

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. März 2026



Bild: zVg, Antoine Marceau, Nicolas Reynaud | Der nächste Bocuse d'Or Europe findet in Lausanne statt.

KEIN NEBENSÄCHLICHES WERKZEUG SONDERN TEIL DER PHYSIK DES GESCHMACKS: DER GLACÉLÖFFEL.

Liebe Leserin, lieber Leser

Es ist eine hübsche Pointe der Gegenwart: Die Schweiz hat beschlossen, den Franken und das Bargeld in der Verfassung zu verankern. Unsere, zumindest theoretisch, nationale Fluggesellschaft hat derweil still und leise den Euro zur Grundwährung erklärt. Gewiss, wenn auch lakonisch, das ist alles rechtlich sauber, globalisiert und hinsichtlich des Mutterkonzerns, der deutschen Lufthansa Group, betriebswirtschaftlich plausibel. Nur hat die Swiss International Air Lines inzwischen ungefähr so viel mit der Schweiz zu tun wie Fondue mit Mikrowelle oder Raclette mit Sojamilch. Niemand aus Politik oder Tourismus scheint sich daran zu stören, dass das Schweizer Kreuz auf dem Leitwerk nur noch ein dekoratives Erinnerungsstück ist. Das Parlament hat dem Tourismus gerade erst wieder grosszügig die Bundesmittel gesichert. Aber, da die nationale Identifikation ohnehin zur fakultativen Übung geworden ist, hätte man dort ein paar Franken mehr kürzen können. Eine grössere Kürzung wäre ein kleiner Anreiz gewesen, sich wirklich etwas mehr an das Land zu erinnern, von dem man lebt.

Das gilt übrigens auch für den Ansatz von Karin Keller-Sutter, mit zusätzlicher Besteuerung von Pensionskassen- und Vorsorgekapital die Löcher im Bundeshaushalt zu stopfen. Der Bund sagt den Menschen: Ihr müsst sparen und mit eurem Geld sorgfältig umgehen. Selbst wirft die Regierung das Geld, das sie den Bürgern über Steuern abnimmt, mit der Schaufel zum Fenster hinaus. Und wenn nicht mehr genug da ist, soll das angesparte Alterskapital der Menschen, die ihr ganzes Leben gearbeitet und gespart haben, noch höher besteuert werden? Wie tief kann man eigentlich noch sinken?

Sei's drum, vielleicht bin ich mit meiner altmodischen Verbundenheit zu diesem Land und seiner einst «korrekten Bünzligkeit» einfach ein Fossil.

Es gibt ein Mann, der tut persönlich mehr für das Land und den Tourismus als alle Touristiker zusammen. Lucien Mosimann. Dass der nächste Bocuse d'Or Europe 2028 in Lausanne stattfinden wird, ist mehr als eine Randnotiz und ihm zu verdanken. Es ist ein Stück Schweizer Küchengeschichte. Ohne Mosimann gäbe es diese Bühne in dieser Form nicht. Gemeinsam mit Philippe Rochat und später mit Franck Giovannini wurde hier über Jahrzehnte aufgebaut, was heute als selbstverständlich erscheint - eine präsente Schweiz. Vielleicht «tschecken» es die Herren von Schweiz Tourismus jetzt endlich und machen ein paar Franken locker. Hier werden nämlich die Fahnen noch hochgehalten.

Karina Fruman mag in Marseille die Qualifikation für das Bocuse d'Or-Finale in Lyon verpasst haben. An der Präzision lag es nicht. Weder bei ihr noch bei ihrem Commis. Wer ihre Arbeit gesehen hat, weiss, wie sauber, kontrolliert und auf den Punkt gearbeitet wurde. Handwerklich war das auf der Höhe. Deshalb: Brava!

Warum schmeckt eigentlich dasselbe Eis je nach Löffel anders? Weiter unten erläutern wir, weshalb der Löffel kein nebensächliches Werkzeug ist, sondern Teil der Physik des Geschmacks. Der Held: Ein schmaler CNS Espressolöffel. In einem weiteren Artikel haben wir versucht, aus all den Food-Trend-Reports die Quintessenz herauszupressen und zu erfassen, was den Gästen in dieser Glacé-Saison jenseits der Tik-Tok-Fürze am besten schmecken könnte: Z.B. Earl Grey. Schwarztee mit Bergamotte als Eis ist übrigens nichts Neues, das war schon Escoffiers Ding. Unseren alten Artikel über die zeitlosen Eisbecher haben wir Ihnen ebenfalls hinzugefügt. Und zur Erinnerung: Nein, Danmark und Bananasplit sind keine klassischen Coupes aber ewige Renner und richtig tolle Desserts, wenn man sie meisterhaft zubereitet.

Wie unschwer zu erkennen ist, habe ich 2019 mit [Brodmann Cigars](#) den Traum von der eigenen Cigarre realisiert. Möglich wurde das für mich mit meinen Ansprüchen, weil die in der Tabakwelt hervorragend vernetzte Paloma Szathmáry mir die Türe zu einer kleinen Boutique Factory in

Santiago de los Caballeros öffnete, in der ich mich bis heute mit Aromen, Geschmäckern, Mischungen und Formaten austoben kann. Vor drei Jahren fragte mich Paloma dann mit hochgezogener Augenbraue: «Machst DU weiter Spass, oder machen WIR ernst?» Daraufhin gründeten wir die Paloma Romeo & Friends GmbH. Die Formate unserer letzten Cigarrenlinie – Losanna und Escalade de Genève – habe ich selbst an der Drehbank geformt, so, wie ich sie als Koch haben wollte. Wie bei der Glacé der Löffel ist bei einer Cigarre das Format ein Schlüssel zur Geschmacksführung. Weiter unten finden Sie beschrieben, wie bei uns eine Cigarre entsteht und wie Sie sie mit einem Degustationsprotokoll degustieren und nachempfinden können.

Was früher als mitunter zweckfreier Zeitvertreib und Liebhaberei galt, wird heute bewusst gepflegt. Viele Menschen nutzen Hobbys, um Fähigkeiten gezielt zu entwickeln, Neues auszuprobieren oder schlicht den Kopf freizubekommen. Die Online-Vermittlungsplattform für Förderkurse Nachhilfeunterricht.de hat dazu die interessante und repräsentative Studie «So lernen Erwachsene in Deutschland durch ihre Hobbys» durchgeführt. Sehr viele vertiefen sich dieser Studie zufolge in das Kochhandwerk. Das verändert auch die Beziehung zwischen Gästen und Gastronomie, denn es kommt immer öfter vor, dass Amateure mehr wissen als Profis – so viel zur Digitalisierung und zur Cancel Culture in der Berufsbildung, denen das Referenzwerk der Schweizer Kochlehre zum Opfer fiel. Das sollte man als Gastronom doch mal ins Auge fassen.

In der Bäckerbranche ist auch nicht eitel Sonnenschein – Brottrend hin oder her: Von etwa 2500 unabhängigen Bäckereien mit ca. 500 Lernenden von vor 25 Jahren sind noch rund 1200 Bäckereien mit um die 250 Lernenden übrig. In der nächsten Ausgabe finden Sie zum Thema Bäckereihandwerk ein Interview beim Bio-Beck Lehmann in Lanterswil TG.

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.

PS I:

ALIGRO richtet sich mit einer neuen Aktionsrunde bis zum 21. März 2026 gezielt an die Gastronomie. Der Cash & Carry-Spezialist unterstützt damit Betriebe im Alltag. Als Familienunternehmen mit Nähe zur Branche setzt ALIGRO auf Verlässlichkeit, kurze Wege und ein Angebot, das auf professionelle Bedürfnisse zugeschnitten ist.



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

Anzeige: ALIGRO

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



ALIGRO
Mehr Qualität für Ihr Geld.



★ ***SPEISEEIS | SENSORIK: Warum
Glacé anders schmeckt, je nachdem
womit man sie isst: Der Löffel.***

SPEISEEIS | SENSORIK

WARUM GLACÉ ANDERS SCHMECKT, JE NACHDEM, WOMIT MAN SIE ISST: DER LÖFFEL.

Die Glacé bleibt dieselbe, doch der Löffel entscheidet, wie sie uns begegnet. Metall, Holz oder Kunststoff verändern, wie Eis schmilzt, wie Aromen freigesetzt werden und wie wir Cremigkeit wahrnehmen. Der Löffel ist kein nebensächliches Werkzeug – er ist Teil der Physik des Geschmacks. Der Artikel erklärt, was es damit auf sich hat und weshalb der schmale Espressolöffel in dieser Geschichte der Held ist.

Text: Marko Ferrari | Bild: Unsplash, Canyon Swartz

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 passenden Löffel für die Glacé.



GARTENSAISON

★ **GARTENSAISON | TREND: Auf was Gastronomen bei Glacé, Eis und Coupes jetzt achten sollten. Welche Aromen sind im Trend und was out?**

AUF WAS GASTRONOMEN BEI GLACÉ, EIS UND COUPES JETZT ACHTEN SOLLTEN. WELCHE AROMEN SIND IM TREND UND WAS IST OUT.

Der Frühling ist die Stunde der Glacé. Kaum öffnen die Terrassen, wandert der Blick der Gäste wieder zur Coupekarte. Doch wer glaubt, drei Kugeln, Rahm und Schokoladensauce würden heute noch reichen, hat die Zeichen der Zeit nicht gelesen: Die neue Coupekarte verlangt weniger Gimmicks dafür mehr Ideen und Substanz.

Zu den Speiseeis- und Coupes-Trends.

ANZEIGE: brodmanncigars.rocks | paloma-romeo.shop

WWW.BRODMANNCIGARS.ROCKS

**«BRODMANN
CIGARS –
DA MACHT
BRANDSTIFTUNG
FREUDE.»**

Isi Reutemann

«WUFF!»

Bilboul

**«DER WIND
ALS BRANDBESCHLEUNIGER
DER GLÜCKSEELIGKEIT.»**

Maya Hitz

KONTOR.SWISS

Foto: Thomas Entzeroth

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

Two women are sitting on a stone ledge by a body of water, smiling at the camera. The woman on the left is holding a small, scruffy dog. The woman on the right is holding a cigar in her hand. A black umbrella is open over them. In the foreground, two cigars are shown vertically. The background shows a cityscape across the water.



★ *Kochkunde: Ob eingekauft oder «faite maison», Glacé boomt. Eisdien schiessen wie Pilze aus dem Boden. Coupes, Eisbecher, Glacés - altbewährte Klassiker sind die beste Basis für Neuinterpretationen.*

KOCHKUNDE

OB EINGEKAUFT ODER «FAITE MAISON», GLACE BOOMT. COUPES, EISBECHER, GLACES - ALTBEWÄHRTE KLASSIKER SIND DIE BESTE BASIS FÜR NEUES.

Sobald das Wetter konstant warm wird, beherrschen die Glacearten wieder landesweit die Gartenwirtschaften. Standesgemäss werden die gesplante tropische Musa «Banana Split» und der Nordländer Coupe Dänemark bzw. Danmark vorherrschend sein. Nachfolgend finden Sie die Geschichte über die «alten» Coupes und vorneweg ein paar Hinweise, was besser unterlassen werden sollte.

Zu den Glaces und Coupes.



★ *UNCUT | BRODMANN CIGARS: Rauch und Urteil – wie eine Cigarre entsteht und die Vermessung einer Stunde.*

UNCUT | BRODMANN CIGARS

**RAUCH UND URTEIL - WIE EINE
CIGARRE ENTSTEHT UND
DIE VERMESSUNG EINER STUNDE.**

Eine Cigarre entsteht nicht durch Zufall. Sie ist das Ergebnis von Vorstellung, Erfahrung und einer grossen Portion Geduld. Zwischen der ersten Idee einer Mischung, dem passenden Format und den ersten gerollten Prototypen beginnt ein Prozess des Probierens, Wartens und erneuten Degustierens – bis sich zeigt, ob aus einer Idee tatsächlich eine Cigarre werden kann.

Wir von Brodmann Cigars haben nachfolgend das Wichtigste zusammengetragen:
eine kompakte Einführung in die zentralen Begriffe der Zigarrendegustation, eine strukturierte Anleitung für die Verkostung – und ein Degustationsprotokoll, mit dem sich eine Zigarre Schritt für Schritt analysieren und dokumentieren lässt.

Denn wer Zigarren wirklich verstehen will, muss lernen, genau hinzuschauen, zu riechen und zu schmecken.

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.

Zur Cigarren-Degustation - die Vermessung einer Stunde.



★ **WETTBEWERB | ANKÜNDIGUNG: Trotz sauberer Arbeit – Karina Fruman verpasst die Qualifikation | Der nächste Bocuse d'Or Europe findet in Lausanne statt.**

WETTBEWERB | ANKÜNDIGUNG

DER NÄCHSTE BOCUSE D'OR FINDET IN LAUSANNE STATT. TROTZ SAUBERER ARBEIT - KARINA FRUMAN VERPASST DIE QUALIFIKATION.

Karina Fruman (26) hat sich nicht für den Bocuse d'Or in Lyon qualifiziert. Das Resultat steht. Was aber ebenso klar ist: An der Präzision lag es nicht. Weder bei ihr noch bei ihrem Commis, Niklas Erb (17). Wer ihre Arbeit gesehen hat, weiss, wie sauber, kontrolliert und auf den Punkt dort gearbeitet wurde. Handwerklich war das auf der Höhe. Der Bocuse d'Or ist kein reines Handwerksformat. Er ist Wettbewerb, Inszenierung, Juryentscheid – und damit immer auch eine Frage von Nuancen, Tagesform und Interpretation.

Dass der nächste Bocuse d'Or Europe 2028 in Lausanne stattfinden wird, ist mehr als eine Randnotiz. Es ist ein Stück Schweizer Küchengeschichte. Ohne Lucien Mosimann gäbe es diese Bühne in dieser Form nicht. Gemeinsam mit Philippe Rochat und später mit Franck Giovannini wurde hier über Jahrzehnte aufgebaut, was heute als selbstverständlich erscheint.

Das Resultat vom 16. März in Marseille ändert daran nichts. Und es ändert auch nichts an der Qualität dessen, was auf diesem Niveau geleistet wird.

Text: Romeo Brodmann, Pressemitteilung | Bild: zVg, Antoine Marceau, Nicolas Reynaud
Von Mastgeflügel bis Ausbildung auf LEEK.ch.
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

Zum Bocuse d'Or Europe in Marseille und in Lausanne.



★ *LERNEN: Die Küche ist das beliebteste Klassenzimmer. Warum Kochen das wichtigste Hobby der Deutschen ist und was Gastronomen daraus lernen können.*

LERNEN

**DIE KÜCHE IST DAS BELIEBTESTE
KLASSENZIMMER. WARUM
KOCHEN DAS WICHTIGSTE HOBBY**

DER DEUTSCHEN IST UND WAS GASTRONOMEN DARAUS LERNEN KÖNNEN.

Die Gastronomie sucht ständig nach neuen Trends, nach neuen Geschmäckern, nach neuen Konzepten. Dabei liegt eine der wichtigsten Antworten längst auf dem Küchentisch der Deutschen. Eine aktuelle Untersuchung der Lernplattform Nachhilfeunterricht.de zeigt: Kochen und Backen sind mit Abstand das beliebteste Hobby in Deutschland. Rund 68 % der Erwachsenen geben an, regelmässig zu kochen oder zu backen. Damit liegt die Küche deutlich vor klassischen Freizeitbeschäftigungen wie Radfahren (43 %) oder Wandern (41 %). Für Gastronomen ist das eine interessante Erkenntnis. Denn sie zeigt: Die Küche ist für viele Menschen längst mehr als ein Ort der Nahrungszubereitung. Sie ist Experimentierfeld, Lernraum und Selbstverwirklichung zugleich.

Text: Stefan Schramm | Bild: Unsplash
Von Mastgeflügel bis Ausbildung auf **LEEK.ch**.
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

Zum beliebtesten Klassenzimmer: Die Küche.



*PERSÖNLICH | MANAGEMENT: Nach Zukauf
der Onoré: Christof Lehmann wechselt in den
Verwaltungsrat der IDAK Food Group,
Alexandre Vigneron wird neuer Gruppen-CEO*

PERSÖNLICH | MANAGEMENT

NACH ZUKAUF DER ONORÉ: CHRISTOF LEHMANN WECHSEL IN DEN VERWALTUNGSRAT DER IDAK FOOD GROUP, ALEXANDRE VIGNERON WIRD NEUER GRUPPEN-CEO.

Die auf Premium Frozen Food spezialisierte IDAK Food Group mit Sitz in Spreitenbach AG, welche auf die drei Kategorien Pizza & Snacks, Fingerfood & Kartoffelsnacks sowie Backwaren & Patisserie spezialisiert ist, hat den Kauf der in Toulouse FR ansässige Onoré erfolgreich abgeschlossen. Mit dem strategischen Zukauf baut IDAK ihre Kategorie Backwaren & Patisserie mit einem komplementären Portfolio aus und stösst in die europäischen Schlüsselmärkte Frankreich und Grossbritannien vor. Gleichzeitig passt die Gruppe ihre Führungsstruktur an: Christof Lehmann, bisheriger IDAK CEO, nimmt Einsitz im Verwaltungsrat der Gruppe. Sein Nachfolger wird der bisherige Onoré-CEO Alexandre Vigneron.

Zur IDAK FOOD GROUP



★ ***BILDUNG: Inspiration für den Nachwuchs
– und ein Anlass zur grundsätzlichen Frage
nach der Zukunft der Berufsbildung. Young
Star 2026.***

BILDUNG

**INSPIRATION FÜR DEN
NACHWUCHS - UND EIN ANLASS**

ZUR GRUNDSÄTZLICHEN FRAGE NACH DER ZUKUNFT DER BERUFSBILDUNG. YOUNG STAR 2026.

Nachwuchsförderung gehört zu den wichtigsten Aufgaben einer Branche, die vom Weitergeben von Wissen lebt. Der Bildungsevent **YoungStar** setzt hier ein starkes Zeichen: Junge Berufsleute arbeiten mit erfahrenen Persönlichkeiten, lernen Techniken und erleben ihr Handwerk im direkten Austausch. Gleichzeitig wirft der Anlass eine grundsätzliche Frage auf: Reicht punktuelle Inspiration aus, wenn die systematische Wissensbasis der Berufsbildung gleichzeitig immer stärker unter Druck gerät?

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

Zum Young Star 2026.



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
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 :

