

## KULINARISCHES KINO

## ZEHN JAHRE FILM &amp; FOOD

**SÅ MEGET GODT I VENTE**

(Good Things Await)

Dänemark 2014

Regie: Phie Ambo

Dokumentarfilm

Foto: Phie Ambo

Film & Food bedeutet für viele Popcorn-Kino. Für das Kulinarische Kino ist es ein Festival für alle Sinne, über die Künste des Timings, des Fokussierens und der Transformation. Die Berlinale stellte 2006 als erstes A-Festival der Welt das Thema Food vor. In den folgenden Jahren hat sich das Kulinarische Kino zum Publikumsfavoriten entwickelt.

Dieser Erfolg wäre ohne die Impulse von Alice Waters und Carlo Petrini nicht möglich gewesen. Alice ist Chefköchin des Chez Panisse in Berkeley, Kalifornien, und Begründerin der Edible Schoolyard Bewegung, die sich zum Ziel gesetzt hat, Schulkinder an gesunde Ernährung heranzuführen. Gemeinsam mit dem Präsidenten von Slow Food, Carlo Petrini, hat sie die Philosophie des Kulinarischen Kinos geprägt. Dafür werden beide mit der Berlinale Kamera geehrt.

Tradition und Fortschritt, sowie die wichtigste Essenzutat, die Geselligkeit, sind in allen Filmen des Kulinarischen Kinos präsent. Die dänische Produktion **SÅ MEGET GODT I VENTE** von Phie Ambo dokumentiert mit zärtlichem Blick die tägliche Arbeit eines 80-jährigen Demeter-Bauern. Stress, Glück und Melancholie in der Sternegastronomie fängt die Regisseurin Willemiek Kluijfhout in dem Dokumentarfilm **SERGIO HERMAN, FUCKING PERFECT** ein. Sie zeigt die kritischen Momente, in denen der holländische Chef Sergio Herman sich entscheidet, sein erfolgreiches Drei-Sterne-Lokal zu schließen. David Gelbs **CHEF'S TABLE „MASSIMO BOTTURA“** ist eine TV-Serie über internationale Spitzenköche. Dazu gehört auch Drei-Sterne-Chef Massimo Bottura aus Modena der die klassische Italienische Küche neu interpretiert. Ebenfalls mit edlen Zutaten, aber hauptsächlich für sich selbst, kocht die Protagonistin des japanischen Viertellers **LITTLE FOREST** von Junichi Mori. In **JEREZ & EL MISTERIO DEL PALO CORTADO** versammelt Filmemacher José Luis López Linares Sommeliers und Köche, die von der Wiederkehr des einst berühmten Sherry Weins überzeugt sind.

In **JAP-SIK-GA-JO-GUI-DIL-LE-MA** dokumentiert die koreanische Filmemacherin Yun Hwang, wie sie aus Mitleid mit Tieren in Massentierhaltung Vegetarierin wird. Doch sie gerät mit ihrer Familie in Konflikt. Was ist wichtiger, gemeinsame Mahlzeiten oder Tierschutz? Die US-Amerikanerin Sandy McLeod führt uns in **SEEDS OF TIME** in die Saatgutbank von Spitzbergen, die den Erhalt der Biodiversität auf der Welt sichern soll. Zwei Produktionen beschäftigen sich mit der lateinamerikanischen Küche, deren Bedeutung für die Ernährung der Welt oft vergessen wird, denn Mittel- und Südamerika ist die genetische Heimat von so wichtigen Produkten wie Kartoffeln, Tomaten, Paprika, Mais oder Kakao. **COOKING UP A TRIBUTE** von Luis González und Andrea Gómez zeigt die kulinarischen Abenteuer der spanischen Roca-Brüder, die durch Texas und Lateinamerika touren. Die Möglichkeiten der Gastronomie, soziale Veränderungen zu bewirken, dokumentiert **BUSCANDO A GASTÓN** von Patricia Pérez über den international agierenden Chef Gastón Acurio aus Peru. **IL SEGRETO DI OTELLO** von Francesco Martinotti erinnert an eine Trattoria, die jahrzehntelang ein politisches und kreatives Zentrum Roms war.

In der Reihe Kulinarisches Kino goes Kiez läuft ein Doppel-Programm zum Thema Celebrating Food: Zuerst thematisiert Anne Georget in dem französisch-belgischen Dokumentarfilm **FESTINS IMAGINAIRES** von KZ-Häftlingen imaginierte Festessen. Danach preist Julie Cohen in **THE STURGEON QUEENS** jüdische Esstraditionen in einem New Yorker Deli, der seit 101 Jahren in Familienbesitz ist. Beim Youth Food Cinema geht es in der komödiantischen Dokumentation **THAT SUGAR FILM** um die üblen Folgen des übermäßigen Zuckerkonsums.

**JEREZ & EL MISTERIO DEL PALO CORTADO**

(Sherry &amp; The Mystery of Palo Cortado)

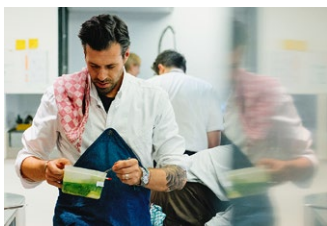
Spanien 2015

Regie: José Luis López Linares

Mit Josep Roca, Paco Pérez,

Dokumentarfilm

Foto: Lopez-Li films &amp; Zampa audiovisual

**SERGIO HERMAN, FUCKING PERFECT**

Niederlande 2015

Regie: Willemiek Kluijfhout

Dokumentarfilm

Foto: P.P. de Meijer

**JAP-SIK-GA-JO-GUI-DIL-LE-MA**

(An Omnivorous Family's Dilemma)

Republik Korea 2014

Regie: Yun Hwang

Dokumentarfilm

Foto: CinemaDAL

**CHEF'S TABLE „MASSIMO BOTTURA“**

USA 2014

Regie: David Gelb

Dokumentarfilm

**SEEDS OF TIME**

USA 2014

Regie: Sandy McLeod

Dokumentarfilm

Foto: Henrik Edelbo

**LITTLE FOREST**

Japan 2014-2015

Regie: Junichi Mori

Mit Ai Hashimoto, Karen Kirishima

Foto: "little forest" Film Partners/

Daisuke Igarashi/KODANSHA Ltd.

**COOKING UP A TRIBUTE**

Spanien 2014

Regie: Luis González, Andrea Gómez

Mit Joan Roca, Josep Roca, Jordi Roca

Dokumentarfilm

Foto: Manuel de Mora-Figueroa Urdiales

## CULINARY CINEMA

TEN YEARS OF FILM & FOOD



### BUSCANDO A GASTÓN

(Finding Gastón)

Peru 2014

Regie: Patricia Pérez

Mit Gastón Acurio

Dokumentarfilm

Foto: Chiwake Films



### IL SEGRETO DI OTELLO

(Otello's secret)

Italien 2014

Regie: Francesco Ranieri Martinotti

Dokumentarfilm

Foto: Andrea Sisti



### FESTINS IMAGINAIRES

(Imaginary Feasts)

Frankreich/Belgien 2014

Regie: Anne Georget

Dokumentarfilm

Foto: Anne Georget

For many people, 'Film & Food' means popcorn cinema. But for Culinary Cinema it is a festival for all the senses about the art of timing, of focussing and of transformation. In 2006, the Berlinale became the world's first A-Festival to introduce the subject of food. During the ensuing years, Culinary Cinema has become a firm audience favourite.

This success would not have been possible without the impetus from Alice Waters and Carlo Petrini. Alice is executive chef at Chez Panisse in Berkeley, California and founder of the Edible Schoolyard movement which aims to introduce healthy nutrition to schoolchildren. Together, she and president of the Slow Food movement, Carlo Petrini, have shaped the philosophy behind Culinary Cinema. For this reason both of them are being honoured with the Berlinale Camera.

Tradition and innovation, along with that most important of ingredients – good company – are present in all the Culinary Cinema films. The Danish documentary SÅ MEGET GODT I VENDE by Phie Ambo takes a tender look at the daily work of an 80-year-old biodynamic farmer. Stress, happiness and depression in Michelin-starred gastronomy are caught by director Willemiekl Kluijfhout in her documentary SERGIO HERMAN, FUCKING PERFECT where she shows the critical moments in which Dutch chef Sergio Herman decides to close his successful three-star restaurant. David Gelb's CHEF'S TABLE "MASSIMO BOTTURA" is a TV series about international top chefs including three-star chef Massimo Bottura from Modena who reinterprets classic Italian cuisine. The protagonist of the Japanese four-part film LITTLE FOREST by Junichi Mori cooks with equally fine ingredients but primarily for herself. In JEREZ & EL MISTERIO DEL PALO CORTADO filmmaker José Luis López Linares brings together sommeliers and chefs who are confident of the return of the once-famous sherry.

In JAP-SIK-GA-JO-GUI-DIL-LE-MA Korean filmmaker Yun Hwang documents how, out of pity for animals reared by intensive farming, she becomes a vegetarian and how this leads to conflict with her family. Which is more important: shared meals or animal protection? In SEEDS OF TIME the US filmmaker Sandy McLeod takes us into the seed-bank on Spitzbergen which is intended to protect the world's biodiversity. Two productions focus on Latin American cookery whose great significance for feeding the world is often forgotten, considering Central and South America are the genetic home of so many important products such as potatoes, tomatoes, peppers, corn and cocoa. COOKING UP A TRIBUTE by Luis González and Andrea Gómez shows the culinary adventures of the Spanish Roca brothers as they travel through Texas and Latin America. BUSCANDO A GASTÓN by Patricia Pérez, about the internationally active chef Gastón Acurio from Peru, documents the possibilities for gastronomy to effect social change. IL SEGRETO DI OTELLO by Francesco Martinotti remembers a trattoria which was a political and creative centre in Rome for decades.

The Culinary Cinema Goes Kiez is screening a double bill on the topic of celebrating food. First, FESTINS IMAGINAIRES, the French-Belgian documentary by Anne Georget, takes a look at the banquets imagined by concentration camp inmates. Then, in THE SURGEON QUEENS, Julie Cohen extols the Jewish culinary tradition of a New York deli which has been in the same family for 101 years. At the Youth Food Cinema, the comedic documentary THAT SUGAR FILM concerns itself with the unpleasant consequences of excessive sugar consumption.



### THE SURGEON QUEENS

USA 2014

Regie: Julie Cohen

Dokumentarfilm

Foto: Courtesy of Russ & Daughters



### THAT SUGAR FILM

Australien 2015

Regie: Damon Gameau

Dokumentarfilm

Foto: Madman Entertainment

### DIE KURZFILME DES KULINARISCHEN KINOS

FEEDING THE BODY POLITIC,  
USA 2014, Regie: Helen De Michiel

WURST,  
USA 2014, Regie: Carlo Vögele

LA RICOTTA,  
Italien 1963, Regie: Pier Paolo Pasolini

FLAMIN' HOT,  
USA 2014, Regie: Helen De Michiel

EL SUEÑO DE SONIA,  
Peru 2014, Regie: Diego Sarmiento

AUTOMATIC FITNESS, Deutschland 2015,  
Regie: Alejandra Tomei, Alberto Couceiro

QUANDO L'ITALIA MANIGIAVA IN BIANCO E NERO, Italien 2015, Regie: Andrea Groppero di Troppenburg