

Vorwort zur 14. Auflage

Nach jahrelanger unermüdlicher Arbeit liegt hiermit die 14. Auflage des weltbekannten und unverzichtbaren Standardwerks «Pauli» vor. Seit nunmehr fast 90 Jahren gilt das Grundlagenkochbuch als der modernste Klassiker aller Zeiten, erarbeitet von Profis für Profis und basierend auf der klassischen Küche von Auguste Escoffier.

Lassen Sie mich ganz kurz ins Jahr 1930 zurückblicken, in dem alles begann: Mein Grossvater Ernst Pauli, ein grosser Kenner und Förderer der Kochkunst, veröffentlichte damals die erste Auflage und schuf somit das Fundament für eines der bedeutendsten Werke des Kochhandwerks. Keiner hätte das geistige Erbe besser weiterführen können als mein Vater Eugen Pauli. Mit seinem Fachwissen gehörte er zur Elite des von ihm so geliebten Berufes. Unter seiner Ägide entstanden sechs Neuauflagen. Leider verstarb mein Vater viel zu früh, im Jahr 1981, sodass ich die Verantwortung für das Kochlehrbuch überraschend übernehmen musste. Nur mithilfe eines geschulten und erfahrenen Autoren- und Expertenteams konnte ich diese grosse Aufgabe meistern. Denn was früher das Werk von Einzelkämpfern war, ist heute das Ergebnis der Arbeit von rund 25 eidg. dipl. Küchenchefs und eidg. dipl. Berufsschullehrern. Dank deren Unterstützung und deren Enthusiasmus konnte ich meine Visionen umsetzen und ein Buch der Extraklasse entstehen lassen.

Unter der Leitung von Carlos Egli und seinem Team (Abbildungen S. 680) ist das Lehrbuch in seiner 14. Auflage grundlegend neu gestaltet worden. Es wurden unzählige Stunden damit zugebracht, geballtes Wissen und Können zu Papier zu bringen. Texte und Formulierungen mussten umgeschrieben bzw. abgeändert und auf den neuesten Stand gebracht werden. Ebenso wurden heikle Diskussionen geführt und Meinungsverschiedenheiten aus dem Weg geräumt, um diesem Meisterwerk ein neues Gesicht geben zu können.

Die neue Auflage ist mit 720 Seiten umfangreicher als die letzte. Gemäss dem neuen Bildungsplan wurden die Leit-, Richt- und Leistungsziele angepasst. Das Buch bietet in pädagogisch sinnvoller Form äusserst genaue und nachvollziehbare Informationen und beinhaltet die vier Kapitel «Betrieb», «Ernährung», «Lebensmittel/Zubereitung» (dies fasst den Inhalt von vormals zwei Kapiteln zusammen) und «Verkauf». Völlig neu ist die Gestaltung des Themas Ernährung, das nun viele Bilder und Grafiken enthält. Um die Kapitel aufzulockern, wurden doppelseitige Einstiegsbilder integriert. Unzählige neue Grafiken und Illustrationen sowie insgesamt rund 1700 Abbildungen sollen das Buch lebendiger und anschaulicher machen. Einzigartig ist die für den «Pauli» charakteristische Darstellung der systematischen Abläufe: Auf vereinfachende und logische Weise lässt sie auch bei komplexen Sachverhalten einen ganzheitlichen Überblick zu. Zum besseren Verständnis wurde ein besonderes Augenmerk auf die Visualisierung durch Step-by-Step-Aufnahmen gelegt.

Dem Buch liegt eine DVD bei, welche die 17 Garmethoden einzeln in Bild und Ton vorstellt. Der methodisch-didaktische Aufbau fördert das Abstraktionsvermögen und die Kommunikationsfähigkeit des Betrachters. Die DVD ist viersprachig, in Deutsch, Englisch, Französisch und Spanisch, und wurde vom SLB Studio in Basel verfilmt. Eine zweite DVD mit dem Titel «Evolution» ist in der 4. Auflage des Rezeptbuchs enthalten. Sie behandelt die Themen Sous-vidé-Küche, Bromatologie, Basis der Hygiene sowie Avantgarde- und Molekularküche.

Einen weiteren Meilenstein der «Pauli»-Geschichte stellt die Integration einer E-Book-Version dar, um den Anforderungen für modernes Lernen gerecht zu werden. Die Berufsfachschule Zürich hat die vorliegende Lösung angeregt. Gemeinsam mit dem Verlag Edubase wurde das E-Book für Schüler und Lehrer erarbeitet und optimiert. Dank dem PDF-basierten fixed Layout können Lehrpersonen den Fachunterricht individuell gestalten. Der «Pauli» ist ein unentbehrliches Lern- und Nachschlagewerk und wird vielseitig genutzt: von Berufs- und Hotelfachschülern über bereits ausgebildete Köche bis hin zu Hobbyköchen am heimischen Herd. Für sie alle ist er ein erprobter und stets hilfreicher Begleiter.

Mein lieber Freund Anton Mosimann hat ein Vorwort zur neuen Auflage verfasst, in dem er seinen Werdegang vom Kochlehrling im Hotel Bären in Twann zum Besitzer des «Mosimann's Club» in London und zum OBE (Officer of the Order of the British Empire) beschreibt. Thank you very much, dearest Anton. Als Student der Hotelfachschule Lausanne (EHL) durfte ich zusammen mit meinem Freund Reto Mathis (Corviglia, St. Moritz) einen Stage von sechs Monaten bei Anton Mosimann im «Dorchester» absolvieren. In einer so grossen Stadt wie London war es für uns Praktikanten nicht immer einfach – wir lernten eine völlig andere Welt kennen. Aber dank der Hilfe und Fürsorge von Katrin und Anton Mosimann fühlten wir uns dort wie zu Hause.

Zum Abschluss danke ich vor allem Carlos Egli und seinem Team, meiner lieben Frau Christiane, welche die Produktion dieser Auflage leitete, sowie der Firma Stämpfli, die uns schon seit Jahren begleitet und versucht, das Unmögliche möglich zu machen. Alle gemeinsam haben unzählige Stunden getüftelt und gearbeitet, damit der «Pauli» der beste Klassiker aller Zeiten bleibt.

Philip Pauli

dipl. EHL/Verleger
Pauli Fachbuchverlag AG
www.pauliph.com

