

Es ist noch Suppe da!

Tüte und Instantbrühe haben ausgedient: Eine neue Generation engagierter Köche gibt unseren Suppen die verlorene Ehre zurück. Sonja Riker aus München ist eine von ihnen - ihre besten Rezepte gibt es jetzt als Buch

Von Hermann Weiß

Morgens um acht reibt sich Schwabing den Schlaf aus den Augen. Die meisten Geschäfte hier öffnen nicht vor zehn. Selbst auf dem Elisabethmarkt, wo anders als auf dem Viktualienmarkt noch die Leute aus dem Viertel einkaufen, sind außer ersten Fieranten und ein paar versprengten Schulkindern kaum Menschen zu sehen. Nur ganz hinten, in den Büdchen 24 und 20, ist schon Licht: Eine emsige, in eine wärmende Daunenjacke gehüllte Gestalt saust zwischen "SuSa - süße Sachen" und "SuSa - Suppe und Saft" hin und her.

Was von Weitem wie Fröhlichkeit aussieht, ist das tägliche Work-out von Sonja Riker - nur dass es dabei nicht um ihre Fitness geht, sondern um das Gelingen so verführerischer, kleiner Leckereien wie Rote-Grütze-Törtchen und "Gugelhüpfer Rüebli". Oder um das Einkochen einer Gemüse-Zitronen-Bouillon, eines (indischen) Mulligatawny mit roten Linsen oder einer Maiscremesuppe. Säfte presst Sonja zwischendurch - der junge Anwalt, der frisch geduscht, gut frisiert und mit fragenden, großen Augen plötzlich in der Tür steht, fragt nach einem Kaffee, schwarz. Kein Problem, sagt Sonja: Ihrem Lächeln sieht man nicht an, dass sie schon seit fünf Uhr auf den Beinen ist.

Irgendwie kann sie sich darüber ja auch nicht beschweren: Sie hat sich ihr "Suppenglück", so der Titel ihres eben erschienenen Kochbuchs, schließlich selbst ausgesucht. Suppen sind definitiv ihr Ding, dafür ist sie bekannt. Das war nicht immer so. Riker, verheiratet, Mutter einer Tochter, war mal Redakteurin des Bayerischen Rundfunks, leitete das Ressort "Medien und Lifestyle". Die Kollegen hätten ihr einiges zugetraut, als sie sich vor vier Jahren in die Selbstständigkeit verabschiedete, sagt sie: "Was mit Mode. Was mit Büchern." Aber an einen "1:1-Job" wie das Kochen hätte keiner gedacht. "Man macht, und es schmeckt oder es schmeckt nicht". Es ist diese "Unmittelbarkeit", die Sonja Riker an der neuen Existenz reizt. Zwischen Töpfen und Tiegeln hat sie irgendwann ihre Berufung gefunden.

"In London und New York entdeckte ich eines Tages die Soup Kitchens", sagt sie. "Hier trafen sich den ganzen Tag über Menschen aus dem Stadtviertel. In den winzigen Läden bestellten die Gäste, meist müde und grau vom Alltagsstress, ihre Suppe und reichten später lächelnd und gestärkt ihre leeren Schüsseln über die Theke zurück." Die schlichte, herzliche Gastlichkeit, das Stimmengewirr, die wohlige Wärme, faszinierende Bilder und Geräusche, hätten etwas in ihr zum Klingen gebracht.

In ihren Businessplan, wenn es ihn denn gegeben hätte, hätte auch hineingehört, dass kein Lunch so perfekt auf die Essgewohnheiten moderner Großstadtmenschen zugeschnitten ist wie die gute alte Suppe. Es ist ein schnelles und ein gesundes Essen, sagt Sonja Riker, mit Flüssigkeit, Mineralien, Vitaminen und Kohlenhydraten. Und: Es ist ein subtiler Appell ans kollektive Gedächtnis. "Die Suppe ist dort seit jeher positiv besetzt. Von notorischen Suppenkaspem abgesehen, hat da jeder so seine Erinnerungen. Die beste Kartoffelsuppe? Hat meine Oma gemacht. Den besten Pichelsteiner Eintopf? Macht meine Mama."

SuSa strickt, wenn man so will, jetzt an der eigenen Legende: Es zischelt und brodeln, dampft und schneppert, in aller Herrgottsfrühe liegt dort schon der Duft frisch verarbeiteter Kräuter in der Luft. Das ist nichts Außergewöhnliches in einer Stadt, in der die Suppenbüfets und Suppenküchen ebenso wie die Soupmamas seit einiger Zeit wie die Schwammerl aus dem Boden schießen. Auf der anderen Seite muss es einem als Newcomer erst einmal gelingen, einen Verlag wie Kunstmann von der Notwendigkeit zu überzeugen, die eigenen Rezepte zu veröffentlichen.

"Der Verlag Antje Kunstmann ist ja nicht gerade für seine Kochbücher berühmt", sagt Riker. Normalerweise schreibt dort Hermann Scheer über grüne Energiepolitik, Noam Chomsky über den gescheiterten Staat oder Barbara Ehrenreich über die Entwertung der Arbeit. Axel Hacke, Wiglaf Droste, Robert Gernhardt gehören ins Portfolio des Verlags, der in den 70er-Jahren als reiner Frauenbuchverlag angefangen hatte und schon deshalb nicht im Verdacht steht, die Frauen an den Kochtopf (zurück-) beordern zu wollen. "Suppenglück" wollten sie bei Kunstmann aber unbedingt selbst machen: Mag sein, dass Riker das Genre nicht neu erfindet. Aber wie sie Tradition und Inspiration zusammenbringt, hat eben doch einen ganz eigenen Charme.

Man muss sich ihr Buch in etwa so vorstellen wie diesen Morgen im Büdchen auf dem Elisabethmarkt. Eine Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen, ein russischer Borschtsch mit Roter Bete, Rindfleisch, Tomaten, Spitzkohl, Pfeffer, Kümmel und frischem Koriander stehen dort neben einer vegetarischen Thaisuppe mit Süßkartoffeln, Fenchel, Ingwer, Chili, Sprossen, frischem Mangold, Kokosmilch und Koriander auf dem Herd und köcheln vor sich hin. Typisch, werden die sagen, die das moderne Suppenwesen eher kritisch sehen - die Verbindung von Bodenständigem mit dem an sich Fremden wird von Trendbewussten ja schon wieder belächelt, als "Zeitgefühl im Suppentopf".

Sonja Riker dagegen bedient sich gern bei der "Fusionküche", was ihren Gästen gut bekommt. Die sind es auch gewesen, sagt sie, die nicht locker gelassen haben, die immer wieder nach Rezepten fragten und damit auch den Anstoß gaben für ihr erstes Buch. Ob nun die Autorin genauso gut ist wie die Köchin, sollte jeder selbst testen. Nicht immer geht das ja zusammen, wie Hobbyköche aus Erfahrung wissen. Wie wär's zum Beispiel mit einer Rostbratwürstlsuppe mit Gemüse, Ingwer und Piment? Einer Erbsen-Minze-Suppe? Probieren geht auch in diesem Fall über studieren! Und wir schlagen schon mal ein Folgeprojekt vor - das "Sonjas süßes Kochbuch" heißen könnte. Oder so.