



ZÜRICH

Kurznachrichten

Mehr unter linthzeitung.ch

ZÜRICH

Mann wird bei Auseinandersetzung am Limmatquai schwer verletzt

Die Zürcher Stadtpolizei hat einen 22-jährigen Thailänder festgenommen, der im Verdacht steht, am Wochenende einen Mann am Limmatquai schwer verletzt zu haben. Der Verletzte, ein 33-jähriger Pole, musste ins Spital gebracht werden. Der Hintergrund der Auseinandersetzung ist noch unklar, wie die Stadtpolizei am Montag mitteilte. Die Polizei sei am frühen Samstagmorgen um 5.45 Uhr informiert worden, dass ein Mann auf der Höhe des Mühlesteigs verletzt am Boden liege. Nach einer medizinischen Erstversorgung musste der Verletzte ins Spital gebracht werden. Erste Abklärungen führten die Polizei dann zum 22-Jährigen, der mit dem Opfer zuvor eine Auseinandersetzung gehabt haben soll. Der Thailänder sei ebenfalls verletzt gewesen und habe Spitalpflege benötigt, so die Polizei. (sda)

KANTON

Mehr Transparenz von Bezirksbehörden gefordert

Der Zürcher Kantonsrat will die zwölf Bezirksbehörden per Gesetz zu mehr Transparenz zwingen. Sie seien regelrechte Dunkelkammern, die sich nicht ans Öffentlichkeitsprinzip hielten, so die Mehrheit im Kantonsrat am Montag. Dies soll per Parlamentarische Initiative (PI) geändert werden. Die zuständige Kommission arbeitet nun aufgrund der PI einen Gesetzesentwurf aus. Dann kommt das Geschäft erneut in den Kantonsrat. Die zwölf Bezirksbehörden beaufichtigen die Gemeinden und sind erste Instanz bei Verfahren gegen Behörden, etwa bei Stimmrechts- oder Aufsichtsbeschwerden. Sie behandeln auch Rekurse im Kindes- und Erwachsenenschutzrecht. (sda)

WIR HATTEN GEFRAGT

Interessieren Sie sich für Politik?

69% Ja

31% Nein

Stand: Vortag 18 Uhr
Stimmen: 715

FRAGE DES TAGES

Ferien am Meer: Haben Sie Angst vor Haien?

Abstimmen auf linthzeitung.ch.
Haben auch Sie eine Frage? Senden Sie Ihren Vorschlag an forum@suedostschweiz.ch

Ist er ein «einfältiger Verkäufer» oder ein Genie?

Michel Péclard, der zahlreiche Restaurants am Zürichsee betreibt, ist eine umstrittene Person. Nun erscheint eine Biografie über den Buchhalter und Beizer.

von Irina Kisseloff

Nein, nicht schon wieder ein Péclard am See! Mit der Kritik am Zürcher Gastronom kokettiert das biografische Buch über Michel Péclard bereits auf den ersten Seiten. Péclard ist der Beizer am Zürichsee. Fast 20 Restaurants führt er – in der Stadt Zürich und rund um den See vom Mönchhof in Kilchberg bis zur Seebadi Richterswil und vom Strandbad Küsnacht bis zur Schiffstation Männedorf.

Und nun wird auch noch ein Buch über den 55-Jährigen veröffentlicht: «Die einen gönnen sich einen Porsche. Ich leiste mir ein Buch über mich», steht bereits auf der ersten Seite. Dabei ist das nur die halbe Wahrheit: Autor Christian Gerig wird zwar direkt vom Gastronom bezahlt, indem Péclard ihm eine Einkommensgarantie gibt, doch die Idee kam von Gerig selbst.

Gerigs Frau führt das Restaurant «La Salle» in Zürich, dadurch hat er einen gewissen Einblick in die Branche: «Ich esse zwar am liebsten Bratwurst, doch die Gastrobranche, die mit so minimalen Margen auskommen muss, hat mich schon immer interessiert.»

«Der Beizer ohne Geschmack – Die erfolgreichen Fischzüge des Michel Péclard» soll ein Buch über die Gastrobranche sein, «aufgehängt an einer bekannten Person», sagt der Autor.

Auf 227 Seiten dreht sich alles um Leben und Werden des Michel Péclard, der, so Gerig, «ohne goldenen Löffel» auf die Welt kam. «Geboren wurde er in eine Mittelsstandsfamilie!» Weshalb diese Aussage ein Ausrufezeichen benötigt, erschliesst sich nicht. Gerig schreibt gern plakativ, das ist so weit unterhaltsam und liest sich leicht. Doch es sind sehr viele Seiten mit etwas (zu) vielen thematischen Wiederholungen.

Er reizt Neider und Bewunderer

Gleich am Anfang stellt der Journalist Gerig, der Péclard für eine frühere Artikel-Recherche kennenlernte und ihn nun als Freund bezeichnet, die Frage: «Warum wird auf den erfolgreichen Gastronomen permanent grundlos eingedroschen?»

Und beantwortet sie ganz am Ende des Buches so: «Péclard reizt seine Neider und seine Bewunderer.» Für die einen sei er «ein einfältiger Fischchnusperli-Verkäufer» und ein «hochnäsiges Grossmaul», für die anderen ein «Traumchef» und eine Persönlichkeit «mit viel Mut und einem grossen Herzen».



Mehr als Fisch-Chnusperli: Michel Péclard führt rund um den Zürichsee Badi-Beizen, beispielsweise in Küsnacht und Richterswil, und Restaurants wie das «L'O» in Horgen oder die Insel-Wirtschaft «Ufnau». Bild Taddeo Cerletti

«Die einen gönnen sich einen Porsche. Ich leiste mir ein Buch über mich.»

Michel Péclard
Gastronom

Er sei «unerfassbar und unfassbar», schreibt Gerig im Buch, habe sprunghafte Gedanken und sei mit seiner ruppigen Art «für die meisten Leute einfach zu viel». Insofern sei er an seinem Arschloch-Image nicht ganz unschuldig. Doch gleichzeitig habe er eine ansteckende Energie, sei mitreissend, gewinnend und in jeder Beziehung verlässlich – «vor allem als Freund».

Péclard: «Ein hartes Buch»

Gerig hat für sein Werk mit Péclard selbst gesprochen, mit seiner Familie, seinen Weggefährten, Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, Geschäftspartnern und Lieferanten. Er beschreibt Péclards Farbenblindheit, seinen «rudimentär ausgebildeten Geschmackssinn», aber auch sein Flair für Zahlen. Viele

Kritikpunkte, seine «kurze Lunte» oder dass er nicht zuhören kann, werden sehr explizit dargelegt.

Péclard findet, das Buch sei «schon sehr hart». Zeitweise liest es sich jedoch eher wie eine Verteidigungsschrift, denn Gerig versucht die Kritik an Péclard immer wieder zu entkräften.

Lieblose und kalte Eltern

Auch dunkle Kapitel in Péclards Geschichte werden erwähnt: Besonders schlecht kommen seine Eltern weg, die im Buch mehrmals als lieblose und kalte «Kopfmenschen» beschrieben werden.

Sehr prägend sei für Péclard der Verlust seiner geliebten Cousine und ersten Geschäftspartnerin, Janka Schenker, gewesen. Sie starb 2014 an Krebs. Péclard sagt dazu: «Ich habe das Buch inzwischen schon zehnmal gelesen, doch noch immer kommen mir die Tränen.»

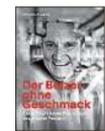
Gerig schreibt, Janka Schenker wäre Péclards Liebe des Lebens geworden, wäre sie nicht seine Cousine gewesen. Mit Schenker begann Péclards Gastrokariere: Die beiden hatten am Zürichfest 1994 einen Stand mit Spiessli, die innert kürzester Zeit ausverkauft waren. Der Erfolg brachte den ausgebildeten Buchhalter auf den Geschmack – 1998 eröffnete er zusammen mit Schenker die Grilbeiz Pumpstation an Zürichs Seepromenade.

Seit Janka Schenkers Tod lasse er fast niemanden mehr an sich heran, um sich vor Verletzungen zu schützen, schreibt Gerig. Umso mehr erstaunt, dass Péclard die Offenheit dieses Buchs zugelassen hat. Wobei sein derzeitiges Privatleben darin nicht stattfindet.

Gerigs Bedingung als Autor: dass Péclard nicht in die Texte eingreifen würde. «Ich durfte nicht mitreden», bestätigt Péclard, «und daran habe ich mich auch gehalten.» Er wolle mit dem Buch jungen Menschen Mut machen, etwas zu wagen in der Gastronomie.

Denn als Dozent an der Hotelfachschule Luzern habe er so oft erlebt, dass fähige junge Menschen den ersehnten Schritt in die Selbstständigkeit dann doch nicht machen. Dass dieser sich lohnt, auch das sagt Péclard im Buch: «Ich bin ein Glückspilz, ich habe den besten Job der Welt.»

Buchtipps



Christian Gerig
«Der Beizer ohne Geschmack». münsterverlag. 225 Seiten. Rund 24 Franken, ISBN 978-3-907301-68-5

diga möbel **GRATIS!** SIEMENS Electrolux BORA SUTER **diga möbel** Gültig bis: 22. Juni 2024

KÜCHEN-SEMINARE

25%
auf Küchen (-Holzteile)
Gratis Lieferung und Montage

Der «Küchen-BON» ist nicht kumulierbar mit anderen Aktionen.

Jetzt anmelden: diga.ch/seminar

Dübendorf ZH Di, 28. Mai 18 – 21 Uhr

Galggenen SZ Mi, 5. Juni 18 – 21 Uhr

swiss family company