

Im Browser öffnen

DAS PAULI MAGAZIN

Die digitale Fachzeitung

für Kochberuf, Gastronomie, Hotellerie und Tourismus.

Redaktionell. Unabhängig. Dem Beruf und der Branche verpflichtet.

Newsletter

6. März 2026



Bild: Unsplash | Alte, tief verwurzelte Bäume, Zeit, Klima, mineralische Böden und vulkanischer Erde. Die unschlagbare Grundlage italienischer Orangen. Lesen Sie unten *Die Anatomie der Orange* und das *Interview mit Max Marinello*.

ITALIENISCHE ORANGEN KÖNNEN MEHR. REZEPTSTRIPTease: DIE TOMATE ZIEHT SICH AUS.

Liebe Leserin, lieber Leser

Es gibt Wochen, in denen in *Das Pauli Magazin* alles gleichzeitig passiert. Die Küche, die Politik und die Botanik melden sich zur selben Zeit zu Wort. Das ist kein Plan, das ist schlicht unser natürlicher Zustand. *Panta rhei* sozusagen, alles ist im Fluss, vor allem die italienischen Orangen zum Saisonende hin.

Bei den vollreifen italienischen Blutorangen wie Tarocco oder Moro zeigt das Fruchtfleisch eine auffallend mürbe, zellauflösende Struktur, die beim Pressen einen viskosen, fruchtfleischreichen Saft freigibt. Dieser «fliessende» dickliche Fleischsaftaustritt entsteht durch eine fortgeschrittene Auflockerung der Zellverbände sowie eine teilweise Auflösung der Pektinstrukturen.

Im Gegensatz dazu weisen Orangen aus Spanien, Südafrika oder Israel häufig ein festeres, kohäsiveres Fruchtfleisch auf, bei dem die Zellwände stabil bleiben und beim Pressen überwiegend klarer, fruchtfleischarmer Saft oder vergleichsweise wenig Saft freigesetzt wird. Also, jetzt, wo die Saison vorbei ist wollten wir es genau wissen und Schramm und ich sind morgens früh in den Zürcher Engrosmarkt zu Max Marinello gefahren. Wir sprachen mit ihm über Tarocco, Moro, über Zellstruktur, Saftviskosität, Vulkanböden, und darüber, weshalb manche Orangen schlicht mehr können als andere.

In Bern tagt die **Frühjahrsession**, und wir haben uns erlaubt, jene Geschäfte herauszupicken, die für unsere Branche tatsächlich relevant sind. Denn auch wenn viele Köche glauben, Politik finde irgendwo weit weg statt: Am Ende landet sie immer in der Küche, meist in Form von Regulierung, Berufsbildung oder Steuerformularen. Eines können wir ihnen jetzt schon sagen, wenn die Einfuhr von Stopfleber verboten wird, fahren wir halt ins Elsass.

Während einer der Generalproben von Karina Fruman in der «Cuisine Rochat» am 5. März 2026 sagte Jean-Michel Martin: «Der wirkliche Feind ist nur das da!» Dabei zeigte er auf die Uhr. Das Tempo, die perfekten Handgriffe demonstrieren genau das, was wir in *Das Pauli Magazin* immer wieder proklamieren: Die wahre Kunst ist nicht zuerst das Kreative, sondern die Reproduktion. Die handwerkliche Meisterschaft besteht darin, unter allen Umständen und zum richtigen Zeitpunkt immer wieder dieselbe Qualität auf den Teller zu bringen. Kreativität kann einmal gelingen – Können beweist sich darin, dass sie sich jederzeit wiederholen lässt. Gratulation an das ganze Team für die grossartige Leistung und für den Bocuse d'Or Europe in Marseille: «MÖGE DIE PFANNE MIT EUCH SEIN.»

Zum Schluss dieses Newsletters zieht die Tomate im Rezeptstriptease blank. Ein Magazin ohne Küche wäre ein ziemlich trockener Ort, deshalb habe ich Ihnen ein Rezept bereitgestellt. Nicht irgendeines, sondern eine kleine Tomatenoperation namens **Tomates cerises confites façon Brodmann aus dem Buch «Die Saucen der klassischen französischen Küche und die Essenzen» das sich gerade in der Fertigstellung befindet**. Irgendwie wollte ich mich in meinem eigenen Buch auch verewigen. Ich ziehe der Tomate langsam ihre Geheimnisse heraus, bis nur noch das übrig bleibt, was wirklich zählt. Geschmack.

Wir rasen bereits wieder auf Ostern zu. War nicht eben noch Weihnachten? Puh.

Viel Spass beim Lesen.



Chefredaktor und Verleger
DAS PAULI MAGAZIN

Keine Party 🎈 ohne Werbung 😊 Public Relations oder Product Placement? Hier klicken. Mail an Schramm, Stefan freut sich.



IN EIGENER SACHE **DAS POSTER** ZUM BUCH

Jetzt das Poster «DIE ARCHITEKTUR DER SAUCE» bestellen und das Buch «DIE SAUCEN DER KLASSISCHEN FRANZÖSISCHEN KÜCHE UND DIE ESSENZEN» vorbestellen.

Hier bestellen



Italien im Saft:Orangen.

Gespräch mit Max Marinello, Co-Geschäftsführer von Marinello + Co AG.

VIDEO-PODCAST

ITALIEN IM SAFT. MAX MARINELLO ERKLÄRT, WARUM ITALIENISCHE ORANGEN MEHR KÖNNEN.

Jetzt, wo sich die Orangensaison wieder dem Ende zuneigt, möchte ich gerne noch ein paar Auffälligkeiten fachlich klären. Dazu bin ich hier in der Zürcher Gemüsehalle beim Geschäftsführungsmittglied von Marinello, Max Marinello.

Bei vollreifen italienischen Blutorangen wie Tarocco oder Moro zeigt das Fruchtfleisch eine auffallend mürbe, zellauflösende Struktur, die beim Pressen einen viskosen, fruchtfleischreichen Saft freigibt.

Dieser «fliessende» Saftaustritt entsteht durch eine fortgeschrittene Auflockerung der Zellverbände sowie eine teilweise Auflösung der Pektinstrukturen. Im Gegensatz dazu weisen Orangen aus Spanien, Südafrika oder Israel häufig ein festeres, kohäsiveres Fruchtfleisch auf, bei dem die Zellwände stabil bleiben und beim Pressen überwiegend klarer, fruchtfleischarmer Saft oder vergleichsweise wenig Saft freigesetzt wird.

Auch geschmacklich bilden italienische, voll ausgereifte Moro- und Tarocco-Orangen eine eigene Liga. Sie zeichnen sich durch eine aussergewöhnlich balancierte, vielschichtige Aromatik aus, die deutlich über das eindimensionale «süss-sauer-Profil» vieler Exportorangen hinausgeht.

«Max, zuerst einmal - historisch betrachtet, woher kommt diese Orangenkultur in Italien überhaupt?»

Interview: Romeo Brodmann | Video und Bild: Stefan Schramm

DIE ARCHITEKTUR DER SAUCE: Ein hermeneutisches Modell klassischer französischer Saucenkunst - jetzt als Poster vorbestellen.

Von Orange bis Marinello auf LEEK.ch

LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin. Finden Sie ein Produkt oder ein Unternehmen nicht? Oder stimmt etwas nicht mehr? Es ist ein bewegter Markt. Melden Sie Veränderungen bitte via info@leek.ch.

Zum Gespräch mit Max Marinello.

★ *WARENKUNDE: Die Farbe lügt.
Die Säure entscheidet. Süß ist selten
einfach. Die Anatomie einer
Weltfrucht: Die Orange.*

WARENKUNDE

DIE FARBE LÜGT. DIE SÄURE ENTSCHEIDET. SÜSS IST SELTEN EINFACH. DIE ANATOMIE EINER WELTFRUCHT. DIE ORANGE.

Die Orange (*Citrus sinensis*) ist keine ursprüngliche Wildfrucht, sondern eine alte Kreuzung aus Mandarine und Pampelmuse. Sie stammt aus Südostasien und gelangte über arabische Handelswege nach Europa. Heute ist sie die meistkultivierte Zitrusfrucht der Welt. Ihr Aroma bewegt sich zwischen süß, floral, säurebetont und leicht bitter – je nach Sorte. Kulinarisch ist sie sowohl Rohfrucht als auch Saftlieferantin, Aromageberin, Schalenwürze und Bitterstoffquelle. Ihre ätherischen Öle sitzen in der Schale, ihre Säurestruktur variiert stark nach Reife und Klima. Die Farbe einer Orange sagt im Grunde nichts Verlässliches über ihre Reife aus. In tropischen Regionen bleiben die Nächte warm, sodass das Chlorophyll in der Schale nicht vollständig abgebaut wird – die Frucht bleibt grün, obwohl sie physiologisch reif ist. Reife entsteht durch steigenden Zuckergehalt und gleichzeitigen Abbau der Säure im Fruchtfleisch, nicht durch die Schalenfarbe. Erst kühlere Nächte, wie sie in subtropischen Anbaugebieten vorkommen, fördern die Umfärbung ins Orange. Eine grüne Orange kann also voll ausgereift und süß sein. Die unten aufgeführte Auflistung bilden lediglich die wichtigsten Handel- und Kultursorten ab. Weltweit existieren Hunderte, wenn nicht Tausende von Sorten, darunter regionale Landsorten, alte Selektionen, Mutationen einzelner Bäume und moderne Züchtungen. Besonders bei Navel- und Blutorange gibt es zahlreiche Varianten, die sich in Reifezeit, Aroma, Säuregehalt oder Färbung

unterscheiden. Zudem ist die Orange selbst keine ursprüngliche Art, sondern eine alte Kreuzung, was die Vielfalt weiter erhöht. Die gängigen Handelsnamen bezeichnen meist nur wirtschaftlich bedeutende Linien – nicht die gesamte botanische Breite.

Text: Romeo Brodmann | Bild: Unsplash, Novariandy Chandra

Von Orange bis Marinello auf LEEK.ch.

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

Zur Anatomie einer Weltfrucht. Der Orange.

ANZEIGE: brodmanncigars.rocks | paloma-romeo.shop



Foto: Thomas Entzeroth

Rauchen fügt Ihnen und den Menschen in Ihrer Umgebung erheblichen Schaden zu.

**«MUSIK FÜR DEN MUND.
EINE FABELHAFTE SYMPHONIE BRAUCHT
ZEIT UND RUHE - GENAU WIE EINE
WUNDERBARE CIGARRE.»**

Viviane Nora Brodmann





★ **POLITIK | FRÜHJAHRSSSESSION:**

«Wer verstehen will, wie Politik

Handwerk formt, sollte auf die

Schweiz und nach Bern schauen – und

in die Küche.»

POLITIK | FRÜHJAHRSSSESSION

«WER VERSTEHEN WILL, WIE POLITIK HANDWERK FORMT, SOLLTE AUF DIE SCHWEIZ UND NACH BERN SCHAUEN – UND IN DIE KÜCHE.»

Die Frühjahrssession ist jene ordentliche Session des Schweizer Parlaments, in der National- und Ständerat jeweils im März während drei Wochen, 2026 vom 2. Bis am 20. März, in Bern tagen, Gesetzesvorlagen beraten, Vorstösse behandeln und damit zentrale politische Weichenstellungen für das laufende Jahr vornehmen.

Gastronomen, Gastroprofis interessieren sich erstaunlich selten offen für Politik, weil ihr Alltag sie vollständig absorbiert: Personalengpässe, Einkaufspreise, Energie, Gästebedürfnisse, Hygienevorschriften, Buchhaltung – der Betrieb ist ein permanenter Ausnahmezustand. Wer in dieser Umgebung arbeitet, führt kein Feuilletonleben, sondern ein Überlebensgeschäft. Politik wirkt dabei abstrakt und fern, obwohl sie Löhne, Arbeitszeiten, Mehrwertsteuer, Importregeln, Ausbildungssystem und Energiepreise direkt bestimmt. Paradoxerweise ist die Branche hochpolitisch betroffen, aber strukturell so operativ gebunden, dass ihr kaum Zeit und Kraft bleibt, diese Zusammenhänge strategisch zu reflektieren oder kollektiv zu vertreten.

Die Gastronomie als solche ist kein Randthema. Sie ist ein Seismograph für Regulierung, Arbeitsmarkt, Energiepreise, Berufsbildung, Migration, Landwirtschaft und Steuerpolitik. Wenn in Bern entschieden wird, ändert sich nicht nur ein Paragraph, sondern, ob ein Restaurant Personal findet, ob ein Wirt investiert, ob Lehrlinge ausgebildet werden oder ob ein Betrieb überhaupt überlebt.

Wir von Das Pauli Magazin haben für unsere Lesenden die vier Geschäfte, welche die Gastronomie und auch die Genussskultur explizit betreffen, herausgezogen und diese übersichtlich und neutral ausgelegt.

Text: Romeo Brodmann | Bild: Unsplash, Jan Baborák
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.

Zur Gastropolitik der Frühjarsession.



KRANKHEIT

26.3002 Mo. SGK-N:
Massnahmen gegen
Gefälligkeitszeugnisse.

Zum Zeugnis



STOPFLEBER

Soll verboten.
werden: Indirekte
Gegenentwurf zur
Stopfleber-Initiative
(25.404).

Zur Stopfleber



TRINKGELD

Motion Rieder
(25.4578): «Das
freiwillige Trinkgeld ist
nicht Teil des Gehalts.»

Zum Trinkgeld



L-GAV

Verbindlichkeit von
Gesamtarbeits-
verträgen soll geändert
werden (BRG 24.096).

Zum L-GAV



★ **WETTBEWERB: Vollgas Richtung
Marseille: Karina Fruman bereitet
sich in der «Cuisine Rochat» auf den
Bocuse d'Or Europe vom 15. und 16.
März 2026 vor.**

WETTBEWERB

VOLLGAS RICHTUNG MARSEILLE: KARINA FRUMAN BEREITET SICH IN DER «CUISINE ROCHAT» AUF DEN BOCUSE D'OR EUROPE VOM 15. UND 16. MÄRZ 2026 VOR.

Igchlemmts? 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.

Zum Training von Karina Frumann in der «Cuisine Rochat».



PERSÖNLICH

Thomas Gasser übernimmt ab Mai 2026 die Funktion des Chief Operating Officer bei PISTOR.

ZU PISTOR



AUSZEICHNUNG

EIPRO erhält Zertifizierung nach dem ZNU-Standard Nachhaltiger Wirtschaft.

ZU EIPRO



GENUSSKULTUR

Tabak verstehen - Pflanze, Herkunft und die Begriffe der Cigarrenkultur - Brodmann Cigars.

ZUM TABAK



MESSE | GASTIA

GASTIA 2026 BRINGT DIE BRANCHE INS GESPRÄCH – MIT FOKUS AUF

Vom 22. bis 24. März 2026 wird das Gelände der Olma Messen St.Gallen zum Ort für Fachgespräche, neue Perspektiven und konkrete Lösungen für den Berufsalltag. Rund 160 Ausstellende präsentieren an der Gastia – Fach- und Erlebnismesse für Gastfreundschaft – innovative Produkte und Dienstleistungen für Gastronomie und Hotellerie. Erstmals rückt die Messe ein übergeordnetes Fokusthema ins Zentrum: Künstliche Intelligenz und ihre Bedeutung für die Branche.

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

PARTNER DER GASTRONOMIE AN DER GASTIA



Zur Gastia



★ **REZEPTSTRIPTEASE: Die Tomate zieht sich aus. Tomates cerises confites façon Brodmann.**

REZEPTSTRIPTEASE

DIE TOMATE ZIEHT SICH AUS. TOMATES CERISES CONFITES FAÇON BRODMANN.

Es gibt Rezepte, die entstehen aus Hunger. Andere aus Übermut. Dieses hier entsteht aus einer leichten Form kulinarischer Sturheit. Denn jedes Jahr, wenn die Tomaten plötzlich in allen Farben, Formen und Preisen gleichzeitig auftauchen, beginnt dasselbe Schauspiel: Man kauft zu viele davon. Viel zu viele. Und dann stehen sie da. Rot, gelb, orange, prall und leicht vorwurfsvoll auf der Küchenplatte und verlangen nach einem Plan.

Bevor also wieder jemand behauptet, Tomaten seien einfach nur Salatbeilage, drücke ich Ihnen dieses Rezept jetzt kurzerhand aufs Auge. Nicht aus Selbstgewissheit, sondern aus pädagogischer Verantwortung. Denn wer einmal erlebt hat, wie aus einer simplen Tomate durch Hitze, Rauch, Zeit und ein wenig Geduld eine konzentrierte Essenz von Tomate entsteht, wird die Frucht nie wieder achtlos neben einen Mozzarellaklotz legen.

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.

Zum Rezeptstriptease der Tomate.



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.