

12.03.2016 um 07:10 Uhr

hr1 ZUSPRUCH



Ein Beitrag von
Martin Vorländer,

Evangelischer Pfarrer und Senderbeauftragter für den DLF, Frankfurt

Frankfurter Grüne Soße

Seit gut fünf Jahren bin ich begeisterter Neu-Hesse mit bayerischem Migrationshintergrund. Meine Frankfurter Freunde haben mich von Anfang an gründlichen Integrationstests unterzogen. Dazu gehört natürlich, dass ich die sieben Kräuter der Frankfurter Grünen Soße wissen muss: Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch. Abgelesen klappt es ganz gut. Auswendig komme ich schon noch ins Stolpern.

Nun hat die Europäische Kommission bestätigt, wie einzigartig die „Grie Soß“ ist. Sie ist seit Mittwoch als Marke in der ganzen EU geschützt und trägt das Gütezeichen „geografisch geschützte Angabe“. Das bürgt für ihre besondere Qualität. Eine Soße zum Beispiel, die vor allem mit Petersilie gemacht ist und Pimpinelle nur in homöopathischen Dosen enthält, kann sich nicht Frankfurter Grüne Soße nennen. Die EU hat geregelt: Keines der sieben Kräuter darf mit mehr als 30 Prozent vertreten sein.

Ich fand von Anfang an sympathisch: Die Grüne Soße ist echte Frankfurterin und zugleich Weltbürgerin. Sie ist der Geschmack der Heimat und enthält Zutaten aus ganz verschiedenen Ländern. Borretsch ist aus dem Mittelmeerraum eingewandert. Petersilie gibt es wildwachsend auf den Kanarischen Inseln. Kerbel kommt ursprünglich aus Russland. Die Würze des Orients steuert die Kresse bei. Die Pimpinelle aus Asien ist so gut integriert,

dass man sie kaum noch außerhalb von Frankfurt findet. Nur Sauerampfer und Schnittlauch waren wohl schon immer Europäer. Es geht also doch: Aus verschiedenen Ländern kommen und heimisch werden. Ja sogar eine ganz eigene, Ur-Frankfurterische Marke.