



«Billig, wie sonst nirgendwo»: Gastronomieunternehmer Péclard, 46.

MvH trifft

Michel Péclard

Von Mark van Huisseling — Im Gegensatz zu vielen anderen Wirten, Pardon, «Gastronomen» hat er Erfolg und verdient Geld.

Andere Unternehmer klagen, sie verdienen zu wenig, oder geben auf. Du eröffnest neue Restaurants – was machst du anders und besser? – «Ich überleg' mir das oft auch. Ich unterrichte an der Hotelfachschule in Luzern und muss Studenten sagen: «Ihr seid mal fertig, macht einen Laden auf – und in der Schweiz, sagt man, macht man dann einen Gewinn von 0,3 Prozent. Oder minus...» Das kann doch nicht sein. Ich schau mich als Gast an, ich geh sehr persönlich ans Geschäft ran. Mich interessiert nicht, was im «Pauli» steht [«Lehrbuch der Küche», ein Standardwerk], ich such' einen Koch – stelle aber alles infrage. Und mache dann das, was die anderen nicht machen. Dieses Projekt hat sich, übrigens, Rolf Hiltl auch angeschaut und andere, und alle haben abgesagt [das Treffen fand statt in seinem neuen Restaurant im fünften Stock des Modissa-Geschäfts an der Bahnhofstrasse in Zürich, das offiziell keinen Namen hat; das Essen – Küche verschiedener asiatischer Länder

– schmeckte gut, ich empfehle das Lokal, ich war sein Gast]. Ich reise in der Welt *umenand* – und klaue. Die Stühle und Tische auf der Terrasse sind aus dem Hotel «Costes», Paris, und die Wände [in denen Weinflaschen stecken] hab ich in einem «Nobu» gesehen. Und ich arbeite mit Bühnenbildnern, nicht mit Architekten.»

Michel Péclard, 46, ist Gastronomieunternehmer in Zürich; er betreibt gegenwärtig acht Restaurants, darunter das «Coco» und die «Milchbar» beim Paradeplatz oder das «Péclard Schober» im Niederdorf. In der *Schweizer Familie* stand, er habe «frischen Wind in Zürichs Restaurantszene gebracht», für das Schweizer Fernsehen ist er ein «Star-Gastronom». Zurzeit hat er aber Sorgen mit dem «Fischers Fritz» auf dem Campingplatz Wollishofen am Zürichsee: Nachdem er es vier Jahre führte, rund eine Million Franken investierte (eigene Angabe) und es zu einem «weit über die Stadtgrenze hinaus bekannten Fischres-

taurant» machte (*Tages-Anzeiger*), soll es dieses Jahr nur eingeschränkt nutzbar sein, weil eine Bewilligung für ein Aussenzelt fehle, sagt der Sekretär des städtischen Hochbaudepartements. Péclard hat die Hotelfachschule gemacht, ist geschieden, Vater zweier Söhne und lebt wieder in Kilchberg, wo er aufwuchs.

«Wenn Journalisten über dich schreiben, steht oft «Trend- oder «Szene-Gastronom» – bist du happy mit den Titeln?» – «Überhaupt nicht. Für mich ist ein Szene-Gastronom einer, der was macht, was in zwei Jahren nicht mehr läuft. Ich mache bodenständige Küche, neu interpretiert. Und wir haben sozusagen keine Stundenlöhner angestellt, ich zahle überdurchschnittliche Löhne, lade das Kader nach Miami ein – das ist Marketing für die Firma.» – «Du hast acht Betriebe, in denen 170 Leute arbeiten – wie stellst du die Qualitätskontrolle sicher? Du kannst nicht mal jedes Lokal einmal am Tag besuchen...» – «Die Verantwortung für die Qualität hat der Geschäftsführer. Und das Büro macht mein Stellvertreter, der beteiligt ist. Ich glaub', Qualität in einem Betrieb bekommt man hin, wenn man seine Leute motiviert, Qualität zu liefern. Das ist mein Job.»

«Warum kostet ein Liter Wasser in Zürcher Restaurants zehn, elf Franken, in deinem «Rooftop» im Modissa-Haus neun Franken [es handelt sich um Wasser vom Hahn, mit *Blöötterli* oder ohne]?» – «Es wird mit einer Sodamaschine aufbereitet, das ist umweltfreundlicher. Ich gehe in Kur ins Ayurveda-Parkschlösschen in Deutschland, dort arbeitet einer der besten Köche für veganes Essen – er verdient 1800 Euro im Monat. Bei uns bekommt man keinen guten Küchenchef unter 8000 Franken. Und die Mieten, die wir zahlen – die müssen runterkommen.» – «Und ein günstiger Wein kostet in Zürich 59 Franken...» – «Definitiv zu teuer. Ich hab meinem Händler gesagt, ich will guten Wein – für sechs, sieben *Stutz* die Flasche. Er sagte: «Das geht nicht.» Wenn man mir sagt, «Geht nicht», fordert man mich heraus. Dann hab ich einen gefunden, wir hatten eine Weindegustation, Flaschen von hier bis dort [zeigt auf das Tischende], die günstigste Flasche war 1.20 Euro. Alles Franzosen, weil ich keinen Überseewein will, ich seh's nicht ein: Weshalb Wein aus Australien, wenn Frankreich und Italien mit den besten Weinen nebenan sind? Jetzt haben wir einen Sauvignon blanc von der Loire für 2.45 Euro, wir zahlen für die Flasche, bis sie bei uns in der Schweiz ist, fünf Franken. Und geben sie für 35 Franken. So günstig, wie man ihn sonst nirgendwo bekommt.» – «Was wirst du als Nächstes tun?» – «Erstens plan' ich momentan nichts, weil ich kein Geld mehr hab, haha. Und zweitens ist mein Plan seit langem, ein Hotel zu machen.»

Sein liebstes Restaurant: «Der Innenhof des Hotels «Costes», aber nur der Innenhof, drinnen ist es zu theatralisch.» Hotel «Costes», «Terrasse», 239–241 rue St.-Honoré, Paris, Tel. +33 1 42 44 50 00