Pressemitteilung

Kulinarisches Kino **2013: „Dig Your Food – Vom Garten auf die Gabel“**

„Dig Your Food – Vom Garten auf die Gabel“ lautet das Motto des 7. *Kulinarischen Kinos* der Berlinale, das vom 10. bis 15. Februar 2013 stattfindet. 16 Filme über Essen und Umwelt laufen im Kino des Martin-Gropius-Baus. Nach den Filmen um 19:30 Uhr servieren die Sterneköche Nils Henkel, Michael Hoffmann, Kolja Kleeberg, Hendrik Otto und Tim Raue im Spiegelzeltrestaurant „Gropius Mirror“ jeweils ein Menü, das von den Filmen inspiriert ist.

„Wer optimale Frische möchte und keine Pestizide im Essen, der sollte gärtnern. Wer sich eine grünere Stadt wünscht, hat als Guerilla-Gärtner die Möglichkeit, Samenbomben platzen zu lassen. In Berlin schlägt das Urban Gardening Wurzeln. Der Prinzessinnengarten am Moritzplatz in Berlin kann bleiben und auch andere Graswurzelbewegungen verbreiten sich in aller Welt. Die Gärtner sind unter uns. Das zeigt sich auch im Programm des 7. *Kulinarischen Kinos*“, sagt Festivaldirektor Dieter Kosslick.

„Unser kulinarischer Kino-Lustgarten ist frisch bestückt. In vielen Filmen des aktuellen Jahrgangs finden sich Gartenelemente, sei es konkret oder im übertragenen Sinn“, interpretiert Kurator Thomas Struck das Programm.

Der niederländisch-belgische Dokumentarfilm *L’Amour des Moules* (*Mussels in Love*) erzählt vom Liebesleben der Muscheln und der Liebe der Menschen zu den Muscheln. Die Regisseurin Willemiek Kluijfhout zeigt, wie die leckeren Schalentiere in Unterwassergärten des Wattenmeers gesät und geerntet werden. Diese Tradition ist durch EU Verordnungen gefährdet. Nils Henkel wird aus Schloss Lerbach anreisen und ein vom Meer inspiriertes Menü servieren.

In der klassischen Hollywood Komödie *Being There* (*Willkommen, Mr. Chance*) von Hal Ashby spielt Peter Sellers den naiven Gärtner Mr. Chance, der nur seinen Garten kennt. Als sein Arbeitgeber stirbt, wird er aus seinem Paradies verjagt und trifft durch einen Unfall auf die reiche Eve (Shirley MacLaine). Michael Hoffmann, Chef des Margaux und Gärtner, wird das Menü zubereiten.

Stefano Sardo zeigt im italienischen Dokumentarfilm *Slow Food Story* die Meilensteine der internationalen Slow Food Bewegung auf dem Weg zu internationaler Bedeutung. Hendrik Otto, Chef im Lorenz-Adlon, hat die delikate Aufgabe, ein von *Slow Food Story* inspiriertes Menü zu kreieren.

Im australischen Dokumentarfilm *Red Obsession* von Warwick Ross und David Roach streifen wir durch die Weingärten Bordeauxs, steigen in die Keller der

63. Internationale Filmfestspiele Berlin
07. – 17.02.2013

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

Vorsitzender des Aufsichtsrats: Bernd Neumann

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

berühmtesten Châteaus und reisen mit den teuren Flaschen zu den neuen kaufkräftigen Sammlern in China. Der Chef des Restaurants Vau, Kolja Kleeberg, lässt sich vom Bordelais und China anregen.

Die britische Komödie *Jadoo* von Amit Gupta serviert würziges indisches Essen, das in zwei Restaurants gekocht wird, deren Chefköche verfeindete Brüder sind. Tim Raue, Chef des gleichnamigen Restaurants, freut sich, seine indischen Gewürze einzusetzen.

In den Spätvorstellungen um 22:00 Uhr stehen soziale und ökologische Themen im Mittelpunkt. Der US-amerikanische Dokumentarfilm *GMO OMG* von Jeremy Seifert verfolgt die ideenreichen Aktionen eines jungen Vaters gegen die Gen-Food-Industrie in den USA. Die kanadische Dokumentation *The Fruit Hunters* von Yung Chang zeigt Menschen wie Schauspieler und Obstgärtner Bill Pullman, die verrückt nach Farben, Formen und dem Geschmack von exotischen Früchten sind. Der französisch-chinesische Spielfilm *La Rizière* (*The Rice Paddy*) von Zhu Xiaoling erzählt von einem 12-jährigen Schulmädchen, das in einer paradiesischen Landschaft in den Reisterrassen arbeitet. Trevor Graham dokumentiert in der australischen Produktion *Make Hummus Not War* einen Küchenkonflikt im Nahen Osten, der mit Kichererbsen ausgetragen wird. Im britischen Dokumentarfilm *The Moo Man* von Andy Heathcote und Heike Bachelier gelingt es einem Milchbauern in den Marschen von Sussex, England, durch Umstellung auf Bio-Rohmilch seine Farm zu erhalten.

Begleitend zum Programm werden Kurzfilme präsentiert: *Kitchen Dreams* (Regie: Felipe Ugarte), *Haleema* (R: Boris Schaarschmidt), *Couscous Island* (R: Francesco Amato, Stefano Scarafia), *Una furtiva lagrima* (R: Carlo Vogele) und eine Auswahl der *Green Pornos* von Isabella Rossellini.

Beim „Youth Food Cinema“ am 15.2. um 9:30 Uhr läuft der spanisch-peruanische Dokumentarfilm *Perú sabe: La cocina, arma social* (*Cuisine as an agent of social change*) von Jesús M. Santos. Wir besuchen mit Ferran Adrià und Gastón Acurio die von ihnen gegründete Kochschule und erleben die Kochbegeisterung der peruanischen Jugend. Anschließend bereitet Kolja Kleeberg mit Berliner Kochauszubildenden ein peruanisch inspiriertes Menü zu.

Zur „TeaTime“ um 17:00 Uhr finden im Spiegelzeltrestaurant „Gropius Mirror“ Lesungen, Diskussionen und Verkostungen statt. Am 12.2. findet das Gespräch „Dig Your Food“ zwischen Sternekoch Michael Hoffmann und dem Hamburger Gastrosophen Dr. Harald Lemke statt, begleitet von einer Gartenfilm-Installation und Fingerfood. Am 13.2. diskutiert Hansjürgen Rosenbauer mit Slow Food Gründer Carlo Petrini und Dr. Harald Lemke über das Thema „Der politische Gärtner“.

Pressemitteilung

Der Vorverkauf für das *Kulinarische Kino* beginnt am 4. Februar 2013 um 10:00 Uhr an den Zentralen Vorverkaufsstellen in den Arkaden am Potsdamer Platz, im Kino International und im Haus der Berliner Festspiele sowie online unter www.berlinale.de und an allen an das Eventim-Netz angeschlossenen Theaterkassen.

Das Programm wird unterstützt von WMF, offizieller Partner des *Kulinarischen Kinos* und Profiausstatter für moderne Tischkultur.

Filme im *Kulinarischen Kino 2013*

Being There **(***Willkommen, Mr. Chance***)** - USA 1979
Von Hal Ashby
Mit Peter Sellers, Shirley MacLaine, Melvyn Douglas, Jack Warden

Couscous Island - Italien
Von Francesco Amato, Stefano Scarafia
Dokumentarfilm
Weltpremiere

GMO OMG - USA
Von Jeremy Seifert
Dokumentarfilm
Weltpremiere

Green Porno Season two - USA 2008
Von Isabella Rossellini, Jody Shapiro

Haleema - Deutschland
Von Boris Schaarschmidt
Mit Dara Iruka, Dani Dare, Peres Owino, Samba Schutte, Larry Thigpen
Weltpremiere

Jadoo - Großbritannien
Von Amit Gupta
Mit Amara Karan, Harish Patel, Kulvinder Ghir, Tom Mison
Weltpremiere

Kitchen Dreams - Spanien
Von Felipe Ugarte
Mit Naia Ugarte Gillis, Julieta Caruso
Internationale Premiere

L'Amour des Moules **(***Mussels in Love***)** - Niederlande/Belgien
Von Willemiek Kluijfhout
Dokumentarfilm

Pressemitteilung

Deutsche Premiere

La Rizière **(***The Rice Paddy***)** - Frankreich/Volksrepublik China
Von Zhu Xiaoling
Mit Yang Yingqiu, Yang Xiaoyuan, Wu Shenming, O Xuexin, Shi Guangjin
Deutsche Premiere

Make Hummus Not War - Australien
Von Trevor Graham
Dokumentarfilm
Internationale Premiere

Perú sabe: La cocina, arma social **(***Cuisine as an agent of social change***)** - Peru/Spanien
Von Jesús M. Santos
Dokumentarfilm

Red Obsession - Australien
Von Warwick Ross, David Roach
Dokumentarfilm
Weltpremiere

Slow Food Story - Italien
Von Stefano Sardo
Dokumentarfilm
Weltpremiere

The Fruit Hunters - Kanada
Von Yung CHANG
Dokumentarfilm
Deutsche Premiere

The Moo Man - Großbritannien/Deutschland
Von Andy Heathcote, Heike Bachelier
Dokumentarfilm
Europapremiere

Una furtiva lagrima - USA
Von Carlos Vogele
Deutsche Premiere

Presseabteilung
21. Januar 2013