



COOKING HISTORY

★ 6 KRIEGE ★ 10 REZEPTE ★ 60 361 024 TOTE ★

★ PRESSEMAPPE ★

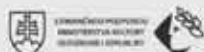


EIN DOKUMENTARFILM VON PETER KEREKES

AB 3. DEZEMBER IM KINO

DREHBUCH UND REGIE PETER KEREKES KAMERA MARTIN KOLLÁR SCHNITT MAREK ŠULÍK MUSIK MAREK PIAČEK
TON DAN NĚMEC, ŠTĚPÁN MAMULA PRODUKTION MISCHIEF FILMS, PETER KEREKES, NEGATIV

WWW.COOKINGHISTORY.NET



YLE

MEDIA

eclipse.



mischief films

pcool



COOKING HISTORY

★ 6 KRIEGE ★ 10 REZEPTE ★ 60 361 024 TOTE ★

Ein Dokumentarfilm von Peter Kerekes

A/SK/CZ 2009 | 88min | OmU | 35mm

Ein Portrait mehrerer Militärköche aus ganz Europa, die in unterschiedlichen Armeen gedient haben und die europäischen Kriege des 20. Jahrhunderts miterlebt haben. Ihre Erinnerungen erschließen eine subjektive und von der gängigen Geschichtsschreibung teilweise abweichende Sicht auf historische Ereignisse.

Sie führen uns hinter Daten und Fakten, Kriegserklärungen, Schlachten und Friedensabkommen.

COOKING HISTORY zeigt die kleinen Geheimnisse der Menschen, eröffnet eine Dimension von Geschichte, wie sie sich nicht in Schulbüchern oder Archiven wiederfindet. Die Anekdoten und Schicksale der Menschen in diesem Film vermitteln in ihrer Direktheit eine Ahnung vom Leben und Sterben im „Apparat Krieg“, von Hoffnungen, Sehnsüchten und Überlebensstrategien inmitten von Zerstörung und Ausweglosigkeit.

Buch und Regie: Peter Kerekes **Kamera:** Martin Kollár **Ton:** Jaroslav Hajda **Schnitt:** Marek Šulík

Produzenten: Ralph Wieser, Georg Misch, Pavel Strnad, Peter Kerekes

Produktionsleitung: Peter Janecek **Produktion:** Mischief Films

In Zusammenarbeit mit: Negativ Film, Peter Kerekes

In Kooperation mit: ORF Film/Fernsehabskommen, Czech TV, YLE, RAI Sat, Slovak TV

Gefördert von: Österreichisches Filminstitut, Filmfonds Wien, Slovak Ministry of Culture, Czech Film Fund, MEDIA plus

Verleih in Österreich: POOOL Filmverleih GmbH

Lindengasse 32, 1070 Wien

tel: +43 1 9949911-33

mail: office@pooool.at

www.pooool.at

www.cookinghistory.net

Kinostart: 3. Dezember 2010

Awards: Special Jury Prize - International Feature bei HOT DOCS Toronto 2009

Wiener Filmpreis bei der VIENNALE 09

FIPRESCI Award bei DOK Leipzig 2009

Memorimage Award Barcelona 2009

Nominierung für:

EUROPEAN FILM ACADEMY DOCUMENTARY - Prix ARTE

Der Regisseur über COOKING HISTORY

DIE KÖCHE

Die Hauptcharaktere in „COOKING HISTORY“ sind Armeeköche. Einfache Männer und Frauen in Kochschürzen über der Uniform, deren Aufgabe es ist, den Magen eines riesigen, hungrigen Kindes zu füllen – der Armee.

Auf den ersten Blick scheint ihre Rolle weniger wichtig zu sein, als die der Panzerbesatzung, der Fliegerdivision, oder der Luftlandebrigaden. Doch nur ein einwandfreies Füllen und Entleeren des Magens kann ein fließendes Besetzen und Verlassen der Posten sicherstellen. Armeeköche beeinflussen so die Stimmungen und Handlungen der Soldaten und beeinträchtigen die Geschichte mit ihren Löffeln.

Aber Kochen und Kämpfen haben auch vieles gemeinsam: Strategien entwerfen, das richtige Verhältnis der Zutaten und Aromen einschätzen. Das Essen vorbereiten wird zu einer Metapher für die Schlacht.

DIE KÜCHE

Ich habe die europäische Region zur „Küche“ in meinem Film gewählt. Es ist „die Küche, die ich verstehe“.

Der Film wurde mit Köchen aus Großbritannien, Frankreich, der Tschechischen Republik, Ungarn, Kroatien, Serbien, Bosnien, Russland und Israel gedreht.

DIE SPRACHE

In vielen Sprachen bedeutet das Wort „Zunge“ nicht nur den Muskel, den wir zum schmecken benutzen, sondern auch die Sprache, die wir sprechen.

Der Geschmack und die Sprache. Beide stellen die Grundlage unserer Nationalkultur dar. Sowohl die Sprache als auch der Geschmack bilden sich bereits in der Kindheit heraus. Es ist nicht überraschend, dass wir von einer Muttersprache und von Mutters Küche sprechen. Beide sind das Resultat einer langen kulturellen Entwicklung, beeinflusst durch geographische Bedingungen und historische Gegebenheiten.

Jedes Land hat seinen Meister der Sprache: die Franzosen haben François Villon und Brillat-Savarin, die Ungarn Petöfi und Grundel.

Gehässigkeit zwischen den Nationen wird auch in Gehässigkeit gegenüber Landesküchen reflektiert. Es gibt etwas wie den Nationalismus der Geschmäcker, eingefleischt im Unterbewusstsein unserer Geschmackszellen. Wir mögen fremdes Essen nicht, einfach weil wir den Fremden nicht vertrauen; wir scheuen nicht davor ab, unsere „Nationalgerichte“ zu Landessymbolen zu erheben und sind bereit, diese jederzeit zu verteidigen.

Jedes Land versucht, sein Sprachterritorium aufrecht zu erhalten und manchmal sogar auszuweiten. Die Invasionen fremder Länder haben unseren Wortschatz um neue Wörter und unsere Speisekarte um neue Gerichte bereichert. In unserem Film wird in sieben Sprachen gekocht.

DIE ZEIT

Zeit ist die wichtigste Variable in der Armee und auch in der Küche.

Individuelle Aufgaben müssen in richtiger Reihenfolge und während eines exakt festgelegten Zeitraums erfüllt werden.

Man kann ein Schnitzel nicht nach dem Braten ausklopfen – genauso, wie man das Artilleriefeuer nicht während einer Attacke der Infanterie eröffnen kann.

In COOKING HISTORY erzählen alle Köche und Köchinnen ihre eigene Geschichte, ihr eigenes Rezept für das Leben.

Der Zeitrahmen ist somit auf das Alter der direkten Augenzeugen begrenzt. Wie einer der Köche, Herr Békés aus Ungarn, sagt: „begrenzt durch die Lebensdauer des menschlichen Materials.“

Im Film erzählen uns Kriegsveteranen ihre Geschichten aus dem Zweiten Weltkrieg, dem Algerienkrieg, dem Ungarischen Volksaufstand von 1956, dem Prager Frühling, den Balkankriegen und dem Krieg in Tschetschenien.

DAS REZEPT

Die Köche und Köchinnen sind unterschiedlich. Manche kochen nach Rezept, und befolgen gehorsam die Anweisungen. Andere experimentieren ständig, haben ihre eigenen Ansichten zur Kochkunst und zur Welt.

Slawische Sprachen haben einen Ausdruck – „nach dem Blick kochen“ – mit dem sie Menschen bezeichnen, die im Kochen erfahren sind und genügend Wissen über Situationen im Leben und im Topf haben, um den Stand der Dinge mit einem Blick beurteilen zu können. Eines der Leitmotive im Film ist die Suche nach einem Rezept, wie sich Menschen verhalten sollen.

Sind Befehle Rezepte? Sollen wir unser Leben nach einem Rezept leben? Wer hat das Recht, Kochbücher zu schreiben? Wann können wir uns weigern, nach einem Rezept zu leben und wann sollen wir nach Befehlen kochen?

Die Köchinnen und Köche – Soldaten, Kollegen, Feinde. Wie würden sie sich bei einem fachmännischen Treffen verhalten? Würden sie einander bekämpfen oder würden sie ihre Rezepte austauschen? Und was ist mit der moralischen Botschaft der Töpfe? Wenn sich alle Köche der Welt weigern würden, zu kochen, würde es dann keine Kriege mehr geben?

COOKING HISTORY – Die Protagonisten

Vassily Nikolaevich Logunov

Russischer Koch in Tschetschenien

Moskau, Russland

★ Schaschlik

Für eine russische Truppe

eine kleinere Kuh

10l Rotwein

10l Traubensaft

12kg Tomaten

0,7kg rote Paprika

eine Prise Salz

Er ist den Truppen in Tschetschenien in 1994 als Freiwilliger beigetreten, weil sich alle seine Klassenkameraden aus der Militärschule entschieden haben, sich freiwillig zu melden.

Nachdem sie in den Zug geladen worden sind, hat einer von den Offizieren den besten Teil des Vorrats gestohlen. Kartoffelbrei (um den Magen zu füllen), Schweinefett (um sich vor der Kälte zu schützen) und Zucker (um die notwendige Energie zu liefern) waren alles, was übrig geblieben ist.

Nach der Ankunft in Tschetschenien haben die alten Rekruten den Zucker und das Fett geklaut und gegen Wodka abgetauscht. Instantbrei blieb übrig, der konnte die Bäuche aber nicht füllen. Die Soldaten waren hungrig, und erschossen auf einem Feld eine Kuh. Der Tschetschene, dem die Kuh gehörte, hat sich bei den Partisanen beklagt. Die Partisanen fingen an, die russische Operationslinie mit Raketen zu bombardieren. Die Zentrale in Moskau entschied sich, die Truppen in Tschetschenien zu stärken und hat mehr Rekruten einberufen. Aber in Moskau hat erneut jemand den Lebensmittelvorrat geraubt und übrig blieb nichts als Brei. Deshalb entschieden sich die Soldaten, eine Kuh zu schlachten...

Franz Wienhart
Wehrmachtsbäcker
Schliersee, Deutschland

★ **Kommissbrot**

Für 18 Millionen deutsche Soldaten

4500t Mehl
1350t Grundsauer aus Roggenmehl
3600t Mehlmischung
23 850hl Wasser
54t Hefe
157,5t „Protosauer“
eine Prise Salz

Sein Vater und Großvater waren beide Bäcker, wie auch sein Sohn.

Am Anfang des Krieges sollte er beim Panzerschießen tätig sein, aber er wurde zu den Bäckern versetzt, wofür er sich zunächst schämte. Er wollte in den Kampf, wie die meisten seiner Altersgenossen. Aber sein Eifer verschwand, nachdem er das Marschieren durch unendliche russische Steppen erlebt hatte. Schließlich hat er fast alle europäischen Fronten passiert und für die Wehrmacht in Frankreich, Russland und der Normandie gebacken.

„An allen Fronten, ob im Westen oder im Osten, im Norden oder Süden, auf dem Land, im Wasser oder in der Luft, konnten sich Soldaten darauf verlassen, ihren Anteil des „Komiss“, ihre Scheibe des Brots zu bekommen.“



Klavdia Matveevna Lobanova
Russische Köchin während der Leningrader Blockade
Petersburg, Russland

★ **Pfannkuchen**

für 11 Millionen gefallene russische Soldaten

726t glattes Mehl

8 800 000 Eier

5 500hl Wasser

6 600hl Milch

55t Zucker

121t Butter

eine Prise Salz

Sie hat als Köchin am Militärflugplatz während der Leningrader Blockade gedient. Ihre Aufgabe war es, russische Pfannkuchen – gefüllt mit Sahne, Marmelade oder Fleisch – zu machen. Dank ihrer Pfannkuchen waren die Soldaten gut gelaunt und konnten die deutschen Flugzeuge bekämpfen. Zu der Zeit hat sie Unmengen gebacken. Vielleicht sogar eine Million. Und vielleicht hat Russland den Krieg dank ihr gewonnen.

Heinz Rüdiger
Deutscher Koch im Zweiten Weltkrieg
Chemnitz, Deutschland

★ **Zucker**

für ein rumänisches Mädchen

5g Zucker

Eine Periode von erschöpfenden Rückzügen und verschlechterter Lebensmittelversorgung begann als sie in Rumänien das Lager aufgeschlagen hatten.

Ein älterer Rumäne, Zivilist, betrat die Küche. Seine Tochter lag im Sterben und sehnte sich nach etwas Zucker. Aber die Regeln der Armee erlaubten den Köchen nicht, Essen an Zivilisten weiterzugeben. Der Koch hatte Angst, diese Regel zu brechen und gab ihm nichts. Das Mädchen starb und alle Dorfbewohner nahmen Teil an ihrer Beerdigung, an seiner Feldküche vorbeigehend. Er musste den stechenden Blick der Verwandten des Mädchens ertragen. *„Verachtung und noch mal Verachtung war für mich noch übrig.“*

Wo liegt die Grenze, hinter der man Befehle nicht mehr befolgen muss?

Liepke Distel

Der Mann, der für Kriegsgefangene Brot vergiftete

★ Giftiges Brot

für 1000 gefangene SS-Offiziere

500kg Backmehl

360kg Roggenmehl

40kg Weizenmehl

265l Wasser

6kg Hefe

8l Arsen

eine Prise Salz

Liepke Distel hat ein Konzentrationslager überlebt. Nach seiner Befreiung wurde er Mitglied der jüdischen Widerstandsbewegung. Nachdem es dieser Gruppe nicht gelang, die Wasserleitungen in Nürnberg zu vergiften, haben sie sich entschieden, das Brot im amerikanischen Gefangenenlager in Nürnberg – Langwasser, wo die Gestapo und SS-Offiziere aufgesammelt waren, mit Gift zu bestreichen.

Herr Liepke begann mit der Arbeit in der Bäckerei und eines Tages haben er und seine Helfer Arsen auf mehr als tausend Brotscheiben aufgetragen. Danach sind sie in verschiedene Länder geflüchtet. Manche Quellen berichten, dass 600 bis 800 Leute gestorben sind. Laut anderer wurde die Aktion entdeckt und die Gefangenen bekamen eine Magenspülung (The New York Times vom 23. April 1946 berichtete, dass 207 ins Krankenhaus gebracht worden sind).

Békés Mihály

Koch im Ungarischen Volksaufstand 1956

Cegléd, Ungarn

★ Ungarische Bratwurst

für 120 000 sowjetische Okkupanten

40t Schweinefleisch

800kg süße gemahlene Paprika

200kg scharfe gemahlene Paprika

120kg Knoblauch

80kg Kreuzkümmel – ganze Stücke

24km Wurst darm

eine Prise Salz

„Wenn ein Soldat nichts zu essen bekommen und weiß, dass er nichts als Konserven bekommen wird, wird er ängstlich. Soldaten können nur mit einem vollen Magen Mut zeigen.“

1956 brach der Ungarische Volksaufstand gegen den Kommunismus aus. Zunächst hat Herr Békés für Soldaten, die das Munitionslager von den Aufständischen beschützten, gekocht. Nachdem die revolutionäre Regierung die Macht ergriffen hatte, landete er gemeinsam mit der Armee auf ihrer Seite. Sein Leben riskierend kochte er für die Einheit, die die neue Regierung vor sowjetischen Panzern schützte.

„Mein einziges Interesse war es, die Soldaten mit gutem Essen zu versorgen. In die Politik habe ich mich nicht eingemischt.“

Nach Unterdrückung der Revolution kochte er weiter für die Armee, diesmal für sowjetische Offiziere, deren Panzer ihn 1956 bombardierten.

„Das Leben geht weiter und die Soldaten müssen essen. Ob es ein Franzose, ein Ungar oder ein Russe ist.“



Jacques Besson & René Bianchi
Französische Köche in Algerien
Lyon, Frankreich

★ **Coq au Vin**

für 500 000 französische Soldaten

100 000 Hähne

50t Karotten

170t Zwiebeln

5,5t Knoblauch

200 000 Lorbeerblätter

ein Eimer Thymian, Nelken, Pfeffer und Salz

400hl Marc de Bourgogne

200 000 Flaschen roten Burgunderwein

eine halbe Million Baguettes

Wenn zwei Leute die gleiche Sache machen, ist es nie gleich.

Jacques Besson ist ein professioneller Koch, er hat sein ganzes Leben in exquisiten Restaurants gekocht. Er mag Armee-Essen, das man in einen Suppenwürfel von Maggi zusammenfassen kann, nicht.

Er hat die meiste Zeit seines Pflichtmilitärdienstes in der Küche verbracht. Er spricht ungern vom Kämpfen und erzählt lieber vom guten Essen.

René Bianchi war ein Fallschirmspringer, einer der "Roten Baretten". In kleinen Gruppen nahmen sie Teil an Aktionen, um die „Fellagas“, die algerischen Partisanen, aufzuspüren. Er spricht ungern vom Kochen und erzählt lieber vom Kämpfen. In schweren Situationen musste er seine Freunde retten und hat so manches Mal sein Leben riskiert.

„Was würde passieren, wenn die Köche sich weigern würden, zu kochen? Sie müssten dann in den Kampf ziehen, wie sie sich in ihren Küchen nicht mehr sicher fühlen würden.“



Liudmila Vladimirovna Korneva

Köchin in der sowjetischen Okkupationsarmee in der Tschechoslowakei, 1968

Petersburg, Russland

★ Gedämpfte Pilze

für 500 000 sowjetische Okkupanten

25t saubere Pilze

100 000 Lorbeerblätter

200 000 Nelkenpfefferkörner

400 000 Pfefferkörner

5,5t Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten

0,5t Rettich

440kg Kreuzkümmel

320kg Senfkorn

200hl Essig

500hl Wasser

eine Prise Salz

Liudmila traf in der Tschechoslowakei in der Nacht vom 21. auf den 22. August ein. Ihre Armeeeinheit war in den Wäldern nahe Milovice angesiedelt.

Sie hat als Köchin im Feldspital gedient. Nach Kämpfen gegen tschechoslowakische Kontrarevolutionäre wurde eine große Zahl von verletzten russischen Soldaten erwartet, aber die Tschechoslowaken leisteten wenig Widerstand und das Feldspital hatte nichts zu tun. Sie spazierten durch den Wald und sammelten Pilze. In dem Jahr fanden sie so viele! Liudmila hat 5 Liter gedämpfte Pilze gemacht. Zu Neujahr haben sie tschechoslowakische Pilze gegessen. Ihr Vater sagte damals zu ihr: „*Heuer warst du auf einer ausgezeichneten Pilztour!*“

Branko Trbovich
Marschall Titos persönlicher Vorkoster
Belgrad, Serbien

★ **Das letzte Abendmahl**

für Marschall Tito

0,2 Liter Rindfleischbrühe
0,3kg Hühnerfleisch mit Knochen
0,3kg Kartoffeln
60 Gramm Butter
eine Prise Salz

Er war verantwortlich für das Vorkosten der Gerichte von Josip Broz Tito, dem Oberhaupt Jugoslawiens.

Das Essen musste sowohl die Sicherheits-, als auch die Geschmacksanforderungen erfüllen. Es musste genau seinen Vorlieben entsprechen. Nach und nach wurde Branko Trbovichs Geschmackssinn vollkommen auf den von Marschall Tito abgestimmt. Nach Titos Tod verlor sein persönlicher Vorkoster den Geschmack.

„Alles war aus und dann nichts mehr. Kein Geschmack mehr, nichts.“

Mladen Vladyňa
Kroatischer Koch im Kroatienkrieg
Varazdin, Kroatien

★ **Kalbfleisch**

für 80 000 kroatische Soldaten

75t Kalbfleisch
50t Kartoffeln
3,5t Zwiebeln
25hl Öl
1 600kg Vegeta
1 240kg rote Paprika
eine Prise Salz

1991 ist er als Freiwilliger der kroatischen Armee beigetreten. Er hat 35 Köche kommandiert. Eines Tages entschieden sich die Köche, freiwillig die Linie 255 zu überschreiten, eine Todeslinie, hinter der jeden Tag Menschen starben.

Der Kommandant bat sie, nicht zu gehen, weil es ohne Köche niemand aushalten würde.

„Es gibt keinen Krieg ohne Essen!“

Branka Mudrenić und Ankica Pavlović
Serbische Köchinnen im serbischen Bürgerkrieg
Zvecsevo, Kroatien

★ **Paprikasch**

für 74 000 serbische Soldaten

75t Schweinefleisch

50t Kartoffeln

3,5t Zwiebeln

25hl Öl

1 600kg Vegeta

1 240kg rote Paprika

Beide Köchinnen haben Essen für die serbische Miliz in der „Republik Serbische Krajina“ vorbereitet.

„Wir kochten für unsere Leute – und gegen Kroaten natürlich.“ Beide waren Flüchtlinge und dienten in der Armeeküche, weil es für sie der einzige Weg war, Lebensmittel zu besorgen. Jeden Tag bekamen sie ein Kilo Brot und lebten von einem Tag auf den anderen.

„Nach dem Krieg sagte mein Schwager von der kroatischen Seite zu mir: ‚Ankica, wir wussten auch auf der anderen Seite der Front, wenn du gekocht hast. Du hast lecker gekocht, die Soldaten hatten volle Bäuche und schossen viel genauer auf uns.‘ Ich war stolz, aber mir taten die Leute, die auf der anderen Seite sterben mussten, leid.“

Peter Silbernagel

**Der einzige Überlebende von der Besatzung des 1963 gesunkenen U-Boots „Hai“.
Sylt, Deutschland**

★ **Schnitzel**

für 19 ertrunkene Freunde

400g Schweineschnitzel

8 Eier

18 Esslöffel Milch

200g Mehl

300g Semmelbrösel

400ml Speiseöl

eine Prise Meersalz

„Der U-Boot-Koch ist nach dem Kapitän die zweitwichtigste Person. Gutes Essen ist gleich gute Laune der Besatzung und wenn das Essen nicht gut ist, wird ihre Laune auch schlechter.“

Das Lieblingsessen der Soldaten war ein Stück Fleisch mit Kartoffeln, ein einfaches Schnitzel. An einem Herbsttag 1963 bereitete er nur ein trockenes Abendessen. Brot mit Salami und Gewürzgurken. Nach dem Abendessen fing das U-Boot mit dem Auftauchen an. Es erreichte die Wasseroberfläche, blieb aber treibend unter einem Winkel von 25 Grad. Plötzlich hörte man einen Schrei aus dem Maschinenraum, der ein Leck und Zufluss von Wasser verkündete. 14 von den 21 Mitgliedern der Besatzung gelang es, über Bord zu klettern und ins kalte Wasser zu springen. Sieben Matrosen blieben im sinkenden U-Boot gefangen. Herr Silbernagel wartete im eiskalten Wasser gemeinsam mit vier Kollegen auf Rettung. In solchen Fällen müssen die Schiffbrüchigen an der Stelle bleiben, um gefunden zu werden. Seine Kollegen froren und schliefen langsam im Wasser ein. Peter Silbernagel begriff, dass er sich bewegen musste, und schwamm nach Norden, trotz der Regeln. Er schwamm 14 Stunden lang, bis ihn ein englisches Fischerboot aus dem Wasser zog.

„Ich kenne das Rezept für mein Überleben nicht.“



PETER KEREKES

Peter Kerekes ist am 3.4.1973 in Kosice, Slowakei geboren. Er studierte Regie an der Universität für Musik und Darstellende Kunst in Bratislava (UMDK). Seit 1999 lehrt er an der Fakultät für Film und Fernsehen an der UMDK.

FILMOGRAPHIE (Regie)

CLOVEK O KNIHE, KNIHA O CLOVEKU (Der Mensch über das Buch, das Buch über den Menschen)

Dokumentarfilm | 16 min | 16mm / BETACAM
© STV, Studio KOSICE, 1994

BALOG JOZSEF, PRIBENNIK 66.

Dokumentarfilm | 16 min | 16mm
© Universität für Musik und Darstellende Kunst, 1996

O TROCH DNOCH V JASOVSKOM KLASTORE (Die Geschichte von drei Tagen im Kloster Jasov)

Dokumentarfilm | 26 min | 16mm
© Universität für Musik und Darstellende Kunst, 1996

LADOMIRSKE MORYTATY A LEGENDY (Ladomerische Gruselgeschichten und Legenden)

Dokumentarfilm | 54 min | 16mm
© Universität für Musik und Darstellende Kunst, STV, CT, Ars Media GmbH, 1998

ZUZANA OD 8:00 DO 17:00 (Susanne von 8:00 bis 17:00)

Dokumentarfilm | 16 min | BETACAM
© STV, 2000

66 SEZON (66 Saisonen)

Dokumentarfilm | 86 min | 35mm
© Peter Kerekes, CT, STV, 2003
www.66seasons.com

ACROSS THE BORDER (Episode 3 – Helpers)

Regie: Pavel Lozinsky, Jan Gogola jr., Peter Kerekes, Robert Lakatos, Blijana Cekic-Veselic
Dokumentarfilm | 131 min | 35mm
© Nikolaus Geyrhalter film production, 2004
www.acrosstheborder.com

AKO SA VARIA DEJINY (COOKING HISTORY)

Dokumentarfilm | 88 min | 35mm
© Mischief-films, Peter Kerekes, Negativ, CT, STV, 2009
www.cookinghistory.net

Firmenprofil

Mischief Films wurde 2002 von Georg Misch und Ralph Wieser gegründet.

Mit dem Ziel eine unabhängige Produktionsfirma zu etablieren, die aus spannenden Geschichten fesselnde Dokumentarfilme entwickelt und einem breitgefächerten Publikum zugänglich macht. Zudem sollte jungen FilmemacherInnen der Raum gegeben werden, ihre persönliche filmische Handschrift zu entfalten.

Mittlerweile sind 14 Filme realisiert worden, die weltweit auf Festivals gezeigt und an internationale TV Stationen verkauft wurden. Zudem bietet Mischief Films ein Post-Produktionsstudio und einen Equipmentverleih an.

Die überwiegende Anzahl der von Mischief produzierten Filme waren internationale Co-Produktionen für Kino und Fernsehen. Bisher gab es Kooperationen mit BBC, Channel 4, Arte und anderen europäischen Fernsehstationen wie WDR/3sat und ZDF.

„Cooking History“ war eine Co-Produktion mit Negativ Films aus Tschechien und Peter Kerekes s.r.o aus der Slowakei. Der Film ist bereits erfolgreich auf über 50 Festivals gelaufen, und war unter anderem für den European Film Academy Documentary-Prix Arte nominiert und hat den Wiener Filmpreis 2009 gewonnen.

Filmographie

- Nachtschichten (dir. Ivette Löcker, 2010)
- Albert Schweitzer – Anatomie eines Heiligen (dir. Georg Misch, 2010)
- Wolf Suschitzky – Fotograf und Kameramann (dir. Joerg Burger, 2009)
- Die 5 Himmelsrichtungen (dir. Fridolin Schönwiese, 2009)
- Cooking History (dir. Peter Kerekes, 2009)
- Cash & Marry (dir. Atanas Georgiev, 2009)
- Der Weg nach Mekka – Die Reise des Muhammad Asad (Dir. Georg Misch, 2008)
- Pharao Bipolar (dir. David Gross + Bernhard Braunstein, 2008)
- Ich muss dir etwas sagen (dir: Michael Nguyen, 2006)
- The Pervert's Guide to Cinema (dir: Sophie Fiennes, 2006)
- No Name City (dir: Florian Flicker, 2006)
- Miss Universe 1929 - Lisl Goldarbeiter, A Queen in Wien (dir: Peter Forgacs, 2006)
- Edgar Ulmer – The Man Off Screen (dir: Michael Palm, 2004)
- Calling Hedy Lamarr (dir: Georg Misch, 2004)

www.mischief-films.com

office@mischief-films.com

Mischief Films
Goethegasse 1
1010 Wien
01- 585 23 24 25



COOKING HISTORY

★ 6 KRIEGE ★ 10 REZEPTE ★ 60 361 024 TOTE ★



RUSSISCHE SOLDATEN IN
TSCHETSCHENIEN



MIHÁLY AUS UNGARN MACHT
BRATWÜRSTE



RUSSISCHE ARMEEKÜCHE



PETER SILBERNAGEL KOCHT IN DER
NORDSEE



SERVIEREN FÜR JOSIP BROZ TITO



JACQUES BESSON BEREITET COQ AU
VIN ZU



DEUTSCHE
WEHRMACHTSVETERANEN



KOCHEN IN TSCHETSCHENIEN



SCHWEINESCHLACHTEN IN UNGARN



MLADEN KOCHT KROATISCHES
KALBFLEISCH



FILMEN IN DER FLUT



PORTRAIT PETER KEREKES

★ FOTODOWNLOAD ★

www.pool.at

pool
filmverleih

★ PRESSEKONTAKT ★

Mag.a Marlies Schacherl

POOOL Filmverleih GmbH

Lindengasse 32

1070 Wien

tel: 01/994 9911 - 33

mail: presse@pool.at