

Familienbedingt, also genetisch, müsste ich die absolute Suppen-Tigerin sein. Vor allem väterlicherseits ist sie quasi die Hauptsache am Tisch, vor und zum Teil nach dem Hauptgang. Bin ich aber nicht. Nicht dass mir Suppen nicht schmecken, ich glaub es liegt an der Konsistenz. Mir ist es einfach lieber, ich hab was zum Beissen.



Gestern allerdings wurde mein Suppen-Weltbild ein Stück verschoben. Zurechtgerückt. Andrea Scholdan und Laurence Koblinger vom Suppito machen seit kurzem gemeinsame Sache mit Christian Petz. Ein Glück fürs Badeschiff. Dort gibt es die 5-Elemente-Essenzen seit 1. Dezember zwischen 11 und 17 Uhr. Zum Dort-Essen, zum Heiß-Mitnehmen, zum In-der-Flasche-Mitnehmen um sie zu einem späteren Zeitpunkt zuhause zu essen. Und das lohnt sich in vielerlei Hinsicht.

First of all: die Suppen und Eintöpfe (was zum Beissen!) schmecken so richtig gut. Spicy Tomaten-Kokos-Suppe, bereits ein Klassiker. Aromatische Rote-Rüben-Apfel-Kren-Suppe, nicht nur was fürs Auge. Linsen-Minze-Suppe, alles im grünen Bereich.

Darüber hinaus werden fast ausschließlich Zutaten aus biologisch-organischem Anbau verarbeitet, jede der Speisen enthält alle 5 Elemente aus der Traditionellen Chinesischen Medizin. Das sind Holz, Feuer, Erde, Metall und Wasser, diese entsprechen verschiedenen Nahrungsmitteln. Je nach Jahreszeit stehen unterschiedliche Suppen und Eintöpfe auf dem Programm und damit am Tisch. Durch die schonende Verarbeitung, Füllung und Lagerung, alles von Hand, sind die Suppen gekühlt und ungeöffnet bis zu zehn Wochen haltbar. Und wichtig für die Allergiker unter uns: keine Konservierungsmittel, laktose-, hefe-, glutenfrei.

Also, Mittagspause nützen, aufs Badeschiff kommen, sich an köstlichsten Suppen laben.

PS: Und zur Nachspeise gibt's Xocolat-Schokolade!

www.suppito.at

www.badeschiff.at