

Fokus

30
Jahre

Brand in Luzern

1993: Niklaus Meienbergs
letzte grosse Reportage

Kapellbrücke — 20

Krieg in Syrien

Trumps Tomahawks
als Anfang vom Ende

Kommentar — 25

«Junge Wirte müssen auch mal Dreck fressen»

Der Zürcher Trendgastronom Michel Péclard über erfolgreiche Rezepte, Gipfel-Gastronomie und seine Abneigung gegen Aktien



«Mit Schnipo kommt man heute nicht mehr durch»: Michel Péclard mit der Box für die Rechnung des Restaurants Mönchhof am Zürichsee

Karin Kofler (Text)
und Paolo Dutto (Fotos)

Herr Péclard, wie oft flattern Ihnen Angebote für ein neues Restaurant ins Haus?

Ich könnte jede Woche irgendwo eine Beiz übernehmen. Aber nur wenige davon interessieren uns substantiell. Beim Portofino, unserem jüngsten Baby in Thalwil am See, mussten wir einfach zuschlagen. Die Lage ist traumhaft, und ich habe immer von diesem Restaurant geträumt.

Was ist das für ein Gefühl, wenn man plötzlich als Erfolgsgarant gesehen und hofiert wird?

Es macht das Geschäft leichter. Zum Beispiel mit den Banken. Wir haben in den letzten Wochen einen Übergangskredit von einer Million Franken benötigt. So etwas geht heute ratzfatz.

Das war nicht immer so.

Oh ja. Als ich meine erste Beiz, die Pumpstation in der Nähe des Zürcher Bellevue, in Aussicht hatte, bekam ich nur Absagen von den Banken. Die dachten alle, mit Bratwürsten lasse sich kein Geld verdienen. Schliesslich gab mir die Brauerei Rosengarten in Einsiedeln 100 000 Franken. Sie ist noch heute unsere exklusive Bierlieferantin, und das, obwohl wir immer wieder lukrative Angebote haben.

Was für Angebote?

Grossbrauereien, die uns enorm viel Geld dafür anbieten, dass sie uns beliefern dürfen. Aber ich bin eine treue Seele. Es stört mich auch, dass die Geldgeber erst jetzt kommen, wenn es rundläuft. Jungen Gastronomen geben sie kaum eine Chance. Ein anständiges Lokal kostet heute schnell einmal eine Million Franken. Das geht nicht ohne Fremdfinanzierung.

Viele Gastronomen können aber auch nicht rechnen. Die Sendung «Bumann, der

Fortsetzung — 19

Der Tausendsassa der Zürcher Gastroszene

Michel Péclard, 48, eröffnet nächste Woche in Thalwil sein 11. Restaurant, das Portofino. Zu seinem Gastroimperium, das 20 Millionen Franken Umsatz erzielt und 250 Leute beschäftigt, gehören u. a. das Coco, das Fischers Fritz oder das Rooftop an der Zürcher Bahnhofstrasse. Péclard hat die Hotelfachschule Luzern absolviert. Er unterrichtet dort heute noch Rechnungswesen. Zudem sitzt er seit einem Jahr im Verwaltungsrat der Titlis-Bergbahnen. Péclard ist geschieden und hat zwei Söhne.

Anzeige

MIGROS PRÄSENTIERT
TOTO BRYAN ADAMS
SILBERMOND EMELI SANDÉ
GEORGE EZRA ROGER HODGSON
formerly of Supertramp

STARS
IN TOWN
SCHAFFHAUSEN
8.-12.
AUGUST
2017

ZÜRI WEST MARK FORSTER
JACK SAVORETTI PEGASUS SEVEN
KENSINGTON LOVEBUGS DAMIAN LYNN NEMO

WWW.STARSINTOWN.CH



Fortsetzung Michel Péclard

Restauranttester» zeigt da teilweise Haarsträubendes. Ist das die Realität?

Ich denke schon. Viele Wirte haben schlicht Angst vor Zahlen, die getrauen sich nicht, eine Bilanz in der Tiefe zu analysieren, und lügen sich irgendetwas vor. In meinen Betrieben läuft das anders.

Wie denn?

Wir machen zum Beispiel kein Budget für unsere Betriebe. Budgets sind etwas total Unkreatives und Manipulatives. Irgendein Umsatzziel ist schnell gesetzt und übt nur unnötigen Druck aus. Entscheidend ist, dass man die Kosten im Griff hat. Und da schicke ich meinen Geschäftsführern monatlich den Vorjahresvergleich. Markante Abweichungen werden dann gründlich diskutiert.

Als Buchhaltungslehrer im Nebenjob an der Hotelfachschule Luzern bilden Sie den Nachwuchs aus. Sie haben es also in der Hand, die Zahlenkenntnisse der künftigen Restaurateure zu verbessern.

Ich liebe diesen Job und versuche, einen sehr praxisnahen Unterricht zu geben. Meine Studenten machen ganz konkret einen Monatsabschluss von einer meiner Beizen. Da sehen sie dann den Zusammenhang zwischen einzelnen Buchungssätzen und den Auswirkungen auf das Geschäft.

Und was kommt nach der Schule? Alle reden immer von verweichlichtem Nachwuchs.

Die Hotelfachschule Luzern bietet eine super Ausbildung, und ich habe viele gute Studierende, denen ich etwas zutraue. Leider hält sich in den Köpfen der Jungen hartnäckig die Vorstellung, man könne nur in Fünfsterlhäusern glücklich werden und mit «Gault Millau»-Beizen Geld verdienen.

Und was sind die Kernbotschaften, die Sie Ihren Schülern mitgeben?

Dass sie sich von der hohen Gastronomie nicht blenden lassen sollen. Dass sie über den Tellerrand schauen sollen, Konzepte im Ausland studieren. Und dass Sie auch mal Dreck fressen müssen, wenn sie Erfolg haben wollen.

Wann mussten Sie denn Dreck fressen?

Auch ich hatte meine Flops: mein Engagement in der Schönau in Erlenbach etwa. Das Lokal ging fast pleite. Auch hätte ich zum Beispiel den Wildpark in Langnau oder das Café Schober im Zürcher Niederdorf nie übernehmen dürfen.

Das Schober ist eine Legende in Zürich. Und schreibt doch Verluste. Wie ist das möglich?

Die Kosten sind schlicht zu hoch im Verhältnis zum erzielbaren Umsatz.

Steigen Sie aus?

In zwei Jahren müsste ich eine Option auf Vertragsverlängerung einlösen. Es ist fraglich, ob ich das tun werde. Wir werden mit einem hohen Verlustvortrag aussteigen.

Vor ein paar Jahren trennten Sie sich von der Mutter Ihrer beiden Söhne und hatten einen Todesfall in der Familie, der Ihnen sehr nahe ging. Wie schwierig war das in einem Business, das so eine Präsenz verlangt wie die Gastronomie?

Ich bin an meine Grenzen gekommen, ging mehr als ein Jahr lang zum Psychiater und zog mich sehr zurück. Seither habe ich Tempo aus meinem Leben genommen und arbeite nicht mehr bis in alle Nacht. Mit Florian Weber habe ich einen Geschäftspartner, der mich operativ völlig entlastet. Ich achte auch mehr auf meine Gesundheit. Zweimal jährlich entgifte ich bei einer Ayurveda-Kur.

Aber kann man in der Gastronomie überhaupt in Würde alt werden?

Der Job als Restaurateur fordert, und man muss gut auf seinen Lebenswandel achten. Aber es ist der tollste Beruf, den ich mir vorstellen kann. Was meinen Sie, wie viele frustrierte Banker mich um mein Leben beneiden?

Wie oft gehen Sie auf Trendtour ins Ausland, um sich Inspirationen zu holen?

Etwas drei Monate im Jahr. Mein Geschäftspartner und ich waren soeben in Shanghai und in Hongkong. Wir hatten das Gefühl, wir müssten uns dieses China mal anschauen. Aber ganz ehrlich: Es war enttäuschend. Gastronomisch haben die uns nichts voraus. Ganz im Gegenteil. Die Art, wie dort mit Tieren und Produkten umgegangen wird, ist schrecklich.

Sie haben die glücklichen Hühner vermisst?

Ich war schockiert. Da werden Fische lebendig geschuppt, Gänse die Beine gebrochen. Das kann kein Vorbild für uns sein.

Im Fernen Osten wird aber bereits mit Robotern in

Restaurants experimentiert. Befassen Sie sich mit solchen Zukunftsszenarien?

Ich sehe da momentan keine konkrete Gefahr für die Art von Gastronomie, die ich betreibe. Die Gäste kommen ja nicht zu uns, weil sie nur gepflegt werden wollen, sondern weil sie ein Lebensgefühl suchen. Das kann letztlich nur von Menschen vermittelt werden.

Wer vermittelt dieses Lebensgefühl Ihrer Meinung nach gut?

Rudi Bindella beispielsweise lebt seine Philosophie der Italianità konsequent. Auch Rolf Hiltl macht einen super Job. Die Leute gehen da hin, weil sie glauben, sie ernähren sich vegetarisch und damit gesund, und das erst noch in einem coolen Ambiente.

Was Hiltl serviert, ist doch auch gesund.

Schauen Sie sich das Buffet im Hiltl an. Da hat es bei den warmen Gerichten viel Frittiertes. Ist das gesund? Nein. Aber den Gästen geben die Restaurants offenbar ein gesundes Lebensgefühl.

China hat Sie nicht überzeugt als Inspirationsquelle. Wo geht denn die Post dann ab?



«Der Job als Restaurateur ist der tollste Beruf, den ich mir vorstellen kann. Was meinen Sie, wie viele frustrierte Banker mich um mein Leben beneiden?»

Ich bin ein grosser USA-Fan. Venice Beach in Los Angeles, San Francisco, New York – da sieht man immer Neues. Tel Aviv soll auch spannend sein. Das steht auf meiner Agenda.

Sie sitzen seit einem Jahr im Verwaltungsrat der Titlis-Bergbahnen. Ist das für einen Freigeist wie Sie der richtige Job?

Ich wurde geholt, um die Gastronomie dieser sehr erfolgreichen Bergbahn auf Vordermann zu bringen. Das reizte mich ebenso wie die Zusammenarbeit mit Persönlichkeiten, die in dem Gremium sitzen – Bucherer-Chef Guido Zumbühl etwa. Für mich ist das eine einzigartige Weiterbildung.

Ihr Einstand war nicht geräuschlos. «Zürcher krempelt die Titlis-Bahnen um», lautete eine Schlagzeile in der «Zentralschweiz am Sonntag». Machen Sie sich da nicht unbeliebt bei den Kollegen im Verwaltungsrat?

(lacht) Bis jetzt lässt man mich gewähren. Mein Konzept für die Erneuerung der einzelnen Restaurantbetriebe wurde vom Verwal-

tungsrat gutgeheissen. Er ist offen für Veränderungen. Bis jetzt war das Denken sehr auf die Bahn fixiert. Ich versuche, das zu ändern und der Gastronomie mehr Raum zu geben.

In Ihrem Konzept fanden Sie deutliche Worte: Die Titlis-Gastronomie löse bei weitem nicht ein, was das erstklassige Tourismusangebot verspreche, heisst es.

Die Touristen bezahlen fast 100 Franken für ein Ticket auf den Titlis. Und dann erwartet sie ein Restaurant, das keine Emotionen und keine Swissness ausstrahlt und dessen Speiseangebot nicht zeitgemäss ist. Das darf nicht sein.

Wie muss denn moderne Berggastronomie sein?

Mit tiefgefrorenem Pangasius-Filet, Ravioli und Schnipso kommt man heute nicht mehr durch. Die Leute wissen viel mehr über Ernährung als früher. Bei uns in der Pumpstation etwa verkaufen wir heute 50 Prozent weniger Bratwürste als vor fünf Jahren. Dafür wird viel mehr Salat und Pouletbrust gegessen. Gefragt ist eine einfache, frische und regionale Küche.

Die Rolle als Verwaltungsrat ist neu. Was haben Sie gelernt in diesem ersten Jahr?

Dass es Dinge gibt, die selbstverständlich sind und die aus meiner Sicht hinterfragt werden sollten. Ein Beispiel: Ich stehe in der Kritik, weil ich keine Titlis-Aktien besitze. Aber ist es wirklich sinnvoll, dass ein Verwaltungsrat Aktien des Unternehmens, in welchem er sitzt, hält? Bringt das die richtigen Anreize für sein Handeln? Ich bin mir nicht so sicher.

Sie wollen also keine Titlis-Aktien?

Ich habe grundsätzlich keine Aktien. Diese Form der Geldanlage behagt mir nicht. Mein Geld steckt in meinen Betrieben.

Seit zwei Jahren haben Sie selbst eine Beiz in den Bergen, das Restaurant Alpenblick in Arosa. Das ist Ihr erstes Restaurant ausserhalb der Region Zürich. Sind Sie zufrieden?

Ich habe es unterschätzt, was es heisst, als Zürcher in die Berge zu expandieren. Hier in Zürich bin ich täglich auf Tuchfühlung mit meinen Betrieben. Arosa aber ist weit weg. Hinzu kommt, dass in so einem Bergdorf schlicht anders geschäftet wird.

Wie meinen Sie das?

Der Futterneid ist viel grösser als im Unterland, und als «Fremder» hat man es doppelt so schwer. Bestimmte Hotels schicken einem ganz bewusst keine Gäste. Diese Mechanismen muss man erst begreifen. Auch ist es extrem anspruchsvoll, innerhalb der sehr kurzen Wintersaison genügend Geld zu erwirtschaften. Da habe ich grossen Respekt gewonnen.

Was also unternehmen Sie, um die Umsätze zu verbessern?

Wir werden jetzt Gas geben, damit sich die Abendauslastung verbessert. Ich denke, ein Mann wie Spitzenkoch Beat Caduff, selbst ein Bündner, könnte Bewegung bringen. Wir befassen uns derzeit mit solchen Optionen.

Das heisst aber auch, Sie werden künftig nicht mehr «fremdgehen», sondern in Zürich bleiben?

Ja, das ist ein Fazit der Operation Arosa. Hier kennen wir das Publikum und spüren, was abgeht. Das ist enorm wichtig.

In der Milchbar, Ihrem Lokal hinter dem Paradeplatz, stecken Sie in einem Clinch mit einem lärmgeplagten Anwohnerpaar, das eine Kamera installiert hat, um Ihren Betrieb zu filmen. Ist der Streit beigelegt?

Es hat sich etwas beruhigt. Und wir mussten lernen, dass das Installieren einer Kamera unter bestimmten Umständen nicht verboten ist.

Der Staat muss jedenfalls nicht aktiv werden in solchen Fällen. Die Klage zur Entfernung müsste von uns kommen, und Sie können sich vorstellen, was das wieder kostet.

Viele Beizer klagen über die Regulierungen in der Gastronomie. Zu Recht?

Die Vorschriften haben massiv zugenommen. Teilweise sind sie wirklich sinnlos. Und der Aufwand, den sie verursachen, schreckt junge, innovative Gastronomen ab.

Ein Beispiel?

Personalgarderober müssen ab sechs Personen getrennt sein. Das heisst, wir sind dann gezwungen, separat Pissoirs, Toiletten und Duschen einzubauen. So etwas geht extrem ins Geld.

Sie haben zwei Söhne im Alter von 14 und 18 Jahren. Hoffen Sie, dass einer der beiden Ihre Firma übernimmt?

Die beiden sind völlig frei, aber so wie es aussieht, wollen beide bei mir einsteigen. Sie sind mit Restaurants aufgewachsen. Der Ältere möchte zuerst an der HSG studieren, der Jüngere will, wie ich, an die Hotelfachschule Luzern. Das ist doch toll.