

[Im Browser öffnen](#)

DAS PAULI MAGAZIN

Die digitale Fachzeitung

für Kochberuf, Gastronomie, Hotellerie und Tourismus.

Redaktionell. Unabhängig. Dem Beruf und der Branche verpflichtet.

Newsletter

4. Juni 2026



Bild: rb | Geht es jetzt um die Schweiz oder um die Wurst? Um beides!

DER LETZTE RAUSCH.

Liebe Leserin, lieber Leser

Was Sie hier vor sich haben, ist ein ziemlich politischer Newsletter.

Anders als viele politisch gebundene Verbands- und Fachmedien ist **Das Pauli Magazin** tatsächlich frei in seiner Meinungsäusserung. Und an der Nachhaltigkeitsinitiative gegen eine 10-Millionen-Schweiz kommt man publizistisch wohl kaum vorbei. Man kann sich ducken, man kann sich winden, man kann so tun, als ginge einen das alles nichts an. Aber genau das wäre dann eben auch eine Haltung.

Nun denn: Wir geben keine Wahlempfehlung ab. Im Gegenteil: Wir distanzieren uns ausdrücklich sowohl von den Ja-Brüllern als auch von den Nein-Schreiern. Dieses reflexhafte Lagergezänk kann einem ganz schön auf den Wecker gehen. Was wir versucht haben, ist etwas anderes: darzulegen, wie sich diese Initiative auch lesen lässt, jenseits von Parolen, Empörungsroutine und parteipolitischem Pawlow.

In der Diskussion in der Redaktion hat uns vor allem eines erstaunt: Es findet sich kaum ein Hinweis auf einen Systemfehler, der unter der ganzen Debatte liegt:

Die konsequente und beinahe religiöse Fokussierung auf Wachstum, Rendite und Profitmaximierung ist aus systemtheoretischer und ökologischer Sicht nicht einfach ein Schönheitsfehler unserer modernen Wirtschafts- und Gesellschaftsordnung. Sie ist eher so etwas wie ein implementiertes Versagen.

Und nein, bevor jetzt jemand reflexartig die rote Socke aus dem Schrank holt: Ich bin keine. Im Gegenteil. Wenn ich mich politisch beschreiben müsste, dann vielleicht so: bürgerlich-humanistisch, liberal-konservativ, undeologisch-vernünftig. Also irgendwo dort, wo Anstand, Freiheit, Verantwortung und gesunder Menschenverstand noch nicht als Extrempositionen gelten.

Das ist festzuhalten, weil es hierbei nicht geht, ohne den Finger zu darauf legen, dass ausgerechnet viele der grossen Träger und Sympathisanten der Nachhaltigkeitsinitiative zwar das Bevölkerungswachstum bremsen wollen, mit ihren Unternehmen aber weiterhin auf Wachstum, Expansion und Profitmaximierung setzen. Das ist mindestens erklärungsbedürftig. Vielleicht sogar ein wenig heikel. Und ganz sicher nicht frei von Ironie.

Das Dilemma lässt sich in einigen Kernpunkten zusammenfassen:

Das Prinzip des endlichen Planeten:

Unser Wirtschaftssystem beruht auf der Annahme von fortwährendem Wachstum. Physisch gesehen leben wir jedoch auf einem endlichen Planeten mit endlichen Ressourcen. Selbst die Sonne hat ein Ablaufdatum, auch wenn das für die nächste Budgetsitzung vermutlich noch nicht traktandiert ist.

Wachstum als Selbstzweck:

Unternehmen stehen unter dem Druck von Märkten, Eigentümern, Investoren oder Aktionären, immer weiter zu wachsen und Gewinne zu steigern. Das führt dazu, dass stabile, gesunde und vernünftige Zustände schnell als Stillstand, Schwäche oder Rückschritt gelten. Dabei wäre manchmal genau das die eigentliche Leistung: ein System nicht weiter aufzublähen, sondern es tragfähig zu halten.

Externalisierung von Kosten:

Damit Preise tief, Margen hoch und Gewinne attraktiv bleiben, werden ökologische und soziale Kosten oft ausgelagert. Umweltbelastung, Ressourcenverbrauch, Gesundheitsschäden, Überforderung, Zersiedelung oder Infrastrukturkosten verschwinden nicht. Sie tauchen nur an anderer Stelle wieder auf, meistens bei der Allgemeinheit, beim Staat oder bei künftigen Generationen.

Wohlstand versus Wachstum:

Erfolg wird beinahe ausschliesslich über unternehmerische Bruttowertschöpfung oder staatliches Bruttoinlandprodukt gemessen. Beide Grössen sagen aber wenig darüber aus, ob dieses Wachstum tatsächlich zu mehr Lebensqualität, sozialer Stabilität, ökologischer Tragfähigkeit oder gesellschaftlichem Frieden führt. Es kann auch sein, dass wir immer mehr messen, immer mehr produzieren, immer mehr verwalten und dabei trotzdem ärmer werden an Zeit, Vertrauen, Raum, Gesundheit und Freiheit.

Konzepte wie die Gemeinwohl-Ökonomie, die Doughnut-Ökonomie nach Kate Raworth oder das Postwachstumsmodell setzen genau hier an. Sie stellen nicht mehr das Wachstum selbst ins Zentrum, sondern die Frage, wie eine Gesellschaft innerhalb ihrer ökologischen, sozialen und wirtschaftlichen Grenzen gut leben und wirtschaften kann, ohne auf permanente Expansion angewiesen zu sein.

Genau hier beginnt die eigentliche Zumutung. Denn wenn Wachstum nicht mehr die automatische Antwort auf jedes Problem ist, müssen Unternehmen, Konsumenten und Staat ihre Selbstverständlichkeiten zurückbuchstabieren: Wohlstand, Verfügbarkeit, Komfort, Mobilität, Konsum und Anspruchsdenken. Die Gretchenfrage lautet deshalb: Sind die Menschen und Unternehmen in diesem Land bereit, wieder mehr Selbstverantwortung zu tragen, anstatt jede Knappheit, jede Grenze und jede Zumutung reflexartig an den Staat weiterzureichen? Und ist der Staat im Gegenzug bereit, den Bürgerinnen und Bürgern wieder mehr Entscheidungsgewalt, Eigenverantwortung und Freiheit zurückzugeben, statt jede gesellschaftliche Schwierigkeit mit neuen Regeln, neuen Stellen und neuer Komplexität zu beantworten?

Gut, und wenn wir schon dabei sind: Die Branche braucht keine 10-Millionen-Grenze, die erledigt sich auch selber: Eine grosse Idee geht nicht durch einen grossen Knall kaputt, sondern durch viele kleine Hände, die sich daran bedienen. Was einst als gemeinsames Bildungsprojekt (FSG/HGF) mit übergeordnetem Ziel, institutioneller Grosszügigkeit und echtem Integrationswillen begann, zerfiel schrittweise in Ausschüsse, Zuständigkeiten, Besitzstände und Geschäftsmodelle. Aus dem gemeinsamen Auftrag wurde ein Systemgeschäft; aus Bildung wurden Module, Abos, Plattformen und verkaufbare Gesamtlösungen; aus Verantwortung wurde Renditeerwartung. Genau darin liegt die Tragik: Nicht der offene Konflikt zerstört solche Projekte, sondern die kleinteilige Gier der Beteiligten, die alle ein Stück vom Kuchen sichern wollen, bis vom Kuchen selbst, also von der ursprünglichen Idee, kaum mehr etwas übrig bleibt. Lesen Sie [hier](#).

Derweil hat sich Stefan Schramm um «den letzten Rausch» gekümmert. Die deutsche Unternehmensberatungsfirma Roland Berger prognostiziert nichts weniger als einen historischen Umbruch: Alkohol sei nicht in einer Krise, sondern in einem strukturellen Niedergang. Bis 2050 könnte sich der weltweite Konsum im Extremfall halbieren. Wenn das nicht ein Grund ist, sich die Kannte zu geben, was dann? [Hier](#) finden Sie Artikel und die Studie «The Future of Alcohol» als Download.

Wir wünschen Ihnen nun ausserordentlich starke Nerven bei Ihrer Entscheidung zur Nachhaltigkeitsinitiative. Sollten Sie noch unentschlossen sein, öffnen Sie einen Whisky, stecken sie sich eine Zigarre von BrodmannCigars.Rocks in Brand und lesen Sie zur Beruhigung einfach den einen oder anderen Artikel in **Das Pauli Magazin**. Das hilft vielleicht nicht zwingend bei der Entscheidung, aber immerhin beim Gefühl, mit der Verwirrung nicht ganz allein zu sein. Viel Spass.

Romeo Brodmann



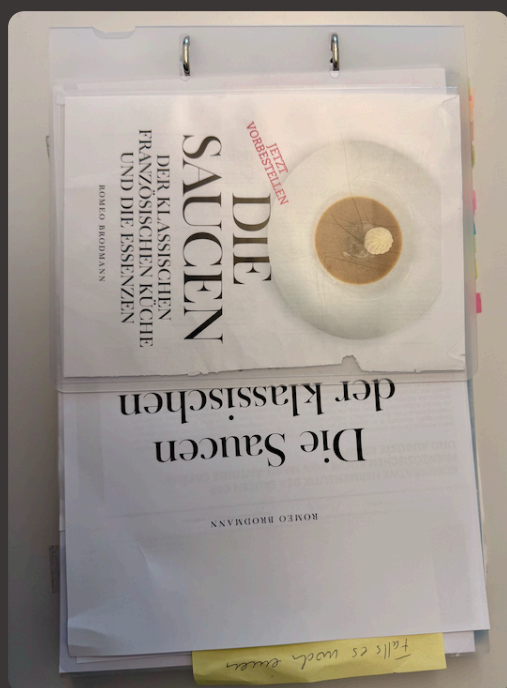
Chefredaktor und Verleger
DAS PAULI MAGAZIN

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

Fredag gehört zu jenen Unternehmen, die in der Gastronomie nicht laut auftreten müssen, weil ihre Produkte dort überzeugen, wo es zählt: mitten im Service, wenn es schnell gehen muss, zuverlässig funktionieren soll und Geschmack trotzdem nicht zur Nebensache werden darf. Mehr dazu im Artikel weiter unten.

Mini Babybel ist längst mehr als nur der kleine Käse mit roter Wachsjacke: Die Bel Gruppe zeigt mit der Umstellung auf Papierverpackungen, dass auch ikonische Marken Schritt für Schritt Verantwortung übernehmen können, ohne dabei ihren Wiedererkennungswert, ihre Alltagstauglichkeit und ihre verspielte Leichtigkeit zu verlieren; mehr dazu im Artikel weiter unten.

Electrolux Professional gehört zu jenen Namen, die in der Gastronomie nicht einfach Geräte liefern, sondern Arbeitsfähigkeit: Grossküchentechnik, Spültechnik, Kühlung, High-Speed-Lösungen und Service, die im Alltag dort zählen, wo Küchen keine Prospekte lesen, sondern produzieren müssen — verlässlich, effizient und mit Blick auf nachhaltige Lösungen; für mehr infos oder für die Aktion weiter unten auf den Banner oder die Story klicken.



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](#)



Mini Babybel® -
Jetzt neu verpackt



★ **POLITIK | GESELLSCHAFT:** *Die Nachhaltigkeitsinitiative ist der Misstrauensantrag des Souveräns und die Quittung für Jahre politischer Versäumnisse.*

POLITIK | GESELLSCHAFT

DIE FORDERUNG NACH EINER 10-MILLIONEN-GRENZE IST DER MISSTRAUENSANTRAG DES SOUVERÄNS UND DIE QUITTUNG

FÜR JAHRE POLITISCHER VERÄUMNISSE.

Die Lautstärke, mit der Befürworter und Gegner der Nachhaltigkeitsinitiative derzeit aufeinander einschlagen, ist kaum mehr erträglich. Die einen sehen in jedem Ja-Stimmenden einen Fremdenfeind, die anderen in jedem Gegner einen Realitätsverweigerer. Dabei gehen die eigentlichen Fragen im politischen Geschrei unter. Denn unabhängig davon, wie man zur

Initiative steht: Allein die Tatsache, dass die Schweiz ernsthaft über eine 10-Millionen-Schweiz abstimmt, müsste Politik, Verwaltung und Wirtschaft zu denken geben. Wer die

Vorlage lediglich moralisch bewertet, ignoriert die Befindlichkeit des Volkes. Die Nachhaltigkeitsinitiative ist weniger ein Votum gegen Zuwanderung als gegen den Verlust politischer Steuerungsfähigkeit, die Bürger setzen Grenzen, weil sie dem Staat keine mehr zutrauen.

Dieser Artikel versucht – auch anhand der Zustimmung zur 13. AHV-Monats-Rente – aufzuzeigen, dass es nicht um die Frage richtig oder falsch geht, sondern darum, ob die Initiative die Gewünschte Wirkung haben wird, und ob wir bereit sind, den Preis dafür zu bezahlen. Hierbei kann man sich recht gut am Britischen Brexit und sowie an der Schweizer Masseneinwanderungsinitiative von 2014 orientieren.

Text: Romeo Brodmann | Bild: Unsplash, Thomas Delacrétaz

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.

Hier geht es zum «Verlust politischer
Steuerungsfähigkeit»

Anzeige: Electrolux Professional



Electrolux
PROFESSIONAL



therm@line
Swiss Design

**Free-zone
Induction**

Kreativität ohne
Grenzen.



Hier mehr
erfahren



www.electroluxprofessional.com





★ **POLITIK | GESELLSCHAFT: Sechs**
*Drohnen kann der Staat kaufen. Wehr- und
Arbeitswillen nicht. Was das mit der 10-
Millionen-Grenze zu tun hat, oder eben nicht.*

POLITIK | GESELLSCHAFT

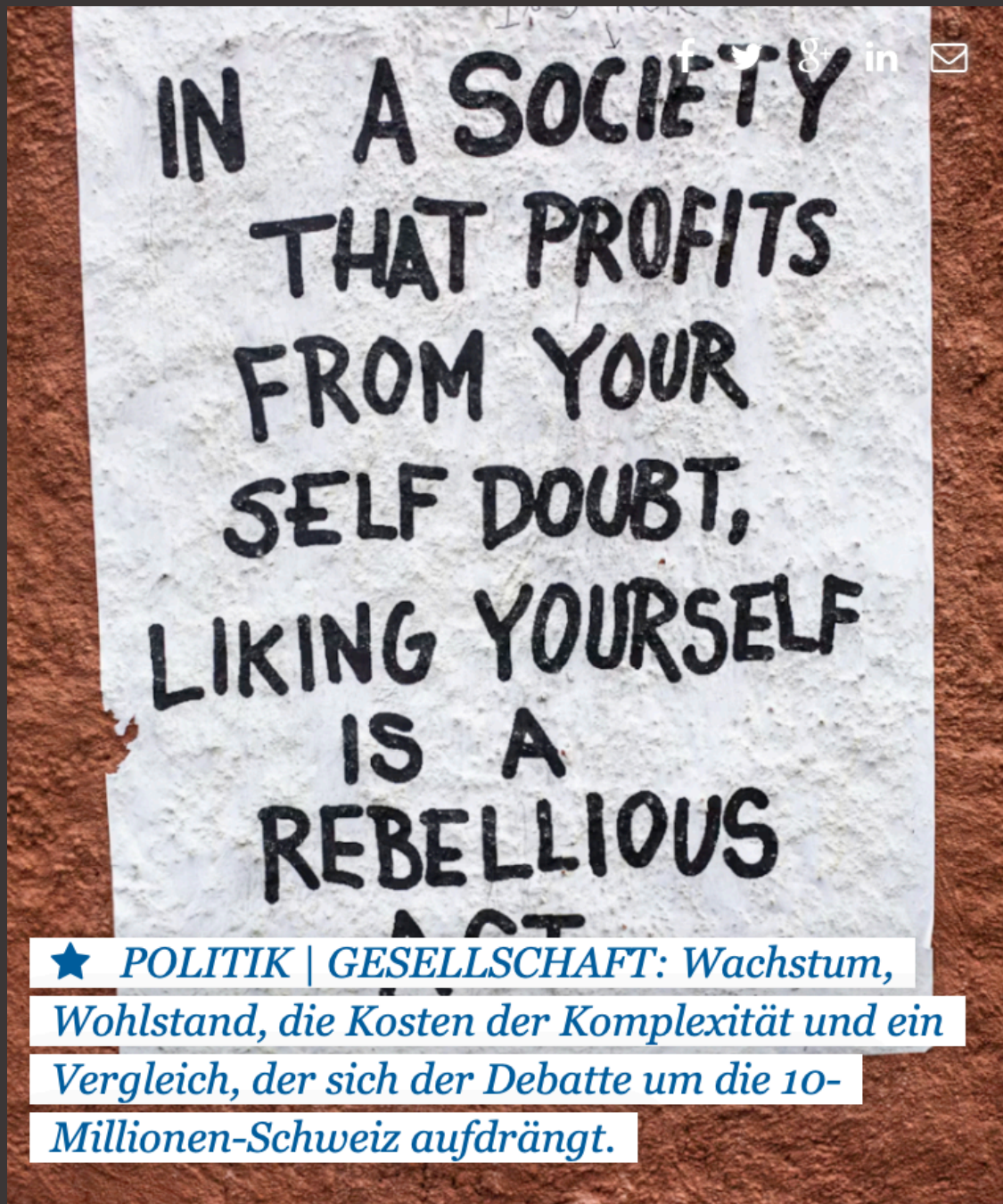
SECHS DROHNEN KANN DER STAAT KAUFEN. WEHR- UND ARBEITSWILLEN NICHT. WAS DAS MIT DER 10-MILLIONEN-GRENZE ZU TUN HAT, ODER EBEN NICHT.

Die Nachhaltigkeitsinitiative ist mehr als eine Abstimmung über die Zahl zehn Millionen. Sie ist ein Symptom dafür, dass viele Bürger dem Staat nicht mehr zutrauen, Wachstum, Sicherheit, Infrastruktur und Lebensqualität glaubwürdig zu steuern. Während der Gastronom und Unternehmer Rudi Bindella im *Blick* sagt, die Initiative erkenne ein reales Unbehagen, aber wähle die falsche Massnahme, zeigt die Drohnengeschichte der Schweizer Armee exemplarisch, worum es im Kern geht: Der Staat kann für hunderte Millionen sechs Drohnen kaufen. er kann damit aber weder Wehrwillen noch Arbeitswillen noch Eigenverantwortung zurückbeschaffen.

Text: Romeo Brodmann | Bild: Unsplash, Nick Loggie

Von Orange bis Marinello auf LEEK.ch.

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



POLITIK | GESELLSCHAFT

**WACHSTUM, WOHLSTAND, DIE
KOSTEN DER KOMPLEXITÄT UND
EIN VERGLEICH, DER. SICH DER**

DEBATTE UM DIE 10-MILLIONEN-SCHWEIZ AUFDRÄNGT.

Die Debatte um die Nachhaltigkeitsinitiative ist mehr als ein Streit über Zuwanderung. Im Kern steht eine Grundsatzfrage moderner Gesellschaften: Wie viel Wachstum verträgt ein Land, ohne dass Wohnraum, Infrastruktur, Institutionen und politische Steuerungsfähigkeit an ihre Grenzen geraten? Der Brexit, frühere Schweizer Abstimmungen und die Theorie des Anthropologen Joseph Tainter zeigen, dass es letztlich immer um dieselbe Abwägung geht, nämlich um das Verhältnis von Kontrolle, Wohlstand und den Kosten wachsender Komplexität.

Historische Parallelen zur Nachhaltigkeitsinitiative gibt es durchaus. Am naheliegendsten ist der Brexit, allerdings mit einem entscheidenden Unterschied: Die Schweizer Initiative zielt nicht direkt auf den Austritt aus einem Vertragssystem, sondern auf eine Obergrenze für die Bevölkerung. Weil sie im äussersten Fall jedoch die Kündigung der Personenfreizügigkeit und damit auch den Wegfall der Bilateralen I auslösen könnte, berührt sie letztlich dieselbe Grundfrage wie der Brexit: Wie viel politische Steuerung will ein Land zurückgewinnen und welchen wirtschaftlichen Preis ist es dafür zu zahlen bereit?.

Text: Romeo Brodmann | Bild: [Unsplash](#), [New York Said](#)
Von Brot bis Butter auf [LEEK.ch](#).

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

Zum Vergleich historischer Parallelen zur 10-Millionen-Grenze

ANZEIGE: [brodmanncigars.rock](#)s | [paloma-romeo.shop](#)

WWW.BRODMANNCIGARS.ROCKS



**«IN DER LUFT FLIEGE ICH DOPPEL-
DECKER. AM BODEN RAUCHE ICH DIE
DIADEMA VON BRODMANN. ES GEHT
NICHTS ÜBER SCHÖNE KLASSIKER.»**

Patrick Lilienthal





**VORGESTELLT: Fredag - 40 Jahre Geschmack,
der im Service funktioniert.**

VORGESTELLT

FREDAG - 40 JAHRE GESCHMACK, DER IM SERVICE FUNKTIONIERT.

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

Zu Fredag - 40 Jahre Geschmack, der im Service funktioniert.



MELDUNG: Bel Gruppe stellt Verpackung um beim Mini Babybel®.

MELDUNG

BEL GRUPPE STELLT VERPACKUNG UM BEIM MINI BABYBEL®.

Die Reduzierung der Umweltauswirkungen von Verpackungen ist zu einer zentralen Herausforderung für die Lebensmittelbranche geworden. Die Verbesserung der Recyclingfähigkeit und die Verwendung von Materialien aus erneuerbaren Ressourcen entsprechen zunehmend den Erwartungen der Verbraucher und den Verpflichtungen der Unternehmen. Für Bel ist diese Entwicklung Teil einer langfristigen Strategie, Verpackungen verantwortungsbewusster zu gestalten – ohne Kompromisse bei Lebensmittelsicherheit, Qualität und Verbrauchererlebnis.

Text: Medienmitteilung | Bild: zVg

Zum Mini Babybel® im neuen Kleid



PROFESSIONAL

thermaline



Free-zone Induction

Kreativität ohne Grenzen.



**VORDESTELLT: thermaline Free-zone
Induction: Freies Kochen mit präziser
Steuerung.**

www.electroluxprofessional.com

VORGESTELLT

THERMALINE FREE-ZONE INDUCTION: FREIES KOCHEN MIT PRÄZISER STEUERUNG.

Wer in der Profiküche flexibel kochen will, braucht eine Kochfläche, die mithält. Die thermaline Free-zone Induction von Electrolux Professional bietet genau das: eine durchgehende Induktionsfläche ohne feste Kochzonen, auf der bis zu 16 Töpfe und Pfannen frei positioniert werden können (Vollmodul) – präzise gesteuert, energieeffizient und speziell für die Anforderungen in der Gastronomie entwickelt.

Text: Medienmitteilung | Bild: zVg

Zur thermaline Free-zone Induction von Electrolux
Professional



★ *GESELLSCHAFT | STUDIEN: Der letzte Rausch! Was passiert, wenn Alkohol verschwindet? Eine Darlegung zur Studie «The Future of Alcohol» von Roland Berger.*

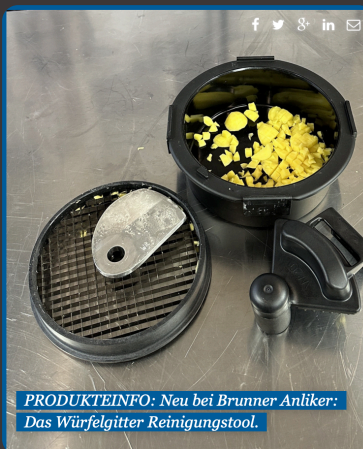
GESELLSCHAFT | STUDIEN

**DER LETZTE RAUSCH! WAS
PASSIERT, WENN ALKOHOL
VERSCHWINDET? EINE
DARLEGUNG ZUR STUDIE «THE
FUTURE OF ALCOHOL» VON
ROLAND BERGER.**

Die Beratungsfirma Roland Berger prognostiziert nichts weniger als einen historischen Umbruch: Alkohol sei nicht in einer Krise, sondern in einem strukturellen Niedergang. Bis 2050 könnte sich der weltweite Konsum im Extremfall halbieren. Weniger Promille, mehr Bewusstsein, mehr Gesundheit, das klingt vernünftig. Nur: Vielleicht wird die falsche Frage gestellt. Denn möglicherweise wird die Gesellschaft nicht nüchterner. Sie wechselt bloss ihre Droge. Und für die Gastronomie könnte genau das zur Schicksalsfrage werden - aber was bitteschön soll sie tun? Mehr Räume schaffen, in denen Menschen nicht funktionieren müssen.
Für den Download der Studie bitte nach unten Scrollen

Text: Stefan Schramm | Bild: Unsplash, Josh Olalde
Von Brot bis Butter auf LEEK.ch.
LEEK.ch: Die unabhängige Suchplattform für Gastronomie und Hotellerie von Das Pauli Magazin.

Zu «Der letzte Rausch»



Produkteinfo

Kein Klauben mehr. Das neue Würfelgitter Reinigungstool von Brunner Anliker.

[Zu Brunner Anliker](#)



Meldung

Transgourmet / Prodega rückt starke Partnerschaften ins Rampenlicht. Best Partner Award'25.

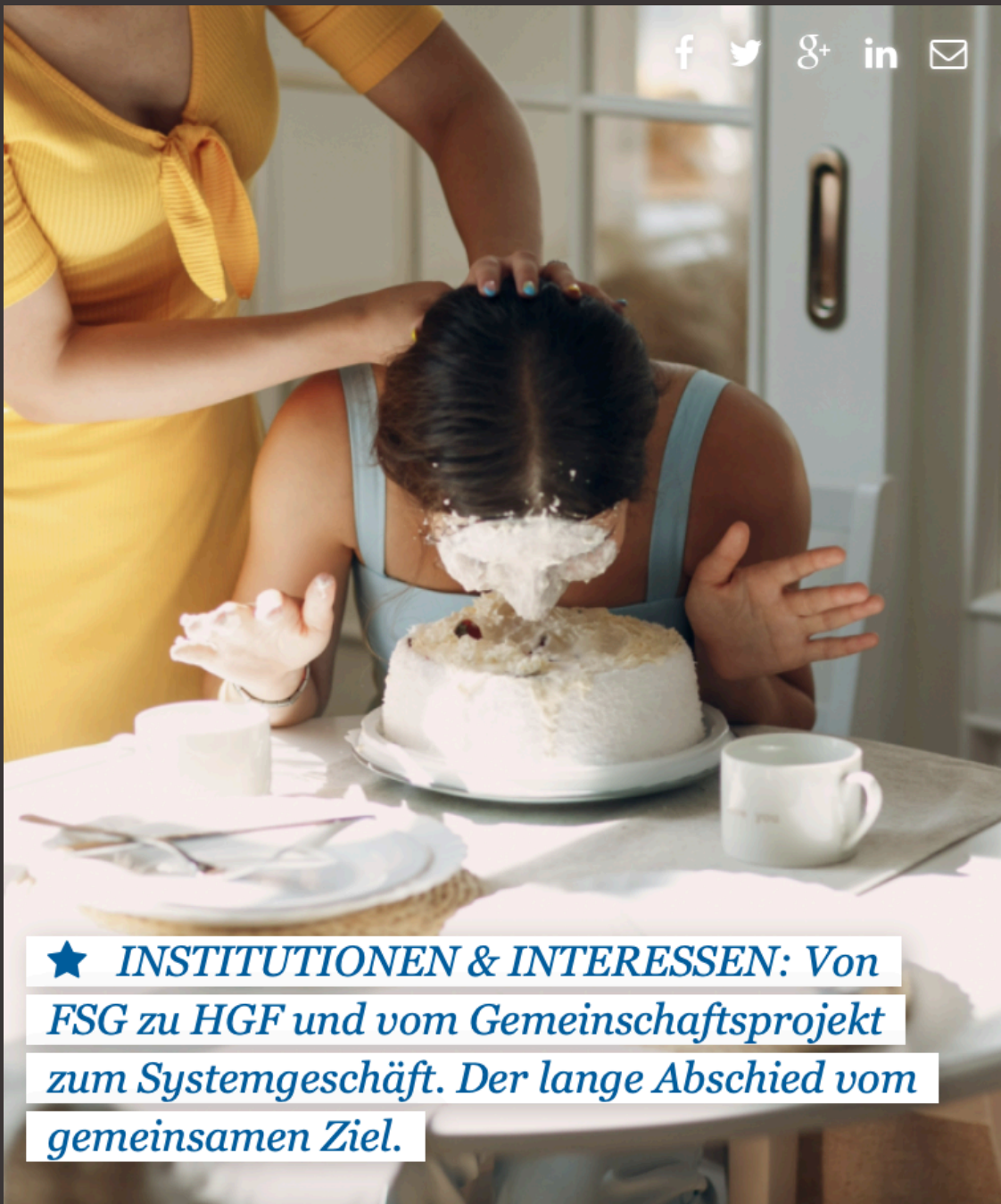
[Zu den besten Partner](#)



Genossenschaft

110. GV der Pistor Holding Genossenschaft und ein neuer VR: Thomas Keller.

[Zu Pistor](#)



★ **INSTITUTIONEN & INTERESSEN: Von FSG zu HGF und vom Gemeinschaftsprojekt zum Systemgeschäft. Der lange Abschied vom gemeinsamen Ziel.**

INSTITUTIONEN UND INTERESSEN

VON FSG ZU HGF UND VOM GEMEINSCHAFTSPROJEKT ZUM SYSTEMGESCHÄFT. DER LANGE ABSCHIED VOM GEMEINSAMEN ZIEL.

Was einst als aussergewöhnliches Modell gross denkender Wirte und institutioneller Zusammenarbeit begann, entwickelte sich über Jahrzehnte zu einem Geflecht aus Partikularinteressen, Governance-Verschiebungen und Systemlogiken. Die Geschichte der gastgewerblichen Bildungslandschaft zeigt exemplarisch, wie Institutionen ihre integrative Kraft verlieren können. Dies nicht durch offene Konflikte, sondern durch schleichende Verschiebungen von Verantwortung, Macht und Partikularinteressen.

Text: Romeo Brodmann | Foto: Unsplash, Maksim Chernishev

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 Artikel «vom Gemeinschaftsprojekt zum Systemgeschäft»



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

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**

Follow us :



Verantwortlicher Verlag:
Stefan Schramm

Das vollständige Impressum ist [hier](#) aufgeführt
HandelsregisterNr:
CH-020.1.073.425-1

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.