

Mein Laden

Vom Rundfunk zur Suppenküche

Sonja Rieker mag kleine, schnelle Entscheidungen



Natürlich war es Zufall, dass Sonja Rikers Mann eines Tages über den Elisabethmarkt in Schwabing ging und ein frei gewordenes Marktstandl sah. Als er zurückkam, sagte er: „Da ist ein Standl frei, da könntest du dich doch bewerben.“ Doch Sonja Riker hatte den Kopf gerade voll mit anderen Dingen, mit viel Arbeit, dem geplanten Urlaub. „Ich hab' zu ihm gesagt: Ich hab' jetzt keine Zeit für so etwas.“ Und trotzdem: Bevor sie abreisten, schickten sie noch schnell eine Bewerbung an die Stadt. „Es gibt einen Punkt im Leben, wo man darüber nachdenkt, sich zu verändern“, sagt Sonja Riker. Damals, das war so ein Punkt. Eine Idee zur Veränderung, die gab es schon.

Aus dem Zufall wurde Sonja Rikers neuer Beruf. Sie, die sich bisher beim öffentlich-rechtlichen Rundfunk um Lifestyle-Themen gekümmert hatte, eröffnete am Elisabethmarkt den Suppenladen „Susa“. Vier Jahre ist das nun her. „Ich wollte einfach keine langwierigen Projekte mehr, sondern kleine, schnelle Entscheidungen für mich treffen“, sagt sie heute. Daran sollte es künftig nicht mehr mangeln. Die begeisterte Hobbyköchin entwickelte Rezepte, 40 zunächst. Sie

kochte literweise Suppe, experimentierte, verwarf. „Plötzlich waren da viele Fragen, aber keine Antworten.“ Eine große Hilfe waren ihr Mann, der sich um das Wirtschaftliche kümmerte, sowie ihre Eltern und Schwiegereltern. Die sprangen in Notlagen ein und helfen immer noch regelmäßig, dabei kommen alle aus gastronomiefernen Berufen. „So etwas geht nur als Gemeinsames“, hat sie erkannt, „man macht ja anfangs auch Fehler.“

Langst hat sich alles eingespielt. 10 Liter Suppe kocht Sonja Riker pro Tag, und sie macht dabei alles selbst: Montags fährt sie um halb vier Uhr früh in die Großmarkthalle und kauft ein, denn spätestens um halb acht muss der erste Zehn-Liter-Topf mit Suppe auf dem Ofen simmern. Sie schnibbelt jede einzelne Lauchstange selbst, kocht die Suppen und bekommt erst mittags, zum Verkauf, Unterstützung. Ihre Mutmaßung hat sich bewahrheitet. „Als wir das Konzept geschrieben haben, waren wir der Ansicht, dass die Suppe ein Stiefkind der Küche ist“, sagt sie. „Wir wollten sie aus der Vorspeisenecke rausholen.“ Das ist ihr gelungen: Zwei Jahre lang hat Sonja Riker auch im Sommer ausschließlich Suppe angeboten – „und es hat funktioniert“.

Natürlich dauerte es nicht lange, bis die ersten Stammkunden nach Rezepten fragten. Deshalb hat die Suppenexpertin nun ihr Wissen in einem Kochbuch zusammengefasst: „Suppenglück“ (Kunstmann Verlag) hat sie mit großem Aufwand selbst auf die Beine gestellt – Rezepte entwickelt, die Suppen für die Fotos gekocht und arrangiert. Ein Exemplar hat sie, seit es gedruckt ist, immer in ihrer Tasche dabei. „Ein Buch machen, das ist so wie eine Schwangerschaft auf Etappen.“ Nun ist das Baby auf der Welt.

Im Suppenladen geht unterdessen alles seinen gewohnten Gang. Freitags freut sie sich selbst auf die obligatorische Fischsuppe, und wenn einer nach „Maggi“ verlangt, schaut sie grimmig drein. Vor einiger Zeit hat Sonja Riker expandiert und mittlerweile einen zweiten Laden am selben Markt eröffnet, diesmal für Süßigkeiten. Sie hat es bislang nicht bereut, dass sie vor vier Jahren die Branche gewechselt und etwas ganz Neues begonnen hat. „Man lernt brutalst seine Grenzen kennen“, sagt sie über ihre Erfahrungen. „Aber diese Arbeit schafft auch eine große Zufriedenheit. Mit jedem Teller bekommt man viel Lächeln zurück. Man muss dankbar sein, wenn man so leben kann.“

Christina Warta