





Die Teilnehmer



Anastasia Enns EnBW, Neckarwestheim



Carolin Häußermann Berlins Krone, Zavelstein







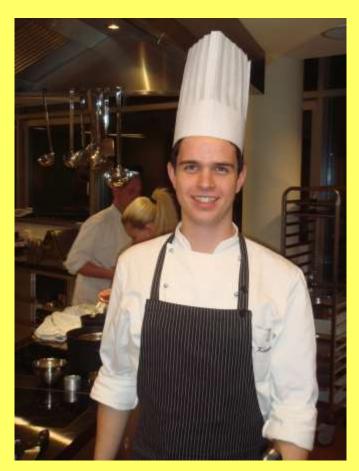
Michael Hanitsch Gasthaus Hecht, Ebersbach



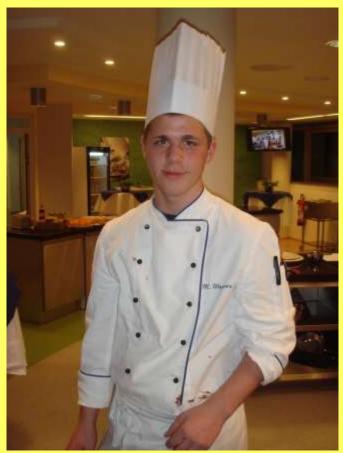
Rudolf Pfunder Schwarzer Adler, Oberbergen







Peter Knaus Restaurant Mangold, Lochau



Michael Wagner EnBW, Neckarwestheim







Kristina Walther mo-hotel, Stuttgart



Christine Seeger Bad Hotel, Bad Teinach







Raphael Blumberg



Matthias Teuber Brenner's Parkhotel, Baden-Baden







Julian Jaiser Talblick, Wildberg



Felix Appenfelder Bad Hotel, Bad Teinach

Chefmanship Center Heilbronn 11.-13. November 2009







René-Noel Schiemer Unilever Heilbronn



Andy Sommer Chefmanship Center Heilbronn 11.-13. November 2009





Die Referenten









Detlef Dörsam





Der Gastgeber Steven Verweiy





Leiter der Culinary Fachberatung Dirk Rogge







Referenten

Frank Widmann

Ohne Bild



Felix Gärtner

Reinhard Füssel





Unsere Spezialisten für leibliche Wohl



Karl-Heinz Layher Rolf Kallenberger Chefmanship Center Heilbronn 11.-13. November 2009





Unsere Spezialisten für leibliche Wohl



Werner Brandauer



Eckhard Simon







Fachliche Unterstützung Volker Wilsch



Volker Egen

Servicechefin Erika Ballmann-Hellstern



Andreas Nemeth











Unser Organisator für's Ganze - Jugendsprecher Thomas Ballmann





Begrüßung im neuen Chefmannship-Center







In der Patisserie von Kollege Dörsam





Höchefe Kommittation gefragt: Im neuen Koch-Center von Knorr Undever erprobt sich der Nachwuchs vom Landes erhand der Köche Fingerfertigkeit fördern HEILBRONN Talentschmiede schult Nachwuchsköche aus dem ganzen Land brung beim Wettbewerb auf der In- vielen Stunden im Kochcenter. Die da ist sich der Nachwuchs einig ha-Von Bärbel Kistner tergastra in Stuttgart dabei zu sein. Langenbrettacherin siegte im Januben sie nicht alle Tage. Mancher hat. T unhallons sind für Detlef Dörar bei der Studtmeisterschaft der sogar Urlandi genommen, um dabeisam unverzichtbar, Aufgebla-Gerade durch Wetthewerbe kop- Koche in Heilbronn. sein zu können. sen und in flüssige Schokola- nen sich Junge einen Namen ma-Ausstellungskochen, das prägt ei-Was wir hier machen, ist berufsde getaucht, zaubert der Patissier chen", sagt Felix Gärtner, der bei nen poests, meint auch Kochenfordernd", erklart der Schwarzwalvon Knorr Unilever daraus feine der ersten Talentschmiede dabei meister Rolf Kallenberger, Dadurch Dessertschalen. Aus Eiweiliglasur war und nachher bei mehreren lerne man das exakte Arbeiten. ten könnten Koche reigen, was wirkentstehen hauchdiinne Kuppeln. Sternköchen gearbeitet hat, Ingwi-"Wer das hier kann, der tut sich lich hinter ihrem Beruf steckt. Aus eingekochtem Zucker model- schen gehört Gärtner zum Talentnachher leichter", ergann Kollege Durch den Boom der Koch-Shows liert der Konditor unter schmiede-Teum und gibt Werner Brandswer Diese Chance. meint beute ieder, er kann knehen." der Wärmelampe Figuren unermidlich Tipps, etwa wie ein Glasbläser. wie aus Schweinefilet, Spi-# Hintergrund 14 junge Köchinnen und bewerbe konnatbilittern und Karotten-Köche aus Baden-Würt- nen sich junge streifen eine kunstvolle temberg hangen an Dor- einen Namen Junge Köche fördern Rolle wird. sams Lippen, beobuchten Wer filigranes Arbeiten Den Nachwuchs vielfaing zu fordie flinken Finger, staunen gelerat habe, wer seigen uber die Tricks, Darsom Felix Gärtner der Köche in Bagen-Württernderg könne, dass er Material ist einer der Referenten und Technik beherrscht. zur Aufwobe germacht. Die Talentbei der Talenschmiede, die der Lan- "der landet bei den Juroren weit vorschmiede als atmiche Veranstal desverband der Köche seit 2004 aus- ne", erklärt Deflef Dörsam seinen tunggets auf die instative von Tho richtet. Zum ersten Mal sind die Schützlingen. Und man erzielt Wir-Nachwochsköche mit der Veranstalchencish im Helibronner Registe kung spliter bei seinen Glisten. timerin Heilbroom, zu Gust im neuen Fingerfertigkeit trainieren und Koch-Center von Knorr Unilever. die kreativen Ideen nachher mit in meiderschaft für Azubo aus Ges In revienhalt Tagen von Profis die Bestauruntküche des Arbeitge-Heilbronner Stadtmeisterin Carolin möglichst viel fiber Ausstellungsko- bers nehmen - das ist auch für Caro-Häußermann mit Zuckerkunstwerk. chen zu lernen, um vielleicht im Fe- lin Häußermann das Tolle an den

Erste Informationen-Heilbronner Stimme





Unsere Sponsoren











Info@GKS-StierlenWV.de Tel. 0761/89614-0









Eschenbach

PORZELLAN **GERMANY**









DAS GEWISSE ESSWAS



Chefmanship Center Heilbronn 11.-13. November 2009





Für besondere Unterstützung bedanken wir uns bei den Firmen

Unilever,

REWE,

Frischkost













ohne diese könnte diese Veranstaltung nicht stattfinden.





























M

E

N







Hans-Joachim Mackes













Chefmanship Center Heilbronn 11.-13. November 2009















Chefmanship Center Heilbronn 11.-13. November 2009

















Chefmanship Center Heilbronn 11.-13. November 2009











Unsere Gäste



Präsident VKD Axel Rühmann

Vorsitzender Landesverband BW

Schriftführerin Landesverband Ruth Buntruh

Chefmanship Center Heilbronn 11.-13. November 2009













Herr Müller

Herr Klein







Herr Kloft



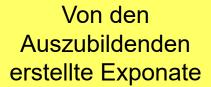


Herr Wieland

































Chefmanship Center Heilbronn 11.-13. November 2009

































Danke an alle die dazu beigetragen haben, dass auch die Talentschmiede 2009 ein voller Erfolg geworden ist.





Diese Dokumentation kann auf unserer Landesverbandseite Baden-Württemberg

Koeche-bw.de

herunter geladen werden.

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