



Der Pauli: Das Meisterwerk der Küche wird 90 Jahre

Der Pauli ist das einzige Meisterwerk, welches sich seit seiner ersten Ausgabe 1930, also über drei Generationen, laufend weiterentwickelt hat und mit der Zeit und den veränderten Anforderungen an die Ausbildung angepasst wurde, angepasst wird und auch in Zukunft angepasst werden wird. Das Lehrbuch der Küche ist methodisch so aufgebaut, dass alle Informationen für jedermann nachvollziehbar sind – ob Lernender, Koch oder interessierter Laie. Der Pauli ist geballtes Wissen eines ganzen Berufsstandes in zwei Bänden, einem Lehrbuch und einem Rezeptbuch – gemacht von Köchen für Köche. Made in Switzerland.

*«Es ist ein sehr gutes Lehrbuch. Als mein Bruder in den USA war, ging ich ihn in seiner Gastfamilie besuchen. Das Erste, was ich sah: den Pauli in der Küche. Der Pauli hat mich im Beruf immer begleitet. Ob positiv oder negativ. Es ist ein sehr gutes, umfassendes Fachbuch und ein guter Begleiter.»
Markus Burkhard, Wirt und Spitzenkoch im Restaurant «Jakob» in Rapperswil, welches er mit seiner Lebensgefährtin Flavia Hiestand führt, und Gault Millau-Entdeckung des Jahres 2017*

1930 Ernst Pauli, die erste Generation

Was das Lehrbuch der Küche wirklich persönlich und emotional fassbar macht: Es gab und gibt die Familie Pauli mit ihrem Engagement für den Kochberuf. Mit Ernst Pauli fing alles an. Der gestandene Koch war an der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern Kochkursleiter und arbeitete bereits am Vorläufer «Lehrbuch für junge Köche und Handbuch für angehende Küchenchefs» mit. Dieses modifizierte er grundlegend und vervollständigte es unter Einbezug von Escoffiers «Guide Culinaire». 1930 erschien unter Ernst Pauli die erste Auflage von 2000 Exemplaren unter dem Titel «Lehrbuch der Küche». Nach dem 2. Weltkrieg wurden unter seinem Namen noch die zweite und dritte Auflage lanciert. Die vierte Auflage erlebte Ernst Pauli nicht mehr. Sein Sohn Eugen übernahm dieses Erbe.

«Das Fachbuch Der Pauli ist nach wie vor die Bibel für Kochlehrlinge und Jungköche. Der Pauli ist immer noch für das Kochen auf hohem Niveau massgebend. Das sehe ich auch, wenn ich oft in Österreich oder in Südtirol weile und die dortigen Lehrmittel vergleiche. Der Pauli ist ein modernes Lehrmittel, das aktuell ist, mit der Zeit geht und auch mit Videoaufnahmen brilliert. (...) Wenn man mit diesem Standardwerk der Schweizer Köche ausgebildet wurde, bleibt einem das Buch fürs ganze Leben treu und bedeutsam.» (Oskar Marti alias «Chrüter-Oski», unter vielem anderem Spitzenkoch, legendärer Wirt der Moospinte und Buchautor)

1960 Eugen Pauli, die zweite Generation

Wie sein Vater war auch Eugen Pauli gelernter Koch, Wirt und Pächter der Bahnhofbuffets Olten und Aarau. Er stellte die vierte Auflage, an der sein Vater Ernst noch mitgearbeitet hatte, fertig und publizierte diese 1960. Danach stand eine grundlegende und länger dauernde Überarbeitung an, die für Eugen Pauli mit unglaublich grossem Aufwand und Engagement gerade noch zu bewältigen war. Die Neuüberarbeitung für die siebte Auflage wurde dann aber zu umfangreich. Eugen Pauli konnte in der Folge auf 20 Fachleute zurückgreifen, die unter seiner Leitung an dem neuen Werk mitarbeiteten. Diese Auflage erschien 1973.

1976 wurde das Buch in die französische Sprache übersetzt und unter dem Titel «Technologie culinaire» auf den Markt gebracht. Eugen Pauli liess das Buch auch noch ins Englische, Holländische und Japanische übersetzen.



Eugen Pauli war Präsident der Berufsbildungskommission des Schweizer Wirtverbandes und der Union Helvetia, die in der Folge beide mit ihm als Mitverleger auftraten. 1976 und 1980 erschienen die achte und neunte Auflage in praktisch unveränderter Ausführung.

«Das beste Lehrmittel auf dem Markt. Es gibt kein Besseres. International sowie national anerkannt. Fundiert. Tiefgründig. Absolut wegweisend. Auch witzig mit den neuen Rezepten der Avantgardistischen Küche. Und bei Schulungen, sei es intern oder extern, ist der Pauli die Basis.» (René Kaufmann, Koch und Wirt im Rössli Illnau)

1981 Philip Pauli, die dritte Generation

Als Eugen Pauli 1981 im Alter von nur 56 Jahren überraschend verstarb, trat sein Sohn Philip Pauli in die Fussstapfen des Vaters, dem er schon früh das Versprechen gegeben hatte, den Pauli weiter zu verlegen. Im Auftrag von Philip Pauli übernahm Walter Schudel die inhaltliche Leitung für die Überarbeitung des «Lehrbuches der Küche». 1984 wurde mit der zehnten Auflage auch eine englische Ausgabe durch einen US-amerikanischen Verlag lanciert. Ebenso erscheint eine Version in holländischer Sprache. Während sich die englischsprachige Version durchsetzt, mussten die anderen beiden Sprachen wieder aufgegeben werden. Zusätzlich zur zehnten Auflage erschienen auch erstmals Fragen- und Antworten-Bücher in deutscher, französischer und italienischer Sprache. Im Jahre 1986 wurde die zweite Auflage von der französischen Übersetzung weiterentwickelt und 1988 kam dann auch noch die Übersetzung des Pauli in italienischer Sprache dazu.

«Der Pauli ist effektiv das Fundament des Kochens. Bevor man an Gebilde denken kann, wie sie Ferran Adria, Andrea Caminada, Heston Blumenthal etc. machen, muss man die Basis kennen. Die Basis, der Grundwert vom guten Kochen, ist der Pauli. Man muss den Pauli „können“ bevor man verrückte Sachen – die heute so „en vogue“ sind – machen kann.» (André Jaeger, Spitzen- und Sternekoch)

1992 Ein Meilenstein – in zwei Bänden

Mit der umfangreichen Überarbeitung für die elfte Auflage wurde Der Pauli erstmals in zwei Bänden, ein Lehrbuch und ein Rezeptbuch (erste Ausgabe), aufgeteilt und neu über weite Strecken mit Fotos ausgestattet. Auch wurde erstmals eine CD in das Rezeptbuch integriert, ein Novum. Die immensen Kosten dieses Projektes überstiegen die Vorstellungen der beiden mitverlegenden Verbände. Aus diesem Grund musste Philip Pauli die Titel 1992 in den Eigenverlag übernehmen. 1996 kam bereits die dritte Edition des «Technologie culinaire» auf den Markt.

«Der Pauli ist nach wie vor das unbestrittene Standardwerk für den Schweizer Profikoch. Wer etwas wissen will, schlägt im Pauli nach. Treten Unsicherheiten und Differenzen auf, ist der Pauli die Referenz. Wenn etwas im Pauli steht, ist es unbestritten. Das respektieren alle Köche. Seit nahezu 90 Jahren haben wir mit dem Pauli – dem Lehrbuch der Küche - sowohl eine fachliche als auch emotionale Basis. Das ist ein grosser Vorteil.» (Thomas Nussbaumer, Präsident des Schweizerischen Kochverbandes)

2005 Die grösste Überarbeitung

Das Jahr 2005 brachte zum 75. Pauli-Jubiläum viele grundlegende Veränderungen mit sich. Mit den beiden Büchern, der 13. Auflage des Lehrbuches und dritten Auflage des Rezeptbuches (auch als Luxusausgabe in Leder zu kaufen), war ein vollendeter Brückenschlag zwischen traditioneller und neuzeitlicher Küche gelungen. Mit vielen Farbbildern, Illustrationen und Grafiken, der DVD in vier Sprachen und der CD für den Rezeptkatalog mit 1250 Rezepten wurden beide Bücher noch umfassender.



Christiane Pauli, die Frau von Philip Pauli, stieg 2005 mit in die Leitung des Verlages ein. Walter Schudel, der bis 2005 die inhaltlichen Überarbeitungen gesamthaft geleitet hatte, zog sich nach Erscheinen des Lehrbuches altershalber zurück. Carlos Egli, der bereits seit 2001 für die Neuauflage des Rezeptbuches 2005 verantwortlich gezeichnet hatte, übernahm nachfolgend auch die inhaltliche und fachliche Leitung für das Pauli-Lehrbuch.

*«Das genaue Arbeiten und die Hingabe zum Beruf sind heute ebenso wichtig wie damals. Zu meiner Lehrzeit bekam ich in der Gewerbeschule einen kleinen, schlichten, grünen «Pauli» als Lehrmittel. Einige Rezepte aus dieser Küchenfibelf sind in der Grundlage fast noch genau gleich wie in der umwerfend grossen neusten Ausgabe. Eigentlich hat sich gar nicht viel verändert. Nach all den Jahren bin ich immer noch stolz darauf, mein Foulard und die lange Schürze umzubinden und die weisse Toque aufzusetzen, um mich vor den Gästen nach getaner Arbeit als Chef zu präsentieren. Wir Köche sind und bleiben ein Team auf der ganzen Welt.»
(Heinz Witschi, Sterne- und Spitzenkoch und der Mann mit dem grössten Wissen der Branche)*

2009 Die Pauli-App

2009 war es an der Zeit, das digitale Zeitalter auch in der Kochbranche einzuleiten und zu berücksichtigen, sodass sich Philip Pauli entschloss, eine App mit den 1250 Rezepten von der dritten Auflage des Rezeptbuches programmieren zu lassen.

«Die aktuelle 14. Auflage des «Pauli»-Lehrbuchs, das alle Grundlagen der Küche vollständig und logisch erklärt, ist ein vollendeter Brückenschlag zwischen der traditionellen und der neuzeitlichen Küche.» Stefan Trepp (internationaler Spitzenkoch und Küchenchef, ehemals Koch des Thailändischen Königs, heute Küchenchef im «Dorchester, London»)

2016 Das neue Berufsbild des Kochs – der Pauli geht mit der Zeit

Das Berufsbild des Kochs veränderte sich, wurde von der Branche und den staatlichen Stellen über weite Strecken neu definiert: Der Lehrrahmen wurde entsprechend angepasst. Das machte eine erneute grundlegende Überarbeitung notwendig. Der Pauli wurde dazu neu konzipiert und an die veränderten Bedürfnisse angepasst. Zudem wurden viele Bilder neu fotografiert. Mit der 14. Auflage erschien das Lehrbuch mit 720 Seiten, 1700 Abbildungen, schematischen Darstellungen von Abläufen, unzähligen Grafiken, Illustrationen und Step-by-Step-Aufnahmen. Das Lehrbuch beinhaltet eine viersprachige DVD zu den 17 Garmethoden in Bild und Ton und steht seither erstmals als E-Book (powered by Edubase) zur Verfügung, was im Kauf des Buches inbegriffen ist.

Die vierte und aktuelle Auflage des Rezeptbuches enthält auf 566 Seiten 723 Rezepte sowie 300 Step-by-Step-Aufnahmen und viele neue Bilder. Das Rezeptbuch beinhaltet eine DVD, die die Sous-Vide-Küche, die Bromatologie, die Basis der Hygiene sowie die Avantgarde- und Molekularküche behandelt. Die DVD ist in den fünf Sprachen Deutsch, Englisch, Französisch, Spanisch und Italienisch abspielbar.

Alle Rezepte der dritten und vierten Ausgabe stehen auf einer Onlinedatenbank zur Verfügung. In dieser finden sich aber noch viele zusätzliche und neue Rezepte – mittlerweile an die 1800.

*«Der Pauli ist das Fundament für die Ausbildung der Lernenden. Und der Pauli ist bei uns in der Küche überall. Die neueste Version wie auch die alten Versionen. Elektronisch und gedruckt. Der Pauli ist immer noch die Bibel, sowohl für die Lernenden, als auch für die Köche. Wir arbeiten damit.»
(Manfred Roth, internationaler Küchenchef, heute Gesamtverantwortlicher für Hotellerie und Gastronomie des Kantonsspitals Basel)*



2017 Die Lernkontrolle oder Pauli Kompakt online – voll digitalisiert

Das Pauli-Lehrbuch wächst seit 90 Jahren mit dem Beruf des Kochs, mit seinen pädagogischen und methodischen Ansprüchen. Mit der 14. Auflage entstand die bestmögliche Kombination aus Wissen und Handhabung. Mit der **Lernkontrolle oder Pauli Kompakt online** wurde der Digitalisierung Rechnung getragen. Auf der Basis der 14. Auflage wurde zu allen Themen des Lehrbuches ein digitales System ausgearbeitet, das auf «Fragen und Antworten» basiert und in sechs Semester aufgeteilt ist. Damit kann Wissen erworben oder bestehendes Wissen überprüft werden - und das auf die effizienteste und einfachste Art. Die Lernkontrolle, ein Meilenstein der Pauli Fachbuchverlag AG, umfasst 5000 Fragen und Antworten und ist einzigartig, sowohl im theoretischen Aufbau als auch im praktischen Lernerfolg.

«Immer noch «die» Bibel für unseren Beruf!» (Daniela und Markus Segmüller, gelernte Köche und Restaurantfachleute, Gründer und Wirtepaar des Carlton Zürich, Inhaber der Segmüller Collection)

2019 Pauli Kompakt

Ebenfalls auf der Basis von 5000 Fragen und Antworten wird das in drei Bände aufgeteilte Buch «**Pauli Kompakt**», welches sich mit denselben Aufgaben wie der online Lernkontrolle befasst, lanciert. Wissensvermittlung und Wissensüberprüfung, ob für die Abschlussprüfungen (Qualifikationsverfahren) oder zur Stillung des Wissensdurstes. Vor allem das Kleinformat der Bücher, in der offene Fragen auf sehr hohem Niveau gestellt und beantwortet werden, macht es einmalig und wirkungsvoll. Und selbstverständlich ist Pauli Kompakt 1:1 übereinstimmend mit den Lernzielen der Bildungsverordnung bzw. den Rahmenlehrplänen für den Beruf Koch/Köchin EFZ.

«Der Pauli ist und bleibt das beste Buch zur Schulung eines guten Kochs.» (Peter Günter, internationaler Küchenchef, seit 30 Jahren Restaurateur am Bodensee)

2019 Pauli Universal App

Da die bestehende App aus dem Jahre 2009 durch Apple (iOS) und Google (Android) technologisch nicht mehr unterstützt wird, erscheint im Frühjahr die neue Pauli Universal App based on Escoffier.

2020 Der Pauli wird im Jahr 2020 90 Jahre alt und die nächste Generation steht bereit

Mit Dr. Julian Zimmermann und seiner Frau Christina Krois ist auch die Zukunft des Verlages geregelt. Der Sohn und die Schwiegertochter von Christiane Pauli werden dereinst die Pauli Fachbuchverlag AG übernehmen und den Fortbestand dieses historisch bedeutsamen Werkes sichern.

www.pauliph.com