

MICHEL PÉCLARD

«WIESO IMMER ICH?»

Weil seine Betriebe in Zürich gut ankommen, wird er Szenegastronom genannt. Weshalb hat der Unternehmer Erfolg?

HGZ: **Michel Péclard, Sie eröffnen diese Tage zwei neue Betriebe am Zürichsee, den «Mönchhof» und das «Portofino». Sie besitzen nun sechs Restaurants am See. Ist das nicht langsam eine Überdosis?**

MICHEL PÉCLARD: Die Frage ist berechtigt. Ich möchte nicht, dass es eintönig wird. Mich fasziniert es aber selber: Wieso immer ich?

Haben Sie eine Antwort gefunden?

Die «Pumpstation» war eine heruntergekommene Hütte. Niemand wollte die. Der «Kiosk» war mitten in der Drogenhöhle, niemand wollte den. Das «Fischers Fritz» – einst ein dreckiger Campingplatz – wollte ganz bestimmt niemand. Beim Portofino glaubte erst auch keiner, dass das funktionieren wird. Ich bin mutig, nehme Risiko. Ich denke, als Unternehmer muss man das tun.

Zur Person

Michel Péclard (48) besitzt in Zürich und Arosa elf Restaurants. Die Pumpstation Gastro GmbH erzielt 20 Millionen Franken Umsatz. Péclard hat die Schweizerische Hotelfachschule Luzern absolviert. Mit seinem Geschäftspartner Florian Weber unterrichtet er heute die Absolventen des vierten SHL-Semesters in Finanzbuchhaltung.
www.peclard.net

Sie besitzen mehrere Saisonbetriebe. Viele Gastronomen lassen die Finger von solchen.

Kein Problem: Im «Fischers Fritz» beispielsweise schliessen wir im Oktober und öffnen im Februar wieder. Mittlerweile bietet sich dank dem Betrieb in Arosa sogar die Möglichkeit, Mitarbeiter durchgehend zu beschäftigen.



Lässt die Gäste gratis mit dem Boot abholen: Michel Péclard.

ZVG

Ihr neuestes Baby ist das «Portofino» – gepflegtes italienisches Ambiente am Hafen von Thalwil. Sie stehen dazu, dass Sie sich für Ihre Gastro-Konzepte gerne durch Restaurants im Ausland inspirieren lassen. Wo steht das Original des «Portofino»?

(lacht) Sagen wir es klipp und klar: Ich kopiere manche Dinge eins zu eins. Wo liegt das Problem? Das Portofino habe ich aus New York. Beim Interieur und bei der Karte habe ich vieles dem Szenelokal «Carbone» abgeschaut. Da gehen Robert De Niro und Madonna essen. Wenn ich es hinkriege, dass Bliigg, die Familie Knie oder Roger Federer hier essen, kommen alle anderen auch.

Viele sagen: Mit gutem Fleisch verdient man aufgrund des hohen Einkaufspreises kaum. Das kann ich nicht bestätigen. Entscheidend ist eben die Küche: Die italienische verursacht viel weniger Waren- aber auch Perso-

nalkosten als andere. Da brauchen Sie nicht einen Mitarbeiter pro Beilage. Wir haben Tische, die wir ohne Tischtücher brauchen können. Der Boden ist sehr einfach zu reinigen. Solche Faktoren sind sehr entscheidend, um die Kosten im Griff zu haben.

Glauben Sie wirklich, dass die Leute aus der Stadt oder von der Goldküste bis nach Thalwil kommen, um bei Ihnen italienisch zu essen?

Sicher. Erstens ist die öffentliche Schiffsstation zwei Minuten weg. Zweitens werden wir im Sommer jemanden mit Bootsschein engagieren, der unsere Gäste mit dem Boot gratis abholt.

Was kommt als Nächstes?

Nichts. Wir haben kein Geld mehr. Zweitens bereitet mir unsere Grösse Sorgen: Als Chef des Unternehmens muss ich eigentlich ständig überall sein. Je grösser, umso schwieriger, die Kontrolle zu behalten.

INTERVIEW BENNY EPSTEIN

ANDREAS HALTER

«EINE AFRIKANISCHE KÜCHE GIBT ES NICHT»

Seit der Eröffnung der neuen Fokus-Ausstellung «Jambo Afrika» bietet Koch Andreas Halter im Restaurant im Tropenhaus Wolhusen afrikanische Gerichte an. Dafür legt er sich ganz schön ins Zeug.

HGZ: **Andreas Halter, wie hat sich das Angebot im Restaurant Mahoi seit Beginn der Ausstellung Anfang April verändert?**

ANDREAS HALTER: Wir bieten authentische afrikanische Gerichte an. Teils sind sie inspiriert von diesem Kontinent, teils aber auch ganz traditionell wie Tabouleh, ein marokkanischer Couscous-Salat mit Minze und Tomate.

Wie haben Sie die Gerichte erarbeitet?

Dahinter steckt viel Aufwand. Da ich Nordafrika selbst besucht habe, konnte ich von dort die Einflüsse relativ einfach in die Gerichte einbringen. Über die Speisen im tropischen Afrika ist jedoch wenig bekannt, da war es schwierig, an Infos zu kommen. Deshalb besuchte unsere Crew alle afrikanischen Restaurants in der Schweiz und wälzte Kochbücher aus Afrika. Zum Glück brachte unser Ausstellungsmacher Kochbücher von seiner Reise nach Ghana mit.

Wie schmeckt denn die afrikanische Küche?

Die typisch afrikanische Küche gibt es nicht. Wir probierten viele Gerichte aus. Die Nationalgerichte zum Beispiel überzeugten uns nicht. Durch die Einflüsse aus der Kolonialzeit schmecken andere richtig französisch, englisch oder indisch, nicht so, wie wir uns die afrikanische Küche vorgestellt hatten. Oft ist sie eher schwer, da vieles als Eintopf gekocht wird und daher für Mehrgänger ungeeignet ist.

Der Kontinent ist riesig. Wie haben Sie die Auswahl der 15 Gerichte getroffen?

Wir wollen mit unserem Angebot die Breite der Gerichte Afrikas aufzeigen, den Gast mitnehmen auf eine Reise durch den Kontinent. Mittags kochen wir sehr authentisch, eher traditionell, abends etwas moderner und neu interpretiert.

Wachsen nun auch afrikanische Lebensmittel in den Gewächshäusern des Tropenhauses Wolhusen?

Ja. Wir können Maniok, Süsskartoffeln, Chilis, Basilikum aus Sansibar, verschiedene andere Kräuter und Früchte wie Bananen und Papayas frisch ernten und in unseren Gerichten verwenden. Zudem kreieren wir Gerichte mit unseren tropischen Buntbarschen. Das ist einmalig und toll.

INTERVIEW SARAH SIDLER



Die Küche von Andreas Halter ist «Gault Millau» 14 Punkte wert.

ZVG

FÜR GASTROKÜNSTLER – PROFIKÜCHEN VON SALVIS
Grossküchen mit System.

salvis.ch

Kasse für Handy + Tablet

ab 9.90 pro Monat
kein Server erforderlich
keine Cloud erforderlich
Auto-Synchronisation
beliebig viele Geräte
revolutionäres Layout
für Handy und Tablet
visuelle Tischwahl
Split ganz einfach
Anleitung: Video Tutorials

1 Kasse 30 Tage kostenlos testen
(sofort auf Ihr Gerät herunterladen)

www.top-connection.net top@top-connection.net

SERVICETECHNIK HOFMANN

Autocolliermaschinen,
Vakuumpressen
und Waagen in
diversen Grössen
und Funktionen

Service in der ganzen Schweiz

Unsere individuelle und
professionelle Beratung,
sowie unser Service
vereinfachen Ihren
Alltag!

Tel. 063 939 49 63
CH-4800 Langenlhal
www.servicetechnikhofmann.ch

ANZ X
1/16 SEITE

58
X
87