

IVO ADAM

CV



Der Seeländer Ivo Adam ist eines der bekanntesten Aushängeschilder der Schweizer Gastronomie. Mehrfach mit Auszeichnungen, Punkten und Sternen dekoriert, konzipierte und baute der Unternehmer und Chefkoch seit 2007 mehrere Gastronomiebetriebe für die Seven-Gruppe im Tessin auf. Adam ist Autor mehrerer prämierter Kochbücher und reiste in seiner TV-Sendung «Schwiizer Chuchi mit Ivo Adam» (SRF1) quer durch die Schweiz, um kulinarische Spezialitäten zu entdecken. Das Wirtschafts-Magazin «Bilanz» zählt ihn 2015 zu den erfolgreichsten Schweizern unter 40 Jahren. Seit 2016 moderiert Adam die Backsendung «Ivo und die Backdedektive» auf SRF. Adam übernahm ab Frühling 2016 die Geschäftsleitung des Casino Bern. Das Casino Bern ist ein wichtiger kultureller und gesellschaftlicher Treffpunkt der Region und Spielstätte des Berner Symphonieorchesters.

www.ivoadam.ch

www.casinobern.ch

BIOGRAPHIE

Ivo Adam, 1977 geboren, war das jüngste Mitglied, das die Schweizer Kochnationalmannschaft je ins Team berufen hat. 2002 wurde er in Singapur mit der Schweizer Kochnationalmannschaft **Weltmeister** und Goldmedaillengewinner als Einzel-Pâtissier. Ein Jahr später wurde ihm für sein Engagement der **Milestone Award** des Schweizerischen Tourismus- und Hotelverbandes verliehen. Noch im gleichen Jahr promovierte er zum Hotelier an der **Hotelfachschule** in Thun – seine dritte Ausbildung nach der **Koch- und Pâtissierlehre**.

2004 sorgte Adam mit dem einzigartigen akustischen Kochbuch **Räpzept** für Furore. Er rappte Rezepte und als Verpackung der CD diente eine Pizzaschachtel. Die Grundidee dieser neuen Art des «Fast Food» entwickelte sich weiter: Mit der Stiftung für soziale Jugendprojekte Schtifti tourte Adam unter dem **Patronat von Suisse Balance** durch die Grundschulen der Schweiz. Mit dem Birchermüesli-Räpzept und Skateboards im Gepäck förderte die Freestyletour ausgewogene Ernährung und ausreichend Bewegung bei Kindern und Jugendlichen. Eine Singleauskopplung von Räpzept («Birchermüesli-Rap») erhielt **Doppelplatin** (für 100 000 Exemplare).

2005 eröffnete Adam das Restaurant **apropos** in Roggwil. Ein halbes Jahr nach der Eröffnung erhielt

er 15 Punkte vom Gourmetführer Gault Millau. Ein Jahr später verliess Adam Roggwil/BE und stellte sein zweites **Kochbuch «Kochen – Kombinieren – Komponieren»** fertig. Das Werk erhielt die Auszeichnung Best innovative Cookbook von der Vereinigung Gourmand Award.

2006 begann die Zusammenarbeit mit dem Schweizer Detailhändler **Coop**. Adam zeigte in TV-Spots, Rezeptheften und Plakatkampagnen, was man mit der hochklassigen Produktlinie **Fine Food** zu Hause kochen kann. Der erste und die folgenden drei Werbespots von Ivo Adam und Fine Food gehören zu den beliebtesten Werbespots, die Coop jemals geschaltet hat. Die Zusammenarbeit dauert seither an.

2007 konzipierte und eröffnete Adam mit der **Familie Breuer in Ascona das Ristorante Seven**. 2008 und 2009 folgte die Eröffnung und Etablierung weiterer Betriebe in Ascona: Seven Easy, ein mediterranes Spezialitätenrestaurant und Seven Asia. Diese erhielten zahlreiche Auszeichnungen, unter anderem den **Swiss Gastro Award** in der Masterkategorie (Seven Easy), Thaiselect der thailändischen Königsfamilie und Michelin Bip Gourmand (Seven Asia). Des Weiteren erhielten Ivo Adam und die Familie Breuer das **goldene Palmblatt**



des Leaders Club International für ihre unternehmerischen Leistungen. Ebenfalls wurden die Seven Apartments mit 5 Sternen superior von Schweiz Tourismus ausgezeichnet und gleichzeitig die Seven Gruppe für ihre herausragenden Projekte für den **Tourismuspreis Schweiz nominiert**. 2010 wurde das Ristorante SEVEN neben den Gault Millau Punkten des gleichnamigen Restaurantführers mit einem Stern vom **Guide Michelin** gewürdigt.

2011 wurde das Portfolio der Seven Gruppe nochmals erweitert: Es folgten die Betriebe La Cambüsa, eine asconeser Trattoria und der Club Seventy7, der bereits kurz nach seiner Eröffnung in die **World's Finest Clubs** gehörte.

2012 startete Adams **TV-Kochsendung** «Schwiizer Chuchi mit Ivo Adam» im Schweizer Fernsehen **SRF1**, in der er quer durch die Schweiz reist, um typische Schweizer Gerichte und neue Produkte zu finden. Es wurden drei Staffeln gedreht. Seit 2016 moderiert Adam die Backsendung «Ivo und die Backdedektive» auf SRF.

Ab 2013 betreibt die Seven Gruppe unter der Leitung von Ivo Adam, zusammen mit dem Zermatter Künstler und Hotelier Heinz Julen, das **«Backstage**

Hotel» in Zermatt. 2015 schliesslich erhalten die von Ivo Adam geführten Betriebe Ristorante Seven und After Seven **16 Punkte im Gastronomieführer Gault Millau**. Im selben Jahr expandierte die Seven Gruppe: In Lugano übernahm sie einen Teil des Casinos und realisierten dort ein Rooftop-Restaurant, eine Lounge und einen Club. 2016 zog Ivo Adam aus dem Tessin zurück in den Kanton Bern und suchte nach einer neuen Herausforderung.

Ivo Adam übernahm im Frühling 2016 die Geschäftsleitung des **Casino Bern als Direktor**. Das Casino Bern ist ein wichtiger kultureller und gesellschaftlicher Treffpunkt der Region und Spielstätte des Berner Symphonieorchesters. Es wurde bis Ende 2019 für rund CHF 80 Mio. saniert und am 5. September 2019 wieder eröffnet.

Ivo Adam präsentiert in den Wintermonaten in Zermatt weiterhin das Pop-Up Fine Dining Restaurant **After Seven**, dessen Küche von 2016 bis 2019 mit **17 Gault-Millau Punkten** und **2 Guide Michelin-Sternen** dekoriert wurde.

Seit 2018 ist Ivo Adam im Zuge seiner Partnerschaft mit Coop Fine Food auch für das **Kochportal Fooby** tätig.

STATIONEN

1997 – 1998	Commis / Chef de partie Restaurant Hirschen, Lyss
2000 – 2003	Mitglied der Schweizer Kochnationalmannschaft
2000	Chef Patisserie im Hotel Bern, Bern
2000 – 2001	Souschef im Hotel Schweizerhof, Bern
2001	Kochbildungsaufenthalt im Hotel Hilton, Glasgow
2001 – 2002	Service-Praktikum im Château Mosimann bei Anton Mosimann, Olten
2002	Kochbildungsaufenthalt im Swissôtel The Raffles in Singapur
2002 – 2003	F&B Manager Assistent im Kempinski Grand Hotel des Bains, St. Moritz
2003	Kochbildungsaufenthalt im Hotel Le Royal, Luxemburg
2003 – 2004	Souschef und 2. Küchenchef im Hotel Ferienart Resort & Spa, Saas-Fee
2004 / 05	Freestyle Tour SUISSE Balance und Stiftung für soziale Jugendprojekte Zürich (Referate, Ernährungslehre und Kochmotivation in der ganzen Schweiz mit rund 3000 SchülerInnen)
2005	Konzept und Neueröffnung des Gastrobetriebes apropos-Kaltenherberge in Roggwil Neueröffnung des zweiten Restaurants apropos-Puma in Oensingen
2006	Gründung der ivoadam GmbH für gastronomische Konzeptentwicklungen, Restaurant- und Küchenplanung, Eventmanagement und Kochshows / Kochkurse Übergabe der Betriebe apropos Konzepter, Geschäftsführer und Chefkoch der Unternehmung Breuer & Co., Ascona
2007	Eröffnung Restaurant, Lounge, Appartements SEVEN, Ascona
2008	Eröffnung Restaurant Seven Easy, Ascona
2009	Eröffnung Restaurant Seven Asia, Ascona
2010	CEO der Unternehmungen Breuer & Co. und Breuer & Co. Night Life
2011	Eröffnung Club Seventy7, Ascona Eröffnung Trattoria La Cambüsa, Ascona
2012	Neupositionierung Backstage Hotel Vernissage, Zermatt
2012 – 2014	TV-Sendung «Schwiizer Chuchi mit Ivo Adam» im Schweizer Fernsehen SRF1
2013 – 2015	Start jährliches Saisonprojekt im Hotel Backstage, Zermatt mit dem Künstler und Hotelier Heinz Julen: Fine Dining Restaurant After Seven
2014	Seven, Lugano (The Restaurant, The Lounge und The Club)
ab 2016	Geschäftsleitung Casino Bern, Direktor

GOURMETFESTIVALS

2005	Show, New York, Schweiz Tourismus
2008	Davidoff Grand Saveurs, Gstaad, Hotel Grand Chalet
2009	Gourmetfestival, St. Moritz, Hotel Kempinski
	World Gourmet Festival, Bangkok, Four Season Hotel
2012	Il Tavolo, Zürich, Park Hotel Hyatt
	Davidoff Grand Saveurs, Gstaad, Hotel Bellevue
2013	World Gourmet Summit, Singapur, Resorts World Sentosa
2018	Food Zurich (Fooby)

RESTAURANTFÜHRER

2005	Gault Millau 15/ 20 Punkte, Restaurant Apropos, Roggwil
	Michelin Bip Gourmand, Bistro Apropos, Roggwil
2008	Gault Millau 15/ 20 Punkte, Restaurant Seven, Ascona
2010	Michelin Bip Gourmand, Restaurant Asia, Ascona
	Guide Michelin 1 Stern, Restaurant Seven, Ascona
2012	Guide Bleu 8/10 Punkte, Restaurant Seven, Ascona
	Guide Bleu 4/10 Punkte, Restaurant Asia, Ascona
	Guide Bleu 8/10 Punkte, Restaurant Seven, Ascona
2013	Gault Millau 15/ 20 Punkte, Restaurant After Seven, Zermatt
2014	Gault Millau 16/ 20 Punkte, Restaurant Seven, Ascona und After Seven Zermatt
	Guide Michelin 1 Stern, Restaurant After Seven, Zermatt
2016 – 2019	Guide Michelin 2 Sterne und Gault Millau 17/ 20 Punkte, Restaurant After Seven, Zermatt

AUSZEICHNUNGEN & NOMINIERUNGEN

1999	Basel, Salon culinaire mondial, IGEHO, Gold und Tagessieg
2000	Luzern, Internationale Kochkunstausstellung ZAGG, Gold
2001	Erfurt, Kocholympiade Gemeinschaftsverpflegung, Gold, Europameister und Olympiasieger
	Erfurt, Kocholympiade Schweizer Kochnationalmannschaft, Gold
	Glasgow, Scott Hot Weltcup, Schweizer Kochnationalmannschaft, Weltmeister kalte Küche, höchste Punktzahl aller Teilnehmer
2002	Singapur, Weltmeisterschaft, Schweizer Kochnationalmannschaft, Gesamtsieg Team, Kochweltmeister / bestes Pâtisserieprogramm
	Basel, IGEHO, Ehreenauszeichnung für Kochkunst live
	Luxemburg, Vizeweltcupsieger
	Ehreenauszeichnung des Schweizer Kochverbandes
2003	Gewinner des Milestone Awards des Schweizer Tourismus-Verband
2004	Doppelplatin-Auszeichnung mit einer Singleauskoppelung der Kochbuch-CD Rápzept
2005	Einsteigermaximum von 15 Punkten im Gastroführer Gault Millau Schweiz im neu eröffneten Apropos, Roggwil
2006	Most innovative cookbook of the year für «Ivo Adam: Kochen, Kombinieren, Komponieren» (Werd Verlag) von Gourmand, World Cookbook Awards
2009	Schönstes Kochbuch des Jahres, Goldenes Lorbeerblatt, Historica Gastronomica Helvetica; Gold Medal SIA Summit Awards, 2009, Portland, USA.
2010	Restaurant Asia: «Thaiselect» der thailändischen Königsfamilie
	Restaurant Easy: Best of Swiss Gastro Masterkategorie und Kategorie Trend, Gewinner
	Restaurant SEVEN: Best of Swiss Gastro, Gourmet, 3. Platz,
	Unternehmerpreis Breuer & Co: Goldenes Palmblatt des «Leaders Club International»
2011	Club Seventy7: Member of World's Finest Clubs
	Restaurant Seven: Bestes Serviceteam, Gold, Akademie Deutschland
2013	Auszeichnung Beste Weinkarte der Schweiz, Schweizerischer Sommelierverband
2015	Das Wirtschafts-Magazin «Bilanz» zählt Ivo Adam zu den erfolgreichsten Schweizern unter 40 Jahren.