

09.06.2026 - 10:02 Uhr

Wenn Bern zum Theater wird: «Sonnen à Table» gastiert im Restaurant ZOE



Vom 9. Juni bis 8. Juli 2026 verwandelt [Sonnen Bern](#) einen Tisch im Fine-Dining-Restaurant [ZOE](#) in eine kulinarische Bühne. Sechs Gäste, ein vegetarisches Menü in vier Akten, begleitet von Verjus statt Wein. Es ist kein Dinner. Es ist eine Inszenierung.

Ein Tischtuch als Bühnenbild. Verjus als Hauptdarsteller. Geschmack als Partitur. Was ab dem 9. Juni jeweils dienstags und mittwochs im Restaurant ZOE an der Berner Münstergasse stattfindet, bewegt sich zwischen Gastronomie, Theater und persönlicher Erinnerung.

«Souvenir de Berne» erzählt Bern nicht geografisch, sondern emotional. Fragmentarisch, poetisch, leicht verfremdet. So, wie Erinnerungen funktionieren. Jeder Gang ist ein Ort. Jede Geschichte ein Souvenir. Jeder Verjus eine andere Stimmung.

Zwei Handschriften, eine Inszenierung

Konzept und kreative Leitung stammen von der Künstlerin Janique Sonnen. Die illustrierten Tischtücher, die im Verlauf des Abends gewechselt werden, bilden das Bühnenbild; ihre Arbeiten an den Wänden des Restaurants ZOE vervollständigen die Inszenierung. Die kulinarische Umsetzung verantwortet Maël Hêche, Co-Küchenchef des «ZOE». Das mit einem Michelin-Stern und 15 GaultMillau-Punkten ausgezeichnete Restaurant in der Berner Altstadt serviert ausschliesslich vegetarische Gerichte und steht für eine zeitgenössische, produktorientierte

Küche. Mit «Souvenir de Berne» entsteht ein Format, das sich vom regulären Angebot des «ZOE» unterscheidet und exklusiv für diese Zusammenarbeit kreiert wurde. Maël Hêche übersetzt die dramaturgische Vorlage von «Sonnen» in vegetarische Kompositionen, in denen die SONNEN Verjus aus unreifen Schweizer Trauben, nicht bloss begleiten, sondern integraler Bestandteil der Gerichte sind.

Vier Akte, ein Prolog, zwei Intermezzi

Der Abend beginnt mit einem Prolog: In Butter gebräunte Zöpfe auf warmem Aarestein, eine stille Verneigung vor der ältesten Brotspezialität Berns, erstmals 1430 urkundlich erwähnt. Darauf folgt Akt I, «Le matin clair»: Heu-infusierter Panna cotta, Verjus-Sorbet. Kalt, konzentriert, ungeschliffen; ein erster Löffel als Versprechen.

Im zweiten Akt tritt der Rosengarten auf. Rosen, Äpfel, Radieschen, Frischkäse-Espuma, Brennnesselblatt in Tempurarteig, begleitet vom blumig-zarten *Verjus Souvenir du Rosé*. Das Entracte erinnert an den Zibelemärit: ein klares Röstzwiebel-Consommé, abgelöscht mit *Verjus Blanc*, dazu ein Cracker mit Wandflueh-Käse.

Akt III führt in die Tiefe der Berner Küche. Suure Sellerie, in Verjus und Essig mariniert, in Salzkruste geschmort, trifft auf Bergkartoffel-Millefeuille und Sauerkraut, begleitet vom komplexen, würzigen *Verjus Souvenir du Rouge*. Eine Verneigung vor der Berner Platte und dem Suure Mocke, radikal reduziert auf drei Elemente.

Nach einem Intermède mit Berner Rosentee, einer nicht aromatisierten Komposition aus Apfelstücken, Zimt, Karkadé, Brennnessel, Lindenblüten und Rosenblüten, schliesst Akt IV den Abend: Tartelette mit Rhabarberkompott in Verjus, italienische Meringue, Buchweizenschaum. Bittersüss, sauersüss, zart und stark zugleich.

Verjus als roter Faden

Die alkoholfreie Getränkebegleitung bildet das dramaturgische Rückgrat des Abends. Verjus, der Saft aus unreifen Trauben, war in der europäischen Küche über Jahrhunderte als Würzmittel geschätzt, bevor Zitrone und Essig ihn verdrängten. SONNEN Bern arbeitet mit drei Sorten: *Souvenir du Blanc* aus Fendant- und Venus-Trauben vom Walliser Rebberg, *Souvenir du Rosé* und *Souvenir du Rouge*, beide aus Pinot Noir und Shiraz vom Bielersee. Klar und mineralisch der eine, blumig-zart der andere, komplex und erinnerungsstark der dritte.

Drei Tücher, eine visuelle Dramaturgie

Auch der Tisch selbst erzählt. Drei eigens von Janique Sonnen illustrierte Tischtücher wechseln im Verlauf des Abends und spiegeln die Dramaturgie der Akte: Das erste zeigt ein ruhiges, offenes Bild mit ersten Berner Elementen: Zytglogge, Zähringerbrunnen, Trauben. Das zweite verdichtet sich mit Farbe, Blüten und Bewegung. Das dritte verwebt Architektur, Natur und Symbole zum vollständigen Bild. Im letzten Akt kehrt der Tisch zum ersten Tuch zurück. Nach der Fülle öffnet sich wieder Raum.

Hinweis an die Redaktionen:

«Souvenir de Berne» läuft vom 9. Juni bis 8. Juli 2026, jeweils dienstags und mittwochs. Beginn ist um 18.30 Uhr für alle Gäste gleichzeitig. Pro Abend stehen sechs Plätze zur Verfügung, einzeln buchbar. Die Gäste sitzen gemeinsam an einem Tisch, ähnlich wie im Theater. Das vegetarische Menü inklusive Verjus-Begleitung kostet CHF 128.– pro Person.

Reservation: restaurant-zoe.com/experience-details/souvenir-de-berne-zoe

Über die Beteiligten

SONNEN Bern entwickelt unter der Leitung der Künstlerin Janique Sonnen Formate an der Schnittstelle von Kulinarik, Kultur und Verjus. Die SONNEN Verjus aus unreifen Schweizer Trauben wurden von Falstaff mit bis zu 92 Punkten bewertet, sind von Janique Sonnen entwickelt und seit Dezember 2025 erhältlich. Die junge Bernerin (25) geht all ihre Projekte mit einem klaren künstlerischen Blick an. Schon früh kombinierte sie Gestaltung, Beobachtung und feine Sinneswahrnehmung zu ihrem eigenen kreativen Stil. In einer Familie, in der Kunst und Kreativität zum Alltag gehörten, war dieser Weg beinahe vorgezeichnet. Sie illustrierte für internationale Marken und veröffentlichte die Stadtführer-Reihe «Lovely» über Schweizer Städte, die sie selbst schrieb und gestaltete.

www.sonnen.ch

Restaurant ZOE steht für vegetarisches Fine Dining und ist mit einem Michelin-Stern, dem grünen Michelin-Stern und 15 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet. Küchenleitung: Maël Hêche und Joel Coray. Co-Küchenchef Maël Hêche verantwortet die kulinarische Umsetzung von «Souvenir de Berne». Das Format ist exklusiv für diese Zusammenarbeit entstanden und unterscheidet sich vom regulären Angebot des Restaurants.

restaurant-zoe.com

Was ist Verjus?

Verjus ist der seltene Saft unreifer Trauben – milder als Essig, feiner als Zitrone. Die grünen Beeren werden von Hand geerntet, weshalb der Ertrag naturgemäss klein ist. Für die Verjus von «Sonnen» werden Pinot Noir und Syrah aus Ligerz sowie Fendant aus Salgesch verwendet. Reiner Verjus wäre zu sauer; daher wird er bei «Sonnen» mit Kräutern und Blüten zu einer eigenständigen Komposition verfeinert.

Handgemacht in Bern, ohne Zuckerzusatz, ohne künstliche Aromen.

Erhältlich im [Online-Shop](#) oder bei ausgewählten Fachgeschäften sowie in der Gastronomie.

Für weitere Informationen:

Janique Sonnen
SONNEN Bern
«Atelier»
Junkerngasse 31
CH-3011 Bern

Mail : janique@sonnen.ch
Telefon : [+41 79 731 32 99](tel:+41797313299)

Restaurant ZOE

Carina Hayoz
Marketing & PR

Mail : carina@genuss-kultur.com

Medienkontakt:

Esther Beck
ESTHER BECK PR

Mail : contact@estherbeck.ch
Telefon : +41 31 961 50 14

Medieninhalte



Janique Sonnen inszeniert im Restaurant ZOE in Bern «Souvenir de Berne».



Mit «Souvenir de Berne» entsteht ein Format, das sich vom regulären Angebot des «ZOE» unterscheidet.



Serviert werden vegetarische Kompositionen in denen die SONNEN Verjus aus unreifen Trauben integraler Bestandteil der Gerichte sind.



Die kulinarische Umsetzung verantwortet Maël Hêche, Co-Küchenchef des «ZOE». Das mit einem Michelin-Stern und 15 GaultMillau-Punkten ausgezeichnete Restaurant in der Berner Altstadt serviert ausschliesslich vegetarische Gerichte und steht für eine zeitgenössische, produktorientierte Küche.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100018815/100940559> abgerufen werden.