

Im Browser öffnen

DAS PAULI MAGAZIN

Die digitale Fachzeitung

für Kochberuf, Gastronomie, Hotellerie und Tourismus.

Redaktionell. Unabhängig. Dem Beruf und der Branche verpflichtet.

Newsletter

22. August 2025



Bild: RB | Dionysos alias Alex Rufibach - oder umgekehrt. Suure Moeke im Gasthof Brunnen in Fraubrunnen.

GEHT ZU ALEX.

Liebe Leserin, lieber Leser

Guckt Euch mal diesen Mann auf dem Bild oben an. Der ist 70, stellt seinen Gästen eine Schnapsflasche auf den Tisch und sprüht vor Lebensfreude. Wenn ich mir den Dionysos - den griechischen Gott der Lebensfreude - bildlich vorstellen müsste, er sähe aus wie Alex Rufibach. Ich empfehle allen jungen Köchen, die - noch bevor sie ihr Handwerk beherrschen meinen, sie müssten Caminada imitieren und Türmchen bauen - bei Alex essen zu gehen. Futtert Euch durch seine Karte von der Bisque über den Hecht bis zum Suure Mocke. Der Mann und seine Frau Brigitte bewirten diesen Gasthof seit neun Jahren alleine und das mit riesiger Freude. Die Güte ihrer Leistung und ihrer Selbstverantwortlichkeit als Wirtsleute kann gar nicht in Punkten und Sternen bemessen werden - sein Seelenfutter Suure Mocke sowieso nicht. Und warum genau sollte man sonst noch da hinfahren? Damit man noch einmal richtige Wirtsleute erlebt. Es ist eine aussterbende Spezies des Frohsinns, die ihren Gästen Entzücken, Vergnügtheit und Wohlgefühl in Reinkultur beschert.

Wohlgefühl mit Alex Rufibach? Ich weiss, von was ich rede. Wir hatten 1998 anlässlich der Zürcher Gourmesse - der Messe für Geniesser mit den «Copins des Alpes», dem philosoFISCHen und rebellischen Gegenentwurf zur Kochnationalmannschaft - einen Abendanlass. 150 Anmeldungen, die Gäste trudelten ein, die Equipe um Alex Rufibach und Alexander von Arx war nicht da, noch unterwegs von Bern nach Zürich. Smartphones gab es noch nicht. Wir zogen den Apéro in die Länge. Als die Equipe dann eintrudelte, machten sie in der Küche zuerst einmal eine Magnumflasche Champagner und eine Kiste Cigarren auf und Rufibach sagte paffend: «Ke Stress, Giele - mir chöme, wie d'Zyt - nid z'früh, nid z'spät, aber genau, wänn's drückt.» Einer lieferte noch nach «u we mir da sin u nüt loufft, de loufft öppis.» Riesengelächter und alle leerten ihr Champagnerglas. Danach begrüßten sie genau so die Gäste beim Apéro, bevor sie in der Küche verschwanden. Sie waren vorbereitet und sie konnten das, weil sie es eben konnten - von Grund auf. Alles begnadete Köche, aber eben auch Gaukler, Verführer des Denkens und Freigeister der Lebensfreude - so wie man sie heute kaum mehr findet. Stattdessen gehen heute die Mamis auf die Barrikade, wenn das Söhnchen abends zu lange arbeiten muss und zu wenig Zeit für die Gaming-Plattformen hat. Komische Zeiten.

Jedenfalls, das ist eine Anekdote aus der Gourmesse-Zeit von mir und Stefan Schramm. Weil Schramm dezidierte Erfahrung als Messeleiter hat und weil ein IGEHO-Jahr ist, arbeitete er für diese Ausgabe das Thema Messen auf und richtete den Fokus auf den DACH-Raum im Vergleich zu den USA mit der legendären Fancy Food Show. Dort machen die grössten Konzerne jagt auf kleinste und innovativste Produkte und Brands.

Mir hat es im Sommer etwas gestunken. Nämlich, als die Schweizer Regierung auf allen Vieren nach Washington kroch, um diesem grausligen Idioten und verurteilten Verbrecher dort drüben den Speichel lecken zu dürfen. Igitt. Um dieses schauderhafte Bild aus meinem Kopf zu bekommen, habe ich das Thema Knoblauch aufgegriffen. Bevor ich in die Ferien fuhr, machte ich im Garten noch den Chnobl aus. Ich Chnuschi vergass aber, das Kraut zu knicken. Im Schatten gelagert, hat er dann doch noch Blüten getrieben. Die Knoblauchblüten, bei uns verkannt, liefern einen irre schönen filigranen Duft, der unbedingt eingefangen werden will.

Last but not least schaffen wir einen alten Mythos beiseite. Schwarzer Knoblauch wird oft auch als fermentierter Knoblauch bezeichnet. Aber im Grunde handelt es sich hierbei um die chemische Maillard-Reaktion - einfach bei tiefsten Temperaturen (60 bis 80°C) und in Zeitlupe (bis zu drei Monaten). Eine normale Maillard-Reaktion beginnt bei 140°C und dauert bis zu 2 Stunden.

Die Spreewälder Gewürzgurken ruhen bereits in Frieden im Glas, der Knoblauch zeigt seine dunkle Seite und die Sommerpause war lediglich ein Tarnmantel für neue Ideen. Wir sind wieder für Sie da und kommen Anfang September mit der nächsten Ausgabe.

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



Chefredaktor und Verleger
DAS PAULI MAGAZIN

PS I: Ich kenne da ein Fine-Dining-Restaurant mit einem super Team, super Arbeitsbedingungen, super geregelten Arbeitszeiten und viel kreativer Freiheit. Die suchen einen Küchenchef, eine Küchenchefin. Interesse? Die Anzeige findest Du weiter unten. Deine Kontaktdaten werden sofort weitergeleitet und danach bei uns in der Redaktion gelöscht. Wir garnieren keine Vermittlergebühr oder Provision. Das ist ein Freundschaftsdienst.

PS II: Die ERME Swiss Vacuum Solution in Rudolfstetten feiert ihren 50. Geburtstag und lädt zu einem Besuch ein. An den Open Days vom 25. bis 27. August 2025 in Rudolfstetten (AG) werden 50 Jahre ERME Swiss Vacuum Solutions gefeiert. Sie können modernste Technik, spannende Verpackungslösungen und echte ERME-Qualität zum Anfassen entdecken. Freuen Sie sich auf persönliche Gespräche, kulinarische Genüsse vom Grill und einen exklusiven Blick hinter die Kulissen.

PS III: Ceterum censeo Beamtentum esse delendum.: Zürichs Baumkübel-Bürokratie - ein intelligenter Tiefschlag. Eine Stadt, die sich rühmt, grün zu sein, aber statt echte Bäume zu pflanzen, werden mobile Kübel aufgestellt – für Millionen. Das ist nicht Urban Gardening, das ist Urban Theater. Die Beamten nennen es «klimatische Intervention», aber diese Kosten-Nebel-Maschine mit Pflegeaufwand deluxe ist Symbolpolitik statt Substanz. **Seoul** testet seit Jahren sogenannte Cool Pavements, die mit reflektierenden Materialien beschichtet sind. Diese senken die Oberflächentemperatur um bis zu **10°C**. Japan setzt auf poröse Asphaltmischungen, die Regenwasser versickern lassen, ohne die Struktur zu schwächen. Einige Städte nutzen sogar bereits photokatalytische Beläge, die nicht nur Sonnenlicht absorbieren, sondern mit diesem Schadstoffe zersetzen. Die Rot-Grüne Regierung Zürichs hingegen opfert knallhart weiter die grüne Substanz. Die Baumkronendichte im Siedlungsgebiet wurde alleine zwischen 2018 und 2022 um 64 Hektaren ausgedünnt, das entspricht 90 Fussballfeldern. Die Ersatzhandlungen von Rot-Grün: flächendeckend asphaltieren, Autofahrer schikanieren und Bäume in Kübeln aufstellen.





★ **FACHMESSEN IM WANDEL:**
*Fancy Food Show. Wie der DACH-
Raum von den USA lernen könnte.
Eine Betrachtung.*

FACHMESSEN IM WANDEL

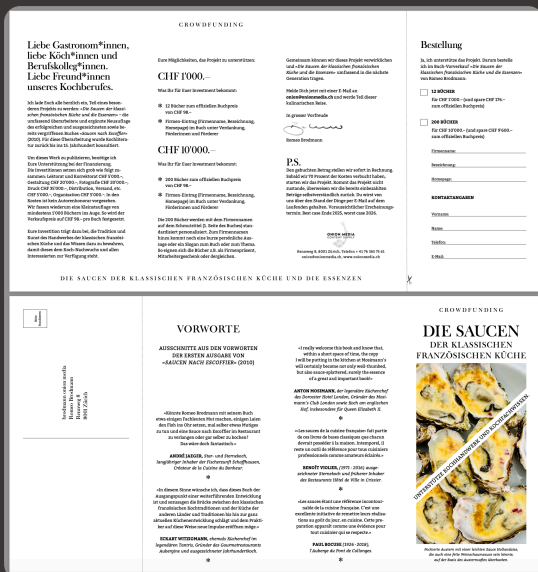
AN DER FANCY FOOD SHOW IN DEN USA JAGEN GROSSKONZERNE DIE INNOVATIONEN. FACHMESSEN SIND IM WANDEL. WIE MAN HIERZULANDE VON DEN USA LERNEN KÖNNTE.

Die Messewirtschaft im DACH-Raum steht an einem Wendepunkt. Digitalisierung, Nachhaltigkeit und geopolitische Umbrüche verändern die Spielregeln. Während Europa noch nach dem idealen hybriden Modell sucht, zeigen die USA, wie Fachmessen als Plattformen für Innovation und Community neu gedacht werden können. Was können wir lernen und was sollten wir besser machen? Wenn der Kommunikationschef der IGEHO, Alexander Däppen, in China ein Getränk entdeckt, das nach fermentierter Hirse, Rauch und einem Hauch von «Was zur Hölle war das gerade?» schmeckt und das auf den Sozialen Medien breitschlägt, dann weiss man: Die IGEHO denkt über den Tellerrand hinaus. Baijiu ist jene sagenumwobene chinesische Spirituose, die weltweit mehr konsumiert wird als Wodka, Whisky und Gin zusammen. Sagenumwoben? Baijiu gehört nicht nur ins Glas, sondern auch ins Ritual. Und das bedeutet oft: Anstossen und das auf

Ex. und wenn 200 Chinesen mit ihrem Gast angeschlossen
Vieles nur noch vom Sagen hören. Fachmessen müssen überraschen. Sie müssen Geschichten erzählen. Und sie müssen sich neu erfinden. Während die Fancy Food Show in New York längst zur Bühne für Food-Tech, Ethno-Gastronomie und sensorische Spektakel geworden ist, steht der DACH-Raum oft noch mit dem Clipboard am Eingang und zählt Besucherzahlen. Doch die IGEHO, die im Herbst wieder ihre Tore öffnet, zeigt, dass Wandel möglich ist – mit Mut, Geschmack und einem Kommunikationschef, der Baijiu nicht nur trinkt, sondern offensichtlich versteht. Diese Betrachtung von Messen im DACH-Raum ist kein Abgesang auf das Bewährte, sondern ein Plädoyer für das Inspirierte. Denn, wer sagt, dass Fachmessen nicht auch fancy sein dürfen?

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

Hier geht es zu Fachmessen im Wandel.



Crowdfunding DIE SAUCEN Jetzt dabei sein!

Tradition neu verfeinert. Investieren
Sie in die Zukunft klassischer
Saucen.

Hier in Saucen
investieren!



JOB | BERUFUNG

KÜCHENCHEF | KÜCHENCHEFIN GESUCHT.

Willst Du Dich als Küchenchefin oder Küchenchef im Fine Dining kreativ ausleben, eine kleine Brigade in der gehobenen Gastronomie mit kulinarischer Exzellenz führen und deine grenzenlose Leidenschaft für Aromen und Texturen auf den Punkt bringen – und dabei von geregelten Arbeitszeiten sowie ausgezeichneten Anstellungsbedingungen profitieren? Und das mitten in Zürich?

Oder möchtest Du Dich als Köchin oder Koch dieser Brigade anschliessen?

Ich kenne den Ort mit der tollsten Küche und den besten Arbeitsbedingungen, um täglich ein kulinarisches Gesamtkunstwerk zu orchestrieren. Wochenenden sind immer und Abende in der Regel frei – gelegentlich gibt es besondere Abendanlässe kulinarisch zu inszenieren.

Hast Du Interesse und eine abgeschlossene Berufslehre als Köchin/Koch EFZ sowie Erfahrung in der Küche?

Dann melde Dich gerne bei mir unter [✉ romeo.brodmann@daspaulimagazin.ch](mailto:romeo.brodmann@daspaulimagazin.ch)
Ich leite deine Kontaktdaten unkompliziert weiter

Text: Romeo Brodmann

Von Mastgeflügel bis Ausbildung auf LEEK.ch.

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

Hier für die Stelle als Küchenchef | Küchenchefin melden.



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

JUBILÄUM | CORPORATE STORY:
50 Jahre ERME – erleben Sie Vakuum hautnah - besuchen sie die Open Days in Rudolfstetten (AG).

JUBILÄUM | CORPORATE STORY

50 JAHRE ERME. ERLEBEN SIE VACUUM HAUTNAH - BESUCHEN SIE DIE OPEN DAYS IN RUDOLFSTETTEN (AG).

Vom **25.–27. August 2025** laden wir Sie herzlich zu unseren **Open Days in Rudolfstetten (AG)** ein. Feiern Sie mit uns **50 Jahre ERME Swiss Vacuum Solutions**– entdecken Sie modernste Technik, spannende Verpackungslösungen und echte ERME-Qualität zum Anfassen. Freuen Sie sich auf persönliche Gespräche, kulinarische Genüsse vom Grill und einen exklusiven Blick hinter die Kulissen.

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 zur Anmeldung für die ERME Open Days.



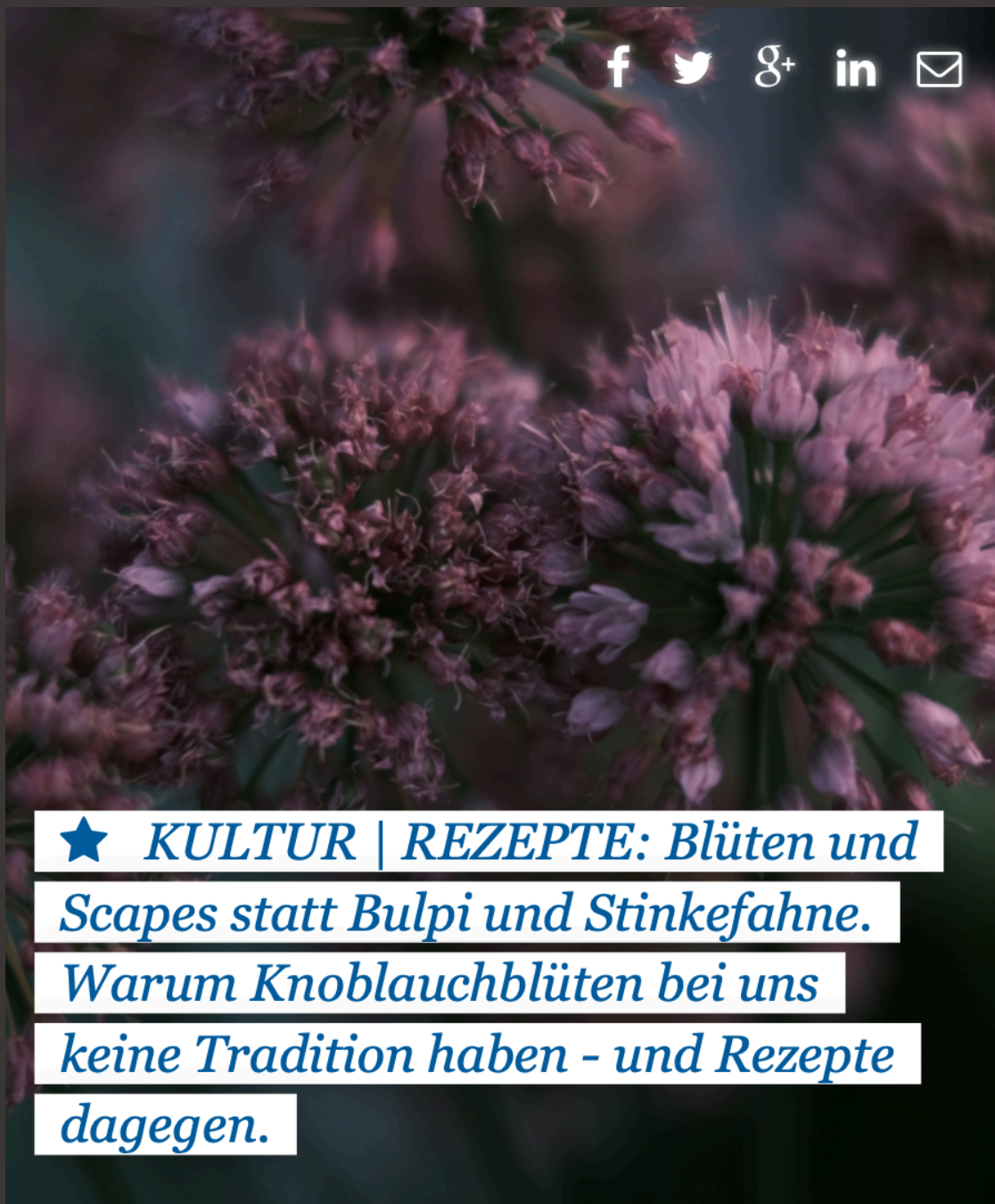
★ **WARENKUNDE:** *Vergesst die Zehe, jetzt kommt die Blüte. Das neue Filetstück der Kräuterküche.*

WARENKUNDE

KNOCHBLAUCHBLÜTEN SIND BLUMEN. NICHT NUR DAS AUSSEHEN IST FILIGRANER ALS DER ZINKEN, SONDERN AUCH DAS AROMA.

Das Wichtigste zuerst. Nein, nach dem Genuss von Knoblauchblüten «stinkt» man in der Regel nicht oder zumindest nie so intensiv wie nach dem Genuss von Knoblauchzehen. Knoblauchblüten sind bei uns nicht bekannt, sie sollten es mit ihrem filigranen Aroma aber sein. Der grosse Vorteil gegenüber der Knoblauchzehe? Man riecht nach deren Genuss nicht oder kaum. **Warum das so ist?** Der typische «Knoblauchgeruch» entsteht durch die Umwandlung von **Alliin** zu **Allicin**, einer schwefelhaltigen Verbindung, die beim Zerkleinern der Zehen freigesetzt wird und über den Blutkreislauf bis in die Atemluft und Hautausdünstung gelangt. **Knoblauchblüten enthalten deutlich weniger Alliin** als die Zehen und die Umwandlung zu Allicin ist schwächer ausgeprägt. Zudem werden die Blüten oft **mild verarbeitet**, etwa roh, blanchiert oder in Öl eingelegt, was auch die enzymatische Reaktion weiter reduziert. Das bedeutet: weniger Geruchsstoffe gleich weniger «Knoblauchfahne». Nachfolgend der Artikel, was die Blüte jetzt genau ist und wie sie verwendet wird..

Hier geht es zur Warenkunde der Knoblauchblüten.



★ *KULTUR | REZEPTE: Blüten und Scapes statt Bulpi und Stinkefahne. Warum Knoblauchblüten bei uns keine Tradition haben - und Rezepte dagegen.*

KULTUR | REZEPTE

**KNOBLAUCHBLÜTEN HABEN BEI
UNS KEINE TRADITION. LEIDER.
REZEPTE DAGEGEN.**

Knoblauchblüte? Die kennen allerhöchsten Gärtner, wenn sie sie abscheiden, bevor sich die Blüte entwickelt, damit die Kraft in die Knolle geht. Dass man die Knoblauchblüte dabei auch verwenden kann, wissen die wenigsten. Sie ist im Aroma sehr filigran. Im Artikel haben wir einige Rezepte zusammengestellt.

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.

Hier geht es zu den Rezepten mit Knoblauchblüten.



★ **WARENKUNDE | KOCHKUNDE:**

*Die grosse Verwechslung mit der
Fermentation: Schwarzer Knoblauch
– eine Maillard-Reaktion in Zeitlupe.*

MAILLARD-REAKTION IN ZEITLUPE. SCHWARZER KNOBLAUCH. WIE MAN IHN HERSTELLT UND EINSETZT.

Schwarzer Knoblauch ist längst kein Geheimtipp mehr. In der gehobenen Küche hat er sich als aromatisches Multitalent etabliert – süsslich, umami, mit Noten von Balsamico, Lakritze und Trockenfrüchten. Doch so faszinierend sein Geschmack ist, so hartnäckig hält sich ein Irrtum: schwarzer Knoblauch sei fermentiert. Dabei ist genau das nicht der Fall. Beim schwarzen Knoblauch läuft über Wochen hinweg eine extrem langsame **Maillard-Reaktion** ab – eine nicht-enzymatische Bräunungsreaktion, die normalerweise beim Braten oder Rösten auftritt.

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 schwarzen Knoblauch.



***PERSÖNLICH: Neuer Küchenchef für
das Gourmet-Ausbildungsrestaurant
der EHL Berceau des Sens:
Sternekoch Christophe Schmitt.***

PERSONLICH

NEUER KÜCHENCHEF FÜR DAS GOURMET- AUSBILDUNGSRESTAURANT: CHRISTOPHE SCHMITT.

Das Berceau des Sens, das Gourmet-Ausbildungsrestaurant der EHL, heisst mit Christophe Schmitt einen neuen Küchenchef willkommen, der die hohen pädagogischen und gastronomischen Ambitionen des Restaurants weiterführen wird. Nach einer erfolgreichen Karriere in französischen Spitzenrestaurants und einer jüngsten Station in Asien, wo er als Executive Chef für vier Restaurants in Macau, Taiwan, Hongkong und Vietnam verantwortlich war, bringt er seine Leidenschaft nun an die EHL in die Schweiz.

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 Berceau des Sens und Christophe Schmitt.



PARTNER

ALIGRO - ein unabhängiges Familienunternehmen und der Grosshandelspartner für Gastronomie und Detailhandel.

Zu ALIGRO



NACHHALTIGKEIT

Ein Stück Schützengarten-Geschichte fährt mit dem historischen Saurer-Oldtimer durch die Altstadt von St. Gallen.

Zu Schützengarten



HOTEL UTOPIA

Wohin steuert die Hospitality-Branche in den nächsten 20, 30 oder 60 Jahren? Willkommen in der Zukunft und an der IGEHO 2025.

Zum Hotel Utopia



LEADERSHIP | UNTERNEHMENSKULTUR

MOTIVATION IST KEIN VERSPRECHEN, SONDERN EIN PROZESS DER KLÄRUNG.

Motivation ist etwas Zentrales. Wirklich? Wirklich. Es gilt, die Leistung quantitativ und qualitativ zu steigern, und es geht um das Bestreben, Mitarbeitende dazu zu bewegen, möglichst lange zu bleiben. Kreativität gilt als einer der stärksten Antriebskräfte für junge Menschen, einen Beruf zu wählen – etwa die Ausbildung zum Koch. Doch die Realität im Arbeitsalltag sieht oft anders aus. Zwischen Ideal und Praxis klafft eine Lücke, die nicht selten zu Enttäuschung und Abbruch führt. Unternehmen, die Motivation ernst nehmen, müssen nicht nur fördern, sondern vor allem klären..

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

Hier geht es zu Leadership und Motivation.



39 PROZENT ZOLL - UND NULL PROZENT RÜCKGRAD. DIESES GEJAMMER ÜBER DIE ZÖLLE IST KAUM MEHR ZU ERTRAGEN.

Während sich die Schweiz über US-Zölle echauffiert wie ein verwöhntes Kind im Sandkasten, ignoriert sie die eigene Glaubwürdigkeit. Statt Haltung zu zeigen, wird lieber bei Trump gekuscht – und das unter dem Deckmantel der Diplomatie. Wo bleiben Stolz, Prinzipien und eine Kampfjet-Politik mit Rückgrat?.

Hier geht es zu 39 Prozent Zoll und 0 Prozent Rückgrad.



★ *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
Meinungsäusserung. Bezahlte
PR ist klar durch den blauen
Rahmen und/oder
Bezeichnungen wie
«Corporate Story»,
«Textanzeige»,
«Werbung» etc. markiert.