

Die Magie der Suppe erschmeckt

Seit fünf Jahren schwingt Sonja Riker den Suppenkochlöffel – In der Buchhandlung Herwig las, plauderte und kochte sie ein herrliches Süsschen

Mmmmh... wie sich das Rezept schon liest! Und wie das duftet! Und wie das schmeckt! Suppenköchin Sonja Riker las, plauderte und kochte am Mittwochabend ein herrliches Süsschen für die Gäste in der Buchhandlung Herwig und brachte ihr „Suppenglück“ näher.

Aalen. „Ist klar, Sie bekommen Hunger, wenn ich von Hochzeitssuppe mit Tomaten, Ingwer und Garnelen vorlese“, weiß die Betreiberin des Suppenladens „SuSa“ in München. Deshalb ist ganz schnell Schluss mit dem trockenen Vorlesen, es darf probiert werden. Für jeden Besucher, die Damen sind an diesem Abend überlegen, gibt es einen Becher pürrierter Suppe. „Was steckt da drin?“, will die gertenschlanke Suppenköchin wissen, welche die Suppe am Elisabethmarkt im Stadtteil Schwabing salonfähig gemacht hat.

Bei ihren vielen, beruflichen Reisen habe sie bemerkt, dass die Suppe in anderen Ländern und Kulturen einen ganz anderen Stellenwert als hier bei uns



Bei Sonja Riker dürfen die Gäste Suppe kosten.

(Foto: sf)

habe. Zudem habe sie als Berufstätige ein „grantiges Kind“ zuhause gehabt, wenn dieses am Nachmittag nichts Warmes in den Bauch bekam. Also wurde am Sonntag ein Suppenhuhn gekocht, welches als Hühnersuppe noch nicht

mit allzu viel Enthusiasmus von der Tochter gegessen wurde. Aber allein die Vorstellung, dass diese Basis am nächsten Tag mit Pfannkuchenstreifen oder Backerbsen variiert wurde, weckte die Vorfreude beim Kind.

„Die Suppe ist ein Verwandlungskünstler“, betont die Buchautorin. 23 variantenreiche, mögliche Zutaten werden zugerufen, die von den Herwig-Besuchern in der löffelnden Suppe erschmeckt werden. Nach und nach lüftet Sonja Riker das pürrierte Suppen-Gehemnis, denn „weniger ist mehr“. Zwiebel und Ingwer, „weil's heute so garstig draußen ist“ und Kreuzkümmel werden in Öl angebraten. „Fans sagen, Kreuzkümmel schmecke orientalisches. Hasser, wie manche Leute bei der Veranstaltung in Ulm, behaupten, dieser rieche nach Männerschweiß“. Überhaupt arbeitet Sonja Riker viel mit Gewürzen, die sich gegenseitig nicht erschlagen sollten und: „Eine gute Suppe braucht nicht viele Zutaten“.

Weiter im Ratespiel. Was macht dieses Cremige aus? Die Kartoffel sei es nicht, was viele verwundern lässt. „Die Kartoffel als stärkereiches Bindemittel stammt noch aus der Zeit, als die Leute schwer auf dem Feld arbeiten mussten und viele Kohlenhydrate brauchten“, lässt sie weiter grübeln. Später erzählt sie auf Nachfrage vom „gemahlene(n) Reis“ als Alter-

native, der wie bei einem Pudding angerührt werden sollte und dann in die kochende Flüssigkeit gegeben werden kann. Sind es weiße Bohnen in der Suppe, ist es die Karotte, der Lauch, der Kürbis? Alles falsch. „Es sind rote Linsen“, verrät die Köchin. „Gießen Sie Wasser und Gemüsebrühe auf, geben sie die Linsen dazu und telefonieren Sie eine Weile mit ihrer Freundin. 15 Minuten reichen aus. Pürieren, abschmecken mit Salz und Pfeffer, fertig“. Als Krönung, Haube oder „neudeutsch Topping“ könnte es noch die geschlagene Sahne, verfeinert mit dem, was die Jahreszeit bietet, sein. „Zimt und Salz sind eine schöne Kombination“, sagt sie.

Mmmmh, klingt das nicht magisch? Ja, Magie liege bei Sonja Riker in der Suppenküche. Deshalb tragen ihre Kapitel etwa so herrliche Namen wie Energiespender, Seelentröster, Glücksbringer. „Das Gefühl, das aus der Suppe heraus entsteht macht die Magie für mich aus“, legt sie den Deckel auf den Topf. sf

* Das Suppenkochbuch „Suppenglück“ von Sonja Riker ist im Verlag Antje Kunstmann erschienen und kostet 19,90 Euro.