

Péclard trennt sich von der Conditorei Péclard im Schober

Für einmal verkündet der Zürcher Gastro-Unternehmer Michel Péclard nicht die Übernahme eines neuen Restaurants, sondern er gibt eines auf.



Schober, Confiserie.

Bild: peclard.net

Im März 2019 verabschiedet sich Michel Péclard von der Conditorei Péclard im Schober, wie es in einer Mitteilung von Sonntag heisst. Die traditionsreiche Konditorei in Zürcher Niederdorf hatte er vor zehn Jahren übernommen und aufwendig renoviert. Keiner der Angestellten soll die Arbeit verlieren. «Das Wichtigste ist, dass alle 15 Angestellte vom Schober weiterhin bei uns beschäftigt werden können», so Michel Péclard. Für sie werden neue Optionen in den über zehn Zürcher Péclard-Betrieben mit insgesamt 300 Angestellten gesucht.

Der Gastro-Unternehmer verabschiedet sich nach reifer Überlegung von der Konditorei. Ausschlaggebend war dabei nicht nur die ungenügende Ertragsituation. «Wir konnten nie kostendeckend arbeiten», so der erfolgsverwöhnte Unternehmer. «Wäre der Schober ein kreatives Liebhaberprojekt geworden, hätte ich ihn weiterhin querfinanziert.» [IMG 2]

Kreative Grenzen gesetzt

Dabei war Péclard als Nachfolger der Confiserie Teuscher vor zehn Jahren mit viel Herzblut eingestiegen, die Konditorei wurde liebevoll und sehr aufwändig renoviert. Damit waren aber die kreativen Grenzen gesetzt. «An Ideen hat es der Crew nie gefehlt», sagt der innovative Gastronom. Aber die Besitzerin des geschichtsträchtigen Hauses habe eine andere Auffassung von kreativem Wirten gehabt, heisst es laut Mitteilung weiter. Hinzu kommt, dass sich in dem Gebäude auch Wohnungen befinden, weshalb es nachvollziehbar sei, dass abends um 22 Uhr jeweils Schluss war.

Aufwendiges Süsses

In einer Zeit, in der immer mehr auf Fitness und schlanke Linie geachtet wird, hat es das Konditorei- und Pâtisserie-Gewerbe ohnehin schwieriger. Zudem ist die Herstellung anspruchsvoll und personalintensiv, die Ausgangsmaterialien sind hochpreisig und in einem historischen Haus gestaltet sich die Produktion aufwendiger. «Und letztendlich passt eine Konditorei auch nicht in unser Konzept», so Péclard. [IMG 3]

Im kommenden März wird also die letzte heisse Schoggi serviert. Was danach aus dem Schober wird, sei derzeit noch unklar. «Natürlich schmerzt es, diese Oase an der Napfgasse aufzugeben», sagt Péclard. Wie sich die Finissage gestalten wird, sei auch noch offen. Wer sich ein Erinnerungsstück aus dem Schober sichern will, sollte sich das Datum merken, nach der Schliessung würden Mobiliar und Inventar verkauft, heisst es weiter. (pd/htr)

Publiziert am Montag, 17. September 2018