

# Suppenküche

EIN SUPPENSPIEL MIT FÜNF FRAUEN UND EINER MÄNNLICHEN SCHLUSSBEMERKUNG.

## FLÜSSIGE RAFFINESSE.

Suppen sind nicht nur der Auftakt zu einem vollkommenen Menü, sie können ein völlig eigenständiges Genusserlebnis sein.

Die Suppe ist eindeutig weiblich, daher sollen weise, auf diesem Gebiet erfahrene Frauen zu Wort kommen. Die wissen nämlich auch, wie man Anstoß zum Suppenkochen gibt. „Wer unerfahren und dennoch willig ist, den Einstieg in die gute Küche zu wagen, fängt am besten bei der Suppe an“, ermutigt Elfie Casty, eine der erfolgreichsten Kochbuchautorinnen der Schweiz. Für die Wienerin Christine Nöstlinger, die eine große Kennerin nicht nur der kindlichen Psyche ist, bedeutet Suppe Trost. Sie stellt sogar die These auf, dass Leute, die sich selber nicht leiden mögen, Suppen ganz entschieden und rundwegs ablehnen. „Wer sich gern hat, der gönnt sich ein Supperl“, meint sie und auch, dass Suppe die Mägen streichelt und die Seelen tröstet. So nennt sie eine ihrer Suppen „Trostsuppe“ und die Krone aller Trostsuppen ist eine „Veltlinersuppe“, zu der sie laut Rezept eben Veltliner, Rindsuppe, zwei Eier, Obers, eine Scheibe Toastbrot, Butter, Zimt, Muskat, Salz und Pfeffer benötigt. Für jene, die des Wienerischen nicht so kundig sind und den Satz „Schütten Sie das kanariengelbe Gmachtl zum suppigigen Veltliner“ nicht recht verstehen, wird „Gmachtl“ mit „flüssiges Gemisch“ übersetzt. Hochdeutsch fasst sie aber dann doch zusammen, dass zwei Teile Rinderbouillon, ein Teil Obers sowie ein oder zwei Dotter die Basis sind und dann noch zwei Teile von der Namen gebenden Substanz dazu kommen sollten. Diese kann Paradeismark, Spargel, Grünzeug, Erbsen oder Kastanienreis sein, wenn eine Meraner-Maronsuppe serviert werden soll. Noch eine letzte Wortmeldung von Christine Nöstlinger, warum sie Suppen so gerne mag: „Sie sind weder eigensinnig noch nachtragend.“

#### KLAR ODER GEBUNDEN?

Die Schweizerin Casty gibt den „Larousse gastronomique“ – das große Werk über die klassische französische Küche, welches soeben auch ins Deutsche übersetzt worden ist – als Quelle für die Behauptung an, dass es nur zwei Gruppen von Suppen gibt: Die klaren Bouillons und die gebundenen Suppen. Letzteren gehört sichtlich ihre Zuneigung, schwärmt sie doch von ihnen, „weil sie meist viel Charakter haben.“ Da wird sorgfältig gegart, kurz püriert, zu einer sämigen Konsistenz verlängert, behutsam gewürzt und mit wenig Rahm verfeinert. Sie weiß aber auch, dass das alles viel einfacher klingt, als es dann praktisch durchzuführen ist. Was ist denn unter all dem zu verstehen, unter sorgfältig Garen, sämiger Konsistenz und behutsam Würzen? Das alles ist leicht hinzuschreiben, verbirgt aber verflixte, kleine Hürden. Hinter jeder Suppe wäre ein kleines Geheimnis verborgen, warnt sie, ermutigt aber dann dennoch, überflüssige Hemmungen abzulegen, weil sich letztlich doch immer ein großes Vergnügen abzeichnet.

Die nächsten zwei Frauen, die zu Wort kommen sollen, sind

die Medizinerin Andrea Scholdan und die Ex-Galeristin Laurence Koblinger. Ihnen ist die Suppe weniger Trost als Heilmittel. Von den Chinesen übernahmen sie für ihre Suppenküche die fünf Elemente Holz, Feuer, Erde, Metall und Wasser. Man kann dann für sich feststellen, wie weit man die kulinarisch-philosophische Globalisierung verinnerlicht hat. Ob man Hühnerfleisch dem sauren Holz zuordnet, Kalb und Rind der süßen Erde, Wild, aber auch Gans dem scharfen Metall und Fisch sowie Schweinefleisch dem salzigen Wasser. Wie auch immer, in ihrem Lokal „Suppito“ in der Wiener Girardigasse bereiten die beiden Damen wöchentlich bis zu 600 Liter Suppen zu. Ihre einschlägigen Erfahrungen haben sie nun auch in dem Buch „Suppito, 2 Frauen, 5 Elemente und 44 Suppen“ festgehalten. ▶



## REZEPT



#### ROTKRAUT-APFEL-SUPPE

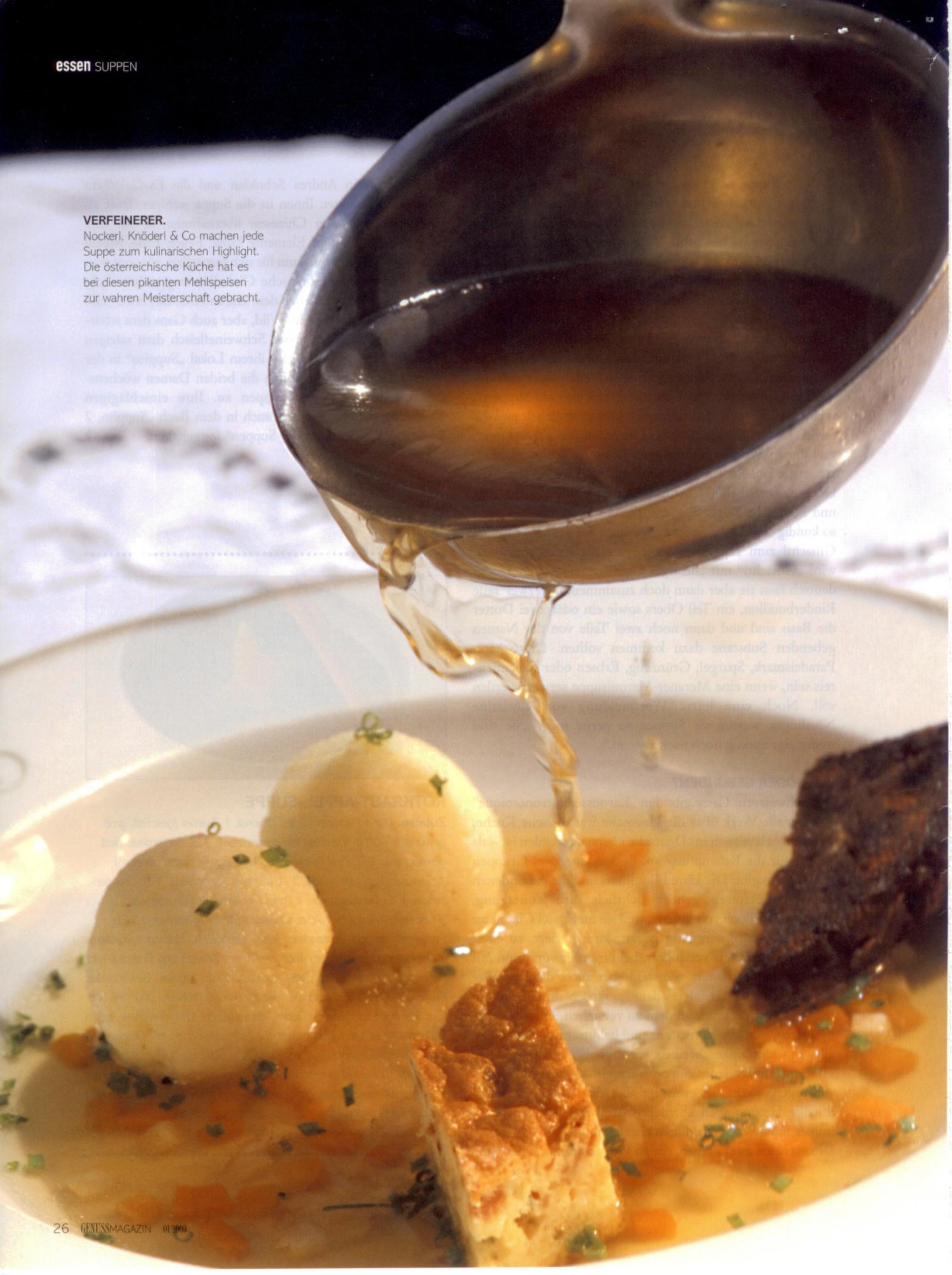
**Zutaten.** (für 4 Personen) 2 EL Olivenöl, 1 Zwiebel (geschält, grob gewürfelt), 600 g Rotkraut (fein geschnitten), 3 EL Basmatireis (kalt gewaschen), ½ TL Zimt (gemahlen), 1 TL Ingwer (frisch gerieben), 1 Gewürznelke (gemörsert), ½ TL Kümmel (gemahlen), 1 TL Orangenschale, 1 ½ l Gemüsesuppe, 1 Apfel (entkernt), ½ l Orangensaft, ½ l Rotwein, Meersalz, 1 Msp. schwarzer Pfeffer (gemahlen), 3 EL Preiselbeerkompott, Rohrzucker, Filets 1 Orange, 10 Maronis (gebraten).

**Zubereitung.** Öl in einem Topf erwärmen. Zwiebel und Rotkraut kurz darin anschwitzen. Den Reis zufügen. Zimt, Ingwer, Gewürznelke, Kümmel und Orangenschale dazugeben, umrühren und mit der Gemüsesuppe aufgießen. Deckel daraufgeben und den Reis weich kochen. Die letzten fünf Minuten den Apfel mitkochen. Mit Orangensaft und Rotwein aufgießen, pürieren und wenn nötig mit heißem Wasser bis zur gewünschten Konsistenz verdünnen. Mit Salz, Pfeffer, Preiselbeerkompott und Zucker abschmecken und nochmals aufkochen. Mit Orangenfilets und kleinen Maronistückchen servieren.

Rezept von Andrea Scholdan und Laurence Koblinger (Suppito).

**VERFEINERER.**

Nockerl, Knödel & Co machen jede Suppe zum kulinarischen Highlight. Die österreichische Küche hat es bei diesen pikanten Mehlspeisen zur wahren Meisterschaft gebracht.



### VON NOCKERLN UND KNÖDERLN

Nun, nachdem jede der Damen ihr Süsschen gekocht hat, sollte doch noch von den Suppeneinlagen die Rede sein. Wenn man sich nämlich immer wieder nur mit Grießnockerln, Frittaten und Leberknödel begnügt, könnte man ja glatt vergessen, dass es die österreichische Küche zur wahren Meisterschaft bei diesen pikanten Mehlspeisen gebracht hat. Andrea Karrer hat sich der leichten Gaumenkitzler, der Nockerl und Knöderl, Schöberl, Farferl und Krapferl, Pofesen, Croutons und was es da noch so alles gibt, angenommen und ruft „Zur Suppe!“. In ihrem Buch mutmaßt sie auch, dass diese Vielfalt an Suppenmehlspeisen wahrscheinlich schuld daran ist, dass die Wiener Küche nicht sehr reich an Vorspeisen ist. Das Zusammenfinden von Rindsuppe und Einlage ist für sie ein solch tolles Erlebnis, als ob Sängerknaben und Lipizzaner gleichzeitig auftreten würden.

### AUF DIE HÜLLE KOMMT ES AN

Die fünf Frauen haben nun ihre Meinung zur Suppe kundgetan. Lassen Sie nun mich auch meine – wenn auch männliche – Schlussbemerkung zum flüssigen Suppengenuss abgeben: Dass man auch mit den Augen isst, gilt ebenso für Suppen. Optischen Genuss erreicht man etwa mit ungewöhnlichen Behältern. Ich erinnere mich an einen Besuch

im Ruster „Wirtshaus im Hofgassl“. Hier bekam ich meine Karotten-Ingwer-Suppe in einem alten, hohen, zylindrischen Grappaglas serviert. Und erst die Farben der unterschiedlichen Suppen. Die soeben erwähnte Karotten-Ingwer-Suppe strahlte in freundlichem Orange. In der Kürbissuppe zeichnet das Kernöl dunkelgrüne Schlieren. Wieder anders, aber nicht minder intensiv, stellt sich die Farbe der Karotten-Orangen-Suppe dar. Ein warmes gebrochenes Weiß bietet die Bohnensuppe und ein helles Rot die Paradeissuppe, in der dunkelgrün die Basilikumblätter schwimmen. Rot glüht der polnische Borschtsch, bei dem zur faszinierenden Farbe noch der ganz eigenartige Duft der roten Rüben und der von Zwiebel, Sellerie, Kohl und Lauch kommt. Unvergesslich wird mir der Borschtsch in einem Krakauer Restaurant bleiben, der dann noch mit Sherry verfeinert worden ist.

Aber was ist das alles gegen die Suppen meiner Kindheit? Die Einbrennsuppe in der Nachkriegszeit. Oder die Stosuppe meiner Weinviertler Großmutter. Das war eine Milchsuppe, gewürzt mit Salz und Kümmel, zu der es Erdäpfel gab. Oder die Grießnockerlsuppe meiner Mutter. Nur sie konnte den Grießnockerln die ideale Konsistenz geben – innen mit kernigem Biss, außen flaumig. Heiß, für mich viel zu heiß, waren ihre Suppen immer. Aber das hab ich ihr längst verziehen. 

## »» BUCHTIPPS



„Suppito, 2 Frauen, 5 Elemente, 44 Suppen“ Andrea Scholdan und Laurence Koblinger, avBUCH ISBN 978-3-704-02302-5, € 19,90

„Zur Suppe!“ Andrea Karrer Residenz-Verlag, ISBN 978-3-701-73061-2, € 19,90

„Mit Liebe, Lust und Thymian“ Elfie Casty, Collection Rolf Heyne, ISBN 978-3-899-10055-6, € 75,-

„Mit zwei linken Kochlöffeln“ Christine Nöstlinger, Dachs-Verlag, ISBN 978-3-851-91335-4, € 14,50

## »» ADRESSEN

### LOKALE MIT BESONDERER SOUP-KULTUR.

- ▶ **Elliephant**, 1070 Wien, Neubaugasse 45  
Tel.: 0681/831 12 580
- ▶ **Fresh Soup & Salad**, 1010 Wien, Wipplingerstraße 1  
Tel.: 0664/857 58 71, [www.fresh.at](http://www.fresh.at)
- ▶ **Soup & Sin**, 1070 Wien, Burggasse 12  
Tel.: 01/526 74 14, [www.soupandsin.at](http://www.soupandsin.at)
- ▶ **Soupkultur**, 1010 Wien, Wipplingerstraße 32/11  
Tel.: 01/532 46 28, [www.soupkultur.at](http://www.soupkultur.at)
- ▶ **Suppe & Co**, 1070 Wien, Neubaugasse 5  
Tel.: 01/523 83 13
- ▶ **Suppito**, 1060 Wien, Girardigasse 9  
Tel.: 0664/213 91 09, [www.suppito.at](http://www.suppito.at)
- ▶ **Zum Suppentopf**, 1010 Wien, Wipplingerstraße 21  
Tel.: 01/533 24 35