

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. Juli 2025



Bild: RB | Fokus Ausbildung: Natürlich werden in der Schweiz auch heute noch an tollen Lehrstellen mit hervorragenden Lehrmeistern sehr gute Köche ausgebildet. Doch diese Art der Ausbildung in à la carte-Restaurants mit klassischer französischer Küche unterliegt zunehmend der Exklusion. Solcherlei Betriebe werden weitläufig durch die spezialisierte Themengastronomie verdrängt. Es bildet sich eine kulinarische

ÜBERSEHEN UND UNTERSCHÄTZT. KULINARIK IM SCHWEIZER TOURISMUS. DIE SCHWEIZ IM EUROPÄISCHEN GASTRONOMIE-VERGLEICH.

Liebe Leserin, lieber Leser

Wie steht es um die Schweizer Gastronomielandschaft im internationalen Vergleich? Welches europäische Land hat wie viele Restaurants, wie viel geben Gäste pro Besuch aus, welche Löhne werden bezahlt und wie viel Umsatz wird gemacht? Das Pauli Magazin hat die Zahlen aufbereitet und interpretiert. Helvetien steht gut da, noch, denn der Lack fängt an, da und dort abzublättern.

Vor 200 Jahren schrieb Goethe in *Maximen und Reflexionen* «es gibt nichts Schrecklicheres als tätige Unwissenheit». 2015, damals als Vizedirektor von GastroSuisse, warf ich in einer Kolumne in der Zeitung dem damaligen Chef von Schweiz Tourismus, Jürg Schmid, Amigowirtschaft mit dem damaligen Hotellerie-Präsidenten Guglielmo L. Brentel vor. Ein leichtes Ziehen in einigen Anzugshosen auf der Teppichetage von GastroSuisse war damals deutlich spürbar. Aber, ob der Ungerechtigkeit den Wirten und der Schweizer Kulinarik gegenüber den Mund zu halten, war für mich keine Option.

Schweiz Tourismus betreibt internationales Standortmarketing – damals fast ausschliesslich zugunsten der Hotellerie. Die kulinarische Schweiz, insbesondere ihre traditionsreiche Gastronomie, war und ist im touristischen Selbstbild des Landes schlicht nicht existent. Dies, obwohl GastroSuisse gleich hohe Beiträge leistete wie HotellerieSuisse. Auf meine Kolumne folgte ein Interview mit Jürg Schmid, in dem er mir unumwunden einräumte, dass Kulinarik und Gastronomie weder gefördert noch vermarktet werden. Wissen die Touristiker eigentlich um die Enzyklopädie «Das kulinarische Erbe der Schweiz – Ein Panoptikum des Ess- und Trinkbaren» von Pauli Imhof? Unser kulinarisches Universum ist nämlich mindestens so grossartig wie das *Patrimoine culinaire français* und das durch die UNESCO geschützte *Le repas gastronomique des français*. Und denken Sie mal darüber nach: Wieso müssen die Franzosen unseren Emmentaler und Gruyère kopieren?

Seit Jahren ist es mir ein Anliegen, auf diesen Missstand hinzuweisen: Kulinarik, Gastronomie und insbesondere der Schweizer Kochberuf werden touristisch kaum gefördert. Ob dies in den Aufgabenbereich von Schweiz Tourismus fällt, sei dahingestellt. Aber, was eine solche Förderung bewirken kann, zeigen die Nordländer und die Spanier. Besonders die Katalanen versetzen derzeit die dekonstruierte Paella noch mit Goldflocken: Eben erst veröffentlichten sie [hier](#) eine weltweite Pressemitteilung mit dem Titel: *Katalonien – die beste Gastronomie der Welt*, unterzeichnet von den Küchenchefs der 62 mit Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurants. Für Spaniens Tourismus eine Werbeleistung, die mit Gold aufgewogen werden kann.

Der Wert von René Redzepi und seinem Restaurant Noma für die dänische Tourismuswirtschaft geht ins Unermessliche – und heute, nachdem es 2024 in seiner damaligen Form beendet wurde, mehr denn je: Noma 3.0 ist jetzt ein kulinarisches Labor, das sich auf **Innovation, Geschmacksexperimente und Forschung** konzentriert. Die avantgardistische Naturküche Dänemarks ist seit Redzepi ein touristischer Fixstern, der leuchtet, gratis und franko, und er weist allen den Weg... nach Dänemark.

In der Schweiz gibt es dazu nur ein von den Verbänden gekilltes Projekt (Stefan Wiesners Idee für eine Höhere Fachschule für Kulinarik in Heiligkeuz) sowie eine de facto totgemachte Hotelfachschule (Belvoirpark Zürich). Im Tourismusmarketing wurden kulinarische Juwelen wie z.B. eben der «Hexer vom Entlebuch», Stefan Wiesner, weitgehend ignoriert. Wenn man sich solche

Chancen entgehen lässt, die noch dazu gratis und franko zur Verfügung stehen, müsste man eigentlich auf Christoph Blochers Forderung zurückkommen: Er beantragte an der Bundesratssitzung vom 5. März 2004, die rund 50 Millionen Franken Subventionen jährlich für Schweiz Tourismus auf einen symbolischen Franken zu kürzen.

Falls das Thema für Sie einen Stellenwert von kaltem Kaffee auf dem Pass hat, haben wir Ihnen ein Interview zu Thema Leadership und Schulung mit Manfred Ritschard bereitgestellt. Er wird an der Igeho eine Masterclass leiten, in der er sein Wissen teilt. Alternativ haben wir noch Artikel zur Bouillabaise, zur Sauce Rouille und zur Beurre de Provence, der Aioli, anzubieten. Und falls Sie mal nicht wissen, was tun, fahren Sie ins *Alimentarium Vevey* oder ins *Deutsche Museum Nürnberg*, um Essen und Ernährung zu reflektieren und neu zu denken. Infos dazu finden Sie weiter unten.

Damit verabschieden wird uns in die Sommerpause. Nicht etwa, um untätig in der Sonne zu liegen, sondern um saure Gurken einzumachen. Denn eines ist klar wie Klossbrühe, wir wollen Ihnen solche fermentierten Fantasielosigkeiten publizistisch sicher nicht servieren. Spreewälder Gewürzgurken sind davon natürlich ausgenommen. Ende August sind wir wieder für Sie da. Bis dahin wünschen wir Ihnen volle Terrassen, leere Kühlschränke und Gäste, die Trinkgeld geben, bevor sie nach WLAN fragen.

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

Romeo Brodmann



Chefredaktor und Verleger
DAS PAULI MAGAZIN

PS: Ceterum censeo Beamtentum esse delendum.: Es gab wieder einen Fleischskandal. Dieses Mal mit dabei: die Firma Carna Center bzw. die Carna Holding AG mit falschen Deklarationen und neu datiertem altem Mist - kreatives Food-Waste-Recycling halt. Der Witz ist, dass die kantonale Vollzugsbehörde der Eidgenössischen Lebensmittelgesetzgebung, *Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit SG*, mindestens seit Anfang 2024 laut Presse Bescheid wusste. Auch dazu, dass dieser Kompost vorwiegend an die Gastronomie geliefert wurde. Geahndet wurde bei Carna Center nichts. Eine Frage wurde diesbezüglich immer wieder gestellt, aber nicht beantwortet: Was taten die Kantonschemiker und Lebensmittelkontrolleure eigentlich dann? Das können wir Ihnen ganz genau sagen: Sie kontrollierten die Kühlschranksdichtungen in den Gastroküchen während des Mittagsservices.

Europäischen Gastronomievergleich Standortbetrachtung 2025



SOMMERREPORT | GASTRONOMIEVERGLEICH

WER HAT WIE VIELE RESTAURANTS? WER ZAHLT WELCHE LÖHNE? WER MACHT WIE VIEL UMSATZ? DIE SCHWEIZ IM EUROPÄISCHEN VERGLEICH.

Die Schweiz isst anders – und das mit System. Im europäischen Vergleich zeigt sich die Schweizer Gastronomie 2025 als hochpreisiger, qualitätsorientierter Ausnahmefall: Weniger Betriebe, dafür mehr Umsatz pro Gast, höchste Löhne und eine beeindruckende Dichte an Restaurants. Während andere Länder auf Masse setzen, kultiviert die Schweiz ein Modell der kulinarischen Präzision – zwischen Alpenluxus und Alltagskultur.

Text: Romeo Brodmann | Infografiken: OnionMedia
Von Mastgefögel bis Ausbildung auf LEEK.ch.
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

Hier geht es zu den Infografiken des
Gastronomievergleichs.



★ *SOMMERREPORT: Die Schweiz im europäischen Gastronomievergleich 2025 - hinter der glänzenden Fassade zeigen sich Risse. Warum die Schweizer Kulinarik ins Hintertreffen gerät.*

SOMMERREPORT | GASTRONOMIEVERGLEICH

GASTRONOMIE IM EUROPÄISCHEN VERGLEICH. WO WIR GLÄNZEN UND WO WIR UNS NEU ORIENTIEREN DÜRFEN.

Die Gastronomie ist in Europa nicht nur ein Wirtschaftszweig, sondern ein kulturelles Biotop. In kaum einem anderen Bereich spiegeln sich Lebensstil, soziale Gewohnheiten und wirtschaftliche Dynamik so unmittelbar, wie in der Welt der Restaurants. Aus Schweizer Sicht lohnt sich ein genauer Blick auf die aktuellen Zahlen, denn sie zeigen, wo wir stehen, wo wir glänzen und wo wir uns neu orientieren dürfen – vor allem hinsichtlich der Ausbildung von Köchen und Köchinnen.

Text: Romeo Brodmann | Bild: unsplash
Von Mastgefögel bis Ausbildung auf LEEK.ch.
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattförm für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

Hier geht es zum Vergleich der europäischen Gastronomie.



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](#)



*KOCHKUNST: Katalonien - Die beste
Gastronomie der Welt – sagen
hundert Spitzenköche. Und das mit
gutem Grund: kluges Marketing,
starke Förderung.*

KOCHKUNST

KATALONIEN. DIE BESTE GASTRONOMIE DER WELT.

Ferran Adrià, die Roca Brüder, Carme Ruscalleda, Nandu Jubany, Cocina Hermanos Torres... Es ist das erste Mal, dass alle Vertreter der katalanischen Küche mit einem gemeinsamen Ziel porträtiert werden: um Katalonien als Heimat der besten Gastronomie der Welt bekannt zu machen. Rund hundert Sterneköche und Meister der traditionellen Küche von 62 mit Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurants und drei Einrichtungen, die zu den besten der Welt zählen, rechtfertigen Katalonien als die Region mit der besten Gastronomie der Welt – das können sie auch, dank kluger Investitionen in Köche und kulinarischem Marketing vom Feinsten.

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

Hier geht es zu Katalonien, der besten Gastronomie der Welt.



★ LEADERSHIP |

UNTERNEHMENSKULTUR: «Service Excellence beginnt im Kopf – und am Eingang»: Wie Gastfreundschaft zur Haltung wird und warum Schulung kein Luxus, sondern Überlebensstrategie ist. Interview mit Manfred Ritschard.

LEADERSHIP | UNTERNEHMENSKULTUR

«SERVICE EXCELLENCE BEGINNT IM KOPF - UND AM EINGANG. INTERVIEW MIT MANFRED RITSCHARD.

In seinen Masterclasses an der Igeho zeigt Kommunikationsexperte Manfred Ritschard, wie Service Excellence auch bei Personalmangel und vollem Haus gelingt. Ob an der Hotelrezeption, im Restaurant oder an der Verkaufstheke: Wer Gäste nicht nur freundlich, sondern kompetent und empathisch betreut, schafft echte Erlebnisse – und steigert den Umsatz. Im Interview spricht Ritschard über die häufigsten Irrtümer in der Gästekommunikation, warum ein Lächeln manchmal fehl am Platz ist und wie kleine Veränderungen im Alltag grosse Wirkung entfalten. Seine Botschaft: Wer keine Zeit für Schulung hat, wird bald keine Gäste mehr haben.

Hier geht es zum Interview mit Manfred Ritschard.



★ **EXPOSITION: Ernährung neu denken: Zwei Museen, zwei Ausstellungen, ein dringender Appell an die Gastronomie, Nürnberg und Vevey zu besuchen.**

EXPOSITION

ERNÄHRUNG NEU DENKEN. ZWEI MUSEEN, ZWEI AUSSTELLUNGEN,

EIN APPELL NÜRNBERG UND VEVEY ZU BESUCHEN.

Zwischen Kunst, Wissenschaft und Gesellschaftspolitik: Zwei grosse Ausstellungen, im Alimentarium in Vevey und im Deutschen Museum Nürnberg, widmen sich 2025/26 der Zukunft unserer Ernährung. Sie zeigen, wie tiefgreifend sich unser Verhältnis zu Lebensmitteln wandelt und warum gerade Köchinnen und Köche diese Ausstellungen besuchen sollten.

Text: Marko Ferrari | Bild: zVg | Alimentarium Vevey
Von Mastgeflügel bis Ausbildung auf LEEK.ch.

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

Hier geht es zur Ernährung in Museen.



SWISS BAR AWARDS 2025: Shake it to make it. Die Longlist 2025 für «Barkeeper of the Year» und «Best Barkeeper Talent» steht.

SWISS BAR AWARDS 2025

SHAKE IT TO MAKE IT. DIE LONGLIST 2025 FÜR «BARKEEPER OF THE YEAR» UND «BEST BARKEEPER TALENT».

Bis Ende Mai konnten sich Bars und Barkeeper für die SWISS BAR AWARDS 2025 bewerben. Sehr viele Barfachleute und Barbetriebe haben die Chance genutzt und ihre Unterlagen eingereicht. In der Zwischenzeit hat die Jury getagt und aus der Vielzahl an Bewerbungen die Longlist erstellt. Die zehn Barkeeper in der Kategorie «Barkeeper of the Year» und die fünf Nachwuchstalente in der Kategorie «Best Barkeeper Talent» werden in den nächsten Wochen ihr Wissen und Können unter Beweis stellen. Ebenso werden die eingereichten Unterlagen der Barbetriebe detailliert von der Jury bewertet, bevor dann am 5. September 2025 die Shortlist mit den drei Besten jeder Kategorie veröffentlicht wird.

Hier geht es zum «Best Barkeeper of the Year».



*NEUERÖFFNUNG: Authentisches
japanisches Comfort Food im
Langstrassenquartier - MARU
eröffnet zweiten Standort in Zürich.*

NEUERÖFFNUNG

**AUTHENDISCHES JAPANISCHES
COMFORT FOOD. MARU
ERÖFFNET ZWEITEN STANDORT IN
ZÜRICH.**

Wie der Schwesterbetrieb im Zürcher Hauptbahnhof steht auch MARU an der Rolandstrasse für ehrliches, japanisches Alltagsessen. Serviert werden knuspriges Karaage Fried Chicken, dampfende Udon-Suppen, herzhaftes Donburi-Bowls oder mild-würziges japanisches Curry. Die sorgfältig ausgewählten Zutaten stammen aus eigener Manufaktur in Zürich. Auch hochwertiger Matcha in Ceremonial Grade, von Hand zubereitet mit traditionellen Utensilien, ist fester Bestandteil des Angebots.

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

Hier geht es zum japanischen Comfort Food.



CIGARREN

Musik für den Mund. Eine fabelhafte Symphonie braucht Zeit und Ruhe - genau wie eine wunderbare Cigarre.

Zur Cigarre



NACHHALTIGKEIT

Transport, CO2, Produktionsmethoden, Verpackungen ... Sind Schweizer Produkte nachhaltiger?

Zur Nachhaltigkeit



BEVERAGE

Acht Schützengarten-Biere bei der Finest Beer Selection 2025 mit über 90 Punkten ausgezeichnet.

Zum Bier



★ *Kochkunde | Wissen: Die Bouillabaisse. Was zum Seeteufel heisst das eigentlich? Das grosse Fischgericht mit der Meersau einfach erklärt.*

KOCHKUNDE | WISSEN

BOUILLABAISSE ODER BOUILLIR- ET-ABAISSE? DAS GROSSE FISCHGERICHT EINFACH ERKLÄRT.

Die Bouillabaisse, eine grosse Geschichte und ein grosses Gericht. Die erste Erwähnung in einem Kochbuch der französischen Küche ist vermutlich dem Koch Charles Durand (1761 bis 1854) zuzuschreiben. Nach den Angaben zur «Bouil-Abaisse à la Marseillaise».

Text: Romeo Brodmann | Bild: Stefanie Köhler
Von Mastgeflügel bis Ausbildung auf LEEK.ch.
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

Hier geht es zur Bouillabaisse.



★ *Kochkunde | Wissen: Sauce
Rouille. Der Hauch Nordafrikas in
Südfrankreich.*

KOCHKUNDE | WISSEN

SAUCE ROUILLE. EIN HAUCH NORDAFRIKA IN SÜDFRANKREICH.

Als Begleitung zur Bouillabaisse, wurde die Sauce Rouille erst nach und nach im letzten Jahrhundert eingesetzt. In der klassischen französischen Küche um 1900 war das noch nicht der Fall. Allerdings wurde die Sauce gerne zu den dicken, durchgekochten und pürierten Fischsuppen, den Bisques de Poisson (lesen Sie hier) serviert. Diese, allen voran die aus Sète, waren ihrerseits aber nicht bzw. nur bedingt Teil der klassischen französischen Küche.

Hier geht's zur Sauce Rouille.



KOCHKUNDE | WISSEN

BEURRE PROVENCE? AÏOLI!

Die Namensherkunft ist bei dieser Sauce Programm – das französische Wort Aïoli setzt sich zusammen aus den okzitanischen bzw. katalanischen Wörtern «Alli» (Knoblauch, frz.: Ail) und «olli» (Öl, frz.: Huile).

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

Hier geht es zur Beurre de Provence, der Aïoli.



★ *Buchtipps: DIE SUPPEN DER
KLASSISCHEN FRANZÖSISCHEN KÜCHE auf
400 Seiten: Jetzt bestellen.*

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

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

Verantwortlicher Redaktion:
Romeo Brodmann

Verantwortlicher Verlag:

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.

Follow us :



Stefan Schramm

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

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.