

**Ganz nah dran –  
Erleben Sie die Dreharbeiten und den Frontcooking-Film:**

**„Making of“**

<https://youtu.be/Ta-olJV4vIA>

**Der Film – Meisterkoch Marc Haerberlin meets Blanco Cook**

<https://youtu.be/leTVwX-3GaA>

**Fotos:**



Datei **Marc\_Haerberlin\_@Gianni\_Villa**

Meisterkoch Marc Haerberlin, Chef des französischen Nobelrestaurants Auberge de l'III im elsässischen Illhaeusern, kam für Dreharbeiten nach Oberderdingen. Für den Film hat er erlesene Speisen auf der Frontcooking-Station Blanco Cook zubereitet.

Foto: **Gianni Villa**



Datei **Marc\_Haerberlin\_BLANCO-COOK**

Im Ausstellungsraum von Blanco Professional kochte Marc Haerberlin „für die Kamera“. Dafür wurde eine Küchensituation im Stil einer modernen Event-Location geschaffen.

Foto: **Blanco Professional**



### Datei **Marc\_Haeblerlin\_Gastbereich**

Der Meister kocht und serviert, die Gäste sind live dabei: Nach seiner Kocheinlage serviert Marc Haeblerlin Poularden Supreme auf Wokgemüse und Kurkumareis, außerdem Seeteufel auf Blattspinat und Rote Beete mit Orangenbutter.

Foto: **Blanco Professional**



### Datei **BLANCO-COOK\_Dreharbeiten**

Dreharbeiten mit der Frontcooking-Station Blanco Cook: Bei der Zubereitung lief den 20 Anwesenden – Koch, Statisten, Filmteam, Marketingteam, Produktmanagern und Frontcooking-Spezialisten – ordentlich das Wasser im Mund zusammen.

Foto: **Blanco Professional**