

Zu Tisch bei Céline und Camille

Céline und Camille Rohn machen über den Sommer mit ihrem Pop-up Aplatí in der Lenk Lodge im Simmental Station. Dort sorgen sie für Kulinarik-Highlights.



Céline (25) und Camille (27) Rohn (v. l.).

Bild: Naomi Rohn

Wer in dieser Sommersaison in der Lenk Lodge logiert, kann sich abends nun auch kulinarisch verwöhnen lassen. Von Mittwoch bis Sonntag tischen Céline und Camille Rohn jeweils ein 3-Gang-Menü mit Produkten aus ihrer temporären Heimat auf. «Unsere Küche ist raffiniert und aufwendig. Gleichzeitig legen wir Wert auf eine entspannte Atmosphäre», sagt Camille. Wird drinnen serviert, können sie 25 Gäste bewirten. Auf der Terrasse hat es Platz für 30 Gäste. Das Konzept richtet sich sowohl an Hotelgäste als auch an Externe.

Produkte aus der Region zu verwenden, ist für die beiden Schwestern eine Selbstverständlichkeit. Durch die enge Zusammenarbeit mit Produzentinnen und der Auseinandersetzung mit Naturprodukten erhält jedes Gericht eine eigene Geschichte. Diese Geschichten geben sie an die Gäste weiter und wollen so den Diskurs über Genuss und nachhaltigen Konsum anregen. So ist ihnen auch die Problematik rund um Food-Waste ein grosses Anliegen, um Lebensmittelverschwendung vom Feld bis zum Teller zu vermeiden.

«Das Fleisch soll gezielt Akzente setzen und nicht Hauptbestandteil sein.»

Céline Rohn, Gastronomin

Vielschichtige Kombinationen aus Aromen und Texturen

Die Vorspeise und der Hauptgang werden auf einem 1,5 Meter langen Holzbrett serviert und in die Mitte des Tisches gestellt, sodass sich die Gäste die Komponenten teilen und selber kombinieren können. «Wir liessen uns von der Tradition des Café complet und des Picknicks inspirieren, wo sich jeder nach Gutdünken bedienen kann», sagt Camille. So spielt bei der Vorspeise denn auch Brot eine Hauptrolle. Mal ist es ein Sauerteigbrot, mal eine Dinkelfocaccia. Dazu gibt es etwa Erbsenaufstrich mit Rapssamen, Ziger, – ein Nebenprodukt des KäSENS –, ein süs-saures Apfel-Chutney, eine Gurkenkaltschale mit Fenchelgranola, einen Wildkräutersalat oder eine Heusuppe. Beim Hauptgang spielt jeweils ein Gemüse in verschiedenen Zubereitungsarten, Texturen und Geschmächen die Hauptrolle. So etwa das Rübli – als Schmorrübe, als Püree, als Chips. Dazu reichen sie Hirsesalat mit Rosinen, Nüssen und Mangold sowie eine hausgemachte Wurst zum Teilen.

«Das Fleisch soll gezielt Akzente setzen und nicht Hauptbestandteil sein», erzählt Céline. Gemäss dieser Philosophie verwenden sie keine Edelstücke, sondern verarbeiten Second Cuts. Das Dessert steht jedem Gast ganz alleine zu und wird als Komposition serviert. Beispielsweise eine Interpretation einer Crème brûlée auf der Basis von Verveine, mit einer Caramelscheibe, einer kandierten Lärchenblüte und Aprikosen.[IMG 2]

Begleitet wird das Essen von einer kleinen, feinen Weinauswahl von Markus Ruch, einem Pionier in Sachen Naturweine. Auch zwei Pét-Nats von Ruch sind im Angebot, gemäss Camille ein sehr ehrlicher, spritziger Wein mit wenig Alkohol, sowie Cidre von Heftig. Doch auch Gäste, die keinen Alkohol konsumieren wollen, kommen auf ihre Kosten. Céline und Camille stellen verschiedene Limonaden her, aktuell eine basierend auf Lärche. Zudem bieten sie diverse Shrubs an. «So hat man früher Sirup gemacht, da Zucker ein rares Gut war», erklärt Camille. Dementsprechend enthält der Shrub weniger Zucker, dafür zusätzlich noch Essig. «Zurzeit haben wir einen Shrub mit Rosenblättern im Angebot. Mit Mineralwasser ergibt das ein sehr erfrischendes Getränk.»

Die Leidenschaft fürs Kochen verbindet sie seit Kindesbeinen

Für die Dauer ihres Gastspiels bezahlen sie Fabienne und Roman Cortesi, den Gastgeber der Lenk Lodge, eine fixe Miete und haben mit ihnen eine Umsatzbeteiligung vereinbart. Bis zu zwölf Gästen machen Céline und Camille alles selber, danach können sie auf eine Mitarbeiterin der Lodge zurückgreifen, die sie im Service unterstützt und die ihnen die Lodge entsprechend in Rechnung stellt. «Wir haben mit einer Auslastung von 60 Prozent kalkuliert. Nach rund drei Wochen können wir eine erste positive Bilanz ziehen», sind sich die Schwestern einig.

Die Leidenschaft für Kochen und Essen verbindet die beiden seit ihrer Kindheit. Dabei spielten Experimentierfreude und Kreativität schon immer eine grosse Rolle.

Auch während der Ausbildung blieben Kulinarik und Gastgeberium wichtige Themen. Céline schloss die Hotelfachschule in Thun als diplomierte Hotelière et Restauratrice ab und stellte ihr Können von Bern über Zermatt bis nach Kambodscha unter Beweis. Darunter waren Stationen in der Küche der «Eisblume» in Worb und bei Rebecca Clopath in Lohn. Camille hat einen Bachelor in Politik und Volkswirtschaftslehre mit Fokus Nachhaltigkeit in der Tasche und absolviert aktuell den Master in European Global Studies an der Uni Basel. Zudem besuchte sie das Küchenmodul an der Hotelfachschule Thun und durchlief ein Praktikum bei Mirko Burri, der sich mit seinem Gastrounternehmen ganz dem Kampf gegen Food-Waste verschrieben hat.

Während dieser Lehr- und Wanderjahre spielten sie oft mit dem Gedanken, etwas Eigenes auf die Beine zu stellen. Allzu lange blieb es nicht bei Gedankenspielen. Ihr erstes Restaurant auf Zeit betrieben sie in ihrer Heimatstadt Burgdorf bereits im letzten November und Dezember. Es war eine spontane Anfrage der Gastro-Sharing-Plattform Fuchs & Specht. Innerhalb eines Monats erarbeiteten sie ein Konzept und setzten mit ihrer Interpretation einer Winterküche ihre Visionen einer verantwortungsvollen Küche um.

Im operativen Geschäft teilten sie sich die Küche und den Service abwechselungsweise. Gleichzeitig kristallisierte sich bereits die aktuelle Arbeitsaufteilung heraus. So ist Camille für die Kommunikation zuständig und Céline für alles Zahlenlastige und die Buchhaltung. «Beide Projekte wären nicht möglich gewesen, wenn Céline nicht das Fachwissen aus der Hotelfachschule mitgebracht hätte», sagt Camille.

Auch das aktuelle Restaurant auf Zeit ist spontan entstanden. Mit dem Trinkgeld des ersten Projektes gönnte sich Camille Rohn einen Aufenthalt in der Lenk Lodge und kam mit Fabienne Cortesi ins Gespräch, die sich sehr interessiert zeigte. Noch am selben Abend schickten die beiden Schwestern eine Mail mit einem möglichen Ideenentwurf ins Simmental. Et voilà.

[aplati.ch \(https://www.aplati.ch/\)](https://www.aplati.ch/)

Nachgefragt: Fabienne Cortesi

Was hat Sie dazu bewogen, Céline und Camille Rohn mit ihrem Pop-up Aplatì zu engagieren? [IMG 3]

Als Camille Rohn bei uns zu Gast war, kamen wir beim Check-out ins Gespräch. Ich habe ihr signalisiert, dass wir an einer Zusammenarbeit interessiert wären. Denn wir suchten schon länger nach einer stimmigen Gastrolösung. Da wir jeweils am Samstagabend für unsere Gäste kochen, wissen wir, dass die Möglichkeit, in der Lenk Lodge zu essen, sehr geschätzt wird. So sahen wir hier eine Gelegenheit, das Angebot für unsere Gäste auszuweiten.

Wie reagieren die Gäste auf das Pop-up Aplatì?

Aus den persönlichen Rückmeldungen geht hervor, dass die Gäste das Gesamtpaket Lenk Lodge und Aplatì als sehr stimmig empfinden. Der Aufenthalt wird durch die Erlebnisastronomie von Camille und Céline noch abgerundet. Wir sind gespannt, wie es weitergeht und wir sind offen für weitere Kooperationen.

Das heisst, es wäre für Sie vorstellbar, ein solches Restaurant auf Zeit zu wiederholen?

Mit Menschen wie Camille und Céline und einem nachhaltigen Angebot – jederzeit!
Wir könnten uns sogar eine längerfristige Lösung mit einem Küchenteam vorstellen.
Denn die Nachfrage nach einem gastronomischen Angebot nimmt bei uns stets zu.
Vor allem auch durch die Business- und Yoga-Retreats.

Geht das temporäre kulinarische Angebot auch unterm Strich auf?

Für uns zählen das Erlebnis, die Ausweitung des Angebotes und die Unterstützung zweier junger, engagierter Menschen. (bbe)

Fabienne Cortesi, führt zusammen mit ihrem Ehemann die Lenk Lodge im Simmental. Das ehemalige Bauernhaus beherbergt 10 Zimmer sowie eine multifunktional nutzbare Alpin Loft.

[lenk-lodge.ch \(https://www.lenk-lodge.ch/\)](https://www.lenk-lodge.ch/)

Bernadette BISSIG

Publiziert am Freitag, 24. Juli 2020