

HOGA in Nürnberg - Februar 2003

Großer Erfolg für Augsburger Nachwuchsköche auf der HOGA in Nürnberg. Wie bereits berichtet, bereitete sich die Ausstellermannschaft des Landesverbandes der Köche Bayerns im Klinikum Augsburg auf die Kochkunstausstellung in Nürnberg vor. Mit dabei waren auch der Leiter der Wirtschaftsbetriebe Küche, Herr Andreas Lingl als Teamchef, und die Auszubildenden Patrick Hintermayer, Peter Heimstätt und Andreas Greger, welche in der Kategorie "L" an den Start gingen.



Patrick Hintermayer, Andreas Lingl, Peter Heimstätt und Andreas Greger

Insgesamt 2 Große Preise, 6 x Gold, 4 x Silber, 1x Bronze und dazu noch einen Ehrenpreis, das war die Ausbeute des bayerischen Teams. Die "Augsburger" Auszubildenden errangen dabei jeweils eine Silbermedaille und Andreas Lingl als Teamchef die höchste Wertung für das Team, den Großen Preis in Gold.



Peter Heimstätt (li.) und Patrick Hintermayer bei der Arbeit

Kochclub Augusta e.V. Augsburg



Andreas Greger (3. Ausbildungsjahr) stellte eine Schauplatte "aus Fluss und Meer" aus, während Patrick Hintermayer (3. Ausbildungsjahr) ein 3 Gang - Menü Zander - Lachs - Terrine mit roten Linsen Vinaigrette an jungen Salaten Gefülltes Stubenküken auf Hagebuttensoße an Wildreis mit frischem Marktgemüse Mandel - Walnuss - Creme mit Feigenkompott präsentierte genauso wie Peter Heimstätt, ebenso 3. Ausbildungsjahr: Zander mit Kartoffelschuppen auf Estragonvinaigrette an winterlichen Salaten als Vorspeise für den Hauptgang: Roulade von der Hirschlende in Cognacsoße mit Schupfnudeln und Bratapfelspalten und als Dessert: Birnencreme im Kuvertüregitter.



Das bayerische Team während der Siegerehrung auf der HOGA in Nürnberg.
Von links: Stehend Ernst Faßnacht (Leiter der Kochkunstschau),
Michael-Simon Reis, Rica Üschner, Christian Staber, Thomas Fröhler,
Volker Neufang, Birgit Berger, Jens Woitzik, Andreas Lingl,
2. Reihe kniend : Peter Heimstätt, Patrick Hintermayer, Stefan Kern, Andreas Greger



Volker Neufang (li.) und Teamchef Andreas Lingl