

Bericht über das bayrische Team in Erfurt

Die Zeit zwischen der Ausstellung in Luzern und dem Start in Erfurt verging rasend schnell. Unser Ausstellungstag war der 19.10.2008.

Das Team bestehend aus Volker Neufang (Teamchef), Jens Woitzik, Michaela Fröhler, Manfred Prifling und Natalie Bayer.



In Erfurt mussten wir für die Teamwertung wir ein A- Programm, 1 B –Programm und ein C – Programm zeigen. Von den jeweils 3 Aufgaben mussten zwei gezeigt werden.

Unterstützt wurde das Team von Angelika Figert, Walter + Thomas Fröhler , Alexander Hempel, Sonja Hempel und Katharina Hesse.

Wer an diesem Tag von Ihnen in Erfurt war, konnte sich von den beachtlichen Leistungen unseres Team` s überzeugen.

Nicht überzeugen konnten wir jedoch die Jury für die Regionalmannschaften.

Diese bewerteten unsere Exponate leider nur mit einer Bronzemedaille.

Diese Wertung entsprach jedoch nach Meinung zahlreicher fachkundiger Besucher nicht den gezeigten Leistungen.

Leider hatten wir auch noch den ersten Wettbewerbstag wählen müssen, weil wir nur am Wochenende die Vorbereitungsküche zu Verfügung haben, was uns und den anderen Mitstreitern an diesem Tag die Sache auch nicht leichter machte.

Aber es gibt auch noch positive Aspekte aus Erfurt zu berichten, wie die nachfolgenden Zeilen von Katharina Hesse zeigen.

"Mit großer Freude nahm ich das Angebot von Herrn Manfred Versal an, das Team Bayern auf der IKA 2008 in Erfurt zu unterstützen. Das Engagement um die Organisation durch Herrn Versal und unser Teamgeist brachten uns letztendlich zu dem Sieg der Bronzemedaille.

Das Team unter hervorragender Führung von Volker Neufang bestand aus Michaela Fröhler und meiner Person, die zuständig waren für die Kategorie A mit 6 verschiedenen Vorspeisen, Manfred Prifling bestritt mit seiner Fisch-Schauplatte für 8 Personen die Kategorie A1, Jens Woitzik war verantwortlich für die Kategorie B mit 4 Hauptgängen; außerdem richtete er für 2 Personen eine vegetarische Restaurantsplatte an. Des weiteren noch Natalie Bayer mit Angelika Dürnegger, die eine Platte mit 5 verschiedenen Pralinen und einem Schaustück aus Zucker arrangierten. Auf dieser Kochkunstausstellung, wo man wahres Können bewundern und bestaunen darf, ist es eine Ehre, ein Teil davon gewesen zu sein. Wenn man die filigranen Fähigkeiten sowie die enorme Arbeit sieht, die dahinter steckt, weiß man unseren errungenen Platz sehr zu schätzen. Und, wer weiß, mit hoch mehr Fleiß, was wir in 4 Jahren in den Händen halten dürfen."

Doch wir möchten nicht verhehlen, dass wir über das Ergebnis schon enttäuscht sind.

Da darf man sich schon die Frage stellen, ob sich dieser Aufwand (zeitlich und finanziell) lohnt, wenn man dann mit einem solchen Ergebnis nach Hause fahren muss. Sicherlich müssen wir uns aber auch selbst hinterfragen, was wir verbessern können.

In erster Linie brauchen wir dringend personelle Verstärkung (heißhungrige Aussteller), damit wir einen Konkurrenzkampf entfachen können. Hier sind in erster Linie die Zweigvereine gefragt.

Warum finden die jährlichen REWE – Teilnehmer nicht den Weg zu uns?

Ich darf Sie bitten, unser Anliegen mit in Ihre Zweigvereine zu nehmen und uns zu unterstützen, damit es auch zukünftig ein schlagkräftiges bayerisches Team gibt.

Die Möglichkeit zur Rehabilitierung bietet sich schon Ende Januar 2009 in Nürnberg bei der HOGA.