

Im Browser öffnen

# DAS PAULI MAGAZIN

## Die digitale Fachzeitung

für Kochberuf, Gastronomie, Hotellerie und Tourismus.

Redaktionell. Unabhängig. Dem Beruf und der Branche verpflichtet.

Newsletter

10. Februar 2025





Bild: Romeo Brodmann | POULARDE DE BRESSE ROULEE - Die Ikone, demnächst auf diesem Kanal.

**An diesem Restaurant scheidet sich  
alles.**

**Auch die Geister.**

**Gleichwohl wird es zum einem  
weiteren Juwel der Segmüller**

# Collection. Hoffentlich.

Liebe Leserin, lieber Leser

Der Sonnenberg, 1893 bis 1896 als Luxushotel über Zürich erbaut, hat eine ganz eigenartige Feinmechanik, die zwar symbiotisch, doch immer leicht versetzt zum Takt der Zwingli-Stadt tickt. Die Synapse dieses Restaurants basiert auf Althergebrachtem und transzendiert gleichzeitig traditionelle Konventionen. Die etablierte Bodenständigkeit bildet den Anker und gleichzeitig wird eine polyphone Melange aus lokaler Authentizität und internationaler Glorie zelebriert. 1990 wurde das Haus geschlossen, an die FIFA verkauft, die es zum Restaurant und Convention Center umbaute.

Der Sonnenberg war und ist eine paradoxe Harmonie oder wenn man so will in Friedrich Nietzsches Sinn ein Ausdruck der Vielheit als Kontrast zu monolithischen Wahrheitsansprüchen und der Idee, dass das Leben und die Existenz aus Widersprüchen bestehen und die wahre Erkenntnis und Weisheit darin liegen, diese Widersprüche zu akzeptieren und zu integrieren. Das Paradox als integraler Bestandteil des Lebens, das ständig zwischen Ordnung und Chaos, Sinn und Unsinn balanciert.

Hugo Mauchle, damals Geschäftsführer der Sonnenbergpächterin FBM Gastro, hatte seinerzeit diese pluralistische Sichtweise und erkannte die oft widersprüchlichen Perspektiven des Sonnenbergs. Für ihn gab es nur einen, der diese seltsame Mischung aus Mut, Originalität, Agilität mit gleichzeitiger konventioneller Denkweise sowie die dick aufgetragene und charmant gespielte Naivität aufbringen konnte, um diesen Verwirrungen des Sonnenbergs auf Augenhöhe zu begegnen: Jacky Donatz. Er ist bis heute der Einzige, der diese harmonischen Widersprüchlichkeiten aufnehmen und als Bereicherung und Chance inszenieren konnte. Unter Donatz hatte der Sonnenberg seine Glanzzeiten. Nicht zuletzt, weil Mauchle die Grösse hatte, Jacky den Erfolg zuzugestehen. Jackys Worte dafür: Mir ist wurscht, wer unter mir im Nebel (FBM Headquarter an der Carmenstrasse 11) Chef ist.

Gault Millau-Chef Urs Heller beschrieb Jackys harmonische Widersprüchlichkeit einst im Magazin, das wir von der FBM Gastro-Gruppe Jacky zum 50. Geburtstag publizierten, wie folgt: «Jacky Donatz ist der beste nichtkochende Koch der Welt.»

Alle anderen nach Jacky versagten und der Lack dieses wunderbaren Restaurants blätterte ab.

Das dürfte nun ein Ende haben. Ich freue mich auf die Inszenierung von Daniela und Markus Segmüller, die den Zürcher Sonnenberg zu Beginn 2025 übernommen haben, nachdem der letzte Pächter die Disharmonie dieses Hauses missverstanden und die Wände schwarz anpinselte. Die Segmüllers haben die pluralistische Sichtweise, um die Sprache des Sonnenbergs verstehen zu können.

Apropos. Die Dezentralisierung und Konsolidierung der erfolgreichen Gastronomie-Gruppen schreiten stetig voran. Befinden sich mehrere Betriebe in einer Gruppe, lassen sich Skaleneffekte zur Effizienzsteigerung nutzen und durch Diversifizierung können Gäste in der eigenen Gruppe mit verschiedenen Gastro-Angeboten bedient werden. Es sind genau Gastro-Gruppen wie die Segmüller Collection, die von klassisch französisch über japanisch bis zum irischen Pup ein umfangreiches Genussportfolio auf hohem Niveau bereithalten. Für ihre Klientel heisst das: «Da weiss man, was man hat» (Margarinewerbung Deli Reform, 1980/90er Jahre).

Diese Dezentralisierung und Konsolidierung führen aber auch zu einem erhöhten Bedarf an Führungskräften im mittleren Kader und von denen gibt es viel zu wenige. Mitunter hat Daniel Müller, Vorsitzender der Geschäftsleitung der Bindella Gastronomie und Präsident der Fachgruppe Schweizer Gastronomie Grossunternehmen SGG von GastroSuisse die Ausbildung dazu vorangetrieben: CAS HF excellence in gastronomy. Wir von Das Pauli Magazin haben mit Daniel Müller und mit dem Präsidenten von GastroSuisse Beat Imhof in einem Video-Podcast über Ausbildung gesprochen.

Es ist Anfang Februar, das Licht kehrt zurück und der Hochnebel lichtet sich nach und nach - im nächsten Newsletter kann ich dann endlich schreiben, «wir steuern auf den Frühling zu» - dann wird natürlich für die Angebotsplanung der Gartensaison Glace das Thema sein.

Wir sind mit dem Newsletter von Das Pauli Magazin für Sie da. Auch um dorthin zu leuchten, wo anderen bewusst das Licht ausschalten.



Chefredaktor und Verleger  
DAS PAULI MAGAZIN

---

PS.: Ich äussere mich kaum zu politischen Themen, welche nicht direkt die Gastronomie und deren Berufe und Ausbildungen betreffen. Doch als die Juso-Präsidentin noch am Sonntag zur vollständigen Ablehnung der Umwelt-Initiative sagte, «die lügenhafte Kampagne der Gegenparteien sei schuld», hat es mir den Deckel gelüpf. Das vollständige Fehlen introspektiver Analyse und Selbstkritik mit totaler einseitiger Attribution auf externe Ursachen verdeutlicht die mangelhafte und sogar die nicht existente Bereitschaft zur Selbstreflexion und Eigenverantwortung. Der Mangel an Verantwortung, die fehlende Disziplin sich selber gegenüber sowie die verlorene Wertschätzung gegenüber dem, was man hat, zeugen von einer unfassbaren Arroganz und Ignoranz und dürfen durchaus als Aspekt der Wohlstandsverwarlosung betrachtet werden. Und sowas soll dann mal zur politischen führenden Elite werden. Na dann gute Nacht. Und falls bei diesem Punkt jemand von der Mitte und Rechts aus lacht, lasst euch gesagt sein: Bei der nächsten Abstimmung werdet Ihr dasselbe Verhaltensmuster an den Tag legen. Wie ging das nochmal? Wer ohne Fehler ist, werfe den ersten Stein? Aber diese alte Verhaltensgrundlage ist ja heute total cringe, nicht?

Romeo Brodmann

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

---



★ **AUSGEZEICHNET: João Coelho**  
*gewinnt den Goldenen Koch 2024 in*  
*Bern.*

# João Coelho gewinnt den goldenen Koch von Kadi

Montag, 10. Februar 2025 fand das Finale des renommierten Kochwettbewerbs **Goldener Koch** im Kursaal Bern statt. Fünf talentierte Köche haben unter der Leitung einer hochkarätigen Jury jeweils ein Fisch- und ein Fleischgericht zubereitet. Nach fünfeinhalb intensiven Stunden Kochzeit hat **João Coelho**, Sous Chef im Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier, den Wettbewerb für sich entschieden.

Call to action



★ **IN EIGENER SACHE | CROWDFUNDING:**  
*Für den Erhalt von Wissen: Die Saucen der*  
*klassischen französischen Küche. Jetzt dabei*  
*sein.*

# DABEI SEIN FÜR DEN ERHALT UNSERES WISSENS: DIE SAUCEN DER KLASSISCHEN FRANZÖSISCHEN KÖCHE.

Ich, Romeo Brodmann, lade Euch alle herzlich ein, Teil eines besonderen Projekts zu werden: «Die Saucen der klassischen französischen Küche und die Essenzen» – die umfassend überarbeitete und ergänzte Neuauflage des erfolgreichen und ausgezeichneten sowie längst vergriffenen Buches «Saucen nach Escoffier» (2010). Für diese Überarbeitung wurde Kochliteratur zurück bis ins 15. Jahrhundert konsultiert. Um dieses Werk zu publizieren, benötige ich Eure Unterstützung bei der Finanzierung.

Alle Infos zum Projekt und die Möglichkeiten dieses zu unterstützen, findet Ihr [hier](#).

Text und Bild: Romeo Brodmann  
Von Eiscreme bis Küchentechnik auf LEEK.ch  
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

Hier geht es zum Buch Die Saucen der klassischen  
französischen Küche und die Essenzen.



**DAS PAULI MAGAZIN**

Gespräch mit Beat Imhof von GastroSuisse und Daniel Müller von Bindella Gastronomie.

VIDEO-PODCAST | WEITERBILDUNG

# BOLOGNA-KONFORME KADERAUSBILDUNG. GESPRÄCH MIT DEM PRÄSIDENTEN VON GASTROSUISSE BEAT IMHOF UND DANIEL MÜLLER VON BINDELLA GASTRONOMIE.

In einer Zusammenarbeit zwischen der Kaleidos Fachhochschule und GastroSuisse ist die Ausbildung CAS HF EXCELLENCE IN GASTRONOMY entstanden. Natürlich hängen die Zahlen folgender These von Definition und Zählweise ab, aber sie kommen in etwa hin: Die schweizer Gastronomie folgt den US-amerikanischen Entwicklungen mit etwa 20 Jahren Verzögerung: Während in den USA ca. 40–50% der Betriebe Teil von Gastronomiegruppen sind, liegt dieser Anteil in der Schweiz bei ca. 25–30% - das ist ein Indiz für weitere spezifisch bevorstehende strukturelle Veränderungen. Ein Ausbau der Gastro-Gruppen bedeutet unweigerlich auch ein erhöhter Bedarf an Führungskräften im mittleren Management und von denen gibt es viel zu wenige. Ist also die Fachgruppe von GastroSuisse, Schweizer Gastronomie Grossunternehmen SGG, die Triebfeder dieser Ausbildung auf Stufe Tertiär B (höhere Fachschule) und ist auch eine Ausbildung auf Stufe Tertiär A (Fachhochschule) geplant?

Wir von Das Pauli Magazin haben mit Daniel Müller, dem Vorsitzenden der Geschäftsleitung der Bindella Gastronomie und mit dem Präsidenten von GastroSuisse Beat Imhof in einem Video-Podcast über verschiedene Aspekte der weiterführenden Berufsbildung gesprochen.

FÜR ALLE INFOS UND DETAILS DER CAS HF EXCELLENCE IN GASTRONOMY BITTE  
GANZ NACH UNTEN SCROLLEN.

Interview: Romeo Brodmann | Video: Stefan Schramm  
Von Eiscreme bis Küchentechnik auf LEEK.ch.  
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

Zum Video-Podcast mit Beat Imhof und Daniel Müller.



★ *WISSEN | KOCHKUNDE: Kulinarische Schätze, Geschmacksexplosionen und eine Prise Abenteuer. Die Gewürzmischungen aus aller Welt von Chmeli Suneli bis Grain à Roussier.*

WISSEN | KOCHKUNDE

# EINE PRISE ABENTEUER FÜR GESCHMACKSEXPLOSIONEN. GEWÜRZMISCHUNGEN AUS ALLER WELT. VON CHMELI SUNELI BIS GRAIN À ROUSSIER.

Die Gewürz- und Kräutermischungen dieser Welt bilden ein geschmackliches, aromatisches und buntes Universum voller Galaxien, welche die Sinne berauschen, betören und manchmal den Gaumen auch erschrecken. Eine Zusammenfassung.

Hier geht es zu den Gewürzmischungen.



★ *WARENKUNDE: Zaubert Dir ein stinksaures Lächeln ins Gesicht, selbst wenn sich die Lachmuskeln verkrampfen. Die Zitrone. Ein Überblick über Sorten und Besonderheiten.*

WARENKUNDE

**ZAUBERT DIR EIN STINKSAURES  
LÄCHELN INS GESICHT. DIE  
WUNDERBARE VIELFALT DER  
ZITRONE.**

Also, eine Zitrone ist ein gelbes, saures Ding, das einem sofort das Gesicht verzieht, wenn man hineinbeisst. Ungefähr so könnte die allgemeine, eintönige Wahrnehmung der Zitrone beschrieben werden. Natürlich vollkommen zu Unrecht, denn die Frucht, die eigentlich eine Beere ist, bietet eine wunderbare Vielfalt. Botanisch betrachtet ist die Zitrone als Hesperidium, also als eine Panzerbeere oder Endokarpbeere klassifiziert, da die fleischige Beerenfrucht von einer festen, ledrigen Schale (Panzer) umhüllt ist. Aber ja, die Zitrone (*Citrus limon*) wird auch für ihren sauren Geschmack und ihre vielseitige Verwendung in der Küche und Medizin geschätzt. Ursprünglich wohl aus dem Norden Indiens und Südostasiens stammend, hat sich der Anbau der Zitrone über die Jahrhunderte in viele Teile der Welt ausgedehnt.

Text: Romeo Brodmann | Foto Credit: Pixabay, No\_Name13  
Von **FISCH** bis **KAVIAR** auf **LEEK.ch**  
[LEEK.ch](#): Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von [Das Pauli Magazin](#).

Hier geht es zu der Zitronen-Vielfalt.



★ **WARENKUNDE:** Mandarinen? Nein, nicht Clementinen. Mandarinen!

## MANDARINE

Nein, nicht Clementine, Mandarine oder dann halt *Citrus reticulata*.

Zur Mandarine



★ **WARENKUNDE:** Satsuma. Kernlose Mandarine? Nein, japanische Mandarine.

## SATSUMA

Nein, nicht kernlose Mandarine sondern «the Mandarin-way of Japan» oder *Citrus x unshiu*.

Zur Satsuma



★ **WARENKUNDE:** Yuzu. Japanische Zitrone? Wenn, dann Zitronen-Mandarine.

## YUZU

Nein, nicht japanische Zitrone, sondern dann schon eher Zitronen-Mandarine.

Zur Yuzu





*Anzeige: Brodmann Cigars #001*

ANZEIGE

# «BRODMANN CIGARS - DA MACHT BRANDSTIFTUNG FREUDE.»

Brodmann Cigars [LEEK.ch](http://LEEK.ch)  
[LEEK.ch](http://LEEK.ch): Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von [Das Pauli Magazin](http://DasPauliMagazin)

Hier geht es zu den Cigarren von Brodmann Cigars



***PERSÖNLICH: Anja Jungo wird Executive Chef im Lenkerhof.***

PERSÖNLICH

## **ANJA JUNGO WIRD EXECUTIVE CHEF IM LENKERHOF.**

Gastronomische Stabsübergabe im «Lenkerhof gourmet spa resort»: Ab Mai übernimmt Anja Jungo als Executive Chef von Stefan Lünse, der nach rund zehn Jahren eine neue Herausforderung ausserhalb der Region annimmt.

Text: Medienmitteilung | Bild: zVg  
Von Emmi Schweiz AG bis Küchentechnik auf LEEK.ch  
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin..

Zur Stabsüberbae im Lenkerhof an Anja Jungo.



★ **BIEROLOGIE: Das neue Draft 4.2 von Chopfab. Geschäftsführer Philip Bucher erklärt, wie sie bei Chopfab Boxer auf den Markt reagieren.**

BIEROLOGIE

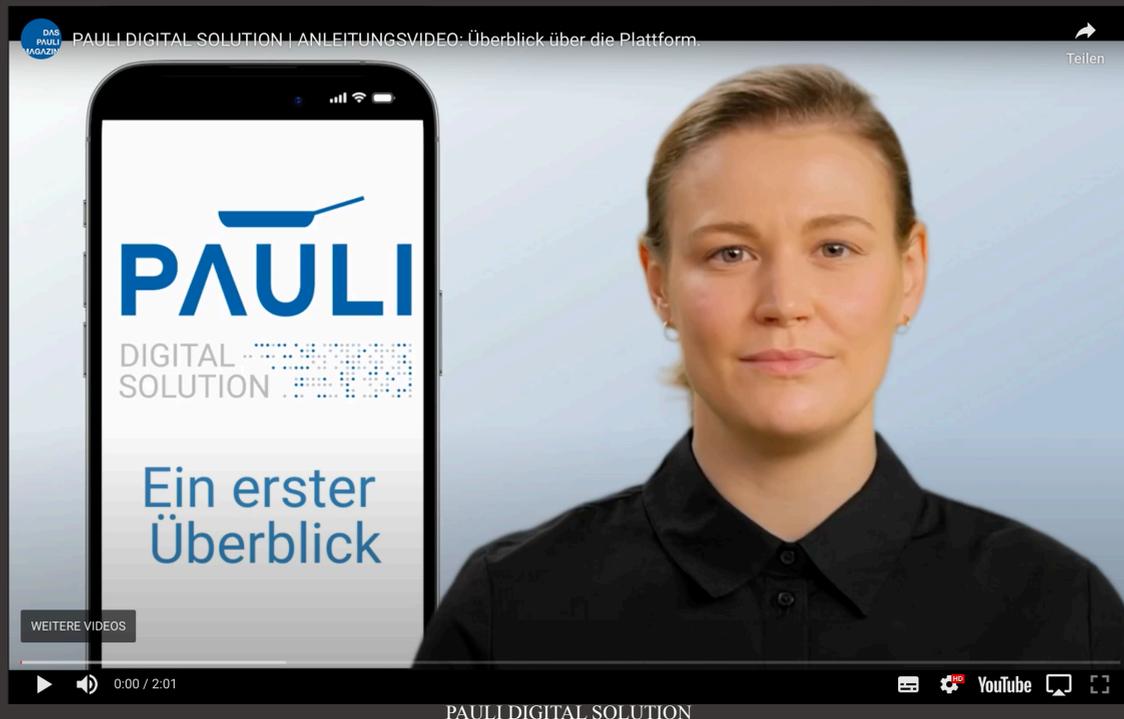
## LEICHTER, MILDER DRAFT 4.2. GESCHÄFTSFÜHRER PHILIP BUCHER ERKLÄRT, WIE CHOPFAB BOXER AUF DEN MARKT REAGIERT.

Neuer Bier-Style erobert den Markt. Das durchschnittliche schweizer Lagerbier enthält 4.8% Alkohol. Leichtere und mildere Biere ohne geschmackliche Kompromisse sind heute im Markt kaum vertreten, weshalb die Brauerei Chopfab den Alkoholgehalt ihres weitverbreiteten Flagship-Produkts «Chopfab Draft» mit neuer Rezeptur von 4.8% auf 4.2% senkt. Mit diesem Schritt springt

Chopfab in eine Marktlücke, die in Zukunft den Biermarkt prägen soll. Die gesellschaftlichen Entwicklungen und Trends bestätigen das Vorgehen des Unternehmens.

VIDEO-INTERVIEW: STEFAN SCHRAMM  
Von Schweizer Bierbrauereien bis Küchentechnik auf [LEEK.ch](http://LEEK.ch).  
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin..

Zum Draft 4.2 von Chopfab



## ANLEITUNGSVIDEO(S): EIN ÜBERBLICK ÜBER DIE PLATTFORM.

Die wichtigsten Funktionen auf Pauli Digital Solution einfach erklärt.

Die hochinteraktive Digitalisierung des gesamten originalen Pauli-Content unter Einbezug von Künstlicher Intelligenz KI ermöglicht umfassendes, modernes Wissensmanagement und überwindet damit die cloudbasierte Plattform mit einfachen PDF-Arbeitsblättern und Lückentexten.

Diese digitale Version wurde speziell für den mobilen Einsatz optimiert und bietet eine Vielzahl von Funktionen, um das Lernen in Theorie und Praxis in der Küche zu unterstützen.

Die **Pauli Digital Solution** umfasst das gesamte Lehrbuch, das Rezeptbuch, Lernvideos und Quizfragen und ist auf Smartphones, Tablets und PCs zugänglich. Sie bietet auch eine **Knowledge Management-Plattform**, die den Austausch zwischen Lernenden, Trainern und KI-gesteuerten Bots erleichtert.

**Hier Pauli Digital Solution-Abo kaufen:**  
Monatsabo: CHF 20.-/Monat

**Jahresabo: CHF 150.-/Jahr**  
**Mein Pauli dauerhafter Erwerb: CHF 650.-**

Text: Romeo Brodmann | Video: Get More Brain  
Von Eiscreme bis Küchentechnik auf [LEEK.ch](http://LEEK.ch)  
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin..

Hier geht es zu allen Anleitungsvideos von Pauli Digital Solution.



***PERSÖNLICH: Delegation Schweiz und  
Liechtenstein von Relais & Châteaux erhält  
neuen Delegierten - Sebastian Metry löst Jan  
Stiller ab.***

PERSÖNLICH

# SEBASTIAN METRY IST DER NEUE DELEGIERTE VON RELAIS & CHÂTEAUX SCHWEIZ UND LICHTENSTEIN.

Die Delegation Schweiz und Liechtenstein von Relais & Châteaux, der Vereinigung exklusiver Hotels und Gourmetrestaurants, erhält einen neuen Delegierten: Sebastian Metry (41) ist von den Mitgliedern einstimmig zum Nachfolger von Jan Stiller gewählt worden. Metry, Absolvent der EHL, ist Miteigentümer und Direktor des Chalet Hotel Schöneegg in Zermatt.

Text: Medienmitteilung | BILD: zVg  
Von Eiscreme bis Küchentechnik auf [LEEK.ch](https://www.LEEK.ch).  
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin..

Zur Meldung von Relais & Châteaux.





**AUSGEZEICHNET: Pistor unter den drei besten Arbeitgebern der Schweiz.**

AUSGEZEICHNET

## PISTOR IST UNTER DEN DREI BESTEN ARBEITGEBERN DER SCHWEIZ.

An der Verleihung des «Swiss Arbeitgeber Award 2025» hat die Grosshändlerin Pistor den zweiten Platz in der Kategorie der mittelgrossen Unternehmen erreicht. Insbesondere konnte Pistor mit einer hohen Zufriedenheit und dem starken Engagement ihrer Mitarbeitenden punkten. Der Swiss Arbeitgeber Award basiert auf der grössten Mitarbeitendenbefragung der Schweiz.

Test: Medienmitteilung | Bilder: zVg.  
Von FISCH bis KAVIAR auf LEEK.ch.  
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

Zur Auszeichnung von Pistor.



*KÜCHENTECHNIK: Unabhängige Schweizer  
Hersteller – Gemeinsam für Schweizer  
Spitzenqualität in der Küchentechnik.*

KÜCHENTECHNIK

## UNHABHÄNGIGE SCHWEIZER HERSTELLER «ENSAMBLE» FÜR SCHWEIZER SPITZENQUALITÄT.

Ensemble ist eine einmalige Vereinigung, die unabhängige schweizer Hersteller zusammenbringt. Ihr Ziel ist es, führende Unternehmen im Bereich der professionellen Küchenausstattung zu vernetzen. Durch Zusammenarbeit und den Austausch von Wissen will Ensemble die Qualität und Innovation in der Branche weiter steigern und die Schweiz als führenden Produktionsstandort stärken.

Zur Schweizer Spitzenqualität in der Küchentechnik.



*BERUFSBILDUNG | Neue Weiterbildung CAS  
FH Excellence in Gastronomy: Ein Engagement  
von GastroSuisse gemeinsam mit der Kalaidos  
Fachhochschule Schweiz.*

BERUFSBILDUNG

**CERTIFICATE OF ADVANCED  
STUDIES (CAS) IN EXCELLENCE IN  
GASTRONOMY.**

Die Gastronomie steht im Zeichen des Wandels. Um diesen Anforderungen gerecht zu werden, hat GastroSuisse gemeinsam mit der Kalaidos Fachhochschule Schweiz das Weiterbildungsprogramm CAS FH Excellence in Gastronomy entwickelt. Dieses Programm schliesst eine Lücke in der Bildungslandschaft von GastroSuisse und setzt neue Massstäbe für die Branche.

«Als Verband müssen wir uns an der Zukunft messen und unsere Ausbildungen an internationalen Standards ausrichten – zum Wohle aller in diesem Sektor», erklärt Daniel Müller, Präsident Verband Schweizer Gastronomie-Grossunternehmen und Vorsitzender der Geschäftsleitung Gastronomie Bindella.

Text: Medienmitteilung, GastroSuisse | Bild: zVg  
Von FISCH bis KAVIAR auf LEEK.ch

[LEEK.ch](http://LEEK.ch): Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von [Das Pauli Magazin](http://DasPauliMagazin.ch).

Zum CAS HF excellence in gastronomy.



## BUCHTIPP

Die Suppen der klassischen französischen Küche auf 400 Seiten. Systematisch, kunstvoll, umfassend, ganzheitlich. Setzen Sie jetzt Ihre Suppe an. Perfekt für die kältere Jahreszeit und immer eine schöne Geschenkidee!

Suppenbuch bestellen

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

[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.