

[Im Browser öffnen](#)



## Die digitale Fachzeitung

für Kochberuf, Gastronomie, Hotellerie und Tourismus.

Redaktionell. Unabhängig. Dem Beruf und der Branche verpflichtet.

[Newsletter](#)

29. September 2025





Bild: MD | Zwei gestapelte Pastetenformen sind das Lustgefühl mit Überhang. Acht auf sechzehn Zentimeter, das ist keine Norm, das ist ein visuelles Vorspiel. Für den Artikel «Philoso-Fisch: Ein kulinarisches Manifest der Aufklärung - die Sulzpastete» nach unten scrollen oder [hier klicken](#).

# ZUR GOLDENEN SAU AUF DEM ZÜRICHSEE. NULL FIRLEFANZ, VOLLE WIRKUNG.

Liebe Leserin, lieber Leser

Es war eine Heikle Situation. Sehr heikel.

Die gängigen Pastetenformen mit den Seitenverhältnissen von acht auf acht Zentimetern wirken auf mich zu quadratisch, zu statisch. Die Proportion dieser Grundform entspricht nicht meiner visuellen Vorstellung von Eleganz und Balance. Eine Erhöhung um zwei Zentimeter würde das Verhältnis näher an den goldenen Schnitt bringen, jenes klassische Masses, das seit der Antike als Inbegriff harmonischer Gestaltung gilt. Auch Immanuel Kant hätte wohl zugestimmt: Schönheit, so schrieb er, beruhe nicht auf Zweckmässigkeit, sondern auf der freien Übereinstimmung von Form und Geist. Und genau diese Übereinstimmung fehlt mir bei der quadratischen Pastetenform.

Bedauerlicherweise leben wir in einer Zeit der Normierungen. Geschäfte, die eine grosse Vielfalt an Pastetenformen im Angebot haben, sind längst Geschichte. Die Idee: zwei Pastetenformen aufeinanderstellen. Acht auf sechzehn Zentimeter entspricht zwar auch nicht dem goldenen Schnitt, aber die vertikale Überproportionalität besitzt eine klare visuelle Spannung, die das Auge erfreut und gleichermassen irritiert. Nun ja, für eine Pastete ist das dann schon beinahe monumental. Kant hätte gesagt: Schönheit ist das Wohlgefallen ohne Begriff – ich sage: Zwei gestapelte Pastetenformen sind das Lustgefühl mit Überhang. Acht auf sechzehn Zentimeter, das ist keine Norm, das ist ein visuelles Vorspiel. Und ja, ich hab's getan. Die Pastete schluckte über einen Liter Sulze und ist über vier Kilogramm schwer. Aber ich habe einige Male Blut geschwitzt. Schon den Teig in diese Form zu fummeln war eine Herausforderung ... und ich fummle gerne.

Es ist wunderbar, solche Dinge zu versuchen, allenfalls zu scheitern und aus der Erfahrung zu lernen. Diesbezüglich war für mich eine Werbung auf Instagramm schockierend: Ein Koch steht verzweifelt vor seinem misslungenen Gericht - der Geschmack stimmt nicht, die Idee fehlt, die Kompetenz versagt. Doch statt zu reflektieren, zu lernen oder zu verbessern, wirft er den Löffel weg und greift zur App Gronda – explore the world's top Chefs. Ein Klick, ein Sternekoch, ein Rezept – und plötzlich gelingt alles. Was hier als Erfolgsgeschichte auf Social Media inszeniert wird, ist in Wahrheit ein Lehrstück über den Verlust der Eigenständigkeit. Die App ersetzt das Denken, der Koch wird zum Rezept-Konsument, nicht zum Gestalter. Digitale Tools versprechen Rettung, doch sie entmündigen. Kompetenz wird nicht mehr aufgebaut, sondern gestreamt – und wer nichts schmeckt, muss nicht lernen, sondern nur kopieren. Das entspricht auch einem alten Interview von mir mit Daniel Bumann: «Der Ursprung liegt in den Gelüsten.» Wie treffend.

Nach 30 Jahren Journalismus habe ich in der der Küche zugebenermassen etwas an Fingerfertigkeiten eingebüsst. Aber hey, auch im Alter gilt, von nichts kommt nichts. Aus dieser Haltung heraus sind meine eigenen Cigarren unter der Marke Brodmann Cigars entstanden. Es ist schon unglaublich befriedigend, wenn man wieder etwas Eigenes von Hand gestaltet, produziert und auf dem Markt bringt.

Also auf zur Goldenen Sau auf dem Zürichsee!

Wie bitte? ja, da ist das Negligé der Sau - meine getrüffelte Demi-Glace und unsere Haltung, die der von Oscar Wilde entspricht: «Ich kann allem widerstehen, ausser der Versuchung». Wir, also meine Geschäftspartnerin Paloma Szathmáry und ich, kapern dafür das GENUSSSCHIFF MS Ufenau am Sonntagnachmittag, den 26. Oktober, laden zum exklusiven Cigarrenevent mit Brodmann Cigars ein und servieren die Goldene Sau in schwarzem Gold, verziert mit schwarzen Diamanten als Piratenschmaus. Feuer frei für eine Breitseite des Genusses. Null FirlefanZ, volle Wirkung.

Und sonst so? Die Welt dreht sich weiter, aber nicht immer im Kreis.

Vor etwa zwanzig Jahren stand im Männer-Magazin GQ der passende Titel zum Model: «Hei! Die Klum!» Das passt noch heute. Die zeigt uns nicht nur, wie man auf dem Laufsteg korrekt mit dem Hintern wackelt, bis es uns Köchen die Sicherungen putzt, sondern auch wie Gastronomie geht. Die Direktion des Grand Hotel des Bain Kempinski in St. Moritz schloss das Gourmetrestaurant, warf

den Koch raus und installiert per Franchise die Edel-Pizzakette Crazy Pizza von Flavio Briatore und Heidi Klum. Sie weiss, wie man Aufmerksamkeit knetet: Sexy, laut, teuer. Bescheuert.

Diametral verschoben dazu Denz & Spuhler: Zwei Männer, ein Florhof, null Kompromisse. Gratulation von unserer Seite. Peter Spuhler, der Gründer von Stadler Rail, und Silvio Denz, der Verwaltungsratspräsident der Lalique-Gruppe, eröffnen im Frühjahr voraussichtlich ihr Hotelbijou Florhof in Zürich. Die kulinarischen Ambitionen? Rakete! Für die kulinarische Leitung haben sie den deutschen Spitzenkoch Christian Jürgens mit 19.5 GM-Punkten und 3 Michelin-Sternen gewonnen.

In meinem Umfeld fällt dazu öfter die Frage: «Gits eigentlich keini Schwiizer Chuchischeffe meh?» Nein – die wurden digitalisiert.

So gesehen hat Stefan Schramm für diesen Newsletter die Gesellschaft und ihren Trend zur digitalen-SoMe-Contentisierung betrachtet: «Die Entwertung des kulinarischen Erlebnisses – Wenn Events nur noch Content liefern sollen.»

Ich habe meinen Blick auf die durchdringende Klickologik in der Berufslehre gerichtet – und dabei renommierte Studien konsultiert, die zeigen, was mit unserem Hirn passiert, wenn Denken und Lesen outgesourct werden. Die Resultate sind mehr als spannend. Ab zwölf Stunden lesen pro Woche im Buch löst bei Kindern und Jugendlichen messbare Vergrösserungen bestimmter Hirnregionen aus, verstärkt die Gedächtnisleistung und fördert die psychische Stabilität. Die Nutzung digitaler Medien und KI lösen genau das Gegenteil aus: Das Hirn delegiert die Gedächtnisleistung.

Ich empfehle Ihnen, betrachten Sie die Studien und danach lesen Sie in einem Buch das Rezept, bereiten Sie eine Pastete zu (dafür ganz nach unten scrollen) und backen sie. Dabei lässt es sich besonders gut reflektieren. Wir wünschen Ihnen 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.

PS I: «Pommes frites sind die einzige Form von Kartoffel, die es schafft gleichzeitig Trost, Rebellion und Stil zu verkörpern.» Die Quelle dieses Zitates ist unbekannt aber umso treffender. Sicher ist, die Pommes frites von KADI sind gute Freunde, aussen Knusprig, innen weich und immer da, wenn man sie braucht. Die Kartoffeln kommen ja auch von hier für hier.

PS II: Es kommt gerade die Zeit der Schlehe, diese kleine Zwetschge mit der brutalen Überdosierung an Gerbstoffen, die einem das Gesicht zusammenfaltet. Schlendern Sie doch entlang der herbstlichen Waldränder und suchen Sie nach dem Schwarzdorn mit der derben Frucht. Der Gerbstoffgehalt kann gesenkt werden. Wie? Lesen Sie weiter unten.



ANZEIGE: KADI TERROIR - VON HIER FÜR HIER



f t g+ in ✉

THE PERFECT SHAPE + THE PERFECT SAUCE =

**THE GEOMETRY**

**OF PASTA**

★ **BERUFSBILDUNG: Koch ohne Buch - scrollen statt Schmoren. Wie die Berufsbildung das Denken outsourct und die Kochlehre ihr Gedächtnis verliert.**

ENTWICKLUNG | TREND

**KOCHEN OHNE BUCH. SCROLLEN  
STATT SCHMOREN. WIE DIE  
BERUFSBILDUNG DAS DENKEN**

# OUTSOURCT UND DIE KOCHLEHRE DAS GEDÄCHTNIS VERLIERT.

Kochlehrlinge benötigen heute kein Kochbuch mehr. In der Neuen Zürcher Zeitung war folgender Artikel zu lesen: «Junge lesen kaum noch. Die Folgen sind gravierend.» Daraufhin sind wir bei Das Pauli Magazin der Frage bzw. den Studien nachgegangen. Lesen ist ein Akt der Entschlüsselung, der Vorstellungskraft, der geistigen Selbstermächtigung. Doch ist Lesen wirklich unabdingbar für Bildung? Oder nur ein romantisiertes Relikt aus analogen Zeiten? Die Antwort ist klarer und tiefgründiger, als man denkt. Und man staunt. Während Hirnforscher das Denken erforschen, glauben Bildungsexperten, es durch Tools ersetzen zu können – und halten sich dabei offenbar für klüger als das Gehirn selbst. Was nachfolgend aufgearbeitet ist, steht längst bereit – als wissenschaftlich fundiertes Wissen, frei verfügbar im Netz. Doch die paradoxe Pointe: Je leichter der Zugang, desto flüchtiger der Blick. Erkenntnis verlangt Tiefe, nicht nur Zugriff.

Text: Romeo Brodmann | Bild: Unsplash, Limor Zellermayer  
Von IGEHO bis Ausbildung auf LEEK.ch  
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

Hier geht es zum Trend Scrollen statt schmoren.



Event: 26. Oktober 2025

## ZUR GOLDENEN SAU

**Jetzt anmelden: CHF 120.-**

Wir servieren die Sau im Schwarzen  
Negligé verziert mit schwarzen  
Diamanten. Schinken, Demi-Glace,  
Trüffel und jede menge Cigarren.  
BRODMANN CIGARS

Hier ZUR GOLDENEN SAU  
anmelden!



**WETTBEWERB: Gusto 2026 –  
gesucht sind die besten Kochlernenden  
der Schweiz.**

WETTBEWERB

# **GUSTO 2025: GESUCHT SIND DIE BESTEN KOCHLERNDENDEN DER SCHWEIZ. JETZT ANMELDEN!**

Die Schweizer Meisterschaft für Kochlernende geht in die nächste Runde: Bis am 2. November haben junge Talente Zeit, eine Hauptspeise zu kreieren. Die besten sechs Teilnehmenden zeigen ihr Können live im finalen Wettkochen im März 2026. Organisiert wird gusto26 von Transgourmet/Prodega unter dem Patronat des Schweizer Kochverbandes. Eine einmalige Erfahrung, wie die diesjährige Siegerin Céline Grossmann erzählt.

Hier geht es zur Anmeldung für den Gusto.



## 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





★ **TREND | GESELLSCHAFT: Die**  
*Entwertung des kulinarischen*  
*Erlebnisses – Wenn Events nur noch*  
*Content liefern sollen.*

TREND | GESELLSCHAFT

## DIE ENTWERTUNG DES KULINARISCHEN ERLEBNISSES- WENN EVENTS NUR NOCH CONTENT LIEFERN SOLLEN.

Kulinarische Veranstaltungen und Wettbewerbe geraten öfters in die Kritik: Statt echter Begegnung und handwerklicher Tiefe dominieren Inszenierung, Reichweite und digitale Verwertbarkeit. Der Trend zur Eventisierung und Content-Produktion verändert die Wahrnehmung von Genuss grundlegend – mit spürbaren Folgen für Produzenten, Gastgeber:innen und Gäste. Doch gerade in der Nische entstehen neue Räume für Authentizität und kulinarische Relevanz. Eine Betrachtung.

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

Hier geht es zum Artikel Entwertung des kulinarischen Erlebnisses.



★ **WARENKUNDE: Schlehe. Die vergessene Frucht.**

WARENKUNDE

## **DIE FRUCHT, DIE EINEM BEIM REINBEISSEN DAS GESICHT ZUSAMMENFALTET. DIE SCHLEHE.**

Seit der Steinzeit wurde die Schlehe als Frucht gesammelt. Und sie war für viele Belange der Nahrungsmittelproduktion Zentral. Leider geriet diese ursprüngliche Frucht in Vergessenheit. Erstaunlich ist, dass sie kulinarisch keine Rolle mehr spielt, obwohl sie doch geschmacklich prägender und vielfältiger kaum sein könnte. Die Schlehe ist die Frucht des Schwarzdorns (*Prunus spinosa*). Ein stacheliger Geselle, der oft als Heckenpflanze dient und im Frühling mit zarten weißen Blüten überrascht, lange bevor er Blätter treibt. Im Herbst trägt er dann diese kleinen, tiefblauen bis schwarzvioletten Früchte, die wie Mini-Pflaumen aussehen, aber sensorisch eher an eine Faust im Gesicht erinnern.



Der Schwarzdorn ist botanisch ein Wildpflaumen-Gewächs, und die Schlehenfrucht enthält neben Gerbstoffen auch Blausäure-Vorstufen in den Kernen – also bitte nicht zerkauen. Erst nach dem Frost oder durch Einfrieren wird die Frucht milder und aromatischer. In der Volksküche und Brenntradition ist sie ein Schatz: für Liköre, Brände, Gelees – und für jene, die das Wilde zähmen wollen, ohne es zu verlieren. Es ist an der Zeit, diese Wundertüte auszugraben und wieder zu etablieren.

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

Hier geht es zur Schlehe?



WARENKUNDE

# MAIS IST NICHT GLEICH MAIS. NIXTAMALISATION.

Wer Tortillas, Tacos oder Pozole mit europäischem Maismehl zubereiten will, merkt schnell: Es fehlt etwas – nämlich die jahrtausendealte Technik der Nixtamalisation. Sie macht aus harten Körnern ein nährstoffreiches, formbares Grundnahrungsmittel und zeigt, wie indigene Kulturen dem Mais seine Seele entlocken. Dieses Wissen kam nie in Europa an – mit Folgen für Geschmack, Gesundheit und kulturelle Tiefe.

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

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

Hier geht es zum nixtamalisierten Mais.







*PERSÖNLICH: Monika Janicka ist die  
Neue Gastgeberin im  
Dunkelrestaurant blindekuh in Zürich.*

PERSÖNLICH

## IM DUNKELRESTAURANT BLINDEKUH IST MONIKA JANICKA DIE NEUE CHEFIN.

Monika Janicka löst Nyree Nijboer als Gastgeberin der blindekuh Zürich ab. Die Gesamtbetriebsleitung der beiden Dunkelrestaurants in Zürich und Basel bleibt bei Johannes Tschopp.

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 Chefwechsel im Restaurant blindekuh.



★ *PHILOSO-FISCH: Gelierte Vernunft – die Sulzpastete ist das kulinarische Manifest der Aufklärung.*

PHILOSO-FISCH

## KULINARISCHES MANIFEST DER AUFKLÄRUNG: DIE SULZPASTETE.

Sie glänzt wie ein Gedicht in Gelatine, duftet nach Geduld und Technik, und birgt in ihrer Teighülle das kulinarische Erbe einer Epoche, die sich der Vernunft verschrieb. Die Sulzpastete ist kein blosses Gericht der kalten Küche – sie ist ein Palimpsest aus höfischer Architektur, bäuerlicher Raffinesse und aufklärerischem Denken. Wer sie zubereitet, formt nicht nur Fleisch und Gelee, sondern auch Geschichte. Denn in ihrer Struktur liegt Ordnung, in ihrer Füllung liegt Verwandlung – und in ihrem Glanz die paradoxe Lust am Sichtbarmachen durch eine geschlossene Hülle, die mehr verbirgt als sie zeigt.

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

Hier geht es zur Sulzpastete, dem kulinarischen Manifest.



★ *Buchtipp: 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](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.

### 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.