

<http://www.frankfurt-live.com/gr-uumlne-so-szlige--uumlber-alles-111316.html>

Nachrichten

Grüne Soße über alles

Kulinarischer Weltrekordversuch in Frankfurt

von Karl-Heinz Stier

(03.04.2019) Das Frankfurter Nationalgericht steht am 6. Juni beim „Grüne Soßen Tag“ im Mittelpunkt der Stadt - zum zweiten Mal mit einem Weltrekordversuch. Über 231 775 Portionen müssen in diesem Tag vertilgt werden, um den alten Weltrekord knacken zu können.



Die Grüne Soße in bunten Papierrollen werden in der Osterwoche verkauft.

Foto: Karl-Heinz Stier



Auf der Pressekonferenz gaben v.l.n.r. Auskunft: Markus Frank, Maja Wolff und Torsten Müller

Foto: Karl-Heinz Stier



Was man mit der Grünen Soße alles machen kann: Grüne Soße- Eis, Grüne Soße Kreppel, Grüne Soße mit Eier oder Grüne Soße pur.

Foto: Karl-Heinz Stier



Eine von den 150 Grüne-Soße-Mülltonnen
Foto: Karl-Heinz Stier

Jeder, der in Frankfurt lebt, ist Teil des Grüne Soße Tages. „Es ist ein Fest für alle“, nannten Maja Wolff und Torsten Müller, die Initiatoren ihre ungewöhnliche Idee. Sie waren schon viele Jahre davor mit den alljährlichen „Grünen Soße Tagen“ beschäftigt und wissen um die Erfahrungen mit dieser Frankfurter Spezialität.

Alle Frankfurter Firmen sind aufgerufen, in ihrer Kantine Grüne Soße zu essen oder außerhalb in Restaurants, Hotels oder an zig Grüne-Soßen-Ständen in der Innenstadt, Roßmarkt und Römerberg mit attraktivem Rahmenprogramm über den ganzen Tag Anlaufstellen für alle Weltrekord-Teilnehmer zu sein. Auch die Deutsche Börse setzt gemeinsam mit der IHK am Börsenplatz die „Grie Soß“ - wie man frankforisch sagt – in Szene. Im Shopping-Center MyZeil winkt der Weltrekord auf der längsten Rolltreppe, die direkt ins Foodtopia führt. Um im NordWestZentrum gibt es Bühnenprogramme, Grie Soß über alle Stockwerke und grüne Überraschungen. Mit einer „Crossover-Delikatesse“ beteiligt sich auch IKEA. Auch die Bäckerei Schaan wirkt mit - sie präsentiert ihrer Kundschaft den ersten legendären Grüne-Soße-Kreppel.

Auch Schulen und Kitas sind dabei. Neben dem Mittagessen in den eigenen Küchen und Kantinen gibt es noch eine weitere Aktion: Nach dem Motto „Grie Soß für alle – eine saubere Stadt für alle“ werden 150 Mülltonnen vergeben, die frei gestaltet werden können - zur Frankfurt Tonne. Am 6.Juni findet dann eine Tonnenschau am Mainufer statt.

Maja Wolff erklärt, wie der Weltrekord funktioniert: Mit jeder Portion Grüne Soße wird ein individualisierter Code ausgegeben, der online eingegeben oder einfach gescannt werden muss. Mit der Eingabe ist auch die Zahl der Portionen ermittelt. Der Weltrekord wird überwacht vom Rekord-Institut für Deutschland. Bei 231.775 verzehrten Portionen hat Frankfurt den Weltrekord im Grüne Soße-Essen erreicht.

Zwar kann das Umland am Weltrekord mitwirken, gezählt wird aber nur, wer die Grüne Soße auf Frankfurter Boden isst. Nach Vorbild des „Diner en Blanc“ steht am südlichen Mainufer ab dem Eisernen Steg die längste grüne Tafel bereit. Dort können sich alle Soßen-Liebhaber ein Menü buchen. Auf der Frankfurter Seite wird das

Mainufer zur Sportmeile. Frankfurts Sportveranstalter laden ihre Mitglieder dorthin ein. Gemeinsam wird informiert, Sport gemacht und gegessen.

Maja Wolff gerät immer mehr ins Schwärmen: „Unsere Stadt bemüht sich als attraktiven und sympathischen Lebensort zu präsentieren. Da leisten wir mit unserem Grüne-Soße-Tag einen großen Beitrag“. Apropos städtisches Engagement! Die Schirmherren des Festes, Wirtschaftsdezernent Markus Frank und Stadträtin Rosemarie Heilig, bezeichnen die Idee der Organisatoren in der Pressekonferenz im Magistratssaal im Römer „eine charmante Art auf Frankfurt hinzuweisen und für die Mainmetropole zu werben. „Man kann damit zeigen, dass man in Frankfurt nicht nur sein Geld verdient, sondern sich auch gesund ernähren und leben kann“. Beide sind sich sicher: „Wir alle schaffen den Weltrekordversuch“.

In der Woche vor Ostern werden an den Gemüse und Obst-Verkaufsständen – so auch in der Kleinmarkthalle - insgesamt in 50 000 bunt bedruckten Papierrollen die sieben Kräuter verkauft.