



PRAESENS-FILM präsentiert

EL BULLI

COOKING IN PROGRESS

www.elbulli-themovie.de

Ein Dokumentarfilm von Gereon Wetzel
Mit Ferran Adrià

Filmlänge 108min., Deutschland 2010,
35mm/HD, 1:1,85, Dolby Digital

Im Kino ab 22. September 2011

Verleih:

Praesens-Film AG
Münchhaldenstrasse 10
Postfach 919
8034 Zürich

Telefon + 41 44 422 38 33
Telefax + 41 44 422 37 93
E-Mail: info@praesens.com
www.praesens.com

Pressematerial online unter
www.praesens.com

Pressekontakt:

FILMBÜRO
Valerio Bonadei
Seefeldstrasse 229
8008 Zürich

Telefon + 41 43 322 01 10
Mobil + 41 79 653 65 03
E-Mail: valerio@filmbuero.ch
www.filmbuero.ch

Der 3-Sterne-Koch Ferran Adrià gilt als der beste, innovativste und verrückteste Koch der Welt. In seiner Küche löst sich alles Wohlvertraute auf. Jedes Jahr schließt sein Restaurant „elbulli“ für ein halbes Jahr, Zeit für Adrià und sein Team, sich in sein Kochlabor nach Barcelona zurückzuziehen, um ein neues Menü für die nächste Saison zu erschaffen. Alles ist erlaubt - nur sich selbst zu Kopieren nicht.

Synopsis

El Bulli - Cooking in Progress

Bilder werden abgehängt, Besteck wird in Cellophanfolie eingewickelt und ein Kastenwagen wird mit Geräten und Kartons gefüllt. Draußen schlagen die Wellen an den Strand der kleinen Bucht von Montjoi. Wir sind im El Bulli, dem wohl berühmtesten Restaurant der Welt. Und wir erleben mit, wie es geschlossen wird. Für immer? Nein, nur bis zur nächsten Saison. Jedes Jahr im Winter schließt das Restaurant und Ferran Adrià, Oriol Castro und Eduard Xatruch ziehen sich für ein halbes Jahr in die Versuchsküche nach Barcelona zurück, um das neue Menü für die nächste Saison zu kreieren. "Kreativ sein, bedeutet nicht zu kopieren" so formulierte es Jacques Maximin einst, und dieses Motto bestimmt seit jeher den Alltag von Ferran Adrià und seinem Team. Der Film „El Bulli – Cooking in Progress“ ist die genaue Beobachtung einer Suche - von den ersten Experimenten bis zur Premiere der fertigen Gerichte. Doch bis dahin wird so manche Zutat völlig neu betrachtet. Was kann man der Süßkartoffel noch Neues entlocken? Systematisch wird Geschmack und Textur analysiert: kochen, braten, frittieren, dämpfen – vakuumieren, sphärisieren, gefriertrocknen. Dann schmecken, auf Ideen kommen, diskutieren und schließlich alle Ergebnisse, gute wie schlechte, ausführlich dokumentieren – der Laptop neben dem Kochlöffel. Forschen heißt eben genau hinsehen, die Grundlagen verstehen. Und Forschen bedeutet Arbeit, manchmal bis zur Erschöpfung. Ideen fallen meist nicht vom Himmel, sie entstehen im diffusen Zwischenraum des Absichtsvollen und des Zufalls, der Erfahrung und des Neuen.

Im Sommer dann ändert sich alles. Innerhalb von kürzester Zeit muss ein erkaltetes Restaurant in Gang gesetzt werden und dies mit einer Brigade von 35 neuen Köchen aus aller Welt zusammengewürfelt, die dort an der katalanischen Costa Brava kulinarisches Neuland betreten. Nicht jeder ist natürlich gleich auf dem Posten und der bis jetzt so besonnene Oriol muss das ein oder andere Mal die Stimme erheben, um der Gruppe die strenge und hierarchische Struktur klar zu machen. Ferran Adrià gibt derweil den neuen Gerichten den letzten Schliff, die schon am Eröffnungsabend zusätzlich zum Vorjahresmenü serviert werden sollen. Jetzt müssen Entscheidungen getroffen werden: Wie sollen die Gerichte aussehen, wie serviert werden und vor allem in welcher Reihenfolge? Welche Füllung erhält der Raviolo, dessen Pasta sich in Nichts auflöst, sobald man ihn in Wasser taucht? Und wohin mit den kleinen Eiswürfeln - zu den winzigen Mandarinen oder zum in Haselnussöl vakuumierten Champignon?

Beim Eröffnungsabend selbst kommt es zu einer eigenartigen Premiere. Es wird ein Cocktail serviert, der nur aus Wasser, Haselnussöl und Salz besteht. Eduard Xatruch experimentierte damit bereits in der Versuchsküche und Ferran überzeugte das einfache Prinzip und das vom Öl ausgelöste seidige Mundgefühl. "Und was gab es im El Bulli?" fragt Ferran sich selbst scherzhaft bei einem Kurs, den er vor den neuen Köchen hält. Und antwortet sich sogleich: "Wasser!" Große Ideen sind meist einfach und autonom, sie entziehen sich dem Vertrauten und Bekannten. Das El Bulli ist komplex und einfach zugleich, sagt Ferran. Vielleicht ist also die einzige Antwort auf die Frage: "Und, worum geht es im Film *El Bulli – Cooking in Progress*?" - "Wasser, Öl und Salz!"

Was ist das El Bulli?

El Bulli ist ein Restaurant im Besitz von Ferran Adrià und Juli Soler. Ferran Adrià gilt als kreativster Küchenchef unserer Zeit. El Bulli ist in der ganzen Welt für seine avantgardistische Küche berühmt, und die Zahl der jährlichen Reservierungen ist überwältigend groß. Eine internationale Jury aus Küchenchefs und Restaurantkritikern der renommierten Zeitschrift *Restaurant* hat El Bulli bereits viermal zum weltbesten Restaurant gewählt.

Wo liegt El Bulli?

In Cala Monjoi, einer Bucht nahe Roses, in der katalanischen Provinz Girona, einige Stunden von Barcelona entfernt.

Warum ist El Bulli nur sechs Monate im Jahr geöffnet?

Die Vorbereitungen für die Kreationen lassen sich nur durchführen, indem das Restaurant sechs Monate geöffnet ist und die Köche die restliche Zeit in ihrem Kochlabor „El Bulli Taller“ neue Gerichte entwickeln.

Wie viele Michelin-Sterne hat El Bulli?

Drei.

Wie viele Menschen essen jährlich im El Bulli?

Etwa 8.000. Das sind 50 Personen an 160 Tagen pro Saison.

Wie viele Reservierungsanfragen gehen jährlich ein?

Etwa zwei Millionen.

Wie viele Personen arbeiten im El Bulli?

Je nach Jahreszeit zwischen 60 und 70 – also gibt es mehr Mitarbeiter als Gäste.

Wie werden Mitarbeiter ausgewählt?

Auf der Website des Restaurants erscheinen Stellenausschreibungen. Aus Tausenden von Bewerbungen, die aus aller Welt eingehen, werden die besten Kandidaten ausgewählt.

Was steht auf der Karte?

Die Gäste wählen nicht aus einer Karte. Jedem Gast werden zwischen 28 und 35 kleinen Portionen serviert. Darunter befinden sich Cocktails, Snacks, Tapas-Gerichte, Avant-Desserts, Desserts und Morphings.

Was sind Snacks?

Sie dienen als interessante Alternative zu Brot und Butter. Es sind kleine Bissen (beispielsweise Madeleines mit schwarzen Oliven), die zu Beginn der Mahlzeit, nach dem Cocktail und vor den Tapas gereicht werden.

Was sind Avant-Deserts?

Kleine Gerichte, die nach den Tapas und vor den Desserts serviert werden und einen Übergang zwischen der herzhaften und der süßen Welt darstellen.

Was sind Morphings?

Eine Erfindung des El Bulli. Sie ersetzen die Petits Fours als Abschluss des Menues.

Was ist, wenn ein Gast ein Gericht aus dem Vorjahr probieren möchte?

Im El Bulli wird die Menüfolge am Ende jeder Saison komplett geändert, so dass keinem Gast ein Gericht zweimal serviert wird.

Text basierend auf „Ein Tag im El Bulli“, gekürzt, Phaidon 2009.

Stab

Regie	Gereon Wetzel
Konzept	Anna Ginestí Rosell & Gereon Wetzel
Kamera	Josef Mayerhofer
Ton	Daniel Samer & Gereon Wetzel
Montage	Anja Pohl
Musik	Stephan Diethelm
Farbgestaltung	Yvonne Tran
Food Fotografie	Francesc Guillamet
Food Design	Marc Cuspinera
Fachberater	Josep Maria Pino
Übersetzung Englisch	Lonnie Legg
Ton-Postproduktion bei	Pilotstudio München
Originaltonbearbeitung, Mischung	Michael Hinreiner
Vertonung	Jörg Elsner
Geräuschemacher	Joo Fürst
Geräuscheschnitt	Joao Pinto
Dolby-Consultant	Norbert Zich
Postproduktionskoordination:	Fabian Spang
Redaktion BR	Petra Felber
Redaktion WDR	Jutta Krug
Produzent:	Ingo Fliess

Ein Film der if... Productions in Koproduktion mit BR und WDR, unterstützt vom BKM, FFF Bayern und dem Kuratorium Junger Deutscher Film, Ernst Göhner Stiftung.
108 Minuten, HD/35mm, Dolby SR.

Mit

Ferran Adrià
Oriol Castro
Eduard Xatruch
Eugeni de Diego
Aitor Lozano

www.elbulli-themovie.de

www.elbulli.com

<http://www.facebook.com/pages/EL-BULLI-The-Movie/329649287210?ref=ts>

Gereon Wetzels (Regie)

Geboren am 30.9.1972 in Bonn. Studium der Archäologie in Heidelberg mit Abschluss M.A. Danach ein Jahr Arbeiten als Sprachlehrer in Barcelona und Archäologe beim Institut für Unterwasserarchäologie in Girona. 2000 - 2006 Studium in der Abteilung für Dokumentarfilm an der HFF München. Lebt und arbeitet als freier Autor und Filmemacher in München.

Filme (Auswahl)

- 2009/10 HOW TO MAKE A BOOK WITH STEIDL zusammen mit Jörg Adolph, Dokumentarfilm, 88min, HD, Farbe. if... Productions in Koproduktion ZDF/3sat, gefördert FFF Bayern. Preise: Goldene Taube „Bester deutscher Dokumentarfilm“ Dokfest Leipzig 2010, Preis des Goethe-Instituts Filmwoche Duisburg 2010.
- 2007 DIE REPRODUKTIONSKRISE zusammen mit Jörg Adolph, Dokumentarfilm 84 min. if... Productions/BR/Goethe-Institut. UA: Münchner Filmfest 2007. Verleih & DVD: DocCollection.
- 2006 CASTELLS, Abschlussfilm, 88 Min. Dokumentarfilm, Super 16, Farbe). Produktion: SphinxMedia & HFF München, Fernsehrechte: (BRD) Bayerischer Rundfunk (Spanien) Televisió de Catalunya (TV3). DVD: DocCollection.
- Dokumentarfilmpreis des Bayerischen Rundfunks und der Telepool beim 21. Dokumentarfilmfestival München.
Nominiert für: First Steps Award 2006, 11. Prix International du Documentaire et du Reportage Méditerranéen.*
- 2004 UNRECOGNIZED - BEDUINEN IN ISRAEL, 12 min. Beitrag, MiniDV. Über den Wandel der Beduinenkultur im Süden Israels. Für „CLOSE UP 2004“, Betreuung Prof. Dieter Kronzucker.
- 2003 SPRECHPROBEN, 44 min. Dokumentarfilm, DigiBeta, Farbe) Eine Rundreise durch deutsche Sprachlandschaften. Grenzüberschreitungen von „Grüß Gott“ zu „Guten Tag“. UA: 19. Dokfest München.
- 2003 DER GLAUBE, 14 min. Kurzspielfilm, MiniDV) Nach einer Kurzgeschichte von Quim Monzó. Mit Atef Vogel und Nanette Bauer.
- 2001 POLIS, 8 min. Experimentalfilm, 16mm, s/w) Ein Film über die Revolte klassischer Gipsskulpturen eines Nachts im Museum. Zur Musik des zeitgenössischen Komponisten Bernd Franke. UA: Filmfest München 2002, Sektion Experimentalfilm.

Josef Mayerhofer (Kamera)

Geboren 1980 in Vilsbiburg/Bayern. Bereits als Schüler mehrere Filme gedreht. Seit 2000 Student an der Hochschule für Fernsehen und Film München, Abt. IV- Dokumentarfilm und Fernsehpublizistik. Seitdem Arbeiten als Autor, Regisseur und Kameramann.

Filme (Auswahl)

2010 MISCHGEBIET (AT)

Ca. 90 min. Spielfilm, HD, f, 16:9,
BR, FFF Bayern, HFF München, Junge Götter Filmproduktion
Buch und Regie: Josef Mayerhofer, Kamera: Petra Wallner
(in Postproduktion)

2008 STANDGAS

34 min. Dokumentarfilm, DigiBeta, f, 16:9, BR- „Unter unserem Himmel“
Regie: Josef Mayerhofer und Petra Wallner, Kamera: Petra Wallner

BASSIONA AMOROSA

98 min. Dokumentarfilm, 35mm , f, 1:1,85, Junge Götter Filmproduktion/ BR/
Telepool. Regie: Pawel Siczek

2006 CASTELLS

88 min. Dokumentarfilm, 35mm, f, 1:1,66, Sphinx Media/ HFF München/ BR
Regie: Gereon Wetzel

2004 PORTRAIT EINER ROTHAAARIGEN

34 min. Dokumentarfilm, 16 mm, f, 4:3, HFF München
Regie: Josef Mayerhofer und Petra Wallner, Kamera: Petra Wallner.

Anja Pohl (Montage)

Bevor Anja Pohl ihre Karriere als Editorin begann, studierte sie ab 1989 in München und Berlin Geschichte und Politische Wissenschaften. Zwischenzeitlich absolvierte sie 1991 bis 1992 den Studiengang "Allgemeine Gestaltung" an der Züricher Schule für Gestaltung. Seit 1996 als freie Film- und Fernseh-Editorin tätig.

2009 LOST TOWN, Dokumentarfilm, 93 min, Regie: Jörg Adolph, P: BR/ SWR,
Caligari Filmproduktion, UA: Film Festival München 2009, Filmwoche Duisburg
2009.

2008 FEUERHERZ, Spielfilm, 93 min., Regie: Luigi Falorni, P: BurkhardtBareiss
Produktion der TV60 Film/ Senator Film, UA: Berlinale Wettbewerb 2008,
Intern.Filmfest Brüssel: Telenet Award for Best Film.

- 2006 WER FRÜHER STIRBT, IST LÄNGER TOT (Montage zusammen mit Susanne Hartmann), Spielfilm, 101min., Regie: Markus H. Rosenmüller, P: Roxy Filmproduktion/Movienet Filmverleih; Förderpreis Deutscher Film/ Intern. Filmfest München, Bayerischer Filmpreis, Deutscher Filmpreis in Silber, Deutscher Filmpreis für Regie u.a., Nominierung Deutscher Filmpreis für Schnitt.
- 2005 HOUWELANDT, Dokumentarfilm, 102min., Regie: Jörg Adolph, P: 3sat, Caligari Filmproduktion, Film Kino Text Filmverleih 2005
- 2004 KANALSCHWIMMER, Dokumentarfilm, 93 min., Regie: Jörg Adolph, P: ZDF – Das kleine Fernsehspiel. Deutscher Fernsehpreis 2005.
- 2003 DIE GESCHICHTE VOM WEINENDEN KAMEL, Dokumentarfilm, 90 min, Regie: Luigi Falorni und Byambasuren Davaa, P: HFF/BR/ Prokino Filmverleih. Bayerischer Filmpreis, Directors Guild of America Award 2005, nominiert für Academy Award/Best Documentary, Europäischer Filmpreis, Deutscher Filmpreis.
- 1999 BANG BOOM BANG, Spielfilm, 107min., Regie: Peter Thorwarth, P: Becker&Häberle Filmproduktion, Senator Film, Förderpreis Deutscher Film /Münchner Filmfest.

Anna Ginestí Rosell (Konzept, Produktionsleitung, Übersetzung)

Geboren 1975 in Vilanova del Vallès (Barcelona). 2006 Promotion in klassischer Philologie. Sie kombiniert die wissenschaftliche Arbeit als Dozentin an der Universität Eichstätt mit der Filmarbeit mit Gereon Wetzel. Nach dem Dokumentarfilm CASTELLS (2006), ist EL BULLI – COOKING IN PROGRESS ihre zweite Zusammenarbeit. Sie hat auch mehrere Jahre beim Internationalen Dokumentarfilm Festival München (DOK.FEST) und bei der Nonfiktionale in Bad Aibling gearbeitet.

Ingo Fliess / if... Productions (Produzent)

Nach einem Studium der Kunstgeschichte arbeitet Ingo Fliess ab 1994 im renommierten Verlag der Autoren als Drehbuchagent, Lektor und Geschäftsführer. Ende 2006 gründet er if... Productions, die sich auf Autoren-Dokumentarfilme und ambitionierte Spielfilme spezialisiert. 2008 Gründung der DocCollection (zusammen mit Jörg Adolph & Gereon Wetzel) als Vertrieb von Dokumentarfilmen. Neben seiner Tätigkeit als Produzent unterrichtet er an verschiedenen Filmhochschulen, lebt mit seiner Frau und drei Kindern in München.

Filme (if... Productions):

- 2010 HOW TO MAKE A BOOK WITH STEIDL, Dokumentarfilm von Gereon Wetzel und Jörg Adolph, 88min, HD, Farbe. if... Productions in Koproduktion ZDF/3sat, gefördert FFF Bayern. Preise: Goldene Taube „Bester deutscher Dokumentarfilm“ Dokfest Leipzig 2010. Preis des Goethe-Instituts Filmwoche Duisburg 2010. Weltvertrieb: Outlook Filmsales.
- 2009/2010 MEIN LEBEN IM OFF, Spielfilm (90min.) von Oliver Haffner, Koproduktion mit der HFF München (Abschlussfilm), unterstützt vom FFF Bayern und dem Förderverein der HFF. UA: Max Ophüls Preis 2010, Publikumspreis Biberach 2010. . V: if... Cinema!
- 2009/2010 AUGUST, Dokumentarfilm mit inszenierten Teilen von Mieko Azuma. Koproduktion mit ZDF („Das Kleine Fernsehspiel“), gefördert vom FFF Bayern. (Postproduktion)
- 2008/11 PASSION, Dokumentarfilm von Jörg Adolph, Auftragsproduktion für den BR. (im Dreh bis 11/2010).
- 2008/10 DIE OBERAMMERGAUER LEIDENSCHAFT , Dokumentarfilm von Jörg Adolph (Co-Regie: Ralf Bücheler, BR, US: 13.05.2010, BFS. DVD: Telepool
- 2008 BESPRECHUNG. Dokumentarfilm von Stefan Landorf. Koproduktion mit 3sat/ZDF, gefördert vom FFF Bayern. UA: Duisburger Filmwoche 2009.
- 2007 DIE REPRODUKTIONSKRISE. Dokumentarfilm von Jörg Adolph und Gereon Wetzel. Koproduktion mit dem BR und dem Goethe-Institut. Verleih & DVD: DocCollection. UA: Münchner Filmfest 2008.

vor if... Productions/Auswahl:

- 2006 PAULAS GEHEIMNIS. Buch und Regie: Gernot Krää. Kinderfilm. P: FILMAUTOREN AG/element e/ZDF. Gefördert von FFA, BKM, Filmförderung Hamburg, MFG, MSH, Nordmedia und Kuratorium Junger Deutscher Film. Gewinner des „Lucas“ 2006, Prädikat „besonders wertvoll“, Kinostart 13.09.2007/DVD: Oktober 2008 (Universal/Farbfilm Home Entertainment).

Biografien der Mitwirkenden

Ferran Adrià wurde 1962 in l'Hospitalet de Llobregat, bei Barcelona geboren. Um sich einen Urlaub auf Eivissa zu finanzieren, fing er 1980 als Tellerwäscher in der Küche eines Hotels an. Der dortige Chefkoch machte ihn mit dem *El Práctico* bekannt, dem spanischen Pendant zum berühmten Kochbuch von Escoffier. Danach sammelte er erste Berufserfahrungen als Hilfskoch in verschiedenen Restaurants von Barcelona, bis er 1982 den Militärdienst ableisten musste, und zwar als Mitglied der Küchencrew. Einer seiner Kollegen vermittelte ihm einen Saisonvertrag im El Bulli. Der Manager Juli Soler erkannte das Ausnahmetalent und bot ihm sofort einen Posten in der Küche an. 1984 wurde Adrià im Alter von 21 Jahren zusammen mit Christian Lataud Chefkoch. In den darauf folgenden Monaten vertiefte er seine Kenntnisse der Nouvelle Cuisine mit mehreren Arbeitsaufenthalten in französischen Spitzenrestaurants, bis er 1987 alleiniger Chefkoch wurde. Seine ersten Jahre als Koch waren von den Einflüssen der Nouvelle Cuisine geprägt, bis er 1987 begann, einen eigenen Stil zu kreieren, der das El Bulli zum einflussreichsten Avantgarde-Restaurant der Welt machen sollte. Mehrere Preise unterstreichen die bahnbrechende Entwicklung seiner Küche: 1994 *Grand Prix de L'Art de la Cuisine*, 1996 *Clé d'Or de la Gastronomie* (Gault-Millau), 2002, 2006, 2007, 2008 und 2009 *Bestes Restaurant der Welt* (Restaurant Magazine), 2005 *Internationaler Eckart Witzigmann-Preis*, 2006 als erster Koch den *Lucky Strike Designer Award* und 2010 *Chefkoch des Jahrzehnts* (Restaurant Magazine). 2004 setzte ihn die Zeitschrift TIME auf die Liste der 100 einflussreichsten Menschen der Welt.

Ferran Adrià ist es zudem gelungen, andere Bereiche mit der Küche in Berührung zu bringen. Er unterhält fruchtbare Beziehungen zur Wissenschaft, was in der Mitgründung der Stiftung Alicia – Alimentació i Ciència (Ernährung und Wissenschaft) und durch die Zusammenarbeit mit der Universität Harvard deutlich wird. Immer wieder wurde das Wesen seiner Küche in die Nähe der Kunst gestellt. 2007 folgte eine Einladung zur XII Documenta in Kassel. Er ist doctor honoris causa der Universitäten Barcelona und Aberdeen.

Oriol Castro, 1974 in Barcelona geboren. Absolvierte eine Ausbildung an der Kochschule Joviat (Manresa) und an der Schule der *Gremi de Pastisseria* (Konditoreiinnung) in Barcelona. Bis 1995 arbeitete er in mehreren Patisseries (*Vilaplana* in Barcelona, *Totel de Paco Torreblanca* in Elda) und Restaurants (*Via Veneto* in Barcelona, *Martín Berasategui* in Lasarte). 1995 wurde er Postenchef bei Jean-Luc Figueras in Barcelona. 1996 kam er als Stagiare in die Patisserie des El Bulli. 1997 wurde er dort Postenchef für warme Vorspeisen und im darauf folgenden Winter wurde er zum ersten mal mit der Entwicklung von Gerichten betraut. Seit 1998 ist er unerlässlicher Teil des Kreativteams. Aktuell ist er zudem Küchenchef, zusammen mit Eduard Xatruch und Mateu Casañas.

Eduard Xatruch, 1981 in Vila-seca (Tarragona) geboren, lernte zwischen 1995 und 2000 an der *Escola d'Hosteleria i Turisme* in Cambrils. 1998 absolviert er sein erstes Stage im El Bulli, im Jahr darauf im französischen *Ousteau de Baumannière* und anschließend wieder im El Bulli und bei Arzak (San Sebastián). 2000 arbeitete er im Restaurant *Talaia* in Barcelona. Im März 2000 wurde er Postenchef im El Bulli, wo er bis heute als Küchenchef zusammen mit Oriol Castro und Mateu Casañas arbeitet. Mit ihnen und Ferran Adrià entwickelt er in der Winterpause die Ideen für die nächste Saison und ist zudem verantwortlich für die Einkäufe sowie für die Suche nach neuen Produkten.

El Bulli

Das El Bulli wurde 1964 von den Deutschen Hans und Marketta Schilling als einfaches Strandrestaurant gegründet. Erst in den siebziger Jahren entwickelte es sich zu einem Gourmet-Restaurant mit vorwiegend französischer Küche und erreichte damit zwei Michelin Sterne. Prägend für die weitere Entwicklung wurde 1981 die Ankunft von Juli Soler als Manager. 1984 stellte er den jungen Ferran Adrià ein und zwei Jahre später, nachdem der damalige Chef Jean-Paul Vinay das Restaurant verlassen hatte, traf er die mutige Entscheidung die Leitung der Küche einer Doppelspitze anzuvertrauen: Ferran Adrià und Christian Lataud. 1985 kam der damals 15jährige Albert Adrià, Bruder von Ferran, dazu und Anfang 1987 verließ Christian Lataud das Restaurant. Von diesem Moment an leitete Ferran als alleiniger Chef die Küche, und seine konsequente Suche nach einem eigenen Stil fand ihren Anfang, immer geleitet durch den prägenden Satz von Jacques Maximin: "Kreativität heißt, nicht zu kopieren."

In den Wintermonaten blieb das Restaurant wegen mangelnder Nachfrage geschlossen, so dass Zeit blieb, neue Ideen zu entwickeln. 1992 erhielt Ferran Adrià die Einladung eines befreundeten Bildhauers, die Wintermonate in seinem Atelier in Barcelona zu verbringen, um dort zu experimentieren. Daraus entstand die Idee, eine kreative Zelle zu bilden und die kreative Arbeit weitgehend vom normalen Restaurantbetrieb abzutrennen. Der Ort hierfür war das so genannte "Taller" ("Atelier"), im Herzen von Barcelona gelegen, in dem Albert Adrià, Oriol Castro und Ferran Adrià nun regelmäßig in den Wintermonaten forschten. Die so entstandene, neue "techno-konzeptuelle" Kochkunst brachte die ersten bekannten Techniken des El Bulli hervor, die heute bereits in vielen Restaurants Standard geworden sind: Schäume, salziges Eis, Pasta aus anderen Produkten, neue Techniken der Karamellisierung, warme Gelees, die Sphärisierung, etc.

1997 kam der dritte Michelin-Stern und in den folgenden Jahren folgte eine erste Reflexion über die eigene Arbeit, die sich im imposanten, dreibändigen Katalog "elBulli 1993-2002" niederschlug. Weitere Kataloge von dem sich jährlich erneuernden Menü folgten.

Danach häuften sich die internationalen Anerkennungen (Le Monde, Time) und das El Bulli wurde fünf Mal als *Bestes Restaurant der Welt* von der Zeitung *The Restaurant Magazine* gekürt. Es wurde Zugpferd einer neuen spanischen Avantgardeküche und beeinflusste das Kochgeschehen weltweit. Gleichzeitig intensivierten sich die Beziehungen zur Wissenschaft: mit der Stiftung Alicia (Ernährung und Wissenschaft), bei der Ferran Adrià als Mitbegründer und Präsident wirkt, mit der Universität *Camilo José Cela* in Madrid, welche die Professur "Ferran Adrià" für gastronomische Kultur und Ernährungswissenschaft ins Leben rief und mit der Universität von Harvard.

Und die Suche nach neuen Zielen geht weiter: am 30. Juli 2011 wird das El Bulli als Restaurant schließen, um in Form einer Stiftung die Weiterentwicklung der zeitgenössischen Küche voranzutreiben.

Interview mit Gereon Wetzel und Anna Ginesti Rosell

Frage: Wie kommt man darauf über das El Bulli einen Film zu machen?

AG: Wir waren ehrlich gesagt nie zuvor in einem Sterne-Restaurant, geschweige denn in einem mit drei Sternen. Uns interessierte die Tatsache, dass ein Koch sein Restaurant für sechs Monate schließt, um auf neue Ideen zu kommen. Die Köche ziehen sich wie in ein Kloster zurück und verzichten auf den Umsatz eines Halbjahres, um ihre Kreativität auszuleben. Das fanden wir eigenartig und faszinierend. Der Film hatte von Anfang an einen klaren Fokus auf die Arbeit im Taller.

GW: Das katalanische Wort Taller bedeutet Werkstatt, aber eben auch Atelier. Kreative Prozesse interessierten uns auch schon in vorangegangenen Filmen. Hinzu kommt: Das El Bulli besteht ja nicht nur aus Ferran Adrià, sondern aus einem ganzen Team. Ferran ist der Regisseur, er hält die Fäden in der Hand und behält den Überblick. In solchen Teams sind auch die menschlichen und sozialen Prozesse interessant, Menschen werden in Filmen ja auch zu spannenden Filmfiguren.

Frage: Einen Film über eine solche Berühmtheit wie Ferran Adrià einzufädeln ist sicher schwierig. Wie seid ihr vorgegangen?

AG: Es war erstaunlich einfach. Wir hatten mehrmals über die Möglichkeit gesprochen über ihn einen Film zu machen, als wir in der Zeitung gelesen haben, dass er zur Documenta 12 (2007) eingeladen würde. Das war für uns ein Signal. Wir haben dann auf der Website des El Bulli die e-Mail-Adresse gesucht und ihm geschrieben, haben unser Vorhaben geschildert, also, dass wir ein ganzes Jahr drehen wollen und vor allem den Kreativprozess begleiten wollen. Kurz danach kam die Antwort: Interessant, kommt vorbei! Genauso haben wir's dann gemacht, sind hingefahren, mit ihm gesprochen, direkt mit ihm, nicht mit einem Pressesprecher. Er war sofort überzeugt von unserer Idee und eigentlich sollten wir noch 2007 anfangen zu drehen, was sich dann aber verzögert hat.

Frage: Was denkt ihr hat ihn überzeugt? EL BULLI – COOKING IN PROGRESS ist ja keineswegs das erste filmische Werk über seine Arbeit.

GW: Es hat in der Tat schon viele Filme über das El Bulli gegeben, von Fernsehsendern, aber auch Eigenproduktionen aus dem Umfeld des El Bulli. Was ihn überzeugt hat war, glaube ich, dass sich jemand die Zeit nimmt den Kreativprozess wirklich in den Mittelpunkt zu stellen, und das anhand der naheliegenden Struktur, die das El Bulli ja so besonders macht: ein Restaurant, das nur ein halbes Jahr geöffnet ist, weil der Rest des Jahres für Forschung aufgewendet wird.

Frage: Wie habt ihr euch vorbereitet?

GW: Als wir wussten, dass wir den Film machen werden, sind wir dann doch in ein Sterne-Restaurant gegangen, und zwar eines, von dem wir wussten, dass es die sogenannte Molekularküche – ein Begriff, den Ferran Adrià übrigens nicht besonders schätzt – anbietet. Ferran hat uns dann ans Herz gelegt, uns mit einem wichtigen Denker des El Bulli zu treffen, Josep Maria Pinto. Von ihm bekamen wir einen Crashkurs, der uns auch geholfen hat, den Status Quo dieser Küche zu begreifen.

Frage: Wir habt ihr diesen ja sehr undurchsichtigen Kreativprozess im Taller filmisch begleitet?

AG: Wir haben zunächst viel anderes Material gesichtet. Das El Bulli Team publiziert ziemlich viel, jedes Jahr erscheint ein Katalog aller in der Saison entwickelten Gerichte. In früheren Katalogen werden auch Forschungsansätze und Kreativmethoden beschrieben.

Auch in den Fernsehbeiträgen, die wir gesichtet haben, gibt es kurze Einblicke. Wir hatten also, so dachten wir, eine gewisse Ahnung.

GW: Wenn Filme oder TV-Sendungen die Arbeit im Taller gezeigt haben – und es wurden viele dort gedreht – dann immer mit der Frage wie das Taller grundsätzlich funktioniert. Während es uns um den konkreten und auch unvorhersehbaren Prozess ging. Bestimmte Gerichte haben uns angefangen zu interessieren und wir haben versucht während der langen Drehzeit – etwa einmal pro Monat eine Woche – an die Entwicklung von einzelnen Gerichten anzuknüpfen. Ferran Adrià, Oriol Castro und Eduard Xatruch haben uns sehr geholfen, indem sie ihre Forschungsphasen auf unsere Anwesenheit abgestimmt haben, z. B. auch einmal eine Art Zusammenfassung aller Gerichte, die bereits entwickelt wurden.

AG: Vor allem Eduard Xatruch war unser Kontaktmann in all den Monaten, außerdem durften wir das ganze Material benutzen: man sieht ja im Film, wie jeder Versuch penibel dokumentiert wird, für jedes Gericht ein eigenes Datenblatt. Diese Datenblätter durften wir kopieren und zur Vorbereitung der nächsten Drehphase benutzen.

GW: Dieses Material war auch in der Montage sehr hilfreich, weil man darüber die Gerichte identifizieren konnte und weil man wusste, mit welchen Ingredienzien sie hergestellt wurden. Beim ersten Dreh im Taller waren wir noch ganz schön verwirrt, wir merkten, wie komplex die Vorgänge sind, wie schnell sie gedacht und gemacht werden, wie schnell sich Dinge entwickeln und wie schwer es ist zu folgen. Der Film versucht fünf, sechs Gerichten anhand eines roten Fadens zu folgen, natürlich notwendigerweise fragmentarisch erzählt.

Frage: Wie konnte man in diesem engen Raum überhaupt drehen?

AG: Im Taller arbeiten fünf, phasenweise sogar sechs oder sieben Personen. Am Anfang waren wir zu viert – wir beide, Josef Mayerhofer an der Kamera und Daniel Samer Ton – das war sehr eng. Natürlich standen wir oft im Weg... Später waren wir nur zu Dritt, Gereon hat Ton gemacht, das hat es ein wenig leichter gemacht.

Frage: Wie viele Monate habt ihr also dann insgesamt gedreht – im Taller und im Restaurant?

AG: Wir sprechen immer von einem Jahr, in Wirklichkeit waren es aber 15 Monate. 2009 hat das El Bulli seinen Kalender umgestellt: normalerweise öffnet das Restaurant im März und schließt im Oktober, dann zieht das Team ins Taller und arbeitet bis März. In unserem Drehjahr wollten sie aber mit anderen Produkten arbeiten und haben deswegen zwar im Oktober geschlossen, aber erst im Juni wieder geöffnet. Die Forschungsphase war in unserem Fall also 9 Monate, und das Lokal hat erst im Dezember 2009 geschlossen.

Frage: Wie dreht man in einem Drei-Sterne-Restaurant im Hochbetrieb?

AG: Im El Bulli Restaurant haben wir meistens tagsüber gedreht, und da im El Bulli nur abends und nicht mittags serviert wird, konnten wir uns auf die Forschungs- und Vorbereitungsarbeiten konzentrieren. Im Restaurant werden viele Gerichte ja erst vollendet, erfahren ihre endgültige Gestalt, die im Taller oft nur skizziert war. Ein paar Mal mussten wir natürlich auch abends drehen, drei-, viermal, am Eröffnungstag, auch am Abend, an dem Ferran sein Menü probiert. Wir blieben immer vor der Theke, aber besonders schwierig war der Eröffnungsabend, weil die vielen neuen Kellner ihre Laufwege auch noch nicht eingeübt hatten. Da standen wir oft im Weg! Später haben sie sich wie Balletttänzer um uns herum bewegt.

GW: Die Architektur der Küche ist günstig zum Drehen, der Aufenthaltsbereich vor der Theke ist geräumig. Im Restaurant, also im Gastbereich haben wir fast nichts gedreht.

Zum einen wollten wir nicht stören, es ist ja ein großes Privileg im El Bulli essen zu dürfen. Zum anderen war es auch eine konzeptionelle Entscheidung: das Kino kann Geschmack nicht wirklich transportieren, mit Bildern kann man nicht wirklich das genießen, was es dort zu essen gibt, man kann die genuin andere Gestalt des Essens nicht nachfühlen, es gibt also auch keinen Grund sie zu filmen. Nicht zuletzt sehen essende Menschen auch nicht besonders attraktiv aus, ich zumindest sehe es nicht gerne, und deswegen haben wir versucht den ganzen Film aus der Perspektive der Küche zu erzählen.

Durftet ihr auch im El Bulli essen?

GW: Ja! Ganz am Ende des Drehs hat uns Ferran einen Tisch freigeschlagen. Es war ein großartiges Erlebnis, sehr entspannt, sehr lustig. Wir waren aber auch erleichtert: immerhin hatten wir uns drei Jahre mit der Materie beschäftigt, ohne so genau zu wissen, worin die Magie dieses Essens besteht. Und an diesem Abend wurde uns vielleicht erst so richtig klar, wie fabelhaft die Arbeit von Ferran und seinem Team ist.

Wie würdet ihr die Zusammenarbeit mit Ferran Adrià beschreiben?

GW: Enorm unkompliziert. Ferran bedeutet das Filmprojekt viel, er hat uns sehr unterstützt, etwa durch die Synchronisierung seines Kalenders mit unserem, was uns ermöglichte der Entwicklung genau zu folgen. Nie hatten wir den Eindruck, dass wir irgendetwas nicht filmen durften, wir hatten wirklich alle Freiheiten und er schenkte uns sein Vertrauen. Man bedenke nur, dass wir Zugriff auf die gesamte Dokumentation der kommenden Saison hatten, mit allen Informationen über die Techniken und Zutaten. Auch Oriol und Eduard muss man hier erwähnen und die Geduld, mit der sie uns über Wochen ertragen haben ohne uns das Gefühl zu geben, dass wir stören.

Leitsätze des El Bulli (Synthesis)

1. Küche wird als Sprache aufgefasst, die Harmonie, Kreativität, Glück, Schönheit, Poesie, Komplexität, Magie, Humor, Provokation und Kultur ausdrücken kann.
2. Die Verwendung hochwertiger Produkte und die Kenntnis der Zubereitungstechniken werden als selbstverständlich vorausgesetzt.
3. Allen Produkten wird – unabhängig von ihrem Preis – der gleiche gastronomische Wert beigemessen.
4. Es werden vorzugsweise pflanzliche Erzeugnisse und Meeresprodukte verwendet; zudem spielen Milchprodukte, Nüsse und weitere Zutaten, die im Ganzen eine leichte Küche ergeben, eine bedeutende Rolle. In den letzten Jahren wurden kaum rotes Fleisch und große Geflügelstücke verarbeitet.
5. Auch wenn die Eigenschaften der Produkte verändert werden (Temperatur, Textur, Form usw.), besteht das Ziel stets darin, den ursprünglichen Geschmack in seiner ganzen Reinheit zu erhalten. Eine Ausnahme stellen solche Verfahren dar, bei denen die Garzeit sehr lang ist, oder wenn – beispielsweise mit der Maillard-Reaktion – Nuancen angestrebt werden.
6. Der Koch muss in der Lage sein, sowohl aus klassischen als auch aus modernen Garverfahren den höchsten Nutzen zu ziehen.
7. Wie auf den meisten Gebieten der menschlichen Entwicklung, sind neue Technologien auch in der Küche ein Hilfsmittel für den Fortschritt.
8. Die Kategorie der Fonds wird erweitert: Neben den klassischen werden leichtere Fonds in der gleichen Funktion verwendet (Wässer, Brühen, Consommés, geklärte Gemüsebrühen, Nussmilch usw.).
9. Ein Gericht vermittelt Informationen, die über die Sinne genossen werden; aber auch der Verstand ist mit rationalen Überlegungen am Genuss beteiligt.
10. Die Sinnesreize sind nicht nur geschmacklicher Art: Bei der Komposition der Gerichte wird in gleicher Weise mit dem Tastsinn (Temperatur- und Texturkontraste), dem Geruchssinn, dem Gesichtssinn (Farben, Formen, optische Täuschungen usw.) gespielt, weshalb die Sinne zu den wichtigsten Bezugspunkten unserer kreativen Arbeit gehören.
11. Die technisch-konzeptuelle Suche steht an der Spitze der Kreativitätspyramide.
12. Die kreative Arbeit ist Teamwork. Forschung nimmt als neues Charakteristikum des kulinarischen Kurationsprozesses einen festen Platz in der Küche ein.
13. Die Grenzen zwischen süßer und salziger Welt verwischen sich. Im Rahmen der neuen kalten Küche gewinnt besonders die gefrorene salzige Welt an Bedeutung.
14. Die klassische Struktur der Gerichte wird aufgehoben: Bei Vorspeisen und Desserts kommt es regelrecht zu einer Revolution, was großteils auf die Symbiose zwischen süßer und salziger Welt zurückzuführen ist; bei Hauptgerichten wird die Hierarchie "Produkt-Garnierung-Sauce" außer Kraft gesetzt.
15. Eine neue Art, Speisen zu servieren, gewinnt an Bedeutung. Das Fertigstellen von Gerichten durch die Bedienung im Speisesaal wird neu aufgegriffen. In anderen Fällen nehmen die Gäste selbst daran teil.
16. Das Bodenständige als Stil spiegelt ein Zugehörigkeitsgefühl zum eigenen geographischen und kulturellen Umfeld sowie zu dessen kulinarischer Tradition wider. Die Verbindung zur Natur ergänzt und bereichert diese Beziehung zur Umgebung.
17. Produkte und Zubereitungen anderer Länder werden den eigenen Küchenkriterien unterworfen.
18. Hauptsächlich zwei Wege führen zur Harmonie von Produkten und Geschmacksempfindungen: Die Erinnerung an Bekanntes (Dekonstruktion, Verbindung zum Bodenständigen, Anpassung, vorangegangene moderne Rezepte) sowie der Reiz neuartiger Kombinationen.
19. Es wird eine eigene, immer stärker kodierte Sprache geschaffen, die gelegentlich auch Beziehungen zur Kunst und deren Sprache herstellt.
20. Die Rezepte sind so konzipiert, dass ihre Harmonie gerade bei kleinen Portionen zum Ausdruck kommt.
21. Dekontextualisierung, Ironie, Schauspiel und Performance sind durchaus zulässig, solange sie nicht oberflächlich sind, sondern aus einer gastronomischen Überlegung heraus entstehen oder mit einer solchen zusammenspielen.
22. Das Degustationsmenü ist der höchste Ausdruck der avantgardistischen Küche. Seine Struktur ist lebendig und kann Änderungen erfahren. Konzepte wie Snacks, Tapas, Pré-Desserts, Morphings usw. stehen im Mittelpunkt.
23. Fachübergreifende Kenntnisse bzw. die Zusammenarbeit mit Experten anderer Gebiete (Gastronomiekultur, Geschichte, Industriedesign usw.) sind für den Fortschritt der Küche unerlässlich. Insbesondere die Zusammenarbeit mit der Nahrungsmittelindustrie und der Wissenschaft haben einen wesentlichen Anstoß gegeben. Der Austausch solcher Kenntnisse unter Küchenprofis trägt ebenfalls zur Weiterentwicklung bei.