

Das tibits expandiert!

Dieser Tage öffnet das neue tibits im Herzen von St. Gallen seine Türen. Christian Frei erzählt vom erstaunlichen Weg des einst prämierten «Erfolgreichsten Jungunternehmens».

Die Brüder Christian, Daniel und Reto Frei werden im Jahr 2000 bei einem Businessplan-Wettbewerb ausgezeichnet, bei dem sie mit ihrer Idee eines «Vegetarischen Fast-Food-Restaurants» überzeugen können. Bald schliesst sich ihnen Rolf Hiltl an, Spross des ältesten vegetarischen Restaurants der Welt. Das ist der Beginn der Verwirklichung eines wahrhaft kulinarischen Traums für Vegetarier und Veganer in der Schweiz. Aber nicht nur hier, denn eine bemerkenswerte Entwicklung in vielen Bereichen findet nun statt. Christian Frei verrät im Gespräch mit Swissveg mehr.

Christian, seit Eröffnung des allerersten tibits Restaurants im Züricher Seefeld vor siebzehn Jahren begeistert ihr mit einem modernen und innovativen Konzept für gesunden und vielfältigen vegetarischen sowie veganen Genuss in hoher Qualität. Seither hat sich bei euch viel getan. Was macht dich besonders stolz?

Wir haben seit der damaligen Eröffnung unser rein pflanzliches Angebot auf 85 Prozent erweitern können und dürfen unsere Gäste in Zürich Oerlikon, Winterthur, Bern, Basel, Luzern,

London Heddon Street und London Bankside mit Freude und Herzblut verwöhnen. Ende September 2017 eröffnen wir unser neuestes tibits in St. Gallen mit zusätzlichem Raumangebot für Seminare und Bankette. Als Ostschweizer mit Wurzeln im Rheintal freut uns das besonders.

In der «Tüftelküche» von tibits werden neue Gerichte, die auf traditionellen Rezepten aus verschiedenen Regionen der Welt basieren, fantasievoll weiterentwickelt und begeistern eure Gäste. Woher kommen unter anderem eure Inspirationen?

Wir lassen uns von vielen Seiten inspirieren: Unsere Mitarbeitenden stammen aus über 70 verschiedenen Ländern und dürfen ihre Lieblingsrezepte mit- und sich selber einbringen. Bei unseren regelmässig stattfindenden Kreativ-Workshops spinnen wir Ideen und lassen uns von Kochbüchern und bei Marktbesuchen inspirieren. Unser Team in London ist ebenfalls eine Inspirationsquelle und liefert Ideen und Rezepte. Natürlich nehmen wir die Wünsche und Ideen unserer Gäste gerne auf und setzen sie nach Möglichkeit um.

Das tibits Restaurant offeriert eine enorme Vielfalt an bunten, frisch zubereiteten, abwechslungsreichen und gesunden Köstlichkeiten. Die Zusammenstellung des eigenen Tellers am Buffet bietet ein zusätzliches kulinarisches Erlebnis, denn man kreiert dabei ein wenig mit. Werden eure Gäste so angeregt, auch zu Hause mehr Vielfalt auf den Tisch zu bringen?

Ja, es ist unser Ziel zu zeigen, wie vielfältig und genussvoll die vegetarische und vegane Küche ist. Wir möchten unsere Gäste, und dazu gehören auch viele Nicht-Vegetarier, inspirieren und animieren, auch zu Hause abwechslungsreich zu kochen und zu essen. Denn Vielfalt macht Spass, ist gesund und bietet Abwechslung.

tibits unterstützt Vegetarier und Veganer aktiv in ihrer Lebensweise, denn ihr bietet das Kochbuch «Vegan Love Story» an wie auch die Weitergabe zahlreicher Rezepte in der monatlichen Ausgabe eurer Publikation «Salatblatt» und auf eurer Webseite, auf der ihr zudem alle verwendeten Zu-



Mitgründer von tibits, Christian Frei: mit viel Herzblut, Engagement, Kreativität und Überzeugung für den eigenen Weg

taten auflistet. Bestehen diesbezüglich schon weitere Projekte?

Unser neuestes Kochbuch erscheint Ende September 2017 mit dem Titel: #tibits Kochen. Teilen. Geniessen. Es enthält über 60 Lieblingsrezepte, welche sich bei uns im Restaurant bewährt haben. Zudem gibt es im Buch Tipps zu Styling und Fotografieren, da viele heute ihre eigenen Kreationen auf Bildern festhalten und mit Freunden teilen.

Die Grossverteiler in der Schweiz haben in den letzten Jahren vermehrt vegetarische und vegane Angebote in ihr Warensortiment aufgenommen und diese kontinuierlich erweitert. In vielen Restaurants werden inzwischen vegane oder zumindest vegetarische Gerichte angeboten. Wie zeichnet sich tibits gegenüber diesen Angeboten aus?

Was wir machen, gründet auf fester Überzeugung und nicht in erster Linie auf einem Trend. Wir entwickeln laufend neue Rezepte und feilen an deren Qualität und Vielfalt. Es ist sehr viel Leidenschaft in unserem Tun,

und ich denke, dass man dies spürt und wir uns deswegen von unseren Mitbewerbern abheben. Natürlich setzen wir alles daran, um Vorreiter zu bleiben, unseren eigenständigen Weg zu gehen und sinnvolle Projekte umzusetzen. So stammen seit diesem Jahr alle unsere Sojabohnen auf dem Buffet aus der Schweiz. Diese werden extra für uns angebaut. Eine tolle Gelegenheit für Bauern, die von der Viehzucht oder Milchwirtschaft wegkommen und feines Gemüse anbauen möchten.

Anstatt des «Veganen Dienstags» im tibits gilt neu der Slogan «Everyday is vegan day» mit einem täglichen Angebot am Buffet, das mit über achtzig Prozent vegan ist. Was war hierzu das Ausschlaggebende?

In den letzten sieben Jahren haben wir ganz viele neue vegane Rezepte entwickelt und den rein pflanzlichen Anteil am Buffet stark erhöht. Zudem haben wir die Auswahl der warmen Gerichte erweitert. Den «Vegan Tuesday» hatten wir eingeführt, um selbstbewusst zu dieser Entwick-

lung zu stehen und dies auch gegen aussen zu kommunizieren. In den letzten zwei Jahren ist das Wort «vegan» jedoch immer inflationärer eingesetzt worden. So haben wir uns entschieden, den eingeschlagenen Weg zwar weiter zu verfolgen, aber keinen expliziten veganen Dienstag mehr zu machen. Die Auswahl am Buffet ist zu 80 bis 90 Prozent rein pflanzlich, und ich freue mich, dass Veganer täglich genügend Auswahl bei uns finden. Und für Inputs sind wir natürlich immer offen.

Ethische Werte innerhalb der tibits Philosophie spielen eine wichtige Rolle. So engagierst du dich seit vielen Jahren aktiv im Tierschutz. Gibt es Ideen für eine vermehrte Zusammenarbeit?

Wir haben kürzlich die Initiative «Wildhüter statt Jäger» unterstützt und spenden jedes Jahr 10 Prozent von unserem Gewinn an Organisationen, die sich für Tiere und bedürftige Menschen einsetzen. Ich persönlich bin immer wieder in Kontakt mit Tierschutz-Organisationen, die sich aktiv mit Projekten oder auch Demos engagieren.

Ihr fördert ebenfalls ökologische Konzepte wie den Anbau von Sojabohnen in der Schweiz, die ihr unter anderem für euer geniales Edamame verwendet. So entfallen lange Transportwege sowie die Rodung von Regenwald. Habt ihr weitere Möglichkeiten von Anbau in der Schweiz entdeckt? Im Winter wird für uns seit vielen Jahren im Berner Seeland Federkohl an-



gebaut. Dieser war lange nicht sehr beliebt, ist aber inzwischen durch seine besonderen Inhaltsstoffe begehrt. Zudem forcieren wir den Anbau von Süsskartoffeln in der Schweiz, eines meiner Lieblingsgemüse. Lange nur aus Übersee importiert, wird das Wurzelgemüse auch immer mehr in der Schweiz angebaut. Zudem fördern wir seit Jahren die Demeter-Landwirtschaft, und unsere Milch von etwa zehn Demeter-Bauern setzt ein wichtiges Zeichen zur Unterstützung ökologischer Landwirtschaft.

Im Juni wurde das zweite tibits in London eröffnet, gleich neben der Tate Modern und dem Shakespeare's Globe Theatre. Anfangs waren die Londoner erstaunt über euer Konzept – so war es unvorstellbar, dass in einem vegetarischen Restaurant alkoholische Getränke angeboten werden. Inzwischen erfreut sich die vegetarische und vegane Küche dort grösster Beliebtheit. Ihr konntet mit eurem innovativen Konzept überzeugen. Hat tibits Pionier-

Gemütlich und farbenfroh – im tibits kann man entspannt geniessen und verweilen.

arbeit geleistet – das Bild des asketischen Körnlipickers praktisch ins Gegenteil verkehrt?

Ja, es hat tatsächlich einige Jahre Entwicklungsarbeit gebraucht, denn viele Gäste konnten sich vor einem Besuch im tibits gar nicht vorstellen, genussvoll und gut vegetarisch essen zu können.

Kommt man in ein tibits Restaurant, fällt das professionelle Niveau und die herzliche, unkomplizierte und entspannte Atmosphäre auf, die eure sympathischen Mitarbeiter verbreiten. Du selbst bist im tibits Team für den Wohlfühlfaktor im Gästebereich zuständig. Was liegt dir hier im Besonderen am Herzen?

Unsere Möbel sollen bequem sein, die Stoffe und Tapeten Lebensfreude ausstrahlen und das Ambiente stimmig und gemütlich wie zu Hause sein. Wir arbeiten seit der Gründung von tibits mit Tricia Guild (Vegetarierin und Trendsetterin) von Designers Guild in London zusammen. Deren halbjährlich entwickelten Stoff- und Tapeten-Kollektionen kleiden unsere Restaurants mit dem alle zwei bis drei Jahre stattfindende Relaunch neu ein. Pflanzen in den Räumlichkeiten und auf der Terrasse sind mir ebenfalls wichtig und werden in Zukunft noch mehr Platz bei uns finden.

Wie fühlt es sich an, jeden Tag so viele Menschen glücklich zu machen?

Es macht unsere Mitarbeitenden, meine Brüder und mich zufrieden und glücklich. Wir sehen uns als klei-

nen Beitrag für eine bessere, nachhaltigere und gewaltfreie Welt. Wir sehen das tibits als eine Quelle der Inspiration: Würden sich alle Menschen rein pflanzlich ernähren, könnte so viel CO₂-Ausstoss vermieden werden, wie der gesamte Verkehr verursacht. Das Unternehmen «Eat-ernity», welches sich für ökologische Lösungen in der Gastronomie einsetzt, hat das tibits Restaurant – dessen Angebot ja über 85 Prozent rein pflanzlich ist – mit einem konventionellen Restaurant verglichen: Bei den tibits-Restaurants war der CO₂-Ausstoss um mehr als 62 Prozent verringert. Würden wir im tibits Kuhmilch gänzlich weglassen, wären wir bei über 70 Prozent. Und würden sich die meisten Menschen auf der Erde rein pflanzlich ernähren, hätten wir weltweit das Hungerproblem gelöst. Allein eine vegetarische Ernährung könnte laut Wissenschaftlern mehr als 10 Milliarden Menschen problemlos ernähren. Wir können unsere Welt schon heute ändern und müssen auf nichts verzichten. Wer vegan lebt, vermeidet Tierleid, tut dabei noch etwas Gutes für die Umwelt und die eigene Gesundheit – und lässt dabei die Glückshormone tanzen!

Christian, herzlichen Dank für das Interview. Wir freuen uns auf weiterhin viele schöne und inspirierende Stunden in einem der wunderbaren tibits Restaurants.

Marion Sommer

www.tibits.ch