

[Im Browser öffnen](#)

DAS PAULI MAGAZIN

Die digitale Fachzeitung

für Kochberuf, Gastronomie, Hotellerie und Tourismus.

Redaktionell. Unabhängig. Dem Beruf und der Branche verpflichtet.

Newsletter

14. April 2025



In Dokumente und Dateinamen nach Text suchen

Bild: rb | Christoph Hunzikers frittiertes Boccuse d'Or-Ei. Am 16. Juni wird der nächste Kandidat feststehen. Für Infos nach unten Scrollen.

ZUERST STINKTS. DANN SCHMECKTS. STINKASANT UND SCHWEFELEIER.

Liebe Leserin, lieber Leser

Die Parallelen zwischen der geopolitischen Lage vor dem Ersten und Zweiten Weltkrieg und der heutigen Situation sind gelinde gesagt bemerkenswert. An jeder Ecke patrouilliert die wirtschaftliche Unsicherheit. Die Gespenster der wirtschaftlichen Spannungen, Inflation und sozialen Ungleichheiten sind längst keine Schatten mehr. Nationalismus und Populismus sind chic und deren purulenter Ausfluss ist das Öl, das beflissen ins Feuer gegossen wird. Dann wären da auch die geopolitischen Spannungen, in deren Morast die Territorialkonflikte und Machtkämpfe der Grossmächte gedeihen wie Stechmücken im Sumpf. Last but not least ist derzeit ein technologisches Rüstungswettlaufen in freier Wildbahn zu beobachten. Die Fakten verdichten sich. Was zieht hier auf?

Okay, Das Pauli Magazin ist ein Gastronomiemagazin. Doch Politik ist auch nur ein Suppentopf. Oben ist Brühe, drin ist etwas Fleisch und Gemüse und unten brodelt es. Unser Senf passt da auch dazu.

Das Problem ist nicht Trump oder Putin. Der wirkliche Missstand sind die schwachen europäischen Regierungen. Wer sich ewig bückt, wird letztlich krumm, besagt eine alte Volksweisheit. Die Schweiz? Pfff. Die Schweizer Armee? Einst konnten wir 400'000 bis 600'000 Soldaten mit einem Zetteli im Dienstbüchlein und einem Plakatanschlag analog in 48 Stunden unter Waffen stellen. Heute? Zu kleine Truppenstärke, veraltete Ausrüstung, fehlende Finanzierung. Und eine Gewehrpatrone können wir auch nicht mehr selber produzieren, seit die RUAG Ammotec an die italienische Beretta Holding verscherbelt wurde. Warum das wichtig ist? Jeder Krieg wird am Boden von Hand entschieden, sonst hätten die Russen längst gewonnen.

Es gäbe da ein bodengestütztes Luft-Boden-Angriffs-Abwehrsystem, das als neutralitätskonforme Schweizer Waffe ins Auge gefasst werden kann. Und diese wäre erst noch ein neues Geschäftsfeld für die Gastronomie. Machen wir doch die Gastroküchen zu Waffenschmieden und produzieren demoralisierende Stinktöpfe. Echt jetzt, das gab es. Und zwar auf der Basis des römischen Gewürzes Stinkasant, dessen Ursprungspflanze leider nahezu ausgestorben ist. Die Stinktöpfe wurden mit Katapulten durch die Luft auf die Gegner geschleudert. Für die zwei Artikel «zuerst stinkts, dann schmeckts» sowie «wenn Köche die Schlacht gewinnen» ganz nach unten scrollen.

Die Herausforderungen für die Gastronomie werden ja nicht weniger. Convenience, gut durchdacht und smart eingesetzt, kann fast überall ein starker Teil der Lösungen sein. Weshalb das so ist? Das haben wir versucht, kurz und knackig darzulegen. Wir haben vier Unternehmen zur ihrer Haltung, und welche Lösungen für die Gastronomie bereitstehen, gefragt.

Derzeit befinden wir uns mitten in der Fastenzeit vor Ostern, also vor dem wichtigsten christlichen Fest. Falls Sie sich erinnern möchten, weshalb überhaupt gefastet wird, finden sie [hier](#) eine kurze Erklärung. Und falls Sie wissen wollen, wie das Chüngeli zu seinen Eiern kam und zum Osterhasen wurde, das steht [hier](#). Falls Ihre Kinder an Ostern quängeln, Christian Kramers Belvoirpark Zürich versteckt am 20. April im Garten 1000 Überraschungs-Schokoeier.

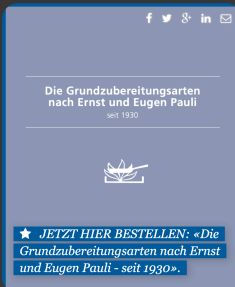
Apropos - wir haben auch Onsen-Eier thematisch aufgegriffen, erklären die Temperaturstufen und wie sich der eigentlich so typische Schwefelgeruch imitieren lässt. In der Hoffnung, dass die Auferstehung nicht nur für Ostereier, sondern auch für den gesunden Menschenverstand gilt, wünsche ich ihnen frohe Ostern, gute Geschäfte und viel Vergnügen beim Lesen.

Romeo Brodmann



Chefredaktor und Verleger
DAS PAULI MAGAZIN

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



Die Grundzubereitungsarten nach Ernst und Eugen Pauli Seit 1930

CHF 45.00

Die Pauli Fachbuchverlag AG hat im neuen Kompendium jahrzehntealtes Wissen mit den heutigen Standards wieder vereint. 26 Seiten.

Hier bestellen



★ **WARENKUNDE | FOOD:**

Tamago-chan im Onsen. Das Ei, das die Zeit im Bad genießt.

WARENKUNDE | FOOD

TAMAGO-CHAN IM ONSEN. DAS EI, DAS DIE ZEIT IM BAD GENIESST.

Der Hype um die Onsen-Eier begann mit dem Aufkommen der Molekular- bzw. der avantgardistischen Küche und den damit verbundenen Geräten wie die Sous-Vide-Wasserbäder. Deren Temperatur kann höchst präzise gesteuert werden. Definiert wird das Onsen-Ei in unseren Breiten allein durch seine eigene, spezielle Textur, die bei Temperaturen zwischen 60 und 70° C und einer bestimmten Gar-Dauer (für die klassische Onsen-Ei-Textur: 64–65 °C während 45–60 Minuten) herbeigeführt wird. Die Textur alleine macht allerdings noch lange kein Onsen-Ei.

Onsen bedeutet heisse Quelle. In bestimmten Gebieten Japans werden die Eier also in diese natürlichen und heissen Quellen gelegt und gegart. Die Quellen entstehen durch geothermische Aktivitäten in tieferen Erdschichten, wo das Wasser mit Schwefelverbindungen bzw. Sulfaten und mit Mineralien wie Kalzium oder Magnesium angereichert wird, was den Geschmack der Eier beeinflusst. Das aber funktioniert in keinem Eierkocher. Es lässt sich allerdings nachahmen.

Text: Romeo Brodmann | Bild: Unsplash
Von Mastgeflügel bis Ausbildung auf LEEK.ch.

LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

[Zum Artikel über Onsen-Eier.](#)



***TOURISMUS: Baden auf Japanisch –
heisse Tipps zum Abtauchen und
Blaumachen oder wo Onsen-Eier
herkommen.***

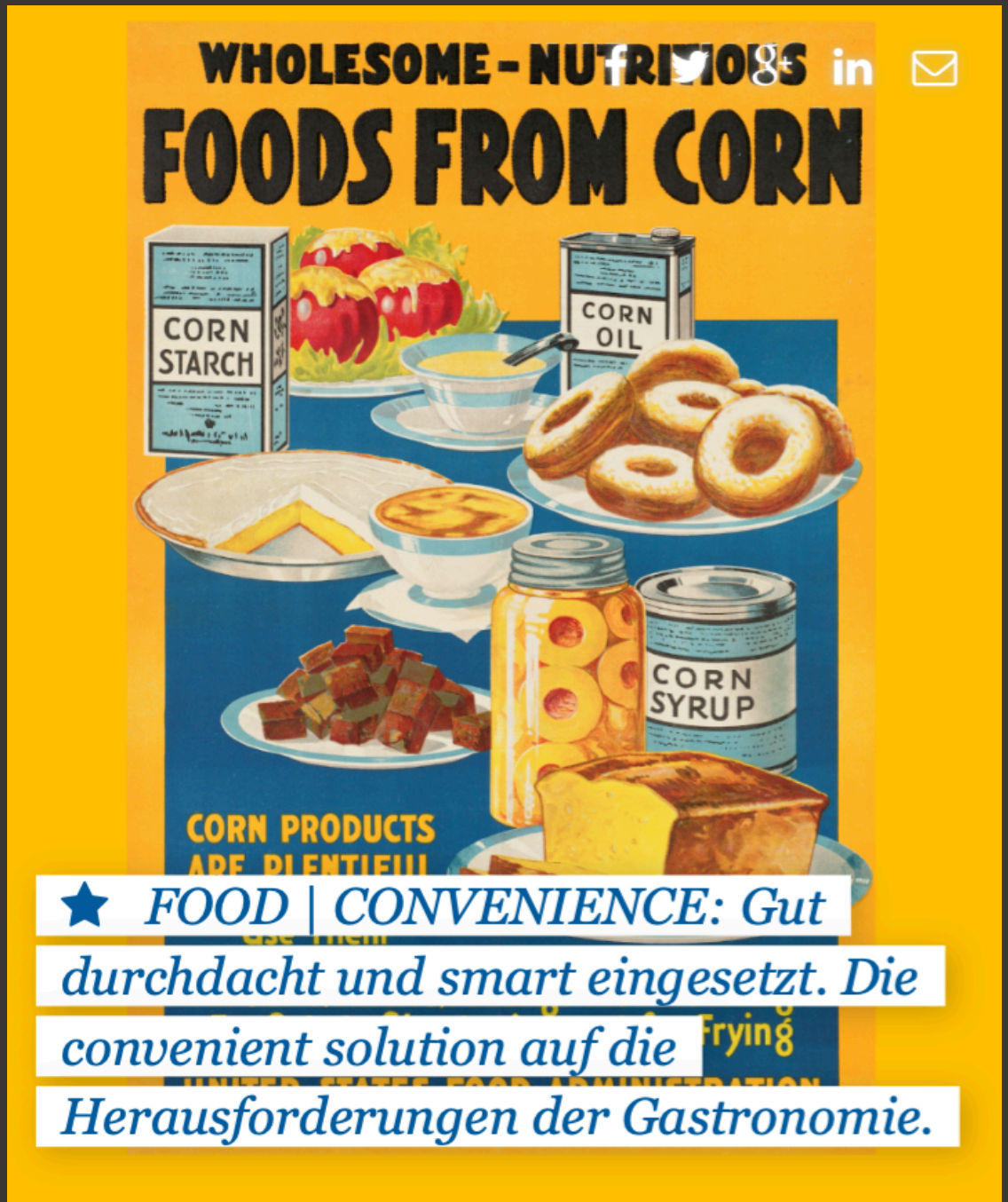
TOURISMUS

BADEN AUF JAPANISCH - WIE DIE EIER IM TRADITIONELLEN ONSEN.

Drinne, draussen, am Meer, in den Alpen, für die Füsse oder den ganzen Körper: Japans Onsen-Kultur wartet mit einer Vielfalt an überraschenden Badeerlebnissen auf. Angefangen bei den traditionellen Innenbädern «uchiburo» bis zu naturnahen Aussenbädern «rotemburo» reicht der Spannungsbogen, von der idyllischen Insel Shikinejima mit ihren natürlichen Onsen bis hin zu wilden, unberührten Thermalquellen auf Hokkaido macht Japan alle Wasserratten glücklich. Ob entspannende Bäder mit Meerblick, ein Fussbad während einer Zugfahrt durch spektakuläre Landschaften oder einem Absteher in abgelegenen Freiluft-Onsen – diese Highlights versprechen eine perfekte Kombination aus Natur, Kultur und Erholung.

Text: Romeo Brodmann | Bild: Unsplash
Von Mastgeflügel bis Ausbildung auf LEEK.ch.

LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.



FOOD | CONVENIENCE

EIN TEIL DER LÖSUNG FÜR DIE HERAUSFORDERUNGEN DER GASTRONOMIE: CONVENIENCE FOOD.

Gewerbliche Küchen stehen vor wachsenden Herausforderungen, welche Produktion und Effizienz beeinflussen. Die Themen sind nicht neu, der Druck wird jedoch immer grösser und der Handlungsbedarf dringlicher. Nachfolgend haben wir die Herausforderungen geordnet und kurz skizziert, weshalb Convenience Food ein Teil der Lösung ist.

Text: Stefan Schramm | Bild: Unsplash
Von Mastgeflügel bis Ausbildung auf LEEK.ch.
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

Zum Artikel Convenience Food als Teil der Lösung.



FOOD | CONVENIENCE

Wie Eipro vorgefertigte Produkte als Teil der Lösung in der Küche betrachtet.

[Zu Eipro](#)



FOOD | CONVENIENCE

Wie Unilever vorgefertigte Produkte als Teil der Lösung in der Küche betrachtet.

[Zu Unilever](#)



FOOD | CONVENIENCE

Wie Traitafina vorgefertigte Produkte als Teil der Lösung in der Küche betrachtet.

[Zu Traitafina](#)



FOOD | CONVENIENCE



PERSÖNLICH

Neu im Belvoirpark.
Direktor Walter Röxeis



BEVERAGE

Wine-Director Markus Utiger im Trafo Baden

Wie Hilcona
vorgefertigte Produkte
als Teil der Lösung in der
Küche betrachtet.

[Zu Hilcona](#)

und Küchenchef Touré
Brieler.

[Zum Belvoirpark](#)

setzt auf alkoholfreie
Weinalternativen.

[Zum Trafo Baden](#)



***CHALLENGE: Die nächste Kandidatin
oder der nächste Kandidat für den
Bocuse d'Or steht am 16. Juni fest.***

CHALLENGE

**DIE NÄCHSTE KANDITATIN ODER
DER NÄCHSTE KANDITAT FÜR DEN**

BOCUSE D'OR STEHT AM 16. JUNI FEST.

Karina Fruman und Simon Grimbichler, so lauten die Namen der Teilnehmer am Bocuse d'Or Suisse 2025. Beide sind bereit, sich als Vertreterin oder Vertreter der Schweiz am Bocuse d'Or für die europäische Auswahl 2026 zu engagieren. Am Montag, den 16. Juni, werden sie im Neuro Campus Hotel Das Morgen bei der Schweizer Auswahl für den Bocuse d'Or gegeneinander antreten.

Text: Medienmitteilung | Bild: zVg, Rolf Nesser
Von [SPEISEIS](#) bis [GLACEARTIKEL](#) auf [LEEK.ch](#).
[LEEK.ch](#): Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von [Das Pauli Magazin](#).

Hier gehts zu den KandidatInnen am Bocuse d'Or.



EHL INSIGHTS REPORT - FOOD AND WELL-BEING 2025.

Die EHL Hospitality Business School freut sich, die Veröffentlichung des Berichts «Food and Well-being 2025» bekannt zu geben. Der Bericht wurde unter Mitwirkung des italienischen Finanzdienstleisters Intesa Sanpaolo erstellt, mit dem Ziel, in den Bereichen Forschung, Industrie und Bildung zusammenzuarbeiten und Innovationen im internationalen Gastgewerbe voranzutreiben.

Die Untersuchung zeigt, dass Ernährung zunehmend als Schlüssel für Wohlbefinden wahrgenommen wird. Verbraucher legen immer mehr Wert auf gesunde, nachhaltige und transparente Lebensmittelangebote. Gastronomiebetriebe sind gefordert, diese Erwartungen mit Innovationen wie personalisierten Ernährungsoptionen, pflanzenbasierten Speisen und technologischen Ansätzen zu erfüllen. Gleichzeitig wird die Notwendigkeit betont, gesellschaftliche Herausforderungen anzugehen, wie etwa ungleicher Zugang zu gesunden Lebensmitteln und die Bekämpfung von Fehlinformationen. Die Ergebnisse unterstreichen, dass Gastronomie sowohl Genuss als auch Verantwortung miteinander verbinden kann.

Text und Bild: zVg, EHL
Von Eiscreme bis Kuchentechnik auf LEEK.ch.
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

Hier geht es zur Studie der EHL



IGEHO 2025

Zwei neue Partnerschaften für die IGEHO: Sélection Suisse 2025 pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie und Pistor.

Zur IGEHO



VERBAND

Die Vereinigung VDH rüstet sich für die Zukunft mit geschärfter Strategie, modernem Auftritt und digitaler Plattform.

Zu VDH



NEUERÖFFNUNG

Hiestand eröffnet in Dagmersellen neue Produktionsanlage für feinste Croissants und weitere exklusive Backwaren.

Zu Hiestand



★ **WARENKUNDE:** *Laser – Zuerst stinkts, dann schmeckts. Der Stinkasant der antiken römischen Küche.*

WARENKUNDE

LASER - ZUERST STINKTS, DANN SCHMECKTS. DER STINKASANT DER ANTIKEN RÖMISCHEN KÜCHE.

Wer sich mit der antiken römischen Küche auseinandersetzt, wird schnell auf eine Zutat namens Laser treffen. Was stinkig tönt, ist, oder besser war, ein besonderes Gewürz aus einer Pflanze, die teilweise als verloren gilt: Der Stinkasant.

Text Marko Ferrari | Bild: rb

Von Eiscreme bis Küchentechnik auf LEEK.ch.

LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin..

Hier geht es zum Stinkasant.



★ *GESCHICHTE: Wenn Köche die Schlacht gewinnen: Wie der Stinktopf die Gegner ohne Schaden in die Flucht schlug.*

GESCHICHTE

WENN KÖCHE DIE SCHLACHT
GEWINNEN. WIE DER STINKTOPF
GEGNER OHNE SCHADEN IN DIE
FLUCHT SCHLUG.

Die Welt scheint in ihren eigenen Schatten zu kämpfen, und überall spüren wir die Narben des Unfriedens. Der Krieg ist nicht weit weg. Das Pauli Magazin hätte einen Vorschlag. Demoralisierung à la carte: Die historische Waffe aus der Küche, die den Feind kampfflos besiegt – ein Topf voller Stinkasant und anderem Zeugs.

Text: Marko Ferrari | Bild, Unsplash, Pavel Okrema
Von Gemüse bis Saucen auf LEEK.ch.

LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

Hier geht es zum Stinktopf.



BUCHTIPP

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

Suppenbuch bestellen und verschenken.

Impressum DAS PAULI MAGAZIN

HERAUSGEBER/VERLAG
brodmann onion media
Obergass 6
8193 Eglisau

Links

www.daspaulimagazin.ch
Privacy Policy

[Hier den Newsletter abmelden](#)

Follow us :



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

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.