

Event:

„Grüne Soße Festival“

Die „Grie Soß“ gehört zu den Markenzeichen von Frankfurt, denn selbst Goethe ließ sich diese leckere und gesunde Köstlichkeit nicht entgehen. Traditionell enthält sie die sieben Kräuter: Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch.

Seit sechs Jahren wird die Tradition der Grünen Soße auf dem „Grüne Soße Festival“ in Frankfurt geehrt. An sieben Tagen treten im Mai auf dem Roßmarkt jeweils sieben Gastronomen im kulinarischen Wettbewerb um die beste grüne Soße gegeneinander an. Die sieben Sieger treten anschließend erneut am achten Tag in den Wettbewerb. Die grünen Soßen werden vom Publikum verkostet und anschließend darf jeder Gast eine der sieben Soßen wählen. Natürlich weiß das Publikum nicht, welcher Gastwirt welche Soße gemacht hat. Im Anschluss wird das Geheimnis gelüftet und der Sieger wird gekürt.

Mitgemacht hat dieses Jahr u. a. das „Gasthaus Rudolph“ aus Liederbach. Bei Grüner Soße darf natürlich auch der Apfelwein nicht fehlen. Neben der Teilnahme am Grüne Soße-Wettbewerb war das Gasthaus Rudolph auch an einem der sieben Tage die Kelterei des Tages. Das Publikum konnte so in den Genuss des selbstgekelterten Apfelweins kommen. Die Frankfurter Apfelweinkönigin Nora Batz, gleichzeitige Juniorchefin vom „Gasthaus Rudolph“ und seit über einem Jahr mit im Team von foodservice solutions Wiesbaden, hat das Abendprogramm begeistert verfolgt.

Die Show besteht aus viel regionalem Witz und Charme, neben einer Live-Band treten Gastkünstler wie Roy Hammer und Pralinée oder auch Bodo Bach auf. Moderiert wird der Abend von dem Kabarettist Anton Le Goff. Zur Seite steht ihm die berühmt-berüchtigte Hilde aus Bornheim.

Tagsüber sind auf dem Roßmarkt verschiedene Stände aufgebaut. Dort kann man Grüne Soße und den Apfelwein der Keltereien genießen.

