



# Augenschmaus und Gaumenfreuden

Im tibits dreht sich alles um den Genuss! Darum ist das Herzstück jeder Filiale ein vielfältiges, vegetarisches Buffet mit über 40 warmen und kalten Köstlichkeiten. Neu ergänzt das Cordon Vert, einen Hommage an den Fleischklassiker, die Karte im neuen Restaurant in Zug. Hier hat das Gründer-Bruderpaar Frei das historische Gasthaus Bären von der Arbeiterbeiz zum stillvollen, nun fleischlosen Genussoase transformiert. In Zusammenarbeit mit dem Architekten Patrick Röösli haben sie dem 1897 eröffneten Gasthaus einen Tapetenwechsel verliehen und neue Attribute zugeschrieben.

So spiegelt sich das Thema Nachhaltigkeit, das ein zentraler Bestandteil der tibits Philosophie ist, auch im Umgang mit den Restaurant-Räumlichkeiten wider: Für die Neugestaltung des Wirtshau-

ses wurden hochwertige, natürliche Materialien verwendet, auf die Arbeit lokaler Handwerkern gesetzt und die Langlebigkeit des Interieurs beabsichtigt. An die Geschichte des historischen anzuknüpfen und diese weiterzuerzählen stellte somit das langfristige Ziel dar. Passend zu diesem Willen stellte die Freilegung einer alten Schablonenmalerei im westseitigen Stübl eine freudige Überraschung dar, die nach behutsamer Restaurierung neu erstrahlt. „Es war uns wichtig, die reiche Geschichte des Gasthauses Bären in das tibits in Zug zu integrieren“, betont Daniel Frei. Demnach wurde bewusst Tradition und Moderne vereint und dadurch eine zeitgemäße, vegetarische Beiz für Jedermann geschaffen. „Bei der Materialwahl haben wir die industrielle Vergangenheit des Bärens berücksichtigt, der einst als Kantine für die Arbeiter

Geschichte trifft auf modernen Zeitgeist: Historische Schablonen-Malerien und bestehende Elemente wurden gekonnt mit hochwertigen und natürlichen Materialien ergänzt.

der Metallwarenfabrik diente“, ergänzt Reto Frei. „Diese Geschichte spiegelt sich in der Verwendung von Metall wider, insbesondere bei der Gestaltung der Theke und des Buffets, sowie in den markanten Industrieleuchten.“ Die Verknüpfung von Gestern und heute zeigt sich zudem in dem kulinarischen Angebot: Neben dem Cordon Vert wird eigens für das tibits in Zusammenarbeit mit der Brauerei Baar das Zuger Bier in ein Bären-Flaschenbier abgefüllt. Diese Kooperation greift die ehemalige Verbindung beider Betriebe auf: Denn im Jahr 1909 wurde der Bären von Johann Georg Buck, einem leidenschaftlichen Bierbrauer und Ururgrossvater des heutigen Brauereibetreibers Martin Uster, erworben und blieb für 13 Jahren in deren Besitz.

Von der alten Kantine der Metallwarenfabrik und Arbeiterbeiz hat sich der baren nun zum Treffpunkt für ein kosmopolitisches Publikum gewandelt. Ob für ein ausgedehntes Abendessen, ein unkompliziertes Geschäftssessen oder einen gemütlichen Kaffee – das tibits bietet für alle und für jeden Anlass den passenden Rahmen. Die geräumige Kinderecke lädt auch die jüngsten Besucher:innen zum Verweilen ein.

[tibits.ch](http://tibits.ch)

Von der ehemaligen Arbeiterbeiz zur vegetarischen Kulinarik-Oase – das neue Tibits im ehemaligen Gasthaus Bären in Zug.

