



SUPPITO

Laurence Koblinger  
und Andrea Scholdan

„Wir sind von Suppe besessen.  
Unser Herz hängt daran“

ANDREA SCHOLDAN UND LAURENCE KOBLINGER

## Suppito

Als ich meiner Schwester erzählte, dass ich ein Lokal eröffnen und auch selbst kochen möchte, war ihre erste Reaktion: „Du kannst doch gar nicht kochen!“ Und damit hatte sie nicht Unrecht“, erzählt Andrea Scholdan. Denn die Ärztin hatte mit Kochen tatsächlich lange nichts am Hut. Die Wende brachten gesundheitliche Probleme. Eine auf Traditionelle Chinesische Medizin spezialisierte Ärztin diagnostizierte Zöliakie, eine Glutenunverträglichkeit, und riet zur Ernährungsumstellung. „Von einem Tag auf den anderen sollte ich auf Rohkost und Vollwertprodukte verzichten und warme Getreidebreie und Suppen essen. Es schmeckte mir nicht, aber nach ein paar Wochen war ich das erste Mal in meinem

Leben beschwerdefrei. Ich war ein neuer Mensch“, berichtet die studierte Urologin.

Eine Ernährungsberaterin brachte ihr die Tricks und Kniffe der Ernährung nach den fünf Elementen bei, und seitdem stand sie in der Küche und versuchte sich an Suppenrezepten. Sogar ihren Patienten gab sie ihre gluten- und laktosefreien Suppen mit und kurierte auf diese Weise deren Leiden. Als Scholdan ihre Geschäftspartnerin Laurence Koblinger kennen lernte, begannen die beiden Frauen am heimischen Herd zu experimentieren und stellten wöchentlich 80 Liter Suppe her, die sie zunächst verschenkten. Als die Nachfrage immer größer wurde, war der Entschluss, ein eigenes Suppenlokal zu eröffnen,

schnell gefasst. Das nötige Fachwissen holten sie sich bei befreundeten Köchen.

Mittlerweile kochen die beiden Frauen in ihrem Take-away-Lokal „Suppito“ rund 1000 Liter Suppe pro Woche. Die heiße Brühe wird in Glasflaschen abgefüllt, in denen sie im Kühlschrank mehrere Wochen haltbar ist. „Ich bin von Suppe geradezu besessen und weiß mittlerweile schon beim Rezeptschreiben, wie die fertige Brühe schmecken wird“, sagt Scholdan. Das Konzept der Autodidaktinnen ist so erfolgreich, dass sie bereits ein Kochbuch veröffentlicht und regelmäßig Franchise-Anfragen bei ihnen eintrudeln. Das Konzept zu verkaufen kommt für sie allerdings nicht infrage. Scholdan: „Wir möchten alles selbst machen, denn da hängt mein Herz dran.“

Suppito, 1060 Wien, Girardigasse 9,  
[www.suppito.at](http://www.suppito.at)