



Im Soupreme stehen erster Ausgießer Florian und Chef Patrick Hellwig hinter den Töpfen.

Fotos: Link, Hempel

# Supp-Kultur in Offenbach

Von Katharina Hempel und Bettina Link

**Offenbach** ■ Gesündere Ernährung? Das ist einer der beliebtesten guten Vorsätze fürs neue Jahr. Aber wie anstellen? Karottenknabbern macht Zweibeiner vielleicht schlank, aber keinesfalls glücklich; die Kohlsuppen-diät ist legendär, aber nicht nur geschmacklich fragwürdig.

Das Stichwort Suppe allerdings ist eins, das nähere Betrachtung lohnt. In Offenbach haben sich zwei Kleinst-Restaurants spezialisiert auf das kulinarische Kontrastmittel zu vielem, mit dem mittags sonst Menschen ihren knurrenden Magen zum Schweigen bringen. Ob mit Tomaten, Kartoffeln, Huhn oder Kokosmilch – die Suppe liegt im Trend. Sie hat es von der Vorspeise zum Hauptgang gebracht. Und zu einem echten Geschäftsmodell.

Ein Trend? Michelle Buhlmann traut solchen Worten nicht. Aber auf ihre Suppen kann sie sich verlassen. „Die kommen gut an“, stellt die Betreiberin des Suppen-Paradieses am Salzgässchen fest. Buhlmann ist eine Suppen-Pionierin; ihre Küche ist seit zwölf Jahren beliebt. „Ich war die Erste in Hessen, die einen Suppenladen geöffnet hat“, erzählt die gelernte Köchin. Sie habe einige Geschäfte aufmachen und wieder schließen sehen. „Viele Leute stellen sich das so leicht vor mit der Suppe und denken, die Gäste würden es nicht merken, wenn

Wieder Mittag und schon wieder ein Burger? In der Innenstadt hat es die Suppe längst von der Vorspeise zum Hauptgang geschafft. Sie ernährt Gäste wie Geschäftsleute, die nach dem Essen nicht schlafen dürfen.

sie eine Dose aufmachen, statt frisches Gemüse zu verwenden.“ Das komme für sie nicht in Frage; der Koch müsse etwas verstehen von der Suppenkunst: „Entweder man hat den Geschmack dafür oder eben nicht“, lautet ihr Credo.

Das täglich wechselnde Angebot bereitet sie ausschließlich aus frischem Gemüse vom Markt zu. „Wir halten uns streng an die Saison“, versichert Buhlmann. In der Winterzeit stehen also vor allem Suppen aus und mit Kürbis, Kohl und Kartoffeln sowie verschiedene Eintöpfe auf dem Speiseplan. Nur in der Sommerzeit ist eine warme Suppe nicht so beliebt. Dafür gibt es dann Grüne Soße und Salate.

Und: „Ich mache die besten Frikadellen. Die sind immer als erstes weg. Den Rang läuft mir keiner mehr ab“, ist sich die stol-



Michelle Buhlmann schwingt Kochlöffel und Kelle im Suppen-Paradies.

ze Köchin sicher. Mit ihrer Küchenkunst überzeugt Michelle Buhlmann nicht nur Studenten, sondern auch die Oma von nebenan, Geschäftsleute und Büro-Belegschaften aus der Umgebung kommen um die Mittagszeit ebenfalls vorbei. Montags bis freitags bekommen sie von 11 bis 15 Uhr und samstags von 11 bis 14 Uhr eine heiße Suppe serviert. Generell gilt: Es gibt vier verschiedene Gerichte und immer etwas zu gucken. „Ich mache meine Arbeit transparent. Die Gäste sehen, wenn das Gemüse geliefert wird und dass ich und meine Kollegin selbst in der Küche stehen.“

Für ihre Suppen verlässt sich Buhlmann auf Rezepte, die sie bevorzugt Kochbüchern aus den 50er und 60er Jahren entnimmt. „Ich experimentiere nicht mit Curry und anderen Gewürzen.

Ich koche das, was ich kenne und gut schmeckt.“

Eine buntere Zutatenliste gibt es im Soupreme an der Frankfurter Straße. Inhaber Patrick Hellwig setzt auf gute Hausmannskost, schickt seine Suppenesser kulinarisch aber gern auch mal auf Weltreise. Die Woche zwischen den Jahren beispielsweise empfahl einen Stopp in Asien mit Massaman-Chicken, einem Suppenklassiker der Thai-Küche mit Kartoffeln, Huhn und Erdnusspaste. Oder auch das Karotten-Ingwer-Süppchen oder den Grüne-Bohnen-Eintopf mit Frankfurter Würstchen.

„Wie zu Hause“ geht es zu, wenn die Soupreme-Besucher beim Löffeln an den zwei langen, dunkelbraunen Holztischen miteinander ins Gespräch kommen. „Duffe“ findet das der Wirt.

Bei aller Geschmacks- und Produktvielfalt setzt der gelernte Fleischermeister bei seinen Suppen auf Qualität: „Ich kaufe regional, saisonal und direkt beim Erzeuger ein. Das gibt mir die Möglichkeit, meine Ware selbst auszusuchen“. Nur bei zwei Zutaten lässt Hellwig den Jahreszeiten- und Lokalbezug außen vor: Kokosmilch und Tomatenmark. „Aber die Hardware – Karotten, Sellerie, Lauch – kaufe ich hier.“

Dieser Anspruch zahlt sich für den Soupreme-Chef aus. Die Kunden schmecken den Unterschied; „der Laden ist immer voll“. Zwischen elf und 15 Uhr werden Fliesenleger und Anwalt, Bauarbeiter und Oberbürgermeister unter der Woche in der Suppenküche des gebürtigen Offenbachers gesichtet. Sie wählen zwischen zwei oder drei täglich wechselnden Suppen, ebenso vielen Tagesgerichten, einem Angebot der Woche, einem Dessert und zwei Salatvariationen.

„Seit sieben Jahren bieten wir mehr als Suppen an. Die Kunden haben danach gefragt“, berichtet Hellwig. Dabei sei Suppe das ideale Gericht für Büromenschen, liege nicht schwer im Magen und mache trotzdem satt – winters wie sommers. „Suppe passt auch im Sommer“, widerspricht Hellwig seiner Mitbewerberin. „In China, Thailand, der Türkei oder Ägypten ist das üblich.“ Im Soupreme gibt's dann eben Gazpacho oder Gurkenkalt-schale. „Aber Chili oder Kartoffelsuppe passen genauso gut.“