

Kooperation bis Ende 2027

## Patrick Fischer wird neuer tibits Botschafter

Der Trainer der Schweizer Eishockey-Nationalmannschaft und frühere NHL-Spieler Patrick Fischer geht eine langfristige Kooperation mit dem Familienunternehmen tibits ein. Die Zusammenarbeit entstand aufgrund gemeinsamer Wertehaltung gegenüber Mensch, Natur und Tier und schliesst auch die Entwicklung von Produkten sowie Workshops und Events ein.



**links: Patrick Fischer, rechts: Mitgründer/Co-CEO tibits Daniel Frei.**

Eben noch war die Zuger EVZ-Legende Stargast an der Eröffnung des tibits in Zug, jetzt unterschrieb Patrick Fischer an seinem Geburtstag einen Kooperationsvertrag über drei Jahre mit dem Familienunternehmen, das vegetarische und vegane Restaurants in der Schweiz und in Deutschland betreibt. Nach der Kooperation mit Marlen Reusser und dem SV Darmstadt in Deutschland stellt die Zusammenarbeit mit Patrick Fischer für tibits einen weiteren Meilenstein in der Zusammenarbeit mit Spitzensportler:innen dar.

«Dass mit Patrick Fischer eine so prominente Sportlerpersönlichkeit die Brücke schlägt von vegetarischer und veganer Ernährung zum Spitzensport, freut uns sehr und zeigt, wie sich das gesellschaftliche Bewusstsein in den letzten Jahren verändert hat», sagt Daniel Frei tibits Mitgründer/Co-CEO. Und sein Bruder Reto Frei Mitgründer/

Co-CEO ergänzt: «Patrick Fischer ernährt sich sehr bewusst, auch schon während seiner ganzen Karriere als Spieler. Seine Erfahrungen fliessen nun ein in die gemeinsame Entwicklung neuer Produkte im Kontext von Sport und Ernährung, worüber wir uns sehr freuen.» Auch der Schweizer Eishockey-Nationaltrainer freut sich über die Zusammenarbeit, habe er sich doch schon immer sehr bewusst, nachhaltig und grösstenteils vegetarisch ernährt. «Ich freue mich, dass mehr Wert auf eine bewusste, saisonale und gesunde Ernährung gelegt wird. Hausgemachtes und ressourcenschonendes Essen schmeckt unglaublich gut, davon konnten sich kürzlich auch meine Freunde bei meinem Geburtstag überzeugen», sagt Patrick Fischer.

Sowieso ist Patrick Fischers Bezug zum tibits ein emotionaler, hatte er doch das erste Date mit seiner Frau im tibits in Oerlikon. «Das tibits wurde zur Herzensangelegenheit – dem Date ist eine harmonische Beziehung und eine wunderbare Tochter erwachsen.»

## André Kaiser wird Culinary Director des The Chedi Andermatt

In Ras Al Khaimah, Doha, Shanghai und im Oman überzeugte André Kaiser zuletzt mit seinen Kochkünsten. Ab sofort übernimmt er im The Chedi Andermatt die Gesamtverantwortung für die kulinarischen Outlets.

Für ein gastronomisches Erlebnis kehren Gäste aus aller Welt gerne im The Chedi Andermatt ein. Deshalb ist die Berufung des weit gereisten André Kaiser zum Culinary Director ein Höhepunkt seiner bisherigen Karriere. Seit gut 20 Jahren kocht der Deutsche professionell. Er startete mit einer Ausbildung im Maritim Seehotel Holsteiner Hof in Timmendorfer Strand und bewegte sich anschliessend weiter nach Sylt, wo er im Hotel Wathof erste GaultMillau-Punkte sammelte.

Eine prägende Phase erlebte André Kaiser in Qatar: Für die Kempinski Residences & Suites Doha wurden «sein» europäisches Restaurant und der Business Lunch vom Time Out Magazine ausgezeichnet. Vier Jahre zog es ihn nach Shanghai, wo er im «The One» Managed by Kempinski nicht nur Mandarin lernte, sondern auch das Training für Service und Küche optimierte. In dieser Zeit erhielt er auch das «Hospitality Management Diploma» der Cornell University New York.

### Versiert in der Bewirtung im grossen Stil

Weitere Positionen folgten im Shangri-La Barr Al Jissah Resort & Spa im Sultanat Oman, Fairmont Singapore & Swissôtel The Stamford Singapore und im Fairmont Doha. Dort arbeitete André Kaiser als Executive Chef an Mega-Events wie dem FIFA World Cup 2022, dem Fairmont Global Leadership Summit 2023 sowie dem Qatar Economic Forum 2023 mit. Auch Grossanlässe wie Hochzeiten mit bis zu 1000

Gästen wurden ihm anvertraut, die 15 Food-Outlets des Fairmont und 45'000 Quadratmeter gastronomisch zu bespielende Veranstaltungsfläche. Er hat aus-



serdem mit renommierten Sterneköchen wie Yannick Alléno (3 Michelin-Sterne) und Enrico Crippa (3 Michelin-Sterne) bei Pop-up-Events zusammengearbeitet und so Erfahrungen auf Sterne-Niveau gesammelt.

Nur wenige deutschsprachige Köche bringen ein vergleichbar geeignetes Repertoire für die hochstehenden Restaurants des The Chedi Andermatt mit. «Ich freue mich darauf, einmal in alpiner Umgebung zu arbeiten», sagt André Kaiser, «und dabei so unterschiedliche Angebote wie The Restaurant, The Lobby und The Bar, The Cigar und Wine Library sowie natürlich die beiden Gourmetrestaurants The Japanese und The Japanese at Gütsch on 2400 m zu unterstützen.» André Kaiser hat seine Stelle am 16. September angetreten.