



## Pressemitteilung

**Mit Sonne und Strand begeistert Hollands Küste. Aber überzeugen auch die Restaurants?**  
„Mein Lokal, Dein Lokal – Der Profi kommt“ mit Mike Süsser unterwegs im Nachbarland

**Köln, 13. September 2018** Spitzenkoch Mike Süsser durchquert die niederländische Provinz Zeeland für eine besondere Wochenreihe bei „Mein Lokal, Dein Lokal – Der Profi kommt“. Vom 17. bis 21. September um 17:55 Uhr bei kabel eins nehmen fünf Restaurants von „Hollands Küste“ teil, bewerten sich gegenseitig und wollen dem Experten zeigen, was gute Gastronomie ist! Um die abwechslungsreichen Restaurants zu besuchen, muss Mike Süsser einige Kilometer zurücklegen. Dazu hat sich der 47-Jährige einen Retro-Bully organisiert. Urlaubsfeeling pur, das sich bei wunderschönen Bildern vom Strand und der Küste auch auf den Zuschauer überträgt. Ob das angebotene Essen da mithält?

Wie gewohnt begrüßen die fünf Gastronomen zuerst Mike Süsser zur Präsentation ihres Restaurants und anschließend besuchen sich die Teilnehmer gegenseitig. Sie alle sind gebürtige Niederländer, die deutsch mit dem typisch charmanten Akzent sprechen. Die Qualität des Essens, der Service, das Gesamtkonzept, aber auch das Preis-/Leistungsverhältnis fließen in die Punktbewertung ein und Profi Mike Süsser vergibt am Finaltag ebenfalls Punkte. Diese können entscheidend sein bei der Frage, wer am Ende als Sieger den Goldenen Teller und 3000 Euro in Empfang nehmen darf. Bei „Hollands Küste“ ist eine reine Männerriege am Start, die mit viel Spaß dabei ist. Aber ob offen geäußerte Kritik von der Konkurrenz auch angenommen wird?

Den Wochenauftakt bestreitet das „Pannetjes“. Es will beweisen, dass die Niederlande kulinarisch mehr zu bieten hat, als Frikandel und Pommes Spezial. Die „Oase Domburg“ begeistert auf jeden Fall mit seiner Traumlage direkt am Strand. Muss die Qualität der Speisen vielleicht deswegen gar nicht so überzeugen, da ausreichend Touristen für einen vollen Laden sorgen? Carl vom „Bistrot en Passant“ ist der schräge Vogel der Runde. Er liebt Antiquitäten und das ist der Einrichtung auch anzusehen. Das „Dockside Bar & Grill“ stellt sich am Donnerstag den kritischen Blicken. Fleisch in allen Variationen steht im Mittelpunkt der Speisekarte. Es wird spannend, denn das Treffen der genauen Garstufe sorgt immer wieder für hitzige Diskussionen beim Gastronomiewettstreit. Mike Süssers letztes Ziel der Woche ist „De Kluzenaer“ in Goest. Der TV-Koch inspiziert die Küche, den Gästen vor Ort fällt etwas anderes ins Auge: Untergebracht in einer ehemaligen Bank führt der Weg zu den Toiletten vorbei an alten Tresor- und Zellentüren. Nicht, dass hier unliebsame Kritiker weggesperrt werden!

„Mein Lokal, Dein Lokal – Der Profi kommt“ bietet in der Woche ab dem 17. September in fünf Folgen wie gewohnt um 17:55 Uhr bei kabel eins einen unterhaltsamen und spannenden Gastronomiewettstreit. Zum ersten Mal wurde dabei an „Hollands Küste“ gedreht mit seiner wunderschönen Atmosphäre. Das Format gehört zum festen Bestandteil des kabel eins-Vorabends, wo es mit regelmäßig über dem Senderschnitt liegenden Marktanteilen in der Zielgruppe überzeugt. Videos und weitere Infos gibt es unter [www.kabeleins.de/tv/mein-lokal-dein-lokal](http://www.kabeleins.de/tv/mein-lokal-dein-lokal) und auf Facebook unter [www.facebook.com/MeinLokalDeinLokal](https://www.facebook.com/MeinLokalDeinLokal).

Ansprechpartner:

Michael Radunz / Telefon: 0221-355735-0 / E-Mail: [radunz@good-times.de](mailto:radunz@good-times.de)