

Dreharbeiten: Beliebte Sendung des deutschen TV-Senders Kabel Eins zu Gast im Bütgenbacher Hof

Film ab für „Mein Lokal, Dein Lokal“

Ein komplettes Produktionsteam tummelte sich am Freitag im Bütgenbacher Hof. Gedreht wurde die beliebte Kabel-Eins-Sendung „Mein Lokal, Dein Lokal“. Das Resultat der Dreharbeiten wird Anfang 2020 ausgestrahlt.

BÜTGENBACH
VON ALLAN BASTIN

„In diesem Restaurant finden Dreharbeiten für Kabel Eins statt. Mit dem Betreten des Bereichs erklären Sie sich mit der Aufnahme und Ausstrahlung Ihrer Person einverstanden. Wir wünschen guten Appetit!“ Wer am Freitag im Bütgenbacher Hof speisen wollte, der musste mit mehr Trubel als üblich rechnen. Ein 14-köpfiges Produktionsteam hatte sich eingefunden, um eine neue Folge von „Mein Lokal, Dein Lokal - Wo schmeckt's am besten?“ zu drehen. Dass TV-Sender Kabel Eins auf Ostbelgien und insbesondere das Hotel-Restaurant Bütgenbacher Hof gestoßen ist, hat auch Eigentümer Thorsten Maraitte verwundert. „Die Anfrage kam etwas überraschend mittwochs nach der Kirmes, als wir alle noch etwas müde waren“, lacht der 40-Jährige. „Meine Frau Jenny war sofort dafür, auch die Küchenchefs gaben ihr Einverständnis. Dann kam die Frage auf, wer hingehen sollte. Schließlich haben wir entschieden, dass ich den Kopf hinhalten musste. Eine Entscheidung, die ich nicht bereuen sollte.“

Fünf Restaurants treten innerhalb einer Woche gegeneinander an.

Eine Teilnahme wurde Thorsten Maraitte allerdings nicht sofort zugesagt. Zunächst musste er seine Fernsehtauglichkeit beweisen und so stand bereits zwei Tage später eine Vertretung der Good Times Fernsehproduktions-GmbH zwecks Durchführung eines Castings vor der Tür. Offenbar gefiel der Bütgenbacher Gastronom dem Verantwortlichen der TV-Senders, sodass einer Präsenz bei „Mein Lokal, Dein Lokal“ nichts mehr im



Am Freitag stand Thorsten Maraitte und der Bütgenbacher Hof im Mittelpunkt der Aufmerksamkeit.

Foto: Allan Bastin

Wege stand.

Eine ostbelgische Premiere ist die Teilnahme wohlgeachtet nicht: 2014 war die Sendung im Eupener Land an gleich zwei Orten zu Besuch. Von den positiven Auswirkungen für die gesamte Region ist Thorsten Maraitte, der auch Präsident der Tourismusagentur Ostbelgien ist, restlos überzeugt: „In Deutschland wissen noch zu viele Men-

schen nicht, dass hier Deutsch gesprochen wird. Ich sehe es also nicht nur als positive Werbung für mich, sondern eher für die gesamte Region.“

Das Prinzip der seit 2013 laufenden Sendung ist denkbar einfach: Wöchentlich treten fünf Lokalbesitzer bzw. -mitarbeiter aus einer Stadt oder Region in einem Wettbewerb mit Testessen gegeneinander an. In einer geheimen Abstimmung

wird sich gegenseitig auf einer Skala von 1 bis 10 bewertet. Fernsehkoch Mike Süßer ist das Zünglein an der Waage, weil er am Ende der Woche ebenfalls eine Punktzahl abgibt. Dem Sieger winken 3.000 Euro Preisgeld.

Der Bütgenbacher Hof war in dieser Woche der letzte im Bunde, was Thorsten Maraitte, der zuvor nie eine Sendung von „Mein Lokal, Dein Lokal“

gesehen hatte, nicht als zusätzlichen Druck empfunden hat: „Nervosität ist sowieso da. Ich fand es sogar gut, weil ich vier Tage genießen und mich zurücklehnen konnte. Es ist unglaublich, wie viel Aufwand für eine dreiviertel Stunde Sendung betrieben wird. Der Blick hinter die Kulissen war wirklich interessant.“ Ein Zuckerschlecken war die Woche nicht: „Es waren lange Arbeitstage. Viel Schlaf haben wir nicht bekommen.“

Die Teilnehmer wissen vor Wochenbeginn nicht, welche Restaurants sie besuchen. Weil die Woche bereits vorüber ist, können die Mitstreiter an dieser Stelle bekanntgegeben werden: Schilling's (Meilbrück), Hotel Feldmaus (Olzheim), Gładter Hütte (Jünkerath) und Brockel Schlimbach im Burgrestaurant Nideggen (Nideggen). Dass zwischen den fünf Eigentümern beste Stimmung herrscht, war am Drehtag im Bütgenbacher Hof leicht zu erkennen. „Ob es nach der Ausstrahlung und der Bewertung noch so ist, bleibt abzuwarten“, sagt Thor-

sten Maraitte scherzhaft. „Wir sind zu Freunden geworden, weil wir dieselbe Denkweise und Philosophie teilen. Ich bin sicher, dass wir uns auch in den Monaten nach den Dreharbeiten wieder treffen werden.“ Dass dieses Gefühl der Zusammengehörigkeit bei eigentlich allen Dreharbeiten entsteht, bestätigt Aufnahmeleiterin Jutta Kleinstuber von der Produktionsfirma Good Times, die stets das Ziel verfolgt, die „Gastronomen so authentisch wie möglich“ zu zeigen. Daher sollen sich die Teilnehmer auch kein besonderes Menü einfallen lassen, sondern sich ihrer üblichen Karte bedienen: Es werden später Gäste zurückkommen und nach der Auswahl fragen. Der Gastronom würde nicht gut dastehen, wenn er es nicht anbieten könnte.“

Bis zur Ausstrahlung der Sendung mit ostbelgischer Beteiligung dauert es noch einige Wochen. Die Produktionsfirma rechnet mit drei Monaten. Täglich ist ein Restaurant zu sehen. Die Wiederholung wird sonntags ausgestrahlt.



Fernsehkoch Mike Süßer darf das abschließende Urteil fällen.

Foto: Benedikt Müller

TV-Sendung: Bütgenbacher Hof bei „Mein Lokal, Dein Lokal“ zu sehen

Reicht es für den goldenen Teller?

Am Montag ist es so weit: Dann beginnt eine Woche mit ostbelgischer Beteiligung bei der Kabel-Eins-Sendung „Mein Lokal, Dein Lokal“. Der Bütgenbacher Hof wird zwar erst am Freitag gezeigt, doch ist Inhaber Thorsten Maraitte täglich beim Besuch der anderen Lokale zu sehen.

BÜTGENBACH
VON ALLAN BASTIN

An einem Freitag im November des letzten Jahres herrschte großer Trubel im Hotel-Restaurant Bütgenbacher Hof. Ein 14-köpfiges Produktionsteam hatte sich eingefunden, um eine neue Folge von „Mein Lokal, Dein Lokal - Wo schmeckt's am besten?“ zu drehen. Über drei Monate später wird das Resultat im Fernsehen ausgestrahlt. Der ostbelgische Protagonist Thorsten Maraitte ist gespannt, aber von Nervosität ist keine Spur: „Ich bin einfach neugierig, wie alles im Fernsehen rüberkommt.“

Thorsten Maraitte pflegt noch gute Kontakte zu den Kollegen.

Gute Kontakte pflegt der 41-Jährige weiterhin zu seinen Mitstreitern: „Es sind neue Freundschaften durch die Sendung entstanden. Hoffentlich ist das nach der Ausstrahlung auch noch so“, lacht der Gastronom. „Die Chemie stimmt von Anfang an, die gleiche Wellenlänge war sofort vorhanden, ob zwischen den teilnehmenden Kollegen oder mit dem Kamerasteam.“

Das Prinzip der seit 2013 laufenden Sendung ist denkbar einfach: Wöchentlich treten fünf Lokalbesitzer bzw. -mitarbeiter aus einer Stadt oder Region in einem Wettbewerb mit



Thorsten Maraitte (links) mit TV-Koch Mike Süßer und Köchin Sophie Born: Nächste Woche ist der Bütgenbacher Hof bei „Mein Lokal, Dein Lokal“ auf Kabel Eins zu sehen.

Foto: Good Times Productions



Ein 14-köpfiges Produktionsteam hatte sich im November zu den Dreharbeiten in Bütgenbach versammelt.

Archivfoto: Allan Bastin

Testessen gegeneinander an. In einer geheimen Abstimmung wird sich gegenseitig auf einer Skala von 1 bis 10 bewertet. Fernsehkoch Mike Süßer ist das Zünglein an der Waage, weil er am Ende der Woche ebenfalls eine Punktzahl abgibt. Dem Sieger winken 3.000 Euro Preisgeld.

Wie berichtet (siehe GE-Ausgabe vom 9. November), ist der TV-Sender auf den ostbelgischen Hotelier aufmerksam geworden und nicht umgekehrt.

Nachdem ihn die Good Times Fernsehproduktions-GmbH bei einem Casting unter die Lupe genommen hatte, wurde der Bütgenbacher für fernsehtauglich befunden. Die übrigen Teilnehmer sind nächste Woche: Schilling's

(Meilbrück), Hotel Feldmaus (Olzheim), Gładter Hütte (Jünkerath) und Brockel Schlimbach im Burgrestaurant Nideggen (Nideggen).

Auf der Internetseite des TV-Senders Kabel Eins wird Thorsten Maraitte wie folgt beschrieben: „Mit seiner sympathischen Art und einem spannenden Küchenkonzept möchte Thorsten Maraitte im Finale noch einmal groß auffahren. Sein Faustpfland: die Mischung aus stilvoller Restauranteinrichtung, eleganten Gerichten und zuvorkommendem Service. Reicht es für den goldenen Teller?“

Die Sendung wird täglich um 17.55 Uhr ausgestrahlt. Sonntags werden alle Beiträge wiederholt.

Die Sendung wird täglich um 17.55 Uhr auf Kabel Eins ausgestrahlt und dauert inklusive Werbeunterbrechungen eine Stunde. Sonntags werden ab 15 Uhr alle Episoden der Woche an einem Stück gezeigt.

Die Uhrzeit ist wochentags denkbar ungünstig für Gastronomen, weil der abendliche Trubel dann wieder losgeht. „Montags und dienstags ist das Restaurant geschlossen, sodass wir es uns anschauen können“, berichtet Thorsten Maraitte. „Freitags, wenn wir an der Reihe sind, ist Valentinstag. Dann haben wir sehr wahrscheinlich kaum Zeit, die Sendung zu verfolgen.“ Wegen des Geoblockings sind die Videos im Internet nicht abrufbar, weshalb es nur zwei Optionen gibt: Entweder die Sendung aufnehmen oder sich bis zur Wiederholung am Sonntag gedulden.

www.kabeleins.de/tv/mein-lokal-dein-lokal

Unterhaltung: Bütgenbacher Hof landet bei „Mein Lokal, Dein Lokal“ auf Platz zwei

„Es war noch schöner als gedacht“

Für den Sieg hat es nicht ganz gereicht. Im Endeffekt fehlte dem Bütgenbacher Hof nur ein Punkt, um bei der Kabel-Eins-Sendung „Mein Lokal, Dein Lokal“ auf Platz eins zu stehen. Doch zeigt sich Inhaber Thorsten Maraitte zufrieden: „Es war noch schöner, als ich es mir gedacht habe.“

BÜTGENBACH
VON ALLAN BASTIN

„Morgen kommt ein Knaller“: Mit diesen Worten kündigte TV-Koch Mike Süßer bereits am Donnerstag den Besuch im Bütgenbacher Hof an. Und es kam wie erhofft: Die Protagonisten von „Mein Lokal, Dein Lokal“ zeigten sich allesamt angetan vom Hotel-Restaurant am Bütgenbacher Marktplatz.

Mike Süßermachte den Anfang und ließ sich von Sophie Born bekochen, nachdem er sich voll des Lobes über das Ambiente, die „starke Küche“ und die Betriebszugehörigkeit des Personals geäußert hatte. Süßer bekam einen Hirschrücken serviert und wurde nicht enttäuscht: „Es ist kein Fehler zu entdecken.“ Auch die Köchin zeigte sich beim Anblick des Garpunktes erfreut: „Mir fiel ein Stein vom Herzen, als er das Fleisch aufgeschnitten hat.“

Im weiteren Sendeverlauf waren die vier Mitstreiter aus der deutschen Eifel an der Reihe. Sie entschlossen sich für unterschiedliche Variationen des Drei-Gänge-Menüs. „Von A bis Z megagut!“, dass der Teilnehmende Sternekoch Herbert Brockel das Urteil „grandios“ fällte, war für Thorsten Maraitte und Küchenchefin Christiane wie ein Ritter-schlag.

Letztlich sollte es für Thorsten Maraitte und sein Team nur knapp nicht zum Sieg reichen. Zwar bekam der Bütgenbacher Hof zehn Punkte von Mike Süßer zugesprochen, doch fehlte ein Punkt aus den



Auf den Sieg konnte Thorsten Maraitte (links) nicht mit Mike Süßer anstoßen. Doch zumindest ist der Bütgenbacher Hof das einzige Lokal, das vom TV-Koch mit zehn Punkten gewürdigt wurde.

Foto: Good Times Fernsehproduktion

Reihen der anderen Kandidaten. Letztere hatten im Restaurant „Brockel Schlimbach“ allesamt jeweils zehn Punkte vergeben, was am Ende zusammen mit den Punkten des TV-Kochs zu 48 von 50 möglichen Punkten führte. „Natürlich ist das ärgerlich, wenn der Abstand so klein ist. Es wäre schön gewesen, ein Sternerestaurant vom Thron zu stoßen“, lacht der Bütgenbacher Gastronom. „Aber wir sind zufrieden. Wenn Mike Süßer dir zehn Punkte gibt, dann will das etwas heißen.“

Sich selbst im Fernsehen zu sehen, war für Thorsten Maraitte eine sonderbare Erfahrung. „Wenn man bedenkt, wie lange wir gedreht haben, um 45 Minuten Sendung zu produzieren, dann ist das beeindruckend.“ Im Gegensatz zu manchen Mitstreitern hat Thorsten Maraitte in den sozia-

len Medien kein Fett abbekommen. „Es war das etwas erschreckend, wie die Leute Kommentare unter der Gürtellinie auf der Facebook-Seite hinterließen. Du kannst doch keinen Menschen auf 45 Minuten Sendung reduzieren.“ Auf Mike Süßermachte er jedenfalls einen guten Eindruck: „Thorsten hat mir diese Woche sehr gefallen in seiner lockeren Art. (...) Und ich liebe diesen Akzent.“

Scherzhaft hatte der Bütgenbacher es vor der Sendung offengelassen, ob die Kandidaten nach der Ausstrahlung noch Freunde sein würden. „Es hat sich nichts verändert“, grinst der Hotelier. „Wir haben eine gemeinsame WhatsApp-Gruppe. Jeden Tag haben wir uns nach der Ausstrahlung ausgetauscht. Und seit der Aufnahme waren schon zwei Kandidaten mit ihren Familien

bei uns essen. Die Stimmung ist also bestens.“ Bereits während des Drehs hatten sich alle gut verstanden. Besonders der letzte Abend sei amüsant gewesen, als Kandidaten und Produktionsteam die belgischen Biere für sich entdeckt hatten. Für die Zukunft planen die Restaurants eine gemeinsame Aktion in Verbindung mit „Mein Lokal, Dein Lokal“.

Thorsten Maraitte glaubt an einen positiven Werbeeffekt für alle Teilnehmer. „Unmittelbar nach der Ausstrahlung haben die anderen Restaurants sofort neue Reservierungen entgegen genommen. Selbst die Lokale, die Kritik ab bekommen haben, profitieren von der Sendung.“ Der Gastronom geht was ihn betrifft einen Schritt weiter und glaubt an einen Mehrwert für die gesamte Region: „Ich habe

immer wieder versucht, auf einen Situation hinzuweisen. Es wissen halt noch zu wenige, dass in Belgien auch Deutsch gesprochen wird.“ Die Resonanz ist jedenfalls bereits riesig. „Ich bin auf diese letzten Wochen so oft auf diese Sendung angesprochen worden. Es war wirklich großes Thema.“

Übrigens hatte das Team des Bütgenbacher Hof nicht wirklich Zeit, sich die Sendung am Freitag anzuschauen. Es war schließlich Valentinstag, an dem es bekanntlich nicht an Arbeit mangelt. Doch die Sendung wurde aufgezeichnet, sodass sich die gesamte Equipe am Sonntag bei einem gemeinsamen Spaghetti-Essen an den Bildern erfreuen kann. Die Wiederholung aller Episoden auf Kabel Eins wird nicht wie angekündigt bereits am Sonntag gezeigt, sondern erst zu einem späteren Zeitpunkt.