

Regina Angermaier vom Kochverein Bavaria, München, wird Bayerische Landessiegerin um den REWE-Deutschland-Pokal

München. Am 28. und 29. Oktober 2005 wurde bei Kermeß in Pasing die Bayerische Ausscheidung um den REWE-Deutschland-Pokal ausgetragen. Die Einladung für diesen Wettbewerb ging an alle Berufsfachschulen und Kochvereine in Bayern. Als Teilnehmer wurden 10 Köchinnen- und Kochazubis ausgesucht. Es war wirklich die Elite des bayerischen Köchinnen- und Kochnachwuchses. Verlangt wurde eine kalte Platte für 4 Personen, ein Ausstellungsteller und ein Degustationsteller für die Jury. Das Motto war „Heimisches Wild“ unter der Maßgabe, dass der Fantasie keine Grenzen gesetzt wurden. Der Bayerische Landesverband als Mitausrichter hatte eine prominente Jury aufgeboten, die den Kandidaten bei der Herstellung auf die Finger schauen und 7 verschiedene Kriterien vom Materialbedarf über Zubereitung und Arbeitstechnik bis zur Degustation bewerten mussten.



Als Juroren stellten sich Dr. h.c. Siegfried Schaber, ehemaliger Präsident des Weltbundes und Verbandes der Köche Deutschlands, Fernsehkommentator Armin Rossmeier, Andreas Köne, Fachlehrer an der Berufsfachschule in Meran, Marian Schneider, ehemaliger Kapitän der deutschen Jugendnationalmannschaft des Verbandes der Köche Deutschlands und Josef Hartl jun., ehemaliges Mitglied der deutschen Jugendnationalmannschaft zur Verfügung. Diesem Team fiel die schwere Aufgabe zu, aus den mit großer Fantasie, Gründlichkeit und viel Liebe hergestellten Arbeiten die beste auszuwählen.

Der Präsident des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes, Ludwig Hagn, kam extra mit Andreas Ellmeier, Geschäftsführer des BHG, zur Siegerehrung, um sich die Exponate anzusehen und dem jungen Berufsnachwuchs für seinen Eifer zu danken. Schließlich ist es nicht leicht, eine dermaßen schwierige Platte herzustellen. Dazu gehört nicht nur ein wochenlanges Training, das diese engagierten jungen Leute unter den Augen ihrer Ausbilder absolvieren müssen, sondern auch der Verzicht auf viele Stunden Freizeit.

Den ersten Platz errang Regina Angermaier von der Klinik Wartenberg mit ihrer Platte Schusszeit: „Jetzt geht es Wild auf“, die für den Kochverein Bavaria, München und die Münchener Berufsschule



Kochclub Augusta e.V. Augsburg

für das Gast- und Braugewerbe startete. Der Pokal wurde ihr von der Vorjahressiegerin Claudia Beßler, Verein Nürnberger Köche, überreicht.

Den 2. Platz holte sich Magdalena Koch mit ihrer Platte „Inspiration aus heimischen Wäldern“, Verein Kissinger Köche vor Johannes Müller mit der Platte „Variationen aus dem Feuchter Forst“, Verein Nürnberger Köche.

Fabian Frisolda, Krankenhauszweckverband, Augsburg, Alexander Jansen, Veronika Hekele, beide Hotel Brößler, Stockstadt, Benjamin Ruisinger, Hotel Bayern, Tegernsee, Dilek Paliga, Altes Spital, Stein bei Nürnberg, Margareth Nirschl, IKK Akademie Feldkirchen-Westerham und Manuel Gallus, Hotel Gallus, Beilngries, wurden alle auf den 4. Platz gesetzt.

Die ersten Beiden der Bayerischen Ausscheidung vertreten im nächsten Jahr Bayern bei dem Deutschland-Finale des Wettbewerbs in Mainz. Dort werden noch einmal die beiden ersten ausgewählt, um anschließend mit den Ersten aus Österreich, Italien und der Schweiz um den European-Cup zu kämpfen.

Die Firma REWE-Großverbraucherservice hatte, wie auch schon in letzten Jahren, für die ersten 3 Geldpreise bereitgestellt. Schließlich erhielten alle noch zusätzlich schöne Sachpreise, so dass dieser Wettbewerb den Teilnehmern sicherlich in guter Erinnerung bleibt.

Bericht von Walter Tießler; Fotos von Manfred Versal

Einen hervorragenden 4. Platz erkochte sich Fabian Frisolda vom Klinikum Augsburg mit seiner Platte "Triologie vom Wild" (Thema: heimisches Wild) bei der bayerischen REWE Vorentscheidung am 28./29.10.2005 in München.



