



Müll mampfen

Lebensmittel frisch aus der Tonne: Künstlerin und Veganerin Lauren Wildbolz lädt zum Gratisessen.

Von Esther Banz

Wenige Tage bevor sie ihr Gratis-Restaurant eröffnet, ist Lauren Wildbolz noch mit dem Organisieren von Essen beschäftigt - auf dem Wochenmarkt mit Bäuerinnen reden, bei Läden im Kreis 5 vorstellig werden, aber auch Freunde wissen lassen, dass sie Lebensmittel, die sie selber nicht mehr brauchen, zu ihr bringen sollen. Die nächsten zwei Wochen, während der Diplomausstellung der Zürcher Hochschule der Künste (ZHDK), kocht die 32-jährige ausschliesslich mit Nahrung, die sonst im Abfall landen würde - und mit solcher, die sie eigenhändig dort wieder rausgeholt hat. Containern oder Dumpstern nennt sich das Fischen von Lebensmitteln aus den Mülltonnen.

Jeweils an den Abenden wird die Künstlerin und Aktivistin am Container sein, das Menü des folgenden Tages ergibt sich aus dem, was aus den verschiedenen Quellen zusammengekommen ist. Sie hat weder einen festen Menüplan noch Rezepte, «ich koche frei nach Fantasie und vor allem mit dem, was da ist». Denn das Ganze hat eine politische Dimension, wie alle Projekte von Wildbolz: «Fast die Hälfte der Nahrung hierzulande, wie in Europa und den USA, landet im Abfall. Mit dem Gratisrestaurant werde ich zeigen, dass man viele Leute zwei Wochen lang verpflegen kann, und das gourmetmässig - mit Nahrung, die sonst weggeworfen worden wäre. Wenn sich durch den Genuss der leckeren Gratisessen der eine oder die andere Gedanken zu unserer Verschwendung macht, ist mein primäres Ziel erreicht.»

Radikal, aber trotzdem offen

Dass sie kochen kann, beweist Wildbolz, die mit dem Gratisrestaurant ihr Studium Fine Arts abschliesst und nun den Master in Transdisziplinärer Kunst machen möchte, schon seit einigen Jahren. Angefangen hat alles unter erschwerten Bedingungen, quasi mit einem Bein im kalten Wasser: Auf hoher See kochte sie für Jugendliche, die an einer pädagogischen Intervention teilnahmen, ein halbes Jahr waren sie auf dem Atlantik unterwegs. Später kochte sie auch auf einem Katamaran und noch später im Saftladen im Niederdorf. Schon als sie 16 Jahre alt war, meinte der Berufsbera-



«Sauber und gut»: Lauren Wildbolz (Mitte) kocht im Gratisrestaurant, die Mitstreiterinnen bauten die Einrichtung. Foto: Reto Oeschger

ter, Köchin wäre die ideale Ausbildung für sie, aber damals fand sie das doof, wollte lieber Künstlerin werden. Jetzt ist sie beides und überzeugte, politisch motivierte, durchaus radikale Veganerin. «Und trotzdem open minded», sagt sie, Veganismus grenze nicht aus, sondern schliesse ein: «Wenn ich vegan koche, können alle davon essen.»

Wildbolz unterbrach ihr Studium, um 2010 das erste vegane Restaurant im Kreis 4 zu betreiben. Obwohl sogar überzeugte Fleischesser ihre Kochkünste lobten, brachte sie es auf keinen grünen Zweig, letztes Jahr musste sie die Vegan Kitchen und Bakery schliessen. Aus dieser Zeit hat sie noch Olivenöl, Kokosnussfett, biologische Gewürze und viele Getreide und Bohnen, die im Gratisrestaurant verwertet werden. Zusammen mit Gemüse aus Abfallcontainern. Wer-

den die Gäste herzhaft und ohne Bedenken zuschlagen? Ja, sagt Wildbolz, denn so war es beim Pilotversuch, den sie - ebenfalls im Rahmen einer Ausstellung - an der ZHDK durchgeführt hatte: Rund hundert Personen hat sie mit Polenta, Gemüse, Salat und Früchten verköstigt, «alle wollten davon haben, und ich sah niemanden die Nase rümpfen».

Auch die Deko ist aus Abfall

Ihr jetziges temporäres Restaurant wird auch als Café funktionieren - es gibt dann einfach Hafer- und Soja- statt Kuhmilch. Wer von zu Hause tierische Lebensmittel mitbringt, darf das - auch zum Weiterverschenken, bevor man sie in den Abfall werfen würde. «Ich möchte die Besucher nicht bekehren», sagt Wildbolz, «viel mehr interessiert mich, was abgeht, wenn die Leute das Essen in

Empfang nehmen, und welche Gespräche entstehen. Es gibt aus veganer Sicht noch so viel zu tun - etwa, dass es endlich eine solche Kochausbildung gibt.»

Und schon ist sie wieder mittendrin, im Thema, die Aktivistin, die Politik mit Genuss und Ästhetik zu verbinden weiss. Und so wird auch die Einrichtung des temporären Restaurants nicht ganz alltäglich sein: Die vier Szenografie-Studentinnen Nicole Frei, Manuela Benz, Helen Schläpfer und Claudia Marolf zimmern aus Weggeworfenem Tische und Stühle, und auch die Deko ist wiederverwerteter Abfall. Wildbolz: «Alles garantiert sauber und gut.»

Restaurant «Good food for you for free», Getränke kosten. Sihlquai 125 im Hof. Unregelmässig von 31. Mai, 18 Uhr (Eröffnung) bis 13. Juni. Vegankitchen.ch

B-Side

Öffentlicher Verkehr

Wedeln ist nicht winken

Der Mann wedelt sich in der überfüllten S-Bahn mit seinem Hut Luft zu. Ein kleiner Bub mit Nuggi interpretiert die Geste offenbar als Winken. Er winkt fröhlich zurück. Der Mann ignoriert ihn. Der Kleine winkt, der Mann wedelt. Der Kleine winkt, der Mann wedelt, die Umstehenden räuspern sich missbilligend. Der Mann winkt zurück, der Kleine schaut gelangweilt weg. (net)

Aus dem Grossraumbüro

Der Kollege mit den zwei Schuhen

Es musste schnell gehen an diesem Morgen, schneller wohl, als der Kopf denken konnte. Schuhe, Jacke, Tasche und los, der Zug wartet nicht. Und weil der Zug das nicht tut, konnte er dem etwas komischen Gehgefühl nicht weiter Beachtung schenken. Und weil er das nicht tat, war es dann zu spät, um zurückzukehren, als er die Ursache für das komische Gehgefühl entdeckte. Zur grossen Freude im Grossbüro im Übrigen, wo man sich den Umstand, dass der Kollege zwei verschiedene Schuhe trug, in etwa vor-



stellte wie eingangs beschrieben. Und für alle, welche es wundert: Der Schuh links wäre der Schuh der Wahl gewesen. (reu)

Radio Bellevue

Lieder, die keinen Sinn mehr machen

Songs, die man heute einfach nicht mehr versteht: «Video Killed the Radio Star», weil im Musikfernsehen nur noch Reality-Trash läuft; «Freedom», weil Rage Against the Machine etwas von einer «Floppy Disk» singen, «Sunshine Reggae», weil ... Sie wissen schon. (pa)

Das Rezept

Tagliatelle al Ragù bianco



Für 6 Personen

400 g Tagliatelle verde, je 250 g Rinds- und Kalbshackfleisch, 3 Zwiebeln, mittelgross, fein gehackt, 2 Knoblauchzehen, fein gehackt, 2 Rüebli, mittelgross, klein gewürfelt, 2 Stangensellerie, klein gewürfelt, 6 EL Olivenöl, 20 g Butter, 3 dl Weisswein, 2 dl Rindsbouillon, 3 Zweige Rosmarin, 2 Lorbeerblätter, 4 Zweige Petersilie, fein gehackt, 50 g Parmesan, gerieben, Salz, Pfeffer aus der Mühle.

Hackfleisch bei nicht zu starker Hitze in Olivenöl anbraten, dabei öfter umrühren. Butter, Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und weitere 3 bis 4 Minuten mitbraten. Rüebli- und Selleriewürfel dazugeben und nochmals 3 bis 4 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Weisswein ablöschen und stark einkochen. Mit Rindsbouillon auffüllen. Bräter zudecken und in den auf 160 °C vorgeheizten Backofen (Heissluft) stellen. Nun etwa 80 bis 90 Minuten garen. Nach etwa 60 Minuten Rosmarin und Lorbeer in den Bräter geben. Vor dem Servieren Kräuter entfernen und Petersilie untermischen. Al dente gekochte Tagliatelle mit Sugo vermischen, auf Tellern anrichten und mit Parmesan bestreuen.

Miele Kursküche, Spreitenbach

Anzeige



In der 700 m² grossen Ausstellung beraten Sie kompetente Kundenberater in allen Fragen zu Miele Geräten für Küche und Waschraum.

Miele AG, Limmatstr. 4, 8957 Spreitenbach. Beratung: Mo bis Fr 9h – 18h. NEU: Samstag 9h – 16h. Reservieren Sie Ihren Beratungstermin: Tel. 056 417 27 50. Virtueller Rundgang: www.miele.ch/gallery

Stadtgeschichte Miklós Gimes

Fauzi Khalil, 1956–2013



Fauzi ist letzte Woche friedlich entschlafen. Die Beerdigung war gestern im Friedhof Witikon, bei den muslimischen Gräbern, zwischen Feldern von Wiesenblumen. Es kamen vielleicht zwanzig Leute, Araber, die ihn vielleicht gekannt oder die Todesanzeige in der Moschee gesehen hatten, einer trug ein rotes Trikot mit der Aufschrift «Viva Palestina». Die anderen waren wir, seine Freunde von früher.

Fauzi lag verhüllt in einem weissen Sack, das Gesicht nach Mekka gewendet. Vielleicht war es ein Fehler, dass wir ihn Anfang der Achtzigerjahre bei uns aufgenommen haben, dachte ich, während der Imam betete. Vielleicht war es naiv, dass wir ihm geholfen

haben, in Zürich Fuss zu fassen. Vielleicht hätte er in Beirut bleiben sollen, wo wir ihn getroffen hatten. Ich erinnere mich an die Strassenkreuzung, er war ein schlanker, etwas schlaffer Junge mit einem verträumten Blick, gleichzeitig hatte er etwas Trotziges. «Ich will weg von hier», sagte er auf Englisch.

Fauzi war der jüngere Bruder eines bekannten palästinensischen Aktivisten, den wir über irgendwelche sieben Ecken kannten. Seine Familie stammt aus Gaza, später lebten sie in Kairo, Fauzi hatte fünf Geschwister. Der Vater war Beamter der UNO, daneben betrieb die Familie in Kairo ein kleines Hotel. Fauzi war ein schwieriger Junge, immer im Schatten seines grossen, starken Bruders, aber er war intelligent, begabt in Mathematik. 1978/79, als Sadat mit Israel Frieden schloss, mussten viele junge Palästinenser

Ägypten verlassen, Fauzi und sein Bruder gelangten nach Beirut, und ein halbes Jahr nach unserer Begegnung stand er in Zürich vor unserer Tür. Wir suchten einen Rechtsanwalt, der es schaffte, dass er bleiben konnte.

Fauzis Start in Zürich war eine Erfolgsgeschichte. Er studierte Ethnologie und hatte Erfolg bei den Frauen, sie bewunderten in ihm den palästinensischen Helden, und gleichzeitig tat er ihnen leid, weil er keine Heimat hatte. Er heiratete und begann, für Zeitungen kleine Geschichten zu schreiben, eine Sammlung erschien unter dem Titel «In der Schweiz wird man nicht reich, sondern dick», Franz Hohler schrieb das Vorwort.

Doch Fauzi kam nicht weg von seiner Vergangenheit, seinem Charakter, seiner Kultur. Seine Ehe ging in Brüche, und sein Studium gab er auf, weil er dachte, Schriftsteller werden

zu können. Realität und Selbsteinschätzung drifteten immer mehr auseinander, und statt zu kämpfen, gab sich Fauzi auf. Als ruheloser Wanderer streifte er mit einem grossen Stock durch die Stadt, in Selbstgespräche vertieft. Er verwehlte immer mehr, seine letzten Tage verbrachte er in einem Pflegeheim im Kreis vier.

Nach der Beerdigung tranken wir etwas im nahen Restaurant des Tennis-Clubs Witikon, das von Asiaten geführt wird, und während die Tennisbälle hin- und herflogen, versuchten wir zu ergründen, warum sich Fauzi selber zerstört hatte. Sein Bruder war aus Holland zur Beerdigung angereist, vier seiner sechs Geschwister sind jetzt tot, ihre Gräber liegen verstreut in der ganzen Welt.

miklos.gimes@tages-anzeiger.ch