

VEGAN VS.
WURST Akti-
vistin Lauren
Wildbolz (li.)
und Autorin
Sarah Lau



Es geht um die WURST

Normalerweise ist unsere Autorin tolerant. Nur eingefleischten PFLANZENESSERN begegnet sie auffallend aggressiv. Kein Einzelfall, wie die vegane Aktivistin Lauren Wildbolz beim Küchentalk erzählt

TEXT SARAH LAU



Wenn ich das schon lese: Aktivistin für Veganismus – pft! Es ist ganz merkwürdig, aber ich finde wenig unsympathischer, als Menschen, die essenstechnisch dogmatisch werden. Und das unterstelle ich Lauren Wildbolz, Köchin und selbst ernannte Aktivistin für Veganismus aus Zürich. Glücklicherweise lächelnd blickt sie mich auf den Fotos im Internet an, als ich mich auf unser Treffen vorbereite. Mit einer prall gefüllten Gemüsebox in den Händen, versteht sich. Ich lese nach, dass sie sich auch für eine Ausbildung als Künstlerin und Köchin entschieden hat, „weil sie die Welt verbessern“ will – was ich augenblicklich mit der Ausrottung von Mördern, sprich Fleischessern wie mir, gleichsetze. Ich höre mich selbst verächtlich schnaufen, als ich erfahre, dass Wildbolz ausschließlich Kosmetik auf Pflanzenbasis benutzt und statt Lederschuhen Stiefeletten aus Hightechmaterialien kauft. „Na, du bist ja eine ganz Saubere“, denke ich. Und schmiere mir ein Wurstbrot.

Nun ist es nicht so, dass ich einer Metzgersdynastie entstamme und jeden Sonntag ein Schwein schlachte. Ich esse zwar Fleisch, allerdings in einem, wie ich befinde, verantwortungsvollen Maße, zweimal die Woche und ausschließlich bio. Wenn ich allerdings jemandem gegenüberstehe, der mir sagen will, wie ich zu leben habe, und mir zu verstehen gibt, dass ich ein verantwortungsloses Umweltschwein und Tierquäler bin (und genau das tun Veganer ja gern mal), mutiere ich zum trotzigsten Teenager. In meinem Fall heißt das: Ich überlege schon mal, was ich zu dem Interview anziehe. Leider kenne ich niemanden, der Schlangenlederboots besitzt.

Als ich mich selbst dabei ertappe, wie ich böse vor mich hin schimpfe, halte ich inne. Und muss lachen. Was ist eigentlich mit mir los? Mir ist es doch sonst auch egal, wie Menschen leben, woher sie kommen, wie sie lieben und an was sie glauben. Veganern aber unterstelle ich offenbar per se, dass sie Despoten sind, frei von Toleranz und Sinnlichkeit, besessen von dem Auftrag, Menschen wie mich zu brechen. Da gibt es nur eins, hin zur Quelle des Übels.

Als ich vor der Zürcher Altbauwohnung stehe und die Klingelschilder nach Wildbolz durchforste, bin ich fast eine Stunde zu spät. Baustelle auf der Autobahn. Mir ist es abgrundtief peinlich, aber als ich vor der richtigen Tür stehe, öffnet Lauren und drückt mich herzlich. „Alles egal, wir haben noch genug Zeit. Nachher kommt noch ein Fernseheteam, aber erst nach dem Mittagessen. Magst du mir beim Kochen helfen?“ Ich bin überrumpelt von der Freundlichkeit, sie weiß doch, dass ich eigentlich hier bin, um zu streiten. Entschlossen, mich nicht einlullen zu lassen, wasche ich mir die Hände. Während ich Zwiebel und Knoblauch in kleine Stücke schneide, brutzelt Lauren in der kleinen Küche altbacke-

nes Vollkornbrot in der Pfanne. Ich erfahre, dass sie schon als Kind Vegetarierin wurde und mit 29 begann, sich vegan zu ernähren. Weil die morgendliche Müsli Milch ihr die Energie raubte und weil die Massenproduktion von Fleisch untrennbar mit der Milchindustrie zusammenhängt. Alles eine Frage der Ethik.

Ob sie mich als Mörderin beschimpfen will? „Ach, weißt du, die Zeiten, in denen ich jeden mit aller Macht bekehren wollte, haben sich gewandelt. Im ersten Jahr als Veganer denkt jeder von sich, dass er erleuchtet ist, und versteht nicht, dass der Rest der Welt nicht folgt. In der Zeit war auch ich pain in the ass. Neu-Veganern sage ich immer: Ich find's auch

Ob sie mich als Mörderin beschimpfen will, weil ich Fleisch esse?

toll, so zu leben, aber atmet durch, geht den Leuten nicht so auf den Senkel. Es bringt viel mehr, sich über kleine Erfolge zu freuen.“ Will heißen? „Ich freue mich, Menschen vegane Ernährung näherzubringen und will ihnen Denkanstöße geben.“ Also schreibt sie Kochbücher, diskutiert in Podiumsdiskussionen, zofft sich, lacht wieder und sieht zu, dass sie sich auf die gemeinsame Schnittmenge mit Fleischessern konzentriert. Schließlich hat mittlerweile jeder halbwegs vernünftig denkende Mensch schon mal etwas von grausamer Massentierhaltung und den Folgen für die Umwelt gehört.

Sie ist geschickt, nie geht sie mich direkt an, sondern äußert Kritik nur über Aussagen anderer Fleischesser. „Gerade war ich auf einer Podiumsdiskussion, auf der mir wieder mal einer der anderen Teilnehmer etwas von humanem Schlachten erzählen wollte, aber ganz ehrlich: Es ist doch einfach das Unmenschlichste überhaupt, jemandem das Leben zu nehmen.“ Man merkt ihr den buddhistischen Hintergrund und ihre Zeit in Asien an, nie würde sie einem anderen Lebewesen etwas zuleide tun. Mir wird klar, dass sie sich aus vollster ethischer Überzeugung weigert, Tiere zu essen und dafür alle Konsequenzen auf sich nimmt. Wenn sie auf Veranstaltungen mal mit Nicht-Vegetariern kocht, dann nur, um die Menschen an einen Tisch zu bekommen – und unter der Bedingung, dass ausschließlich Fleisch von überfahrenen Tieren verwendet wird, sogenanntes Roadkill-Fleisch. „Soll aber nicht so lecker gewesen sein, sicher wegen der ausgeschütteten Angsthormone“, sagt die Ex-Tauchlehrerin und grinst zufrieden.

Auf der Kunsthochschule lieferte sie als Abschlussarbeit ein zweiwöchiges Pop-up-Restaurant ab: „Ich habe recht früh pflanzliche Nahrung als mein Medium eingesetzt, für einen ethischen Ausdruck bei meinen Projekten. Ich →



ALLES SO SCHÖN BUNT HIER Vegan-Aktivistin Lauren Wildbolz überzeugte unsere Autorin mit Argumenten und ihrer Kochkunst

habe aber nie mit Essen gespielt. Meine Bachelorarbeit war ein Abfallrestaurant, gebaut aus Holzmüll und abgelaufenen Farben, und gekocht haben wir mit Lebensmitteln, frisch aus dem Müll. Das Thema Food Waste hat mich schon immer beschäftigt, und wir haben dort unter dem Motto ‚Good food for you for free‘ 14 Tage lang gratis jeden Mittag 70 Leute bekocht. So konnte ich ganz vielen Menschen die vegane Küche näherbringen. Daraus entstanden viele Folgeaufträge.“ Nie aber hat sie dafür Geld genommen. „Die Kunst entstand meiner Ansicht nach beim Essen und bei dem Nachdenken

*Es gibt keinen humanen Weg,
ein Tier umzubringen*

darüber, alles war gratis, also war für mich auch klar, dass ich mich für die gute Sache aufopfere und unentgeltlich koche.“ Vier Jahre lang hat Lauren Wildbolz das gemacht.

Nun bin auch ich kein gewissenloses Arschloch, muss aber in mich gehen und sehr lange überlegen, bis ich zu dem Schluss komme, nicht ansatzweise so einen idealistischen Einsatz gezeigt zu haben. Neben dem Food-Waste-Projekt hat die Schweizerin immerhin noch ein veganes Restaurant gehabt (was sie dann auch wieder verkaufte) und ihr Cateringunternehmen aufgebaut. „Ich habe mich in der Zeit total übernommen, aber eben auch viel gelernt, es war toll, auch

wenn ich viele Abende tot war.“ Ich schaue betreten auf meinen Zettel mit den vermeintlich explosiven Themen, die es noch zu besprechen gilt. Die Gefahren um Mangelerscheinungen aufgrund veganer Ernährung in der Schwangerschaft, gepanschten veganen Käse – und merke, eigentlich ist das alles gerade nebensächlich. Die Frau beeindruckt mich mit ihrer Überzeugung und ihrem Einsatz. Deswegen verstehe ich auch, dass sie sagt: „Aggro werde ich, wenn jemand keine Haltung zeigt und als einziges Argument aufbringt: Ich fress halt gern Fleisch, weil’s mir schmeckt. Da fällt es mir extrem schwer, Toleranz aufzubringen.“

Zeit, mich selbst zu hinterfragen. Und zu merken, dass meine Sozialisation bislang siegt – ich betrachte Rinder als Nutztiere, und natürlich ist es mir wichtig, dass ich Demeter-Milch von Kühen trinke, denen nicht die Kälber entrissen wurden, und das Fleisch von frei laufenden Rindern stammt. Der Umwelt zuliebe experimentiere ich äußert freudvoll mit Gemüse und Tofu und versuche, meinen Fleischkonsum so weit es geht zu reduzieren. Aber ich verstehe, was Lauren bewegt und weiß schon jetzt, dass ich noch mal bewusster auf meine Ernährung blicken werde.

Wir tasten uns immer weiter aneinander heran. Und sprechen ganz ohne Rage über die Möglichkeiten der Molekularbiologie, die immer gesündere und geschmacklich feinere Varianten von Fleischersatzprodukten auf den Markt bringt. Ihre Meinung: „Ich brauche so was nicht, aber ist doch toll, dass es so was gibt.“ Wie das so ist, wenn das Gegenüber mit offenen Armen dasteht, anstatt einen mit den erwarteten Vorwürfen zu überschütten. Da bröckeln die Ressentiments. Als ich meine mitgebrachten Würstel fürs Foto auspacke, bin ich versucht, wie bei einer Zigarette den aufsteigenden Duft wegzuwedeln. Plötzlich komme ich mir kindisch vor. Die Frau hat eine Haltung, und ich trample darauf herum. Sie nimmt es mir zumindest nach außen hin nicht übel.

Als das Essen fertig ist, tischen wir zusammen auf. Allein die vegane Käseplatte mit den leicht angeditschten Früchten (genau, hier wird nix unnötig weggeschmissen) sieht wunderbar aus, die Rote Bete schmeckt fantastisch, und nach den Kichererbsen bin ich schon jetzt süchtig. Ich wusste vorher schon, dass ich es köstlich finden würde, Lauren Wildbolz aber freut sich dennoch sichtlich, dass sie mit veganem Essen glücklich macht. Ich freue mich, dass ich keinerlei bitteren Beigeschmack mehr im Mund habe.

LESETIPPS

Lauren Wildbolz kocht für Kinder und Freunde: „Vegan Love“ (AT Verlag, 28 Euro); „Vegan kitchen and friends“ (Editions l’Age d’Homme, 28 Euro)



FOTOS SARAH LAU, PR



Mein kleiner Glücksmoment.

UNENDLICH ZARTSCHMELZEND.



Wann immer, wo immer Sie LINDOR genießen – es ist ein magischer Moment. Wenn die feine Schokoladenhülle bricht, verführt die unendlich zartschmelzende Füllung Ihre Sinne und trägt Sie sanft davon – ein Moment puren Chocoladenglücks. Lindor. Mein kleiner Glücksmoment – kreiert von den Lindt Maîtres Chocolatiers. Liebe und Leidenschaft für Chocolate seit 1845.