

Deutsche Film- und Medienbewertung (FBW)
vergibt die Auszeichnung:
Dokumentarfilm, Prädikat **besonders wertvoll**

**El Bulli -
Cooking in Progress**

Das weltberühmte Restaurant "El Bulli" an der Costa Brava gehört dem Sternekoch Ferran Adrià und ist ein exklusiver Ort für lukullische Genüsse. Nur sechs Monate im Jahr ist das Restaurant geöffnet. Den Rest des Jahres verbringen Adrià und seine Küchenchefs in einem Labor, um die neuesten Kreationen der Molekularküche zu erschaffen.

Der Dokumentarfilm von Gereon Wetzel zeigt nur auf den ersten Blick die Vorgänge in einer Spitzenküche, die beinahe schon funktioniert wie ein elitärer Orden. Er zeigt vielmehr den permanenten Drang nach Perfektion und neuen Kreationen. Das, was die Köche hier produzieren, sind Unikate. Und die Kamera fängt sowohl die Speisen in all ihrer Sinnlichkeit als auch die Köche in ihrem Schaffensprozess einzigartig ein. Durch ständig abwechselnde Einstellungen zwischen Totalen und konzentrierten Detailaufnahmen entsteht ein sinnliches Vergnügen, mit in sich stimmigen ästhetischen Bildern. Wetzel zeigt uns als beeindruckendes Gesamtkonzept das Phänomen der Herstellung eines Kunstwerks mit Mitteln aus der Natur.

Ein wahrhaft filmischer Leckerbissen.



Dokumentarfilm
Deutschland 2010

Regie: Gereon Wetzel

Länge: 113 Minuten



Die Deutsche Film- und Medienbewertung (FBW) zeichnet herausragende Filme mit den Prädikaten **wertvoll** und **besonders wertvoll** aus. Über die Auszeichnungen entscheiden unabhängige Juries mit jeweils fünf Filmexperten aus ganz Deutschland. Die FBW bewertet die Filme innerhalb ihres jeweiligen Genres.

www.fbw-filmbewertung.com