

## **Medaillenregen für das Team des Landesverbandes der Köche Bayern auf der Kochkunstausstellung in Salzburg**

**Pressebericht über die 5. Internationale Kochkunstausstellung in Salzburg  
100 Jahre Verband der Köche Österreichs anlässlich der "Alles Gute für den Gast - Frühjahr"  
2002,  
der 13. Internationalen Fachmesse für Gastronomie, Hotellerie und Nahrungsmittel.  
Veranstalter: Reed Messe Salzburg GmbH  
17. - 20. März 2002, Salzburger Messegelände**

**Einen wahren Medaillenregen (4 x Gold, 6x Silber und 2 x Bronze; dazu 3 Tagessiege) konnte das Ausstellerteam des Landesverbandes der Köche Bayern auf der 5. Internationalen Kochkunstausstellung (Alles für den Gast) in Salzburg - die ganz im Zeichen „100 Jahre Verband der Köche Österreichs“ stand, erringen.**



**V.l.n.r.: Andreas Lingl, Walter Fröhler, Volker Neufang und Martin Seidl**

**Die Mannschaft bestehend aus Team-Chef Volker Neufang (Prien), Andreas Lingl (Augsburg), Walter Fröhler (Amberg) und Martin Seidl (München) erkochte sich im Gesamtergebnis eine Silbermedaille.**

**Für dieses Ergebnis trugen Volker Neufang in der Kategorie "A" mit Silber, Walter Fröhler mit Bronze in der Kategorie "A", Andreas Lingl mit Silber in der Kategorie "B" und Martin Seidl in der Kategorie "C" mit Gold bei.**

**In der Kategorie "A" (Kochkunst) waren 1 kalte festliche Schauplatte für 8 Personen und 4 verschiedene kalte Vorspeisenteller zu erstellen.**

**In der Kategorie "B" (Kochkunst) mussten 1 Restaurationsplatte für 2 Personen, 2 verschiedene innovative fleischlose Hauptspeisen und 1 Gourmet - Menü für 1 Person gekocht werden.**

**In Kategorie "C" (Patisserie und Konditorei) musste 1 festliche Süßspeisenplatte für 6 Personen mit Schaustück, eine Ausstellungsplatte mit Pralinen und Schaustück, sowie 4 verschiedene Süßspeisen präsentiert werden.**

**Als Besonderheit war in diesem Wettbewerb für Mannschaften vorgesehen, dass das Team in einer Zeit von 90 Minuten in einer gläsernen Küche 6 verschiedene Finger-Foods à 10 Stück live vor dem Publikum zu erstellen hatten. Dieses Ergebnis floss dann in das Mannschaftsergebnis mit ein.**

**Mit ihren erzielten Punkten holten sich Volker Neufang und Martin Seidl in ihren Kategorien zusätzlich noch den Tagessieg.**

In Kategorie "D" (Konditorei) holte sich Martin Seidl mit seinen Exponaten - gezogene Zuckerständer - zur Präsentation der Desserts im Mannschaftsprogramm eine Goldmedaille mit Auszeichnung (von 80 möglichen Punkte erzielte er 80; das bedeutete auch den Tagessieg in dieser Kategorie) vor Christian Staber (Gold) für seine Eisskulptur (Kochartistik) "aufsteigende Schwäne" und Birgit Berger ebenfalls Gold für ihr Zuckerexponat.

Diese Punktzahl wurde im gesamten Wettbewerb von keinem Aussteller mehr überboten und bedeutete deshalb für Martin Seidl zusätzlich noch den Gesamtsieg in der Kategorie "D" Im Azubi - Programm ( Kategorie "L") musste ein Menü für 1 Person bestehend aus einer Vorspeise von Süßwasserfischen (kalt oder warm, Hauptgericht mit Hausgeflügel, Sättigungs- und Vitaminbeilage, Dessert unter Verwendung von Früchten und Topfen/Quark gefertigt werden.

Hierbei errangen Benjamin Hack (Augsburg), Peter Heimstädt (Augsburg), Andreas Greger (Augsburg), Patrick Hintermayer (Augsburg) jeweils Silber und dazu noch Sandra Wewior (Inzell) eine Bronzemedaille.

Wesentlich zum Erfolg der bayerischen Mannschaft trugen auch die stillen Helfer im Team (Manfred Prüfling, Thomas Frömmler, Michaela Frömmler und Florian Malter) bei.

Dieses großartige Ergebnis stimmt auch zuversichtlich für die EXPO-Gast im November 2002 in Luxemburg.

**... und hier noch einmal das gesamte Team:**



**Hintere Reihe v.l.n.r.:**

**Andreas Lingl, Christian Staber, Walter Fröhler, Michaela Fröhler, Volker Neufang, Manfred Prüfling, Manfred Versal, Thomas Fröhler, Birgit Berger, Martin Seidl, Florian Malter**

**Unsere Auszubildenden in der vorderen Reihe v.l.n.r.:**

**Sandra Wewior, Patrick Hintermayr, Peter Heimstädt, Andreas Greger, Benjamin Hack**