

[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. Oktober 2025



Bild: rb | Die wirklichen Probleme der EU? Die sind den EU-Kommissionen wurstegal. Hauptsache regulieren.

BILATERALE EU-VERTRÄGE? UM HERGOTTSHÄRDÖPFELSWILLEN, DANN WERDEN FLEISCHTOMATEN VERBOTEN? DIE EU IST EINE KACKWURST MIT REALITÄTSVERLUST.

Liebe Leserin, lieber Leser

Letzte Woche hat die EU beschlossen, dass eine Gemüswurst nicht mehr Wurst und ein veganes Schnitzel nicht mehr Schnitzel heissen darf. Und was ist, wenn ich einen Schwefelporling pochiere, in Scheiben schneide, paniere und sautiere? Dann darf ich nicht mehr Pilzschnitzel sagen! Und was ist mit der englischen Bezeichnung des Schwefelporlings *Chicken of the Woods*? Ist künftig auch das Aussprechen von Fleischtomate strafbar? Und ist Hanswurst jetzt eine unzulässige Personenbezeichnung?

Echt jetzt! Der deutsche Motor stottert und die Seele der Bundesrepublik liegt im Staub, Frankreich droht die Bauchlandung mit Bankrott, Europa steht am Rand eines grossen Krieges und ist kaum verteidigungsfähig - und die beschäftigen sich mit Wortklauberei gegen vegane Produkte? Die EU ist eine Kackwurst mit Realitätsverlust – Brüssel reguliert, während Europa brennt. Genau deshalb dürfen wir in der Schweiz die neuen Bilateralen Verträge mit der EU nicht annehmen, denn solche technokratischen Irrwege müssten wir dann automatisch übernehmen. Bleiben wir selbständig und entscheiden über unseren eigenen Quatsch mit Sauce.

In *Note-by-Note Cooking: The Future of Food* vertritt der französische Physikochemiker und Mitbegründer der **molekularen Gastronomie Hervé This (in früheren Publikationen This-Benckhardt)** die These, dass Kochen ein physikalisch-chemischer Prozess ist und dass man mit präziser Kenntnis der Moleküle alles nachbilden kann: von Foie gras ohne Leber bis zu Eiweisschaum ohne Ei. Das ist nicht nur Wissenschaft, sondern auch Provokation – eine Herausforderung für die traditionelle Küche und ihre emotionalen Narrative:

«Avec les bonnes molécules, je peux reproduire n'importe quelle saveur et n'importe quelle texture.»

Wenn diese These von Hervé This Realität wird und auf die KI-Kochroboter der übernächsten Generation trifft – und das wird geschehen, es ist lediglich eine Frage der Zeit – dann ist der Beruf des Koches wie wir ihn heute verstehen Geschichte.

Ich muss gestehen, als ich diesbezüglich über die Homepage der *Circus Group* mit ihrem KI-Robotersystem für autonome Versorgungsinfrastruktur stolperte, bin ich erschrocken. Es scheint, als hätten diese zwischen zwei meiner Atemzügen die Prototypenphase verlassen und die modulare Skalierbarkeit und damit die Marktreife erlangt. Die Serienproduktion der KI-Kochroboter startete im April 2025 und ich habe das nicht bemerkt. Wir haben [hier](#) in Das Pauli Magazin das Thema aufbereitet und dazu unsere Sicht zu kurz-, mittel- und langfristigen Auswirkungen skizziert.

Die Geschichte des weissen Zuckers ist blutrot. Zwischen dem 16. und 19. Jahrhundert verband der *Atlantische Dreieckshandel*, der auf maximaler Ausbeutung basierte, Europa, Afrika und Amerika: Europäische Händler verschifften Fertigwaren wie Waffen, Textilien und Alkohol nach Westafrika, wo sie gegen versklavte Menschen eingetauscht wurden. Diese wurden unter grausamen Bedingungen über den Atlantik in die Karibik und nach Süd- und Nordamerika transportiert, um dort auf Zucker-, Kaffee-, Tabak- und Baumwollplantagen zu arbeiten. Die Schiffe kehrten anschliessend mit diesen begehrten Kolonialwaren nach Europa zurück, wo sie gewinnbringend verkauft wurden – und der Kreislauf begann von vorn.

Dieses System war nicht nur ökonomisch profitabel, sondern auch zentral für die Entstehung der globalen Konsumgesellschaft und die Verfestigung rassistischer Machtstrukturen. Die

Zuckerindustrie ist gewissermassen der **Restzipfel dieser historischen Machtstruktur**. Sie ist zwar nicht mehr das brutale Zentrum der Ausbeutung wie im 18. Jahrhundert, aber sie trägt und prägt bis heute die **ökonomischen, kulturellen und gesundheitspolitischen Spuren** dieser Geschichte. Neben den Stories zum Zucker finden Sie weiter unten auch, mit welchen Stoffen sich Zucker als Texturgeber zum Aufschlagen von Massen ersetzen lässt.

Wobei ich für mich sagen kann, ich werde definitiv als Cigarrenraucher und Zuckerjunkie sterben – meine heissgeliebte Oma verbreitete noch memetisch den 50er Jahre-Werbeslogan der Zuckerindustrie. «Zucker macht die Zähne weiss», sagte sie, bevor sie uns Buben ein weisses Munz-Schoggistängeli in den Mund schob – vor dem Mittagessen notabene. Meine Mutter klebte jeweils an der Decke.

Ich hatte eine tolle Kindheit. Neben meiner Oma war da noch mein Vater, der Schmied. Der schob mir Büblein auf dem Sonntagsspaziergang schon mal eine Cigarre in den Mund. Wie das aussieht, sehen Sie hier bei Brodmann Cigars. Bei all diesen oralen Vergnügen ist meine Berufswahl also kaum verwunderlich.

Sie ist grün, sie ist fett, sie ist Kult. Aber was steckt wirklich hinter dem Hype um die Butterbirne? Im Artikel weiter unten zerlegen wir die Avocado – botanisch, kulinarisch, politisch, mit Fakten, Pfeffer und einem Hauch Ironie. Stefan Schramm widmete sich währenddessen dem Zeitalter der Sichtbarkeit, wo alles zur Bühne wird: das Hotel, der Körper, die Angst. Gratiszimmer, Drohkulisse, Schlauchbootlippen.

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: Sauberes Geschirr ist wie ein stiller Applaus für die Kulinarik, für die Mühe, für das Miteinander. Wie zutreffend das ist, merken viele erst, wenn die Spülküche nicht mehr funktioniert. Dann muss es schnell gehen. Dafür sorgt die Gehrig Group - nicht nur mit bedingungsloser Qualität, sondern auch mit 365-Tage-Service.

PS II: Genuss braucht keine Eile, besonders bei Käse, denn der besteht im Grunde aus geronnener Zeit und wird manchmal rund wie ein Donut. Vom Klosterkeller bis zur Tiefkühltruhe spannt Bel Suisse SA den Bogen zwischen jahrhundertealter Käsekunst und moderner Genussfreude.



★ **TREND | AUTOMATENRESTAURANTS:**
*Back to the Future. Vom Zukunftsversprechen
zur Randnotiz und zurück. Die Kochroboter
sind da.*

TREND | AUTOMATENRESTAURANT

DIE KOCHROBOTER SIND DA UND FUNKTIONIEREN AM MARKT.

Die Geschichte der Automatenrestaurants beginnt mit dem Versprechen technischer Effizienz: Essen ohne Personal, rund um die Uhr. Was um 1900 als Fortschritt galt, wirkt heute entmenschlacht. 1896 eröffnete Ludwig Stollwerck in Berlin das erste europäische Automatenrestaurant – ein Symbol für Rationalisierung und Hygiene, das jedoch bald an sozialen und kulinarischen Erwartungen scheiterte. In den USA und Deutschland wuchs die Zahl solcher Lokale bis Mitte des 20. Jahrhunderts, doch fehlende Wärme und kulinarische Vielfalt führten zum Niedergang. Japan hingegen entwickelte mit den Jihanki Shokudo eine eigene Automatenkultur, in der Automaten frische Gerichte zubereiten. Auch die niederländische Kette Febo zeigt, dass Automatenrestaurants funktionieren können – mit Fokus auf warme Snacks. Heute kehrt die Automatisierung zurück, etwa durch Burger-Roboter oder vollautomatisierte Küchen wie

«Creator». Die Circus Group geht weiter: Mit KI-gesteuerten Robotersystemen wie CA-1 entsteht eine autonome Küchenplattform, die rund um die Uhr nährstoffreiche Mahlzeiten produziert – integriert in Supermärkte, Pflegeheime oder Militärstützpunkte. Circus steht für industrielle Präzision statt Retro-Charme und könnte kurzfristig die Systemgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung revolutionieren. Mittelfristig wird Automatisierung zur Norm in Kantinen und Ghost Kitchen. Langfristig droht eine Verschiebung des Kochbegriffs und ein Verlust von Sinnlichkeit – es sei denn, neue Formate schaffen Gegenräume.

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

Hier geht es zu Automatenrestaurants und Kochroboter.



★ **EVENT | ZUR GOLDENEN SAU**
AUF DEM ZÜRICHSEE: Wir
servieren am 26. Oktober 2025 die
Sau in Schwarzem Gold, verziert mit
schwarzen Diamanten.

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!



***BEL SUISSE SA CORPORATE STORY: Vom
Klosterkäse zum Camembert-Donut – das neue
Tiefkühl-Sortiment ALPENHAIN® als Brücke
zwischen Tradition und Trend.***

BEL SUISSE SA CORPORATE STORY

VOM KLOSTERKÄSE ZUM CAMEMBERT-DONUT - DAS NEUE TIEFKÜHL-SORTIMENT ALPENHAIN® ALS BRÜCKE ZWISCHEN TRADITION UND TREND.

Back-Camembert Donuts und Tomaten-Mozzarella Bites - wenn Käse zum Erlebnis wird. Mit verspielten Formen, mediterranen Aromen und handwerklicher Raffinesse bringt ALPENHAIN® Tiefkühlgenuss auf ein neues Niveau – überraschend, vielseitig und kompromisslos köstlich: Qualität trifft auf Genuss – ALPENHAIN®

Hier geht es zur Website von Bel Suisse.

Hier geht es zur Bel Suisse SA Corporate Story.



GEHRIG GROUP CORPORATE STORY:
*Maximaler Gastro-Service – minimale
Ausfallzeit.*

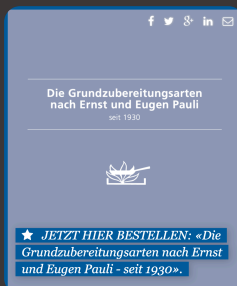
GEHRIG GROUP CORPORATE STORY

MAXIMALER GASTRO-SERVICE. MINIMALE AUSFALLZEIT! GEHRIG GROUP.

Effiziente Spülmaschinen und einwandfreie thermische Geräte sind für einen reibungslosen Gastronomiebetrieb essenziell. Dank des 365-Tage-Services der Gehrig Group beschränken sich Ausfallzeiten auf ein Minimum.

Hier geht es zur Gehrig Group Website.

Hier geht es zur Gehrig Group Corporate Story.



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 wiedervereint. 26 Seiten.

Hier bestellen



★ **WARENKUNDE: Butterbirne und
Bandenkrieg – Anatomie eines Superfoods. Die
Avocado.**

WARENKUNDE

BUTTERBIRNE UND BANDENKRIEG - ANATOMIE EINES SUPERFOODS. DIE AVOCADO.

Sie ist Beere, Butter und Börsenware. Die Avocado, einst botanische Kuriosität, heute globale Kultpflanze, vereint kulinarische Vielseitigkeit mit ökologischer Brisanz und politischer Sprengkraft. Was als cremige Frucht aus Mittelamerika begann, wurde zum Symbol eines Ernährungstrends, der mehr verspricht als er hält. Ob als Superfood im Smoothie oder als Buttersatz auf dem Toast: Die Avocado gilt als gesund, pflanzlich und bewusst. Doch hinter der grünen Fassade lauern Schattenseiten – von Monokulturen und Wasserknappheit bis zu Bandenriminalität und Entwaldung. In Mexiko kontrollieren Kartelle den Handel, in Chile sinken die Grundwasserspiegel, in Europa steigt die Nachfrage. Die Frucht ist begehrt und umkämpft. Gleichzeitig bleibt ihre Sortenvielfalt unsichtbar. Über 400 Varianten existieren, doch im Supermarkt dominiert die genoppte Hass – ein logistischer Glücksfall, aber geschmacklich nur ein Ausschnitt. Wer die Avocado wirklich verstehen will, muss tiefer graben: in ihrem Stammbaum, ihrer Reifung, und in ihrer Textur.

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

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

Hier geht es zu Butterbirne und Bandenkrieg - die Avocado.



**GRATISZIMMER, DROHKULISSE,
SCHLAUBOOTLIPPEN -
WILLKOMMEN IM ZEITALTER DER
SICHTBARKEIT UND VON SOCIAL**

MEDIA: STEFAN SCHRAMMS MEINUNG.

Brodmann stand letzthin glucksend am Bürofenster. Gegenüber, am Zürcher Rennweg, liegt der Haupteingang des Hotel Widder. Ich stand hinter ihm und dachte, er ringt nach Luft. Meine Besorgnis war echt – es hätte ja ein Infarkt sein können. Doch als er sich umdrehte, hatte er Tränen in den Augen. Vor Lachen. Er zeigte nach gegenüber und sagte: «Mal wieder eine Influencerin auf dem Fenstersims ihres erschnorrten Gratiszimmers, die versucht, von oben herab all ihr herausquellendes Silikon zusammen mit dem Hoteleingang und den Schlauchbootlippen aufs Selfie zu bekommen.» Mir schoss es wie aus der Pistole durch den **Willkommen in der Welt, in der Reichweite zur Währung geworden ist – unabhängig von Inhalt, Haltung oder Substanz.** Willkommen im Zeitalter der Sichtbarkeitsökonomie, wo Likes als Legitimation gelten und Aufmerksamkeit zur Ware wird. Influencerinnen, die mit aufpolierter Ästhetik Gratisleistungen einfordern und bei Kritik mit Reichweiten-Drohung reagieren, sind beileibe kein Randphänomen. Sie sind Teil eines Systems, das Performance über Persönlichkeit stellt, Inszenierung über Integrität. Es ist die Logik der Plattformen: Wer sichtbar ist, hat Macht. Und wer Macht hat, muss nicht zwingend Qualität liefern. Aber, diese Welt ist nicht alternativlos. Denn parallel dazu wächst die Gegenbewegung – Mikro-Influencer, Sinnfluencer, Fachmedien, echte Gastgeber. Menschen und Formate, die nicht Reichweite versprechen, sondern Relevanz. Die nicht drohen, sondern einladen. Die nicht polarisieren, sondern positionieren. Zum Mythos Reichweite gibt es mittlerweile genügend Zahlen und Fakten. Die wichtigsten haben wir im Folgenden dargelegt.

Text: Stefan Schramm | Bild: Unsplash, Katherine St-Pierre
Von Mastgeflügel bis Ausbildung auf LEEK.ch.

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

Hier geht es zu Gratiszimmer, Drohkulisse,
Schlauchbootlippen.



*MESSE: Igeho-Sonderschau «Barbesuch»:
Neuer Branchentreffpunkt für die Bar-
Community.*

MESSE

IGEHO-SONDERSCHAU «BARBESUCH»: NEUER BRANCHENTREFFPUNKT FÜR DIE BAR-COMMUNITY.

Vom 15. bis 19. November 2025 feiert die Igeho, der grösste Hospitality- Branchentreffpunkt der Schweiz, in den Hallen der Messe Basel ihr 60-jähriges Bestehen und lanciert mit der Sonderschau «Barbesuch» eine neue Plattform für die Bar-Community. Zahlreiche Verbands- und Netzwerkpartner wirken bei der Sonderschau mit.

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

Hier geht es zur Igeho-Sonderschau «Barbesuch».



★ **WEISSES GOLD | GESCHICHTE: Zucker als Macht – Die süsse Grundlage des globalen Kapitals.**

WEISSES GOLD | GESCHICHTE

ZUCKER ALS MACHT - DIE SÜSSE GRUNDLAGE DES GLOBALEN KAPITALS.

Wann immer die Zuckerindustrie in irgendeiner Form angeklagt wird, ist von deren All-Macht die Rede. Es wird jedoch nie erklärt, woher diese Macht überhaupt kommt. Dabei wäre genau das so wichtig. Zucker ist schlicht und einfach der Beginn sowie die Basis der gesamten westlichen Industrialisierung. Das Pauli Magazin bietet einen historischen Abriss und Überblick über die Geschichte des Zuckers bis ins 19. Jahrhundert.

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 Zucker als Grundlage des globalen Kapitals.



**FETT KOMMT AUF DEN
SCHEITERHAUFEN, ZUCKER IN
DEN HIMMEL. EINE SÜSSE
CHRONIK.**

Vom kolonialen Handelsgut zur globalen Gesundheitskrise: Zucker hat im 20. und 21. Jahrhundert eine beispiellose Karriere hingelegt. Zwischen industrieller Expansion, wissenschaftlicher Manipulation und gesellschaftlicher Verdrängung entfaltet sich die Geschichte eines Stoffes, der süß schmeckt, aber bittere Folgen hat. Dieser Artikel beleuchtet die politischen, wirtschaftlichen und medizinischen Wendepunkte der Zuckerära – und fragt, wie viel Wahrheit in der süßen Lüge steckt.

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 zur süßen Chronik: Zucker.



★ **WEISSES GOLD | KOCHKUNDE:**

*Zuckerfrei mit Struktur – wie man ohne Zucker
nicht nur süß, sondern auch stabil backt.*

WEISSES GOLD | KOCHKUNDE

ZUCKERFREI MIT STRUKTUR - WIE MAN OHNE ZUCKER NICHT NUR SÜSS, SONDERN AUCH STABIL BACKT.

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 zuckerfreien Backanleitung.



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!

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

Follow us :

