

Grüne Sauce

Um Goethes Grüne-Saucen-Affinität ranken sich zahlreiche Anekdoten; so werden die berüchtigten Sterbenswörtchen („mehr nicht?“) auf die zu geringe Zahl von Kräutern in der letzten Portion seines Lieblingsgerichts bezogen, die er sich, das Passa-Fest nicht mehr erwarten könnend, im noch kräuterarmen März 1832 bestellte. Die Frankfurter Hausfrauen schwören ja zwecks irdischer geschmacklicher Vollkommenheit und sicherer Einkehr im siebten Kräuterhimmel auf die heilige Siebenzahl: Kerbel, Pimpinelle, Sauerampfer, Borretsch, Petersilie, Schnittlauch und Brunnenkresse. Dabei finden sich in der einschlägigen Literatur mindestens noch einmal so viele Additive auf der Ersatzbank: Majoran, Zitronenmelisse, Estragon, Liebstöckel („Maggi“-Kraut), Spinat, Dill, Frühlingszwiebeln – und ich könnte dem als Privatempfehlung hinzufügen: Bärlauch.

Die unter Goetheforschern verbreitete Ansicht, Goethes Mutter Aja habe die Grüne Sauce extra für ihren Sohn erschaffen, ist freilich dezent zu verwerfen. Bereits in weit weit vor„aja“tischer Zeit kam aus Frankreich etwa die „Sauce verte“ ins Teutonenland – weshalb denn auch die Lehrmeinung der „Tanuszeitung“, Goethe habe Grüne Sauce überhaupt nicht kennen können, da sie leider „erst Mitte des 19. Jahrhunderts erfunden“ worden sei (Ausgabe vom 20. 4. 2000) auf verheerend sich auswirkenden chronischen Grüne-Saucen-Mangel in den Mägen der beteiligten Rechercheure zurückgeführt werden muß. Goethes Gesamtwerk ist der schlagendste Beweis dafür, daß er mit Grüner Sauce groß wurde. Wie hätte sein opulentes Oeuvre denn sonst entstehen können, ohne diese Power-Gehirnnahrung?

Bei kulinarhistorischer Tiefbohrung findet sich bereits im 13. Jahrhundert die deutsche Sitte, am „gruene donerstac“, sprich gegen Ende der Fastenperiode, Ochsen- oder Schweinefleisch unter Haufen von grünen Kräutern vor Gottes katholischem Auge zu verstecken. Der Gründonnerstag, lat. „dies viridium“ – wörtlich also der „Tag der Grünen“ (Lukas 23,31) – brachte allen Sündern und Kirchensträflingen Ablaß: sie läuterten sich mit Grünzeug aller Art und waren fortan sämtlicher Übel ledig, freigesprochen, frisch, grün, sündlos und im Geiste siebenmal so rein wie Ariel. Mindestens!

Einer der schönsten goetheschen Bestellzettel, gerichtet an die langjährige Köchin Johanna Höpfner und überbracht vom Allzweckdiener Stadelmann, der zur Farbe der Grünen Sauce einmal anmerkte: „so ein Grün, daß man’s begießen möcht“ (Brief an Kräuter [sic!], 22. 3. 1822), liest sich so: „Die Köchin soll doch für den Abend wieder Grie Soos ansetze bald möglichst“ (Paralipomena zu den Tagebüchern). Wer mag da noch an der Bedeutung dieses Gerichtes für Goethe, die Goethezeit, Goetheheit und uns übrige Sterbliche zweifeln? Ich zumindest nicht.

Der Farbenlehrer und Farbenmystiker Goethe maß der grünen Farbe die höchste, allberuhigende Bedeutung bei: „Unser Auge findet in derselben eine reale Befriedigung. ... Man will nicht weiter, und man kann nicht weiter. Deswegen für Zimmer, in denen man sich immer befindet, die grüne Farbe zur Tapete meist gewählt wird“ (Farbenlehre § 802). Diese Erkenntnis ist durch intensivstes Studium der Grünen Sauce auf dem Teller leicht zu verifizieren. Man erinnere sich: Goethes Sterbezimmer hatte eine grüne Tapete.