

Pressebericht des Landesverbandes der Köche Bayern über die Teilnahme an der EXPO - Gast in Luxemburg

2 x Gold und 2 x Silber in Luxemburg.

Mit zwei Gold- und zwei Silbermedaillen kehrte die von Teamchef Volker Neufang neu formierte Ausstellermannschaft des Landesverbandes der Köche Bayern von seiner ersten großen Ausstellung in Luxemburg zurück.



Regionalteams aus nahezu der ganzen Welt (insgesamt 47) gingen in der Zeit vom 16.11. bis 20.11.2002 in Luxemburg an den Start.

Das Team setzte sich wie folgt zusammen: Volker Neufang (Prien), Manfred Prifling (Amberg), Jens Woitzik (Aschaffenburg) und Martin Seidl (München). Unterstützt wurde das Team von Andreas Lingl (Augsburg), Walter Fröhler, Michaela Fröhler (beide Amberg), Florin Malter (München) und Rica Üscher (Bad Wiessee).





Für seine Programme A, B und C erkochte sich das Team ein Silbermedaille; ein großer Erfolg in Anbetracht der großen Konkurrenz.

In der Kategorie "A" war eine kalte festliche Schuplatte für 8 Personen sowie 6 verschiedene kalte oder warme Vorspeisen zu präsentieren.

Manfred Prifling zeigte bei den Vorspeisen: Frischkäse im Radicciomantel, geräucherter Lachs und Jacobsmuschel im Brokkoligelee, Salat von Meeresfrüchten, Hirschsülze, gefüllte Hähnchenbrust, Lachs- und Zander im Safranpfannkuchen.

Die Schuplatte war als "Herbstliche Geflügelplatte" bezeichnet. Hierauf fanden sich eine Perlhuhnterrine im Karottenmantel, Geflügelschaumbrot mit Kalbszunge im Brokkoliumhang und Barbarie-Entenbrustrolle mit Pilzen im Mohnmantel.

In der Kategorie "B" zeigte Jens Woitzik eine Restaurationsplatte für 2 Personen (Duo vom Kalbsfilet im Wirsingmantel und Seeteufelroulade, bunte Gemüsevariation, Spiralkartoffeln).



Ferner musste ein Tagesmenü für eine Person gezeigt werden Kuskustimbale mit Flusskrebsschwänzen, Kürbissoße und Pesto; Dreierlei von der Wachtel, Gemüse und Rauchnocci; Schokoladengewürzmus an winterlichen Orangenspalten.

Außerdem war ein 5 - Gang - Menü gefragt. Dieses bestand aus einer Zanderterrine im Tomatenmantel; Gemüseessenz mit Topinambur-Ravioli, Hasenfilet im Kräuterflädle an Waldpilzen, gefüllte Perlhuhnbrust auf Balsamico Jus, Wintergemüse und Williamskartoffeln; Kürbisvanille Bayerische Krem mit herbstlichen Fruchtsoßen.

Martin Seidl präsentierte in der Kategorie "C" Teegebäck mit Schaustück, eine Dessertplatte für 8 Personen und 4 verschiedene Süßspeisen (Schokoladen-Marolamus-Türmchen, Weißbier-Tiramisu mit frischen Waldbeeren, Gebrannte Bayerische-Krem im Baumkuchenmantel an Williamschrichtschaum und warmen Walnußauflauf an Holundersorbet und Rumtopf Früchten).

Eine Silbermedaille als Einzelaussteller erkochte sich Thomas Fröhler (Amberg), in der Kategorie "A" für seine Schauplatte "Festliche Platte aus Wald und Flur" für 8 Personen und seine 6 Vorspeisen (Schweineroulade, Taubenbrüstchen, Forellenroulade, Käsesülze, Räucherlachs mit Pfannenkuchenmantel und Frischkäseterrine im Schinkenmantel).



Der Star der bayerischen Mannschaft am 17.11.2002 war jedoch Christian Staber (Nußdorf) mit seiner Eisskulptur "Springende Marline" in der Kategorie D1 Kochartistik). Für diese Präsentation erhielt er die höchste zu vergebende Wertung (80 von 80 möglichen Punkten wurden erreicht).

Herr Martin Seidl hat für seine Zuckerarbeiten in der Kategorie " Kochartistik nachträglich eine Goldmedaille mit Auszeichnung erhalten. Damit hat das Team des Landesverbandes 2 Goldmedaillen mit Auszeichnung und zwei Silbermedaillen errungen.





Dies bedeutete Gold mit Auszeichnung und zugleich den Tagessieg. Eine äußert seltene Wertung wie der Supervisor Alessandro Haab bei der Siegerehrung erklärte.