



Zum 60-jährigen Jubiläum des
Konsumentenforums Schweiz
Bern, 1. Dez 2021

**LAUREN
WILDBOLZ**

Die Zukunft der Ernährung

**LAUREN
WILDBOLZ**



**LAUREN
WILDBOLZ**

Successfully implemented projects



Vegan Kitchen and Bakery
First Vegan Restaurant in Switzerland.
(2010 to date/Sold to Soyana)

Müll mampfen

Lebensmittel frisch aus der Tonne: Künstlerin und Veganerin Lauren Wildbolz lädt zum Gratisessen.

Von Esther Banz
Wenige Tage bevor sie ihr Gratis-Restaurant eröffnet, ist Lauren Wildbolz noch mit dem Organisieren von Essen beschäftigt – auf dem Wochenmarkt mit Bäuerinnen reden, bei Läden im Kreis 5 vorstellig werden, aber auch Freunde wissen lassen, dass sie Lebensmittel, die sie selber nicht mehr brauchen, zu ihr bringen sollen. Die nächsten zwei Wochen, während der Diplomausstellung der Zürcher Hochschule der Künste (ZHDK), kocht die 32-jährige ausschließlich mit Nahrung, die sonst im Abfall landen würde – und mit solcher, die sie eigenhändig dort wieder rausgeholt hat. Containern oder Dumpstern nennt sich das Fischen von Lebensmitteln aus den Mülltonnen.
Jeweils an den Abenden wird die Künstlerin und Aktivistin an Containern sein, das Menü des folgenden Tages ergibt sich aus dem, was aus den verschiedenen Quellen zusammengekommen ist. Sie hat weder einen festen Menüplan noch Rezepte, «ich koche frei nach Fantasie und vor allem mit dem, was da ist». Denn das Ganze hat eine politische Dimension, wie alle Projekte von Wildbolz: «Fast die Hälfte der Nahrung hierzulande, wie in Europa und den USA, landet im Abfall. Mir dem Gratisrestaurant



Good Food for you for free.
(2012–2016) Food Waste Project and Restaurant



Cookbook N°1 Vegan Kitchen and Friends
Cookbook N°2 Vegan Love
On Hold: Cookbook N°3 Future Cuisine



Plantbox
Lock Down Covid -19 Project
Now New Start-up



Implemented new fully plant-based & organic Restaurant Concept

MAISON RAISON
radicale végétale

LAUREN WILDBOLZ

Restaurant Nr 1



Vegan Kitchen and Bakery
First Vegan Restaurant in Switzerland.
(2010 to date/Sold to Soyana)

Müll mampfen

Restaurant Nr 2

Lebensmittel frisch aus der Tonne: Künstlerin und Veganerin Lauren Wildbolz lädt zum Gratisessen.

Von Esther Banz

Wenige Tage bevor sie ihr Gratis-Restaurant eröffnet, ist Lauren Wildbolz noch mit dem Organisieren von Essen beschäftigt - auf dem Wochenmarkt mit Bäuerinnen reden, bei Läden im Kreis 5 vorstellig werden, aber auch Freunde wissen lassen, dass sie Lebensmittel, die sie selber nicht mehr brauchen, zu ihr bringen sollen. Die nächsten zwei Wochen, während der Diplomausstellung der Zürcher Hochschule der Künste (ZHDK), kocht die 32-Jährige ausschliesslich mit Nahrung, die sonst im Abfall landen würde - und mit solcher, die sie eigenhändig dort wieder rausgeholt hat. Containern oder Dumpstern nennt sich das Fischen von Lebensmitteln aus den Mülltonnen.

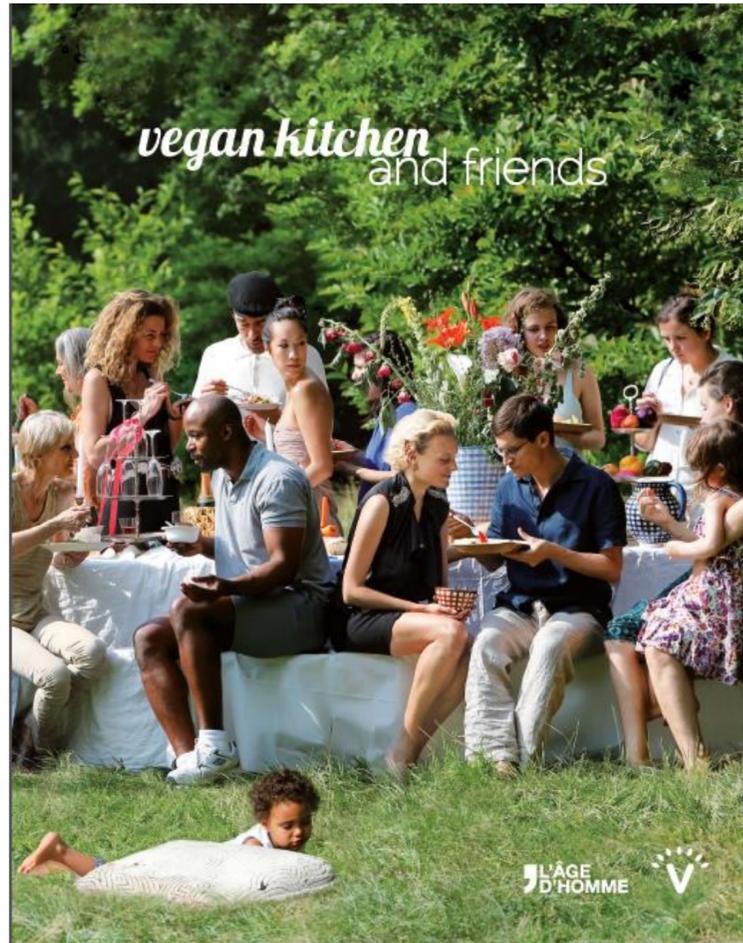
Jeweils an den Abenden wird die Künstlerin und Aktivistin am Container sein, das Menü des folgenden Tages ergibt sich aus dem, was aus den verschiedenen Quellen zusammengekommen ist. Sie hat weder einen festen Menüplan noch Rezepte, «ich koche frei nach Fantasie und vor allem mit dem, was da ist». Denn das Ganze hat eine politische Dimension, wie alle Projekte von Wildbolz: «Fast die Hälfte der Nahrung hierzulande, wie in Europa und den USA, landet im Abfall. Mit dem Gratisrestaurant



Good Food for you for free.
(2012–2016) Food Waste Project and
Restaurant

LAUREN
WILDBOLZ

Kochbücher



Cookbook N°1 Vegan Kitchen and Friends
Cookbook N°2 Vegan Love
On Hold: Cookbook N°3 Future Cuisine



LAUREN
WILDBOLZ

Kochshow



Plantbox
Lock Down Covid -19 Project
Now New Start-up

LAUREN
WILDBOLZ

Consulting



Implemented new fully plant-based & organic
Restaurant Concept

Back to the Future

X3.de

LAUREN
WILDBOLZ



Zurück in die Zukunft
Die Geschichte der
pflanzenbasierten Ernährung

Die Zukunft der Ernährung

Zurück in die Zukunft

Die Geschichte
der pflanzenbasierten
Ernährung



Vegetarisch leben

Die Notwendigkeit
fleischloser Ernährung



**LAUREN
WILDBOLZ**

Japanisches Tempel Gericht: Shojin Ryori



LAUREN
WILDBOLZ



**LAUREN
WILDBOLZ**

Mock Meat / Fleischanalogien

Pflanzliches Fleisch, veganes Fleisch, Fleischersatz, Fleischattrappe, Fleischalternative, Fleischimitat oder vegetarisches Fleisch, manchmal auch abwertend als Fleischimitat bezeichnet

Meat analogue

From Wikipedia, the free encyclopedia

"Vegetarian meat" redirects here. For the rock band, see [Vegetarian Meat \(band\)](#).



This article **needs additional citations for verification**. Please help [improve this article](#) by adding citations to reliable sources. Unsourced material may be removed and the article may become [vandalism](#).
Find sources: "Meat analogue" – news · newspapers · books · scholar · JSTOR (November 2009) (Learn how and when to remove this template message)

A **meat analogue**, also called a **meat alternative**, **meat substitute**, **mock meat**, **faux meat**, **imitation meat**, **vegetarian meat**, or **vegan meat**, approximates certain [aesthetic](#) qualities (such as [texture](#), [flavor](#), and [appearance](#)). Generally, *meat analogue* means a food made from vegetarian ingredients, and sometimes without animal products such as dairy. Many analogues are [soy-based](#) (e.g. [tofu](#), [tempeh](#)) or [gluten-based](#), but not all. They are often used to reduce their [meat consumption](#), and people following religious [dietary laws](#) in [Hinduism](#), [Judaism](#), [Islam](#), and [Buddhism](#).

[Tofu](#), a popular meat analogue made from soybeans, was known in China during the period of the Western [Han dynasty](#) (206 BCE – 9 CE).^[1] A document written by Tao Gu (903–970) describes how tofu was used in [Buddhist cuisine](#) in China and other parts of [East Asia](#).^[2] In today's China, tofu is often prepared with pork, since the Han Chinese do not consider tofu to be a meat substitute. An example is [ma po dofu](#) (麻婆豆腐), where the use of meat from warm-blooded animals is forbidden.^[3]

Meat analogue may also refer to a meat-based or less-expensive alternative to a particular meat product, such as [surimi](#).

An alternative modern technology is [cultured meat](#), grown *in vitro* from the [muscle tissue](#) of animals.

LAUREN
WILDBOLL

Ein **Fleischanalog** ist ein Begriff aus der Lebensmittelindustrie für eine fleischähnliche Substanz, die aus vegetarischen Zutaten hergestellt wird.

Gängigere Bezeichnungen sind **pflanzliches Fleisch, veganes Fleisch, Fleischersatz, Fleischattrappe, Fleischalternative, Fleischimitat** oder **vegetarisches Fleisch**, manchmal auch abwertend als **Fleischimitat** oder **Fleischimitat** bezeichnet.

Fleischanalogien ähneln in der Regel bestimmten **ästhetischen Eigenschaften** wie Textur, Geschmack, Aussehen oder **chemischen Merkmalen** bestimmter Fleischsorten.

Viele Analogien sind auf **Sojabasis** (z. B. Tofu, Tempeh) oder auf **Glutenbasis** hergestellt, können aber inzwischen auch aus **Erbsenprotein** bestehen. Andere, weniger verbreitete Analogien sind **Hüttenkäse** und **Mykoprotein**.

206 v. Chr. bis 220 n. Chr.

Die Substitution von Fleisch hat eine lange Geschichte. Tofu, ein beliebtes Fleischersatzprodukt aus Sojabohnen, war in China während der westlichen Han-Dynastie bekannt.

Die vegetarischen Speisevorschriften des Buddhismus führten zur Entwicklung von Fleischersatzprodukten als Ersatz für die Fleischgerichte, die die Chinesen als Buddhisten nicht mehr verzehren konnten.

Fleischersatzprodukte wie Tofu und Weizengluten werden in China und anderen Teilen Ostasiens noch immer mit der buddhistischen Küche in Verbindung gebracht.

Tofu, ein beliebtes Fleischersatzprodukt, wurde in China während der Han-Dynastie erfunden. In einem Grab der Han-Dynastie wurden Zeichnungen der Tofuherstellung entdeckt.

Seine Verwendung als Fleischersatz wird in einem Dokument von Tao Gu beschrieben.

Tao beschreibt, wie Tofu im Volksmund als "kleiner Hammel" (chinesisch: 小宰羊; pinyin: xiǎo zǎiyáng) bezeichnet wurde, was zeigt, dass die Chinesen Tofu als Fleischimitat schätzten.

Tofu war während der Tang-Dynastie weit verbreitet und gelangte wahrscheinlich während der späteren Tang- oder frühen Song-Dynastie nach Japan.

Jahr 535

Ist die älteste Erwähnung von Weizengluten findet sich im Qimin Yaoshu, einer chinesischen Enzyklopädie der Landwirtschaft, die von Jia Sixie verfasst wurde.

ab dem 6. Jahrhundert

waren auch im mittelalterlichen Europa Fleischersatzprodukte während der Fastenzeit beliebt, in der der Verzehr von warmblütigen Tieren, Eiern und Milchprodukten verboten war.

Gehackte Mandeln und Weintrauben wurden als Ersatz für Hackfleisch verwendet. Aus Brotwürfeln wurden Grießen und Imitate hergestellt.

960-1279

Die Enzyklopädie erwähnt Nudeln, die aus Weizenkleber zubereitet werden, genannt bo duo. Weizenkleber war in der Song-Dynastie als mian jin bekannt.

1877

entwickelte John Harvey Kellogg Fleischersatzprodukte aus Nüssen, Getreide und Soja, um die Patienten seines vegetarischen Sanatoriums zu ernähren.[9]

Während des 20. Jahrhunderts

wuchs das Interesse an Fleischersatzprodukten.

1909

verfasste die Ernährungsberaterin Sarah Tyson Rorer das Kochbuch Mrs. Rorer's Vegetable Cookery and Meat Substitutes, das ein Rezept für einen Kalbsbraten aus Linsen, Semmelbröseln und Erdnüssen enthält.

1945

erklärte Mildred Lager, dass Sojabohnen "der beste Fleischersatz aus dem Pflanzenreich sind, sie werden von Vegetariern immer in großem Umfang anstelle von Fleisch verwendet werden".

1950

kam das Interesse an Fleischersatzprodukten von Vegetariern, die aus ethischen Gründen nach Alternativen zu Fleischeiweiß suchten, und von regelmäßigen Fleischessern, die während des Ersten und Zweiten Weltkriegs mit Nahrungsmittelknappheit konfrontiert waren.

In den 2010er Jahren

kam es aufgrund der Besorgnis über die globale Erwärmung, der Nachfrage nach Fleisch durch eine wachsende Mittelschicht und großer Investitionen von Unternehmen wie Impossible Foods und Beyond Meat zu einem Anstieg des Bewusstseins und der Marktgröße für Fleischanaloga in westlichen und westlich orientierten Märkten.

Die Zukunft der Ernährung

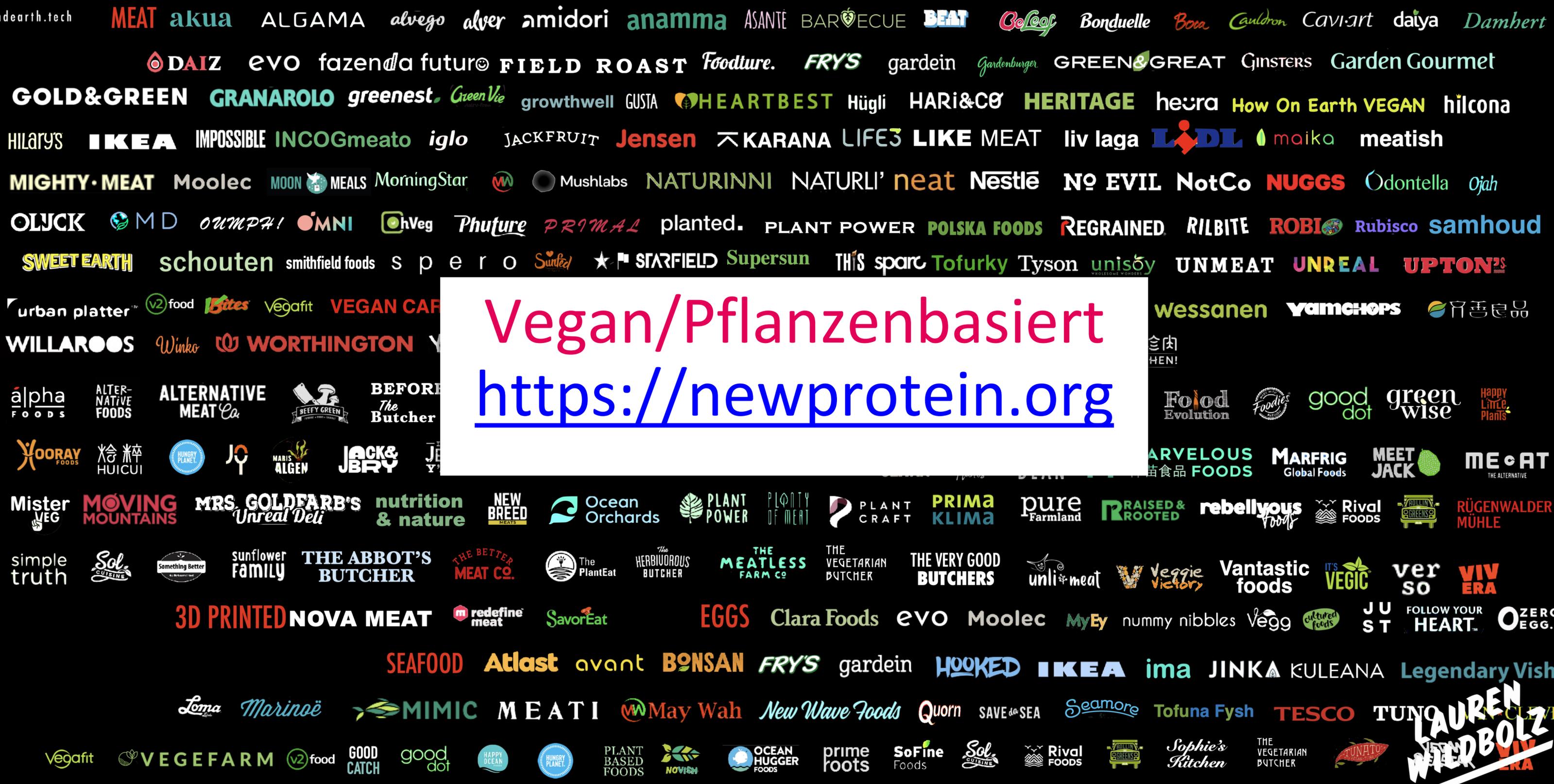
**LAUREN
WILDBOLZ**

**Fleisch, Fisch/Meeresfrüchte
Milch, Käse, Joghurt, Ei->**

mocked in:

**Vegan/pflanzenbasiert
Molekular
Zellulär
oder Hybrid**

PLANT – BASED PROTEIN BRANDS V. 1.1



Vegan/Pflanzenbasiert
<https://newprotein.org>

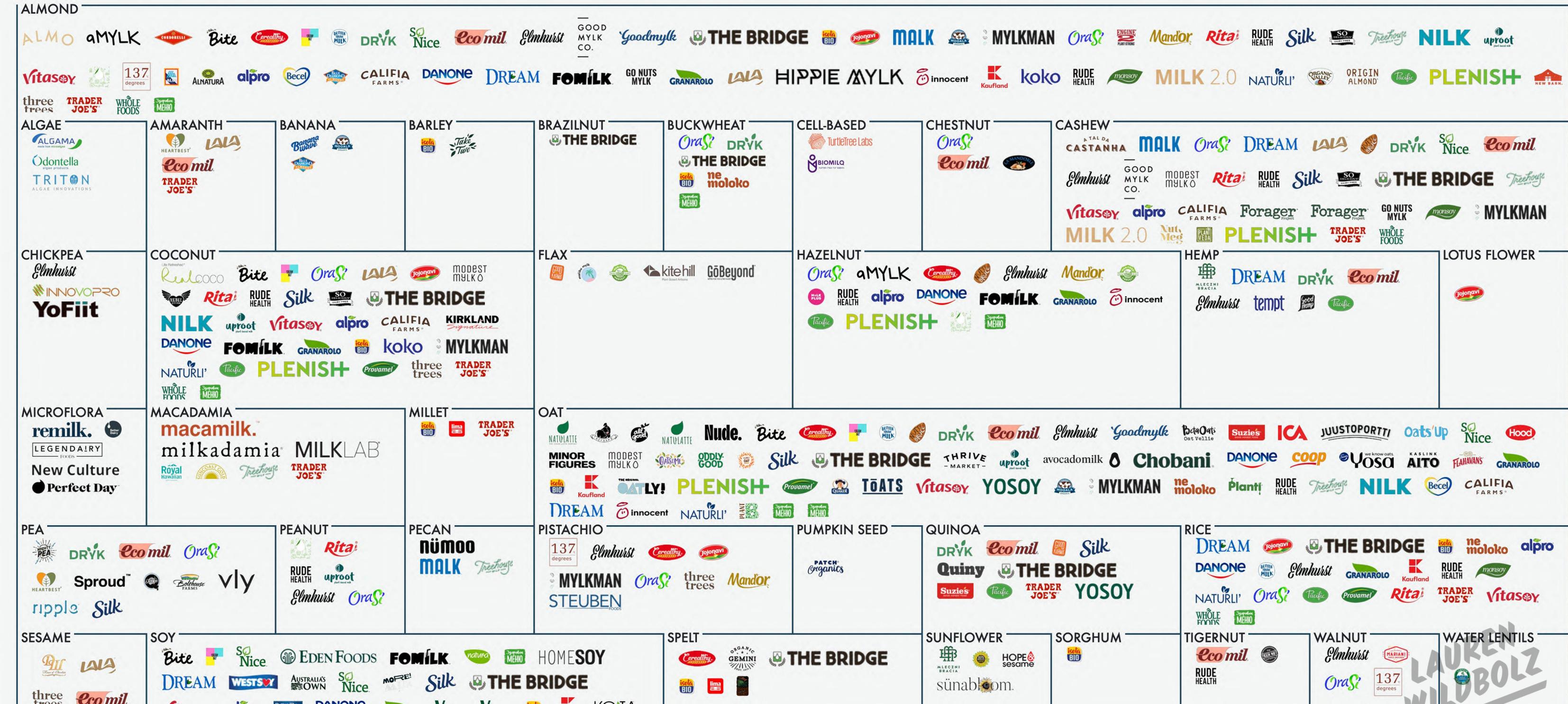


Fleischanalogue Produkte werden derzeit in zwei grundlegenden Verfahren hergestellt, entweder durch **thermoplastische Extrusion** oder durch **Faserspinnen**.

Bei der Thermoplast-Extrusion werden Produktionsverfahren angepasst, die eher mit der Herstellung von verzehrfertigen Getreideprodukten in Verbindung gebracht werden.

Extruder gelten als kosteneffiziente Methode für die Herstellung großer Mengen und für die Formung der gewünschten Fasern.

THE PLANTBASED MILK LANDSCAPE





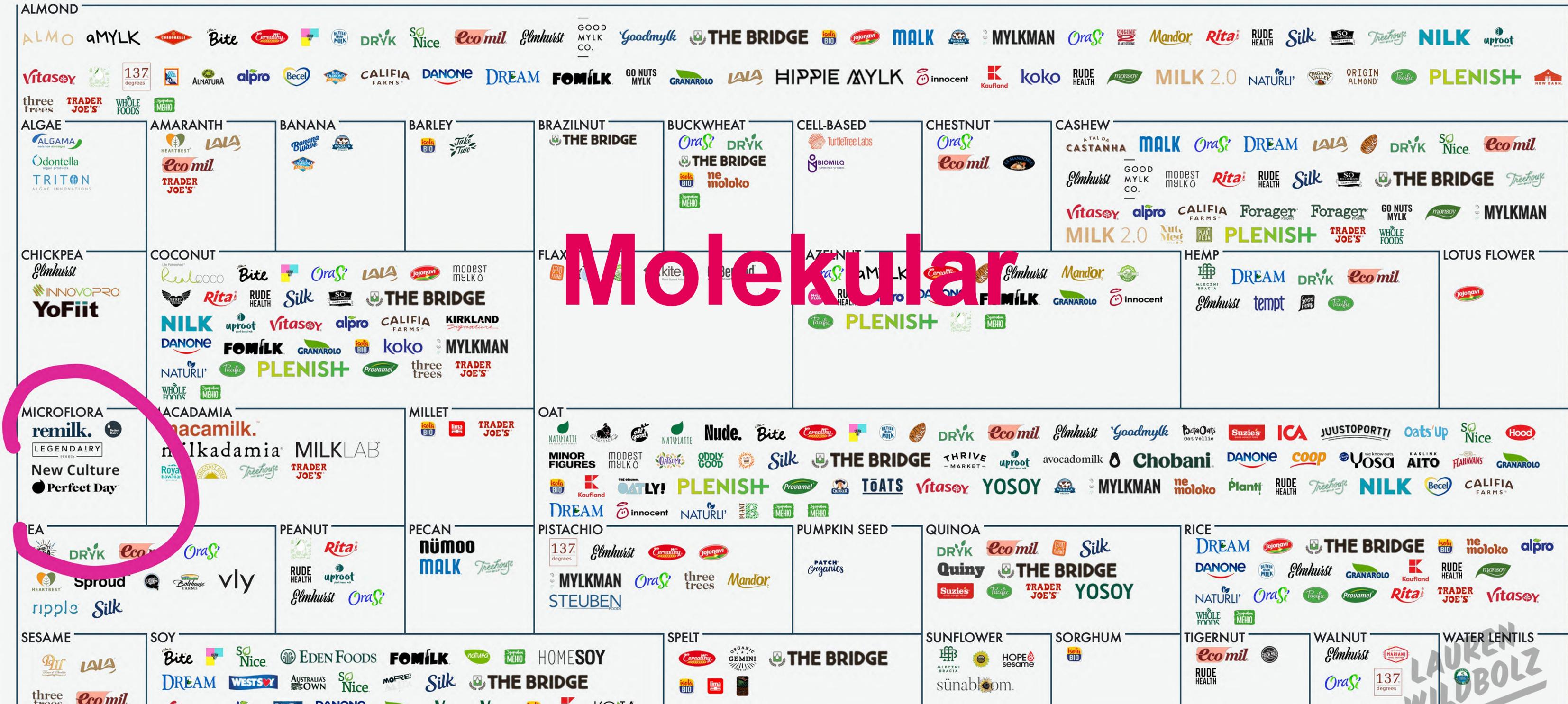
**LAUREN
WILDBOLZ**



Molekular

LAUREN
WILDBOLZ

THE PLANTBASED MILK LANDSCAPE



Molekular

LAUREN WILDBOLZ



Advanced Screening/Crobs Screening
<https://www.ju.st/en-us/products/consumer/egg>

LAUREN
WILDBOLZ



**LAUREN
WILDBOLZ**

北美研發·100%純植物製

我看到希望

蒸炒煎炸樣樣都得！
超好用！

口感味道媲美豬肉

謝安琪

素媽媽Christine

生煎包皇子蕭潤邦

OMN!PORK

ALL-PURPOSE | PLANT-BASED

純植物
多用途
新豬肉！



PLANT POWER

- ↓ CHOLESTEROL*
- ↓ SATURATED FAT*
- ↓ CALORIE*
- ✓ FIBER
- ✓ IRON
- ✓ CALCIUM
- HIGH PROTEIN
- HIGH POTASSIUM
- LOW FAT

KIND FOR ALL



CRUELTY
FREE



NO ADDED
HORMONES



NO ADDED
ANTIBIOTICS



NON-GMO



VEGAN



BUDDHIST
FRIENDLY

A Product of **right{treat}**

* Compared with uncooked regular ground pork (84% lean), the calorie, saturated fat and cholesterol content of Omnipork are 85%, 70% and 100% lower respectively. (Reference: USDA National Nutrient Database for Standard Reference)

NET WT. 淨重 230 GRAMS 克

HELLO FUTURE

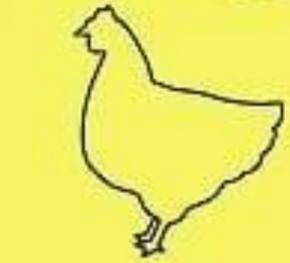


LAUREN
WILDBOLZ



Zellulär

LAUREN
WILDBOLZ



LAB-GROWN
CHICKEN



CULTURED
MEAT

Meat produced by in vitro cell
culture of animal cells.

| CRUELTY FREE | SAFE | HEALTHY |
| ENVIRONMENTALLY FRIENDLY |

Eat meat with a clear conscience.

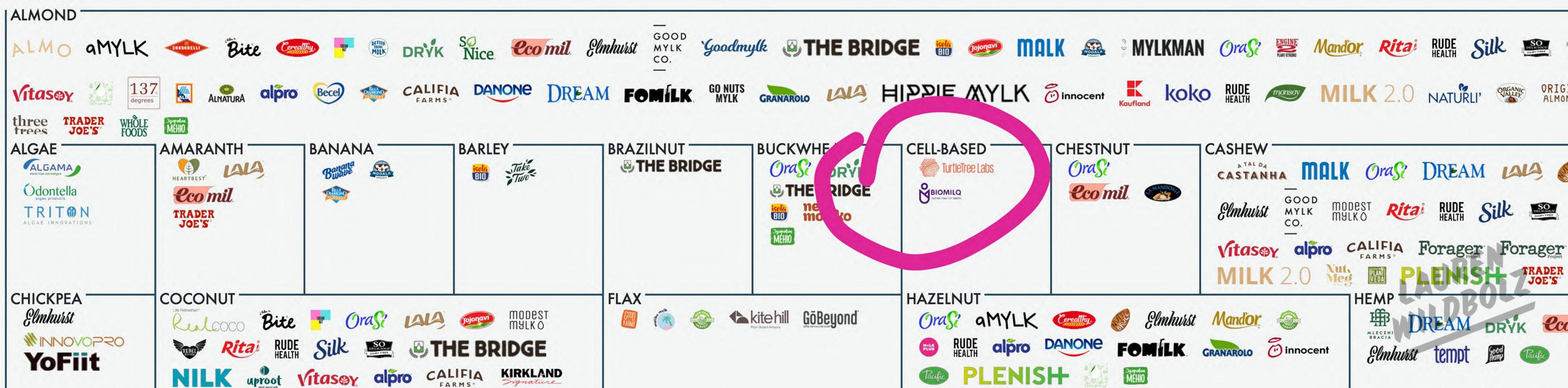
NET WT. 17OZ (482g)

LAUREN
WILDBOLZ



**LAUREN
WILDBOLZ**

THE PLANTBASED MILK LANDSCAPE





**LAUREN
WILDBOLZ**

Hybrid: Molekular & Zellulär

Moolec

SCIENCE
IN ALTERNATIVE
PROTEINE



LAUREN
WILDBOLZ

CELL – BASED CONSUMER GOODS & RAW MATERIALS: V.1.3

AIR-BASED PROTEIN

USI
 Avecom CALYSTA
 Deep Branch
 SOLAR FOODS
 Spira String

BEEF

ALEPH biftek.co
 CELL FARM innocent meats
 LABFARM MeaTech
 MIRAI FOODS mosa meat

DAIRY & MICROFLORA

BIOMILQ CHANGE
 helaina remilk. Better Dairy
 TurtleTree Labs LEGENDARY FOODS
 New Culture Perfect Day THOSE VEGAN COWBOYS

FATS

Alife
 CUBIQ FOODS
 MISSION BARNs
 Peace of Meat

GELATIN

Gelatex
 GELTOR
 JELLATECH
 PROVENANCE

GROWING MEDIA

FUROID
 Heuros
 IntegriCulture
 SOPHIE'S BIONUTRIENTS
 tiamat
 TRITON

PET FOOD

BECAUSE ANIMALS
 BOND PET FOODS
 WILD EARTH

POULTRY

AIR PROTEIN
 ClearMeat
 IntegriCulture
 SuperMeat
 BOND PET FOODS
 Hs Higher Steaks

AIR PROTEIN

GOURMEY PARIS
 MeaTech
 VITAL MEAT
 Peace of Meat

PORK

MEATABLE
 NEW AGE MEATS
 Bio.Tech. Foods.
 FORK & GOODE

SCAFFOLDING

cass materials
 ecovative Excell
 POLYBION
 PROVENANCE
 Cellivate Technologies MATRIX MEATS
 NOVEL FARMS WHITEBOARD FOODS

SEAFOOD

avant BlueNalu
 Finless Foods Shiok Meats
 UMAMI BLU EAT Bluu Biosciences CAT CELL AG TECH
 Clean Research Cultured Decadence WILD TYPE

TECHNOLOGIES

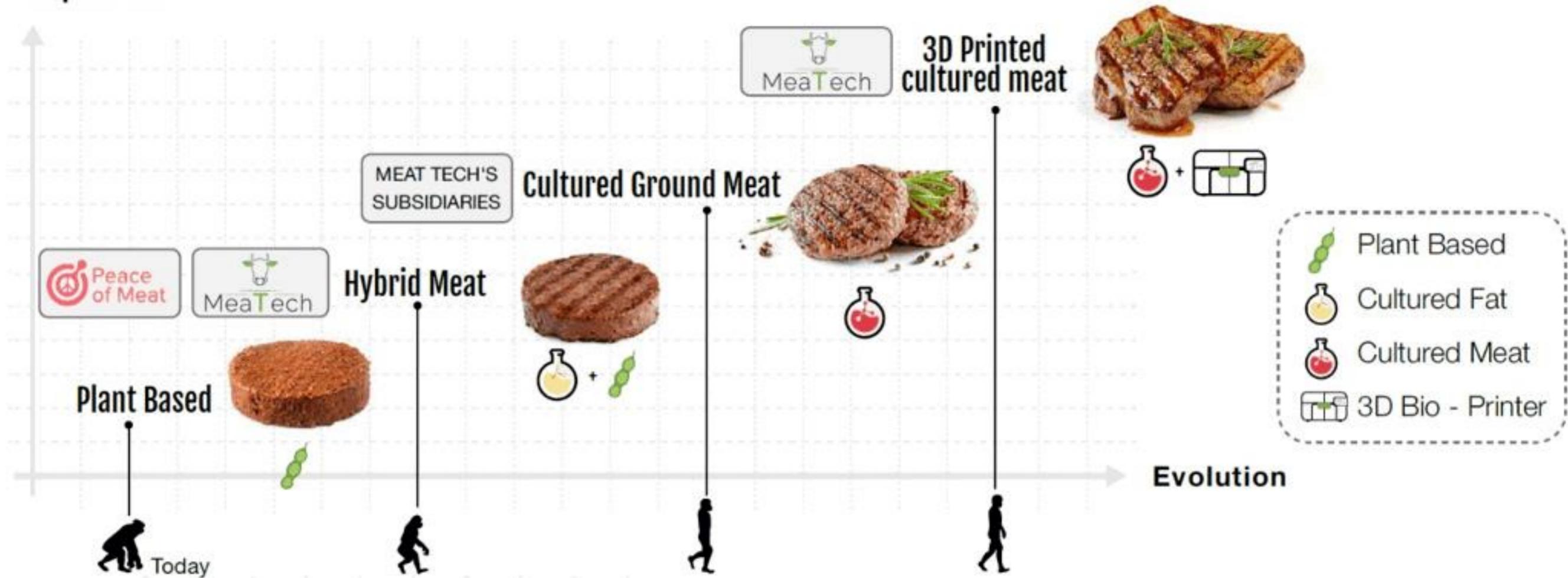
ARTEMYS FOODS
 IntegriCulture
 Gaia laboratories
 Celluor Revolution OSPIN

MULTI-SPECIES / OTHER

ARTEMYS FOODS : Beef, Pork
 ArtMeat Horse, sturgeon
 Cellular : Beef, Pork, Agriculture Seafood
 GAIA : Beef, Lamb, Pork
 FUTURE MEAT : Beef, Lamb, Poultry
 3dbio horse Moolec : eggs, beef, pork Vow alpaca, rabbit, goat, sheep, pork and kangaroo
 MOGALE MEAT CO : Antelope CellX : Pork, Seafood
 JU : Beef, Pork, Poultry, Seafood
 Luyef : Beef, Pork, Poultry
 MAGIC VALLEY : Beef, Lamb, Poultry
 MEMPHIS MEATS : Beef, Pork, Poultry
 MISSION BARNs : Beef, Pork, Poultry, Seafood
 MZANSI : Beef, Poultry
 LAUREN WILDBOLZ : Beef, bison, pork, lamb

MEAT ALTERNATIVES PATH

Organoleptic Properties



© ALL RIGHTS RESERVED www.meaTech3d.com


MeaTech

**LAUREN
WILDBOLZ**

vegan

seasonal

regional

green packaging

gluten-free

soy-free

sugar-free



LAUREN
WILDBOLZ



Alkoholfreie Weine & Drinks

werden in den nächsten 10 Jahren den Lebensmittelmarkt und die Gastronomie erobern.

Wie heute das Wort VEGAN salonfähig ist, werden wir in 10 Jahren es als normal betrachten, einen Wein oder Cocktail zu trinken ohne Alkohol.

Take Away Links

https://en.wikipedia.org/wiki/Meat_analogue

<https://newprotein.org>

<https://www.newroots.ch>

<https://www.planted.ch>

<https://www.legendairyfoods.de>

<https://oceanhuggerfoods.com>

<https://kolonnenull.com>

Advanced Screening/Crobs Screening

<https://www.ju.st/en-us/products/consumer/egg>

http://www.notco.com/index_en

<https://www.rethinkx.com/food-and-agriculture>

Danke.

LAUREN
WILDBOLZ



LAUREN WILDBOLZ

Kontakt:

Lauren Wildbolz
Future Cuisine Office
Lavaterstrasse 90
8002 Zürich

news@laurenwildbolz.ch
+41 79 541 41 66