

Zeitschrift: Filmbulletin : Zeitschrift für Film und Kino
Herausgeber: Stiftung Filmbulletin
Band: 49 (2007)
Heft: 280

Artikel: Kulinarisches Kinon auf der Berlinale
Autor: Kasten, Jürgen
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-864336>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

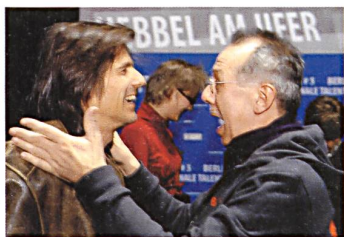
Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

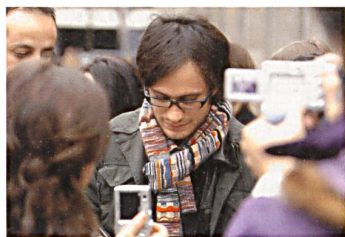
Download PDF: 27.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Berlinale Talent Press



Walter Salles und Festivaldirektor
Dieter Kosslick



Gael García Bernal

Der Brasilianer und der Ire frönen bereits am ersten Abend in einer Berliner Kneipe der Lieblingsbeschäftigung unter Filmfreaks: Es gewinnt der, dessen Land die besten Regisseure vorzuweisen hat. Punkte sammeln kann auch, wer ausgefallene Lieblingsregisseure sein eigen nennt. Apichatpong Weerasethakul aus Thailand zum Beispiel. Am nächsten Morgen führt uns der schüchterne Singapurere, dessen Namen immer noch niemand von uns aussprechen kann, durchs Gewühl, als sei Berlin seine Heimatstadt, dabei ist er zum ersten Mal in Europa. In ein kleines Notizbuch hat er sich seitenweise nützliche Informationen aufgeschrieben.

Wir sind die *chosen ones* der Berlinale Talent Press, einer Masterclass für junge Filmjournalisten. Ins Leben gerufen wurde sie vom Goethe-Institut, FIPRESCI und dem Berlinale Talent Campus. Der Talent Campus besteht seit 2003 und hat sich als Forum für junge Filmemacher und mit den öffentlich zugänglichen Veranstaltungen als attraktives Zusatzprogramm zur Berlinale etabliert. Seit zwei Jahren gibt es dort neben Kategorien wie Regie, Kamera, Schauspiel, Sound Design auch für junge Filmjournalisten die Möglichkeit, am Campus teilzunehmen. Zusammen mit sieben weiteren "Talents" aus der Türkei, Singapur, Brasilien, Polen, Irland, China und Indien erhielt ich die Chance, dieses Jahr in Berlin mit dabei zu sein. Für unsere Online-Publikation «The Daily Talent Press» gilt es, täglich einen Text abzuliefern. Diese Texte werden anschließend mit unseren Mentoren besprochen, unter ihnen die zwei legendären britischen Filmkritiker Peter Cowie (Variety) und Derek Malcolm (Guardian). Eine grossartige Gelegenheit, um Festival-Erfahrungen zu sammeln und Kontakte mit Filminteressierten aus der ganzen Welt zu knüpfen.

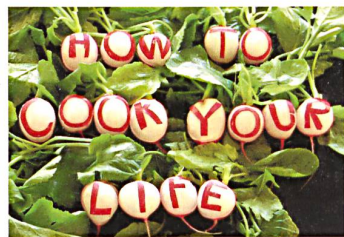
Es kann dir als "Press-Talent" passieren, dass du innerhalb von fünf Minuten zu einem Interview mit einem indischen Dokumentarfilmer geschickt wirst, von dem du noch nie zuvor gehört hast. Dieser stellt sich als Extremfilmer heraus, der für seine Arbeit sein Leben riskiert. Seine DVDs verschenkt er, wenn man verspricht, sie fünf Mal zu kopieren und zu verschenken. «Pirate & Circulate» nennt er die clevere Strategie. Mir verkauft er sie dann doch lieber für zwanzig Euro.

Auf diesen Tag haben alle weiblichen "Talents" gewartet: Gael García Bernal, der mexikanische Frauenschwarm aus *THE SCIENCE OF SLEEP*, besucht für ein Gespräch den Campus. Um elf Uhr morgens begrüsst uns der verschlafene Schauspieler charmant mit: «Good evening», und auf die Frage, wo seine Heimat sei, antwortet er verlegen, Heimat sei für ihn kein Ort, sondern eine Person; dazu zeichnet er die Rundungen einer Frau in die Luft. Bernal gehört neben dem brasilianischen Filmemacher Walter Salles – ein Naturbursche in Wanderschuhen ohne jegliche Starallüren – und dem schlagfertigen, divenhaften Kultregisseur John Waters zu den bleibenden Begegnungen.

Nach fünf inspirierenden Berlinale-Tagen macht sich der Festivalkoller langsam bemerkbar. Das erste Anzeichen dafür ist ein seltsames Zucken in den Augenwinkeln. Ein anderes, dass sogar Kurzfilme unendlich lange dauern. Wie alles unter einen Hut bringen? All die Aufträge, Filme und neuen Bekanntschaften? Die zierliche Polin meint mit todernter Miene: «Einfach nicht mehr schlafen!» Langsam wird es Zeit, sich über das Lieblings-Truffaut-Zitat der Türkin Gedanken zu machen: «Sind Filme wichtiger als das Leben?»

Sarah Stähli

Kulinarisches Kino auf der Berlinale



HOW TO COOK YOUR LIFE
Regie: Doris Dörrie

Essen ist ein viel beredetes Lifestyle-Thema geworden. Kochen wird in schwatzhaften TV-Shows simuliert, die Kluft zwischen der ver-, ja überfeinerten Haute Cuisine und der breiten Verklumpung durch Fast Food und Convenience-Nahrung überdeckt. Angeführt wird der Kampf gegen die Verkümmern des Geschmacks noch immer von Feinschmeckern und ihren elitär anmutenden Vereinen. Deshalb war es eine gute Idee der Berlinale, die Basis etwas zu verbreitern. In der neuen Reihe «Kulinarisches Kino» gab es Filme zum Thema, danach die Speisung der Zuschauer durch einen Sternekoch und ein Gespräch.

Die Reihe mit aktuellen Spielfilmen zu bestücken war für den Kurator Thomas Struck wohl nicht ganz einfach. So mussten zwei nicht mehr ganz neue Filme dafür einstehen: *BIG NIGHT* (1996; Regie: Stanley Tucci und Campbell Scott) zeigt den Kampf zweier italienischer Köche um eine ursprüngliche Küche, und *SIDEWAYS* (2004, Regie: Alexander Payne) erzählt von der Midlife-Krise zweier Weinliebhaber, die das kalifornische Valley Ynez erkunden. Kulinarisch gab es dazu eine in Chardonnay geschmorte Ochsenbacke. Mit *BUSHI NO ICHIBUN* (2006) hat Yoji Yamada seine Samurai-Trilogie beendet. Ein solcher isst als Vorkoster eine giftige Schnecke und erblindet, weshalb er seine Frau verjagt, die sich listig als Magd in sein Leben zurückschleicht. Serviert wurde dazu ein mit Teeblättern verfeinerter «blinder Reis» und raffiniert eingelegtes Gemüse.

In den Spielfilmen geht es zu meist um die Krisen der Personen, weniger um die der Erzeugung guter Lebensmittel oder um die Kreation in der Küche. Das ist eher dem Dokumentarfilm vorbehalten. Während Doris Dörries *HOW TO COOK YOUR LIFE* (2006) die esoterische Küche des Zen-Meisters Ed-

ward Brown im Seminar und Edelrestaurant beobachtet, beleuchtet *BLACK GOLD* (2006, Regie: Mark und Nick Francis) die Produktionskette des Kaffees. *THE REAL DIRT OF FARMER JOHN* (2005, Regie: Taggart Siegel) porträtiert einen eigensinnigen Farmer mit dadaistischem Witz. Altmeister *Les Blank*, der schon Filme über Knoblauch und die Essbarkeit von Werner Herzogs Schuhen gemacht hatte, begibt sich in *ALL THIS TEA* (2007) auf die Suche nach unverfälschten Teesorten. Die lange, fast sakral anmutende Tradition des Dokumentarfilms im Zeigen ursprünglicher Nahrungserzeugung belegt *CONTADINI DEL MARE* (1956), ein in CinemaScope gedrehter Kurzfilm Vittorio de Seta über Thunfischfang vor Sizilien.

Nur ein Film widmete sich der Spitzenküche. José Luis Lopez-Linares folgte in *THE CHICKEN, THE FISH AND THE KING CRAB* (2007) dem spanischen Koch Jesús Almagro in seiner aberwitzig-aufwendigen Vorbereitung zur Weltmeisterschaft der Meisterköche. Der Film zeigt die Abgehobenheit dieser Küche bereits im Originalitätszwang der Menüfindung. Er verbindet es mit Bildern, woher selbst Luxuszutaten mittlerweile kommen: auch Hummer und Königskrabbe stammen überwiegend aus Zuchtfarmen. Spitzenköche scheinen ebenso besessen von ihrem Beruf wie Hochleistungsportler. Sie trainieren genauso hart, und im Wettkampf in der Küche herrschen Anspannung und Perfektionsdrang. Zum Film gab es einen recht rustikalen «Andalusischen Hund» (bei dem nicht, wie bei Buñuel, der Schnitt durch ein Auge zelebriert, sondern geröstetes Huhn im Muschelsud mit Spinat und Rosinen gereicht wurde). Weniger anregend waren die von dem TV-Plauderer Alfred Biolek moderierten Gespräche, die mehr Aroma und Struktur vertragen hätten.

Jürgen Kasten