Mit Kräutern vom Gütle

SUPPENGRÜN Auch wenn man nicht jede Suppe auslöffeln will, die einem vorgesetzt wird: Die Suppen von SuppenGrün sind etwas Besonderes. Im September 2013 machten sich zwei Frauen in Reutlingen selbstständig und bereichern seitdem den Wochenmarkt mit einer Kollektion von Gerichten, die sie aus regionalen Produkten zaubern.

TEXT: BERND ULRICH STEINHILBER | FOTOS: HORST HAAS

In ihrem Cateringservice, dem zweiten Standbein des kleinen Unternehmens, bieten Nanett Kaulwell, 52, und Kerstin Anton, 43, ihren Kunden warme und kalte Büfetts für kleine und große Feiern an: Geburtstage, Hochzeiten, Firmenjubiläen oder Weihnachtsfeiern. Serviert werden Fingerfood, Salate, Fleisch von ausgesuchten Lieferanten, warme Speisen und Desserts.

Nanett Kaulwell und Kerstin Anton? Da war doch was schon lange vor SuppenGrün. Nicht nur vom „Nepomuk“, dem in Selbstverwaltung betriebenen Kultcafé Unter den Linden, kennt man die beiden, wenngleich sie dort sozialisiert wurden und ihrerseits der soziokulturellen Initiative ihren Stempel aufgedrückt haben. Ab und an haben sie sich bereits als Caterer hervorgetan.

Den sicheren Hafen des „Nepomuk“, in dem beide jahrelang gearbeitet und Kerstin, eine gelernte Köchin, den vegetarischen Mittagstisch kreierte, haben sie allerdings hinter sich gelassen. Vor sich eine ungewisse, freilich spannende Zukunft als Unternehmerinnen.

„Es hat einfach nicht mehr gepasst.“ Nanett Kaulwell kommt dieser Satz so locker über die Lippen, als wäre es das Natürlichste der Welt, dass sie und Kerstin Anton den Sprung von der Selbstverwaltung in die Selbstständigkeit gewagt haben. Dabei gehörte sie schon früh dazu, als „es in Reutlingen noch richtig gebrodelt hat“ und eine Gruppe junger Leute des alternativen Möbelservice Alan, des soziokulturellen Jugendclubs Zelle und des 1983 gegründeten Cafés „Nepomuk“ einen „Kultur- und Gewerbehof“ einrichten wollten. Das war 1991, kam aber nicht zustande.

Die Wege trennten sich. Das „Nepomuk“ landete im Foyer Cinema Unter den Linden, wo sich schließlich das soziokulturelle Zentrum franz. K herausschälte. Am Ende passte es deshalb nicht mehr zusammen, weil sich mit dem aufblühenden franz. K die Anforderungen an die Karte änderten. Veranstaltungsgastronomie war angesagt, was für die beiden aber nicht infrage kam. „Wir wollen doch unsere Ziele ausbauen“, begründet Kerstin Anton die Entscheidung für SuppenGrün.

Nun ist ein Jahr vergangen, die Palette auf 15 Suppen und 12 Essen angewachsen, auf eine Mischung regionaler und internationaler, bekannter und unbekannter Rezepte, womit die unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen bedient werden. Wer Rote-Bete-Suppe, Kartoffel-, Landgurken- oder Brennnesselcremesuppen zugeneigt ist, kommt bei SuppenGrün ebenso auf seine Kosten wie die Liebhaber von Karotte-Kokos-Ingwersuppe, Curry-Apfel Suppe mit Kokos oder indischer Kürbissuppe. Das meiste vegan. Auch die Eintöpfe und Essen, seien es der Augenbohnen-Eintopf mit Erdnuss-Sauce, Ratatouille, Kraut & Rüben, Mungobohnen oder Chana Dal mit Kürbis und Aprikosen. Freilich entstammen die Zutaten vornehmlich regionaler Produktion, obendrein kontrolliert integriertem oder biologischem Anbau. Die Kräuter wachsen im eigenen Gütle am Georgenberg.

Weil das Tandem seine Suppen und Eintöpfe im Weckglas anbietet, wo sie bis zu zwölf Wochen frisch bleiben, verzichtet SuppenGrün bewusst auf Konservierungs- und Aromastoffe. Zwischen vier und fünf Euro kosten die Gläser plus einen Euro Pfand. Plastik kommt nicht infrage. „Wir wollen doch keinen unnötigen Müll produzieren.“

Der Laden läuft, der Umsatz hat sich verdoppelt. Aber noch sind die Unternehmerinnen nicht überm Berg. „Das zweite Jahr ist immer das schwierigste“, erklärt Kaulwell. Neue Ideen warten auf die Realisierung. Zunächst aber wollen die beiden das Geschäft auf dem Markt und mit den Gaststätten, die von SuppenGrün beliefert werden, ausweiten, dann aber Firmen das Mittagessen ins Haus bringen.

> “Das zweite Jahr ist immer das schwierigste.
>
> **Nanett Kaulwell**
> Mit-Geschäftsführerin

Nanett Kaulwell (links) und Kerstin Anton, hier in ihrer Suppenküche, setzen auf eine Mischung regionaler und internationaler Rezepte. Mit ihrem Angebot aus heimischen Produkten wollen sie die unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen bedienen.

ANZEIGE

STADTHALLE REUTLINGEN

AUSGEZEICHNETE SYNERGIE AUS NACHHALTIGKEIT UND HIGHTECH

CO_2-neutral vor Ort – weltweit präsent via 10 GBit-Glasfaseranbindung!

Wir bieten Ihnen als einzige Stadthalle in Deutschland:

- Klimaschutz über vollständige CO_2-Neutralität aller Events
- Live Streaming und Highspeed Online Conferencing in bester Qualität durch 10 GBit-Glasfaseranbindung
- preisgekrönte Qualität als 1. Sieger „Eventlocation 2014“ unter den besten 250 Deutschlands

Erwarten Sie professionelle Events, freundlichen Service und dazu ein Lächeln für Sie und Ihre Besucher.

Veranstaltungen mit grünem Mehrwert – am Technikpuls der Zeit!

www.stadthalle-reutlingen.de