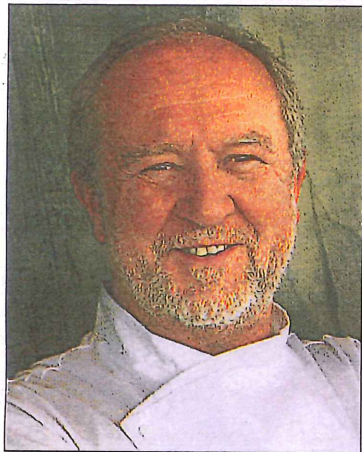


# Otto Koch holt wieder Stern für München

Hoch über den Dächern Münchens erstrahlt ein neuer Gourmet-Stern. Der Guide Michelin zeichnet das von Arena One betriebene Restaurant 181 First unter der Führung von Otto Koch mit einem Michelin-Stern aus. Ein großer Erfolg für Münchens höchstgelegenes Restaurant, das sich in nur einem Jahr zu einem Treffpunkt für Feinschmecker entwickelt hat.

Die Erfolgsgeschichte von Otto Koch in München geht nun weiter: Nach mehr als einem Jahrzehnt Abwesenheit kehrte der 60-Jährige vor rund einem Jahr in seine Heimat-



Gemeinsam mit Arena One hat Otto Koch das Restaurant-Konzept des 181 mit den Bereichen „Business“ und „First“ gestaltet.

genen kleinen abgetrennten Bereich in privater Atmosphäre Menüs von bis zu zwölf Gängen und können dem Sternekoch beispielsweise bei seiner Spezialität, dem Tranchieren der Ente in der Luft, zusehen. Hochwertige Produkte, präzise Zubereitung der Speisen und die spezielle Otto-Koch-Note machen einen Besuch im „First“ zu einem unvergesslichen kulinarischen Erlebnis. Auf der Karte locken viele Köstlichkeiten, wie etwa Hachse von der Königskrabbe auf Gurkengelee, Filet vom St. Pierre mit Seeigel oder Geschmorte Rippe vom Wagyu-Rind mit Artischockenpüree. Das „First“ ist von Montag bis

felgratin, sautiertem Blattspinat und Morchelrahmsauce sowie Birnentarte mit Birnenragout und Orangen-Kürbissorbet. Arena-One-Geschäftsführer Frank Wassermann: „Nach nur einem Jahr zurück in München hat es Otto Koch gemeinsam mit seinem Team geschafft, das Restaurant 181 am Münchener Gourmethimmel strahlen zu lassen. Es war uns ein Anliegen, mit Otto Koch im Restaurant 181 einen Beitrag zur Münchner Kulinarik-Kultur zu leisten.“

Otto Koch erhielt bereit 1976 mit seinem Restaurant „Le Gourmet“ seinen ersten Michelin-Stern. Diese Auszeichnung bekam der gebürtige Münchner mit dem „Le



Im Restaurant 181 erleben die Gäste kulinarische Hochgenüsse in exklusivem Ambiente mit einmaligen Ausblick auf die bayerische Hauptstadt.

Fotos: Arena One

stadt München zurück, übernahm das Patronat des Restaurants 181 im Olympiaturm München und wurde auf Anhieb mit 17 Punkten im Restaurantführer „Gault Millau“ bewertet. Nun darf sich Otto Koch auch über einem Michelin-Stern freuen. Im Restaurant 181 erleben die Gäste kulinarische Hochgenüsse in exklusivem Ambiente mit einmaligem Ausblick auf die bayerische Hauptstadt. Gemeinsam mit den Küchenchefs Jens Haedicke (181 First) und Henning Aldag (181 Business) serviert Otto Koch den Gourmetliebhabern im „First“ internationale Menüs auf Spitzenniveau in privater und exklusiver Atmosphäre für maximal 20 Personen. Gemeinsam mit Arena One hat Otto Koch das Restaurant-Konzept des 181 mit den Bereichen „Business“ und „First“ gestaltet. Im „First“ zelebriert Otto Koch persönliche Küche auf Spitzenniveau. Die Feinschmecker genießen in einem ei-

Freitag jeweils abends geöffnet und bietet für die Gourmetfreunde Otto Kochs bekannte Klassiker sowie moderne Aromen gepaart mit der traditionellen Küche auf der Höhe unserer Zeit.

Im „Business“ können die Gäste bei Küchenchef Henning Aldag über den Dächern der Stadt täglich mittags und abends die gutbürgerliche Version der Gourmetküche genießen. Hier locken zum Beispiel Gebratene Garnelen mit Pestoravioli und Tomatensauce, Maispoullardenbrust mit Kartoff-

Gourmet“ und dem „Schwarzwälder“ alljährlich, bis er 1996 als Gourmet-Chef und kulinarischer Berater bei Robinson eine neue Herausforderung annahm. 2001 eröffnete er im Robinson Club Alpenrose Select in Zürs sein Gourmet-Restaurant „KochArt“, das bis 2009 ebenfalls alljährlich mit einem Michelin-Stern dekoriert wurde. Die Auszeichnung des Restaurants 181 First nach nur einem Jahr Betriebszeit unterstreicht die herausragende Stellung Otto Kochs in der Spitzengastronomie.