Vom 16. bis 18. November 2018 an der

Landesberufsschule in Villingen-Schwenningen

Veranstalter





DER KÖCHE BADEN-WÜRTTEMBERG

🏶 im Verband der Köche Deutschland e.V. 🏶





Vom 16. bis 18. November 2018 an der Landesberufsschule in Villingen-Schwenningen





Johannes Seibold

Hotel Therme Bad Teinach

Ausbilder: Lulian Jaiser





Johannes Wendelstein

Achalm Hotel Reutlingen

Ausbilder: Georg Wurster





Gregor Borchers

Die Halde Hofsgrund

Ausbilder:
Thomas Messerer





Katja Seib

Hotel-Restaurant Albbruch-Kiesenbach

Ausbilder: Andreas Letfuß





Noah Kürner

Hotel Sonne St.Peter

Ausbilder: Hanspeter Rombach





Peter Haas

Stausee Hotel Metzingen

Ausbilder: Peter Müller





Philipp Kloos

Öschberghof Donaueschingen

Ausbilder: Gregor Schuber





Luis Sohn

RIVA-Das Hotel am Bodensee

Ausbilder: Michael Kraft





Michael Wisser

Hirschenstube Waldkirch-Buchholz

Ausbilder: Dejan Petkovic





Nina Roth

Schwedenschenke Insel Mainau

Ausbilder: Herbert Brand





Sebastian Jossunek

Hotel Zum Storchen

Ausbilder: Christoph Trienen



Felix Möhringer

Möhringer`s Schwarzwaldhotel

Ausbilder: Herr Gromann



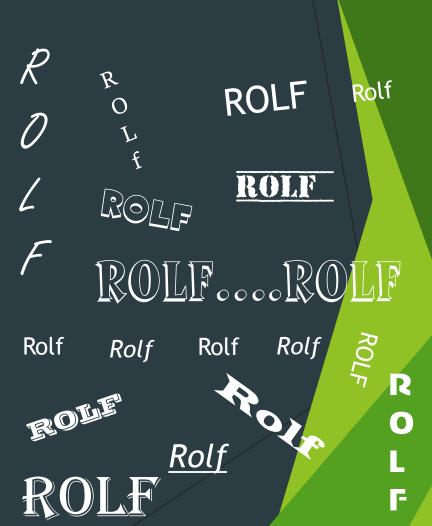


Rolf Lohrer

Unser Vater der Talentschmiede an der Landesberufsschule

in Villingen-Schwenningen











Felix Vogel

Pattisier Ambassador Valrhona

Referent für die Dessert











Cheforganisator:

Michael Viehmann

Jugendsprecher des Landesverbandes

Vor Ort:

Familie Rolf Lohrer mit Susi & Fabienne

Weitere Mitarbeiter in der Organisation

Konrad Hurter, Vorsitzender des Landesverbandes Stefan Jung, Stellv. Vorsitzender Thomas Ballmann, Schriftführer des Landesverbandes H.J. Mackes, Webmaster und Präsentation

Essen und Betreuung:

Peter Wiedmann, Stefan Jung, 3. Vorsitzender des LV-BW





Richie Rau

Walser's Landhotel Restaurant

Ausbilder: Hans-Dieter Walser





Ana-Lucia Kufner

Herzogskelter Güglingen

Ausbilder:
Markus Hoffmann







Joachim Habiger

Zucker-Decor-Schule "Süß Deko"

Fellbach











Greta Descher

Schlosscaffè Nussknacker Öhringen

Ausbilder: Ulf Kretschmer



Patrik Jung

Hotel Höri am B<u>odensee</u>

Ausbilder: Jörg Hentzger





Karl Nafz



Widemann

Peter

Unsere guten Geister aus der Küche







Rolf Lohrer, Tobias Laabs, Alexander Rey





Pate

Valentin Voit





Pate

Lucas Kopatscheck







Tobias Laabs und Jugendsprecher Michael Viehmann





Referent:

Marianus von Höchsten





Pate

Alexander Rey







Johannes Seibold, Johannes Wendelstein, Philipp Kloos



Pate
Patrick Ellinger





Gäste zur Küchenparty









Gebrüder Unsöld











Harry Franz mit Frau









1. Vorstand und Kassiererin vom Verein für junge Konditoren Deutschlands

Vom DEHOGA Baden-Württemberg







Danke an die Referenten Tobias Laabs, Felix Vogel, Marianus von Höchsten, Joachim Habiger















Danke an Peter & Karl



Frau Lang vom Familienunternehmen "Kälte RUDI" als neuer Sponsor





www.gourmetcompetence.com



www.Dick.de



www.Wiberg.de



www.DeutscheSee.de



www.Allesklar-Verleih.com

www.VKD.com



www.Franz-GKT.de









www.transgourmet.de



www.hiestand.de



www.weck.de



www.keltenhof.com



www.bad-duerrheimer.de





Hiestand

SUHR

www.BosFood.de









www.jeremias.com



www.buchmann-gmbh.de

www.buerger.de



www.edeka-cc-grossmarkt.de





Der Fleisch- und Wurstspezialist aus Oberschwaben

www.rieber.de



www.BlessingMarkt.de







www.manufaktur-joerg-geiger.de

Manufaktus | örg Geiger

www.Kaelte-rudi.de



Gerne nehmen wir auch Ihre Firma in unser Unterstützer-Verzeichnis auf.







Danke an Alle die zum Gelingen der Talentschmiede 2018 beigetragen haben.

Der Vorstand