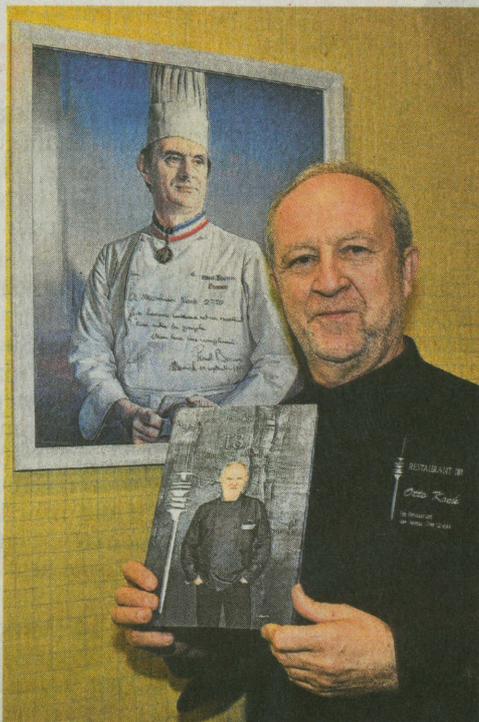


# Die kulinarischen Höhenflüge des Otto K.

Mal ehrlich, bisweilen verlässt man doch Lokale mit dem Gefühl, dass man es zu Hause besser gemacht hätte. Und dann gibt es jene Restaurants, in denen selbst ambitionierte Hobbyköche Schaumkelle und Schöpflöffel strecken, weil sie ihren Meister gefunden haben. Das *Restaurant 181* im Olympiaturm gehört zweifellos dazu. Mit seinen Küchenchefs **Henning Aldag** und **Jens Haeckle** setzt Spitzenkoch **Otto Koch** in 181 Metern Höhe immer wieder zu neuen kulinarischen Höhenflügen an. „Wir holen die Gäste unten am Aufzug ab und bringen sie dem Himmel ein kleines Stück näher, tatsächlich und kulinarisch“, sagt Koch, der am Donnerstag eine Auswahl seiner besten Rezepte vorstellte.

*181 – Kulinarische Höhenflüge* ist der Titel seines neuesten Kochbuchs (erschienen bei Culinaris im Tre Torri Verlag, 29,80 Euro). Eine echte Feinschmecker-Lektüre „und dabei garantiert nachkochbar“, verspricht



„Paul Bocuse hat mich immer fasziniert“, sagt Spitzenkoch Otto Koch, der in seiner Küche ein Porträt des französischen Meisters hängen hat

Fotos (2): Weißfuß



Ex-Fußballprofi Paul Breitner, ARD-Moderator Florian Weber und Karikaturist Dieter Hanitzsch (von links)

Otto Koch – auch wenn einem bei Kreationen wie Haxe von der Königskrabbe mit Gurkengelee der eine oder andere Zweifel kommt. Doch Koch kann beruhigen: „Ich bin ein Freund der einfachen Küche. Für mich besteht die Herausforderung darin, aus einfachen, guten Produkten raffinierte Gerichte zu zaubern.“ Und deshalb finden sich auch Semmelknödelsoufflé und Grammelknödel unter den Rezepten. „Die hat schon meine Mutter gemacht.“

Und die schmecken auch so langjährigen Weggefährten wie Karikaturist **Dieter Hanitzsch** und Ex-Profigo **Paul Breitner** („Der Otto ist einer der wenigen Menschen, die niemand nicht mögen kann“), die zur Buchpräsentation im *Restaurant 181* erschienen waren. Auch Moderator **Florian Weber** schaute vorbei: „Schließlich ist Otto Koch einer meiner liebsten Köche beim ARD-Buffer. Was er auf den Tisch bringt, ist garantiert immer First Class.“ AKI