

«Es geht um Respekt, nicht um Selbstbefriedigung»

Von [Joel Gernet](#). Aktualisiert am 22.11.2011 [3 Kommentare](#)

Wenn Spitzenkoch Ivo Adam etwas anpackt, dann mit Herzblut – und früher auch wie ein «Säuli». Das hat der 34-Jährige am Rand der «Best Of Swiss Gastro»-Awards in Basel verraten.



Gut gelaunt: Ivo Adam, Starkoch und Leiter der «Seven»-Restaurants in Ascona, gibt an den «Best Of Swiss Gastro»-Awards ein Interview.

Bild: Joël Gernet

Ivo Adam ist der Popstar unter den Schweizer Köchen: Frech, selbstbewusst, omnipräsent und auch mit 34-Jahren noch sehr jugendlich unterwegs. Das zeigte sich auch am Montagabend bei der Verleihung der «Best Of Swiss Gastro»-Awards im Basler Kongresszentrum, wo Adam durch die Kombination von HipHop-Shirt, Sakko, Jeans und knallgelben Turnschuhen aus der Reihe tanzte. Und durch sein jugendlich-derbes Vokabular: Dieses liess er nicht nur im Interview mit baz.ch aufblitzen, sondern auch in der Laudatio zu den neu eingeführten Youngster-Awards: «Zugegeben, ich habe ab und zu einen Ständer in der Hose gehabt», sagte Adam über

die fleissigen und talentierten Jungköche, welche ihn und die Jury mit ihren Kreationen verwöhnt hatten.

Ivo Adam, Ihre Laudatio hat den Anschein erweckt, dass Sie sich persönlich für die Einführung des Youngster-Awards eingesetzt haben. Ist das so?

Ja, die Idee kam von mir. Es braucht aber viel mehr, damit das funktioniert. Darum bin ich dankbar, dass noch mehr Leute an diesem Strick ziehen und ich hoffe das ist erst der Anfang. Ich bin froh, dass wir mit «Best Of Swiss Gastro» eine mittlerweile etablierte, grosse Plattform nützen können. Und hey: Sex sales! Wir hatten bei den Youngster-Awards natürlich keine Pornostars auf der Bühne, dafür aber junge Köche, die Lifestyle-mässig angehaucht sind. Und spätestens mit 25 Jahren, wenn man seine Fastfood-Zeiten vorbei hat, interessiert sich doch jeder für gutes Essen und gutes Trinken. Ich denke deshalb, dass wir hier am Puls der Zeit sind. Die Schweiz hängt ja immer ein wenig hinterher. Wir haben hier ein riesen Potenzial, deshalb braucht es diesen Award.

Sie gehören selber auch noch zu den eher jungen Köchen und versprühen auch den kommerziell interessanten Sex-Appeal von dem sie sprechen.

Vermarkten tut man sich gerne. Aber ich bin nicht jemand, der sich für Geld prostituiert. Die Marketingaktionen, bei denen man mich sieht, mache ich immer mit Herzblut. Da muss immer etwas dahinter sein, das mir passt. Genauso ist es beim Youngster-Award.

Was zeichnet Mario Inderschmitt, den Gewinner des ersten Youngster-Awards, aus?

Er war gut vorbereitet und hat sein Essen einfach souverän gemacht. Er hat sein Dessert auf den Punkt gebracht und die anderen damit «weggeburnt». Das Gesamtpaket überzeugte und deshalb hat Inderschmitt die Auszeichnung verdient. Er hat ein Bärtlein, ein Bäuchlein und ein Iron Maiden-Shirt (lacht). Die Benotung müssen wir in Zukunft aber noch überdenken. Denn es ist schwierig zu vergleichen, wenn man auf der einen Seite einen absolut perfekten Fisch auf dem Teller hat und auf der anderen Seite das perfekte Dessert. Wer soll da gewinnen? Das ist nicht Fisch und Vogel, sondern Dessert oder Fisch – so unterschiedlich wie Frau und Mann. Entweder du liebst es, oder du liebst es nicht.

Haben Sie sich in den nominierten Jungköchen teilweise wiedererkannt?

Ja. Aber die haben viel sauberer gearbeitet als ich früher. Ich war eher so der Künstler. Ich erinnere mich noch an die Graffiti-Zeit, wenn man damals über ein

bestehendes Bild sprayen wollte, musste man einfach besser sein. Sonst hatte man ein Problem, das hat auch wieder mit Respekt zu tun. Ich war eher so das Säulein. Wenn man in das Studio eines Künstlers hineingeht, ist der Boden voller Farbflecken – und das Bild perfekt. Das Kochen bei mir funktioniert genau gleich. Wie man zum Endprodukt kommt spielt keine Rolle, es muss einfach perfekt sein. Die Köche heutzutage sind natürlich schon abgefertigt, weil sie halt hier und dort an Wettbewerbe gehen. Ich liess es viel mehr «tschädere», habe nicht so viel vorbereitet, liess mich eher gehen – take it or leave it. Damals versprühte ich Zucker mit Airbrush, schnitzte Skulpturen aus Schokolade und habe stundenlang an Pralinen rumgebastelt. Und die fanden das cool. Die Internationalen Juroren haben das gegessen und ich dachte: Ok, geil.

Geht es auch darum, den Kochberuf für Junge noch schmackhafter zu machen? Das Gastro-Gewerbe hat ja – wie etwa der Musikerberuf – nicht bei allen den besten Ruf.

Das verpönte «Wer nichts wird, wird Wirt» hat vielleicht schon noch einen alten Touch. Aber es ist wie bei der Musik von Baschi, Stress oder den Tafs – schlussendlich geht es um Emotionen. Es gibt nichts Einfacheres, als an einem geilen Ort die Emotion zu vermitteln, dass man etwas geniessen und sich entfalten kann. Das ist auch hier an den Swiss-Gastro-Awards der Punkt. Das ist ein Event, an dem man schnell und kitschig etwas vermitteln will. Das gelingt zwar noch nicht immer, aber die Macher haben einen super Ansatz und beweisen, dass Fleisch am Knochen ist. Keine Ahnung, ob die Award-Gewinner schlussendlich mehr Gäste haben oder nicht. Aber das Geile ist, dass hier 700 Gastronomen zusammen etwas trinken und ihr Netzwerk stärken. Das ist heutzutage sehr wichtig.

Welchen Stellenwert hat «Best Of Swiss Gastro» – auch im Vergleich zur Vergabe von Gault Millau-Punkte oder Michelin-Sternen?

Sterne-Punkte-Bullshit...das habe ich schon in meinem Büchlein geschrieben. Es gibt sicher viele in der [Gastronomie](#), die mit Erfolg nicht umgehen können. Aber Lorbeeren gehören in die Suppe und nicht unters Kopfkissen. Was bedeutet ein Erfolg hier an den Gastro-Awards schon? Ich habe sechzehn Goldmedaillen im Keller – das interessiert doch niemanden! Wenn du zu mir nach Ascona ins Restaurant Seven kommst, interessierst du dich doch nicht für meine Auszeichnungen sondern dafür, was ich biete. Klar, wer etwas gewinnt, bietet auch meistens etwas. Solche Auszeichnungen sind eine Bestätigung und ein Dankeschön für die eigene Leistung. Und wenn das – wie hier bei den Gastro-Awards – mit Respekt von der Branche abgesegnet wird, dann geht es nur um Respekt und nicht um Selbstbefriedigung. Die

hast du, wenn ein Gast kommt, 300 Franken liegen lässt, und sagt, dass das Essen gut war.

Was fällt Ihnen spontan zum kulinarischen Basel ein?

Ja irgendwie so ein uohohohoho (gröhlt) und danach ein Bier und eine Wurst im Stadion. Und sonst...achja...die Piadina-Bar. Respekt. Vor fünf Jahren habe ich das Lokal zum ersten Mal entdeckt, als ich mich nach einer durchzechten Rimini-Nacht im blauroten Basel wiedergefunden habe. Ein Piadina mit Parmaschinken und Rucola und einem schönen Käse, gepresst am Morgen nach dem Kater. Mega.

(baz.ch/Newsnet)



Kochtalent aus dem Wallis: Mario Inderschmitten wurde an der «Best Of Swiss Gastro»-Nacht mit dem erstmals vergebenen «Youngster»-Award ausgezeichnet. «Die Freude ist natürlich riesengross» freute sich der Koch des Briger Restaurants Schlosskeller nach der Verleihung in breitem Wallisser Dialekt. Seine Küche würde der Youngster, der gerne mit Schokolade arbeitet, mit «kreativ, modern und frisch» beschreiben. Sein Ziel ist es nun, kommendes Jahr mit der Schweizer Kochnationalmannschaft in Erfurt den WM-Titel zu holen. Eines Tages möchte der 25-Jährige vielleicht sein eigenes Lokal führen.