

Stil



Nicht frieren
Schmale Hosen
und dicke Jacken.
Die Mailänder
Modewoche sagt
den Herren einen
kalten Winter
voraus
97

Rasant fahren
Hier ist alles
Beschleunigung.
Der neue
Lamborghini
Murciélago LP
640 Roadster
100



Clever einkaufen
Das Londoner
East End ist
der beste Ort für
Fundstücke
98



Michel Péclard
Gastronom
mit Gespür Seite 95

Das Beizen-Wunder

Genuss

Er sieht, was andere nicht sehen – darum ist Michel Péclard Zürichs kreativster Gastronom. Sein jüngster Wurf heisst «Coco»

Die Lehrerschaft der Primarschule Kilchberg war ratlos, als sie sich über das Heftchen von Michel beugte. Der Bub schrieb rückwärts; nicht etwa nur in Spiegelschrift, er schrieb von rechts nach links. Dieser Bub, der war anders. Und wenn einer nicht schreibt wie alle andern, dann werden die Doktoren der Seele und der nervösen Verdrahtung alarmiert, auf dass das ein Ende nehme.

Heute, dreissig Jahre später, schreibt Michel Péclard durchaus von links nach rechts. Doch umgedreht und in sich zurückgestossen haben ihn weder die Schule noch das Leben. Im Gegenteil, er ist dieser andere geblieben und hat darauf seine Existenz gebaut.

Wichtiges Vehikel zum Erfolg des Gastronomen Michel Péclard ist das Velo. Das hat ihm zwar seine Frau Mandana, eine Ärztin, zur Begrenzung einer gewissen Rundlichkeit verschrieben. Sie weiss, was dem professionellen Geniesser frommt. Auf diesem Velo zieht Péclard aber durch die Stadt, um sie zu untersuchen, er stöbert in ihren Nischen, fahndet nach baulichen Mauerblümchen und imaginiert neue gastronomische Räume. Die Vorstellungskraft ist ein Trumpf Péclards.

Péclard hat die Stadt bereichert

Vom Velo aus hat Péclard seine erste Entdeckung gemacht, damals am Seefeldquai 1997. Wer hätte es gewagt, die kaputte «Pumpstation» in ein Saison-Restaurant zu verwandeln? Ja, jetzt wo alle wissen, wie erfolgreich der Betrieb läuft, natürlich jeder. Oder die «Tramstation» an der Sihl beim Stauffacher? Grau und ein bisschen traurig stand der geduckte Zweckbau vor aller Nasen. Péclard machte daraus 2001 einen Treffpunkt mit kulinarischen Ambitionen. Ebenso im Restaurant «Kiosk» am Hafen Riesbach, wo la grande dame Irma Dütsch auch nach ihrem offiziellen Abschied von der Sterne-Küche in Saas Fee regelmässig ihr Können zeigt. Sechs Péclard-Betriebe sind es heute – Péclard hat die Stadt bereichert.

Im November 2006 überraschte der Zürcher Restaurant-Erfinder mit dem «Coco» am Paradeplatz. Wer hätte da noch einen Quadratzentimeter für ein Restaurant gefunden? Péclard kurvte auf dem Rad vom Paradeplatz in den «Blinddarm» namens Tiefenhöfe und bremste scharf vor dem zweistöckigen Schneideratelier, das wie ein Hinterhaus an die benachbarte Liegenschaft geklebt ist. «Ich bin stundenlang davor gestanden, die Leute dachten wohl Seltsames von mir», vermutet Péclard. Er sah, was werden könnte. Michel Péclard schleppte seine Vertrauten her, die ChefIn Fränzi Yancy, seinen Stellvertreter Marco Però und den Bühnenbildner Chrigi Seiler.

Mit diesem Stab sass Péclard im leeren Haus. Sie sass bis fünf Uhr morgens. Sie zwirnten die Idee für das winzige «Coco». Im Zentrum: der Holzkohlengrill, die offene Küche. Die Produkte: kostbar. Die Zahl des Personals: klein. Die Preise: moderat, Hauptgänge zwischen 28 und 42 Franken. Wohl fühlen soll sich der 45-jährige Banker mit 450 000 Franken Jahresgehalt, dem nichts willkommener ist, als für zwei Stunden sein Business vergessen zu können in einer Atmosphäre, die die Sehnsucht bedient.

Péclards Merksätze

1. Budgets sind un kreativ. Ich setze einen Kostenrahmen. Budgets sind Beruhigungspillen für Geschäftsleitungen.
2. Ein Head-Office brauchen wir nicht. Ich mache zu Hause auf meinem Computer die Buchhaltung. Der Rest ist Kommunikation.
3. Ein Betrieb gehört mir, wenn er geschlossen ist. Ist er geöffnet, bin ich Gast.
4. Ich stelle jeden Betrieb einmal jährlich in Frage. Daran entzündeten sich harte Diskussionen, woraus sich die

- richtigen Antworten ergeben müssen.
5. Ich habe Ueli in unsere Nähe geholt, einen Clochard. Seine Aufgabe ist es, gelegentlich unter uns zu sein. Alle wissen um ihn und tragen ihm Sorge.
6. Einmal im Jahr will ich mit dem Kader verreisen. Zum Beispiel in die USA, nach Miami.
7. Vor neun Uhr morgens bin ich nicht zu haben. Denn ich will mich um die zwei Kinder von meiner Frau und mir kümmern können. (AdM.)



Die Vorstellungskraft ist sein Trumpf: Michel Péclard in seinem Restaurant Coco. (Fotos: Anita Affentranger)

In dem Häuschen sieht es aus wie auf einem wackeren Küstendampfer aus der ersten Hälfte des letzten Jahrhunderts, als die Stahlplatten noch vernietet wurden. Die Passagiere auf dem Oberdeck essen an Bistrotischen, wo das grosse Talent Tom Schwörer eine elegante Küche führt. Das Zwischendeck im Parterre wirkt wie die Offiziersmesse, und im Unterdeck befindet sich der sehr schön bestückte Weinkeller. Wer nicht vom roten oder weissen Tischwein will, sucht hier seine Flasche selber aus. Hier im dünnen Licht der Schiffsfunzeln kann man aber auch zum Tête-à-Tête aufdecken lassen.

Eines der Geheimnisse von Péclards Erfolg ist seine Erkenntnis, dass ein bescheiden wirkender Ort, der überrascht mit hoher Qualität,

die Leute glücklich macht. Wo hat das Butterbrot, das Mama einem geschmiert hatte, einst am besten geschmeckt? In der Baumhütte natürlich. Dazu gehört auch der kleine Kniff, dass Péclard das «Coco» nicht beschildert. Es soll jedermanns Entdeckung sein.

Orte zum Glücklichsein

Michel Péclard stammt aus einer Waadtländer Familie; sein Grossvater hat sich als Juwelier erfolgreich am Rennweg in Zürich niedergelassen. Geld für seine Projekte hat Péclard von der Familie aber keines haben wollen. Und die Banken wiederum wollten ihm zu Beginn keines geben. Gestartet ist er mit einem Darlehen der Brauerei Rosengarten in Einsiedeln. Das hat gereicht. Seither gibt es in allen Péclard-Beizen Einsiedler Bier. «Wir reinvestieren alles sofort», sagt Péclard. In dem kreativen Kopf gibt es eben noch eine Abteilung, um die ihn kreative Gastronomen beneiden: Er hat gleichsam das absolute Gehör für Zahlen. Er sieht die Unstimmigkeit, ohne erst rechnen zu müssen. Seine Geschäftsführer wissen das ganz genau.

Aus dem Primarschüler, der von rechts nach links schreibt, ist ein «eidg. dipl. Hotelier-Restaurateur» mit «eidg. Fachausweis für Buchhaltung» geworden, der Zürichs originellste Restaurants erfindet. Welche Zukunft wünscht sich der Erfolgreiche: «Ich will Freude am Leben haben, und das bedeutet, Ideen auf die Beine helfen, mit guten Leuten zusammenarbeiten.» Und: «Ich möchte meiner Frau irgendwann den Traum einer eigenen Praxis ermöglichen. Sie sagt, sie sei schliesslich gescheitert als ich und habe Anspruch auf eine eigene Karriere. Das meine ich ja auch.» Jost Auf der Maur



Winziger Ort mit feiner Küche am Bistrotisch: Der obere Stock des «Coco» am Paradeplatz.

Restaurant «Münsterhof», Münsterhof 6, 044 211 43 40. «Pumpstation», Utoquai 10, 044 260 96 69. «Tramstation», Kasernenstr. 2, 044 240 44 60 (nur noch bis 31. 3. 07). «Kiosk», Seefeldquai 53, 043 818 60 50. «Café Felix», Bahnhofstr. 104, 044 211 78 66. «Coco Grill & Bar», Bleicherweg 1a, 044 211 98 98. (Alle diese Restaurants befinden sich in Zürich.) Restaurant Wildpark Langenberg, Wildparkstr. 21, 8135 Langnau am Albis, 044 713 31 83. www.peclard.net