

**Die Mannschaft des Landesverbandes der Köche Bayern
auf der INTERNORGA in Hamburg
März 2003**

Bereits zum 9. Mal wurde der Große Preis der Walter und Margarete Müller Stiftung während der diesjährigen INTERNORGA (21. - 26.03.2003) ausgekocht.



Siegerehrung am 25.03.2003: rechts Annemarie Steber und Peter König

Doch dieser Wettbewerb hatte etwas besonderes an sich, denn es war bislang noch keine Mannschaft des Landesverbandes der Köche Bayern in Hamburg am Start; und dieses Jahr gleich zwei Teams.

Jeweils ein Koch / eine Köchin und ein(e) Kochauszubildender / Kochauszubildende bildeten ein Team.

Aus einem erst am Wettbewerbstag bekannt gegebenen Warenkorb musste innerhalb von 5 Stunden ein dreigängiges Menü für 12 Gäste + einem Juryteller + 1 Schauteller erstellt werden.

Bereits am 1. Wettbewerbstag (21.03.) mussten Rica Üschner vom Hotel Bayern (Commis) und Florian Magg von der Unteren Mühle in Schwabmühlhausen an den Start. Betreut wurde Team I von Simon Seemüller (Bad Wörishofen).

Ihr Wettbewerbsmenü sah wie folgt aus: gebratener Wolfsbarsch auf Kartoffel - Minze -Salat; Crepinette vom Kaninchenrücken mit Wirsingsoufflee, Pilzravioli und Balsamicosauce; gratinierte Birnentarte mit Apfelsorbet.

Mit diesem Menü war das Team an diesem Tag nicht zu schlagen und errang verdient die Goldmedaille und den Tagessieg.

Das Team II bestehend aus Annemarie Steber und Peter König (beide Unter Mühle Schwabmühlhausen) und kochte am 25.03.2003. Als Betreuer fungierte Manfred Versal.

Ihr Wettbewerbsmenü : gedünsteter und gebratener Kabeljau auf lauwarmen Lauchzwiebel-Tomatensalat; Duett von der Ente an Portweinsouße, dazu gefüllte Mangoldsäckchen und sautierter Paprika mit Champigontortellini; Rosmarinmousse mit Traubengelee und Kiwisorbet in Mandelkrokant.



**Menue Annemarie Steber / Peter König:
Kabeljau auf lauwarmen Lauchzwiebel-Tomatensalat**



**Menue Annemarie Steber / Peter König: Duett von der Ente an Portweinsöße
dazu gefüllte Mangoldsäckchen und sautierter Paprika mit Champignontortellini**



**Menue Annemarie Steber / Peter König:
Rosmarinmousse mit Traubengelee und Kiwisorbet in Mandelkrokant**

Angesichts der starken Konkurrenz an diesem Tag mussten sich die beiden knapp geschlagen geben und belegten einen hervorragenden 3. Platz.

Dieser enorme finanzielle Aufwand konnte nur bewältigt werden durch die Unterstützung des Landesverbandes der Köche Bayerns , des Kochclubs "Augusta" und der Unteren Mühle in Schwabmühlhausen.



Annemarie Steber und Peter König beim Anrichten vom Dessert