

Am Grüne-Soße-Tag ist alles möglich: Kreppel mit Kräutern ebenso wie die philippinische Variante mit japanischem Reiswein und einem Spritzer der „Calamansi“-Frucht

Um den Weltrekord zu knacken, sollen es genau drei Schritte sein: Grüne Soße essen, Code einscannen und damit den Rekord holen. So steht es auf allen Plakaten, die an den vielen Ständen in der Stadt angebracht sind. Genau 231 775 Portionen Grüne Soße müssen für die Bestleistung an diesem Donnerstag verspeist werden; diese Anzahl hat das Deutsche Rekord-Institut berechnet, das das große Gelage quasi als notarielle Instanz betreut. Damit auch alles gezählt wird, was die Leute essen, hält sich Schülerin Runa Gronau am Römerberg bereit, sie erklärt immer wieder, was zu tun ist. Die Siebzehnjährige hat genau wie ihre acht Mitschüler vom Friedrich-Dessauer-Gymnasium von den Veranstaltern des „Grüne Soße Tages“ ein knallgrünes Shirt bekommen, um als Rekordbotschafterin gut erkennbar zu sein. Für ihr Engagement bekommen die Schüler Geld für ihre Abschlussfeier. „Wir sind hauptsächlich hier, um die Codes einzuscannen“, sagt Runa.

Viele Helfer wie sie sind im Einsatz, noch mehr gebraucht werden Esser wie Hans-Joachim Gaul. Er will seine Coupons, die er für jede Portion bekommt, erst einmal sammeln. Er sei auf dem Weg zu einer Vorlesung in der Seniorenuniversität gewesen. Da die aber ausgefallen sei, gönne er sich einen „Hessen-Caipiri“. In dem Cocktail stecken Sauerampfer und Kerbel, damit zählt auch er als Rekordportion. „Ich habe noch zwei Stunden bis zur nächsten Vorlesung, bis dahin kann ich noch ein wenig regenerieren“, scherzt der Mann aus Kriftel. Damit ihm der Apfelschnaps im Cocktail nicht zu sehr in den Kopf steigt, isst er auch noch eine Portion Grüne Soße – als Basis, sozusagen.

Auch zwei Grundschulklassen der Holzhausenschule wollen für den Weltrekord mitessen. Bei einer Grüne-Soße-Rallye erfahren sie vorher an sieben Stationen alles über das Frankfurter Nationalgericht. Bei der letzten können sie die Soße dann probieren. Welche Kräuter in das Gericht gehören? „Sauerampfer“, erklärt



Mit Grüner Soße geht fast alles

Damit möglichst jeder davon isst, gibt es das Frankfurter Traditionsgericht einen Tag lang so gut wie überall – und zwar in klassischen sowie exotischen Varianten. Doch die Marke von 231 775 Portionen zu knacken ist nicht das einzige Ziel. *Von Janine Weidenfeller*

ein Junge und wird schnell von seinen Mitschülern verbessert, dass es Sauerampfer heißt. Am besten sei die Station gewesen, an der sie die Kräuter ertasten und „errichten“ sollten, erzählen die Schüler.

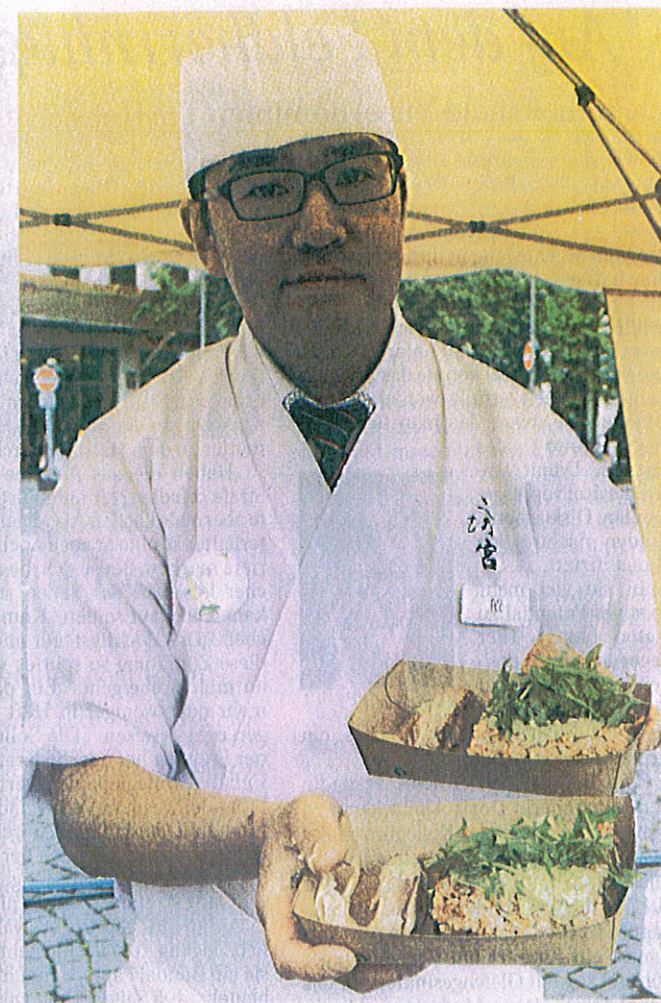
Am Mainufer treffen sich am Mittag über 300 Geschäftsleute zum „Green Din-

ner“ in einem Festzelt; etwa 900 Esser werden es am Ende des Tages allein dort gewesen sein. Zu einer Portion Grüner Soße gibt es ein Glas Apfelwein. Eine Südafrikanerin probiert das Frankfurter Traditionsgericht zum ersten Mal. In ihrer Heimat würden das Gemisch wohl viele

für eine Art Salatdressing halten. Sie taste sich mit der traditionellen Variante mit Kartoffeln und Ei an den neuen Geschmack heran. Und ja, es sei lecker.

Wer den Standard schon kennt, kann am Mainufer Neues ausprobieren. An einem Stand der Bäckerei „Schaan“ gibt es

Kreppel mit einer Füllung aus Schmand, Sahne, Zitrone und den klassischen sieben Kräutern. In grünen Zuckerguss getunkt, werden sie als süßer Nachtisch verkauft. „Wir bieten in allen Filialen insgesamt 2000 Stück an“, sagt Verkäuferin Eileen Stockmann. Neben dem Bäckerstand



Vielseitiges Grünzeug: Die sieben Kräuter lassen sich praktisch in jede Landesküche integrieren. Gestern wurden sie in der Stadt ganz klassisch mit Eiern und Kartoffeln, aber auch als Teil einer japanischen Sushi-Kreation serviert.

Fotos Wolfgang Effmes

gibt es Würstchen mit Senf, im einen wie dem anderen stecken die sieben Kräuter.

Die vielen hundert Köche, die für Imbissstände, Betriebs- und Schulkantinen sowie Restaurants Gerichte für den Weltrekordversuch zubereitet haben, ließen sich weit mehr Varianten einfallen als nur den Klassiker mit Schmand und Eiern.

Auf dem Roßmarkt sind besonders viele Variationen der Frankfurter Spezialität zu finden. Dort werden traditionelle Gerichte aus Russland, Argentinien, der Karibik und den Philippinen damit kombiniert. Jan-Philipp Biermann verkauft sonst philippinisches Streetfood, ausnahmsweise hat er Grüne Soße im Programm. Sie ist mit „Mirin“, einem japanischen Reiswein, und dem Saft der philippinischen Zitrusfrucht „Calamansi“ verfeinert. „Solche Kombinationen sind wie eine spontane Party, das sind immer die besten.“ Sushi-Koch Kenichiro Seki bietet ein paar Stände weiter eine scharfe Soße mit Wasabi an. Die zwei Frankfurterinnen, die vorbeikommen, essen schon Grüne-Soße-Eis. Sie sind alle größeren Veranstaltungsorte von Oberrad über Sachsenhausen bis zum Roßmarkt abgelaufen; viel gegessen haben sie aber noch nicht.

Drei Codes können die Frauen vorweisen. Aber das Angebot habe sie auch etwas enttäuscht. „Wir wollen jetzt dem Römerberg noch eine Chance geben.“ Das Eis habe immerhin geschmeckt.

Aber auch wenn es überall steht, es geht an diesem Tag gar nicht nur ums Essen. „Es geht darum, die Stadt zusammenzubringen“, sagt Maja Wolff, die mit ihrem Partner Torsten Müller die ursprüngliche Idee zum großen Kräutergelage samt Rekordversuch hatte. „Es ist ein Bekenntnis zur eigenen Stadt“, sagt Wolff. Nach über einem Jahr Planung und Hunderten Telefonaten wäre es zwar toll, den Rekord zu knacken. Aber vielleicht brauche es dafür auch noch einen dritten oder vierten Versuch. Mit insgesamt elf eingelösten Codes habe sie persönlich für das Wettessen alles gegeben.