

Sublimotion, das Lokal mit dem 1500,- Euro Menü

Ein Beitrag von Nina

10/05/2014 | [Kommentar verfassen](#)

Als wir vor ein paar Wochen das erste Mal über den Preis im [Sublimotion](#) Lokalkonzept von Paco Roncero gelesen haben, war unsere erste Reaktion ein großes Augenrollen. 1500,- Euro für ein Tasting Menü? Really? Dann hat die Neugier gesiegt und wir haben versucht mehr herauszufinden und zum Kurz-Interview gebeten:

How did you initially come up with the concept for Sublimotion?

Sublimotion is the achievement of a very thoughtful dream: firstly with its opening in Madrid as a research workshop, and then to have the opportunity to get it out of Madrid and move it to an international city like Ibiza, where a lot of people can know it and the passion and enthusiasm of everyone who is working on this project.

What was the most emotional moment since you started working on this idea?

Every second ... We are a great team formed by very different people with totally antagonistic profiles of the most diverse professions where everyone contribute their bit. Brainstorming sessions are brutal, we know when we start but never when we finish ... which has created a magical atmosphere.

Es steckt also tatsächlich dann sehr viel mehr hinter diesem neuartigen Lokalkonzept, als die 20 Gänge des Tasting Menüs, die von [Paco Roncero](#) (der 2 Michelin Sterne für sein [La Terraza del Casino](#) in Madrid hält) und seinem Team entwickelt wurden. Er meint "It's Ibiza, passion, gastronomy. A radically different show you can only experience for yourself." - es geht ihm also nicht nur um die Gerichte, sondern viel mehr ist der ganze Abend dort (nie mehr als 12 Gäste) ein Erlebnis, bei dem alle Sinne bedient werden.



Menschen mit Interesse an technischen Spielereien a la Minority Report und Star Trek werden sich dort fühlen wie im Himmel - Projektionen, Lichteffekte, die sensorischen Elemente, die in perfekter Harmonie mit den Gerichten (es wird zb der erste Bissen jedes einzelnen Gastes visuell begleitet) abgestimmt sind, garantieren perfekte Unterhaltung. Beispielsweise kann man den virtuellen Schmetterling, der sich vom Schwarm absondert und sich auf den Tellerrand setzt, einfach anpusten und er fliegt davon.

Ja, es sind einzelne Spielereien, aber wenn das wirklich so perfekt eingebunden wird, wie in dem Video zu sehen ist, dann kann man schon verstehen, dass man hier nicht nur für hochwertiges Essen zahlt, sondern für ein hoch-technisches, perfekt inszeniertes, kulinarisches Konzert. Inspiriert wurde er übrigens von [El Somni](#), der kulinarischen "Oper" der Roca Brüder.

The Coolinary Society -
Connecting Foodies



Nina Mohimi & Dani Terbu:
Gründerinnen der Coolinary
Society! [Mehr erfahren >>](#)

Follow Us