

EINBLICKE, IDEEN  
UND METHODEN

Ferran Adriàs  
frühe Jahre

Wissenswertes  
über elBulli

[s. 32]

[s. 16]

„Kreativität  
heißt, nicht zu  
kopieren“

[s. 40]

Die  
Entwicklungs-  
phasen eines  
Gerichts

[s. 64]

Um Zutaten  
beurteilen  
zu können,  
braucht man  
Sachverstand

[s. 72]

Einkauf in  
Roses

[s. 80]

Wie funk-  
tioniert das  
Reservie-  
rungssystem?

[s. 104]

Das elBulli-  
Team

[p. 112]

Kreative  
Methoden I

[s. 136]

Einkauf in  
Barcelona

[s. 176]

elBulli –  
die Geschichte

[s. 184]

Kreative  
Methoden II

[s. 240]

Das Menü  
im elBulli

[s. 272]

Der Weg des  
Gastes durch  
das Restaurant

[s. 312]

Das Restau-  
rant und seine  
Gäste – ein  
Kommuni-  
kationsmodell

[s. 320]

Die  
elektronische  
Weinkarte

[s. 328]

Die Küchen  
im elBulli

[s. 384]

elBulli  
in Zahlen

[s. 496]

Kreative  
Methoden III

[s. 464]

Kochen  
und Kunst

[s. 400]

06:05 <i>Tagesanbruch</i>	11:05	16:05	21:05
06:10	11:10 <i>Als Erstes einen Kaffee</i>	16:10 <i>Weinbestände prüfen</i>	21:10 <i>Letzte Gäste treffen ein</i>
06:15	11:15	16:15 <i>Zigarrenbestände prüfen</i>	21:15
06:20	11:20	16:20	21:20 <i>Der zweite Akt beginnt</i>
06:25	11:25	16:25	21:25
06:30	11:30 <i>Die Experimente starten</i>	16:30 <i>Lieferungen treffen ein</i>	21:30
06:35	11:35	16:35	21:35
06:40	11:40	16:40	21:40
06:45	11:45	16:45	21:45
06:50	11:50	16:50	21:50
06:55	11:55	16:55	21:55
07:00	12:00	17:00	22:00
07:05	12:05	17:05 <i>Die Logistik wird geprüft</i>	22:05
07:10	12:10	17:10	22:10
07:15	12:15	17:15	22:15
07:20	12:20	17:20	22:20
07:25	12:25	17:25	22:25
07:30	12:30	17:30 <i>Letzte Änderungen</i>	22:30
07:35	12:35 <i>Die Einkäufe treffen ein</i>	17:35 <i>Speiseräume sind fertig</i>	22:35
07:40	12:40	17:40	22:40
07:45	12:45	17:45	22:45
07:50	12:50 <i>Albert legt los</i>	17:50 <i>Essen für die Belegschaft</i>	22:50
07:55	12:55	17:55	22:55
08:00	13:00	18:00	23:00
08:05	13:05	18:05	23:05
08:10	13:10	18:10	23:10
08:15	13:15	18:15	23:15
08:20 <i>Die leere Bühne</i>	13:20	18:20 <i>10 Minuten Pause</i>	23:20
08:25	13:25	18:25	23:25
08:30	13:30 <i>Vorbereitung Bestellbogen</i>	18:30 <i>Die Küche ist bereit</i>	23:30
08:35	13:35	18:35	23:35 <i>Der kritische Punkt</i>
08:40	13:40 <i>Reservierungen prüfen</i>	18:40	23:40 <i>Der dritte Akt beginnt</i>
08:45	13:45 <i>Mittagsimbiss</i>	18:45	23:45
08:50	13:50	18:50 <i>Endgültige Bestellbogen</i>	23:50
08:55	13:55	18:55	23:55
09:00	14:00	19:00 <i>Parkplatz wird geöffnet</i>	24:00 <i>Der vierte Akt beginnt</i>
09:05	14:05	19:05	00:05
09:10	14:10	19:10 <i>Treffen Personal</i>	00:10
09:15	14:15	19:15 <i>Noch 15 Minuten</i>	00:15
09:20	14:20	19:20	00:20
09:25	14:25	19:25	00:25
09:30	14:30 <i>Das Küchenteam trifft ein</i>	19:30 <i>Die Türen werden geöffnet</i>	00:30
09:35	14:35	19:35	00:35
09:40	14:40 <i>Nachmittagstreffen</i>	19:40	00:40 <i>Vorbereitungen für morgen</i>
09:45	14:45	19:45 <i>Der erste Gast trifft ein</i>	00:45
09:50	14:50	19:50 <i>Der erste Akt beginnt</i>	00:50 <i>Der Service ist beendet</i>
09:55	14:55 <i>Das Kochen beginnt</i>	19:55	00:55
10:00 <i>Ferran trifft ein</i>	15:00	20:00 <i>Zubereitung der Cocktails</i>	01:00 <i>Die Gäste brechen auf</i>
10:05	15:05 <i>Treffen in der süßen Welt</i>	20:05	01:05
10:10	15:10 <i>Moment zum Nachdenken</i>	20:10	01:10
10:15	15:15	20:15 <i>Juli begrüßt die Gäste</i>	01:15
10:20	15:20	20:20	01:20 <i>Die Lichter gehen aus</i>
10:25	15:25	20:25	01:25
10:30	15:30 <i>Das Serviceteam legt los</i>	20:30	01:30
10:35	15:35 <i>Tische werden eingedeckt</i>	20:35	01:35
10:40	15:40	20:40	01:40
10:45	15:45	20:45 <i>Der Küchentisch</i>	01:45
10:50	15:50	20:50	01:50
10:55 <i>Juli trifft ein</i>	15:55	20:55 <i>Der Wein wird serviert</i>	01:55
11:00 <i>Beginn der Kreativsitzung</i>	16:00	21:00	02:00 <i>Der Vorhang fällt</i>