



Staffel 1, 6 Episoden

Food

ab 25. September, montags, 20:15 Uhr (44 Min.)

Eat: The Story of Food

Wie hat sich die Kultur des Essens im Laufe der Zeit gewandelt? Welche Zutaten machen ein gutes Gericht aus? Und warum liegen Genuss und Reue immer so nah beieinander? In Form eines sechsgängigen Doku-Menüs betrachtet „Eat: The Story of Food“ die Menschheit unter dem Aspekt der Nahrungszubereitung und -aufnahme – von der Entdeckung des Feuers in grauer Vorzeit bis hin zur Systemgastronomie des 21. Jahrhunderts.

Gleich in der ersten Folge widmet sich die Serie kulinarischen Meilensteinen der Geschichte. Da ist zum Beispiel Christoph Kolumbus, der aus der Sicht der Europäer nicht nur Amerika entdeckte, sondern von dort auch Tomaten, Kartoffeln und Schokolade mitbrachte. Oder Julia Child, die die französische Küche in den USA salonfähig machte. Schließlich geht es um Clarence Birdseye, den Erfinder der Tiefkühlkost.

In einer weiteren Episode dreht sich alles um den Genuss von Fleisch. „Eat: The Story of Food“ zeichnet einen langen Weg nach: vom über eiszeitlichem Feuer gerösteten Mammut-Steak zum feinen Filet in den Top-Restaurants New Yorks. Darüber hinaus ist der unbändige menschliche Drang nach Süßem eines der zentralen Themen. Woher kommt er – und warum geht's offenbar nicht ohne Zucker?

„Eat: The Story of Food“ untersucht außerdem, welche Rolle Muscheln, Seetang & Co. für eine gesunde Ernährung spielen, ob Junkfood wirklich so schlecht ist wie sein Ruf und wie der Anbau von Getreide vor vielen tausend Jahren das Leben der Menschen grundlegend veränderte und heute nicht mehr aus den Haushalten wegzudenken ist – sei es in Form von Brot, Bier, Pasta, Reis oder Pizza. In jeder Folge kommen Anthropologen, Historiker und Psychologen ebenso zu Wort wie einige der besten Köche der Welt.

USA 2014, Zweikanalton, OT: Eat: The Story of Food





Staffel 1, 6 Episoden

Living Culture

**ab 1. September, freitags,
20:15 Uhr (44 Min.)**

Asiens Gesichter

Asien ist der größte Kontinent der Erde. Und doch sind die Kulturen auf dieser gigantischen Landmasse zwischen Ural und Kamtschatka, zwischen Eismeer und der tropischen Inselwelt Indonesiens vielen Menschen hierzulande unbekannt. „Asiens Gesichter“ gewährt spannende Einblicke in die Vielfalt dieses faszinierenden Erdteils und deckt einige der am besten gehüteten Geheimnisse auf.

In der sechsteiligen Serie geht es u.a. um die aus westlicher Sicht recht skurrile Sportart „Kwang“. Dabei steigen thailändische „Kampfkäfer“ in den Ring und liefern sich erbitterte Duelle – angefeuert von Trainern und einer euphorischen Menschenmenge. In einer weiteren Folge stehen chinesische Hacker-Kids im Mittelpunkt, die scheinbar mühelos in die bestgeschützten Datensysteme der Welt einbrechen. Außerdem gibt es einen Trip zu den Tempelanlagen von Angkor Wat im kambodschanischen Dschungel: Furchtlose Minensucher riskieren hier tagtäglich ihr Leben, um die Touristenattraktion von tückischen Minen zu befreien.

Darüber hinaus begibt sich „Asiens Gesichter“ auf eine Pilgerreise zur Geburtsstätte der Martial Arts: dem Wudang-Berg im Herzen Chinas, wo Kung-Fu-Schüler eine knochenharte Ausbildung durchlaufen müssen. Schließlich liefert die Serie ein eindringliches Porträt der Hijras, dem sogenannten „dritten Geschlecht“ Indiens, und wirft einen Blick in die Spielhöhlen Hongkongs, in denen etliche Millionen Dollar umgesetzt werden.

Australien 2015, Zweikanalton, OT: Asia to the World



Staffel 1, 6 Episoden

Food

**ab 11. September, montags,
21:00 Uhr (22 Min.), Doppelfolgen**

Poh & Co

Poh Ling Yeow ist Malerin, Make-up-Artist, Köchin und Gastgeberin der TV-Sendung „Poh & Co.“ – und sie gehört zu den aufsteigenden Sternen der australischen Kochszene. Doch auch wenn sie immer viel um die Ohren hat, nimmt sie sich Zeit für gutes Essen. Zusammen mit ihrem Mann Jono, mit vielen anderen Familienmitgliedern und ihren Freunden zaubert sie ständig ebenso neue wie köstliche Speisen auf den Tisch.

Pohs Temperament ist einfach mitreißend, ihr Lachen in erfrischender Weise ansteckend. Gleich in der ersten Folge beginnt die in Malaysia geborene Australierin mit chinesischen Wurzeln damit, einen ihrer großen Träume in die Wirklichkeit umzusetzen: Schon immer hat sie sich einen eigenen Gemüsegarten gewünscht – und Jono macht sich gemeinsam mit einem Kumpel daran, den Boden des Grundstücks vorzubereiten, auf dem später Pohs kleines Paradies entstehen soll.

Poh selbst besucht derweil den Koch Andre. Von ihm lernt sie, wie man echt italienisches Focaccia-Brot backt und eine leckere Caponata mit frischem Gemüse zubereitet. Ein eigener Marktstand steht ebenfalls auf Pohs To-do-Liste. Mit ihrer Freundin Sarah experimentiert sie in der Küche, um raffinierte Gerichte zuzubereiten, die sie auf dem Markt anbieten kann. Tatsächlich gelingt es den beiden, eine ganze Reihe leckerer Speisen zu kreieren, darunter selbstgemachte Marmeladen, Kuchen und Gebäck.

UK 2015, Zweikanalton, OT: Poh & Co