



Medienmitteilung

Rubrik: ESSEN & TRINKEN/ LIFESTYLE/ GASTRONOMIE/ GESUNDHEIT
Thema: Wintergemüse und Weihnachtsgeschenke im tibits
Aufhänger: Schwarzwurzeln, Federkohl, Wirsing und Co. haben Hochsaison / Wintergemüse richtig zubereiten / Köstliche Weihnachtsgeschenke zum Selber-Kochen und Geniessen / Aktion «Ausschlafen» über die Festtage
Link: www.tibits.ch

07.12.2011 – for immediate release

Frisches Gemüse im Winter: tibits gibt Kochtipps für die kalte Jahreszeit

So fein kann Wintergemüse sein

Federkohl, Schwarzwurzel, Wirsing, Cima di Rapa – auch der Winter hält eine spannende Auswahl an saisonalem Gemüse bereit. Doch das Wissen um die Zubereitung dieser Gemüsesorten gerät in der breiten Bevölkerung leider immer mehr in Vergessenheit. tibits weiss, warum Wintergemüse nach wie vor auf den Teller gehört und wie man es richtig zubereitet. Wer das Kochen lieber anderen überlässt, kann leckere Gerichte aus Wintergemüse wie den Federkohl-Bodenkohlrabi Salat, das sautierte Schwarzwurzelgemüse oder die garnierten Pizokel mit Wirsing und Räuchertofu ab sofort wieder im tibits geniessen.

Seit Tomaten, Kopfsalat, Gurken und Peperoni dank Gewächshäusern und Anlieferung aus der ganzen Welt zu (fast) jeder Jahreszeit erhältlich sind, haben Wintergemüsesorten stark an Bekanntheit eingebüsst. «Das ist sehr schade», sagt Reto Frei, Mitgründer des tibits. «Wintergemüse lässt sich nicht nur zu tollen Gerichten verarbeiten, sondern ist auch unglaublich vitalstoffreich.» Der Federkohl sei beispielsweise im Mittelalter eines der wichtigsten Grundnahrungsmittel im Winter gewesen. Kein Wunder, enthält der Kohl mit den ausgefransten Blättern doch viel Vitamin A und C und doppelt so viel Calcium wie Milch! Auch aus der Mode gekommen ist die Schwarzwurzel, die bis Mitte des 20. Jahrhunderts als sogenannte «Winterspargel» für ihren erdigen, zart nussigen Geschmack beliebt war. Frei empfiehlt, die frische Schwarzwurzel unter fließendem Wasser und mit Plastikhandschuhen zu schälen und bis zum Kochen in Zitronen-Wasser einzulegen: «Sonst verfärbt der milchige Saft der Schale Hände und Wurzel im Handumdrehen braun.» Ein weiteres Wintergemüse, welches im tibits zubereitet wird, ist der italienische Stengelkohl Cima di Rapa. Die Kreuzung aus Speiserübe und Brokkoli kann dank seiner zarten, fein säuerlich schmeckenden Blättern gut zu Salat verarbeitet oder gedünstet in Kombination mit Pasta serviert werden. Federkohl, Schwarzwurzeln, Cima di Rapa und viele weitere Wintergemüsesorten sind ab sofort wieder auf den tibits Buffets anzutreffen.

Weihnachtsgeschenke für Geniesser

Für begeisterte Hobbyköche und alle, die noch auf der Suche nach einem originellen Weihnachtsgeschenk sind, hat tibits exklusiv zur Weihnachtszeit zwei Geschenkschalen zusammengestellt: Die Sets vereinen in einer feuerfesten Keramikschale wahlweise alle Zutaten und das Rezept für den beliebten tibits Dörrbohnsalat oder das Quinoa mit Curry & Cranberries. Das ideale Weihnachtsgeschenk für Geniesser ist ab sofort in limitierter Auflage in den Zürcher tibits Restaurants erhältlich. Weitere Geschenkideen wie die Tee-Geschenksets mit je 10 Teekugeln oder Teepyramiden, das schön verpackte tibits Kochbuch «tibits at home» und verschiedene tibits-Gutscheine werden in allen tibits Restaurants angeboten.





Spezialöffnungszeiten über die Festtage

Über die Festtage nimmt man es bekanntlich etwas gemütlicher. Darum lanciert tibits vom 25. Dezember 2011 bis zum 2. Januar 2012 die Aktion «Aus-schlafen» und verlängert das reichhaltige Zmorgenbuffet in allen Restaurants täglich bis 12 Uhr. So kommen auch Siebenschläfer in den Genuss eines reichhaltigen tibits Frühstücks.

Die Spezialöffnungszeiten der einzelnen Restaurants über die Festtage sind online abrufbar: <http://www.tibits.ch/d/ueber-uns/news/253/>

+ + +

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 vegetari-schen 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