



REICHES LAND - TRADITION UND GESCHICHTE DES ESSENS IN ISLAND

GÓSENLANDIÐ - ÍSLENSK MATARHEFÐ OG MATARSAGA / THE BOUNTIFUL LAND - ICELANDIC FOOD TRADITION AND FOOD HISTORY

Ein höchst appetitlicher Rundgang durch die isländische Küche von der Siedlungszeit bis zur Gegenwart, von alten Traditionsgerichten zu neuen Ernährungstrends. „Skyrella“ heißt Islands Antwort auf den Mozzarella – ein Weichkäse auf Basis des einheimischen Milchprodukts Skyr. In ihrer Geschichte des Essens in Island stellt Ásdís Thoroddsen Neuschöpfungen und alte Ernährungstraditionen vor. Geleitet von den historischen Speiseplänen der 85-jährigen Bäuerin Elín Methúsalemsdóttir, spürt sie den Veränderungen in der Tierhaltung und im Fischfang, bei der Jagd und Geflügelzucht nach. Gemeinsam mit Ernährungswissenschaftlern und Kochbuchautoren zeigt sie, wie die Küche und die Essenstraditionen sich in ihrem Land unter internationalem Einfluss änderten. Zugleich entdeckt sie eine Abkehr von der modernen Lebensmittelindustrie hin zu bewährten Rezepten in den Käsereien und Backstuben, bei der Fleischzubereitung und der pflanzlichen Nahrung. Denn auch in Island sind die Bio-Märkte drauf und dran, der Tiefkühl-Pizza den Rang abzulaufen!

A highly appetising journey through Iceland's cuisine, from the earliest settlements to the present; from traditional dishes to the newest nutritional trends. Skyrella is Iceland's answer to mozzarella – a soft cheese made from the ancient Icelandic dairy product skyr. In her history of Icelandic cuisine, Ásdís Thoroddsen introduces us to new inventions and age-old dietary traditions. Guided by the historical menus of 85-year-old farmer Elín Methúsalemsdóttir, the director traces changes in animal husbandry and fishing, the hunt, and poultry farming. Talking to nutritional scientists and cookbook authors, she shows how international influences changed the cuisine and food traditions of the country. She also explores the recent trend away from the modern food industry and back to proven traditional recipes in the cheese dairies and bakeries, in meat preparation, and plant-based cuisine. Because in Iceland, too, health food stores have their work cut out for them making a dent in frozen pizza sales.

Ásdís Thoroddsen, 1959 in Reykjavik geboren, studierte Schauspiel in Göteborg, 1983-89 Film an der Berliner dffb. Ihr Spielfilmdebüt „Ingaló“ (NFL 1992) wurde u.a. in Cannes gezeigt. Es ist in der diesjährigen NFL-Retrospektive ebenso zu sehen wie ihr Dokumentarfilm „We Are Still Here“ (NFL 2015). Sie ist Produzentin ihrer Filme sowie Autorin von Bühnenstücken und Hörspielen.



Ásdís Thoroddsen was born in Reykjavik in 1959. She studied acting in Gothenburg, and from 1983-1989, film at Berlin's dffb. Her narrative debut "Ingaló" (NFL 1992), which was also shown in Cannes, can be seen in this year's NFL Retrospective, alongside her documentary "We Are Still Here" (NFL 2015). She produces her own films and also writes stage and radio plays.

Island 2019, 97 Min., isl. OF, engl. UT

R: Ásdís Thoroddsen B: Ásdís Thoroddsen K: Birta Rán Björgvinsdóttir, Carolina Salas, Jóhann Máni Jóhannsson, Ásdís Thoroddsen D: Elín Methúsalemsdóttir, Björg Einarsdóttir, Bragi Vagnsson, Eyþór Bragi Bragason P: Ásdís Thoroddsen, Gjóla Films F: Icelandic Film Centre

Internationale Premiere

Fr 6.11.

13:45h
CS2

Sa 7.11.

9:30h
CS4