

Erfolgreicher Großer Markt 2023

Wie jedes Jahr erwartete die Vereinsmitglieder eine riesiges Arbeitspensum anlässlich des Großen Marktes. Mit unserer treuen Helferschar wurde auch die „Ausgabe 2023“ mustergültig und mit großem Einsatz bewältigt. Hunderte zufriedene Gäste aus Nah und Fern waren von unserem Angebot begeistert. Grünkern und Kochkäse gibt es eben nicht jeden Tag und überall. Für unsere Homepage-Freunde ein kurzer Überblick über die Tätigkeiten vor und während der Festtage.

Alles beginnt mit der Frage: Wer kann wann welche Hilfe anbieten. Sind alle Bestellungen geordert, beginnen die Vorarbeiten: Nüsse knacken und Markklößchen rollen.

Eine Woche vor dem Fest heißt es, den Grünkernstand und Anbau für die Tische und Bänke aufzubauen. Weil unsere Großgeräte und Bauteile an drei verschiedenen Orten (Heimatvereinshaus und zwei BW-Hallen) gelagert sind, bedarf es einer Menge Helfer (10), Fahrzeugen mit Hängern einschließlich Schlepper mit großem Hänger.

Sind alle Standteile und Ausrüstung (Gasherd, Spüle und Zubehör) verladen, zieht der Tross von der Kaserne Richtung Innenstadt mit dem Ziel Katharinen-Kapelle. In rund 10 Stunden gemeinsamer Arbeit wird das gesamte Bauwerk errichten, nicht ohne Mittagspause, wo uns unsere Chefin, die 1. Vorsitzende, Hildegard Dietz, mit köstlichen „Leberkäs-Weck“ versorgt.

Am Donnerstag und Freitag vor dem Markt erfolgt der Innenausbau insbesondere durch unser Frauenteam (6-8), unterstützt durch einige Herren für das „Grobe“ wie Gas-, Wasser- Und Stromanschluss sowie den Transport der Kühlschränke und eines E-Herdes. Während dessen holt unser „Fahrer vom Dienst“, Herr Dietz, die über 500 bestellten Grünkernküchle von unserem Lieferanten und vor Festbeginn am Samstag die begehrten Brote (Nuss- und Bauernbrot). freitags und samstags in aller Frühe sind unsere feine Grünkernsuppe (E. Wenz), Grünkernsalat (E. Grimm), Grünkernaufstrich und Dips (M. Kirschner) sowie Kochkäse (E. Betzel) in „Produktion“ gegangen, damit um 11 Uhr der Festbetrieb pünktlich beginnen kann. Natürlich darf auch der schöne Blumenschmuck am Stand und auf den Tischen nicht unerwähnt bleiben, die von A. Herbold und C. Steinbach bereitgestellt wurden.

Es folgen zwei Tage größten Einsatzes in und rund um unseren Stand: Küchle backen und anrichten, Brote richten, Getränke ausgeben, Straßenverkauf erledigen, Geld kassieren, im Außenbereich Gäste bedienen, für Nachschub sorgen, ständig spülen und abtrocknen. Kurz: viele, viele fleißige Hände – rund 20 Helferinnen und Helfer, die die Sympathien für den Verein nach außen tragen. Dafür gebührt euch allen der herzlichste Dank des Vorstands.

Am Tag nach dem Fest heißt es für den harten Kern: Abbau und Aufräumen. Ein volles Programm bis alle Teile wieder an Ort und Stelle aufgeräumt sind. Aber das könnt ihr ja am Anfang lesen. Zum Glück ist die gesamte Rückabwicklung an einem Arbeitstag zu bewältigen und es bleibt zu hoffen, dass unsere Kassiererin Frau Arnold genug „Zählarbeit“ zu leisten hat. Dann hat sich unser Einsatz auch gelohnt. Besonders bedanken möchte ich mich im Namen des Vereins bei Hildegard Dietz und Marlene Kirschner für ihren unermüdlichen Einsatz während der letzten Wochen und danach.

Im Namen des gesamten Vorstandes nochmals herzlichen Dank für euer Engagement für den Heimat- Kulturverein Külsheim.

Egon Kirschner 2. Vorsitzender



Bild: W.Dietz

Beim Nüsse Knacken für das Nußbrot

Großer Markt 2023

Standaufbau am 02.09.23



Aufladen der Bauteile des Standes



Transport zum Standplatz



Entladen



Standaufbau



Mittagspause



Aufbau überdachter Sitzplatz



Standeinrichtung 07.09.23



Transport des Kühlschranks vom Haus zur Hauptstrasse



Einrichtung

Mittagspause

Am Stand Samstag 09.09.23



Am Stand Sonntag 10.09.



Nach dem Politischen Frührschoppen
Besuch der Prominenz mit
Manuel Hagel, Vorsitzender der CDU-
Landtagsfraktion, am Stand des HKV.



Grünkernküchlebäcker Bruno



Bedienung Alicia



Helfer im Stand



Gäste

11.09. Standabbau



Mittagspause



Lagerung am neuen Standort Halle der Stadt in der ehem. Kaserne