

## WE LIKE IT HOT

... UND LASSEN NICHTS ANBRENNEN

**FINAL RECIPE**

Republik Korea/Thailand/Singapur 2013

Regie: Gina Kim

Mit Michelle Yeoh, Henry Lau

Foto: CJ E&amp;M Corporation

**EL SOMNI**

(The Dream)

Spanien 2013

Regie: Franc Aleu

Mit Joan Roca, Josep Roca, Jordi Roca

Dokumentarfilm

Foto: Mediaproducción, S.L.U.

**ZONE PRO SITE: THE MOVEABLE FEAST**

Taiwan 2013

Regie: Chen Yu-Hsun

Mit Lin Mei-Hsiu, Yang Yo, Hsia Kimi

Foto: Ablaze Image Ltd.

Wo wären wir ohne die Flamme? Vermutlich auf den Bäumen, denn der Gebrauch des Feuers unterscheidet uns von allen anderen Lebewesen. Wir sind die kochenden Affen, sagt der Anthropologe Richard Wrangham. Ohne Kochen hätten wir keine Vorstellung von Zeit, keine Zukunft und keine Geschichte. Doch das Feuer bedroht auch die Nachwelt, denn die Erwärmung des Globus hat bedrohliches Ausmaß angenommen. Also tun wir etwas und lassen nichts anbrennen. Die Küche lehrt, das richtige Maß zu finden. Wir präsentieren zum achten Mal mit brandneuen Filmen sowohl die schöne als auch die schreckliche Welt der Nahrung.

Michelle Yeoh (*CROUCHING TIGER, HIDDEN DRAGON*) eröffnet das Kulinarische Kino mit dem koreanischen Spielfilm *FINAL RECIPE* von Gina Kim, die ein Familiendrama vor und hinter den Kulissen einer glamourösen Kochshow inszeniert. In der Dokumentation *EL SOMNI (THE DREAM)* von Franc Aleu geht es um die Hermanos Roca, die Brüder Roca aus der katalanischen Stadt Girona, die seit 2013 auf Platz 1 der Liste der 50 besten Restaurants der Welt stehen. Bei einem exklusiven Dinner mit zwölf Spitzenvertretern aus Gastronomie, Kunst und Wissenschaft werden die einzigartigen Gerichte der Roca-Brüder mit Projektionen und Performances in einen interkulturellen Zusammenhang gebracht. Chen Yu-Hsun präsentiert in *ZONE PRO SITE: THE MOVEABLE FEAST* durchgeknallte Typen in einer quietschbunten Komödie über taiwanische Wanderköche, die Festessen für große Gesellschaften kochen. *BUSHI NO KONDATE (A TALE OF SAMURAI COOKING – A TRUE LOVE STORY)* von Yuzo Asahara erzählt eine japanische Liebesgeschichte zwischen einem Samurai-Koch, der das Schwert dem Küchenmesser vorzieht, und einer genialen Köchin. Jonathan Nossiters italienischer Film *NATURAL RESISTANCE* dokumentiert, wie sich Winzer in den Marken und der Toskana gegen Normen der EU und der Weinbauverbände wehren und auf lokale Traditionen zurückgreifen. Mit kühnen Schnitten verbindet der Regisseur Szenen in den Weinbergen mit Archivmaterial der Cineteca Bologna und demonstriert so die Beziehung zwischen Kultur und Agrikultur.

*MISSION BLUE* von Fisher Stevens und Robert Nixon zeigt das meist unter Wasser gelebte Leben der Meeresbiologin und Umweltschützerin Sylvia Earle und ihrem Projekt „Hope Spots“. Der Dokumentarfilm *FOOD CHAINS* von Sanjay Rawal engagiert sich für den aktuellen Kampf der Landarbeiter in Florida und Kalifornien gegen empörende Arbeitsbedingungen. In *THE FOOD GUIDE TO LOVE* von Dominic Harari und Teresa de Pelegri erleben wir Lust und Frust einer Liebe zwischen einem irischen Allesesser und einer spanischen Vegetarierin. Julie Perron porträtiert mit *LE SEMEUR (THE SOWER)* den kanadischen Künstler Patrice Fortier, der die Erzeugung von keimfähigem Saatgut mit phantasievollen Kunstaktionen verbindet. Im Zentrum von Diego Lunas *CESAR CHAVEZ* steht der Bürgerrechtler César Chávez, der den Aufstand der Landarbeiter im Kalifornien der Sechzigerjahre zum Erfolg führte. Hier wird die Vorgeschichte von Sanjay Rawals *FOOD CHAINS* erzählt. Der italienische Dokumentarfilm *I CAVALIERI DELLA LAGUNA (THE KNIGHTS OF THE LAGOON)* von Walter Bencini zeigt das anstrengende aber glückliche Leben von Fischern einer Kooperative an der toskanischen Küste als Beispiel für Fischfang, der ökologisch und ökonomisch sinnvoll ist. Das Thema „genveränderte Pflanzen“ wird in dem französischen Animationsfilm *TANTE HILDA!* von Jacques-Remy Girerd und Benoît Chieux kindgerecht behandelt und liefert reichlich Diskussionsstoff.

**BUSHI NO KONDATE**

(A Tale of Samurai Cooking – A True Love Story)

Japan 2013

Regie: Yuzo Asahara

Mit Aya Ueto, Kengo Kora

Foto: „A Tale of Samurai Cooking“ Film Partners

**MISSION BLUE**

USA 2013

Regie: Robert Nixon, Fisher Stevens

Dokumentarfilm

Foto: Sylvia Earle

**FOOD CHAINS**

USA 2013

Regie: Sanjay Rawal

Dokumentarfilm

Foto: Forest Woodward

## WE LIKE IT HOT ... BUT DONT LET IT BURN



### THE FOOD GUIDE TO LOVE

Spanien/Irland/Frankreich 2013  
Regie: Dominic Harari, Teresa de Peregrini  
Mit Leonor Watling, Richard Coyle  
Foto: Patrick Redmond



### LE SEMEUR

(The Sower)  
Kanada 2013  
Regie: Julie Perron  
Dokumentarfilm  
Foto: Les Productions des Films de L'Autre



### I CAVALIERI DELLA LAGUNA

(The Knights Of The Lagoon)  
Italien 2013  
Regie: Walter Bencini  
Dokumentarfilm  
Foto: Insekt Film

Where would we be without the flame? Presumably still in the trees, because the use of fire distinguishes us from all other living things. The anthropologist Richard Wrangham calls us the cooking ape. Without cooking, we would have no idea of time, no future, and no history. But fire also threatens mankind's future, for global warming has reached a threatening level. Let's not sit by and watch things burn. The kitchen can teach us to find the right balance. We present, for the eighth year running, brand new films on both the beautiful and the shocking world of food.

Michelle Yeoh (CROUCHING TIGER, HIDDEN DRAGON) is guest of honour at the Culinary Cinema opening film, the Korean feature FINAL RECIPE by Gina Kim, a family drama played out in front of and behind the scenes of a glamorous cooking show. EL SOMNI (THE DREAM) is a documentary by Franc Aleu about the Hermanos Roca – the Roca brothers – from the Catalan city of Girona, whose restaurant made first place on the list of the world's 50 best restaurants in 2013. At an exclusive dinner with twelve leading representatives of gastronomy, art and science, the unique dishes from the Roca brothers, projected images, and performances, converge in an intercultural feast. Chen Yuhsun's ZONE PRO SITE: THE MOVEABLE FEAST presents a crazy bunch of characters in an hilarious comedy about Taiwanese outdoor catering chefs, who cook outdoor banquets for large gatherings. BUSHI NO KONDATE (A TALE OF SAMURAI COOKING – A TRUE LOVE STORY) by Yuzo Asahara is a Japanese love story between a samurai chef, who prefers the sword to the kitchen knife, and a brilliant cook. Jonathan Nossiter's Italian film NATURAL RESISTANCE documents how wine-makers in Marche and Tuscany fight back against EU regulations and winegrowers' associations, and draw on local traditions. With bold edits, the director juxtaposes scenes in the vineyards with archive footage from the Cineteca di Bologna, to illustrate the relationship between culture and agriculture.

MISSION BLUE by Fisher Stevens and Robert Nixon looks at the mostly under water life of marine biologist and environmentalist Sylvia Earle and her project "Hope Spots". The documentary film FOOD CHAINS by Sanjay Rawal is committed to the current struggle of farmworkers in Florida and California against appalling working conditions. In the FOOD GUIDE TO LOVE by Dominic Harari and Teresa de Pelegri, we encounter the desire and frustration in the love between an Irish omnivore and a Spanish vegetarian. Julie Perron's LE SEMEUR (THE SOWER) is a portrait of Canadian artist Patrice Fortier, who combines the production of germinable seeds with imaginative art performances. The civil rights activist César Chávez, who led the uprising of the farmworkers in California in the 1960s to success, is the centre of Diego Luna's film CESAR CHAVEZ. This film gives the historical background to Sanjay Rawal's FOOD CHAINS. The Italian documentary I CAVALIERI DELLA LAGUNA (THE KNIGHTS OF THE LAGOON) by Walter Bencini presents the arduous but happy lives of fishermen from a cooperative on the Tuscan coast, as an example of fishing that is ecologically and economically sensible. "Genetically modified plants" is the subject of the French animated film AUNT HILDA! by Jacques-Rémy Girerd and Benoît Chieux. A child-friendly film with plenty of topics for discussion.

### DIE KURZFILME DES KULINARISCHEN KINOS 2014

TABA – THE TABLE GAME, Spanien/Japan 2013, Regie: Pep Gatell, Eloi Colom  
3 ACRES IN DETROIT, Frankreich/USA 2013, Regie: Nora Mandray, Dokumentarfilm  
I MACCHERONI, Italien 1959, Regie: Raffaele Andreassi



### NATURAL RESISTANCE

Italien 2013  
Regie: Jonathan Nossiter  
Mit: Gian Luca Farinelli  
Dokumentarfilm  
Foto: J. Nossiter-Goatworks Films



### CESAR CHAVEZ

Mexico/USA 2013  
Regie: Diego Luna  
Mit: Micheal Pena, America Ferrera, Rosario Dawson, John Malkovich  
Foto: Greg Smith 2012



### TANTE HILDA!

(Aunt Hilda!)  
Frankreich/Luxemburg 2013  
Regie: Jacques-Rémy Girerd & Benoît Chieux  
Animationsfilm  
Foto: Folimage / Melusine Production / France 3 Cinema/ Rhone-Alpes Cinema / SND