

RHEIN-MAIN

19. April 2011 | dpa |

Christian Weber zum besten jungen Chefkoch gewählt

FRANKFURT *Christian Weber ist beim nationalen Wettbewerb der Chaîne des Rôtisseurs zum besten jungen Chefkoch Deutschlands gekürt worden. Der 25-Jährige aus Brandenburg ...*

Christian Weber ist beim nationalen Wettbewerb der Chaîne des Rôtisseurs zum besten jungen Chefkoch Deutschlands gekürt worden. Der 25-Jährige aus Brandenburg setzte sich am Montagabend in Frankfurt 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 Leuchtman am Dienstag sagte. Der internationalen Bruderschaft gehörten rund 70 Länder an. Die zehn Finalisten hatten sich in regionalen Wettbewerben durchgesetzt, sind alle jünger als 27 Jahre und haben ihr Handwerk in namhaften Häusern bei renommierten Spitzenköchen gelernt. Für Hessen ging Oliver Hartmann (26) vom Restaurant Hessler in Maintal ins Rennen. Weber arbeitet im Hotel Vierseithof in Luckenwalde. Seine Speisenfolge im Wettbewerb: Zweierlei Saibling mit Auster als Vorspeise, mit Bärlauch und Morchel gefüllte Poularde als Hauptgang sowie 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.