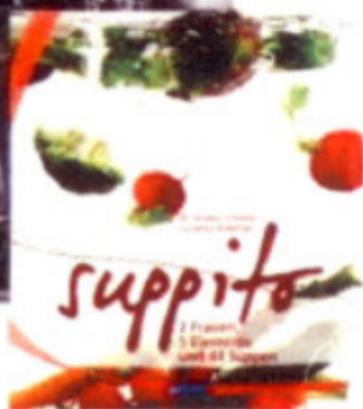




Dr. Andrea Scholdan.

Die Ärztin kocht in ihrem neuen Buch nach den fünf Elementen der traditionellen chinesischen Medizin



SUPER SUPPE!

Dr. Andrea Scholdan stellt ihr neues Kochbuch vor: **„Suppito – 2 Frauen – 5 Elemente – und 44 Suppen“**

Das Besondere an diesem Kochbuch:

Es ist die Geschichte einer außergewöhnlichen Suppenmanufaktur: Nach eigenen gesundheitlichen Problemen eröffnet Ärztin Andrea Scholdan mit Laurence Koblinger die Suppenmanufaktur Suppito in Naschmarktnähe im Herzen von Wien. In ihrem Kochbuch finden sich die beliebtesten Suppenrezepte der Suppito-Stammkunden sowie zahlreiche Tipps und Tricks zur Haltbarmachung ohne Konservierungsmittel.

Unterschied zu anderen Kochbüchern:

Die Ärztin agiert als Köchin und kocht nach der Fünf-Elemente-Lehre der traditionellen chinesischen Medizin. Alle verwendeten Zutaten sind laktose- und glutenfrei und statt Gramm und Milliliter geben hier Löffel, Prisen und Handvoll den Ton an.

Welche Idee steckt dahinter:

Die Suppe gilt als „Mutter aller Speisen“: Sie ist praktisch, kann aus allem gekocht werden und sie tut dem Körper gut! Denn wie ein chinesischer Spruch unbekannter Herkunft sagt: „Ist dies eine Küche oder ein Restaurant? Ist er Koch oder Arzt? Fisch, Fleisch oder Gemüse, köstliche Gerichte verbannen Tabletten und Pillen, nahrhafte Speisen sind das Mittel gegen alle Leiden.“