

Das Fast Food-Duell

Spitzenkoch gegen Lieferservice



Wer kocht schneller, leckerer, günstiger?

Drei Köche kämpfen ab 31. März 2008, montags bis freitags,
18.45 Uhr, für den guten Geschmack

Das Fast Food-Duell - Spitzenkoch gegen Lieferservice

Echt schnell, echt lecker: Drei Köche, drei Spitzenkünstler des Gourmetfachs, wollen es Fast Food-Freunden beweisen: Sie sind schneller, günstiger und vor allem besser als jeder Lieferservice!

Nach dem erfolgreichen Test im Dezember 2007 (bis zu 7,2 Prozent Marktanteil, Z. 14-49 J.), startet das „Fast Food-Duell“ jetzt am Vorabend. Montags bis freitags um 18.45 Uhr fordern die Sterneköche **Frank Rosin** und **Björn Freitag** sowie Catering-Star **Ole Plogstedt** Deutschlands Bringdienste heraus.

Das Starkoch-Trio schwingt im Wechsel die Löffel, lässt die Schneebeesen tanzen und die Messer sausen, um eines zu erreichen: Fast Food-Freunde zuhause davon zu überzeugen, dass selbst kochen mehr Spaß und Genuss bringt als jeder Bringdienst.



Die Plogstedt, Björn Freitag und Frank Rosin (v.l.)

Die Zeit läuft: Schafft es Assistent Achim Bramscher (r.), schnell genug einzukaufen?



Doch die Herausforderung ist hart: Nach der Ankunft in der Wohnung und einem schnellen Küchen-Check läuft die Uhr - werden es die Köche schaffen, noch vor der Lieferung von Pizza-, Thai- oder Burgerservice das gewünschte Gericht optisch ansprechend und dabei noch billiger auf die Teller zu zaubern? Unterstützung erhalten sie hierbei von **Assistent Achim Bramscher**, der im Laufschrift Supermärkte nach den gewünschten Zutaten durchforstet. Der härteste Test ist jedoch die Blindverkostung: Kann das Selbstgekochte die Fast Food „gewöhnlichen“ Geschmacksnerven der Gäste überzeugen? Ein Kampf auf Messer und Gabel ...



Die drei Spitzenköche

Der Leidenschaftliche: Frank Rosin



Jahrgang:

Geboren 1966 in Dorsten

Werdegang:

- Ausbildung zum Koch im Restaurant „Kaiserau“, Gelsenkirchen
- Stationen: „Engelsburg“, Recklinghausen, Geselle und Jungkoch in Kalifornien und Spanien, Chefkoch an Bord der „Sea Cloud“
- seit 1991: Patron und Küchenchef seines Restaurants „Rosin“, Dorsten
- ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern (2004), 17 Punkte im Gault Millau, Mitglied der „Jungen Wilden“; 2005: Nominierung „Aufsteiger des Jahres“ von „Der Feinschmecker“; 2008: „Top Ten der Trendküchen Deutschlands“ von „Der Feinschmecker“

Lieblingsgang: Das Dessert - am liebsten mit Schokolade und Zuckerarbeiten

Motto: „Leben, um zu kochen.“

„Rosin vermählt unterschiedlichste Aromen zu interessanten Geschmackskompositionen.“
(Der Feinschmecker, 2000)

„Ein Fest für Augen und Gaumen.“
(Marcellino Ruhrgebietsführer 2001)

„Endlich ein Koch, der sich beim Würzen nicht in die Hosen macht!“
(WAZ)

Die drei Spitzenköche

Der Kreative: Björn Freitag

Jahrgang:

Geboren 1973 in Gelsenkirchen

Werdegang:

- Ausbildung zum Koch im „Schachener Hof“, Lindau am Bodensee
- Stationen: „Ente im Lehel“, Wiesbaden, „Brückenkeller“, Frankfurt
- seit 1997: Inhaber des „Goldenen Anker“, Dorsten
- Mitglied der Köchevereinigung der „Jungen Wilden“ (1999-2003)
- 2000: Michelin Stern



Lieblingsgang: Der Hauptgang – und hier bevorzugt Rindsrouladen, wie sie seine Mutter kocht ...

Motto: „Lieber mal eine Zutat weglassen und puristisch lecker kochen.“

„Der Chef kocht mit Fantasie.“
(Der Feinschmecker)

Die drei Spitzenköche

Der Küchenrocker: Ole Plogstedt



Jahrgang:

Geboren 1968 in Berlin

Werdegang:

- Ausbildung zum Koch im Hotel „Steigenberger“, Berlin
- Stationen: „Cöllns Austernstuben“, Hamburg, „Restaurant Nil“, Hamburg.
- 1993 Gründung der „RGF“ („Rote Gourmet Fraktion“) zusammen mit dem Patissier Jörg Raufeisen. Der ungewöhnliche Cateringservice begleitet Musikgruppen auf Tourneen und kümmert sich um das leibliche Wohl von Bands wie „Die Toten Hosen“, „Die Fantastischen Vier“ oder auch Warren G. und Courtney Love.

Lieblingsgang: Der Hauptgang - weil er den, laut eigener Aussage, am besten kann! Dabei liebt Ole Plogstedt besonders die Kombination von Fleisch und Frucht (z.B. Birnen-Bohnen-Speck, Curry mit Poularde und Ananas) und kreiert aus dem Zusammenspiel zwischen pikant und fein säuerlich-süß Gerichte wie „Konglomerat von Ente, Leber und Erdbeere“.

Motto: „Nie den Spaß verlieren, sonst gelingt es nicht!“ und „Liebe zum Detail, auch bei (nur) Kartoffelbrei.“

„Gekocht wird auf höchstem Niveau.“

(GALA, Nr.33/2007)

Der Assistent: Achim Bramscher



Jahrgang:

Geboren 1974 in Bielefeld

Werdegang:

Schauspielstudium an der Schule für Schauspiel, Hamburg, Gesangsunterricht, Imaginationstraining, Improvisationstheater

TV-Auftritte:

„Streit um Drei“ (2002), „Die Rettungsflieger“ (2003, 2008), „Große Freiheit“ (Kurzfilm, 2005), „Denkzettel“ (Kurzfilm, 2006)

Hobbies:

Boxen, Kickboxen, Fußball, Skifahren, Reiten, Fast Food, Filme

Motto:

„Gut essen, gut trinken, gut leben.“

Das Fast Food-Duell - Spitzenkoch gegen Lieferservice



Kontakt:

kabel eins Fernsehen GmbH
Kommunikation/PR
Daniela Allgayer-Koreimann
Tel.: 089/9507-2148
Fax: 089/9507-2209
daniela.allgayer-koreimann@kabeleins.de
Presselounge: kabeleins.com
Intranet: kabeleins.de