

06.05.2014 - 13:56 Uhr

Die 250. Folge! Die RTL II-Kochprofis im Waldrasthaus Karches

München (ots) -

- Querverweis: Ein Dokument liegt in der digitalen Pressemappe zum Download vor und ist unter <http://www.presseportal.de/dokumente> abrufbar -

- Querverweis: Bildmaterial ist abrufbar unter <http://www.presseportal.de/galerie.htx?type=obs> -

Mit Frank Oehler, Andi Schweiger und Ole Plogstedt Sendetermin: Donnerstag, 08. Mai 2014 um 20:15 Uhr bei RTL II

Ein Generationenkonflikt ist nicht das einzige Problem des rustikalen Ausflugslokals "Waldrasthaus Karches" am Fuße des Ochsenkopfs in Bischofsgrün. Die Kochprofis reisen für die 250. Sendung ins schöne Fichtelgebirge, um einer Familie über den Berg zu helfen...

Die früheren Betreiber des "Waldrasthaus Karches", Dagmar (71) und Albert (74), haben seit 1989 viel Schweiß und Herzblut in das ehemalige Forsthaus mit insgesamt 3,2 Hektar Land gesteckt. Nach dem Mauerfall konnten sich die gelernte Floristin und der gelernte Metzger kaum vor Touristen retten, mit Bussen reisten ganze Wandergruppen an, um das schöne Fichtelgebirge zu erkunden.

Doch die guten alten Zeiten sind vorbei. Seit der Übergabe des Lokals an Tochter Daniela (47) und ihren Ehemann Fritz (49) im Jahr 2000 ist das Gasthaus auf einer rasanten Talfahrt: Gäste aus der Umgebung bleiben aus, jeder Regentag und das damit einhergehende Ausbleiben der Touristen schlägt sofort zu Buche. Die Verbindlichkeiten des einst schuldenfreien Lokals sind immens gestiegen.

Nicht nur der finanzielle Druck belastet die Familie. Die Fronten zwischen den Generationen sind verhärtet. Besonders zwischen Senior-Chefin Dagmar und ihrem Schwiegersohn Fritz herrscht oft Eiszeit. Auf Kritik reagiert Küchenchef Fritz mit kleinen Gemeinheiten - mal gibt er zu wenig Essen heraus, mal sind die Teller zu heiß. Chefin Daniela leidet unter der Situation, denn sie sitzt zwischen den Stühlen.

Die Stimmung ist auf dem Gefrierpunkt. Bei denselben Temperaturen lagert der gelernte Koch Fritz zwei Drittel seiner Zutaten: Sogar die Tomaten fürs Ratatouille kommen aus der Gefriertruhe! Die Begründung des Küchenchefs: Er müsse sonst - wenn die Gäste bei Regen ausbleiben - Lebensmittel wegwerfen. Die Kochprofis Andi Schweiger, Ole Plogstedt und Frank Oehler nehmen die größte Sammlung an tiefgekühlten Lebensmitteln in ihrer langen Karriere in Augenschein. Und sie wollen frischen Wind in das Ausflugslokal bringen...

Über "Die Kochprofis - Einsatz am Herd": Die Spitzenköche Frank Oehler, Ole Plogstedt und Andreas Schweiger treten an, um in kulinarischen Krisengebieten aufzuräumen. Sie geben Gastronomen und ihren Küchen eine neue Perspektive. Ihre Mission: die Rettung des guten Geschmacks. Ihr Auftreten: cool, fair und energisch. Sie rücken in deutschen Gaststuben an, wenn das Schnitzel zu lasch, die Bedienung zu langsam oder die Küche ein Chaos ist. Sie sind das Rettungskommando für verzweifelte Küchenchefs. Mit Power und Leidenschaft bringen sie Restaurants und ihre Besitzer zurück auf die Straße des Erfolgs - und sorgen dabei für maximale Unterhaltung.

Übrigens: RTL II hat bei allen Gastronomen nachgefragt, wie es Wochen und Monate nach dem Besuch der Kochprofis mit ihren Gaststätten weiterging. Die "Was wurde aus..."-Erfolgsgeschichten gibt es zum Nachlesen auf www.rtl2.de!

Kontakt:

RTL II Kommunikation
Hannes Gräbner
089 - 64185 6522
hannes.graebner@rtl2.de

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100001974/100755539> abgerufen werden.