

Magazin

Berner Koch stimmt eine Lobeshymne auf die Suppe an

Suppenexperte Robert Riesen Lange galt sie als «Armeleutegericht», heute fristet sie ein kulinarisches Randdasein. Robert Riesen feiert mit einem Kochbuch die oft verschmähte Suppe.

Alexander Sury

Es gibt Lauchsuppe als Entrée. In der Spysi sind fast alle Plätze an den langen Tischen besetzt an diesem Montagmittag. Die «Saaldamen», wie die ehrenamtlich arbeitenden Frauen liebevoll genannt werden, haben alle Hände voll zu tun.

Die Speiseanstalt in der unteren Berner Altstadt, 1877 gegründet, wird von den vereinigten Altstadtleuten betrieben. Hier bekommt man ein Menü mit Suppe, Salat und Hauptgang für 12 Franken.

«Mir ist schon klar, warum es hier so voll ist heute», murmelt Robert Riesen, und seine Äuglein blitzen hinter seinem markanten Brillengestell schalkhaft. «Es ist wegen des klassischen Hauptgangs für die Fleischliebhaber», sagt der 75-jährige Berner, langjähriger Werber, Autor und leidenschaftlicher Koch.

Der Hauptgang ist paniertes Schnitzel und Pommes frites. Also kommen die Leute nicht wegen der Suppe? Er lächelt und schüttelt den Kopf. Er zählt sich offensichtlich auch zu den Karnivoren – aber er liebt auch die Suppe.

«Mutter der Kochkunst»

Ja, die Suppe, dieses einstige «Armeleutegericht», wird hierzulande ziemlich vernachlässigt, in vielen Restaurants ist sie, etwas pointiert ausgedrückt, nicht mehr als ein Sättigungsgang. Robert Riesen sagt dagegen: «Es gibt keine Speise, die in einer solchen Vielfalt hergestellt werden kann wie die Suppe.»

Die Lauchsuppe in der Spysi schmeckt übrigens sehr gut. Aber in Robert Riesens neuem Buch «Les soupes du bouffon» (Die Suppen des Narren) sucht man sie vergebens. Es gebe keinen speziellen Grund für das Fehlen der Lauchsuppe, sagt Riesen: «Es gibt Tausende von Suppen, und ich habe eine persönliche Auswahl getroffen, die nicht ganz alltäglich ist.»

Die Klassiker dürfen im Suppenbuch nicht fehlen, von der Tomatensuppe über die Kürbissuppe bis zur Steinpilzsuppe. Robert Riesen wertet bestimmt Suppen mit Raffinement auf, wenn er etwa die Kartoffelsuppe mit Wodka und Speckstreifen zubereitet, die Currysuppe mit Lamm oder eine Randensuppe mit Jakobsmuscheln auf Salicorn. Oder er steuert auch eigene Kreationen bei wie die Kochbananensuppe und die kalt servierte Wassermelonensuppe.

Es gibt das Sprichwort, das im Buch auch zitiert wird: «Wenn der Braten der Vater ist, dann ist die Suppe die Mutter der Kochkunst.» Robert Riesen erweist dieser Mutter in seinem wunderschön gestalteten Buch die Reverenz – und das in einem Werk, das über die 67 Rezepte hinaus auch Beiträge enthält zur Kulturgeschichte der Suppe, zur Spysi etwa oder zur grössten Suppenküche der Welt, beim Goldenen Tempel im indischen Amritsar,



In der Küche des Speiselokals Spysi in der unteren Berner Altstadt probiert Robert Riesen die Lauchsuppe, die am Mittag als Entree serviert wird. Foto: Beat Mathys

dem Heiligtum der Sikhs. Eigentlich sei es schon komisch, sagt Riesen, fast alle Leute, denen er von seinem Suppenbuch erzählt habe, hätten sich als Suppenliebhaber geoutet. «Wenn man sie aber fragte, wann sie das letzte Mal eine Suppe zubereitet hätten, mussten die meisten passen oder einräumen, dass sie hauptsächlich Fertig- und Instantsuppen konsumierten.»

Steht das Comeback bevor?

Das war mal anders. Wenn der Stadtberner Riesen an seine Kindheit in den 1950er-Jahren zurückdenkt, dann hatte die Suppe ihren unverrückbaren Platz vor der Hauptspeise. Als kleiner Knirps stand der gelernte Drucker schon bei der Mutter in der Küche und half ihr bei allen möglichen Arbeiten.

Später waren auch Hotels und Restaurants Kunden seiner Werbeagentur: «Das ermöglichte mir, absoluten Könnern in der Schweiz und auch in Paris, wo ich beruflich viel zu tun hatte, über die Schultern zu schauen.» Robert Riesen glaubt, dass die

Suppe gerade heute, im Zeichen von Vegetarismus und Veganismus, ein Comeback feiert. Wenn es immer wieder «Esst Gemüse, es ist gesund» heisse, dann entgegne er: «Esst mehr Suppe, denn meistens ist ja Gemüse darin.» Oft höre man auch den Appell: «Esst weniger Fleisch.» Auch da könne er nicht auf den Mund sitzen und erwidere: «Schaut besser hin, wie das Fleisch produziert wurde, und esst qualitativ besseres Fleisch.» Wobei in den Suppen nicht nur Edelstücke verarbeitet würden, sondern, im Gegenteil, die leider auch heute noch als minderwertig geltenden Stücke perfekt eingesetzt werden könnten.

Als Störkoch unterwegs

2016 veröffentlichte Robert Riesen das Buch «Kochen für Boss – Wer stirbt schon gerne mit leerem Magen». In den Jahren zuvor hatte er regelmässig für einen an der unheilbaren Nervenerkrankung ALS erkrankten Freund, dessen Lebenspartnerin und zahlreiche Freunde gekocht. Das aussergewöhnliche Koch-

buch brachte auch für Robert Riesen eine Wende. Er kehrte der Werbebranche den Rücken und widmete sich fortan ganz seiner Leidenschaft. Als Störkoch lässt er sich seit mittlerweile fast zehn Jahren von Privatpersonen und Unternehmen engagieren.

Wenn Riesen für seine Kundschaft kocht – immer in einem blauen Arbeitsoverall –, empfiehlt er oft eine auf das Menü abgestimmte Suppe als Entree. Die Begeisterung der Gäste gebe ihm jeweils recht. Viele Menschen hätten eigentlich gern Suppen, würden aber gar nicht daran denken, dass sie auch ein feines Entrée eines Menüs abgeben könnten.

«Immer diese Apéro-Häppchen, diese Schinkengipfeli und Lachsbrötchen, die man nicht mehr anschauen kann», ruft Riesen aus und verwirft theatralisch die Hände. Und dann komme er und serviere eine Senfsuppe oder ein Knoblauchrahmsüppchen im Espressotässchen – «und schon fangen die Leute mit ihren Geschichten an und erzählen von Suppenlebnissen.»



Nach Rezept einer Verwandten: Norwegische Fischsuppe.



Die pikante Kochbananensuppe ist eine Neuschöpfung.



Die Wassermelonensuppe.



Und schliesslich die Bärner Mutzesuppe. Fotos: PD

zepte, welche die Leute mit ihrer alten Heimat verbinden.

So hat eine Verwandte eine norwegische Fischsuppe beige-steuert, die sei der «absolute Hammer», ebenso wie die finnische Totentrompetensuppe. In aller Bescheidenheit zählt Robert Riesen zu diesen «Hämmern» auch seine Suurchabissuppe mit Speck.

Während seiner intensiven Beschäftigung mit der Suppenkultur drängte sich bei Riesen indes eine bohrende Frage immer mehr in den Vordergrund. Wo ist eigentlich die typische Berner Suppe?

Es gibt die Basler Mehlsuppe, die Freiburger Hüttensuppe oder die Bündner Gerstensuppe – aber eine Suppe, die Bern im Namen trägt, sucht man vergebens. So kam es, dass er sein eigenes Süppchen kochte: die Bärner Mutzesuppe.

Anregen liess sich der grosse Bärenfan vom Fressverhalten der Tiere. Der Bär sei ja mitnichten ein Vegetarier, sagt Riesen, er esse vieles, Honig, Beeren, Früchte, Nüsse, «und er ist eben auch ein Karnivore, feinem Lachs und auch Fleisch durchaus zugetan».

So entstand eine dunkle, kraftvolle Suppe mit Bohnen, Pilzen, Gemüse, Speck, Rindfleisch und als Abschluss ein paar knusprig gebratene «Porchetta»-Stückchen.

Alle kommen zu Wort

Das gemeinsam geteilte Suppenmahl fördert, davon ist Robert Riesen überzeugt, das Gemeinschaftsgefühl und die Kommunikation. Wenn eine Gruppe von Menschen zusammensitzt, gebe meistens jemand den Ton an und dominiere das Tischgespräch.

«Die Suppe bietet da die Möglichkeit, dass auch andere zu Wort kommen, denn wer einen Löffel Suppe im Mund hat, kann nicht reden.» Hier könnten dann die anderen Gesprächsteilnehmer «dazwischen grätschen und ihre Sicht der Dinge darlegen».

Robert Riesen weiss aus jahrelanger Beschäftigung mit der Materie, dass das Reich der Suppe ein überaus weites Feld ist, dass es Hunderte, ja Tausende Variationen gibt.

Diese eine Gemeinsamkeit

Er habe allerdings nie einen Anspruch auf Vollständigkeit gehabt: «Ich bin vielmehr fasziniert von den vielfältigen Ausprägungen und den Möglichkeiten, welche die Zubereitung von Suppen bietet.» Eine Gemeinsamkeit hat Riesen, diese Antithese des Suppenkaspers, auf seinen vielen Streifzügen doch gefunden: «Alle Suppen sollen die Menschen satt machen, das Wohlbefinden steigern und Kraft verleihen.»

Robert Riesen: «Les soupes du bouffon», 150 Seiten, zahlreiche Abbildungen, 69 Fr. Fünf Franken pro Buch gehen an die Spysi. Bestellungen: robert.riesen@lineup.ch. Vernissage: Samstag, 9. März, 11–17 Uhr. Spysi, Junkerngasse 30, Bern