

Die Mutter aller Grünen Soßen

Strolchs Begegnung mit Brigitte Mode-Scheibel, hessischer Esskultur und dem Thermomix

LAUTERBACH (ge/ki). „Wohin mit den vielen Ostereiern, Wolfsgang?“ fragte einst Goethes Mutter. Kurz danach soll sie die „Frankfurter Grie Soß“ kreiert haben. Über die Mutter aller „Grünen Soßen“ existieren weitere Mutmaßungen.

Fakt ist: Die Schweizer haben die Kräutersoße nicht erfunden. Wie heißt es so schön Hessisch und „frei“ nach Friedrich Stoltze: „Un es will merr net in mein Kopp enei: Wie kann nor e Grie Soß kei Frankfortter sei!“ Die Kultspeise gehört zur Mainmetropole wie der „Eiserne Steg“ und Sachsenhausen.

Hanauer bringt man eher mit „Geeleriewe“ (Gelberüben) in Verbindung. Aber, der Strolch und Ute Kirst schwören: Die beste „Grie Soß“ in ihrem Leben von den Tellern eines Hanauer Mädchens mit Wohnsitz Lauterbach gegessen zu haben. Brigitte Mode-Scheibel hatte die MK-Rezept- und Testesser eingeladen, weil ihre „Grie Soß“ – das Rezept hat sie von der Großmutter – der ganzen Familie und Freunden schmeckt.

Außerdem sind Mode-Scheibels absolute Strolchfans, seit die Figur das Zei-



Auch wenn die „Grie Soß“ aus Frankfurt kommt: Ute Kirst ist von Brigitte Mode-Scheibels (links) Hanauer Version überzeugt.

Fotos: ge

chenbrett des Lauterbacher Designbüros verlassen hat. „Urlaub?! Niemals ohne unsere Strolchshirts...“, untermauert die Frau mit Lehr-

auftrag an der Hochschule Fulda. Des Weiteren ist sie in der Lauterbacher Kreisverwaltung tätig sowie in sieben Vereinen aktiv. Vereinsleidenschaft und Leidenschaft zum Kulinarischen teilt sie mit ihrem Mann Eckhard Scheibel. Auch er steht gerne am Kochherd. Mit dem Verein Mobile haben sie 2012 zum Stadtjubiläum das sensationelle Bürgermahl aus der Taufe gehoben und den Marktplatz in eine riesengroße Tafel verwandelt sowie die Bürger an einen Tisch gebracht. Essen ist so viel mehr als Nahrungsaufnahme.

Beruf und Kochen? Im Hause Mode und Scheibel hilft ein guter Freund. „Gestatten Thermomix“, macht Brigitte den Hilfskoch bekannt. Der Strolch staunt, während Ute Kirst verzückt

aufschreit und die „magischen“ Worte wiederholt: „Thermomix!“, fragt sich der Strolch: „Was zur Hölle ist ein Thermomix?“ Die Antwort lässt nicht auf sich warten. Mixen, wiegen, kneten, kochen, dämpfen – dem Küchengerät ist nichts zu schwer. Willkommen, lieber Strolch, im Zeitalter des digitalen Kochens. Böse Zungen behaupten, dass Brigitte damals ihren Eckhard Scheibel nur geheiratet hat, weil er den neueren Küchenhelfer mit in die Ehe einbrachte.

Jedoch ist der beste Küchenhelfer nichts wert ohne eine erfahrene Köchin, und das ist Brigitte. Aufgewachsen ist sie in der elterlichen Bäckerei und somit den Umgang mit Lebensmitteln gewöhnt. Ihr Lieblingsessen: Rouladen im Schnellkochtopf zubereitet.

„Fettes Fleisch, das geht gar nicht und nur mit Kräutersalz schmecke ich meine Gerichte ab“, plaudert sie los. „Je mehr Gäste am

Tisch... Für 14 Leute habe ich zu Weihnachten schon gekocht.“

Das strukturierte Arbeiten hat Brigitte Mode-Scheibel verinnerlicht und kommt ihr auch in der Küche entgegen. Was aber ist das Geheimnis ihrer „Grünen Soße“? Warum wurde es zum Lieblingessen der Kinder. „Die sieben Kräuter müssen ganz fein durchgemahlen sein.“ Das ist alles?! Kräuter, die im Hals kratzen und Hustenanfälle erzeugen, braucht weder Goethe noch Wolfgang.

Gisela Paul, Marktfrau aus der Frankfurter Kaiserstraße, besingt sogar die Kultspeise, die sie erfolgreich verkauft: „Grie Soß macht gute Laune...“ Grüne Soße macht aber keine Ständesunterschiede. An ihrem Stand schnabuliert der Banker neben dem Wohnsitzlosen. Ob mit oder ohne Gesang. Ab dem Donnerstag vor Ostern isst Hessen Grün, wochenlang. „Grün ist meine Farbe!“, fügt Brigitte an, weswegen der Strolch ihr eine grüne „Strolch-am-Herd-Schürze“ mitgebracht hat. Damit kommt sie neben dem Thermomix richtig zur Geltung.



Jedes Jahr die gleiche Frage: „Wohin mit den Ostereiern?“

Rezept für grüne Soße

- 1 Päckchen grüne Sauce (7 Kräuter: Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch)
- 3 hartgekochte Eier für die Sauce
- weitere (gefärbte) Eier
- 3 Becher Saure Sahne
- 1/2 Becher Naturjoghurt nach gewünschtem Geschmack
- Salz, Pfeffer, Essig, Öl, eine Prise Zucker, ein kräftiger Schuss Zitronensaft

Die Kräuter belesen, von Stielen befreien und in Stücke schneiden, waschen, mit Salatschleuder oder Küchenkrepp trock-

nen, anschließend sehr fein mahlen (Fleischwolf / Küchenmaschine/Zauberstab), in eine große Schüssel füllen. Die drei hartgekochten Eier in kleine Stücke schneiden, zu den Kräutern geben. Die restlichen Zutaten hinzugeben, abschmecken und gut umrühren. Am besten mindestens zwei Stunden vor dem Essen zubereiten und abgedeckt durchziehen lassen.

Dazu gibt es Salzkartoffeln und Eier. Alternativ geht auch Tafelspitz, wenn Fleisch dabei sein muss.

KURZ UND KNAPP

Trödel am Rhönhof

EICHENZELL (MK). Seinen nächsten Flohmarkt veranstaltet der Förderkreis des DAFKS Kontakt Fulda am Sonntag, 19. April, von 8 bis 17 Uhr am Einkaufszentrum Rhönhof in Welkers. Weitere Aussteller sind willkommen. Der Eintritt ist frei. Für Kinder bis elf Jahren stehen kostenfreie Flächen bereit. Für Essen und Getränke ist gesorgt.

Goethes Spuren

FULDA (MK). Die VHS Fulda veranstaltet am Mittwoch, 22. April, unter Leitung von Jutta Sporer einen literarischen Spaziergang auf den Spuren von Goethe und Lotte durch Wetzlar. Auf dem Programm steht eine Führung an Schauplätzen des Briefromans „Werther“ mit Besuch des Lotte- und Jerusalemhauses. Info/Anmeldung unter Telefon (0661) 1021477 oder 1021474.

Für die Sorgen am Telefon da

Ehrenamtliche Mitarbeiter gesucht

FULDA (MK). Für die Beratung am Kinder-, Jugend- und Eltern-telefon richtet der Deutsche Kinderschutzbund Fulda eine neue Ausbildungsgruppe mit ehrenamtlichen Mitarbeitern ein. In der Gruppe gibt es noch einige freie Plätze.

Wer Interesse hat, sich in diesem zwischenmenschlichen Bereich zu engagieren und einen Teil seiner Freizeit in die Sorge für Kinder und Jugendliche oder Eltern in Not zu investieren,

der sollte sich bald anmelden. Ein Ehrenamt am Sorgentelefon des Kinderschutzbundes in Zusammenarbeit mit der „Nummer gegen Kummer“ beinhaltet eine intensive Ausbildung mit einer Fortbildung und regelmäßigen Supervisionen.

Informationen gibt es unter Telefon (06 61) 901 65 51, per E-Mail an kjt-fulda@gmx.de oder im Internet unter www.kinderschutzbund-fulda.de.

„Willkommen in Fulda“

Broschüre mit Tipps für Zuwanderer

FULDA (MK). Mit einem „herzlich Willkommen in Fulda“ möchte die Stadt nun neue Einwohner in schriftlicher Form begrüßen: mit einer Broschüre.

„Ich freue mich, dass wir nun auch eine spezielle Handreichung für unsere Neubürger haben, die neben der deutschen Sprache auch ihre Heimatsprache türkisch und russisch sprechen. Aber, die neue Broschüre ist

auch für andere, bereits in Fulda ansässige Personen sehr interessant“, meint Oberbürgermeister Gerhard Möller.

Die wichtigsten Informationen, Begriffe und grundlegende Dinge für einen Neubeginn trug das Integrationsnetzwerk Fulda in Verbindung mit der Stadt Fulda zusammen. Die Broschüre ist im Bürgerbüro, Schlossstraße, erhältlich.



Landesaussstellung im Rathaus Poppenhausen

POPPEHAUSEN (MK). Die Gemeinde Poppenhausen und die „Hessische Energiespar-Aktion“ (HESA) zeigen vom 14. bis 27. April die Ausstellung „Energiesparen im Altbau“ im Foyer des Rathauses.

Außerdem ist die HESA am 26. April anlässlich des 11. Rhöner Brennholz-, Solar- und Wärmedämmtages mit einem Informations-

stand und einem Vortrag zum Thema mit Energieberater Uwe Nenzel (rechts) vertreten. Bürgermeister Manfred Helfrich (links) unterstützt die Landesinitiative: „Nicht zuletzt wollen wir als zentrale Gemeinde im Biosphärenreservat Rhön damit auch unseren Beitrag für einen aktiven Klimaschutz leisten“. Die Ausstellung zeigt

die Effekte von Energiesparmaßnahmen an einem Einfamilienhaus und verdeutlicht, dass diese wirtschaftlich sind und die Wohnbehaglichkeit erhöhen, sagt Klaus Fey (Mitte) von HESA. Weitere Informationen zur „Hessischen Energiespar-Aktion“ gibt es online unter www.energiesparaktion.de.

Foto: privat