



Vegi-Tempel Tibits begründet das Gundeli

Restaurant Ab morgen Freitag belebt das zweite Basler Lokal der Vegetarier-Kette Tibits das Meret Oppenheim-Hochhaus

VON ANDREAS SCHWALD

Früher, sagt Reto Frei, also vor zwei Jahrzehnten, da war man sich Lebensmittel mit viel Zucker noch ziemlich gewöhnt. Heute sei die Sache allerdings anders: Der Zuckergehalt in Nahrungsmitteln sei tiefer und entsprechend könne die vegetarische Küche der Schweizer Edel-Schnellverpflegerkette Tibits mit viel mehr Geschmacksnuancen arbeiten.

Reto Frei ist allerdings nicht der Koch des neuen Tibits im Basler Meret Oppenheim-Hochhaus am Südausgang des Bahnhofs, er ist einer der drei Firmengründer, die 2000 das Tibits ins Leben riefen. Zusammen mit seinem Bruder Daniel steht er am Dienstag nun in der Küche der neuesten Filiale in Basel. Diesen Freitag, 3. Mai, eröffnet das Restaurant offiziell, jetzt steht das sogenannte Soft-Opening an: Die Türen sind bereits offen, der Betrieb fährt langsam hoch. Erste Kunden treffen ein. Das Lokal ist das zweite Tibits in Basel; das erste befindet sich in der Steinenvorstadt. Architektonisch bestechen beide Häuser mit Basler Renommee: So befindet sich das ältere Tibits in einem von Diener & Diener entworfenen Bau, das neue schmiegt sich in ein Herzog & de Meuron-Haus. Die Innenaus-

stattung ist gewohnt geschmackvoll, thematisch soll das Dekor an die grosse Basler Surrealistin Meret Oppenheim erinnern, nach der Haus, Platz und Strasse im Geviert benannt sind.

Das Dekor kommt in den Topf

Entscheidend ist zudem die Begrünung, welche die auf vegetarische Verpflegung ausgerichtete Kette ausmacht. Dekorative Inseln mit essbaren Pflanzen und Kräutern sollen den Weg in eine neue Versorgungszukunft weisen. Zusammen mit dem Verein «Urban Agriculture Basel» und «Planofuturo»

realisierte Tibits mit den Gartenbauern «Lashaia» von Pascal Hänggi und Dominique Hurter ein Nachhaltigkeitsprojekt, bei dem Kräuter und Gemüse im Lokal selbst angebaut werden. Der Wirsing und die Petersilie, die Balkone und

«Das Gundeli ist eines der am dichtesten bebauten Stadtviertel in Europa.»

Reto Frei Mitgründer von Tibits

Regale zieren, sollen daher auch in der eigenen Küche Verwendung finden. In kleinen Mengen, vorerst, aber immerhin: Selbst angebaut und den Gästen

angeboten.

Vor der Betriebsführung, auf der kleinen Bühne, wo auch Auftritte stattfinden sollen, ergänzte Daniel Frei: «Die Nachbarn freuen sich mit uns über die Eröffnung.» Die Gründer hätten die anderen Lokale an der Gastro-Meile Güterstrasse besucht und seien auf positives Feedback gestossen. Auch mit dem ansässigen Quartierverein habe man sich unterhalten. Ein wichtiges Ergebnis daraus, so Reto Frei: «Das Gundeli ist eines der am dichtesten bebauten Stadtviertel in Europa, die Leute freuen sich über mehr Grün.»

Wirtschaftlich sind die Tibits-Gründer zuversichtlich: «Die Nachfrage ist durchaus hoch», kommentierte Daniel Frei. Das Restaurant bietet im Innern Platz für 165 Gäste und auf der Terrasse gibt es nochmals rund 100 Plätze. Die Kette, an der auch die Zürcher Vegi-Pioniere Rolf und Marielle Hiltl beteiligt sind, hat in den vergangenen Jahren stark expandiert. So beschäftigt Tibits mittlerweile rund 500 Mitarbeitende und weist 14 Standorte auf - neben denen in der Schweiz zwei in London und einen in Darmstadt, wo die Freis auf dem Campus von Alnatura ein Lokal eröffneten.