



# «Wir werden nie Tiere töten für unsere Restaurants»

Vegetarisch essen rettet die Welt?  
So einfach sei es nicht, sagt **Rolf Hittl**.  
Im Interview spricht der Zürcher Veggie-  
Pionier über gesunden Genuss, über  
Avocados und Nachhaltigkeit, über  
Food-Waste und Pragmatismus  
statt Dogma.

Text: Gaston Haas  
Bilder: Pablo Tys

**Rolf Hiltl, Ihre Familie gilt als Pionierin der vegetarischen Küche in der Schweiz. Wie kam es eigentlich dazu, dass Ihr Urgrossvater schon vor über hundert Jahren zum Vegetarier wurde – zu einer Zeit, als man dafür noch als Gräslifresser und Abstinenzler belächelt wurde?**

Mein Urgrossvater hat aus gesundheitlichen Gründen auf vegetarische Ernährung umgestellt. Er kam als Schneidergeselle um die vorletzte Jahrhundertwende aus Bayern nach Zürich, dann erkrankte er an Gicht. Ich gehe davon aus, dass er zu Hause zu viel Fleisch, Schweinshaxen und Bier konsumiert hat. (lacht) Ein Arzt hat ihm geraten, die Ernährung umzustellen. Also ass er regelmässig im damaligen «Vegetarierheim & Abstinenzcafé» – im Volksmund hiess das Lokal «Wurzelbunker». Deshalb ging man verschämt durch den Hintereingang. Nach drei Monaten Fleischverzicht war die Gicht weg – und so wurde er Vegetarier.

**Die Schneiderei hat er aufgegeben und wurde kurzerhand Gastronom?**

Meine Urgrossmutter, Martha Gneupel, war Küchenchefin im Lokal, und so kamen sich die beiden näher; kein Wunder, er war fast der einzige Gast. (lacht) Zusammen legten sie den Grundstein für unser heutiges Unternehmen.

**Sie sind ursprünglich Koch, haben im «Dolder Grand» die Lehre absolviert und die Ausbildung an der EHL gemacht. Was hat Sie motiviert, die Familientradition der vegetarischen Küche weiterzuführen?**

Als ich etwa acht Jahre alt war, hat mein Vater in den 1970er-Jahren umgebaut. Ich weiss noch, dass wir die Einzigen waren, die konsequent auf Vegetarisch setzten. In der Schule haben mich Kollegen gehänselt: «Du mit eurem Vegiladen», hiess es da. Das hat mich motiviert, zu zeigen, dass man das richtig gut machen kann.

**Das hat sich inzwischen komplett gedreht.**

Total. Die Jungen stehen heute stark auf Vegetarisch und Vegan. Es ist eine Generationenfrage.

**Nachhaltigkeit wird von vielen als Verzicht wahrgenommen. Wie viel Verzicht akzeptiert eine Gesell-**

**schaft, die im Überfluss lebt?**

Gute Frage. Verzicht muss nicht negativ sein. Es sind Wellenbewegungen: Die Welt verändert sich, und damit die Ernährung. Wir hatten einen Peak – «Fridays for Future». Danach war klar: Wer an der Demo war, konnte danach nicht zu McDonald's. Die jungen Leute kamen zu uns.

**Das waren doch eher einzelne Gruppen.**

Das war grösser. Die Gesellschaft hat sich verändert. Wir waren früher die Einzigen. Vor ein paar Jahren sind vegane Restaurants wie Pilze aus dem Boden geschossen – viele andere gingen wieder zu. «Not Guilty» etwa gibt es nicht mehr. Diese Wellen machen wir seit über 125 Jahren mit. Wir ziehen unsere Linie durch – auch das ist Nachhaltigkeit. Wir sind nicht die, die aufpoppen und gleich wieder weg sind; wir sind der Fels in der Brandung. Und: Wir waren nie missionarisch unterwegs. Wir wollten nie jemanden bekehren. Unser Motto lautet «gesunder Genuss».

**Ein Trend sind Plant-based- und Fleischersatzprodukte. Warum sollte jemand, der kein Fleisch essen will, etwas essen, das wie ein Würstchen oder Steak aussieht?**

Die Frage ist: Warum ernährt sich jemand vegetarisch? Mein Urgrossvater tat es aus gesundheitlichen Gründen. Das Vegetarierheim war auch ein Abstinenzcafé, Alkohol war tabu. Ich habe das in den 1990er-Jahren geändert – zum grossen Missfallen meiner Grossmutter. Sie sprach drei Wochen nicht mehr mit mir und fand, das gehe gar nicht. Es zeigt, wie sich Überzeugungen verschieben. Eine meiner Töchter macht die Hotelfachschule Luzern. Ihr sagen Fleischersatzprodukte zu, weil sie deren Geschmack mag. Das ist ein Punkt.

**Und der andere?**

Kulinarische Traditionen vererben sich. Wenn der Urgrossvater Schweinswürstchen liebte, ist die Wahrscheinlichkeit gross, dass die Urenkel den Geschmack auch mögen. Das soll bis sieben Generationen wirken. Und wenn die Tochter sagt: «Ich will keine Tiere essen», bieten wir eben Produkte an, die diesen Geschmack liefern – ohne Tiere zu töten.

**Geht das für Sie in Ordnung?**

Klar. Wir werden nie Tiere schlachten für unsere Restaurants. Einer unserer Bestseller in unserem bedienten A-la-carte-Restaurant im Haus Hiltl ist Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti – statt Kalbfleisch verwenden wir Seitan, also Weizengluten und Champig-

nons. Ich finde: Wir ersetzen kein Fleisch, wir kochen bekannte Gerichte mit anderen Zutaten. Am Ende geht es um Ethik und Ökologie.

**Erklären Sie das genauer.**

Ethis: Soll man für unseren Genuss ein Tier töten? Die Jüngeren sagen immer öfter: Nein. Ökologisch gesehen ist Massentierhaltung nicht in Ordnung. Das ist elend. Und wenn Regenwälder abgeholzt werden, um Rinderzuchten hinzustellen, ist das definitiv Unsinn.

**Avocados, Soja, Mandelmilch: Sind vegane Hypes nicht selbst Teil des Nachhaltigkeitsproblems? Monokulturen, Pestizide, kontaminierte Böden, lange Transportwege?**

Man soll nicht pauschalisieren. Mandelmilch ist schwierig, Hafermilch ist okay. Man muss genau hinschauen.

**Avocados?**

Gutes Beispiel. 2019 ist deswegen ein Shitstorm über uns hereingebrochen. Wir haben reagiert und Guacamole mit grünen Erbsen aus der Schweiz gemacht. Das haben wir vor ein paar Monaten rückgängig gemacht.

**Warum?**

Unser Claim heisst «gesunder Genuss». Wir wollen Gäste begeistern. Wir sind ein Gastronomieunternehmen – missionieren ist nicht unser Ding. In der Schweiz stehen wir heute auf der Maslow-Pyramide ganz oben.

**Maslow?**

Die Bedürfnispyramide. Ganz zuoberst: Selbstverwirklichung. Da stehen wir. An der Basis gehts ums Überleben, um physiologische Bedürfnisse. Es gibt Gegenden, wo die Frage «Mandel- oder Hafermilch?» keine Rolle spielt, weil man froh ist, überhaupt etwas zu essen zu haben.

**Gibt es Gerichte oder Produkte, die Sie aus Nachhaltigkeitsgründen nie auf die Karte nehmen würden?**

Fleisch! (lacht) Wirklich: Wenn man mit mir über Nachhaltigkeit spricht, ist das mein Hauptargument. Seit 1898 haben wir nie ein Tier verwendet. Und wir werden das auch in Zukunft nicht tun.

**Was tun Sie sonst noch für die Nachhaltigkeit?**

Viel. Aber wir müssen aufpassen, nicht überzuschiessen. Wir sind Gastrounernehmer und wollen auch wirtschaftlich nachhaltig erfolgreich sein. Es ist super, wenn die Jungen die Alten herausfordern. Aber ganz ehrlich: Nicht alles

## Zur Person

Rolf Hiltl ist der Urenkel von Ambrosius Hiltl, der 1898 das Haus Hiltl gründete. 1993 stieg Rolf Hiltl in den Betrieb seines Vaters ein und übernahm 1998 in vierter Generation den Gastronomiebetrieb vollständig. Heute ist er als Inhaber und Verwaltungsratspräsident der Hiltl AG tätig sowie Mitgründer, Verwaltungsrat und zu 50 Prozent Teilhaber der Tibits AG.

## Zum Unternehmen

1898 gegründet, ist Hiltl laut Guinness World Records das älteste vegetarische Restaurant der Welt. Heute wird das Urzürcher Unternehmen mit rund 250 Mitarbeitenden aus über 80 Nationen in vierter Generation von Rolf Hiltl als Inhaber und Patrick Jungi als Geschäftsführer geführt – mit Leidenschaft für gesunden Genuss und Verantwortung gegenüber Mensch, Tier und Natur. Im Stammhaus an der Sihlstrasse mit bedientem A-la-carte-Restaurant, Buffet, Bistro, Marthas Innenhof, Take-away, Seminarräumen und der Hiltl Akademie als Eventlocation und Kompetenzzentrum für vegetarischen und veganen Genuss. Ebenfalls auf der Hiltl Dachterrasse an der Bahnhofstrasse, in der Hiltl Sihlpost am Europaplatz beim Hauptbahnhof und im Sommer im Strandbad Mythenquai am Zürichsee.

## Ganz privat gefragt

### Auf meinem Nachttisch liegt...

... ganz profan: mein Handy. Das ist auch mein Wecker.

### Hätte ich eine Zeitmaschine, reiste ich...

... gern ins 18. Jahrhundert. Dann würde ich von Zürich nach Baden der Limmat entlangwandern. Das muss wunderbar gewesen sein, bevor der Fluss korrigiert wurde.

### Zu einem feinen Abendessen gehört unbedingt...

... eine gute Flasche Wein.

### Ohne dieses Küchenutensil gehe ich nicht durchs Leben:

Ich bin Koch. Ein gutes Messer ist das A und O.

### Meine erste Erinnerung an das Haus Hiltl...

... ist unsere Küche. Ich habe als Bub oft mitgeholfen, Gemüse gerüstet und zugehaut. Dort ist mein Wunsch entstanden, Koch zu werden.

### Mit dieser Person würde ich gern zu Abend essen:

Jesus würde ich gern persönlich beim Znacht kennenlernen. (denkt kurz nach) Das wird wieder Diskussionen geben. (lacht) Oder Elon Musk. Wir wären uns zwar oft uneinig, aber gerade deshalb wäre das interessant.

### An einem perfekten Sonntag...

... bade ich im Sommer in der Limmat. An einem Wintersonntag fahre ich Ski, in Zermatt. Das ist etwas vom Allerschönsten. Ich bin auch Skilehrer.

### Von einer Freundschaft erwarte ich,...

... dass man ehrliche, tiefgründige und auch kontroverse Gespräche führen kann.

### Wenn ich nicht Gastronom geworden wäre,...

... wäre ich heute Bauer. Die Erde ist sehr wichtig für mich. Der Boden, das Land, da fängt alles an.

## «Kulinarische Traditionen vererben sich.»

Neue ist gut, nicht alles Alte war schlecht. Innovation und Tradition sind für uns gleich wichtig. Wir arbeiten mit dem Besten von gestern und heute. Deshalb ist es so wichtig, seine Wurzeln zu kennen.

### Tibits bietet seit 25 Jahren Fast Food in Vegi-Qualität. Fast Food heisst viel Verpackung, Buffet heisst Verschwendung. Wie gehen Sie das an?

Wir verwenden bei Tibits wie bei Hiltl wiederverwendbare Behälter. Beim Buffet schrauben wir gegen Abend das Angebot zurück, damit möglichst wenig übrig bleibt. Zudem arbeiten wir mit «Too Good To Go» zusammen.

### Tibits – die Gründer Reto und Daniel Frei sowie Sie betreiben 13 Lokale in der Schweiz, haben nach Deutschland expandiert. Wie läuft das Take-away-Geschäft in Aarau oder Zug, wo im letzten Jahr neue Standorte eröffnet wurden?

In Deutschland sind wir nicht mehr präsent, da die Marktsituation sehr herausfordernd ist. Deshalb konzentrieren wir uns wieder auf die Schweiz. Aarau läuft super, in Zug braucht es noch etwas mehr Aufbauarbeit.

### Was unterscheidet Hiltl und Tibits – abgesehen davon, dass Hiltl Zürich treu bleibt?

Ich habe vor mehr als 25 Jahren im «Tagi» einen Artikel über die Brüder Reto und Daniel Frei gelesen – die beiden waren damals Stammgäste bei uns. Sie hatten keinen Gastro-Background und suchten einen Partner. Also schrieb ich ihnen eine Mail, es hat gepasst, und so kamen wir zusammen. Los ging es im Seefeld neben der NZZ mit dem ersten Lokal, damals noch «Tibits by Hiltl». Wir haben Tibits von Anfang an so aufgebaut, dass wir national arbeiten konnten.

### Hiltl ist ausschliesslich in Zürich aktiv.

Richtig. Hiltl hat hier am Hauptsitz eine zentrale Manufaktur, die für alle Standorte im Grossraum Zürich kocht, und wir haben im Haus Hiltl ein bedientes A-la-carte-Restaurant. Tibits ist im F&B-Bereich entsprechend dezentral ausgerichtet.

### Viele Gäste erwarten heute regional und saisonal. Wo sind die Grenzen?

Bis zu drei Viertel der saisonalen Produkte stammen aus der Schweiz. Bei einer Avocado stellt sich die Frage nicht – die wächst hier nicht. Die Schweizer Spitzenköchin Vreni Giger sagte mir einmal, sie verwende nur Schweizer Tomaten. So weit gehen wir nicht. Wir sind Unternehmer und wollen Gäste glücklich machen. Wir sind keine Dogmatiker, wir sind Pragmatiker.

### Wie geht Hiltl mit Food-Waste um?

Gesunder Menschenverstand ist zentral. Wenn ein Gastronom in der Küche viel Abfall produziert, treibt er seine Kosten ohne Not in die Höhe. Das wäre dumm. Bleibt mal etwas übrig, geben wir es nach Betriebschluss an wohltätige Organisationen weiter. Ich finde Food-Waste grauenerregend. Zunehmend beschäftigen uns allerdings behördliche Vorschriften: Hygiene versus Food-Waste. Zu Hause schaue ich ein abgelaufenes Joghurt an, rieche daran – wenn es okay ist, esse ich es. Im Restaurant geht das nicht, sonst bekommen wir ernsthafte Probleme.



Rolf Hiltl: Der ausgebildete Koch hat die vegetarische Küche in der Schweiz verändert wie kein Zweiter.

### Nachhaltigkeit beginnt im Kopf. Was braucht es, damit aus Lifestyle ein echtes Bewusstsein wird? Gerade mal 5 Prozent der Schweizerinnen und Schweizer bezeichnen sich als Vegetarier.

Bei den 14- bis 34-Jährigen sind es fast 10 Prozent. Unser Schlüssel heisst gesunder Genuss. Wenn das Essen gefällt, kommen die Leute wieder. Ausserdem geben wir Kochbücher heraus, bieten Kochkurse und Weiterbildungen in unserer Akademie an.

### Soll man Nachhaltigkeit in der Schule lehren – wie Mathematik und Geschichte?

Wir haben beim Kochbuch «Green Topf» mitgemacht. Über 200 vegetarische und vegane Rezepte hat die Hiltl Akademie gemeinsam mit Schülerinnen und Schülern entwickelt; das Buch ist im Schulverlag erschienen. Die Diskussion in der Schule finde ich wichtig – aber da ist noch etwas anderes...

### ... nur zu.

Bis heute wird in der Kochlehre das Vegetarische stiefmütterlich behandelt. Das war zu meiner Zeit so und ist es vielerorts noch. Mit unserer Kochakademie versuchen wir, Gegensteuer zu geben. Aber es bleibt: Wir sind ein Milch-Käse-Fleisch-Land. Es wird Generationen brauchen, das zu ändern.

### Reicht Freiwilligkeit, oder braucht es härtere Gesetze, Kontrollen und vielleicht Verbote, um Wandel zu erzwingen? In Zürich sollen Kantinen, Spitäler und Altersheime künftig vegan ausgerichtet werden.

Ich bin liberal; Freiheit ist für mich ein wichtiges Gut. Der Staat soll so wenig wie möglich dreinreden. Aber man muss hinter die Dinge schauen. Es heisst ja, Fleisshessen sei das neue Rauchen. Die Stadt Zürich hat sich ökologische Ziele gesetzt, die das Volk gewollt hat. Also muss sie mit gesetzlichen Massnahmen schauen, dass das umgesetzt wird. Das ist Demokratie.

### Fachkräftemangel ist ein Riesenthema in der Hospitality-Branche. Wie sieht es bei Hiltl aus?

Nach Covid hatten wir Probleme, viele gute Leute haben der Gastronomie den Rücken gekehrt. Jetzt sieht es wieder besser aus.

### Warum?

Wir haben eine starke Marke. Viele unserer jungen Köche haben sich selbstständig gemacht – Noah Rechsteiner mit seinem Fine-Dining-Restaurant Anoa oder Tobias Hösli mit der «Marktküche» im Kreis 4. Wer vegetarische Küche lernen will, ist bei uns am richtigen Ort. Das spricht sich herum.

### Wie führen Sie? Welche Prinzipien leben Sie?

Ach, Prinzipien... Wenn ich durch die Betriebe gehe, frage ich die Leute, wie es ihnen geht.

### Bekommen Sie ehrliche Antworten?

Das hoffe ich. Als ich noch operativ unterwegs war, bat ich Mitarbeitende im Jahresgespräch, offen zu sagen, was sie denken. Sonst bringt die Übung nichts.

### Ein Beispiel?

Wir hatten hier im Haus Hiltl mal einen Club. Da arbeitete ein Bartender, mit Abstand der beste. Allerdings gab es immer wieder interne Beschwerden, tauchte sein Name in den Nachtrappen regelmässig auf: «Macht nie, was man ihm sagt», hiess es da. Also konfrontierten wir ihn mit den Beschwerden.

### Seine Reaktion?

Er sagte: «Weisst du, Rolf, jeder Chef ist irgendwie ein Arschloch.» Vor der ganzen Geschäftsleitung!

### Ihre Reaktion?

Ich habe laut gelacht und gefragt, ob ich auch eines sei. Seine Antwort: «Weiss ich noch nicht.» Er wollte sich nicht unterordnen, hatte aber grosse Fachkompetenz. Das birgt Konfliktpotenzial, denn ich finde: Autoritäten muss man akzeptieren, auch wenn man fachlich besser ist als der Chef. Der Mann hat uns später aus gesundheitlichen Gründen verlassen. Ich hätte ihm nicht gekündigt.

### Wenn Sie einen Wunsch frei hätten: Welchen Impuls würden Sie der Politik geben, damit Nachhaltigkeit nicht nur ein Schlagwort bleibt?

Ich wünsche mir, dass das, was gefordert wird, auch vorgelebt wird. Und ich bin Fan von «Back to the Roots». Wir haben die Natur zu sehr für unsere Zwecke eingespannt. Das ist nicht gut.

«Wir ziehen unsere Linie durch – auch das ist Nachhaltigkeit.»

Anzeige

## Die ProSpielkiste –

Für glückliche Kinder und zufriedene Familien

Ihre mobile Spielecke: ein Plus für mehr Gästezufriedenheit und entspannte Aufenthalte.

Erhältlich in drei Grössen ab CHF 169.–

Jetzt spielend sparen  
15% Rabatt  
für Ihre ProSpielkiste



prospiel

Schinznach-Dorf prospiel.ch