

PRESSEHEFT



Essen bedeutet Leben
und bedeutet Lieben.
Deshalb schmeckt es uns
am besten, wenn wir mit
Jemandem zusammen essen.



Das Zen Tagebuch

ein Film von Yuji Nakae

KENJI SAWADA
TAKAKO MATSU
NAOMI NISHIDA TOSHINORI OMI KOIHACHI TAKIGAWA
FUMI DAN SHOHEI HINO TOMOKO NARAOKA

12 Monate Jahreszeiten, 12 Monate Dankbarkeit.

沢田研二
松たか子
西田尚美 尾美としのり 瀧川雅八
榎本大 火野正平 奈良岡朋子
監督 榎本大 中江徳司
原案 大上誠
監修 大上誠
料理 土井善晴 音楽 大友良英
製作 日本映画 12ヶ月製作委員会
配給 日語 制作スタジオ・アクト
助成 文化庁 映画芸術文化振興会
© 2023 映画『Das Zen Tagebuch』製作委員会



filminotext DIEFILMAGENTINNEN



Kinostart: 13. Oktober 2023

Im Verleih von Filmladen Filmverleih

VERLEIH

Filmladen Filmverleih GmbH

Mariahilferstraße 58 / 7

1070 Wien

Tel: 01 523 43 62 - 0

PRESSE

Richard Reiter

r.reiter@filmladen.at

01 523 43 62 41

+43 664 204 55 91

Kooperationen

Theresa Pachucki

t.pachucki@filmladen.at

01 523 43 62 46

DAS ZEN TAGEBUCH

土を喰らう十二ヵ月

Ein Film von YUJI NAKAE

Japan 2022 / 111 Minuten

OV / OmU / DF



Drehbuch: Yuji Nakae nach einer Erzählung von Mizukami Tsutomu

Kamera: Hiroataka Matsune

Musik: Yoshihide Otomo

Sound: Takehiko Watanabe

Schnitt: Ryuji Miyajima

Produktion: „Twelve Months to Eat Soil“ Produktionskomitee Shobo/Smoke

Vertrieb: Nikkatsu Corporation (Japan) Kenichi Yoshida

Casting: Kenji Sawada, Takako Matsu

Kulinarischer Berater: Yoshiharu Doi

KURZ-SYNOPSIS

Tsutomu lebt allein in den Bergen, schreibt Essays und Erzählungen und kocht mit selbst angebautem Gemüse und Pilzen, die er in der freien Natur sammelt. Sein routiniertes Leben wird gelegentlich von Machiko, seiner Lektorin, durchbrochen. Ihre Besuche bereiten ihm große Freude: Sie liebt es zu essen, und er liebt es, für sie zu kochen. Durch die Zubereitung saisonaler Mahlzeiten mit Zutaten aus eigenem Anbau, kann Tsutomu den Fluss der Jahreszeiten spüren und scheint mit seinem ruhigen Leben zufrieden zu sein. Doch lässt ihn der Verlust seiner Frau immer noch nicht los. Seit ihrem Tod vor 13 Jahren, hat er es nicht geschafft ihre Asche beizusetzen. Alles zu seiner Zeit.

DAS ZEN TAGEBUCH ist ein Kochfilm, in dem die Jahreszeiten bestimmen, was auf den Tisch kommt – und auch das Gefühlsleben von Tsutomu wird von den Jahreszeiten bestimmt.

Basierend auf einer autobiographischen Erzählung von Mizukami Tsutomu ("Tschui wo Kurau Hibi - 12 Monate von der Erde essen") inszeniert Yuji Nakae einen Film über ein bescheidenes und achtsames Leben im heutigen Japan. Kenji Sawada (MISHIMA) spielt seine erste Hauptrolle in einem Film seit 16 Jahren.



LANGINHALT

Der Film trägt die Zuschauenden durch die facettenreichen Jahreszeiten Japans, die sich in der Landschaft als auch auf dem Teller widerspiegeln. Alles beginnt mit ‚Risshun‘, dem Frühlingsanfang. Der Schriftsteller Tsutomu (Kenji Sawada) lebt mit seinem Hund Sansho und der Asche seiner vor 13 Jahren verstorbenen Frau Yaeko in einem abgeschiedenen Berghaus in Shinshu. Da er in einfachen Verhältnissen aufwächst und keinen Hunger leiden sollte, wurde er als Kind von seinen Eltern in ein Zen-Kloster gegeben. Dort lernte ab seinem neunten Lebensjahr Shojin-Ryori, die Küche der Mönche. Eine seiner täglichen Freuden ist das Kochen mit auf seinen den Feldern angebautem oder in den Bergen geerntetem Wildgemüse. Als Machiko (Matsu Takako), die für ihn verantwortliche Redakteurin und Liebhaberin seiner Kochkunst, häufiger aus Tokio zu Besuch kommt, steigt seine Lebensfreude. Als sie eine am Herd geröstete Tarokartoffel kostet und besonders an der übriggebliebenen Schale Geschmack findet, empfindet Tsutomu pures Glück.

Der Beginn des Sommers zeigt die Begegnungen von Tsutomus Schwiegermutter, Chie (Naraoka Tomoko), die allein in der Nähe seines Hauses lebt und ihre Felder bestellt. Chie verwöhnt Tsutomu, der sie gelegentlich besucht, um zu sehen, wie es ihr geht und sie mit einer großen Schüssel weißem Reis, eingelegtem Rettich und Miso-Suppe zu versorgen. Chie tadelt ihn, weil er ihrer Tochter Yaekos noch immer kein Grab gebaut hat. Auf dem Rückweg bekommt Tsutomu ein Fass hausgemachtes Miso Bohnenpüree. Zusätzlich bekommt Tsutomu noch ein Botamochi (kleiner Reiskuchen) als Opfergabe für Yaekos bevorstehenden Todestag.

Während der Saison, in der gesalzene Pflaumen bei leichter Hitze in der Sonne getrocknet werden, besucht Fumiko (Dan Fumi) Tsutomus Berghütte. Sie ist die Tochter des Abts des Zen-Tempels, in dem Tsutomu aufgewachsen ist. Die beiden erzählen sich Geschichten über das Trinken von Pflaumenessigsaft, die der Abt des Klosters vorgelebt hat. Fumiko bringt eingelegte Pflaumen (Umeboshi) mit, die ihre verstorbene Mutter vor 60 Jahren zusammen mit dem Abt eingelegt hat. „Meine Mutter sagte mir, wenn ich Herrn Tsutomu jemals treffen sollte, solle ich ihm etwas davon geben, und dann ist sie gestorben“, sagt Fumiko. Nachts, wieder alleine, weint Tsutomu über den Geschmack von Umeboshi, die auch nach dem Tod der Person, die sie hergestellt haben, weiterleben.

Chie ist gestorben. Tsutomu wird von seinem Schwager (Toshinori Omi) und dessen Frau (Naomi Nishida) gebeten, die Beerdigungsfeier in seinem Haus abzuhalten. Bei einem Zimmermann (Shohei Hino) gibt Tsutomu einen Sarg und einen Altar in Auftrag und veranlasst einen Fotografen (Koihachi Takigawa), ein Porträt der Verstorbenen zu machen. Außerdem bereitet er das Essen für die Totenwache zu. Machiko kommt aus Tokio, um ihm bei den Vorbereitungen zu helfen. Schließlich erscheinen zur Trauerfeier doch mehr Menschen als erwartet. Viele der Trauernden bringen ihr eigenes Miso Bohnenpüree zum Altar. Die Zubereitung haben sie von Chie gelernt.

Nach der Beerdigung dankte Tsutomu Machiko mit einigen in adstringierender Schale gekochte Kastanien. Auf seine Frage, ob sie hier leben möchte, antwortet sie: „Lass mich einen Moment darüber nachdenken“. Doch nach einer Weile ereignete sich etwas, das die Gefühle der beiden verändert ...

BESETZUNG

KENJI SAWADA („TSUTOMU“)



Der 1948 geborene japanische Sänger und Schauspieler wurde besonders durch seine Rolle in Paul Schraders biographischen Film MISHIMA (1985), über den japanischen Schriftsteller Yukio Mishima, einem internationalen Publikum bekannt. MISHIMA wurde 1985 in Cannes für die Palme d'Or nominiert und gewann im gleichen Jahr die „Best Artistic Contribution“. Zu seinen weiteren Filmen gehört das Familien-Horror-Musical-Erlebnis THE HAPPINESS OF THE KATAKURIS (2001) des Kult-Regisseurs Takeshi Miike, das 2004 auf dem Gérardmer Film Festival mit dem Special Jury Price ausgezeichnet und 2003 für den Chlotrudis Award nominiert wurde.

FILMOGRAPHIE

2022 DAS ZEN TAGEBUCH
2021 IT'S A FLICKERING LIFE
2001 THE HAPPINESS OF THE KATAKURIS
1991 HIRUKO-THE GLOBIN
1991 YUMEJI
1985 MISHIMA
1981 SAMURAI REINCARNATION
1979 THE MAN WHO STOLE THE SUN

TAKAKO MATSU („MACHIKO“)



Takako Matsu, 1977 geboren, debütierte mit sechszehn Jahren am Kabuki-za-Theater in Tokio. Schon im Folgejahr drehte sie ihr erstes TV-Drama und wurde schnell zu einem Nachwuchsstar in Japan. Für ihre Rolle in THE HIDDEN BLADE erhielt sie 2004 den Hochi Film Award als „Beste Schauspielerin“ und ein Jahr später den Japan Academy Prize. Außerdem ist sie in Japan eine bekannte Singer-Songwriterin und veröffentlichte bereits zehn Alben.

FILMOGRAPHIE (AUSWAHL)

2022 DAS ZEN TAGEBUCH
2020 LAST LETTER
2020 THE PASS: LAST DAYS OF THE SAMURAI
2018 IT COMES
2017 QUARTETT (Miniserie)
2014 CHIISAI OUCHI
2010 GESTÄNDNISSE
2007 HERO

REGIE UND DREHBUCH: YUJI NAKAE



Geboren 1960 in Kyoto, zog Yuji Nakae 1980 nach Okinawa, um ein Studium an der Fakultät für Landwirtschaft der Ryūkyū-Universität zu absolvieren. Im Rahmen der universitären Ryūkyūs Film Study Group, produzierte er in dieser Zeit bereits zahlreiche Filme. Sein professionelles Debüt hatte er 1992 als Regisseur des Episodenfilms PINEAPPLE TOURS, der auf der Berlinale gezeigt wurde. 1999 führte er Regie beim Film NAVI'S LOVE, der in Japan und insbesondere in Bezirk Okinawa ein großer Erfolg war. Nakae spezialisiert sich in seinen Filmen auf diese Region und bildet dort vorherrschende Themen, Musik, Sprache und Atmosphäre filmisch ab. So spielt auch der international beachtete Film HOTEL HIBISCUS (2003) in Okinawa. 2005 eröffnete er das „Sakurazaka Theater“ in der japanischen Stadt Naha, das er auch während seiner Tätigkeit als Filmregisseur bis heute leitet. Sein neuester Film DAS ZEN TAGEBUCH (2022) wurde 2022 auf dem San Sebastian Filmfestival in der Reihe «Kulinarisches Kino» ausgezeichnet.

FILMOGRAPHIE

- 2019 BON UTA (Dokumentarfilm)
- 2012 TAKASHIKA ASHIBUMI_NAKAMURA HARUJI
- 2009 EIN SOMMERNACHTSTRAUM
- 2008 40-JÄHRIGES PROBLEM (Dokumentarfilm)
- 2007 ICH VERMISSE DICH
- 2003 SHIAYURI CLUB GOES TO TOKYO (Dokumentarfilm)
- 1999 NAVI'S LOVE

NETPAC-Preis bei den 50. Internationalen Filmfestspielen Berlin/Newcomer-Preis des Bildungsministers für Kunstförderung/Herausragender Film der Kulturagentur

- 1994 PAIPATIROMA

- 1992 PINEAPPLE TOURS

*New Face Award der Director's Guild of Japan auf dem Sundance Film Festival in Tokio
Sonderpreis der Wettbewerbssektion der Jury
Einladung zur Young Forum-Sektion der 42. Internationalen Filmfestspiele Berlin*

AUTOR: MIZUKAMI TSUTOMU

Als Vorlage für sein Drehbuch verwendete Regisseur Yuji Nakae einen Essay des japanischen Schriftstellers Mizukami Tsutomu über die Tradition des Kochens. Die Erzählung «Tsuchi wo Kurau Hibi – 12 Monate von der Erde essen» enthält viele Anspielungen auf das Leben des Schriftstellers, die auch der Film aufgreift. 1919 in Fukui geboren, konnte Tsutomu sein Studium der japanischen Literatur an der Ritsumeikan-Universität aus gesundheitlichen und finanziellen Gründen nicht abschließen. 1952 veröffentlichte er dennoch sein autobiografisches Werk «Furaipan no uta», das ein Bestseller wurde. In Deutschland ist der Roman «Der Tempel der Wildgänse» erschienen, aus dem man ebenfalls Motive in DAS ZEN TAGEBUCH wiedererkennt.

MUSIK: YOSHIHIDE OTOMO

Nach seinem Debüt mit dem chinesischen Film BLUE KITE (Regie: Tian Zhongzhong, 1993), arbeitete Yoshihide Otomo als Filmkomponist an über 100 Filmmusiken. Zu seinen Hauptwerken zählen u.a. die Kompositionen aus den Filmen AH, SPRING! (Regie: Shinji Somai, 1998), FUKA (Regie: Shinji Somai, 2001) und CANARY (Regie: Akihiko Shioda, 2005). Für die Komposition des Fernsehromans AMACHAN (Regie: Tsuyoshi Inoue, Tomohiro Kuwano, Takegoro Nishimura, Toki Kajiwara, 2013) gewann er zahlreiche Auszeichnungen, darunter den Special Award bei den Tokyo Drama Awards 2013 und den Composition Award bei den 55. Japan Record Awards.

KULINARISCHER BERATER: YOSHIHARU DOI

Yoshiharu Doi, Vertreter des Delicious Food Research Institute, hat den Film als kulinarischer Berater betreut. Geboren 1957 in Osaka, studierte er nach seinem Universitätsabschluss 'Französische Küche' in der Schweiz und in Frankreich sowie 'Japanische Küche' in Osaka. 1992 machte sich Doi selbständig und entwickelt Möglichkeiten, die traditionelle japanische Küchenkultur über die Alltagsküche wieder in das moderne Leben in Japan zu integrieren. Dafür hält er Vorträge, publiziert u.a. in verschiedenen Medien und an Universitäten zur Lebensmittelerziehung. Neben zahlreichen Buch-Veröffentlichungen hat Doi ein eigenes Restaurant, eine Rezept-App (Yoshiharu Doi's Washoku App) und ist als Professor in Lehre und Forschung tätig.