

Pressemitteilung



Kulinarisches Kino: 10 Jahre Film & Food

Vom 8. bis 13. Februar 2015 zeigt das *Kulinarische Kino* der Berlinale 13 aktuelle Langfilme über Food und Ökologie, serviert Menüs von europäischen Spitzenköchen und diskutiert Beziehungen zwischen Essen, Kultur und Politik.

Als erstes A-Festival der Welt gab die Berlinale dem Thema Food einen Platz. Inzwischen hat sich das *Kulinarische Kino* zum Publikumsfavoriten entwickelt. Dieser Erfolg wäre ohne die Impulse von Amerikas berühmtester Köchin Alice Waters und des Slow-Food-Präsidenten Carlo Petrini nicht möglich gewesen. Beide werden im Rahmen der Eröffnung des *Kulinarischen Kinos* am 8. Februar mit der Berlinale Kamera geehrt (siehe Pressemitteilung vom 11. Dezember 2014).

„Alice Waters und Carlo Petrini gaben 2006 nicht nur der Berlinale einen neuen Impuls, aus dem 2007 das *Kulinarische Kino* entstand, sondern inspirierten damit auch in vielen anderen Ländern ‚Food & Film‘-Events“, sagt Berlinale-Direktor Dieter Kosslick.

Nach den Filmen des Hauptprogramms um 19:30 Uhr servieren die Star- und Sterneköche Michael Hoffmann, Tohru Nakamura, Michael Kempf, Paco Pérez sowie Massimo Bottura mit Christian Lohse im Gropius Mirror Restaurant ein vom Film inspiriertes Menü.

Den Auftakt macht die dänische Produktion *Så meget godt i vente (Good Things Await)* von Phie Ambo, die den Sieg eines Demeter-Bauern über die Bürokratie dokumentiert. Es kocht Michael Hoffmann (ehemals Margaux, Berlin).

Stress und Glück in der Sternegastronomie zeigt der Dokumentarfilm *Sergio Herman, FUCKING PERFECT* von Willemiek Kluijfhout über Hollands innovativsten Chef Sergio Herman. Es kocht Tohru Nakamura (ein Michelin-Stern, Geisels Werneckhof, München).

Ebenfalls mit edlen Zutaten, aber hauptsächlich für sich selbst, kocht die junge Protagonistin des japanischen Vierteilers *Little Forest* von Junichi Mori. Koch des Abends ist Michael Kempf (zwei Michelin-Sterne, Facil, Berlin).

Ein fast vergessener Weintyp und seine Rückkehr an den Esstisch ist Thema des spanischen Dokumentarfilms *Jerez & El misterio del Palo Cortado (Sherry & The Mystery of Palo Cortado)* von José Luis López Linares. Der mit insgesamt fünf Michelin Sternen ausgezeichnete Paco Pérez (5-Cinco, Berlin) steht am Herd.

**65. Internationale
Filmfestspiele
Berlin
05. – 15.02.2015**

Presse

Potsdamer Straße 5
10785 Berlin

Phone +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

Vorsitzende des Aufsichtsrates:
Staatsministerin
Prof. Monika Grütters MdB

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



Pressemitteilung

Chef's Table "Massimo Bottura" von David Gelb porträtiert den besten italienischen Chef Massimo Bottura, der die traditionelle Küche seines Heimatlandes revolutioniert hat. Koch Massimo Bottura (drei Michelin-Sterne, Osteria Francescana) bereitet den Hauptgang des Abends zu. Chef Christian Lohse (zwei Michelin-Sterne, Fischers Fritz, Berlin) kocht die anderen Gänge.

„Im Jahrgang 2015 des *Kulinarischen Kinos* dominieren die Themen Tradition und Evolution und es gibt auffallend viele Dokumentarfilme über Köche“, fasst Kurator Thomas Struck die Auswahl zusammen.

Die Spätvorstellungen (ohne Menü) beginnen mit In *Jap-sik-ga-jo-gui-dille-ma (An Omnivorous Family's Dilemma)*. Die koreanische Filmemacherin Yun Hwang dokumentiert, wie sie als Vegetarierin mit ihrer Familie, die gerne Fleisch isst, in Konflikt gerät. Die US-Amerikanerin Sandy McLeod führt uns in *Seeds of Time* in die Katakomben der Saatgutbank von Spitzbergen, die den Erhalt der Biodiversität auf der Welt sichern soll. *Cooking Up a Tribute* von Luis González zeigt die kulinarischen Abenteuer der spanischen Roca-Brüder, die mit ihrer Küche durch Texas und Lateinamerika touren. Die Möglichkeiten der Gastronomie, soziale Veränderungen zu bewirken, dokumentiert *Buscando a Gastón (Finding Gastón)* von Patricia Pérez über den international agierenden Chef Gastón Acurio aus Peru. *Il segreto di Otello (Otello's Secret)* von Francesco Ranieri Martinotti erinnert an eine Trattoria, die jahrzehntelang ein politisches und kreatives Zentrum Roms war.

Beim „Youth Food Cinema“ am 13. Februar um 10:00 Uhr läuft die australische Produktion *That Sugar Film* von Damon Gameau, die mit Witz die üblen Folgen des übermäßigen Zuckerkonsums dokumentiert. Pâtissier Thomas Yoshida (Facil, Berlin) kennt das Thema und wird mit Schülern der John-F.-Kennedy-Schule Lunch kochen.

Am Abend des 13. Februars ab 16:30 Uhr präsentiert das *Kulinarische Kino Goes Kiez* im Eiszeit Kino und der Markthalle Neun das Doppelprogramm „Celebrating Food“ mit *Festins imaginaires* von Anne Georget und *The Sturgeon Queens* von Julie Cohen, zwei Filme die das Essen aus äußerst gegensätzlichen Perspektiven feiern.

Die Kurzfilme *Feeding the Body Politic*, *Automatic Fitness*, *Wurst*, *La Ricotta*, *Flamin' Hot*, *El sueño de Sonia* und *Quando l'Italia mangiava in bianco e nero* ergänzen die Themen des Programms.

Eine „TeaTime“ am 11. Februar um 16:30 Uhr im Gropius Mirror Restaurant rundet das Programm ab. Alice Waters stellt ihr auf Deutsch erschienenes Kochbuch „The Art of Simple Food“ vor und diskutiert mit



Pressemitteilung

Sternekoch Massimo Bottura über „The Art of Simplicity“.

Berlinale Street Food

Nach dem erfolgreichen Start im letzten Jahr, wird der Berlinale Street Food Markt in der Joseph-von-Eichendorff-Gasse/Ecke Alte Potsdamer Straße fortgeführt. In diesem Jahr wird der Bite Club während der gesamten Berlinale alle Festivalbesucher mit einer Auswahl an internationalen Köstlichkeiten in Slow-Food-Qualität versorgen. Mit dabei sind u.a. das Buns Mobile mit klassischen Burgern in Bio-Qualität, das Pariser The Sunken Chip mit Fish and Chips sowie Der Heiße Hobel mit Kässpätzlen und Maria Maria Arepas mit ihren Arepas, die bereits aus dem letzten Jahr bekannt sind. Ein Truck of the Day wird das Angebot mit abwechselnden Trucks ergänzen.

Der Vorverkauf für das *Kulinarische Kino* beginnt am 2. Februar 2015 um 10:00 Uhr an den zentralen Vorverkaufsstellen in den Arkaden am Potsdamer Platz, im Kino International, im Haus der Berliner Festspiele, in der Audi City Berlin sowie online unter www.berlinale.de.

Filme im *Kulinarischen Kino* 2015

Automatic Fitness - Deutschland
Von Alejandra Tomei & Alberto Couceiro

Buscando a Gastón (Finding Gastón) - Peru
Von Patricia Pérez
Dokumentarfilm
Deutsche Premiere

Chef's Table "Massimo Bottura" - USA
Von David Gelb
TV-Serie / Doku
Internationale Premiere

Cooking Up a Tribute - Spanien
Von Luis González, Andrea Gómez
Dokumentarfilm
Weltpremiere

Feeding the Body Politic - USA
Von Helen De Michiel



Pressemitteilung

Festins imaginaires (Imaginary Feasts) - Frankreich/ Belgien

Von Anne Georget
Dokumentarfilm
Weltpremiere

Flamin' Hot - USA
Von Helen De Michiel

Jap-sik-ga-jo-gui-dil-le-ma (An Omnivorous Family's Dilemma) -

Republik Korea
Von Yun Hwang
Dokumentarfilm
Internationale Premiere

Jerez & El misterio del Palo Cortado (Sherry & The Mystery of Palo Cortado) - Spanien

Von José Luis López Linares
Dokumentarfilm
Weltpremiere

Little Forest - Japan

Von Junichi Mori
Mit Ai Hashimoto, Karen Kirishima, Mayu Matsuoka, Yoichi Nukumizu,
Takahiro Miura
TV-Serie / Spielfilm
Weltpremiere

Quando l'italia mangiava en bianco e nero (When Italy ate in Black and White) - Italien

Von Andrea Gropplero di Troppenburg

La Ricotta - Italien

Von Pier Paolo Pasolini

Så meget godt i vente (Good Things Await) - Dänemark

Von Phie Ambo
Dokumentarfilm
Deutsche Premiere

Seeds of Time - USA

Von Sandy McLeod
Dokumentarfilm
Deutsche Premiere



Pressemitteilung

Il segreto di Otello (Otello's secret) - Italien

Von Francesco Ranieri Martinotti

Dokumentarfilm

Weltpremiere

Sergio Hermann, FUCKING PERFECT - Niederlande

Von Willemiek Kluijfhout

Dokumentarfilm

Weltpremiere

The Sturgeon Queens - USA

Von Julie Cohen

Dokumentarfilm

Deutsche Premiere

El sueño de Sonia - Peru

Von Diego Sarmiento

That Sugar Film - Australien / Großbritannien

Von Damon Gameau

Dokumentarfilm

Deutsche Premiere

Wurst - USA

Von Carlo Vögele

Presseabteilung

21. Januar 2015