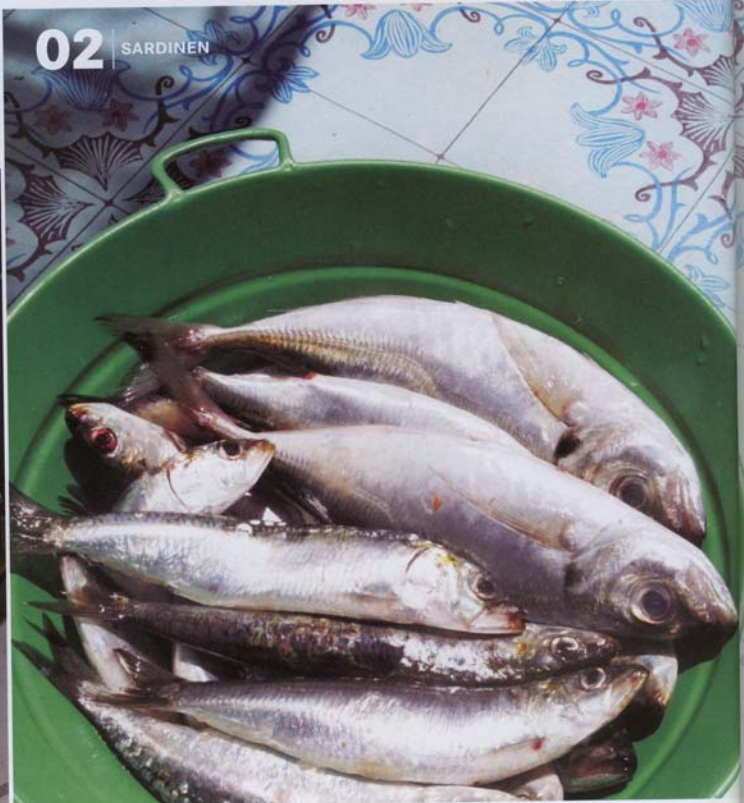




06 PÉCLARD & PERÒ



02 SARDINEN

**KOCHEN**

- 06 **GASTGEBER**  
**Michel Péclard & Marco Però**  
präsentieren ihr neuestes Gastro-Konzept.

---

- 14 **MEIN BESTES STÜCK**  
Das Kartoffelbürsteli von Beat Schlatter.

---

- 50 **KOCHSCHULE**  
Beabsichtigen Sie eine Pfanne zu kaufen?  
Patrick Zbinden hat die wichtigsten  
Merkmale zusammengetragen.

---

- 70 **WAS KOCHEN SIE...?**  
Die Gerstensuppe von Bernadette Lisibach.

**ESSEN**

- 17 **ADRESSEN FÜR AFICIONADOS**  
Restaurantempfehlungen für Gourmets.

---

- 40 **ENTDECKT**  
Tonkabohnen - Viagra für die Nase.

---

- 66 **MARKT**  
Der Frühling und die Grillsaison kommen  
bestimmt. Hier finden Sie die passenden  
Requisiten dazu.

---

- 68 **CLUB PROSPER MONTAGNE**  
Der neue Guide ist da. Paolo Perlini erklärt  
die Neuerungen.

**TRINKEN**

- 42 **INTERVIEW**  
**Gil Hovav**  
ist der bekannteste Gastrokritiker in Israel.  
Wir haben ihn in Tel Aviv, im Restaurant  
Nanuchka, zum Lunch getroffen.

---

- 54 **WEINREPORTAGE**  
**Die Frauen von Navarra**  
Das Weinbaugebiete in Nordspanien  
ist überraschend anders. Preiswert,  
ideenreich und ziemlich feminin.

---

- 62 **DEGUSTIERT**  
Weinentdeckungen aus dem St. Gallerland.

---

- 64 **WEINWETTBEWERB**  
Wenn Sie herausfinden, welchen Wein  
wir beschreiben, können Sie ihn gewinnen.

ZKB Private Banking ist die führende Schweizer Bank für Privatkunden. Wir sind an 100 Standorten in der Schweiz, Österreich und Italien präsent. Wir sind Mitglied der Zürcher Kantonalbank.

www.zkb.ch/privatebanking





- 08 **Felchentatar** mit grüner Jalapeñosauce und Gemüsesalat
- 10 **Hechttranche vom Grill** auf Lauchbeet und Strohkartoffeln
- 12 **Eglifilet im Mehl-Ei-Teig** mit Salzkartoffeln, Baby-Spinat und Tartarensauce
- 33 **Mit Koriandersamen marinierte Sardinen**
- 34 **A la minute marinierte Sardinen**
- 35 **Sardine auf Tomate** mit Kräuter- und Romanesco Sauce
- 36 **Sardinen-Toast** mit Kräutern und Salat
- 36 **Kartoffelstampf** mit Sardine, Peperoni und Kalbsjus
- 37 **Sardinen im Tempurateig** frittiert mit Wasabi-Sauerrahm



## HINTERGRUND

- 18 **SCHWERPUNKT Die Sardine**  
Bekannt ist das Image der Sardine und ihr polarisierender Geschmack. Doch es tut sich etwas auf dem Sardinenmarkt.
- 48 **PROFIS ÜBER...**  
Weinlagerung. Welche Weine kann man lagern und wie tut man dies?
- 69 **IMPRESSUM**

- 38 **Sautierte Sardinenfilets** mit Blutorangen, Pistazien, Koriander und karamelisiertem Brüsseler
- 38 **Sardinenfilet in Katafi-Fäden** mit Zucchini-Coulis, Tomatenkompott und Lammwurstscheiben
- 53 **Zitronen-Griess-Kuchen** aus der Pfanne
- 70 **Bündner Gerstensuppe**

gastgeber



Die Gastronomen Michel Péclard und Marco Però stehen vor ihrem neuesten Coup, dem Restaurant Fischers Fritz.

Gute Aussichten:  
Frühaufsteher können  
künftig vom Camping-  
platz in Wollishofen  
dem Fischer bei der  
Arbeit zusehen.

# Querdenken befreit

Sie ergänzen sich, Però, der Foodie, und Péclard, der Zahlenmensch. Dass sie über die nötige Portion Schalk und Cleverness verfügen, beweist ihr neuester Coup. Die einen haben ein Hotel, die anderen einen Campingplatz. Auf diesem haben wir die beiden Gastronomen aus Zürich getroffen und schon mal das künftige Angebot vorgekocht.

Text: Andrin C. Willi | Fotos: Gian Paul Lozza



## DER JUNGFISCHER

Adrian Gerny ist mit seinen 22 Jahren erstaunlich zielstrebig. Schon als kleiner Bube hiess sein Ziel, Berufsfischer werden. Keinesfalls wollte er seine Karriere in einem Büro beginnen und beenden, lieber wählte er den Weg zur Selbständigkeit, zur Natur, zur Fischerei. «Meine Eltern haben mich dabei immer unterstützt», sagt er, denn Fischer am Zürichsee, das sei auch eine Glücksache. Im Kanton gibt es gerade einmal 12 Patente, die an Berufsfischer vergeben werden, wer keines hat, bekommt auch keines. Gerny hat eines und somit auch sein genau zgeteiltes Seegebiet. Die Reglemente sind streng, «aber das finde ich gut», sagt er: «Wir sind keine Meerfischer, alle unsere Netze werden streng kontrolliert und plombiert.» Für jede Jahreszeit ein spezielles Netz, Dank dieser und vielen weiteren Massnahmen gilt der Fischbestand im Zürichsee als sehr stabil. Die Nachfrage nach frischen Fischen ist meist höher als das Angebot, über Absatzschwierigkeiten kann er sich also nicht beklagen. Seine Lehre machte er übrigens in Freienbach, zur Schule gehen künftige Berufsfischer nach Deutschland, genauer nach Starnberg. Dort befindet sich die Berufsschule für Fischwirte. Ihm kann man künftig über die Schultern schauen, denn er wird seine Netze direkt auf dem Campingplatz in Wollishofen zum Trocknen auslegen. Wer ihn dort treffen möchte, sollte logischerweise früh aufstehen. Auch im Winter bei minus 15 Grad oder bei Wind und Wetter geht er morgens ab vier Uhr auf den See, ab sieben Uhr liefert er den Fang aus, der am Nachmittag zum Teil weiterverarbeitet wird, und am Abend legt er wieder seine Netze im See aus. Ein fordernder, harter Job. Denken Sie beim nächsten Fischknusperli an ihn.

Fischerei Adrian Gerny  
079 472 76 09  
zueriseefisch.ch



Vorspeise (einfach, 90 Min.)

## FELCHENTATAR MIT GRÜNER JALAPEÑOSAUCE UND GEMÜSESALAT

### Felchenfilet:

200 g Felchenfilets	einfrieren und wieder auftauen. Danach fein hacken und mit
1 EL Zitronensaft, 1 EL Olivenöl ½ Schalotte	und mischen.
1 Bd. Schnittlauch	fein hacken und dazugeben. Fein schneiden und beifügen. Würzen mit
Fleur de sel weissem Pfeffer.	

### Sauce:

70 g Kartoffeln 1 Schalotte 4 grüne Jalapeños	kochen und pürieren. grob hacken. fein schneiden und in ein hohes, schmales Gefäss geben. Das Püree und die Schalotten dazugeben und:
2 EL Thai-Fischsauce, 1 EL Sojasauce, 2 EL Reissessig 3 EL Honig	und beifügen. Mit dem Stabmixer pürieren und dabei wie bei einer frischen Mayonnaise in einem dünnen Faden und
3 EL Sesamöl 100 g Erdnussöl	und hineinfließen lassen, damit die Masse bindet.

### Salat:

20 g Kresse 60 g Rettich, Karotten und rohe Rande kaltem Wasser	waschen und in eine Schüssel geben.  in feine Streifen (Julienne) schneiden. Die Randestreifen kurz in wässern und abtropfen lassen. Dann in der Schüssel mischen mit
1 EL weissem Balsamico, 1 EL Olivenöl, Salz, Zucker Pfeffer.	und

Das Tatar mit Hilfe eines Ringes in der Mitte des Tellers anrichten, den Gemüsesalat darauf geben. Mit der Sauce einen grünen Kreis darum zeichnen.

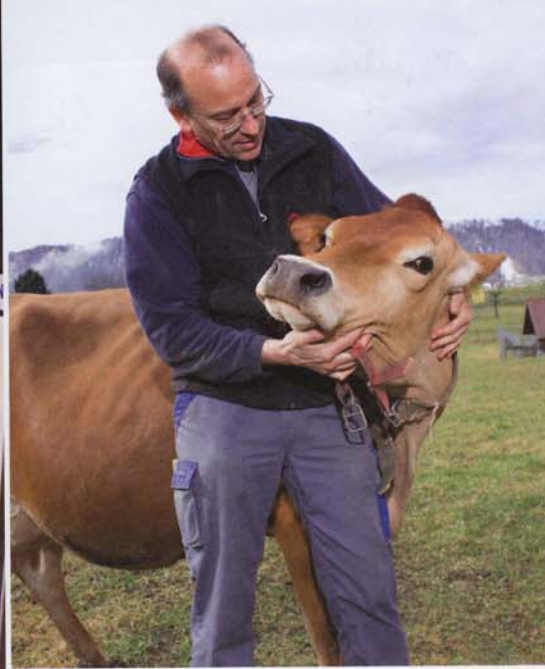
## «Ein Mittagessen kann Ferien von den vier weissen Wänden sein, die man Büro nennt» Michel Péclard

Internationale Camper wissen: Der Campingplatz Seebucht in Zürich-Wollishofen ist ein Paradies. 23 000 Quadratmeter – Birken, Wiesen, Grillplatz, Zürichseeufer, eine Idylle, die nicht einmal vom Gebalze der Zürcher Porsche- und Boesch-Boot-Fraktion verdorben werden kann. Die verkehrt nämlich bereits, nur ein paar Meter stadtwärts, im Restaurant Seerose. Das ist gut. Gastronomisch gab es bisher jedenfalls keinen Grund, die paar Meter weiter ins Camping-Chalet vorzudringen. Die Hits der Speisekarte, die an den Treppenstufen und den Aussenwänden des gebräunten Holzhauses liebevoll festgetackert herumhingen, zeugten vom verwechselbaren Angebot. Ab Mai weht hier ein anderer Groove. Der bekannte Gastronom Michel Péclard (40) und sein Kompagnon Marco Però (30) haben den langjährigen Pachtvertrag respektive die Firma von Ueli Glättli, die den Campingplatz betreibt, übernommen. Nicht zur Freude aller. Die Liegenschaftsverwaltung der Stadt, der das Areal gehört, hätte bei der Übernahme gerne mitgeredet. Nun ist es jedenfalls so, dass das Restaurant Fischers Fritz heissen wird, erzählt Marco Però an jenem kühlen Februarmorgen auf dem leeren Parkplatz der Anlage. Nicht gerade ein unverwechselbarer Name, vor allen Dingen, weil unweit vom Campingplatz das See-Restaurant Chez Fritz zu finden wäre. «Ja, na ja», sagt Però und betont, dass sie ja keine Konkurrenz für diese preislich höher fungierenden Restaurants seien. Er sieht das Ganze eher als «Belebung», dann lächelt er.

Zwei Telefonkabinen, die ein ganzes Telefonbuchantiquariat enthalten, stehen verwaist, doch fest an Ort und Stelle. Im verbarrikierten Haupthaus soll wieder ein Tante-Emma-Laden entstehen. Vieles wird sich also konzeptionell in diesem ersten Sommer nicht verändern. Campingplatz, Verkaufsladen, Restaurant und ein verspäteter Michel Péclard. Però überschwärmt die Zeit, und das rote Tenue von Adrian Gerny überstrahlt den langsam aufkommenden Regen. Der 22-jährige Berufsfischer, der einzige übrigens auf Stadtzürcher Seegebiet, gehört ebenfalls zum Konzept, das Péclard, der Intendant, eigentlich erklären sollte. Aber wie gesagt. Péclard ist nicht da. «Steckt wahrscheinlich im Stau», sagt der Fotograf. «Ach was», antwortet der Fischer, «der wohnt keine zweihundert Meter Luftlinie von hier». Die Stimmung ist locker, denn gerade an diesem Tag steht die Kunde in der «NZZ»: «Ein Campingplatz wird wachgeküsst». Marco Però küsst, pardon, sperrt derweil das charmante Häuschen auf. Wir schauen in die leere Gaststube, in die Küche und begehen das künftige Headoffice der Pumpstation Gastro GmbH, zu der sieben weitere Betriebe in Zürich und (im Sommer) 120 Angestellte gehören. Aus diesem Chalet mit seinen 50 Innen- und 20 Terrassenplätzen wird Chrigi Seiler, der sonst Bühnenbilder entwirft, ein Bijou machen. Auf sein Gastrokonto gehen verschiedene Restaurants von Péclard, auch das Café Schober, um nur den letzten grossen Wurf zu nennen. Aber: «Investiert wird in diesem Jahr nicht gross, das Ziel ist es, in diesem Jahr Erfahrungen zu sammeln, und im nächsten Jahr werden wir umbauen», so Però.

So oder so: «Hier können wir heute nicht kochen», sagt er, es ist zu kalt und ausserdem ist die Küche noch nicht eingepufft, um im Schiffsjargon zu bleiben. Der Plan wäre gewesen, mit Gerny auf den See zu fahren, Fische da rauszuziehen und diese an Ort und Stelle zu braten. «Wir kochen im Coco», disponiert Marco Però, der 1996 im Hotel Dolder das Kochen gelernt hat, um. Dann taucht Péclard aus dem Nebel auf und mit einem breiten Grinsen klopf er →

Gutes vom Nachbarn:  
Einen solchen Rohmilch-  
automaten möchte  
Marco Però auch auf den  
Campingplatz stellen.



### HERR DER TANZKUH

Haben sie schon einmal eine Kuh tanzen sehen? Falls nicht, sollten sie unbedingt die kleine Kuhberühmtheit Mira kennenlernen. Eine zarte, handzahme Jersey-Lady, die Beinchen hat wie ein Reh und die von der bekannten Kuhtrainerin Anne Wiltafsky, die auf dem Stockengut eine Kuhschule betreibt, trainiert wurde. Die Tochter von Stephan Vetsch, der das Stockengut gemeinsam mit seiner Frau Gabriella Caretta leitet, darf Mira die Kuh sogar reiten. Jedoch ist das Stockengut in Kilchberg weitaus mehr als ein Streichelzoo für Kinder. Hier leben 1 200 Hühner, 30 Kühe, Ochsen, Kälber, Katzen, Hunde, Schweine und Ziegen. Im Hofladen findet man unzählige ökologisch nachhaltig produzierte Spezialitäten wie die verschiedensten Apfelsorten, Eier, Schüblig, Mostbröckli, und am Samstag ab 9.30 Uhr gibt es sogar selbst gebackenen, frischen Zopf aus eigenem Zopfmehl. Aber auch das Rapsöl ist zu empfehlen oder die Wiesen-Rohmilch aus dem 24-Stunden-Automaten macht den geschmacklichen Unterschied deutlich. Der Gutsbetrieb, wo man im Winter sogar Christbäume kaufen kann, hat eine landwirtschaftliche Nutzfläche von rund 35 Hektar. Er gehört der Gemeinde Kilchberg. Auf diesem Terrain findet alle acht Jahre die legendäre Kilchberger Schwinget statt, die unter Schwingern als Olympiade gilt und bei welcher mit etwa 12 000 Zuschauern zu rechnen ist. 1990 wurde der Anlass, an dem es in den letzten Jahren stets geregnet hat, weltweit über CNN ausgestrahlt.

Stocken Gut  
Stockenstrasse 88, 8802 Kilchberg  
[stockengut.ch](http://stockengut.ch)



Woran erkennt man,  
dass ein Huhn braune  
oder weisse Eier legt?  
Weisse Ohrläppchen  
bedeuten weisse Eier.



Hauptspeise (einfach, 45 Min.)

### HECHTTRANCHE VOM GRILL AUF LAUCHBEET UND STROHKARTOFFELN

	Bevor es losgeht: Für dieses Rezept benötigen Sie idealerweise eine Fritteuse und einen Grill.
3 grosse Kartoffeln kaltes Wasser. Erdnussöl Küchenpapier Salz.	in zündholzdicke Stäbchen schneiden (Julienne). Einlegen in kaltes Wasser. Gut abtropfen und in goldgelb frittieren. Auf abtropfen und würzen mit Erdnussöl und Küchenpapier.
8 Hechttranchen (à 60 bis 80 g) 1 EL Olivenöl etwas Fleur de sel	mit Olivenöl einreiben und rundherum auf dem Grill anbraten.
200 g Lauch 2 EL Olivenöl Salz und Pfeffer.	in Streifen schneiden. in eine Pfanne geben, den Lauch darin bei schwacher Temperatur dünsten. Würzen mit Salz und Pfeffer.
4 bis 6 EL Kalbsjus.	Anrichten und servieren mit Kalbsjus.
ZUCH. Pfeffer.	Das Tatar mit ZUCH. Pfeffer in die Mitte des Teller. darauf geben. Mit Kalbsjus im Kreis darum zeichnen.

## Eine unaufgeregte Gastronomie soll es werden, Valet-Parking muss sein, sonst keine Allüren und kein Getue

dem Fischer auf die Schultern. Es scheint, als kennen sie sich ewig, und wenn man ihnen zuhört und gleichzeitig sieht, wie es hier aussieht, weiss man, was die Herren im nächsten Monat zu tun haben. Ein Campingplatz im Winterschlaf und wir gehen fischen. Was für eine herrliche Ruhe vor dem Sturm. Ob Sommer oder Winter, Adrian Gerny geht bei jedem Wetter raus. Fangtechnisch sind Felchen sein wichtigster Fisch, aber auch Rotaugen. «Ich freue mich auf den Sommer», sagt Michel Péclard auf dem Boot, und wer seinen Gesichtsausdruck sieht, glaubt ihm sofort. Es ist kalt, und hier steht kein geschliffener PR-Hotelier, sondern ein Quereinsteiger, der nicht einmal kochen kann. «Dafür esse ich gerne», sagt er und Però: «wie man auf den Fotos gut erkennen kann». Eins zu Null für Però. Die beiden witzeln immer weiter.

Themawechsel. «Eine Speisekarte wird es nicht geben», sagt Però, und Péclard ergänzt: «sondern eine Tafel, auf der wir alle Fischarten, die es geben könnte, draufschreiben». Nennen wir diese Massnahme Gastro-Eduktion, denn Gerny weiss, was passieren wird. «An 95 Prozent der Tage wird es Felchen und Rotaugen geben und an den anderen Egli, Hecht und Seeforellen», bemerkt er nur so nebenbei. «Dafür weiss der Gast dann mit der Zeit, wenn wir ihm eine Seeforelle servieren, dass er ein Glückspilz und ein König ist», präzisiert Péclard. Zuletzt stirbt die Hoffnung, denn die Realität in Zürcher Seerestaurants spricht bisher leider eine andere Sprache. Vor Péclard und Péro kann man aus diesem Grund nur den Hut ziehen. Sie haben es wieder einmal geschafft, eine Idee, die eigentlich auf der Hand liegt, einfach zu wagen. Schuld daran war ein Eklat. «Mir hat der Beizer auf der Insel Lützelau einmal gesagt, es habe keinen Fisch in diesem See. Da hab ich mich dermassen aufgeregt und ihm erwidert, dass er sicher nur zu geizig sei, um den Preis zu bezahlen». Das Mittagessen sei zur Katastrophe angeschwollen, der Beizer hätte ihn vor seinen Kindern in Grund und Boden zusammengeschissen. «Das konnte er», sagt Péclard, und: «Fischknusperli aus Tschernobyl verkaufen auf einer Insel im Zürichsee». Am nächsten Tag habe er gegoogelt und Adrian Gerny gefunden. «Bei mir klingelte dann das Telefon und ein Herr Péclard wollte unbedingt morgens um vier mit mir auf den See». Komisch sei ihm das vorgekommen, sonst kümmere sich keiner um seine Arbeit. Doch Péclard blieb hartnäckig, und wenn alles rund läuft, wird Adrian Gerny ab diesem Sommer seine Netze beim Campingplatz Seebucht zum Trocknen auslegen. Die Fische, die er am Morgen gefangen hat, wird man am Mittag im Tante-Emma-Laden kaufen und am Abend im Fischers Fritz essen können. «Ich kann dann den Kunden vom Fang über die Verarbeitung bis zum Verkauf alle Arbeitsschritte zeigen», sagt er. «Wenn das klappt, geht für mich ein Traum in Erfüllung, den ich mir eigentlich erst in etwa 30 Jahren erträumt hätte», sagt er und zurrst sein Boot fest.

Den Fisch hätten wir nun, doch Marco Però braucht für seine Zürichsee-Knusperli noch Rohmilch, frische Eier und Mehl. «Wir verraten heute schon drei der Rezepte, die wir im Fischers Fritz anbieten werden», sagt er. Vornehmlich eine einfache, nachvollziehbare Küche: Forellen, Poulets, Salate und, wie gesagt, Gernys «catch of the day». Marco Però liegt viel daran, den künftigen Gästen auf dem Campingplatz und im Restaurant lokale Produkte anzubieten, «schliesslich machen die Leute hier Ferien». Eine unaufgeregte Gastronomie soll es werden, Valet-Parking muss sein, sonst keine Allüren, kein Getue, Flipflops statt Nappaleder-Mokassins. «Wenn die Gäste kommen, →



«Wir brauchen keine tiefgekühlten Fischknusperli und keine Fertigsauce aus dem Bidon. Nur zwei Köche»: Marco Però.



Das nennt sich dann allen Ernstes Angebotsgestaltungstestessen. Die Profis sind sichtlich mit sich zufrieden.



## SwissClassic

Ergonomisch und sicher in der Hand

Die Haushaltmesser der SwissClassic-Serie von Victorinox liegen dank ergonomischen und rutschfesten Griffen sehr bequem in der Hand und sind spülmaschinenfest.

Die richtige Klingenhärte und der lasergeprüfte Schnittwinkel garantieren eine hohe Schnithaltigkeit. Sie werden die überragende Qualität dieser Schweizer Produkte und deren Nutzen in Küche und Haushalt schätzen.

Die **VICTORINOX-GARANTIE** erstreckt sich zeitlich unbeschränkt auf jeden Material- und Fabrikationsfehler.



# VICTORINOX

MAKERS OF THE ORIGINAL SWISS ARMY KNIFE

CH-6438 Ibach-Schwyz, Switzerland

Tel. +41 (0)41 81 81 211

Fax +41 (0)41 81 81 511

[www.victorinox.com](http://www.victorinox.com)

[info@victorinox.ch](mailto:info@victorinox.ch)



Hauptspeise (einfach, 60 Min.)

### EGLIFILET IM MEHL-EI-TEIG MIT SALZKARTOFFELN, BABY-SPINAT UND TARTARENSAUCE

Tartarensauce:

60 g Mayonnaise	und
1 EL Senf	in einer Schüssel mischen.
3 Essiggurken	fein hacken und dazugeben.
1 gekochtes Ei	ebenfalls fein hacken und beifügen.
20 g Petersilie	hacken und beifügen.
20 g Schnittlauch	fein schneiden und dazugeben.
2 EL Kapern	hacken, beifügen und mit
1 EL Weissweinessig	und
Salz und Pfeffer	abrunden und kühl stellen.

4 bis 6 Kartoffeln	in grobe Würfel schneiden oder tournieren und in genügend
Salzwasser	kochen. In einer Bratpfanne
2 EL Butter	zergehen lassen und die Kartoffeln vor dem Servieren kurz darin schwenken.

Salat:

250 g Baby-Blattspinat	waschen.
1 Schalotte	und
1 Knoblauchzehe	hacken.
1 EL Olivenöl	in eine hohe Pfanne geben und den Spinat,
	die Schalotte und den Knoblauch kurz dünsten,
	bis der Spinat zusammenfällt. Mit
Salz, Pfeffer und Muskatnuss	abschmecken.

Eglifilet:

500 g frische Eglifilets (ohne Haut)	halbieren, wenn sie zu gross sein sollten.
1 EL Worcestersauce, 1 EL Zitronensaft, 1 EL Milch, 1 Eigelb	zu einer Marinade rühren und die Eglifilets darin marinieren.
50 g Mehl	in einen Teller geben und die marinierten Eglifilets durchs Mehl ziehen.
genügend Erdnussöl	In einer Bratpfanne erhitzen, sodass Sie die Eglifilets darin schwimmend ausbacken können. Danach auf abtropfen lassen und servieren.
Küchenpapier	

## «Ich versuche, die Gäste zu unterhalten, ihnen ein bisschen Lebensfreude zu geben» Michel Péclard

sollen sie sich einen Platz aussuchen dürfen, wo wir für sie dann den Tisch aufstellen werden. Unter dem Baum da oder lieber am See, egal», sagt Péclard, als er wieder festen Boden unter den Füßen hat: «Aber der Service wird den Gästen schon erklären, dass sie gleich zwei Flaschen Wein bestellen sollen, wenn der Tisch zu weit vom Restaurant entfernt sein sollte». Gastronomie ist Unterhaltung, auch in kommunikativer Hinsicht, genau das werde oft unterschätzt, so Péclard. In Zürich kann es sich ein Gastronom (eigentlich) nicht mehr leisten, schlecht zu kochen, aber Restaurants mit mieser Stimmung gibt es zuhauf. «Ich versuche daher, die Gäste zu unterhalten, ihnen ein bisschen Lebensfreude zu geben», sagt er: «Ein Mittagessen kann Ferien von den vier weissen Wänden sein, die man Büro nennt.» Der deutsche Begeisterer Klaus Kobjoll klingt ähnlich. Während Péclard ständig neue Konzepte an Land zieht und sprudelt vor Tatendrang, checkt Però, der Umsetzer, die Machbarkeit. «Ich schaue seine Ideen von der technischen Seite an, frage mich, bringen wir das raus, was sich Michel vorstellt.» Und wenn der Cappuccino einmal nicht so ist, wie er sein könnte? Dann steht Péclard im Schussfeld, Però fühlt sich dahingehend wie ein Befreiter. Sie ergänzen sich – Però, der Foodie, und Péclard, der Zahlenmensch. Über die nötige Portion Schalk und Gerissenheit verfügen beide, und wenn es sein muss, sind sie auch knallhart. «Drogen und Klauen gibt es nicht», mahnt Péclard. Wird ein Mitarbeiter dabei erwischt, fliegt er.

Wir fahren. Und zwar hoch zu Stephan Vetsch, er ist der Chef im Stockgut, ein Vorzeige-Bauernhof in Kilchberg, unweit vom Campingplatz. Hier oben findet alle sechs Jahre die Kilchberg Schwinget statt, wenn man so will die Olympiade der Schwinger. Meistens regnet es, wenn die 12 000 Besucher zuschauen, wie sich die 60 besten Schwinger des Landes umringen. Marco Però zeigt den Hofladen, er kennt das Angebot, denn er kauft auch privat hier ein. Meistens Rohmilch aus dem Automaten. Aber auch Eier und Äpfel liegen bereit, Mehl und weitere Spezialitäten. «Wenn du den Unterschied von pasteurisierter Milch und Rohmilch kennst, möchtest du am liebsten nur noch Rohmilch trinken», sagt er und hält eine Petflasche unter den Ausguss. Kaum ertönt das Geräusch, streicht ihm eine Katze um die Beine. Sie sollte keine Milch bekommen, «wir geben Ihren Kindern auch keine Schokolade», warnt ein Zettel, den die Katzen selbstverständlich hassen.

Ab in die Stadt an den Paradeplatz, ab in die Küche vom Coco, wo gleich losgelegt wird. Erster Arbeitsschritt: Marco Però zieht sich fachmännisch eine Kochbluse an. Péclard lacht und kommentiert mit der Frage: «Ish si echli eng worä?» Eins zu Eins. Ab jetzt geht alles sehr schnell, und das Mittagessen steht. Péclard hat den grössten Hunger von allen, er probiert und ist begeistert. «Bringen wir diese Knusperli auf dem Camping auch für 100 Personen so hin?», fragt Péclard. Però schüttelt nur den Kopf und sagt: «Das ist das Einfachste der Welt. Wir brauchen keine tiefgekühlten Fischknusperli und keine Fertigsauce aus dem Bidon, einfach nur zwei Köche.» Thomas Schwörer, der Chefkoch vom Coco, nickt ebenfalls. Péclard schaut aus der Wäsche und versteht die Kochwelt einmal mehr nicht mehr: «Wenn es so einfach ist, warum verkaufen dann alle diese tiefgekühlten Dinger aus Kasachstan?» Viele Köche scheinen vieles einfach klassisch verlernt zu haben. Michel Péclard und Marco Però kann das egal sein, sie wollen, klassisch übrigens zur Campingsaison, am 1. Mai ihren neuen alten Campingplatz öffnen. ■