



SUPPITO-Shop+Go
6., Girardigasse 9
Mo-Do 8-19 Uhr
www.suppito.at

Close-up



von // by

Robert Reumann

suppito

// Die Suppenküche der besonderen Art //

// A special kind of soup kitchen //

Dass Wien bei Gastronomietrends die Nase weit vorne hat, beweisen unter anderem Touristen aus Deutschland, die regelmäßig das „suppito“, eine Suppenküche der besonderen Art, besuchen.

Suppen nach der 5-Elemente-Lehre

Bis in den Norden Deutschlands hat es sich herumgesprochen, dass hier feine Suppen und andere Gerichte – kulinarische Köstlichkeiten, die dem Anspruch vom „gesunden Essen“ auf Basis der chinesischen 5-Elemente Lehre entsprechen – von der Ärztin Dr. Andrea Scholdan

und Laurence Koblinger zubereitet werden. Jedes Lebensmittel ist einem der fünf Elemente Holz (Frühling), Feuer (Sommer), Erde (Spätsommer), Metall (Herbst) oder Wasser (Winter) zugeordnet und hat unterschiedliche energetische und thermische Eigenschaften. Wobei die Suppen-Köchinnen aus Leidenschaft unter Beweis stellen, dass „gesund“ auch geschmackvoll und exquisit bedeuten kann. Das Suppenangebot wechselt je nach Jahreszeit: So ist im Herbst mit Köstlichkeiten wie der Rote-Rüben-Apfel-Kren-Suppe oder der Spicy Kürbis-Kokos-Suppe beispielsweise „scharf“ angesagt, aber „Dauerbrenner“ wie die Kürbis-Dillcreme- oder die Orientalische

suppito // Vienna's caterers have a good instinct for trends, and obviously word gets around fast about good new restaurants. Which

is why 'suppito', a special kind of soup kitchen, regularly has tourists from northern Germany among its guests. Even they have heard that here you can enjoy fine soups and other dishes: delicious 'health food' prepared by the physician Dr Andrea Scholdan and Laurence Koblinger according to the Chinese principle of the five elements, where each type of food is associated with one of the five elements – wood (spring), fire (summer), earth (late summer), metal (autumn), and water (winter) – and has different energetic and thermal qualities. And the two soup lovers convincingly show that 'healthy' can mean tasty and exquisite as well.



Die zwei wichtigsten Elemente beim Kochen sind Liebe & Leidenschaft – die Spezialität der beiden suppito-Köchinnen Andrea Scholdan und Laurence Koblinger



The soup menu is adapted to the respective season: autumn brings 'hot' stuff like a soup of beetroot, apple and horseradish or a spicy soup of pumpkin and coconut. Other creations like the pumpkin soup with dill cream or the Oriental soup of red lentils are available almost all year round.

Those who like tucking into something hearty can also choose from a variety of dishes such as a fantastic vegetable curry with cashew nuts, chilli con carne, goulash Szegedin style and beef with sauerkraut and prunes, as well as desserts like diverse compotes and an absolutely addictive stew of elderberries, pears and plums.