

A close-up portrait of Rolf Hiltl, a man with long, wavy brown hair and blue eyes, smiling warmly. He is wearing a dark sweater over a patterned collared shirt. The background is softly blurred, showing what appears to be an indoor setting with light-colored walls and some colorful bokeh lights.

Rolf Hiltl: «Historisch gesehen, haben in unserem Umfeld diverse Restaurants versucht, vollständig auf Vegetarisch zu setzen. Oft erfolglos.»

ROLF HITL, VERDIENEN SIE MIT BIO-PRODUKTEN GELD?

Rolf Hiltl führt in vierter Generation das «Haus Hiltl» in Zürich – eine der besten Adressen in Europa für vegetarisches und biologisches Essen. Mehr als 2000 Gäste geniessen täglich die kreative Küche des erfolgreichen Restaurateurs. «Hotelier» wollte von Rolf Hiltl wissen: Kann man mit Vegi-Menüs und Bio-Produkten tatsächlich Geld verdienen?

1

Sie gelten als Pionier der vegetarischen Küche in der Schweiz. Ihr Erfolgsrezept?

Menschen «von Herzen» mögen, jeden Tag voll dranbleiben und fleissig sein.

2

Was zeichnet die gute vegetarische Küche besonders aus?

Sie wird täglich frisch zubereitet, ist saisonal und authentisch.

3

Bio-Produkte sind «in». Verwenden Sie in Ihren Restaurants ausschliesslich biologisches Gemüse, Salate, Früchte usw.?

Produkte tierischen Ursprungs sind im «Haus Hiltl» biologisch – aus Tierschutz-Gedanken. Ein Teil des Gemüses und der Früchte sowie insbesondere Hülsenfrüchte sind ebenfalls biologisch. Die absolute Frische der Produkte ist aber mindestens so wichtig.

4

Warum sollten professionelle Gastronomen vermehrt oder ausschliesslich biologische Produkte verwenden?

Weil diese oft qualitativ besser sind und weil sie unsere Umwelt schonen.

5

Welche Bio-Label sind seriös und tatsächlich Bio?

Das grösste Vertrauen habe ich in biologische Labels von Produkten, die in der Schweiz saisongetreu angebaut und geerntet werden.

6

Lohnt es sich für Restaurateure, vollständig auf Vegetarisch zu setzen? Oder anders gefragt: Kann man mit Vegi-Menüs und Bio-Salaten Geld verdienen?

Historisch gesehen, haben in unserem Umfeld diverse Restaurants versucht, vollständig auf Vegetarisch zu setzen. Oft erfolglos.

7

Der Berner Unternehmer und Restaurateur Adrian Vatter schliesst sein Bio-Restaurant am Bärenplatz. Grund: Das Lokal schreibt seit der Eröffnung rote Zahlen. Was läuft da falsch?

Das kann ich nicht beurteilen, weil ich zu wenig hinter die Restaurantkulissen sehe.

8

Bio-Produkte sind in der Regel teurer als konventionelle Lebensmittel. Muss das sein?

Ja, teilweise schon. Aber schlussendlich entscheidet der Markt über den Preis. Je grösser die Nachfrage, desto mehr wird angebaut und desto interessanter wird auch der Preis.

9

Welche Speisen und Getränke sollten unbedingt auf einer vegetarischen Karte stehen?

Verschiedene Salate, frisch gepresste Fruchtsäfte und natürlich diverse Gemüse-Spezialitäten.

10

Essen Sie nur vegetarisch und biologisch?

Ich bin ein sogenannter «Teilzeit-Vegetarier» und esse zwischendurch auch Fleisch und Fisch, wenn ich weiss, woher diese kommen. **H**



DAS NEUE BUCH

Hiltl. Vegetarisch. Die Welt zu Gast.

Das von vielen Freunden der vegetarischen Küche sehnsüchtig erwartete Kochbuch mit 60 komplett neuen Hiltl-Rezepten ist pünktlich zum 111. Geburtstag des traditionsreichsten vegetarischen Restaurants Europas erschienen. Einmal mehr führt Hiltl vor, wie lustvoll und kreativ vegetarische Küche sein kann und dass sich die Köstlichkeiten auch zu Hause zubereiten lassen – falls man bei Hiltl nicht als Stammgast ein und aus geht oder die Gerichte im neuen Hiltl Kochatelier selbst kocht und geniesst.

Hiltl. Vegetarisch. Die Welt zu Gast.

Orell Füssli Verlag, Zürich 2009

ISBN 978-3-280-05342-3

Fr. 65.–

Hotelier info

ZUR PERSON: Rolf Hiltl führt seit 1998 zusammen mit seiner Frau Marielle das Haus Hiltl in Zürich in vierter Generation. Hiltl absolvierte eine Kochlehre im Grand Hotel Dolder in Zürich. Nach dem Dolder folgten die Hotelfachschule in Lausanne und Auslandsaufenthalte in San Francisco, Acapulco und Paris.

GEBURTSDATUM: 25. April 1965

STERNZEICHEN: «Ist mir egal»

ZIVILSTAND (KINDER): Verheiratet, drei Kinder

HOBBYS: Kitesurfen, Snowboarden, Joggen, Harley fahren, Bibel lesen und mehr, wenn Zeit...

ERLERNTER BERUF: Kochlehre, Ecole Hôtelière Lausanne

HEUTIGE BERUFLICHE FUNKTION: Inhaber und Geschäftsführer Hiltl AG, Teilhaber und Verwaltungsrat sowie strategische Geschäftsleitung der Tibits AG

DAS HAUS HILTL (ZÜRICH)

- Restaurants in der Schweiz: 1
- Mitarbeitende: 150 inklusive Teilzeitstellen (Mitarbeitende aus 35 Nationen)
- Inhaber der Hiltl AG: Familie Hiltl
- Gäste pro Tag: durchschnittlich 2000
- Gäste-Anteil Frauen/Männer: 65/35
- Anzahl Gerichte auf der Hiltl-Speisekarte (Haus Hiltl): 40

DIE TIBITS AG (TIBITS-BETRIEBE)

- Restaurants in der Schweiz: 4
- Mitarbeitende: 220 inklusive Teilzeitstellen
- Inhaber der Tibits AG: Rolf Hiltl, Christian, Daniel und Reto Frei
- Gäste pro Tag: durchschnittlich 1000 (pro Restaurant)
- Gäste-Anteil Frauen/Männer: 65/35

KONTAKT

Hiltl AG, Sihlstrasse 28, 8001 Zürich
Telefon: 044 227 70 01,
www.hiltl.ch