

Fast & Good

Es raschelt, knistert und bröselt und die Multikulti-Snacks bilden eine seltsame Mischung an Gerüchen, von der Schnitzelsemmel bis zum Dönerkebab. Die Nachfrage nach **Fastfood** wird immer größer.

Text von CLAUDIA SCHEMERL-STREBEN Fotos von ALEXI PELEKANOS

5 Elemente im Glas

EINE SUPPENKÜCHE der etwas anderen Art wurde im Jänner 2007 nur wenige Meter vom Semperdepot entfernt eröffnet. Im „Suppito“ wird Flüssignahrung aus allem, was die Saison zu bieten hat und die 5-Elemente-Lehre der chinesischen Medizin vorschreibt, nicht ausgeschenkt, sondern abgefüllt und verkauft. Bis heute sorgt der große Esstisch in der Mitte des Lokals (das laut Betreiberin eben keines ist) für Verwirrung. Vor allem, wenn die Mannschaft dort ihre Mahlzeit einnimmt, fühlen sich Kunden ermutigt, den gedeckten Tisch anzusteuern und sich eine Suppe zu bestellen. Montag bis Donnerstag stehen Ärztin und Ernährungsberaterin Andrea Scholdan und Geschäftspartnerin Laurence Koblinger in der Suppenküche, um in drei 20-Liter-Töpfen 150 bis 180 Liter Suppe für Geist und Körper zu kochen, die noch heiß in Glasflaschen abgefüllt werden. Konservierungsstoffe braucht es keine. Die Haltbarkeit von bis zu 6 Wochen bei den rund 12 Suppen (derzeit wärmende Rote-Rüben-Suppe mit Apfel und Kren, Sellerie-Birne- oder Erdäpfel-Pilz-Suppe), Gemüsecurrys, Chili con Carne und Eintöpfen wird durch Vakuumverschluss gewährleistet. Gekocht wird mit Oliven- oder Rapsöl und Butterschmalz. Für die Bindung der Supersuppen sind Erdäpfel oder lang gekochter, pürierter Naturreis zuständig – glutenfreie Kost ist somit garantiert. Wer zu faul ist, sich die aromatischen 5-Elemente-Suppen selbst abzuholen, bestellt sie einfach per Mausclick und bekommt die gesunde Instant-Ware vor die Tür geliefert.



► SUPPITO Girardigasse 9, 1060 Wien, Tel.: 0664/213 91 09, Mo.–Do. 9–19 Uhr, www.suppito.at



werden. Den Job in der Bank hatte der BWL-Absolvent Taffent schnell satt. Eine Auszeit in London und die Sandwichkette „Pret a Manger“, die ohne Konservierungsstoffe auskommt und auf frische Zubereitung Wert legt, brachten ihn auf das für Wien neue Konzept: Schnell, kreativ und gesund soll es sein, was in Taffents Kühl-Tankstelle landet. In den Wrap „Lena wickelt Mango“ kommen Frischkäse, Mango, Gurke, Radicchio, Hummus und Gouda, und für das Dessert „Laurenz verrückt“ wird Schlagobers mit Topfen und Zucker verrührt und mit Brombeermus und zerbröseltem Karamellkeks übereinandergeschichtet.

Klingt individueller als das Fertigjoghurt aus dem Supermarktregal? Ist es auch. Übrigens: Obwohl erst ab 8 Uhr geöffnet ist, muss sich niemand die Nase an der Fensterscheibe plattdrücken. Die Kaffeemaschine ist ab 6.30 Uhr in Betrieb und wer ein paar Minuten auf sein Frühstückssandwich wartet, kann sich die Zeit mit einem Espresso verkürzen.

Die Sandwich-Connection

AB 6.30 UHR werden sie geschmiert, belegt und mit Liebe verpackt. Kreativ-Sandwiches wie Huhn im Grünen, Wilde Ziege oder Shrimps reloaded. Schauplatz ist die Küche des hippen Essgeschäfts „Lena & Laurenz“, in dem ein Kreativpool, bestehend aus einem ehemaligen Bankern, zwei Studenten, zwei Künstlern und einer Ernährungswissenschaftlerin, von Montag bis Freitag ausgefallene Snacks mit selbst gemachten Aufstrichen und nach selbst ausgetüftelten Rezepten täglich frisch fabriziert. Stefan Taffent ist der Gründer des adretten Ladens in Wien Neubau, in dem seit Frühjahr 2006 Großstädter mit Sandwiches, Baguettes, Wraps, Smörrebröd, Salaten und Joghurt versorgt



► LENA & LAURENZ Zollergasse 4, 1070 Wien, Tel.: 01/522 41 83, Mo.–Fr. 8–18.30 Uhr, www.lenaundlaurenz.at