



*Dyllong in Istanbul: „Mit dieser Stadt verbindet mich von nun an ein fantastisches Erlebnis“, freut sich Michael Dyllong*

Dortmund gehört nicht nur im Fußball zur Weltspitze

# Michael Dyllong: Deutschlands jüngster Chefkoch und Vize-Weltmeister!

*Bettina Linnig*

**D**as Konrad Casciani, Geschäftsführer der WestSpiel Entertainment GmbH, ein glückliches Händchen bei der Auswahl seiner Köche in den Restaurants der Casinos hat, wissen wir schon seit Besuch des „inside“ im Casino in Duisburg. Doch was der Chefkoch des Restaurants „Palmgarden“ im Casino Hohensyburg jetzt in Istanbul zeigte, überraschte sicherlich auch ihn. Mit 24 Jahren ist Michael Dyllong übrigens Deutschlands jüngster Chefkoch, geboren am 06.03.1987 in Dortmund.

Nach der Kochausbildung mit Auszeichnung im Casino Hohensyburg, inspiriert durch Sternekoch Rudolf Thewes, Schloss Loersfeld und Gregor Schuber, Restaurant „Inside“, Duisburg, trat der smarte junge Mann erst vor wenigen Monaten an, um mit „Fine Dining“ das Restaurant „Palmgarden“ im Casino Hohensyburg als eine der Top-Adressen in der deutschen Gastronomie zu etablieren. Jetzt konnte er auch

international seine herausragenden Fähigkeiten erfolgreich unter Beweis stellen. Er reiste ohne große Erwartungshaltung nach Istanbul. Der olympische Gedanke zählte. Und kehrte mit einer Sensation zurück: 2. Platz bei den Weltmeisterschaften der Nachwuchsköche in Istanbul.

21 Jungköche aus aller Welt – die Altersgrenze liegt bei diesem Wettbewerb bei 27 Jahren – lieferten sich am vergangenen Wochenende in Istanbul einen packenden Wettkampf. Die internationale Jury machte es ihnen nicht leicht. Kochen unter Extrembedingungen. Die Schulungsküche der Istanbul Yeditepe Universität diente als Wettkampfarena. Hier war nicht nur 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.“





Alle Teilnehmer: Michael Dyllong (vorne rechts) wurde unter 21 Teilnehmern Zweiter bei der Weltmeisterschaft der Jungköche

Dreieinhalb Stunden hatten die Teilnehmer, um die Jury mit einem Drei-Gänge-Menü für vier Personen zu überzeugen. Nicht weiter schwer, hätte man sich das Menü schon vorher zusammenstellen dürfen. Doch was gekocht wurde, entschied sich für jeden erst vor Ort mit der Übergabe der „Blackbox“, einem individuellen Warenkorb mit Lebensmitteln und Zutaten. In einer halben Stunde musste das Menü niedergeschrieben sein. Dann ging es an die Töpfe. Technische Schwierigkeiten traten auf. „Plötzlich streikte die Oberhitze am Herd, zweimal fiel die Kühlung aus“. Doch Michael Dyllong behielt die Nerven, bewies Improvisationsgabe, disponierte blitzschnell um – und servierte der 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

Die internationalen Richter waren begeistert. Die 21 Jungköche waren aus der ganzen Welt nach Istanbul gereist, unter anderem aus Australien, Malaysia, Kolumbien, Kanada und USA. Eine fantastische Gelegenheit für Michael Dyllong, sich mit seinen Kollegen auszutauschen. So begeisterte ihn nicht nur die Atmosphäre beim Wettbewerb, sondern auch



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



die Stadt Istanbul. 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.

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.

Konrad Casciani darf zu Recht stolz sein. Das drückt er auch gerne aus: „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.“

Und ein bisschen stolz ist er sicherlich auch auf sich. Frühzeitig erkannte er das Talent seines jungen Koches und förderte ihn umsichtig.

Damit auch die Gäste im „Palmgarten“ die Möglichkeit haben, sich an dem weltmeisterlichen Menü zu erfreuen, steht es sechs Wochen lang zum begeisterungsfähigen Preis von 38€ auf der Karte. Sicherlich ein lohnender Grund, das Casino Hohensyburg zu besuchen.

[www.LaViaVita.de](http://www.LaViaVita.de)

## Weitere Infos unter

[www.westspiel.de/casinos/do-hohensyburg/gastronomie/restaurant-palmgarten](http://www.westspiel.de/casinos/do-hohensyburg/gastronomie/restaurant-palmgarten)

Restaurant Palmgarten im Casino Hohensyburg

Hohensyburgstraße 200, 44265 Dortmund

Tel.: 0231/7740700 (ab 11.00 Uhr);

Öffnungszeiten:

18:00 – 23:00 Uhr

Montag Ruhetag



Die drei Sieger: USA (Mitte), Deutschland mit Michael Dyllong (rechts) und Kolumbien stellen in diesem Jahr die weltbesten Nachwuchsköche

