

IRRFAN KHAN

NIMRAT KAUR

LunchBOX

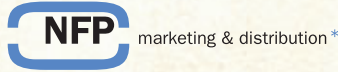
Eine kleine
Prise *Glück*
kann dein Leben
verändern



Ein Film von **RITESH BATRA**

NFP MARKETING & DISTRIBUTION™ PRÄSENTIEREN EINE DARFILM MOTION PICTURE FILM EINE RÖHIFILM ONE MOSAIC ASAP FILMS UND SIKHYA ENTERTAINMENT PRODUKTION IN KOPRODUKTION MIT ARTE FRANCE CINÉMA NATIONAL FILM DEVELOPMENT CORPORATION (INDIEN)
MIT UNTERSTÜTZUNG VON MEDIENBOARD BERLIN-BRANDENBURG ARTE FRANCE UNTER BETEILIGUNG VON ADE AUX CINÉMAS DU MONDE CENTRE NATIONAL DU CINÉMA ET DE L'IMAGE ANIMÉE MINISTÈRE DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES INSTITUT FRANÇAIS UND RITESH BATRA FILM "LUNCHBOX" IRRFAN KHAN NIMRAT KAUR NAWAZUDDIN SIDDIQUI
CASTING SEHER LATIF KOSTÜME NIHAARIKA KHAN MUSIK SERINA TOEIRA MASCHUNG MICHAEL KACZMAREK MUSIK MAX RICHTER SCHAUSPIEL SHRUTI GUPTA SCHNITT JOHN F LYONS KAMERA MICHAEL SIMMONDS EXECUTIVE PRODUCER LYDIA DEAN PILCHER IRRFAN KHAN UND RITESH BATRA KOPRODUZENTEN CEDOMIR KOLAR MARC BASCHET
DANUS TANDOVIC BENNY DRECHSEL NINA LATH GUPTA SHANAB ALAM VIVEK RANGACHARI SUNIL JOHN UND NITTIN KENI PRODUZENTEN GUNEET MONICA ANURAG KASHYAP UND ABHIN RANGACHARI DREHBÜCHER GESCHICHTE UND REGIE RITESH BATRA

DARFILM röhifilm CineMosaic USA ARTE NFDC www.LunchBox-derFilm.de MEDIENBOARD BERLIN-BRANDENBURG FILMWELT VERLEIH-AGENTUR NFP



präsentiert

*Lunch***BOX**

Regie & Drehbuch

Ritesh Batra

Darsteller

Irrfan Khan, Nimrat Kaur, Nawazuddin Siddiqui,
Denzil Smith, Bharati Achrekar, Nakul Vaid, Yashvi Puneet Nagar, Lillete Dubey

Produzenten

Guneet Monga, Anurag Kashayab, Arun Rangachari

Koproduzenten

Karsten Stöter, Benny Drechsel, Cedomir Kolar, Marc Baschet, Danis Tanovic,
Nina Lath Gupta, Shanaab Alam, Vivek Rangachari, Sunil John, Nittin Keni

Gefördert mit Mitteln von

Medienboard Berlin-Brandenburg, NFDC, CNC

KINOSTART: 21. NOVEMBER 2013

Im Verleih von **NFP marketing & distribution***

Im Vertrieb von **Filmwelt Verleihagentur**

VERLEIH

NFP marketing & distribution*

Kantstraße 54 | 10627 Berlin

Tel. 030 – 232 55 42 13

www.NFP.de

VERTRIEB

Filmwelt Verleihagentur

Rheinstraße 24 | 80803 München

Tel. 089 – 27 77 52 17

Fax 089 – 27 77 52 11

www.filmweltverleih.de

PRESSEBETREUUNG

boxfish films

Raumerstraße 27 | 10437 Berlin

Tel. 030 – 44 04 47 53

Fax 030 – 36 46 26 29

info@boxfish-films.de

Weitere Presseinformationen und Bildmaterial
stehen online für Sie bereit unter **www.filmpresskit.de**

INHALT

| | |
|--|-----------|
| Kurzinhalt | 5 |
| Pressenotiz | 5 |
| Inhalt | 6 |
| Interview mit Ritesh Batra | 9 |
| Rezept für „Aloo Amritsari“ | 12 |
| Mumbai | 13 |
| Rezept für „Dahi Bhalle“ | 16 |
| Die Dabbawallas | 17 |
| Die Darsteller | |
| Irrfan Khan – Saajan | 19 |
| Nimrat Kaur – Ila | 19 |
| Nawazuddin Siddiqui – Shaikh | 19 |
| Der Stab | |
| Ritesh Batra – Regie & Drehbuch | 20 |
| Karsten Stöter und Benny Drechsel – Koproduktion / Rohfilm | 20 |
| Rezept für „Bharva Bhaingan“ | 21 |
| Besetzung / Stab / Technische Daten | 22 |

KURZINHALT

Ila (Nimrat Kaur) möchte ihrer Ehe wieder mehr Würze verleihen. Mit ihren Kochkünsten will sie ihren Mann zurück gewinnen, denn die Hausfrau in der indischen Millionenstadt Mumbai fühlt sich seit geraumer Zeit vernachlässigt. Doch die ganz besondere Lunchbox, die sie ihm für die Mittagspause vorbereitet, gerät über die Dabbawallas – Lieferanten, die tagtäglich Tausende von Mumbaier Ehemännern mit den Köstlichkeiten ihrer Frauen beliefern – irrtümlich zu Saajan (Irrfan Khan), einem Büroangestellten, der kurz vor dem Ende seines Berufslebens steht und genau wie Ila eine einsame Großstadtseele ist. Als ihr Mann nicht reagiert, legt die verwunderte Ila am folgenden Tag eine Nachricht in die nächste Lunchbox – und erhält eine Antwort von Saajan. Ila wiederum antwortet ihm, und so beginnen sie sich regelmäßig Botschaften zu schicken, in denen sie sich dem anderen immer mehr offenbaren. Sie gestehen sich ihre Einsamkeit und ihre Ängste, ihre Erinnerungen und ihre kleinen Freuden. Und spenden einander Trost und geben sich Halt in einer Stadt, die schon so viele Träume und Hoffnungen ihrer Bewohner unter sich begraben hat. Sie haben sich noch nie gesehen, doch mit ihren Botschaften beginnen sie, sich in die realen Leben des anderen zu schleichen...

PRESSENOTIZ

Eine kleine Prise Glück kann das Leben verändern: Vor der Kulisse der Millionenmetropole Mumbai erzählt das bewegende Feelgood-Movie LUNCHBOX die Geschichte zweier einsamer Seelen, Ila und Saajan, die ein Wink des Schicksals zusammenführt. Durch eine eigentlich höchst unwahrscheinliche Fügung treten sie in das Leben des anderen – und nur durch ihre Worte und die Verführungskraft des Essens kommen sie einander näher. Manchmal liegt das Glück eben nur einen kleinen Zufall entfernt, und jederzeit hält das Leben eine völlig neue Wendung bereit – wenn man ihm nur seinen Lauf lässt. Ein im wahrsten Sinne des Wortes bezaubernder Film, der Herz und Sinne berührt und einen mit einem Lächeln aus dem Kino entlässt. Ein kleines Märchen aus einer großen Stadt.

Der Film des jungen indischen Regisseurs Ritesh Batra, in dem u.a. Irrfan Khan (LIFE OF PI: SCHIFFBRUCH MIT TIGER, SLUMDOG MILLIONÄR), Nimrat Kaur (PEDDLERS) und Nawazuddin Siddiqui (MISS LOVELY, GANGS OF WASSEYPUR) mit ihren schauspielerischen Leistungen begeistern, feierte bei den diesjährigen Filmfestspielen in Cannes in der Semaine de la Critique Weltpremiere und avancierte dort zum Geheimtipp des Festivals.

INHALT

Ila lebt in einer kleinen Wohnung in einem Vorort von Mumbai. Morgens winkt sie ihrer Tochter hinterher, wenn sie zur Schule geht. Dann schaltet sie das Radio ein, macht die Wäsche, kocht das Mittagessen für ihren Mann und plaudert mit Auntie, ihrer Nachbarin von oben. Die Gespräche zwischen den beiden werden durchs geöffnete Fenster geführt. Auch wenn es um delicate Angelegenheiten geht, die eigentlich nicht die gesamte Nachbarschaft etwas angehen. Doch Auntie ist da anderer Meinung. Und sie schickt Ila ein paar Gewürze im Körbchen-Lift einen Stockwerk tiefer, wenn sie oben riechen kann, dass dem Gericht unten noch das gewisse Etwas fehlt. Eine Kleinigkeit vielleicht, aber entscheidend für Aunties Plan, den Ila zunächst nur verfolgt, um ihrem Alltagstrott zu entkommen, ihrer Langeweile und dem Gefühl eingesperrt zu sein. Doch eigentlich hofft sie wirklich, durch die Zubereitung besonders raffinierter Gerichte das Herz ihres Ehemanns Rajeev zurückzugewinnen. Er vernachlässigt sie seit einiger Zeit, und einen Versuch ist es wert.

Pünktlich wie jeden Tag kommt der Dabbawalla gegen 11 Uhr und holt die fünfstöckige Lunchbox, die Ila ihrem Ehemann zubereitet hat, an der Haustür ab. Auf dem Gepäckträger seines Fahrrads sammelt er viele weitere Lunchboxen von anderen Ehefrauen aus der Gegend und fährt zum Bahnhof. Ein traditionsreiches Ritual, das sich in Mumbai alltäglich zigtausendfach zuträgt. Pünktlich zur Mittagspause wird das von der Ehefrau in den Vororten der Stadt zubereitete Mahl dann im Büro des Mannes auf seinem Schreibtisch ausgeliefert. Köstlich, frisch, warm, zuverlässig und billiger als jede Kantinenkost – von der liebenden Ehefrau an den hart arbeitenden Mann.

Dann passiert, was erstaunlicherweise so gut wie nie passiert, genauer nur ein von sechs Millionen Malen: Ilas Lunchbox landet auf einem falschen Schreibtisch. Bei Saajan, einem Angestellten, der seit 35 Jahren Schadensersatzansprüche für eine Versicherung bearbeitet und nie einen Fehler gemacht hat. Und zu dem gerade erst, einen Monat vor seinem Ausscheiden aus der Firma, der Firmenchef persönlich gekommen ist, um ihm seinen Nachfolger Shaikh vorzustellen – Saajan möge ihn einarbeiten.

Doch Shaikh ist so jung, übereifrig, agil und streberhaft, dass Saajan zunächst die Flucht ergreift und mit der Lunchbox in die Mittagspause verschwindet. Dort ist er nach dem quälenden Vormittag angenehm überrascht von einem außergewöhnlich guten Essen. Blitzblank sind die fünf Etagen der Lunchbox, die der Dabbawalla Ila am Nachmittag zurückbringt. Stufe 1 des Plans, so erfährt auch Auntie sogleich durchs Fenster, war erfolgreich! Doch als ihr gestresster Ehemann abends nach Hause kommt, wird schnell klar, dass nicht er sondern ein anderer ihre diesmal so besonders sorgfältig zubereitete Lunchbox erhalten haben muss. Auntie rät Ila, den Vorfall am nächsten Tag mit einer schriftlichen Notiz zu verifizieren. Und tatsächlich kommt am folgenden Nachmittag mit der Lunchbox auch eine Antwort zurück – geschrieben in einer Handschrift, die nicht die ihres Mannes ist.

LunchBOX

Fortan schickt Ila täglich neue Gerichte an den ihr Unbekannten, schreibt täglich neue Botschaften auf Zettel, die sie zwischen die Chapatis in der Lunchbox steckt. Und der fremde Mann schickt täglich seine Antworten zurück, lobt in seinen Nachrichten ihr Essen nicht nur, sondern er scheint vielmehr die versteckten Botschaften der Speisen zu verstehen – so, als wären die verschiedenen Aromen Geschichten, die gedeutet werden wollen. Während Rajeev, der Mann, der mit ihr Tisch und Bett teilt, mit seinem Essen nicht ganz so zufrieden scheint und Ila weitestgehend ignoriert. Es scheint, als liefere Saajans Restaurant – von dem er eigentlich das Essen bekommen sollte, das nun bei Rajeev landet – eben nicht die Art von Küche, die eine liebende Ehefrau ihrem Gatten zubereiten würde.

Saajan wiederum gewöhnt sich nicht nur an die köstlichen Gerichte von Ila, vielmehr fiebert er mittlerweile dem mittäglichen Besuch des Dabbawalla so sehr entgegen, dass es sogar seine Kollegen bemerken. Wohl auch deswegen, weil Saajan bisher immer ein Sinnbild des Angestellten „von gestern“ war, der ganz unauffällig seinen Aufgaben nachgegangen und nie groß aufgefallen ist. Und von dem alle erwarten, dass er sich schon bald, wenn sein letzter Tag in der Firma gekommen ist, unauffällig aus dem schnelllebigen Mumbai verabschiedet und ins provinzielle Nasik zieht, dem Ort seiner Herkunft.

Sie sind sich noch nie begegnet, doch mit ihren Botschaften beginnen sie, sich in die Leben des anderen zu schleichen. So wie Ila sich in ihren Nachrichten an Saajan ihre Einsamkeit und Sorgen von der Seele schreibt, so sind es seine eigenen Briefe an Ila, die Saajan erst jetzt bewusst machen, wie sehr ihm seine Unauffälligkeit zuwider ist. Und wie sehr er sich verändert hat – dass er eigentlich ein Mann ist, der das Leben liebt und der ihm mit Humor begegnet, dass beides aber verloren gegangen ist, seit ihm nach dem Tod seiner Frau niemand mehr zuhört und keiner mehr ihn versteht.

Und wie Saajan sich in seinen Botschaften Ila immer weiter öffnet, so beginnt er ausgerechnet in seinem Nachfolger Shaikh einen Freund und Verbündeten zu finden. Obwohl halb so alt, anderer Herkunft und Religion, fangen die beiden an, mit demselben Zug nach Hause zu fahren und sich dabei auch privat kennen zu lernen. Zwar dauert es eine Weile, bis Saajan, der Christ, einer Einladung des Muslims Shaikh zu einem Essen folgt, doch bis dahin hat er erfahren, dass Shaikh mit seiner Verlobten zusammen lebt, früher in Saudi Arabien als Küchenhilfe gearbeitet hat – und dass er Waise ist und genau wie er selbst keine Familie mehr hat. Das verbindet. Doch der eigentliche Klebstoff dieser ungewöhnlichen Beziehung ist der Humor, den Shaikh mit einem sympathischen Augenzwinkern versprüht, und den nun auch Saajan langsam aber sicher wieder zu finden scheint.

Ila wiederum findet über ihre feine Nase heraus, warum ihr Mann nie Zeit für sie hat, die Familie vernachlässigt, und sich weder für sie noch für ihre gemeinsame Tochter interessiert: Rajeev hat eine Affäre – und ist sogar „busy“, als Ilas Vater stirbt. So werden die Briefe von Ila und Saajan mit der Zeit immer länger. Persönlicher. So schreibt Ila einmal, sie habe gehört, dass die Menschen in Bhutan glücklicher seien, und dass es vielleicht gut wäre dorthin zu ziehen. Und Saajan fragt zurück, was wäre,

wenn er mit nach Bhutan ginge. Bhutan, das Land, aus dem so viele Menschen nach Mumbai fliehen, um dort das Glück eines besseren Lebens in Wohlstand zu finden. Einem Wohlstand, in dem sie beide längst leben, sie, die zur neuen Mittelklasse Mumbais gehören, die Wohnungen haben, Wasser, Waschmaschinen und genug zu essen. Ein Wohlstand aber, den sie beide für die wirklich wichtigen Dinge des Lebens nicht nutzen können, und der ihnen kein Glück der Welt erkaufen kann.

Ein Glück, das Shaikh gefunden hat. Als er Saajan offenbart, dass er seine Verlobte heiratet, bittet er ihn zugleich, als sein Trauzeuge aufzutreten. Einen anderen hätte er auch nicht gehabt, denn beim obligatorischen Hochzeitsfoto ist Saajan der einzige, der als „Familie“ neben dem von schweren Girlanden fast erdrückten Bräutigam steht. Während die Familie der Braut so groß ist, dass sie kaum auf das Foto passt.

Während Saajans letzter Arbeitstag näher rückt, trifft Ila eine kühne Entscheidung, die nicht länger auf sich warten kann: Sie bittet Saajan um ein persönliches Treffen – eine Begegnung, die schon lange überfällig ist. Sie verabreden sich zum Essen in einem Restaurant, wo Ila an einem Tisch auf Saajan wartet...

INTERVIEW MIT RITESH BATRA

Die berühmten Dabbawallas von Mumbai spielen in Ihrem Film Schicksal - durch eine statistisch höchst unwahrscheinliche Verwechslung der Lunchboxen. Konnten Sie sie so einfach als Mitwirkende gewinnen? Dramaturgisch baut Ihr Film ja ausgerechnet auf der Fehlerquote von 1:6 Millionen auf.

Ich habe vor sechs Jahren einen – leider nie vollendeten – Dokumentarfilm über die Dabbawallas gemacht. Während dieser Arbeit habe ich sehr viel Zeit mit ihnen verbracht, ihren Alltag und das logistische System kennen gelernt. Damals entstand auch die Idee für diesen Film. Einige der Dabbawallas sind meine Freunde geworden, die sehr genau verstanden haben, dass ich auf der unwahrscheinlichen „Fehlerquote“ ein Märchen aufbaue. Ich möchte ja, dass man den „Fehler“ auch als „Fügung“ begreifen kann. ‚Der falsche Zug kann einen zum richtigen Ziel bringen‘, heißt es dazu in meinem Film. Wobei ich nicht ausschließen kann, dass es unter den 5000 Dabbawallas in Mumbai einige gibt, die mich kritisieren könnten...

Sie bringen durch die vertauschte Lunchbox drei Menschen mit sehr unterschiedlicher Sozialisation zusammen.

Genau darum ging es mir. Ich wollte in meinem Film zeigen, wie viele unterschiedliche Mumbais es in Mumbai tatsächlich gibt, wobei die Religion der Protagonisten nicht im Vordergrund steht. Die unterschiedlichen Religionen verstärken lediglich die kulturellen Differenzen der drei Hauptfiguren. Das lässt sich in Details besser zeigen und verstehen als durch große Gesten. Nehmen wir das Essen als Beispiel, die geschmacklichen Vorlieben: Saajan kommt aus Bandra, ein Viertel in Mumbai, in dem ich selbst aufgewachsen bin. Dort isst man in aller Regel nicht so ‚scharf‘ wie etwa in den muslimischen Vierteln der Stadt, in denen Shaikh lebt. Als Saajan endlich Shaikhs Einladung zum Abendessen annimmt, sieht man, wie ihm dort die vielen Chillies zu schaffen machen und Tränen in die Augen treiben. Solche Details waren mir sehr wichtig, in der Summe ergeben sie die ‚message‘ meines Films.

Wenn man LUNCHBOX gesehen hat, kommt man mit großer Lust und Appetit auf indisches Essen aus dem Kino. Film & Food – welche Bedeutung hat diese Beziehung für Sie?

Ich wollte nie einen Film über das Essen, über die indische Küche machen. Das hat sich eher zufällig, ganz natürlich ergeben. Für mich ist Essen ein narratives Vehikel, eine Einstiegsmöglichkeit in ein viel größeres Thema, das sich darunter verbirgt. Ich glaube, dass man mit Essen oder bestimmten Mahlzeiten das Herz eines Mannes erreichen kann – wenn ich mich selbst mal als Beispiel nehmen darf. Ich liebe gutes Essen, ich koche gerne, meine Frau ist Mexikanerin, und auch in unserer Beziehung geht es oft und viel ums Essen.

In Mumbai hat heutzutage fast jeder ein Handy, sogar Menschen, die auf der Strasse leben. Ihre Protagonisten aber schreiben sich Liebesbriefe, mit der Hand!

Ila und Saajan verbindet die Sehnsucht nach der alten Welt, die fast schon untergegangen ist. Beide

umweht dieses altmodische Flair, deswegen schreiben sie sich ja – und tauschen keine Telefonnummern aus. In den Briefen entdecken sie nach und nach, dass sie beide zu den Menschen zählen, die ganz bewusst an Werten festhalten, die andere als nostalgisch ansehen. Saajan gehört zu der wohl letzten Generation von Menschen, die 35 Jahre lang ohne Unterbrechung auf dem gleichen Arbeitsplatz saßen – das hat ihn geprägt. Ila hingegen, wesentlich jünger als Saajan, sehnt sich so sehr nach einer romantischen Liebesbeziehung, dass sie ihr materielles Glück zu opfern bereit ist.

Bitte erzählen Sie etwas mehr über Ila, ihre unglückliche Ehe – und ihr sonderbares Verhältnis zu der stets unsichtbaren Nachbarin Auntie?

Ich wollte Ila nie 'repräsentativ' anlegen. Aber vielleicht ist sie es? Es gibt in Mumbai unzählige Frauen, die wie Ila leben. Frauen, die sich nach der Eheschließung für das Wohl des Ehemanns und der Kinder aufopfern und sich selbst total vernachlässigen. Ila ist eine Frau, die von ihrem Ehemann nicht etwa durch Schläge oder Gewalt misshandelt wird - Rajeev quält sie durch seine Gefühlskälte und Ignoranz. Auntie ist - in Besetzung und Inspiration - eine 'reale' Schauspielerin aus einer indischen Sitcom der 1980er Jahr Wagle ki duniya. Die Stimme der Schauspielerin Bharti Achrekar als „Radhika“ erlangte damals in ganz Indien Berühmtheit. Sie wurde so populär, weil sie einen Nerv traf, besonders unter den indischen Hausfrauen - Frauen wie Ila. Bharti saß übrigens während der Dreharbeiten immer neben mir und dem Monitor, während sie durchs Fenster zu Ila sprach - ihre Stimme wurde nicht etwa nachträglich im Studio aufgenommen.

Fast den gesamten Film sieht man Ila nur in ihrer Wohnung - ihre Welt ist sehr klein. Umso aufmerksamer betrachtet man die ‚realitätsnahe‘ Einrichtung, die Möbel...

Wir haben den gesamten Film an Original-Schauplätzen gedreht. Das ist in Mumbai nicht einfach – besser gesagt: ein logistischer Albtraum. Kaum jemand macht das so, es ist zu teuer und zu kompliziert für die meisten Produktionen. Trotzdem war mir genau das extrem wichtig. Über die Liebe zum Detail vermittelt sich so viel über das Wesen der Charaktere. Wir haben zum Beispiel das Apartment von Ila und Rajeev tatsächlich in dem Viertel gemietet, wo sie auch in der Filmgeschichte wohnen. Dort haben wir lange geprobt: Während der Vorbereitungszeiten haben die beiden dort die „glückliche Phase“ ihrer Ehe durchgespielt, die Zeit vor der Filmzeit. Dazu gehörte, dass die beiden an der Einrichtung ihrer Wohnung mitwirkten. Sie haben sich das Apartment – unseren Set – mit einem realistischen Budget selbst eingerichtet, waren gemeinsam Einkaufen. Das hatte den Nebeneffekt, dass sich Nimrat Kaur beim Drehen in der Wohnung tatsächlich zu Hause fühlte.

Shaikh, der Muslim im Trio, ist ein ganz anderer Typ als Ila und Saajan. Liegt das an seiner Herkunft? Ist es seine Persönlichkeit?

Shaikh verkörpert für mich so etwas wie „das gute Mumbai“. Er ist eine jener Personen, die sich trotz aller Schwierigkeiten immer irgendwie zurechtfinden, das ist eine Überlebensstrategie für viele Menschen in dieser Stadt. Als Waise hat Shaikh keine Familie – also sucht er sich eine. Er lässt Saajan gar

keine Wahl – er macht ihn zu seinem väterlichen Freund, zu seinem Trauzeugen. In der Hinsicht ist er der Antipode zu Saajan. Was die beiden verbindet, ist ihre große Einsamkeit, die Shaikh in manchen Momenten so glücklich und traurig zugleich erscheinen lässt. Nawazzudin Siddiqui kann so etwas sehr gut spielen.

Unabhängige indische Filmemacher werden – nicht nur hierzulande – immer wieder zu ihrem Verhältnis zu „Bollywood“ befragt. Manchmal werden sie daran gemessen, zumindest aber in Vergleich gestellt. Wie und wo sehen Sie sich in der besonderen Filmlandschaft Indiens?

Ich komme aus Mumbai, bin dort aufgewachsen, habe aber auch einige Jahre meines Lebens außerhalb Indiens verbracht, in New York, im Mittleren Osten. Meine Frau ist aus Mexiko. Ich wollte einen Film machen, der Zuschauer aus aller Welt anspricht. Es war für mich ein ganz natürliches, schon durch meine Biographie begründetes Bedürfnis. Doch ich brauchte dafür internationale Partner, die mich bei diesem Vorhaben unterstützen würden.

Daher auch die zahlreichen europäischen Koproduzenten?

Ich hätte diesen Film niemals nur mit einer indischen Finanzierung realisieren können. Etwa die Hälfte des Budgets kam aus Indien, den Rest mussten wir aus anderen, europäischen Quellen finden. Ich habe mich einfach von Anfang an entschlossen, die Vielzahl meiner Partner als Chance anzusehen. So habe ich etwa die Rohfassung des Films an alle geschickt und jeden um genaues Feedback gebeten. Das war auf der Kommunikationsebene arbeitsintensiv, aber es hat mir auch sehr geholfen, zu verstehen, was ich wollte. Ich habe meinen Koproduzenten gesagt, dass ich mir jeden ihrer Kritikpunkte genau ansehe – aber mir am Ende die Freiheit als Regisseur herausnehme, ihren Vorschlägen zu folgen oder auch nicht. Das hat sehr gut geklappt. Ich möchte diese Frage aber eigentlich anders beantworten: ich habe meine technische Crew von Anfang an international besetzt, vorwiegend mit Leuten aus den USA und aus Deutschland, deren Arbeit ich schätze. Eine rein indische Crew wäre kaum in der Lage gewesen – etwa auf der Tonebene, bei der Farbkorrektur, bei der Mischung – solche technische Qualität zu liefern wie ich sie mir für diesen Film immer vorstellte. In Indien wird wesentlich schneller produziert – ich kann in Mumbai keinen Soundingenieur finden, der sich zwei Monate Zeit für die Postproduktion nehmen würde. Und dass, obwohl ich auf „Songs“ verzichtet habe! Trotzdem ist mein Film zutiefst indisch: meine Liebe zu Bollywood ist in LUNCHBOX quasi „mit eingebaut“.

Liegt in dieser Kombination vielleicht das Erfolgsrezept Ihres Films? Gleich nach der Premiere in Cannes kamen jede Menge Festivaleinladungen aus aller Welt, und Verkäufe in fast 30 Länder?

Vielleicht. Ich war gerade beim Filmfestival in Odessa. Die Menschen dort, vor allem die älteren, kennen das indische Bollywood-Kino noch aus Sowjetzeiten. Nach der Vorstellung kam eine Frau zu mir und sagte, dass sie ganz lange keinen indischen Film mehr gesehen habe, der so ehrlich war, so verwurzelt in der indischen Kultur, und der sie deswegen an Bollywoodfilme von früher erinnert habe. Das hat mich sehr gefreut: Ich wollte einen Film machen, der bis ins kleinste Detail aufrichtig ist.

Dieses Gericht schickt Ila zusammen mit einem gut gewürztem Punjabi Curry, nachdem Saajan zuvor ein Essen als zu salzig bezeichnet hatte.

Saajans Reaktion auf dieses Gericht: „Dear Ila, the salt was fine today, the chili was a bit on the higher side... But I had two bananas after lunch ... they helped to extinguish the fire in my mouth, and I think it will also be good for the motions.“ (Deutsche Fassung folgt.)

ZUBEREITUNG

Die **Kartoffeln** schälen, waschen und mit Hilfe einer Gabel einstechen. Für 15 Minuten in gesalzenes Wasser legen.

Ausreichend **Öl** in einem Wok erhitzen und die Kartoffeln bei mittlerer Hitze frittieren, bis sie goldbraun sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und zur Seite stellen.

- 20-24 **kleine Kartoffeln**
- **Öl** zum Fritieren

- 2 Esslöffel **Senföl**
- 1 Teelöffel **Kuminsamen**
- 1 Prise **Asa Foetida-Gewürzmischung**
- 2 große, gehackte **Zwiebeln**
- 1 Esslöffel **Ingwer-Knoblauch Paste**
- 3 große, gehackte **Tomaten**
- ½ Esslöffel **rotes Chilipulver**
- ½ Teelöffel **Kuminpulver**
- ½ Teelöffel **Kurkumapulver**
- 1 Esslöffel **Korianderpulver**
- **Salz** nach Belieben
- ½ Teelöffel **Garam Masala Pulver**
- 1 Esslöffel **frische Korianderblätter**, gehackt
- 1 Stück **Ingwer**, in dünne Streifen geschnitten

Das **Senföl** in einer Pfanne erhitzen, bis es anfängt zu rauchen.

Abkühlen lassen und erneut erhitzen. **Kuminsamen** und **Asa Foetida-Gewürzmischung** dazugeben und bei mittlerer Hitze so lange braten, bis die **Kuminsamen** sich verfärben.

Zwiebeln hinzufügen und für 3-4 Minuten sautieren, dann die **Ingwer-Knoblauchpaste** dazugeben und für eine Minute weiter braten. Etwas Wasser dazugeben und rühren.

Danach die **Tomaten** unterrühren und mit in wenig Wasser aufkochen, bis diese breiig werden.

Rotes Chili-, Kumin-, Koriander- und Kurkumapulver mit etwas Wasser dazugeben und verrühren.

Die frittierten Kartoffeln dazugeben, gut vermengen und für 2 Minuten kochen. Erneut Wasser und **Salz** dazugeben. Gut verrühren und für 5 Minuten köcheln lassen, zuletzt **Garam Masala** dazugeben und rühren.

Vom Herd nehmen, mit **Korianderblättern** und **Ingwerstreifen** garnieren und heiß servieren.



MUMBAI

Mumbai oder Bombay? Die Namen sind beide im aktiven Gebrauch. ‚Bom Bahia‘ – der schöne Hafen – so hatten die Portugiesen die kleine, früher unbedeutende Fischersiedlung an der Westküste des Subkontinents im 16. Jahrhundert getauft. Der neue Name ‚Mumbai‘ würdigt die hinduistische Göttin Mumbadevi, der ein alter Tempel im Stadtzentrum geweiht ist. Die offizielle Umbenennung der Stadt fand 1996 statt – allerdings nicht nur als später, „anti-kolonialer“ Befreiungsakt. Nationalistische Untertöne klangen mit, denn kurz zuvor hatten schwere Auseinandersetzungen zwischen fundamentalistischen Hindus und Muslimen die Stadt erschüttert, bei denen 900 Menschen ums Leben kamen. 70% der Opfer waren Muslime. Viele Inder sehen in den Ereignissen eine Zäsur, die den Traum von Mumbai als Stadt, in der Menschen verschiedener Religionen friedlich nebeneinander lebten, zerstörten.

Mumbai ist eine Stadt, die es Autoren von Reiseführern nicht gerade leicht macht – die Sehenswürdigkeiten lassen sich bequem auf zwei, drei Seiten aufzählen. Viele raten westlichen Touristen sogar explizit, den Besuch möglichst kurz zu gestalten: Die Stadt stinkt vielerorts entsetzlich, der Verkehr ist eine einzige Zumutung, die Slums zählen zu den größten der Welt, die Hotels sind teuer, viele Museen in einem erbärmlich traurigem Zustand, historische Gebäude roten vor sich hin – und so weiter. Aber Mumbai ist eben auch die „City of Gold“ mit einer magischen Anziehungskraft, die man ohne weiteres mit der von New York oder Paris vergleichen kann. Es braucht jedoch alle Sinne und den Willen, sie zu überfordern, versucht man, diesem Geheimnis auf die Spur zu kommen. Es sei denn, man nähert sich Mumbai auf Umwegen an – zum Beispiel über Filme. C.I.D aus dem Jahr 1956 könnte man sich beispielsweise ansehen, darin singt Dev Anand den immer noch populären Song Bombay meri jaan (Bombay – meine Liebe) – die heimliche Hymne der Stadt.

Mumbai ist die Wirtschafts- und Finanzmetropole Indiens, die ihre Blütezeit dem Baumwollboom verdankt. Im Stadtzentrum, entlang der zwei wichtigen Eisenbahnlinien, stehen noch viele der riesigen Spinnereien und Webereien, wie Industrie-Saurier. Einige sind bereits zu schicken Einkaufs- und Bürozentren umgebaut worden, über den anderen kreisen Spekulanten – die Immobilienpreise in Mumbai ähneln denen in Tokio. Die Baumwollindustrie zog vor allem zu Beginn des 20. Jahrhunderts Migranten aus dem ganzen Subkontinent an, oftmals kamen nur die Männer. Heute sind die meisten der Menschen, die täglich neu in die überfüllte Stadt drängen, Flüchtlinge vom Land – Bauern, die von der Landwirtschaft nicht mehr leben können. In Mumbai hoffen sie, genau wie damals die Migranten, auf eine Anstellung als Kuli oder Riksha-Fahrer, als Hausmädchen oder Putzfrau, oder sie träumen von einer Filmkarriere. Viele dieser Menschen leben in schlimmster Armut, sogar für einen Platz auf dem Bürgersteig zahlt man in Mumbai „Miete“. Die meisten wissen das ganz genau bevor sie ankommen – und trotzdem hören sie nicht auf, den Traum von Mumbai weiterzuträumen.

Der Stoff, aus dem diese Träume von Mumbai, der Stadt, die aus Bettlern Millionäre macht, Verstoßenen eine neue Heimat bietet und Kulisse für eigentlich unmögliche Liebesgeschichten ist, werden in Bollywood gemacht. Die berühmte „Film City“ hätte ohne die vielen indischen Migranten niemals entstehen können – mehrere hundert Personen arbeiten an den Sets großer Produktionen. Ein Vielfaches an Personal, im Vergleich zu westlichen Studios. Die Handwerkskünste der Migranten aus allen Teilen des Landes waren immer schon sehr gefragt, ebenso die notgeborene Bereitschaft, 12, 15 und mehr Stunden am Tag für geringes Geld Tee zu kochen, Kostüme zu nähen, als Komparsen herumzulaufen, Elektrokabel zu verlegen, Windmaschinen zu bedienen und der Hauptdarstellerin am Set einen Sonnenschirm zu halten. Die unglaublich gemischte, multi-ethnische, multi-linguale, multi-kulturelle Bevölkerung von Mumbai war aber nicht nur als „Produktiv-Kraft“ für die Entstehung der Bollywood-Studios entscheidend. Als 1896 der erste Film im Watson-Hotel lief, schlug das Ereignis ein wie eine Bombe. Den europäischen und amerikanischen Filmverleihern entging die stark ausgeprägte Kinoleidenschaft der Inder nicht, in der Stummfilmzeit wurde fast alles, was in Italien, Frankreich, Russland, Deutschland und in den USA produziert wurde, auch nach Indien verschifft. Es dauerte keine 20 Jahre und der erste indische Film wurde produziert. Doch erst mit der Einführung des Tonfilms entwickelte das indische Kino seine unverkennbaren Elemente. Filme, die Mumbai als verheißungsvolle Traumstadt zeigen, kommen beim indischen Publikum immer gut an – und mit jedem dieser Filme wächst die Zahl derer, die es genau deswegen nach Mumbai zieht. Die meisten kommen mit der Eisenbahn, zu der viele Inder ein ausgesprochen emotionales Verhältnis haben – eine Erklärung für die vielen Zugszenen im indischen Kino. Die Züge haben romantisch klingende Namen, und keineswegs nur „Nerds“ kennen ihre Abfahrtszeiten auswendig, obwohl sie nie selbst mit dem Zug gefahren sind.

Einer der bekanntesten und meist gefilmten Orte der Stadt ist der gigantische Victoria Terminus, der mit der ortsüblichen Vorliebe für Abkürzungen von allen VT genannt wird (obwohl er auch, wie viele Strassen, 1996 offiziell umbenannt wurde, was Ortsfremden die Orientierung nicht einfach macht). Zur Rushhour ist das Passagieraufkommen hier so gewaltig, dass man Mühe hat, wenn man sich „gegen den Strom“ bewegt. Hier kommen morgens die Menschenmassen an, die in den Vorstädten wohnen und mit der Bahn zur Arbeit fahren, eine Stunde, zwei Stunden pro Strecke. Die Züge sind dann so voll, dass es Ungeübten kaum gelingt, ein – oder auszusteigen. Die beiden Bahnlinien, die den Norden mit dem Süden verbinden, sind die Lebensadern der Stadt. Und auch wenn viele reiche Mumbaiker das Zugfahren schon aus Prestigegründen meiden und lieber stundenlang mit ihren Chauffeuren im Stau stehen: Lässt man in den nach Geschlechtern getrennten Waggonen das Auge wandern, hat man die Stadt als Mikrokosmos wundersam komprimiert vor sich, neben sich, um sich. Tief verschleierte Frauen, coole Girlies mit Laptops, Sekretärinnen, die im Zug das Gemüse fürs Abendessen vorbereiten, Slumkinder, die Haarspangen und billigen Schmuck oder frittierte Snacks verkaufen – es gibt sogar Schneiderinnen, die während der Fahrt Maß nehmen für Sari-Blusen, die sie tags darauf fertig abliefern. „Trainfriends“ nennen sich Frauen, die stets zur selben Zeit fahren, auf immer derselben Bank sitzen, die mit strategischem Kampfgeist täglich neu erobert und verteidigt werden muss. „Trainfriends“ sind

häufig sehr gemischte Gruppen, die lediglich ein ähnliches Alter verbindet – die Mädchen und Frauen haben unterschiedliche Hautfarben und Religionen, sie unterhalten sich auf englisch oder hindi – und sprechen zuhause mit ihren Familien malayalam oder urdu, marathi, gujarati oder bengalisch. Im Zug spürt man diesen feinen Stolz darauf, trotzdem miteinander befreundet zu sein. Das macht sie zu „Bombay Girls“ (– manchmal klingt der alte Name einfach besser, urbaner.)

Mumbai ist aufgrund seiner (Industrie)-Geschichte eine Stadt, die ethnisch und kulturell gemischter ist als andere Städte Indiens. Das hat sich in den letzten 20 Jahren des Wirtschaftsbooms nicht verändert. Die Stadt ist nur immer voller, lauter und größer geworden. Die Mittelschicht hat zahlenmäßig stark zugenommen, ohne dass die Extreme von immensem Reichtum und schlimmster Armut in den oberen und unteren Gesellschaftsschichten verschwunden wären. In den Wohnbezirken oder Stadtteilen erkennt man gleich, ob es muslimische oder christliche Viertel sind, auch die Parsen haben eigene Siedlungen. Doch egal, wohin man kommt: In einem Apartmenthaus, das von Superreichen bewohnt wird, findet man sicher irgendwo Diensthelfer oder Kindermädchen, die wirken, als würden sie einem anderen Jahrhundert leben als ihre Arbeitgeber. Ausgebeutet, ja – aber zumeist unbehelligt lässt man sie in ihrem komplett anderen Kosmos. Das Nebeneinander solcher Kontraste birgt enormen sozialen Sprengstoff, manchmal wundert man sich, warum es – zahlreicher Angriffe auf diese extreme Stadtzivilisation zum Trotz – eine vergleichsweise friedliche Stadt ist. Die Toleranz, die in Mumbai den Nachbarn, dem Kollegen, den Mitreisenden, den Taxifahrern oder Gemüseverkäuferinnen im Alltag entgegengebracht wird, äußert sich selten pathetisch. Es wirkt eher wie ein Geheimnis, über das man nicht so offen spricht, um es nicht zu gefährden. In Mumbai darf man anders sein und nicht nur mit seinesgleichen verkehren: Diese kostbare Freiheit ist es, die die Stadt zum Sehnsuchtsort macht.

Die Lunchbox, die dieses Essen enthält, teilt Saajan mit Shaikh in der Kantine. Shaikh ist begeistert: "It's great. Just great." (Deutsche Fassung folgt.)

ZUBEREITUNG

Die eingeweichten **Urid Bohnen** abgießen und mit etwas Wasser zu einer geschmeidigen Masse verrühren.

Ingwer und **grüne Chilis** fein hacken und mit dem **Salz** beimengen unditerrühren, dabei ggf. etwas Wasser hinzugeben.

Den **Joghurt** mit Salz, **Steinsalz** und **Zucker** verrühren, bis zur Verwendung kühlen.

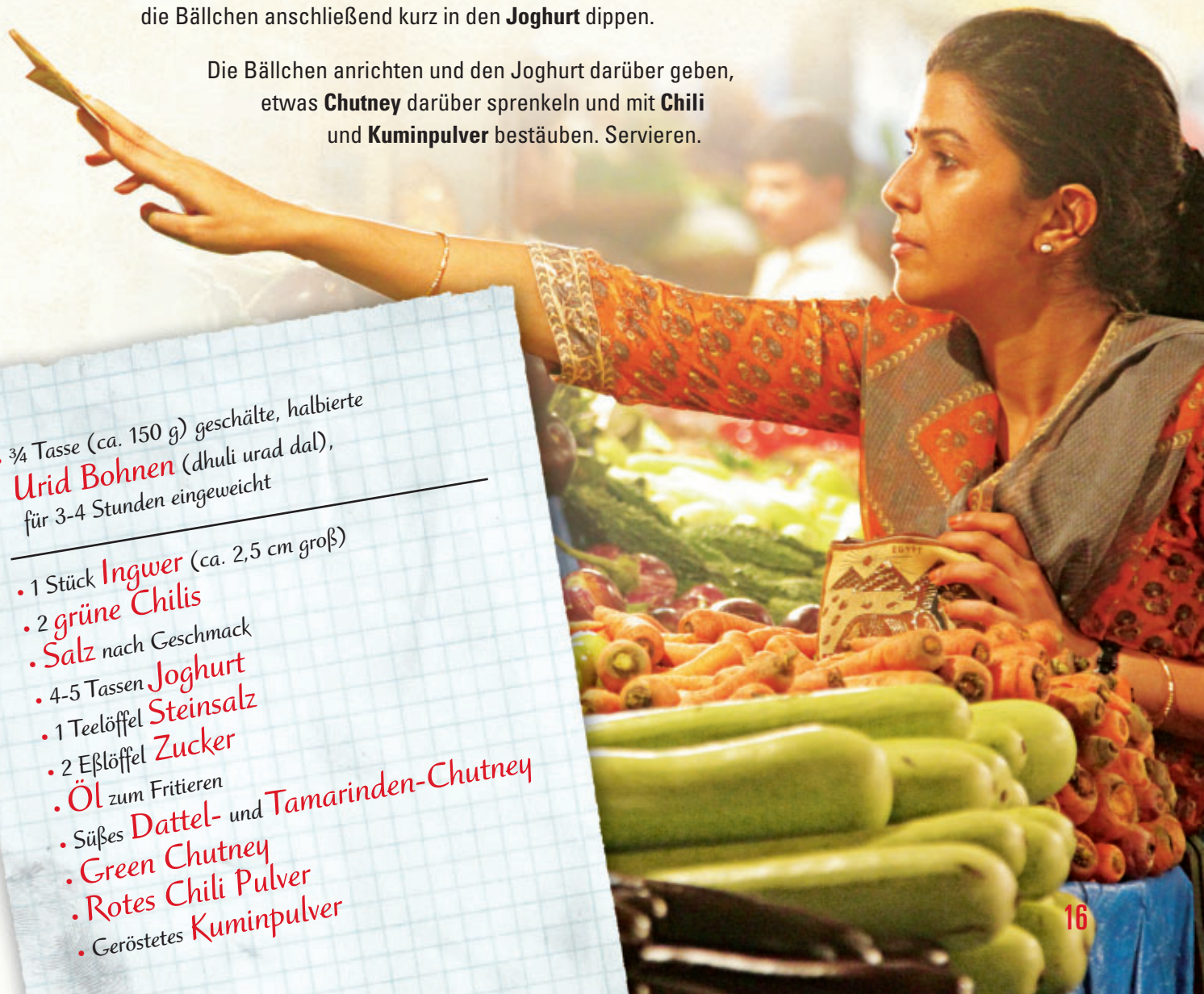
Das **Öl** in einem Wok oder einer hohen Pfanne erhitzen. In einer weiteren Schüssel Wasser bereitstellen.

Mit Hilfe eines feuchten Löffels oder mit angefeuchteten Händen aus dem Teig Bällchen formen, in das Öl geben und goldbraun frittieren. Danach herausnehmen, auf Küchenpapier abtrocknen und für einige Minuten in das Wasser geben.

Nach dem Herausnehmen das überschüssige Wasser herausdrücken, die Bällchen anschließend kurz in den **Joghurt** dippen.

Die Bällchen anrichten und den Joghurt darüber geben, etwas **Chutney** darüber sprengeln und mit **Chili** und **Kuminpulver** bestäuben. Servieren.

- $\frac{3}{4}$ Tasse (ca. 150 g) geschälte, halbierte **Urid Bohnen** (dhuli urad dal), für 3-4 Stunden eingeweicht
- 1 Stück **Ingwer** (ca. 2,5 cm groß)
- 2 **grüne Chilis**
- **Salz** nach Geschmack
- 4-5 Tassen **Joghurt**
- 1 Teelöffel **Steinsalz**
- 2 Eßlöffel **Zucker**
- **Öl** zum Frittieren
- Süßes **Dattel-** und **Tamarinden-Chutney**
- **Green Chutney**
- **Rotes Chili Pulver**
- Geröstetes **Kuminpulver**



DIE DABBAWALLAS

Die Dabbawallas gehören zu Mumbai wie die Tuk Tuk-Fahrer zu Bangkok, die Gondolieri zu Venedig oder die Almhirten zu den Alpen. Dabei stammen die Dabbawallas gar nicht aus Mumbai, sondern aus einer dörflichen Region im drei Zugstunden entfernten Pune, dem „Heidelberg“ des Bundesstaates Maharashtra. Dort hatte vor 125 Jahren ein Mann eine Marktlücke entdeckt, aus der sich im Laufe der Zeit ein Servicesystem entwickelte, dem Prince Charles bei seinem Besuch in Mumbai 2005 zu Welt-ruhm verholfen hat. Seither tragen die Dabbawallas ihre weißen Gandhi-Kappen mit stolzem Selbstbewusstsein. Doch schon vorher wurden sie in Mumbai sehr geschätzt.

Die Geographie der Stadt zwingt viele Menschen tagtäglich zu langen Reisen, zumeist mit der Bahn, um zu ihren Arbeitsplätzen zu gelangen. Die Menschen müssen ihre Wohnungen früh morgens verlassen, oft gibt es dann noch kein Wasser, man behilft sich mit Eimern und Containern. Doch zum Kochen reicht es nicht mehr. Zudem braucht indisches Essen in aller Regel extrem lange Zubereitungszeiten. Es ist deswegen selbst für eine fleißige, früh aufstehende Hausfrau – in Indien ist Kochen nach wie vor fast reine Frauensache – fast unmöglich, ihrem Mann ein Lunchpaket mitzugeben, wenn sie nicht ganz auf Schlaf verzichten möchte. Butterbrote oder indische Äquivalente kommen für die Inder als dauerhafte Ernährung schlicht nicht in Frage. Im Gegenteil: Wohl kaum ein Land der Welt hat derartig viele spezifische Gerichte – jede Region, jede Gelegenheit, jede Saison, jede Religion, jede Kaste hat ihre eigene Küche. Die Jain etwa essen weder Zwiebeln noch Knoblauch, die Christen essen weniger scharf als die Muslime, die Bengalen brauchen ab und zu Fisch mit Senföl zubereitet um nicht zu verhungern, die Malayali bevorzugen Speisen mit Kokos, für Parsen ist eine Mahlzeit ohne Fleisch nicht vollständig, während viele Brahmanen sich heute noch weigern, etwas zu essen, was Menschen aus niedrigeren Kasten zubereitet haben. Eine ungeschriebene Regel sagt zudem, dass eine gute indische Braut etwa 2000 Gerichte zubereiten können sollte, bevor sie heiratet. Klar, das schließt die Chutneys und Pickles mit ein, aber trotzdem. Verwunderlich also nicht, dass fast jeder Inder das Essen zu Hause für das Beste hält. Und eigentlich nur in Notfällen, bei Hochzeiten, auf Reisen oder auf Verwandtenbesuch außerhalb isst. Von Sonderlingen, die gerne chinesische oder italienische Restaurants besuchen und dafür viel Geld bezahlen ist hier nicht die Rede, es geht um die Mehrheit der Bevölkerung, den Otto-Normalverbraucher von Mumbai.

Die Tatsache, dass Inder am liebsten zu Hause essen, hat sich im Globalisierungszeitalter nicht verändert und funktioniert als Ausgangspunkt für die Serviceleistung der Dabbawallas immer noch ganz hervorragend, mit sogar steigenden Gewinnkurven. Die Dabbawallas – 5000 gibt es in Mumbai – transportieren von Montags bis Samstags 130000 Essen durch die Stadt. Und zwar in mehrstöckigen Lunchboxen aus Metall. In den einzelnen Etagen ist Platz für Reis, Dal, Chapati, Chutney, Chicken Tikka, Spinat – oder was auch immer zubereitet wurde. Pünktlich auf die Minute klingelt der Dabbawalla dann an

LunchBOX

der Wohnungstür, wobei erwartet wird, dass die Lunchbox fertig im Beutel zur Abholung bereit steht. Etwa 25-30 Lunchboxen werden von einem Dabbawalla aus einer Nachbarschaft abgeholt. Er lädt sie aufs Fahrrad, fährt zum Bahnhof. Dort übergibt er seine Fracht dem Kollegen, der sie so sortiert, dass sie auf einem Holzbrett schnell in den Gepäckwagen der Bahn gehievt werden können. Ein einfaches, aber effektives Zeichensystem ermöglicht es, die Lunchboxen so zu gruppieren, dass ein weiterer Kollege sie am jeweiligen Zielbahnhof gesammelt in Empfang nehmen kann. Und von dort bringt ein weiterer Dabbawalla die Lunchbox bis zum Schreibtisch des Mannes. Ein bis zwei Stunden dauert das Ganze, je nach Entfernung, so lange ist das Essen in den Lunchboxen noch warm. Und er, der Empfänger, muss weder ein teures Restaurant aufsuchen – dazu reicht eine Mittagspause in Mumbai auch meistens nicht – noch in die Kantine gehen. Stattdessen öffnet er den Henkel, ordnet die Schüsselchen im Halbkreis vor sich und isst daraus, mit der Hand. Und dann, am Nachmittag, wiederholt sich die Prozedur mit den leeren Lunchboxen – rückwärts.

Umgerechnet fünf bis sieben Euro kostet dieser Service den Kunden im Monat. Ein Preis, der durch kein Dumping bedroht wird: die Dabbawallas sind fantastisch organisiert. Ein Dabbawalla stiehlt einem anderen keine Kunden. Überhaupt gibt es einen solch entwickelten Kodex, dass Wirtschaftsforscher und der Chef von Federal Express schon nach Mumbai kamen, um von den Dabbawallas zu lernen. Wiewohl die meisten Analphabeten sind, haben die Dabbawallas etliche, an Eliteuniversitäten ausgebildeten Manager schwer beeindruckt. Ihr raffiniertes System mit Springern zu arbeiten, das klare, einfache und effiziente Markierungssystem, das Gebot absoluter Pünktlichkeit – auch der Kunden –, die langjährige Kundenbindung, das Gemeinschaftsgefühl der Gruppen, in denen die Dabbawallas zusammenarbeiten und ihren Profit als Lohn gerecht untereinander teilen: All das funktioniert nahezu perfekt. Seit den 1950er Jahren gibt es sogar einen Fund, in den alle Dabbawallas monatlich einen bestimmten Betrag abführen. Daraus werden Renten bezahlt, aber auch Kosten für gestohlene Fahrräder erstattet. Man kann sich zwar zum Dabbawalla ausbilden lassen, aber es ist im strengen Sinn kein Beruf – eher eine Berufung. Alle Dabbawallas gehören einer bestimmten Kaste an, die zuverlässige Auslieferung der Lunchboxen ist ihnen eine religiöse Pflicht.

Es gibt jedoch eine gesellschaftliche Tendenz, die den Service der Dabbawallas langfristig in Frage stellen könnte: Immer mehr Frauen in Mumbai werden berufstätig – weil sie es wollen, oder weil sich viele Familien das teure Leben in Mumbai sonst nicht leisten können. Die Dabbawallas haben längst darauf reagiert und holen Lunchboxen inzwischen auch von Großküchen oder aus bestimmten Restaurants für ihre Empfänger ab. Doch ihren Service auszuweiten und selbst Catering anzubieten – das lehnen die Dabbawalla mit der gleichen Vehemenz ab wie den Einsatz von Mopeds und Handys. Zu oft fällt in Mumbai der Strom aus, das wissen die Dabbawallas nur zu gut. Sie kennen ihre Stadt – und sie wissen sich mit ihr in einer außergewöhnlichen Symbiose.

DIE DARSTELLER

IRRFAN KHAN – Saajan

Der mehrfach ausgezeichnete Schauspieler Irrfan Khan arbeitet sowohl für Film und Fernsehen als auch im Theater und wurde in seinem Heimatland Indien durch sein Mitwirken in mehr als 30 Bollywood-Produktionen bekannt, darunter THE WARRIOR (2001), MAQBOOL – DER PATE VON MUMBAI (2003), HAASIL (2003) und ROG (2001). Zudem moderierte er die TV Show „Mano Ya Mano“ und spielte in populären Werbespots. 2013 gewann Irrfan Khan den National Film Award als Bester Schauspieler für seine Hauptrolle in PAAN SINGH TOMAR, einem Biopic über einen Sportler, der zu einem berühmten Banditen wurde. Zu einem der bekanntesten und populärsten indischen Darsteller weltweit machten Irrfan Khan seine Mitwirkung in Filmen wie SLUMDOG MILLIONÄR (2008), DARJEELING LIMITED (2007), THE AMAZING SPIDER-MAN (2012), LIFE OF PI – SCHIFFBRUCH MIT TIGER (2012) und in der HBO-Serie IN TREATMENT – DER THERAPEUT. Irrfan Khan erhielt drei Filmfare Awards, einen Screen Actors Guild Award und eine Nominierung für den Independent Spirit Award. 2011 wurde er mit dem vierthöchsten indischen Zivilorden, dem Padma Shri, ausgezeichnet.

NIMRAT KAUR – ILA

Die Schauspielerin Nimrat Kaur war zuletzt im hoch gelobten Film PEDDLERS zu sehen, der beim Filmfestival Cannes 2012 in der Semaine de la Critique gezeigt wurde. Im selben Jahr spielte sie im erfolgreichen Hindi Film LUV SHUV TE CHICKEN KHURANNA. Als bekannte Theaterschauspielerin wirkte Nimrat Kaur in populären Produktionen wie ALL ABOUT WOMEN, BOMBAY TALKIES, BAGHDAD WEDDING und RED SPARROW mit. Die Absolventin der renommierten Delhi Universität begann ihre Karriere mit Musikvideos und Werbespots.

„Die Schauspielerei hat mir das meiste über das Leben beigebracht“, sagt Nimrat Kaur. „Imaginäre Menschen und Welten zum Leben zu erwecken, auf dieser Reise Orte sehen und Menschen begegnen zu können, sind für mich die größten Geschenke dieses Berufs.“

NAWAZUDDIN SIDDIQUI – SHAIKH

Nawazuddin Siddiqui wird oft als „Posterboy“ des neuen indischen Kinos bezeichnet. Seine Karriere nahm 1999 ihren Lauf, als er an der Seite von Amir Khan in SARFAROSH spielte. Seitdem hat Siddiqui große Rollen in Filmen wie MISS LOVELY, TALAASCH, GANGS OF WASSEYPUR, AATMA, PEEPLI LIVE, CHITTAGONG und BLACK FRIDAY angenommen. Beim Indian National Film Award erhielt er den Sonderpreis der Jury für seine Darstellung in TALAASH, Siddiqui wurde zudem bei den 7. Asian Film Awards in Hong Kong als Bester Nebendarsteller ausgezeichnet und von der GQ als „Breakthrough Talent 2012“ des „Man of the Year Award“ gekürt. Beim Filmfestival Cannes 2013 war Nawazuddin Siddiqui neben LUNCHBOX mit zwei weiteren Filmen vertreten, BOMBAY TALKIES und MONSOON SHOOTOUT.

DER STAB

RITESH BATRA – REGIE & DREHBUCH

LUNCHBOX, Ritesh Batras im Mumbai gedrehtes Spielfilmdebüt, feierte beim diesjährigen Cannes Film Festival in der Reihe Semaine De La Critique Weltpremiere. Bereits mit seinen Kurzfilmen wurde Ritesh Batra zu vielen internationalen Filmfestivals und kulturellen Veranstaltungen eingeladen. So wurde sein aktueller Kurzfilm, CAFÉ REGULAR, CAIRO auf über 40 internationalen Festivals präsentiert und gewann 12 Preise, darunter den FIPRESCI-Preis der Internationalen Kurzfilmtage Oberhausen sowie eine lobende Erwähnung der Juries in Tribeca und Chicago. Ritesh Batras Drehbuch THE STORY OF RAM war Teil des Sundance Screenwriters und Directors Lab 2009. Derzeit arbeitet Ritesh Batra an seinem nächsten Film PHOTOGRAPH und einem Kurzgeschichten-Band.

Ritesh Batra ist in Mumbai geboren und aufgewachsen, aktuell pendelt er mit seiner Frau Claudia und der gemeinsamen Tochter Aisha zwischen seiner Heimat und New York.

KARSTEN STÖTER UND BENNY DRECHSEL – KOPRODUKTION / ROHFILM

Rohfilm ist eine unabhängige deutsche Produktionsfirma mit Büros in Leipzig und Berlin. Die Firma wurde 2005 von Karsten Stöter und Benny Drechsel gegründet mit dem Ziel, Spiel- und Dokumentarfilme für den internationalen Arthouse-Sektor zu entwickeln und zu finanzieren. Der Schwerpunkt von Rohfilm liegt auf starken emotionalen Kinogeschichten und der Zusammenarbeit und Förderung von ausgeprägten Filmtalenten.

BHARVA BHAINGAN

Saajan liebt Auberginen. Als er in der Lunchbox Bharva Bhaingan vorfindet, zaubert dies ein Lächeln auf sein Gesicht.

ZUBEREITUNG

Die **Auberginen** waschen und der Länge nach halbieren, dabei darauf achten, dass diese am Strunk zusammengehalten werden.

Die **Zwiebeln** rösten, bis sie leicht gebräunt sind. Die **Koriander-, Sesam-, Kumin-, Mohn- und Bockshornkleesamen** zusammen mit den **Erdnüssen** und den **Kokosnussraspeln** anbraten, bis das Ganze die Farbe verändert und ein feines Aroma entsteht.

Die gerösteten **Zwiebeln, Gewürze, Ingwer, Knoblauch, Salz, Kreuzkümmel, Chilipulver** und **Zucker** zu einer sehr feinen Paste zerrühren. **Tamarindenpaste** dazugeben und gut mixen.

LunchBOX

- 250 Gramm **kleine Auberginen**
- 2 mittelgroße **Zwiebeln**, geviertelt
- 1½ Teelöffel **Koriandersamen**
- 1½ Esslöffel **Sesamsamen**
- 2 Esslöffel **Erdnüsse**
- ½ Teelöffel **Kuminsamen**
- ¾ Teelöffel **Mohnsamen**
- 1 Esslöffel getrocknete, geriebene **Kokosnuss**
- 1 Prise **Bockshornkleesamen**
- 1 Stück grob gehackter **Ingwer**
- 2 Esslöffel **Tamarindenpaste**
- ½ Tasse **Olivenöl**
- 6-8 grob gehackte **Knoblauchzehen**
- **Salz** nach Belieben
- 1 Prise **Kurkumapulver**
- ½ Teelöffel **rotes Chilipulver**
- ½ Teelöffel **Rohrzucker**
- 1 Zweig **Curryblätter**

Mit dieser Mischung die aufgeschnittenen **Auberginen** füllen, den Rest zur Seite stellen.

Das **Olivenöl** in einem Wok erhitzen, **Curryblätter** dazugeben und für eine Minute anrösten, die gefüllten **Auberginen** dazugeben und für ca. 10 Minuten sautieren.

Die restliche Mischung dazugeben und vorsichtig einrühren. Zwei Tassen Wasser dazugeben, abdecken und bei niedriger Hitze kochen bis die **Auberginen** gar sind und Öl an die Oberfläche tritt.

Heiß servieren.

BESETZUNG

| | |
|----------------|----------------------------|
| Saajan | Irrfan Khan |
| Ila | Nimrat Kaur |
| Shaikh | Nawazuddin Siddiqui |
| Mr. Shroff | Denzil Smith |
| Mrs. Deshpande | Bharati Achrekar |
| Rajeev | Nakul Vaid |
| Yavshi | Yavshi Puneet Nagar |
| Ilas Mutter | Lillete Dubey |

STAB

| | |
|--------------------|---|
| Regie und Drehbuch | Ritesh Batra |
| Produzenten | Guneet Monga, Anurag Kashayab, Arun Rangachari |
| Koproduzenten | Karsten Stöter, Benny Drechsel, Cedomir Kolar, Marc Baschet, Danis Tanovic, Nina Lath Gupta, Shanaab Alam, Vivek Rangachari, Sunil John, Nittin Keni |
| Executive Producer | Lydia Dean Pilcher, Irrfan Khan, Ritesh Batra |
| Produktionsfirmen | Sikhya Entertainment (Indien) Dar Motion Pictures (Indien) Rohfilm (Deutschland) ASAP Films (Frankreich) Cine Mosaic (USA) |
| Gefördert von | Medienboard Berlin-Brandenburg CNC |
| Kamera | Michael Simmonds |
| Schnitt | John Lyons |
| Production Design | Shruti Gupte |
| Ton | Michael Kaczmarek |
| Musik | Max Richter |

TECHNISCHE DATEN

Bildformat: **1:2.33** Tonformat: **5.1** Länge: **105 Minuten**

Autorin der Texte ‚Mumbai‘, ‚Die Dabbawallas‘, Interview mit Ritesh Batra und Inhalt: Dorothee Wenner, freie Filmemacherin und Journalistin, seit 1990 im Auswahlkomitee des Internationalen Forums des Jungen Films und Sonderbeauftragte der Berlinale für die Regionen Indien und Subsahara-Afrika. Von 2006-2010 Leiterin des Berlinale Talent Campus. Als Dokumentarfilmerin und Autorin weist sie ihre Arbeit besonders als Expertin für den indischen Kulturraum und den indischen Film aus.