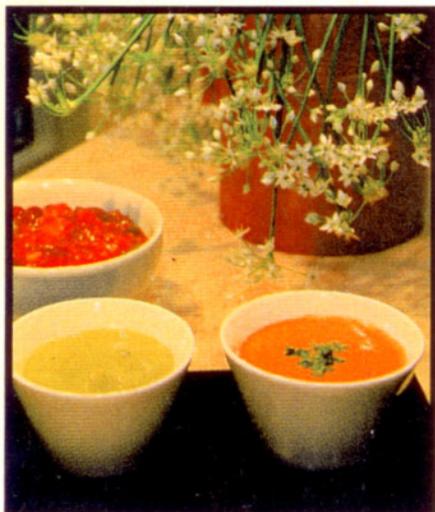


Jede kocht ihr eigenes Süppchen

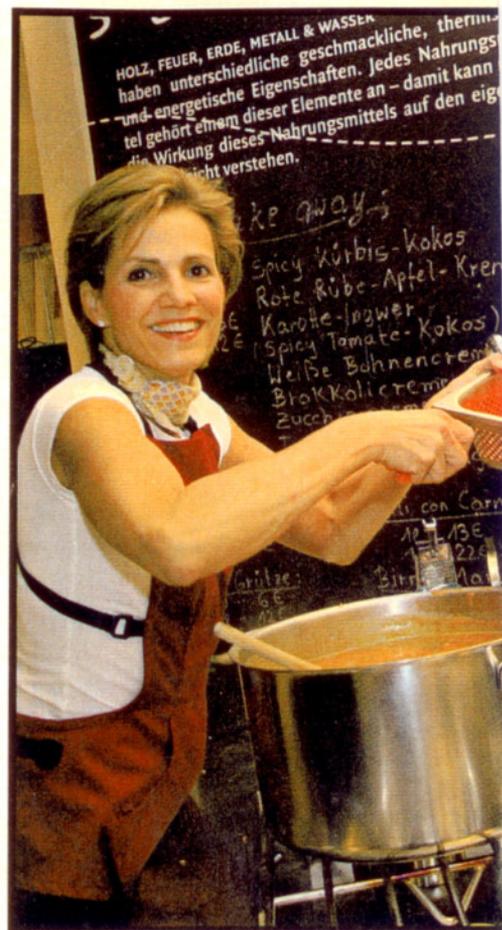
... aber beide ziehen am selben Strang: Im „suppito“ wird dir durch die „Fünf Elemente“ warm ums Herz



» Rotrübe-Apfel-Kren-Suppe, Brokkolisuppe und Spicy Karotten-Kokos-Suppe (v. l. n. r.)

ERST VOR KURZEM ERÖFFNET, aber schon so etwas wie eine kleine Institution ist ein fein renoviertes Ecklokal in Wien-Gumpendorf, schräg vis-à-vis vom legendären Café Sperl. Wenn man den von angenehmem Licht durchfluteten Raum betritt, wird einem sofort warm ums Herz, und niemand wird sich mehr erinnern, dass hier bis vor kurzem eine düstere AutomatenSpielhölle auf ihre Opfer gewartet hat. Das liegt hauptsächlich am strahlenden Lächeln, mit dem die beiden feschen Hausherrinnen Dr. Andrea Scholdan und Laurence Koblinger auf ihre BesucherInnen zugehen.

DAS LOKAL HEISST JETZT „SUPPITO“, aber dieses Wortspiel mit dem italienischen „subito = sofort“ ist auch schon das Einzige, was an Hast erinnert. Im Zentrum des Lokals steht der riesige Hightech-Herd, auf dem die Süppchen und Currys vor sich hin köcheln, und die zweite Zentrale ist der Kühlschrank, wohl gefüllt mit vielen bunten Gläsern, in denen die köstlichen Suppen auf ihre Abnehmer warten, und derer gibt es im umliegenden Viertel bereits viele. „Wir kochen die Suppen so, wie wir für unsere Kinder kochen würden, damit es ihnen gut geht“, sagt Frau Doktor Scholdan, die den stressigen Medizinberuf vor einiger Zeit an den Nagel gehängt und bei „Kim kocht“ ihre profunden Kenntnisse der asiatischen Ernährung nach dem Prinzip der „Fünf Elemente“ (Holz/sauer, Feuer/bitter,

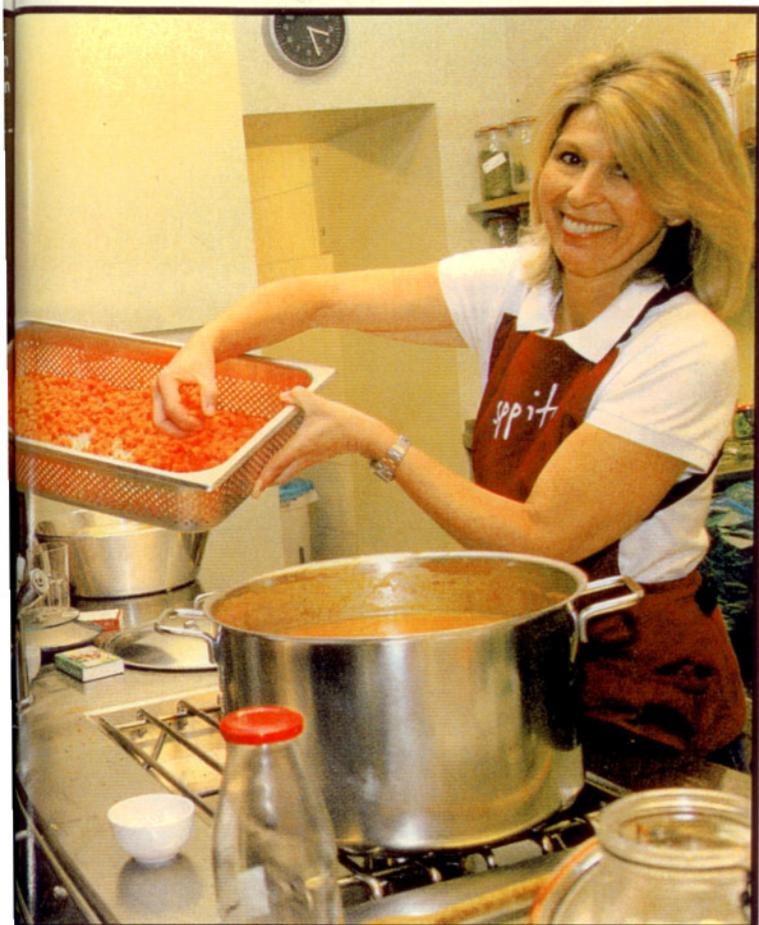


Erde/süß, Metall/scharf, Wasser/salzig) eingebracht hat, ehe sie sich jetzt endgültig selbstständig machte. An dem blumengeschmückten zentralen Tisch wird kein Restaurantbetrieb geführt, aber Gruppen können auf Vorbestellung einchecken. Ein Segment des „suppito“ besteht im Catering, und das geht dann auch wirklich subito.

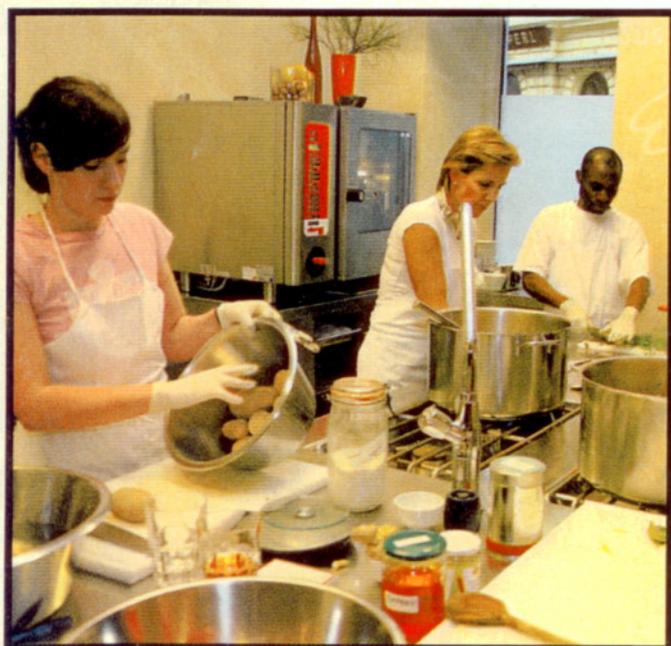
KULTSTATUS unter „suppito“-Fans haben die mild-würzige „Spicy Karotten -Kokos-Suppe“ (1/2 Liter 6 Euro), Gemüsecurry (1 Liter 13 Euro), Chili con carne (1,7 Liter 22 Euro) und die französische Apfeltarte, eine Spezialität von Florence (1 St. 2,90 Euro). ...

„suppito“

Shop & go: Mo.–Mi. 9 bis 19 Uhr
Kochkurse, Ernährungsberatung,
Catering, Rent-a-Kitchen
6., Girardigasse 9
Tel.: 0664/213 91 09
info@suppito.at



» Dr. Andrea Scholdan und ihre aus Frankreich stammende Freundin und Geschäftspartnerin Laurence Koblinger: Jede für sich eine „Frau für alle Jahreszeiten“



» Häferlgucker werden nicht als lästig empfunden, sie landen sowieso als Erstes in der großen Schauküche, wo immer allerlei Süppchen vor sich hin simmern

Wer lang suppt, lebt lang ...

... sagt ein altes Sprichwort. Auch in Wien hat es sich mittlerweile herumgesprochen, dass es nicht immer Frittaten und Leberknödel sein müssen, die Menschen leicht verdauliche Energie für den ganzen Tag spenden



» „SOUPKULTUR“

Wiens erste kleine, feine Suppenbar. Von der Süsskartoffelsuppe mit Ingwer, Honig, Karotte, Orange und Rahm (3,80 Euro) bis zu Oma Rosis Hühner-Nudelsuppe mit Wurzelgemüsen (3,90 Euro) oder einer indischen Kichererbsensuppe (3,80 Euro). Brot gratis! 1., Wipplingerstraße 32
Tel.: 532 46 28
Mo.–Do. 11.30–15.30,
Freitag 11.30 bis 15 Uhr



» „SUPPE & CO“

Hier hat sich Chef Alfred Zimmer auf kosmopolitische Suppenkreationen aus allen Teilen der Welt spezialisiert. So gibt es zum Beispiel steirische Klachsuppe, russischen Borschtsch oder italienische Ribollita. Täglich frisch die verschiedensten Gemüsesuppenkreationen. Take-away: 7., Neubaugasse 5
Mo.–Fr. 11–21 Uhr
Tel. + Fax: 523 83 13



» „FRESH SOUP & SALAD“

Neues Franchise-Konzept aus Österreich: Der Pilotbetrieb von insgesamt sechs geplanten Eröffnungen bietet Suppen, Currys, Salate und kleine, erschwingliche Desserts mit Fokus auf das Take-away-Geschäft. Auf Konservierungsstoffe, Bindemittel und Geschmacksverstärker wird verzichtet. 1., Wipplingerstraße 1
Tel.: 205 777
Mo.–Sa. 11–20.30 Uhr