



Umfangreicher Speiseplan, sämtliche Essen werden gewogen und nach Hundert-Gramm-Preisen verkauft.

Fotos: Michael Kretzer

Hofft darauf, dass nicht nur die Mitarbeiter von Alnatura, in dessen neuer Unternehmenszentrale das Lokal ist, den Weg dorthin finden: Geschäftsführer Sascha Falk (unten)



Und täglich kein Fleisch

In Darmstadt hat die vegetarische Restaurant-Kette „tibits“ ihre erste Filiale in Deutschland eröffnet.

Von Anna-Sophia Lang

Die Köttbullar gehen ziemlich gut weg. Die Schweizer Käsewähe wird auch gerne genommen. Aber der Dörrbohnenalat ist besonders beliebt. „Wenn es den einen Tages mal nicht geben sollte, gibt es eine Revolte“, sagt Sascha Falk und lacht. Es ist Mittagszeit, in seinem Rücken füllt sich das „tibits“ langsam. Im Hintergrund läuft leise souliger Jazz, vor den bunten Tapeten stehen Korbstühle mit zierlichen Tischchen und Holzbanke mit bedruckten Kissens. Je weiter es gegen 12.30 Uhr geht, desto länger wird die Schlange am Eingang des Restaurants, desto mehr Fahrräder werden draußen vor der Glasfront abgestellt. An dem zum Buffet umfunktionierten Boot in der Mit-

te des Raumes ersetzen Köche leere Schüsseln und Schalen durch volle. Der Küchenchef eilt in Richtung der Wartenden. „Herzlich willkommen, kennen Sie sich schon aus bei uns?“ Im „tibits“, das in Darmstadt Ende Januar eröffnet hat und das Sascha Falk als Geschäftsführer leitet, gibt es ausschließlich vegetarische oder rein pflanzliche Gerichte, von Salaten bis zu Desserts. Alle Gerichte, täglich bis zu 40, werden zur Selbstbedienung angerichtet. Jeden Tag werden zwei Drittel des Speiseplans ausgetauscht. Wer hereinkommt, sucht sich erst einen Platz, lädt sich dann auf den Teller, was gut aussieht, und lässt die Portion an der Kasse wiegen. Für ein ordentliches Mittagessen kommt

man damit auf elf bis zwölf Euro. „Man ist satt, aber man rollt sich hier nicht raus“, sagt Falk. Und er behält recht. Die Farfalle con Funghi al Tartufo sind cremig, aber leicht. Das Kimchi mit Sojasprossen, Cherry-Tomaten und frischem Koriander schmeckt säuerlich-frisch, die gerösteten Kichererbsen mit Harissa-Bohnen schmecken erdig und leicht scharf. Der Cole Slaw mit Weißkohl und Karotten ist süßlich, genau wie der kreolische Reis mit Knoblauch und Cayennepeffer. Zum Nachtsch gibt es Zimtknödel mit Marillen-Kompott, zum Beispiel, oder Schoko-Creme, die hier „Schoggi-Creme“ heißt. Denn „tibits“ ist der erste Deutschland-Ableger eines Schweizer Unternehmens. Gegründet haben es im Jahr 2000 die Brüder Christian, Daniel und Reto Frei, gemeinsam mit der Familie Hiltl, in deren Besitz in Zürich seit mehr als hundert Jahren ein Restaurant ist, das einmal das erste vegetarische Lokal in Europa war.

Armee stationiert waren und das Alnatura jetzt seinen Campus nennt, hat das Restaurant im Erdgeschoss des gerade eröffneten Firmenbaus seinen Platz. Überzeugt habe sie die Philosophie, die der Bio-Lebensmittelhändler Alnatura mit ihnen teile, sagen die Freis. „Nachhaltigkeit, Achtsamkeit und Respekt gegenüber Mensch, Tier und Umwelt“, zählt Daniel Frei auf. Aus dem Bedürfnis nach einer Ernährungsform heraus, die all das einschließt, hätten sie „tibits“ vor 19 Jahren schließlich gegründet. Das Darmstädter „tibits“ steht jedem offen. Dass mit den Alnatura-Mitarbeitern, für die das Lokal Kantine ist, eine gewisse Kundenzahl von vornherein kalkulierbar war, mag bei der Entscheidung mitgespielt haben. Die Tatsache, dass „tibits“ zum Teil auf das Netz an Lieferanten zurückgreifen kann, die auch die Alnatura-Supermärkte beliefern, sei auf jeden Fall ein Grund gewesen, sagt Frei. Denn eigentlich ist die Lage, in der sich das Lokal in Darmstadt befindet, für ein Restaurant nicht optimal: Auf der einen Seite der vielbefahrenen Eschollbrücker Straße, an der die Alnatura-Zentrale liegt, ist vor allem Industrie. Auf der anderen ein Wohngebiet. Ungewöhnlich für „tibits“, das seine Restaurants normalerweise im Stadtkern und in Bahnhofsnähe eröffnet, wo die Kundendichte groß ist.

Frei ist überzeugt, dass die Darmstädter Filiale ihre Gäste anziehen wird. Dass über vegetarische und vegane Ernährung gerade viel gesprochen wird, ist sicher kein Hindernis. Die Produkte tierischen Ursprungs im Lokal sind Demeter-zertifiziert. Backwaren liefert die Mainzer Biobäckerei Kaiser, einen Teil der Weine, darunter auch vegane, das Darmstädter Unternehmen Vino Central. Sascha Falk, der „tibits“-Geschäftsführer, wünscht sich noch mehr Kooperationen mit regionalen Anbietern, Landwirten vor allem. Zum einen, weil dadurch eine größere Vielfalt an Gemüse und verschiedenen Sorten auf den Speiseplan komme. Kleinere Höfe bauten oft Sorten an, Urkarotten zum Beispiel, die es bei Großbetrieben nicht gebe. Zum anderen, weil das Unternehmen lokales Handwerk zu fördern bestrebt sei. „Wir wollen mit guten Lebensmitteln das Land am Leben erhalten“, sagt Falk. „Und dafür müssen die Bauern davon leben können.“

Ein zu großes Thema will Falk aus den Bio-Produkten aber nicht machen. „Wir wollen das alles nicht, um damit Werbung zu machen, sondern weil es richtig ist.“ Den Gästen müsse es vor allem schmecken, nur dann kämen sie immer wieder ins „tibits“, dessen Name abgeleitet ist vom englischen Wort für Leckerbissen, tidbit. Daniel Frei sagt, er beobachte zwar, dass immer mehr Gäste ökologische, ethische und gesundheitliche Gründe für Besuche in den Filialen nennen, er glaube aber: „Sie kommen nicht hauptsächlich, weil es vegetarisch ist, sondern weil es lecker ist.“ Und unter 40 Gerichten am Tag findet wohl jeder etwas, das ihm schmeckt.



Grüne Bohnen, erst getrocknet, dann eingeweicht und angemacht: Dörrbohnenalat, eine Schweizer Spezialität (links).

Die Auswahl ist der Garant, dass „tibits“ auch in Deutschland funktioniert, glaubt Falk, der mit seinen Landsleuten etwas härter ins Gericht geht als Daniel Frei. „Man kauft sich einen Weber-Grill und legt eine Aldi-Bratwurst drauf“, fasst er die Lebensmittel-Mentalität der Deutschen zusammen. Im „tibits“ soll Qualität herrschen. Mit selbstgemachten Brühen und Gewürzpasten, mit einem Speiseplan, der zu jedem Jahreszeitenwechsel komplett umgestellt wird. Viele indische und asiatische Gerichte stehen darauf, aber auch Schweizer Klassiker wie Rösti. Regionales soll folgen. Im Moment kann man dort nur zu Mittag essen oder Essen mitnehmen. Von März an wird das Restaurant auch abends geöffnet sein und an den Wochenenden Brunch anbieten.

IMMOBILIEN

WOHNTRÄUME – NACH IHREM GESCHMACK!

Viebrockhaus Vertrieb Hirschberg GmbH & Co. KG
Musterhauspark Hirschberg
Goldbeckstraße 1a • 69493 Hirschberg

viebrockhaus
Das Zuhausehaus.

REISE

****** Sie kommen – wir bezahlen! ******

Der weltbekannte Tegernsee ruht – wir sollten uns kennenlernen

Deshalb vergüten wir Ihnen nochmals auf den unten genannten Superpreis sensationelle € 70,- pro Person Anfahrtskosten-Zuschuss, zum schönsten Wintermonat, vom 03.03.19 – 07.04.19 zur Märzen-Sonne im schönen Tegernseer Tal (800 – 1800m)

7 Übern. inkl. HP nur € 560,- abzgl. € 70,- p.P.

Inkl. HP mit täglichem Salatbuffet, Sekfrühstücks-Buffet, Cocktailempfang, Gala-Buffer, Candlelight-Dinner, bayerischer Abend mit Live-Musik, Frühstücken mit Weißwurst & 1/2 Bier, Tee- und Kaffeestunde mit hausgemachten Kuchen, Gourmet Frühstück mit Lachs & Champagner, Hallenbad, Sauna & Dampfbadbenutzung, Exklusive Zimmer mit Höchstkofort.

Tegernsee – Herzstück Oberbayerns – Heimat der Prominenz – limitiertes Kontingent!

**** Hotel Alpenhof ****
Anton-von-Rieppel-Straße 26 - 83707 Bad Wiessee
Telefon 0 80 22 / 86 01-0 - Fax 0 80 22 / 86 01-40
www.alpenhof-tegernsee.de - info@alpenhof-tegernsee.de

Achtung! Sensationell vom 03.03.19 - 17.03.19 zusätzlich 5% Rabatt!!!

Mohren Oberstdorf
Urlaub und Genuss im Herzen Oberstdorfs

Wintertage

3 Nächte inklusive Genießer-Halbpension, täglich Erlebnisbad-Eintritt, täglich Wander-Brotzeit & Leih-Wander-rucksack, Alp-Abend uvm.

ab EUR 299,- p. P.

3-Tages-Skipass zubuchbar ab EUR 100,-

TEL. 08322 / 9120 • www.hotel-mohren.de
Hotel Mohren • Marktplatz 6 • 87561 Oberstdorf • Reisijetzt herlich GmbH • GF: André Brandt

Marie

Der Bau hat begonnen.

Leben im Herzen der Metropole.

Eigentumswohnungen in Frankfurts schönster Umgebung – dem Nordend.

Besuchen Sie unsere Info-Lounge:
Brahmsstraße 20
60318 Frankfurt am Main

Mehr Infos zum Projekt:
marie-frankfurt.de

INSTONE REAL ESTATE

STELLEN

Ich suche für mein Business (Internet/Gesundheit) EINEN Geschäftspartner, haupt- oder nebenberuflich. Professionelle Einarbeitung und Erfolg garantiert! ☎ 0821-8070-112

RMM | RheinMain.Media

Stellenmarkt

Der erste Schritt zum Erfolg ist oft eine Anzeige. Mit einer Stellenanzeige in den RMM-Titeln erreichen Sie viele Menschen mit guter Bildung und Ausbildung. Die richtige Zielgruppe für Ihre Anzeige.

Auskünfte und Beratung:
Telefon (069) 75 01-33 36
www.rmm.de/kontakt

Kennen Sie Ihr Herzinfarkt-Risiko?

Rund 300.000 Menschen erleiden in Deutschland jedes Jahr einen Herzinfarkt. Testen Sie Ihr Risiko für dieses oft dramatische Ereignis.

Der kurze und kostenlose Online-Test der Deutschen Herzstiftung hilft Ihnen, Ihr persönliches Risiko einzuschätzen.

Jetzt testen unter: www.herzstiftung.de

Deutsche Herzstiftung

Einmal den Insektenburger!

IR. WIESBADEN. Zwischen zwei Brötchenhälften ein Bratling aus gemahlenen Insekten: Das serviert jetzt acht Wochen lang die Burger-Kette „Hans im Glück“ in 49 ihrer 66 Filialen, auch in der am Kurpark in Wiesbaden. „Übermorgen“ heißt die Kreation, die das Unternehmen „Bugfoundation“ entwickelt hat. Warum setzt „Hans im Glück“ das auf die Speisekarte? Ein Sprecher der Kette beruft sich in einer Mitteilung dazu auf Prognosen, nach denen die Weltbevölke-

rung bis 2050 auf 9,7 Milliarden Menschen wachse, womit der Bedarf an Lebensmitteln steige. Der „Übermorgen“ gebe einen Einblick in die Zukunft des Essens. Die „Hans im Glück“-Betreiber verstanden sich zudem als „Vordenker der Gastronomie“ und sahen sich „auch in der Verantwortung, den Lebensmittelmarkt in der Gastronomie langfristig mitzugestalten“. Der Burger, dessen Patty vor allem aus Buffalowürmern besteht, soll leicht nussig schmecken.