

<http://www.derwesten.de/kultur/wochenende/Das-Salz-in-der-Suppe-id4592024.html>

Mahlzeit

Das Salz in der Suppe

Wochenende, 29.04.2011, Maren Schürmann

Mittags im Büro . . . Klingt nicht gut der Satz. Entweder strömen die Menschen zur Kantine oder sie packen ihre Stullen aus. Dabei liegt das Glück für Löffel-Liebhaber in Dortmund so nahe: in der Suppen-Fabrik.

Dabei darf man das Wort „Fabrik“ nicht wörtlich nehmen, denn es geht zwar schnell in dem kleinen Selbstbedienungsladen, aber nicht hektisch wie am Fließband. Alle paar Tage steht ein neues, variantenreiches Suppen-Angebot zur Wahl: deftig oder leicht, klassisch oder exotisch. „Harira“, eine vegetarische marokkanische Linsensuppe mit Möhren und Tomaten (klein: 3,20 Euro, groß: 4,20 €) stand am Tag meines Besuchs auf der Karte. Sie hat einen wunderbaren Gewürzmix. Ich tippe auf Ingwer und Koriander. Wer es schärfer mag, nimmt sich an der Theke etwas Chili. Dort steht auch Grau- und Weißbrot, frische Kräuter, wie Petersilie – kraus und glatt – sowie Schnittlauch. Vielleicht noch ein Klecks saure Sahne? Jeder kann hier seine Suppe selbst abschmecken, was eigentlich nicht nötig ist.

Ein Hauch von Nelke

Die Erbsensuppe lässt uns noch mehr schwärmen (klein: 3,10 €, groß: 4,10 €). Sie ist mit griechischem Joghurt zubereitet und mit Minze verfeinert. Und die „Altdeutsche Kartoffelsuppe“ erst (klein: 2,90 €, groß: 3,90 €). Ein Hauch von Nelke gibt dem sämigen Vergnügen die perfekte Note. Ein Genuss! Fleischfreunden schmeckt sie mit einem Wiener Würstchen (1 €).

Erfrischende Minze

Demnächst soll es auch noch Salate geben. Im Kühlregal stand beim Test nur eine Sorte: Tabouleh (klein: 2,70 €). Der Salat enthält mehr Bulgur als Petersilie, dazu frische Paprika und getrocknete Tomaten, Schafskäse und erfrischende Minze. Auch das ist ein guter Mittagssnack. Wer es süßer mag: Als Dessert gibt es Milchreis mit Fruchtpurees (2 €), die wirklich fruchtig sind. Der Reis hätte cremiger sein können. Aber das schreibe ich nur, um heute überhaupt etwas zu kritisieren . . .

Preise: Menü: große Suppe, Getränk und Milchreis: 7,30 Euro.

Ambiente: Schlicht und trotzdem mit Stil. Steh- und lange Tische, an denen man seine Suppe löffelt.

Service: Freundlich, unkompliziert. Die Suppen kann man auch mitnehmen.

Und sonst: Vegetarier kommen in der Suppen-Fabrik auf ihre Kosten. Man versucht, ökologisch und regional orientiert zu kochen. Es gibt nur alkoholfreie Getränke.

Adresse: Suppenfabrik, Kaiserstr. 43, 44135 Dortmund, Montag – Freitag: 11.30 bis 18 Uhr (außer an Feiertagen).

www.suppen-fabrik.de