

Gold für das bayerische Team in Nürnberg

Nur wenige Wochen nach dem Start bei der EXPOGAST 2006 in Luxemburg war das neu zusammengestellte und hochmotivierte Team in Nürnberg erfolgreich.

Bei der Kochkunstausstellung im Rahmen der Nürnberger Fachmesse HOGA demonstrierte die bayerische Ausstellermannschaft erneut ihr großartiges Können und wurde mit einer Goldmedaille belohnt. Dazu kamen noch 3 x Einzelgold und 3 x Einzelsilber und ein Ehrenpreis für die hervorragende Teamleistung.

Die Mannschaft bestand aus dem Team- Chef Volker Neufang, Manfred Prifling, Michaela Fröhler, Jens Woitzik und Natalie Beyer.

Dazu gesellten sich noch Angelika Dürnegger und Magdalena Koch mit Einzelprogrammen.

Im Programm A1 präsentierte **Manfred Prifling** eine Schauplatte für 8 Personen, auf der sich eine Komposition von Rehsülze, Perlhuhnterrine im Pfeffermantel und ein Duo von Reh und Hase befand.

Dazu zeigte er noch eine Restaurationsplatte für 2 Personen (Duo vom Lachs und Zander, gefüllte Tintenfischtube, Rotbarbe natur mit frischen Gemüse und Kartoffelbeilage.

Dafür wurde er von der Jury mit Gold belohnt.

Michaela Fröhler hatte sich für das Programm A2 entschieden.

Dies war das abwechslungsreichste Programm, denn hier mussten 3 verschiedene Vorspeisen, 2 Hauptgerichte, 2 Desserts und eine Restaurationsplatte für 2 Personen gezeigt werden.

Bei der Restaurationsplatte konnte man Hasenrücken in der Perlhuhnbrust mit Apfelzwiebelgemüse und Semmelrolle und Portweinjus bewundern.

Für diese Ausstellung wählte M. Fröhler warme Vorspeisen als zu bewältigende Aufgabe aus: gefüllte Taubenschenkel, Duo von Lachs und Zander, sowie Rotbarbe natur mit Basilikum – Pesto– Nudeln.

Liaison vom Hauskaninchen und Krustentiere mit Kartoffelgratin, Hummersauce und heller Portweinjus;

Duo vom Hauskaninchen und Fasan auf Bohnengemüse und Hagebuttensauce waren die Hauptgerichte.

Mozartcreme im Schokomantel mit frischen Früchten und Himbeerjoghurtcreme im Baumkuchenmantel bildeten den süßen Abschluss des Programms A2.

Die Goldmedaille hatte sich Michaela Fröhler hart erarbeiten müssen.

Jens Woitzik erklärte sich kurzfristig dazu bereit im Team auszustellen, nachdem die dritte Position nicht besetzt war.

Um die große Palette der Kochkunst im bayerischen Team abzurunden wählte J. Woitzik das Programm A3.

Dabei musste ein Restaurationsplatte für 2 Personen und 6 x 4 Fingerfood gezeigt werden.

Auf der Restaurationsplatte fanden sich gegrillter Seeteufel auf lauwarmen Ratatouille – Salat, gefüllte Gurke mit Lachsfarce, gebeiztes Sardinenfilet auf Pumpernickel – Crouton, Rosmarinkartoffel, Brunnenkresse- Pesto, Weißweinschaum.

Bonito und Zander im gelben Rettichmantel, Sardellenfilet auf salzigem Baumkuchen, Gemüsetörtchen, Wachtelbrust unter der Pinienkruste mit Vanille-Birnen-Chutney, Lammroulade auf geschmortem Paprika und gefüllte Stubenkückenkeule auf Melonensalat hießen die Fingerfood.

Für seine kleinen Kunstwerke wurde Jens Woitzik mit Silber belohnt.

Das Mannschaftsprogramm rundete **Natalie Beyer** ab. Sie entschied sich für B2, dabei mussten zwei Torten und eine Platte aus Pralinen gezeigt werden.

Die Torten wählte sie passend zum Tisch und wurden mit König – Ludwig – Torte sowie Torte aus dem Märchenwald bezeichnet.

Auf der Platte mit den Pralinen fanden sich Vanille – Marzipan, Maracuja-Praline, Basilikum – Trüffel, Lebkuchen – Trüffel, Honigtraum und Kaluacreme.

Für diese Arbeiten wurde unser Neuzugang Natalie Beyer gleich bei ihrer ersten Ausstellung mit einer Silbermedaille dekoriert.

Diese Leistung wiegt um so mehr, weil Sie wenige Tage vor dem Ausstellungstag für Patissier Alexander Hempel der aus beruflichen Gründen zurückziehen musste ins Team rückte.

Der Tisch des Landesverbandes war damit aber noch nicht vollständig gefüllt, denn Angelika Dürnegger präsentierte ein Zuckerschaustück mit dem Titel „König Ludwig am Alpeer“. Für diese Arbeit wurde sie mit einer Silbermedaille ausgezeichnet.

Mit einem Nachwuchsprogramm ging Magdalena Koch (3. Ausbildungsjahr) mit ihrer Schauplatte für 4 – Personen und dem Titel „Garnelentanz mit Zander und Saibling“ ins Rennen. Und Magdalena Koch machte hier das Rennen. Eine Goldmedaille war der Lohn. Das gibt Zuversicht für die anstehende REWE – Endausscheidung in Mainz.

Unterstützt wurde das Team zusätzlich von Walter Fröhler, Alexander Hempel , Manfred Versal und besonders Katharina Hesse. Diese wird zukünftig mit eigenen Programmen helfen, die entstandenen Lücken im Team zu schließen.

Dieses tolle Ergebnis konnte nicht zuletzt auch durch die neue Vorbereitungsküche in den Jura – Werkstätten in Sulzbach – Rosenberg erzielt werden.

Das neue Ziel heißt nun IKA 2008 in Erfurt.

Dafür suchen wir natürlich noch weitere Verstärkung. Interessierte Köche und Patissiers sind aufgefordert mit uns gemeinsam diese Herausforderung anzunehmen.