

[Im Browser öffnen](#)



Die digitale Fachzeitung

für Kochberuf, Gastronomie, Hotellerie und Tourismus.

Redaktionell. Unabhängig. Dem Beruf und der Branche verpflichtet.

[Newsletter](#)

20. April 2026





Bild: Selfie rb | Das Buch «Die Saucen der klassischen französischen Küche und die Essenzen» ist fertig fotografiert und wird jetzt abschliessend gestaltet. Zum Bestellen bitte nach unten scrollen.

WEISSBROT, EI UND DAS INTERNET DREHT DURCH - TAMAGO SANDO - DAS JAPANISCHE EIERSANDWICH.

Liebe Leserin, lieber Leser

Wie gut ist ein Gericht? Was ist es wert? Und was ist der Gast bereit, dafür zu bezahlen?

Das sind drei Fragen, die oftmals nicht zusammengehen, auch wenn sie optisch betrachtet zusammengehören. Im Grunde ist es noch schlimmer. Die heutigen Bewertungsszenarien der verschiedensten Restaurant- und Küchentester setzen weitgehend andere Prioritäten als Geschmackstiefen, Aromenvolumen haben an Bedeutung eingebüsst. Hauptsache, auf dem Teller wurde ein Türmchen gebaut und ein Spektakel angerichtet. Ein perfekt ausbalancierter Geschmack alleine bringt heute kaum mehr Punkte oder Sterne

Also nochmals:

Wie gut ist ein Gericht? Was ist es wert? Und was ist der Gast bereit, dafür zu bezahlen? Diese Fragen und ihre Antworten haben einen erheblichen Einfluss auf die Angebots- und Preisgestaltung.

Diesbezüglich haben wir zwei Themen aufbereitet. Erstens: «Der Gast zahlt für Zeichen, nicht für Qualität. Die Unsichtbarkeit des Könnens in der modernen Gastronomie oder Ästhetik schlägt Handwerk.» Hierbei kommt eindeutig zum Tragen, was einst Daniel Bumann, Restauranttester und Spitzenkoch, in einem Interview in Das Pauli Magazin sagte: «Da kommt ein Gericht daher wie aus der Küche von Caminada, schmeckt dann aber nach nichts.»

Und zweitens: Genau an diesem Punkt landen wir beim Hype um das Tamago Sando. Dieses Eiersandwich hat auf sozialen Medien ungefähr dieselbe Funktion wie Katzenbabys mit Glubschaugen: maximale Klickwahrscheinlichkeit. Es ist weich. Es ist perfekt geschnitten. Es sieht aus, als hätte ein Ultra-Minimalismus-Designer im Endstadium des brutalistischen Reduktionsdesigns ein Pausenbrot entworfen. Das versetzt Food-Scouts und -Blogger in kulinarische Schnappatmung. Dazu gibt es nahezu inbrünstig religiöse Diskussionen darüber, weshalb der Rand vom Brot weg muss. Ich würde schätzen: Für diese Leute ist ein Tamago Sando mit Brotrand wie ein Ferrari mit Anhängerkupplung.

Aber gut, wenn der Gast bereit ist, jeden Preis dafür zu bezahlen, dann entwickeln Sie um Hergottshärdöpfels willen Ihr eigenes Super-Tamago-Sandoicchi und verkaufen Sie es zu einem horrenden Preis. Offensichtlich leben wir in einer Zeit, in der ein perfekt ausgeleuchtetes Eiersandwich mehr Aufmerksamkeit erhält als eine grossartige, fachlich perfekt hergestellte Demi-Glace. Das muss man zuerst einmal schaffen. Oder, je nach Perspektive, beweinen.

Apropos ... Für das Buch «Die Saucen der klassischen französischen Küche und die Essenzen» haben wir vor zwei Wochen die letzten Bilder fotografiert. Das Projekt ist also auf gutem Weg, auch dank all den Förderern, die es mit der Vorbestellung unterstützten. Ich kann es nicht oft genug zum Ausdruck bringen: Danke! Selbstverständlich nehmen wir Vorbestellungen noch so gerne an, aber wir können dafür keinen Eintrag im Unterstützerverzeichnis mehr anbieten. Das ist abgeschlossen.

Persönlich erschütternd war für mich folgendes Erlebnis: Ich musste feststellen, nicht mehr der Jüngste zu sein, weshalb ich bei der SVA Zürich eine Rentenvorausberechnung beantragte. Irgendwann kam dann ein Brief, in dem man mir mitteilte, ich hätte für das Jahr 1992 keinen Beitrag geleistet und damit eine Vorsorgelücke, es sei denn, ich hätte ein Markenheft. WTF ist ein Markenheft?

Ein Markenheft war ein früheres AHV-Beitragsheft in der Schweiz, in das Beitragsmarken eingeklebt wurden, um geleistete Sozialversicherungsbeiträge nachzuweisen, bevor die Erfassung elektronisch über individuelle Konten erfolgte. Universitäten, Hochschulen etc. sorgen bis heute in der Regel dafür, dass Studierende nicht unbemerkt in Beitragslücken geraten, sei es durch Meldungen, Erfassung oder zumindest entsprechende Informationen.

Aber ich war 1991/92 an der Hotelfachschule Belvoirpark Zürich eingetragen. Wir Schüler bezahlten ein Vermögen, arbeiteten gratis im schuleigenen Restaurant und waren nicht sozialversichert. Vom Belvoirpark gab es meiner Meinung nach nicht einmal den Hinweis, dass man sich selber um die AHV-Beiträge kümmern muss. Wer also Belvoirpark-Absolvent ist, sollte vielleicht einmal seinen AHV-Auszug prüfen.

Ueli Prager, der Gründer von Mövenpick, hatte dafür ein Handlungsprinzip: «Gut in kleinen Dingen.» Für Schweizer Hotelfachschulen war und ist dieses Prinzip offensichtlich kein Thema - auch wenn präzise auf diesem Grundsatz Kaizen - das Prinzip der kleinen Schritte von Toyota basiert, mit dem sich unter anderem Harvard-Forscher intensiv beschäftigen. Ueli Prager hat das lange vorher entwickelt und gelebt. Für den Artikel «Die Macht der kleinen Dinge» von Ueli Prager bitte ganz nach unten scrollen.

Voilà, ansonsten haben wir für Sie weitere interessante Themen und Meldungen aufbereitet, darunter auch die Neueröffnung des ButchersTable in der Zuger Altstadt sowie dessen Auszeichnung als bestes Steakrestaurant in Deutschland, der Schweiz und Österreich. Viel Spass beim Lesen.

Romeo Brodmann

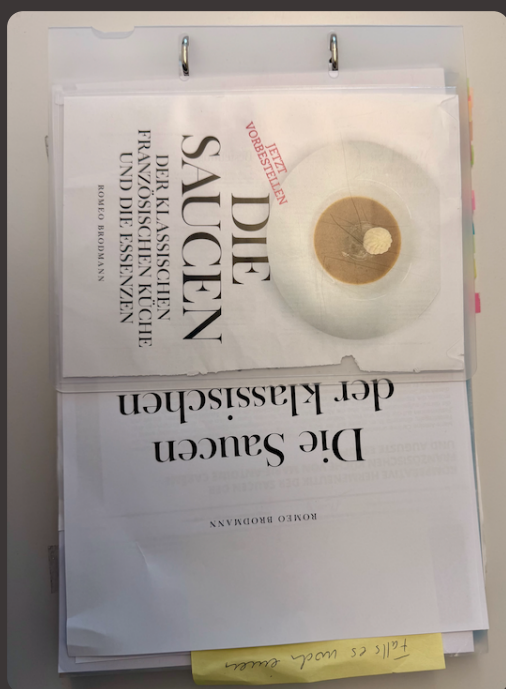


Keine Party 🎈 ohne Werbung 😊 Public Relations oder Product Placement? Hier klicken. Mail an Schramm, Stefan freut sich.

PS - Beachten sie diese tollen, neuen Produkte:

Knusprig ist das neue tasty! [THE GREEN MOUNTAIN](#) bringt hier mit dem neuen Plant-based Crispy Burger Patty ordentlich Crunch ins Spiel.

Büffel Ricotta oder Simmentaler Rind? Hier finden Sie [LA PASTERIA](#), die mit ihrem Kleinsortiment Ravioli Authentizität, Raffinesse und Charakter verspricht.



IN EIGENER SACHE **DAS BUCH BESTELLEN**

CHF 98.-

Das Buch ist fertig fotografiert und wird in den nächsten Wochen abschliessend gestaltet. Hier kann das Werk «DIE SAUCEN DER KLASSISCHEN FRANZÖSISCHEN KÜCHE UND DIE ESSENZEN» vorbestellt werden.

Hier bestellen

Anzeige





HANDWERK | ANGEBOTSGESTALTUNG

DER GAST ZAHLT FÜR ZEICHEN, NICHT FÜR QUALITÄT. DIE UNSICHTBARKEIT DES KÖNNENS IN DER MODERNEN GASTRONOMIE ODER ÄSTHETIK SCHLÄGT HANDWERK.

Nicht die Qualität verschwindet, sondern ihre Lesbarkeit. Die veränderte Wahrnehmung der Gäste und die zunehmend irrlichternde Rückkopplung innerhalb der Branche untergraben dann in der Folge doch die Qualität selbst, weil sie visuell per se weniger sichtbar ist.

Wer den «Der Grosse Pellaprat» neben Büchern zeitgenössischer Sterneköche aufschlägt und die Bilder vergleicht, erkennt schnell, wie stark sich die Darstellung von Gerichten verändert

hat. Besonders auffällig sind derzeit die mit «Blumentepptischen» aus garnierten Teller. Diese Ästhetik kommuniziert vor allem eines: «ich bin es wert». Mit der tatsächlichen handwerklichen Qualität eines Gerichtes hat das allerdings nur bedingt zu tun. Vielmehr verändert sich die Wahrnehmung von Wert bei Gästen heute stärker denn je durch visuelle Kommunikation, Social Media und Vergleichbarkeit.

Köche kopieren deshalb zunehmend jene von Spitzenköchen entwickelten Gerichte und deren visuellen «Wertestempel», während die handwerklich herausgearbeitete Geschmacksstruktur und Aromatik solcher Gerichte oft in den Hintergrund rückt, weil sie weit weniger sichtbar und schwieriger zu vermitteln ist. Der Spitzenkoch und Restauranttester Daniel Bumann formulierte die Konsequenz in einem Interview in Das Pauli Magazin einmal so: «Dann kommt ein Gericht daher wie aus der Küche von Caminada, schmeckt dann aber nach nichts.» Nachfolgend versuchen wir darzulegen, weshalb die handwerkliche Komplexität eines klassischen Schmorgerichtes im heutigen Wertesystem vieler Gäste oft einer banalen Bowl unterliegt.

Text: Romeo Brodmann | Bild: Unsplash, Eli Nir

DIE ARCHITEKTUR DER SAUCE: Das Buch Die Saucen der klassischen französischen Küche und die Essenzen [hier](#) bestellen.

Von Brot bis Butter auf LEEK.ch.

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

Zum Grund, warum eine einfach Bowle ein Schmorgericht schlägt

Anzeige





★ **TREND: Weisses Weissbrot, etwas Gelb und das Internet-Kollektiv verliert den Verstand - Tamago Sando.**

TREND

WEISSES WEISSBROT, ETWAS GELB UND DAS INTERNET-KOLLEKTIV VERLIERT DEN VERSTAND - TAMAGO SANDO.

Es ist weich. Es ist weiss. Es besteht im Kern aus Ei, Brot und Mayonnaise. Und trotzdem benimmt sich das Internet gerade so, als hätte Japan neben Sushi und Anime eine weitere Offenbarung hervorgebracht: das Tamago Sando, das japanische Eiersandwich. Millionenfach geklickt, fotografiert und nachgebaut taucht es plötzlich auf TikTok-Feeds, in Food-Blogs und zunehmend auch in europäischen Städten auf. Dass ausgerechnet ein Eiersandwich zur kulinarischen Sensation wird, wirkt zunächst ungefähr so wahrscheinlich wie ein globaler Hype um gekochte Kartoffeln. Und doch passiert genau das.

Text: Romeo Brodmann | Bild: Unsplash, Yosuke Oto

Von Orange bis Marinello auf LEEK.ch.

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

Zum japanischen Eiersandwich - Tamago Sando

ANZEIGE: brodmanncigars.rocks | paloma-romeo.shop

WWW.BRODMANNCIGARS.ROCKS

KONTOR.SWISS

Foto: Thomas Entzroth

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

**«PFLÜCK DIE ROSE, WENN
SIE BLÜHT, SCHMIEDE WENN
DAS EISEN GLÜHT.»**

Albert Brodmann (1941–2024)





**VORGESTELLT: 3 + 1 = The Plantastic Four
von THE GREEN MOUNTAIN.**

VORGESTELLT

3 + 1 = THE PLANTASTIC FOUR VON THE GREEN MOUNTAIN.

Knusprig ist das neue tasty! THE GREEN MOUNTAIN bringt mit dem neuen Plant-based Crispy Burger Patty ordentlich Crunch ins Spiel – außen goldbraun und kross, innen saftig und voll im Geschmack. Damit ist das pflanzliche Dream-Team komplett und hat für jede Burger-Laune das perfekte Match.

Text: Medienmitteilung| Bild: zVg

**Zum neuen Plant-based Burger von THE GREEN
MOUNTAIN**



VORGESTELLT: LA PASTERIA®
*verspricht Authentizität, Raffinesse
 und Charakter.*

VORGESTELLT

LA PASTERIA® VERSPRICHT AUTHENTIZIÄT, RAFFINESSE UND CHARAKTER.

Mit einem Kleinsortiment von vier Sorten verspricht LA PASTERIA® Authentizität, Raffinesse und Charakter. Eigenschaften, die sich sehen, fühlen und schmecken lassen.

- Büffel Ricotta & Spinat: Der Klassiker auf höchstem Niveau.
- Steinpilz & Polenta: Kulinarische Grüße von der Alpensüdseite.
- Fondue & Chasselas : Schmelzender Hochgenuss, tief verwurzelt im Schweizer Terroir.
- Simmentaler Rind & Shoyu: Fusionsküche mit Umami-Profil.

Die Grossform «Gran Raviolo» besticht mit einer grosszügigen 60% Füllung, die minutiös in dünnen 8-Eierteig eingehüllt ist, und bietet damit ein erstklassiges Fundament für individuelle Pasta-Kreationen.



NEUERÖFFNUNG

WILLIAMS BUTCHERS TABLE ERÖFFNET IN ZUGER ALTSTADT - MIT AUSZEICHNUNG.

Jetzt ist der Meat District auch in Zug implementiert: Williams ButchersTable eröffnete im historischen Haus Aklin direkt beim Zytturm einen neuen Standort – und verwandelt die Zuger Altstadt in eine neue Adresse für Prime Cuts, Dry Aging und echtes Metzgerhandwerk. Wo einst über Generationen Fleisch verarbeitet wurde, treffen heute grosse Fleischtheken, hausgemachte Spezialitäten und Erlebnisastronomie auf Old School und Rock'n'Roll. Hinter dem Konzept

stehen Philipp Oehler, Rolf Styger und Lucas Oechslin, die ihre Mischung aus Metzgerei und Restaurant bereits erfolgreich in Zürich und Bern etabliert haben. International sorgt Williams ButchersTable ebenfalls für Aufmerksamkeit: Das Restaurant am Zürcher Bellevue wurde erneut unter die «World's 101 Best Steak Restaurants» gewählt und gilt neu offiziell als bestes Steakhouse der gesamten DACH-Region.

Text: Medienmitteilung | Bild: zvg
Von Brot bis Butter auf LEEK.ch.
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

Zum Meat District Williams ButchersTable



CONTEST | SWISS COCKTAIL OPEN

**RANDY SCHALLER MIXT MIT «THE
ROOT IS ON FIRE» DEN BESTEN**

COCKTAIL DER SCHWEIZ 2026.

23 Finalistinnen und Finalisten mixten am 4. Mai in Zürich live vor Publikum um den Titel «Bester Cocktail der Schweiz 2026». Randy Schaller aus dem Le Vestibule in Lausanne überzeugte dabei die Jury mit seiner kreativen Cocktailkreation.

Text: Medienmitteilung, Bar News, Michael Zotter | Bild: zVg

Von Brot bis Butter auf LEEK.ch.

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

Zum besten Cocktail der Schweiz 2026



★ MEINUNG |

SOZIALVERSICHERUNG:

*Belvoirpark-Absolvent? Dann kennen
Sie vielleicht das Rätsel vom
verschwundenen AHV-Beitragsjahr?*

MEINUNG | SOZIALVERSICHERUNG

**BELVOIRPARK-ABSOLVENT? DANN
KENNEN SIE VIELLEICHT DAS**

RÄTSEL VOM VERSCHWUNDENEN AHV-BEITRAGSJAHR?

Man kommt sich da vor wie in einer retrospektiven Show gescheiterter Clowns, für die man Jahrzehnte später selber die Eintrittskarte bezahlen darf. Ein verschwundenes AHV-Beitragsjahr, unbezahlte Pflichtarbeit im Ausbildungsrestaurant und eine Antwort, die zwar freundlich war, aber ungefähr so hilfreich wie ein Rettungsring aus Papier: Jahrzehnte nach meiner Zeit an der Hotelfachschule Belvoirpark stellte sich bei der Rentenvorausberechnung eine unbequeme Frage: Wie kann es sein, dass Universitäten und Hochschulen ihre Studierenden sozialversicherungsrechtlich absichern, während ausgerechnet eine traditionsreiche Hotelfachschule des Wirtverbandes GastroSuisse offenbar eine ganze Generation von Absolventen ins AHV-Niemandland entliess?

Text: Romeo Brodmann | Bild: [Unsplash](#), Nik
Von Brot bis Butter auf [LEEK.ch](#).
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

Zum verschwundenen AHV-Beitragsjahr



Verbände

GastroPodium des Wirtverbandes Basel-Stadt im Küchlin. Innenstadt im Wandel. Basel muss sich aufrappeln.

Zum GastroPodium



Tourismus

Nautisches Schauspiel auf dem Bodensee. Das Kriegsbeil wurde offiziell begraben und hoffentlich versenkt.

Zum Bodenseeschiff



Tourismus

Abgang im Rekordtempo - der Puschlaver Tourismuschef Thomas Fries geht nach weniger als zwei Jahren.

Zum Puschlav



★ **MANAGEMENT: Ueli Prager und die Macht der kleinen Dinge.**

MANAGEMENT

UELI PRAGER UND DIE MACHT DER KLEINEN DINGE.

Keine Managementformel, kein Leadership-Modell und keine PowerPoint-Präsentation mit sieben Kreisen und Pfeilen: «Gut in kleinen Dingen.» Ueli Prager, Gründer von Mövenpick, formulierte diesen Grundsatz Jahrzehnte bevor Harvard-Forscher, Habit-Experten, Serviceforschung und japanische Managementsysteme begannen, erstaunlich ähnliche Zusammenhänge wissenschaftlich zu beschreiben. Was zunächst wie eine harmlose Lebensweisheit klingt, entpuppt sich bei genauerem Hinsehen als überraschend präzise Beschreibung dessen, was moderne Forschung heute über Qualität, Führung und Erfolg weiss: Die grossen Dinge entscheiden selten. Entscheidend ist oft das, woran kaum jemand denkt.

Text: Romeo Brodmann | Foto: Unsplash, Billy Redd

DIE ARCHITEKTUR DER SAUCE: Das Buch Die Saucen der klassischen französischen Küche und die Essenzen [hier](#) bestellen.
Von Brot bis Butter auf [LEEK.ch](#).

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

Zu der Macht der Kleinen Dinge



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

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.