



*Rheinecker
Frei-Brüder
erobern mit ihren
Vegi-Restaurants
die Schweiz*

Daniel Frei ist CEO einer der bekanntesten Restaurant-Betriebe des Landes. Mit seinen Brüdern hat er ein neues Konzept etabliert: Fastfood, aber fleischlos, genussvoll und gesund. Fast 20 Jahre nach der Gründung des Start-ups gibt es 14 Tibits-Restaurants – sogar im Ausland.

TEXT: SERAINA HESS / BILDER: TIBITS

Auch Gastronomen essen hin und wieder auswärts. Und das nicht immer nur im eigenen Restaurant. Besucht Daniel Frei mit Frau und Sohn ein Lokal im Rheintal, ist es meistens eines in St. Margrethen oder Rheineck. «Als Vegetarier hat man heute weit mehr Optionen als einen Teller mit Beilagen und Gemüse. Die Situation hat sich nicht nur in der Stadt markant verbessert», sagt der 50-Jährige. «Ein gutes, rein vegetarisches Restaurant würde selbst hier auf dem Land funktionieren, solange der Genuss im Vordergrund steht.»

So wie in den Tibits-Restaurants, die inzwischen in den meisten Schweizer Grossstädten vertreten sind. Gerade einmal 20 Prozent der Gäste leben tatsächlich vegetarisch oder gar vegan. Die Mehrheit isst im Alltag zwar Fleisch, schätzt aber das fleischlose Essen, das befreit vom Chörnlipicker-Image in einem weltoffenen, frischen Setting daherkommt.

Drei Brüder, ein Konzept

Eine Idee, die aus der Ostschweiz stammt. Eine Rheinecker Idee, wenn man es auf die Spitze treiben will. Hier besuchten Daniel Frei und seine Brüder die Primar- und Sekundarschule, hier sind sie aufgewachsen, bis sie das Elternhaus nach der Kantonsschule in Heerbrugg fürs Studium verlassen haben. Schon damals lebten Daniel, Reto und Christian Frei vegetarisch, waren vom Angebot aber mässig angetan. 1998, als Reto Frei noch an der ETH Betriebs- und Produktionsingenieurwesen studierte und Daniel Frei sein Betriebswirtschaftsstudium an der HSG bereits abgeschlossen hatte, nahmen sie gemeinsam mit Christian Frei an einem Businessplan-Wettbewerb teil und reichten ein Konzept für ein vegetarisches Fastfood-Restaurant ein – wobei sich «fast» nicht auf die Zubereitung bezieht,

sondern viel mehr auf das schnell und unkompliziert verfügbare Angebot am Buffet. Die Idee war von Erfolg gekrönt: Den Brüdern gelang es, für die Umsetzung den Zürcher Vegi-Pionier Rolf Hiltl als Partner zu gewinnen.



«Als Vegetarier hat man heute weit mehr Optionen als einen Teller mit Beilagen und Gemüse.»



Daniel, Christian und Reto Frei (v.l.n.r.) begeistern mit ihren Tibits-Restaurants im In- und Ausland.

Weltoffenheit und Frische statt Chörnlipicker-Image: So überzeugen die Gebrüder Frei mit ihren vegetarischen Restaurants auch Fleischesser.

St.Gallen übte sich in Geduld

Nach der ersten Tibits-Ausgabe im Zürcher Seefeld kamen Jahr für Jahr weitere dazu. In grösseren Schweizer Städten, aber auch in London und Darmstadt. Gestartet mit 20 Mitarbeitenden, beschäftigen die Brüder heute über 600 Personen in 14 Restaurants.

Trotz international tätigem Unternehmen hat CEO Daniel Frei dem Rheintal nie den Rücken gekehrt und lebt heute mit seiner Familie in St. Margrethen. Dennoch musste die Ostschweiz vergleichsweise lange auf ihr Tibits warten. Die Anfragen von Gästen, die sich ein Restaurant in der Gallusstadt wünschten, häuften sich. «Wir haben sicher 50 Standorte in St.Gallen geprüft, bevor wir fündig wurden», erinnert sich Daniel Frei. Die Grösse, die Fussgängerfrequenz, die Höhe des Raumes, die Lichtverhältnisse: Faktoren, denen Tibits einen hohen Stellenwert beimisst.

Fündig wurden die Brüder schliesslich am Bahnhofplatz, auch dank der St.Galler Standortförderung. Das Gebäude mit Fassade aus St. Margrether Sandstein war 1907 als Liegenschaft für die Eidgenössische Bank konzipiert worden und diente später in den Obergeschossen als Hauptsitz der Bodensee-Toggenburg-Bahn, heute der Südostbahn. Im Erdgeschoss befand sich bis 2015 die Tourist-Information von St.Gallen-Bodensee-Tourismus.

Wachstum, aber nicht um jeden Preis

Die Tibits-Eröffnung 2017 war ein Volksfest, das Medienecho riesig. Vom Vegi-Bratwurst-Selbstversuch in der klassischen Tageszeitung bis hin zum Restaurant-Tipp im Lifestyle-Magazin: Die Presse war und ist dem Unterneh-



men gut gesinnt. «Vermutlich, weil wir authentisch und glaubwürdig wirken. Nach fast 20 Jahren merkt man, dass es uns mit unserer Philosophie ernst ist», sagt Daniel Frei. Es ist die bilderbuchhafte Erfolgsgeschichte eines aufstrebenden Familienbetriebs, der in Zeiten der Klimabewegung trotz Fleischverzicht Genuss verspricht. Tibits trifft in vielerlei Hinsicht den Nerv der Zeit.

Anfragen für neue Restaurants gibt es derweil auch aus mittelgrossen Schweizer Städten wie Rapperswil, Zug, Chur oder Baden. Der Gedanke, aufgrund der tieferen Fussgängerfrequenz eine kleinere Tibits-Version zu konzipieren, bestehe durchaus. In den nächsten zwei bis drei Jahren soll das aber kein Thema sein. Genauso wenig die Restaurant-eröffnung in Genf, über die seit der letztjährigen Expansion in die Romandie spekuliert wird. «Wachstum ist natürlich schön», sagt Daniel Frei, «mit einer Neueröffnung geht aber immer eine sehr intensive Zeit einher. Wir möchten uns jetzt auf die bestehenden Restaurants konzentrieren und gönnen unserem Team, unseren Partnern und natürlich uns eine Verschnaufpause.» Wenn auch nur eine kurze.