

SCHWEIZER VISIONÄRE

Die Verzichtsprophetin

Wie die vegane Köchin und Kochbuchautorin Lauren Wildbolz die Probleme der Konsumgesellschaft lösen will

Sie gilt als Pionierin der veganen Küche in der Schweiz. Lauren Wildbolz' Vision reicht aber über den Tellerrand hinaus. Mit Herz und Ironie will sie die Menschen zu einem bewussteren Konsum bewegen.

Nadine Jürgensen

Wer bei Lauren Wildbolz zu Gast ist, fühlt sich wohl. Nach dem Shooting bleibt unser Fotograf gleich am Wohnzimmer ihrer Zürcher Kreis-4-Altbauwohnung nahe den Gleisen sitzen. Bei Espresso mit Mandelmilch aus Espresso-Geschirr hört ihm Lauren Wildbolz aufmerksam zu. Die grossgewachsene, zurzeit gerade blonde Frau ist eine warmherzige Gastgeberin. Es ist nicht verwunderlich, dass sie es war, die vor vier Jahren in der Schweiz das erste vegane Restaurant eröffnet hat. Die damals noch kleine vegane Szene hatte einen neuen Treffpunkt. Das «Vegan Kitchen and Bakery» ist zwar schon wieder Geschichte. Dafür ist gerade Wildbolz' neuestes Kochbuch, «Vegan Kitchen and Friends», erschienen, in dem nebst ihren eigenen auch die veganen Rezepte ihrer (auch Fleisch essenden) Freunde enthalten sind.

Vor sechs Wochen ist Lauren Wildbolz Mutter geworden. Im bordeauxroten Tragtuch schlummert die kleine Tochter. Sie ist nicht mit auf dem Bild. «Es ist mir wichtig, als Geschäftsfrau wahrgenommen zu werden», sagt Wildbolz, die heute ein veganes Catering führt, verschiedene Kochkurse unterrichtet und regelmässig zum Thema Veganismus bloggt. Das Bild des veganen Öko-Mami forciert die 32-Jährige nicht: «Die vegane Ernährung von Kindern und Schwangeren polarisiert.»

Lust auf Jakobsmuscheln

Lauren Wildbolz gelingt es, nicht als fundamentalistische Körnlpickerin wahrgenommen zu werden, die anderen vorschreibt, wie sie zu leben haben. Seit ihrem 14. Lebensjahr verzichtet sie auf Fleisch. Mit 19 fing sie an zu modeln, entgegen dem Wunsch des Vaters Jost Wildbolz, eines gefeierten Modefotografen. Dass sich mit dem Posieren vor der Kamera Geld verdienen lässt, wusste sie dank ihrer Mutter, die selber erfolgreich als Fotomodell arbeitete. Nach dem Vorkurs an der Kunstgewerbeschule reiste Wildbolz als Tauchlehrerin um die Welt. Irgendwann, so sagt sie,



Lauren Wildbolz möchte Menschen dazu bringen, ihre Kaufentscheide generell bewusster zu treffen.

ADRIAN BAER / NZZ

habe es sich komisch angefühlt, auf Fische zu zeigen und ihren Gästen, mit der Hand den Bauch reibend, zu signalisieren, dass diese schmackhaft seien. Somit wurden nach dem Fleisch auch Fische vom Speiseplan gestrichen. «Auch wenn ich zugeben muss, dass ich in den Ferien am Meer manchmal grosse Lust auf Jakobsmuscheln verspüre.»

Für Lauren Wildbolz hat Veganismus ganz klar auch mit Verzicht zu tun. Bald kaufte sie auch kein Leder und keine anderen tierischen Produkte mehr ein, trug aber noch ihre alten Lederschuhe, bis sie auseinanderfielen. Eine Lederjacke ihrer Mutter verschenkte sie irgendwann. Heute würde sie Artikel tierischen Ursprungs nicht einmal mehr verschenken.

Produkte aus Tofu oder Seitan, die Fleischprodukte imitieren, findet Wildbolz okay, auch wenn sie sie selber kaum konsumiert – es sind ihr darin zu viele künstliche Inhaltsstoffe enthalten. Sie fragt zurück: Warum sollte jemand, der aus ethischen Gründen kein Fleisch isst, aber den Biss und den Geschmack davon vermisst oder seine Kochgewohnheiten nicht umstellen mag, nicht

darauf zurückgreifen? Lauren Wildbolz sieht diese Debatte locker. «Veganes Essen grenzt niemanden aus, sondern schliesst alle ein», lautet ihr Credo.

Für Wildbolz ist es ein Erfolg, dass der Veganismus in den letzten Jahren auch in der Schweiz salonfähig geworden ist. Veganer verkörpern – auch dank ihr – nicht mehr nur das Image von radikalen Bekehrern. Mittlerweile hat Lauren Wildbolz mit Auftritten in Fernsehen und Radio auch schon nationale Bekanntheit erlangt.

Die Vision

Die Massenproduktion von Fleisch, Milch oder Leder ist für Lauren Wildbolz Ausgangspunkt ihres Verzichts: «Wenn sie sich darüber informieren, was mit den Tieren geschieht, wollen das immer weniger Menschen verantworten.» Indem sie den Verzicht vorlebt und zeigt, dass es möglich ist, auch ohne tierische Produkte lustvoll zu essen, sollen andere zum Nachahmen animiert werden. Sich auch nur ab und zu vegan zu ernähren, sei schon positiv. – Es geht ihr aber um viel mehr, als «nur» um den

Veganismus. Letztlich geht es Lauren Wildbolz um den Konsum in seiner Gesamtheit. «Nicht alle Probleme sind gelöst, wenn wir keine tierischen Produkte mehr konsumieren.» Ihre Vision ist es, Menschen dazu zu bringen, ihren Konsum zu hinterfragen und bewusster Kaufentscheidungen zu treffen – oder ganz auf gewisse Produkte zu verzichten. Lauren Wildbolz ist überzeugt, dass die meisten Konsumgüter zu günstig sind. Damit verringere sich auch deren Wertschätzung. Auf Food-Waste, das Wegwerfen von noch essbaren Lebensmitteln, aufmerksam zu machen, ist ihr ein grosses Anliegen.

Als Abschlussarbeit ihres Bachelorstudiums an der Hochschule der Künste in Zürich hat Lauren Wildbolz während zweier Wochen am Sihlquai ein temporäres Restaurant betrieben, in dem sie täglich für 50 bis 70 Personen kostenlos zu Mittag kochte – zubereitet nur mit Lebensmitteln aus der Abfalltonne. Sogar die Möbel stammten aus dem Müll. Diese Idee hat sie mittlerweile mit dem Konzept «Good food for you for free» weiter umgesetzt. Beispielsweise mit einem edlen Dinner mit elf Gängen im

«La Perla» an der Zürcher Langstrasse oder dem Anlass «Taste the Waste», der im September in Horgen stattfindet. Sponsoren sind Detaillisten aus der Umgebung, die gewisse Lebensmittel nicht mehr verkaufen können oder dürfen, die aber noch einwandfrei sind. Die Teilnahme an den Essen ist kostenlos.

Selber entscheiden

Inzwischen ist ihre kleine Tochter aufgewacht. Sie trinkt an der Brust. Wir kommen doch noch auf das umstrittene Thema Kinder und Veganismus zu sprechen. Wie wäre es, wenn sie nicht genügend Milch hätte und auf Milchpulver zurückgreifen müsste, das ja aus Kuhmilch hergestellt wird? Es ist eine Suggestivfrage, denn offensichtlich besteht kein Bedarf. Lauren Wildbolz würde aber auch hier eine Sojaersatzmilch wählen.

In der Schwangerschaft, in der viele Mütter – auch jene, die sich nicht vegan ernähren – Eisenmangel haben, hatte Lauren sogar sehr gute Werte. «Die Ärzte waren überrascht.» Geholfen hat die Spirulina-Alge, die sie auch auf ihrem Blog vorstellt. Gelüste, wie sie viele Schwangere haben, hatte sie keine, aber sie habe gegen ihre Gewohnheit öfters veganen Käse gegessen. Geht es um für sie wichtige Themen, ist Lauren Wildbolz sehr belesen und online gut vernetzt. Die Mutter hat sich während der Schwangerschaft sehr bewusst ernährt, sie weiss, worauf sie achten muss, damit beim Kind keine Mangelerscheinungen auftreten.

Wird sie ihr Kind vegan ernähren? «Ja. Aber wenn sie einmal auswärts in ein Würstli beisst oder eine Rahmorte an einem Kindergeburtstag isst, dann ist das kein Problem. Wir wollen unserer Tochter etwas vorleben, aber sie soll selber entscheiden, wie sie leben möchte. Wenn das nicht gleich ist wie bei ihren Eltern, werden wir das respektieren.»

SCHWEIZER VISIONÄRE

Diesen Sommer trifft sich die NZZ mit Persönlichkeiten, die nicht im Mainstream schwimmen, sondern sich ihren eigenen Visionen verschrieben haben. Die Menschen hinter den Ideen – betreffen diese nun Natur, Kunst, Architektur, Gesellschaft oder Politik – werden in den nächsten Wochen vorgestellt.

 www.nzz.ch

Gerettete Kleinode auf dem Bürgenstock

Denkmalpflege und Investoren arbeiten bei der Realisierung des neuen Tourismus-Resorts zusammen

Ein Schutzplan sorgt dafür, dass auf dem Bürgenstock wertvolle Zeugen des Schweizer Tourismus nach dem Zweiten Weltkrieg erhalten bleiben. Das häufig umgebaute Grand-Hotel wurde teilweise abgerissen.

Erich Aschwanden, Bürgenstock

Momentan ist der Bürgenstock, wo ab 2017 ein luxuriöses Tourismus- und Wellness-Resort Gäste aus aller Welt empfangen soll, ein eher ungastlicher Ort. Kein Wunder – wird doch hier auf der Krete über dem Vierwaldstättersee fast eine halbe Milliarde Franken verbaut. Investoren aus Katar erstellen hier 3 Hotels mit rund 400 Zimmern, 68 Residence-Suiten sowie ein 10 000 Quadratmeter grosses Alpine Spa. Dies nicht auf der grünen Wiese, sondern auf dem Gebiet, das vom Geist einer ehemals weltbekanntesten Tourismusdestination durchdrungen ist.

Regelmässiger Besucher auf der riesigen Baustelle ist daher Gerold Kunz.

«Das Ensemble auf dem Bürgenstock hat einen ganz besonderen Wert für die Schweizer Tourismusgeschichte nach dem Zweiten Weltkrieg», hält der Nidwaldner Denkmalpfleger fest.

Wie in den Rocky Mountains

Es sind nicht die markanten Hotelkästen «Palace» und «Grand», die aus seiner Sicht von der Substanz her besonders wertvoll und deshalb erhaltenswert sind. Zwischen den beiden dominierenden Hotels sind in den 1950er und 1960er Jahren eine ganze Reihe von Kleinbauten entstanden, die das Bürgenstock-Resort nach der Belle Epoque in die Ära des modernen Tourismus versetzten. Ein nierenförmiger Swimmingpool mit halbrundem Garde-robengebäude, der frühere Gübelin-Basar, eine Wetterstation und ein Stickergebäude bilden gewissermassen ein Dorf innerhalb des Resorts.

Showprominenz wie Audrey Hepburn, Sofia Loren und Charlie Chaplin, aber auch Politiker von Weltruf wie Konrad Adenauer oder Indira Gandhi fanden hier eine mondäne Einkaufs-

meile vor. Einheimische Architekten wie Otti Gmür, Romeo Ugolini oder Otto Dreyer setzten praktisch durchweg auf natürliche Materialien wie Naturstein, Holz und Glas. So entstanden Gebäude, die auch in den Rocky Mountains hätten stehen können und einen Hauch von Amerika in die Zentralschweiz brachten. Die Investoren wollten den Bonus der Tradition, die der Bürgenstock dadurch hat, unbedingt nutzen.

Nachdem Kunz erkannt hatte, wie viel Originalsubstanz im historischen Zentrum des Bürgenstocks steckte, setzte er sich mit der Bauherrschaft, der Nidwaldner Regierung und den Gemeinden an einen Tisch. Ein Fachgremium erarbeitete schliesslich einen Gesamtplan, der die verschiedenen Gebäude unter Denkmalschutz stellte. Die historische Wetterstation wurde inzwischen bereits an anderer Stelle wieder aufgebaut.

Kritik an Teilabbruch

Heftig kritisiert wurde die Denkmalpflege, weil sie im Rahmen dieses

Schutzplans den Teilabbruch des 1873 eröffneten «Grand» zulies. Vom ältesten Hotel auf der markanten Krete über dem Vierwaldstättersee stehen momentan nur noch die Risaliten, wie die beiden markanten Eckkörper in der Fachsprache heissen. Der Mittelteil wurde abgerissen, zu einem späteren Zeitpunkt soll die Fassade wieder originalgetreu aufgebaut werden. Wie Bruno Schöpfer, Managing Director der Katar Switzerland AG, erklärt, versucht man so viel der ursprünglichen Bausubstanz des Hotels wie möglich zu erhalten. «Doch ein aus der Belle Epoque stammendes Hotel löst offenbar viel mehr Emotionen aus als gut erhaltene Zeugnisse aus den 1950er Jahren», stellt Schöpfer fest. Dies gelte es für die künftigen Gäste zu erhalten.

Allerdings stellte sich im Verlauf der Untersuchungen heraus, dass das Grand-Hotel in den letzten 140 Jahren häufig umgebaut worden war und kaum noch etwas mit dem ursprünglichen Gebäude zu tun hat. Anstelle der kleinen Hotelzimmer, die ursprünglich nur für den Sommerbetrieb vorgesehen waren, entstehen nun moderne Residence-Sui-

ten. Gleichzeitig erfüllt der Neubau alle feuerpolizeilichen Anforderungen und ist erdbebensicher.

Komfort trotz Schutz

Gemäss Schöpfer braucht es ergänzend zum touristischen Angebot auf dem Bürgenstock auch eine genügend grosse Anzahl von dauerhaft bewohnten Residenzen. «Sowohl bei den Hotelzimmern wie auch bei den Residenzen sind die Kunden nicht bereit, aus denkmalgeschützten Gründen Kompromisse einzugehen», sagt er aus Erfahrung. Mit dem «Royal Savoy» in Lausanne und dem Hotel Schweizerhof in Bern besitzt die Investorengruppe aus Katar in der Schweiz zwei weitere historische Hotels.

Aus der Optik von Gerold Kunz, der die Jury Historisches Hotel des Jahres präsidiert, wäre ein kompletter Neubau besser gewesen. Wichtig ist aus Sicht der Denkmalpflege, dass sich das Bürgenstock-Resort innerhalb des Landschaftsraums Vierwaldstättersee weiterhin durch seine prägnante Silhouette bemerkbar macht und als Gesamtensemble erhalten bleibt.