easyhaccp
Küchen-Hygiene-Software
Veröffentlicht auf ***easyhaccp Software*** (http://www.easyhaccp.eu)

Kein bitterer Nachgeschmack?

Datum der Veröffentlichung:
4. März 2010

Kein bitterer Nachgeschmack?

Quelle:
OVB Online [1]

Die Kochprofis waren am Dienstagabend auf RTL II bei ihrer Mission in Waldkraiburg zu sehen. Extreme Szenen von vergammeltem Fleisch lagen so manchem Zuschauer schwer im Magen. Ob der Schuss für Wirt Tom Haas, sich dem Privatfernsehen anvertraut zu haben, nach hinten losgeht? Er ist vom Gegenteil überzeugt und hat einen neuen Kurs eingeschlagen: frisch und peppig kochen.

Waldkraiburg - Die Kochprofis von RTL II waren vor sechs Wochen mit ihrem Filmteam drei Tage lang im Graf Toerringhof, um das Team rund um Wirt Tom Haas wieder auf Erfolgskurs zu bringen (wir berichteten).

Am Dienstagabend strahlte der Privatsender die Folge aus. "Das war extrem und schwer anzuschauen für mich", sagt Bedienung Erika Fuchs, die die Kochprofis um Hilfe gerufen hatte. Sie habe aber gewusst, was auf das Team des Toerringhofes zukommen werde.

Seit die Kochprofis Mitte Januar da waren, um bei Wirt Tom Haas, die Lust am Kochen zu reaktivieren und neuen Schwung in den Laden zu bringen, sei das Geschäft super gelaufen, so Fuchs, die hofft, dass das auch nach der Ausstrahlung so bleibe. "Ich hoffe, dass die Leute uns jetzt vertrauen und sehen, dass wir es besser machen", so die Servicekraft. Sie spricht von einem heilsamen Schock, den es gebraucht habe, damit sich was ändere.

Denn das, was da im Fernsehen gezeigt wurde, wird so manchem Gast den Magen umgedreht haben. Haas hat in dem Beitrag verdorbenes Fleisch zum Kochen verwendet, das schon zu lange im Kühlhaus lag und die Sterneköche Andi Schweiger, Frank Oehler und Mike Süsser spuckten Schnitzel und Steaks beim Testessen angewidert aus. Selbst Haas, der es nach Aufforderung probierte, tat es den Dreien gleich. Alles Festgehalten von der Kamera. Die drei Fernsehköche rügten ihn und machten ihn darauf aufmerksam, er stehe mit einem Bein im Knast, wenn er Gammelfleisch verkoche.

"Das war schlimmer dargestellt, als es war", winkte Haas gestern ab. "Auch was positiv war, wurde weggelassen", sagt sein Spezl und Aushilfskoch Martin Zintel.

Dennoch fühle sich Haas nicht vorgeführt. "Die haben mir die Lust am Kochen wieder gegeben", so der 32-jährige Koch und Pächter. Er öffnet das Ofenrohr und präsentiert selbstgemachte Mini-Croissants, gefüllt mit geräuchertem Schinken und Ziegenkäse. Auch für das bevorstehende Starkbierfest hat er sich raffinierte Schmankerl überlegt, die benötigten Gewürze zerkleinert er im Mörser, wie es ihm Frank Oehler beigebracht hat. Adé Fertigmischungen.

Haas glaubt, es werde nur vereinzelt Leute geben, die sich an der "Fleischsache" aufhängen. Am grünen Markt sei er nur positiv auf den TV-Beitrag angesprochen worden. Er habe die Ausstrahlung im Lokal zusammen mit Stammgästen gekuckt, die anfangs geschockt gewesen seien und zum Schluss hin begeistert. "Die Leute sehen die Kochprofis teilweise kritisch und auch, wie sie Dinge darstellen, wie etwa über mein Privatleben. Aber das gehört zum Fernsehgeschäft", sagt er pragmatisch. Ans Aufgeben werde jetz garantiert nicht mehr gedacht, das Reservierungsbuch sei bis Mai schon mal gut gefüllt. kla

- Tags:
  - HACCP News [2]

Quelle URL (generiert am *16.12.2025 - 10:30*): http://www.easyhaccp.eu/news/kein-bitterer-nachgeschmack

Links:
[1] http://www.ovb-online.de/waldkraiburg/kein-bitterer-nachgeschmack-656355.html
[2] http://www.easyhaccp.eu/category/tags/haccp-news