

TISCHTHEMA der Woche

**DER TREND ZU MINIMAL FRUITS**

*Christoph Wagner über die neue Konkurrenz für Himbeere, Ribisel und Co.*

**W**ill man kulinarischen Trendforschern Glauben schenken, so schreitet der Minimalismus auf den Tellern der globalisierten Gastronomie hurtig voran. In London sind Früchte in fingerfoodfreundlicher „Petit Four“-Size der letzte Schrei. Doch Zeitgeist-Gourmets werden wohl auch weiter Botanik strebern müssen, um smalltalkfähig zu bleiben. Gute Chancen, „fruit of the year“



Beerenkräfte. Beeren als neues Trendobst.

zu werden, haben etwa die nahrhaften chinesischen Wolfs-, Gold- oder Glücksbeeren, auch Goji genannt. Aus Brasilien kommt eine auch in Fitnessstudios gut einsetzbare „Kraftbeere“, nämlich die kleine Frucht der Acai-Palme. Und Jamaica hat mit seiner Acerola- oder Ahornkirsche einen neuen Vitamin-C-Bomber im Dock. Wie das alles mit einem anderen globalen Trend – nämlich jenem zur Besinnung auf den „ökologischen Fußabdruck“ – vereinbar sein soll, wissen nur die Götter und die Airlines, die die neue Beerenpracht rund um die Welt fliegen. In Sachen Klimaschutz hätte der gute alte „Apfel aus Nachbars Garten“ nämlich wesentlich bessere Chancen, 2008 zum absoluten Trendobst zu werden.



**GOURMET**  
DIE GENUSS-TIPPS DER WOCHE

von CHRISTOPH WAGNER



**Es brodelt in Wiens**

**SOUP & MORE.** Suppe wird immer mehr zum Fast Food, bleibt

**D**er Wiener Wipplingerstraße fehlt nicht mehr viel, um weltweit als „echte Suppenmeile“ durchzugehen. Immerhin finden sich auf 32 Hausnummern gezählte drei Suppenlokale, also in jedem zehnten Haus eines. Dennoch wird dem Suppenfreak, der diese Straße durchstreift, nicht wirklich warm ums Herz.

**Suppe aus dem Stand.** Das Restaurant „Zum Suppentopf“ serviert zwar einen solchen, erweist sich im Übrigen aber als ganz normales Bürgerbeisel ohne große Suppenaffinität. Die beiden anderen Suppenlokale hätte man in früheren Zeiten wohl eher als Suppenanstalten bezeichnet. In Kulinar-Newspeak handelt es sich um sogenannte Soup-Outlets, vor denen man zur mittäglichen Rush Hour Schlange stehen muss, um die Mittagspause im Hocken, Stehen oder Lehnen ernährungsphysiologisch sinnstiftend mit mehr oder weniger glückhaften Beiträgen zu Themen wie Mährische Krautsuppe, Thailändische Zitronengrassuppe, Mexikanische Hackfleischsuppe oder Kartoffelcremesuppe mit Gorgonzola zu füllen.

Das (in Kursen bei der großen Lisl Wagner-Bacher einschlägig geschulte) Suppenherz von Dr. Andrea Scholdan ist da, trotz räumlicher Beengtheit, schon etwas weiter. Gemeinsam mit ihrer französischen Küchenchefin Laurence Koblinger führt sie im trendig



eingerichteten „Suppito“ eine granderwasserbasierte „Fünfelemente-Küche“ rund um eine einzige große Suppentafel, die nicht nur „Medical Correctness“, sondern (Beispiel: Tomaten-Kokos-Suppe) auch wahren Suppengenuss verspricht.

**Wiens beste Suppen.** Wiens mit Abstand bestes Suppenlokal ist in Wahrheit kein solches, sondern nennt sich schlicht „Global Bistro“. Dennoch kommen „fünfzig von hundert Gästen wegen einer der beiden Suppen“, weiß der Tiroler Joseph Haus-

**Die besten SUPPENLOKALE**

- **SUPPITO:** 1060 Wien, Girardigasse 9 / Ecke Lehnrgasse, Tel.: 0664/213 91 09; Mo-Do 9-19 Uhr
- **SOUP-ART:** 1030 Wien, Schnirchgasse 12, CB19/20, Town Town, Tel.: 0699/10 83 85 00; Mo-Fr 7-15 Uhr
- **SOUPKULTUR:** 1010 Wien, Wipplingerstraße 32, Tel.: 01/532 46 28; Mo-Do 11.30-18, Fr 11.30-16 Uhr
- **FRESH SOUP & SALAD:** 1010 Wien, Wipplingerstraße 1, Tel.: 01/20 57 77; Mo-Fr 11-20.30 Uhr
- **ZUM SUPPENTOPF:** 1010 Wien, Wipplingerstr. 21, Tel.: 01/533 24 35; Mo-Fr 9-19.30 Uhr (solder Altwiener Suppentopf)

MEHR NEWS

FOTOS: ASTRIANA BODIGLI/ALFREDREZENTENKALDOLZ SEITE



**MÄRCHENSUPPEN.** Das Ehepaar Hausberger kredenzt im „Kokoro“ herrlich-kreative Suppen wie Piraten- oder Selensuppe.

# Suppentöpfen

ber da und dort auch noch ein Kunstwerk.



**FÜNF-ELEMENTE-KÜCHE.** Die Suppenmanufaktur „Suppito“ von Andrea Scholdan und Laurence Koblinger kocht nach den Fünf Elementen. Top: Suppenshop und Hauszustellung.

berger, der nach einer zwei Jahrzehnte währenden Topkarriere in asiatischen Luxushotels aus Heimweh das „Kokoro“ in der Rotenturm-Passage eröffnete. Seine „Piratenuppe“ ist ein veritabler essbarer Glückshafen aus Meeresfrüchten, Fischen und Schalentieren in Luxusqualität und mit dem Duft von allen Gewürzen aus 1001 Nacht, eine

Suppe, der man das Prädikat „märchenhaft“ kaum absprechen kann. Ihren Namen trägt sie allerdings nicht nach einem Piratenschiff, sondern nach der Gewohnheit des Chefs, statt einer Kochmütze beim Kochen ein Piratenstirnband zu tragen. Die Märchensuppe Nummer 2 (märchenhaft aufgetragen von Hausbergers aus Asien stammender Ehefrau, die dem Zen-Wort „kokoro“, das so viel wie „perfekte Herzlichkeit“ bedeutet, alle Ehre macht) heißt Selensuppe und sorgt im Hausberger'schen Kosmos der Suppenwelten für die gesunde Komponente. Tatsächlich hat die von Joseph Hausberger kreierte köstliche Geflügelsuppe, die in den Jahren 2003 und 2004 zu „Tokyo's Best Dish“ gewählt wurde, dank feiner Zutaten wie Pak Choy, Tofu, Lotus, Huhn oder Ente, Sesam, Chili, Zello-

phannudeln und Kokosmilch die Kraft einer halben Packung Selentabletten, daher auch ihr Name.

**Drei „goldene“ Suppenfragen.** Ein Streifzug durch die Welt der Wiener Meistersuppen sollte allerdings nicht ohne Antwort auf die drei unter wahren „Suppenfetischisten“ meistgestellten Fragen zu Ende gehen.

■ Die beste Bouillabaisse? Gibt es, wenngleich nur in Annäherungswerten an Marseiller Ver-

hältnisse, immer noch im „Salut“.

■ Der beste Borschtsch? Serviert, schlicht, aber gut, Herr „Wladimir“ (genauer gesagt: seine Frau) in Westbahnhof-Nähe.

■ Der beste Altwiener Suppentopf? Die Antwort ist nicht besonders originell, aber wahr: Den kredenzt, als „Luegertopf aus Ochsenfleisch, Zunge und Kalbskopf“, immer noch Altmeister Ewald Plachutta am Lueger-Platz.

## Die besten SUPPEN VON WIEN

MEHR NEWS

■ **BESTE BOUILLABAISSE:** Salut, 1010 Wien, Wildpretmarkt 3, Tel.: 01/533 13 22; Ruhetag: So, Mo

■ **BESTER BORSCHTSCH:** Wladimir, 1060 Wien, Bürgerspitalgasse 22, Tel.: 01/595 25 24; Di-So 18-23 Uhr

■ **BESTER ALTWIENER SUPPENTOPF:** Plachutta, 1010 Wien, Wollzeile 38 (Dr.-Karl-Lueger-Platz), Tel.: 01/512 15 77; kein Ruhetag

wustenrot

Wozu hat man Freunde

# Ihre Gesundheit ist uns viel wert.

Lebensversicherung + Vorsorgeuntersuchung = Gesundenbonus.  
Näheres erfahren Sie unter [www.wustenrot.at](http://www.wustenrot.at)

