

Jak se vaří dějiny

6 válek * 10 receptů * 60 361 024 mrtvých

PR A TISKOVÝ SERVIS:

Martina Reková, martina.rekova@4press.cz, tel. 731 573 993
Klára Mixová, klara.mixova@4press.cz, tel. 731 514 462

DISTRIBUCE:

Zuzana Pudilová, info@aerofilms.cz, tel. 608 300 797
Aerofilms, s.r.o., Vodičkova 41, Praha 1 110 00

PROGRAMACE:

Jakub Němeček, program@aerofilms.cz, tel. 572 501 989, 775 920 082

PRODUCENT:

Milan Kuchynka, Negativ s.r.o., Ostrovní 30, Praha 1, tel:224933755,
milan@negativ.cz

Scénář a režie: Peter Kerekeš
Kamera: Martin Kolár
Střih: Marek Šulík
Hudba: Marek Piaček

Účinkují: Vassilij Nikolajevič Logunov - **Rusko**
Franz Wienhart - **Německo**
Klavdia Matvejevna Lobanovová – **Rusko**
Heinz Rudinger – **Německo**
Liepke Distel – **Izrael**
Békés Mihály - **Maďarsko**
Jacques Besson - **Francie**
René Bianchi - **Francie**
Ljudmila Vladimirovna Kornevová - **Rusko**
Mladen Vlachyňa - **Chorvatsko**
Branka Mudrenić - **Chorvatsko**
Ankica Pavlović - **Chorvatsko**
Branko Trbovič - **Srbsko**
Peter Silbernagel – **Německo**

www.akosavariadejiny.sk

SYNOPSIS

Dokumentární film o vojenských kuchařích, o tom, jak každodenní potřeby tisíců ozbrojených a hladových žaludků ovlivňovaly vítězství a prohry státníků.

O polní kuchyni jako modelu světa, kde se příprava jídla stává taktikou boje. Boje o velké ideály, které stojí na pevných nohách kuchyňského stolu.

Film *Jak se vaří dějiny* je postavený na dvanácti receptech vojenských kuchařů od druhé světové války až po válku v Čečensku, od Francie přes Balkán až po Rusko.

O FILMU

V novém dokumentárním snímku ***Jak se vaří dějiny*** se renomovaný slovenský režisér Peter Kerekeš podobně jako ve svých předešlých dokumentech (*Ladomírské morytáty a legendy*, 1998; *66 sezón*, 2004) opět zaměřuje na dávnou minulost i nedávnou přítomnost. Prostřednictvím dramatických příběhů vojenských kuchařů, kteří vařili pro vojáky v průběhu mnoha krvavých válečných konfliktů, nás tvůrce provede různými zeměmi, dějinnými epochami, událostmi, jež změnily historii i mapu Evropy. A tím nás zároveň i zasvěťte do podnes většinou těžko řešitelných vztahů plných paradoxů mezi lidmi, národy a zeměmi. Na filmovém plátně se hned v úvodu vedle sebe ocitají a vzájemně jsou konfrontováni lidé, kteří v jistých obdobích evropské historie stáli, či spíše „*vařili proti sobě*“: Němec Franz Wienhart pekl chléb pro hladové vojáky Wehrmachtu, když vyhrávali 2. světovou válku, ač již byla německá armáda na ústupu. Žid Liepke Distel, který přežil pobyt v koncentračním táboře, se po válce rozhodl Němcům pomstít tím, čeho se mu v táboře nedostávalo – chlebem... Ruska Klavdia Lobanovová vařila v průběhu blokády Leningradu sovětským letcům, kteří se vrhali do vzdušných soubojů s německými letadly. Maďar Békés Mihály připravoval jídlo sovětským vojákům, když okupovali Maďarsko. Ljudmila Kornevová zas vařila sovětským vojákům v době jejich okupace československého státu. Rus Vasilij Logunov nedokázal vyhrát nad zloději ve válce v Čečensku. Dva Francouzi Jacques Besson a René Bianchi se neshodují v pátrání po vítězi války mezi mocnostmi a srbské kuchařky Branka Mudrenić a Ankica Pavlović zase naopak shodně tvrdí: „*Vařili jsme pro naše lidi – a vařili jsme proti Chorvatům, samozřejmě!*“

Film ***Jak se vaří dějiny*** vypráví o tom, jak kuchaři a jejich vojenské kuchyně ovlivňovali průběh 2. světové války, konflikt na Balkáně, boje o Alžír, sovětskou okupaci Maďarska a Československa a mnohé další válečné operace.

Ukazuje válečné konflikty a klíčové dějinné události z neobvyklého a překvapivého úhlu pohledu.

Nabízí recepty na přípravu:

šašlíku pro rotu ruských vojáků,
chleba pro 18 milionů německých vojáků,
paláček pro 11 milionů padlých ruských vojáků,
otráveného chleba pro 1 000 zajatých esesáků,
maďarské klobásy pro 120 000 sovětských okupantů,
kohouta na víně pro 500 000 francouzských vojáků,
nakládaných hřibů pro 500 000 sovětských okupantů,
telecího masa pro 80 000 chorvatských vojáků,
paprikáše pro 74 000 srbských vojáků,
schnitzlů pro 19 utopených kamarádů,
a poslední večeře pro maršála Tita...

REŽISÉRŮV ZÁMĚR

KUCHAŘI

„Hlavními hrdinami našeho filmu Jak se vaří dějiny jsou vojenští kuchaři.

Jsou to obyčejní lidé v zástěrách navlečených na uniformě, jejichž úkolem je starat se o naplnění obrovského žaludku velkého hladového dítěte – armády.

Na první pohled je jejich funkce méně důležitá než funkce tankových brigád, leteckých svazů, či výsadkových oddílů. Jak je však zabezpečeno správné naplňování a vyprazdňování žaludku, může být zabezpečeno i plynulé naplňování a vyprazdňování vojenských pozicí.

Vojenští kuchaři tak mohou ovlivňovat náladu a výkon vojáků a svými vařečkami namíchat dějiny.

Samotné vaření a boj mají přece mnoho společného: taktizování, správný odhad množství ingrediencí, dochucení kořením.

Příprava jídla sa stává metaforou boje."

KUCHYNĚ

„Jako ‚kuchyni‘ jsem pro film zvolil evropský prostor. Je to ‚kuchyně‘, které rozumím.

Točili jsme s kuchaři v Anglii, Francii, Čechách, Maďarsku, Chorvatsku, Srbsku, Bosně, Rusku a Izraeli. "

JAZYK

„V mnoha jazycích má slovo jazyk dva významy.

Jazyk – část těla, kterou ochutnáváme jídlo.

Jazyk – řeč, kterou hovoříme.

Jazyk a jazyk – oba jsou základem národní kultury. Řeč i chutě se nám formují už v dětství, ne nadarmo se hovoří o mateřské řeči a maminčině kuchyni.

Oba jsou výsledkem dlouhého kulturního vývoje, ovlivněného geografickými podmínkami a historickými okolnostmi.

Každý národ má svého mistra, který to umí s jazykem, Francouzi mají Françoise Villona a Brillat – Savarina, Maďaři zas Petőfiho a Grundela.

Nevraživost mezi jednotlivými národy se projevuje i skrz nevráživost k jídlu.

Existuje nacionalismus chutí, který je silně zakořeněný v podvědomí našich chuťových buněk. Cizí nám nechutná, neboť mu nedůvěřujeme, své ‚národní‘ jídlo povyšujeme na národní symbol a jsme připraveni ho kdykoli a jakkoli hájit.

Každý národ se snaží zachovat si a někdy i rozšířit své JAZYKOVÉ teritorium.

Invaze cizích národů obohatila náš slovník o cizí slova a náš jídelníček o nová jídla.

V našem filmu se hovoří a vaří sedmi jazyky.

Doufám, že mu diváci přijdou na chuť. "

ČAS

„Nejdůležitější veličinou v armádě i v kuchyni je čas.

Jednotlivé úkony musí probíhat ve správné časové posloupnosti a musí trvat po přesně stanovenou dobu.

Maso nemůžeme vyklepat až po smažení, dělostřelecká palba nemůže být spuštěna při útoku pěchoty.

Ve filmu líčí každý kuchař svůj vlastní příběh, svůj vlastní recept na život.

Časový záběr filmu je tedy omezený věkem přímých pamětníků. Jak hovoří jeden z kuchařů, pan Békés z Maďarska, ‚omezený trvanlivostí lidského materiálu‘.

Ve filmu vyprávějí veteráni své zážitky z druhé světové války, války o Alžír, maďarské revoluce v roce 1956, okupace Československa v roce 1968, balkánských válek a bojů v Čečensku."

RECEPT

„Kuchaři jsou různí. Někdo vaří podle receptu, poslušně poslouchá rozkazy. Někdo neustále experimentuje, má vlastní názor na vaření, potažmo i na svět.

Ve slovanských jazycích existuje výraz ‚vařit od oka‘ – lidé, kteří mají zkušenosti s vařením, mají odpozorované situace (co se děje v hrnci i v životě), podle oka dokáží zhodnotit stav věcí.

Jedním z hlavních témat filmu je hledání receptu, jak se má člověk zachovat...

Jsou rozkazy recepty?

Máme se řídit recepty v životě?

Kdo má právo psát kuchařky?

Kdy můžeme odmítnout žít podle receptu a kdy máme vařit podle rozkazu?

Kuchaři – vojáci, kolegové či nepřátelé? Jak by se asi zachovali při profesionálním střetnutí?

Bojovali by proti sobě, anebo by si vyměnili recepty?

A co morální poselství hrnců?

Kdyby se všichni kuchaři světa zařekli, že nebudou vařit, nebylo by válek...?"

O PŘÍPRAVÁCH A NATÁČENÍ, ANEB PŘÍBĚHY, KTERÉ SE NEDOSTALY DO FILMU

TAJEMSTVÍ ZDRAVÍ

„Při hledání filmové látky jsem navštívil 106 vojenských kuchařů z celé Evropy. Nejstaršímu z nich bylo 95 let, když jsme se s ním v březnu 2004 poprvé setkali. Tento německý pekař připravoval chléb v průběhu bitvy o Stalingrad. V říjnu 2005 jsme s ním natáčeli. Jeho ruce hnětly těsto na chlebové bochníky a on vzpomínal na řadra francouzských děvčat při vojenském tažení na Paříž. Byl ve vynikající kondici, právě si koupil nové auto – malé terénní suzuki. Když jsme se ho zeptali na tajemství jeho zdraví, s úsměvem odpověděl: ‚Hitlerjugend‘.

Tam se naučil každé ráno začínat rozcvíčkou, střídě jíst a hodně sportovat.

Jsem rád, že se dožil dokončení filmu.

Bohužel, nebylo to tak se všemi našimi účinkujícími...“

VAŘENÍ DĚJIN

„Jeden z mých nejoblíbenějších příběhů bylo vyprávění maďarského kuchaře, Józsefa Magyara. Vařil v průběhu největší katastrofy maďarské armády – operace na donském oblouku – po boku Německa. Potom byl přiřazený přímo k německé kuchyni, kde vařil podle svých vlastních slov ‚jejich gebuziny‘ – masové konzervy a hodně zeleniny. Po ústupu na maďarské území rozbili tábor nedaleko prasečí farmy. ‚Konečně jsem jim mohl uvařit poctivé maďarské jídlo, s masem, slaninou a sádlem.‘ Němečtí vojáci, kteří nebyli zvyklí na takovýto druh mastné stravy, dostali běhavku a celý útvar (800 lidí) ztratil bojeschopnost. To byl pro mě vzorový příběh o tom, jak malý člověk (kuchař) může uvařit dějiny.“

MAĎARSKÉ GULÁŠOVÉ ORGIE

„Při přípravě filmu jsem musel zkonzumovat kvanta jídel. Takřka každý kuchař se chtěl předvést nejen svými zážitky, ale přirozeně i svým kuchařským uměním.

K filmu jsem se tedy musel doslova prokousat.

Nejhorší (anebo nejlepší – to je otázka vkusu) to bylo v Maďarsku. Všichni oslovení kuchaři mě vítali dobrým mastným jídlem. Za jeden den jsem musel (slušnost a žravost mi nedovolily odmítnout) zkonzumovat čtyři guláše. V průběhu natáčení jsem přibral 11 kilogramů, i když

většinu z toho má na svědomí vyledávání ve střížně. Na druhou stranu při natáčení na minovém poli jsem zase během dvou dní dvě kila ztratil.”

JAK PŘEŽÍT V BOJOVÝCH PODMÍNKÁCH

„V Srbsku jsme se zúčastnili cvičení srbské armády – jak přežít v bojových podmínkách, v lese, bez zásob potravin. Dva skvělí kuchaři, Zoran a Zlatko, nám vařili vynikající guláš z hadů, hamburger z ptačích vajíček a kopřiv, paprikáš z želvy, kávu z cikorky... Bylo to výborné a navíc 100 % bio.

Zoran a Zlatko vařili z vlastní zkušenosti. Při bombardování Jugoslávie byla totiž jejich jednotka ukrytá v lesích na hranici s Kosovem. Očekávali invazi jednotek NATO. Nejvíce se báli raket, které jsou naváděné na teplo. Jejich strach byl opodstatněný. Nejteplejší místo v bojující jednotce je hlaveň pušky anebo motor tanku, jenže když se nebojuje, místo, které vyzařuje nejvíce tepla, je vojenská kuchyně. A tak byli Zoran a Zlatko největšími hrdiny. Svým vařením se stávali terči obávaných raket.“

VE ŠKOLE VOJENSKÝCH KUCHARŮ

„V Rusku jsme natáčeli ve škole pro vojenské kuchaře. Chtěli nám předvést, jak učí bourání krávy v bojových podmínkách – celý proces od jejího zabití až po uvaření guláše pro řadové vojáky a steaků pro důstojníky. Krávu měli zastřelit kalašnikovem, ale důstojník, který měl právo vydávat ostré náboje, se zdržel na školení. Nakonec ji omráčili kladivem a podřezali kosou. Bylo to kruté představení. Po skončení natáčení nás důstojníci pozvali do svého stanu, kde nás pohostili šašlíkem (a samozřejmě vodkou). Tehdy jsem pochopil, jaký je rozdíl mezi hraným a dokumentárním filmem.

Při hraném filmu bych nemohl hlavní představitelku po skončení natáčení sníst.“

KOHOUT NA VÍNĚ

„Nejvíce jsem se samozřejmě těšil na natáčení ve Francii.

Francouzský kuchař – veterán z války v Alžírsku – byl vynikajícím mistrem svého cechu, vařil ve vybraných restauracích, jednou ve Švýcarsku dokonce připravoval jídlo pro Charlieho Chaplina. Pro náš film se rozhodl uvařit typicky francouzské jídlo – kohouta na víně.

Film je založený na analogii mezi vařením a bojem, záběry vaření asociují záběry války. Při natáčení detailních záběrů však musí kameraman dlouho a pečlivě nasvětlovat scénu a vždy je třeba záběry několikrát zopakovat. A tak jsme museli několikrát opakovat přidávání koření, flambování, dosypání zeleniny, přičemž celkový čas přípravy dosáhl 5 hodin. Výsledkem bylo překořeněné a převařené jídlo. Při natáčení nám tekly sliny, těšili jsme se na toho famózního kohouta na víně a nakonec jsme se museli uskromnit chlebem s máslem.

Ale obrázky vznikly skutečně pěkně...“

VAŘIT PROTI SOBĚ

„Když jsem film připravoval, velmi jsem toužil svést dohromady kuchaře, kteří v průběhu války vařili proti sobě. V příbězích z druhé světové války to už bohužel kvůli vysokému věku našich účinkujících nebylo možné. Podařilo se nám však najít chorvatského kuchaře, který vařil pro své druhy, když bojovali v roce 1991 v Pakraci (chorvatsko-srbská oblast), a dvě srbské kuchařky – variace na druhé straně.

Jedna z nich říká: ‚Na druhé straně, u Chorvatů, jsem měla švagra. Ten mi po válce řekl: Kmotra, my jsme vždy věděli, kdy máš službu v kuchyni. Když jsi vařila ty, vaši vojáci byli spokojení a najedení a líp se soustředili, líp mířili a líp nás ostřelovali granáty.‘

Když jsem se jí zeptal, zda-li by byla ochotná vařit společně s kuchařem z chorvatské strany, vesele souhlasila. Nic proti nim nemá, ráda se s ním střetne. Náš chorvatský kuchař na náš návrh smutně, ale rozhodně odpověděl: ‚Nikdy bych nevařil společně se Srby. Oni celý život vařili nám, až nám zavařili. Nikdy.‘

Mnoho lidí chápe tuto kapitolu politicky, já si však myslím, že tady se střetly dva světy a ne dva národy. Mužský svět, který je ochotný za ideály položit život (bohužel často radši cizí než ten svůj vlastní), a ženský svět, který se v prvé řadě stará o nasycení lidí – i když nepatří do jejich kmene, tlupy, rodu, národa.“

RECEPTY, KTERÉ MĚNILY DĚJINY

ŠAŠLÍK

pro rotu ruských vojáků

Jedna menší kráva
10 l červeného vína
10 l hroznové šťávy
12 kg rajčat
0,7 kg červené papriky
špetka soli

CHLÉB

pro 18 milionů německých vojáků

4 500 t mouky
1 350 t pekařského droždí – to je taková směs na kvašení z mouky, jiná než droždí
3 600 t moučné směsi
23 850 hl vody
54 t droždí
157,5 t „základní směsi“
špetka soli

LÍVANCE

pro 11 milionů padlých ruských vojáků

726 t hladké mouky
8 800 000 vajec
5 500 hl vody
6 600 hl mléka
55 t cukru
121 t másla
špetka soli

CUKR

pro jedno rumunské děvčátko

5 g cukru

OTRÁVENÝ CHLÉB

pro 1 000 zajatých esesáků

500 kg mouky
360 kg režné mouky
40 kg pšeničné mouky
265 l vody

6 kg droždí
8 l arzenu
špetka soli

MAĎARSKÁ KLOBÁSA

pro 120 000 sovětských okupantů

40 t vepřového masa
800 kg mleté papriky / sladké
200 kg mleté papriky / pálivé
120 kg česneku
80 kg kmínu / celý
24 km střev
špetka soli

KOHOUT NA VÍNĚ

pro 500 000 francouzských vojáků

100 000 kohoutů
50 t mrkve
170 t cibule
5,5 t česneku
200 000 kusů bobkového listu
bagrová lžice tymiánu, hřebíčku, pepře a soli
400 hl Marc de Bourgogne
200 000 lahví burgundského červeného vína
půl milionu baget

NAKLÁDANÉ HŘIBY

pro 500 000 sovětských okupantů

25 t očištěných hřibů
100 000 bobkových listů
200 000 zrníček nového koření
400 000 zrníček pepře
5,5 t cibule nakrájené na tenká kolečka
500 kg křene
440 kg kmínu
320 kg hořčičných semínek
200 hl octa
500 hl vody
špetka soli

TELECÍ MASO

pro 80 000 chorvatských vojáků

75 t telecího masa
50 t brambor
3,5 t cibule
25 hl oleje

1 600 kg vegety
1 240 kg červené papriky
špetka soli

PAPRIKÁŠ

pro 74 000 srbských vojáků

75 t vepřového masa
50 t brambor
3,5 t cibule
25 hl oleje
1600 kg vegety
1240 kg červené papriky
špetka soli

SCHNITZEL

pro 19 utopených kamarádů

400 g vepřového masa
8 vajec
18 lžic mléka
20 dkg mouky
30 dkg strouhanky
4 dcl oleje
špetka mořské soli

POSLEDNÍ VEČEŘE

pro maršála Tita

0,2 l masového vývaru
0,3kg kuřecího masa bez kostí
0,3 kg brambor
0,06 kg másla
špetka soli

O TVŮRČÍCH FILMU

Peter Kerekeš – scénář, produkce, režie

Narodil se 3. 4. 1973 v Košicích.

Vystudoval režii na VŠMU v ateliéru profesora Stanislava Párnického.

Věnuje se režii dokumentárních filmů.

V současnosti vede společně s Markem Šulíkem Ateliér dokumentárního filmu na VŠMU.

Ocenění filmu *Ladomírské morytáty a legendy*

- Cena UNESCO - A'L AFFICHE DU MONDE, Paříž, 2000
- GRAND PRIX U.R.T.I. na mezinárodním festivalu v Monte Carlu, 2000
- Stříbrná holubice na 42. mezinárodním festivalu dokumentárních a animovaných filmů Leipzig, 1999
- Cena IG Media na 42. mezinárodním festivalu dokumentárních a animovaných filmů Leipzig, 1999
- Cena ekumenické poroty na 42. mezinárodním festivalu dokumentárních a animovaných filmů Leipzig, 1999
- IGRIC za dokumentární film v roce 1999
- Cena slovenské filmové kritiky za rok 1998
- Stříbrný klíč na mezinárodním filmovém festivalu ART FILM Trenčianské Teplice 1999
- Velká cena ACADEMIA FILM OLOMOUC 1999
- Cena za nejlepší dokumentární film na mezinárodním festivalu "MEDIАVAWE" Győr, 1999.
- Cena za nejlepší dokumentární film na festivalu studentských filmů "ÁČKO", Bratislava 1999
- Grand Prix, cena firmy KODAK na festivalu studentských filmů "ÁČKO", Bratislava 1999
- Cena klubu slovenských filmových novinářů na festivalu "ETNOFILM" Čadca 1998

Ocenenia filmu *66 sezón*

- Nejlepší středoevropský dokumentární film na mezinárodním festivalu dokumentárních filmů Jihlava 2003, Česká republika, ex aeqo s filmem Tomáše Hejtmánka „Sentiment“

- „Kristian“, cena českých filmových kritiků za dokumentární film, udělená na Febiofestu 2004
- Cena za nejlepší film na festivalu DocAviv 2004, Tel Aviv, Izrael
- GRAND PRIX MEDIAWAVE 2004, Győr, Maďarsko
- Cena za nejlepší evropský film na Syracuse International Film and Video Festival, USA
- Cena slovenské filmové kritiky za dokumentární film pro rok 2003
- Cena za nejlepší film v kategorii „The view of the world“ na festivalu MOVIE EYE – KINOGLAZ – International real cinema and TV festival, Tver, Rusko.
- „Zlatý Turoň“ – cena pro nejlepší film na festivalu Etnofilm Čadca 2004, Slovenská republika.
- Cena za nejlepší režii na festivalu dokumentárních filmů v Pamplone, Španělsko

Martin Kollár - kamera

Narodil se v roce 1971 v Žilině. Vystudoval kamerovou tvorbu na VŠMU v Bratislavě. Věnuje se dokumentární fotografii, soustředěné na každodenní život v post-sovětských zemích Evropy. Od r. 1987 vystavoval v Domě fotografie v Popradu, Bratislavě, Praze, Ostravě. V r. 1999 získal stipendium pro mladé umělce Pépinières Européennes (Luxemburg). V r. 2001 vyšla kniha Kollárových fotografií „Obrazová správa o stave krajiny – Slovensko 2001.“ Je držitelem mnohých významných mezinárodních ocenění z Francie, Německa, Čech, Japonska, Finska ad.

Jako kameraman se podílel na filmech P. Kerekeše 66 sezón, Lodomírské morytáty a legendy a Pomocníci, dále pak točil s R. Kirchhoffem (Hej, Slováci!), Markem Šulíkem (*Dobrovoľníci*), M. Strussem (*V kocke*) a dalšími.

Marek Šulík – střih

Narodil se v roce 1974 v Žilině. Absolvoval obor dokumentární tvorba na FTF VŠMU v Bratislavě, v ročníku Prof. Dušana Hanáka. Ve své tvorbě se věnuje zejména sociálnímu dokumentárnímu filmu. V roce 2005 získal na Mezinárodním filmovém festivalu FEBIOFEST ocenění ZENTIVA - cena pro mladého filmaře. Na filmech spolupracuje též s neziskovými organizacemi (Media 3, Návrat, IVO, Občan a demokracia...)

Vedle režijní práce se podílí na tvorbě filmů i jako kameraman a střihač. Je koordinátorem projektu SFÚ Rodinné archívy, jehož cílem je sesbírání, digitalizace a zpracování amatérských záznamů, které byly natočeny v průběhu minulého století na území Slovenska.

Výběr z filmografie – režie: Kedysi bolo všetko inak, 1988; Nechcené deti, 1999; Dobrovoľníci, 2001; Sedem magických rokov, 2005; Cesta Magdalény Robinsonovej, 2008 Strih: 66 sezón, Pomocníci, Jak se vaří dějiny (r. Peter Kerekeš), O dvoch ľuďoch (r. Vanda Raýmanová), Každodenná paša (r. Martin Snopek)

Marek Piaček – hudba

Absolvoval studium kompozice na Hudební a taneční fakultě pod pedagogickým vedením Ilije Zeljenky, který ho podporoval v zájmu o experimentální tvorbu. Piaček je členem Orchestru Požoň Sentimental, spolupracoval s hudebními skupinami Tuleň, VENI ensemble, VAPORI del CUORE, Son-Drian, Upokojenci, Pink Big Pig, a Gourounaki. Jeho tvorba je uváděna na mnohých prestižních kulturních akcích doma i v zahraničí.

Producenti projektu: PETER KEREKEŠ s.r.o., Peter Kerekeš, Slovensko
MISCHIEF - FILMS Wien – Ralph Wieser a Georg Misch,
Rakousko
NEGATIV s.r.o. Česká republika

ORF
Česká televize
Slovenská Televízia

Film podpořili: Vienna Film Fund
Austrian Film Funds
Ministerstvo kultúry SR
Státní fond pro rozvoj kinematografie
MEDIA program