Beobachter 7/15

snowflake productions

**Hauptnavigation**

**La Ribollita, Bern  – Der Suppen-Samurai:**

[](http://www.beobachter.ch/typo3temp/pics/La-Ribollita-1_10d02ca525.jpg)

Fabian Zbinden, der Berner Suppen-Samurai.

Suppe wird unterschätzt.  Sie ist nicht einfach Reste­verwertung oder Vorspeise, sondern die Visitenkarte eines Restaurants, sagt Fabian ­Zbinden: «Das habe ich schon in der Kochlehre im ‹Victoria-Jungfrau› gelernt.» Während der Wanderjahre, die Zbinden um den Globus führten, fiel dem 28-Jährigen auf, dass Speisen vielerorts direkt im Brot serviert werden: «Nur nicht in der Schweiz.»

[](http://www.beobachter.ch/typo3temp/pics/La-Ribollita-3_c3e19dac20.jpg)

Folgerichtig löffelt der Gast nun die «Supersoup» – weil «mehr Eintopf als Suppe» – direkt aus dem offenen Laib. Das Brot wird von einer Berner Bäckerei exklusiv für Zbinden gebacken. Um die täglich 40 bis 60 Gäste pünktlich ver­köstigen zu können, steigt er um 7.30 Uhr aus den Federn, schnetzelt Gemüse in die  am Vorabend gekochte Basis­suppe, lässt das Ganze bis zur gewünschten Bissfestigkeit garen und füllt während­dessen seinen selbstgebrauten «Lieblingstee» in Flaschen.

Ab 11.30 Uhr ist Zbinden mit seinem dreirädrigen Piaggio-Lieferwägelchen auf Platz; ­eine alte SBB-Kondukteuren-Kasse umgehängt und mit Stirnband bewehrt – das ­Standeszeichen der japanischen Sushi-Köche war eine weitere Inspiration, der er  auf einer seiner Bildungsreisen begegnet ist. «Diese Leute sind sehr stolz auf ihren Beruf. Diese Haltung gefällt mir.»