025.



★ O-TON: Guillaume Dupré von Hugo Reitzel an der Igeho 2025.



★ O-TON: Andreas Koller von Hiestand Schweiz AG an der Igeho 2025.



★ O-TON: Reto Huser von Aligro an der Igeho 2025.



★ O-TON: Magdalena Ritz von Gastroimpuls an der Igeho 2025.



★ O-TON: Daniel Arnold von Bruno's Salatsaucen an der Igeho 2025.



★ O-TON: Cyril Salzmann von BWT an der Igeho 2025.



★ O-TON: Jürg Martin Stähli von Berndorf AG an der Igeho 2025.



★ O-TON: Roland Astner von Electrolux Professional Schweiz an der Igeho 2025.



★ O-TON: Wolfgang Popp von Franke Kaffeemaschinen AG an der Igeho 2025.



★ O-TON: Florian Stähli von Kalte Lust AG an der Igeho 2025.



★ <https://youtu.be/X7QXMU28A2o>



★ O-TON: Tiziano Marinello von Marinello im «Zum Blütigen Lauch» an der Igeho 2025.



★ O-TON: Daniel Röthlisberger von Magren Distillery an der Igeho 2025.



★ O-TON: Beat Jenni von Pistor an der Igeho 2025.



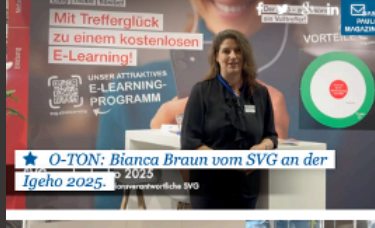
★ O-TON: Marco Schwarzenbach von Rex-Royal an der Igeho 2025.



★ O-TON: Leiter Aussendienst von Romer's Hausbäckerei an der Igeho 2025.



★ O-TON: Stephan Hirt von Schwob AG an der Igeho 2025.



★ O-TON: Bianca Braun vom SVG an der Igeho 2025.



★ O-TON: Markenbotschafter von Unox, Rolf Caviezel, an der Igeho 2025.



★ O-TON: Anita Bisaki von Züger Frischkäse AG an der Igeho 2025.



★ O-TON: Benjamin Fleischmann von GMK an der Igeho 2025.



★ O-TON: Florian Hofmann von Emmi an der Igeho 2025.



★ WARENKUNDE | KOCHKUNDE: Die grosse Verwechslung mit der Fermentation: Schwarzer Knoblauch – eine Maillard-Reaktion in Zeitlupe.

DIE IGEHO 2025 INKLUSIV 60. GEBURTSTAG IST ZU ENDE. WAS BLEIBT? STEFAN SCHRAMM HAT BEI UNSEREN PARTNERN NACHGEFRAGT.

Eines ist klar: Messen sind mehr als nur Events. Sie sind eine eigene Welt jenseits von Social Media. Hier begegnen sich Menschen nicht in Algorithmen, sondern im direkten Austausch, mit Blickkontakt, Gestik und Stimme. Diese Welt fördert Geschmäcker, Aromen und Erinnerungen zu Tage, die kein Feed ersetzen kann.

Und wie alles auf dieser Welt werden auch Messen ihr Revival erleben. Echte Begegnung, echtes Erleben und echtes Vertrauen sind zeitlos - sie mögen pausieren, sich verändern, aber sie verschwinden nie. Wer auf einer Messe präsent ist, schreibt Geschichte, die länger wirkt als jeder Post. So haben wir im O-TON versucht einzufangen, was haften bleiben und nachhallen soll, auch wenn die Igeho 2025 zu Ende ist. Via die unten aufgeführten Partner-Links kommen Sie direkt zu den Statements.

Video und Text: Stefan Schramm
Von Mastgefögel bis Ausbildung auf LEEK.ch.
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

Benjamin Eulau, Brand Director IGEHO

Victor Meyer

Emmi

Aligro

Marinello Pico Bello

Berndorf Luzern AG

Electrolux Professional Schweiz

Transgourmet / Prodega

Kadi AG

Hugo Reitzel

Franke Kaffeemaschinen AG

Hiestand Schweiz AG

Gastroimpuls / Hunkeler Gastro AG

Pistor

Bruno's Salatsaucen

Best Water Technologie BWT

Kalte Lust AG

Lactalis Suisse SA

Maygreen Distillery

Rex-Royal Kaffeemaschinen

Romer's Hausbäckerei

Schwob AG

SVG

Unox

Züger Frischkäse AG

GMK

Hier geht es zu Das Pauli Magazin mit den Statements.



★ *Buchtipps: DIE SUPPEN DER
KLASSISCHEN FRANZÖSISCHEN KÜCHE auf
400 Seiten: Jetzt bestellen.*

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 ideal als schönes Weihnachtsgeschenk!

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 :



