

## **PRESSE-INFORMATION**

### **In die Suppen-Töpfe der regionalen Küchen geschaut**

Nur ganze fünf Suppen hat "Time & Life" über die Küche in Deutschland zwischen Flensburg und dem Bodensee entdeckt. Ein mageres Ergebnis, wenn man bedenkt, dass sich in der Bundesrepublik ein Rezept-Angebot präsentiert, das es jedem Deutschen erlauben würde, jeden Tag eine andere Suppe auf den Tisch zu bringen.

#### **Deutschland ist ein Suppenland.**

Rund 100 Teller Suppe, das hat das Deutsche Suppen-Institut in Bonn ermittelt, verzehrt der Bundesbürger pro Kopf und Jahr. Und auch wenn feststeht, dass die Verbraucher dabei zu 60 Prozent industriell hergestellte Suppen bevorzugen, weil es in der Küche schnell und ohne großen Aufwand zugehen soll, genießen doch auch die von Ur-Ur-Großmutter kreierten Suppen-Rezepte hohes Ansehen. Unabhängig davon, dass Instant-Suppen auf dem Vormarsch sind und die Industrie jährlich über 210tausend Tonnen qualitativ hochwertiger Convenience - Produkte in Form von Suppen und Brühen auf den Markt bringt, ist immerhin noch jede 20ste Hausfrau stolz auf ihre selbstgemachte Suppe. Dabei kann sie, was das Angebot angeht, aus dem Vollen schöpfen.

#### **Deutschland - führend in der regionalen Suppenvielfalt**

Keine andere Küche in Europa, auch die französische nicht, verzeichnet im regionalen Bereich eine solche Vielzahl an Suppen wie die deutsche Küche. "Time & Life" hätte sie leicht entdecken können, die eigenständigen Suppen - Küchen aus Sachsen, Thüringen, Westfalen, Hamburg, Bayern, Rheinland-Pfalz, Brandenburg oder Mecklenburg - Vorpommern.

Mit Kräutern kräftig gewürzt, klar oder legiert, süß-sauer und manchmal sogar süß, kombiniert mit einer salzigen Beilage, präsentieren die einzelnen Regionen ihre Suppen-Spezialitäten. Etwas anders allerdings als zu Urgroßmuters Zeiten gart es in den Suppentöpfen. Man lässt aus ernährungsphysiologischen Gründen weg, was unsere Altvorderen für unentbehrlich hielten.

Deutschlands Suppen sind damit nicht schlechter, aber leichter und bekömmlicher geworden. Die von Urgroßmutter vorgegebene Geschmacksrichtung blieb erhalten. Und heute ist Suppe ein vielfältiger

Genuss ohne Reue. Begleiten Sie uns auf einer kleinen Reise durch das deutsche Suppenland.

### **Suppenkult und -küche in Hamburg**

Die inzwischen weltweit als 'Oxtail' bekannte Ochschwanzsuppe ist keineswegs, wie man annehmen könnte, ein Produkt der britischen Insel. Ihre Wiege stand in der Freien und Hansestadt Hamburg, die in der Vergangenheit geradezu einen Suppenkult entwickelte und auch heute noch so etwas wie die führende deutsche Suppenstadt ist.

An Alster und Elbe ist die Suppe nicht nur Vorgericht. Sie ist in süßer Form auch Nachtisch und im häuslichen Bereich vor allem Hauptgericht. Zwar haben Frankreichs berühmte schnelle, mit Ei und Sahne legierte Samtsuppen inzwischen die hamburgische Gastronomie erobert, dennoch fehlen die schon genannte Oxtail, klar oder gebunden, und die legendäre Hamburger Aalsuppe kaum auf einer Speisekarte.

Die Aalsuppe, ursprünglich "Saure Suppe" mit Aalstücken und Schwemmkloßchen als Einlage, ist Hamburgs Vorzeigesuppe. Gekocht auf dem Knochen eines Katenschinkens enthält die daraus entstandene kräftige Brühe frische Gemüse, gedünstete Birnen, getrocknete Apfelringe, Backpflaumen, zehn verschiedene Kräuter und Gewürze und wird mit Zucker und Essig abgeschmeckt. Die Zubereitung ist sehr aufwendig. Deshalb steht die Aalsuppe nur noch sehr selten auf einem häuslichen Tisch. Sie, nach Originalrezept bereitet, in einem hanseatischen Restaurant zu finden, ist inzwischen zu einem Glücksspiel geworden.

Fein wie eh und je präsentiert sich dagegen die Hamburger Krebsuppe, und während Nierensuppe, Mockturtle (falsche Schildkrötensuppe) oder Austernsuppe nur noch in alten Rezeptbüchern stehen, gehören die Fliederbeersuppe mit Apfel und Klüten, Fruchtsuppen aus Zwetschgen, Kirschen oder Bickbeeren (Blaubeeren) und die klare Hamburger 'Frische Suppe' mit reichhaltiger Gemüseeinlage zum häuslichen Suppenstandard. Da sich der Hamburger, dem Engländer ähnlich, nur ungern ins private Umfeld (my home is my castle) und eben auch nicht in den Suppentopf gucken lässt, kann man vermuten, dass sich in Bezug auf die Suppe noch sehr viel mehr tut in den hanseatischen Küchen. Wir möchten die Vielseitigkeit der deutschen Suppen entdecken.

### **Die Suppe in Bayern**

Wenn man bayerischen Politikern zuhört, dann ist ihr Land, das ehemalige Königreich und der heutige Freistaat, ganz einfach "Spitze in Deutschland". Es

ist jedem überlassen, das zu glauben oder nicht. Auf Bayerns Küche jedenfalls trifft es zu.

Beeinflusst zwar von Tiroler Köchen und italienischen Küchenmeistern, hat sie eine Eigenständigkeit und Vielfalt entwickelt, die nahezu einmalig ist in deutschen Landen. Was in Bayerns Töpfen an kulinarischen Spezialitäten gart, das findet sich in keiner anderen Region.

Die Suppe gehört dazu. Bayerische Köche und Hausfrauen lassen sich am Küchenherd nur ungern zu modernem "Schnickschnack" verführen. Sie wissen, was ihre Leberknödel- und ihre Milzsuppe wert sind, und wie schon Großmutter und Urgroßmutter mögen sie auf ihre Panadisuppe aus alten Semmeln, Fleischbrühe, Gewürzen und saurer Sahne oder auf ihre mit Muskat gewürzte Grießnockerlsuppe und auf ihre Schwammerlsuppe mit Steinpilzen, Maronen und Pfifferlingen nicht verzichten.

Natürlich - was wäre Bayern ohne sie - gibt es eine Biersuppe. Wer Glück hat, dem präsentiert sich die vom Gründer des Englischen Gartens in München kreierte Rumford - Suppe mit getrockneten Erbsen und Gemtengrütze heute leicht veredelt.

Entstanden sind all diese Suppen in ländlichen Gemeinden Bayerns und haben vom Dorf aus die Städte und ehemals sogar den königlichen Hof erobert. Auch Bayerns Majestäten delectierten sich, vielleicht etwas feiner aufbereitet, an Kräutl- und Bayerischer Brotsuppe.

Und dabei haben Bayerns Köche nicht viel tun müssen, um ihre Suppen einer modernen Ernährung anzupassen. Sie waren auch im Original nie so schwer wie Suppen aus Deutschlands Norden. Eine arme niederbayerische Bäuerin hat eben nie mehr in ihre Suppe brocken können, als ihr an Zutaten zur Verfügung stand. Dass sich die Suppen einmal als feine Spezialitäten anbieten würden, die selbst dem König munden würden, haben die Bäuerinnen damals wohl kaum geahnt.

### **Suppen in Mecklenburg - Vorpommern - vielfältig anders**

Deutschlands nördlichstes Suppenland reicht von Flensburg bis zur vorpommerschen Insel Usedom. Dabei allerdings unterscheidet sich die Suppenküche Holsteins nur wenig von der Hamburger Küche. Während, was in mecklenburgischen und vorpommerschen Töpfen gart, sich sehr eigenständig präsentiert.

Hier im ehemaligen Großherzogtum, dem "Landeien", wie Spötter das Land mit seiner einmalig schönen Seenplatte nennen, spielt die Suppe als Vorspeise

eine kleine, aber als Hauptgericht eine führende Rolle. Fast alles, was Land und die nahe Ostsee an nahrhaften Produkten liefert, wird in Mecklenburg-Vorpommern zu einem herzhaften Eintopf und zu Suppen mit zum Teil ungewöhnlicher Zusammenstellung verarbeitet.

Schon der plattdeutsche Vorzeigedichter des Landes, Fritz Reuter, wusste, "worüm Arven menniglich god smecken" und genoss ein Leben lang die mit Milch, Eiern, Zitronenschale, Zimt, Mehl und Vanillezucker zubereitete Kliebensupp oder aber die süße Körbsensuppe (Kürbissuppe), die man mit Erdbeer- oder Apfelsaft verfeinert.

Immer wieder spielt die Milch in der Suppenküche dieses nördlichen Bundeslandes eine besondere Rolle: ob nun als einfache Milchsuppe mit Roggenklüten, als mit Eigelb abgerührte Suppe mit Birnen, als Buttermilchsuppe, die man mit Konfitüre von schwarzen Johannisbeeren würzt, oder als Boddermelksuppe, die mit Tüften (Kartoffeln), etwas Zitronensaft und einem großen Stück Räucherspeck den kräftigen Geschmack geben.

Eine Kartoffelsuppe gibt es fast in allen deutschen Landesteilen, aber nur im Bundesland Mecklenburg-Vorpommern sind neben Speck und Suppengrün getrocknete Pflaumen wichtigster Bestandteil. Nur im Seenland wird, mit Fischfond und einer karamelisierten Masse, auch Zucker und Mehl, der Schellfisch zu einer Suppe verarbeitet. Mit der Vielfalt des Angebots ist Mecklenburg - Vorpommern (mit Bayern) führendes 'Suppen'-Bundesland.

### **Die Suppen in Berlin / Brandenburg**

Der Spottname für das Land, nämlich "des Heiligen Römischen Reiches Deutscher Nation Streusandbüchse," weist eigentlich eher darauf hin, dass Schmalhans Küchenmeister war im Lande Brandenburg mit seiner Hauptstadt Berlin.

Der Boden dieser Region mit seiner unfruchtbaren Märkischen Heide gab nicht viel her, und die vielzitierte preußische Sparsamkeit lässt kaum darauf schließen, dass die Bewohner leiblichen Genüssen besonders zugetan waren. Aber weit gefehlt. So gern, wie der "alte Friedrich" die Querflöte spielte oder unnütze Kriege führte, hat Friedrich der Große auch gern und gut gegessen. Böhmisches Zuwanderer und Hugenotten prägten die Brandenburgische und Berliner Küche. Des großen Friedrich Küchenchef war Franzose und nicht etwa irgendein Koch, sondern ein leibhaftiger, ehrbarer Universitätsprofessor. Er war Autor des Buches "Wie man in Berlin zur Zeit der Königin Luise kochte".

Den "Newton der Suppenküche" nannte man Friedrichs Chefkoch, leider aber sind seine zumeist wohl französischen Rezepte nicht eingegangen in Brandenburgs Küchengeschichte. Das gemeine Volk konnte sich nicht leisten,

was in den Töpfen des Hofes und Großbürgertums zubereitet wurde. Doch von den so genannten "Arme-Leute-Suppen" schmücken heute einige die Speisekarten von Gourmet-Tempeln.

Wie zum Beispiel die auf Rauchfleisch mit Zucker, Sirup und Backpflaumen hergestellte Graupensuppe und des Landes berühmtester Eintopf, die Berliner Kartoffelsuppe. Ein Treppenwitz der Küchengeschichte, dieses Süsschen: Ausgerechnet Kartoffeln, die Friedrich der Große 1750 nur mit Zwangsmaßnahmen zum Anbau bringen konnte, sind Hauptbestandteil dieser weit über Berlins Grenzen hinaus bekannten Spezialität. Und die hat es auch wirklich in sich. Die Vielzahl der Zutaten, wie Lauch, Sellerie, Möhren, Zwiebeln, Rauchspeck, saure Sahne, Lorbeer, Kümmel, Wacholderbeeren, Majoran, Muskatblüte, Petersilie und Kerbelblättchen, geben der Berliner Kartoffelsuppe den unvergleichlichen Geschmack.

Gut neben ihr sehen lassen kann sich, mit edelsüßem Paprika und einem Spritzer Cognac gewürzt, die Brandenburgische Krebsuppe mit Spargelspitzen. Noch zu nennen wären eine Bier - Kaltschale mit Korinthen und geriebenem Schwarzbrot und eine Warmbiersuppe, mit der Friedrich des Großen geiziger Vater seinen Sohn großgezogen haben soll.

## **"Allerlei" aus der Suppenküche Sachsens**

"Dann macht doch Euren Dreck alleene." Also sprach, als Philip Scheidemann 1918 in Berlin die Republik ausrief, vor seinem Rücktritt Sachsens letzter König und überließ es damals seinem Volk, die Suppe auszulöffeln, die ihm die Monarchie eingebrockt hatte.

So kam es, dass das berühmte "Leipziger Allerlei", zum ersten Mal serviert bei einem Leipziger Magisterschmaus und von Johann Wolfgang von Goethe in "Auerbachs Keller" genossen, sich zu einer simplen gemischten Gemüsesuppe in Dosen entwickelte und damit dennoch weltberühmt wurde.

Den einfachen Sachsen hat das nie besonders angefochten. Er hatte auch zu guten Zeiten kaum die Mittel für das echte "Allerlei" mit Krebschwänzen, Krebsnasen, Krebsbutter, süßer Sahne und feinen Frühgemüsen. Er verließ sich, wenn sie dunkeiblau am Busch reiften, auf seine Fliederbeeren, die er mit Pflaumen, Kochbirnen, Milch und aufgeschlagenem Eiweiß zur "Sächsischen Fliederbeersuppe" verarbeitete. Meistens zum Wochenende stand eine große Kumme mit dicker Brotsuppe auf den Mittagstischen der Bauern und erzgebirgischen Holzschnitzern. Vermischt mit einer Brühe, bestand sie aus Roggenbrotwürfeln, Zwiebeln, etwas Butter, süßer Sahne, wenn das Geld reichte, und wurde mit Mehl legiert. Reichlich genutzt wurden und werden die in den Bergwäldern wachsenden Pilze. Jedes essbare Schwämmelr, Steinpilz, Butter- und Birkenpilz gart, auf Räucherspeck gekocht, mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit süßer Sahne und Butter veredelt, zu einer rechten Festtagssuppe in den sächsischen Töpfen.

Die typische Sachsensuppe, später auch in Preußen beliebt, gilt als seltsame, aber sehr schmackhafte Mischung aus dunklem Bier und Milch, die man mit Eigelb abrührt und mit Zimt, abgeriebener Zitrone und kandiertem Ingwer würzt. Besonders vielseitig präsentiert sie sich nicht, die Suppe in Sachsen, aber vielleicht haben Kochbuch-Autoren auch nicht in jeden Topf geguckt. Wer weiß, was da noch im Verborgenen blüht.

## **Die Suppe in Thüringen**

Fast alles, was die Sachsen löffeln, das schmeckt auch den Thüringern. Nahezu übergangslos steht auf den Speisenplänen der Dörfer und Städte im Thüringer Wald auch das, was Erzgebirgler, Leipziger oder Dresdener mögen, also Warmbiersuppe, Suppe aus Mischpilzen oder die einfache Brotsuppe. Aber: Protest, Protest! So, wie kein Thüringer es verwinden kann, wenn man ihm nachsagt, dass er sächsisch spräche, so wenig wird er hinnehmen, dass seine Suppenrezepte ausschließlich vom ungeliebten Nachbarn stammen.

Die berühmte "Biddersilchsbrühe" zum Beispiel, die gibt es nicht in Leipzig oder Chemnitz. Nach Original-Rezept auf Taubenfleisch gekocht, vermischt mit abgeriebenen Semmeln, gewürzt mit Salz, Pfeffer und Muskat, abgerührt mit Eigelb und serviert mit Möhren, Knollensellerie, Lauch und Petersilienwurzeln, präsentiert sich hier ein Gourmet - Süsspchen, das mindestens zwei Michelin-Sterne verdient.

Als Vorsuppe für jedes exklusive Menü empfiehlt sich neben der Biddersilchsbrühe Thüringens unverwechselbare Riebelebrüh, ein Süsspchen für Feinschmecker und Freunde einer schnellen Küche. Da wird ganz einfach eine kräftige Rinderkraftbrühe gekocht, in die der Koch aus einem mit Muskat gewürzten Mehl-Butter-Eier-Salz-Petersilien-Teig kleine Flöckchen krümelt und gart. Und noch eine Spezialität aus dem schönen Waldgebirge - Land: Mit Mehl und Butter legiert, ergibt eine Mischung aus heller Brühe und Weißwein mit Einlage von gehacktem Kalbshirn, das separat in Salz-Essigwasser gekocht wird, Thüringens Hirnsuppe. Man sieht: Es ist doch nicht alles sächsisch, was auch thüringisch ist.

### **Die Suppe in Rheinland-Pfalz**

Es versteht sich beinahe von selbst, dass in einem Land, an dessen Hängen die Reben reifen und das durch seine in Fässern reifenden Weine weltberühmt ist, der vergorene Rebensaft auch in der Küche eine bedeutende Rolle spielt. Bis in den Norden hinauf hat sich dabei herumgesprochen, dass ein feiner Riesling nicht nur Saucen veredelt, sondern auch als Suppe eine Delikatesse ist. So wurde die - im Rheinland allerdings weitgehend unbekannte - Weinsuppe, die mit Sago angedickt und mit Eigelb legiert wird und zu der man Weiß- oder Vollkornbrot mit Schinken genießt, sogar zu einem kulinarischen Aushängeschild Schleswig-Holsteins.

Dafür revanchieren sich denn die Moselaner mit einer Kopie der Hamburger Aalsuppe. Wie an der Elbe wird die Suppe mit frischen Gemüsen und vielen Kräutern zubereitet. Anders allerdings als in Hamburg würzen weder Essig noch Zucker die Aalsuppe der Mosel. In Wein gedünstete Birnenschnitten geben den Geschmack, und die Brühe wird auf Rindfleisch und nicht auf geräuchertem Schinken gekocht. Auch süß mag man im Rheinland den Wein in der Suppe. Zimt, Zucker und abgeriebene Zitrone geben dem Süsspchen die Würze, das mit kaltem Wein und Stärkemehl legiert wird, kleine Klöße und Rosinen als Einlage und ein Häubchen aus mit Zucker aufgeschlagenem Eiweiß enthält.

Auch der Weinmost wird, einfach mit Eigelb und Sahne abgerührt, eine Suppe. Und kräftig mit Weißwein aufbereitet ergeben getrocknete Früchte die Rheinische Birnensuppe. Natürlich geht es auch bei der sehr aufwendigen, auf

magerem Speck mit vielen Gewürzen zubereiteten Kaninchensuppe nicht ohne Wein: Ein kräftiger Roter gibt den Geschmack.

Riebelesuppe aus Milch und Nudelteig oder Sauerampfersuppe mit viel Kartoffeln und reichlich saurer Sahne verzichtet auf den Zusatz von Rebensaft. Fazit: Was man isst in Rheinland-Pfalz, das trinkt man auch - ungemischt natürlich.

### **"Viel Ungewöhnliches zu entdecken" - Suppen in Nordrhein-Westfalen**

Mit "Durchgemüse" hatte man es lange Zeit im westfälischen Land, der Region mit dem berühmten "Schinken" und der kräftigen Küche, zu der auch der genannte Gemüse-Eintopf zählt, der als dicke Masse auf den Teller kam und mit der Gabel gegessen wurde.

Inzwischen sind solche Gerichte ein bisschen flüssiger geworden, aber auch als Suppe noch immer sehr inhaltsreich. Wie zum Beispiel beim "Gänsefutter" oder "Blindhuhn". Da gehören nicht nur ein großes Stück Rindfleisch und weiße Bohnen in die Suppe, sondern auch Kartoffeln, Möhren, Stangenbohnen, reichlich süßsaure Äpfel und Zwiebeln.

Selbst mit einer ganz normalen, auf Pökelfleisch gekochten Bohnensuppe allein gibt man sich nicht zufrieden. Westfälisch ist die Suppe erst, wenn dazu Mehl- oder Kartoffelpfannkuchen gereicht werden. Und wie selbstverständlich gehören die auch zur Fitzebohnenuppe aus Rindfleischbrühe, Schnippelbohnen und Kartoffeln. Überhaupt hat man es in diesem Bundesland mit den Beilagen zur Suppe. Dabei ist zum Beispiel Westfalens Erbsensuppe mit eingelegtem Hering als Beilage gewöhnungsbedürftig und hat die Grenzen zu den Nachbarländern bisher nicht überschritten.

Das gilt auch für die "Graue Grete", eine Mischung aus Backpflaumen, Backobst und viel Milch, in der trockenes Brot und Brotecken gekocht werden. Insgesamt unterscheidet sich die Suppenküche im Nordrheinischen und Westfälischen von allen anderen Bundesländern. Nirgendwo findet man auch nur annähernd ähnliche Rezepte, und das macht den Reiz dieser Küche aus.

Nordrhein - Westfalen und seine sehr eigenständigen Suppen wollen entdeckt werden. Wobei der Bürger aus anderen Ländern angesichts der Rezepturen natürlich sehr oft fragt, ob "das denn eigentlich schmeckt". Probiert es mal und "Laotet et ugge guet schmecken", empfiehlt der Westfale, und der ist bekannt dafür, dass er weiß, was schmeckt.

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten:

**Quelle: Deutsches Suppen-Institut**

**Rezepte, Anekdoten und Fotos der Lieblingssuppen der Politiker  
Deutschlands ab 20. November zum Download unter:**

[www.suppeninstitut.de/presse](http://www.suppeninstitut.de/presse)

Informationen/Redaktion:  
Bellmann, Gröning & Partner  
GmbH  
Kommunikation und Marketing  
Beim Schlump 13a, 20144  
Hamburg  
T: 040/480 655-10, F: 040/46 51  
30, E-mail: [agentur@bgup.de](mailto:agentur@bgup.de)  
**22. November: 0172 / 45 19 442**

Deutsches Suppen-Institut  
Reuterstr. 151, 53113 Bonn  
Tel.: 0228 / 21 01 80  
Fax: 0228 / 22 94 60  
Internet: [www.suppeninstitut.de](http://www.suppeninstitut.de)