

Gründonnerstag - Das Erwachen der Natur

Eigentlich ist es kein Feiertag, aber der Gründonnerstag ist der ruhige, besonnene Tag vor Ostern. Es ist der 5. Tag der Karwoche, der Tag des letzten Abendmahls. Schon seit dem 4. oder 5. Jahrhundert wird der Gründonnerstag begangen. Über den genauen Zeitpunkt herrscht keine Einigkeit. Zu seinem Gedächtnis findet in allen christlichen Liturgien ein seit dieser Zeit nachweisbarer Abendgottesdienst statt. In zahlreichen katholischen Kirchen wird dabei traditionell die Fußwaschung symbolisch nachvollzogen. Einig sind sich die Quellen, dass an diesem Tage die Büßer, die man mit grünen Zweigen schmückte, wieder in die Kirchengemeinde aufgenommen hat. Möglicherweise lässt sich der Name des Tages auch auf diesen Brauch zurückführen. Andere erklären ihn über die „greinenden“, also weinenden oder klagenden Büßer, die so ihre Reue zeigten. Wieder andere finden einen Zusammenhang in Lukas 23, 31, wo Christus auf dem Kreuzweg das grüne mit dem dürren Holz vergleicht. „Denn wenn man dies am grünen Holze tut, was wird am dürren geschehen?“

Oft wird der Name „Gründonnerstag“ jedoch mit dem Erwachen und dem Grünen der Natur in Verbindung gebracht. So ist auch die seit Jahrhunderten gepflegte Sitte, am Gründonnerstag grüne Speisen zu essen, zu erklären. Schwierig ist das, wenn Ostern auf einen zeitigen Termin im März fällt. Im April ist es kein großes Problem, aus dem eigenem Garten Spinat, Treibsalat, Kresse oder verschiedene Frühlingskräuter auf den Tisch zu bringen. Auch Grünkohl, welcher den Winter im Garten gut überstanden hat, wird an diesem Tag auf verschiedene Arten zubereitet und serviert. Dieser Brauch wird insbesondere in Norddeutschland gepflegt.

Foto: Wikipedia

Aus Kräutern wird in vielen Gegenden die beliebte Grüne Soße zubereitet, deren Hauptbestandteil die Kresse ist. Schon im Mittelalter schätzte man die vitaminreiche und scharf - aromatische Pflanze. Sie ist innerhalb weniger Tage erntereif und wird vielfach auf der Fensterbank gezogen. Man findet glatt - und krausblättrige Züchtungen. Es gibt außerdem für jede Anbauform und -zeit unterschiedlich geeignete Sorten.



Neben der Kresse wird noch ein wenig feingehackte Petersilie und Schnittlauch zugefügt. Beide Küchenkräuter lassen sich ebenfalls mühelos auf der Fensterbank in einem mäßig warmen Raum kultivieren. Dazu werden einige Pflanzen im Spätherbst dem Boden entnommen und jeweils in ausreichend große Töpfe gepflanzt. Das Pflanzsubstrat sollte nährstoffreich und locker sein. Zu beachten ist, dass Schnittlauch für einen erneuten Austrieb einige Tage Frost benötigt.

Rezepte für die bekannte Frankfurter Grüne Soße und geeignete Beilagen findet man in vielen Kochbüchern und im Internet.