

Die Suppenmacher

Falter 12/07

NEUE LOKALE Lange Zeit vermisst, mittlerweile im Überfluss vorhanden: der schräge und irrsinnig urbane Suppenladen. FLORIAN HOLZER

Es war vor sechs oder sieben Jahren, als ich einmal mit dem ehrenwerten Tex Rubinowitz im Café Ritter saß und er davon erzählte, dass in Helsinki die Suppen gerade einen völligen Hype erlebten. Ich heuchelte Ahnung und Vorstellungskraft, dachte aber, dass es ja wohl nichts Uncooler als Suppen gäbe, und hätte mein Geld eher auf Curry gewettet.

Ein paar Jahre später: Curry hatte in Wien leider nie den Status einer interessanten Szeneverpflegung erreicht, über Mainstream-Thai in Rot, Grün oder Gelb waren wir kaum hinausgekommen, und diese sind mittlerweile fixer Bestandteil jedes Eckchinesen oder fertig im Packerl im Supermarkt zu bekommen. Andererseits vergeht momentan keine Woche, in der nicht irgendwo ein besonders urbaner Suppenladen aufmacht, und zwar besonders geballt in Neubau, Mariahilf und auf der Wieden.

In den meisten Fällen handelt es sich bei diesen Suppenläden um klassische Start-up-Unternehmen mit minimaler Budgetausstattung, dafür umso größerem Bohème-Appeal. Elliefant zum Beispiel, vor vier Wochen von der Kunststudentin Elena Cooke neben der Maturaschule in der Neubaugasse aufgemacht: ein Schlauchlokal mit ein paar Tischchen, ein bisschen Kunst, ein paar Stapeln mit Flyern, einer Vitrine mit hübsch verpackten Sandwiches und Merkwürdigkeiten wie in Plastik verpacktem Cheddar, komischer Industriewurst und Taramo-Salata im Glas; dahinter eine Küche von bemerkenswertem Chaos, aus der täglich zwei Suppen kommen, darunter zum Beispiel ein eher massiver Eintopf aus Zucchini-Karfiol-Linsen-Suppe mit Prosciutto, weit entfernt von jeglicher Finesse, aber trotzdem ganz schön gut (€ 2,80/3,80). Die Sandwiches kann man sich dafür sparen, die kommen mit den Exemplaren von Lena & Laurenz, eine



Wenig Finesse, trotzdem ganz schön gut: die Suppen im Elliefant / Foto: H. Corn

Gasse weiter, leider gar nicht mit. Einmal ums Eck machten vor zwei Wochen in der Burggasse Michael Fromm und der Kärntner Koch Patrick Sowa ihr Soup & Sin auf. Der provisorische Schrägheitsfaktor übertrifft alle ähnlich gelagerten Lokale um Längen, das hier schaut nämlich aus wie eine gastrono-

mische Achtzigerjahre-WG mit starker Indien-Affinität. Aber: Es gibt tolle Weine, von einer Weinberaterin zusammengestellt, selbstgebackene, ziemlich feine Focaccia, ein bis zwei brave Suppen – etwa eine Tomaten-Karotten-Curry-Suppe (€ 3,60) –, Chili con Carne und Frühlingsrößen. Fünf Elemente

sind hier wichtig, Nachhaltigkeit auch, ein wenig Lockerheit und eine neue Einrichtung täten allerdings auch nicht schlecht. Abends wird auf Vorbestellung Menü gekocht.

Und auch wenn wir Soup-Kulturen oder Suppitos durchaus noch ein paar brauchen könnten, aber nette Amateursuppenläden hat's jetzt irgendwie schon genug.

Resümee: Zwei neue Suppenlokale im Siebenten, beide von großer Individualität und mit markantem Bohème-Faktor.

Elliefant, 7., Neubaugasse 45, Tel. 0681/83 11 25 80, Mo-Sa 9-18 Uhr, www.elliefant.com; Soup & Sin, 7., Burggasse 12, Tel. 526 74 14, Mo-Do 11.30-15, 18.30-22, Fr-So 11.30-22 Uhr, www.soupandsin.at

WIEDER AM MARKT Dem Kerbel das Kommando

Irrendwie ist der Kerbel das beste Kräutlein der Welt. Petersil ist eh super, und Koriander überhaupt, und Minze und die Schar all der hunderterlei Basilikums – aber der Kerbel ist der Chef: von fragiler Gestalt, von hellem Grün wie eine versteckte Lichtung im dunklen Wald, von subtilem Duft, von erstmal gar nicht so intensivem Geschmack, der sich dann aber umso nachhaltiger durchsetzt. Man muss bei diesem Thema wieder den



extraordinär guten Salat im Le Salzgies erwähnen, der zu einem nicht unwesentlichen Teil aus Kerbel besteht, weil nämlich der Franzose das so mag, nicht zu vergessen der Kerbel-Zitronen-Salat, der den doch eher fetten Kalbskopf zur spielerisch leichten Angelegenheit macht. Flusskrebse mit einer ganz leichten Zitronen-Mayonnaise und dazu reichlich Kerbel – beim Teutates! Kerbel ist Frühling, und Frühling ist super. Kerbel, derzeit überall am Markt.

Foto: Herbert Corn

SIDEORDERS

Die Aktuellen

Da für, dass der Großteil der Wiener Bevölkerung bei Suppe immer noch an Leberknödel, Lungenstrudel und Frittate denkt, gibt's eigentlich schon ganz schön viele Alternativen.

Suppito, 6., Girardigasse 9,
Tel. 0664/213 91 09, Mo-Mi 9-19
Uhr, www.suppito.at

Die bemerkenswerteste Suppengeschäftneueröffnung der letzten Wochen: (noch) kein Lokal, aber offene Küche, Suppen werden topfweise gekocht und in hübsche Flaschen gefüllt; bio, fünf Elemente, lactose- und glutamatafrei – und extrem gut. Zustelldienst!

Lena & Laurenz, 7., Zollergasse 4,
Tel. 522 41 83, Mo-Fr 8.30-18.30,
Sa 10-16.30 Uhr
www.lenaundlaurenz.at

Genau ein Jahr alt, nach wie vor Wiens mit Abstand beste Sandwiches nach englischer Art, mittlerweile etwa zwanzig Sorten. Suppen lässt man sich vom befreundeten Caterer Michi Wimmer machen, und die sind sehr super.

Fresh Soup & Salad, 1., Wipplingerstraße 1, Tel. 205 777, Mo-Sa 11-20.30 Uhr, www.fresh.at

Sehr professionell und stylisch aufgezogener Suppen- und Curryladen, an den Suppen hapert's leider immer noch ein bisschen.

Soupkultur, 1., Wipplingerstraße 32,
Tel. 532 46 28, Mo-Do 11.30-18,
Fr 11.30-16 Uhr,
www.soupkultur.at

Pionier in Sachen Take-away-Suppe in Wien und immer noch ganz vorne: jede Woche acht verschiedene Suppen, enormer Zuspruch, lange Schlange. Salate jetzt viel besser.



WEIN – Ribera del Guadiana ist eine eher unbekanntere Weinregion im Südwesten Spaniens, die aber immerhin über 25.000 Hektar Wein stehen hat, das ist etwa halb so viel wie ganz Österreich. Und es wachsen schöne Weine hier, zum Beispiel der Pago de las Monjas, ein Bio-Tempranillo, der nach Weichseln duftet und nach starkem Schwarztee mit Weichselkompott schmeckt. Pago de las Monjas, Preis: € 7,25, Bewertung: 3/5 (gut), bei Naturkost Spittelberg, 7., Spittelberggasse 24