

33 Favoritinnen

Fotos: z. V. g.



Wir feiern – mit Lauren Wildbolz

Schnapszahl fürs Salz & Pfeffer: Zur Feier unseres 33. Geburtstags fragen wir Menschen aus der Gastronomie nach ihren Top 33 (ohne Wertung): ob Wegbereiterinnen oder Visionäre, dead or alive, ob Lebens- oder Hilfsmittel, die das kulinarische Schaffen schöner machen, Lokale, die auf jede Bucket List gehören, oder gastronomische Geheimtipps. In dieser Ausgabe verrät Lauren Wildbolz, Unternehmerin, Plant-based-Expertin sowie Köchin und Kreativdirektorin von Soil to Soul, welche Frauen sie besonders inspirieren.

1 **Sophia Roe.** Gastgeberin und Produzentin von Counter Space auf Vice TV. «Ressourcen zu schaffen, um die Lebensmittelgerechtigkeit zu fördern, nachhaltigere und gerechtere Systeme aufzubauen und die Beschönigung der Industrie zu bekämpfen» – das finde ich als Köchin eine tolle Einstellung. Durch ihr Engagement für Organisationen wie die Women's Prison Association, Edible Schoolyard NYC oder The Fungi Foundation setzt sie sich nicht zuletzt für die Förderung junger Menschen ein.



2

Alice Fauconnet. Co-Gründerin und Head of Marketing des Unternehmens Newroots. In den USA behaupten sie, wir hätten in der Schweiz den besten veganen Käse – und das ist dem gemeinsamen Werk von ihr und Freddy Hunziker zu verdanken. Die fermentierten Köstlichkeiten werden am Thunersee hergestellt und in die ganze Welt verfrachtet.



3

Milena Schneider. Die Gründerin des Streetfood-Labels AY Mami ist mit ihrer authentischen mexikanischen Küche einzigartig in der Zürcher Pop-up-Szene. Seit ihrer Kindheit kreiert sie Rezepte, experimentiert mit Geschmäckern und bekocht andere. Heute betreibt sie erfolgreich einen Cateringservice.



4, 5, 6, 7

Rita Guyer, Elena Nierlich, Ramona Bolzli, Sonja Huwiler. Die inzwischen verstorbene Rita Guyer übernahm die Olé-Olé-Bar 1966 mit ihren drei Geschwistern. Wie Elena Nierlich, Ramona Bolzli und Sonja Huwiler mit ihrer von Frauen geführten Bar erfolgreich weiter Geschichte schreiben, beeindruckt mich extrem.



8

Esther Kern. Nachdem Esther ihr Konzept Leaf to Root, aus dem heraus auch ein erfolgreiches Buch entstand, drei Jahre auf Waskochen.ch beheimatet hatte, ist es seit 2017 auf einer eigenen Plattform zu finden. Hier gedeiht die Sammlung von Wissen rund um Gemüseteile, kulturelle und historische Hintergründe und verraten Spitzenköche ihre Rezepte. Und Esther experimentiert immer weiter ... vom Blatt zur Wurzel und direkt in die Küche.

Margrit Liesch. Stellvertretend für alle Winzerfrauen. Dass Weine die längste Zeit von Männern gemacht wurden, ist primär mit dem landwirtschaftlichen Charakter der Weingüter zu erklären: Über weite Strecken konnten Winzertöchter im besten Fall ein Weingut in die Ehe einbringen. Margrit Liesch jedoch stellte den Betrieb erst auf biologische, später auf biodynamische Bewirtschaftung um – und machte Liesch Bioweine zur Pionierin im biologischen Weinbau der Schweiz.

9

Laura Schälchli. Mit ihrer Firma Sobre Mesa bietet Laura Anlässe und Beratung an und inspiriert viele Facetten der Esskultur. Zudem bringt sie als Mitgründerin von La Flor charaktervolle Schokolade auf den Tisch.

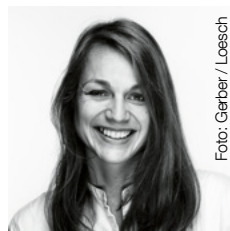


Foto: Gerber / Loesch

10

11, 12

Ruth Rogers, Rose Gray. Die Pionierinnen einer italienischen Küche, die auf maximale Klarheit und Transparenz setzt. Als die beiden Frauen in den späten Achtzigerjahren das River Café eröffneten, war das selbst für das coole London eine Neuheit. Mir gefällt der Partner-Spirit: Gemeinsam ist frau einfach stärker!

13

Fatéma Hal. In ihrem Restaurant Mansouria im elften Arrondissement von Paris kocht sie eine raffinierte und traditionelle marokkanische Küche. Fatéma Hal setzt sich für die Belange der Frau ein und nutzt ihr Lokal auch als Sitz für eine von ihr gegründete Organisation, die benachteiligte junge Frauen in der Küche ausbildet.

14

Grace Foster-Reid. Sie ist die Geschäftsführerin von Ecofarms, einem gemeindebasierten Unternehmen in Jamaika, das auf dem Hof ihrer Familie Honigprodukte herstellt. Rund um den Globus spielen Frauen bei der Veränderung des Lebensmittelsystems eine elementare Rolle, um eine wohlgenährte Welt zu schaffen. Und sie übernehmen immer mehr Aufgaben in der Lebensmittel- und Landwirtschaft: Weltweit sind 70 Prozent aller Landwirte weiblich.

15

Judith Baumann. Die beseelte Köchin. 1998 wurde sie als erste Frau in der Schweiz zum Koch des Jahres gekürt und führte über zwei Jahrzehnte das legendäre La Pinte des Mossettes, in dem sie sich, so erzählt sie, fühlte, als stünde es auf heiligem Boden. Die Wildpflanzen aus der Umgebung in ihre Küche zu integrieren war ein natürlicher, poetischer Ausdruck ihrer Kreativität. Inzwischen hat sie im Jura mit Partnerinnen ein Taoisten-Retreat aufgebaut, in dem sie, inspiriert von einem Besuch bei Jeong Kwan in Korea, die Fünf-Elemente-Küche zelebriert.

16



Céline Tschanz. Die Zürcher Gastronomin durch und durch! Beim Besuch im Restaurant Falken bewundere ich stets ihren Charme, ihr Charisma und ihr Top-Gastro-Know-how.

Corinne Zeltner, Bettina Ehrismann. Die beiden Zürcher Grafikerinnen verbindet nicht nur ihre Arbeit und ein gemeinsamer Freundeskreis, sondern auch ihre grosse Freude am Backen, Kochen und Essen. Ich erlebte sie mit ihrem gelungenen Kochexperiment und ihren durchaus lukrativen Nom-Nom-Kreationen dank meiner Zeit im Food-Coworking-Space Provisorium hautnah bei der Arbeit.

17,
18

Rachel Drori. Sie inspiriert mich, im fortgeschrittenen Alter auch noch (etwas) Geld zu verdienen. 2014 erfand die Unternehmerin eine Methode, mit der sich selbst während der Covid-19-Pandemie Tiefkühlkost ausliefern liess. 25 000 Dollar investierte sie anfänglich in Daily Harvest, heute beträgt ihr Nettovermögen rund 125 Millionen, während der Wert ihrer Firma bei rund 500 Millionen liegt.

19

20



Foto: Annabell Steiert-Efinghagen

Sophia Hoffmann. Vor vielen Jahren wurde ich von der Köchin und Autorin nach Berlin eingeladen und bekam zwei Doppelseiten in ihrem Kochbuch «Vegan Queens». Damals bewunderte ich sie für ihr MTW-finanziertes Projekt. Heute finde ich besonders stark, wie sie sich für Frauen starkmacht.

Vandana Shiva. Umweltaktivistin, Wissenschaftlerin, soziale Aktivistin und Globalisierungskritikerin aus Indien. Für ihr Engagement in den Bereichen Umweltschutz, biologische Vielfalt, Frauenrechte und Nachhaltigkeit wurde sie mehrfach ausgezeichnet, bekam sogar einen alternativen Nobelpreis verliehen, weil sie die Themen Frauen und Ökologie in den Mittelpunkt des Diskurses um moderne Entwicklungspolitik gestellt hatte. Vor rund 20 Jahren, als Shiva noch weniger bekannt war, sass ich in der ersten Reihe, während sie einen Vortrag über ihr Projekt mit Anbauerinnen von rotem Reis in Indien hielt.

21

22



Foto: Mike Niedhauser

Andrea Staudacher. Mit dem Future Food Lab bietet sie Erlebnisse zum Essen der Zukunft an, gegenwärtig produziert sie als Künstlerin mit dem Future Death Lab Wissen zur Gegenwart und Zukunft von Sterben und Tod. Ich durfte Andrea selbst als Studentin an der Zürcher Hochschule der Künste erleben und war mit ihr im Club auf SRF zu Gast, als es ums Insektenessen ging: Wir sind nicht immer gleicher Meinung, aber ich schätze sie als Arbeitskollegin im Rahmen ihrer Tätigkeit sehr.

23

Rosa Tschudi. Die «Grande Dame der helvetischen Küche». 1995 übernahm sie das Restaurant Gian Grossi in Zürich und führte es bis zu ihrem Ruhestand 1997. Für ihre Arbeit wurde sie sowohl dort als auch zuvor im Restaurant Tschudi mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet.



Foto: Marcel A. Meyer

Anna Lehmann. Mit einer Solaranlage produziert sie Strom, Wärme wird von den Kühlern zurückgewonnen, und auch bei den Rohstoffen achtet Anna auf Nachhaltigkeit. «Gutes, vollwertiges Mehl ist die Grundlage für jedes Gebäck», sagt die ehemalige Architektin, die den Bäckereibetrieb ihres Vaters übernommen hat. Mit der Vegan Kitchen and Bakery durfte ich 2008 bereits mit ihr zusammenarbeiten, heute mache ich das mit meinen Caterings – und bin ein Fan.

24

Maya Minder. Fermentista, Künstlerin, Aktivistin. Sie lehrt an Stefan Wiesners Naturakademie im Entlebuch und ist, neben dem Kochen und Fermentieren, in der globalen Open-Science-Bewegung aktiv, die marginalisierten Gruppen den Zugang zur Wissenschaft erleichtert. Inspiriert von der Alchemie mit Mikroorganismen in der Fermentation, zitiert sie gern den Spruch: «We have always been biohackers.» Maya ist Vorstandsmitglied des Kunst- und Kulturfestivals Food Culture Days in Vevey, engagiert sich in der Zentralwäscherei Zürich in einem Hackerspace und verkauft ihr lokal produziertes veganes Kimchi mit der Einmach-Bibliothek.

25



Wenonah Hauter. Sie beschäftigte sich intensiv mit Lebensmittel-, Wasser-, Energie- sowie Umweltthemen und untersucht in ihrem Buch «Foodopoly: The Battle Over the Future of Food and Farming in America» die Kontrolle der Unternehmen über unser Lebensmittelsystem.



26

27

Jeong Kwan. Als ich sie in der Netflix-Serie «Chef's Table» bewunderte, wusste ich nicht, dass ich sie etwas später in Zürich ganze drei Tage lang würde begleiten können. Im Rahmen eines Tempel-Dinners im Museum Rietberg durfte ich die Südkoreanerin zur pflanzenbasierten Kulinarik interviewen – und sie und ihr Team zu einem privaten Znacht in mein ehemaliges Restaurant einladen. Da einer der Köche im Taxi keinen Platz mehr hatte, nahm ich ihn mit meinem Transportvelo mit. Als Jeong Kwan das sah, bat sie mich, sie nach dem Essen so zurückzufahren. Es fühlte sich für mich an, als würde ich Buddha selbst befördern.

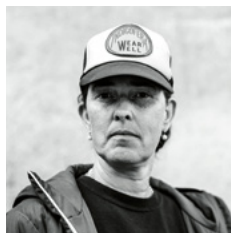


28

Ertharin Cousin. Die Exekutivdirektorin des Welternährungsprogramms der Vereinten Nationen leitet die Organisation mit mehr als 25 Jahren Erfahrung im Kampf gegen Hunger und Ernährungsprobleme weltweit.

Fannie Merritt Farmer. 1887 sollten Frauen an der Boston Cooking School nach einem zweijährigen Lehrgang als Köchin arbeiten können. Farmer jedoch wurde an der Schule erst Lehrerin, dann sogar Direktorin. Sie gilt als eine der ersten Vertreterinnen der Auffassung, Kochen sei sowohl Kunst als auch Wissenschaft, und soll ihre Rezepte so lange getestet haben, bis sie eine exakte Vorstellung von Kochzeiten und Dosierungen hatte. 1896 veröffentlichte sie auf eigene Kosten das Buch «Boston Cooking School», in dem sie jedem Rezept eine genaue Liste der Zutaten vorstellte – ein Novum in der Kochbuchbranche der USA.

29



30

Sandra Knecht. Sie sorgte dafür, dass ich mein Konzept «Fleisch und vegan» umsetzen konnte, indem sie für mich vertretbares Roadkill-Fleisch organisierte und damit kochte. «In der Kunst wie beim Kochen ist es wichtig, dass man sich selbst verorten kann», sagt Sandra. Sie macht keine liebliche Küche, nennt sich in ihren Aromen eher krass – mit einem spürbaren Hang zur Balkanküche. Von Feuer, guter Kohle und Rauch ist sie angefressen. «Mich interessieren die archaischen, handwerklichen Prozesse – vor allem, wenn sie von einer Frau gemacht werden.»

31

Suzie Yorke. Beeindruckend. Im Alter von 50 Jahren nahm sie ihre Ersparnisse und gründete ein Unternehmen, um die Nordamerikaner dazu zu bringen, mehr gesunde Fette und weniger Zucker zu essen.

Mette Lykke. Mit der Gründerin der Foodwaste-Firma Too Good To Go verbindet mich einiges. Wir haben denselben Jahrgang, sie beschäftigt sich intensiv mit Lebensmittelabfällen, wie auch ich das schon tat, und obwohl sie seit Mitte 30 Multimillionärin ist und nicht mehr arbeiten müsste, tut sie es trotzdem. Ohne selbst so reich zu sein, teile ich auch diese Einstellung. Seit 2017 treibt sie Too Good To Go voran, seit 2020 expandiert die Firma auch auf dem amerikanischen Markt.



Foto: Les Kaner

32



33

Elfie Casty. Obwohl sie nie zur Köchin ausgebildet worden war, eignete sie sich ein dermassen umfangreiches kulinarisches Wissen an, dass sie als Vertreterin der Nouvelle Cuisine internationales Renommee erreichte. 1978 wurde sie als erste Nichtfranzösin von der französischen Regierung mit dem Ordre du Mérite agricole ausgezeichnet. Neben ihrer Arbeit als Köchin war sie zudem als Kochbuchautorin tätig, sie trat im Schweizer und im deutschen Fernsehen auf und sie und amtete als Chefredaktorin der Zeitschrift Marmite.