



**Ein Spitzenkoch
mit Engelsgeduld**



**und ein Gastrokünstler
mit Bauernschläue**

Sie sind prägende Figuren der Schweizer Gastrobranche, kommen aus unterschiedlichen Welten und sind in ihrem Wesen sehr verschieden. Franck Giovannini ist der zurückhaltende Star-koch aus Crissier, dessen Restaurant drei Michelin Sterne und 19-Gault-Millau-Punkte zählt.

Michel Péclard ist der erfolgreiche Gastrounternehmer aus Zürich, der 15 Restaurants führt und für sein lockeres Mundwerk bekannt ist. Was die beiden eint? Mehr als gedacht.

Autorinnen — Nabila Bouzouina und Michelle Russi

Michel Péclard, sind Sie ein «Zmorge-Mensch»?

Michel Péclard Nein, null. Aber ich bin Frühaufsteher. Dreimal pro Woche mache ich um 6 Uhr Yoga oder gehe auf dem Zürichsee paddeln.

Und Sie, Herr Giovannini, mögen Sie das Frühstück als Mahlzeit?

Franck Giovannini Nicht wirklich, nein. Ich bin nicht hungrig am Morgen und trinke nur Kaffee oder Saft. Mein Küchenteam und ich essen allerdings bereits um 11 Uhr Lunch – bevor das Mittagessen im Restaurant losgeht.

Welche Weltküche ist Ihr persönlicher Favorit?

Giovannini (überlegt) Das ist schwierig zu sagen. Die typisch italienische Küche mit ihren vielfältigen, oft simplen Pastagerichten ist eine leicht verständliche Küche, die ich sehr mag.

Péclard Ich habe keine favorisierte Küche. Ich bevorzuge die pure Küche, bei der man den Grundgeschmack der Produkte herauschmeckt. Gute Produkte, die in Saucen verschwinden, mag ich gar nicht.

Was halten Sie von der Spitzengastronomie, Herr Péclard?

Péclard Ich gehe zweimal pro Jahr in ein Sternerestaurant essen, mehr nicht. Ich habe den allergrössten Respekt vor Spitzenköchen wie Franck Giovannini, aber es ist nicht meine Welt. Ich gehe nicht gerne an Orte, wo ich nicht dazugehöre. Dasselbe gilt für meine Arbeit: Ich bin eine richtige Zürich-Kreis-1-Tussi. Ich habe gar nichts gegen die Langstrasse im Kreis 4, aber dort oder an anderen Orten in der Stadt hätte ich keinen Erfolg als Unternehmer.

Herr Giovannini, würden Sie einen Tag lang die Rolle mit Michel Péclard tauschen?

Giovannini Wieso nicht? Ich bin von Natur aus neugierig und bewundere, wie man mehrere Betriebe gleichzeitig managen kann. Ich kann mir vorstellen, wie viele Entscheide es täglich zu fällen gibt. Es wäre eine grosse Herausforderung und ich wäre mit Sicherheit froh, wenn ich danach wieder zurück in meiner Küche stehen würde (lacht).

Sie sind beide sehr erfolgreich in Ihrem Beruf. Was ist Ihr Erfolgsrezept?

Péclard Mach das, was dir entspricht, dann hast du Erfolg. Daran glaube ich fest. Und ich habe das Glück, mit Florian Weber den perfekten Geschäftspartner zu haben. Er ist der Intelligente, ich bin der Künstler mit der Bauernschläue (lacht). Ich gehe mit offenen Augen und

«Ich bin eine richtige Zürich-Kreis-1-Tussi.»

Michel Péclard



Das Café NZZ am Bellevue in Zürich überzeugt mit hipem Interieur.

Ohren durch die Welt und suche überall nach Ideen. Der Mensch steht auf Emotionen, damit spielen wir in unseren Restaurants.

Giovannini Ein vertrauensvolles Umfeld in der Küche ist mir sehr wichtig. Ich kümmere mich um meine Leute, stehe ihnen nahe und bin keiner, der laut wird und herumschreit. Auch wenn sie einen Fehler machen, können sie immer zu mir kommen.

Wie wichtig sind Ihnen die Michelin Sterne?

Giovannini Ich arbeite nicht für die Sterne, aber ich würde lügen, wenn ich sagte, dass sie uns egal sind. Die Auszeichnung ist wichtig für das Restaurant, den Staff und unsere Gäste. Die Sterne sind gewissermassen «part of the game».

Gibt es etwas, das Sie gerne besser können würden?

Péclard Sprachen. Ich habe mich lange für mein Englisch geschämt und mich nicht getraut, viel zu sprechen, obwohl ich als Gastronom oft auf Reisen war. Heute ist es mir egal und ich stehe dazu.

Giovannini Wie gesagt bin ich niemand, der Leute anschreit. Manchmal wünschte ich mir aber, direkter zu sein und jemandem einfach die Meinung zu sagen. Leider entspricht dies überhaupt nicht meinem Charakter: Ich bin die geduldigste Person, die man sich vorstellen kann (lacht).

Haben oder hatten Sie ein Vorbild?

Giovannini Ganz klar, meine drei ►



Das traditionsreiche Restaurant de l'Hôtel de Ville in Crissier wurde mehrfach ausgezeichnet.

«Ich arbeite nicht für die Sterne, aber ich würde lügen, wenn ich sagte, dass sie uns egal sind.»

Franck Giovannini

Vorgänger Frédy Girardet, Philippe Rochat und Benoît Violier. Ich hatte grosses Glück, dass ich mit allen zusammenarbeiten konnte. Girardet war eine Legende hier und ich durfte als Jungkoch zwei Jahre von ihm lernen. Er war mein Chef, wir hatten keine persönliche Beziehung. Rochat und Violier hingegen waren wie ein Vater und ein Bruder für mich. Mit beiden habe ich fast mein ganzes Leben verbracht.

Péclard Ich habe viele Vorbilder. Sehr geprägt hat mich der Münchener Gastronom Gerd Käfer, der für seine Caterings bekannt ist. Mit 20 Jahren hörte ich einen Vortrag von ihm, bei dem er sagte: «Überlegen Sie sich, wie einfach gestrickt Ihre Gäste sind. Der Mensch möchte dazugehören, es geht nicht primär um das Produkt.» Dieser Fokus auf das Wie faszinierte mich.

Ihr Berufsalltag erfordert viel Kreativität. Woher nehmen Sie Ihre Inspiration?

Péclard Ich reise jedes Jahr rund drei Monate umher und bin regelmässig in New York. Dort gehe ich allein durch die Stadt und überlege mir, warum dieses Restaurant voll ist und jenes leer. Ausschlaggebend ist meist nicht das Essen, sondern das Ambiente. Für unsere eigenen Konzepte kopiere ich oft Welten, die ich zum Beispiel in einem Film gesehen habe. Eigentlich weiss ich nicht, warum ich so kreativ bin... Von Natur aus bin ich nämlich eine Zahlenmaschine (lacht)!

Giovannini Das ist bei mir ähnlich:

Ich weiss nicht, woher die Inspiration kommt, aber sie kommt (lacht). Ich starte jedes neue Gericht auf Papier und schreibe meine Idee auf. Erst dann versuche ich es in der Küche umzusetzen. Eine unserer Philosophien ist es, nicht zu viele Geschmäcker zu mischen.

Kommt es vor, dass eine Idee nicht funktioniert?

Giovannini Natürlich. Oft hat es allerdings weniger mit dem Geschmack zu tun als mit der Technik. Meistens weiss ich, wie weit ich gehen kann, aber manchmal schiesse ich über das Ziel hinaus.

Und bei Ihnen, Herr Péclard?

Péclard Ja, immer dann, wenn ich etwas machen will, das mir nicht entspricht. In der Vergangenheit ging das immer schief. Ich habe zweimal viel Geld verloren, weil die Betriebe nicht zu mir passten. Heute mache ich nur noch, was mir Spass macht, dann funktioniert es.

Aber Herausforderungen gibt es sicherlich trotzdem. Welche ist die grösste?

Péclard Meine Firma ist meine Familie, das Wohl meiner Mitarbeitenden ist mir extrem wichtig. Deshalb ist unsere grösste Herausforderung, dass wir alle Mitarbeitenden durchbringen und für sie sorgen können – gerade auch jetzt in der Coronakrise. Viele unserer Angestellten stammen aus Afghanistan, ohne uns hätten sie nichts. Wir bilden sie in unserer eigenen Kochschule aus und bieten ihnen so eine Perspektive.

Herr Giovannini, wenn Sie heute etwas anders machen könnten, was wäre das?

Giovannini Es gibt viele Dinge, die ich besser machen könnte, aber ich bereue eigentlich nur, dass ich so wenig Zeit zu Hause mit meiner Familie verbringen konnte. Meine beiden Kinder mussten oft auf ihren Papa verzichten. Wegen der Arbeit war ich quasi nie an ihren Sportwettkämpfen oder Schulanlässen dabei. Zum Glück hatte meine Frau immer Verständnis für meinen Beruf, sie hat sich um alles gekümmert und mir stets den Rücken freigehalten.

Die Gastronomiebranche verändert sich laufend. Wie bleiben Sie à jour?

Péclard Ich treffe jeden Tag viele Leute und habe stets Visionen. Allerdings ist es nicht immer einfach, sie in die Tat umzusetzen.

Häufig kämpfe ich mit meinen Köchen, weil sie nichts Neues ausprobieren wollen. Einige sagen etwa, dass sie nicht gelernt hätten, vegan zu kochen. Der Gast aber verändert sich und hat neue Bedürfnisse. Da muss ich hart bleiben. Im letzten Sommer nahmen wir trotz anfänglicher Skepsis Planted Chicken in unserer Speisekarte auf – und es wurde innert kürzester Zeit zum drittbestverkauften Produkt.

Giovannini Für uns gehört es dazu, unsere Leistung immer zu hinterfragen. Wir würden nie sagen, dass wir an der Spitze angekommen sind und es nun reicht. Ich bin ehrlich gesagt niemand, der stundenlang im Internet surft, aber ich informiere mich, was in der Branche läuft. Und ich spreche täglich mit über 100 Gästen, die andere Orte besuchen. Das inspiriert mich.

Franck Giovannini

Franck Giovannini ist der vierte Küchenchef mit drei Michelin Sternen im legendären Restaurant de l'Hôtel de Ville in Crissier (VD). 2016 übernahm er die Küchenleitung und führt das mit 19 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Restaurant nun gemeinsam mit seiner Ehefrau Stéphanie. Die beiden haben zwei Kinder. Grundsätzlich mag der Starkoch alle seine Gäste. Jene, die zu Besuch kommen, um eine gute Zeit zu haben, sind ihm aber lieber als jene, die nach dem berühmten Haar in der Suppe suchen.

Michel Péclard

Michel Péclard ist Inhaber der Pumpstation GmbH, die er gemeinsam mit seinem guten Freund und Geschäftspartner Florian Weber führt. Zum Unternehmen zählen 15 Restaurants in und um Zürich. Der diplomierte Buchhalter wollte eigentlich Banker werden, entdeckte aber bald sein Faible für kreative Gastrokonzepte. Heute ist er davon überzeugt, dass die Kombination aus Zahlen und Kreativität eine wichtige Basis für seinen Erfolg sind. Michel Péclard ist geschieden und hat zwei Kinder.