



Die mit den Suppen heilt

Wer hat ihn nicht schon mal geträumt, den Aussteigertraum vom kleinen Lokal mit den selbst gemachten Spezialitäten und den zufriedenen Kunden?

Text: Gabriele Novy, Fotos: Gabriele Novy



Sie hatte gar keine solchen Träume, als sie sich 2002 für zwei Jahre karenzieren ließ, um sich um ihre eigene Gesundheit anstatt die ihrer Patienten zu kümmern: Dr. Andrea Scholdan, Urologin, damals Leiterin der Urologischen Ambulanz am Wienerberg, war gerne Ärztin und fühlte sich in ihrem Job wohl – aber nicht mehr in ihrem Körper: unglaubliche 30 Hörstürze, dauerhafte Ohrgeräusche, Reizdarm und Mattigkeit – das waren die Krankheiten, mit denen sie Kollegen konsultierte. Helfen konnte ihr niemand. Also nahm sie ein Sabbatical und die Sache selbst in die Hand und ging erstmals zur Akupunktur. Die Ohrgeräusche waren bald Geschichte, ebenso die Hörstürze. Die Magen-Darm-Probleme aber blieben nach wie vor akut, obwohl Dr. Scholdan so großen Wert auf gesunde Kost, meist Rohkost, und ausreichende Trinkmengen legte. Heute isst sie nur noch Suppen ... denn mit Suppen kann man heilen.

Aber so gerade war dieser Weg in Richtung Heilung nicht, denn zuerst kam noch die Diagnose Zöliakie sowie Laktoseintoleranz und Andrea Scholdan lebte ein Jahr lang strikteste Diät mit der Folge, dass ihre Ärzte von den Laborwerten zwar restlos begeistert waren, die Beschwerden sich aber keinen Deut verbessert hatten. Durch die Akupunktur mit der traditionellen chinesischen Medizin und der 5-Elemente-Lehre in Berührung gekommen, ließ Dr. Scholdan sich selbst zur Ernährungsberaterin ausbilden und heilte sich erst mal selbst – mit Suppen eben. Dann wurden Familie, Freunde und Bekannte mit Suppen versorgt, nebenbei verfeinerte Andrea Scholdan ihr Wissen um die hohe Kunst des Kochens bei Lisl Wagner-Bacher, legte die Gastronomiefachprüfung ab und kreierte mit einer

Freundin, der gebürtigen Französin Laurence Koblinger, die verschiedensten köstlichen Suppenrezepte.

Im Rahmen ihrer Ernährungsberatungen wurde immer deutlicher, dass kaum mehr gekocht wird, dass keiner Zeit hat zum Einkaufen und Zubereiten von gesunden Mahlzeiten, also eröffneten Dr. Scholdan und Laurence Koblinger ihre eigene Suppenmanufaktur „suppito“ und lösten einen Boom aus. Eine Marktlücke war gefunden und mit einem „weltweit einzigartigen Produkt“, so Dr. Scholdan stolz, geschlossen.

Aber wie weiß man, wenn man noch keine Ernährungsberatung gemacht hat, welche Suppe, welches Chili oder welcher Curry für einen richtig und gut ist? 80 Prozent des Angebots von „suppito“ sind für alle gut verträglich, denn alle diese Suppen stärken die Mitte – und eine schwache, kalte Mitte scheint das häufigste Problem, häufigster Krankheitsauslöser zu sein.

In allen Speisen finden sich alle 5 Elemente, damit alle Organe ihre Botschaft bekommen.

Es kaufen aber auch Kunden bei „suppito“, die mit TCM nichts am Hut haben, einfach weil alle Speisen aus vorwiegend biologischen Zutaten hergestellt werden, gluten- und lactosefrei sind und vor allem auch köstlich schmecken. Welche Krankheiten kann man mit Suppen heilen? Was waren die größten Erfolge? Die aktuellsten „Fallgeschichten“? „Es gibt nichts, wogegen Suppen nicht wirken!“, ist Dr. Scholdan überzeugt, „aber o. k., ein ganz aktueller Fall: Ein Mann, übergewichtig, Panikattacken, Nachtschweiß, Angst. Nach 14 Tagen „suppito“-Kost ging es ihm wieder gut.“



Auch bei ihm lag das Problem in der Mitte und nachdem die Nierenenergie gestärkt wurde, verschwanden seine Probleme.

Laurence Koblinger litt früher oft tagelang an heftiger Migräne. Heute ist sie völlig beschwerdefrei und meint: „Das kann kein Zufall sein, ich bin mir sicher, dass es von der neuen Ernährung kommt. Obwohl Andrea meint, Migräne könne auch so wieder verschwinden. Vielleicht bin ich aber einfach nur glücklich. Ich habe meinen Platz im Leben gefunden.“

Laurence Koblinger stammt aus einer französischen Gastronomenfamilie und beteuerte in ihrer Jugend, nie im Gastgewerbe arbeiten zu wollen. Um mit den Suppen starten zu können, schloss sie ihre Galerie für Contemporary Art im Palais Ferstl. Sie wird wohl auch bald die Prüfung zur TCM-Ernährungsberaterin machen, denn das Wissen hat sie sich schon angeeignet und die Nachfrage ist groß.

So groß, dass Dr. Scholdan knallhart vorgehen muss: „Nur wer einen echten Leidensdruck hat“, kommt bei ihr dran. Wer nur abnehmen wolle oder nicht wirklich krank sei, brauche gar nicht erst nach einer Ernährungsberatung zu fragen. Und wer für eine Ernährungsumstellung nicht wirklich bereit ist, auch nicht, denn dafür ist mir meine Zeit zu kostbar!“, sagt sie, geht mit einem Mitarbeiter die Einkaufsliste fürs Biogemüse durch, berät zwei Kunden, verköstigt ein Pärchen mit frischer Bärlauchsuppe, gibt mir ein Interview ... und sollte eigentlich schon längst bei einem ganz anderen Termin sein.

„Ja, wir haben Stress und viel längere Arbeitstage als früher“, sagt Laurence Koblinger, aber es ist offensichtlich positiver Stress und wenn wir heimgehen, sind wir zwar müde, aber zufrieden!“

Zwei, die ihre Berufung gefunden haben und einer ganzen Kochtruppe Arbeit und Lebenssinn geben – und einer zufriedenen Schar von Kunden Gesundheit.

5 Elemente

HOLZ, FEUER, ERDE, METALL & WASSER

haben unterschiedliche geschmackliche, thermische und energetische Eigenschaften. Jedes Nahrungsmittel gehört einem dieser Elemente an – damit kann man die Wirkung dieses Nahrungsmittels auf den eigenen Körper leicht verstehen.

Take away:

- ⊗ Suppen: 0,5l... 6€
- Spicy Tomate Kokos
- Spicy Mag. Krautsuppe (Al-Glan 13€)
- Asiat. Rinderkraft
- Orient. Rote Linsen
- Rote Rübe - Apfel - Kren
- Sellerie - Birne
- Topinambur
- Bärlauch
- Erdäpfel - Shiitake Pilze
- Brokkolicreme
- ⊗ Eintopfgerichte: kl... 6,50€
gr... 13,00€
- Gemüsecurry mit Cashewnüssen: kl-g.
- Gemüsesugo: kl
- Chili con Carne: gr
- Marok. Kichererbsen Eintopf: kl + gr
- Dal (ayurved. Linsengericht): kl
- ⊗ Frühstückstraum: kl... 6,50€
gr... 13€
- ⊗ Süße Sachen: kl... 2,90€
gr... 5,80€

Suppenangebot:

Broccolicremesuppe, Magische Krautsuppe, Orientalische Rote Linsen, Petersilienwurzel/Lauch, Rote Rübe/Apfel/Kren, Sellerie/Birne, Spicy Tomate/Kokos, Topinamburcreme, Rotkraut/Orange

Chili und Curry:

Chili con Carne, Gemüsecurry mit Cashewnüssen, Dal – ayurvedisches Linsengericht

Süßes: Apfeltarte, Kompotte, Frühstückstraum

Kochkurse:

Freitags finden die Suppen-Kochkurse statt. Je nach Jahreszeit werden 6 verschiedene Suppen nach der 5-Elemente-Lehre gekocht.

Suppito Shop+Go

Girardigasse 9 (Ecke Lehárgasse), 1060 Wien

Tel. 0664/213 91 09, Mo.–Do.: 9–19 Uhr

info@suppito.at, www.suppito.at