



Stadtgespräch mit Lauren Wildbolz

Sie hat das erste vegane Restaurant der Schweiz eröffnet und kocht schon mal ganze Menüs mit Lebensmitteln, die sie aus Containern rettet: Lauren Wildbolz führt ein Catering-Unternehmen und veranstaltet Begegnungen zwischen Kunst

Es ist zu erwarten, dass sich der Trend zur pflanzlichen Ernährung in der Schweiz und Europa im Jahr 2023 noch verstärken wird, wobei es durchaus möglich ist, dass wir uns bald fast zur Hälfte rein pflanzlich ernähren werden.

Immer mehr Menschen werden die gesundheitlichen, ethischen und ökologischen Vorteile einer pflanzlichen Ernährung entdecken und sich dafür entscheiden, ihren Fleisch- und Milchkonsum zu reduzieren oder komplett aufzugeben.

Die Lebensmittelindustrie hat erkannt, dass die Herstellung von pflanzlichen Produkten aufgrund ihrer längeren Haltbarkeit und geringeren Problematik im Umgang mit Bakterien und Salmonellen sinnvoller ist.

Daher ist es im Interesse der Branche, diese Produkte zu fördern. Dadurch sind pflanzliche Produkte in immer mehr Supermärkten, Restaurants und Cafés erhältlich.

Die pflanzliche Ernährung wird im Jahr 2023 noch weiter in den Mainstream rücken und es wird eine breitere Auswahl an pflanzlichen Produkten geben, die sich geschmacklich und von ihrer Konsistenz her kaum noch von tierischen Produkten unterscheiden.

unnötige Zusatzstoffe gelegt werden.

Die molekulare Milch wird voraussichtlich ein grosser Game-Changer sein, insbesondere für Convenience-Food und Backwaren, da viele Produkte oder Fertiggerichte dadurch veganisiert werden können.

Auch in der Gastronomie wird es eine grössere Auswahl an pflanzlichen Gerichten geben, da endlich mehr Produkte in grösseren Einheiten erhältlich sein werden.

So wird unter anderem die Firma Veganz eine Gastrolinie mit Stangenei auf den Markt bringen.

Parallel dazu wird die Diskussion um die Umweltauswirkungen der Tierhaltung und den Klimawandel weitergehen, was das Bewusstsein für diese Themen weiter schärfen wird.

Immer mehr Menschen werden sich deshalb für eine grösstenteils pflanzliche Ernährung entscheiden, die sich positiv auf die Umwelt auswirkt..

Wenn wir gemeinsam in eine kulinarische Zukunft schauen, wie sieht da dein Ausblick aus und was wünschst du dir?

In der Zukunft werden pflanzliche und alternative Proteine noch stärker im Fokus stehen. Es wird

Proteinquelle darstellen.

Der Einsatz von Präzisionsfermentation und auch zellulär hergestelltem Fleisch (Clean Meat) wird weiter zunehmen und zu einer neu gedachten Ernährungsweise führen: Unser Verständnis für Fleisch und Fisch, aber auch Milch und Ei, wird sich komplett verändern.

Zudem wird die Personalisierung von Lebensmitteln und Ernährungsplänen eine grössere Rolle spielen:

Dank der Fortschritte in der Gentechnik und der Analyse von Stoffwechselprozessen wird es möglich sein, Ernährungspläne auf individuelle Bedürfnisse und Vorlieben zuzuschneiden.

Auch die Digitalisierung und Automatisierung in der Lebensmittelindustrie werden weiter voranschreiten. Die Verwendung von Robotern und künstlicher Intelligenz in der Lebensmittelherstellung wird zu einer höheren Effizienz und Qualität der Produkte führen.

Ein weiterer Trend wird die Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung in der Lebensmittelproduktion sein. Es wird vermehrt auf lokale und saisonale Lebensmittel zurückgegriffen werden, um Transportwege zu minimieren und die Umweltbelastung zu reduzieren.

werden wichtiger werden.

Insgesamt wird die kulinarische Zukunft durch eine grosse Vielfalt an innovativen und nachhaltigen Produkten und Herstellungsverfahren geprägt sein, die individuelle Bedürfnisse berücksichtigen und einen positiven Einfluss auf die Umwelt haben.

Meiner Ansicht nach sind die beiden Schlagworte Reduktion und Innovation untrennbar miteinander verbunden, wenn es um die Zukunft der Kulinarik geht.

Ohne eine Reduktion des Konsums von Lebensmitteln insgesamt und eine gleichzeitige Innovation in der Herstellung und Entwicklung zukunftsweisender Produkte werden wir vor grossen Herausforderungen stehen.

Die Kombination dieser beiden Faktoren wird es uns ermöglichen, eine nachhaltige und zukunftsorientierte kulinarische Landschaft zu schaffen, die den Bedürfnissen von Mensch und Umwelt gleichermaßen gerecht wird



Was hältst du von den aktuellen Fleisch-Alternativen? Fluch oder Segen?

Ein Segen für Fleischesser!

Du betreust, bzw. coachest Köchinnen. Welche Erfahrungen mit Köchinnen konntest du über die Jahre machen? Wie wird "plant based" in der Gastronomie (deiner Meinung nach) umgesetzt?

Die meisten Köchinnen sind zunächst skeptisch, wenn es darum geht, pflanzliche Gerichte zuzubereiten. Oft haben sie keine Erfahrung mit dieser Art von Küche und sind unsicher im Umgang mit den Zutaten.

Ich erkläre ihnen dann immer, dass sie ihre Koch-Skills nicht neu erlernen müssen und dass sie eigentlich alle Fähigkeiten besitzen, die sie für die Zubereitung von pflanzlichen Gerichten benötigen.

bei der Zubereitung von veganen Gerichten die gleiche Sorgfalt anwenden wie bei Fleischgerichten, schmecken diese genauso gut.

Natürlich ist die höchste Kunst etwas "Krasses" aus Gemüse zu machen, aber nicht jeder Betrieb benötigt das.

Für ein klassisches bodenständiges Schweizer-Spezialitätenrestaurant empfehle ich beispielsweise ein veganes Züri Geschnetzelttes mit Dinkel-Seitan.

Wichtig ist, dass die veganen Gerichte zum Betrieb und zur Zielgruppe passen und somit authentisch sind.

Bei meinem Angebot "Plant-based Inspiration for Professionals" sehen die Köche und Köchinnen, wie lecker und vielfältig pflanzliche Gerichte sein können. Sie sind danach begeistert und offen für neue Ideen.

Es ist entscheidend, den Fokus nicht auf das Weglassen von tierischen Produkten zu legen, sondern auf die Vielfalt, Opulenz und die neuen kulinarischen Geschmackserlebnisse, die vegane Gerichte bieten können

Was hat es mit diesen lecker bunten Kubo-Würfeln auf sich?

Mühe machen, Desserts ohne Ei, Milch und Butter herzustellen.

Oft bleibt es bei einem einfachen Sorbet oder Fruchtsalat zum Nachtisch. Doch hier kommt Kubo ins Spiel und bietet eine Lösung für jedes Restaurant, das sich nicht aufwendig mit der Herstellung von veganen Desserts beschäftigen möchte.

Ich habe fünf spezielle Patisserie-Würfel entwickelt, die extra für die Gastronomie hergestellt wurden.

Kubo Classic ist beispielsweise eine köstliche Kombination aus wilden Schweizer Heidelbeeren, Mango und Aprikosen, durchzogen von einer cremigen Ganache und knusprigen Schokoladenböden.

Jeder Kubo ist ein Fest für die Sinne und wird alle drei Monate durch einen saisonalen Kubo ersetzt (siehe Bild).

Das Schönste an Kubo ist, dass es kein Foodwaste gibt, da es ein gefrorenes Produkt ist, jedoch super schnell in der Küche temperiert und servier bereit!

Der Gastronom kann Kubo auf seiner Dessertkarte anpreisen und je nach Saison mit

werden, kann es einfach im Tiefkühler aufbewahrt werden, ohne schlecht zu werden.

Mit Kubo können Restaurants ihren Kunden ein einzigartiges und köstliches veganes Dessert anbieten, ohne viel Zeit und Ressourcen investieren zu müssen.

Kubo Classic und die passende Saison wird bei Gmür und Transgourmet demnächst gelistet und kann bereits heute in grösseren Einheiten direkt bei Deliciel bestellt werden:
ronald.aeschbach@deliciel.com

ZUM MAGAZIN BEITRAG

FOOBY
WE LOVE FOOD

Zürich,
Switzerland.

Jelmoli

Food Zurich Newsletter

Bleibe auf dem Laufenden und abonniere unseren Newsletter.

E-Mail Adresse*

[Über uns](#) [Kontakt](#) [Impressum](#)

[Datenschutzerklärung](#) [Cookie Einstellungen](#)

DE | EN

© 2023 Copyright Food Zurich

