

GÉRARD
DEPARDIEU

KYÔZÔ
NAGATSUKA

SANDRINE
BONNAIRE

RÔD
PARADOT

PIERRE
RICHARD

AKIRA
EMÔTO

KYOKO
KOIZUMI

DER GESCHMACK DER KLEINEN DINGE

EIN FILM VON
SLÖNY SÓW



PRESSEHEFT

PRESSEBETREUUNG

mm filmpresse GmbH

Schliemannstraße 5

10437 Berlin

Tel: 030. 41 71 57 23

Fax: 030. 41 71 57 25

E-Mail: info@mm-filmpresse.de

www.mm-filmpresse.de

VERLEIH

Neue Visionen Filmverleih GmbH

Schliemannstraße 5

10437 Berlin

Tel: 030. 44 00 88 44

Fax: 030. 44 00 88 45

E-Mail: info@neuevisionen.de

www.neuevisionen.de

Neue Visionen Filmverleih präsentiert

DER GESCHMACK DER KLEINEN DINGE

Ein Film von Slony Sow

mit Gérard Depardieu, Kyozo Nagatsuka, Pierre Richard, Rod Paradot u.v.m.

Spielfilm, Japan/Frankreich 2022, ca. 105 Minuten

CAST

Gabriel Carvin	G�rard Depardieu
Tetsuichi Morita	Kyozo Nagatsuka
Rufus Baudouin	Pierre Richard
Nino Carvin	Rod Paradot
Louise Carvin	Sandrine Bonnaire
Fumi Morita	Eriko Takeda
B�uro-Angestellter	Akira Emoto
Jean Carvin	Bastien Bouillon
Mohammad	Zinedine Soualem
Mai Morita	Sumire
Taya	Ky�ko Koizumi
Robert Groult	Antoine Dul�ry
Konditor	Francis Ressorit
Matsuba	Ikko
Noriko	You
Go	Mame Yamada
Yuri	Misuzu Hiratsuka
Influencerin	Assa Sylla

STAB

Buch und Regie	Slony Sow
Produzenten	Lucas Oliver-Frost, Slony Sow
Ausführende Produzenten	Jean-Maurice Belayche, Evelyne Inuzuka
Koproduktion	Yann Yoshikazu Gahier
Associate Producer	Franck Choisine
Herstellungsleiter	Jean-Maurice Belayche, Alex Dong
Produktionsleitung (FR)	Thomas Averland, Alain Groult
Produktionsleitung (JA)	Kohei Kuramoto
Musik	Frederic Holyszewski
Kamera	Denis Louis
Schnitt	Slony Sow
Casting (FR)	Jean-Maurice Belayche
Casting (JA)	Eiji Leon Lee
Kostümbild	Mari Miyamoto
Postproduktion	Marcel Groult



SYNOPSIS

Gabriel Carvin (Gérard Depardieu), der berühmteste Chefkoch Frankreichs und Feinschmecker mit Leib und Seele, hat keinen Appetit mehr aufs Leben. Bei all den kulinarischen Karriere-Kunststücken ist seine eigene Familie stets zu kurz gekommen. Selbst der prestigeträchtige dritte Kristallstern, den sein Nobellokal „Monsieur Quelqu’un“ als einziges Restaurant aus Frankreich verliehen bekommt, hinterlässt nur noch einen schalen Geschmack. Vor allem wenn er ausgerechnet von dem Restaurant-Kritiker vergeben wird, mit dem ihn seine Frau beträgt. Jahrelang hat Gabriel seine gelegentliche Traurigkeit mit diversen Delikatessen bezwungen. Erst als er nach einem Herzinfarkt selbst unter dem Filetmesser landet, nimmt der korpulente K chenprofi sein Leben endlich in die Hand. Er reist nach Japan, um einen ehemaligen Koch-Kontrahenten ausfindig zu machen und hinter

das Geheimnis des Umami, einer mysteriösen fünften Geschmacksnote zu kommen. Neben köstlichen Nudelsuppen, alten Rivalitäten und neuer Freundschaft wartet im fernen Japan auf Gabriel auch die Erkenntnis, dass im Leben Platz für mehr als nur eine Leidenschaft ist, und es nie zu spät ist, Teil einer Familie zu sein.

Eine filmische Köstlichkeit von Slony Sow: DER GESCHMACK DER KLEINEN DINGE erzählt die wunderbare Geschichte von zwei Welten, die aufeinanderprallen und schließlich eins werden. Eine schmackhafte, perfekt ausbalancierte Kino-Delikatesse, die wunderbar leicht unterhält und garantiert das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt – mit dem französischen Weltstar Gérard Depardieu in der Hauptrolle.

LANGINHALT

Gabriel Carvin (Gérard Depardieu) hat keinen Appetit mehr aufs Leben. Die Tristesse des Alltags steht dem berühmtesten Chefkoch Frankreichs ins Gesicht geschrieben, als er für sein Nobellokal „Monsieur Quelqu’un“ den prestigeträchtigen dritten Kristallstern verliehen bekommt. Wirklich glücklich sei er nur über seinen Kocht pfen, gibt er den Journalisten preis – und seine eigene Familie ist manchmal weiter weg als die Sterne. Eigentlich sollte er mit Stolz auf sein Lebenswerk zurückschauen. Doch die beruflichen Erfolge hinterlassen mittlerweile nur noch einen schalen Geschmack.

Bei all den kulinarischen Karriere-Kunststücken ist seine eigene Familie stets zu kurz gekommen. Seiner gelegentlichen Traurigkeit hat Gabriel stets mit diversen Delikatessen und alkoholischen Ablenkungen entgegengewirkt. Darüber ist er mit der Zeit schwerfälliger geworden, als ihm lieb ist. Dass ihm der dritte Kristallstern jetzt auch noch von dem Restaurant-Kritiker vergeben wird, mit dem ihn seine Frau beträgt, setzt der Sahnetorte natürlich die Kirsche auf. Ein Schicksalsschlag reißt ihn schließlich aus seiner Lebenslethargie: Nach einem mittelschweren Herzinfarkt landet er

zum ersten Mal selbst unter dem Filetirmesser. Er ist am Ende – glaubt er zumindest.

Gabriels langjähriger Freund Rufus (Pierre Richard), ebenfalls Feinschmecker mit Leib und Seele, der ihm seinen Aufenthalt im Krankenhaus mit allerlei Köstlichkeiten vers bt, ist davon überzeugt, dass sich etwas ändern muss. In Rente gehen? Um die Welt reisen? Man hat in Gabriels Alter doch schließlich noch Träume! Er überredet den deprimierten und widerwilligen Küchenchef schließlich zu einem Hypnose-Experiment. Frei nach dem Motto: Wenn man den eigenen Körper nicht mehr vom Fleck bekommt, muss man eben den Geist bewegen. Und der r hrt sich!

Die Hypnose zaubert Gabriel einen lange vergessenen Geschmack zurück auf die Zunge. Und mit ihm keimt auch die Erinnerung an einen Kochwettbewerb in jungen Jahren wieder auf. Gabriel verlor mit seinem Gericht damals gegen einen japanischen Kontrahenten, dessen Nudelsuppe die Jury in Verzückung versetzte. Gabriel ist es nie gelungen, das Geheimnis der mysteriösen fünften Geschmacksnote dieser Suppe zu lüften – das Geheimnis des Umami. Für Rufus steht fest: Gabriel muss sich diesem Versäumnis

stellen und den Koch, der mittlerweile bestimmt eine lebende Legende ist, aufsuchen.

Vorher aber müssen sich die beiden Feinschmecker einer ihrer größten Herausforderungen stellen: der Google-Suche. Und sie sind erfolgreich. Tetsuichi Morita (Kyozo Nagatsuka) ist der Name des Kochs und er betreibt noch immer ein Restaurant in Japan. Von neuem Lebensmut erfüllt, packt Gabriel seine Koffer und macht sich auf in den viertgrößten Inselstaat der Welt. Seiner Familie hinterlässt er nur einen Zettel: Er sei wieder da, sobald er ein altes Hirngespinnst geklärt hat. Na toll. Seinem Sohn Jean (Bastien Bouillon) fällt so die undankbare Aufgabe zu, eine wichtige Food-Influencerin zu beglücken, deren Urteil über die Zukunft von „Monsieur Quelqu'un“ entscheiden könnte.

Sein Sohn Nino (Rod Paradot) dagegen ist in großer Sorge, ob seinem gesundheitlich angeschlagenen Vater etwas zustößt. Nachdem die telefonische Kontaktaufnahme an der Sprachbarriere scheitert, macht er sich kurzerhand ebenfalls nach Japan auf. Sein Vater ist derweil mit wohltemperiertem Kulturschock angekommen und hat Tetsuichi Morita ausfindig gemacht. Anstelle eines gefeierten Edel-

restaurants erwartet ihn aber ein ruhmloser Ramen-Shop, in dem Morita von seiner erwachsenen Tochter Fumi (Eriko Takeda) unterstützt wird. Während Gabriel erneut im Nudelsuppengenuss schwelgen kann, bleiben seine Anstrengungen erfolglos, zu einer persönlichen Audienz mit dem alten Rivalen zugelassen zu werden.

Frustriert möchte Gabriel schon aufgeben. Doch Tochter Fumi hat Mitleid mit dem orientierungslosen Franzosen. Sie erweist sich als geschickte wie empathische Vermittlerin, die Gabriel und ihren Vater, der wegen des Todes seiner Frau eigentlich an nichts aus der Zeit des Kochwettbewerbs erinnert werden möchte, zusammenbringt. Gabriel gesteht den wahren Grund seiner langen Reise: hinter das Geheimnis des Umami kommen. Morita ist fasziniert von der unerwarteten Wiedervereinigung und willigt ein, Gabriel auf eine kulinarische Entdeckungsreise mitzunehmen – eine Reise, an deren Ende auch die Erkenntnis warten könnte, dass im Leben Platz für mehr als nur eine Leidenschaft ist, und es nie zu spät ist, Teil einer Familie zu sein.



STATEMENT DES REGISSEURS SLONY SOW

Ich habe diesen Film aufgrund eines Gesprächs bei einer Dinnerparty gedreht. Als die Kellnerin uns nach unserer Auswahl fragte, sprach ein Freund von mir über Umami. Es folgte eine Diskussion, in der jeder seine Definition von Umami zum Besten gab. Es war erstaunlich, denn niemand hatte dieselbe Definition. Plötzlich erschien mir ein Koch, der mit allen Sinnen nach der metaphysischen Dimension dieses Geschmacks suchte, diesem Teil des Unbekannten, der für die Selbstverwirklichung notwendig ist. Dieser Mann hatte die Züge von Gérard Depardieu. Denn wer könnte das Umherirren und die Orientierungslosigkeit besser verkörpern als er? Das Problem bestand darin, dieses Abenteuer in

zwei Ländern mit diametral entgegengesetzten Systemen zu verwirklichen. Ich habe mich dafür entschieden, mit wenig Mitteln und gemischten technischen und künstlerischen Teams zu arbeiten. Das war schwierig, aber unheimlich lehrreich und kreativ. Dieser Film hat daher für mich einen ganz besonderen Geschmack, denn er entstand durch zufällige Begegnungen und alles, was das Leben uns im Guten wie im Schlechten in den Weg stellte.



DER REGISSEUR SLONY SOW

Slony Sow ist ein französischer Regisseur, Drehbuchautor, Produzent und ehemaliger Schauspieler. Er lernte 3 Jahre lang im Studio Pygmalion die Schauspielmethode von Stanislawski. Seine Schauspielkarriere begann er als Gastdarsteller in komödiantischen Fernsehsendungen, Filmen und an Theatern. Im Jahr 2011 führte er Regie bei dem Kurzfilm „Grenouille d’Hiver“ (Winterfrosch) mit Gérard Depardieu in der Hauptrolle, der bei den Internationalen Filmfestspielen von Cannes gezeigt wurde. Der Film wurde auf über 350 internationalen Filmfestivals gezeigt und erhielt 37 Auszeichnungen. Im Jahr 2015 folgte sein erster Spielfilm PARISIENNE, der zu

zehn internationalen Filmfestivals eingeladen wurde. Nach DER GESCHMACK DER KLEINEN DINGE arbeitet er bereits an zwei weiteren Spielfilmen: „A Whale in My Stomach“ in Japan und „Gouffreville“ in Afrika.



DER HAUPTDARSTELLER GÉRARD DEPARDIEU

Gérard Depardieu wurde 1948 in Châteauroux an der Indre, einer Stadt im Zentrum Frankreichs, als Sohn eines Blechschmieds geboren. Im Jahr 1964 wurde er von einem Freund überredet, mit ihm nach Paris zu ziehen. Dort entschied er nach einer Molière-Aufführung, Schauspieler zu werden. Am Théâtre National Populaire erhielt er kostenlosen Unterricht, ab 1966 absolvierte er die Schauspielschule von Jean-Laurent Cochet am Théâtre Edouard VII. Bald folgten Engagements am Theater sowie kleine Auftritte in Film und Fernsehen.

Mit den Filmen NATHALIE GRANGER (1971) und DIE AUSGEBUFFTEN (1974) gelang ihm schließlich der Durchbruch. Mit Mitte 30 stieg Depardieu zum führenden Filmstar Frankreichs auf. Bis 2016 war er in 220 Film- und Fernsehrollen zu sehen. Für seine Darbietung der Titelrolle in CYRANO VON BERGERAC (1990) von Jean-Paul Rappeneau wurde er für den Oscar® nominiert. Seinen ersten César gewann er für die Hauptrolle in DIE LETZTE METRO (1980) von François Truffaut. Insgesamt war er bisher sechzehnmal für den César nominiert – ein Rekord in der Geschichte des wichtigsten französischen Filmpreises.

Depardieu zählt zu den bedeutendsten und vielseitigsten Charakterdarstellern des französischen Films. Seine über ein halbes Jahrhundert andauernde Karriere umfasst eine Vielzahl erinnerungswürdiger Rollen. Seit Anfang der 1990er Jahre ist Depardieu einer der wenigen französischen Schauspieler, die sich auch in internationalen Produktionen bewähren konnten. So arbeitete er nicht nur mit französischen Meisterregisseuren wie François Truffaut, Alain Resnais, Agnès Varda oder Claire Denis, sondern auch mit internationalen Regie-Größen wie Ridley Scott, Abel Ferrara, Nick Cassavetes, Kenneth Branagh und Ang Lee. Einem breiteren Publikum wurde er vor allem in der Rolle des Obelix in den Realfilm-Adaptionen der weltberühmten „Asterix und Obelix“-Comics bekannt.

Depardieu ist neben seiner Tätigkeit als Schauspieler auch als Winzer tätig. Weltweit besitzt er 14 Weingüter und Ländereien, auch in den Regionen Burgund, Médoc und Hérault. Dazu kommen Investitionen im Maghreb, auf der Krim und in Argentinien. Zudem besitzt Depardieu ein Luxusrestaurant in Paris, das L'Écaille de la Fontaine. Er investierte auch in die Fischhandlung Moby Dick und in ein Fein-

kostgeschäft mit japanischen Delikatessen, in der Rue du Cherche-Midi in Paris, die scherzhaft auch „Rue Depardieu“ genannt wird.

Im Jahr 2004 erschien sein Kochbuch „Mein Kochbuch (Kochen – Die neue grosse Schule)“.

Filmographie (Auszug):

- 2022 DER GESCHMACK DER KLEINEN DINGE
von Slony Sow
- 2021 MORD IN SAINT-TROPEZ von Nicolas Benamou
- 2021 VERLORENE ILLUSIONEN von Xavier Giannoli
- 2019 DAS WUNDER VON MARSEILLE
von Pierre-François Martin-Laval
- 2018 VERLIEBT IN MEINE FRAU von Daniel Auteuil
- 2017 MEINE SCHÖNE INNERE SONNE
von Claire Denis
- 2014 WELCOME TO NEW YORK von Abel Ferrara
- 2012 LIFE OF PI: SCHIFFBRUCH MIT TIGER von Ang Lee
- 2010 SMALL WORLD von Bruno Chiche
- 2010 DAS SCHMUCKSTÜCK von François Ozon
- 2010 DAS LABYRINTH DER WÖRTER von Jean Becker
- 2010 MAMMUTH von Benoît Delépine und
Gustave Kervern
- 2009 KOMMISSAR BELLAMY von Claude Chabrol
- 2009 PUBLIC ENEMY NO. 1 – MORDINSTINKT
von Jean-François Richet
- 2008 BABYLON A.D. von Mathieu Kassovitz
- 2008 ASTERIX BEI DEN OLYMPISCHEN SPIELEN
von Thomas Langmann und Frédéric Forestier
- 2007 LA VIE EN ROSE von Olivier Dahan
- 2005 ZWEI UNGLEICHE FREUNDE von Éric Toledano
Olivier Nakache
- 2004 CHANGING TIMES von André Téchiné
- 2002 CITY OF GHOSTS von Matt Dillon
- 2002 ASTERIX & OBELIX: MISSION KLEOPATRA
von Alain Chabat
- 2000 102 DALMATINER von Kevin Lima
- 1999 ASTERIX UND OBELIX GEGEN CAESAR
von Claude Zidi
- 1998 DER MANN MIT DER EISERNEN MASKE
von Randall Wallace
- 1996 HAMLET von Kenneth Branagh
- 1996 BOGUS von Norman Jewison

- 1996 EIN LICHT IN MEINEM HERZEN von Nick Cassavetes
- 1995 DIE SCHUTZENGELEN von Jean-Marie Poiré
- 1995 DER HUSAR AUF DEM DACH
von Jean-Paul Rappeneau
- 1995 HUNDERT UND EINE NACHT von Agnès Varda
- 1994 DIE AUFERSTEHUNG VON COLONEL CHABERT
von Yves Angelo
- 1994 DADDY COOL von Steve Miner
- 1993 GERMINAL von Claude Berri
- 1992 1492 – DIE EROBERUNG DES PARADIESES
von Ridley Scott
- 1991 MEIN VATER, DER HELD von Gérard Lauzier
- 1990 GREEN CARD – SCHEIN-EHE MIT HINDERNISSEN
von Peter Weir
- 1990 CYRANO VON BERGERAC
von Jean-Paul Rappeneau
- 1989 ZU SCHÖN FÜR DICH von Bertrand Blier
- 1988 CAMILLE CLAUDEL von Bruno Nuytten
- 1986 JEAN FLORETTE von Claude Berri
- 1985 DER BULLE VON PARIS von Maurice Pialat
- 1983 ZWEI IRRE SPASSVÖGEL von Francis Veber
- 1983 DANTON von Andrzej Wajda
- 1981 DER HORNOCHSE UND SEIN ZUGPFERD
von Francis Veber
- 1981 DIE FRAU NEBENAN von François Truffaut
- 1980 DIE MÄNNER, DIE ICH LIEBTE von Claude Berri
- 1980 INSPEKTOR LOULOU – DIE KNALLSCHOTE VOM
DIENST von Claude Zidi
- 1980 DIE LETZTE METRO von François Truffaut
- 1980 DER LOULOU von Maurice Pialat
- 1980 MEIN ONKEL AUS AMERIKA von Alan Resnais
- 1979 DEN MÖRDER TRIFFT MAN AM BUFFET
von Bertrand Blier
- 1978 DIE LINKSHÄNDIGE FRAU von Peter Handke
- 1978 FRAU ZU VERSCHENKEN von Bertrand Blier
- 1977 SÜSSER WAHN von Claude Miller
- 1976 BAROCCO von André Téchiné
- 1976 1900 von Bernardo Bertolucci
- 1975 QUARTETT BESTIAL von Jacques Rouffio
- 1975 MAITRESSE von Barbet Schroeder
- 1974 STAVISKY von Alain Resnais
- 1974 DIE AUSGEBUFFTEN von Bertrand Blier
- 1971 NATHALIE GRANGER von Marguerite Duras





DER HAUPTDARSTELLER PIERRE RICHARD

Pierre Richard (eigentlich Pierre Richard Maurice Charles Léopold Defays) wurde 1934 in Valenciennes im Norden Frankreichs geboren. Schon in der Jugend wollte er unbedingt Schauspieler werden. Nach dem Abitur ging er nach Paris und besuchte mehrere Schauspielkurse, unter anderem im Centre Dullin. Nach ersten Theaterauftritten führte ihn der Wunsch, sich freier auszudrücken, zum Kabarett.

Anfang der 70er Jahre wurde Pierre Richard mit dem Film DER ZERSTREUTE sozusagen über Nacht berühmt und fand seine Paraderolle als sympathisch-zerstreuter Tollpatsch. Als Autor und Regisseur vieler seiner Slapstick-Einlagen mit diesem angeborenen Talent für eine körperliche Komik wurden seine Figuren schnell zu Publikumsbeliebten. 1972 feierte er seinen internationalen Durchbruch in der Kult-Komödie und Agentenfilm-Parodie DER GROSSE BLONDE MIT DEM SCHWARZEN SCHUH von Yves Robert.

In den 80er Jahren setzte er seine Erfolge fort. Später nahm er bewusst dramatischere Rollen an, zum Beispiel 1996 in Nana Djordjadzes Tragikomödie 1001 REZEPTE EINES VERLIEBTEN KOCHS oder als tragischer Wandermusiker in DAS FINDELKIND.

Für das deutsche Kinopublikum war und bleibt Pierre Richard vor allem „Der große Blonde mit dem schwarzen Schuh“. Als einer der größten europäischen Filmkomiker machte er internationale Kinokarriere. Im Jahr 2006 erhielt er den Ehren-César für sein Lebenswerk.

DER GESCHMACK DER KLEINEN DINGE ist nach DER HORNOCHSE UND SEIN ZUGPFERD, ZWEI IRRE SPASSVÖGEL und DIE FLÜCHTIGEN seine vierte Zusammenarbeit mit Gérard Depardieu

Filmographie (Auszug):

- 2022 DER GESCHMACK DER KLEINEN DINGE
von Slony Sow
- 2018 DIE SCH'TIS IN PARIS – EINE FAMILIE AUF ABWEGEN
von Dany Boon
- 2017 MONSIEUR PIERRE GEHT ONLINE
von Stéphane Robelin
- 2011 UND WENN WIR ALLE ZUSAMMENZIEHEN?
von Stéphane Robelin

- 2006 DIE SCHLANGE von Éric Barbier
- 2000 DAS FINDELKIND von Jean-Daniel Verhaeghe
- 1988 DER GROSSE BLONDE AUF FREIERSFÜSSEN von Édouard Molinaro
- 1986 DIE FLÜCHTIGEN von Francis Veber
- 1983 ZWEI IRRE SPASSVÖGEL von Francis Veber
- 1981 DER HORNOCHSE UND SEIN ZUGPFERD von Francis Veber
- 1980 ZWEI KAMELE AUF EINEM PFERD, auch Regie und Drehbuch
- 1978 DER SANFTE MIT DEN SCHNELLEN BEINEN von Gérard Oury
- 1976 EIN TOLPATSCH AUF ABWEGEN von Georges Lautner
- 1975 DER TOLPATSCH MIT DEM SECHSTEN SINN von Claude Zidi
- 1974 DER LANGE BLONDE MIT DEN ROTEN HAAREN von Claude Zidi
- 1974 DER GROSSE BLONDE KEHRT ZURÜCK von Yves Robert
- 1973 DER BLONDE MIT DEM BLAUEN AUGE von Remo Forlani
- 1972 DER GROSSE BLONDE MIT DEM SCHWARZEN SCHUH von Yves Robert
- 1970 DER ZERSTREUTE, auch Regie und Drehbuch

GLOSSAR

Appetit Wird oft synonym mit Hunger verwendet, bezeichnet aber nicht das generelle Verlangen nach Nahrung, sondern die lustvoll geprägte Sehnsucht, etwas ganz Bestimmtes zu essen. Der Norddeutsche sagt übrigens auch: einen Jieper auf etwas haben. Zum Beispiel auf einen köstlich zubereiteten → Schweinsfuß im französischen Edelrestaurant, bei gediegenem Kerzenschein in gehobener Atmosphäre. A. ist aber nicht nur auf den ganz feinen Geschmack reduziert. Auch ein billiger Burger mit fettigen Fritten vom Fast-Food-Schuppen des Vertrauens kann zur Not den A. befriedigen.

Aroma Der spezifische, meist stark ausgeprägte Geruch oder Geschmack von Genuss- oder Arzneimitteln. Ein A. wird meist durch den Geruchssinn wahrgenommen, wenn bei der Nahrungsaufnahme Aromastoffe über die Rachen-Nasen-Verbindung an die Riechschleimhaut in der Nase gelangen. Ein A. kann würzig oder kräftig, natürlich oder künstlich sein. Vor allem ist es beim Genuss leckerer Speisen aber absolut essenziell für den leckeren → Geschmack. Oder wie Roger Whittaker schon wusste: Ein bisschen Aroma, ein bisschen Paloma, ein bisschen Chichi brauch ich heute, Cherie.

Austern Kulinarisch zählen die essbaren Arten von Muscheln, die alle zur Familie der Austern gehören, zu den Meeresfrüchten. A. wurden schon immer gerne von Menschen verspeist. Während sie in Europa üblicherweise roh gegessen wird, brieten die frühzeitlichen Ureinwohner Amerikas A. über dem Feuer. Die in der griechischen Antike hergestellte Verbindung zu der „aus dem Schaum des Meeres geborenen“ Liebesgöttin Aphrodite bekräftigt bis heute den Mythos der aphrodisierenden Wirkung der schleimigen Delikatesse, die bevorzugt noch lebend und mit frischem Zitronensaft goutiert wird. Wohl bekomm's!

Bonbon Der Fachbegriff lautet Karamelle. Der Österreicher sagt Praline. Die meisten aber kennen die zum Lutschen bestimmte Süßigkeit, die durch Einkochen von einer Zuckerlösung mit Stärkesirup oder Invertzucker hergestellt wird, als B. Durch die beim Einkochen verwendeten Aromen erhält das B. seinen Geschmack – fruchtig, schokoladig oder auch eisig und würzig, wenn der Atem erfrischt oder eine Erkältung bekämpft werden soll. B. erfreuen sich in unzähligen Formen, Farben, Geschmacksrichtungen und grammatikalischen Geschlechtern großer Beliebtheit. Und das schon ewig. Bereits im antiken China gab es aus

Honig gefertigte Süßwaren, die dem B. von heute nicht unähnlich sind.

Fahrrad Nach seiner Erfindung im Jahr 1818 eroberte das F. die Welt im Sturm. Heute dient der zuverlässige Drahtesel zumeist als emissionsfreier und kostengünstiger Auto-Ersatz oder als flexibles Sportgerät zum Abbau überschüssiger Pfunde. Wenn einen die → Leidenschaft für gutes Essen in die entlegensten japanischen Bergregionen führt, wird das F. gar zum Retter in der Not und der → Appetit zum Motor, der selbst den bewegungsscheuesten Küchenchef mit voller Kraft in die Pedale treten lässt.

Geschmack G. hat man oder man hat ihn nicht und streiten lässt sich bekanntlich auch nicht darüber. Das gilt für die Mode ebenso wie für die Kulinarik. Nichtsdestotrotz übertreffen sich → Kochwettbewerbe mit → Leidenschaft darin, den G. des liebevoll gekochten Essens zu bewerten und zu maßregeln. Die → Austern zu sandig, der → Schweinsfuß zu zäh: Leicht haben es Küchenchefs nun wirklich nicht. Um den G. ihrer Kundschaft zu treffen, müssen sie erfinderisch bleiben. Auf der Suche nach dem perfekten G. reist so mancher um die halbe Welt und stößt in den entlegensten Winkeln Japans auf die geheimnisvol-

le Geschmacksrichtung → Umami, die selbst die fadesten Gerichte in wahre Köstlichkeiten verwandelt.

Influencer Mehr oder weniger authentische Werbe-Ikonen für ihre Fans, menschengewordene Litfaßsäulen für ihre Kritiker – kaum eine Berufsgruppe spaltet die Gemüter derart wie die der I. Auch vor der Gastronomie macht der I.-Boom keinen Halt. Food-Blogger, Google-Rezensenten und Instagram-Hobbyfotografen sind aus der Kritikerwelt längst nicht mehr wegzudenken. Die Zeiten, in denen man nach einem unbefriedigenden Restaurantbesuch schlicht nicht wieder kam, sind vorbei. Heute muss es dann schon der gehässige Tweet oder der Shitstorm im Web sein – schöne neue Marketing-Welt. Kein Wunder also, dass sich so manch alternder Küchenchef zurücksehnt in die Zeit, als es noch auf den → Geschmack des Essens ankam und nicht auf die Sternebewertung im Internet.

Kapselhotel Eine in Japan verbreitete Art des Hotels, die sich vor allem in der Nähe von Bahnhöfen großer (oder auch: kleiner) Beliebtheit erfreut. Für Reisende bietet der auch Waben-, Schließfach- oder Sarghotel genannte Mini-Unterschupf eine preiswerte Unterkunft für die Nacht: Kopfkissen, Decke und gerade mal genug Platz, um die

Beine auszustrecken – fertig ist der kuschelige Schlafplatz für eine Nacht. Für Menschen, die noch einen Hauch mehr Luxus brauchen, gibt es manchmal auch einen Fernsehbildschirm.

Kochwettbewerb Für viele ist Kochen vor allem eine → Leidenschaft. Liebevoll nennt man ihn auch den Sex des Alters. Zum Abschalten, Kreieren und hinterher Kredenzen. Ein Hobby wird da schnell zur Gewohnheit – und der Akt des Schnibbelns, Würzens, Umrührens und Abschmeckens zum kreativen Geschäft, in dem man immer besser wird. Aber wie viel besser eigentlich? In K. wie „The Taste“, „Grill den Profi“ oder „Das große Backen“ kann man im großen Format gegen kulinarische Kontrahenten antreten. Nur zum Spaß versteht sich. Wobei ein bisschen Ehrgeiz für manch einen auch das Salz in der Suppe, also das → Aroma in den → Austern sein kann.

Leidenschaft Für den französischen Philosophen René Descartes sind die Leidenschaften als ganz „natürliche mentale Ausflüsse der kreatürlichen Körperlichkeit des Menschen“ zu verstehen – verpflichten ihn aber auch zu ihrer Kontrolle durch den Willen und zu ihrer Überwindung durch vernunftgelenkte Regungen. Für die meisten ist die

L. so etwas wie das → Aroma des Lebens und der Seele – eine das Gemüt völlig ergreifende Emotion, die alle Formen der Liebe und des Hasses umfasst. Eine L. kann aber auch eine Lebensaufgabe sein, ein Zeitvertreib, ein spezielles Hobby. Ob kochen, Briefmarken sammeln oder Teil einer Familie zu sein – L. nimmt viele Formen an. Und lässt meist genug Platz für mehr als nur eine.

Ramen Japanische Nudelsuppe, die ihre Wurzeln in China hat, von der japanischen Küche aber im 19. Jahrhundert aufgegriffen und weiterentwickelt wurde. In sogenannten ramen-ja, Restaurants, die sich auf den Verkauf der herzhaften Nudelsuppengerichte spezialisiert haben, können sie nach persönlichem Geschmack geschlürft werden – mit Schweinebauch, Hühnchen oder auch vegan. Außerhalb Asiens wird es da schon schwerer. Manch einer kommt nur in den Genuss aufgebrühter Instantnudeln von der Kioskkasse. Dann heißt es: YumYum statt Umami.

Schweinsfuß Vorder- und Hinterfuß des Schweins unterhalb der Schweinshaxe, auch Spitzbein, Pfoten oder Pfötchen genannt. Während S. in vielen Teilen der Welt nur zur industriellen Herstellung von Gelatine verwendet werden, weil sie wenig Fleisch enthalten, gelten sie in manchen



Ländern als absolute Delikatesse. Zum Beispiel in Frankreich. Der berühmte französische Spitzenkoch Paul Bocuse etwa köchelte sie gerne stundenlang in einem Gemüsesud und grillte sie anschließend in Semmelbröseln goldbraun. Die arme Sau!

Umami Ein Lehnwort aus dem Japanischen, das sich zusammensetzt aus „umai“ (dt. schmackhaft, würzig) und „mi“ (dt. Essenz). Eine spezifische Qualität des Geschmacksinns, die im Deutschen gerne mit „herzhaft“ oder „würzig“ beschrieben wird und neben süß, sauer, salzig und bitter zu den grundlegenden Sinnesqualitäten der gustatorischen Wahrnehmung beim Menschen zählt. Für manchen ist der → Geschmack des Umami gar eine kulinarische Entdeckungsreise quer durch Japan wert. Andere wiederum sind da anspruchsloser – Hauptsache es schmeckt, oder?



MPM PREMIUM PRÄSENTIERT EINE OLIVER-FROST FILMS UND SLOWY PICTURES PRODUKTION IN ZUSAMMENARBEIT MIT SUNNY SIDE UP UND NOMPAREILLE PRODUCTIONS
GERARD DEPARDIEU KYOZO NAGATSUKA SANDRINE BONNAIRE ROD PARADOT PIERRE RICHARD AKIRA EMOTO ERIKO TAKEDA SUMIRE BASTIEN BOUILLON ANTOINE DULERY ZINEDINE SOUALEM
MIT KYOKO KOIZUMI IKKO YOH MAME YAMADA ASSA SYLLA CASTING ELJI LEON LEE MUSIK FREDERIC HOLYSZEWSKI BESONDERER MUSIKALISCHER AUFTRITT VON SUGIZO KO-PRODUZENTEN YOSHIKAZU CAHIER EVELYNE INUZUKA
EXECUTIVE PRODUCERS JEAN MAURICE BELAVGHE ALEX DONG HERSTELLUNGSLEITER THOMAS AVERLAND ALAIN GROULT KAMERA DENIS LOUIS SCHNITT SLOWY SOW PRODUZENT VON LUCAS OLIVER FROST SLOWY SOW BUCH UND REGIE SLOWY SOW

