

5 – Ivo Adam im Portrait

„Kochen ist wie Legospielen“

Seven Gastgeber Ivo Adam ist alles andere als ein gewöhnlicher Koch: Er ist Kochweltmeister 2002, steht gern auf Skate-, Snow- und Wakeboards, setzt sich für die Ernährung der heutigen Jugend ein und eroberte mit seinem Song „Birchermüesli“ 2004 das Wohlwollen von Rapper Eminem höchstpersönlich.

Zugegeben, Ivo Adam ist kein typischer Koch und auch nicht einer, der bereits als Dreikäsehoch ausgefeilte Schokoladenkuchenrezepte ausheckte. Aber er ist ein Koch, der sich weder in der Küche noch hinter seiner Mütze versteckt. Das ist bestimmt mitunter ein Grund, weshalb Ivo Adam so sympathisch und zugänglich wirkt. Denn eigentlich hätte er zum Eingebildetsein allen Grund: Etwa deshalb, weil er 2001, im zarten Alter von 24 Jahren, Europameister und Olympiasieger wurde oder weil er lediglich ein Jahr später in Singapur zwei Weltmeistertitel einheimste oder weil er 2005 ein Restaurant im bernischen Roggwil eröffnete, welches sich bereits ein halbes Jahr nach der Eröffnung mit 15 Gault-Millau-Punkten schmücken durfte.

Wie auch immer: Ivo Adam ist auf dem Küchenboden der Realität geblieben. Er schuftet tagein tagaus in der Küche und heckt immer wieder kulinarische wie fantasievolle Überraschungen aus. So nahm er 2004 etwa die CD „Räpzept“ auf. Die Scheibe mit dem lustigen Namen ist ein Hörkochbuch. Bei genügender Vorbereitung (in Kochsprache *Mise en place*) kann man die Rezepte von „Schoggischuum“, „Pasta“ und „Birchermüesli“ grad mitkochen. Wie es zu einem richtigen Musikstar gehört – Adam verkaufte 100'000 Mini-CDs des Birchermüesli-Songs und ging mit seiner CD auf Tournee. „Ich trat aber nicht auf irgendwelchen Konzertbühnen auf, sondern stellte mein Ernährungs- und Bewegungskonzept in Schulzimmern vor“, erzählt Adam. Die englische Version des Birchermüesli-Songs schaffte sogar den Sprung über den grossen Teich nach New York und erntete auf Eminems-Website wohlwollende Begeisterung.

Unterdessen hat Ivo Adam bereits zwei Kochbücher herausgegeben: Ivo's erstes „normales“ Kochbuch sind eigentlich zwei Bücher in einem: In einen Buch findet man über 140 Bausteine zum Kochen. Diese „Komponenten“ sind mittels 3-D Renderings (im Computer hergestellte Bilder) illustriert. Im anderen Buch werden diese „Komponenten“ zu Gerichten kombiniert. Diese „Kombinationen“ sind von Guy Perrenoud fotografiert und von Ivo Adam kommentiert. Als Bonus kocht Ivo Adam auf einer DVD einige der Rezepte.

Das zweite Buch heisst „Seven ways to eat different“. In 7 Kapiteln werden 49 Kunstwerke angerichtet, die jeweils aus drei Teilen bestehen. Diese Art von Konzept resultiert in 150 Rezepten, die crossover und experimentell, regional und exotisch, kreativ und marktfrisch sind. Es sind „Taster“ oder „Assagini“, also klein portionierte Kombinationen, die als Vorspeise und als genussvolle Alternative zum klassischen Hauptgang funktionieren und wie sie im Ristorante Seven zelebriert werden. Das hochwertige und edle Buch beinhaltet auch Bilder aus der Küche, aus dem Seven Restaurant mit seinen diversen Bereichen.

./.

Offenes Ohr für Wundertüten

Die Inspiration für neue Rezepte sucht sich Ivo Adam überall. „Ob Fastfood oder Gourmetküche, das spielt nicht so eine Rolle. Wichtig ist, dass man sich auf Abwechslung einlässt und Neues zu probieren wagt“, empfiehlt der Starkoch. „Denn es gibt in der Küche nichts Schlimmeres als Einfältigkeit“. Für Ivo Adam ist Kochen wie mit Lego zu spielen: „Die einzelnen Lebensmittel sind die Legosteine. Die Herausforderung besteht darin, immer wieder neue Zusammensetzungen zu (er)finden.“ In Legosprache ausgedrückt: mal setzt man ein Auto zusammen, mal eine Burg. Hauptsache es entstehen neue Kreationen.

Nach einem hektischen Tag in der Küche mag Adam zu Hause nicht mehr kochen. „Zu Hause esse ich am liebsten Rohprodukte wie Käse, Schinken, feines Brot, Joghurt und Salat oder ein leckeres Stück Fleisch auf dem Grill“, meint er. Hauptsache er muss nicht mehr hinter den Herd.

Obwohl der Sternekoch gerne von seinen Freunden bekocht wird, hätten diese so ihre Hemmungen für den Meister zu kochen. „Drum mache ich mit ihnen einen Kompromiss: Sie kaufen ein und ich bereite aus dieser Zaubertüte ein Menu vor“. Das sei für alle Beteiligten oft ziemlich lustig und fördere manchmal die eine oder andere Überraschung zutage.

Wake- und Snowboards als Hobbies

Ivo Adam mag Brett-Sportarten: Vor allem Skate-, Snow- und Wakeboards haben es ihm angetan. Früher fuhr er gar an nationalen Skateboardcontests, heute eher selten, dafür ist er immer wieder auf dem Longboard anzutreffen: „Das ist sehr gemütlich“. Sein Restaurant Seven liegt am Lago Maggiore in Ascona. „Wenn niemand hinschaut, schwing ich mich schnell aufs Wakeboard und ziehe ein paar Kurven auf dem See“, meint er augenzwinkernd. Erlaubt es sein Arbeitsplan, stellt sich Ivo Adam auch gerne mal auf das Snowboard.

Apropos Wintersport: Wie ist eigentlich die Küche in den Bergerstaurants einzuschätzen? „In den Bergen muss alles schnell gehen. Die Leute wollen kurz etwas essen und dann wieder ab auf die Piste“. Mit der Auswahl der Produkte (Pommes Frites, Bratwürste, Hamburger, Nuggets etc.) ist er dennoch unzufrieden. Was könnte man besser machen? „Man müsste eher frische Produkte verwenden, etwa frische Fruchtsäfte und mehr Gemüse anbieten oder man könnte sogar auf die asiatische Küche zurückgreifen“, empfiehlt Adam. Klingt alles toll, aber der Koch weiss, dass das oft ein schwieriges Unterfangen ist. „Denn es darf alles nicht zu teuer sein. Oft sind die Gäste nicht gewillt, einen oder zwei Franken mehr zu bezahlen und gegen eine Portion Pommes haben die meisten eh nichts einzuwenden...“.

Mehr zu Ivo Adam:
www.ivoadam.ch