

Konny´s Outdoor-Suppen



Die Entstehung einer Tütensuppe

Wer kennt das nicht: Auf Reisen muss es mittags manchmal schnell gehen mit der Essenszubereitung. Die Zubereitung von Nahrung wird zur Nebensache degradiert, das Reinigen des Luftfilters am Fahrzeug ist womöglich wichtiger. Lecker essen möchte man aber trotzdem. Dafür bieten sich dem hungrigen Reisenden instant Suppen an: Schnell zubereitet, kein Geschirrschmutzig gemacht und nicht teuer.

Familie Röder aus Norderstedt steht regelmäßig vor diesem Problem: Viele Suppen aus dem Supermarkt schmecken nicht wirklich und die Inhaltsstoffe auf dem Etikett lesen sich oftmals wie die Inhaltsliste eines Chemiebaukastens. Auch der Sättigungsgrad ist oft ein geringer. Herr Röder trifft es besonders hart, denn er ist viel in Afrika und anderswo auf der Welt unterwegs, er guidet Offroadtouren und hat demzufolge viele Mittagessen unterwegs einzunehmen. Seine Frau Kornelia, besorgt um das Wohl ihres Gatten, startet kurzer Hand eine Versuchsserie in der heimischen Küche. Irgendwie muss man doch eine gesunde und gehaltvolle Alternative selber machen können! Sie fängt an, Gemüse auf verschiedene Arten zuzubereiten und haltbar zu machen. Die beste aller Lösungen, so zeigt sich bald, ist es das Gemüse zu trocknen

um es zum einen haltbar und zum andern für die schnelle Zubereitung ohne kochen vorzubereiten. Das Ziel ist, es soll nicht nur nach frischem gesunden Gemüse schmecken, sondern auch anhaltend sättigen, ohne den Darmtrakt zu verstopfen.

Anfangs trocknet Kornelia die unterschiedlichsten Sorten und Sättigungsbeilagen wie z.B. Reis und Nudeln im Backofen mit vielen unterschiedlichen Zeiten und Mischungen und führt diverse Tests mit geduldrigen Testessern durch. Nicht alle Versuche führen zum erhofften Ergebnis. Einige Versuche aber entwickeln sich erfolgsversprechend und werden es in der nächsten Zeit zur Serienreife bringen. Die Suppen kommen ohne Zusatzstoffe und glutamatfreier Brühe aus, weil Allergie auslösende Zusatzstoffe in einer Suppe nichts verloren haben. Als die ersten beiden Rezepturen fertig sind, ist die Frage der Verpackung zu klären. Portionsweise verpackt können sich die Suppen jetzt auf den weiten Weg machen. Übrigens: Für diejenigen die es gerne schärfer mögen ist extra verpacktes Chilipulver zum Würzen beigelegt.

Ursprünglich ist die Suppe nur für den Eigenbedarf gedacht und auf den eigenen Geschmack ausgelegt, Freunde, die sich zum Testessen „verpflichtet“ haben, melden aber bald auch Bedarf an.

So wird die Geschäftsidee von "Konny´s Outdoorsuppe" geboren.

Seitdem hat Familie Röder die Rezeptur weiter verbessert und auch die Herstellung optimiert. Tests mit Fleischprodukten haben bisher nicht überzeugt, daher bleiben die Suppen vorerst fleischlos. Es sei denn, Kornelia findet einen befriedigenden Weg Fleisch zu verarbeiten ... Diverse andere Suppen wie Bohnen, Kohl, Kartoffel- oder Möhremsuppen sind in der Testphase und entwickeln sich durchaus positiv und können bald ebenfalls angeboten werden. Die Fantasie der beiden kennt da keine Grenzen, Abwechslung auf dem Speiseplan ist unterwegs sehr wichtig. Entwickeln und ausprobiert wird alles nach dem Prinzip: Was uns schmeckt, das schmeckt bestimmt auch anderen.

*Zubereitung:
Packungsinhalt mit 500ml heißem Wasser in eine Schüssel geben.
5-8 Minuten ziehen lassen,
gelegentlich umrühren, fertig!*

Weitere Infos und Bezug:
www.outdoor-suppen.de