

Events und Leute

Schokoladenmesse kurz vor Ostern in Lugano

Vom 26. bis 29. März steht Lugano im Zeichen der Eurochocolate. So heisst die grösste europäische Messe zum Thema Schokolade. Sie ist immer ein grosser Publikumsrenner und findet erstmals ausserhalb von Italien statt. Die besten Chocolatiers des Tessins werden in Lugano ihre Künste zeigen. Aber auch Köche, Sommeliers, Designer sind präsent mit interessanten (Sensorik-)Events.

Infos: www.eurochocolate.com

Neuer Küchenchef im «Victoria Jungfrau»

Torsten Götz wird im Juni neuer Executive Chef im Fünfsternehaus Victoria Jungfrau Grand Hotel & Spa in Interlaken. Der 41-jährige Küchenchef tritt die Nachfolge des Sternekochs Rainer Sigg an, der das Hotel nach einem Jahr verlässt. Torsten Götz führt seit 2006 die Küche des «Park Hotels Vitznau» mit 16 GaultMillau-Punkten.



Torsten Götz wird neuer Küchenchef im «Victoria Jungfrau Grand Hotel & Spa», Interlaken.

Michel Péclard: «Wir eröffnen ein Boutique-Kaffeehaus»

Das frühere Café Schober im Zürcher Niederdorf ist eine Touristenattraktion. Bekannt für Kaffee und Kuchen, Gebäck und Pralinen von hoher Qualität. Aber auch üppige Dekorationen mit Rüschen und Blümchen. Am 25. März geht das «Schober» nach einem Jahr Pause wieder auf. Hier ist das neue Konzept.

Nicht nur das Konzept, auch der Pächter hat gewechselt. Nach über 30 Jahren Betrieb durch die Confiserie Teuscher übernimmt ein Gastronom das traditionsreiche Lokal. Michel Péclard (40), Spross einer Zürcher Juweliersfamilie und Betreiber von fünf Restaurants in der Stadt Zürich, wagt sich damit in neues Terrain vor.

«Ich finde es spannend und hoffe, dass es uns gelingt, der Tradition des Ortes gerecht zu werden»,

sagt Péclard. Gleichzeitig will er das «Schober» sanft modernisieren. Das Ziel: Er will neben dem Stammpublikum ein jüngeres, qualitätsbewusstes Publikum ansprechen.

Er und sein junges Gastro-Team haben sich deshalb umgeschaut, was zurzeit international angesagt ist im Bereich Confiserie und Pâtisserie. In Frankreich haben sie Spannendes entdeckt. Michel Péclard: «Eine Cremeschnitte ist bei uns überall gleich gemacht. In Paris findet man ganz verschiedene Arten – warum nicht hier?» Auch im Verpackungsbereich läuft zur-



Michel Péclard steigt ins Pâtisserie-Geschäft ein. Er hat einen Pachtvertrag über 15 Jahre fürs «Schober» unterschrieben. Nach einer Renovation ist das denkmalgeschützte Haus mit neobarockem Interieur wieder ein Bijou.

zeit viel. Péclard hat deshalb extra zwei Designer engagiert, um für die Pralines Verpackungen zu kreieren, die wie edle Schmuckschattellen aussehen.

Brotwaren, Croissants und Kuchen stammen vom französischen Spitzenpâtissier Patrick Mésiano, der für den Pariser Starkoch Joël Robuchon arbeitet. Sie werden aus Frankreich angeliefert und in der hauseigenen Backstube fertiggestellt; im neuen Café Schober werden fünf Pâtissiers tätig sein. Ab 17 Uhr verwandelt sich das Café in eine Pianobar, wo der Master of Wine Philipp Schwander seine Wein-Sélection präsentiert.

Auch im Laden setzt Péclard auf Qualität: Zwei südfranzösische Bäuerinnen, die für den Starkoch Paul Bocuse arbeiteten, liefern ihre hochwertigen Konfitüren. Doch auch in der Schweiz hat sich Péclard die besten Rosinen rausgepickt. So arbeitet er eng mit der Zürcher Confiserie Honold am Rennweg zusammen, welche neu die Pralines für «Schober» herstellt. Die Kolonialwarenhandlung Schwarzenbach als direkte Nachbarin des «Schober»

liefert den Tee für die Teebar mit rund 50 Sorten. Péclard will möglichst viele regionale Produkte in seinem Betrieb verwenden. Auch auf die Inneneinrichtung darf man gespannt sein. Eines ist sicher: «Den Kostenrahmen von 800 000 Franken habe ich längst überschritten», sagt der frühere Buchhaltungsdozent der Hotelfachschule SHL in Luzern. marc.benedetti@gastroneus.ch

«Schober»: Facts & Figures

Konzept und Räume: Kaffeehaus, Confiserie, Tee-Bibliothek mit 50 Teesorten und Pianobar, «blauer Saal» für Anlässe

Adresse: Confiserie Schober Tea-Room, Napfgasse 4, 8001 Zürich, Telefon 044 251 51 50, www.peclard-zurich.ch

Plätze: 150 innen, 80 aussen
Offen: täglich von 8 bis 23 Uhr
Mitarbeiter: 23

Geschäftsführer: Martin Egger; er arbeitete zuletzt im Grand Hôtel du Cap-Ferrat an der Côte d'Azur (F) und früher im Castello del Sole in Ascona.



Gewisse Produkte werden unter dem neuen Brand «Péclard» geführt und in edel gestalteten Verpackungen verkauft. Der Grund: Der Name Café Schober ist geschützt und gehört dem langjährigen früheren Betreiber.