

Eine Frau taucht tief und steht am Herd

Sie war Fotomodell, Tauchlehrerin, ist begeisterte Technical-Diverin und eröffnete das erste vegane Restaurant in Zürich: Lauren Wildbolz (34) hat ihre Träume verwirklichen können. Sie ist auch Mutter eines einjährigen Mädchens und hat an der Hochschule für Kunst den «Master in Fine Arts» abgeschlossen.

■ Interview von Charly Bieler, Bilder von Jost Wildbolz

Wildbolz. Der Name verpflichtet: Ihre Mutter Sandra war ein international beehrtes Model, ihr Vater Jost ist ein bekannter Fotograf, sein Zwillingbruder, Onkel Klaus, ist Schauspieler, Darsteller in unzähligen Spielfilmen und Fernsehserien. Und nun also Lauren, die schon zu Gast bei Kurt Aeschbacher war und dort über die vegane Küche berichten konnte. Ich habe Lauren und ihre Mutter auf den Malediven kennengelernt, wo sie den OWD machte – mit 14 Jahren. Sie entpuppte sich als wahres Tauchtalent. Kein Wunder, denn sie sagt im Rückblick: «Es war mein Jugendtraum, einmal Tauchlehrerin zu werden». Die tr sprach mit dem Multitalent im neuen Toni-Areal in Zürich, wo Lauren kürzlich ihre Ausbildung abgeschlossen hat.

taucher revue: Lauren Wildbolz, womit hast du dein erstes Geld verdient?

Lauren Wildbolz: Als Fotomodell, im Alter zwischen 19 und 23 Jahren. Aber ich war nicht so glamourös wie meine Mutter, die international tätig war. Ich habe mich eher als «Provinz-Model» mit Aufträgen in Deutschland, Österreich und der Schweiz begnügt. Ich habe dabei gut verdient, aber daneben immer wieder Jobs in der Gastronomie angenommen.

Einstieg als Model mit 19. War das nicht etwas gar spät? Doch schon. Eigentlich wollte ich ja mit 16 Jahren in die Fussstapfen meiner Mutter treten. Das wäre der ideale Zeitpunkt für einen Einstieg gewesen. Aber mein Vater liess das nicht zu. Schon damals war es aber mein Traum, Reisen und Tauchen miteinander verbinden zu können.



Jetzt hast du dich aber ganz anderen Tätigkeiten zugewandt. Du hast die vegane Küche entdeckt und hast dir damit sogar dein Studium finanzieren können.

Ich habe mit 13 Jahren mein letztes Stück Fleisch verzehrt und wurde aus Überzeugung Vegetarierin. Oder präziser gesagt zur «Pseudo-Vegetarierin», denn Fischen und Muscheln konnte ich damals trotzdem nicht widerstehen. Vor fünf Jahren habe ich das erste vegane Restaurant in Zürich eröffnet (vegan kitchen and bakery) und vor Kurzem das Restaurant an die vegane Firma Soyana verkauft. Seit Längerem leite ich ein Catering-Unternehmen mit dem Namen vegan kitchen. Ich gab auch Kochkurse im vegetarischen Restaurant Hiltl und an der Migros Klubschule. Neuerdings arbeite ich an meinem zweiten Kochbuch, in dem ich mich mit der veganen Ernährung in der Schwangerschaft bis zum Kleinkind auseinandersetze.

Für deinen Bachelor-Abschluss hast du ein besonders interessantes Ernährungsprojekt verwirklicht. Wie ging das?

Lauren Wildbolz in einer PADI-Werbekampagne.

Ich befasste mich intensiv damit, weggeworfene, aber noch einwandfreie Lebensmittel zu edlen Mehrgang-Menüs zusammenzustellen. Dafür durchwühlte ich Container von Grossverteilern. Es ist als «Dumpster Diving» bekannt, Mülltauchen.

Womit wir beim Thema Tauchen angelangt sind. Erzähl!
«Mein Leben als Taucherin verlief sehr turbulent. 2003 wollte ich mit meinem verdienten «Modelgeld» auswandern und nur noch tauchen. Deshalb habe ich zunächst ein halbes Jahr gratis bei einer Tauchschiule auf den Kapverden gearbeitet, um dort den Divemaster machen zu können. Ich blieb schliesslich ein Jahr dort und bin später nochmals für ein Dreivierteljahr als Tauchlehrerin zurückgekehrt. Dazwischen machte ich wieder einen Abstecher in den Modelberuf, indem ich für eine PADI-Kampagne für Plakate und Kursunterlagen posierte. Dadurch bin ich zu Sinai Divers in Sharm el Sheikh gestossen. Dort habe ich gearbeitet und schliesslich als Tauchlehrerin abgeschlossen.

Mit Jugendlichen auf dem Segelschiff Ruach.



Ein Bild aus der PADI-Werbung.

Wie wurdest du Techtaucherin?

Ich wollte noch mehr lernen. Und weil es in der Szene noch fast keine Frauen in dieser Disziplin gab, war der Reiz natürlich gross. Ich reiste nach Dahab, um mich ausbilden zu lassen. Ich habe schliesslich alle Stufen bis zur Advanced Trimix Diverin durchgemacht. Diese Zeit war mehr Schulung als Job, denn ich habe feststellen müssen, dass ich bis dahin übers Tauchen eigentlich nicht sehr viel wusste. Es brauchte dazu eine intensive Schulung und eine äusserst seriöse Vorbereitung.



Lauren beim Kochen in ihrer Vegan-Küche.

Was macht den Reiz des Techtauchens aus?

Es ist die Faszination in der Tiefe, die neuen Perspektiven, die ganze Unterwassertopografie, die einem als normalen Presslufttaucher verborgen bleibt, all die Steilwände und Klippen, das ganze Raumgefühl in der unendlichen Wasserlandschaft ist grossartig.

Wo hast du sonst noch Tauchjobs ausgeübt?

Ich ging auf die Turks und Caicos Islands im Atlantik, um auf einem Liveaboard als Diveguide tätig zu sein. Das war sowas von schräg dort: Scharenweise schwerreiche Leute, welche das afroamerikanische Personal schufteten und bedienen liess. Das günstigste Zimmer, das ich fand, war im Airport Hotel für satte 90 Dollar!

Gibt es ein ganz besonderes Taucherlebnis, das du nie vergessen wirst?

Da fällt mir ein Trimix-Tauchgang im Bluehole von Dahab mit Tom Schwericke, meinem damaligen Lehrer und Freund,

ein. Es war eine fünfstündige Tauchexpedition – wohlverstanden ohne «Tröcheler», bis auf 80 Meter. Für dieses Erlebnis brauchte es eine seriöse Vorbereitung.

Sprichst du inzwischen perfekt Arabisch?

Das nicht, aber ich verstehe es einigermaßen. Und unserer Tochter haben wir einen ägyptischen Namen gegeben, Ranja.

Wie ging deine Tauchkarriere dann weiter?

Ich hatte die Aussicht, einen Traumjob zu ergattern, als Diveguide auf dem «Underseahunter» (Liveaboard), welches alle zwei Wochen zu den Cocos Islands vor Costa Rica aufbrach. Ich wartete lange auf eine Zusage, doch am Ende wurde nichts daraus. Deshalb ging ich zurück auf die Kapverden. Ich musste aber feststellen, dass die dortige Sklavenarbeit an die Substanz geht. Irgendwann begann ich auch den ganzen Tauchtourismus infrage zu stellen. Zufällig fand ich eine Stelle auf einem Schiff, auf dem Jugendliche mit Problemen untergebracht waren. Ich amtierte dort sowohl als Sozialpädagogin als auch als Tauchlehrerin, denn die jungen Gäste verfügten alle über ein Tauchbrevet. Finanziell war das für mich eine gute Zeit, denn ich erhielt einen Schweizer Lohn, hatte aber kaum Gelegenheit Geld auszugeben.

Apropos Geld: Für eine junge Frau bist du unglaublich viel in der Welt herumgekommen.

Schon, aber ich habe die kargen Verdienste stets entweder in meine Tauchausbildung oder in die Flüge zu neuen Tauchdestinationen oder für den Heimflug in die Schweiz investiert. Das Geld reichte immer knapp, um an Weihnachten heimzufliegen. Ich ging hie und da finanziell unten durch, habe auf einem Schiff Tauchsafaris begleitet, inklusive Kofferschleppen oder in der Küche aushelfen. Und auf Ibiza war ich als Köchin auf einem Katamaran unterwegs.

Welches war dein bisher schwierigster Tauchpartner?

Als ich auf den Kapverden als Divemaster tätig war, tauchte ich mit einem Gast an einem Platz mit Haien und starker Strömung. Der Mann war so ein Mächtigerntaucher, der alles besser zu wissen glaubte und wohl dachte, dass ich ihm als Frau ohnehin unterlegen bin. Dieser Macho liess sich nichts sagen, zeigte nie die Luft an. Er riss mir in Panik den Automaten aus dem Mund, so dass ich auf meinen zweiten Atemregler angewiesen war. Der Depp schaute nur auf sich, und



als er in 25 Metern Tiefe auch noch begann sein Jacket aufzublasen, machte er das Mass voll. Später, in Ägypten, hätte ich ihm als Tauchlehrerin für den Rest des Urlaubs Tauchverbot auferlegt.

Hältst du jetzt deine Tauchkarriere für beendet?
Keineswegs. Aber ich wollte nicht mein Leben lang als Tauchlehrerin tätig sein. Mit meinem neuen Leben als Mutter, Geschäftsfrau und Kunst-Aktivistin ist das Tauchen natürlich etwas in den Hintergrund gerückt. Als ich 2007 in die Schweiz zurückkehrte, mietete ich ein Atelier und begann meine Kunstausbildung. Ich war schon immer an Kunst und Kochen interessiert. Wie gesagt: Man soll seine Träume leben.

Und, wovon träumst du jetzt?
Der Höhepunkt wäre eine eigene Kochshow.

Weitere Infos
www.vegankitchen.ch

■ Lauren beim Abtauchen im unendlichen Blau.

