

DIE GEBRÜDER FREI BRINGEN DAS ZÜRCHER RESTAURANT TIBITS NACH LONDON

Wie aus dem «Projekt V» eine Restaurantkette entstand

Von Daniel Böniger

Zehn Jahre sind vergangen, seit die Brüder Reto, Christian und Daniel Frei die Idee für ihr vegetarisches Tibits hatten – heute eröffnen sie bereits das fünfte Selbstbedienungslokal. Und das in der Geschäftsmetropole London.

Ein erstaunliches Wachstum für drei Geschwister, die Quereinsteiger in die Gastronomie sind: Reto (34) ist Ingenieur ETH, Christian (45) gelernter Fachlehrer und Daniel (39) studierter Ökonom. Das Konzept für Tibits entwickelten sie im Rahmen eines Businessplan-Wettbewerbs, den die ETH und die Unternehmensberatung McKinsey 1998 ausgeschrieben hatten: Der Gast sollte sein Essen selber wählen und

gleich auf den Teller legen können – an sich noch keine revolutionäre Idee: Schon länger wurde dies an Salatbuffets (etwa bei Mövenpick) erfolgreich praktiziert. Neu war allerdings, dass die Gebrüder Frei komplett auf Fleisch verzichteten. Reto, Christian und Daniel Frei sind selber Vegetarier. Unter dem Titel «Projekt V» konzipierten sie darum nichts anderes als ein Restaurant, in dem sie selber einkehren würden.

Ursprünglich war es ein reines Gedankenkonstrukt. Erst als die Jury das Konzept zweifach prämierte, beschlossen die drei Brüder, Ernst zu machen. Den Namen Tibits leiteten sie vom englischen Wort «titbits» ab,

was so viel wie Leckerbissen bedeutet.

Für die Lancierung – die erste Restaurantfiliale eröffnete 2000 im Zürcher Seefeld

– holten sie sich einen Gastroprofi ins Team: An der gemeinsamen Firma beteiligte sich zu fünfzig Prozent der Restaurateur Rolf Hiltl, dessen Grossvater schon 1898 das erste vegetarische Speiselokal Europas an der Zürcher Sihlstrasse gegründet hatte. Das garantierte auch entsprechende Aufmerksamkeit der Medien.

Die Tibits-Idee stiess auf fruchtbaren Boden. Mit fleischlosen Gerichten und dem Selbstbedienungskonzept traf man den Zeitgeist. Schon bald eröffneten die Frei-Brüder und Hiltl weitere Filialen des vegetarischen Schnell-Lokals, zuerst in Winterthur, Bern und zuletzt 2007 die bisher grösste Zweigstelle in Basel.

Das Unternehmen floriert: Die Gastrogruppe macht einen Jahresumsatz von über 20 Millionen Schweizer Franken. Vor rund einem Monat wurde das Tibits von Gastrosuisse und der Fachzeitschrift «Salz & Pfeffer» mit dem Pfefferzeichenpreis in der Kategorie «Gastrokonzepte» ausgezeichnet. Und nun, gewissermassen als Krönung, kommt der Sprung von der Schweiz in die englische Hauptstadt: «Ein lang gehegter

Traum, drei Jahre haben wir nach einem passenden Standort gesucht», sagt Reto Frei.

Die erste Filiale in London liegt im Herzen der Stadt, zwischen dem Oxford Circus und dem Piccadilly Circus. Sie wird sich optisch und mit ihrem Angebot kaum von den Schweizer Geschäften unterscheiden: Am Buffet gibt es 35 verschiedene Salate und 12 wechselnde warme Gerichte, am Tresen frische Fruchtsäfte. «Den englischen Konsumgewohnheiten entsprechend haben Wein und Bier allerdings einen höheren Stellenwert als in den Schweizer Zweigstellen.» Man wolle damit vermehrt auch Männer ansprechen.

Es wird nicht bei einer einzigen Filiale in London bleiben: Schon Ende Monat wird ein zweites Tibits im Westfield Shopping Center eröffnet. Insgesamt sehen die Brüder Frei ein Potenzial für fünf Standorte, allerdings haben sie sich dafür keinen Zeitrahmen gesteckt. Allzu lange dürfte es nicht dauern, wenn man an das bisherige Tempo der Brüder Reto, Christian und Daniel Frei denkt.

Tibits, 12-14 Heddon Street, London W1B 4DA, www.tibits.co.uk

