



## Pressemitteilung

### 13. Kulinarisches Kino: A Taste for Balance

Unter dem Motto „A Taste for Balance“ zeigt das 13. *Kulinarische Kino* vom 10. bis 15. Februar 2019 zehn Dokumentarfilme und zwei Spielfilme über die Beziehungen zwischen Essen, Kultur und Politik.

Das Thema „Balance“ taucht in allen Filmen dieser Edition auf. „Geschmack im Gleichgewicht zu haben ist nicht nur eine Empfehlung für eine ausgewogene Ernährung, sondern auch ein Rezept zur Wahrung der Demokratie“, erläutert Festivaldirektor Dieter Kosslick das Motto.

Das *Kulinarische Kino* präsentiert in seinem „Film & Food“-Programm um 19:30 Uhr zwei Weltpremieren, eine internationale, zwei europäische und eine deutsche Premiere. Nach dem Film servieren die Spitzenköch\*innen Angela Hartnett, Sebastian Frank, Haya Molcho, Kiko Moya sowie The Duc Ngo im Gropius Mirror Restaurant ein vom Film inspiriertes Menü.

Der kanadische Dokumentarfilm *The Heat: A Kitchen (R)evolution* von Maya Gallus eröffnet das Programm. Der Film behandelt das Paradox, dass einerseits alle Menschen ihre erste Nahrungserfahrung im Mutterleib machen und auch in den folgenden Jahren häufig Frauen die kulinarische Versorgung übernehmen. Andererseits spielen Frauen in den Küchen der Spitzengastronomie kaum eine Rolle.

Welche Gründe diese Ungleichheit hat, ist nicht nur Gegenstand dieses Films, sondern wird am 11. Februar mit Regisseurin Maya Gallus, Sterneköchin Angela Hartnett und Parabere Forum-Präsidentin Maria Canabal in einer „TeaTime“-Veranstaltung ausführlicher diskutiert.

Asma Khan aus London und Mashama Bailey aus Savannah, USA, sind die Protagonistinnen in zwei Episoden von *Chef's Table*. Bei beiden geht es um die Balance zwischen Vergangenheit und Gegenwart. Bereits zum dritten Mal ist die erfolgreiche Serie, kreiert von David Gelb, im Programm des *Kulinarischen Kinos* vertreten. Zu Ehren beider Köchinnen wird Haya Molcho („Neni“, in Wien und weiteren sieben Städten) ein Menü zubereiten.

*Y en cada lenteja un dios (A God in Each Lentil)* von Miguel Ángel Jiménez stellt die Frage der Balance zwischen Beruf und Privatleben. Kiko Moya und seine Familie führen das Restaurant „L'Escaleta“ in der zweiten Generation. Es liegt in Cocentaina, Alicante, gehört zu den 25 besten Restaurants Spaniens und Portugals und ist mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Kiko Moya wird an diesem Abend persönlich am Herd stehen.

69. Internationale  
Filmfestspiele  
Berlin  
07. – 17.02.2019

Presse

Potsdamer Platz 11  
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

Eine kulinarische Reise durch Indonesien erwartet uns in dem Spielfilm *Aruna & Lidahnya* (*Aruna & Her Palate*) von Edwin, der mit *Kebun binatang* (*Die Nacht der Giraffe*) zuletzt im Wettbewerb 2012 zu sehen war. Die Romanvorlage schrieb die preisgekrönte Schriftstellerin Laksmi Pamuntjak.

The Duc Ngo („Gastronomischer Innovator 2017“, Berliner Meisterköche), der mehrere beliebte Restaurants in der Berliner Kantstraße führt, wird die indonesische Küche interpretieren.

Farmer und Filmemacher John Chester dokumentiert mit meisterhaften Bildern in *The Biggest Little Farm*, wie er und sein Team 80 Hektar ausgedörrtes Land in Kalifornien in fruchtbaren Boden verwandeln und die Balance zwischen Natur und Kultur wiederherstellen. Zur Premiere wird Sebastian Frank (zwei Michelin-Sterne, „Horváth“, Berlin) die Idee eines lokalen und saisonalen Essens verwirklichen.

Der Film wird zum Abschluss des Programms als *Kulinarisches Kino Goes Kiez* im City Kino Wedding wiederholt. Dann übernimmt Claude Trendel in der „Gourmanderie“ im Centre Français de Berlin den gastronomischen Part.

Unter dem Titel „Food for Thought“ werden weitere Filme gezeigt, die Misstände, Ungleichheiten und den Wunsch nach einem Leben in Balance thematisieren: In *Sembradoras de vida* (*Mothers of the Land*) halten Bäuerinnen im Hochland von Peru an alten Traditionen fest, obwohl der Klimawandel ihr Leben bedroht. *Ghost Fleet* folgt thailändischen Aktivist\*innen, die sich für die Freiheit versklavter Fischer einsetzen. Wie man die wirtschaftliche Lage in einem griechischen Dorf mit dem Anbau von Biotomaten und Wagnermusik verbessert, zeigt *When Tomatoes Met Wagner*. Prekär ist die Situation eines illegalen Einwanderers aus China in *Complicity*, der in einem japanischen Soba-Restaurant um seine Zukunft bangt. Den Alltag einer 80-jährigen Hirtin im Nordiran zeigt *Delband* (*Beloved*). Der Kurzfilm *La herencia del viento* (*Wind Heritage*) über die Verbundenheit mit der Natur eines mexikanischen Bauers rundet das Programm ab.

„Film und Food haben mehrere Gemeinsamkeiten. Sie werden nicht nur in einem bestimmten Zeitabschnitt genossen, sondern entstehen auch aus einer Vielfalt von Elementen. Die Zutaten und die Zeit in der Balance zu halten ist die Kunst“, sagt Kurator Thomas Struck.

Zu einer weiteren „TeaTime“ am 14. Februar lädt das *Kulinarische Kino* zusammen mit dem DK Verlag ein. Der israelisch-britische Koch und Buchautor Yotam Ottolenghi wird sein jüngstes Werk „SIMPLE“ vorstellen, in dem er die Aufgabe meistert, mit nicht mehr als zehn Zutaten auszukommen.



## Pressemitteilung

Der Berlinale Street Food Markt serviert vom 7. bis 17. Februar internationale Köstlichkeiten auf die Hand. Das *Kulinarische Kino* präsentiert gemeinsam mit dem BITE CLUB und Slow Food erneut Food Trucks im Herzen des Festivals am Berlinale Palast.

Ein ganz besonderer Dank gilt unserem offiziellen Partner Mastercard für die runden Überraschungen und wertvolle Unterstützung.

Der Vorverkauf für das *Kulinarische Kino* beginnt am 4. Februar 2019 um 10:00 Uhr an den zentralen Vorverkaufsstellen in den Potsdamer Platz Arkaden, im Kino International, im Haus der Berliner Festspiele, in der Audi City Berlin sowie online unter [www.berlinale.de](http://www.berlinale.de).

### Filme im *Kulinarischen Kino* 2019

#### ***Aruna & Lidahnya*** (*Aruna & Her Palate*)

Indonesien  
von Edwin  
Spielfilm  
Europäische Premiere

#### ***The Biggest Little Farm***

USA  
von John Chester  
Dokumentarfilm  
Europäische Premiere

#### ***Chef's Table - Asma Khan***

USA  
von Zia Mandviwalla  
Dokumentarfilm-Serie  
Weltpremiere

#### ***Chef's Table - Mashama Bailey***

USA  
von Abigail Fuller  
Dokumentarfilm-Serie  
Weltpremiere

#### ***Complicity***

Japan / China  
von Kei Chikaura  
Spielfilm  
Europäische Premiere



## Pressemitteilung

### ***Delband (Beloved)***

Iran  
von Yaser Talebi  
Dokumentarfilm  
Deutsche Premiere

### ***Ghost Fleet***

USA  
von Shannon Service, Jeffrey Waldron  
Dokumentarfilm  
Deutsche Premiere

### ***The Heat: A Kitchen (R)evolution***

Kanada  
von Maya Gallus  
Dokumentarfilm  
Deutsche Premiere

### ***La herencia del viento (Wind Heritage)***

Mexiko  
von Alejandra Retana, César Camacho, César Hernández  
Dokumentarfilm  
Weltpremiere

### ***Sembradoras de vida***

Peru  
von Álvaro Sarmiento, Diego Sarmiento  
Dokumentarfilm  
Weltpremiere

### ***When Tomatoes Met Wagner***

Griechenland  
von Marianna Economou  
Dokumentarfilm  
Weltpremiere

### ***Y en cada lenteja un dios (A God in Each Lentil)***

Spanien  
von Miguel Ángel Jiménez  
Dokumentarfilm  
Internationale Premiere

Presseabteilung  
16. Januar 2019