



HYENA  FILMS präsentiert:

DAS ROHE UND DAS GEKOCHTE

EINE KULINARISCHE REISE DURCH TAIWAN

Regie/Buch: Monika Treut (D/Taiwan 2012), 83/56 min., Farbe, HDCam

生
食
和
熟
食


Kulinarisches
Kino

Screenings während der Berlinale 2012

Sonntag, 12. Februar um 22.00 Uhr im Martin-Gropius-Bau



CONTACT / INTERNATIONAL SALES:

Hyena Films
Fettstr. 5a
20357 Hamburg
fon: +49 40 4309 545-8
fax: +49 40 4309 545-9
info@hyenafilms.com

PRESS CONTACT DURING THE BERLINALE:

Doris Bandhold Filmpromotion
Bergiusstr. 27
22765 Hamburg
fon: +49 40 300 337 01
mobile: +49 179 / 652 15 76
db@bandhold.de



SYNOPSIS

Auf der Entdeckungsreise rund um das Feinschmecker-Paradies Taiwan macht DAS ROHE UND DAS GEKOCHTE siebenmal Station: In Taipeh werden ein traditionelles taiwanisches Restaurant, ein legendäres Dumpling-Haus sowie die geselligen Nachtmärkte der Stadt vorgestellt. Neben der deftigen Küche der Hakka, der größten Einwanderergruppe, und den puren Meeresköstlichkeiten der Ureinwohner vom Stamm der Ami, bietet ein Klosterbesuch Einblick in die buddhistischen Einflüsse in der taiwanischen Küche. Einer der kreativsten Chefköche lädt zum Festtagsschmaus und zaubert dank traditionellem Wissen und besten Bio-Zutaten ganz neuartige Gerichte. Aber auch die noch junge Umweltbewegung kommt zu Wort, die sich gegen die schnell fortschreitende Zersiedelung der hoch-industrialisierten Insel wehrt – ein ganzheitlicher Trip rund ums gute Essen.



DIE BEDEUTUNG DES ESSENS

Ein wesentliches verbindendes Element im ethnisch gemischten Taiwan ist die große Vorliebe fürs Essen. Taiwan ist ein Paradies für Feinschmecker. Aus allen Provinzen Chinas brachten die Nationalchinesen Ende der 1940er-Jahre ihre Rezepte mit. Die vielfältige chinesische Küche wurde von den Taiwanern aufgenommen und verfeinert. Neben den verschiedenen chinesischen Küchen existieren die einfachere taiwanische Inselküche, die japanische Küche als Überbleibsel der Kolonialzeit, ebenso wie die traditionellen Gerichte der Ureinwohner, sowie einer anderen Volksgruppe, der Hakka. In letzter Zeit gibt es immer mehr Einwanderer aus Vietnam, Thailand, den Philippinen, die ebenfalls ihre jeweiligen Speisen mitbringen. So entwickelte sich auf Taiwan die vielfältigste und feinste



Küche Asiens. Schon an der Begrüßung der Taiwaner merkt man, wie groß die Bedeutung des Essens ist. Statt: »Wie geht es dir« sagt man oft: »Hast du schon gegessen?« Eine Erinnerung aus der Vergangenheit der Insel, in der es bis Mitte des vorigen Jahrhunderts häufig Hungersnöte gab. Heute gelten 4 – 5 tägliche Mahlzeiten als Beweis für hohe Lebensqualität und Erfolg im Leben. Der Genuss von gutem Essen ist durch nichts zu übertreffen. Das zeigt sich auch bei den großen Feierlichkeiten, wie dem Neujahrsfest, zu dem die Familienmitglieder oft von weither – sogar aus Übersee – anreisen, um eine Woche lang gemeinsam die besten Speisen zu genießen.



DIE VERSCHIEDENEN KÜCHEN TAIWANS

In Taiwan sind auf engstem Raum die unterschiedlichen Küchen Chinas vertreten, die so verschieden voneinander sind wie z. B. die französische und die portugiesische. Alle verbindet die ganzheitliche Ernährungslehre aus der traditionellen chinesischen Medizin. Gutes Essen sorgt für Lebensenergie, dem sogenannten Chi, und ist daher für Gesundheit und Wohlbefinden elementar. Aus chinesischer und taiwanischer Sicht gibt es keine eindeutige Trennung zwischen Arznei- und Lebensmitteln. Die chinesische Küche zielt also nicht nur auf Genuss ab, sie will auch heilsam sein. Deshalb ist auch Szechuan-Stil aus Chinas Westen sehr beliebt in Taiwan, denn laut der chinesischen Medizin besitzen Knoblauch und Ingwer besondere antiseptische und reinigende Einflüsse für den Körper. Spezialitäten dieser Küche sind die sauer-scharfe Suppe, zweifach gekochtes Schweinefleisch, Schwalbennester mit Krabbenfleisch, Entenzunge in brauner Soße und Froschschenkel in scharfer Chili-Sauce.





1. STATION TAIPEH: TAIWANISCHE KÜCHE – MEERESFRUCHTE UND NACHTMÄRKTE

Anders als die traditionellen Küchen Chinas ist die ursprüngliche Küche Taiwans einfach und mild gewürzt. Meeresfrüchte und Suppen aller Art waren und sind die Grundlagen einer traditionellen taiwanischen Mahlzeit. Spezialitäten sind gegrillter Tintenfisch, Austern in Vermicelli-Nudelsuppe oder als Omelette serviert und getrocknete Anchovis, die mit Erdnüssen gebraten werden. Frischer Fisch und Meeresfrüchte, vor allem Muscheln, Krabben, Hummer, Krebse, sind noch im Überfluss vorhanden. Die beliebtesten Fleischsorten sind Schwein und Geflügel. Als Gewürz spielt, neben Knoblauch und Ingwer, besonders das einheimische Basilikum eine Rolle. Zum Nachtisch wird reichlich frisches Obst gereicht.

Ein sehr schönes Beispiel für die traditionelle taiwanische Küche ist das Restaurant Shin Yeh 101 im 85. Stock des Taipei 101 Gebäudes, das vor allem die Austern in Hülle und Fülle anbietet, aber auch Sau-Leber (vom Eber schmeckt sie nicht) und viele andere Köstlichkeiten.





Besonders berühmt ist Taiwan für seine Nachtmärkte. Dort wird alles Mögliche – von Kleidung bis zu elektronischem Spielzeug – angeboten. Die Hauptattraktion sind die Schnellgerichte, die man sehr preiswert und in meist ausgezeichneter Qualität in unzähligen Büdchen und kleinen Garküchen verzehren kann. Die beliebtesten Speisen sind »niu rou mien«, Nudelsuppe mit Rindfleisch, »Fisch am Stil« gegrillter Tintenfisch, Austern-Omelette, taiwanische Würstchen aus Schweinefleisch und Blutwurst.

Nachtmärkte sind ein wesentlicher Bestandteil des sozialen Lebens. Ab 18 Uhr kommt praktisch jeder hierher. Man sitzt mit Freunden an einfachen Tischen auf dem Bürgersteig und isst nach Herzenslust.

Diese besondere Stimmung wird bei einem Spaziergang von Monika Treut mit Huan-Ru Ke, der Hauptdarstellerin aus ihrem letzten Film »Ghosted«, über den Nachtmarkt in Taipeh eingefangen.

AUS CHINAS SUDEN: KANTONESISCHE DIM SUM

»Der Kantonese isst alles, was fliegt, schwimmt oder vier Beine hat, außer den Stuhl, auf dem er sitzt und das Bett, in dem er schläft«, so lautet eine weit verbreitete Redensart über die Essgewohnheiten in Südchina. Die südlichen Provinzen Chinas liegen Taiwan am nächsten und die meisten Inselbewohner stammen ursprünglich aus dieser Region. Aufgrund der großen Nähe ähneln sich die beiden Küchen sehr. Das subtropische Meeresklima begünstigt fruchtbares Ackerland und es gibt – genau wie auch in Taiwan – Geflügel- und Fischzucht, ein Überangebot an Gemüse und tropischen Früchten. Der Tee gehört zu den Spitzenprodukten der Welt und die frischen Meeresfrüchte kommen immer noch reichlich aus dem Meer der Taiwanstraße. Sehr beliebt sind u. a. gedämpfter Fisch, der unzerlegt serviert wird, gebratene Ente und Taube, pochiertes Hühnchen und chinesischer Brokkoli in Austernsoße. Aber vor allem Dim Sum, ein Snack aus frisch gerollten kleinen Teigtaschen, gefüllt mit Schweine, Rind- oder Krabbenfleisch sowie Gemüse, Pilzen oder Bambussprossen ist eine typisch kantonessische Spezialität.

Bei einem Besuch im Restaurant Din Tai Fung, dem Dumpling-Tempel Taiwans, sieht man wie in kunstvoller Handarbeit die Teigtaschen hergestellt werden, erfährt von der Bedeutung der Anzahl der kleinen Falten und wie man Dumplings richtig genießt – mit Hilfe eines Löffels.



2. STATION HUALIEN: GUTES ESSEN BENÖTIGT ZUTATEN VON BESTER QUALITÄT

Der ehemalige Städteplaner Fu-Yu Wang hat in Hualien das alternative Projekt BUY LOCAL ins Leben gerufen. Bioprodukte aus der Region werden direkt an den Endverbraucher verkauft. Anfangs arbeiteten viele freiwillig und wurden mit Lebensmitteln bezahlt.

Mittlerweile werden alle Mitarbeiter bezahlt und die Arbeit von BUY LOCAL sichert 20 Bio-Bauern die Existenz und der Bio-Versand liefert jährlich 60 Tonnen Gemüse im größeren Umkreis von Hualien aus.

3. STATION SHITIPING: DIE GERICHTE DER UREINWOHNER – PURE FRISCHE AUS DEM MEER

Die taiwanischen Ureinwohner sind in neun Stämme unterteilt, die jeweils eine eigene Sprache haben. Die bekanntesten sind die Ami und die Puyama. Heute stellen sie nur noch ungefähr 2 % der Bevölkerung Taiwans. Die Küche der Amis – die traditionell Fischer

waren – besteht hauptsächlich aus Fisch, Meeresfrüchten, Seetang und Gemüse, die in heißem Wasser nach und nach gegart werden und am Ende noch einen köstlichen Sud liefern.

Beim Stop in Shitiping im Südosten der Insel besuchen wir das Restaurant von Ami-Koch Ladibisse, der auf traditionelle Weise mit Hilfe von heißen Steinen Fische und Meeresfrüchte zubereitet, die er morgens frisch aus dem Meer geholt hat.



4. STATION TAITUNG: DIE GERICHTE DER UREINWOHNER – EXOTISCHE PFLANZEN AN WILDSCHWEIN

Die rustikale Küche der indigenen Bergvölker setzt sich aus Wildschwein, Geflügel und verschiedenstem grünen Gemüse zusammen. Auch die Süßkartoffel ist sehr beliebt. Mittlerweile gibt es in den Bergregionen spezielle Ureinwohner-Restaurants, die gerne von taiwanischen Tages-Touristen aufgesucht werden. Eine besondere Spezialität ist Reis, der in Bambusrohren gedämpft und serviert wird und der als Zutaten Gemüsestückchen und kleine Flussfische enthält.

Auf einem jährlich stattfindenden Musikfestival der Indigenen Völker in Taitung bekommt man einen Eindruck vom Essen, aber auch von den politischen Aktivitäten, die einige Ureinwohner für Umweltschutz und gegen Atomkraft ergreifen.



5. STATION KAOHSIUNG: DER BUDDHISTISCHE EINFLUSS – VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Dem Gebot der Gewaltfreiheit folgend ist die Küche in den zahlreichen buddhistischen Klöstern Taiwans und in ganz Südostasien ganz und gar vegetarisch. Der Verzicht auf



Fleisch ist Ausdruck einer besonderen Verantwortung für die Umwelt. Außerdem wird sehr viel Wert auf einfache Gerichte aus lokalem und saisonalem Gemüse gelegt und die Verwendung von industriell verarbeitetem Essen ganz vermieden. Die buddhistische Küche bietet eine große Vielfalt gesunder und köstlicher vegetarischer Gerichte, die ebenfalls einen festen Platz in der taiwanischen Küche gefunden haben.

Im Kloster Fo Guang Shan, das in der Nähe der großen Hafenstadt Kaohsiung liegt, werden während eines Kochkurses für Nonnen und Mönche, die wichtigsten Regeln der buddhistischen Küche erläutert. Hier eins der Rezepte:

Pfannengerührter Senfkohl mit eingelegter Tofu-Haut

Zutaten:

- 220 g Senfkohl
- 10 g Ingwer
- 160 g eingelegter Tofu
- 1 Chilischote
- 5 kleine Schalen gekochter Reis

Gewürze:

- 1/4 EL Salz
- 1/2 EL Soya-Paste
- eine Prise Pilzessenz

Alle Zutaten waschen, den Ingwer kleinhacken, das Gemüse in Streifen, den Tofu in Würfel und die Chilischote in Scheiben schneiden.

Den Ingwer mit Öl im Wok anbraten, die Soya-Paste, Chili und Tofu hinzufügen und ebenfalls kurz anbraten. Danach den Reis hinzufügen und gut durchmischen und zum Schluss das Gemüse und die Gewürze dazugeben und alles nochmals kurz durchrühren.



6. STATION HSINPU: DIE GERICHTE DER HAKKA – SALZIGE APPETITANREGER

Die Hakka sind eine eigenständige han-chinesische Volksgruppe in Taiwan. Sie haben eine eigene Sprache, die sich in mehrere Dialekte aufteilt, und weisen bestimmte kulturelle Besonderheiten auf. Sie stammen ursprünglich aus der Gegend um den Baikalsee in Sibirien und haben sich nach mehreren Migrationsbewegungen in Südchina und von dort aus in Taiwan, Südostasien, Nord- und Mittelamerika sowie in Australien angesiedelt. Der Name Hakka (chin. »Kè ji rén«) bedeutet »Gäste«. In Taiwan sind sie die größte Bevölkerungsminderheit. Als ehemaliges armes Nomadenvolk haben die Hakka besondere Kochgewohnheiten entwickelt. Die Grundbestandteile der Hakka-Küche sind getrocknetes Gemüse und getrocknetes Fleisch, um eine möglichst lange Haltbarkeit zu garantieren. Die Hauptmahlzeiten bestehen aus salzig-sauer eingelegtem Chinakohl, Sojabohnenquarksuppe und Innereien. Die Hakka-Küche ist aber auch bekannt für Leckereien wie Reiskekse und gesüßte Soja-Milch.

Ein Besuch eines der beliebtesten Hakka-Restaurants bietet einen guten Überblick über die deftigen Gerichte, die traditionell serviert werden, darunter Hühnersuppe mit Rettich, Meeresfrüchte-Kürbissuppe-Tontopf-Gericht mit kleinen Schweinsfüßen und Gesottener Schweinedarm mit Kumquatsblättchen.

7. STATION PULI: DER NEUE TREND – DIE VERBINDUNG VON TRADITIONELLER KÜCHE UND MODERNEM GESUNDHEITSBEWUSSTSEIN

Das Ende der kulinarischen Entdeckungsreise führt in die Mitte der Insel nach Puli. Hier arbeitet im Restaurant Jindon einer der kreativsten Chefköche der Insel: Heng-Hong Liu. Vor der Kamera bereitet er ein mehrgängiges Menü zu und verrät einige Tricks. Vor allem beweist er aber, dass ein guter Koch ein besonderes Gespür für Ästhetik besitzen sollte und



ein echter Feinschmecker sein muss. Heng-Hong Liu verwendet ausschließlich biologisch angebautes Gemüse, das er von den Bauern der Umgebung bezieht, darunter Bio-Rosen, Zuckerrohr, Bittermelonen, Yamswurzeln und Wasserreisssprossen. Hieraus zaubert er u.a. Rosenblüten-Sushi, Weiße und grüne Jade-Bittermelone und als Höhepunkt des umfangreichen Menüs Gesottenes Schweinefleisch mit Zuckerrohr für das er das Rezept mitliefert:

In Zuckerrohr geschmortes Schweinefleisch in essbarem chinesischem Papier gegart

Zutaten:

250 gr. Dongpo Pork (geschmortes durchwachsenes Schweinefleisch)
50 g Zuckerrohr aus Puli
100 g Zuckerrohrsprossen
etwas gesalzenen, sonnengetrockneten Senfkohl
ein wenig Knoblauch-Soße
ein Bogen essbares chinesisches Papier
20 g Shaoxing Wein.

Zubereitung:

Das Zuckerrohr schälen und in 18 cm lange Stücke schneiden. Die Zuckerrohrsprossen blanchieren und zusammen mit dem getrockneten Senfkohl und der Knoblauchsoße im Wok kurz anbraten. Zur Seite stellen.

Das Schweinefleisch in 8 cm große Stücke schneiden. Das Zuckerrohr auf Backpapier verteilen, mit den pfannengerührten Zuckerrohrsprossen bedecken und das Schweinefleisch darauf legen. Das Ganze mit unserer besonders gesunden Soße übergießen, in Papier einwickeln und zusammenbinden. Danach noch in dem chinesischem Papier verpacken, fest zubinden und bei 220 Grad 20 Minuten im Ofen schmoren.

KEIN GUTES ESSEN OHNE INTAKTE UMWELT

Taiwan ist nach Bangladesch das dichtbesiedelteste Land unseres Planeten. Die Urbanisierung schreitet in großer Geschwindigkeit voran. Die Natur wurde – ähnlich wie in China – lange Zeit ausgebeutet. Seit einigen Jahren wächst jedoch das Interesse, die verbleibende Natur zu schützen. Etliche Nationalparks wurden angelegt, unabhängige

Projekte für eine nachhaltige, ökologische Landwirtschaft entstanden und viele Bauern benutzen keine Pestizide mehr. Es gibt jedoch starke Konflikte mit der jetzigen KMT-Regierung, die klar auf der Seite der Industrie steht und die Urbanisierung gnadenlos vorantreibt. Die Regierung setzt nach wie vor auf Atomenergie. Die vier AKWs liegen alle an den Küsten. Das Problem der



Entsorgung ist groß. Der Atommüll wird im dünner besiedelten Südosten der Insel, in den Gebieten der Ureinwohner abgeladen, die deswegen auch die Spitze der neuen Protestbewegung bilden. Wir können nur hoffen, dass die noch kleine aber sehr aktive Grüne Partei Taiwans zusammen mit den anderen Umweltschutzorganisationen die Inselbewohner weiter aufklärt und so eine schnelle Abkehr von der jetzigen Politik erzwingt, bevor es für die »Ilha Formosa«, die »wunderschöne Insel« zu spät ist.

DIRECTOR'S NOTE

Seitdem ich Filme drehe, ordnet man mich in die Themenbereiche Feminismus, Gender und Sexualität ein. Jetzt auf einmal ein Dokumentarfilm, der sich mit Essen auf Taiwan beschäftigt? Seltsam, es scheint auf den ersten Blick nicht zu passen. Aber Essen und Sexualität haben viel miteinander zu tun. Es gibt in Taiwan, genauso wie in China, kein wichtigeres Thema als Essen. Wenn man Taiwaner nach ihrer Lieblingsbeschäftigung fragt, antworten sie zu 99 Prozent: »Essen«.

»Bauch und Herz sind nicht zu trennen« sagt ein taiwanisches Sprichwort. Die echte taiwanische und chinesische Küche macht nicht nur satt, sondern auch gesund und glücklich.

Essen ist für Taiwaner – wie für Chinesen – was für Europäer der Sex ist und wird mit noch größerer Besessenheit ausgelebt. Die französische Historikerin Francoise Sabban sagt in ihrem Buch ESSEN IN CHINA: »Seit mindestens 2000 Jahren denken die Chinesen über ihre Essgewohnheiten nach, sie versuchen zu verstehen, was Essen bedeutet in Bezug auf den Körper und seine Lust.«

Die wichtigste Lektion in Sachen Feinschmeckerei habe ich meinen taiwanischen Freunden zu verdanken. Als ich vor acht Jahren zum ersten Mal nach Taiwan kam, wusste ich zwar, dass Taiwan in Asien als das Paradies der Feinschmecker gilt, aber meine Erfahrung mit chinesischer Küche beschränkte sich auf die meist grässliche Küche in deutschen China-Restaurants. Beim ersten Aufenthalt in Taiwan war ich noch abgeschreckt vom National-Snack: »stinky tofu«, der wirklich abscheulich riecht. Dass es sehr gut schmeckt, habe ich erst ein paar Reisen später erlebt, als ich mich traute, auf den Nachtmärkten Taipehs die Spezialitäten auszuprobieren. Mittlerweile habe ich zwei Kinofilme (und eine TV-Reportage) in Taiwan gedreht, war zu Banketten eingeladen, bei denen sich alles Wichtige abspielt, und bin mit der taiwanischen Kultur vertrauter geworden. Jetzt ist es soweit, dass ich das taiwanische Essen in Deutschland vermisse und mir ein Kochbuch gekauft habe, um authentische Gerichte nachzukochen.

Ich habe mich in die Insel und seine Bewohner verliebt. Und was könnte ein besseres Medium sein, in die Kultur der Taiwaner einzuführen, als ihre Küche, die beste und vielfältigste Küche Asiens. Die Taiwaner gaben mir deutscher Langnese ihren Segen dazu. Die Taiwan-Vertretung in Hamburg schrieb anlässlich einer Filmreihe im Hamburger Metropolis Kino: »Monika Treut ist eine ›filmische‹ Botschafterin Taiwans geworden«. Also eine Freundin Taiwans, »shu ren«, eine »Durchgekochte«, eine »Gare«. Wohingegen Fremde »die Rohen« genannt werden: »sheng ren«. Begriffe aus dem Zubereiten von Essen durchdringen alle Lebensbeziehungen.



FILM- UND BIOGRAFIEN

MONIKA TREUT – AUTORIN, REGISSEURIN UND PRODUZENTIN

Die Allround-Filmmacherin studierte in Marburg Germanistik und Politik (Staatsexamen 1978) und promovierte 1984 mit der Dissertation DIE GRAUSAME FRAU. ZUM FRAUEN-BILD BEI DE SADE UND SACHER MASOCH. Im selben Jahr gründete sie mit der Regisseurin und Kamerafrau Elfi Mikesch die Hyäne Filmproduktion in Hamburg. Nach einer Theaterregie-Assistenz bei Werner Schroeter am Düsseldorfer Schauspielhaus lebte Monika Treut von 1989 bis 1992 in New York, wo u. a. der Spielfilm MY FATHER IS COMING entstand. Ihre Spiel- und Dokumentarfilme erhielten Preise in Italien, Brasilien, England, den USA und Griechenland. Retrospektiven haben bisher in Cambridge, Bologna, Los Angeles, Toronto, Mexiko City, Lissabon, Thessaloniki, Athen, Sao Paolo, Helsinki, Taipeh, Warschau, Prag und Rio de Janeiro stattgefunden. Zwischen den Filmprojekten unterrichtet sie an Universitäten in Kalifornien und New York und schreibt Beiträge für Bücher und Zeitschriften. Treut ist Inhaberin der Produktionsfirma HYENA FILMS in Hamburg (mehr unter www.hyenafilms.com).

FILMOGRAFIE (AUSWAHL):

2012 DAS ROHE UND DAS GEKOCHTE Dokumentarfilm. Buch, Regie, Produktion. Eine Co-Produktion von Hyena Films mit PTS, Taiwan.

2009 GHOSTED Spielfilm. Co-Autorin, Regie, Produktion. Eine Co-Produktion von Hyena Films mit Chi & Company, PTS, Taiwan, und ZDF/3-sat.

2005 MADE IN TAIWAN Buch, Regie, Produktion. Für die 3-sat Reihe: »Mädchengeschichten«. Co-Produktion mit ZDF/3-sat und PTS-Taiwan.

2005 DEN TIGERFRAUEN WACHSEN FLÜGEL Dokumentarfilm. Buch, Regie, Produktion. Co-Produktion mit PTS, Taiwan.

2002 KRIEGERIN DES LICHTS Dokumentarfilm. Buch, Regie, Produktion.

1999 GENDERNAUTS Dokumentarfilm. Buch, Regie, Produktion. Co-Produktion mit WDR/arte.

1997 DIDN'T DO IT FOR LOVE Dokumentarfilm. Buch und Regie. Produktion: Irene von Alberti, Filmgalerie 451.

1994 TABOO PARLOR Kurzspielfilm. Buch und Regie. Für EROTIQUE Internationale Co-Produktion USA, Deutschland, Hong Kong, Brasilien. Produzenten: B&M Chase, Group 1 Films, Los Angeles.

1992 FEMALE MISBEHAVIOR Vierteiliger Dokumentarfilm. Buch, Regie, Produktion.

1991 MY FATHER IS COMING Spielfilm. Co-Autorin, Regie und Produktion. Co-Prod. mit NDR.

1988 DIE JUNGFRAUENMASCHINE Spielfilm. Buch, Regie und Produktion. Co-Prod. mit NDR.

1985 VERFÜHRUNG: DIE GRAUSAME FRAU Spielfilm. Buch, Regie und Produktion zusammen mit Elfi Mikesch.



PREISE

GHOSTED Special Achievement Award, Internationales Filmfestival Turin 2009.

DEN TIGERFRAUEN WACHSEN FLÜGEL Bester Dokumentarfilm, San Diego Women's Film Festival 2007.

KRIEGERIN DES LICHTS Publikumspreis, Internationales Dokumentarfilmfestival Thessaloniki 2002. Nominiert zum Grimme-Preis 2003.

GENDERNAUTS 1999 Publikumspreis, Internationales Filmfestival Turin 1999. Publikumspreis, Mix Brasil, Sao Paolo 1999.

MY FATHER IS COMING Bester Spielfilm, Internationales Filmfest Turin 1991. Alle Filme John Babuscio Award, Britisches Filminstitut, London 1993.

DIE JUNGFRAUENMASCHINE Bester Spielfilm und Darstellerpreis für die Hauptdarstellerin Ina Blum, Internationales Filmfestival Turin 1989.

BERND MEINERS – KAMERA

Der Dokumentarfilmspezialist schloss 1974 seine Fotografie-Ausbildung in Hamburg mit der Meisterprüfung ab. Danach studierte er Visuelle Kommunikation an der HFBK in Hamburg. Seit Anfang der 80er Jahre hat Bernd Meiners bei über 100 Kino-, Spiel- und Dokumentarfilmen in allen Teilen der Welt die Kamera geführt. Darunter befinden sich Bundesfilmpreisträger wie Hermine Hundtgeburths Spielfilm **IM KREISE DER LIEBEN** (1990), sowie mehrere Dokumentarfilme von Altmeister Georg Stefan Troller und der Sundance Gewinner **PARAGRAPH 175** von Rob Epstein und Jeff Friedman (2000). 2006 begeisterte er mit seiner schwarzweiß Kameraarbeit in Angelina Maccarones Spielfilm **VERFOLGT**, der in Locarno mit dem Goldenen Leopard ausgezeichnet wurde. Ebenfalls mit Angelina Maccarone drehte er das Porträt über Charlotte Rampling **THE LOOK** (2011)

FILMOGRAPHIE (Auszug 2011 – 2005, ausführliche Filmografie: www.berndmeiners.de)

	TITEL	REGIE
2011	Das Rohe und das Gekochte	Monika Treut
	The Look	Angelina Maccarone
2010	Himmelstöne	André Schäfer
	Der Tag des Spatzen	Ph. Scheffner, M. Kröger
2009	Ghosted	Monika Treut
	Kitsch	Tink Diaz
	Doris Dörrie	Beatrix Schwehm
	Ab Nach Rio	Jens Hockeriede
2008	John Le Carré	W. Köhne u. A. Schaefer
	Gulag	E. Gerberding
	Lenin kam nur bis Lüdenscheid	André Schaefer, Richard D. Precht



2007	Die religiöse Rechte in den USA Peace Mission/Nollywood Der andere Junge	Claudia Willke Dorothee Wenner Volker Einrauch
2006	Die Geschichte des Schwulen und Lesbischen Films Ziao und Jang Verfolgt	André Schaefer Monika von Behr und Fang Ju Angelina Maccarone
2005	James Dean, der Mythos Deutschland gegen Deutsch Der Junge ohne Eigenschaften Geschlossene Gesellschaft	André Schäfer Michael Juncker Thomas Stiller Andrei Schwartz

MARGOT NEUBERT-MARIC – SCHNITT

Margot Neubert-Maric arbeitete nach Ihrer Ausbildung zur Cutterin bei der Bavaria München und im Studio Hamburg ab 1974 als Cutterin beim ZDF und dem NDR. 1995 wurde sie Dozentin für Filmschnitt und Geschichte der Filmmontage und hatte Lehraufträge u. a. an der HfbK in Hamburg und Dresden sowie an der Muthesiussschule in Kiel. 2006 realisierte Neubert-Maric erstmals als Regisseurin gemeinsam mit Gisela Tuchtenhagen den Dokumentarfilm DE 5. JOHRESTIET – SÜDEREGGEN HAHNEBEER. Es folgten DER WIRT, DIE KNEIPE UND DAS FEST und 2011 BINGO – TOLETTZT ENTSCHIED JÜMMERS DAT GLÜCK, die das Regie-Team ebenfalls gemeinsam drehte. Seit 2009 ist sie außerdem Vorsitzende der Filmschule Hamburg – Berlin.

FILMOGRAPHIE SCHNITT (AUSWAHL)

	TITEL	REGIE
2011	Das Rohe und das Gekochte Bingo – Toletzt enrscheed jümmers dat Glück	Monika Treut G.Tuchtenhagen, M.Neubert-Maric
2010	Bilder einer Metropole Magier des Klangs Private and Public – Der Filmemacher Klaus Wildenhahn	Eva Gerberding Claudia Willke Quinka F. Stoehr
2008	Remarque – Sein Weg zum Ruhm	Hanno Brühl
2007	Die letzte Schlacht Tanz der Zeit German Cowboy	Claudia Willke Trevor Peters oern Hinkel
2006	Der Wirt, die Kneipe und das Fest De 5. Johrestiet – Südereggen Hahnebeer	G.Tuchtenhagen, M.Neubert-Maric G.Tuchtenhagen, M.Neubert-Maric
2005	Zuneigung – Die Filmemacherin	Gisela TuchtenhagenQuinka F. Stoehr
2003	Das Netz	Lutz Dammebeck



IN MEMORIAM BELA MADUREIRA (1964 – 2011)

MIT:

(in der Reihenfolge des Auftritts)

TAIPEI:

Wei-nan Chen
Chung (Andy) Hsu
Raimond Wu
Joy Hui-yi Hu
Huan-ru Ke
Robin Winkler
Han-sheng Pan

Hualien:

Fu-yu Wang
Shui-yun Wu
Shitiping:
Ladibisse
Sumi

TAITUNG:

Pannai
Nabu

FOGUANGSHAN:

Miao Ming
Hsiu-luan Wu
Syyee-hwa Tan
Pei-yu Chang
Shi-ruo Wang

HSINPU:

Ji-fa Peng
Yi-he Jiang
Chao-cing Chen
Yi-sen Jiang
Jia-fong Fan
Yi-fa Lai
You-fu Huang
Peng-chuen Deng

BEIPU:

Jing-wen Deng

PULI:

Heng-hong Liu
Si-ching Chang
Mei-chu Lai
Kuo-jung Huang
Hung-ming Chen
Jung-chun Huang
Su-jen Lin
Wen-cheng Wang
Tzu-yun Wang
Yi-yong Huang
Hao Wang
Shao-ying Sun

Buch und Regie: Monika Treut

Kamera: Bernd Meiners

Originalton: Chia-hao Yang

2. Kamera: Li-jen Tu

Interkulturelle Beratung: Patricia Kortmann

Übersetzer am Drehort: Wuan-ling Guo

Produktions-Assistenz: I-wen Tang

Fahrer: Chia-yu Huang

Film-Geschäftsführung: Madeleine Dewald

Büro Hyena Films: Sabine Linz

Produzentin: Monika Treut

Schnitt: Margot Neubert-Maric

Musik: Ramon Kramer
und Michael Dommes

Cello: Pirkko Langer

Reisebüro: Fairlines

Umspielungen: Udo Sauer



Übersetzungen:

Chinesisch/Deutsch: Martina Hasse

Deutsch/Englisch: Colin Richardson

Textberatung: Christian Weller

Untertitel: Tonike Traum

Titel & Animation: Dock 43

Tonmischung: Roland Musolff

Color Matching: Matthias Behrens

Avid Support: Christian Mattern

Postproduktions-Beratung: Roland Musolff

Vorführungen: Alabama Kino Hamburg

PR: Doris Bandhold Filmpromotion

Steuerberatung: Lehman&Piekarek

Rechtsberatung: Christian Füllgraf

Für PTS, Taiwan:

Redaktion: Jessie Y.W. Shih

Recherche: Po-cheng Lu

Co-Produzentin: Wuan-ling Guo

Co-Produzent: Leh-chyun Lin

Herzlichen Dank an:

Li Ang, Marieanne Bergmann, Marco Casagrande, Cynthia Chang, Nai Wen Chang, DJ Chen, Kevin Chen, Li-Fen Chien, Dr. Chu, Isabella Heereman, Ting Ting Hu, Patricia Kortmann, Huan-ru Ke, Aileen Li, Karan Lin, Helen Liu, Maxine Lu, Christian Mattern, Elfi Mikesch, Ally Roan, Pannai und Nabu, André Schäfer, Kimberley Thornton, Tammy Turner, Yu Ting Wang, Robin Winkler, Nikita Wu, Caroline-Sophie Zillessen

Amis Cultural Center, Shitiping

Lighting Fire Studio

Buy Local, Hualien

Foguangshan Monastery

Jin Dou Restaurant

Grüne Partei Taiwan

Urn-Lily-Spring Restaurant

Wild At Heart Taiwan

Gefördert von Filmförderung Hamburg-Schleswig-Holstein GmbH

Produziert von Hyena Films mit PTS, Taiwan

Copyright: Hyena Films, Hamburg 2012

www.hyenafilms.com

