

3 FRAGEN AN ...

→ Ferran Adrià in einem Interview der Zeitschrift H.O.M.E. (Auszüge)



Mit einer Bohrmaschine das Essen zuzubereiten, dazu gehört schon

was. Wie kamen Sie darauf, solche Geräte zu benutzen?

Adrià: Man muss die technologischen Möglichkeiten eben maximal nutzen. Anfangs erscheint das seltsam und eigentümlich, dann wird das aber ganz normal. Dinge, die damals als revolutionär galten, nutzt heute meine Mutter.

Wie gelingt es Ihnen, dass Sie sich nicht verzetteln zwischen Management, Kochen und dem eigenen Design?

Adrià: Vielseitigkeit bereichert. Wenn die Ergebnisse gut sind, dann denkt man an 1000 verschiedene Sachen.

Ist es nicht verführerisch bei einem derartigen Erfolg, schnell viel Geld zu machen?

Adrià: Die größte Versuchung besteht eigentlich darin, in jeder größeren Stadt weltweit ein *eBulli* zu eröffnen. Dann könnte ich sagen, eine Million Euro für das Franchising, das mache ich dann drei Jahre lang und sage dann okay, das war es, vielen Dank. Aber das wäre eben inkonsequent gegenüber dem, was ich mein Leben lang gepredigt habe. Außerdem bin ich wenig materialistisch.

Aber ohne Köche, die umsonst bei Ihnen arbeiten, könnten Sie auch nach Hause gehen...

Adrià: Nein, das ist kein Problem, dann würde ich das Menü eben einfach 20 Euro teurer machen. Jeder, der bei mir eine zeitlang arbeitet, verdient insgesamt etwa 8 000 Euro, die ich dann gespart hätte. Aber meine Mitarbeiter kommen nicht, um Geld zu verdienen. Egal. Ein wirkliches Problem wäre es, wenn wir immer das gleiche Team wären. Jedes Jahr kommen etwa 35 bis 40 Mitarbeiter, sei es für die Küche oder auch zum Bedienen - und für sie ist das der Traum ihres Lebens. Sie kommen aus der ganzen Welt. Und sie geben mir wiederum Energie.



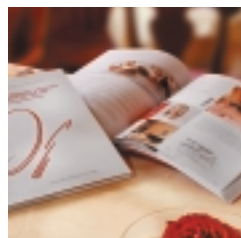
Sterneküche in der Kirche

Patron-Chef Wolfgang Eickes verwirklichte sein neues Gastronomiekonzept im ehemaligen Schul- und Kirchengebäude der Britischen Rheinarmee in Mönchengladbach

Sternekoch Wolfgang Eickes kocht heute im Mönchengladbacher *Palace St. George*, dem ehemaligen Schul- und Kirchengebäude der Britischen Rheinarmee im Mönchengladbacher Nordpark. Die Namensgebung des Gastro-Tempels mit Gourmet-Restaurant, Bistro, Veranstaltungssaal und Design-Hotel orientiert sich am damaligen Sakralbau *St. George Church*. Patron-Chef Wolfgang Eickes setzt auf seine beiden mit modernster MKN-ProfiKochtechnik ausgerüsteten Küchen „designed by Eibach“ – Küchenmeisteranlagen mit Griddleplatten, Fritteuse, Kippbratpfanne, Kochkessel sowie zwei HansDampf 10.1 Gold und drei HansDampf Junior. Wolfgang Eickes arbeitet ausschließlich mit MKN-Induktionstechnik und hat die erneute Eroberung seines im bisherigen Nettetaler Restaurant „zurückgelassenen“ Michelin-Sterns im Visier.

Kombination aus Genuss-Reiseführer und Kochbuch

Die 46 Mitglieder der Jeunes Restaurateurs Deutschland haben ihre neue Restaurant- und Hotelführer Special Edition 2007 herausgebracht. Damit die Leser/innen die Speisen auch am heimischen Herd nachkochen können, enthält die Special Edition erstmalig ein Rezept je Mitglied,



das zusammen mit einem Foto und einem Kurzportrait des jeweiligen Betriebes auf einer Doppelseite präsentiert wird. Zusätzlich bietet jedes Mitglied ein Kennenlernangebot in Form eines Reinschmeckermenüs oder -arrangements an. Somit ist der neue Restaurant- und Hotelführer ein Genuss-Reiseführer und Kochbuch zugleich. Bestellungen unter: www.jre.de



Deutschlands beste Weinkarten

Die Gewinner des Metternich-Awards wurden anlässlich der Neuauflage des renommierten Restaurant- und Weinführers „Der Metternich“ gekürt. Die drei besten Weinkarten Deutschlands haben Birgit und Dieter Müller/*Schlosshotel Lerbach* in Bergisch Gladbach, Hans Burkhardt Ullrich/*Kronenschlösschen* in Eitville-Hattenheim und Oliver Dewet Schmidt/*Grashoff's Bistro* in Bremen. Zur Preisverleihung hatte die Fürst von Metternich-Sektkellerei in Wiesbadens Gourmetrestaurant *Ente* im *Nassauer Hof* geladen. Über 100 Gäste feierten mit Preisträgern und Laudatoren.