

Ein Essen hält die Stadt zusammen

Am 6. Juni sollen die Frankfurter mit ihrer Grünen Soße einen Weltrekord aufstellen

ing. FRANKFURT. Das gibt es auch nicht alle Tage: Da ackern sich die einen ab, um gemeinsam mit Hunderttausenden Menschen einen Weltrekord aufzustellen, da barmen die Ersten, dass es doch bitte nicht gelinge: Nicht, weil sie jemandem den Triumph missgönnen, sondern weil ihnen der Weg zum Ziel eine so große Freude bereitet. Es wäre doch zu schade, wenn der zweite „Frankfurter Grüne Soße Tag“ schon der letzte wäre.

Da verschlug es gestern sogar der sonst nie wortkargen Maja Wolff die Sprache. Dabei war sie gerade dabei, für die Aktion „Frankfurt isst Weltrekord“ zu werben. Geht ihr Plan auf, wird am Donnerstag, 6. Juni, die halbe Stadt auf den Beinen sein, und auf allen Speisekarten werden nur zwei Worte stehen: Grüne Soße. Mindestens 231 775 Portionen des Kräutergerichts müssten die Frankfurter an diesem Tag verspeisen, um sich und ihrer Stadt mit der Nachricht vom Weltrekord zu noch mehr internationalem Ruhm zu verhelfen. Denn, so hat es ein Experte vom Deutschen Rekord-Institut geprüft und errechnet, noch nirgendwo auf der Welt haben mehr Menschen an einem Ort zur gleichen Zeit ein bestimmtes Gericht verzehrt. Es hat bisher aber auch noch nicht so viele Versuche gegeben.

„Leichter kann man nicht zum Weltrekordler werden, einfach lecker essen, schon ist man dabei“, wirbt Wolff für die Veranstaltung, die sie gemeinsam mit ih-

rem Partner Torsten Müller ersonnen hat. Beide sind auch die Köpfe hinter dem Grüne-Soße-Festival, das seit zehn Jahren immer im Mai auf dem Roßmarkt zelebriert wird. Sie stellen sich die Aktion wie eine große gemeinsame Tafel vor, an der

die vielköpfige Familie aller Frankfurter Platz nimmt und sich und ihre Stadt feiert. Tatsächlich in großer Runde essen können wird man an diesem Tag in vielen Restaurants und Kantinen, aber auch auf dem Römerberg, am Mainufer, auf dem

Roßmarkt und dem Börsenplatz, wo Aktionen wie ein „Green Dinner“ und ein Fest der Kulturen geplant sind. Zudem sind Unternehmen, Einzelhändler und Soßen-Fans aller Art aufgerufen, sich mit eigenen Ideen zu beteiligen. Was dabei verspeist wird, soll anhand von Codes gezählt werden, die die Initiatoren vorab ausgeben (mehr unter www.gruenesosse-tag.de). „Wie es genau funktioniert, erklären wir gern. Wir sind zurzeit ununterbrochen am Telefon“, sagt Wolff.

Im Jahr 2017 hatten sie und Müller die Stadt erstmals zum Rekord-Essen aufgerufen und konnten am Ende 103 711 verspeiste Portionen an den Kampfrichter melden. Das reichte nicht für den Rekord, war aber genug, um den Verantwortlichen im Römer zu zeigen, welch wirkungsvolles Stadtmarketing sich die beiden Kulturschaffenden da ausgedacht hatten. Für den zweiten Anlauf ist die Stadt nun offiziell dabei, Wirtschaftsdezernent Markus Frank (CDU) und Umweltdezernentin Rosemarie Heilig (Die Grünen) haben die Schirmherrschaft übernommen – und geraten geradezu in Verzückung bei dem Gedanken an das „Frankfurter Nationalgericht“ und seine einenden Kräfte. Heilig zieht gar eine Analogie zwischen den sehr verschiedenen sieben Kräutern und der „Diversity“, also Vielfalt, der Menschen in Frankfurt. „In der Grünen Soße spiegelt sich das Gesamtkunstwerk Frankfurt wider.“



Sieben in einem Paket: Petersilie, Pimpinelle, Schnittlauch, Kresse, Borretsch, Sauerampfer und Kerbel gehören in die Frankfurter Grüne Soße.

Foto dpa