

PORTRÄT

OTTO KOCH

Auf dem Höhepunkt

DER BELIEBTE TV-KOCH HAT JETZT IM MÜNCHENER OLYMPIATURM EIN RESTAURANT ERÖFFNET – MIT VIEL KREATIVITÄT UND EINEM SPANNENDEN KONZEPT

Es gibt sie wieder, die „Falsche Prinzregententorte“ (aus Pilzen) und die „Weißwurst von Meeresfrüchten“, jene Spezialitäten, die Küchenkünstler Otto Koch auf die Speisekarte der 70er-Jahre gezaubert hatte. In jener Zeit Chef des legendären Restaurants „Le Gourmet“ in München, später weltreisend als Gourmet-Chef der Robinson Clubs, ist er nun an den heimischen Herd in die bayerische Landeshauptstadt zurückgekehrt. In schwindelnde Höhe, auf 181 Meter über dem Boden: in das Drehrestaurant des Olympiaturms. Das heißt schlicht „181“ – nomen est omen!

Zu erreichen ist das Lokal nur über einen superschnellen Aufzug, der mit einer Geschwindigkeit von sieben Metern in der Sekunde nach oben rast. Dort erwarten einen dann kulinarische Genüsse vom

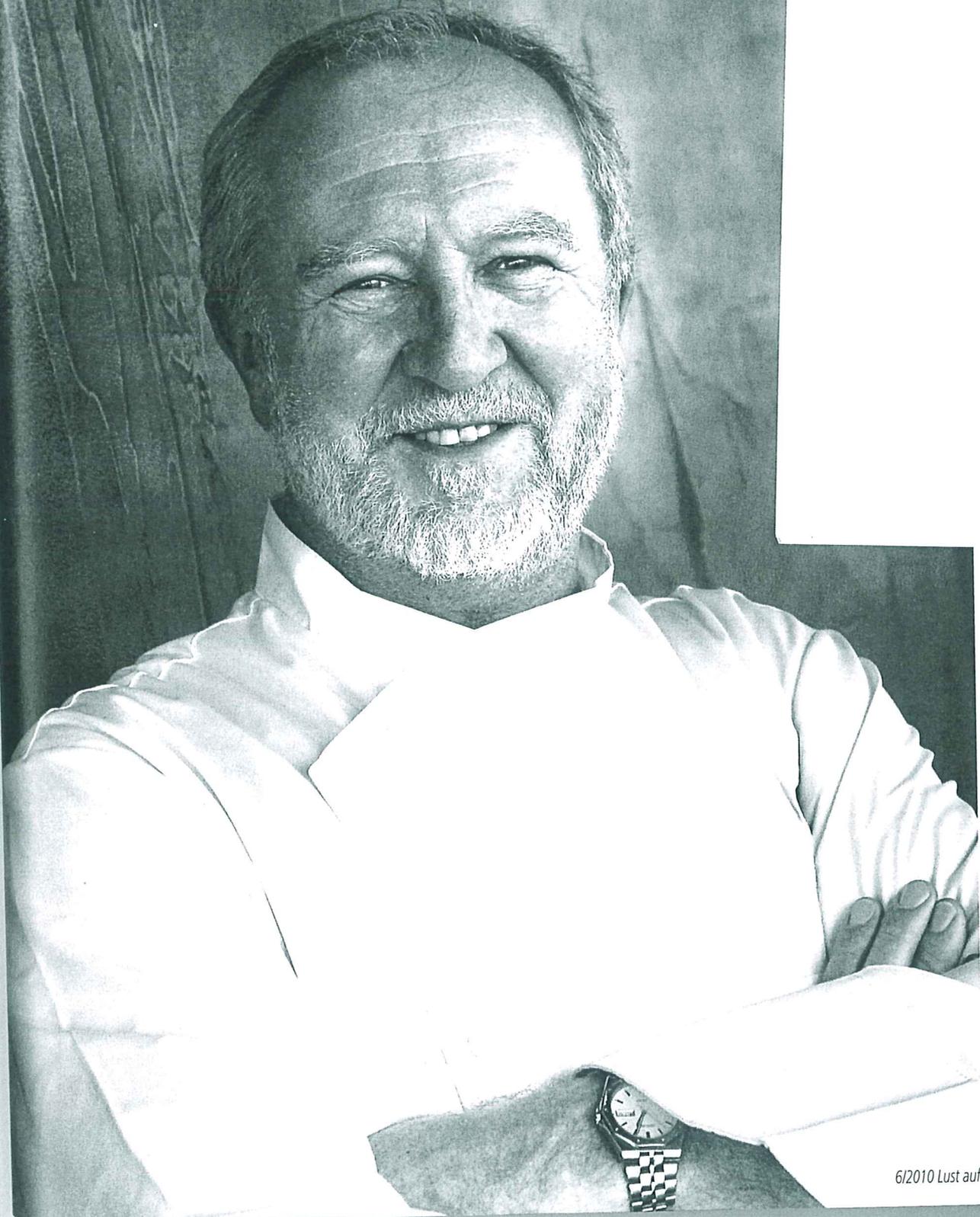
Allerfeinsten. Otto Koch hat für diese Feinschmecker-Oase ein ganz neues Konzept entwickelt. Im „Restaurant 181 Business“ wird täglich mittags und abends à la carte, außerdem ab 20 Uhr ein Feinschmecker-Menü serviert. Schöne Idee: Das Sunset-Menü, dessen drei Gänge Otto Koch zwischen 18 und 20 Uhr für 29,50 € anbietet.

Am Abend dann, nur durch Paravents getrennt, öffnet er von Montag bis Freitag das „Restaurant 181 First“, das kleinste Restaurant in München, mit nur drei Tischen und maximal zehn Plätzen. Dort serviert Koch, abgesehen von der „Prinzregententorte“ und der „Weißwurst“ zum

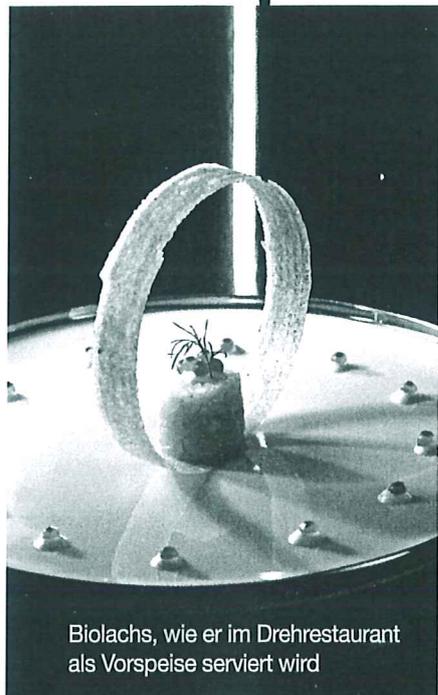
DER KÜNSTLER
Seine Klassiker
ergänzt Koch mit
faszinierend
neuen Kreationen



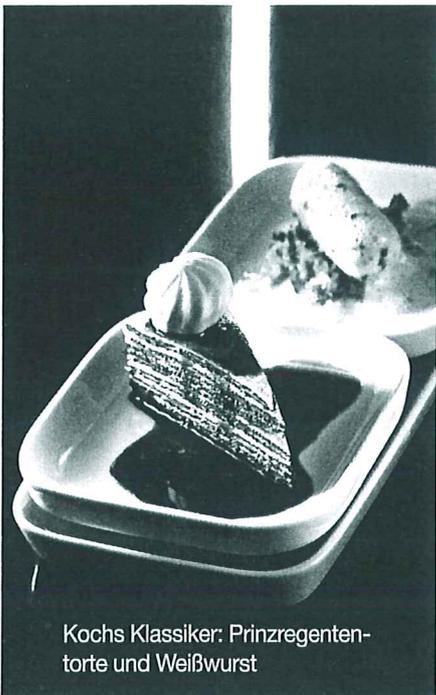
Der Name des Restaurants ist Programm: „181“ – so hoch, wie man beim Speisen im Münchener Olympiaturm sitzt



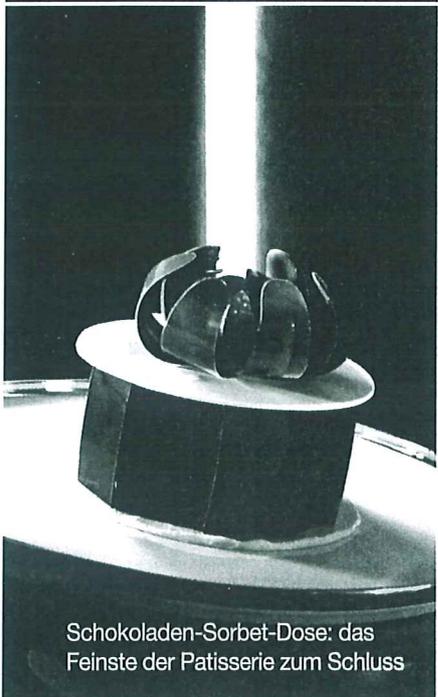
Reine Geschmackssache



Biolachs, wie er im Drehrestaurant als Vorspeise serviert wird



Kochs Klassiker: Prinzregententorte und Weißwurst



Schokoladen-Sorbet-Dose: das Feinste der Patisserie zum Schluss

DIE KUNST Ein Konzept, das allen schmeckt – so gekonnt verführt Otto Koch

Restaurant **181**

Spiridon-Louis-Ring 7,
80809 München,
www.restaurant181.com,
Tel. 0 89 / 35 09 48-1 81
Öffnungszeiten:
11.00 bis 16.30 Uhr
und 18.00 bis 24.00 Uhr.
Im „First“ ab 19.00 Uhr,
Sa. und So. geschlossen

→
Auftritt, als ersten Gang „Unsere Perle aus dem Kaspischen Meer“: eine Kaviarkugel, auf Crushed Ice gebettet, serviert in einer Muschel, die von einer Leuchtdiode bestrahlt wird. Danach die Variation von der Jakobsmuschel, später eine perfekt auf den Punkt gebratene Gänseleber auf karamellisiertem Zwiebelconfit mit Trüffelsauce. Ganz neu und außergewöhnlich ist die Ente, vom Meister selbst tranchiert, danach ein köstlicher Ziegenkäse und als süßer Abschluss die Schokoladen-Sorbet-Dose – das Feinste aus der Patisserie.

Das Acht-Gänge-Abendmenü kostet 125 € – die einzelnen Gänge können auch variiert werden.

Doch egal, ob man sich für einen Abend in der „Business Class“

oder im „First“ entscheidet, der Olympiaturm dreht sich für alle Gäste gleich – sanft und majestätisch, in 50 Minuten einmal um 360 Grad. Dabei gibt er den Blick frei auf das Olympiagelände, das riesige Rund der Allianz-Arena in der Ferne und

das Lichtermeer der Stadt, das einem zu Füßen liegt.

Otto, der (Fernseh-)Koch, der zuletzt – neben seiner Beratertätigkeit im Robinson Club – in Zürich das einzige Ein-Sterne-Restaurant am Arlberg führte, ist voller neuer Ideen. Man darf also gespannt sein, was er sich als Nächstes alles einfallen lassen wird – der Münchener Tausendsassa am Herd. *Helga Baumgärtel*