

## Vier Linden bietet vegane Kochkurse und «Bildungsmenü» an

*Am Hottingerplatz befindet sich die Bio-Insel Vier Linden. Ab Januar werden dort vegane Kochkurse angeboten. Und für Studenten und Schüler wird täglich ein «Bildungsmenü» gekocht, das weniger als zehn Franken kostet.*

Beatrice Christen

Vier Linden heisst die Institution am Hottingerplatz, die der Zürcher Eingliederung angehört. Neben dem Restaurant, dem Reformhaus, der Boutique und der Bäckerei ist auch ein Traiteurgeschäft im Betrieb integriert. Hier werden vegetarische und vegane Spezialitäten in Bioqualität angeboten. Die Auswahl an Köstlichkeiten ist breit. Einmal im Monat – jeweils am ersten Sonntag – findet nächstes Jahr von März bis September, ausser im August, im Imbiss-



Das Team im Traiteurgeschäft. Von Links: Martina Brügger, Aris Guzman und Angela Rodas.

Cafe Vier Linden ein vegetarisch-veganer Sonntagsbrunch statt. Ab Januar werden in den Räumlichkeiten der Vier-Linden-Küche zweimal pro Monat vegane Kochkurse in Koopera-

tion mit Lauren Wildbolz ([www.vegankitchen.ch](http://www.vegankitchen.ch)) durchgeführt.

Die Köchin, Kochbuch-Autorin und Künstlerin thematisiert Veganismus und die Verschwendung von

Nahrung. Sie gilt als Pionierin der veganen Küche in der Schweiz.

Täglich wird ein Menü, bestehend aus Suppe oder Salat und einem veganen oder vegetarischen Haupt-

gang, angeboten. Studenten und Schüler können – gegen Vorweisen des Schülersausweises oder der Legi – profitieren. Für sie wird dieses Menü zum Spezialpreis von 9.90 Franken verkauft. Raphael Stadelmann, Leiter der Vier Linden, lacht und sagt: «Als der Regierungsrat seinerzeit über Sparmassnahmen im Bildungsbereich gesprochen hat, haben wir uns entschlossen, den Studenten und Schülern ein günstiges Bildungsmenü anzubieten. Und das wurde ein Erfolg.» Raphael Stadelmann fährt fort: «Alle unsere Gerichte werden aus Produkten in Bioqualität zubereitet. Die Milch, die in der Backstube verwendet wird, ist höchstens drei bis vier Stunden alt und stammt vom Hof Wagenburg. Dieser befindet sich ebenfalls unter dem Dach der Zürcher Eingliederung und liefert mehrmals in der Woche Eier von glücklichen Hühnern sowie Gemüse an den Hottingerplatz.»

[www.vierlinden.ch](http://www.vierlinden.ch). Enthält Daten der veganen Kochkurse und der vegetarisch-veganen Sonntagsbrunchs.