

Im Browser öffnen

DAS PAULI MAGAZIN

Die digitale Fachzeitung

für Kochberuf, Gastronomie, Hotellerie und Tourismus.

Redaktionell. Unabhängig. Dem Beruf und der Branche verpflichtet.

Newsletter

18. Februar 2026



Bild: RB | Nostalgie ist keine Strategie. Die Abschaffung des Gedächtnisses ist auch keine: Sieben Thesen, «weshalb der Koch nicht bleiben darf.» Confit de Tomate façon Brodmann in der nächsten Ausgabe.

WER BLEIBT VERLIERT.

DAS PETERPRINZIP.

Liebe Leserin, lieber Leser

Es war ein entspanntes Gespräch. Die Katze lief gerade über den Tisch, als Marianne Hopsch, Präsidentin von ROBIJ, den Finger sanft, aber bestimmt in eine offene Wunde der Wirtschaft legte. Die einen AnwärterInnen für die Berufslehre verfügen über gute Noten, solide Sprachkenntnisse und damit über den fast automatischen Zugang zu begehrten Ausbildungsplätzen. Es sind oft dieselben, denen die Karriereleiter präsentiert wird, noch bevor sie einen Finger krümmen mussten und die heute immer öfter auch gleich noch die Teilzeitlehre fordern. Und dann sind da die anderen: ohne makellose Zeugnisse, mit oft schwachen Sprachkenntnissen, dafür mit Leistungswillen, Arbeitslust und dem Wunsch, sich zu beweisen.

Hopsch benennt den systemischen Widerspruch: Auf der einen Seite klagt die Wirtschaft über fehlenden Nachwuchs, auf der anderen Seite scheitern junge Menschen mit erschwerten Startbedingungen bereits an der ersten Hürde, der Einladung. Zeugnisse, Sprachdefizite, Aufenthaltsdauer: Was als Selektionsinstrument gedacht ist, wirkt längst als Ausschlussmechanismus. ROBIJ – Rotarier für die berufliche Integration Jugendlicher – ist kein Sozialprojekt im klassischen Sinn. Der Verein betreut keine Jugendlichen, verwaltet keine Fälle und optimiert keine Lebensläufe. ROBIJ tut etwas weit Einfacheres und zugleich Wirksameres: Er bringt Menschen zusammen. Lehrmeister und Betriebe, die Lernende suchen. Und Jugendliche, die arbeiten wollen, aber kaum je die Gelegenheit erhalten, einen Betrieb überhaupt kennenzulernen.

Hopsch sagt im Gespräch: «Die klügsten Betriebe sind jene, die einladen statt aussortieren. Die weniger auf Zeugnisse schauen und mehr darauf, ob im Betrieb ein Knopf aufgeht. Denn genau dort entstehen Loyalität, Engagement und langfristig Qualität.»

Hierbei tritt auch einmal mehr einer unserer grundlegenden Systemfehler zutage: das gesellschaftliche Verdikt, wonach nur der Aufstieg als Erfolg gilt. Die vertikale Karriere, ein System, in dem Bleiben bestraft wird, ist ein Irrtum. Bekannt ist er auch als Peter-Prinzip: Beförderung bis zur Unfähigkeit. Wir haben uns dieses Modell, das nicht Können in die Tiefe, sondern Bewegung nach oben belohnt, angesehen und gefragt, was es mit dem Fachkräftemangel zu tun hat.

Die Kritik an der vertikalen Karriere nach dem Peterprinzip ist dann allerdings keine Absage an Weiterbildung oder Führungsausbildung, im Gegenteil: Sie betont, dass Führung auf höheren Hierarchiestufen erlernt werden muss, eigenes Talent voraussetzt und ein eigenständiges Fachgebiet ist, nicht die automatische Verlängerung fachlicher Exzellenz. Beachten Sie diesbezüglich weiter unten den neuen Lehrgang CAS FG in Excellence in Gastronomy, initiiert vom Verband Schweizer Gastronomie-Grossunternehmen SGG.

Unsere Gesellschaft jedenfalls hat nicht zuletzt durch die Digitalisierung gelernt, Berufe bedeutungsschwer zu inszenieren, und dabei verlernt, sie ernst zu nehmen. In Bezug auf den gegenwärtigen ganz allgemeinen Zerfall bewährter Werte sagte der kanadische Premierminister am World Economic Forum: «Die alte Ordnung kommt nicht zurück. Wir sollten sie nicht betrauern. Nostalgie ist keine Strategie. Aber aus dieser Zäsur heraus können wir etwas Grösseres, Besseres, Stärkeres, Gerechteres bauen.»

Nostalgie ist tatsächlich keine Strategie. Aber die Abschaffung des Gedächtnisses ist auch keine. Wir versuchen hier mit sieben Thesen zu erkunden, weshalb der Koch nicht bleiben darf und wieso nichts wirklich Grosses im Anmarsch ist.

Ein klein Wenig grosszügigere Voraussicht in der Berufsbildung wäre jedoch dringend nötig, denn seit 2022 sinkt die Geburtenrate; laut Bundesamt für Statistik wirkt sich das ab 2027 auf die Schulen und ab 2032 auf die klassischen Lehrlingskohorten aus. Brisant und interessant wird dies in Korrelation mit der exponentiellen Dynamik der Digitalisierung.

Das ist bitter, du Gurke.

Wir haben uns warenkundlich der Bittermelone gewidmet, inklusive eines passenden Einstiegsrezepts: ein Lob der Bitterkeit an die Schönheit der Bittergurke. Nichts für Ungeübte und Schwachsälzer. Alle anderen bitte ganz nach unten Scrollen. In logischer Folge galt unsere

Aufmerksamkeit auch einer fast normalen, aber eben nicht ganz gewöhnlichen Gurke, die in alten Rezepten immer wieder auftaucht: die *Concombre agourci de Russie*, der braunen, genetzten Walzengurke. Das ist eine alte, gut lagerfähige Sorte. In früheren Zeiten läge sie im Winter durchaus noch, aus der herbstlichen Ernte stammend, im kühlen Lagerkeller.

Zudem haben wir Ihnen das Globale Snack-Manifest aufgearbeitet: Das Sandwiche oder eine Geschichte in Scheiben. Die wichtigsten Einklemmten weltweit im Überblick.

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.



AKTION | ANZEIGE

ALIGRO

GROSSES FLEISCHFESTIVAL

Verpassen Sie nicht ALIGROs unumgängliches Fleischfestival vom 23. bis 28. Februar!

Es erwarten Sie unschlagbare Aktionen auf eine speziell für die Bedürfnisse von Gastro-Profis abgestimmte Vielfalt an hochwertigem Fleisch überwiegend aus Schweizer Herkunft.

Entdecken Sie alle ALIGRO-Aktionen auf unserer Website



HR | MANAGEMENT

ROTARIER FÜR DIE BERUFLICHE INTEGRATION (ROBIJ). GESPRÄCH MIT MARIANNE. HOPSCH, PRÄSIDENTIN ROBIJ.

Während Politik, Bildungsbürokratie und Verbände über Karrierewege sprechen, scheitert die berufliche Integration vieler junger Menschen bereits an der ersten Einladung. Rotarier für die berufliche Integration (ROBIJ) stellt dieser Diskrepanz eine einfache Idee entgegen: Betriebe und Jugendliche zusammenzubringen – ohne Dossiers, ohne Vorurteile, ohne Umwege. Was dabei sichtbar wird, ist ebenso unbequem wie ermutigend. Dazu haben wir ein Gespräch mit der Präsidentin Marianne Hopsch geführt. Sie spricht offen aus, was viele wissen, aber kaum formuliert wird: Die klügsten Betriebe sind jene, die einladen statt aussortieren. Die weniger auf Zeugnisse schauen und mehr darauf, ob im Betrieb ein Knopf aufgeht. Denn genau dort entstehen Loyalität, Engagement und langfristig Qualität.

Video-Interview: Romeo Brodmann

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 Gespräch mit Marianne Hopsch, Präsidentin ROBIJ.

Anzeige: ALIGRO

Hinter einem **guten Gastronomen**
verbergen sich immer **gute Produkte.**



ALIGRO
Mehr Qualität für Ihr Geld.





★ **HR | MANAGEMENT: Die vertikale Karriere ist ein Irrtum. Es ist ein System in dem Bleiben bestraft wird.**

HR | MANAGEMENT

DIE VERTIKALE KARRIERE IST EIN IRRTUM. ES IST EIN SYSTEM IN DEM BLEIBEN BESTRAFT WIRD.

Unser Karrieresystem kennt nur eine Richtung: nach oben. Wer bleibt, gilt als ambitionslos, wer aufsteigt als erfolgreich. Doch dieses Modell belohnt nicht Können, sondern Bewegung – und produziert genau das, was es zu verhindern vorgibt: Inkompetenz im Management, Fachkräftemangel im Handwerk und eine systematische Entwertung beruflicher Exzellenz.

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

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

zum Irrtum der vertikalen Karriere.



★ **SYSTEMKRITIK: Der Koch darf nicht bleiben. Sieben Thesen zur systematischen Entwertung von Beruf und Berufung. Und Schluss.**

SYSTEMKRITIK

DER KOCH DARF NICHT BLEIBEN. SIEBEN THESEN ZUR SYSTEMATISCHEN ENTWERTUNG VON BERUF UND BERUFUNG.

Das Erlernen eines Berufes galt einmal als Ziel, nicht als Zwischenstufe. Angehenden Lernenden wird heute zu oft bereits in der Berufswahl, noch vor dem Handwerk an sich, präsentiert, was Sie alles erreichen können und dass man nicht auf dem erlernten Handwerklichen Beruf bleiben müsse. Unsere Gesellschaft hat gelernt, Berufe zu entwickeln und dabei verlernt, sie ernst zu nehmen. Das primäre Ziel ist immer weniger das Erreichen von Fachwissen, sondern das Erhalten eines Diplomes. So ist heute der Beruf also vor allem ein Startpunkt für Weiterbildungen, Karrieren und Aufstiege. Was dabei verloren geht, ist nicht nur Handwerk, sondern Sinn, Würde und Verbleib, also die Berufung an sich. Paradoxe Weise liegt genau im Handwerk hohe Wertschöpfung, hohe gesellschaftliche Notwendigkeit und zunehmende Nachfrage. Acht Thesen über ein System, in dem Bleiben bestraft und Weggehen belohnt wird.

Zu den Thesen zur Entwertung von Beruf und Berufung.



GLOBALES SNACK-MANIFEST

**DAS SANDWICH ODER EINE
GESCHICHTE IN SCHEIBEN. VON
CROQUE MONSIEUR BIS**

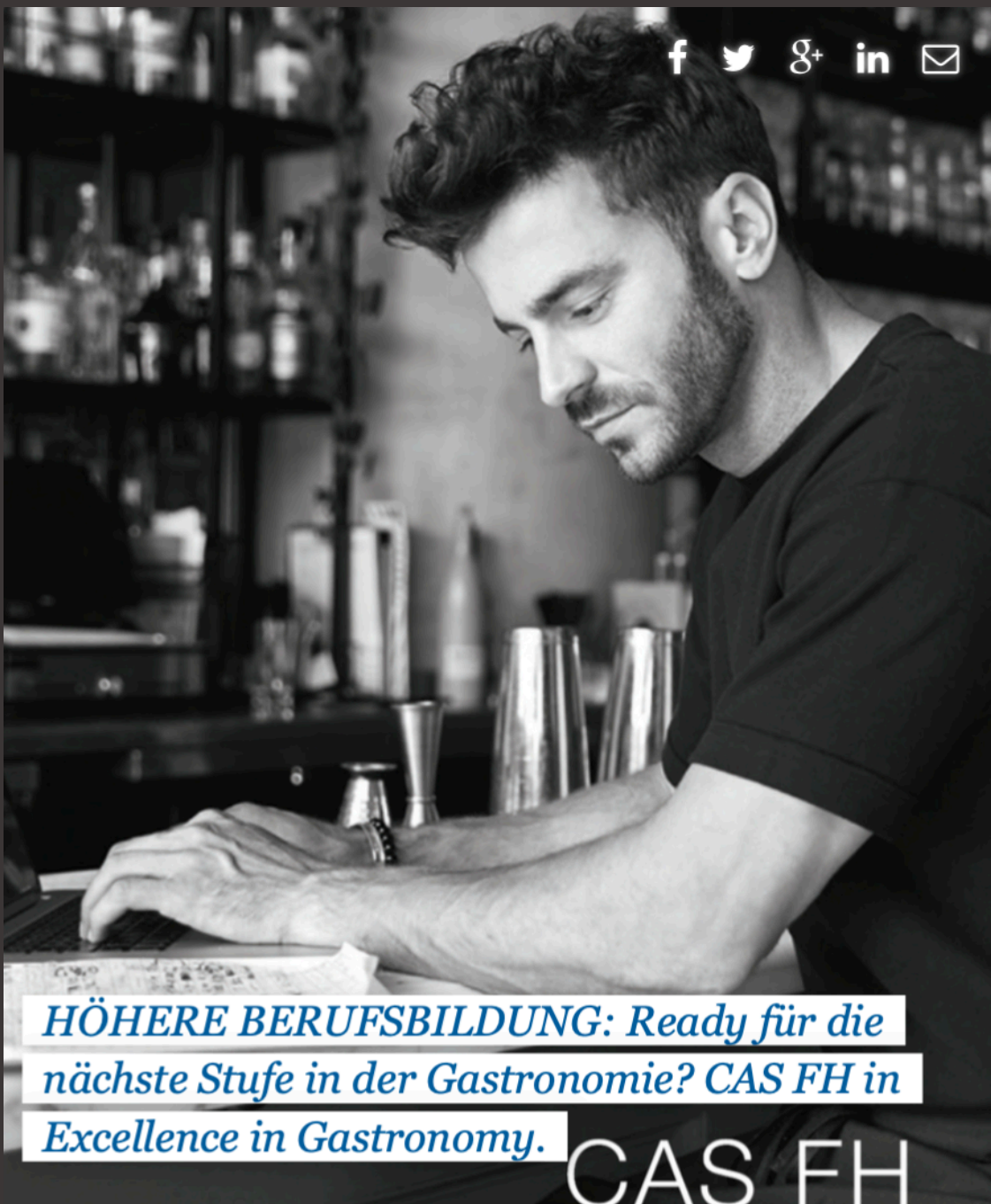
HAMBURGER. DIE WICHTIGSTEN EINGEKLEMMTEN IM ÜBERBLICK.

Wie schlemmt man? Belegtes Brot, Butterbrot, Butty, Hoagie, Stulle, Faustbrot, Znünibrot, Zvieribrot, Eingeklemmtes, Eingeschobenes, Jausenbrot, Klapbrot, Panino, Pausenbrot, Tartine double, Tramezzino, Bocado, Emparedado, Croque, Hoagie, Sub? Ein Mittagessen, das die Weltgeschichte auf den Kopf stellte: Das Sandwich. Was als notdürftige Zwischenmahl eines adeligen Kartenspielers begann, entwickelte sich zum globalen Snack-Manifest welches sich über die Jahrhunderte in alle Küchen der Welt schmuggelte. Heute kennt man es als BLT, Club, Hamburger oder Döner. Mehr als 20'000 Varianten? Kaum auszuschliessen. Die einst praktische Idee ist heute fester Bestandteil kulinarischer Identitäten auf allen Kontinenten. Eine Reise durch die Varianten und Bedeutungen des Sandwiches. Das, was wir essen, erzählt mehr über uns, als wir denken.

Text: Romeo Brodmann | Bild: Unsplash, Pille R. Priske
Von Mastgeflügel bis Ausbildung auf LEEK.ch.

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

Zum Sandwich, der Geschichte in Scheiben.



*HÖHERE BERUFSBILDUNG: Ready für die
nächste Stufe in der Gastronomie? CAS FH in
Excellence in Gastronomy.*

CAS FH

HÖHERE BERUFSBILDUNG

READY FÜR DIE NÄCHSTE STUFE IN DER GASTRONOMIE? CAS FH IN EXCELLENCE. IN GASTRONOMY.

Die Gastronomie verändert sich rasant – digitale Prozesse, neue Gästeerwartungen, Nachhaltigkeit und moderne Führung sind längst kein «Nice-to-have» mehr.

Das CAS FH in Excellence in Gastronomy gibt dir das Know-how, um nicht nur mitzuhalten, sondern **voranzugehen**.

Text und Bild: zVg, Medienmitteilung
Von Mastgefögel bis Ausbildung auf LEEK.ch.

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

Zu den Infos für CAS FH in Excellence in Gastronomy



WETTBEWERB

Gusto 2026 - Sechs junge Talente trainieren für die Schweizer Meisterschaft der Kochlernenden.

Wer holt sich den Schweizer Meistertitel der Kochlernenden und gewinnt einen zweiwöchigen Gourmet-Aufenthalt in Chicago? Sechs Talente im 2. oder 3. Ausbildungsjahr haben sich für das finale Wettkochen qualifiziert und treten Ende März live gegeneinander an. Im Januar absolvierten sie in Baden einen ersten Testdurchgang.

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

Zu den jungen Talenten und den Infos zum Gusto 2026



★ *Warenkunde: Concombre agourci de Russie oder braune genetzte Walzengurke für die Botwinja – mit Rezept.*

WARENKUNDE

Concombre agourci de Russie oder braune, genetzte Walzengurke.

Manch einer sagt, der russischen Gurke könne wegen ihrer vielen Vorzüge die kleinen Mängel verziehen werden. Doch was heisst hier Mängel? Die leichte Bitterkeit? Diese unterstreicht den wunderbaren Geschmack. Eine Hommage an eine beinahe ausgestorbene Gummere.

Text und Bild: Romeo Brodmann
Von Mastgeflügel bis Ausbildung auf LEEK.ch.

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

Zur Concombre Agourci de Russie.

Mit ihrer Kraft verleiht die sorgfältig zubereitete Fleischbrühe verschiedenen Fonds, Saucen und Gerichten eine ausserordentlich gute Grundlage. Zu beachten gilt, dass die Fleischbrühe niemals zugedeckt werden darf, da sie sonst trüb wird.



1. Gemüse putzen, rüsten und in daumengrosse Würfel schneiden.



2. Nicht geschälte Zwiebeln halbieren.



3. Zwiebeln ohne Fett in eine heisse Bratpfanne legen.



4. Zwiebeln schwarz rösten.



5. Knochen in sprudelnd kochendes Wasser geben.



6. Fleisch auch zugeben, Wasser kurz aufkallen lassen und abgiessen.

★ **DANKE | BUCHPROJEKT: 10**
Seiten Inhaltsverzeichnis. Die
Buchgestaltung «Die Saucen der
klassischen französischen Küche» ist
gestartet.

DANKE | BUCHPROJEKT

10 SEITEN INHALTSVERZEICHNIS.
DIE BUCHGESTALTUNG «DIE
SAUCEN DER KLASSISCHEN
FRANZÖSISCHEN KÜCHE» IST
GESTARTET.

Jus de Veau oder jus de Veau lié? Grande Sauce Espagnole oder doch Demi-Glace? Oder gar Grand Jus, die imaginäre Ikone auf dem Herd, um die sich viele Mythen ranken? Wieso werden alle diese Bezeichnungen undifferenziert für braune Grundsauce verwendet, oft in einem Atemzug? Das Buch «Die Saucen der klassischen französischen Küche und die Essenzen» bietet Antworten.

Nach dem Crowdfunding bzw. nach der Subskription sind wir mit der Gestaltung gestartet.
 Resultat: 10 Seiten Inhaltsverzeichnis. Erscheinung: Best Case - Juni 2026. Worst Case - November 2026.

Ich danke allen von Herzen, die geholfen haben, die Finanzierung sicherzustellen und dieses Projekt mit ihrer Liaison zum Handwerk zu binden.
Wer noch dabei sein möchte: Bis zum Abschluss des Layouts können Förderinnen und Förderer im Buchverzeichnis aufgenommen werden.
<https://lnkd.in/emZkCb-M>

Ein Projekt von: Romeo Brodmann, brodmann onion media | Bilder Step-by-Step: Friedli Fotografie Basel (Martin Friedli)
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

Hier das Buch der Saucen vorbestellen.



★ **WARENKUNDE** | *REZEPT: Ein Lob der Bitterkeit. Gegen den Geschmack. Die Schönheit der Bittergurke.*

EIN LOB DER BITTERKEIT. GEGEN DEN GESCHMACK. DIE SCHÖNHEIT DER BITTERGURKE.

Kaum eine Frucht polarisiert so stark im Geschmack wie die Bittergurke, und neben der Durian ist sie eine der extremeren Geschmackserfahrungen. Die grüne, warzige Frucht ist für ihren intensiven, unverwechselbaren Geschmack bekannt, und für ihre medizinische Wirkung. Von den Feldern Asiens bis zu modernen Superfoods weltweit fasziniert sie mit einer Mischung aus Bitterkeit, Tradition und kulinarischer Vielseitigkeit. Wer sie isst, spürt: Bitter kann belebend, heilend und gleichzeitig herausfordernd sein. Für das Rezept von Brodmann nach unten scrollen.

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

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

Zur Schönheit der Bittergurke.



★ **ÜBER UNS | DAS PAULI**
MAGAZIN: Unser Selbstverständnis –
Wissen entsteht durch Beobachtung,
Vergleich, Diskurs und Widerspruch.

ÜBER UNS | DAS PAULI MAGAZIN

UNSER SELBSTVERSÄNDNIS - WISSEN ENTSTEHT DURCH BEOBACHUNG, VERGLEICH, DISKURS UND WIDERSPRUCH.

Dieses «Über uns» ist keine Neuerfindung, kein Versprechen und keine Positionierung. Es ist eine Selbstbeschreibung. Das Pauli Magazin formuliert hier, was es ausmacht, wofür es steht und weshalb Unabhängigkeit, Wissen und Einordnung keine Optionen, sondern Grundlagen sind. Das Pauli Magazin richtet sich ausdrücklich an Personen ab 18 Jahren. Dies gilt sowohl für redaktionelle Inhalte als auch für Werbung, da Themen wie Alkohol, Tabak und Genussmittel integraler Bestandteil unserer Berichterstattung sind.

Text: Das Pauli Magazin | Bild: Paloma Szathmáry
Von Mastgeflügel bis Ausbildung auf LEEK.ch.

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

Zum redaktionellen Leitbild von Das Pauli Magazin.



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:
Romeo Brodmann

Verantwortlicher Verlag:
Stefan Schramm

Das vollständige Impressum ist [hier](#) aufgeführt

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

Follow us :



HandelsregisterNr.
CH-020.1.073.425-1

Meinungsausserung. Bezahlte
PR ist klar durch den blauen
Rahmen und/oder
Bezeichnungen wie
«Corporate Story»,
«Textanzeige»,
«Werbung» etc. markiert.