

SZENE-BEIZER MICHEL PÉCLARD, PUMPSTATION GASTRO GMBH

GENIE UND WAHNSINN

Michel Péclard ist Gastronom, bunter Hund und Querdenker, der trotz Farbenblindheit immer voll ins Schwarze trifft. Mit seinem Geschäftspartner Florian Weber schnappt er sich einen Betrieb nach dem anderen und ist mit seinen 14 Restaurants heute einer der umtriebigen Gastronomen der Stadt. Bei unserem Gespräch strahlt und lacht Michel – und dazu hat er guten Grund: Er hat sich das traditionsreiche Restaurant auf der Ufenau im Zürichsee, der grössten Insel der Schweiz, geangelt und seine Gastro-Gruppe floriert.

VON URS HUEBSCHER



Michel Péclard, 53-jährig, weiss, wie der Hase läuft. Er hat einen guten Riecher für die richtigen Lokale. Doch der Weg zum Ziel war steinig. «Ich war ein Enfant terrible», erzählt er. Er ist farbenblind, flog zweimal von der Schule. Trotzdem schaffte er eine Lehre als Buchhalter. Danach führte er eine Autobahnraststätte und fand Gefallen an der Gastronomie. Er schrieb sich in der Hotelfachschule Luzern ein und legte so den Grundstein für seine Karriere. 1998 eröffnete er sein erstes Lokal an der Zürcher Seepromenade: die Pumpstation. Es war das goldene Zeitalter der Szenebeizen nach der Liberalisierung des Gastgewerbesgesetzes.

Im Sommer vor zwanzig Jahren, so Péclard, herrschte eine «Aufbruchsstimmung». Die Stadt hatte Appetit auf neue Gastronomie, Essen gehen wurde zum Lifestyle. Und so eröffnete Péclard den Pastakeller, der im Untergeschoss des heutigen Helvti Diner beim Stauffacher untergebracht war. «Mit dem Geld, das wir investierten, bekommt man heute nicht einmal mehr einen grossen Kühlschrank. Am Wochenende grillierten wir manchmal eine Sau auf der Strasse und rauchten die Gegend zu.» Alles um 1998 sei «am Rande der Legalität» gewesen.

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. «Gewisse Leute hielten mich für komplett verrückt, als ich den Vertrag für einen heruntergekommenen Campingplatz mit schlecht laufendem Restaurant unterschrieb», lacht Michel Péclard. Mit romantisch eingerichteten Safari-Zelten à la Glamping-Feeling und einem Zürichsee-Frischfisch-Restaurant-

konzept schaffte er es, aus dem Fischer's Fritz am Ufer des Zürichsees einen der beliebtesten Treffpunkte der Zürcher zu machen. Die Gäste fahren mit ihren Luxus-Karossen vor und sitzen danach mit Flip-Flops und kurzen Hosen am Tisch. Auch das Publikum ist entsprechend vielfältig. An einem Tisch sitzt der Banker und daneben der Camper mit seinen Birkenstock-Sandalen. «Dieses Unterkühlte, Steife, das will heute keiner mehr», sagt Michel Péclard. «Fischer's Fritz ist der erfolgreichste Betrieb von allen unseren Lokalitäten, eine Erfolgsgeschichte. Wir bringen frischen Fisch vom Zürichsee auf den Teller und es gibt Salate direkt vom Bauern-Markt vom Bürkliplatz. Der heutige Gast will wissen, woher die Bestandteile für das Essen kommen, von welcher Gegend, von welchem See. Der Mensch sucht das Heute und das ist auch Marketing», so Péclard.

Eines der ältesten Zürcher Restaurants, den Münsterhof am gleichnamigen Platz, übernahm er 2020. 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. 1997 führte er das Restaurant Münsterhof zusammen mit den Schülerinnen und Schülern der Hotelfachschule Luzern, an der er als Dozent unterrichtete. «Leider verloren wir viel Geld dabei und gaben es wieder auf. Nach zahlreichen neuen Betreibern und einem gescheiterten Versuch, einen Designtempel daraus zu machen, wurden wir angefragt, ob wir nicht wieder den Betrieb übernehmen möchten. Für mich war dies eine Herzensangelegenheit. Wir haben es zurückrenoviert und haben Riesenerfolg. Der Betrieb läuft sehr gut, die Gäste schätzen die Geborgenheit, die Wärme, das Familiäre des Münsterhöflis. Wir haben innert eines Jahres den Umsatz verdreifacht. Ich bin richtig stolz auf das Resultat», so ein freudiger Péclard. →



Fischer's Fritz, Camping Wollishofen.



Milchbar, Kappelergasse Zürich.

«Geschäftsführer»: Michel Péclard, wie steht die Zürcher Gastro-Welt aus Ihrer Sicht da?

Michel Péclard: Zürich ist in Sachen Gastronomie absolut top. Top-Qualität, und das eigentlich in einer kleinen Stadt, die mit den grossen Metropolen der Welt mithalten kann. Ich bin erstaunt über die Innovationskraft der Gastronomen nach den Corona-Lockdowns. Wir durften alle auf eine gute Unterstützung vom Staat zählen.

Jedes Ihrer Lokale hat eine Geschichte, ein eigenes Konzept ...

Ja, wir sind immer offen für neue Konzepte. Ich reise ja auch auf der Welt herum, um Trends aufzuspüren, schaue mir verschiedene Betriebe an und sehe scheinbar einfache Dinge, die andere nicht sehen. Für mich sind Inspirationsquellen Städte wie Los Angeles oder New York und nicht Dubai. Dubai ist nicht die Welt.

Sie haben die meisten Betriebe am Zürichsee. Was steckt hinter dieser Strategie?

Ich bin ein Seebub, am See aufgewachsen, war schon als Kind im See und auf dem See. Wir machen nur das, was wir gut kennen, den See, wir kennen das Bedürfnis der Leute. Kreis 1 und Seefeld oder Wollishofen, da leben wir, das kennen wir. Es kommen auch immer wieder Anfragen aus dem Kreis 4 oder anderen Städten, sogar aus den Bergen. Aber meine Devise lautet «Schuster, bleib bei deinen Leisten». Ich habe zum Beispiel grossen Respekt vor dem Kreis 4 und würde mich nie trauen, in diesem Haifischbecken etwas zu lancieren.



Rooftop, Modissa, Bahnhofstrasse Zürich.



Kooperationen mit Brands wie Modissa oder NZZ? Wie kommt es dazu?

Wir haben mittlerweile ein riesiges Netzwerk, werden informiert oder angefragt. Bei der NZZ beispielsweise war es so, dass eine Verjüngung der NZZ im Vordergrund stand. So haben wir ein Gastronomie-Konzept erarbeitet und das NZZ-Restaurant ist ein grosser Erfolg. Oder das Beispiel Modissa: Modissa war als Modehaus ein wenig angestaubt, mit der Eröffnung des Modissa Rooftop war es bei einem jüngeren Publikum plötzlich wieder in. Eine Terrasse mit Blick auf die Zürcher Bahnhofstrasse ist ein Novum und entsprechend sind die Umsätze. Wir gehen in die Modissa, das ist heute wieder ein Werbe-Spruch, der bei Jung und Alt zieht. Das macht Freude.

Wir suchen Standorte, nicht einfach Restaurants, die sich nicht rentieren. Und wir freuen uns über den Kontakt zu guten Leuten: Es macht einfach Freude, mit dem Abt vom Kloster Einsiedeln auf der Insel Ufenau ein Glas Wein zu trinken und über die Zukunft der Insel zu sprechen.

Wie ist die aktuelle Corona-Situation für Ihre Betriebe?

Nachdem wir im Mai öffnen durften, war es der beste Sommer in der Firmengeschichte. Wir mussten niemanden entlassen, obwohl wir kein Geld vom Staat erhalten haben. Das Unternehmen machte Gewinn und das gaben wir an unsere Mitarbeiter weiter. Anstelle der 80-Prozent-Saläre erhielten unsere Angestellten 100 Prozent Lohn. Wir hatten natürlich →

22 BUSINESS-TALK

Glück mit unseren Betrieben, die alle irgendwie wie eine Feriendestination waren. Die Freiheit am See zog die Leute in Scharen an.

Seit es das Covid-Zertifikat für Gäste gibt, haben wir einen Riesenansturm an Anfragen für Bankette und Weihnachtssessen. Wir müssen sogar weiteres Personal einsetzen. Bei uns ist so genau das Gegenteil eingetreten von dem, was die Gastro Suisse befürchtete.

Apropos Mitarbeiter: Woher stammen Ihre rund 410 Angestellten?

Leider vermissen auch wir Personal aus Italien, Deutschland oder Österreich. Die kommen aktuell einfach nicht mehr. Die Situation macht mir schon auch Angst. Zusammen mit Patricia Boser produziere ich demnächst einen Rekrutierungsfilm für Mitarbeiter, den wir dann im benachbarten Ausland auf diversen Kanälen lancieren. Mal sehen, ob uns das weiterbringt. Wir haben aber auch das Glück, dass sehr viele Gastro- und Hotel-Unternehmer ihre Kinder zu uns in die Lehre oder ins Praktikum schicken, so nach dem Motto «Geht mal schauen, wie der das macht».

Was viele nicht wissen ist die Tatsache, dass wir rund 60 Afghanen beschäftigen. Das sind absolute Top-Mitarbeiter. Diese verrichten die Arbeiten, die halt die Schweizer nicht machen, sprich Abwasch- und Aufräum-Arbeiten.

Als Dankeschön geben wir aber auch etwas retour. Wir schauen auf diese Mitarbeiter, organisieren Wohnraum, schulen sie in die Arbeit ein – und das alles unter Führung eines Afghanen, der schon seit mehr als 22 Jahren bei uns ist. Er ist der sogenannte «Häuptling». Eine Art «Firma in der Firma», aber ohne diese Mitarbeiter würden wir zusammenbrechen.

Sie als Person sind immer wieder in den Medien präsent. Warum ist das so?

Ich denke, Péclard ist der Einzige, der das Maul aufmacht und auch mal gegen die Gastro Suisse wettet. Die Schweiz meistert aus meiner Sicht auch die ganze Pandemie-Politik grossartig, ich könnte es nicht besser.

Man munkelt, dass Sie rund 35 Millionen Franken Umsatz generieren...

In einem normalen Jahr setzen wir mit 350 Angestellten zwischen 35 und 40 Millionen Franken um. Aber der Umsatz ist aus meiner Sicht nicht relevant. Die Kosten im Griff zu haben, das ist wichtig.

Ist es korrekt, dass Sie die Buchhaltung für alle Betriebe noch immer selbst machen?

Ja, wir machen alles intern mit einem kleinen Team aus fünf Leuten. Buchhaltung muss man im Griff haben.



Michel Péclard und Florian Weber.



Wirtsstube Münsterhöfli, am Münsterhof Zürich.

Ihr langjähriger Geschäftspartner ist Florian Weber. Wie sind die Aufgabenbereiche aufgeteilt?

Man kann sagen: Florian ist der Innenminister und ich bin der Aussenminister. Spass bei Seite, Florian führt das Unternehmen, er ist am Unternehmen beteiligt. Ich habe mir so vor Jahren eine gewisse Freiheit gekauft. Es war das Beste, was ich je gemacht habe. Er schaut auf die Betriebe und ich habe den Kopf frei für neue Ideen und Konzepte. Mit dem Tagesablauf als solchem habe ich nichts mehr zu tun. Wir sind ein Dream-Team.

Das nächste Projekt steht bereits in den Startlöchern: Insel Ufenau. Was ist geplant?

Die Insel ist ein Heiligtum. Das Restaurant ist aktuell am Abend geschlossen. Ziel ist es, die Insel Ufenau gastronomisch auf nachhaltige Art weiterzubringen, gleichzeitig den Charakter der Insel zu bewahren und es dem Kloster Einsiedeln zu ermöglichen, als nahbare und offene Institution für das 21. Jahrhundert wahrgenommen zu werden. Das Motto heisst «nachhaltig und regional». Konkret bedeutet dies, alles aus der Region und wenn immer möglich von Betrieben des Klosters Einsiedeln oder solchen, die auf klösterlichem Grund domiziliert sind, zu verwenden: Schweizer Weine ausschliesslich von der Kellerei Kloster Einsiedeln, Fleisch: nur regionales Fleisch vom Land des Klosters Einsiedeln und so weiter.

Wir werden uns Zodiac-Boote anschaffen, um die Gäste von den Ankerplätzen vor der Insel abzuholen. Die Insel soll wieder ein Traum sein, eine Auszeit, ein Ort weg von der Realität des Alltags. Aber es bleibt alles «beim

Alten». Alles, was bisher angeboten wurde, gibt es weiterhin. Das Kloster Einsiedeln ist Gastgeber, die Pumpstation Gastro GmbH der Wirt – alles für ein umfassenderes Ufenau-Erlebnis. ■

WWW.PECLARD.NET

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, Kappelergasse Zürich, seit 2015
- Rooftop, Modissa, Bahnhofstrasse Zürich, seit 2015
- Portofino, Thalwil, seit 2017
- Mönchhof am See, Kilchberg, seit 2017
- MS Mönchhof, Schiff, seit 2017
- Schiffstation, Männedorf, seit 2018
- Seerestaurant L'O, Horgen, seit 2018
- Wirtsstube Münsterhöfli, am Münsterhof Zürich, seit 2020
- NZZ-Restaurant, Zürcher Seefeld, seit 2020
- Hafenbeiz, Kilchberg, seit 2020
- Seebad, Richterswil, seit 2020
- Insel Ufenau, ab 2022