

EL BULLI, HISTORIA DE UN SUEÑO

EL BULLI, HISTORY OF A DREAM

von David Pujol

Spanien 2009 Betacam SP 154 Min. OmeU

Drehbuch: David Pujol, Kamera: Vicenç Asensio, Román Martínez, Schnitt: Vicenç Asensio, Ricard T. Shelly, Produktion: ElBulli Media, Produzent: David Pujol, mit: Ferrán Adriá, Juli Soler, Albert Adriá, Kontakt: Radio Televisión Española – RTVE

David Pujol wurde im Jahr 1970 geboren. Sein erster Spielfilm LA BIBLIA NEGRA entstand 2001 und wurde auf dem Filmfestival in Sitges gezeigt. Danach schrieb er Drehbücher und drehte einige Dokumentarfilme. EL BULLI, HISTORIA DE UN SUEÑO ist die Kinoversion seiner 709-minütigen DVD-Edition EL BULLI, HISTORIA DE UN SUEÑO: CATÁLOGO AUDIOVISUAL 1963–2009. Zurzeit arbeitet er an dem Fernsehspielfilm MORIR EN TRES ACTES.

Filmografie (Auswahl):

2001 LA BIBLIA NEGRA, 2009 EL BULLI, HISTORIA DE UN SUEÑO



Ein Muss für Cineasten mit Sinn fürs Kulinarische: „elBulli“ ist das weltbekannte Restaurant des Kochgenies Ferrán Adriá in Cala Montjoi an der spanischen Costa Brava nördlich von Barcelona. Der Erfinder der Molekularküche, der als einziger Koch bereits zur documenta nach Kassel eingeladen wurde, ist ein wahrer Künstler: Aus wenigen Zutaten zaubert er kunstvolle Kompositionen von außergewöhnlicher Qualität. Seine „Espumas“, leichte köstliche Schäume aus verschiedensten Lebensmitteln, machten ihn weltberühmt und fand viele Nachahmer. „elBulli“ wurde bereits fünfmal zum weltbesten Restaurant gekürt. Die bildgewaltige Dokumentation zeigt die spannende Arbeit des Dreisternekokochs Ferrán Adriá und die Geschichte seines Restaurants. Ein visueller Leckerbissen!

An outstanding documentary on "elBulli", the restaurant of Ferrán Adriá. His creativity on cooking as an art. In 1956, the Schillings arrived in Cala Montjoi, a remote spot besides the Mediterranean Sea, to build their home and a snack bar, which later became "elBulli", named since then the best restaurant in the world five times. Dr Schilling got to turn the bar into a restaurant that was awarded its first Michelin star in 1976. With the arrival of Juli Soler in 1981 and of Ferrán Adriá in 1983, the story took on an epic feel, and persistence, luck and talent. Ferrán Adriá is a chef with his own personality, after having profoundly explored his Mediterranean roots and introduced them somewhat irreverently into his menu. Voracious creativity leads them down unexplored and unknown paths, from which deconstruction and conceptual cuisine all emerge.

international • dokumentation

sa 20 nov 15.00 uhr

Murnau Filmtheater

Deutschland-Premiere