10. Talentschmiede des Landesverbandes der Köche in Baden-Württemberg

15 his 17 November 2012





Fiona Hornung "Der Öschberghof" Donaueschingen

Lisa Schmid ENBW Neckarwestheim





Henriette Wolf Hirschen in Sulzburg

Jhonatan Tadiello-Twardy Konzilgaststätten Konstanz





Sophia Iliadis Schellenturm Stuttgart Selina Brandauer Brenner's Parkhotel Baden-Baden



Die Referenten

Fachlehrer Volker Wilsch; Landesberufsschule Bad Überkingen = Theorie in Wort und Bild

Matthias Mittermeier; Trend-Forum - pfersich Ulm = Pâttisserie

Patrick Lorenz & Alexander Rohrberg; Unilever = Kalte Platten

Felix Bröcker = Geschichte der Kochkunst - "Spitzengastronomie von Damals bis Heute"

Martin Baumgärtl; Löchnerhaus = Kalte Platten ; Gerhard Heym; Löchnerhaus = Pâttissier

Rainer Werchner & Tobias Laabs – VKD Fachausschuss Wettbewerbe – "Der fachgerechte Umgang mit Aspik"



THE STATE OF

Von rechts nach links: Patrick Lorenz Werner Brandauer Alexander Rohrberg





Ein Prachtbursche

von Zander

mit Martin Baumgärtl





Jonas Münzinger Staiger Gastronomie Plochingen

Leo Walzer Burg Staufeneck Salach



Robin Gutmann "Löwen" Schopfheim



Nathalie Menges Ringhotel "Winzerhof" Rauenberg





Florian Klink Elztalhotel Schonach Nina Beck "Traube Tonbach" Baiersbronn





Carsten Gambeck "Der Öschberghof" Gerhard Heym Strandhotel Löchnerhaus Insel Reichenau





Maurice Krüger Wald und Schlosshotel Friedrichsruhe Christian Kaiser La Casa Tübingen

















Der Spezialist für's Süße

Matthias Mittermeier







Gruppe 1 Pâttisserie







Gespräche





Felix Bröcker Gastro-Philosophie

Patrick Lorenz Kalte Platten

















"Wir sind dabei"









Für unser Wohl sorgen: Karl-Heinz Layer, Stefan Jung, Susi & Fabienne Lohrer



Rolf Lohrer



Thomas Ballmann Jugendsprecher des Landesverbandes

Fachlehrer und Organisator "Unser Mann für Alles"



Die "Aspikspezialisten" Patrick Lorenz Rainer Werchner Tobias Laabs







Gruppe 2 Pâttisserie







Jochen Klein "Bad Hotel" Teinach

Matthias Seiffert "Der Öschberghof"



Frau Patzer & Stefan Jung, Zweigverein Schwarzwald-Baar



Die guten Hausgeister Susi Lohrer & Erika Ballmann













Martin Baumgärtl _{links} Und Werner Brandauer





Fruchtmark mit Carageen als Chips



ISO-Malt als füllbare Spindel





"Jeder will mal ran"



Maracuja-Sphären



"Ich auch"

Mein Chef freut sich auf meine
Bestellung











Vorbereitung Kalte Platten













Vorbereitung Kalte Platten



















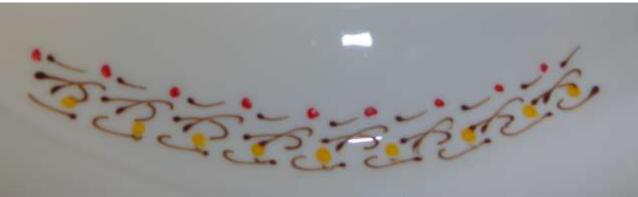




Familie Lohrer 10 Jahre Helfer der Talentschmiede









Tellergarnieturen

















Besonderen Dank an Matthias Mittermeier der trotz einer Verbrennung als Referent bei uns war. Ohne Ihn hätte sehr viel vom Inhalt der Talent-Schmiede gefehlt.





Verschiedene Techniken

"Dôme von Nougatmousse mit Balsamiko-Kirsch Gelee"



10 verschiedene Geschmackskomponenten

Schokoladen Gelee
Schokoladen Sand
Passionsfrucht Gelee Würfel
Schokoladen-Passionsfrucht Eis
Kokos Kaviar
Schokoladen Kaviar
Passionsfrucht Kaviar-Spheren
Passionsfrucht-Tuile
Schokoladen-Spinnzucker Caneloni



2 Sterne * * Dessert Schokolade & Passionsfrucht































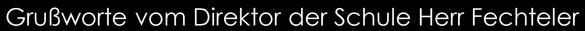
Unser Jüngster



Beim Mittagessen









2 Mal Vorstand Zweigverein Schwarzwald-Baar





Vielen Dank



- Vielen Dank an unsere Sponsoren für die Unterstützung der Jugend
- Alfred Pfersich GmbH Matthias Mittermeier
- REWE Foodservice Lebensmittel
- Verband der Köche Fachausschuss JAK
- Jeremias Nudeln
- Hiestand Suhr Backwaren
- Meiko
- Rieber
- Bürger
- Duni Servietten





- Vielen Dank an unsere Sponsoren für die Unterstützung der Jugend
- EDEKA Union SB Lebensmittel
- Gourmet Competence
- GVP Pforzheim Land
- GKS Konstanzer
- Buchmann
- Unilever Food Solutions Man Power Patrick Lorenz Alexander Rohrberg
- Seltmann Weiden Porzellan
- Bad Dürrheimer Mineralbrunnen





- Wir wünschen allen Teilnehmern alles Gute
- Viel Erfolg in Beruf und auch privat
- Viel Erfolg für die Prüfung
- Viel Erfolg in unserem schönen Beruf
- Viel freundschaftliche und fachliche Kommunikation
- Immer Menschen in Eurem Umfeld die Euch wertschätzen und begleiten
- Ein zu Hause im Verband der Köche Deutschlands







Hoch hinaus!







Geschafft! Fertig! Glücklich!







Volker Egen 1. Vorsitzender des Landesverbandes









Diese Dokumentation kann auf unserer Landesverbandseite Baden-Württemberg

Köche-bw.de

herunter geladen werden.

Eventuelle Fehler bitten wir zu entschuldigen. Bitte melden an H.J.Mackes