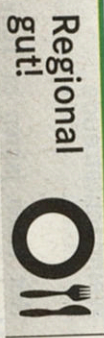


Hier will man die Suppe auslöffeln

Sonja Baumann bietet Köstlichkeiten im Glas an: Suppen, Fonds, Soßen und Chutneys

Von Christa Hoffmann

Baden-Baden – Wenn Sonja Baumann von gutem Essen spricht, bekommt sie leuchtende Augen. Die Köchin aus Leidenschaft hat vor etwa einem Jahr ihre Liebe zum Kochen zum Beruf gemacht – allerdings nur in Teilzeit –, und andere dürfen die Suppe auslöffeln. Und das tun sie gerne, wie die positive Resonanz auf ihre Produkte, die sie bei der Genussmesse „Fine“ jüngst im Baden-Badener Kurhaus vorgestellt hat, beweist.



Allein schon die Aufmachung spricht einen an. Nicht nur, dass die Suppen und Fonds der kleinen Manufaktur originale Namen wie „Samt-ger Wurzelraum“ (Cremesuppe aus Biosellerie), „Rote Lola“ (Rote-Beete-Suppe) und „Win-tersonne“ (feurig-fruchtige Ka-

rottensuppe) tragen oder „Starker Bulle“ (Rindfond), „Edler von Baden“ (Kalbsfond) und „Fischers Fritz“ (Fischfond) heißen, das Etikett ist aus hochwertigem Papier hergestellt. Und die grafische Aufmachung wirkt elegant und witzig zugleich. Appetitanregend sind die Beschreibungen: „Der knorrige Knollensellerie wird durch einen Hauch von Chili, verschiedene Pfeffersorten zum samt-seidenen Aromafrachter.“

„Immer mehr Berufstätige haben immer weniger Zeit (ständig) zu kochen“, so eine der Überlegungen der Unternehmerin, aber sie möchten dennoch ohne viel Zeitaufwand gut essen. Hier bieten sich ihre Produkte an, die, anschließend aus regionalen, ausgewählten Rohstoffen und feinsten Zutaten – ohne Bindemittel, künstliche Aromen und Geschmacksverstärker – zubereitet“ werden. Ein Suppenglas, es wird haltbar gemacht wie zu Omas Zeiten, reicht für eine Hauptmahlzeit oder als



Sonja Baumann ist eine Köchin aus Leidenschaft und kreiert leckere Suppen.

Foto: Hoffmann

Vorspeise für zwei Personen. Zu Hause sei immer mit frischen Zutaten frisch gekocht worden, erzählt die gebürtige Pfälzerin, die inzwischen

klang gefunden, dass sie die Manufaktur gründete und seither regelmäßig kocht, allerdings immer in relativ kleinen Mengen. Deshalb bietet sie um Verständnis, wenn einmal ein Produkt ausverkauft sein sollte. Innerhalb der nächsten Tage sei es wieder zu haben.

Aktuell bietet die Kleinunternehmerin neben Suppen und Fonds – Auszug aus den jeweiligen Zutaten, darunter Kräutler gekocht, enttettet und geklärt wird und als Basis von Suppen und Soßen dient – auch Dips, Chutneys und Soßen an. Wenn Dr. Heinrich Hoffmanns Suppenkasper diese Kreationen gekannt hätte, wäre er sicher ein Suppenfreund geblieben. Die Köchin beliefert ihre Kunden direkt. Bestellungen sind samstags bis 12 Uhr telefonisch unter ☎ (0 72 21) 7 02 04 00 oder per E-Mail unter info@baumann-delikatessen.de, aufzugeben. Mindestbestellmenge: 50 Euro. ♦ www.baumann-delikatessen.de