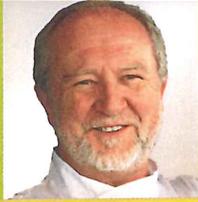


### Der Patron

Otto Koch setzt bei der Gastronomie im Münchner Olympiaturm auf ein zweigeteiltes Konzept



### Der Gewinner

Andreas Widmann wurde nach einer souveränen Leistung zum Deutschen Jugendmeister gekürt



### Der Caterer

Elmar Rehmann sorgt im Deutschen Patent- und Markenamt für glückliche Gäste und Auftraggeber



MAGAZIN FÜR KREATIVES KÜCHENMANAGEMENT

# KÜCHE



Die Fachzeitschrift  
des Verbandes  
der Köche  
Deutschlands e.V.

12/2010

## *Köche im Goldrausch*

Die deutschen Nationalmannschaften bewiesen bei der Weltmeisterschaft in Luxemburg ihre internationale Klasse

OTTO KOCH

# Den Sternen so nah

Was er anfasst, hat Erfolg. Vor einem Jahr wurde Otto Koch Patron des „Restaurant 181“ im Olympiaturm hoch über München. Jetzt verlieh der Guide Michelin dem 181 „First“ einen Stern

**A**ndere in seinem Alter denken an Rente oder Vorruhestand. Otto Koch steht mit 62 Jahren mitten im Berufsleben. Als Patron des „Restaurant 181“ – das auf 181 Metern Höhe im Fernsehturm hoch über dem Münchner Olympiapark thront – sorgt er für kulinarische Genüsse bei einem einmaligen Ausblick auf die bayerische Hauptstadt. Der gebürtige Münchner ist außerdem Inhaber von *ok hospitality consulting*, kocht jeden Freitag im *ARD Buffet* und ist „Kopf“ der im Jahr 2000 mit Sodexo Services gegründeten *École Culinaire – Otto Koch Schule*, in der Köche aus Großverpflegung und Catering auf hohem Niveau gefördert und weitergebildet werden. Otto Koch ist ein Tausendsassa, der einst die Geschichte des deutschen Küchenwunders an vorderster Front mitgeschrieben hat und sich bis heute nicht auf seinen Lorbeeren ausruht. Er macht mit Begeisterung

FOTOS: HANS GERLACH (2), AUS: „181 KULINARISCHE HÖHENFLÜGE“

## ZUR PERSON

### Otto Koch (62)

wurde 1965 bis 1968 im Regina Palast Hotel in München bei Siegfried Schaber (heute VKD-Ehrenpräsident) zum Koch ausgebildet. 1974 eröffnete er das „Le Gourmet“ in München, das 1976 einen Michelin-Stern erhielt. 1990 zog er mit dem „Le Gourmet“ ins Haus Schwarzwälder in der Innenstadt mit drei Restaurants, Bankettabteilung, Privatclub, Vinothek mit Weinhandel und Partyräumen. 1996 nahm er eine neue Herausforderung als Gourmet-Chef und kulinarischer Berater bei Robinson an. Im Jahr 2001 eröffnete er im Robinson Club Alpenrose Select in Zürs das „KochArt“, das bald ebenfalls mit einem Michelin-Stern geehrt wurde. 2009 übernahm Otto Koch das Patronat des „Restaurants 181“ im Olympiaturm München. Er ist außerdem Inhaber von *ok hospitality consulting*, kocht seit zehn Jahren jeden Freitag im „ARD Buffet“ und gründete in Kooperation mit Sodexo Services die *École Culinaire – Otto Koch Schule*.

weiter aktiv Kochgeschichte. Mit *Arena One* hat er das neue Konzept für das Drehrestaurant im Olympiaturm entwickelt, das jetzt *Restaurant 181* heißt und sich in die Bereiche „Business“ und „First“ gliedert. *Arena One*, Hospitality-Experte für Arenen, Hallen und Großveranstaltungen, fusionierte 2006 mit der Haberl Gastronomie und ist seither Catering- und Hospitality-Dienstleister im Olympiapark.

Das 181 „First“ bildet das kulinarische Herzstück der Gastronomie im Olympiaturm und wurde vor kurzem, nur ein Jahr nach der Eröffnung, mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Hier zelebriert Otto Koch mit Küchenchef Jens Haedicke eine Küche auf Top-Niveau. Das „First“ ist von

Montag bis Freitag jeweils abends geöffnet und bietet neben Otto Kochs Klassikern moderne Kreationen mit Pfiff. In privater Atmosphäre können bis zu 20 Gäste Menüs mit bis zu zwölf Gängen genießen und dem Patron beispielsweise beim Tranchieren einer Ente in der Luft zusehen. Im „Business“



## Haxe von der Königskrabbe mit Gurkengelee

**Zubereitung:** Krabbenfleisch auslösen, ein dickes Stück in Folie wickeln und etwa zehn Minuten bei 70 °C pochieren. In Butter nachbraten und in den zurechtgeschnittenen Crêpe exakt einrollen. Das restliche Krabbenfleisch vier Minuten in Fischfond dünsten und fein hacken. Fond passieren, zwei Blatt Gelatine darin auflösen und mit gehacktem Krebsfleisch und Gurke vermischen. Würzen und fest werden lassen. Farce etwa 1 cm hoch auf Frischhaltefolie streichen, das eingepackte Krabbenfleisch darin einrollen, mit Alufolie fixieren und kalt stellen. Crème fraîche mit ausgekratzten Fingerlimes, Salz, Pfeffer und einem Blatt Gelatine vermischen, in Spritzbeutel füllen, kurz kalt stellen. Gurkensaft abschmecken, mit zwei Gelatineblättern mischen, kalt stellen. Gurkengelee ausstechen (8 cm Ø), mittig anrichten. Mit Crème fraîche garnieren, „Haxe“ auf Gelee setzen.

**Zutaten (für 4 Portionen):** 2 Beine von der Königskrabbe, 1 dünner Crêpe, 2 EL kleine Gurkenwürfel, 100 ml Gurkensaft, 5 Blatt Gelatine, 4 EL Crème fraîche, 2 Fingerlimes (Exotenfrucht mit knackigen Fruchtperlen mit Zitronengeschmack), 100 ml Fischfond, 1 EL Butter, Salz, Pfeffer

genießen die Gäste bei Küchenchef Henning Aldag täglich mittags und abends die gutbürgerliche Version der Gourmetküche. Das Konzept kommt an: Seit dem Start vor einem Jahr stieg die monatliche Gästezahl im Restaurant 181 von 4 000 Gästen auf heute bereits 6 500. KÜCHE sprach mit Otto Koch in der luftigen Höhe des Olympiaturms über sein jüngstes Baby.

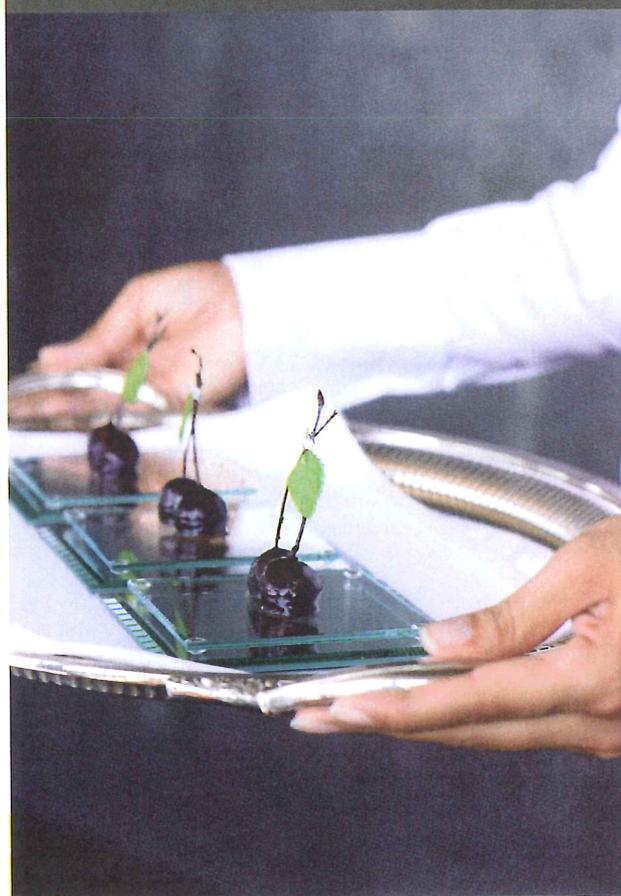
**Wenn ein Mann 60 wird, denkt er eher daran, beruflich kürzer zu treten, als noch einmal Vollgas zu geben. Sie hingegen haben einen Fünf-Jahres-Vertrag als Patron des „Restaurant 181“ abgeschlossen. Warum?**

**Koch:** Wenn man wie ich die Möglichkeit bekommt, in ein Unternehmen wie Arena One einzusteigen, das sich für den Erhalt und die Weiterentwicklung der Kochkunst und der

## Unsere Gänseleberkirschen

**Zutaten (für 4 Portionen):** 120 g marinierte, gegarte Gänsestopfleber, 500 ml Kirschsafft und Kalbsjus, je 100 ml Portwein und Madeira, 10 Blatt Gelatine, 2 Lorbeerblätter, 40 ml Kirschwasser, 4 Minzblätter, Zweige für die Stiele, Salz, Pfeffer

**Zubereitung:** Gänseleber zu acht gleich großen Kugeln formen und die sauberen Zweige als Stiele in die Kugeln stecken, anschließend kalt stellen. Kirschsafft auf 200 Milliliter einkochen. Kalbsjus, Madeira und Portwein ebenfalls auf 200 Milliliter einkochen. Gelatine zu den Flüssigkeiten geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, das Kirschwasser in die Kirschreduktion geben. Beide Flüssigkeiten kühl stellen, bis sie zähflüssig werden. Die Gänseleberkugeln zuerst ins Kirschgelee tauchen und dann auf einem Gitter abtropfen lassen. Das Ganze zweimal wiederholen und fest werden lassen. Dann die Kugeln zweimal in Kalbsgelee tauchen, abtropfen und abkühlen lassen. Die fertigen Kirschen an den Stielenden mit Alufolie zusammen binden und ein Minzblatt als Dekoration daran befestigen.



## Kleine Schweinereien

Lammkutteln, Hahnenkämme  
Frühlingsrollen von der  
Entenblutwurst mit Krautsalat  
Andouillette mit Kartoffelpüree

**Zutaten (für 4 Portionen):** 500 g Lammkutteln, 5 Schalotten, in Scheiben geschnitten, 1 Bouquet garni, 500 ml Kokosmilch, 1 1/2 EL rote Thai-Currypaste, 2 l Lamm- oder Kalbsfond, Salz, 2 Stängel Zitronengras, 3 Kafirblätter, 2 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten, 1 EL Mehlbutter, 200 g thailändischer Duftreis, Sonnenblumenöl. **Hahnenkämme:** 300 g Hahnenkämme, roh, 1 Bouquet garni, 200 ml brauner Kalbsfond, Mehl, Eigelb und Paniermehl, 2 Pellkartoffeln, geschält und in Scheiben geschnitten, Butter, Salz, Pfeffer. **Frühlingsrollen von der Entenblutwurst mit Krautsalat:** 200 g feine Blutwurst ohne Haut, 10 Blatt Frühlingsrollenteig, 150 g sehr fein geschnittenes Weißkraut, Essig, Öl, Salz, Pfeffer. **Andouillette mit Kartoffelpüree:** 2 Würste pro Person (als Zwischengericht), 100 g fein geschnittene Schalotten, 50 g Butter, 1 EL Dijon-Senf, 500 ml kräftiger trockener Rotwein, 500 ml Kalbsfond, Kartoffelpüree

**Zubereitung:** Schalotten und Knoblauch anschwitzen. Lammkutteln in dünnen Streifen zugeben und anschwitzen, mit Fond und Kokosmilch auffüllen. Bouquet garni, Kafirblätter und Zitronengras im Ganzen sowie Thai-Currypaste zugeben, zwei bis drei Stunden sachte mitkochen lassen, dazwischen mit Salz abschmecken. Fond mit Mehlbutter zur soßenartigen Konsistenz binden, aufmixen und wieder mit den Kutteln vermischen. Alles zusammen noch einmal aufkochen. Nach Geschmack Thai-Currypaste zugeben. Mit gekochtem Basmatireis anrichten. **Hahnenkämme:** In Salzwasser eine Minute blanchieren. In Eiswasser abschrecken, Haut mit einem Tuch abrubbeln. Die gesäuberten Hahnenkämme in Salzwasser mit Bouquet garni weich kochen. In 0,5 Zentimeter große Würfel schneiden, mit etwas braunem Fond vermischen und aufkochen. Abgekühlt in kleine Kugeln formen, panieren und goldgelb ausbacken. Pellkartoffelscheiben in Butter braten und würzen. Mit den Hahnenkämmen und etwas eingekochtem braunem Kalbsfond servieren. **Frühlingsrollen von der Entenblutwurst:** Blutwurst in Frühlingsrollenteig einwickeln und ausbacken. Weißkraut mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer abschmecken und darauf die Frühlingsrollen anrichten. Da Entenblutwurst sehr schwer zu bekommen ist, kann man sich auch mit einer frischen guten Metzgerblutwurst begnügen. **Andouillette mit Kartoffelpüree:** Schalotten in Butter anschwitzen, die Würste zugeben und mitbraten. Senf zugeben und mit Rotwein und Kalbsfond auffüllen. Abgedeckt eineinhalb bis zwei Stunden leicht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Würste aufschneiden, Kartoffelpüree auf den Teller geben und mit der aufgemixten Rotwein-Senf-Soße servieren.

FOTOS: HANS GERLACH, MÜNCHEN. AUS: „ABI KULINARISCHE HÖHENFLÜGE“





## Variation von fünferei Stein

**Zutaten (für 4 Portionen):** 4 Tranchen Steinbutt (à 70 g), 4 mittlere feste Steinpilze, 4 flache Steine (aus dem Flussbett gesammelt), 8 kleine festkochende Kartoffeln, 4 violette Kartoffeln, jeweils gekocht und geschält, 200 ml Fischsoße, 2 EL gehackte Kräuter (Petersilie, Kerbel, Basilikum), 4 Kapuzinerkresseblüten, 1 EL Butter, Salz, Pfeffer

**Zubereitung:** Steinpilze halbieren und in zwei Millimeter dicke Scheiben schneiden. Schuppenartig auf die Steinbutt-Tranchen legen. Kartoffeln in Butter goldgelb anbraten. Steinbutt zuerst auf der Pilzseite goldgelb in Butter anbraten, dann auf der Fleischseite noch ein bis zwei Minuten nachbraten. Kräuter in die kochende Fischsoße mixen. Den heißen Stein auf den Teller legen. Fischsoße davor anrichten, Steinbutt auf dem Stein platzieren, Kartoffeln neben dem Stein als viele „kleine runde Steine“ auslegen und mit Kapuzinerkresseblüten garnieren. Als fünftes Stein-Element einen Würzburger Stein Weißburgunder Großes Gewächs zu dem Fischgericht servieren.

### AUF EINEN BLICK

#### Restaurant 181

**Betreiber:** Arena One

**Patron:** Otto Koch

**Küchenchefs:** Jens Haedicke (181 „First“) und Henning Aldag (181 „Business“)

**Gastronomiekonzept:** „Business“ und „First“

**„First“:** geöffnet von Montag bis Freitag, jeweils abends, Gourmetküche mit Otto Kochs Klassikern sowie modernen Gerichten

**„Business“:** täglich mittags und abends gutbürgerliche Küche

**Mitarbeiter gesamt:** 55 Köche und Servicekräfte, davon acht im „First“, drei Bürokräfte, 44 im „Business“

**Kontakt:** Spiridon-Louis-Ring 7, 80809 München, Tel. 089/35 09 48-181  
E-Mail: [info@restaurant181.com](mailto:info@restaurant181.com)

**Homepage:** [www.drehrestaurant.de](http://www.drehrestaurant.de)

guten Gastronomie engagiert, dann greift man einfach zu. Es gibt doch heute genug Beispiele, selbst von hoch angesehenen Hotelgruppen, die plötzlich das Hohe Lied der Convenience-Produkte singen und auf Teufel komm raus die Personalkosten runterschrauben. Da bleibt die Qualität natürlich auf der Strecke!

**Fürs „Restaurant 181“ haben Sie das etablierte, hoch dekorierte Gourmetrestaurant KochArt im Robinson Club Alpenrose Select in Zürs am Arlberg aufgegeben, um neu wieder anzufangen. Woher nehmen Sie die Energie?**

**Koch:** Das frage ich mich selbst manchmal, aber der berufliche Schritt zurück nach München hat für mich auch viele Vorteile. Während des Engagements in Zürs bin ich sehr viel gependelt. Ich legte weite Strecken zurück und wohnte mit meinen 60 Jahren in einer Personalwohnung. Donnerstagnachts bin ich nach dem Service nach Baden-Baden zum ARD Buffet gefahren und nach der Sendung wieder zurück nach Zürs, dann ins

Büro nach München. Ich weiß nicht, wie ich das ausgehalten habe. Nach Österreich zu ziehen, kam für mich dennoch nie in Frage, weil ich mich hier in meinem Haus in Gröbenzell bei München sehr wohl fühle. Für Arena One soll die Gastronomie im Olympiaturm zum Aushängeschild werden. Das schafft man nicht in einem Jahr. Deshalb habe ich den Fünf-Jahres-Vertrag unterschrieben.

**Es kommt öfter vor, dass bekannte Köche für Restaurants das Patronat übernehmen, aber eher selten vor Ort anzutreffen sind. Wie halten Sie es hier im „181“?**

**Koch:** Wenn das „First“ geöffnet hat, also von Montag bis Freitag, bin ich auch vor Ort. Heute Nacht fahre ich zwar auch wieder nach Baden-Baden zur Sendung, aber am Montag bin ich wieder hier. Nebenher mache ich noch Consulting und manage bei Robinson die Events. Doch das 181 hat Priorität.

**Das Konzept hier ist zweigeteilt. Wodurch unterscheiden sich die beiden Restaurantbereiche?** ▷



Die antike Entepresse war früher auf einem italienischen Kreuzfahrtschiff im Einsatz. Otto Koch entdeckte sie durch Zufall. Heute ist sie die Attraktion im 181 „First“

**Koch:** Wir haben mit dem „181“ ein Restaurant für unterschiedliche Bedürfnisse geschaffen, ohne unsere Gäste zu überfordern. Wie im Flugzeug unterscheiden wir zwischen Business und First Class; das ist für jeden nachvollziehbar. Wir holen die Gäste unten am Aufzug ab und bringen sie dem Himmel ein kleines Stückchen näher, im wahrsten Sinne des Wortes. Die Aussicht von hier oben ist berauschend, bei Fön blickt man bis nach Italien! Und jede Stunde gibt's in unserem Drehrestaurant einen Rundflug über München.

**Mal ganz konkret, wo liegen die Unterschiede zwischen dem „Business“ und dem „First“?**

**Koch:** Gekocht wird in beiden Bereichen sehr gut, aber der Aufwand hinsichtlich der eingesetzten Produkte und der aufgewendeten Präzision bei der Zubereitung ist unterschiedlich. Im „Business“ haben wir mit 180 Sitzplätzen die meisten Kapazitäten, im „First“ geht es mit 20 Plätzen intim und exklusiv zu. Hier haben wir als Besonderheit auch eine antike Entenpresse im Einsatz, die einst auf einem Kreuzfahrtschiff ihren Dienst tat. Wir haben zwei Speisekarten, zwei Küchen- und zwei Servicebrigaden, aber wir arbeiten miteinander und probieren auch viel miteinander aus. Das ist mir sehr wichtig. Wenn ein Mensch von einer Sache

überzeugt ist und sie mit Begeisterung macht, macht er keine Fehler und steckt andere mit seinem Elan an.

**Gibt es ein verbindendes Erfolgselement zwischen beiden Restaurantbereichen?**

**Koch:** Trotz mancher Unterschiede hat unser Erfolgskonzept in beiden Bereichen in der Tat eine einheitliche Basis: Es ist die Mischung aus hervorragenden Produkten, bevorzugt aus der Region, begeisterten, motivierten Mitarbeitern und wirtschaftlichem Denken, die uns antreibt und zum Ziel führt.

**Sie haben es bereits im ersten Jahr geschafft, die Gästezahlen deutlich zu erhöhen, und auch die Kritiker sind zufrieden: Der**

**Guide Michelin verleiht den 181 „First“ in seiner neuen Ausgabe einen Michelin-Stern. Geht Ihr Konzept auch wirtschaftlich auf?**

**Koch:** Ja, wir scheinen soweit alles richtig zu machen. Wir haben den Umsatz seit dem Start um rund eine Million Euro erhöht. In den letzten zwei Monaten haben wir im „Business“ allein zwei Tonnen Rinderfilet verkauft. Ein Renner ist auch unser Sunset-Menü, mit dem wir die ruhige Zeit zwischen Nachmittags- und Abendgeschäft beleben. Wir verkaufen eine

„Wir kochen in beiden Bereichen sehr gut, aber der Aufwand hinsichtlich Produkten und Zubereitung variiert“

Otto Koch, Patron, Restaurant 181

FOTOS: HANS GERLACH, MÜNCHEN, AUS: „181 KULINARISCHE HÖHENFLÜGE“

## Ente, in der Luft tranchiert mit Pommes soufflées

**Zutaten (für 4 Portionen):** 1 Barbarie-Ente (ca. 1,8 kg), 300 ml Entensoße, 4 große Kartoffeln, mehlig kochend, je 1 l Pflanzenfett, 130 °C und 190 °C heiß, Salz, Pfeffer

**Zubereitung:** Ente in Form binden und drei Stunden im Rohr bei 65 °C garen. Kartoffeln in zwei Millimeter dicke Scheiben schneiden, die Scheiben in 4 x 3 Zentimeter große Stücke schneiden. Die Ecken kurz abschneiden und zehn Stück gleichzeitig in 130 °C heißes Fett geben. Vier Minuten frittieren, herausnehmen und 20 Sekunden ins 190 °C heiße Fett geben. Rühren, bis die Kartoffeln soufflieren, d.h. es bildet sich ein Kartoffelkissen, welches mit Luft gefüllt ist. Herausnehmen, abtropfen lassen und kurz vor dem Servieren nochmals ins 190 °C heiße Fett geben und soufflieren lassen. Die Ente für sechs Minuten ins 225 °C heiße Rohr geben. Dann in dünne Scheiben schneiden. Karassen halbieren und in einer Entenpresse auspressen. Das Blut auffangen und in die Entensoße rühren. Abschmecken und die kochende Soße über die Ententranchen verteilen. Die Scheiben anrichten und die restliche Soße darüber verteilen. Die Pommes soufflées à part in einem Schälchen servieren. Dazu glasiertes kleines Gemüse servieren.

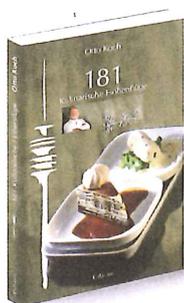
dreigängige Speisenfolge zum Kennenlernpreis von 36 Euro pro Person; z.B. Zweierlei vom gebeizten Lachs mit Dill-Crème fraîche; Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit getrüffeltem Rahmwirsing und Kartoffel-Karotten-Kuchen; Walnuss-Karamell-Parfait mit Zwetschgenröster und Vanilleeis. Serviert wird ab 18 Uhr – der Tisch steht den Gästen bis 20 Uhr zur Verfügung, dann muss er frei gemacht werden für die nächsten Gäste.

**Gibt es auch Bereiche, wo noch nicht alles nach Plan läuft?**

**Koch:** Sicherlich ist unser Mittagsgeschäft im Olympiaturm noch ausbaubar, daran müssen wir konzeptionell arbeiten.

**Was wünschen Sie sich persönlich für die Zukunft?**

**Koch:** Meine Mutter ist jetzt 90, sie hat bis vor vier Jahren noch Französisch studiert. Auch ich kann mir nicht vorstellen, nichts mehr zu tun. Weniger ja, daran denke ich. So werde ich nächstes Jahr mein Engagement beim ARD Buffet halbieren. Dann komme ich wenigstens früher ins Bett. ● INTERVIEW: SABINE ROMEIS



### **Buchtip** **Otto Koch: 181 - Kulinarische Höhenflüge**

Wie wird im „Restaurant 181“ im Münchner Olympiaturm gekocht? In seinem neuen Buch gibt Otto Koch die Antworten in Text und Bild. Neben neuen Rezepten aus dem Repertoire der Restaurants „First“ und „Business“ findet man darin auch eine Auswahl seiner Klassiker.

160 Seiten, Culinaris Verlag, Vertrieb: Tre Torri. Texte: Susanna Bingemer, Fotos: Hans Gerlach ISBN: 978-3-941641-09-9. Preis: 29,80 Euro

winterhalter

## Geldmaschine



Winterhalter GS 502 Energy+

Mit den Winterhalter Energy-Modellen der GS 500- und GS 600-Serie können Sie nur gewinnen. Sie sparen Ihnen bei jedem Spülgang Energie und damit bares Geld. Wie das funktioniert? Erfahren Sie mehr über die Winterhalter Geldmaschinen bei Ihrem Fachhändler und unter [www.winterhalter.de](http://www.winterhalter.de)! Gewerbliche Spülmaschinen plus -organisation, Reinigungsprodukte und Wasseraufbereitung – das ist Full-Service made by Winterhalter!



Ressourcen schonen – Kosten senken

Winterhalter Gastronom GmbH  
Gewerbliche Spülsysteme  
Tettnanger Straße 72 · 88074 Meckenbeuren  
Telefon +49 (0) 75 42/4 02-0  
[info@winterhalter.de](mailto:info@winterhalter.de) · [www.winterhalter.de](http://www.winterhalter.de)