
Porträt: Reto Frei

Aus Überzeugung und mit Geduld zum Erfolg

Reto Frei musste die Londoner erst von den Vorzügen eines vegetarischen Restaurants überzeugen. Bald eröffnet er die zweite Tibits-Filiale in der Metropole. **PASCAL MEISSER**

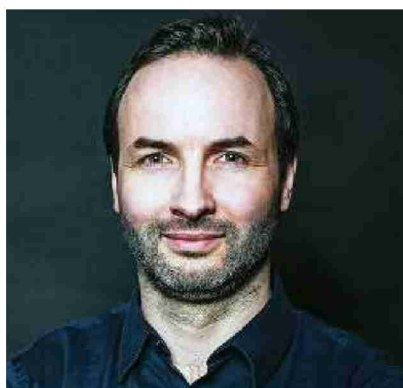


BILD: ZVG

Der Aufbau des neuen Restaurants steht in den letzten Zügen. Viel Zeit bleibt Reto Frei (42) nicht mehr, bis er im Juni in London die zweite Tibits-Filiale eröffnet. Zu stehen kommt sie südlich der Themse, hinter der Tate Modern. Wer in der britischen Metropole als Gastronom wirken will, weiss um die Schwierigkeit, eine geeignete und gut gelegene Liegenschaft zu finden. Frei hat Monate damit verbracht, einen zusätzlichen Standort für das Schweizer Vegi-Restaurant zu finden. Ein bisschen Stolz ist dem gebürtigen Ostschweizer anzusehen, dass es ihm gelungen ist, Schweizer Kulinarik in London zu etablieren.

Was sich heute als Erfolgsstory liest, war nicht von Anfang an eine solche gewesen. Reto Frei, der zusammen mit seinen Brüdern Christian und Daniel sowie Rolf Hiltl im Jahr 2000 Tibits gegründet hatte, wollte vor neun Jahren mit der

Kette nach London expandieren. Eröffnet wurden zwei Standorte, eines unweit der Einkaufsstrasse Regent Street, der andere im Westfield, eines der grössten Einkaufszentren der Stadt. Kurz darauf traf die Finanzkrise die Weltmetropole, nur ein Restaurant überlebte.

Doch auch bei diesem musste Frei anfänglich Lehrgeld bezahlen. «Wir haben unterschätzt, wie viel Zeit es braucht, damit die Leute unser Konzept verstehen», sagt der Familienvater, der einen fünfjährigen Sohn hat. Zudem braucht es ein viel grösseres Volumen an Stammgästen als etwa in Zürich. «Die Leute sind viel mobiler und weniger oft in den gleichen Gegenden unterwegs», sagt Frei. So könne sich jemand, der zweimal im Jahr vorbeischaue, selbst durchaus als Stammgast sehen.

Drei Jahre hat Reto Frei benötigt, um das Vegetarier-Restaurant in London zu etablieren. Bis heute hat sich das Umfeld positiv entwickelt. Anfänglich musste Frei darauf verzichten, Tibits als vegetarisch zu bezeichnen. Für die meisten Fleischesser in London sei es unvorstellbar gewesen, ein fleischloses Restaurant aufzusuchen, sagt er.

Diese Zeiten haben sich geändert, auch die britische Hauptstadt ist von der vegetarisch-veganen Welle erfasst worden. An allen Ecken und Enden gibt es entsprechende Ketten und Restaurants.

«Vegetarismus ist inzwischen kein Schimpfwort mehr», bestätigt Frei, des-

sen fleischloser Ursprung auf ein Erlebnis in der Kindheit zurückgeht. «Einmal sah ich ein Poulet auf meinem Teller und dachte, dass das Tier doch lieber fliegen würde», erinnert sich Frei. Seither ernährt er sich vegetarisch.

Am liebsten sitzt er in seinem Restaurant, beobachtet und spricht mit seinen Gästen. «Solche Inspirationen helfen uns bei der Weiterentwicklung», sagt Frei, der London auch als Versuchslabor sieht: «Die Stadt ist sehr international und Trends sind früh spürbar.» So hat er das See gras-ähnliche Kelps entdeckt, das er von einem irischen Familienunternehmen bezieht, und daraus Gerichte für das Restaurant in London entwickelt. Im Sommer nimmt er diese auch in der Schweiz ins Angebot auf.

Apropos Buffet: Das für Tibits typische Selbstbedienungskonzept kam anfänglich bei den Briten gar nicht gut an. «Sie assoziieren dies mit billigem Buffet-Food. Wir mussten ihnen erklären, dass es ein Vorteil sein kann, wenn man selbst wählen kann, was und wie viel davon man essen möchte», sagt Frei, der alle paar Wochen persönlich in London zum Rechten schaut. Und obschon – oder vielleicht gerade weil – er regelmässig über den Kanal jettet, hat er vor zwei Jahren während einer Auszeit das Brevet für Kleinflugzeuge gemacht – «ein Kindheitstraum», wie Frei sagt. Wenn es ihm die Zeit erlaubt, sticht er gerne mit einer Cessna in den Himmel.

Natürlich ist auch der letztjährige Entscheid der Briten, aus der Europäischen Union auszutreten, nicht spurlos am Schweizer Restaurant vorbeigegangen. «Wir sahen uns gezwungen, die Preise leicht zu erhöhen, weil wegen des tiefen Pfund-Kurses der Einstandspreis vieler Produkte teurer geworden ist», sagt Frei. Andererseits profitiert er davon, dass die günstige Währung mehr Touristen als zuvor anzieht.