



Mit Gemüse ins Glück

Stadt Bern Mit drei Monaten Verspätung eröffnet das Tibits am Berner Bahnhof eine vergrösserte Filiale. Gegenwind bei Neueröffnungen nehmen die vegetarischen Gastronomen aus der Ostschweiz gelassen.



Innovative St. Galler: Die Tibits-Gründer Reto und Daniel Frei in ihrem Lokal im Bahnhof Bern. Foto: chp

Hauptausgabe

Berner Zeitung
3001 Bern
031/ 330 33 33
https://www.bernerzeitung.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 38'358
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 4
Fläche: 74'406 mm²

HITTL
seit 1898
tibits

Auftrag: 1089931 Referenz: 72715323
Themen-Nr.: 571.100 Ausschnitt Seite: 2/3

Claudia Salzmann

Viele Vegetarier erinnern sich an ein Schlüsselerlebnis, warum sie kein Fleisch essen. Bei Reto Frei, einem der Tibits-Gründer, war das so: «Unsere Mutter bereitete ein ganzes Poulet zu. Während sich meine Brüder um die Schenkel stritten, wurde mir bewusst, dass das ein Lebewesen war. Von da an ass ich kein Fleisch mehr», sagt der heute 45-jährige. Mit seinen drei Brüdern führt er heute 13 Tibits-Filialen, drei davon im Ausland.

Seit einiger Zeit wird die Filiale am Berner Bahnhof erweitert. Wegen der aufwendigen Gebäudestatik sind die Bauarbeiten drei Monate verspätet. Ab Mittwoch soll hier im ersten Stock im ehemaligen Côté Sud gegessen werden. Das Lokal verdreifacht sich flächenmässig: Draussen auf dem Balkon in Richtung Bahnhofplatz gibt es 70 Sitzplätze, 130 Plätze im Innern, weitere Plätze auf den zwei Terrassen im Bahnhof.

125 Angestellte in Bern

Beim Baustellenbesuch von Daniel und Reto Frei wuseln Bauarbeiter herum, überall stehen Leitern und Stühle. Der Küchenbauer dreht Schrauben ins Herzstück des Restaurants. Ein Fenster zur Küche soll zeigen, dass frisch gekocht wird. «Wir hören immer wieder, dass unser Essen aus Zürich angeliefert werde», sagt Reto Frei. Bis zum Dienstag läuft der Betrieb im Erdgeschoss weiter, danach wird auch dort umgebaut. «Alles wäre schneller gegangen, wenn wir unten zugemacht hätten. Aber dann wären Kündigungen nötig gewesen», sagt Daniel Frei. Das Team für die Bahnhoffiliale wächst nach Abschluss der Bautätigkeit im April auf 80 Personen an, in der

zweiten Berner Filiale in der Gurtengasse sind 45 Personen beschäftigt. 500 Personen stehen insgesamt auf der Lohnliste.

40 Speisen findet man am Buffet, man zahlt nach Gewicht. «Was abends übrig bleibt, geben wir an Foodsharing», sagt Reto Frei. Wer sich bei diesem Projekt anmelde, könne nach Ladenschluss Essen kostenlos abholen. Auch die Idee einer Recyclingbox ist spruchreif, und die Freispartizipieren im Projekt Too Good to Go, bei dem vor Ladenschluss mit Rabatt eingekauft werden kann. Auch beim Einkauf kämpfen sie gegen Food-Waste: Gerade hätten sie 300 Kilo Süsskartoffeln «gerettet», erzählen sie. Diese habe man bei der Organisation Grassrooted, die sich dem Verkauf von Überproduktionen verschrieben hat, bezogen.

«Fruchtfleisch am Kern»

Heute sind alle vier Brüder im Betrieb eingespannt. «Christian ist unser Aktivist, er ist Veganer und befreite früher Schweine», erzählt Daniel. Er selbst studierte an der HSG Wirtschaft, Reto, der Jüngste im Quartett, an der ETH Maschinenbau. Der älteste ist Andreas, der vor sechs Jahren dazukam. «Wir haben ihn schon am Anfang gefragt, doch das Risiko war ihm damals wohl zu gross», sagt Daniel Frei. So unterschiedlich die Wege der Brüder sind, mit dem Tibits haben die Ostschweizer einen gemeinsamen Nenner. Die Idee dafür wurde in einem Wettbewerb der ETH ausgezeichnet, worauf die Familie Hiltl anklopfte. Ihr gehört das älteste vegetarische Restaurant der Welt. «Ihre Gastroerfahrung und uns als Queresteiger brauchte es, damit das Projekt Fleisch am Knochen be-

kam», sagt Frei heute. Und korrigiert sich: «Ich meine Fruchtfleisch am Kern.»

In jeder grossen Schweizer Stadt hat Tibits nun einen Standort, seit Ende 2018 auch in Lausanne. «Diese Filiale polarisierte am meisten», sagt Daniel Frei. Die Lausanner hätten sich darüber aufgeregt, dass das legendäre Bahnhofbuffet von der Vegikette verunstaltet werde. «Jeder Lausanner hat eine persönliche Verbindung dazu», so Daniel Frei. Die Erweiterung in Bern wurde auch kritisiert, man nehme den Leuten einen Begegnungsort weg, war der Tenor. «Ähnlich klang es damals in Luzern, wo wir in einen vergleichbaren Raum eingezogen sind», erinnert sich Reto Frei. Die Kritik habe sich gelegt. «Wir wollen für alle offen sein, weshalb wir faire Kaffee- und Bierpreise ha-

«Es wäre schneller gegangen, wenn wir zugemacht hätten. Dann wären aber Kündigungen nötig gewesen.»

Daniel Frei

führt mit seinen Brüdern die Restaurantkette Tibits.

ben», sagt Daniel Frei. Beim Bier setzen sie auf Lokale Brauer: Neben Felsenau und Egger ist neu auch Schuum im Angebot.

Von den drei Auslandsfilialen befinden sich zwei in London, die dritte wurde im Januar im deutschen Darmstadt eröffnet – nicht in der Nähe eines Bahn-

Hauptausgabe

Berner Zeitung
3001 Bern
031/ 330 33 33
<https://www.bernerzeitung.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 38'358
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 4
Fläche: 74'406 mm²

HITTL
seit 1898
tibits



Auftrag: 1089931 Referenz: 72715323
Themen-Nr.: 571.100 Ausschnitt Seite: 3/3

hofs, sondern in einem Industriequartier, genauer im Hauptsitz des Bio-Händlers Alnatura. «Wir funktionieren dort vorerst am Mittag als öffentliches Restaurant und sind quasi auch die Kantine», sagt Daniel Frei. Die Werte von Tibits und die von Alnatura würden sich fast decken, und die Freis hoffen, dass sie durch diese Kooperation mehr Bioprodukte in ihr Angebot aufnehmen können. Zudem könnte ein Partner hilfreich sein, um weitere Filialen in Deutschland aufzumachen. Bis dahin wird auch das Erdgeschoss im Berner Bahnhof eröffnet sein.