Talentschmiede

vom



an der Landesberufsschule in Villingen-Schwenningen vom 18. bis 20. November 2022



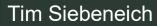




Vom 18. bis 20. November 2022 an der Landesberufsschule in Villingen-Schwenningen







Restaurant Hirschen Sulzberg

Ausbilder:
Douce Steiner





Celina-Sophie Dubova

Hotel 47 Grad Konstanz

Ausbilder: Max Lehmann







Grenzach-Wyhlen

Andreas Berger





Raoul Bayer

Hotel Mühle Binzen

Ausbilder: Sonja Hechler Peter Prüfer





Marcel Giese

Augustinum
Stuttgart-Sillenbuch

Ausbilder: Philipp Fritz





Firsching Leines

Radison Blu Mannheim

Ausbilder:
Mirco Mechler







Gasthaus Rössle Elzach

Ausbilder:
Dominik Rederich





Marco Riedler

Elztalhotel Winden im Elztal

Ausbilder:
Jens Kiesewetter





Uli Hermann

Wirtshaus Mättle Lörrach

Ausbilder: Nicolas Marceau





Hennig Lennard

Schwitzers Hotel am Park Waldbronn

Ausbilder: Cedric Schwitzer







Kohlers Engel Vimbuch

Ausbilder: Achim Held





Frederik Venzke

CJD Worms

Ausbilder: Martin Cauda-Braetz







Restaurant Falconera Öhningen

Ausbilder:
Johannes Wuhrer





Brandon Amaya

Parkhotel Adler Hinterzarten

Ausbilder:

Bernhard König







Der Öschberghof Donaueschingen

Ausbilder:

Gregor Schuber

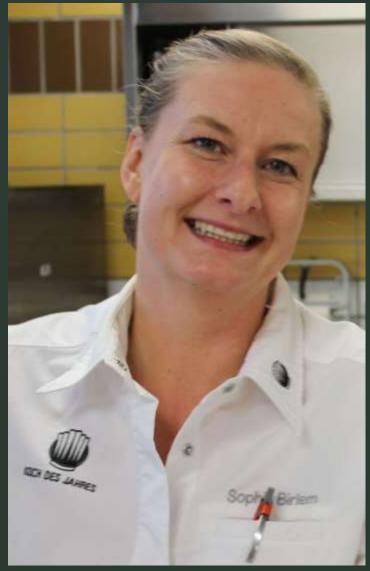




Betreuer: Michael Viehmann







Sophia Birlem "Koch des Jahres Teilnehmerin"



Christoph Faiß





Felix Bansen

Der Öschberghof Donaueschingen

Ausbilder: Gregor Schuber





Svenja Schmidt

Fini-Resort Badenweiler

Ausbilder: Riadh Jovini







Willi Bläsi



Valentin Voit





Cheforganisator:

Stefan Jung

Jugendsprecher des Landesverbandes

Vor Ort:

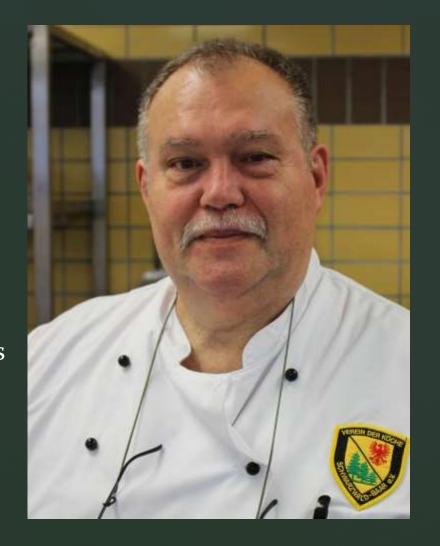
Familie Rolf Lohrer mit Susi & Fabienne

Weitere Mitarbeiter in der Organisation

Manfred Fischer, Stellv. Vorsitzender Konrad Hurter, Vorsitzender des Landesverbandes Thomas Ballmann, Schriftführer des Landesverbandes H.J. Mackes, Webmaster und Präsentation Michael Viehmann, Betreuer

Essen und Betreuung:

Peter Widemann, Karl Nafz







Johannes Becker

Landesinnung der Konditoren

BECKERS asterpiece

CREATIVE FOOD

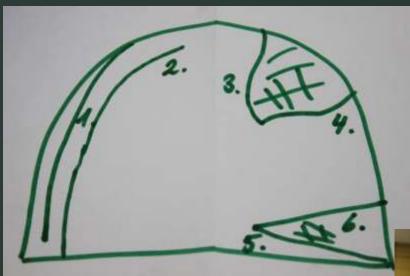




Landesverband DER KOCHE RADEN-WORTTEMBERG

Talentschmiede 2022 in Baden-Württemberg





Karotten-Schmetterling Schnittfolge





Vorbereitung –gefüllte Karotten







Hausgemacht

Michael – Peter - Rolf "Denen schmeckt es"















Trimmgerät der Lehrer



Meersalz-Lollies





Joachim Habiger

Zucker-Dekorschule

Fellbach

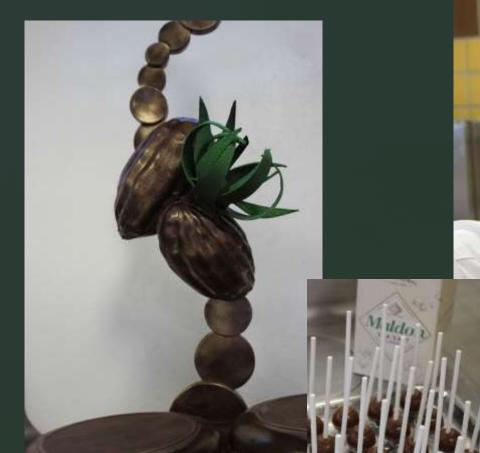
https://www.suessdeko.de





Landesverband DER ROCHE RADEN-WORTTEMBERG

Talentschmiede 2022 in Baden-Württemberg



Schokoladen Schaustück



Sophia und Joachim







Torben Grübnau

Vizepräsident des

Verbandes der Köche

Deutschlands

Teamkapitän Niedersachsen

www.thorben-gruebnau.de







DANKE

Rolf Lohrer Tätiger Gastgeber



DANKE

Torben Grübnau







www.MEGA.de



www.transgourmet.de



www. manufaktur-joerg-geiger.de



Manufaktur jörg Geige

EN



Talentschmiede 2022 in Baden-Württemberg







Johannes







Manfred Fischer

Thomas Ballmann





Unsere Betreuerin für Alles und Deko









Unsere guten Geister aus der Küche

Peter Widemann & Karl Nafz











Uli mit Perlhuhn









Foie Gras

Onsen Ei





www.gourmetcompetence.com



www.Dick.de



www.mitea.de



www.VKD.com















November-Salat

Herbstlachs









Zander

Matjes-Tartar









Perlhuhn Lamm









Kalbsbäckchen

Gefüllte Karotte





Süß



Schwarzwälder Kirsch







Süß









Schokoladen-Schaustück mit Meersalz-Lollies

Landesverband DER KOCHE BADIN-WORTTEMBERG Fruchtige Leckerei

Talentschmiede 2022 in Baden-Württemberg

Süß





Wildkräuter-Baiser

Landesverband DER KOCHE BADEN-WORTTEMBERG





Blutorangen-Kalamansi-Schnitte



Schokoladenmousse





Dessertteller "Heimat"



Butterpilz, Wiesenkräutermousse, Kräutergelee, Holundersüppchen, Löwenzahn-Sorbet





Dessertteller "Bärig"



Himbeer-Gel, Pistaziencreme, Himbeer- und Joghurt-Marshmellows, Himbeer-Spice-Sorbet, Joghurt-Rote-Bete-Mousse



Talentschmiede 2022 in Baden-Württemberg Dessertteller "Ernte"





Hokkaido, Hafereis, Haferstreusel, Schokoladenkuchen, Grand-Manier-Creme, Felszucker, Ziegenkäse-Espuma, Gebackener Karamel





https://www.prohoga.de/



https://www.Duni.de



Aus liebe zum Fisch

https://www.Friesenkrone.de







Talentschmiede 2022 in Baden-Württemberg Dessertteller "Tradition"





Boden, Grand-Manier-Eissouffle, Nougat-Creme, Passionsfrucht-Gel, Grüne-Tomate-Matcha Espuma, Karamel Eis



Dessertteller "Latein-Amerika"



Joghurt-Creme,

Limetten-Gel,

Meringue-Quenelle,

Mousse au chocolat,

Pistazien-Biskuit











Brandon & Lukas

Christoph











Leines & Till









Tim & Jakob

Simon & Marcel









Uli

Tim & Felix











Valentin

Tim











Unsere Perlen

Romeo





Goldene Medaille des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.





Stefan Jung

Rolf Lohrer





Landesberufschule Villingen-Schwenningen



Familie Patan



Familie Fechteler



Familie Sowinsky







Familie Franz



Familie Geiger









Familien Unsöld

Landesverband DER ROCHE RADEN-WORTTEMBERG













Talentschmiede 2022 in Baden-Württemberg Von unseren Sponsoren







Messer Dick & Jörg Geiger





www.keltenhof.com



<u>www.köchefreiburg.de</u> <u>www.jeremias.de</u>





www.Kochverein-Stuttgart.de

www.bad-duerrheimer.de

Bad Dürrheimer

www.BosFood.de









Öffne die Türen um mehr zu Wissen

Danke

an Alle
die zum Gelingen der
Talentschmiede
beigetragen haben.
Der Vorstand

Auf ein Wiedersehen in 2023

Dokumentation und Rezepte auf Koeche-BW.de