

DÎNER INTERCULTUREL

Exotisches für Gaumen und Ohren

Der Verein Granges Mélanges organisierte dieses Wochenende im Eusebiushof zum ersten Mal ein Dîner Interculturel mit Spezialitäten aus Kenia, Indien und der Türkei. Die Organisatoren ziehen eine positive Bilanz.

Zu Beginn wurde ein Apéro gereicht. Zu Jazzmusik kamen die ersten Leute, eine interessante Mischung aus Schweizern und Ausländern, die teilweise in ihrer traditionellen Kleidung das Fest besuchten. Elisabeth Egli vom Vorstand des Integrationsvereins ist von der Resonanz begeistert. «Wir müssen laufend die Besucherzahlen korrigieren. Anfangs hatten sich etwa 80 Personen angemeldet, nun sind es bereits mehr als 90.»

Auf die Frage, ob es nun zu wenig Essen für alle hat, meint sie, dass sie «grosszügig kalkuliert» und bereits einen weiteren Tisch aufgestellt hätten, damit die zusätzlichen Gäste auch noch einen Sitzplatz bekommen.

Ein Team pro Gang

Nach dem Apéro gehts für die Gäste in den oberen Stock in den grossen Saal. André Weyermann, der die Moderation übernimmt, begrüsst die Anwesenden in mindestens sieben verschiedenen Sprachen, unter anderem Swahili und Türkisch. «Das Ziel dieses Diners ist es, zusammen zu kochen und zu essen», sagt Weyermann. Drei gemischte Teams haben je einen Gang für das grosse Essen zubereitet.

Die Vorspeise kam aus Kenia: Teigtaschen gefüllt mit Hackfleisch und Gemüse, sogenannte Samosas. Als Beilage wurden Tomaten und Zwiebeln gereicht. Avedi Masake aus dem kenianischen Team sagt: «Seit zehn Uhr morgens haben wir die Vorspeise zubereitet.»

Nach einer literarischen Reise nach Spanien, Südamerika und



Insgesamt drei Teams bereiteten am Dîner Interculturel jeweils einen Gang des Essens vor.

Beat Mathys



Gian Töndury nahm die Gäste mit auf eine literarische Reise.

Beat Mathys

Ägypten, vorgelesen von Gian Töndury, wurde ein klassischer, indischer Tanz gezeigt. Um den Tanz einzustudieren, müsse

man jahrelang üben, erklärt Weyermann. Kein Wunder: In diesem Tanz gibt es alleine für die Augen und Augenbrauen

neun verschiedene Bewegungen. Jeder Tanz erzähle ausserdem eine Geschichte aus dem Reich der Götter. Nach dieser

Darbietung wurde das Hauptgericht gereicht: Indisches Chicken Curry mit gebratenem Reis, scharfen Chutneys, Joghurtsauce und Papadam, eine Art Fladenbrot aus Reis. Für die Vegetarier gab es dasselbe Curry mit hartgekochten Eiern. Der Hauptgang mit einer angenehmen Schärfe fand Anklang. Elisabeth Egli versicherte sich dessen beim Gang durch die Tischreihen im Saal.

Reise nach Bollywood

Die Besucher blieben noch eine Weile dem Gefühl nach in Indien. Nach einem Chicken Curry und einem klassischen Tanz mit einer Geschichte aus der Götterwelt wurde das Publikum auf eine Reise nach Bollywood mitgenommen. Zwei Tänzerinnen zeigten einen für Bollywood typischen Tanz, der Alt und Jung begeisterte. Danach spielte die Jazzband Suite5 auf. Erst mit rockigen Melodien zu bulgarischen Texten, danach gaben sie Jazz-Evergreens wie «Fly Me To The Moon» und «Autumnleaves» zum Besten. Dem Publikum gefiels – es forderte lautstark Zugaben.

Verdauen beim Volkstanz

Damit die Gäste den reichhaltigen Hauptgang auch richtig verdauen konnten, wurde zum gemeinsamen Tanzen eines albanischen Volkstanzes eingeladen. Und tatsächlich trauten sich nach anfänglicher Schüchternheit einige auf die Tanzfläche.

Den Abschluss bildete das Dessertbuffet mit schweizerischen, italienischen und türkischen Spezialitäten, darunter Tiramisu, eine Creme aus Kokosmilch, Mandelgebäck und Nidlechueche. Dass die Organisatoren damit den Geschmack der Gäste trafen, zeigte sich nicht zuletzt an der langen Schlange, die sich nach der Eröffnung bildete.

Erfreut zeigte sich André Weyermann über die positive Resonanz der Gäste. Das sei als Erfolg zu werten.

ANNA MEISTER