

## **bulthaup im Kloster Sant Benet: Ferran Adrià und Alicia weisen den Weg zu gesunder Ernährung**

Aich, Juli 2008 – Der Spanier Ferran Adrià wurde wiederholt zum besten Koch der Welt gekürt, sein Restaurant »El Bulli« ist eine Legende. Gemeinsam mit bulthaup wurde jetzt in Sant Benet in Katalonien ein Projekt umgesetzt, das sich der Erforschung gesunder Ernährung widmet. In seinem Forschungszentrum begrüßt der Gastronom unter anderem regelmäßig Schulklassen, um jungen Menschen von Anfang an den verantwortungsvollen Umgang mit Nahrungsmitteln und den Spaß am Kochen zu vermitteln.

Die Suche nach neuen Texturen, Konsistenzen und Geschmackserlebnissen treibt den 45-jährigen Katalanen, der mit seiner molekularen Kochkunst die Küche revolutioniert hat, immer wieder an. Daher bewirbt er seine Gäste nur während der Sommersaison im legendären Restaurant »El Bulli«. Den Rest des Jahres widmet er seinen kulinarischen Forschungen. Und für diese hat er nun einen neuen spektakulären Rahmen gefunden: das Projekt "Alicia".

"Alicia" ist das Herzstück des Projektes Mont Sant Benet, eines neu errichteten kulturellen Komplexes in Zentralkatalonien. Das Akronym »Alicia« steht für ein Ernährungs- und Forschungszentrum (Alimentació i Ciència = Ernährung und Wissenschaft) in Manresa, 50 Kilometer von Barcelona entfernt im Landesinneren gelegen. Ziel des Projektes ist die Verbesserung des Ernährungsverhaltens über Generationen. Zum dritten Mal als »besten Koch der Welt« ausgezeichnet, übernimmt Ferran Adrià die Leitung des Forschungszentrums, in dem die besten spanischen und internationalen Köche experimentieren und sich austauschen. Während auf der einen Seite das Adrià-Team experimentiert, lernen auf der anderen Seite Kinder kochen – mit großer Euphorie und tatkräftigem Einsatz in einer eigens für sie konzipierten bulthaup Küche. Ganze Schulklassen aus der Region nehmen schon jetzt regelmäßig an verschiedenen Seminaren und Workshops teil. Immer basierend auf den Zielen der Stiftung: Die Prinzipien gesunder Ernährung sinnlich erfahrbar und damit greifbar zu machen und schon heute die Zukunft des Kochens in viele junge, motivierte Hände zu legen. Dank "Alicia" wird Kochen für die jungen Schüler zum Erlebnis: Sie kneten und hacken, sie brutzeln und backen. Dabei verändern sie – ganz nebenbei – ungünstige Essgewohnheiten und entdecken, dass Kochen Spaß machen kann.

"Alicia" bietet den perfekten Rahmen dafür: Das Gebäude war im Mittelalter ein Kloster und hatte, wie alle mit üppigen Gärten bestückten Zentren des mönchischen Lebens, maßgeblichen Einfluss auf den Anbau von Pflanzen und deren Verbreitung und Verwendung in der Ernährung. Später wurde die obere Etage des zentralen Gebäudes von der Familie des Malers Ramon Casas, einem der bedeutendsten spanischen Künstler des 20. Jahrhunderts, als Sommerresidenz genutzt. Die Pflege von Kunst und Kulinarik hat an diesem Ort also Tradition. Und wer "Alicia" besucht, dem wird schnell klar: Kochen ist Kunst.



Das im Jahre 967 erbaute Kloster Sant Benet ist der wohl bedeutendste kulturelle und touristische Komplex in Zentralkatalonien.

Rechts: Im hell erleuchteten, vollständig verglasten und sich auf einer Ebene erstreckenden Bau der Architekten Lluís Clotet und Ignacio Paricio finden auf 2000 Quadratmetern verschiedenste kulturell-kulinarische Aktivitäten statt.



In der eigens für Kinder konzipierten bulthaup Küche erfahren ganze Schulklassen, wie sie sich in Zukunft gesund ernähren können.



„Spanien ist eines der europäischen Länder mit den meisten übergewichtigen Kindern“, erläutert Ferran Adrià. Mit „Alicia“ lernen schon die Jüngsten, ihr Ernährungsbewusstsein nachhaltig zu verbessern und die Lust an hochwertigen Lebensmitteln und gut dosiertem Essen zu steigern.