

Rolf Hiltl, Inhaber und Geschäftsführer Hiltl AG

«Ich will als Chef authentisch, gerecht und wahrhaftig sein»

Das traditionsreiche Haus Hiltl in Zürich hat als ältestes vegetarisches Restaurant Weltbekanntheit erlangt. Im Stammhaus an der Sihlstrasse werden jedoch längst nicht mehr nur Speisen serviert. Zum Angebot gehören auch ein Club, Seminarräume, Kochkurse und ab diesem Herbst ein Laden. Rolf Hiltl, Inhaber und Geschäftsführer in vierter Generation, äussert sich zur Firmenphilosophie, zum Trend der vegetarischen Ernährung und zu seiner Rolle als Chef. **Interview: Daniela Baumann**

Herr Hiltl, wie kam es vor bereits über 100 Jahren zur Gründung des vegetarischen Restaurants Hiltl?

Rolf Hiltl: Das geht auf meinen Urgrossvater zurück, der als junger Schneidergeselle auf Arbeitssuche aus Bayern nach Zürich kam. Als er an Gicht erkrankte, empfahl ihm ein Arzt, sich vegetarisch zu ernähren. Nachdem er drei Monate in einem vegetarischen Restaurant am heutigen Standort vom Haus Hiltl gegessen hatte, war er gesund – und fortan überzeugter Vegetarier. Auf Anfrage übernahm er anschliessend zusammen mit der damaligen Küchenchefin den schlecht laufenden Betrieb.

Kochbüchern und in Kochkursen zeigen wir den Leuten, dass es Alternativen zu Wienerli mit Ketchup gibt. Selbst Mitbewerber nehmen Kurse bei uns.

Wie gross ist inzwischen die Konkurrenz in der vegetarischen Gastronomie?

Es gibt immer mehr Anbieter. Vor 20 Jahren wurde man noch komisch angeschaut, wenn man in einer Beiz etwas Vegetarisches bestellen wollte. Mittlerweile ist das fast nirgends mehr ein Problem. Im Gegensatz zu früher kommen heute nicht mehr nur Vegetarier zu uns. 90 Prozent unserer Gäste sind sogenannte Teilzeit-Vegetarier, wie ich. Oft ist deren Hauptmotivation nicht unbedingt das vegetarische Essen, sondern die Abwechslung und das Erlebnis.

Wodurch versuchen Sie sich von der Konkurrenz abzuheben?

Indem wir mit Leidenschaft tun, was wir tun. Wir wollen unsere Gäste begeistern – und dazu braucht es Herzblut. Konkret heisst das, den Gast ernst zu nehmen, eine dienende Haltung zu haben, einen top Service zu leisten und sich auch zu entschuldigen, wenn ein Fehler passiert ist. Weitere Ansprüche sind ein qualitativ hochstehendes, gesundes und überraschendes Angebot, eine gute Atmosphäre und ein stimmiges Preis-Leistungs-Verhältnis.

Es gibt jedoch günstigere Verpflegungsmöglichkeiten als das Hiltl.

Das ist in der Tat eine Gratwanderung. Der Preisdruck und der Kampf um die Gäste sind heute enorm. Auf der einen Seite ist es halt so, dass der Konsument häufig aufgrund des Preises wählt. Auf der anderen Seite können und wollen wir mit unserem Qualitätsanspruch gar nicht mit Billiganbietern mithalten.

Wie läuft das Haus Hiltl aktuell?

Wir können die Frequenzen nach wie vor erhöhen. Stark wachsend sind seit einigen Jahren ins-

«Zu Beginn kamen die Leute durch den Hintereingang rein, damit man nicht sah, wo sie essen gehen.»

Ihre Vorfahren waren damit der Zeit weit voraus. Wie hat sich die Nachfrage nach vegetarischer Ernährung seither entwickelt?

Mittlerweile entsprechen wir mit unserem Angebot total dem Zeitgeist. Das war zu Beginn überhaupt nicht der Fall. Die Leute sollen damals durch den Hintereingang reingekommen sein, damit man nicht sah, wo sie essen gehen. Jetzt lachen wir darüber, doch für unsere Vorfahren war es ein hartes Geschäft. In den letzten 30 Jahren hat vegetarische Ernährung vor allem durch Fleischskandale immer wieder neuen Aufwind erhalten. Heute ist fleischloses Essen stark im Trend. Tierliebe und ökologische Überlegungen sind die Hauptgründe dafür.

Was ist Ihre Motivation, am Konzept Vegetarismus festzuhalten?

Es stand im Verlauf der Firmengeschichte nie zur Debatte, unsere Wurzel aufzugeben. Vegetarisches Essen ist die Nische, für die wir bekannt sind und in der wir eine führende Rolle beanspruchen. Ausserdem wollen wir einen Beitrag leisten, dass nicht so viel Fleisch konsumiert wird. Mit eigenen vegetarischen

besondere der Selbstbedienungsbereich und das Take-Away-Angebot. Aber auch unser Kochatelier, wo Kochkurse, Chef's Tables, Polterabende und seit Neustem eben auch Profi-Kochkurse stattfinden, erfreut sich immer grösserer Nachfrage und Beliebtheit.

Worauf führen Sie den anhaltenden Erfolg zurück?

Er kommt nicht von alleine. Wir müssen stets Vollgas geben, aktiv und innovativ sein. So sind wir stark präsent in Social Media. 20 000 Freunde auf Facebook und 4000 Followers auf Twitter erzielen eine ziemlich grosse Werbewirkung. Auch investieren wir viel in Aktivitäten ausser Haus, etwa an Volksfesten. Man muss sich den Leuten immer wieder in Erinnerung rufen, denn man wird schnell vergessen. Wir bleiben nie stehen, entwickeln das Angebot laufend weiter. Unser Buffet von heute und jenes vor drei Jahren – das sind Welten.

Woher kommen die Ideen für immer wieder neue Kreationen?

Sehr wichtig sind für uns Inputs der Gäste. Auf dem Buffet haben wir zum Beispiel die neuen Speisen mit einem QR-Code versehen, damit der Gast sie auf dem Smartphone umgehend bewerten kann. Viele Ideen kommen auch von den Mitarbeitenden. Wir sind ein Team aus 50 Nationen; jeder hat seine Lieblingsrezepte und bringt aus seinem Land Traditionen mit. So führen wir beispielsweise neben traditionellen Schweizer Gerichten wie vegetarisches «Züri Geschnetzeltes» auch Spezialitäten aus dem asiatischen Raum. Mit einigen unserer Köche, den sogenannten Rezept-Tüftlern, tausche ich mich regelmässig aus. Alle drei Monate essen und testen wir uns zudem durch 40 Gerichte hindurch.


Sie haben es erwähnt: Ihr Personal ist international. Wie gelingt es, die verschiedenen Kulturen ins Unternehmen zu integrieren?

Das ist eine anspruchsvolle Aufgabe. Ein Beispiel: Wir beschäftigen auch Mitarbeitende aus ehemaligen Diktaturen. Als ich einmal von dienender Führung sprach, fassten einige dies so auf, dass der Chef für sie arbeitet und sie nichts

tun müssen. In solchen Situationen besteht natürlich Erklärungsbedarf. Aber mir ist die Vielfalt sehr wichtig. Wenn alle so wären wie ich, wäre es langweilig.

Was verstehen Sie genau unter dienender Führung?

Ich nenne mich nicht Vorgesetzter, sondern Vorbild. Ich helfe über Mittag auch mal beim Abräumen und unterstütze meine Mitarbeitenden, dass sie ihren Job gut und mit Freude machen können. Die Gastronomie ist Knochenarbeit – da soll sie wenigstens Spass machen. Mein persönliches Motto heisst «Klarheit und Barmherzigkeit»: Klarheit in der Sache und Barmherzigkeit dem Menschen gegenüber. Im Service etwa, wenn das Haus voll ist, muss alles wie am Schnürchen funktionieren. Da sind Ordnung und klare Ansagen nötig. Gleichzeitig möchte ich ein möglichst authentischer, gerechter und wahrhaftiger Arbeitgeber sein, der die Menschen in den Vordergrund stellt und es mit ihnen gut meint – auch in schwierigen Situationen.



Rolf Hiltl ist Koch und Gastronom und führt seit 1998 in vierter Generation das Haus Hiltl, das gemäss Guinness World Records älteste vegetarische Restaurant der Welt (1898). Neben dem Stammhaus führt Hiltl zwei externe Take Aways in Zürich. Rolf Hiltl ist auch an der tibits AG beteiligt, die schweizweit mehrere vegetarische Restaurants sowie eines in London betreibt. Der dreifache Familienvater bezeichnet sich selber als Teilzeit-Vegetarier; am liebsten isst er Spaghetti mit Tomatensauce.

Welche wirtschaftlichen Ziele stehen derzeit im Vordergrund?

Wir möchten organisch weiterwachsen. Diesen Herbst eröffnen wir gleich um die Ecke vom Haus Hiltl einen Laden mit vegetarischen und vor allem auch veganen Hiltl-Produkten für zuhause und der ersten vegetarischen Metzgerei der Schweiz, wo Tofu und Co. offen an der Theke gekauft werden können. Für Ende 2015 haben wir den Zuschlag in der Sihlpost – an bester Lage direkt am Hauptbahnhof – erhalten. Da haben wir uns gegen ganz Grosse durchgesetzt. Nicht zuletzt deshalb, weil wir in unserem Konzept die alten Postthecken und Postfächer aus den 1930er-Jahren integriert haben. Das stiess auf Begeisterung. In fernerer Zukunft könnte ich mir auch vorstellen, dass eine Kopie unseres Zürcher Stammhauses in einer ausländischen Metropole wie New York gut laufen würde. Doch nicht heute oder morgen. ■