

# In fremde Kochtöpfe schauen

**Lyss** Das Multikultifest vom Samstag war auch ein kulinarisches Fest. Köstlichkeiten aus allen Kontinenten erfreuten die vielen Festbesucher. Nur einer stellte sich quer.

Gerade als gegen elf Uhr auf dem Viehmarktplatz alle 21 Stände aus 19 Nationen für die Besucher bereit waren, öffnete Petrus die Schleusen. Das kleine Festzelt war rasch besetzt. Der Regen prasselte auf das Zeltdach. Der guten Stimmung tat die kalte Dusche aber keinen Abbruch. Von A wie Australien bis V wie Vietnam, das Buffet von Spezialitäten aus allen Kontinenten war eröffnet.

Verena Steel und ihre Neuseeländische Freundin, eine echte Maori, repräsentieren auf dem Viehmarktplatz Ozeanien. Die von Steel zubereiteten Meat Pies – mit Rindfleisch gefüllte Teigärschen mit Sauce – haben in Down Under Kultstatus: «Es ist so etwas wie in Bern die YB-Bratwurst», erzählte Steel lachend. Bei Besuchen von Sportveranstaltungen gehöre der Meat Pie einfach dazu.

## Kartoffelstock aus Peru

Bunter und konventioneller ging es bei Susan Beutler am Stand von Kenia zu und her. Dort geboren, lebt sie seit fünf Jahren in Lyss. Mit ihrem traditionellen roten Gewand mit dem typischen Halsschmuck einer Massaifrau, barfuss und immer mit einem Lachen im Gesicht, verkauften sie ihr Kuku wakupaka – Hähnchen mit Kokossauce und Reis. «E Guees» oder «Chakula Chema» auf Swahili wünschte sie den Leuten,



Kenia war zu Gast in Lyss. Am Stand von Susan Beutler gab es auch Fladenbrot.

Olivier Sauter

welche sich an ihrem Stand verköstigen.

Am peruanischen Stand wartete Patricia Hiltbold auf hungrige Gäste. Schon 22 Jahre in der Schweiz lebend, ist sie zum ersten Mal am Fest in Lyss. Ihre peruanische Spezialität «Causa Limena con Atum» steht aus wie eine Maisspezialität, ist es aber nicht. Das Gericht aus Kartoffelstock, Thunfisch und Erbsen – kalt ge-

gessen – könnte durchaus auch aus der Schweiz stammen. Kurz nach Mittag hatte Patricia Hiltbold noch genug Reserven ihrer peruanischen Spezialität. Ein solches Fest sei für alle in die Schweiz Eingewanderten gut, aber auch für die Schweizer, sagte sie. «Die Schweizer sind aber zurückhaltender und weniger spontan als die Peruaner», ergänzte Hiltbold.

Sabine Kempf im zehnköpfigen OK die Fäden zieht. Neben den beiden Kirchen engagieren sich auch der Gemeinnützige Frauenverein und Lyss Tourismus am Anlass.

## Keine Profis

Den speziellen Charakter des Festes will das OK bewahren. «Alle Standbetreiber sind Private, wir wollen keine Professionellen oder Vereine, welche einen Stand führen», führte Winkler zum Festkonzept aus. Das Schönste sei jeweils, dass sich so viele Leute für einen Tag engagieren. Heuer seien gegen 300 Leute vor Ort gewesen, sei es als Standbetreiber, Helfer oder bei einem Auftritt auf der kleinen Festzeltbühne.

Nicht nur kulinarisch, auch musikalisch war die Welt in Lyss zu Gast. Von der afrikanischen Trommlergruppe «Togovíwo» über eine Samba Show bis zu den Bieler Tambouren bot das Fest eine breite musikalische Palette. Bereits steht schon das Datum des nächsten Multikultifestes fest. Die zehnte Auflage des Anlasses wird am 23. August 2014 über die Bühne gehen. Die Vorbereitungen für den runden Geburtstag würden bereits laufen, erklärte Diana Winkler. H.K.

Link: [www.bielertagblatt.ch](http://www.bielertagblatt.ch)

Mehr Bilder des Multikultifests auf der Website

## Die Welt zu Gast in Lyss

Am Multikultifest in Lyss waren am Samstag 19 Nationen mit ihren Spezialitäten vertreten. Die Standbetreiber sind dabei keine professionellen Caterer oder Restaurantbesitzer. Darauf legen die Organisatoren Wert. **Seeland Seite 14**