



Hm, lecker, grüne Soße.

MICHALE SCHICK

Selbst Bulle und Bär werden grün

Frankfurt versucht sich erneut am Grie-Soß-Weltrekord

VON KATHRIN ROSENDORFF
UND ELIAS SCHÖN

Das ist für all diejenigen ein legendärer Moment, die es auch mal etwas krasser mögen. Also geschmacklich. Der Grüne-Soße-Kreppel ist auf der Welt. Außen hat er einen hulkgrünen Zuckerguss und die Füllung sind: Grüne Soße, Sahne, Schmand und Joghurt. „Zudem gibt es einen Schuss Zitrone und Zucker“, verrät Sascha Brey, Betriebsleiter der Frankfurter Bäckereikette Schaan. Sechs Wochen lang habe er mit seiner Kollegin an der Rezeptur getüftelt. Nicht traurig sein, aber es gibt nur einen einzigen Tag, an dem diese besondere Kreation in den Filialen der Bäckerei verkauft wird: 1500 Kreppel sollen am 6. Juni rausgehen. Motto: Der „Grüne-Soße-Tag – Frankfurt is(s)t Weltrekord.“

Eine erste Kostprobe gibt es am Dienstag bei der Pressekonferenz im Magistratssitzungssaal. Es ist der zweite Versuch, in Frankfurt einen kulinarischen Weltrekord aufzustellen. Der erste war 2017 mit 103.711 Soßen geschei-

tert. „231.775 Portionen müssen am 6. Juni in der Stadt verzehrt werden, damit wir es diesmal schaffen“, sagt Maja Wolff, die den Grüne-Soße-Tag zusammen mit Torsten Müller organisiert. „Das Grüne-Soße-Eis von Eis Christina und die Grüne-Soße-Kreppel zählen natürlich mit.“ Die kleinsten Portionen, die in die Wertung eingehen, sind die To-go-Portionen à 50 Gramm. Schirmherr ist Wirtschaftsdezernent Markus Frank (CDU), Schirmherrin Umweldezernentin Rosemarie Heilig (Grüne).

Wolff und Müller organisieren auch das Grüne-Soße-Festival vom 11. bis 18. Mai. Aber wie bewegt man eine ganze Stadt, am 6. Juni beim Weltrekordversuch mitzumachen? „Damit ist man einige Monate beschäftigt“, sagt Wolff. Ein Fest für alle von allen. „Aber es fehlt uns noch Geld.“

70 Anmeldungen aus der Gastro-Welt gebe es bereits: von Ebbelwoikneipen bis Gourmetrestaurants. „Wir sprechen auch mit Hotels. Unser Ziel ist es, dass sich 300 Gastronomiebetriebe beteiligen.“ Zugesagt hat unter an-

derem Ikea, wo es Kottbällar mit Grie Soß geben wird. Beim Dönerboot „Istanbul“ am Sachsenhäuser Mainufer werden Dönervarianten mit Grüner Soße serviert. Auch Firmenkantinen sind zur Teilnahme aufgerufen.

Los geht es am Römerberg um 10 Uhr mit einer Grüne-Soße-Schnitzeljagd für Kinder. „Und wenn wir den Rekord schaffen, wird Roy Hammer ‚Eine grüne Soße ist wie ein neues Leben‘ singen“, kündigt Wolff an. Auch am Roßmarkt sind Aktionen geplant.

Bei My Zeil gibt es auf dem Weg von unten nach oben auf der längsten Rolltreppe 50.000 Grie-Soß-To-Go-Portionen. „Wir hoffen auch auf Museen und Theater.“ Ein gutes Beispiel sei das Theaterhaus. „Da bekommt Peter von Peter und der Wolf live Grüne Soße zubereitet – und kann den Wolf schneller fangen“, sagt Wolff.

Die Deutsche Börse setzt mit der IHK am Börsenplatz die Grie Soß nicht nur essenstechnisch um, sondern malt Bulle und Bär grün an. Die Farbe soll leicht abwaschbar sein.

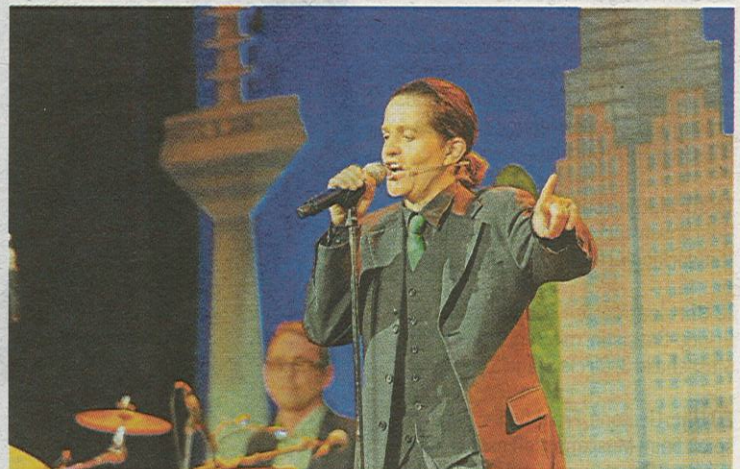
WELTREKORD

Am 6. Juni gilt es, 231.775 Portionen Grie Soß für den Weltrekord zu verzehren.

Am südlichen Mainufer kann man ein „Green Dinner“ ab dem Eisernen Steg an der längsten grünen Tafel buchen.

Auf der Frankfurter Seite wird das Mainufer zur Sportlermeile. Die Jedermannen essen auf dem Rad.

Zudem gibt es am Mainufer die Mülltonnen-Modenschau „Grie Soß für alle – eine saubere Stadt für alle“. Mehr unter: www.gruenesossetag.de



Maja Wolff tritt als Anton le Goff auf.

MARTIN WEISS