

Grie' Soß' schweiß zusammen

Grüne-Soße-Weltrekordversuch, und die Prominenz trifft sich auf einem Schiff – auf der Wappen von Frankfurt, die am Eisernen Steg angelegt hat. Auch als sich abzeichnet, dass es mit dem Rekord nichts werden wird, schauen die Macher des Grüne Soße Tags, **Maja Wolff** und **Torsten Müller** entspannt drein. „Egal, wie es ausgeht, es war sehr schön“, sagt Müller.

Zu den mehreren Dutzend Gästen, die sich auf dem Schiff der Primus-Linie gehören die beiden Köche **Andreas Eggenwirth**, ehrenamtlicher Leiter der Projektgruppe „Junior Köche Deutschland“, und **Simon Horn** vom Restaurant Margarete an der Braubachstraße. „Der Grüne Soße Tag ist eine so wunderbare Erfindung“, lobt Eggenwirth. „Es geht um das so genannte slow food – das Entschleunigen beim Essen.“ Das kommt bei ihm gut an. „Man sozialisiert doch

übers Essen“, findet auch Simon Horn, der übrigens mit seinem Restaurant die Grie' Soß in verschiedenen Variationen für die Gäste auf dem Schiff gemacht hatte. „Das Tolle an der Grünen Soße



Stadtgeflüster

Enrico Sauda, Redakteur

ist, dass sie sehr variabel ist – man kann sie sogar mit Kaviar essen, wie heute Abend“, sagt Horn.

„Wir Frankfurter brauchen etwas, woran wir uns orientieren können“, findet Andreas Eggenwirth. „Die Münchner haben ihre Weißwurst.“ Und was dem Münchner die Weißwurst ist, das

sollte dem Frankfurter also die Grie Soß' sein. Darin sind sich die beiden Köche einig. Während Simon Horn ziemlich regelmäßig einmal pro Woche das Frankfurter Nationalgericht genießt, schränkt Andreas Eggenwirth sich da schon ein wenig mehr ein: „Ich bin ein Schönwetter-Grüne-Soßen-Esser.“ Am liebsten mag er Schnittlauch, Borretsch, Pimpinelle, Kerbel, Sauerrampfer sowie Petersilie und Kresse eben dann zu sich nehmen, „wenn sie Saison haben“.

Es gibt Tage, da isst **Timo Becker** morgens und abends Grüne Soße, nämlich dann, wenn das Grüne Soße Festival läuft, denn neben **Anton Le Goff** (Maja Wolff) ist er einer der Moderatoren dieser Veranstaltung. „Vor zehn Jahren habe ich meine erste Grie' Soß gegessen – damals beim Apfelwein Solzer. Und ich finde, ich habe schon eine ziemlich steile Karriere hingelegt.“

Auch sonst kann sich seine Laufbahn sehen lassen, denn Timo Becker tourt unter seinem Künstlernamen **Malte Anders** als Kabarettist durch die Republik und tritt – zurzeit vermehrt – in Schulen auf, wo er mit seinem Programm „Rent a Gay“ gegen Homophobie agiert. Die Grüne Soße mag Becker übrigens am liebsten, „wenn sie cremig schmeckt und einen Schuss Mayonnaise hat“. Den Weltrekordversuch findet er klasse. „Die ganze Stadt ist auf den Socken, alle sind zusammen und ziehen gemeinsam an einem Strang, um den Weltrekord zu schaffen. Man kann schon fast sagen, dass die Grüne Soße zusammenschweiß.“

es



Fans und Kenner des Frankfurter Nationalgerichts: die beiden Köche Andreas Eggenwirth (links) und Simon Horn. Foto: Enrico Sauda