



Einkehren

Ein bisschen skurril, aber trotzdem gemütlich – morgen geht im Meret-Oppenheim-Hochhaus Basels zweites Tibits-Restaurant auf

Die Lehne der roten Sitzbank hat Dimensionen, die einem Riesen gerecht werden würden. In einer Nische stehen eine alte Orgel und ein Vintage-Tisch vor einer Blumentapete. Über der Nische stehen Kisten mit Mangold. In einem Wandregal wachsen Kräuter und andere Gemüse. Der Raum ist gross, hoch und hell, aber trotzdem irgendwie gemütlich.

«In unseren kühnsten Träumen hätten wir nicht gedacht, dass wir je hier stehen, wo wir heute sind», sagt Daniel Frei. Der 49-Jährige ist Mitgründer und Mitbesitzer der Tibits-Restaurants. Angefangen hat alles mit einem Businessplan-Wettbewerb für Jungunternehmer, an dem er mit zwei seiner drei Brüder teilnahm. Mittlerweile bietet Tibits nicht nur in der Schweiz, sondern auch in England und Deutschland vegetarische und vegane Küche an. Morgen eröffnet in Basel ihr zweites, und insgesamt elftes,

Restaurant – direkt neben dem Bahnhof SBB, im Parterre des unübersehbaren Meret-Oppenheim-Hochhauses. Die teilweise skurrile Inneneinrichtung soll an die surrealistischen Kunstwerke der Künstlerin Oppenheim erinnern.

Die Brüder haben sich nicht nur mit der Namensgeberin des Hochhauses, sondern auch mit dem Quartier auseinandergesetzt, in dem ihr neues Restaurant steht: «Wenn man die online einschaubaren Protokol-



Die Kräuter und Gemüse sind nicht nur als Dekoration gedacht.

le und Anträge der Quartiervereine anschaut, fällt auf, dass sich die Leute im Gundeli mehr Grün wünschen», sagt Reto Frei. Neben den Kräutern und Gemüsen im Innern ist auch der Aussenplatz mit teilweise Essbarem begrünt. «Diese essbare Natur ist nicht nur Dekoration, sie soll auch auf den Tellern landen. Das ist erst der Anfang», sagt der 44-Jährige. Den Brüdern schweben eigene Tibits-Gärten vor. «Das Gemüse kommt aber bereits jetzt aus der Region», versich-

ert Daniel Frei.

Obwohl das Restaurant offiziell erst morgen aufgeht und Arbeiter dem Interieur noch den letzten Schliff verpassen, verirren sich neugierige Quartierbewohner in das Restaurant. Sie werden nicht abgewiesen. Die Küche ist in Betrieb. Das typische Tibits-Buffer füllt sich mit veganen und vegetarischen Gerichten. «Wie gefällt es Ihnen?», fragt Daniel Frei einen älteren Herrn. «Es ist wunderschön», antwortet dieser. Frei

Datum: 02.05.2019

Basler Zeitung

Basler Zeitung
4002 Basel
061/ 639 11 11
bazonline.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 43'688
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 23
Fläche: 35'564 mm²

HILTL
seit 1898
tibits


Auftrag: 1089931 Referenz: 73375140
Themen-Nr.: 571.100 Ausschnitt Seite: 2/2

**strahlt über beide Ohren. Er ist
sichtbar stolz auf das neuste
Tibits-Baby.**

Dina Sambar

**Restaurant Tibits: Meret-Oppen-
heim-Platz 1, Basel. Offen von
Mo bis Fr 6.30–23 Uhr,
Sa 8–23.30 Uhr und So 9–23 Uhr.
Telefon 061 531 40 40
www.tibits.ch**