

# METROPOL

WIRTSCHAFT IN RHEIN-MAIN

## Alles eine Grüne Soße

Maja Wolff will die Frankfurter zu Weltrekordhaltern machen. Dafür braucht sie tonnenweise Kräuter und die Unterstützung der Wirtschaft.

Von Inga Janović und Frank Röth (Foto)



**48** Mit Grüner Soße macht die Künstlerin Maja Wolff (rechts) beinahe alles. Für uns traf sie sich mit Frank Röth zum Fotoshooting mit Kräutern im Frankfurter Frischezentrum.

Sie hat keine Scheu, über Geld zu reden. Vor allem, wenn ihr welches fehlt. Gerade dann zieht Maja Wolff los und redet und redet, zwischendurch lacht sie viel. Irgendwann hat es ihr Gesprächspartner dann verstanden: Die Frau ihm gegenüber ist willens und fähig, das große Rad zu drehen – und es wäre ein Riesenfehler, nicht Teil dieser Bewegung zu sein.

Zurzeit nutzt die Frankfurter Schauspielerin und Kabarettistin ihre Überzeugungskraft im Dienste eines ehrgeizigen Projekts: Sie will mit Hilfe der Frankfurter und vor allem der Unternehmen in Stadt und Region einen Weltrekord aufstellen. Mit Grüner Soße. Am Donnerstag, 6. Juni, steigt das große Experiment: Wenn es gelingt, dass an diesem einen Tag in Frankfurt 231 775 Portionen des hiesigen Nationalgerichts verspeist und gezählt werden, ist der Rekord geknackt. Nirgendwo auf der Welt haben schon einmal mehr Menschen an einem einzigen Ort alle das gleiche Gericht gegessen. So zumindest hat es das Deutsche Rekordinstitut berechnet, das die Seriosität des Wettkampfes kontrolliert.

### Einzigartige Mixtur

Das klingt nach einer Schnapsidee, und es war anfangs auch eine. Aber dann ließ der Gedanke Wolff und ihren Mitstreiter Torsten Müller, der ihr Lebens- und Arbeitspartner ist, nicht mehr los. Sie haben vor zehn Jahren bereits das „Grüne Soße Festival“ erfunden und vor zwei Jahren dann einen ersten Anlauf zum Weltrekord gestartet. Damals wurden mehr als 100 000 Portionen verzehrt.

Der Wettbewerb um die beste Grüne Soße der Stadt – zubereitet von Gastronomen, gekürt vom Publikum – ist das Grundrezept für die ganz eigene Mixtur des Paares, die aus Bühnenkunst und Kulinarik, aus Vergnügen und zutiefst ernstgemeintem Engagement für das Zusammenleben in der Stadt besteht. Alles, was Wolff ist und je war, fließt ein: das Zahlgefühl der Klassenbesten, die Disziplin der Schwimmerin, das Organisationstalent der Arzthelferin, die Menschenkenntnis der Diplom-Sozialarbeiterin, die Belastbarkeit einer jung Mutter gewordenen Frau, die Führungskraft einer Regisseurin, die große Liebe zu Bühne und Musik.

Was klein begann, ist heute ein achttägiges Festival in einem großen Zelt auf dem Roßmarkt im Herzen Frankfurts. Das Stammpublikum kauft seine Karten weit im voraus. Aus den Künstlern mit der lustigen Idee sind mit den Jahren Veranstalter geworden, die mit sechsstelligen Beträgen und engen Projektplänen operieren. 16 Stunden Arbeit, sieben Tage in der Woche. Wofür? „Wir sehen, dass das

Festival etwas Tolles für die Stadt und die Leute ist. Sie haben damit einen Riesenspaß.“

60 Mitarbeiter hat die sonst kleine GmbH, die Wolff und Müller gemeinsam betreiben, während der heißen Festivalphase. Sie selbst steht die acht Abende in ihrer Kabarettrolle Anton Le Goff auf der Bühne, vor und nach der Show geht es um Genehmigungen und Sicherheitskonzepte, die schön gedeckten Tische, die Anlieferung der Soßen, tonnenweise Kartoffeln und die Küsschen für die Gastkünstler. Und natürlich die vielen Rechnungen. Der Ticketverkauf, sagt Wolff, decke im besten Fall die Hälfte der Kosten ab, den Rest muss sie über Sponsoren einwerben. Deshalb hat sie so viel Übung und nur noch wenig Scheu davor, mit Vertretern von Unternehmen sowie Politikern über Geld zu reden.

### Auf einen gemeinsamen Nenner

Ihnen beschreibt sie dann, warum ausgerechnet Grüne Soße ihre Passion ist. Für sie ist das Kräutergericht ein Inbegriff von Frankfurt, in dem viel steckt: Die Neugier der Fremden auf hiesige Bräuche, die Tradition der Familien mit ihren ganz eigenen Rezepten, die Bodenständigkeit der Oberräder Kräutergärtner, die Gemütlichkeit der Gastronomie. „Wir alle lieben Frankfurt, und die Grüne Soße ist unser kleinster gemeinsamer Nenner“, sagt Wolff ohne Angst vor Großspurigkeit.

Auf diesen Nenner will sie nun also die ganze Stadt bringen. Folgendes Verfahren haben sich die Initiatoren ausgedacht: Wer mitmachen und selbst Grüne Soße anbieten will, kauft vorab Coupons, damit die Portionen auch offiziell gezählt werden können (mehr unter [www.gruenesossetag.de](http://www.gruenesossetag.de)). Dann kann das große Essen in der Betriebskantine oder auf dem Firmenfest losgehen. Wer das Erlebnis teilen möchte, kommt in die Innenstadt, um auf dem Römerberg, dem Börsenplatz und dem Roßmarkt zu feiern und zu essen. Oder er mietet sich Plätze an einer langen Tafel am Mainufer und bewirtet dort Freunde, Geschäftspartner oder Mitarbeiter.

Wolff träumt nicht einfach vom Rekord, sie weiß, wie sie dorthin kommt. Große Caterer, die Veranstalter von Marathon und Ironman, die Deutsche Börse, die Stadtverwaltung, Kitas, Altenheime, Ikea, Eiscafés, die großen Einkaufszentren, Dönerbuden – viele hat sie schon aktiviert. Nun fehlen noch Firmen, die etwas zu verschenken haben. „Wenn wir nicht genug Sponsoren finden, die mindestens 50 000 Portionen Grüne Soße to go verteilen, schaffen wir den Rekord nie.“ Das klingt viel, aber es geht um kleine Becher, die Frankfurts Aufstieg zur Kräuterkapitale sichern sollen. ◀



Ohne diese Sieben kein Weltrekord: Petersilie, Pimpinelle, Kerbel, Sauerampfer, Schnittlauch, Borretsch und Kresse (von oben nach unten)