



# LÖFFEL für LÖFFEL

In den letzten Jahren eröffneten in Wien auffällig viele: Suppenlokale setzen sowohl auf exotische als auch auf traditionelle Rezepte. Und sie werden nicht nur im Winter gestürmt.

TEXT VON ANNA BURGHARDT / FOTOS VON JULIA STIX





## Fünf in einem Glas

SUPPITO  
Girardigasse 9, 1060 Wien  
(Ecke Lehargasse)  
Tel.: 0664/13 91 09  
Mo.–Do. 8–19 Uhr  
www.suppito.at



### SUPPITO

WENN SICH EINE UROLOGIN und eine Galeristin zusammentun, ist eine Suppenküche nicht die allerlogischste Folge. Aber eine wirklich logische gibt es bei dieser Kombination auch gar nicht.

Andrea Scholdan lernte die Wirkweise der TCM nach einer Erkrankung am eigenen Leibe kennen. Sie war so beeindruckt, dass sie die Ausbildung zur Ernährungsberaterin nach den fünf Elementen machte. Seither kochte sie Suppen nach dieser Lehre für sich selbst, die sie irgendwann an ihre Patienten weitergab. Es wurden immer mehr Suppen und immer mehr. Laurence Koblinger indes wollte, nachdem sie ihre Galerie verkauft hatte, eigentlich nicht mehr arbeiten. Bei einem gemeinsamen Essen aber wurde die Suppenidee besprochen und sie sagte kurzerhand: „Also, ich hätte jetzt Zeit.“ Anfangs kochten die beiden in Koblingers Privatküche und lagerten die Flaschen im Saunabecken in der Garage. „Durch Mundpropaganda sind die warmen Suppen wie warme Semmeln gegangen“, erzählt Laurence Koblinger. 2006 eröffnete man in der Girardigasse das *Suppito*. Essen kann man hier nicht, die Suppen gibt es nur zum Mitnehmen: zwischen 11 und 16 Uhr in warmer

Form, sonst in der Halbliter-Glasflasche aus dem Kühlregal. Laurence Koblinger, Andrea Scholdan und die drei Männer in der Küche kochen gänzlich lactose- und glutenfrei und verwenden, wenn nötig, Kokos- oder Reismilch. Die Rezepte wie Süßkartoffel-Ingwer- oder Tomaten-Kokos-Suppe variieren saisonal stark. Nach den fünf Elementen zu kochen bedeutet, für ein Gericht aus jeder Lebensmittelkategorie (Erde, Metall, Wasser, Holz, Feuer) mindestens eine Zutat zu verwenden, ob es nun Gewürze, Gemüse oder Wein ist. Und alles wird erhitzt, so werden später Magen und Darm entlastet. Auch die Gazpacho wird demnach im *Suppito* gekocht, bevor sie gekühlt wird.

Irgendwann begann man, auch Frühstücksgerichte anzubieten, schließlich ist das Geschäft schon ab 8 Uhr offen. Mittlerweile hat man freitags geschlossen, um Kochkurse halten zu können, und führt eine eigene Gewürzlinie. Eine Sache, die viele Suppenlokale im Repertoire haben, wird es im *Suppito* aber wohl nie geben: Salate. Denn fünf Elemente und Rohkost schließen einander aus.\