

WÄDENSWILER POULET IM DAVOSER REFUGIUM

Nicht jeder Gastronom versteht zwingend auch etwas vom Kochen, aber zumindest etwas von den kulinarischen Vorlieben der Leute. Michel Péclard kennt sich in beidem aus

Als szenenerprobter, takt- und trendgebender Erfolgsgastronom in Zürich könnte sich Michel Péclard nach Lust und Laune in einem seiner fünf Restaurants in der Limmatstadt verpflegen. Zu seinem kleinen Imperium gehören die «Pumpstation» und das «Fischer's Fritz», beide direkt am See gelegen, die «Milchbar» und das «Café Schober» im Niederdorf sowie das «Cocos» am Paradeplatz. Weil die Ernährungsform Restaurantmahlzeit auf die Dauer nicht nur guttut, zieht sich der Wirt zweimal jährlich in die süddeutschen Weinberge zurück, um in strenger ayurvedischer Tradition abzuspucken, sich zu entschlacken und zu reinigen. Péclard selbst bezeichnet diese Ayurveda-Kuren als «chemische Reinigung».

Wir wollten Péclard zu Hause besuchen und mit ihm kochen, ein schönes Apartment mit Seeblick in Zürich. Doch daraus wurde nichts: «In Zürich koche ich nicht, ich habe nicht einmal Pfannen», stellte Péclard klar. An seinem Zweitwohnsitz in



In seinem Bündner Hideaway besitzt Michel Péclard auch Pfannen – im Gegensatz zur Hauptwohnung in Zürich.

Davos hingegen sei das anders: «In den Bergen koche ich!»

Warum das so ist, liegt auf der Hand: Vor der «Milchbar», dem jüngsten Ableger von Péclard, steht sein dicker Wagen, der schon einige Kratzer abbekommen hat und Dellen aufweist. Der Gastronom mag ein schlechter Autofahrer sein, dafür ist er ein umso besseres Unterhaltungstalent. «Ich bin nicht intelligent, sondern bauernschlau», sagt Péclard beim Einsteigen und schaut einen mit diesem typischen Péclard-Grinsen an.

Er erweckt auf den ersten Blick nicht den Eindruck eines erfolgreichen Unternehmers. Eher wirkt er wie ein grosser Bub, den man nur mit schlechtem Gewissen in die böse weite Welt entlassen kann. In Davos angekommen, in einer schönen, gemütlichen Mietwohnung mit Atmosphäre: Die meisten Möbel sind von Ikea, die Küche aber hat einen amerikanischen Touch – was nicht von ungefähr kommt. «Meine Vermieterin, eine Schweizerin, lebt schon seit über zwanzig Jahren in New York», erklärt Péclard.



Die offene Küche steht im Zentrum des Wohnraumes und ist mit allem ausgestattet, was der moderne kochende Homo sapiens nicht missen will: einem grossen Kühlschrank (Bauknecht) mit integrierter Eismaschine, Kochfeld (V-Zug), Backofen und Mikrowelle (Bauknecht), reichlich Arbeitsfläche sowie einer bestechenden Panoramasicht in die alpine Bergwelt. Der rustikal anmutende Holzboden, die helle, hohe Holzdecke und die ausladende Sitzlandschaft vor dem Kamin bewirken, dass man sich in der Komposition wohl fühlt.

Wer an seinem primären Wohnsitz nicht einmal über Pfannen verfügt, dem traut man keine kulinarischen Meisterleistungen zu. Welch schöne Überraschung, als uns Péclard mit viel Hingabe ein kleines, zartes Wädenswiler Hühnchen an einer Honig-Zitronen-Marinade zubereitet. Dazu zaubert er Spaghetti an Tomatensugo aus frischen Cherrytomaten, angedünstet mit gehackten Zwiebeln, gepresstem Knoblauch und frischen Kräutern, auf den Tisch. Das unkomplizierte

Die Ernährungsform Restaurantmahlzeit tue Péclard auf Dauer nicht nur gut.



zierte Mahl wird von einem Weisswein begleitet; die Erdbeeren zum Dessert gehen in der Hektik des Kochens, Redens und Fotografierens leider vergessen – der frische Blattsalat vom Markt auf dem Bürkliplatz ebenso.

Zwischendurch erfolgten vom Gastgeber diverse zirzensisch-komischen Unterhaltungseinlagen sowie eine spontane Indoor-Schneeballschlacht. Der grosse Bub ist ein Lebemensch, der vor Einfällen und Ideen nur so sprüht. Ständig reist er neue Projekte an und entwickelt neue Pläne. Er liebt schöne Hotels. Vor allem das legendäre Hotel Costes an der Rue Saint-Honoré in Paris habe es ihm angetan.

Es ist seiner guten Intuition zu verdanken, dass Péclards Lokale allesamt Goldgruben sind. Er weiss eben, wie man einen normalen Ausgeh- zum begehrten Wohlfühlort macht. Eine Grundregel lautet: «Genauso wichtig wie das Essen ist die Atmosphäre», wie Péclard sagt. «Wenn ich auswärts esse, will ich mit allen Sinnen geniessen.» *Christina Hubbeling*