

# Vorwort zur 5. Auflage

Seit über 90 Jahren verbindet der PAULI herausragende Komponenten: Wissen, Handwerk, Leidenschaft und Tradition. Das Standardwerk der Küche vermittelt damit die Basis des guten und erfolgreichen Kochens. Zusammen mit der eigenen Kreativität, dem Ausbau der Fähigkeiten und zu guter Letzt der Sensorik jedes Einzelnen ergibt dies die richtige Essenz, um wahrlich ein Meister der Kochkunst zu werden. Keine andere Kunst besitzt solch eine Komplexität, die Auge, Mund, Nase, Ohr und Geist gleichermaßen anspricht.

Die nun vorliegende 5. Auflage des Rezeptbuches mit 808 Rezepten wurde grundlegend von einem professionellen Mitarbeiterstab getestet, überarbeitet und aktualisiert. Ebenso konnten aktuelle küchentechnische Schritte angepasst und ergänzt werden. Bewährte, klassische Rezepte wurden belassen, neue hinzugefügt oder abgerundet, denn die Symbiose von klassischen Rezepturen und modernen Kreationen ist essenziell. Nur so wird der Gast mit aussergewöhnlichen Gerichten überrascht, begeistert und auf allen Sinnesebenen erfreut.

Mit dem zusätzlichen neuen veganen Kapitel 10 ist uns ein weiterer Meilenstein in der Pauli Geschichte gelungen. Die pflanzenbasierte Küche ist Gegenstand aktueller Trends, aber auch neuer Ernährungsformen und so wurde ihr im aktuellen Werk viel Platz eingeräumt. Ableitungen von Rezepturen erleichtern hier das Umsetzen und helfen mit, neue Kreationen zu schaffen und Ideen zu verwirklichen.

Das Rezeptbuch bietet praxisorientiertes Wissen und vermittelt neben fachbezogenen Fertigkeiten viele zusätzliche Informationen und Anregungen. Zudem sind die Rezepte mit detaillierten Erklärungen und Tipps versehen, sodass nicht nur der Profi, sondern auch der interessierte Hobbykoch zum wahren Künstler am Herd wird. Nach wie vor gelten die Mengenangaben für vier und zehn Personen. Sämtliche Zutaten sind mit dem Nettogewicht angegeben.

Für jedes der zehn Kapitel konnten informative und themenbezogene Einstiegs-Bilder gesetzt werden. Zusätzliche 32 Illustrationen bieten Inspirationen zum individuellen Anrichten und Garnieren der Speisen. Rund 300 Step-by-Step Aufnahmen

helfen schwierig zu beschreibende Abläufe zu verdeutlichen und machen sie leicht nachvollziehbar.

Mittels drei verschiedener QR-Codes, welche sich auf der ersten Seite des Buches befinden, kann zum einen gratis das neue E-Book unter ([www.edubase.ch/go](http://www.edubase.ch/go)) freigeschaltet werden. Zum anderen sind alle in diesem Buch aufgezeigten Rezepte sowie diejenigen der letzten Auflagen online abrufbar. Der Onlinenkatalog beinhaltet mittlerweile mehr als 1600 Rezepturen. Das Onlinemodul erlaubt ein effizientes Suchen, Umrechnen und Ausdrucken der Rezepte und wurde in Zusammenarbeit mit der Fa. Optisoft ([www.optisoft.ch](http://www.optisoft.ch)) entwickelt. Und zu guter Letzt kann noch mit einem weiteren Code auf die Lernfilme des Rezeptbuches in 4 Sprachen zugegriffen werden.

Unser Dank gilt allen Mitwirkenden, denn ohne sie könnte ein so grosses Werk nicht entstehen. Besonders möchten wir aber Lukas Pem mit seinem Team Adrian Bühler, Rolf Böhi, Daniel Riedener und natürlich seiner Auszubildenden danken. Sie haben in unzähligen Stunden getüftelt, getestet, probiert, Gerichte auf Teller gezaubert und mit Ihrem Engagement und Ihrer Professionalität Hervorragendes geleistet.

Ein weiterer Dank geht an die Fa. Stämpfli mit der hoch motivierten nextgen Abteilung, besonders an die Auszubildende im 4. Lehrjahr Emanuela Langenegger und Ihrem Teamleader Oliver Glauser. Sie alle haben dazu beigetragen, dass unser Buch wieder im neuen Glanz erscheinen darf.

Nun wünschen wir den Lesern der 5. Auflage des Rezeptbuches gutes Gelingen beim Kochen, viel Erfolg bei der kreativen Umsetzung und jede Menge zufriedene Gäste.

Vertrauen Sie auf Ihr Können, Ihre Sinne und auf das Fundament der soliden Kochkunst, denn nur so werden kulinarische Wunderwerke kreiert!

**Christina Zimmermann-Krois**

**Dr. Julian Zimmermann**

Pauli Fachbuchverlag AG

# Porträts



**Philip Pauli**, geb. 1957, ist VR-Präsident der Pauli Fachbuchverlag AG ([www.pauliph.com](http://www.pauliph.com)). Er wuchs im gastgewerblichen Umfeld auf, absolvierte die Ecole supérieure de commerce in Neuenburg und die Ecole hôtelière de Lausanne (EHL). Nach dem frühen Tod seines Vaters Eugen übernahm er 1981 die Verantwortung für das «Lehrbuch der Küche». Seither erschienen in regelmässigen Abständen Neuauflagen im Eigenverlag. Möglich machen dies Christiane und Philip Paulis dynamische, fachkompetente und professionelle Führung der leitenden Fachautoren und des gesamten Pauli Teams. Die Nachfolge des Pauli Fachbuchverlages ist familiär durch Dr. Julian Zimmermann und seiner Ehefrau Christina geregelt.



**Lukas Pem**, geb. 1983, ist eidg. dipl. Restaurateur, Koch der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie mit eidg. FA und eidg. dipl. Berufsfachschullehrer für den berufskundlichen Unterricht. Nach dem Abschluss seiner Kochlehre arbeitete er in verschiedenen Bereichen der Gastronomie. Gestartet in einem Spezialitätenrestaurant zog es ihn weiter in die Care-, System- und Detailhandelsgastronomie. Auch arbeitete er in der gastgewerblichen Grundbildung in verschiedenen Funktionen.

Er war Pro-Rektor der Berufsfachschule IFK sowie Co-Leiter Berufsentwicklung bei Hotel & Gastro formation Schweiz. Hauptberuflich ist Lukas Pem Didaktik Coach, ük Instruktor, technischer Leiter für Qualifikationsverfahren im BBZ Schaffhausen und leitender Fachautor der Pauli Fachbuchverlag AG.

**Kontakt: [pem@pauliph.com](mailto:pem@pauliph.com)**



Seit vielen Jahren sind die Pauli Rezepte ein zentraler Bestandteil der Schweizer Kochlehre. Eine einzigartige Sammlung ausgezeichneter und zeitloser Gerichte, die von Generationen von Köch:innen kreiert und weiterentwickelt wurden. Das Pauli Rezeptbuch beinhaltet vielfältiges und wertvolles Kochwissen und darf sich zurecht als «Der Begleiter» für alle begeisterten Köch:innen, Kochlernende und Hobbyköch:innen bezeichnen. So habe auch ich meine ersten kulinarischen Inspirationen und kochhandwerklichen Kenntnisse aus diesem Buch gewonnen und schätze es noch heute.

Es ist mir eine grosse Ehre bei dieser neuen Auflage mitwirken zu dürfen. Insbesondere meine eigenen Rezepte, mein Können und Wissen einzubringen und weiterzugeben. Kochen ist für mich weit mehr, als nur das Zubereiten von Speisen. Es ist eine stetige Herausforderung, bei der man seine Visionen verwirklichen kann, während man sich zeitgleich aber an die Grundregeln des Kochens hält. Dazu ist es unerlässlich, dass man die Basis des Kochhandwerks kennt und versteht. Ebenso ist es wichtig, offen für Neues zu sein, weiter zu lernen und Erfahrungen zu sammeln. Nur so können wir den Ansprüchen unserer Gäste und der modernen Küche gerecht werden und diese sogar übertreffen.

Für mich als Koch ist es relevant all meine Erfahrungen, mein Können und Wissen, sowie die gebührende Hingabe und Leidenschaft in jedes einzelne Gericht einzubringen. Der Wille und die Bereitschaft sorgen dafür, dass einzigartige Kreationen entstehen. Mein Ziel ist es, nicht das Ende zu finden, sondern immer wieder neu zu beginnen, um meine Fähigkeiten und Fertigkeiten stets auszubauen.

Zu Beginn eines Gerichts stehen die Zutaten. Es ist ein achtsamer und respektvoller Umgang mit den Lebensmitteln zu pflegen. Zudem sollte man wissen, woher die Lebensmittel kommen, von wem und wie sie produziert wurden. Auch Regionalität und Saisonalität der Produkte dürfen nicht ausser Acht gelassen werden, denn sie sind ausschlaggebend für die Qualität unserer Gerichte. Ein Gericht kann nur so gut werden, wie die Qualität der verwendeten Lebensmittel ist.

Doch nicht nur die Lebensmittel sind von grosser Bedeutung. Im Fokus steht das Kochhandwerk selbst. Es kann Berufung, Hobby, Leidenschaft oder sogar Kunst sein. Lassen wir uns von der Kunst inspirieren und nehmen zum visuellen Verständnis die Farbpaletten eines Malkastens. Als Ausgangslage hat man immer die gleichen Farben. Dennoch gibt es unendlich viele Möglichkeiten durch Mischen oder Abdecken einen neuen individuellen Farbton zu kreieren. Ähnlich ist es beim Kochen. Die Ausgangslage ist häufig die Gleiche. Nun kommt es auf Ihre Kreativität und ihre technischen Skills an, was Sie daraus zaubern.

Auch die Sinne spielen eine bedeutende Rolle. Idealerweise sollen Geruch, Geschmack, Konsistenz, Optik und Akustik in einem Gericht aufeinander abgestimmt sein. Nur durch ein gelungenes Zusammenspiel der Sinne, ist es uns Köch:innen möglich, den Gast abzuholen und auf allen Ebenen zu begeistern. Dies erreichen wir durch konstantes Erproben und Experimentieren neuer Techniken. Im Zusammenspiel mit den bewährten erlernten Grundlagen und dem eigenen Potential können wir Gerichte erschaffen, die uns ansprechen oder sogar «berühren».

Da sich die Bedürfnisse der Gäste und der Köche:innen stetig ändern, müssen auch die Inhalte in den Lehrbüchern angepasst und laufend weiterentwickelt werden. Genau aus diesem Grund arbeiten zahlreiche Küchenchefs seit vielen Jahren mit ungebrochenem Engagement an diesem Werk. Sie sind Vorreiter des Kochnachwuchses und bieten Ihnen ein zeitgemässes Fundament, um sie adäquat voranzubringen. Genauso hoffe ich durch meine Beiträge in diesem Rezeptbuch zu inspirieren und zu motivieren. Die Fähigkeiten zu verbessern und die Leidenschaft für das Kochen zu vertiefen oder auch zu entdecken. Gehen wir gemeinsam durch die bunte Welt des Kochens, um all die Schätze aufzuspüren, die sich dort noch verbergen.

### **Adrian Bühler**

Gastronomiekoch mit eidg. Fachausweis  
feel good gastro