

Arces e. V.

Kontakt:  
Lohäckerstr. 11  
70567 Stuttgart  
Tel. 719 99 96

E-Mail:  
info@arces-  
stuttgart.de

www.arces-  
stuttgart.de

# An die Töpfe, fertig los!

## 1. Internationales Stuttgarter Suppenfestival

Was verbindet Küchen in aller Welt, passt in einen einzigen Topf, tut gut und passt immer? Die Suppe! Und was kommt dabei heraus, wenn viele Vereine ihr eigenes Süppchen kochen? Das erste Internationale Internationale Suppenfestival!

Zehn dampfende Suppentöpfe, Kupferkessel und Porzellanschüsseln standen am letzten Oktober-Sonntag auf dem Tresen im Alten Feuerwehrhaus Heslach zur Verkostung bereit. Wer ein Probierschüsselchen mit Suppen-Stimmzettel erworben hatte, konnte eine kleine kulinarische Schlemmerreise quer über die Kontinente machen: angefangen bei der nahrhaften peruanischen Minutensuppe über den mongolischen Rindertopf bis zur afrikanischen Pepesuppe mit Mohrenpfeffer und Masi-Gewürzmischung.

Nebenan im Probierzimmer wartete eine fünfköpfige Jury, darunter drei Köche, gespannt auf die jeweiligen Suppenprä-

sentationen frisch vom Herd, für die sich die Vereine so einiges hatten einfallen lassen. Optisch konnte die Kürbissuppe des Interkulturellen Kochclubs punkten, die aus dem Kürbis in Brötchen geschöpft wurde, und auch die türkische Linsensuppe, die mit goldenen Löffeln serviert wurde, weckte schon beim Hinsehen den Appetit. Die mediterranen Gemüsesuppen hatten beim feinen Geschmack die Nase vorn. Bei ihrer Punktevergabe berücksichtigte die Jury neben Geschmack und Aussehen auch den Arbeitsaufwand des Rezeptes. Während hinter verschlossenen Türen die Punkteauszählung lief, hatten am Suppentresen einige Gäste bereits ihr Lieblingsrezept, die Miesmuschelsuppe aus Brasilien, ausgemacht.

Den bunten Suppentag hatte der italienische Kultur- und Sportverein Arces initiiert. Mit eigener großer Vereinsküche in Möhringen, in der seit Jahren regelmäßig italienische Kochkurse

stattfinden, hat er die besten Voraussetzungen, um zum kulinarischen Austausch und Wettkampf einzuladen. Alle Vereine konnten dort am Vortag ihre Suppe kochen und anschließend in gemeinsamer Runde feiern, denn Arces hatte rund um die Suppe ein großes Programm auf die Beine gestellt und gleich noch eine befreundete Folkloregruppe aus den Abruzzen eingeladen, die neben traditionellen Liedern und Tänzen per Bus den größten Topf des ganzen Festivals mitgebracht hatten, in dem sie dann natürlich auch ihre eigenes Suppenrezept für den Wettbewerb kochten.

Und die Gewinnersuppe? Der goldene Suppenpokal der Jury ging letztlich an die rote Linsensuppe vom Verein Integra. Platz zwei und drei belegten der Rindertopf des Vereins der Mongolischen Akademiker und die Bauernsuppe des Deutsch-rumänischen Forums. *Katrin Burr*