



Sie befinden sich hier: » Märkische Allgemeine » Nachrichten » Brandenburg/Berlin » **Regional aktuell**

19.04.2011/ 11:59

Saibling mit Auster, gefüllte Poularde & Himbeer-Schokopraline

Deutschlands bester junger Chefkoch kommt aus Brandenburg



Der Luckenwalder ...

Frankfurt/Main - 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 Leuchtmann heute sagte.

Weber arbeitet im Hotel Vierseithof in Luckenwalde (Teltow-Fläming). Seine Speisenfolge im Wettbewerb: Zweierlei Saibling mit Auster als Vorspeise, mit Bärlauch und Morchel gefüllte Poularde als Hauptgang sowie drei verschiedene Desserts, darunter mit Himbeeren gefüllte Schokoladenpralinen.

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 2.200 Mitglieder. dpa



0 tweet

Ihre Meinung ist gefragt!