

## **Bericht über das bayerische Team bei der INTERGASTRA 2008**

### **Gelungener Einstieg des bayerischen Teams bei der INTERGASTRA 2008 ins olympische Jahr.**

**Nach über einem Jahr Ausstellungspause stellte die bayerische Mannschaft erstmals auf der neuen Messe in Stuttgart aus.**

Es war gar nicht so leicht, aus dem vielfältigen Angebot an Wettbewerben (Kalte Wettbewerbe, kalte + warme Wettbewerbe und die Showküche) das Passende für das bayerische Team herauszusuchen, weil genau während der INTERGASTRA 2008 beruflich bedingt nicht alle Teammitglieder zur Verfügung standen.

Das Team entschloss sich daher, nur am Kalten Wettbewerb teilzunehmen. Dabei bestand ein Team aus dem Teamchef, zwei Köchen und einem Pâtissier.

Aus 4 Kategorien mit verschiedenen Komponenten mussten 3 Kategorien präsentiert werden.

Der Teamchef Volker Neufang entschied sich dann für Manfred Prifling, Michaela Fröhler und Angelika Dürnegger, welche das Team präsentieren sollten.

Manfred Prifling musste eine Schauplatte für 8 Personen herstellen, Michaela Fröhler entschied sich für 3 verschiedene Hauptgänge für jeweils eine Person und Angelika Dürnegger für ein Schaustück aus Schokolade.

Auf der Schauplatte mit dem Titel „Variation aus Fluss und Meer“ fand sich dann eine Forellensauce mit Kürbisgelee, ein geräuchertes Lachsmittelstück und ein Farbenspiel von Saibling und Zander.

Bei den 3 Hauptgerichten entschied sich Michaela Fröhler für ein

„Duo vom Pangasius und Rotbarbe „ (gefülltes Pangasiusfilet und Rotbarbe natur, Wildreis, buntes Gemüse und Orangen- Chillisoße);

„Feines von der Ente“, gefüllte Entenbrust mit Fingernudeln und rosa Pfeffersoße;

„Zweierlei vom Reh“, gefüllte Rehschulter und Rehrücken natur, Kartoffelstrudel, Wacholder – Preiselbeersoße.

Angelika Dürnegger präsentierte in der Kategorie D ein Schaustück aus Schokolade.

Die Jury unter dem Vorsitz von Axel Rühmann wusste die gezeigten Arbeiten sehr zu schätzen und honorierte diese entsprechend.

Für seine Schauplatte erhielt Manfred Prifling eine Goldmedaille; Michaela Fröhler bekam für ihre Hauptgerichte eine Silbermedaille und Angelika Dürnegger wurde für ihr Schokoladenschaustück eine Bronzemedaille überreicht.

In der Addition der Punkte ergab das für unser Team eine Silbermedaille.

Zusätzlich zum Team wurden in Stuttgart noch zwei Auszubildende an den Start geschickt.

Natalie Bayer (Dallmayer, München) präsentierte ein Schaustück aus Zucker mit dem Titel „Wintertraum“. Dafür wurde sie mit einer Goldmedaille ausgezeichnet.

Eine sehr beachtliche Leistung für unsere Nachwuchspâtissier.

Für eine vegetarische Schauplatte für 8 Personen mit dem Titel „Köstliches aus nah und Fern“ entschied sich Armin Moser von der Klinik Wartenberg, der für den Landesverband Bayern ausstellte.

Auf der Platte fand sich eine Terrine von Tofu in Pastinakenmousse, geräuchertes Tofu – Walnuss – Trüffelkonfekt, Avocadocreame in Tofu – Ziegenfrischkäse, Gemüsetörtchen, Artischocken – Chutney und tourniertes Gemüse.

Auch diese tolle Platte wurde entsprechend der gezeigten Leistung mit Gold ausgezeichnet.

Gratulation an dieser Stelle unseren beiden Nachwuchskräften für diese tollen Leistungen.

Gratulation aber nicht nur für unsere beiden Youngster, sondern an das gesamte Team. Danke auch die treuen Helfer Walter Fröhler, Thomas Fröhler, Alexander Hempel, Jens Woitzik und Manfred Versal.

Nachdem bei der Olympiade die Trauben bekanntlich sehr hoch hängen, wird sich das Team in den kommenden Monaten intensiv auf Erfurt vorbereiten und dabei auch bei der ZAGG (14.09. – 18.09.2008) in Luzern an den Start gehen (14.09.2008).

Der Ausstellungstag in Erfurt ist dann der 19.10.2008.