

Casino Hohensyburg informiert: Küchenchef des Restaurants „Palmgarden“ tritt bei Weltmeisterschaft an

Michael Dyllong nimmt vom 8. bis 11. September am Internationalen Wettbewerb der jungen Chefköche in Istanbul teil

Dortmund, 30. August 2011. Deutschlands jüngster Küchenmeister Michael Dyllong lässt wieder aufhorchen. Gerade erst erhielt das „Palmgarden“ im Casino Hohensyburg vom Gourmet-Magazin Savoir Vivre die Auszeichnung „Zwei Sonnen“ und wurde zum Restaurant des Monats in Deutschland gekürt. Damit ist Dyllong seinem Ziel, das Restaurant in die Spitzenriege der deutschen Gastronomie zu führen, einen großen Schritt nähergekommen. Nun vertritt der 24-Jährige Dortmunder Küchenchef sogar Deutschland bei der Weltmeisterschaft der Jungköche in Istanbul.



Küchenchef des Restaurants „Palmgarden“: Michael Dyllong

Vom 8. bis 11. September tritt Michael Dyllong am Bosphorus gegen aufstrebende Talente aus aller Welt an. Der Wettkampf der jungen Chefköche in Istanbul wird veranstaltet durch die größte und traditionsreichste Gourmet-Gilde der Welt, die Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs. Bei den deutschen Ausscheidungen im April hatte sich Dyllong bereits den Titel

des Vizemeisters erkämpft.

Der Wettbewerb „Concours International des Jeunes Chefs Rôtisseurs“ wird zum 35. Mal ausgetragen. Die im Jahr 1248 gegründete Vereinigung der Chaîne des Rôtisseurs hat sich als Veranstalter der Förderung des Nachwuchses und der gehobenen Tisch- und Tafelkultur verschrieben.

„Wir sind sehr stolz und drücken Michael Dyllong die Daumen. Es ist eine Ehre und eine Riesenchance, Deutschland in diesem hochkarätigen Wettbewerb zu vertreten“, erklärt Konrad Casciani, der als Geschäftsführer der WestSpiel Entertainment GmbH für die Gastronomie der WestSpiel Casinos verantwortlich zeichnet.