

Pressemitteilung



Kulinarisches Kino 2011: „Give Food a Chance“

„Give Food a Chance“ lautet das Motto des 5. *Kulinarischen Kinos* der 61. Berlinale, das vom 13. bis 18. Februar 2011 stattfindet. Zwölf Filme über Nahrung und Umwelt laufen im Kino des Martin-Gropius-Baus. Nach den Filmen um 19:30 Uhr servieren die renommierte Köchin Sonja Frühsammer sowie die Sterneköche Michael Hoffmann, Thomas Kammeier, Michael Kempf und Tim Raue im Spiegelzeltrestaurant „Gropius Mirror“ jeweils ein Menü, das von den Filmen inspiriert ist.

Das Programm des *Kulinarischen Kinos* fasst Dieter Kosslick zusammen: „Geben wir der Nahrung die Chance, wieder Mittelpunkt des Lebens zu werden, und nicht dem als Lebensmittel getarnten Giftmüll. Vor zehn Jahren begannen wir bei der Berlinale qualitätsbewusst zu kochen und anständige Weine auszuschenken. Vor fünf Jahren gründeten wir das *Kulinarische Kino*, um auf die Beziehungen zwischen Film, Kultur, Küche und Umwelt aufmerksam zu machen. Nahrung verbindet Menschen miteinander und mit der Umwelt. Die Küche ist auch ein Gradmesser der Kultur eines Landes.“

„‘Back to the roots’, sowohl filmisch als auch kulinarisch, ist das gemeinsame Thema des Abendprogramms im *Kulinarischen Kino 2011*“, bemerkt Projektleiter Thomas Struck. Den Auftakt macht die südkoreanische Regisseurin Anna LEE mit dem Spielfilm *Dwen-Jang (The Recipe)*. Ein Fernsehjournalist macht sich auf die Suche nach dem Rezept einer verführerischen Sojabohnensuppe. Am Ende der Odyssee erkennt er, dass nicht nur beste Zutaten sondern auch der Einklang mit Natur und Traditionen und unverzichtbar Schmerz und Liebe zum Rezept gehören. Michael Hoffmann, vom Magazin „Der Feinschmecker“ zum Koch des Jahres gekürt, wird nach dem Film eine Essenz von Gemüse aus dem eigenen Garten servieren.

Tim Raue hat die delikate Aufgabe, nach der US Produktion *Jiro Dreams of Sushi* von David Gelb ein japanisch inspiriertes Menü zu kreieren. Der Film zeigt den legendären 85jährigen Sushi-Meister Jiro Ono. Sein Restaurant *Sukiyabashi Jiro* liegt in einer U-Bahn Station Tokios, hat zehn Plätze und drei Michelin Sterne. Tim Raue war da und ist begeistert, sowohl von Onos Sushi als auch vom Film.

Der Verlust des Geschmacks und Geruchs ist für Charlie Arturaola eine Katastrophe, denn er ist ein berühmter Sommelier. *El Camino del Vino (Die Wege des Weins)* von Nicolás Carreras zeigt Charlies Weg durch gigantische und auch kleine Weingüter Argentiniens, um seine verlorenen Sinne wieder zu finden. Am Ende der tragikomischen Reise steht Selbsterkenntnis. Besondere Finesse gewinnt der im neorealistischen Stil gestaltete Film dadurch, dass alle Darsteller authentische Personen sind. Sonja Frühsammer

**61. Internationale
Filmfestspiele
Berlin
10. – 20.02.2011**

Presse

Potsdamer Straße 5
10785 Berlin

Tel. +49· 30· 259 20· 707
Fax +49· 30· 259 20· 799

press@berlinale.de
www.berlinale.de

Ein Geschäftsbereich der
Kulturveranstaltungen des
Bundes in Berlin (KBB) GmbH

Geschäftsführung:
Dieter Kosslick
(Intendant Internationale
Filmfestspiele Berlin),
Charlotte Sieben
(Kaufmännische Geschäftsführung),
Dr. Bernd M. Scherer,
Prof. Dr. Joachim Sartorius

Vorsitzender des Aufsichtsrats:
Bernd Neumann

Amtsgericht Charlottenburg
HGR Nr. 96 · HRB 29357
USt ID DE 136 78 27 46



Pressemitteilung

bereitet das Menü zum Film.

In *También la lluvia (Even the Rain)* inszeniert die spanische Regisseurin Icíar Bollaín einen Film im Film vor dem Hintergrund des Wasserkriegs in der bolivianischen Stadt Cochabamba, der durch die Privatisierung der Wasserwerke ausgelöst wurde. In dieser Situation wird ein historischer Spielfilm über Christopher Columbus und die Ausbeutung der indigenen Bevölkerung produziert. Damals ging es um Gold, in der Gegenwart des Films um das Grundnahrungsmittel Wasser. Thomas Kammeier wird dazu ein Menü kochen.

Toast von SJ Clarkson basiert auf der Autobiografie des beliebten englischen Autors und Kochs Nigel Slater und spielt in den 1960er Jahren. Der junge Nigel entdeckt das Kochen und die Sexualität. Glück und Tränen liegen in beiden Fällen eng beieinander. Michael Kempf überträgt das Drama auf sein Menü. *Toast* wird nach seiner Premiere im *Berlinale Special* im *Kulinarischen Kino* präsentiert.

In den Spätvorstellungen um 22:00 Uhr stehen ökologische und soziale Themen im Mittelpunkt. *The Pipe* von Risteard Ó Domhnaill dokumentiert hautnah den erfolgreichen Kampf irischer Fischer gegen die Verlegung einer Pipeline. Einen Schweizer Schrebergarten als multikulturelles Reservat beobachtet Mano Khalil in *Unser Garten Eden*. Das enge Verhältnis von Schlachtern und Schweinen filmt Bertram Verhaag in *Ehrfurcht vor dem Leben* und Hans Dortmans in *Divine Pig (Das göttliche Schwein)*. In *Le Quattro Volte (Vier Leben)* von Michelangelo Frammartino geht es um Elemente: Holz, Feuer, Wind, Ziegen und einen sterbenskranken Hirten in einem calabrischen Dorf. Der japanische Spielfilm *Meshi to Otome (Food and the Maiden)* von Minoru Kurimura widmet sich mit zartem Humor den Essstörungen von drei jungen Paaren.

Beim „Youth Food Cinema“ am 18.2. um 9:30 Uhr konfrontiert *Taste the Waste* von Valentin Thurn Schülergruppen mit dem Thema Lebensmittelabfälle. Nach der Filmvorführung diskutieren die Schüler über Mindesthaltbarkeitsdatum und Kompostieren mit Mitarbeitern der Berliner Tafel und Slow Food. Anschließend kocht Sternekoch Michael Hoffmann mit den Schülern ein Menü mit vom Handel ausrangierten Lebensmitteln.

Zur „Tea Time“ um 17:00 Uhr finden im Spiegelzeltrestaurant „Gropius Mirror“ Lesungen, Diskussionen und Tastings statt. Am 14.2. liest Karen Duve aus ihrem Bestseller „Anständig Essen“. Carlo Petrini präsentiert am 15.2. sein neues Buch „Terra Madre“ und am 16.2. Stuart Pigott „Weinwunder Deutschland“ mit anschließender Weinverkostung. Ursula Heinzelmann serviert dazu deutschen Käse.



Pressemitteilung

Der Vorverkauf für das *Kulinarische Kino* beginnt am 7. Februar 2011 um 10:00 Uhr an den Zentralen Vorverkaufsstellen in den Arkaden am Potsdamer Platz, im International und in der Urania sowie online unter www.berlinale.de und an allen an das Eventim Netz angeschlossenen Theaterkassen.

Filme im *Kulinarischen Kino* 2011

Dwen-Jang (The Recipe) Südkorea

Von Anna LEE

Mit RYOO Seung-Yong, LEE Yo-Won, LEE Dong-Wook

Europapremiere

Jiro Dreams of Sushi USA

Dokumentarfilm von David Gelb

Mit Jiro Ono

Weltpremiere

El Camino del Vino (Die Wege des Weins) Argentinien

Von Nicolás Carreras

Mit Charlie Arturaola, Michel Rolland, Andreas Larsson, Pandora Anwyl,

Donato de Santis

Europapremiere

También la lluvia (Even the Rain) Spanien/Frankreich/Mexiko

Von Icíar Bollaín

Mit Luis Tosar, Gael García Bernal, Juan Carlos Aduviri, Karra Elejalde,

Raúl Arévalo

Toast Großbritannien

Von SJ Clarkson

Mit Helena Bonham Carter, Ken Stott, Victoria Hamilton,

Freddie Highmore

Deutschlandpremiere

Meshi to Otome (Food and the Maiden) Japan

Von Minoru Kurimura

Mit Mayu Sakuma, Rie Tamaka, Takae Okamura, Satoshi Kamimura,

Kentaro Kishi, Toru Kikuchi, Shoichiro Masumoto

The Pipe Irland

Dokumentarfilm von Risteard Ó Domhnaill

Unser Garten Eden Schweiz

Dokumentarfilm von Mano Khalil

Le Quattro Volte (Vier Leben) Italien, Deutschland, Schweiz



Pressemitteilung

Dokumentarfilm von Michelangelo Frammartino

Divine Pig (Das göttliche Schwein) Niederlande

Dokumentarfilm von Hans Dortmans

Ehrfurcht vor dem Leben Deutschland

Dokumentarfilm von Bertram Verhaag

Taste the Waste Deutschland

Dokumentarfilm von Valentin Thurn

Presseabteilung

24. Januar 2011