



L. Koblinger (l.) und Dr. A. Scholdan in ihrer Manufaktur.

Pauly(2)

Die neuesten Take-aways der Suppito-Manufaktur

Heiße Suppen für kalte Tage

Von subtil bis wuchtig reicht die Palette der neuen Suppenkreationen im Suppito.

Wärmend. Sie kocht nach der Fünf-Elemente-Lehre, hat in die Küchen von Lisl Wagner-Bacher und Sohyi Kim geschnuppert und jahrelang ihr Süsspchen gekocht: Andrea Scholdan. Gemeinsam mit Laurence Koblinger wurde jetzt neue Flüssignahrung kreiert: *Pastinake-Mangold, Süß-*

kartoffel-Ingwer und *Sellerie-Birne*. Die Highlights, nämlich Spicy Tomate-Kokos-, Spicy Kürbis-Kokos- und Orientalische Linsensuppe – sind gar nicht mehr wegzudenken. „Die Nachfrage ist enorm. Wir können gar nicht mehr aufhören, diese Suppen zu produzieren.“

„Supper“-Dienst. Dienstag bis Donnerstag werden die flüssigen Wärmespen-

der mit vorwiegend biologisch angebauten Ingredienzien und ohne Konservierungsstoffe produziert. Die feinen Süsspchen werden übrigens auch bis an die Haustür geliefert.



SUPPITO 1060 Wien, Girardig. 9 (Ecke Lehar.) Mo-Do 9-19 Uhr geöffnet, www.suppito.at

ÖSTERREICH 21.11.07