



»Ich mache die Leute auf Dinge aufmerksam, die mir wichtig sind.

Lauren Wildbolz

Mindestens 30 % aller Lebensmittel – zwei Millionen Tonnen – werden in der Schweiz pro Jahr weggeworfen. Fast die Hälfte der Abfälle werden von Haushalten und der Gastronomie verursacht: Pro Person landen hier täglich 320 Gramm einwandfreie Lebensmittel im Abfall. Dies entspricht ungefähr einer ganzen Mahlzeit. Diese »Foodwaste« genannte Verschwendung der Ressourcen ist an sich schon ein Skandal. Wenn man aber bedenkt, dass durch unseren Umgang mit der Nahrung die Weltmarktpreise für Getreide steigen und somit noch mehr Arme – vor allem in Afrika – in den Hungertod getrieben werden, wird klar, dass »Containern« nicht bloss eine Mode oder ein neuer Lifestyle ist, sondern eine hochpolitische Botschaft.

Wie verbinden sich für Lauren Wildbolz ihre verschiedenen Tätigkeiten zu einem Ganzen? »In allen Rollen verstehe ich mich als Entertainerin, als Vermittlerin. Ich mache die Leute auf Dinge aufmerksam, die mir wichtig sind: seien es Seeschnellen oder Haie beim Tauchen, die Geschmacksnuancen eines veganen Menüs oder, wie beim Gratisrestaurant, die Tatsache, dass sich aus Abfall gutes Essen hervorzaubern lässt.« Die wahre Kunst bei einem Projekt wie dem Essen »frisch aus der Mülltonne« bestehe für sie darin, einen Begegnungsort zu schaffen: »Durch die Inszenierung und die Tatsache, dass das Essen gratis ist, fein schmeckt und aus dem Müll stammt, machen sich die Leute plötzlich ihre eigenen Gedanken über die Verschwendung von Lebensmitteln. Sie beginnen, miteinander darüber zu reden.«

Lauren Wildbolz versteht sich durchaus als politischer Mensch, aber sie ist alles andere als eine Sektiererin. An ihren Events sind alle willkommen, auch die Fleischesser.

Internet:  
[laurenwildbolz.ch](http://laurenwildbolz.ch)  
[vegankitchenandfriends.ch](http://vegankitchenandfriends.ch)  
 (Kochbuch von Lauren Wildbolz)  
[foodwaste.ch](http://foodwaste.ch) (Verein gegen Lebensmittelverschwendung)

## Die Lebensmittelretterin

Lauren Wildbolz kocht vegane Köstlichkeiten – frisch aus der Mülltonne

Von Christian Urech

Die 33-jährige Lauren Wildbolz kommt mit ihrer drei Monate alten Tochter Ranja zum Interview. Ihr facettenreiches Leben hat einen neuen wichtigen Inhalt bekommen. Die Künstlerin, die ein Cateringunternehmen leitet – oder die Cateringunternehmerin, die auch als Künstlerin tätig ist –, ist mit 14 Vegetarierin geworden, hat mit 18 den Vorkurs der *Zürcher Hochschule der Künste* besucht und mit 19 »ein bisschen gemodelt«, wie sie bescheiden meint. »Eigentlich meinte meine Berufsberaterin, ich solle Köchin lernen«, erzählt Laura Wildbolz lachend, »aber das ging nur schon darum nicht, weil es keine vegetarischen Kochlehrstellen gab. Und Hühnchen mit Orangen stopfen, das wollte ich denn doch nicht.« Dass sie schliesslich trotzdem zur Köchin geworden ist, gehört zu den verschlungenen Wegen des Lebens. Mit 23 unterbrach Wildbolz ihr künstlerisches Schaffen und erfüllte sie sich ihren grossen Traum: Sie bildete sich während zwei Jahren in Ägypten zur Tiefseetaucherin aus, arbeitete danach auf Tauchsafariboote in der Karibik und bekochte auf See »schwierige Jugendliche« oder spanische Telenovela-Stars. Danach kehrte Wildbolz in die Schweiz

und an die Hochschule der Künste zurück, wurde Veganerin und eröffnete 2010 im Zürcher Kreis 4 die *vegan kitchen & bakery*. 2013 schaffte sie mit einer ungewöhnlichen Abschlussarbeit ihren Bachelor in Bildender Kunst: Zwei Wochen lang kochte sie in ihrem temporären Restaurant *Good food for free* gratis für insgesamt rund 1500 Gäste – und zwar jeweils dreigängige vegane Menüs auf hohem gastronomischem Niveau. Speziell daran war auch, dass sie ausschliesslich mit Lebensmitteln kochte, die im Abfall gelandet waren.

Auf die Idee gebracht hatte sie der Dokumentarfilm *Taste the Waste*, der die Zusammenhänge zwischen Nahrungsmittelverschwendung bei den einen und Hunger bei den andern auf eindrückliche Weise darstellt und erklärt. Das hatte sie empört. Die kreative Frau wollte aber nicht mit erhobenem Zeigfinger anklagen, sondern den Leuten auf eine lebensbejahende Weise zeigen, wie es auch anders geht – gewissermassen als »Lebensmittelretterin«. Das positive Echo auf dieses Projekt: Von der Schule bekam Wildbolz eine Auszeichnung, das Medieninteresse war gross und führte sogar zu einem Fernsehauftritt bei Kurt Aeschbacher. Man darf gespannt sein, was sie sich für ihre Masterarbeit einfallen lässt.