

Der Gastro-Provokateur

Rampenlicht Der umtriebige Zürcher Gastronom Michel Péclard hat sich selbst eine Biografie geschenkt, verfasst von Journalist Christian Gerig. Das Buch spart nicht mit Kritik an der hiesigen Gastrobranche. JS/RED

Die Gastro-Branche ist nicht nur eine Welt der genussreichen und geschäftstüchtigen Kreativität; sie ist auch ein Kosmos der Eitelkeiten, der harten Bandagen, der Konkurrenz- und Grabenkämpfe und der Animositäten. Bevölkert – und in der medialen und öffentlichen Wahrnehmung beherrscht – wird diese Welt von Charakterköpfen, welche die Szene gleichsam wie einen Teig formen. In Zürich gehört zweifellos der umtriebige Gastronom Michel Péclard zu diesen polarisierenden Persönlichkeiten. Jetzt hat er sich mit «Der Beizer ohne Geschmack. Die erfolgreichen Fischzüge des Michel Péclard» eine Biografie geschenkt, verfasst vom freien Journalisten Christian Gerig. Sie ist jetzt im Münster-Verlag erschienen.

Gemüter in Wallung

Michel Péclard, Jahrgang 1968, zählt heute zu den erfolgreichsten Gastronomen Zürichs. Innert weniger Jahre hat er ein Unternehmen mit momentan 18 Gastro-Betrieben geschaffen. Zuletzt wurde bekannt, dass er die Gastronomie des Zürcher Opernhauses und das Taxi-Boot auf die Ufenau übernimmt. Der Trendbeizer, gelernter Buchhalter, fasziniert Medien und Publikum seit langem. Christian Gerigs Biografie erzählt die Erfolgsgeschichte eines Unternehmers, der mit viel Mut und ohne allzu grosse kulinarische Ambitionen bestehende Strukturen aufbrach und Zürich damit mit neuen Lifestyle- und Gastroerlebnissen bereicherte. Das Buch zeigt aber auch auf, wie sehr dieser Mann – der «Fischchnusperli-König vom Zürisee» – immer wieder provoziert, die Gemüter regelrecht in Wallung und Kritiker in Schnapp-



Gastronom Michel Péclard betreibt unter anderem das Fischer's Fritz, die Inselwirtschaft Ufnau, das Coco Grill & Bar, die Milchbar oder das Restaurant Pumpstation.

Bild: Pumpstation Gastro GmbH

atmung versetzt. Ist Péclard ein Arbeitgeber, der überdurchschnittliche Löhne zahlt, seine Kader auf Entdeckungstouren um die ganze Welt einlädt, Mitarbeitende kostenlos in den eigenen Betrieben weiterbildet und eine einfache, regionale Küche anbietet? Oder ist er im Gegenteil ein hochnäsiges Grossmaul, das sich nicht für Gastronomie, sondern nur für Zahlen und Profit interessiert? Ist Michel Péclard ein Narzisst, der alles unternimmt, um in den Medien gefeiert zu werden?

Buchautor Christian Gerig allerdings beschäftigt eine andere zen-

trale Frage: Warum wird auf einen prominenten und erfolgreichen Vertreter der Gastrobranche permanent eingedroschen? Gerig kommt bereits zu Beginn des Buchs zu einem Urteil, «in dubio pro reo» – «Im Zweifel für den Angeklagten».

Michel Péclard, so seine Prämisse, sei zwar an seinem Image nicht ganz unschuldig, dabei aber schlicht zu facettenreich und faszinierend, als dass man ihn einfach in irgendwelchen Schubladen versorgen könne. «Kalt lässt er kaum jemanden», schreibt Christian Gerig.

Weitere Informationen:

Christian Gerig: «Der Beizer ohne Geschmack. Die erfolgreichen Fischzüge des Michel Péclard» Münster-Verlag, 2024 ISBN: 978-3-907301-68-5

Bücher zu gewinnen

Das «Tagblatt» verlost 3 Exemplare des Buchs «Der Beizer ohne Geschmack» von Christian Gerig! Schreiben Sie uns eine E-Mail mit Name, Adresse, Telefon und dem Betreff **Péclard** an gewinn@tagblattzuerich.ch

Anzeige

RESTAURANT METZGERHALLE

Die traditionsreiche Quartierbeiz im Zentrum von Oerlikon

Durchgehend gutbürgerliche, warme Schweizer Küche

Der Mensch lebt nicht von Brot allein. Die Bibel.

Öffnungszeiten: Montag–Samstag, 9–23 Uhr, Sonntag 16–21 Uhr
Telefon 044 311 96 17, www.metzgerhalle-oerlikon.ch



Jass-Freunde sind herzlich willkommen