



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

*14. bis 16. November 2014*





Hotel Sonne-Post  
Bonndorf  
Ausbilder:  
Gerhard Wehrle



1. Philipp

Scharf



2. Fabian

Kämpf

Drechslers Freiburg  
Ausbilder:  
Mario Fuchs





Parkhotel Adler  
Hinterzarten  
Ausbilder:  
Bernhardt König



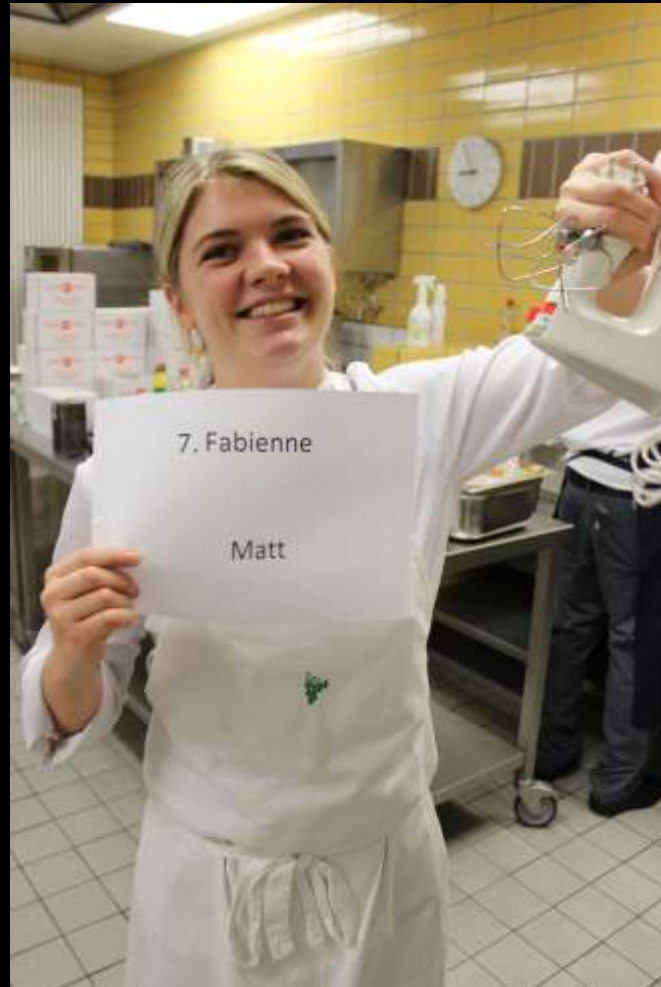
Traube-Tonbach  
Baiersbronn  
Ausbilder:  
Jürgen Reidt



Andreas Minich  
Krone Herxheim  
Ausbilder:  
Karl-Emil Kunz



Hirschen Sulzburg  
Ausbilderin:  
Douce Steiner



Traube Tonbach  
Baiersbronn  
Ausbilder:  
Jürgen Reidt



Löwen  
Zell im Wiesental  
Ausbilder:  
Mike Kiefer





Hotel Therme  
Teinach  
Ausbilder:  
Thomas Kling



Konzil Konstanz  
Ausbilder:  
Manfred Hölzl



**„Wir sind der wilde Süden“  
Talentschmiede  
des  
Landesverbandes  
der Köche  
in Baden-Württemberg**



## Die Referenten und Organisation

J.S. Becker = Pâtisserie und Zuckerarbeiten

Rainer Werchner – Vorsitzender des VKD Fachausschusses JAK-Jugend-Kochkunst-Wettbewerbe

Tobias Laabs – Teamkapitän der Köche Nationalmannschaft des VKD

Organisation:

Michael Viehmann, Jugendsprecher des Landesverbandes der Köche Baden-Württemberg

Vor Ort: Rolf Lohrer und Familie Susi & Fabienne

Weitere Mitarbeiter:

Volker Egen, Vorsitzender des Landesverbandes, Konrad Hurter, Stellv. Vorsitzender des Landesverbandes

Thomas Ballmann, Stellv. Schriftführer des Landesverbandes

Hans-Joachim Mackes, stellv. Kassier und Ersteller dieser Präsentation

Essen und Betreuung: Eckhard Simon und Karl-Heinz Layer





Von links nach rechts:  
Tobias Laabs  
Rainer Werchner



Christian Müller  
Konzil Konstanz  
Ausbilder:  
Manfred Hölzl



Speisemeisterei  
Stuttgart  
Ausbilder:  
Markus Eberhardinger





Zum Raben  
in Horben  
Ausbilder:  
Steffen Disch



Hotel Bareiss  
Baiersbronn  
Ausbilder:  
Oliver Ruthardt





Der Öschberghof  
Ausbilder:  
Peter Schmidt



Nestor Hotel  
Neckarsulm  
Ausbilder:  
Markus Hoffmann



Hotel Schwanen  
Metzingen  
Ausbilder:  
Jalia Schöbel



Christian Meier

Michael Viehmann





Der „Spezialist“



Industrie Gast-Azubis der Firma Winterhalter





Buchhorner Hof  
Ausbilder:  
Marco Abt



Dorint Freiburg  
Ausbilder:  
Oliver Steiert



Begrüßung





Begrüßung



Unsere Stützen vor Ort





Der Spezialist  
für's Süße  
Johannes Becker

Da unten steht's

BECKERS-*Masterpiece*  
CREATIVE FOOD



[Beckers-masterpiece.com](http://Beckers-masterpiece.com)



Pâtisserie





Pâtisserie





Gespräche



I love You



Sie war's, nein Er war's









Unsere Betreuer



„Wenn zwei schaffen, kann der dritte sich auch Mal ausruhen“



Für unser Wohl sorgen:  
Karl-Heinz Layer, Eckardt Simon, Susi & Fabienne Lohrer





Michael Viehmann  
Jugendsprecher des Landesverbandes



Rolf Lohrer

Fachlehrer und Organisator  
„Unser Mann für Alles“





Schokolade



Pâtisserie





Frau Patzer  
Unsere beste Kraft







Bunt gemischt





„Jeder kommt mal dran“

Küchen-Party



Wachtel







Küchen-Party





Küchen-Party





Corporate Identity





Für die Präsentation



Küchen-Party





Danke an Michael Viehmann

Rolf Lohrer Goldene Ehren-Medaille – Eckardt Simon & Karl-Heinz Layer, Silberne Ehren-Medaille



Danke an Schulleiter Herr Fechteler



Herr Fechteler, Goldene Ehren-Nadel – Alfred Kloft, Goldene Ehren-Nadel











Was süßes ist immer Gut



Hans-Joachim Mackes

P  
R  
Ä  
S  
E  
N  
T  
A  
T  
I  
O  
N



Es ist kurz vor Zwölf !

Ein besonderer  
Dank von Allen an  
J. S. Becker



Geschafft







Es war eine kurze Nacht

# Zucker








# Zucker









**'TALENT'**  
SCHMIEDE

Begabung verfeinern  
-Genuss veredeln-



Baden-Württemberg

Bis zum nächsten Mal



- Vielen Dank an unsere Sponsoren für die Unterstützung der Jugend
- Johannes S. Becker
- Transgourmet
- Jeremias Nudeln
- Firma **BÜRGER**
- Hiestand Suhr
- Verband der Köche







• Vielen Dank an unsere Sponsoren für die Unterstützung der Jugend

• EDEKA Union SB



• Gourmet Competence



• Buchmann



• Bad Dürrheimer Mineralbrunnen





• Vielen Dank an unsere Sponsoren für die Unterstützung der Jugend

• Winterhalter

• Duni

• Keltenhof

• MEGA

• WECK

• HoGaKa







• Vielen Dank an unsere Sponsoren für die Unterstützung der Jugend

• Dick Messer



• Rieber



• Bockmeyer Glas



• Meiko





- 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







Volker Egen 1.Vorsitzender des Landesverbandes









**Wir bedanken uns bei allen,  
die zum Gelingen der Talentschmiede  
beigetragen haben.**







**TALENT**  
SCHMIECKE  
Begabung verfeinern  
-Genuss veredeln-



Baden-Württemberg

Diese Dokumentation kann auf

**Köche-bw.de**

herunter geladen werden.

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