

bulthaup in klooster Sant Benet: Ferran Adrià en Alicia wijzen de weg naar gezonde voeding.

Aich, juli 2008 - De Spanjaard Ferran Adrià is al meerdere keren uitgeroepen tot 's werelds beste kok. Zijn restaurant "elBulli" is een legende. Samen met bulthaup heeft hij nu in Sant Benet (Catalonië) een project opgezet, geheel gewijd aan het onderzoek naar gezonde voeding. In zijn onderzoekscentrum zijn regelmatig jonge mensen en schoolklassen te gast die hier leren hoe je verantwoord omgaat met voedsel maar vooral ook: hoe je meer plezier beleeft aan eten en koken.

De 45-jarige Catalaan is continu op zoek naar nieuwe texturen, consistenties en smaakbelevissen. Met zijn moleculaire kookkunst bracht hij een revolutie in de kookwereld teweeg. 's Zomers is hij te vinden in zijn legendarische restaurant "elBulli", de rest van het jaar wijdt hij aan zijn culinaire onderzoek. Voor dat onderzoek heeft hij nu een nieuwe, spectaculaire ruimte ingewijd: project "Alicia".

"Alicia" is de kern van het project Mont Sant Benet, een gloednieuw cultureel complex in Centraal-Catalonië. "Alicia" is een afkorting die staat voor Alimentació i Ciència, oftewel voeding en wetenschap, een onderzoekscentrum in Manresa, op 50 km van Barcelona. Met Alicia wil Adrià de eetgewoontes van huidige en komende generaties verbeteren. Adrià, die dit jaar voor de derde keer werd uitgeroepen tot "'s werelds beste kok" neemt zelf de leiding van het centrum op zich. Hier kunnen de allerbeste koks uit Spanje en ver daarbuiten naar hartelust experimenteren en ervaringen uitwisselen. Aan de ene kant is het Adrià team aan het experimenteren, aan de andere kant leren kinderen koken - met veel enthousiasme in de speciaal voor hen geconcipieerde bulthaup keuken. De kindvriendelijke keuken trekt veel scholieren en schoolklassen die met graagte deelnemen aan de praktijklessen en workshops. Bij al dat werk wordt het oogmerk van de stichting nauwlettend in de gaten gehouden: ervoor zorgen dat de principes van gezonde voeding zintuiglijk ervaarbaar en daarmee begrijpelijk worden en de toekomst van het koken over te dragen op jonge, gemotiveerde mensen. Met "Alicia" wordt koken voor de jonge koks een echte beleving: ze kneden en hakken, wokken en bakken. Spelenderwijze verbeteren ze een ongewenst eetpatroon en ontdekken ze hoe leuk koken kan zijn.

"Alicia" is daarvoor de perfecte ambiance: Het pand was in de Middeleeuwen een klooster en de monniken die er woonden en werkten, hebben sterk bijgedragen aan de kennis over de teelt van planten en kruiden, hun verspreiding en hun keukentoepassingen. Later was de bovenste etage van het hoofdgebouw als zomerresidentie in gebruik bij de familie van schilder Ramon Casas, een van de meest invloedrijke Spaanse kunstenaars uit de twintigste eeuw. Aandacht voor kunst en culinaire geneugten is er op deze plek dus altijd geweest. En wie op bezoek is bij "Alicia" merkt al heel snel: koken is kunst.



Het in 967 gebouwde klooster Sant Benet behoort cultureel gezien tot de belangrijkste complexen in Centraal-Catalonië en is zeer geliefd bij toeristen.

Rechts: Architecten Lluís Clotet en Ignacio Paricio hadden 2000 m² tot hun beschikking en kozen voor een lichte ruimte met veel glas. Verdeeld over de hele verdieping vinden er tal van culturele en culinaire activiteiten plaats.



In de speciaal voor kinderen ontworpen bulthaup keuken leren schoolklassen alles over het bereiden van gezonde voeding.



"Spanje is een van de Europese landen met het grootste aantal kinderen met overgewicht", verklaart Ferran Adrià. Met "Alicia" leren de kinderen al op jonge leeftijd nadenken over hun eetgewoonten. Ze worden geprikkeld om hoogwaardige voeding te proeven en plezier te ontwikkelen in lekker maar niet overdadig eten.