



Online-Ausgabe

Radio Energy
8008 Zürich
044/ 250 90 00
www.energy.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
UUpM: 168'000
Page Visits: 2'134'465

Online lesen

Themen-Nr.: 571.100
Abo-Nr.: 1069472



KULINARISCHER ABEND - TIBITS

Heute kocht Energy mit Michael Läng vom tibits.

Im Energy Kochstudio auf dem Galeriegeschoss im Bahnhof wird heute mit Michael Läng vom tibits gekocht. Acht von uns ausgewählte Nachwuchsköche werden heute Abend mit dem Kochprofi Michael Läng vom tibits ein superleckeres vegetarisches Schlemmermenü brutzeln.

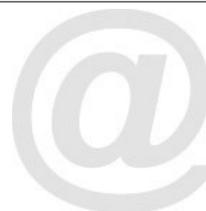


Menü

Erbsensuppe mit Minze

Quinoa mit Curry & Cranberries

Auberginen Cordon Bleu mit Spinat-Kräuter Risotto



Online-Ausgabe

Radio Energy
8008 Zürich
044/ 250 90 00
www.energy.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
UUpM: 168'000
Page Visits: 2'134'465

Online lesen

Themen-Nr.: 571.100
Abo-Nr.: 1069472

London Cheese Cake

Täglich ab 16:00 Uhr öffnet zudem auf dem Galeriegeschoss die Bar, an der du mit deinen Freunden gemütlich etwas trinken und den Abend geniessen kannst. Ausserdem hast du - wenn du lieber nicht selbst Hand anlegen willst aber trotzdem was lernen möchtest - die Möglichkeit, den Kochkurs-Teilnehmern und dem Kochprofi vom tibits

, Michael Läng, über die Schulter zu schauen, während sie das Menü zubereiten.

tibits - Vegetarisch und vegan geniessen

tibits, abgeleitet vom englischen «tidbits», was so viel wie «kleine Leckerbissen» heisst, steht für genussvolles, frisches und gesundes Essen und Trinken. Die Idee dazu entstand 1998 im Rahmen eines Businessplan-Wettbewerbs: Urbane Restaurants mit einem üppigen vegetarischen und veganen Buffet in stilvoller Atmosphäre. Täglich gibt es über 40 hausgemachte Leckerbissen. Am Buffet wählt jeder was er will, so viel er will. Abgerechnet wird nach Gewicht. Das Konzept besticht durch seine unkomplizierte Simplizität.

Der Familienbetrieb wurde im Jahr 2000 von den Brüdern Christian, Daniel und Reto Frei und der Familie Hiltl, den Betreibern des ältesten vegetarischen Restaurants der Welt, dem "Haus Hiltl", gegründet. Was damals eine gewagte Idee war, ist heute mitten im Alltag angekommen. Die mittlerweile acht tibits Restaurants in Basel, Bern, Winterthur, Zürich und sogar London mit knapp 300 Mitarbeitenden ziehen täglich eine grosse Gästeschar an.

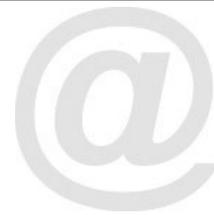
Ob schnelles Take Away oder gemütliche Mahlzeit: Bei tibits steht der Genuss im Zentrum. Jedes Restaurant verfügt über eine eigene Küche. Die Küchenteams bereiten die Gerichte mehrmals pro Tag frisch zu und ergänzen das Buffet laufend mit neuen Speisen. Der Familienbetrieb legt Wert auf hochwertige Zutaten, wenn möglich bio und von hier. Glutamat oder gentechnisch veränderte Lebensmittel kommen nicht in die Küche. Zudem sind die Gerichte klar deklariert – so können alle Gäste gleichermassen unbesorgt geniessen.

Publiziert: 20.05.2014

ANHANG: Bildstrecke



2/6



Online-Ausgabe

Radio Energy
8008 Zürich
044/ 250 90 00
www.energy.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
UUpM: 168'000
Page Visits: 2'134'465

Online lesen

Themen-Nr.: 571.100
Abo-Nr.: 1069472



3/6



4/6

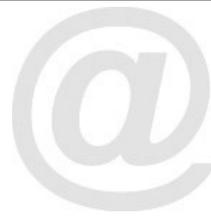


5/6



6/6

Datum: 19.05.2014



Online-Ausgabe

Radio Energy
8008 Zürich
044/ 250 90 00
www.energy.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
UUpM: 168'000
Page Visits: 2'134'465

Online lesen

Themen-Nr.: 571.100
Abo-Nr.: 1069472



1/6