

1. Auflage Rezeptbuch und 2. Auflage 1997
11. Auflage und 12. Auflage 1999

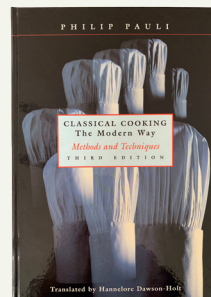
1992

Erstmals erscheint das Buch in zwei Bänden mit CD.



3. englische Auflage

1997



3. englische Auflage

1999



13. Auflage

2005



3. Auflage

mit DVD und CD

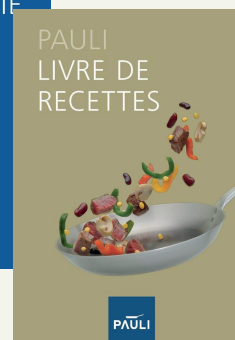


GEBALLTES WISSEN –
von Köchen für Köche



4. französische Auflage

2008



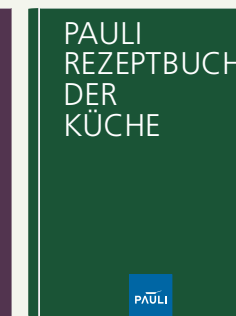
2. französische Auflage
Livre de recettes

mit DVD und CD



14. Auflage

2016



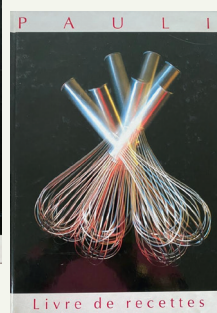
4. Auflage

«Lies den Pauli, bis er zerfleddert ist, denn nur wer die alten Massstäbe genau kennt, kann neue Massstäbe setzen.»
Anton Mosimann



3. französische Auflage und
1. französische Auflage
Livre de recettes

1996



«Das Pauli Lehrbuch erklärt alle Grundlagen der Küche vollständig und logisch, es ist ein vollendeter Brückenschlag zwischen der traditionellen und der neuzeitlichen Küche.» Stefan Trepp



Luxusausgabe
75 Jahre

«KOCHEN MACHT SPASS – Aber nur demjenigen, der es auch kann. Der Pauli liefert das Rüstzeug dazu.» Ernst Fischer DEHOGA



Die digitale Ära hält Einzug im Pauli Fachbuchverlag – App mit 1250 Rezepten in 4 Sprachen

2018
Online Lernkontrolle
5000 Fragen – und Antworten

Auch «Paulinchen» genannt



Pauli kompakt

3 Bände mit 5000 Fragen – und Antworten adäquat zur Online Lernkontrolle



Universal App based on Escoffier Überarbeitung

Januar 1939

Neujahr	1
Montag	2
Dienstag	3
Mittwoch	4
Donnerstag	5

*) Ein borstig Tier die Wildsau ist,
Sie wird erlegt mit großer List —
Es schätzt sie sehr, der Koch, zum Braten,
Mit Nudeln und Gemüsearten.

90 Jahre
PAULI

März 1939

Mittwoch	1
Donnerstag	2
Freitag	3
Samstag	4

Zeitreise eines Buches
1930–2020

Mai 1939

Montag	1
Dienstag	2
Mittwoch	3

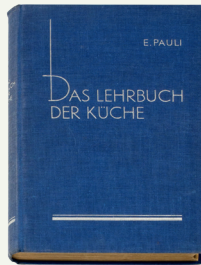
PAULI

man die Spargel aus,
den feinen Schmaus —
als sehr gesund,
ersten Mund

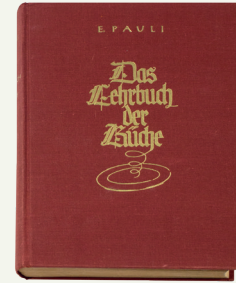
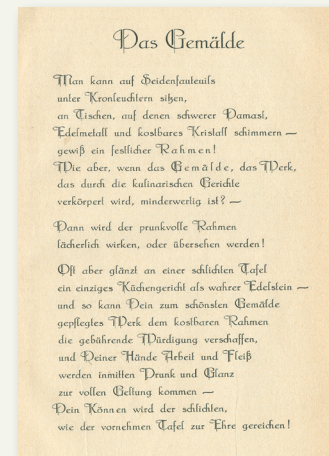


Alles beginnt mit einem kleinen hellblauen Buch.

«Die Bibel der Köche» wird es genannt oder einfach nur «Der Pauli»



1. Auflage 1930



2. und 3. Auflage

1946 | 1953

Ein Lehrbuch für junge Köche und Handbuch für angehende Küchenchefs unter Einbezug von Escoffiers «Guide Culinaire»

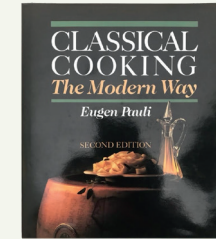


«Ein unentbehrliches Hilfsmittel zahlreicher Köche in allen Erdteilen mit weltweiter Anerkennung.» Schweizer Wirtverband / Union Helvetia



7. Auflage

1973



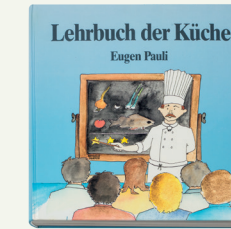
1. englische Auflage

1978



9. Auflage

1980



10. Auflage

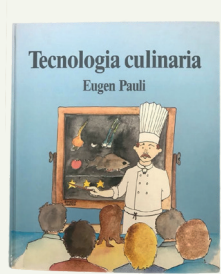
1984

Meinem Grossvater Ernst und meinem Vater Eugen Pauli in Dankbarkeit und Verehrung gewidmet.



2. französische Auflage

1986



1. italienische Auflage

1988



4. Auflage

1960



5. und 6. Auflage

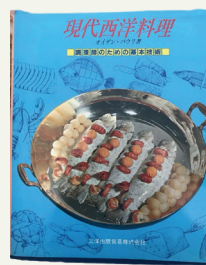
1965

1968



8. Auflage

1976

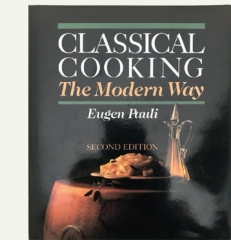


1. japanische Auflage



1. französische Auflage

Heute wie damals «Zu meiner Lehrzeit bekam ich einen kleinen, schlichten, grünen Pauli als Lehmittel. Einige Rezepte aus dieser Küchenfibel sind in der Grundlage fast noch genau gleich wie in der umwerfend grossen neuesten Ausgabe.» Heinz Witschi



2. englische Auflage



1. holländische Auflage

Fragen und - Antworten-Büchlein in deutscher, französischer und italienischer Sprache.

«Der Pauli ist nach wie vor das unbestrittene Standardwerk. Wer etwas wissen will, schlägt im Pauli nach. Der Pauli ist die Referenz, eine fachliche und emotionale Basis.» Thomas Nussbaumer

«Der Pauli – das Wichtigste, was es gibt! Meiner war der hellblau.» Rolf Caviezel

«Der Pauli ist effektiv das Fundament des Kochens. Man muss den Pauli «können», bevor man verrückte Sachen – die heute so «en vogue» sind – machen kann.» André Jaeger