

Markt

Wer ist da noch ein Suppenkaspar?

Zwei Frauen und eine innovative Idee: Suppen, zubereitet nach der Fünf-Elemente-Lehre und über die Gasse verkauft. Das „Suppito“ ist Wiens erste Suppenküche, konzipiert als Manufaktur und nicht als Speiselokal. Es duftet nach frischen Kräutern, sie sind die Ingredienzien für die gesunden Suppen zum Mitnehmen, die Andrea Scholdan und Laurence Koblinger zubereiten.

Schürze statt Kittel

Die beiden Damen machten ihr Hobby zum Beruf. **Andrea Scholdan** war 13 Jahre lang als Ärztin und zuletzt als Leiterin der Urologischen Ambulanz am Wienerberg tätig. „Ich war gerne Urologin, wurde dann selbst krank, beschäftigte mich mit chinesischer Medizin und habe erlebt, wie mir eine Ernährungs-umstellung geholfen hat“, erzählt Andrea Scholdan. Darüber hinaus nahm sie sich eine berufliche Auszeit, und während des zweijährigen Sabbaticals wurde sie Ernährungsberaterin, lernte nach den Regeln der chinesischen Fünf-Elemente-Küche kochen und entdeckte für sich die Suppenküche. „Ich beschloss, den Arztkittel gegen die Küchenschürze zu tauschen. Verköstigte meine Familie und meine Freunde mit Suppen, die ich in meiner kleinen Haushaltsküche zubereitete. In der Folge perfektionierte ich bei Sohyi Kim und Lisi Wagner-Bacher meine Kochkenntnisse und träumte von meiner eigenen Suppenküche“, so Andrea Scholdan.

Kunst aus der Küche

In der Französin **Laurence Koblinger**

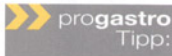
fand sie eine kongeniale Partnerin. Koblinger stammt aus einer Gastronomenfamilie aus der Bretagne, war aber Galeristin. Gemeinsam machten sich die beiden Damen rund um den Wiener Naschmarkt auf Lokalsuche. Vis-à-vis vom Café

Sperl war ein heruntergekommenes Automaten-Café, das in der Größe ihren Vorstellungen entsprach. Fast sechs Monate dauerten die Verhandlungen mit dem Besitzer, bis er endlich verkaufte. In der Zeit

machte Andrea Scholdan die Gastgewerbe-Konzessionsprüfung. „Wir planten einen kleinen Umbau und dachten dabei nur an eine Auslagerung der Küche aus der Privatwohnung in ein Lokal, das bereits gastronomisch genutzt wurde. Darüber hinaus wollte ich ein wohnlich eingerichtetes Lokal mit einem Bücherregal mit integriertem Arbeitsplatz und einem großen Esstisch“, so Scholdan.

Fünf-Elemente-Küche

Die Küchenplanung für das „Suppito“ überließen sie dann dem Profi Werner Redolfi. Scholdan und Koblinger entscheiden sich bewusst für einen Gasherd, denn



Bärlauchcremesuppe von Andrea Scholdan

Zutaten (4-6 Personen):
1 kg Bärlauch gewaschen, blanchiert und gehackt,
1 Stange Lauch gewaschen und in Ringe geschnitten,
1 Bund Petersilie mit den Stengeln gehackt, 1 kg Zucchini,
1 großer Erdapfel grob zerkleinert, 2 EL Butterschmalz (Ghee), 1 l Gemüsesud,
1 Schuss Kokosmilch,
1 TL frisch geriebener Ingwer,
Prise Muskat und Boxhornklee-samen, Pfeffer, unraffiniertes Meersalz und eine Wakame-alge. Zubereitung: Ghee erhitzen, Erdapfel, Zucchini, Bärlauch, Petersilie, Ingwer, Wakamealge, Boxhornklee-samen hinzufügen und mit Gemüsesud auffüllen, zuge-deckt weich kochen. Alles pürieren und mit Muskat, Kokosmilch, Salz und Pfeffer abschmecken

„Ich liebe die Vielfalt der Farben, die bei dieser Suppe aufeinandertreffen!“

Andrea Scholdan,
Suppito.



Andrea Scholdan, Laurence Koblinger

die Suppen sollen langsam kochen, damit die frisch gemörsterten und gemahlene Gewürze ihre Aromen entfalten können. „Andrea ist die Wissenschaftlerin und ich bin der Kochlöffel dazu“, meint Koblinger lachend. Die Suppen, Eintöpfe und Kompotte werden in kleinen Mengen ständig dem frischen Marktangebot und der Jahreszeit entsprechend nach den Prinzipien der Fünf-Elemente-Küche zubereitet. Die Zutaten kommen überwiegend aus biologischer Landwirtschaft und vom Bio-Bauern. „Wir legen großen Wert auf frische, nicht weit gereiste Lebensmittel“, ergänzt Scholdan. „Wir würzen nicht nur mit Salz und Pfeffer. Wir geben in unsere Suppen Kardamom, Wacholder, Lorbeer, Kurkuma oder Safran. Gewürze sind gesund. Sie beleben Körper, Geist und Seele“, weiß Scholdan. Die Suppen sind frei von Lactose, Gluten und Konservierungsstoffen und gekühlt in vakuumverschlossenen 0,5-Liter-Einweg-Glasflaschen bis zu 6 Wochen haltbar. „Wir verwenden ausschließlich kleine Mengen Olivenöl, Rapsöl und selbst ausgepressten Butterschmalz (Ghee). Statt Gluten verwenden wir als Bindemittel Getreide – Hirse, Amaranth, Buchweizen oder Quinoa. Einzige Ausnahme ist unsere französische Apfeltarte, die mit Dinkelmehl

hergestellt wird“, erklärt Scholdan.

Laurence Koblinger kocht am liebsten die Rote Rübensuppe mit Apfel und Kren: „Speziell für diese Suppe muss man viele verschiedene Gewürze mörsern, und ich liebe diesen Geruch, aber auch die Vielfalt der Farben, die bei dieser Suppe aufeinandertreffen.“ Andrea Scholdan hingegen bevorzugt die Spicy Tomaten-Kokos-Suppe. Insgesamt haben die beiden Damen 25 bis 30 Rezepte vorrätig und experimentieren immer wieder mit neuen Gemüsen und Gewürzen, um ihre Rezeptsammlung zu vergrößern.

Themen-Kochkurse

Im „Suppito“ werden nicht nur Suppen gekocht, sondern auch Kochkurse veranstaltet. „Es handelt sich dabei um keinen Hauben-Kochkurs, sondern um einen Basiskurs zur Fünf-Elemente-Küche“, erklärt Andrea Scholdan. Die Themen der Kochkurse sind der Jahreszeit angepasst: Im Frühjahr dreht sich alles um das Thema Entgiftung und Entschlackung, im Winter um die Stärkung des Immunsystems. Natürlich darf dabei das gemeinsame Koch- und anschließende Genusserlebnis nicht zu kurz kommen. Für 130 Euro ist man bei diesem Kochevent, das rund fünf Stunden dauert, dabei. ■

Suppito

Andrea Scholdan &
Laurence Koblinger

Girardigasse 9
1060 Wien
Tel. 0664/213 91 09
info@suppito.at
www.suppito.at

Öffnungszeiten:
Mo. bis Mi. von 9 bis 19 Uhr