

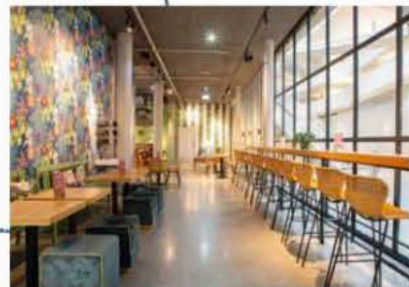
Alnatura trifft Sascha Falk

Leiter und Küchenchef des Restaurants
tibits auf dem Alnatura Campus

Bisher einmalig in Deutschland: das vegetarische und vegane Restaurant tibits, das 2019 auf dem Alnatura Campus in Darmstadt eröffnet wurde. Wir treffen Sascha Falk, den Leiter des Restaurants, und sprechen mit ihm über gemeinsame Werte mit Alnatura und was ihn an seiner Arbeit am meisten begeistert.

Das tibits

Alles begann in Zürich mit dem 1898 gegründeten »Vegetarierheim und Abstinenz-Café« und ihrem Geschäftsführer, dem Schneider Ambrosius Hiltl (1877–1969). Nur fleischlose Gerichte kamen dort auf den Tisch. Denn Hiltl litt unter Gelenkrheuma und sein Arzt riet ihm, auf Fleisch zu verzichten – die Beschwerden gingen weg. Aus dem »Abstinenz-Café« wurde das »Haus Hiltl«, das Rolf Hiltl seit 1998 in mittlerweile vierter Generation führt. Zwei Jahre später eröffnete er zusammen mit Partnern, den Gebrüdern Frei, das erste »tibits by Hiltl« in Zürich. Heute gibt es das Restaurant elf Mal in der Schweiz und einmal in Deutschland – auf dem Alnatura Campus in Darmstadt.



Herr Falk, wofür steht das tibits?

»Wir holen das Beste aus Obst und Gemüse heraus. Und wir möchten Menschen an die vegetarische und vor allen Dingen vegane Ernährung heranführen. Denn wir sind überzeugt: Geschmacklich gibt es nichts Vielfältigeres als kenntnisreich zubereitetes Gemüse.«

An wen wendet sich das Konzept tibits?

»In der Schweiz betreiben wir elf Restaurants unter dem Namen tibits. Viele davon an Hauptbahnhöfen wie in Basel, Bern, Luzern oder Lausanne, sodass tibits da definitiv für besseres Essen sorgt. tibits steht für Kleinigkeiten. Das Herzstück unserer Systemgastronomie ist das Buffet. Da kann man sich nach Herzenslust bedienen. Rund 90 Prozent der Speisen sind vegan und der Rest vegetarisch. In Darmstadt, dem ersten tibits in Deutschland, fällt mir auf, dass auch sehr viele ältere Menschen zu uns kommen. Menschen, die vielleicht mit der veganen Ernährung noch gar nicht in Berührung gekommen sind. Und sie kommen immer wieder, denn sie stellen fest, dass sie kein Fleisch oder keinen Fisch vermissen.«

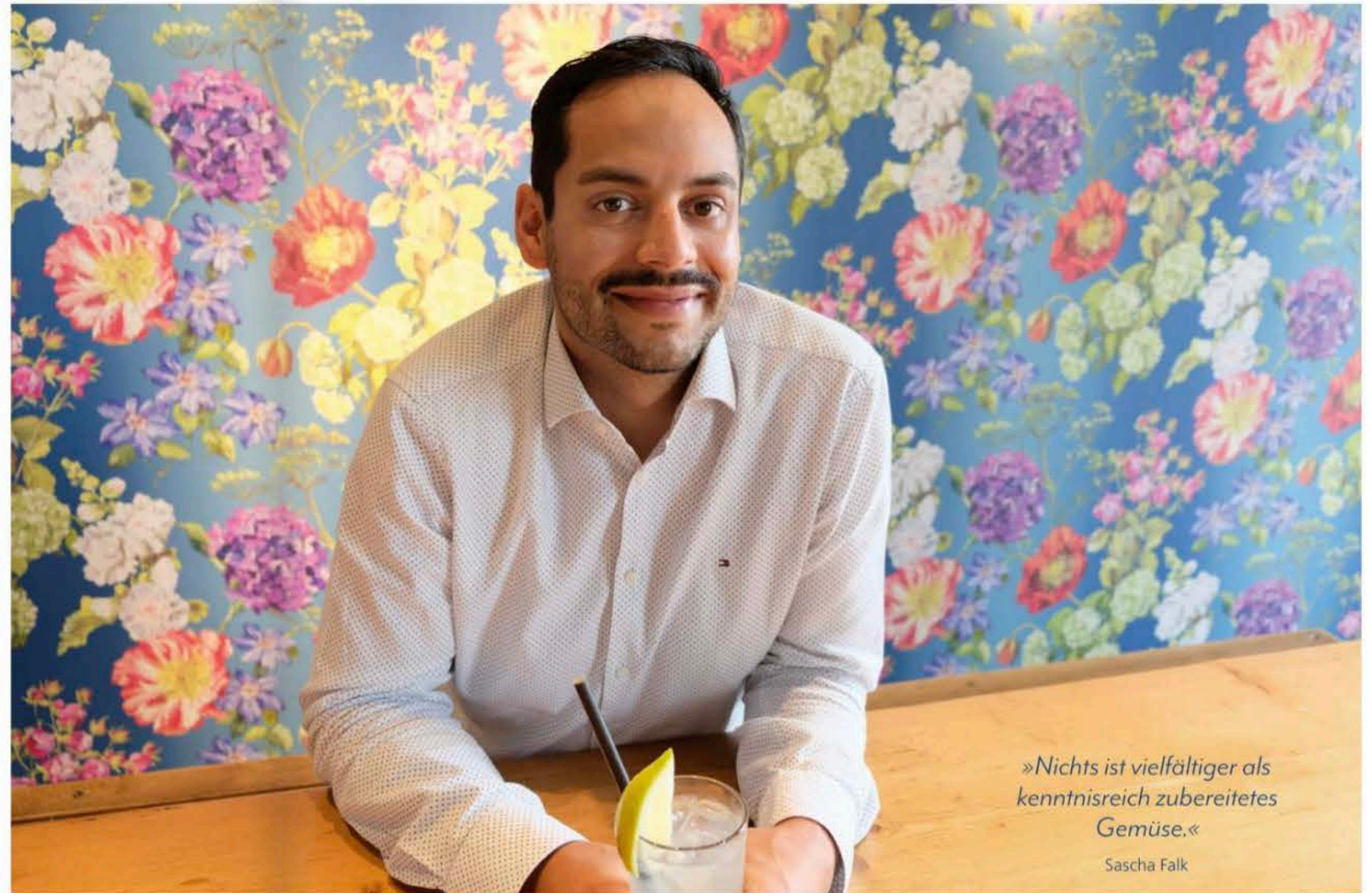
Sie sind nicht nur Restaurantleiter in Darmstadt, Sie sind auch Koch. Wie kam es dazu?

»Als ich während meiner ersten Ausbildung zum Fachmann für Systemgastronomie das Elternhaus verließ, musste ich feststellen, dass ich nicht kochen konnte. Deshalb fing ich an, mir das Kochen selbst

beizubringen, für das ich schnell eine große Leidenschaft entwickelte. Nach meiner ersten Ausbildung habe ich deshalb direkt eine Ausbildung zum Koch begonnen und abgeschlossen. Danach habe ich in verschiedenen Einrichtungen gearbeitet, war aber häufig geschockt, wie da mit Lebensmitteln umgegangen wurde, vor allen Dingen, wie viel davon verschwendet wird. Dann kam 2019 das Angebot für das tibits auf dem Campus von Alnatura.«

Und dann kam Corona ...

»Ja, doch wir konnten uns mit Speisen zum Mitnehmen über Wasser halten. Aber klar, das war eine schwierige Zeit. Und jetzt füllt sich der Alnatura Campus ja glücklicherweise wieder, da auch die Mitarbeiterinnen und



»Nichts ist vielfältiger als
kenntnisreich zubereitetes
Gemüse.«

Sascha Falk

Mitarbeiter wieder vermehrt vor Ort sind und bei uns häufig zu Mittag essen.«

Wie kam es dazu, dass tibits sein erstes Restaurant in Deutschland auf dem Alnatura Campus eröffnete?

»tibits war der Wunsch kandidat des Alnatura Gründers Götz Rehn im Rahmen des Neubaus des Alnatura Campus. Ihm war wichtig, dass die Alnatura Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter täglich Zugang zu abwechslungsreichem Bio-Genuss haben. Aber es hat sicherlich auch mit den verbindenden Werten beider Unternehmen zu tun: Mehr als 90 Prozent des Alnatura Sortiments ist vegetarisch oder vegan. Genuss, Nachhaltigkeit, der verantwortungsbewusste Umgang mit Ressourcen, regionale und saisonale Zutaten

sind uns wie auch Alnatura sehr wichtig. Und so kam es wohl zu der Anfrage an tibits in der Schweiz, ob auf dem Alnatura Campus nicht ein öffentliches Restaurant betrieben werden könnte, in dem auch alle Alnatura Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter essen können.«

Was begeistert die Gäste und Sie persönlich am meisten?

»Dass viele Menschen zu uns kommen und sagen, sie haben wieder mit dem Kochen begonnen! Dass wir sie dazu inspirieren konnten. Dass sie feststellen, wie gut ein Blattsalat oder Karotten in Demeter-Qualität oder wie köstlich ein gedünsteter Grünkohl schmecken können. Und dass wir wirklich versuchen, alles vom Gemüse zu verwerten

und so wenig wie möglich wegzuerwerfen. Wenn wir Karottensaft pressen, verwenden wir die Entsafter-Reste zur Herstellung von Meerrettichmousse oder machen daraus vegane Brownies. Und was viele nicht ahnen: Kohlrabiblätter gebraten sind das Beste an einem Kohlrabi.«

Ihre Lieblingsgerichte?

»Ich mag alles, was tibits auf das Buffet bringt, aber die Harrissa-Aubergine schmeckt mir besonders. Auch der in Misopaste glasierte Kürbis (Anm. d. Red.: Rezept auf Seite 42) und unsere Nachtische. Und im tibits gibt es den besten Käsekuchen der Welt!«

Das Interview führte Matthias Fuchs.