

DER KOCH



Mit
**Hamza Jeetooa, Jessica Schwarz,
Hanspeter Müller-Drossaart, Yrsa Daley-Ward,
Jean-Pierre Cornu, Max Rüdlinger u.v.m.**

Regie: **Ralf Huettner**

nach dem gleichnamigen Roman von **Martin Suter**

Filmlänge: ca. **106 Minuten**

PRESSEHEFT

Kinostart 27. November 2014

INHALT

Kontakte	3
Besetzung	4
Kurzinhalt.....	5
Langinhalt	6
Die Zutaten und ihre Zubereitung: Die Produktionsnotizen	8
Das Rezept: ein äußerst appetitanregendes Buch	8
Die Küchencrew: eine internationale Darstellergarde	8
Die Zubereitung: Dreharbeiten in drei Sprachen	9
Das Anrichten: die heiÙe Phase	10
Küchengespräche: Ein Interview mit Ralf Huettner	11
... und mit Jessica Schwarz	12
Vor der Kamera	14
Hamza Jeetooa (Maravan)	14
Jessica Schwarz (Andrea)	14
Hanspeter Müller Drossaart (Dalmann)	15
Yrsa Daley-Ward (Makeda)	16
Max Rüdlinger (Schäfer).....	16
Jean-Pierre Cornu (Huwyler)	17
Hinter der Kamera	18
Ralf Huettner (Regie).....	18
Ruth Toma (Drehbuch)	18
Helge Sasse (Produktion).....	19
Sonja Ewers (Produktion)	19
Anne Walser (Produktion).....	20
Der Romanautor: Martin Suter	21
Der Koch hinter „Der Koch“: Heiko Antoniewicz.....	22
Das „Love Menu“: Maravans Rezepte	24

KONTAKTE

VERLEIH

VERLEIH

Edition Senator
Senator Film Verleih GmbH
Schönhauser Allee 53
10437 Berlin
T +49 (0) 30 880 91-700

Benjamin Talsik
b.talsik@senator.de

PRESSEBETREUUNG

PRESSEBETREUUNG

Klassische PR

S&L Medianetworx GmbH
Aidenbachstraße 54
81379 München
T +49 (0) 89 23 68 49-724
F +49 (0) 89 23 68 49-99

Astrid Buhr
Natalie Regnault
Annette Rogge
nregnault@medianetworx.de
arogge@medianetworx.de
www.medianetworx.de

Online-PR

S&L Medianetworx GmbH
Aidenbachstraße 54
81379 München
T +49 (0) 89 23 68 49 -746 / -732
F +49 (0) 89 23 68 49 99

Nadine Klaunig
Virginia Hüntemann
nklaunig@medianetworx.de
vhuentemann@medianetworx.de

Pressematerial finden Sie unter:

<http://www.senator.de/press>

Besetzung

Maravan	Hamza Jeetooa
Andrea	Jessica Schwarz
Dalmann	Hanspeter Müller-Drossaart
Makeda	Yrsa Daley-Ward
Schäfer	Max Rüdlinger
Huwylar	Jean-Pierre Cornu
Mahit	Jeff Mirza
Aninda	Neelam Bakshi
Ulagu	Faraz Ayub
Fink	Christoph Gaugler
Sandana	Natalie Perera
Robert Mellinger	Peter Prager
Isa Mellinger	Corinna Kirchhoff
Sung-Hee	Jane Weinfurtner
Dr. Wolf	Michael Abendroth

Stab

Regie	Ralf Huettner
Drehbuch	Ruth Toma
nach dem Roman von	Martin Suter
Produzenten	Helge Sasse Sonja Ewers Anne Walser
Koproduzenten:	Peter Nadermann Lothar Schubert Josef Brandmaier Ulf Israel
Kamera	Thomas Wildner
Schnitt	Kai Schröter
Szenenbild	Andrea Kessler, Monica Rottmeyer
Kostümbild	Anna-Barbara Friedli
Casting	Carol Dudley An Dorthe Braker
Ton	Andreas Wölki
Herstellungsleitung	Stefaan Schieder
Gefördert von	Film- und Medienstiftung NRW, Deutscher Filmförderfonds (DFFF), Filmförderungsanstalt, Beauftragte der Bundesregierung für Kultur und Medien (BKM), Schweizer Bundesamt für Kultur (BAK), Zürcher Filmstiftung und MEDIA Programm der Europäischen Union

Kurzinhalt

Maravan (Hamza Jeetooa), tamilischer Asylbewerber, arbeitet als Hilfskraft in einem Zürcher Sternelokal, weit unter seinem Niveau. Denn Maravan ist ein begnadeter, leidenschaftlicher Koch. Seine Großmutter hatte ihn in die Kochkunst eingeweiht, nicht zuletzt in die Geheimnisse der aphrodisischen Küche. Als er gefeuert wird, ermutigt ihn seine Kollegin Andrea (Jessica Schwarz) zu einem Deal der besonderen Art: einem gemeinsamen Catering für Liebesmenüs. Anfangs kochen sie für Paare, die eine Sexualtherapeutin vermittelt. Doch der Erfolg von „Love Food“ spricht sich herum, und eine viel zahlungskräftigere Klientel bekundet Interesse: Männer aus Politik und Wirtschaft - und deren Grauzonen. Maravan hat Sorge, das Geschäft könne „unanständig“ werden. Und das wird es. Doch er benötigt das Geld dringend, um seine Familie zu unterstützen...

Langinhalt

Als leidenschaftlicher Koch weiß der junge Tamile Maravan (HAMZA JEETOOA), dass manchmal nur eine Kleinigkeit ausreicht, um eine Sache völlig zu verwandeln: Kaltes in Warmes, Saures in Süßes, Weiches in Hartes. Sein Handwerk hat er von seiner Großmutter in Sri Lanka gelernt – bei ihr ist er aufgewachsen, nachdem seine Eltern im Bürgerkrieg getötet wurden. In Zürich träumt er nun davon, traditionelle indische Rezepte in einem eigenen Restaurant zu servieren. Doch dafür fehlt ihm nicht nur das nötige Kleingeld: Aufgrund seines Asylstatus braucht er zusätzlich einen Geschäftspartner mit Schweizer Pass.

Bis dahin muss er sich im Spitzenrestaurant „Huwyler“ als Beikoch von Küchenchef Fink (CHRISTOPH GAUGLER) herumschubsen lassen. Sein wahres Talent erahnt nur die Kellnerin Andrea (JESSICA SCHWARZ). Ihr entgeht nicht, dass sich Maravan mit modernsten Küchentechniken, wie etwa dem Rotationsverdampfer, besser auskennt als alle anderen. Sie ermutigt ihn, ein eigenes Sabayon zu produzieren, worüber Fink nur lachen kann. Als der Gardemanger selbst einen völlig missratenen Bärlauchschaum an den Tisch des schwergewichtigen Geschäftsmanns Eric Dalmann (HANSPETER MÜLLER-DROSSAART) schickt, erleidet der einen Herzinfarkt und muss in der Küche wiederbelebt werden.

Seine Wohnung im Tamilenviertel teilt Maravan vorübergehend mit seinem Neffen Ulagu (FARAZ AYUB). Der hat die schwerkranke Großmutter Nangay in die Schweiz begleitet. Hier soll sie in den nächsten Tagen operiert werden. In seiner eigenen Miniküche bereitet Maravan Spezialitäten nach ihren Rezepten zu und verwöhnt sie damit in der Klinik. Dort versammelt sich regelmäßig die gesamte Familie zum Krankenbesuch: Ulagus Eltern Mahit (JEFF MIRZA) und Aninda (NEELAM BAKSHI) – und ihre Tochter Sandana (NATALIE PERERA), die unlängst das geplante Eherearrangement mit Maravan abgelehnt hat. Eine Tatsache, die ihr Maravan schwer nachträgt. Denn er hegt durchaus Gefühle für die schöne Tamilin.

Insofern verfolgt er wiederum keinerlei romantische Absichten, als er seine Kollegin Andrea zu sich nach Hause einlädt: Maravan wittert eine Chance, sie als Geschäftspartnerin für sein geplantes Restaurant zu gewinnen. Um sie mit seinen Kochkünsten zu beeindrucken, leiht er sich heimlich den Rotationsverdampfer aus dem „Huwyler“ aus. Erst zaghaft probiert Andrea Minichapatis mit raffinierten Essenzen und Maravans selbst kreiertes Gericht namens „Mann und Frau“. Lustvoll kostet sie schließlich Stangen aus pochiertem Spargel mit Mango-Avocado-Spitzen und Herzen aus Fondant. Und plötzlich nimmt das Essen einen unerwartet leidenschaftlichen Verlauf...

Beim Zurückschmuggeln des Rotationsverdampfers wird Maravan von Restaurantbesitzer Huwyler (JEAN-PIERRE CORNU) auf frischer Tat ertappt und fristlos gefeuert. Andrea läuft ihm nach und stellt die ihn zur Rede: Sie will wissen, mit welchen Zutaten Maravan ihr den Kopf verdreht hat – schließlich steht sie eigentlich nur auf Frauen! Er versichert ihr, dass er sie lediglich mit ayurvedischen Rezepten locker machen wollte. Er konnte ja nicht ahnen, dass die Spezialitäten seiner Großmutter molekular zubereitet eine so starke aphrodisierende Wirkung haben!

Auf der Suche nach einem neuen Job bietet Maravan dem Tamilen Rathinam, der vom Hinterzimmer eines Hindutempels aus Kontakt zu tamilischen Rebellen in seiner Heimat hält, Unterstützung als Koch an. Er benötigt dringend Geld: Das Gespräch

mit Nangays Arzt Dr. Wolf (MICHAEL ABENDROTH) ergibt, dass eine weitere Operation nötig ist, aber Maravan ist zu stolz, um finanzielle Hilfe von Sandana anzunehmen. Lieber arbeitet er in einer Autowerkstatt! Dort erhält er unerwarteten Besuch von Andrea, die ihm ein verführerisches Angebot macht: Maravan soll sein Menü noch einmal zubereiten, diesmal für ein befreundetes Ehepaar. Deren Patienten könnten die kulinarischen Kreationen in Zukunft beziehungsweise auf die Sprünge helfen – was sie sich bestimmt einiges kosten lassen würden.

Das als Test servierte „Love Menu“ für Robert (PETER PRAGER) und Isa Mellinger (CORINNA KIRCHHOFF) hält prompt, was es verspricht, und Andrea und Maravan sind fortan Geschäftspartner. Binnen kürzester Zeit ist das Geld für Großmutter's Behandlung zusammen. Doch Nangay weiß, dass sie sterben wird und möchte zurück in ihre Heimat. Ulagu dagegen, der sie auch auf der Rückreise begleiten soll, will unbedingt bei seiner neuen Freundin (JANE WEINFURTNER) in Zürich bleiben und wehrt sich vehement gegen die „Abschiebung“. Maravan kann ihn nur schwer davon überzeugen, dass er ihn später wieder in die Schweiz holen wird.

Bei der Vorbereitung des nächsten Liebesmenüs in Andreas Wohnung macht Maravan die Bekanntschaft mit Makeda. Die attraktive Escortlady teilt nicht nur mit der Kellnerin das Bett, sondern auch mit diversen verheirateten Männern wie etwa Robert Mellinger. Als dessen Gattin Isa dahinter kommt, beendet sie sofort die Zusammenarbeit mit dem Cateringservice. Makeda hat eine Idee: Warum nicht ihre zahlungskräftige Klientel mit Maravans Kochkünsten verwöhnen? Der ehrbare Tamile findet das zwar höchst unanständig, doch 70 Prozent Gewinnbeteiligung sind ein unschlagbares Argument. Allerdings entpuppt sich ausgerechnet Eric Dalmann als Makedas Kundenvermittler. Und der Verdacht bestätigt sich, dass es sich bei seinen Geschäften um illegalen Waffenhandel dreht...

Noch mehr Sorge bereiten Maravan die Nachrichten aus Sri Lanka: Ulagu hat sich den Tamil Tigers angeschlossen. Maravan bittet Rathinam gegen eine großzügige Spende Kontakt zu den Rebellen herzustellen, die den Bürgerkrieg mit Hilfe einer Waffenlieferung aus dem Westen wieder entfachen wollen. Waffen, die auch Eric Dalmann in die Region liefert. Dessen Gespielin Makeda plaudert außerdem aus, dass der gewiefte Geschäftsmann zugleich schweres Geschütz an die Regierungstruppen in Sri Lanka verkauft. Sie selbst soll seinen nächsten Deal in Colombo abwickeln.

Unterdessen scheitern alle Versuche, Ulagu via Skype zur Vernunft zu bringen. Die Familienkrise bringt immerhin Maravan und Sandana einander näher. Sie ist neugierig auf seine Kochkünste und bleibt sogar über Nacht bei ihm. Tags darauf bringt Maravan seine kompletten Ersparnisse in den Hindutempel, um Ulagu aus der Armee freizukaufen. Doch es ist zu spät, um das Leben seines Neffen zu retten. Von schweren Schuldgefühlen geplagt beschließt der Koch, ab sofort niemals wieder mit Unrechtem Geld zu verdienen und den Cateringservice an den Nagel zu hängen. Doch als der herzkranke Dalmann selbst ein Liebesmenü für sich und Makeda verlangt, bevor diese nach Sri Lanka fliegt, lässt er sich ein letztes Mal umstimmen: Bei seinem finalen „Love Menu“ will er nicht nur Kaltes in Warmes, Saures in Süßes und Weiches in Hartes verwandeln – sondern auch Böses in Gutes...

Die Zutaten und ihre Zubereitung: Die Produktionsnotizen

Das Rezept: ein äußerst appetitanregendes Buch

Ein genialer Koch, ein Geschäftsmann, der über Leichen geht, eine Liebesgeschichte mit Happy End und ein berauschendes „Love Menu“: Als Produzent Helge Sasse den Weltbestseller „Der Koch“ aus dem Jahr 2010 las, war er sofort Feuer und Flamme. „Durch die Tatsache, dass Martin Suter auch Drehbücher schreibt, betrachtet er die Dinge auch oft von einer filmischen Seite – das ist etwas ganz Besonderes“, schwärmt er. Mit der Schweizer Produzentin Anne Walser und C-Films fand er die perfekten Partner für das Projekt: „Anne Walser hat schon einige Suter-Verfilmungen gemacht, bis dato immer fürs Fernsehen. Wir kennen uns durch ‚Marcello, Marcello‘, den Senator Film 2008 verliehen hat. Sie war auch die Verbindung zum Diogenes Verlag, der alle Bücher von Martin Suter herausbringt, und insofern eigentlich die treibende Kraft bei unserer Zusammenarbeit.“

Damit aus den besonderen, gegebenen Zutaten ein erstklassiges filmisches Menü wurde, brauchte es einen erfahrenen „Koch“ auf dem Regiestuhl. Anne Walser: „Wir wollten jemanden, der ein Gespür für Genuss und Sinnlichkeit hat, beides sollte er schließlich auch auf die Leinwand zaubern. Ralf Huettner brachte genau dieses Feingefühl mit. Und die richtige Mischung aus Erfahrung, Frische und Neugier!“ Helge Sasse schätzt den Münchner Regisseur zudem für sein Engagement bei der Drehbucharbeit, was sich auch in diesem Fall auszahlen sollte: Ralf Huettner unterstützte Drehbuchautorin Ruth Toma bei der Adaption des Romans, sodass mit dem fertigen Skript Anfang 2013 der wohl schwierigste Part der Vorbereitungen starten konnte – das Casting.

Die Küchencrew: eine internationale Darstellergarde

Von der Idee, einen Darsteller für einen tamilischen Koch im deutschsprachigen Raum zu suchen, sollten sich die Filmemacher ziemlich schnell verabschieden. „Es gibt keine indischen Schauspieler bei uns“, sagt Ralf Huettner, „was ja auch ganz selbstverständlich ist: Für sie gibt es hier schließlich keine Jobs.“ Bei der Besetzung der Titelrolle musste man folglich weit über den Tellerrand hinaus schauen – und das Casting nach London verlegen. Der britische Newcomer Hamza Jeetooa erinnert sich: „Ich bekomme bei meinem speziellen Typ wirklich selten die Gelegenheit zu einem Vorsprechen für eine Hauptrolle. Ein Drehbuch mit der Aussicht auf eine Titelrolle zugeschickt zu bekommen, war allein schon toll. Als ich es dann gelesen hatte, wusste ich, dass ich den Part unbedingt spielen musste!“

Wie es der Zufall wollte, verbindet Jeetooa eine persönliche Geschichte mit Maravan: „Mein Vater ist Koch, ich bin durch seinen Beruf quasi in der Küche aufgewachsen, die Beschäftigung mit Essen, Früchten, frischem Gemüse, Gewürzen war immer ein Teil meines Lebens. Auch mein Vater musste ziemlich kämpfen, als er nach Europa kam, um seinen Lebensunterhalt in England als Küchenhilfe zu verdienen. Dieser persönliche Aspekt hat mich zusätzlich gereizt – auch wenn es sich anfangs merkwürdig nostalgisch anfühlte.“ Jeetooa selbst ist am Herd zwar nicht ganz so talentiert wie sein Vater oder Maravan. Doch „er weiß, welche Haltung Köche haben, man nimmt ihm ab, dass er in der Lage ist, selbst zu kochen“, so Huettner. „Vor allem aber hat er so eine bescheidene, konzentrierte und vornehme Art. Auch das war bei dieser Rolle sehr hilfreich.“ Die Ausführende Produzentin Sonja Ewers von Senator Film Köln fasst zusammen: „Hamza Jeetooa bringt alle Eigenschaften mit, die

Maravan ausmachen. Er kann auf der Leinwand sehr schüchtern sein, er ist aber auch ein bisschen verschmitzt. Er hat so ein ‚inneres Grinsen‘, und er kann sehr entschlossen wirken, was gerade in der zweiten Hälfte des Films wichtig wird. Ich finde ihn perfekt.“

Yrsa Daley-Ward, die die schöne Makeda, das Bindeglied zwischen Andrea und dem Waffenhändler Dalmann spielt, wurde ebenfalls in London gecastet. Für Ralf Huettner stellte die Besetzung ihres Parts zunächst „ein Riesenproblem“ dar: „Es war schwierig, jemanden zu finden, der gut aussieht, aber nicht dieses Klischee einer ‚exotischen Prostituierten‘ erfüllt. Sie sollte Appeal haben und nicht billig wirken. Eben genau wie Yrsa.“ Die britische Künstlerin mit nigerianischen und jamaikanischen Wurzeln hatte allerdings wenig Schauspielerfahrung. „Wir haben einen Coach engagiert und geprobt“, so Huettner. „Sie wurde immer besser, doch bis zum Dreh hatte ich Sorge, dass es nicht reichen würde. Vor der Kamera war es dann plötzlich, als wäre ein Knoten geplatzt – sie war großartig!“ „Sie ist eine ganz besondere Erscheinung“, findet auch Helge Sasse. „Sie ist eine Persönlichkeit, eine sehr strahlende, sehr selbstbewusste Erscheinung, ihre Leinwandpräsenz ist wirklich stark.“ Somit war Yrsa Daley-Ward die ideale Partnerin von Jessica Schwarz, die von Anfang an für die Rolle der lesbischen Kellnerin Andrea fest stand. Ralf Huettner: „Jessica nimmt man einfach eine Frau ab, die weiß, was sie will. Auch die sexuelle Orientierung kommt bei ihr nicht als Klischee rüber, man nimmt sie als etwas ganz Selbstverständliches hin, so wie es heute sein sollte.“

Auch beim Casting der Schweizer Kollegen fanden die Produzenten ein perfektes Paar: Hanspeter Müller-Drossaart übernahm den Part des schmierigen Waffenhändlers Dalmann, Max Rüdinger den seiner rechten Hand Schäfer. Die beiden haben bereits häufig gemeinsam gedreht – doch so eng, mit so vielen gemeinsamen Dialogszenen, hätten sie noch nie zusammen gearbeitet, scherzt Müller-Drossaart: In dieser Hinsicht sei der Film dann doch „ihr erstes Mal“.

Die Zubereitung: Dreharbeiten in drei Sprachen

Für den größten Teil des Casts war vor allem der Dreh in mehreren Sprachen eine Premiere. Am Set wurden Englisch, Deutsch und zusätzlich Tamil gesprochen. Letzteres bedeutete insbesondere für den Hauptdarsteller, dass er vor Produktionsbeginn noch einmal die Schulbank drücken und zuhause in England Sprachunterricht nehmen musste. „Vor dem Dreh einer Szene habe ich mir dann die tamilische Aussprache auf dem Ipod angehört und sie einfach vor der Kamera wiederholt“, erzählt Hamza Jeetooa. „Ich bin es als Schauspieler gewohnt, in anderen Sprachen zu drehen, auch wenn ich sie nicht beherrsche. Ich habe eine ganze ABC-TV-Serie vorwiegend in Afghani gedreht. Ich lerne die Phonetik und spreche die Sätze dann nach. Tamil ist zwar ein bisschen schwieriger, aber ich kann mich jetzt teilweise sogar damit verständigen.“

Eine völlig neue Erfahrung waren dagegen nicht nur für Jeetooa die Szenen, die in zwei Sprachen gedreht wurden. „Im Vorfeld hat mich die Vorstellung tatsächlich um den Schlaf gebracht“, kommentiert Jessica Schwarz. „Aber Ralf Huettner hat mir versichert, dass es funktionieren würde. Es war dann so, dass ich zwei Drehbücher lernen musste, damit ich bei den Proben Englisch sprechen kann und beim Dreh Deutsch. Irgendwann hat mir das gar nichts mehr ausgemacht, Hamza und ich haben uns fast blind verstanden. Unsere Kommunikation lief mehr über Gestik und Augen, wir brauchten nicht so viele Worte und zumindest nicht die gleiche Sprache.“ „Jessica und ich waren uns durch die Proben über die Zielsetzung und die

Beweggründe unserer Figuren stets völlig im Klaren“, bestätigt Hamza Jeetooa. „Ralf hat uns dabei sehr geholfen, er ist sehr präzise bei der Arbeit und weiß genau, was er will – wir konnten ihm komplett vertrauen. Letztlich hätten wir in jeder Sprache drehen können. Die Chemie stimmte einfach.“

Das Anrichten: die heiße Phase

Apropos Chemie: Um Maravans Kochkünste glaubwürdig und authentisch darstellen zu können, stieß ein renommierter Küchenprofi zum Produktionsteam. Schon bei der Vorbereitung nahm Regisseur Ralf Huettner mit dem mehrfach ausgezeichneten Dortmunder Koch und Buchautor Heiko Antoniewicz Kontakt auf, der auch die Rezepte für den Roman von Martin Suter beigeleitet hat: „Heiko hat für uns probegekocht, Menüvorschläge gemacht. Dann haben wir konkret festgelegt, was er für die jeweilige Szene vorbereiten kann.“ Trotzdem brauchte Antoniewicz natürlich eine eigene Küche direkt am Set, worauf die jeweiligen Locations abgestimmt werden mussten: „Schäume, die mit diesen besonderen Techniken hergestellt werden, fallen schnell zusammen – man kann sie also nicht mal eben über die Straße tragen“, so Huettner.

Die aufwändige Zu- und Nachbereitung der Speisen stellte die Schauspieler gelegentlich vor eine Geduldsprobe: „Es ist ja relativ schwierig, Essen zu filmen“, sagt Jessica Schwarz. „Es ist wahnsinnig zeitintensiv, manche der Gerichte sind unglaublich fragil. Noch dazu hat unser Kameramann Thomas Wildner mit Nebelmaschinen gearbeitet, was eigentlich die größte Herausforderung war: Jedes Bild wurde zunächst in unfassbar viel Nebel getaucht, damit es Küchenatmosphäre erzählt, den Duft und die Hitze. Wir haben eigentlich immer bei 40 Grad und in diesem Haze gearbeitet, der einen ganz eigenen, unverkennbaren Geruch hat und sich auf die Haut legt wie ein öliger, schwitziger Film.“

In Mumbai, wo im Sommer 2013 neben St. Moritz, Zürich und Köln gedreht wurde, wurde nicht etwa die Hitze zum Problem. Produziert werden sollten hier unter anderem die Szenen um die Tamil Tigers und Maravans Neffen. Womit niemand gerechnet hatte: Der Darsteller des Ulagu, Faraz Ayub, hat pakistanische Großeltern, und obwohl er selbst die englische Staatsbürgerschaft besitzt, verbot ihm die indische Regierung die Einreise. „Das war schon erschütternd für uns, zu erleben, dass der Konflikt zwischen zwei Staaten diese ‚Sippenhaft‘ nach sich zieht“, sagt Ralf Huettner. Der politische Aspekt der Story, den Martin Suters Romanvorlage so ausführlich behandelt, wurde dem Team an dieser Stelle mehr denn je bewusst. Noch während des Drehs herrschte Unklarheit darüber, ob Faraz Ayub dabei sein würde oder nicht. Letztlich musste die Produktion ohne ihn auskommen, die entsprechenden Szenen wurden mit ihm noch einmal in Deutschland vor Greenscreen gedreht.

Abgesehen von dieser politischen Komponente behielt Regisseur Ralf Huettner die Produktion von DER KOCH als einen „herrlichen Sommer“ in Erinnerung: „Es war immer tolles Wetter, es war optimal für uns, vielleicht ab und zu etwas zu heiß, aber eigentlich ein Geschenk!“ Dass dieses Geschenk am Ende auch den Geschmack des Romanautors treffen sollte, ist das Sahnehäubchen des Films, den die Macher aus Martin Suters Weltbestseller geschaffen haben – eben so, wie gute Köche aus bekannten Zutaten etwas völlig Neues zaubern!

Küchengespräche: Ein Interview mit Ralf Huettner ...

Was hat Sie an dem Buch DER KOCH gereizt?

Die Verbindung Kochen, Sex, das aphrodisierende Lovefood, Geld, Politik und Moral. Und die Entscheidung der Hauptfigur Maravan, sich gegen Unrecht zu wehren. Er versucht, die Welt besser zu machen, mit seinen eigenen Waffen als Koch. Martin Suter hat viele Themen in das Buch reingepackt. Das liest sich toll, es war aber tatsächlich ein langer Prozess, da eine Spielfilmdramaturgie reinzukriegen.

War Martin Suter mit Ihrer Version einverstanden?

Als wir ihm den Film gezeigt haben, hat er ihm sehr gefallen – beim Lesen des Drehbuchs war er noch nicht so begeistert. Veränderungen am eigenen Buch sind immer schwierig für Schriftsteller. Ich denke, das ist ein Gefühl, wie wenn man nach Hause kommt, und die Wohnung ist verwüstet, weil jemand eingebrochen hat.

Beispiel?

Wir haben die Geschichte um Maravans Neffen und der Großmutter von Sri Lanka nach Zürich verlegt. Im Roman hatten beide nur telefonisch Kontakt. Doch Telefonate sind wenig szenisch, nicht emotional, nicht deutlich genug. Im Film muss der Zuschauer die emotionale Reise von Maravan nachempfinden können, sonst verliert er ihn und kann die Entscheidungen, zu denen er kommt, nicht nachempfinden. Dafür braucht es konkrete Szenen und weniger Telefonate.

Auch das Food-Thema kommt jetzt etwas kürzer.

Finden Sie? Essen an sich, ist im Film an sich ja nicht so wirklich spannend. Da schiebt sich jemand was in den Mund, lächelt dazu glücklich und das soll dann erzählen, dass es schmeckt. Leider kann man es nicht schmecken, was da auf der Leinwand gegessen wird. Aber die Herstellung, die Vorbereitungen, die Zutaten, das Kochen an sich, das regt an, macht Appetit. Und darauf haben wir uns konzentriert. Da die Schauspieler die Gerichte im Film auch essen, haben wir uns an die Originalrezepte gehalten. Ein geschäumtes Sabayon zerfällt leider auch in echt ziemlich schnell, vor allem bei Filmaufnahmen. Wir hatten am Set immer eine separate zweite Küche dabei, um die frisch zubereiteten Gerichte punktgenau vor die Kamera zu kriegen. Das war aufwendig und etwas mühsam. Trotzdem ist DER KOCH kein Film über das Kochen.

Was dann?

Es ist ein Film über einen tamilischen Koch, der die aphrodisierenden Rezepte seiner Großmutter mit der molekularen, westlichen Küche kreuzt, damit viel Geld verdient, aber auch auf unsaubere Waffengeschäfte stößt, die er am Ende nicht mehr hinnehmen will.

Was bedeutete das Kochen für die Arbeit des Kameramanns?

Unsere Idee war, dass alles eher so ein bisschen lässig hingeworfen wirkt, die Aufnahmen des Essens sollten aus der Handlung heraus motiviert sein. Man könnte jetzt natürlich super ästhetische Shots drehen, z.B. eine Zimtstange, die in Zeitlupe in heißes Öl fällt, etc., aber das ist nicht unsere Geschichte. Wir wollten keinen Hochglanz-Food-Film, das wäre die falsche Richtung gewesen. Wenn es zu werblich

wird, ist es auch schnell zu künstlich, man nimmt die Geschichte und die Schauspieler nicht mehr ernst. Ein scheinbar beiläufiger, schmutziger Blick auf die Dinge ist da glaubwürdiger. Kochen ist harte Arbeit, und wir wollten gar nicht erst das Gegenteil behaupten und uns in Ästhetik verlieren. Tommy Wildner hat dafür häufig aus der Hand gedreht, nicht immer alles hundertprozentig und schärfentechnisch genau, aber dafür lebendig.

Haben Sie sich vom Profi auch ein paar Zubereitungstricks anschauen können?

Wenn es um die Verwendung von Gewürzen wie Zimt und Koriander geht, an die man sich eigentlich nicht so herantraut, auf jeden Fall. Ich besitze jetzt auch einen großen Mörser. Für molekulare Techniken dagegen hat meine Küche nicht die richtige Größe – da passt kein Rotationsverdampfer hinein! Obwohl dessen Ergebnis wirklich erstaunlich ist: Ein Tropfen Mangoextrakt ist einfach etwas anderes als künstlich hergestellter Mangogesmack! Für den Alltag ist das natürlich overdone. Aber es bringt einen auf neue Gedanken und Ideen. Da hat Heiko bei mir auf jeden Fall viele Türen geöffnet. Wie gesagt, ich hab jetzt einen großen Mörser. Frisch zerriebene Gewürze bringen jedes noch so einfache Essen geschmacklich weit nach vorne.

... und mit Jessica Schwarz

Die Rolle der Andrea, die Sie spielen, ist die einer hochprofessionellen Kellnerin. Wie sieht es mit Ihren eigenen Gastronomie-Erfahrungen aus?

Das Kellnern hat lange auch zu meinem Leben gehört, zum Beispiel durch das Restaurant meiner Eltern. Egal, wo ich esse oder übernachtete, mich interessieren als erstes immer die Belegschaft und die Küche. Und ich bin mit vielen Gastronomen befreundet. Für mich sind das sehr soziale Menschen, die einen guten Umgang mit anderen pflegen und bei denen ich mich sofort zuhause fühle. Als Gastronom lernt man einfach, sich auf andere einzulassen und keine Vorurteile zu haben.

War dies auch ein Aspekt, der Sie an der Verfilmung gereizt hat?

Auf jeden Fall! Das Buch hatte vieles, was ich gerne ausprobieren wollte. Ich liebe es zum Beispiel, bei der Arbeit mit anderen Kulturen in Berührung zu kommen, das zieht sich schon eine Weile durch meine Filmografie. Ich habe in den letzten Jahren in Argentinien, Jamaika und Frankreich gedreht und war total glücklich, als wieder so ein „exotisches“ Buch zu mir kam. Und es gab natürlich die Herausforderung, eine lesbische Frau zu spielen und mich in deren Welt zurechtzufinden.

Wie sind Sie dabei vorgegangen?

Ich habe vor allem viele Diskussionen mit der Kostümbildnerin geführt. Wir wollten nicht, dass Andrea klischeehaft erscheint, die Homosexualität sollte nicht in den Vordergrund rücken. Für mich sollte ihr Style eher ein wenig an die amerikanische Schauspielerin Portia de Rossi erinnern. Da Andrea in einem erstklassigen Restaurant arbeitet und auf Trinkgelder von Männern angewiesen ist, muss sie auch ihre sexy Seite zeigen und mit ihrer Weiblichkeit spielen. Dieses So-tun-als-ob macht mir großen Spaß. Und es war toll, mal einen Film zu drehen, in dem ich nicht einem Mann verfallende, sondern die typische Dramatik zwischen Mann und Frau, sondern

zwischen zwei Frauen behandelt. Das Buch zeigt ja auch, dass sie die gleichen Probleme haben, wenn es darum geht, den Alltag oder Eifersucht zu meistern.

Wie sehen Sie dagegen die Beziehung zwischen Maravan und Andrea?

Andrea sieht in Maravan diese Perle: Als Kellnerin, die wirklich ihre Berufung in ihrer Arbeit gefunden hat und schon in vielen Küchen unterwegs war, merkt sie, wenn jemand Unglaubliches leistet. Das Besondere, was mich vielleicht auch mit ihr verbindet, ist ihr Mut, sich auf Neues einzulassen und eine Schnapsidee in die Tat umzusetzen. Daraus entsteht die geschäftliche und platonische Beziehung zu Maravan. Die ist zugleich von einem einmaligen, speziellen Erlebnis geprägt, das sie irgendwie aneinander bindet: die Verzauberung durch sein Essen, die sie ganz baff macht, weil sie nicht erwartet, dass ein Mann solche Reize auf sie ausüben kann.

Apropos: Mit welchem Dinner würden Sie denn selbst einen Mann verführen?

Für mich ist der Geruch sehr wichtig, der gleichzeitig natürlich auch Geschmack transportiert. Und ich mag es, wenn es simpel ist, nichts, was beim Essen Schwierigkeiten macht oder unglaublich komplex ist, das fände ich gerade bei einem romantischen Dinner störend. Deswegen würde es bei mir wahrscheinlich eine einfache Pasta mit frischem Trüffel als Hauptgang geben. Danach dieses leckere Dessert aus Himbeeren, Baiser, Schlagobers, Mascarpone mit etwas Vanille, das wäre ein erfrischender, nicht so schwerer Abschluss. Und als Vorspeise – die muss man natürlich mögen, sind aber schließlich immer leicht aphrodisierend – Austern.

Vor der Kamera

Hamza Jeetooa (*Maravan*)

Der gebürtige Brite studierte Wirtschaft an der Queen Mary University und Schauspiel an der Royal Central School of Speech and Drama in London. Dem britischen Publikum ist er durch seine regelmäßigen Auftritte im Fernsehen bekannt, insbesondere durch die ABC-Krankenhausserie „Vans“ (2011). Des Weiteren hat er in den BBC-Serien „Luther“ (2011), „The Thick of It“ (2012) und „Being Human“ (2013) mitgewirkt und sorgte unlängst mit der Hauptrolle in dem Kurzfilm MY JIHAD (2014) für Furore. Zurzeit steht er für die neue BBC-Drama-Serie „The Interceptor“ vor der Kamera.

Neben der Schauspielerei ist Hamza Jeetooa Produzent und Mitbegründer von Untethered Films. Im Auftrag des Arts Council England hat er die Regie seines ersten eigenen Kurzfilms BIN MEN übernommen, der im Sommer 2014 beim London Asian Film Festival seine Premiere feiern wird.

In **DER KOCH** spielt er seine erste Hauptrolle in einem Kinofilm.

Jessica Schwarz (*Andrea*)

1977 in Erbach geboren, wurde Jessica Schwarz im Kino an der Seite von Daniel Brühl in dem Coming-of-age-Film NICHTS BEREUEN (2001) bekannt. Mit Dominik Graf drehte sie im selben Jahr den Fernsehspielfilm „Die Freunde der Freunde“. Für ihre Rolle wurde sie mit dem Jupiter-Nachwuchspreis und dem Adolf-Grimme-Preis ausgezeichnet. Zu ihren weiteren Arbeiten mit dem Regisseur gehören das Drama „Kalter Frühling“ (2003) und der Kinofilm DER ROTE KAKADU (2004). Unter der Regie von Benjamin Quabeck stand sie außerdem für dessen Romanverfilmung VERSCHWENDE DEINE JUGEND (2003) vor der Kamera. Für Hendrik Hölzemanns Regiedebüt KAMMERFLIMMERN (2004) erhielt sie den Bayerischen Filmpreis, für die tragische Lovestory DER LIEBESWUNSCH (2005) den Undine Award als Beste jugendliche Charakterdarstellerin.

In den folgenden Jahren etablierte sich Jessica Schwarz mit zahlreichen nationalen wie internationalen Filmen als eine der gefragtesten deutschen Schauspielerinnen ihrer Generation. Auf der langen Liste ihrer Credits stehen Tom Tykwers DAS PARFUM – DIE GESCHICHTE EINES MÖRDERS (2005), Vivian Naefes DIE WILDEN HÜHNER (2005) und deren Fortsetzungen „... UND DIE LIEBE“ (2006) und „... UND DAS LEBEN“ (2008), der Episodenfilm NICHTS ALS GESPENSTER (2006), die Komödie REINE GESCHMACKSSACHE (2006), Leander Haußmanns WARUM MÄNNER NICHT ZUHÖREN UND FRAUEN SCHLECHT EINPARKEN (2007), Heinrich Breloers hochgelobte Verfilmung der BUDDENBROOKS (2007), Anno Sauls Thriller DIE TÜR (2008) mit Mads Mikkelsen, die deutsch-argentinische Koproduktion DAS LIED IN MIR (2009), das Roadmovie DER MANN DER ÜBER AUTOS SPRANG (2009), die Familienabenteuer ALS DER WEIHNACHTSMANN VOM

HIMMEL FIEL und YOKO (beide 2010), die deutsch-irische Coming-of-age-Story AM ENDE EINES VIEL ZU KURZEN TAGES (2010), das Sterbehilfedrama ADIEU PARIS (2011), Marco Petrys Aufreißer-Komödie HEITER BIS WOLKIG (2011) und Florian David Fitzs Regiedebüt JESUS LIEBT MICH (2011).

Auf dem Bildschirm begeisterte sie neben vielen anderen Produktionen in der Titelrolle des Romy-Schneider-Biopics „Romy“ (2008). Für ihre Leistung erhielt sie den Hessischen Filmpreis und den Bambi. Sie war außerdem in Uwe Jansons Version von Frank Wedekinds „Lulu“ (2005) auf dem ZDF-Theaterkanal zu sehen, im Thriller „Lautlose Morde“ (2009) sowie im Mehrteiler „Baron Münchhausen“ (2012).

Neben ihrer Arbeit vor der Kamera übernahm Jessica Schwarz 2012 den Part der Louise in „Acht Frauen“ auf der Bühne des Landestheaters Niederösterreich. Ebenfalls 2012 wurde sie mit dem Filmpreis der Stadt Hof geehrt.

Hanspeter Müller Drossaart (*Dalman*)

Der Schweizer Schauspieler und Kabarettist wurde am 21. September 1955 in Sarnen geboren. An der Schauspielakademie Zürich absolvierte er zwischen 1977 und 1980 eine Doppelausbildung zum Schauspieler und Theaterpädagogen. Von 1997 bis 2004 war er Dozent für szenischen Unterricht an der Theaterhochschule Zürich, seit 2004 ist er vorwiegend als Charakterdarsteller in Theater, Film und Fernsehen tätig sowie als Sprecher für Radio, Dokumentarfilme und Hörbücher. Er hatte Engagements am Theater Neumarkt und Schauspielhaus Zürich sowie am Wiener Burgtheater.

Im Krimi BRANDNACHT gab er 1993 neben Bruno Ganz und Barbara Auer sein Kinodebüt. Es folgten Filme wie das Mysterydrama VOLLMOND (1999) und Komödien wie „Sternenberg“ (2004) oder CANNABIS (2006). Mit der Rolle von Swissair-Chef Mario Corti in Michael Steiners GROUNDING – DIE LETZTEN TAGE DER SWISSAIR (2006) feierte er seinen bis dahin größten Erfolg. Zu seinen weiteren Filmen gehören der Krimi TOD EINES KEILERS (2006), die Komödien JEUNE HOMME (2006), DIE HERBSTZEITLOSEN (2006) und VERSTRICKT UND ZUGENÄHT (2011) und Markus Imbodens DER VERDINGBUB (2011). Weitere berühmte Parts sind der Gemeinderatspräsident Notter in dem Horror-Mystery-Heimatfilm SENNENTUNTSCHI, dem erfolgreichsten Schweizer Film des Jahres 2010, und Karl Hauser, einer der Verehrer von Meret Beckers Schleusenwärterin in Güzin Kars FLIEGENDE FISCHEN MÜSSEN INS MEER (2011). Unlängst wirkte er in der zweiten Folge der neuen Krimiserie „Helen Dorn – Unter Kontrolle“ unter Matti Geschonecks Regie neben Anna Loos und Herbert Knaup in einer tragenden Rolle als Rechtsanwalt Dr. Reinhard Henze mit.

2010 trat er in der Titelrolle im Musical „Dällebach Kari“, berühmtester Coiffeur der Schweiz, bei den Thuner Seespielen auf und spielte den Part auch in der Verfilmung durch Xavier Koller, EINE WENIG (2012). Hanspeter Müller-Drossaart tritt seit 2008 auch als Kabarettist in Erscheinung. Mit seinem aktuellen vierten Soloprogramm „himmelhoch“ präsentiert er einen humorig-satirischen Ritt durch die helvetischen

Befindlichkeiten zwischen Größenwahn und Kleingeistigkeit und bewegt sich dabei auf den bunten und vielschichtigen Geröllhalden der Schweizer Mundarten.

Yrsa Daley-Ward (*Makeda*)

Die Schauspielerin und Schriftstellerin Yrsa Daley-Ward, 26, wurde als Tochter einer jamaikanischen Mutter und eines nigerianischen Vaters in England geboren.

Im englischen TV machte sie sich mit Gastauftritten in Serien wie „Shameless“ (2009), „Kidnap and Ransom“ (2008) und „Drop Dead Gorgeous“ (2007) einen Namen. 2010 wirkte sie in dem deutsch-britischen TV-Zweiteiler „Laconia“ unter der Regie von Uwe Janson neben Ken Duken, Franka Potente und zahlreichen weiteren, internationalen Stars mit. 2011 hatte sie ihre erste Kinorolle in Stephen Lloyd Jacksons preisgekröntem Aids-Drama DAVID IS DYING. 2012 war sie im Actionthriller „Death Race: Inferno“ von Roel Reiné zu sehen.

Während ihrer Zeit als Model in Kapstadt startete sie eine Reihe von „Poetry Performances“. Sie eröffnete unter anderem auf Einladung des British Council zwei Poetry Festivals in Johannesburg und stand auch in London bereits mehrfach mit ihrem eigenen Programm auf der Bühne. Sie trat am Soho und am Lyric Theatre auf, mit der Rich Mix Company, am The Albany sowie in der Tate Gallery of Modern Art. Als Schauspielerin debütierte sie 2003 an der Millennium Theatre School in einer Produktion von „Blood Brothers“. 2007 spielte sie in „Gun“ unter der Regie von Philip Honour am Tricycle Theatre, 2008 in „Agamemnon“ unter der Leitung des gebürtigen Nigerianers Dumle Kogbara im Rahmen des African Theatre Festival am Lion & Unicorn Theatre. 2013 veröffentlichte die vielseitige Künstlerin ihre erste Sammlung von Kurzgeschichten, „On Snakes and Other Stories“, bei 3:AM Press. Im Juni 2014 erscheint ihr zweites Buch, „Bone“.

Max Rüdlinger (*Schäfer*)

Der 1949 geborene Schweizer ist vor allem als Schauspieler und Drehbuchautor bekannt. Seit 1982 verbindet ihn eine enge Zusammenarbeit mit dem Regisseur Clemens Klopfenstein, die Filme hervorgebracht hat, die zum Teil auch über die Schweizer Grenzen hinaus Erfolge feierten. Dazu gehören EINE NACHT LANG FEUERLAND (1981) und dessen Fortsetzung von 1992, DER RUF DER SYBILLA (1984), MACAO – DIE RÜCKSEITE DES MEERES (1988), WERANGSTWOLF (2000). Sowohl in DAS SCHWEIGEN DER MÄNNER (1997) als auch in DIE VOGELPREDIGT (2005) war er an der Seite des Mundart-Rocksängers Polo Hofer zu sehen. Für Letzteren wurde er als Bester Hauptdarsteller beim Schweizer Filmpreis nominiert. Außerdem spielte er in dem märchenhaften Drama VOLLMOND (1998), den Komödien ACHTUNG, FERTIG, CHARLIE! (2003), VERFLIXT VERLIEBT (2004) und EDEN (2005), dem Krimi STRÄHL (2004), der Kinderbuchverfilmung MEIN NAME IST EUGEN (2005), dem Musikfilm BREAKOUT (2007), der Schweizer Bollywood-Romanze TANDOORI LOVE (2008) und dem

Radrennfahrer-Porträt HUGO KOBLET – PÉALEUR DE CHARME (2010).

Mit seiner selbstverfassten One-Man-Show „Max – An Adult Entertainment“ trat er 2001 samt Assistentin und dreiköpfiger Boygroup beim Theater Spektakel Zürich auf. 2010 tourte er mit dem Solostück „Halbfinal“ durch die Schweiz, in welchem er den Schweizer Fußballer Geni Meier spielt. 2007 veröffentlichte er sein erstes Buch, die Autobiografie „Das Recht auf Memoiren“. 2012 erschien sein zweites Buch „Verreist“.

Jean-Pierre Cornu (*Huwylar*)

Der Schweizer Charakterdarsteller wurde 1949 in Biel geboren. Er schloss seine Ausbildung am Wiener Max Reinhardt Seminar ab und startete seine Bühnenkarriere unter anderem in Heilbronn, Marburg und Tübingen. Von 1986 bis 1988 gehörte er zum Ensemble des Wiener Schauspielhauses, anschließend hatte er Engagements am Theater am Turm in Frankfurt (1988 bis 1991), Schauspiel Essen (1990 bis 1992) und am Bremer Theater (1992 bis 1994). Von 1993 bis 2000 feierte er Erfolge am Deutschen Schauspielhaus in Hamburg. Unter der Regie von Christoph Marthaler agierte er unter anderem in „Hotel Angst“, „Dantons Tod“ und „Groundings“, „Goethes Faust Wurzel aus 1 + 2“, „Stunde Null“ und „Kasimir und Karoline“ und „Die Fledermaus“, Letzterer mit Regisseur Frank Castorf. Darüber hinaus war er in „Nach der Liebe beginnt ihre Geschichte“ von Regisseur Matthias Hartmann zu sehen, in „Hamlet“ (Regie Jan Bosse) und „Die Perser“ (Regie Stefan Pucher). Hinzu kommen zahlreiche Gastauftritte, etwa an den Münchner Kammerspielen, an der Volksbühne Berlin und am Staatstheater in Stuttgart. Seit 2000 gehört er zum Ensemble des Schauspielhauses Zürich. Unter der Intendanz von Barbara Frey agierte er zum Beispiel in „Die Panne“ (Regie Lars-Ole Walburg), „Geschichten aus dem Wiener Wald“ (Regie Karin Henkel), „Die Katze auf dem heißen Blechdach“ (Regie Stefan Pucher) und „Richard Wagner – Wie ich Welt wurde“ (Uraufführung im Rahmen der Festspiele Zürich 2013, Regie Hans Neuenfels).

Zu seinen Kinofilmen gehören die österreichische Komödie STERNBERG SHOOTING STAR (1988) von Niki List, der Schweizer Publikumserfolg ERNSTFALL IN HAVANNA (2001), Hendrik Handloegtsens LIEGEN LERNEN (2002), das Drama IM NORDWIND (2004), die Tragikomödie EDEN (2004) und die Dokufiction VERLIEBTE FEINDE (2011). In Bille Augusts Bestsellerverfilmung NACHTZUG NACH LISSABON (2012) spielte er an der Seite von Jeremy Irons vor kurzem die Rolle des Buchhändlers

Auf dem Bildschirm gibt er regelmäßig den Regierungsrat Eugen Mattmann im Luzerner „Tatort“ (seit 2011). Außerdem verkörperte er den Sparkassenchef in der Serie „Hotel Elfie“ (1998), wirkte in der Daily Soap „Lüthi & Blanc“ (2001-2003) und Komödien wie „Und alles wegen Mama“ (1998), „Süßigkeiten“ (2006) oder „Cannabis – Probieren geht über Studieren“ (2005) mit. Unlängst war er zudem in einer Folge der NDR-Serie „Der Tatortreiniger“ (2012) von Arne Feldhusen zu sehen.

Hinter der Kamera

Ralf Huettner (*Regie*)

Ralf Huettner wurde 1954 in München geboren. Von 1981 bis 1985 studierte er an der Hochschule für Fernsehen und Film in München. Sein Kinodebüt feierte er 1987 mit dem modernen Märchen DAS MÄDCHEN MIT DEN FEUERZEUGEN. Der Film wurde 1990 für den Europäischen Filmpreis nominiert. Zu seinen weiteren Produktionen gehören u.a. BABYLON (1991) die Politsatire DER PAPAGEI (1992), DIE MUSTERKNABEN (2007), dem zwei Fortsetzungen im TV folgen sollten, MONDSCHHEINTARIF (2000, nach dem Bestseller von Ildikó von Kürthy) und REINE FORMSACHE (2005), DER KALTE FINGER (1995), VOLL NORMAAAL (1994) und der Helge-Schneider-Spaß TEXAS – DOC SNYDER HÄLT DIE WELT IN ATEM (1993).

Einer seiner letzten Kinoerfolge war VINCENT WILL MEER (2009), eine Komödie über einen jungen Mann, der am Tourette-Syndrom leidet. Der Film wurde mit dem Deutschen Filmpreis in Gold für den Besten Film und den besten männlichen Hauptdarsteller Florian David Fitz, ausgezeichnet. 2012 startete ebenfalls erfolgreich AUSGERECHNET SIBIRIEN.

Der Regisseur inszenierte des Weiteren den Piloten und zwei Episoden der 2008 mit dem Adolf-Grimme-Preis ausgezeichneten Pro-Sieben-Serie „Dr. Psycho“ (2006 bis 2007). Derzeit entwickelt er gemeinsam mit Co-Autor Dominic Raacke das Drehbuch zu EIN SOMMER MIT JULIA.

Ruth Toma (*Drehbuch*)

Ruth Toma gehört zu den gefragtesten Drehbuchautorinnen ihrer Generation. Geboren 1956 in Bad Kötzing/Niederbayern, studierte sie zwischen 1976 und 1981 an der Akademie der Bildenden Künste in München. Nach dem Examen gründete sie die Freie Theatergruppe „Fliegende Bauten“, für die sie sich von 1981 bis 1990 als Schauspielerin und Autorin engagierte. Von 1992 bis 1994 studierte sie am neu gegründeten Aufbaustudiengang Film an der Universität Hamburg unter der Leitung von Hark Bohm in der Drehbuchklasse von Peter Steinbach. Gleich mit einem ihrer ersten Bücher für das Fernsehspiel „Der schönste Tag im Leben“ (1996), landete sie einen Erfolg, der Regisseur Jo Baier den Bayerischen Fernsehpreis einbrachte.

Zu ihren weiteren Auszeichnungen gehören unter anderem der Zicherman Family Foundation Award for Best Screenplay und der Publikumspreis beim Hamptons International Film Festival für EMMAS GLÜCK (2006) zusammen mit Claudia Schreiber, der Bayerische Filmpreis und der Drehbuchpreis des Landes Nordrhein-Westfalen für SOLINO (2004), der VER.DI-Fernsehpreis, der Adolf Grimme Preis, der Deutsche Fernsehpreis und der Autorenpreis der Cologne Conference für „Romeo“ (2000), der Deutsche Drehbuchpreis zusammen mit Rolf Schübel für EIN LIED VON LIEBE UND TOD – GLOOMY SUNDAY (1999) und der Drehbuchpreis der MSH

Gesellschaft zur Förderung audiovisueller Werke in Schleswig-Holstein zusammen mit Lars Büchel für ERBSEN AUF HALB 6 (2003).

Auf ihrer Liste von Filmen stehen unter anderem das Entführungsdrama 3096 TAGE (2013), die Multikultikomödie EINMAL HANS MIT SCHARFER SOSSE (2014), die Tragikomödie SCHENK MIR DEIN HERZ (2010), SAME SAME BUT DIFFERENT (2009), die von Detlev Buck verfilmte Drehbuchadaption von Benjamin Prüfers Roman „Wohin du auch gehst“, die Familiengeschichte FRIEDLICHE ZEITEN (2008), die Komödien KEBAB CONNECTION (2004), Detlev Bucks LIEBESLUDER (2000) und JETZT ODER NIE – ZEIT IST GELD (2000).

Helge Sasse (*Produktion*)

Helge Sasse, geboren 1956 in Köln, studierte von 1975 bis 1979 Rechtswissenschaften und Politologie in München, Genf und Paris. Im Folgenden arbeitete er als freier Journalist, ARD-Radiomoderator und Fernsehproduzent. Seit 1990 ist er als Rechtsanwalt tätig. 1991 war er Mitbegründer der Me, Myself & Eye Fernsehproduktion. Im selben Jahr gründete er seine eigene Kanzlei (die derzeit als Medienkanzlei Sasse & Partner firmiert), in der er bis 2006 tätig war. 1993 gehörte er zu den Mitbegründern von VIVA TV (später VIVA Media AG). Anfang 2006 war er zunächst Aufsichtsratsvorsitzender der Senator Entertainment AG, bevor er im April 2006 deren Vorstandsvorsitzender wurde. Ab 17.12.2008 war er Alleinvorstand, bis Juni 2014 leitete er außerdem als Geschäftsführer die Tochterunternehmen Senator Film Verleih, Senator Home Entertainment, Senator Film Produktion, Senator Film Köln und Senator Film München sowie Eurofilm Ltd.

Als Produzent hat Sasse zahlreiche Kinofilme verantwortet, darunter so namhafte Produktionen wie Philip Stölzls GOETHE! (2010), Andres Veiels WER, WENN NICHT WIR (2011), Julie Delpys 2 TAGE NEW YORK („2 Days in New York“, 2012), Sandra Nettelbecks MR. MORGAN'S LAST LOVE, Anton Corbijn's A MOST WANTED MAN (2012) und Dominik Grafts DIE GELIEBTEN SCHWESTERN (2012). Zu seinen aktuellen Filmen gehören MISS SIXTY mit Iris Berben, Ali Samadi Ahadis PETTERSSON & FINDUS – KLEINER QUÄLGEIST, GROSSE FREUNDSCHAFT und Arild Fröhlichs DOKTOR PROKTORS PUPSPULVER nach Jo Nesbøs Kinderbüchern (alle 2014).

Sonja Ewers (*Produktion*)

Sonja Ewers studierte an der RWTH Aachen, absolvierte das Professional Producing Program der UCLA in Los Angeles und das International Producing Programm der IFS Köln. Ihre Karriere im Filmgeschäft begann sie als Development Assistant bei American Zoetrope und New Line, wo sie von 1999 bis 2000 beschäftigt war. Zurück in Köln übernahm sie bis 2004 die Position des Head of Development bei Gemini Film und zeichnete für die Stoff- und Projektentwicklung und das Casting bei mehr als zehn internationalen Spielfilmen verantwortlich. Seit 2004 ist sie Produzentin bei

Ariel Films und Gringo films in Köln. Unter ihrer Mitwirkung entstand unter anderem die israelisch-belgisch-deutsche Koproduktion BETHLEHEM (2013), die beim Filmfestival in Venedig uraufgeführt wurde und mit dem Ersten Preis der Sektion Venice Days ausgezeichnet wurde. Ebenfalls in Venedig wurde LEBANON (2009), ihr Film über den Libanon-Krieg präsentiert, der den Goldenen Löwen gewann. Zu weiteren Produktionen, die sie mit Ariel Films herstellte, gehören die Dokumentation DAS DSCHUNGELRADIO – PALABRA DE MUJER (2009) sowie Steve Hudsons TRUE NORTH (2006). Seit 2011 ist sie zudem bei Senator Film Köln als freie Produzentin tätig und hat neben DER KOCH auch DOKTOR PROKTORS PUPSPULVER nach Jo Nesbøs Kinderbuch als ausführende Produzentin betreut.

Anne Walser (*Produktion*)

Die 1977 in Paris geborene Anne Walser schloss nach längeren Auslandsaufenthalten in Frankreich, Australien und Griechenland die Matura in Zürich ab, wo sie auch heute noch lebt. Nach Redaktionsanstellungen und -leitungen im Fernsbereich, journalistischen Arbeiten sowie selbständiger Tätigkeit als Produktions- und Aufnahmeleiterin bei diversen Werbekampagnen und Corporate Movies erfolgte Ende 1999 die Festanstellung bei der C-Films AG als Produktions- und Herstellungsleiterin. In dieser Funktion betreute sie unter anderem die europäische Großproduktion „Die Manns – Ein Jahrhundertroman“ (1998-2000) sowie den Kinospießfilm GROUNDING – DIE LETZTEN TAGE DER SWISSAIR (2006).

Seit 2005 ist Anne Walser als Produzentin tätig und beschäftigt sich sowohl mit der Finanzierung und Realisierung von Projekten als auch mit allgemeiner Stoffentwicklung und Drehbucharbeit. 2006 erfolgte die Aufnahme in die Geschäftsleitung der C-Films AG, wo sie seit 2007 auch Partnerin ist.

Die Filme der C-Films AG gewannen zahlreiche Auszeichnungen im In- und Ausland, darunter unter anderem zwei Schweizer Filmpreise für den Besten Spielfilm für AZURRO (2000) und MEIN NAME IST EUGEN (2005), für den Besten Darsteller für BIG DEAL (2002), „Für oder Flamme“ (2002) und DER VERDINGUB (2011). Hinzu kommen der Goldene Leopard für den Besten Darsteller Paolo Villaggio in AZZURO, der Deutsche Filmpreis für die Koproduktion DAS WAHRE LEBEN (2006), Auszeichnungen in diversen Kategorien des Deutschen Fernsehpreises, zum Beispiel für „Das Mädchen aus der Fremde“ (1999), „Die Manns – Ein Jahrhundertroman“, „In the Name of God“ („In Gottes Namen – die Rekruten des Heiligen Krieges“, 2005) sowie der International Emmy Award für die Koproduktionen „In the Name of God“ und „Die Manns – Ein Jahrhundertroman“. MEIN NAME IST EUGEN, GROUNDING – DIE LETZTEN TAGE DER SWISSAIR und DER VERDINGUB zählen außerdem zu den größten Box-Office-Erfolgen der neuen Schweizer Filmgeschichte.

Der Romanautor: Martin Suter

Martin Suters im Februar 2010 veröffentlichter Roman **DER KOCH** wurde in 16 Sprachen übersetzt – unter anderem Englisch, Französisch, Italienisch, Spanisch, Holländisch, Russisch, Chinesisch. Die Hardcoverausgabe hielt sich 34 Wochen lang auf der SPIEGEL- Bestsellerliste, davon vier Wochen an der Spitze.

Suter, geboren 1948 in Zürich, ist Schriftsteller, Kolumnist und Drehbuchautor. Bis 1991 arbeitete er als Werbetexter und Creative Director, bis er sich ausschließlich fürs Schreiben entschied. Von 1992 bis Anfang 2004 verfasste er die wöchentliche Kolumne „Business Class“ in der „Weltwoche“, bis April 2007 erschien sie im Magazin des „Tages-Anzeigers“, ausgewählte Texte sind seit 1994 in Buchform erhältlich. Für das Monatsmagazin „NZZ Folio“ schrieb er außerdem Kolumnen unter dem Titel „Richtig leben mit Geri Weibel“. Der Durchbruch als Romanautor gelang ihm 1997 mit „Small World“, danach folgten „Die dunkle Seite des Mondes“, „Ein Perfekter Freund“, „Lila, Lila“, „Der Teufel von Mailand“, „Der letzte Weynfeldt“, „Die Zeit, die Zeit“. 2011 erschien mit „Allmen und die Libellen“ der Auftakt zu seiner mittlerweile vier Bände umfassenden Krimiserie um den charmanten Hochstapler Johann Friedrich von Allmen. Für „Small World“ wurde Suter 1997 mit der Ehrengabe des Kantons Zürich und 1998 mit dem französischen Literaturpreis „Prix du Premier Roman Étranger“ ausgezeichnet, für „Ein perfekter Freund“ 2003 mit dem Deutschen Krimipreis und für „Der Teufel von Mailand“ mit dem Friedrich-Glauser-Preis. Alle seine Werke werden im Schweizer Diogenes Verlag veröffentlicht.

Als Drehbuchautor zeichnet Suter unter anderem für das Skript zu dem tragikomischen Kinofilm GIULIAS VERSCHWINDEN verantwortlich, den sein Landsmann Christoph Schaub 2009 mit Corinna Harfouch und Bruno Ganz in den Hauptrollen inszenierte. „Ein perfekter Freund“ war der erste seiner Romane, die verfilmt wurden. Unter dem Titel UN AMI PARFAIT und der Regie von Francis Girod startete die Leinwandfassung 2006 in den französischen Lichtspielhäusern. Fürs Fernsehen wurden bislang „Der letzte Weynfeldt“ (2010, Regie Alain Gsponer) und „Der Teufel von Mailand“ (2012, Regie Markus Welter) bearbeitet. Weitere Kinoadaptionen sind LILA, LILA (2009, Regie erneut Alain Gsponer) mit Daniel Brühl, Hannah Herzsprung und Henry Hübchen und SMALL WORLD (2010, Regie Bruno Chiche) mit Gérard Depardieu und Alexandra Maria Lara. Eine Kinoversion von DIE DUNKLE SEITE DES MONDES befindet sich derzeit in Vorbereitung.

Der Koch hinter „Der Koch“: Heiko Antoniewicz

Heiko Antoniewicz, 1965 in Dortmund geboren, hat schon als junger Koch sein Können in vielen Wettbewerben unter Beweis gestellt. Unter anderem war er der bislang jüngste „Koch des Jahres“, Deutscher Lachsmeister, Sieger der Noilly Prat Trophy und schon während seiner Ausbildung „Stadtmeister der Köche“ in Dortmund. In seiner aktiven Restaurantzeit wurde ihm kurz nach Eröffnung ein Stern verliehen. Seine jüngste Auszeichnung erhielt er in diesem Jahr durch Jürgen Dollase als „Liebling des Jahres 2013“ der FAZ. Als Geschäftsführer und kreativer Kopf der Antoniewicz GmbH ist er seit 2008 ein national und international gefragter Berater, wenn es um innovative kulinarische Konzepte oder Produkte geht. Auch als Dozent hat er sich in Europa und Asien einen Namen gemacht.

Mit seinem ersten Buch „Fingerfood – Die Krönung der kulinarischen Kunst“ setzte er ein Zeichen. Es war der Beginn seiner avantgardistischen Küche. Das Buch wurde mit dem World Cookbook Award als „Innovativstes Kochbuch der Welt“ ausgezeichnet. Es folgten „Verwegen Kochen“ und „Molekulare Basics“, die mit ihren verblüffenden Techniken und Methoden eine für den Profikoch und den ambitionierten Hobbykoch nachvollziehbare Struktur geben. Mit „Brot“ verließ er die klassischen „Küchenpfade“ und gab einer weiteren Passion nach. Es wurde als „Bestes Brotbuch der Welt“ vom World Cookbook Award prämiert. Sein nächster Streich – „Sous Vide“ – ist bereits ins Englische übersetzt und das Grundlagenwerk für das schonende und nachhaltige Garverfahren. Mit „Flavour Pairing“, das in diesem Jahr erschienen ist, hat er einen Atlas geschaffen, der Grundlagen und Rezepturen zu Aromenkombinationen zeigt und gleichzeitig die Phantasie anregt.

Martin Suter, selbst ein passionierter Koch, wurde durch die Bücher „Fingerfood“ und „Verwegen Kochen“ auf Heiko Antoniewicz aufmerksam. Nach einem Treffen in der Schweiz, bei dem Martin Suter einen Workshop von Heiko Antoniewicz besuchte, begann die Zusammenarbeit. In seinem Buch „Der Koch“ ließ Martin Suter seine Hauptperson Maravan die traditionellen Gerichte mit den Techniken der molekularen Küche kochen. Heiko Antoniewicz beriet ihn hinsichtlich der eingesetzten Techniken und der Beschreibung der Koch- und Küchen-Prozesse. Damit sich auch der Leser an Maravans Rezepten versuchen kann, sind sie im Anhang so aufbereitet, dass sie mit dem üblichen Küchenequipment nachgekocht werden können. Auch bei der Verfilmung des Buchs stand Heiko Antoniewicz als Berater und Koch zur Verfügung und rückte die aphrodisierenden Speisen ins rechte Leinwandlicht.

Herr Antoniewicz, wie sind Sie als Koch zum Film gekommen?

Martin Suter hat mich vor einiger Zeit angeschrieben, was mich irre gefreut hat: Er war inspiriert durch meine ersten beiden Bücher und wollte seinem Koch Maravan die Rezepte auf den Leib schreiben.

Was begeistert Sie an der Molekularküche?

Unter molekularer Küche verstehen wir im Grunde genommen eine Zusammenarbeit von der gelernten Küche und der Wissenschaft. Das heißt, wenn Köche mit ihrem Know-How am Ende sind, wenden sie sich an die Wissenschaft. Ein Satz im Film beschreibt genau, was diese molekulare Küche so emotional macht: Ein Koch kann

Kaltes in Warmes, Hartes in Weiches, Saures in Süßes verwandeln – aber nicht Böses in Gutes.

Apropos Emotionen: Können Sie die magische Wirkung von Maravans Rezepten erklären?

Aphrodisierendes Essen hat natürlich immer eine Wirkung – aber die kommt nicht von alleine. Zu einem leckeren Gericht muss eine gewisse Emotion hinzukommen: Es mit den Fingern zu sich zu nehmen, ist zum Beispiel sehr leidenschaftlich. Wenn man dann noch auf dem Boden sitzt, Kerzenlicht, die richtige Stimmung hat, können die Zutaten ihre Wirkung überhaupt nicht verfehlen. Wir haben das Menü aus dem Film im größeren Rahmen auch schon mal serviert, zwar an einem runden Tisch, aber viele haben gemerkt, dass ihnen die Kräuter und Gewürze gut tun, dass sie den Speichelfluss besonders beeinflussen. Es gibt nachweislich Stoffe, die die Blutzirkulation und den Körper anregen und die man natürlich bewusst einsetzen kann. Dass Champagner eines der schönsten Aphrodisiaka der Welt ist, darüber muss man nicht reden – aber er ist eigentlich nur das i-Tüpfelchen...

Das „Love Menu“: Maravans Rezepte

Die folgenden Rezepte entstammen der Romanvorlage „Der Koch“ von Martin Suter. Dort lassen sich auch weitere Rezepte aus Maravans ayurvedischer Küche finden.

Minichapatis mit Curryblätter-Zimt-Kokosöl-Essenz

Die Zutaten (jeweils für zwei Personen):

65 g Weizenmehl
40 ml lauwarmes Wasser
1 TL Ghee
100 g Kokosöl
9 frische Curryblätter
1 Stange Zimt, grob gemörsert

Mehl und Wasser am besten mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, etwa acht Minuten lang kneten. Den Teig mit einem Baumwolltuch bedecken und eine Stunde lang ruhen lassen. Mit mehligten Händen etwa murmelgroße Teigkugeln formen. Die Arbeitsfläche ebenfalls mit wenig Mehl bestäuben, Teigkugeln flach drücken und zu dünnen Fladen ausrollen. Kurz vor dem Servieren in einer heißen, trockenen Gusseisenpfanne mit Ghee beidseitig anbräunen. Für die Essenz Kokosöl, Curryblätter und Zimt bei 55°C etwa eine Stunde lang rotationsverdampfen. Sie können für die Essenz entweder das Destillat aus dem oberen Kolben oder das Konzentrat aus dem unteren verwenden, Maravan vermischt beide. Die Essenz in einer Pipette zu den Chapatis servieren.

Ladies'-Fingers-Curry auf Sali-Reis mit Knoblauchschaum

Die Zutaten:

10 zarte Okras (Ladies' Fingers)
2 grüne Chilis, feingeschnitten
1 mittelgroße Zwiebel, feingeschnitten
¼ TL Bockshornsamen
½ TL Chilipulver
½ TL Salz
5-8 frische Curryblätter
50 ml Wasser
50 ml dicke Kokosmilch
1 Tasse Sali-Reis
2 Tassen Wasser
Salz
200 ml Geflügelfond, gut entfettet
1 Knoblauchzehe
1 Spritzer Zitrone
1 g Sojalezithin

Okras waschen und an der Luft oder mit Küchenpapier trocknen. In drei Zentimeter große Stücke schneiden, mit Chilis, Zwiebel und allen Gewürzen in einem Kochtopf gut mischen. Wasser dazugeben und kochen, bis kaum mehr Flüssigkeit übrig ist.

Umrühren und Kokosmilch hinzufügen. Weitere drei Minuten kochen, dann die Flüssigkeit bei kleinem Feuer reduzieren. Den Sali-Reis etwas anrösten und mit dem Wasser auffüllen. Im Backofen abgedeckt bei 160 °C ca. 20 Minuten lang garen, herausnehmen und sofort mit einem Holzspatel schneiden, damit er nicht klebt. In eine Form geben und warm stellen. Vorm Servieren die Form stürzen und das Curry darauf anrichten. Für den Knoblauchschaum den gleichen Teil des Fonds mit Knoblauch und Zitrone fein mixen und passieren. Mit dem Sojalezithin vermengen, würzig abschmecken und aufschlagen. Eine große Schüssel mit Klarsichtfolie als Spritzschutz abspannen und darunter den Schaum aufschlagen. Viel Luft unterarbeiten und danach etwas stabilisieren lassen. Mit einem Lochlöffel nur den Schaum abnehmen und auf Reis und Curry geben.

Gelierte Spargel-Ghee-Phallen

Die Zutaten:

200 g weißen Spargel, geschält
1 EL Zucker
etwas Salz
4 g Agar-Agar
1 g Chlorophyll
4 Kardamomkapseln, fein gemörsert
100 g Ghee

Den Spargel bedeckt in kaltem Wasser aufsetzen und kochen lassen. Kardamom zugeben und ziehen lassen, bis der Spargel weich ist. Die Masse fein pürieren und passieren. Vier Esslöffel davon beiseite stellen und mit dem Chlorophyll vermischen. 3 g Agar-Agar unter die übrige Masse mischen, einmal aufkochen und Gelatine hinzugeben. In eine flache Form gießen und kalt stellen, bis die Masse formbar ist. In Streifen schneiden, diese in Backpapier einrollen und kaltstellen. Wenn sie fest sind, aufrollen und die Würste in 10 cm lange Stangen schneiden. Die restliche Spargelmasse mit 1 g Agar-Agar aufkochen. Das eine Ende der Gelspargel mehrmals 2 cm tief darin eintauchen, bis sich eine grüne Verdickung bildet, anschließend kaltstellen. Die grünen Köpfe nach Belieben mit einer kleinen Schere so einschneiden, dass sie wie Spargelköpfe aussehen. Mit einem kleinen Dip-Schälchen warmem Kardamom-Chili-Ghee servieren.