

# Vorwort zur 4. Auflage

«Eine gute Küche ist das Fundament des Glücks» (Auguste Escoffier, *Le guide culinaire*). Nur wer die Basis des Kochhandwerks beherrscht, kann seinen Ideen und seiner Kreativität freien Lauf lassen. Dazu gehören vor allem gut funktionierende und erprobte Rezepte, um den Gast mit besonderen Gerichten überraschen und sich von der Masse abheben zu können.

Das überarbeitete und aktualisierte Rezeptbuch enthält 723 Rezepte. Der Onlinerezeptkatalog umfasst sogar über 1500 Rezepte. Alle Rezepte wurden von einem Team mit über 30 Fachleuten gründlich getestet. Ihnen gilt mein besonderer Dank. Sie sind auf Seite 566 mit Foto aufgeführt. Das Rezeptbuch bietet echtes praxisorientiertes Wissen und vermittelt neben fachbezogenen Fertigkeiten viele zusätzliche Informationen. Alle Rezepte sind mit detaillierten Erklärungen und Tipps versehen, damit nicht nur der Profi, sondern auch der interessierte Hobbykoch zum wahren Künstler am Herd wird. Die in der 14. Auflage des Lehrbuchs vermittelte Theorie ist vollumfänglich berücksichtigt worden. Nach wie vor gelten die Mengenangaben für zehn und für vier Personen. Sämtliche Zutaten sind konsequent mit dem Nettogewicht aufgeführt.

Um das Buch lebendiger zu gestalten, wurden neun doppelseitige Einstiegsbilder und insgesamt 26 völlig neue Bilder integriert. Rund 300 Step-by-Step-Aufnahmen helfen, schwierig zu beschreibende Abläufe zu verdeutlichen und machen sie leicht nachvollziehbar.

Neu ist auch die inbegriffene trendgerechte DVD «Evolution» zu den Themen Sous-vide-Küche, Bromatologie, Basis der Hygiene sowie Avantgarde- und Molekularküche mit einer Spieldauer von 85 Minuten. Sie ist in den fünf Sprachen Deutsch, Englisch, Französisch, Spanisch und Italienisch abspielbar.

Alle in diesem Buch erwähnten Rezepte sowie diejenigen der letzten Ausgabe sind online abrufbar. Dies erlaubt ein effizientes Suchen, Umrechnen und Ausdrucken. Das Online-

modul wurde in Zusammenarbeit mit der Firma Optisoft ([www.optisoft.ch](http://www.optisoft.ch)) entwickelt. Der Inhaber Oliver Hunziker hat das Programm «Kochtopf» der Firma Carosoft übernommen und mit dem Programm «Pauli's Kitchen Solution» das ultimative Onlinetool für die aktive Planung der Angebote, Rezepte und Kalkulationen sowie des Warenflusses neu programmiert. Durch den Erwerb dieses Buches haben Sie kostenlosen Zugriff auf das ganze Rezeptverzeichnis.

Mein Freund Heinz Witschi hat für dieses Buch den geistreichen und lebhaften Küchenzauber auf den Umschlagsinnenseiten gemalt. Damit lässt er das Kochen in einer etwas anderen Form erscheinen und gewährt einen künstlerischen Blick auf seine 50-jährige Erfolgsgeschichte als Koch und Unternehmer, die er in seinem Vorwort auch eindrücklich beschreibt. Vielen Dank, lieber Heinz.

Meinen besonderen Dank möchte ich Carlos Egli, meiner lieben Frau Christiane, welche die Produktion dieser Auflage leitete, und natürlich dem ganzen «Pauli»-Team aussprechen. Auch die hervorragenden Leistungen der Fotografen Jules Moser, Bern, und Martin Friedli, Basel, sind einzigartig. Ein grosser Applaus gebührt der Firma Stämpfli AG, Bern, die diesem Buch unter der Leitung von Fritz Streit wiederum zu seinem Glanz verholfen hat.

Ich wünsche der 4. Auflage des Rezeptbuches der Küche viele begeisterte Leser und allen Profi- und Hobbyköchen gutes Gelingen beim Nachkochen, viel Erfolg und zufriedene Gäste.

## **Philip Pauli**

dipl. EHL/Verleger  
Pauli Fachbuchverlag AG  
[www.pauliph.com](http://www.pauliph.com)

