



## Pressemitteilung

### 12. Kulinarisches Kino: Life Is Delicate

Unter dem Motto „Life Is Delicate“ zeigt das zwölfte *Kulinarische Kino* vom 18. bis 23. Februar 2018 neun Dokumentarfilme und einen Spielfilm, welche die Beziehungen zwischen Essen, Kultur und Politik thematisieren.

„In Kultur und Politik müssen ständig sensible Entscheidungen gefällt werden, vergleichbar mit der Küche, wo es auch heikel zugeht, um mindestens ein essbares und bestenfalls ein delikates Ergebnis zu erzielen“, erläutert Festivaldirektor Dieter Kosslick das Motto.

Das Hauptprogramm des *Kulinarischen Kinos* präsentiert um 19:30 Uhr drei Weltpremieren, eine internationale und eine deutsche Premiere. Nach dem Film servieren die Spitzenköch\*innen Thomas Bühner, Sonja Frühsammer, Michael Kempf, Flynn McGarry sowie The Duc Ngo im Gropius Mirror Restaurant ein vom Film inspiriertes Menü.

Der US-amerikanische Dokumentarfilm *Chef Flynn* von Cameron Yates eröffnet das Programm. Der Protagonist Flynn McGarry ist Jahrgang 1998 und schon ein berühmter Koch. Mit zehn Jahren verwandelt er das Wohnzimmer seines Elternhauses in Los Angeles in das Pop-up-Restaurant „Eureka“ und serviert mehrgängige Menüs. Er beeindruckt kulinarische Weltstars mit seinen Gerichten und wird schon bald von der New Yorker Presse als „kulinarisches Wunderkind“ gefeiert. Er freut sich auf die Premiere seines Films und die Küche des *Kulinarischen Kinos*.

Am „Youth Food Cinema“-Tag am 22. Februar 2018 um 10:00 Uhr wird Flynn McGarry gemeinsam mit Schüler\*innen kochen und danach mit Expert\*innen darüber sprechen, wie man mit gut, sauber und fair produzierten Lebensmitteln leckeres Essen zubereitet und welche positiven Auswirkungen dies auf die Lebensbedingungen, das Klima und eine nachhaltige Entwicklung weltweit hat. Die Veranstaltung findet in Zusammenarbeit mit Engagement Global und dem Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung statt.

In *La quête d'Alain Ducasse (The Quest of Alain Ducasse)* von Gilles de Maistre definiert der kulinarische Visionär Ducasse seine Aufgabe: „Wir schaffen Erinnerungen, die bleiben.“ Um sie zu erfüllen, reist er rastlos um die Welt, inspiziert seine 23 Restaurants auf drei Kontinenten und pflegt seine 18 Michelin-Sterne. Zu Ehren von Alain Ducasse wird Thomas Bühner (drei Michelin-Sterne, „la vie“, Osnabrück) am Herd stehen.

Seit etwa 8.000 Jahren wird in Georgien Wein angebaut, doch während der sowjetischen Herrschaft wurde die uralte Methode, Wein in Amphoren auszubauen, fast vergessen. In *Our Blood Is Wine* von Emily

**68. Internationale  
Filmfestspiele  
Berlin  
15. – 25.02.2018**

#### 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

Railsback erleben wir, wie diese Tradition wiederbelebt wird. Michael Kempf (zwei Michelin-Sterne, „Facil“, Berlin) wird das gastronomische Erbe Georgiens interpretieren.

Auch in Kuba wurden kulinarische Traditionen lange Zeit vernachlässigt. Nun heißt es hier „the taste is back“. Das Roadmovie *Cuban Food Stories* von Asori Soto führt uns an entlegene Orte, wo delikates Essen unter freiem Himmel zubereitet wird. Sonja Frühsammer (ein Michelin-Stern, „Frühsammers Restaurant“, Berlin) wird Kuba kulinarisch würdigen.

Regisseur Eric Khoo kehrt nach 2016 mit seinem neuen Spielfilm *Ramen Teh* zurück ins Programm des *Kulinarischen Kinos*: Die Handlung spielt in dem Vielvölkerstadtstaat Singapur. Hier werden mit dem Essen nicht allein schmerzhafteste Erinnerungen bewahrt, es kann auch ein Mittel zur Versöhnung sein. The Duc Ngo (\"Gastronomischer Innovator 2017\", Berliner Meisterköche), der mehrere beliebte Restaurants in der Berliner Kantstraße führt, wird ein asiatisches Menü zubereiten.

Das Spätprogramm (ohne Menü) erforscht den kulinarischen Kosmos in vielerlei Hinsicht. *The Green Lie (Die Grüne Lüge)* von Werner Boote entlarvt die manchmal subtilen, doch oftmals groben Methoden des „Greenwashing“, mit denen Konzerne die Konsumenten täuschen. In *The Game Changers* von Oscar-Gewinner Louie Psihoyos zeigen Ausnahme-Athleten, wie sie ohne Fleischgerichte nicht vom Fleisch fallen und in Form bleiben. Mut macht auch *Patrimonio* von Lisa F. Jackson und Sarah Teale. Hier gelingt es mexikanischen Fischern, ihr Dorf vor der Eroberung durch einen US-Baukonzern zu bewahren. Wie eine Gruppe von Frauen in einem libanesischen Flüchtlingslager es schafft, einen Food Truck zu organisieren und das Lager zu verlassen, erzählt *Soufra* von Thomas Morgan. In der Toskana sind die Aussichten landschaftlich herrlich, aber für die Kleinbauern in *Lorello e Brunello* von Jacopo Quadri gibt es keine Perspektive.

„Das delikate Motiv des Erinnerens und Vergessens, der Vergangenheit und des Neubeginns, ist typisch für das Essen und findet sich in vielen Filmen des 12. *Kulinarischen Kinos* wieder“, sagt der Kurator Thomas Struck.

In der „TeaTime“ am 19. Februar 2018 um 17:00 Uhr wird das diesjährige Motto des *Kulinarischen Kinos* aus Sicht der Küche, der Medizin und der Chemie interpretiert. Der Sternekoch Thomas Bühner, der Mediziner Thomas Ellrott und der Physiker Thomas Vilgis werden theoretische und praktische Kostproben ihrer „Wissenschaftlichen Kochshow - T hoch 3“ geben, die sie im Rahmen der Universität Osnabrück veranstaltet haben.

Köstliches Berlinale Street Food gibt es wieder an vertrauter Stelle und an allen Festivaltagen in der Joseph-von-Eichendorff-Gasse/Ecke Alte



## Pressemitteilung

Potsdamer Straße in Zusammenarbeit mit dem BITE CLUB und Slow Food.

Der Vorverkauf für das *Kulinarische Kino* beginnt am 12. Februar 2018 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* 2018

### *Chef Flynn*

USA

Von Cameron Yates

Dokumentarfilm

Internationale Premiere

### *Cuban Food Stories*

USA / Kuba

Von Asori Soto

Dokumentarfilm

Weltpremiere

### *The Game Changers*

USA

Von Louie Psihoyos

Dokumentarfilm

Internationale Premiere

### *The Green Lie (Die Grüne Lüge)*

Österreich

Von Werner Boote

Dokumentarfilm

Weltpremiere

### *La quête d'Alain Ducasse (The Quest of Alain Ducasse)*

Frankreich

Von Gilles de Maistre

Dokumentarfilm

Deutsche Premiere

### *Lorello e Brunello*

Italien

Von Jacopo Quadri

Dokumentarfilm

Deutsche Premiere



## Pressemitteilung

### *Our Blood Is Wine*

USA

Von Emily Railsback

Dokumentarfilm

Weltpremiere

### *Patrimonio*

USA

Von Lisa F. Jackson, Sarah Teale

Dokumentarfilm

Weltpremiere

### *Ramen Teh*

Singapur / Japan / Frankreich

Von Eric Khoo

Weltpremiere

### *Soufra*

USA

Von Thomas Morgan

Dokumentarfilm

Europapremiere

Presseabteilung

24. Januar 2018