

Prof. em. Dr. Arthur Kreuzer

Am Lutherberg 5

35463 Fernwald-Steinbach

Leserbrief

Frankfurter oder vielleicht Gießener Grüne Sauce?

Es überraschte angenehm, kürzlich im Feuilleton der Frankfurter Allgemeinen mal etwas über Kräuter zu lesen: Einen ironisch gehaltenen Beitrag zur „Frankfurter Grünen Sauce“, der „Seelenspeise Frankfurts“, dem „Geschenk der Stadt an die Weltküche“. Indes fehlten kritische Einwände und Anregungen zu sinnvollen Abwandlungen. Als Hobby-Kräuter-Gärtner darf man Alternativen empfehlen. Wie wäre es beispielsweise mit einer „Gießener Grünen Sauce“? Ihr fehlte zwar der Markenschutz, sie wäre dafür aber weit variabler und kreativer. Und sie hätte manche Vorteile:

Die Kanonisierung der sieben Zutaten, „die heilige Siebenfaltigkeit“, die „kompromisslos komponierte Kräutermischung“ gibt sich „unverhandelbar“ wie das „Vaterunser“. Eigentlicher Grund dafür ist der wettbewerbsrechtliche Markenschutz; jede Änderung der Zusammensetzung würde „der“ Frankfurter Sauce diesen rechtlichen Schutz entziehen. Damit werden jedoch jahreszeitliche Anpassung, Innovation und Kreativität verhindert, überdies die Möglichkeit, neue ernährungswissenschaftliche Erkenntnisse zu berücksichtigen.

Tauscht man hingegen Zutaten aus oder ergänzt sie, kann man die Sauce jahreszeitlich anpassen und Erfahrungen gewinnen mit veränderten aromatischen Ausrichtungen. Das ermutigt zu Experimentierfreude und zu pragmatischem Umgang mit dem jeweils in privaten Gärten oder sonst in der Natur Vorhandenen. Warum nicht statt der schnell im späten Frühjahr wegfallenden Kräuter Kerbel, Kresse und Sauerampfer mal andere Kräuter nehmen: Etwa den viel länger und üppiger – nämlich vom Juni bis November – gedeihenden römischen Schildampfer oder Estragon und Dill, vielleicht auch mal ein wenig Thymian, Rosmarin und Basilikum, sogar verschiedene Minzen beifügen? „Heilige Siebenfaltigkeit“ ist es wohl auch, weshalb man auf Borretsch in der Frankfurter Spezialität nicht verzichtet, obwohl neuere pharmakologische Erkenntnisse dies nahelegten: Das Bundesinstitut für Risikobewertung rät jedenfalls von dessen häufigem Verzehr und der Einnahme größerer Mengen ab; Borretsch enthält Pyrrolizidinalkaloide, die bei entsprechender Dosierung als leberschädigend und krebserregend gelten.

Prof. em. Dr. Arthur Kreuzer, Fernwald