

Berlinale präsentiert
12.02. - 17.02.2012



Kulinarisches
Kino

TRUST IN TASTE





Im Restaurant „Gropius Mirror“, im Spiegelzelt gegenüber dem Martin-Gropius-Bau, treffen sich die Besucher des *Kulinarischen Kinos* nach dem Film. Die Bar ist bis 02:00 Uhr morgens geöffnet.

Trust in Taste



Vertrauen ist das Modewort der letzten Jahre. Kirchen, Banken, Parteien oder Supermärkte, alle fordern es von uns, den Gläubigen, Gläubigern und Kunden. Vielleicht könnten sie es zurückgewinnen, indem sie von der Küche lernen. Köchinnen und Köche, egal ob in Sternereaurants oder zu Hause, wissen, dass Essen Vertrauen schafft. Allerdings fragen auch sie, wem kann man nach all den Lebensmittelskandalen noch trauen?

Michael Hoffmann, Sternekoch im Berliner *Margaux*, hat das Thema in einem neuen, prächtigen Kochbuch aufgegriffen. *Trust in Taste* heißt sein Werk mit köstlichen Alltagsgerichten für Blinde und Sehende, das wir am 14.02. vorstellen werden.

Erfahrene Köche raten, neben Bio-Siegeln und klein gedruckten Etiketten vor allem dem eigenen Geschmack zu vertrauen. Sie schmecken, ob Lebensmittel aus industrieller Massenproduktion stammen, ob Bindemittel, Geschmacksverstärker oder andere Zusatzstoffe verwendet wurden.

Geschmack ist eine Sache der Erfahrung, die man auch im *Kulinarischen Kino* der Berlinale mit den Menüs von Spitzenköchen aus Berlin und San Sebastián machen kann. In der Reihenfolge ihres Auftritts servieren Sonja Frühsammer, Andoni Luis Aduriz, Michael Kempf, Christian Lohse und Marco Müller die passenden Gerichte zu den Filmen um 19:30 Uhr.

In den Spätvorstellungen geht es, manchmal im übertragenen Sinn, ebenfalls um Geschmack: Geschmack an frischem Grün (Das Rohe und das Gekochte), üblen Geschmack (Canned Dreams), Geschmack an der Arbeit (Lupe el de la Vaca), Geschmack am Kampf (Hindsight) und den Geschmack der jiddischen Küche (Oma & Bella).

Junge Köche kochen beim *Youth Food Cinema* am 17.02. für Berliner Schüler zum Spielfilm *Canela* mexikanisches Essen und sprechen über die Rolle der Großmütter in der Küche.

Bei den TeaTimes um 17:00 Uhr tritt außer Michael Hoffmann Umweltaktivistin Erin Brockovich auf. Sie wird über ihr Leben nach Hollywood und aktuelle Erfahrungen im Kampf für eine saubere Umwelt sprechen.

Natürlich arbeiten das *Kulinarische Kino* und Slow Food auch im sechsten Jahr partnerschaftlich zusammen. Wir vertrauen unseren Köchinnen und Köchen und danken für gutes Essen aus sauberen und fair produzierten Zutaten. Guten Appetit!

Dieter Kosslick
Festivaldirektor

Thomas Struck
Kulinarisches Kino

Internationale Premiere

COMME UN CHEF

THE CHEF

R: Daniel Cohen; P: Sidonie Dumas, Bernard Seitz, Gaumont; mit Jean Reno, Michaël Youn, Raphaëlle Agogué, Julien Boisselier; 84'; Französisch mit dt. UT; Frankreich 2011

Was hat die französische Küche mit Akupunktur und Flamenco gemeinsam? Die Unesco hat diese „Praktiken“ im November 2010 als Weltkulturerbe anerkannt. Den Antrag hat Nicolas Sarkozy gestellt, der ein Freund von Jean Reno ist. Der Weltstar liebt gutes Essen, verabscheut Fertiggerichte, kocht gerne für seine Familie und benutzt Olivenöl aus eigenem Anbau.

Das sind beste Voraussetzungen, um in Daniel Cohens drittem Spielfilm den Sternekoch Alexandre Lagarde zu spielen. Renos Partner ist der populäre Entertainer und Rapper Michaël Youn als Jacky, der einen arbeitslosen Fan der Haute Cuisine gibt.

Chefkoch Alexandres Motto ist „La création c'est moi“. Er ist in Schwierigkeiten, weil die Besitzer seines Restaurants einen modernen Chef einstellen wollen, der die profitable molekulare Küche vertritt. Um einen Entlassungsgrund zu haben, spinnt der Manager Intrigen, damit Alexandre einen Stern verliert. Die Souschefs verlassen das sinkende Schiff, und Alexandre sucht verzweifelt neue Assistenten.

Im Altersheim seines Vaters trifft der Sternekoch den Aushilfsmaler Jacky, der ihn mit kulinarischen Kenntnissen verblüfft, und bietet ihm ein Praktikum an. Jacky müsste eigentlich Geld

verdienen, denn seine Frau ist schwanger. Doch er kann nicht anders, nimmt den unbezahlten Job an und beeindruckt alle mit seinen kulinarischen Fähigkeiten.

Um den Angriff der Molekulköche abzuwehren, müssen Jacky und Alexandre allerdings noch heftige komödiantische Register ziehen, damit in dieser köstlichen Komödie die französische Küche siegt.

Kurzfilm

SHOULD THE WIFE CONFESS?

R: Bernardo Camisão; P: Sofia Caessa; Violeta Lab; mit Sofia Caessa; Hilbren Buys; 8'; Englisch; Belgien/Portugal 2011

Talk

Geschmack der Sterne

Gäste: Jean Reno, Michaël Youn, Daniel Cohen
Moderation: Patricia Schäfer

Sterne im Film und in der Gastronomie, wohin führen sie uns?



JACKYS SENIORENTELLER

1. VORSPEISE, VEGETARISCH
SELLERIE, SPITZKOHL, ORANGE

ODER* MIT FLEISCH

CANARD ORANGE
MIT SPITZKOHL-SALAT
UND SELLERIE

2. HAUPTGANG
KABELJAU
MIT BÖHNCHEN,
KARTOFFELSCHAUM
UND ESTRAGON

3. DESSERT
DIE ENKELIN DER TANTE TARTIN
APFEL, BLÄTTERTEIG, KAREMELL

* Vorspeise mit Gemüse oder alternativ Fleisch. Bitte teilen Sie uns Ihre Wahl mit: kulinarisches.kino@berlinale.de. Vielen Dank



Deutsche Premiere

MUGARITZ B.S.O.

R: Felipe Ugarte, Juantxo Sardon;
P: Marga Larrañaga, Ixo Producciones;
mit Andoni Luis Aduriz, Felipe Ugarte,
Juan Hernández; 72'; Spanisch mit dt./
engl. UT; Dokumentarfilm; Spanien 2011

Das Mugaritz ist eines der angesehensten Restaurants der Welt. Es liegt in den hügeligen Wiesen oberhalb von San Sebastián im Baskenland. Seit 1998 ist Andoni Luis Aduriz der Besitzer und Chefkoch, der neben zahlreichen Auszeichnungen 2011 auch den dritten Platz der Weltrangliste des renommierten *Restaurant Magazine* errungen hat.

In Aduriz' Küche finden sich Rebenzweige, Kräuter, Blumen und Gemüse aus dem eigenen Garten sowie traditionelle baskische Lebensmittel wie Eichelschwein, Seeigel oder Idiazabal Käse. Für Aduriz sind weder die Vielzahl der Zutaten noch raffinierte Techniken der Zubereitung wichtig, sondern die Balance. Er möchte nicht nur die Sinne stimulieren, sondern auch die Fantasie.

So passte die Idee des Musikers Felipe Ugarte, einige der Gerichte des Mugaritz in Musik zu übersetzen, wie der Deckel auf den Topf. Drei Jahre lang reiste das Produktionsteam um die Welt, stieg auf die Gipfel der Anden und tauchte unter den Meeresspiegel, um die Ursprünge und Geschichten der Gerichte zu drehen. Immer wieder versammelten sie in Studios Musiker sehr verschiedener Richtungen, die die entsprechenden Sounds zu den Bildern kreierten. So entstand ein „B.S.O.“, das steht abgekürzt für „Banda Sonora Original“, übersetzt: ein Original Soundtrack.

Die Musiker entdeckten, dass sie die gleichen Begriffe wie die Köche brauchten, wie Temperaturen, Texturen, Noten. Sie übertrugen die Rhythmen des Hackens, Schneidens und Rührens in die Kompositionen, und sie erfuhren, dass eine professionelle Küche ähnlich organisiert ist wie eine Band oder ein Orchester.

Für die Musiker gilt auch, was Andoni Luis Aduriz sagt: „Wir wollen, dass die Leute eine gute Zeit haben und nicht mit leeren Händen nach Hause gehen. Sie können vielleicht zweifeln, aber das wird ihr Bewusstsein schärfen.“

Kurzfilm LEPOKOA THE SCARF

R: Sify Nebbou; P: Laurence Darthos;
mit Pilar Rodríguez, Joseba Apaolaza,
Olatz Beobide, Manu Gaigne; 23';
Baskisch mit engl. UT; Spanien/Frankreich 2003

Talk Geschmack der Musik

Gäste: Andoni Luis Aduriz,
Felipe Ugarte
Moderation: Madeleine Jakits

Wie überträgt man Essen in
Musik und Musik ins Essen?



BASKISCHES FESTMAHL

1. VORSPEISEN
SALSA CRUJIENTE
KNUSPRIGE SOBE

FOCACCIA

CARPACCIO VEGETAL
SÜß-SAURES DRESSING, IDIAZÁBAL
KÄSERASPEL, GEMÜSEFÄDEN

2. HAUPTGANG, VEGETARISCH
POTAJE MELOSO DE „ALUBIAS“ Y CEBOLLA
EINTOPF MIT KANDIERTEN
ZWIEBELN UND ANIS

ODER* MIT FLEISCH
COCHINILLO IBÉRICO ASADO Y TOSTADO
IBERISCHES SPANFERKEL
MIT BRATENESSENZ, WINTERGEMÜSE
UND GETROCKNETEN BLÄTTERN

3. DESSERT
TORRIJA CARAMELIZADA
"HECHA A LA ANTIGUA"
KARAMELLISIERTE ARME RITTER
MIT EISCREME AUS MILCH VOM
LATXA-SCHAF



* Hauptgang mit Gemüse oder alternativ Fleisch. Bitte teilen Sie uns
Ihre Wahl mit: kulinarisches.kino@berlinale.de. Vielen Dank

Weltpremiere

ENTRE LES BRAS

STEP UP TO THE PLATE

R: Paul Lacoste; P: Didier Creste, Gaëlle Bayssiere, Everybody on Deck, Jour2Fête; mit Michel Bras, Sébastien Bras; 90'; Französisch mit dt./engl. UT; Dokumentarfilm; Frankreich 2011

Eine wilde Ehe zwischen Farben, Formen und Geschmäckern machte den 3-Sterne-Koch Michel Bras weltbekannt. Er vollzog diese Liaison unzählige Male auf einem Teller mit Kräutern, Gemüse, Käse und allem, was rings um sein Restaurant gedieh und Saison hatte, roh, blanchiert oder gebraten. Das Feld-Wald-und-Wiesen-Gericht wurde von vielen Spitzenköchen der Welt – wie auch von Mugaritz Chef Andoni Luis Aduriz – adaptiert und heißt „Gargouillou“.

Michel Bras hatte die Idee zum Gargouillou beim Joggen im Juni 1978. Sein Restaurant Bras liegt einsam auf einer Hochebene im Aubrac. Michel lernte im Dorfgasthof seiner Mutter in Laguiole kochen. „Die Küche war mein Spielplatz, und mit drei Jahren trug ich meine Kochuniform.“

Der Weg vom Gasthaus zur glänzenden Edelstahlküche im lichten Restaurant auf dem Plateau, die Hochzeit, die Kinder, die Michelin Sterne, die Hochzeit des Sohnes, die Enkel, ist eine wundervolle Erfolgsgeschichte, die an einem Wendepunkt steht.

Hier setzt der Film von Paul Lacoste ein, denn Vater Michel übergibt die Chefposition an seinen Sohn Sébastien.

Sébastien kennt die Hitze der Küche, die Wärme des Kuhstalls, die Frische des Gartens – und die kritischen Blicke des Vaters von Kindesbeinen an. Ihm ist klar, dass der Generationswechsel keine Revolution bedeutet, sondern die Tradition fortsetzen soll. „Der Weg nach oben ist leichter als der Kampf, um an der Spitze zu bleiben“, sagt der Vater.

Der Sohn orientiert sich an Familienrestaurants in Japan, in denen über 150 Jahre Familienbesitz normal sind. Japan ist für Vater und Sohn eine neue gemeinsame Erfahrung. Auf der Insel Hokkaido eröffneten sie 2002 ein zweites Restaurant mit einem grandiosen Blick auf den Toya See.

Die Großmutter ist unbesorgt, wie es weitergeht, denn Geschmack und Talent sind in den Genen, sagt sie und schmiert dem Enkel eine kräftige Stulle mit Brombeermarmelade und einer dicken Scheibe Laguiole-Käse obendrauf.

Talk

Geschmack an Familie

Gäste: Michel Bras, Paul Lacoste
Moderation: Jörg Thadeusz

Ein Vater zwischen den Generationen, was kann er von Enkeln, Kindern und Eltern lernen?



BACK TO BASICS

1. VORSPEISE

ZWIEBEL

SARDINE, BOSKOPFEL UND
KAPERN-LIMETTEN-MARMELADE

2. HAUPTGANG, VEGETARISCH

KÖRNER

GRÜNKERNSOUFFLÉ MIT KÜRBIS
UND CURRY MUMBAI

ODER* MIT FLEISCH

RINDVIEH

BACKE MIT

SELIMPFEFFER GESCHMORT
KRAUT UND RÜBEN

3. DESSERT

MILCH

BROMBEERE
UND SCHOKOLADE

Europapremiere

LAST CALL AT THE OASIS

R: Jessica Yu; P: Elise Pearlstein, Participant Media; mit Erin Brockovich, Peter Gleich, Jay Famiglietti, Robert Glennon, Alex Prud'homme; 99'; Englisch mit dt. UT; Dokumentarfilm; USA 2011

Manche Probleme sind uns so nah, dass wir sie einfach nicht wahrnehmen, wie eine kleine Parabel vom Wasser erzählt. Zwei jüngere Fische treffen auf einen älteren Fisch. Der fragt: „Na Jungs, wie ist das Wasser?“ Die beiden jungen Fische haben keine Antwort und schwimmen weiter, bis einer von ihnen fragt: „Was zum Teufel ist Wasser?“

Oscargewinnerin Jessica Yu bringt mit ihrem Dokumentarfilm Klarheit in die trübe Situation des Wasser-Managements in den USA und auf dem Planeten. Sie zeichnet mit fantastischen computergenerierten Bildern die Effekte, die durch den maßlosen Wasserverbrauch in der Viehzucht, der Landwirtschaft und der Industrie entstehen.

Nach dem Verbrauch kommt das nächste Problem: das Abwasser. Die Verschmutzung mit Chemikalien hat eine neue Dimension erreicht, denn viele Gifte sind mit Kläranlagen nicht mehr zu filtern.

Der Hollywood-Blockbuster *Erin Brockovich* aus dem Jahr 2000 erzählte eine typische Geschichte vom vergifteten Grundwasser und dem Kampf einer Anwaltsgehilfin gegen die Firma, die für die Vergiftung verantwortlich war. Doch diese Geschichte ist in Wirklichkeit nicht zu Ende. In *Last Call at the Oasis* erzählt die echte Erin Brockovich, die dem Spielfilm den Namen gab und

von Julia Roberts gespielt wurde, wie sie seit über zehn Jahren für die Rechte der Verbraucher kämpft.

„Wasser ist eine komplexe, lebenswichtige und weitgehend versteckte Ressource“, sagt Jessica Yu. „Wir wollten einen Überblick geben. Es geht um das Bewusstsein. Man kann eine Menge tun.“

Bitte beachten Sie auch unsere TeaTime mit Erin Brockovich am Mittwoch, 15.02., um 17:00 Uhr (siehe auch Seite 25).

Talk

Geschmack des Wassers

Gäste: Erin Brockovich, Jessica Yu, Benjamin Adrien
Moderation: Jörg Thadusz

12 Jahre nach dem Hollywood-Film über verseuchtes Wasser – Was macht Erin Brockovich heute?



WASSERKRAFT

1. VORSPEISE
KNUSPRIG GEBACKENES ONSENEI
MIT RATATOUILLE, COULIS VON
SCHWARZEN NYONSOLIVEN
UND ANCHOVIS

2. HAUPTGANG, VEGAN
RISOTTO MILANESE
CARNAROLI REIS MIT SAFRAN

ODER* MIT FLEISCH

GESOTTENE UND GERÖSTETE
HAXE VOM MILCHKALB
MIT URKAROTTEN,
BÉARNAISE VON
GETROCKNETEN STEIN-
PILZEN UND PÜREE
VON ROSEVALKARTOFFELN

3. DESSERT
BERLINER WEISSE
FISCHERS FRITZ



* Hauptgang mit Gemüse oder alternativ Fleisch. Bitte teilen Sie uns Ihre Wahl mit: kulinarisches.kino@berlinale.de. Vielen Dank



Weltpremiere

JOYFUL REUNION

R: Tsao Jui-Yuan; P: HSU Li-kong, QIAN Shi Mu, Nina HAN, YEH Jufeng, Tang Moon International Productions Co., Ltd. and Taihe Universal Film Investment Co. Ltd.; mit GUA Ahleh, HUO Siyan, LAN Zheng-long (Blue), Kenneth TSANG; 107'; Mandarin mit dt./engl. UT; Taiwan/China 2011

Geschmack ist wie die Liebe. Wer sie einmal geschmeckt hat, wird sie nicht vergessen, sagt der taiwanische Produzent HSU Li-kong, der 1994 den Klassiker *Eat, Drink, Man, Woman* produziert hat.

Mit *Joyful Reunion* präsentiert er eine neue Variante der Liebesgeschichte vom kochenden Witwer und seinen Töchtern.

Der Vater führt ein berühmtes, traditionsreiches Restaurant und kocht nur Gemüse, „weil es, wie die Liebe, einfach und rein ist und dich leicht macht“. Die ältere Tochter Wa'er ist Managerin in einem luxuriösen Wellness Club.

Mit der Harmonie ist Schluss, als Wa'ers Freund Zhang Quan mit seiner flippigen Tante Apple, die gerne trinkt und tanzt, aus Taipex zu Besuch kommt.

Apple, die während des Krieges aus Hangzhou fliehen musste, möchte ihren Neffen, den sie wie einen Sohn erzogen hat, gerne verheiraten und prüft die Toleranzschwellen aller. Sie will Fleisch beim Vegetarier und nimmt unaufgefordert am Tangokurs im Wellness Club teil. „Wäre es für sie möglich, mal keine Probleme zu verursachen?“, fragt Wa'er entnervt.

Doch Wa'er bekommt noch andere Probleme, als sie erfährt, dass ihr Vater an Alzheimer erkrankt ist und daher das Restaurant verkaufen will. Er hat seine Rezepte aufgeschrieben. „Wenn du Dinge vergisst, brauchst du dir auch keine Sorgen mehr um sie zu machen. Das gilt auch für meine Kinder“, sagt er.

Die Beziehungsknoten platzen, aber wie könnte es anders sein, kommen alle zum Schluss wieder zusammen, essen ein Liebesmahl und die Freudentränen über ein gelüftetes tiefes Geheimnis fließen.

Talk

Geschmack der Liebe

Gäste: HSU Li-kong, GUA Ahleh, HUO Siyan, Dieter Kosslick
Moderation: Hansjürgen Rosenbauer

Erst kommt die Pflanze, dann kommt die Moral. Haben Vegetarier ein leichteres Leben und können außerdem noch die Welt retten?



FOOD TO REMEMBER

STARTER
ZIMT-GERÄUCHTER SHIITAKE
& LOTUSKERNE
GRÜNE CURRYBLÄTTER,
SCHWARZER RETTICH

1. VORSPEISE
1000-JÄHRIGES LANDEI & REISESSIG
MIT SILBERROHREN UND
ALGENSALAT

2. HAUPTGANG, VEGETARISCH
AUBERGINE IM GEWÜRZLACK
HANFSAAT, SAURER KÜRBIS, SHERRY

ODER* MIT FLEISCH

LACKIERTES SCHWEINEKINN
AUBERGINE, SAURER KÜRBIS, SHERRY

3. DESSERT
INGWERSCHOKOLADE & ALOE VERA
ANANAS CHUTNEY,
GRÜNES TEESORBET





Weltpremiere

CANELA

CINNAMON

R: Jordi Mariscal; P: Yvette Gurza, La Casa de Cine, Mole Films; mit Ana Martín, Isabel Yudice, Norma Angélica, Erick Cañete, Guillermo Larrea, Mónica Dionne, Carlos Cobos; 100'; Spanisch mit engl. UT; Mexiko 2011

Kinder fangen schon in der Sandkiste an, Kuchen zu backen. Doch in der Küche werden sie vom Herd verbannt, denn Messer, Gabel, Schere, Licht... Das Verbot wird oft so bedrohlich ausgesprochen, dass viele junge Menschen keine Lust mehr haben, sich die wichtige Kulturtechnik Kochen anzueignen.

Bei Maria, der jungen Hauptperson des mexikanischen Films *Canela*, ist die Lage anders: Sie liebt das Kochen und Backen und hat kaum einen heißeren Wunsch, als mit Tere, ihrer Großmutter zu kochen. Tere aber hat nach dem Tod ihrer Tochter, Marias Mutter, ihre Leidenschaft für das Kochen verloren. Gemeinsam hatten sie das Restaurant El Molcajete geführt.

Eine Freundin der Mutter kümmert sich um den Nachlass und hat das Restaurant an die ehrgeizige Köchin Rosi verpachtet, die französisch-mexikanisch kocht. Als sich eine berühmte Fernsehmoderatorin ankündigt, rotiert Rosi in der Küche. Aber da Maria Geburtstag hat, hat die Großmutter ihren Wunsch erfüllt und geht ebenfalls in die Küche.

Es kommt zu einem köstlichen Wettkochen zwischen den beiden Köchinnen. Wer kocht die bessere Mole, das mexikanische Nationalgericht? Was schmeckt besser, die moderne leichte oder die traditionelle Version? Maria hilft der Großmutter, mörsern, röstet und rührt.

„Bist du nicht zu jung, um zu kochen?“, fragt Rosi. Die Großmutter gibt die Antwort: „Gut zu kochen ist keine Frage des Alters, sondern des Talents.“

Das ist auch die Botschaft des Jugendtags beim *Kulinarischen Kino*. Wir kochen mit einer Schülercrew der Joan-Miró-Grundschule unter Anleitung des Kochs der mexikanischen Botschaft, Armando Hernández.

Talk vor dem Essen

Omas Küche

Moderation: Thomas Struck

Wie lernt man kochen? Wir sprechen mit SchülerInnen der Joan-Miró-Grundschule über ihre Erlebnisse beim Kochen mit Eltern, Großeltern oder Verwandten.



MENÜ

RECETA DE LA ABUELA

TOTOPOS CON GUACAMOLE
TORTILLA CHIPS MIT
GUACAMOLE

TAMALES DE MOLE,
FRIJOLAS REFritos
MAIESTEIGTASCHEN GEFÜLLT
MIT MOLE UND BOHNENPÜREE

CHOCOLATE CALIENTE
MEXICANO
MEXIKANISCHE HEIßE
SCHOKOLADE

Wiederholung am 17.02.2012 um 17:00 Uhr im Martin-Gropius-Bau Kino

Sonntag, 12.2.
Martin-Gropius-Bau

17:00 TeaTime

Montag, 13.2.
Martin-Gropius-Bau

19:30 - 23:30
Film, Menü, Talk

COMME UN CHEF
R: Daniel Cohen
84'; FR 2011

Koch
Sonja Frühsammer
Moderation
Patricia Schäfer
Gäste
Daniel Cohen, Jean Reno,
Michaël Youn

MUGARITZ B.S.O.
R: Felipe Ugarte,
Juanxo Sardon
72'; ES 2011

Koch
Andoni Luis Aduriz
Moderation
Madeleine Jakits
Gäste
Andoni Luis Aduriz,
Felipe Ugarte

Dienstag, 14.2.
Martin-Gropius-Bau

TRUST IN TASTE
Buchpräsentation mit Michael
Hoffmann und Justina Hoegerl;
Moderation Hans-Jürgen Stockerl;
Fingerfood von Michael Hoffmann

ENTRE LES BRAS
R: Paul Lacoste
90'; FR 2011

Koch
Michael Kempf
Moderation
Jörg Thadeusz
Gäste
Paul Lacoste,
Michel Bras

Mittwoch, 15.2.
Martin-Gropius-Bau

THE REAL ERIN BROCKOVICH
Gespräch mit Erin Brockovich
und Susanne Kippenberger

LAST CALL AT THE OASIS
R: Jessica Yu
99'; USA 2011

Koch
Christian Lohse
Moderation
Jörg Thadeusz
Gäste
Erin Brockovich,
Jessica Yu,
Benjamin Adrion

Donnerstag, 16.2.
Martin-Gropius-Bau

JOYFUL REUNION
R: TSAO Jui-Yuan
107'; TW/RC 2011

Koch
Marco Müller
Moderation
Hansjürgen Rosenbauer
Gäste
HSU Li-kong, GUA Ahleh,
HUO Siyan, Dieter Kosslick

22:00 Film (ohne Menü)

**DAS ROHE UND
DAS GEKOCHTE**
R: Monika Treut
83'; D/TW 2012

CANNED DREAMS
R: Katja Gauriloff
81'; FIN 2011

LUPE EL DE LA VACA
R: Blanca X. Aguerre
79'; MEX 2011

HINDSIGHT
R: LEE Hyeon-seung
122'; ROK 2011

OMA&BELLA
R: Alexa Karolinski
75'; D/USA 2011

Der Vorverkauf für das Kulinarische Kino beginnt am 6. Februar 2012 täglich von 10:00 bis 20:00 Uhr an den zentralen Vorverkaufsstellen in den Arkaden am Potsdamer Platz, im Kino International und im Haus der Berliner Festspiele. Neben dem Kartenverkauf über die Ticket-Counter und angeschlossenen Vorverkaufsstellen gibt es auch einen Online-Kartenverkauf über die Berlinale Webseite: www.berlinale.de

Bei den Dinners im Anschluss an unsere Vorstellungen um 19:30 Uhr bieten wir neben den vegetarischen Gerichten alternativ auch vereinzelt Fisch oder Fleisch. Bitte teilen Sie uns Ihren Wunsch mit:
kulinarisches.kino@berlinale.de

Freitag, 17.2.
Martin-Gropius-Bau

09:30 Youth Food Cinema

CANELA
R: Jordi Mariscal
100' MEX 2011

Koch
Armando Hernández

Gäste
Jordi Mariscal,
Norma Angélica

15:00 Film (ohne Menü)

OMA & BELLA
R: Alexa Karolinski
75'; D/USA 2011

17:00 Film (ohne Menü)

CANELA
R: Jordi Mariscal
100'; MEX 2011



Weltpremiere

DAS ROHE UND DAS GEKOCHTE

THE RAW AND THE COOKED

R: Monika Treut; P: Monika Treut, Hyena Films, Public Television Service; 83'; Mandarin/Englisch mit dt. UT; Dokumentarfilm; Deutschland/Taiwan 2012



Heiße Themen waren schon immer Monika Treuts Spezialität. Die Filmemacherin ist seit 1985 regelmäßig mit ihren Filmen in den verschiedenen Sektionen des Festivals vertreten, aber mit dem Kochen am Herd hatten ihre Werke bisher nichts zu tun.

„Seitdem ich Filme mache, ordnet man mich in die Themenreiche Feminismus, Gender und Sexualität ein. Jetzt auf einmal ein Dokumentarfilm, der sich mit Essen aus Taiwan beschäftigt? Seltsam, es scheint auf den ersten Blick nicht zu passen. Aber Essen und Sexualität haben viel miteinander zu tun“, so die Filmemacherin.

„Wenn man Taiwaner nach ihrer Lieblingsbeschäftigung fragt, antworten sie zu 99 Prozent: Essen. Bauch und Herz sind nicht zu trennen, sagt ein taiwanisches Sprichwort. Essen ist dem Taiwaner und dem Chinesen, was dem Europäer der Sex ist, und es wird mit noch größerer Besessenheit ausgelebt“ erzählt Monika Treut.

Taiwan ist eine multikulturelle Einwanderungsgesellschaft, die den Einflüssen vieler unterschiedlicher Kulturen unterworfen ist. Ob Chinesen, Europäer oder Amerikaner, alle haben kulinarische Spuren hinterlassen.

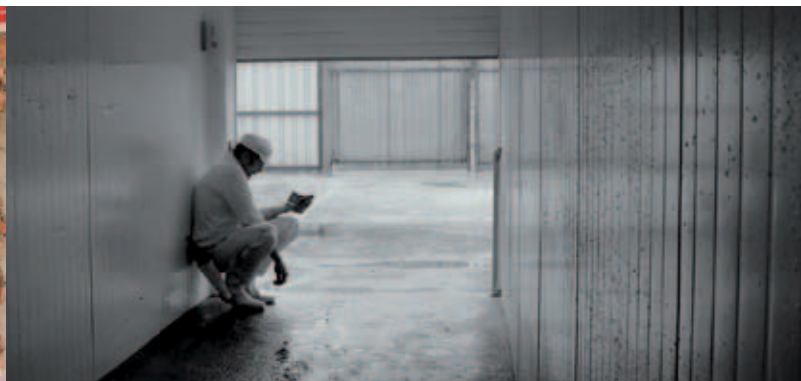
Die austronesischen Ureinwohner zum Beispiel erhitzen das Wasser noch mit heißen Steinen wie zu Beginn der Menschheitsgeschichte, um ihre Festmahle aus Meeresfrüchten zu kochen. Taiwan ist eines der vielfältigsten Feinschmeckerparadiese Asiens.

Monika Treuts Film zeigt auch die ermutigenden Anfänge einer Umweltbewegung und einer Green Party. Die kulinarische Reise endet in der Mitte der Insel bei einem der kreativsten Köche. Er führt uns zu den Bauern der Umgebung, bei denen er nur die frischesten Zutaten für seine kulinarischen Kunstwerke einkauft: „Ein Fest für die Augen und den Magen!“

Internationale Premiere

CANNED DREAMS

R: Katja Gauriloff; P: Joonas Berghäll, Oktober Oy; 81'; Portugiesisch, Dänisch, Rumänisch, Ukrainisch, Polnisch, Französisch, Italienisch mit engl. UT; Dokumentarfilm; Finnland 2011



Teigtaschen sind lecker. Es gibt sie seit Jahrhunderten als Dumplings in Asien, als Maultaschen in Schwaben oder als Ravioli in Italien. Es gibt auch eine internationale Variante, die Dosenravioli. Eine bekannte Firma verkauft davon seit mehr als fünf Jahrzehnten jährlich 40 Millionen Dosen.

Welcher Aufwand nötig ist, wie viele Hände beteiligt sind, wie viele Maschinen laufen müssen und wie viele Kilometer gefahren werden, um eine Dose Teigtaschen zu produzieren, zeigt die finnische Regisseurin Katja Gauriloff. Sie versteht es, die Geschichte einer 35.000 km langen Reise spannend zu erzählen.

Der Zuschauer weiß zunächst nicht, was die Bilder in der gigantischen Erzgrube in Brasilien bedeuten, von der die Reise zu einer Schweinemast ins kalte Dänemark führt. Von hier geht es weiter quer durch Europa. Schritt für Schritt kommen die Zutaten zusammen.

Die Bilder sind großartig, weite Totalen von Landschaften und Industrieanlagen, ungewöhnliche Details der Produktion, pointiert montiert. In jeder dieser Stätten trifft Katja Gauriloff Menschen, die schlecht verdienen und trotzdem froh sind, Arbeit zu haben, egal wie schlimm die Bedingungen sind.

Zum Schluss landen die Dosen in Finnland, der Heimat der Filmemacherin. Auch wenn die Füllung der Dose längst verdaut ist, die Träume und Albträume der Menschen, die sie produziert haben, bleiben haften.

Kurzfilm

ASPARRAGOS

R: Laura Zuallaert; P: Laura Zuallaert; Spanisch mit engl. UT; 14'; Belgien/Peru 2011

Deutsche Premiere

LUPE EL DE LA VACA

LUPE OF THE COW

R: Blanca X. Aguerre; P: Blanca X. Aguerre, Alejandra Guevara, FOPROCINE, Jan Vrijman Fund, Filmoteca de la UNAM, FONCA, Fideicomiso para la Producción Cinematográfica de la Academia Jalisciense de Cine; 79'; Spanisch mit engl. UT; Dokumentarfilm; Mexiko 2011



Erinnern Sie sich noch? 2009 spritzten die europäischen Bauern aus Güllewagen Milch auf die Felder, um gegen Milchpreise zu protestieren, die nicht mehr kostendeckend waren. Nun ist der Preis wieder gestiegen. Trotzdem schließen immer mehr Kleinbetriebe, und Großbetriebe werden immer größer. Die Probleme der industriellen Landwirtschaft sind ungelöst, nicht nur in Europa, sondern auf der ganzen Welt.

Kein schönes Thema, um einen unterhaltsamen Film zu machen, doch wenn man Mexikanerin ist, gibt es vielleicht eine Möglichkeit. Die Filmemacherin, Ethnografin und Puppenspielerin Blanca X. Aguerre packte das Thema bei den Hörnern und dokumentierte den Alltag in einem 300-Seelen-Dorf in Westmexiko.

Wie kann man in so einer Situation den Humor bewahren? Vielleicht wenn man absurde Geschichten von dem einäugigen Lupe mit der Kuh erzählt. Oder wenn man saftige Musik macht und tanzt.

Blanca X. Aguerre glaubt, dass gute Dokumentarfilme nicht einfach nur Information vermitteln. Sie können zwar ein Problem nicht lösen, aber mehrere Wirklichkeiten darstellen und so Gleichgültigkeit und Vorurteile knacken. Dafür holt Blanca den Lupe vor die Kamera.

Kurzfilm

POKOT ASH YOGHURT LIVING FOOD COMMUNITIES

R: Francesco Amato, Stefano Scarafia; P: Slow Food; Swahili/Englisch mit engl. UT; 23'; Italien 2011

Slow Food Presidia schützen auf der ganzen Welt Regionen, Ökosysteme und traditionelle Erzeugnisse. Der Kurzfilm ist eine Co-Produktion zwischen der EU und Slow Food.

Europapremiere

HINDSIGHT

R: LEE Hyeon-seung; P: AHN Soo-hyun, LEE Hyeon-seung, Media & Cinema Studio Blue Production; mit SONG Gang-ho, SHIN Se-kyung; CHUN Jeong-myung; 122'; Koreanisch mit engl. UT; Südkorea 2011



Die Koreaner haben den höchsten Salzverbrauch der Welt, was an ihren traditionellen, vergorenen Gerichten, wie zum Beispiel Kimchi, liegt. Ärzte halten übermäßigen Salzkonsum für lebensgefährlich. Vielleicht hat das Regisseur LEE Hyeon-seung inspiriert, den Showdown seines Gangsterfilms in einer Saline spielen zu lassen.

Der legendäre Gangster Doo-heon will ein neues Leben anfangen. Sein Traum ist es, ein eigenes Restaurant zu eröffnen und so besucht er einen Kochkurs. Dort verliebt er sich in die junge Kursteilnehmerin See-bin, die ihm in der Messertechnik weit überlegen ist. Auch See-bin kann ihre Sympathie für den Kochpartner nicht ganz verstecken.

Doch die Vergangenheit holt den Gangster ein. Der Boss seiner früheren Gang bestimmt Doo-heon zu seinem Nachfolger. Er soll aus dem Ruhestand zurückkehren und für Ordnung sorgen. Das versuchen Doo-heons Gegner zu verhindern. Sie setzen eine Killerin auf ihn an,

die eine Freundin von See-bin, der Kochschülerin ist. Als die Killerin im Kugelhagel stirbt, bekommt See-bin, die auch Verbindungen zur Unterwelt hat, den Auftrag, den Job zu erledigen. Doch die Sympathie für ihren Freund aus der Küche steht ihr bei der Ausübung des Auftrags im Weg. Je näher sich beide kommen, desto größer wird die Gefahr.

Der Hauptdarsteller SONG Gang-ho gibt der Figur des Gangsters sowohl maskuline als auch humorvolle Züge. Dadurch wird glaubhaft, dass sich See-bin, gespielt von der attraktiven Shin Se-kyung, in ihn verliebt. Am Ende jedoch muss sie ihren Auftrag durchführen und richtet die Walther P38 auf Doo-heons Herz.

Der Regisseur inszeniert mit jugendlichem Blick das alte Kithema von Gewalt und Liebe. Er übersetzt die Coolness der amerikanischen Gangsterfilme der 50er Jahre mit frecher Mode, elektrisierenden Farben und rhythmischen Schusswechseln in die Gegenwart.

Weltpremiere

OMA & BELLA

R: Alexa Karolinski; P: Alexa Karolinski; mit Regina Karolinski, Bella Katz ; 75';
Deutsch mit engl. UT; Dokumentarfilm; Deutschland/USA 2011



Alexa Karolinski, Jahrgang 1984, studierte Kunst und Film in London und New York, als sie von ihrer Oma Regina in Berlin den Auftrag erhielt, ein Kochbuch mit den Rezepten der Oma und deren Freundin Bella zu schreiben. Es entstand ein berührender Debütfilm über das Leben zweier jüdischer Damen, die in Osteuropa in eine heute verlorene Welt geboren wurden, den Holocaust überlebten und nach dem Krieg in Berlin blieben.

Oma und Bella sind immer sehr beschäftigt. In der großen Charlottenburger Wohnung gehen die Freunde ein und aus. Egal wie spät es ist, es gibt immer etwas Ordentliches zu essen. Ist jemand krank, kommt Hühnersuppe auf den Tisch, wird gefeiert, wird klarer Borschtsch gekocht.

Während sie in der Küche stehen, Zwiebeln schneiden oder Kalbsfüße rasieren, wird viel erzählt, von der Kindheit

in Katowice und Vilnius und dem Holocaust. „Dann liegt ein Gefühl von Verlust im Raum, ein Hauch von Trauer hängt in der Luft, die beiden kochen weiter. Wenn sie kochen, so sagen die Freundinnen, bewahren sie diese vernichtete Welt, halten sie lebendig.“ (Presseheft)

Regina Karolinski und Bella Katz meistern die Balance zwischen wehmütiger Erinnerung und positiver Vorausschau, indem sie kochen. Sie haben immer viel zu tun, ein Huhn vom Metzger holen, sich vom Frisör ondulieren lassen, eine Runde Rommé spielen und vor allem die Freunde und Familien zusammenhalten.

Wiederholung am 17.02.2012 um 15:00 Uhr im Martin-Gropius-Bau Kino

TALKING HEADS

Patricia Schäfer



Für ein wirklich gutes Essen ist Patricia Schäfer zu (fast) allem bereit. Deshalb ist die Fernsehjournalistin sehr froh, in der europäischen foodie-Hauptstadt zu leben. Aus dem ZDF-Studio London berichtet sie über Ereignisse in Großbritannien und Irland. Dabei begegnete sie auch dem „Lachs ihres Lebens“ in einer fantastischen irischen Fischräucherei. (12.02.2012)

Madeleine Jakits



Was haben Sie heute außerhalb der Speisekarte, lautet Madeleine Jakits' Motto, wenn sie essen geht. Das tut sie als Chefredakteurin des Magazins *Der Feinschmecker* häufig, bei dem sie seit 1989 arbeitet. Ein Genießer ist in ihren Augen jemand, der keine ängstlich-kindlichen abäh-Vorurteile hat, sondern Neugier und Appetit. Madeleine Jakits kocht ohne Kochbuch, geht gern ins Kino, ohne Popcorn-Eimer, liebt Musik und übt regelmäßig Klavier. (13.02.2012)

Jörg Thadeusz



Jörg Thadeusz, Jahrgang 1968, hat sich als Liegewagenschaffner und Rettungssanitäter auf seine Karriere in der oralen Kultur vorbereitet. Er übernahm 1995 die Frühsendung des jungen WDR-Programms Einslive und hat mittlerweile beinahe die komplette Nordhälfte Deutschlands „beschnurrt“ (O-Ton). 2011 veröffentlichte er sein viertes Buch „Die Sopranistin“. Er kocht gerne, auch mit Rotwein, sowohl im Topf als auch im Glas. (14. und 15.02.2012)

Hansjürgen Rosenbauer



Ingwer, Koriander und Thymian sind seine Lieblingsgewürze. Die richtige Mischung der Aromen erprobt er als leidenschaftlicher Koch und begeisterter Esser. Mit komplexen Prozessen, auch jenseits des Herdes, hat der ehemalige Intendant des ORB, Kulturchef des WDR und Talkshow-Pionier intensive Erfahrungen gemacht. (16.02.2012)

TeaTime

TRUST IN TASTE

Kochbuch für Blinde und Sehende

Buchpräsentation mit Michael Hoffmann; Moderation von Hans-Jürgen Stockerl; Fingerfood von Michael Hoffmann

In deutscher Sprache; Eintritt 10 € p.P. Teilnahme nur mit Anmeldung unter kulinarisches.kino@berlinale.de



Ein Genießer schließt gerne die Augen, um den Genuss noch intensiver zu spüren. Die geschlossenen Lider sind Ausdruck der Hingabe und des Vertrauens, das sprichwörtlich blind macht. Ob Blinde aber die wahren Genießer sind, vermag keiner zu sagen. Die Unterschiede, wie jemand etwas wahrnimmt, sind schon bei den Sehenden sehr groß. Nichts ist individueller als der Geschmack.

Kochen und Essen ist nicht nur eine Sache des Geschmacks. „Als Koch setze ich alle Sinnesorgane ein, um einen kulinarischen Höchstwert zu erreichen“, sagt Sternekoch Michael Hoffmann vom Restaurant *Margaux* in Berlin. „Man kann es fühlen und riechen, ob ein Gemüse frisch ist, ebenso kann man hören, wie weit der Braten im Ofen ist, und schmecken, ob ein Gewürz fehlt.“

Als die Münchner Verlegerin Justina Hoegerl den Berliner Spitzenkoch ansprach, ein Kochbuch für Blinde und Sehende

zu entwickeln, war er begeistert von der Herausforderung. Das Ergebnis ist ein großformatiges Kunstbuch, „in dem es um Schmecken und Tasten geht, um Gerüche und Geräusche“ (Stern).

Michael Hoffmanns blinder Kochpartner Hans Maier wird auf dieser TeaTime live eine Kostprobe seines Könnens abliefern. Damit es für alle reicht, serviert Michael Hoffmann Fingerfood mit Gerichten aus *Trust in Taste*. Alle, die Hoffmanns Haute Cuisine kennen, werden staunen, wie einfach und schmackhaft der *Margaux*-Chef Gerichte, die jeder kochen kann, zubereitet.

Die Berlinale macht in diesem Zusammenhang darauf aufmerksam, dass einige Berlinale Vorstellungen mit Audioverstärkung für Blinde angeboten werden. Näheres dazu auf www.berlinale.de unter Programm/Tickets.

TeaTime

THE REAL ERIN BROCKOVICH

Gespräch mit Erin Brockovich und Susanne Kippenberger

In englischer Sprache; Teilnahme nur mit Anmeldung unter kulinarisches.kino@berlinale.de



Julia Roberts bekam im Jahr 2000 einen Oscar für die Rolle der Erin Brockovich im gleichnamigen Film von Steven Soderbergh, den bis jetzt etwa 25 Millionen Menschen gesehen haben.

Der Film handelt von einem Gerichtsprozess gegen einen kalifornischen Energieversorger, der mit Schwermetall Grundwasser verseucht hatte, und beruht auf einer wahren Begebenheit.

Die hartnäckigen Recherchen der Sekretärin einer Anwaltsfirma, Erin Brockovich, brachten den Fall ins Rollen. Die Geschichte sei „zu 98% korrekt erzählt“, sagt die echte Erin.

Ein Jahrzehnt nach ihrem plötzlichen Weltruhm sieht sich Erin Brockovich nach wie vor als „Rebellin, Kämpferin, Mutter und Frau, als Menschen, wie du und ich“ und engagiert sich auf vielen Gebieten.

Wie der Film *Last Call at the Oasis* zeigt, geht ihr Kampf gegen verseuchtes Grundwasser jetzt in Texas weiter. Sie vertritt außerdem die Rechte von Geschädigten durch die Ölkatastrophe im Golf von Mexiko, gegen die Pharma- und Autoindustrie, beim Arbeitsrecht oder in der Bauwirtschaft.

Über ihre Webseite: www.brockovich.com hat sie mit zahlreichen Menschen Kontakt, für die Umwelt- und Verbraucherschutzbehörden keine Hilfe sind. „Fragen der Gesundheit und Sicherheit sind die größten Herausforderungen“, schreibt die Aktivistin. „Ich bin eine Advokatin der Wahrheit. Die Menschen haben ein Recht darauf, die Wahrheit zu erfahren.“

Die Berliner Autorin Susanne Kippenberger (*Am Tisch: Die kulinarische Bohème*, Berlin-Verlag) wird sich mit Erin Brockovich unterhalten.

DAS KULINARISCHE KINO KOOPERIERT MIT DEM BASKENLAND UND POLEN

Culinary Zinema, San Sebastián International Film Festival,
22.-28. September 2012, San Sebastián

Kino Kulinarne, TRANSATLANTYK Poznan International Film and
Music Festival, 16.-20. August 2012, Poznan



Joxe Mari Aizaga, José Luis Rebordinos, Dieter Kosslick, Karlos Arguiñano, Thomas Struck (v.l.n.r.)

Die Idee des *Kulinarischen Kinos* der Berlinale verbreitet sich in Europa. Zwei internationale Filmfestivals haben offizielle Kooperationsabkommen mit den Internationalen Filmfestspielen Berlin getroffen und die Philosophie und das Format des *Kulinarischen Kinos* übernommen.

„Wir haben seit Jahren das *Kulinarische Kino* der Berlinale bewundert“, sagt der Direktor des *San Sebastian International Film Festival*, José Luis Rebordinos. „San Sebastián und die nahe Umgebung haben die besten Köche und die höchste Konzentration an Michelin Sternen in der Welt.“

Unser Festival war gewissermaßen verpflichtet, eine Sektion für Film und Gastronomie zu schaffen. und wir bewunderten die Berlinale auf diesem Gebiet. Daher haben wir uns entschlossen,

mit einem der größten Festivals der Welt zusammenzuarbeiten. Wir brauchten nur einen Buchstaben austauschen und nannten es auf Baskisch *Culinary Zinema*.“

Ein weiterer Kooperationspartner in San Sebastián ist das *Basque Culinary Center*, eine Hochschule für Gastronomie, die im Herbst 2011 eröffnet wurde. Das BCC soll „die Kontinuität der Küche als einem Zentrum für Innovation“ garantieren und gastronomische Profis ausbilden.

Kochschulen haben in den Städten des Baskenlandes eine lange Tradition und wurden ursprünglich nur von Männern besucht. Der US-amerikanische Journalist und Bestseller Autor Mark Kurlansky schreibt in *Die Basken* (2000, München): „Als anerkannte geniale Köche waren die Basken Wegbereiter bei



Jan Kaczmarek

der Nutzung von Erzeugnissen aus aller Herren Länder, die sie immer zu baskischen machten. Sie haben es geschafft, weder rückständig noch assimiliert zu sein.“

Für die Basken war und ist die Küche ein wichtiger Ort, um ihre Identität zu erhalten. Sie brauchen noch nicht mal ein eigenes Land, um eine Nation zu sein, nur einen gemeinsamen Geschmack und eine eigene Sprache, und beides spielt sich im Mund ab.

Die Pflege der oralen Kultur ist auch ein Anliegen des Komponisten und Oscarpreisträgers Jan Kaczmarek. Er veranstaltete im Rahmen des ersten *TRANS-ATLANTYK Poznań International Film & Music Festival* in Polen das *Kino Kulinarne*.

Der langjährige Freund der Berlinale und Experte beim

Berlinale Talent Campus begründet die Etablierung des *Kino Kulinarne*: „Indem wir das Programm nach Polen bringen, stärken wir die *Slow Food* Philosophie, die unsere Lebensqualität verbessert. Das *Kino Kulinarne* wird das Bewusstsein für die Gefahren der Umweltzerstörung durch die Nahrungsmittelindustrie und die globalen Nahrungsmitteltransporte erhöhen.“

Der Berlinale Direktor Dieter Kosslick freut sich über die Kooperationen: „Nach dem *Berlinale Talent Campus*, der inzwischen in fünf weiteren Ländern stattfindet und dem *World Cinema Fund*, der Filmproduktionen in Afrika, Lateinamerika, dem Nahen/Mittleren Osten, Zentral und Südostasien und dem Kaukasus fördert, macht nun auch das *Kulinarische Kino* international Karriere.“

Das Leben schmeckt schön.

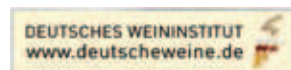


Wer dafür sorgt, dass bei Tisch alles filmreif inszeniert ist, dem vertrauen auch Goldene Bären.

www.wmf.de



HERZLICHEN DANK



Das Beste zum Schluss:

Wir danken unserem offiziellen Partner WMF sowie allen Unterstützern des 6. Kulinarischen Kinos.

Dank an:

Slow Food International
Carlo Petrini, Paolo Di Croce
Slow Food Deutschland
Ursula Hudson
Slow Food Convivium Berlin
Lars Jäger
www.slowfood.de

Benjamin Adrion, Joxe Mari Aizega, Nicolas Apostolopoulos, Peter Cowie, Michael Dietz, SE Rafael Dezcallar de Mazarredo, Stefan Elfenbein, Johannes Gutmann, Jan Kaczmarek, Andreas Kaul, Karin Laudenbach, Tom Luddy, Georg Mauer, Johannes Mauss, Karmele Miranda Vicuña, Lucia Olaciregui, José Luis Rebordinos, Monika Reule, Stefano Sardo, Stephen Schuster, Ines Vasiljevic, Veronica Veneziano

Die gastronomische Leitung
des Kulinarischen Kinos:

Ulrike und Elisabeth Piecha
www.biobuffet-berlin.de

Oliver Rüsche
www.ruesche-catering.de



PRINCIPAL PARTNERS



L'ORÉAL
PARIS



CO-PARTNERS

HUGO BOSS

Glashütte
ORIGINAL



TESIRO 通灵®

THIRD PARTNERS

ARRI MEDIA SERVICES



DEUTSCHES WEININSTITUT
www.deutscheweine.de

OFAJ
DFJW

GWFF
GESELLSCHAFT ZUR FÖRDERUNG
VON KINO- UND FERNSEHWEISEN

MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

rbb®
FERNSEHEN



PARTNER CULINARY CINEMA



Verkehrsverbindungen:

U-Bahn-Linie 2 (Haltestelle Potsdamer Platz)

S-Bahn-Linien 1, 2, 25 (Haltestellen: Potsdamer Platz oder Anhalter Bahnhof)

Busse: M29 (S Anhalter Bahnhof) / M41 (Abgeordnetenhaus)

Gastronomischer Veranstalter:

Bio Buffet Marheineke GmbH, Marheinekeplatz 15, 10961 Berlin
in Zusammenarbeit mit Rüsche Catering OHG, Alte Handelsstraße 15,
57439 Attendorn

Der Ticketpreis von 59 € verteilt sich auf zwei verschiedene Leistungen:
9 € entfallen auf die Kinovorstellung der Kulturveranstaltungen
des Bundes in Berlin GmbH

50 € für das gastronomische Rahmenprogramm im Namen und auf Rechnung
von Bio Buffet Marheineke GmbH

Impressum:

Internationale Filmfestspiele Berlin
Kulinarisches Kino
Potsdamer Straße 5
10785 Berlin
Infotelefon: 030-25920-328
kulinarisches.kino@berlinale.de
www.berlinale.de

Team Kulinarisches Kino:

Projektleiter: Thomas Struck; Produktionsleitung: Bernadette Kamp; Produkti-
onsassistent/Presse: Paula Casado; Programmassistent: Diane Daniel; Guest
Management: Hanna Mattes; Design: Markus Wolfert, Sabine Hippeli,
Coverfoto: Ali Ghandtschi; Porträts Köche: Ali Ghandtschi, Piero Chiussi (S.15)

Bildnachweis:

Piero Chiussi, Werkstatt Papier, © 2011 Gaumont / Nicolas Schul, Oscar Oliva, jour2fete,
Participant Media, Tang Moon International Productions, La Casa de Cine, Hyena Films,
Oktober Oy, Lupe el de la vaca, © 2012 CJ E&M CORPORATION, Alexa Karolinski, © 2000
Universal City Studios Inc. and Columbia Pictures Industries, Inc., Janine Guldener, Festival
de San Sebastián

Herausgeber:

Internationale Filmfestspiele Berlin,
Ein Geschäftsbereich der Kulturveranstaltungen
des Bundes in Berlin (KBB) GmbH,
Potsdamer Straße 5, 10785 Berlin
© Copyright KBB GmbH



Gefördert durch:



Der Beauftragte der Bundesregierung
für Kultur und Medien

aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages



STANDING OVATIONS FOR OUR OFFICIAL PARTNERS

Kulinarisches Kino

12.02. – 17.02.2012

Kino im Martin-Gropius-Bau
Niederkirchnerstraße 7 / Ecke Stresemannstraße 110
10963 Berlin

„Gropius Mirror“ Restaurant gegenüber vom Martin-Gropius-Bau

Filmbeginn und Kartenpreise

19:30 Uhr	Film inkl. Essen, Wein, Wasser und Saft Ab 23:30 Essen und Wein à la Carte	59 €* 120 €
22:00 Uhr	Film im Kino des Martin-Gropius-Baus	8 €* 15 €

* Der Vorverkauf für das Kulinarische Kino beginnt am 06.02.2012, täglich von 10:00 bis 20:00 Uhr an den zentralen Vorverkaufsstellen in den Arkaden am Potsdamer Platz, im Kino International und im Haus der Berliner Festspiele. Neben dem Kartenverkauf über die Ticket-Counter und angeschlossenen Vorverkaufsstellen gibt es auch einen Online-Kartenverkauf über die Berlinale Website: www.berlinale.de

Bitte beachten Sie, dass alle Filme pünktlich beginnen. Es ist kein Nacheinlass möglich.

Öffnungszeiten / Opening hours „Gropius Mirror“ Restaurant

09.02. – 16.02.2012

11:00 – 19:00 Uhr für EFM-Teilnehmer und Festivalgäste
11am – 7pm EFM participants and festival guests

12.02. – 16.02.2012

21:00 – 23:30 Uhr Zutritt nur mit Eintrittskarte zum
Kulinarischen Kino
9pm – 11:30pm Access only with Culinary Cinema ticket

23:30 – 02:00 Uhr offen für alle Festivalgäste
11.30pm – 2:00am open to all festival guests