

25hours Hotels testet veganen Barfood in Zürich

Kürzlich hat das Hotel 25hours an der Langstrasse in Zürich **pflanzenbasierte Alternativen für das Essen an der Bar** eingeführt, kreiert von Küchenchef Sebastian Haase und Lauren Wildbolz. Bei Erfolg dürfte das Angebot auf weitere Häuser ausgeweitet werden.

TEXT RETO E. WILD

Gedämpfte Brötchen Bao Buns an einer Thai-Basilikum-Mayonnaise mit Peperoncini und Sesamöl, frittierte Pilze, Pastinaken-Pommes mit Trüffelmayonnaise oder mit Gemüse gefüllte Gyozas mit Harissa und Sojasauce – das erhalten die Gäste seit dem Veganuary an der Cinchona-Bar des Hotels 25hours an der Zürcher Langstrasse. Das vielfältige und sehr schmackhafte Angebot hat einen Nenner: Es ist pflanzenbasiert und von Asien inspiriert. Wer will, ordert eine Etagère mit den erwähnten Pilzen an einer Zitronengras-Mayonnaise und den Gyozas sowie Onigiri mit veganem Käse und Sojasauce zu 32 Franken.

Die Zürcher Food-Spezialistin Lauren Wildbolz (42), die sich seit 15 Jahren vegan ernährt, hat das Konzept geschrieben und mit Küchenchef Sebastian Haase realisiert. Wildbolz erklärt: «Wir wollten für das Angebot auf der Barkarte etwas rezeptieren, das sich ohne Mehraufwand für die Küche umsetzen lässt – möglichst mit Lebensmitteln aus dem Lagerbestand. Die Gerichte sollen Lust machen, mehr zu trinken und zu snacken.» Denn achtsames Essen und Trinken spiele eine zunehmend wichtige Rolle in unserer Gesellschaft, begründet 25hours Hotel den Schritt.

«Es geht allerdings nicht darum, den Gästen veganes Essen aufzuzwingen, sondern darum, ihnen feine Erlebnisse zu bieten», betont Wildbolz. Wer an der Bar unbedingt einen Fleischburger verdrücken möchte, kann diesen nach wie vor bestellen. Allerdings dürften nur sehr eingefleischte Karnivoren solche Gelüste empfinden, weil sich die «Future Cuisine performed by Lauren Wildbolz» als sehr reichhaltig zeigt. Sie sättigt schnell. Die vegane Mayorezeptur ist raffiniert und dürfte den meisten nicht als pflanzenbasierte Komposition auffallen. Wildbolz betont: «Wichtig ist, viel mit umami und hochwertigen, veganen Produkten zu arbeiten. Es wäre falsch, für den Barbetrieb eine leichte Rohküche zu kreieren. Die ganze Karte ist asiatisch angehaucht und sehr nah zur buddhistischen Küche.»

Pionierin und Zen-Buddhismus

Wildbolz unternahm vor Jahren eine längere kulinarische Reise nach Japan und sammelte so erste Erfahrungen mit dem Zen-Buddhismus und der buddhistischen Tempelküche. Ihr Restaurant «Vegan Kitchen and Bakery» war 2010 das erste vegane Restaurant in Zürich. Mittlerweile lebt sie von Kochkursen für Pro-



Lauren Wildbolz hat das Konzept für das Speiseangebot an der Bar geschrieben und zeigt sich mit dem Resultat zufrieden.

fis und der Beratung von Betrieben wie den Hotels von 25hours oder dem Zürcher Museum Rietberg, das jeweils ein Mittagsgeschicht komplett vegan anbietet, inklusive einer veganen Patisserie.

Wer will, kann sich auch im 25hours mit einem veganen Kubo-Dessert mit Heidelbeeren, Schokopanache, Mangopüree mit einem knusprigen Biskuitboden verwöhnen lassen. «Es sollte wie ein feines Sprüngli-Dessert sein, nur vegan. Gastronomen können das bei Transgourmet erhältlich, gefrorenes Produkt à la minute zubereiten und haben so keine Lebensmittelabfälle», sagt Wildbolz.

Das neue, vegane Angebot an der Langstrasse ist jeweils ab 12 Uhr an der Bar erhältlich. Das Hotel hat parallel dazu die Getränke- und die Cocktailkarte aktualisiert – auf Anraten von Wildbolz mit alkoholfreien Varianten wie etwa dem süffigen Schaumwein des deutschen Produzenten Kolonne Null. An den stark ausgelasteten Tagen von Donnerstag bis Samstag kann es sein, dass sich gegen 400 Gäste mit einem Drink an der Bar versorgen. Sollte das neue Food-Angebot bei der Kundschaft gut laufen, ist eine langfristige Kooperation zwischen Lauren Wildbolz und den 25hours Hotels geplant.