



[← ZURÜCK ZUR LISTE](#)

tibits

ERÖFFNUNG AM 31. MAI: DAS TIBITS KOMMT NACH AARAU INS EINSTEIN
Das neue Restaurant tibits eröffnet Ende Mai 2024 im Einstein das erste neue tibits seit fünf Jahren und das erste überall in Kanton Aargau. Es ist eine Partnerschaft zwischen der Verlegerfamilie Wanner als Eigentümerin des AZ-Medienhauses und den Gastro-Familien Frei und Hilti als neue Pächter. Zusammengebracht hatte sie die Standortförderung Aarau.
Beim Medien-Frühstück am 29. Mai 2024 erhalten Journalistinnen einen ersten Einblick in das umgebauten Restaurant, dürfen Gerichte der regional geprägten Speisekarte verkosten und erfahren zudem von den tibits Gründern Reto und Daniel Frei sowie Rolf Hilti, was das Familienunternehmen kurz- und mittelfristig plant.



Es ist eine besondere Fügung, dass das neue tibits in einem Restaurant eröffnet wird, das den Namen eines der wohl berühmtesten Vegetarien der Welt trägt: Einstein. Der brillante Physiker, der die Kantonschule Aarau absolviert hat, war nämlich auch in Ernährungsfragen ein Visionär. Und sein Begriff «Nichts» wird die Chance auf das Überleben auf der Erde so steigern wie der Schritt zur vegetarischen Ernährung wird heute noch oft zierte.

Die tibits Gründer Daniel und Reto Frei sowie Rolf Hilti freuen sich, die Tradition der pflanzenbasierten Ernährung an einem so etablierten Ort fortzuführen. «Mit der Eröffnung des tibits im Einstein in Aarau kommen wir einem grossen Gästewunsch nach und eröffnen – endlich – unser erstes Restaurant im Kanton Aargau», sagt Reto Frei. «Wir freuen uns darauf, gleichsam die lokale Gastronomie zu bereichern und unsere Vision einer nachhaltigen und bewussten Ernährung einem breiteren Publikum zugänglich zu machen.»

Lokale Weine von Blickgut und Aarauer Bier

Beim tibits steht immer der Genuss im Zentrum. Das Herzstück ist ein grosses Buffet mit über 40 warmen und kalten Leckerbissen. Auch in Aarau. Und doch ist es kein Snack: So wird das Raumerlebnis des tibits im Einstein geprägt von hohen Räumen und imposanten Fensterfronten auf der regional geprägten Speisekarte – alle Speisen sind selbstverständlich auch Take-away erhältlich – finden sich neben dem Bier der Aarauer Brauerei Stadtwachtler auch die lokalen Weine vom Weingut Blickgut, das von den Gebrüder Pfeifer und Michael Wanner in Würenlos betrieben wird.

Verankerung vor Ort festigen und weiterhin ein guter Partner sein

Den tibits Gründern ist es wichtig, jeden Tag in der Woche von morgens bis abends für die Gäste da zu sein, um ein neuer Treffpunkt in Aarau zu werden für eine bunt gemischte Gästeschär – sei es für ein ausgedehntes und gemütliches Abendessen, ein Geschäftessen in unkomplizierter Atmosphäre oder «nur» einen Kaffee. tibits schafft mit dem Restaurant in Aarau 25 neue Arbeitsplätze und vereint ein Team aus unterschiedlichen Nationen und gut vernetzten AarauerInnen. Als Restaurant möchte das tibits vor Ort einen Mehrwert bieten und sich lokal engagieren, indem es zum Beispiel weiterhin mit der Alten Reithalle zusammenarbeitet: Man sei aber durchaus interessiert an weiteren Kooperationen, so die Gründer Frei.

Mit einer grosszügigen Terrasse und einer geräumigen Kinderecke lädt das Restaurant auch grössere Gruppen zum Verweilen ein. Ein Ort, wo explizit die Geschichte gelebter Gastfreundschaft weitergeschrieben wird, was auch der Familie Wanner enorm wichtig ist.

