

# Exoten und Klassiker

Suppenbar „Soupreme“ feiert ihr zehnjähriges Bestehen / Viel Frische und Handarbeit

Von Monica Bielech

Es riecht nach Gemütlichkeit in der Frankfurter Straße 70. Jeden Mittag duftet es hier nach dem Moment kurz bevor zum Essen gerufen wird und der unverwechselbare Geruch frisch gekochter Zutaten und Gewürze in der Luft hängt.

Für eine frische, duftende Suppe in der Suppenbar Soupreme stehen die Kunden gerne Schlange vor der Tür des kleinen, langgezogenen Ladenlokals. „Viele unserer Gäste kommen jeden Tag“, erzählt Jutta Hellwig, die gemeinsam mit Ehemann Patrick seit nunmehr zehn Jahren die Suppenbar betreibt.

Am 17. Mai 2002 eröffneten sie Offenbachs erste Suppenbar. Die Idee, Suppe als Mittagsgeschicht anzubieten, kam damals aus London und New York nach Deutschland. Metzgermeister Patrick Hellwig wollte sich selbstständig machen. „Es sollte ein Mittagstisch sein, schnell, aber kein Fast Food“, erzählt Jutta Hellwig. Da ihr Mann ein leidenschaftlicher Koch sei, der viel Wert auf frische Zutaten und Qualität legt, kam ihnen die Idee mit der Suppe.

## Eine Suppe sei doch niemals ein sättigendes Gericht, sagten die Zweifler

Anfangs wurden sie von einigen wegen ihrer Geschäftsidee belächelt: Eine Suppe sei doch niemals ein sättigendes Gericht, so die Zweifler. Patrick Hellwig belehrte sie eines Besseren. „Er hat die Leute auf der Straße aufgefordert, sich selbst zu überzeugen“, erinnert sich Jutta. Heute läuft das Geschäft erfolgreich und beschäftigt sechs Mitarbeiter.

Eine ihrer ersten Suppen war die westafrikanische Erdnussuppe. „Das ist auch heute noch ein Renner bei den Gästen“, weiß Jutta Hellwig. Im Soupreme wird jede Suppe frisch zubereitet, sei sie noch so exotisch, wie etwa die rote Thai-Curry-Suppe oder der indisch-britische Eintopf „Mulliga-



Der Mann an der Kelle ist Florian „Flo“ Meyer.

MONIKA MÜLLER

tawny“ mit Hühnchen, Linsen und Rosinen. Aber auch Liebhaber der Suppenklassiker werden fündig bei Möhrencremesuppe, Kartoffelsuppe oder Spargelcreme. Das gehörte ebenso von Anfang an zum Konzept wie die

frischen Zutaten, vornehmlich direkt von Landwirten aus der Region oder das Würzen mit Naturgewürzen.

Mittlerweile sind die Suppenbars aus den Großstädten nicht mehr wegzudenken, auch das Soupre-

## SOUPREME

Soupreme, Frankfurter Straße 70. Öffnungszeiten: montags bis freitags 11 - 16 Uhr. [www.soupreme.org](http://www.soupreme.org)

**Am Freitag, 15. Juni**, feiert die Suppenbar gemeinsam mit ihren Gästen das zehnjährige Bestehen. Aus diesem Anlass gelten vom 11. bis zum 15. Juni die Preise von 2002.

me hat sich etabliert. „Das Rezept für unseren Erfolg ist neben der Qualität unserer Suppen die freundliche Atmosphäre und unsere Preise“, meint Jutta Hellwig. „Bei uns gibt es noch Handarbeit“, betont die 45-Jährige. Ab 7 Uhr morgens wird in der kleinen Küche geschnitten und geschält, gebrutzelt und gerührt. Wenn die Suppen fertig sind, werden sie in große schwarze Warmhaltefässer gefüllt.

## Ab 7 Uhr morgens wird geschnitten und geschält, gebrutzelt und gerührt

Ab 11 Uhr ist die Suppenbar geöffnet und die Gäste kommen. An der Theke steht meistens Florian Mayer. Der gebürtige Münchner arbeitet seit acht Jahren im Soupreme. Hinter der Theke bedient und berät er die Kunden, jede Suppe darf probiert werden. Seine Lieblingssuppe ist die Jamaikanische Karotten-Currysuppe. „Und im Winter der Wirsing-Eintopf mit Hackfleisch“, so der Mann, denn alle Flo nennen und der auch für die Internet-Seite des Soupreme verantwortlich ist. Dort findet sich Wochenkarte und Infos zum Catering.

Nach und nach haben die Hellwigs auf rund 60 Sitz- und 15 Stehplätze ausgebaut. Zwei lange Tische aus dunklem Holz und asiatisch anmutende Gemälde dominieren den Innenraum. Im uralten Hinterhof warten auf einer Holzterrasse nochmals drei Bierische unter weißen Zelten auf die hungrigen Suppengäste. Ein Ort, an dem die Mittagspause zur Reise wird.