

# LIFESTYLE



Das Lieblingstier der Kinder in den Zoos von Basel und Zürich ist der Pinguin. > 48

## Jedem sein eigenes Süppchen

Alle lieben eine gute Suppe – vor allem, wenn sie aus dem Glas oder aus der Dose kommt

Die Schlemmerei hat nach den Festtagen ein Ende. Nun darf es auch mal einfach eine Suppe sein. Selbstverständlich nicht aus dem Beutel – dazu gibt es genug Alternativen.

VON SILVIA SCHAUB

**S**ie nährt und wärmt Körper und Seele, heisst es über die Suppe. Sie bringt für manche auch so etwas wie Heimeligkeit ins Haus und lässt Kindheitserinnerungen aufkommen – damals, als Mutter am Herd stand und im grossen Topf eine frische Suppe kochte.

Das freilich machen heute nur noch wenige. Zu aufwändig, zu umständlich. Schliesslich gibt es genügend Alternativen. Ein Gang durch die Gourmetabteilungen von Globus oder Jelmoli offenbart es: Die Suppe scheint zu boomen. Nicht aus dem Beutel, sondern aus dem Glas, aus der Dose oder aus dem Becher. Auch bei den Grossverteilern verdrängen die fertigen Edelsuppen die profanen Pulversuppen aus dem Beutel.

Und man fragt sich, ob die Aussage, dass es in schlechten Zeiten den Suppenherstellern besonders gut geht, vielleicht doch etwas Wahres hat. «Damit hat es wohl weniger zu tun, als vielmehr mit unserem Zeitmangel», glaubt Richard Kägi, Foodscout bei Globus. Man habe die Suppe als Fastfood und Convenience-Produkt entdeckt. «Sie ist schnell gemacht und nährt trotzdem gut.» Gerade als Abendmahlzeit nach einem ausgiebigen Mittagessen sei die Suppe beliebt.

**VOR ALLEM ABER** findet man für jeden Geschmack etwas. Traditionell beliebt sind Suppen mit Rüebli, Erbsen, Tomaten, Kürbis oder Pilzen. Viele davon wurden inzwischen mit Kräutern angereichert oder Gewürzen verfeinert. So etwa Karotten mit Kokosmilch, Kürbis mit Ingwer oder getrüffelte Kraftsuppe.

Damit man nicht stets auf den üblichen Suppenpfaden wandeln muss, wird das Angebot nach und nach ausgebaut, sodass man sich sozusagen durch die Welt löffeln kann: Velouté au Safran (Fine Food von Coop), nordische Krebs-



**Edelsuppen bereichern unsere Küche – sie haben aber auch ihren Preis, wie die Fine-Food-Produkte von Coop, Globus oder Jelmoli.**

ISTOCKPHOTO



suppe (Jensen's von Jelmoli). Gemüsesuppe Provençale (Coop) oder arabische Linsensuppe (Organic von Globus). Und sie schmecken ganz vorzüglich, wenn man sie da und dort noch mit etwas Rahm oder Würze verfeinert.

Selbst Spitzenköche lassen sich für die Suppe entspannen. So hat Globus derzeit eine Linsensuppe von Tanja Grandits (Stucki, Basel) im Angebot oder von Werner Tobler von der «Brau» Hochdorf eine Gemüsesuppe. Dass die Nachfrage nach den Suppen gross ist, wundert den Luzerner 15-Punkte-Koch nicht: «Alle lieben doch eine gute Suppe!» Deshalb bietet er auch in seinem Restaurant saisonale Sorten an, wie derzeit eine Kartoffelsuppe mit Trüffel oder eine Sauerkrautsuppe.

Auch der St. Galler André Heiniger vom Restaurant Ilge in Arnegg setzt auf die währschafte Mahlzeit und hat gleich ein ganzes Sortiment von der Marroninsuppe mit Portwein bis zur Kokos-Limetten-Suppe im Angebot. Diese verkauft er nicht nur über seinen Webshop, sondern auch in den Globus-Filialen.

**AUCH WENN** die Schweizer bisher weniger auf Dosenuppen angesprochen haben wie etwa die Franzosen oder Engländer, wird Globus in diesen Tagen mit der Lancierung einer neuen Eigenlinie auf den Markt kommen. Diese Edelsuppen haben ihren Preis und kosten ab Fr. 6.90 die Dose. Die in Süddeutschland produzierten Suppen hätten eine ungleiche Qualität, findet Kägi.

Das Angebot klingt verlockend: Krebsrahmsuppe mit Garnelen, Kürbissuppe mit Tofu oder Kartoffelsuppe mit Räucherspeck. Ist das das baldige Ende der Papierbeutelsuppen? Bei Globus jedenfalls schon, sie wollen bis Ende 2012 alle aus dem Sortiment nehmen.

### ENTKORKT

#### CHAMPAGNER AUF DEM CATWALK

Dass Champagner massgeschneiderte Abendanzüge tragen, ist auch für mich neu. Doch die modischen Dandy-Jackets von Perrier-Jouët wurden nicht etwa geschaffen, um warm zu geben, sondern, um kühl zu halten. Und natürlich sollen sie auffallen. Gigi M. Sutter, die Schweizer Pressesprecherin des illustren Champagnerhauses, das letztes Jahr seinen 200. Geburtstag feierte, gerät denn auch ins Schwärmen, wenn sie von der neuen Champagnermode spricht: «Ein Hauch von extravaganter Ästhetik liegt in der Luft, eine Anspielung auf die eleganten Traditionen englischer Herrenhäuser und Klubs. Dieser perfekt gekleidete Begleiter lässt jederzeit Champagnerstimmung aufkommen. Bis ins letzte Detail elegant und doch spielerisch, verkörpert das Dandy-Jacket die prägenden Eigenschaften eines unbeschwerteten Lebensstils.» Natürlich wollte ich wissen, wie extravagant die kühlen Dandys in ihren Jackets sind. Und ich muss zugeben: Gigi hat keinen schlechten Geschmack. Von solchen Herren lässt sich jede Dame gerne ausführen und – warum nicht – sogar verführen.

Der **Perrier-Jouët Grand Brut** strahlt in hellem Gelb, schäumt feinperlig und lebhaft, duftet nach grünen Äpfeln, weissen Pfirsichen, exotischen Früchten mit Honignoten, gleitet geschmeidig und doch prickelnd über die Zunge und hinterlässt am Gaumen nachhaltige Eindrücke von frischer Säure und dezenter Süsse. Mit ebenso blumigen Worten liess sich auch der **Perrier-Jouët Blason Rosé** beschreiben, der wie der Grand Brut hauptsächlich aus Pinot noir und Pinot Meunier sowie etwas Chardonnay besteht (17,5 Punkte, Fr. 75.–). Aber machen Sie sich doch gescheiter selbst ein Urteil und sagen Sie mir dann, ob ich mich von den Dandys blenden liess. ANDREAS KELLER



#### PERRIER-JOUËT GRAND BRUT

**Produzent:** Champagne Perrier-Jouët, Epervay (F)  
**Herkunft:** Champagne  
**Appellation:** Champagne AOC  
**Rebsorte:** Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay  
**Beste Trinkreife:** Jetzt bis Ende 2014  
**Passende Gerichte:** Pasteten, Geflügel, Weichkäse  
**Bewertung:** 17,5 Punkte  
**Bezugsquelle:** Magazine zum Globus AG, Industriestrasse 171, 8957 Spreitenbach, Tel. 058 455 21 87, www.globus.ch, Fr. 55.–

### AUFGETISCHT

## Frischer Wind an der Limmat

HIRSCH CAFÉ BISTRO, ENNETBADEN

Es ist schon eine Weile her, seit die Ennetbadener Limmat-Promenade ein vergnügliches Beizenviertel war. Insofern ist es höchst erfreulich, dass hier kulinarisch endlich ein frischer Wind weht, auch wenn das neu eröffnete Restaurant Hirsch noch ein bisschen isoliert inmitten der Neubauten steht. Das Bistro ist modern eingerichtet in angenehmen Braun- und Violettönen, jedoch ein bisschen kühl. Die kleine Karte bietet eine gesunde, vollwertige Kost, aber auch Traditionelles und wird durch saisonale Spezialitäten und Menüs ergänzt. Wir starten mit einer Rüebli- und Ingwer- und Kartoffelstroh (Fr. 7.50), die mit ihrer Würzigkeit den Magen angenehm wärmt. Die Limmat-Chnusperli, Zanderstückli im Bierteig mit Pomes und Wasabi-Mayo (Fr. 26.–), sind frisch und in der Tat sehr knusprig, die Mayo gibt ihnen einen exotischen Touch. Die Begleitung wählt die Moules à la Marinière & Frites (Fr. 32.–). Die Miesmuscheln schmecken ebenfalls lecker, könnten allerdings ein bisschen rassistischer sein. Um den Blick über das Limmatufer noch etwas länger geniessen zu können, genehmigen wir uns noch die hausgemachte Apfel-Tartelette mit warmer Vanille-Sauce (Fr. 10.–). SILVIA SCHAUB



**Gastgeberin Franziska Strohrriegl und Küchenchef Reto Bussmann vom Hirsch Café Bistro, Badstrasse 20, Ennetbaden. Tel. 056 200 19 30, www.hirschbistro.ch. Geöffnet: Mo–Fr 7–23 Uhr, Sa 8–23 Uhr, So 8–22 Uhr.**

**KÜCHE** Einfache, kreative Bistroküche  
**SERVICE** Freundlich und zuvorkommend  
**AMBIENTE** Modernes, aber eher kühles Interieur  
**PREISE** Vorspeisen ab Fr. 7.50, Hauptgänge ab Fr. 19.–

### SO STIMMTS



**Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Autorin der Bücher «Dressguide», «Imagefaktor» und «So stimmts»**

Darf ein junger Mitarbeiter im Büro mit einer «Dächli-Kappe» arbeiten oder ist dies einfach unhöflich gegenüber den anderen Personen?

**WAS FRÜHER ALS SCHUTZ** gegen das Wetter war, ist heute oft ein Modeaccessoire und gehört zum individuellen Stil einzelner Personen. Wenn man eine Schirmmütze aufhat, so ist nicht das ganze Gesicht sichtbar. Das könnte man so interpretieren, dass diese Person etwas zu verbergen hat oder schüchtern ist. Und eben nicht so cool, wie sie eigentlich wirken will. Noch heute ist es unhöflich, in geschlossenen Räumen eine Mütze zu tragen, speziell im Arbeitsumfeld. Ausser man arbeitet draussen, wo sie als Schutz gegen Sonne, Kälte oder Wind dient. Sie sprechen jedoch von Büros, und da gehört die Mütze wie die Jacke oder auch Kopfhörer ausgezogen. Dies gilt für Baseballcaps genauso wie für Wollmützen.

Stellen Sie ihre Fragen unter [sostimmts@sonntagonline.ch](mailto:sostimmts@sonntagonline.ch)