

# **BOILING POINT**

## **Unter Druck im Sterne-Restaurant Filmbulletin, Jacqueline Maurer**

In einer Plansequenz gefilmt verfolgt Boiling Point den hektischen Alltag eines Restaurants. Dass der Regisseur selbst einmal Koch war, zeigt sich anhand der äusserst realistischen Darstellung des stressigen Küchenalltags.

Andy Jones ist als Chefkoch eines Londoner Sterne-Restaurants unter Dauerstress und -beobachtung. Er hat sichtlich seine Mühe damit, den Betrieb, der aufgrund nicht eingehaltener Standards hinabgestuft wird, auf Trab und sich auf den Beinen zu halten. Das wirkt sich auf sein Privatleben aus, das er mit kurzen Telefonanrufen aufrechtzuerhalten versucht. Mit so einem Anruf auf dem Arbeitsweg beginnt auch der Film und damit der ausgebuchte Abend, den ein eingespieltes Küchenteam bewältigt und dem wir auf Schritt und Tritt folgen.

Die Wahl des Regisseurs Philip Barantini, sein Drama in einer einzigen Einstellung zu drehen – einer Plansequenz, wie wir sie aus Birdman, Victoria oder 1917 kennen –, passt perfekt zum Setting des Restaurants. Und genau zu demjenigen, dessen Kochzone lediglich durch eine Theke vom Gästebereich abgetrennt ist. Genau in diesem Lokal hatte Barantini, der zwölf Jahre lang Koch war, gearbeitet, bevor er zum Filmgeschäft wechselte. Diese Berufserfahrung ist Boiling Point an der realistischen Darstellung von Zubereitungsweisen, den Abläufen und dem Umgang miteinander anzumerken. Das gesamte Filmteam geriet selbst unter Druck, indem es aufgrund des Lockdowns nur vier statt der geplanten acht Durchgänge drehen konnte.

Das brillante Ergebnis kann sich wahrlich sehen lassen. Boiling Point überzeugt durch das glänzende Schauspiel, allen voran von Stephen Graham und Vnette Robinson, ebenso wie durch den gewaltigen Sog, den der Plot, das Setting und die Kameraarbeit von Matthew Lewis und Team auf uns ausüben.