

Arena One: Otto Koch & Restaurant 181

Im Rahmen einer feierlichen Abendveranstaltung erlebten am 22.10.'09 die Gäste im Olympiaturm in München den Beginn einer neuen kulinarischen Ära: Zukünftig wird das Restaurant 181 von Spitzenkoch Otto Koch inspiert.

Er und sein Team begeisterten das Publikum unter anderem mit Klassikern wie Weißwurst von Meeresfrüchten oder Langustine im Neuen Kleid auf Steinpilzwürfeln. Hans Peter Wodarz unterhielt die Gäste in seiner Ansprache mit Anekdoten aus den gemeinsamen Anfängen der Münchner Spitzenköche in den 70er Jahren.

Der Gala-Abend war Startschuss für einige Neuerungen im Olympiaturm, die sich Koch und sein Team überlegt haben, um Profil und Konzept zu schärfen.

Das Gourmet-Restaurant versteht sich als ganz besonderer Betrieb im Portfolio von Arena One - spezialisiert auf Arenen und sportlich-kulturelle Groß-Events.

Große Sportstätten und Ereignisse sind das Metier des exklusiven Hospitality-Partners in der Allinaz Arena und im Olympiapark München. Der Event-, Sport- und Messecaterer Arena One erzielte im Geschäftsjahr 2008 65 Mio. € Umsatz. Die beiden Geschäftsführer Frank Wassermann und Dr. Stephan Thewalt: „Wir sind stolz, Otto Koch eine neue Heimat und uns - Arena One - einen weiteren Meilenstein geschaffen zu haben.“

Otto Koch führte über 20 Jahre das 'Le Gourmet', später das 'Le Gourmet & Schwarzwälder'. Immer ausgezeichnet mit einem Michelin Stern in München. Seit 1996 ist er unter anderem beratend für Robinson Club, Sodexo und den Service Bund tätig. Dank seines Engagements entstand so zum Beispiel auch die Ecole Culinaire, welche nun bereits im 10. Jahr erfolgreiche Führungskräfte in der Gastronomie weiterbildet. Seit über elf Jahren ist er jeden Freitag Mittag um 12.15 Uhr in der bekannten ARD-Ratgebersendung, dem 'ARD-Buffer', mit einem Kochrezept live zu sehen. Neben vielen Auszeichnungen im Laufe seiner Karriere, wurde er zum Beispiel von Altbundespräsident Walter Scheel für seine außerordentlichen Verdienste um die Kochkunst in Deutschland geehrt.

www.arenaone.de

02.11.2009, GW - Redaktion food-service

Zur Übersicht

Weitere Branchennews vom 02.11.2009:

Cafe Del Sol: 22. Betrieb in Mönchengladbach

Contract Catering: Sodexo macht Appetit auf Vietnam

Studentenwerk Freiburg: Lieblingsessen aus der Studi-Küche

Studierendenwerk Hamburg: Start in den BIO-Herbst mit Kürbis und Co.

Island: Künftig ohne McDonald's/Hintergrund

Franchising: Wieder mehr Selbstständige in NRW

Europa-Park: Sommer 2009 mit erneutem Besucherrekord

Aktionskalender 2010: Indische Küche