

«Al dente ist ein Mythos»

Ivo Adam, Schweizer Jungstar am Kochherd, lästert über Jamie Oliver und über einen bekannten Gastrokritiker. Er verrät, wie man perfekte Kartoffeln zubereitet, welches der beste Merlot und der «geilste» Pfeffer ist. Von Simon Brunner, David Schnapp, Thomas Widmer und Gian-Marco Castelberg (Bild)

Angus-Beef, Pata-negra-Schwein, Bresse-Poulet; Thailand, China, Tibet; molekulare Küche, Nouvelle Cuisine, vegetarisch: Die Trends jagen sich. Ivo Adam, Sie sind zweifacher Kochweltmeister. Was kommt als Nächstes?

Es geht zurück zum Ursprung, zur Terra Madre. *Back to the fruits*. Italien hat es vorgemacht mit dem Slow Food, mit Rohprodukten, deren Herkunft klar deklariert ist. Man teilt dem Kunden mit, welche Kuh bei welchem Bauer was wie lange gegessen hat und wie sie hiess.

Ein Land ums andere ist in. Jetzt ist Rückbesinnung auf die Schweiz angesagt, richtig?

Schweizer Ethno ist sexy. Allerdings kocht man dann nur noch mit Waren aus einem Umkreis von hundert Kilometern ums Restaurant. Das schränkt den Koch enorm ein. Wenn es saisonale Produkte aus der Region gibt, ist das super. Aber man kann es übertreiben...

... eine Art Dogma-Film in der Kulinarik.

Mein Stil ist der: eine gesunde Mischung von Trends und Klassik, zusammengefügt wie im Lego, wo man aus Feuerwehrautos, Helikoptern usw. ein Ganzes baut.

Mancher Möchtegern-Bocuse gibt Fleur de Sel ins Spaghetti-Kochwasser.

Fleur de Sel zerläuft nicht, breitet sich nicht aus. Ich kann es punktuell irgendwo drauflegen, rundum bleibt alles fad. Eine Art Kristall, der im Mund nicht zu hart ist und sozusagen aufplatzt. Fleur de Sel ist ein Veredelungssalz. Wer es ins Pastawasser gibt, hat gar nichts begriffen.

Bitte erlauben Sie ein paar praktische Fragen. Wo gibt es für den Schweizer Heimanwender das beste Rindfleisch?

Beim Metzger. Bei dem, der selber Metzger. Er weiss, was gut ist, und er hat grosse Stücke Fleisch, ganze, nicht portionierte und vakuumierte in der Vitrine. Frische Stücke. Grosse Quantitäten sind gut, auch beim Käse übrigens.

Sie werben für Coops Delikatess-Linie Fine Food. Was ist das beste Produkt?

Die Wasabi-Nüsse finde ich recht geil. Gut fürs Geschmäckli.

Welches sind gute Kartoffeln?

Fragt sich, wofür man sie braucht.

Für eine Rösti.

Grosse. Festkochende. Eine Charlotte.

Kartoffeln vom Grossverteiler sind oft fad.

Bei den Kartoffeln sind die kleinen Frühlingkartoffeln am besten. Im versalze-

nen Wasser soll man sie kochen, aber nicht zu fest, sie sollen einen leichten Biss haben. Und abtropfen und auf einem Blech ausdampfen lassen. Es bildet sich eine feine Salzkruste, weil die Stärke das Wasser bindet. Das mag ich sehr. Im Restaurant kann man es fast nicht umsetzen, weil man für jeden Gast frisch ansetzen müsste.

Welche drei Pfannen braucht man zu Hause?

Den grossen, hohen Topf für Pasta, Spargeln, Kartoffeln. Eine grosse runde mit Deckel für Suppe oder ein Ragout, das man zwei, drei Tage wegtun kann. Und eine Bratpfanne. Aus Teflon, damit man mit wenig Fett braten kann, ohne dass es klebt.

Die drei wichtigsten Messer?

Eines reicht, ein Santoku-Messer aus Damast-Stahl. «Kill Bill» lässt grüssen. Den Japanern reicht eins, trotz der komplizierten Küche. Das ist Samurai am Herd.

Welches Gemüse ist das meistunterschätzte?

Zwiebeln und Knoblauch. Alle sagen, es stinkt, aber ohne sie kochen geht nicht. Es kommt drauf an, wie man sie einsetzt. Knoblauch, durch die Presse gejagt, ist Gift, stinkt aggressiv. In Scheibchen geschnitten und ein wenig in Olivenöl gebräunt, wird er leicht süss und ist wunderbar.

Stimmt es, dass man am Knoblauch das Grüne weghauen muss, dann stinkt er nicht mehr?

Haben Sie das von Betty Bossi? Ich bin kein Lebensmittelchemiker. Nie gehört.

In Ihrem Lokal irritiert uns die exaltierte Form der Teller. Wie wichtig ist sie?

Wichtig, aber *u huere Schissdrück*. Man kann die Teller nicht stapeln. Die Form ist wichtig für den Verkauf, das Auge isst mit. Im Sommer müssen wir viele Leute auf hohem Level bewirten, da müssen wir speditiv gut kochen. Mit dem Teller holen wir einen Bonus heraus, er ist Marketing. Das Aha-Erlebnis.

Sind farbige Teller ein «No-go»?

Nicht prinzipiell. Wir haben Teller aus rotem Glas, allerdings kann man sie weder wärmen noch gefrieren. Aber farbiges Glas ist stark im Kommen. Satiniertes farbiges Glas. Schwarz ist besonders sexy.

Die Messer bei Ihnen könnten auch als Maniküre-Instrument durchgehen.

Wir sind ein Theater, da braucht es die Scheinwerfer und die Dramatik.

Wie beurteilt man als Laie einen Spitzenkoch?

Preis/Leistung, nur das entscheidet. Was für ein Menü bekommt man für 250 Franken?

Hoffentlich ein besseres und reichhaltigeres als für 100 Franken.

Es ist nicht einfach, Unterschiede zu merken.

Weil die meisten mit denselben Lebensmitteln kochen. Mit der gleichen Entenleber und dem gleichen Hummer. Der beste Hummer ist nun einmal der bretonische. Oft ist es derselbe Lieferant, der ihn den verschiedenen Spitzenköchen bringt. Natürlich gibt es dann Köche, die servieren stattdessen den Bachsaibling vom Jürg, der grad einen rausgezogen hat. Aber ob das besser ist? Die Geschichte um das Produkt macht es aus. Mein Lehrmeister Anton Mosimann hat mir einmal gesagt: Was bringt es dir, wenn du die beste Pizza machst, und niemand weiss es? Ein guter Koch macht Dienstleistung auf einer Showbühne.

Wo bleibt da das Handwerk? Gibt es Menüs, bei denen sich die Spreu vom Weizen scheidet?

Die aufwendigen Gerichte. Beim Rindsfilet kann man fast nichts falsch machen. Hingegen bei Rindsschmorbraten, Ossobuco, Kalbszunge, bei allen geschmorten Dingen: Dass die immer gleich sind, zart, und Geschmack haben, das ist schwierig.

Worauf muss man beim Schmoren achten?

Dass man das richtige Stück nimmt. Dass man es gut mariniert.

Reicht in der Küche Olivenöl?

Ja, aber es braucht mehrere Sorten. Ich rede prinzipiell nur von kaltgepressten, ab zehn Franken pro Liter aufwärts. Es braucht ein hochstehendes Olivenöl für aufs Brot. Ein mittleres für die Salatsauce. Ein einfaches für das Braten eines Fisches.

Zur Essig-Frage. Wird Balsamico überschätzt? Der Hobbykoch im Aargau kippt ihn überall drüber.

Es gibt auch den Starkoch im Entlebuch, der überall seinen einreduzierten Balsamico drüberkippt. Ein punktueller Balsamico-Einsatz ist gut. Am besten Traditionale zu 180 Franken der Dezi, den man auch zur Glace und zum Käse servieren kann und von dem ein Tröpflein reicht.

Gibt es Gelegenheiten für normalen Weinessig?

Im Sauerkraut- und Rotkrautbereich. Und fürs French-Dressing. Kresse-Essig ist der Hausfrauenklassiker und entkalkt super.

Jetzt zur Ethik. Prince Charles isst keine Gänseleber mehr...

... wieso, hat er gelesen, die gebe abstehende Ohren? Ernsthaft, Enten- und Gänseleber ist die einzige Leber, die ich gern habe.



«Wir sind ein Theater, da braucht es die Dramatik»: Ivo Adam, Spitzenkoch in Ascona.

Und moralische Grenzen?

Wir verzichten auf Stopfleber. Schildkröten- und Froschschenkel finde ich problematisch. Mit Froschschenkeln habe ich auch Mühe, da man sie dem lebendigen Frosch ausreisst – und es braucht sehr viele davon! Wenn ich an einen Frosch denke, vergeht mir sowieso der Appetit. Schnecken sind auch so ein französischer Klassiker und sind doch einfach Gummi im Mund. Jetzt aber etwas anderes: Haben Sie eigentlich meine Tabacco-Glace probiert?

Ja. Sie war recht speziell.

Es kommen viele Leute nur deswegen her, andere finden sie grusig. Ich habe eine

«Fürs Hungerli mag ich den fluffigen Gummihamburger von McDonald's.»

Bong, eine Art Wasserpfeife, in der Küche. Ins Mundstück stecke ich eine Zigarre Montecristo No. 4, und in den Wasserbehälter kommt flüssiger Rahm. Dann sauge ich mit dem Staubsauger den Rauch durch den Rahm, schlage diesen und mache ein Parfait. So kommt der Geschmack zustande. Der hat etwas von kaltem Rauch. Das ist *Show-Scheisse*, dass es schon wieder gut ist. Und es ist mein Statement gegen das Rauchverbot in Tessiner Restaurants.

Welche Spaghetti sollen wir kaufen?

Die frischen. Frieren Sie sie ein, wenn Sie sie nicht sofort brauchen. Die haben dann im heissen Wasser zwei Minuten. Sie werden nicht al dente, weil sie gar nicht getrocknet waren. Die Italiener essen Spaghetti nicht al dente, das ist ein Mythos.

Wieso wird ein Entrecote zu Hause oft zäh?

Gut gegart, aber zäh: Das deutet auf zu junges Fleisch hin. Vermutlich ein nicht abgehangenes, zu frisches Stück.

Wie bereitet man es richtig zu?

Kurz und heiss anbraten, bis sich die Poren schliessen, und dann ab in den Ofen. Je schonender, desto besser. Ich würde zu Hause bei 160 Grad garen, acht bis zehn Minuten. Dann ein, zwei Minuten stehen lassen, so öffnen sich die Poren. Und in Beurre noisette, in brauner Butter, mit Rosmarin und Knoblauch wenden.

Ist das mit den Poren nicht eine Legende?

Ich bin nicht qualifiziert für diese Art von Wissenschaftlichkeit. In der Ausbildung habe ich das so gelernt, es funktioniert.

Wo gibt es die besseren Hamburger, bei McDonald's oder bei Burger King?

Fürs Hungerli mag ich den fluffigen Gummihamburger von McDonald's. Burger King ist fürs Essen, für den Appetit.

Macht «Bio» bei Fleisch und Gemüse einen Unterschied?

Ich habe gehört, gespritztes Gemüse mache impotent. Ich glaube aber nicht, dass unsere Gäste impotent würden, wenn wir kein «Bio» haben. Ich merke den Unterschied nicht. Wesentlich ist, dass man zum Beispiel bei den Tomaten eine alte, im Geschmack aparte Sorte hat. Ob die Tomate an der Sonne gereift ist oder auf der Stahlwatte, ist auch wichtig.

Porco fedelio?

Es ist eine reine Glaubensfrage.

Für welche Produkte soll man viel Geld zahlen?

Fleisch. Olivenöl. Käse. Da kann man etwas herausholen.

Wieso sind Sie so dünn?

Ich kenne keinen dicken Spitzenkoch.

Jacky Donatz zum Beispiel! Stehen Frauen eigentlich auf Köche?

Kommt drauf an, in welchem Alter. In der Schulzeit ist man als Kochtyp verpönt, da haben die Mädchen lieber einen Sportler. Im WG-Alter ist es cooler, dann kocht jemand für alle. Mit dreissig wird ein Bäuchlein – kein Ranzen, wohlgeerntet – dann attraktiv. Das Problem ist, dass Köche keine schönen Hände haben. Wenn du täglich am Herd stehst, bekommst du von den Säuren der Früchte raue Hände.

Und die Arbeitszeiten?

Sind gut für eine Beziehung, weil man sich nicht zu oft sieht. Wenn du heimkommst, schläft sie schon, wenn du aufwachst, ist sie schon weg. Es geht nicht besser mit einem Koch, aber länger, fast wie mit Ovo.

Wieso sind Deutschschweizer Köche weniger gut als welsche?

Das hat mit den Rohprodukten zu tun, aber auch mit der Philosophie, mit den Essgewohnheiten des Publikums. Ein Welscher isst edlere Dinge, das hebt das Kochniveau.

Welches ist in der Schweiz Ihr Lieblingslokal?

Wirklich schön ist das «Hôtel de Ville» von Philippe Rochat in Crissier, das ist spektakulär. Zu Anfang war ich zwar fast enttäuscht. Ich bekam ein bisschen Sauce und Grünspargel und Kaviar, das war dann ein Gang. Aber: Weniger ist mehr. Die Spargeln waren à la minute gekocht, aus einem Garten, wo ein Stück fünf Franken kostet, und der Kaviar war der beste auf dem Markt.

Was nervt Sie an Gastrokritikern?

Ihr Unwissen. Wenn sie über Sachen schreiben, die man gar nie gemacht hat.

Wer ist Ihr Liebling unter den Kritikern?

Sehr amüsant war der Mann vom *Sonntagsblick*. Er kam – das war noch in meinem letzten Restaurant –, stellte sich vor, liess sich Zeit, ass ausgiebig, trank genug Wein, sehr genug, und liess sich schliesslich erklären, was er gegessen hatte. Das hat er so geschrieben, unseren Worten entlang. Er war eigentlich sehr ehrlich. Und er konnte beim Wein schön Gas geben, weil er mit dem Zug da war.

Ivo Adam

«Ivan, du solltest Koch werden»

Den Coop-Fine-Food-Fernsehspot kennen alle. Junge Leute sitzen in einer Wohnung, essen mit Genuss, und eine Frau sagt zu dem, der gekocht hat: «Mmmh, Yvan, du söttisch wirklich Choch werde.» Die andern lachen. Yvan heisst nämlich nicht Yvan, sondern Ivo. Und Ivo ist ja Koch. Kochweltmeister.

Ivo Adam, 30, gilt als Aushängeschild, Frechdachs, Hoffnungsträger, *Enfant terrible* hiesiger Top-Gastronomie. Er rappte auch schon Rezepte und präsentierte in *20 Minuten* Kochtipps. Im Moment wirkt der Berner im Restaurant «Seven» am Lido von Ascona. Ein cool gestyltes Lokal, über dessen Grossbildschirm Unterwasserfilme mit allerlei Meeresgetier flimmern. Das Konzept: Der Gast arrangiert sich im Bausteinmodus aus multikulturellen Happen von Hummer bis Simmentaler Kalb sein Menü selber.

Zuvor war Adam, der in Personalunion ausgebildeter Koch, Konditor/Confiseur und Hotelier ist, in der «Kaltenherberge», Roggwil, tätig. Er brachte es auf 15 Gault-Millau-Punkte, das Maximum für einen Neuling.

Adam hat auch Kochbücher geschrieben, sein neues erscheint im Juni. (*tow*)

Zurück zum Essen. Braucht es für einen feinen Kartoffelstock wirklich Unmengen von Butter?

Ja. Butter ist ein Geschmacksträger. Auch Stocki wird mit Butter toll. Aber wir servieren kein Stocki, nur dass das klar ist.

Was ist vom Steamer zu halten? Mittlerweile hat eigentlich jeder einen. Und in Restaurants bekommt man dampfgegarnte, fade Ware.

Bei mir nicht. Dämpfen im Steamer ist schonend und gesund, aber man darf es nur zur Abwechslung tun, und dann gehört ein wenig Olivenöl drüber oder Essenz, damit der Geschmack intensiviert wird.

Werden sie privat noch zum Znacht eingeladen?

Kommt vor, aber ich kriege dann zu hören: «Uuuh, ich bin nervös.» – Mögen Sie noch einen Wein probieren? Müssen Sie noch fahren?

Nein respektive gern. Roten am liebsten.

Okay, was hatten Sie zum Essen?

Merlot.

Bleiben wir dabei, nehmen wir eine Flasche «Trentasei».

Kochsendungen und -bücher boomen, aber die Leute können immer weniger kochen.

Das ist eine Behauptung. Bücher und TV wecken immerhin die Motivation zum Selberkochen. Ob die Leute es dann auch können, weiss ich nicht. In den Schulen wird das Fach Kochen abgesetzt oder in die oberen Klassen geschoben, wo es zu spät ist.

Haben Sie zu Hause auch Büchsen-Food?

Ja, Maissalat. Obwohl, vor allem meine Freundin kauft Büchsen. Ich bin jedenfalls zu Hause nicht konsequent Gesunderesser, das braucht immer so viel Zeit. Ich habe mir Vitamintabletten gekauft. Wichtig ist mir Salat. Bloss geht der immer so schnell kaputt. (Der Merlot kommt, Adam probiert...) Von mir aus gesehen, ist das der beste Merlot in der Schweiz. Einige Leute sagen, er habe mit 36 Monaten im Eichenfass etwas viel Barrique. Aber er wird in Blinddegustationen mit Spitzen-Bordeaux verglichen.

«Auch Stocki wird mit Butter toll. Aber wir servieren kein Stocki, nur dass das klar ist.»

Ist Dekantieren Blödsinn?

Es macht Sinn bei älteren Jahrgängen mit viel Bodensatz. Aber je nach Form des Glases kommt ebenfalls Luft an den Wein. Dekantieren ist immer auch Show.

Wie wählt man als Amateur den Wein aus?

Nach dem Preis. Er ist der beste Indikator. Wenn das Geld keine Rolle spielt, richte man sich nach dem Preis. – Zum Wohl! (Man stösst an.)

Zum Wohl!... Wieso gibt es eigentlich überall Rucola?

Rucola hat einen starken Geschmack. Er ist weder zart noch schön, sieht aus wie Gejät, hat aber eben Würze. Ich mag die Pizza Prosciutto crudo, die schön salzig ist, mit penetrantem Gorgonzola drauf und dann oben noch Rucola. Eine Geschmacksbombe, die nicht fad sein kann.

Dem Kaffee wird zu wenig Beachtung zuteil.

In der Deutschschweiz raucht man zum Kaffee zwei Zigaretten und liest die Zeitung. Was man dort als Espresso kriegt, ist eine Suppe. Im Tessin ist es besser. Die Kaffeekultur ist toll. Einen Grossistenkaffee, fünf Franken das Kilo, findet man hier unten kaum.

Was halten Sie von Nespresso?

Ich weiss nicht, wie sie das Schäumchen hinkriegen, da ist etwas drin, was das erzeugt. Ich wuchs auf mit Grossmutter Instantkaffee. Später ging der mit genug Schnaps runter. Bei uns im Lokal mahlen wir die Bohnen erst, wenn wir den Kaffee brauchen. So bleibt das Aroma.

Welcher Koch hat Sie am meisten gelehrt?

Bocuse lernte ich als Ersten kennen. Die Grossmutter schenkte mir zum Geburtstag immer Bücher von ihm. Ich konnte sie allerdings nicht lesen, weil ich kein Französisch konnte, und Bilder gab es auch keine. Später sagte ich immer: Wenn ich heirate, muss Anton Mosimann kochen. Dann arbeitete ich bei ihm und fand: Er ist gut auf seine Art, auch im Marketing. Aber so wirklich begeistert war ich nicht.

Er ist einer der wenigen Schweizer Köche, die weltweit ein Begriff geworden sind, seine Medienarbeit, seine Verkaufsmethoden haben mich beeindruckt, seine Küche weniger.

Wie ging es weiter?

Ich genoss eine sehr gute Lehre. In Aarberg, in der «Krone», einem Dreisternehotel. Man nahm sich Zeit für mich. Die erste Stelle nach der Lehre ist meist prägend. Ich war bei Werner Rätz, der jetzt in Lugnorre ist in der «Auberge des Clefs». Er steht allein in der Küche, ein Freak, er ist sehr gut, er ist ein guter Typ, früher war er Automech. Bei ihm habe ich viel gelernt, er kreiert selber, rezeptlos, probiert aus, das hat mich geprägt. Und die Schweizer Koch-Nationalmannschaft. Da habe ich das ständige Überprüfen und Hinterfragen gelernt, das machen Köche viel zu wenig. «Ist das wirklich gut?», frage ich meine Köche gern, wenn sie Amuse-Bouches machen. Da dürfen sie nämlich kreativ sein. Wenn dann etwas interessant klingt und gut aussieht, frage ich sie: «Habt ihr es probiert, ist es absolut genial?» Wenn einer grummelt, sage ich ihm: «Warum machst du es dann?»

Sie sind heute eine Marke. Wie geht es weiter?

Mit dreissig müsste ich mich eigentlich pensionieren lassen. Mein Problem ist, dass ich noch dreissig Jahre auf dem Level arbeiten muss. Es war hart, das Niveau zu erreichen, aber wer macht denn auch schon Koch, dann Confiseur, dann das Hotelfach wie ich? Und geht dann wieder in die Küche zurück und wird nicht Hotelmanager? Und wer macht dann eine Diplomarbeit, in der er für die Jugend Rezepte rappt? Ich hatte einen Kollegen, der das vermarktete. So ist es losgegangen, wir waren ein gefundenes Fressen für die Presse, kamen sogar in den amerikanischen und japanischen Medien. So wurde ich bekannt und musste meine Kochkünste dann umso mehr beweisen.

Heute werben Sie auch für Coop.

Coop hat durchaus den Richtigen ausgewählt, glaube ich, ich bin kein Schnellschiesser wie Jamie Oliver oder Tim Mälzer. In der Schweiz brauchst du grundsätzlich einen ernsthaften, professionellen Background, um respektiert zu werden.

Was ist nicht gut an Jamie Oliver?

Er hat viele Begabungen, die ich auch habe, darum vergleicht man mich. Aber ich bin nicht er. Auch wenn ich fotogen bin, jung, eine grosse Schnurre habe. Aber in der Schweiz sind die Anforderungen wirklich hoch, bis man als Starkoch akzeptiert ist. Wenn man die besten Köche hier fragt: «Was haltet ihr von Jamie Oliver?» – ich möchte nicht, dass man das von mir sagt, was sie dann sagen. Du brauchst hier Konstanz für den Gast im Restaurant, nicht nur für den Kochbuchmarkt.

Was ist das beste Rezept für zu Hause, wenn es pressiert?

Pasta mit Olivenöl und Parmesan darüber. *Marcella Hazan empfiehlt fürs schnelle Bedürfnis folgende Pasta-Sauce: Pelati, Zwiebeln halbiehen, 120 Gramm Butter rein, 20 Minuten kochen, die Zwiebeln wieder raus.*

Da bringe ich gern mein Gegenrezept. Es ergibt in nur dreieinhalb Minuten eine super Pasta-Sauce und basiert ausschliesslich auf Frischprodukten. Hier ist es: Wir ziehen Knoblauch und Zwiebeln mit ein bisschen Chili an. Dann geben wir grobgeschnittene Champignons hinein. Anschliessend schaben wir Zucchini durch eine Röstiraffel. Das Gleiche machen wir mit Tomaten, der Trick ist, dass dabei die Haut abgeht und nicht in die Sauce gelangt. Und dann gegen Schluss geben wir noch frische Kräuter, Basilikum, Schnittlauch, bei. Und zu guter Letzt kommt Feta rein. Das ist der Clou. Der Geschmack des Feta macht es aus.

Letzte Frage: Haben Sie Zeit, im Tessin in all die Täler auszuschwärmen und aussergewöhnliche Produkte zu suchen?

Da habe ich ein Manko. Ein zentrales Comestibles-Geschäft, das von allen Tälern die besten Käse bietet, gibt es leider nicht. Die Tessiner sind da ein wenig verstockt. Ich habe aber Pfeffer aus dem Maggial, der ist megageil. ○