



tibits feiert Jubiläum: Im Jahr 2000 eröffnete das erste Restaurant in Zürich

20 Jahre tibits: Vom «Chörnlipicker» zum Lifestyle Brand

Am Freitag, 4. Dezember 2020, feierten die Gebrüder Frei und Rolf Hiltl 20-jähriges Bestehen des tibits an der Ecke Seefeld-/Falkenstrasse in Zürich. Das ganze Wochenende bleibt das Restaurant festlich geschmückt und die Gründer schneiden am Freitagmorgen eine vegane Geburtstagstorte an. Die Tortenstücke werden den Tag über an die Gäste verteilt. «Wir waren bei der Gründung vom tibits zwischen Mitte Zwanzig und Anfang Dreissig. Ich muss mir heute, 20 Jahre später, immer noch die Augen reiben, wenn ich auf unsere Erfolgsgeschichte und die mittlerweile zwölf Restaurants blicke», freut sich Daniel Frei, CEO von tibits. «Alle sind herzlich eingeladen, mit uns anzustossen.»

Vor 20 Jahren, am 5. Dezember 2000, stellten die Gebrüder Frei und Rolf Hiltl in Zürich ihr neues Gastrokonzept der breiten Öffentlichkeit vor. Josef Estermann, damals Stadtpräsident von Zürich, prophezeite dem tibits, die In-Beiz schlechthin zu werden. Und lehnte sich mit der Aussage, das tibits werde einst dem Fast-food-Giganten McDonald's den Rang ablaufen, weit aus dem Fenster.

Eine bekannte Erzählung

Die Geschichte der tibits-Gründung ist mittlerweile allseits bekannt: Wie die Gebrüder Daniel, Reto und Christian Frei die Idee zu tibits im Rahmen des Wettbewerbs Venture 98, einer Veranstaltung der ETH Zürich und McKinsey, hatten und für ihren Businessplan „Vegetarische Fast Food Restaurants“ zweimal prämiert wurden. Und wie Rolf Hiltl aus den Medien von diesem Projekt erfuhr, die Brüder kontaktierte, die Chemie da war und man gemeinsam eine Firma gründete, um die Idee mit der über hundertjährigen Gastronomie-Erfahrung vom Haus Hiltl umzusetzen. So wurde der Grundstein für die erfolgreiche Expandierung des Familienunternehmens tibits in den letzten 20 Jahren gelegt.

Ein Latte aus Hanf

Für den neuen Hanf Latte im Sortiment arbeitet tibits mit AlpenPionier zusammen. Das kleine Unternehmen aus dem Bündnerland züchtet Hanf in Bioqualität für Lebensmittelzwecke. Der Hanf Latte wird neben dem Schweizer Bio-Hanf mit Vanille und Datteln angereichert.

ÜBER TIBITS

tibits ist der Inbegriff für vegetarische und vegane Küche. Seit dem Jahr 2000 bietet der Familienbetrieb der Gebrüder Christian, Daniel und Reto Frei sowie Rolf Hiltl seinen Gästen von morgens früh bis abends spät eine genussvolle und gesunde Auswahl von über 40 frisch zubereiteten Gerichten. Das Herzstück jedes tibits Restaurants ist ein Schlemmerbuffet mit Salaten, heissen Gerichten und Desserts. Ob zum Frühstück, für den kleinen und grossen Hunger oder auf einen entspannten After Work Drink, ob schnelles Take-away oder gemütliches Verweilen – tibits ist der Ort, wo man sich in Basel, Bern, Luzern, St. Gallen Winterthur, Zürich und Darmstadt trifft.

www.tibits.ch



Festliches veganes Filet im Teig

Zum 20-jährigen Bestehen und als Alternative zum Weihnachtsbraten hat das tibits neu ein veganes Filet Wellington, das Beet Wellington, im Angebot. In der handgemachten tibits-Variante wird Blätterteig mit einer hauseigenen veganen Randenwurst und Süsskartoffelstock gefüllt. Die Randenwurst wurde gemeinsam mit der Metzgerei Betschart in Wädenswil kreiert. Das Weihnachtsgericht gibt es in den Restaurants wie auch Online zu kaufen.