

[Im Browser öffnen](#)

DAS PAULI MAGAZIN

Die digitale Fachzeitung

für Kochberuf, Gastronomie, Hotellerie und Tourismus.

Redaktionell. Unabhängig. Dem Beruf und der Branche verpflichtet.

[Newsletter](#)

20. April 2026



Bild: Stefan Schramm | Nicht schön, dafür umso geschmackvoller und lebendiger- Sauerteig beim Biobeck Lehmann.

VIELE SCHEITERN NICHT AM KÖNNEN, SONDERN AN FALSCHEN ERWARTUNGEN.

Liebe Leserin, lieber Leser

Um es vorneweg zu nehmen: Brot hat in der Gastronomie zu oft die Bedeutung, vorgeschnitten und leicht angetrocknet in Körbchen wartend als Salatsaucenaufsauger verwendet zu werden. Stefan Schramm hat mit Anna Lehmann vom Biobeck Lehmann in Lanterswil TG ein Gespräch über Brot und Sauerteig geführt. Wir sollten das Handwerk anderer respektieren, bevor wir Respekt für unser eigenes einfordern. Für das Interview bitte ganz nach unten Scrollen.

Ansonsten zielt dieser Newsletter dorthin, wo es unbequem wird. Er richtet sich an alle, die in Bezug auf Lehrabbruch und Fluktuation bereit sind, genauer hinzuschauen, als es der Branche lieb ist. Er ist der Versuch, die Dinge so darzustellen, wie sie sind, was erfahrungsgemäss nicht allen gefällt.

Nun, um einem möglichen Missverständnis vorzugreifen: Natürlich wünsche ich mir eine von begeisterten Lernenden überschwemmte Gastronomie ... ja, aber ...

Kaum ist der Frühling da, beginnt im Gastgewerbe die alljährliche Suche nach Nachwuchs. Vom 4. bis am 8. Mai, findet die «Woche der Berufsbildung» statt. Die Branche wirkt in diesen Wochen fast optimistisch: Jahr für Jahr gelingt es, genügend Lernende zu finden und ebenso zuverlässig gelingt es, einen grossen Teil davon wieder zu verlieren.

Der Grund dafür ist einfach und wird in verschiedenen Theorien und Konzepten beschrieben. Die *Erwartungs-Diskonfirmation* (vgl. z. B. Richard L. Oliver, Expectation-Disconfirmation Theory) bezeichnet die Differenz zwischen dem, was jemand erwartet, und dem, was tatsächlich erlebt wird. Werden unausgesprochene Erwartungen nicht erfüllt, spricht man vom **psychologischen Vertragsbruch** (vgl. z.B. Denise Rousseau, **Psychological Contracts in Organizations**) Und wenn Person und Beruf nicht zusammenpassen, nennt man das **Person-Job-Misfit** (Vgl. z. B. Amy Kristof-Brown, **Consequences of Individuals' Fit at Work**).

Das Problem ist also nicht der Beruf, sondern die Differenz zwischen dem, was versprochen wird, und dem, was man vorfindet. Mit einer der höchsten Lehrabbruchquoten steht das Gastgewerbe offensichtlich nicht so gut da. Ungeachtet dessen werden junge Menschen derzeit von Verbänden und Institutionen wieder ungefähr so für Berufe im Gastgewerbe angeworben:

«Werde Teil einer Welt, in der deine Kreativität keine Grenzen kennt und jeder Tag zur Bühne für deine Leidenschaft wird: In der Gastronomie gestaltest du einzigartige Geschmackserlebnisse, begeisterst Menschen aus aller Welt und schenkst Gästen unvergessliche Momente, getragen von Teamgeist, Inspiration und der Freiheit, um dich jeden Tag neu zu entfalten.»

Ehrlich wäre das:

«Werde Teil einer Branche, in der zuerst hart gearbeitet wird: lange Tage, Hitze, Druck, wenig Applaus, oft schlechte und laute Kommunikation und tiefe Löhne. Wer bleibt, lernt ein Handwerk, das trägt. Und wer sich anstrengt, entdeckt darin Schritt für Schritt Kreativität, Präzision und den Moment, in dem ein Gast wirklich zufrieden ist.»

Verbände und Institutionen versuchen, mit der ersten Variante den Nachwuchs zu sichern und sie senken dafür auch die Eintrittshürden. Das ist kurzfristig logisch und verständlich: Betriebe brauchen Leute, Schulen brauchen Klassen, Verbände brauchen Zahlen. Das Problem beginnt dort, wo Ursache und Wirkung verwechselt werden.

Wird nicht geklärt (Realistic Job Preview RJP, John P. Wanous, Stephen L. Premack), offen und ehrlich kommuniziert, und wird gleichzeitig die Schwelle gesenkt, ohne Ausbildungsqualität, Betreuung und Arbeitsrealität zu stabilisieren und auszubauen, passiert Folgendes:

Es kommen mehr, aber weniger passende Menschen in den Beruf. Sie treffen auf eine fordernde Realität – und steigen früh wieder aus.

Das ist kein moralischer Vorwurf, sondern ein strukturelles Problem. Wenn wir zwei Drittel verlieren, funktioniert das System nicht. Die Konsequenz ist klar: höhere Anforderungen an: Betriebe, Ausbildung, Kommunikation und an die Lernenden.

Nur wenn ein realistisches Bild des Berufs vermittelt wird (Realistic Job Preview), entsteht Passung. Anstelle eines Trug- oder Wunschbildes treffen dann geklärte Erwartungen auf die tatsächliche Realität. Es geht nicht darum, möglichst viele auszubilden, sondern die richtigen.

Deshalb habe ich mir erlaubt, die Arbeit der Verbände vorwegzunehmen. In diesem Newsletter finden Sie Abhandlungen, weshalb wir Köche ausbilden und die meisten wieder verlieren. Sie finden je ein Arbeitsblatt für Eltern, angehende Lernende und Lehrmeister: Unbequeme Fragen, die man sich stellen sollte, bevor man sich für diesen Weg entscheidet. Und sie finden die Arbeitsschritte, welche ein Realistic Job Preview (RJP) umfasst.

Dann haben wir passend zum Thema und anlässlich der «Woche der Berufsbildung» vom 4. bis 8. Mai mit Ulrike Kuhnhen, Direktorin der EHL Hotelfachschule Passugg ein Gespräch geführt: Während Bücher aus der Ausbildung verschwinden, wird ihr Inhalt von der KI neu verwertet. Was bleibt, ist die Frage: Wer denkt hier eigentlich noch selbst?

Viel Spass beim Lesen, hören und Zuschauen. Ich hoffe, Sie können die Arbeitsunterlagen gebrauchen, die Das Pauli Magazin der Gastronomie und unseren Berufen sehr gerne kostenlos zur Verfügung stellt.

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.



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.**



Das Pauli Magazin . ch

Anlässlich der «Woche der Berufsbildung» vom 4. bis 8. Mai 2026 - Ulrike Kuhnenn, Direktorin EHL Passugg

VIDEO-PODCAST | HANDWERK

«PRAXIS IST KEIN BEIWERK, SIE
IST VORAUSSETZUNG.» ULRIKE

KUHNHENN, DIREKTORIN DER EHL PASSUGG, IM GESPRÄCH.

Die Schweizer Hotellerie und Gastronomie steht unter Druck – und die Berufsbildung gleich mit ihr. Während die Branche händeringend nach Fachkräften sucht, verliert sie einen grossen Teil davon bereits während oder kurz nach der Ausbildung. Gleichzeitig verändert sich die Art, wie Wissen vermittelt wird, grundlegend: Klassische Lehrbücher verschwinden aus dem Unterricht, während ihre Inhalte digital neu aggregiert werden. Zwischen Praxis, Anspruch und Realität entsteht ein Spannungsfeld, das weit über die Branche hinausweist. Im Gespräch mit Ulrike Kuhnhen, Direktorin der EHL Hotelfachschule Passugg, geht es um genau diese Brüche: um die Stärke des dualen Systems, die Erwartungslücken der jungen Generation und um die Frage, was mit Wissen passiert, wenn seine Quellen aus dem Blick geraten.

Video, Bilder, Text: Romeo Brodmann

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

Von Brot bis Butter auf LEEK.ch.

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

Zum Short Cut des Gespräches mit Ulrike Kuhnhen
(4:53 Min)

Zum Video-Podcast mit Ulrike Kuhnhen (Full Length,
24.52 Min)





KOCH IST KEIN BERUF MEHR. ES SIND MEHRERE. EIN VORSCHLAG ZUM VERSAGEN DER BERUFSREFORM «KOCH 2021/22/23/24».

Von einem «kompletten Versagen» zu sprechen greift natürlich zu kurz. Aber, die Berufsrevision «Koch 2020 /21 /22 /23 /24» hat einen zentralen Widerspruch nicht gelöst: Sie hat das Berufsbild formalistisch modernisiert (Handlungskompetenzen, Prozessdenken), ohne nachhaltig die Realität der Betriebe mitzunehmen.

Der Beruf «Koch/Köchin EFZ» blieb nach der Reform inhaltlich stark an der klassischen, handwerklich breiten Küche orientiert, während ein grosser Teil der Ausbildungsbetriebe genau diese Breite gar nicht mehr abbilden kann (Convenience, Spezialisierung, Monothematisierung, Zeitdruck). Gleichzeitig verlangt das neue System mehr pädagogische Begleitung und Struktur, liefert aber weder Zeit noch Ressourcen dafür.

So entsteht eine Lücke zwischen Anspruch (Lehrplan), Umsetzung (Betrieb) und Erwartung (Lernende): Alle sollen alles lernen, aber niemand kann es vollständig vermitteln. Das Resultat ist nicht primär schlechte Reformarbeit, sondern eine Reform, die den Mut nicht hatte, den Beruf ehrlich zu differenzieren und damit die bestehende Realität weiter unter einem einzigen Titel kaschiert.

Die Reform war also nichts anderes als ein Strukturerhalt trotz Realitätsbruch. Die Frage ist deshalb nicht, ob sich die Küche verändert hat. Das hat sie längst. Die Frage ist, ob wir bereit sind, daraus die Konsequenzen zu ziehen und den Mut haben, Berufe so zu benennen, wie sie tatsächlich gelebt werden.

Text: Romeo Brodmann | Bild: Unsplash, maryam jahanmehr

Von Orange bis Marinello auf LEEK.ch.

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

Zum Vorschlag zum Versagen der Berufsreform
«Koch 2021/22/23/24»

ANZEIGE: brodmanncigars.rocks | paloma-romeo.shop

Foto: Thomas Entzeroth



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

**«DIE BESTEN IDEEN GIBT'S MIT
DEM KOPF IN DEN WOLKEN.
DIE BESTEN WOLKEN MACHEN
BRODMANN CIGARS.»**

Charles Illi





★ *BERUFSBILDUNG: Warum die
Küche ihre Lernenden ausbildet und
verliert.*

BERUFSBILDUNG

WARUM DIE KÜCHE IHRE LERNENDEN AUSBILDET UND VERLIERT.

Das System bringt viele junge Menschen in die Küche, schafft es aber zu selten, sie dort auch zu halten. Die hohen Lehrvertragsauflösungen im Gastgewerbe sind kein Zufall, sondern die logische Folge eines Systems, das Anspruch und Realität nicht mehr zusammenbringt. Die Ausbildung verspricht Breite, die Betriebe liefern Spezialisierung, und die Lernenden stehen dazwischen. Wer verstehen will, warum die Branche ihre Nachwuchskräfte verliert, muss genau hier hinschauen.

Text: Marko Ferrari | Bild: Unsplash, blackieshot
Von Brot über Butter bis Gloria Helvetia Brodmann Cigars auf LEEK.ch
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

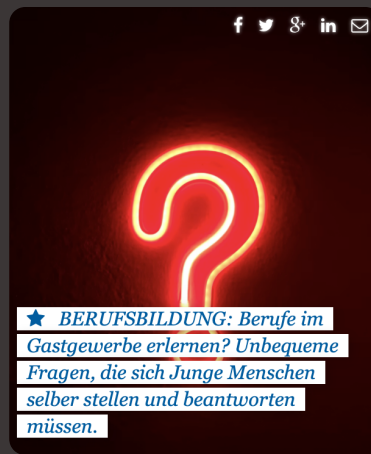
Warum die Küche Lernende ausbildet und wieder verliert.



LEHRMEISTER

Fragen, die sich Lehrmeister und Betriebe stellen müssen, bevor sie einen Lehrvertrag neu aufsetzen.

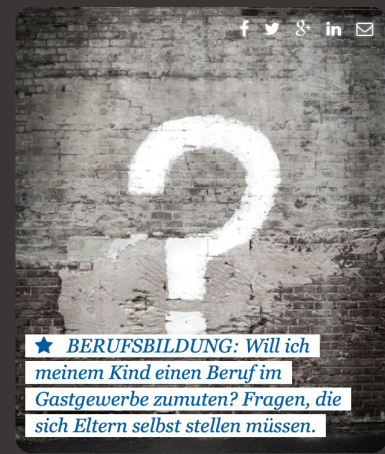
Fragen für
Lehrmeister



LERNENDE

Berufe im Gast-gewerbe erlernen? Unbequeme Fragen, die sich junge Menschen selber stellen müssen.

Fragen für Schüler



ELTERN

Will ich meinem Kind einen Beruf im Gastgewerbe zumuten? Fragen, die sich Eltern selbst stellen müssen.

Fragen für Eltern



★ **BERUFBILDUNG: Ein junger Mensch, der Koch werden will, sollte auch völlig andere Berufe prüfen!**

BERUFSBILDUNG

EIN JUNGER MENSCH, DER KOCH WERDEN WILL, SOLLTE AUCH VÖLLIG ANDERE BERUFE PRÜFEN.

Diskrepanz zwischen Berufsbezeichnung und tatsächlicher Tätigkeit.
Die Frage ist deshalb nicht mehr, wie man Koch wird, sondern, was man darunter überhaupt noch versteht. Um überhaupt eine fundierte Entscheidung treffen zu können, sollten junge Menschen und Eltern alternative Berufswege prüfen, um den Kochberuf einordnen und vergleichen zu können.

Und warum sollte die Gastronomie ein Interesse daran haben, dass sich junge Menschen auch anderweitig informieren, um den Berufsentscheid für oder gegen einen Gastroberuf bewusst und selbstbewusst fällen zu können? Weil nur bewusst und selbstbestimmt gewählte Berufseintritte zu stabilen, motivierten Fachkräften führen, die langfristig in der Branche bleiben und Qualität sichern.

Text: Romeo Brodmann | Bild: MD
Von Brot bis Butter auf LEEK.ch.

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



ENTSCHEIDUNGSINSTRUMENT:

Realistic Job Preview (RJP) -

Arbeitsanleitung zur Klärung von

Erwartung und Wirklichkeit im

Gastgewerbe.

ENTSCHEIDUNGSINSTRUMENT

**REALISTIC JOB PREVIEW (RJP) -
ARBEITSANLEITUNG ZUR
KLÄRUNG
VON ERWARTUNGEN UND
WIRKLICHKEIT IM
GASTGEWERBE.**

Ein Realistic Job Preview (RJP) ist kein Werbeinstrument, sondern ein strukturierter Prozess. Ziel ist es, ein realistisches Bild eines Berufs zu vermitteln, bevor eine Entscheidung getroffen wird. Im Zentrum steht der Abgleich zwischen Erwartung und tatsächlicher Arbeitsrealität.

Text: Romeo Brodmann | Bild: Francesco Liotti
Von Brot bis Butter auf LEEK.ch.

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

Zur Arbeitsanweisung Realistic Job Preview



Wettbewerb

Gusto26-Gewinner vom Casino Bern, Mateo Hoefliger ist der beste Kochlernende der Schweiz.

[Zum Gusto26](#)



Küchentechnik

Electrolux Professional AG verlagert die Produktion von Sursee (CH). nach Pordenone (I).

[Zu Electrolux](#)



Kochkunde

Biersuppe?
Selbstverständlich. Als Nationalsuppe Soupe à la Bière oder. als Kaltschale Soupe froide à la Bière.

[Zur Biersuppe](#)



DIE EINFACHHEIT LIEGT IN DER KUNST. BEIM BIOBECK LEHMANN PASSIERT NICHTS SCHNELL.

Die Bäckerei Lehmann in Lanterswil arbeitet an etwas, das im heutigen Bäckerhandwerk fast aus der Zeit gefallen scheint: Sie nimmt sich Zeit. Während anderswo Prozesse verkürzt und Produkte vereinfacht werden, bleibt hier eine Haltung bestehen, die sich nicht beschleunigen lässt. Seit 1975 geht es nicht darum, Brot schneller zu machen, sondern besser zu verstehen, von der Herkunft des Getreides bis zur letzten Phase der Teigführung. Daraus ist keine Nostalgie entstanden, sondern eine Praxis, die sich konsequent an einer einfachen Frage orientiert: Wie viel Zeit braucht ein gutes Brot wirklich?

Video, Bilder, Text: Stefan Schramm

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

Von Brot bis Butter auf LEEK.ch.

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

[Zum Bio-Beck Lehmann](#)

[Direkt Zum Biobeck Lehmann](#)
Lehmann Holzofenbeck AG, 9503 Lanterswil



★ **Buchtipps: 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 immer ein schönes Geschenk!

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 :



