

LIEBE IST DER BESTE KOCH

RAMEN SHOP

EIN FILM VON ERIC KHOO





Neue Visionen Filmverleih
präsentiert

RAMEN SHOP

Ein Film von Eric Khoo
Spielfilm, Singapur, Japan, Frankreich 2018, 90 Minuten

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



SYNOPSIS

Der junge Masato beherrscht ein wunderbares Handwerk: er ist Koch in einer traditionellen japanischen Suppenküche. Die Ramen-Nudel-Suppe ist seine Spezialität. Der plötzliche Tod des Vaters versetzt Masato in seine Kindheit zurück. In einem Koffer voller Erinnerungen findet Masato nun Spuren der Liebesgeschichte seiner Eltern. Er beschließt, sich auf den Weg nach Singapur zu machen, ins Heimatland seiner Mutter, die starb als Masato 10 Jahre alt war. Für den jungen Koch beginnt eine kulinarische Reise in die Vergangenheit, denn die Geschichte seiner Familie ist eine Geschichte voller Sinnlichkeit und von großer Liebe. Masato probiert sich durch die kulinarischen Traditionen Singapurs, Japans und Chinas und lernt nicht nur die Kunst des Kochens ganz neu kennen, sondern auch die Kunst des Zusammenseins.

Von Familiengeheimnissen und zaubrischen Rezepten – RAMEN SHOP ist einfühlsames und sinnliches Kino aus Fernost. RAMEN SHOP erzählt von der Suche eines jungen Menschen nach einem Platz in der Welt und nimmt uns mit auf eine köstliche Bildungsreise in die Küchen und Seelen Japans.



CAST

Masato Takumi Saitoh
Miki Seiko Matsuda
Wee Mark Lee
Mei Lian Jeanette Aw
Kazuo Tsuyoshi Ihara
Akio Tetsuya Bessho
Frau Lee Beatrice Chien

CREW

Regie Eric Khoo
Drehbuch Tan Fong Cheng, Wong Kim Hoh
Kamera Brian Gothong Tan
Schnitt Natalie Soh
Musik Kevin Mathews
Ton Daniel Koh, Kazuo Sato
Szenenbild Aloysius Norman Benjamin
Kostüm Meredith Lee
Produzenten Yutaka Tachibana, Tan Fong Cheng,
Masa Sawada, Eric le Bot, Huang Junxiang
Produktion Wild Orange Artists, Zhao Wei Films,
Comme des Cinémas, Version Originale





DER REGISSEUR ERIC KHOO

Eric Khoo ist Geschäftsführer der Produktionsfirmen Zhao Wei Films und Gorylah Pictures. Er war der erste Singapur, dessen Filme zu großen Filmfestivals wie die Internationalen Filmfestspiele von Berlin, Venedig und Cannes eingeladen wurden. Im Jahr 2008 erhielt Eric Khoo den Ehrentitel Chevalier de l'Ordre des Arts et des Lettres vom französischen Kulturminister. Sein Spielfilm MY MAGIC (2008) feierte Premiere im Wettbewerb der Filmfestspiele in Cannes. Auch sein Animationsfilm TATSUMI (2011) wurde zu den Filmfestspielen in Cannes eingeladen und feierte seine US-Premiere im Museum of Modern Art (MoMA). Sein Spielfilm IN THE ROOM aus dem Jahr 2015 feierte seine Weltpremiere auf dem Filmfestival von Toronto und der Film WANTON MEE (2016) wurde in der Sektion „Kulinarisches Kino“ der Berlinale gezeigt. Eric Khoo war Jurypräsident von großen internationalen Filmfestivals wie Locarno, Rotterdam und der Hong Kong Asian Film Awards und 2017 war er Mitglied der Jury des Kurzfilmwettbewerbs in Cannes. Sein Werk wird in der

Ausgabe „Take 100: The Future of Film: 100 New Directors“ vom Phaidon Verlag präsentiert.

Filmografie (Auswahl)

- 2018 RAMEN SHOP
- 2016 WANTON MEE
- 2015 IN THE ROOM
- 2015 7 LETTERS
- 2011 60 SECONDS OF SOLITUDE IN YEAR ZERO
- 2011 TATSUMI
- 2008 MY MAGIC

REGIEKOMMENTAR

Ich war schon immer von Lebensmitteln und der Rolle, die sie in unserem Leben spielen, fasziniert. Wie der bekannte Lebensmittelhistoriker Ben Rogers feststellt: „Das Essen ist, nach der Sprache, der wichtigste Träger der kulturellen Identität“. Ich bin der Meinung, dass die Bedeutung darüber hinaus geht: es definiert, wer wir sind und prägt zugleich unsere Lebensweise. Außerdem glaube ich, dass das Essen einheitsstiftend ist. Es hat die Macht, Menschen unter den unerwartetsten Bedingungen zusammenzubringen. Die Arbeit begann, als ich von dem Freund und Produzent Yutaka Tachibana aufgefordert wurde, ein Projekt zum 50. Jubiläum diplomatischer Beziehungen zwischen Japan und Singapur zu entwickeln. Ich hatte das Gefühl, dass das Essen die perfekte Schnittstelle darstellte, denn in beiden Ländern liebt man gutes Essen und beide Länder verfügen über einen großen Schatz an Traditionen, der mich sehr interessierte. So ha-

ben wir angefangen, zu recherchieren mit dem Ziel, diejenigen Gerichte herauszusuchen, die sich in unsere Geschichte integrieren lassen könnten. Wir entschieden uns für zwei repräsentative Gerichte aus jedem Land, nämlich Bak Kut Teh und Ramen. Im Film geht es um Toleranz, Vergebung und Versöhnung. Er erzählt vom Wert menschlicher Beziehungen und vom Wert der Beziehungen zwischen Menschen und dem Essen. Ich möchte den Fokus darauf legen, dass das Essen – über seine lebenswichtige Funktion hinaus – das Herz erwärmen und die Seele ernähren kann.



KOMMENTARE VON DEN SCHAUSPIELERN

Was war Ihr Eindruck, als Sie das Drehbuch zum ersten Mal gelesen haben?

Takumi Saitoh in der Rolle von Masato:

Ich habe das Drehbuch gelesen, ohne die Geschichte der Suppe Bak Kut Teh zu kennen. Ich kannte auch die Geschichte von Ramen nicht. Nachdem ich das Drehbuch gelesen hatte, fand ich heraus, dass beide für ihre Herkunftsländer typische Gerichte sind und eine Geschichte haben, dass beide als Hausmannskost für die Arbeiterschaft entwickelt wurden. Es ist eine Geschichte, die diese lokalen Speisen im wahrsten Sinne des Wortes verbindet. Und diese Verbindung erstreckt sich auch auf die Verbindung zwischen Japan und Singapur. Masato ist ein Symbol für diese Verbindung. Ich finde die Geschichte tiefgründig, da hinter jedem Element eine Bedeutung steckt.

Wie hat Ihnen die Arbeit mit Eric Khoo gefallen?

Seiko Matsuda in der Rolle von Miki:

Man muss nicht erwähnen, dass er ein großartiger Regisseur ist. Als Mensch ist er einfach unglaublich. Er sprach ständig mit uns, kümmerte sich um uns und fragte uns, ob es uns gut geht. Wir waren wirklich dankbar für seine gewissenhafte Aufmerksamkeit. Während der Dreharbeiten kam er oft auf spontane Ideen. Es war eine Lernerfahrung. Ich konnte mich seinen Ideen auf natürliche Art anpassen und machte mir überhaupt keine Sorgen. Es war wunderbar.



Was hat Ihnen bei der Arbeit an diesem Film am meisten Freude bereitet?

Tsuyoshi Ihara in der Rolle von Kazuo:

Ich habe mich sehr darüber gefreut, wie gewissenhaft das Team daran arbeitete, die Familienbindungen und menschlichen Beziehungen sehr detaillreich über die Kulinarik darzustellen.

Was ist an diesem Film faszinierend?

Tetsuya Bessho in der Rolle von Akio:

Man kann wohl sagen, dass Essen die wichtigste Quelle des Lebens ist. Und dieser Film macht das spürbar. Als ob er die japanische Kultur zeigt, so wie in einer Donburi- oder Ramenschale alle Zutaten zusammenkommen. Das Thema ist Ramen, unsere Seelennahrung, die auf der ganzen Welt immer beliebter wird. Obwohl Ramensuppe ein Symbol Japans ist, beinhaltet sie die Essenz Asiens. Dieser Film zeigt diesen Aspekt besonders deutlich. Er unterhält uns nicht nur, sondern zeigt auch die Menschen hinter der Esskultur. Das können die Gerichte sein, die Sie an Ihre Mutter, die Familie oder die Heimatstadt erinnern.



BAK KUT TEH REZEPT VON CHEFKOCH WILLIAM SOH

Aus dem Kochbuch „The Singapore Heritage Cookbook - Past, Present, Future“ von William Soh und Dr. Leslie Tay

Bak Kut Teh ist eine traditionelle Suppe aus Singapur. Im Film verschmilzt sie mit der klassischen japanischen Ramen-Suppe.

Zutaten (Rezept für 4 Personen):

- 1,2 kg Schweinerippchen
- 150 g Zucker
- 30 g Kandis-Zucker
- 20 g Ingwer, geschält und dick geschnitten
- 4 Sternanis
- 4 Nelken
- 3 Zimtstangen
- 1 TL weiße Pfefferkörner
- 1 TL dunkle Sojasoße
- 20 ml helle Sojasoße
- 2 rote Chilischoten, geschnitten und mit Sojasoße vermischt
- Salz und gemahlener weißer Pfeffer

1. Die Schweinerippchen in einem Topf mit kochendem Wasser ca. 3 Minuten kochen lassen. Gut abtropfen lassen und die Schweinerippchen unter fließendem Leitungswasser abspülen.
2. Legen Sie die gespülten Schweinerippchen in einen Kochtopf und decken Sie sie mit genug Wasser ab.
3. Geben Sie alle restlichen Zutaten (außer den Gewürzen) dazu und erhitzen Sie die Mischung. Ca. 15 Minuten lang unter Rühren kochen lassen.
4. Reduzieren Sie die Hitze und lassen Sie es etwa eine Stunde köcheln. Mit den Gewürzen, Salz und weißem Pfeffer abschmecken.
5. Das Gericht in eine Tonschüssel geben und mit Chili-Sojasauce servieren.

Tipp:

Das Abspülen der Schweinerippchen unter fließendem Leitungswasser entfernt den Schaum und das Blut aus dem Knochenmark, ein wichtiger Schritt um den Geschmack sauber zu halten.

Probieren Sie die kochende Suppe oft, um sicherzustellen, dass die Suppe vor dem Servieren nicht zu salzig oder zu fade wird.

