

25. Mai 2011, Neue Zürcher Zeitung

Lunch 1: Vegan Kitchen and Bakery

Untierisch gut

Im Zürcher Kreis 4 wird seit einigen Monaten ganz ohne Produkte tierischer Herkunft gekocht. Diesem vegangen Grundsatz hat sich jedenfalls die "Vegan Kitchen and Bakery" verschrieben, und namentlich die Ergebnisse aus dem Backofen sind verblüffend gut.

Urs Bühler

Bewusster Verzicht auf tierische Eiweisse, sei es aus ethischen oder aus gesundheitlichen Gründen, ist heute kein exotisches Verhalten mehr. Dennoch hat die «Vegan Kitchen and Bakery» im Zürcher Kreis 4 pionierhafte Züge: Sie ist konsequent auf jene Steigerungsform des Vegetarismus ausgerichtet, bei der sämtliche Zutaten animalischer Herkunft tabu sind. Ebenso wichtig dürfte vielen Gästen das Meiden chemischer Zusatzstoffe sowie die kompromisslose Ausrichtung auf Produkte biologischer Herkunft sein. Beides leistet das vor wenigen Monaten eröffnete Lokal laut Selbstdeklaration ebenfalls.

Das Ergebnis wäre eher für die Katz, wenn es nicht mundete. Wer diesbezüglich mit Vorurteilen einkehrt, könnte umso positiver überrascht werden im weiss getünchten, eher spartanisch eingerichteten Raum, der sich dem Körnlipicker-Kommunen-Klischee widersetzt: Das Mittagessen, das wir entspannt im Boulevardteil genossen, erwies sich als ebenso schmack- wie nahrhaft und bekömmlich. Die sympathische Bedienung brachte das hübsch angerichtete Tagesmenu (Fr. 25.–) einige Minuten nach unserer Bestellung an der Theke: Tomatenhälften, gefüllt mit knusprigem Buchweizen, dazu ein grünes Salätchen, Vollreis und Spargelsalat, der «Biss» hatte, ohne holzig zu sein. Auch das Kernenbrot-Sandwich mit Humus und Essiggurke (Fr. 9.–) schmeckte. Den Höhepunkt aber bildeten Desserts wie der Schoggi-Marroni-Kuchen (Fr. 4.–), dicht und harmonisch wie ein Praliné, oder eine kräftige «Quark»-Heidelbeer-Torte (Fr. 8.–); bei ihr war das Milchprodukt durch gemahlene Cashewnüsse ersetzt worden und der Zucker durch Agavensirup, auf dessen hohe Süsskraft auch wir am eigenen Herd gerne bauen.

Verantwortlich zeichnet die im Kreis 4 lebende Kunststudentin Lauren Wildbolz, die mit einem veganen Catering für Vernissagen begann. Ihr Angebot soll ein breites Publikum ansprechen, von Asketen über Gelegenheitsvegetarier bis zu Leuten mit Laktoseintoleranz. «Ehrlichen Food» wolle sie mit ihren fast allesamt hausgemachten Speisen bieten, erklärt sie im Telefongespräch. Gelingt dies namentlich in der Backstube weiterhin so verblüffend, benötigen die Schweizer Milchproduzenten künftig wohl eine ganze Armee ihrer schönen «Anke-Meitli»: Es gilt ja die Werbethese aufrechtzuerhalten, dass Butter in der guten Küche unersetzlich sei.

Vegan Kitchen and Bakery, Müllerstr. 64, 8004 Zürich, Montag geschlossen.

www.vegankitchenandbakery.ch.

Copyright © Neue Zürcher Zeitung AG

Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen

l: Vegan Kitchen and Bakery (Zürich, Stadt und Region, NZZ O... http://www.nzz.ch/nachrichten/zuerich/stadt_und_region/vegan

Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von NZZ Online ist nicht gestattet.

Diesen Artikel finden Sie auf NZZ Online unter:

http://www.nzz.ch/nachrichten/zuerich/stadt_und_region/vegan_kitchen_bakery_1.9883553.html