

IM SOUPREME IST JEDER GAST  
GERNE GESEHEN.  
HIER SITZT DER ELEKTRIKER,  
NEBEN DEM STARANWALT UND DER  
ARZT NEBEN DER BÜROANGESTELLTEN.



**Wie kamen Sie auf die Idee sich mit einer Gastronomie selbstständig zu machen, die auf dem Kernprodukt der Suppe basiert?**

Nun, um dies zu beantworten müssen Sie meine berufliche Laufbahn kennen. Ich bin als Fleischermeister so ziemlich herumgekommen und so ergab es sich, dass ich nach mehrjähriger Tätigkeit im Management für einen namhaften Lebensmittelhersteller auf den Gedanken kam, etwas zu tun, dass es so noch nicht gab. Döner, Burger, Pizza, Würstchen, das klassische Fast Food ist bis dahin ja ohne die alternative Suppe angekommen. (Meiner Meinung nach wurde die Suppe an sich auch sehr stiefmütterlich behandelt). Also ran an die Konzeptionierung und los ging es.

**Was ist das Geheimnis Ihrer Suppen, dass es täglich pünktlich zur Mittagszeit eine Schlange vor Soupreme gibt.**

Zunächst möchte ich sagen, dass wir das Rad nicht neu erfunden haben, dennoch haben wir uns im Laufe der letzten 10 Jahre einen ganz ansehnlichen Ruf erarbeitet. Im Soupreme ist jeder Gast gerne gesehen. Hier sitzt der Elektriker neben dem Staranwalt und der Arzt neben der Büroangestellten. Das ist ab und an schon eine interessante Mischung und macht natürlich auch das bestimmte Soupreme Gefühl. Neben der Verwendung von Top Qualität der Rohwaren, nehmen wir uns einfach die Zeit, die die Zubereitung eines anständigen Essens benötigt und gehen mit Liebe und respektvoll damit um. Im Übrigen

gibt es seit mindestens 150 Jahren Suppenküchen. Etwas Demut schadet außerdem auch nicht. Es sind nicht nur die Suppen, auch unsere Menüauswahl kann sich sehen lassen. Es werden alle Suppen und Menüs ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, Farbstoffen, Phosphaten oder anderen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen hergestellt. Letztlich ist es aber auch der unschlagbare Preis der das Soupreme füllt.

## SOUPREME - MEHR ALS EINE GUTE SUPPE!



**Was können Sie z.B. besonders empfehlen?**

Kreolisches Chicken Chili  
0,3l zu 3,90 oder 0,5l zu 4,90

Westafrikanische Erdnuss Suppe  
0,3l zu 3,50 oder 0,5l zu 4,30

Schnitzel Wiener Art mit hausgemachter grüner Soße und lecker Salzkartoffeln zu 7,50

**Sie haben auch einen Catering Service, was erwartet einen hier als Kunde?**

Unsere Kernkompetenz liegt in der Versorgung Berufstätiger während der Mittagszeit, dennoch bieten wir Catering an im Bereich Flying Büfett oder für größere Events bis zu 150 Personen. Bei uns kann die Kanzlei von nebenan

oder das Werbeatelier einen Wärmer mit guter Suppe bestellen, wenn keiner so richtig Mittag machen kann.

**Im Juni feiern Sie Ihr 10-jähriges Bestehen gibt es eine Veranstaltung oder andere Specials?**

Gut wir haben die Absicht vom 11.6. bis einschließlich 15.6. unsere Suppen zum Preis wie vor 10 Jahren anzubieten und werden am 15.6. unsere Gäste noch zum Umtrunk einladen.

**Welchen Bezug haben Sie zur Stadt und dem Standpunkt Offenbach?**

Ich bin Offenbacher, hier geboren, hier geheiratet, meine Kinder gehen hier in den Kindergarten und in die Schule. Ich würde es dennoch als

Hassliebe bezeichnen, da ich eher sentimental veranlagt im Bezug auf die Entwicklung unserer Stadt bin. Vieles hier hat sich verändert und ist im Umbruch. Große Herausforderungen stehen dieser Stadt und deren Einwohnern bevor...

**Was wünschen Sie sich für die Zukunft / Haben Sie einen Ausgehtipp für Offenbach?**

Weiterhin den Respekt vor dem, was ich tue zu bewahren und dankbar zu sein.

Mein persönlicher Tipp die Mainpromenade in der Schöffenstrasse in Bürgel. Für mich ist das eines der besten Lokale für mediterrane Küche in Offenbach.