

Gewürze sind mehr als das Salz in der Suppe

Autorin Sonja Riker macht im Kapuzinerkloster Lust auf Lesen und Suppe

Von Michaela Kegel

RIEDLINGEN - Dass Suppen mehr können, als satt machen, wissen nun diejenigen, die am vergangenen Mittwoch zur Kochbuchlesung „Suppenglück im Kloster“ gekommen waren. Ins Kapuzinerkloster eingeladen hatte die Ulrich'sche Buchhandlung, denn als das Kochbuch „Suppenglück“ von Sonja Riker vor einem Jahr im Kunstmann-Verlag erschien, stand für Inhaberin Roswitha Mayer fest, dass sie eine Lesung mit der Autorin veranstalten möchte.

Sonja Riker kommt aus München und betreibt in Schwabing einen Suppenladen. Riker, die zuvor als Reporterin und beim Bayerischen Rundfunk gearbeitet hat, ist durch viele Auslandsaufenthalte auf die Idee gekommen, den Suppenladen zu eröffnen. Die vielen „soup kitchens“ haben sie beeindruckt: „Leute, die abgeschafft hineingehen, kommen total fit wieder heraus“, sagt sie.

Doch in Deutschland sei die Suppe zu einem „Stiefkind“ gemacht worden – zu Unrecht: bietet sie doch vielseitige Verwandlungsmöglichkeiten und lädt zu Experimenten ein. „Ich freue mich, dass sie ihr Sofa, den Mann und den Hund heute Abend losgelassen haben“, meinte sie zum überwiegend weiblichen Publikum. Dass ihre Suppenrezepte Glücksbringer, Energiespender, Bauchwärmer und Seelentröster sein können, brachte sie ihrer Zuhörerschaft durch kleine Rezeptvorträge nahe. Doch stößt man auf den Energiespender „Sommergemüseintopf mit Kalbsbrät“, ist gerade Winter oder der Glücksbringer „Hochzeitsuppe mit Garnelen“ wird wieder verworfen, weil man ja bereits verheiratet ist.

Wer sich in der Buchhandlung ein Kochbuch anschaut, würde häufig



Sie erlebten im Kapuzinerkloster das „Suppenglück“ – serviert von Franziska Siegert(links) und Autorin Sonja Riker.

SZ-FOTO: MICHAELA KEGEL

feststellen: „Ich möchte so gerne was essen“. Und genau diesen Wunsch erfüllte Sonja Riker ihrem Publikum. Bei einer Kostprobe aus dem Suppenladen „SuSa Suppe Saft und Gewürze“ konnte man sich selbst vom „Suppenglück“ überzeugen.

Bauchwärmer und Seelentröster

Die Autorin schöpfte zusammen mit Verlagsmitarbeiterin Franziska Siegert eine heiße und herrlich cremige Suppe in die Becher und für den einen mag sie Bauchwärmer nach einem langen Tag, für den anderen Seelentröster im grauen November gewesen sein. Doch verriet die Buchautorin weder den Namen, noch die

Suppenzutaten. Da waren die Gäste und ihre Geschmacksknospen selbst gefragt.

Siebzehn Zutaten lieferte das Riedlinger Publikum der Suppenköchin, die von ihr feinsäuberlich auf einer Schiefertafel festgehalten wurde. Da das Auge bekanntlich mit isst, wurde wegen der gelben Suppenfarbe gleich der Kürbis genannt. Gefolgt von Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Ingwer, Zitrone, Pfeffer, Salz, Sahne, Wasser, Muskat und Liebstöckel. Brachten es die Zuhörer in anderen Städten sogar auf 25 Zutaten, war mancherorts gar vergessen worden, dass für eine Suppe auf jeden Fall Wasser und Salz benötigt

werden. Von den 17 Zutaten waren tatsächlich nur sechs in die Wurzelsuppe gewandert und der Kürbis wurde gleich als erster von der Tafel gestrichen. Dass „Gewürze mehr als das Salz in der Suppe sind“ und „Gewürze sich nicht gegenseitig totschlagen sollen“, waren die Lehren, die die Zuhörerinnen aus der Lesung ziehen konnte. „Wie beim Menschen auch, sind zu viele Eigenheiten nicht behaglich“, riet Riker hinsichtlich der Gefahr der Verwendung zu vieler Gewürze.

Dass Sahne und Kartoffeln nicht die absolute Bedingung für cremige und sämige Konsistenz sein müssen, wurde mit der wohl-schmeckenden

Wurzelsuppe bewiesen, der außer dem Pürierstab noch eine Art Eiscrusher „auf die Sprünge geholfen“ hat. Eine besondere Pfeffermischung, darunter bengalischer Pfeffer, hatte ihr das „waldige Aroma“ verliehen. Dass selbst Schalen vom Gemüse zum Wegwerfen zu schade sind und noch einer wunderbaren Gemüsebrühe dienlich sind, erfuhr man – und auch dass es „magische Suppenstunden“ gibt, doch sei das „Glück flüchtig“ und ließe „sich nicht wieder aufwärmen“. Bei der anschließenden Signierstunde, würzte die Autorin jede Widmung mit einem individuellen Ratschlag für den Suppenkoch.