



Maja Wolff, Geschäftsführerin, Grüne-Soße-Festival, mag exotische Kreationen.

NEUER WELTREKORDVERSUCH

## Grüne Soße für alle

Vor zwei Jahren scheiterte in Frankfurt der Versuch, den Weltrekord im Grüne-Soße-Essen aufzustellen. Ein Gespräch mit Maja Wolff, Geschäftsführerin, Grüne-Soße-Festival, über die Neuauflage des Events am 6. Juni.

**Frau Wolff, längst ist das Grüne-Soße-Festival Kult. Warum braucht es als Zugabe einen Weltrekord im Verzehren der sieben Kräuter?**

Das Festival ist eine etablierte Veranstaltung. Man kann draußen auf dem Roßmarkt an den Ständen die Grüne Soße in allen Varianten essen oder sich Tickets für die Abendshows kaufen. Wir haben überlegt, wie findet man für diese Love Brand etwas für alle. Beim Grüne-Soße-Tag können wirklich alle

mitmachen, indem sie entweder etwas selbst gestalten oder aber die sieben Kräuter nur konsumieren und viel Spaß dabei haben. Ganz nebenbei ist dieses Event auch ein tolles Marketing für die Stadt Frankfurt.

**Was macht den Reiz des Grüne-Soße-Tags aus?**

Das Besondere an dieser Veranstaltung ist, dass stadtteil-, generations- und nationalitätenübergreifend alle

zusammen feiern. Der Grüne-Soße-Tag ist Ausdruck dessen, wie in Frankfurt Vielfalt und Toleranz gelebt wird und was es bedeutet, hier zu Hause zu sein. Und die Grüne Soße ist dabei unser kleinster gemeinsamer Nenner.

Schon beim ersten Anlauf vor zwei Jahren war Frankfurt im Weltrekord-Fieber. Es gab überall in der Stadt tolle Aktionen und Grüne Soße in zigfachen



Der Weltrekordversuch im Grüne-Soße-Essen findet am Donnerstag, 6. Juni, statt. Anmeldung und weitere Infos unter: [www.gruene-sosse-tag.com](http://www.gruene-sosse-tag.com)

Variationen. Doch welche kulinarischen Kreationen werden für den Weltrekordversuch gewertet?

Natürlich die klassische Grüne Soße mit Kartoffeln und Eiern. Die wird wahrscheinlich am häufigsten verspeist. Aber auch Grüne-Soße-Eis zählt mit. Es zählen Grüne-Soße-Krepel, Flammkuchen mit Grüne-Soße-Pesto und Grüne-Soße-Bratwurst mit. Mein Traum ist, dass diesmal alle Dönerläden mitmachen – das Dönerboot Istanbul hat sich schon angemeldet, das ist ein sehr guter Anfang. Wer mit seiner Grüne-Soße-Eigenkreation im Zweifel ist, sollte bei uns nachfragen. Wir klären das mit dem Rekord-Institut.

**Wie funktioniert die Teilnahme?**

Unternehmen oder Institutionen erwerben online zunächst individualisierte Codes zum Preis von einem Euro pro Stück, die sie ihren Mitarbeitern, Kunden oder Gästen zusammen mit jeder Grünen Soße aushändigen müssen. Ganz wichtig: Nach dem Verzehr der Grünen Soße muss der Code auf unserer Homepage eingegeben werden, sonst zählt die Portion für den Weltrekordversuch nicht mit. Möglich ist aber auch, dass die Firmen die Codes gesammelt registrieren lassen. Die

Hälfte des Erlöses wird für einen guten Zweck gespendet.

Das Rekord-Institut für Deutschland hat die Latte hoch gehängt: 231 775 Portionen müssen verspeist werden. Das bedeutet: In Frankfurt müsste an diesem Tag jeder Vierte, inklusive Pendlern, tatsächlich Grüne Soße essen. Schaffen wir das?

(überlegt) Das hängt davon ab, inwieweit allen bewusst ist, dass sie sich tatsächlich aktiv einbringen müssen. Wichtig ist, dass möglichst viele Unternehmen und Betriebskantinen mitmachen; sie werden das Zünglein an

Wissen Sie schon, wo Sie am 6. Juni, dem Tag des Weltrekordversuchs, Ihre Grüne Soße essen?

Auf dem Römerberg wird der Grüne-Soße-Tag eröffnet – dort werde ich gleich morgens ganz tapfer meine erste Portion essen. Über den Tag verteilt komme ich bis abends ganz locker auf zehn, zwölf Portionen. Ganz bestimmt werde ich meinen Teil dazu beitragen, dass Frankfurt Weltrekord ist.

Auch die IHK Frankfurt macht beim Weltrekordversuch wieder mit. Gemeinsam mit der Deutschen Börse errich-

## „Als Frankfurterin liebe ich auch Döner mit Grie Soß“

der Waage sein. Was wir aber in jedem Fall schaffen werden, ist, ein wunderschönes Fest für Frankfurt auf die Beine zu stellen. Die Frage ist ja langfristig, ob man den Grüne-Soße-Tag etabliert, damit er irgendwann vielleicht den Stellenwert des ehemaligen Wäldchens-tags bekommt.

**In Sachen Grüne Soße kann Ihnen niemand etwas vormachen. In welcher Variante essen Sie die sieben magischen Kräuter am liebsten?**

Ich bin mit diesem Gericht aufgewachsen. Meine Oma hat regelmäßig Grüne Soße gemacht. Und meine Mutter auch, weil das Gericht so gesund ist. Inzwischen geht das Grüne-Soße-Festival ins zwölfte Jahr – und während dieser Zeit esse ich so unfassbar viel Grüne Soße. Schließlich muss ich mitreden können, welche am besten schmeckt. Von daher bin ich nicht mehr unbefangen. Sobald ich Grüne Soße esse, scanne ich sofort Farbe, Geruch, Geschmack. Momentan stehe ich eher auf exotischen Kreationen: Karibische Grüne Soße, die ist total scharf. Aber die schmeckt völlig abgefahren. Oder Wan Tan mit Grüner Soße. Das ist auch sehr lecker.

tet sie auf dem Börsenplatz eine lange Tafel, Bulle und Bär sind zur Feier des Tages sogar grün gewandet. Schauen Sie, als neues Mitglied der IHK Vollversammlung, auch auf dem Börsenplatz vorbei?

Na klar. Ich werde auch im Angesicht des grünen Bullen eine Portion Grüne Soße in mich reinschaufeln. (lacht)



INTERVIEW



Petra Menke

Chefredakteurin, IHK WirtschaftsForum  
[p.menke@frankfurt-main.ihk.de](mailto:p.menke@frankfurt-main.ihk.de)