

[Im Browser öffnen](#)



Die digitale Fachzeitung

für Kochberuf, Gastronomie, Hotellerie und Tourismus.

Redaktionell. Unabhängig. Dem Beruf und der Branche verpflichtet.

[Newsletter](#)

22. Januar 2026





Bild: PP | «Die Frage ist nicht, wie viele Forellen wir einsetzen, sondern wann ein Fisch überhaupt lernt, ein Fisch zu sein.» Stefan Schramm erklärt nicht nur die Forellenaufzucht sondern gibt auch Kurse fürs Fliegenfischen. Mehr dazu unter folgendem Link: www.s-schramm-flyfishing.com.

**«Gib einem Menschen einen Fisch und du
ernährst ihn für einen Tag.
Lehre ihn fischen und du ernährst ihn ein
Leben lang.»**

Konfuzius zugeschriebene Weisheit.

Liebe Leserin, lieber Leser

Das Jahr 2026 beginnen wir mit einem wunderschönen Thema. Wir erklären eine spezielle Forellenzucht in einem kleinen Abschnitt der Töss. Warum? Am Anfang steht eine Frage: Weshalb schmecken Bachforellen besser als Zuchtforellen? Ganz einfach, Bachforellen wachsen unter natürlichen Bedingungen mit hoher Strömung, tieferen Temperaturen und begrenztem Nahrungsangebot. Dies führt zu langsamerem Wachstum, höherem Muskelanteil, dichter Gewebestruktur und differenzierterem Fettsäureprofil. Zuchtforellen wachsen schneller bei konstantem Futter und geringer Bewegung, was zu weicherer Textur und milderem, homogenerem Geschmack führt. Ist es nun bedauerlich, dass für die Gastronomie Bachforellen kaum zur Verfügung stehen, oder ist es doch ein Glück? Sicher ist: Qualität, Geschmack und Verantwortung beginnen nicht erst in der Küche, sondern lange davor. Immer wenn ich eine Dokumentation über das Züchten und Aussetzen von Fischen sehe, frage ich mich, woher die jungen Fische, die ins Wasser geschüttet werden, leben und überleben erlernt haben oder ob das in den Genen festgeschrieben ist. Stefan Schramm, begeisterter Fliegenfischer mit Pro-Status, erklärt es wie folgt: «Die Frage ist nicht, wie viele Forellen wir einsetzen – sondern wann ein Fisch überhaupt lernt, ein Fisch zu sein.» Nachfolgend der nachhaltige Erfolg mit Laichboxen in der Töss und ein Video-Interview mit Jürg Schneider, Mitpächter Revier 113 und SaNa-Instruktor.

Der Klassiker unter den Kürbissuppen, die Variante von Paul Bocuse, bei der der Kürbis mit Rahm, Käse und Brotcroûtons gefüllt und als Ganzes im Ofen gebacken wird, daran wagen sich nur wenige. Eigentlich erstaunlich, denn erst so tritt der eigentliche Geschmack des Kürbisses wirklich zutage. Viele kochen das Kürbisfleisch in Wasser weich, genau darin liegt das Problem: Es verwässert. Für banale Suppen mag das genügen, für Gnocchi, Kuchen und derlei ist diese Methode jedoch untauglich. Dafür wird der Kürbis besser ungefüllt als Ganzes im Ofen gebacken und anschliessend das Fleisch ausgelöst. So kommt der Eigengeschmack voll zur Geltung, und erst dann wird klar, wie unterschiedlich einzelne Kürbissorten tatsächlich schmecken. Versuchen Sie es weiter unten einmal mit einem Blauen Ungarn oder einer anderen aromatischen Sorte.

Mich lässt eine Frage nicht los: Verraten wir mit den Bilateralen III die Schweiz – nicht aus Bosheit, sondern aus Bequemlichkeit? Wir sollten nicht verpassen, was wirklich auf dem Spiel steht: Es geht nicht nur um Wirtschafts- oder Forschungsfragen, sondern um ein existenzielles Spannungsverhältnis zwischen **direkter Demokratie und supranationaler Technokratie**. Die Schweiz wird von Brüssel nicht als Partner, sondern als **Systemproblem** behandelt, weil Volksentscheide, institutionelle Widersprüche und politische Selbstbestimmung in der EU-Logik nicht vorkommen dürfen. Weshalb die Bilateralen III scheitern müssen, habe ich aus meiner Sicht hier dargelegt.

Eigentlich hätte das Thema der Hotelfachschule Belvoirpark Zürich letztes Jahr in Das Pauli Magazin abgeschlossen sein sollen. Tod ist Tod. Dann war jüngst in der Neuen Zürcher Zeitung im Interview mit der Leiterin Weiterbildung bei GastroSuisse, Zita Langenstein die Aussage zu lesen: «Das Produkt Hotelfachschule scheint ein Auslaufmodell zu sein.» Ich schätze Zita Langenstein sehr, aber diese Aussage, die das Institutionelle Versagen zur Marktlogik umdeutet, darf nicht so stehen gelassen

werden. Zumal Markt und Zahlen zu den Schweizer Hotelfachschulen ein ganz anderes, erfolgreiches und breitgefächertes Bild zeigen.

Et voila, hier die erste Newsletterausgabe von Das Pauli Magazin im neuen Jahr und ja, lieber etwas später, dafür von ganzem Herzen: Wir wünschen Ihnen nur das Beste für 2026. Ach ja, falls Sie noch nicht wissen, was Sie am Samstag 24. Januar 2026 machen sollen, fahren Sie spontan in eine der 11 Gemeinden im Waadtland, in denen am Journée du papet das Nationalgericht der Romands serviert wird. Infos und Artikel zu Papet du Vaudois und Lauchsorten finden Sie weiter unten. Viel Spass 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.



VIDEO-INTERVIEW

WAS BRAUCHT EIN JUNGER FISCH, UM IM GEWÄSSER ZU BESTEHEN? INTERVIEW MIT JÜRG SCHNEIDER ZUR FORELLENAUFZUCHT IN DER TÖSS.

Jürg Schneider kennt die Töss nicht aus Akten oder Konzeptpapieren, sondern aus dem Wasser. Als Mitpächter des Reviere 113 und SaNa-Instruktor* beschäftigt ihn weniger die Frage nach Besatzzahlen als jene nach Funktion: Was braucht ein Fisch, um im Gewässer zu bestehen? An der Töss erklärt er, warum Laichboxen mehr sind als Technik – nämlich ein anderes Verständnis von Hege.

Video-INTERVIEW: Stefan Schramm
Von Butter bis Birne, von Avocado und Gemüse bis Gloria Helvetia Brodmann Cigars auf [LEEK.ch](#).
[LEEK.ch](#): Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

[Zum Video-Interview über die Forellenaufzucht.](#)



★ **HERKUNFT | ÖKOLOGIE: Lernen unter Wasser - Warum Laichboxen an der Töss mehr sind als Fischbesatz.**

HERKUNFT | ÖKOLOGIE

LERNEN UNTER WASSER. WARUM LAICHBOXEN AN DER TÖSS MEHR SIND ALS FISCHBESATZ.

Wir setzen Fische aus – und wundern uns, dass sie verschwinden. Aufgezogen im Becken, gefüttert von oben, ohne Feinddruck und ohne Strömungserfahrung, werden sie ins Gewässer entlassen wie auf Bewährung. Von solchen Fischen zu essen, davon können wir nur träumen. Die Frage ist nicht, wie viele Forellen wir einsetzen – sondern wann ein Fisch überhaupt lernt, ein Fisch zu sein. Und genau deshalb gehört diese Frage in ein kulinarisches Magazin: Weil Qualität, Geschmack und Verantwortung nicht erst in der Küche beginnen, sondern lange davor – im Wasser.

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

Hier geht es zu den Forellen-Laichboxen in der Töss.



★ **POLITIK | MEINUNG:** *Die Schweiz ist kein Problemstaat, sie ist ein Systemproblem – als direkte Demokratie eine Zumutung für Europa: weshalb die Bilateralen III scheitern müssen.*

BRODMANN SCHNAUZZT

DIE SCHWEIZ IST KEIN PROBLEMSTAAT, SIE IST EIN SYSTEMPROBLEM - ALS DIREKTE DEMOKRATIE EINE ZUMUTUNG FÜR EUROPA.

Man kann es drehen, wie man will: Entweder traut man dem Volk Entscheidungen zu – oder man verteidigt politische Systeme, die keinen institutionellen Widerspruch mehr zulassen, weil sie zu fragil sind, um Volksentscheidungen standzuhalten. Die Europäische Union und all ihre Staaten haben sich für Letzteres entschieden und erklären die Schweiz zum Störfall. Nicht, weil sie versagt, sondern weil sie funktioniert. Nicht, weil sie korrupt wäre, sondern weil sie beweist, dass Demokratie, Wohlstand

und internationale Verflechtung auch ohne technokratische Letztinstanz möglich sind.

Genau deshalb wird sie von Brüssel nicht als Partner behandelt, sondern als Systemproblem. Und genau deshalb müssen die Bilateralen III dort enden, wo sie hingehören: auf dem Grund des politischen Meeres.

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.

Hier lesen: Weshalb die Bilateralen III scheitern müssen.



VORGESTELLT TREBERWURST VON MAYGREEN DISTILLERY!

Ein Winterritual: Die Treberwurst ist kein Produkt feiner Küche, sondern ein Kind der Notwendigkeit. Ihre Geschichte beginnt gegen Ende des 19. Jahrhunderts, in den kalten Wintermonaten am Bielersee.

Zur Treberwurst.



★ *KÜRBIS: Schieben Sie den blauen Ungaren in den Ofen, legen sie den Längen von Neapel dazu. Der Bayerische Riese lacht zuletzt.*

KÜRBIS

SCHIEBEN SIE DEN BLAUEN UNGARN IN DEN OFEN, LEGEN SIE DEN LANGEN VON NEAPEL DAZU. DER BAYERISCHE RIESE LACHT ZULETZT.

Kürbis ist eines der missverstandenen Gemüse unserer Küche und im Detailhandel eine modisch deformierte Kategorie. Zwischen wohlklingenden Namen und dekorativer Beliebtheit ist in den Regalen vieles verloren gegangen, was Kürbis einmal ausmachte: Substanz, Struktur und kulinarische Aufgabe. Wer genauer hinschaut, entdeckt Sorten, die nicht süß gefallen sollen, sondern gekocht werden wollen. Paul Bocuse verstand den Kürbis und er hat ihn ernst genommen.

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.

Zum Kürbis. Oder zum blauen Ungarn.



★ SCHWEIZER

*NATIONALGERICHTE: Pflömm oder
Pfluddä aus Lauch und Kartoffeln –
der wunderbare Papet vaudois mit
Saucisse aux choux.*

SCHWEIZER NATIONALGERICHTE

PFLÖMM ODER PFLUDDÄ AUS LAUCH UND KARTOFFELN - DER WUNDERBARE PAPET VAUDOIS MIT SAUCISSE AUX CHOUX.

Wenn der Winter und der Nebel über das Waadtland ziehen, ist es Zeit für die wärmenden Dampfschwaden des Lauch-Kartoffel-Breis mit seiner Kohlwurst. Papet vaudoise, das kulinarische Herzstück der Waadt, vereint die einfachsten Zutaten zum unverwechselbaren Genuss. Ein Gericht, das die Legende von einem Kaiserbesuch erzählt, tatsächlich aber die ursprüngliche und zumeist vergessene ländliche Tradition dieses Kantons in Nase und Gaumen erlebbar macht. Zum achten Mal findet in der Waadt der Journée du papet statt. Am Samstag, 24. Januar 2026 in elf Waadtländer Dörfern. [Hier](#) finden Sie die Infos.

Zur Papet vaudois und zum Journée du papet.



VON KING RICHARD BIS SCHWEIZER RIESE. LAUCH IST NICHT GLEICH LAUCH.

Lauch ist mehr als nur eine Küchenbeilage. Er ist ein eigenständiges Mitglied der Zwiebelblütengewächse (Amaryllis) mit unverwechselbarem Charakter. Anders als Zwiebeln und Knoblauch bildet er keine Knollen, wächst als langer, röhrenförmiger Stängel und entfaltet beim Garen eine milde, süssliche Note. Vom zarten Frühjahrslauch bis zu kräftigen Wintersorten prägen Anbau, Sorte und Erntezeit Aroma, Textur und Würze. Kein Wunder also, zeigt der Lauch von Gericht zu Gericht seine eigene Persönlichkeit. Lauch ist nicht gleich Lauch.

Zu King Richard und Schweizer Riese: Lauchsorten.



**MESSE | INTERGASTRA 2026: Mehr
Erlebnis, mehr Dialog, mehr Zukunft.**

MESSE | INTERGASTRA

**DIE INTERGASTRA WIRD SCHNELLER,
DIGITALER, KOMPAKTER.**

Vom 7. bis 11. Februar 2026 öffnet die INTERGASTRA, Leitmesse für Hotellerie und Gastronomie, auf der Messe Stuttgart wieder ihre Tore. Schon jetzt ist die Stimmung in der Branche voller Erwartung. „In den letzten Wochen hören wir

immer häufiger: „Endlich wieder INTERGASTRA!““, sagt Stefan Lohnert, Geschäftsführer der Messe Stuttgart. „Die Vorfreude ist also deutlich spürbar. Nicht nur bei uns. Und wir haben die Messlatte noch einmal höher gelegt: Die INTERGASTRA 2026 wird schneller, digitaler und kompakter – mit noch mehr Live-Erlebnissen und Networking-Möglichkeiten.“

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

Zur Intergastra 2026



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

***BILDUNG | INSTITUTION: Die
Hotelfachschule Thun führt ab
Schuljahr 2026/27 ein hybrides
Schulhotelmodell ein.***

BILDUNG | INSTITUTION

DIE HOTELFACHSCHULE THUN FÜHRT AB SCHULJAHR 2026/27 EIN HYBRIDES SCHULHOTELMODELL EIN.

Bewährtes bewahren, Spielräume öffnen: Die Hotelfachschule Thun entwickelt ihr Schulhotelmodell weiter – nicht aus modischem Eifer, sondern aus pädagogischer Verantwortung. Ab dem Schuljahr 2026/27 reagiert die Schule auf veränderte Lebensrealitäten von Lernenden und Betrieben und führt ein hybrides Modell ein, das erstmals echte Wahlfreiheit bietet: Ausbildung im Schulhotel mit oder ohne Übernachtung. Für Schulleiter Raphaël Gaudart und den Leiter Grundbildung David Delessert ist klar: Qualität entsteht nicht durch starre Systeme, sondern durch Strukturen, die sich weiterentwickeln, ohne ihren Kern zu verlieren.

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

Zur Hotelfachschule Thun.



★ *AUSBILDUNG | MEINUNG: Das Märchen vom Auslaufmodell: Warum der Untergang der HF Belvoirpark Zürich nichts mit dem Markt zu tun hat.*

AUSBILDUNG | MEINUNG

DAS MÄRCHEN VOM AUSLAUFMODELL: WARUM DER UNTERGANG DER HF BELVOIRPARK ZÜRICH NICHT MIT DEM MARKT ZU TUN HAT.

«Das Produkt Hotelfachschule scheint ein Auslaufmodell zu sein» stand in der Neuen Zürcher Zeitung zum Untergang der HF Belvoirpark Zürich. Aber nein, nicht der Markt hat versagt, sondern die, die ihn erklären. Die Hotelfachschule Zürich bzw. Belvoirpark ist nicht gescheitert, weil Hotelfachschulen überholt wären. Sie ist gescheitert, weil Führung verweigert, Kompetenz

verjagt und Verantwortung zerredet wurde. Wenn institutionelles Versagen zur Marktlogik umgedeutet wird, darf das nicht so stehen gelassen werden. Das wäre bequem, falsch und fatal.

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

Hier gehts zum Märchen vom Auslaufmodell.



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

Links

www.daspaulimagazin.ch
h
Privacy Policy

Follow us :



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

[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.