

Gastro-Dok auf SRF1

Der Filmemacher Christian Rösch hat mit 55 Jahren eine Kochlehre in der Wirtschaft Ziegelhütte in Zürich begonnen. Nun thematisiert er als Branchenkenner in seiner SRF-Dok neben viel Leidenschaft den strengen Küchenalltag, den Aufwand, den Gastronomen betreiben müssen, um Gäste zufriedenzustellen, sowie die harte Preispolitik.

22. Dezember, 20 Uhr auf SRF1

TourismusRegion Baden

Um die Vielfalt der Destination Baden aktiv zu vermarkten, wurde kürzlich die TourismusRegion Baden AG gegründet. Die Aktiengesellschaft soll gleichzeitig auch die Kräfte von Leistungsträgern, Einwohnergemeinde und Wirtschaftspartnern auf effiziente und dynamische Weise bündeln. Geschäftsführer ist Mirko Capodanno.

Gutes Weihnachtsgeschäft

Nach der Pandemie sind die Weihnachtsfeiern von Firmen in die Gastronomie zurückgekehrt – in den Städten. «Es scheint so, dass in den Städten das Niveau wie vor Corona erreicht wurde», sagt GastroSuisse-Präsident Casimir Platzer auf Radio SRF. Auf dem Land hingegen zeigen sich die Umsätze für Weihnachtssessen weniger stark. Er zeigt sich aber zuversichtlich, dass die Branche den durchschnittlichen Dezemberumsatz von 2,5 Milliarden Franken erreichen wird. Dazu trugen vor allem zurückgekehrte Gäste wie Familien und Vereine bei.

Icomos: jetzt anmelden!

Bereits zum 28. Mal zeichnet Icomos «Das historische Hotel» und «Das historische Restaurant» aus. Nun läuft die Ausschreibung für 2024. Eigentümerinnen oder Betreiber historischer Hotels und Restaurants oder von Hotels und Restaurants in historischen Bauten der Schweiz können ihre Bewerbungen bis zum 28.2.2023 einreichen. www.icomos.ch

Zwei Berner Jungunternehmerinnen starten durch

Das Pop-up Aplatı macht Halt in Zollikofen



Susanne Boshard

Die Aplatı-Gründerinnen Camille und Céline Rohn arbeiten eng mit lokalen Produzenten zusammen und helfen bei der Feldarbeit mit.

Seit 2019 hat Bern zwei neue selbstständige Gastronominnen: Céline und Camille Rohn haben sich mit ihrem Pop-up-Restaurant Aplatı einen Traum erfüllt und bekochen ihre Gäste in Zollikofen. Die Schwestern verfolgen die Philosophie, den Weg des Essens vom Feld auf den Teller möglichst kurz zu halten.

Text Iris Wettstein

Ihre Eltern und ihre Grosseltern haben sie schon als Mädchen bekocht. 2019 machten die Schwestern Camille (29) und Céline Rohn (27) erste Versuche in einer Gastrosharing-Plattform in ihrem Heimatdorf Burgdorf BE, und nun sind die beiden mit ihrem Pop-up-Restaurant Aplatı in der Gastroszene angekommen. Dass es ein Pop-up wurde und kein stationäres Restaurant ist Zufall. «Wir sind ins Gastronomadinnenleben reingerutscht und können uns nichts anderes mehr vorstellen», sagt Céline Rohn. «Unser Wissensdurst treibt uns an, wir möchten neue Kooperationen, Produzenten und Produkte kennenlernen und ausprobieren.» Für sechs Monate sind sie jetzt im Eventbereich tätig, sammeln Erfahrungen und überlegen sich danach, ob sie etwas Neues ausprobieren möchten. Ausserdem bringt jeder Standort neue Klientel und neue Produzenten mit sich, die oftmals zu Freunden werden.

Eine Zutat pro Gang

«Zu Hause gab es oft Café complet zum Abendessen, das hat uns für Aplatı inspiriert, die Gerichte zum Teilen anzubieten», sagt Camille Rohn. Tatsächlich ist ein Abendessen bei den jungen Gastronominnen alles andere als Standard. Auf selbst getöpften Tellern werden Gerichte zum Teilen serviert, zurzeit im Quadrat in Zollikofen – das ist Architek-

turbüro, Möbelladen, Coworking, Reparaturwerkstatt und Eventlokal in einem. Normalerweise bewirten sie 25 bis 35 Personen. Jeder Gang ist einer bestimmten Zutat gewidmet, die in verschiedenen Variationen serviert wird. «Wir möchten zeigen, dass ein einziges Produkt unzählige Möglichkeiten zur Verarbeitung bietet», sagt Céline Rohn. So wird das Essen zum Erlebnis für die Gäste, die aus diversen Optionen ein eigenes Menü kreieren können. «Dennoch ist unsere Küche so einfach, dass sie jeder zu Hause nachkochen kann», fügt Camille Rohn an.

Momentan ist die Vorspeise dem Mais, der Hauptgang dem Randen und das Dessert dem Fenchel gewidmet. Das Menü wechselt etwa alle drei Wochen. «Damit es für die Gäste spannend bleibt, und auch wir geniessen die Abwechslung», sagt Céline Rohn.

Abwechslung und die Lust, Neues auszuprobieren, war schon immer ein Antrieb für die Bernerinnen. Für 73 Franken werden die Gäste an vier Abenden pro Woche nicht nur mit einem etwas spezielleren Dreigangmenü bewirtet, sie bekommen dazu Geschichten serviert, die die Schwestern unterwegs aufgeschnappt haben – zwischen Feld und Teller. Gekocht wird ausschliesslich mit regionalen und saisonalen Zutaten von lokalen Produzenten wie vom Biohof Joli Mont in Wattenwil BE. So landet mal ein nicht perfektes Rüeblı auf dem Teller. Abgerundet wird das Essen mit selbst gemachten Guetzli von den Grossmüttern: «Dass alle Generationen involviert sind, macht aus Aplatı ein Herzblutprojekt.»

Schwesternliebe reicht nicht

Momentan hilft eine Freundin der Schwestern, die gleichzeitig Produzentin ist, im Service mit. Als ihr Pop-up in Hotels untergebracht war, griffen sie auf

das Hotelpersonal zurück, und für grössere Events wie Weihnachtsessen haben sie einen Angestellten-Pool. Diese schlanke personelle Struktur hilft finanziell. Das Ziel sei, dass sich die Restaurants jeweils selbst finanzieren, sagen die Jungunternehmerinnen. Da ist es dienlich, dass sie keine langfristigen Investitionen tätigen müssen, sondern in betriebsfertigen Küchen arbeiten. Momentan geht diese Rechnung auf, denn «von Schwesternliebe und Freude hat man nicht gegessen», sagt Camille Rohn. Einige Gäste reisen den beiden nach oder kommen mehrmals zum gleichen Standort. «FOMO (fear of missing out) spielt da sicher eine Rolle», sagt Camille Rohn, «hätten wir ein festes Restaurant, würden die Gäste ihren Besuch eher mal verschieben, aber so wissen sie, dass wir nur für eine begrenzte Zeit hier sind.»

Von einem Projekt zum nächsten

Mit der Ausbildung an der Hotelfachschule in Thun BE hat Céline Rohn den Grundstein für eine Gastrokariere früh gelegt. In ihrer Diplomarbeit schrieb sie ein Konzept für ein Pop-up-Restaurant,

und als sich die Möglichkeit ergab, tatsächlich eines zu eröffnen, überlegten die Schwestern nicht lange. «Es war schon immer unser Traum, gemeinsam etwas auf die Beine zu stellen», sagt Camille Rohn. Nach dem Erfolg in Burgdorf kochten die Schwestern zwei Saisons in der Lenk Lodge, sie verbrachten einen Sommer auf der Alp Grün und sind nun in Zollikofen stationiert. «Mit Aplati, quasi als Störköchinnen, unterwegs zu sein, ist zwar unser Konzept, trotzdem steht jedes Pop-up für sich», sagt Céline

Rohn, «das gibt uns die Möglichkeit, zwischen den Projekten innezuhalten, unser Angebot zu evaluieren und über den nächsten Schritt nachzudenken.»

Einen grossen Traum haben die Bernerinnen: ein Restaurant auf einem Bauernhof, wo sie auf dem Feld mithelfen und die Bauernfamilie im Restaurantbetrieb involviert ist. Aber bis dieser Traum Wirklichkeit wird, begrüssen die beiden ihre Gäste bis Ende Mai 2023 in Zollikofen und versprechen ein Genusserebnis für Gaumen und Gemüt.



Schmackhaftes Dessert: Basilikumglace mit Shortbread aus Polenta, dazu Lemon Curd und frische Heidelbeeren



Randenvariationen: Randen in Salzkruste, Randencarpaccio, Randenpüree, Randenvinaigrette

ADVERTORIAL

Etabliert und beliebt: das Casa Aurelio



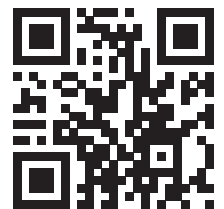
Zertifikatsübergabe: Mónica Lourido García (Spanische Botschaft Bern), María Peña Mateos (ICEX España), Juan Carmody (Gastgeber Casa Aurelio, Zürich) mit Ehefrau Maria Candida Riera Rivas sowie Juan L. Díez Gibson (Spanische Botschaft Bern, v. l.)

wenig hat sich die Speisekarte verändert. Zum Glück. Denn nicht nur die grosse Stammkundschaft liebt die klassischen spanischen und mediterranen Aurelio-Gerichte mit Fleisch, Fisch oder Meeresfrüchten. «Wir servieren auch Kalbsleberli oder Züri Geschnetzeltes», ergänzt der Gastgeber. «Alles, was unsere Gäste mögen!» Im florierenden Traditionsrestaurant wird sowohl getafelt und wie eh und je auch gefeiert, vor allem am Wochenende, wenn eine Band live aufspielt. ¡Viva la vida!

Es liegt etwas versteckt in einem Hinterhof des Langstrassenquartiers, doch in Zürich ist das Casa Aurelio stadtbekannt. Im November 2021 wurde das spanische Restaurant mit dem ICEX-Gütesiegel «Restaurants from Spain» ausgezeichnet. Die Freude darüber ist riesig.

Das Casa Aurelio in Zürich existiert seit 1992. Umso grösser ist die Freude des Gastgebers Juan Carmody (62) über die Zertifizierung. «Das ist eine grosse Ehre für uns», sagt er. «Und eine Bestätigung für mich und mein Team, dass wir etwas machen, das wertvoll ist und den Werten Spaniens entspricht.» Der gebürtige Argentinier lenkt die Geschicke des traditionellen spanischen Restaurants mit 18 Mitarbeitenden seit 2018.

Im Casa Aurelio (160 Plätze) hat sich in den letzten 30 Jahren wenig verändert. Alles ist wie damals: das Interieur mit den roten Vorhängen, den goldgerahmten Spiegeln und den Gemälden sowie mit den stets weiss gedeckten Tischen. Ebenso wenig



Hier geht es zum Restaurant: Scannen Sie den QR-Code.

FWS Restaurants from Spain



Für dieses Projekt ist eine Kofinanzierung durch Mittel der Europäischen Union möglich.



Informationen zur Zertifizierung und Kontakt:
Wirtschafts- und Handelsabteilung
Spanische Botschaft in Bern
Länggassstrasse 31, 3012 Bern, Schweiz
Telefon +41 31 381 21 71
foodsandwines.spain.ch@comercio.mineco.es
www.foodswinesfromspain.com