

## KULINARIUM

### Holy-Moly – aber Suppito

„Ich bewundere sie ja, wie sie auf einem Haushaltsherd in 20-Liter-Töpfen ihre Suppen kochen“, bekennt Badeschiff-„Smutje“ Christian Petz. Doch der Erfolg des Suppito-Teams Andrea Scholdan und Laurence Koblinger zeigte rasch die Kapazitätsgrenzen auf. Außerdem bedauerten immer mehr Kunden, die Suppen nicht gleich gemütlich in der Suppito-Manufaktur im 6. Bezirk essen zu können.

Deshalb kooperieren nun das Badeschiff (Bild) am Donaukanal und Suppito: Während abends

der Betrieb im Restaurant Holy-Moly unter Spitzenkoch Christian Petz wie gewohnt weiter läuft, werden Mittags ab sofort Suppito-Suppen und Eintöpfe angeboten, nach den Fünf-Elemente-Rezepten von Scholdan und Koblinger. Gekocht werden die Suppito-Klassiker nun auch von einem eigenen Team in einer professionellen Küche: Nachmittags in einem Pensionistenwohnhaus in Favoriten. Möglichst schonend, um die Inhaltsstoffe der Biozutaten weitgehend zu erhalten. (frei)

Foto: Citronenrot

