

Zeitschrift: Saiten : Ostschweizer Kulturmagazin
Herausgeber: Verein Saiten
Band: 13 (2006)
Heft: 151

Artikel: Gemüsebuffet an bester Lage
Autor: Bühler, Sina
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-885213>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 13.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Gemüsebuffet an bester Lage

Das vegetarische Schnellrestaurant möchte gern nach St. Gallen expandieren. Chörnli, Rüebli und Tofu in der Stadt der Bratwurst? Gesund essen liegt im Trend. *von Sina Bühler*

21

Ein Lehrer, ein Betriebsingenieur und ein Wirtschaftssoziologe als erfolgreiche Gastronomen? Ein Restaurantkonzept, das am Reissbrett entworfen wird? Frisches Gemüse im gemütlichen Schnellimbiss? Gegensätze, bei denen Scheitern verständlich wäre. Die drei Brüder Frei aber sind mit ihrer Idee eines vegetarischen Selbstbedienungsrestaurants keineswegs gescheitert. Vielleicht, weil sie zwar beruflich Quereinsteiger sind, die Materie aber gut kennen: «Wir sind Vegetarier», sagt Daniel Frei, der mit seinen Brüdern Reto und Christian die Idee zum «tibits» hatte. Er selbst isst seit zehn Jahren keine Tiere «aus ethischen Gründen». Seine Brüder hörten damit schon als Kind auf – «da gabs mal eine Geschichte mit einem Poulet am Mittagstisch. Reto war noch ein kleiner Bub und dachte plötzlich darüber nach, dass das

Poulet wohl wegfliegen würde, wenn es könnte. Das war sein letztes Hühnchen», sagt Daniel Frei. Jedenfalls liegt hier der Ursprung ihrer Geschäftsidee. Vor zehn Jahren war es nämlich nicht so einfach, sich auswärts vegetarisch zu ernähren. «Es blieb die Wahl zwischen Beilagen und Salaten, oder aber Chörnlipicken», sagt Daniel und grinst: «Das war nicht sexy.» Die Brüder entwerfen darauf eine sexy Alternative – und zwar wiederum wenig sinnlich – auf Papier: ein vegetarisches Fast-Food-Restaurant. Bei «Venture 98», einem Business-Plan-Wettbewerb der ETH Zürich und des Beratungsunternehmens McKinsey, gewinnen die Frei-Brüder 1998 zwei der Auszeichnungen. Dass sie das Unternehmen auch wirklich umsetzen wollen und können, wird ihnen spätestens dann klar, als Rolf Hiltl, Betreiber des vegetarischen Restaurant «Hiltl», sein Interesse an einer Partnerschaft anmeldet. Einer, der sowohl geschäftlich wie auch



Öffentliche Räume – Allgemeingut oder Privateigentum?

Die 2. Ostschweizer Sozialraumtagung macht sich mit Ihnen am 10. November 2006 auf den Weg, diese Frage in drei öffentlichen Räumen in der Stadt St.Gallen zu untersuchen.

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.sozialraumtagung.ch. Anmeldeschluss ist der 6. November 2006. Die Teilnahme ist kostenlos. Die Anzahl der Teilnehmenden ist beschränkt. Eine Veranstaltung in Zusammenarbeit mit dem Atelier für Sonderaufgaben.



vegetarisch vom Fach ist. Im Jahr 2000 eröffnen die vier Teilhaber im Zürcher Seefeld ihr erstes «tibits». Dann folgten Filialen in Winterthur und Bern. Und soeben wurde der Mietvertrag in Basel unterschrieben. Im Spätsommer 2007 wird dort das vierte tibits eröffnet.

Gelegenheitsvegetarier

Das ist erst der Anfang der vegetarischen Expansion. Sie wollen bald auch nach St.Gallen. In die Stadt der Bratwurst. Warum soll das Konzept tibits hier funktionieren? Ein Konzept, das Daniel Frei mit «feinem frischem Essen, das den ganzen Tag lang in angenehmer Umgebung zu geniessen ist» beschreibt. Hat er nicht das Wichtigste, «vegetarisch» vergessen? «Oh», sagt Daniel

noch nicht morgen sein wird: «Wir wollen einen hellen Raum, möglichst an einer Ecke, wo wir Tische und Stühle auf eine Terrasse stellen können. Ach, und am liebsten sind uns schöne alte Gebäuden.» So wie der Manor am St.Galler Bärenplatz zum Beispiel. Den Wunsch haben sie bei der zuständigen Liegenschaftsverwaltung angemeldet.

Qual der Wahl

Die drei Frei-Brüder kennen die Ostschweizer: Sie sind selbst St.Galler, aufgewachsen in Rheineck. Daniel pendelt heute noch aus St.Margrethen nach Zürich. Und sie wissen, die St.Gallerinnen und St.Galler mögen das tibits. Dafür gibt es Beweise. Wenn sie in Bern, Winterthur oder Zürich ihren Chai-Tee

der Moderne entspreche – rund um die Uhr zu warmer Nahrung kommen. Der Wirtschaftssoziologe Daniel Frei zieht zur Erklärung auch seinen HSG-Professor Peter Gross bei. Die heutige sei eine «Multioptionsgesellschaft»: «Der Gast kann alles selbst entscheiden im tibits. Man könne sich den Teller aufs Radieschen genau so füllen, wie mans gern hat und man sitze auch so, wie es einem am liebsten sei, ob normal oder hoch oder niedrig.» «Bio» wäre ja auch ein Trend? Bei tibits allerdings ist nur ein Teil der Nahrungsmittel biologisch – auch wenn dieser Eindruck irgendwie mitschwebt. Freis dürften damit nicht werben. «Nicht alles ist bio, nur dort, wo die Produkte unsern Qualitätsansprüchen trotzdem genügen, bei der Milch beispielsweise», sagt Daniel Frei, und der Rest stamme aus IP-Betrieben. Auf die saisonale Küche hingegen achte man schon: Ein Drittel der Speisekarte werde jeweils angepasst.

Wenn sie in Bern, Winterthur oder Zürich ihren Chai-Tee geschlürft und sich Kichererbsen oder einen Feigen-Ingwer-Apfel-Tofu-Salat in die Mäuler geschoben haben, setzen sie sich nachts an ihre Computer und schreiben den Brüdern Frei nette E-Mails.

Frei, «vielleicht, weil uns Genuss sogar noch wichtiger ist.» Viele tibits-Gäste sind gar nicht Vegetarier. Und schliesslich kommt man so auch wieder auf St.Gallen zurück: Wer nur die besten Bratwürste isst, ist wohl auch anderem kulinarischen Genuss kaum abgeneigt. Ihre unternehmerisch durchdachte Theorie sehen sie mittlerweile bestätigt. Sie wissen, dass verschiedene Variablen stimmen müssen: die Grösse des Restaurants, damit alles immer frisch gekocht werden kann, die Grösse der Stadt und die geografische Lage in eben dieser Stadt. «Und das Gebäude», fügt Daniel hinzu. Was gleichzeitig dafür sorgen kann, dass die Eröffnung in St.Gallen

geschlürft und sich Kichererbsen oder einen Feigen-Ingwer-Apfel-Tofu-Salat (Daniel Freis momentaner Favorit) in die Mäuler geschoben haben, setzen sie sich nachts an ihre Computer und schreiben den Brüdern Frei nette E-Mails, worin sie um ein tibits im Osten betteln. Bratwurst geht ja auch nicht jeden Tag.

Das tibits ist ein hippes Trendrestaurant, obwohl das Publikum äusserst gemischt sei, betont Daniel Frei. Trendy als Folge des Konzepts? Das Essen sei frisch und gesund – und gesund essen ist schliesslich in. Und das tibits ist ein Fast-Food-Restaurant, weil gepflegter Fast-Food hip ist. Und weil das den Anforderungen

Bitte keine Kette

Als die Brüder Frei vor acht Jahren am Projektwettbewerb teilnahmen, war das tibits eine gemeinsame Idee, darum sind sie auch heute noch gemeinsame Teilhaber. Ihre gastronomische Erfahrung beschränkte sich zwar auf eine grosse Freude am Kochen – und auch heute noch wissen sie zwar Bescheid über das Angebot und die Rezeptvorschläge ihres Küchenpersonals, ihr Einsatz mit der Nahrung selbst reduziert sich allerdings aufs allmonatliche Degustieren. Und aufs Essen überhaupt: «Und wir essen natürlich täglich im Restaurant» – um den eigenen Gaumen, ging es den drei Vegetariern ja von Beginn weg.

St.Gallen ist also die nächste vegetarische Station. Und danach? Wird Gemüse und Tofu die Restschweiz erobern? In Luzern würde sicher noch ein Standort drinliegen, sagt Daniel Frei. Und Genf und Lausanne, das wären von der Grösse her noch zwei Möglichkeiten – eventuell sei das doch etwas kompliziert, bleibt Daniel Frei vage. Und dann die Welt? London, ja, warum nicht. Aber nicht als Kette. Keine Restaurantkette, dagegen wehrt sich Daniel Frei. Um gleich anzumerken, vielleicht sei das etwas blöd, dass er dieses eine Wort so heftig ablehne. «Aber wir wollen kein tibits an jeder Ecke haben».

Sina Bühler, 1976, ist Redaktorin bei der WOZ. Gemüse mag sie nur in Form von Spinat. Der ist schliesslich auch eine schöne Ausrede für Skifahrerinnenoberschenkel.