

SOUPREME

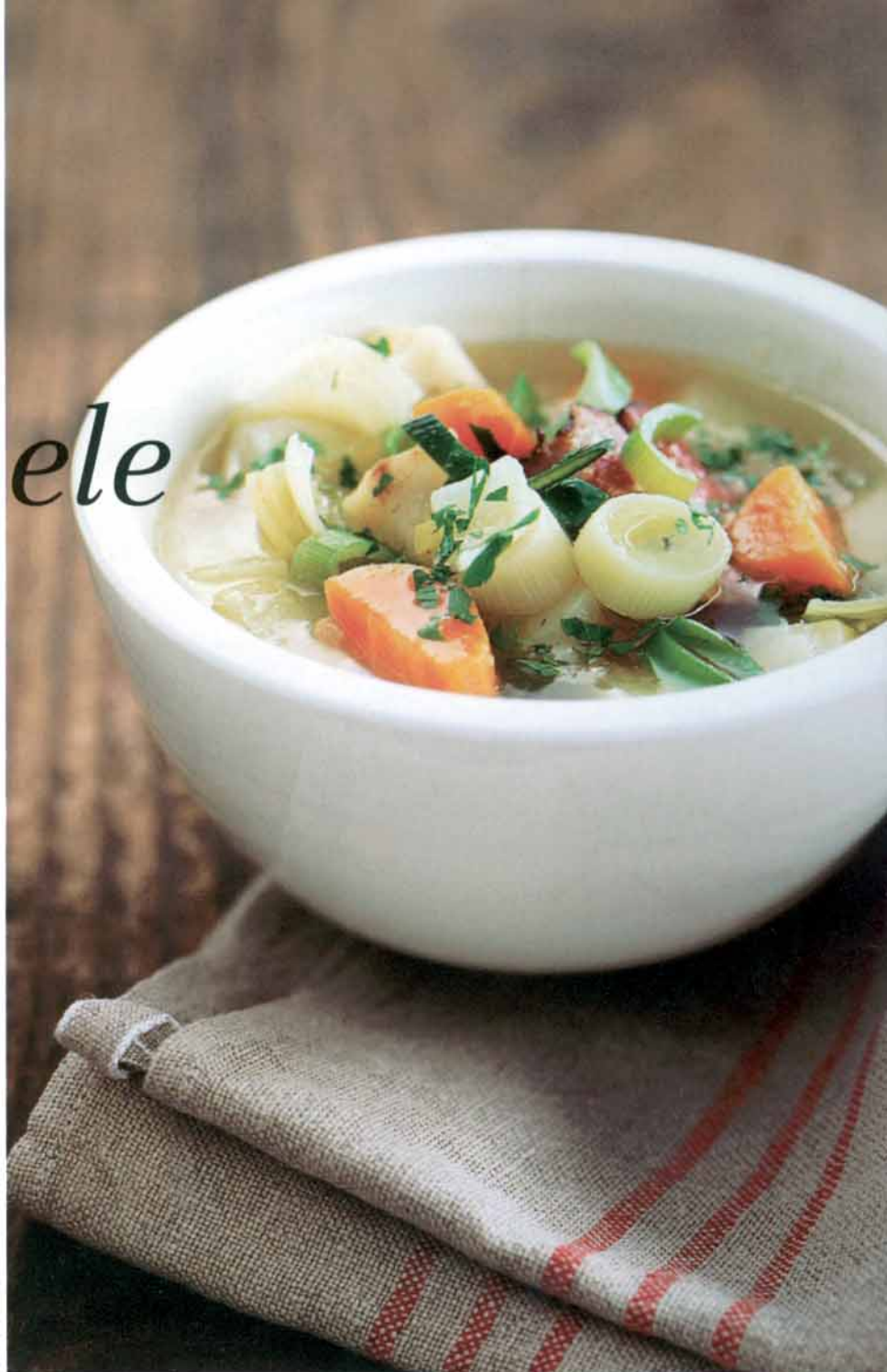
Suppen mit Seele

Metzgermeister Patrick Hellwig macht Köchen vor, wie man mit hausgemachten Suppen erfolgreich ist

Im *Soupreme* gibt's heute was Deftiges auf die Löffel: Auf dem Herd köcheln in riesigen Töpfen die Zutaten für einen Vegetarischen Kartoffeleintopf, einen Geflügeleintopf mit Nudeln und eine Zucchini-suppe, die am Ende noch mit einem ordentlichen Schuss *Crema di Balsamico* verfeinert wird. In die Nase steigen verführerische Düfte, die an Kindheit und Omas Küche erinnern. „Alles frisch, alles heute Morgen beim Bauern eingekauft“, sagt Inhaber Patrick Hellwig und holt ein dickes Bündel frische Kräuter hervor. Ab elf Uhr beginnt der Ansturm in Offenbachs erstem Suppenrestaurant. Um 15 Uhr, wenn das kleine Lokal in der Innenstadt wieder schließt, werden die großen Töpfe leer sein.

Patrick Hellwig macht vor, was viele Köche nicht für möglich halten: „Mit Suppen kann man Geld verdienen, auch wenn die Gewinnspannen aufgrund des hohen Energie- und Arbeitsaufwandes relativ klein sind.“ Die Menge macht's. Seit Eröffnung des *Soupreme* im Jahr 2002 erlag Patrick Hellwig nie der Versuchung, seinen eigenen Qualitätsanspruch herunterzuschrauben. Mit zwei Küchenhilfen produziert der Metzgermeister täglich mit ausnahmslos frischen Zutaten, vieles davon aus regionalem Anbau. Der Einkauf saisonaler

FOTO: STOCKFOOD



Produkte senkt den Wareneinsatz ebenso wie die optimale Verwertung der Zutaten. Die Fleisch- und Gemüseabschnitte verwendet Patrick Hellwig für seine Fonds.

Der konsequente Verzicht auf Convenience-Produkte, Geschmacksverstärker und künstliche Zusatzstoffe gehört zur Philosophie. „Bei uns ist nicht jedes Karottenstückchen genormt“, sagt Patrick Hellwig. „Unsere Suppen haben eine Seele.“ Bei der Auswahl seines Tagesangebots greift er auf ein Repertoire von rund 200 Suppenrezepten aus aller Welt zurück. Und ständig werden es mehr, die Welt der Suppen scheint im wahrsten Sinne des Wortes unerschöpflich zu sein. Im Angebot sind täglich eine vegetarische und eine vegane Suppe sowie eine Suppe mit Fleisch-, Geflügel oder



FOTO: KÜCHE / CORNELIA LIEDEBACH

Soupreme-Chef Patrick Hellwig (l.) produziert täglich mit ausnahmslos frischen Zutaten, vieles davon aus regionalem Anbau

Fischeinlage. Auf Reisen lässt sich der Suppenkoch gerne inspirieren. Aus Thailand, Südfrankreich, Österreich, Amerika und England brachte er schon Rezepte mit nach Hause. Zu den Rennern auf der handgeschriebenen Speisekarte auf Schiefer zählen Klassiker wie Chili con carne oder Erbsensuppe mit Speck und Wurst, aber auch fremdländische Rezepturen wie die Jamaikanische Karotten-Curry-Suppe mit Kokosmilch und Limette, die Westafrikanische Erdnusscreme-Suppe oder die französische Ratatouille mit Sardellen, Knoblauch, Oliven und Schmand.

Anders als vielleicht vermutet, ist das *Soupreme* auch im Sommer am Mittag ein beliebter Anlaufpunkt für hungrige Gäste. „Suppen werden auch bei 30 Grad gegessen“, sagt Patrick Hellwig und nennt als Beispiel asiatische Länder. Die vietnamesische Gemüsesuppe Pho etwa: Pak-Choy, grüner Spargel, Bohnen und Reismudeln werden im Kochtopf mit Kardamom, Zimt und frischer Minze zu einer herrlich erfrischenden Sommersuppe. Die Suppen werden im *Soupreme* in der 0,5-Liter-Bowl zusammen mit drei Scheiben Vollkorn- oder Weizenmehl-Baguette für 4,30 bis 4,90 Euro verkauft. Für den kleinen Hunger gibt es halbe Portionen zum ermäßigten Preis.

Heiß, kalt, süß, pikant, klar, sahnig – es gibt kein Nahrungsmittel, das vielfältiger ist als die Suppe. Mit Gewürzen, Kräutern, Gemüse, Fleisch, Fisch, Geflügel lassen sich immer wieder neue Varianten kreieren. Kein Wunder, dass Suppen von der Szene-Gastronomie als Trendgericht neu entdeckt wurden. Suppen sind ideal für die schnelle, gesundheits-



UBENA

Hiermit würzen Profis

Vielfältig und Premiumqualität

Neu im
UBENA
Streudosen-
Sortiment

UBENA Curry grün, Gewürzüberblaug
UBENA Chili- & Knoblauch, Gewürzmischung
UBENA Coriander, gemahlen

www.kueche.de/ubena/produkte

orientierte Küche. Je nach Zutaten enthalten sie eine Fülle an wertvollen Inhaltsstoffen wie Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate, Vitamine und Mineralstoffe. Die meist fettarmen Suppen sättigen, ohne zu beschweren. Suppen machen nicht dick, sondern fit. Manchmal haben sie sogar heilende Kräfte, beispielsweise die Hühnersuppe, die nachweislich bei Erkältungskrankheiten hilft.

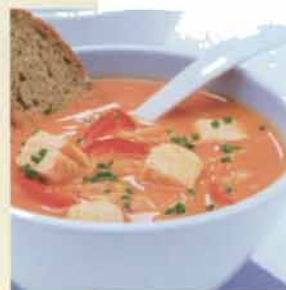
Ob Suppen in Gastronomie und Betriebsverpflegung zum Renner oder Penner werden, ist eine Frage von Qualität und Präsentation. Leider werden Suppen häufig vernachlässigt und nicht attraktiv und aktiv genug angeboten. Sie führen ein eher



stiefmütterliches Dasein in den Kesseln der Betriebskasinos, aber auch in den Speisekarten vieler Restaurants. Auf dem Weg zu einem erfolgreichen Suppenangebot, bei dem auch

BLICK IN DIE KARTE

- Apfel-Kohl-Süppchen
- Grüne-Bohnen-Suppe mit Frankfurter Würstchen
- Spinatsuppe mit Kokos, Hähnchenfilet und Ingwer
- Blumenkohl-Walnuss-Cremesuppe
- Bunte Paprikasuppe mit Schafskäse
- Fenchel-Karotten-Cremesuppe
- Gaisburger Marsch mit Spätzle, Rindfleisch und Kartoffeln
- Graupensuppe mit Dörrfleisch
- Möhrensuppe mit Kokosmilch & Curry
- Portugiesischer Wirsingeintopf mit Chourizo
- Rosenkohlsuppe mit Kartoffeln und Parmesan
- Rote Thai-Curry-Suppe mit Huhn und Gemüse



Zu der Philosophie des Soupreme passen auch milchfreie und vegetarische Suppenmahlzeiten

die Margen stimmen, können hochwertige Convenience-Produkte ein passender Partner sein. Jedoch sollte es der Koch nicht versäumen, stets noch seinen eigenen Anteil an Kreativität beizusteuern.

Das Konzept des Soupreme-Gründers mit seiner konsequenten Homemade-Philosophie ist jedenfalls aufgegangen. Es gibt

Stammgäste, die seit dem Eröffnungstag mindestens dreimal wöchentlich kommen, um sich hier Suppen schmecken zu lassen. Mit gutem Grund: „Wer hat zu Hause noch Zeit, mit Lust und Liebe eine Suppe zu kochen?“ fragt Patrick Hellwig zurecht. „Diesen authentischen Genuss, den viele nur noch aus ihrer Kindheit kennen, suchen die Menschen nun in der Gastronomie.“

Neben Frische, Qualität und Handwerklichkeit ist aber auch der besondere Service ein entscheidendes Kriterium für den Erfolg des kleinen Unternehmens. „Das Thema Suppe muss aktiv verkauft werden“, betont Patrick Hellwig. „Gerade in der ersten Zeit mussten wir unsere Gäste ein wenig an die Hand nehmen, damit sie ihre Scheu vor unbekanntem Genüssen verloren.“ Auch heute noch darf jeder, der möchte, zuvor „seine“ Suppe probieren. Und Patrick Hellwig fragt natürlich selbst nach sieben Jahren noch jedes Mal nach, ob's geschmeckt hat.

● CORNELIA LIEDERBACH

SUPPEN-EXTRA

Suppe im Event-Catering? Thomas Langeleh, Küchenchef des Alte Schenke Gourmet Service, Vermold, setzt gern auf den kulinarischen Tausendsassa. So experimentiert er z.B. mit Texturen, um seine Gäste mit interessanten Konsistenzen und ungewöhnlicher Optik zu überraschen. Der Küchenchef schichtet kalte und warme Suppen, geliert sie mit „schwebender“ Einlage oder schäumt sie. Mit verschiedenen Einlagen/Zutaten rückt er die Suppe in den Mittelpunkt und veredelt sie mit Jakobsmuscheln, Garnelen, Trüffel, Mini-Satéspeißern oder überkrusteten Einlagen. „Im Event-Catering haben wir zurzeit den größten Erfolg mit einer Suppenpräsentation im Reagenzglas und im Miniglas, die wir im Flying Menü

oder in der Aperitif-Phase auf Holzträgertabletts reichen“, betont Thomas Langeleh. Oberste Regel: Alle Suppen müssen geschmackliche Kontraste garantieren, zur Jahreszeit passen und von bester Rohwarenqualität sein. Alles Kriterien, die das Suppe-„to go“-Angebot von Thomas Langeleh mit z.B. Kürbiscremesuppe mit Curry und Ingwer, Cappuccino von Strauchtomaten mit Basilikumschaum, Steinpilzessenz und Rote Bete-Suppe mit Trüffelschaum erfüllen.

Wenn die Zeit knapp ist, kann bisweilen auch ein hochwertiges Convenience-Produkte als Basis dienen – es sollte jedoch kreativ benannt und individuell abgerundet werden. „Eine Suppe von Toskanischen Tomaten mit Basilikumschaum und Bruschetta macht mehr Appetit als eine simple Tomatensuppe mit Croûtons. Die leicht erhöhten Warenkosten werden durch einen höheren Verkaufspreis bzw. mehr Absatz kompensiert“, betont Dirk Rogge, Leiter Culinary Fachberatung von Unilever Foodsolutions.

