



Feature / Hörspiel / Hintergrund Kultur

Freistil

Topfgeburten

Die Renaissance der Suppe

Von Günter Beyer

Produktion: Deutschlandfunk 2017

Redaktion: Klaus Pilger

Sendung: Sonntag, 26.07.2020, 20.05-21.00 Uhr

Regie: Uta Reitz

Es sprachen: Janina Sachau, Sophia Marx, Terese Hämer, Matthias Haase

Ton und Technik: Eva Pöpplein und Angelika Brochhaus

Urheberrechtlicher Hinweis

Dieses Manuskript ist urheberrechtlich geschützt

und darf vom Empfänger ausschließlich zu rein privaten Zwecken genutzt werden.

Die Vervielfältigung, Verbreitung oder sonstige Nutzung, die über den in §§ 44a bis 63a Urheberrechtsgesetz geregelten Umfang hinausgeht, ist unzulässig.

©  Deutschlandradio

- unkorrigiertes Exemplar -

TAKE 01 (ATMO: SUPPE BLUBBERT VOR SICH HIN)
ATMO STEHT KURZ FREI, DANN UNTERLEGEN BIS ...

TAKE 02 (O-TON BLÖSCH)

„Ich zu Hause bin mit viel Suppen aufgewachsen. Also bei uns gab’s immer Suppe. Und am Wochenende Eintöpfe, von der Oma gemacht.“

ZITATORIN

„Keine andere Speise bewirkt eine solche Zufriedenheit und Behaglichkeit wie ein Teller voll dampfender, duftender Suppe. Es ist ein Innehalten, ein Abschalten von Hektik und Pflicht, eine tiefe Entspannung, die sich Löffel für Löffel wohlig in unserem ganzen Körper ausbreitet.“

TAKE 03 (O-TON PADE)

„Also die Hochzeitssuppe, ich kann die nicht mehr sehen, mußte als Kind auf jeder Familienfeier Hochzeitssuppe essen.“

KIND

„Doch einmal fing er an zu schreien:

"Ich esse keine Suppe! nein!

Ich esse meine Suppe nicht!

Nein, meine Suppe eß ich nicht!“

TAKE 04 (O-TON PFUHLER)

„Bei der Suppe werden sehr viel Emotionen mit verkocht.“

TAKE 78 (O-TON BLÖSCH)

„Man sieht manchmal, wie die Teller richtig mit Brot sauber gestrichen sind. Und dann stehe ich dahinter, und freu mich und denke: Ja, das sind Emotionen, die da kommen, ja, wo sie sich heimelig fühlen. Ich weiß nicht, ob die sonst mit Brot ihre Teller auslöffeln würden.“

TAKE 05 (O-TON RADERMACHER)

„Deutschland ist ein Suppenland. Wenn wir vom Braten als dem Vater aller zubereiteten Speisen sprechen können, dann sprechen wir ganz sicher von der Suppe als der Mutter aller zubereiteten Speisen.“

SANFT EINBLENDEN:

TAKE 06 (MUSIK „BEAUTIFUL SOUP“)

A: „BEAUTIFUL SOUP ...

E: ...SOUP OF THE EVENING, BEAUTIFUL SOUP!“

DRÜBER:

SPRECHERIN

Topfgeburten.

SPRECHER

Die Renaissance der Suppe.

SPRECHERIN

Von Günter Beyer

TAKE 07 (ATMO KÜCHE „SUPPENENGEL“)

UNTERLEGEN BIS ...

SPRECHERIN

Durch die Räume der evangelischen St. Jakobi-Gemeinde in der Bremer Neustadt ziehen Essensdüfte. Freiwillige putzen Gemüse, belegen Brote, kochen Kaffee gleich literweise.

TAKE 08 (O-TON VALTINK)

„Dienstags bis freitags wird hier für die Obdachlosen und Bedürftigen, gekocht. Man sieht schon den großen Suppentopf, und es ist die Aufgabe unserer Ehrenamtlichen, jeden Tag aus dem, was wir so an Lebensmitteln gespendet bekommen, ne schöne Suppe zum Beispiel zu kochen.“

SPRECHERIN

Peter Valtink ist Geschäftsführer der „Bremer Suppenengel“. Gekocht wird mit dem, was gerade da ist. Was fehlt, wird dazugekauft.

Einer der Köche ist Gerd <Fechtner>.

TAKE 09 (O-TON GERD)

„Ich bin fest angestellt als Küchenleiter. Koch. Wir haben noch zwei andere Köche. Wir wechseln uns denn immer ab. Wir fangen morgens um acht an, und um elfe, halb zwölf, ist die Suppe fertig. ATMO. <Das> Fleisch kommt als erstes rein. Denn wird das Gemüse schon vorgeschneidelt, und das kommt denn immer nach und nach, so wie die Garzeiten sind, so wird´s dann nach und nach reingeworfen. Heute habe ich einen bunten Gemüseeintopf mit Bohnen, Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Sellerie, viel Fleisch drinne. Kommt wieder gut an! Hauptsache, ist immer viel Fleisch drin. ATMO“

ATMO (07) UNTERLEGEN

SPRECHERIN

Gerd Fechtner ist kein gelernter Koch. Vor dem Mauerfall hat er in der ehemaligen DDR Nerze gezüchtet.

Es ist warm in der Küche, auch draußen herrschen hochsommerliche Temperaturen. Aber niemand fürchtet, an einem Tag wie diesem auf 120 Portionen Suppe sitzen zu bleiben.

TAKE 10 (O-TON GERD)

„Suppe essen die immer. Also Hitze hilft auch gegen Hitze. Sagt man ja immer. Die brauchen ja was im Magen. Und das ist die Hauptsache. Jeden Tag eine Suppe! Wir können zur Zeit nicht anders. Wir haben bloß eine Herdplatte, und da können wir halt nur Eintöpfe machen. Oder Suppen.“

ATMO WEITER UNTERLEGEN

SPRECHERIN

Die fertige Suppe wird in kleinere Behälter umgefüllt und mit Elektro-Lastfahrrädern ins Stadtzentrum gebracht.

TAKE 79 (ATMO SUPPENAUSSCHANK)

STEHT KURZ FREI, UNTERLEGEN BIS ...

Im Sommer gibt´s heiße Suppe vor dem Hauptbahnhof, im Winter in einer ehemaligen Personalkantine des Senats, dort ist es warm und trocken. Hier wartet die Kundschaft meist schon auf den dampfenden Kübel: Männer jeden Alters:

bärtige, unrasierte, müde Gesichter. Auch ein paar sorgfältig gekleidete Frauen sind darunter. An den Tischen treffen sich Bekannte, ein Schachbrett ist aufgebaut. Viele Besucher haben Jutebeutel mitgebracht, denn außer der Suppe geben die „Engel“ auch frische Lebensmittel aus, belegte Brote, Obst und Gemüse.

TAKE 11 (O-TON VALTINK)

„Ne warme Mahlzeit gehört immer dazu. Es muss ja nicht immer ne Suppe sein. Ist es aber in 95 Prozent der Fälle, ja. Wenn, wo nicht beim Essen, schafft man Gemeinsamkeit? Und das verbindet und schafft ne Atmosphäre, in der man gut reden kann. Und die Leute finden es einfach prima, was Warmes zu bekommen. Das hat mit der Temperatur, Außentemperatur, nur bedingt etwas zu tun. (ATMO) Wir haben Stammkunden, die schon viele Jahre dabei sind und zu uns kommen. Aber natürlich wechselt das auch. Die Schere geht weiter auseinander, andere Leute werden arm. Früher waren es vielleicht auch mehr wandernde Menschen, die kein Obdach gefunden haben. Heute haben wir zunehmend Rentner, alleinerziehende Mütter, bei denen das Geld ab Monatsmitte eben einfach nicht mehr reicht.“

SPRECHER

Jahrzehntelang galten Suppen als verschnarrte Ouvertüre zum sonntäglichen Familienessen und waren fast schon vom Aussterben bedroht. Jetzt ist die Suppe wieder da - zur Grundversorgung von Obdachlosen direkt vor Ort oder von Geflüchteten. Oder in den angesagten Suppenbars der Innenstädte, wo Berufstätige in ihrer Mittagspause Suppen löffeln, oft gekocht nach raffinierten Rezepten.

TAKE 06 (MUSIK „BEAUTIFUL SOUP“)

A: „BEAUTIFUL SOUP ...

E: ...SOUP OF THE EVENING, BEAUTIFUL SOUP!“

STEHT KURZ FREI, UNTERLEGEN ...

KIND

„Der Wolf tritt ein, seufzt und bittet:

„Bring mir einen Kessel, Henne.“

„Einen Kessel?“ ruft die Henne erschrocken.

„Hör zu, Henne, um Steinsuppe zu machen, braucht man nun mal einen Kessel.“

[VAUGELADE, STEINSUPPE]

ZITATOR (ALS KELLNER)

„Unsere Tagessuppe heute: Erbsensuppe!“

<MUSIKELEMENT, SEHR KURZ -NICHT IM ZUSPIEL>

SPRECHERIN

Suppen stehen historisch am Anbeginn einer kultivierteren Zubereitung des Essens.

TAKE 12 (O-TON RADERMACHER)

„Deutschland ist ein Suppenland. Aber Suppe ist eine ausgesprochen internationale Speise, zumal Suppe zu den ältesten zubereiteten Nahrungsmitteln überhaupt gehört.“

SPRECHERIN

Die Suppe besitzt eine Stimme, und die gehört Dirk Radermacher. Der Jurist ist Hauptgeschäftsführer des Verbandes der Hersteller kulinarischer Lebensmittel in Bonn und Chef des „Deutschen Suppeninstituts“. Die 138 Mitgliedsunternehmen stellen jedes Jahr eine halbe Million Tonnen Würzen und Soßen, Brühen und Suppen her. Ein gutes Zehntel davon geht in den Export, vor allem in europäische Länder. Der Verband vertritt die Großen der Branche wie Maggi und Knorr, aber auch zahlreiche kleinere Hersteller. Ein Großteil der Industriesuppen geht in die Töpfe der Gastronomie oder landet in Werkskantinen und Altersheimen.

TAKE 13 (O-TON RADERMACHER)

„Wenn wir vom Braten als dem Vater aller zubereiteten Speisen sprechen können, dann sprechen wir ganz sicher von der Suppe als der Mutter aller zubereiteten Speisen. Denn in dem Moment, als der Mensch angefangen hat, seine Nahrung auf dem Feuer zu erhitzen oder mit Hilfe von Feuer zuzubereiten, hat Suppe eine Rolle gespielt. Das wissen wir aus archäologischen Funden, dass Nahrung mit Flüssigkeit aufbereitet wurde, damals noch in Haut- oder in Ledersäcken, die auf dem Feuer erhitzt wurden.“

SPRECHERIN

Die Suppe, die nicht mehr aus dem archaischen Kochtopf, sondern aus der Fabrik kommt, ist natürlich viel jünger. Der Schweizer Julius Maggi, [ital. Aussprache] ein Mühlenbesitzer aus Kemptthal bei Winterthur, erfand 1886 eine Speisewürze, die bald in keinem Haushalt fehlte und manche fade Suppe aufpeppte. Daneben stellte Maggi Mehl aus Hülsenfrüchten her, das, in Tütchen verkauft und in kochendem Wasser zur Suppe aufblühte.

TAKE 14 (O-TON RADERMACHER)

„Die Suppenindustrie ist entstanden im Zuge der Industrialisierung. Die Menschen zogen vom Land in die Stadt. Es war weniger Land zur Verfügung, um das eigene Essen, die eigene Nahrung anzubauen. Es wurde erforderlich, dass man zu dem, was wir heute umfänglich kennen, zu convenience-Lebensmitteln griff, und da war die Speisewürze elementarer Bestandteil.“

KIND

„In einen Kessel gibt man einen großen Stein, tut Wasser hinein und wartet, bis es kocht.“

„Ist das alles?“ fragte die Henne.

„Ja, das ist alles.“ [VAUGELADE,STEINSUPPE]

SPRECHER

„Convenience“ - das englische Wort für Annehmlichkeit oder Bequemlichkeit, steht für industriell erzeugte Fertiggerichte. Die Zielgruppe der neuen Nahrung aus der Fabrik war klar umrissen:

TAKE 15 (O-TON RADERMACHER)

„Das war im wesentlichen die arbeitende Bevölkerung in den Städten. Denn der Zuzug im Rahmen der Industrialisierung in die Städte war ja stetig, es wurden immer mehr Arbeiter gebraucht, und dieser Teil der Bevölkerung war in erster Linie auch derjenige, der auf die vorgefertigten Lebensmittel angewiesen war, um sich im Rahmen der Möglichkeiten, der wirtschaftlichen Möglichkeiten und der zeitlichen Möglichkeiten, gut ernähren zu können.“

SPRECHER

Unternehmen wie das von Julius Maggi wuchsen rasch - nicht zuletzt, weil der Inhaber wusste, wie wichtig Werbung ist.

Die Maggi-Würze war noch neu im Kaufmannsladen, da erhielt 1886 ein mittelloser junger Student vom Firmenchef persönlich ein Telegramm:

ZITATOR

„Sie können sofort eintreten. Heiße Sie als Mitarbeiter willkommen. Maggi.“

SPRECHER

Der Student hatte sich auf Drängen seines Vaters für ein Jura-Studium eingeschrieben. Aber das Studiengeld ging drauf für Besuche von Theateraufführungen und Kneipen. Erbst strich der Vater den monatlichen Scheck. Erst viele Jahre später sollte der Abgestrafte mit Theaterstücken wie „Frühlings Erwachen“ und „Lulu“ zeigen, was in ihm steckte. Frank Wedekind - so hieß der junge Mann - musste jedenfalls fortan für seinen Lebensunterhalt selbst aufkommen. Julius Maggi stellte den 22-jährigen ein als „Vorsteher des Reclame- und Preßbureaus“.

SPRECHER

In seinen rund 160 „Reclamen“ erzählte er Geschichten erzählen aus dem bürgerlichen Heldenleben: Wo die Idylle zu welken droht, bringt der Genuss von Maggi-Suppen die Welt wieder in Ordnung.

TAKE 16 (KURZES MOTIV MAGGI-WERBUNG)

„JINGLE Hier spricht das Maggi-Kochstudio!“

SPRECHER

Trivialitäten und Platitüden aus Spießers Poesiealbum wählt Wedekind oft als Einstieg, um dann in einer weitschweifigen Eloge über die so praktischen Maggisuppen zu schwadronieren.

ZITATOR

„Die deutsche Hausfrau ist das Ideal unter den Hausfrauen. Die Französin ist bekanntlich kokett, die Engländerin langweilig und die Amerikanerin anspruchsvoll. Dabei besitzt keine von ihnen die Seelen-Tiefe des deutschen Weibes, die es

diesem ermöglicht, dem Gatten etwas mehr als Geliebte und Haushälterin zu sein. Der deutsche Mann im Allgemeinen bedarf auch einer derartigen Ergänzung seines Wesens, er ist zu theoretisch, zu gelehrt, um allein durch die Welt zu kommen. Kann er sich doch in den seltensten Fällen die Cravatte selber binden, geschweige denn, eine Suppe kochen.“

SPRECHER

Uff! Endlich ist Wedekind beim Thema.

TAKE 73 (KURZES MOTIV MAGGI-WERBUNG)

„Liebe geht durch den Magen ...
... prima, das schmeckt ja fein!“

KIND

„Vater, mein Vater!
Ich werde nicht Soldat,
Dieweil man bei der Infanterie
Nicht Maggi-Suppe hat.“

ZITATOR

„Söhnchen, mein Söhnchen!
Kommst du erst zu den Truppen,
So ißt man dort auch längst nur Maggi´s
Fleischconservensuppen!“]

SPRECHER

Unter diese Zeilen schreibt Patron Maggi gönnerhaft:

ZITATOR

„Vortrefflich!“

SPRECHER

Bereits nach einem Jahr trennt sich Frank Wedekind von der Firma, bleibt der Maggi-Werbung aber noch eine Zeitlang als Freiberufler verbunden.

TAKE 18 (ATMO: ESSER SCHLÜRFT HEISSE SUPPE)

TAKE 19 (O-TON RADERMACHER)

„Deutschland ist ein Trockensuppenland. Oder Tütensuppenland. Das Verhältnis war jahrelang etwa 70 / 30. 70 Prozent Trockensuppen, 30 Prozent Nasssuppen.“

SPRECHER

Die so genannten „Nasssuppen“ - das sind die Dosensuppen, die zu Hause auf dem Herd oder in der Mikrowelle nur noch erhitzt werden müssen. In den Vereinigten Staaten stieg eine Dosensuppe 1962 sogar zum Kultobjekt auf. Andy Warhol machte in Installationen, auf Gemälden und Drucken „Campbell´s Tomato Soup“ in der globalen Kunstwelt unsterblich. In harten Zeiten war die Dosensuppe zu Warhols kulinarischem Alltag geworden.

ZITATOR

„Ständig hab ich die gegessen. Sie war zwanzig Jahre lang mein Mittagessen. Immer und immer wieder dieselbe Suppe.“

SPRECHER

Hierzulande wär das nicht passiert. Die Deutschen stehen ja eher auf Tütensuppen.

TAKE 20 (O-TON RADERMACHER)

„Es hat möglicherweise auch damit zu tun, dass die Sortimentsvielfalt bei den Trockensuppen größer ist. Und Trockensuppen sind einfach leichter zu schleppen.“

SPRECHER

Industriesuppen werden auch gern auf Vorrat gekauft und für schlechte Zeiten gebunkert. Als es im Jahre 2008 nach dem Zusammenbruch der US-amerikanischen Bank Lehman Brothers mal kurz nach Weltwirtschaftskrise aussah, habe man in Deutschlands Suppenindustrie im Dreischichtbetrieb gearbeitet, sagt Dirk Radermacher. Die Nachfrage nach haltbarer Krisennahrung war sprunghaft angestiegen.

TAKE 21 (O-TON RADERMACHER)

„Und da sind Suppen natürlich unschlagbar!“

SPRECHER

Gehören also Tütensuppen zu den letzten Dingen, auf die man sich verlassen kann, wenn ringsum Banken zusammenbrechen und Staaten in Agonie fallen? Sicher weiß man hingegen, dass die Suppe - im übertragenen Sinn! - zum frühesten Leben auf der Erde, dazu gehörte: die Ursuppe!

MUSIK (SOUNDTRACK SCIENCE-FICTION FILM) - NICHT IM ZUSPIEL
UNTERLEGEN

SPRECHERIN

Stanley Miller war ein unbekannter Physik-Student, der im Team von Nobelpreisträger Harold Urey an der University of Chicago arbeitete. Miller machte sich 1953 Gedanken, wie wohl die erste Erdatmosphäre beschaffen gewesen sein mochte.

TAKE 22 (O-TON BURROWS)

„Und das war ganz anders als unsere jetzige Atmosphäre. Weil die jetzige Atmosphäre entsteht zum wichtigen Teil aus die Gasen, die das Leben produziert, beispielsweise Sauerstoff.“

SPRECHERIN

Umweltphysiker wie John Burrows von der Universität Bremen sprechen vom so genannten „Sauerstoff-Schock“ in der Erdgeschichte. Das war aber sehr viel später. Die frühe Erdatmosphäre enthielt noch kaum Sauerstoff.

TAKE 23 (O-TON BURROWS)

„Es gab ein bisschen Sauerstoff. Aber nicht soviel wie heutzutage durch Photosynthese produziert wird. So wir hatten ganz andere Atmosphäre in diese Zeit, <das ist vor die Entstehung von Leben auf der Erde.>“

SPRECHERIN

Stanley Miller jedenfalls stellte sich vor, dass die frühe, sauerstoffarme Erdatmosphäre aus Stickstoff, Kohlendioxid, Ammoniak und Wasserdampf zusammengesetzt sein könnte. Er mischte diese Stoffe im Labor zusammen und brachte sie mit elektrischer Spannung zur Reaktion. Man wusste schon 1953, dass in der frühen Erdatmosphäre vulkanische Aktivitäten und elektrische Entladungen an der Tagesordnung waren. Bei diesen Versuchen entstanden Aminosäuren.

TAKE 24 (O-TON BURROWS 30 57 3:00)

„Aminosäuren sind sehr wichtig fürs Leben. Und später konnten die feststellen, dass es sogar 20 Aminosäuren sind, durch diese Experimente gebildet. Aus diese Gasmischung.“

SPRECHERIN

Das Resultat war gasförmig, es enthielt wolkenförmige Aminosäuren, darunter Harnstoff. Bräunliche Niederschläge organischer Substanzen. Eine Mischung war entstanden, einer - zugegeben: sehr dünnen! - Suppe nicht unähnlich. So richtig überzeugend findet John Burrows das Experiment von Stanley Miller nicht. Der Forscher in ihm ist noch nicht zufrieden.

SPRECHER

Aber die Idee, Stanley Millers sonderbare Mischung „Ursuppe“ zu nennen, gefällt John Burrows schon.

TAKE 26 (O-TON BURROWS)

„Ich finde das überhaupt nicht schlecht, weil es bringt zusammen die Tatsache, dass unsere erste stabile Atmosphäre sehr alt ist. Und dass es eine Mischung aus verschiedene Materie, Gasen und auch Aerosole, Wolken und so ... das ist schon nicht schlecht. Ob das eine richtige Suppe ist, das ich gern essen würde, ist etwas ganz anderes.“

ATMO (MUSIK) AUFBLENDEN UND WEG

SPRECHER

Im Barock trennt sich die europäische Suppentradition in eine volkstümliche und eine herrschaftliche. Frankreichs „Sonnenkönig“ Ludwig XIV. war ein erklärter Suppenliebhaber, der im Laufe eines gewöhnlichen Menüs vier verschiedene Suppen zu verspeisen beliebte. Seine Lakaien pflegten ihm die Löffelspeise an die vier Ecken des Tisches zu stellen.

Was dem Adel recht war, war bald auch dem städtischen Bürgertum billig. Suppe konnte im vorrevolutionären Frankreich von jedem, der sie auch bezahlen konnte, in besonderen Etablissements bestellt und gelöffelt werden. Das waren Küchen, die sich der Wiederherstellung der Lebensgeister verschrieben hatten - im Französischen: „restaurer“. Das dort zubereitete „restaurant“, also das fit machende Lebenselixier, wurde bald zur Bezeichnung für den Schauplatz der wundersamen Labung selbst. Voilà, das Restaurant! Ein Monsieur Boulanger eröffnete 1765 in der Pariser Rue des Poulies das erste Lokal, in dem ausschließlich solche „restaurierende“ Suppen auf den Tisch kamen.

ZITATOR

„Boulanger schenkt hier göttliche Erquickungen aus!“

SPRECHER

... versprach die Werbung über der Tür. Boulangers Heißspeisen waren eine Mischung aus flüssiger Nahrung und Medizin, Vorläufer der so genannten „Kraftbrühe“, die noch heute mit der Erwartung, schnell wieder auf die Beine zu kommen, gegessen wird.

TAKE 27 (ATMO SUPPENAUFGABE SUPPITO)

UNTERLEGEN BIS ...

SPRECHERIN

Hochbetrieb in der Suppenbar „Suppito“ in der Bremer Innenstadt. An manchen Tagen windet sich die Warteschlange bis auf den Bürgersteig, so groß ist der Andrang vor dem schmucklosen Nachkriegsbau. Links die Küche, in der Mitte die Essensausgabe mit Vitrine und Kaffeemaschine, rechts der Speiseraum mit Stehtischen. Viel Platz ist hier nicht. Im Sommer werden Tische und Bänke rausgestellt auf den breiten Gehsteig, das entspannt die drangvolle Enge.

Mit dem „Suppito“ hat sich Chefin Gaby Blösch ihre wirtschaftliche Existenz aufgebaut.

TAKE 28 (O-TON BLÖSCH)

„Ich zu Hause bin mit viel Suppen aufgewachsen. Also bei uns gab´s immer Suppe. Und am Wochenende, also freitags, samstags Eintöpfe, klar, klassisch, wie immer, von der Oma gemacht. Und das war mir nah und da hab ich gedacht: Ja, gut. <Und ich wollte keine normale Gastronomie machen.>“

SPRECHERIN

Der Sprung in die Selbständigkeit sollte aber nicht in einer Frittenbude enden.

TAKE 29 (O-TON BLÖSCH 30 59 1:00+11:30)

„Für mich war völlig klar: Das gibt ne Suppe. Weil, man kann aus allem Suppe machen. Und man kann vor allen Dingen unglaublich leckere Suppen machen. Und es ist wichtig, dass die Produkte von der Qualität her sehr hochwertig sind. Und das erreiche ich übers Bio. Und die Kunden, die merken das, die kommen und sagen: „Das ist lecker! Das ist wohl bekömmlich. Es macht mich nicht müde bei der Arbeit. Und warum ist das so?“ Und ich sag ihnen dann: Es ist Bio, <und dann:>, Ja, kein Wunder!“

SPRECHERIN

Das Angebot wechselt täglich, Es gibt drei verschiedene Suppen, dazu mehrere Brotsorten.

TAKE 30 (O-TON BLÖSCH)

„Die Cremesuppe, die ist immer vegetarisch gehalten, dann gibt es einen vegetarischen Eintopf, und dann gibt es einen Eintopf mit Fleisch oder mit Wurst oder mit Huhn, je nachdem. Oder mit Rinderhack. Sowas. Von jeder Suppe machen wir 30 bis 35 Liter. Und wenn´s langsam kalt wird, machen wir mehr. Und dann ist manchmal ein bisschen was über. Und manchmal ist halt alle.“

SPRECHERIN

Kaum einer, der sein i-pad aufbaut oder wichtig telefoniert. Wer ausgelöffelt

TAKE 32 (O-TON BLÖSCH 30 59 13:00) (O-Ton verschoben)

„Man ist in Urlaub, und dann sieht man was, und dann denk ich: „Ach, das könnt´ne Suppe werden!“, obwohl das jetzt ein Tellergericht ist, ganz normal irgendwie in´n Menü eingebaut. Und dann mach´ich da ´n Rezept draus, und schreib es sozusagen um. Und dann wird´s ne Suppe!“

SPRECHERIN

Schwäbische Maultaschensuppe, indischer Kartoffeltopf, Chili sin carne - die Rezepte sind international und die Vielfalt scheint unerschöpflich. Und die Chefin hat ein besonderes Talent, aus allen möglichen Gerichten löffelbare Suppen zu machen.

TAKE 33 (ATMO „SUPPITO, DIALOGE)

TAKE 34 ENTFÄLLT

TAKE 35 (ATMO LEBENSMITTELMARKT 37 14)

UNTERLEGEN BIS ...

SPRECHER

Im gut sortierten Lebensmittelmarkt ist noch heute Erbswurst zu haben - nicht in der Fleischwarenabteilung, sondern im Regal mit den Fertigsuppen, zwischen Bouillon-Würfeln und Gemüse-Brühen. Überraschend, dass diese Suppe im Schlafrock, ein Pionier aus der Kinderstube der Convenience-Lebensmittel, immer noch im Angebot ist. Erbswurst ist hart wie ein Besenstil, und riecht ... nach gar nichts! An einem Ende ist sie mit einer dünnen grünen Schlinge zugeknotet. Damit könnte man sie in der Vorratskammer mäuse-, hochwasser- und weltwirtschaftskrisensicher aufhängen. Erbswürste halten ewig.

„Erbswurst seit 1889“ ist außen aufgedruckt. Sie besteht aus Erbsmehl, geräuchertem Speck, Fett, Salz, Zwiebeln und Gewürzen. Zwei Varianten sind lieferbar: gelb und grün. Das Gewürz Curcuma macht sie gelb, der alternativ zugesetzte Spinatsaft grün.

KURZES MUSIKMOTIV

SPRECHER

Erfunden hatte die Unverwüstliche der Berliner Koch und Konservenfabrikant Johann Heinrich Grünberg anno 1866. Das Rezept verkaufte er für 37.000 Taler an das preussische Kriegsministerium. Die Militärs bestimmten die Erbswurst zur „Eisernen Ration“ im Felde. 1700 Arbeiter produzierten in einem Staatsbetrieb bis zu 65 Tonnen dieser Trockensuppe täglich. Bereits im deutsch-französischen Krieg von 1870/71 half die Wurst siegen.

ZITATOR

„Richtiger gesagt, ist das Fabricat ... ein vollständiges Erbsengericht, in einen Darm gefüllt, getrocknet und dauerhaft gemacht. (...) Der Vortheil einer solchen schon vollständig präparirten Speisequantität (...) liegt auf der Hand: ...Der Soldat braucht die Wurst nur in seinen Feldkessel zu legen und das Wasser siedend zu machen, <so ist er fertig und hat genug daran.>“

SPRECHER

40 Millionen Portionen sollen 1870/71 an die Truppe ausgeliefert worden sein.

TAKE 36 (MUSIK WEILL/BREUKER KOLLEKTIEF:

„MARCHE DE L'ARMÉE PANAMÉENNE) UNTERLEGEN BIS ...

SPRECHER

Die verdauungsfördernde Einheitsernährung hatte, im Übermaß genossen, turbulente Nebenwirkungen.

ZITATOR

„Die Erbswurst, die schlug hinten durch! Mit schönem Gruß von Hindenburg.“

KIND

"Ich esse keine Suppe! nein!

Ich esse meine Suppe nicht!

Nein, meine Suppe eß ich nicht!"

ZUSPIEL WELLNESS-MUSIK UNTERLEGEN

SPRECHER

Suppe wird nicht nur gegen den Hunger gekocht. Sie ist nicht nur ein Gericht zum Schnuppern und zum Genießen.

SPRECHER

In beschwörendem Ton behauptet die österreichische Kochbuch-Autorin Martina Schurich:

ZITATORIN

„Suppen machen glücklich - dieses Phänomen kann man bei Menschen weltweit beobachten, und jeder kann es bei sich selbst erspüren. Keine andere Speise bewirkt eine solche Zufriedenheit und Behaglichkeit wie ein Teller voll dampfender, duftender Suppe. Es ist ein Innehalten, ein Abschalten von Hektik und Pflicht, eine tiefe Entspannung, die sich Löffel für Löffel wohlig in unserem ganzen Körper ausbreitet.“

SPRECHER

Die Suppe ist offenbar gar keine Nahrung, sie ist ein Heilmittel.

ZITATORIN

„Diese Mahlzeit aus *einem* Topf ist ein Zusammenspiel verschiedenster Zutaten und Gewürze, die sich durch möglichst langes Köcheln harmonisch miteinander verbinden. Auf ähnliche Weise scheint diese Mahlzeit den Kreis von Menschen am Esstisch auf fast schon magische Weise zu vereinen.“

SPRECHER

Woher kommen diese fabelhaften Eigenschaften der Suppe? Sie steigen auf aus Urerlebnissen, umschwappen das Ungeborene im Mutterleib, künden von glücklicher Kindheit, ist sich Martina Schurich sicher:

ZITATORIN

„Suppen haben etwas mit Geborgenheit, Wärme, Wohlbefinden, Gemeinsamkeit und Glück zu tun.“

SPRECHERIN

Zu ganz ähnlichen Ergebnissen kommt das Forscherteam vom Kölner „Rheingold-Salon“. Im Auftrag des Suppeninstituts fragten die Rheingold-Leute in tiefenpsychologischen Interviews, welche Bedeutung Suppe heute in unserer Gastrolandschaft hat. Die Suppe kam also auf die Couch Für „Rheingold“ war Rainer Pfuhler an den Interviews beteiligt.

TAKE 37 (O-TON PFUHLER)

„Die Atmosphäre in den Interviews war sehr, sehr unterschiedlich. Das liegt daran, dass gerade Suppe ein Nahrungsmittel ist, bei dem die Leute sehr viel Emotionen mit verkochen. Und die Leute merken während des Gesprächs dann, was sie eigentlich von sich selbst, von ihrer Persönlichkeit, mit preisgeben. Und das ist ihnen oft peinlich.“

SPRECHERIN

Das Reden über Suppe scheint also ein Schlüssel zu den tiefsten Schichten der Seele, zu verborgenen Gefühlen zu sein.

TAKE 38 (O-TON PFUHLER)

„Am Ende des Tages ist es immer eine Besinnung. Suppe hat immer etwas mit Sich-Besinnen zu tun.“

SPRECHERIN

Die Rheingold-Forscher machten noch eine weitere Entdeckung: Suppe polarisiert. Vor allem Frauen und Männer.

TAKE 39 (O-TON PFUHLER)

„Wir haben gemerkt, dass Männer dieses Thema am Anfang sehr stark ablehnten. (...) Und da hörte man <denn> solche Aussage wie: „Wie, hier geht´s jetzt um das Thema Suppe? Was soll das denn? Das ist doch keine richtige Mahlzeit, das ist kein richtiges Essen!“

SPRECHERIN

Der Auftraggeber der Studie, die Suppenindustrie, wollte natürlich auch wissen, wie ihre Tüten- und Dosensuppen bei jüngeren Leuten ankommen.

Die flüchteten sich in Ausreden. Natürlich, eigentlich würden sie am liebsten täglich ihr eigenes frisches Süppchen, vorzugsweise aus handverlesenen Bio-Zutaten, selber kochen! Aber der gute Vorsatz scheitert meist an mangelnder Zeit. Also greift man ins Regal.

TAKE 40 (O-TON PFUHLER)

„Eine Nasssuppe - nehmen wir mal den Klassiker in der Dose - das war für uns ganz erstaunlich - dass das immer stark assoziiert wird mit dem Suppentopf, mit diesem alten klassischen Suppentopf. Die Dose ist so ´n bisschen dieser große Suppentopf-Ersatz.“

SPRECHERIN

Steht dann eine grellbunte Dose, in der Mikrowelle auf Verzehr-Temperatur erhitzt, auf dem Tisch, um hungrige Mäuler zu stopfen? Oder schlürft der stressgeplagte Single vom Bett aus beim Fernsehen Dosensuppe? Zweitrangig, denn der Star der jungen Convenience-Küche ist ohnehin ... die Tütensuppe!

TAKE 41 (O-TON PFUHLER)

„Was uns am meisten erstaunt hat, die Trockensuppen, die Tütensuppen, die man eigentlich nur in heißes Wasser einrührt, die haben so ´n bisschen was Magisches für die Leute. Die haben ein besseres Image als die Dosensuppen. Die kommen eigentlich einer selbstgemachten Suppe näher, weil man in diesen Suppen ja noch selber was verfeinern kann. Man kann noch irgendwas reinschnippeln. Und dann bekommt man das Gefühl, dass man viel mehr selbst gemacht hat als bei einer Dosensuppe.“

TAKE 06 (LIED „BEAUTIFUL SOUP“)

SPRECHERIN

Suppen kocht man entweder selber oder holt sich Tüte oder Dose aus dem Regal. Das haben schon Generationen so gemacht. Heute ist eine weitere Fertigsuppe hinzu gekommen. Der Biosnack kommt fix und fertig aus dem Kühlregal. Hergestellt wird diese Suppenvariante zum Beispiel im Kölner Stadtteil Mülheim.

TAKE 42 (ATMO ABFÜLLEN)

UNTERLEGEN BIS ...

In den ausgedehnten Fabrikhallen am rechten Rheinufer war früher die Metallindustrie zu Hause. Heute haben sich Dutzende von Firmenneugründungen in den imposanten Gebäuden angesiedelt. In Lohnfertigung lässt Kathrin Möntenich ihr Suppensortiment herstellen. Männer in weißen Kitteln und mit Mundschutz füllen gerade 300 Becher Möhren-Ingwer-Suppe ab und verschließen sie mit Kunststoffdeckeln.

TAKE 43 (O-TON MÖNTENICH) -ACHTUNG, EIGENE HINTERGRUND-ATMO

„Gestern morgen um zehn hat die Küche von mir die Bestellung bekommen, und da steht je Sorte Suppe genau drauf, wie viele Becher zu produzieren sind bzw. wie viele 5-Kilo-Großgebilde-Eimer zu produzieren sind, und das je Sorte.“ ATMO

SPRECHERIN

Kathrin Möntenich ist mit Suppe aufgewachsen.

TAKE 44 (O-TON MÖNTENICH)

„Ich hab ganz besonders geliebt die Suppen und Eintöpfe, die meine Oma früher gekocht hat. Und hab da ich immer am Herd gestanden und gestaunt. Der Herd war immer ein magischer Anziehungspunkt für mich. Und komischerweise war es aber nie das Schnitzel oder der Schweinebraten, der sonntägliche. Sondern es war immer das Schönste, wenn es Graupensuppe gab. Oder grüne Bohnen. Oder Hühnersuppe.“

SPRECHERIN

Später war Kathrin Möntenich viel unterwegs und ärgerte sich darüber, dass es an Bahnhöfen und Flughäfen kaum gesunde und preiswerte Imbisse gab. Sie beschloss das zu ändern und machte ein Bio-Restaurant auf. Mit einem 30-Liter-Suppentopf fing es an. Die Nachfrage wuchs ständig. Ihre Suppen wurden zur Handelsware, die heute unter dem Markennamen „Pick-a-pea“ in etlichen Lebensmittelmärkten in Nordrhein-Westfalen zu haben sind.

SPRECHERIN

Suppen-Chefin Kathrin Möntenich kann sich sogar einen Export in Nachbarländer vorstellen.

Aber es gibt auch Grenzen der Suppen-Expansion.

TAKE 47 (O-TON MÖNTENICH)

„Ich wurde angefragt für China, da habe ich dann ganz klar gesagt: Nein danke, Freunde! Das ist jetzt nicht zielführend, meine Suppe nach China zu fliegen. Dann geht auch der ökologische Gedanke komplett flöten.“

TAKE 69 (CHANSON CHERHAL „PETITE SOUPE“)

UNTERLEGEN BIS ...

SPRECHERIN

Die Suppe ist nicht nur ein Schnellgericht für die eigenen vier Wände. Man kann sehr gepflegt Suppe essen gehen. Nicht mal eben auf die Schnelle in der Suppenbar quer über die Straße, sondern in einem gehobenen Feinschmecker-Restaurant wie zum Beispiel dem „Pades“ in Verden.

TAKE 74 (O-TON PADE)

„Wenn Sie einen Löffel Suppe nehmen, da muss alles drin sein. Sie signalisiert eine Handschrift eines Hauses oder eines Kochs: In welche Richtung geht die Reise? Schmeckt der lasch ab, schmeckt der Formel-I-mäßig kräftig ab von der Schärfe her, von der Säure? Bei der Suppe, da muss es auf dem Punkt sein. Der erste Löffel sagt alles.“

SPRECHERIN

Wolfgang Pade ist seit einem Vierteljahrhundert Koch und Gastwirt in einem alten Gemäuer im niedersächsischen Verden. 17 Jahre davon war er „Sternekoch“ - dann änderte er sein Konzept: Seine Küche belieferte fortan Restaurant UND Bistro, Speisen aus feinsten und aus eher unkomplizierten Zutaten aus demselben Küchen-Laboratorium. Pades neue Küchen-Philosophie war ein Verstoß gegen die geheiligten Regeln der Haute Cuisine - der Michelin-Stern wurde kassiert. Der Patron kann´s verwinden.

TAKE 75 (O-TON PADE)

„Das war immer ein Grundantrieb für mich als Koch, aus einfachen Dingen was zu machen, wo die Leute dann verzückt aufstöhnen. Mein Anspruch ist derselbe an Linsensuppe wie an die Seezunge. In dieser Linsensuppe soll alles drin stecken, was ich kann.“

SPRECHERIN

„Leichtes Erbencremesüppchen mit Sauerklee, Minze und Frischkäse“ - anspruchsvolle Suppe hat ihren festen Platz auf „Pades“ Speisekarte.

TAKE 76 (O-TON PADE)

„Man kann sich auch ohne Suppen ernähren, aber die Suppe ist schon was Feines. Vor allem was Leichtes. Was immer geht. Selbst wenn ich sechs Gänge gegessen habe, da könnten auch ein, zwei Suppen dazwischen sein, das steckt man locker weg.“

SPRECHERIN

An der Suppe schätzt Wolfgang Pade, dass sie im hektischen Getriebe eines Restaurants zu den einfacheren Übungen gehört.

TAKE 77 (O-TON PADE 35 42 15:00)

„Die Suppe mal eben aufmischen, dass sie schön schaumig ist, in einen Teller gießen und ein bisschen Einlage rein und vielleicht einen Sahne-Klacks und ´n Petersilienblättchen und raus - das ist das Leichteste <Der Ansatz kann teilweise sehr kompliziert sein. Also wenn Sie mal ne richtige Bouillabaisse gekocht haben (LACHT), dann steckt schon ganz schön was dahinter.“

KIND

„Morgens früh um sechs kommt die kleine Hex´
 Morgens früh um sieben schabt sie gelbe Rüben
 Morgens früh um acht wird Kaffee gemacht.
 Morgens früh um neune geht sie in die Scheune.
 Morgens früh um zehne holt sie Holz und Späne.
 Feuert an um elfe kocht dann bis um zwölfe.“

Fröschebein und Krebs und Fisch,
hurtig Kinder, kommt zu Tisch!“

SPRECHER

Das Rezept der kleinen Hexe ist klar wie Kloßbrühe. Aber oft stecken in der
Löffelspeise düstere Mythen und wohlgehütete Geheimnisse.

ZITATOR (ALS KELLNER)

„Unsere Tagessuppe heute: Erbsensuppe!“

MUSIKMOTIV

SPRECHER

Seit Jahrhunderten vertreten Philantropen die Meinung, den armen, vom Hunger bedrohten Volksklassen tue nichts so gut wie eine nahrhafte Suppe! Ein solcher Menschenfreund war der amerikanische Physiker Benjamin Thompson. Er hatte in den 1770er Jahren im nordamerikanischen Unabhängigkeitskrieg gekämpft, aber auf der „falschen“ Seite, für die Briten. In München suchte er neue Beschäftigung am Hof der Wittelsbacher. Thompson erfand eine Suppe, die zunächst zur wohlfeilen Verköstigung des bayerischen Heeres diente und später auch an Bettler und Arme ausgeteilt wurde - der Plebs sollte schließlich keine Hungerrevolten anzetteln. Für seine Verdienste - er ließ den Englischen Garten anlegen und bahnte der Kartoffel den Weg in die baierische Küche - wurde Thompson zum „Grafen Rumford“ [Ausspr. engl.] geadelt. Sein Name lebt in der gleichnamigen Suppe fort:

TAKE 01 (ATMO: SUPPE BRODELT)

UNTERLEGEN

ZITATOR

„Das Wasser und die Gerstengraupen werden zusammen in einen Kochkessel gethan und zum Kochen gebracht, dann werden die Erbsen hinzugethan und das Kochen wird über mäßigem Feuer zwei Stunden lang fortgesetzt, dann werden Kartoffeln hinzugethan, und das Kochen wird noch eine Stunde lang fortgesetzt. Während dieser Zeit wird die Flüssigkeit im Kessel fleißig mit einem großen hölzernen Löffel umgerührt, um die Kartoffeln gänzlich zu zerreiben, und die Suppe

zu einer gleichförmigen Masse zu machen. Sobald dies geschehen ist, werden Weinessig, Salz und zuletzt Brodschnitte hinzugethan.“

SPRECHER

Eine Rumfordsuppe gilt als gelungen, wenn der Löffel in der „gleichförmigen Masse“ steht. Spötter machten sich über die fleischlose „Armensuppe“ lustig: Ha! „Rumford“-Suppe [Ausspr. hier besser deutsch] - da kommt alles rein, was rum liegt und fort muss! Aber aller Bosheit zum Trotz: Nach Rumfords [engl.] Tod, während der schlimmen Hungerjahre 1816 und 17, sicherte die „gleichförmige Masse“ der armen Bevölkerung das Überleben.

MUSIKMOTIV ?

SPRECHERIN

Bedürftige, Obdach- und Mittellose müssen heute keine Rumford-Suppe mehr löffeln. An vier Tagen der Woche kochen kostenlos die „Suppenengel“ .

TAKE 48 (ATMO KOCHEN IM HOF)

DIALOG STEHT 14“ FREI, DANN UNTERLEGEN BIS ...

SPRECHERIN

Seit allerdings so viele Geflüchtete in die Stadt gekommen sind, haben die „Engel“ ihr Angebot ausgeweitet. Mit ihren Töpfen, mit Kisten und Kasten voller Zutaten ziehen sie in eines der so genannten „Übergangswohnheime“ der Stadt.

Heute ist die Grünenstraße an der Reihe. In dem Heim der „Inneren Mission“ sind 120 Menschen untergebracht.

Wenn sie für Flüchtlinge aktiv werden, konzentrieren sich die „Engel“ auf ihre Kernkompetenz: Suppe kochen.

Auf dem Hof haben zwei „Suppenengel“, der Koch Enzo aus Italien und sein Assistent Enoch aus Indien, Propangasbrenner angeschlossen und Tische zu einer Arbeitsfläche zusammengeschoben. Wasser zum Gemüseputzen kommt aus dem Gartenschlauch. Ein halbes Dutzend Geflüchtete, ausschließlich Männer, haben sich eingefunden, um bei der Topfgeburt zu helfen.

TAKE 49 (MONTAGE GEFLÜCHTETE)

„Ich heiße Akidane. Ich komme aus Eritrea. Ich wohne in Bremen, Deutschland. //Ich heiße Mahdari. // Ich heiße Shiak. Ich komme aus Syrien. Ich koche in Syrien.//Bihar Abdallah, Syria.“

SPRECHERIN

Der Syrer wartet mit Messer und Schneidebrett an der Stirnseite des Tisches geduldig auf Enzos Anweisungen. Er hat Unterschenkel und Fue verloren und sitzt im Rollstuhl.

TAKE 50 (ATMO TOPF)

STEHT KURZ FREI, UNTERLEGEN BIS ...

SPRECHERIN

Das Sonnenblumenöl im Kessel siedet, Enzo legt vorsichtig das klein geschnittene Fleisch in den Topf und rührt um.

TAKE 51 (O-TON ENZO)

„Das ist eine Gemüsesuppe mit Fleisch, Lamm, Rinder und Hähnchenbrust. Dazu kommen gemischte Gemüse, Paprika, Fenchel, Zucchini, Lauch, Karotten, Tomaten, und dazu wurde Reis gemacht. Dies Rezept ich hab befunden, ich habe von eine tunesische Rezept meine persönliche Rezept gemacht.“

SPRECHERIN

Häufig kochen die „Suppenengel“ nach Rezepten oder nach Erinnerungen an Gerichte, die die Flüchtlinge im Kopf mitgebracht haben. Heute aber vermischen sich Kochstile: Es gibt italienische Minestrone à la tunisienne.

ZITATOR (ALS KELLNER)

„Unsere Tagersuppe heute: Erbsensuppe!“

SPRECHER

Jedes Volk hat seine besonderen Suppen, manches sogar international hochberühmt wie die französische Bouillabaisse, die italienische Minestrone oder die ukrainische Soljanka. Auch wenn sich heute in der Kche Einflüsse aus allen

Gegenden des Globus mischen - es gibt zum Glück Suppen, die nicht überall aufgetischt werden. Auf seinen Wanderungen während seiner Lehrzeit lernte der Verdener Koch Wolfgang Pade in Italien eine Suppe kennen, die ihn begeisterte.

TAKE 80 (O-TON PADE)

„ Da habe ich gesehen, dass man aus den Schalen von Parmesan, das ist Arme-Leute-Küche, also diese wachsige Schale vom Parmesan, ist kein Wachs, ist der Käse selber, die wird ausgekocht. Und dann gibt es ein Parmesansüppchen, das steht bei uns auf der Karte, wir kaufen jeden Monat zwei ganze Parmesane hier, da fallen die ganzen Schalen an, die frieren wir weg, und dann, die Gäste, die lechzen da förmlich nach diesem Arme-Leute-Essen.“

KURZES MUSIKMOTIV

SPRECHER

Nur die Deutschen haben es fertig gebracht, eine mobile Küche, mit der Suppen und Eintöpfe jederzeit und überall hergestellt werden können, „Gulaschkanone“ zu nennen.

Mobilisiert angeblich schon die Suppe selbst den Gemeinschaftsgeist der Esser, so ist die „Kanone“ das angesagte Laboratorium für Suppe und Eintopf.

TAKE 52 (O-TON RADERMACHER 36 10 44:00)

„Der Unterschied zwischen Suppe und Eintopf ist der: Man steckt einen Löffel rein, fällt er um, ist es eine Suppe, bleibt er stehen, ist es ein Eintopf. Um diesen etwas platten Begriff zu nehmen: der Übergang ist fließend.“>>

SPRECHER

„Eintopf“ scheint ein sinnfälliger, harmloser Ausdruck zu sein für alles, was in einem Topf zusammen zubereitet wird. Eintöpfe waren vor allem überall dort weit verbreitet, wo sich in der Wohnküche über der Feuerstelle nur ein Haken für den einzigen Topf befand. Es ging gar nicht anders: Warmes Essen war Eintopf.

SPRECHER

In den 1930er-Jahren macht der „Eintopf“ Karriere. Dafür sorgen die völkische Propaganda und vor allem die Nationalsozialisten. Der „Eintopf“ passt einfach haargenau ins Konzept!

SPRECHER

Am 1. Oktober 1933 verordnen die Nationalsozialisten per Gesetz den ersten „Eintopfsontag“. Fortan sollen die Deutschen von Oktober bis März jeden ersten Sonntag im Monat Eintopf löffeln und das dadurch gesparte Geld dem „Winterhilfswerk“ abliefern.

ZITATOR

„80 Millionen eint das Eintopfessen...“

SPRECHER

Ein Topf, ein Volk, ein Führer.

TAKE 53 (MUSIK) NICHT IM ZUSPIEL
UNTERLEGEN BIS ...

SPRECHER

Leckerer Gemeinschaftseintopf? Miese Suppen waren immer das Mittel der Diktatoren, ihre Gegner mit der Erfahrung grimmigen, brennenden Hungers, mit Entkräftung und Verhungern bis aufs Blut zu quälen. Lagersuppen: dünn, wässrig, ungenießbare Plörren.

Primo Levi schildert in seinem Roman „Ist das ein Mensch?“ die alltägliche Abspeisung mit Lagersuppe im Konzentrationslager, Hertha Müller erinnert sich in ihrer „Atemschaukel“ mit Grauen an die Suppen im GULAG.

ZITATOR

„Wir laufen alle zur Baracke und stellen uns mit vorgestreckten Essnäpfen in Schlange auf, und wir haben alle eine animalische Eile, uns die Bäuche mit dem heißen Geschlamp vollzuschlagen, doch keiner will der erste sein, weil die erste Ration die dünnste ist. Wie stets verhöhnt und beschimpft uns der Kapo wegen

unserer Gefräßigkeit, aber er hütet sich wohl, den Topf umzurühren, denn der Grund steht bekanntlich ihm zu.“

ZITATORIN

„Wenn Sonntag morgens einer im Hof liegt, heißt es: Fluchtversuch. Dass er in der Unterhose über den Hof zur Latrine eilen musste, weil sein ausgewaschenes Gedärm die Krautsuppe nicht mehr verdaut, ist keine Entschuldigung.“

MUSIK STEHT KURZ FREI, WEGBLENDEN

SPRECHERIN

Lagersuppe muss heute hierzulande niemand mehr hinunterwürgen. Gleichwohl: Das „Suppeninstitut“ sagt: Ganz Deutschland - ein Suppenland! Aber das ist übertrieben. In Wahrheit ist das „Suppenland“ eher ein Ländchen. Es liegt an Deutschlands Grenze, nur wenige Kilometer von Tschechien entfernt, im sächsischen Vogtland.

TAKE 54 (ATMO BAHNÜBERGANG, ZUG HÄLT) STEHT KURZ FREI, DANN UNTERLEGEN BIS...

SPRECHERIN

Suppenland! Dorthin reist man stilvoll mit der Fichtelbergbahn, dem Schmalspur-Dampfbahnzug von Cranzahl nach Oberwiesenthal, und steigt in Neudorf aus, im Herzen des Suppenlandes. Eine Landschaft, in der das Moosmännlein und der Katzenhans zu Hause sind.

Im Suppenland dampfen keinesfalls riesige Kessel vor sich hin wie Braunkohlekraftwerke. Suppenland ist eine mythologisch-märchenhafte, auf sagenhafte Vergangenheiten gegründete, gefühlte innere Landschaft. Dort duftet die Suppe, die die Großmutter immer gekocht hat. Der deftige Eintopf, den es im Winter nach der Schneeballschlacht gab. Deren Geruch, Geschmack und Wärme umgeistern die Topografie des Suppenlandes

TAKE 55 (O-TON SÜSS)

„Wir sind halt das „Suppendorf“. Da gibt´s ne Sage, aus dieser Sage ist das alles entstanden.“

SPRECHERIN

Stephan Süß ist einer der Aktiven im Neudorfer Suppenmuseum. Weit holt er aus in der Vergangenheit, schaut zurück ins 16. Jahrhundert.

TAKE 56 (O-TON SÜSS)

„Im Wald hauste einst ein Einsiedler, der hieß Hans, hatte bei sich ringsum Katzen, also war es im Volksmund der Katzenhans. Ein guter Mann, der das Holz vom Berg gebracht hat. Und wenn sie´s geschafft haben, haben sie ihn zum Essen eingeladen als Dankeschön. Er ging nach Neudorf - und was hat er bekommen überall? Suppe! In den Zeiten gab´s nicht viel. Es ist ja nicht viel gewachsen! Kräuter, Beeren, und aus diesen wenigen Zutaten musste man sich halt eine Suppe kochen. Mehr dünn als wie dick.“

SPRECHERIN

Vielleicht hätte der Katzenhans als Lohn für seine Arbeit auch gern einmal ein Stück Braten verputzt. Aber den konnten sich die Neudorfer selber nicht leisten. Die dünne Suppe aber vertrug der Katzenhans nicht und erbrach sich.

TAKE 57 (O-TON SÜSS)

„Am Waldrand hat er einen Spruch losgelassen, und das ist das, was uns halt den Spitznamen eingebracht hat: Aufgestampft, gebrüllt: „Neudorf, huhuhu, e´richtigschs Suppendorf bist du!“

SPRECHERIN

Für den Katzenhans war „Suppendorf!“ also eher ein Fluch als ein Ehrentitel. Doch die Neudorfer sind pfiifig, und nach dem Mauerfall kehrten sie ihren Spitznamen ins Positive. Sie steckten im Kopf ihr „Suppenland“ ab und gründeten das „Suppenmuseum“ - das einzige in Deutschland. Betagte Kochutensilien, komplett eingerichtete Küchen aus der Zeit um 1900, 1930 und eine DDR-Küche aus den 1960er-Jahren sind zu sehen sowie Reminiszenzen an die volkseigene „Suppina“-Tütensuppenproduktion. Und nicht zuletzt können Besucher jede Menge Suppenrezepte mitnehmen.

Im Herbst findet die Neudorfer Suppenolympiade statt.

TAKE 58 (O-TON SÜSS)

„Eine Jury von sechs Personen bewerten die Suppen, die abgegeben werden, voriges Jahr waren es 27 an der Zahl. Und aus dieser Zahl raus müssen dann drei Pokale vergeben werden. Die Jury weiß nicht, wer gekocht hat, aber die Suppen, die sind natürlich lecker.“

TAKES 59 UND 60 ENTFALLEN

<<TAKE 61 (ATMO GASTSTUBE „ZR BIMMLBAH“)

UNTERLEGEN BIS ...

SPRECHERIN

Richtige Suppen werden im Suppendorf ebenfalls serviert - sogar ein Dutzend verschiedene in der „Gaststube zr Bimmlbah“ am Bahnübergang. Dort ist immer auch die Siegersuppe der letzten Suppenolympiade zu haben.

Mittags bleibt selten ein Platz leer, Kerstin, die Bedienung, läuft eilig zwischen Theke und Tischen hin und her.

TAKE 62 (O-TON KERSTIN)

„Wir haben alle Suppen im Angebot. Also da ist viel die Käsesuppe, die Neidorfer Kassupp, Kartoffelsuppe ist auch der Renner mit.“

SPRECHERIN

Die Gäste der „Bimmlbah“ sind gute Esser. Anders als in den angesagten Suppenbars der Städte ist Suppe in Neudorf meistens nur eine Vorspeise.

TAKE 63 (O-TON KERSTIN)

„Wer mich jetzt fragt, DER hat nen großen Hunger, kann auch manchmal zwei Suppen essen. Manche Leute werden auch von einer Suppe satt. Aber manche essen Suppe, weil das in Neudorf sein muss, im Suppenland muss ne Suppe vorneweg gegessen werden, und dann ein richtiges Gericht noch.“

ATMO WEGBLENDEN>>

SPRECHER

Die klassische Suppenliteratur ist voll mit erbitterten Kontroversen über den Stellenwert der Suppe im Rahmen eines Menüs. Die meisten Gourmets verstehen Suppe als kulinarische Ouvertüre, die zwingend eine Menüfolge eröffnet und schon einige Motive nachfolgender Gaumenfreuden anklingen lässt, wie die Ouvertüre der Oper. Louis Marquis de Cussy dagegen, Großkämmerer unter Napoleon, Erfinder von 366 Hühnchenrezepten, sprach sich generell gegen das Servieren von Suppen aus: Wer eine Suppe gegessen habe, dem sei der Appetit doch schon weitgehend gestillt.

Marquis de Cussy schätzte also Suppen gering und hielt sich lieber an seine Hühnchen. Eine Minderheitenmeinung, denn die Mehrheit ist sich einig: Wer seine Suppe nicht isst, riskiert gesellschaftliche Ächtung, ja sogar den Tod.

KIND

„Der Kaspar, der war kerngesund,
 ein dicker Bub und kugelrund.
 Er hatte Backen rot und frisch;
 die Suppe aß er hübsch bei Tisch.
 Doch einmal fing er an zu schrein:
 "Ich esse keine Suppe! nein!
 Ich esse meine Suppe nicht!
 Nein, meine Suppe eß ich nicht!"
 Am nächsten Tag - ja sieh nur her!
 da war er schon viel magerer.
 Da fing er wieder an zu schrein:
 "Ich esse keine Suppe! nein!
 Ich esse meine Suppe nicht!
 Nein, meine Suppe eß ich nicht!"

SPRECHER

Jeder weiß, wie die Geschichte weitergeht: Kaspar bleibt bei seiner konsequenten Suppenverweigerung, wiegt am vierten Tage nur noch ein halbes Lot - ungefähr sieben Gramm - ...

KIND

„... und war am fünften Tage tot.“

SPRECHER

Der Frankfurter Psychiater Heinrich Hoffmann, der 1845 Kaspars trauriges Ende reimte, verrät nicht, warum der einst kerngesunde, kugelrunde, mit Sicherheit stark übergewichtige „Bub“ in den Suppenstreik tritt und am Ende vom Fleische fällt. Aber Generationen von Kindern haben dank Hoffmanns „Struwwelpeter“ gelernt, dass Suppen immer ausgelöffelt werden müssen.

TAKE 71 (MUSIK D. GOLDENEN ZITRONEN: ICH ESSE MEINE SUPPE NICHT!)

TAKE 64 (ATMO SUPPENAUTOMAT)

KURZ FREI STEHEN LASSEN, UNTERLEGEN ...

SPRECHERIN

Wer sich für 70 Cent seine Suppe aus dem Automaten auf Gleis 1 zieht, dem kann es egal sein, ob und welche Etikette-Regeln beim Suppenkonsum zu beachten sind. Die Bahnhofssuppe wird im Plastikbecher löffellos aus dem Schacht gezogen und hinuntergekippt, sobald sie etwas abgekühlt ist.

Das Deutsche Suppeninstitut ist da penibler und hat einen Knigge für den Suppen-Genuß veröffentlicht. Auch wenn es redensartlich heißt: Wer sich eine Suppe einbrockt, müsse sie auch auslöffeln - Kultur bei Tisch ist das nicht! Brot gehört überhaupt nicht in die Suppe, weder gestippt noch zum Auswischen des Tellers. An anderen Punkten ist die Suppen-Etikette inzwischen liberalisiert, meint Dirk Radermacher vom „Suppen-Institut“:

TAKE 65 (O-TON RADERMACHER)

„Das Schlürfen ist nicht unbedingt ein Fehler. Es muss nur nicht sein, aber wenn eine Suppe sehr heiß serviert wird und man sehr vorsichtig drangeht, ist das jedenfalls gestattet. Aber man kann am ehesten einen Fehler machen, indem man zum Beispiel den Löffel, nachdem man die Suppe gegessen hat, in den Teller legt. Da gehört er nicht hin. Der gehört daneben.“

ZITATORIN

„An diesem Tag hatten sie auf Katthult Rindfleischsuppe zu Mittag. (...) Alle durften essen, soviel sie wollten, und dann war die Schüssel leer. Es war nur noch ein ganz

kleiner Rest auf dem Schüsselboden übrig geblieben. Diesen Rest wollte Michel haben, und die einzige Möglichkeit, an ihn heranzukommen, war, den Kopf in die Suppenschüssel zu stecken und den Rest auszuschlürfen. Das tat Michel, und sie hörten sehr deutlich, wie er dort drinnen schlürfte.“ [LINDGREN,12]

SPRECHER

Irgendwann geht jede Suppe zu Neige. Das ist nicht nur bedauerlich für den Suppenfreund, sondern hält einen weiteren Etikette-Fallstrick bereit.

Der Schauspieler Alexander May, später Intendant des Staatsschauspiels in Hannover, hatte das Kriegende 1945 als junger Soldat in Bremen erlebt. Die halbe Stadt lag in Trümmern, Geschützfeuer dröhnte. May gelang es jedoch, sich zum unbeschädigten Elternhaus eines Freundes durchzuschlagen:

TAKE 67 (O-TON MAY)

„Und das Elternhaus war so ein sehr vornehmes Elternhaus. Und hochherrschaftlich ging’s da zu! Es gab sogar noch einen Diener, einen Mann, der bei Tische auftrug. Und an dem Abend, als wir da ankamen, wurde ein Essen serviert. Ich war 17 Jahre alt, ein sehr sehr dünner Mensch, und hatte immer Hunger. Naja, da wurde die Suppe aufgetragen vom Diener, und ich öffelte meine Suppe. Und als ich so die Neige nicht mehr rauskriegte, hob ich den Teller an, um mit dem Löffel jetzt den Rest zu nehmen. Und da sagte mein Freund, der Sohn dieses Hauses, zu mir diesen Satz den ich ein Leben lang nicht vergessen werde: „Alex, die Neige der Suppe bleibt immer im Teller!“

<<TAKE 68 (ATMO: DECKEL DRAUF!)>>

TAKE 06 (LIED „BEAUTIFUL SOUP“)

ABSAGE DRÜBER

SPRECHERIN

Das war - Topfgeburten.

Die Renaissance der Suppe. Von Günter Beyer

Es sprachen:

Ton und Technik:

Schnitt: Adrian Eichmann

Regie: Uta Reitz

Redaktion: Klaus Pilger

Produktion: Deutschlandfunk 2017