

Gemeinsam macht es mehr Spass: Céline (l.) und Camille Rohn in der Küche ihres aktuellen Pop-ups.

# ZWEI BEIZERINNEN AUF DER WALZ

Céline und Camille Rohn betreiben mit Herzblut temporäre Restaurants – sogenannte Pop-ups. Aktuell sorgen sie in einem Möbelgeschäft in Zollikofen BE für Gaumenfreuden. Und zeigen, dass auch kurze Liebesgeschichten lange in Erinnerung bleiben.

— Text Michael Lütcher Fotos Dres Hubacher

Ausgeklügelt bis ins letzte Detail: Das Knäckebrötchen servieren die Rohns auf Steinen, die sie selber in der Emme gesammelt haben.



Beim Bahnhof Zollikofen steht ein älteres rosarotes Gebäude mit Laderampe. Über dieser steht am Vordach: «Fachladen für Design Möbel Occasionen». In Anlehnung an die legendäre Kampagne des Zürcher Verkehrsverbundes könnte hier stehen: «Ich bin auch ein Restaurant.» Denn ein solches ist es. Zumindest bis Ende April.

Hat das «Aplati», so der Name dieser aussergewöhnlichen Gaststätte, geöffnet, brennen im Innern Kerzen. Gespeist wird im Ladenlokal, an Tischen und auf Stühlen, die alle gebraucht sind und zum Verkauf stehen. «Die Möbel sind so provisorisch da wie wir», sagt Camille Rohn, 30. Ihre Schwester Céline, 28, nickt.

Die beiden Frauen führen das temporäre Restaurant, Pop-up auf Neudeutsch, was aus dem Englischen übersetzt so viel bedeutet wie «aufgetaucht». Es sind Restaurants, die kommen und gehen, aber zu einem festen Teil der Gastroszene in der Schweiz geworden sind. Kurzlebige Beizen in einer Garage, einer ehemaligen Fabrikhalle oder einer ausgedienten Gastwirtschaft ziehen ein neugieriges Publikum an, das auf der Suche nach Einmaligem ist. Genutzt werden Räumlichkeiten, die gerade leer stehen oder einen anderen Zweck haben. Etwas

Geheimnisvolles wie etwa die fehlende Anschrift gehört zu dieser Art von Lokalen dazu. Sie werden meist nicht beim Vorbeigehen, sondern auf Social Media entdeckt.

Daten zur Anzahl der temporären Restaurants gibt es naturgemäss nicht. Der Branchenverband Gastrosuisse spricht im

«Ein Pop-up ist ein Weg, um das Problem der hohen Fixkosten in der Gastronomie zu umgehen.»

Camille Rohn, Gastronomin

Zusammenhang mit Pop-ups von «einem Nischenangebot, das jedoch einem Kundenbedürfnis nach Originalität und Einzigartigkeit entspricht.»

Mal hier, mal dort

Der Name «Aplati» ist französisch und bedeutet «abgeflacht». Weil Suppen und Crêpes, die ersten Speisen, welche die Rohn-Schwester in ihrem ersten Pop-up verkauften, glatte Oberflächen haben, wählten sie diesen Namen. Camille und Céline Rohn eröffneten Ende 2019 in ihrer Heimatstadt Burgdorf ihr erstes Pop-up und liessen diesem seither im Halbjahresrhythmus weitere folgen: Sie kochten etwa in der «Lenk Lodge», einer Pension an der Lenk im Simmental. Oder in der «Casa

Alpina Belvedere» auf der Alp Grüm im Puschlav. Am jetzigen Ort waren sie schon Anfang 2023 aktiv. Die Pop-ups sind für die Rohns ideal, um nach ihren ganz eigenen Vorstellungen in der Gastronomie tätig zu sein.

Camille, die Ältere, hat ein Studium in Politik, danach ein Semester an der Hotelfachschule Thun und ein Praktikum bei Mirko Buri absolviert – einem auf Vermeidung von Food-Waste spezialisierten Koch. Céline bildete sich an derselben Fachschule zur Hotelière-Gastronomin aus.

Der traditionelle Berufseinstieg wäre gewesen: sich anstellen zu lassen oder ein Restaurant zu pachten. «Einen Fünfjahresvertrag abschliessen und Renovationen vornehmen – das konnten wir uns weder leisten, noch wollten wir uns so lange binden», sagt aber Camille. Ein Pop-up ist ein Weg, um das Problem der hohen Fixkosten in der Gastronomie zu umgehen.

Hier, in den Räumen des Secondhand-Möbelladens Quadrat in Zollikofen, der zum gleichnamigen Architekturbüro gehört, bietet sich den Rohns eine ideale Infrastruktur. Es gibt eine professionelle Küche, die Quadrat-Besitzer Dan Hodler, 59, für einen Mittagstisch hatte einbauen lassen. Küchengeräte und Geschirr sind vorhanden, Tische und Stühle sowieso. →



Es ist angerichtet: Céline bereitet in der Küche sorgfältig das Essen vor...



Saisonal und regional: Der Wirs kommt, wie alle Produkte, von Biobauern aus der Umgebung.

...und serviert zusammen mit Camille die einzelnen Speisen ihren Gästen.



Das Auge isst mit: Die Deko wird genauso liebevoll drapiert wie die schmackhafte Selleriesuppe.



Der Architekt Hodler hatte Aplatı bei einem vorherigen Pop-up, in dem er zu Gast war, entdeckt. Für ihn ist die Kooperation ein Gewinn: «Unser Mittagstisch blieb stets defizitär. Nun ist unser Laden während vieler Wochen abends vermietet.» Und ab und zu entdecken Gäste im Lokal auch einen Stuhl, einen Sessel oder eine Lampe, die sie dann kaufen.

Am Nachmittag stehen die Rohns in der Küche, mit einer Mitarbeiterin, die sie stundenweise anstellen. Alles wird selbst gemacht. Das Brot, die Focaccia und das Knäckebrot sind bereits gebacken. Wirzköpfe, so gross wie Fussbälle, müssen zerteilt, mächtige Sellerieknollen geschrubbt, Zwiebeln geröstet werden. Regionales, saisonales Essen ist Programm. Es kommt von Biobauern aus der Umgebung. «Wir sehen uns als Bindeglied zwischen Feld und Teller», sagt Céline Rohn.

**Gewusst, wie – und auch woher**  
«Wir wollen genau wissen, wie die Produkte entstehen», sagen die Schwestern, die im Herbst einen Alpsennenkurs gemacht haben. Céline arbeitete in einem Gemüsebaubetrieb und auch auf der Ö-Fäya-Farm der Winzerin Ilona Thétaz im Wallis, deren Weine sie ausschenken. Die Praktika absolvieren sie jeweils in der Zeit zwischen zwei Pop-ups.  
«Diese Freiheit könnten wir uns nicht herausnehmen, wenn wir ein fixes Restau-



Die Schwestern servieren Gemüse in verschiedenen Varianten. Hier kommen geschmorter Sellerie mit Steinpilzcreme und ein Stangensellerie-Apfel-Salat auf den Tisch.

rant führen würden», sagt Camille. Die Zwischensaison nutzen sie aber auch für die Buchhaltung, um das Marketing zu organisieren oder Personal zu finden. Die Miete für ein Lokal entfällt, da diese nur fällig ist, wenn sie tatsächlich wirteten.  
Camille bezeichnet den Berner Vorort Zollikofen als ideal. «Wir sind nahe an der Stadt. Unsere Gäste können mit der S-Bahn in wenigen Minuten vom Berner

Hauptbahnhof bis vors Haus fahren.» Zugleich liegt Zollikofen näher an der Landschaft, wo die Bauern arbeiten. Die Schwestern haben für die Wochen zwischen Januar und April ein ganzes Rind gekauft, von dem sie alle essbaren Teile zubereiten. «Bevor wir es in den Schlachthof begleiteten, haben wir es auf dem Bauernhof besucht. Wir wollten wissen, wie es gelebt hat», sagt Camille. Um die Fleischstücke richtig braten, schmoren, verwursten und zerkleinern zu können, arbeiteten sie beim Metzger.

Mittags ist das «Aplatı» geschlossen, an fünf Abenden wird jeweils ein viergängiges Menü aufgetragen. Am Tage unseres Besuchs ist dieses vegetarisch. Drei Gemüsesorten dominieren das Essen: Pastinaken, Sellerie und Wirz. Es gibt jeweils einen Gang mit jedem Gemüse.

Alle Gemüse kommen in verschiedenen Formen auf den Tisch. Im Ofen in der Salzkruste gegarter Sellerie, geraffelt und an einer Steinpilzcreme angerührt, sowie Stangensellerie, mit Äpfeln zu einem Salat gemischt. Was ist mit jenen Gästen, die Sellerie nicht mögen? Immerhin gehört die Knolle zu den kontroversen Sorten. Die einen mögen sie, die andern hassen sie. «Wir geben uns Mühe, die Produkte anders als gewohnt zuzubereiten. Für die Gäste ist es die Gelegenheit, etwas zu pro-



Nähe verbindet: Die jungen Gastronominnen begrüssen ihre Gäste und stellen jeweils jeden Gang kurz vor.

«Wir sehen uns als Bindeglied zwischen Feld und Teller. Wir wollen wissen, wie die Produkte entstehen.»

Céline Rohn, Gastronomin



Gekommen, um zu gehen: Die Aplatı-Schwestern sorgen noch bis Ende April im Quadrat für schmackhafte Überraschungen.

EINE AUSWAHL EINZIGARTIGER POP-UPS

Die Zürcher Gastronomen **Freundeskreis** sind stets auf der Suche nach spektakulären Orten: So wirteten sie etwa im Sommer 2022 auf dem Zürichsee-Raddampfer Stadt Rapperswil, während dieser in der Werft aufgebockt war. Letzten Sommer belebten sie mit Koch **David Krüger** das leer stehende Restaurant Teufelsbrücke in der Schöllenschlucht UR wieder. [freundeskreis.li](#)  
Der Zürcher Pop-up-König **Valentin Diem** lud

in den letzten Jahren jeweils Gäste in eine ehemalige Seilerei. Das thailändische Restaurant auf Zeit, das **Soi Thai**, ist inzwischen eine feste Institution des Zürcher Sommers. [soithai.ch](#)  
Zusammen mit Starkoch **Nenad Mlinarevic** baute Diem 2017 in Zürich die «Stadthalle», eine frühere Garage und davor ein Festsaal, zu einer temporären Gourmetkantine um. Drei Jahre später kaperten sie die ehemalige Schaltherhalle der Bank Leu an der Bahn-

hofstrasse. Als Folge erhielten die beiden «mehr und mehr Anfragen, gerade auch für Zwischennutzungen», wie sie der NZZ erklärten.  
In Bern verantwortete der Gourmetkoch und «Steinhalle»-Chef **Markus Arnold** mehrere Pop-ups, darunter die Sommer-Bar im Park beim Historischen Museum. [barimmuseumspark.ch](#)  
Pop-ups sind auch die vielen Fonduehütten, die vor und nach Weihnachten Gäste anlocken.

bieren, das sie üblicherweise nicht essen», sagt Camille. Für Leute mit schmalen Budget gibts an Wochentagen Platz an einem «Soli-Tisch», da kostet das Menü weniger als die üblichen 83 Franken.

**Gemeinsam geniessen**  
Die Sellerie-Varianten schmecken übrigens ausgezeichnet, wie auch jene vom Wirz und von den Pastinaken. Thematische Menüs sind typisch für Pop-ups. So können die Chefs ihren Ideenreichtum demonstrieren. Zudem vereinfacht die Beschränkung auf ein Menü den Aufwand im Vergleich zu einem À-la-carte-Angebot erheblich. Ein Pop-up-Prinzip, auf das auch herkömmliche Restaurants immer häufiger setzen.

Der Abend unseres Besuchs ist einer geschlossenen Gesellschaft vorbehalten. Zwanzig Menschen feiern Geburtstag. «Ich finde einfach gut, was die beiden

tun», erklärt Jubilar Ruedi Spätig seine Wahl. Die Runde sitzt auf Stühlen, wie sie früher in Schulzimmern für Lehrpersonen aufgestellt wurden. Occasionen eben. Das Essen müssen die Gäste selbst auf die Teller schöpfen. In der Mitte des Tisches haben Camille und Céline Platten mit Gerichten platziert. «Zum Teilen» heisst die Lösung, typisch für den aktuellen Zeitgeist. «Damit wird der Dialog angeregt, und verschiedene Gerichte können gleichzeitig serviert werden», sagt Camille dazu. Nebenbei hat der Platten- statt Tellerservice auch praktische Gründe: Er verursacht weniger Arbeit; Personal ist in der Gastronomie der grösste Kostenfaktor. So bestreiten Camille und Céline den gesamten Service zu zweit. Die eine stellt ein Gericht in der Küche fertig, die andere räumt ab, gemeinsam servieren sie den neuen Gang. «So erhalten wir ein direktes Feedback von den Gästen», sagt Céline Rohn.

Sie betont, dass die gesamte Arbeit geteilt wird. Das Anrichten – Knäckebrote auf Steinen, welche die Schwestern in der Emme bei Burgdorf gesammelt haben – wie auch der Abwasch. Manchmal benötigen sie Unterstützung, denn im Quadrat finden bis zu hundert Leute Platz. Dann stellen sie Hilfen an, zuweilen springt auch die Mutter ein. Die Grossmutter bäckt «Güetzi». Und der Vater, ehemaliger Leiter der Hotelfachschule Thun, leistet betriebswirtschaftliche Beratung.

Im Sommer machen die Gastronominnen Pause. Jede geht auf eine Reise, jede für sich. Aber gegen Jahresende soll es mit einem weiteren, gemeinsamen Pop-up weitergehen. ■

**IM POP-UP ESSEN**  
Aplatı bis 27. April im Quadrat, Bernstrasse 178, 3052 Zollikofen. Preis für ein Vier-Gang-Menü: 83 Fr. [aplatı.ch](#)