

# Gewürzt mit hessischer Herzlichkeit

Die Suppenbar Soupreme ist in der Frankfurter Straße mit Preiswert-Raffiniertem eingeschlagen/Teil II der Genuss-Serie

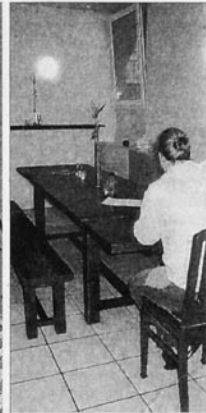
Von Alexander Koffka

**Offenbach** • Wer bei Suppenküchen an die Speisung Bedürftiger denkt, muss umdenken: Im „Soupreme“ werden Feinschmecker satt, wechselt das „lieblich-pikante Erlebnis jamaikanischer Art“ (Karotten-Ingwer-Süppchen) mit der „sorgfältigen Erdnuss-Kokos-Chili-Komposition“ (Westafrikanische Erdnuss-Cremesuppe). Freunde bodenständiger Küche speisen derweil Gemüse-Eintopf mit Pökelfleisch („wie bei Muttern“) oder Mongolischen Feueropf („Dschingis Khan liebte dieses Gericht“).

Die blumigen Worte auf der Speisekarte vermitteln einen präzisen Eindruck dessen, was die Kunden erwartet. Nach der Lektüre mögen viele skeptisch in das kleine Lokal an der Frankfurter Straße 70 geschlendert sein, in dem einst „Fisch-Siegfried“ zu Hause war. „Aber fast alle, die einmal hier waren, sind wiedergekommen“, betont Inhaber Patrick Nehrlich.

Während andere Neueröffnungen zunächst Durststrecken zu überstehen haben, ist das Soupreme vom eigenen Erfolg überrascht worden. „Wir hatten kalkuliert, dass wir anfangs drauflegen müssten, aber es hat sich gleich getragen.“ Mittlerweile verkaufen der Chef und die Mitarbeiter Christian Morton-Finger, Kim Vogel und Valeria Bogdanowa täglich mehr als 100 Suppen.

Damit hat sich neben dem Suppenparadies im Salzgässchen bereits der zweite auf nahrhafte Flüssigkeiten spezialisierte Laden in Offenbach etabliert. Das Soupreme heißt im Untertitel „Die Suppenbar“ und gibt sich peppig-jugendlich und mit Spaß am Ausgefallenen: Noch größere Bedeutung misst Nehrlich allerdings der Qualität zu. Damit er für diese bürgen kann, stellt er sich allmorgendlich



„Wer nicht lächeln kann, soll keinen Laden eröffnen“, lautet ihr Motto. Das Team an der Suppenschiessel (von links): Christian Morton-Finger, Kim Vogel, Valeria Bogdanowa und Patrick Nehrlich. Die Gäste finden sich in immer neuen Konstellationen am Holztisch zusammen (oben). Fotos: Koffka

um halbsechs in die Küche und schnippelt jede Kartoffel und Zwiebel alleine. Auch das Preis-Leistungsverhältnis trägt zum Erfolg bei: 3,80, beziehungsweise 4,40 Euro kostet eine große Schlüssel Suppe, die sättigt, ohne ein Völlegefühl zu erzeugen.

Mit der gleichen Sorgfalt, die der gelernte Metzgermeister bei der thailändischen Hühnersuppe Tom Kha Gai darauf verwendet, Kokos und Chili ins perfekte Verhältnis zu bringen, behandelt er seine Gäste. Spätestens beim zweiten Besuch dürfen die sich wie Stammgäste fühlen.

Und dabei kommt die hessisch gefärbte Freundlichkeit des Suppenwirts gänzlich unaufdringlich daher. Man merkt dem 34-Jährigen einfach an, dass es ihm Spaß macht, seine Suppe zu verkaufen und dabei zuzusehen, wie sie anderen schmeckt. Dass er dabei auch noch geschäftlich erfolgreich ist, steigert das Wohlbefinden.

„Wer noch Hunger hat, kriegt Nachschlag“, ruft er dem Pärchen zu, das es sich in einer Ecke des dunklen Holztsches bequem gemacht hat. „Den würden wir kaum packen“, kommt die ange-

sichts der üppigen Portionen plausible Antwort. „Immer ran an die Töpfe, Männer!“, animiert er drei zögerliche Kunden am Eingang, näherzutreten. Und wer an der Theke einen unschlüssigen Eindruck macht, darf sich erstmal probeweise durchs Tagesangebot löffeln. Das wechselt täglich und hat immer auch Vegetarisches und Milchfreies zu bieten. Seit dieser Woche gibt es zudem Frühstücksgebäck, und neuerdings wird auch samstags geöffnet.

Ein Großteil der Kunden stammt aus den umliegenden

Büros, Kanzleien und Praxen. Am stilvollen Holztisch mischen sich die Mittagsgäste zu wechselnden Gesprächsgruppen. Den Stoff bietet nicht selten die ausliegende OFFENBACH-POST. Wer still für sich genießen will, nimmt einen der Einzelsitze gegenüber der Theke und sieht dem geschäftigen Treiben zu.

● Das Soupreme, Frankfurter Straße 70, ☎ 85 09 39 30, öffnet montags bis freitags von 7 bis 18 Uhr sowie samstags von 11 bis 14 Uhr.

@ www.soupreme.org

Auf dem Weg von der Industrie- zur Stadt der Dienstleister wird Offenbach sinnenfroher. Ausgefallene Delikatessen, exotische Spezialitäten, raffinierte Weine und andere kulinarische Freuden gibt es mittlerweile in erfreulich großer Auswahl. In einer Serie, die in loser Folge erscheint, stellen wir die Angebote vor, die zur Lebensqualität der Stadt beitragen.