

Dîner mit Domingo Domingo

Dem Chef beim Kochen über die Schulter schauen, feine Häppchen schmausen und locker smalltalken: Das ist die neue Event-Formel. Jetzt auch für Bern.

Vorgestern ist Domingo Domingo in Bern gelandet. Mit vielen Auszeichnungen im Handgepäck: Eine Goldmedaille der Culinary Olympic mit dem australischen Junior National Team, Gold auch vom Schweizer Kochverband, Bronze vom Salon Culinaire in London, um nur einige zu nennen. Domingo Domingo – der 1978 auf den Philippinen geborene Australier heisst wirklich so – ist ein junger Star, «ein aussergewöhnliches Talent», sagt sein Chef Urs Messerli, selber einmal Gault-Millau-Entdeckung des Jahres. Entdeckt hat Messerli den jungen Mann, als er 18 Monate lang als Stagiaire bei ihm im «Croix Blanche» in Villarepos kochte. In den letzten drei Jahren arbeitete er in bekannten Häusern in London. Und jetzt ist da, in Bern. Mit ihm ist auch die «Pan Pacific Cuisine» angekommen – die australisch-pazifische Art, mit besten regionalen Produkten und speziellen Gewürzen optisch und geschmacklich Verblüffendes zu kreieren.

Mille Sens bleibt klassisch

Wird ab jetzt im «Mille Sens», dem gastronomisch gepflegten Lokal in der Berner Markthalle, pazifische Kost serviert? «Nein, keinesfalls», lacht Urs Messerli, «ich setze weiterhin auf die klassisch-französische Küche und ausgesuchte Schweizer Produkte. Ab und zu werden wir unsere Gäste aber schon mit einer exotischen Variante überraschen», lacht er. Domingo soll das jüngste «Kind» der Mille-Sens-Groupe aufziehen, das eben gegründete «Mille Portails Special Caterings & Events». Im Team mit Organisator Dieter Walliser bietet er Firmen wie privaten Gesellschaften ein spezielles Catering an. «Unsere Ideen kennen keine Grenzen», betont Walliser. «Das kann exklusiver Fingerfood, spanische Tapas, ein französisches Bistro-Menü oder ein exotischer Pan-Pacific-Event sein, wir liefern alles und zu jeder Tages- und Nachtzeit.»

Massgeschneiderte Anlässe

Damit umreisst er das Konzept: Der Event, von der intimen Feier zuhause bis zum Anlass mit mehreren hundert Personen, wird für den Auftraggeber massgeschneidert und mit dem Knowhow des ganzen Mille-Sens-Teams ausgeführt. Dazu gehören auch Anlässe im exklusiven Golf Club Blumisberg, der seit zwei Jahren ebenfalls unter der gastronomischen Ägide von Urs Messerli steht. «Mit diesen verschiedenen Beinen kann ich 35 Arbeitsplätze das ganze Jahr hindurch auslasten», erklärt er. Zur Mille Sens Groupe gehören das Gourmetlokal, die Vinothek, Mille Tapas und das neue Mille Portails, alle zuhause in der Markthalle beim Bahnhof Bern.

Küchenfest mit Domingo

Seinen Einstand gibt Domingo mit einem «Küchenfestival» am Samstag, 28. Oktober. Dies ist eine neue Art für Bern, gastronomisch gepflegt auszugehen, ohne steif den ganzen Abend lang auf demselben Stuhl zu sitzen. Urs Messerli, Domingo Domingo und Manu Cierocki, der Fischspezialist aus dem Elsass, werden zehn verschiedene Gerichte präsentieren. Der Gast schaut beim Kochen zu, wählt seine Lieblingsspeisen, trinkt den passenden Wein, genießt – und zahlt fürs Ganze 99 Franken pro Person.

Elsbeth Hobmeier Infos und Reservation unter Telefon 0313292929 oder www.millesens.ch.