

«In jedem Gast steckt doch ein Narziss»

Michel Péclard, Unternehmer in Zürich mit Wurzeln im Waadtland, rollt die lokale Gastroszene auf – frech und fantasievoll, mit engagierten Leuten und einem praktischen Sinn für Zahlen.

Mit Michel Péclard sprach Paul Imhof

Diese Woche hat Michel Péclard das jüngste «Baby» in seinem wachsenden Gastro-Imperium eröffnet, das Café Felix beim Bahnhof. Péclard ist noch nicht lange als Unternehmer tätig, seine Basis ist die Buchhaltung, die er an der Hotelfachschule Luzern lernt.

Sein erstes Restaurant übernahm Péclard 1997: den Münsterhof, ein klassisches Speiselokal. Ein Jahr später eröffnete er die Pumpstation an der Seepromenade beim Bellevue. Die «Pumpi» wird im Sommer betrieben, denn Würste und Späteribs kann man nur draussen grillieren – im Lokal selber gibts knapp Platz für Getränkeausgabe und Minimalküche.

2001: Tramstation an der Sihl beim Stauffacher. Oben wirkt ein Koch mit «Gault Millau»-Punkten (aus vorheriger Tätigkeit), unten, in einem von Bühnenbildnern gestalteten Raum mit langen Tischen und Bänken, wird frische Pasta serviert. 2003: Übernahme des Wirtshauses Tierpark Langenberg. 2004: Eröffnung des umgebauten Kiosks beim Hafen Riesbach, Übernahme des Café Prisma (zum Café Felix umgebaut).

In der ehemaligen Schneiderei St-Phil beim Paradeplatz will Péclard bald Steaks aus dem Cheminée anbieten und als Barman abendweise Laien wirbeln lassen – Banker, die vor lauter Zahlen den Blick fürs Leben verloren haben. 2007 schliesslich steht die Eröffnung des Grand Café Felix im ehemaligen Kinderkino am Bellevue an: als Belle-Epoque-Salon mit einer Hollywood-Freitreppetreppe, die aus allen Ecken und Enden einsehbar sein wird. Ein Konzept, das den Architekten seine Haare rauhen lässt. Die künftigen Gäste freilich kribbelt es jetzt schon, bald einmal über diese prachtvoll geschwungene Titanic-Treppe schreiten zu dürfen.

Michel Péclard, Ihre Art Gastronomie liegt quer zu Lehrbüchern und Trendgurus, ist aber erfolgreich. Warum?

Alle Architekten versuchen, in der Gastroszene mitzumachen. Die Bedürfnisse des Gastes interessieren sie nicht, sie wollen einfach etwas machen, das ihnen gefällt. Der Gast aber sucht Wärme, er will eine verspielte Gastronomie, keine tiegfrorenere. Schauen Sie doch diesen Pastakeller an. Da ist nicht viel echt. Alles Rostige ist gemalt. Aber die Leute lieben es. Genau deswegen.

Die Bühnenbildner haben eine heruntergewirtschaftete Atmosphäre kreiert.

Aber dieser Keller läuft vom Profit her am besten von unseren Lokalen. An 2150 Franken hier im Pastakeller verdienen ich mehr als an 40 Franken im Münsterhof. Dort ist der Personalaufwand viel grösser. Hier habe ich einen Koch, der macht zwischen 4000 und 5000 Franken Umsatz, und im Münsterhof machen vier Köche 8000 Umsatz. Und ein Koch kostet.

Und der Warenaufwand?

Warum ist in jedem Laden, der in Zürich oder sonst wo in Konkurs geht, irgendeinmal ein Chinese drin? Ein Italiener? Weil ihre Preise in keinem Verhältnis zum Warenaufwand stehen. Aber alle zahlen den Preis. Für ein Rindsfilet können Sie nie den gleichen Faktor rechnen wie für Pasta. Der Warenaufwand für eine Portion Pasta kostet mich inklusive Salat und Sauce 2,50 Franken. Beim Rindsfilet für 40 Franken



BILD THOMAS BURLA

Michel Péclards Bellevue-Projekt: Titanic-Treppe zum Schauküssen.

mit feinem Gemüse kommt der Warenaufwand schnell auf 8 bis 9 Franken zu stehen. Das ist das Spannende für mich: Wie kann ich Essen verkaufen, das es wirtschaftlich stimmt?

Sie schwimmen mit Erfolg gegen den Strom.

Das stimmt. Nehmen wir das Café Felix an der Bahnhofstrasse. Es hiess früher Prisma und sollte eine Starbucks-Filiale werden. Es gelang uns dann, die Eigentümer zu überzeugen, es uns zu verpacken.

Warum?

Weil es doch extrem schade ist, was an dieser Bahnhofstrasse passiert. Ich setze mich dafür ein, dass es keine Starbucks-Filiale wird, denn ich bin Zürcher. Der Verein Zürcher Bahnhofstrasse unterstützte mich, und wir bekamen es dann auch.

Aber es bahnte sich ein Flop an?

Ein Café ist etwas vollkommen anderes als ein Restaurant. Wir liefen auf Glätteis.

Und bald auf Grundeis?

Ziemlich. Viele Köche können keine Kuchen backen. Oder Sandwiches machen. Das interessiert sie nicht. Dann nahm ich Kontakt auf mit Herrn Teuscher und seinem Partner Felix Daetwyler. Daraus entwickelte sich eine schöne Partnerschaft.

Im Café Felix wollten Sie etwas anderes als der Architekt. Warum haben Sie überhaupt einen Architekten engagiert?

Wir mussten. Wegen der Leitungen und all den Sachen. Wände, Statik und so, man kann ja sonst gar nicht bauen. Nun, er wollte aussteigen, weil wir, Felix Daetwyler und ich, sein Projekt nicht akzeptierten. Es war uns zu kalt, völlig herzlos. Er baute, wie man derzeit bauen sollte: grau und mit braunen Streifen.

Und das gefällt Ihnen nicht.

Nein. Wir richten uns nicht nach architektonischen Trends. Schauen sie doch, was alles eröffnet wird in Zürich: lauter coole Szenereaurants, kalte Cafés. Der Preis, den man für so eine Architektur bezahlt, steht in keinem Verhältnis zu dem, was es bringt. Die Szene wird immer schneller, in zwei, drei Jahren ist man schon wieder überholt. Warum sollte ich so einen Blödsinn mitmachen? Für den Pastakeller in der Tramstation hatten wir

einen Vertrag von zwei bis drei Jahren. Die Bühnenbildner erhielten 40 000 Franken für ihre Arbeit. Dieser Betrag reicht nicht einmal fürs Buffet, wenn man mit einem Architekten baut. Die Bühnenbildner sagten auch einmal, das Geld reiche nicht, und ich sagte, es muss aber, und so hingen sie leere Thon- und Pelatidosen als Lampenschirmen auf. Das ist doch genial. Vielleicht nicht szenig, aber braucht es denn mehr?

Das Publikum macht einen Betrieb zur Szene, und das haben Sie im Pastakeller.

Genau. Man spricht über den Pastakeller, er wird in Szenebüchlein vorgestellt.

Was macht der Architekt falsch?

Er geht von sich aus. Er denkt nicht an die Gäste. Dieses Problem gibt es auch bei uns Gastronomen.

Sie dagegen wissen, was der Gast will.

Ich setze mich damit auseinander, identifiziere mich mit ihm. Ich nehme Kritik ernst, bin dankbar dafür. Das klingt vielleicht hochgestochen, aber ich versuche, mich mit der Psychologie einer Person auseinanderzusetzen. Wo fühlt sich der Gast wohl? Wer will heute noch sieben Gänge essen? Was will man? Ich bin ein Händler. Deshalb suche ich meine Gastrosomen so aus, dass sie diese Lokale aufbauen können.

Und die Ideen?

Suche ich weltweit. Ich schaue, dass ich jedes Jahr drei bis vier Wochen nach Südf frankreich reisen kann, nach New York, Miami oder wohin auch immer. Ich reise dort aber nicht mit dem Trendbüchlein in der Hand, sondern ich frage zum Beispiel an der Côte des Bademeister, wo soll ich heute Abend essen gehen? Wo isst die lokale Bevölkerung? Einer nannte mir das Chaumière, Cocobeach, Petit Café de Tourin in Nizza, das sind alles einfache Sachen, unheimlich voll – aber halt nicht trendy. Trend ist mir so was von gleichgültig!

Sie wollen umsetzen, nicht Preise gewinnen.

Genau. Ich bin der Buchhaltertyp. Ein

Zahlenmensch. Ich schaue, ob die Wirtschaftlichkeit stimmt. Wenn ich mir überlege, wie ein Café aussehen soll, dann schliesse ich die Augen und stelle mir ein Café meiner Träume vor. Nett. Liebling. Ich beschloss, die Wände im Felix rosa zu streichen und Kissens aus rotem Velours auszuliegen. Der Architekt wollte gediegenes Leder, braune Wände – schauen Sie das neue Rive Gauche im Baur au Lac an: genau so; das neue Café von Jelmo! genau so! Der Architekt wollte den Bettel hinschmeissen. Der Umbau des Cafés kostete mich 1,2 Millionen. Das kann ich nicht in zwei Jahren erwirtschaften. Deshalb kann ich es mir nicht leisten, irgendeinen Trend zu berücksichtigen, der in zwei Jahren wieder passé ist. Welcher Architekt garantiert mir den Umsatz?

Sie richten sich lieber nach Träumen?

Jeder von uns reist gerne in die Vergangenheit, jeder von uns möchte wieder einmal Kind sein, sich einmal nicht um Krankenkassenprämien kümmern müssen. In einer Grossstadt

kann die Gastronomie solche Oasen bieten.

Bühnenbildner produzieren ja nicht einfach Kitsch, sie recherchieren Situationen, sie stellen sie dann etwas überzogen dar – wie das geschminkte Gesicht einer Schauspielerin. Letztlich eine Illusion. Was ist denn der Unterschied zwischen einem Bühnenbildner und einem Architekten?

Es ist ganz einfach: Haben Sie bei Ihrem ersten Besuch im Pastakeller gemerkt, dass die Wandplättchen nicht echt sind, dass der Rost gemalt ist? Ein Bühnenbildner setzt sich mit dem Menschen auseinander, versucht, Emotionen zu kreieren. Sie bauen in einem gewissen Sinn ein Märchen. Der Architekt geht von sich aus. Er will ein Künstler werden. Preise gewinnen. Ob die Architektur gut oder schlecht ist, kann ich nicht beurteilen. Ich habe einfach die Erfahrung gemacht: Wenn ein Architekt ein Restaurant baut, wird es kalt und cool, ohne Wärme, voll von Design. Das einzige Designerlokal in Zürich, das mir gefällt, ist das o815, aber da hat man



BILD PD

Pumpstation: Wo Strassenkünstler nach Plan auftreten.



BILD THOMAS BURLA

Münsterhof: Zürcher Altstadtromantik fern von Szenedesign.



BILD WALTER BIERI

Kiosk: Viel Design, aber weniger Umsatz als in der «Pumpi».

mit viel Holz gearbeitet, und Holz hat Wärme.

Dem Architekten ist es wurscht, was nachher im Lokal passiert?

Den Bühnenbildnern ist das auch egal, die haben keine Ahnung vom Essen. Aber sie bauen eine Märchenwelt auf. Mindestens drei Architekten sagten mir, der Pastakeller sei eine Scheusslichkeit.

Aber Sie erzielen dort Gewinn.

Genau. Der Architekt will nur sich selbst verwirklichen.

Auch bei Ihrem nächsten Projekt, dem Grand Café Felix?

Der Architekt, der das ganze Bellevue-Gebäude umbaut, hat im Flughafen den Terminal E gebaut. So sah auch seine Idee fürs Grand Café im Haus aus. Für mich war sofort klar: Das lebt nicht, das ist wieder ein Stück Design.

Sie ziehen eine Portion Romantik vor?

Jeder hat doch das Gefühl, er sei der beste Wirt – mir käme nie in den Sinn, zu behaupten, ich sei der beste Architekt. Aber in der Gastronomie will jeder mitreden, das ist so. Über die Blümchen des Herrn Daetwyler vom Café Schober kann man ja lachen, aber sie sind weltweit bekannt.

Wie sehen Sie Ihr Grand Café?

Ich heckte wieder mit den Bühnenbildnern eine Idee aus. Sie ist sexy, plüschig, theatralisch. Etwas mit Grandezza. Etwas, das architektonisch sicher nicht stimmt. Nächstes Jahr schliesst das Café Schober, und jede dritte Person, die da herauskommt, sagt, ich hoffe nur, dass das Café am Bellevue genauso schön sein wird.

Sehen und gesehen werden.

Natürlich! Warum geht man aus? In jedem Gast steckt doch ein Narziss.

SERIE

Chef's Table

Gespräche über Essen und Trinken in lockerer Folge. Bereits erschienen: Horst und Iris Petermann, Freddy Girardet, Philippe Chevrier, Irma Dütsch, Thomas Käser, Pia Campionovo, Marco Tardelli, Philipp Schwander, Peter Wyss, Arno Spier, Hilda Veraguth, Marlies Wenger, Pierre Jacoud und Leo Schaffhauser, Josef Zysiadis, Stefan Wiesner, Otto Weibel, Tine Giacobbo, Georges Wenger, Alfred von Escher, Regina Hochstrasser, Rolf Spaltenstein, Thomas Rüegg, Rolf Hiltl/Beat Caduff, Carlos Egli, Werner und Evelyne Martin, François de Capitani. (TA)