



Medienmitteilung

Der Pauli: Das Meisterwerk. Seit 90 Jahren im Zentrum einer bewegten Gastronomie.

Kreuzlingen, 8. September 2020 - Das Gastgewerbe verändert sich gerade grundlegend – die Corona-Krise und ihre Auswirkungen dürften dabei lediglich Beschleuniger sein. Mit Veränderungen werden sich unweigerlich auch die Anforderungen an die Köche wandeln. Konstanz in der Ausbildung bietet seit 90 Jahren der Pauli, das Lehrbuch der Küche.

Die stärksten Treiber hinter den Veränderungen der Gastronomie sind wohl die Digitalisierung in einer dynamisierenden Wechselwirkung mit den sich stark verändernden Wahrnehmungen und Bedürfnissen der Gesellschaft.

In ländlichen Gebieten schliessen augenscheinlich mehr und mehr Restaurants, dabei verändert sich die Zahl der gastgewerblichen Betriebe kaum, sondern schwankt seit Jahrzehnten zwischen 27'000 bis 29'000 (bfs). Es sind die Bewegungen hinter der Zahl, die einiges verraten.

Um die Jahrtausendwende gab es in der Schweiz je einen Burger King in Lugano und in Genf, beide funktionierten am Markt kaum. In den letzten zehn Jahren wurden daraus dann aber 43 Filialen, während auch die anderen Fastfood-Anbieter kräftig gewachsen sind. Dazu kamen viele kleinere Unternehmen, die sich über natürliches Wachstum ausdehnen konnten, beispielsweise die Two Spice AG mit Betrieben wie Jooji's und Yalda. Sogar IKEA mischt umsatzmässig mit neun Restaurants und mit dem 1-Franken-Hot-Dog vorne im Markt mit.

Ins öffentliche Gastgeschehen eingemischt haben sich auch die grossen Gemeinschaftsverpfleger. So der Zürcher Frauenverein ZFV mit Mishio, Café Schurter, etc. oder die SV Group mit SPIGA, SESH Bowls. Die SV Group hat mit EMIL Fröhlich zudem einen «Intelligenten Kühlschrank» auf den Markt gebracht, mit dem sich auch Kleinstfirmen ein eigenes Personalrestaurant leisten können, das ihre Dienstleistung über die persönlich hinterlegte Kreditkarte der Mitarbeiter abrechnet. Diese Dimension der Digitalisierung in der Gastronomie ist bemerkenswert: Die SV Group hat es fertiggebracht, eine direkte Pipeline zur Kreditkarte der Gäste zu legen.

Weiter haben sich in den letzten Jahren von Coop-to-go über 154 Take-away-Formate der Migros bis Fresh-to-go von Spar eine Mischform zwischen Gastronomie und Handel immer stärker ausgebreitet. Das Volk will futtern, im Stehen und Gehen, so scheint es.

Diese Entwicklungen sind für die kleinen, einzelnen und unabhängigen Restaurants nicht gerade förderlich. Bedauerlicherweise leiden oft diejenigen Restaurants, gerade in ländlichen Gebieten, die den Köchen noch wirklich das Kochen beibringen können. Kommt hinzu, dass mit diesen veränderten Rahmenbedingungen der Beruf Koch in den meisten Fällen heute eine Überqualifizierung bedeutet. In der zeitgenössischen Welt der Gastronomiemarken von Chickeria bis zu Valora mit ihrer «Foodvenience» (Essen aus dem Automaten) werden eher Programmtechniker für die Gar- und Regenerierküchen und sonstigen Techniken benötigt als vollausgebildete Köche.



Im September haben die Lehren begonnen und die Gewerbeschulen haben ihren Betrieb aufgenommen, auch die der Köche. Ob die oben beschriebenen Entwicklungen etwas damit zu tun haben, dass jede vierte Lehrstelle in den Küchen nicht besetzt werden konnte, sei dahingestellt.

Der Pauli – das Lehrbuch der Küche

Sicher ist, mitunter betroffen davon ist auch *Der Pauli*. Das Lehrbuch der Küche ist dem schrumpfenden Ausbildungsmarkt des Berufes Köchin/Koch EFZ ausgesetzt. Das offiziell für die Lehre empfohlene Lehrmittel ist, sowohl international als auch in der Schweiz, ein Unikat. Viele Berufe haben noch nicht einmal ein einheitliches Lehrmittel.

1930 erschien der erste Pauli. 2016 kam mit der 14. Auflage und der 4. Auflage des Rezeptbuches die jüngste Ausgabe und die volle Digitalisierung des Lehrbuches. Im Frühjahr 2019 kam dann die vollständig neu programmierte Pauli APP in den Handel.

Der Pauli wurde von der breiten Öffentlichkeit nie wirklich wahrgenommen, wird aber als «Die Bibel der Köche» bezeichnet und ist das Lehrbuch für die Ausbildung der Köche. Es ist das einzige Werk in diesem Genre, das seit 90 Jahren laufend überarbeitet wird und damit thematisch umfassend, didaktisch und methodisch up to date sowie inhaltlich auf dem neuesten Wissensstand ist. Der Pauli ist die vollständige Grundlage des Kochens, zum dem der Doyen der Schweizer Küche, Anton Mosimann, jedem jungen Koch rät: «Lies den Pauli, bis er zerfleddert ist.»

www.pauliph.com

Für Auskünfte:

Kontor für Kommunikation
Paloma Szathmáry
mail@kontor.swiss

Medienschaffenden stehen folgende Dokumente unter dem Download-Link zur Verfügung:

<https://kontor.swiss/de/medien/90-jahre-pauli-lehrbuch-der-kuche>

- Graphik_Der Pauli_Die Geschichte von 1930 - 2020
- Text_Medienmitteilung_90 Jahre_DER PAULI
- Text_Die Geschichte_90 Jahre_DER PAULI – Langversion
- Text_Die Zeitachse in Kuerze_DER PAULI
- Bildmaterial aus verschiedenen Epochen und 3 Generationen Familie Pauli
- Die historische Erstausgabe des «Lehrbuch der Küche» von 1930 als **E-Book**
<https://app.edubase.ch/#promo> → auf «Weiter ohne Konto» anklicken und «Leseprobe - Das Lehrbuch der Küche – 90 Jahre Pauli Lehrbuch» öffnen