

# Sensationell: Ivo Adam gewinnt die Goldene Palme 2009

Bereits zum achten Mal ist die Goldene Palme des Leaders Club vergeben worden. Der Leaders Club ist eine internationale Vereinigung für innovative Gastronomie. Dank seiner Visionen holt sich Ivo Adam den begehrten Preis. Im «Xpresso» sagt der Starkoch exklusiv, was ihm der Preis bedeutet.

Bei der Preisverleihung am 23. Oktober im «Holbein's» in Frankfurt am Main waren sechs Gastrokonzepte nominiert (siehe Kasten). Über die Sieger entschieden Gastronomen und Industriepartner in geheimer Abstimmung.

**Nachhaltigkeit und Authentizität sind klar die Trends, die bei allen Nominierten zu erkennen waren.**

«Am Ende lagen Ivo Adam und Tim Mälzer vorn, die mit ihrem Mix aus Angebot, Design, Lifestyle und dem Charisma ihrer Macher die Menschen faszinieren», sagt Christoph Strenger, Präsident des Leaders Club.

Für ihr Konzept Seven, das Oasen für die Sinne schafft, wurden die Familie Breuer und Ivo Adam mit dem goldenen Palmblatt ausgezeichnet. Für Ivo Adam ist dieser Preis ein Wegweiser, der ihm zeigt, dass er auf dem richtigen Weg ist. «Mit unserem Konzept Seven schaffen wir es, nachhaltig Emotionen zu wecken und das ist enorm wichtig in der Gastronomie», erklärt der Schweizer Starkoch.

Ivo Adam wäre aber nicht Ivo Adam, wenn er sich jetzt auf dem goldenen Palmblatt ausruhen würde. 2010 will der Koch wieder zurück zu seinen Wurzeln, er ist also vermehrt am Herd des «Seven» anzutreffen. Und ein neues Koch-



Ivo Adam (links), Geschäftsführer und als Starkoch federführend für die Küche im Ristorante Seven, im Seven Easy und Seven Asia. Stefan Breuer (rechts) ist der Initiant des erfolgreichen Gastrokonzepts in Ascona (TI).

buch wird erscheinen. Zum Inhalt sagt er: «Ich lasse meine Hosen runter und verrate meine Zaubertricks. Lasst euch überraschen.»

*christian.greder@gastroneus.ch*

## Wer war sonst noch nominiert:

Die zweite Goldene Palme ging an Tim Mälzer und Patrick Rütter für die «Bullerei» in Hamburg.

Neben den zwei Gewinnern waren vier weitere Restaurantkonzepte nominiert, alle innovativ und noch keine zwei Jahre am Markt. Aus Hamburg das «Mutterland», ein Mix aus Retail und Gastronomie, sowie das öster-

reichische Restaurant Tschebull, ferner das Münchner Dampfgar-konzept Qivasou und aus Berlin das «Supergood». Dem exklusiven Leaders Club gehören 123 Mitglieder an, davon siebenzig Gastronomen, die in ihren insgesamt 521 Restaurants und Bars 565 Millionen Euro Umsatz erwirtschaften.

## Persönlich

### Mit Schwarz und Weiss kommen wir nicht weit

Kürzlich hörte ich, wie zwei Manager sich unterhielten. «Ich habe eine klare Linie», sagt der eine. «Bei mir gibt es nur Schwarz oder Weiss, das Eine oder das Andere.» Ob der gute Mann weiss, wie viele Chancen er sich mit dieser Einstellung entgehen lässt? Ich für meinen Teil bin froh, dass es nicht nur das Eine oder das Andere gibt, sondern auch das Sowohl-als-auch. Diese Multioptionalität macht das Leben zwar etwas komplexer, aber auch bunter, vielseitiger und reicher an Handlungsmöglichkeiten.

Gerade in unserer Branche ist Schwarz-Weiss-Denken fehl am Platz. Die meisten unserer Betriebe sind sowohl Hotel als auch Restaurant, Seminarhaus wie auch Nachtlokal. Zudem haben wir es mit Menschen aus den verschiedensten Gesellschaftsschichten und Kulturkreisen zu tun. Da sind Kreativität, Flexibilität und Einfühlungsvermögen gefragt, keine Entweder-oder-Mentalität. Schliesslich beruht unser Erfolg ja darauf, dass wir sowohl gastfreundlich als auch geschäftstüchtig sind.



Riccarda Frei Redaktorin

## Pressespiegel

### Tages-Anzeiger

#### Swiss: Gewinn bricht um 70 Prozent ein

Die Airline Swiss leidet unter der Wirtschaftskrise. Der operative Gewinn ist in den ersten neun Monaten um 70 Prozent auf 113 Millionen Franken eingebrochen. Wegen der Wirtschaftskrise würden immer weniger Passagiere erste Klasse oder Business buchen und dafür Economy fliegen, gab die Fluggesellschaft bekannt. «Die anhaltende Krise hat diesen Trend weiter beschleunigt», hiess es weiter.

### DIE SÜDOSTSCHWEIZ

#### Neue Möglichkeiten für den Kauf von Skitickets

Der Ticketverkauf für Skigebiete wird immer einfacher. Anstelle der normalen Tageskarte, bei welcher bisher ein Depot gezahlt werden musste, soll es in Zukunft vermehrt andere Lösungen geben. So wird die Möglichkeit, das Ticket auf Rabatt- oder Kreditkarten zu laden, in Graubünden weiter ausgebaut. Laut Marlies Keck von Ticketcorner soll es künftig möglich sein, das Ticket aufs Handy zu laden.