

# Medaillenregen in Nürnberg

Mit einer erfolgreichen Teilnahme an der HOGA-Kochkunstschau starteten die bayerischen Aussteller um Volker Neufang ins Jahr 2005. Sie holten zehn Medaillen und einen Ehrenpreis



**Die Mitglieder der bayerischen Ausstellermannschaft bewiesen bei der HOGA-Kochkunstschau in verschiedenen Kategorien ihre Klasse und holten u.a. den Ehrenpreis des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes**

- Nürnberg. Bei der Kochkunstausstellung im Rahmen der Nürnberger Fachmesse HOGA demonstrierte die bayerische Ausstellermannschaft erneut ihr großartiges Können. Sie trat mit vier Goldmedaillen, zwei Silbermedaillen, drei Bronzemedailles sowie Gold für die Mannschaft und einen Ehrenpreis des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes im Gepäck die Heimreise an.

Die Mannschaft stand unter Regie des Teamchefs Volker Neufang. Manfred Prifling und Rica Ueschner starteten in Kategorie A1 und erhielten für die Schauplatte Variation von der Pute und die Restaurationsplatte Feines von Fischen und Gemüse eine Goldmedaille. Ebenfalls Gold holte Michaela Fröhler in Kategorie A2 für ihre Vorspeisen, u.a. Lasagne von der Rotbarbe auf Pestosoße, und die Hauptgänge, u.a. Crêpinette vom Rehrücken mit Gemüse und Pilzstrudel; sowie der Restaurationsplatte Zweierlei vom Stallhasen mit Marktgemüse und römischen Nocken. Jens Woitzik glänzte in Kategorie A3 mit Fingerfood (Sülze von Flusskrebse, Cannelloni vom Hummer, Roulade von Garnelen, gefüllte Wachtelkeule, Tarte von Marktgemüse, gegrillte Rotbarbe) und holte Gold. Pâtissier Alexander Hempel gewann Silber für sein Programm in B2 (zwei verschiedene Torten, eine Platte mit Feingebäck oder Pralinen und Schaustück). Christian Staber erzielte für seine Eisskulptur Adlerhorst in Kategorie C1 eine Goldmedaille. Birgit Berger zeigte in C1 ebenso wie Alexander Hempel ein Zuckerschaustück. Beide Objekte wurden jeweils mit einer Bronzemedaille geehrt. Ein neues Gesicht im Team des Landesverbandes ist Torsten Lewerenz aus Amberg. Er bewies in C1 seine Gemüseschnitzkunst und wurde für seine Pflaue mit Silber belohnt.

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

M.V.

© Zeitung der Köche – März 2005