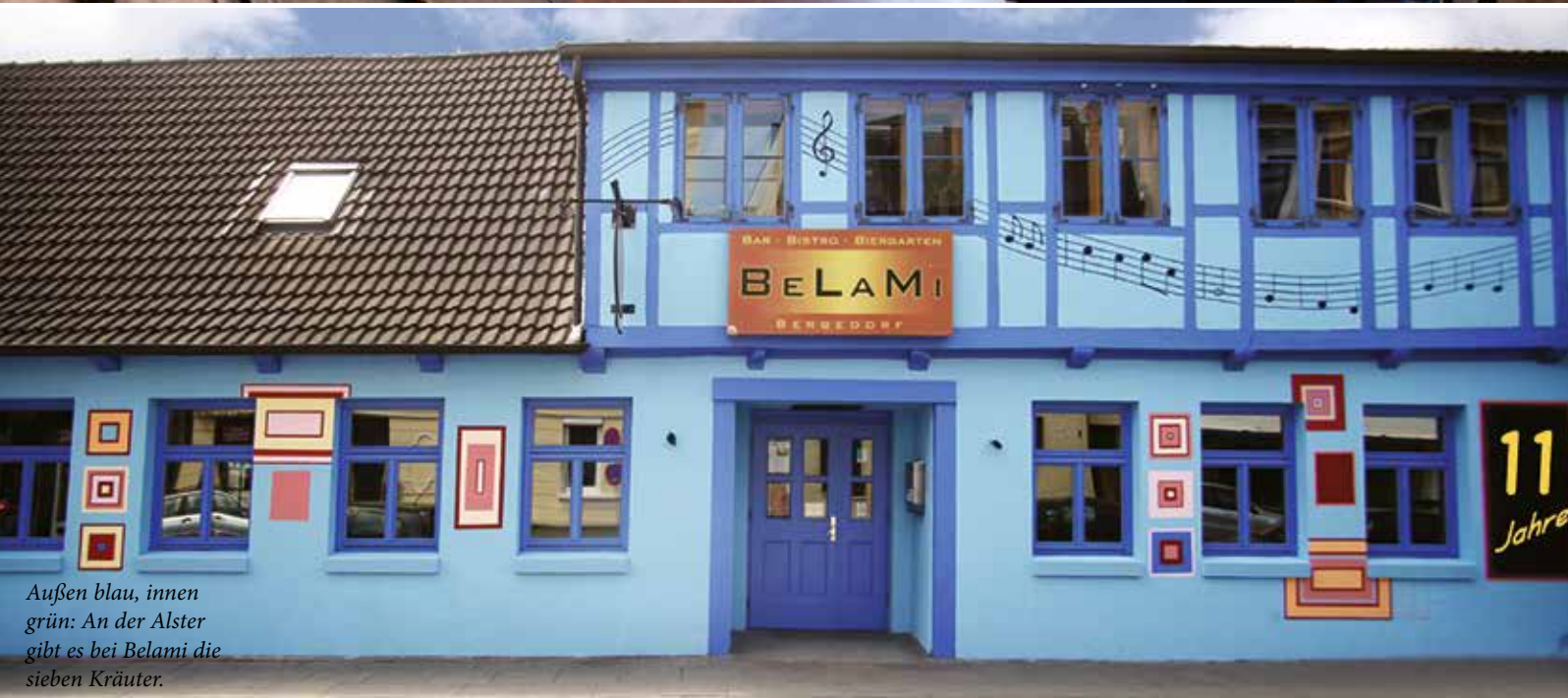


FRANKFURT GEHT AUS

*Bier statt
Apfelwein: Dazu
gehört
bei König Otto in
Berlin die Grie-
Soß'.*



*Außen blau, innen
grün: An der Alster
gibt es bei Belami die
sieben Kräuter.*

Grie Soß' im Exil

Gut, Handkäs' mit Musik wird wahrscheinlich niemals Export-schlager werden. Aber Apfelwein und Grüne Soße finden bundesweit immer mehr Fans. Nur allzu streng darf man mit dem EU-Siegel nicht sein, denn viele Gastronomen sind bei der Wahl ihrer Kräuter eher gespannt.

Stuttgart

Das Kantinchen im Stuttgarter Süden ist das Paradebeispiel dafür, wie beliebt Grüne Soße außerhalb Frankfurts ist: „Wir sind beide keine Hessen“, verrät Martina Schmitt, die zusammen mit Carsten Hendricks das charmante Café betreibt. Immerhin: Schmitt lebte einige Zeit in Darmstadt, wo sie die hessische Küche für sich entdeckte. Als sie auf dem Wochenmarkt im Zentrum Stuttgarts auf die sieben Kräuter stieß, war sie sofort Feuer und Flamme. „Mir gefiel der Gedanke, hier Grüne Soße mit Eiern und Kartoffeln anzubieten.“ Deswegen gibt es bei sommerlichen Temperaturen öfter Grie Soß' auf der Tageskarte. „Die Kräuter, die auf dem Marktstand angeboten werden, variieren mitunter“, sagt Schmitt, die für einen frischeren Geschmack außerdem Minze verwendet. Von den Stuttgartern übrigens wurde das unbekannte Gericht neugierig angenommen. „Kaum einer kannte Grüne Soße, aber inzwischen gibt es unter unseren Gästen viele Fans!“

Hamburg

Auch im hohen Norden muss nicht verzichtet werden: Exil-Bernemer Mike Weil eröffnete vor dreizehn Jahren in der Peripherie Hamburgs das BeLaMi. In seinem rustikalen Restaurant gibt's auf Bestellung die ganze Palette an Frankfurter Spezialitäten, außerdem veranstaltet Weil zweimal jährlich eine entsprechende Themenwoche. Viele seiner Gäste trinken gerne Schoppen, denn „ich habe mir anfangs sehr viel

Frankfurter in der Ferne aufgepasst: Zumindest die kulinarische Heimat ist oft näher als man denkt. Eine Reise quer durch Deutschland.

Text: Isabella Caldart



Mühe gegeben, den Leuten Apfelwein näherzubringen.“ Erstaunlich: Selbst Handkäs' mit Musik kommt bei einigen Besuchern an. Und natürlich die Grüne Soße, bei der keine große Überzeugungsarbeit nötig war. Weil ist oft in seiner alten Heimat, aus der er selbst den Apfelwein und teilweise die Kräuter mitbringt. Letztere bekommt er auch bei seinem Gemüselieferanten. „Der hatte ein großes Fragezeichen im Gesicht, als ich Borretsch bei ihm bestellte, inzwischen kann er aber alle Kräuter liefern. Es ist vielleicht nicht immer die gleiche Mischung wie in Frankfurt, aber die sieben Kräuter müssen es sein!“

Berlin

Die glücklose Apfelweinwirtschaft Frau Rauscher, die von Friedrichshain nach Kreuzberg und auf den Prenzlauer Berg zog, schloss vor knapp einem Jahr endgültig ihre

Pforten. Dank des neu eröffneten König Otto in Neukölln gibt es in der Hauptstadt trotzdem Grie Soß', die Liebesspeise von Inhaberin Nikoletta Bousdoukou an. „Mein Mann und ich lieben Grüne Soße, bei meiner Schwiegermama kommt nie etwas Anderes auf den Tisch!“ Die war es auch, die ihr Rezept nach Berlin vermittelte. „Bei mir im Café kocht meine Tante. Es ist ein echt internationaler Mix: Meine griechische Tante bereitet ein Frankfurter Gericht in Berlin zu.“ Selbst in der Hauptstadt gibt es mitunter Engpässe bei den Kräutern, weswegen die Bousdoukous nach Markt und Saison variieren. Die Berliner stört das wenig: „Die Grüne Soße wird hier gut angenommen.“

München

„Alles, was außerhalb von Bayern liegt, ist Norddeutschland.“ Wer diese Aussage trifft, muss Münchner sein. Das Schwabinger Restaurant Agnes Neun, das Karin Drews mit ihrer Familie führt, hat sich auf nordische Küche spezialisiert und nimmt es mit der Geographie nicht ganz genau: Bremen, Kassel, Frankfurt oder Sylt – Speisen aus „Norddeutschland“ kommen auf den Tisch. Jedes Frühjahr ist für drei, vier Wochen Grüne-Soße-Saison, die unter anderem mit Tafelspitz oder Spargel kombiniert wird. Die „echten“ sieben Kräuter sind fast immer erhältlich, aber auch Dill verwenden die Drews, die bei den Kräuterbeschaffungsmaßnahmen auf ihren Gemüsehändler zählen können. Karin Drews' Geheimtipp: Im Zweifel geht sie auf den Viktualienmarkt im Münchner Zentrum. Dort wird sie immer fündig.

Es sind also frohe Zeiten für Grüne-Soße-Liebhaber deutschlandweit: Inzwischen bekommt man fast überall das Frankfurter Nationalgericht. Nur mit den sieben EU-reglementierten Kräutern darf man's eben nicht allzu eng sehen.

Meine Nichte Luisa ist zwar erst süße drei Jahre alt und wird 6000 Kilometer von Oberrad entfernt groß, aber die Grüne Soße hat sie schon verinnerlicht. Da sie in einem Vorort von New York wohnt, können Luisa, meine Schwester Jenny (gebürtige Frankfurterin) und ihr Mann Nick aber nicht auf die Schnelle zu Gisela Paul im Kaisersack oder in die Kleinmarkthalle gehen und die Grie Soß' kaufen. Mal bekommen sie die Kräuter auf hippen Biomärkten der Gegend zusammen gekauft, aber oft greifen Sie auf das eigene Hochbeet im Garten zurück. Luisa gießt und pflegt besonders gerne die grünen Kostbarkeiten. Wer aufmerksam schaut, merkt dass einige Kräuter fehlen. Boretsch und Pimpernelle müssen noch im Haus etwas wachsen, bevor sie am Wochenende auch raus dürfen und die Kresse gedeiht ja eh lieber drinnen im Wasser. Im Foto sagt Luisa übrigens gerade „Grüne Soße“

Jens Prewo

