



*10. Talentschmiede des
Landesverbandes der Köche in
Baden-Württemberg*

15. bis 17. November 2012



Fiona Hornung
„Der Öschberghof“
Donauwiesing

Lisa Schmid
ENBW
Neckarwestheim



Jhonatan
Tadiello-Twardy
Konzilgaststätten
Konstanz

Henriette Wolf
Hirschen in Sulzburg



Sophia Iliadis
Schellenturm
Stuttgart

Selina Brandauer
Brenner's Parkhotel
Baden-Baden

„Wir sind der wilde Süden“



**Talentschmiede
des
Landesverbandes
der Köche**



in Baden-Württemberg

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“



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



Abend am Bodensee



Hans-Joachim Mackes

O
K
U
M
E
N
T
A
T
I
O
N



Eigene Kreationen



Matthias Mittermeier



Der Spezialist
für's Süße

Matthias Mittermeier



Gruppe 1 Pâtisserie



Gespräche



Felix Bröcker
Gastro-Philosophie



Patrick Lorenz
Kalte Platten



Volker Wilsch Theorie



„Wir sind dabei“



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



Thomas Ballmann
Jugendsprecher des Landesverbandes



Rolf Lohrer

Fachlehrer und Organisator
„Unser Mann für Alles“



Die „Aspikspezialisten“
Patrick Lorenz
Rainer Werchner
Tobias Laabs





Gruppe 2 Pâtisserie



Matthias Seiffert
„Der Öschberghof“



Jochen Klein
„Bad Hotel“
Teinach



Frau Patzer & Stefan Jung,
Zweigverein Schwarzwald-Baar



Die guten Hausgeister
Susi Lohrer & Erika Ballmann



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



Martin Baumgärtl links
Und
Werner Brandauer



Fruchtmark mit Carageen als Chips



Fruchtmarkbinder



ISO-Malt als füllbare Spindel



„Jeder will mal ran“



Maracuja-Sphären



„Ich auch“

Mein Chef freut sich auf meine Bestellung



Das war der Zander

Vorbereitung Kalte Platten





Vorbereitung Kalte Platten



Kalte EXPONATE für die Präsentation



Aspiktieren



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 Talentschmiede gefehlt.





Verschiedene
Techniken



„Dôme von Nougatmousse mit Balsamico-Kirsch Gelee“



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



Erstellte Exponate



Erstellte Exponate



Unser Jüngster



Beim Mittagessen



Grüßworte vom Direktor der Schule Herr Fechteler



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





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



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