



Pressemitteilung

Kulinarisches Kino 2014: „We like it hot... und lassen nichts anbrennen“

„We like it hot... und lassen nichts anbrennen“ lautet das Motto des *Kulinarischen Kinos* der 64. Berlinale, das vom 9. bis 14. Februar 2014 stattfindet.

„Der Gebrauch des Feuers und die Fähigkeit zu kochen unterscheidet uns von allen anderen Lebewesen. Doch das Feuer bedroht auch die Nachwelt, denn die Erwärmung des Globus hat ein bedrohliches Ausmaß angenommen. Tun wir etwas und lassen nichts anbrennen“, sagt Festivaldirektor Dieter Kosslick.

14 von 15 Filmen über Essen und Umwelt laufen im Kino des Martin-Gropius-Baus. Nach den Filmen um 19:30 Uhr servieren die Sterneköche Daniel Achilles, Matthias Diether, Michael Kempf, Tim Raue und die Roca-Brüder im Spiegelzeltrestaurant „Gropius Mirror“ jeweils ein Menü, das vom Film inspiriert ist.

Der koreanische Spielfilm *Final Recipe* von Gina Kim eröffnet das Programm. Michelle Yeoh (*Tiger & Dragon*) spielt die Produzentin eines glamourösen Kochwettbewerbs und wird in ein Familiendrama verwickelt. Am Herd des *Kulinarischen Kinos* steht Daniel Achilles vom Berliner Restaurant reinstoff.

In der Dokumentation *El Somni (The Dream)* von Franc Aleu geht es um die Hermanos Roca aus der katalanischen Stadt Girona, die seit 2013 mit ihrem Restaurant El Celler de Can Roca auf Platz 1 der Liste der 50 besten Restaurants der Welt stehen. Bei einem exklusiven Dinner mit zwölf Spitzenvertretern aus Gastronomie, Kunst und Wissenschaft werden ihre einzigartigen Gerichte mit Videoprojektionen und Performances in einen interkulturellen Zusammenhang gebracht. Josep, Joan und Jordi Roca werden das Menü zubereiten.

Chen Yu-Hsun serviert mit *Zone Pro Site: The Moveable Feast* eine quietschbunte Komödie über die taiwanesischen Tradition der Wanderköche. Tim Raue, Chef des gleichnamigen Restaurants und Kenner der asiatischen Küche, kreiert das Menü.

Bushi No Kondate (A Tale of Samurai Cooking - A True Love Story) von Yuzo Asahara ist eine japanische Liebesgeschichte zwischen einem Samurai-Koch, der das Schwert dem Küchenmesser vorzieht, und einer genialen Köchin. Der Chef des Restaurants Facil, Michael Kempf, lässt sich vom Küchen-Samurai anregen.

**64. Internationale
Filmfestspiele
Berlin
06. – 16.02.2014**

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



Pressemitteilung

Jonathan Nossiter dokumentiert in *Natural Resistance*, wie sich italienische Winzer gegen Normen der EU und der Weinbauverbände wehren und auf lokale Traditionen zurückgreifen. Er verbindet Szenen in den Weinbergen mit Archivmaterial der Cineteca Bologna und demonstriert so die Beziehung zwischen Kultur und Agrikultur. Matthias Diether, Chef im first floor, wird die italienische Küche interpretieren.

In den Spätvorstellungen um 22:00 Uhr werden die Filme ohne anschließendes Menü gezeigt. *Mission Blue* von Fisher Stevens und Robert Nixon erzählt das Leben der Meeresbiologin und Umweltschützerin Sylvia Earle und ihrem Projekt Hope Spots. Der Dokumentarfilm *Food Chains* von Sanjay Rawal wurde u. a. von Eva Longoria (*Desperate Housewives*) und Eric Schlosser (*Food, Inc.*) koproduziert und zeigt den aktuellen Kampf der Landarbeiter in Florida und Kalifornien gegen empörende Arbeitsbedingungen. *The Food Guide to Love* von Dominic Harari und Teresa de Pelegri beschreibt die Liebesbeziehung zwischen einem irischen Omnivore und einer spanischen Vegetarierin. In *Le Semeur (The Sower)* porträtiert Julie Perron einen kanadischen Künstler, der die Erzeugung von Saatgut mit phantasievollen Kunstaktionen verbindet. Der US-amerikanische Spielfilm *Cesar Chavez* von Diego Luna erzählt die Vorgeschichte von *Food Chains*, in der Bürgerrechtler César Chávez den Aufstand der Landarbeiter im Kalifornien der 1960er Jahre zum Erfolg führt.

Am 14. Februar zieht das *Kulinarische Kino* im Rahmen der Reihe „Berlinale Goes Kiez“ ins Eiszeit-Kino und in die Markthalle Neun in Berlin Kreuzberg. Als 15. Film läuft die italienische Dokumentation *I Cavalieri della Laguna (The Knights of the Lagoon)* von Walter Bencini über eine Fischer-Kooperative an der toskanischen Küste. Die Markthalle Neun wird während des Festivals außerdem allen Besuchern in der Joseph-von-Eichendorff-Gasse Street Food anbieten (siehe Pressemitteilung vom 16. Dezember 2013).

Die Kurzfilme *El Juego En La Mesa*, *3 Acres in Detroit* und *I Maccheroni* ergänzen die Themen des Programms.

Beim „Youth Food Cinema“ am 14. Februar um 10:00 Uhr läuft der französisch-luxemburgische Animationsfilm *Tante Hilda!* von Jacques-Rémy Girerd und Benoît Chieux. Er behandelt kindgerecht das Thema der genveränderten Pflanzen und liefert reichlich Diskussionsstoff.

Zur „Tea Time“ um 16:30 Uhr finden im Spiegelzelt „Gropius Mirror“ Talkrunden statt. Am 11. Februar führt Madeleine Jakits vom Magazin „Der Feinschmecker“ ein Gespräch über „Wirklichkeit und Kulinarische Träume“ mit den Roca-Brüdern aus Spanien. Am 12. Februar diskutiert Michael Naumann mit Regisseur Diego Luna sowie Produzent und Autor Eric Schlosser



Pressemitteilung

über „The Human Factor“ in der Lebensmittelbranche.

„Wir präsentieren mit brandneuen Filmen sowohl die schöne als auch die schreckliche Welt der Nahrung zum achten Mal. Vielleicht hat die chinesische Glückszahl bewirkt, dass Südostasien diesmal stark beteiligt ist“, interpretiert Kurator Thomas Struck das Programm.

Der Vorverkauf für das *Kulinarische Kino* beginnt am 3. Februar 2014 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 der deutschen Küchenmanufaktur Warendorf, offizieller Partner des kulinarischen Kinos und Hersteller individueller und hochwertiger Küchen.

Filme im *Kulinarischen Kino* 2014

3 Acres in Detroit - Frankreich /USA
Von Nora Mandray

Bushi No Kondate (A Tale of Samurai Cooking - A True Love Story) - Japan
Von Yuzo Asahara
Mit Aya Ueto, Kengo Kora
Deutsche Premiere

Cesar Chavez - USA
Cross Section *Berlinale Special*
Von Diego Luna
Mit Michael Pena, America Ferrara, Rosario Dawson, John Malkovich
Weltpremiere

El Juego En La Mesa - Spanien / Japan
Von Pep Gatell & Eloi Colom

El Somni (The Dream) - Spanien
Von Franc Aleu
Dokumentarfilm
Weltpremiere



Pressemitteilung

Final Recipe - Republik Korea / Thailand / Singapur
Von Gina Kim
Mit Michelle Yeoh, Henry Lau, Chin Han
Deutsche Premiere

Food Chains - USA
Von Sanjay Rawal
Dokumentarfilm
Weltpremiere

I Cavalieri della Laguna (The Knights of the Lagoon) - Italien
Von Walter Bencini
Dokumentarfilm
Weltpremiere

I Maccheroni - Italien
Von Raffaele Andreassi

Le Semeur (The Sower) - Kanada
Von Julie Perron
Dokumentarfilm
Weltpremiere

Mission Blue - USA
Von Fisher Stevens und Robert Nixon
Dokumentarfilm
Internationale Premiere

Natural Resistance - Italien
Cross Section *Panorama Dokumente*
Von Jonathan Nossiter
Dokumentarfilm
Weltpremiere

TABA - El Juego En La Mesa (TABA - The Table Game) - Spanien / Japan
Von Pep Gatell & Eloi Colom

Tante Hilda! (Aunt Hilda!) - Frankreich / Luxemburg
Cross Section *Generation*
Von Jacques-Rémy Girerd und Benoît Chieux
Animationsfilm
Internationale Premiere



Pressemitteilung

The Food Guide to Love - Spanien / Irland / Frankreich
Von Dominic Harari & Teresa de Pelegri
Mit Leonor Watling, Richard Coyle
Deutsche Premiere

Zone Pro Site: The Moveable Feast - Taiwan
Von Chen Yu-Hsun
Mit Lin Mei-Hsiu, Yang Yo, Hsia Kimi
Europapremiere

Presseabteilung
20. Januar 2014