

# TIBITS neu auch im Gundeli

Das Familienunternehmen «tibits» eröffnete am 3. Mai offiziell sein zweites Lokal und das bei uns im Gundeli-Quartier beim Meret Oppenheim-Platz.

GZ. Das bereits seit über 10 Jahren bestehende tibits in der Nähe des Barfüsserplatzes hat sich in die Herzen der Gäste gekocht. Mit der Eröffnung des zweiten Standorts, der sich im Sockelgeschoss des von Herzog & de Meuron geplanten Meret-Oppenheim-Hochhauses befindet, geht tibits auf das Bedürfnis der Gäste nach mehr Platz ein. Inspiriert durch Meret Oppenheims Kunst befinden sich in den lichtdurchfluteten, hohen Räumen übergrosse Sitzbänke und eine Tribüne (Bleacher) mit verschiedenen Sitznischen auf unterschiedlichen Ebenen. Kinderecke inklusive. Bei der Inneneinrichtung hat man sich zudem von den aktuellen Farben und Materialien von Designers Guild inspirieren



Am 1. Mai, zwei Tage vor der offiziellen Eröffnung, luden die «tibits» zur «Hauptprobe» ein. Das grosse High-Light und das musste Festgehalten werden: die Eröffnung des Buffets.

Fotos: GZ

lassen. Das Restaurant bietet auf grosszügiger Fläche Platz für 165 Gäste im Innern und rund 100 Gäste auf dem grossen Boulevard ausserhalb des Lokals.

«Mit unserem zweiten Lokal in Fussdistanz zum Basler Bahnhof SBB und unweit von der Innenstadt möchten wir sowohl für die Gundeli-Bewohner, Be-

rufstättige, Pendler wie auch für Nachtschwärmer gleichermaßen da sein», sagt Daniel Frei, CEO von tibits. Im tibits wird täglich frisch vegetarisch und vegan gekocht und Produkte lokaler Partner verwendet. Der eigene tibits Hausblend Espresso wird von der «Kaffeemacher GmbH» in Münchenstein geröstet. Neu im tibits Gundeli ist auch die Abendbar mit Bier, Wein, Drinks und Cocktails. Ausgeschenkt wird unter anderem Bier von «Unser Bier» aus dem Gundeli und der Kleinbrauerei «Kitchen Brew» aus Allschwil. Das Herzstück jedoch ist ein Schlemmerbuffet mit Salaten, heissen Gerichten und Desserts. Öffnungszeiten: TIBITS Gundeli, Meret Oppenheim-Platz 1, Mo-Do von 06.30–23 Uhr, Frühstück bis 10 Uhr. Fr von 06.30–23.30 Uhr, Frühstück bis 10 Uhr. Sa von 08–23.30 Uhr, Frühstück bis 11.30 Uhr. So von 09–23 Uhr, Brunch bis 14.30 Uhr. ■



Das Herzstück des Restaurant tibits: Das grosse Buffett mit immer frisch zubereiteten vegetarischen und veganen hergestellten Gerichte.



Bietet für 100 Personen Platz: Die Boulevard des tibits beim Meret Oppenheim-Platz.