

## SUPPENKULTUR

# Neue Konzepte mit der Suppe

Neue Gastro-Konzepte mit Suppenangeboten schiessen in Basel aus dem Boden. Gemeinsames Merkmal: Sie leben nicht von der Suppe allein.

**JULIA KONSTANTINIDIS**

Suppen sind «in», so auch in Basel: Seit längerer Zeit bietet das Café Cap & Gino an der Gerbergasse täglich zwei bis vier Suppen an und am Marktplatz verkauft McDonald's als Alternative zum Hamburger jeden Tag eine andere Suppe. Anfang Februar hat das Lokal «Susu's» schräg gegenüber dem Café Cap & Gino an der Gerbergasse seine Tore geöffnet. Das Restaurant wird von Dominic Beschle, einem Spross der bekannten Basler Confiterie-Familie, und seiner Frau Valérie Beschle geführt.

«Wir haben im Susu's drei Bereiche – die Soup-Bar als Take-away, einen Lounge-Bereich und einen Restaurantteil.» Die Suppen werden in speziellen Isolationsbechern serviert und in einer Tüte mit Haltevorrichtung verpackt, so dass sie über längere Zeit warm bleibt und sicher zur Mittagspause transportiert werden können.

### SUSU'S: SOUP-BAR, LOUNGE UND RESTAURANT

«Wir offerieren verschiedene Suppen, wobei das Angebot wöchentlich wechselt und jeden Tag eine andere Suppe auf dem Programm steht», erklärt Dominic Beschle. Ab knapp 6 Franken gibts vier Deziliter flüssiges Essen, es werden europäische, asiatische oder auch südamerikanische Suppen und Eintöpfe gekocht. «Wir bereiten die Suppen am Morgen frisch zu und füllen sie zum Verkauf in Pfannen ab, die sowohl auf einer konstanten Temperatur gewärmt als auch gekühlt werden können», beschreibt Beschle. Denn im Sommer wolle man auch kalte Suppengerichte anbieten.

Zu den Suppen hat der Gast die Wahl zwischen drei verschiedenen Brotsorten. Wer seine Suppe nicht am Bürotisch löffeln will, kann sie sich auch in der Lounge zu Gemüte führen. Dort gibts zudem Sandwiches und Torten aus der elterlichen Confiterie zu geniessen. Auch im Restaurantteil muss niemand auf sein Süppchen verzichten. Dort wird sie allerdings stielgerecht im Teller serviert, weiter stehen in diesem Bereich asiatische Gerichte auf der Menükarte.

### SO'UP: IDEE IN ENGLAND ABGEKUPFERT

Ein ähnliches Angebot, aber in kleinerem Rahmen bietet Natalie Kaden in ihrer Suppenbar «So'Up» gleich neben dem Kunstmuseum an. Auf kleinem Raum, es gibt 15 Sitz- und vier Stehplätze, hat der Gast jeden Tag die Auswahl zwischen vier verschiedenen Suppen, wobei mindestens zwei davon vegetarisch und die Produkte wenn immer möglich frisch und ohne Konservierungsstoffe sind.



**SUSU'S: TAKE-AWAY SOUP-BAR**

Das Basler Restaurant Susu's bietet jeden Tag verschiedene frisch zubereitete Suppen im Take-away-Becher an. Löffeln kann man sie auch in der Lounge.

«Ich habe die Idee der Suppenbar in England und Deutschland vor etwa vier Jahren kennen gelernt», erinnert sich Kaden. Warum das Geschäft mit der flüssigen Mahlzeit hierzulande gerade jetzt einen Höhepunkt erlebt, erklärt sich Kaden damit, dass immer mehr Gäste über Mittag eine gesunde, schnelle Alternative zu den obligaten Sandwiches und Pizzastücken suchen. Auch preislich liegt die Verpflegung bei «So'Up» im günstigen Rahmen. 7 bis 11 Franken kostet die Suppe, inklusive Brot und eine Frucht nach Wahl zum Dessert.

### SUPPE: BEWÄHRT ALS ANGEBOTSALTERNATIVE

Für den Sommer plant Kaden die Ergänzung des Suppenangebots mit Salaten und Fruchtmüesli, schon jetzt gibts im Nebenangebot Quiches, Wähen und Müesli. «Da ich keine eigentliche Küche, sondern nur vier grosse Herdplatten zur Verfügung habe, müssen die Gerichte in je einem einzigen Topf gekocht werden können – ich bin immer am Tüfteln und auf der Suche nach neuen Rezepten», meint Kaden.

Dass die Suppenbars begehrt sind, zeigt sich an den Erfahrungen der Betreiber. Obwohl erst kurz im Geschäft, können sich weder Beschle noch Kaden über mangelnde Kundschaft beklagen. Kaden verkauft seit der Eröffnung vor sechs Wochen zwischen

40 und 65 Suppen am Tag: «Über Mittag läuft der Betrieb gut, am Nachmittag kann ich das Geschäft noch forcieren», meint sie. Bei «Susu's» werden bis jetzt allein im Take-away- und Lounge-Bereich im Durchschnitt täglich 70 Suppen verkauft.

Allerdings fällt bei den Basler Konzepten auf, dass die Betreiber nicht versuchen, allein von der Suppe zu leben. Denn dabei geht die Rechnung nur schlecht auf (siehe Seite 13). Die Suppe scheint sich vielmehr als Angebotsalternative zu bewähren.

### TV-MANN ERÖFFNET SUPPEN-LOKAL IN ZÜRICH

Das offensichtlich grosse Bedürfnis nach schnellem aber zugleich gesundem Essen zieht sich durch die ganze Bevölkerung: so ist Kaden die starke Durchmischung ihrer Kundschaft aufgefallen. Vom Geschäftsmann über die ältere Dame bis hin zum Schüler finden alle Alterskategorien den Weg in ihre Suppenbar. Dominic Beschle trifft in seinem Lokal auf ein buntes Gemisch von Businessmen bis zu Stadtbummelern. «Der weibliche Anteil bei der Suppenkundschaft ist höher», hat er jedoch beobachtet und führt das darauf zurück, dass Männer häufiger das Gefühl hätten, mit einer Suppe noch nichts Richtiges gegessen zu haben.

Auch die Prominenz springt auf den Suppenzug auf: Am 21. April eröffnet Kurt Aeschbacher in Zürich sein Suppen-Lokal «Zuppa Mundial».

## LESEBAR



**Suppen – heiss und kalt.** Mit diesem Buch können Suppenovizen und -profis aus dem Vollen schöpfen und löffeln: Es gibt Suppen püriert oder mit Biss, klar oder cremig, kalt oder süss, klassisch oder international. Die Rezepte sind für alle Tageszeiten, zubereitet mit einheimischen, frischen Zutaten, ohne viel Aufwand, Equipment oder Kocherfahrung. Jedes der 50 Rezepte ist den Jahreszeiten zugeordnet, berücksichtigt dabei ist das saisonale Garten- und Marktangebot. Eine kleine Kostprobe aus dem Suppen-Portefeuille, die sogar als Rohkost gelten kann, da unerhitzt: Für die kalte Melonen-Minzen-Suppe werden ohne Kochen Zuckermelone, Gurke, Zitrone und Minze einfach püriert.

Basics für raffinierte Bouillons, Flädli-Suppe, Käse-Croûtons und Würzrahm ergänzen die Rezeptsammlung. Und zum Nachschlagen liefert das Suppen-Buch vielseitiges Know-how vom Zubereiten bis zum Servieren.

GSG

«Suppen – heiss und kalt», Fr. 39.90; Schweizer Milchproduzenten SMP, Weststrasse 10, 3000 Bern 6, Telefon 031 359 57 28, Fax 031 359 58 55, www.swissmilk.ch, ISBN 3-85932-462-4

Anzeige

**CAVE**  
GETRANKE  
BOISSONS

**NON-FOOD**

Sortimentsvielfalt  
Assortiment diversifié

**HOWEG**

la Gastronomie Spécialité «Votre spécialité de la gastronomie»

Reservatstrasse 1  
8953 Dietikon  
Tel. 01 746 55 55  
Fax 01 746 55 56  
www.howeg.ch

**TK-PRODUKTE**  
SURGELES

**FRISCH-PRODUKTE**  
FRAIS

## Ramen-Bar: Japanische Nudelsuppen

Für Neues ist man im «Namamen» ([www.namamen.ch](http://www.namamen.ch)) zu haben. Das Konzept des Lokals kommt aus Japan und ist dort gang und gäbe. Ramen, japanische Nudelsuppen, werden in speziellen Bars angeboten. Die Zubereitung ist einfach und der Gast muss nicht lange auf das Essen warten. Carmine Marra hat nun zusammen mit seiner Frau Evelyn Mariko Gerber, die japanische Wurzeln hat, die erste Ramen-Bar in die Schweiz gebracht und betreibt das Nichtraucher-Lokal seit Anfang Februar am Basler Bankplatz.

Die Suppen werden am Morgen vorbereitet, die Nebengerichte vor Ort

in «Frontcooking» vor den Gästen zubereitet. «Wir verwenden nur frische Produkte die wir aus Japan importieren», erklärt Marra. Sein Ziel sei es, dass die Gäste ihr Essen innert zehn Minuten bekommen.

Angst vor der Konkurrenz anderer Suppenbars hat Marra nicht: «Ramen-Gerichte sind nicht mit gewöhnlichen Suppen zu vergleichen», meint er. In seinem Lokal spielt zudem das Interieur und die Ambiance eine ähnlich grosse Rolle wie die Speisekarte. «Unsere Einrichtung ist authentisch und wir spielen damit – wir bieten der Kundschaft neben gutem Essen auch ein kulturelles Erlebnis.» JUK