Zeitschrift: Saiten : Ostschweizer Kulturmagazin
Herausgeber: Verein Saiten
Band: 11 (2004)
Heft: 129

Artikel: Wenn die Suppe mit dem Sushi
Autor: Nold, Matthias
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-885344

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 10.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

WENN DIE SUPPE

Suppen seien im Trend, heisst es. Suppenbars hier, Suppenbars dort. Gastrokenner *Matthias Nold*, der selber keine Suppen mag, will den Boom nicht recht glauben. Also hat er sich umgeschaut, zuerst in Zürich, dann in St.Gallen. Und gibt Entwarnung.

«Ich esse meine Suppe nicht, nein, meine Suppe ess ich nicht»: Als (diesbezüglicher) Kostverächter und so genannter Fachmann in Sachen Gastronomie tut es gut, mich endlich zu outen. Ich verabscheue diese auf Bouillonwürfel aufgebauten Flüssigkeiten. Ein Gräuel war auch Mutters ewige Kartoffelsuppe – Winter um Winter meiner Kindheit. Und lange Zeit war ich sicher, in guter Gesellschaft zu sein. Was wir im ‹Suppenkaspar› zu hören bekamen, hat nachhaltig Wirkung gezeigt, meinte ich. Die Schweizer Suppenszene beschränke sich nur auf die heimische Küche meist kinderreicher Familien. Im Restaurant gehöre sie zum Mittagsmenu oder einfach zu den anderen Gerichten, meist erscheine sie unter den Vorspeisen auf der Karte. Fazit: Die Suppe findet nicht statt. Das wars!

Oder etwa doch nicht? Hat nicht ein gewisser Kurt Aeschbacher vor kurzem in Zürich ein Restaurant für Suppenesser eröffnet? Stimmt. Und ausserdem spriessen in der Schweiz heimlicher Hauptstadt die Suppenküchen: Und wenn sie auch nicht wie die Pilze aus dem Boden schiessen, so spriessen sie doch zaghaft. Ist da etwa ein Suppen-Boom im Gange? Bisher unbemerkt am Kostverächter und an der Ostschweiz vorbeigezogen? Immerhin, am Wettbewerb der Abschlussklasse der Hochschule für Wirtschaft Luzern hiess der Sieger-Businessplan der angehenden Touristiker ‚Soupito': Das Konzept für eine Suppenbar überzeugte. Es habe jener Business-Plan gewonnen, «der in seiner Einfachheit und Klarheit auch emotional bestechen konnte», hiess es in der Laudatio. Umgesetzt allerdings wird das Konzept wohl nicht, die Schüler haben zu wenig auf die Finanzen geachtet.

MIT SUPPEN GELD VERDIENEN

Hier liegt das Problem des Suppenrestaurants. Wie überall sonst auch muss Geld verdient werden. In der Gastronomie ist das bekanntlich besonders schwierig. Kultur hin, den Traum vom eigenen Restaurant her: Aufwand und Ertrag müssen stimmen. Suppen kochen – dazu noch wirklich gute – das bedeutet einiges an Arbeit. Arbeit ist Zeit. Zeit ist Geld: Auch Köche möchten gerne am Ende des Monats ihren Lohn. Dazu muss Suppe günstig verkauft werden. Ausser den Zürchern natürlich: Bei Zuppa Mundial, Kurt Aeschbachers ayurvedischem Suppentempel am Turbinenplatz in Zürich, kostet eine Suppe fünfzehn Franken. Aber selbst ein Aeschbacher kann nicht nur auf Suppen setzen und bietet deshalb Menus und Salate zusätzlich an.

Und die anderen? Die Zürcher Szene verfügt noch über eine Art Suppenkiosk beim Globus, das asiatische und rauchfreie ‹Nooba› am Kreuzplatz, die ‹Suppe Bar› am Talacker, und an der ETH holen sich die hippen Studenten ihr Mittagessen nicht mehr in der Mensa, sondern am hauseigenen «Soup Corner». In Aarau gabs eine Suppenbeiz, in Luzern auch. Die beiden seinerzeit angeblich erfolgreichen Betriebe servieren heute Italienisches. Auch im fernen Bern gibts eine Suppenküche. Ist das bereits ein Trend?

Vielleicht ists ja wie beim Sushi (ess ich auch nicht). Im Walhalla St.Gallens und im August gabs mal jene japanisch rohen Fische. Beide Sushi-Tempel sind schon lange Zeit nicht mehr da. Im August werden heute Zigarren gepafft, im Walhalla steht der Bierhahn dort, wo einst ein echter Japaner vor den Augen der Gäste Fisch filettierte. Diese Art von Misserfolg klingt in der Fachpresse so: «Sushi-Bars sind nach wie vor auf ein japanisches und internationales Publikum angewiesen. Es zeigt sich, dass sie nur in grösseren Städten mit internationalem Geschäfts- und Freizeittourismus eine Kundschaft finden.»

Ob mans hören mag oder nicht, St.Gallen hat zu wenig internationale Geschäfts- und Freizeit-Touristen. Desgleichen Winterthur, wo das Sushi-Restaurant TomTom trotz feinsten Speisen in erster Linie mit gähnender Leere aufwartet.

ST.GALLEN IST NICHT TOKIO

«Suppe? In Japan läuft das wie wahnsinng. Dort verkaufen die Betriebe sogar Suppen in Dosen zum Heimnehmen oder in Pappbechern für unterwegs», meint Walter Tobler, Wirt im goldenen Leuen und Präsident von Gastro Stadt

MIT DEM SUSHI

St.Gallen. «Aha», denkt sich der Journalist, «wieder so was Japanisches mit internationaler Kundschaft und so. Suppenstarbucks quasi.» Es scheint sich beim Suppen-Boom also eher um ein kulturelles Problem zu handeln. Könnte sein: Im gesamten asiatischen Raum gehören Suppen viel stärker zur Esskultur als hierzulande. Asiaten essen zu fast jedem Hauptgericht Suppe. Die französische Küche, auf der die schweizerischen Essgewohnheiten basieren, kennt zwar auch Suppen, aber sie sind nicht derart wichtig. Auch im mediterranen Raum gibt es Suppen, sie haben jedoch ebenfalls nicht einen derart hohen Stellenwert wie im fernen Osten.

In unseren Breitengraden haben Suppen traditionell den Stellenwert des «Wochenrückblicks» - auch und gerade im Restaurant. Heute ist das nicht mehr möglich: Da seien unser Hygiene-Fimmel und der Lebensmittelinspektor im Weg vor. In der italienischen Küche übernimmt diese Funktion hauptsächlich die Pizza. Wer hat sich schon je gefragt, warum die Calzone eigentlich zugedeckt ist?

Dass die «neue Suppe» bis heute nicht in der Ostschweiz angekommen ist, habe aber noch andere, gewichtigere Gründe. So ist Walter Tobler überzeugt: «Die St.Galler Wirte machen bereits sehr gute Suppen.» Bei ihm jedenfalls gebe es immer wieder solche Flüssigmahlzeiten, die auch gerne bestellt würden.

TROTZ KALTEM WETTER: KEINE SUPPE

Der eigentliche Suppentrend Europas findet sich fernab der Schweiz, in London. Gestresste Manager und Banker lassen sich hier Suppen zum Mittag kredenzen. Irgendwann war wohl ein Schweizer Gastronom in London, hat den Trend entdeckt und beschlossen, das müsse auch in der Schweiz funktionieren. Sicher: Nebel, Regen und Kälte kennen auch wir bis zum Abwinken. Aber irgendwie muss es da noch einen Unterschied in der Mentalität geben. Wären wirklich Nebel und Nässe die Trend-Anheizer, müsste St.Gallen ja voller Suppenbars sein. Anscheinend stehen Schweizer auch nicht so gerne Schlange.

Fazit: Den Suppentrend in der Schweiz gibt es nicht. Er ist schlicht herbeigeredet. Das mag auch daran liegen, dass wir hierzulande Suppen einfach lieber zu Hause essen; und am liebsten von der Mama. So ist dem Schreiber dieser Zeilen wohlbewusst, dass immer mehr junge Frauen wieder Suppen kochen. Anscheinend meist Mütter. Männer scheinen abgesehen von Kürbissuppe keine besonderen Affinitäten zu haben, wie eine Umfrage im Bekanntenkreis ergeben hat. In den Schweizer Restaurants bleibts bei den Tagessuppen. Sind sie gut, werden sie auch als Hauptmahlzeit genossen. Für etwa acht bis neun Franken ein gutes Angebot für hungrige und nicht allzu reiche Gäste. Die einzige Suppe, die in den östlichen Gefilden der Schweiz bis heute wirklich angekommen ist, ist jene aus Käse.

7-Punkte-Plan für eine St.Galler Suppenbar:

Um eine Suppenbar zum Laufen zu bringen, brauchts ein paar Voraussetzungen: 1. Die Besucher dürfen den Suppenkaspar nicht kennen oder müssen ihn vergessen haben. 2. Die Gäste müssen Sushi mögen. 3. Lassen Sie die Gäste Schlange stehen. 4. Am besten, die Suppenbar zieht ins neue VBSG-Häuschen am Bahnhofplatz. 5. Aufs Wetter achten. 6. Machen Sie in Japan und England Werbung dafür. 7. Sollte alles nicht helfen: Sprechen Sie mit Maggi oder ziehen Sie nach Zürich, London oder Tokio um.

Matthias Nold, Vater von drei suppenessenden Kindern, lebt in St.Gallen und arbeitet in Zürich für das GastroJournal.