

Boxberger Maimarkt: Größter Grünkernbraten für 3000 Genießer

04.05.13
FN

Reif fürs Guinnessbuch der Rekorde



Marktmeister des Boxberger Maimarktes und Grünkernerzeuger Karl Hofmann zusammen mit Betriebsleiter der Hofmann-Menue Manufaktur Schweigern, Dr. Dieter Jaud, beim Probekochen des größten „Grünkernbratens mit Soße und Kartoffelsalat“ für die Maimesse am Sonntag, 12. Mai.

BILD: WALTRAUD HENNINGER

BOXBERG. Der absolute Renner zum Boxberger Maimarkt vom 9. bis 12. Mai wird speziell am Sonntag, 12. Mai ab 11 Uhr, wieder ein „Fränkisches Grünkerngericht“ sein. Ein kostenloses kulinarisches Angebot an alle Messebesucher aus Nah und Fern, gestiftet von Menue-Hofmann, Schweigern, und Karl Hofmann, Boxberg. Dazu hat Bürgermeisterstellvertreter und Marktmeister Karl Hofmann, ein absoluter Experte und größter Grünkernerzeuger Boxbergs, zusammen mit Betriebsleiter von Hofmann-Menue Manufaktur Dr. Dieter Jaud, ein neues Gericht kreiert: Ein „Riesengrünkernbraten“ für rund 3000 Portionen wird bei Hofmann-Menue in Unterschüpf hergestellt.

Nach dem überaus großen Erfolg des letzten Jahres, beim Grünkern-Risotto, produziert man aus diesem gesunden Korn in diesem Jahr ein

neues Gericht. Nun ist am Maimarktsonntag, 12. Mai, noch Muttertag. So können sich Mütter und ihre Familien beim Boxberger Maimarkt ab 11 Uhr kulinarisch mit dem wohlschmeckenden Braten verwöhnen lassen. Karl Hofmann stiftet dazu den „Grünkern“ und Hofmann-Menue die übrigen Zutaten.

Beim Besuch in der Küche des Tiefkühlkostmarktführers in Unterschüpf standen vorbereitet in Kleinmengen alle Zutaten für den deftigen Braten. Dies waren Hackfleisch, Zwiebeln, Eier, Semmelbrösel, die entsprechenden Gewürze und natürlich der Grünkern, der dazu noch geschrotet wird. Karl Hofmann und Dr. Dieter Jaud gaben dazu eine Verkostung mit einem bereits fertiggestellten „Grünkernbraten“, der dann in Großformat am Messesonntag in Boxberg sicherlich viele Anhänger finden wird.

wahle