

Bronzemedaille für das Köche Team Bayern beim Culinary World Cup 2006 in Luxemburg

Die Ausstellermannschaft des Landesverbandes der Köche Bayern nahm bereits zum 3. Mal am Culinary World Cup in Luxemburg (18.11. – 22.11. 2006) teil und erkochte sich im Team eine Bronzemedaille.

Erneut musste das Team auf beruflich verhinderte Kolleginnen und Kollegen verzichten. Dennoch schlug sich das Team bravourös, so Team-Chef Volker Neufang.

Die Crew in Luxemburg bestand aus den beiden Team- Chefs Volker Neufang und Andreas Lingl, Manfred Prifling (A- Programm), Michaela Fröhler (B-Programm), Alexander Hempel (C-Programm). Dazu gesellten sich noch Thomas Fröhler, Magdalena Koch (neu im Team) und Rica Üschner, sowie Manfred Versal.

Für die Power – Point – Präsentation auf dem Ausstellungstisch sorgte Andreas Lingl.

Das zu bewältigende Programm sah wie folgt aus:

Kategorie „A“

Die Schauplatte für 8 Personen und 1 Präsentationsteller unter dem Motto “Herbstzeit“ wurde von Manfred Prifling erstellt. Auf der Platte präsentierte er Duo von Reh und Hase, Sülze vom Reh und Perlhuhnterrine im Pfeffermantel. Dazu mussten 6 verschiedene Tellergerichte oder eine festliche Platte bestehend aus 5 verschiedenen Fingerfood (warm) präsentiert werden.

Manfred Prifling entschied sich für die Tellergerichte.

Hier fanden sich dann

- eine Variation vom Saibling in Linsenkräutersoße, Zuckerschoten und Nudelspirale.
- Lammroulade, Butterjus, Grüne Bohnen und Couscousnocken
- Schweinefilet „Sarah“, Starkbiersoße, Gemüsevariation, gefüllte Kartoffelnudeln.
- Auf der Haut gebratenes Rotbarbenfilet, Seeteufel und Lachs im Zucchini mantel, Tintenfischtube mit Hecht, Safransoße, Kartoffel- Lasagne.
- Brust und Keule von der Wachtel, Fasanenbrust mit Trockenobst, Cognachrahm, Gemüse und Brezenknödel;
- Duo vom Wild- und Stallhasen, Tannenblütenhonigsoße, Kuschanimantel, Vanille-Erbsenkrem, karamellisierte Äpfel und Feigen.

Für dies Programm wurde eine Silbermedaille vergeben.

Im Programm „B“ musste 1 Restaurationsplatte für 2 Personen ausgestellt werden. Michaela Fröhler präsentierte : zweierlei vom Lamm , Rosmarin- Honigsoße, Kartoffel- Zwiebelstrudel, Buntes Gemüse.

Dazu ein 3 Gänge- Menü bestehend aus

Zanderpraline , Weißburgundersoße, Erbsenmus und Waffelkartoffel;
Gefüllte Wachtel, Rosmarinsoße, Herbstliches Gemüse, Kartoffelgratin;
Birnen – Quittentörtchen.

Ferner ein 5 – Gänge – Menü bestehend aus:

Millefeu vom Steinbutt, Salatbukett, Walnuss- Tannenhonigvinaigrette;

Gemüseessenz mit Kartoffelstrudel und Kräuternocken;
Rotbarbe und Zander, Tomaten- Wacholdersud, Tagliatelle;
Gebratener Rehrücken, Holunder-Pfeffersoße, Gemüse vom Markt, Bayerische Schupfnudeln;
Birnenstrudel mit zweierlei Mus

Zuletzt war noch eine vegetarische Platte für 4 Personen gefordert.
Auf dieser Platte fanden sich eine Kartoffel- Pfifferlingsterrine im Karottenmantel;
Couscoubällchen; Brezenknödelecken, Okraschoten und Tomaten; dazu wurde ein Chilli-
Paprikafond gereicht.

Für dieses umfangreiche Programm wurde Michaela Fröhler mit einer Bronzemedaille
ausgezeichnet.

Programm C:

Bei diesem Programmteil war 1 Ausstellungsplatte u.a. mit Pralinen Petit Fours für 8
Personen und 5 verschiedene Sorten (6 – 14 Gramm) und Degustationsteller, 1 Schaustück
zur Platte (Mindestgröße 40 – 60 cm) sowie 4 exklusive Desserts.
Für diesen Teil zeichnete sich Alexander Hempel verantwortlich.

Das Schaustück wurde mit „Erinnerungen an Stradivari“ umschrieben und stilisierte eine
Geige des Meisters.
Leider konnte man die Pralinen Grand- Marnier- Spitzen, Honigmarzipanpralinen,
Mokkatrüffel, Calvadostraum und Schwarzwälder – Kirsch nur anschauen und nicht kosten.
Schade!!!

An Desserts präsentierte der Patissier

- Topfenknödel mit Blütenpollen, Orangen- Eis und eingelegte Feigen;
- Vanillemus mit Waldbeeren und Birnenrösti;
- Limonen – Tiramisu mit süßem Pesto;
- Nougatmus mit Rotweibirne, Griesflammerie im Mohnmantel.

Für diese Arbeiten wurde Alexander Hempel mit einer Bronzemedaille ausgezeichnet.

Wegen beruflicher Verpflichtungen haben Christian Staber und Andreas Lingl die
Ausstellermannschaft verlassen.

Wir wünschen beiden auf dem weiteren beruflichen und privaten Weg alles erdenklich Gute
und bedanken uns für die vielen schönen Jahre gemeinsamen Schaffens.

Eine Bitte noch an die Leser dieser Zeilen: das Team sucht eine neue Heimat, um sich in
Ruhe auf die anstehenden Wettbewerbe vorbereiten zu können u.a. 14.01. bis 17.01.2007 in
Nürnberg..

Die Küche sollte in Autobahnnähe gelegen sein und über einen freien Lagerraum für unsere
Ausrüstung sein.

Wer etwas Geeignetes kennt, bitte bei der Teamleitung melden.

Danke für das Bemühen!!!