

Zürcher Szene-Beizer auf der Erfolgswelle



Michel Péclard ist überzeugt: «Das Essen muss gut sein. Aber das Rundherum muss noch besser sein.» Bild: Yves Bachmann

Der Zürcher Erfolgsgastronom Michel Péclard hat einen guten Riecher für die richtigen Lokale. Mit seinem Geschäftspartner und guten Freund Florian Weber schnappt er sich einen Betrieb nach dem anderen. Jetzt hat er die Wirtsstube Münsterhöfli

am Münsterhof eröffnet, die nächsten Betriebe sind in Planung. «Der «Münsterhof» war 1997 mein erstes Restaurant in Zürich», erzählt er. Der 51-Jährige spricht über verrückte Ideen, Verluste, Visionen und die heutigen Bedürfnisse der Gäste. **Seiten 6/7**

AKTUELL _____ 2



Littering: Im Kreis 11 wird der Ruf nach Überwachungskameras immer lauter.

AKTUELL _____ 9

Fussball: FCZ-Coach Ludovic Magnin ist bereit für die Rückrunde.

AKTUELL _____ 11

Games: Landesmuseum ist bis April auch eine Videospielehalle.

TIERLEBEN _____ 35

Zoo: Drei junge Otter erkunden ihr Heim auf dem Zürichberg.

KULTUR _____ 29

Serienmörder: Eine Aufführung widmet sich diesen Monstern.

AMTLICHES _____ 37

Anzeige



**BEISSEN SIE MIT IHREN DRITTEN
WIEDER FESTER ZU!**



Am Goldbrunnenplatz

Friesenbergstrasse 7 · 8055 Zürich · 043 960 90 90 · zahngemeinschaftspraxis.ch · Mo-Fr: 08.00-12.00; 13.30-18.00

Der mutige Exzentriker mit dem richtigen Riecher

Erfolgsgastronom Problemschüler, Buchhalter, Szenebeizer: Michel Péclard verwandelt mit seinem Geschäftspartner Florian Weber Stadtzürcher Beizen in angesagte Betriebe und führt Seerestaurants mit raffinierten Konzepten zum Erfolg. Ihr neuster Coup: die Eröffnung der Wirtsstube Münsterhöfli. Hier steht ein Prinz am Herd. **Von Ginger Hebel**

Michel Péclard sitzt in der Milchbar, in seiner Milchbar, und trinkt einen Kaffee. Er strahlt und lacht, und dazu hat er guten Grund. Soeben hat er mit dem Münsterhöfli seinen 14. Betrieb eröffnet. Das Restaurant Münsterhof am gleichnamigen Platz wurde bisher von den Besitzern des Hotels und Restaurants Helvetia betrieben und an Michel Péclard verkauft. Damit schliesst sich ein Kreis, denn vor 23 Jahren nahm seine persönliche Erfolgsgeschichte hier ihren Anfang. «Das war der erste Laden, den ich hatte», erzählt er freudig.

1997 führte er das Restaurant Münsterhof zusammen mit den

Schülerinnen und Schülern der Hotelfachschule Luzern, wo er als Dozent unterrichtete. Jetzt möchte er den Betrieb zu dem zurückführen, was er einst war, eine Weinstube im Erdgeschoss mit Schweizer Klassikern wie Hackbraten und Kartoffelsalat, Fleischvogel und Ghackets mit Hörnli. Im gehobenen Teil im ersten Stock steht ein Prinz am Herd. Moritz von Hohenzollern war Küchenchef im Hotel St. Gotthard an der Zürcher Bahnhofstrasse. «Einfache Gerichte werden unterschätzt. Fleischvogel muss nicht immer trocken sein», sagt der 39-Jährige. Auf seinen Status bildet er sich nichts

ein, «wenn der Prinz nicht gut kocht, ist er auch nicht der Richtige. Die Leistung zählt».

Der Gast will Erlebnisse

Michel Péclard weiss, wie der Hase läuft. Er hat einen guten Riecher für die richtigen Lokale. Doch der Weg ans Ziel war steinig. «Ich war ein Enfant terrible», erzählt er. Er ist farbenblind, flog zweimal von der Schule, «ich zweifelte immer an mir». Sein Vater bezahlte ihm die Gymi-Vorbereitung, machte Druck. «Ich liess die Prüfung einfach sausen», erzählt Péclard und lacht. Die Vorstellung, nochmals

jahrelang die Schulbank zu drücken und von den Eltern abhängig zu sein, gefiel ihm ganz und gar nicht. Er machte eine Lehre als Buchhalter, doch obwohl ihm die trockene Materie anfangs nicht zusagte, zog er die Ausbildung durch. «Die Lehre wurde dann doch noch richtig lässig», erzählt Péclard. Als er danach eine Autobahnraststätte führen durfte, fand er Gefallen an der Gastronomie. Er schrieb sich in der Hotelfachschule Luzern ein und legte den Grundstein für seine Karriere. 1998 eröffnete er sein erstes eigenes Lokal an bester Lage: Die Pumpstation an der Zürcher Seepromenade. Das Outdoor-



Gemeinsam sind sie stark: Erfolgsgastronom Michel Péclard (L.) und Geschäftspartner Florian Weber (r.) führen 14 Gastronomiebetriebe.

Bilder: Yves Bachmann/PD

Grillrestaurant ist seither ein beliebter Treffpunkt für ganz Zürich, der «Pumpi-Spiess» legendär. «Ohne meine Cousine Janka gäbe es die Pumpstation in dieser Form nicht, sie war von Anfang an dabei», betont Péclard. Verrückt sei sie gewesen, genau wie er, mutig und lebensfroh. «Sie war mein Ein und Alles. Ich verbrachte oft mehr Zeit mit ihr als mit meiner Frau», gibt er zu. Vor einigen Jahren starb seine Cousine an Krebs, ihm kamen die Tränen, wenn er von ihr spricht.

Michel Péclard schwimmt gerne gegen den Strom. 2010 eröffnete er das Fischer's Fritz auf dem Camping Wollishofen, dem einzigen Campingplatz Zürichs. «Spinnst du, ein Campingplatz?» Die Kommentare zu seinem Vorhaben waren ernüchternd. Doch er hielt an seiner Idee fest. Fischknusperli und Pouletflügel am See, alles ein bisschen improvisiert, doch genau das ist das Konzept. Was den einen nicht passt, gefällt den anderen: Die Gäste fahren im Range Rover und im Porsche vor und sitzen danach mit Flip-Flops und kurzen Hosen am Tisch. «Dieses Unterkühlte, Steife, das will heute keiner mehr», sagt Michel Péclard.

Was will er denn, der Gast? «Erlebnisse und Wärme und ein bisschen Ferienfeeling. Luxus bedeutet heute so zu sein, wie man ist. Ich finde das gut. Ich hasse es, eine Krawatte zu tragen.»

Während der Sommermonate ist das Lokal auf drei Wochen ausgebucht, darüber enervieren sich viele und schreiben schlechte Bewertungen ins Netz. Ohne Reservation bekommt man in angesagten Lokalen in Zürich kaum noch einen Tisch. «Es gibt leider Gäste, die in verschiedenen Lokalen reservieren und einfach nicht erscheinen, das ist für uns Gastronomen mühsam», sagt Péclard. Im Restaurant Coco blieb an Silvester ein Sechsertisch leer. «No-Show ist ein grosses Problem.»

Hinter jedem starken Mann steht eine starke Frau. Bei Michel Péclard (51) allerdings ist dies sein Geschäftspartner und guter Freund Florian Weber (35). «Wir sind ein Dream-Team», sagen beide unisono. Vor fünf Jahren hat Michel Péclard ihn zur Hälfte an seiner Firma beteiligt. «Ich wollte nicht alles alleine tragen und ihn absichern.»

Auch seine beiden Söhne Dariusch (23) und Shahin (16) sind involviert, der Älteste arbeitet im Fischer's Fritz. «Wir haben eine sehr schöne, enge Beziehung», schwärmt Péclard. Von seiner Ex-



«Der Gast will Wärme», sagt Michel Péclard. Soeben hat er die Wirtsstube Münsterhöfli beim Münsterhof eröffnet.

Frau Mandana, einer persischen Ärztin, die in Zürich eine Praxis führt, ist er seit acht Jahren geschieden. «Seither bin ich etwas beziehungsunfähig geworden, aber ich bin ein absoluter Familienschmuggler», gibt er zu. Mit TV-Frau Patricia Boser war er liiert, heute sind die beiden eng befreundet, sie serviert sonntags in seinem See-restaurant L'O in Horgen.

Péclard schnappt sich einen Betrieb nach dem anderen. Wie macht er das? «Wir haben ein riesiges Netzwerk, werden informiert und angefragt.» Im Frühling eröffnet er in Zusammenarbeit mit der NZZ-Mediengruppe ein Gastronomie-Konzept im Seefeld. Er ist ganz euphorisch, wenn er vom Millionprojekt erzählt. Licht- und Kunstinstallationen werden die Räumlichkeit immer wieder verändern, der Gast wird abwechselnd in einer visuellen Wüstenlandschaft sitzen oder in einem Sonnenblumenfeld. Ab diesem Sommer übernimmt er dann die Seebadi Richterswil, ein weiterer Betrieb an Traumlage. «Ich habe Spass an meinem Leben wie schon lange nicht mehr.»

In Angestellte investieren

Mit seinem Geschäftspartner Florian Weber reist er in der Weltgeschichte umher, um sich zu inspirieren zu lassen und Trends aufzuspüren, nach New York, Tokio und immer wieder nach Südfrankreich, «ich liebe dieses Lebensgefühl». Es sei wichtig, sich zu hinterfragen

und sich nicht auf den Lorbeeren auszuruhen. «Ich zweifle noch immer oft, stelle manchmal alles in Frage. Flo und ich streiten hie und da wie ein altes Ehepaar.» Doch dieser Prozess sei wichtig, um weiter wachsen zu können.

Seinen Betrieben stattet er immer wieder einen Besuch ab, mit allen rund 300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ist er per du, «nur mit den Namen habe ich es nicht so, ich kann sie mir schlecht merken», gibt Péclard zu. Einmal im Jahr lädt er das gesamte Kader in die Ferien ein, letzten Sommer an die Côte d'Azur, «das ist gut fürs Arbeitsklima. Man muss in seine Leute investieren und sie wertschätzen, dann bekommt man auch etwas zurück», ist der Chef überzeugt.

Auch nach über 20 Jahren im Business gehen ihm die Ideen nicht aus. Er hat eine neue Vision:

Mit einem Freund will er in Portugal Rinder züchten. «Unser Essverhalten verändert sich. Wir wollen dem Gast mit gutem Gewissen sagen können, woher die Produkte stammen, die Hühner vom Bauern in Wädenswil, der Salat vom eigenen Feld, Regionalität ist wichtig.»

Auf den momentanen Vegan-Hype springen sie aber nicht auf, in der soeben eröffneten Wirtsstube Münsterhöfli frönt der Gast der Fleischeslust. «Jeder Trend hat einen Gegentrend», betont Florian Weber. «Es ist aber wichtig, auch vegetarisches Essen anzubieten und Bedürfnisse nicht zu ignorieren.»

Das Geschäfts-Duo ist überzeugt: «Das Essen muss gut sein, aber das Rundherum muss noch besser sein.»

Was ist Ihre Meinung zum Thema? echo@tagblattzuerich.ch

Die Betriebe der Pumpstation Gastro GmbH:

- **Restaurant Pumpstation**, Seeanlage Utoquai, Zürich, seit 1998
- **Restaurant Kiosk**, Seefeldquai Zürich, seit 2004
- **Coco Grill & Bar**, am Zürcher Paradeplatz, seit 2006
- **Fischer's Fritz**, Camping Wollishofen, seit 2010
- **Milchbar**, Kappelerstrasse Zürich, seit 2015
- **Rooftop**, im Modehaus Modissa, Bahnhofstrasse Zürich, seit 2015
- **The Beach**, Thalwil, seit 2015
- **Alpenblick**, Arosa, seit 2015
- **Portofino**, Thalwil, seit 2017
- **Mönchhof am See**, Kilchberg, seit 2017
- **Pic Chic**, Kuttelgasse Zürich, seit 2018
- **Schiffstation**, Männedorf, seit 2018
- **Seerestaurant L'O**, Horgen, seit 2018
- **Wirtsstube Münsterhöfli**, am Münsterhof Zürich, ab sofort geöffnet
- **NZZ-Restaurant-Konzept**, Zürcher Seefeld, Eröffnung Frühling 2020
- **Seebad**, Richterswil, Eröffnung Sommer 2020