

// PRESSEMITTEILUNG

KULINARISCHES KINO: DAS GEHEIMNIS DES SHERRY

Paco Pérez kocht auf der Berlinale zu einer filmischen Hommage an den fast vergessenen Wein aus Spaniens Süden. Doch nicht nur der Sherry inspiriert den katalanischen Spitzenkoch – auch das Kino prägt seine Gerichte im Sternerestaurant „Cinco“.

BERLIN, 3. Februar 2015 (dh). – Er ist der Wein Andalusiens. Er inspirierte Shakespeare zu Versen, britische Piraten zu Raubzügen und Orson Welles zum Trinken. Doch sein Image ist im Laufe der Jahre eingestaubt, der vielseitige Geschmack nahezu in Vergessenheit geraten. Nun entdeckt eine neue Generation das Traditionsgetränk Spaniens wieder und der Sherry kehrt zurück an den Esstisch. Den Verfall und die Renaissance des charaktervollen Weins sowie seiner seltenen Variante, dem Palo Cortado, dokumentiert ein neuer Film von Regisseur José Luis López Linares. Am 11. Februar wird „Jerez & El misterio del Palo Cortado“ in der Berlinale-Reihe „Kulinarisches Kino“ uraufgeführt. Begleitet wird die Weltpremiere von einem Menü des Katalanen Paco Pérez, der neben der Küche im Berliner Boutiquehotel Das Stue zwei Zwei-Sterne-Restaurants in seiner Heimat betreibt.

Passend zum Film greifen die Gerichte des Abends unterschiedliche Sherry-Sorten auf. Nach Manzanilla-Sherry-Gelee mit Seespinne und Sherry-Luft zur Vorspeise, folgen wild gefangener Zackenbarsch mit einer Palo Cortado Reduktion und eine Moskatel-Eiscreme mit Fassgeschmack und Rosinen. „Wir wollen die vielen Facetten des Weins erlebbar machen – seine Frische und Vitalität, aber auch die oxidativen Noten. Darin ist das Menü wie der Film“, so Pérez. Was die Dokumentation indes sehenswert macht, liegt für ihn auf der Hand: „Für mich ist das Besondere, wie authentisch die Charaktere des Films vermitteln, was der Wein aus Jerez ihnen bedeutet. Wie er die Gegend und ihre Kultur geprägt hat. Diese kleinen und großen Geschichten berühren und die Menschen, die den Wandel der Weingüter durch die Zeit persönlich miterlebt haben, bringen den Zuschauer dazu, den Sherry lieben zu lernen.“

Aber auch abseits der Festivalbühne fasziniert das Kino den Katalanen. „Filme sind eine wundervolle Kunst. Dieses wohl dosierte Zusammenspiel aus Realität und Fiktion begeistert mich schon immer“, schwärmt der 52-Jährige. Selbst für neue Gerichte dienen seinem Team ab und an Leinwandklassiker als Ideenquelle. „Eines unserer Desserts im Cinco ist von Regisseur Quentin Tarantino und seinem Erfolgsfilm Kill Bill inspiriert“, verrät Küchenchef und Pâtissier Andreas Rehberger, der zusammen mit seinen beiden Kollegen Monty Aguiló und Patricio Pato Zucarini die Geschicke der Berliner Dependance von Paco Pérez leitet. „Die Tarta Nevada ist ein weißes Törtchen aus Schokolade und Joghurt, gefüllt mit flüssiger Himbeere. Sobald der Gast es ansticht, erinnert der Teller an die kunstvoll-blutigen Kampfszenen der Hauptdarsteller im Schnee“, erklärt der Österreicher.

Das Kulinarische Kino gehört mit 16 Filmen zu einem der Publikumsfavoriten während der Berlinale. Karten für Filme mit Menü kosten 85 Euro. Der Vorverkauf läuft ab sofort an den Vorverkaufsstellen in den Arkaden am Potsdamer Platz, im Haus der Berliner Festspiele, im Kino International, der Audi City Berlin sowie online unter www.berlinale.de.



Das STUE // 5-CINCO // CASUAL

Das Stue ist ein Luxus-Boutique-Hotel im Westen Berlins. Eine verschwiegene Adresse mit 78 edlen Zimmer und Suiten inmitten des Botschaftsviertels der Hauptstadt und mit direktem Blick auf die Gehege des Berliner Zoos sowie den Tiergarten. Die Gastronomie ist von der mediterran-avantgardistischen Küche des spanischen Spitzenkochs Paco Pérez geprägt. Gemeinsam mit einem international besetzten, dreiköpfigen Küchenchefteam verantwortet Pérez die Kulinarik der Restaurants CASUAL und 5-CINCO, welches 2013 – knapp ein Jahr nach Eröffnung – mit dem ersten Stern im Guide Michelin ausgezeichnet wurde. In seiner Heimat Llança und in Barcelona betreibt der Katalane zudem die beiden zweifach besterten Restaurants „Miramar“ und „Enoteca“.

Weitere Informationen unter www.das-stue.com oder www.5-cinco.com.

Pressekontakt für Fragen und Bildmaterial

Daniela Heykes

ROOM426. Relations

Netzwerk für Esskultur und Medien

Schulenburgstraße 6 // D-38446 Wolfsburg

t: +49 176-800 84340 // e: heykes@room426.com

www.room426.com