



Sieben Kräuter müssen's sein Die Frankfurter Grüne Soße



Die Frankfurter Grüne Soße („Grie Soß“)

Die Frankfurter Grüne Soße – wer sie nicht kennt, kann sie hier kennen lernen! Neben dem Handkäse und dem „Äppelwoi“ ist die beliebte „Grie Soß“ die kulinarische Spezialität der Großstadt am Main und weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt.

Sieben Kräuter gehören typischerweise hinein in die echte Frankfurter Grüne Soße: Borretsch, Kerbel, Kresse, Schnittlauch, Pimpinelle, Sauerampfer und Petersilie. Zerhackt und angerührt mit Schmand oder saurer Sahne, Öl, Essig und Gewürzen sowie gerne auch mit hart gekochten Eiern ergeben sie

MISBEETE UNTER GLAS, UM 1900



die köstliche Soße. Gegessen wird diese kalt und meistens zu Pell- oder Salzkartoffeln.

Über die richtige Zusammensetzung der Kräuter und die weiteren Zutaten der Grünen Soße wird viel diskutiert und sogar gestritten. Entsprechend vielfältig sind auch die Rezeptvorschläge. In Frankfurt-Oberrad, dem Ursprungsort der „Grie Soß“, ist man sich einig, dass genau die sieben genannten Kräuter in das Original hinein gehören. Die weiteren Zutaten sollten – wie das hier abgedruckte Oberräder Rezept zeigt – möglichst schlicht gehalten werden. So kann sich die Geschmacksvielfalt der Kräuter besonders gut entfalten.



FELDPARBEITER MIT OBERRÄDER „GRAOBSCHIPP“, UM 1900



KOHLERNTÉ IN OBERRAD, 1975

Geschichte und Tradition

In Frankfurt am Main hat die Grüne Soße eine lange Tradition. Ihre Ursprünge sind allerdings nicht eindeutig geklärt. Grüne Soßen wurden bereits bei den alten Römern verpeist. Die Frankfurter Variante könnte auf die französische „Sauce verte“ zurück führen, die hier vor Ort dann mit heimischen Küchenkräutern und später auch mit saurer Sahne angereichert wurde. Möglicherweise brachten

die Hugenotten, die sich Ende des 17. Jahrhunderts in großer Zahl in und um Frankfurt am Main ansiedelten, die Soße mit.

Ob Goethe die Grüne Soße kennen und sie, wie oft behauptet wird, zu seinen Leispeisen zählte, ist nicht belegt. Man hält diese schöne Anekdote heute für eher unwahrscheinlich. Nachgewiesen ist hingegen, dass die „Grie Soß“ seit über 100 Jahren in Frankfurter Gaststätten angeboten wird. Dort



BORRETSCHANBAU

darf sie heute – zumindest in den traditionellen Lokalen – auf keiner Speisekarte fehlen. Auch als altgebrachtes Gründonnerstagsgericht möchte man sie im Frankfurter Raum nicht missen.

Früher wurden die frischen Kräuter in feuchtem Zeitungspapier verpackt auf den Märkten der Stadt verkauft. Heute werden sie im Frühjahr und Sommer in der richtigen Zusammensetzung, meistens verpackt in den typischen weißen Papiertüten, auf Wochenmärkten oder in Gemüsegeschäften als Frankfurter Grüne Soße angeboten. Ein Teil der Oberräder Kräuter wird auch unmittelbar an die Gastronomie geliefert oder direkt ab Hof vermarktet.

Kräuterbau in Oberrad gestern und heute

Die Grüne Soße hat ihren Anbau-schwerpunkt traditionell im Frankfurter Stadtteil Oberrad, dem „Gärtnerdorf“ inmitten des Frank-

furter GrünGürtels. Die fruchtbaren Böden aus sandigem Lehm in der Oberräder Mainau bieten seit Jahrhunderten eine ideale Substanz für den Obst-, Gemüse- und Kräuterbau. Die Nähe zur Stadt Frankfurt am Main mit ihren Märkten war schon immer eine gute Verkaufsgrundlage. Und die Oberräder Gärtner wissen aus ihren kleinen Feldern das Beste herauszuholen.

Anfang des 20. Jahrhunderts wurden in Oberrad noch über 200 Hektar Gartenland von rund 300 Gärtnern bewirtschaftet. Damals gab es nur sehr vereinzelt erste Kulturen unter Glas in Form von Misbeekästen. Das Bild hat sich über die Jahrzehnte durch Siedlungsentwicklung und strukturelle Wandlungen in der Landwirtschaft enorm geändert. Heute bewirtschaften in Oberrad noch etwa 10 Gärtnereien als traditionelle Familienbetriebe rund 80 Hektar Fläche. Die Betriebe haben sich stark spezialisiert. Gewächshäu-

ser, die auf eine Fläche von über 6 Hektar angewachsen sind, prägen die Landschaft. Ein Teil der Kräuter für die Grüne Soße wird aus ökonomischen Gründen im Ausland beziehungsweise in Übersee angebaut.

Die zukünftige Entwicklung in Oberrad ist schwer abzusehen.

Klar ist hingegen, dass sowohl die Oberräder Gärtner als auch die Stadt Frankfurt am Main, die Grüne Soße und ihr Anbaugelände erhalten und langfristig sichern wollen. In Oberrad hat sich zu diesem Zweck ein Verein zum Schutz der Grünen Soße gebildet, der bei der Europäischen Union einen Patentantrag für

Rezept für die typische Frankfurter Grüne Soße:

- ZUTATEN (für 4 Portionen):
 1 Paket Kräutermischung (Grüne Soße)
 4 Eier, hart gekocht
 1 EL Essig
 2 EL ÖL
 1/4 Liter Schmand oder Saure Sahne
 150 g Joghurt
 Salz
 Pfeffer

ZUBEREITUNG:
 Alle Kräuter (ca. 300 g) verlesen, gründlich waschen und abtropfen lassen. Anschließend sehr fein wiegen oder hacken. In einer Schüssel mit Essig, Öl, Schmand und Joghurt verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die hart gekochten Eier klein hacken und unterheben. Danach mindestens 1 Stunde kalt stellen. Vor dem Servieren nochmals umrühren. Man kann die hart gekochten Eigelbe auch auslösen, durch ein Sieb streichen, zunächst mit Öl verrühren und erst dann alle anderen Zutaten zugeben.



IM FRÜHJAHR IN OBERRAD



KERBELANBAU

die traditionelle Frankfurter Grüne Soße gestellt hat (siehe Infokasten).

Der Frankfurter Ortsteil Oberrad

Oberrad liegt südlich des Mains im Frankfurter Osten und grenzt unmittelbar an das Stadtgebiet von Offenbach an. Eine erste urkundliche Erwähnung des Ortes Oberrad als Rodung im Reichsforst Dreieich findet sich im Jahr

1270. Über die Jahrhunderte entwickelte sich Oberrad zum „Gärtnerdorf“, wie es noch heute gerne genannt wird.

Im Jahr 1900 erfolgte die Eingemeindung Oberrads nach Frankfurt am Main. 1926 unter Stadtbaurat Ernst May entstand am südlichen Ortsrand die im Bauhaus-Stil errichtete Gärtnersiedlung „Im Teller“ mit 20 Siedlungseinheiten, die 1927 von Gärtnerfamilien bezogen wurde.

Im zweiten Weltkrieg erlitt Oberrad sehr starke Schäden. Durch die Luftangriffe von 1943 und 1944 wurden etwa 90 % des gesamten Ortes zerstört. Heute ist Oberrad wieder ein lebendiger Ortsteil mit rund 12.000 Einwohnern, umgeben von Kräutern- und Gemüsegärten.

Zwei Oberräder Gaststätten dürfen nicht unerwähnt bleiben. Die Gastwirtschaft „Zum Hirsch“, 1708 eröffnet, ist heute eine der ältesten Gaststätten Frankfurts. Und natürlich die historische „Gerbermühle“, die schon Goethe gerne besuchte – damals noch als Sommersitz der Familie von Willemer.

Ein Denkmal für die Grüne Soße

Im Mai 2007 wurde der Frankfurter Grünen Soße in ihrem Hauptanbaugelbiet in Oberrad ein Denkmal gesetzt. Die Installation am Ortsrand von Oberrad ehrt die kulinarische Spezialität der Stadt Frankfurt am Main und soll helfen, die Grüne Soße und das Anbaugelbiet in Oberrad noch lange zu erhalten.

Der Entwurf für das Werk stammt von der Künstlerin Olga Schulz, die auch an der Umsetzung beteiligt war. Sieben Gewächshäuser aus unterschiedlich grün eingefärbtem Kunststoffglas stehen aufgereiht entlang eines Weges. Jedes Haus steht für eines der sieben Kräuter der Grünen Soße. Jedem Kraut ist ein eigener Farbton zugeordnet. Blickt man durch die Häuser hindurch, färbt sich auch

die Landschaft dahinter mit der Frankfurter Skyline am Horizont verschieden grün ein.

Borretsch, Kerbel, Kresse, Schnittlauch, Pimpinelle, Sauerampfer und Petersilie – jeder Name steht in großen Lettern auf dem Boden eines der ansonsten leeren Häuser. Die plakative Art der Schriftzüge und das Kunststoffglas als typische Elemente der Werbung nehmen Bezug auf die angrenzenden Metropolen, um gerade damit auf die Ruhe und Zeitlosigkeit dieses Ortes hinzuweisen. In der Dämmerung sind die Häuser kurzzeitig beleuchtet. Sie glimmen in den Abend hinein und verstärken damit die bedächtige Wandlung des Ortes.

Die Herstellung des Denkmals wurde durch die Regionalpark Rhein-Main SÜDWESt GmbH mit Mitteln

GRÜNE-SOÛE-DENKMAL AM ABEND



aus dem FRAPORT-Umweltfonds finanziert. Planung und Umsetzung erfolgten durch die Projektgruppe GrünGürtel der Stadt Frankfurt am Main. Für die Begleitung des Projektes konnten die Oberräder Gärtner mit dem Verein zum Schutz der Frankfurter Grünen Soße, der Bürgerverein Oberrad e.V. sowie der Oberräder Heimat- und Geschichtsverein 2005 e.V. als Kooperationspartner gewonnen werden.

IMPRESSUM

Herausgeberin: Stadt Frankfurt am Main, Umweltamt, Projektgruppe GrünGürtel, Galvanstraße 28, 60486 Frankfurt am Main

In der Projektgruppe GrünGürtel arbeiten Umweltamt, Grünflächenamt und Stadtplanungamt der Stadt Frankfurt am Main gemeinsam an der Entwicklung und Pflege des Frankfurter GrünGürtels.

Idee, Realisierung, Text: Eva-Maria Hinrichs, Projektgruppe GrünGürtel

Gestaltung: www.moderne-reklame.de

Zeichnungen: 7 Kräuter-Zeichnungen von Hermann Steinkamp aus dem Buch „Frankfurter Grüne Soße“, Feldzeichnung von Olga Schulz

Fotografie: Stefan Cop, Oberräder Heimat- und Geschichtsverein e.V., Daniel Hermann, Moderne Reklame, Projektgruppe GrünGürtel, Olga Schulz, Stadtlandhaus, Luftbild, Stadtvermessungsamt Frankfurt am Main

Druckerei: Zorbeck GmbH

Papier: Ciclo Offset Premium White

AUSKUNFT

Umwelttelefon: 069-212 39100
 Hotline Grünflächenamt: 069-212 30269
 Fax: 069-212 39140
 E-Mail: umwelttelefon@stadt-frankfurt.de
 www.gruenguertel.de

© Mai 2017

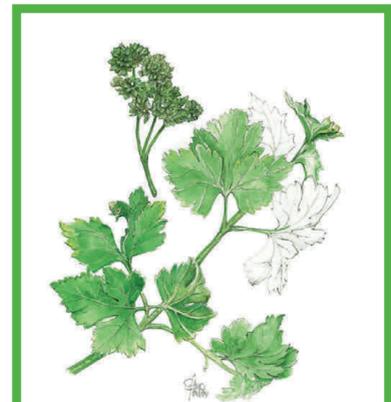


RECYCLED
 Papier aus Recycledmaterial
 FSC® C003425

DIE FRANKFURTER GRÜNE SOÛE – IM VOLKSMUND DIE „GRIE SOÛ“ – WIRD SEIT GENERATIONEN IM STADTTEIL OBERRAD IM FRANKFURTER GRÜNGÜRTEL ANGEBAUT. GEHT MAN IM SPÄTEN FRÜHLING ODER SOMMER DURCH DIE KRÄUTER UND GEMÜSEFELDER VON OBERRAD, STEIGT EINEM SO MANCHER DUFT IN DIE NASE. IN DIESEN ZEITEN LASSEN SICH AUCH DIE TYPISCHEN SIEBEN KRÄUTER DES FRANKFURTER „NATIONALGERICHTS“ IM FELDE ENTDECKEN: BORRETSCH, KERBEL, KRESSE, SCHNITTLAUCH, PIMPINELLE, SAUERAMPFER UND PETERSILIE.

SIEBEN STECKBRIEFE HELFEN IHNEN, DIE EINZELNEN KRÄUTER KENNEN ZU LERNEN. SIE ERFAHREN EINIGES ÜBER DIE KRÄUTER SELBST, ÜBER DIE GRÜNE SOÛE, DAS GÄRTNERN IN OBERRAD UND ÜBER DAS GRÜNE-SOÛE-DENKMAL, DAS DIE BERÜHMTE SOÛE SEIT 2007 IN DEN OBERRÄDER FELDERN EHRT.

EINE GROÛE BITTE: PFLÜCKEN SIE KEINE KRÄUTER UND LASSEN SIE IHRE HÜNDE NICHT IN DIE FELDER LAUFEN! DIE GÄRTNER VERDIENEN MIT DEM ANBAU IHREN LEBENSUNTERTHALT.



Petersilie (Petroselinum crispum)

Die Petersilie, auch Bittersilche oder Peterling genannt, ist eine Pflanze aus der Familie der Doldenblütler (Apiaceae). Sie stammt ursprünglich aus dem Mittelmeerraum und war schon bei den Griechen und Römern als Heil- und Gewürzpflanze bekannt. Im Mittelalter galt sie als Hexenkraut und Aphrodisiakum und wurde gerne den Liebestränken beigegeben.

Petersilie ist neben Schnittlauch das beliebteste Kraut in der deutschen Küche. Es gibt sie in glattblättriger und in krausblättriger Form, wobei die glatte Petersilie etwas intensiver schmeckt. Ihr Geschmack wird als süßlich würzig mit leichter Schärfe beschrieben. Frische Petersilienblätter werden gerne zum Würzen von Gemüse, Salaten, Suppen und Soßen oder – sehr beliebt – zum Dekorieren von Speisen genommen. In die Grüne Soße gehört klassischerweise die krause Petersilie hinein.

Weniger bekannt ist die Petersilie als vielfach verwendbare Heilpflanze. Sie ist reich an Vitaminen und enthält ätherische Öle, die in hohen Dosen sogar giftig sein können. Petersilie wirkt appetitanregend, verdauungsfördernd und harntreibend. Helfen soll sie auch gegen Mückenstiche und Mundgeruch.



Pimpinelle (Sanguisorba minor)

Die Pimpinelle aus der Familie der Rosengewächse (Rosaceae) stiftet ein wenig Verwirrung. So ist die auch Kleiner Wiesenknopf, Blüströplchen oder Falsche Bibernelle genannte Art nomenklatisch leicht mit der Bibernelle, einem Doldenblütler, zu verwechseln. Die Rosettenpflanze mit den zierlichen gezähnten Blättern ist in ganz Europa heimisch.

In der Küche werden von der Pimpinelle am besten die jungen hellgrünen Blätter verwendet. Sie haben ein angenehmes, leicht nussartiges und gurkenähnliches Aroma. Frisch verarbeitet beziehungsweise fein gehackt schmeckt Pimpinelle zu fast allen Speisen: zu Salaten, Soßen, Suppen, Eierspeisen, Gemüse, Fleisch und Fisch. Auch in Erfrischungsgetränken, in Bowle oder als verzierende Garnitur ist sie sehr beliebt.

Der botanische Name Sanguisorba [sanguis=Blut, sorbeo=aufhaltend] weist auf die schon in der Antike angenommene blutstillende Wirkung des Krautes hin. Die Blätter der Pimpinelle sind reich an Vitamin C. Ein Blättertee soll bei äußerlicher Anwendung Sonnenbrände lindern und getrunken gegen Appetitlosigkeit sowie Magen-Darm-Beschwerden helfen.

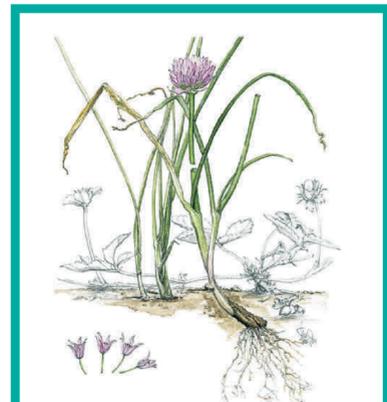


Sauerampfer (Rumex acetosa)

Der Sauerampfer oder auch Wiesen-Sauerampfer ist eine heimische und in Deutschland weit verbreitete Pflanze. Er gehört zur Familie der Knöterichgewächse (Polygonaceae) und gedeiht besonders gut auf frischen und nährstoffreichen Wiesen und Weiden.

Sein Geschmack ist, wie der Name es sagt, sehr säuerlich. Sauerampfer kann roh, aber auch hervorragend als aromatisches Wildgemüse gegessen werden, was schon im Altertum und Mittelalter sehr beliebt war. Man kann ihn ähnlich wie Spinat zubereiten. Kästlich ist zum Beispiel auch ein cremiges Süppchen vom Sauerampfer.

Sauerampfer enthält sehr viel Vitamin C. Bezeichnend für das Kraut ist sein hoher Gehalt an Oxalsäure, die in größeren Mengen Nieren schädigend sein kann. Es sollten deshalb immer die jungen Blätter mit geringem Säuregehalt verwendet werden. In der Volksmedizin gilt Sauerampfer als Heilpflanze. Interessant ist auch seine Verwendung als Breiumschlag bei Hautleiden und Wundinfektion.



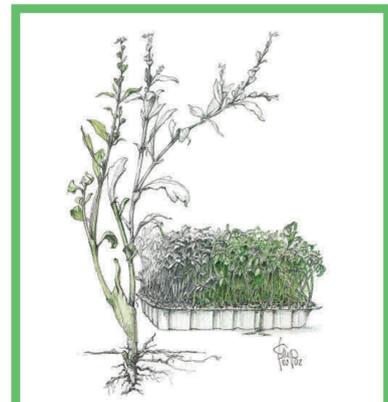
Schnittlauch (Allium schoenoprasum)

Schnittlauch gehört zur Familie der Lauchgewächse (Alliaceae) und wird im Volksmund wegen seines Aussehens auch Binsenlauch, Graslauch oder Schnittzwiebel genannt. Aus winzigen Zwiebeln wachsen lange, dünne, röhrenförmige Blätter und bilden einen 20-30 cm hohen Pflanzenhorst.

Ursprünglich, so wird vermutet, kommt der Schnittlauch aus Zentralasien. Heute ist er in allen gemäßigten Breiten wild oder verwildert zu finden. Er liebt die Berge und gilt in den deutschen Mittelgebirgen und Alpen als heimisch.

Schnittlauch schmeckt etwas scharf und zwiebelig und wird überwiegend frisch, aber auch getrocknet oder gefriergetrocknet verwendet. Besonders gerne wird er als Beigabe zu Salaten, Eierspeisen, Suppen, Soßen, Frischkäse oder Quark verwendet.

Gesundheitlich interessant ist die leicht antiseptische Wirkung des Schnittlauchs. Er enthält viel Vitamin C, wirkt Bakterien hemmend, anregend auf Appetit und Verdauung und soll positiv den Blutdruck sowie den Cholesterinspiegel beeinflussen.

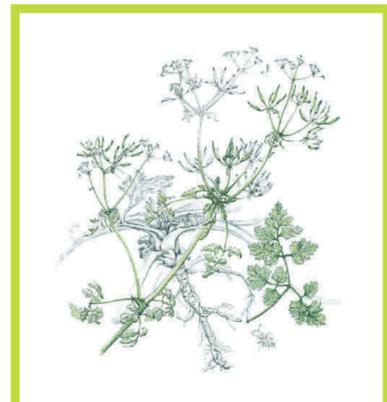


Gartenkresse (Lepidium sativum)

Dieses kleine Kraut gehört zur Familie der Kreuzblütengewächse (Brassicaceae). Die Wildform der Gartenkresse findet sich von Ägypten bis Vorderasien, wo sie schon sehr früh kultiviert wurde. Ihre Samen sollen sogar in allen Pharaonengräbern gefunden worden sein.

Gartenkresse schmeckt rettichartig scharf und frisch. In der Küche werden vor allem die etwa eine Woche nach der Aussaat geernteten Keimlinge verwendet. Besonders gut schmeckt die frische Gartenkresse zu kalten Aufstrichen wie Frischkäse, Quark oder einfach nur Butter. Salaten, aber auch warmen Gerichten wie Suppen oder Eierspeisen und natürlich der Grünen Soße gibt sie eine eigene Würze.

Gartenkresse zeichnet sich durch einen hohen Gehalt an Vitamin C und Mineralstoffen aus. Ihr wird eine leicht antibakterielle Wirkung zugeschrieben. Im Winter, wenn es weniger Obst und Gemüse gibt, ist die leicht auf jeder Fensterbank gezogene Kresse eine gesunde Nahrungsergänzung.

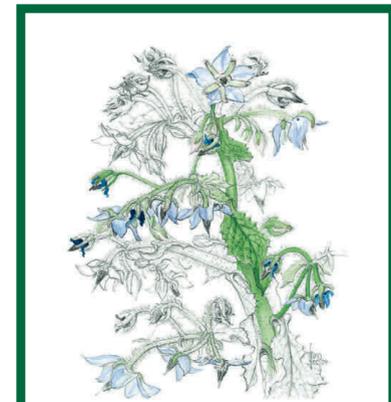


Kerbel (Anthriscus cerefolium)

Die Gewürzpflanze aus der Familie der Doldenblütler (Apiaceae) stammt ursprünglich aus Südosteuropa bzw. dem südlichen Russland. In Mitteleuropa wird das häufig auch Gartenkerbel genannte Kraut seit dem 16. Jahrhundert vermehrt als Kulturpflanze angebaut. Heute ist die Pflanze bei uns auch in verwildelter Form verbreitet. Sie wächst gerne an Weg- und Waldrändern, Schutzplätzen und Hecken.

Kerbel sieht der Petersilie zum Verwechseln ähnlich, seine Blätter sind jedoch viel zierlicher. Sein ganz spezielles Aroma ist würzig-süß und leicht anisartig. Im Volksmund wird er auch als Suppenkraut bezeichnet, was auf eine beliebte Verwendung hinweist. Neben der schmackhaften Kerbelsuppe ist das frische Kerbelkraut hervorragend als Würze in Soßen und Salaten, aber auch an Eierspeisen, Fisch und Fleisch geeignet.

Im Mittelalter galt Kerbel als Heilpflanze. Sein Extrakt wurde als Blutreinigungsmittel verwendet. Auch zur Entwässerung, bei Verdauungsbeschwerden und bei Hautproblemen wurde er als helfendes Kraut eingesetzt.



Borretsch (Borago officinalis)

Dieses Kraut aus der Familie der Raublattgewächsen (Boraginaceae) ist durch seine borstige Behaarung an Stängeln und Blättern leicht zu erkennen. Die ursprünglich aus dem Mittelmeerraum oder dem Orient stammende Pflanze wurde schon sehr früh in mitteleuropäischen Kräutergärten kultiviert.

Im Volksmund heißt Borretsch wegen seiner auffallend schönen blauen Blüten auch Blauhimmelsstern oder Liebigäulein. Die noch häufiger genannte Bezeichnung Gurkenkraut geht auf das charakteristische Gurkenaroma der Pflanze zurück. Die frischen, jungen Blätter des Borretsch werden als klassisches Gurkenwürz, in Salaten und gerne auch zum Verfeinern von Soßen und Suppen verwendet.

Bei den Griechen und Römern galt Borretsch in Wein eingelegt als Mumacher, der die Menschen fröhlich und glücklich stimmte. Daher auch ein weiterer überlieferter Name des Borretsch, der Wohlgenuth. Heute gilt das Kraut wegen zahlreicher Wirkstoffe als gesunde Nahrungsergänzung, allerdings nur in kleineren Portionen, da Borretsch geringe Mengen an Leberschädigenden Alkaloiden enthält.



PETERSILIE



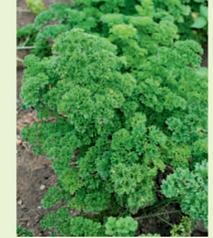
GEMÜSE- UND KRÄUTERFELDER IN OBERRAD



GEMÜSEERnte IN OBERRAD



HAUS „PETERSILIE“



PETERSILIE AUF DEM FELD



GEWÄCHSHÄUSER VOR FRANKFURTER SKYLINE



GRÜNE-SOBE-PACKSTATION



KRESSe



SAUERAMPFER



BORRETSCH



KERBEL



SCHNITTLAUCH



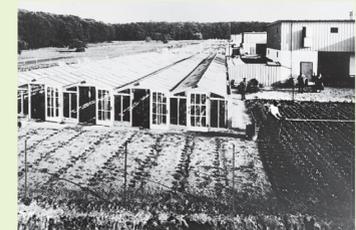
PIMPINELLE



BODENPLATTE „KERBEL“



TELLERSIEDLUNG, UM 1930



SCHNITTLAUCHANBAU



HISTORISCHE POSTKARTE DER GERBERMÜHLE, 1905



GRÜNE-SOBE-DENKMAL



GEMÜSEVERKAUF AM GROßMARKT, UM 1950



Kontakte und Informationen

Verein zum Schutz der Frankfurter Grünen Soße
c/o Rainer Schecker
Im Teller 21, 60599 Frankfurt am Main

Einige Oberräder Gärtnerbetriebe haben sich 2005 im „Verein zum Schutz der Frankfurter Grünen Soße“ zusammengeschlossen und bei der Europäischen Union einen Antrag zum Schutz der Ursprungsbezeichnung gestellt. Danach soll die Zusammensetzung der Kräuter aus den klassischen sieben Kräutern bestehen. Jede Kräutermischung darf maximal 30 % der Gesamtmenge betragen, damit keine Art vorschmeckt. Mindestens 70 % der Kräuter müssen außerdem aus der Frankfurter Region kommen. Das Verfahren läuft.

Bürgerverein Oberrad e.V.
c/o Günter Jung
Kochstraße 84, 60599 Frankfurt am Main
E-Mail: info@buergerverein-oberrad.de
www.buergerverein-oberrad.de

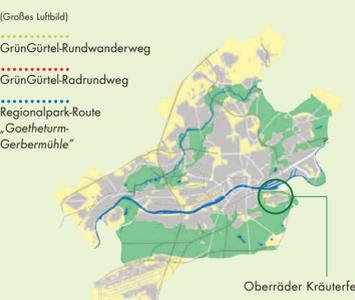
Oberräder Heimat- und Geschichtsverein 2005 e.V.
c/o Rolf Müller
Mathildenstraße 10, 60599 Frankfurt am Main
E-Mail: vorstand@heimatverein-oberrad.de
www.heimatverein-oberrad.de

GrünGürtel Frankfurt

Der Frankfurter GrünGürtel legt sich als breiter grüner Ring um die bebauten Kernstadt von Frankfurt am Main. Er umfasst im Süden den Stadtwald, im Nordwesten das Niddatal, im Nordosten den Berger Rücken sowie im Osten und Westen die Mainauen. Wälder, Wiesen, Äcker, Gärten, Parks und Auen wachsen zu einem Landschaftspark zusammen, der sich mit etwa 8.000 Hektar auf knapp einem Drittel der Frankfurter Stadfläche ausbreitet.

Der GrünGürtel bietet den Stadtmenschen nah vor der Haustür Raum für Erholung, Spiel, Sport und Naturerfahrung, also ein echtes Stück Lebensqualität. Er umfasst naturnahe Bereiche ebenso wie Erholungsflächen und landwirtschaftliche Räume. Für viele, teils seltene Tiere und Pflanzen bietet der GrünGürtel einen Lebens- und Rückzugsort.

Der gesamte GrünGürtel ist Bestandteil des Regionalparks RheinMain und damit Teil eines regionalen grünen Netzes. Mehr über den Frankfurter GrünGürtel erfahren Sie unter www.gruenguertel.de.



Regionalpark RheinMain

Der Regionalpark RheinMain will die landschaftlichen Reize und Besonderheiten der Region hervorheben. Das Gesamtkonzept umfasst ein etwa 450 Kilometer langes Routennetz im Ballungsraum RheinMain. Der Regionalpark dient der Erhaltung der Bevölkerung und dem Erhalt einer traditionsreichen, vielfältigen Kulturlandschaft. Kulturhistorische Aspekte sind ebenso von Bedeutung wie der Naturschutz.

In der Umsetzung werden vorhandene, landschaftlich reizvolle Wege gestaltet, die Regionalpark-Routen. Diese führen zu verschiedenen Attraktionen wie Aussichtstürmen, Spielplätzen, Gärten sowie Natur- und Kulturobjekten.

„Der Landschaft einen Sinn und den Sinnen eine Landschaft geben“ – unter diesem Motto des Regionalparks RheinMain dient der Sicherung von Freiflächen im Ballungsraum RheinMain und der Identifikation mit der Region. Weitere Informationen finden Sie unter www.regionalparksuedwest.de.