

Im Browser öffnen

DAS PAULI MAGAZIN

Die digitale Fachzeitung

für Kochberuf, Gastronomie, Hotellerie und Tourismus.

Redaktionell. Unabhängig. Dem Beruf und der Branche verpflichtet.

Newsletter

24. Oktober 2023



Bild: rb | Wo der Hase im Pfeffer liegt.

EAT.CH + BETRIEBE x BURGER = 2.1 MIA UMSATZ.

Liebe Leserinnen, liebe Leser

Die Neue Zürcher Zeitung hat über unseren Beruf «Koch» berichtet. Und wir kommen nicht gut weg. Das zentrale Thema waren die Lehrabbrüche.

Was wir derzeit erleben, ist die Verdichtung einer seit über zwei Jahrzehnten andauernden Tragödie: in der Schweiz werden nur noch knapp über 1000 Lehrlinge, anstatt wie Ende der 1990er gut über 4000, ausgebildet. Dass ein Drittel den Bettel noch während der Ausbildung hinwirft, ist das eine. Die Abwanderung vom Beruf nach der Lehre dürfte noch gravierender sein. Seit über zwei Jahrzehnten sind also offensichtlich alle Bemühungen gescheitert, diese Abwärtsspirale zu stoppen.

Medien, Soziale Medien, aber auch Berufsberatung und Nachwuchsmarketing suggerieren einen verblümt kreativen Beruf. Dann treten viele mit dem bunten Malkasten im Kopf die Lehre an und treffen mehrheitlich auf einen knallharten reproduktiven Knochenjob. Die geschürte Erwartung ist also zu oft das Gegenteil der Realität. Logisches Resultat: Ent-Täuschung.

Die vor 30 Jahren mit der Liberalisierung des Gastgewerbegesetzes prognostizierte Strukturbereinigung der Gastronomie hat nicht in Form eines Beizen- und Beizersterben stattgefunden, sondern in Form grundlegender Strukturveränderungen. Immer mehr Marken und Gruppen entstanden, Angebote haben sich radikal verändert, weil Menschen anders und Anderes konsumieren als noch vor 30 Jahren.

Die guten alten Schweizer Restaurants mit ihren hervorragenden Küchen, basierend auf der klassischen französischen Küche, also die, die das klassische Berufsbild des Kochs auch noch wirklich ausbilden können, werden vom Markt reduziert. Angebot und Nachfrage! Der Markt will Burger, Pizza, Momos. Alleine Eat.ch liefert mit über 4000 Gastronomiebetrieben Futter für Privathaushalte im Wert von über 2.1 Milliarden Franken - US-Fastfood, Pizza und asiatischer Streetfood bilden dabei das Rückgrad, aber sicher nicht Boeuf à la mode (Schmoren von dunklem Fleisch) oder Selle de veau Metternich (Glacieren von hellem Fleisch + Gratinieren).

Gerade jetzt wirft die Beteiligungsgesellschaft Spycher Group mit der als Franchisenehmerin gegründeten Spycher Burger Gang mit «Carl's Jr.» [hier](#) eine weiteres Burgerkonzept auf den Markt - ihren Aussagen zufolge das älteste der Welt ([hier](#) können Sie nachlesen, wer alles glaubt, den Hamburger erfunden zu haben und [hier](#), woher der Name stammt und was ein Bremer ist). Ohne Frage ein tolles Konzept, das am richtigen Standort abgehen wird wie ein Zäpfchen.

NATÜRLICH BRAUCHEN WIR VIEL MEHR GUT AUSGEBILDETE KÖCHE!
Doch der Ansatz, mit dem Senken der Messlatte in der Praxis um mehr junge Menschen für unseren Beruf zu gewinnen, ist nicht gelungen. Das Gegenteil wäre das Gebot der Stunde: In der Praxis die Messlatte anheben, die fachliche Lerntiefe ausbauen und nur noch diejenigen ausbilden, die wirklich wollen, dem Beruf und seinen Anforderungen auch gewachsen sind. Parallel sollten Lehrbetriebe selektioniert werden, wer was ausbilden kann.

Im Artikel [hier](#) beinen wir die Thematik aus. Apropos: Ausbeinen wäre auch so ein Praxisthema. Nein, ich habe kein Eckstück ab. Ich bin auch keine flache Nuss und weiss, dass der Mocken rund ist. Und ich weiss: Die perfekte fachliche Basis, das Beherrschen des Handwerks, ist der Schlüssel zur wirklichen Kreativität, und das dürfen wir unseren jungen Auszubildenden nicht vorenthalten.

Zum Schluss hier noch eine freudige Kochgeschichte zum Lesen: Wer wann um die Ausscheidung zum Bocuse d'Or Suisse kocht und warum er oder sie mit einem Lorbeerkrantz gekrönt wird. Diesen Wettbewerbsaufgaben sind wirklich nur die gut Ausgebildeten gewachsen.

Viel Vergnügen beim Lesen von Das Pauli Magazin.

Romeo Brodmann



Chefredaktor und Verleger
DAS PAULI MAGAZIN

PS: Es ist an der Zeit, sich auf die Messesaison vorzubereiten. Genauso wie die IGEHO vom 18. bis 22. November 2023 in Basel (mehr dazu in der nächsten Ausgabe), sollte man die INTERGASTRA der Landesmesse Stuttgart vom 3. bis 7. Februar 2024 anschauen. Besondere Aufmerksamkeit darf dabei der IKA/Olympiade der Köche sowie der «Messe in der Messe», der Gelatissimo, gewidmet werden. Wir haben mit Markus Tischberger von der INTERGASTRA über «internationale Bandbreite» und mit Olivier Flota-Bigliel vom Restaurant Besenstil in Basel über «fait maison» gesprochen.

Keine Party ohne Werbung Public Relations oder Product Placement? Hier klicken. Mail an. Schramm, Stefan freut sich.



MEINUNG UND REZEPT

BLUT? MACHT DAMIT GEBACKENES BLUT, BLUTKLÖSSE ODER BINDET EURE WILSAUCEN DAMIT.

Blut ist ein Nahrungsmittel, das beim Schlachten von Tieren anfällt. Dieses wegzuschütten ist genauso «food waste», wie Brot in den Abfallkübel zu stopfen. Macht damit Blutwürste, gebackenes Blut, Blutklösse oder bindet Eure Wildsaucen damit.

Text und Bilder: Romeo Brodmann
Von Küchenaustattungen bis Gloria Helvetia Brodmann Cigars auf LEEK.ch,
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von [Das Pauli Magazin](http://DasPauliMagazin).

Zum Video-
Podcast



INTERVIEW | INTERGASTRA

EIN AUSTAUSCH ÜBER ALLE GRENZEN HINWEG: INTERGASTRA IN STUTTGART.

Die kulinarische Welt ist zu Gast in Stuttgart. Es ist Showtime für die IKA/Olympiade der Köche, die parallel zur INTERGASTRA 2024 stattfindet. Das alleine ist schon ein Grund, diese zu besuchen. Darüber hinaus, wieso sollten Schweizer Gastronomen, Hoteliers und Berufsleute unserer Branchen nach Stuttgart an die Intergastra fahren? Was gibt es dort, was es hier nicht gibt?

Es sei die internationale Bandbreite, der Austausch über alle Grenzen hinweg, welche die INTERGASTRA ausmache. Das internationale Branchentreffen der Gastronomie und Hotellerie überkreuzt sich mit allem, was Gastronomen benötigen, von Küchentechnik, über Kaffee und Getränkelösungen bis zu digitalen Lösungen.

Interview | Text: Romeo Brodmann
Von Fleisch und Fleischersatzprodukten bis Pauli Fachbuchverlag AG auf LEEK.ch,
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

Zum Video-
Podcast





**«DER WIND
ALS BRANDBESCHLEUNIGER
DER GLÜCKSEELIGKEIT.»**

Maya Hitz

Anzeige: Brodmann Cigars #001

ANZEIGE | BRODMANN CIGARS

«DA MACHT BRANDSTIFTUNG FREUDE.» BRODMANN CIGARS.

«Das Leben bewahrt man sich nicht auf. Man genießt es in vollen Zügen, wie eine gute Zigarre», sinnierte der Pianist Arthur Rubinstein. Wer seine Musik hört, weiss, der Mann muss das Wesen der Sinnlichkeit und Innigkeit verstanden haben.

Anzeige | Bild: zVg
Von Feldschlösschen bis Brodmann Cigars LEEK.ch
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin

Brodmann
Cigars



INTERVIEW | INTERGASTRA

GESPRÄCH MIT OLIVIER FLOTA-BIGLIEL, RESTAURANT BESENSTIL IN BASEL ÜBER «FAIT MAISON».

Olivier Flota-Bigliel und seine Frau Alice wirten im bis 2001 renovierten, doch immer noch altehrwürdigen Restaurant Besenstil mit direktem Zugang zum Stadttheater. Wo liegen die Probleme für ein Restaurant in einer Innenstadt wie der von Basel? Das Restaurant Besenstil ist vorderhand ein Business-Restaurant. Der Schuh drücke im Bereich der rückläufigen Frequenz unter der Woche. Das habe auch stark mit dem Homeoffice oder auch mit rückläufigen Spesenbudgets zu tun. Positiv sei, dass die Wochenenden sehr gut geworden seien, die Einheimischen wieder ins Restaurant gehen.

Das Restaurant Besenstil ist ein kleines Familienunternehmen und es wird alles von Grund auf selbst gemacht. Das ist auch deklariert mit dem Label «fait maison». Lehrlinge würde man aber keine ausbilden, nicht, weil man nicht wolle, im Gegenteil, wenn sich dann mal ein Auszubildender interessiert und will, dann haben wir auch Interesse. Wir haben Olivier Flota-Bigliel im Entlebuch in der altehrwürdigen Destillerie Studer getroffen und mit ihm ein kurzes Gespräch geführt. Auch zur Messe INTERGASTRA, die vom 3. bis 7. Februar 2024 in Stuttgart stattfindet: Man sei ja ein kleiner Familienbetrieb und immer zu 100 Prozent 12 bis 13 Stunden am Tag dabei. An so eine Messe zu gehen, zusammen mit Berufskollegen, ist ein toller Austausch - auch darüber, wo wir in der Gastronomie gerade stehen und wo die Trends liegen.

Interview | Text: Romeo Brodmann
Von Reis bis Pauli Fachbuchverlag AG LEEK.ch
[LEEK.ch](#): Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin

[Zum Interview](#)



NZZ PORTRAITIERT BERUFS AUSSTEIGER: «RAUS AUS DER KOCHLEHRE.» DAS WIRFT AUCH EIN SCHIEFES LICHT AUF BRANCHE UND NACHWUCHSMARKETING.

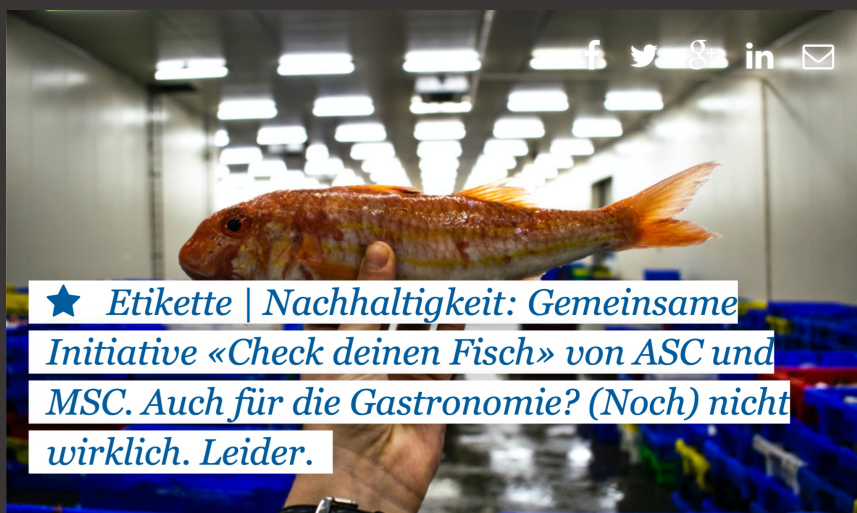
Der Artikel in der NZZ: Eine junge Köchin verlässt ihren Lehrbetrieb frustriert. Sie sagt: «Die Nerven liegen blank». Sie deckt auch, einmal ganz abgesehen von den unhaltbaren geschilderten innerbetrieblichen Zuständen, schonungslos die Versäumnisse der Ausbildungspolitik unserer Branche auf: Man hat nicht den Wandel gestaltet, sondern den Untergang verwaltet.

Junge Menschen beginnen ihre Lehre in Erwartung der ihnen von der Nachwuchsförderung versprochenen kreativen Ausbildung und finden einen knochenharten Job in der Reproduktion vor. Wenn der Schlüssel nichts ins Loch passt, geht die Tür nicht auf.

Die Broschüre des Bundesamtes für Statistik «Lehrvertragsauflösung, Wiedereinstieg, Zertifikationsstatus; Resultate zur dualen beruflichen Grundbildung (EBA und EFZ), Ausgabe 2021» finden Sie hier als PDF-Download.

Text: Romeo Brodmann | Bild: Unsplash
Von Reis bis Pauli Fachbuchverlag AG | LEEK.ch
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin

[zum Artikel](#)



★ *Etikette | Nachhaltigkeit: Gemeinsame Initiative «Check deinen Fisch» von ASC und MSC. Auch für die Gastronomie? (Noch) nicht wirklich. Leider.*

ETIKETTE | NACHHALTIGKEIT

«CHECK DEINEN FISCH» VON ASC UND MSC. AUCH FÜR DIE GASTRONOMIE? (NOCH) NICHT WIRKLICH. LEIDER.

MSC steht für Marine Stewardship Council. Der MSC ist eine gemeinnützige, internationale Organisation zum Schutz der Meere und Fischbestände. ASC steht für Aquaculture Stewardship Council und die gemeinnützige, internationale Organisation für nachhaltige Fischzuchten, letztendlich auch zum Schutz der Gewässer.

Die Idee, dass alle gemeinsam Sorge tragen zur Artenvielfalt in unseren Meeren, Seen und Flüssen ist eine gute Sache, die eigentlich kein «yes but» verdient, sondern ein «why not». Eigentlich. Gerade für die Gastronomie ist es schwierig mit einzusteigen – die beiden Label verstehen die Branche (noch) nicht wirklich.

Text: Romeo Brodmann
Von Küchenaustattungen über Gastro-Zulieferer bis Pauli Fachbuchverlag AG LEEK.ch.
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

[zum Artikel](#)



KONZEPT

Die kalifornische Burgerkette Carl's, Jr. expandiert in die Schweiz. Die Spycher Burger Gang AG sichert sich das Masterfranchise.

[Zur Meldung](#)



WISSEN

Rundstück warm oder doch Hamburger Stück? 5 plausible Herkunftsklärungen des Hamburgers. Es hat aber nichts mit Schinken (Ham) zu tun.

[Zur Meldung](#)



POST MORTEM

Das letzte Buch von Jacky aus einer Rezeptkiste voller Kraut und Rüben. Buchvernissage am 11. November 2024 in Fällanden.

[Zur Meldung](#)



★ *Und wer hat's erfunden? New York versichert genauso wie Oklahoma und Texas «Home of Hamburger» zu sein. Nur die Deutschen behaupten nichts. Wer also gib noch an, den Hamburger erfunden zu haben?*

WER IST «HOME OF HAMBURGER»

NEW YORK VERSICHERT GENAUSO WIE OKLAHOMA UND TEXAS «HOME OF HAMBURGER» ZU SEIN.

Alle Amerikaner wollen ihn erfunden haben. Nur die Deutschen behaupten nichts. Eine interessante Chronologie ab 1864.

Text: Romeo Brodmann | Bild: Unsplash, Luis Hansel
Von Interqstra bis Pauli Fachbuchverlag AG LEEK.ch.
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

Zur Story





Bocuse d'Or Suisse: Wer wird mit einem Lorbeerkrantz gekrönt?

BOCUSE D'OR SUISSE

WER WIRD MIT EINEM LORBEERKRANZ GEKRÖNT?

Die drei Finalisten des Bocuse d'Or Schweiz treten am 13. November vor einer renommierten Jury in Genf gegeneinander an. Die Krönung wird Schwingerkönig 2019 Christian Stucki vornehmen. Hier im Artikel finden Sie alle Infos zum Wettbewerb, die Spitzenköche in der Jury und die Wettbewerbsaufgaben.

Text: Medienmitteilung | Bilder: zvg
Von Honig bis Pauli Fachbuchverlag AG LEEK.ch
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

Zur Meldung



★ *Apologie: Wer hats erfunden?*
Zukunftsträger: #imthebest mit fremden
Lorbeeren. Ein schwieriges Thema.

APOLOGIE | ZUKUNFTSTRÄGER

WER HAT'S ERFUNDEN? FREMDE LORBEEREN SIND EIN SCHWIERIGES THEMA.

Als auf Das Pauli Magazin.ch die Preisverleihung «Laurentius» publiziert wurde, klingelte prompt das Telefon. «Laurentius» ist ein relativ neuer Preis des Vereins der Köche Deutschlands e.V. (VDK), mit dem engagierte Kochausbilderinnen und -ausbildner ausgezeichnet werden.

An der Strippe war ein zu respektierender Wirt, Koch und Ausbilder alter Schule. Nennen wir ihn Hans. Hans sagte, er lese ja Das Pauli Magazin gerne. Aber, ob wir eigentlich spinnen, die deutsche Preisverleihung für die Koch-Ausbildner:innen zu publizieren und die Schweizer Variante «Zukunftsträger - Schweizer Lehrmeister des Jahres» von GastroSuisse und Gastosolutions nicht.

Sein Unmut war durchaus nachvollziehbar. Seine Behauptung, wer den
«Zukunftsträger» erfunden habe, nicht.

Text: Romeo Brodmann, Bild: Ansplash, Larisa Birta
Von Wildfleisch bis Wildgeflügel auf LEEK.ch.
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

#yourthebest.

Impressum DAS PAULI MAGAZIN

HERAUSGEBER/VERLAG
brodmann onion media
Obergass 6
8193 Eglisau

REDAKTION/BÜRO ZÜRICH
Rennweg 8
8001 Zürich
redaktion@daspaulimagazin.ch

Verantwortlicher Redaktion:
Romeo Brodmann

Verantwortlicher Verlag:
Stefan Schramm

Das vollständige Impressum ist [hier](#)
aufgeführt
HandelsregisterNr:
CH-020.1.073.425-1

Links

www.daspaulimagazin.ch
[Privacy Policy](#)

[Hier den Newsletter abmelden](#)

Das Pauli Magazin, die
digitale Zeitung für
Gastronomie, Hotellerie und
Tourismus, ist die begleitende
Publikation zum **Pauli**
- Lehrbuch der
Küche die nur dem Beruf
verpflichtet ist.

Das Pauli Magazin ist
unabhängig und frei in seiner
Meinungsäusserung. Bezahlte
PR ist klar durch den blauen
Rahmen und/oder
Bezeichnungen wie «Corporate
Story», «Textanzeige»,
«Werbung» etc. markiert.

Follow us :

