

Im Browser öffnen

DAS PAULI MAGAZIN

Die digitale Fachzeitung

für Kochberuf, Gastronomie, Hotellerie und Tourismus.

Redaktionell. Unabhängig. Dem Beruf und der Branche verpflichtet.

Newsletter

10. Dezember 2025



Bild: RB | «Ist mir wurschegal» von Gilbert Gress ist inspirierend: Brodmann's Warmherzige Raviolo-Hülle gefüllt mit Blutwurst, Röstzwiebel und Bratapfel mit Kalbsjus. Kommt diesem Newsletter ziemlich nahe.

ICH WOLLTE EINEN WARMHERZIGEN, VERSÖHNLICHEN NEWSLETTER VERFASSEN. HAT NICHT GEKLAPPT.

Liebe Leserin, lieber Leser

Eigentlich wollte ich einen warmherzigen, versöhnlichen und kurzen Festtagsnewsletter verfassen. Aber ganz ehrlich: Ich verstehne diese Welt nicht mehr. Rundherum erodieren Allianzen, Loyalitäten und Verantwortungsbewusstsein. Was mich am meisten verstört: **Integrität**, einst Fundament jeder öffentlichen Institution, scheint zur austauschbaren Variable geworden zu sein.

Jetzt stürzen Sie erst mal einen Ingwershot von Schramm (für das Rezept nach unten scrollen), damit Ihnen warm ums Herz wird, bevor sie nachfolgende bittere Pille schlucken.

Als die SBB ihren grössten Beschaffungsauftrag ins Ausland, nach Deutschland vergab, brach für mich ein Stück Gewissheit weg. Die SBB, ein Unternehmen, das jährlich mit Hunderten Millionen Franken an staatlicher Unterstützung operiert, 2024 einen **Kapitalzuschuss von 1,15 Milliarden Franken** benötigte, um die Folgen der Coronakrise zu bewältigen (O-Ton von Bundesrat Ueli Maurer zu unserer Branche: Die Gastronomie muss jetzt halt eine Marktbereinigung über sich ergehen lassen) und für 2025–2028 aus dem Bundeshaushalt einen **Investitionsrahmen von 16,4 Milliarden** für die Infrastruktur erhält, entscheidet sich gegen die Schweizer Wertschöpfung. Natürlich wurde argumentiert, ein Team aus über 100 Spezialisten habe die Offerten technisch und finanziell geprüft. Doch genau das ist das Problem: Die **soziologischen, politischen und volkswirtschaftlichen Folgewirkungen** wurden offenbar weder berücksichtigt noch gewichtet.

Im Ergebnis wirkt diese Entscheidung wie ein **symbolischer Affront gegenüber der eigenen Volkswirtschaft**: Ein klassisches Beispiel dessen, was in der Governance-Forschung als **Public Value Disconnect** bezeichnet wird: eine Entkopplung zwischen staatlichem Auftrag, gesellschaftlichem Nutzen und realer Beschaffungspraxis.

Ich dachte, tiefer könnte man nicht sinken. Dann las ich, dass die Österreicher ihren Zugbau-Auftrag nach China vergeben, also in ein Land, in dem europäische Unternehmen nicht einmal mitbieten dürfen. Damit wird ein grundlegendes Prinzip jeder liberalen Wettbewerbsordnung verletzt: **Reziprozität**. Es ist ein Vorgang, der in der Politökonomie als **asymmetrische Marktöffnung** bezeichnet wird, ein Zustand, bei dem man selbst offene Märkte gewährt, aber im Gegenzug ausgeschlossen wird.

Und dann erreichte mich ein weiterer Vorgang, der irritierte: Eine Konferenz der Gastro Formation Schweiz (HGF) für die kantonalen Sektionen, offenbar im Kontext der überbetrieblichen Kurse (ÜK). Die Veranstaltung drehte sich nach übereinstimmender Aussagen Dritter nicht nur alleine um das obligatorische WIGL-System, sondern es war auch der Gründer und Mitinhaber dieses privaten Unternehmens persönlich anwesend. Ich habe das nicht weiter nachgeprüft, aber so oder so ... hier stellen sich schon grundlegende **Governance- und Compliance-Fragen**: Warum nimmt der CEO einer privaten Firma an einer internen Sitzung einer öffentlich getragenen Bildungsinstitution teil? In welchem Mandat? Gibt es eine **Transparenz- oder Interessenkonfliktpflicht**? Wer stellt sicher, dass keine Einflussnahme auf Beschaffungen oder Systemvorgaben erfolgt? Und erreichen diese Strukturen die Aufsichtsebene einschliesslich des zuständigen Bundesamts für Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI)?

Solche Konstellationen fallen in der Organisationsforschung unter **strukturelle Interessenkonflikte** oder **regulatory capture**, also die Gefahr, dass privatwirtschaftliche Akteure indirekt Einfluss auf öffentliche Entscheidungen nehmen, die eigentlich neutral und im gesamtwirtschaftlichen Interesse zu erfolgen hätten.

Befremdlich ist auch, dass **die Arbeitgeberverbände**, die eigentlich 80 Prozent der Trägerschaft der HGF stellen und somit sowohl die finanzielle als auch organisatorische Oberaufsicht innehätten,

diesen Entwicklungen offenbar **tatenlos zusehen**. Dabei wären sie aufgrund ihrer Struktur in der Lage und auch in der Pflicht, **Governance-Mechanismen, interne Kontrollen und Transparenzpflichten** gegenüber ihren Mitgliedern, die das ganze bezahlen, durchzusetzen.

Diesen Fragen wird in den kommenden Jahren vertieft nachgegangen werden müssen. Denn das System der Bildungs- und Vollzugskostenbeiträge im schweizerischen Gastgewerbe hat ein strukturelles Grundproblem: So gut das alles gemeint ist und so gut auch vieles ist: das **Geld, das von Arbeitgebern und Arbeitnehmenden zwangsweise erhoben wird**, fliest nicht primär in unabhängige, neutrale Bildungslandschaften, sondern **in verbandseigene Strukturen**, verbandseigene Bildungsinstitutionen und zunehmend eben auch in **systemgebundene Anbieter wie WIGL**. Und genau hier beginnen die ernsthaften Governance-Risiken.

Na ja, etwas nahezu Positives: Wenn Genuss von der WHO zur Straftat erklärt wird, ist es Zeit, wieder aufzustehen. Mit *Gaudium Suisse* erhebt sich eine Allianz aus Gastronomie, Wein-, Bier- und Spirituosenbranche und der Politik gegen den wachsenden Moral- und Regulierungsfuror, der längst jede Lebensfreude unter Generalverdacht stellt. Als nächstes wird mir vorgeschrieben wann, wo, wie und mit was ich mir s Fudi zu putzen habe. Lesen Sie weiter unten.

Unter dem Titel *Soziologie / funktionalisierte Mahlzeit* haben wir die Dönerisierung der Mittagsverpflegung angerissen und in drei Artikeln versucht, den Wandel der Mahlzeitkultur einzufangen. Ausschlaggebend war das Interview mit Jasmin Angehrn in ihrem tollen Landgasthof zur Alten Herberge in Niederbüren. Als Schramm und ich da rausgefahren sind, fuhren wir über Land an sehr vielen für ewig geschlossenen Gastronomiebetrieben vorbei. Etwas Grosses ist im Begriff zu sterben und das gastronomische Narrativ gleich mit. Schramm und ich haben in unserem Jahresendgespräch darüber geredet - auch über die Verantwortung von Fachmedien.

Eine Fachredaktion wie Das Pauli Magazin trägt heute die Verantwortung, Wissen, Handwerk und kulturelle Identität zu bewahren, Hintergründe zu erklären, Entwicklungen einzuordnen, zu inspirieren und vor allem dort zu widersprechen, wo andere lieber schweigen. Wenn Sie uns hier also 18 Minuten beim Schnapsen zuhören wollen, bitte sehr, tun Sie sich keinen Zwang an. Wenn nicht, finden Sie auch einen Artikel über die wunderbare, fast ausgestorbene Mispel. Nein, nicht Mistel, Mispel(i).

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Lesen weiterer Artikel. Geniessen Sie die Festtage und den Rutsch ins neue Jahr. Machen Sie die Kaviardose auf, lassen Sie die Korken knallen, den Schaumwein fliessen und stecken Sie Cigarren aber bitte nicht den Weihnachtsbaum in Brand. Wir melden uns erst wieder im neuen Jahr, bis Anfang Februar geben wir Ruhe. Hebet sorg.

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:

«Zu viel Text und zu lang» hören wir immer wieder in Bezug auf die Publikationen von Das Pauli Magazin und unseren Newsletter.

Der gegenwärtige **Kurz-Wahn** in Newslettern und Social Media folgt einer Irrtumskette: Man verwechselt **Aufmerksamkeitsökonomie** mit **Verflachung**, und Geschwindigkeit mit Relevanz. Doch komplexe Missstände wie z. B. die Schliessung einer Hotelfachschule (für die Darlegung der Kosten der Schliessung, nach unten Scrollen) und das stille Versickern der Verantwortlichkeiten lassen sich nicht in Häppchen pressen, ohne dass ihr Sinn verloren geht. Gesellschaften funktionieren nur, wenn sie über genügend **narrative Tiefe** verfügen, um Probleme zu erkennen, einzuordnen und Verantwortung zuzuweisen. Verkürzung ist kein Zeichen von Modernität, sondern oft ein Symptom von **kollektiver Ermüdung**, die genau jenen nützt, die von Intransparenz profitieren. Wer ausführlich schreibt, betreibt nicht Nostalgie, sondern Gedankliche Hygiene und geistiges Mise-en-place: Er schafft Kontext, verhindert Manipulation und ermöglicht Öffentlichkeit überhaupt erst. In einer Zeit, die immer kürzer denkt, wird das **Lange** wieder zum Akt der Aufklärung. So sehen wir unsere Verantwortung als Fachmedium. Aussdem, wir ducken uns nicht, wir drehen nicht mit dem Wind. Wir schauen hin, halten den Finger drauf und nehmen die Prügel in Kauf, wenn Aufrichtigkeit weh tut. Unsere Öffnungsquoten zwischen 40 bis 50 Prozent unserer gut 15'500 Abonnenten sind das beste Argument.



«ROMEO, BERUHIG DICH!» DIGITALE DEMENZ UND DAS VERLORENE NARRATIV. JAHRENDGESPRÄCH VON SCHRAMM UND BRODMANN.

Ein Gespräch zwischen zwei Menschen, die sich seit Jahren kennen, beginnt an diesem Vormittag mit einem Schnaps und einer einfachen Frage: Wie startet man eigentlich in den Tag? Für Stefan Schramm mit einem selbstgemachten Ingwershot – Zitrone, Honig, Kurkuma, Wasser. Und mit dem Blick aufs Handy. Schramm geht, wann immer möglich, mit der Fliege an der Rute ans Wasser: Ruhe statt Reizüberflutung. Romeo Brodmann zieht es dagegen ins Gym, am liebsten frühmorgens. Gewichte drücken – der Kampf gegen Stahl und eigene Grenzen ist für ihn ein Filter. Stehe er später in einer Küche, wolle er doch einen 20-kg-Zuckersack mit einer Hand auf den Tisch stellen können, ohne sich zu verbiegen, lacht er. Zwei Rituale, die unterschiedlicher kaum sein

könnten – und gerade deshalb genau in die Zeit passen. 2025 war ein Jahr, das irritiert, erstaunt und berührt hat. Die Gastronomie schliddert in einen Narrativverlust, der tiefer reicht als fehlende Rezepte. Es geht um Bedeutungen, Herkunft, Identität. Früher wusste man, warum ein Gericht entstand, wer es erfand und welche Idee es trug. Heute dominieren algorithmische Trends, austauschbare Tellerbilder, Storytelling ohne Wurzeln. Gleichzeitig schleichen sich Robotik und KI in die Küchen – oft unbemerkt, bis der Augenblick der Erkenntnis plötzlich schmerzen könnte.

Video, Text: Stefan Schramm und Romeo Brodmann
Von Butter bis Birne, von Avocado und Gemüse bis Gloria Helvetica Brodmann Cigars auf LEEK.ch.
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

Zum Jahresendgespräch von Schramm und Brodmann.



VIDEO-PODCAST

TRADITION IM WANDEL. WIE JASMIN ANGEHRN DEN LANDGASTHOF ZUR ALten HERBERGE IN NIEDERÜREN IN DIE ZUKUNFT FÜHRT.

In einem Landgasthof in Niederbüren, der wie ein Gegenentwurf zur Realität wirkt, beginnt unser Gespräch: Während im St. Gallerland ein Gasthaus nach dem anderen verschwindet, steht hier ein Betrieb, der Tradition nicht museal konserviert, sondern lebendig hält. Die Gastgeberin Jasmin Angehrn führt ein Haus, das Heimat, Geschichte und Gegenwart verbindet. Wie gelingt es ihr, Tradition glaubwürdig zu bewahren und gleichzeitig innovativ genug zu bleiben, um eine neue Generation von Gästen anzusprechen? Auch die gute alte Herberge steht unter dem Druck einer Branche im Wandel: Normierung, Effizienz, Skalierung – dazu steigende Kosten, schwankende Frequenzen und neue Gästerwartungen. Für Jasmin Angehrn ist das jedoch weniger ein Kampf ums Überleben als ein Motor, sich immer wieder neu zu erfinden. Sie begegnet dieser Entwicklung nicht mit Resignation, sondern mit Identifikation. Der Familienbetrieb ist für sie kein Schutzschild, sondern ein Antrieb. Authentizität, Wertschätzung und Gastfreundschaft bilden ihre zentralen Werte – gegenüber Gästen ebenso wie gegenüber Mitarbeitenden.

Hier geht es zum Gespräch mit Jasmin Angehrn.



BRODMANN SCHNAUZT

**SUIZID AUS ANGST VOR DEM TOD?
WENN ANGST REGIERT UND**

WARUM GENUSS ZUR STRAFTAT WIRD.

Dies ist der Moment, in dem die Schweiz entscheiden muss, ob sie ein Land der freien Bürger bleiben will oder ein Pflegeheim, in dem der Staat jede Entscheidung vorkaut. Mit *Gaudium Suisse* erhebt sich eine Allianz aus Gastronomie, Wein-, Bier- und Spirituosenbranche und der Politik gegen den wachsenden Moral- und Regulierungsfuror, der längst jede Lebensfreude unter Generalverdacht stellt. Während die WHO mit scheinbar unumstösslichen Wahrheiten auftritt und die Politik versucht, diese blind zu übernehmen, erinnern immerhin einige Stimmen daran, dass Freiheit nicht abgeschafft, sondern still und leise verlernt wird, wenn niemand mehr widerspricht. Genau das ist der Punkt: Wir stehen an der Schwelle zu einer Gesellschaft, in der Angst und Neid zur Leitwährung wird und Genuss, Eigenverantwortung und gesunder Menschenverstand zum Feindbild. Wer glaubt, das gehe ihn nichts an, wird bald merken, dass Verbote immer bei den anderen anfangen, aber nie bei ihnen bleiben. Es wird Zeit, wieder aufzustehen.

Text: Romeo Brodmann | Bild: Unsplash, Pippa Maria

Von Mastgeflügel bis Ausbildung auf LEEK.ch

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

Zu Brodmann schnauzt: Wenn Angst regiert.



★ MORGENRITUAL:

«Hergottswurzelsakrament. Empor. der Shot
ruf!» Root Bull Revelation - Schramms heiliges
Morgenfeuer.

SCHRAMMS HEILMITTEL **INGWERSHOT** **HERGOTTSWURZELSAKRA MENT!**

Kurkumarahh! Oooooohhh, Brüder und Schwestern der Morgenmüdigkeit, versammelt euch! Ich, Schramm, der Prediger am Abgrund eurer Schlummertaste, habe das Elixier der Frühaufsteherseeligkeit gefunden.

ZUM HEILIGEN INGWERSHOT.



★ SOZIOLOGIE | FUNKTIONALISIERTE
MAHLZEIT: *Die Dönerisierung der
Mittagsversorgung. Der Wandel unserer
Mahlzeitkultur.*

SOZIOLOGIE | FUNKTIONALISIERTE MAHLZEIT

DIE DÖNERISIERUNG DER MITTAGSVERSORGUNG. DER WANDEL UNSERER MAHLZEITKULTUR.

Die Schweizer Esskultur befindet sich im tiefsten Wandel seit Jahrzehnten, wenn nicht sogar seit einem Jahrhundert: klassische Landbeizen verschwinden kontinuierlich, während Dönerstände, Foodtrucks und die Convenience-Tröge von Coop und Migros den Alltag prägen. Flexible Arbeitszeiten, Preisdruck und veränderte Konsumgewohnheiten haben die ritualisierte Mittagspause ersetzt. Essen wird funktional, anonym und findet unterwegs, @home oder @work statt. Der Artikel zeigt, wie sich diese Verschiebung in sechs Entwicklungen manifestiert: im sichtbaren Beizensterben, in der Dönerisierung der Mittagsversorgung, im Siegeszug der Convenience, in der Entkopplung von Essen und Kultur, in den Folgen für die Beiz als sozialer Raum und in der Frage, was diese De-Kulinarisierung für die Gesellschaft bedeutet.

Text: Romeo Brodmann | Bild: Unsplash, Bas-Peperzak

Von Mastgeflügel bis Ausbildung auf LEEK.ch

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

Zur Dönerisierung der Mittagsversorgung.



**SOZIOLOGIE | FUNKTIONALISIERTE
MAHLZEIT: Nutzen für die Gemeinschaft vs.
Nutzen für den Profit.**

SOZIOLOGIE | FUNKTIONALISIERTE MAHLZEIT

NUTZEN FÜR DIE GEMEINSCHAFT VS. NUTZEN FÜR DEN PROFIT.

Während klassische Wirtschaften das soziale Rückgrat ihrer Gemeinden bilden, werden sie zunehmend durch mobile Konzepte verdrängt, die kaum Verantwortung tragen, aber maximale Freiheit genießen. Wenn kurzfristige Hypes auch noch belohnt werden und verlässliche Betriebe im Schatten stehen, verliert eine Gemeinde mehr als ein Restaurant: Sie verliert ein Stück Identität.

Der Entscheid von Eglisau, einen Foodtruck vor eine traditionelle Gartenbeiz zu stellen, zeigt die Schieflage einer Politik, die Mobilität fördert und Beständigkeit bestraft. Die Konsequenzen sind sichtbar – und endgültig.

Text: Romeo Brodmann | Bild: Unsplash, Franz Republic

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

Zum Nutzen für die Gemeinschaft vs. Nutzen für den Profit.



★ SOZIOLOGIE | FUNKTIONALISIERTE
MAHLZEIT: Wo die Daseinsberechtigung der
Gastro- und Hotelverbände bröckelt.

SOZIOLOGIE | FUNKTIONALISIERTE MAHLZEIT

WO DIE DASEINSBERECHTIGUNG
DER GASTRO- UND

HOTELVERBÄNDE BRÖCKELT.

Die Gastronomie hat ihren gemeinsamen Takt verloren – und mit ihm die Grundlage, auf der Gastro- und Hotelverbände jahrzehntelang ihre Wirkung entfalteten. Während Arbeitszeiten zerfransen, Berufsbilder erodieren und neue, ungebundene Gastronomieformen ohne Ausbildung und Infrastruktur wachsen, brechen den Verbänden jene Strukturen weg, die ihre Macht einst definierten. Individualisierte Nachfrage, fragmentierte Betriebstypen, Convenience-basierte Küchenmodelle und unregulierte Marktsegmente entziehen sich jeder kollektiven Ordnung.

Gleichzeitig versteinern die Verbände in administrativen Routinen, während die Branche schneller driftet, als sie sich neu ausrichten können. Der Verlust an Relevanz ist deshalb kein Zufall, sondern eine Folge eines tiefen kulturellen, organisatorischen und politischen Strukturwandels – und einer Realität, die sich nicht mehr nach den Verbänden richtet. Die entscheidende Frage lautet: Können die Verbände diesen Wandel gestalten? Werden sie von ihm überrollt oder braucht die Branche ganz neue Formen gemeinsamer Organisation?

Text: Romeo Brodmann | Bild: Unsplash, Markus Spiske

Von Mastgäflügel bis Ausbildung auf LEEK.ch.

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

Zur bröckelnden Daseinsberechtigung der Gastro-Verbände.



Die Saucen der klassischen französischen Küche und die Essenzen.

Jetzt vorbestellen.

Crowdfunding: Das Buch jetzt mit Deiner Hilfe Drucken.
Dafür als Förderin/Förderer im Buch aufgeführt werden.

Hier bestellen



PRODUKTEINFO: Sichere Eiprodukte in der Außer-Haus-Verpflegung. Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure (BVLK) empfiehlt PEGGYS.

PRODUKTEINFO

SICHERE EIPRODUKTE IN DER AUSSER-HAUS-VERPFLEGUNG: BUNDESVERBAND DER LEBENSMITTELKONTROLLEURE EMPFIEHLT PEGGYS.

Vor mehr als zehn Jahren entwickelte EIPRO ein Verfahren, mit dem frische Schaleneier pasteurisiert werden können, ohne den Charakter eines frischen Eies zu verändern: PEGGYS. Nun hat auch der BVLK bestätigt, dass das Produkt PEGGYS von EIPRO eine sichere Alternative zur Verwendung von frischen Eiern darstellt.

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

Zu PEGGYS, den sicheren Eiprodukten von EIPRO.



AUSGEZEICHNETES BUCH: «MAKE FOOD SOFT»

Von Bernd Ackermann.

«Make food soft» gewinnt den Gourmand World Cookbook Award und wird in der Kategorie «Best of the Best – Health & Nutrition» als bestes Kochbuch der vergangenen 30 Jahre ausgezeichnet.

[Hier mehr lesen](#)



MARKENRELAUNCH: Die Genossenschaft ZFV-Unternehmungen (ZFV) hat ihren Markenauftritt weiterentwickelt und präsentiert sich in neuem Erscheinungsbild.

MARKENRELAUNCH

DIE GENOSSENSCHAFT ZFV-UNTERNEHMUNGEN HAT IHREN MARKENAUFTRITT WEITERENTWICKELT UND PRÄSENTIERT SICH IM NEUEN ERSCHEINUNGSBILD.

Die Genossenschaft ZFV-Unternehmungen (ZFV) führt rund 220 Betriebe in der ganzen Schweiz und beschäftigt über 2'900 Mitarbeitende. Zu den Geschäftsfeldern zählen Gastronomie, Hotellerie (Sorell), Kinderbetreuung (KiMi) und Liegenschaften. Die neu gestaltete Dachmarke vereint diese unter einer gemeinsamen Identität. Dadurch wird die strategische Ausrichtung der Unternehmung erkennbar und die Wirkung der Marke nach aussen gestärkt.

Text: Medienmitteilung | Bild: zVg. ZFV

Von Mastgeflügel bis Ausbildung auf LEEK.ch.

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



★ ANZEIGE: Perfecto Mère Royaume – Wo Legenden Feuer fangen. Die Cigarre Escalade de Genève von Brodmann Cigars | Warnhinweis: Rauchen ist tödlich - hören Sie jetzt auf.

ANZEIGE

PERFECTO MÈRE ROYAUME - WO LEGENDEN FEUER FANGEN. DIE CIGARRE ESCALADE DE GENÈVE VON BRODMANN CIGARS.

Immer am 2. Dezemberwochenende hauen die Genfer an ihrem Fest Escalade de Genève eine Marmite aus Schokolade kaputt, während sie «Ainsi périsseut les ennemis de la République!» rufen. Anschliessend werden die Schokoladensplitter und die kleinen, feinen Marzipangemüse gegessen. Der Schoggitopf (marmite en chocolat) erinnert an eine alte Legende: In der Nacht vom 11. auf den 12. Dezember 1602 versuchten Savoyer nachts, die Stadtmauer zu erklimmen. Sie sollten die Stadttore öffnen, damit die Truppen von Herzog Karl Emanuel I. von Savoyen die Stadt angreifen und erobern können. Das Franzosenwürstchen rechnete aber nicht mit der Genfer Marktfrau, sozusagen der weibliche Wilhelm Tell von Genf, Mère Royaume. Sie soll den kochenden Pot-au-Feu vom Herd genommen und den Angreifern über den Kopf geschüttet haben. Der Angriff war abgewehrt, die Frau wurde zur Heldenin und der Topf zur Tradition.

Weil wir Genf so gern haben, kreierten wir von Brodmann Cigars | Paloma Romeo & Friends GmbH **die Cigarre Escalade de Genève**. Das Format, von uns entworfen und an eine Marmite angelehnt, haben wir der Heldenin zu Ehren *Perfecto Mère Royaume* getauft. Die Cigarre ist eine Bombe, genau wie die Frau.
[Hier](#) finden Sie alle Infos.

Warnhinweis:
Rauchen ist tödlich - hören Sie jetzt auf.
Fumer tue - Arrêtez maintenant
Il fumo uccide - smetti subito

Text: Brodmann Cigars, Paloma Romeo & Friends GmbH | Bilder: Foto Enzeroth
Von Butter bis Birne, von Avocado und Gemüse bis Gloria Helvetic Brodmann Cigars auf LEEK.ch
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

Zum Shop von Brodmann Cigars - paloma-romeo.shop



★ DOSSIER | HINTERGRUND: *Belvoirpark.*

Die teure Stille eines verlorenen Hauses.

*Warum die Hotelfachschule Zürich nicht an
Emotionen scheiterte – sondern an Zahlen,
Schulden und weggewischter Verantwortung.*

DOSSIER | HINTERGRUND

HOTELFACHSCHULE BELVOIRPARK. DIE TEURE STILLE EINES VERLORENEN HAUSES.

Die Hotelfachschule Zürich, das Belvoirpark, an dem einst eine ganze Branche hing, ist faktisch Geschichte. Vielen Ehemaligen tut dies unsäglich weh. Mit Unverständnis und Fassungslosigkeit wird es von denen aufgenommen, die einst ihr ganzes Erspartes in diese Schule investierten und daran glaubten. Gerade deshalb lohnt sich der Blick auf Zahlen, über die erstaunlich konsequent geschwiegen wird.

Das Fremdkapital dürfte allein bis zu 550 000 Franken Zinslast pro Jahr verursachen, noch bevor ein Licht brennt oder eine Tür geöffnet ist. Dazu kommen Unterhalt. Bei einem Wiederherstellungswert von rund 40 Millionen dürfte sich der jährliche Aufwand für das reine Bereitstehen des Gebäudes auf bis zu 1.2 Millionen Franken summieren. Beträge, die im Ernstfall von der Eigentümerschaft und damit den 18 000 Mitgliedern von GastroSuisse getragen werden müssen. Die Hypothek verschwindet nicht, auch wenn der Schulbetrieb eingestellt wird. Gravierender aber ist die Frage, wie es 2013 überhaupt zu einem derart grossen Kredit kommen konnte, obwohl der Betrieb damals schon defizitär war und nur dank buchhalterischer Schönheitschirurgie stabil wirkte. Die Zürcher Kantonalbank verzichtete auf eine vertiefte Prüfung, weil GastroSuisse mit seiner Mitgliederbasis de facto als Bürgschaft diente. Was blieb, war ein riskantes Projekt eines Systems das zur «unguided missile» wurde. Das Resultat ist ein Haus, das heute mehr kostet als es je noch einbringen kann. Und eine Branche, die im Ernstfall den Preis dafür mitbezahlt soll.

Text: Romeo Brodmann | Bild: Unsplash, Sigmund By

Von Masteflügel bis Ausbildung auf LEEK.ch.

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

Hier geht es zu den Kosten des Untergangs des Belvoirpark.



**MELDUNG | GASTROSUISSE: Keine
Neulancierung der Hotelfachschule Zürich.**

MELDUNG

GASTROSUISSE: KEINE NEULANCIERUNG DER HOTELFACHSCHULE ZÜRICH.

GastroSuisse wird die Hotelfachschule Zürich (HFZ) nicht neu lancieren. Dies ist das Ergebnis einer sorgfältigen und umfassenden Prüfung über mehrere Monate. Die Analyse zeigt, dass eine Neulancierung trotz einer internationalen Ausrichtung wirtschaftlich nicht tragfähig ist.

Text: Romeo Brodmann | Bild: Pixabay, rb

Von Masteflügel bis Ausbildung auf LEEK.ch.

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

Hier gehts zu «Keine Neulancierung der
Hotelfachschule».



★ *Warenkunde | Echt gemeine Mispel oder maltesische Pflaume? Da versteht man nur noch Japanisch.*

WARENNKUNDE

ECHT GEMEINE MISPEL ODER MALTESISCHE PFLAUME? DA VEREHT MAN NUR NOCH JAPANISCH.

Der kleine, anspruchslose Laubbaum, der die «Näschpli» trägt, im Winter seine Blätter abwirft, nahezu überall gut gedeiht und Temperaturen von -20°C aushält, bildet behaarte Früchte, die im reifen Zustand braun und innen matschig sind. Nicht vergleichbar mit der gemeinen Mistel ist die japanische Mispel mit ihren orangefarbenen festen Früchten. Diese wird auch als Maltesische Pflaume bezeichnet und ist als immergrüne Pflanze ein «Gfröörlis» also temperaturmäßig ein **Weicher**. Im Handel wird ebendiese japanische Mistel oft einfach als Mistel verkauft. Das ist irrendführend. Die Gattung Mispel hat mit der Gattung Wollmistel geschmacklich nichts zu tun, auch wenn beides Kernobstgewächse sind.

Hier geht es zu den Mispeln.



f t g+ in e

★ *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 ideal als schönes Weihnachtsgeschenk!

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:

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** -

Follow us :



Romeo Brodmann

Verantwortlicher Verlag:
Stefan Schramm

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

**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.