

# HOW TO COOK YOUR LIFE

HOW TO COOK YOUR LIFE

COMMENT CUIRE SA VIE

Regie: Doris Dörrie

## Deutschland 2007

**Länge** 100 Min.  
**Format** 35 mm, 1:1.78  
**Farbe**

### Stabliste

Buch	Doris Dörrie
Kamera	Jörg Jeshel Doris Dörrie
Schnitt	Suzi Giebler
Ton	Stefan Ravasz
Vertonung	Magda Habernickel
Mischung	Max Rammler
Musik	b:sides music: Sven Fallner Mathias Götz Martin Kolb Florian Riedl
Herstellungsltg.	Richard Sterling
Produktionsltg.	Annika Herr
Produktionskoord.	Ruth Stadler
Produzenten	Franz X. Gernstl Fidelis Mager

### Produktion

Megahertz GmbH Film und Fernsehen  
Föhrlinger Allee 17  
D-85774 Unterföhring  
Tel.: 0891-950 00 40  
Fax: 0891-950 00 430  
info@megahertz.de

### Weltvertrieb

Atrix Films  
Aggensteinstr. 13a  
81545 München  
Tel.: 089-64 28 26 11  
Fax: 089-64 95 73 49  
info@atrix-films.com



Edward Brown

Dokumentarfilm

## HOW TO COOK YOUR LIFE

Ein heiterer Dokumentarfilm, der von der Kunst des Kochens erzählt – und von der Kunst, sein Leben zu kochen, ohne dass man es anbrennen lässt, versalzt oder verkocht. Doris Dörrie und der kochende Zen-Priester Edward Brown zeigen, dass Essen mehr ist als bloße Nahrungsaufnahme und Kochen ein Fest der Sinne sowie ein Akt der Liebe und Großzügigkeit ist.

Im Sommer 2006 reiste Doris Dörrie mit einem kleinen Filmteam in das Buddhistische Zentrum Scheibbs nach Österreich, dann weiter nach Kalifornien in das Tassajara Zen Mountain Center und in das San Francisco Zen Center. An all diese Orte begleitete sie Edward Brown, der dort Menschen aller Generationen unterrichtete. Seine Rezepte sind einfach und reich an Geschmack und Aromen. Die Kamera ist Teilnehmer der Kochkurse, steht mit am mehlbestäubten Holztisch, blickt auf Teigballen, auf Radieschen, Orangen und Karotten. Sie ist dabei, wenn Edward Brown seine Lektionen hält, nach den Lehren des Zen-Meisters Dogen von 1238: Was bedeutet Kochen und Essen für die Gemeinschaft und für jeden Einzelnen? Ist Kochen ein politischer Akt? Inwieweit reflektiert Kochen unsere Lebenseinstellung, unsere Haltung zur Welt?

In San Francisco guckte Doris Dörrie in Fastfood-Restaurants, sprach mit Biobauern, mit hungernden Obdachlosen und mit einer Frau, die sich nur von dem ernährt, was andere Menschen wegwerfen. 80 Prozent aller Amerikaner essen inzwischen nicht mehr zu Hause und kochen auch nicht mehr. Wer nicht kochen kann und nicht reich ist, muss sich billig und schlecht ernähren. Keine Zeit mehr fürs Kochen und gemeinsame Essen zu haben, ist Verlust von Gemeinschaft und Kultur. Kochen zu lernen, bedeutet den Reichtum der eigenen Kultur zu erfahren und zu erhalten.

## HOW TO COOK YOUR LIFE

A upbeat documentary about the art of cooking, but also the art of cooking one's life without burning it, adding too much salt or over-cooking it. Together, Doris Dörrie and Zen priest of cookery, Edward Brown, demonstrate that food means much more than just nutrition and that cooking is a feast of the senses, as well as an act of love and generosity.



Doris Dörrie

### Biografie

Geboren am 26.5.1955 in Hannover. Schauspiel- und Filmstudium an der University of the Pacific in Stockton (Kalifornien), anschließend Studium der Philosophie und Psychologie in New York. 1975-78 Studium an der Hochschule für Fernsehen und Film in München, an der sie später als Dozentin tätig ist. Nach TV-Filmen 1983 Spielfilmdebüt. 1985 überragender Publikumerfolg mit MÄNNER. Sie ist auch eine bekannte Autorin von Romanen, Kurzgeschichten und Kinderbüchern. 2001 inszenierte sie an der Berliner Staatsoper „Cosi fan tutte“, 2003 folgte „Turandot“.

### Biography

Born in Hanover on 26.5.1955, she studied acting and film at the University of the Pacific in Stockton, California, and philosophy and psychology in New York. From 1975-78 she studied at the College of Television and Film in Munich, where she later lectured. After several TV films, she made her first feature film 1983. She enjoyed outstanding success with her 1985 film, MÄNNER. A well-known author of novels, short stories and children's books, in 2001 and 2003 respectively she directed productions of "Cosi fan tutte", and "Turandot" for the Berliner Staatsoper.

### Biographie

Née à Hanovre le 26-5-1955. Etude l'art dramatique et le cinéma à l'université du Pacifique de Stockton (Californie) puis la philosophie et la psychologie à New York. Etude de 1975 à 1978 à la HFF de Munich où elle sera plus tard chargée de cours. Réalise des téléfilms puis un premier long métrage de fiction pour le cinéma en 1983. Grand succès en salles avec MÄNNER en 1985. Egalement célèbre auteur de romans, de nouvelles et de livres pour enfants. En 2001, met en scène « Cosi fan tutte » à l'opéra national de Berlin, suivi de « Turandot » en 2003.

During the summer of 2006, Doris Dörrie and a small film crew followed Edward Brown to Scheibbs Buddhist Centre in Austria, then to the Tassajara Zen Mountain Center and the San Francisco Zen Center, where Brown taught people of all generations. His recipes are simple, full of taste and highly aromatic. In this film, the camera is a participant observer at his cooking courses, it stands round the floured wooden table, watching the dumplings, the radishes, oranges and the carrots. It is also there when Edward Brown lectures his students according to Zen master Dogen's teachings of 1238: what, he asks, does cooking and eating mean to the community and the individual? Is cooking a political act? In what way does cooking reflect our approach to life and the world around us?

While she was in San Francisco, Doris Dörrie took a look at some of the city's fast food restaurants; she also spoke to organic farmers, starving homeless people and to a woman whose diet consists solely of things that other people have throw away. Nowadays, 80 percent of America's population no longer eat at home, or even cook. Anyone who cannot cook and isn't rich has no option but to feed themselves cheaply and poorly. Not having any time to cook and eat together means a loss of community and culture. Learning to cook means learning how rich our own culture is, and taking an active part in its preservation.

### COMMENT CUIRE SA VIE

Un film documentaire amusant qui parle de l'art culinaire – et de l'art de faire cuire sa vie sans que ça attache, que ce soit trop salé ou trop cuit. Doris Dörrie et le prêtre zen cuisinier Edward Brown montrent que manger est davantage que la simple absorption de nourriture et que cuisiner est une fête des sens tout comme un acte d'amour et de générosité.

A l'été 2006, Doris Dörrie est partie avec une petite équipe de tournage au centre bouddhiste de Scheibbs, en Autriche, puis en Californie, au Tassajara Zen Mountain Center et au San Francisco Zen Center. Dans tous ces lieux, elle accompagnait Edward Brown qui enseigne à des gens de toutes les générations. Ses recettes sont simples et riches en saveurs et arômes. La caméra est partie prenante des cours de cuisine, auprès de la table en bois couverte de farine, fixant les boules de pâte, les radis, les oranges et les carottes. Elle est présente lorsqu'Edward Brown donne ses cours, conformes aux enseignements du maître zen Dogen, en 1238 : que signifie cuisiner et manger pour la communauté et pour chaque individu ? Cuisiner est-il un acte politique ? Dans quelle mesure la cuisine reflète-t-elle notre conception de la vie, notre comportement vis-à-vis du monde ?

A San Francisco, Doris Dörrie a jeté un coup d'œil dans des établissements de restauration rapide, parlé avec des agriculteurs bio, avec des sdf affamés et avec une femme qui se nourrit uniquement des déchets des autres. Actuellement, 80 pour cent des Américains ne mangent plus à la maison et ne font plus la cuisine. Ceux qui ne savent pas faire la cuisine et ne sont pas riches doivent manger pas cher, donc mal. Ne plus avoir le temps de cuisiner et de manger ensemble est une perte au niveau de la collectivité et de la culture. Apprendre à cuisiner signifie découvrir et conserver la richesse de sa propre culture.

### Filmografie

- 1976 OB'S STÜRMT ODER SCHNEIT  
Dokumentarfilm, Co-Regie:  
Wolfgang Berndt
- 1977 ENE, MENE, MINK  
Kurzfilm
- 1978 HÄTTST WAS GSCHETS GLERNT  
TV-Dokumentarfilm  
DER ERSTE WALZER  
HFF-Diplomfilm  
ALT WERDEN IN DER FREMDE  
TV-Dokumentarfilm
- 1980 KATHARINA EISELT, 85, ARBEITERIN  
TV-Dokumentarfilm
- 1981 VON ROMANTIK KEINE SPUR  
TV-Dokumentarfilm
- 1982 DAZWISCHEN  
TV-Film
- 1983 MITTEN INS HERZ
- 1984 IM INNEREN DES WALS
- 1985 MÄNNER
- 1986 PARADIES
- 1987 ICH UND ER
- 1989 GELD
- 1991 LOVE IN GERMANY  
TV-Dokumentation  
HAPPY BIRTHDAY, TÜRKE!
- 1993 WAS DARF'S DENN SEIN?  
TV-Dokumentation
- 1994 KEINER LIEBT MICH
- 1996 ... AUGENBLICK ...  
TV-Dokumentation, Co-Regie:  
Werner Penzel
- 1998 BIN ICH SCHÖN?
- 2000 ERLEUCHTUNG GARANTIERT
- 2002 NACKT
- 2003 EIN SELTSAMES PAAR  
TV-Film
- 2004 DER FISCHER UND SEINE FRAU
- 2007 HOW TO COOK YOUR LIFE