

14.09.2016 - 13:05 Uhr

RTL II: 333 Folgen "Die Kochprofis - Einsatz am Herd"



München (ots) -

- Deutschlands erste Restaurantretter feiern "schnapsiges" Jubiläum
 - Sendetermin: Donnerstag, 15. September um 20:15 Uhr bei RTL II
 - Exklusives Gewinnspiel zur Jubiläumsfolge

Sie waren die ersten deutschen Restaurantretter: Im April 2005 starteten "Die Kochprofis - Einsatz am Herd" bei RTL II, in denen Restaurants oftmals in letzter Minute vor der Schließung bewahrt werden. In inzwischen 333 Folgen und genau so vielen Restaurant-Missionen hat die Sendung Kultstatus erreicht und viele Fans gewonnen. Ans Aufhören denken die Profis noch lange nicht.

In der Schnapszahl-Folge dreht sich alles um den Kunststoffschlosser Manni (56) und seine Frau Susi (32). Die beiden versuchen alles, um ihr Lokal "Zur Burgschänke" am Leben zu erhalten. Doch weder mit bayrischer Küche noch mit Mittelalterfesten oder den vier Fremdenzimmern gelingt es den beiden, Gäste anzulocken. Schaffen es die Kochprofis und das Team "Zur Burgschänke" nicht, die Einheimischen und Touristen für das Lokal zu begeistern, bleibt die Zugbrücke der "Burgschänke" für immer geschlossen. Werden Frank Oehler, Ole Plogstedt und Nils Egtermeyer den Betrieb auf Erfolgskurs bringen?

"Die Kochprofis - Einsatz am Herd"; Ausstrahlung der 333. Folge: Donnerstag, 15 September 2016 um 20:15 Uhr bei RTL II

Gewinnspiel: "Die Kochprofis" feiern Jubiläum! Und jeder kann mitfeiern: Anlässlich der 333. Folge am 15 September 2016 verlost RTL II fünf "Kochprofis"-Überraschungspakete. Unter diesem Link kommt man zum Gewinnspiel:

http://www.rtl2.de/kochprofis

"Die Kochprofis", das sind:

Frank Oehler - der knallharte Vollprofi mit Humor. Mit Fo, wie er sich selbst nennt, wird es in Deutschlands Küchen laut und deutlich. Der Sternekoch stellt extrem hohe Ansprüche und geht mit harter Hand und scharfer Zunge vor. "Was gar nicht geht ist Respektlosigkeit. Egal, ob im Umgang mit der Nahrung, den Lieferanten oder dem Personal", sagt Fo. Wenn der Spitzenkoch marode Betriebe auf Vordermann bringt, weckt er auch den letzten Gastronom aus dem Winterschlaf.

Andi Schweiger - der smarte Künstler mit Herz. Andi ist der Freigeist unter den Kochprofis. Der Sternekoch bringt Ästhetik pur auf den Teller - ehrlich, uneitel und lecker. "Wir sind Köche und keine Schauspieler, unsere Leistung bringen wir in der Küche und nicht im Fernsehen", sagt Andi. Der Kochprofi ist alles andere als angepasst. Andi ist ein Querdenker, der mit unkonventionellen Ideen, originellen Zutaten und einem smarten Lächeln dafür sorgt, dass das Denken der angeschlagenen Gastronomen die Richtung ändert.

Ole Plogstedt - der Küchenpunk on Tour. Ole ist lässig und unangepasst: Als Tournee-Koch von Rockbands wie den Toten Hosen ist er viel unterwegs und gewohnt mit wenig Equipment für viele Menschen lecker zu kochen. Daher muss er ständig improvisieren - in seinem Kopf schwirren viele Ideen, die er als Kochprofi gerne an hilfesuchende Gastronomen weitergibt. Er unterstützt die Wirte aber nicht nur mit seinem Kochwissen, sondern hat auch betriebswirtschaftliche und praktische Tipps parat, und vor allem scheut er sich nicht, auch unangenehme Wahrheiten zu verkünden.

Nils Egtermeyer - Sein Motto: Weniger ist mehr. Der Jüngste unter den Kochprofis trifft seine Entscheidungen oft aus dem Bauch heraus - impulsiv, aber immer reflektiert. In den meisten Fällen liegt er damit goldrichtig. Nachhaltigkeit ist sein zentrales Thema: Er hat einen absoluten Qualitätsanspruch an die Güte und die Frische der Produkte, die er verarbeitet. "In dieser schnelllebigen Zeit muss man sich den Luxus gönnen, frisch zu kochen." sagt Nils, dem auch ein hoher Spaßfaktor beim Genuss wichtig ist. Das Credo seiner mediterranen Küche sind moderne Kreativität und Leichtigkeit. Er besitzt einen analytischen Verstand und hat sich in den langen Jahren im Ausland einen großen Erfahrungsschatz aneignen können. Höflich, aber bestimmt, wird er Wirten, die sich gastronomisch auf der falschen Fährte befinden, in klaren Worten einen neuen Weg weisen.

Spannende Fakten:

- Am 12. April 2005 startete die von Janus TV produzierte Sendung
- Es gibt kein Drehbuch, jede Mission ist neu und einzigartig
- Frank Oehler, Andi Schweiger und Ole Plogstedt sind seit 2009 für RTL II im Einsatz
- Seit 2014 komplettiert Nils Egtermeyer das Kochprofi-Team
- Jedes Lokal in Not, für das noch ein Hoffnungsschimmer besteht, kann

für die Sendung vorgeschlagen werden

- Die Profis sind nicht nur in deutschen Küchen im Einsatz, u.a. waren die Köche schon in Italien, Frankreich oder Spanien als Helfer unterwegs.

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 Martin Blickhan 089 - 64185 6500 martin.blickhan@rtl2.de

Medieninhalte



Die Kochprofis Ole Plogstedt (li.), Nils Egtermeyer (Mitte) und Andi Schweiger Weiterer Text über ots und www.presseportal.de/nr/6605 / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe: "obs/RTL II/Gorden Wuest"

Diese Meldung kann unter https://www.presseportal.ch/de/pm/100001974/100792781 abgerufen werden.