

Tief in den Suppentopf geschaut

Sie dampfen, sind gesund und wenn sie noch gut schmecken, sind Suppen das Hauptnahrungsmittel im Winter.

Unter dem Motto „suppe + soul“ wird im Resselpark beim Karlsplatz aufgekocht. Dort steht der **Wärmespender**, für den jeden Tag ein anderer Spitzengastromom seine Lieblingsuppe kocht. Ein Auszug aus der Speisekarte: Heute, Mittwoch, gibt's eine Selleriecremesuppe vom Korso, am Donnerstag eine Erdäpfel-Curry-Suppe vom Restaurant Hansen, die Kürbiscresmesuppe am Sonntag kommt vom Meisl am Gra-

ben und die Hühnersuppe mit Safran und Zimtroutons am Dienstag vom Steirerack. Das Schöne am Wärmespender ist aber nicht nur das Essen, sondern auch die Musik. Jeden Tag legen DJs auf. Der Wärmespender unterstützt heuer übrigens die Rechtsberatung des Integrationshauses finanziell. Bis 23. 12., tgl. 16 bis 24 Uhr, Resselpark, www.waermespender.at

Mehr als 800 Liter Suppe, wie etwa Tomate-Kokos-,



suppito-Chefinnen in Aktion

Häuptelsalat- oder Krautsuppe, werden pro Woche von Andrea Scholdan und Laurence Koblinger im **suppito** in Mariahilf gekocht und verkauft. Jetzt legen die Suppen-Köchinnen noch einen drauf und expandieren in der Vorweihnachtszeit. Andrea Scholdan, Suppito-Eigentümerin, erklärt, warum: „Um unseren Kunden die Suche nach Sinnvollem, Gesundem und Liebevollem für Weihnachten zu erleichtern, haben wir in unserer Nachbarschaft ein weiteres Geschäft, ‚suppito-extensions‘, eröffnet.“ Auf die Besucher warten Gewürze aus aller Welt, Gewürz-Mühlen, Kochbücher, ausgewählte Kochutensilien und natürlich Suppen und Eintöpfe aus dem Hause suppito.

Bis 23. 12., Di. bis Fr. 11 bis 19 Uhr, Sa. 10 bis 17 Uhr, suppito.extensions (6, Girardigasse 9), www.suppito.at

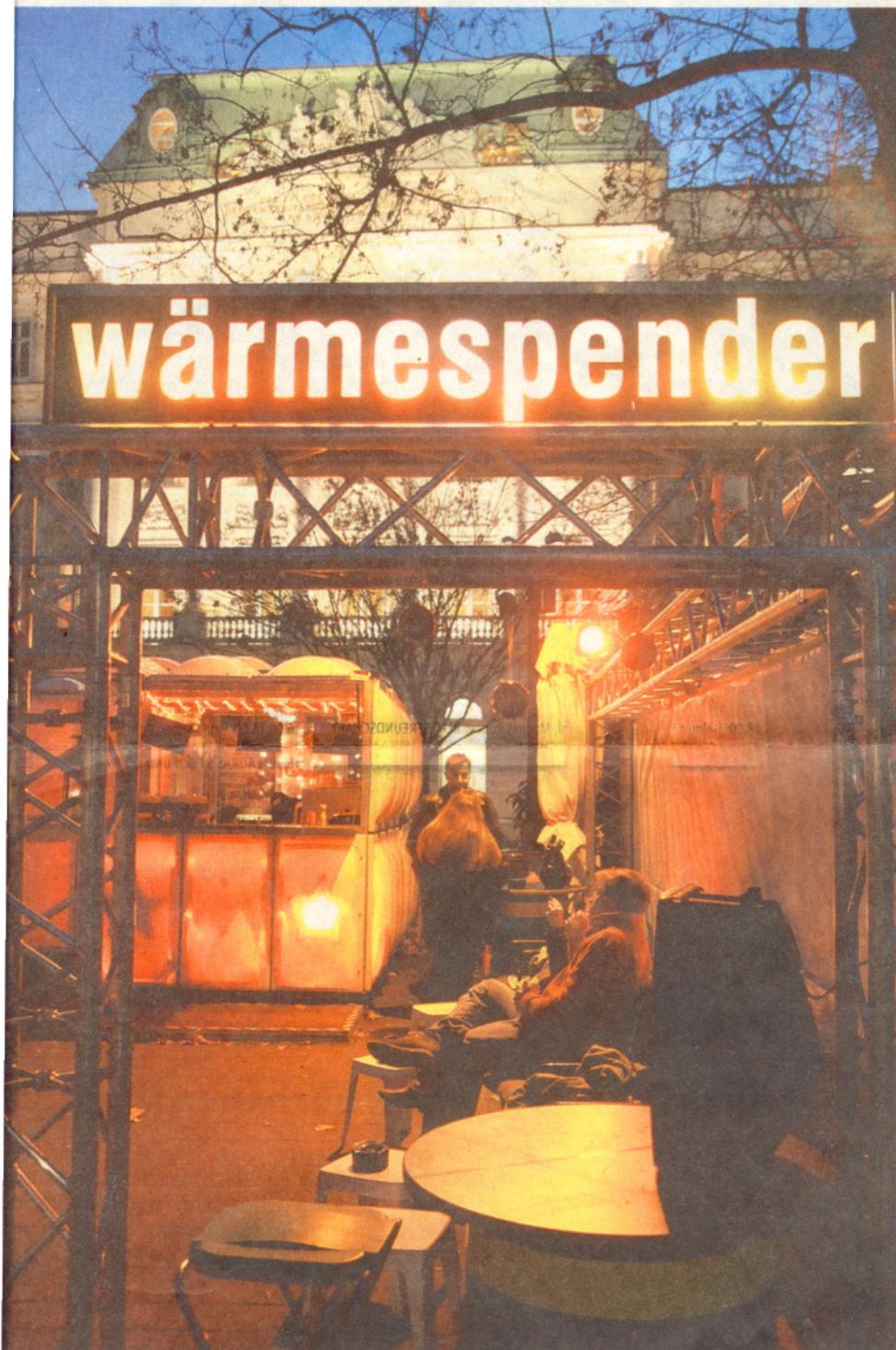
Bei Elena Cooke im „**Elefant & Castle**“ gibt es zwar jede Woche nur eine Suppenkreation, die ist dafür ganz speziell. Diese Woche kredenzt die sympathische Britin in ihrem Mini-Lokal eine Süßkartoffel-Tomatensuppe mit Minzesto.

Mo. bis Fr. 11.30 bis 15.30 h, **Elefant & Castle** (7., Neubaugasse 45)

Und lohnend ist auch ein Abstecher bei **Pat's Brainfood**: Dort wechselt die Suppenkarte ebenfalls wöchentlich, derzeit gibt es unter anderem eine orientalische Brokkolicremesuppe und eine Randensuppe mit Joghurthuhn. Gekocht wird in drei Themengruppen: Konzentration/Gedächtnis, Energie/Muntermacher und Harmonie/Anti-Stress.

Mo. bis Fr. 11–15 h, **Pat's Brainfood** (1., Plankengasse 4), ☎ 0664/203 83 03, www.pats-brainfood.com

VON **CLAUDIA STELZEL-PRÖLL**
Suppentiger vor: Der KURIER zeigt, wo in großen Töpfen gerührt wird.



Gut aufgelegt wird täglich im Resselpark. DJs lassen den Suppenlöffel für den Platz an den Turntables fallen