

Der Soßen-Preis geht an den Tigerpalast

Gewinner und Highlights des Festivals in Frankfurt

Gewinner beim diesjährigen Festival der Frankfurter Grünen Soße wurde der Tigerpalast. Platz 2: Meyer's Delikatessen, Platz 3: Apfelweinlokal Wagner. Im letzten Jahr gewann Jörg Ludwig (Gerbermühle, Roomers). Für unseren Geschmack war die Grüne Soße vom Tigerpalast zu säuerlich, während die von Meyer's und noch ein klein wenig mehr die von Wagner besser und harmonischer ausfiel. Sehr gut geriet auch die Grüne Soße der JVA Frankfurt (Justizvollzugsanstalt alias Knast), die jedoch nur als Tagessieger hervorging. Das Showprogramm war unterhaltsam, die Präsentation professionell.

Das Festzelt am Rossmarkt war allabendlich gut gefüllt, die Marktstände vor der Tür hätten mehr Beachtung verdient gehabt. Allein die Fleischwurst von der Metzgerei Baumann aus Hain-Gründau bei Gelnhausen war den Besuch wert – fleischig, würzig, beste Konsistenz, ein Weltklasseprodukt. Dirk Baumann servierte sie mit sehr guter Frankfurter Grüner Soße und überraschend guten Kartoffeln (Portion 6,50 €). Diese Fleischwurst wurde Sieger beim Wettbewerb unter den besten hessischen Fleischwürsten, bei denen 310 Sorten zur Wahl standen. Bei Happel's Käsestand gab es eine ausgezeichnete Auswahl, auch der schön durchgezogene Handkäs überzeugte. Allein schon optisch sympathisch ist der Stand von „Reichs-Post Bitter“ mit knallrotem Oldtimer. Der Bad Homburger Bitterlikör wurde 1843 als Marke gegründet und besteht aus 43 natürlichen Kräutern, Blüten, Wurzeln und Gewürzen (Ginseng, Rosmarin, Salbei, Ingwer, Pomeranze, Bitterklee, Tausendgüldenkraut, Krauseminze). Das Plakat dazu ist

kunstvoll.



Feststimmung mit
Grüner Soße

Eine besonders sympathische Entdeckung war das Weingut Peth-Wetz aus Bermersheim in Rheinhessen. Christian Peth ist beim Festival mit einer Holzhütte und einem guten Sortiment vertreten. Riesling und Sekt sind eine Empfehlung, aber auch die Rotweine. Ob Spätburgunder oder die Assemblage aus verschiedenen Roten – alles zeigt eine deutliche Handschrift, schöne Frucht und feine Aromen. Selbst der Rosé offenbart Statur und noch mehr der Clairet – in diesem Fall ein leichter Roter, den man gekühlt genießt (im James Bond Film „Diamantenfieber“ wurde er bevorzugt getrunken). Die zwei 2 € dafür waren ein Geschenkpreis.

Die Frankfurter Gastronomie hat diese Weine noch nicht entdeckt. Dafür aber ein Kölner Musiker: Helmut Zerlett, der die Harald Schmidt Show musikalisch begleitet, wird beim Weingut Peth-Wetz ein Praktikum absolvieren und im Weinberg arbeiten. Zerlett besuchte auch persönlich den Stand und war vom Markt und der Qualität begeistert.