



90 Jahre Der Pauli: Die Zeitachse in Kürze

1903 Georges Auguste Escoffier veröffentlicht sein Werk «Guide Culinaire»

Er fasst die Kochkunst der damaligen Zeit zusammen. Das Werk strukturiert, vereinheitlicht, zeigt Ganzheitlichkeiten auf und macht die kulinarische Technologie verständlich.

1904 Die Schweizer Köche in England wollen auch so ein Buch, aber ein eigenes

Charles Hermann Senn, Sekretär der Culinary Society London, verfasst zusammen mit Mitarbeitern die «Culinary Encyclopaedia», welche 1904 in englischer Sprache erscheint.

1908 Culinary Encyclopaedia erscheint in Deutsch

Nach dreijähriger Übersetzung erscheint 1908 die deutschsprachige Auflage der «Culinary Encyclopaedia».

1914 Der Begriff Lehrbuch wird erstmals verwendet

Nach einer Überarbeitung erscheint das «Lehrbuch für junge Köche und Handbuch für angehende Küchenchefs und Prüfungsexperten», dies unter Mitarbeit von Ernst Pauli.

1930 Ernst Pauli, Koch, Kochkursleiter an der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern

Überarbeitung und Vervollständigung «Lehrbuch für junge Köche und Handbuch für angehende Küchenchefs». Die erste Auflage erscheint 1930 in einer Auflage von 2000 Exemplaren.

1960 Eugen Pauli, Koch, Wirt und Pächter der Bahnhofbuffets Olten und Aarau

Nach dem Tod von Ernst Pauli führt Eugen Pauli das Buch weiter und vollendet die noch von seinem Vater angefangene vierte Auflage. Die fünfte und sechste Auflage entstehen unter seiner Ägide.

1973 Die erste Neuüberarbeitung

Die Überarbeitung für die siebte Auflage wird so umfassend, dass diese für Eugen Pauli alleine nicht mehr zu bewältigen ist. Er kann in der Folge auf 20 Fachleute zurückgreifen, mit denen er das Werk vollendet.

1976 Union Helvetia und Wirtverband - die neuen Mitverleger

Eugen Pauli ist Präsident der Berufsbildungskommission des Schweizer Wirtverbandes und der Union Helvetia, die in der Folge beide mit ihm als Mitverleger auftreten. 1976 und 1980 erscheinen die achte und neunte Auflage in praktisch unveränderter Ausführung. Im Jahre 1976 wird das Buch als Technologie culinaire auch erstmals in französischer Sprache herausgegeben. Eugen Pauli lässt das Buch auch noch in die japanische Sprache übersetzen.

1981 Philip Pauli, Absolvent der Hotelfachschule Ecole Hôtelière de Lausanne (EHL), Treuhänder

Eugen Pauli stirbt 1981 im Alter von nur 56 Jahren überraschend. Sein Sohn Philip Pauli tritt in die Fussstapfen des Vaters, dem er schon früh das Versprechen gibt, den Pauli weiter zu verlegen.

1984 Neue inhaltliche Leitung

Philip Pauli übergibt die inhaltliche Leitung Walter Schudel. Dieser bearbeitet die zehnte Auflage, die 1984 erscheint. Hinzu kommt eine englischsprachige Ausgabe durch einen US-amerikanischen Verlag sowie eine Ausgabe in holländischer Sprache. Ebenso erscheint ein Werk in italienischer Sprache 1988. Dazu kommen erstmals kleine Bücher für Fragen und Antworten in deutscher, französischer und italienischer Sprache zur zehnten Auflage.



1992 Ein Meilenstein – zwei Bände

Mit der umfangreichen Überarbeitung für die elfte Auflage wird der Pauli erstmals in zwei Bände, in ein Lehrbuch und in ein Rezeptbuch (erste Ausgabe), aufgeteilt und neu über weite Strecken mit Fotos ausgestattet. Im Rezeptbuch wird erstmals eine CD integriert.

Die Kosten dieses Projektes übersteigen die Vorstellungen der beiden mitverlegenden Verbände. Philip Pauli übernimmt deshalb die Titel 1992 in den Eigenverlag.

2005 Christiane Pauli und Carlos Egli bewältigen die grosse Überarbeitung

Christiane Pauli, die Frau von Philip Pauli, steigt mit in die Leitung des Verlages ein. Walter Schudel, der bis 2005 die inhaltlichen Überarbeitungen gesamthaft geleitet hat, zieht sich nach Erscheinen des Lehrbuches altershalber zurück.

Carlos Egli, der bereits seit 2001 für die Neuauflage des Rezeptbuches 2005 verantwortlich gezeichnet hat, übernimmt nachfolgend auch die inhaltliche und fachliche Leitung für das «Pauli – Lehrbuch der Küche» und das «Pauli – Rezeptbuch der Küche».

2009 Die Pauli-App

Mit einer erneut grossen Überarbeitung für die 13. Auflage des Lehrbuches und der dritten Auflage des Rezeptbuches, beschliesst Philip Pauli, der Visionär, auch das digitale Zeitalter zu berücksichtigen und die Rezepte als App programmieren zu lassen.

2016 Das neue Berufsbild des Kochs wird umgesetzt und der Pauli wird digital

Das Berufsbild des Kochs verändert sich, wird von der Branche und den staatlichen Stellen über weite Strecken neu definiert. Der Lehrrahmen wird entsprechend angepasst. Das macht eine erneute grundlegende Überarbeitung notwendig.

Der Pauli wird dazu neu konzipiert und an die veränderten Bedürfnisse angepasst. Das Lehrbuch steht auch erstmals als interaktives E-Book (Edubase) zur Verfügung. Alle Rezepte der dritten und vierten Ausgabe stehen neu auf einer Onlinedatenbank zur Verfügung. In dieser finden sich noch viele zusätzliche und neue Rezepte – mittlerweile an die 1800.

2017 Die Lernkontrolle – voll digitalisiert

Auf der Basis der 14. Auflage wird zu allen Themen des Lehrbuches mit der Lernkontrolle ein digitales System ausgearbeitet, das auf 5000 Fragen und Antworten plus sechs Qualifikationsverfahren aufgebaut ist, um Wissen zu erwerben oder zu überprüfen.

2019 Erste Auflage Pauli Kompakt

Ebenfalls auf der Basis von 5000 Fragen und Antworten wird das in drei Bände aufgeteilte Buch **Pauli Kompakt** verlegt. Dieses ist denselben Aufgaben zugewandt: Wissensvermittlung und Wissensüberprüfung. Speziell an diesem gedruckten Werk ist das System mit offen gestellten Fragen. Die bestehende, veraltete App wird technologisch nicht mehr unterstützt, sodass eine neue **Universal App based on Escoffier** auf den Markt kommt.

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

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