

Bericht zum 5. Salon Culinaire Mondial vom 19.11. – 23.11.2005 in Basel

Am 19.11.2005 war es endlich wieder soweit, der Salon Culinaire Mondial in Basel öffnete seine Pforten und die weltbesten National- und Regionalteams traten in der kalten Show und erstmalig für Regionalteams zum warmen Wettbewerb an (European Culinary Challenge).



Der Salon Culinaire Mondial ist weltweit einer der besten Wettbewerbe, zumal er nur alle 6 Jahre (sechs) stattfindet!!!

Das Team des Landesverbandes der Köche Bayern bewarb sich um einen der begehrten Startplätze und wurde aufgrund seiner herausragenden Ergebnisse der vergangenen Jahre auch zum Wettbewerb zugelassen.

Das Ausstellungsprogramm umfasste die Kategorien A, B,C.

Das Team präsentierte sich in folgender Aufstellung: Team-Chef Volker Neufang, Andreas Lingl, Rica Üschner, Michaela Fröhler, Manfred Prifling ,Alexander Hempel und Angelika Dürnegger.

Unterstützt wurde das Team von Claudia Beßler , Fabian Frisolda, Anja Hempel und Manfred Versal.

Leider hatte das Team des Landesverbandes im Vorfeld des Wettbewerbs einige personelle Probleme zu meistern, weil Michael –Simon Reis kurzfristig an eine neue Wirkungsstätte nach Wien wechselte. Der vorgesehene Ersatz erkrankte am Urlaubsort. Schließlich sprang Claudia Beßler aus Höchstädt in die Bresche.

Doch trotz der Veränderungen bewies das Team einen tollen Zusammenhalt und kompensierte auf sehr eindrucksvolle Weise die Ausfälle und zeigte, welches Potential in diesem Team steckt.

In der Kategorie „A“ musste eine festliche kalte Schauplatte für 8 – 10 Personen gefertigt werden. Diese Aufgabe übernahm Manfred Prifling mit „Variation von Wild und Wildgeflügel“.

Dazu kamen noch 2 kalte und 2 warme Vorspeisen (Claudia Beßler) sowie 3 kalte und 3 warme Fingerfood (Volker Neufang und Andreas Lingl).

In Kategorie „B“ waren 4 Tellergerichte, 1 Restaurationsplatte für 2 Personen und ein 5 – gang – Menü – zu fertigen. Dieses Programm teilten sich Michaela Fröhler und Rica Üschner.

Das 5 – Gang – Menü von Rica Üschner sah wie folgt aus: :

Terrine von Zander, Lachs-lasagne mit Salzteigkörnchen; Geflügelconsommee mit Canelloni von der Ente; Ochschwanzravioli auf Pilzen; Rehrücken mit Kräuterkruste und Karoffel-Selleriepüree, Gemüse,; Variation von der Orange.

Die 4 Teller – Gerichte von Michaela Fröhler hießen:

Liasion von Kaninchen und Krustentieren; Pot au foix vom Amberger Fisch; Variation von Gams und vom Hirsch; Couscous Terrine mit Pilz-lasagne und Linsengemüse.

Auf der Restaurationsplatte fanden sich Lammrücken im Mantel, Lammkoteletten mit Aromaten, provenzialisches Gemüse, Gnocci.

In Kategorie „C“ schließlich waren 2 kalte und 2 warme Desserts gefordert, außerdem 4 verschiedene Sorten Friandise (je 6 Stück) mit Schaustück und eine Torte für 12 Personen.

Diese Aufgabe teilten sich Alexander Hempel und Angelika Dürnegger.

Bei den Friandise wurden Kokos-Schokoladen-Mille-Feuille, Grand Marnier-Canache, Sorrentino (Amarettocreme im Schokomantel und Proseccogelee den kritischen Juroren vorgesetzt. Das Schaustück dazu wurde beschrieben als „Japanerin zu Besuch in Bayern“.

Als kalte Desserts wurde ein Mangomousse mit Pflaumenweinsauce und Verschiedenes von der Erdbeere mit Balsamico präsentiert.

Die warmen Desserts schließlich waren eine Apfeltarte mit Calvadoskrokant und Falsche Topfenknödel mit Waldbeeren.

Abgerundet wurde dieser Programmteil mit dem Kapuzinerbisquit mit Schokolade, einer Schautorte für 12 Personen.

Diese umfangreichen Programme fanden sich auf einem sehr innovativen Tisch unseres Teams wieder. Der mit weißen und blauen Platten belegte Tisch kam mit sehr wenig Dekoration aus, weil das Team mit einer Power-Point - Präsentation von Andreas Lingl vorgestellt wurde.

Der Auftritt des bayerischen Team vor einer solch großen Kulisse wie es der Salon Culinire Mondial nun einmal ist wurde dann auch mit einer Silbermedaille honoriert.

Allen Beteiligten an diesem großen Erfolg gebührt Anerkennung.