

“Gekocht wird überall mit Wasser ☐”

22. April 2011 | Autor: dapd



Berlin (dapd-lbg). Elektriker, ja das hätte er sich vorstellen können. Oder Tischler. Als er 15 war, habe er sogar mal ein Haus entworfen, das noch heute im Garten seiner Eltern stehe. Aber Koch? “Das war nie der Plan”, sagt Christian Weber. Heute ist der 25-Jährige einer der besten Nachwuchsköche Deutschlands. Erst vor wenigen Tagen gewann der Brandenburger in Frankfurt am Main den nationalen

Wettbewerb der Chaine des Rotisseurs, einer renommierten internationalen gastronomischen Gesellschaft.

In dem Deutschland-Finale war Webers “Zweierlei vom Saibling und Austern” einfach unschlagbar und keinem gelang die Poulardenbrust mit Bärlauch und Morcheln so gut wie ihm. Seine mit Himbeere gefüllte Schokoladen-Praline – ein Gedicht. “Mit dem Sieg habe ich nicht gerechnet”, sagt Weber und fügt hinzu: “Ich war schon froh, dabei gewesen zu sein.” Dass er auf dem Weg in die Main-Metropole zuvor beim Berlin-Brandenburger Vorausscheid Koch-Talente aus noblen Häusern wie dem Käfer-Dachgartenrestaurant auf dem Reichstag oder dem Grand Hyatt Berlin hinter sich ließ, lässt er bescheiden unerwähnt.

Webers täglicher Arbeitsplatz ist die Küche des “Vierseithofs” in Luckenwalde – eine Vier-Sterne-Adresse mitten in der Mark Brandenburg. Dass er einmal am Herd stehen wird und am liebsten Beilagen und Soßen kreiert, hätten sich seine Eltern schwer vorstellen können, meint Christian Weber. Seine Mutter arbeitete als Allgemein-Medizinerin, der Vater ist Alt-Philologe. “Ein Studium sollte es schon sein”, zitiert Weber den Wunsch seiner Eltern für seinen beruflichen Werdegang. “Ich war aber eher praktisch veranlagt”, erzählt Weber. Wobei Kochen aber nie seine Leidenschaft gewesen sei.

Als Kind extrem mäkelig

“Zudem war ich als Kind extrem mäkelig. Gemüse, Rosenkohl, Spinat – das ging gar nicht”, erinnert er sich. Doch während eines Schülerpraktikums in einem Hotelbetrieb im Harz kam er auf den Geschmack. Im Lakeside Hotel in Strausberg ging er schließlich in die Koch-Lehre, in der bekannten Patisserieschule Robert Oppeneder in München lernte er die Kunst des Dekorierens und des Zubereiten

von Desserts, in einem Fünf-Sterne-Restaurant in Österreich habe er gelernt, was es heißt, eine eigene Rezeptur zu entwickeln. "Gekocht wird überall mit Wasser", weiß Weber nach seinen Lehr- und Wanderjahren, "aber in Österreich ich habe vor allem gelernt, was man mit Kräutern und Gewürzen anstellen kann."

Nach anderthalb Jahren österreichischer Kochkunst-Schule und mit dem für Weber "weltbestem Eisrezept für ein Waldkleesorbet" im Gepäck zog es den gebürtigen Ludwigsfelder zurück in die Heimat. Seine Ansprüche waren gestiegen, "ich habe durchaus nach Häusern mit Renommee gesucht", sagt er. Der mehrfach ausgezeichnete "Vierseithof" in Luckenwalde erwies sich schließlich als gute Adresse. Seit drei Jahren kocht Weber dort: "Ich kann mich ausprobieren und habe meine Freiheiten".

Bei aller Freiheit – es habe der Überredungskunst seines Küchenchefs und der Hoteldirektorin gebraucht, um bei Wettstreit der Chaine des Rotisseurs mitzumachen. Sieg-Ambitionen habe er keine gehabt, sagt Weber, sondern lediglich gedacht: "Jetzt kochst du dein Ding, so wie du es kannst und verstehst." Für das Weltfinale im September in Istanbul, bei dem Weber nun die deutsche Küchen-Garde vertreten wird, ist indes Training angesagt. Bei Thea Nothnagel, Chefausbilderin im Berliner Hilton und Trainerin der Koch-Nationalmannschaft werde er zwei Wochen vor dem Aufeinandertreffen der internationalen Spitzenköche täglich trainieren. Diesmal ist er bereit, sich bei dem 3,5-stündigen Wettstreit um das weltbeste Drei-Gänge-Menü seine Lorbeeren zu verdienen.

- [Zeige diesen Beitrag bei Facebook](#)
- [Zeige diesen Beitrag auf Twitter](#)
- [Zeige einem Freund den Artikel](#)

Veröffentlicht in Stadtgeschehen | [Keine Kommentare »](#)

← [Hoppegarten steht unter britischer Flagge](#) | [Jusos entsetzt über Verbleib Sarrazins in der SPD](#) →

- follow:
- [RSS](#)