



Grüne
Soße
Festival

„Frankfurter Grüne Soße“

Kreuzer, Zehnringweissl je nach Jahreszeit
in verschiedenen Gewächshäusern
Petersilie, Staudensellerie, Borretsch, Knoblauch, Kresse, Schnittlauch und Petersilie

Partner und Sponsoren

- Frankfurt Rhine Main Become a part of it.
- FES
- satisfy
- satisfy AG Deutschland
- FRANKFURT
- Licher
- Thüringen Energie GmbH Frankfurt and Mainz
- GRÜNDHÖFER
- hassia
- HFM
- Mainova
- METRO
- stadtmobil
- VOXTEL
- LEUCHTZENTRUM
- VGF
- DRUCK!
- messe frankfurt
- UN
- Dr. Morschner Stiftung
- Frankfurter Rundschau

„Frankfurter Grüne Soße“

7 Kräuter, zusammenverwahrt je nach Jahreszeit
in veränderlichen Gewächshäusern
Sauerkraut, Borretsch, Knoblauch, Kresse, Schnittlauch und Petersilie

Grüne
Soße
Festival

Das Grüne Soße Festival



Es ist eine lokalpatriotische Dinnershow

FAZ vom 04. 05. 2010





Grüne Soße Festival - Presse

Ein Frankfurter Klassiker bringt der Kultur die richtige Kräutermischung

„Gutes Essen ist eine Kulturleistung. Es muss ja nicht immer Oper, Lyrik oder Ballett sein. Ein durchkomponiertes Gericht ist ebenfalls ein Fest für die Sinne. In Frankfurt hat das die Kulturszene längst erkannt und ein KombiPaket ersonnen: Ein Festival rund ums örtliche Nationalgericht die Grüne Soße . . .“

FR vom 3.4.2010

Es grünt so grün

„Das Grüne Soße-Festival, als ausgeflippte Kult-Veranstaltung vom Schauspieler und Kabarettisten Anton Le Goff in der Brotfabrik ins Leben gerufen, ist mittlerweile eine feste Größe im kulinarischen Veranstaltungskalender Frankfurts.

... Jetzt soll nämlich das gesamte Festival mit großem Publikum gefeiert werden, und zwar mitten im Herzen der Stadt, auf dem Frankfurter Roßmarkt . . .“

Strandgut 04/2010

Das Publikum hat das Festival groß gemacht.

„Die beste grüne Soße möchte Kabarettistin Maja Wolff bei einem Festival küren. . . . Das erste Festival vor drei Jahren dauerte lediglich zwei Abende. „Da haben sich viele beschwert, dass sie keine Karten mehr bekommen hätten“, so Maja Wolff. Also verlängerten es die Organisatoren, sieben Tage hintereinander gehörten nun dem Frankfurter Nationalgericht.

Bald war allerdings auch der damalige Ort des Geschehens, die Brotfabrik, für die Zuschauermassen zu klein. Die Lösung: Das Festival zieht auf den Roßmarkt.

Von zwei Abenden in der Brotfabrik zum großen Festival auf dem Roßmarkt - für die Initiatorin ist der Fall klar: „Das Publikum hat das Festival groß gemacht.“ Ohne die Resonanz wäre ein solches Wachstum nicht möglich gewesen. . . . Bühnenbildner Matthias Bringmann blickt voll Zuversicht in die Zukunft: „Meine Vision ist ein Soßen-Festival in Partnerstädten von Frankfurt.

FNP vom 25.3.2010

Sieben Kräuter, sieben Schulen

„ . . . Der Ursprung der Grünen Soße liegt im Reich der Legende, weitgehend unbestritten ist hingegen, dass sieben Kräuter hineingehören.

. . . Um eventuell bestehende Wissenslücken zu schließen, hat Kabarettistin Maja Wolff alias Anton Le Goff nun eine Bildungsinitiative ins Leben gerufen. Bei dem von ihr organisierten „Grüne Soße Festival“, . . . wird es außer dem Wettkampf der Profiköche in diesem Jahr erstmals auch einen Nachwuchswettbewerb geben.

Im Voraus bekommen die Schüler einen „Grünen Rucksack“ mit Rezepten und Informationen rund um Frankfurts Kultur und gesunde Ernährung. Der Sieger erhält einen Pokal und 500 Euro für die Klassenkasse.“

FAZ vom 19.3.2010

Grüne Identifikationssoße

In der ersten Maiwoche entscheiden die Frankfurter wieder, wer das beste „Nationalgericht“ der Stadt macht

Von Matthias Arning

Ist Mayonnaise drin. Aber nur ganz wenig, sagt Andreas Rupf. Bei den täglich 25 Litern, die man im Gemalten Haus für die Grüne Soße ansetze, mache die Mayonnaise nicht einmal ein Prozent aus. Mehr aber könne und wolle er jetzt nicht über das Produkt sagen, das in seiner Gaststätte an der Schweizer Straße ständig frisch gemacht werde. Ein Betriebsgeheimnis, das der Geschäftsführer aus guten Gründen streng hütet.

Sieben Gläschen mit dem frisch Angerührten von sieben Köchen

Schließlich verbindet sich damit das Rezept des Erfolgs: Die Macher des Gemalten Hauses hatten im vorigen Jahr beim Grüne-Soße-Festival die Nase vorn. Seitdem dürfen sie sich der besten Grünen Soße der Stadt rühmen.

Wenngleich in der Schlussrunde die Unterschiede unter den sieben verbliebenen Grünen Soßen alle marginal gewesen seien, berichtet Rupf. Im Finale hätte sich wohl jeder durchsetzen können, der es in der Konkurrenz bis dahin



Mit Ei, aber ohne Mayonnaise. So schmeckt's.

ANDREAS ARNOLD

DAS FESTIVAL

Zwischen dem 1. und dem 8. Mai läuft das Grüne-Soße-Festival an jedem Abend dieser Woche auf dem Roßmarkt in der Innenstadt.

Tickets für die Veranstaltung, die jetzt bereits an allen bekannten Vorverkaufsstellen und online unter www.gruene-sosse-festival.de zu haben sind, kosten zwischen 38 und 58 Euro. Für das Finale zwischen 48 und 68 Euro.

In dem Preis enthalten sind neben dem jeden Abend variierenden Showprogramm sieben Grüne Soßen, die die Gäste bewerten sollen. Diese Kostproben werden mit Kartoffeln und Eiern gereicht. Dazu gibt es Getränke.

geschafft hatte. Leichter dürfte es in diesem Jahr in der ersten Maiwoche wohl kaum werden.

An den sieben Tagen dieser Woche des Wonnemonats messen sich jeweils sieben Grüne-Soße-Macher. Zum Beispiel gleich am 1. Mai: Neben dem Exenberger, dem Hotel Jagdschloss Kranichstein, der Alten Mühle in Bad Vilbel, dem Druckwasserwerk und dem Gemalten Haus tritt auch der Kontrahent aus dem Lahmen Esel an. Und, darauf besteht Maja Wolff,

noch ein Überraschungsgast. Mehr verrät die Frau, die für den Wettbewerb wieder in die Rolle des Anton Le Goff schlüpfen und die Moderation übernehmen wird, Wochen vor dem Festival lieber noch nicht.

Man kann sich den Ablauf des Abends in etwa so vorstellen: In dem Zelt auf dem Roßmarkt, das bis zu 400 Gästen Platz bietet, unterhalten zunächst Künstler wie Jo van Nelsen und Roy Hammer, bis dann die Tablettis mit sieben Gläschen an die Tische gebracht werden. Sieben Gläschen mit sieben Grünen Soßen, die nur eine minimale Bedingung erfüllen sollten: Sie muss grün sein. Über alles andere entscheidet das Publikum – ohne zu wissen, von wem denn nun welche Soße angemischt worden ist.

Neu im Programm des Festivals ist der parallel laufende Wettbewerb unter Schulklassen, die sich mit einer guten Soße einen Namen machen können. Ihr Wirken bewertet schließlich eine Jury, die sich aus Nachwuchs-Köchen, Prominenten und Frankfurter Urgesteinen zusammensetzt. Schließlich geht es darum, wie Wirtschaftsdezernent Markus Frank sagt, mit dem Festival „Identität in diese Stadt zurückzubringen“.

Presseausschnitte

„Humor, über den der Hesse lacht.“

Welt Online vom 10. 05. 2010

„Der Finalabend am Samstag - eine Riesensause. Das Festzelt kocht. Als Initiator Anton Le Goff alias Maja Wolff die Festival-Hymne „Über sieben Soßen musst du gehen“, anstimmt, hält´s niemanden mehr auf dem Sitz.“

Frankfurter Neue Presse vom 10. 05. 2010

„... hatte das Publikum den meisten Spaß am großen Löffeln aus kleinen Gläsern: Am Schmecken und Kosten der sieben gereichten Soßenproben, von der nur eine gewinnen konnte.“

Frankfurter Neue Presse vom 10. 05. 2010

„... dass sie es in nur zwei Jahren geschafft haben, dem Frankfurter Traditionsgericht zu neuer Beachtung und dem öden Roßmarkt zu Leben zu verhelfen.“

Welt kompakt vom 03. 05. 2010

„Das bislang fehlende Glied zwischen Goethe und Grüner Soße wurde gefunden. Von Anton Le Goff.“

Frankfurter Rundschau vom 03. 05. 2010

„... dann fühlt man sich im Festzelt am Roßmarkt wie dahaam in der Gudd Stubb.“

Frankfurter Rundschau vom 03. 05. 2010

„Das ist den Machern des Grüne Soße Festivals ohnehin hoch anzurechnen, dass sie bei der Auswahl des Rahmenprogramms ein glückliches Händchen bewiesen haben.“

Frankfurter Rundschau vom 03. 05. 2010

„Schließlich geht es darum, wie Wirtschaftsdezernent Markus Frank sagt, mit dem Festival „Identität in diese Stadt zurückzubringen“.

Frankfurter Rundschau vom 25. 03. 2010

Chinesisches Handelsblatt vom 15. 05. 2010

本报讯：法兰克福当地最著名的餐饮有几种，首先就是Grüne Soße（绿汁）。这种用7种原料调制成的配料，可以与日本寿司里的芥末或中国的甜面酱相比，与不同的食物食用。而在这里最常见的是将鸡蛋和土豆沾绿汁吃，此外也有一个“法兰克福拼盘”（Frankfurter Platte），其中有烤猪手、香肠、肉块、酸菜、土豆等，通常要加上绿汁。而这里的苹果酒（Apfelwein）是地道的法兰克福酒精饮料。由于法兰克福地区没有葡萄，所以人们就用苹果来酿酒。这种酒有一点酸味，再继续发酵一段时间就成为苹果醋了。据说对人的健康很有好处。来法兰克福的游客就应该品尝绿汁和苹果酒。

法兰克福有一个有名的绿汁节（Grüne Soße Festival），每年举行一次。今年的绿汁节从5月1日到8日在法兰克福市中心举行。德国法兰克福莱美两河地区国际投资促进会（FrankfurtRheinMain GmbH，简称“法莱美公司”，其实是这一地区的一个招商局）特意邀请来自中国的企业前来参加今年的绿汁节。本报主编应邀出席了活动。

话说绿汁的历史悠久。2000多年前，罗马人就从东方学会了今天绿汁的最早制作方法。绿汁来到德国的途径今天还不清楚，一说是法国的胡格诺教徒17世纪逃亡到法兰克福一带，他们将绿汁从法国带到了德国。而且在北部黑森地区如Kassel等地，那里的人们特别喜欢绿汁，17世纪末当地的胡格诺教徒很多。还有一种说法是意大利的贸易家族Bolognato从1733年在法兰克福设立的代理处，他们从意大利带来了这种绿汁。

通常认为，绿汁是德国最著名的诗人歌德的母亲Aja女士发明的。1860年在法兰克福出版的一本烹饪手册里首先出现了成文的绿汁菜谱。当天晚上节目的主持人解释说，其实绿汁起源于法兰克福的一个城区Oberrad。这是比较可信的说法。

法莱美公司让华商融入社会 组织出席法兰克福的绿汁节



在绿汁节上。右起：中国南航法兰克福办事处总经理陈京伟先生、南航办事处专员徐畅先生、法莱美公司的翁雅宁女士、中国银联法兰克福代表处负责人马政先生、康佳集团德国公司负责人房亮先生、康佳集团产品运营部副总经理梁恩志先生和本报主编

5月7日这天，来自中国南方航空公司、康佳集团和中国银联的中国企业主管和本报记者，在法莱美公司中国印度部专员Jeannette Werner（翁雅宁）的带领下，出席了绿汁节。翁雅宁女士说，我们很希望中国企业来这里投资，听说一些华商来到德国后遇到不少问题，其中很多人感到没有娱乐活动，工作之后没有社交圈子。华商来德国，不仅要工作，也要生活好。但是他们初来乍到，不了解这里的社会和文化，感到很陌生。而此次法莱美公司邀请大家参加绿汁节，就是想让华商能融入德国社会，体验当地德国人的

节庆活动，丰富生活。中国南航和康佳公司，均刚刚落户法兰克福。而中国银联已经在这里耕耘数年了。

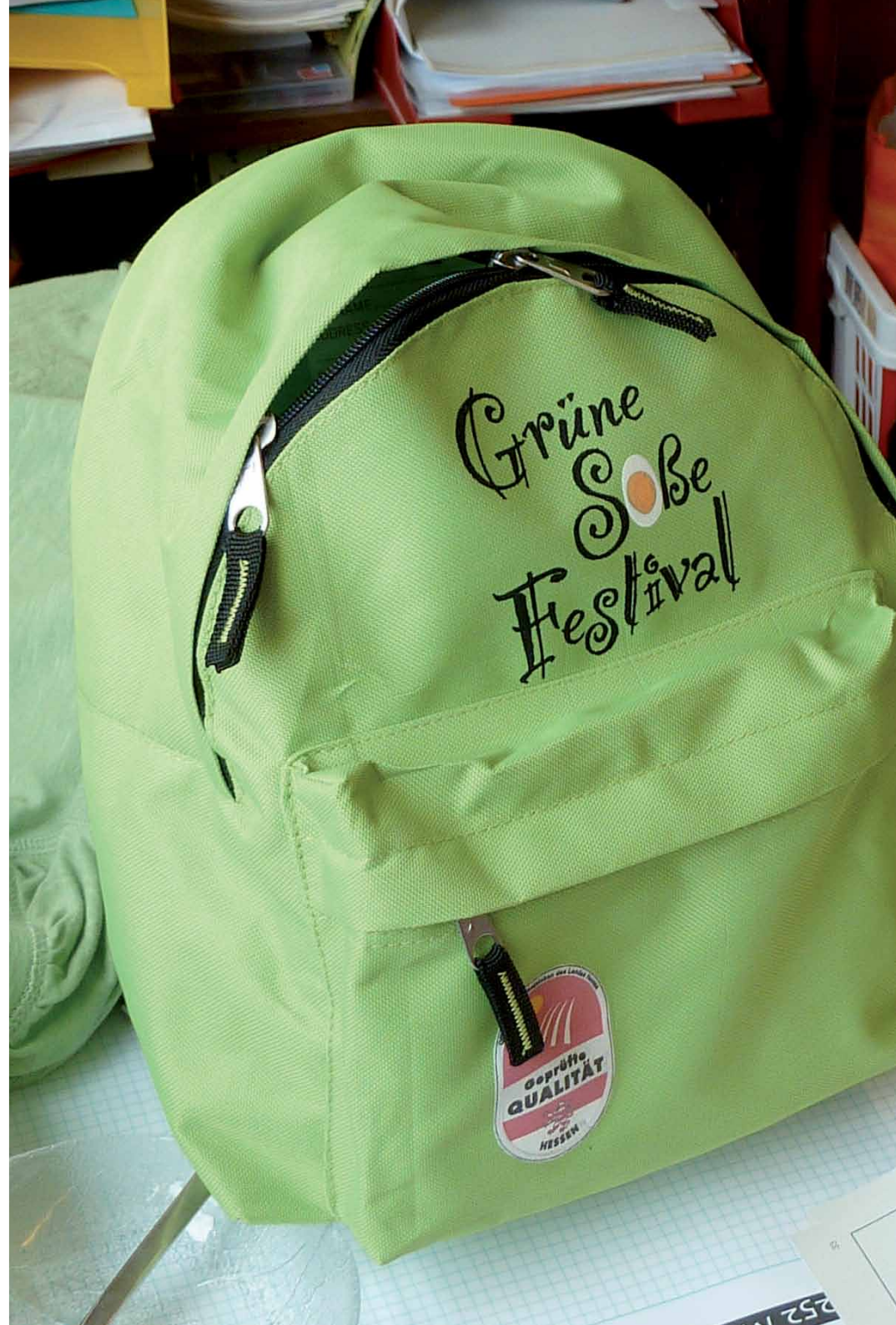
我们这一桌8人在一起，品尝分给每个人的7种不同餐馆制作的绿汁，并用鸡蛋和土豆相伴进食，然后给出分数。大家可以品尝各种美酒，当然也包括苹果酒。而同时台上不断有表演助兴，两位男女主持人用当地方言搞笑，气氛轻松热烈。在7天的节日时间里，每天要评选出一个冠军，最后一天再从7个每天的冠军中评选出年度最佳绿汁奖得主。

我们这一桌的口味与德国人不同，大家认为4号绿汁最好，因为有一种香味。但最



节日演出的女主持人来到中国桌，给我们送来香肠，还将本报拿起来大声向在场的600多位客人喊：“中国人在这里！” 获奖的是6号绿汁。

节日的气氛感染了来自中国的企业家。大家看到，德国人不光是工作中的那样死板认真，在业余时间，也能狂欢大笑。在德国，也有温暖亲切热闹非凡的地方，需要大家深入这个社会，去寻找。



Alle Bilder auf dieser Doppelseite: Rudolf-Dietz-Schule WI-Naurod, Klasse 3b





Schulwettbewerb

Grüne Soße Festival macht Schule – der Nachwuchswettbewerb

Kochen ist inzwischen auch was für coole Kids und Grieß ist gesünder als Fast Food.

Zwischen dem 2. und 8. Mai belebten zur Mittagszeit etwa 550 Kinder und Jugendliche aus Grundschulen, weiterführenden Schulen, Sonderschulen, Gemeinden und Freizeitgruppen das Festivalzelt auf dem Roßmarkt.

Dort wurden die eigens kreierten „Grüne – Nachwuchs – Soßen“ täglich einer neuen siebenköpfigen Jury kredenzt und im Finale die Sieger gekürt.

Eingerahmt wurde der Nachwuchswettbewerb von Aktions - Theater rund um Kräuter, Kampf und Kreativität unter aktiver Beteiligung der Schulklassen und Jugendgruppen.

Sieger dieses ungewöhnlichen Nachwuchswettbewerbs zwischen Kochkompetenz und Kultur, Wettkampf und Spaß, Lernen und Kreativität: Klasse 11 der Kurt-Schumacher-Schule aus Karben – wir gratulieren!

Auch für die Jüngsten wurde am Roßmarkt etwas geboten: Das TheaterGrüneSoße präsentierte aus ihrem Repertoire „Kleiner Klaus, Großer Klaus“ für Grundschul-Kids.

**KULTURAMT
FRANKFURT AM MAIN**

„Mit dem Grüne Soße-Festival wurde DAS Frankfurter Nationalgericht für Frankfurter Schülerinnen und Schüler in bemerkenswerter Form präsentiert - in gelungener Kombination aus Selber-Kochen, Live-Theater und MitMach-Wettbewerb.“

Johannes Promnitz, Leiter des Fachbereiches Kulturförderung und -information, Koordination



Dr. Marschner Stiftung

„Die Dr. Marschner Stiftung hat im Jahr 2010 den Nachwuchswettbewerb des Grüne-Soße-Festivals gefördert und findet: Ein tolles Konzept mit viel Spaß und lehrreichen Erfahrungen für alle Beteiligten, eine gelungene Veranstaltung, bei der die „Kleinen ganz groß“ waren.“

Peter Gatzemeier, Vorstand Dr. Marschner Stiftung









MOBILER GEMÜSEMARKT
der FaPrik

Speckstraße 11
60385 Frankfurt
kustbildung@laprik.com
www.laprik.com
Telefon: 069 / 46 00 36 04



Sticht Festschaff im Markt

www.meyer

hier
exklusiv
Hessen

Speyerling Apfelwein
Der alte H...

Waffel
3 €
Crepes
ab 2 €
Waffel
2 €
Kaffee
1 €

Der Markt

Woher kommt die Grüne Soße? Vom Markt natürlich – und deshalb wurde dieses Jahr im Rahmen des Festivals echtes Markttreiben auf dem Roßmarkt entfaltet: Wein- und Apfelweinstände, Kräuter und Senf, Handkäs, Fleischwurst, einen Frankfurter Mittagstisch, eine unvergessliche Grüne Soße-Packstation und vieles mehr belebten dort tagsüber den Roßmarkt.

„Aus dieser einen gemeinsamen Woche hat sich mit den Standnachbarn ein „kleines hessisches Dorf“ entwickelt und unsere Kontakte gehen bis heute soweit, dass wir schon viele andere Gelegenheiten genutzt haben, um zusammen zu arbeiten und auch zu feiern!

*Gerippte Grüße aus Frankfurt,
Martina Stark | BEMBEL-WITH-CARE*

„Vielen Dank und Gratulation für das gelungene Festival. Der Crepe mit grüner Sosse- Spargel wurde für diesem Anlaß erfunden, kam gut an und steht noch heute auf unserer Speisekarte.“

Jürgen Podralski, Mr. Crepes

„Anton le Goff und Grie Soß – junges und altes Kulturgut kommt heim in die Stadt. Wir waren begeistert von der Organisation und Stimmung, die sensationell war. Toll, dass so etwas in Frankfurt auf die Beine gestellt wurde.“

Wir hoffen, dass dieses Fest wieder statt findet und es eine neue Attraktion für Frankfurt wird.“

Harry H. Hochheimer

„Eine echte Bereicherung für die Stadt Frankfurt und das ganze Umland: „Das grüne Soße Festival“. Uns hat es viel Freude bereitet, den Kräuterstand mit dem Grüne Soße-Essen zu organisieren! Wir waren erstaunt und begeistert über das große Interesse und die positive Resonanz des Publikums. Die Tage auf dem Markt des Grüne Soße Festivals haben uns viel Spaß und Freude bereitet, wir freuen uns schon auf das nächste . . !“

*Regina Pelz mit Sohn Dennis Gretzschel & Team
Firma R. Gretzschel / Inh. Regina Pelz
Wochenmärkte in Frankfurt am Main*

„Viele Passanten blieben begeistert stehen und stöberten in unseren fair gehandelten Taschen und Schals. Großen Anklang fand unser Kräuterplakat und unsere Karten mit Samen für Gemüse und Blumen.“

Unsere Auszubildenden haben diese Woche in unserem „mobilen“ SchubLaden genossen, die tolle Atmosphäre auf dem Markt und viele nette, sehr interessierte Menschen, die gerne plauderten.“

*Ausbildungsprojekt SchubLaden
Umweltfreundliche und fair gehandelte Produkte*





Sieger Grüne Soße Festival 2010: Gerbermühle, Frankfurt



2. Platz: Zum Gemalten Haus, Frankfurt Sachsenhausen



3. Platz: Das Wein-Lädchen, Frankfurt Schwanheim

Gastronomie und Sieger

1. Platz, Sieger im Finale: Gerbermühle, Frankfurt

2. Platz: Zum gemalten Haus, Frankfurt

3. Platz: Das Wein-Lädchen, Frankfurt

Tag 1:

Exenberger
Frankfurt
Hotel Jagdschloss
Kranichstein
Darmstadt
Restaurantcafé in der
ALTEn MÜHLE
Bad Vilbel
Restaurant
Goldener Apfel
Hochheim
Zum Gemalten Haus
Frankfurt
Zum Lahmen Esel
Frankfurt
Überraschungsteam:
Tourismus – Trio
(Eduard Singer, Markus
Frank, Thomas Fedá)

Tag 2:

Frankfurter Küche
Frankfurt
hr – Kasino
Frankfurt
Luna Park café & bar
Frankfurt
Mouson Café
Bar Restaurant
Frankfurt
Restaurant Hessler
Maintal
Zum Goldenen Engel
Frankfurt
Zum Goldenen
Karpfen
Fulda

Tag 3:

Apfelwein Solzer
Frankfurt
Drosselbart
Frankfurt
Familie Frieser
Frankfurt
Hochheimer Hof
Hochheim
Hotel Restaurant
Pempel
Großalmerode
Wein – Lädchen
Frankfurt
Zur schönen Müllerin
Frankfurt

Tag 4:

Apfelwein Föhl
Neu – Isenburg
Club 1880 Restaurant
Frankfurt
katrin kocht
Frankfurt
Restaurant
ORANGERIE im
Hotel Nassauer Hof
Wiesbaden
Restaurant
Zum Grünen Wald
Kronberg
Snack – Point „Best
Worscht in Town“
Frankfurt
Wirtshaus
Gickelschlag
Frankfurt

Tag 5:

ApfelWeinBistorant
in der Landsteiner
Mühle
Weilrod
Filiale
Frankfurt
Gärtnerei Schecker
Frankfurt
Gerbermühle
Frankfurt
Hotel
Intercontinental
Frankfurt
Maingau-Stuben
Frankfurt
Restaurant
Altes Zollhaus
Frankfurt

Tag 6:

Berufsbildungswerk
Dr. Fritz Bauer e. V.
– Lehrküche der JVA
Ffm3
Frankfurt
Café Tass
Hofheim
Feldberghof
Schmitten
Goldman Restaurant
Frankfurt
HesseWirtschaft
Frankfurt
Restaurant
Schlosshotel
Heusenstamm
Speisekammer
Frankfurt

Tag 7:

Apfelwein Wagner
Frankfurt
Die Hofköche
Wiesbaden
Landgasthof
Grüner Baum
Rosbach
pulse
Frankfurt
Straußwirtschaft
„Zum Gerippte“
Ockstadt
Tigerpalast/
Siesmayer
Frankfurt
Zweitausendeins
Laden
Frankfurt



Festival Fakten

Grüne Soße Festival 2010 auf dem Frankfurter Roßmarkt

Der kulinarisch-kulturelle Wettbewerb der besonderen Art für Frankfurt und RheinMain

Das Festival auf einen Blick

Zeitraum: 1. bis 8. Mai 2010

7 Vorentscheidungen und ein Finale

Wettbewerbsteilnehmer: 7 x 7 Gastronomen aus Frankfurt und Umgebung, ausgewählt von einer Jury aus ca. 70 Bewerbungen der Kategorien Gourmet, Szene, Apfelweinwirtschaften, Auswärtige, Catering & Kantine, Hotel und Tourismus

Zuschauerzahlen:

ca. 2400 Personen

Eintrittspreise:

ab 38 Euro für die Abendshow inklusive 7 Grüne Soßen mit Kartoffeln, Eiern und freien Getränken nach Wahl

Beteiligte Künstler aus Frankfurt und Rhein Main:

Bäppi La Belle

Sabine Fischmann

Jo van Nelsen und Thorsten Larbig

Frank Wolff

Roy Hammer und Trude Blume

Die Mainsirenen

Andreas Neuwirth und Band

Stefani Kunkel

Moderation: Anton Le Goff
alias Maja Wolff

Nachwuchswettbewerb

„Grüne Soße Festival macht Schule“:

550 Kinder aus 32 Schulklassen und

Jugendgruppen

Kulturprogramm:

Schultheaterstudio Frankfurt

und TheaterGrüneSosse

Moderation: Timo Becker

7 Weingüter des Festivals:

Weingut Juliusspital

Würzburg

Weingut Lergenmüller

Pfalz

Weingut Königin Victoriaberg

Oestrich-Winkel

Reidemeister & Ulrichs GmbH

Weingut Schloss Reinhartshausen

Eltville-Erbach

Weingut Fritz Allendorf

Oestrich-Winkel

Weingut Rollander Hof

Rheinhessen

Medien:

Plakate DIN A1, A0 3000

Programmhefte 35.000

Flyer 50.000

sowie HF & TV



Konzept 2011

Grüne Soße Festival 2011 - der nächste Schritt

Die Vorrunde:

An 7 verschiedenen Orten finden die Vorentscheidungen statt, in denen sich die **ersten drei Gewinner** für die Endrunde qualifizieren - diesmal nicht nur an verschiedenen Orten in Frankfurt, sondern in der ganzen Region!

Zeitraum: April / Mai 2011

Halbfinale und Finale: TESTE DIE BESTE

Für die Siegerunden zieht die Grüne Soße dann wieder ins Festivalzelt nach Frankfurt: An drei Abenden treten die Vorrundensieger im Halbfinale in neuer Kombination gegeneinander an.

Im großen Finale ermittelt das Publikum unter den besten 7 Soßen den Kräuterkönig 2011.

Zeitraum: 25.05. - 29.05.2011

Markt, Gastronomie und Kultur & der Nachwuchs

Wie im letzten Jahr findet während der gesamten Woche ein Fest rund um die Kräuter zwischen Markt, Gastronomie und Kultur statt.

Auch der Nachwuchswettbewerb wird dem erweiterten Konzept der Profi-Köche angegliedert und bietet Schulen aus der gesamten Region die Möglichkeit an diesem ungewöhnlichen Event teilzunehmen.





FrankfurterRundschau



Die Partner und die Sponsoren

Dr. Johanna Höhl
Geschäftsführerin der Landkellerei Höhl
Hochstadt

„Das Grüne.Soße-Festival bringt die Klassiker Frankfurts zusammen: „Ebbelwei un Grie Soß!“ Klar, dass wir da mitmachen und der Erfolg gibt uns recht! Gerade Frankfurt als internationale Business-Metropole braucht Wohlfühlfaktoren und die Identität mit dem Regionalen und Authentischen, was man heute so schön als Heritage zusammenfasst.

Das bringt Maja Wolff auf den Punkt. Das Grüne-Soße-Festival ist echte hessische Lebenskultur, die alle Menschen in unserer Stadt einfängt und begeistert.“

Uwe Schiller
Regionaler Verkaufsdirektor
Gastronomie der Bitburger Braugruppe:

„Das Grüne Soße Festival ist in kurzer Zeit zur Kultveranstaltung in Frankfurt avanciert und auf dem besten Wege ein gastronomisches Aushängeschild für Frankfurt zu werden. Kreative Ideen, tolle Organisation und beste Unterhaltung erwarten den Gast.

Der Veranstaltungstitel ist gleichzeitig Programm, Leckerbissen und Ambiente! Eine tolle Plattform, die eigene Marke zu inszenieren und sich bei einem publikumsstarken Event zu engagieren.“

Michael Hock
Verkaufsleiter | Verkauf Gastronomie
Hassia Mineralquellen GmbH & Co. KG:

„Seit der allerersten Veranstaltung sind wir mit unserer Marke „hassia“ beim Grüne Soße Festival dabei. Warum? Bei unserer urhessischen Traditions-Mineralwassermarke steckt die Verbundenheit zur Heimat und Region bereits im Namen: „hassia“ stammt aus dem Lateinischen und bedeutet Hessen.

Als Marke und Unternehmen mit über 140 Jahren hessischer Familien- und Unternehmensgeschichte ist es uns daher besonders wichtig, auch hessisches Traditionsgut zu fördern, und dazu gehört selbstverständlich insbesondere die Frankfurter Grüne Soße“.

Thomas Feda
Geschäftsführer Tourismus+Congress GmbH:

„Wir haben das Festival unterstützt, weil die Grüne Soße ein Stück Frankfurter Tradition ist, die auch noch besonders gut schmeckt“

Dr. Hartmut Schwesinger
Geschäftsführer der FrankfurtRheinMain GmbH

„Bisher kannte die Welt nur ein deutsches Volksfest: das Oktoberfest in München. Nun kennt sie noch ein weiteres: das Grüne Soße Festival Frankfurt.“

Julius Wagner
Geschäftsführer der Restaurant Kooperation
„Hessen à la carte“

„Traditionell, innovativ, bunt, klassisch, ausgefallen, kreativ – Hessen kann alles, und die grüne Soße schmeckt danach. Diesem Kulturgut und Herzstück der hessischen Küche ein Festival dieser Art zu widmen wurde höchste Zeit!“

Detlef Braun
Geschäftsführung Messe Frankfurt GmbH

„Frankfurter Grüne Soße - ein Gedicht ohne Worte - einfach lecker!!!“ „Grüne Soße gehört zu Frankfurt wie die Messe“





Anton Le Goff

Moderator des Festivals. Sucht normalerweise nach sich selbst, einer Frau und anderen schwer auffindbaren Dingen – so auch seit nunmehr drei Jahren immer wieder nach der besten Grünen Soße der Region. Er ist auf bezaubernde Art maskulin, beherrscht den Hüftschwung und singt seit dem Festival auch Hymnen. Versteht nicht viel vom Kochen, kann aber die echten Kräuter der Grünen Soße rückwärts aufsagen.

Maja Wolff

Hinter jedem Mann steht eine große Frau. Die Frau hinter Anton Le Goff ist Maja Wolff. Allerdings macht sie ein bisschen mehr für ihn als andere Frauen. Die Schauspielerin und Kabarettistin besorgt ihm das Geld, spricht für ihn, singt für ihn, weint für ihn, macht sich für ihn Gedanken über Gott und Grüne Soße und zieht seine Klamotten an. Manche sagen sogar: eigentlich ist sie er ...

Torsten Müller

Organisiert mit Maja Wolff das Festival. Er findet die schönsten Zelte, die besten Werbesprüche und kalkuliert die schnittigsten Projekte. Er isst das ganze Jahr über Grüne Soße – nicht zuletzt, um im Hintergrund das Fair-Play der Gastronomie im Festival kompetent prüfen zu können. Torsten Müller ist einer der Macher der Frankfurter Kulturstätte „Brotfabrik“ im berühmten Stadtteil Hausen.

Manuela Ziegler

Die Festival-Assistentin mit dem fränkischen Akzent, der auch Hartgesottene dahin schmelzen lässt wie reifen Handkäse. Liebt natürlich Wein im Bocksbeutel und – Grüne Soße. Als Eingepackte in Sachen Kulturgut eine scharfe Kritikerin alteingessener Vorstellungen und immer auf der Suche nach neuen Pflanzstrategien. Als Einzige hat Sie den bayrischen Tipp-Contest ehemals mit Auszeichnung bestanden.

Matthias Bringmann

Gestalter des Festivals und somit zuständig für alles, was schön ist. Baut aus Kräutern Bühnenbilder und verkleidet wenn nötig auch das Gutenberg Denkmal. Er gibt nie auf, wenn es darum geht, Unmögliches möglich zu machen und recherchiert gern in Offenbacher Hinterhofkneipen.

Matthias Bringmann hat die eindeutigsten Visionen zur internationalen Verbreitung des Grüne Soße Festivals: Tokio, Paris, New York...

Mirjam Lüdecke

Arbeitet seit vielen Jahren mit Anton Le Goff zusammen und kennt als Einzige jedes Wort, das er jemals von sich gegeben hat. Ist dementsprechend vom ersten Kraut an beim Grüne Soße Festival dabei. Sie schreibt die korrektesten Zeitpläne und ist in der Lage, selbige scharf zu kontrollieren. Kennt alle Datenzugänge und Passwörter – und sie wirft am Ende als Technikerin das rechte Licht auf das Festival.

Anette Becker

Grafikerin. Zum großen Glück für unser Projekt arbeitet sie gerne zu jeder Tages- und Nachtzeit. Sie hat den Scharfsinn von Lena Odenthal und schießt im Notfall mit hart gekochten Eiern. Noch nie schwebten Werbeanzeigen so schön über 7 Kräutern und nebenher spricht sie gerne mit Anton über die ernstesten Dinge des Lebens.

Timo Becker

Modert seit 2010 den Nachwuchswettbewerb – und das, obwohl er erst seit wenigen Monaten weiß, dass Grüne Soße nichts mit Suppe zu tun hat.

Er sieht mindestens so gut aus wie Anton und erfreut sich an den buntesten Kindergruppen. Die idealen Voraussetzungen, den Nachwuchs in Sachen Kräuterkampf witzig und charmant zu begleiten!

Johannes Maierhofer

Der Festival-Projekt-Berater. Sortiert anstelle von Kräutern die 5 Elemente und sucht nach der richtigen Himmelsrichtung für das Festivalbüro. Als Feng-Shui-Berater kennt er die besten Tage, an denen man aktiv für das Festival arbeitet oder doch besser sein Büro aufräumt. Er macht, was kein normaler Frankfurter tut: er geht immer ans Telefon. Und er duldet keine Niederlagen.

Painting by Numbers

The artist formerly not known as prince heißt Painting by Numbers (in freier Übersetzung heißt das: Mal mich Nümmerkes“). Er betreut und gestaltet die Homepage und zieht es vor, unerkannt in der virtuellen Welt zu wirken. Der Hitchcock des Festivals – immer da, wo man ihn gar nicht vermutet und doch immer präsent.



Grüne Soße Festival

Impressum:

Grüne Soße Festival UG
Ostbahnhofstraße 13
60314 Frankfurt
Tel. 069 48 00 25 25
www.gruene-sosse-festival.de
kontakt@gruene-sosse-festival.de

Verantwortlich im Sinne des Presserechts:
Maja Wolff und Torsten Müller

Fotos: Matthias Bringmann,
S.28 (U4) Markus Spannknobel,
S.16 Foto des Siegers Andreas Arnold



... eine Perle im Frankfurter Kulturkalender!

Martin Maria Schwarz, Hessischer Rundfunk, Kultur aktuell