

[Im Browser öffnen](#)



Die digitale Fachzeitung

für Kochberuf, Gastronomie, Hotellerie und Tourismus.

Redaktionell. Unabhängig. Dem Beruf und der Branche verpflichtet.

[Newsletter](#)

23. Juni 2026





Bild: md | Food- und Gastrotrends 2026 bis 2035? Ich bleibe mal bei der guten alten dominikanischen Spezialität: Mofongo - Kloss, Knödel oder wie auch immer aus frittierten, zerstampften Kochbananen - mit Chicharrón (frittiertem Schweinebauch) und Brühe. Das als Ankündigung für die nächste Ausgabe mit ganz viel Cigarren.

Futter für die Zukunft.

Food- und Gastrotrends 2026 - 2035.

Liebe Leserin, lieber Leser

Arthur Schopenhauer wird der Satz zugeschrieben, jede Wahrheit durchlaufe drei Stufen: Erst werde sie lächerlich gemacht, dann bekämpft, schliesslich gelte sie als selbstverständlich. Vielleicht gilt das auch für die unbequeme Wahrheit, dass die Zukunft oft nur sichtbar macht, was in der Gegenwart versäumt wird. Wer verstehen will, wohin sich die Gastronomie bewegt, muss deshalb nicht zuerst nostalgisch zurückschauen, sondern nach vorne auf den morgigen Horizont. Dort zeigt sich ziemlich deutlich, was in der Gegenwart fahrlässig behandelt wird.

Unter dem Titel «Futter für die Zukunft – Food- und Gastrotrends 2026 bis 2035» haben wir drei der renommiertesten, internationalen Trend-, Markt- und Prognosereports gesichtet, verglichen und auf die Gastronomie hin interpretiert: WGSN aus Grossbritannien, Euromonitor International aus Grossbritannien sowie af&co. / Carbonate aus den USA. Entstanden ist daraus eine Mind-Map, die im entsprechenden Artikel dieser Ausgabe zum Download bereitsteht.

Dabei zeigt sich eines mit grosser Klarheit: Handwerk wird nicht trotz KI, Automatisierung und Robotik wichtiger, sondern gerade deswegen. Je mehr Technik in Küchen, Betriebe und Produktionsprozesse einzieht, desto entscheidender wird die Frage, wer diese Technik versteht, führt und fachlich beurteilen kann. Die Zukunft gehört nicht jenen, die nur Knöpfe drücken, sondern jenen,

die wissen, was geschieht, bevor sie gedruckt werden. Damit sind wir bei einer der zentralen Fragen der gastgewerblichen Berufsbildung:

Sollen Köchinnen und Köche der Zukunft Prozess(be)diener werden – oder Fachleute, die Prozesse verstehen?

Genau vor diesem Hintergrund ist das Projektkonzept «Gastgewerbliche Berufsbildung 2030» von Hotel & Gastro formation Schweiz interessant. GGBB 2030 soll die gastgewerbliche Berufsbildung auf Stufe EBA und EFZ überprüfen und allenfalls weiterentwickeln. Das ist nicht irgendein Branchenprojekt. Es geht um das Fundament. Um die Frage, was junge Menschen künftig lernen sollen. Um die Frage, welche fachliche Tiefe ein Beruf noch braucht, der sich nicht in Convenience, Apps, Geräten, Abläufen und Systemlogik auflösen darf. Aus Branchenkreisen ist uns zugetragen worden, dass bereits Verlags- und Lehrmittellösungen vorbereitet werden, bevor die entscheidenden Fragen überhaupt gestellt, geschweige denn beantwortet sind. Sollte das zutreffen, wäre das gelinde gesagt bemerkenswert.

Seit Jahren klagt die Branche über Fachkräftemangel, Nachwuchsprobleme, tiefe Margen und schwierige Arbeitsbedingungen, als wären sie Naturereignisse und nicht auch Folgen eigener Versäumnisse. Gleichzeitig feiert sie goldene Turmspitzen, Wettbewerbe, Hochglanzmomente und Leuchttürme, während unten in der Berufsbildung das Fundament starke Risse bekommt. Wer darauf hinweist, redet angeblich alles schlecht. Wer Lehrbücher verlegt, betreibt angeblich Abzocke. Und wenn der Pauli, das Lehrbuch der Schweizer Küche, nach bald hundert Jahren aus der Ausbildung gedrängt wird, wird auf einen kritischen Artikel hin auch noch Eigeninteresse unterstellt. Das ist nicht Fortschritt. Das ist ein ziemlich seltsamer Umgang mit dem eigenen Fundament.

Unser Autor Toni Solida analysiert in dieser Ausgabe eine Branche zwischen Tradition und Überlebenswillen und zeigt, weshalb dünne Margen als Dauerausrede keine Strategie sind. Ergänzend dazu steht die Handlungsanweisung «Leitfaden – in 7 Schritten aus der Strukturkrise» zum Download bereit.

Und dann wird es ganz praktisch. Grosse Töpfe, Kühlräume, Wasser und Grundzutaten wären in den meisten Gastronomiebetrieben vorhanden. Umso erstaunlicher ist, wie bereitwillig viele Wirte ihre Getränkearten den Beverage-Giganten überlassen, statt auch dort wenigstens partiell eine eigene Handschrift zu entwickeln. Stefan Schramm hat den guten alten Eistee ausgegraben und als Cold Brew Tea neu angesetzt. Wenn der Gast den hausgemachten Eistee lieber trinkt, dafür mehr bezahlt, weniger Zucker bekommt und der Gastronom mehr Marge behält, dann ist aus dem alten Iced Tea vielleicht doch ein ziemlich vernünftiger Trend geworden. Zur Anleitung und zum Rezept bitte ganz nach unten scrollen.

Ah, noch ein Gratis-Tipp: Wenn Sie auf 1 Lt 40 bis 50 Gr geschmacksneutrales Clear-Whey-Isolate zugeben, können sie einen Cold Brewed PROTEIN Tea anbieten. Klares Molkenprotein ist nicht gerade billig, aber sie können das Getränk viel teurer verkaufen. Stichwort: Lernen von der Industrie - Protein-Drinks sind derzeit der letzte Schrei.

Vor, nach und auch zwischen den Zeilen gibt es in diesem Newsletter noch einiges mehr zu lesen. Wir wünschen viel Vergnügen bzw. möglichst wenig Ärger bei der Lektüre. Und da die elende Schafskälte nun endlich der Hitze gewichen ist, wünschen wir Ihnen, dass das Wetter-Orakel des Siebenschläfers um den 27. Juni gartenwirtschaftsfreundlich ausfällt. Denn wie sich das Wetter um diese Zeit einpendelt, so bleibt es oft mehrere Wochen.

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

Emmi: Die Ansprüche der Gäste verändern sich und mit ihnen die Anforderungen an die Gastronomie. Laktosefreie Milchprodukte sind längst kein Nischenthema mehr, sondern fester Bestandteil einer zeitgemässen Küche. Rund 20 % der Schweizer Bevölkerung sind laktoseintolerant, viele weitere verzichten bewusst darauf, sei es für eine bessere Verdauung oder eine ausgewogene Ernährung. Die laktosefreien Milchprodukte von good day sind mehr als nur eine Alternative. Sie sind eine durchdachte Lösung für den Küchenalltag.

KADI: Skinny Crispy Wedges verbinden den rustikalen Charakter klassischer Kartoffel-Wedges mit einer zeitgemäss schlanken Form und besonders knuspriger Textur. Vorfrittiert, tiefgekühlt, gewürzt und mit Schale bieten sie der Gastronomie eine rationelle, vegane Kartoffelbeilage mit hoher Genusswirkung – ideal als moderner Begleiter zu Burgern, Grilladen, Bowls, Snacks oder kreativen Sharing-Gerichten.



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

A portrait of a middle-aged man with grey hair and glasses, smiling. He is wearing a light blue shirt and a beige blazer. In the top right corner of the image, there are social media icons for Facebook, Twitter, Google+, LinkedIn, and Email. At the bottom of the image, there is a text box with a star icon and the text 'MANAGEMENTANALYSE | HANDLUNGSEMPFEHLUNG: Zwischen Tradition und Überlebenswillen - dünne Margen als Dauerausrede sind keine Strategie.'

★ **MANAGEMENTANALYSE |**
HANDLUNGSEMPFEHLUNG: Zwischen
Tradition und Überlebenswillen - dünne
Margen als Dauerausrede sind keine Strategie.

MANAGEMENTANALYSE | HANDLUNGSEMPFEHLUNG

**ZWISCHEN TRADITION UND
ÜBERLEBENSWILLEN - DÜNNE**

MARGEN ALS DAUERAUSREDE SIND KEINE STRATEGIE.

Die Schweizer Gastronomie liebt ihre Tradition, ihre Geschichten, ihr Handwerk – und versteckt sich doch viel zu oft dahinter. Seit Jahrzehnten klagt die Branche über Fachkräftemangel, Nachwuchsprobleme, tiefe Margen und schwierige Arbeitsbedingungen, als wären das Naturgesetze. Sind sie aber nicht. Dieser Beitrag zeigt schonungslos, weshalb viele Probleme nicht von aussen über die Betriebe hereinbrechen, sondern im Inneren entstehen: durch fehlende Führung, veraltete Strukturen, falsch verstandene Härte, unsichtbare Fluktuationskosten und die bequeme Ausrede, man könne sich Veränderung nicht leisten. Wer überleben will, muss aufhören, dünne Margen als Strategieersatz zu benutzen. Die Zukunft des Gastgewerbes entscheidet sich nicht nur am Herd, sondern davor: im Management, in der Haltung gegenüber Mitarbeitenden und im Mut, den eigenen Betrieb endlich mit fremden Augen zu sehen.

Text: Toni Solida | Titelbild: Unsplash, | Bildtafeln, PDF: Toni Solida

Artikel zum Thema, die Sie ebenfalls interessieren könnten:

ENTSCHEIDUNGSINSTRUMENT: Realistic Job Preview (RJP) - Arbeitsanleitung zur Klärung von Erwartung und Wirklichkeit im Gastgewerbe.
BERUFSBILDUNG: Koch ist kein Beruf mehr. Es sind mehrere. Eine Auflösung und ein Vorschlag zum Versagen der Berufsreform «Koch 2021/22/23/24».
BERUFSBILDUNG: Warum die Küche ihre Lernenden ausbildet und verliert.

Von Brot bis Butter 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 Leitfaden «in 7 Schritten aus der Strukturkrise».



TREND | REPORT

FUTTER FÜR DIE ZUKUNFT. FOOD- UND GASTROTRENDS 2026 - 2035.

Der rote Faden 2026 bis 2035 lautet: Food wird funktionaler, Gastronomie wird emotionaler, Getränke werden strategischer, Handwerk wird wieder glaubwürdiger und der Gast wird zugleich preissensibler, gesundheitsbewusster und erlebnishungriger. Die nächsten zehn Jahre werden nicht von den Restaurants gewonnen, die jedem Trend hinterherlaufen. Gewinnen werden jene, die verstehen, warum diese Trends entstehen: aus Unsicherheit, Überreizung, Gesundheitsdruck, Preisdruck, digitaler Erschöpfung und der Sehnsucht nach echten Orten, echten Produkten und echten Menschen.

Das Pauli Magazin hat den dreie renommierte Trend-Reports ausgewertet und eine Mindmap zum Downloaden erstellt.

- **WGSN Food & Drink 2026-2035** – langfristige Konsum-, Produkt- und Geschmacksprognosen. WGSN arbeitet im Bereich Food & Drink ausdrücklich mit strategischen 2- bis 10-Jahres-Forecasts und verbindet Konsumverhalten, Lifestyle-Entwicklungen und globale Trendbewegungen mit Produkt- und Innovationschancen.
- **Euromonitor Consumer Foodservice / Food & Nutrition** – stärker datengetrieben und marktnäher: Konsumausgaben, Foodservice, Convenience, Preisentwicklung, Wellness,

Restaurantbesuche, Essgewohnheiten, Ordering Habits sowie historische Daten und Forecasts zu Food & Nutrition.

- **af&co. / Carbonate Hospitality Trends Report** – näher an der operativen Hospitality-Praxis: Restaurants, Hotels, Wineries, Food-&-Beverage-Brands, Marketing, Social Media, Beverage, Travel und Hospitality-Strategien. Der Report ist ausdrücklich als praxisnaher Trend- und Strategieausblick für die Hospitality-Branche gemacht.

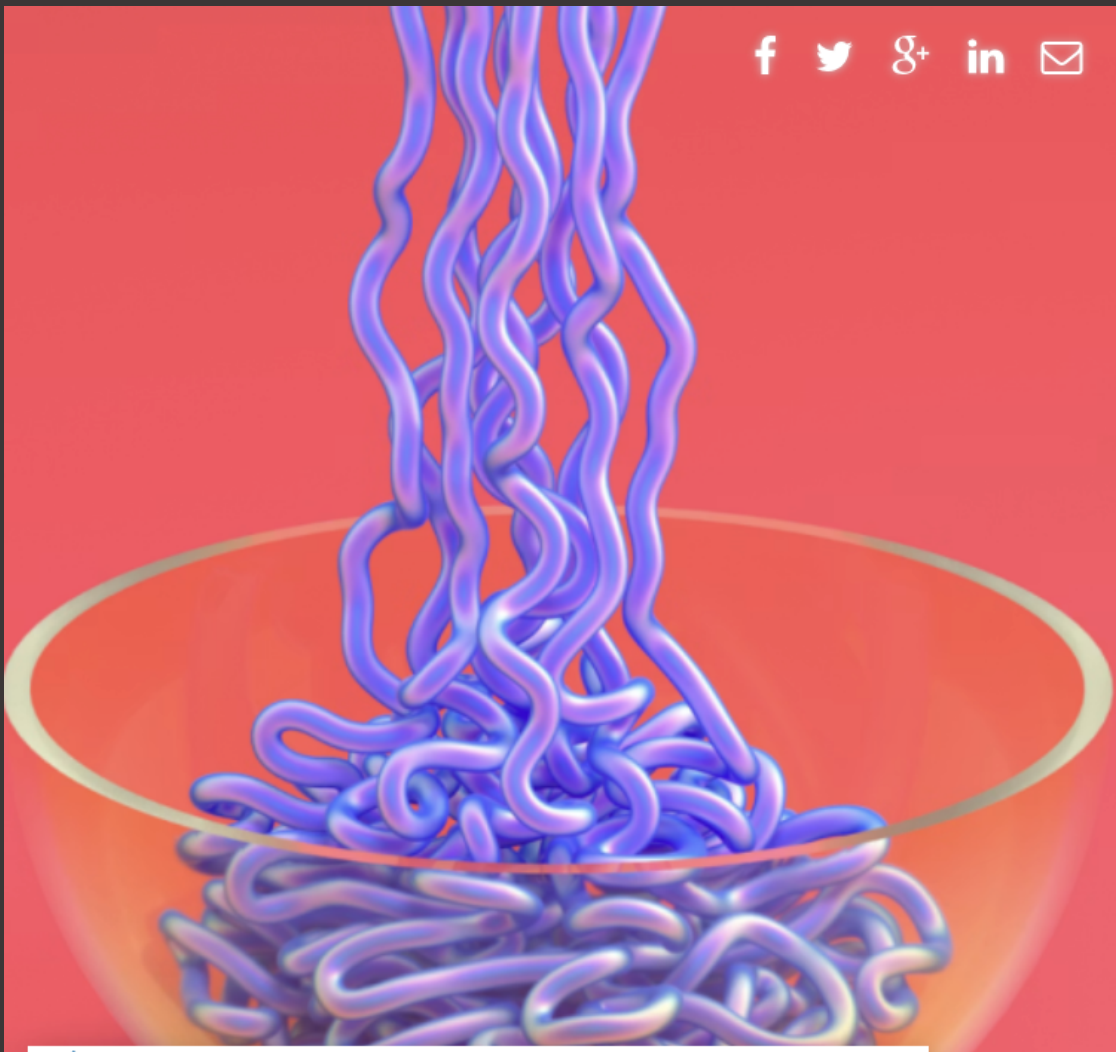
Für den Download bitte nach unten Scrollen - die Mind-Map ist kostenlos, wir bitten Sie aber, unsere Arbeit zu respektieren und bei Verwendung Urheber/Quelle anzugeben. Es ist unsere eigene Darstellung auf Grundlage von WGSN, Euromonitor und af&co.

Text: Romeo Brodmann | Bild: Mind-Map DPM

Von Orange bis Marinello auf LEEK.ch.

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

Zu den Food- und Gastrotrends 2026 bis 2035



★ **TREND | BERUFSBILDUNG: Sollen Köchinnen und Köche der Zukunft Prozess(be)diener werden oder Fachleute, die Prozesse verstehen?**

TREND | BERUFSBILDUNG

SOLLEN KÖCHINNEN UND KÖCHE DER ZUKUNFT PROZESSDIENER WERDEN ODER FACHLEUTE, DIE PROZESSE VERSTEHEN?

Handwerk wird nicht trotz KI wichtig, sondern wegen KI. Die Küche der Zukunft wird technischer mit KI, Robotik, Automatisierung, digitaler Warenwirtschaft und datenbasierter Produktionssteuerung. Gerade in Spitälern, Heimen, Personalrestaurants, Care-Verpflegung, Systemgastronomie und grossen Produktionsküchen ist diese Entwicklung kaum aufzuhalten – und vieles daran ist sinnvoll. Doch je mehr Technik in die Küche kommt, desto wichtiger wird das Können der Köchinnen und Köche. Denn wer nicht versteht, was beim Kochen geschieht, kann auch keine Maschine sinnvoll steuern.

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

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

Zu den Fragen in der Berufsbildung aufgrund der Food-Trends

WWW.BRODMANNCIGARS.ROCKS

KONTORSWISS

Foto: Thomas Entzeroth

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

**«DER GENUSS EINER CIGARRE
SCHENKT MIR RAUM UND ZEIT FÜR
BEGRENZUNGSFREIES DENKEN.»**

Thomas Entzeroth



NEU



EMMI CORPORATE STORY: Verzichte auf Laktose, nicht auf Genuss. Good Day - Lösung für die Profiküche.

EMMI CORPORATE STORY

VERZICHTE AUF LAKTOSE, NICHT AUF GENUSS. GOOD DAY - LÖSUNG FÜR DIE PROFIKÜCHE.

Die Ansprüche der Gäste verändern sich und mit ihnen die Anforderungen an die Gastronomie. Laktosefreie Milchprodukte sind längst kein Nischenthema mehr, sondern fester Bestandteil einer zeitgemässen Küche. Rund 20 % der Schweizer Bevölkerung sind laktoseintolerant, viele weitere verzichten bewusst darauf, sei es für eine bessere Verdauung oder eine ausgewogene Ernährung. **Für Gastronominnen und Gastronomen bedeutet das: Flexibilität ist gefragt. Genau hier setzt good day von Emmi an.**

Die laktosefreien Milchprodukte von good day sind mehr als nur eine Alternative. Sie sind eine durchdachte Lösung für den Küchenalltag. Dank eines speziellen Herstellungsverfahrens überzeugen die Produkte mit einem besonders natürlichen Geschmack und einer angenehm zurückhaltenden Süsse.

Zu den laktosefreien Milchprodukten good day von Emmi.

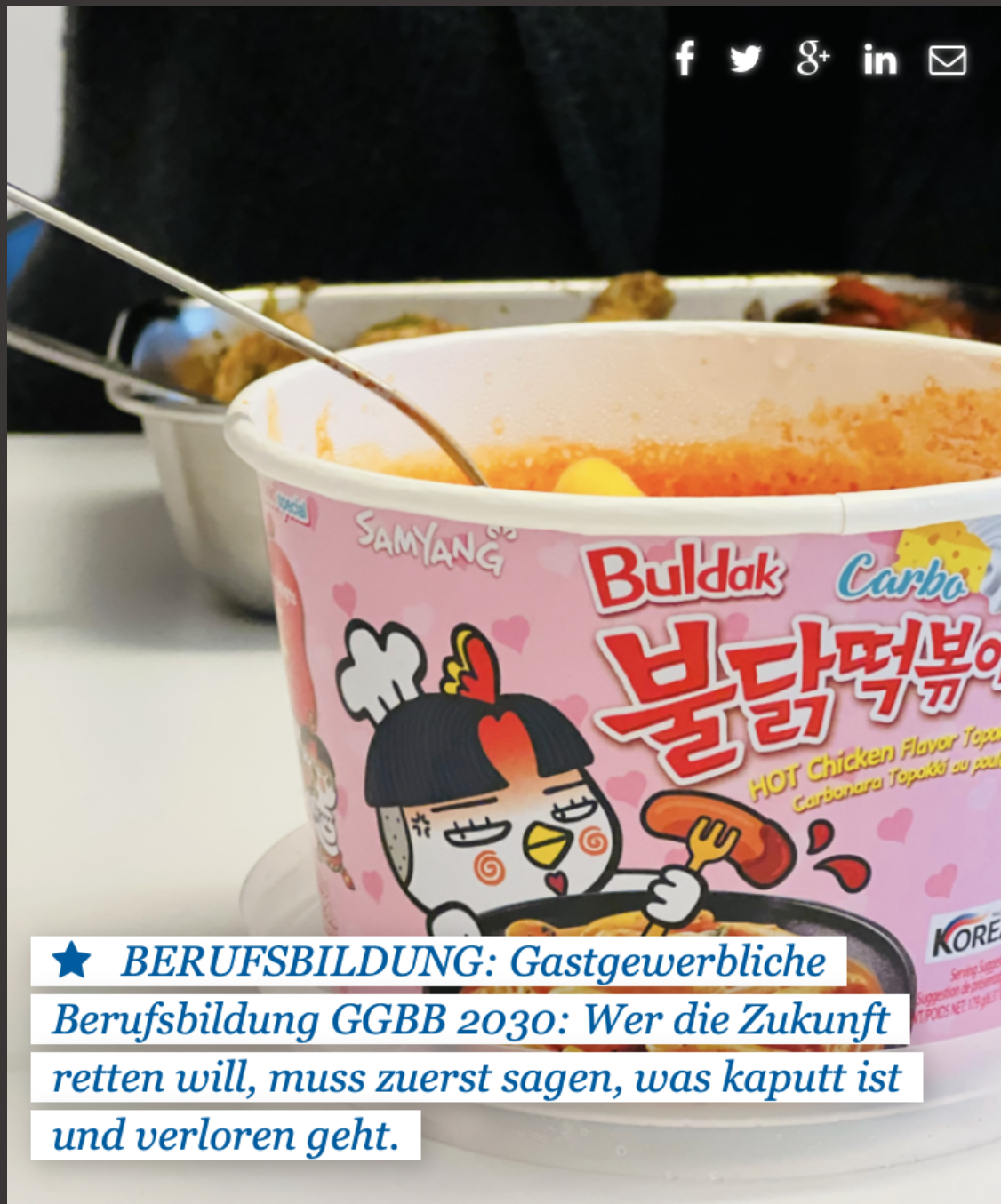


*PRODUKTEINFO: Einfach Ei – ehrlich,
natürlich, lecker. Mit Eiprodukten von EIPRO
wird Frühstück zum Genuss.*

PRODUKTEINFO

EINFACH EI - EHRlich, NATÜRLICH, LECKER, MIT EIPRODUKTEN VON EIPRO WIRD FRÜHSTÜCK ZUM GENUSS.

Ehrliche Lebensmittel und das Comeback der klassischen Küche prägen die aktuelle Foodszene. Mittendrin: Das Ei – ein natürliches Kraftpaket, das in keinem Verpflegungskonzept fehlen darf. Ob klassisch oder pflanzenbasiert, EIPRO bietet Gastro-Profis die ideale Basis für moderne, wirtschaftliche Frühstückskonzepte.



BERUFSBILDUNG

**GASTGEWERBLICHE
BERUFSBILDUNG GGBB 2030: WER
DIE ZUKUNFT RETTEN WILL, MUSS
ZUERST SAGEN, WAS KAPUTT IST
UND VERLOREN GEHT.**

Die Schweizer Hotellerie und Gastronomie will ihre Berufsbildung neu denken. Unter dem Titel «Gastgewerbliche Berufsbildung 2030» prüft Hotel & Gastro formation Schweiz die berufliche Grundbildung der Branche auf ihre Zukunftsfähigkeit. Offiziell will das Projekt zur langfristigen Sicherung des Berufsnachwuchses und damit zur Wettbewerbsfähigkeit der Hotellerie und Gastronomie beitragen. Im Zentrum steht eine breit angelegte Erhebung der tatsächlichen Zahlen und Fakten. Danach soll geprüft werden, ob die heutige Situation beibehalten werden kann, ob Berufsbilder, Bildungsorganisation oder gar die Bildungslandschaft verändert werden müssen. Das klingt vernünftig. Es klingt sogar notwendig. Denn niemand, der mit offenen Augen durch die Branche geht, kann ernsthaft behaupten, die gastgewerbliche Ausbildung stehe einfach stabil da und müsse nur etwas modernisiert werden. Die entscheidende Frage ist nur: Wird hier wirklich die Zukunft der Berufe verhandelt oder wird unter dem schönen Wort Zukunft bloss der nächste Rückbau verwaltet?

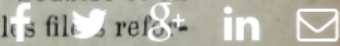
Die Branche braucht nicht neue Berufsbilder. Sie braucht eine neue Wahrhaftigkeit.

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

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

Zur «Gastgewerblichen Berufsbildung GGBB 2030»

les filets, en masquant chaque escalope de purée Soubise et en les intercalant de lames de truffes. Il s'ensuit que les filets relevés saillissent symétriquement de chaque côté de l'échine. Napper la surface de béchamel soubisée et glacer. — Accomp. à part : le jus de braisage.



TÊTE DE VEAU

La cuisson de la tête de veau est toujours traitée par un *Blanc*. Si la tête est pour être détaillée, elle est désossée avant d'être mise à dégorger. Quand elle est blanchie entière (sans être désossée), il faut 30 minutes de blanchissage ; si elle est désossée, 15 minutes suffisent. Étant rafraîchie, elle est frottée avec un morceau de citron, et mise immédiatement dans le *Blanc* bouillant. — Pour la cuire entière, elle est emballée dans une serviette afin de pouvoir la sortir facilement ; si elle est cuite désossée, elle est également couverte d'une serviette pour éviter le contact de l'air qui la noircirait.

Le Blanc se marque à raison de 10 grammes de farine et 8 grammes de sel au litre d'eau, et s'acidule d'une cuillerée de vinaigre ou de la chair d'un demi-citron, au litre également.

Quelle que soit la façon dont la Tête est servie, elle doit toujours être accompagnée d'une escalope de langue et de cervelle.

Anglaise (à l'). — Cuite entière ou par moitié sans être désossée. Se sert avec un morceau de lard bouilli, et s'accompagne d'une sauce persil (parsley sauce).

Farci. — La tête cuite au blanc. — Prendre la partie du museau au-dessous de l'œil et sur le front (partie mince) et détailler à l'emporte-pièce en ronds de 3 centimètres de diamètre. Garnir à la poche, et du côté de la chair, d'une couche de la farce suivante : Farce de veau à la panade et crème 250 grammes ; œufs durs hachés 125 grammes ; débris de cervelle 100 grammes ;

★ **MEINUNG: Jeunes Talents. Die Bühne sucht Talente, die Küche verliert Lehrmeister.**

talents sur une autre contenant un peu d'eau chaude. Faire grati-

MEINUNG

JEUNES TALENTS. DIE BÜHNE SUCHT TALENTE, DIE KÜCHE VERLIERT LEHRMEISTER.

Ein Jungtalent-Wettbewerb ist eine schöne Sache. Aber er ist auch die bequemste Form der Nachwuchsförderung: Man feiert die Ausnahme und muss nicht über das System reden. Während die Disciples d'Escoffier «Jeunes Talents» suchen, verschwinden in der Kochlehre die guten Ausbildungsorte, das Lehrbuch wird entsorgt und die Digitalisierung eines haptischen Berufs als Fortschritt verkauft. Escoffier hätte vermutlich nicht applaudiert. Er hätte gefragt, woher diese Talente künftig kommen sollen. Und Escoffier hätte ein Lehrbuch verteidigt, keinen Bildschirm gefeiert.

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

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

Escoffier hätte ein Lehrbuch verteidigt, keine Bildschirm
gefeiert



★ **BRODMANN SCHNAUZZT:** «Das ist Abzocke!» Bitte? Was fällt diesen Leuten eigentlich ein? Ganz einfach: Das Fundament herausbrechen und sich danach an den Steinen gratis bedienen.

BRODMANN SCHNAUZZT

«DAS IST ABZOCKE!»
BITTE? WAS FÄLLT DIESEN LEUTE
EIGENTLICH EIN?
GANZ EINFACH: DAS FUNDAMENT
HERAUSBRECHEN UND SICH AN
DEN STEINEN GRATIS BEDIENEN.

Auch wenn es einen sauer macht, ich bin dann doch fast ein wenig dankbar für solche Rückmeldungen, weil sie ein Missverständnis wunderbar sichtbar machen: Je einfacher, klarer und verständlicher ein Fachinhalt daherkommt, desto eher glauben manche, er sei auch einfach entstanden. Genau das Gegenteil ist der Fall. Hinter einem Kompendium wie **«Die Grundzubereitungsarten nach Ernst und Eugen Pauli seit 1930»** steckt nicht einfach ein bisschen Text, den man zwischen zwei Kaffees online zusammenklaut und zusammenklopft, sondern jahrelanges Wissen, redaktionelle Arbeit, Ordnung, Verdichtung, Kontrolle, Gestaltung, Druck und der Anspruch, etwas Komplexes so aufzubereiten, dass es für Lernende, Berufsleute und Interessierte wirklich brauchbar wird. Wer darin für 45 Franken «Abzocke» erkennt und die 100 Stutz für mein neues Buch **«Die Saucen der klassischen französischen Küche und die Essenzen»** auch noch als Abriss bezeichnet, verwechselt Fachliteratur offenbar mit Gratisprospekten und erwartet von anderen nicht weniger als die Wohlfahrt seiner eigenen Geringschätzung.

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

Zu «Das ist Abzocke!»



★ **EVENT: Heftlimacher, Handballett und ein Urteil, das steht. Bella Italia – die besten Ristoranti der Schweiz und warum es Gault Millau & Co. braucht.**

EVENT

«HEFTLIMACHER, HANDBALLETT UND EIN URTEIL, DAS STEHT. BELLA ITALIA - DIE BESTEN RISTORANTI DER SCHWEIZ UND WARUM ES GAULT MILLAU & CO. BRAUCHT.

Bella Italia bei Bindella im Terrasse: Mitte Juni 2026 feierten GaultMillau und Ringier in Zürich die neue Ausgabe von «Bella Italia» – mit 300 Gästen, 50 neuen Adressen und jener herrlichen Mischung aus Pasta, Prominenz, Handballett und italienischer Gestenoper, die mehr über Gastronomie erzählt als tausend Onlinebewertungen. Denn während das Netz Erfahrung, Laune, Rache, Begeisterung, Ahnungslosigkeit und Manipulation zu einem Zahlenschnitt verrührt, stehen Gastroführer wie GaultMillau noch für etwas fast Altmodisches: Menschen gehen essen, bezahlen, vergleichen, urteilen und stehen für dieses Urteil ein. Genau deshalb sind diese Gastroführer heute nicht weniger wichtig geworden, sondern wichtiger denn je.

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

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

Zu Bella Italia von Gault Millau



★ **TREND | BEVERAGE: Craft Ice Tea? Cold Brew statt PET-Plörre! Der alte Eistee mit neuer Marge.**

TREND | BEVERAGE

CRAFT ICE TEA? COLD BREW STATT PET-PLÖRRE! DER ALTE EISTEE MIT NEUER MARGE.

Ursprünglich hiess es im Englischen iced tea, also geeister Tee oder Tee auf Eis. Gemeint war klassisch heiss gebrühter Tee, der abgekühlt oder direkt über Eis gegossen wurde. Ice Tea ist eher die spätere verkürzte/marktfähige Produktbezeichnung, besonders im Handel. Also:

iced tea = ursprünglich korrekt
ice tea = gebräuchlich als Produkt-/Marketingbegriff

Aber das spielt heute eh keine Rolle mehr. Ice Tea wird zeitgenössisch kalt gebraut und heisst heute Cold Brew Tea oder Craft Ice Tea. Sie haben grosse Gefässe? Sie haben Kühlräume? Sie haben Wasser? Machen Sie ohne grossen Aufwand aus einem industriellen Nebenprodukt auf der Karte Ihre eigene gastronomische Handschrift, die Ihnen erst noch mehr einbringt.

Text: Stefan Schramm | Foto: Unsplash

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 Handcrafted Cold Brew Tea mit Anleitungen



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:

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** -

Follow us :



Romeo Brodmann

Verantwortlicher Verlag:
Stefan Schramm

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

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.