



Laurence Koblinger und
Dr. Andrea Scholdan
Gründerinnen Suppito
Gründungsjahr: 2007
Mitarbeiter: 6

Energie tanken, sich delikate Geschmäcker auf der Zunge zergehen lassen und dabei noch etwas Gutes für die Gesundheit tun, das können Fast-Food-Feinschmecker im Lokal von Andrea Scholdan und Laurence Koblinger. Die beiden Quereinsteigerinnen haben Anfang 2007 eine Suppenküche eröffnet und versorgen seither die hungrigen Geister Wiens mit Suppen, Eintöpfen, Sugas und Kompotten. Das Besondere dabei ist, dass die Gerichte nicht nur schmecken, sondern auch eine gesunde Wohltat für den Körper sind. Die Chefköchinnen arbeiten nach der Fünf-Elemente-Lehre der traditionellen chinesischen Medizin und bringen mit ihren Speisen das Yin und Yang ihrer Gäste ins Gleichgewicht. Besonderer Wert wird auf regionale und saisonale Produkte gelegt und die flüssigen Köstlichkeiten somit auch stets der Jahreszeit angepasst. Dementsprechend steht während der Sommerzeit beispielsweise eine erfrischende Zuckererbsen-Minzcreme-Suppe auf dem Menü, während an regnerischen Herbsttagen eine stärkende Rote-Rüben-Suppe serviert wird. Mit Gesundheit kennt sich Andrea Scholdan übrigens bestens aus, denn als Ärztin

hat sie schon vor ihrer Suppito-Karriere Menschen gesund gemacht, wenn auch auf eine andere Art und Weise. Am eigenen Körper erkannte Sie, dass die Schulmedizin nicht immer die beste Lösung bereit hält und beschäftigte sich deshalb intensiv mit der Wirkung der Ernährung auf das Befinden. Schließlich

machte sie ihr Hobby zum Beruf und tauschte den Arztkittel gegen die Kochschürze ein. Auch die zweite Chefin des Hauses, Laurence Koblinger, kommt ursprünglich nicht aus der Gastronomie, dürfte aber das Gourmet-Gen in sich haben, immerhin war ihr Vater Hotelier in der Bretagne. Mit vereinten Kräften haben die Unternehmerinnen eine kulinarische Werkstatt geschaffen, die nicht

nur die umliegenden, kalt bleibenden Küchen mit wohlthuenden Mahlzeiten versorgt, sondern mittlerweile ganz Wien beliefert und einen Cateringservice anbietet. Wer doch lieber selbst zum Kochlöffel greift, kann im Suppito einen Kochkurs absolvieren oder sich das Buch der Küchen-Koryphäen besorgen, das selbst den vehementesten Suppenkasper zum hungrigen Suppentiger macht.

eingekocht

Das Suppito bietet Medizin aus dem Suppentopf

foto_suppito