



Zürcher Regionalzeitungen AG
8810 Horgen
044/ 718 10 20
www.zsz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 1'576
Erscheinungsweise: 3x wöchentlich

Themen-Nr.: 571.170
Abo-Nr.: 1089931
Seite: 2
Fläche: 102'722 mm²

Das Einfache zieht bei seinen prominenten Gästen

KILCHBERG. Michel Péclard hat sich ein Gastro-Imperium aufgebaut. Er hat eine gute Nase für aktuelle Gastro-Trends. Der Zürichsee und seine Fische spielen da eine wichtige Rolle.

Wo und was werden Sie heute zu Mittag essen?

Michel Péclard: (lacht) Vermutlich gar nichts, weil ich gestern Abend sehr viel gegessen habe.

Ihr neuester Gastro-Coup sind Stierhoden auf der Speisekarte eines Ihrer Restaurants. Wie kamen Sie auf diese Idee?

Ich hielt einen Vortrag vor Metzgern. Keiner konnte mir sagen, was eigentlich mit den Hoden, die als Abfallprodukt gelten, geschieht. Das stachelte mich an.

Schwalen, eindeutig kein Edelfisch, kann man bald bei Ihnen essen.

Wir bieten im «Fischer's Fritz» einen Fischsalat mit Fischen aus dem Zürichsee an, darunter auch Schwalen. Wir legen sie zwei Tage in Essig ein, dann lösen sich die Gräten auf. Ich habe ja einen eigenen Fischer, der alle Betriebe beliefert. Ich lege Wert darauf, dass alle Produkte aus der Schweiz kommen. Die Gäste reagieren extrem positiv darauf. Unser Poulet kommt von einer Farm in Wädenswil.

Beruhigt man damit die ökologischen Schuldgefühle?

Da mögen Sie recht haben. Deshalb wollte ich auch keine Sushi mit Fisch aus Weltmeeren anbieten. Wir machen Sushi mit Zürichseefischen.

Seit einiger Zeit sind betuliche Badis im Visier der Gastro-Unternehmer. Ihr Konkurrent, Rolf Hiltl, der auch in Kilchberg wie Sie wohnt, wirtet neu in der Ba-

di Mythenquai und Kilchberg. Gehen Sie noch in die Badi Kilchberg?

Ja sicher, ich bin ein

grosser Fan und habe mich für die Badi-Beiz auch beworben. Ich finde es extrem spannend, was Hiltl da macht. Er hat Erfolg, so wie ich, weil er auch nicht stehen bleibt und Neues wagt.

Hiltl verkauft nur Vegi. Braucht's in den Badis nicht Würste oder Schnitzel?

Ich find's von ihm ein Wagnis. Wie ich hörte, wird sich in der Badi Mythenquai ein zweiter Anbieter mit Fleisch etablieren.

Sie haben sich mit «Fischer's Fritz» und der Pumpstation am See positioniert. Gibt es weitere Pläne?

Lasst euch überraschen (lacht).

Der See-Gastronomie haben Sie einen neuen Stellenwert gegeben. Was sind Ihrer Meinung nach die Bedürfnisse der Gäste?

Zurück zu den Wurzeln, zum Einfachen, davon bin ich völlig überzeugt. Ein Beispiel. Als ich Pouletflügeli auf die Speisekarte setzte, lehnten das die Köche zuerst ab, aber ich setzte mich durch. Und wer bestellt bei mir Pouletflügeli? Das sind Philippe Gaydoul oder Beat Curti. Ein Credo von mir ist, nur beste Produkte zu verwenden. Die Pumpstation läuft deshalb so gut, weil wir die besten Bürli und die beste St.Galler Bratwurst haben.

Man kann heutzutage nicht mehr Convenience-Food anbieten. Nur so kann man sich von der Konkurrenz abheben.

Zürcher Regionalzeitungen AG
8810 Horgen
044/ 718 10 20
www.zsz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 1'576
Erscheinungsweise: 3x wöchentlich



Themen-Nr.: 571.170
Abo-Nr.: 1089931
Seite: 2
Fläche: 102'722 mm²

Was sind die Fehler der See-Gastronomen?

Ich beriet drei Jahre das am See liegende Restaurant Schönau in Erlenbach. Das ist jetzt wieder zu, weil die Besitzerin es so will. An der

Goldküste gibt's wenige Restaurants, die erschwinglich sind. Es hat aber wunderschöne Bädli. Ich sehe keinen Grund, warum eine Badi am Abend um sieben Uhr schliessen soll.

Könnten Sie sich vorstellen, ein Veganer-Restaurant zu eröffnen?

Nein, weil ich selbst davon nicht überzeugt bin. Allerdings hatten wir extremen Erfolg mit der veganen Woche im «Coco».

Nun sind Sie schweizweit bekannt geworden durch die TV-Sendung «Verkehrte Welt», ein genialer PR-Streich, um Ihre Lokale bekannt zu machen. Da haben Sie und die holländische Gastfamilie einander nichts geschenkt; Sie nannten deren Hotel gruusig, die Holländer sagten, Ihre Wohnung sei wie eine Filmkulisse ohne Seele. Könnten Sie frei reden, oder gab es Vorgaben vom Schweizer Fernsehen?

Es gab keinerlei Anweisungen. Wir haben 50 Stunden gedreht für 30 Minuten Sendung. Ich wusste nicht, was gesendet würde, habe den Beitrag erst gesehen, als er gesendet wurde. Trotzdem war es eine tolle Erfahrung.

Ihr Restaurant Langenberg in Langnau hat ein anderes Image als «Fischer's Fritz». Es ist kein Schickimicki-Hotspot.

Das «Langenberg» ist uns eher zufällig zugefallen. Ich will und muss mein Per-

sonal täglich motivieren und begeistern. Für den Betrieb im Tierpark Langenberg finden sich schwieriger Leute, die dort arbeiten wollen. Leider konnten wir das Konzept nicht von Anfang an entwickeln so wie bei der Pumpstation.

Sie unterrichten auch Rechnungswesen an der Schweizerischen Hotelfachschule. Bereiten die heutigen Schulen gut genug auf das Berufsleben vor?

Auch hier gilt mein Motto: «Zurück zu den Wurzeln». Man packt die Leute so voll mit Informationen, dass sie die Basics, die Grundlagen, wieder vergessen. Um zu zeigen, was Basiswissen bedeutet, lasse ich meine Schüler einen Betrieb von mir einen Monat lang durchbuchten. Ich glaube, in der Ausbildung könnte man auch wieder einen Schritt zurückgehen. Ein Beispiel: Welche Zahlen muss man im Griff haben? Womit verdient man wirklich Geld?

Ja, womit?

Dass man die Personalkosten im Griff hat, das heisst aber nicht, dass man tiefe Löhne zahlen muss. Ich zahle viel lieber für die besten Mitarbeiter hohe oder sehr hohe Löhne.

Es heisst, Sie reisen in der Welt herum, um die neusten Gastro-Trends aufzuspüren. Was haben Sie weltweit für Ihre Betriebe abgekupfert?

In Wien das Vegi-Gericht gebackene Champignons oder in St-Tropez einen Tomatensalat mit Senfsauce und Ziegenkäse. Ich schaue mir auch an, wie die Restaurants eingerichtet sind. Nächste Woche fliege ich nach San Francisco zusammen mit unserem Designer Rafael Otto, der für die Einrichtung aller Lokale zuständig ist.

Da besuchen wir meine ehemaligen Studenten der Hotelfachschule, die jetzt Di-

rektoren sind, und schauen uns viele Restaurants an. Neulich entdeckte ich an einer Messe in Paris Fun-Artikel für Kinder, die werde ich im Campingplatz-Kiosk von «Fischer's Fritz» in Wollishofen anbieten. Das wird die Kilchberger Mütter entweder freuen oder ärgern, weil die Kinder wie verrückt danach sein werden.

Sie haben nur junge Mitarbeiter. Findet man leicht gute Leute?

Ich schon, auch deshalb, weil ich an der Hotelfachschule unterrichte und mich viele von da her kennen. Kinder von Gastro-Unternehmern wollen bei mir auch gern ihre ersten Sporen abverdienen. Ich fördere sehr gerne junge Menschen, ein Beispiel ist mein Geschäftspartner Flo Weber.

Sie sind viel unterwegs. Wie halten Sie sich persönlich gut in Schuss? Ich las, Sie machen jedes Jahr eine Ayurveda-Kur.

Sogar zweimal im Jahr zehn Tage lang. Ausserdem bin ich im Sommer täglich mit dem Stand-up-Paddling unterwegs, paddle mit meinem Geschäftspartner Flo den See hinauf. Das ist extrem anstrengend. Im Winter gehen wir jeden Tag squashten, und über Mittag ist Spinning im Fitness-Center angesagt.

ZUR PERSON

Michel Péclard ist Jahrgang 1968, in Kilchberg aufgewachsen und lebt auch dort. Der Vater von zwei Kindern wollte ursprünglich Banker werden, absolvierte eine KV-Lehre, danach die Hotelfachschule Luzern. Seine Praktika machte er unter anderem in Kilchberg im Restaurant Mönchhof. Michel Péclard ist Dozent für Buchhaltung an der Hotelfachschule Luzern und berät Gastro-Unternehmen. (gs)

INTERVIEW: GABY SCHNEIDER



Zürcher Regionalzeitungen AG
8810 Horgen
044/ 718 10 20
www.zsz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 1'576
Erscheinungsweise: 3x wöchentlich

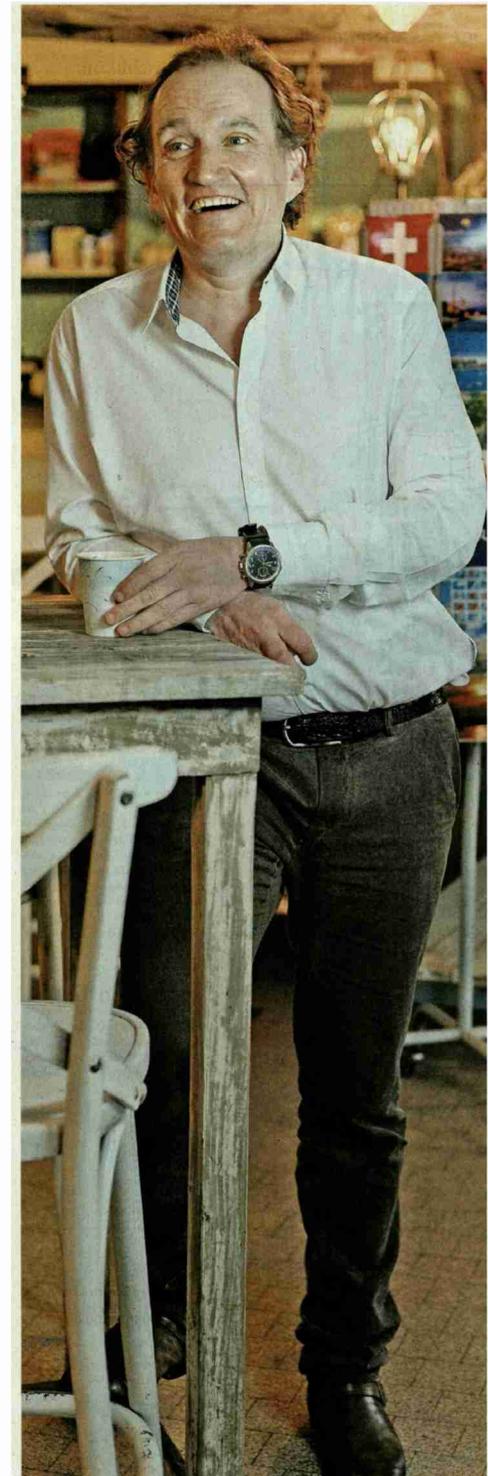
Themen-Nr.: 571.170
Abo-Nr.: 1089931
Seite: 2
Fläche: 102'722 mm²

«Im Sommer bin ich
täglich auf dem See mit
dem Stand-up-Paddling
unterwegs.»

«Ich will und muss
mein Personal täglich
motivieren und
begeistern.»

Michel Péclards Gastro-Unternehmen

Das erste Projekt in der Reihe seiner Gastro-Betriebe war das Outdoor-Grill-Restaurant Pumpstation am See in Zürich, das bereits geöffnet ist. Heute gehören zu seinen Betrieben das Grill-Restaurant Coco Grill & Bar, das Campingplatz-Restaurant Fischer's Fritz (öffnet am 21. März), die Restaurants Langenberg, der Kiosk, die Conditorei Schober und die Milchbar am Bellevue. Mittlerweile beschäftigt die Firma, die er zusammen mit seinem Geschäftspartner Florian Weber führt, rund 140 Angestellte. (gs)



Seebueb und Trendscout Michel Péclard setzt auf regionale Produkte. Bild: Manuela Matt