



Leidenschaft - Geschick - Mut

**Regionalteam Kolping
Temeswar/Timișoara**



Wenn Leidenschaft, Geschicklichkeit und eine Prise Wagemut zusammenkommen, können außergewöhnlichste Ideen geboren und beste Chancen ergriffen werden.

Mit neun Paar jungen, talentierten Händen, die ich anleiten darf, versprechen wir, unser ganzes Können und Geschick für das Ziel einzusetzen, die Westregion unseres Landes zum ersten Mal bei einem internationalen gastronomischen Wettbewerb zu vertreten. Meine besondere Aufgabe ist es, diesen Rohdiamanten den letzten Schliff zu geben und sie mit meiner Liebe zur Kochkunst und meinem Respekt für alles, was Zubereitung, Geschmack und Präsentation von Speisen ausmacht, anzustecken. Ich bin Mitglied der Nationalvereins der Köche und Konditoren im Tourismus und Silbermedaillengewinner beim World Culinary Cup 2022 in Luxemburg.

Küchenchef Florin Kiss

Leidenschaft, Geschick und Mut Regionalteam Kolping Temeswar

BEGINN

1



Es gab 33 Bewerbungen aus dem gesamten Landkreis Temesch/Timis für das Auswahlverfahren, das von Frau Ana Maria Bolovan und Herr Eduard Dobre im Kolping Gesellenhaus Temeswar koordiniert wurde.

Das neu entstandene neunköpfige Team begabter junger Menschen profitierte beim Training von der Erfahrung des Küchenchefs Florin Kiss, Silbermedaillengewinner beim World Culinary Cup 2022 in Luxemburg.

DAS TEAM

2

Die Jugendlichen sind im Alter von 16 bis 21 Jahren: Bogdan Lovin, Roventa Bianca Prisneac, Ianis Bulgaru, Ariana Floriana Sinatovici, Alexia Daria Nicoleta Coroian, Elisa Dedu, Andrei Fabian Prutean, Iani Nikolaus Bratan und Maximilian Dan (Übersetzer).

Sie sind Schüler an unterschiedlichen Schulen in Temeswar/Timisoara und Lugosch/Lugoj und einer ist Student an der Polytechnischen Universität. Junge Menschen mit einer großen Leidenschaft fürs Kochen sind Hoffnungsträger der Kochkunst.

TRAINING

3

Ab März 2023 wurde auf die Teilnahme an der IKA/Olympiade der Köche, 2024 in Stuttgart, hingearbeitet. Während der regelmäßigen Trainingseinheiten erlernten die jungen Leute neue Kochtechniken und übten die Gerichte, die sie bei der Olympiade vorstellen.

An sechs Anlässen für die Öffentlichkeit, jedes Mal mit einer anderen Menüfolge, wurde den Gästen die Möglichkeit geboten, so viele verschiedene Gerichte wie möglich zu verkosten.



Leidenschaft, Geschick und Mut Regionalteam Kolping Temeswar

4

STIMMEN AUS DEM TEAM



Mein Name ist Roventa Bianca Prisneac und ich erkläre mich zur Küchenstress-Süchtigen! Der Druck, mit heissem Öl zu arbeiten, der Wunsch nach Innovation, Spontaneität, Mut, Disziplin und Ausdauer – sind einige der Elemente, die mich in meiner Kochkarriere hoffentlich an ein gutes Ziel bringen werden. Ich möchte in Stuttgart einen professionellen Auftritt pflegen, gleichzeitig kontaktfreudig, geduldig sein und neugierig darauf, neue Freunde zu finden!



Mein Name ist Ianis Bulgaru und obwohl ich der Jüngste im Team bin, möchte ich mir mit meiner Kreativität und meinem Ehrgeiz, erfolgreich zu sein, einen Namen machen. Nach dem Wettbewerb möchte ich allen zeigen, welche Erfahrungen ich gesammelt habe und welche Techniken ich gelernt habe.



Mein Name ist Alexia Daria Nicoleta Coroian, eine zukünftige Chefköchin! Ich möchte so viele Geheimnisse der Gastronomie wie möglich lüften, so viele Kochtechniken wie möglich erlernen und meine Kreativität und Fähigkeit, mich mittels Kunst am Teller auszudrücken, weiterentwickeln. Ich arbeite unermüdlich, bin ein engagierter Mensch und ich hoffe, dass meine 8 Kollegen wissen, dass ich eine unersetzliche Teamkollegin bin!



Ich heiße Bogdan Lovin, bin ehrgeizig, koche gerne und mein Traum ist es, eines Tages in meinem eigenen Restaurant zu arbeiten!



Mein Name ist Elisa Dedu und ich bin auf der Suche nach einer neuen Erfahrung, einer neuen Lektion, einer neuen Perspektive und einer neuen Fähigkeit, die ich erlernen möchte. Ich wünsche es mir, Grenzen zu überwinden! Was ich mir von einer Karriere als Köchin wünsche? Alles! Ich möchte mein volles Potenzial ausschöpfen und die Menschen um mich herum dazubringen, das Gleiche zu tun!



Ich bin Ariana Floriana Sinatovici und ich verspreche höchste Konzentration in der Küche, Respekt vor allem, was Kochkunst bedeutet, Teamgeist und Wertschätzung für unseren Ausbilder, Küchenchef Kiss Florin. Ich möchte bis zum Wettbewerb so viel wie möglich von dieser Erfahrung profitieren und dann nach Spitzenleistungen streben.



Leidenschaft, Geschick und Mut Regionalteam Kolping Temeswar



5 5 IKA – OLYMPIADE DER KÖCHE, STUTT GART 2024

Die Internationale Kochkunst-Ausstellung ist ein prestigeträchtiger Berufswettbewerb, der alle vier Jahre in Deutschland stattfindet.

Die Olympiade der Köche mit rund 1500 Teilnehmern aus 55 Nationen stellt ein wichtiges Ereignis für die internationale kulinarische Gemeinschaft der Welt dar, das die Möglichkeit bietet, Kontakte zu knüpfen, neue Techniken und Trends im kulinarischen Bereich kennenzulernen. Es ist gleichzeitig auch ein wichtiges Event für Feinschmecker, die die Gelegenheit haben, einige der besten Gerichte aus der ganzen Welt zu probieren und an Kochvorführungen und Workshops teilzunehmen, die von weltberühmten Köchen geleitet werden. Die Jury setzt sich aus Experten zusammen, die die Gerichte der Teilnehmer nach Aussehen, Geschmack und Art der Präsentation bewerten. Das Regionalteam Kolping Temeswar/Timisoara wird den Westen Rumäniens vertreten, gemeinsam mit anderen regionalen Teams des eigenen Landes, sowie der rumänischen National- und Juniorenmannschaft der Köche.

Leidenschaft, Geschick und Mut Regionalteam Kolping Temeswar



6

DUALE AUSBILDUNG – GASTRONOMIESCHULE



Arbeit und Bildung sind uns wichtig. Lernen und verantwortungsvolles Handeln stehen im Fokus unserer Aktivitäten.

Eine wichtige Arbeit ist die Förderung der dualen Ausbildung. Dieses Schulsystem ermöglicht es den Schülern seit Kurzem auch in Rumänien, bereits in der 9. Klasse eine allgemeine Ausbildung mit praktischer Berufserfahrung zu verbinden. Theoretische Kenntnisse müssen mit dem Erwerb praktischer Fähigkeiten verknüpft werden, die für eine berufliche Tätigkeit in der Gastronomie und allgemein im Tourismusgewerbe unerlässlich sind.

Die Kolping-Berufsbildungszentren in Temeswar/Timisoara, Kronstadt/Brasov und Karansebesch/Caransebeş bieten eine moderne Infrastruktur, wie z. B. Hotel und Internat, gut ausgestattete Unterrichtsräume, Restaurants und Küchen, in denen Lehrlinge, Schüler, Studenten sich, im Rahmen von Praktika, auf ihre zukünftigen Berufe vorbereiten können.

Wir freuen uns, einen Beitrag zur Entwicklung der Regionalmannschaft „Kolping Temeswar/Timisoara“ geleistet und ihre Teilnahme an der IKA/Olympiade der Köche in Stuttgart, 2024, ermöglicht zu haben. Diese Veranstaltung dient als wichtige Plattform, um Talent und Fähigkeiten von jungen Menschen zu fördern und ihnen die Möglichkeit zu geben, sich auf einer internationalen Bühne mit den Besten der Besten zu messen.

Als Fortsetzung dieses Projekts haben wir uns vorgenommen, in Temeswar/Timisoara eine Kolping-Tourismusschule zu bauen. Wir planen im Jahr 2024 mit dem Baustart zu beginnen und unseren Schülern ein modernes Umfeld und eine Ausstattung auf dem neuesten Stand der Technik zu bieten, damit sie gute Leistungen erbringen können.

Bildung sollte für alle Priorität haben. Eine gründliche Ausbildung ist der Schlüssel für eine erfolgreiche Zukunft in der Welt der Gastronomie. Wir wollen uns allgemein aktiv für die Ausbildung junger Menschen engagieren und ihre persönliche und berufliche Entwicklung unterstützen. So kann ein Beitrag zum positiven Wandel unserer Gesellschaft beigetragen werden.

MEDIENAUFTRITTE

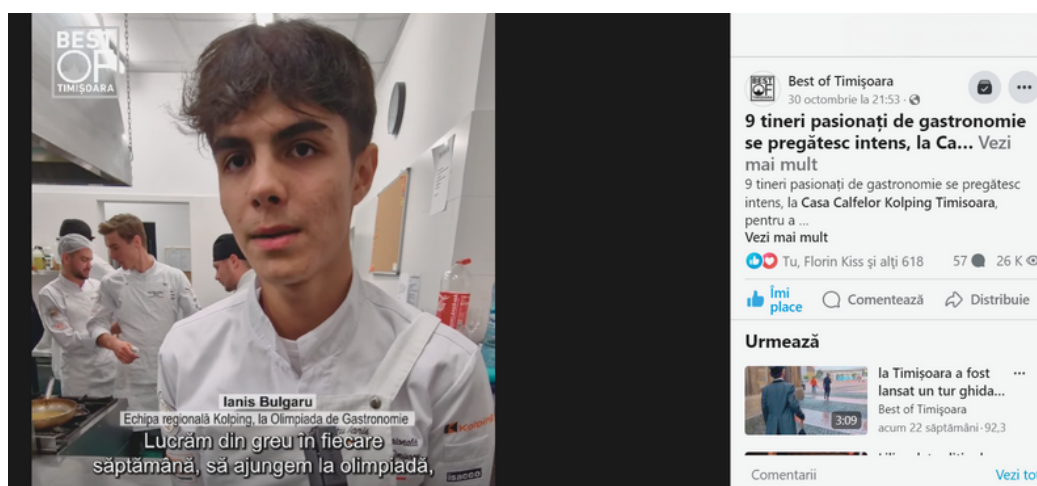
- ANTENA 1 , Nachrichtensendung 19.00, 15. November 2023



- TVR Timisoara , Regionálnachrichten, 19.00, 18. Oktober 2023



- BEST OF TIMISOARA, Facebook und Instagram-Seite, 83 K Follower



MEDIENAUFTRITTE

- Pro TV , Live-Sendung "La Maruta", 14. Dezember 2023



MEDIENAUFTRITTE

- ZEITSCHRIFT ADEVARUL, 18. Oktober 2023

Home → Știri locale → Timișoara → Olimpici români la gastronomie, pentru Stuttgart 2024. „Gătitul îmi oferă o pace interioară” FOTO

Olimpici români la gastronomie, pentru Stuttgart 2024. „Gătitul îmi oferă o pace interioară” FOTO

Stefan Both

Publicat: 18.10.2023 14:08

Nouă tineri din Banat, între 15 și 20 de ani, pasionați de bucătărie, se pregătesc de Olimpiada de Gastronomie, care va avea loc la Stuttgart, Germania, în ianuarie 2024. Ei fac parte din echipa alcătuită și susținută de Casa Căfelor Kolping din Timișoara.



Bucătari Kolping FOTO Ștefan Both

„Am o pasiune de mic pentru bucătărie. A început așa, văzând-o pe mama mea, pe sora mea, mi-a plăcut și am zis să încerc și eu. Vreau să învăț cât mai mult despre gastronomie, pentru că vreau să am cât mai multe deschideri. Una către inginerie, alta către bucătărie și după aceea vedem unde ne orientăm mai bine, unde merge mai bine”, spus Iani Bratan.



Bucătari Kolping FOTO Ștefan Both

„Bucătăria e locul unde tot răul dispare”

Bianca Prisneac e elevă la Colegiul Economic „Nitti” din Timișoara. În ciuda vârstei, e cea mai experimentată din echipă: se poate lăuda deja cu o serie de titluri obținute la concursurile școlare județene și naționale de gătit.

- ZEITSCHRIFT REDEȘTEPTAREA, 30. Oktober 2023

Competiție internațională! Chef Florin Kiss pregătește o echipă de tineri talentați pentru Olimpiada Culinară IKA 2024

De **Adelina Eneșca** — 30 octombrie 2023 în Știri, Știri Locale, Știri Regionale

0



Kolping



ECHIPA REGIONALĂ
KOLPING TIMIȘOARA



BESONDERE UNTERSTÜTZER:

- Ihre Exzellenz, Frau Regina Lochner, Konsulin der B.R.D. Deutschland in Temeswar



SPONSOREN:

**Regionalteam
Kolping Temeswar**

MADINA AMZULESCU
MACARONS & MORE