

# Er prüft, ob wir auch brav alles aufessen

**Grüne Soße Tag** Olaf Kuchenbecker achtet hochamtlich darauf, dass beim Weltrekordversuch nicht geschummelt wird

Die Frankfurter müssen ordentlich Grüne Soße verputzen, um am Donnerstag, 6. Juni, den amtlichen Weltrekord zu schaffen. Olaf Kuchenbecker vom Rekord-Institut für Deutschland wird das große Futtern überwachen. Er war es auch, der die Messlatte mächtig hoch gehängt hat.

**Frankfurt.** Exakt 231.775 Portionen Grüne Soße: So viel müssen die Frankfurter am Donnerstag, 6. Juni, verdrücken, wollen sie den Weltrekord im zweiten Anlauf schaffen. Das ist eine erkleckliche Zahl. „Nun ja, eine Weltbestleistung muss wirklich eine sein. Nur der Erste in einer Disziplin zu sein, das ist nicht ausreichend für einen Rekord“, sagt Olaf Kuchenbecker, oberster Richter des Rekord-Instituts für Deutschland (RID). Wobei er kein Jurist, ergo auch kein „echter“ Richter ist, sondern Marketingexperte. Er hat in Frankfurt unter anderem das weltgrößte Orchester prämiert, die Zauber-Weltrekorde der Ehrlich-Brothers und die „größte Harry-Potter-Versammlung“ bei der Buchmesse abgenommen.

## Wenn Träume platzen

Das Institut sammelt, prüft und präsentiert Höchstleistungen des deutschen Sprachraums, erkennt (Welt-)Rekorde an und zertifiziert diese offiziell mit der Überreichung von Rekordurkunden. Zudem ist es Herausgeber von „Weltrekorde made in Germany, Österreich, Schweiz“, dem Buch der deutschen Weltrekorde.

Bevor Kuchenbecker als oberster Rekordrichter beim RID einstieg, prägte er länger als eine Dekade die deutschsprachige Ausgabe des „Guinness Buch der Rekorde“. Als Chefredakteur und vor allem Rekordrichter macht er die Träume von Rekordlern wahr – „oder lässt sie zerplatzen wie eine Seifenblase“, ist auf der Homepage zu lesen.

An das Institut haben sich die Initiatoren des Grüne Soße Tages Maja Wolff und Torsten Müller bereits beim ersten Weltrekord 2017 gewandt, um aus der Idee eines gro-



Olaf Kuchenbecker waltet seines Amtes: Hier ist er in Köln zu sehen, wo er einen Rekordversuch der „Sendung mit der Maus“ überwacht hat – und schließlich die begehrte Rekordurkunde überreichen durfte. Die WDR-Reporterin ist ganz offensichtlich hin und weg.

ßen Gemeinschaftssessens einen offiziellen Rekord zu machen. Kuchenbecker sagt: „Natürlich muss ein Rekord eine echte Leistung darstellen.“ Die Bedingungen dafür müssten nachvollziehbar und vergleichbar sein.

## Komplizierte Zahlenspiele

Direkte Vorbilder für den Frankfurter Rekordversuch gab es nicht, noch nie haben derart viele Leute gleichzeitig das Frankfurter Nationalgericht verspeist. Auf eine nur halbwegs vergleichbare Aktion stieß Kuchenbecker in Hamburg – dort waren einmal innerhalb von zwölf Stunden fast 10.000 Portio-

nen eines Pasta-Gerichtes mit Soße verkauft worden. „Aber das wurde nur an einem Ort ausgetragen. Also habe ich diese Zahl mal 25 genommen, um das Mindestziel für Frankfurt zu errechnen: 231.775 Portionen Grüne Soße müssen verzehrt werden.“ Wieso 25? „Dies ist keine willkürliche Ziffer, sondern die Mindestanzahl von Veranstaltungsorten, wenn man einen Massen-Rekord aufstellen will, bei dem also viele Menschen etwas

gleichzeitig tun“, erklärt Kuchenbecker. Also eine Art Hochrechnung.

Kuchenbecker hält diese Zielvorgabe für plausibel: 231.775 Portionen entsprächen etwa einem Drittel der Frankfurter Bevölkerung – und es gehe ja um ihr Nationalgericht, also ein nicht sehr exotisches Essen. Er wird am Donnerstag, 6. Juni, in Frankfurt sein, um sich davon zu überzeugen, dass die Teilnehmer die kalte Soße aus sieben Kräutern (Schnittlauch, Bor-

retsch, Pimpinelle, Kerbel, Sauerampfer, Petersilie, Kresse) wirklich essen und nicht geschummelt wird. Er räumt ein, nicht an allen Standorten sein zu können, hofft aber auf Fairness und Ehrlichkeit und vertraut auf „Stichproben“, will sich Einzelverkaufsstellen anschauen, um die Resonanz nachzuvollziehen. Denn es soll in möglichst allen Firmenkantinen, Lokalen, Mensen, Schulen und Kindergärten die Grüne Soße auf den Teller kommen.

Varianten sind übrigens erlaubt: Mit Ei etwa, oder Kreationen kombiniert mit internationalen Gerichten. „Doch es muss das Kräutergemisch mit seinem typischen Ge-

schmack klar erkennbar sein“, so Kuchenbecker. Er attestiert der Grünen Soße schon jetzt, ein „Kulturgut“ zu sein, das mit „hoher Emotionalität“ behaftet sei.

Damit die Zahlen am Ende stimmen, geben die Veranstalter Zahlen-Codes mit jeder verkauften Portion aus (das ist eine mehrstellige Nummer aus einer Art Visitenkarte), die jeder vorab bei ihnen bestellen kann. Jeder, der am 6. Juni als Rekord-Fan Grüne Soße kauft und vertilgt, darf nicht vergessen, seinen erstandenen Code via Internet oder Smartphone-App (QR-Code) registrieren zu lassen. Es gilt die Volksweisheit: Hinten ist die Ente fett!

## Countdown

# In 5 Tagen ist Grüne Soße Tag

von Ute Vetter