

Suppito. Am Anfang war die Suppe



Suppe tut gut, fördert das Wohlfühl und belastet den Verdauungsapparat nicht. Die Tomate-Kokos-Suppe ist mittlerweile legendär, Linsen- und Kartoffelsuppen werden ständig variiert, die Rote Rüben-Suppe gilt als Gesundheits-Bombe und alle Suppen variieren je nach Jahreszeit.

Die köstlichen Suppen zum Mitnehmen werden täglich von **Dr. Andrea Scholdan** und **Laurance Koblinger** zubereitet.
Shop & go: Mo-Mi 9-19 Uhr
Kochkurse, Ernährungsberatung, Catering, Rent-a-Kitchen

SUPPITO

Girardigasse 9, 1060 Wien, info@suppito.at, Tel.: 0664-213 91 09

Werbung FRISCH GEKÜCHT MAGAZIN | FEB. 07

HIER RÜCKT MAN GERN ZUSAMMEN: GESELLIGE TAFELFREUDEN AM GROSSEN TISCH

Eine Zeit waren Tischanordnungen gefragt, bei denen Nachbarn garantiert außer Hörweite blieben. Nun schätzt man zunehmend eine Tafel für viele Esser, die sich gemeinsam wohl fühlen



» ESS.BAR IM STEIRERECK

Im Entree des noblen „Steirereck“ im Stadtpark befindet sich gleich rechts im Eingangsbereich die „ess.bar“ mit ihren kleinen, exklusiven Köstlichkeiten „für Kurzweiler“. Heinz Reitbauer hat für sie „junge, frische Rezepte in unverwechselbarer Atmosphäre“ kreiert.

3., Im Stadtpark, Tel.: 713 31 68, Mo.–Fr. ab 17 Uhr (Reservierung möglich)



» PASTA ... E BASTA

In diesem Lokal der Kategorie „Alimentari“ wird seit Eröffnung an einer gemeinsamen Tafel geschmaust. Hier gibt es handgemachte Pasta und selbstgebackenes Brot, alles zum geselligen Essen in netter Gesellschaft, aber auch zum Mit-nach-Hause-Nehmen.

1., Werdertorg. 10, Tel.: 796 65 42, Mo.–Fr. 10–23, Sa. 10–15 Uhr, So., Fei. Ruhetag



» SUPPITO

Erst hängte Dr. Andrea Scholdan (r.) den Arztberuf an den Nagel und begann, bei „Kim“ zu kochen. Jetzt hat sie mit Freundin Laurence Koblinger (l.) das „Suppito“ eröffnet, wo sie den Gästen feine, aufbauende Süppchen nach den Regeln der „fünf Elemente“ verschreibt.

6., Girardigasse 9, Tel.: 0664/213 91 09 Mo.–Mi. 9–19 Uhr

Wien live | Feb. 07 - www.wienlive.tv