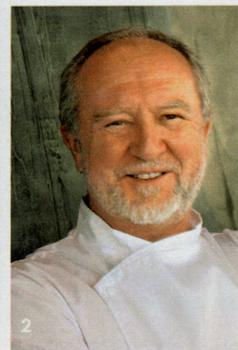




1. Das "Restaurant 181" im Münchner Olympiaturm: Loungecharakter vom Feinsten und ein großartiger Ausblick. 2. Gastgeber und Starchef Otto Koch. 3. und 4. Der Gault Millau katalpultierte die neue Küche im Olympiaturm auf 17 Punkte



DER ZAUBERTURM

Maître Otto Koch hat Münchens Olympiaturm neu erfunden. Ergebnis: ein Gourmet-Highlight mit Glamour



Es gibt Orte, die sind magisch, weil ihre DNA großartig ist. Die Rocky Mountains zum Beispiel. Oder Rios Zuckerhut. Andere haben eine spannende Historie, die sie zauberhaft macht. Und es gibt Orte, die sind legendär, weil ihnen jemand einen ganz besonderen Geist eingehaucht hat. Das geschieht aber nur sehr selten. In München ist diese Rarität passiert: Starchef Otto Koch (der einstmals das "Le Gourmet" in Bayerns Landeshauptstadt berühmt machte) hat sich 2009 die verwaiste Gastronomie des Olympiaturms vorgeknöpft und daraus eine Wun-

dertüte gemacht. Seine Gäste können sich entscheiden: Buchen Sie auf 181 Meter Höhe Eco, Business oder First Class. So sind Sitzbereiche, Menüs und Preise voneinander getrennt. Wobei hier aber nur Üppigkeit und Extravaganz variieren. Die Qualität bleibt gleich. Und wer einmal im zarten Kerzenlicht der schlichten schokoladenfarbenen Räume Kochs Klassiker oder Experimente gekostet hat, der kommt wieder. Weil hier alle Zutaten für wahre Magie verschmelzen: Flair, Weit-sicht, Ausblick, Kreativität, Glamour und Geschichte. Und vor allem: liebevollste Gastlichkeit. □

FOTOS: HANS GERLACH AUS DEM BUCH "OTTO KOCH - 181 KULINARISCHE HÖHENFLÜGE" (1), BILDAGENTUR HUBER (1)