



## Medienmitteilung

**Rubrik:** WINTERTHUR / GASTRONOMIE / LIFESTYLE  
**Thema:** Langschläfer-Brunch im tibits Winterthur  
**Aufhänger:** Neues Sonntagsbrunch Angebot im tibits Winterthur / Faire Brunch-Preise Dank Bezahlung nach Gewicht / Grosses Angebot an frisch zubereiteten Säften  
**Zeit:** Jeden Sonntag von 9.00 bis 14.00 Uhr  
**Ort:** tibits Winterthur, Oberer Graben 48, 8400 Winterthur  
**Link:** [www.tibits.ch](http://www.tibits.ch)

19.05.2011 – for immediate release

Neues tibits Brunch-Angebot für Kurz- oder Langschläfer

## Sonntagsbrunch im tibits Winterthur – von 9 bis 14 Uhr!

Der Brunch ist auf dem Vormarsch! Immer mehr Schweizer finden Gefallen an der Mischung aus Frühstück und Mittagessen (*breakfast + lunch = brunch*), die einen optimalen Start in einen gemütlichen Sonntag verspricht. Das tibits in Winterthur bietet darum neu jeden Sonntag einen Langschläfer-Brunch an. Von 9 bis 14 Uhr gibt es am Buffet alles, was ein Brunch bieten kann: Von Frühstücksklassikern wie Butterzopf, Rührei, Birchermüesli, Fetzelschnitten oder Pan Cakes über eine grosse Auswahl an Käse, Fruchtwähen, Soja- und Tofuaufschnitten, frisch gepressten Säften bis hin zu warmen tibits-Gerichten und einem grossen Dessertbuffet ist alles dabei.

Sonntag ist Zmorge-Tag! Wo lässt es sich besser entspannen als bei einem ausgedehnten Frühstück mit Freunden, Familie und/oder seiner Lieblingslektüre? Da der Sonntag aber auch oft der einzige Tag in der Woche ist, an welchem jeder auf die Uhrzeit pfeifen und seinen ganz eigenen Tagesrhythmus leben darf, ist der Zeitpunkt des Frühstücks so eine Sache. tibits nimmt bei seinem Winterthurer Brunch-Angebot darum sowohl auf Frühaufsteher wie Siebenschläfer Rücksicht und bietet jeden Sonntag von 9 bis 14 Uhr ein frisches und vielseitiges Buffet an.



**Keine hohe Pauschale – jeder bezahlt nur, was er auswählt**



### Qual der Wahl am Buffet

Am tibits Brunch-Buffet finden sich einerseits Frühstücksklassiker wie Rührei (aus Bio-Eiern vom Demeter-Hof), Fetzelschnitten nach Grossmutter's Art oder Pan Cakes, Butterzopf, frische Früchte, Käse, Soja- und Tofuaufschnitte, Birchermüesli und Cerealien. Wer grossen Hunger hat, findet aber auch die gewohnten Salate und warmen tibits-Gerichte am Buffet. Und für alle Schleckmäuler darf selbstverständlich auch eine Dessertauswahl mit Tiramisu, Cheese-Cake oder Fruchtwähen nicht fehlen. Für den Durst stehen die beliebten und jeden Tag frisch zubereiteten tibits-Säfte, wie der Green Power Saft mit Dinkelgras oder der saisonal-aktuelle Erdbeersaft bereit. Wer es lieber klassisch mag, kann aus einer grossen Auswahl an Tees und Kaffees auswählen.

### Fairer Preis nach Gewicht

Wie für das tibits üblich, wird auch der Langschläfer-Brunch an der Kasse nach Gramm abgerechnet. So kann jeder – auch wenn der Hunger nur klein ist – vom vielseitigen Angebot am Buffet profitieren, ohne einen hohen Pauschalpreis bezahlen zu müssen.

+ + +

### Über tibits

Der Name tibits, abgeleitet aus dem englischen Wort „titbits“ (Leckerbissen), steht für hochwertige, genussvolle vegetarische Schnellgastronomie. tibits greift zurück auf die über 100-jährige Gastronomieerfahrung des Restaurants Hiltl, des ersten vegetarischen Restaurants Europas.

Die Idee zu tibits ist im Rahmen des Businessplan-Wettbewerbs Venture 98 entstanden, einer Veranstaltung der ETH Zürich und McKinsey. Die Gebrüder Christian, Daniel und Reto Frei wurden für ihren Businessplan „Vegetarische Fast Food Restaurants“ zweimal prämiert. Aus den Medien erfuhren Rolf und Marielle Hiltl von diesem Projekt und kontaktierten daraufhin die Gebrüder Frei. Es folgten die gemeinsame Firmengründung und die Umsetzung der Idee. Geführt wird die tibits ag heute von Daniel (CEO) und Reto Frei (COO) gemeinsam.

---

**Für weitere Informationen, Interviewanfragen und Bildmaterial wenden sich Medienschaffende bitte an: Eva Huwiler, Blofeld Communication GmbH, Langstrasse 94, 8004 Zürich, Tel. 044 245 40 10, [eva.huwiler@blofeld.ch](mailto:eva.huwiler@blofeld.ch)**