

Vroni von Manz in ihrer Wohnung unweit der Zürcher Langstrasse. Hier entstehen auch ihre Kunstwerke, die vor allem bei Gastronomen beliebt sind.

Vroni von Manz
**KULINARIK
IN ÖL**

Kunst und Küche verbinden sich in Vroni von Manz' Leben zu einem lebendigen Ganzen. Am Mittag kocht die gebürtige Niederbayerin im Winterthurer «Bistro George», am Abend malt sie im Zürcher Kreis 4. Ihre Werke sind in diversen Gastrobetrieben der Region – und weit darüber hinaus – zu bewundern

TEXT DOMINIK VOMBACH FOTOS MANFRED KLIMEK, ANDREA EBENER

Foto: Andrea Ebener



Seit kurzer Zeit verantwortet Vroni von Manz die Küche des «Bistro George» beim Fotomuseum in Winterthur.

Als Vroni von Manz klein war, fand sie es schrecklich, dass nichts im Haus ihrer Eltern aus Plastik war. Der Norm entsprach hier so gut wie nichts, zumindest in den Augen eines Kindes. Die Salamischeiben waren nicht rund, das Brot selbstgebacken und ebenso wenig dem industriellen Standard entsprechend.

Erst als Vroni von Manz älter wurde, dachte sie sich, wie langweilig die Menschen in ihren normierten Quadrathäusern doch sind. Sie selbst wuchs auf einem Selbstversorgerhof in Niederbayern nahe der tschechisch-österreichischen Grenze auf. Gemeinsam mit sechs Geschwistern – alle deutlich älter als sie – sowie Hühnern, Pferden, Eseln, Kühen und Schweinen. Letztere wurden im Herbst geschlachtet und das Fleisch zu Wurst verarbeitet. Mit ihrem Bruder, der Jäger ist, verbrachte sie viel Zeit auf dem Hochsitz. «Wir haben auch noch ein grosses Gewächshaus, in dem wir Gemüse anbauen. Essen war immer präsent», berichtet von Manz bei unserem Besuch. Wir treffen sie in ihrer kleinen Altbauwohnung im Zürcher Kreis 4. Sie ist gleichzeitig ihr Atelier, das Haus wird nächstes Jahr abgerissen, weshalb die Farbflecken auf dem Boden nicht stören. Neben

dem Essen war Kunst immer ein wichtiger Bestandteil in ihrem bisherigen Leben. Ihr Vater wirkte als Keramiker, ihr Grossvater war Maler, ihre Mutter illustriert Kinderbücher und ihr Bruder, ebenfalls Künstler, gestaltet Skulpturen. «Vielleicht liegt es ein bisschen in der Familie. Kunst hat mich aber lange nicht interessiert», erzählt sie uns.

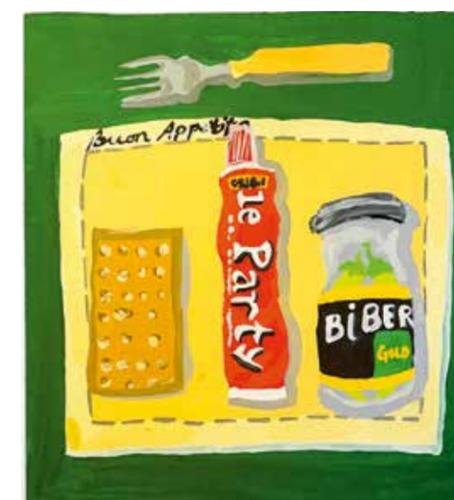
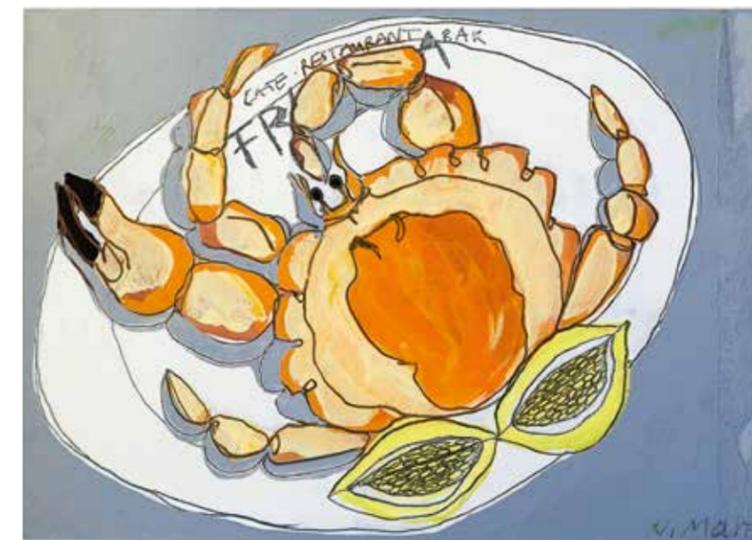
Der Tisch vor uns ist gefüllt mit Farbtuben, Pinseln und Take-away-Plastikgeschirr, das sie zum Mischen der Farben benutzt. Für sich alleine zu kochen, liegt ihr nicht, erzählt sie uns. Überall im Raum sind Werke von ihr zu finden. Neben uns steht eines auf einer Staffelei. Es ist ein Bild, das sie gerade für das Zürcher Restaurant «Silex» fertiggestellt hat. Die nächste Auftragsarbeit ist schon bestellt. Es wird ein Bild für das Weingut Sequerciani in der Toskana, das dem Schweizer Regisseur Ruedi Gerber gehört, verrät sie uns. Vroni von Manz' ausdrucksstarke, im positiven Sinne naiven Ölgemälde, bei denen kulinarische Motive im Fokus stehen, finden aktuell reissenden Absatz. Aus dem einstigen Hobby, das sie während des Studiums begann, hat sich mittlerweile ein zweites Standbein neben dem Kochen entwickelt. Früher zeichnete sie viel mit Tusche, während der Corona-

zeit, als sie nicht kochen konnte, entdeckte sie jedoch das Malen mit Ölfarben für sich. Was mit dem ersten kleinen Ölfarbmalkasten für Kinder anfang, hörte seitdem nicht mehr auf. «Sieht man ja», sagt sie und schmunzelt dabei.

TELLERRAND

Von Manz' Arbeiten sind vor allem bei Gastronomen beliebt. Sie finden sich unter anderem im «Hotel Davoserhof» in Davos und in diversen angesagten Zürcher Restaurants. Darunter etwa die «Bauernschänke» oder das «Rosi» genauso wie die «Gamper Bar», die gleich bei ihr um die Ecke liegt und in der sie Stammgast ist. Hier hat sie unter anderem die Klapptische vor der Bar bemalt, an denen sie selbst gerne sitzt, während sie Skizzen anfertigt und dabei ein Gläschen Wein genießt. Morgen steht sie zum ersten Mal nach einer Zwangspause wegen eines Bandscheibenvorfalles wieder in der Küche. Seit Februar ist sie Küchenchefin des «Bistro George» im Winterthurer Fotomuseum. Die Stelle in Winterthur ist für von Manz eine grosse Ausnahme, denn ansonsten kommt sie, wie sie selbst sagt, kaum aus dem Zürcher Kreis 4 heraus. Sie mag es vertraut, mag Routinen – auch beim Essen. Am liebsten hat >

Fotos: Manfred Klimek



Bei den Ölgemälden von Vroni von Manz steht Kulinarik im Zentrum. Die Köchin studierte mitunter an der Slow-Food-Universität im italienischen Pollenzo.





Das Malen ist für Vroni von Manz ein Ausgleich zum Kochen. Früher arbeitete sie mit Tusche, Ölfarben entdeckte sie während der Pandemie für sich, als sie nicht kochen konnte.

> sie Gerichte, bei denen jeder Löffel, jede Gabel gleich schmeckt. Dann muss sie ihren Kopf nicht zu sehr beanspruchen. Ihren Kochstil beschreibt sie selbst als eher traditionell: reduziert auf wenige Komponenten, die gut verarbeitet wurden und ohne Chi-chi wie etwa Espumas auskommen. Es geht ihr um puren Geschmack, um Emotionen, die ein Gericht auslösen kann. Beide, findet sie, verschwindet, wenn man zu elaboriert kocht.

Aktuell schlägt ihr Herz für Tomaten mit Bohnenkraut. Sempel zubereitet, wie sie es mag. «Etwas Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen, die Tomaten ein wenig zerfallen lassen, Bohnenkraut dazu, Pasta darin schwenken, fein!», zählt die Autodidaktin auf. Auch wenn Vroni von Manz es gerne heimelig mag, mit dem Fahrrad durch den Kreis 4 düst, wo sie hie und da ein Bekannter grüsst, war sie in ihrem bisherigen Leben doch weitaus mehr unterwegs als

viele andere Menschen. Ihr erstes Studium absolvierte sie an der University of Gastronomic Sciences im italienischen Pollenzo, auch als Slow-Food-Universität bekannt. Sie reiste damals schon viel um den Globus, denn das Studium schreibt fünf Studienreisen pro Jahr vor. In den Semesterferien zerlegte sie unter anderem Schweine in der Metzgerei von Christian Puglisi's Restaurant «Bæst» in Kopenhagen und in einer Metzgerei in Schottland. Nach ihrem Abschluss in Pollenzo kochte sie in Slowenien in Ana Roš' «Hiša Franko», ging anschliessend nach London, um ein Masterstudium in Food Politics abzuschliessen, und wieder zurück nach Pollenzo, um noch ein Masterstudium in Food Marketing anzuhängen. «Ich weiss nicht, ob das mein letztes Studium war, denn manchmal brauch ich es fürs Hirn, dass ich was anderes mache», erzählt sie. Dieses Prinzip gilt auch für das Malen, das ihr den Ausgleich

verschafft, den sie neben dem Kochen braucht.

HEIMELIGES ZÜRICH

Nach Zürich kam Vrony von Manz im Jahr 2019, obwohl sie damals eigentlich nach Berlin wollte, um im progressiven Sternrestaurant «Nobelhart und Schmutzig» zu kochen. Durch einen Zürcher Studienfreund aus Pollenzozeiten erfuhr sie jedoch von der «Metzg» am Hevetiaplatz, die damals Verstärkung suchte. An dem Restaurant unweit der Langstrasse, das sich auf ehrliche, nachhaltige Fleischküche spezialisiert hat, interessierte sie vor allem, dass dort grösstenteils Frauen arbeiten. Die Wahrnehmung der Frauen in der Schweizer Gastronomie war letztlich ein ausschlaggebendes Argument für die Künstlerin und Köchin, um nach Zürich zu kommen. Sie wusste von Frauen wie Laura Schälchli, die in Zürich eine Schokoladenmanufaktur namens La Flor betreibt und mit Sobre Mesa Workshops rund um Esskultur anbietet, von Marlene Halter, der Inhaberin des Restaurant «Metzg», sowie von der Spitzenköchin Rebecca Klopach. «Ich dachte mir: Wow, in diesem Land haben Frauen die Möglichkeit, eine Position im Bereich Essen und Kulinarik zu beziehen. Das hat mich überzeugt», berichtet von Manz. Auch an ihrer aktuellen Wirkungsstätte ist ihr der Frauenanteil wichtig. Mittlerweile sind es drei Frauen, die im «Bistro George» arbeiten, das findet sie schön. Obwohl sie im Jahr 2019 dachte, dass das «Nobelhart und Schmutzig» schon das Richtige sei, zog es sie gefühlsmässig in die «Metzg», wo sie einige Jahre verbrachte. Im «Nobelhart und Schmutzig» ist sie heute übrigens dennoch präsent, wenn auch nur visuell mit ihren Illustrationen, die den Onlineshop des Restaurants schmücken. Ausserdem gestaltete sie die Verpackung der Kondome, die das Restaurant für Gäste auf dem stillen Örtchen bereithält. Von Manz kochte danach in der «Bar Lupo» und entschied sich irgendwann gegen die Abenddienste, die sie jahrelang absolvierte. Im «Bistro George» kocht sie tagsüber, kann nach dem Service nach Hause und malen. Im Zürcher Kreis 4, in dem sie sich mittlerweile heimisch fühlt. Ein Gefühl, das sie zum ersten Mal in ihrem Leben ausserhalb von Niederbayern hat, wie sie selbst sagt. <