



Die Beauftragte der Bundesregierung  
für Kultur und Medien



67<sup>e</sup> Internationale  
Filmfestspiele  
Berlin



BERLINALE PRÄSENTIERT  
VOM 12. - 17.02.2017

# PASSION FOOD



Kulinarisches  
Kino

EDITION  
NO XI



Slow Food®

ALEXANDER  
KOPPE

CHRISTIAN  
LOHSE

ENEKO  
ATXA

TIM  
RAWE

SEBASTIAN  
FRANK





Im Gropius Mirror Restaurant gegenüber dem Martin-Gropius-Bau treffen sich die Besucher des *Kulinarischen Kinos* nach dem Film. *Culinary Cinema* audiences meet in the Gropius Mirror Restaurant opposite the Martin-Gropius-Bau after the screenings.

Photo: Piero Chiassi



## PASSION FOOD

Die Leidenschaft – und ihre Beherrschung – ist zweifellos für Köche und Filmemacher eine Triebfeder, um zu arbeiten, und gleichzeitig ein Thema ihrer Arbeit.

Im *Kulinarischen Kino* fragen Filmemacher und Köche, was bedeutet das Essen heute? Ist es eine Passion, eine lebensnotwendige Tätigkeit oder ein profitorientierter Wirtschaftszweig? Alle elf Filme des aktuellen Programms betreffen unterschiedliche Aspekte der Passion fürs Essen.

Eneko Atxa führt den Restaurantkomplex *Azurmendi* im Baskenland, an der stürmischen Bucht von Biskaia. Die Frage nach der Seele des Kochens lässt ihn zu berühmten Kollegen in Japan reisen (*Soul*).

Auch ein Barkeeper muss sich beherrschen können, sonst entgleitet ihm das Geschehen am Tresen. Ein Meister seines Fachs ist Charles Schumann (*Schumanns Bargesprache*).

Tim Raue erzählt davon, wie er als Kind und Jugendlicher litt und erst mit dem Kochen die dunkle Energie ins Positive umkehren konnte. Die koreanische Nonne Jeong Kwan lernte in der Klosterküche die Macht ihres Egos zu kontrollieren (*Chef's Table*).

Die Weinrebe muss leiden, um gute Trauben zu tragen. Diese Erkenntnis aus dem Weinbau gilt auch im übertragenen Sinne für den in Russland geborenen Öno-

Passion – and its mastery – is without doubt a driving force for both cooks and filmmakers in their work and also one of their subject matters.

In the *Culinary Cinema* filmmakers and chefs ask, what does food mean today? Is it a passion, an essential activity for life, or a profit-orientated branch of the economy? All eleven films in the current programme touch upon various aspects of the passion for food.

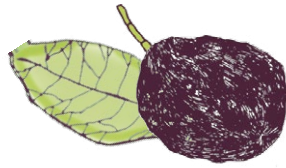
Eneko Atxa heads the *Azurmendi* complex of restaurants by the stormy Bay of Biscay in Basque country. The question about the soul of cooking takes him on a journey to a famous colleague in Japan (*Soul*).

A bartender is someone else who must achieve mastery lest events at the bar slip out of control. A master of his craft is Charles Schumann (*Schumann's Bar Talks*).

Tim Raue tells how he suffered as a child and adolescent and how he first managed to turn this dark energy into something positive by cooking. The Korean nun Jeong Kwan learnt how to control the power of the ego in a convent kitchen (*Chef's Table*).

That vines must suffer to produce good grapes is not just recognised by vintners but is also the metaphorical experience of Russian-born oenologist André Tchelistcheff who renewed Californian wine-growing after Prohibition (*André – The Voice of Wine*).

FILMS



logen André Tchelistcheff, der den kalifornischen Weinbau nach der Prohibition wieder aufbaute (*André – The Voice of Wine*).

Mit Leidenschaft kämpfte Georges Mora in der Résistance gegen die Nazis und gründete nach dem Krieg eine Künstlerkolonie in Australien (*Monsieur Mayonnaise*).

Massimo Bottura ist ein leidenschaftlicher Kunstsammler, der ganz im Sinne von Joseph Beuys' Idee der „sozialen Plastik“ Armenküchen einrichtet (*Theater of Life*).

Nach diesen Filmen werden Spitzenköche Menüs servieren, die von den Filmen inspiriert sind. In der Reihenfolge des Auftritts: Eneko Atxa, Alexander Koppe, Tim Raue, Sebastian Frank und Christian Lohse. Für die Veranstaltung im Kiez kochen Florian Kliem und die Initiative *Restlos Glücklich*.

Auch in den Spätvorstellungen bleibt die Leidenschaft für gute Ernährung und ökologisches Engagement das Leitmotiv.

Tiere essen oder streicheln? Das ist die Frage für die Filmemacher Lisa Versaci und John Papola (*At the Fork*). Ziegen melken, aber die Milch nicht verkaufen zu dürfen ist das Problem für drei junge Farmer in Oregon (*Boone*). Wendell Berry, der seit 50 Jahren das ökologische Denken in den USA prägt, wird porträtiert (*Look & See: A Portrait of Wendell Berry*). Wie war es möglich, den riesigen Nordatlantik leer zu fischen und das Ökosystem zu zerstören (*Atlantic*).

Georges Mora fought passionately against the Nazis in the French Résistance and, after the war, founded an artist's colony in Australia (*Monsieur Mayonnaise*).

Massimo Bottura is a passionate art collector who, embracing Joseph Beuys' idea of 'social sculpture', sets up soup kitchens (*Theater of Life*).

Following these films, top chefs will be serving menus inspired by the films. In order of appearance: Eneko Atxa, Alexander Koppe, Tim Raue, Sebastian Frank and Christian Lohse. Florian Kliem and the *Restlos Glücklich* initiative will be cooking for the Kiez event.

And in our late night screenings the passion for good nutrition and environmental commitment remains the guiding theme.

To eat animals or to pet them? That is the question for filmmakers Lisa Versaci and John Papola (*At the Fork*). To milk goats, but not to be allowed to sell this milk is the problem for three young farmers in Oregon (*Boone*). Wendell Berry, who has shaped ecological thinking in the USA for 50 years, is portrayed (*Look & See: A Portrait of Wendell Berry*). And how has it been possible to fish empty and destroy the ecosystem of the great North Atlantic, the ocean on our doorstep (*Atlantic*)?



Das Feuer der Leidenschaft lodert auch zur TeaTime im *Kulinarischen Kino* 2017: Das Kochbuch *Studio Olafur Eliasson: The Kitchen* führt uns in die Kantine des Künstlers (*TeaTime* 14.2.). Kamal Mouzawak, Slow-Food-Aktivist im Libanon, gibt Einblick in sein erfolgreiches Marktprojekt (*TeaTime* 15.2.).

Köstliches Berlinale Street Food gibt es wieder in der Joseph-von-Eichendorff-Gasse/Ecke Alte Potsdamer Straße in Zusammenarbeit mit der *Markthalle Neun*.

Wir gratulieren *Slow Food Deutschland* zum 25-jährigen Bestehen und danken für die Unterstützung und Freundschaft.

„Nicht jede Frau, die Feuer anbläst“, sagt Ovid, „will kochen.“ Die Flamme der Leidenschaft leuchtet in allen Filmen und Veranstaltungen der 11. Ausgabe des *Kulinarischen Kinos*. Und wenn sie die richtige Temperatur erreicht hat, kann man auch mit ihr kochen und die Frau Ovids zum Essen einladen.

Dieter Kosslick  
Festivaldirektor Festival Director

The fire of passion also blazes at *Tea Time* in the 2017 *Culinary Cinema*: Olafur Eliasson's cook book *Studio Olafur Eliasson: The Kitchen* places the canteen at the centre of a creative company (*Tea Time* 14 Feb). Kamal Mouzawak, Slow Food activist from Lebanon, provides insight into his successful market project (*Tea Time* 15 Feb).

Once again delicious Berlinale Street Food will be served in Joseph-von-Eichendorff-Gasse, corner of Alte Potsdamer Straße in cooperation with *Markthalle Neun*.

We congratulate *Slow Food Germany* on their 25th anniversary and thank them for their support and friendship.

'Not every woman who blows on the fire,' said Ovid, 'wants to cook.' The flames of passion glow brightly in all the films and events of the 11th edition of the *Culinary Cinema*. And when they reach the right temperature, you can also cook with them and invite Ovid's wife to dinner.

Thomas Struck  
Kulinarisches Kino Culinary Cinema

SUNDAY FEB 12  
19:30 – 23:30  
MGB CINEMA

SECOND SCREENING  
MONDAY FEB 13  
19:30  
CINESTAR IMAX



WORLD PREMIERE

## Soul

D: Ángel Parra, José Antonio Blanco  
P: Festimania Pictures, Nasa Producciones, Documentary Spain 2016, 75' Spanish/Japanese/English/French with English subtitles

Eneko Atxa's Restaurant *Azurmendi* steht in Weinbergen in der Nähe von Bilbao im Baskenland. Der Blick des Kochs schweift in die Weite der Bucht von Bizkaia. „Was ist die Seele des Essens?“, fragt er sich.

Eneko Atxa geht auf eine Reise, um zu hören, was andere Köche beseelt. Dem 90-jährigen Sushi-Meister aus Tokio, Jiro Ono, macht jede Arbeit Freude, wenn sie mit Hingabe getan wird. Die baskische Küche mag er, weil sie im Volk lebendig ist. „Gute Köche bringen die Großartigkeit der Natur auf den Teller“, ergänzt der Präsident der japanischen Hattori School. Für den Direktor des Guide Michelins macht ein Spitzenkoch aus dem Einfachen etwas Sublimes.

Der Editor des Films montiert die Koryphäen der Gastronomie, als säßen sie plaudernd an einem Tisch. Am Ende seiner Reise folgert Eneko Atxa: „Es macht uns glücklich, wenn wir die Leute glücklich machen.“

Eneko Atxa's Restaurant *Azurmendi* sits in the middle of vineyards near Bilbao in the Basque country. The chef gazes into the vastness of the Bay of Biscay and asks: 'What is the soul of food?'

Eneko Atxa goes on a journey to hear what inspires other chefs: the 90-year-old Sushi master from Tokyo, Jiro Ono, enjoys every kind of work when it is done with devotion. He considers the Basque cuisine to be strong because it is alive among the people. 'Good cooks deliver the magnificence of nature onto the plate,' adds the president of the Japanese Hattori Nutrition School. For the director of the Michelin Guide, top chefs turn something simple into the sublime.

The film's editor creates a montage of the luminaries of gastronomy as if they were sitting chatting round a table. At the end of his journey Eneko Atxa concludes: 'It makes us happy when we make other people happy.'

Photo: Nasa Festimania

Photo: Azurmendi

## ENEKO ATXA



3 Michelin stars  
Nr. 16 – World's 50 Best  
Restaurants 2016  
Azurmendi, Biscay

### MENU On Egin!

**Gilda**  
Hausgemachtes Brioche, geräucherter Aal, Anchovis Emulsion  
Gilda  
Homemade brioche, smoked eel and anchovy emulsion

**Auster, Tartar, Spuren von Seetang**  
Oyster, tartar and seaweed traces

**Kräuterseitling, Nudel**  
Mushrooms and noodles

**Schokolade, Schwarzer Tee, Gewürze**  
Chocolate, black tea and spices

TALK

### Taste the Soul

**Kleiner Versuch einer Analyse der kulinarischen Psyche des Eneko Atxa. Wie kommt die Seele ins Essen und wie kommt das Essen in die Seele?**

A small attempt to analyse Eneko Atxa's culinary psyche. How does the soul enter the food, and how does the food enter the soul?

VORSPEISEN  
STARTERS

1. GANG  
1<sup>ST</sup> COURSE

2. GANG  
2<sup>ND</sup> COURSE

DESSERT

Guests

José Antonio Blanco  
Ángel Parra  
Eneko Atxa

Host

Madeleine Jakits

MONDAY FEB 13  
19:30 – 23:30  
MGB CINEMA

SECOND SCREENING  
TUESDAY FEB 14  
19:00  
CINESTAR IMAX



WORLD PREMIERE

## Schumanns Bargesprache *Schumann's Bar Talk*

D: Marieke Schroeder  
P: Thali Media,  
Documentary  
Germany 2016, 98'  
English/French/  
Spanish/German  
with English  
subtitles

„Das kann's doch nicht gewesen sein“, sagt der elegante Mann im rauchblauen Leinenanzug und schaut in die Meereswellen. Flüssigkeiten haben Charles Schumanns Leben geprägt. Er ist jetzt 75 und ein weltbekannter Bartender.

Mit ihm ziehen wir durch legendäre Bars und verstehen, dass ein Cocktail mehr ist als ein paar gerüttelte und geschüttelte Alkoholika. „Balance bekommt ein Drink durch das Weglassen von überflüssigen Zutaten“, bemerkt Charles Schumann trocken.

So werden am Tresen Weisheiten wie Angostura-Spritzer kredenzt. Doch in Schumanns Bar mixt man nicht nur Getränke, hier mischen sich auch Literaten, Künstler oder Fußballer. Pep Guardiola zitiert seinen Landsmann Luis Buñuel, für den eine Bar ein „Ort der Meditation und der Sammlung“ war. „Hier können Menschen allein sein, ohne sich einsam zu fühlen“, bemerkt der Journalist Claudius Seidl.

‘That can't be all there is,’ says the elegant man in the smokey blue linen suit and gazes out to sea. Liquids have shaped Charles Schumann's life. He is now 75 and a world-famous bartender.

With him we tour legendary bars and come to understand that a cocktail is more than just a few shaken and stirred alcoholic beverages. ‘A drink gains balance from the exclusion of unnecessary ingredients,’ remarks Charles Schumann dryly.

And so wisdoms are dispensed at the bar like dashes of Angostura bitters. But in Schumann's Bar, it's not only the drinks that are mixed, but also the clientele: writers, artists, footballers. Pep Guardiola quotes the thoughts of his fellow countryman Luis Buñuel, for whom a bar was ‘a place for meditation and contemplation’. As journalist Claudius Seidl observes: ‘Here, people can be alone without feeling lonely.’

Photo: Niv Abotalebli

Photo: Skykitchen Restaurant Berlin

ALEXANDER  
KOPPE



1 Michelin star  
16 Gault Millau points  
3 F Feinschmecker  
Restaurant  
Skykitchen, Berlin

### MENU Eating with Passion

CHARLES SCHUMANN  
Aperitivo Lungo solo Negroni

Bio-Ei  
Blütenkohl | Grana Padano | Gartenkresse  
Organic Egg  
Cauliflower | grana padano | garden cress

Island Kabeljau  
Ur-Karotte | Buchenpilze | Baby Pak Choi  
Iceland Cod  
Purple Carrot | beech mushrooms | baby pak choi

„Piña Colada“  
Ananas | Passionsfrucht | Kokos | Curry  
Pineapple | passion fruit | coconut | curry

### TALK Mischen Possible

Die Mischung der Körpersäfte war in der Antike ausschlaggebend für die Gesundheit, auf die wir heute noch anstoßen. Wie findet Charles Schumann die angemessene Balance im Glas und im Leben?

In ancient Greece, the right balance of the four humours was crucial for good health, to which we still drink a toast today. How does Charles Schumann find an appropriate balance in the glass as well as in life?

APERITIF

VORSPEISE  
STARTER

HAUPTGANG  
MAIN COURSE

DESSERT

Guests  
Marieke Schroeder  
Charles Schumann

Host  
Madeleine Jakits

TUESDAY FEB 14  
19:30 – 23:30  
MGB CINEMA

SECOND SCREENING  
WEDNESDAY FEB 15  
19:00  
CINESTAR IMAX



WORLD PREMIERE

## CHEF'S TABLE – TIM RAUE/JEONG KWAN

**Chef's Table – Tim Raue**  
D: Abigail Fuller  
P: Boardwalk Pictures, Netflix,  
Docu-Feature  
USA 2016, 48'  
English/German  
with English subtitles

**Chef's Table – Jeong Kwan**  
D: David Gelb  
P: Boardwalk Pictures, Finch Company, Netflix,  
Docu-Feature  
USA, Australia 2016, 58'  
English/Korean  
with English subtitles

Für Chefkoch Tim Raue ist das Ego das Zentrum der Kreativität. Bei der kochenden Nonne Jeong Kwan steht das Ego der Kreativität im Wege. Zwei Dokumentarfilme über Menschen, die ihr Herz auf der Zunge tragen.

Tim Raue steigt vom Kreuzberger Ghetotokid zum international respektierten Starkoch auf. Dabei nützen ihm Eigenschaften, mit denen er auf der Straße überlebt hat: Berliner Schnauze und Härte. Seinen Durchbruch schafft er, als er die asiatische Küche der intensiven Gewürze entdeckt. „Das bin ich“, erkennt er.

Die Koreanerin Jeong Kwan fand nach dem Tod der Mutter in einem buddhistischen Kloster eine neue Welt. Für sie eröffnen das Gärtnern, Kochen, Essen und Teilen Möglichkeiten, Gefühle auszudrücken und Erleuchtung zu finden. Heute pilgern berühmte Köche und Journalisten zu ihr und hören ihre Botschaft: „Lebe in der Gegenwart, respektiere die Erde.“

For chef Tim Raue, the ego is the centre of creativity. For the cooking nun Jeong Kwan, the ego gets in the way of creativity. Two documentary films about people who wear their heart upon their sleeve.

Tim Raue rises from kid of the Kreuzberg ghetto to internationally respected, Michelin-starred chef. In this he is supported by characteristics that helped him survive on the streets: a Berliner no-nonsense attitude and toughness. He makes his breakthrough after discovering the intense spices of Asian cuisine and recognises: 'That's me'.

Following the death of her mother, Korean Jeong Kwan discovered a new world in a Buddhist convent. Gardening, cooking, food and sharing open up opportunities to express her feelings and find inspiration. Today famous chefs and journalists make pilgrimages to her and listen to her message: 'Live in the present, respect the earth.'

Photo: Tobias Koch, Se young Oh, Netflix

Photo: Nils Hasenau

TIM  
RAUE



2 Michelin stars  
19 Gault Millau points  
4 F Feinschmecker  
No. 34 – The World's 50 Best  
Restaurants 2016  
Restaurant Tim Raue, Berlin

MENU

### Yin and Yang

IN HONOUR OF JEONG KWAN

*Erleuchtendes Weiß | Illuminating White*

Weißer Lotus Tee

Weißer Rettich mit weißem Reissessig & weißem Pfeffer eingelegt

White lotus tea

White radish, pickled with white rice vinegar and white pepper

*Gemüsegarten | Vegetable Garden*

Spinat mit Sesamöl & Sojasauce, grüner Chili, pickled Lotus, Radieschen,

Kim Chi, Nashi-Birne, Sansho-Beeren, Kürbispüree, roter Chili, Orangenöl

Spinach with sesame oil and soy sauce, green chilli, pickled lotus, radishes, kimchi, nashi pear, sansho berries, pumpkin puree, red chilli, orange oil

TIM RAUE BY TIM RAUE

*Wasabi-Garnele | Wasabi Prawn*

*Kabeljau | Cod*

Wasserkastanie & Haselnuss, Traube, Chili, Topinambur-Rahmsauce

Water chestnut & hazelnut, grape, chilli, Jerusalem artichoke cream sauce

*Chocolates*

TALK

### Taste the Spirit

Wie haben Jeong Kwan und Tim Raue schmecken gelernt? Was bedeutet Geschmack? Wie entdeckt man beim Kochen die eigene Persönlichkeit?

How did Jeong Kwan and Tim Raue learn to taste? What does taste mean? How do you discover your own personality through cookery?

1<sup>ST</sup> COURSE

2<sup>ND</sup> COURSE

3<sup>RD</sup> COURSE

4<sup>TH</sup> COURSE

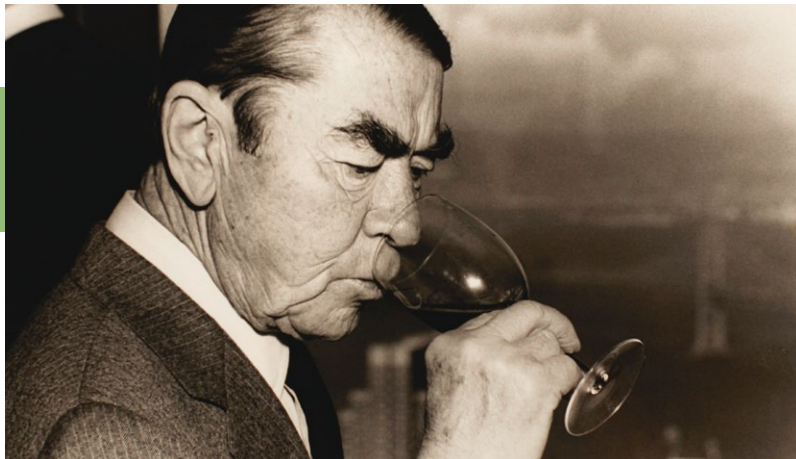
5<sup>TH</sup> COURSE

Guests

David Gelb  
Jeong Kwan  
Abigail Fuller  
Tim Raue  
Host: Bernd Matthies

WEDNESDAY FEB 15  
19:30 – 23:30  
MGB CINEMA

SECOND SCREENING  
THURSDAY FEB 16  
19:00  
CINESTAR IMAX



WORLD PREMIERE

## André – The Voice of Wine

**D:** Mark Tchelistcheff  
**P:** Open Films, NFP  
neue film produktion,  
Documentary  
USA/Germany  
2016, 98'  
English/Russian/  
French/Italian  
with English subtitles

André Tchelistcheff, ein russischer Aristokrat und Landwirt, wurde 1938 von einem kalifornischen Weingut engagiert, um nach der Prohibition den Weinbau zu erneuern. Anfang 1970 wurde das inzwischen erfolgreiche Weingut an einen Spirituosenkonzern verkauft, und André musste gehen. Doch nun wurde er der Mentor einer jungen Winzergeneration und ermöglichte mit dem berühmten „Paris Tasting“ von 1976 den internationalen Durchbruch der kalifornischen Weine.

„Sein Labor war seine Nase“, erinnert sich Francis F. Coppola, einer der Jungwinzer jener Zeit. „Ich lebe mit den Reben und Menschen und achte auf ihre Gefühle, Krankheiten und Wünsche“, erklärt André. Sein Leben ähnelte einem Rebstock. „Die Rebe muss leiden, damit sie guten Wein liefert.“ Diesen Satz versteht man erst richtig, wenn man André sieht und seine Stimme hört, *The Voice of Wine*.

In 1938 Russian aristocrat and agriculturalist André Tchelistcheff was hired by a Californian vineyard to renew wine-growing after Prohibition. The vineyard became a success but at the beginning of 1970 it was bought by a liquor company and André had to go. But then he became mentor to a new generation of vintners. And, with the famous 'Paris Tasting' of 1976, he facilitated the international breakthrough for Californian wines.

'His laboratory was his nose,' remembers Francis F. Coppola, one of the young vintners of the time. 'I live with the vines and the people and pay attention to their feelings, sicknesses and dreams,' explains André. His life resembles a grapevine. 'The vine must suffer in order to give good wine.' You can only truly understand this sentence when you see André and hear his voice – *The Voice of Wine*.

Photo: Horváth

SEBASTIAN  
FRANK

2 Michelin stars  
17 Gault Millau points  
3,5 F Feinschmecker  
Horváth, Berlin



## MENU Voices of the Earth

**Brotcreme, Essiggemüse, Johannisbeerschnaps**  
Bread mousse, pickled vegetables, currant schnaps

„Eintopf“  
**Buchweizen, Mandel-Champignonsud, Saiblingskaviar**  
'Stew'  
Buckwheat, almond and mushroom broth, char caviar

**Störfilet, saurer Kümmelrahm, Bete und Sellerie vom Grill**  
Fillet of sturgeon, sour cream with caraway, grilled beetroot and celeriac

„Erdbeermilch“  
'Strawberry milk'

TALK

## The Wine Whisperer

**Der Erde lauschen, die Natur verstehen, Kultur pflegen, Tradition beleben, Neues wagen: André Tchelistcheffs beispielhafter Kampf gegen die Folgen der Prohibition.**

Listening to the earth, understanding nature, cherishing culture, invigorating tradition, daring something new: André Tchelistcheff's exemplary fight against the consequences of Prohibition.

AMUSE-GUEULE

VORSPEISE  
STARTER

HAUPTGANG  
MAIN COURSE

DESSERT

Guests  
Mark Tchelistcheff  
Steven Spurrier

Host  
Katie Gallus

THURSDAY FEB 16  
19:30 – 23:30  
MGB CINEMA

SECOND SCREENING  
FRIDAY FEB 17  
19:00  
CINESTAR IMAX



INTERNATIONAL PREMIERE

## Monsieur Mayonnaise

**D:** Trevor Graham  
**P:** Yarra Bank Films, Ned Lander Media, Black Sheep Films, Lichtblick Film, Documentary Australia, Germany 2016, 95' English/French with English subtitles

„Live life to the fullest“, war das Motto von Georges Mora alias Monsieur Mayonnaise, Jahrgang 1913, ein Jude aus Leipzig. Er studierte in Berlin Medizin und floh 1933 nach Paris, kämpfte während der Besetzung durch die Nazis in der Résistance und lernte dort seine Frau Mirka kennen. Mit ihr wanderte er nach dem Krieg nach Melbourne aus, wo er Galerien und Restaurants gründete.

Ihr Sohn Philippe, 1949 in Paris geboren, wurde Filmemacher und Maler und lebt heute in Los Angeles. Philippe recherchiert die abenteuerliche Geschichte seiner Eltern, besucht die Originalschauplätze und erzählt davon in Form eines Comics, dessen kräftige Farben er – wie Mayonnaise – dick aufträgt.

Aus dem grausamen Geschehen der Vergangenheit ziehen Georges, Mirka und Philippe eine Schlussfolgerung: Entweder wird man depressiv oder man preist das Leben, „Joie de vivre“.

‘Live life to the fullest,’ was the motto of Georges Mora alias Monsieur Mayonnaise, a Jew from Leipzig born in 1913. He studied medicine in Berlin before fleeing to Paris in 1933. There he fought in the Résistance during the Nazi occupation and, while doing so, met his wife Mirka. After the war he emigrated with her to Melbourne where he founded galleries and restaurants.

Their son Philippe, born in Paris in 1949, became a filmmaker and painter and today lives in Los Angeles. Philippe researches his parents’ adventurous past, visits the original locations and now tells their story in the form of a comic book whose bold colours he applies as thickly as mayonnaise.

Georges, Mirka and Philippe draw a key conclusion from the brutal events of the past: you can either become depressed, or celebrate life with ‘joie de vivre’.

Photo: Alex Trebus

CHRISTIAN  
LOHSE



2 Michelin stars  
16 Gault Millau points  
3,5 F Feinschmecker  
Fischers Fritz, Berlin

MENU

## ‘Mayonnaise oils the Intelligence’

**Lohses Gemüse mit Majo**  
Lohse’s vegetables with mayo

**Lauchcanneloni gefüllt mit geeister Königskrabbe, schwarze Vinaigrette von gerösteten Chipirons Tintenfischen**  
Leek cannelloni filled with iced king crab, black vinaigrette of roasted baby squid

**Rote Bourride vom Knurrhahn, gebrannter Fenchel und gedämpfte Kaiserbrasse**  
Red bourride from gurnard, charred fennel and steamed sea bream

**Kabeljau vom Holzkohlegrill, exotisches Püree von Auberginen, Pimento-Olivenöl mit Salzzitrone**  
Charcoal-grilled cod, exotic puree of aubergine, pimento olive oil with pickled lemon

**Berliner Cheesecake –LONO–**  
Berlin Cheesecake –LONO–

TALK

## Returning to the Roots

**Wie fühlt sich Philippe Mora im Geburtsland seines Vaters, 72 Jahre nach dem Ende der Nazizeit?**

How does Philippe Mora feel in his father’s country of birth, 72 years after the end of the Nazi period?

AMUSE-GUEULE

1<sup>st</sup> COURSE

2<sup>nd</sup> COURSE

3<sup>rd</sup> COURSE

DESSERT

Guests

Trevor Graham  
Philippe Mora

Host

Tina Mendelsohn



FRIDAY FEB 17  
18:30 – 22:30  
EISZEIT KINO &  
MARKTHALLE NEUNADDITIONAL  
SCREENING  
THURSDAY FEB 16  
22:00  
MGB CINEMA

GERMAN PREMIERE

## Theater of Life

**Spitzenköchen wird oft vorgeworfen, nur für eine Elite zu kochen. Was steckt dahinter, wenn internationale Star- und Sterneköche plötzlich für obdachlose Menschen kochen? Massimo Bottura sieht das *Theater of Life* (siehe S. 24) nicht als Wohlfahrts-, sondern als kulturelles Projekt: Köche, Künstler, Supermärkte, Designer und Institutionen verbünden sich und wollen Ethik mit Ästhetik verbinden.**

Nach dem Ende der Expo in Mailand setzte Bottura seine Idee mit der Initiative *Food for Soul* fort. Die Zeile von Bob Dylan „How does it feel to be without a home?“ stellt eine existentielle Frage, auf die Köche eine Teilantwort haben. „Wir sorgen für Leute und geben ihnen was zu essen. Das ist unser täglicher Job“, sagt René Redzepi. Der libanesischer Food-Aktivist Kamal Mouzawak ergänzt: „Essen gibt Menschen außerhalb ihrer Heimat ein Stück Heimat zurück.“

Top chefs are often accused of cooking just for the elite. So what lies behind international star and Michelin-starred chefs cooking with leftovers for homeless people? Massimo Bottura does not consider *Theater of Life* (see page 24) to be a welfare project but a cultural one: chefs, artists, supermarkets, designers and institutions join forces, seeking to combine ethics with aesthetics.

Following the Expo in Mailand, Bottura pursued his idea further with the *Food for Soul* initiative. Bob Dylan's line, 'how does it feel to be without a home?' poses an existential question to which chefs have a partial answer. 'We look after people and give them something to eat. That's our daily job,' says René Redzepi. The Lebanese food activist Kamal Mouzawak adds: 'For people outside their homeland, food gives them back a piece of home.'



MENU IN DER MARKTHALLE NEUN

## Broken Bread

FLORIAN KLIEM

**Frisches Brot & Butter – Butter schütteln und Brot brechen**  
Fresh bread and butter – Churn the butter and break the bread

**Röstbrot und Suppe | Toast and Soup**  
**Cremige Suppe mit Kartoffeln aus dem Berliner Umland, Pochiertes Ei vom Zweinutzungshuhn („Ei-Care“), Wildkräuter, Croutons**  
Creamy soup with potatoes harvested around Berlin, poached egg from a dual purpose chicken ('Ei-Care'), wild herbs, croutons

**Brot vom Vortag | Yesterday's Bread**  
**Luftige Brotknödel, geröstetes Wurzelgemüse II Wahl, Kräutersud**  
Fluffy bread dumpling, second-grade roasted root vegetables, herbal stock

RESTLOS GLÜCKLICH  
**Süßes Nichts | Sweet Nothing**

TALK

## Food in a Hot Spot

**Wie gelingt es in Krisensituationen mit Landwirtschaft, Märkten und Gastronomie Frieden zu schaffen?**

How can peace successfully be created in a crisis situation via agriculture, markets and gastronomy?

STARTER

1<sup>ST</sup> COURSE2<sup>ND</sup> COURSE

DESSERT

Guests  
Peter Svatek  
Kamal Mouzawak

Host  
Thomas Struck

Sunday FEB 12	Monday FEB 13	Tuesday FEB 14	Wednesday FEB 15	Thursday FEB 16	Friday FEB 17
		Gropius Mirror Restaurant	Gropius Mirror Restaurant	<b>2ND SCREENING</b> Martin-Gropius-Bau	<b>2ND SCREENING</b> Martin-Gropius-Bau
		17:00 <i>TEATIME</i> <b>STUDIO OLAFUR ELIASSON: THE KITCHEN</b> Book presentation	17:00 <i>TEATIME</i> <b>MY FOOD IS MY HOME</b>	14:00 <i>Short Film</i> <b>HAND. LINE. COD.</b> <b>ATLANTIC</b> D: Risteard Ó Domhnaill 80', IRL/CAN/NOR 2016	14:00 <b>BOONE</b> D: Christopher LaMarca 75', USA 2016
		<b>Guests</b> Victoria Eliasdóttir, Kristina Köper, Christina Werner, Lauren Maurer	<b>Guest</b> Kamal Mouzawak	16:00 <b>AT THE FORK</b> D: John Papola 94', USA 2016	16:00 <b>LOOK &amp; SEE: A PORTRAIT OF WENDELL BERRY</b> D: Laura Dunn 80', USA 2016
		<b>Host</b> Thomas Struck	<b>Host</b> Elisabetta Gaddoni		

**FILM, FOOD & TALK** Martin-Gropius-Bau & Gropius Mirror Restaurant

**KULINARISCHES KINO GOES KIEZ**  
EISZEIT Kino & Markthalle Neun

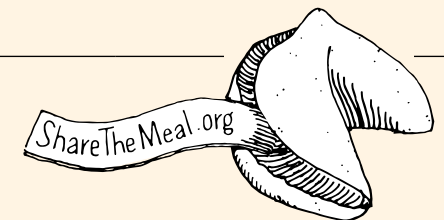
19:30 <i>World Premiere</i> <b>SOUL</b> D: José Antonio Blanco, Ángel Parra 75', ES 2016	19:30 <i>World Premiere</i> <b>SCHUMANN'S BARGESPRÄCHE</b> D: Marieke Schroeder 98', DE 2016	19:30 <i>World Premiere</i> <b>CHEF'S TABLE – TIM RAUE</b> D: Abigail Fuller 48', USA 2016	19:30 <i>World Premiere</i> <b>ANDRÉ – THE VOICE OF WINE</b> D: Mark Tchelistcheff 98', USA/DE 2016	19:30 <i>International Premiere</i> <b>MONSIEUR MAYONNAISE</b> D: Trevor Graham 95', AUS/DE 2016	18:30 <b>THEATER OF LIFE</b> D: Peter Svatek 93', CAN 2016
<b>Chef</b> Eneko Atxa	<b>Chef</b> Alexander Koppe	<b>Chef</b> Tim Raue	<b>Chef</b> Sebastian Frank	<b>Chef</b> Christian Lohse	<b>Chefs</b> Florian Kliem & Restlos Glücklich
<b>Host</b> Madeleine Jakits	<b>Host</b> Madeleine Jakits	<b>Host</b> Bernd Matthias	<b>Host</b> Katie Gallus	<b>Host</b> Tina Mendelsohn	<b>Host</b> Thomas Struck

**2ND SCREENING** CineStar IMAX

	19:30 <b>SOUL</b> D: José Antonio Blanco, Ángel Parra 75', ES 2016	19:00 <b>SCHUMANN'S BARGESPRÄCHE</b> D: Marieke Schroeder 98', DE 2016	19:00 <b>CHEF'S TABLE – TIM RAUE</b> D: Abigail Fuller 48', USA 2016	19:00 <b>ANDRÉ – THE VOICE OF WINE</b> D: Mark Tchelistcheff 98', USA/DE 2016	19:00 <b>MONSIEUR MAYONNAISE</b> D: Trevor Graham 95', AUS/DE 2016
			<b>CHEF'S TABLE – JEONG KWAN</b> D: David Gelb 58', USA/AUS 2016		

**FILM** Martin-Gropius-Bau

22:00 <i>International Premiere</i> <b>AT THE FORK</b> D: John Papola 94', USA 2016	22:00 <i>German Premiere</i> <b>BOONE</b> D: Christopher LaMarca 75', USA 2016	22:00 <i>Short Film</i> <b>HAND. LINE. COD.</b>  <i>German Premiere</i> <b>ATLANTIC</b> D: Risteard Ó Domhnaill 80', IRL/CAN/NOR 2016	22:00 <i>European Premiere</i> <b>LOOK &amp; SEE: A PORTRAIT OF WENDELL BERRY</b> D: Laura Dunn 80', USA 2016	22:00 <i>German Premiere</i> <b>THEATER OF LIFE</b> D: Peter Svatek 93', CAN 2016	
---	--	--	---	---	--



SUNDAY FEB 12  
22:00  
MGB CINEMA

SECOND SCREENING  
THURSDAY FEB 16  
16:00  
MGB CINEMA



INTERNATIONAL PREMIERE

## At the Fork

D: John Papola  
P: Emergent Order,  
Crossover  
Productions,  
Documentary  
USA 2016, 94'  
English

Q&A  
John Papola  
Lisa Versaci

**Massentierhaltung mag keiner, aber beim nächsten Grillfest ist das Elend der Tiere vergessen. So geht es auch dem Regisseur und Rippchenfreund John Papola. Doch sein Gewissen sitzt neben ihm in Form seiner Ehefrau Lisa Versaci. Sie ist Vegetarierin. Andere Paare mögen in dieser Konstellation die Scheidung einreichen, diese beiden machen einen Film über den aktuellen Stand von Ackerbau und Viehzucht in den USA.**

**Viele Farmer sind am Wohlbefinden der Tiere interessiert, denn nur gesundes Vieh produziert gute Eier, saubere Milch und leckeres Fleisch. Doch am Ende nehmen die Farmer den Tieren das Leben, das sie behütet haben. Ein moralisches Dilemma, das aus Sicht der Vegetarier nur durch Vermeidung von Tierprodukten zu lösen ist. Bestsellerautor Mark Bittman hat einen eigenen Weg gefunden: Bis 18 Uhr nichts vom Tier, danach erlaubt er sich alles.**

Nobody likes factory farming, but at the next barbecue we forget the suffering of the animals. This is also true for director and rib enthusiast John Papola. But his conscience sits next to him in the form of his wife Lisa Versaci. She is a vegetarian. In such a situation, other couples prefer to file for divorce. But these two make a film about the current state of agriculture and livestock-rearing in the USA.

Many farmers are interested in the well-being of their animals, because only healthy livestock produce good eggs, pure milk and tasty meat. But ultimately they take the lives of the animals they have been caring for. A moral dilemma which, in the opinion of vegetarians, can only be solved by the avoidance of animal products. Best-selling writer Mark Bittman has found his own way: until 6pm nothing from an animal; after that, everything goes.

Photo: Emergent Order

MONDAY FEB 13  
22:00  
MGB CINEMA

SECOND SCREENING  
FRIDAY FEB 17  
14:00  
MGB CINEMA



GERMAN PREMIERE

## Boone

**„Once more I beat the sunrise“, steht an der Wand: Einmal noch bin ich schneller als der Sonnenaufgang. Eine Frau und zwei Männer leben auf einem einsamen Hof in den Bergen Oregons. Jeden Morgen fordert eine Ziegenherde ungeduldig ihre Aufmerksamkeit. Wenn die Tiere versorgt sind, braucht der Gemüsegarten Zuwendung.**

**Der Wind pfeift um die Ohren, die Tiere glotzen neugierig in die Linse. Aber die Ménage-à-trois der menschlichen Bewohner kümmert sich nicht um die Kamera. Sie müssen hart fürs Überleben arbeiten.**

**Die Filmemacher kommentieren nicht, sondern lassen den Zuschauer die Natur von Mensch und Tier beobachten. Sie könnte romantisch sein, zerbricht aber an der ökonomischen Realität. Rohmilch lässt sich in Oregon nicht verkaufen. Ein unsentimentaler, aber mitfühlender Film über eine Utopie zu leben.**

Photo: Christopher LaMarca

‘Once more I beat the sunrise’ is written on the wall. A woman and two men live on a farm in the mountains of Oregon. Every morning their herd of goats impatiently demands their attention.

The filmmakers are also present and, with rare intimacy, document the harsh life on this alternative goat farm. The wind whistles around the ears, the animals gape in wonder into the lens. The ménage à trois of human inhabitants pays no attention to the camera. They have to work hard to survive.

The filmmakers provides no commentary. Instead, they allow the audience to observe the interplay of nature, people and animals. This could be romantic, but ultimately economic reality comes crashing in. You can't sell raw milk in Oregon. A melancholy end to an unsentimental but sympathetic film about a utopian design for life.

D: Christopher  
LaMarca  
P: Chemical Shed  
Productions  
Documentary  
USA 2016, 75'  
English

Q&A  
Christopher LaMarca  
Katrina Taylor

TUESDAY FEB 14  
22:00  
MGB CINEMA

SECOND SCREENING  
THURSDAY FEB 16  
14:00  
MGB CINEMA



GERMAN PREMIERE

## Atlantic

**D:** Ristead Ó Domhnaill,  
**P:** Scannáin Inbhear/  
Inver Films, Wreck-  
house Productions,  
Relation04 Media,  
Documentary  
Ireland, Canada,  
Norway 2016, 80'  
English/German/  
Norwegian  
with English subtitles

**Q&A**  
Ristead Ó Domhnaill  
Marie-Therese Garvey

**Hand. Line. Cod.**  
**D:** Justin Simms  
**P:** National Film  
Board of Canada,  
Documentary  
Canada 2016, 13'  
English

**Der Fisch stinkt bekanntlich vom Kopf her. Aber wo ist der Kopf, der dafür verantwortlich ist, dass die Meere leer gefischt sind? Ist es die EU mit ihren Quoten, die Fischindustrie oder der denkfaule Verbraucher? Die schwimmenden Fischfabriken haben mit nicht nachhaltigen Fangmethoden die kleinen Fischer verdrängt. Auf dem Meeresboden sucht die Ölindustrie mit aggressiven Methoden nach den letzten Gas- und Ölfeldern und zerstört das Ökosystem. Grandiose über und unter Wasser gedrehte Bilder und engagierte, wagemutige Fischer zeugen von einer verschwindenden Welt.**

SHORT FILM

## Hand. Line. Cod.

**In den kalten Gewässern an der kanadischen Insel Fogo fühlt sich der Kabeljau wohl. Hier angeln Fischer mit Langleinen Prachtexemplare und schonen die Bestände.**

The fish famously rots from the head. But which head is responsible for the fact that the seas have been fished empty? Is it the EU with its quotas, the fishing industry or the lazy-thinking consumer? The floating fish factories with their unsustainable fishing methods have supplanted the small fishermen. On the ocean floor the oil industry uses aggressive methods to search for the last remaining gas and oil fields and destroys the ecosystem.

Impressive images from both above and below water and dedicated, bold fishermen bear witness to a disappearing world.

**Cod feel at home in the cold waters around the Canadian island of Fogo. Longline fishermen catch some real beauties whilst avoiding overfishing.**

WEDNESDAY FEB 15  
22:00  
MGB CINEMA

SECOND SCREENING  
FRIDAY FEB 17  
16:00  
MGB CINEMA



EUROPEAN PREMIERE

## Look & See: A Portrait of Wendell Berry

**Wendell Berrys Leitgedanke von 1989, „Essen ist ein landwirtschaftlicher Akt“, spricht der ökologischen Bewegung aus dem Herzen. Der Landwirt, Aktivist und Autor aus Kentucky ist ein „Prophet unserer Heilung“, schrieb die New York Times. Etwa 40 Bücher – Poesie, Romane, Essays – hat er seit 1969 veröffentlicht. In Deutschland sind nur drei seiner Werke erschienen. Vielleicht hilft dieser Dokumentarfilm, Berrys holistische Gedankenwelt bei uns bekannter zu machen.**

**Mit den Augen von Lee Daniels, dem Kameramann des Meisterwerks *Boyhood*, blicken wir auf die sanfte Landschaft Kentuckys. Wir sehen das Schöne, das Hässliche, die Strukturen. Wendell fragt sich, wie es weitergehen wird, denn die Ideologie des „Get Big Or Get Out“ hat die Demokratie und die Freiheit zerstört. Die Trennung von Mensch und Erde hat uns zu Scheidungskindern gemacht, doch Wendells Weltbild zufolge gibt es Grund zur Hoffnung.**

Wendell Berry's principle from 1989, 'eating is an act of agriculture', speaks to the heart of the green movement. The agriculturalist, activist and writer from Kentucky is a 'prophet of our healing' wrote the New York Times. Since 1969 he has published around 40 books – poetry, novels, essays. Only three of his works have come out in Germany. Perhaps this documentary will help make Berry's holistic way of thinking better known to us.

Through the eyes of Lee Daniels, cinematographer of the masterpiece *Boyhood*, we see the gentle Kentucky landscape: the beautiful, the ugly, the contours. Wendell asks how things will continue from here when the ideology of 'get big or get out' has destroyed democracy and freedom. The separation of people and the earth has made us all children of divorce but according to Wendell's world view there are grounds for hope.

**D:** Laura Dunn  
**P:** Two Birds Film,  
Owsley Brown  
Presents, Offerman  
Woodshop, Tangible  
Productions,  
Documentary  
USA 2016, 80'  
English

THURSDAY FEB 16  
22:00  
MGB CINEMA

SECOND SCREENING  
FRIDAY FEB 17  
18:30  
EISZEIT KINO



GERMAN PREMIERE  
**Theater of Life**

D: Peter Svatek  
P: Triplex Films,  
National Film Board  
of Canada,  
Documentary  
Canada 2016, 93'  
Italian/English  
with English subtitles

Massimo Bottura, zurzeit die Nummer eins auf der Liste der weltbesten Restaurants, versammelte während der Expo in Mailand berühmte Kolleg\*innen wie Ferran Adrià und René Redzepi und kochte mit Essensresten. Beherzte Priester gründeten das *Refettorio Ambrosiano*. Dort kann man übernachten und essen. Die Menschen sitzen familiär zusammen und teilen das Brot.

„Brot ist Gold“, sagt Massimo Bottura, und zeigt, wie vielfältig man altes Brot verwenden kann. Die Gäste sind geflüchtete, kranke und ausgegrenzte Menschen. Wie fühlen sie sich an Designerischen mit Essen, das sorgfältig zubereitet und angerichtet ist? „Das ist hier wie in einem Restaurant“, freut sich einer der Obdachlosen. (Erfolgreiche Initiativen gegen Lebensmittelverschwendung sind [www.teller-statt-tonne.de](http://www.teller-statt-tonne.de) und [www.zugutfuerdietonne.de](http://www.zugutfuerdietonne.de), siehe auch S.16)

Q&A  
Peter Svatek  
Josette Gauthier

During the Milan Expo, Massimo Bottura, proprietor of the current number one on the list of the world's best restaurants, gathered together famous colleagues including Ferran Adrià and René Redzepi and cooked with leftovers. At the *Refettorio Ambrosiano*, founded by dedicated priests, people can stay overnight and eat. They sit together like a family and break bread.

'Bread is gold,' says Massimo Bottura, and demonstrates the variety of good uses that can be made of old bread. The guests are refugees, the sick and marginalised people. How do they feel to be sitting at designer tables with dishes that have been so carefully prepared and served? 'This is just like a restaurant,' one of the homeless people observes in delight. (Effective initiatives against food waste can be found at [www.teller-statt-tonne.de](http://www.teller-statt-tonne.de) and [www.zugutfuerdietonne.de](http://www.zugutfuerdietonne.de) – see also page 16.)

Photo: Madeleine Jakits © GoetzWrage, Tina Mendelsohn © Henrik Jordan



### Madeleine Jakits

fragt ohne Scheu nach Gerichten, die nicht auf der Speisekarte stehen, wenn sie essen geht. Das tut sie häufig als Chefredakteurin des Magazins *Der Feinschmecker*, für das sie seit 1989 arbeitet.

likes to ask for dishes that are not on the menu when she goes out to eat, which she often does as editor-in-chief of *Der Feinschmecker* magazine where she has worked since 1989. (FEB 12, 13)



### Bernd Matthies

macht den Lesern des Tagesspiegels Appetit, für den er seit 1988 Restaurantkritiken schreibt. Seine *Ortstermine mit dem Zeitgeist* sind jüngst im Siebenhaar Verlag erschienen.

whets the appetites of the readers of German newspaper Tagesspiegel for which he has been a restaurant critic since 1988. His book *Ortstermine mit dem Zeitgeist* was recently published by Siebenhaar. (FEB 14)



### Elisabetta Gaddoni

aufgewachsen in Imola bei Bologna und lebt seit 1989 in Berlin. Sie arbeitet als freie Journalistin und Moderatorin und ist in der Sendung *Geschmackssache* die kulturradio-Expertin für gutes Essen.

having grown up in Imola near Bologna, Italy, she has lived in Berlin since 1989. She works as a journalist and presenter and is kulturradio's good food expert in the *Geschmackssache* radio show. (FEB 15)



### Katie Gallus

kommt aus Schwaben, ist aber, wie sie sagt, in der Welt zu Hause und reist gerne. Am meisten lerne sie unterwegs, denn das Leben sei die beste Schule.

hails from Swabia but is at home, as she says, throughout the world and loves to travel. According to her, she learns the most on the road, because life is the best school. (FEB 15)



### Tina Mendelsohn

ist Fernsehjournalistin, schreibt zur Zeit ein Buch über Künstlerinnen in Berlin und Südfrankreich. In Südfrankreich hält sie auch Hühner und wird nun mit deren Eiern Mayonnaise machen.

is a television journalist who is currently writing a book about female artists in Berlin and southern France. She also raises hens in southern France and will be making mayonnaise out of their eggs. (FEB 16)

TUESDAY FEB 14  
17:00  
GROPIUS MIRROR  
RESTAURANT



TEATIME

## Studio Olafur Eliasson: The Kitchen

Guests  
Victoria Eliasdóttir  
Kristina Köper  
Christina Werner  
Lauren Maurer

Host  
Thomas Struck

In English

free entrance  
registration at  
kulinarisches.kino@  
berlinale.de

Was ist eine Realitätsproduktionsmaschine? Ganz einfach, die Teamküche des dänisch-isländischen Künstlers Olafur Eliasson in Berlin, in der täglich für bis zu 100 Mitarbeiter Mittagessen gekocht wird.

Die Küche feiert in den Augen des Künstlers die Verbindungen des Menschen und des Essens mit der Sonne. Ein Salatblatt sei essentiell „gespeichertes Sonnenlicht“ und Essen „wortwörtlich ein inneres Erlebnis, ein gefühltes Wissen.“

*Studio Olafur Eliasson: The Kitchen* ist ein Kochbuch, das die Verbindungen zwischen Essen, Kunst und dem täglichen Leben veranschaulicht, voller Rezepte für eine vegetarische Küche und einem Blick auf die kreativen Prozesse des Studios.

Zur Vorstellung des auf Deutsch (bei Knesebeck), Englisch und Französisch (bei Phaidon) erschienenen Buchs werden kleine Gerichte der Studioküche serviert.

What is a reality machine? Easy: the team kitchen of Danish-Icelandic artist Olafur Eliasson in Berlin where lunch for up to 100 employees is being cooked every day.

In the eye of the artist, the kitchen celebrates the connection between people and food with the sun. A lettuce leaf is essentially 'stored sunlight' and eating 'literally an inner experience, a felt knowledge'.

*Studio Olafur Eliasson: The Kitchen* is a cook book which illustrates the connections between food, art and daily life. Full of recipes for a vegetarian cuisine, it gives an insight into the creative processes at the studio. At the presentation of the book (published in English and French by Phaidon, in German by Knesebeck), small dishes from the studio kitchen will be served.

Photo: Christian Uchtmann/Studio Olafur Eliasson. Collage: Andreas Koch

Photo: Firas Suqi

WEDNESDAY FEB 15  
17:00  
GROPIUS MIRROR  
RESTAURANT



TEATIME

## My Food Is My Home

Der Libanon ist ein Land mit einer viele Jahrtausende alten Essenstradition, großer ethnischer und religiöser Vielfalt, geplagt von einem seit Jahrzehnten immer wieder aufflammenden Bürgerkrieg. Kamal Mouzawak hat im Jahr 2004 in Beirut einen Bauernmarkt gegründet, aus dem weitere Kulturinitiativen hervorgegangen sind. Aus seiner Sicht lassen sich durch und mit Essen viele Hindernisse der Verständigung überbrücken. Jüngst bekam er für sein Werk in den Niederlanden den *Prince Claus Award*.

Die italienische Journalistin und Radiomoderatorin Elisabetta Gaddoni (*RBB Kulturradio, Slow Food Magazin*) ist mit den Konflikten in multiethnischen Gesellschaften und mit gastronomischen Themen vertraut. Sie will erkunden, wie es Kamal Mouzawak gelingt, ökologische, soziale und ökonomische Aspekte einer NGO unter einen Hut zu bringen und welche Zukunftsvisionen er hat.

Lebanon is a country with a culinary tradition stretching back many thousands of years. It has great ethnic and religious diversity but has been afflicted by a civil war which has flared up repeatedly during the past decades. In 2004 Kamal Mouzawak founded a farmers market in Beirut and this has been the starting point for many other cultural initiatives. From his point of view, many impediments to communication can be overcome through and with food. He recently received the Dutch *Prince Claus Award* for his work.

Italian journalist and radio host Elisabetta Gaddoni (*RBB Kulturradio, Slow Food Magazine*) is familiar with the conflicts in multi-ethnic societies and with culinary topics. She wants to explore how Kamal Mouzawak manages to reconcile the ecological, social and economic aspects of an NGO and what visions he has for the future.

In cooperation with the AFAC (Arab Fund for Arts and Culture), Culinary contribution by *Über den Tellerrand* and Charitea

Guest  
Kamal Mouzawak

Host  
Elisabetta Gaddoni

In English

free entrance  
registration at  
kulinarisches.kino@  
berlinale.de



## Seit 25 Jahren: Die Spur der Schnecke

Seit 25 Jahren zieht eine Schnecke ihre Bahn durch Deutschland. Der Gastropode (Bauchfüßler) ist das Wappentier der Slow-Food-Organisation, deren deutscher Ableger 1992 gegründet wurde. Als relativ langsames Tier ist es ein plausibles Symbol für eine Bewegung, die Alternativen zum Fast Food sucht.

Die Bedeutung der Schnecke besteht auch in ihrer Form, die einer Galaxis ähnelt. Das Bild der Milchstraße ist einem Verein, der sich der Nahrung widmet, angemessen.

Die Spirale ist auch das Speicherprinzip des analogen Films, der auf Spulen auf- oder abgewickelt wird. Insofern gibt es eine Verwandtschaft zwischen Slow Food und dem Film. Hinter dieser formalen Beziehung entdeckten die *Berlinale* und Slow Food noch tiefere Gemeinsamkeiten.

## 25 Years On the Trail of the Snail

For 25 years, a snail has been blazing a trail in Germany. The gastropod is the heraldic animal of the Slow Food organisation whose German branch was founded in 1992. As a relatively slow animal, it is a fitting symbol for a movement seeking alternatives to fast food.

The significance of the snail can also be found in its galaxy-shaped form. The Milky Way is a very appropriate image for an association devoted to nourishment.

The spiral is also the storage method of analogue film, which is wound onto and unwound from a reel. In this respect Slow Food and film are related. And behind this formal affiliation, the *Berlinale* and Slow Food have discovered even deeper affinities.



Die Herkunft und die Wege eines Nahrungsmittels, seine Geschichte sowohl aus aktueller als auch evolutionärer Perspektive sind Slow-Food-Themen. Geschichten sind ebenso Grundelemente des Films. Transformation und Zeit gehören zur Welt des Essens genauso wie zu der des Kinos.

So entstand aus der Begegnung von Film und Slow Food das *Kulinarische Kino der Berlinale*, ein Bündnis zum Erhalt biologischer und kultureller Vielfalt. Das ist allerdings angesichts des Klimawandels eine Sisyphos-Aufgabe.

Nehmen wir uns also Zeit für die Rettung der Welt. Und schauen wir noch einmal auf die Schnecken. Mögen sie auch heute für viele Menschen nur Gartenfeinde sein, vor Millionen von Jahren entstanden aus ihren Häusern Gebirge, dessen Kalk manchen Weinen heute höchst aromatische Mineralien spendet.

Damit sollten wir auf Slow Food anstoßen. Die ersten 25 Jahre *Slow Food Deutschland* sind ein Erfolg: Nach Italien gibt es hier weltweit die meisten Mitglieder.

The origin and travels of a foodstuff, its story from a contemporary and an evolutionary perspective, are all Slow Food topics. Stories are likewise the basic element of films. Transformation and time belong equally to the worlds of food and cinema.

And so the encounter between film and Slow Food has led to the creation of the *Berlinale's Culinary Cinema*, a union for the preservation of biological and cultural diversity. This is, however, in the face of climate change, a Sisyphean task.

So let us take the time to save the world. And let us have another look at the snail. Today many people consider it to be just a garden pest but millions of years ago its shells created the mountains whose limestone now gives some wines their highly aromatic minerals.

And with this we should raise a glass to Slow Food. The first 25 years of *Slow Food Germany* have been a great success: After Italy, this country has the most members worldwide.



## BERLINALE STREET FOOD: good, clean, fair

In freundschaftlicher Kooperation mit Markthalle Neun, gecheckt von Slow Food Berlin  
In friendly cooperation with Markthalle Neun, approved by Slow Food Berlin

Mit der Berlinale kehrt der gute Geschmack zurück. An der Ecke Alte Potsdamer Straße und Joseph-von-Eichendorff-Gasse parken wieder Food Trucks. Das Angebot ist köstlich.

CAFÉ NEUN empfiehlt frischen Kaffee aus eigener Rösterei und berühmte Backwaren wie die goldene Bärenlatze.

Wo gehobelt wird, fallen Späne: Beim HEISSEN HOBEL bestehen sie aus Allgäuer Käse und werden mit heißen Spätzle serviert.

Pork oder Beef, das ist die den Mund wässernde Frage bei BIG STUFF SMOKED BBQ, aus dem Smoker kommt beides.

Der Fisch wird von BUNS MOBILE als Burger geangelt und mit hausgemachten Fritten geködert.

Scharf gegessen wird beim Mexikaner EDDILICIOUS. Es gibt hausgemachte Chilaquiles (Maistortillas) in pikanter Tomatensauce mit Schafskäse und Avocado. Den Durst löscht ein Hibiskuspunsch mit Gewürzen.

Good taste returns with the Berlinale. Food trucks will again be stationed at the corner of Alte Potsdamer Straße and Joseph-von-Eichendorff-Gasse with delicious food on offer.

CAFÉ NEUN recommends their own freshly roasted coffee and famous pastries like the golden bear paw.

You can't make an omelette without breaking eggs. These are in HEISSE HOBEL's hot spaetzle (homemade pasta) which are served with grated Allgäu cheese.

Pork or beef – that is the mouth-watering question at BIG STUFF SMOKED BBQ. Both are prepared in the smoker.

You can catch your fish in a burger at BUNS MOBILE, with homemade fries as bait.

Hot Mexican food is served by EDDILICIOUS, like homemade chilaquiles (corn tortillas) in spicy tomato sauce with sheep's cheese and avocado. Hibiscus punch with spices quenches the thirst.

## Culinary Cinema Network

Die Idee des *Kulinarischen Kinos* ist einfach Film und Essen zu genießen.  
The idea of *Culinary Cinema* is simply to enjoy film and food.



Jan A. P. Kaczmarek  
Transatlantyk Festival



José Luis Rebordinos  
San Sebastián Film Festival

Die Idee des *Kulinarischen Kinos* ist von verschiedenen Festivals aufgenommen worden. Die Berlinale unterhält offizielle Partnerschaften mit zwei Institutionen.

San Sebastián im Baskenland ist eine Kultstätte für Menschen die Essen lieben. Hier gibt es sowohl eine große Anzahl von Michelin-Sterne-Restaurants als auch eine lebendige lokale gastronomische Tradition. Die Stadt veranstaltet seit 1953 das Internationale Film Festival San Sebastián. Seit 2011 haben Festival Direktor José Luis Rebordinos und Co-Direktor Lucia Olaciregui das *Culinary Zinema* ins Programm genommen.

Zum siebten Mal findet auch in Polen das Transatlantyk Festival mit dem *Kino Kulinarne* statt. Wir freuen uns, die erfolgreiche Zusammenarbeit mit dem Oscar Preisträger und Festivaldirektor Jan A. P. Kaczmarek in der polnischen Hauptstadt des Films Łódź fortzusetzen.

The concept of *Culinary Cinema* has been taken up by various festivals. The Berlinale maintains official partnerships with two institutions.

San Sebastián in the Basque country is a sanctuary for people who love food. There are a large number of Michelin-starred restaurants as well as a vibrant local gastronomic tradition. Since 1953 the city has hosted the San Sebastián International Film Festival, and in 2011 festival director José Luis Rebordinos and co-director Lucia Olaciregui incorporated the *Culinary Zinema* into the festival programme.

And in Poland, the Transatlantyk Festival with its *Kino Kulinarne* is taking place for the seventh time. We are delighted to continue the successful collaboration with Oscar®-winner and festival director Jan A. P. Kaczmarek in the Polish capital of film, Łódź.



## ACKNOWLEDGMENTS

## MANY THANKS TO



**Slow Food International**  
Carlo Petrini, Paolo Di Croce

**Slow Food Deutschland**  
Ursula Hudson

**Slow Food Convivium Berlin**  
Lars Jäger  
[www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)



**Head of Catering at the Gropius Mirror Restaurants:**  
Oliver Rüsche  
Rüsche Catering GmbH  
Alte Handelsstraße 15, 57439 Attendorn  
[www.ruesche-catering.de](http://www.ruesche-catering.de)

**SHARE THE MEAL!**

Wollen Sie etwas gegen Hunger und Mangelernährung auf der Welt tun? Dann laden Sie jetzt die App *ShareTheMeal* auf Ihr Smartphone. Spenden Sie mit nur einem Klick 40 Cent an das UN World Food Programme und ernähren Sie so ein Kind für einen Tag. Mehr Infos auf: [ShareTheMeal.org](http://ShareTheMeal.org)

Would you like to do something against starvation and malnutrition in the world? Then download the *ShareTheMeal* app to your smartphone. Donate 40 cent to the UN World Food Programme and feed a hungry child for a day. For more information, go to [ShareTheMeal.org](http://ShareTheMeal.org)

Joxe Mari Aizega, Nikolaus Driessen,  
Alice Hillebrandt, Gorka Izagirre,  
Martyna Jeziorecka, Jan A.P. Kaczmarek,  
Andreas Kaul, Élise Labbé, Anna Lai,  
Karin Laudенbach, Georg Mauer,  
Lucia Olaciregui, Rick Sayre,  
José Luis Rebordinos, Stefanie Rothenhöfer,  
Rasha Salti, Bernd Schwang, Ole Syndicus



## STANDING OVATIONS FOR OUR OFFICIAL PARTNERS

## PRINCIPAL PARTNERS



## CO - PARTNERS



## THIRD PARTNERS



## TICKETS &amp; LOCATIONS



- 1 MARTIN-GROPIUS-BAU / GROPIUS MIRROR RESTAURANT**  
Niederkirchnerstraße 7  
U2, S1, S2, S25 Potsdamer Platz  
Bus M29 Anhalter Bahnhof  
Bus M41 Abgeordnetenhaus
- 2 BERLINALE STREET FOOD**  
in cooperation with Markthalle Neun  
Joseph-von-Eichendorff-Gasse  
(at Alte Potsdamer Straße)  
U2, S1, S2, S25 Potsdamer Platz  
Bus 200, 347, M48, M85 Varian-Fry-Straße
- 3 EISZEIT KINO & MARKTHALLE NEUN**  
Zeughofstraße 20 & Eisenbahnstraße 42/43  
U1, Bus M29 Görlitzer Bahnhof

\* Film incl. menu, water, juice, wine (until 23:30, afterwards food and wine à la carte). The ticket price of €95 comprises the €15 cinema ticket (for the KBB) and €80 for the accompanying dinner (for Rüsche Catering GmbH)

\*\* Film incl. menu, water, wine (until 22:00, afterwards food and wine à la carte). The ticket price of €40 comprises the €10 cinema ticket (for the KBB) and €30 for the accompanying dinner (for Markthalle Neun)

## TICKETS

Film, Food & Talk	Film	Kulinarisches Kino Goes Kiez
12. – 16.02. 19:30	12. – 17.02.	17.02. 18:30
€ 95,00 *	€ 11,00	€ 40,00 **

## Central Ticket Sales

From February 6, daily from 10.00 am to 8.00 pm:  
Potsdamer Platz Arkaden (Alte Potsdamer Straße 7), Kino International (Karl-Marx-Allee 33), Haus der Berliner Festspiele (Schaperstraße 24), Audi City Berlin (Kurfürstendamm 195)

Online-Tickets [www.berlinale.de](http://www.berlinale.de)



## IMPRINT

## Publisher

Berlin International Film Festival  
Potsdamer Straße 5, 10785 Berlin  
[www.berlinale.de](http://www.berlinale.de)



a division of Kulturveranstaltungen des Bundes in Berlin GmbH



**Festival Director** Prof. Dieter Kosslick **Curator** Thomas Struck **Production Coordination** Paula Casado **Press Coordination / Production Assistance** Franziska Tippmann **Programme Assistances** Philipp Puchert, Lana Debus **Guest Management** Sophie Narr **Ticket Coordination** Laia Prat **Layout** Büro Watkinson, Berlin **Cover** Kaluza + Schmid, Berlin **Print Coordination** Julia Rohrbeck **Photos** Piero Chiussi **Translation** Johannes Kratzsch **Printed by** Druckerei Kettler, Bönen/Westfalen

Contact [kulinarisches.kino@berlinale.de](mailto:kulinarisches.kino@berlinale.de) Info [www.berlinale.de](http://www.berlinale.de)



# PASSION FOOD

## Good Food for all Berlinale Visitors

### GROPIUS MIRROR RESTAURANT

Lunch and more  
Niederkirchnerstraße 7, 10963 Berlin

#### OPENING HOURS

09.02. – 15.02. 11:00 – 19:00  
For EFM participants and festival guests

12.02. – 17.02. 21:00 – 23:30  
Access only with Culinary Cinema ticket

23:30 – 2:00  
open to all festival guests

### BERLINALE STREET FOOD

In cooperation with Markthalle Neun  
Joseph-von-Eichendorff-Gasse  
(at Alte Potsdamer Straße), 10785 Berlin

#### OPENING HOURS

08.02. – 19.02. 11:00 – 22:00  
coffee and breakfast available from 08:00