

Im Browser öffnen

DAS PAULI MAGAZIN

Die digitale Fachzeitung

für Kochberuf, Gastronomie, Hotellerie und Tourismus.

Redaktionell. Unabhängig. Dem Beruf und der Branche verpflichtet.

Newsletter

14. Juli 2026



Bild: md | Während der Sommerpause wird das Buch gedruckt, verarbeitet und gebunden. Ca. Ende September wird es erhältlich sein. Genießt den Sommer und lasst nichts aus.

«Ä Runklä» an die Sicherheitspolitischen Blindgänger in Bern.

Liebe Leserin, lieber Leser

Die Schweizer Landwirtschaft ist von unschätzbarem Wert. Ihre Arbeit, ihre Verantwortung und ihre Bedeutung für unser Land stehen ausser Frage. Genau deshalb ist die Haltung der Bauernverbände zum Mercosur-Abkommen so ärgerlich.

Wer über Jahre Solidarität, höhere Preise und politische Rückendeckung einfordert, sollte diese Solidarität nicht dort verweigern, wo andere Branchen auf offene Märkte angewiesen sind. Solidarität ist keine Einbahnstrasse.

Mit der Bekämpfung des Mercosur-Abkommens haben die Bauernverbände für mich eine Grenze überschritten. Nicht die einzelnen Bauern, sondern ihre politische Vertretung. Der Heimatschutz der Herzen ist arg beschädigt. Besonders deutlich zeigt sich das beim Fleischimport. Auf dem Papier ist der Markt offen, in der Praxis bleibt er ein Gatter für die Grossen: Kontingente, Bewilligungen, Logistik, Kapital. Wer das nicht hat, bleibt draussen oder bezahlt für Fleischimporte über Zölle absurd hohe Preise.

Das ist kein fairer Schutzmarkt, sondern ein verwaltetes Quasi-Monopol zugunsten weniger. Deshalb gehört das Zollkontingentsystem für Fleischimporte grundsätzlich infrage gestellt.

Ich bin ein Pazifist. Aber Pazifismus heisst nicht, der Gewalt anderer wehrlos entgegenzugehen. Der alte, Napoleon zugeschriebene Satz spricht für sich: *Wer keine eigene Armee hat, muss früher oder später eine fremde dulden.* Sich verteidigen zu können, ist kein Bekenntnis zum Krieg, sondern manchmal die letzte Voraussetzung dafür, ihn nicht führen zu müssen.

Ich bin heute, anders als in meiner Jugend, kein Patriot mehr im feierlichen Sinn. Auch dieses Land verkommt politisch, die Freiheit der Meinungsäusserung wird zunehmend eingezäunt, Kontroll- und Verbotswahn greifen ungehemmt um sich. Für nationale Märchen gebe ich mein Leben nicht mehr her. Da halte ich es eher nach Hemingway: *Im modernen Krieg stirbt man nicht süss und ehrenvoll für das Vaterland, sondern elend, zufällig, im Schützengraben abgeschlachtet wie ein Hund, und das für nichts.*

Schwer auszuhalten ist für mich der Zustand der Schweizer Armee und noch schwerer, wie die Politik sie hat verkommen lassen. Ich meine damit nicht neue Waffen, Flugzeuge und schon gar nicht sechs Dronen für fünfhundert Kisten (eine Kiste in der Schweiz = eine Millionen Franken). Ich meine den Umstand, dass in diesem Land einmal fast jeder Bürger auch Soldat war.

Ob man das Militär für einen Scheissdreck hielt oder ihm etwas abgewinnen konnte: Es brachte ein soziales Band mit sich, das Menschen bei aller Uneinigkeit zusammenband. Gegner und Befürworter standen in derselben Formation, schliefen in denselben Unterkünften, assen aus derselben Kochkiste und mussten sich irgendwie miteinander arrangieren. Genau daraus entstand Ausgewogenheit, eine natürliche Kontrolle sowie ein gesellschaftlicher Konsens über den Dissens.

Vielleicht war gerade das der eigentliche Wert der Milizarmee: dass sie nicht nur Verteidigungsinstrument war, sondern auch ein Ort, an dem sich ein Land selbst begegnete. Unbequem, widersprüchlich, manchmal absurd aber verbindend. Deshalb habe ich mir erlaubt, in diesem Newsletter als Oberleutnant ausser Dienst die Armee aufzugreifen und eine «Runklä» auf die Sicherheitspolitischen Blindgänger abzufeuern, selbstverständlich erst im Anschluss an die Rezepte aus der Dominikanischen Küche sowie den Warenkunde-Artikeln zum Tabakanbau, Mofongo-nochmal.

Ich hielt Holland lange für ein vernünftiges Land; für ein Land, das Freiheit nicht nur verwaltet, sondern auch aushält. Spätestens mit der staatlich verordneten Einheitsverpackung (Plain Packaging) für Tabakprodukte ist davon wenig übriggeblieben. Wo selbst Cigarren in staatlich verordnete Einheitsverpackungen gezwungen werden, hat sich die selbstbewusste Freiheit in einen administrierten Freigang im Laufgitter verwandelt.

Eine staatlich verordnete ästhetische Zwangserziehung, die erwachsene Menschen nicht mehr als Bürger behandelt, sondern als zu lenkende Risikowesen, kommt dem Faschismus bedenklich nahe. Sie berührt jedenfalls jenen autoritären Reflex, der dem Faschismus zugrunde liegt: Menschen nicht als freie Bürger zu achten, sondern als Material zu betrachten, das geformt, gelenkt und normiert werden muss.

Hier passt ein oft dem Publizisten, Sozialisten und Antifaschisten Ignazio Silone zugeschriebenes, quellenmässig jedoch umstrittenes Diktum wie die Faust aufs Auge: «Wenn der Faschismus wiederkehrt, wird er nicht sagen: Ich bin der Faschismus. Nein, er wird sagen: Ich bin der Antifaschismus.» (François Bondy, *Pfade der Neugier*)

Was das mit Gastronomie zu tun hat? Nun, wer glaubt, die unter der *Tyrannie der Mehrheit* (Tocqueville) staatlich verordnete Einheitsverpackung bleibe beim Tabak stehen, glaubt vermutlich auch, dass der Feuermelder nur wegen der Kerze losgeht. Was heute die Cigarre trifft, trifft morgen die Weinkarte, übermorgen das Dessert und danach die Speisekarte als solche. Irland setzt derzeit umfassende Warnhinweise auf Alkoholprodukten ein. Spanien diskutiert ein absolutes Rauchverbot auf Restaurant-Terrassen.

Als nächstes kommt die Pflicht zur Kalorienangabe neben dem Kalbskotelett, CO₂-Bilanzen neben dem Entrecôte, Zuckerampeln beim Tiramisu, Fettverweise bei der Sauce béarnaise.

Die Gesellschaft, die alles Glänzende mattiert, alles Eigenständige normiert und jede Zumutung des Lebens unter Verwaltung stellt, entwickelt sich progressiv. Man darf durchaus spekulieren, ob diese Entwicklung nicht in einem grösseren Zusammenhang steht: Je stärker der Staat Genuss, Risiko, Eigenverantwortung und ästhetische Differenz aus dem öffentlichen Leben herausreguliert, desto gesünder scheint die Gesellschaft geistig nicht zu werden.

Im Gegenteil: Während alles sicherer, korrekter und hygienischer werden soll, nehmen Erschöpfung, Angst, Depressionen und seelische Überforderung sichtbar zu. Vielleicht ist der Mensch eben nicht dafür gemacht, in einer rundum betreuten, farblosen und risikobereinigten Welt gesund zu bleiben.

Und wenn wir jetzt nicht aufpassen, droht die Gastronomie ihr vielleicht wertvollstes Alleinstellungsmerkmal zu verlieren: ihr Gelage-Profil, das kultivierte Versprechen von Essen, Trinken, Überfluss, schönem Besteck, herrlichen Gläsern, bestem Champagner und genussvoller Unvernunft. Wobei diese Unvernunft selbstverständlich auch für gebratenen Fleischkäse mit Spiegelei und Bier gilt – je nach Tagesform sogar ganz besonders.

Geht auch dieses Profil verloren, wird die Gastronomie endgültig austauschbar. Dann werden ihre grössten Konkurrenten sie überrollen: die Futtertröge von Coop und Migros. Bier gibt es dort auch, erst noch billiger, als Wirte es selbst einkaufen können - lustig. Die Fressrinnen des Detailhandels sind übrigens eines unserer Themen für nach dem Sommer.

Nun, am Ende bleibt ein brutaler Befund: Der Traum, andere mittels Verbote zu beherrschen, ist meist die feige Verkleidung der eigenen Angst. Wer das freie Leben anderer nicht aushält, verkleidet seine Angst als Fürsorge, seine Bevormundung als Moral und seinen Machtmissbrauch als Verantwortung.

Also! In einer Welt, die selbst den Rausch überwacht, wird der Griff zur Flasche und zur Cigarre zum letzten zivilisierten Aufstand des ungezähmten Menschen. Nicht, weil der Suff eine Tugend wäre, sondern weil eine Gesellschaft, die jede Schwäche filmen, jedes Laster vermessen und jede Ausschweifung moralisch verwerten will, am Ende den Menschen selbst nicht mehr aushält. Dieser zivile Ungehorsam endet deshalb nicht im Delirium, sondern im entschlossenen Recht auf ein unprotokolliertes Leben: auf einen Abend, der niemandem gehört ausser denen, die ihn leben; auf Genuss ohne Beweisfoto, auf Fehlbarkeit ohne Tribunal, auf Rauch, Gespräch, Freundschaft und jene kleine Unvernunft, ohne die Vernunft irgendwann zur Verwaltung des Lebendigen verkommt.

Setzt die Flaschen an, steckt die Cigarren in Brand, liebt euch und genießt die heisse Jahreszeit. Wir verabschieden uns bis Ende August in die Sommerpause.

Im Keller lag ein voller Mann,
der sah den letzten Tropfen an.
Er sprach: «Bevor ich hier verrost’,
gebt mir noch einen.»
Prost.

Auf das Risiko und auf das Leben. Bis dann.



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: Für unsere Deutschen und Österreichischen Leser. Eine «Runklä» oder auch «Runggle» war in der Schweiz, als Schweizerdeutsch in seiner ganzen Vielfalt und Pracht auch für Politiker noch einen Stellenwert hatte, einerseits eine Futter- bzw. Runkelrübe. Es war aber auch die zärtliche Bezeichnung für die durchaus brutale Gewehrgranate 58 für das Sturmgewehr 57 der Schweizer Armee.

II: Die Organisation Schweiz Tourismus ignoriert schon immer die kulinarische Leistung des Landes - anders die Österreicher - mit Hirn und Ei. Lesen Sie weiter unten, weshalb die Touristiker beim Hexer im Entlebuch Nachhilfeunterricht nehmen müssten.

III: Warum und wie man Kola selber machen könnte? Warum nicht? Hauptsache mit Kolanuss. Dafür bitte ganz nach unten Scrollen.





IN EIGENER SACHE

DAS BUCH BESTELLEN

CHF 98.- + 15.- Versandkosten

Das Buch ist fertig und geht über die Sommerpause in den Druck. Es ist ca. ab Ende September lieferbar. Hier kann das Werk «DIE SAUCEN DER KLASSISCHEN FRANZÖSISCHEN KÜCHE UND DIE ESSENZEN» vorbestellt werden.

[Hier bestellen](#)



**WARENKUNDE | KULINARIK: Mofongo,
Mangú und die Würde der Kochbanane.**

WARENKUNDE | KULINARIK

MOFONGO, MANGU UND DIE WÜRDE DER KOCHBANANE.

Sie wirkt hart, grün und unscheinbar – und ist doch eines der grossen Grundprodukte der Karibik. Die Kochbanane wurde in der Dominikanischen Republik zu dem, was die Kartoffel für Europa war: Sättigung, Alltag, Trost, Identität und Küche. Ob als cremiges Mangú, knusprige Tostones, saucenhungriger Mofongo oder süss-salziger Pastelón – diese Gerichte zeigen, dass kulinarische Würde nicht beim Luxus beginnt, sondern dort, wo ein einfaches Produkt ernst genommen wird.

Text: Romeo Brodmann | Bild: rb
Von Banane bis Butter auf LEEK.ch.
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

[Zum Rezept zur Würde der Kochbanane.](#)



**INSCRIS-TOI ET PARTICIPE AU
BOCUSE D'OR SUISSE
LE 19 AVRIL 2027 À INTERLAKEN**

LA SÉLECTION POUR LE PROCHAIN
BOCUSE D'OR EUROPE 2028 À LAUSANNE

SIRHA
BOCUSE D'OR
TEAM SWITZERLAND

Thème du concours:
La truite et la volaille suisse

Détails, règlement et inscription sur:
www.academieculinaire.ch
Délai d'inscription: le 31 août 2026



chanoyu
CELEBRATE TEA

nectaflor

NESPRESSO
PROFESSIONAL

GASTRO SUISSE

LE CANTIER
RESTAURANTS

VILLARS

ALIGRO

CHEF
L'ARTISAN

le meilleur de la mer

BLANCPAIN

S.PELLEGRINO

WILLI WOL

SWISS MILK

MUSETERIE
CHOCOLATIER

MELDE DICH JETZT AN BOCUSE D'OR SUISSE

19. APRIL 2027 IN INTERLAKEN

Melde dich für den **Bocuse d'Or Suisse** an und sichere dir die Möglichkeit, dich für den **Bocuse d'Or Europe 2028 in Lausanne** zu qualifizieren.

Thema des Wettbewerbs: Forelle und Schweizer Geflügel.

Anmeldeschluss: 31. August 2026

Details, Teilnahmebedingungen und Anmeldung unter:

WWW.ACADEMIECULINAIRE.CH

Hier anmelden



★ **WARENKUNDE** | *Von Connecticut bis
Brasilien und zurück nach Kuba oder von
Criollo bis Mata Fina. Warum Tabak nicht
gleich Tabak und Tabak doch gleich Tabak ist.*

WARENKUNDE

VON CONNECTICUT BIS BRASILILIEN UND ZURÜCK NACH KUBA. WARUM TABAK NICHT GLEICH TABAK UND TABAK DOCH GLEICH TABAK IST.

Es gibt zahlreiche Publikationen zu Tabaksorten. Deshalb möchten wir eines vorausschicken: Auch wenn Sie im Detailhandel immer wieder dieselben fünf Apfelsorten sehen, gibt es weltweit rund 7500 Apfelsorten. Botanisch gehören sie dennoch zusammen: Familie Rosengewächse, Gattung *Malus*, Art *Malus domestica*, also Kulturapfel. Boskoop, Gala, Gravensteiner oder Berner Rosenapfel sind keine eigenen Arten, sondern Sorten beziehungsweise Kultivare innerhalb dieser Art.

Beim Tabak ist das im Grundsatz nicht anders. Familie: Nachtschattengewächse. Gattung: *Nicotiana*. Art: *Nicotiana tabacum*, also Echter Tabak oder Virginischer Tabak. Criollo, Corojo, Habano, Connecticut, Sumatra, Mata Fina, Burley oder Virginia sind in der Regel keine eigenen botanischen Arten, sondern Sorten, Kultivare, Saatgutlinien, Zuchtlinien, Herkünfte, Markt- oder Verarbeitungstypen innerhalb von *Nicotiana tabacum*.

Auch bei der Sortenvielfalt muss sich Tabak nicht verstecken. Überall, wo Tabak angebaut wurde, wurde er lokal selektioniert, angepasst und gezüchtet. Bei Genesys, dem Portal des USDA National Plant Germplasm System, sind für *Nicotiana tabacum* rund 1950 Akzessionen gelistet. Eine Akzession ist dabei nicht zwingend im engeren Sinn eine Handelssorte, sondern kann auch eine Herkunft, Linie, Selektion, ein Zuchtmaterial oder ein Saatgutposten sein.

Zusätzlich wären dort auch noch 224 Akzessionen von 59 wilden *Nicotiana*-Arten zu nennen, ganz zu schweigen von Bauerntabak oder Ziertabakarten. Das sind dann jedoch andere Arten innerhalb derselben Gattung. Um im Bild zu bleiben: Das wäre dann etwa so, als würden wir beim Apfel plötzlich auch Birnen mitzählen. Und wir wollen ja nicht Äpfel mit Birnen vergleichen. Genau so wenig wie man Tomaten rauchen sollte, auch wenn sie Nachtschattengewächse sind.

Nachfolgend haben wir aus verschiedenen Quellen die wichtigsten Tabaktypen und Linien zusammengetragen und versucht, sie so gut wie möglich nach Herkunft, Sorten, Saatgutlinien, Zuchtlinien oder Verarbeitungstypen einzuordnen. Die Liste ist weder vollständig noch abschliessend korrekt; sie soll vielmehr eine verständliche Übersicht bieten.

Text: Romeo Brodmann | Bild: MD-Fotografie

Von [Brodmann Cigars](#) bis Schnaps auf [LEEK.ch](#).

[LEEK.ch](#): Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

Zu den Tabaksorten



★ **WARENKUNDE | CIGARREN:** *Aus Agronomie wird schnell mal Mythologie. Was sind die entscheidenden Faktoren beim Tabakanbau für einen perfekten Boden?*

WARENKUNDE | CIGARREN

AUS AGRONOMIE WIRD SCHNELL MAL MYTHOLOGIE. WAS SIND DIE ENTSCHEIDENDEN FAKTOREN BEIM TABAKANBAU FÜR EINEN PERFEKTEN BODEN?

Beim Tabak ist der Boden tatsächlich ein Riesenthema. Aber: Es kursiert sehr viel Marketing«geschwurbel» und aus Agronomie wird dann schnell Mythologie. Zudem ist der Boden alleine nichts. Erst im Kontext zu Klima, Sorte, Saatgutbehandlung, Anzucht, Anbauweise etc. zeigt sich die Entwicklung.

Versuchen wir also trotzdem einen Blick auf die Böden zu werfen und das zusammenzufassen.

ANZEIGE: brodmanncigars.rocks | paloma-romeo.shop



**«RAUCH VERBINDET VERGANGENHEIT
UND ZUKUNFT. UND ICH MITTENDRIN, IM
GEGENWÄRTIGEN MOMENT, WO ES
NICHTS GIBT, AUSSER PURES JETZT.»**

Marianne Weiss



★ *VEKEFÜGÖS, ihr sicherheitspolitischen
Blindgänger: Eine «Runklä» nach Bern.*

VEKEFUGOS

VEKEFÜGÖS, IHR SICHERHEITSPOLITISCHEN BLINDGÄNGER: «EINE RUNKLÄ NACH BERN.»

Ein kleiner Oberleutnant a.D. meldet sich aus dem Schützengraben des gesunden Menschenverstands: Wer die alten Gefechtsgrundsätze noch kennt, sieht sofort, weshalb die Schweizer Armee in diesem Zustand ist. In Bern wird nicht geführt, konzentriert, vereinfacht und gesichert – dort wird zerredet, zerlegt, verkauft, digitalisiert und beschafft, bis vom Verteidigungswillen nur noch PowerPoint, Lieferverzug und Mehrwertsteuer übrig bleiben. Verklagt mich wegen kollektiver Beleidigung von Politikerinnen und Politikern. Aber ich halte mein Maul nicht mehr.

Text: Romeo Brodmann | Bild: MD-Fotografie
Von Brodmann Cigars bis Schnaps auf LEEK.ch.
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

Zur Sicherheitspolitischen Runggle nach Bern



★ *BRODMANN SCHNAUZT: Für Hirn mit Ei
im Tourismus – schickt Schweizer Touristiker
zum Entlebucher Hexer in den
Nachhilfeunterricht.*

BRODMANN SCHNAUZT

«FÜR HIRN UND EI IM TOURISMUS - SCHICKT SCHWEIZER TOURISTIKER ZUM ENTLEBUCHER HEXER IN DEN NACHHILFEUNTERRICHT.

Österreich zeigt, wie man Kulinarik als Reisegrund versteht: Eine Staatssekretärin kocht mit Max Stiegl Hirn mit Ei in Tonnen von Butter und spricht dabei in zwei Sätzen klarer über Gastronomie und Tourismus als ganze Schweizer Strategiepapiere. Während hierzulande Berge, Hotels und Hochglanzbilder vermarktet werden, bleibt die Küche oft Beilage. Dabei war es Stefan Wiesner, der letzthin an der Roling.Pin.Convention 2026 mit seiner Demonstration beinahe die Grazner

Messehalle in Brand steckte. So müssten Schweizer Politiker und Touristiker längst Feuer und Flamme sein für das, was Schweizer Köchinnen, Köche, Wirtinnen und Wirte täglich leisten – denn genau dort entsteht Erlebnis, Erinnerung und touristische Strahlkraft.

Text: Romeo Brodmann | Bild: rb
Von Brot bis Butter auf LEEK.ch.
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

Zum Nachhilfeunterreicht für Schweizer Touristiker beim
Entlebucher Hexer



**TROTZ VERMEINTLICHER
AUSGEWOGENER ERNÄHRUNG
DAUERHAFT ERSCHÖPFT?**

ERNÄHRUNGSBERATERIN YVONNE BEER ERKLÄRT.

Wer heute bewusst isst, kauft längst nicht automatisch besser ein. Zwischen Gesundheitsversprechen, hochverarbeiteten Produkten und unverständlichen Zutatenlisten ist der Abstand zwischen Essen und echter Nährstoffversorgung grösser geworden. Ernährungsberaterin Yvonne Beer erklärt, weshalb Müdigkeit, Konzentrationsprobleme und Verdauungsbeschwerden auch bei vermeintlich ausgewogener Ernährung auftreten können – und warum der Körper nicht nur Kalorien braucht, sondern Lebensmittel, die er aufnehmen, verwerten und in Energie verwandeln kann.

Text: Yvonne Beer | Bild: zVg
Von Brot bis Butter auf LEEK.ch.

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

Zum Artikel «zwischen Essen und echter
Nährstoffversorgung»





★ **WARENKUNDE** | **BEVERAGE: Cola selber machen. Von der Kolanuss zur Haus-Kola.**

WARENKUNDE | BEVERAGE

COLA SELBER MACHEN. VON DER KOLANUSS ZUR HAUS-KOLA.

Der Name Coca-Cola ist botanisch wörtlicher, als man denkt: «Coca» verweist auf das Blatt des Cocastrauchs, «Cola» auf den koffeinhaltigen Samen des Kolabaums. Was heute eine von Hunderten Marken bevölkerte Weltkategorie ist, begann als pharmazeutisch grundiertes Tonikum aus Pflanzenextrakten, Bitterkeit, Zucker, Säure und Versprechen. Geblieben ist ein Erfrischungsgetränk, das man auch selber herstellen kann – besonders in der Gastronomie, wo Ausschankanlagen, Sodawasser und handwerkliche Getränkekompetenz ohnehin vorhanden wären.

Text: Romeo Brodmann | Foto: Unsplash, Quasim Malik

DIE ARCHITEKTUR DER SAUCE: Das Buch Die Saucen der klassischen französischen Küche und die Essenzen [hier](#) bestellen

Von Brot bis Butter auf [LEEK.ch](#).

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

Zur Cola zum selber machen



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 ein schönes Geschenk!

Suppenbuch bestellen und verschenken.

Impressum DAS PAULI MAGAZIN

HERAUSGEBER/VERLAG
brodman 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

Follow us :



Rahmen und/oder
Bezeichnungen wie
«Corporate Story»,
«Textanzeige»,
«Werbung» etc. markiert.