



10. Talentschmiede des Landesverbandes der Köche in Baden-Württemberg



15. bis 17. November 2013
an der Landesberufsschule in Villingen-Schwenningen



TALENTSCHMIEDE 2013

Teilnehmer und Referenten



Fiona Hornung
„Der Öschberghof“
Donaueschingen

Lisa Schmid
ENBW
Neckarwestheim



TALENTSCHMIEDE 2013



Jhonatan
Tadiello-Twardy
Konzilgaststätten
Konstanz

Henriette Wolf
Hirschen in Sulzburg

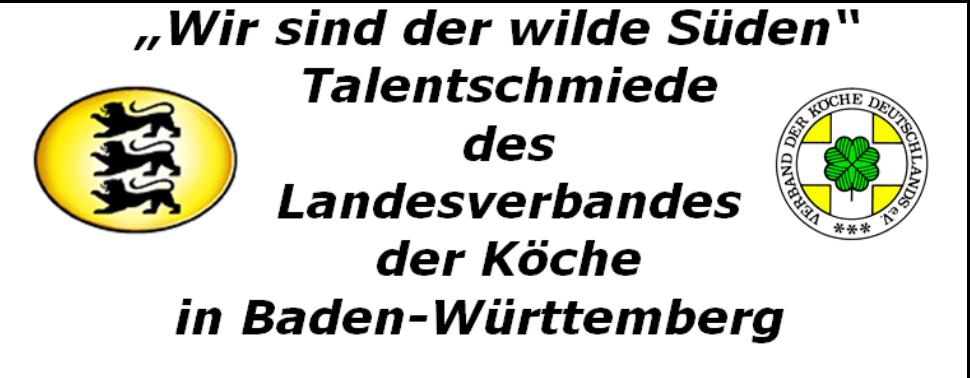


TALENTSCHMIEDE 2013

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 = Pâtisserie

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 = Pâtissier

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



TALENTSCHMIEDE 2013



Von rechts nach links:
Patrick Lorenz
Werner Brandauer
Alexander Rohrberg



TALENTSCHMIEDE 2013

Ein Prachtbursche
von Zander
mit Martin Baumgärtl





TALENTSCHMIEDE 2013



Jonas Münzinger
Staiger Gastronomie
Plochingen

Leo Walzer
Burg Staufeneck
Salach



TALENTSCHMIEDE 2013



Robin Gutmann
„Löwen“
Schopfheim

Nathalie Menges
Ringhotel
„Winzerhof“
Rauenberg



TALENTSCHMIEDE 2013



Florian Klink
Elztalhotel
Schonach

Nina Beck
„Traube Tonbach“
Baiersbronn



TALENTSCHMIEDE 2013



Carsten Gambeck
„Der Öschberghof“

Gerhard Heym
Strandhotel
Löchnerhaus
Insel Reichenau



TALENTSCHMIEDE 2013



Maurice Krüger
Wald und Schlosshotel
Friedrichsruhe

Christian Kaiser
La Casa
Tübingen



TALENTSCHMIEDE 2013

DOKUMENTATION



TALENTSCHMIEDE 2013



Eigene Kreationen





TALENTSCHMIEDE 2013



Der Spezialist

für's Süße

Matthias Mittermeier





TALENTSCHMIEDE 2013



Gruppe 1 Pâtisserie



TALENTSCHMIEDE 2013



Gespräche



TALENTSCHMIEDE 2013

Felix Bröcker
Gastro-Philosophie

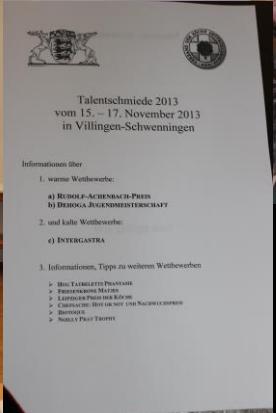


Patrick Lorenz
Kalte Platten





TALENTSCHMIEDE 2013



Volker Wilsch Theorie



TALENTSCHMIEDE 2013



„Wir sind dabei“



TALENTSCHMIEDE 2013



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

TALENTSCHMIEDE 2013



Thomas Ballmann
Jugendsprecher des Landesverbandes

Rolf Lohrer



Fachlehrer und Organisator
„Unser Mann für Alles“



TALENTSCHMIEDE 2013



Die „Aspikspezialisten“
Patrick Lorenz
Rainer Werchner
Tobias Laabs



TALENTSCHMIEDE 2013



Gruppe 2 Pâtisserie



TALENTSCHMIEDE 2013

Matthias Seiffert
„Der Öschberghof“



Jochen Klein
„Bad Hotel“
Teinach

TALENTSCHMIEDE 2013



Frau Patzer & Stefan Jung,
Zweigverein Schwarzwald-Baar



Die guten Hausgeister
Susi Lohrer & Erika Ballmann



TALENTSCHMIEDE 2013



Unser viel beschäftigter
2.Vorstand Konrad Hurter mit
Deborah Schumann
Thomas Ballmann rechts oben



Mit Martin Baumgärtl links
und
Werner Brandauer oben



TALENTSCHMIEDE 2013



Fruchtmark mit Carageen als Chips



ISO-Malt als füllbare Spindel

Fruchtmarkbinder



TALENTSCHMIEDE 2013



„Jeder will mal ran“



Maracuja-Sphären



„Ich auch“

Mein Chef freut sich auf meine
Bestellung



TALENTSCHMIEDE 2013



Das war der Zander



Vorbereitung Kalte Platten



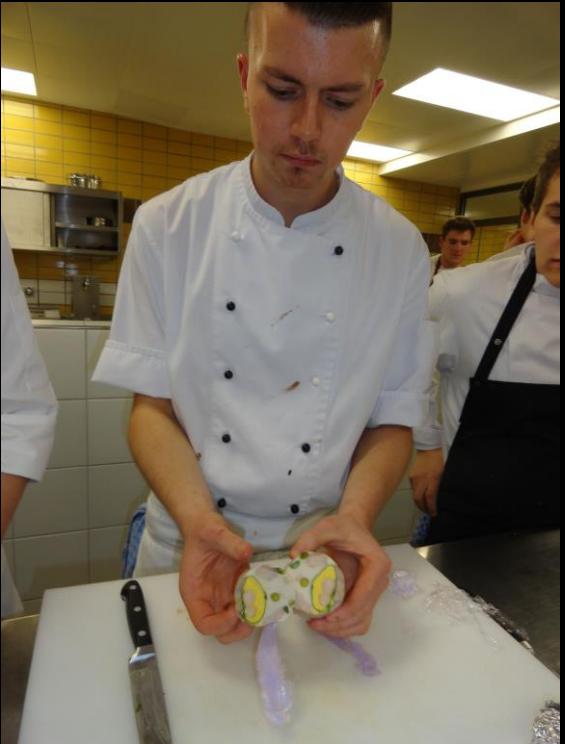


TALENTSCHMIEDE 2013



Vorbereitung Kalte Platten

TALENTSCHMIEDE 2013



Kalte EXPO-NATE für die Präsentation



TALENTSCHMIEDE 2013



Aspikieren





TALENTSCHMIEDE 2013



Familie Lohrer 10 Jahre
Helfer der Talentschmiede



TALENTSCHMIEDE 2013



Tellergarnituren



TALENTSCHMIEDE 2013





TALENTSCHMIEDE 2013



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.





TALENTSCHMIEDE 2013

Verschiedene
Techniken



„Dôme von Nougatmousse mit Balsamiko-Kirsch Gelee“



TALENTSCHMIEDE 2013

10 verschiedene
Geschmackskomponenten

Schokoladenfondant
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



TALENTSCHMIEDE 2013



Erstellte Exponate



TALENTSCHMIEDE 2013



Erstellte Exponate



TALENTSCHMIEDE 2013



Unser Jüngster



Beim Mittagessen



TALENTSCHMIEDE 2013



Grußworte vom Direktor der Schule Herr Fechteler



2 Mal Vorstand Zweigverein
Schwarzwald-Baar



TALENTSCHMIEDE 2013



Vielen Dank



TALENTSCHMIEDE 2013

- 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





TALENTSCHMIEDE 2013

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





TALENTSCHMIEDE 2013

- 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





TALENTSCHMIEDE 2013



Hoch hinaus!



TALENTSCHMIEDE 2013



Geschafft !
Fertig !
Glücklich !





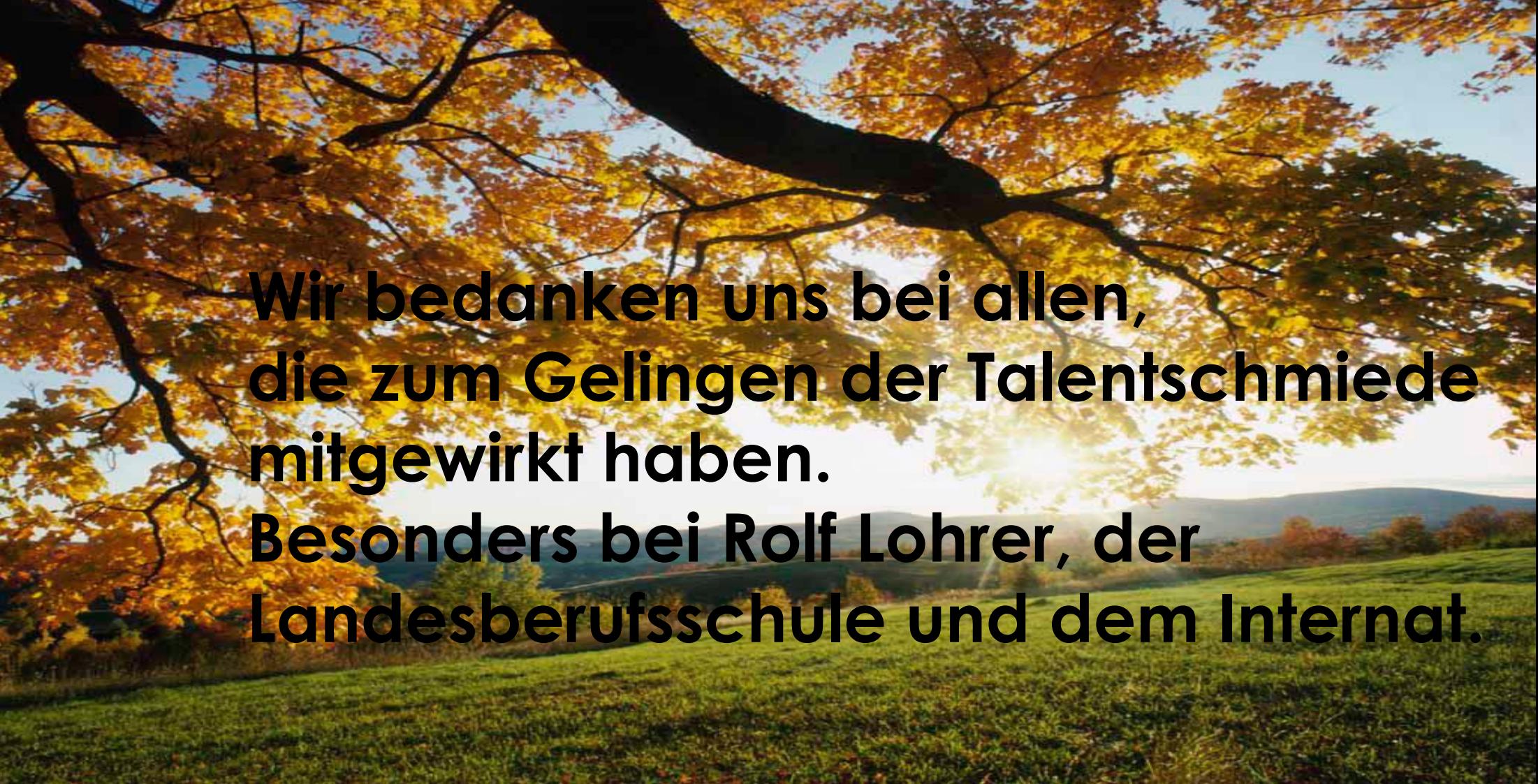
TALENTSCHMIEDE 2013



Volker Egen 1.Vorsitzender des Landesverbandes



TALENTSCHMIEDE 2013



**Wir bedanken uns bei allen,
die zum Gelingen der Talentschmiede
mitgewirkt haben.
Besonders bei Rolf Lohrer, der
Landesberufsschule und dem Internat.**



TALENTSCHMIEDE 2013



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