

# Casino Hohensyburg informiert: Küchenchef des Restaurants „Palmgarden“ ist Vize-Weltmeister

Dortmunder Michael Dyllong belegt beim Internationalen Wettbewerb der jungen Chefköche in Istanbul den zweiten Platz

Dortmund, 14. September 2011. Deutschlands jüngster Küchenmeister sorgt weiter für Furore:

Bei den Weltmeisterschaften der Nachwuchsköche am vergangenen Wochenende in Istanbul lieferte sich Michael Dyllong einen packenden Wettkampf mit 20 Konkurrenten aus aller Welt und errang sensationell den zweiten Platz.



„Mit dieser Stadt verbindet mich von nun an ein fantastisches Erlebnis“, freut sich Michael Dyllong.

Erst vor wenigen Monaten ist der 24-Jährige angetreten, um mit „Fine Dining“ das Restaurant „Palmgarden“ im Casino Hohensyburg als Top-Adresse in der deutschen Gastronomie zu etablieren. Kurz darauf erhielt das „Palmgarden“ vom Gourmet-Magazin Savoir Vivre „Zwei Sonnen“ und wurde zum Restaurant des Monats in Deutschland gekürt. Nun wird Dyllong auch internationale Anerkennung zuteil.

Kochen unter Extrembedingungen – so stressig hatte sich Michael Dyllong die Weltmeisterschaft nicht vorgestellt. „Deshalb hab ich nur gedacht: O.k, das war´s. Eine tolle Erfahrung, dabei sein ist alles.“ Und doch meisterte er seinen ersten Auftritt vor einer internationalen Jury mit Bravour.



USA (Mitte), Deutschland mit Michael Dyllong (rechts) und Kolumbien stellen in diesem Jahr die weltbesten Nachwuchsköche.

Die Schulungsküche der Istanbuler Yeditepe Universität diente als Wettkampfarena. Hier waren nicht nur seine Kochkunst gefordert, sondern auch Improvisationsfähigkeit und Nervenstärke. „In ungewohnter Umgebung am Herd zu stehen, ist anspruchsvoll“, so Dyllong. „Man weiß nicht, wo welches Equipment ist, verliert Zeit und wird nervös.“

Nur dreieinhalb Stunden hatten die Teilnehmer, um der Jury ein überzeugendes Drei-Gänge-Menü für vier Personen zu präsentieren. Und was gekocht wurde, entschied sich für jeden erst vor Ort mit der Übergabe der „Blackbox“, dem individuellen Warenkorb mit Lebensmitteln und Zutaten. In einer halben Stunde galt es, das Menü niederzuschreiben. Dann ging es an die Töpfe.

Erschwerend für Dyllong waren unerwartete technische Schwierigkeiten. „Plötzlich streikte die Oberhitze am Herd, zweimal fiel die Kühlung aus“. Doch der junge Chefkoch behielt die Nerven, bewies Improvisationsgabe, disponierte blitzschnell um – und servierte der begeisterten Jury sein Menü:

In Limonenöl confierter Hummer, Hummertatar mit Honigmelone,  
Törtchen von Bonitomousse  
mit Portweingelee, pikante Gurkenscheiben und Tomatenchutney

\*\*\*

Lammrücken im Kräuterbiskuit, Rotweinjus, Auberginen-  
Lauchgemüse  
und Kartoffelbordüre

\*\*\*

Heiße Praline von der Zartbitterschokolade, Apfelgranite mit  
seinem Ragout,  
Ananascreme und Feigensauce

Insgesamt 21 Jungköche, alle unter 27 Jahre, waren aus der ganzen Welt nach Istanbul gereist, unter anderem aus Australien, Malaysia, Kolumbien, Kanada und USA. „Das war eine fantastische Gelegenheit, Kollegen rund um den Globus kennenzulernen“ begeistert sich Michael Dyllong. „Wir haben uns spontan über Social Media vernetzt, erste Einladungen von Kollegen aus Kanada und Schweden sind auch schon eingetrudelt. Und mit Istanbul verbinde ich nur schönste Erlebnisse. Die Stadt hat mich einfach umgehauen.“ Einzig der Verkehr in der Metropole am Bosphorus war katastrophal. Ausgerechnet am Tag der Preisverleihung blieb Dyllong mit dem Taxi stundenlang im Stau stecken und erschien erst nach der Verkündung der Sieger. Als er in den noblen Hotelsaal stürmte, empfingen ihn die Anwesenden mit rauschendem Beifall und Jubel. Der verdutzte Dortmunder konnte sein Glück kaum fassen, als er Urkunde und Medaille entgegennahm und zum Siegerfoto mit dem Erstplatzierten aus den USA und dem Drittplatzierten aus Kolumbien gebeten wurde.



Neben Medaille und Urkunde erhält Michael Dyllong auch das silberne Tablett der traditionellen Gourmet-Gilde Chaîne des Rôtisseurs.



Michael Dyllong (vorne rechts) wurde unter 21 Teilnehmern Zweiter bei der Weltmeisterschaft der Jungköche.

Die Weltmeisterschaft der aufstrebenden Kochtalente, der „Concours International des Jeunes Chefs Rôtisseurs“, wird seit 35 Jahren durch die größte und traditionsreichste Gourmet-Gilde der Welt, die Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs veranstaltet. Die im Jahr 1248 gegründete Vereinigung hat sich der Förderung des Nachwuchses und der gehobenen Tisch- und Tafelkultur verschrieben.

„Nachwuchs“ ist auch das Stichwort für Konrad Casciani, der als Geschäftsführer der WestSpiel Entertainment GmbH für die Gastronomie der WestSpiel Casinos verantwortlich zeichnet. „Diese hohe Auszeichnung für einen so jungen Küchenchef macht uns alle stolz und belohnt unsere intensive Ausbildungsarbeit. Michael Dyllong ist ein Ausnahmetalent. Das ganze Team gratuliert ihm herzlich und dankt auch unserem Spitzenkoch Rolf van der Linde, bei dem Michael sein Handwerk von der Pike auf gelernt hat.“

Nach der internationalen Jury können sich nun auch die Gäste im Palmgarten an dem weltmeisterlichen Menü erfreuen: Sechs Wochen lang steht es auf der Karte des Palmgarten, der Preis für das Drei-Gänge-Menü beträgt 38 €.