



Medienmitteilung – 27. August 2025

Auftakt zu schweizweiten Aktivitäten zum 25-Jahr-Jubiläum in Zürich

Aufwändiges Facelifting des «Ur-tibits» im Seefeld

Nach mehreren Wochen Umbau öffnet das erste von mittlerweile 14 tibits heute wieder seine Türen. Das Restaurant wurde auf den neuesten Stand der Technik gebracht und das Interior Design modernisiert. Ein natürlicher Lehmputz wird mit bunten Tapeten und farbigen Stoffen kombiniert. Herzstück im renovierten «Ur-tibits» im Zürcher Seefeld ist das Buffet, das in neuem Glanz erstrahlt. Frisch zubereitete, saisonale Speisen aus aller Welt laden hier Gäste zu kulinarischen Reisen ein, ohne einen grossen ökologischen Fussabdruck zu hinterlassen, sind die Zutaten doch grösstenteils regional. Dabei bleibt das Restaurant seinem Konzept treu: kosmopolitische, nachhaltige und pflanzenbasierte Küche für Gross und Klein in modernem, familienfreundlichem Ambiente.

Die Wurzeln von tibits liegen an der ETH Zürich: 1998 gewannen die drei Brüder Daniel, Reto und Christian Frei den von McKinsey und der ETH Zürich initiierten Businessplan-Wettbewerb «venture». Doch die Umsetzung der Businessplan-Idee wollte sorgfältig geplant sein: So eröffnete zwei Jahre später das erste tibits im Seefeld. Dafür habe es auch die aktive Mithilfe von Rolf Hiltl gebraucht, der bis heute am tibits beteiligt ist. Er habe das Gastro-Knowhow eingebracht, das ihnen zu Beginn gefehlt habe.

Start-up-Wettbewerb an der ETH war der Beginn einer Gastro-Erfolgsgeschichte

Heute gehört tibits mit rund 550 Mitarbeitenden aus 70 Nationen und 13 Restaurants in der ganzen Schweiz zu den erfolgreichsten Familienunternehmen des Landes.

«Unsere Reise begann mit der Vision, Menschen mit gesundem, nachhaltigem Essen glücklich zu machen – ohne Verzicht auf Genuss», erklärt Gründer Daniel Frei. Und sein Bruder Reto ergänzt: «Das tibits entstand aus einem eigenen Bedürfnis. Dass wir heute ein Stück Schweizer Gastro-Kultur geworden sind, erfüllt uns mit grosser Freude und Dankbarkeit.»

Dass ein Start-up, das einen Start-up-Wettbewerb gewinnt, eine derartige Erfolgsgeschichte schreibt, ist alles andere als selbstverständlich. Umso wichtiger sei es, nicht nur eine gute Idee zu haben, sondern sie auch mit viel Leidenschaft und Resilienz umzusetzen. Lea Firmin, heutige CEO des Wettbewerbs «venture», adelt dafür die tibits-



Gründer: «tibits ist ein Paradebeispiel dafür, wie aus einer unternehmerischen Idee ein nachhaltiges und florierendes Geschäftsmodell mit Impact entstehen kann.»

Das Buffet als altbewährtes Herzstück

Mit dem Umbau wurde das Restaurant im Zürcher Seefeld von Grund auf modernisiert und neu gestaltet, ohne dabei den vertrauten tibits-Charakter zu verlieren. Gäste dürfen sich auf ein neues, zeitgemässes Ambiente freuen, das visuell unterhält und doch zum Verweilen einlädt. Das Buffet bildet weiterhin das Herzstück des Restaurants, mit täglich über 40 frisch zubereiteten Speisen, die Vielfalt, Saisonalität und Genuss vereinen.

Beliebte Herbst-Klassiker wie Dörrbohnen-Salat, Indischer Chai oder Cheese Cake sind weiterhin fester Bestandteil, gleichzeitig erweitern neue Gerichte wie Offene Capuns, marinierte Gewürz-Trauben, Szechuan Fried Rice und Golden Cashew Curry das kulinarische Spektrum.

Das neu umgebaute tibits bietet rund 94 Sitzplätze im Innenbereich sowie weitere 80 Plätze auf der Terrasse. Auf einer Fläche von insgesamt 200 Quadratmetern entsteht damit genügend Raum für kulinarischen Genuss im Herzen des Zürcher Seefelds.



VIP-Eröffnungsanlass

Am Donnerstag, 28. August 2025, ab 18:30 Uhr, findet ein VIP-Apéro zur Wiedereröffnung statt. Highlights sind DJane Creaminal von den Turntable Babes und die Rapperin Cachita, die eigens für die Eröffnung einen tibits-Rap geschrieben hat und erstmals performt. Interessierte können sich hier anmelden: [25 Jahre tibits - Reopening tibits Seefeld - tibits](#)

Bildmaterial finden interessierte Medienschaffende hier: [Eröffnung tibits Seefeld - tibits - Vegetarian Restaurant Bar Take Away Catering](#)

Für Interviewanfragen und weiteren Informationen wenden sich Medienschaffende bitte an die Medienstelle BLOFELD Communications (Sayuri Egger | sayuri.egger@blofeld.ch).

+ + +

Über tibits (www.tibits.ch)

tibits, abgeleitet aus dem Englischen «tidbits», «kleine Leckerbissen», steht für genussvolles, frisches und gesundes Essen und Trinken. Der Familienbetrieb wurde im Jahr 2000 von den Gebrüdern Frei und der Familie Hiltl, den Betreibern des ältesten vegetarischen Restaurants der Welt, dem «Haus Hiltl», gegründet. Die Idee zu tibits entstand im Rahmen des Businessplan-Wettbewerbs Venture 98, einer Veranstaltung der ETH Zürich und McKinsey. Die Gebrüder Daniel, Reto und Christian Frei wurden für ihren Businessplan «Vegetarische Fast Food Restaurants» zweimal prämiert. Rolf Hiltl erfuhr aus den Medien von diesem Projekt und kontaktierte die Frei-Brüder. Gemeinsam wurde eine Firma gegründet und die Idee mit der über hundertjährigen Gastronomie-Erfahrung vom «Haus Hiltl» umgesetzt gemäss dem Credo, die genussvolle, frische und gesunde vegetarische und vegane Küche weiterzuentwickeln. Die Erfolgsgeschichte, die im Jahr 2000 im Zürcher Seefeld begonnen hat, findet in Aarau, Bern, Basel, Lausanne, Luzern, St. Gallen, Winterthur, Zug ihre Fortsetzung. Radprofi Marlen Reusser und Eishockey Nationaltrainer Patrick Fischer sind Markenbotschafter von tibits.

+ + +

Medienstelle

BLOFELD Communications AG

Sayuri Egger

sayuri.egger@blofeld.ch

+41 44 245 40 10