

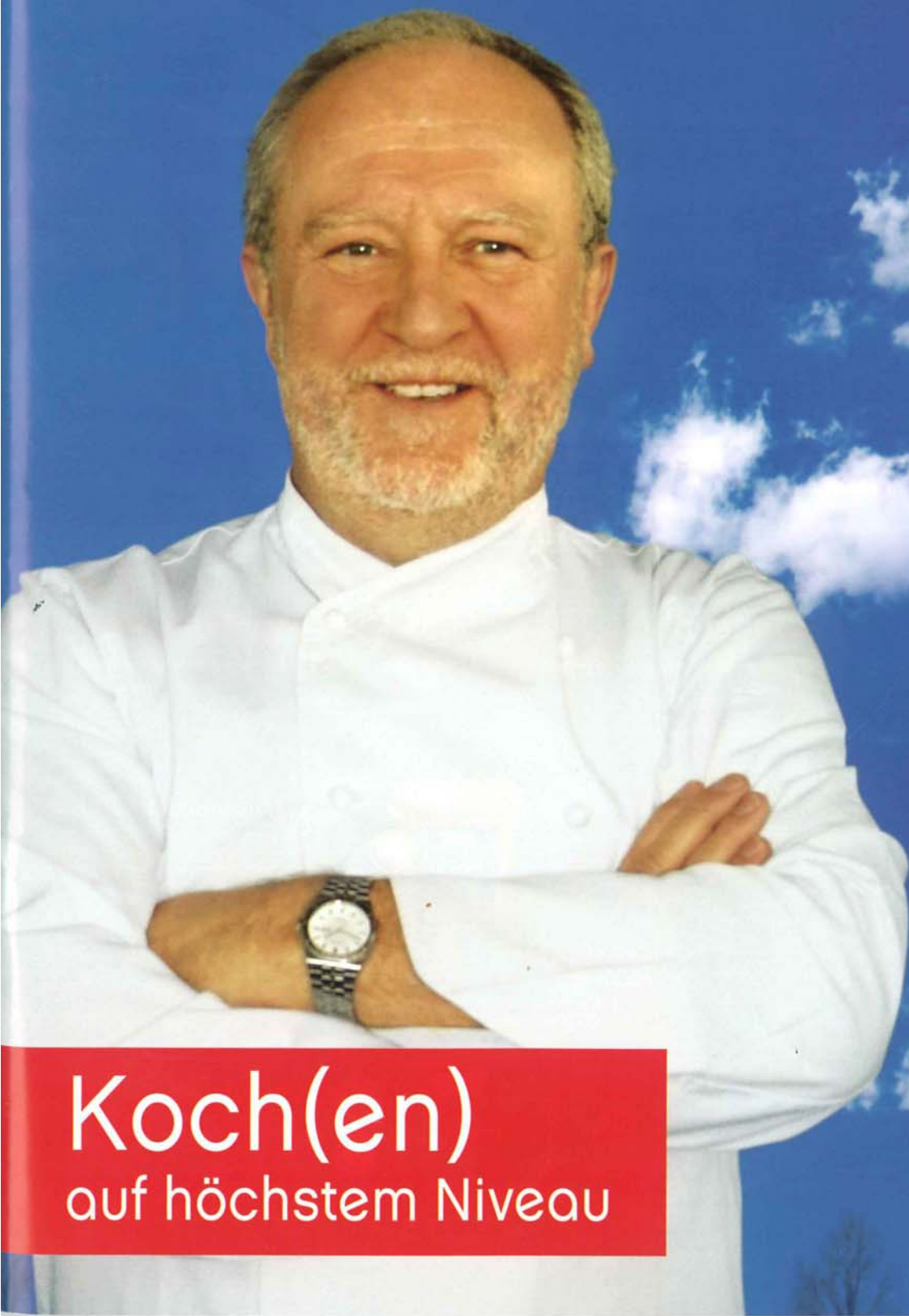
Servisa magazin



109

26.4. – 22.5.2010

28. Jahrgang • A31202



Koch(en)
auf höchstem Niveau

Koch(en) auf höchstem Niveau

Otto Koch stellt hohe Ansprüche. An die Küche generell, an die Produkte, die er verarbeitet, an seine Mitarbeiter, aber vor allem an sich selbst. Letzteres ist auch der Grund, warum er den Arlberg verlassen hat und zurück nach München gekommen ist, um sich hier einer neuen Aufgabe zu stellen.

Sieben Jahre bestimmte Otto Koch die kulinarische Richtung des Gourmet-Restaurants „KochArt“ im winterlichen Zürs am Arlberg. Eine große Herausforderung, zumal es im Saisongeschäft jedes Jahr wieder von vorne losgeht mit einem neuem Team. „Da bleibt das Niveau, so hoch es auch sein mag, immer gleich. Ich will aber kontinuierlich an einem Produkt arbeiten und einen Fortschritt sehen“, zieht Otto Koch Bilanz. Da kam das Angebot der Arena One GmbH Mitte letzten Jahres wie gelegen. Das Unternehmen betreibt neben der Münchner Allianz Arena, Olympia Park, Halle und Stadion auch den Olympiaturm. Und für dieses Flaggschiff suchten die Verantwortlichen einen Patron. Der vielfach ausgezeichnete Gourmetkoch er-

stellte ein Konzept für das „Restaurant 181“ wie die neue Location heißen sollte, es wurde für gut befunden und Otto Koch kehrte zurück in die Stadt, in der er in den 70er und 80er Jahren das legendäre Restaurant „Le Gourmet“ betrieb.

Beste Perspektiven

Seit neun Monaten kocht er nun auf 181 Metern Höhe im Drehrestaurant des Münchner Olympiaturms. Früher wurde die hoch über der bayerischen Landeshauptstadt gelegene Gastronomie vorwiegend von Touristen der schönen Aussicht wegen besucht, aber nicht wegen der kulinarischen Leistung. Hier herauf brachten die Münchner ihre ausländischen Gäste, um ihnen die markanten Sehenswürdigkeiten der

Stadt aus der Vogelperspektive und das zauberhafte Alpenpanorama in der Ferne zu zeigen. Doch zur Motivation der Besucher ist nun eine weitere Dimension hinzugekommen.

Aussichtsplattform mit kulinarischer Zugkraft

Dass Otto Koch mit seinem neuen Konzept auf Anhieb ins Schwarze getroffen hat, lässt sich an zwei Punkten festmachen: Zum einen war die Küchenleistung Kochs bereits wenige Wochen nach der Eröffnung den Testern von Gault Millau auf Anhieb 17 Punkte wert. Zum anderen gelang es dem neuen Patron, bereits innerhalb des ersten halben Jahres den Umsatz ganz beachtlich zu steigern.

Umsatzanstieg zum Sonnenuntergang

Um eine möglichst hohe Auslastung der 120 Sitzplätze im Businessbereich zu erreichen, hat Otto Koch sein Konzept, ähnlich wie es bei den Fluggesellschaften üblich ist, gedrittelt. Von 12 – 15 Uhr kann der Gast aus der Mittagskarte wählen oder sich für ein dreigängiges Menü entscheiden, das meist unter 30 € liegt. Wer wenig Zeit mitbringt, aber trotzdem außergewöhnlich gut und abends lieber leicht speisen will, kann sich für das „Sunset-Menü“ entscheiden. Es wird zwischen 18 und 20 Uhr serviert und besteht aus drei Gängen. „Wir verkaufen bisher etwa 1.000 Sunset-Menüs, ohne dass wir dafür Werbung gemacht haben“, schwärmt Koch.



Ist das verfügbare Zeitfenster größer, lässt man sich nach 20 Uhr mit dem fünfgängigen Feinschmeckermenü verwöhnen. Mit fünf Gängen, die so viel versprechend heißen wie „Confiertes Filet vom Loup de Mer auf Kerbelpüree mit Sauce Bourride“ oder „Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Spätburgunder-Schallottenjus mit glaciertem Pak-Choi-Gemüse und Crêpe-Kartoffelroulade“.



Im „Restaurant 181“ rotiert nur die Plattform. Patron Otto Koch hingegen agiert mit ruhiger Hand und viel Liebe zu den Produkten, die er verarbeitet.





Koch(en) auf höchstem Niveau



RESTAURANT 181

First Menu im
Februar 2010

Amuse Bouche I –
gewiss kein alter Kochhut

Amuse Bouche II –
fast schon Geschichte

Russischer Schmetterling
Kaviar in seiner schönsten Form

Variation von
Jakobsmuscheln

Ist denn schon
Kirschenzeit?
Kirschen mit Gänse-
leber gefüllt

Frisch aus dem Wald
Steinpilzsuppe mit Mooschaum

Kennen Sie Kerbel....
mit Carabinero

Hummer und Pfifferlinge
in Matcha Tee-Sauce

Ente in der Luft tran-
chiert und Kartoffeln
mit Luft gefüllt

Affinierte Käse nach Wahl

Arganöl-Mango-Gelee mit
gefrorenem Steinklotz
Mit Cavaocroustillant und
Pina-Colada-Soufflé

Petits fours

Spannende Kreationen

Doch damit sind die kulinarischen Möglichkeiten des Kochs aus Leidenschaft längst nicht ausgeschöpft. Im „181 first“, das durch einen Paravent vom Hauptlokal abgetrennt ist und auf maximal 10 Sitzplätze begrenzt ist, wird das Speisen zum vielschichtigen Erlebnis. Ein eigenes Küchen- und Serviceteam sorgt hier in einer winzigen Küche von Montag bis Freitag für Superlative. Die Menüs wechseln monatlich und sind eine spannende Abfolge lukullischer Highlights. Ganz nach seinem Motto „Think global, cook local“ verwirklicht Otto Koch hier auf 181 Metern Höhe seine an sich und die Produkte gestellten Qualitätsansprüche. Im Businessbereich stehen Regionalität und Tradition der Produkte und Rezepturen im Vordergrund. Im „181 first“, wo er selbst noch jedes Hauptgericht zur Perfektion reichen lässt, reflektiert er Internationalität, ohne die Verbindung zu Tradition und Region aufzugeben. Alles paart der weltgewandte Patron mit viel künstlerischer Freiheit. Doch woher bezieht er seine Inspiration für Neues, die auch nach so vielen Jahren des Kochens auf Spitzenniveau nicht nachzulassen scheint? „Ich schau mir die Welt an, höre zu und gebe anderen die

Chance, sich einzubringen“, erklärt er bescheiden. Den Begeisterungslevel, den er bei seinen Mitarbeitern durch diese Einbeziehung schafft, erlebt er als Glück. Für diese Menschen möchte er ein Coach sein, der sich um sie sorgt, und es stört ihn auch nicht, wenn sich das für manche kitschig anhören mag. So gelingt es ihm immer wieder, gemeinsam mit seinem Team, Dinge zu machen, die noch nie gemacht worden sind und die von anderen nachgeahmt werden. Diese Kreativität ist für ihn Qualitätsmanagement.

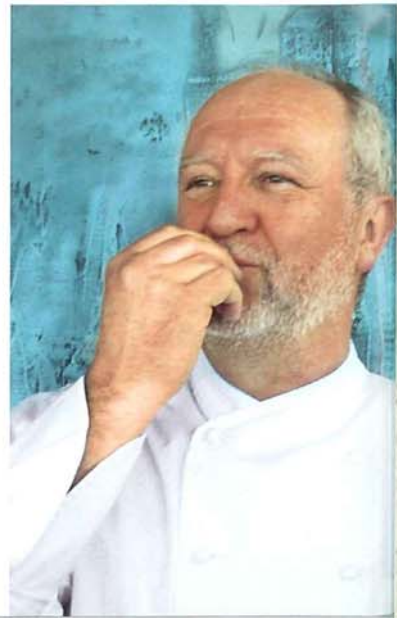
Wenn der Beruf zur Berufung wird

Was Otto Koch macht, macht er aus Berufung und Spaß. Die Arbeitswoche des 61-Jährigen geht deshalb auch von Montag bis Sonntag, kaum Freizeit, höchstens mal am Samstag Vormittag auf Scheiben schießen, um sich auf den Punkt zu konzentrieren. Seit neun Jahren kein Urlaub. Trotzdem betrachtet er es als Luxus, dass er „viel machen kann, ohne zu arbeiten“. Seine Kreativität ist auch außerhalb des „Restaurant 181“ gefragt. Er seht nach wie vor jeden Freitag für das ARD-Buffer live vor der Kamera, entwickelt kreative Konzepte u. a. für Robin-

son und auch für den Service-Bund. Mit ihm sieht sich der visionäre Denker besonders verbunden, weil gemeinsam bereits viele seiner Ideen zur Umsetzung gelangten: „Der Handel liefert, was der Verbraucher vermeintlich möchte. Der will aber nicht nur billig essen, sondern sich auch verlassen können, dass die Qualität gut ist. FleischPlus und FischPlus sind Beispiele, wie sich der Service-Bund um das Thema Nachhaltigkeit bemüht und sich bewusst damit auseinandersetzt – das ist vorbildlich und deshalb unterstütze ich es.“

Beste Convenience ist wunderbar

Wie steht ein so hochdekorierter Koch mit höchsten Qualitätsansprüchen zu Convenience? Wie so viele Dinge betrachtet er auch dieses Thema philosophisch.



Er will, dass alle wieder zurückkommen zur Differenzierung, zu Qualität, zu Anspruch – im Leben, in der Kommunikation mit Gästen, mit Lieferanten und nicht nur den Computer aufschlagen und nach dem Billigsten suchen. „Das zerstört ambitionierte Menschen, die Qualität und das Wissen einer ganzen Nation“, deshalb unterscheidet der Küchenprofi nicht nach Convenience, sondern nach Qualität. „Es ist wie bei einem Piano – man spielt auf allen Tasten. Menschen machen es sich bequem und tun so, als ob Convenience einsetzen und selbst kochen das gleiche sei. Die beste Convenience ist wunderbar, schlechte ist verantwortungslos.“

Einfachheit ist die Herausforderung

Viele Köche haben Lieblingsprodukte oder -gerichte, die sie ihr ganzes Leben begleiten. Bei Otto Koch sind es seine legendären Klassiker – die falsche Prinzregententorte und die Weißwurst von Meeresfrüchten, die er immer noch gerne als Amuse Bouche in seine Gourmetmenüs einflieht. Aber auch ein ganz einfaches Produkt hat es ihm angetan: „Die Rinderhüfte ist bei Gästen und Köchen gleichermaßen unterbewertet, dabei kann man daraus viel interes-

santere Dinge machen als nur Gulasch. Das ist eine echte Herausforderung.“ Auf die Idee dazu kam er, als er 1969 in Zürich in der Bahnhofstraße ein Farmersteak bestellte und der Kellner erklärte, das Fleisch sei aus der Hüfte rund geschnitten, mit Speck umwickelt, gebraten wie ein Filetsteak und mit grüner Pfeffersauce serviert. Er serviert es noch heute und nimmt dazu die Jungbullen-Hüfte von FleischPlus: „Ein wunderbar kerniges und zartes Stück Fleisch.“ Wenn das kein Kompliment aus berufenem Munde ist!

Eine neue Dimension kulinarischer Exklusivität eröffnet sich dem Gast in 181 Metern Höhe. Die „Falsche Prinzregententorte“ (Bild unten) zählt wie die „Weißwurst von Meeresfrüchten“ zu Otto Kochs Klassikern aus alten Zeiten.

