

DURST

DIE KUNDENZEITUNG VON FELDSCHLÖSSCHEN www.durstzeitung.ch



Seite 6

Mit seinen Wetterprognosen trifft Erwin Horath oft ins Schwarze.

Der Froschkönig

Dosenfestival: attraktive Cents-off – Profitieren Sie!

Details siehe HITFlash



Warum ein Wirt in der Westschweiz seinen Gästen Gurten Bier und Warteck ausschenkt.

Seite 24



Damit das Fleisch perfekt wird, braucht es zum Grillieren vor allem das richtige Grillgerät.

Seite 23



Der Wettermann vom Hoch-Ybrig

Das Wetter – ein zentraler, jedoch unbeeinflussbarer Faktor für Gastronomen. Weil von der meteorologischen Lage einiges abhängt, sind zuverlässige Prognosen Gold wert. Erwin Horath, einer der besten Ybriger Wetterfrösche, weiss, wie Frühling und Sommer 2009 werden.

Text **Claudia Merki**
Bilder **Dominic Ott**

Der «Frosch» sieht es häufig richtig kommen. In den Frühlings- und Sommermonaten des vergangenen Jahres stimmte das Wetter während 121 Tagen mit seinen Vorhersagen überein. Mit dieser Trefferquote von fast 67 Prozent führte Erwin Horath die Rangliste der Ybriger Wetterfrösche an.

Wer sich schon auf den Pisten des Hoch-Ybrig im Kanton Schwyz tummelte und bei der Talstation «Weglosen» das Auto parkierte, dem ist Erwin Horath bestimmt schon begegnet. Denn als Mitarbeiter der Hoch-Ybrig AG gehört es zu seinen Aufgaben, den Schneesportlern bei Ankunft ein Parkfeld zuzuweisen, das er zuvor vom Schnee befreit hat. Mit seinem weissen Bart- und Haupthaar und dem sonnengegerbten Teint ist der 58-Jährige fast schon ein Markenzeichen der Region. Erwin Horath ist nicht nur fotogen, er hat sogar richtige Modelqualitäten, weshalb er auch schon in Zeitungsartikeln auftauchte und auf einem Regionalsender zu sehen war.

Das Wetter bestimmt den Alltag

Dieser kleine Rummel um seine Person scheint dem «Wetterfrosch» nicht unangenehm zu sein. Während des Gesprächs lacht er viel,

gibt sich verschmitzt. Dabei bleibt er stets bescheiden und äussert sich nie negativ – weder über die Touristen noch über die Vorhersagen der bekannten Muotathaler Wetter-

Erwin Horath zum Thema...

Muotathaler Wetterfrösche

Wir kennen uns, haben uns auch schon gegenseitig besucht. Wir Ybriger Wetterfrösche betrachten die Muotathaler Wetterfrösche aber nicht als Konkurrenz: Sie sagen das Wetter voraus, wir sagen es voraus, und damit hat sichs.

Die Touristen von heute

Die sind bestens ausgerüstet – sowohl zum Skifahren als auch zum Wandern. Wenn ich die Ausrüstungen mit denen aus meiner Zeit vergleiche, hat da eine enorme Entwicklung stattgefunden.

Natur und Klimaveränderung

Ich kann nur für mich reden: Während meines Naturbeobachtens in der Region habe ich bisher wenig von der viel diskutierten Klimaerwärmung gespürt. Gerade auch der vergangene kalte Winter deutet nicht darauf hin.



frösche. Und erst recht nicht über seine Wetterfroschkameraden, die Übernamen tragen wie Twingisager, Stöckweid Dävi oder Bärli Andy. Viele der Ybriger Wetterfrösche arbeiten in der Natur: als Landwirte, Jäger, Bauarbeiter. Erwin Horath steht auch im Som-

mer im Dienst der Hoch-Ybrig AG. Dann unterhält der Bergler Wanderwege und Strassen. Kein Wunder also ist das Wetter für die Ybriger Wetterfrösche, die seit anfangs der neunziger Jahre in einem Verein organisiert sind, kein Verlegenheits-Gesprächsthema, sondern von

grosser Bedeutung. Sonne, Regen, Wind oder Schnee beeinflussen ihren Alltag stark. Nach seinem bevorzugten Wetter gefragt, sagt Erwin Horath: «Am liebsten habe ich es im Sommer wie im Winter sonnig.» Eine Wetterlage, die gut zu seinem Gemüt passt.

Murmeltiere als Indikator

So Gesprächig sich der Vater von vier erwachsenen Kindern gibt: Kommt das Thema auf das Geheimnis der Prognosen-Erstellung, wird er einsilbig. Klar ist: Die Wetterfrösche nehmen die Natur und die Tiere als Indikatoren. Erwin Horath beobachtet zum Beispiel den Winterschlaf der Murmeltiere. Kommen sie am 24. April wieder aus der Höhle, «so ist das ein gutes Zeichen für den Sommer», verrät er. Weiter prüft er, wie sich die Pilze entwickeln und wie lange sie überleben. «Gibt es früh keine Steinpilze mehr, wird der Winter schneereich und kalt.» Gemäss altem Volksglauben, den auch die Ybriger Wetterfrösche teilen,

«Kommen die Murmeltiere am 24. April wieder aus der Höhle, ist das ein gutes Zeichen für den Sommer.»

Erwin Horath Ybriger Wetterfrosch

sind die «Lostage» zwischen Weihnachten und Neujahr besonders geeignet, um Vorhersagen über die Wetterverhältnisse der folgenden Wochen und Monate zu machen.

Viele Gastronomen würden sich wohl gerne ein Stück von Erwin Horaths Gabe der Wetterdeutung abschneiden, besonders im Hinblick auf die hierzulande stets unsicheren Frühlings- und Sommermonate. Denn bekanntlich ist selbst auf die mit Hightech-Geräten erstellten Prognosen nicht zu hundert Prozent Verlass. Schon mancher Wirt hat mit Vorfreude auf einen vermeintlich schönen Maitag die Terrasse herausgeputzt und sich auf einen Gästeansturm vorbereitet: Zusätzliches Personal aufgeboden, einen frühlingshaften Menüplan erstellt, entsprechend eingekauft und das Lager bestückt. Und dann missmutig mit ansehen müssen, wie der Regen herunterprasselte, die Gäste ausblieben und sich das Personal auf den Füßen herumstand. Umgekehrt kann es passieren, dass wider Erwarten plötzlich die Sonne hervorkommt und der Wirt nicht darauf vorbereitet ist. Dann bricht schon mal Hektik aus, was sich selten positiv auf das Arbeitsklima und die Stimmung der Gäste auswirkt.

«Frag den Frosch!»

Offenbar hat Erwin Horaths Meinung zum Wetter in der Ybriger Region Gewicht, wohl nicht zuletzt deshalb, weil sein Name auf der Wetterfrosch-Rangliste häufig weit oben zu finden ist. «Frag den Frosch!» heisst es bei Unsicherheiten selbst unter den Wetterfrö-



Das Wetter ist für den Ybriger Wetterfrosch **kein Verlegenheits-Gesprächsthema, sondern von grosser Bedeutung.**

schen. Auf die Frage, mit welchem Frühlings- und Sommerwetter in der Schweiz in diesem Jahr zu rechnen sei, zieht Erwin Horath seinen Notizblock hervor, ermahnt bis zur offiziellen Prognoseabgabe zur Geheimhaltung und offenbart schliesslich hinter vorgehaltener Hand: «Im Mai gibt es einige schöne Tage, aber auch mit Regen und Gewittern muss bis am 17. gerechnet werden. Gegen Ende Monat wird es veränderlich und kühler. Pfingsten werden durchzogen.» Für den Juni prophezeit er im Grossen und Ganzen ziemlich schönes Wetter bis zum längsten Tag, danach gewitterhaftes mit sonnigen Abschnitten. Und auch im Juli herrscht nicht nur eitel Sonnenschein: Zum Monatsbeginn soll es Sonne, Regen und Gewitter geben. Dafür sagt er bis zu den soge-

nannten «Hundstagen», den heissen Sommertagen zwischen dem 23. Juli und dem 23. August, mehrheitlich schönes Wetter voraus.

Ob und wie weit sich diese groben Prognosen bewahrheiten, wird die Zukunft zeigen. Ende April jedenfalls trafen sich die Ybriger Wetterfrösche wieder zur Frühlingsversammlung im Unteriberger Restaurant Schäfli. Dort gab Erwin Horath nicht nur seine Sommer-Vorhersage ab, sondern erfuhr auch, ob er mit seinen Winterprognosen seinen Spitzenplatz auf der Rangliste halten konnte. Und somit weiter unbestrittener Froschkönig bleibt.

• Weitere Informationen finden Sie unter www.ybriger-wetterfrosch.ch.

DURST

DIE KUNDENZEITUNG VON FELDSCHLÖSSCHEN www.durstzeitung.ch



Seite 6

Ivo Adam bringt frischen Wind
in die Gourmet-Küche

Scharf auf Neues

Knüller!

-.12
günstiger

Feldschlösschen
Original
Cardinal Lager
Classique



Für die Luzerner Sängerin
Vera Kaa stellen Land-
gasthöfe die wahre Erleb-
nisgastronomie dar.

Seite 19



Der traditionelle Biergar-
ten kommt aus Bayern.
Aber auch bei uns gehört
er zum Sommer dazu.

Seite 27





Er punktet für Ascona

Spitzenkoch und Geschäftsführer Ivo Adam setzt die drei «Seven»-Lokale in Ascona genauso gekonnt in Szene wie sich selbst. Im Ristorante Seven, dem ersten eröffneten Lokal, zelebrieren er und sein Team diesen Sommer die leichte, gesunde Küche.



Text **Claudia Merki**
Bilder **zvg ivoadam.ch, Foto: Guy Perrenoud/dasbild.ch, SPOT Werbung AG**

Nach Abschluss von Projekten pflegt der ehrgeizige Spitzenkoch zu sagen: «Das war gut. Was kommt als Nächstes!». Das Ausrufzeichen ist kein Tippfehler, sondern Programm. Tatsächlich fragt man sich, wie Ivo Adam es geschafft hat, mit 31 Jahren bereits zur Gilde der Spitzenköche zu gehören. In Lyss aufgewachsen, durchlief er seine Lehr- und Wanderzeit in Rekordgeschwindigkeit. Vor zwölf Jahren machte er seinen Lehrabschluss als Koch, wurde anschliessend Konditor-Confiseur und absolvierte die Hotelfachschule. Unterdessen regnete es Titel und Auszeichnungen: Im Restaurant Kaltenherberge in Roggwil holte sich Ivo Adam vor vier Jahren das Einsteigermaximum von 15 GaultMillau-Punkten. 2008, ein Jahr nach Eröffnung des gestylten Ristorante Seven in Ascona, erhielt er ebenso viele Hauben. An Kochkunstwettbewerben wurde er Europameister, Olympiasieger, Weltmeister. Die Schweiz kennt ihn aus TV-Auftritten, lässt sich von seinen Kochbüchern wie «Seven ways to eat different» inspirieren. Vielleicht erschliesst die Kochbuch-CD «Räpzept» das Wesen Ivo Adam am besten: Darauf rappete er in Echtzeit nachkochbare Rezepte.

Grüner Spargel mit Koriander

Extrovertiertheit und Experimentierfreude sind Prädikate, die auch zu Ivo Adams Küche passen. Gastronomietrends sitzt das Jungtalent

Ivo Adam zum Thema...

Pinocchio-Kinderteller

Einen Kinderteller bieten wir auch im Ristorante Seven an. Bei uns heisst er «Die sieben Zwerge». Auf den Teller muss nicht immer Frittiertes. Anstelle von Chicken Nuggets und Pommes frites kommt bei uns zum Beispiel eine Pouletbrust mit Reis, anstelle von Fertigglace gibt es frische Früchte oder einen hausgemachten Schoggikuchen.

Spitzenlokal

Ein Spitzenlokal muss nicht zwingend gehoben und teuer sein. Es kann auch ein Restaurant sein, das immer voll ist, weil dort zum Beispiel ein mit Liebe zubereiteter Risotto, eine feine Polenta oder ein einfaches, ehrliches «Plättli» serviert wird.

Ratatouille

Dieser Film bringt die Küchenkunst auf den Punkt. Der selbst mit exquisitesten Speisen nicht zufriedenzustellende, bössartige Gastrokritiker wird sanft wie ein Lamm, als ihm die einfache Speise Ratatouille aufgetischt wird, die ihn in seine Kindheit zurückversetzt. Mit anderen Worten: Wenn der Kartoffelstock im Restaurant ebenso gut schmeckt wie jener der Grossmutter, ist das Ziel erreicht.



Hier werden gastronomische Trends gesetzt: **das berühmte Ristorante Seven mit seiner Enothek (links) und mit Blick auf die Seepromenade von Ascona.**

«Es ist eine Ehre, kopiert zu werden.»

Ivo Adam Spitzenkoch und Geschäftsführer

nicht einfach auf, und wenn, «dann müssen wir es besser machen als die anderen». Ziel sei es, selbst Trendsetter zu sein. Ivo Adam sitzt in einem Ledersessel der «Seven»-Lounge in Ascona, wo sich «Durst» mit ihm getroffen hat. «Die grösste Ehre ist es, kopiert zu werden», sagt er spitzbübisch. «Solange die Kopie schlechter ist als das Original, haben wir Glück gehabt.» Beim Ideensammeln schaut er über den Schweizer Tellerrand hinaus. Weit hinaus. Er besteigt schon mal das Flugzeug, um nachzuforschen, was zum Beispiel in den Töpfen der Shanghaier und Tokyoter Berufskollegen gerade so brutzelt. Gefällt ihm, was er dort riecht und schmeckt, bringt er die Ideen nach Ascona. Am Lago Maggiore experimentiert er damit und setzt überzeugende Kreationen auf die Menükarte. Gerade kreuzt Ivo Adam saisonale Produkte aus der Region mit asiatischem Kraut. Grüner Spargel kommt nicht mit Schnittlauch daher, sondern mit Koriander. Zu Grilliertem serviert er statt Kräuterbutter eine scharfe Paste aus Parmesan, Olivenöl und Thaibasilikum. «Leicht und gesund» lautet das kulinarische Credo für die Sommersaison. In der gehobenen Schweizer Gastrozene – und die ist in Ascona gut vertreten – würden das viele andere auch machen. «Man kann das Rad nicht neu erfinden», ist sich Ivo Adam bewusst. «Neu zusammensetzen aber schon.»

Blick nach Asien

Neu zusammengesetzt ist auch das Team im kürzlich eröffneten «Seven Asia», einen Steinwurf vom Ristorante Seven entfernt. Drei Japaner und ein Thailänder sorgen für asiatische Gaumenfreuden. Neben thailändischen Spezialitäten kommt die japanische Küche mit Sushi und Teppanyaki zum Zug. «Ich habe mir überlegt, welches das coolste Angebot ist und was es in der Region noch nicht gibt», erklärt Ivo Adam die Strategie. Dass der Chefkoch Landsleute aus den jewei-

ligen Nationen verpflichtet hat, zeigt, dass er auch im «Seven Asia» das Original und nicht die Kopie sein möchte. Und im «Seven Easy», einem weiteren Lokal in Ascona, wird die mediterrane Küche gepflegt. Am Herd stehen nur Tessiner und Italiener.

Während andere in seinem Alter von Job zu Job hüpfen, orchestriert Ivo Adam ein Team von gut 100 Mitarbeitenden. Er schnippelt zwar nicht mehr eigenhändig Rüebli, doch ist er in der Küche stark präsent. Er gibt Anweisungen, spornt zu Höchstleistungen an, behält den Überblick. Auf die Frage, wie viele Stunden pro Tag er arbeite, sagt er: «Ich schlafe oft nur fünf Stunden.» Selbst in der Nebensaison ist seine Freizeit knapp – dann erkundet er mal ein Tessiner Tal, fährt sein Motorboot aus oder macht Besuche in der Deutschschweiz. Der Rollenwechsel vom Spitzenkoch zum Geschäftsmann sei fließend. Nicht nur in der Küche, auch im Büro gilt es, den Überblick zu behalten, besonders über die Finanzen. Denn die Zahlen müssen stimmen. Die Wirtschaftskrise sei in den «Seven»-Betrieben noch nicht angekommen. «Wenn man mit Herz und Seele etwas macht, kommen die Leute auch in schwierigen Zeiten», ist er optimistisch.

Rezept zum Erfolg

Wie man Spitzenkoch wird? Ivo Adam hat ein Rezept dazu. «Man muss qualitativ Hochstehendes bieten und sich über zehn, zwanzig Jahre hinweg einen Namen aufbauen.» Und wie wird man relativ rasch ein landesweit bekannter Spitzenkoch? «Indem man zudem extrovertiert ist, kommuniziert und die Medien einbezieht», sagt er. Dass er zudem hübsch und fotogen ist, ist der Sache ebenso dienlich wie die Zusammenarbeit mit den richtigen Leuten. Im Fall von Ivo Adam ist das die siebenköpfige Familie Breuer, Inhaberin aller «Seven»-Betriebe. «Seven» bezieht sich auf die Anzahl Familienmitglieder. Ivo Adam hüpfert jetzt aus dem Sessel und verabschiedet sich. Was wohl als Nächstes kommt?

• **Mehr zu Ivo Adam, seinen Restaurants und Kochbüchern finden Sie auf:** www.ivoadam.ch und www.seven-ascona.ch.