

## PERSÖNLICH

STADTRÄTIN RUTH GENNER



## Vorboten des Frühlings

Geht es Ihnen auch so? Lange habe ich nicht mehr so sehr auf Frühjahrsboten gewartet wie dieses Jahr! Der Winter war schneereich, schön, kalt. In der Stadt haben wir manches Jahr nicht mehr so viele Tage weisse Dächer und Wiesen gesehen.

Aber irgendwann haben wir genug. Genug vom Schnee, genug von der Kälte. Genug vom sich immer warm Anziehen!

Darum, das Schöne in unsern Breiten sind die Jahreszeiten. Der Wechsel ist sichtbar an den Bäumen, er ist spürbar an der Stimmung der Menschen. Die stete, aber langsame Veränderung in der Natur ist ein guter Anlass zum Beobachten. Was ist denn schon gewachsen? Welche Knospen sind sichtbar oder bereits am Platzen? Blühen die Schneeglöckchen schon? Haben Sie etwa schon Krokusse gesehen? Sicher haben Sie die Buchfinken schon gehört. Denn diese Singvögel gehören in unsern Quartieren zu den freudigen Ausrufen der kommenden, lichter Jahreszeit. Zu meinen liebsten Vorboten des Frühlings gehören die blauen Leberblümchen. Sie sind an ganz bestimmten Standorten zu finden, und da zeigen sie jedes Jahr ganz spezifisch, wie weit der Frühling schon ist. Auf diese Weise kann man seinen persönlichen Kalender der Jahreszeiten machen.

Auf dem Adlisberg kriechen bald Frösche und weitere Amphibien aus ihren Erdlöchern und ziehen zu ihren Laichgewässern. Möchten Sie dies miterleben, schicken Sie einfach ein E-Mail an christoph.rohrer@zuerich.ch.

Wir beobachten Veränderungen auch, um zu wissen, welche Pflanzen- und Tierarten in der Stadt vorkommen. Rund 1200 Pflanzenarten, 300 Wildtierarten, 400 kultivierte Obstsorten und 100 Vogelarten sind in der Stadt Zürich zu finden. Es ist der Wille des Stadtrats, die Biodiversität, also die Vielzahl der Tier- und Pflanzenarten, zu bewahren. Je dichter die Quartiere bebaut werden und die Verkehrsachsen belastet sind, umso wichtiger ist es, Freiräume und Grünflächen zu erhalten.

# «Ich kann es mir nicht leisten zu scheitern»

VON ISABELLA SEEMANN

Michel Péclard ist einer der innovativsten Gastronomen der Stadt – er führt die Restaurants Pumpstation, Münsterhof und Coco. Mit der Wiedereröffnung des Schobers am 25. März setzt er noch eins oben drauf.

**Tagblatt der Stadt Zürich:** Herr Péclard, es scheint, als ob die ganze Stadt auf die Wiedereröffnung des Cafés Schober wartet. Doch geht das Gerücht um, dass es nicht mehr Café Schober genannt werden darf.

**Michel Péclard:** Dies ist eine Angelegenheit zwischen dem Besitzer des Hauses Schober und Herrn Teuscher, der das Lokal 35 Jahre führte und den Namen Café Schober markenrechtlich schützen liess. Es ist uns deshalb nicht gewährt, auch nur ein Produkt mit diesem Namen zu beschriften. Aber im Volksmund heisst das Café Schober weiterhin Café Schober.

Haben Sie keinen neuen Namen erwogen?

**Péclard:** Nein.

Das Café heisst seit hundert Jahren Schober, und so wird es auch bleiben. Lediglich das Geschirr ist mit Péclard beschriftet. Unsere Produkte wiederum werden nach den Manufakturen benannt, die uns beliefern, beispielsweise Champagnertruffes von Honold.

Woran merken die Stammgäste, dass im Schober ein Neuer das Sagen hat?

**Péclard:** Wir haben den besten Pâtissier Frankreichs verpflichtet, Patrick Mésiano. Die Pralinés und Kuchen kommen von der Confiserie Honold, der Kaffee und die sechzig Teesorten von Schwarzenbach. Und ab 17 Uhr verwandelt sich das Café in eine Piano-Bar, in der Philipp Schwander seine Sélection an Weinen ausschenkt. Der absolute Hammer ist unsere Panorama-Tapete, die dem Café eine eigene Prägung geben wird.

Was bleibt?

**Péclard:** Das denkmalgeschützte neobarocke Interieur. Um den Stammgästen Kontinuität zu bieten, haben wir auch das Ladengeschäft und den Parterre-Salon gleich belassen. Sogar die antike Registrierkasse steht wieder auf

dem Marmorsockel. Das Schönste aber ist, dass Alan Johnson, der bereits 25 Jahre Chef de Service im Café Schober war, zurückkehren wird.

Wie wollen Sie den legendären Ruf des Schobers erhalten?

**Péclard:** Vor der Arbeit, die Herr Teuscher im Schober geleistet hat, habe ich einen ungeheueren Res-



Michel Péclard: Einmal Schober, immer Schober.

Bild: PD

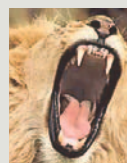
pekt und ich bin mir absolut bewusst, dass ich ein legendäres Lokal übernommen habe. Ich kann es mir schlichtweg nicht leisten zu scheitern. Es kommt auf jedes einzelne Detail an, und wir versuchen, in jedem das Beste zu bieten.

Welche unterschiedlichen Erfahrungen machen Sie bei Restaurants und bei einem Café?

**Péclard:** Die Hotelfachschulen lehren einen, dass ein Café eine einfache Sache sei. Das stimmt überhaupt nicht. Allein die erforderliche Qualität an Kuchen heranzubringen, ist eine ungeheure Schwierigkeit. Wir haben hierzulande keine Confiseriekultur wie in Frankreich, wo Pâtissiers als Künstler gelten und so bedeutend sind wie Köche. Mein Ziel ist, diese Tradition im Schober einzuführen. ■

## Interview zum Thema Schober

### LUST UND FRUST DER WOCHE



«Tierli» als Stars: Der Zoo verzeichnet 2008 einen Rekord von 1,8 Millionen Besuchern.



Umweltfreundlich: Der Stadtrat prüft die Einführung von Umweltzonen.



Brave Autofahrer: Die Stadtpolizei verzeichnet einen Rückgang bei den Parksündern.



Peinliche Rettungsaktion: Erneut geraten zwei junge Männer am Uetliberg in Not.



Korrupt: Beim Bauprojekt Westumfahrung soll es zu Betrügereien gekommen sein.



Comiczehner Mike Van Audenhove starb am Sonntag an einem Hirnschlag.