

apérotime

MIT MICHEL PÉCLARD
GASTRONOM



schwarz/ weiss

Da kommt mir sofort unser Hund aus meiner Kindheit in den Sinn. Der war schwarz und weiss; ich liebte ihn sehr.

hass/ liebe

Ich schätze mich glücklich, dass ich den Hass als solches nicht kenne. Die Liebe aber erfüllt mein Leben.

in/ out

Was In oder Out ist, interessiert mich nicht. Ich folge meiner Nase und meiner Wahrnehmung und schaue mir keine Magazine an. Meine Nase sagt mir jeweils innert kürzester Zeit, ob dies oder jenes Business erfolgreich sein wird oder nicht.

berge/ täler

Ich liebe unsere Natur. Ich liebe es, über Berge und durch Täler zu wandern, einen Stecken für den Cervelat zu schnitzen, das ist etwas ganz Wunderbares.

tag/ nacht

Morgens nehme ich mir Zeit für mich. Ich schwimme meine Runden im Schwimmbad und gehe gestärkt in den Tag, der meistens sehr hektisch ist, da ich von Sitzung zu Sitzung renne. Die Abende und Nächte genies-

se ich am meisten, wenn ich mit meinen Kindern oder Freunden ungestört in einem Restaurant ein gemütliches «Znacht» haben kann.

sommer/ winter

Die warme Jahreszeit ist für mich die hektischste, denn meine Betriebe sind hauptsächlich auf die Sommersaison ausgerichtet. Im Winter findet man mich oft mit den Kindern in Davos, wo ich mich entspannen und zurückziehen kann.

sonne/ regen

Ich kann nur sagen, ich liebe die Sonne. Meine Betriebe sind Sommerbetriebe. Es ist wunderbar, abends in unseren Betrieben im Garten zu sitzen im Innenhof in der Innenstadt oder mit Sonnenuntergang in der Pumpstation oder mit wunderbarem Blick auf Zürich auf dem Campingplatz Fischers Fritz. Selbst das Restaurant im Wildpark Langenberg ist abends mit den vielen Tieren, wie z. B. den Bären, den Wölfen, den Murmeli und den Wildkatzen einfach ein wunderbarer Ort.

wahrheit/ lüge

Wahrheit ist etwas Erhabenes und hat oft auch mit Mut zu tun. Ich finde es meistens

heraus und merke es, wenn ich angelogen werde. Dies kann meine Freundschaft und mein Vertrauen innert weniger Augenblicke zunichte machen.

traum/ realität

Träume sind da, um Sie zu realisieren und auszuleben. Das ist quasi mein Lebensmotto.

Stationen von Michel Péclard

Michel Péclard gilt als Enfant terrible der Schweizer Gastroszene. Mit unkonventionellen und verrückten Ideen erreut er seine Gäste.

Michel Péclard, geboren 1967, absolvierte die Hotelfachschule in Luzern, wo er von 1994 bis 2001 den Bereich Administration und Finanzen leitete. Bis heute lehrt er an der Hotelfachschule Finanzbuchhaltung und Rechnungswesen. Obwohl diese Fächer eher als trocken und emotionslos gelten, ist Péclard einer der innovativsten und kreativsten Gastro-Unternehmer der Schweiz. Insgesamt führt er mittlerweile sieben Betriebe in und um Zürich. Nebst der Pumpstation und dem Coco Grill & Bar, gehören die Seebeiz Fischers Fritz beim Campingplatz Wollishofen, das Restaurant Langenberg im Wildnispark Zürich, der Kiosk am See, das traditionsreiche Café Schöber im Zürcher Niederdorf und seit neuestem die Milchbar am Zürcher Paradeplatz zu seinem Reich.

freude/ ärger

Von der Freude kann man schnell in Ärger geraten. Während Freude Energie bringt, bewirkt Ärger das Gegenteil.

glück/ pech

Rückblickend auf die vergangenen Jahre bin ich eher der Hans im Glück als der Pechvogel. Wenn ich mal Pech hatte, na dann hatte ich halt Pech. Aufstehen und weitergehen ist mein Motto.

reden/ schweigen

Reden ist Silber, Schweigen ist Gold. Obwohl man mich oft reden hört, bin ich eher der schweigsame Typ. Ich mag es, Wochenenden alleine zu verbringen. Dann kann ich ungestört kreativ sein.

flexibel/ stur

Durch Sturheit kommt man oft zur Flexibilität. Will heissen, durch Sturheit wird man kreativer und das schätze ich sehr.

essen/ trinken

Da immer alles so gut ist und ich feine Kost überaus schätze, esse und trinke ich sicher ein wenig zu viel.

stark/ schwach

Ganz klar: Stärken fördern und nicht die Schwächen. Wenn man Schwächen fördert, wird man höchstens mittelmässig. Fördert man die Stärken, wächst man über sich hinaus.

klassisch/ trendy

Mische ich gerne mal und finde den Output immer wieder äusserst spannend.

arbeiten/ faulzen

Faulzen soll man in den Ferien oder an Freitagen. Bei mir hat es keinen Platz zum Faulenzen. Hier bin ich sehr strikte.

alt/ jung

Wie bei klassisch/trendy mische ich auch hier gerne. Meine Lieblingsgäste haben einen Altersrange von bis zu 60 Jahren. Ich liebe es, zuzuschauen, was so ein Abend für Geschichten schreibt.

inland/ ausland

Ich bin gerne unterwegs, egal, ob In- oder Ausland. Ich finde überall sehr inspirierende Plätze.

single/ familie

Zurzeit bin ich Single, habe aber eine Familie.

mann/ frau

Ich liebe starke Persönlichkeiten, da ist es mir egal, ob Mann oder Frau

dynamisch/ statisch

Dynamisch ist Fortschritt, statisch eher ein Rückschritt. In meiner Branche ist die flexible Dynamik sicher ein grosser Vorteil und teilweise der Schlüssel zum Erfolg.

Kaffee/ Tee

Eine schöne Schale, da werde ich schwach...

zum Schluss ...

> Mein Lieblingsplatz

Mit meinen Kindern den Tag «verplämpeln». Meistens sind wir auf dem Campingplatz und dem See anzutreffen. In diesen Momenten vergesse ich, wie alt ich bin und tolle mit den Kindern herum.

> Meine liebste Feriendestination

Südfrankreich

> Mein Lieblingsgericht

Unmöglich, sie alle aufzuzählen! Ich bevorzuge einfaches ehrliches Essen. Ein Stück Fleisch auf dem Grill, perfekte Pasta mit einfacher Tomatensauce und grilliertes Gemüse.

> Ruhe finde ich ...

...mit und bei meinen Kindern.

rubrik «apérotime mit...»

Von Personen aus dem Tourismus, dem Showbusiness, der Kultur, dem Gastgewerbe, dem Sport, der Modewelt etc. möchten wir wissen, was ihnen zu vorgegebenen Begriffen spontan in den Sinn kommt.
Die Rubrik: «Apérotime mit...» wird unterstützt durch Moët Hennessy Suisse SA, Importeur u.a. der Produkte Hennessy Cognac, Belvedere Vodka, der Champagnermarken Krug, Dom Pérignon, Mercier, Moët & Chandon, Veuve Clicquot, Ruinart und diverser Whiskies.
30 Begriffe standen Michel Péclard zur Auswahl. Zu mindestens 20 davon musste er Stellung beziehen.

GLENMORANGIE

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY



Glenmorangie Nectar d'Or, 12 Years, Sauternes Cask, Single Highland Malt

Der Glenmorangie The Nectar d'Or, Sauternes Cask Finish ist ein luxuriöser Single Malt Whisky aus den Highlands. Dieser Single Malt erinnert an die herrlichen Düfte, die eine französische Patisserie hervorzaubert: Vanille, Karamell, Honig und Zitronen sowie ein Hauch von Mandeln und Zimt.

Ein extravaganter Single Malt Whisky, der mindestens 10 Jahre in Bourbon-Fässern reift, bevor er in die französischen Fässer der Sauternes «umzieht». Dieser Single Malt ist vollmundig und reichhaltig und verzaubert Whisky-Liebhaber mit seinen delikaten Zitrusnoten.

Old Fashioned

The NECTAR D'OR Extra-matured in Sauternes casks

Durch Beigabe von Bitter Truth Celery Bitters und Rohrzucker wird ein aromatischer Zitrusgeschmack erzielt, der die üppigen Aromen des Whiskys perfekt ergänzt.

bar windows



Amici Caffè eröffnet die erste «Galleria Amici»

Amici Caffè, die Ikone anspruchsvoller Kaffee- und Espresso-Kenner, eröffnete am Samstag, 28. April 2012 an der Stadthausstrasse 4 in Luzern das erste eigene Geschäft. Mit seinem jüngsten Projekt schafft der unternehmerische Pioniergeist Francesco Illy eine begehbare Welt des Kaffees und bringt dessen vielfältige Aromen direkt in die Luzerner Innenstadt.

Die Galleria Amici ist vom Architekten Ernesto Illy, dem Sohn Francescos, in puristischem Design und mit hochwertigen Materialien gestaltet worden. Die Galleria Amici ist gleichsam eine Kunstgalerie für Kaffee, in der die gesamte Palette von der günstigen Moka-Espressokanne bis zur Kaffeemaschine für höchste Ansprüche angeboten wird. Die Wohlfühloase für Kaffeegeniesser wird von Vittoria Illy, Francescos Tochter, geführt.

Galleria Amici

Stadthausstrasse 4
6003 Luzern
Telefon +41 (0)41 240 59 59
galleria@amici.ch
www.amici.ch

Öffnungszeiten

MO 13.00–18.30 Uhr
DI–FR 09.00–12.00 Uhr / 13.00–18.30 Uhr
SA 09.00–16.00 Uhr

Neueröffnung: Milchbar beim Paradeplatz

Der Pöstler und Polizist werden sich in der Milchbar weiterhin um fünf Uhr morgens beim ersten Kaffee antreffen. Ziel ist es, den besten Kaffee von Zürich zu servieren. Dafür wurde ein einzigartiger Kaffeeröster engagiert. Ernst Knuchel ist einer von wenigen in der Schweiz, der einen Hochschulabschluss für Kaffee-Kompetenz hat. Weitere wichtige Faktoren für den besten Kaffee der Stadt sind eine Dalla-Corte-Maschine, ein Barista-Schweizer-Meister hinter der Theke und speziell geschultes Personal. Kostenpunkt für einen Kaffee: ab 4.50 Franken, selbstverständlich auch zum Mitnehmen.

Die Mittagkarte ist mit den beliebten Fischknusperli, immer frisch direkt vom eigenen Fischer aus dem Zürichsee, zudem Pouletflügel und Flammkuchen. Ganz neu gibts Sandwiches und Cremeschnitten am Meter, der Gast wählt seine Grösse nach Belieben in Zentimeter aus. Ab 17.00 Uhr eröffnet das Buffet mit Pinchos, kleinen spanischen Speisen, und passend zum Apéro gibts Platten mit Trockenfleisch und Käse. Neuerdings wird die Milchbar auch abends geöffnet sein, je nach Publikum bis um Mitternacht.

Café Milchbar

Kappelergasse 16
8001 Zürich-Paradeplatz

Öffnungszeiten

MO–SA 05.00–open end (je nach Publikum)
SO 10.00–17.00 Uhr