



Das neue Biomedical Health Center von Thomas Rau steht an bester Panoramalage in Schwendbrunn.

Bild: PD

«Tibits» bekocht neu Schwendbrunn

Das Biomedical Health Center von Thomas Rau öffnet Hotel und Restaurant für externe Gäste.

Karin Erni

«Eigentlich hatte ich ganz andere Pläne», sagt Thomas Rau bei der Präsentation des neuen Gesundheitscenters in Schwendbrunn. Nach seinem Weggang bei der Paracelsus-Klinik in Niderteufen, die er seinerzeit gegründet hatte, wollte der 72-jährige nicht mehr als Arzt praktizieren. Stattdessen war geplant, Seminare im asiatischen Raum und in den USA zu halten, um das von ihm entwickelte Kon-

zept der Biologischen Medizin zu verbreiten. Doch dann kam Corona, das Reisen wurde unmöglich und er musste sich nach Alternativen umsehen.

«Es war ein Geschenk des Himmels», sagt Thomas Rau über das ehemalige Kurhaus Sonnenberg an schönster Aussichtslage in Schwendbrunn. Hier konnte er gemeinsam mit Privatinvestoren und seinem Sohn Felix innert kürzester Zeit ein Gesundheitscenter realisieren und im Februar dieses Jahres er-

öffnen. «Weil der Ernährung in unserem Behandlungskonzept eine wesentliche Rolle zukommt, mussten wir für die Gastronomie Profis finden, welche sich mit pflanzenbasierter Ernährung auskennen», so Rau. Er ist überzeugt, dass viele Krankheiten die Ursache in toxischen Belastungen haben. Nach einer Ausleitung der Giftstoffe müssen die Patienten dafür sorgen, dass möglichst keine neuen zugeführt werden. «Eine Ernährung mit so vielen tieri-



schon Proteinen, wie sie unsere Gesellschaft heute praktiziert, enthält fast zwangshalber Giftstoffe, weil sich diese in der Nahrungskette akkumulieren». Rau plädiert daher für eine vegane Kost, die zudem wenig entzündungsfördernde Stoffe wie beispielsweise Weizengluten enthalten soll.

«Tibits»-Gründer ins Boot geholt

Diese Herausforderung der Patientenverpflegung haben die Gründer und Inhaber der vegetarischen Restaurantkette Tibits angenommen. Die aus Rheineck stammenden Brüder Daniel, Reto und Christian Frei haben im Jahr 2000 zusammen mit der Familie Hiltl in Zürich ihr erstes Restaurant eröffnet und damit die vegetarische und vegane Ernährung in der Schweiz salonfähig gemacht. Heute betreiben sie elf Restaurants – und seit neuestem ein Hotel.

Es sei alles sehr schnell gegangen und sie hätten sich erst in die neue Aufgabe einarbeiten müssen, sagt Reto Frei. «Jetzt fühlen wir uns bereit und empfangen auch externe Gäste im Restaurant.» Es kämen bereits regelmässig Gäste aus Herisau. Er hofft, dass vermehrt auch die Schwellbrunner Bevölkerung den Weg findet. Die ersten «Tibits» seien nicht von Anfang an ein Erfolg gewesen, erinnert sich Reto Frei. «Es musste sich erst herumsprechen, dass vegetarische oder vegane Gerichte auch richtig

fein sein können.»

Dass keinerlei tierische Produkte auf den Tisch kommen dürfen, sei für sie eine Umstellung gewesen, sagt Reto Frei. «Die diätetischen Einschränkungen wie der Verzicht auf raffinierten Zucker, Sojaprodukte oder Getreide stellten eine zusätzliche Herausforderung dar. Wir passten unsere Rezepte an oder kreieren völlig neue und entwickeln diese fortlaufend weiter.» Die Speisen werden frisch vor Ort zubereitet. Ihr Ziel sei es, so viel wie möglich biologische und regionale Lebensmittel zu verwenden, sagt Frei. «Wir bestellen beim Bauern keine bestimmten Produkte, sondern gestalten die Gerichte und Menüs gemäss dem saisonalen Angebot.» Die Gäste erhalten am Morgen und am Mittag ein Buffet mit Selbstbedienung. Am Abend wird ein Viergangmenü serviert.

Hotel auch für externe Gäste

Das Hotel steht neu auch Gästen offen, die sich eine Auszeit gönnen möchten, aber auch Geschäftsreisende sind willkommen. Die grosse Dachterrasse bietet eine prächtige Rundumsicht vom Alpstein bis zum Bodensee. Hier werden unter anderem Yoga-Retreats durchgeführt. Die 16 Doppelzimmer verfügen alle über grosse Fensterfronten und einen Balkon. «Das Haus aus den 1990-er Jahren ist mit sehr wertigen Materialien gebaut, wir mussten gar

nicht viel ändern», sagt Frei. «Wir haben die Zimmer leicht modernisiert, wie zum Beispiel, die Bettinhalte ausgetauscht und die Federkissen durch vegane aus Bambus ersetzt.»

Die acht Doppelzimmer im obersten Stock wurden in Behandlungsräume umfunktioniert. «Hier bieten wir unsere hochentwickelte Medizin an», sagt Thomas Rau. Derzeit praktizieren drei Ärzte, ein vierter soll später dazukommen. In den weiteren Räumen sind Behandlungszimmer für Magnetfeld-, Ozon- und Überhitzungstherapie untergebracht. Mit all diesen Behandlungen soll das Immunsystem und der Stoffwechsel der Patienten angeregt werden. Für Untersuchungen stehen modernste Ultraschallgeräte, Dunkelfeldmikroskopie und ein eigenes Labor zur Verfügung.

Thomas Rau hat sich auf komplizierte und schwere Krankheitsbilder spezialisiert und genießt international einen guten Ruf. Jährlich pilgerten rund 1200 Patienten, darunter viele Prominente, zu ihm. Auch das Biomedical Health Center habe sich sofort gefüllt, sagt Rau. «Der Bedarf ist gross, wir führen bereits eine Warteliste.»

40 Prozent der Patienten kommen aus dem Ausland, sie machen 80 Prozent der Hotelgäste aus, da Schweizer sich oft ambulant behandeln lassen. Das neue Center ist somit auch ein bedeutender Wirtschaftsfaktor. Aktuell bietet es 25 Arbeitsplätze.



«Es musste sich erst herumsprechen, dass vegetarische oder vegane Gerichte auch richtig fein sein können.»

«Weil der Ernährung in unserem Behandlungskonzept eine wesentliche Rolle zukommt, mussten wir für die Gastronomie Profis finden.»



Reto Frei
«Tibits»-Mitbegründer



Thomas Rau
Biologisch-Medizinischer Arzt