



### Luckenwalder bester junger Chefkoch

**LUCKENWALDE** | Der Luckenwalder Christian Weber (Foto: Hahn) wurde beim nationalen Wettbewerb der Chaîne des Rôtisseurs zum besten jungen Chefkoch Deutschlands. Der 25-Jährige setzte sich am Montag in Frankfurt/Main mit seinem Drei-Gänge-Menü gegen neun Konkurrenten durch. Er vertritt Deutschland bei der Weltmeisterschaft der 1248 gegründeten Gastronomievereinigung im

September in Istanbul. Weber arbeitet seit drei Jahren im Hotel Vierseithof in Luckenwalde (Teltow-Fläming) und ist laut Geschäftsführerin Herma Kasimir vor allem für Kalte Küche und Desserts zuständig. Webers Wettbewerbsspeisen: Zweierlei Saibling mit Auster als Vorspeise, mit Bärlauch und Morchel gefüllte Poularde als Hauptgang. Zum Abschluss gab es drei verschiedene Desserts, darunter mit Himbeere gefüllte Schokoladenpraline. MAZ