



Rheintaler Bote
 9400 Rohrschach
 071/ 844 23 50
 www.rheintaler-bote.ch

Medienart: Print
 Medientyp: Tages- und Wochenpresse
 Auflage: 34'082
 Erscheinungsweise: 50x jährlich

Themen-Nr.: 571.100
 Abo-Nr.: 1089931
 Seite: 30
 Fläche: 42'595 mm²

Rheinecker entwickeln Rezept für St. Galler Tofu-Bratwurst

Von Lorena Baumgartner

Die Brüder Daniel und Reto Frei aus Rheineck sind Mitinhaber der vegetarischen tibits-Restaurants. Ende 2017 folgt in St. Gallen der zehnte Standort. Dort wird es auch zum ersten Mal die St. Galler Bratwurst auf Tofu-Basis geben.

Was weckt die tibits-Eröffnung 2017 in St. Gallen für Gefühle bei Ihnen?

Daniel und Reto Frei: Dies weckt «zurück in die Heimat Gefühle». Wir wünschen uns sehr und hoffen, dass die St. Galler das tibits schätzen werden. Es freut uns auch, dass wir nun in unsere Heimat kommen und näher bei Jugendfreunden und Bekannten sind.

Sie treten in St. Gallen in direkte Konkurrenz der St. Galler Bratwurst. Darauf haben sie eine Antwort.

Natürlich ist die St. Galler Bratwurst eine Tradition und wir möchten mit einem Augenzwinkern ein feines veganes Pendant schaffen, das auch den Fleischessern schmecken soll.

Wie verläuft die Entwicklung der St. Galler Bratwurst auf Tofu-Basis?

Wir kommen gut voran und werden sie bald bei kritischen Gästen

testen. Super wäre, wenn wir die Bratwurst in der Stadt St. Gallen herstellen könnten.

Wann wird man die Tofu-Bratwurst zum ersten Mal probieren können?

Die Lancierung ist auf die Eröffnung vom tibits Ende 2017 in St. Gallen geplant.

Wird man geschmacklich überhaupt einen Unterschied merken?

Wir hoffen, dass sie mindestens gleich gut schmecken wird. Essen ist bekanntlich aber immer auch eine Geschmacksache.

Habt ihr aus der St. Galler Bevölkerung bereits Reaktionen auf die Idee der Tofu-Bratwurst bekommen?

Ja. Eine Person hat angefragt, ob wir für einen grösseren Event die vegetarische Bratwurst-Alternative liefern könnten. Zudem erhielten wir uralte Vegi-Rezepte zugesandt.

Denken Sie, dass die St. Galler Bevölkerung bereit für eine Tofu-Bratwurst ist?

Im tibits in St. Gallen wird es natürlich noch einiges mehr als die St. Galler Tofu-Bratwurst geben. Täglich bieten wir über verschiedene Salate und warme Gerichte so-

wie hausgemachte Limonaden und Säfte an.

Wie verfolgt ihr den Wandel der fleischlosen Ernährung in der Ostschweiz?

Immer mehr OstschweizerInnen schätzen eine genussvolle, abwechslungsreiche und fleischlose Ernährung. Viele Fleischesser und auch immer mehr Männer essen bewusst weniger Fleisch – auch in der Ostschweiz. 80 Prozent unserer Gäste sind Fleischesser und kommen vor allem zu uns, weil es fein und unkompliziert ist. Der Genuss soll auch in Zukunft immer im Vordergrund stehen.

Zu den Personen:

Name: Daniel Frei

Wohnort: St. Margrethen

Geburtsdatum: 19.5.1969

Ausbildung: lic. oec HSG

Beruf: Unternehmer

Motto: Leben und leben lassen

Hobbys: Joggen, Tennis, Kochen

Name: Reto Frei

Wohnort: Zumikon

Geburtsdatum: 5.12.1974

Ausbildung: Dipl. Ing. ETH

Beruf: Unternehmer

Motto: Geniesse den Tag und mach was draus

Hobbys: Fussball, Kochen, Fliegen

Datum: 01.06.2016

Rheintaler Bote



HILTI
seit 1898
tibits

Rheintaler Bote
9400 Rohrschach
071/ 844 23 50
www.rheintaler-bote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 34'082
Erscheinungsweise: 50x jährlich

Themen-Nr.: 571.100
Abo-Nr.: 1089931
Seite: 30
Fläche: 42'595 mm²



Daniel (links) und Reto Frei aus Rheineck.

z.V.g.