



Rheintaler Bote
9400 Rohrschach
071/ 844 23 50
www.rheintaler-bote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 32'593
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 571.100
Abo-Nr.: 1069472
Seite: 1
Fläche: 102'663 mm²

«Warum müssen sich Vegetarier rechtfertigen?»

WELTVEGETARIERTAG Drei Rheintaler bekochen

Zürich und andere Städte mit grossem Erfolg fleischlos

Daniel, Christian und Reto Frei sind im Rheintal aufgewachsen. Sie sind Mitgründer der vegetarischen Fastfood-Restaurants tibits. Zum Weltvegetariertag ein Besuch bei tibits in Zürich und ein Gespräch über den fleischlosen Genuss, eine mögliche Fleischsteuer und wo die nächsten Filialen geplant sind.

Dass ein CEO und ein COO zu spät zu einem Interviewtermin kommen, damit musste ich rechnen. Erst recht, wenn dieser in Zürich vereinbart ist. Ich will mich mit Daniel und Reto Frei, die in Rheineck aufgewachsen sind, im tibits im NZZ Bistro in Zürich treffen. Das Lokal ist hell und bunt, goldene Discokugeln hängen von den Decken und ein vegetarisches Buffet lädt zum Schlemmen ein.

Das tibits im NZZ Bistro wurde letztes Jahr eröffnet, weil das vegetarische Schnellimbissrestaurant tibits, einige Häuser weiter in Zürich Seefeld, zu den Hauptessenszeiten zu wenig Platz hatte.

Nach 20 Minuten ungewissen Wartens und Bangens, ob ich mich auch im richtigen Lokal befinde, greife ich zum Mobiltelefon. Es stellt sich heraus, dass wir uns missverstanden haben. Ein CEO und ein COO warten natürlich im Büro nebenan, bis sich die Journalistin an der Bar meldet und nach ihnen fragt. Unangenehm ist es den beiden trotz-

dem, und wir entschuldigen uns Christian Frei arbeitet heute noch im Betrieb mit.

Fortsetzung auf Seite 3
gegenseitig. Denn eigentlich sind CEO Daniel und COO Reto Frei alles andere als kompliziert, und trotz grossem Erfolg sind die beiden Rheintaler auf dem Boden geblieben. Statt in Anzug und Krawatte kommen sie in Jeans daher, der eine mit Poloshirt, der andere mit Pullover mit passendem Schal. Beide trinken Wasser und bieten auch gleich das «Du» an. «Wir haben eine unkomplizierte Unternehmenskultur. Wir arbeiten auch im Betrieb mit. Bei uns gibt es keine Teppichetage, sondern flache Hierarchien. Alle Mitarbeitenden sind untereinander per du», erzählt Reto Frei. «Am Abend sind wir dann aber im Anzug anzutreffen», fügt Daniel Frei hinzu. Denn an diesem Tag findet die Eröffnung der Zürcher Filmfestspiele statt, mit der tibits eine Partnerschaft eingegangen ist. Erstmals wird eine Night-Lounge im tibits im NZZ bistro eingerichtet, die vom 22. September bis 1. Oktober täglich ab 21.30 Uhr geöffnet ist.

Vegetarischer Fast Food

Die Idee zum vegetarischen Schnellimbissrestaurant tibits ist im Rahmen eines Businessplan-Wettbewerbs entstanden. Die Brüder Christian, Daniel und Reto Frei wurden für ihren Businessplan «Vegetarische Fast Food Restaurants» zweimal prämiert. Auch

Rolf und Marielle Hiltl, vom ältesten vegetarischen Restaurant der Schweiz, erfuhren aus dem Medien vom Projekt und kontaktierten die Brüder. Es folgte die gemeinsame Firmengründung und die Umsetzung der Idee. Mittlerweile gibt es fünf tibits in der Schweiz und eines in London. Während Daniel Frei dem Rheintal treu geblieben ist und mit seiner Frau und seinem siebenjährigen Sohn in St. Margrethen wohnt, ist Reto vor 17 Jahren seines Studiums wegen nach Zürich gezogen und geblieben. «Ich bin im Rheintal heimisch und mir gefällt St. Margrethen, ausserdem haben wir die schönste Badi», sagt Daniel Frei. Seine Frau kommt zudem aus Österreich und deshalb schätzen sie auch die Nähe zur ursprünglichen Heimat.

Internationale Küche

Aufgewachsen sind die Brüder in Rheineck, wo sie auch zur Schule gingen. Daniel Frei hat Wirtschaft studiert und Reto Frei ist diplomierte Betriebs- und Produktionsingenieur ETH. Ihre Eltern waren früher oft auf Reisen. Der Vater ist Schweizer, die Mutter Italienerin, wuchs aber in Graubünden auf. Zuerst wohnten sie vier Jahre in Venezuela, wo auch Christian geboren wurde. Später sind die nach Barcelona gezogen. Dort kam Daniel auf die Welt. Und Reto wurde



Rheintaler Bote
9400 Rohrschach
071/ 844 23 50
www.rheintaler-bote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 32'593
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 571.100
Abo-Nr.: 1069472
Seite: 1
Fläche: 102'663 mm²

dann in Thal geboren. Deshalb hat ihre Mutter auch oft internationale Gerichte gekocht. «Unsere Mutter hat zweimal pro Tag gekocht und dazu immer frische Zutaten verwendet», erinnert sich Daniel Frei. Die Brüder wurden jeweils zur Mitarbeit eingeteilt und halfen beim Kochen. «Sie hat auch viel Italienisches gekocht und spanische Gerichte wie Paella oder südamerikanische, zum Beispiel Arepas, ein Maisfladen», erzählt Reto Frei.

Auf Fleisch verzichten

Die Kochkünste der Mutter seien keineswegs der Grund gewesen, weshalb sich alle drei Brüder nun seit bereits rund 20 Jahren vegetarisch ernähren – im Gegenteil. Bei Reto Frei äusserte sich sein Wunsch nach einem fleischlosen Lebensstil bereits als Kind. Er erinnert sich an ein prägendes Erlebnis, als er sechs Jahre alt war: «Meine Mutter hatte damals ein Huhn gekocht. Während sich meine Brüder um die Beine des Huhns stritten, stellte ich es mir fliegend vor. Da wurde mir klar, dass es ein Tier ist und eigentlich doch fliegen sollte.» Seither wollte er kein Fleisch mehr essen. Anfangs wurde er jedoch noch von seiner Mutter dazu gedrängt, weil sie befürchtete, er könnte nicht gross und stark genug werden. Mittlerweile akzeptieren aber auch die Eltern den Vegetarismus ihrer Söhne. «Unsere Eltern sind sehr tolerant und essen selber auch nur wenig Fleisch», erzählt Daniel Frei. Er hat den Entschluss, sich vegetarisch zu ernähren mit 26 Jahren bewusst aus ethischen Gründen gefällt. «Ich stellte

fest, es gibt genügend Alternativen, ich kann gut ohne Fleisch leben. Zudem sind Tiere meine Freunde, ich könnte sie auch selber nicht töten, also esse ich sie auch nicht.» Dass sie nun ihre Lebensphilosophie ins Geschäft einfließen lassen können, freut sie sehr. Das erste tibits eröffneten die Brüder zusammen mit Rolf Hiltl vor elf Jahren in Zürich. In den darauf folgenden Jahren kamen drei weitere dazu: 2002 in Winterthur, 2003 in Bern und 2007 in Basel. Im Jahr 2008 wagten sie den Sprung in Ausland und brachten tibits nach London. Die meisten Gäste, die im tibits essen, sind jedoch keine Vegetarier. «Es ist nicht unser Ziel, die Menschen dazu zu bekehren, kein Fleisch zu essen», sagt Reto Frei. Auch ihre Kinder dürfen selber entscheiden, ob sie Fleisch essen möchten oder nicht. «Wenn ich koche, wird zwar hauptsächlich vegetarisch gekocht, aber mein Sohn darf Fleisch essen», so Daniel Frei. Auch der McDonalds wird nicht gemieden. Opi gehe jeweils mit dem Siebenjährigen in den Fastfood-Riesen. «Das Logo von McDonald war übrigens das erste Logo, das mein Sohn erkannte, da konnte er noch kaum gehen», erzählt Daniel Frei.

35 verschiedenen Nationen

Das tibits soll den Menschen eine Alternative bieten und vegetarisches Essen gesellschaftstauglicher machen. «Wir möchten aufzeigen, dass es nicht bedeutet, auf Genuss zu verzichten, wenn man kein Fleisch isst», so Daniel Frei. Eine schöne Aussage eines tibits-

Kunden ist ihm deshalb besonders in Erinnerung geblieben: «Seit es das tibits gibt, habe ich meinen Fleischkonsum reduziert.» Und ein Pärchen, das mittlerweile vier Mal pro Woche im tibits esse, habe wieder Freude am Essen bekommen. Im tibits kann sich der Gast sein Essen an einem reichhaltigen, frischen Buffet selber zusammenstellen. Auch die Getränke sind alle frisch zubereitet. Viele internationale Gerichte sind zu finden. Diese sind authentisch und sollen dem Original möglichst entsprechen. Dafür ist insbesondere Reto Frei oft auf Reisen. In Zukunft jedoch weniger, da auch er mittlerweile verheiratet und Vater eines dreimonatigen Jungen ist.

«Vor allem in Vietnam oder Malaysia konnten wir viele Inspirationen holen», so Reto Frei. Zudem sind bei tibits Mitarbeitende aus 35 verschiedenen Nationen angestellt. «Jeder bringt sich ein. Wir ermutigen die Mitarbeitenden auch, Gerichte aus der eigenen Heimat vorzuschlagen», erzählt Daniel Frei.

Eine Steuer für Fleisch

Den Weltvegetariertag finden die beiden Brüder sinnvoll und nötig. «Dadurch werden die Menschen für dieses Thema sensibilisiert. Der Vegetarier gilt bei vielen immer noch als komischer, alternativer Hippie-Typ», so Reto Frei. «Es gibt aber mittlerweile immer mehr Menschen, die nicht nur aus ethischen, sondern auch aus ökologischen und gesundheitlichen Gründen wenig Fleisch essen», fügt Daniel Frei hinzu. Reto Frei vergleicht den Weltvegetariertag mit



Rheintaler Bote
9400 Rohrschach
071/ 844 23 50
www.rheintaler-bote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 32'593
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 571.100
Abo-Nr.: 1069472
Seite: 1
Fläche: 102'663 mm²

dem Weltnichtrauchertag, der auch sehr sensibilisiert habe. «Heute sind alle Restaurants rauchfrei, die meisten finden es gut, und es wird von allen akzeptiert, auch von den Rauchern», so Reto Frei. «Wir werden früher oder später sowieso gezwungen sein, umzudenken und weniger Fleisch zu produzieren. Über eine mögliche Fleischsteuer wird bereits diskutiert», weiss Daniel Frei. Er wünscht sich vor allem, dass die Konsumentinnen und Konsumenten, kritischer sind. «Beim Auto schauen wir schliesslich auch, dass es das richtige Benzin bekommt», so Daniel Frei. Auf

die Frage, worüber sie sich als Vegetarier am meisten ärgern, antwortet Reto Frei: «Wenn man einen vegetarischen Teller bestellt und es hat doch etwas mit Fisch oder Poulet drauf, weil man denkt, das sei kein Fleisch.» Und Daniel Frei ärgert sich darüber, dass man sich als Vegetarier immerzu rechtfertigen muss.

Bald ein tibits in St. Gallen?

Die Anfragen und Mails von tibits-Kunden aus St. Gallen häufen sich, wie Daniel Frei weiss. Ein tibits im Rheintal hingegen würde nicht rentieren. «Damit unser Frische-Kon-

zept funktioniert, benötigen wir einen stark frequentierten Standort in einer Stadt mit mindestens 7000 Einwohnern», so Reto Frei. In St. Gallen, Luzern und Lausanne sind sie zurzeit auf Standortsuche. Das Lokal müsste eine etwa 200 Quadratmeter grosse Erdgeschossfläche aufweisen und sich an einer guten Lage befinden.

Jene, die noch kein tibits um die Ecke haben, können sich auch das Kochbuch kaufen, das zum zehnjährigen Jubiläum herausgegeben wurde. Darin sind 50 Lieblingsrezepte nach Jahreszeiten aufgeführt. *Leandra Gerster*



Bild: leg

Daniel (l.) und Reto Frei sind der gleichen Ansicht: «Wer auf Fleisch verzichtet, muss nicht auf Genuss verzichten.»

Datum: 28.09.2011

Rheintaler Bote



Rheintaler Bote
9400 Rohrschach
071/ 844 23 50
www.rheintaler-bote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 32'593
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 571.100
Abo-Nr.: 1069472
Seite: 1
Fläche: 102'663 mm²



Bild: z.V.g.

Im tibits-Kochbuch sind 50 Lieblingsrezepte nach Jahreszeiten aufgeführt.