

DIE PIONIERIN

Vegane Kunst

Lauren Wildbolz hat das erste vegane Restaurant der Schweiz geführt. Auch Fleischesser mögen pflanzliche Kost, sagt sie.

TEXT: MURIEL GNEHM

FOTO: ANNE-GABRIELLE JÜRGENS

Gedämpfte Kartoffeln und Karotten, verfeinert mit Olivenöl und Koriander: Das ist eines von Lauren Wildbolz' Lieberichten. Ihr demnächst erscheinendes Buch «Vegan kitchen and friends» liefert auch hippere Rezepte, etwa für Sushi, Smoothies und Cupcakes. Es ist das erste Schweizer Kochbuch, das Menüvorschläge von Pionieren der veganen Küche versammelt.

2010 eröffnete Lauren Wildbolz in Zürich das erste vegane Restaurant der Schweiz. Zwei Jahre später musste die «Vegan Kitchen and Bakery» schliessen, weil das Startkapital zu klein war und die Zahlen rot blieben. Den Gästen aber, sagt sie, hätten die Menüs gemundet.

Das Straucheln hat die 33-Jährige weder enttäuscht noch entmutigt. Sie kurvt mit dem Velo durch die Stadt, im Anhänger all die Zutaten, die es für ein Vegan-Catering braucht. Und sie steht in der Klubschule Migros am Herd. Und hält Vorträge. Wildbolz ist überzeugt, dass Veganismus kein kurzlebiger Trend ist, sondern seinen Platz im Speiseplan finden wird. Auch bei den Fleischessern. «Aus gesundheitlichen Überlegungen und fürs gute Gewissen.»

Der Berufsberater riet Wildbolz zu einer Lehre als Köchin. Ihr schwebte anderes vor: Sie wollte Künstlerin werden. Heute ist der Veganismus ihr künstlerisches Medium. Zur Missionarin ist sie aber nicht geworden: Ihre Tochter, die bald zur Welt kommt, soll auch mal ein Würstli über die Glut halten dürfen. Wenn sie denn möchte. 🐾

www.vegankitchenandfriends.ch



Auf dem Markt findet Lauren Wildbolz alles, was sie für ein Vegan-Catering braucht.