

EI BUILI COOKING IN PROGRESS

Der 3-Sterne-Koch Ferran Adrià gilt als der beste, innovativste und verrückteste Koch der Welt. In seinem chronisch ausgebuchten Restaurant El Bulli dürfen 50 Menschen in 30 Gängen erleben, wie seine technisch-konzeptuelle Küche mit allem Konventionen der Sternegastronomie und generell unserer Vorstellung von Küche bricht.

Von den jährlich zwei Millionen Reservierungsanfragen kann das berühmteste Restaurant der Welt EL BULLI nur einen kleinen Teil berücksichtigen. Am 30. Juli 2011 schloss EL BULLI vielleicht für immer seine Tore. Verschwindende Ravioli, vakuumierte Champignons und Cocktails aus Wasser und Haselnussöl: Mit seinem einzigartigen Avantgarderestaurant hat der 3-Sterne-Koch Ferran Adrià die moderne Küche revolutioniert und sie auf eine neue Ebene der Kunst, der sinnlichen Ästhetik und nie dagewesener Geschmackserlebnisse geführt.







WETTBEWERB

Gewinnen Sie eines von 20 Jahresabonnements der Gourmetzeitschrift marmite im Wert von CHF 54.- (6 Ausgaben) oder 2x2 Swiss Diamonds HD Pro Edelstahlpfannen mit patentierter Diamantbeschichtung im Wert von je CHF 350.-

Senden Sie uns Ihre Kontaktdaten per Email an info@filmbuero.ch oder per Post an Filmbüro, El Bulli, Seefeldstrasse 229, 8008 Zürich.

Name, Vorname

Adresse

PLZ, Ort

E-Mailadresse

Telefon



marmite ist die älteste Schweizer Zeitschrift für Ess- und Trinkkultur und richtet sich an informierte Geniesserinnen und Geniesser, die in Ihrer Freizeit leidenschaftlich gerne kochen und mehr darüber wissen wollen, sowie an Koch- und Weinprofis, die sich stetig auf dem Laufenden halten möchten. Bestellen Sie ein gratis marmite Probeexemplar auf marmite.ch

Swiss Diamond® Kochgeschirr wird IOO% in der Schweiz hergestellt und in 38 Länder weltweit exportiert.

Mehr Infos auch unter: www.swissdiamond.com

Swiss Diamond* HD PRD