

[Im Browser öffnen](#)

# DAS PAULI MAGAZIN

## Die digitale Fachzeitung

für Kochberuf, Gastronomie, Hotellerie und Tourismus.

Redaktionell. Unabhängig. Dem Beruf und der Branche verpflichtet.

Newsletter

11. September 2025



Bild: zVg, IPVF | Brodi's Meinung nach der am meisten unterschätzte Käse: Freiburger Vacherin.

# **KEIN BLUT, KEIN TOD, KEIN BAUERNHOF: LABORFLEISCH. SYSTEMGASTRONOMIE FRISST HANDWERK.**

Liebe Leserin, lieber Leser

Zwei Kollegen von mir – beide möchten hier ausdrücklich nicht namentlich genannt werden – hadern zutiefst mit der Kochausbildung bzw. mit ihrer Rolle als Lehrmeister. Der eine hat nach elf ausgebildeten Köchen endgültig genug: «Sollen sie das Abschmecken künftig digital lernen – ich mache diesen Seich nicht mehr mit.» Seine Haltung ist nicht mehr diskutierbar; sie ist Ausdruck purer Frustration.

Der andere wähgt differenzierter ab. Er prüft, ob er die Betreuung der Lernenden – inklusive Lern- und Leistungsdokumentation – auslagern soll. Zwar übernimmt der Trägerverein des L-GAV (Landes-Gesamtarbeitsvertrag des Schweizer Gastgewerbes) die Kosten von bis zu 5'000 Franken pro Jahr, doch ihn stört, dass aus der zunehmenden Bürokratisierung ein Geschäftsmodell entstanden ist, das seine pädagogische Praxis und seine praktische Pädagogik untergräbt und ihn zum blassen Ausbildungsplatzanbieter degradiert. Er ärgert sich auch darüber, dass ihm vorgegaukelt werde, das Angebot sei L-GAV-finanziert – schliesslich bezahle er es ja selbst über die L-GAV-Abgaben.

Beide gehören zur aussterbenden Generation von Patrons, die noch fähig wären, Köche umfassend auszubilden. Ihre Frustration verweist auf ein strukturelles Problem, das Verbände und Ausbildungstheoretiker scheinbar überfordert: Immer mehr Lernende landen in Betrieben, die kaum noch die Voraussetzungen für eine fundierte Kochausbildung erfüllen – eine Folge der Skalierung und Systematisierung der Branche. Hier setzen unsere Beobachtungen in der Schweiz und in Deutschland an, die wir im Artikel «Vom Stammtisch zur Streetfood-Bar – der stille Exodus des echten Restaurants im Zeitalter von Skalierung und Systemgastronomie» betrachtet haben.

Das Thema In-vitro-Fleisch wurde von uns in Das Pauli Magazin bereits mehrfach aufgegriffen – auch im Rahmen einer Vortragsreihe. Bisweilen haben wir mit Prognosen den Mund etwas voll genommen. So habe ich 2017 z.B. behauptet, 2022 liege das Kunstfleisch in der Schweiz im Supermarkt. Ganz falsch war das nicht: In Israel, Singapur und Teilen der USA ist Kunstfleisch zugelassen und erhältlich. Doch zwischen Hype und Realität liegen hierzulande noch einige Hürden – teils auch politisch aufgeladen. Die Bauernlobby etwa wehrt sich bis heute erfolgreich gegen Zulassungen.

Die Prognosen sind nicht ohne: 90 % Wachstum, also beinahe eine Verdoppelung pro Jahr, während der konventionelle Fleischmarkt künftig bis auf 40 % schrumpfen soll. Mit dem Artikel «Wenn Fleisch kein Leben mehr braucht – Wo steht die Zellkultur-Revolution wirklich?» haben wir erneut einen Blick auf das In-vitro-Fleisch geworfen.

Dabei stellt sich auch eine ethische und deklaratorische Frage zwischen technologischer Hoffnung und moralischer Grenzziehung, die wir im Beitrag «ohne Leid, aber nicht ohne Tier – wie vegan ist Laborfleisch?» beleuchtet haben.

Eine überzeugende Alternative zu herkömmlichem Schlachtfleisch ist ganz sicher Wildfleisch aus der Jagd. Wenn Sie ganz nach unten scrollen, finden Sie den Artikel «Fleisch frisst Zukunft, Wild gibt sie zurück» – und die junge Firma Waldfleisch.shop, die es ganzjährig liefert.

Apropos Wald. Die Tage werden kürzer und das Laub beginnt bereits da und dort in warmen Farben zu leuchten oder wie es Albert Camus ausdrückte: «Der Herbst ist ein zweiter Frühling, wo jedes Blatt zur Blüte wird.» Es ist auch die Zeit, in der mit dem Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage der Geschmack der Sommeralp ins Tal getragen wird. Ich gebe es gerne zu, der gereifte gekrauste Freiburger Vacherin war schon immer mein Lieblingskäse, der zu meinem Bedauern zu lange zu oft ein Schattendasein als Fondue-Bindemasse führte. Den Artikel dazu finden Sie weiter unten. Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Indian Summer und viel Vergnügen beim Lesen.



Chefredaktor und Verleger  
DAS PAULI MAGAZIN

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

PS I: «**Ein Ei ist immer eine brillante Idee**», sagte einst Salvador Dalí.

Die Produkte von EIPRO sind wie das Ei selbst – **vielseitig, gelingsicher und überraschend kreativ**. Für Gastroprofis, die Effizienz und Qualität verbinden wollen, lohnt sich ein Blick auf die flüssigen, pflanzenbasierten und ready-to-use Eiproducte. **Unbedingt ausprobieren – das Ei kann mehr, als man denkt.**

PS II: Alain Ducasse sagte mal: «**Präzision ist nicht das Gegenteil von Leidenschaft.**» Also bitte! Wer Gemüse ernst nimmt, sollte unbedingt die **Maschinen Varimat One und Varimat Speed von Rotor** testen. Es sind echte Werkzeuge für Profis. **Robust, präzise, nachhaltig** – gemacht für Küchen, die nicht nur Tempo, sondern auch Qualität verlangen.



★ ENTWICKLUNG | TREND: Vom  
*Stammtisch zur Streetfood-Bar – der Stille Exodus des echten Restaurants im Zeitalter von Skalierung und Systemgastronomie.*

ENTWICKLUNG | TREND

# DER STILLE EXODUS DES ECHTEN RESTAURANTS IM ZEITALTER VON SKALIERUNG UND SYSTEMGASTRONOMIE.

Zahlreiche Gastronomiebetriebe laufen hervorragend – vor allem im urbanen Raum. Auffällig ist, dass es sich dabei «nicht immer, aber immer öfter» um Filialen grosser Gastrogruppen handelt und das ist keine Bieridee. Die Gastronomie boomt – aber nicht für alle. Während Gastrogruppen expandieren, kämpfen Einzelbetriebe ums Überleben. Und mit ihnen die Idee vom echten Kochen. Laut dem Gastro-Trendreport 2025/26 von Pierre Nierhaus (sollten Gastronomen dringend gelesen haben, hier kann man das PDF downloaden) sind Betriebe, die auf Professionalisierung und moderne Geschäftsstrategien setzen, deutlich erfolgreicher. Dazu zählen insbesondere Gruppenbetriebe, die von Skaleneffekten profitieren: von optimierten Einkaufsstrukturen über gebündelte Marketingpower bis hin zu interner Vernetzung, die ihnen eine höhere Krisenresistenz verleiht. Markenbildung und Wiedererkennung stärken die Kundenbindung. Einzelbetriebe hingegen kämpfen noch stärker mit begrenzten Ressourcen und wenig Spielraum. Aufgeschreckt haben Meldungen wie die Insolvenz in Eigenverwaltung «GästeHaus Klaus Erfurt» in Saarbrücken oder der Insolvenzantrag von Anthony's Kitchen in Meerbusch. Die Rede ist hier von gestandenen Gastronomen, die sich kaum etwas zuschulden haben kommen lassen. In jüngster Zeit nehmen die Meldungen zu, dass die klassische Gastronomie – mit Tischdecken, Bedienung und Menüfolge – Boden verliert. Das sind auch meist diejenigen Betriebe, die noch wirklich Köche ausbilden

können. Ihre Plätze werden von Konzepten eingenommen, die Flexibilität, Erlebnis und Lifestyle versprechen. Das Pauli Magazin hat sich durch aktuelle Artikel, Erhebungen und Prognosen gearbeitet. Die zentrale Frage, die sich nach dieser Betrachtung letztlich auch stellt: Wer braucht heute eigentlich gelernte Köche und wer kann diese überhaupt noch ausbilden?

Text und Analyse: Romeo Brodmann | Bild: Unsplash, Markus Winkler

Von JGEHO bis Ausbildung auf IEEK.ch

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

Hier geht es zum Trend «vom Stammtisch zur Streetfood-Bar».

# Crowdfunding **DIE SAUCEN**

## Jetzt dabei sein!

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

## Hier in Saucen investieren!



**EIPRO CORPORATE STORY: Qualitätsgarant  
für Innovationen rund um das Ei: Eipro.**

EIPRO CORPORATE STORY

## QUALITÄTSGARANT FÜR INNOVATIONEN RUND UM DAS EI: EIPRO.

Taktgeber für innovative Ideen rund um das Ei und Qualitätsgarant für die Profiköche im Foodservice – das ist EIPRO. Mit einer großen Vielfalt hochwertiger, leicht zu verarbeitender und sicherer Eiprodukte stellt das Unternehmen seit 35 Jahren Kompetenz für die kreative, zeitgemäße Außer-Haus-Verpflegung unter Beweis.

Hier geht es zur EIPRO CORPORATE STORY.

Hier geht es direkt zu EIPRO.



## Die Grundzubereitungsarten nach Ernst und Eugen Pauli. Seit 1930.

**CHF 45.00**

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

[Hier bestellen](#)



***ROTOR CORPORATE STORY: Rotor Varimat  
One & Rotor Varimat Speed Gemüseschneider  
für Profis – präzise, robust, nachhaltig.***

ROTOR CORPORATE STORY

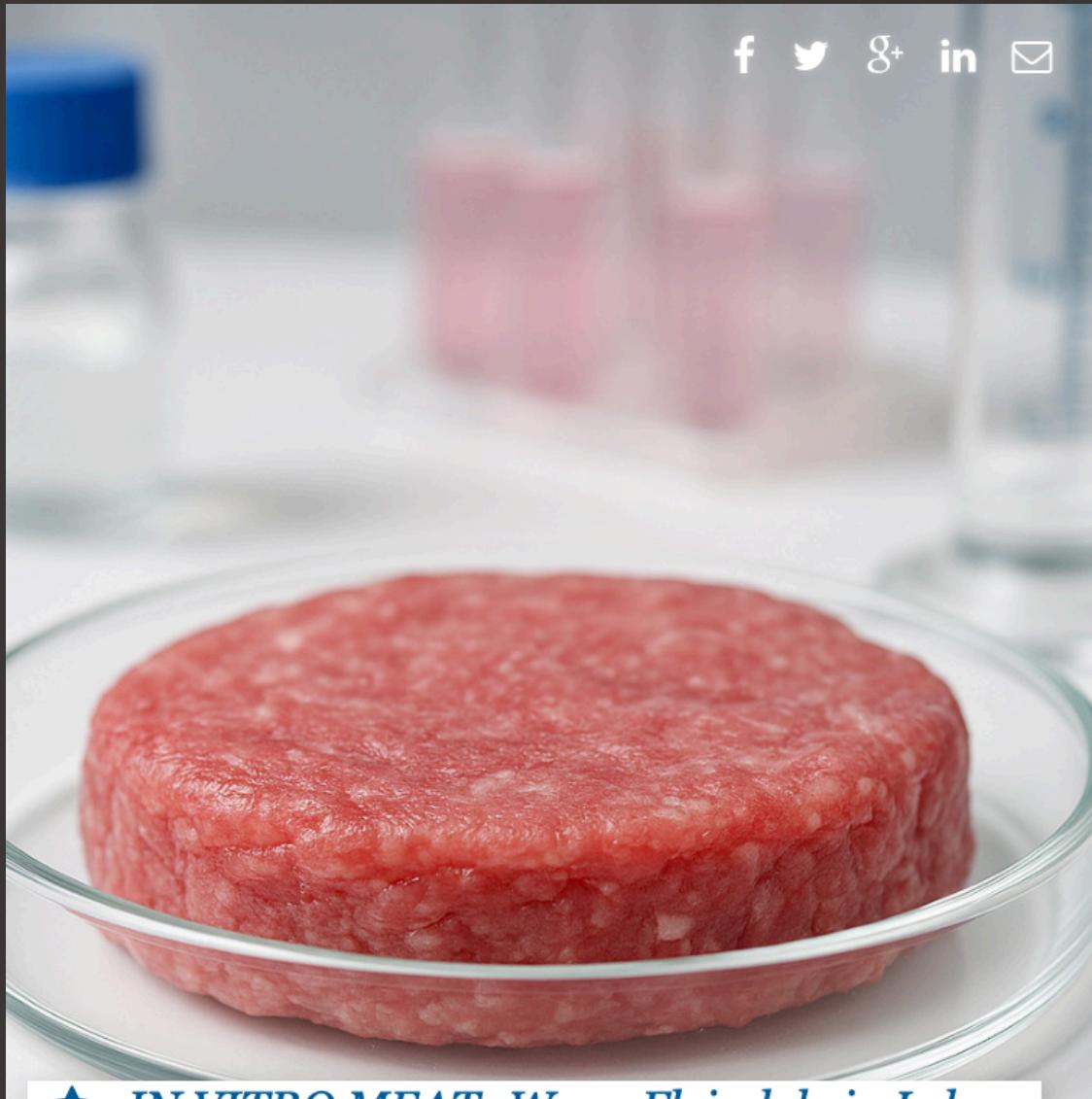
## **ROTOR VARIMAT ONE & ROTOR VARIMAT SPEED: GEMÜSESCHNEIDER FÜR PROFIS.**

**Mehr Tempo. Mehr Hygiene. Mehr Wirtschaftlichkeit. Rotor Varimat – der Schneidprofi für Profis.**

Ob Gemüse oder Obst – mit dem Varimat One und Varimat Speed schneiden Sie im Handumdrehen verschiedenste Formen. Der Scheibenwechsel geht blitzschnell, die Reinigung ist einfach und effizient, Maschine und Komponenten sind im Nu wieder einsatzbereit.

Hier geht es zur ROTOR CORPORATE STORY.

f t g+ in e



★ *IN VITRO MEAT: Wenn Fleisch kein Leben mehr braucht – wo steht die Zellkultur-Revolution wirklich?*

IN VITRO MEAT

**WENN FLEISCH KEIN LEBEN  
MEHR BRAUCHT - WO STEHT DIE  
ZELLKULTUR-REVOLUTION  
WIRKLICH?**

Die Zukunft schmeckt anders – und das ist erst der Anfang. 2040 soll laut wissenschaftlicher Prognosen nur noch 40% des global konsumierten Fleisches aus konventioneller Tierhaltung stammen. Der Rest? Pflanzlich, insektenbasiert oder direkt aus der Petrischale. Diese Prognose stammt aus einer vielbeachteten Studie der internationalen Unternehmensberatung Kearney, veröffentlicht unter dem Titel: «**How will Cultured Meat and Meat Alternatives disrupt the Agricultural and Food Industry?**» ([Hier lesen oder downloaden](#)). Wir haben diese Vision vom Fleisch aus der Petrischale seit 2016 im Das Pauli Magazin begleitet – mit kritischem Blick, Artikeln und einer Vortragsreihe, die das Thema aus der Nische holte. Doch wo steht die In-vitro-Fleischindustrie heute wirklich? Ein Zwischenfazit zwischen Labor, Markt und Mythos.

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

Hier geht es zur In Vitro Meat-Revolution.



# OHNE LEID, ABER NICHT OHNE TIER.

## WIE VEGAN IST LABORFLEISCH?

In-vitro-Fleisch verspricht eine Zukunft ohne Schlachtung – doch kann Fleisch aus dem Labor wirklich als vegan gelten? Zwischen technologischer Hoffnung und moralischer Grenzziehung entfaltet sich auch eine ethische Debatte, die den Kern des Veganismus berührt: Geht es um das Vermeiden von Leid oder um die vollständige Ablehnung jeglicher Tiernutzung?

Text: Romeo Brodmann | Bild: Unsplash, David Foodphototasty

**Von Mastgeflügel bis Ausbildung auf LEEK.ch.**

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

Hier geht es zur Frage, wie vegan ist Labor-Fleisch?



**KÄSE: Die ersten Vacherin Fribourgeois AOP-Alpkäse 2025 tragen den Geschmack des Sommers ins Tal.**

KÄSE

## DER GESCHMACK DER SOMMERALP. VACHERIN FRIBOURGEOIS D'ALPAGE.

Noch bis ca. Mitte September wird auf 40 Freiburger Alpen der Vacherin Fribourgeois AOP d'alpage produziert. Nach professioneller Pflege und Reifung in den Caves de la Tzintre bei Charmey sind die ersten diesjährigen Alpkäse-Laibe dieser Freiburger Spezialität auf dem Markt, sprich genussreif.

Text: Romeo Brodmann / Medienmitteilung | Bild: zVg, IPVF

**Von Mastgeflügel bis Ausbildung auf LEEK.ch.**

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

Hier geht es zum Vacherin Fribourgeois AOP-Alpkäse 2025.



**PERSÖNLICH: Generationenwechsel – mit  
doppelter Küchenleitung im Restaurant  
Rechberg 1837. Mira Luisa Labusch und Flavia  
Carina Niederer übernehmen.**

PERSONLICH

# MIRA LUISA LABUSCH UND FLAVIA CARINA NIEDERER ÜBERNEHMEN DIE KÜCHE IM ZÜRCHER RECHBERG.

Nach 3,5 Jahren übergibt Andi Bolliger die Küchenleitung im Restaurant Rechberg 1837 im Zürcher Niederdorf. Seine Nachfolge tritt eine neue Doppelspitze an: Mit Mira Luisa Labusch und Flavia Carina Niederer übernehmen gleich zwei Vertreterinnen der Generation Z die kulinarische Verantwortung. Ein starkes Signal für die Zukunft – denn die Werte des Rechberg verbinden sich nahtlos mit dem Verständnis und der Haltung dieser jungen Generation..



★ WISSEN: Verständlich erklärt, was Vegetarismus, Veganismus, Fruktivorismus und Flexitarismus ist und woher die Begriffe stammen.



★ Fachwissen: Beefsteak? Und schreibt man Tatar oder Tartar? Beides. Hauptsache, es wird vor dem Gast zubereitet.



★ GESCHICHTE: Champagne gegen Champagne gegen Champagne und das «Dorf der Unbeugsamen» - ein Überflug über 120 Jahre Aggressionen aus Reims.

## WISSEN

Was heute vegan ist, war früher Vegetarisch. Was heute vegetarisch ist, war früher ovo-lacto-vegetarisch. Eine historische Begriffserklärung.

[Zum Veganismus](#)

## FACHWISSEN

Hekele? Hackepeter?  
Auch nur ein Tartar. Oder doch ein Tatar? Wie jetzt!? Egal, Hauptsache von Hand geschnitten.  
Alles andere ist eine Schweinerei.

[Zu Beefsteak Tatar](#)

## GESCHICHTE

Champagne gegen Champagne gegen Champagne. Wie Frankreichs Prestigeprodukt zur Waffe wurde – und Reims zum Schlachtfeld.

[Zum Champagner](#)



★ NACHHALTIGKEIT | DIENSTLEISTUNG:  
*Fleisch frisst Zukunft, Wild gibt sie zurück:  
Warum und wie wir umdenken müssen.*

NACHHELTIGKEIT | DIENSTLEISTUNG

## FLEISCH FRISST ZUKUNFT, WILD GIBT SIE ZURÜCK - WARUM WIR UMDENKEN MÜSSEN.

Der weltweite Fleischkonsum gilt als einer der grössten Treiber von Umweltproblemen: Er zerstört Wälder, verschlingt Wasser, belastet das Klima und verursacht Tierleid in nie dagewesenen Ausmass. Doch es gibt eine Alternative, die nicht nur kulinarisch überzeugt, sondern auch ökologisch Sinn macht: Wildfleisch. Es stammt direkt aus der Natur, benötigt weder Lebendtiertransporte noch Antibiotika und ist das ursprünglichste, ehrlichste Fleisch überhaupt.

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

Hier geht es zum Wildfleisch-Artikel.

★ **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:

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 Meinungsäusserung. Bezahlte PR ist klar durch den blauen Rahmen und/oder Bezeichnungen wie

### Follow us :



«Corporate Story»,  
«Textanzeige»,  
«Werbung» etc. markiert.