



**Gastrokritiker  
 Florian Holzer  
 bloggt auch unter  
 www.falter.at**

**Lisa und Lena Treischer führen den  
 Suppito-Ableger  
 in der Co-Working-  
 Area Rochuspark**

**FOTO:  
 HERIBERT  
 CORN**

# Zur Suppe!

Die besten Suppen der Stadt kann man jetzt auch im Lokal essen

**LOKALKRITIK:  
 FLORIAN HOLZER**

Die Story von der Topärztin, die sich von ihrem Beruf abwandte, weil er sie krank machte, sich mit der chinesischen Ernährungslehre der fünf Elemente beschäftigte, daran gesundete und dann einen hübschen Laden aufmachte, in dem sie nach dieser Methode gekochte Suppen und Eintöpfe verkaufte, ging vor zehn Jahren durch alle Lifestyle-Medien.

Nur war das kein aufgeblasenes Selbstverwirklichungsmärchen, sondern wirklich wahr und überdies unglaublich frustrierend. Denn erstens gab es Andrea Scholdans Suppen nur zur Mitnahme zu erwerben, nicht aber vor Ort zu schlürfen, und zweitens waren diese Flüssigkeiten im Einmachglas einfach so unsagbar und unerklärlich gut, dass man das selbst mit ambitioniertem Kochen nie im Leben so hinbekam.

Das klein begonnene Projekt Suppito war jedenfalls erfolgreich, es belieferte Büros, die Suppen standen auch in Regalen gut sortierter Feinkosthändler, sogar manche Gastronomen nahmen sie als praktische Edel-Convenience zu Mittag ins Programm. Und wenn man spürte, dass da gerade ein grippaler Infekt im Anzug war, holte sich die geneigte Kundschaft halt

schnell entweder die Hühnersuppe nach Großmutterart oder die scharfe asiatische oder auch beide, und alles war wieder gut (auch wenn die Legende der Suppenheilung von Wissenschaftlern bestritten wird, egal, wenn Aberglauben so gut schmeckt, darf er existieren).

Und nun, nach zehn Jahren, hat Andrea Scholdan doch ein Lokal aufgemacht. Das heißt, eigentlich hat sie es übernommen, und zwar die ehemalige Frischzelle im Hof der Co-Working-Area „Rochuspark“, die dort zehn Jahre lang Frühstück und Backwerk feilbot. Der Hof ist malerisch, Topfpflanzen, Kräuter, ein paar Tische und Bankerln in der Sonne, offene Fenster,

hinter denen kreative Menschen ihre SVA-Beiträge zu erwirtschaften versuchen, Balkone mit tibetischen Gebetswimpeln, auf denen andere ihren Handtüchern beim Trocknen zusehen – eine urbane Idylle.

Zubereitet – vulgo aufgewärmt – gibt's leider nur ein Minimalprogramm, also eine Suppe und einen Eintopf, als Menü angeboten. Wenn man Lust auf etwas anderes hat, etwa scharfe Chili con Carne, das faschierete Reisfleisch mit grünem Paprika, die Erbsencremesuppe mit Minze oder das Melanzani-Ragout alla siciliana, muss das nach wie vor zu Hause gegessen werden, denn auf Mikrowelle will man sich hier gar nicht einlassen. Eh gut. Und das Tagesprogramm mit frischer paradeisig-paprika-gurkiger Gazpacho und einem wirklich formidablen veganen Erdäpfelgulasch war auch tadellos (€ 8,50).

Der Salat ist frisch, und es sind geröstete, knusprige Kerne drin, als Dessert gab's eine Creme von schwarzem Sesam, wohltuend schleimig (€ 2,50). Insgesamt durchaus ein Grund zu überlegen, den Arbeitsplatz in diesen Co-Working-Space zu verlegen.

## Resümee:

Die besten Suppen Wiens, bisher nur im Einzelhandel zu bekommen, kann man endlich auch in einem kleinen Lokal essen.



**Suppito**  
 3., Erdbergstr. 10/54 (Innenhof),  
 Mo–Fr 11–15 Uhr, www.suppito.at