

# Aus dem Stand auf Platz 1

Die Suppenköchin Sonja Riker landet auf dem Kochbuchmarkt einen Überraschungserfolg

München – Diese eine Entscheidung im Sommer 2006 stand ganz bestimmt unter einem guten Stern. Sonja Rikers Mann kam damals gerade vom Einkaufen auf dem Elisabethmarkt zurück und meinte: „Da ist ein Standl frei geworden, da kannst' Dich doch bewerben.“ Damals hat sie ein bisschen ungeduldig reagiert: „Keine Zeit!“ Schließlich war es kurz vor dem Urlaub und noch jede Menge zu tun. Aber dann schickte sie vor der Abfahrt doch noch schnell eine Bewerbung an die Stadt. Den Traum, eine Suppenküche aufzumachen, hatte sie schon länger. Was viele im Bekanntenkreis seltsam fanden, schließlich hatte sie einen guten Job beim Bayerischen Rundfunk, als Leiterin der Lifestyle- und Medien-Redaktion.

Heute ist sie gewissermaßen eine deutschlandweit anerkannte Suppen-Expertin. Denn ihr Buch „Suppenglück“, im September als erstes Kochbuch überhaupt im Verlag Antje Kunstmann erschienen (176 Seiten, 19,90 Euro), wurde soeben in die nationale Auswahl für den für den internationalen Kochbuchwettbewerb „Gourmand World Cookbook Award“ als „Best Single Subject Cookbook“ aufgenommen. Anfang März werden die internationalen Sieger in Paris gekürt. Auch wenn es dort nicht für einen Preis reichen sollte – auf Anhieb gleich Landessiegerin zu werden, das ist eigentlich schon eine kleine Sensation. Und die erste Auflage des Buches ist nach drei Monaten auch schon verkauft.

Das ist umso bemerkenswerter, als Sonja Riker nie eine Kochlehre gemacht hat. Suppen-Expertin war sie geworden, weil die Tochter, wenn sie aus der Schule kam, eine warme Mahlzeit haben sollte. Und damit das nicht, wie bei vielen anderen Familien üblich, bei Pizza oder Nu-

Sonntags kochte  
sie immer Suppen für  
die Tochter vor.

deln mit Tomatensoße endete, kochte Riker am Sonntag immer Suppen vor, die sich die Tochter dann im Laufe der Woche mit den verschiedensten Zugaben aufwärmen konnte. Und im Laufe der Zeit wurden die Suppen halt immer raffinierter, man will ja auch wachsen mit seinen Aufgaben. Inzwischen ist die Tochter längst erwachsen, „aber Suppe isst sie immer noch gern“, sagt Sonja Riker.

Der Gedanke an die eigene Suppenküche war dann zwar erstmal so eine kleine Spinnerei. Aber als sich nach dem Urlaub herausstellte, dass Sonja Riker das



Die Herrin der Suppentöpfe: Sonja Riker sichert auf dem Elisabethmarkt die Grundversorgung mit warmen Mahlzeiten. Foto: Catherina Hess

Standl auf dem Elisabethmarkt tatsächlich übernehmen konnte, wurde diese kleine Spinnerei plötzlich sehr konkret. „Ich war damals gerade Ende 30“, erzählt sie, „und da überlegt man es sich ohnehin gerne mal, ob man noch etwas ganz Anderes machen möchte.“ Sie kam zu dem Schluss, dass sie das wollte, und so unterschrieb sie den Pachtvertrag und zog in den Stand ein. Natürlich war dann alles nicht so einfach, wie sie sich das vorgestellt hatte. Mit einmal weißeln war es keineswegs getan, es musste etwa die Zwischendecke entfernt werden, und dahinter befanden sich dann viele Balken und der Himmel... „Da hatte ich dann einige schlaflose Nächte“, sagt Riker.

Die erste Zeit war sowieso nicht einfach gewesen. Im November 2006 konnte sie „Susa Suppenglück“ eröffnen, wobei „Su“ natürlich für „Suppe“ und „Sa“ für „Saft“ stand, und anfangs kam sie schon mal heftig ins Rudern – es macht eben einen Unterschied, ob man fünf Portionen kocht oder Hundert. Fröhlich morgens in die Großmarkthalle, Zutaten kaufen, dann mit dem Kochen beginnen, die Kundschaft bedienen, abends putzen: „Da habe ich mich schon manchmal gefragt, ob es das wert war.“ Aber Sonja Riker hatte

ja auch Unterstützung. Eltern und Schwiegereltern, Freunde und Verwandte sprangen ein, wenn's mal eng wurde.

Diese Zeiten sind freilich längst vorbei, es hat sich alles eingespielt, und zusammen mit ihrer Mitarbeiterin kocht sie jeden Tag um die 60 Liter Suppe, vier verschiedene pro Woche, und dazu eine wechselnde Tagessuppe und freitags traditionell eine Fischsuppe. Jede Woche vier neue Suppen zu finden und sich möglichst nicht zu wiederholen, das ist ihr Ehrgeiz. In ihrer Datenbank hat sie mittlerweile gut 230 verschiedene Rezepte, und natürlich probiert sie immer wieder auch neue aus. Einen gewissen Wagemut hat sie sich ohnehin erhalten, so eröffnete sie vor zwei Jahren mit der Konditorin Heidi Hemm ein paar Stände weiter auch gleich noch „Susa – süße Sachen“, einen Stand für Pralinen und andere Süßigkeiten.

Suppe, Saft, Gewürze, nebenan Pralinen – da stellt sich natürlich die Frage, ob man da nicht weiter expandieren könnte, etwa mit einer Salat-Bar. Da lacht Sonja Riker: „Haben wir bereits seit dem zweiten Jahr im Sommer. Da gib'ts bei uns von Mai an immer auch ein kleines Salatangebot.“ Franz Kotteder