

WISSEN, WAS LOS IST  
**FRANKFURTER  
 RHEIN-MAIN**

Salsa, Tanz und Kochen! Im Bessunger Forstmeisterhaus in Darmstadt geht's heiß her! Tanzlehrer Juan Carlos Luna zeigt, wie's geht (19 Uhr, Forstmeisterstr. 11)



Eileen Stockmann (24) gehört zur 8. Generation der Bäckerei Schaan in Frankfurt. Ihr Grüne-Soße-Kreppel ist eine gewagte Kombi



Zwei Frankfurter Originals: die Skyline und davor Grüne-Soße-Tag-Initiatorin Maja Wolff

### Wie lautet das Ur-Rezept?

Ein hart gekochtes Eigelb wird mit zwei Löffeln Salatöl fein verrührt, mehrere Löffel feiner Senf darunter gemischt und die fein gehackten sieben Gewürzkräuter mit Essig, Salz und Pfeffer dazu gegeben – soweit die Ur-Variante. Heute wird die Soße noch mit Schmand und Joghurt aufgewertet. Dazu gibt es Salzkartoffeln und Eier oder Tafelspitz.

Weltrekordversuch gescheitert

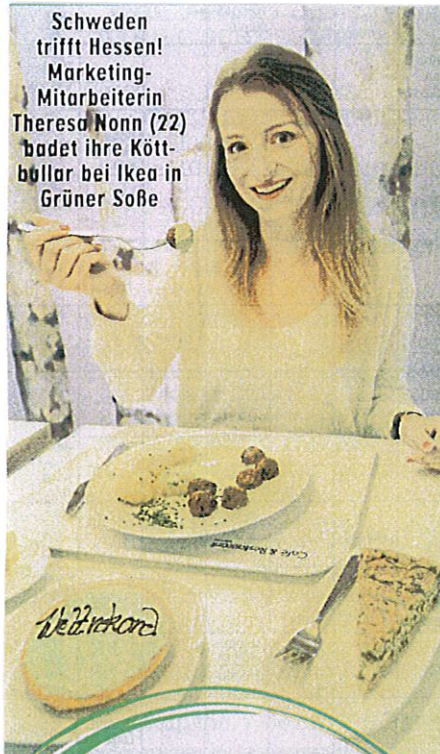
# Alle im Grie-Soß-Rausch



Auch Döner kann Grie Soß: Ramiz Meral vom Döner-Boot serviert seine Spezialitäten

### Wer hat's erfunden?

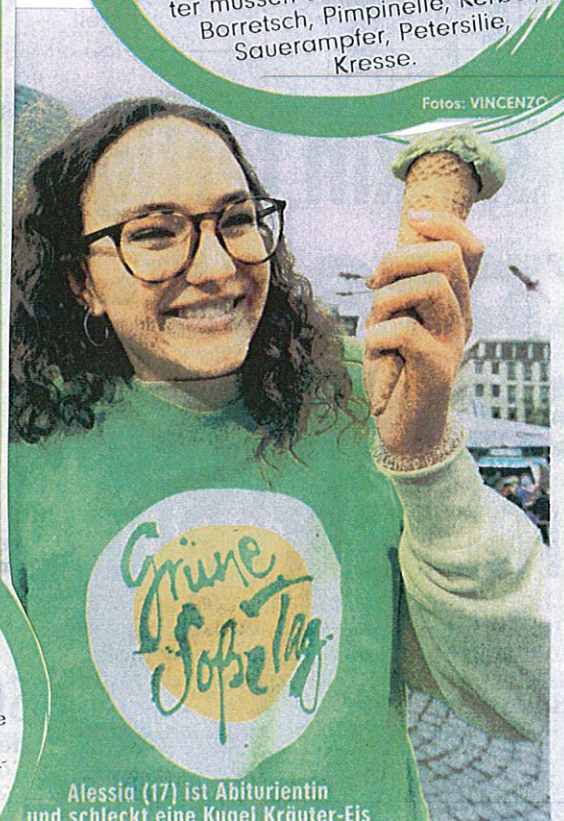
Angeblich soll Goethes Mutter Aja die Soße erfunden haben, das ist aber wohl eher ein Wunsch-Gedanke. Tatsache ist, dass das erste Rezept der Soße 1860 im „Praktischen Frankfurter Kochbuch“ (1093 Rezepte) von Wilhelmine Rührig erschien.



Schweden trifft Hessen! Marketing-Mitarbeiterin Theresa Nonn (22) badet ihre Köttbullar bei Ikea in Grüner Soße

### Welche Kräuter sind drin?

Im „Verein zum Schutz der Frankfurter Grünen Soße“ haben sich Gärtner-Betriebe zusammen geschlossen, um bei der EU den Schutz der Ursprungsbezeichnung zu beantragen. Sieben Kräuter müssen drin sein: Schnittlauch, Borretsch, Pimpinelle, Kerbel, Sauerampfer, Petersilie, Kresse.



Alessia (17) ist Abiturientin und schleckt eine Kugel Kräuter-Eis

### Von JÖRG ORTMANN

Frankfurt – Es wird gelöffelt, geschleckt und geschmatzt! Es ist Grüne-Soße-Tag am Main.

Frankfurt will den Weltrekord. Und zwar mit den meisten gefutterten Soßen-Gerichten innerhalb eines Tages. 231.775 Portionen (entspricht ca. einem Drittel der Stadt-Bevölkerung) müssen dabei verzehrt werden.

Beim letzten Versuch hat es nicht geklappt – in diesem Jahr die zweite Runde.

Gezählt wird alles: Grie Soß als Käse-Kuchen, Döner, mit Falafel, zu Frikadellen, als Eis und natürlich klassisch mit Salzkartoffeln und zwei Eiern. Initiatorin Maja Wolff

(54): „Frankfurt ist grasgrün. Es ist 12 Uhr und ich habe schon vier Portionen gegessen. Ich finde es toll, wie die ganze Stadt am Rekord mitarbeitet. Ich liebe es.“

DAS MAIN-UFER WIRD ZUM GREEN DINNER!

Ramiz Meral (54) vom Döner-Boot badet seine saftigen Sandwiches in Grüner Soße. Bäckerei Schaan hat Grie-Soß-Kreppel mit süßer Kräuter-Butter-Creme und Stadtrat Mike Josef (36, SPD) verkauft knusprige Falafel, die über der Grünen Soße schweben.

Im Nordwestzentrum wird für den Rekord gespachtelt und Ikea kombiniert sein Kult-Gericht Köttbullar mit Frankfurts National-Speise.

Der Weltrekord wurde mit 181.096 Gerichten leider nicht geknackt.

BILD  
 07-06.19  
 S.11

Fotos: VINCENTO