

Pressemitteilung

Zürichs Gaumenfreudenhaus ist eröffnet: Die Milchbar

Zürich, 14. Januar 2015 – **Das Warten hat sich gelohnt: Die Milchbar am Paradeplatz öffnet nach längerer Umbauzeit am Freitag, 16. Januar ihre Türen. Und wenn der Erfolgsgastronom Michel Péclard zusammen mit seinem Teilhaber Florian Weber hinter dem Konzept steckt, darf man auf Überraschungen gefasst sein – im besten Sinne. Die Milchbar ist ein Gaumenfreudenhaus für Geniesser: Mit dem aufregendsten Kaffee der Stadt, gesunden Green Smoothies, einer glutenfreien Bäckerei, einem Delikatessen-Geschäft und Vinothek. Im Frühling wird auch das exklusive Einzel-Hotelzimmer eröffnen – es ist jetzt schon zu besichtigen.**

Aufregender Kaffee

In der Milchbar werden auch Morgenmuffel munter: Schon ab 5 Uhr weckt erstklassiges Koffein die Lebensgeister. Die aktuelle Barista-Schweizermeisterin Nina Rimpl sorgt in der Café-Bar für einzigartigen Genuss. Geschäftsführer ist Joel Koella vom Restaurant Kiosk. Serviert werden nicht nur Klassiker mit perfektem Milchschaum, das Péclard-Team hat sich von Kaffeeegenüssen in der ganzen Welt inspirieren lassen, besonders in Japan. Dort wird Kaffee in Siphon-Maschinen zubereitet – solche gibt es jetzt auch in der Milchbar. Aroma, Temperatur und Intensität des Kaffees werden perfekt aufeinander abgestimmt – die Zubereitung ist eine hohe Kunst, die an eine Teezeremonie erinnert. Auch optisch sorgt die Maschine für Aufregung: Mit der runden Glaskaraffe, Röhren, Dampf und Gasflamme erinnert sie an eine Erfindung von Daniel Düsentrieb. „Wir wollen eine neue Kaffee-Kultur prägen“, sagt Michel Péclard. „Filterkaffee ist wieder sehr gefragt. Wegen seinen feinen Aromen wird er meist ohne Milch genossen.“

Anregende Smoothies

Gesunde Energie für den ganzen Tag kann man sich in der Saftbar holen, die neu im ehemaligen Uhrmacher-Atelier entstanden ist. Die Wände sind klein gekachelt, ähnlich wie in einer Pariser Metro-Station, aber aus Marmor. Hell ist der Raum auch dank seiner breiten Glasfront, die im Sommer auf den Innenhof hinaus ganz geöffnet werden kann. Hinter der Theke werden Frucht-, Gemüse- und Weizengrassäfte gepresst. Das Besondere an den grünen Power-Shots: Die jungen Triebe des Weizens enthalten einen aussergewöhnlichen Reichtum an Vitalstoffen, Vitaminen und einen hohen Gehalt an Antioxidantien – all dies kurbelt die natürliche Abwehr an und soll der Hautalterung und Krankheiten vorbeugen. Auf die Wirkung schwört Melanie Sutter; die Frau von Fussballer Alain Sutter gilt als Smoothie-Expertin (www.smuusy.ch) und stand bei der Einrichtung der Saftbar fachlich zur Seite.

Glutenfreie Bäckerei

Nicht genug mit gesund: Im Untergeschoss wurde eine topmoderne Backstube eingerichtet, hier kommt kein Stäubchen Mehl hinein. „Die Leute sind sehr gesundheitsbewusst, damit steigt auch die Nachfrage nach glutenfreien Produkten, nicht nur bei Allergikern“, sagt Michel Péclard. Der neue Küchenchef Johannes Heinz, der zuvor im Hotel Palace in Gstaad tätig war, ist sich an anspruchsvolle Gaumen gewohnt. Er tüfelt an den perfekten Rezepten für glutenfreies Brot, Wähen und Pasta.

peclard.net

Pumpstation Gastro GmbH

Delikatessen zum Essen oder Mitnehmen

Hinter den Tresen, unter dem grossen Dampfabzug, bereitet der Küchenchef Mittagsmenüs zu. Die Gäste können sich auch alles hinter der Glasvitrine aussuchen: Ob Käse, Schinken, Bündnerfleisch, Oliven, Kaviar: „Wir beziehen alles von kleinen Produzenten, so Spinner wie wir, die total verliebt sind, in das, was sie machen“, schwärmt Péclard. Den Wein sucht man sich im Wandregal – einer Bibliothek ähnlich – aus, dazu ist auch ein Online-Shop in Planung. Daneben stehen Regale voller Delikatessen, die man dem Küchenchef in die Hand drücken und sich servieren lassen kann. Und zwar dort, wo man am liebsten sitzt: im Erdgeschoss, im neuen 1. Stock mit wunderschöner Aussicht auf den Zentralplatz mit dem gusseisernen Brunnen, oder im Sommer draussen im Hof. Selbstverständlich kann man auch alles kaufen und mitnehmen. Verpackt im Milchbar-Papier wird daraus ein besonderes Mitbringsel. „Wir haben viel Wert aufs Design gelegt“, sagt Michel Péclard. Das Papier ist weiss mit blauen Fingerabdrücken, unverkennbar soll es sein: „Wir wollen damit einen neuen Klassiker schaffen.“ Mitnehmen kann man in der Milchbar aber nicht nur Delikatessen und Wein, sondern auch das Geschirr und Mobiliar. Für den einzigartigen Look des Lokals ist einmal mehr der Bühnenbauer Raphael Otto verantwortlich. Vorläufig unverkäuflich bleibt der gigantische antike Kronleuchter, der in der Arkade hängt: Es ist ein einmaliges Fundstück vom Pariser Flohmarkt.

Schlafen wie im Traum

Das exklusive Einzel-Hotelzimmer ist noch nicht fertig, der Rohbau kann aber bereits besichtigt werden. Nur das Besondere ist gut genug: Hier deckt man sich mit Eiderdaunen zu. Die feinsten und teuersten Federn der Welt stammen von arktischen Eiderenten. Sie bauen daraus ihre Nester, um den Nachwuchs vor der eisigen Kälte zu schützen. Aus den verlassenen Nestern werden die wertvollen Federn von Hand gesammelt - eine Decke kann über 20'000 Franken kosten. Gebettet ist man auf der gleichen Matratze wie im Hotel Costes Paris: „Eines meiner Lieblingshotels“, sagt Michel Péclard. Genau so wie das The Chedi in Andermatt, von dort sollen die Bademäntel kommen. Für die Einrichtung sorgt der Zürcher Künstler Max Zuber. Der Stil des Malsers ist üppig und verspielt, er gestaltet auch Möbel und bestickt eigenhändig Kissen. Eine weitere Besonderheit des Zimmers: Es gibt keinen fixen Preis, sondern es kann online ersteigert werden. Bezugsbereit soll die Oase inmitten von Zürich im Frühling sein.

Für Auskünfte und Bildmaterial: www.peclard.net

Pumpstation Gastro GmbH

Florian Weber
Alte Landstrasse 5
8802 Kilchberg
Tel. 044 715 60 41
Mobil: 079 293 13 64
Mail: presse@peclard.net
www.peclard.net

Michel Péclard

So innovativ wie seine Betriebe ist auch der Unternehmer Michel Péclard. Als nimmermüder Querdenker hat er sich in der Gastroszene als *Enfant Terrible* etabliert. Der Erfolg gibt ihm Recht, nicht nur als Gastronom. Michel Péclard gehört zu den beliebtesten Dozenten an der Hotelfachschule in Luzern und ist weit über die Gastro-Grenzen hinaus ein begehrter Referent. Bei seinen Vorträgen und Workshops gibt er seine Erfahrungen als Unternehmer weiter, gewürzt mit witzigen Episoden und Rezepten im Umgang mit Stolpersteinen und Amtsschimmel.

Michel Péclard betreibt acht Gastrobetriebe, alle an bester Lage in Zürich und Umgebung. Das Restaurant Kiosk und die Pumpstation an der rechten Seepromenade, das Fischer's Fritz direkt am See auf dem Campingplatz in Wollishofen, Péclard im Schober im Niederdorf, das Coco Grill & Bar, die Milchbar am Bellevue und Paradeplatz. Im Frühling eröffnet das Rooftop-Restaurant Modissa, www.peclard.net