

## Medieninformation

### Die Hiltl-Geschichte – Gesunder Genuss seit 1898

Zürich, 2023

Gegründet 1898 durch Ambrosius Hiltl ist das Haus Hiltl das älteste (Guinness World Records-Auszeichnung) und führende (eigener Anspruch) vegetarische Restaurant der Welt. Heute wird das Unternehmen in 4. Generation durch die Familie Hiltl geführt und ist weit über Zürich und die Schweizer Landesgrenzen hinaus bekannt. Von früh morgens bis spät nachts kommen die Gäste in gesunden Hiltl-Genuss – nicht nur im Stammhaus an der Sihlstrasse, sondern auch ausser Haus in der Hiltl Dachterrasse an der Bahnhofstrasse, in der Hiltl Sihlpost direkt beim Hauptbahnhof Zürich, im planted.bistro by Hiltl oder der Pflanzbar im Blumen Krämer. Aber auch an einem öffentlichen oder privaten Anlass des Catering-Teams oder direkt am Zürichsee in den Badis Mythenquai und Kilchberg. Die Hiltl Köstlichkeiten gibt es auch für zu Hause: In der Hiltl Vegimetzg mit der ersten vegetarischen Metzgerei der Schweiz.



Das Haus Hiltl ist heute ein Ort, wo sich Menschen unterschiedlichster Couleur treffen: Studenten, Teilzeitvegetarier, Veganer, Touristen, junge Familien, Grosseltern mit Enkelkindern, «Shopping-Ladys» oder Banker von der Bahnhofstrasse. Dies ist dem hybriden und sehr vielfältigen Konzept zu verdanken – denn mit dem Einzug von Rolf Hiltl wurde das Haus Hiltl zum ganzheitlich-nachhaltigen Erlebnis. Die Speisen werden in der hauseigenen Küche und Konditorei von Grund auf und täglich frisch zubereitet. Herzstück ist das grosse Hiltl Buffet mit über 100 heissen und kalten vegetarischen und veganen Spezialitäten aus der Schweiz und aller Welt. Nebst dem altbekannten Buffet im Parterre ist mit der Erweiterung im 1. Stock ein zusätzliches Buffet hinzugekommen. Besonderen Einfluss haben die indische und asiatische Küche. Zudem ist Hiltl bekannt für seine frisch gepressten Fruchtsäfte, hausgemachten Limonaden und Eistees, edlen Kaffee- und Teespezialitäten und die besten Brownies der Stadt Zürich.

Neben dem bedienten À la Carte-Restaurant verfügt das Haus Hiltl über einen Selbstbedienungsbereich mit grossem Take-Away-Angebot. Von Montag bis Samstag gibts ab 6.30 Uhr ein reichhaltiges Frühstücks-Buffer und an Sonn- und Feiertagen sorgt ein grosses Brunch-Buffer für genussvolle Stunden. Zum Haus Hiltl gehört ebenfalls ein schöner Boulevard, der im Sommer zum Verweilen einlädt sowie eine Bar. Im 5. Stock vom Haus Hiltl befindet sich die Hiltl Akademie, das Kompetenzzentrum für gesunden Genuss. Dort finden spezielle Kochkurse, Kitchenpartys, Infoabende, Chef's Tables, Polterabende, individuelle Ernährungsberatungen und auch Profi-Kochkurse statt. Zudem entstehen in der Hiltl Akademie unsere Hiltl-Kochbücher. Das Team der Hiltl Rezeptentwicklung arbeitet täglich daran, neue Speisen für das Hiltl Buffet und den À la Carte-Bereich zu kreieren, bestehende Speisen noch feiner zu machen und weitere Rezepte zu vegetarisieren und zu veganisieren.



Im 2. Stock des Hauses laden drei originelle Seminarräume zu inspirierenden Meetings für bis zu 40 Personen ein. Gleich neben dem Haus Hiltl hat 2013 die Hiltl Vegimetzg mit der ersten vegetarischen Metzgerei der Schweiz eröffnet. Hier werden hausgemachte vegane und vegetarische Feinkost, exklusive Gewürze, hausgemachte Chutneys und Sirups, ausgewählte Tee-Spezialitäten und edle vegetarische und vegane Weine verkauft. Abgerundet wird der gesunde Genuss durch Kaffee und Gipfeli, ein grosses Take-Away-Angebot und Cüpli sowie Weine im Offenausschank. Natürlich fehlen auch die Hiltl-Kochbücher und praktischen Küchenaccessoires in der Hiltl Vegimetzg nicht. Als erste Vegimetzg der Schweiz werden in der «Metzger-Theke» im Herzen des Ladens Tofu, Seitan, Tempeh & Co. sowie das berühmte Hiltl Tatar, Züri-Geschnetzeltes oder hausgemachtes Cordon bleu im Offenverkauf angeboten.



Zudem sorgen der Catering-Bereich, die Pflanzbar im Blumen Krämer, die Hiltl Dachterrasse auf der 3. Etage des PKZ women, die Hiltl Sihlpost an der Europaallee 1a sowie das planted.bistro by Hiltl in Kempththal für gesunden Genuss auch ausserhalb des Stammhauses.



Im Hiltl am Strand im Strandbad Mythenquai wie auch im Hiltl am See im Seebad Kilchberg geniessen Badehungrige und Sonnenanbeter seit der Saison 2014 ebenfalls die Hiltl-Küche. Das Angebot reicht von kalten und heissen Spezialitäten über Süsses aus der traditionellen Hiltl Konditorei bis hin zu frisch zubereiteten Salaten, Finger-Food-Köstlichkeiten und typisch asiatischen und schweizerischen Gerichten, alles auch als Take Away erhältlich. In Kilchberg gibts an lauen Sommerabenden zudem kühle Drinks und guten Sound. Nach Schliessung des Badebetriebes kann man das Seebad auch über das Hiltl Catering für Anlässe ab 20 Personen buchen.

Innovation wird im Haus Hiltl grossgeschrieben, was sich auch im Bereich des Marketings mit kreativen, immer wieder ausgezeichneten Werbesujets oder einem umfassenden Social-Media-Engagement zeigt (mit Social-Media-Wall an allen Standorten). Gleichzeitig kennt das älteste vegetarische Restaurant seine Wurzeln genau und achtet und ehrt seine Traditionen seit 1898. Das «hybride» Unternehmen weiss sich den wechselnden Gäste-Bedürfnissen gekonnt anzupassen. Das Ambiente ist attraktiv, gepflegt und hochstehend, die Atmosphäre locker, kommunikativ, lebendig und herzlich. Zudem ist das Haus Hiltl mit mobilen Spielwagen, bemalbaren Fenstern und Familien-Kochkursen äusserst kinderfreundlich.



Dank dem vegetarischen und veganen Angebot und einer wertorientierten Unternehmens-Führung verhält sich Hiltl gegenüber der Umwelt und gegenüber den Mitmenschen wertschätzend und nachhaltig. Hiltl will jeden Gast, jeden Tag, in jedem Bereich neu und frisch begeistern. Heute ist die Hiltl AG weltweit einzigartig. Aus Zürich und aus der Schweiz will Hiltl positiv und sinnstiftend in die globale Welt der Gastronomie strahlen.

Dadurch entsteht stetiges und natürliches Wachstum in allen Bereichen. Die Marke Hiltl soll auch in Zukunft konsequent als Synonym für «Gesunden Genuss» ausgebaut und gefestigt werden. Diese Ziele erreicht Hiltl durch einen ausgeprägten Innovations-Geist, durch permanente Verbesserung und insbesondere durch das starke und geeinte Team.

Angefangen hat alles 1898 mit der Eröffnung des «Vegetarierheim und Abstinenz-Café», damals im Volksmund noch als «Wurzelbunker» bezeichnet. Nach der Übernahme des Betriebs durch Ambrosius Hiltl hat sich das Unternehmen in den 121 Jahren stetig weiterentwickelt, blieb aber immer im Besitz der Familie Hiltl und ist heute nicht «nur» Restaurant, sondern ein umfassender Treffpunkt für gesunden Genuss.

## Hiltl - ein hybrides Erlebnis

<b>Haus Hiltl</b>	Stammhaus an der Sihlstrasse, durchgehend heisse Küche von der Speisekarte oder vom Hiltl Buffet, Zmorge-Buffet wochentags ab 6.30 Uhr und Brunch-Buffet an Sonn- und Feiertagen ab 9.30 Uhr.
<b>Bistro/Take Away/ Grab&amp;Go</b>	Hiltl Buffet mit 100 heissen und kalten Spezialitäten nach Gewicht. Hausgemachte Limonaden und Eistees, frisch gepresste Säfte und Kaffee-Spezialitäten. Patisserie und Sandwiches aus der hauseigenen Konditorei. Täglich von früh morgens bis spät abends.
<b>Bar</b>	Feinste Kaffee- und Tee-Spezialitäten, Desserts, Cocktails und Spirituosen, Weine, Bio-Bier und weitere edle Tropfen.
<b>Hiltl Akademie</b>	Das Kompetenzzentrum für gesunden Genuss im 5. Stock vom Haus Hiltl. Kochkurse, Kitchenpartys, Störkoch, Chef's Tables, Profi-schulungen, Ernährungsberatungen, Hiltl-Kochbücher und vieles mehr.
<b>Seminar</b>	Drei originelle Seminarräume im 2. Obergeschoss für bis zu 40 Personen. Helle, sympathische Atmosphäre und modernste Technik.
<b>Catering</b>	Events, Apéros mit Fingerfood-Spezialitäten, Cocktail-Abende mit erlesenen Speisen oder Bankette mit grossem Hiltl Buffet und professionellem Service.
<b>Hiltl Dachterrasse</b>	Restaurant, Café, Bar mit zwei grossen Terrassen auf der 3. Etage des PKZ women an der Bahnhofstrasse 88.
<b>Hiltl Sihlpost</b>	An der Europaallee 1a direkt beim HB Zürich, mit Restaurant, Bar, Café, Buffet, Grab&Go und 100 Innen- sowie Aussensitzplätzen.
<b>planted.bistro by Hiltl</b>	Erstes pflanzliches Hiltl-Restaurant in der Produktionsstätte von Planted in Kempththal
<b>Hiltl Pflanzbar</b>	Tagsüber Mittagsbuffet, nachmittags Kaffee und Apéro und abends eine edle Eventlocation im Herzen der Stadt Zürich für Anlässe durch das Hiltl Catering für bis zu 100 Personen.
<b>Hiltl am See &amp; Hiltl am Strand</b>	Die hausgemachten Spezialitäten geniesst man auch in den beiden Badis am Zürichsee. Hiltl Buffet, Take Away und Kiosk.
<b>Hiltl Vegimetzg mit 1. Vegi-Metzg der Schweiz</b>	Gleich neben dem Haus Hiltl an der St. Annagasse 18. Hausgemachte vegetarische und vegane Feinkost für zu Hause und ein grosses Take-Away-Angebot, Hiltl-Kochbücher und «Metzger-Theke» im Herzen des Ladens mit Fleischalternativen im Offenverkauf.
<b>Online-Shop</b>	Im Online-Shop <a href="http://shop.hiltl.ch">shop.hiltl.ch</a> kann eine grosse Auswahl der Ladenprodukte bequem von zuhause aus bestellt werden.
<b>Swiss International Airlines</b>	Vegetarische Hiltl-Menüs auf interkontinentalen Swiss-Flügen ab der Schweiz in allen drei Reiseklassen.
<b>tibits</b>	Gegründet 2000 von den Gebrüdern Frei und der Familie Hiltl. Heute acht Betriebe in der Schweiz und einer in London. <a href="http://www.tibits.ch">www.tibits.ch</a>

## Geschichtliche Meilensteine

- 1898 Eröffnung des «Vegetarierheim und Abstinenz-Café»
- 1904 Übernahme durch 1. Generation Ambrosius Hiltl & Martha Gneupel (Heirat kurz darauf)
- 1907 Kauf der Liegenschaft Sihlstrasse 28 durch Ambrosius Hiltl
- 1925 Erste Neugestaltung des Restaurants im Erdgeschoss
- 1931 Umbau/Erweiterung in den 1. Stock, erste vollelektrische Küche in Zürich
- 1933 Heirat Leonhard Hiltl und Margrith Rubli, Übernahme durch 2. Generation
- 1948 Erneute Renovation und Ausbau
- 1951 Reise von Margrith Hiltl zum Welt-Vegetarierkongress in Delhi, Einführung indische Küche
- 1959 Einzug 3. Generation mit Heinz Hiltl und spätere Heirat mit Hanni Döhla
- 1973 Spektakulärer Umbau und Wiedereröffnung im «70er Style» als «Hiltl Vegi»
- 1993 Erneuter, umfassender Umbau gemeinsam durch die 3. und 4. Hiltl-Generation
- 1998 Zum 100. Jubiläum übernimmt die 4. Generation mit Rolf Hiltl die Geschäftsführung  
Eintrag ins Guinness Book of World Records als ältestes vegetarisches Restaurant in Europa  
Veröffentlichung des ersten Hiltl Kochbuchs „Vegetarisch nach Lust und Laune“ in d/e/f über den Werd Verlag
- 2000 Gründung tibits AG, Marielle & Rolf Hiltl und Gebrüder Frei (heute 11 Betriebe CH / 2 UK)
- 2006 Umbau/Erweiterung Liegenschaft, 1-jähriges Exil «Alte Börse» am Zürcher Paradeplatz
- 2007 Wiedereröffnung hybrides Haus Hiltl mit Kochatelier, Catering, Bar-Lounge und Hiltl Club
- 2009 Mehrtägige 111-Jahr-Feier mit Persönlichkeiten aus aller Welt, Veröffentlichung des zweiten Hiltl-Kochbuchs «Vegetarisch. Die Welt zu Gast» in d/e über den Orell Füssli Verlag
- 2011 Veröffentlichung des Hiltl Kinder-Kochbuchs «Globi kocht vegi» über den Globi Verlag
- 2012 Guinness World Records Auszeichnung für ältestes vegetarisches Restaurant der Welt (nicht nur Europas)  
Renovation und Erweiterung mit Ausbau der bedienten Gastronomie um eine Bibliothek mit 2000 Kochbüchern, ein zweites Hiltl Buffet im 1. Stock, Seminarräume im 2. Stock
- 2013 Eröffnung Hiltl Vegimetzg gleich neben dem Haus Hiltl an der St. Annagasse 18 mit der ersten vegetarischen Metzgerei der Schweiz
- 2014 Betrieb der zwei Sommerrestaurants im Seebad Kilchberg und Strandbad Mythenquai  
Veröffentlichung viertes Hiltl Kochbuch «Vegan Love Story by Hiltl & tibits»  
Im November wird der Hiltl Club zum ersten Pelzfrei-Club der Schweiz in Zusammenarbeit mit dem Schweizer Tierschutz STS
- 2015 Seit September neuer Standort an der Bahnhofstrasse 88 im Gebäude des PKZ women mit Hiltl Buffet, Take Away, Grab&Go-Angebot und zwei Terrassen mit Aussensitzplätzen  
Eröffnung der Hiltl Akademie, dem Kompetenzzentrum für gesunden Genuss, im 5. Stock vom Haus Hiltl  
Veröffentlichung fünftes Kochbuch «Meat the Green», das Kochbuch zur Vegi-Metzg
- 2016 Hiltl Sihlpost an der Europaallee auf 250m<sup>2</sup>, mit Restaurant, Bar, Café, Buffet, Grab&Go und 100 Innen- sowie Aussensitzplätzen  
Lancierung von «Meat the Green» in Englisch und Französisch
- 2021 Eröffnung des planted.bistro by Hiltl, dem ersten 100% pflanzlichen Hiltl-Restaurant in der Produktionsstätte von Planted in Kempththal

## Kontakt

### Pressebereich

Download Bilder & weitere Infos

[www.hiltl.ch/presse](http://www.hiltl.ch/presse)

### Anfragen

Hiltl AG

Media Relations

+41 44 227 70 24

[presse@hiltl.ch](mailto:presse@hiltl.ch)

Weitere Informationen unter [www.hiltl.ch](http://www.hiltl.ch)