

PRESSEINFORMATION – Berlin, 09. Februar 2014

Berlinale Kamera für Carlo Petrini und Alice Waters

*Internationaler Präsident und Vize-Präsidentin von Slow Food erhalten Berlinale Kamera
bei Eröffnungsevent des Kulinarischen Kinos*

Die weltweite Slow-Food-Bewegung fühlt sich geehrt durch die gestrige Verleihung der diesjährigen Berlinale Kamera an zwei führende Köpfe des Vereins im Rahmen des 65. Berliner Internationalen Film Festivals. Die Auszeichnung würdigt Persönlichkeiten und Organisationen, die einen besonderen Beitrag zur Welt des Films geleistet haben, und denen das Festival nahe steht. Dieter Kosslick, Direktor der Berlinale, strich den leidenschaftlichen Einsatz von Slow-Food-Präsident Carlo Petrini und Vize-Präsidentin Alice Waters heraus mit den Worten: „Sie haben der Berlinale 2006 nicht nur einen neuen Impuls gegeben, der 2007 das Kulinarische Kino entstehen ließ, sondern auch Veranstaltungen zu *food* und Film in anderen Ländern inspiriert.“

Das diesjährige Kulinarische Kino begann mit dem dänischen Dokumentarfilm *Så meget godt i vente* (*Viel Gutes erwartet uns*), einem Porträt des biodynamischen Landwirtes Niels Stokholm, der sich erfolgreich gegen die dänische Bürokratie auflehnt. An den Film schloss sich ein Menü von Berliner Sternekoch Michael Hoffmann an. In seiner Laudatio unterstrich Dieter Kosslick: „Die internationale Slow-Food-Bewegung hat das Kulinarische Kino in großem Maße beeinflusst und unsere Perspektive auf Essen und Lebensmittel gestaltet. Der Leitsatz des Kulinarischen Kinos des *food for thought* gründet sich auf Carlo Petrini und Alice Waters. Aus diesem Grund verleihen wir die Berlinale Kamera zum ersten Mal in der Geschichte des Festivals nicht an filmschaffende Personen, sondern stattdessen an zwei ganz besondere Menschen, die uns nahe stehen. In unserem Lebensmittelsystem liegt viel im Argen, und Slow Food kann uns den richtigen Ausweg zeigen.“ Im anschließenden Podiumsgespräch kommentierte Carlo Petrini die Auszeichnung: „Es freut mich zu sehen, dass dieses 10jährige Jubiläum der Anfänge des Kulinarischen Kinos eine wichtige Entwicklung markiert. Vor zehn Jahren beschränkte sich die Idee der Kulinarik auf Rezepte und Restaurants. Inzwischen verbreitet sich ein neues Verständnis von Kulinarik mehr und mehr, und Kulinarik wird nun verdienstermaßen als ganzheitliche Wissenschaft angesehen, die Anthropologie mit Geografie verbindet, mit Lokalkultur, mit der ganzen Erzeugungskette von Lebensmitteln und Gerichten und den Menschen, die sie anbauen oder zubereiten. Kulinarik ist eine komplexe Wissenschaft, die es verdient, mit großer Aufmerksamkeit und von verschiedensten Perspektiven beleuchtet zu werden.“ Alice Waters dankte der Berlinale mit den Worten: „Ich freue mich sehr über diese Ehre.“

Slow Food freut sich über die Beliebtheit des Kulinarischen Kinos beim Berlinale-Publikum, und sieht sich geehrt durch die Aussage der Berlinale, dass dies ohne Petrini und Waters nicht möglich gewesen wäre.

Über Slow Food

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt. Der Verein tritt für die biologische Vielfalt ein, fördert eine nachhaltige, umweltfreundliche Lebensmittelproduktion, betreibt Geschmacksbildung und bringt Erzeuger von handwerklich hergestellten Lebensmitteln auf Veranstaltungen und durch Initiativen mit Ko-Produzenten (Verbrauchern) zusammen.

Slow Food Deutschland wurde 1992 gegründet und ist ein eingetragener Verein mit Sitz in Berlin. Die Slow Food Bewegung zählt Mitte 2014 in Deutschland über 13.000 Mitglieder in rund 80 Convivien (lokalen Gruppen), weltweit sind es mehr als 100.000 Menschen in über 150 Ländern. www.slowfood.de

Ihre Ansprechpartner im internationalen Pressebüro von Slow Food

Paola Nano, +39 329 8321285, p.nano@slowfood.it

Sharon Akinin Sheets, +39 327 4737220, s.akinin@slowfood.it