

BOILING POINT

Gut gekocht, ist halb gewonnen

Rezension Kath.ch, Sarah Stutte

Der Chefkoch eines Londoner Gourmetrestaurants steht kurz vor einem Nervenzusammenbruch: Familie kaputt, Hygieneinspektor und Gastrokritikerin in der Küche. Philip Barantinis Gastro-Thriller «Boiling Point» entführt in den faszinierenden Mikrokosmos Gourmetküche.



Andy Jones, Chefkoch eines Londoner Gourmetrestaurants, steht kurz vor Weihnachten vor einem Nervenzusammenbruch. Eilig läuft er durch die dämmrigen Strassen Londons, ist zu spät dran für die Arbeit und in ein Telefonat vertieft, das den Zusammenbruch seines Familienlebens kurz und bündig darlegt.

In der Küche ist die Hölle los

In der Küche halten derweil die unerschütterliche Teamleiterin Carly und ihr verzweifelter Kollege Freeman die Stellung. Auf den überforderten Andy, der seinen Stress an seinem Team auslässt, warten nicht nur eine ganze Reihe anspruchsvoller Gäste, sondern auch ein pingeliger Hygieneinspektor und der unangekündigte Besuch seines Koch-Rivalen Alastair Skye, der eine gefürchtete Restaurantkritikerin im Schlepptau hat.

Stress und Teamwork in der Gourmetküche

Regisseur und Drehbuchautor Philip Barantini weitet seinen gleichnamigen, mehrfach prämierten Kurzfilm hier auf Spielfilmlänge aus. Stephen Graham spielt den nervösen Küchenchef am Rande des Chaos, der seine Sorgen im Alkohol zu vergessen sucht, mit Bravour. Dadurch, dass dieser Gastro-Thriller in einer einzigen Plansequenz gedreht wurde, erlebt das Publikum den extremen Stress im Mikrokosmos Restaurant hautnah mit.

Kameramann Matthew Lewis führt mit unaufdringlichem Geschick durch diese absolut glaubwürdige hektische Welt, in der alle auf ihre Art mit Unsicherheiten zu kämpfen und den Druck zu bewältigen haben. Das Ergebnis ist ein pikanter Nervenkitzel, dessen Energie mitreisst, emotional bewegt und der mit tiefschwarzem Galgenhumor gewürzt ist.

Der Sterne-Koch, angeschlagen und übermüdet, sieht alles über sich hereinbrechen.

Chefkoch Andy Jones steckt in der Misere. Zwar ist sein hippestes Londoner Restaurant jeden Abend ausgebucht. Doch in der Küche brodelt es buchstäblich: Vom Lebensmittelinspektor gibt es schlechte Noten, die Managerin schäumt vor Wut und die Crew ist überarbeitet. Krampfhaft versucht Andy, die Balance zwischen Arbeits- und Privatleben nicht zu verlieren. Letzteres liegt in Scherben, und seine psychische Gesundheit ist angeschlagen. Dann taucht auch noch ein alter Freund und Rivale auf – in Begleitung einer aalglatten Restaurantkritikerin.



Unbeschönigt und packend

Nervenaufreibend ist das Wort, mit dem sich dieser Film am besten beschreiben lässt. Zwar gibt es Momente, in denen Andy, ganz der erfahrene Patron, kurz Herr einer chaotischen Lage zu werden scheint. Doch diese Momente dauern Millisekunden. Dann schlägt die Stimmung um, es türmen sich Probleme auf Probleme, und der Sterne-Koch, angeschlagen und übermüdet, sieht alles über sich hereinbrechen. «Boiling Point» ist weit weg von anderen Feel-Good-Movies über Essen und Restaurants. Sinnliche Kochszenen in Zeitlupe und leidenschaftlich schwadronierende Köche sucht man hier vergebens. Stattdessen zeichnet Regisseur Philip Barantini ein authentisches und packendes Porträt der zeitgenössischen Sterne-Gastronomie.



Hautnah dabei ohne Schnitt

Die Intensität des Filmes ist dabei auch der Art der Aufnahme geschuldet. 90 Minuten ohne Schnitt, gefilmt mit einer Kamera, erlaubt einer Filmcrew – genau wie in der Sterne-Küche – fast keine Fehler. Erstaunlicherweise wirkt der Film aber nicht durchorchestriert, sondern glaubwürdig. Das Publikum wähnt sich mittendrin in der brummenden Abendschicht des Londoner Szene-Restaurants.

Für viel Echtheit sorgt die brillante Darstellung von Chefkoch Andy Jones. Stephen Graham spielt den ausgebrannten Koch mit einer solchen Überzeugung, dass man ihm den kratzbürstigen Charme, aber auch die drohende Nervenkrise jederzeit abnimmt. Mal weckt er Empathie, wenn er sich für seine Fehler entschuldigt, dann sorgt er für Ärger, weil er versucht, sich davonzustehlen. In diesem Film ist der Hauptcharakter alles andere als sympathisch, und doch möchte man ihm gut zureden, dass er doch mehr auf sich schauen sollte, weil sonst ganz sicher eine Katastrophe droht.

Blick in die Gegenwart

Damit legen die Verantwortlichen von «Boiling Point» den Finger auf die wunde Stelle der Sterne-Gastronomie: Denn hinter den Hochglanz-Bildern von schön angerichteten Tellern und durchgestylten Gourmettempeln stehen die Köchinnen und Köche unter enormem Druck, an dem schon grosse Vorbilder der Branche zerbrachen.

Branchenprofis werden auch sonst viel Realität im Film erkennen. Die unangepasste Küchen-Aushilfe, die besserwisserische Managerin und der Koch, der den Suchtmitteln etwas zu zugeneigt ist, kommen wohl jeder und jedem, der in der Gastronomie gearbeitet hat, bekannt vor. Doch auch allen anderen sei der Film empfohlen. Einerseits bietet er einen Einblick, wie viel Arbeit hinter einem vermeintlich perfekten Abend im Sterne-Restaurant steckt. Andererseits liefert Regisseur Barantini mit «Boiling Point» ein feinfühlig komponiertes Sozialdrama.

«Boiling Point» (2021) ist ein immersives Filmdrama von Regisseur Philip Barantini über die Herausforderungen und Krisen in der Sterne-Küche. Da der Regisseur vor seinem Durchbruch selbst jahrelang in einer Küche gearbeitet hat, wirkt sein Schaffen äusserst realitätsnah. Der Film wurde für vier Baftas nominiert, darunter «Outstanding British Film of the Year» und «Best Casting».