

## Erfolgreicher Start in das Jahr 2005

Die bayerische Ausstellermannschaft stellte am Sonntag, den 23.01.2005, erneut ihr großartiges Können auf der HOGA 2005 in Nürnberg unter Beweis.

4 x Einzelgold, 2 x Silber, 2 x Bronze, dazu Gesamt Gold für die Mannschaft und einen Ehrenpreis des bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes konnte mit auf den Heimweg genommen werden.



Die Mannschaft trat mit den beiden Teamchefs Volker Neufang und Andreas Lingl an; dazu kam dann

- Manfred Prifling und Rica Üschner mit einem A1 Programm (Schauplatte für 8 Personen, 1 Restaurationsplatte für 2 Personen),
- Michaela Fröhler mit A2 (1 Restaurationsplatte für 2 Personen, 1x3 Vorspeisen/Tellergerichte, 1 x Hauptgerichte/Tellergerichte),
- Jens Woitzik mit A3 (6 verschiedene Fingerfood für 4 Personen) und
- Alexander Hempel mit einem B2 Programm (Zwei verschiedene Torten, 1 Platte mit Feingebäck oder Pralinen + Schaustück).
- Dazu kamen noch Einzelobjekte durch Christian Staber mit einem C1 Programm eine Eisskulptur "Adlerhorst". Hierfür wurde eine Goldmedaille vergeben.
- Birgit Berger zeigte in der C1 Kategorie ebenso wie Alexander Hempel ein Zuckerschaustück. Beide Objekte wurden jeweils mit einer Bronzemedaille geehrt.

Ein neues Gesicht beim Team des Landesverbandes ist Torsten Lewerenz aus Amberg. Dieser stellte in C1 seine Gemüseschnitzkunst unter Beweis und wurde für seine Pfaue mit Silber belohnt.

Manfred Prifling / Rica Üschner (A1) erhielten für die Schauplatte "Variation von der Pute" und die Restaurationsplatte "Feines von Fischen und Gemüse" eine Goldmedaille.

Ebenfalls Gold bekam Michaela Fröhler (A2) mit den Vorspeisen u.a. "Lasagne von der Rotbarbe auf Pestosauce", bei den Hauptgängen "Crepinette vom Rehrücken mit Gemüse und Pilzstrudel"; dazu noch die Restaurationsplatte "Zweierlei vom Stallhasen mit Marktgemüse und römischen Nocken".

Jens Woitzik glänzte mit Finger-Food: "Sülze von Flußkrebse", "Canelloni vom Hummer", "Roulade von Garnelen", "gefüllte Wachtelkeule", "Tarte von Marktgemüse", "gegrillte Rotbarbe". Der Lohn war ebenfalls eine Goldmedaille.

Alexander Hempel komplettierte das Team als Pâtissier. Sein Programm bestand aus zwei Torten: "Fraicheur-Torte" und "Honig-Krokant-Torte"; dazu zeigte er noch verschiedene Pralinen: "Baumkuchen mit Eisenkraut", "Orangengelee", "Erdbeer-Balsamicotrüffel", "Proseccotütchen", "Moccastangerl" und "Johannisbeerlikör in der Zuckerkruste". Der Lohn dafür war eine Silbermedaille.

Die bayerische Mannschaft zeigte bemerkenswerte Kochkunst. Darin waren sich die Besucher sowie die Delegierten der Zweigvereine am Tag vor der Wahl des neuen Landesvorsitzenden einig.

Dieses Ergebnis sollte junge Köchinnen und Köche - natürlich auch Pâtissiers - motivieren, sich an Ausstellungen zu beteiligen, um dann eines Tages auch zum Kreis der bayerischen Ausstellermannschaft zu gehören.