

Kaffee mit ...

... Daniel Frei, Gründer & CEO Tibits

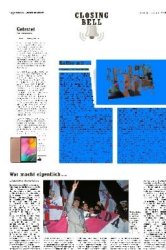
Donnerstagmorgen, 10 Uhr. Daniel Frei räumt im neu eröffneten Tibits im Basler Gundeli-Quartier gerade noch Geschirr von der Terrasse. Die paar Teller und Schüsseln balanciert er während den Begrüßungsfloskeln entspannt auf dem Handgelenk. Mehr Energie kostet ihn der Balanceakt mit seinem stark gewachsenen Unternehmen, das er dennoch als «Familienbetrieb mit mehreren Restaurants» und nicht als Kette bezeichnet haben will. «Kette klingt so negativ», sagt der Fünzigjährige. Als Chef von 600 Mitarbeitern an 14 Standorten in drei Ländern versuche er noch immer, jeden aus dem Team beim Namen zu kennen.

Frei spart während des Gesprächs bei einem Kurkuma Latte mit Sojamilch nicht mit solchen nach Marketing klingenden Aussagen. Darauf angesprochen, dass er gut sei im Werbung machen, meint er: «Ja, bin ich schon. Aber nur, wenn ich überzeugt bin von etwas.»

Fleischloses Essen boomt. Allein in den vergangenen zwei Jahren sind bei Tibits fünf Standorte neu dazugekommen, bestehende wurden aufgestockt. Werden die Restaurants für vegetarische und vegane Speisen dem umweltfreundlichen Image trotz des schnellen Wachstums noch gerecht? Bei den Lieferanten setzt Tibits auf kleine Produzenten. Manche seien über die Jahre mit Tibits mitgewachsen, sagt der Betriebsökonom. Patisserie und tierische Produkte haben Bio- oder Demeter-Qualität, bei Obst und Gemüse greife man je nach Verfügbarkeit auf konventionelle Anbieter zurück. Jeder Standort verfügt über eine eigene Küche. Salatsaucen beispielsweise werden aber extern produziert und auf die Standorte verteilt.

Dass die steigende Nachfrage nach nachhaltigen Lebensmitteln die Produktionsstandards gefährden kann, weiss auch Frei. Er nennt das Beispiel Quinoa. Vor Jahren habe ein aus Peru stammender Mitarbeiter einmal eine Packung mitgebracht und dann hätten sie geschaut, was man damit so machen kann. Inzwischen gibt es das Getreide auch hierzulande in jedem Lebensmittelladen – zum Leidwesen der peruanischen Bevölkerung, wo Quinoa als wichtiges Grundnahrungsmittel aufgrund der grossen Nachfrage teuer geworden ist. Vieles versuche Tibits in der Schweiz zu beziehen, beispielsweise die Soja-Bohnen für die Fleischersatzprodukte, sagt Frei.

Mit Kampagnen zum Thema Nachhaltigkeit hält sich Tibits bewusst zurück. Es sei aber schon von Beginn weg die Motivation, mit dem vegetarischen Menüplan etwas Sinnvolles für Tier, Mensch und Umwelt zu tun, sagt Frei. Immerhin der eigene Bruder hat auf eine fleischarme Ernährung umgestellt. Als Daniel Frei Tibits mit seinen Brüdern Reto und Christian sowie Rolf Hittl im Jahr 2000 gründete, hätte auch Andreas, damals der einzige Fleischesser der Brüder, mitmachen dürfen, erzählt Daniel Frei. Doch Bruder Andreas wollte nicht, stattdessen sei er in die



Finanzbranche gegangen. «Ein paar Jahre später hat er sich umentschieden, war zeitweise sogar vegan und ist nun Flexitarier – und arbeitet inzwischen ebenfalls bei Tibits», erzählt Frei. Als Gründungspartner kam den Brüdern Rolf Hittl zu Hilfe, der über einen Gründerwettbewerb auf die Freis aufmerksam geworden war. Hittl, selbst Eigentümer mehrerer Vegi-Restaurants, hält noch immer 50% an Tibits. Die beiden Unternehmen tauschen Rezepte aus, sind aber separate rechtliche Einheiten.

Das jüngste Wachstum hätten sie beinahe selbst finanzieren können, sagt Frei. Ein Börsengang kommt für die Brüder nicht in Frage. Es habe zwar Anfragen von Private Equity-Firmen gegeben, «aber die haben wir dankend abgelehnt». Für ein nachhaltig geführtes Unternehmen sei es «sehr, sehr sinnvoll, langfristige Entscheidungen zu treffen und nicht für kurzfristige Börsenquartale.» Ihnen sei die unternehmerische Freiheit, unabhängig von anderen entscheiden zu können, sehr wichtig.

Inzwischen ist der Kurkuma ausgelöffelt. 45 Minuten waren geplant, Frei wird auch nach über einer Stunde nicht müde, über die Philosophie von Tibits und Nachhaltigkeit zu sprechen. Noch ein Versuch, hinter die saubere Fassade zu blicken: Ob denn die Mango auf dem Buffet per Flugzeug oder per Schiff kämen? Da kommt Frei ins Stocken, das könne er nicht sagen, da müsse er nachfragen. Er wirkt etwas beunruhigt. Am nächsten Morgen die Antwort in der Mailbox: Die Mango kommen per Schiff, und werden konventionell angebaut.

Sylviane Chassot

