



Elektrifizierend: das Shuttle des Weltrekord-Organisationsteams unterwegs auf dem Römerberg.

Foto © Michael Schick

GRÜNE-SOSSE-TAG

Grüne-Soße-Weltrekord verpasst

Die Frankfurter legen sich für den Grüne-Soße-Weltrekord ins Zeug: 181.096 Portionen der einmaligen Kräuter-Kombination wurden verputzt.

Donnerstagmorgen in Frankfurt. Stell dir vor, es fährt kein Auto am Mainkai, null, nix, kein einziges. Ab August wird das für ein Jahr so sein, und am Grüne-Soße-Tag gibt es schon mal einen – Obacht: – Vorgeschmack, im wahrsten Geschmackssinne. Statt Autos gibt es Food-Trucks, Energieberatung, eine E-Bike-Show, Mini-Scooter, Sport auf den Fahrspuren und auf der Wiese. Und Grüne Soße gibt es natürlich auch. Eine Frage des guten Geschmacks eben.

Mehr davon ist allerdings auf dem Römerberg zu haben. Da eröffnet Maja Wolff auf der großen Bühne gerade den Wettbewerb, denn wir sind ja schließlich nicht zum Spaß hier, sondern für den Weltrekord. Kleiner Scherz. Natürlich sind wir zum Spaß hier, das sollte in den vergangenen Wochen klar geworden sein. Es geht um Gemeinschaft, um das schräge Gefühl, sich von einer gesunden grünen Pampe zum verschworenen Haufen machen zu lassen. Aber klar – es geht auch um den Weltrekord.

231.775 Portionen Grüne Soße als Ziel

„Wisst ihr denn, wie viele Portionen Grüne Soße wir heute essen müssen?“, fragt Maja Wolff, weltbekannt als Grüne-Soße-Fee, die Kinder auf dem Römerberg. „Neeeeiiiiiii!“ – „231.775.“ – „Kreiiiiisch!“ Möglich, dass sich manche der Mädchen und Jungen aus der Holzhausenschule, Michael-Ende-, Falk- und Anna-Schmidt-Schule unter zweihunderteinunddreißigtausendsiebenhundertfünfundsiebzig Grüne-Soße-Gerichten noch nichts Konkretes vorstellen können. Mag aber auch sein, dass es vielen Erwachsenen ebenso geht.



Satt: Kai Herbert von Hessentapas mit Frankfurter Schnitzelburger.
Foto © Michael Schick

„Wenn's einfach wäre, könnte es ja jeder“, sagt Olaf Kuchenbecker vom Rekord-Institut für Deutschland den Kindern. Er hat die Zahl vor zwei Jahren ausgeheckt und steht dafür auch diesmal auf der Bühne gerade. 2017, beim ersten Versuch, schafften die Frankfurter gut 100 000 Portionen. Das ist weltweit relativ unschlagbar, aber auch relativ weit weg vom vorgeschriebenen Rekord. Aber Frankfurter sind bekanntlich zäh. Sie waren auch jahrzehntelang relativ weit weg von einem Halbfinale im Fußball-Europapokal.

„Habt ihr heute Morgen eigentlich schon Grüne Soße gegessen?“, fragt Umweltdezernentin Rosemarie Heilig die Schulkinder. „Neeeeiiiiiii!“ – „Aber ich! Bis heute Abend essen alle Leute in Frankfurt Grüne Soße, und ihr seid dabei.“ – „Jaaaaa!“

„7.505.176.114 Menschen kennen keine Grüne Soße“

Auf dem Römerberg gibt es Hessentapas, Hessen-Caipi, Bio-Grüne-Soße (7,50 Euro mit Beilagen) und viel zu lernen. Ein Transparent verrät: „7 505 176 114 Menschen kennen keine Grüne Soße.“ Viele davon, munkelt man, kennen noch nicht mal Ebbelwei. Auch das müsste sich mal ändern. Zunächst aber fordert Wirtschaftsdezernent Markus Frank alle auf, zwei oder drei Portionen Soße zu verzehren (er selbst hat sich zehn vorgenommen). Torsten Müller, Organisations-Teamchef gemeinsam mit Maja Wolff, distanziert sich sanft davon, der Erfinder des Grüne-Soße-Tages zu sein. Er leugnet aber nicht, damals gesagt zu haben: „Wir brauchen ein Fest für die ganze Stadt.“ Das ganze Team habe den Plan ausgeheckt, sagt Müller: „Ich hab's nur ausgesprochen.“

Die Schulkinder sind da schon so gut wie auf dem Weg zur Grüne-Soße-Rallye. An Station 1 bei der Naturschule Hessen legen sie

kleine Kräuterbeete in leeren Milchpackungen an, an Station 2 erfahren sie alles über „Samenbomben“, und auf der nächsten Etappe werden Kräuter fürs Mittagessen geschnippelt. Mit Gummihandschuhen. „Wie viele Handschuhe soll ich nehmen?“, fragt ein Schüler. „Wie viele Hände hast du?“, fragt ein Koch zurück. „Zwei.“ – „Und jetzt rate mal, wie viele Handschuhe du brauchst.“ Station 4, das Dialogmuseum, lässt die Kleinen mit verbundenen Augen Kräuter erschnuppeln, die FES klärt an Station 5 auf, welche Reste der Grüne-Soße-Zutaten in welche Abfallbehälter gehören, und – aber Moment: Da läuft doch das Grüne-Soße-Lied! Und die Leute singen eindeutig: „Hier kommt die Grüne Soße“. Hatte die Umweltdezernentin nicht versichert, es heiße „Hier gibt's Grüne Soße“? Na? „Stimmt doch auch“, sagt Rosemarie Heilig, vor Ort von der FR knallhart auf den Fall angesprochen. Und spielt auf dem Handy den Song vor: „Hier gibt's Grüne Soße“. Hm. Von Politikerinnen lernen heißt fürs Leben lernen.



Etabliert: Grüne-Soße-Eis, hier schmeckt's Hans-Georg Hahn.
Foto © Michael Schick

Gewisse Kreise haben der FR übrigens vorgehalten, zu unkritisch mit dem Grüne-Soße-Tag umzugehen. Das lässt eine seriöse Zeitung nicht auf sich sitzen, hat deshalb nach Kritikpunkten gesucht und auch ein schlimmes Versäumnis gefunden: Es geht die ganze Zeit nur um Grüne Soße. In einer bunten, multikulturellen Stadt wie Frankfurt darf das nicht sein. Wir fordern daher ultimativ auch einen Blaue-, einen Gelbe-, einen Rote- und einen Schwarze-Soße-Tag. Braune? Sorry. Irgendwo muss Schluss sein.

„Die Leute scannen den Code nicht...“

Wer ein Grüne-Soße-Gericht kauft, muss den Code dazu registrieren, sonst zählt's nicht. Das könnte ein Knackpunkt sein. „Die Leute kaufen sich ein Eis und scannen den Code nicht!“, sagt eine Dame alarmiert, während sie ihren bereits fünften Code scannt. Um sie herum pulsiert das Leben auf dem Roßmarkt bei der „Grünen Soße der Kulturen“. Es gibt beispielsweise am Stand der Cocina Argentina eine sensationell köstliche Bratwurst, die mit Grüner Soße noch sensationeller schmeckt. Kein Wunder, die Cocina ist amtierende Titelträgerin der besten Grünen Soße der Stadt, im Mai vom Publikum zur Siegerin gekürt.

Nebenan bei Sazon Caribe ist Jutta Collet karibisch-optimistisch: „Wir schaffen den Weltrekord! Das Wetter ist zwar schwierig, aber abends wird das noch.“ Was sagen die Leute am Stand des Sushi-Cafés Sakura? „Wir tun alles für den Rekord“, verspricht Takayuki Tamura. „Die Kräuter passen sehr gut zu Sushi, und wir geben noch eigene dazu.“ Auch Falafel, Burger, Crepes gibt es auf dem Roßmarkt mit dem Frankfurter Lebenselixier.

Kreppel mit Grie Soß?

Im Zoo gibt's sieben Kräuter für Gorillas und Menschen, ein großes Vergnügen. Richtig ans Eingemachte geht es am Sachsenhäuser Mainufer. Kreppel mit Grie Soß – nicht alle Frankfurter sind zu solchen Experimenten bereit. Die erwachsene Testperson von der FR schreckt auch davor nicht zurück und kann zumindest bis Redaktionsschluss dieser Ausgabe problemlos weiterarbeiten. Nebenan ist das Green Dinner im Zelt dreimal ausverkauft, unter freiem Himmel gibt es noch einige Plätze. Und der Rekord? „Ich hoff's!“, sagt Veranstaltungsleiterin Jutta Hins. Draußen genießen die Nilgänse ihr Green Dinner ohne Code-Registrierung – und ohne zu bezahlen!

Zurück über den Main, die Sportlermeile ist am Mittag noch leer, während Bäppi La Belle auf dem Römerberg über Sachsen(-hausen) lästert und zum Mitschunkeln animiert. Die Schulkinder haben ihre selbst geschnippelte Kräutermahlzeit längst hinter sich (offiziell ohne Fingerverluste), so langsam kommen dünnflüssigere Substanzen bei den Erwachsenen ins Spiel.

14.783 Portionen allein in MyZeil

Das Kaufhaus MyZeil hat sich 15 000 Grüne Soßen vorgenommen. Wer unten die lange Rolltreppe ansteuert, kriegt eine Portion in die Hand gedrückt, und wer oben ankommt, erhält eine Urkunde: „Teilnehmer am Weltrekordversuch“. Aber die Mienen der Soßenbotschafterinnen sind bedrückt. Der Zwischenstand lässt keine Spitzenergebnis vermuten. „Wir sind skeptisch“, sagen die Damen. Und kämpfen weiter – erfolgreich: 14 783 Portionen sind es schließlich.

Im Nordwestzentrum: Rambazamba, Livemusik und Gute Laune. „Das ist unser Wetter“, sagt Center-Geschäftsführer Georg Lackner: „Passt!“ 10 000 Codes wurden an die Geschäfte verteilt. „Die Zahl werden wir definitiv erreichen.“ Und vielleicht noch ein bisschen mehr. Wie viel es insgesamt wird und ob es der Rekord ist, steht bei Redaktionsschluss dieser Ausgabe noch nicht fest. Aber eins ist klar: „Wir haben so viel Schönes erlebt, vom Empfang mitten in der Nacht im Frischezentrum bis zum Schluss“, sagt Maja Wolff, „alle, die dabei gewesen sind, sind glücklich. Egal, wie es ausgeht, wir sind garantiert nicht enttäuscht.“