

# Ein genussvolles Fest für alle Sinne

**KULINARISCHE WELTREISE** • Ende Oktober bietet das «Fernweh Festival» in der Stadt Bern Gelegenheit, verschiedenste Kulturen und ihre Küche kennenzulernen. Zum Beispiel jene der Philippinen.

Phileas Fogg, der reiche englische Gentleman, wettet mit Mitgliedern des Reform Club in London um 20 000 Pfund Sterling, dass es ihm gelingen werde, in 80 Tagen um die Welt zu reisen. Zusammen mit Jean Passepartout, seinem französischen Diener, bricht er noch am selben Abend zu seiner Reise in Richtung Osten auf – zu ihrem Glück. Die beiden haben unbewusst die Datumsgrenze überschritten und so einen Tag Reisezeit gewonnen. Drei Sekunden vor Ablauf der festgelegten Zeit ist Fogg zurück im Saal des Clubs und gewinnt die Wette. Was der französische Autor Jules Verne in «Reise um die Erde in 80 Tagen» schrieb, ist und bleibt ein vielfach gelesener Abenteuerroman.

## Alle Erdteile besuchen

Nicht 80, sondern nur 3 Tage brauchen Besucherinnen und Besucher des «Fernweh Festivals» in Bern, um rund um die Welt zu reisen. Was 2013 im Kursaal begann und während Jahren als Rendezvous für Reisefans galt, breitet sich in diesem Jahr erstmals über die ganze Stadt aus. Entlang der Tramlinie 9 (Wabern–Bern Bahnhof–Wankdorf) können vom 29. bis 31. Oktober verschiedenste Kulturen aller fünf Erdteile entdeckt werden. Feine Düfte und Aromen und kräftige Farben verwöhnen die Sinne. In über 50 Restaurants, Hotels und Kulturorten, Parks, Läden, Museen oder Botschaften pulsiert in ganz Bern der Fernweh-Herzschlag. Angesteckt von einem unvergleichlichen Reisegefühl sollen Menschen wieder etwas näher zusammengebracht werden.

## Gemeinsam an einem Tisch

«Mit von der Partie ist neben vielen anderen Domingo S. Domingo vom Res-



Kinilaw, Fleischspießli und Auberginensalat (von links), drei typische Appetitanreger, die auf den Philippinen zu Drinks serviert werden. Dodo/zvg

taurant «mille sens». Er hat philippinische Wurzeln und wird für die Botschaft seines Geburtslandes kochen», sagt Urs Messerli. Doch nicht nur: An den «Philippine Tavolata Nights» werde «Dodo» die Gäste in seinem Lokal an der Spitalgasse 38 an drei Abenden in die kulinarische Genusswelt der Philippinen entführen. «Sie können die verspielten Farben, Essenzen und Aromen verschiedener

philippinischer Gerichte an einem grossen Tisch in echt asiatischer Manier und der Salo-Salo-Tradition entsprechend als Familie erleben. Zur Einstimmung gibt Domingo drei Rezeptideen preis. Sie lassen sich unter dem Namen Pulutan zusammenfassen, was nichts anderes als philippinische Appetitanreger bedeutet, die zusammen mit Cocktails oder Longdrinks serviert werden.» Messerli

ist überzeugt, dass sein Geschäftspartner die Gerichte so modifiziert hat, dass sie für europäische Gaumen zum Genuss werden. Wer «Dodo» kennt, weiss, dass er es versteht, den Spagat zwischen klassischer philippinischer Küche und regionalen Produkten problemlos zu meistern.

Jürg Amsler

[www.millesens.ch](http://www.millesens.ch)



## Keine Drinks ohne Pulutan

In Spanien werden zum Wein Tapas gereicht. Auf den Philippinen werden an Partys zu den farbenfrohen Drinks Pulutan angerichtet. Es präsentiert sich ein Fest für alle Sinne.

### Drink mit Alkohol:

- 1 EL Holunderblütensirup
  - 1 EL Limettensaft
  - 4 cl Manilla Liqueur de Dalandan
- Auffüllen mit Schaumwein oder Soda (Prosecco oder Sodawasser)

### Drink ohne Alkohol:

- 2 EL Kalamansi-Saft
- 1 EL Holunderblütensirup
- 1 Sternanis

Alles zusammen mischen und ziehen lassen. Auffüllen mit Tonicwater und Sodawasser.

Auf den Philippinen werden die farbenfrohen Cocktails und Longdrinks mehrheitlich mit Spirituosen der einheimischen Limtuaco Craft Spirits Distillery gemixt und serviert.

Urs Messerli

[www.limtuaco.com](http://www.limtuaco.com)

## So funktioniert das «Fernweh Festival»

**INFOS** • Mit dem «Fernweh Pass» und, für die schnellen Vögel, dem «Early Bird Fernweh Pass» – sie sind über die ganzen drei Tage gültig – können Programminhalte ohne Aufpreis und exklusiv genutzt werden (z. B. Workshops, Vorlesungen usw.), gibts vergünstigte Eintritte in viele Lokaltäten (z. B. Museen), Rabatt auf Zusatzprogramme (z. B. Konzerte, Vorträge, Partys usw.), Rabatt oder zusätzliche Gratisleistungen (z. B. bei Restaurantbesuchen) und freie Fahrt mit den öffentlichen Verkehrsmitteln der Libero-Zonen 100/101 inklusive aller Bahnen (z. B. Gurtenbahn). Der Fernweh Pass – er kann über die Homepage erworben werden – muss vor dem Besuch eines Programmpunktes bei einer Bündeli-Umtauschstation gegen ein Fernweh Festivalbündeli getauscht werden. Wer dieses vorweisen kann, profitiert von den Aktionen, Rabatten und exklusiven Zugängen.

Am «Fernweh Festival» machen mit: Alpines Museum, Äss-Bar, Bernisches Historisches Museum, Best Western Hotel Plus, Bierhübeli, Bindella Vinoteca Più Kornhaus, Burgerbibliothek, Cachet, Cantina del mulino, Bernexpo AG/Suisse Caravan Salon, Casino Bern Vestibule, CineClub, Circus Monti, Casinoplatz OpenDays 2021, Gelateria di Berna, Gourmanderie Moléson, Kindermuseum Creaviva, Kornhauskeller, Kornhausplatz, Kursaal Bern AG, La Casa Chilena, Lichtspiel/Kinemathek Bern, Museum Cerny, Museum für Kommunikation, Kunsthalle, Kunstmuseum, Naturhistorisches Museum, Nationales Pferdezentrum NPZ, ONO – das Kulturlokal, Restaurant Altes Tramdepot, Restaurant zum Äusseren Stand, Restaurant Giardino, Restaurant Gurtner – Gurten Park im Grünen, Ristorante Lorenzini, Restaurant Mille Sens, Ristorante Verdi, Restaurant Yü, Robert Walser Zentrum, Santa Lucia, StadtLand – Stadtrundgänge in Bern, Stiftung SAPA, Schweizer Archiv der Darstellenden Künste, Theater am Käfigturm, The BEEF Steakhouse & Bar, Teppanyaki-Restaurant Taishi (Hotel Ambassador), Tierpark Bern, Trallala Weinbar, Transa Travel & Outdoor Bern, Velafrika, Zentrum Paul Klee, Zirkusschule Bern. Programmänderungen sind nicht ausgeschlossen. **pd/sl**

[www.fernweh-festival.ch](http://www.fernweh-festival.ch)

## Kinilaw – Philippinisches Ceviche

### (Zutaten für 5 Personen)

- 200 g Meerwolf Fischfiletwürfel
- 50 g Limettensaft
- 30 g Ingwer gehackt
- 30 g Schalotten gehackt
- 10 g Chili gehackt
- 5 g Koriander gehackt
- 20 g Olivenöl

Salz und Pfeffer  
Alles zusammen frisch mischen und ziehen lassen.



### Mango-/Passionsfruchtsauce

- 1 kleine reife Mango
  - 1 Passionsfrucht
  - 50 ml Olivenöl
  - 5 g Chili
- Salz und wenig Pfeffer

Alles zusammen mixen und abschmecken. Die Fischwürfel auf den Saucenspiegel anrichten.

Domingo S. Domingo/um

## Poulet-Speck-Barbecue-Spiesse

### (Zutaten für 5 Personen)

- 100 g Pouletfleischwürfel
- 100 g grüner Speck

### Grillmarinade

- 2 g Knoblauch gehackt
- 30 g dunkle Sojasauce
- 20 g Limettenzesten und Saft
- 10 g Ketchup
- 1 EL Limonade
- 2 Msp. brauner Zucker
- 1 Msp. Salz
- 1 Msp. Ingwerpulver
- wenig Zitronenpfeffer

Die Fleischwürfel mit der Marinade



mischen, auf Spiesse stecken und grillieren oder sautieren.

### Dip-Sauce

#### (Zutaten für zirka 10 Personen)

- wenig rote Chili gehackt (nach Belieben)
  - 50 ml weisser Essig
  - 2 g Knoblauch gehackt
  - 2 g frischer Ingwer gehackt
- Zucker und Salz zum Abschmecken

Alles zusammen mischen und als Dip zu den Spiesen reichen.

Domingo S. Domingo/um

## Ensaladang Talong – Auberginensalat

### (Zutaten für 5 Personen)

- 1 Aubergine
- 100 g verschiedene Cherrytomaten und Datteltomaten vierteln
- 50 g Rote Zwiebeln grob gehackt
- 100 g Grüne Mango in kleine Würfel geschnitten
- 20g Frühzwiebelringe
- 1 Limette Saft und Zesten
- 150 g Tofu in kleine Würfel geschn.



- 150 g gekochte Champignons geviertelt
- 5 g gehackte Chili
- 2 EL Olivenöl

Aubergine mit grober Nadel einstechen, Salzen und auf dem Grill fast weich garen. In Würfel schneiden, mit allen Zutaten sorgfältig mischen und anrichten.

Domingo S. Domingo/um