

Dienstag, 19. April 2011, 15:53

Morgenpost Online als Startseite | Abo-service | ePaper

 22° | 6°  
Wetter in Berlin

Artikel

Suchen

[Immobilien Berlin](#) | [Jobs Berlin](#) | [Branchenbuch](#) | [Kleinanzeigen](#) | [Singles](#) | [Reisekataloge](#) | [Trauer](#)  
[Home](#) | [Berlin](#) | [Politik](#) | [Kultur & Live](#) | [Wirtschaft](#) | [Sport](#) | [Aus aller Welt](#) | [Wissen](#) | [Reise](#) | [Motor](#) | [ABO](#) | [Specials](#) | ?  
[Video](#) | [Bilder des Tages](#) | [Spiele](#) | [Gesundheitstests](#) | [Wetter](#) | [Archivsuche](#) | [Apps](#) | [Leserbriefe](#) | [Hilfe \(FAQ\)](#) | [Kontakt](#)

Home

Schriftgröße: **A** **A** **A**

# Berliner Morgenpost

[http://www.morgenpost.de/newsticker/dpa\\_nt/regioline\\_nt/berlinbrandenburg\\_nt/article1614039/Brandenburger-zum-besten-jungen-Chefkoch-gewaehlt.html](http://www.morgenpost.de/newsticker/dpa_nt/regioline_nt/berlinbrandenburg_nt/article1614039/Brandenburger-zum-besten-jungen-Chefkoch-gewaehlt.html)

## Brandenburger zum besten jungen Chefkoch gewählt

Dienstag, 19. April 2011 13:37

Frankfurt/Main/Luckenwalde - 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*

Gefällt mir

Registrieren, um sehen zu können, was deinen Freunden gefällt.

### THEMEN-ALARM



Mit dem Themen-Alarm sind Sie immer aktuell informiert.

Sie interessieren sich für dieses oder ein anderes Thema und wollen keinen Artikel bei der Morgenpost dazu verpassen?

Themen-Alarm Funktionen

Themen-Alarm aktivieren

### DAS KÖNNTE SIE AUCH INTERESSIEREN



UMFRAGE

Deutsche wollen Joschka Fischer als grünen Kanzler

Laut einer neuen Umfrage könnten die Grünen den Kanzler stellen, wenn jetzt gewählt würde - und die meisten Deutschen wünschen sich Joschka... [mehr »](#)

ANZEIGE 

Gewinnen Sie Ihr großes Schottland-Abenteuer!



VisitScotland und easyJet geben Ihnen die Chance auf einen unvergesslichen Schottland-Trip.  
[mehr »](#)



#### KINDERHANDEL

##### "Widerlich" - Beweismaterial entsetzt Fahnder

Die Hinweise verdichten sich, dass der verdächtige Reinickendorfer Waldorf-Lehrer Johan E. noch mehr Kinder missbraucht hat als vermutet. [mehr »](#)

#### SPIELHALLEN-ÜBERFÄLLE

##### Fußball-Profi soll Chef von Räuberbande sein

Nach einer Serie von brutalen Überfällen auf Spielhallen hat die Polizei sechs mutmaßliche Räuber festgenommen – darunter der Fußball-Profi... [mehr »](#)

[hier werben](#)

 powered by plista