

Datum: 24.01.2014

Rheintal und WIRTSCHAFT

Rheintaler+ Rheint.Volkszeitung

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 37'795
Erscheinungsweise: 3x jährlich



tibits

Themen-Nr.: 571.100
Abo-Nr.: 1069472
Seite: 6
Fläche: 149'254 mm²



Daniel (links) und Reto Frei führen sieben vegetarische Restaurants im In- und Ausland.

Bilder: pt / Seraina Hess

Ihr Erfolgsrezept: die Familie

**Daniel und Reto Frei aus Rheineck verwandelten das einfache Vegi-Menü in einen Lifestyle
Ein Mittagessen mit zwei Unternehmern, die eine Marktlücke entdeckten und daraus ein
internationales Familienunternehmen gründeten. Von Seraina Hess**

ARGUS 
MEDIENBEOBACHTUNG

Medienbeobachtung
Medienanalyse
Informationsmanagement
Sprachdienstleistungen

ARGUS der Presse AG
Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
Tel. 044 388 82 00, Fax 044 388 82 01
www.argus.ch

Argus Ref.: 52600609
Ausschnitt Seite: 1/6



Vier Frauen stehen da, vier Kinderwagen an der Hand. Es ist fünf vor 11 vormittags, die Mütter warten, bis das NZZ-Bistro an der Falkenstrasse 12 in Zürich, bekannt als Tibits, seine Türen öffnet. Jeden Mittwoch machen sie es so, treffen sich nach der Buggy-Fit-Stunde des Unispitals in ihrem Stammlokal, tauschen sich aus, reden über ihre Babies. Weil sie hier erwünscht sind. «Das ist in Zürich nicht überall so», sagt Christa Hartmann, schiebt den Kinderwagen vor und zurück, «mit Kindern ist man in Restaurants und Cafés selten willkommen.»

Die Tür geht auf und die Frauen schieben ihre Kinderwagen hinein, eine der Mütter schnappt sich einen Hochstuhl, dann verschwindet die Gruppe irgendwo zwischen Ohrensesseln und rustikalen Holztischen.

Ein paar Minuten nachdem das Restaurant geöffnet hat, überdecken in manchen Winkeln des Lokals Kinderstimmen die zurückhaltende Hintergrundmusik. Und das, obwohl das Tibits kein eigentliches Familienrestaurant ist. «Aber es stimmt schon, wir sind sehr familienfreundlich», sagt Daniel Frei ein paar Minuten später an einem Tisch, an dem ich ihn und seinen Bruder treffe. «Es wäre ja unfair, wenn Frauen ohne Kind willkommen wären, sobald sie aber Mütter sind, verschmäht werden», sagt Reto Frei. Vielleicht eine Unternehmensstrategie der beiden Tibits-Gründer? Bereits jetzt die nächste Generation für ihre Restaurants für sich zu gewinnen? «Natürlich ist es gut, wenn diese Kinder sich auch später für das Tibits begeistern. Aber es ist nicht der Hauptgrund. Wir haben uns im Gegensatz zu vielen Lokalen für eine offene Haltung gegenüber Familien entschieden, weil wir wissen, wie es ist, wegen Kindern diskriminiert zu werden», sagt Daniel Frei.

Sowieso sei das Lokal für jeden gedacht, «nichts Schlimmeres, als wenn nur eine bestimmte Zielgruppe im Restaurant sitzen würde», sagt Frei. Im Tibits treffen sich Businessleute, Pensionäre, Studenten. Alle haben sie es wohl gemein, dass man sich gezwungenermassen hip fühlt, betritt man das Lokal. Nicht nur wegen der vegetarischen Kost, die mittler-

weile Kult-Status genießt. Es sind Details wie die mit knallgrünen Kissen besetzte Plätze auf der Fens-

terbank. Der glitzernde Kronleuchter über dem Tisch. Der Tresen, über dem auf gut 16 Tafeln in grossen Lettern Fruchtsäfte, Cocktails und Kaffee angeboten werden. Auffällig sind die hohen Räume, mindestens drei Meter, viel Licht, viele helle Farben. Ein Markenzeichen sind die Tapeten, in jedem Tibits-Lokal verschieden. Hier im NZZ-Bistro sind es Blüten auf blauem Hintergrund, die die Wand verzieren und genauso gut auf dem Stoff eines Sommerkleides abgebildet sein könnten. Gesund fühlt man sich nicht erst mit den vegetarischen Speisen auf dem Teller – das Gefühl, mit der Zeit zu gehen und sich etwas Gutes zu tun, stellt sich bereits durch das Ambiente im Restaurant ein.

Bei Business-Wettbewerb entdeckt

Begonnen hat die Unternehmerkarriere für Daniel und Reto Frei, 44 und 39 Jahre alt, im Jahr 1998, als Reto Frei noch an der ETH Betriebs- und Produktioningenieurwesen studierte. Als er von einem Businessplan-Wettbewerb der Hochschule hörte, erzählte er seinen Brüdern Daniel und Christian davon. Die Idee für ein vegetarisches Fast-Food-Restaurant kam schnell, zumal die jungen Männer damals schon vegetarisch lebten, das Angebot aber mässig war. Reto, Christian und Daniel Frei, der an der HSG Betriebswirtschaft studierte, reichten ihr Konzept ein – und wurden gleich doppelt prämiert. Dass sie ihre Idee nur zwei Jahre später verwirklichen konnten, haben sie auch Rolf Hiltl zu verdanken. Hiltl ist Inhaber des ersten vegetarischen Restaurants in Zürich, das seit über 100 Jahren existiert. Er wurde durch einen Zeitungsartikel auf die jungen Männer aufmerksam und bot ihnen an, das Tibits, damals noch Projekt V genannt, in einer 50-50-Teilhaberschaft zu unterstützen. Das neu gegründete Unternehmen profitierte nicht



nur von Hiltls gutem Namen: «Wir kochten privat zwar immer gerne, waren aber keine Gastronomen. Wir waren deshalb auf das Know-how der Branche angewiesen und suchten einen Partner», sagt Reto Frei. Mittlerweile, gut 15 Jahre später, profitiert auch das Hiltl-Restaurant vom Tibits. Beispielsweise beim Austausch von Rezepten: Was im Tibits gut ankommt, könnte es bald auch im Hiltl geben. Und umgekehrt.

Sieben Lokale umfasst das Tibits heute, zwei davon sind in Zürich, zwei in Bern, eines in Basel, eines in Winterthur, ein weiteres in London. Wobei das Konzept in London länger brauchte, um sich zu etablieren, erzählt Reto Frei. «In London gibt es zwar viele Vegetarier – aber typische Tibits-Kunden sind eben hauptsächlich Menschen,

**«Wir kochten privat zwar immer gerne, waren aber keine Gastronomen.»
(Reto Frei)**

die zwar Fleisch essen, sich aber zwischendurch vegetarisch verpflegen möchten.» In London gilt vegetarisches Essen allerdings noch immer als Hippie-Nahrung, allen voran bei den Männern. «Wir mussten unsere Gäste erst davon überzeugen, dass auch vegetarische Menüs ein Genuss sein können, dass es sich dabei nicht um Verzicht handelt», sagt Daniel Frei. Erschwerend kam hinzu, dass man sich in London nicht gewohnt ist, Essen nach Gewicht zu bezahlen. Die Wirtschaftskrise, die auch andere Gastronomen spürten, verschärfte die Situation. All das führte dazu, dass 2009 ein Lokal in einem Einkaufszentrum geschlossen werden musste. «Wir beschlossen zum Glück frühzeitig genug, uns auf das eine Lokal in der Londoner Innenstadt zu konzentrieren. Dort haben wir nun eine Stammkundschaft aufgebaut», sagt Reto Frei. Deshalb entschlossen sich die Unternehmer, bald einen neuen Versuch zu starten und in der Hauptstadt ein weiteres Restaurant zu eröffnen, diesmal ein Mini-Tibits-Take-away-Lokal.

Familie beginnt in der Sprache

Um zwölf Uhr ist das Buffet im Tibits-NZZ-Bistro umsiedelt von Gästen, die sich bunte Speisen auf ihren Teller schöpfen. Unter ihnen eine der Mütter, auf der einen Seite die Tochter auf die Hüfte gestemmt, in der anderen Hand den Teller. «Normalerweise würden wir nie um diese Zeit essen. Bei uns kann man sich ja den ganzen Tag verpflegen. Das möchten wir den Gästen vorleben», sagt Daniel Frei. Heute tun sie es trotzdem.

Und geben gerne Tipps. Jalapeños, mit Frischkäse gefüllte und frittierte Chilischoten, seien beliebt, die müssen auf den Teller. Quinoa mit Cranberries, eine Art Getreidesalat, das mögen die Gäste auch. Vielleicht noch vom Tartar, natürlich vegetarisch, das Rezept bleibt geheim.

Obwohl saisonhalber vor allem Wintergemüse verarbeitet wurde, gleichen die Farben auf den gefüllten Tellern der Dekoration eines Kindergeburtstages.

In den Medien werden Tibits-Speisen immer wieder als vegetarisches Fast-Food bezeichnet; Daniel und Reto Frei brauchen diesen Ausdruck selbst. Doch scheint er nach einem Blick aufs Buffet kaum die passende Bezeichnung für die sorgfältig zubereiteten Speisen zu sein. «Bei uns bezieht sich das «Fast» auch nicht auf das schnelle Zubereiten. Viel eher kann sich der Gast hier schnell entscheiden, schöpfen und sofern er will, auch schnell essen», sagt Daniel Frei.



Die Vielfalt an warmen und kalten Menüs aus aller Welt verdanken die Brüder ihren über 300 Mitarbeitern. Das Tibits ist bekannt dafür, viele Angestellte mit Migrationshintergrund zu beschäftigen, denen das Unternehmen gar Deutschkurse anbietet. Auch soll das Unternehmen für Gastronomie-Verhältnisse überdurchschnittliche Löhne zahlen. Ein politisches Statement sei nicht dahinter, auch das Image wolle man dadurch nicht bewusst verbessern. Vielmehr gehöre das zum familiären Umgang innerhalb des Betriebs, der sich nicht nur in der Geschäftsleitung, wo mittlerweile auch ihr ältester Bruder Andreas Frei sitzt, abzeichnet.

Die verschiedenen Tibits-Lokale gehören zwar zusammen, von einer Kette sprechen wollen die Unternehmer jedoch nicht. Jedes Lokal hat zwar seinen eigenen Geschäftsführer, doch von Chefs spricht hier niemand: Vorgesetzte nennt man im Tibits Vorbilder. Blieben es bloss Worte, würde es wohl kaum etwas zum Arbeitsklima beitragen. Deshalb besuchen Daniel und Reto Frei mindestens einmal pro Monat für einen Tag jedes Tibits-Restaurant, helfen mit, kassieren, räumen ab. «Das haben unsere Mitarbeiter in kaum einem anderen Betrieb gesehen», sagt Stefan Staiger, Chefkoch im Tibits-NZZ-Bistro, «es kommt gut an, wenn Arbeitgeber oft vor Ort sind und mithelfen.» Er schätze, dass er sich als Mitarbeiter im Unternehmen massgebend einbringen könne. So hat er beispielsweise die Rezepte für das erste Tibits-Kochbuch so verändert, dass sie in einer gewöhnlichen Haushaltsküche einfach nachzukochen sind.

Zu wenig Lokale, zu hohe Ansprüche

Familiärer Umgang, gute Löhne, Integration. Das alles klingt gut, doch entspricht es nicht ganz dem gewohnten Unternehmergeist, der doch nötig sein muss, um eine Firma innerhalb weniger Jahre so weit zu entwickeln. «Klar ist Wachstum schön. Aber wir wollen in erster Linie optimieren, nicht maximieren», sagt Reto Frei. Dass die Brüder trotzdem weitere Lokale eröffnen möchten, das komme vor allem von Seiten der Gäste, die Mails schreiben und um einen Tibits-Standort in ihrer Stadt bitten. Zum Beispiel in St. Gallen.



Genau wie in Luzern, Lausanne und Genf gestaltet sich die Standortsuche in St.Gallen schwer. Die Stadt sei nicht allzu gross, passende Lokale selten zu finden. Das grösste Problem ist vermutlich, dass das Tibits hohe Anforderungen stellt – vielleicht zu hoch für St. Gallen: 200 bis 250 Quadratmeter gross soll die Restaurantfläche sein, die Räume mindestens drei Meter hoch, am besten in der Innenstadt mit Aussensitzplätzen. «Mir ist leider kürzlich das Gebäude, wo zurzeit noch Musik Hug eingemietet

«Ich habe mit meinem Sohn über die Nachfolge gesprochen. Er schliesst es zumindest nicht aus.»

(Daniel Frei)

ist, durch die Lappen gegangen», sagt Daniel Frei. Obwohl es von der Grösse her nicht ganz den Ansprüchen von Tibits genügt hätte, wären die Brüder dort einen Kompromiss eingegangen. Sie hoffen nun auf die Mithilfe von potentiellen Gästen und haben sogar einen «Finderlohn» von 3000 Franken ausgeschrieben. Die Standortförderung der Stadt St. Gallen hat den Unternehmern bereits ihre Hilfe zugesprochen. Vergleicht man das Tibits mit seinem Partnerbetrieb, dem traditionsreichen Haus Hiltl, in vierter Generation geführt, hätten auch diese Lokale Potential, sich zu einer regelrechten Vegi-Dynastie zu entwickeln. Für die Nachfolge innerhalb der Familie wäre immerhin gesorgt. «Der älteste Sohn meines Bruders Christian hat sich für eine Koch-Lehre entschieden. Das freut uns natürlich», sagt Daniel Frei. Mit seinem Sohn David, bald 10, habe er vor Kurzem über die Nachfolge gesprochen. «Vielleicht ein bisschen früh. Aber er schliesst es zumindest nicht aus», sagt er.

Datum: 24.01.2014

Rheintal und WIRTSCHAFT

Rheintaler+ Rheint.Volkszeitung

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 37'795
Erscheinungsweise: 3x jährlich



tibits

Themen-Nr.: 571.100
Abo-Nr.: 1069472
Seite: 6
Fläche: 149'254 mm²



«Wir essen fast jeden Tag hier – allerdings nicht während des grössten Buffet-Ansturms um 12 Uhr», sagt Daniel Frei (links). Sein Büro und das Büro seines Bruders Reto Frei befinden sich im selben Gebäude wie das Tibits-NZZ-Bistro.