

## ■ GASTRO

# Ein Geniesser mit Sinn für Zahlen

Michel Péclard (38) führt die Gastroszene in eine neue Dimension – so auch mit dem neulich eröffneten Restaurant Coco

**W**ann haben Sie zum letzten Mal in ein Rüeblli gebissen?», fragt Michel Péclard spitzbübisch und greift in den Gemüsekorb. Im Coco kommen an Stelle eines Salats ungerüstetes Gemüse und gekochte Eier auf den Tisch. Dies ist wichtig für die kreative Stimmung in dem winzigen Lokal beim Paradeplatz. Bereits wenige Tage nach der Eröffnung ist das 40-plätzig Restaurant ausgebucht – den Krawattenträgern aus den benachbarten Bankhäusern scheint das heruntergewirtschaftete Ambiente zu gefallen.

## Péclard ist wohl der extravertierteste Buchhalter der Welt

Der 38-jährige Gastronom macht auch sonst alles anders als die Wirte der gutbürgerlichen und trendigen Restaurants der City – und das mit Erfolg. Denn er kann auf seine Kenntnisse im Controlling bauen. Einen solch extravertierten Buchhalter hat die Welt noch nicht gesehen. Michel Péclard sprudelt über vor Begeisterung, wenn er von seinen Restaurants und seinem Team spricht. Bereits mit dem Münsterhof, dem Restaurant im Wildpark Langenberg, der Tramstation, der Pumpstation, dem Kiosk Riesbach sowie dem Café Felix an der Bahnhofstrasse führte er die hiesige Gastroszene in eine neue Dimension.

Unkonventionell ist vor allem, dass er seine Lokale nicht von Architekten gestalten lässt, sondern von Bühnenbildnern. Diese haben aus dem ehemaligen Schneideratelier von St. Phil einen Raum gestaltet, der der Holzklasse der Titanic nachempfunden ist. «Der Gast sucht Wärme und Verspieltheit, nicht eiskaltes Design», meint Péclard. Deshalb hat er den alten, unebenen Parkettboden dringelassen, die Kabel liegen offen, und die aufgerissene Decke gibt Einblick in den Dachstock. Vieles ist unecht. «Schauen Sie hier, diese Steinquader», sagt Péclard und deutet auf eine unverputzte Wand. «Alles Styropor.»



Gastronom Michel Péclard (r.) mit Marco Però (l.) und Koch Thomas Schwörer in ihrem Restaurant Coco beim Paradeplatz. BILD: NANDOR NAGY

Dafür glänzt der Koch mit einer illustren Herkunft. Thomas Schwörer machte seine Lehre im Grand Hotel Dolder und arbeitete danach an gleichermassen erstklassigen Adressen im In- und Ausland.

## Die Köche kochen, worauf sie Lust haben – denn Prinzipien lähmen die Kreativität

«Wir kündigen nicht an, was es bei uns zu essen gibt», sagt Schwörer. Überraschung ist die halbe Freude. Und wenn Fleisch oder Fisch beim Händler in anderer Form besser angeboten werde, dann plane man eben kurzerhand um. Prinzipien lähmen den kulinarischen Freigeist. «Bei uns ist es so, wie wenn man zu Freunden geht, da weiss man vorher auch nicht, was es gibt»,

sagt der Koch und bringt es auf den Punkt. «Wir kochen, worauf wir Lust haben.»

Qualität ist dabei oberstes Gebot. Das Fleisch kommt aus ökologischer Landwirtschaft von befreundeten Bauern, der Fisch wird frühmorgens beim Händler geholt. Das Prestige der Produkte interessiert nicht: «Es gibt tollen Fisch, aber es muss nicht immer Steinbutt sein», sagt Schwörer und bereitet die Muscheln heute mal mit Spaghetti zu. Und der Gast ist hautnah dabei: Die Küche ist offen und erlaubt den Blick auf das Handwerk der Köche. Die Kommunikation gehört zum Konzept.

Der Gast wählt mittags aus vier Menüs. Abends gibt es gar keine Wahl, sondern ein 5-Gang-Menü zu 75 Franken. Die Haupt-

gänge kommen stets vom Holzkohlegrill. Die Gäste scheinen sich über die kulinarische Diktatur zu freuen. «Ja, wir lassen unsere Kunden sogar für uns schufteln», lacht der geschäftstüchtige Michel Péclard. Mittwochs bis freitags führen Gäste den Barbetrieb für einen Abend, einfach so, aus reiner Freude an der Sache. Die Tagesumsätze werden in einer Rangliste notiert. Wessen Name am Monatsende zuoberst auf der Tafel erscheint, der gewinnt ein Essen für vier Personen in einem von Michel Péclards sieben Lokalen.

Isabella Seemann

■ Grill & Bar Coco, Bleicherweg 1a, 8001 Zürich. 044 211 98 98. www.coco-grill.ch  
Mo-Sa: 11–24 Uhr, So: 18–23 Uhr