

# Der PAULI auf dem iPhone – ein nützlicher Helfer für alle

Die Version 2.0 der iPhone-App «PAULI Basis der Küche» bietet mehr Inhalte und Funktionen zum gleichen Preis: 1250 Rezepte, ein umfangreicheres Lebensmittellexikon und 17 Lehrvideos.

VON DANIEL EBNETER

Den PAULI einfach in der Hosentasche mitnehmen, statt schwer am Lehrbuch und am Rezeptbuch schleppen? Mit der iPhone-App «PAULI Basis der Küche» rückt dieses Ziel etwas näher. Dank vielen praktischen Funktionen bietet die portable Ausgabe des modernen Klassikers auch sonst einiges.

**Über 1 250 Rezepte von Profis für Profis** Kernstück der App sind die über 1 250 Rezepte aus dem PAULI Rezeptbuch der Küche. Ein Team von über 30 Fachleuten

aus Praxis und Ausbildung hat alle Rezepturen eingehend getestet und optimiert. Neben klassischen sind auch moderne und internationale Rezepte gebührend vertreten. Die Theorie aus dem PAULI Lehrbuch wurde vollumfänglich berücksichtigt.

Die Kapitel sind genau gleich strukturiert wie im Buch. Wer mit dem PAULI vertraut ist, findet sich also sofort zurecht. Noch komfortabler ist der direkte Zugriff über die Suchfunktion. Neu werden auch die französischen Rezepttitel einbezogen. Die

«Weisse Buttersauce» wird also auch über den Suchbegriff «Beurre blanc» gefunden. Auf Wunsch des Benutzers wird zusätzlich in den Zutaten gesucht. Damit wird es zum Beispiel möglich, schnell alle Rezepte mit Fenchel anzuzeigen, wenn davon gerade noch eine grössere Lagermenge verwertet werden muss.

Auch die bewährte Gliederung der Rezepte in Zutaten, Vorbereitung, Zubereitung und Hinweise für die Praxis ist in der App wiederzufinden. Nettogewichte in Gramm erleichtern die effiziente Mise en place. Alle Gerichte sind für vier oder zehn Personen berechnet, lassen sich aber für jede beliebige Zahl von Personen umrechnen. Die meisten Grundrezepte – wie Saucen, Fonds und Farcen – ergeben eine Standardmenge von z.B. 1 Liter oder 1 kg, können aber ebenfalls auf beliebige andere Mengen umgerechnet werden.

Praktische Funktionen machen die App zu einer nützlichen Helferin. So können oft benutzte Rezepte als Favoriten gekennzeichnet und in einem separaten Bereich jederzeit direkt aufgerufen werden. Die Schrift der Anzeige lässt sich in drei Grössen einstellen. Damit bleiben die Rezepte auch aus einiger Distanz lesbar, so dass das iPhone nicht in der «Gefahrenzone» platziert werden muss. Um einzelne Rezepte weiterzuempfehlen oder auszudrucken, kann sie der Benutzer einfach als Email-Anhang an eine beliebige Adresse verschicken.



Die PAULI iPhone-App – Fachwissen für Köche auf Knopfdruck



Komfortable Suche in Rezepten und Lebensmitteln



Rezeptliste mit Kapitelangabe



Rezept mit Versand-, Favoriten- und Umrechnungsfunktion



Ausführliches Lebensmittellexikon mit Bildern

### Lebensmittel im Bild

Aus dem PAULI Lehrbuch der Küche hat ein grosser Teil des Kapitels 3 «Lebensmittel» den Weg in die App gefunden. Auch hier wurde die Gliederung der Kapitel übernommen. Wo im Buch Fotos vorhanden sind, sind diese in sehr guter Qualität auch in der App vorhanden.

Neben einer Kurzbeschreibung jedes Lebensmittels enthält das Lexikon wertvolle Hinweise zur Küchenpraxis. Wann haben Morcheln Saison? Wie reinigt man sie? Wie unterscheidet man einen amerikanischen von einem europäischen Hummer? Und wie erkennt man, ob er frisch ist. Auf alle diese Fragen weiss die PAULI iPhone App eine Antwort.

Das Lebensmittellexikon ist ebenfalls komplett durch die Suchfunktion erschlossen. Langes Navigieren im Inhaltsverzeichnis ist also nicht nötig.

### Ernährungslehre

Der Programmteil über Ernährungslehre umfasst ausgewählte Inhalte des entspre-

chenden Kapitels im PAULI Lehrbuch der Küche. Die Anforderungen an eine gesunde Ernährung sind ebenso beschrieben wie die Lebensmittelpyramide oder Hinweise zum Energiebedarf des Menschen.

Auf die verschiedenen Inhaltsstoffe von Nahrungsmitteln geht ein separates Kapitel detailliert ein. Ausführliche Informationen zu besonderen Kostformen, Fehlernährung und Diätetik runden diesen Teil der App ab.

### Videos zu allen Garmethoden

Die SLB-Lehrvideos «Basis der Küche» zu den 17 grundlegenden Garmethoden sind in der Version 2.0 der PAULI iPhone-App im Preis inbegriffen – es ist nicht mehr erforderlich, sie wie bisher einzeln zu dazukaufen. Die Videos wurden mit einem neuen Intro sanft modernisiert, der tausendfach bewährte Inhalt blieb jedoch unverändert. Die rund zehn Minuten langen Sequenzen präsentieren die einzelnen Garmethoden zu deren Varianten sehr präzise und helfen, sie in der täglichen Praxis zu beherrschen.

### Für Profis der Küche

Mit ihrem breiten Spektrum an Inhalten und Funktionen eignet sich die PAULI iPhone-App durchaus für den täglichen Einsatz im Betrieb. Zugegeben: Um die Angebotsplanung, den Einkauf und die Lagerhaltung systematisch anzugehen, sind spezialisierte PC-Anwendungen wie zum Beispiel der Kochtopf 2010 von Carosoft besser geeignet, und im doch rauen Klima einer Profiküche ist das Buch vielleicht einfacher zu handhaben.

Wer aber ein iPhone hat, kann einen wesentlichen Teil seiner «Kochbibel» in der Hosentasche mit sich herumtragen und jederzeit darauf zugreifen. Im Prodega/Growa-Grossmarkt rasch eine Rezeptur nachschauen, um sicher das Richtige einzukaufen? Auf einer Parkbank über den Menüplan für das nächste Wochenende nachdenken und dafür einige Rezepte als Favorit vormerken? Zur Vorbereitung einer Mitarbeiterschulung das Wichtigste unterwegs nochmals nachlesen? Die PAULI iPhone-App macht's möglich!

### Für Lehrpersonen und Lernende

Die Jugendlichen von heute sind mit Mobiltelefon und dem Internet aufgewachsen. Den Begriff «Lernen» verbinden sie nicht mehr unbedingt mit dicken Wälzern und langen Schulstunden, sondern in erster Linie mit Kommunikation: Schnell etwas googeln, in Wikipedia nachschauen oder via Facebook eine Kollegin fragen. Smartphones sind auch bei den berufslernenden Köchinnen und Köchen weit verbreitet – und das iPhone ist ganz besonders beliebt.

Die PAULI iPhone-App nimmt diesen Trend auf. Sie überträgt die qualitativ hochwertigen, bewährten Inhalte von Lehrbuch und Rezeptbuch in die moderne Welt. Die Lernenden begegnen ihrem Stoff in einer neuen und doch vertrauten Weise. Der Zugang ist teilweise leichter und praktischer als bisher. Lehrpersonen können davon profitieren, indem sie Buch, DVD und iPhone – dort wo es möglich und sinnvoll ist – gleichberechtigt in den Unterricht einbeziehen.

### Für Hobbygourmets

Hobbyköchinnen und -köche können sich heute vor Rezepten kaum noch retten: Zeitschriften, Kochsendungen, Websites und Apps mit Zehntausenden von Rezepten von fast ebenso vielen Autoren sind allgegenwärtig. Die meisten dieser Angebote sprechen Leute an, die zu Hause mit wenig Aufwand und für wenig Geld kochen wollen – und das ist auch gut so.

Die PAULI iPhone-App will für private Gourmets einen Schritt weitergehen. Sie soll – genau wie die Bücher – einen umfassenden, tiefen Einblick in das ABC der Küche geben. Hier sollen auch Antworten für diejenigen Kochinteressierten zu finden sein, deren Interesse nicht vor einer selbstgemachten Sauce Béarnaise oder einer aufwändig vorbereiteten Poularde de Bresse haltmacht. Nicht Rezepte vom Hausmann für die Hausfrau oder vom Profi für die Hausfrauen, sondern Rezepte und Fachwissen von Profis für (Fast)-Profis – dieser

Anspruch soll die PAULI iPhone-App auszeichnen.

### Potenzial für die Zukunft

Mit der Version 2.0 der PAULI iPhone-App ist ein grosser Schritt nach vorn gelungen. Sie enthält massiv mehr Inhalte und mehr praktische Funktionen zu unverändertem Preis. Damit ist die Entwicklung aber nicht abgeschlossen. Der PAULI Fachbuchverlag plant, die App auch auf Französisch und in weiteren Sprachen herauszubringen. Ebenfalls angedacht sind Versionen für andere mobile Geräte, primär das sehr erfolgreiche neue Apple iPad, welches auf der gleichen Technologie basiert wie das iPhone.

### PAULI iPhone-App

Erhältlich ab Ende Juni für 49 Franken im Apple iTunes Store. Für Besitzer früherer Vollversionen ist das Upgrade kostenlos. Demo-Version gratis.

Weitere Informationen unter: [www.pauliapp.ch](http://www.pauliapp.ch)



Telefon 044 306 47 00  
blattner@pauli-cuisine.ch

6 mal pro Jahr und Sie bleiben à jour. Für Fr. 40.–/Jahr.