

# Glück in tiefen Tellern

In London und New York hat Sonja Riker die Soup Kitchens entdeckt und nach langjähriger Tätigkeit als Journalistin sprang sie ins kalte Wasser und eröffnete mit dem **SuSa** ihren eigenen Suppen- und Saftladen am Elisabethmarkt in München. Innerhalb weniger Jahre wurde ihr kleines Reich zu einem Eldorado für Freunde von mehr oder weniger flüssigem Mittagessen mit Einlage: ob Karibische Kartoffelsuppe mit Ananas und Koriandergrün, Hühnersuppe mit Zitronengras und Wintergemüse, Rote-Bete-Suppe mit Wasabisahne oder eine Tafelspitzsuppe mit Marktgemüse – rundherum nur zufriedene Gesichter auf 25 Quadratmeter plus kleiner Terrasse. Ein Besuch bei SuSa kommt einer kleinen Weltreise in Sachen Suppe gleich, mit raffinierten Toppings und der ausschließlichen Verwendung frischester Produkte können Sonja Rikers Suppen auch an



spruchsvolle Gourmet-Gaumen verwöhnen. Nun gibt es mit **Suppenglück** (Kunstmann) das Suppenkochbuch für Zuhause: neben einer persönlichen Einführung und der Vorstellung des „Familienbetriebs“ SuSa bietet Riker unter Rubriken mit Titeln wie „Seelentröster“, „Bauchwärmer“, „Glücksbringer“ und „Alleskönner“ 64 Rezepte mit gelungenen Foodfotos von Patrick Wittmann. Verständlich geschrieben und mit nützlichen Tipps und interessantem kulinarischen Hintergrundwissen versehen, entführt die Autorin gesundheitsbewusste Gernesser in ihre Suppenwelt, von raffinierten „Schlankmachern“ wie Tomaten-Erdbeer-Shot mit Basilikum bis zum aufwendigeren Pot-au-feu mit Kaninchen, Zucker- und Okraschoten, von Apfel-Curry-Suppe mit Rote Bete-Sprossen und gebratener Entenbrust bis Gurken-Dill-Eintopf mit Garnelen – Suppen die satt und glücklich machen und vor allen Dingen richtig gut schmecken. *Rainer Germann*