

# Neue Zürcher Zeitung

Neue Zürcher Zeitung  
8021 Zürich  
044/ 258 11 11  
<https://www.nzz.ch/>

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 91'624  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 12  
Fläche: 165'767 mm<sup>2</sup>

**HITTL**  
seit 1898  
**tibits**

Auftrag: 1089931  
Themen-Nr.: 571.100

Referenz: 79269308  
Ausschnitt Seite: 1/4



«Tibits»-CEO Daniel Frei im neuen Kochatelier der Firma im Zürcher Seefeld.

KARIN HOFER / NZZ



## «Es gibt viel veganen Schrott»

*Daniel Frei hat mit seinen Brüdern vor zwanzig Jahren das «Tibits» gegründet und zum Erfolg geführt. Jüngst hat das Unternehmen in London einen grossen Rückschlag verkraften müssen, wie er im Gespräch mit Urs Bühler erläutert*

*Sprechen wir zuerst von Misserfolgen in dieser Erfolgsgeschichte: Was ist die grösste Enttäuschung der ersten zwanzig «Tibits»-Jahre?*

Das ist sicher die Entwicklung in London: Wir mussten soeben, nachdem wir zwölf Jahre dort präsent gewesen waren und 2009 auch den Sturm der Finanzkrise überstanden hatten, beide Ableger im Zuge der Corona-Krise aufgeben. Das ist unglaublich hart, wir hatten da viel Herzblut reingesteckt.

*Losgelöst von diesem Rückschlag: Mit welchem Grundgefühl blicken Sie auf die zwanzig Unternehmensjahre zurück?*

Es ist Dankbarkeit. Erstens dafür, dass es uns noch gibt: Viele unserer Lokale in den verschiedenen Städten waren keineswegs von Anfang an Selbstläufer, das bedingte oft harte Arbeit. Und zweitens dafür, dass wir es geschafft haben, das vegetarische Essen aus der Körnli-picker-Ecke zu holen. Alt-Stadtpräsident Sepp Estermann prophezeite uns bei seiner Laudatio zur Eröffnung, zum neuen McDonald's zu werden.

*Das sind Sie nicht wirklich geworden – dafür wirbt umgekehrt McDonald's heute mit Veggie-Burgern.*

Genau. Wir haben sicher stark mitgeholfen, hierzulande in der Gastrolandschaft den Weg für pflanzliche Ernährung zu bahnen, die mainstreamtauglich ist: Den Genuss und das Ambiente haben wir in den Vordergrund gestellt und unser Angebot zu einem Lifestyle werden lassen.

*Unterliegt Lifestyle nicht wie alle Moden der Gefahr, von der Zeit überholt zu werden?*

Wir begegnen dieser Gefahr, indem wir nicht trendig sein wollen. Statt jedem Hype hinterherzurennen, versuchen wir ein nachhaltiges Lebensgefühl zu vermitteln. Wir ziehen bis heute auch viele Nichtvegetarier an und waren auch mit dem Ansatz, den ganzen Tag über Essen anzubieten, der Zeit voraus. Es hat sich ja enorm viel getan in diesen zwei Jahrzehnten. Früher kochten Männer kaum, es war schon ausserordentlich, wenn man für eine Frau eine Pizza zubereiten konnte. Heute kann damit keiner mehr angeben. Und als ich vor über dreissig Jahren Vegetarier wurde, war das eher ein Schimpfwort.

*Sie übertreiben.*

Nein, vor allem als Mann wurde man blöd angemacht. Zumindest war Vegetariersein eher eine Verhaltensauffälligkeit.

*Das ist es, rein statistisch gesehen, noch heute. Und da gibt es eine Art von dogmatischen Veganern, die anderen ihren Lebensstil aufzwingen wollen. Ist Humor das Mittel, mit dem «Tibits» sich von dieser Gruppe abzuheben versucht?* Ja, plus Lebensfreude. Wer selber nicht geniessen kann, wird ungeniessbar. Aber das Problem mit den Fanatikern hat sich inzwischen entschärft, finde ich. Entscheidend ist, dass man Vielfalt zulässt. Mein 16-jähriger Sohn isst Fleisch meine Frau auch ab und zu.

*Sie legen grossen Wert auf Ihre Vorbildfunktion als Chef, könnten also schon deshalb gar kein Fleisch essen, oder?*

Wenn es nicht gegen meine Werte verstiesse, täte ich es. Wir haben, anders als McDonald's, von Anfang an aus Überzeugung auf ein vegetarisches Angebot gesetzt. Ich weiss, heute behauptet jede amerikanische Firma, sie mache die Welt besser. Aber ich habe wirklich das Gefühl, wir haben etwas Sinnvolles geschaffen, für die Natur wie für die Gesellschaft, auch als Arbeitgeber. Die Stimmung in der Firma ist, obwohl auch wir Stellen abbauen mussten, in der Krise positiv geblieben. Bei uns waren zu manchen Zeiten Menschen aus über siebzig Nationen tätig, und sie leben gemeinsame Werte, die wir 1998 schon in unserem Businessplan festhielten, wie Lebensfreude, Vertrauen und Fortschrittlichkeit.

*Wo bleibt der Innovationsgeist, wenn man das gleiche Buffet-Konzept auf Dutzende Standorte adaptiert?*

Wir haben uns innerhalb dieses Rahmens immer wieder entwickelt und angepasst, nicht nur, indem wir regelmässig das Interieur komplett wechseln, im Laufe der Zeit die Gemütlichkeit erhöht haben oder das Design der Buffets anpassen. Es gibt ganz viel Innovation im Kleinen. Wir gehörten etwa hierzulande zu den Pionieren beim Einsatz von Quinoa, das ein peruanischer Mitarbeiter aus seiner Heimat mitbrachte. Gerade die Vielfalt der Herkunftsländer unserer Angestellten hat uns viele frische Ideen gebracht. Hatten wir anfangs rund fünfzehn verschiedene Gerichte im Angebot, sind es nun über 40. Zudem arbeiten wir heute direkt mit Bauern zusammen,

# Neue Zürcher Zeitung

Neue Zürcher Zeitung  
8021 Zürich  
044/ 258 11 11  
<https://www.nzz.ch/>

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 91'624  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 12  
Fläche: 165'767 mm<sup>2</sup>

**HITTL**  
seit 1898  
**tibits**

Auftrag: 1089931 Referenz: 79269308  
Themen-Nr.: 571.100 Ausschnitt Seite: 3/4

die uns etwa Hanf liefern, und mitunter wählen wir sogar das Saatgut selbst aus.

*Solcherlei hat die New Nordic Cuisine schon vor Jahren propagiert. Womit sind Sie Ihrer Zeit heute noch voraus?*

Wir werden noch mehr in Richtung genussvolle Gesundheit gehen, nicht im esoterischen, sondern in einem wissenschaftlichen Sinn. Die Schulmedizin achtet noch viel zu wenig auf diese Zusammenhänge. Wir sind an Projekten, die uns helfen werden, die Auswirkung der Ernährung etwa auf das Immunsystem noch besser zu verstehen.

*Gibt es schon Konkretes?*

Wir werden uns engagieren in einer Art Kurhaus in der Ostschweiz, in dem drei Biomediziner praktizieren.

*Da knüpfen Sie sozusagen an eine Zürcher Tradition an, die einst mit der Bircher-Benner-Klinik begann. Der Mensch sollte aber schon auch noch essen dürfen, ohne ständig auf medizinische Aspekte zu achten, oder?*

Unbedingt! Wir werden uns nicht in die Gesundheitsecke drängen lassen, sondern den Fokus immer auf Genuss legen.

*Genuss klingt heute schon bald nach einem Imperativ: So ziemlich alle versprechen ihn in ihren Werbebotschaften, ob es nun um Diäten oder ums Verspeisen von Insekten geht. Haben Sie sich schon überlegt, Letztere in Ihr vegetarisches Sortiment aufzunehmen?*

Wir haben das diskutiert, aber es ist klar: Insekten sind Tiere. Das kommt nicht auf unser Buffet. Ich selbst habe es noch nie probiert, mich ekelt es. Aber das ist wohl eine kulturelle Frage, in Asien etwa ist das ganz anders.

*Schon vor elf Jahren fiel mir im «Tibits» an der Londoner Heddou Street der hohe Frauenanteil auf. In Zürich ist das bis heute ähnlich, oder?*

Ja, allerdings ist der Männeranteil in den letzten Jahren gestiegen, und in Lausanne ist er nach meiner Wahrnehmung noch etwas höher. Vielleicht haben die Romands ja eher gemerkt, dass das «Tibits» ein hervorragender Ort ist, um Frauen kennenzulernen. Der Gästemix ist aber in vielen

Städten ähnlich, nämlich sehr breit mit einem hohen Anteil an Stammpublikum. Es begegnen sich unterschiedlichste Leute, Schlipsträger wie Alternativen, und die Klimademos haben auffällig viele Jugendliche zu uns gebracht. Ein zentraler Teil unseres Konzepts ist, dass man sich den Teller ganz selbst zusammenstellen kann. Dieses Massschneidern von Angeboten wird immer wichtiger werden, so wie die Selbstoptimierung, bei der die Ernährung ein wichtiger Faktor ist.

*Der Höhenflug der vegetarischen Küche hat in den letzten Jahren auch die Spitzengastronomie inspiriert, gerade in Zürich.*

Absolut. Vor allem junge Köche haben das sehr gut aufgenommen, mit viel Innovationsgeist, um den übrigens auch wir uns bemühen. Diese Weihnachten bringen wir ein fleischloses Filet im Teig, das wir in Zusammenarbeit mit einem Metzger in Wädenswil entwickelt haben.

*Gut, Filet Wellington ist für viele das Weihnachtsmenu schlechthin. Aber warum bloss müssen vegetarische Anbieter immer Fleischgerichte imitieren?*

Im «Tibits» geschieht das immer mit einem Augenzwinkern. In St. Gallen etwa, ganz in der Nähe meines Wohnorts St. Margrethen, fanden wir es witzig, eine pflanzliche Bratwurst ins Sortiment zu bringen.

*Wie sind die Reaktionen dort?*

Der Metzgerverband hat wegen der Bezeichnung «Bratwurst» reklamiert, aber die Kundschaft positiv reagiert. Das «St. Galler Tagblatt» hat übrigens unsere Version einem Metzger zur Degustation vorgelegt, ohne ihn aufzuklären. Er fand, sie sei nicht schlecht, er würde nur etwas mehr Kalbsbrät reintun. Als publik wurde, dass «Tibits» 2018 ins altherwürdige «Buffet de la gare» in Lausanne einziehen würde, gingen die Wogen hoch. «Le Papet vaudois est mort!», hiess es, das kam sogar in der «Tagesschau». So haben wir dann ein Papet vaudois ohne Fleisch angeboten. Auch dieser Sturm legte sich wieder. Wir haben damit das erste vegeta-

rische Bahnhofbuffet der Westschweiz überhaupt eröffnet und den Röstigraben überwunden.

*Der klingt schliesslich auch vegetarisch. Expandieren Sie weiter in der Romandie?*

In Lausanne haben wir viele Gäste aus Genf, dort suchen wir nun intensiv nach einem Standort. Oft taucht zudem die Frage auf, ob wir nicht ins Wallis kämen. Auch das ist eine Option.

*Und da gäbe es dann veganes Raclette? Das wäre doch etwas!*

*Nun werden ja Veggie-Burger im Labor gezüchtet. Soll dies das Resultat des Rufs nach mehr Naturnähe sein?*

Ich halte nichts von diesen Ansätzen, ob nun mit tierischen Stammzellen operiert oder «processed food» mit anderen Mitteln hergestellt wird. Vegan ist nicht automatisch besser. Es gibt viel veganen Schrott, auch bei den Ersatzprodukten, die man im Handel kaufen kann. Da ist oft zu viel Künstliches drin, etwa haufenweise E-Stoffe.

*Täuschte der Eindruck, oder operierten Sie bei den «Tibits»- Rezepten zumindest anfangs mit ziemlich viel Zucker?*

Am Anfang haben wir mehr Zucker verwendet, das stimmt. Schon vor Jahren aber haben wir ihn drastisch reduziert, wir salzen auch zurückhaltender heute. Beides entspricht den Ernährungstrends.

*Den Weg des Vegetarismus zur Lifestyle-Erscheinung hat in Zürich stark das Traditionshaus Hiltl vorgebahnt. Es ist von Anfang an als Ihr Partner aufgetreten, viele «Tibits»-Rezepte stammten zunächst von ihm. Ist diese Verbindung heute gelockert?*

Der Zusatz «by Hiltl» ist schon länger aus dem Logo verschwunden. Aber die Familie Hiltl ist wie unsere weiterhin zur Hälfte beteiligt, und es findet immer noch ein Austausch statt, zum Beispiel von Rezepten. Das ist eine wertvolle Partnerschaft, und sie hält so lange, da sie auf gemeinsamen Werten basiert.

*Ursprünglich hatten Sie in mehreren deutschen Städten präsent sein wollen, daraus ist bis anhin nichts geworden. Letztes Jahr aber ist in Darmstadt das erste «Tibits» im Nachbarland entstanden, mit Alnatura als*

# Neue Zürcher Zeitung

Neue Zürcher Zeitung  
8021 Zürich  
044/ 258 11 11  
<https://www.nzz.ch/>

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 91'624  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 12  
Fläche: 165'767 mm<sup>2</sup>

**HITTL**  
seit 1898  
**tibits**

Auftrag: 1089931 Referenz: 79269308  
Themen-Nr.: 571.100 Ausschnitt Seite: 4/4

## Partner. Wie kam das?

Alnatura-Gründer Götz Rehn kam auf uns zu, ob wir ein Restaurant in seinem nachhaltig konzipierten Neubau betreiben wollten. Wir sagten zweimal ab, dann überzeugte er uns. Wir können uns da in Bezug auf Bioprodukte weiterentwickeln und es als Testlauf dafür nehmen, wie unser Konzept in Deutschland ankommt. Bevor Corona kam, war das Feedback der Kundschaft extrem positiv, noch überschwänglicher als in der Schweiz.

## Wie sieht Ihr Vergleich der beiden Staaten aus, was die Lage der Gastronomie in Zeiten der Pandemie betrifft?

Deutschland ist hart getroffen von Corona, handhabt es aber inzwischen besser als die Schweiz. Zusätzlich zur Kurzarbeit erhalten die Betriebe vom Staat zum Beispiel 75 Prozent des letztjährigen Umsatzes erstattet. Das gibt eine gewisse Sicherheit und Perspektiven. Die Schweiz hat sich lange gut gehalten, doch langsam, aber sicher finde ich es nicht mehr okay. Unsere Branche hilft mit, das gesellschaftliche Leben zu erhalten, ohne das viele

«Als ich vor über dreissig Jahren Vegetarier wurde, war das eher ein Schimpfwort.»

Menschen in eine Depression fallen würden. Dafür sollte man uns auch einen Beitrag geben. Es bewegt sich zurzeit viel zu wenig vonseiten der Politik.

## Inwiefern?

Kurzarbeit ist gut, reicht aber nicht. Vielen Gastronomen steht das Wasser bis zum Kinn. Manche werden es erst im März merken, wenn der Treuhänder ihnen sagt, dass sie unterfinanziert sind. Ohne A-fonds-perdu-Hilfe werden viele in Konkurs gehen: Die Gastronomie hat die Volkswirtschaft aufrechtzuhalten geholfen, konnte aber in den letzten Jahren keine Reserven aufbauen. Selbst für sehr gut aufgestellte Firmen wie die unsere, die jetzt eigentlich in eine Konsolidierungsphase hätte kommen müssen, wird es eng. Wir erreichen etwas mehr als die Hälfte des Vorjahres-

umsatzes, für 2021 rechnen wir mit vielleicht 60 Prozent von diesem. In einem Teil unseres Betriebs im Seefeld haben wir mit der NZZ einen Vermieter, der Kulanz zeigt, an einigen anderen Standorten haben wir aber mehr Pech.

## Was fordern Sie konkret von der Politik?

Man müsste zum Beispiel berücksichtigen, dass es sich vor allem um eine Krise der Stadtgastronomie handelt, die auch durch höhere Mietkosten belastet ist. Und es sollte doch beim Kurzarbeitsmodell möglich sei, dass Nichtarbeitszeit in die Zukunft der Firma investiert werden darf, etwa ins Ausarbeiten von Projekten und Konzepten.

## Ihre Arbeit wird wohl zurzeit nicht gerade einfacher, wenn man in verschiedenen Kantonen operativ tätig ist.

Das ist wirklich extrem. Ich weiss oft nicht mehr, in welchem Kanton welche Regeln gültig sind. Und sie wechseln von heute auf morgen, und übermorgen muss es umgesetzt sein.

## Manche behaupten im Zuge der Pandemie, es würden nie mehr Hände geschüttelt, andere glauben, Buffets seien passé. Was würde das für «Tibits» bedeuten, dessen Idee stark von Letzteren lebt?

Ach, wenn man Buffets verböte, müsste man so vieles verbieten im täglichen Leben. Isolation kann nicht die Lösung sein. Man muss mit dem Virus leben lernen, sonst müsste man sich auf den Mond schiessen. Unser Buffet ist sicher nicht gefährlicher als ein Gemüsestand im Supermarkt, zumal keine Übertragung über Lebensmittel wissenschaftlich nachgewiesen ist. Die Gäste vertrauen uns zum Glück, unsere Hygienevorschriften waren von Anfang an strikt.

## Welche Vision haben Sie für «Tibits»?

Es ist noch immer die Vision, weltweit der Inbegriff für hochstehendes pflanzliches Essen zu werden. Diese Mission müssen wir aber wohl der nächsten Generation übergeben. Mein zweitältester Neffe hat die Kochlehre absolviert, er arbeitet nun Teilzeit im «Tibits» und hilft mit, neue Rezepte zu entwickeln. Wer weiss, vielleicht steigt er einmal ganz ein.

## So eroberte «Tibits» die Schweiz

urs. · Im Dezember 2000 gründeten die drei Ostschweizer Brüder Daniel, Reto und Christian Frei – ein Ökonom HSG, ein Ingenieur ETH und ein Lehrer – in Zürich das vegetarische Lokal Tibits und holten den ortsansässigen Gastronomen Rolf Hiltl mit ins Boot. Den Businessplan hatten sie im Rahmen eines ETH-Wettbewerbs erstellt, sie starteten im Seefeld mit 20 Angestellten. Heute beschäftigt der Familienbetrieb 480 Mitarbeitende und führt ein Dutzend Ableger in Basel, Bern, Lausanne, Luzern, St. Gallen, Winterthur, Zürich und Darmstadt. Am Hauptsitz ist die Corona-Krise unter anderem für Umbauarbeiten genutzt worden: Das «Tibits Seefeld» – seit zehn Jahren ergänzt um das «Bistro» in der vormaligen NZZ-Betriebskantine, die dem Spardruck zum Opfer gefallen war – ist komplett neu gestaltet worden. Und ganz in der Nähe über der Büroetage der Firma ist ein grosses, apartes Kochatelier entstanden: Wo vorher ein nicht jugendfreies Etablissement eingemietet war, werden nun fleischlose Rezepte erprobt.