

Sie überlegen Ihre Heizung zu tauschen?
Wir zeigen Ihnen, wie Sie in Zukunft nachhaltig und sparsam heizen!

- spezialisierter Einbau von Wärmepumpen
- regenerative Heizungstechnik • Sanitärtechnik
- komplette Bäder • Service & Wartung

Roba-Heizungsbau GmbH
Industriestraße 11 • 63543 Neuberg · Tel.: 0 61 83 / 744 55
info@roba-heizungsbau.de · www.roba-heizungsbau.de



roba
Heizungsbau

WÄRME
SONNE
WASSER

Startseite > Offenbach

Kräuter-Bund fürs Leben: Wie mögen die Offenbacher ihre Grie Soß?

17.04.2025, 06:00 Uhr
Von: [Paula Denker](#)

Kommentare

Drucken



Ramona Kaiser verköstigt ihre Grüne Soße auf dem Wochenmarkt an die Offenbacher. © Denker, Paula

Mayo, Joghurt oder Sahne. Was gehört neben den sieben Kräutern noch in die Grüne Soße? Auf dem Wochenmarkt am Wilhelmsplatz hat sich die Redaktion umgehört.

Ein ausgewachsenes Nilpferd wiegt rund 1,3 Tonnen. Das entspricht dem Volumen, das Ramona Kaiser von der gleichnamigen Mühlheimer Traditionsmetzgerei vergangenes Jahr an Grüner Soße auf dem Markt am Wilhelmsplatz verkauft hat. „Mal sehen, ob wir den Rekord knacken“, sagt sie.

Sie überlegen Ihre Heizung zu tauschen?
Wir zeigen Ihnen, wie Sie in Zukunft nachhaltig und sparsam heizen!

- spezialisierter Einbau von Wärmepumpen
- regenerative Heizungstechnik • Sanitärtechnik
- komplette Bäder • Service & Wartung

Roba-Heizungsbau GmbH
Industriestraße 11 • 63543 Neuberg · Tel.: 0 61 83 / 744 55
info@roba-heizungsbau.de · www.roba-heizungsbau.de



roba
Heizungsbau

WÄRME
SONNE
WASSER

Dass es die Grüne Soße überhaupt bei Kaisers im Angebot gibt, war nicht immer so. Die hessische Spezialität sei früher nicht so der „Renner“ gewesen, erzählt sie. Im Betrieb ihres Mannes war man auf Fleisch- und Wurstware spezialisiert gewesen. Das sollte sich ändern, als Ramona Kaiser in den Betrieb einheiratete. „Meine Mutter und ich haben uns in die Produktion gekniert.“ Und deswegen gibt es seit 1999 neben Fleisch und Wurst auch Grüne Soße bei Kaiser.

Auf dem Wochenmarkt steht Ramona Kaiser mit ihrer Tochter hinter einem weißen Klapptisch. Darauf kleine Becher mit der abgefüllten Soße zum Probieren. Daneben die Plastikbehälter in größeren Mengen zum Verkauf. Die Farbe der Grie Soß ist entscheidend für Ramona Kaiser: „Sie soll schon noch grün sein und nicht aussehen wie Remoulade.“

Was gehört in die Grie Soß?

Womit wir beim Thema wären. Eins vorweg: Auf der Suche danach, was sich neben den sieben Kräutern sonst noch zur Grünen Soße dazugesellen darf, zeigt sich Uneinigkeit. Auch auf dem Offenbacher Wochenmarkt.

Spar 50 % auf Creative Cloud für 3 Monate.
Traumhaft kreativ. Echt günstiger.

Kaufen

Adobe Creative Cloud

Aber wie macht denn nun Ramona Kaiser ihre Grüne Soße? „Das komplette Rezept werde ich natürlich nicht verraten“, sagt sie. Das Rezept, wie es am Stand verkauft wird, ist noch von ihrer Mutter. Was sie aber verrät, ist, dass ein bisschen Mayo bei ihr in die Soße gehört – aber der Großteil sei Joghurt. Außerdem kommen noch Gurken zur Masse und etwas Zitronensaft. „Das bringt eine leichte Säure rein.“

Beim Zerkleinern der Kräuter bekommt Kaiser Unterstützung vom Hexler aus der Fleischerei. Der eigne sich nämlich hervorragend, um diese in die gewünschte Größe zu zerkleinern. Für Kaiser wichtig: Nicht zu klein, man müsse die Kräuter schon noch schmecken.



Bei Irmgard und Peter Höhn hat das Rezept der Grünen Soße eine lange Familien-Tradition. © Denker, Paula

Die Kräuter mit einem Mixer zerkleinern? Für das Ehepaar Höhn undenkbar. Am Stand des Landwirtschaftsbetriebs Buxmann kaufen sie ihre Kräuter. Wie man die Kräuter behandelt, da hat Peter Höhn eine ganz klare Meinung: Gut waschen und dann mit einem scharfen Messer hacken. Die Kräuter müssen bei ihrer Variante noch gut sichtbar sein. Irmgard Höhn erklärt den Grund: „Wenn man die Kräuter hackt, tritt nicht so viel Flüssigkeit aus.“ Bei Höhns wolle man am Ende eine weiße Soße mit Kräutern.

Aber nicht nur in puncto Zerkleinern unterscheidet sich ihre Soße von Ramona Kaisers. Ein bisschen Senf und vor allem „vernünftig Sahne“ sind eingeregelt in die Grüne Soße, sagt Irmgard Höhn. Sonst noch etwas Öl und Essig.

Meine News

[FRISCH, LECKER & FARBENFROH](#)

Johann Lafers „Frankfurter Grüne Soße“ – Ein Frühlingshighlight aus der deutschen Küche



[REZEPT ZUM HERUNTERLADEN](#)

Bärlauch-Cremesuppe: Ein grüner Genuss voller Frühlingsschmecken



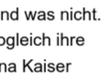
[GROSSES WORKSHOP-PROGRAMM](#)

Kräutergarten wachgeküsst



[REZEPT ZUM HERUNTERLADEN](#)

Pasta mit knackigem grünem Spargel: Frühlingshaft und lecker



Wenn man mit den Menschen auf dem Wochenmarkt über Grüne Soße redet, hat so gut wie jeder eine Meinung, was hineingehört und was nicht. Eine Frau läuft an Peter und Irmgard Höhn vorbei und gibt sogleich ihre Tipps für die vermeintlich beste Grüne Soße. Was bei Ramona Kaiser Joghurt und bei Peter und Irmgard Höhn Sahne ist, ist bei ihr Schmand. Statt Essig oder Zitrone für den säuerlichen Geschmack schwört die Frau auf Apfelessig. Ein Marktbesucher resümiert: „Ich sage es ja immer, es gibt mehr Rezepte als Einwohner.“ Recht scheint er zu haben.



Ulrike Lang verkauft die sieben Kräuter aus ihrer Gärtnerei. Sauerampfer, Petersilie und Co. gibt's hier lose – je nach persönlichem Geschmack. © Denker, Paula

Die Suche führt weiter an den Stand der Gärtnerei Lang. Wer Kräuter seinen Beruf nennt, der wird doch sicherlich Experte sein. Borretsch, Kerbel, Petersilie, Sauerampfer, Schnittlauch, Pimpinelle und Kresse gibt es bei Ulrike Lang am Stand lose. Das hat auch einen Grund: Die einen mögen lieber mehr Sauerampfer, die anderen lieber mehr Kerbel. So könne sich jeder sein Lieblingsverhältnis zusammenstellen.

In den abgepackten Mischungen sei meist das Drin, was es gerade viel gibt. Größtenteils ist Petersilie und Borretsch drin. Sie mag es am liebsten, was viel Pimpinelle und Borretsch drin sind. Und was kommt sonst noch rein? Pragmatisch reicht die Gemüsegärtnerin einen DIN-A4 Zettel über die Anrichte.

Das Rezept mache sie seit bestimmt 20 Jahren. Schmand, Naturjoghurt, Senf, Zitronensaft, gehackte Gewürzgurken und „Frankfurter Grie Soß“, wie auf dem Zettel steht. Um die Kräuter zu zerkleinern, behilft sich die 57-Jährige mit einem Mixer. Damit die Soße ihre hellgrüne Farbe behält, rührt sie beim Mixen Joghurt unter.

Bei der Beilage herrscht Einigkeit

So uneinig sich die Offenbacher an diesem Tag über die Zutaten sind, umso einig sind sie sich bei der Beilage. Pellkartoffeln sind unter ihnen der klare Favorit. Fleisch braucht es gar nicht zwingend, findet auch Metzger-Gattin Ramona Kaiser. Ulrike Lang isst die Grüne Soße sogar so gerne, dass es manchmal vorkommt, dass sie ganz auf eine Beilage verzichtet. „Wenn's schnell gehen muss oder ich Heißhunger habe.“ Dann löftele sie die Soße auch Mal – wie Suppe ... (Paula Denker)

Auf historischen Spuren

Als wohl prominentester Fan der Grünen Soße gilt **Johann Wolfgang Goethe**. Erzählungen wollen seine Mutter „Frau Aja“ als Erfinderin ausmachen. Doch diese Legende stützt sich auf keine stichhaltigen Beweise. Das wohl **älteste gedruckte Rezept** stammt aus einem 1860 erschienenen Kochbuch von Wilhelmine Rührig. In ihrem Band „**Praktisches Frankfurter Kochbuch**“ besteht die Grüne Soße noch aus neun Kräutern. „Vorgänger“ der Grünen Soße gibt es bereits seit 2000 Jahren. Lange Zeit galt das Gericht als Arme-Leute-Essen. Die Köche mussten die Kräuter nehmen, die regional wuchsen. Auch heute gibt es noch **regionale Unterschiede**. So kann es vorkommen, dass in der nordhessischen Variante, der „Groine Suß“, Dill und Zitronenmelisse die sieben Kräuter erweitern. ->pd

- Anzeige -

- Anzeige -