

Pressemitteilung

Berlin/Hamburg, 9. November 2006

Ferran Adrià Preisträger des Lucky Strike Designer Award 2006

- Geboren am 14. Mai 1962 in Santa Eulàlia, Spanien
- Adrià begann seine gastronomische Karriere als Tellerwäscher in einer Gaststätte
- Mit 19 Jahren wurde er Smutje bei der spanischen Marine
- Seit 1984 betreibt er das Restaurant „elBulli“ in Roses, Spanien
- Adrià prägte mit seinen Kreationen eine gesamte (Koch-)Generation
- Seit 1997 wird das Restaurant mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet
- Im Jahre 2002 wird das „elBulli“ vom „Restaurant Magazine“ zum „Besten Restaurant der Welt“ ernannt
- Adrià selbst versteht seine Profession als „Dekonstruktion der Essgewohnheiten“ und entwickelte ein 23 Thesen umfassendes Manifest über die Küche des „elBulli“
- Das „elBulli“ erhält pro Jahr zwei Millionen Reservierungsanfragen, hat aber pro Saison nur 8.000 Sitzplätze zu vergeben
- Das „TIME Magazine“ zählt Ferran Adrià zu den 100 einflussreichsten Menschen der Welt
- Wolfram Siebeck: „Der verrückteste und genialste Koch der westlichen Welt“
- Paul Bocuse: „Er macht die aufregendsten Dinge in unserem Beruf“
- Adrià wird als erster Koch 2007 zur „documenta“ in Kassel eingeladen
- Als erster Koch erhält Ferran Adrià den bedeutendsten Designerpreis Europas – den Lucky Strike Designer Award 2006

Einige Beispiele seiner Kreationen:

- Caipirinha-nitro
- Geliertes Gemüse an Holzkohleöl
- Melonen-Kaviar
- Eisplätzchen aus Whisky
- Schleifen aus roter Beete und Essigpulver
- Geeiste Luft aus Parmesan und Müsli
- Algenkrokant
- Bauchfleisch von der Makrele in Hühnermarinade mit Zwiebel und Essigkaviar
- Curryrisotto aus Zucchinikeimen mit Erdnussölkapsel

Der Designer Ferran Adrià:

Ferran Adrià bedient sich bei seiner Entwicklungsarbeit der Methoden der Designentwicklung. Es beginnt mit dem Zusammentragen von Informationen und Wissen, gestützt durch Probieren und Erproben, bis das beste Ergebnis erzielt ist. Das Ausdifferenzieren von klassischen Menüs in 25 bis 30 kleine Gänge ist nur eine von mehreren gestalterischen Dimensionen. Die geschmackliche und visuelle Dramaturgie ist eine andere. Auch das zu jedem Gang und zu jedem spezifischen Geschmack passende Geschirr, die Innenarchitektur, die Lichtgestaltung des Raums und

die akustische Begleitung des Essens werden akribisch geplant und bis ins kleinste Detail umgesetzt. Ferran Adrià hat wie jeder gute Designer einen Blick für das Ganze, wenn man so will, die komplette Vision, die alle fünf Sinne in Anspruch nimmt. Er kreiert, gestaltet und produziert seine Gerichte aus einer Hand. Etwas, um das ihn Köche und Designer gleichermaßen beneiden.

„elBullitaller“:

„elBullitaller“ ist das kreative Zentrum des Unternehmens im Herzen Barcelonas. Ferran Adrià und ein Team aus Wissenschaftlern, Lebensmitteltechnikern, Industriedesignern, Künstlern und Köchen kreieren hier Jahr für Jahr für nur eine Saison neue Speisen, neues Besteck und Geschirr – das Ergebnis wird im Restaurant „elBulli“ serviert.

„Fast good“:

Das Projekt „Fast good“ wurde von Ferran Adrià und der NH-Hotelgruppe ins Leben gerufen. Hierbei werden einfache und schnelle Gerichte von höchster Qualität zubereitet. Adrià verfeinert herkömmliche Fast-Food-Menüs mit Zutaten, die ansonsten nur in Gourmetrestaurants zu finden sind. Mit dem Projekt möchte er die Öffentlichkeit dafür sensibilisieren, dass Zeitmangel nicht zwingend zu ungesunder Ernährung führen muss. Momentan kreiert Adrià die Menüs für drei „Fast good“-Restaurants, geplant sind vier Neueröffnungen in Spanien. Gemeinsam mit Wissenschaftlern und Starköchen arbeitet Adrià an einem Programm, das vor allem junge Menschen für geschmackvolle und natürliche Ernährung begeistern soll.

Weitere Informationen unter:

www.elbulli.com

www.fast-good.com