

„Suppenglück“ zwischen Buchregalen

„Kochlesung“ in der „schatulle“ mit der Münchnerin Sonja Riker

VON MONIKA FRICKE

Osterholz-Scharmbeck. In der Buchhandlung „die schatulle“ duftete es am Freitagabend nach feinen Gewürzen und Gemüse. Zu einer ungewöhnlichen Buchvorstellung luden die Inhaberinnen Ute und Sabine Gartmann ihre Kundschaft ein: Sonja Riker aus München stellte ihr Kochbuch „Suppenglück“ vor und präsentierte den Gästen der „Kochlesung“ eine Kostprobe ihrer Rezepte.

„Es ist die erste Kochlesung in unserer Buchhandlung“, so Sabine Gartmann – und kündigte eine weitere im Mai im Freien an. Die Lesung der Suppenköchin und Kochbuchautorin fand großes Interesse überwiegend bei Frauen. Aber auch einige Männer waren gekommen. Sie habe bei Auslandsreisen mehrfach „Soupkitchen“ mit vielen glücklichen Menschen beobachtet und irgendwann selbst die Idee gehabt, sich mit Suppen zu beschäftigen, erläuterte die Autorin. Suppen seien gesunde „Sattmacher, Alleskönner und Alltagserfrischer“, erklärte Sonja Riker, die inzwischen in München-Schwabing am Elisabethmarkt eine Suppenküche betreibt.

Hier genießen die Gäste unter anderem eine „Glücksbringersuppe“ mit Tomaten, Ingwer und Garnelen. Die Besucher der Lesung in der „schatulle“ durften gleich zu Beginn eine Gemüsesuppe testen und dabei die Zutaten erraten. Aus einem riesigen

Suppentopf füllte Sonja Riker kleine Portionen einer orange-cremfarbenen Suppe in Probiertassen. Unterstützt von Anne Heimisch vom Kunstmann-Verlag München und den Buchhändlerinnen verteilte sie die dampfenden Kostproben. Kritisch prüfend rätselten die Gäste über die Zutaten. Sonja Riker notierte anschließend alle genannten

Gewürze und Gemüsearten auf einer Tafel. Am Ende erfuhren die interessierten Kochbuchfreunde, dass die Suppe in kurzer Kochzeit hauptsächlich aus Gemüsebrühe, roten Linsen, Karotten, Sellerie, Ingwer, Koriander, Pfeffer und Salz zubereitet wurde.

Sonja Riker gab den Frauen und Männern noch viele Tipps zur Herstellung von Gemüsebrühen. Auf alle Fälle sei die Basis einer Suppe immer schmackhafter, wenn sie konventionell aus

Gemüseschalen gekocht werde. „Ein guter Koch wirft nichts weg“, so die Suppenexpertin. Sie habe für ihr Suppenkochbuch viele Rezeptvariationen ausprobiert, „Familie, Freunde und Nachbarn mussten sie testen“, erzählte Riker.

Beim Experimentieren hätten sich viele Zufälle ergeben und daraus seien dann am Ende schmackhafte Eintöpfe entsanden, erfuhren die Gäste der Lesung. Suppen hätten eine Art Magie, betonte die Kochbuchautorin: „Das Magische daran ist das Gefühl, das daraus entsteht.“

Das Kochbuch „Suppenglück“ gibt es im Handel für 19,90 Euro.



Sonja Riker (l.) warb für ihr Buch „Suppenglück“. FOTO: FRICKE