

[Artikel drucken](#) [Bilder ausblenden](#)

WELT  ONLINE

13:37

Brandenburger zum besten jungen Chefkoch gewählt

Frankfurt/Main/Luckenwalde (dpa/bb) - Der Luckenwalder Koch Christian Weber ist beim nationalen Wettbewerb der Chaîne des Rôtisseurs zum besten jungen Chefkoch Deutschlands gekürt worden. Der 25-Jährige setzte sich am Montagabend in Frankfurt/Main mit seinem Drei-Gänge-Menü gegen neun Konkurrenten durch. Damit vertritt er Deutschland bei der Weltmeisterschaft der 1248 gegründeten Gastronomievereinigung im September in Istanbul, wie deren Sprecher Heiko Leuchtmann am Dienstag sagte.

Weber arbeitet seit drei Jahren im Hotel Vierseithof in Luckenwalde (Teltow-Fläming) und ist vor allem für Kalte Küche und Desserts zuständig, wie die Geschäftsführerin Herma Kasimir auf Anfrage sagte. Er habe in den vergangenen Wochen intensiv für den Wettbewerb trainiert, vor allem das Tempo bei der Zubereitung des Siegermenüs. «Wir sind stolz auf Herrn Weber», sagte sie.

Webers Speisenfolge im Wettbewerb: Zweierlei Saibling mit Auster als Vorspeise, mit Bärlauch und Morchel gefüllte Poularde als Hauptgang. Zum Abschluss bot er drei verschiedene Desserts, darunter mit Himbeere gefüllte Schokoladenpraline.

Die in Frankreich gegründete Chaîne des Rôtisseurs ist nach eigenen Angaben die größte und älteste Gastronomievereinigung der Welt und fördert unter anderem den Nachwuchs sowie die gehobene Tisch- und Tafelkultur. In Deutschland hat sie mehr als 2200 Mitglieder.

[Chaîne des Rôtisseurs Deutschland](#)

[Vierseithof](#)

dpa-info.com GmbH

