

Im Browser öffnen

# DAS PAULI MAGAZIN

## Die digitale Fachzeitung

für Kochberuf, Gastronomie, Hotellerie und Tourismus.

Redaktionell. Unabhängig. Dem Beruf und der Branche verpflichtet.

Newsletter

9. November 2023



Bild: rb | Brodmann Cigars - Brandbeschleuniger der Glückseligkeit.

## Proscht Nägeli! Sternekoch Peter Knogl sagte zur NZZ: «Die Wurzel des Übels liegt in der Ausbildung.»

Liebe Leserinnen, liebe Leser

Hallo? Es ist Igeho! vom 18. bis 22. November 2023. Gehet hin und fasset alles an. Genau das ist der grosse Spass an Messen, den keine digitalisierte Plattform, kein Webinar und kein Onlineshop bieten kann. Darüber hat Das

Pauli Magazin mit Michael Leutwyler, CEO der Fredag, im Video-Podcast geredet. Nicht zuletzt in Bezug auf Kunstfleisch. Andrea Staudacher von FutureFoodLab sagte einst in ihrem Impulsreferat bei Das Pauli Magazin: «Fleisch kann in Zukunft alles sein.» Der heutige Stand dazu: Roh, fleischig und blutig muss es sein - das Geheimnis für Kunstfleisch liegt im Hämoglobin und das neueste Produkt von Fredag, das im 3D-Druckverfahren hergestellt wird, entspricht genau dem.

Zum Bild oben: Eine Freude, die ich teilen möchte. Unsere jüngste Kreation, die Cigarre «Lindenhof» erhielt beim Blindtest im Magazin Cigar 92 von 100 Punkten - die höchste Note in diesem Cigarren-Tasting. Dieses Format mit 24 cm Länge war ein Wagnis. Unser Produzent in Santiago de los Caballeros hat die Augen verdreht, als wir ihn mit unseren Vorstellungen überfallen haben. «Oh no, oh no, es impossible», sagte er als erstes. Heute sagt er: «Es grande!» Offensichtlich hat sich das Risiko gelohnt. Man muss sich ja im Markt positionieren - dieses Rauchvergnügen gibt es so von niemandem sonst.

Apropos Positionierung: Das französische Label «fait maison» zeichnet handwerkliche Betriebe aus. Die Franzosen mit ihrem «kulinarischen Erbe» sind jetzt allerdings der Meinung, «Das Label zwingt diejenigen, die es besser machen und frische Lebensmittel vor Ort zubereiten dazu, sich per Label zu rechtfertigen. Das sei doch nicht normal». So ist es in der französischen Presse zu lesen. Olivia Grégoire, die zuständige Ministerin für Konsum, Handel und Handwerk, will die 175'000 französischen Restaurants bis 2025 dazu verpflichten, Gerichte, die nicht hausgemacht sind, auf ihren Speisekarten als solche zu deklarieren. Es sei eine Möglichkeit, die Funktion des Kochhandwerks aufzuwerten, den Verbraucher zu schützen und die französische Küche zu bewahren. Behalten wir diese Entwicklung mal im Auge, das könnte sich auch bei uns durchsetzen. Das würde dann bedeuten, die Branche benötigt mehr gut ausgebildete Köche. Aber da sieht die Kochwelt nicht so rosig aus.

Dazu hat der deutschstämmige 3-Sterne- und 19-Punkte-Küchenchef Peter Knogl im Basler Restaurant «Cheval Blanc» [hier](#) im Interview der Neuen Zürcher Zeitung Klartext geredet: « (...) Die Wurzel dieses Übels liegt in der Ausbildung. Da wird schon mal mit Convenience-Produkten an den Beruf herangeführt, statt die ganze Palette zu vermitteln. Sie machen Espuma, können aber weder Gulasch kochen noch Lammrücken auslösen, wissen nicht einmal, wie ein Fisch aussieht.»

Macht ja nichts, anstatt gut auszubilden, können wir die grossen Köche ja auch ganz einfach einbürgern. Knogl hat laut GaultMillau vor kurzem den Schweizer Pass erhalten. Die für ihr «herausragendes Engagement als kulinarische Botschafterin zwischen Deutschland und der Schweiz» mit dem deutschen Bundesverdienstkreuz ausgezeichnete Tanja Grandits im Basler Restaurant «Stucki» ebenfalls.

Okay, das war jetzt etwas mit Spott gegen diejenigen gespickt, die versuchen, mit dem Senken der Messlatte mehr junge Menschen für die Branche zu begeistern und damit die Lehrabbruchrate vergrössern. Spicken hilft meistens, am bestens mit SpickSpeck. Gespickt war ja ursprünglich auch der mit Wacholder und Thymian gewürzte Rehrücken BadenBaden, bevor er im Ofen mit Doppelrahm überzogen und glaciert wurde (ja, ich weiss, glacieren tut man eigentlich helles Fleisch). Diese historisch-kulinarische Betrachtung finden Sie, wenn Sie ganz nach unten scrollen.

Viel Vergnügen beim Lesen von Das Pauli Magazin.

Romeo Brodmann



PS: Herde von Profis für Profis und für die ganze Welt, hergestellt in der Schweiz. Genauer gesagt in Sursee bei Electrolux Professional. Gerade besonders interessant weil aktuell: Für die EU-Richtlinie 2019/904, die auf eine Reduzierung von Einwegplastik abzielt, hat Electrolux Professional mit dem HeroDry, einem energieeffizienten Trockner, einen Lösungsansatz, um alle Arten von Mehrweggeschirr schnell und hygienisch zu trocknen - in einem schnellen Zwei-Minuten-Zyklus mit bis zu 700 Tassen pro Stunde.

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



VIDEO-PODCAST

## DAS BLUTIGE KUNSTFLEISCH AUS DEM 3D-DRUCKER AN DER IGEHO PROBIEREN. EIN GESPRÄCH MIT MICHAEL LEUTWYLER.

Roh, fleischig, blutig. Das Geheimnis für Kunstfleisch liegt im Hämoglobin. Fleischersatz auf pflanzlicher Basis wird angetrieben durch sozialen und moralischen Druck, begünstigt durch neue technologische Möglichkeiten und Errungenschaften. Hämoglobin ist ja der sinnliche und gleichzeitig geheimnisvolle Bestandteil für den echten Fleischgeschmack. Ein neues Produkt von Fredag, «Redefine Meat», entspricht genau dem. Es ist nicht einfach ein pfannenfertiges Schnitzel, sondern tatsächlich ein rohes, fleischiges, blutiges Basisprodukt mit faseriger Struktur, mit dem ein Koch wie mit Fleisch arbeiten kann. Grundsätzlich hat Fredag ein «glückliches Händchen» was Fleischersatzprodukte betrifft. Bereits Mitte der 1990er Jahre setzte das Unternehmen auf das fermentierte Myzel eines Schlauchpilzes: Quorn. Das Pauli Magazin hat dem CEO von Fredag, Michael Leutwyler, zum Thema Fleischersatzprodukte einige Fragen gestellt. Er sagt nüchtern und treffend: «Schlussendlich werden Qualität und Preis darüber entscheiden, was der Kunde in seinen Warenkorb legt.» Und jetzt, da die Igeho in Basel vor der Zürich steht, stand im Gespräch auch das von Messen tatsächlich selbst unterschätzte Bedürfnis der Menschen im Raum: «Aatöple».

Zum Video-  
Podcast



HANDWERK

## REHRÜCKEN BADEN BADEN. EINE HISTORISCHE BETRACHTUNG MIT REZEPT.

Oft wird eine Rehrücken Baden-Baden rosa gebraten serviert. Das ist aber gar nicht möglich, wenn man ihn nach alter Art zubereitet. Denn: Ein Rehrücken Baden-Baden ist ein Rehrücken Baden-Baden und kein rosa gebratenes Rückenstück. Die alte Art der Zubereitung sieht nämlich vor, den gespickten Rehrücken mit Crème Fraîche zu bestreichen und während des Bratens mit Bratensaft zu arrosieren, so dass eine glacierende Schicht auf dem Fleisch entsteht - nach diesem Prozedere ist das Fleisch durchgegart.

Text | Bilder: 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 Rehrücken



*Electrolux Professional Corporate  
Story: Herde und Geräte für Küchen -  
von Profis für Profis.*

CORPORATE STORY | ELECTROLUX PROFESSIONAL

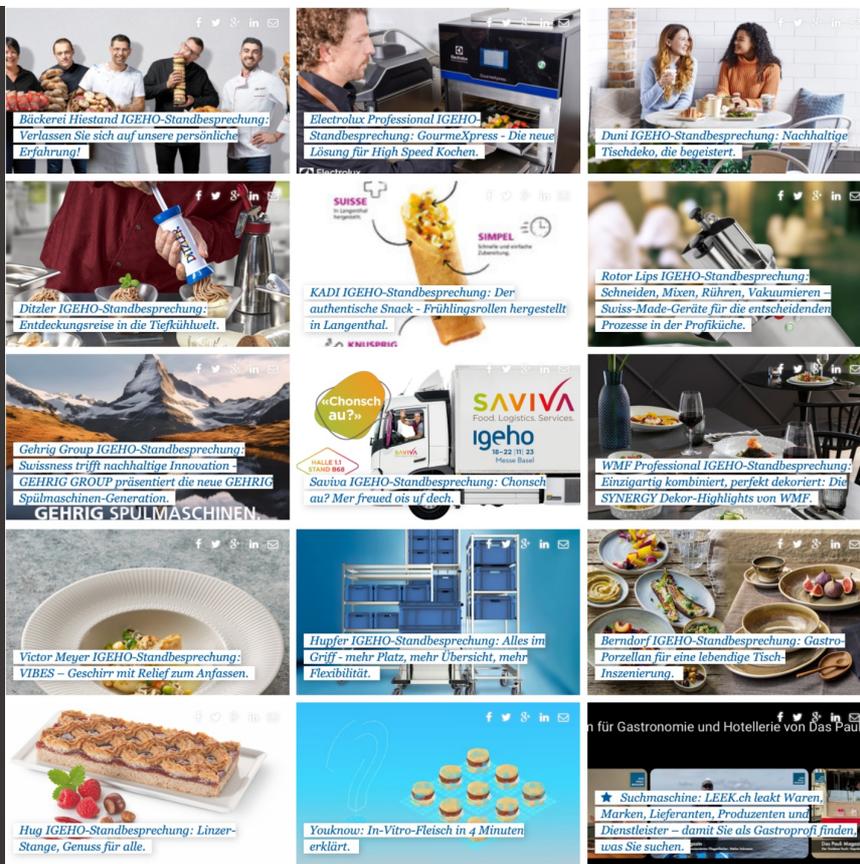
## **ELECTROLUX PROFESSIONAL: «HERDE UND GERÄTE FÜR KÜCHEN - VON PROFIS FÜR PROFIS.**

Electrolux Professional ist weltweit das einzige Unternehmen, das die gesamte professionelle Grossküchen- und Wäschereitechnik unter einer Marke anbietet. Als traditionsreicher Entwickler, Hersteller und Lieferant bietet Electrolux Professional mit über 100-jähriger Expertise ein umfangreiches Sortiment sowie individuell abgestimmte Beratung, Planung und Unterstützung an, um das Leben seiner Kunden einfacher und profitabler zu gestalten. Tag für Tag.

Electrolux an der IGEHO: Halle 1.0 / Stand B2304

Text: Electrolux Professional | Bild: zVg  
Von ELECTROLUX PROFESSIONAL bis Brodmann Cigars LEEK.ch  
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin

**ELECTROLUX  
PROFESSIONAL**



IGEHO | STANDBESPRECHUNGEN

## UNSERE KUNDEN, DIE SICH AN DER IGEHO PRÄSENTIEREN.

### Saviva:

Halle 1.1, Stand B068. Food, Logistics, Service.  
Chonsch au? Mer freued ois uf dech.

### Victor Meyer Hotelbedarf AG:

Halle 1.1 Stand D104. VIBES - Geschirr mit Relief zum Anfassen.

### Bäckerei Hiestand:

Halle 1.1, Stand A053. Tauchen Sie ein in unsere Welt der Backwaren.

### Electrolux Professional:

Halle 1.0 / Stand B2304. GourmeXpress - Die neue Lösung für High Speed Kochen.

### Duni:

Stand 1.1 / C112. Nachhaltige Tischdeko, die begeistert.

### Ditzler:

Halle 1.1, Stand A087. Entdeckungsreise in die Tiefkühlwelt.

### Rotor Lips:

Halle 1.0, Stand C102. Schneiden, Mixen, Rühren, Vakuumieren – Swiss-Made-Geräte für die entscheidenden Prozesse in der Profiküche.

### Gehrige Group:

Halle 1.0 / Stand B206 + B302. Swissness trifft nachhaltige Innovation - GEHRIG GROUP präsentiert die neue GEHRIG Spülmaschinen-Generation.

### Gastro Professional Schweiz AG:

Halle 1.1 Stand D104. Einzigartig kombiniert, perfekt dekoriert: Die SYNERGY Dekor-Highlights von WMF.

### Hupfer Schweiz AG:

Halle 1.0 Stand B202. Alles im Griff - mehr Platz, mehr Übersicht, mehr Flexibilität.

### Berndorf Luzern AG:

Halle 1.1 Stand D104. Gastro-Porzellan für eine lebendige Tisch-Inszenierung.

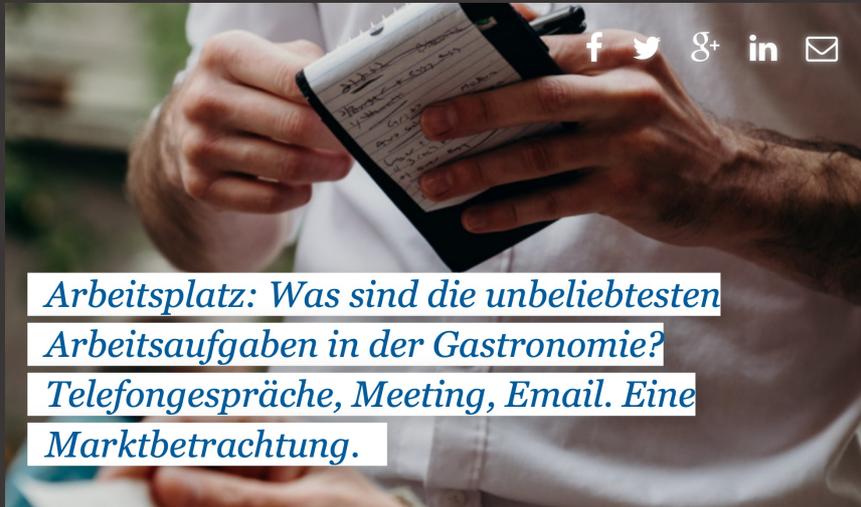
### Hug:

Halle 1.1 | Stand C038. Linzer-Stange, Genuss für alle.

### Kadi:

Halle 1.1 | Stand Do47. Der authentische Snack - Frühlingsrollen hergestellt in Langenthal.

Leek.ch! Die  
Partnervermittlung.



*Arbeitsplatz: Was sind die unbeliebtesten  
Arbeitsaufgaben in der Gastronomie?  
Telefongespräche, Meeting, Email. Eine  
Marktbetrachtung.*

ARBEITSPLATZ

## WAS SIND DIE UNBELIEBTESTEN AUFGABEN IM GASTGEWERBE?

Laut dem «State of the Workplace Report» von Gallup liegt das **Mitarbeiterengagement in Europa** bei **14 %**. Das bedeutet, dass die Europäer an ihrem Arbeitsplatz unzufriedener sind als alle anderen auf der Welt. Seit 2013 gibt es eine App, die unter Anderem das vereinfachte Erstellen von Lebensläufen anbietet. Weltweit. Die App ist heute weltweit in 25 Ländern in 20 Sprachen verfügbar, wird von ca. 10 Mio. Usern abonniert und es wurden bereits über 30 Mio. Lebensläufe erstellt. Die Lebenslaufapp gehört zur Talent Inc. Gruppe. Die Lebenslaufapp.ch verfügt damit auch über einen unermesslichen Zugang zu Daten, um Märkte zu betrachten. Vor diesem Hintergrund haben Experten von Lebenslaufapp versucht, die **Aufgaben** zu finden, die den Mitarbeitern **am wenigsten gefallen**. Dazu befragten sie **3.000 Menschen** in Deutschland, Österreich und der Schweiz, um die **unbeliebtesten Arbeitsaufgaben** jeder Branche herauszufinden.

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

zum Artikel



**Berufsbildung: Berufsmesse Zürich vom 21. bis zum 25. November 2023.**

BERUFSBILDUNG

## BERUFSMESSE IN ZÜRICH VOM 21. BIS 25. NOVEMBER 2023.

Die Berufsmesse Zürich öffnet ihre Tore und bietet Jugendlichen einen Einblick in die Welt der Berufsausbildung. Mit über 500 Lehrberufen, Grund- und Weiterbildungen wird die Messe Zürich zu einem unverzichtbaren Event für alle, die ihre berufliche Zukunft aktiv gestalten wollen. Neue Lehrberufe gibt es in den Bereichen Digitalisierung und Solarenergie, die ebenfalls vorgestellt werden. Die Berufsmesse Zürich wird vom KMU- und Gewerbeverband Kanton Zürich und von der MCH Messe Zürich veranstaltet..

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

[zum Artikel](#)



Weiterbildung: IST-Webinar «Eventregie - Die Kunst der Konzeption und Inszenierung» mit Eventregisseurin Andreana Clemenz.

### WEBINAR

Eventregie - die Kunst der Konzeption und Inszenierung mit Eventregisseurin Andreana Clemenz. Am 21. November. Die Teilnahme am Webinar ist kostenlos.

[Zur Meldung](#)



Frost | TK-Reis: 7 Dollar, ein Ventilator, Salz und Eis - Vor 100 Jahren erfand Clarence Birdseye in den USA die Schockfrostung.

### ERFINDUNG

7 Dollar, ein Ventilator, und viel Eis. Vor 100 Jahren erfand Clarence Birdseye in den USA die Schockfrostung. 1930 ging in Amerika das erste Tiefkühlgemüse über den Ladentisch.

[Zur Meldung](#)



Meldung: Boot Camps für Kochprofis und Food-Enthusiasten? «The culinary Institute of America» setzt zum ersten Mal einen Fuss auf europäischen Boden.

### Boot Camp

Für Kochprofis und Foodenthusiasten. «The culinary Institute of America» setzt zum ersten Mal einen Fuss auf europäischen Boden. Bringen uns Amis jetzt auch das Kochen bei?

[Zur Meldung](#)



**«DIE BESTEN IDEEN GIBT'S MIT  
DEM KOPF IN DEN WOLKEN.  
DIE BESTEN WOLKEN MACHEN  
BRODMANN CIGARS.»**

Charles Illi

**Anzeige: Brodmann Cigars #005**

ANZEIGE

# «DIE BESTEN IDEEN GIBT'S MIT DEM KOPF IN DEN WOLKEN.»

«Die besten Wolken machen Brodmann Cigars» (Charles Illi).

Text: rb | Bild: Foto Enzeroth | Gestaltung: Barbara Pastore  
Von Brodmann Cigars bis Pauli Fachbuchverlag AG LEEK.ch.  
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

Brodmann  
Cigars



**Jubiläum: Vom Dorfladen zum Markführer.**

**Das unabhängige Schweizer**

**Familienunternehmen Aligro entstand vor 100**

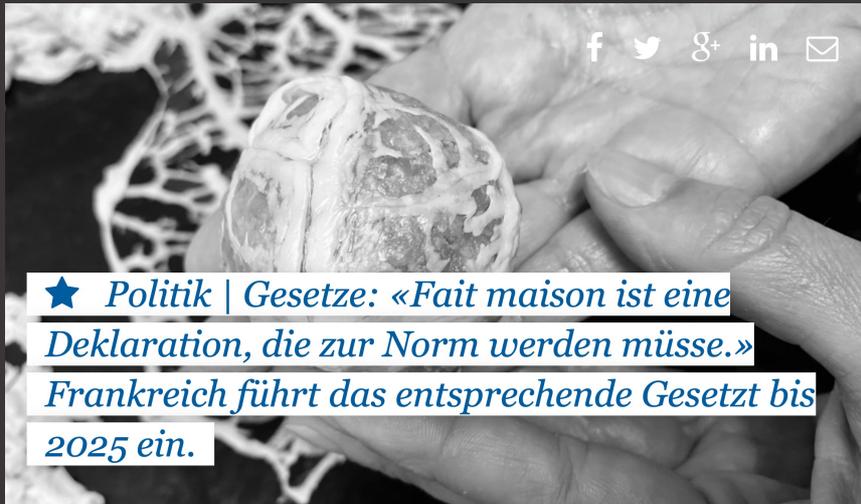
**Jahren.**

# VOM DORFLADEN ZUM MARKTFÜHRER. DAS UNABHÄNGIGE SCHWEIZER FAMILIENUNTERNEHMEN.

Alles begann im Jahr 1901, als die Urgrossmutter der heutigen Besitzer den Dorfladen in Gilly im Kanton Waadt übernahm und ihren Söhnen die Leidenschaft für Lebensmittel und das Geschäft vermittelte. 1923 gründeten zwei von ihnen, Paul und Ernest Demaurex, das Unternehmen «Demaurex Frères» in Morges. Unter der Leitung von Pierre Demaurex, dem Sohn von Ernest, wurde 1966 in Genf der erste ALIGRO-Markt gegründet. Warum der Name ALIGRO? Ganz einfach für "ALimentation en GROs" (Lebensmittelgrosshandel), da sich das Unternehmen vom erfolgreichen amerikanischen Cash & Carry-Modell inspirieren liess. ALIGRO, das heute aus mehr als 1100 Mitarbeitenden besteht und mit 14 Verkaufsstellen in der West- und Deutschschweiz vertreten ist, wurde 1923 unter dem Namen "Demaurex Frères" gegründet. Heute, nach 100 Jahren, steht die dritte Generation am Ruder des Unternehmens.

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



★ *Politik | Gesetze: «Fait maison ist eine  
Deklaration, die zur Norm werden müsse.»  
Frankreich führt das entsprechende Gesetz bis  
2025 ein.*

POLITIK | GESETZE

## FRANKREICH FÜHRT EIN NEUES GESETZ EIN: WAS NICHT HAUSGEMACHT IST, MUSS DEKLARIERT WERDEN.

«Fait maison» sei eine Deklaration, die zur Norm werden müsse.» Angesichts des mangelnden Erfolgs des Labels, das seit 2014 existiert, aber optional ist und immer noch zu wenig genutzt wird, will die französische Regierung noch weiter gehen. Es ist eine Motion, die von Olivia Grégoire, der zuständigen Ministerin für Konsum, Handel und Handwerk, eingebracht wurde und von der Tageszeitung «La Tribune» publik gemacht wurde.

Olivia Grégoire will die 175'000 französischen Restaurants bis 2025 dazu verpflichten, Gerichte, die nicht hausgemacht sind, auf ihren Speisekarten als solche zu deklarieren. Es ist eine Möglichkeit, die Funktion des Kochhandwerks aufzuwerten, den Verbraucher zu schützen und die französische Küche zu bewahren.

Für gehobene Restaurants ist so ein Gesetz eine Möglichkeit, sich

abzugrenzen und zu profilieren - wer deklarieren muss, kocht nicht selber, so die Botschaft. Ob so ein Gesetz auch in der Schweiz Zustimmung findet, sei dahingestellt. So oder so ist das auch ein Zeichen aus Frankreich für die Schweizer Berufsbildung. Es werden in Zukunft mehr sehr gut ausgebildete Köche benötigt.

Das heisst: 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.

Text: Marko Ferrari | Bild: rb  
Von Wildfleisch bis Wildgeflügel auf LEEK.ch.  
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

[zum Artikel](#)

## 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](http://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  
Meinungsausserung. Bezahlte  
PR ist klar durch den blauen  
Rahmen und/oder  
Bezeichnungen wie «Corporate  
Story», «Textanzeige»,  
«Werbung» etc. markiert.

## Follow us :

