



IN DER SUPPEN-KOMBÜSE. Die „Suppito“-Schöpferinnen Andrea Scholdan und Laurence Koblinger bespielen mit ihren 5-Elemente-Suppen nun zur Mittagszeit das Badeschiff. „Suppito am Badeschiff“, Donaukanal bei der Urania, 1010 Wien, Mo.–Sa. 11–17 Uhr.

Heiße Süppchen am Schiff

Gerade erst hat Christian Petz für die Restaurantküche seines „Holy-Moly!“ zwei „Gault Millau“-Hauben an Land, also eigentlich aufs Schiff gezogen, genauer gesagt, auf Geri Eckers „Badeschiff Wien“ bei der Urania. Schon sorgt das Team Petz und Ecker erneut für eine Überraschung. Anfang dieser Woche präsentierten sie „Suppito am Badeschiff“. Seit dieser Woche nämlich macht Starkoch Petz am Badeschiff gemeinsame Sache mit den „Suppito“-Schöpferinnen Andrea Scholdan und Laurence Koblinger. Deren Gumpendorfer Manufaktur für feine Suppen und Eintöpfe, die nach der 5-Elemente-Lehre der chinesischen Medizin rezeptiert sind, stellt ab sofort die Mittagskarte am Badeschiff, wo es bisher kein Mittagsgeschäft gab. Zu-

sätzlicher Mehrwert: Anders als in der „Suppito“-Zentrale in der Girardigasse wird man in der Dependance Badeschiff die – noch dazu laktose-, hefe- und glutenfreien – Suppen und Eintöpfe nicht nur kaufen, sondern auch vor Ort essen und als Take-away mitnehmen können. Innenstadtbüromenschen haben hiermit eine neue Anlaufstelle für ein schnelles, köstliches Mahl. Und wem die mit Basmatireis servierten Suppito-Klassiker von „Spicy Tomato-Kokos-Suppe“ über „Rote-Rübe-Apfel-Kren-Suppe“ bis zu „Marokkanischem Kichererbseneintopf“ noch nicht ausreichend Herz und Magen wärmen, der kann zusätzlich noch mit einer Dessertvariation aus Christian Petz' Schokolademanufaktur „Xocolat“ nachhelfen.

– JULIA KOSPACH