

## Frisch auf den Tisch

### Kreative Kulinarik auf den Philippinen

**München, 13. Juni 2019.** Spanisch, mexikanisch, chinesisches, indisch, japanisch, amerikanisch: Aufgrund der jahrhundertelangen Kolonialzeit vereinigt die philippinische Küche ein multikulturelles Potpourri aus verschiedenen Einflüssen. Auf dieser Basis ist eine kulinarische Bewegung entstanden, die sich auf dem gesamten 7.641 Inseln umfassenden Archipel bemerkbar macht: Von Slow-Food-Gemeinden über preisgekrönte Küche für alle sowie Speisen, die sich an Kinderlieder anlehnen bis hin zu Essen mit den Füßen im Wasserfall. Kein Wunder, hat Essen und der kreative Umgang damit auf den Philippinen einen hohen Stellenwert – nicht umsonst gilt „Hast Du gegessen?“ als gängige Begrüßung.

#### **Kalinga Pasil: Erste Slow-Food-Gemeinde der Philippinen**

Im Norden der Philippinen zwischen Wasserfällen und Reisterrassen liegt die aus einheimischen Kalinga-Völkern zusammengesetzte Gemeinde Pasil, die aufgrund ihres langjährigen Engagements im April 2019 offiziell in den Kreis des weltweiten Slow-Food-Netzwerks aufgenommen wurde. Schon vor einigen Jahren wurde das Potenzial der heimischen Landwirtschaft erkannt: Weder chemisch noch genetisch verändertes Saatgut liefert gesunde Lebensmittel von Generation zu Generation. Seit 2012 werden nicht nur Bildungsmaßnahmen durchgeführt, um die Einwohner für das Thema Slow Food zu sensibilisieren, sondern auch lokale Bauern geschult, wie Saatgut bewahrt und gepflegt werden kann. Das Slow-Food-Konzept soll zukünftig von den mehr als 148 Mitgliedern der Reisanbaugemeinde unter einem Dach vermarktet werden.

#### **Margarita Fores Grace Park: Von der Farm direkt auf den Tisch**

Im Jahr 2016 wurde Margarita Fores zur besten Köchin Asiens gekürt und rückte damit die philippinische Küche in das Rampenlicht der internationalen Kochszene. Wer denkt, dass nur ausgewählte Gäste in den Genuss ihres Könnens kommen – weit gefehlt! Margaritas Restaurant befindet sich nämlich in einem rustikalen Industrieloft in einem Einkaufszentrum in Manila. Ihr Konzept: Frische Zutaten von lokalen Biobauern gepaart mit einer Prise Italien – ihre Gerichte zeugen von einem viermonatigen Aufenthalt in dem europäischen Genusseldorado. Dabei soll für den Gast eine Verbindung zwischen Produkt und Emotion geschaffen werden. Neben unzähligen Pastavariationen gibt es auch typisch philippinische Gerichte wie Lechón: geröstetes Spanferkel mit Lebersauce.

#### **Toyo Eatery: Aromen aus Kinderliedern**

Von Dienstag bis Samstag öffnet in einem umgebauten Lagerhaus die Toyo Eatery ihre Pforten, welche 2019 in die Liste der 50 besten Restaurants in Asien aufgenommen wurde. Urbaner Chic trifft hier auf philippinisches Dekor, gesellen sich zum kühlen Industrieambiente doch auch traditionelle Handwerksstücke. Das Konzept zieht sich bis in die Küche durch: Chefkoch Jordy Navarro kombiniert einfache Zutaten mit außergewöhnlichen Aromen und schafft somit moderne Kreationen, ohne dabei die lokale Kultur zu vernachlässigen. So können die Gäste bei einer Auswahl à la carte oder

einem Zehn-Gänge-Verkostungsmenü neben heimischem Craftbier auch klassische, aber neu interpretierte Gerichte wie Lugaw (Reisbrei) oder Rellenong Pusit (gefüllter Tintenfisch) verkosten. Besonders klangvoll kommt der Salat daher: Alle 18 Gemüsesorten, die im beliebten Kinderlied „Bahay Kubo“ vorkommen, werden in ihm vereint – für viele eines der originellsten Gerichte der modernen philippinischen Küche überhaupt. Der Name des Restaurants spiegelt zudem die Liebe des Kochs zur Heimat wider: Toyo bedeutet übersetzt Sojasauce. Eine alltägliche Haushaltszutat, die komplex in der Herstellung ist – genau wie das Essen bei Jordy.

#### **Villa Escudero: Essen mit nassen Füßen**

Inmitten einer Kokosnussplantage öffnet seit 1981 die Villa Escudero nur zwei Stunden von der Hauptstadt Manila entfernt ihre Pforten. Neben einem Museum, Bambus-Raftingtouren, einer traditionellen Tanz- und Musikshow und einem Swimmingpool macht vor allem das Herzstück des Resorts, das Wasserfallrestaurant, von sich reden. Das Besondere daran: Während die Hungrigen das Mittagsbuffet mit traditionellen Speisen wie Reis mit Gemüse oder Fisch genießen, sitzen sie direkt am Fuße des Wasserfalls Labassin. Im Kamayan-Stil (auf Deutsch: „mit den Händen essen“) wird hier auf unnötiges Besteck verzichtet. Das Gute daran: Man kann sich die Hände nach dem Essen direkt unter dem Tisch waschen ...

#### **Sonya´s Garden: Zwischen Blumen und Beeten speisen**

Wie der Name bereits vermuten lässt, liegt Sonya´s Garden inmitten eines üppigen Grüns und somit speisen die Gäste hier nicht nur in einem blumenreichen Ambiente, sondern bekommen hauptsächlich Zutaten aus dem benachbarten Gewächshaus serviert. Die Oase mit ihren hängenden Ranken und Ästen, Mosaikfliesen und seltenen Pflanzen macht das Restaurant vor allem bei Romantikern zu einem beliebten Rückzugsort nahe der Stadt Tagaytay. Chefin und Köchin Sonya serviert gesunde, vor allem vegetarische Gerichte sowie Salate, selbstgebackenes Brot und Pasta.

#### **Über das Philippines Department of Tourism**

7.641 Inseln und mindestens genauso viele Möglichkeiten: Auf den Philippinen treffen Gastfreundschaft, Kultur- und Naturerlebnisse aufeinander. Reisende entdecken die vielen Facetten des Inselstaates wie den kleinsten Vulkan der Erde, unterirdische Flüsse oder die „Stufen zum Himmel“, wie die sattgrünen Reisterrassen von Banaue genannt werden. Inlandsflüge sowie Schiffsverbindungen und Fähren ermöglichen bequeme Rundreisen durch die drei Inselgruppen Luzon, Visayas und Mindanao – von der Hauptstadt Manila im Norden mit Einflüssen aus der spanischen und amerikanischen Kolonialzeit über die Traumstrände auf Boracay bis hin zu den „Chocolate Hills“ auf der Insel Bohol im Süden. Rund um die Inseln tummeln sich im artenreichen Pazifischen Ozean 2.000 verschiedene Fisch- und 400 unterschiedliche Korallenarten, die Taucher aus aller Welt begeistern.

# PRESSEINFO



Weitere Informationen zu den Philippinen finden sich online unter [www.morefunphilippines.de](http://www.morefunphilippines.de), [www.facebook.com/MoreFunPhilippinen](https://www.facebook.com/MoreFunPhilippinen), [www.instagram.com/morefunphilippinen](https://www.instagram.com/morefunphilippinen) und unter [www.youtube.com/user/morefunph](https://www.youtube.com/user/morefunph).

Bilder zu dieser Pressemeldung finden Sie [hier](#) (Copyright: Philippine Department of Tourism).

## **Kontakt für die Reisebranche und Endverbraucher:**

Philippine Department of Tourism (DOT)  
Kaiserhofstraße 7  
60313 Frankfurt  
Telefon: +49 69 20 893  
Fax: +49 69 28 51 27  
E-Mail: [info@morefunphilippines.de](mailto:info@morefunphilippines.de)  
[www.morefunphilippines.de](http://www.morefunphilippines.de)

## **Kontakt für Presseanfragen:**

Lieb Management & Beteiligungs GmbH  
Julia Stubenböck  
Bavariaring 38  
80336 München  
Telefon: +49 89 45 21 86-17  
Fax: +49 89 689 06 38-39  
E-Mail: [julia@lieb-management.de](mailto:julia@lieb-management.de)  
[www.lieb-management.de](http://www.lieb-management.de)